

AT90



A120786

DEUTSCH
Original-Bedienungsanleitung



**Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme lesen
und griffbereit am Gerät aufbewahren!**

1. Allgemeines	2
1.1 Informationen zur Bedienungsanleitung	2
1.2 Symbolerklärung	2
1.3 Haftung und Gewährleistung	3
1.4 Urheberrecht	3
1.5 Konformitätserklärung	3
2. Sicherheit.....	4
2.1 Allgemeines.....	4
2.2 Sicherheitshinweise für die Nutzung des Gerätes	4
2.3 Bestimmungsgemäße Verwendung	5
3. Transport, Verpackung und Lagerung	6
3.1 Transportinspektion.....	6
3.2 Verpackung	6
3.3 Lagerung	6
4. Technische Daten.....	7
4.1 Baugruppenübersicht	7
4.2 Technische Angaben.....	8
5. Installation und Bedienung.....	8
5.1 Sicherheitshinweise.....	8
5.2 Aufstellen und Anschließen.....	9
5.3 Bedienung	10
5.4 Garmethoden	13
6. Reinigung und Wartung.....	16
6.1 Sicherheitshinweise.....	16
6.2 Reinigung	16
6.3 Sicherheitshinweise zur Wartung	17
7. Mögliche Funktionsstörungen	17
8. Entsorgung	18

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

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

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

1. Allgemeines

1.1 Informationen zur Bedienungsanleitung

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

1.2 Symbolerklärung

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



WARNUNG!

Dieses Symbol kennzeichnet Gefahren, die zu Verletzungen führen können.

Halten Sie die angegebenen Hinweise zur Arbeitssicherheit unbedingt genau ein und verhalten Sie sich in diesen Fällen besonders vorsichtig.



WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!

Dieses Symbol macht auf gefährliche Situationen durch elektrischen Strom aufmerksam.

Bei Nichtbeachten der Sicherheitshinweise besteht Verletzungsgefahr oder Lebensgefahr.



ACHTUNG!

Dieses Symbol kennzeichnet Hinweise, deren Nichtbeachtung Beschädigung, Fehlfunktionen und/oder Ausfall des Gerätes zur Folge haben kann.



HINWEIS!

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



WARNUNG! Heiße Oberfläche!

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

1.3 Haftung und Gewährleistung

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

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

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.

Bei Fragen wenden Sie sich an den Hersteller.



HINWEIS!

Diese Bedienungsanleitung ist vor Beginn aller Arbeiten am und mit dem Gerät, insbesondere vor der Inbetriebnahme, sorgfältig durchzulesen! Für Schäden und Störungen, die sich aus der Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung ergeben, übernimmt der Hersteller keine Haftung.

Die Bedienungsanleitung ist unmittelbar am Gerät und zugänglich für alle Personen, die am oder mit dem Gerät arbeiten, aufzubewahren. Technische Änderungen am Produkt im Rahmen der Verbesserung der Gebrauchseigenschaften und der Weiterentwicklung behalten wir uns vor.

1.4 Urheberschutz

Die Bedienungsanleitung und die in ihr enthaltenen Texte, Zeichnungen, Bilder und sonstigen Darstellungen sind urheberrechtlich geschützt. Vervielfältigungen in jeglicher Art und Form – auch auszugsweise – sowie die Verwertung und/oder Mitteilung des Inhaltes sind ohne schriftliche 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.

1.5 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.

2. Sicherheit

Dieser Abschnitt bietet einen Überblick über alle wichtigen Sicherheitsaspekte.

Zusätzlich sind in den einzelnen Kapiteln konkrete Sicherheitshinweise zur Abwendung von Gefahren gegeben und mit Symbolen gekennzeichnet. Darüber hinaus sind am Gerät befindliche Piktogramme, Schilder und Beschriftungen zu beachten und in ständig lesbarem Zustand zu halten.

Die Beachtung aller Sicherheitshinweise ermöglicht optimalen Schutz vor Gefährdungen und gewährleistet sicheren und störungsfreien Betrieb des Gerätes.

2.1 Allgemeines

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.

Die Kenntnis des Inhalts der Bedienungsanleitung ist eine der Voraussetzungen, um Sie vor Gefahren zu schützen, sowie Fehler zu vermeiden und somit das Gerät sicher und störungsfrei zu betreiben.

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.

Das Gerät darf nur in technisch einwandfreiem und betriebssicherem Zustand betrieben werden.

2.2 Sicherheitshinweise für die Nutzung des Gerätes

Die Angaben zur Arbeitssicherheit beziehen sich auf die zum Zeitpunkt der Herstellung des Gerätes gültigen Verordnungen der Europäischen Union.

Wird das Gerät gewerblich genutzt, ist der Betreiber verpflichtet, während der gesamten Einsatzzeit des Gerätes die Übereinstimmung der benannten Arbeitssicherheitsmaßnahmen mit dem aktuellen Stand der Regelwerke festzustellen und neue Vorschriften zu beachten. Außerhalb der Europäischen Union sind die am Einsatzort des Gerätes geltenden Arbeitssicherheitsgesetze und regionalen Bestimmungen einzuhalten.

Neben den Arbeitssicherheitshinweisen in dieser Bedienungsanleitung sind die für den Einsatzbereich des Gerätes allgemein gültigen Sicherheits- und Unfallverhütungsvorschriften sowie die geltenden Umweltschutzbestimmungen zu beachten und einzuhalten.



ACHTUNG!

- Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig auf. Wenn das Gerät an eine dritte Person weitergegeben wird, muss die Bedienungsanleitung mit ausgehändigt werden.
- Alle Personen, die das Gerät benutzen, müssen sich an die Angaben in der Bedienungsanleitung halten und die Sicherheitshinweise beachten.
- Das Gerät nur in geschlossenen Räumen betreiben.

2.3 Bestimmungsgemäße Verwendung



ACHTUNG!

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

Die Betriebssicherheit ist nur bei bestimmungsgemäßer Verwendung des Gerätes gewährleistet.

Alle technischen Eingriffe, auch die Montage und die Instandhaltung sind ausschließlich vom qualifizierten Kundendienst vorzunehmen.

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.

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 verflüchtiger oder ähnlicher Flüssigkeiten bzw. Stoffe.



ACHTUNG!

Jede über die bestimmungsgemäße Verwendung hinausgehende und/oder andersartige Verwendung des Gerätes ist untersagt und gilt als nicht bestimmungsgemäß. Ansprüche jeglicher Art gegen den Hersteller und/oder seine Bevollmächtigten wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung des Gerätes sind ausgeschlossen.

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

3. Transport, Verpackung und Lagerung

3.1 Transportinspektion

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

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

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

3.2 Verpackung

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



HINWEIS!

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

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

3.3 Lagerung

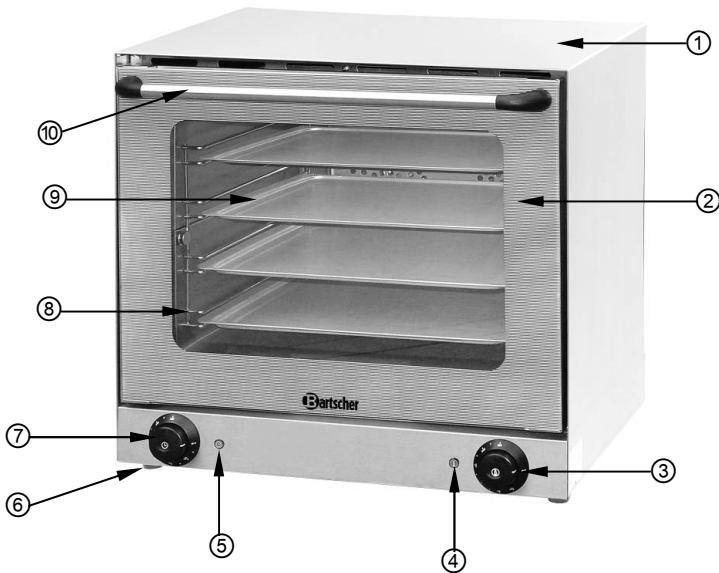
Packstücke bis zur Installation verschlossen und unter Beachtung der außen angebrachten Aufstell- und Lagermarkierung aufbewahren.

Packstücke nur unter folgenden Bedingungen lagern:

- Nicht im Freien aufbewahren.
- Trocken und staubfrei aufbewahren.
- Keinen aggressiven Medien aussetzen.
- Vor Sonneneinstrahlung schützen.
- Mechanische Erschütterungen vermeiden.
- Bei längerer Lagerung (> 3 Monate) regelmäßig allgemeinen Zustand aller Teile und der Verpackung kontrollieren.
Bei Erfordernis auffrischen oder erneuern.

4. Technische Daten

4.1 Baugruppenübersicht



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

4.2 Technische Angaben

Bezeichnung	Heißluftofen AT90
Art.-Nr.:	A120786
Ausführung:	Gehäuse: Edelstahl, Garraum: emailliert
Temperatureinstellbereich:	0 °C bis 300 °C
Zeiteinstellbereich:	0 – 120 Min.
Anschlusswert:	2,67 kW / 230 V~ 50/60 Hz
Einschübe:	4 (433 x 333 mm)
Abstand zwischen den Blechen:	70 mm
Abmessungen:	B 595 x T 615 x H 570 mm
Gewicht:	38,0 kg
Zubehör:	4 Backbleche (B 435 x T 315 x H 10 mm)

Technische Änderungen vorbehalten!

5. Installation und Bedienung

5.1 Sicherheitshinweise



WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!

Das Gerät darf nur an ordnungsgemäß installierten Einzelsteckdosen mit Schutzkontakt betrieben werden.

Die Netzanschlussleitung nicht am Kabel aus der Steckdose ziehen, immer am Gehäuse des Netzsteckers anfassen.

- 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. Achten Sie darauf, 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.
- Netzkabel nicht über Teppichstoff oder andere Wärmeisolierungen verlegen. Netzkabel nicht abdecken. Netzkabel von Arbeitsbereichen fernhalten und nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.

- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es nicht korrekt funktioniert, beschädigt oder zu Boden gefallen ist.
- 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.
- Gerät während des Betriebes nicht bewegen und nicht kippen.
- Bedienen Sie das Gerät **niemals** mit nassen oder feuchten Händen.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes **niemals** unbeaufsichtigt.



WARNING! 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! Sicherheitshinweise beachten!

5.2 Aufstellen und Anschließen



ACHTUNG!

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

- Packen Sie das Gerät aus und entsorgen Sie 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.**
- 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.
- 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 nicht in der Nähe von Wänden oder sonstigen Gegenständen aus brennbaren Materialien auf. Halten Sie einen Mindestabstand von 10 cm zu allen Seiten ein.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf dem Gerät ab.



HINWEIS!

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

- Der Steckdosenstromkreis muss mit mindestens 16A abgesichert sein. Anschluss nur direkt an eine Wandsteckdose; Verteiler oder Mehrfachsteckdosen dürfen nicht verwendet werden.
- Gerät so aufstellen, dass der Stecker zugänglich ist, damit das Gerät bei Bedarf schnell vom Netz getrennt werden kann.

5.3 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 Rauchrückstände 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!).



ACHTUNG!

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!

5.4 Garmethoden

❖ Erste Gänge

Lasagne, Nudelaufwurf, 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 Fettauffangblech 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 vorgegebener 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
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

Gar-/Backgut		Temperatur in °C	Garzeit in Min. ca.
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
	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.

Gar-/Backgut		Temperatur in °C	Garzeit in Min. ca.
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 und Wartung

6.1 Sicherheitshinweise

- Vor der Reinigung sowie vor der Durchführung von Reparaturen das Gerät von der Stromversorgung trennen und abkühlen lassen.
- Keine ätzenden Reinigungsmittel verwenden und darauf achten, dass kein Wasser in das Gerät eindringt.
- Um sich vor Stromschlägen zu schützen, Gerät, Kabel und Stecker **niemals** in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.



ACHTUNG!

Das Gerät ist nicht für das direkte Absprühen mit einem Wasserstrahl geeignet. Verwenden Sie daher keinen Druckwasserstrahl, um dieses Gerät zu reinigen!

6.2 Reinigung

- 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.
- Reinigen Sie die Backbleche mit Küchenpapier oder einem feuchten Tuch. Geben Sie ein wenig Öl auf das Backblech, um hartnäckige Reste zu entfernen 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.

6.3 Sicherheitshinweise zur Wartung

- Das Netzkabel von Zeit zu Zeit auf Beschädigungen überprüfen. Gerät niemals benutzen, wenn das Netzkabel beschädigt ist. Wenn dieses Schäden aufweist, muss es durch den Kundendienst oder einen qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Bei Schäden oder Störungen wenden Sie sich an Ihren Fachhändler oder an unseren Kundendienst. Beachten Sie zuvor die Hinweise zur Fehlersuche im Abschnitt 7
- 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!**

7. Mögliche Funktionsstörungen

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. • Temperaturdrehregler defekt. • Abstand zwischen Speisen und Backblech oberhalb zu gering. 	<ul style="list-style-type: none"> • Händler kontaktieren. • Händler kontaktieren. • Mindestabstand von 40 mm einhalten.

Problem	Ursache	Lösung
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 Eigen-schaften (220 V, 15 W) ersetzen.

Wenn sich die Funktionsstörungen nicht beseitigen lassen:

- Gerät von der Stromversorgung trennen (Netzstecker ziehen!),
- Gehäuse **nicht** öffnen,
- Kundendienst benachrichtigen oder Händler kontaktieren.

8. Entsorgung

Altgeräte

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



WARNUNG!

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



HINWEIS!



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

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

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

Service-Hotline: 0180 5 971 197

Fax: +49 (0) 5258 971-120

(14ct/Min. aus dem deutschen Festnetz)