

AT90-DIG



A120799

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

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



Version: **1.0**

Erstelldatum: 2019-07-16

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	13
6	Reinigung	18
6.1	Sicherheitshinweise zur Reinigung	18
6.2	Reinigung	18
7	Mögliche Funktionsstörungen	19
8	Entsorgung	20



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 Angaben in 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 Verletzung 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.

Brennbare Materialien

- Setzen Sie das Gerät niemals hohen Temperaturen aus, z.B. Herd, Ofen, offene Flammen, Geräte zum Warmhalten, etc.
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, 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.

DE

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 und geschultes Fachpersonal betrieben werden.
- Dieses Gerät darf nicht durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels 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 Geräts 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:

- das Aufkochen zucker-, süßstoff-, säure-, laugen- oder alkoholhaltiger Flüssigkeiten;
- das Einfüllen und Erwärmen entzündlicher, gesundheitsschädlicher, sich leicht verflüchtiger oder ähnlicher Flüssigkeiten oder Stoffe.
 - Heizen von Räumen
 - Trocknen von Kleidung
 - Aufbewahren von brennbaren Gegenständen
 - Aufwärmen und Erhitzen entzündlicher, gesundheitsschädlicher, sich leicht verflüchtiger 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 Urheberrecht

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.

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 AT90-DIG
Art.-Nr.:	A120799
Material:	Edelstahl
Material Garraum:	Edelstahl
Garraum-Maße (B x T x H) in mm:	460 x 370 x 350
Anzahl Einschübe:	4
Format Einschübe (B x T) in mm:	438 x 315
Abstand zwischen den Einschüben in mm:	70
Temperaturbereich von – bis in °C:	50 - 300
Zeiteinstellung von – bis in Min.:	0 - 99
Anzahl Garprogramme:	1
Anzahl Garphasen:	1
Anzahl Motoren:	2
Lüftergeschwindigkeitsstufen:	1
Schutzart:	IPX3
Anschlusswert:	2,67 kW / 230 V / 50 Hz
Maße (B x T x H) in mm:	595 x 615 x 580
Gewicht in kg:	38

DE

Technische Änderungen vorbehalten!

Ausführung / Eigenschaften

- Funktionen: Umluft
- Temperaturregelung: elektronisch, in 1 °C-Schritten
- Aufheizzeit: ca. 8 Minuten (150 °C)
- Timer
- Thermostat

- Art der Einschübe: quer
- Innenbeleuchtung
- Digital-Anzeigen für Temperatur und Zeit
- Steuerung: elektronisch
- Geräte-Anschluss: steckerfertig
- Ein-/Ausschalter
- Kontrollleuchten: Ein/Aus, Aufheizen, Timer, Licht
- Signalton nach Ablauf der Zeit
- Doppeltürverglasung
- Abgerundete Backkammer
- Auflageschienen herausnehmbar
- Inklusive 4 Bleche

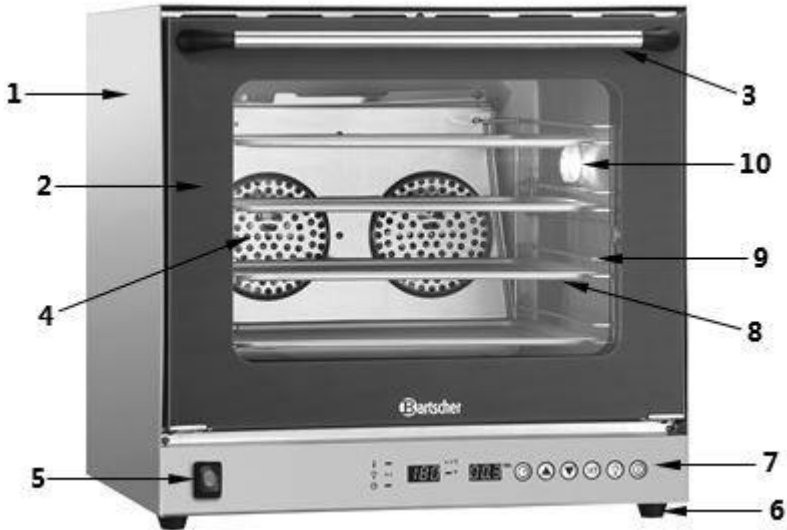
4.2 Funktion des Gerätes

DE

Der Heißluftofen ist zum Zubereiten und Warmhalten von Speisen unter Verwendung von geeignetem Zubehör konzipiert.

Der Gar-/Backvorgang im Heißluftofen erfolgt mit Hilfe der Rezirkulation von Heißluft im Inneren des Gerätes. Diese ermöglicht ein gleichmäßiges Garen/Backen aufgrund der homogenen Temperaturverteilung.

4.3 Baugruppenübersicht



1. Gehäuse
2. Glastür
3. Glastürgriff
4. Lüftermotoren (2x)
5. Ein-/Ausschalter mit integrierter Netzkontrollleuchte (grün)
6. Stellfüße (4x)
7. Bedienblende
8. Bleche (4x)
9. Auflageschienen
10. Innenbeleuchtung

5 Installation und Bedienung

5.1 Installation

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
 - 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.

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.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernbedienung.

5.2 Bedienung



WARNUNG!

Das Gehäuse und die 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.

Bleche oder Behälter werden während des Betriebes sehr heiß.

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

DE

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 vor dem ersten Gebrauch das Gerät ohne Speisen unter Beachtung der Hinweise im Abschnitt „**Einstellungen**“ auf, um eventuelle 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.

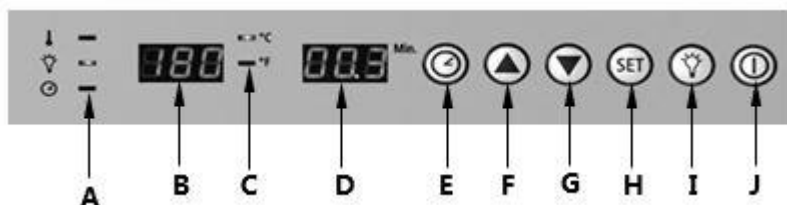
3. Öffnen Sie danach die Glastür, damit die Rauchrückstände entweichen können.

Gerät in Betrieb nehmen

1. Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Einzelsteckdose an.

- Drücken Sie den Ein-/Ausschalter auf die Position „I“.
Das Gerät befindet sich im Standby-Modus.
- Drücken Sie die Start-/Stopp-Taste, um das Gerät in Betrieb zu nehmen.
- Nehmen Sie nun die Einstellungen der Temperatur und der Zeit über die Einstelltasten der Bedienblende vor.

Funktionen der Tasten / Anzeigen / Kontrollleuchten



- | | |
|---|---|
| A Kontrollleuchten: Aufheizen /
Beleuchtung / Timer | F Taste Erhöhung Einstellwerte
(Temperatur, Zeit) |
| B Digitalanzeige für Temperatur | G Taste Reduzierung Einstellwerte
(Temperatur, Garzeit) |
| C Kontrollleuchten
Temperatureinheit (°C / °F) | H SET-Funktionstaste |
| D Digitalanzeige für Garzeit | I Taste Beleuchtung |
| E Timer-Starttaste | J Start-/Stopp-Taste |

Temperatureinstellung

Die Temperatur kann im Bereich von 50 °C bis 300 °C in 1 °C-Schritten eingestellt werden. Die Aufheizzeit des Garraumes bis auf 150 °C beträgt ca. 8 Minuten.

- Drücken Sie die SET-Funktionstaste.
Die Digitalanzeige für Temperatur blinkt.
- Stellen Sie die gewünschte Temperatur mit den Tasten für Erhöhung oder Reduzierung der Einstellwerte ein.
- Drücken Sie zur Bestätigung die SET-Funktionstaste.

Nach Einstellung der gewünschten Temperatur wird in der Digitalanzeige für Temperatur die Ist-Temperatur im Garraum angezeigt. Somit kann die Garraum-Temperatur durchgehend verfolgt werden.

Installation und Bedienung

Nach Einstellung der Temperatur und Drücken der SET-Funktionstaste geht das Gerät automatisch zur Garzeiteinstellung über und die entsprechende Digitalanzeige blinkt.

Garzeiteinstellung

Die Garzeit kann im Bereich von 0 bis 99 Minuten eingestellt werden.

1. Stellen Sie die gewünschte Garzeit mit den Tasten für Erhöhung oder Reduzierung der Einstellwerte ein.

In der Digitalanzeige für Garzeit wird die eingestellte Garzeit angezeigt.

2. Drücken Sie zur Bestätigung die SET-Funktionstaste.

Timer aktivieren

1. Nachdem das Gerät auf die gewünschte Temperatur aufgeheizt ist, aktivieren Sie den Timer durch Drücken der Timer-Starttaste.

Die Timer-Kontrollleuchte blinkt.

Die verbleibende Garzeit wird in der entsprechenden Digitalanzeige angezeigt.

Die Änderung der aktuellen verbleibenden Garzeit während der Timer-Aktivierung ist jederzeit möglich.

2. Drücken Sie hierzu direkt die Taste Erhöhung oder Reduzierung der Einstellwerte und ändern Sie die Garzeit auf den gewünschten Wert, ohne den Wert zu speichern.

Die neu eingestellte Garzeit erscheint in der Digitalanzeige für Garzeit.

Nach Ablauf der eingestellten Garzeit erscheint in der entsprechenden Digitalanzeige „END“ und es ertönt für 6 Sekunden ein akustisches Signal.

Innenbeleuchtung ein-/ausschalten

Die Innenbeleuchtung des Gerätes lässt sich separat durch Drücken der entsprechenden Taste auf der Bedienblende einschalten. Zum Ausschalten der Innenbeleuchtung drücken Sie die Taste erneut.

Kontrollleuchten

Auf der Bedienblende links neben den Digitalanzeigen für Zeit und Temperatur befinden sich drei Kontrollleuchten:

- Aufheizen
- Beleuchtung
- Timer

Die Aufheizkontrollleuchte und die Beleuchtungskontrollleuchte leuchten dauerhaft, sobald diese Funktionen aktiviert sind.

Ist der Timer aktiviert, blinkt die entsprechende Kontrollleuchte mehrfach pro Sekunde.

Umstellung der Temperatureinheit °C / °F

Die Temperatureinheit lässt sich in Fahrenheit und Celsius einstellen. Die voreingestellte Temperatureinheit ist „°C“.

Um die Temperatureinheit umzustellen gehen Sie wie folgt vor:

- schalten Sie das Gerät mit dem Ein-/Ausschalter ein
- drücken und halten Sie die SET-Funktionstaste bis in der Digitalanzeige für Garzeit „000“ erscheint
- ändern Sie die Anzeige mit den Tasten für Erhöhung oder Reduzierung der Einstellwerte auf „008“
- Drücken Sie die SET-Funktionstaste
- wählen Sie mit den Tasten für Erhöhung oder Reduzierung der Einstellwerte 00 oder 01 (00 = °C, 01 = °F)
- drücken Sie die Timer-Starttaste und anschließend die Start-/Stopp-Taste.

Die eingestellte Temperatureinheit wird durch Aufleuchten der entsprechenden Kontrollleuchte angezeigt.

DE

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 erzielen.

Nach Erreichen der eingestellten Temperatur erlischt die Aufheizkontrollleuchte. Fällt die Temperatur im Garraum (z. B. beim Öffnen der Glastür, Eingabe von Speisen, etc.), wird das Gerät erneut aufgeheizt und die Aufheizkontrollleuchte leuchtet wieder auf.

1. Stellen Sie die gewünschten Speisen auf geeigneten Blechen in die Einschübe des Heißluftofens.

Es können gleichzeitig 4 Bleche in die 4 Einschübe des Heißluftofens gestellt werden.

2. Achten Sie beim Beschicken des Gerätes, dass mindestens 40 mm zwischen den Speisen und den Blechen oberhalb eingehalten wird, damit eine optimale Wärmeverteilung im Garraum stattfinden kann.
3. Justieren Sie bei Bedarf die Garzeit- und Temperatureinstellung nach.

Installation und Bedienung

4. Aktivieren Sie den Timer (wenn Sie eine Garzeiteinstellung vorgenommen haben) durch Drücken der Timer-Starttaste.

Die verbleibende Garzeit erscheint in der Digitalanzeige für Garzeit.

Nach Ablauf der eingestellten Garzeit erscheint in der entsprechenden Digitalanzeige „END“ und es ertönt für 6 Sekunden ein akustisches Signal.

5. Öffnen Sie die Glastür mit Hilfe des Glastürgriffes.
6. Entnehmen Sie vorsichtig die zubereiteten Speisen aus dem Heißluftofen mit Hilfe von hitzebeständigen Schutzhandschuhen.

Gerät ausschalten

Der Betrieb des Gerätes kann während des Garvorgangs unterbrochen werden, indem man die Start-/Stopp-Taste drückt.

Wenn das Gerät nicht mehr benutzt wird, schalten Sie den Ein-/ Ausschalter auf Position „O“ und trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung (Netzstecker ziehen!).

Überhitzungsschutz

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

Wenn der Überhitzungsschutz ausgelöst hat:

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

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.

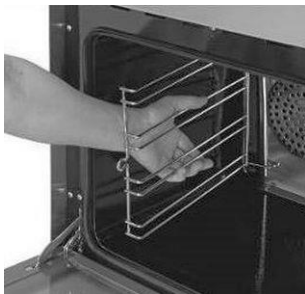
6.2 Reinigung

DE

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

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

2. Nehmen Sie die Speisen aus dem Gerät heraus und lassen Sie das Gerät abkühlen.
3. Reinigen Sie das Gerät von innen und außen mit einem feuchten weichen Tuch und einem milden Reinigungsmittel.
4. Bei starken Verschmutzungen verwenden Sie handelsübliche Backofenreiniger. Beachten Sie die Hinweise der Hersteller dieser Reiniger.



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. Nach der Reinigung des Garraumes und der Auflageschienen setzen Sie diese wieder ein und schrauben Sie sie mit den Rändelschrauben fest.

Mögliche Funktionsstörungen

8. Reinigen Sie die Bleche mit Küchenpapier oder einem feuchten Tuch. Um hartnäckige Reste zu entfernen, geben Sie ein wenig Öl auf das Blech und lassen es ca. 5 bis 10 Minuten einweichen. Wischen Sie das Blech mit einem feuchten Tuch oder mit Küchenpapier aus.
9. Spülen Sie das Blech mit klarem Wasser ab.
10. Trocknen Sie die gereinigten Teile und Flächen gründlich mit einem weichen Tuch ab.

7 Mögliche Funktionsstörungen

Fehler	Mögliche Ursache	Behebung
Das Gerät ist im Betrieb, aber die Aufheiz-Kontrollleuchte leuchtet nicht und das Gerät heizt nicht auf	Thermostat ist defekt	Händler kontaktieren
	Mindestens eins der Heizelemente ist defekt	Händler kontaktieren
Das Gerät ist im Betrieb, die Temperatur eingestellt, die Aufheiz-Kontrollleuchte leuchtet, aber die Temperatur steigt unkontrolliert an.	Thermostat defekt	Händler kontaktieren
Das Gerät ist im Betrieb, wird aufgeheizt, aber die Aufheiz-Kontrollleuchte leuchtet nicht	Aufheiz-Kontrollleuchte defekt	Händler kontaktieren
Die Kontrollleuchten und die Digitalanzeigen leuchten nicht und das Gerät heizt nicht auf	Stromversorgung unterbrochen	Stromversorgung prüfen und wiederherstellen
	Stromsicherung defekt	Stromsicherung austauschen

Fehler	Mögliche Ursache	Behebung
Gar-/Backergebnis ist ungleichmäßig	Lüfter defekt	Händler kontaktieren
	Thermostat defekt	Händler kontaktieren
	Abstand zwischen Speisen und Blech oberhalb zu gering	Einen Mindestabstand von 40 mm einhalten
Garraumbelichtung funktioniert nicht	Glühlampe defekt	Gerät abkühlen lassen. Abdeckung Glühlampe abnehmen. Glühlampe herausdrehen und durch eine neue mit denselben technischen Eigenschaften ersetzen

8 Entsorgung

DE

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.