

## **AT211-MDI S**



**120826**

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](http://www.bartscher.com)



Version: **1.0**

Erstelldatum: 2025-09-10

## 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 und Wartung .....              | 21 |
| 6.1 | Sicherheitshinweise zur Reinigung .....  | 21 |
| 6.2 | Reinigung .....                          | 22 |
| 7   | Mögliche Funktionsstörungen .....        | 23 |
| 8   | Entsorgung .....                         | 24 |



**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.

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.

Für jeden Lebenszyklus müssen sämtliche relevanten Informationen aus der Betriebsanleitung dem jeweiligen Personal zur Verfügung stehen. Die Zurverfügungstellung liegt in der Verantwortung des Betreibers.

Ergänzend zur Betriebsanleitung müssen allgemeingültige, gesetzliche und sonstige verbindliche Regelungen zum Arbeits- und Umweltschutz angewiesen und beachtet werden.

DE

## 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 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.

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.

### Verantwortung des Betreibers

Der Betreiber ist verantwortlich für die Einhaltung der aktuellen verbindlichen Gesetze, Bestimmungen, Verordnungen und der bestehenden nationalen Vorschriften zur Unfallverhütung, zum Umweltschutz sowie interner Arbeits-, Betriebs- und Sicherheitsvorschriften, die für den jeweiligen Aufstellungsort gelten.

Pflichten des Betreibers:

- Betrieb des Geräts und angeschlossener Bauteile nur in technisch einwandfreiem Zustand mit funktionsfähigen Schutz- und Sicherheitseinrichtungen.
- Erstellung der Gefährdungsbeurteilung der Arbeitsplätze.
- Unterweisung und regelmäßige Schulungen des Personals. Besonders das Sicherheitskapitel und die Sicherheitshinweise müssen verstanden und eingehalten werden.
- Bereitstellen geeigneter persönlicher Schutzausrüstung (PSA).
- Einhalten der Wartungs- bzw. Reinigungsintervalle.
- Dokumentation von Schulungen/Unterweisungen, Austausch von Bauteilen.

### 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.

DE

### 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

Das Gerät ist ausschließlich zu der in der Betriebsanleitung erläuterten Verwendung mit den gelieferten und zugelassenen Komponenten bestimmt.

Jeder darüberhinausgehende Gebrauch gilt als nicht bestimmungsgemäß. Für hieraus resultierende Schäden haftet der Hersteller nicht. Das Risiko hierfür trägt allein der Benutzer/Betreiber.

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.

DE

## 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 verflüchtiger oder ähnlicher Flüssigkeiten bzw. Stoffe.

## 2 Allgemeines

### 2.1 Haftung und Gewährleistung

Das Gerät ist nach dem Stand der Technik und den anerkannten sicherheitstechnischen Regeln gebaut. Dennoch können bei der Verwendung Gefahren für Leib und Leben des Benutzers bzw. Dritter sowie Beeinträchtigungen am Gerät oder an Sachwerten entstehen. Gewährleistungs- und Haftungsansprüche bei Personen-/Sachschäden sowie Betriebsstörungen sind ausgeschlossen, wenn sie auf eine oder mehrere der nachfolgenden Ursachen zurückzuführen sind:

- Nicht bestimmungsgemäße Verwendung
- Nichtbeachtung/Missachtung der Anleitung und aller dazugehörigen Informationen
- Eigenmächtige bauliche oder technische Veränderungen des Geräts
- Einsatz von nicht ausreichend unterwiesenem und unzureichend qualifiziertem Personal
- Betrieb bei defekten oder nicht ordnungsgemäß angebrachten Sicherheits- und Schutzeinrichtungen
- Unzureichende Wartung oder Reinigung
- Nicht behobene Störungen
- Verwendung nicht zugelassener Medien, Reinigungsmittel usw.
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile
- Bedienungsfehler oder anderweitige Fehlanwendung
- Katastrophenfälle durch Fremdkörpereinwirkung oder höhere Gewalt
- Zerstörung von Typenschild und bedien-/sicherheitsrelevanten Aufklebern.

### 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 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

|  |                                 |
|--|---------------------------------|
| <b>Bezeichnung:</b>                    | <b>Heißluftofen AT211-MDI S</b> |
| Art.-Nr.:                              | <b>120826</b>                   |
| Material:                              | Edelstahl, beschichtet          |
| Material Garraum:                      | Edelstahl                       |
| Maße Garraum (B x T x H) in mm:        | 565 x 385 x 350                 |
| Anzahl Einschübe:                      | 4                               |
| Format Einschübe:                      | 1/1 GN                          |
| Abstand zwischen den Einschüben in mm: | 70                              |
| Temperaturbereich von – bis in °C:     | 50 - 300                        |
| Aufheizzeit (150 °C) ca. in Min.:      | 12                              |
| Zeiteinstellung von – bis in Min.:     | 0 - 120                         |
| Anzahl Garprogramme:                   | 1                               |
| Anzahl Garphasen:                      | 1                               |
| Anzahl Lüftermotoren:                  | 2                               |
| Lüftergeschwindigkeitsstufen:          | 1                               |
| Schutzart:                             | IPX3                            |
| Anschlusswert:                         | 3,0 kW   220-240 V   50/60 Hz   |
| Maße (B x T x H) in mm:                | 700 x 625 x 550                 |
| Gewicht in kg:                         | 47,6                            |

DE

Technische Änderungen vorbehalten!

## Ausführung / Eigenschaften

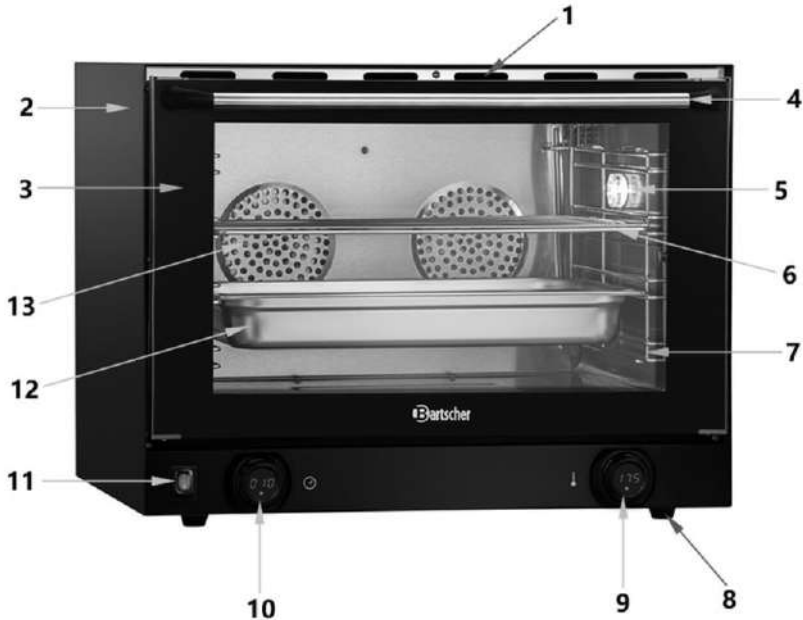
- Farbe: Schwarz, matt
- Serie: AT
- Geräte-Anschluss: steckerfertig
- Funktionen: Umluft
- Temperaturregelung: elektronisch | in 1 °C-Schritten
- Timer: ja
- Thermostat: ja
- Art der Einschübe: quer
- Innenbeleuchtung: ja
- Steuerung: MDI-Druck-/Drehregler
- Ein-/Ausschalter: ja
- Kontrollleuchten:
  - Ein/Aus
  - Aufheizen
- Eigenschaften:
  - Abgerundete Backkammer
  - Auflageschienen herausnehmbar
  - Doppeltürverglasung
  - Drehregler mit Digital-Anzeige für Temperatur und Zeit
  - Memory-Funktion
  - Mögliche Pausierung des Garprozesses über Temperaturregler
  - Signalton nach Ablauf der Zeit (1 - 120 Minuten)
- Inklusive:
  - 1 Rost
  - 1 GN-Behälter

DE

## 4.2 Funktion des Gerätes

Der Heißluftofen AT211-MDI S in mattem Schwarz vereint stilvolles Design mit kompromissloser Funktionalität. Mit Einschüben für 1/1 GN-Bleche und den bewährten Features der AT-Serie wird jeder Einsatz zum zuverlässigen Küchenerlebnis. Die digitale Bartscher MDI-Steuerung sorgt dabei für eine einfache und präzise Einstellung von Temperatur und Zeit.

### 4.3 Baugruppenübersicht



DE

Abb. 1

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

## 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.
- Beachten Sie bei der Standortwahl folgende Punkte:
  - Die Aufstellfläche muss eben, ausreichend tragfähig, wasserresistent, trocken und hitzebeständig sein.
  - Die vorgeschriebenen Fluchtwege freihalten.
  - Einen sicheren Stand gewährleisten.
  - Ausreichend Platz zum Betreiben, Warten und Reinigen vorsehen.
  - Falls vorhanden, Lüftungsöffnungen für Zu- und Abluft freihalten.
  - Geltende technische und baurechtliche Bestimmungen beachten.
- 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 mit Schrauben am Boden des Gerätes.  
**Hinweis: Benutzen Sie das Gerät nicht ohne Füße.**

### 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!

#### 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.

**Rost, Blech und 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 das Gerät vor dem ersten Gebrauch 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.

### 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



### 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 quitiert 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. Stellen Sie nach Erreichen der eingestellten Temperatur die gewünschten Speisen in geeigneten GN-Behältern oder Blechen in den Garraum des Gerätes.
2. Justieren Sie bei Bedarf die Zeit- und Temperatureinstellung nach.

Es können gleichzeitig 4 Backbleche bzw. GN-Behälter in die 4 Einschübe des Heißluftofens gestellt werden. Achten Sie beim Beschicken des Gerätes, dass mindestens 40 mm zwischen den Speisen und den Backblechen bzw. GN-Behälter oberhalb eingehalten wird, damit eine optimale Wärmeverteilung im Garraum eingehalten wird.

DE

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

Die Informationsleuchte des Zeit-Druck-/Drehreglers erlischt.

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

### Regeln für den Gar-/Backvorgang

#### Garvorgang im Heißluftofen mit Umluftbetrieb

Der Garvorgang im Heißluftofen 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.

#### Veränderliche Parameter beim Garen/Backen

##### 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.

#### 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.

### **Backofenkartoffeln**

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

DE

### **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<br>in °C | Garzeit<br>in Min. ca. |
|---------------------------------------|---------------------|---------------------|------------------------|
| <b>Gebäck</b>                         | Torten              | 135 - 160           | je nach Gewicht        |
|                                       | Biskuit             | 160 - 175           | 25 - 35                |
|                                       | Kleine Kuchen       | 175                 |                        |
| <b>Torten mit<br/>Hefe/Backpulver</b> | Kirschtorte         | 175                 |                        |
|                                       | Obstkuchen          | 220                 |                        |
|                                       | Blätterteigkuchen   | 210                 |                        |
|                                       | Mürbeteigkuchen     | 200 - 225           |                        |
|                                       | Kuchen              | 175                 | 40 - 50                |
| <b>Feingebäck</b>                     | Baiser              | 100                 | 100 - 130              |
|                                       | Kekse               | 175                 | 15 - 20                |
|                                       | Mürbeteigkekse      | 150 - 175           | 5                      |
|                                       | Obstkuchen          | 200                 | 8                      |
|                                       | Croissants          | 180                 | 18 - 20                |
| <b>Pudding</b>                        | Brot-/Butterauflauf | 175 - 190           | 45                     |
|                                       | Eiercreme           | 165                 | 45                     |
|                                       | Obstpudding         | 160                 | 45                     |
| <b>Erste Gänge</b>                    | Gefüllte Cannelloni | 190                 | 20                     |
|                                       | Eierauflauf         | 185                 | 25                     |
|                                       | Lasagne             | 190                 | 27                     |
|                                       | Maccaroniauflauf    | 190                 | 40                     |

| Gar-/Backgut           |   | Temperatur<br>in °C | Garzeit<br>in Min. ca. |
|------------------------|---|---------------------|------------------------|
| <b>Schnelle Braten</b> | Bratwürste (mager)                              | 225                 | 10 - 15                |
|                        | Rostbraten                                      | 225                 | 15 - 30                |
|                        | Leber   | 250                 | 10 - 15                |
|                        | Lendenbraten                                    | 250                 | 15 - 30                |
|                        | Hähnchenbrust                                   | 200                 | 30                     |
| <b>Fleisch</b>         | <b>Truthahn gut gebräunt</b>                    |                     |                        |
|                        | bis zu den letzten<br>30 Garminuten             | 160 - 175           |                        |
|                        | während der letzten<br>30 Garminuten            | 175 - 200           | 30/kg                  |
|                        | <b>Lamm rosa</b>                                |                     |                        |
|                        | Keule 1,5 – 2 kg                                | 175                 | 50/kg                  |
|                        | Lammbraten                                      | 175                 | 30/kg                  |
|                        | Lammschulter                                    | 175                 | 50/kg                  |
|                        | <b>Schwein gut durchgebraten</b>                |                     |                        |
|                        | Keule ab 2 kg                                   | 175                 | 50/kg                  |
|                        | Lende und Schulter                              | 175                 | 60/kg                  |
|                        | <b>Rind medium</b>                              |                     |                        |
|                        | Lendenrollbraten 2 kg                           | 175                 | 30/kg                  |
|                        | Rostbraten                                      | 175                 | 30/kg                  |
|                        | Filet   | 175 - 200           | 20/kg                  |
|                        | <b>Huhn</b> 2 kg goldgelb<br>gebraten/geschmort | 175                 | 50/kg                  |
|                        | <b>Ente</b> 2 kg mit Saft, nicht<br>trocken     | 180                 | 60/kg                  |

| <b>Gar-/Backgut</b> |   | <b>Temperatur<br/>in °C</b> | <b>Garzeit<br/>in Min. ca.</b> |
|---------------------|---|-----------------------------|--------------------------------|
| <b>Wild</b>         | Wildhase 2 kg                                   | 175                         | 60 - 90                        |
|                     | Hirsch  | 170 - 200                   | 90                             |
|                     | Fasan   | 175 - 200                   | 35 - 90                        |
| <b>Beilagen</b>     | Bratkartoffeln, knusprig                        | 175                         | 60                             |
|                     | Schmorkartoffeln, richtig durchgekocht, m. Saft | 150 - 175                   | 30/kg                          |
| <b>Fisch</b>        | Filets (klein)                                  | 200                         | 15 - 20                        |
|                     | Fisch 1 ½ kg                                    | 200                         | 30 - 40                        |

## 6 Reinigung und Wartung

Der Betreiber muss dafür sorgen, dass das Gerät und dessen Sicherheitseinrichtungen im funktionsgerechten Zustand gehalten werden. Regel- und sicherheitstechnische Einrichtungen müssen auf ihre Wirksamkeit geprüft werden.

Wartungs-, Reinigungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von entsprechend fachlich ausgebildetem Personal durchgeführt werden.

Ist die Demontage von Sicherheitseinrichtungen beim Warten, Reinigen und Reparieren erforderlich, diese unmittelbar nach Abschluss der Arbeiten wieder anbringen und auf Funktion prüfen.

Sämtliche Wartungs- und Reinigungsarbeiten gemäß Bedienungsanleitung in den beschriebenen Zeitintervallen durchführen.

**DE**

### 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

#### Heißluftofen

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 Speisen aus dem Gerät heraus.
3. Nehmen Sie, falls genutzt, den Rost, Bleche oder GN-Behälter heraus.
4. Lassen Sie das Gerät abkühlen.
5. Reinigen Sie das Gerät von innen und außen mit einem feuchten weichen Tuch und einem milden Reinigungsmittel.
6. Bei starken Verschmutzungen verwenden Sie handelsübliche Backofenreiniger. Beachten Sie die Hinweise der Hersteller dieser Reiniger.

#### Auflageschienen



Abb. 2

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

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

3. Nach der Reinigung des Garraumes und der Auflageschienen setzen Sie diese wieder ein und schrauben Sie sie mit den Rändelschrauben fest.
4. Trocknen Sie die gereinigten Teile und Flächen gründlich mit einem weichen Tuch ab.

#### Zubehör

1. Reinigen Sie das genutzte Zubehör (Rost, Blech, GN-Behälter) 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 gereinigte 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. Arbeiten dürfen nur von entsprechend ausgebildetem Fachpersonal durchgeführt werden.

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 GN-Behälter oberhalb zu gering | Einen Mindestabstand von 40 mm einhalten  |

| Fehler                                | Mögliche Ursache | Behebung   |
|---------------------------------------|------------------|--|
| Garraumbeleuchtung funktioniert nicht | Glühlampe defekt | Gerät von der Stromversorgung trennen und abkühlen lassen. Abdeckung Glühlampe abnehmen. Glühlampe herausrauben 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.

DE

Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Für den deutschen Markt gilt:

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, das entsprechende Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 qm sowie Lebensmittelhändler mit einer Verkaufsfläche von mindestens 800 qm, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind außerdem verpflichtet, Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne Kauf eines Neugerätes, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer sind als 25 cm. Der Importeur oder Verkäufer bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Informieren Sie sich auch bei Ihrem Händler über die Rücknahmemöglichkeiten vor Ort.

Geben Sie Elektrogeräte bei den dafür vorgesehenen Sammelstellen ab.