

**AT 110**  
**3 x 1/2 GN**



**120789**



**Bedienungsanleitung**

**Heißluftofen**

Seite 1 bis 18

**D/A/CH**

**Instruction manual**

**Convection oven**

from page 19 to 36

**GB/UK**

**Mode d'emploi**

**Four à convection**

de page 37 à page 54

**F/B/CH**

**Manuale di utilizzo**

**Forno a convezione**

pagine da 55 a 72

**I/CH**

**Instrucciones de uso**

**Campana de condensados**

de la página 73 a la 90

**E**

**Gebruiksaanwijzing**

**Condensafzuigkap**

blz. 91 t/m 108

**NL/B**

**Instrukcja obsługi**

**Piec konwekcyjny**

strony od 109 do 126

**PL**

**Инструкция по эксплуатации**

**Печь конвекционная**

страницы 127 до 144

**RUS**



**DEUTSCH**

**Inhaltsverzeichnis**

**1. Sicherheit..... 2**  
1.1 Symbolerklärung ..... 2  
1.2 Sicherheitshinweise..... 3  
1.3 Bestimmungsgemäße Verwendung..... 7

**2. Allgemeines ..... 8**  
2.1 Haftung und Gewährleistung ..... 8  
2.2 Urheberschutz ..... 8  
2.3 Konformitätserklärung ..... 8

**3. Transport, Verpackung und Lagerung ..... 9**  
3.1 Transportinspektion ..... 9  
3.2 Verpackung ..... 9  
3.3 Lagerung ..... 9

**4. Technische Daten..... 10**  
4.1 Technische Angaben..... 10  
4.2 Bedienblende ..... 10

**5. Installation und Bedienung ..... 11**  
5.1 Installation ..... 11  
5.2 Bedienung ..... 13

**6. Reinigung und Wartung..... 16**

**7. Mögliche Funktionsstörungen ..... 17**

**8. Entsorgung ..... 18**

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

Tel.: +49 (0) 5258 971-0  
Fax: +49 (0) 5258 971-120

**Service-Hotline: 0180 5 971 197**  
(14ct/Min. aus dem deutschen Festnetz)



## Die Gebrauchsanleitung vor Inbetriebnahme lesen und griffbereit am Gerät aufbewahren!

Diese Gebrauchsanleitung beschreibt die Installation, Bedienung und Wartung des Gerätes und dient als wichtige Informationsquelle und Nachschlagewerk.

Die Kenntnis aller in ihr enthaltenen Sicherheitshinweise und Handlungsanweisungen schafft die Voraussetzung für das sichere und sachgerechte Arbeiten mit dem Gerät.

Darüber hinaus sind die für den Einsatzbereich des Gerätes geltenden örtlichen Unfallverhütungsvorschriften und allgemeinen Sicherheitsbestimmungen einzuhalten.

Die Gebrauchsanleitung ist Produktbestandteil und in unmittelbarer Nähe des Gerätes für das Installations-, Bedienungs-, Wartungs- und Reinigungspersonal jederzeit zugänglich aufzubewahren.

Wenn das Gerät an eine dritte Person weitergegeben wird, muss die Gebrauchsanleitung mit ausgehändigt werden.

## 1. Sicherheit

Das Gerät ist nach den derzeit gültigen Regeln der Technik gebaut. Es können jedoch von diesem Gerät Gefahren ausgehen, wenn es unsachgemäß oder nicht bestimmungsgemäß verwendet wird.

Alle Personen, die das Gerät benutzen, müssen sich an die Angaben in der Gebrauchsanleitung halten und die Sicherheitshinweise beachten.

### 1.1 Symbolerklärung

Wichtige sicherheits- und gerätetechnische Hinweise sind in dieser Gebrauchsanleitung durch Symbole gekennzeichnet. Die Hinweise sind unbedingt zu befolgen, um Unfälle, Personen- und Sachschäden zu vermeiden.



**GEFAHR!**

**Dieses Symbol macht auf unmittelbar drohende Gefahr aufmerksam, die zu schweren Körperverletzungen oder zum Tod führt.**



**WARNUNG!**

**Dieses Symbol kennzeichnet gefährliche Situationen, die zu schweren Körperverletzungen oder zum Tod führen können.**



## HEISSE OBERFLÄCHE!

Dieses Symbol macht auf die heiße Oberfläche des Gerätes während des Betriebes aufmerksam. Bei Nichtbeachten besteht Verbrennungsgefahr!



## VORSICHT!

Dieses Symbol kennzeichnet möglicherweise gefährliche Situationen, die zu leichten Verletzungen führen oder Beschädigung, Fehlfunktionen und/oder Ausfall des Gerätes zur Folge haben können.



## HINWEIS!

Dieses Symbol hebt Tipps und Informationen hervor, die für eine effiziente und störungsfreie Bedienung des Gerätes zu beachten sind.

## 1.2 Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät ist nicht bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für die Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen oder dieses in Betrieb nehmen.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes **niemals** unbeaufsichtigt.
- Das Gerät nur in geschlossenen Räumen betreiben.
- Das Gerät darf nur in technisch einwandfreiem und betriebs-sicherem Zustand betrieben werden. Sollten Funktionsstörungen auftreten, trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und benachrichtigen Sie den Kundendienst.
- Halten Sie Verpackungsmaterialien wie Plastikbeutel und Styroporsteile außerhalb der Reichweite von Kindern.  
**Erstickungsgefahr!**

- Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von qualifizierten Fachleuten unter Verwendung von Original-Ersatz- und Zubehörteilen ausgeführt werden. **Versuchen Sie niemals, selber an dem Gerät Reparaturen durchzuführen!**
- Keine Zubehör- und Ersatzteile verwenden, die nicht vom Hersteller empfohlen wurden. Diese könnten eine Gefahr für den Benutzer darstellen oder Schäden am Gerät verursachen und zu Personenschäden führen, zudem erlischt die Gewährleistung.
- Zur Vermeidung von Gefährdungen und zur Sicherung der optimalen Leistung dürfen am Gerät weder Veränderungen noch Umbauten vorgenommen werden, die durch den Hersteller nicht ausdrücklich genehmigt worden sind.



## **GEFAHR durch elektrischen Strom!**

Zur Vermeidung der Gefahr die aufgeführten Sicherheitshinweise befolgen:

- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht mit Wärmequellen bzw. scharfen Kanten in Berührung kommt. Netzkabel nicht vom Tisch oder von der Theke herunter hängen lassen. Netzkabel so verlegen, dass niemand auf das Netzkabel treten oder darüber stolpern kann.
- Das Netzkabel nicht knicken, quetschen, verknoten, immer vollständig abwickeln. Stellen Sie niemals das Gerät oder andere Gegenstände auf das Netzkabel.
- Das Netzkabel nicht auf Teppichboden oder andere brennbare Stoffe verlegen. Netzkabel nicht abdecken, von Arbeitsbereichen fernhalten und nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.
- Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf Beschädigungen. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel beschädigt ist. Wenn dieses Schäden aufweist, muss es durch den Kundendienst oder einen qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.



- Ziehen Sie die Anschlussleitung immer am Netzstecker aus der Steckdose, nicht am Netzkabel selbst.
- Tragen, heben oder bewegen Sie das Gerät niemals am Netzkabel.
- Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Werden Spannung führende Anschlüsse berührt und der elektrische und mechanische Aufbau verändert, besteht **Stromschlaggefahr**.
- Keine ätzenden Reinigungsmittel verwenden und darauf achten, dass kein Wasser in das Gerät eindringt.
- Nehmen Sie das Gerät **nicht** mit feuchten Händen oder auf nassem Boden stehend in Betrieb.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung,
  - wenn Sie das Gerät nicht benutzen,
  - wenn während des Betriebes eine Störung auftritt,
  - bevor Sie das Gerät reinigen.



## **HEIßE OBERFLÄCHE! Verbrennungsgefahr!**

Zur Vermeidung der Gefahr die aufgeführten Sicherheitshinweise befolgen:

- Während des Betriebes wird die Oberfläche des Gerätes sehr heiß! Berühren Sie die heiße Oberfläche des Gerätes nicht mit bloßen Händen! Fassen Sie das Gerät während der Bedienung nur an den dafür vorgesehenen Griffen und Bedienelementen an.
- Auch nach dem Ausschalten bleiben die Oberfläche des Gerätes und der Garraum sowie die Speisen in den Behältern noch längere Zeit heiß. Zur Entnahme von Speisen aus dem Garraum ziehen Sie immer Thermohandschuhe an.
- Beim Öffnen der Heißluftofentür kann heißer Dampf austreten, seien Sie besonders vorsichtig.
- Lassen Sie das Gerät ausreichend abkühlen, bevor Sie es reinigen.



## **WARNUNG! Brand- oder Explosionsgefahr!**

Zur Vermeidung der Gefahr die aufgeführten Sicherheitshinweise befolgen:

- Stellen Sie vor Gebrauch des Gerätes sicher, dass sich keine Gegenstände, wie Plastiktüten, Gebrauchsanleitung, Zubehör, im Garraum befinden. Legen Sie während des Betriebes **niemals** Küchenutensilien, Tücher, Papier u. ä. in den Garraum und auf das Gerät.
- Betreiben Sie das Gerät **niemals** in der Nähe von brennbaren, leicht entzündlichen Materialien (z. B. Benzin, Spiritus, Alkohol, etc.). Durch die Hitze verdampfen diese und es kann bei Kontakt mit Zündquellen zu Verpuffungen kommen, die zu schweren Personen- und Sachschäden führen.
- Reinigen Sie den Garraum regelmäßig und halten ihn immer sauber: die nicht entfernten Fette und Backrückstände können sich entzünden.
- Sollte ein Brand entstehen, trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie geeignete Maßnahmen zur Brandbekämpfung einleiten. Sorgen Sie für ausreichend Frischluftzufuhr. **Achtung:** Das Feuer niemals mit Wasser löschen, wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist. **Stromschlaggefahr!**

## 1.3 Bestimmungsgemäße Verwendung



**VORSICHT!**

**Das Gerät ist für den gewerblichen Gebrauch konzipiert und gebaut und darf nur von qualifiziertem Fachpersonal in Küchenbetrieben bedient werden.**

Die Betriebssicherheit des Gerätes ist nur bei bestimmungsgemäßer Verwendung entsprechend der Angaben in der Gebrauchsanleitung gewährleistet.

Alle technischen Eingriffe, auch die Montage und die Instandhaltung sind ausschließlich von qualifiziertem Kundendienst vorzunehmen.

Der **Heißluftofen** ist **nur** für folgende **Zubereitungsarten von Speisen** bestimmt:

- Zubereitung von Fleisch, Fisch und Gemüse;
- Backen von Brot, Kuchen und Torten;
- Aufwärmen von Speisen;
- Auftauen von Tiefkühlprodukten;
- Gratinieren;
- Regenerieren von gekühlten und tiefgekühlten Speisen.

Der **Heißluftofen** darf **nicht** verwendet werden für:

- das Heizen von Räumen;
- das Trocknen von Kleidung;
- das Aufwärmen und Erhitzen entzündlicher, gesundheitsschädlicher, sich leicht verflüchtigender oder ähnlicher Flüssigkeiten bzw. Stoffe.



**VORSICHT!**

**Jede über die bestimmungsgemäße Verwendung hinausgehende und/oder andersartige Verwendung des Gerätes ist untersagt und gilt als nicht bestimmungsgemäß.**

**Ansprüche jeglicher Art gegen den Hersteller und/oder seine Bevollmächtigten wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung des Gerätes sind ausgeschlossen.**

**Für alle Schäden bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung haftet allein der Betreiber.**

## 2. Allgemeines

### 2.1 Haftung und Gewährleistung

Alle Angaben und Hinweise in dieser Gebrauchsanleitung wurden unter Berücksichtigung der geltenden Vorschriften, des aktuellen ingenieurtechnischen Entwicklungsstandes sowie unserer langjährigen Erkenntnisse und Erfahrungen zusammengestellt.

Die Übersetzungen der Gebrauchsanleitung wurden ebenfalls nach bestem Wissen erstellt. Eine Haftung für Übersetzungsfehler können wir jedoch nicht übernehmen. Maßgebend ist die beiliegende deutsche Version dieser Gebrauchsanleitung.

Der tatsächliche Lieferumfang kann bei Sonderausführungen, der Inanspruchnahme zusätzlicher Bestelloptionen oder auf Grund neuester technischer Änderungen u. U. von den hier beschriebenen Erläuterungen und zeichnerischen Darstellungen abweichen.



#### **VORSICHT!**

**Diese Gebrauchsanleitung ist vor Beginn aller Arbeiten am und mit dem Gerät, insbesondere vor der Inbetriebnahme, sorgfältig durchzulesen!**

Der Hersteller übernimmt **keine Haftung** für Schäden und Störungen bei:

- Nichtbeachtung der Anweisungen zur Bedienung und Reinigung;
- nicht bestimmungsgemäßer Verwendung;
- technischen Änderungen durch den Benutzer;
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile.

Technische Änderungen am Produkt im Rahmen der Verbesserung der Gebrauchseigenschaften und der Weiterentwicklung behalten wir uns vor.

### 2.2 Urheberschutz

Die Gebrauchsanleitung und die in ihr enthaltenen Texte, Zeichnungen, Bilder und sonstigen Darstellungen sind urheberrechtlich geschützt. Vervielfältigungen in jeglicher Art und Form – auch auszugsweise – sowie die Verwertung und/oder Mitteilung des Inhaltes sind ohne schriftliche Freigabeerklärung des Herstellers nicht gestattet. Zuwiderhandlungen verpflichten zu Schadensersatz. Weitere Ansprüche bleiben vorbehalten.



#### **HINWEIS!**

**Die grafischen Darstellungen in dieser Anleitung können unter Umständen leicht von der tatsächlichen Ausführung des Gerätes abweichen.**

### 2.3 Konformitätserklärung



Das Gerät entspricht den aktuellen Normen und Richtlinien der EU. Dies bescheinigen wir in der EG-Konformitätserklärung. Bei Bedarf senden wir Ihnen gern die entsprechende Konformitätserklärung zu.

---

## 3. Transport, Verpackung und Lagerung

### 3.1 Transporthinspektion

Lieferung bei Erhalt unverzüglich auf Vollständigkeit und Transportschäden prüfen. Bei äußerlich erkennbarem Transportschaden Lieferung nicht oder nur unter Vorbehalt entgegen nehmen.

Schadensumfang auf Transportunterlagen/Lieferschein des Transporteurs vermerken. Reklamation einleiten.

Verdeckte Mängel sofort nach Erkennen reklamieren, da Schadensersatzansprüche nur innerhalb der geltenden Reklamationsfristen geltend gemacht werden können.

### 3.2 Verpackung

Werfen Sie den Umkarton Ihres Geräts nicht weg. Sie benötigen ihn eventuell zur Aufbewahrung, beim Umzug oder wenn Sie das Gerät bei eventuellen Schäden an unsere Service-Stelle senden müssen. Entfernen Sie vor der Inbetriebnahme das äußere und innere Verpackungsmaterial vollständig vom Gerät.



#### **HINWEIS!**

**Falls Sie die Verpackung entsorgen möchten, beachten Sie die in Ihrem Land geltenden Vorschriften. Führen Sie wieder verwertbare Verpackungsmaterialien dem Recycling zu.**

Bitte prüfen Sie, ob das Gerät und das Zubehör vollständig sind. Falls irgendwelche Teile fehlen sollten, nehmen Sie bitte mit unserem Kundenservice Kontakt auf.

### 3.3 Lagerung

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

Packstücke nur unter folgenden Bedingungen lagern:

- nicht im Freien aufbewahren,
- trocken und staubfrei aufbewahren,
- keinen aggressiven Medien aussetzen,
- vor Sonneneinstrahlung schützen,
- mechanische Erschütterungen vermeiden,
- bei längerer Lagerung (> 3 Monate) regelmäßig allgemeinen Zustand aller Teile und der Verpackung kontrollieren, bei Erfordernis auffrischen oder erneuern.

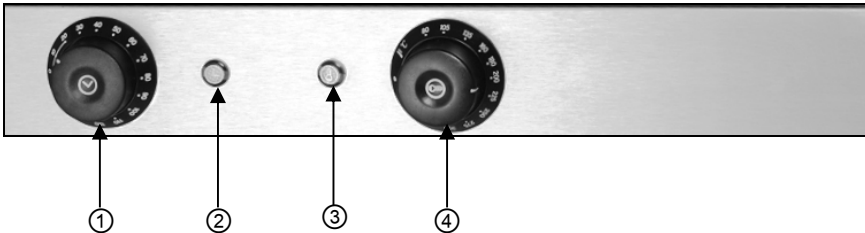
## 4. Technische Daten

### 4.1 Technische Angaben

<b>Bezeichnung</b>	<b>Heißluftofen AT 110 für 3 x 1/2 GN</b>
Art.-Nr.:	<b>120789</b>
Material:	Gehäuse und Garraum: Edelstahl
Temperaturbereich:	0 °C bis 300 °C
Zeiteinstellung:	0 – 120 Min.
Anschlusswert:	2,7 kW / 230 V~ 50/60 Hz
Abmessungen:	außen: B 460 x T 570 x H 460 mm innen: B 350 x T 300 x H 275 mm
Abstand zwischen den Einschüben:	70 mm
Gewicht:	27 kg
Zubehör:	3 Roste, B 325 x T 265 mm

Technische Änderungen vorbehalten!

### 4.2 Bedienblende



- ① Haupt-/Zeitdrehregler (0 – 120 Minuten)
- ② Betriebs-Kontrolllampe
- ③ Aufheiz-Kontrolllampe
- ④ Temperaturdrehregler (0 °C - 300 °C)

---

## 5. Installation und Bedienung

### 5.1 Installation



#### VORSICHT!

Alle Installations-, Anschluss- und Wartungsarbeiten des Gerätes dürfen nur von einem qualifizierten und befugtem Techniker gemäß den geltenden internationalen, nationalen und lokalen Vorschriften des Installationslandes vorgenommen werden.

#### Aufstellen

- Packen Sie das Gerät aus und entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- Stellen Sie das Gerät auf eine feste, trockene, ebene, wasserresistente und hitzebeständige Fläche.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** auf einen brennbaren Untergrund.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** in nassen oder feuchten Bereichen auf.
- Die Aufstellfläche muss gut zugänglich und ausreichend groß sein, um ungehindert mit dem Gerät arbeiten zu können und eine gute Luftzirkulation zu gewährleisten.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** direkt an Wände, Mauern, Küchenmöbel oder sonstige Gegenstände, welche aus brennbaren Materialien bestehen. Halten Sie zu Wänden seitlich und hinten oder zu anderen Gegenständen einen Mindestabstand von 10 cm ein. Befolgen Sie die geltenden Brandschutzvorschriften.
- Sollte die Einhaltung des angegebenen Abstandes nicht möglich sein, müssen Schutzvorrichtungen (z.B. Folien aus hitzebeständigem Material) angebracht werden, durch die eine innerhalb der vorgesehenen Sicherheitsgrenzen liegende Wandtemperatur gewährleistet wird.



#### HINWEIS!

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

- Ziehen Sie vor der Inbetriebnahme die Schutzfolie vom Gerät ab. Diese langsam abziehen, damit keine Kleberreste zurückbleiben. Entfernen Sie eventuelle Kleberückstände mit einem geeigneten Lösungsmittel.



**VORSICHT!**

**Entfernen Sie niemals das Typenschild und Warnhinweise vom Gerät.**

- Gerät so aufstellen, dass der Stecker zugänglich ist, damit das Gerät bei Bedarf schnell vom Netz getrennt werden kann.

## Anschließen



**GEFAHR! Gefahr durch elektrischen Strom!**

**Gerät kann bei unsachgemäßer Installation Verletzungen verursachen!**

**Vor Installation Daten des örtlichen Stromnetzes mit technischen Angaben des Gerätes vergleichen (siehe Typenschild). Gerät nur bei Übereinstimmung anschließen!**

- Der Steckdosenstromkreis muss mit mindestens 16A abgesichert sein. Anschluss nur direkt an eine Wandsteckdose; Verteiler oder Mehrfachsteckdosen dürfen nicht verwendet werden.



---

## 5.2 Bedienung

### Gerät vorbereiten

- Reinigen Sie das Gerät vor der Inbetriebnahme von innen und außen mit einem weichen feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel.
- Heizen Sie vor dem ersten Gebrauch das Gerät ohne Speisen auf, um eventuelle störende Gerüche, die von der Wärmeisolierung entstanden sind, zu beseitigen. Stellen Sie hierzu den Temperaturregler auf 200 °C und die Zeitdrehregler auf 30 Minuten ein. Öffnen Sie danach die Glastür, damit die Rauchrückstände entweichen können.

### Einstellungen

- Der Garvorgang im Heißluftofen erfolgt durch eine gleichmäßige Luftverteilung in dem Garraum. Die Luft wird durch den Heizkörper erwärmt und durch den Lüfter verteilt.
- Der Vorteil des Heißluftofens besteht darin, dass gleichzeitig unterschiedliche Speisen gekocht werden können (wenn die Gartemperatur die gleiche ist), ohne dass sich die unterschiedlichen Aromen der Lebensmittel vermischen.



#### **HINWEIS!**

**Heizen Sie den Heißluftofen vor jeder Benutzung gut auf. Stellen Sie die Temperatur ca. 30 °C höher als die angegebene Temperatur ein, damit erreichen Sie ein gleichmäßiges Ergebnis.**

- Schalten Sie das Gerät mittels des Haupt-/Zeitdrehreglers ein, indem Sie diesen im Uhrzeigersinn auf die Position 5 - 10 einstellen.
- Stellen Sie die gewünschte Temperatur (0 °C -300 °C) mit dem Temperaturregler ein. Die Aufheiz-Kontrolllampe leuchtet auf. Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, schaltet das Heizelement ab und die Aufheiz-Kontrolllampe erlischt.
- Jetzt können die gewünschten Speisen in den Garraum des Heißluftofens gestellt werden.
- Stellen Sie mit dem Haupt-/Zeitdrehregler die gewünschte Zeit ein. Die Kontrolllampe leuchtet auf, sobald Sie diesen Regler betätigen. Der Lüfter läuft.
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet das Gerät automatisch ab.
- Entnehmen Sie die zubereiteten Speisen.



**HEISSE OBERFLÄCHE! Verbrennungsgefahr!**  
**Während des Betriebs werden einige Geräteteile sehr heiß. Öffnen und schließen Sie den Heißluftofen mit Hilfe des Türgriffes. Benutzen Sie Schutzhandschuhe, wenn Sie das Gerät bedienen.**

## **Veränderliche Parameter beim Garvorgang**

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

### ➤ **Temperatur**

Eine exakte Temperatureinstellung garantiert ein korrektes Garen der Speisen, sowohl an deren Außenseite als auch im Inneren.

Eine zu niedrige Temperatur z.B. bewirkt eher ein Austrocknen der Speisen als deren Garen. Eine zu hohe Temperatur hingegen kann zu einem Verbrennen der Speisen an deren Außenseite führen, wobei deren Inneres jedoch noch roh bleibt (eine Erscheinung, die manchmal vor allem bei Fleisch erwünscht ist).

### ➤ **Zeit**

Diese Variable hängt von der Menge der Speisen ab, die sich im Gerät befinden.

Je größer die Menge ist, desto länger sind auch die Garzeiten und umgekehrt.

Zu kurze Garzeiten im Vergleich zu den korrekten Garzeiten ermöglichen kein vollständiges Garen der Speisen; zu lange Garzeiten im Vergleich zu den korrekten Garzeiten hingegen führen zu einem Anbrennen der Speisenaußenseite.

### ➤ **Menge**

Die Menge der Speisen beeinflusst die Garzeit. Eine größere Menge an Speisen führt immer zu längeren Garzeiten und umgekehrt.

## Geeignetes Zubehör

- Benutzen Sie für die Speisenzubereitung im Heißluftofen die geeigneten 1/2 GN-Behälter 650 mm tief. Diese können in die 3 Führungsschienen des Gerätes eingesetzt werden.
- Sie können auch andere für hohe Temperaturen geeignete Back-, Brat- oder Auflaufformen benutzen. Stellen Sie diese auf die Roste in der gewünschten Höhe im Heißluftofen.
- Mit kleineren Back-, Brat- oder Auflaufformen erzielt man bessere Resultate.
- Verwenden Sie die Roste zum Bräunen von Fleisch wie z.B. Schnitzel, Würstchen, Bratwürste, tiefgekühlte Pizza.
- Achten Sie auf die richtige Wahl des Zubehörs, damit eine gleichmäßige Wärmeverteilung in den Behältern und im Gerät gewährleistet ist.



### **HINWEIS!**

**Benutzen Sie nur hitzebeständige Brat- oder Backformen.  
Achten Sie auf die Angaben der Hersteller!**

## Ratschläge und Tipps

- Verteilen Sie die Speisen in den Behältern gleichmäßig, um ein gleichmäßiges Ergebnis zu erreichen.
- Benutzen Sie bei Backwaren keine Bleche, die höher als 20 mm sind und lassen Sie einen Abstand zwischen den Backwaren, damit sie nicht verkleben können.
- Würzen Sie die Speisen vor dem Garvorgang, schmecken Sie diese während der Zubereitung ab und würzen Sie bei Bedarf nach.
- Sparen Sie Zeit und Energie, indem Sie die Restwärme des Heißluftofens nutzen und noch andere Speisen zubereiten, solange das Gerät heiß ist.
- Geben Sie so wenig wie möglich Fett zu den Speisen, um Fettspritzer zu vermeiden und Fettgehalt zu reduzieren.
- Speisen, die Spritzer abgeben, immer im unteren Bereich des Heißluftofens garen.
- Wenn Sie feststellen, dass die Speisen zu dunkel werden, reduzieren Sie die Temperatur. Sind die Speisen zu hell oder werden lange nicht gar, erhöhen Sie die Temperatur im Gerät.

## 6. Reinigung und Wartung



### WARNUNG!

**Vor der Reinigung das Gerät von der Stromversorgung trennen (Netzstecker ziehen!). Das Gerät abkühlen lassen. Das Gerät niemals mit einem Druckwasserstrahl reinigen! Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt.**

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch, um ein Einbrennen von Back- oder Bratrückständen zu vermeiden.
- Reinigen Sie das Gerät von innen und außen mit einem feuchten weichen Tuch und einem milden Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie die Roste und die genutzte GN-Behälter unter fließendem warmen Wasser mit einem weichen Tuch oder Schwamm und mildem Reinigungsmittel. Spülen Sie mit klarem Wasser nach und trocknen Sie diese gründlich ab.
- Reinigen Sie das Gerät **niemals** mit scharfen oder harten Küchenutensilien, um die Beschädigung der Oberfläche des Gerätes zu vermeiden.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Gerätes **niemals** aggressive Reinigungsmittel oder Säuren.
- Verwenden Sie ausschließlich ein weiches Tuch und benutzen Sie **niemals** irgendeine Art von groben Reinigern, welche das Gerät zerkratzen könnte.
- Nach der Reinigung sollten Sie ein weiches, trockenes Tuch zum Trocknen und Polieren der Oberfläche einsetzen.

### Wartung

- Wir empfehlen mindestens einmal pro Jahr das Gerät durch einen autorisierten Kundendienst warten zu lassen. Alle Eingriffe in das Gerät dürfen nur durch qualifiziertes Fachpersonal ausgeführt werden.

### Gerät aufbewahren

- Wenn das Gerät längere Zeit nicht genutzt wird, reinigen Sie es gründlich wie beschrieben und bewahren es an einem trockenen, sauberen, frostsicheren, sonnengeschützten und für Kinder unzugänglichen Platz auf. Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf das Gerät.

## 7. Mögliche Funktionsstörungen

Wenn am Gerät Funktionsstörungen auftreten, prüfen Sie anhand folgender Tabelle, ob sich diese beheben lassen, bevor Sie einen Kundendienst benachrichtigen oder Händler kontaktieren.

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHEN	LÖSUNG
<b>Das Gerät ist an die Stromversorgung angeschlossen, aber die Betriebs-Kontrolllampe leuchtet nicht.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Netzstecker nicht richtig eingesteckt.</li><li>• Haupt-/Zeitdrehregler nicht eingestellt.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Netzstecker ziehen und richtig einstecken.</li><li>• Haupt-/Zeitdrehregler einstellen.</li></ul>
<b>Das Gerät ist an Stromversorgung angeschlossen, heizt aber nicht auf.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Temperaturdrehregler nicht eingestellt.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Temperatur einstellen.</li></ul>
<b>Das Koch-/Backergebnis ist ungleichmäßig.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Lüfter defekt.</li><li>• Temperaturdrehregler defekt.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Händler kontaktieren.</li><li>• Händler kontaktieren.</li></ul>

### Wenn sich die Funktionsstörungen nicht beseitigen lassen:

- Gehäuse **nicht** öffnen,
- Kundendienst benachrichtigen oder Händler kontaktieren, wobei Folgendes anzugeben ist:
  - die Art der Funktionsstörung;
  - die Artikelnummer und Seriennummer (auf dem Typenschild an der Rückseite des Gerätes abzulesen).

## 8. Entsorgung

### Altgeräte

Das ausgediente Gerät ist am Ende seiner Lebensdauer entsprechend den nationalen Bestimmungen zu entsorgen. Es empfiehlt sich, mit einer auf Entsorgung spezialisierten Firma Kontakt aufzunehmen, oder sich mit der Entsorgungsabteilung Ihrer Kommune in Verbindung zu setzen.



**WARNUNG!**

**Damit der Missbrauch und die damit verbundenen Gefahren ausgeschlossen sind, machen Sie Ihr Altgerät vor der Entsorgung unbrauchbar. Dazu Gerät von der Netzversorgung trennen und das Netzanschlusskabel vom Gerät entfernen.**



**VORSICHT!**



**Für die Entsorgung des Gerätes beachten Sie die in Ihrem Land und in Ihrer Kommune geltenden Vorschriften.**

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

Tel.: +49 (0) 5258 971-0

Fax: +49 (0) 5258 971-120

**Service-Hotline: 0180 5 971 197**

(14ct/Min. aus dem deutschen Festnetz)

**ENGLISH**

**Table of contents**

**1. Safety ..... 20**  
1.1 Key to symbols ..... 20  
1.2 Safety instructions ..... 21  
1.3 Proper use ..... 25

**2. General information ..... 26**  
2.1 Liability and Warrantees ..... 26  
2.2 Copyright protection ..... 26  
2.3 Declaration of conformity ..... 26

**3. Transport, packaging and storage ..... 27**  
3.1 Delivery check ..... 27  
3.2 Packaging ..... 27  
3.3 Storage ..... 27

**4. Technical data ..... 28**  
4.1 Technical specification ..... 28  
4.2 Control panel ..... 28

**5. Installation and operation ..... 29**  
5.1 Installation ..... 29  
5.2 Operation ..... 31

**6. Cleaning and maintenance ..... 34**

**7. Possible Malfunctions ..... 35**

**8. Waste disposal ..... 36**

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

phone: +49 (0) 5258 971-0  
fax: +49 (0) 5258 971-120



**Read this instruction manual before using and keep them available at all times!**

This instruction manual contains information about the installation, operation and maintenance of the device and should be consulted as an important source of information and reference guide.

Awareness of the safety instructions and instructions for use in this manual will ensure the safe and correct use of the device.

In addition to the information given here, you should comply with any local Health and safety Controls and generally applicable safety regulations.

The instruction manual forms part of the product and should be kept near the device and easily accessible for anyone carrying out the installation, servicing, maintenance or cleaning.

Please keep these instructions and give them to future owners of the device.

## 1. Safety

This device is designed in accordance with the presently applicable technological standards. However, the device can pose a danger if handled improperly and inappropriately.

All persons using the device must follow the recommendations and instructions in this instruction manual.

### 1.1 Key to symbols

In this manual, symbols are used to highlight important safety instructions and any advice relating to the device. The instructions should be followed very carefully to avoid any risk of accident, personal injury or material damage.



**DANGER!**

This symbol highlights hazards which could lead to injury.



**WARNING!**

This symbol highlights dangerous situations which could lead to injury or death.





### HOT SURFACE!

This symbol is a warning that the device surface is hot when in use. Ignoring this warning may result in burns!



### CAUTION!

This symbol highlights dangerous situations which could lead to light injuries, or damage, malfunction, and/or destruction of the device.



### NOTE!

This symbol highlights recommendations and information aimed for effective and trouble-free device operation.

## 1.2 Safety instructions

- The device is not intended for use by individuals (including children) with physical or mental disabilities, insufficient experience, and/or insufficient knowledge unless such persons are under the care of a person responsible for their safety or have received instructions regarding appropriate use of the device.
- Children should be observed to ensure that they are not playing with or starting the device.
- **Never** leave the device unattended when in use.
- Only use the device indoors.
- The device may be operated only when it is in good working order and is safe to use. In case of any malfunction, disconnect the device from the power supply (pull the plug from the socket) and call the technical service.
- Prevent access of children to the package materials like plastic bags and foamed polystyrene elements. **Suffocation hazard!**

- Only a qualified technician and using original spare parts and accessories should carry out repairs and maintenance of the device. **Do not attempt to repair the device yourself.**
- Do not use any accessory or spare parts that have not been recommended by the manufacturer. These can be dangerous for the user or lead to damages of the device or personal injury, and further, the warranty expires.
- To prevent hazards and to ensure optimum efficiency, no modifications or alterations to the device that are not explicitly approved by the manufacturer may be undertaken.



## **DANGER! Electric shock hazard!**

To avoid the hazard results please follow the safety instructions below.

- Never allow the power cable to come into contact with heat sources or sharp edges. The power cable should not hang over the side of the working surface. Ensure that no one can step on or trip over the cable.
- The power cable must not be folded, bent or tangled, and must always remain fully unrolled. Never place the device or other objects on the power cable.
- Do not lay the power cable over carpets or other inflammable materials. Do not cover the cable. Keep away the cable from operating range and do not immerse it into water.
- Check the power cord regularly for damage. Do not use the appliance if the power cord is damaged. If this cable is damaged, it must be replaced by customer service or a qualified electrician in order to avoid dangers.

- The supply cable must be disconnected from the socket only by pulling the plug.
- Never carry or lift the device by the supply cable.
- In any case do not open the device housing. In case of electrical or mechanical modifications the **electric shock hazard** will occur.
- Do not use any acid agents and make sure no water ingresses the device.
- **Never** operate the device with moist hands or standing on wet floor.
- Disconnect the device from the electric power supply.
  - when the device is not used,
  - in case of anomalies during operation,
  - before cleaning.



### **HOT SURFACE! Burn hazard!**

Follow the safety instructions listed in order to avoid the hazard:

- During operation, the surface of the device becomes very hot! Do not touch the hot surface of the device with bare hands! Hold the device during operation only at the handles and control elements envisaged for this.
- Even after switching off the surface of the device and the cooking space as well as food in the containers remain hot for quite some time. In order to take out the food from the cooking space, always apply thermal gloves.
- In the course of opening the convection oven door the hot steam can may escape, so be particularly careful.
- Let the device cool down sufficiently before cleaning it.



## **WARNING! Fire or explosion hazard!**

Follow the safety instructions listed in order to avoid the hazard:

- Make sure before using the device that there are no objects, such as plastic bags, instruction manual and accessories, located in the cooking space. **Never** place during operation any kitchen utensils, towels, paper and similar into the cooking space and on the device.
- **Never** operate the device in the vicinity of flammable, easily ignited (e.g. gasoline, spirit, alcohol, etc.). Due to the heat they evaporate and in case of contact with ignition sources it can come to explosionen, which lead to serious personal injury and property damage.
- Clean the cooking space regularly and keep it always clean: fats and baking residues which are not removed, can ignite.
- Should a fire occur, disconnect the device from the power supply (pull out the power plug!) initiate appropriate fire fighting measures. **Attention:** Do not pour water onto the device still being under voltage: **danger of electric shock!**

### 1.3 Proper use



#### **CAUTION!**

**The device has been designed and built for commercial use and should be operated only by qualified personnel in kitchen facilities.**

The operational safety of the device is assured only in case of proper use, according to the operation manual.

All technical activities like installation and maintenance must be performed by the qualified service personnel only.

**The convection oven** is intended **only** for the following uses:

- preparation of meat, fish and vegetables;
- baking bread, cakes and pies;
- heating of dishes;
- defrosting of frozen products;
- baking (i.e. casseroles);
- preparation of cooled and frozen dishes;

**The convection oven may not** be used for:

- heating rooms;
- drying clothes;
- heating of fluids and other materials which are flammable, dangerous to health, or otherwise volatile.



#### **CAUTION!**

**Any use going beyond the intended purpose and/or any different use of the device is forbidden and is not considered as conventional.**

**Any claims against the manufacturer or his authorized representative as a consequence of experiencing damages resulting from unconventional use are impossible.**

**The operator is liable for all damages resulting from inappropriate use.**

## 2. General information

### 2.1 Liability and Warrantees

All the information and instructions in this manual take into account standard safety regulations, current levels of technical engineering as well as the expertise and experience we have developed over the years.

The instruction manual was translated with all due care and attention. However, we do not accept liability for any translation errors. The German version of this instruction manual is definitive.

If the delivery consists of a special model, the actual scope of delivery may differ from the descriptions and illustrations in this manual. This is also the case for special orders or when the device has been modified in line with new technology.



#### **CAUTION!**

**Read this manual carefully and thoroughly before any operation of the device, and especially before turning it on!**

Manufacturer **is not liable** for any damages or faults caused by:

- violation of advice concerning operation and cleaning;
- use other than designed;
- alterations made by user;
- use of inadequate spare parts.

We reserve the right to make technical changes for purposes of developing and improving the useful properties.

### 2.2 Copyright protection

The instruction manual including any texts, drawings, images or other illustrations is copyright. No part of this publication may be reproduced, transmitted or used in any form or by any means without permission in writing from the manufacturer. Any person who commits any unauthorized act in relation to this publication shall be liable to claims for damages. All rights reserved.



#### **NOTE!**

**The contents, texts, drawings, pictures and any other illustrations are copyright and subject to other protection rights. Any person unlawfully using this publication is liable to criminal prosecution.**

### 2.3 Declaration of conformity



The device complies with the current standards and directives of the EU. We certify this in the EC declaration of conformity. If required we will be glad to send you the according declaration of conformity.

## 3. Transport, packaging and storage

### 3.1 Delivery check

Please check the delivery upon completeness and transport damage immediately after receipt. In case of visible damage do not accept or accept the delivery with reservation only.

Note the extent of damage on the carrier's bill of delivery. Trigger off the complaint.

Hidden damages should be reclaimed immediately after notice, as claims for damages can only be asserted within the effective period for complaints.

### 3.2 Packaging

Please do not throw away the covering carton of your device as it might be useful for storage purposes, when moving or, in case of damages, when the device must be sent back to a repair center. The outer and inner packing material should be removed completely from the device before installation.



#### **NOTE!**

**If you liked to dispose the packing, consider the regulations applicable in your country. Supply re-usable packing materials to the recycling.**

Please inspect the device upon completeness. In case any part is missing please contact our customer service center immediately.

### 3.3 Storage

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

Packages should be stored under consideration of the following:

- do not store outdoors,
- keep it dry and dust-free,
- do not expose it to aggressive media,
- do not expose it to direct sunlight,
- avoid mechanical shocks and vibration,
- in case of longer storage (> 3 months) make sure you check the state of the packaging and the parts regularly, if required refresh or renew.

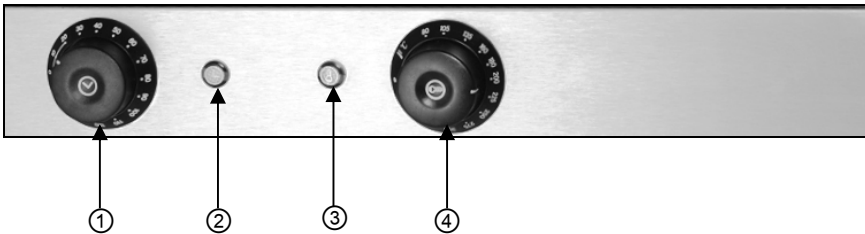
## 4. Technical data

### 4.1 Technical specification

<b>Name</b>	<b>Convection oven AT 110 for 3 x 1/2 GN</b>
Code-No.:	<b>120789</b>
Material:	housing and cooking chamber: stainless steel
Temperature range:	0 °C to 300 °C
Time settings:	0 – 120 min.
Power:	2,7 kW / 230 V~ 50/60 Hz
Dimensions:	outer: W 460 x D 570 x H 460 mm inner: W 350 x D 300 x H 275 mm
Distance between trays:	70 mm
Weight:	27 kg
Accessories:	3 grids, W 325 x D 265 mm

We reserve the right to make technical changes!

### 4.2 Control panel



- ① Main / time regulator (0 – 120 minutes)
- ② Primary control light
- ③ Heating control light
- ④ Temperature regulator (0 °C - 300 °C)



## 5. Installation and operation

### 5.1 Installation



#### CAUTION!

Any installation, connection and maintenance work related to the device must be performed by the qualified and certified technician in accordance with the applicable international, national and local regulations.

#### Positioning

- Discard the complete packing material after unpacking the device.
- Place the device on an even, stable, dry and waterproof and heat-resistant surface.
- **Never** place the device on an inflammable surface.
- **Never** place the device in wet or damp locations.
- Place the device so that it is easily accessible, leaving enough space to freely service the device and ensure appropriate air circulation.
- **Never** place the device directly against walls, low walls, furniture or other objects which are made of flammable material. Keep a distance of at least 10 cm at the sides and at the rear from walls and other objects. Take into account the applicable fire protection regulations.
- If keeping the above mentioned distance is impossible, apply appropriate safety measures (e.g. heat-resistant foil), which will ensure keeping the wall's temperature within the safe range.



#### NOTE!

The device is not a built-in device and should not be installed as such!

- Before the first use, remove the protective foil from the device. Remove the foil slowly not to leave glue residues. Remove possible glue residues with appropriate solvent.



## **CAUTION!**

**Never remove the type plate and warning signs from the device.**

- Place the device so that the plug is easily accessible so as to quickly disconnect the device if the need arises.

## Connection



## **DANGER! Electric shock hazard!**

**The device can cause injuries due to improper installation! Before installation and connecting the local power grid specification should be compared with that of the device (see rating plate). Connect the device only in case of compliance!**

- The electrical circuit of the socket must be secured to at least 16A. Only connect the device to a wall outlet; do not use any extension cords or power strips.

## 5.2 Operation

### Preparing the device

- Prior to use, clean the interior and exterior of the device with a soft, moist cloth and mild cleaning agent.
- Prior to first use, heat the device without food inside to eliminate any unpleasant odors from the thermal insulation. To do so, set the temperature at 200 °C and the time regulator at 30 minutes. Next, open the doors to allow any fumes to escape.

### Settings

- The process of cooking in a convection oven is the result of the even flow of air in the cooking chamber. The air is heated by a heater and distributed by a ventilator.
- An advantage of a convection oven is that different dishes can be cooked at the same time (if the temperature for each is the same), without aromas from the various foods mixing.



#### **NOTE!**

**Prior to each use of the convection oven, heat it thoroughly.  
Set the temperature at approx. 30 °C higher than recommended to  
achieve even cooking.**

- Turn on the device using the main /time regulator, turning it clockwise to the 5 - 10 position.
- Set the proper temperature (0 °C - 300 °C) using the temperature regulator. The heating control light will come on. When the desired temperature is reached, the heater will turn off and the heating control light will go off.
- Dishes to be cooked may now be placed inside the oven.
- Using the main / time regulator, set the appropriate time. The control light will come on when the regulator is activated. The ventilator will also be activated.
- After the set time expires the device will automatically turn itself off.
- Remove the cooked dishes.



## **HOT SURFACE! Risk of burns!**

**While in use some elements of the device get very hot. Open and close the oven door using the handle. When using the device, wear protective gloves.**

### **Variable parameters of the cooking / baking process**

- **Temperature**
- **Time**
- **Quantity**

#### ➤ **Temperature**

Precise temperature settings guarantee proper cooking of dishes both on the outside and inside.

Too-low temperatures cause dishes to dry out rather than cook / bake properly.

Too-high temperatures can cause dishes to burn on the outside while the inside remains uncooked (which is sometimes the desired result when cooking some meat).

#### ➤ **Time**

This variable depends on the quantity of food in the oven. The more to be cooked, the longer time needed to cook and vice-versa.

Too-short cooking time, in comparison to proper cooking time, does not allow for dishes to cook thoroughly; too long in the oven results in burning of dishes on their outside.

#### ➤ **Quantity**

The amount of food to be cooked influences the time needed to cook / bake. A greater quantity of food requires a longer preparation time and vice-versa.

## Appropriate cookware

- For cooking dishes in the convection oven, use GN 1/2 containers with a depth of 650 mm. They may be inserted into the three guides inside the device.
- Other heat-resistant cookware for baking, frying or casseroles may be used. Place them at the appropriate height inside the oven.
- Smaller cookware will give better results.
- Use the grilles for browning meat, as well as for pork chops, sausage and frozen pizza.
- Choose the appropriate accessories in order to ensure proper distribution of heat in the cookware and device.



### **NOTE!**

**Use only cookware resistant to very high temperatures. Follow manufacturers' instructions!**

## Advice and tips

- For even cooking, distribute dishes evenly throughout cookware.
- For baking, do not use cookware deeper than 20 mm and leave room between dishes to avoid sticking.
- Season dishes prior to cooking; during cooking check their flavor and add spices as necessary.
- To save time and energy, use the heat which remains inside the device to prepare other foodstuffs as long as the device is hot.
- Use as little oil/fat as possible to avoid splattering and reduce the fat content of foodstuffs.
- Dishes which may splatter should be cooked in the lower part of the oven.
- If dishes become overly browned, lower the temperature. If they are too light or taking too long to cook, raise the temperature.

## 6. Cleaning and maintenance



### **WARNING!**

**Disconnect the device from the power supply (unplug!) before cleaning. Let the device cool down.**

**Let the device to cool down.**

**Never clean the device with any kind of pressure water jets!**

**Make sure that no water gets into the device.**

### **Cleaning of the device**

- To avoid burning of leftover foodstuffs, clean the device following each use.
- Clean the interior and exterior of the device with a moist, soft cloth and mild cleaning agent.
- Wash grilles and GN containers in running water with a cloth or sponge and mild cleaning agent. Rinse in clean water and dry thoroughly.
- **Never** clean the device using sharp or hard kitchen utensils, to avoid damaging the device's exterior surface.
- **Never** use aggressive cleaning substances nor acids.
- Use only a soft cloth and **never** use any type of harsh implements which may scratch the device.
- After cleaning, wipe the device dry with a soft cloth.

### **Maintenance**

- We recommend entrusting the maintenance of the device to the expert technical service at least once a year. The work which interferes with the device may be performed only by the qualified personnel.

### **Storage**

- If the device is not used for any lengthy period, clean it according to the aforementioned description and store it in dry, clean place protected against cold, sun and children. Do not place any heavy objects on the device.

## 7. Possible Malfunctions

Before contacting the customer service department or vendor check the troubleshooting table below.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	SOLUTIONS
<b>Device is connected to power supply but primary control light doesn't come on.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Improperly inserted plug.</li><li>• Main / time regulator not set.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Remove and reinsert plug properly.</li><li>• Set main / time regulator.</li></ul>
<b>Device is connected to power supply but fails to heat up.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Temperature regulator not set.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Set temperature.</li></ul>
<b>Uneven results from cooking/baking.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Damaged ventilator.</li><li>• Damaged temperature regulator.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Contact the sales agent.</li><li>• Contact the sales agent.</li></ul>

### When malfunction cannot be removed:

- **do not** open the housing,
- contact the customer service department or vendor and give the following information:
  - type of malfunction;
  - article number and serial number (read from the rating plate on the back wall of the device).

## 8. Waste disposal

### Discarding old devices

At the end of its service life the discarded device has to be disposed in accordance with the national regulations. It is advisable to contact a company which is specialized in waste disposal, or just contact the local disposal service in your community.



**WARNING!**

**To exclude any abuse and the dangers involved make the waste device unfit for use before disposal.**

**For that purpose disconnect device from mains supply and remove mains connection cable from the device.**



**CAUTION!**



**For the disposal of the device please consider and act according to the national and local rules and regulations.**



---

**FRANÇAIS****Table des matières**

<b>1. Sécurité</b> .....	<b>38</b>
1.1 Explication des symboles .....	38
1.2 Consignes de sécurité .....	39
1.3 Utilisation conforme .....	43
<b>2. Généralités</b> .....	<b>44</b>
2.1 Responsabilité et garantie .....	44
2.2 Protection des droits d'auteur .....	44
2.3 Déclaration de conformité .....	44
<b>3. Transport, emballage et stockage</b> .....	<b>45</b>
3.1 Inspection suite au transport .....	45
3.2 Emballage .....	45
3.3 Stockage .....	45
<b>4. Données techniques</b> .....	<b>46</b>
4.1 Indications techniques .....	46
4.2 Bandeau de commande .....	46
<b>5. Installation et utilisation</b> .....	<b>47</b>
5.1 Installation .....	47
5.2 Utilisation .....	49
<b>6. Nettoyage et entretien</b> .....	<b>52</b>
<b>7. Anomalies de fonctionnement</b> .....	<b>53</b>
<b>8. Elimination des éléments usés</b> .....	<b>54</b>

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

Tél.: +49 (0) 5258 971-0  
Fax: +49 (0) 5258 971-120



**Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement la notice d'utilisation et la conserver en un lieu facilement accessible !**

La présente notice d'utilisation décrit l'installation, la manipulation et la maintenance de l'appareil, elle sert de source d'informations et d'ouvrage de référence.

La connaissance du contenu de la présente notice d'utilisation constitue une des conditions qui vous permet de vous protéger contre les risques, d'éviter les erreurs et, par conséquent, d'assurer une utilisation sûre et à l'abri des pannes.

En outre, il convient de respecter les consignes locales de prévention des accidents et les dispositions générales de sécurité valables pour l'utilisation de l'appareil.

La présente notice d'utilisation fait partie intégrante du produit; la conserver à proximité de l'appareil afin que le personnel d'installation, de commande, de maintenance et de nettoyage puisse y accéder en tout temps pour une future consultation.

En présentant l'appareil à une tierce personne, penser à présenter également la notice d'utilisation.

## 1. Sécurité

L'appareil est conçu d'après les règles techniques valables actuellement. Néanmoins, celui-ci peut comporter des risques en cas d'utilisation non conforme ou inappropriée.

Toute personne utilisant cet appareil doit respecter les instructions et recommandations présentées dans la présente notice d'utilisation.

### 1.1 Explication des symboles

Les consignes de sécurité et informations techniques importantes concernant l'appareil sont indiquées dans la présente notice d'utilisation par des symboles. Il est impératif de respecter ces consignes afin d'éviter les accidents ou les dommages corporels et matériels.



**DANGER !**

**Cette indication attire l'attention sur un danger imminent qui peut entraîner des blessures graves ou la mort.**



**AVERTISSEMENT !**

**Cette indication indique des situations dangereuses qui peuvent causer des blessures graves ou la mort.**



### **SURFACES CHAUDES !**

Ce symbole en avertit l'utilisateur durant le fonctionnement de l'appareil. Tout non-respect entraîne des risques de brûlures!



### **ATTENTION !**

Cette indication désigne des situations dangereuses éventuelles qui peuvent entraîner des blessures mineures ou des dommages, un mauvais fonctionnement et / ou défaut de fonctionnement de l'équipement.



### **INDICATION !**

Cette indication désigne des conseils et des informations à suivre pour un fonctionnement efficace et sans défaut de l'appareil.

## **1.2 Consignes de sécurité**

- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) aux moyens physiques, sensoriels ou intellectuels limités, ou sans expérience suffisante et/ou sans connaissances suffisantes, à moins que ces personnes se trouvent sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou qu'elles obtiennent de cette personne les indications pour utiliser l'appareil.
- Surveiller les enfants afin d'éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil ou qu'ils le mettent en marche.
- **Ne jamais** laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
- N'utiliser l'appareil que dans des locaux fermés.
- L'appareil peut être utilisé uniquement dans état technique parfait et sûr pour l'utilisateur. En cas de défaillances de fonctionnement de l'appareil, le débrancher de l'alimentation (retirer la fiche) et appeler le service.
- Veuillez empêcher que les matériaux d'emballage tels que sacs plastiques ou éléments en polyester expansé soient à la portée des enfants. **Risque d'étouffement !**

- Toute intervention de maintenance ou de réparation ne doit être effectuée que par un spécialiste ou un atelier spécialisé qui utilise les pièces de rechange et les accessoires d'origine. **Ne tentez jamais de réparer vous-même l'appareil !**
- N'utiliser aucun accessoire ou aucune pièce détachée non recommandés par le fabricant. Ceux-ci pourraient présenter un danger pour l'utilisateur ou endommager l'appareil et entraîner des dommages corporels, en plus la garantie expire.
- Pour éviter tout risque et garantir une performance optimale de l'appareil, celui-ci ne doit être ni modifié ni transformé sans autorisation expresse du fabricant.



## **DANGER ! Risque de choc électrique ou d'électrocution !**

Afin d'éviter tout risque, suivre les recommandations de sécurité ci-dessous.

- Eviter tout contact du câble avec des sources de chaleur et des objets pointus. Ne pas laisser le câble pendre d'une table ou de tout autre plan de travail. Veiller à ce que personne ne puisse marcher ou trébucher sur le câble.
- Ne pas plier, tordre, emmêler le câble d'alimentation; toujours le garder tendu. Ne jamais placer l'appareil ou tout autre objet sur le câble d'alimentation.
- Ne pas poser le cordon d'alimentation sur un tapis, une moquette ni sur aucun autre matériau inflammable. Ne pas couvrir le cordon d'alimentation. Le cordon d'alimentation ne doit pas être dans la zone de travail et ne peut pas être immergé dans l'eau ni aucun autre liquide.
- Le câble d'alimentation doit être régulièrement contrôlé afin de vérifier s'il n'est pas endommagé. Ne pas utiliser l'appareil si le câble d'alimentation est endommagé. Si le câble d'alimentation est endommagé, le faire remplacer par le service d'entretien ou un électricien qualifié, afin d'éviter les risques.

- Débrancher toujours le cordon d'alimentation uniquement en tenant la fiche.
- Ne jamais transporter, déplacer ou soulever l'appareil à l'aide du cordon d'alimentation.
- En aucun cas n'ouvrir l'enceinte de l'appareil. Si les connexions électriques sont modifiées, ou si la construction du système mécanique ou électrique est manipulée, il y a **risque d'électrocution ou de choc électrique**.
- Ne pas utiliser de détergents caustiques et veiller à ce que l'eau ne pénètre pas à l'intérieur de l'appareil.
- Ne jamais utiliser l'appareil avec les mains humides ou en vous tenant sur un sol mouillé.
- Débrancher l'appareil de l'alimentation.
  - lorsque l'appareil n'est pas utilisé,
  - lorsqu'un mauvais fonctionnement apparaît au cours de l'utilisation,
  - avant de nettoyer l'appareil.



### **SURFACES CHAUDES! Risques de brûlure !**

Afin d'éviter tout risque, suivre les recommandations de sécurité ci-dessous.

- Lorsqu'il est en marche, l'appareil est particulièrement brûlant! Ne touchez pas les surfaces brûlantes de l'appareil avec les mains nues! Lors de l'utilisation de l'appareil ne toucher que les poignées et éléments de commande prévus à cet effet.
- Même après avoir éteint l'appareil, la surface de l'appareil, la chambre du four ainsi que les aliments et les récipients qui les contiennent restent brûlants pendant un long moment. Afin de retirer les plats de la chambre du four, utilisez toujours des gants d'isolation thermique.
- Veuillez être prudent lors de l'ouverture de la porte du four à convection car de la vapeur brûlante peut s'échapper du four.

- Avant de commencer à nettoyer l'appareil, celui-ci doit avoir suffisamment refroidi.



## **AVERTISSEMENT ! Risque d'incendie ou d'explosion !**

Afin d'éviter tout risque, suivre les recommandations de sécurité ci-dessous.

- Avant d'utiliser l'appareil assurez-vous que dans la chambre du four ne se trouve pas d'objets tels que des sacs de plastique, des manuels ou des accessoires. Pendant le fonctionnement, ne placez **jamais** d'ustensiles de cuisine, serviettes, papier, etc. dans la chambre du four ni sur l'appareil.
- Ne **jamais** faire fonctionner l'appareil près de matériaux combustibles, inflammables (par ex. essence, alcool, diluants etc.). La température élevée peut provoquer l'évaporation et, suite au contact avec une source d'inflammation, peut conduire à une déflagration et, par conséquent, à des dommages corporels et matériels.
- Nettoyez régulièrement la chambre du four afin qu'elle soit toujours propre: la graisse et les résidus de cuisson peuvent s'enflammer.
- En cas d'incendie, avant de prendre les mesures appropriées de lutte anti-incendie, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique (retirer la fiche!). **Attention:** Ne pas répandre de l'eau sur l'appareil s'il est encore sous tension: **Risque d'électrocution!**

### 1.3 Utilisation conforme



#### **ATTENTION !**

**L'appareil a été conçu et fabriqué pour un usage industriel et pour les cuisines. Il ne doit être manipulé que par un personnel qualifié.**

La sécurité d'utilisation de l'appareil n'est garantie que si l'utilisation est conforme à la destination, en conformité avec les données figurant dans ce manuel d'instruction.

Tous les travaux techniques, ainsi que le montage et la maintenance ne peuvent être effectués que par le personnel d'un service qualifié.

Le **four à convection** n'est prévu **que** pour un **usage culinaire**:

- cuisson de la viande, des poissons et des légumes;
- cuisson du pain, des gâteaux et des tartes;
- réchauffement des plats;
- décongélation des produits surgelés;
- idéal également pour les gratins;
- préparation des aliments réfrigérés et surgelés.

Le **four à convection** ne doit **pas** être utilisé pour:

- le chauffage de locaux;
- le séchage de vêtements;
- la conservation d'objets facilement inflammables;
- le chauffage d'objets facilement inflammables, de produits nuisibles à la santé.



#### **ATTENTION !**

**Toute autre utilisation que celle indiquée et/ou toute utilisation différente de l'appareil est interdite et est considérée comme non conforme.**

**Les prétentions de tous types contre le fabricant et/ou ses fondés de pouvoir par suite de dommages résultant d'une utilisation non conforme de l'appareil sont exclues.**

**L'exploitant est seul responsable en cas de dommages liés à une utilisation non conforme.**

## 2. Généralités

### 2.1 Responsabilité et garantie

Toutes les indications et consignes contenues dans la présente notice d'utilisation ont été réunies en tenant compte des prescriptions en vigueur, du niveau actuel de développement technique ainsi que de nos connaissances et expériences de plusieurs années. Les traductions de la notice d'utilisation ont été également effectuées consciencieusement. Nous déclinons toutefois toute responsabilité en cas d'erreurs de traduction.

La version allemande ci-jointe de la présente notice d'utilisation fait foi.

Le contenu effectif de la livraison peut différer éventuellement des explications décrites ici et des représentations graphiques pour les modèles spéciaux, lorsque vous bénéficiez d'options de commande supplémentaires, ou liées aux dernières modifications techniques.



#### **ATTENTION !**

**Avant de commencer toute activité en lien avec l'appareil, et surtout avant de l'utiliser, lire attentivement ce mode d'emploi !**

Le fabricant **n'est pas tenu responsable** de tout dommage ou dysfonctionnement dus à :

- un non respect des indications de mise en service et de nettoyage ;
- une utilisation non conforme à l'utilisation de base ;
- des réparations effectuées par l'utilisateur ;
- l'utilisation de pièces de rechange non approuvées.

Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications techniques sur le produit pour améliorer ses qualités fonctionnelles et son développement.

### 2.2 Protection des droits d'auteur

La notice d'utilisation et les textes, les dessins, figures et autres représentations qui y sont contenus sont protégés par la loi sur les droits d'auteur. Les reproductions de tous types et de toutes formes – même partielles – ainsi que l'exploitation et/ou la transmission de son contenu ne sont pas permises sans autorisation écrite du fabricant. Toute violation de ces dispositions ouvre droit à des dommages et intérêts. Les autres droits demeurent réservés.



#### **INDICATION !**

**Les indications du contenu, les textes, dessins, figures et autres représentations sont protégés par les droits d'auteur et soumis à d'autres droits de propriété industrielle. Toute exploitation abusive est passible de peine.**

### 2.3 Déclaration de conformité



L'appareil correspond aux normes et directives actuelles de l'Union européenne. Nous l'attestons dans la déclaration de conformité CE. Nous vous ferons volontiers parvenir sur demande la déclaration de conformité correspondante.



## 3. Transport, emballage et stockage

### 3.1 Inspection suite au transport

Vérifier l'intégralité et l'absence de dommages dus au transport dès réception du produit. En cas de dommages identifiables extérieurement dus au transport, refuser ou accepter le produit livré uniquement sous réserve.

Noter l'étendue du dommage sur les documents de transport/le bon de livraison du transporteur. Engager une réclamation.

Dès détection des défauts cachés, formuler immédiatement une réclamation, les prétentions à dommages et intérêts étant valables uniquement dans les délais prescrits.

### 3.2 Emballage

Ne jeter le carton extérieur de l'appareil. Vous en avez besoin éventuellement pour garder l'appareil, lors d'un déménagement ou lorsque vous devez envoyer l'appareil à notre service après-vente en cas d'éventuels dommages. Retirer complètement les emballages extérieur et intérieur avant la mise en service de l'appareil.



#### **INDICATION !**

**Si vous désirez éliminer l'emballage, respectez les consignes en vigueur dans votre pays. Réintroduisez les matériaux d'emballage récupérables dans le circuit de recyclage.**

Contrôlez si l'appareil et les accessoires sont complets. S'il devait manquer des éléments, veuillez contacter notre service après-vente.

### 3.3 Stockage

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

Stocker les emballages uniquement dans les conditions suivantes :

- ne pas garder les emballages à l'extérieur,
- les tenir à l'abri de l'humidité et de la poussière,
- ne pas les exposer aux fluides agressifs,
- les protéger des rayons du soleil,
- éviter les secousses mécaniques,
- en cas de stockage prolongé (> 3 mois), contrôler régulièrement l'état général de tous les éléments et de l'emballage, si nécessaire, les rafraîchir et les renouveler.

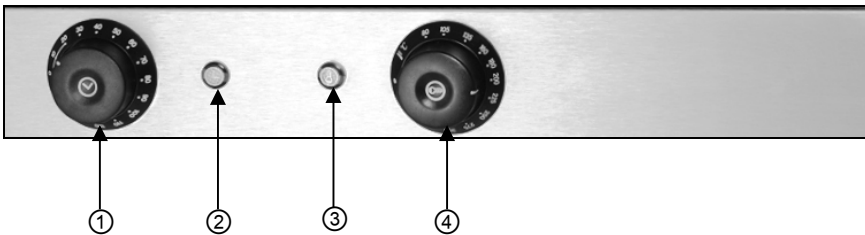
## 4. Données techniques

### 4.1 Indications techniques

<b>Nom</b>	<b>Four à convection AT 110 pour 3 x 1/2 GN</b>
Code-No. :	<b>120789</b>
Confection :	Boîtier et chambre de cuisson: acier inoxydable
Gamme de température :	0 °C à 300 °C
Durée de cuisson :	0 – 120 min.
Alimentation :	2,7 kW / 230 V~ 50/60 Hz
Dimensions :	Ext. : L 460 x P 570 x H 460 mm Int. : L 350 x P 300 x H 275 mm
Distance entre plaques:	70 mm
Poids :	27 kg
Accessoires :	3 grilles, L 325 x P 265 mm

Sous réserve de modifications !

### 4.2 Bandeau de commande



- ① Molette de réglage principale / timer (0 - 120 minutes)
- ② Lampe témoin de contrôle du fonctionnement
- ③ Lampe témoin de réchauffement
- ④ Molette de réglage de la température (0 °C - 300 °C)

## 5. Installation et utilisation

### 5.1 Installation



#### ATTENTION !

Tous les travaux d'installation, de raccordements et d'entretien sur l'appareil peuvent être réalisés par un technicien qualifié et autorisé, conformément à la réglementation internationale, nationale et locale en vigueur.

#### Mise en place

- Déballez l'appareil et retirez entièrement les matériaux de protection et d'emballage.
- Placer l'appareil sur une surface plate, stable, sèche et imperméable, résistante aux températures élevées.
- Ne **jamais** placer l'appareil sur une surface inflammable.
- Ne **jamais** placer l'appareil dans un environnement humide ou mouillé.
- L'emplacement de l'appareil doit être facilement accessible et assez grand pour permettre une libre utilisation de l'appareil et une circulation de l'air correcte.
- Ne **jamais** placer l'appareil directement contre les parois, les murs, les meubles ou autres objets fabriqués en matières inflammables. Assurer une distance d'au moins 10 cm du mur ou autres objets, sur les côtés et à l'arrière de l'appareil. Respecter la réglementation en matière d'incendie.
- S'il est impossible d'assurer la distance donnée, entreprendre les mesures de protection nécessaires (par exemple utiliser une feuille de matière résistante aux températures élevées) qui permettront de maintenir une plage de températures des murs afin d'éviter tout risque.



#### INDICATION !

L'appareil n'est pas prévu pour être encastré ni pour être placé dans la continuité d'autres meubles ou appareils.

- Retirer le film de protection de l'appareil avant sa mise en marche. Le film doit être retiré délicatement pour ne pas laisser des restes de colle. Enlever les restes de colle éventuelles à l'aide d'un diluant.



**ATTENTION !**

**Ne jamais retirer la plaque signalétique ni les étiquettes d'avertissement de l'appareil.**

- Installez l'appareil de manière à ce que la fiche soit accessible.

## Branchement



**DANGER ! Risque d'électrocution ou de choc électrique !**

**En cas d'installation non conforme, l'appareil peut entraîner des blessures !**

**Avant l'installation, veuillez comparer les données du réseau local de distribution d'énergie avec les données techniques de l'appareil (voire la plaque signalétique).  
Ne brancher l'appareil qu'en cas de pleine conformité !**

- Chaque câble électrique de la prise doit être protégé à au moins 16A. Ne brancher l'appareil que directement à une prise au mur ; n'utiliser aucun répartisseur ni aucune prise multiple.

---

## 5.2 Utilisation

### Préparation de l'appareil

- Avant la première mise en service, nettoyer l'intérieur et l'extérieur de l'appareil à l'aide d'une lavette humide et souple et d'un produit de nettoyage doux.
- Avant la première utilisation, faire chauffer l'appareil d'abord sans aliments afin d'éliminer les éventuelles odeurs désagréables provenant des restes de produits d'isolation thermique. Pour ce faire, régler la température à 200 °C à l'aide de la molette et régler le timer à 30 minutes. Ouvrir ensuite la porte afin que les odeurs résiduelles puissent s'échapper.

### Réglage

- Le procédé de cuisson dans le four à convection est réalisé par une distribution égale de la chaleur dans toute la chambre de cuisson. L'air est réchauffé par une résistance et pulsé par un ventilateur.
- L'avantage du four à convection est le fait que l'on puisse simultanément cuire divers aliments (si la température de cuisson est équivalente) sans que les arômes se mélangent.



#### **INDICATION!**

**Avant chaque utilisation, bien préchauffer le four à convection. Régler à une température supérieure d'environ 30 °C à la température de cuisson afin d'obtenir un effet de cuisson idéal.**

- Allumer l'appareil à l'aide de la molette de réglage principale, en la positionnant sur une position entre 5 et 10 en tournant dans le sens horaire.
- Régler à la température désirée (0 °C - 300 °C) à l'aide de la molette de réglage de la température. Le témoin de contrôle du réchauffement s'allume. Lorsque la température voulue est atteinte, la résistance arrête de chauffer et le témoin de réchauffement s'éteint.
- Placer les aliments dans la chambre de cuisson du four.
- A l'aide de la molette de réglage principale / timer, régler le temps de cuisson voulu. La lampe témoin s'allume lorsque le temps est réglé. Le ventilateur commence à fonctionner.
- Après écoulement du temps de cuisson réglé, l'appareil s'éteint automatiquement.
- Retirer les aliments cuits du four.



**SURFACE CHAUDE ! Risque de brûlures!**  
**Durant le fonctionnement de l'appareil, certains éléments s'échauffent fortement.**  
**Ouvrir et fermer la porte du four à l'aide de la poignée.**  
**Porter des gants de protection lors de l'utilisation de l'appareil.**

## **Paramètres variables durant le processus de cuisson / de rôtissage**

- **la température**
- **le temps**
- **la quantité**

### ➤ **La température**

Un réglage approprié de la température garantit une cuisson adéquate des plats, à leur surface comme à l'intérieur.

Une température trop basse provoque p.ex. un assèchement des aliments et non leur cuisson / leur rôtissage.

Une température trop élevée peut en revanche causer la carbonisation de la surface des aliments et laisser l'intérieur cru (pour la cuisson de la viande, ce phénomène est souvent désiré).

### ➤ **Le temps**

Cette variable dépend de la quantité de plats qui ont été placés dans le four. Plus cette quantité est grande, plus le temps de cuisson / de rôtissage est long et vice-versa.

Un temps de cuisson / de rôtissage trop court par rapport à un temps de cuisson adéquat ne permet pas de cuire convenablement les plats ; un temps de cuisson trop long conduit en revanche à une carbonisation de la surface des plats.

### ➤ **Quantité**

La quantité de plats a une influence sur le temps de cuisson / de rôtissage. Une plus grande quantité de plats implique toujours un temps de cuisson / de rôtissage plus long et vice-versa.

## Récipients adaptés

- Utiliser les récipients adaptés à la cuisson dans le four à convection de type GN 1/2 d'une profondeur de 650 mm. Il est possible de les insérer dans les trois glissières de l'appareil.
- Il est possible d'utiliser d'autres récipients et plats à gratins, à griller ou à rôtir résistants aux hautes températures. Les placer sur les grilles du four à une hauteur adaptée.
- De meilleurs résultats de cuisson sont obtenus en utilisant des récipients et des plats de moindres dimensions.
- Utiliser les grilles du four pour faire dorer la viande comme par exemple des côtelettes ou des saucisses ou pour faire cuire des pizzas surgelées.
- Choisir des accessoires adaptés qui assurent une cuisson égale par une distribution correcte de la chaleur dans tout le plat et dans l'appareil.



### **INDICATION!**

**N'utiliser que des récipients et des plats résistants aux hautes températures.  
Suivre les indications du fabricant!**

## Conseils et indications

- Placer les aliments dans les plats de manière à obtenir une cuisson égale sur toute leur surface.
- Pour la cuisson de pâtisseries, n'utiliser que des plats ou des plaques de cuisson d'une hauteur de maximum 20 mm et laisser un espace suffisant entre les produits afin qu'ils ne collent pas ensemble.
- Assaisonner les aliments avant la cuisson et vérifier leur goût durant la cuisson afin de corriger l'assaisonnement si nécessaire.
- Afin d'économiser de l'énergie et du temps, il est possible d'utiliser la chaleur émanant du four après la cuisson d'aliments pour réchauffer d'autres plats tant que l'appareil est encore chaud.
- Ajouter le minimum de produits gras aux aliments afin de limiter les éclaboussures et la teneur en graisse des plats.
- Placer les aliments qui peuvent provoquer des éclaboussures dans le bas du four.
- Si les aliments brunissent trop vite durant la cuisson, réduire la température. S'ils ne cuisent pas ou s'il faut trop de temps pour obtenir une cuisson adéquate, augmenter la température de l'appareil.

## 6. Nettoyage et entretien



### AVERTISSEMENT !

**Avant de nettoyer l'appareil, vous devez le débrancher de l'alimentation électrique (retirer la fiche!). Attendre jusqu'à ce que l'appareil refroidisse.**

**Ne jamais laver l'appareil en utilisant un jet d'eau sous pression !**

**Veiller à ce que l'eau ne pénètre pas à l'intérieur de l'appareil.**

### Nettoyage de l'appareil

- Afin d'éviter la carbonisation des restes d'aliments, nettoyer l'appareil après chaque utilisation.
- Nettoyer l'intérieur et l'extérieur de l'appareil à l'aide d'une lavette souple et humide et d'un produit de nettoyage doux.
- Nettoyer les grilles de cuisson et les récipients GN à l'eau courante à l'aide d'une lavette souple ou d'une éponge et d'un produit de nettoyage doux. Rincer abondamment à l'eau claire et sécher correctement.
- **Ne jamais** nettoyer l'appareil à l'aide d'instruments de cuisine durs ou affûtés afin d'éviter d'endommager les surfaces intérieures du four.
- **Ne jamais** utiliser de produits agressifs ou acides pour nettoyer l'appareil.
- N'utiliser que des lavettes souples et **ne jamais** utiliser d'éponges dures ou de grattoirs qui pourraient griffer les surfaces de l'appareil.
- Après le nettoyage de l'appareil, utiliser un chiffon souple et sec pour en essuyer et polir les surfaces.

### Entretien

- Il est conseillé de faire réaliser l'entretien de l'appareil par un service spécialisé, au moins une fois par an. Les interventions sur l'appareil peuvent être effectuées uniquement par un personnel qualifié spécialisé.

### Entreposage de l'appareil

- Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une longue période, il doit être nettoyé comme décrit ci-dessus et entreposé dans un endroit sec et propre, à l'abri du gel et du soleil et hors de portée des enfants. Ne pas placer d'objets lourds sur l'appareil.



## 7. Anomalies de fonctionnement

Avant de contacter le service clientèle ou le distributeur, vérifiez dans le tableau ci-dessous si la défaillance peut être éliminée.

PROBLEME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
<b>L'appareil est raccordé au réseau électrique, mais le témoin de contrôle du fonctionnement ne s'allume pas.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• La prise est mal raccordée.</li><li>• La molette principale / le timer n'a pas été réglé.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Retirer la prise et la réintroduire correctement.</li><li>• Régler le temps ou la température à l'aide de la molette.</li></ul>
<b>L'appareil est allumé mais il ne chauffe pas.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• La température n'a pas été réglée.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Régler la température.</li></ul>
<b>L'effet de cuisson n'est pas égal sur toute la surface des aliments.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Le ventilateur ne fonctionne pas.</li><li>• Le régulateur de température ne fonctionne pas.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Contacter le vendeur.</li><li>• Contacter le vendeur.</li></ul>

### Si les défaillances ne peuvent pas être éliminées :

- **ne pas** ouvrir le boîtier,
- contacter le service clientèle ou le vendeur en transmettant les informations suivantes:
  - type de défaillance;
  - numéro de l'article et numéro de série (lire sur la plaque signalétique à l'arrière de l'appareil).

## 8. Elimination des éléments usés

### Appareils usagés

Procéder à l'élimination de l'appareil usagé à la fin de sa durée de vie conformément aux prescriptions nationales. Il est recommandé de contacter une entreprise spécialisée dans la gestion des éléments usés ou de contacter le département d'élimination de votre commune.



### AVERTISSEMENT !

**Afin d'exclure l'abus et les risques encourus, rendre l'appareil usagé inutilisable avant son élimination. Débrancher pour cela l'appareil de l'alimentation secteur et retirer le câble d'alimentation de l'appareil.**



### ATTENTION !



**Pour l'élimination de l'appareil veuillez respecter les prescriptions en vigueur dans votre pays et votre commune.**

---

**ITALIANO****Indice**

<b>1. Sicurezza.....</b>	<b>56</b>
1.1 Spiegazione dei simboli.....	56
1.2 Indicazioni riguardanti la sicurezza.....	57
1.3 Uso conforme alla destinazione .....	61
<b>2. Informazioni generali .....</b>	<b>62</b>
2.1 Responsabilità del produttore e garanzia .....	62
2.2 Difesa dei diritti d'autore .....	62
2.3 Dichiarazione di conformità .....	62
<b>3. Trasporto, imballaggio e stoccaggio.....</b>	<b>63</b>
3.1 Controllo della fornitura .....	63
3.2 Imballaggio .....	63
3.3 Stoccaggio.....	63
<b>4. Parametri tecnici .....</b>	<b>64</b>
4.1 Dati tecnici.....	64
4.2 Pannello di controllo .....	64
<b>5. Installazione e utilizzo.....</b>	<b>65</b>
5.1 Installazione .....	65
5.2 Utilizzo.....	67
<b>6. Pulizia e manutenzione.....</b>	<b>70</b>
<b>7. Possibili problemi .....</b>	<b>71</b>
<b>8. Smaltimento.....</b>	<b>72</b>

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

Tél.: +49 (0) 5258 971-0  
Fax: +49 (0) 5258 971-120



**Prima di iniziare a utilizzare l'apparecchiatura, leggere attentamente le manuali di utilizzo e conservarle in un luogo sicuro!**

Il presente manuale di utilizzo contiene la descrizione dell'installazione dell'apparecchiatura, il suo funzionamento e la manutenzione, ed è una fonte importante di informazioni e consigli.

Per usare correttamente e in piena sicurezza l'apparecchiatura è necessario conoscere e rispettare tutte le indicazioni sulla sicurezza e sul funzionamento in esso contenute. Inoltre vanno rispettate le norme locali riguardanti la prevenzione degli incidenti e i principi di igiene e sicurezza sul lavoro.

Il manuale di utilizzo è parte integrante dell'apparecchiatura, e va conservato nei pressi dell'apparecchiatura, affinché le persone che installano l'apparecchiatura, che effettuano lavori di manutenzione, che utilizzano e puliscono l'apparecchiatura, possano avervi accesso.

Qualora l'apparecchiatura sia trasmessa a terze persone, sarà necessario conferirgli anche il presente manuale di utilizzo.

## 1. Sicurezza

L'apparecchiatura è stata realizzata secondo lo stato dell'arte nel settore della tecnologia. Tuttavia l'apparecchiatura può essere fonte di rischi, se viene usata in modo scorretto o non conforme con la sua destinazione d'uso.

Tutte le persone che utilizzeranno l'apparecchiatura dovranno prendere in considerazione le raccomandazioni e le indicazioni contenute nelle presenti manuali di utilizzo.

### 1.1 Spiegazione dei simboli

Le indicazioni importanti riguardanti la sicurezza e questioni tecniche, sono state evidenziate nel presente manuale con opportuni simboli. Tali indicazioni vanno assolutamente rispettate, per evitare eventuali incidenti, con danni per la salute delle persone e danni per le cose.



**PERICOLO!**

Questo simbolo indica un pericolo diretto, tale da provocare gravi lesioni corporee o la morte.



**AVVERTIMENTO!**

Questo simbolo indica situazioni pericolose, tali da provocare gravi lesioni corporee o la morte.



### **SUPERFICIE ROVENTE!**

Il simbolo segnala la presenza di una superficie rovente durante il funzionamento dell'apparecchio. Il mancato rispetto dell'avvertenza può essere causa di ustioni!



### **PRUDENZA!**

Questo simbolo indica la possibile comparsa di situazioni pericolose, tali da provocare lesioni leggere, il danneggiamento, il malfunzionamento e/ o la rottura dell'apparecchiatura.



### **INDICAZIONE!**

Questo simbolo indica i consigli e le informazioni a cui attenersi per garantire un utilizzo dell'apparecchiatura privo di problemi ed efficace.

## **1.2 Indicazioni riguardanti la sicurezza**

- L'apparecchio non è destinato all'utilizzo da parte di persone (compresi i bambini) con limitata agilità fisica, sensoriale o mentale, oppure con esperienza insufficiente e/o conoscenza insufficiente, a meno che le tali persone non si trovino sotto la vigilanza di una persona responsabile per la loro sicurezza o abbiano ottenuto delle indicazioni, di come bisogna utilizzare l'apparecchio.
- I bambini dovranno essere controllati in modo tale che non giochino con l'apparecchiatura e non l'accendano.
- Durante l'utilizzo dell'apparecchiatura, non lasciarla **mai** senza supervisione.
- L'apparecchiatura potrà essere utilizzata unicamente in ambienti chiusi.
- L'apparecchiatura potrà essere utilizzata esclusivamente in condizioni tecniche tali da non suscitare dubbi e da garantire un utilizzo sicuro. In caso di malfunzionamenti, l'apparecchiatura dovrà essere staccata dall'alimentazione (estrarre la spina di rete). Fatto ciò, avisare il servizio assistenza.
- Impedire ai bambini l'accesso ai materiali di imballaggio, quali ad es.: sacchi di plastica ed elementi in polistirolo. **Rischio di soffocamento!**

- I lavori di manutenzione e riparazione devono essere eseguiti da personale qualificato utilizzando pezzi di ricambio e accessori originali. **Non cercare mai di riparare da soli il dispositivo!**
- Non vanno utilizzati accessori o parti di ricambio diversi da quelli consigliati dal produttore. Questo può portare a situazioni pericolose per l'utilizzatore, l'apparecchiatura può danneggiarsi, o provocare danni alla salute e rischio per la vita delle persone, ed inoltre questo provoca la perdita della garanzia.
- Senza il consenso espresso del produttore, è vietato realizzare qualsiasi variazione o modifica dell'apparecchiatura, per evitare eventuali pericoli e per assicurare il funzionamento ottimale.



## **PERICOLO! Rischio di fulminazione elettrica!**

Per prevenire gli effetti dei fattori di rischio, rispettare le seguenti indicazioni di sicurezza.

- Evitare il contatto del cavo di alimentazione con fonti di calore e spigoli taglienti. Il cavo di alimentazione non dovrà pendere dal tavolo o da un altro piano di lavoro. Fare attenzione, affinché nessuno pesti il cavo o si inciampi su di esso.
- Il cavo di alimentazione non deve essere piegato, schiacciato, attorcigliato, deve essere sempre completamente disteso. Non appoggiare mai l'apparecchio o alcun oggetto sul cavo di alimentazione.
- Non posare il cavo di alimentazione sulla moquette o su altri materiali infiammabili. Non coprire il cavo di alimentazione. Il cavo di alimentazione non deve essere posato nell'area di lavoro e non deve essere immerso in acqua o altri liquidi.
- Il cavo di alimentazione andrà verificato regolarmente per rilevare eventuali danni. Non usare mai l'apparecchiatura con il cavo di alimentazione danneggiato. Qualora il cavo sia danneggiato, per evitare pericoli, richiedere la sua sostituzione a un centro assistenza autorizzato o ad un elettricista qualificato.

- Per staccare il cavo di alimentazione dalla presa, tirare la spina.
- Non trasportare, non spostare e non sollevare l'apparecchiatura tirando il cavo di alimentazione.
- Non aprire mai l'involucro esterno dell'apparecchiatura. In caso di interventi sui raccordi elettrici o di modifiche elettriche o meccaniche, si presenterà il **rischio di fulminazione elettrica**.
- E' vietato utilizzare detergenti aggressivi, e va fatta attenzione che l'acqua non entri all'interno dell'apparecchiatura.
- Non utilizzare mai l'apparecchiatura con mani umide o con i piedi su un pavimento bagnato.
- Staccare l'apparecchiatura dall'alimentazione,
  - quando l'apparecchiatura non è usata,
  - in presenza di disturbi durante il funzionamento,
  - prima di pulire l'apparecchiatura.



### **SUPERFICIE ROVENTE! Pericolo di ustione!**

Per prevenire gli effetti dei fattori di rischio, rispettare le seguenti indicazioni di sicurezza.

- Durante il funzionamento, la superficie dell'apparecchiatura è molto calda! Non toccare le superfici calde a mani nude. Durante l'utilizzo dell'apparecchiatura, toccare soltanto le impugnature e gli interruttori appositamente predisposti.
- Anche dopo lo spegnimento, la superficie dell'apparecchiatura, la camera del forno e le pietanze dall'interno dei contenitori restano calde per un lungo periodo. Per rimuovere le pietanze dalla camera del forno, usare sempre guanti termoisolanti.
- Durante l'apertura dello sportello del forno a convezione, prestare particolare attenzione, dato il rischio legato alla fuoriuscita di vapori caldi.
- Prima di iniziare la pulizia, l'apparecchiatura dovrà raffreddarsi sufficientemente.



## **AVVERTIMENTO! Pericolo di incendio o di esplosione!**

Per prevenire gli effetti dei fattori di rischio, rispettare le seguenti indicazioni di sicurezza.

- Prima di iniziare l'utilizzo del forno, accertarsi che all'interno della camera non siano presenti oggetti quali: borse di plastica, istruzioni per l'uso, accessori. Durante il funzionamento, non collocare **mai** utensili da cucina, asciugamani, carta ecc. all'interno del forno e sull'apparecchiatura.
- Non usare **mai** l'apparecchiatura nelle vicinanze di materiali facilmente infiammabili (ad es. benzina, alcool metilico, alcool etilico ecc.) L'alta temperatura può comportare l'evaporazione, ed il contatto con le fonti di ignizione può comportare deflagrazioni, con danni alle persone ed alle cose.
- Pulire regolarmente la camera del forno per mantenerla sempre pulita: i grassi e i residui non rimossi possono infiammarsi.
- In caso di incendio, prima di intraprendere le azioni necessarie ai fini dell'eliminazione della fiamme, staccare l'apparecchiatura dalla rete elettrica (tirare la spina!). **Attenzione:** Non gettare acqua sull'apparecchiatura finché si trovera sotto tensione: **Pericolo di fulminazione!**



### 1.3 Uso conforme alla destinazione



#### **PRUDENZA!**

**L'apparecchiatura è stata progettata e costruita per l'uso industriale. All'interno delle cucine dovrà essere utilizzata unicamente da personale qualificato.**

La sicurezza di utilizzo dell'apparecchiatura è garantita soltanto in caso di uso conforme alla destinazione, nel rispetto delle indicazioni contenute nelle istruzioni per l'uso.

Qualsiasi operazione tecnica, compreso il montaggio e la manutenzione, dovrà essere realizzata da personale qualificato.

**Il forno a convezione** può essere utilizzato **soltanto** per:

- preparare carni, pesci e verdure;
- cuocere pane, dolci e torte;
- riscaldare le pietanze;
- scongelare i prodotti surgelati;
- gratinare;
- preparare le pietanze fredde o surgelate;

**Il forno a convezione non** deve essere utilizzato tra l'altro per:

- riscaldare ambienti;
- asciugare i vestiti;
- conservare gli oggetti infiammabili;
- riscaldare liquidi e altri materiali infiammabili, pericolosi per la salute, volatili e simili.



#### **PRUDENZA!**

**L'utilizzo dell'apparecchiatura per scopi diversi dalla sua normale destinazione d'uso è vietato, ed è considerato un utilizzo non conforme con la destinazione d'uso.**

**Si esclude qualsiasi richiesta di risarcimento verso il produttore e/o i suoi rappresentanti, per danni insorti in conseguenza di un utilizzo dell'apparecchiatura non conforme con la destinazione d'uso.**

**La responsabilità per i danni insorti durante l'utilizzo dell'apparecchiatura in modo non conforme con la sua destinazione d'uso è esclusivamente a carico dell'utilizzatore.**

## 2. Informazioni generali

### 2.1 Responsabilità del produttore e garanzia

Tutte le informazioni contenute nel presente manuale sono state raccolte rispettando le norme in vigore, lo stato attuale delle conoscenze di progettazione e costruzione, le nostre conoscenze e la nostra esperienza pluriennale.

Anche le traduzioni del presente manuale sono state realizzate nel modo il più corretto possibile. Non ci assumiamo tuttavia la responsabilità per eventuali errori di traduzione. La versione che fa fede è il manuale di utilizzo allegato in lingua tedesca.

Nel caso di ordine di modelli speciali o con opzioni supplementari, o nel caso di applicazione degli ultimi risultati del progresso tecnico, l'apparecchiatura fornita può essere difforme dalle descrizioni e dai disegni contenuti nel presente manuale di utilizzo.



#### **PRUDENZA!**

**Prima di iniziare qualsiasi operazione legata all'apparecchiatura, ed in particolar modo al suo avviamento, leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso!**

Il fabbricante **non sarà ritenuto responsabile** di danni e malfunzionamenti dovuti a:

- mancato rispetto delle indicazioni relative all'uso ed alla pulizia;
- utilizzo non conforme alla destinazione;
- modifiche apportate dall'utente;
- utilizzo di pezzi di ricambio non autorizzati;

Ci riserviamo il diritto di introdurre delle modifiche tecniche nel prodotto, al fine di migliorare le caratteristiche funzionali dell'apparecchiatura e di migliorarla.

### 2.2 Difesa dei diritti d'autore

Il presente manuale di utilizzo e i testi, i disegni, le foto e gli altri elementi in esso contenuto sono soggetti alle leggi di difesa dei diritti d'autore. E' vietato riprodurre il contenuto del manuale di utilizzo in qualunque forma e in qualunque modo (anche parzialmente) ed è vietato l'utilizzo e/o la trasmissione del suo contenuto a terze persone senza l'assenso scritto del produttore. La violazione di quanto sopra produrrà l'obbligo del pagamento di un risarcimento. Ci riserviamo il diritto di rivendicare ulteriori risarcimenti.



#### **INDICAZIONE!**

**I dati, i testi, i disegni, le foto e le descrizioni contenute nel presente manuale sono soggette alle leggi di difesa del diritto d'autore, e alle norme di protezione della proprietà industriale. Ogni utilizzo non permesso verrà punito.**

### 2.3 Dichiarazione di conformità



L'apparecchiatura rispetta le norme ed indicazioni dell'Unione Europea attualmente in vigore. Confermiamo quanto sopra nella Dichiarazione di Conformità CE. In caso di necessità Vi inviamo volentieri l'opportuna Dichiarazione di Conformità.

## 3. Trasporto, imballaggio e stoccaggio

### 3.1 Controllo della fornitura

Alla ricezione della fornitura va immediatamente controllato che l'apparecchiatura sia completa e che non sia stata danneggiata durante il trasporto. Nel caso si rilevino danneggiamenti visibili dovuti al trasporto, va rifiutata l'accettazione dell'apparecchiatura, o va eseguita un'accettazione condizionale.

L'ambito dei danneggiamenti va riportato sui documenti di trasporto/lettera di trasporto dello spedizioniere. Successivamente va fatto il reclamo.

I danni non visibili vanno comunicati immediatamente dopo la loro rilevazione, in quando le richieste di risarcimento possono essere presentate solo entro i termini di reclamo in vigore.

### 3.2 Imballaggio

Vi preghiamo di non gettare l'imballaggio dell'apparecchiatura. Può essere necessario per conservare l'apparecchiatura, durante un trasloco o durante l'invio dell'apparecchiatura al nostro punto di assistenza nel caso si presenti un'eventuale danneggiamento. Prima di avviare l'apparecchiatura è necessario eliminare completamente da essa ogni materiale di imballaggio interno ed esterno.



#### **INDICAZIONE!**

**Nello smaltimento dell'imballaggio vanno rispettate le norme in vigore in un dato paese. I materiali di imballaggio riciclabili vanno riciclati.**

Vi preghiamo di controllare che l'apparecchiatura e gli accessori siano completi.

Se mancasse una qualsiasi parte, Vi preghiamo di contattare il nostro Reparto Servizio Clienti.

### 3.3 Stoccaggio

L'imballaggio va mantenuto chiuso fino al momento dell'installazione dell'apparecchiatura, e durante la conservazione vanno rispettate le marcature riguardanti il modo di posa ed immagazzinamento dell'imballaggio.

L'imballaggio dell'apparecchiatura va sempre conservato secondo le seguenti condizioni:

- non immagazzinare all'aperto,
- conservare in un ambiente asciutto, proteggendo dalla polvere,
- non esporre all'azione di mezzi aggressivi,
- proteggere dall'azione dei raggi solari,
- evitare gli urti,
- nel caso di immagazzinamento per un tempo prolungato (oltre i tre mesi), controllare regolarmente lo stato di tutte le parti e dell'imballaggio, in caso di necessità rinfrescare e rinnovare l'apparecchiatura.

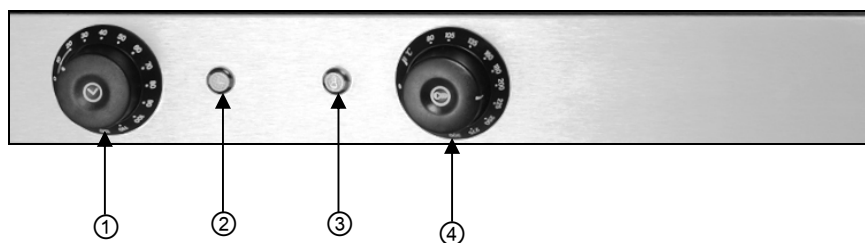
## 4. Parametri tecnici

### 4.1 Dati tecnici

<b>Denominazione</b>	<b>Forno a convezione AT 110 3 x 1/2 GN</b>
N. art.:	<b>120789</b>
Realizzazione:	parte esterna e camera: acciaio inossidabile
Range di temperatura:	0 °C - 300 °C
Impostazione del tempo:	0 – 120 min.
Alimentazione:	2,7 kW / 230 V~ 50/60 Hz
Dimensioni:	esterno.: largh. 460 x prof. 570 x alt. 460 mm interno.: largh. 350 x prof. 300 x alt. 275 mm
Distanza tra le guide:	70 mm
Peso:	27 kg
Equipaggiamento:	3 griglie, largh. 325 x prof. 265 mm

Si riserva il diritto a introdurre cambiamenti tecnici!

### 4.2 Pannello di controllo



- ① Regolatore principale / del tempo (0 – 120 minuti)
- ② Spia di controllo del funzionamento
- ③ Spia di controllo del riscaldamento
- ④ Regolatore della temperatura (0 °C - 300 °C)

## 5. Installazione e utilizzo

### 5.1 Installazione



#### **PRUDENZA!**

**Tutti i lavori di installazione, collegamento e manutenzione legati all'apparecchiatura dovranno essere realizzati da un tecnico qualificato e autorizzato, nel rispetto delle norme internazionali, nazionali e locali vigenti.**

#### **Posizionamento**

- Estrarre l'apparecchiatura dalla confezione ed eliminare il materiale di imballaggio.
- Posizionare l'apparecchiatura su una superficie stabile, asciutta, piana, resistente all'acqua e alle alte temperature.
- Non posizionare **mai** l'apparecchiatura su un substrato infiammabile.
- Non collocare **mai** l'apparecchiatura in un ambiente umido o bagnato.
- Il luogo di collocazione dovrà essere facilmente accessibile e di un'ampiezza tale da garantire il libero utilizzo dell'apparecchiatura e una buona circolazione dell'aria.
- Non posizionare **mai** l'apparecchiatura nelle immediate vicinanze di pareti, muretti, mobili o altri oggetti realizzati in materiali infiammabili. Mantenere almeno 10 cm di distanza, sui lati e sulla parte posteriore, da pareti o altri oggetti. Considerare le norme antincendio vigenti.
- Qualora non sia possibile mantenere la distanza indicata, adottare misure di sicurezza adeguate (ad es. pellicola di materiale resistente alle alte temperature), tali da garantire il mantenimento della temperatura in un intervallo considerato sicuro.



#### **INDICAZIONE!**

**L'apparecchiatura non è predisposta per l'incasso e la collocazione in serie!**

- Prima dell'avviamento, rimuovere la pellicola protettiva dall'apparecchiatura. La pellicola andrà staccata lentamente, in modo da non lasciare residui di colla. Rimuovere eventuali residui di colla utilizzando un solvente adeguato.



## **PRUDENZA!**

**Non rimuovere mai la targhetta nominale e i segnali di avvertimento dall'apparecchiatura.**

- Posizionare l'apparecchiatura in modo tale che la spina sia facilmente accessibile, qualora sia necessario staccarla in caso di necessità.

## Collegamento



## **PERICOLO! Rischio di fulminazione elettrica!**

**In caso di installazione errata, l'apparecchiatura potrà provocare lesioni!**

**Prima di installare l'apparecchiatura, verificare i parametri della rete elettrica locale con i dati tecnici dell'apparecchiatura (vedasi targhetta nominale). Collegare l'apparecchiatura solo in caso di piena conformità!**

- L'impianto elettrico al quale è collegata la presa di corrente di alimentazione deve essere assicurato per una portata minima di 16A. Collegare l'apparecchio solo ad una presa diretta da parete, è vietato l'uso di prese multiple o ciabatte elettriche.

---

## 5.2 Utilizzo

### Preparazione dell'apparecchiatura

- Prima di avviare l'apparecchiatura, pulirla all'esterno e all'interno con un panno morbido e inumidito in un detergente delicato.
- Prima del primo uso riscaldare l'apparecchiatura senza pietanze per eliminare gli eventuali odori sgradevoli dovuti all'isolamento termico. A tal fine impostare il regolatore della temperatura a 200 °C, e il regolatore del tempo a 30 minuti. In seguito aprire lo sportello per far uscire gli odori.

### Impostazioni

- Il processo della lavorazione termica nel forno a convezione avviene in seguito ad una distribuzione omogenea del calore nella camera di cottura. L'aria viene riscaldata dal riscaldatore e distribuita dal ventilatore.
- Il vantaggio del forno a convezione consiste nel poter cuocere contemporaneamente diverse pietanze (se la temperatura richiesta è simile) – i diversi aromi delle pietanze non si mescolano.



#### **INDICAZIONE!**

**Prima di ogni uso il forno a convezione deve essere ben riscaldato. Per ottenere il risultato omogeneo, la temperatura impostata deve essere superiore di 30 °C rispetto a quella richiesta.**

- Accendere l'apparecchiatura, impostando il regolatore principale/del tempo in senso orario in posizione 5 - 10.
- Con il regolatore di temperatura impostare la temperatura richiesta (0 °C - 300 °C). La spia di controllo del riscaldamento si accende. Se la temperatura impostata è stata raggiunta, il riscaldatore e la spia di controllo del riscaldamento si spengono.
- Adesso è possibile inserire le pietanze nella camera di cottura del forno.
- Con il regolatore principale/del tempo impostare il tempo desiderato. La spia di controllo si accende subito dopo aver attivato il regolatore. Il ventilatore funziona.
- Alla scadenza del tempo impostato, l'apparecchio si spegne automaticamente.
- Togliere le pietanze pronte.



## **SUPERFICIE CALDA! Rischio di ustione!**

**Durante il funzionamento, alcuni elementi dell'apparecchio si surriscaldano. Per aprire e chiudere il forno a convezione usare sempre la maniglia. Durante l'utilizzo del forno, indossare sempre i guanti protettivi.**

### **Parametri variabili durante il processo di cottura**

- **temperatura**
- **tempo**
- **quantità**

#### ➤ **Temperatura**

Per garantire la cottura perfetta delle pietanze, sia sulla loro superficie esterna che all'interno, impostare la temperatura adeguata. La temperatura troppo bassa fa piuttosto asciugare le pietanze che rimangono crude.

Invece se la temperatura è troppo alta le pietanze si bruciano all'esterno e rimangono crude all'interno (a volte, in caso di cottura delle carni, è intenzionale).

#### ➤ **Tempo**

Questa variabile dipende dalla quantità delle pietanze inserite nel forno. Più alto è il numero delle pietanze nel forno, tanto più lunghi sono i tempi di cottura e viceversa. I tempi di cottura troppo brevi non permettono di cuocere bene le pietanze, i tempi di cottura troppo lunghi le fanno bruciare all'esterno.

#### ➤ **Quantità**

La quantità delle pietanze influisce sui tempi di cottura. In caso di tante pietanze inserite nel forno, i tempi di cottura si prolungano.



## Recipienti adeguati

- Per la preparazione delle pietanze nel forno a convezione usare sempre i recipienti adeguati GN 1/2 profondi 650 mm. Si possono inserire nelle tre guide dell'apparecchio.
- È possibile usare altre teglie per cuocere, friggere o gratinare – importante che siano resistenti ad alte temperature. Inserirle sempre ad un'altezza adeguata sulle griglie del forno.
- Usando le teglie piccole per cuocere, friggere o gratinare si ottengono i risultati migliori.
- Le griglie possono essere usate per rosolare la carne (cotoletta, salsicce, pizza surgelata).
- Scegliere bene gli accessori per garantire la distribuzione omogenea del calore nei recipienti e nell'apparecchio.



### **INDICAZIONE!**

**Usare soltanto i recipienti e le teglie resistenti ad alte temperature. Attenersi sempre alle indicazioni del produttore!**

## Istruzioni e indicazioni

- Per ottenere un buon risultato, distribuire omogeneamente le pietanze nei rispettivi recipienti.
- In caso di dolci, non usare le teglie più alte di 20 mm. Non avvicinare troppo i prodotti in modo tale da conservare la loro forma desiderata.
- Le pietanze vanno speziate prima della cottura. Controllare il loro sapore durante la preparazione. Se necessario, aggiungere altre spezie.
- Per risparmiare tempo ed energia è possibile sfruttare il calore rimasto nel forno per preparare altre pietanze, finché il forno rimane caldo.
- Non mettere troppi grassi per evitare gli eventuali spruzzi.
- Le pietanze che possono spruzzare vanno cotte sempre nella parte inferiore del forno.
- Se durante la cottura le pietanze diventano scure, abbassare la temperatura. Se le pietanze sono troppo chiare o rimangono crude per troppo tempo, aumentare la temperatura del forno.

## 6. Pulizia e manutenzione



### AVVERTIMENTO!

**Prima di procedere alla pulizia, staccare l'apparecchiatura dalla rete elettrica (tirare la presa!). Attendere che l'apparecchiatura si raffreddi.**

**Per la pulizia dell'apparecchiatura, non usare getti d'acqua in pressione!**

**Fare attenzione affinché l'acqua non entri all'interno dell'apparecchiatura.**

### Pulizia dell'apparecchiatura

- Per evitare che i resti delle pietanze si brucino, pulire il forno dopo ogni utilizzo.
- Pulire la parte esterna ed interna del forno con un panno morbido, imbevuto di un detergente delicato.
- Le griglie e i recipienti GN usati vanno lavato sotto acqua corrente, con un panno bagnato o con una spugna con un po' di detersivo delicato. Sciacquare l'apparecchiatura con acqua pulita ed asciugarla accuratamente.
- Per la pulizia **non** usare mai utensili taglienti o duri che possono danneggiare la superficie esterna del forno.
- Per la pulizia non usare **mai** detegrenti aggressivi, né acidi.
- Usare sempre un panno morbido. Non usare **mai** gli accessori ruvidi per non graffiare il forno.
- Dopo la pulizia asciugare e lucidare le superfici con un panno morbido e asciutto.

### Manutenzione

- Consigliamo di effettuare la manutenzione presso un centro specializzato almeno una volta all'anno. I lavori che comportano un'ingerenza diretta nell'apparecchiatura potranno essere eseguiti soltanto da personale specializzato.

### Conservazione dell'apparecchiatura

- Qualora l'apparecchiatura debba rimanere inutilizzata per un lungo periodo, pulirla secondo la descrizione di cui sopra e conservare in un luogo asciutto, pulito e protetto dal gelo, dal sole, fuori dalla portata dei bambini. Non collocare oggetti pesanti sull'apparecchiatura.

## 7. Possibili problemi

Prima di contattare il servizio clienti o il rivenditore, verificare, in base alla tabella a seguire, se il malfunzionamento è eliminabile.

PROBLEMA	POSSIBILI CAUSE	SOLUZIONE
<b>L'apparecchiatura è collegata alla corrente, ma la spia di controllo non si accende.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• La spina non è stata inserita correttamente.</li><li>• Il regolatore principale/del tempo non è stato impostato.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Togliere la spina e inserire correttamente.</li><li>• Impostare il regolatore principale/del tempo.</li></ul>
<b>L'apparecchiatura è collegata alla corrente, ma non si riscalda.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Il regolatore di temperatura non è stato impostato.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Impostare la temperatura.</li></ul>
<b>La cottura non è omogenea.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ventilatore danneggiato.</li><li>• Regolatore di temperatura danneggiato.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Contattare il servizio assistenza.</li><li>• Contattare il servizio assistenza.</li></ul>

### Qualora non sia possibile eliminare i malfunzionamenti:

- **non** aprire il corpo esterno,
- Informare il servizio clienti o contattare il rivenditore, fornendo le seguenti informazioni:
  - Tipo di malfunzionamento;
  - Numero dell'articolo e numero di serie (leggere i dati sulla targhetta nominale presso la parete posteriore dell'apparecchiatura).

## 8. Smaltimento

### Apparecchiature usate

Al termine del periodo di utilizzo, le apparecchiature usate vanno smaltite, secondo le norme in vigore nel dato paese. Consigliamo di contattare ditte specializzate o le strutture delle autorità locali responsabili dello smaltimento dei rifiuti.



### **AVVERTIMENTO!**

**Per evitare un eventuale utilizzo non autorizzato e i rischi ad esso connessi, prima di smaltire l'apparecchiatura bisogna assicurarsi che non sia possibile riattivarla. A tal fine va sconnessa l'apparecchiatura dall'alimentazione e va tagliato il cavo di alimentazione.**



### **PRUDENZA!**



**Durante lo smaltimento dell'apparecchiatura, vanno rispettate le opportune norme statali o regionali.**

## Índice de contenido

<b>1. Seguridad.....</b>	<b>74</b>
1.1 Explicación de los símbolos .....	74
1.2 Indicaciones de seguridad.....	75
1.3 Utilización de acuerdo a su uso previsto .....	79
<b>2. Informaciones generales .....</b>	<b>80</b>
2.1 Responsabilidad del fabricante y la garantía.....	80
2.2 Protección de los derechos de autor .....	80
2.3 Declaración de Compatibilidad.....	80
<b>3. Transporte, embalaje y almacenaje .....</b>	<b>81</b>
3.1 Control de entregas.....	81
3.2 Embalaje .....	81
3.3 Almacenaje.....	81
<b>4. Especificaciones técnicas.....</b>	<b>82</b>
4.1 Dane techniczne.....	82
4.2 Panel de control .....	82
<b>5. Instalación y servicio .....</b>	<b>83</b>
5.1 Instalación .....	83
5.2 Servicio.....	85
<b>6. Limpieza y mantenimiento .....</b>	<b>88</b>
<b>7. Posibles fallos.....</b>	<b>89</b>
<b>8. Recuperación .....</b>	<b>90</b>



**¡Antes de comenzar su utilización debe leer el manual de instrucciones y a continuación, guardarlo en un lugar seguro!**

La presente manual de instrucciones describe la instalación del dispositivo, su servicio y su conservación, además sirve como fuente de información importante, así como de guía. El conocimiento y el cumplimiento de todas sus indicaciones de seguridad y servicio garantizan el trabajo correcto y seguro del dispositivo.

Asimismo se deben respetar todos los reglamentos locales de prevención de accidentes y los principios de seguridad e higiene del trabajo.

La manual de instrucciones constituye un elemento integral del dispositivo y se recomienda mantenerla en un sitio de fácil acceso, para que las personas que instalan, realicen trabajos de conservación y de servicio, o de limpieza del equipo tengan acceso permanente a ella.

Si entrega el dispositivo a una tercera persona, debe también entregarle este manual de instrucciones.

## 1. Seguridad

El dispositivo se ha fabricado conforme a principios técnicos actualmente reconocidos. Sin embargo, el dispositivo puede ser fuente de peligros si se utiliza de manera incorrecta o distinta para la cual ha sido diseñado.

Todas las personas que utilicen el dispositivo, deben respetar las recomendaciones e indicaciones contenidas en este manual de instrucciones.

### 1.1 Explicación de los símbolos

Las indicaciones de seguridad y los aspectos técnicos más importantes se han marcado con símbolos adecuados en la presente instrucción de servicio. Estas indicaciones hay que respetarlas absolutamente para evitar posibles accidentes, perjuicios para la salud y la vida, así como daños materiales.



**¡PELIGRO!**

**Este símbolo indica un peligro directo, cuya consecuencia podría ser lesiones graves en el cuerpo o incluso la muerte.**



**¡ADVERTENCIA!**

**Este símbolo indica una situación peligrosa, que podría causar lesiones graves en el cuerpo o incluso la muerte.**



### ¡SUPERFICIE CALIENTE!

El símbolo indica que la superficie del dispositivo está caliente durante su funcionamiento. ¡Ignorar esta advertencia conlleva riesgo de quemaduras!



### ¡ATENCIÓN!

Este símbolo indica la posible existencia de situaciones de riesgo que podrían ocasionar lesiones leves o daños, mal funcionamiento y/o deterioro del dispositivo.



### ¡INDICACIÓN!

Este símbolo indica consejos e información que debe respetar para que la utilización del dispositivo sea efectiva y sin fallos.

## 1.2 Indicaciones de seguridad

- El dispositivo no está indicado para el uso de personas (incluidos niños) con alguna disfunción física, sensorial o mental, o que no tengan la suficiente experiencia y/o conocimiento, a menos que estas personas estén bajo la supervisión de un adulto responsable de su seguridad o que hubieran recibido de él indicaciones de cómo debe ser utilizado el dispositivo.
- Los niños deben estar bajo supervisión para estar seguro de que no jueguen con el aparato ni lo arranquen.
- Durante el funcionamiento del dispositivo, **nunca** lo deje sin supervisión.
- El dispositivo debe utilizarse exclusivamente en interiores.
- El aparato podrá usarse solo en estado técnico fiable y seguro para el uso. En caso de averías, desconecte el aparato de la alimentación (retire el enchufe de la red) y notifique al servicio.
- No se debe permitir a los niños el acceso al material de embalaje, tales como sacos de plástico y espuma de poliestireno. **¡Riesgo de asfixia!**

- Los trabajos de mantenimiento y reparación deben ser realizados únicamente por técnicos cualificados empleando piezas de repuesto y accesorios originales. **¡No intente nunca reparar usted mismo el dispositivo!**
- Se prohíbe usar accesorios y piezas de repuesto no recomendadas por el fabricante. Su uso podría provocar situaciones peligrosas para el usuario, el dispositivo sufrir daños o causar perjuicios para la salud o vida de las personas, además se pierde la garantía.
- Sin la autorización del fabricante se prohíbe terminantemente realizar cualquier cambio o modificación del dispositivo, para así evitar riesgos de peligro y garantizar su funcionamiento óptimo.



## **¡PELIGRO! ¡Riesgo de choque eléctrico!**

Con el fin de evitar los resultados del peligro, se deben seguir las siguientes precauciones de seguridad.

- No permitir que el cable de alimentación entre en contacto con fuentes de calor o cantos agudos. El cable de alimentación no debe colgar de la mesa ni de ningún otro tipo de tablero. Debe tener cuidado de que nadie pise el cable ni pueda tropezar con él.
- El cable de alimentación no puede estar doblado, aplastado ni enredado, siempre debe estar totalmente desenrollado. No colocar nunca el dispositivo u otros objetos sobre el cable de alimentación.
- El cable de alimentación no debe colocarse sobre alfombras ni ningún otro tipo de material inflamable. No se debe cubrir el cable. El cable de alimentación no debe encontrarse en la zona de trabajo y no debe sumergirse en agua u otros líquidos.
- El cable de alimentación debe ser revisado periódicamente para determinar si presenta algún daño. No utilice el aparato con el cable de alimentación dañado. Si el cable está dañado, deba encargarle al servicio técnico o a un técnico calificado su sustitución.



- El cable de alimentación se debe siempre desacoplar de la toma de corriente tirando únicamente del enchufe.
- No trasladar, mover ni levantar el dispositivo por el cable de alimentación.
- En ningún caso se debe abrir la carcasa del dispositivo. En el caso de modificar el circuito eléctrico o manipular el diseño eléctrico o mecánico existe el **riesgo de choque eléctrico**.
- Se prohíbe usar detergentes cáusticos y evite que el agua penetre el dispositivo.
- **No** se debe nunca utilizar el dispositivo con las manos húmedas o estando sobre una superficie mojada.
- Desconecte el aparato de la fuente de alimentación.
  - cuando el dispositivo no está siendo utilizado,
  - si durante su funcionamiento hay interferencias,
  - antes de limpiar el dispositivo.



**¡SUPERFICIE CALIENTE! ¡Riesgo de quemaduras!**

Con el fin de evitar los resultados del peligro, se deben seguir las siguientes precauciones de seguridad.

- ¡Durante el funcionamiento, la superficie del dispositivo está muy caliente! ¡No tocar la superficie caliente del dispositivo con las manos desnudas! Al operar el dispositivo, solo se pueden tocar las asas y los elementos de servicio previstos para ello.
- También después de apagarlo, la superficie del dispositivo, la cámara de cocción y los alimentos que hay en los recipientes permanecen calientes durante cierto tiempo. Usar siempre guantes termoaislantes para sacar los alimentos de la cámara de cocción.
- Al abrir la puerta del horno de convección hay que tener especial cuidado, ya que puede salir vapor caliente del horno.
- Antes de comenzar la limpieza, el dispositivo debe enfriarse lo suficiente.



## ¡ADVERTENCIA! ¡Riesgo de incendio o de explosión!

Con el fin de evitar los resultados del peligro, se deben seguir las siguientes precauciones de seguridad.

- Antes de comenzar a usar el dispositivo, comprobar que en la cámara del horno no haya ningún objeto como bolsas de plástico, instrucciones de uso o accesorios. Durante el funcionamiento, no colocar **nunca** utensilios de cocina, paños, papel, etc. en la cámara de cocción y sobre el dispositivo.
- No usar **nunca** el dispositivo cerca de materiales inflamables o fácilmente combustibles (p.ej. gasolina, alcohol, etc.). Las altas temperaturas pueden hacer que se evaporen y, al entrar en contacto con fuentes de ignición, provocar una deflagración, lo que puede causar daños personales y materiales.
- Limpiar regularmente la cámara de cocción y mantenerla siempre limpia: las grasas y los restos de cocción no retirados pueden incendiarse.
- En caso de incendio, antes de tomar las medidas apropiadas para apagar el fuego, desconectar el dispositivo de la corriente (¡sacar la clavija!). **Atención:** No verter agua sobre el dispositivo cuando esté conectado a la corriente: **¡Peligro de choque eléctrico!**

### 1.3 Utilización de acuerdo a su uso previsto



**¡ATENCIÓN!**

**El dispositivo ha sido proyectado y construido para uso industrial y en las cocinas debe ser manejado por personal cualificado.**

La seguridad de explotación del dispositivo está garantizada únicamente si el dispositivo es utilizado de acuerdo a su uso previsto, de acuerdo con los datos contenidos en las instrucciones de empleo.

Todas las actividades técnicas, tales como el montaje y el mantenimiento, deben ser realizadas únicamente por personal cualificado.

**El horno de convección** está destinado **solo** para las siguientes finalidades:

- preparación de carne, pescado y legumbres;
- preparación de pan, pasteles y tartas;
- calentamiento de alimentos;
- descongelamiento de productos congelados;
- asado;
- preparación de alimentos refrigerados y congelados;

**El horno de convección no** puede usarse, entre otros, para:

- calentamiento de habitaciones;
- secado de la ropa;
- almacenamiento de productos inflamables;
- calentamiento y calefacción de líquidos y materiales inflamables, nocivos para la salud, volátiles y semejantes.



**¡ATENCIÓN!**

**El uso del dispositivo de modo distinto para el cual ha sido diseñado está prohibido y se considerará como explotación incompatible.**

**No se admitirá ningún tipo de reclamación hacia el fabricante y/o sus representantes a título de daños surgidos por razones de una explotación inadecuada del dispositivo.**

**Todos los daños que surjan durante la explotación inadecuada del dispositivo serán responsabilidad única y exclusiva del usuario.**

## 2. Informaciones generales

### 2.1 Responsabilidad del fabricante y la garantía

Todas las informaciones contenidas en estas instrucciones se han presentado conforme a los reglamentos vigentes, conocimientos actuales de fabricación e ingeniería y en base a nuestro conocimiento y experiencia de varios años.

Asimismo la traducción de la manual de instrucciones se ha realizado escrupulosamente. Sin embargo no nos hacemos responsables por errores eventuales en la misma. La versión que decide es la manual de instrucciones anexada en idioma alemán.

En el caso de encargos de modelos especiales u opciones adicionales, así como en situaciones donde se aplican los conocimientos técnicos más recientes, el dispositivo entregado puede diferenciarse de las informaciones y figuras contenidas en la presente instrucción de servicio.



**¡ATENCIÓN!**

**¡Antes de iniciar cualquier operación relacionada con el dispositivo, sobre todo antes de ponerlo en marcha, leer con atención las presentes instrucciones de uso!**

El fabricante **no se hace responsable** de los daños y fallos derivados de:

- el incumplimiento de las instrucciones de uso y limpieza;
- el uso inapropiado;
- la introducción de cambios por el usuario;
- el uso de piezas de recambio no admitidas.

Nos reservamos el derecho de realizar cambios técnicos en el producto con el propósito de mejorar las propiedades utilizables del dispositivo.

### 2.2 Protección de los derechos de autor

La presente instrucción de servicio, así como los textos, dibujos, fotos y otros elementos que contiene están protegidos por derechos de autor. Sin la autorización escrita del fabricante se prohíbe estrictamente duplicar el contenido de la manual de instrucciones de cualquier forma y modo (también fragmentos), así como su utilización y/o el traspaso de su contenido a terceros. El quebrantamiento de lo anteriormente mencionado tendrá efectos de indemnización. Nos reservamos el derecho de reclamaciones posteriores.



**¡INDICACIÓN!**

**Los datos, textos, dibujos, fotografías y otras descripciones de la presente instrucción están protegidos por las leyes en materia de derechos de autor y de propiedad industrial. Su uso ilegal será motivo de sanción jurídica.**

### 2.3 Declaración de Compatibilidad



El dispositivo actualmente cumple las normas vigentes y las directrices de la Unión Europea. Esto está confirmado en la Declaración de Compatibilidad WE. A petición del cliente podemos enviar dicha Declaración de Compatibilidad WE.

## 3. Transporte, embalaje y almacenaje

### 3.1 Control de entregas

Tras la entrega, hay que revisar inmediatamente si el dispositivo está completo y si no sufrió daños durante el transporte. En caso de confirmar daños de transporte visibles no hay que aceptar el dispositivo, o bien recibirlo condicionalmente.

Los daños hay que detallarlos en los documentos de transporte / o en la lista de entrega del agente expedidor.

Los daños ocultos hay que comunicarlos directamente tras su confirmación, ya que las reclamaciones de indemnización sólo se pueden hacer dentro de los plazos de reclamación vigentes.

### 3.2 Embalaje

Rogamos no tirar el cartón del dispositivo. Puede ser útil para guardar el dispositivo durante mudanzas o al enviarlo a nuestro punto de servicio en caso de daños o averías del mismo. Antes del ponerlo en marcha retire todo el material externo e interno del empaque.



#### **¡INDICACIÓN!**

**Durante la recuperación del embalaje hay que cumplir los reglamentos vigentes del país dado. Los materiales de empaque con propiedades de reúso hay que reciclarlos.**

Por favor, revise si el dispositivo y los accesorios se encuentran en el juego. Si faltasen partes, rogamos contactar con nuestro Departamento de Servicio de Atención al Cliente.

### 3.3 Almacenaje

Se recomienda no abrir el embalaje hasta el momento de instalación del dispositivo, y durante el almacenamiento hay que ajustarse a las designaciones del modo de colocar y almacenar el embalaje.

Los dispositivos empacados hay que almacenarlos siempre conforme a las siguientes condiciones:

- no almacenar al aire libre,
- mantener en un sitio seco, proteger del polvo,
- proteger contra la acción agentes agresivos,
- proteger contra la luz solar,
- evitar sacudidas mecánicas,
- en caso de un almacenaje prolongado (por más de tres meses), controlar regularmente el estado de todas partes y el embalaje, si es necesario, renueve el dispositivo.

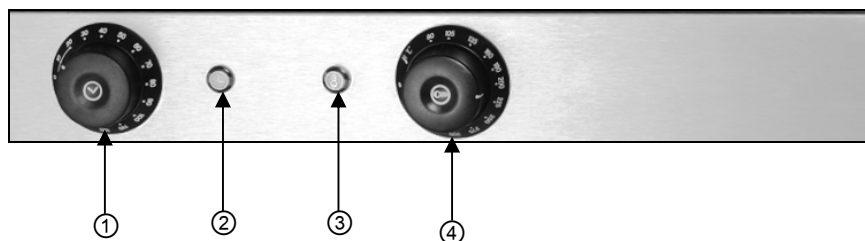
## 4. Especificaciones técnicas

### 4.1 Dane techniczne

<b>Nombre</b>	<b>Horno de convección AT 110 3 x 1/2 GN</b>
Código:	<b>120789</b>
Fabricación:	carcasa y cámara: de acero inoxidable
Rango de temperatura:	de 0 °C a 300 °C
Ajuste de tiempo:	0 – 120 Min.
Alimentación:	2,7 kW / 230 V~ 50/60 Hz
Medidas:	ext.: anchura 460 x prof. 570 x al. 460 mm int.: anchura 350 x prof. 300 x al. 275 mm
Separación entre guías:	70 mm
Medidas:	27 kg
Accesorios:	3 parrillas, an. 325 x prof. 265 mm

¡Se reserva el derecho de hacer cambios!

### 4.2 Panel de control



- ① Perilla principal / de tiempo (0 – 120 minutos)
- ② Testigo de trabajo
- ③ Testigo de calentamiento
- ④ Perilla de temperatura (0 °C - 300 °C)

## 5. Instalación y servicio

### 5.1 Instalación



¡ATENCIÓN!

**Todos los trabajos de instalación, conexión y mantenimiento deben ser realizados por un técnico cualificado y autorizado en conformidad de las normativas internacionales, nacionales y locales vigentes.**

#### Colocation

- Desempaquetar el aparato y desechar el material de embalaje.
- Coloque el aparato sobre una superficie plana , nivelada, seca y resistente al calor.
- **Nunca** coloque el aparato sobre una superficie inflamable.
- **Nunca** coloque el aparato en un entorno húmedo o mojado.
- El lugar de instalación debe tener acceso fácil y ser lo suficientemente grande para permitir la operación cómoda del aparato y una buena circulación de aire.
- **Nunca** coloque el aparato junto a las paredes, muros, muebles u otros objetos hechos de materiales inflamables. Mantenga al menos 10 cm de espacio libre entre las paredes laterales y la trasera del aparato y paredes u otros objetos. Tenga en cuenta las normas de protección contra incendios.
- Si no es posible mantener un espacio libre adecuado, se deben aplicar medidas protectoras apropiadas (por ejemplo, protección de plástico resistente a altas temperaturas) que garantizan que la temperatura de la pared se mantenga en un rango seguro.



¡INDICACIÓN!

¡El aparato no está diseñado para encastrarlo o colocarlo en línea!

- Antes de poner en funcionamiento, retire del aparato la película protectora. La película debe ser retirada lentamente para que no queden restos del pegamento. Elimine cualquier resto del pegamento con un diluyente apropiado.



**¡ATENCIÓN!**

**Nunca retire del aparato la placa identificativa y las etiquetas de advertencia.**

- Coloque el aparato de tal manera que no se bloquee el acceso al enchufe, para que se pueda desenchufar rápidamente si fuese necesario.

## Conexión



**¡PELIGRO! ¡Riesgo de choque eléctrico!**

**¡En el caso de una instalación incorrecta el dispositivo podría provocar daños!**

**Antes de comenzar la instalación debe comparar los datos de la red eléctrica local con los datos técnicos del dispositivo (ver tabla nominal). ¡Conectar el dispositivo únicamente con una conformidad plena!**

- El circuito eléctrico de la toma de corriente debe estar asegurado al menos en 16A. La conexión debe realizarse directamente con una toma de corriente en la pared. No está permitido utilizar alargadores ni ladrones de corriente.



---

## 5.2 Servicio

### Preparación para el uso

- Antes de arrancar el aparato límpielo en el exterior y por dentro con un paño blando y húmedo con detergente suave.
- Antes del primer uso caliente el aparato primero sin alimentos para eliminar eventuales olores desagradables procedentes del aislamiento térmico. Para esto, ajuste la perilla de temperatura a 200°C, y la perilla de tiempo a 30 minutos. Luego abra la puerta para que los restos de olores puedan salir.

### Configuración

- El proceso de tratamiento térmico en el horno de convección se produce gracias a la distribución uniforme de calor en la cámara de cocción. El aire es calentado por el calentador y distribuido por el ventilador.
- El horno de convección tiene una ventaja de poder cocer diversos alimentos al mismo tiempo (si la temperatura de cocción requerida es semejante) sin mezclarse los aromas de los alimentos.



#### **¡INDICACIÓN!**

**Antes de cada uso el horno de convección debe calentarse bien. La temperatura debe ser ajustada a aprox. 30 °C encima de la recomendada alcanzando un efecto uniforme.**

- Conecte el aparato con la perilla principal / de tiempo girándolo en sentido horario hasta la posición 5 - 10.
- Ajuste la temperatura adecuada (0 °C - 300 °C) con la perilla de temperatura. El testigo de calentamiento se enciende. Cuando se alcance la temperatura ajustada, el calentador se desconecta y el testigo de calefacción se apaga.
- Ahora los alimentos pueden introducirse en la cámara de cocción del horno.
- Ajuste el tiempo adecuado con la perilla principal / de tiempo. El testigo se enciende en cuanto se active la perilla. El ventilador está trabajando.
- Una vez transcurrido el tiempo ajustado, el aparato se apaga automáticamente.
- Retirar los alimentos preparados.



**¡SUPERFICIE CALIENTE! ¡Peligro de quemaduras!**

**Durante el trabajo algunos elementos del aparato se calientan fuertemente. La puerta del horno debe abrir y cerrarse usando el tirador de puerta.**

**Al operar el aparato se deben usar los guantes de protección.**

## **Parámetros variables durante el proceso de cocción / asado**

- **temperatura**
- **tiempo**
- **cantidad**

### ➤ **Temperatura**

Un ajuste preciso de temperatura garantiza una cocción correcta de alimentos, tanto en el exterior como en el interior. Una temperatura excesivamente baja causa más bien el secado de alimentos que su cocción / asado.

Mientras que una temperatura excesiva podrá causar el quemado de alimentos en su exterior y dentro el alimento podrá seguir crudo (a veces, en caso de carne, este fenómeno es deseado).

### ➤ **Tiempo**

Esta variable depende de la cantidad de alimentos introducidos en el horno. Cuanto mayor sea esta cantidad, tanto mayor será el tiempo de cocción / asado y al revés. Un tiempo de cocción / asado excesivamente corto en comparación con el tiempo adecuado impide cocer bien los alimentos, mientras que el tiempo de cocción excesivo en relación al adecuado causa quemaduras superficiales de los alimentos.

### ➤ **Cantidad**

La cantidad de alimentos afecta el tiempo de cocción / asado. Una cantidad mayor de alimentos siempre extiende el tiempo de cocción / asado y al revés.

---

## Recipientes adecuados

- Para preparar los alimentos en el horno de convección deben usarse recipientes GN 1/2 de 650 mm de profundidad. Pueden introducirse en tres guías del aparato.
- Pueden usarse también otros moldes para hornear, freír o asar resistentes a las altas temperaturas. Deben colocarse en las parrillas del horno a alturas adecuadas.
- Al usar moldes para hornear, freír y asar menores se obtienen mejores resultados.
- Las perillas deben usarse para dorar la carne, p.ej. chuletas, salchichas, pizza congelada.
- Seleccione los accesorios para garantizar una distribución uniforme del calor en los recipientes y el aparato.



### **¡INDICACIÓN!**

**Use solo recipientes y moldes resistentes a las altas temperaturas. ¡Observe las instrucciones del fabricante!**

## Consejos e instrucciones

- Distribuya los alimentos uniformemente en los recipientes para obtener un efecto uniforme.
- Durante la cocción no use bandejas de altura mayor de 20 mm, y guarde una distancia entre los alimentos para que no se peguen.
- Condimente los alimentos antes de cocinar comprobando su sabor durante la preparación y sazone si resulta necesario.
- Para ahorrar el tiempo y la energía se puede usar el calor existente en el horno tras la cocción para preparar otros alimentos hasta que el aparato esté caliente.
- Añada la menor cantidad posible de la grasa a los alimentos para evitar salpicaduras y reducir la grasa en los alimentos.
- Prepare los alimentos que puedan salpicar en la parte inferior del horno.
- Si los alimentos se hacen demasiado oscuros durante la cocción, reduzca la temperatura. Si los alimentos están demasiado claros o no pueden cocerse por mucho tiempo, aumente la temperatura del aparato.

## 6. Limpieza y mantenimiento



### ¡ADVERTENCIA!

**Antes de limpiar debe desconectar el dispositivo de la toma de corriente (¡desacoplar el enchufe!). Esperar hasta que el aparato se enfríe lo suficiente.**

**¡Nunca lave el aparato con chorro de agua bajo alta presión!  
Procure que el agua no entre en el aparato.**

- Para evitar que los restos de alimentos se quemen, limpie el aparato después de cada uso.
- Limpie el aparato por dentro y por fuera con un paño blando y húmedo con detergente suave.
- Las parrillas y los recipientes GN usados deben lavarse con agua corriente usando un paño o espuma húmedos y detergente suave. Enjuague con agua limpia y séquelos bien.
- **Nunca** limpie el aparato con utensilios de cocina agudos o duros para evitar que se dañe la superficie externa del mismo.
- Para limpiar el aparato **nunca** use detergentes agresivos ni ácidos.
- Use solo un paño suave y **nunca** aplique objetos de limpieza agudos que pudieran arañar el aparato.
- Tras la limpieza use un paño blando y seco para secar y pulir la superficie.

### Mantenimiento

- Recomendamos encomendar el mantenimiento del aparato a un servicio especializado por lo menos una vez al año. Las intervenciones en el aparato pueden ser llevadas a cabo solo por el personal cualificado y especializado.

### Almacenamiento del aparato

- Si el aparato se queda durante más tiempo sin uso, límpielo según las instrucciones descritas anteriormente y almacénalo en un lugar seco, limpio y protegido del frío, sol y de los niños. No coloque encima del aparato objetos pesados.

## 7. Posibles fallos

Antes de contactar con el servicio de atención al cliente o el vendedor, compruebe en la siguiente tabla si el fallo se puede eliminar.

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
<b>El aparato está conectado a la corriente, pero el testigo de trabajo no está encendido.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Enchufe insertado de manera incorrecta.</li><li>• Perilla principal / de tiempo no ajustada.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Retire el enchufe y vuelva a insertarlo.</li><li>• Ajuste la perilla principal/ de tiempo.</li></ul>
<b>El aparato está conectado a la corriente, pero no se calienta.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Perilla de temperatura no ajustada.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ajuste la temperatura.</li></ul>
<b>El efecto de cocción / asado no es igual.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ventilador dañado.</li><li>• El control de temperatura está dañado.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Póngase en contacto con el vendedor.</li><li>• Póngase en contacto con el vendedor.</li></ul>

### Cuando no se pueden eliminar los fallos de funcionamiento:

- **no** abra la carcasa;
- póngase en contacto con el departamento de atención al cliente o el vendedor, indicándole lo siguiente:
  - tipo de fallo;
  - número de artículo y número de serie (se pueden leer en la placa de identificación en la pared trasera del aparato).

## 8. Recuperación

### Dispositivos antiguos

Tras finalizar el período de explotación, los dispositivos viejos hay que enviarlos para su recuperación conforme a los reglamentos vigentes de cada país. Recomendamos contactar con una empresa especializada en dicha rama o con el departamento de asuntos de recuperación de desechos de su municipio.



**¡ADVERTENCIA!**

**Para evitar eventuales abusos, y sus riesgos de peligro, antes de enviar el dispositivo para su recuperación, asegúrese de que ya no funciona. Para ello desconecte el dispositivo de la corriente y corte el cable de alimentación.**



**¡ATENCIÓN!**



**Durante la recuperación del dispositivo, siga al pie de la letra las leyes estatales o regionales.**

---

**NEDERLANDS****Inhoudsopgave**

<b>1. Veiligheid .....</b>	<b>92</b>
1.1 Symboolverklaring .....	92
1.2 Veiligheidsaanwijzingen .....	93
1.3 Reglementair gebruik .....	97
<b>2. Algemeen .....</b>	<b>98</b>
2.1 Aansprakelijkheid en vrijwaring .....	98
2.2 Auteursrecht .....	98
2.3 Verklaring van Conformiteit .....	98
<b>3. Transport, verpakking en bewaring .....</b>	<b>99</b>
3.1 Controle bij aflevering .....	99
3.2 Verpakking .....	99
3.3 Bewaring .....	99
<b>4. Specificaties .....</b>	<b>100</b>
4.1 Technische Gegevens .....	100
4.2 Bedieningspaneel .....	100
<b>5. Installatie en bediening .....</b>	<b>101</b>
5.1 Installatie .....	101
5.2 Bediening .....	103
<b>6. Reiniging en conservatie .....</b>	<b>106</b>
<b>7. Mogelijke defecten .....</b>	<b>107</b>
<b>8. Afvalverwijdering .....</b>	<b>108</b>

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

Tel.: +49 (0) 5258 971-0  
Fax: +49 (0) 5258 971-120



**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.
- Laat het apparaat **nooit** zonder toezicht werken.
- Gebruik het apparaat uitsluitend in gesloten ruimten.
- Het apparaat mag uitsluitend worden gebruikt als hij in perfecte staat is en veilig is. In geval van defecten in de werking van het apparaat, dient hij te worden losgekoppeld van het lichtnet (de stekker uit het contact halen) en contact opnemen met de service.
- Voorkom dat kinderen in contact kunnen komen met verpakkings-materialen als plastic zakken en elementen van polystyreen. **Verstikkingsgevaar!**

- 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 letsels.
- 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.
- Leg de voedingskabel niet op vloerbedekking of andere brandbare materialen. 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.
- Haal het apparaat van het lichtnet:
  - als u het apparaat niet gebruikt;
  - als er tijdens het gebruik storingen optreden;
  - vóór reiniging van het apparaat.



### **HEET OPPERVLAK! Gevaar voor verbranding!**

Houd u aan onderstaande veiligheidsaanwijzingen om het 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 veiligheidsaanwijzingen 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, gebruiks-aanwijzing etc.). Plaats tijdens de werking van het apparaat **nooit** keukengerei, handdoeken, papier, etc. in de gaarruimte of op het apparaat.
- 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.
- Koppel bij brand eerst het apparaat los van het elektriciteitsnet (trek de stekker eruit!), voordat u passende brandbestrijdende maatregelen neemt. **Opgelet:** Besproei het apparaat niet met water als het nog onder spanning staat: **Gevaar voor elektrische schokken!**

### 1.3 Reglementair gebruik



#### **VOORZICHTIG!**

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

Veilige exploitatie van het apparaat is uitsluitend gewaarborgd bij gebruik dat in overeenstemming is met zijn bestemming en in lijn met de gegevens uit de gebruiksaanwijzing.

Alle technische handelingen, inclusief montage en onderhoud, mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerde klantenservice.

**Een convectie-oven is uitsluitend bestemd voor de volgende doelen:**

- Bereiding van vlees, vis en groente;
- Bakken van brood, koek en taart;
- Opwarmen van gerechten;
- Ontdooien van bevroren producten;
- Bakken;
- Bereiden van koele en bevroren producten;

**Een convectie-oven mag onder meer niet gebruikt worden voor:**

- het verwarmen van een ruimte;
- het drogen van kleding;
- het opbergen van brandbare voorwerpen;
- het op-, en verwarmen van brandbare, voor de gezondheid schadelijke, vluchtige en soortgelijke vloeistoffen en materialen.



#### **VOORZICHTIG!**

**Elk gebruik van het apparaat voor andere en/of afwijkende doeleinden dan waarvoor het bestemd is, is verboden en wordt aangemerkt als niet in overeenstemming met zijn bestemming.**

**Alle vorderingen, ongeacht in welke vorm op de fabrikant en/of zijn gemachtigde met betrekking tot schade die is veroorzaakt door oneigenlijk gebruik, zijn uitgesloten.**

**Voor alle schade die is veroorzaakt door verkeerde bediening van het apparaat is alleen en uitsluitend de gebruiker aansprakelijk.**

## 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.



**TIP!**

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

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

### 3.3 Bewaring

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

Verpakte apparaten alleen als volgt bewaren:

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

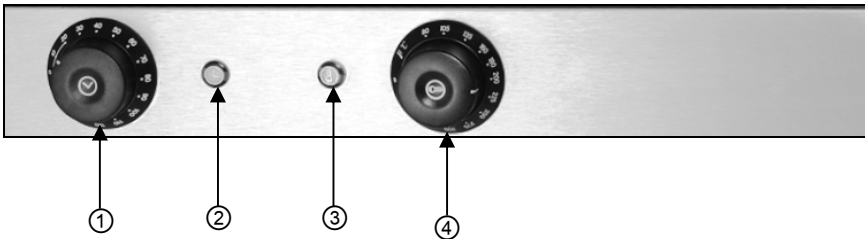
## 4. Specificaties

### 4.1 Technische Gegevens

<b>Benaming</b>	<b>Convectie-oven AT 110 3 x 1/2 GN</b>
Art.-nr.:	<b>120789</b>
RVS; grillplaat: gietijzer	Ombouw en gaarruimte: edelstaal
Temperatuurbereik:	0 °C - 300 °C
Tijdinstelling:	0 – 120 Min.
Aansluiting:	2,7 kW / 230 V~ 50/60 Hz
Afmetingen:	extern: br. 460 x d. 570 x h. 460 mm intern: br. 350 x d. 300 x h. 275 mm
Afstand tussen de geleiders:	70 mm
Gewicht:	27 kg
Accessoires:	3 roosters, br. 325 x d. 265 mm

Wijzigingen voorbehouden!

### 4.2 Bedieningspaneel



- ① Hoofdregulator / tijd (0 – 120 minuten)
- ② Controlelampje werk
- ③ Controlelampje verwarming
- ④ Temperatuurregelaar (0 °C - 300 °C)



## 5. Installatie en bediening

### 5.1 Installatie



#### VOORZICHTIG!

Al de installatie,- aansluit-, en onderhoudswerkzaamheden aan het apparaat mogen worden uitgevoerd door gekwalificeerd en erkend technicus volgens de heersende internationale, nationale en lokale voorschriften.

#### Plaatsing

- Pak het apparaat uit en verwijder al het verpakkingsmateriaal.
- Het apparaat op een rechte, stabiele, droge, waterbestendige en hittebestendige ondergrond neerzetten.
- Het apparaat **nooit** op een brandbare ondergrond neerzetten.
- Het apparaat **nooit** in een vochtige of natte omgeving neerzetten.
- De plaats waar het apparaat wordt neergezet moet goed bereikbaar zijn en er moet voldoende ruimte zijn om het mogelijk te maken aangenaam te werken en om het mogelijk te maken dat er goede luchtcirculatie is.
- Het apparaat **nooit** tegen een wand, muur, meubel of ander voorwerp plaatsen die zijn gemaakt van brandbare materialen. Op zijn minst 10 cm afstand houden van de zijwanden en achterwand tot andere voorwerpen. Houdt rekening met de bestaande regelgeving ten aanzien van brandgevaar.
- Als het behouden van de aangegeven afstand niet mogelijk is, dienen de juiste veiligheidsmaatregelen te worden genomen (bijv. folie van materiaal dat tegen hoge temperaturen is bestand), dat ervoor zorgt dat de temperatuur van de wanden binnen de aangegeven veilige norm blijft.



#### TIP!

Het apparaat is niet geschikt voor inbouw of serieplaatsing!

- Vóór het aanzetten, het beschermfolie van het apparaat verwijderen. Het folie dient langzaam van het apparaat te worden gehaald, zodat er geen lijmresten achterblijven. Eventuele lijmresten verwijderen met behulp van een oplosmiddel.



## **VOORZICHTIG!**

**Nooit het typeplaatje en de waarschuwingstekens van het apparaat verwijderen.**

- Het apparaat op zo'n manier plaatsen dat het stopcontact gemakkelijk bereikbaar is en dat het, als het nodig is, mogelijk is om het apparaat snel van het lichtnet te halen.

## **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!**

- Elk elektrisch circuit van stopcontacten moet met minstens 16A afgezekerd worden. Sluit het toestel enkel direct op een wandstopcontact aan; verdelers of meervoudige stopcontacten mogen niet gebruikt worden.

## 5.2 Bediening

### De voorbereiding van het apparaat

- Vóór het aanzetten van het apparaat dienen de binnen-, en buitenkant van het apparaat te worden gereinigd met behulp van een zacht, vochtig doekje en een mild reinigingsmiddel.
- Vóór het eerste gebruik van het apparaat, dient deze eerst zonder gerechten te worden opgewarmd om eventuele onaangename geurtjes als gevolg van de warmte-isolatie te verwijderen. Voor dit doel de temperatuurregelaar op 200°C zetten, en de tijdregelaar op 30 minuten. Vervolgens de deuren openen om de geurrestjes te laten ontsnappen.

### Instellingen

- Het proces van warmtebehandeling in een convectie-oven gebeurt als gevolg van gelijkmatige warmteverdeling in de gaarruimte. De lucht wordt verwarmd door de verwarmers en verspreid door de ventilator.
- Het voordeel van een convectie-oven is dat ook diverse gerechten tegelijkertijd kunnen worden bereid (als de vereiste kooktemperatuur met elkaar overeenkomt), waarbij de verschillende smaken van voedsel niet met elkaar mengen.



**Vóór elk gebruik de convectie-oven goed verwarmen. De temperatuur op ong. 30 °C hoger instellen dan aanbevolen, om een gelijkmatig effect te verkrijgen.**

- Het apparaat aanzetten met behulp van de hoofdregelaar-tijdregelaar, instellen met de wijzers van de klok mee op positie 5 - 10.
- De juiste temperatuur instellen (0 °C-300 °C) met behulp van de temperatuurregelaar. Het controlelampje verwarming brandt. Als de gewenste ingestelde tijd is bereikt, zal het verwarmingselement uit gaan en het controlelampje verwarming dooft.
- Nu kunnen de gerechten in de gaarruimte van de oven worden gezet.
- Met behulp van de hoofdregelaar / tijdsregelaar de juiste tijd instellen. Het controlelampje brandt als de regelaar is ingesteld. De ventilator werkt.
- Na het verstrijken van de ingestelde tijd, zal het apparaat automatisch uitgaan.
- De bereide gerechten eruit nemen.



**HEET OPPERVLAK! Gevaar voor verbranding!**  
Tijdens het werk kunnen sommige van de onderdelen van het apparaat erg heet worden. De deur van de convectie-oven altijd openen met de handgreep voor de deur. Tijdens de bediening van de oven dienen beschermende handschoenen te worden gebruikt.

## Veranderende parameters bij het kook/bakproces

- **temperatuur**
- **tijd**
- **aantal**

### ➤ **Temperatuur**

Zorgvuldige instelling van de temperatuur garandeert de juiste bereiding van de gerechten, zowel aan de buitenkant als aan de binnenkant. Te lage temperatuur veroorzaakt bijv. meer uitdroging van het gerecht dan het koken / bakken.

Te hoge temperatuur kan ervoor zorgen dat het gerecht aanbrandt aan de buitenkant en dat de binnenkant nog steeds rauw is (een verschijnsel dat soms, en voor alles, bij vlees gewenst is).

### ➤ **Tijd**

Deze variabele hangt af van de hoeveelheid gerechten die in de oven worden gezet. Hoe groter de hoeveelheid, hoe langer de kook- /baktijd en omgekeerd. Te korte kook- /baktijd in vergelijking met de juiste tijd, zorgt voor het niet totaal garen van het gerecht; te lange tijd daarentegen, in verhouding tot de juiste tijd, leidt tot het verbranden van het gerecht aan de buitenkant.

### ➤ **Aantal**

De hoeveelheid gerechten heeft invloed op de kook-/baktijd. Een grotere hoeveelheid gerechten leidt altijd tot een langere kook-/baktijd en omgekeerd.

## De juiste bakken

- Voor het bereiden van gerechten in de convectie-oven dienen de juiste containers GN 1/2 met een diepte van 650 mm te worden gebruikt. Deze kunnen op de drie geleiders in het apparaat worden geschoven.
- Men kan ook andere hittebestendige bakvormen voor bakken, smoren of braden gebruiken. Deze dienen op de juiste hoogte op het rooster in de oven te worden gezet.
- Kleinere bak-, smoor-, of braadvormen geven betere resultaten.
- De roosters dienen te worden gebruikt voor het bruinen van het vlees, zoals bijv. schnitzel, worst of bevroren pizza.
- De juiste accessoires dienen te worden uitgekozen om gelijkmatige verdeling van de warmte in de bakken en het apparaat te garanderen.



**TIP!**

**Uitsluitend bakken en vormen gebruiken die hittebestendig zijn. Zich houden aan de aanbevelingen van de producent!**

## Informatie en tips

- De gerechten gelijkmatig in de bakken verdelen om een gelijkmatig resultaat te verkrijgen.
- Bij baksels geen bakplaten gebruiken die hoger zijn dan 20 mm, en tussen de producten afstand houden, zodat ze niet tegen elkaar aan plakken.
- Gerechten kruiden voor het kookproces, de smaak testen tijdens het bereiden en wanneer nodig verder op smaak maken.
- Om tijd en energie te besparen kan de warmte die achterbleef in de oven na het bakken worden gebruikt om de volgende gerechten te bereiden, zolang het apparaat warm is.
- Bij de gerechten zo min mogelijk vet doen, om te voorkomen dat het vet gaat spetteren en de hoeveelheid vet verlagen.
- Gerechten die kunnen spetteren altijd in het onderste deel van de oven bakken.
- Als de gerechten tijdens de bereiding te donker worden, dient de temperatuur te worden verlaagd. Als de gerechten te licht zijn of lang niet klaar zijn, dient de temperatuur van het apparaat te worden verhoogd.

## 6. Reiniging en conservatie



### **WAARSCHUWING!**

**Koppel het apparaat los van het elektriciteitsnet (trek de stekker eruit!) voordat u begint met schoonmaken.**

**Wacht tot het apparaat is afgekoeld.**

**Maak het toestel nooit schoon met een waterstraal onder druk!**

**Ervoor zorgen dat er geen water in het apparaat kan komen.**

### **Reinigen van het apparaat**

- Om te voorkomen dat restjes aanbranden, dient het apparaat na elk gebruik te worden gereinigd.
- De binnen-, en buitenkant van het apparaat dient te worden gereinigd met een vochtig, zacht doekje met een mild reinigingsmiddel.
- Roosters en gebruikte GN containers dienen te worden gereinigd onder stromend water met behulp van een vochtig doekje of sponsje en een mild reinigingsmiddel. Met schoon water spoelen en vervolgens goed drogen.
- **Nooit** het apparaat reinigen met behulp van scherp of hard keukengerei om beschadiging van de buitenkant van het apparaat te voorkomen.
- Voor het reinigen van het apparaat **nooit** agressieve reinigingsmiddelen of zuren gebruiken.
- Gebruik uitsluitend een zacht doekje en gebruik **nooit** scherpe schoonmaakmiddelen die het apparaat kunnen bekrassen.
- Na het reinigen dient een zacht, droog doekje te worden gebruikt voor het drogen en oppoetsen van het oppervlak.

### **Onderhoud**

- We bevelen aan het toestel minstens eenmaal per jaar door een geautoriseerde klantendienst te laten onderhouden. Alle ingrepen aan het toestel mogen enkel door gekwalificeerd vakpersoneel uitgevoerd worden.

### **Het opbergen van het apparaat**

- Als het apparaat gedurende langere tijd niet zal worden gebruikt, dan dient deze te worden gereinigd volgens de bovenstaande beschrijving en opgeborgen op een droge, schone plaats, beschermd tegen vorst, zonneschijn en kinderen. Op het apparaat geen zware voorwerpen plaatsen.

## 7. Mogelijke defecten

Voordat contact wordt opgenomen met de klantenservice of de verkoper, controleren met behulp van de onderstaande tabel of het defect kan worden verholpen.

<b>PROBLEEM</b>	<b>MOGELIJKE OORZAAK</b>	<b>OPLOSSING</b>
<b>Het apparaat is aangesloten op het lichtnet, maar het controlelampje werk brandt niet.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Fout aangesloten stekker.</li><li>• De hoofdregelaar / tijdregelaar is niet ingesteld.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• De stekker uit het stopcontact nemen en opnieuw erin steken.</li><li>• De hoofdregelaar / tijdregelaar instellen.</li></ul>
<b>Het apparaat is op het lichtnet aangesloten maar verwarmd niet.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• De temperatuurregelaar is niet ingesteld.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• De temperatuur instellen.</li></ul>
<b>Het kook/bakeffect is niet gelijkmatig.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Beschadigde ventilator.</li><li>• Defecte temperatuurregelaar.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Neem contact op met de verkoper.</li><li>• Neem contact op met de verkoper.</li></ul>

### Als het defect niet kan worden verwijderd:

- De ombouw **niet** openen,
- De klantenservice informeren of contact opnemen met de verkoper waarbij de volgende informatie dient te worden opgegeven:
  - soort defect;
  - artikelnummer en serienummer (aflezen van het typeplaatje op de achterwand van het apparaat).

## 8. Afvalverwijdering

### Oude apparaten

Het gebruikte apparaat moet worden verwijderd in overeenstemming met in uw land geldende voorschriften. Aanbevolen wordt om contact op te nemen met een bedrijf dat gespecialiseerd is in verwijdering.



### **WAARSCHUWING!**

**Om misbruik en de daaraan verbonden gevaren te voorkomen, maakt u uw oude apparaat vóór de verwijdering onbruikbaar. Het apparaat uit het stopcontact halen en de aansluitkabel uit het apparaat verwijderen.**



### **VOORZICHTIG!**



**Bij de verwijdering van het apparaat dient u de in uw land geldende voorschriften in acht te nemen.**



---

POLSKI

## Spis treści

<b>1. Bezpieczeństwo .....</b>	<b>110</b>
1.1 Wyjaśnienie symboli .....	110
1.2 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa .....	111
1.3 Stosowanie zgodnie z przeznaczeniem.....	115
<b>2. Informacje ogólne .....</b>	<b>116</b>
2.1 Odpowiedzialność i gwarancja .....	116
2.2 Ochrona praw autorskich.....	116
2.3 Deklaracja zgodności .....	116
<b>3. Transport, opakowanie i magazynowanie.....</b>	<b>117</b>
3.1 Kontrola dostawy .....	117
3.2 Opakowanie .....	117
3.3 Magazynowanie .....	117
<b>4. Parametry techniczne .....</b>	<b>118</b>
4.1 Dane techniczne.....	118
4.2 Panel obsługi.....	118
<b>5. Instalacja i obsługa .....</b>	<b>119</b>
5.1 Instalacja .....	119
5.2 Obsługa .....	121
<b>6. Czyszczenie i konserwacja.....</b>	<b>124</b>
<b>7. Możliwe usterki.....</b>	<b>125</b>
<b>8. Utylizacja.....</b>	<b>126</b>

Bartscher GmbH  
Franz-Kleine-Straße 28  
33154 Salzkotten  
Niemcy

Tel.: +49 (0) 5258 971-0  
Faks: +49 (0) 5258 971-120



**Przed rozpoczęciem użytkowania należy przeczytać instrukcję obsługi, a następnie przechowywać ją w dostępnym miejscu!**

Niniejsza instrukcja obsługi zawiera opis instalacji urządzenia, jego obsługi oraz konserwacji i służy jako ważne źródło informacji oraz poradnik.

Znajomość i przestrzeganie wszystkich zawartych w niej wskazówek dotyczących bezpieczeństwa i obsługi stanowi warunek bezpiecznej i prawidłowej pracy z urządzeniem. Ponadto należy przestrzegać lokalnych przepisów dotyczących zapobiegania wypadkom oraz zasad BHP.

Instrukcja obsługi stanowi integralny element urządzenia i należy ją przechowywać w pobliżu urządzenia, aby osoby instalujące urządzenie, prowadzące prace konserwacyjne i obsługujące lub czyszczące urządzenie miały do niej stały dostęp.

Gdy urządzenie zostanie przekazane osobie trzeciej, wówczas należy jej przekazać także niniejszą instrukcję obsługi.

## 1. Bezpieczeństwo

Urządzenie zostało wykonane wg aktualnie uznanych zasad techniki. Jednakże urządzenie może stanowić źródło zagrożeń, jeśli będzie używane niewłaściwie lub niezgodnie z jego przeznaczeniem.

Wszystkie osoby, które użytkują urządzenie, muszą uwzględniać zalecenia i wskazówki zawarte w niniejszej instrukcji obsługi.

### 1.1 Wyjaśnienie symboli

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa oraz kwestii technicznych oznaczono w niniejszej instrukcji obsługi odpowiednimi symbolami. Wskazówek tych należy bezwzględnie przestrzegać, aby uniknąć ewentualnych wypadków, uszczerbku na życiu i zdrowiu osób oraz szkód rzeczowych.



**ZAGROŻENIE!**

Ten symbol sygnalizuje bezpośrednie zagrożenie, którego konsekwencją mogą być poważne obrażenia ciała lub śmierć.



**OSTRZEŻENIE!**

Ten symbol sygnalizuje niebezpieczne sytuacje, które mogą doprowadzić do ciężkich obrażeń ciała lub śmierci.



### GORĄCA POWIERZCHNIA!

Symbol ostrzega przed gorącą powierzchnią urządzenia podczas jego pracy. Lekceważenie ostrzeżenia groście poparzeniem!



### OSTROŻNIE!

Ten symbol sygnalizuje możliwość zaistnienia niebezpiecznych sytuacji, które mogą doprowadzić do lekkich obrażeń lub uszkodzenia, wadliwego działania i/lub zniszczenia urządzenia.



### WSKAZÓWKA!

Symbol ten oznacza rady i informacje, których należy przestrzegać, aby obsługa urządzenia stała się efektywna i bezusterkowa.

## 1.2 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez osoby (w tym także dzieci) o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej czy umysłowej lub z niedostatecznym doświadczeniem i/lub niedostateczną wiedzą, chyba że osoby te znajdują się pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub otrzymały od niej wskazówki, jak należy używać urządzenie.
- Dzieci powinny znajdować się pod nadzorem, aby mieć pewność, że nie bawią się one urządzeniem ani go nie uruchamiają.
- Podczas eksploatacji urządzenia **nigdy** nie pozostawiać go bez nadzoru.
- Urządzenie należy użytkować wyłącznie w pomieszczeniach zamkniętych.
- Urządzenie może być obsługiwane wyłącznie w stanie technicznym nie budzącym zastrzeżeń i bezpiecznym do użytkowania. W przypadku usterek działania urządzenie należy odłączyć od zasilania (wyciągnąć wtyczkę z sieci) i zawiadomić serwis.

- Uniemożliwić dzieciom dostęp do materiałów opakowaniowych takich, jak worki plastikowe i elementy styropianowe.  
**Niebezpieczeństwo uduszenia się!**
- Prace konserwacyjne i naprawcze mogą prowadzić wyłącznie osoby wykwalifikowane, stosując przy tym oryginalne części zamienne oraz akcesoria. **Nie należy podejmować prób naprawy urządzenia na własną rękę.**
- Nie należy używać akcesoriów ani części zamiennych, które nie są zalecane przez producenta. Może to prowadzić do powstania sytuacji niebezpiecznych dla użytkownika, urządzenie może ulec uszkodzeniu lub spowodować uszczerbek na zdrowiu i życiu osób, a ponadto skutkuje to utratą gwarancji.
- O ile nie uzyskano wyraźniej zgody producenta, zabrania się dokonywać jakichkolwiek zmian lub modyfikacji urządzenia, aby uniknąć ewentualnych zagrożeń i zapewnić optymalne działanie.



## **ZAGROŻENIE! Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!**

W celu uniknięcia skutków zagrożenia należy przestrzegać poniższych wskazówek dotyczących bezpieczeństwa.

- Nie dopuszczać do kontaktu przewodu zasilającego ze źródłami ciepła i ostrymi krawędziami. Przewód zasilający nie powinien zwisać ze stołu lub innego blatu. Należy uważać, aby nikt nie mógł nadepnąć na kabel lub potknąć się o niego.
- Kabel zasilający nie może być zagięty, zagnieciony, splątany, zawsze musi być całkowicie rozwinięty. Nigdy nie stawiać urządzenia lub innych przedmiotów na kablu zasilającym.
- Przewodu zasilającego nie układać na wykładzinach dywanowych lub innych palnych materiałach. Nie przykrywać przewodu zasilającego. Przewód zasilający nie może znajdować się w obszarze pracy i nie może być zanurzany w wodzie lub innych cieczach.

- Przewód zasilający należy regularnie sprawdzać pod kątem uszkodzeń. Nie użytkować urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym. Jeśli przewód jest uszkodzony, wówczas w celu uniknięcia zagrożeń należy zlecić jego wymianę zakładowi serwisowemu lub wykwalifikowanemu elektrykowi.
- Przewód zasilający zawsze odłączać od gniazdka ciągnąc tylko za wtyczkę.
- Nigdy nie przenosić, nie przesuwać i nie unosić urządzenia za przewód zasilający.
- W żadnym wypadku nie otwierać obudowy urządzenia. W przypadku naruszenia przyłączy elektrycznych lub przebudowy konstrukcji elektrycznej lub mechanicznej, wystąpi **zagrożenie porażenia prądem elektrycznym**.
- Nie wolno stosować żadnych żrących detergentów i należy uważać, aby do urządzenia nie przedostała się woda.
- Nigdy nie obsługiwać urządzenia wilgotnymi rękoma lub stojąc na mokrej posadzce.
- Odłączyć urządzenie od zasilania,
  - gdy urządzenie nie jest używane,
  - gdy podczas użytkowania wystąpią zakłócenia,
  - przed czyszczeniem urządzenia.



### **GORĄCA POWIERZCHNIA! Niebezpieczeństwo poparzenia!**

W celu uniknięcia skutków zagrożenia należy przestrzegać poniższych wskazówek dotyczących bezpieczeństwa.

- Podczas pracy powierzchnia urządzenia jest bardzo gorąca! Nie dotykać gorącej powierzchni urządzenia gołymi rękoma! Podczas obsługi urządzenia można dotykać tylko przewidzianych do tego uchwytów i elementów obsługi.
- Także po wyłączeniu, powierzchnia urządzenia i komora pieca oraz potrawy w pojemnikach pozostają jeszcze przez dłuższy czas gorące. W celu wyjęcia potraw z komory pieca zawsze należy stosować rękawice termoizolacyjne.

- Podczas otwierania drzwi pieca konwekcyjnego należy zachować szczególną ostrożność, ponieważ z pieca może wydostać się gorąca para.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia, urządzenie powinno wystarczająco ostygnąć.



## **OSTRZEŻENIE! Niebezpieczeństwo pożaru lub wybuchu!**

W celu uniknięcia skutków zagrożenia należy przestrzegać poniższych wskazówek dotyczących bezpieczeństwa.

- Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia upewnić się, że w komorze pieca nie znajdują się żadne przedmioty takie, jak torby plastikowe, instrukcje obsługi, akcesoria. Podczas pracy **nigdy** nie umieszczać narzędzi kuchennych, ręczników, papieru itd. w komorze pieca i na urządzeniu.
- **Nigdy** nie użytkować urządzenia w pobliżu palnych, łatwo zapalnych materiałów (np. benzyna, spirytus, alkohol itd.). Wysoka temperatura może spowodować ich parowanie i w efekcie styczności ze źródłami zapłonu może dojść do deflagracji, a w konsekwencji szkód osobowych i rzeczowych.
- Regularnie czyścić komorę pieca, aby zawsze była czysta: nieusunięte tłuszcze i pozostałości po pieczeniu mogą się zapalić.
- W razie pożaru, przed podjęciem odpowiednich czynności prowadzących do zwalczenia ognia, odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego (wyciągnąć wtyczkę!). **Uwaga:** Nie zraszać urządzenia wodą, gdy jest ono jeszcze pod napięciem: **Niebezpieczeństwo porażenia prądem!**

## 1.3 Stosowanie zgodnie z przeznaczeniem



### OSTROŻNIE!

Urządzenie zostało zaprojektowane i skonstruowane do użytku przemysłowego i w kuchniach powinno być obsługiwane tylko przez wykwalifikowany personel.

Bezpieczeństwo eksploatacji urządzenia gwarantowane jest tylko przy zgodnym z przeznaczeniem zastosowaniu, odpowiednio do danych zawartych w instrukcji obsługi. Wszystkie czynności techniczne, także montaż i konserwacja, mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany serwis.

**Piec konwekcyjny** jest przeznaczony **tylko** do następujących celów:

- przygotowywanie mięsa, ryb i warzyw;
- pieczenie chleba, ciasta i tortów;
- podgrzewanie potraw;
- rozmrażanie produktów zamrożonych;
- zapiekanie;
- przygotowywanie potraw schłodzonych i zamrożonych.

**Piec konwekcyjny** **nie** może być stosowany m.in. do:

- ogrzewania pomieszczeń;
- suszenia odzieży;
- przechowywania palnych przedmiotów;
- podgrzewania i rozgrzewania palnych, szkodliwych dla zdrowia, lotnych i tym podobnych płynów i materiałów.



### OSTROŻNIE!

Stosowanie urządzenia w celu różnym lub odbiegającym od jego normalnego przeznaczenia jest zabronione i uznawane za użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem. Wyklucza się jakiegokolwiek roszczenia wobec producenta lub / i jego pełnomocników z tytułu szkód powstałych wskutek użytkowania urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem.

Odpowiedzialność za szkody powstałe w czasie użytkowania urządzenia w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem ponosi tylko i wyłącznie użytkownik.

## 2. Informacje ogólne

### 2.1 Odpowiedzialność i gwarancja

Wszystkie informacje zawarte w niniejszej instrukcji obsługi zostały zestawione przy uwzględnieniu obowiązujących przepisów, aktualnej wiedzy konstruktorskiej i inżynierskiej oraz naszej wiedzy, a także naszych wieloletnich doświadczeń.

Również tłumaczenia instrukcji obsługi zostały wykonane jak najbardziej rzetelnie. Nie możemy jednak przejąć odpowiedzialności za ewentualne błędy w tłumaczeniu. Wersją rozstrzygającą jest załączona instrukcja obsługi w języku niemieckim.

W przypadku zamówienia modeli specjalnych lub opcji dodatkowych, oraz w sytuacji zastosowania najnowszych zdobyczy wiedzy technicznej, dostarczone urządzenie może różnić się od objaśnień oraz rysunków zawartych w niniejszej instrukcji obsługi.



#### **OSTROŻNIE!**

**Przed rozpoczęciem wszelkich czynności związanych z urządzeniem, zwłaszcza przed jego uruchomieniem, należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi!**

Producent **nie ponosi odpowiedzialności** za szkody i usterki wynikające z:

- nieprzestrzegania wskazówek dotyczących obsługi i czyszczenia;
- użytkowania niezgodnego z przeznaczeniem;
- wprowadzania zmian przez użytkownika;
- zastosowania niedopuszczonych części zamiennych.

Zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian technicznych w produkcie, służących poprawie właściwości użytkowych urządzenia oraz jego ulepszeniu.

### 2.2 Ochrona praw autorskich

Niniejsza instrukcja obsługi oraz zawarte w niej teksty, rysunki, zdjęcia i inne elementy podlegają ochronie prawem autorskim. Bez uzyskania pisemnej zgody producenta, zabrania się powielania treści instrukcji obsługi w jakiegokolwiek formie i w jakikolwiek sposób (także fragmentów), oraz wykorzystywania lub / i przekazywania jej zawartości osobom trzecim. Naruszenia powyższego skutkują obowiązkiem wypłaty odszkodowania. Zastrzegamy sobie prawo do dochodzenia dalszych roszczeń.



#### **WSKAZÓWKA!**

**Dane, teksty, rysunki, zdjęcia i inne opisy zawarte w niniejszej instrukcji, podlegają ochronie prawem autorskim oraz prawem ochrony własności przemysłowej. Każde nadużycie w jej wykorzystaniu jest karalne.**

### 2.3 Deklaracja zgodności



Urządzenie spełnia aktualnie obowiązujące normy oraz wytyczne Unii Europejskiej. Powyższe potwierdzamy w Deklaracji Zgodności WE. W razie potrzeby chętnie prześlemy Państwu odpowiednią Deklarację Zgodności.



## 3. Transport, opakowanie i magazynowanie

### 3.1 Kontrola dostawy

Po dotarciu dostawy należy niezwłocznie sprawdzić, czy urządzenie jest kompletne i czy nie zostało uszkodzone podczas transportu. W przypadku stwierdzenia widocznych uszkodzeń transportowych, należy odmówić przyjęcia urządzenia lub dokonać przyjęcia warunkowego.

Zakres szkody należy wpisać do dokumentów przewozowych / listu przewozowego spedytora. Następnie należy zgłosić reklamację.

Ukryte szkody należy zgłosić bezpośrednio po ich stwierdzeniu, gdyż roszczenia odszkodowawcze można zgłaszać tylko w ramach obowiązujących terminów reklamacji.

### 3.2 Opakowanie

Prosimy nie wyrzucać kartonu od urządzenia. Może on być potrzebny do przechowywania urządzenia, przy przeprowadzce lub podczas wysyłki urządzenia do naszego punktu serwisowego w razie wystąpienia ewentualnych uszkodzeń. Przed uruchomieniem urządzenia należy całkowicie usunąć z niego zewnętrzny i wewnętrzny materiał opakowaniowy.



#### **WSKAZÓWKA!**

**Przy utylizacji opakowania należy przestrzegać przepisów obowiązujących w danym kraju. Materiały opakowaniowe nadające się do powtórnego użytku, należy wprowadzić do recyklingu.**

Prosimy sprawdzić, czy urządzenie oraz akcesoria są w komplecie. Jeżeli brakowałoby jakiś części, prosimy skontaktować się z naszym Działem Obsługi Klienta.

### 3.3 Magazynowanie

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

Opakowane urządzenia należy przechowywać zawsze zgodnie z poniższymi warunkami:

- nie składować na wolnym powietrzu,
- przechowywać w suchym pomieszczeniu, chroniąc przed kurzem,
- nie wystawiać na działanie agresywnych środków,
- chronić przed działaniem promieni słonecznych,
- unikać wstrząsów mechanicznych,
- w przypadku dłuższego magazynowania (powyżej trzech miesięcy), regularnie kontrolować stan wszystkich części oraz opakowania, w razie konieczności urządzenie odświeżyć i odnowić.

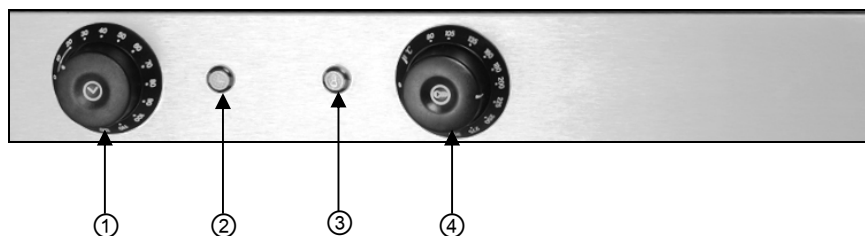
## 4. Parametry techniczne

### 4.1 Dane techniczne

<b>Nazwa</b>	<b>Piec konwekcyjny AT 110 3x 1/2 GN</b>
Nr art.:	<b>120789</b>
Wykonanie:	odubowa i komora: stal nierdzewna
Zakres temperatury:	0 C° do 300° C
Ustawienie czasu:	0 – 120 Min.
Zasilanie:	2,7 kW / 230 V~ 50/60 Hz
Wymiary:	zewn.: szer. 460 x gł. 570 x wys. 460 mm wewn.: szer. 350 x gł. 300 x wys. 275 mm
Odstęp pomiędzy prowadnicami:	70 mm
Ciężar:	27 kg
Wyposażenie:	3 ruszty, szer. 325 x gł. 265 mm

Zastrzegamy sobie prawo dokonywania zmian technicznych!

### 4.2 Panel obsługi



- ① Regulator główny / czasu (0 – 120 minut)
- ② Lampka kontrolna pracy
- ③ Lampka kontrolna nagrzewania
- ④ Regulator temperatury (0 °C - 300 °C)

## 5. Instalacja i obsługa

### 5.1 Instalacja



#### OSTROŻNIE!

Wszystkie prace instalacyjne, przyłączeniowe i konserwacyjne związane z urządzeniem mogą być wykonywane przez wykwalifikowanego i uprawnionego technika zgodnie z obowiązującymi przepisami międzynarodowymi, krajowymi i lokalnymi.

#### Ustawienie

- Rozpakować urządzenie i usunąć cały materiał pakowy.
- Ustawić urządzenie na równym, stabilnym, suchym i wodoodpornym podłożu odpornym na wysoką temperaturę.
- **Nigdy** nie ustawiać urządzenia na podłożu palnym.
- **Nigdy** nie ustawiać urządzenia w wilgotnym lub mokrym otoczeniu.
- Miejsce ustawienia musi być łatwo dostępne i wystarczająco obszerne, aby możliwa była swobodna obsługa urządzenia i dobra cyrkulacja powietrza.
- **Nigdy** nie ustawiać urządzenia bezpośrednio przy ścianach, murkach, meblach lub innych przedmiotach, które są wykonane z materiałów palnych. Zachować co najmniej 10 cm odstęp po bokach i z tyłu od ścian lub innych przedmiotów. Uwzględnić obowiązujące przepisy p. poż.
- Jeśli zachowanie podanego odstępu jest niemożliwe, należy zastosować odpowiednie środki zabezpieczające (np. folię z materiału odpornego na wysoką temperaturę), które zapewnią utrzymanie temperatury ściany w bezpiecznym przedziale.



#### WSKAZÓWKA!

Urządzenie nie jest przystosowane do zabudowy i układu szeregowego!

- Przed uruchomieniem zdjąć folię ochronną z urządzenia. Folię należy zdejmować powoli, aby nie pozostawiać resztek kleju. Usunąć ewentualne pozostałości kleju używając odpowiedniego rozcieńczalnika.



## **OSTROŻNIE!**

**Nigdy nie usuwać z urządzenia tabliczki znamionowej i oznakowań ostrzegawczych.**

- Urządzenie ustawić w taki sposób, aby był łatwy dostęp do wtyczki i aby w razie potrzeby można było szybko wyłączyć urządzenie z prądu.

## **Podłączenie**



**ZAGROŻENIE! Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!**

**W przypadku nieprawidłowej instalacji urządzenie może powodować obrażenia!**

**Przed instalacją należy porównać dane lokalnej sieci elektrycznej z danymi technicznymi urządzenia (patrz tabliczka znamionowa). Urządzenie podłączyć tylko przy pełnej zgodności!**

- Obwód prądu z gniazdem musi być zabezpieczony przez najmniej 16 A. Podłączenie tylko do gniazda ściennego; nie wolno stosować rozgałęźnika ani gniazd wielokrotnych.

## 5.2 Obsługa

### Przygotowanie urządzenia

- Przed uruchomieniem urządzenie należy wyczyścić wewnątrz i z zewnątrz za pomocą miękkiej wilgotnej ściereczki i łagodnego środka myjącego.
- Przed pierwszym użyciem urządzenie należy nagrzać najpierw bez potraw, aby usunąć ewentualne nieprzyjemne zapachy powstałe z izolacji cieplnej. W tym celu ustawić regulator temperatury na 200°C, a regulator czasu na 30 minut. Następnie otworzyć drzwiczki, aby pozostałości zapachów mogły się wydostać.

### Ustawienia

- Proces obróbki termicznej w piecu konwekcyjnym następuje w wyniku równomiernego rozprowadzania ciepła w komorze gotowania. Powietrze jest podgrzewane przez grzałkę i rozprowadzane przez wentylator.
- Zaletą pieca konwekcyjnego jest to, że jednocześnie można gotować różne potrawy (jeśli wymagana temperatura gotowania jest podobna), przy czym różne aromaty potraw nie mieszają się.



#### **WSKAZÓWKA!**

**Przed każdym użyciem piec konwekcyjny należy dobrze nagrzać. Temperaturę ustawić ok. 30 °C wyżej niż zalecana, aby osiągnąć równomierny efekt.**

- Włączyć urządzenie za pomocą regulatora głównego/czasu, ustawiając go zgodnie z ruchem wskazówek zegara na pozycję 5-10.
- Ustawić odpowiednią temperaturę (0 °C-300 °C) za pomocą regulatora temperatury. Lampka kontrolna nagrzewania zapala się. Gdy tylko zostanie osiągnięta ustawiona temperatura, grzałka wyłącza się, a lampka kontrolna nagrzewania gaśnie.
- Teraz potrawy można wstawić do komory gotującej pieca.
- Za pomocą regulatora głównego/czasu ustawić odpowiedni czas. Lampka kontrolna zapala się, gdy tylko zostanie uruchomiony regulator. Wentylator pracuje.
- Po upływie ustawionego czasu urządzenie automatycznie wyłącza się.
- Wyjąć przygotowane potrawy.



**GORĄCA POWIERZCHNIA! Ryzyko oparzenia!**  
**Podczas pracy niektóre elementy urządzenia bardzo nagrzewają się. Drzwi pieca należy otwierać i zamykać za pomocą uchwyty drzwi.**  
**Obsługując urządzenie należy używać rękawic ochronnych.**

## Parametry zmienne przy procesie gotowania / pieczenia

- temperatura
- czas
- ilość

### ➤ Temperatura

Dokładne ustawienie temperatury gwarantuje poprawne gotowanie potraw, zarówno na ich powierzchni zewnętrznej, jak i wewnątrz. Za niska temperatura np. powoduje raczej wysuszenie potraw niż ich gotowanie / pieczenie.

Za wysoka temperatura natomiast może doprowadzić do przypalenia się potraw na ich powierzchni zewnętrznej, przy czym ich wnętrze może pozostać nadal surowe (zjawisko, które czasem przede wszystkim przy mięsie jest celowe).

### ➤ Czas

Ta zmienna zależy od ilości potraw, które zostały włożone do pieca. Im ta ilość jest większa, tym dłuższy jest czas gotowania / pieczenia i odwrotnie. Za krótki czas gotowania / pieczenia w porównaniu do właściwego czasu uniemożliwia pełne dogotowanie potraw; zbyt długi czas natomiast w stosunku do poprawnego doprowadza do przypalenia się potrawy na jej powierzchni zewnętrznej.

### ➤ Ilość

Ilość potraw ma wpływ na czas gotowania/ pieczenia. Większa ilość potraw prowadzi zawsze do dłuższego czasu gotowania / pieczenia i odwrotnie.

## Odpowiednie naczynia

- Do przygotowywania potraw w piecu konwekcyjnym należy używać odpowiednich pojemników GN 1/2 o głębokości 650 mm. Można je wsunąć w trzy prowadnice urządzenia.
- Można stosować także inne, odporne na wysokie temperatury formy do pieczenia, smażenia lub zapiekanek. Należy je ustawić na rusztach pieca na odpowiedniej wysokości.
- Stosując mniejsze formy do pieczenia, smażenia i zapiekanek osiąga się lepsze rezultaty.
- Ruszty należy stosować do zrumieniania mięsa, jak np. sznycel, kielbaski, mrożona pizza.
- Należy odpowiednio dobierać akcesoria, aby zapewnić równomierny rozkład ciepła w naczyniach i urządzeniu.



### **WSKAZÓWKA!**

**Należy używać wyłącznie naczyń i form odpornych na wysoką temperaturę.  
Przestrzegać zaleceń producenta!**

## Porady i wskazówki

- Potrawy rozłożyć w pojemnikach równomiernie, aby osiągnąć równomierny rezultat.
- Przy wypiekach nie używać blach wyższych niż 20 mm, a między produktami zostawić odstęp, aby się nie skleiły.
- Potrawy przyprawiać przed procesem gotowania, sprawdzając ich smak podczas przygotowywania i doprawić w razie potrzeby.
- Aby zaoszczędzić czas i energię można wykorzystywać ciepło pozostające w piecu po pieczeniu, przygotowując kolejne potrawy, dopóki urządzenie jest gorące.
- Do potraw dodawać możliwie jak najmniej tłuszczu, aby uniknąć pryskania tłuszczu i zmniejszyć zawartość tłuszczu.
- Potrawy, które mogą pryskać, gotować zawsze w dolnej części pieca.
- Jeśli potrawy stają się podczas obróbki zbyt ciemne, należy zredukować temperaturę. Jeśli potrawy są zbyt jasne lub zbyt długo nie mogą się ugotować, podwyższyć temperaturę urządzenia.

## 6. Czyszczenie i konserwacja



### OSTRZEŻENIE!

**Przed czyszczeniem odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego (wyciągnąć wtyczkę!). Poczekać, aż urządzenie ostygnie.**

**Urządzenia nigdy nie czyścić strumieniem wody pod wysokim ciśnieniem!**

**Zwracać uwagę na to, aby woda nie dostała się do urządzenia.**

### Czyszczenie urządzenia

- Aby uniknąć przypalania się resztek potraw, urządzenie należy czyścić po każdym użyciu.
- Wewnątrz i z zewnątrz urządzenie należy czyścić wilgotną miękką ściereczką i łagodnym środkiem myjącym.
- Ruszty i użyte pojemniki GN należy myć pod bieżącą wodą za pomocą wilgotnej ściereczki lub gąbki i łagodnego środka myjącego. Opłukać w czystej wodzie i dokładnie osuszyć.
- **Nigdy** nie czyścić urządzenia za pomocą ostrych lub twardych przyrządów kuchennych, aby uniknąć uszkodzenia powierzchni zewnętrznej urządzenia.
- Do czyszczenia urządzenia nie używać **nigdy** agresywnych środków czyszczących ani kwasów.
- Stosować wyłącznie miękką ściereczkę i **nigdy** nie stosować żadnego rodzaju ostrych czyścików, które mogłyby porysować urządzenie.
- Po czyszczeniu należy użyć miękkiej, suchej ściereczki do osuszenia i wypolerowania powierzchni.

### Konserwacja

- Zalecamy zlecenie konserwacji urządzenia specjalistycznemu serwisowi przynajmniej raz w roku. Prace ingerujące w urządzenie może wykonać tylko wykwalifikowany personel specjalistyczny.

### Przechowywanie urządzenia

- Jeśli urządzenie ma przez dłuższy czas pozostawać nieużywane, należy je oczyścić według powyższego opisu i przechowywać w miejscu suchym, czystym i zabezpieczonym przed mrozem, słońcem i dziećmi. Na urządzeniu nie ustawiać żadnych ciężkich przedmiotów.



## 7. Możliwe usterki

Przed skontaktowaniem się z działem obsługi klienta lub sprzedawcą należy sprawdzić na podstawie poniższej tabelki, czy usterkę można usunąć.

PROBLEM	MOŻLIWE PRZYCZYNY	ROZWIĄZANIE
Urządzenie jest podłączone do prądu, ale lampka kontrolna pracy się nie świeci.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Źle włożona wtyczka.</li><li>• Nie ustawiony regulator główny/czasu.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Wyjąć wtyczkę i włożyć poprawnie.</li><li>• Ustawić regulator główny/czasu.</li></ul>
Urządzenie jest włączone do prądu, ale nie nagrzewa się.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Nie ustawiony regulator temperatury.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ustawić temperaturę.</li></ul>
Efekt gotowania/ pieczenie jest nierównomierny.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Uszkodzony wentylator.</li><li>• Uszkodzony regulator temperatury.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Skontaktować się z handlowcem.</li><li>• Skontaktować się z handlowcem.</li></ul>

### Jeżeli nie można usunąć usterek działania:

- **nie** otwierać obudowy,
- poinformować dział obsługi klienta lub skontaktować się ze sprzedawcą, przy czym podać następujące informacje:
  - rodzaj usterki działania;
  - numer artykułu i numer seryjny (odczytać na tabliczce znamionowej na tylnej ścianie urządzenia).

## 8. Utylizacja

### Stare urządzenia

Po zakończeniu okresu eksploatacji, stare urządzenie należy poddać utylizacji, zgodnie z obowiązującymi w danym kraju regulacjami. Zalecamy skontaktować się ze specjalistyczną firmą lub nawiązać kontakt z komórką ds. utylizacji we władzach gminy.



### **OSTRZEŻENIE!**

**Aby wykluczyć ewentualne nadużycia i związane z tym zagrożenia, należy przed oddaniem urządzenia do utylizacji zadbać o to, by nie dało się go ponownie uruchomić. W tym celu należy odłączyć urządzenie od zasilania i odciąć kabel zasilający.**



### **OSTROŻNIE!**



**Podczas utylizacji urządzenia należy postępować zgodnie z właściwymi przepisami państwowymi lub regionalnymi.**

## РУССКИЙ

## Содержание

<b>1. Безопасность .....</b>	<b>128</b>
1.1 Значение символики.....	128
1.2 Меры предосторожности.....	129
1.3 Использование по назначению.....	133
<b>2. Общие сведения .....</b>	<b>134</b>
2.1 Ответственность и гарантийные обязательства .....	134
2.2 Защита авторских прав .....	134
2.3 Декларация о нормативном соответствии.....	134
<b>3. Транспортировка, упаковка и хранение .....</b>	<b>135</b>
3.1 Транспортная инспекция.....	135
3.2 Упаковка .....	135
3.3 Хранение .....	135
<b>4. Технические данные .....</b>	<b>136</b>
4.1 Технические характеристики .....	136
4.2 Панель обслуживания .....	136
<b>5. Инсталляция и обслуживание .....</b>	<b>137</b>
5.1 Инсталляция .....	137
5.2 Обслуживание.....	139
<b>6. Очистка и консервация .....</b>	<b>142</b>
<b>7. Возможные неисправности .....</b>	<b>143</b>
<b>8. Утилизация .....</b>	<b>144</b>

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

Тел.: +49 (0) 5258 971-0  
Факс: +49 (0) 5258 971-120



**Перед эксплуатацией прибора прочитать инструкцию по эксплуатации и хранить ее в доступном месте!**

Эта инструкция по эксплуатации описывает установку, обслуживание и уход за прибором и служит важным информационным источником и справочником.

Знание и выполнение всех содержащихся в ней мер предосторожности и инструкции по эксплуатации является предпосылкой безопасной и правильной работы с прибором.

Кроме этого, необходимо соблюдать действующие на территории пользования прибором указания по предотвращению несчастных случаев и общие указания по безопасности.

Инструкция по эксплуатации является частью продукта и должна храниться в месте, всегда доступном для персонала по установке, эксплуатации и чистки прибора.

В случае передачи прибора третьему лицу, ему необходимо передать также данную инструкцию по обслуживанию.

## 1. Безопасность

Прибор изготовлен согласно действующим в данный момент правилам техники. Несмотря на это прибор может представлять опасность, если им пользоваться не в соответствии с руководством по эксплуатации или не по прямому назначению.

Все лица, пользующиеся прибором, должны соблюдать указания, содержащиеся в данной инструкции по обслуживанию.

### 1.1 Значение символики

Важные технические указания и меры предосторожности выделены в данной инструкции по эксплуатации символами / знаками. Необходимо обязательно соблюдать эти указания во избежание несчастных случаев, человеческих и вещественных ущербов.



**ОСТОРОЖНО!**

Этот символ сигнализирует о непосредственной угрозе, последствием которой могут стать серьезные повреждения или смертельный исход.



**ОПАСНО!**

Этот символ сигнализирует об опасных ситуациях, которые могли бы привести к тяжелым телесным повреждениям или к смертельному исходу.



### ГОРЯЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ!

Символ предупреждает о горячей поверхности прибора во время его работы. Пренебрежение предупреждения может привести к получению ожогов!



### ВНИМАНИЕ!

Этот символ сигнализирует о возможных опасных ситуациях, которые могли бы привести к легким телесным повреждениям или травмам, дефектному действию и/или поломке прибора.



### УКАЗАНИЕ!

Этот символ выделяет советы и информацию, которые следует соблюдать для обеспечения эффективного и безаварийного обслуживания прибора.

## 1.2 Меры предосторожности

- Этот прибор не предназначен для пользования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными, интеллектуальными способностями, недостаточным опытом и знаниями о приборе, если они не находятся под контролем лица, отвечающего за их безопасность, или не получили от него соответствующие указания по использованию прибора.
- Дети должны находиться под наблюдением взрослых, чтобы иметь уверенность, что они не играют с прибором или не включают его.
- Во время эксплуатации прибора **никогда** не оставлять его без присмотра.
- Прибор следует использовать исключительно в закрытых помещениях.
- Прибор можно использовать только в случае, если его техническое состояние не вызывает сомнений касательно исправности и безопасности. В случае сбоев в действии прибора его следует отсоединить от источника питания (вынуть вилку из розетки) и сообщить в сервисный центр.

- Сделать невозможным доступ детей к упаковочным материалам, таким как полиэтиленовые пакеты или пенополистироловые элементы. **Опасность удушья!**
- Работы по уходу и ремонту должны проводиться только квалифицированными специалистами при использовании оригинальных запасных частей и принадлежностей. **Никогда не пытайтесь сами привести прибор в исправность.**
- Не использовать принадлежности или запасные части, которые не были одобрены изготовителем. Они могут представлять опасность для потребителя или причинить вред прибору или ущерб человеку, к тому же теряется право на удовлетворение гарантии.
- Во избежание повреждений и для обеспечения оптимальной производительности недозволено предпринимать как изменений прибора, так и перестроение, если они четко не дозволены изготовителем.



## **ОПАСНО! Угроза поражения электрическим током!**

Во избежание последствий угрозы следует соблюдать указанные ниже рекомендации по безопасности.

- Не допускать контакта провода питания с источниками тепла и острыми краями. Провод питания не должен свисать со стола или другого основания. Следите за тем, чтобы никто не мог наступать на провод или спотыкаться об него.
- Провод питания не должен подвергаться изгибам, запутыванию, он должен всегда находиться в разложенном состоянии. Никогда не устанавливайте прибор или другие предметы на проводе питания.
- Провод питания не прокладывать на ковровых покрытиях или других легко воспламеняющихся материалах. Не накрывать провод питания. Провод питания не должен находиться в зоне работы и не должен погружаться в воду или другие жидкости.

- Провод питания регулярно проверять на предмет повреждений. Не использовать прибор с поврежденным проводом питания. Если провод поврежден, во избежание опасности, его замену следует поручить персоналу сервисного обслуживания или электрику.
- Провод питания следует всегда отсоединять от розетки с помощью вилки.
- Никогда не перемещать, не передвигать и не поднимать прибор с помощью провода питания.
- Ни в коем случае не открывать корпус прибора. В случае нарушения электрических присоединений или модификаций электрической или механической конструкции, появится **угроза поражения электрическим током.**
- Не применять никакие едкие чистящие вещества и следить за тем, чтобы вода не попала в прибор.
- Никогда не обслуживать прибор влажными руками или стоя на мокром основании.
- Вынуть вилку из гнезда,
  - если прибор не используется,
  - если появятся помехи в работе прибора,
  - перед очисткой прибора.



### **ГОРЯЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ! Риск получения ожогов!**

Во избежание последствий угрозы следует соблюдать указанные ниже рекомендации по безопасности.

- Во время работы поверхность прибора сильно нагревается! Не прикасайтесь к горячей поверхности прибора голыми руками! Во время обслуживания прибора используйте предусмотренные для этого ручки и элементы обслуживания.
- Также после выключения поверхность прибора и камера печи, а также продукты в гастоёмкостях еще в течение длительного времени остаются горячими. Для изъятия блюд из печи пользуйтесь теплозащитными рукавицами.

- Во время открывания дверей конвекционной печи следует соблюдать особую осторожность, т.к. из печи может выходить горячий пар.
- Перед началом очистки прибор должен полностью остыть.



## **ОСТОРОЖНО! Опасность пожара или взрыва!**

Во избежание последствий угрозы следует соблюдать указанные ниже рекомендации по безопасности.

- Перед началом эксплуатации прибора следует убедиться, что в камере печи не находятся никакие предметы, как напр. полиэтиленовые пакеты, инструкции по обслуживанию, аксессуары. Во время работы **никогда** не помещать кухонные принадлежности, полотенца, бумагу и т.д. в камеру печи и не оставлять их на приборе.
- **Никогда** не пользоваться прибором вблизи горючих и легко воспламеняющихся материалов (напр. бензин, спирт, алкоголь и т.п.). Высокая температура может привести к их испарению и в результате контакта с источниками возгорания может произойти дефлаграция, и вследствие этого могут иметь место телесные повреждения и материальный ущерб.
- Регулярно очищать камеру печи, чтобы она всегда была чистой: не удаленные следы жира и остатки приготавливаемых продуктов могут возгораться.
- В случае пожара, перед началом соответствующих действий, направленных на ликвидацию огня, следует отключить прибор от источника электропитания (вынуть вилку!). **Внимание:** Не разбрызгивать воду над прибором, который еще находится под напряжением: **Опасность поражения электрическим током!**



### 1.3 Использование по назначению



#### **ВНИМАНИЕ!**

Прибор спроектирован и сконструирован для промышленного использования и может обслуживаться исключительно квалифицированным персоналом.

Безопасность эксплуатации прибора гарантирована только в случае соответствующего назначению применения, в соответствии с данными в инструкции по обслуживанию.

Все технические действия, в том числе монтаж и техобслуживание, могут осуществляться исключительно квалифицированным персоналом.

Печь конвекционная предназначена только для следующих целей:

- Приготовление мяса, рыбы и овощей;
- Выпечка хлеба, пирогов и тортов;
- Подогрев блюд;
- Размораживание замороженных продуктов;
- Запекание;
- Приготовление охлажденных и замороженных блюд.

Печь конвекционная не может использоваться для:

- обогрева помещений;
- сушки одежды;
- хранения горючих предметов;
- подогревания и разогревания горючих, вредных для здоровья, летучих и тому подобных жидкостей и материалов.



#### **ВНИМАНИЕ!**

Любое отклонение от пользования по прямому назначению и / или другое использование прибора запрещено и является использованием несоответственно прямому назначению.

Претензии любого рода к изготовителю и / или его представителю по поводу нанесённого ущерба в результате пользования прибором не по назначению исключены.

За весь ущерб при пользовании прибором не по назначению отвечает сам потребитель.

## 2. Общие сведения

### 2.1 Ответственность и гарантийные обязательства

Все сведения и указания в этой инструкции по эксплуатации были составлены с учётом действующих предписаний, актуального уровня инженерно-технических исследований, а также нашего многолетнего опыта и знаний.

Переводы инструкции по эксплуатации также сделаны на уровне лучших знаний. Однако ответственность за ошибки в переводе мы на себя взять не можем. Основой служит приложенная немецкая версия инструкции по эксплуатации.

Действительный объём поставок может отклоняться при спецзаказах, предъявлении дополнительных заказных условий поставок или по причине новейших технических изменений, отличающихся от описанных здесь объяснений и чертёжных изображений.



#### **ВНИМАНИЕ!**

**Перед началом каких-либо действий с прибором, особенно перед его включением, следует внимательно прочитать данную инструкцию по обслуживанию!**

Производитель не **несет ответственность** за повреждения и вред, возникшие вследствие:

- несоблюдения указаний на тему обслуживания и очистки;
- использования не по назначению;
- введения изменений пользователем;
- применения несоответствующих запчастей.

Мы оставляем за собой право на технические изменения продукта в рамках улучшения качества использования и дальнейшего исследования.

### 2.2 Защита авторских прав

Инструкция по эксплуатации и содержащиеся в ней тексты, чертежи и прочие изображения защищены авторскими правами. Размножения любого вида и в любой форме – даже частично – а также использование и/или передача содержания запрещены без письменного согласия изготовителя. Нарушение ведёт за собой последствие возмещения убытков. Мы оставляем за собой право на предъявление дальнейших претензий.



#### **УКАЗАНИЕ!**

**Содержание, тексты и прочие изображения защищены авторскими правами и находятся под защитой других прав защиты производства. Каждое злоупотребление наказуемо.**

### 2.3 Декларация о нормативном соответствии



Прибор соответствует действующим нормам и директивам ЕС. Это подтверждается нами в Заявлении о соответствии ЕС. При необходимости мы с удовольствием вышлем Вам Заявление о соответствии.

## 3. Транспортировка, упаковка и хранение

### 3.1 Транспортная инспекция

Полученный груз незамедлительно проверить на комплектность и на транспортный ущерб. При внешне опознаваемом транспортном ущербе груз не принимать или принять с оговоркой.

Размер ущерба указать в транспортных документах / накладной/ перевозчика. Подать рекламацию.

Скрытый ущерб reklamировать сразу после обнаружения, так как заявку на возмещение ущерба можно подать лишь в пределах действующих рекламационных сроков.

### 3.2 Упаковка

Не выбрасывайте упаковочный картон вашего прибора. Он может Вам понадобиться для хранения, при переезде или если Вы в случае возможных повреждений будете высылать прибор в нашу сервисную службу. Полностью освободите прибор перед вводом в строй от внешнего и внутреннего упаковочного материала.



#### **УКАЗАНИЕ!**

**Если Вы намереваетесь выкинуть упаковочный материал, соблюдайте предписания, действующие в Вашей стране. Подвозите вторично перерабатываемый упаковочный материал к месту сбора материалов вторичной переработки.**

Проверьте, полностью ли укомплектован прибор и запасные принадлежности. В случае недостачи каких-либо частей свяжитесь с нашей службой Сервиса.

### 3.3 Хранение

Приборы держать до установки в не распакованном виде, соблюдая нанесённые на внешней стороне маркировки по установке и хранению.

Упаковки хранить исключительно при следующих условиях:

- не держать под открытым небом;
- хранить в сухом и свободном от пыли месте;
- не подвергать воздействию агрессивных веществ;
- предохранять от воздействия солнечных лучей;
- избегать механических сотрясений;
- при длительном хранении (более 3 месяцев) регулярно контролировать общее состояние всех частей и упаковки.  
В случае необходимости освежить или обновить.

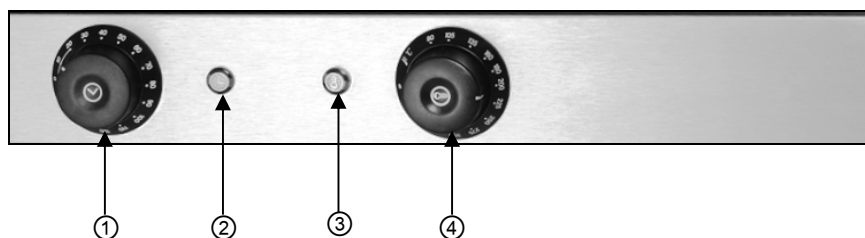
## 4. Технические данные

### 4.1 Технические характеристики

Наименование	<b>Печь конвекционная АТ 110 для 3 x 1/2 GN</b>
Артикул:	<b>120789</b>
Исполнение:	корпуса и духовки: нержавеющая сталь
Диапазон рабочей температуры:	от 0 °С до 300 °С
Установка времени:	0 – 120 мин.
Потребляемая мощность:	2,7 кВт / 230 В~ 50/60 Гц
Размеры:	внешн.: шир. 460 x глуб. 570 x выс. 460 мм внутр.: шир. 350 x глуб. 300 x выс. 275 мм
Расстояние между противнями:	70 мм
Вес:	27 кг
Аксессуары:	3 решетки, шир. 325 x глуб. 65 мм

Технические изменения возможны!

### 4.2 Панель обслуживания



- ① Главный регулятор и регулятор времени (0 – 120 минут)
- ② Контрольная лампочка режима работы
- ③ Контрольная лампочка подогрева
- ④ Регулятор температуры (0 °С - 300 °С)

## 5. Инсталляция и обслуживание

### 5.1 Инсталляция



#### **ВНИМАНИЕ!**

Все работы по установке, подключению и техобслуживанию прибора должны выполняться квалифицированным и уполномоченным техником в соответствии с действующими международными, отечественными и местными предписаниями.

#### **Установка**

- Распакуйте прибор и полностью удалите упаковочный материал.
- Установить прибор на ровном, стабильном, сухом и водоотталкивающем основании, отличающемся стойкостью к воздействию высоких температур.
- **Никогда** не следует устанавливать прибор на легковоспламеняющемся основании.
- **Никогда** не следует устанавливать прибор во влажных и мокрых зонах.
- Место установки должно быть легко доступным и достаточно просторным для обеспечения возможности свободного обслуживания прибора и хорошей циркуляции воздуха.
- **Никогда** не устанавливать прибор непосредственно при стенах, перегородках, кухонной мебели или других предметах, выполненных из легко воспламеняющихся материалов. Следует сохранять как минимум 10 см расстояния по бокам и сзади от стен или других предметов. Учесть действующие требования в области противопожарной безопасности.
- Если сохранение указанного расстояния невозможно, необходимо применить предохранительные средства (напр. пленку из жароупорного материала), благодаря которым можно сохранить температуру стены в пределах безопасности.



#### **УКАЗАНИЕ!**

Прибор не предназначен под мебельную застройку или для модульной установки!

- Перед включением снять с прибора защитную пленку. Пленку следует снимать медленно, чтобы на поверхности прибора не оставались остатки клея. Удалить возможные остатки клея, используя соответствующий растворитель.



## **ВНИМАНИЕ!**

**Никогда не следует удалять с прибора заводскую табличку с номинальными данными, а также предупреждающие символы.**

- Прибор следует установить таким образом, чтобы обеспечить беспрепятственный доступ к вилке, чтобы в случае необходимости его можно было быстро отключить от источника электропитания.

## Подключение



**ОПАСНО! Угроза поражения электрическим током!**

**В случае неправильной установки прибор может стать причиной получения травм!**

**Перед установкой прибора следует сравнить параметры локальной электрической сети с техническими данными прибора (см. номинальный щиток). Прибор подключать только в случае полного соответствия параметров!**

- Электрическая цепь в розетке должна быть обеспечена как минимум 16А. Прибор подключить только непосредственно в розетку в стене; нельзя использовать никаких разветвителей или штепсельных гнезд.

## 5.2 Обслуживание

### Подготовка прибора

- Перед первым использованием оборудования следует вымыть его снаружи и внутри теплой водой и мягким моющим средством, а затем старательно ополоснуть чистой водой. Высушить прибор при помощи мягкой сухой тряпочки.
- Затем разогреть прибор без продуктов, чтобы ликвидировать возможные посторонние запахи, которые могут появляться из теплоизоляции. Поверните для этого регулятор температуры на 200 °С и регулятор времени на 30 минут. По истечении этого времени откройте стеклянную дверь прибора, чтобы образовавшийся дым мог улетучиться.

### Настройки

- Процесс варки / выпечки в конвекционной печи протекает при помощи циркуляции горячего воздуха внутри печи. Эта циркуляция делает возможным равномерный процесс варки и выпечки благодаря равномерному распределению температуры.
- Преимущество конвекционной печи в том, что в ней одновременно могут готовиться разные блюда (если температура приготовления та же), без риска смешивания разных запахов.



#### **УКАЗАНИЕ!**

**Перед каждым использованием следует хорошо прогреть печь. Установите для этого температуру прим. на 30 °С выше указанной, чтобы таким образом получить равномерный эффект варки / выпечки.**

- Включите печь при помощи главного регулятора / регулятора времени, повернув его по часовой стрелке в положение между 5-ю и 10-ю.
- Установите желаемую температуру (0 °С -300 °С) при помощи регулятора температуры. Контрольная лампочка подогрева загорится. Как только установленная температура будет достигнута, отключится элемент нагрева и контрольная лампочка подогрева погаснет.
- Теперь Вы можете приготовленные блюда поставить в печь.
- Установите при помощи главного регулятора / регулятора времени желаемое время. Контрольная лампочка загорится, как только вы повернёте этот регулятор. Зарботает вентилятор.
- По истечении установленного времени печь автоматически отключается.
- Вынимите приготовленные блюда.



**ГОРЯЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ! Риск получения ожогов!**  
**Во время работы некоторые детали прибора сильно нагреваются. Открывайте и закрывайте печь при помощи ручки двери.**  
**Применяйте защитные рукавицы при обслуживании прибора.**

## **Переменные параметры в процессе варки / выпечки**

- температура
- время
- количество

### ➤ **Температура**

Точная установка температуры гарантирует правильное приготовление блюд, как их внешней стороны, так и внутренней.

Слишком низкая температура, напр. приводит скорей к высушению продукта, чем к его варке / выпечке.

Слишком высокая температура может привести к подгоранию наружной стороны продуктов, при чем внутри они могут остаться сырыми (иногда такое явление бывает преднамеренным – когда касается мяса).

### ➤ **Время**

Эта переменная зависит от количества блюд, которые были поставлены в печь. Чем больше их количество, тем дольше время варки / выпечки и наоборот.

Слишком короткое время варки / выпечки, по сравнению с положенным временем, не дает возможности полностью приготовить блюда; а слишком долгое время, по сравнению с положенным, приводит к подгоранию наружной стороны блюда.

### ➤ **Количество**

Количество блюд влияет на время варки/ выпечки. Большее количество блюд требует всегда большего времени варки / выпечки и наоборот.



## Подходящие принадлежности

- Используйте для приготовления блюд в конвекционной печи подходящие ёмкости 1/2 GN глубиной 650 мм. Эти ёмкости могут быть установлены в трёх направляющих печи.
- Вы можете также использовать другие жароустойчивые ёмкости, как например формы для жарки, выпечки или запекания. Поставьте их на решётки на желаемом уровне в печи.
- В маленьких формах для жарки, выпечки или запекания Вы достигнете лучших результатов.
- Используйте решётки для поджаривания мяса, как например шницеля, колбасок, замороженной пиццы.
- Следите за правильным выбором принадлежностей, чтобы обеспечить равномерное распределение тепла в ёмкостях и в печи.



### **УКАЗАНИЕ!**

**Используйте только жароустойчивые формы для жарки, выпечки или запекания. Обращайте внимание на технические данные производителей!**

## Советы и рекомендации

- Продукты в емкостях следует укладывать равномерно, чтобы достичь равномерного эффекта варки/выпечки.
- Не используйте для выпечки противней или ёмкостей выше 20 мм, оставляйте между выпекаемыми продуктами достаточный промежуток, чтобы они не могли склеиться.
- Блюда приправлять перед процессом обработки, во время приготовления проверять их вкус и возможно добавлять приправы по своему усмотрению.
- Чтобы сэкономить время и энергию для обработки следующих продуктов, рекомендуем использовать остатки тепла в печи после приготовления блюд, пока прибор еще не остыл.
- В блюда добавлять как можно меньше жира, чтобы избежать разбрызгивания жира и сократить жирность.
- Продукты, которые брызгают, следует вкладывать на самом низком уровне печи.
- Если Вы заметите, что продукты темнеют, следует уменьшить температуру. Если продукты слишком светлые или долго не готовы, следует повысить уровень температуры в печи.

## 6. Очистка и консервация



**ОСТОРОЖНО!**

**Перед началом очистки отключить прибор от источника электропитания (вынуть вилку!). Подождать, пока прибор остынет.**

**Категорически запрещается чистить прибор водной струей под высоким давлением!**

**Обращать внимание на то, чтобы вода не попадала в прибор.**

### Очистка прибора

- Для того, чтобы избежать пригорания остатков после выпечки, прибор следует очищать после каждого использования.
- Протрите прибор снаружи и внутри при помощи мягкой влажной тряпочки. Используйте при необходимости моющее средство для посуды.
- Помойте решётки и использованные ёмкости GN под проточной водой при помощи мягкой тряпочки или губки и моющего средства для посуды. Прополоскайте в чистой воде и протрите всё сухим полотенцем.
- **Никогда** не используйте для очистки острые и жёсткие кухонные принадлежности, чтобы не повредить поверхность прибора.
- **Никогда** не используйте для очистки агрессивные чистящие средства или щелочи.
- Пользоваться только мягкой салфеткой и **никогда** не следует применять никаких острых проволочных мочалок, которые могут поцарапать поверхность.
- После очистки следует воспользоваться мягкой сухой салфеткой для сушки и полировки поверхности.

### Консервация

- Рекомендуем заказывать проведение консервации оборудования в специальной сервисной службе не реже раза в год. Вмешиваться в конструкцию прибора может только квалифицированный специализированный персонал.

### Хранение прибора

- Если прибор не будет использоваться в течение более длительного периода, его следует очистить согласно описанию выше и хранить в сухом, чистом месте, защищенном от воздействия низких и высоких температур, а также солнечных лучей. Хранить вдали от детей. На приборе не устанавливать никаких тяжелых предметов.

## 7. Возможные неисправности

Перед контактом с отделом по обслуживанию клиента или продавцом следует проверить, руководствуясь данными таблицы ниже, есть ли возможность самостоятельного устранения неисправности.

ПРОБЛЕМА	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ
Прибор подключен к сети, но контрольная лампочка режима работы не загорается.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Прибор неправильно подключен к розетке.</li><li>• Главный регулятор/ регулятор времени не включен.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Вытянуть вилку из розетки и правильно подключить прибор</li><li>• Включить главный регулятор/ регулятор времени.</li></ul>
Прибор подключен к сети, но не нагревается.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Регулятор температуры не установлен.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Установить температуру.</li></ul>
Результат выпечки/ варки не равномерен.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Вентилятор неисправен.</li><li>• Регулятор температуры неисправен.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Обратиться к продавцу.</li><li>• Обратиться к продавцу.</li></ul>

### Если не удается устранить неисправности:

- не открывать корпус,
- сообщить в отдел по обслуживанию клиента или связаться с продавцом, при этом следует предоставить следующую информацию:
  - вид неисправности;
  - номер артикула и серийный номер (на номинальном щитке на задней стенке прибора).

## 8. Утилизация

### Старые приборы

Отслуживший прибор нужно по истечении продолжительности службы сдать в утиль согласно национальным предписаниям утилизации. Рекомендуется вступить в контакт с одной из фирм, занимающейся утилизацией или связаться с отделом по утилизации Вашей коммуны.



**ОСТОРОЖНО!**

**Для исключения нарушения и связанными с этим опасностями, приведите прибор перед утилизацией в непригодное состояние. Для этого прибор отключить от сети и удалить сетевой кабель от прибора.**



**ВНИМАНИЕ!**



**При утилизации прибора придерживайтесь к действующим в Вашей стране и в Вашей коммуне предписаниям.**