

AT220-MDI



A120821

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

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



Version: **1.0**

Erstelldatum: 2023-01-31

Original-Bedienungsanleitung

| | | |
|-----|--|----|
| 1 | Sicherheit | 2 |
| 1.1 | Signalworterklärung | 2 |
| 1.2 | Sicherheitshinweise | 3 |
| 1.3 | Bestimmungsgemäße Verwendung | 6 |
| 1.4 | Bestimmungswidrige Verwendung | 6 |
| 2 | Allgemeines | 7 |
| 2.1 | Haftung und Gewährleistung | 7 |
| 2.2 | Urheberschutz | 7 |
| 2.3 | Konformitätserklärung | 7 |
| 3 | Transport, Verpackung und Lagerung | 8 |
| 3.1 | Transportinspektion | 8 |
| 3.2 | Verpackung | 8 |
| 3.3 | Lagerung | 8 |
| 4 | Technische Daten | 9 |
| 4.1 | Technische Angaben | 9 |
| 4.2 | Funktion des Gerätes | 10 |
| 4.3 | Baugruppenübersicht | 11 |
| 5 | Installation und Bedienung | 12 |
| 5.1 | Installation | 12 |
| 5.2 | Bedienung | 15 |
| 6 | Reinigung | 26 |
| 6.1 | Sicherheitshinweise zur Reinigung | 26 |
| 6.2 | Reinigung | 26 |
| 7 | Mögliche Funktionsstörungen | 28 |
| 8 | Entsorgung | 30 |



Die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme lesen und griffbereit am Gerät aufbewahren!

Diese Bedienungsanleitung beschreibt die Installation, Bedienung und Wartung des Geräts und ist eine wichtige Informationsquelle und Nachschlagewerk. Die Kenntnis aller enthaltenen Sicherheitshinweise und Handlungsanweisungen schafft die Voraussetzung für das sichere und sachgerechte Arbeiten mit dem Gerät. Zusätzlich gelten die für den Einsatzbereich des Geräts gültigen Unfallverhütungsvorschriften, Sicherheitsbestimmungen und gesetzliche Regelungen.

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor Beginn der Arbeiten am Gerät, insbesondere vor der Inbetriebnahme, um Personen- und Sachschäden zu vermeiden. Unsachgemäße Verwendung kann zu Beschädigungen führen.

Diese Bedienungsanleitung ist Bestandteil des Produkts und muss in unmittelbarer Nähe des Geräts und jederzeit zugänglich aufbewahrt werden. Wenn das Gerät weitergegeben wird, muss die Bedienungsanleitung mit ausgehändigt werden.

1 Sicherheit

DE

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 Anweisungen der Bedienungsanleitung halten und die Sicherheitshinweise beachten.

1.1 Signalworterklärung

Wichtige Sicherheits- und Warnhinweise sind in dieser Bedienungsanleitung durch Signalwörter gekennzeichnet. Diese Hinweise müssen unbedingt befolgt werden, um Personenschäden, Unfälle und Sachschäden zu vermeiden.



GEFAHR!

Das Signalwort **GEFAHR** warnt vor Gefährdungen, die zu schweren Verletzungen oder Tod führen, wenn sie nicht vermieden werden.



WARNUNG!

Das Signalwort **WARNUNG** warnt vor Gefährdungen, die mittelschwere bis schwere Verletzungen oder Tod zur Folge haben können, wenn sie nicht vermieden werden.



VORSICHT!

Das Signalwort **VORSICHT** warnt vor Gefährdungen, die leichte oder mäßige Verletzungen zur Folge haben können, wenn sie nicht vermieden werden.

ACHTUNG!

Das Signalwort **ACHTUNG** kennzeichnet mögliche Sachschäden, die bei Nichtbeachtung des Sicherheitshinweises auftreten können.

HINWEIS!

Das Symbol **HINWEIS** setzt den Benutzer über weiterführende Informationen und Tipps für den Gebrauch des Geräts in Kenntnis.

DE

1.2 Sicherheitshinweise

Elektrischer Strom

- Eine zu hohe Netzspannung oder unsachgemäße Installation kann zu elektrischem Stromschlag führen.
- Schließen Sie das Gerät nur an, wenn die Angaben auf dem Typenschild mit der Netzspannung übereinstimmen.
- Halten Sie das Gerät trocken um Kurzschlüsse zu vermeiden.
- Wenn im Betrieb Störungen auftreten, trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung.
- Berühren Sie den Netzstecker des Geräts nicht mit nassen Händen.
- Greifen Sie niemals nach dem Gerät, wenn es ins Wasser gefallen ist. Trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung.
- Lassen Sie Reparaturen und das Öffnen des Gehäuses nur von Fachkräften und Fachwerkstätten ausführen.
- Tragen Sie das Gerät nicht am Anschlusskabel.

- Bringen Sie das Anschlusskabel nicht mit Wärmequellen oder scharfen Kanten in Berührung.
- Knicken, quetschen oder verknoten Sie das Anschlusskabel nicht.
- Wickeln Sie das Anschlusskabel des Geräts immer vollständig ab.
- Stellen Sie niemals das Gerät oder andere Gegenstände auf das Anschlusskabel.
- Greifen Sie immer an den Netzstecker, um das Gerät von der Stromversorgung zu trennen.
- Überprüfen Sie das Anschlusskabel regelmäßig auf Beschädigungen. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Anschlusskabel beschädigt ist. Wenn dieses Schäden aufweist, muss es durch den Kundendienst oder einen qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

Brennbare Materialien

- Setzen Sie das Gerät niemals hohen Temperaturen aus, z.B. Herd, Ofen, offene Flammen, Geräte zum Warmhalten, etc.
- Reinigen Sie das Gerät täglich, um das Brandrisiko zu vermeiden.
- Decken Sie das Gerät nicht ab, z.B. mit Alufolie oder Tüchern.
- Betreiben Sie das Gerät nur mit den vorgesehenen Materialien und bei geeigneten Temperatureinstellungen. Materialien, Lebensmittel und Lebensmittelreste im Gerät können sich entzünden.
- Betreiben Sie das Gerät niemals in der Nähe von brennbaren, leicht entzündlichen Materialien, z.B. Benzin, Spiritus, Alkohol. Durch die Hitze verdampfen die Materialien und es kann bei Kontakt mit Zündquellen zu Verpuffungen kommen.
- Sollte ein Brand entstehen, trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie geeignete Maßnahmen zur Brandbekämpfung einleiten. Das Feuer niemals mit Wasser löschen, wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist. Sorgen Sie für ausreichend Frischluftzufuhr nach dem Löschen des Brandes.

Heiße Oberflächen

- Die Oberflächen des Geräts werden während des Betriebs heiß. Es besteht Verbrennungsgefahr. Auch nach dem Ausschalten bleibt die Hitze bestehen.
- Berühren Sie keine heißen Oberflächen des Geräts. Nutzen Sie vorhandene Bedienelemente und Griffe.
- Transportieren und reinigen Sie das Gerät nur nach vollständigem Abkühlen.
- Geben Sie kein kaltes Wasser oder brennbare Flüssigkeiten auf die heißen Oberflächen.

Bedienpersonal

- Das Gerät darf nur durch qualifiziertes Fachpersonal betrieben werden.
- Dieses Gerät darf nicht durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen bedient werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen oder das Gerät in Betrieb nehmen.

Betrieb nur unter Aufsicht

- Betreiben Sie das Gerät nur unter Aufsicht.
- Halten Sie sich immer in der unmittelbaren Nähe des Geräts auf.

Fehlgebrauch

- Bestimmungswidrige oder verbotene Verwendung kann zu Beschädigungen an dem Gerät führen.
- Verwenden Sie das Gerät nur in betriebssicherem und technisch einwandfreiem Zustand.
- Verwenden Sie das Gerät nur, wenn alle Anschlüsse vorschriftsgemäß ausgeführt sind.
- Verwenden Sie das Gerät nur in sauberem Zustand.
- Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile. Führen Sie niemals selbst Reparaturen am Gerät durch.
- Nehmen Sie keine Umbauten oder Veränderungen am Gerät vor.

1.3 Bestimmungsgemäße Verwendung

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

Folgende Verwendungen sind bestimmungsgemäß:

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

1.4 Bestimmungswidrige Verwendung

Eine bestimmungswidrige Verwendung kann zu Personenschäden sowie Sachschäden durch gefährliche elektrische Spannung, Feuer und hohe Temperaturen führen. Führen Sie ausschließlich diejenigen Arbeiten mit dem Gerät durch, die in dieser Bedienungsanleitung beschrieben sind.

Folgende Verwendungen sind bestimmungswidrig:

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

2 Allgemeines

2.1 Haftung und Gewährleistung

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

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden und Störungen bei:

- Nichtbeachtung der Anweisungen,
- bestimmungswidriger Verwendung,
- technischen Änderungen durch den Benutzer,
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile.

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

2.2 Urheberschutz

Die Bedienungsanleitung 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 Zustimmung des Herstellers nicht gestattet. Zuwiderhandlungen verpflichten zu Schadensersatz. Weitere Ansprüche bleiben vorbehalten.

DE

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 Transportinspektion

Prüfen Sie die Lieferung nach Erhalt unverzüglich auf Vollständigkeit und Transportschäden. Nehmen Sie bei äußerlich erkennbaren Transportschäden die Lieferung nicht oder nur unter Vorbehalt entgegen. Vermerken Sie den Schadensumfang auf den Transportunterlagen/ Lieferschein des Transporteurs und leiten Sie die Reklamation ein. Reklamieren Sie verdeckte Mängel sofort nach Erkennen, da Schadensersatzansprüche nur innerhalb der geltenden Reklamationsfristen geltend gemacht werden können.

Falls Teile oder Zubehör fehlen sollten, nehmen Sie bitte mit unserem Kundenservice Kontakt auf.

3.2 Verpackung

Werfen Sie den Umkarton Ihres Gerätes nicht weg. Sie benötigen ihn eventuell zur Aufbewahrung, beim Umzug oder wenn Sie das Gerät bei eventuellen Schäden an unsere Service-Stelle senden müssen.

Die Verpackung und einzelne Bauteile sind aus wiederverwertbaren Materialien hergestellt. Im Einzelnen sind dies: Folien und Beutel aus Kunststoff, Verpackung aus Pappe.

Führen Sie wiederverwertbare Verpackungen dem Recycling zu. Beachten Sie die in Ihrem Land geltenden Vorschriften.

3.3 Lagerung

Lassen Sie die Packstücke bis zur Installation verschlossen und bewahren Sie diese unter Beachtung der außen angebrachten Aufstell- und Lagermarkierung auf. Lagern Sie die Packstücke nur unter folgenden Bedingungen:

- in geschlossenen Räumen
- trocken und staubfrei
- vor aggressiven Medien ferngehalten
- vor Sonneneinstrahlung geschützt
- vor mechanischen Erschütterungen geschützt.

Bei längerer Lagerung (> 3 Monate) kontrollieren Sie regelmäßig den Allgemeinzustand aller Teile und der Verpackung. Erneuern Sie bei Bedarf die Verpackung.

4 Technische Daten

4.1 Technische Angaben

| | |
|--|-------------------------------|
| Bezeichnung: | Heißluftofen AT220-MDI |
| Art.-Nr.: | A120821 |
| Material: | Edelstahl |
| Material Garraum: | Edelstahl |
| Maße Garraum (B x T x H) in mm: | 560 x 380 x 350 |
| Anzahl Einschübe: | 4 |
| Format Einschübe: | 1/1 GN |
| Abstand zwischen den Einschüben in mm: | 75 |
| Temperaturbereich von – bis in °C: | 50 - 300 |
| Zeiteinstellung von – bis in Min.: | 0 - 120 |
| Aufheizzeit (150 °C) ca. in Min.: | 12 |
| Anzahl Garprogramme: | 1 |
| Anzahl Garphasen: | 1 |
| Anzahl Motoren: | 2 |
| Lüftergeschwindigkeitsstufen: | 1 |
| Schutzart: | IPX 3 |
| Anschlusswert: | 3 kW 230 V 50 Hz |
| Maße (B x T x H) in mm: | 700 x 640 x 540 |
| Gewicht in kg: | 44,0 |

Technische Änderungen vorbehalten!

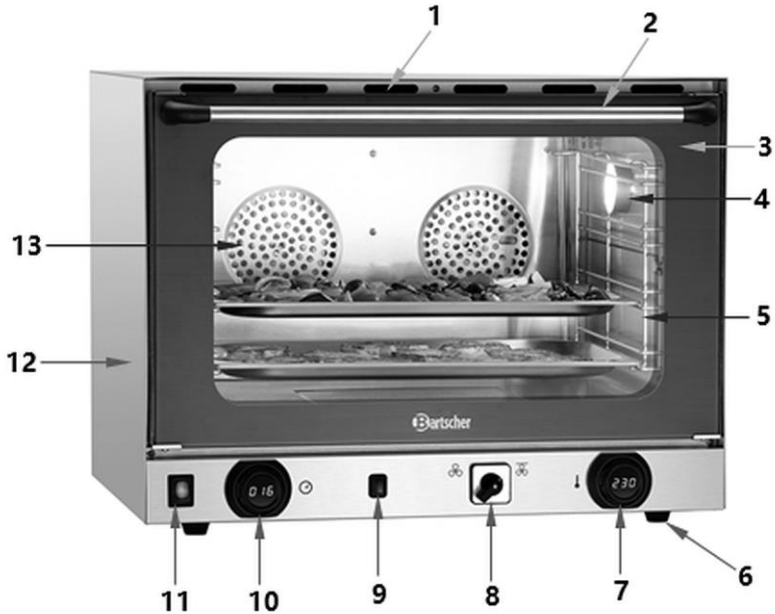
Ausführung / Eigenschaften

- Serie: AT
- Geräte-Anschluss: steckerfertig
- Funktionen: Umluft | Grillfunktion | Beschwadung
- Temperaturregelung: thermostatisch | in 1°C Schritten
- Timer
- Thermostat
- Art der Einschübe: quer
- Innenbeleuchtung
- LED-Anzeige: Temperatur | Zeit
- Steuerung: MDI-Knebel
- Mögliche Pausierung des Garprozesses über Temperaturregler
- Ein-/Ausschalter
- Eigenschaften:
 - Knebel mit Digital-Anzeige für Temperatur und Zeit
 - Mögliche Pausierung des Garprozesses über Temperaturregler
 - Doppeltürverglasung
 - Abgerundete Backkammer
 - Auflageschienen herausnehmbar
 - Signalton nach Ablauf der Zeit
 - Memory-Funktion
- Inklusive:
 - 1 x 1/1 GN Gitterrost
 - 1 x 1/1 GN Behälter
 - Schlauch für Festwasseranschluss

4.2 Funktion des Gerätes

Der AT220-MDI vereint bewährte Features der AT-Serie und bietet zusätzlichen Komfort durch die integrierte Grillfunktion und Beschwadung. Für höchsten Bedienkomfort sorgt die digitale Bartscher MDI-Steuerung mit einer schnellen und unkomplizierten Regulierung von Temperatur und Zeit.

4.3 Baugruppenübersicht



DE

Abb. 1

- | | |
|---|----------------------------|
| 1. Belüftungsöffnungen | 2. Glastürgriff |
| 3. Glastür | 4. Innenbeleuchtung |
| 5. Auflageschienen | 6. Füße (4x) |
| 7. Temperatur-Druck-/Drehregler | 8. Umluft-/Grillregler |
| 9. Beschwadungsknopf | 10. Zeit-Druck-/Drehregler |
| 11. Ein-/Ausschalter mit integrierter Netz-Kontrollleuchte (grün) | 12. Gehäuse |
| 13. Lüftermotoren (2x) | |

5 Installation und Bedienung

5.1 Installation



VORSICHT!

Bei einer unsachgemäßen Installation, Einstellung, Bedienung oder Wartung bzw. Handhabung des Gerätes kann es zu Personen- und Sachschäden kommen.

Aufstellung und Installation, sowie Reparaturen dürfen nur von autorisiertem Fachpersonal unter Einhaltung der im jeweiligen Land geltenden Gesetzgebung vorgenommen werden.

HINWEIS!

Der Hersteller übernimmt keine Haftung bzw. Garantieverpflichtungen für Schäden, die auf Nichtbeachtung der Vorschriften oder unsachgemäße Installation zurückzuführen sind.

DE

Auspacken / Aufstellen

- Packen Sie das Gerät aus und entfernen Sie alle äußeren und inneren Verpackungsteile, sowie Transportsicherungen.



VORSICHT!

Erstickungsgefahr!

Halten Sie Verpackungsmaterialien wie Plastikbeutel und Styroporteile außerhalb der Reichweite von Kindern.

- Ziehen Sie falls vorhanden die Schutzfolie vom Gerät ab. Ziehen Sie die Schutzfolie langsam ab, damit keine Kleberrückstände zurückbleiben. Entfernen Sie eventuelle Kleberrückstände mit einem geeigneten Lösungsmittel.
- Achten Sie darauf, dass das Typenschild und die Warnhinweise am Gerät nicht beschädigt werden.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** in nasser oder feuchter Umgebung auf.
- Stellen Sie das Gerät so auf, dass die Anschlüsse leicht zugänglich sind und bei Bedarf schnell getrennt werden können.
- Stellen Sie das Gerät auf eine Fläche mit folgenden Eigenschaften:
 - eben, ausreichend tragfähig, wasserresistent, trocken und hitzebeständig

Installation und Bedienung

- ausreichend groß, um ungehindert mit dem Gerät arbeiten zu können
 - gut zugänglich
 - mit einer guten Luftzirkulation.
- Halten Sie ausreichenden Abstand zu Tischkanten ein. Das Gerät könnte kippen und herunterfallen.
 - Halten Sie zu brennbaren Wänden und Gegenständen einen Mindestabstand seitlich von 10 cm und an der Rückseite 20 cm ein.
 - Befestigen Sie die mitgelieferten Füße, indem Sie sie unter dem Gerät einschrauben.

HINWEIS!

Benutzen Sie das Gerät nicht ohne Füße.

ACHTUNG!

Das Gerät ist nicht für den Einbau geeignet!

Wasseranschluss

1. Sorgen Sie dafür, dass ein Trinkwasseranschluss in der Nähe des Gerätes ist.
2. Lassen Sie vor dem Anschluss des Gerätes ausreichende Wassermenge abfließen, um etwaige Reststoffe, die sich in der Rohrleitung befinden, zu entfernen, damit diese nicht in die Magnetventile gelangen.

HINWEIS:

Für eine einwandfreie Funktion sollte das Gerät zur Vermeidung von Kalkablagerungen im Garraum mit Trinkwasser versorgt werden, dessen Wasserhärte zwischen 0,5 und 5°dH liegt, bei höheren Werten muss eine Wasserenthärtungsanlage installiert werden.

3. Schließen Sie den mitgelieferten Wasserdruckschlauch an das Anschlussstück des Wasserzulaufrohres (3/4") an der Rückseite des Gerätes an.
4. Verbinden Sie das andere Ende des Wasserdruckschlauches mit dem Kaltwassernetz mit Absperrhahn.

Das eintretende Trinkwasser sollte einen Druckwert zwischen 50 kPa (0,5 bar) und 200 kPa (2 bar) haben.

Wenn der Eingangsdruckwert höher als 200 kPa (2 bar) ist, muss ein Druckminderer vorinstalliert werden.

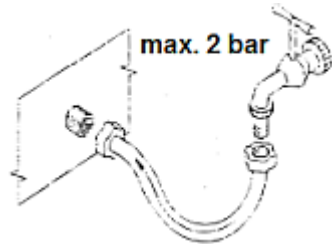


Abb. 2

Anschließen - Strom

- Prüfen Sie, ob die technischen Angaben des Geräts (siehe Typenschild) zu den Daten der örtlichen Stromversorgung passen.
- Schließen Sie das Gerät an eine ausreichend abgesicherte Einzelsteckdose mit Schutzkontakt an. Schließen Sie das Gerät nicht an eine Mehrfachsteckdose an.
- Verlegen Sie das Anschlusskabel so, dass niemand darauf treten oder darüber stolpern kann.

5.2 Bedienung



WARNUNG!

Verbrennungsgefahr!

Gehäuse und Glastür werden während des Betriebes sehr heiß und bleiben einige Zeit nach dem Ausschalten heiß.

Berühren Sie das Gerät nicht während des Betriebes oder direkt nach dem Ausschalten. Öffnen und schließen Sie den Heißluftofen nur mit Hilfe des Glastürgriffes.

Verwenden Sie zur Bedienung die vorgesehenen Griffe und Bedienelemente.

Roste, Bleche und Behälter werden während des Betriebes sehr heiß.

Verwenden Sie Schutzhandschuhe oder Topflappen, um die heißen Speisen zu entnehmen.

Gerät vorbereiten

1. Reinigen Sie das Gerät und Zubehör vor der Inbetriebnahme von innen und außen nach Anweisungen im Abschnitt 6 „**Reinigung**“.
2. Heizen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch ohne Speisen unter Beachtung der Hinweise im Abschnitt „**Einstellungen**“ auf, um eventuell störende Gerüche, die von der Wärmeisolierung herkommen, zu beseitigen. Wählen Sie die höchste Temperatureinstellung und die längste Zeiteinstellung.

Es kann ein wenig Rauch oder ein unangenehmer Geruch entstehen. Dies ist bei der ersten Benutzung normal und kommt bei einer weiteren nicht mehr vor.

3. Öffnen Sie danach die Glastür, damit die Rauchrückstände entweichen können.

Einstellungen

Die Steuerung des Heißluftofens erfolgt über zwei Druck-/Drehregler:

- Zeit-Druck-/Drehregler (links auf der Bedienblende)
- Temperatur-Druck-/Drehregler (rechts auf der Bedienblende)

Diese Druck-/Drehregler werden sowohl zur Einstellung von Zeit und Temperatur als auch zur Aktivierung der Programmmodi verwendet.

In den Druck-/Drehreglern sind Digital-Anzeigen verbaut, in welchen die eingestellte Zeit und Temperatur abgelesen werden kann.

Die Informationsleuchten zeigen den Betriebsstatus an.

Aufbau der Druck-/Drehregler



DE

Zeiteinstellung

Die Zeiteinstellung am Gerät erfolgt über den Zeit-Druck-/Drehregler (links auf der Bedienblende). Die Zeiteinstellung ist im Bereich von 1 bis 120 Minuten in 1-Min. Schritten möglich.

Temperatureinstellung

Die Temperatureinstellung wird über den Temperatur-Druck-/Drehregler (rechts auf der Bedienblende) vorgenommen. Der einstellbare Temperaturbereich liegt bei 50 °C bis 300 °C und ist in 1 °C-Schritten regelbar.

Normalbetrieb

1. Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Einzelsteckdose an.
2. Drücken Sie den Ein-/Ausschalter auf die Position „I“.

Die grüne Netz-Kontrollleuchte im Ein-/Ausschalter leuchtet auf.

Das Gerät befindet sich im Hauptmenü.

Installation und Bedienung

Die Digital-Anzeigen der Druck-/Drehregler zeigen die zuletzt verwendeten Temperatur- und Zeitwerte an, die Informationsleuchten sind aus.

3. Stellen Sie die gewünschten Parameter durch Drehen am jeweiligen Druck-/Drehregler ein.

4. Drücken Sie den Zeit-Druck-/Drehregler, um das Programm zu starten.

Die Heizung, die Innenbeleuchtung und die Lüftermotoren werden eingeschaltet.

Die Informationsleuchte des Zeit-Druck-/Drehreglers beginnt zu blinken.

Die Informationsleuchte des Temperaturreglers leuchtet so lange bis die eingestellte Temperatur erreicht ist, anschließend nur noch wenn nachgeheizt wird.

Während des Betriebs können sowohl Zeit als auch Temperatur durch Drehen am entsprechenden Druck-/Drehregler beliebig nachjustiert werden.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton. Dieser wiederholt sich solange, bis er durch Druck auf einen der beiden Druck-/Drehregler quittiert wird.

Die Informationsleuchte des Zeit-Druck-/Drehreglers erlischt.

Anschließend befindet sich das Gerät wieder im Hauptmenü.

In den Digital-Anzeigen werden die zuletzt verwendeten Werte angezeigt, die Informationsleuchten sind aus.

Ist das Gerät im Standby-Modus (die Digital-Anzeigen und die Informationsleuchten beider Druck-/Drehregler sind schwarz), kann es mit einem Druck auf einen der beiden Druck-/Drehregler aktiviert werden.

Hinweis: Die Lüfter des Heißluftofens laufen bei Temperaturen über 80 °C so lange nach, bis das Gerät heruntergekühlt ist.

Wird der Heißluftofen anschließend 60 Minuten nicht verwendet, geht dieser wieder in den Standby-Modus über. Alle Anzeigen in den Druck-/Drehreglern sind aus.

Durch Druck auf einen der Druck-/Drehregler kann das Gerät wieder aktiviert werden.

Break-Modus

Während des Betriebs kann das Programm unterbrochen werden. Dazu muss der Temperatur-Druck-/Drehregler gedrückt werden.

Die Anzeigen beider Druck-/Drehregler blinken, Lüfter und Beleuchtung sind aktiv, Heizung ist ausgeschaltet, die Zeit wird angehalten.

Durch erneuten Druck auf den Temperatur-Druck-/Drehregler wird das Programm wieder mit den eingestellten Parametern aktiviert und fortgesetzt.

Speisen zubereiten

HINWEIS!

Heizen Sie den Heißluftofen vor jeder Benutzung gut auf. Stellen Sie die Temperatur ca. 30 °C höher als die angegebene Temperatur ein und korrigieren Sie diese nach Bestückung des Heißluftofens, um ein gleichmäßiges Ergebnis zu erreichen.

1. Setzen Sie nach Erreichen der eingestellten Temperatur die gewünschten Speisen in GN-Behältern oder stellen Sie die Speisen in anderen geeigneten Behältern auf den Gitterrost in den Garraum des Gerätes.
2. Justieren Sie bei Bedarf die Zeit- und Temperatureinstellung nach.

Es können gleichzeitig 4 GN-Behälter in die 4 Einschübe des Heißluftofens gestellt werden. Achten Sie beim Beschicken des Gerätes, dass mindestens 40 mm Abstand zwischen den GN-Behältern (oder anderen Behältern) eingehalten wird, damit eine optimale Wärmeverteilung im Garraum eingehalten werden kann.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signal, dieser wiederholt sich solange, bis er durch Druck auf einen der beiden Druck-/Drehregler quitiert wird.

Die Informationsleuchte des Zeit-Druck-/Drehreglers erlischt.

3. Entnehmen Sie vorsichtig die zubereiteten Speisen.
4. Schalten Sie das Gerät mit dem Ein-/Ausschalter aus, wenn es nicht mehr benutzt wird.
5. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.

Beschwädung

Beschwädung (Befeuchtung) wird eingeleitet, indem der Beschwädungsknopf auf der Bedienblende gedrückt wird. Das Wasser wird durch dieses Drücken stoßweise auf den Lüfter gespritzt und verdampft dann im Garraum des Gerätes.

1. Schalten Sie das Gerät über den Ein-/Ausschalter ein.
2. Stellen Sie die gewünschten Parameter durch Drehen am jeweiligen Druck-/Drehregler ein:
 - die Temperatur auf 170 °C - 300 °C,
 - die Zeit im Bereich 0 - 120 Minuten.
3. Drücken Sie den Zeit-Druck-/Drehregler, um das Programm zu starten.

Installation und Bedienung

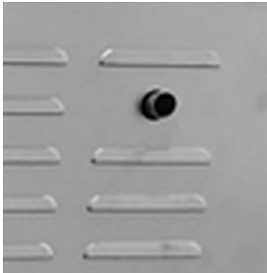
4. Drücken Sie den Beschwadungsknopf nur dann, wenn die Temperatur im Gerät über 170 °C liegt, um durch manuelle Impulse Feuchtigkeit in den Garraum zu leiten.

Solange man den Beschwadungsknopf betätigt, wird Wasser in den Garraum gespritzt.

HINWEIS!

Drücken Sie den Beschwadungsknopf nur kurz (max. 3 Sek.), da sich sonst das überschüssige Wasser am Boden des Garraumes sammelt.

Wrasenabzug



Während der Beschwadung (Befeuchtung) entsteht Dampf im Garraum des Gerätes. Dieser Dampf wird über den Wrasenabzug an der Rückseite des Gerätes abgeleitet.

Abb. 3

Gar-/Backvorgang mit Umluft

Der Gar-/Backvorgang im Heißluftofen mit Umlufffunktion erfolgt mit Hilfe der Zirkulation von Heißluft im Inneren des Gerätes. Diese ermöglicht ein gleichmäßiges Garen/Backen aufgrund der homogenen Temperaturverteilung. Der Vorteil des Heißluftofens besteht darin, dass gleichzeitig unterschiedliche Speisen gekocht/gebacken werden können (wenn die Gartemperatur der Speisen die gleiche ist), ohne dass sich die unterschiedlichen Geschmäcker vermischen.

1. Nehmen Sie die erforderlichen Einstellungen der Temperatur und Zeit für die gewünschten Speisen nach Anweisungen im Abschnitt „**Einstellungen / Normalbetrieb**“ vor.

2. Schalten Sie den Umluft-/Grillregler nach links, um die Umlufffunktion zu aktivieren.

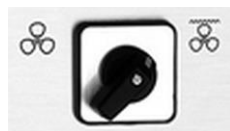


Abb. 4

ACHTUNG!

Die Funktion „Umluft“ und die Funktion „Grill“ können nicht gleichzeitig verwendet werden.

3. Drücken Sie den Zeit-Druck-/Drehregler, um den Garvorgang zu starten.
4. Setzen Sie nach Erreichen der eingestellten Temperatur die gewünschten Speisen in GN-Behältern oder stellen Sie die Speisen in anderen geeigneten Behältern auf den Gitterrost in den Garraum des Gerätes.
5. Drücken Sie den Zeit-Druck-/Drehregler, um den Garvorgang fortzusetzen.
6. Bereiten Sie die Speisen zu.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton. Dieser wiederholt sich solange, bis er durch Druck auf einen der beiden Druck-/Drehregler quittiert wird. Die Informationsleuchte des Zeit-Druck-/Drehreglers erlischt.

7. Entnehmen Sie vorsichtig die zubereiteten Speisen nach dem Garvorgang.

Grillvorgang

Die Grillfunktion kann durch Aktivierung des oberen Heizelementes genutzt werden. Der Grillvorgang erfolgt mit Hilfe der Wärmeausstrahlung eines glühenden Heizelementes im oberen Bereich des Garraumes. Die erzeugte Temperatur ist sehr hoch und die Wärmeabgabe erfolgt nur in eine Richtung (von oben nach unten) und ermöglicht auf diese Weise ein sofortiges Bräunen der Speisenoberfläche.

1. Nehmen Sie die erforderlichen Einstellungen der Temperatur und Zeit für die gewünschten Speisen nach Anweisungen im Abschnitt „**Einstellungen / Normalbetrieb**“ vor.

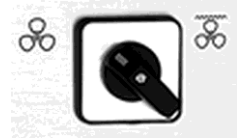


Abb. 5

ACHTUNG!

Die Funktion „Umluft“ und die Funktion „Grill“ können nicht gleichzeitig verwendet werden.

3. Drücken Sie den Zeit-Druck-/Drehregler, um das Gerät vorzuheizen.
4. Bereiten Sie die gewünschten Speisen (Fleisch, Fisch, Gemüse) für den Grillvorgang vor und legen Sie diese auf einen geeigneten Grillrost.
5. Bestreichen Sie die Speisen mit etwas Öl.
6. Schieben Sie nach Erreichen der eingestellten Temperatur den Grillrost mit den Speisen in die oberste Einschubposition des Heißluftofens.
7. Schieben Sie unter den Grillrost eine Fettauffangschale ein.
8. Drücken Sie den Zeit-Druck-/Drehregler, um den Grillvorgang zu starten.
9. Beobachten Sie den Grillvorgang ständig, da die Wärmeabstrahlung des Heizelementes sehr hoch ist, und das Grillgut leicht verbrennen kann.
10. Öffnen Sie, nachdem die Oberseite der Speisen angebräunt ist, die Heißluftofentür, ziehen Sie den Grillrost heraus, wenden Sie das Grillgut und schieben den Grillrost noch einmal in den Heißluftofen, um es auch auf der anderen Seite zu grillen.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton. Dieser wiederholt sich solange, bis er durch Druck auf einen der beiden Druck-/Drehregler quitiert wird. Die Informationsleuchte des Zeit-Druck-/Drehreglers erlischt.

11. Entnehmen Sie die zubereiteten Speisen nach dem Grillvorgang.

Überhitzungsschutz

Das Gerät ist mit einem **Überhitzungsschutz** ausgestattet, welcher bei 320 °C auslöst und das Gerät abschaltet.

Wenn der Überhitzungsschutz ausgelöst hat, führen Sie folgende Schritte durch:



Abb. 6

- Gerät einige Zeit abkühlen lassen,
- Kunststoffkappe der Sicherheitseinrichtung an der Rückseite des Gerätes abschrauben,
- **RESET**-Knopf drücken,
- Kunststoffkappe wieder aufschrauben,
- Gerät wieder in Betrieb nehmen.

Garmethoden

Erste Gänge

Lasagne, Nudelauflauf, Cannelloni sind bei einer Temperatur, die zwischen 185 °C und 190 °C liegt, zu garen. Um ein goldgelbes Anbraten zu bewirken, ist die Temperatur am Ende des Garvorgangs auf 220 °C – 230 °C zu erhöhen.

Braten

Rind, Schwein, Huhn, Truthahn, Lamm. Führen Sie den Garvorgang bei einer Temperatur von 180 °C durch, um das Durchbraten des Fleisches zu gewährleisten. In der Endphase ist das Fleisch, um es auszutrocknen, für einige Minuten bei einer Temperatur von 240 °C – 250 °C zu garen.

Bräunen von Fleisch

Kotelett, Schnitzel, Würstchen, Hamburger.
Schieben Sie den Rost mit dem sich darauf befindlichen, etwas mit Öl bestrichenen Gargut ein. Schieben Sie unter dem Rost ein Fettauffangblech ein. Bei einer Temperatur von 220 °C – 230 °C garen. In der Endphase die Temperatur für einige Minuten auf 280 °C erhöhen, damit die Speisen etwas angebräunt sind.

Roastbeef

Bei einer Temperatur von 220 °C garen.

Fisch

Scholle, Dorsch, Seehecht bei einer Temperatur von 200 °C garen.

Installation und Bedienung

Backofenkartoffeln

Bei einer Temperatur von 170 °C -180 °C garen.

Gebäck

Normal bei einer Temperatur von 180 °C backen. Vermeiden Sie während des Backvorgangs das Öffnen der Heißluftofentür.

Brot

Bei einer Temperatur von 200 °C backen.

Garen von Tiefkühlprodukten

Tiefgekühltes Brot auftauen lassen und bei einer Temperatur von 200 °C backen. Vorgebackene, tiefgekühlte Pizza noch tiefgefroren in den Heißluftofen schieben und bei vorgegebenen Temperatur für einige Minuten backen. Beachten Sie die Anweisungen der Hersteller auf den Verpackungen.

Brötchen/Toast

Bei 220 °C aufwärmen.

Aufwärmen von Speisen

Die Speisen bei ca. 150 °C aufbereiten.

Auftauen von Speisen

Bei 80 °C auftauen.

Gar-/Backtabellen

| Gar-/Backgut | | Temperatur in °C | Garzeit in Min. ca. |
|---------------------------------------|---------------------|---------------------|------------------------|
| Gebäck | Torten | 135 - 160 | je nach Gewicht |
| | Biskuit | 160 - 175 | 25 - 35 |
| | Kleine Kuchen | 175 | |
| Torten mit Hefe/Backpulver | Kirschtorte | 175 | |
| | Obstkuchen | 220 | |
| | Blätterteigkuchen | 210 | |
| | Mürbeteigkuchen | 200 - 225 | |
| | Kuchen | 175 | 40 - 50 |
| Feingebäck | Baiser | 100 | 100 - 130 |
| | Kekse | 175 | 15 - 20 |
| | Mürbeteigkekse | 150 - 175 | 5 |
| | Obstkuchen | 200 | 8 |
| | Croissants | 180 | 18 - 20 |
| Pudding | Brot-/Butterauflauf | 175 - 190 | 45 |
| | Eiercreme | 165 | 45 |
| | Obstpudding | 160 | 45 |
| Erste Gänge | Gefüllte Cannelloni | 190 | 20 |
| | Eierauflauf | 185 | 25 |
| | Lasagne | 190 | 27 |
| | Maccaroniauflauf | 190 | 40 |
| Schnelle Braten | Bratwürste (mager) | 225 | 10 - 15 |
| | Rostbraten | 225 | 15 - 30 |
| | Leber | 250 | 10 - 15 |
| | Lendenbraten | 250 | 15 - 30 |
| | Hähnchenbrust | 200 | 30 |

| Gar-/Backgut | | Temperatur in °C | Garzeit in Min. ca. |
|---------------------|--|-----------------------------|--------------------------------|
| Fleisch | Truthahn gut gebräunt | | |
| | bis zu den letzten 30 Garminuten | 160 - 175 | |
| | während der letzten 30 Garminuten | 175 - 200 | 30/kg |
| | Lamm rosa | | |
| | Keule 1,5 – 2 kg | 175 | 50/kg |
| | Lammbraten | 175 | 30/kg |
| | Lammschulter | 175 | 50/kg |
| | Schwein gut durchgebraten | | |
| | Keule ab 2 kg | 175 | 50/kg |
| | Lende und Schulter | 175 | 60/kg |
| | Rind medium | | |
| | Lendenrollbraten 2 kg | 175 | 30/kg |
| | Rostbraten | 175 | 30/kg |
| | Filet | 175 - 200 | 20/kg |
| | Huhn 2 kg goldgelb gebraten/geschmort | 175 | 50/kg |
| | Ente 2 kg mit Saft, nicht trocken | 180 | 60/kg |
| Wild | Wildhase 2 kg | 175 | 60 - 90 |
| | Hirsch | 170 - 200 | 90 |
| | Fasan | 175 - 200 | 35 - 90 |
| Beilagen | Bratkartoffeln, knusprig | 175 | 60 |
| | Schmorkartoffeln, richtig durchgekocht, m. Saft | 150 - 175 | 30/kg |
| Fisch | Filets (klein) | 200 | 15 - 20 |
| | Fisch 1 ½ kg | 200 | 30 - 40 |

6 Reinigung

6.1 Sicherheitshinweise zur Reinigung

- Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung von der Stromversorgung.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt. Tauchen Sie das Gerät zum Reinigen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Verwenden Sie keinen Druckwasserstrahl, um das Gerät zu reinigen.
- Verwenden Sie keine spitzen oder metallischen Gegenstände (Messer, Gabel etc.) um das Gerät zu reinigen. Spitze Gegenstände können das Gerät beschädigen und bei Kontakt mit stromführenden Teilen zu einem Stromschlag führen.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine Scheuermittel, lösemittelhaltigen oder ätzende Reinigungsmittel. Diese können die Oberfläche beschädigen.

6.2 Reinigung

1. Reinigen Sie das Gerät regelmäßig am Ende des Arbeitstages, bei Bedarf auch zwischendurch oder wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wurde.

Bei regelmäßiger Reinigung kann ein Einbrennen von Back- oder Bratrückständen vermieden werden.

2. Nehmen Sie die genutzten Bleche, Grillroste, Behälter mit Speisen aus dem Gerät heraus.
3. Reinigen Sie den Garraum mit einem weichen, feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel.
4. Bei starken Verschmutzungen verwenden Sie handelsübliche Backofenreiniger. Beachten Sie die Hinweise der Hersteller dieser Reiniger.



Abb. 7

Zur leichteren Reinigung des Garraumes können die Auflageschienen aus dem Gerät herausgenommen werden.

5. Lösen Sie hierzu die Rändelschrauben (rechts und links) und ziehen Sie die Auflageschienen aus dem Garraum heraus.
6. Reinigen Sie die Auflageschienen gründlich mit warmem Wasser, einem weichen Tuch und mildem Reinigungsmittel.

7. Reinigen Sie den Garraum wie oben beschrieben.
8. Setzen Sie die Auflageschienen wieder ein und schrauben Sie sie mit den Rändelschrauben fest.
9. Wischen Sie das Gehäuse des Gerätes und die Glastür von innen und außen gründlich mit einem weichen, feuchten Tuch ab.
10. Trocknen Sie die gereinigten Teile und Flächen anschließend mit einem weichen Tuch ab.

DE

Zubehör

1. Reinigen Sie das genutzte Zubehör mit warmem Wasser, mildem Reinigungsmittel und einem weichen Tuch oder Schwamm.
2. Spülen Sie das gereinigte Zubehör mit klarem Wasser ab.
3. Trocknen Sie das Zubehör mit einem weichen Tuch ab.

7 Mögliche Funktionsstörungen

Die folgende Tabelle enthält Beschreibungen von möglichen Ursachen und Maßnahmen zur Behebung von Funktionsstörungen oder Fehler beim Betrieb des Gerätes. Wenn sich die Funktionsstörungen nicht beheben lassen, kontaktieren Sie den Kundendienst.

Geben Sie unbedingt die Artikel-Nummer, die Modell-Bezeichnung und die Serien-Nummer an. Diese Angaben finden Sie auf dem Typenschild des Gerätes.

| Fehler | Mögliche Ursache | Behebung |
|---|---|--|
| Gerät ist an die Stromversorgung angeschlossen, aber die Digital-Anzeigen der Druck-/Drehregler zeigen keine Werte an | Netzstecker nicht richtig eingesteckt | Netzstecker ziehen und richtig einstecken |
| | Gerät befindet sich im Standby-Modus | Einen der Druck-/ Drehregler drücken |
| Gerät ist an die Stromversorgung angeschlossen, heizt aber nicht auf | Temperatur nicht eingestellt | Temperatur einstellen |
| | Heizelement defekt | Kundendienst kontaktieren |
| Gerät ist an die Stromversorgung angeschlossen, funktioniert aber nicht | Überhitzungsschutz hat ausgelöst | Gerät abkühlen lassen. RESET-Knopf an der Rückseite drücken. Bei erneutem Auslösen von Überhitzungsschutz Kundendienst kontaktieren |
| Gar-/Backergebnis ist ungleichmäßig | Lüfter defekt | Kundendienst kontaktieren |
| | Thermostat defekt | Kundendienst kontaktieren |
| | Abstand zwischen Speisen und Blech oberhalb zu gering | Einen Mindestabstand von 40 mm einhalten |

Mögliche Funktionsstörungen

| Fehler | Mögliche Ursache | Behebung |
|---------------------------------------|-------------------------|---|
| Garraumbeleuchtung funktioniert nicht | Glühlampe defekt | Gerät von der Stromversorgung trennen und abkühlen lassen. Abdeckung Glühlampe abnehmen. Glühlampe herausschrauben und durch eine neue mit denselben technischen Eigenschaften ersetzen |

8 Entsorgung

Elektrogeräte



Elektrogeräte sind mit diesem Symbol gekennzeichnet. Elektrogeräte müssen fachgerecht und umweltgerecht verwertet und entsorgt werden. Elektrogeräte dürfen nicht in den Hausmüll. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und entfernen Sie das Anschlusskabel vom Gerät.

Geben Sie Elektrogeräte bei den dafür vorgesehenen Sammelstellen ab.