

AT90-ST



120879

DEUTSCH

Inhaltsverzeichnis

1. Sicherheit..... 2
1.1 Symbolerklärung 2
1.2 Sicherheitshinweise..... 3
1.3 Bestimmungsgemäße Verwendung..... 7
1.4 Bestimmungswidrige 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 Baugruppenübersicht 10
4.2 Technische Angaben..... 11

5. Installation und Bedienung 12
5.1 Installation..... 12
5.2 Bedienung..... 13
5.3 Garmethoden..... 16

6. Reinigung..... 19

7. Mögliche Funktionsstörungen 21

8. Entsorgung 22

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

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



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 das Gerät in Betrieb nehmen.
- Halten Sie Verpackungsmaterialien wie Plastikbeutel und Styroporsteile außerhalb der Reichweite von Kindern.
Erstickenungsgefahr!
- 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 (Netzstecker ziehen!) und benachrichtigen Sie den Kundendienst.
- 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 abdecken, von Arbeitsbereichen fernhalten, niemals 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.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose,
 - 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 Anweisungen befolgen:

- Während des Betriebes wird die Oberfläche des Gerätes sehr heiß! Berühren Sie die heiße Oberfläche des Gerätes nicht. 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.
- Stellen Sie sicher, dass der Dampfablass nicht verdeckt oder verstopft ist.
- Betreiben Sie das Gerät **niemals** in der Nähe von brennbaren, sich 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 (Netzstecker ziehen!), bevor Sie geeignete Maßnahmen zur Brandbekämpfung einleiten.

**Achtung: Löschen Sie das Feuer niemals mit Wasser, wenn der Netzstecker an die Steckdose angeschlossen ist.
Stromschlaggefahr!**

Sorgen Sie für ausreichend Frischluftzufuhr nach dem Löschen des Brandes.

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.

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 bestimmungswidriger Verwendung haftet der Betreiber.

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

Der Heißluftofen ist für folgende Zwecke bestimmt:

- 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

Jede andere Verwendung außer der unter 1.3 „**Bestimmungsgemäße Verwendung**“ genannt, gilt als bestimmungswidrig und ist untersagt.

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

Alle technischen Eingriffe, auch die Montage und die Instandhaltung dürfen ausschließlich vom qualifizierten Kundendienst durchgeführt werden.

Der Heißluftofen darf nicht verwendet werden für:

- das Heizen von Räumen;
- das Trocknen von Kleidung;
- das Aufbewahren von brennbarer Gegenstände;
- das 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 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 Urheberrecht

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 Transportspektion

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.



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

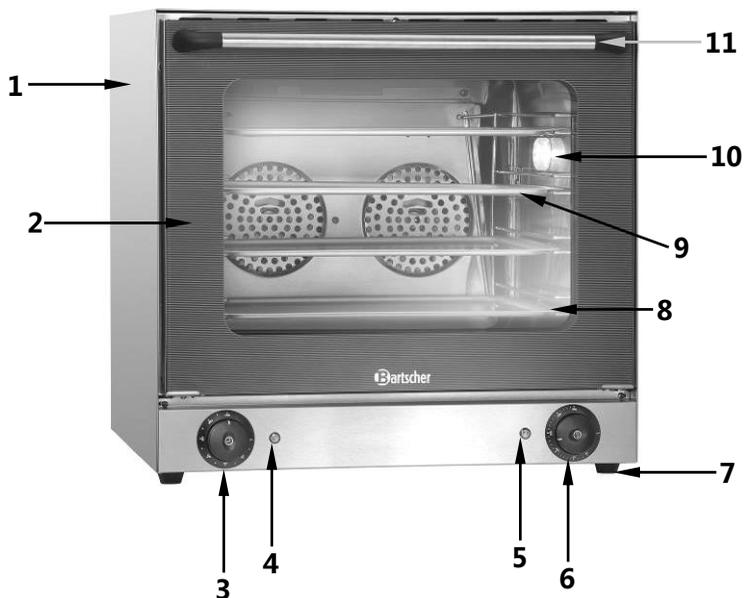
Packstücke bis zur Installation verschlossen und unter Beachtung der außen angebrachten Aufstell- und Lagermarkierung aufbewahren.

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 Baugruppenübersicht



- | | |
|---------------------------------------|------------------------|
| 1 Gehäuse | 7 Stellfüße (4x) |
| 2 Glastür | 8 Auflageschienen (4x) |
| 3 Haupt-/Zeitdrehregler (0 – 120 Min) | 9 Backblech |
| 4 Betriebs-Kontrolllampe (grün) | 10 Innenbeleuchtung |
| 5 Aufheiz-Kontrolllampe (grün) | 11 Glastürgriff |
| 6 Temperaturdrehregler (50 °C -300°C) | |

4.2 Technische Angaben

Bezeichnung	Heißluftofen AT90-ST
Art.-Nr.:	120879
Material:	Gehäuse: Edelstahl, Garraum: Edelstahl
Ausführung:	<ul style="list-style-type: none">▪ Funktionen: Umluft▪ Temperaturbereich: 50 °C bis 300 °C▪ Temperaturregelung: mechanisch, stufenlos▪ Aufheizzeit: ca. 5 Min. (180 °C)▪ Timer▪ Zeiteinstellung: 0 – 120 Min.▪ Einschübe:<ul style="list-style-type: none">- Art: quer- Format: 436 x 315 mm- Anzahl: 4- Abstand zwischen den Einschüben: 70 mm▪ Anzahl Garprogramme:1▪ Anzahl Garphasen: 1▪ Anzahl Motoren: 2▪ Lüftergeschwindigkeit: 1 Stufe▪ Innenbeleuchtung▪ Steuerung: Knebel▪ Schutzart: IPX3▪ Kontrollleuchten: Ein/Aus, Aufheizen▪ Eigenschaften:<ul style="list-style-type: none">- Doppeltürverglasung- Abgerundete Backkammer- Auflageschienen herausnehmbar- Signalton nach Ablauf der Zeit
Anschlusswert:	2,67 kW / 230 V 50 Hz
Abmessungen:	B 595 x T 605 x H 580 mm
Garraum-Abmessungen:	B 460 x T 375 x H 350 mm
Gewicht:	38,0 kg
Zubehör:	4 Roste

Technische Änderungen vorbehalten!

5. Installation und Bedienung

5.1 Installation



VORSICHT!

Alle Installations-, Wartungs- und Reparaturarbeiten sollten ausschließlich von einem autorisierten Installateur durchgeführt werden!

Aufstellen

- Packen Sie das Gerät aus, entfernen und entsorgen Sie umweltgerecht sämtliches Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie die beiliegenden Stellfüße am Gerät und stellen Sie die Höhe durch Ein- bzw. Ausschrauben der Stellfüße ein. **Gerät nicht ohne Stellfüße betreiben.**
- Stellen Sie das Gerät auf einen ebenen, sicheren Platz, der das Gewicht des Gerätes aushält und der nicht wärmeempfindlich ist.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** auf einen brennbaren Untergrund.
- Das Gerät nicht in der Nähe von offenen Feuerstellen, Elektroöfen, Heizöfen oder anderen Hitzequellen aufstellen.
- Stellen Sie das Gerät so auf, dass die Lüftungsöffnungen hinten nicht verdeckt oder blockiert sind.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** direkt an Wände, Mauern, Küchenmöbel oder sonstige Gegenstände. Achten Sie auf einen ausreichenden Abstand (mindestens 30 cm) zu Wänden und anderen brennbaren oder verfärbungsanfälligen Gegenständen. Befolgen Sie die geltenden Brandschutzvorschriften.
- Sollte die Einhaltung des angegebenen Mindestabstandes nicht möglich sein, müssen Schutzvorrichtungen (z.B. Folien aus hitzebeständigem Material) angebracht werden, durch die eine innerhalb der vorgesehenen Sicherheitsgrenzen liegende Wandtemperatur (bis 60 °C) gewährleistet wird.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf dem Gerät ab.



HINWEIS!

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

- Ziehen Sie vorsichtig die Schutzfolie von den Außenwänden ab, um zu vermeiden, dass Klebstoffreste zurückbleiben. Sollten dennoch Klebstoffreste zurückbleiben, entfernen Sie diese mit einem geeigneten Lösungsmittel.



VORSICHT!

Entfernen Sie niemals das Typenschild und Warnhinweise vom Gerät.

- Stellen Sie das Gerät so auf, dass der Netzstecker zugänglich ist, damit das Gerät bei Bedarf schnell von der Stromversorgung 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 16A abgesichert sein. Schließen Sie das Gerät nur direkt an eine Einzelsteckdose mit Schutzkontakt an; verwenden Sie keine Verteiler oder Mehrfachsteckdosen.

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. Wischen Sie gründlich mit klarem Wasser nach.
- Vor dem ersten Gebrauch das Gerät ohne Speisen unter Beachtung der Hinweise im Abschnitt "**Einstellungen**" aufheizen, um eventuelle störende Gerüche, die von der Wärmeisolierung herkommen, zu beseitigen. Die höchste Temperatureinstellung und die längste Zeiteinstellung wählen. 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. Öffnen Sie danach die Glastür, damit die Raucherückstände entweichen können.
- Reinigen Sie die Backbleche und Grillrost mit einem milden Reinigungsmittel. Spülen Sie mit klarem Wasser nach und trocknen diese dann mit einem weichen trockenen Tuch ab.

Einstellungen



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 diese nach Bestückung des Heißluftofens, damit erreichen Sie ein gleichmäßiges Ergebnis.

- Schalten Sie das Gerät mit dem **Haupt-/Zeitdrehregler** ein (im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Gar-/Backzeit drehen). Die **grüne Betriebs-Kontrolllampe** leuchtet auf, die Innenbeleuchtung und die Lüftermotoren werden eingeschaltet, sobald Sie diesen Regler betätigen.
- Stellen Sie die gewünschte Temperatur mit dem **Temperaturdrehregler** ein. Die **grüne Aufheiz-Kontrolllampe** leuchtet auf. Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, erlischt die grüne Aufheiz-Kontrolllampe und leuchtet wieder auf, wenn die Temperatur im Garraum sinkt.
- Nach Erreichen der eingestellten Temperatur stellen Sie die gewünschten Speisen in den Garraum des Heißluftofens.



WARNUNG! Verbrennungsgefahr!

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

- Es können gleichzeitig 4 Backbleche in die 4 Einschübe des Heißluftofens gestellt werden. Achten Sie beim Beschicken des Gerätes, dass **mindestens 40 mm** zwischen den Speisen und den Backblechen oberhalb eingehalten wird, damit eine optimale Wärmeverteilung im Garraum eingehalten wird.
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signal, die grüne Betriebs-Kontrolllampe erlischt und das Gerät schaltet automatisch ab.
- Entnehmen Sie die zubereiteten Speisen.
- Wenn das Gerät nicht mehr benutzt wird, schalten Sie dieses aus (**Haupt-/ Zeitdrehregler** und **Temperaturdrehregler** auf „0“ drehen) und trennen es von der Stromversorgung (Netzstecker ziehen!).



VORSICHT!

Das Gerät ist mit einem **Überhitzungsschutz** ausgestattet, welcher bei 320°C auslöst und das Gerät abschaltet. Sollte der Überhitzungsschutz ausgelöst haben, das Gerät einige Zeit abkühlen lassen und den **RESET**-Knopf an der Rückseite des Gerätes betätigen, um das Gerät wieder in Betrieb zu nehmen.

Regeln für den Gar-/Backvorgang

Garvorgang im Heißluftofen mit Umluftbetrieb

Der Garvorgang im Heißluftofen erfolgt mit Hilfe der Rezirkulation 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 die gleiche ist), ohne dass sich die unterschiedlichen Geschmäcker vermischen.

Veränderliche Parameter beim Garen/Backen:

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

▪ **Temperatur**

Eine exakte Temperatureinstellung garantiert ein korrektes Garen/Backen 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, welche zubereitet werden.

Je größer die Menge ist, desto länger sind auch die Gar-/Backzeiten und umgekehrt.

Zu kurze Garzeiten im Vergleich zu den korrekten Garzeiten ermöglichen keine vollständige Zubereitung der Speisen; zu lange Garzeiten im Vergleich zu den korrekten Garzeiten 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.

Verwendung von Backformen /Grillrost

Es ist empfehlenswert:

Backformen aus Aluminium	für Gebäck und nicht tiefgekühltes Brot,
Backformen aus Stahl	für Vorspeisen, Fleisch, Fisch, Kartoffeln,
Grillrost	zum Bräunen von Fleisch (wie z.B. Schnitzel, Würstchen, Bratwürste), tiefgekühlte Produkte (z. B. Pizza, Brötchen, Baguette) zu verwenden.



HINWEIS!

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

5.3 Garmethoden

❖ Erste Gänge

Lasagne, Nudelauflauf, Cannelloni sind bei einer Temperatur, die zwischen 185 °C – 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 Grillrost mit dem sich darauf befindlichen, etwas mit Öl bestrichenen Gargut ein. Schieben Sie unter dem Grillrost ein Fettaufangblech ein. Bei 220 – 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.

❖ **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	15 – 20
Torten mit Hefe/Backpulver	Kirschtorte	175	
	Obstkuchen	220	
	Blätterteigkuchen	210	
	Mürbeteigkuchen	200 – 225	
	Kuchen	175	40 - 50

Gar-/Backgut		Temperatur in °C	Garzeit in Min. ca.
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 Min.
	Rostbraten	225	15 – 30 Min.
	Leber	250	10 – 15 Min.
	Lendenbraten	250	15 – 30 Min.
	Hähnchenbrüstchen	200	30 Min.
Fleisch	Truthahn gut gebräunt *bis zur den letzten 30 Garminuten	160 – 175	
	**während der letzten 30 Garminuten	175 – 200	30 Min. per kg
	Lamm rosa		
	Keule 1,5 – 2 kg	175	50 Min per kg
	Lammbraten	175	30 Min per kg
	Lammschulter	175	50 Min per kg
	Schwein gut durchgebraten		
	Keule von mehr als 2 kg	175	50 Min per kg
	Lende und Schulter	175	60 Min per kg

Gar-/Backgut		Temperatur in °C	Garzeit in Min. ca.
Fleisch	Rind medium		
	Lendenrollbraten 2 kg	175	30 Min. per kg
	Rostbraten	175	30 Min. per kg
	Filet	175 – 200	20 Min. per kg
	Huhn 2 kg goldgelb gebacken u. geschmort	175	50 Min. per kg
	Ente 2 kg mit Saft, nicht trocken	180	60 Min. per kg
Wild	Wildhase 2 kg	175	60 – 90 Min.
	Hirsch	170 – 200	90 Min.
	Fasan	175 – 200	35 – 90 Min.
Beilagen	Bratkartoffeln, knusprig	175	60 Min.
	Schmorkartoffeln richtig durchgekocht, m. Saft	150 – 175	30 Min. per kg
Fisch	Filets (klein)	200	15 – 20 Min.
	Fisch 1 ½ kg	200	30 – 40 Min.

6. Reinigung



WARNUNG!

Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung von der Stromversorgung (Netzstecker ziehen!).

Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.

Verwenden Sie keinen Druckwasserstrahl, um dieses Gerät zu reinigen!

Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt.



VORSICHT!

Verwenden Sie keine aggressiven oder bleichenden Reinigungsmittel, die aktiven Sauerstoff, Chlor oder korrosive Bestandteile enthalten.

Verwenden Sie keine abrasiven oder scheuernden Reinigungsmittel wie Stahlwolle, seifenhaltige Stahlwolle, Metall-/Kunststoffschwämme oder ähnliche Mittel mit einer abrasiven Oberfläche.

- 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.
 - Bei starken Verschmutzungen verwenden Sie handelsübliche Backofenreiniger.
 - Zur leichteren Reinigung des Garraumes können die Auflageschienen aus dem Gerät herausgenommen werden. Lösen Sie hierzu die Rändelschrauben (rechts und links) und ziehen Sie die Auflageschienen aus dem Garraum.
 - Nach der Reinigung des Garraumes setzen Sie die Auflageschienen wieder ein und schrauben Sie diese fest.
- 
- Reinigen Sie die Backbleche mit Küchenpapier oder einem feuchten Tuch. Um hartnäckige Reste zu entfernen, geben Sie ein wenig Öl auf das Backblech und lassen es ca. 5 bis 10 Minuten einweichen. Danach mit einem feuchten Tuch oder mit Küchenpapier abwischen.
 - Reinigen Sie das genutzte Zubehör wie Grillrost, Backformen, etc. unter fließendem warmen Wasser mit einem weichen Tuch oder Schwamm und mildem Reinigungsmittel. Spülen Sie mit klarem Wasser nach und trocknen es gründlich ab.
 - Reinigen Sie das Gerät **niemals** mit scharfen oder harten Küchenutensilien und verwenden Sie **niemals** irgendeine Art von groben Reinigern, um die Beschädigung der Oberfläche des Gerätes zu vermeiden.
 - Setzen Sie zum Trocknen und Polieren der Oberfläche nach der Reinigung ein weiches, trockenes Tuch ein.

7. Mögliche Funktionsstörungen

Bei einer Funktionsstörung trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung. Prüfen Sie anhand folgender Tabelle, ob die Funktionsstörungen sich beheben lassen, bevor Sie einen Kundendienst benachrichtigen oder Händler kontaktieren.

Problem	Ursache	Lösung
Gerät an Stromversorgung angeschlossen, aber die grüne Betriebs-Kontrolllampe leuchtet nicht auf.	<ul style="list-style-type: none"> • Netzstecker nicht richtig eingesteckt. • Haupt-/Zeitdrehregler nicht eingestellt. 	<ul style="list-style-type: none"> • Netzstecker ziehen und richtig einstecken. • Haupt-/Zeitdrehregler einstellen.
Gerät an Stromversorgung angeschlossen, heizt aber nicht auf.	<ul style="list-style-type: none"> • Temperatur nicht eingestellt. • Heizelement defekt. 	<ul style="list-style-type: none"> • Temperatur einstellen. • Händler kontaktieren.
Gerät an Stromversorgung angeschlossen, funktioniert aber nicht.	<ul style="list-style-type: none"> • Überhitzungsschutz hat ausgelöst. 	<ul style="list-style-type: none"> • Gerät abkühlen lassen. RESET-Knopf an der Rückseite drücken. Bei erneutem Auslösen von Überhitzungsschutz Kundendienst benachrichtigen oder Händler kontaktieren.
Gar-/ Backergebnis ist ungleichmäßig.	<ul style="list-style-type: none"> • Lüfter defekt. • Temperatordrehregler defekt. • Abstand zwischen Speisen und Backblech oberhalb zu gering. 	<ul style="list-style-type: none"> • Händler kontaktieren. • Händler kontaktieren. • Mindestabstand von 40 mm einhalten.
Garraumbeleuchtung defekt.	<ul style="list-style-type: none"> • Glühlampe defekt. 	<ul style="list-style-type: none"> • Gerät von der Stromversorgung trennen und abkühlen lassen. Glühlampe heraus-schrauben und durch eine mit denselben technischen Eigenschaften (220 V, 15 W) ersetzen.

Wenn sich die Funktionsstörungen nicht beseitigen lassen:

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

8. Entsorgung

Altgeräte



Elektrogeräte sind mit diesem Symbol gekennzeichnet. Elektrogeräte dürfen nicht in den Hausmüll. Kann das Gerät nicht mehr benutzt werden, ist jeder Verbraucher verpflichtet, Elektrogeräte getrennt vom Hausmüll bei den dafür vorgesehenen Sammelstellen seiner Gemeinde abzugeben.



HINWEIS

Elektroaltgeräte müssen fachgerecht verwertet und entsorgt werden, um Auswirkungen auf die Umwelt zu vermeiden.

- Trennen Sie das Gerät von der Netzversorgung und entfernen Sie das Netzanschlusskabel vom Gerät.