

MF6430



121782

DEUTSCH

Inhaltsverzeichnis

1. Sicherheit..... 2
1.1 Symbolerklärung 2
1.2 Sicherheitshinweise..... 3
1.3 Bestimmungsgemäße Verwendung..... 7

2. Allgemeines 8
2.1 Haftung und Gewährleistung 8
2.2 Urheberschutz 8
2.3 Konformitätserklärung 8

3. Transport, Verpackung und Lagerung 9
3.1 Transportinspektion 9
3.2 Verpackung 9
3.3 Lagerung 9

4. Technische Daten..... 10
4.1 Baugruppenübersicht 10
4.2 Technische Angaben..... 11

5. Installation und Bedienung 12
5.1 Installation 12
5.2 Bedienung 13
5.2.1 Gerät vorbereiten..... 13
5.2.2 Ratschläge und Tipps..... 14
5.2.3 Bedienelemente..... 15
5.2.4 Einstellungen 16
5.2.5 Speisen zubereiten..... 18

6. Reinigung und Wartung..... 19

7. Mögliche Funktionsstörungen 22

8. Entsorgung 24

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

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



Die Gebrauchsanleitung vor Inbetriebnahme lesen und griffbereit am Gerät aufbewahren!

Diese Gebrauchsanleitung beschreibt die Installation, Bedienung und Wartung des Gerätes und dient als wichtige Informationsquelle und Nachschlagewerk.

Die Kenntnis aller in ihr enthaltenen Sicherheitshinweise und Handlungsanweisungen schafft die Voraussetzung für das sichere und sachgerechte Arbeiten mit dem Gerät.

Darüber hinaus sind die für den Einsatzbereich des Gerätes geltenden örtlichen Unfallverhütungsvorschriften und allgemeinen Sicherheitsbestimmungen einzuhalten.

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

Wenn das Gerät an eine dritte Person weitergegeben wird, muss die Gebrauchsanleitung mit ausgehändigt werden.

1. Sicherheit

Das Gerät ist nach den derzeit gültigen Regeln der Technik gebaut. Es können jedoch von diesem Gerät Gefahren ausgehen, wenn es unsachgemäß oder nicht bestimmungsgemäß verwendet wird.

Alle Personen, die das Gerät benutzen, müssen sich an die Angaben in der Gebrauchsanleitung halten und die Sicherheitshinweise beachten.

1.1 Symbolerklärung

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



GEFAHR!

Dieses Symbol macht auf unmittelbar drohende Gefahr aufmerksam, die zu schweren Körperverletzungen oder zum Tod führt.



WARNUNG!

Dieses Symbol kennzeichnet gefährliche Situationen, die zu schweren Körperverletzungen oder zum Tod führen können.



HEISSE OBERFLÄCHE!

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



VORSICHT!

Dieses Symbol kennzeichnet möglicherweise gefährliche Situationen, die zu leichten Verletzungen führen oder Beschädigung, Fehlfunktionen und/oder Ausfall des Gerätes zur Folge haben können.



HINWEIS!

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

1.2 Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät ist nicht bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für die Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen oder dieses in Betrieb nehmen.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes **niemals** unbeaufsichtigt.
- Das Gerät nur in geschlossenen Räumen betreiben.
- Das Gerät darf nur in technisch einwandfreiem und betriebs-sicherem Zustand betrieben werden. Sollten Funktionsstörungen auftreten, trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und benachrichtigen Sie den Kundendienst.
- Halten Sie Verpackungsmaterialien wie Plastikbeutel und Styropor-teile außerhalb der Reichweite von Kindern.
Erstickungsgefahr!

- Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von qualifizierten Fachleuten unter Verwendung von Original-Ersatz- und Zubehörteilen ausgeführt werden. **Versuchen Sie niemals, selber an dem Gerät Reparaturen durchzuführen!**
- Keine Zubehör- und Ersatzteile verwenden, die nicht vom Hersteller empfohlen wurden. Diese könnten eine Gefahr für den Benutzer darstellen oder Schäden am Gerät verursachen und zu Personenschäden führen, zudem erlischt die Gewährleistung.
- Zur Vermeidung von Gefährdungen und zur Sicherung der optimalen Leistung dürfen am Gerät weder Veränderungen noch Umbauten vorgenommen werden, die durch den Hersteller nicht ausdrücklich genehmigt worden sind.



GEFAHR durch elektrischen Strom!

Zur Vermeidung der Gefahr die aufgeführten Sicherheitshinweise befolgen:

- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht mit Wärmequellen bzw. scharfen Kanten in Berührung kommt. Netzkabel nicht vom Tisch oder von der Theke herunter hängen lassen. Netzkabel so verlegen, dass niemand auf das Netzkabel treten oder darüber stolpern kann.
- Das Netzkabel nicht knicken, quetschen, verknoten, immer vollständig abwickeln. Stellen Sie niemals das Gerät oder andere Gegenstände auf das Netzkabel.
- Das Netzkabel nicht abdecken, von Arbeitsbereichen fernhalten und nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.
- Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf Beschädigungen. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel beschädigt ist. Wenn dieses Schäden aufweist, muss es durch den Kundendienst oder einen qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

- Ziehen Sie die Anschlussleitung immer am Netzstecker aus der Steckdose, nicht am Netzkabel selbst.
- Tragen, heben oder bewegen Sie das Gerät niemals am Netzkabel.
- Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Werden Spannung führende Anschlüsse berührt und der elektrische und mechanische Aufbau verändert, besteht **Stromschlaggefahr**.
- Keine ätzenden Reinigungsmittel verwenden und darauf achten, dass kein Wasser in das Gerät eindringt.
- Nehmen Sie das Gerät **nicht** mit feuchten Händen oder auf nassem Boden stehend in Betrieb.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung,
 - wenn Sie das Gerät nicht benutzen,
 - wenn während des Betriebes eine Störung auftritt,
 - bevor Sie das Gerät reinigen.



HEIßE OBERFLÄCHE! Verbrennungsgefahr!

Zur Vermeidung der Gefahr die aufgeführten Sicherheitshinweise befolgen:

- Während des Betriebes wird die Oberfläche des Gerätes sehr heiß! Halten Sie Kinder vom Gerät fern.
- Berühren Sie die heiße Oberfläche des Gerätes nicht, fassen Sie das Gerät während der Bedienung nur an den dafür vorgesehenen Griffen und Bedienelementen an.
- Auch nach dem Ausschalten bleiben die Oberfläche des Gerätes und der Garraum sowie die Speisen in den Behältern noch längere Zeit heiß. Zur Entnahme von Speisen aus dem Garraum ziehen Sie immer Thermohandschuhe an.
- Beim Öffnen der Heißluftofentür kann heißer Dampf austreten, seien Sie besonders vorsichtig.

- Vermeiden Sie eine Berührung der Deckenheizung bei Entnahme der Speisen.
- Lassen Sie das Gerät ausreichend abkühlen, bevor Sie es reinigen.



WARNUNG! Brand- oder Explosionsgefahr!

Zur Vermeidung der Gefahr die aufgeführten Sicherheitshinweise befolgen:

- Stellen Sie vor Gebrauch des Gerätes sicher, dass sich keine Gegenstände, wie Plastiktüten, Gebrauchsanleitung, Zubehör, im Garraum befinden. Legen Sie während des Betriebes **niemals** Küchenutensilien, Tücher, Papier u. ä. in den Garraum und auf das Gerät.
- Betreiben Sie das Gerät **niemals** in der Nähe von brennbaren, leicht entzündlichen Materialien (z. B. Benzin, Spiritus, Alkohol, etc.). Durch die Hitze verdampfen diese und es kann bei Kontakt mit Zündquellen zu Verpuffungen kommen, die zu schweren Personen- und Sachschäden führen.
- Betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe von leicht entflamm- baren Gegenständen wie z. B. Gardinen oder unter Hängeschränken.
- Reinigen Sie den Garraum regelmäßig und halten ihn immer sauber: die nicht entfernten Fette und Backrückstände können sich entzünden.
- Sollte ein Brand entstehen, trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie geeignete Maßnahmen zur Brandbekämpfung einleiten. Sorgen Sie für ausreichend Frischluftzufuhr nach dem Löschen des Brandes.
Achtung: Das Feuer niemals mit Wasser löschen, wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist.
Stromschlaggefahr!

1.3 Bestimmungsgemäße Verwendung



VORSICHT!

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

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

Alle technischen Eingriffe, auch die Montage und die Instandhaltung sind ausschließlich von qualifiziertem Kundendienst vorzunehmen.

Der **Heißluftofen** ist nur für folgende **Zubereitungsarten von Speisen** bestimmt:

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

Der **Heißluftofen** darf nicht verwendet werden für:

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



VORSICHT!

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.

2. Allgemeines

2.1 Haftung und Gewährleistung

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

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

Der tatsächliche Lieferumfang kann bei Sonderausführungen, der Inanspruchnahme zusätzlicher Bestelloptionen oder auf Grund neuester technischer Änderungen u. U. von den hier beschriebenen Erläuterungen und zeichnerischen Darstellungen abweichen.



VORSICHT!

Diese Gebrauchsanleitung ist vor Beginn aller Arbeiten am und mit dem Gerät, insbesondere vor der Inbetriebnahme, sorgfältig durchzulesen!

Der Hersteller übernimmt **keine Haftung** für Schäden und Störungen bei:

- Nichtbeachtung der Anweisungen zur Bedienung und Reinigung;
- nicht bestimmungsgemäßer Verwendung;
- technischen Änderungen durch den Benutzer;
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile.

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

2.2 Urheberschutz

Die Gebrauchsanleitung und die in ihr enthaltenen Texte, Zeichnungen, Bilder und sonstigen Darstellungen sind urheberrechtlich geschützt. Vervielfältigungen in jeglicher Art und Form – auch auszugsweise – sowie die Verwertung und/oder Mitteilung des Inhaltes sind ohne schriftliche Freigabeerklärung des Herstellers nicht gestattet. Zuwiderhandlungen verpflichten zu Schadensersatz. Weitere Ansprüche bleiben vorbehalten.



HINWEIS!

Die grafischen Darstellungen in dieser Anleitung können unter Umständen leicht von der tatsächlichen Ausführung des Gerätes abweichen.

2.3 Konformitätserklärung



Das Gerät entspricht den aktuellen Normen und Richtlinien der EU. Dies bescheinigen wir in der EG-Konformitätserklärung. Bei Bedarf senden wir Ihnen gern die entsprechende Konformitätserklärung zu.

3. Transport, Verpackung und Lagerung

3.1 Transportsinspektion

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

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

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

3.2 Verpackung

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



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

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

3.3 Lagerung

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

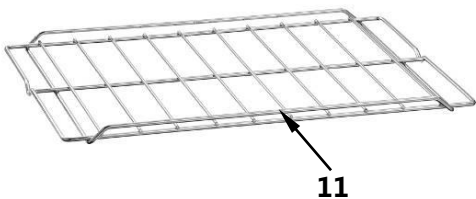
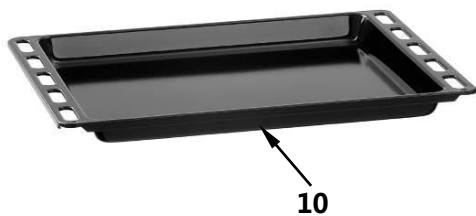
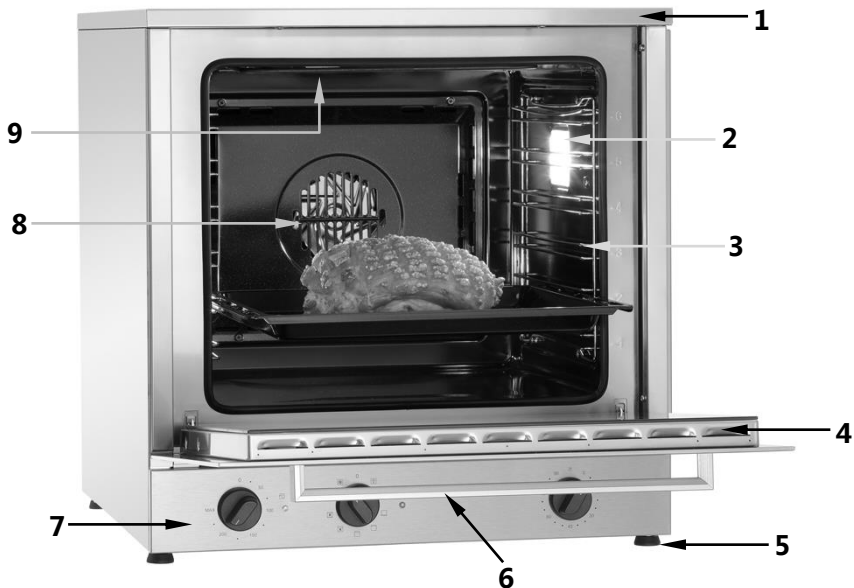
Packstücke nur unter folgenden Bedingungen lagern:

- nicht im Freien aufbewahren,
- trocken und staubfrei aufbewahren,
- keinen aggressiven Medien aussetzen,
- vor Sonneneinstrahlung schützen,
- mechanische Erschütterungen vermeiden,
- bei längerer Lagerung (> 3 Monate) regelmäßig allgemeinen Zustand aller Teile und der Verpackung kontrollieren, bei Erfordernis auffrischen oder erneuern.

4. Technische Daten

4.1 Baugruppenübersicht

Abb. 1



- 1 Gehäuse
- 2 Backofen-Lampe (2)
- 3 Auflageschienen, herausnehmbar
- 4 Gerätetür
- 5 Stellfüße
- 6 Gerätetürgriff
- 7 Bedienblende
- 8 Lüfter
- 9 Heizelement oben, abklappbar
- 10 Backblech
- 11 Backofenrost

Zusätzliches Zubehör

Backofenrost MF6430

- Material: Edelstahl
- Maße: B 440 x T 375 x H 5 mm
- Gewicht: 0,79 kg

Art.-Nr. 206204

Backblech MF6430

- Material: Stahlblech, emailliert
- Maße: B 435 x T 352 x H 30 mm
- Gewicht: 1,02 kg

Art.-Nr. 206203

4.2 Technische Angaben

Bezeichnung	Heißluftofen MF6430
Art.-Nr.:	121782
Material:	Edelstahl; Garraum: emailliert
Ausführung:	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Funktionen: <ul style="list-style-type: none"> - Oberhitze, Unterhitze, Unterhitze mit Umluftheizung, Ober- / Unterhitze, Ober- / Unterhitze mit Lüfter, Umluft, Grill-Funktion, Grill-Funktion mit Lüfter ▪ Einschübe, Anzahl: 6 <ul style="list-style-type: none"> - Art: Quereinschübe - Format: 440 x 375 mm - Abstand zwischen den Einschüben: 30 mm ▪ Timer ▪ Thermostat ▪ Innenbeleuchtung ▪ Steuerung: Knebel ▪ Geräte-Anschluss: steckerfertig ▪ Kontrollleuchten: Aufheizen, betriebsbereit
Temperaturbereich:	25 °C bis 250 °C
Aufheizzeit:	ca. 20 Minuten
Temperaturregelung:	mechanisch, stufenlos
Zeiteinstellung:	0 - 90 Minuten
Anschlusswert:	2,7 kW / 230 V 50/60 Hz
Abmessungen:	B 600 x T 650 x H 620 mm
Abmessungen Garraum:	B 450 x T 405 x H 380 mm
Gewicht:	50,2 kg
Zubehör inklusive:	1 Backblech, 1 Backofenrost

Technische Änderungen vorbehalten!

Eigenschaften:

- Gerätetür mit Dreifachverglasung
- Abgerundete Backkammer
- Auflageschienen herausnehmbar
- Heizelement oben, abklappbar (einfache Reinigung)
- Für dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet

Sicherheitsthermostat

Um eine gefährliche Überhitzung des Gerätes aufgrund von unsachgemäßer Verwendung oder eines Defekts der Bauteile zu vermeiden, ist das Gerät mit einem **Sicherheitsthermostat** ausgestattet, der im Falle einer Fehlfunktion das Gerät von der Stromversorgung trennt. Nach einer Abkühlphase wird das Gerät automatisch wieder in Betrieb genommen.

Sollte aufgrund eines Bauteildefekts das Gerät nicht wieder betriebsbereit sein, kontaktieren Sie den Kundendienst.

5. Installation und Bedienung

5.1 Installation



VORSICHT!

Alle Installations-, Anschluss- und Wartungsarbeiten des Gerätes dürfen nur von einem qualifizierten und befugtem Techniker gemäß den geltenden internationalen, nationalen und lokalen Vorschriften des Installationslandes vorgenommen werden.

Aufstellen

- Packen Sie das Gerät aus und entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- Stellen Sie das Gerät auf eine feste, trockene, ebene, wasserresistente und hitzebeständige Fläche.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** auf einen brennbaren Untergrund.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** in nassen oder feuchten Bereichen auf.
- Die Aufstellfläche muss gut zugänglich und ausreichend groß sein, um ungehindert mit dem Gerät arbeiten zu können und eine gute Luftzirkulation zu gewährleisten.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** direkt an Wände, Mauern, Küchenmöbel oder sonstige Gegenstände, welche aus brennbaren Materialien bestehen. Halten Sie zu Wänden seitlich und hinten oder zu anderen Gegenständen einen Mindestabstand von 10 cm ein. Befolgen Sie die geltenden Brandschutzvorschriften.

- Sollte die Einhaltung des angegebenen Abstandes nicht möglich sein, müssen Schutzvorrichtungen (z.B. Folien aus hitzebeständigem Material) angebracht werden, durch die eine innerhalb der vorgesehenen Sicherheitsgrenzen liegende Wandtemperatur gewährleistet wird.
- Gerät so aufstellen, dass der Stecker zugänglich ist, damit das Gerät bei Bedarf schnell vom Netz getrennt werden kann.
- Ziehen Sie vor der Inbetriebnahme die Schutzfolie vom Gerät ab. Diese langsam abziehen, damit keine Kleberreste zurückbleiben. Entfernen Sie eventuelle Kleberückstände mit einem geeigneten Lösungsmittel.



VORSICHT!

Entfernen Sie niemals das Typenschild und Warnhinweise vom Gerät.

Anschließen



GEFAHR! Gefahr durch elektrischen Strom!

Gerät kann bei unsachgemäßer Installation Verletzungen verursachen!

Vor Installation Daten des örtlichen Stromnetzes mit technischen Angaben des Gerätes vergleichen (siehe Typenschild). Gerät nur bei Übereinstimmung anschließen!

- Der Steckdosenstromkreis muss mit 16A abgesichert sein. Schließen Sie das Gerät nur direkt an eine Einzelsteckdose mit Schutzkontakt an; verwenden Sie keine Verteiler oder Mehrfachsteckdosen.

5.2 Bedienung

5.2.1 Gerät vorbereiten

- Heizen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch ohne Speisen auf, um eventuelle Produktionsrückstände zu beseitigen. Drehen Sie dazu den Temperaturregler auf die höchste Einstellung von 250 °C und den Zeitregler auf 60 Minuten. Beachten Sie die Hinweise im Abschnitt **5.2.4 „Einstellungen“**.
- Während dieser Zeit kann der Heißluftofen Rauch oder unangenehme Gerüche abgeben, sorgen Sie für eine gute Durchlüftung des Aufstellraumes.

- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Reinigen Sie das Gerät vor der Inbetriebnahme von innen und außen mit einem weichen feuchten Tuch und einem neutralen Reinigungsmittel. Beachten Sie die Hinweise im Abschnitt **6 „Reinigung und Wartung“**.

5.2.2 Ratschläge und Tipps

- Verteilen Sie die Speisen in den Behältern gleichmäßig, um ein gleichmäßiges Ergebnis zu erreichen (Abb. 2).
- Wenn Sie mehrere Bleche oder Behälter verwenden, achten Sie auf einen ausreichenden Abstand, um eine gute Luftzirkulation zu gewährleisten (Abb. 3).

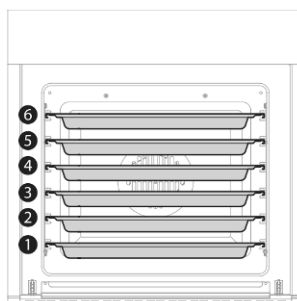
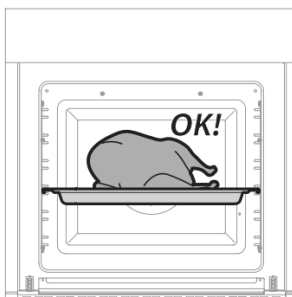
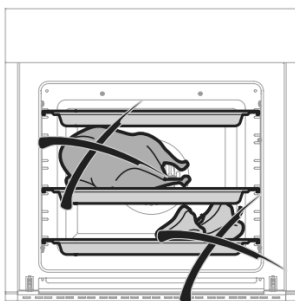


Abb. 2

Abb. 3

- Benutzen Sie bei Backwaren keine Bleche, die höher als 20 mm sind und lassen Sie einen Abstand zwischen den Backwaren, damit sie nicht verkleben.
- Würzen Sie die Speisen vor dem Garvorgang, schmecken Sie diese während der Zubereitung ab und würzen Sie bei Bedarf nach.
- Sparen Sie Zeit und Energie, indem Sie die Restwärme des Heißluftofens nutzen und noch andere Speisen zubereiten, solange das Gerät heiß ist.
- Geben Sie Fett so wenig wie möglich zu den Speisen, um Fettspritzer zu vermeiden.
- Speisen, die spritzen, immer im unteren Bereich des Heißluftofens garen.
- Wenn Sie feststellen, dass die Speisen zu dunkel werden, reduzieren Sie die Temperatur. Sind die Speisen zu hell oder werden lange nicht gar, erhöhen Sie die Temperatureinstellung.
- Öffnen Sie die Heißluftofentür beim Kochen so wenig wie möglich, um einen Temperaturverlust zu vermeiden.
- Stellen Sie die Speisen erst dann in den Heißluftofen, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist.
- Wählen Sie sorgfältig die Garzeit, Temperatur und die Ebene, auf der Sie die Behälter mit Speisen positionieren. Auch die Art des Garens hat einen großen Einfluss auf das endgültige Ergebnis. Beachten Sie die Hinweise der Rezepte für Ihre Speisen.

Geeignetes Zubehör

- Benutzen Sie für die Speisenzubereitung im Heißluftofen das mitgelieferte Backblech oder andere für hohe Temperaturen geeignete Back-, Brat- oder Auflaufformen, die Sie auf das Backofenrost stellen können.
- Mit kleineren Back-, Brat- oder Auflaufformen erzielt man bessere Resultate.
- Verwenden Sie den Backofenrost auch zum Zubereiten von Fleisch (z.B. Schnitzel, Würstchen, Bratwürste) oder einer tiefgekühlten Pizza. Schieben Sie das Backblech unter den Backofenrost, um Bratsäfte, Krümmel, etc. aufzufangen.
- Achten Sie auf die richtige Wahl des Zubehörs, damit eine gleichmäßige Wärmeverteilung in den Behältern und im Gerät gewährleistet ist.



HINWEIS!

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

5.2.3 Bedienelemente

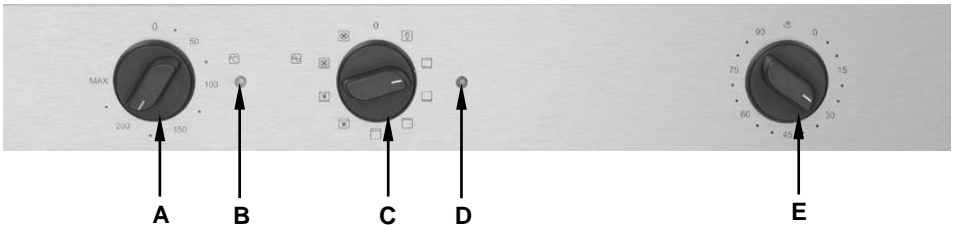


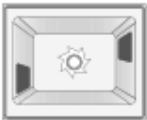















Abb. 4

- A** Temperaturregler
- B** Aufheiz-Kontrollleuchte
- C** Funktionsdrehregler
- D** Betriebs-Kontrollleuchte
- E** Zeitdrehregler

5.2.4 Einstellungen

Funktionen

Der Heißluftofen hat folgende Funktionen, welche über den Funktionsdrehregler ausgewählt werden können:

		Gerät einschalten / Innenbeleuchtung einschalten
		Unterhitze und Oberhitze Für die Zubereitung von Gerichten aller Art; ideal für Hefeteig-gebäck, Kuchen, Pizzen, Braten und Ähnliches.
		Unterhitze Zum Backen von Kekse, Kuchen, etc.
		Oberhitze Zum Bräunen der Oberflächen von z. B. Lasagne, Pasta oder Gemüse
		Grill Zum Zubereiten von Fleisch mit kleiner / mittlerer Dicke und Toasten von Brot.
		Grill mit Lüfter Zum Zubereiten von dicken Fleischstücken und großen Speisen
		Unterhitze und Oberhitze mit Lüfter Für schnelle und gleichmäßige Zubereitung empfindlicher Speisen (z. B. wie Kekse und Kuchen)
		Umluft mit Unterhitze Diese Einstellung ermöglicht ein schnelles Aufheizen oder Vorwärmen und somit schnelleres Kochen.
		Umluft Zum Garen von ähnlichen oder verschiedenen Speisen, platziert auf mehreren Auflegeschieben (bis zu 3 Ebenen)

Temperatur


Die Temperatureinstellung (von 25 °C – Max., ca. 250 °C) erfolgt stufenlos über den Temperaturregler in 25 °C-Schritten. Rechts neben dem Temperaturregler befindet sich eine orange Aufheiz-Kontrollleuchte, die während der Aufheizphase leuchtet und erlischt, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist.

Garzeit (Abb. 5)

Das Gerät ist mit einem manuellen Timer ausgestattet. Dieser wird über den Zeitdrehregler aktiviert und kann von 0 – 90 Minuten oder auf Dauerbetrieb eingestellt werden. Die Einstellung der Garzeit ist in 5-Minuten-Schritte möglich.

Drehen Sie den Zeitdrehregler eine volle Umdrehung im Uhrzeigersinn, um die Zeitschaltuhr zu aktivieren (1 2). Drehen Sie dann den Zeitdrehregler gegen den Uhrzeigersinn und stellen Sie die gewünschte Garzeit ein (3 4).

Der Zeitdrehregler dreht sich automatisch von der eingestellten Garzeit bis zur Einstellung „0“ (5 6). Nach Ablauf der Garzeit ertönt ein akustisches Signal und das Gerät schaltet automatisch ab.

Wenn Sie keine Zeiteinstellung wählen möchten, drehen Sie den Zeitdrehregler auf die Einstellung , um das Gerät im Dauerbetrieb zu betreiben.

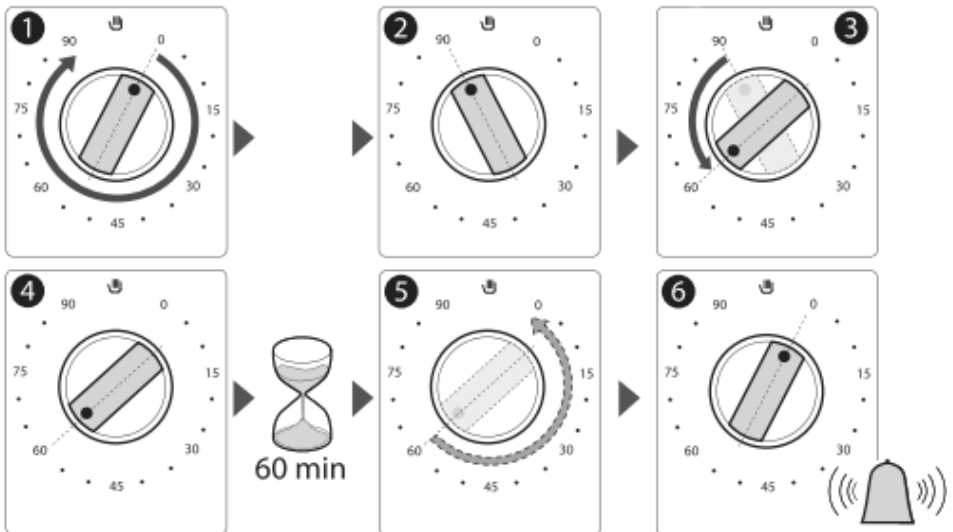


Abb. 5

5.2.5 Speisen zubereiten

- Der Garvorgang im Heißluftofen erfolgt durch eine gleichmäßige Luftverteilung in dem Garraum. Die Luft wird durch die Heizelemente erwärmt und durch den Lüfter verteilt.
- Der Vorteil des Heißluftofens besteht darin, dass gleichzeitig unterschiedliche Speisen gekocht werden können (wenn die Gartemperatur die gleiche ist), ohne dass sich die unterschiedlichen Aromen der Lebensmittel vermischen.
- Schalten Sie das Gerät über den Funktionsdrehregler (C, Abb. 4) ein, indem Sie diesen im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Einstellung drehen. Beachten Sie die Hinweise im Abschnitt **5.2.4 „Einstellungen“/Funktionen**.
- Die Innenbeleuchtung schaltet ein und die Betriebs-Kontrollleuchte (D) leuchtet auf.
- Stellen Sie die gewünschte Temperatur (25 °C - 250 °C) mit dem Temperaturdrehregler (A) ein. Die Aufheiz-Kontrollleuchte (B) leuchtet auf. Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, schaltet das Heizelement(e) ab und die Aufheiz-Kontrollleuchte (B) erlischt.
- Stellen Sie die gewünschte Garzeit für die Speisen ein. Beachten Sie die Hinweise im Abschnitt **5.2.4 „Einstellungen“/Garzeit** und die Angaben im Rezept.
- Jetzt können die gewünschten Speisen in den Garraum des Heißluftofens gestellt werden.
- Nach Ablauf der eingestellten Garzeit ertönt ein akustisches Signal und das Gerät schaltet automatisch ab.
- Entnehmen Sie die zubereiteten Speisen.



WARNUNG! Verbrennungsgefahr!

Die Oberfläche des Gerätes und der Garraum, sowie die Speisen in den Behältern sind während des Betriebes und einige Zeit danach sehr heiß.

Zur Entnahme von Speisen aus dem Garraum ziehen Sie immer Thermohandschuhe an.

Beim Öffnen der Heißluftofentür kann heißer Dampf austreten, seien Sie besonders vorsichtig.

6. Reinigung und Wartung



WARNUNG!

Drehen Sie vor der Reinigung alle Drehregler auf die Position „0“ und trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung (Netzstecker ziehen!).

Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.

Reinigen Sie das Gerät niemals mit einem Druckwasserstrahl oder Dampfreiniger.

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



VORSICHT!

Verwenden Sie zur Reinigung niemals grobe oder scheuernde Reinigungsmittel, diese können die Oberfläche des Gerätes beschädigen.

Verwenden Sie zur Reinigung niemals benzinhaltige Mittel oder Verdüner.

Reinigung

- Reinigen Sie die **Edelstahloberfläche** des Gerätes und die **Glasfläche der Heißluftofentür** mit einem weichen, feuchten Tuch und einem neutralen Reinigungsmittel. Befolgen Sie die Anweisungen des Herstellers vom Reinigungsmittel.
Hinweis: Benutzen Sie keine Scheuerschwämme oder scharfe Metallschaber zur Reinigung der Edelstahl- und Glasflächen des Gerätes.
Wischen Sie mit klarem Wasser nach und trocknen Sie die gereinigten Flächen sorgfältig ab.
- Reinigen Sie die **Bedienblende** mit einem weichen, leicht angefeuchtetem Tuch und achten Sie darauf, dass keine Feuchtigkeit zwischen dem Rahmen und der Bedienblende ins Innere der Elektronik eindringt. Trocknen Sie die Bedienblende sorgfältig mit einem weichen Tuch ab.
- Reinigen Sie den **Garraum, Auflageschienen, Backofenrot und Backblech** mit einem im warmem Essigreiniger angefeuchteten Tuch. Wischen Sie mit klarem Wasser nach und trocknen Sie alle gereinigten Flächen/Zubehör gründlich ab.

Zur einfachen Reinigung des Gerätes können die Auflageschienen herausgenommen (Abb. 6), das Heizelement oben abgesenkt (Abb. 7) und die Heißluftofentür abgenommen (Abb. 8, 9) werden. Beachten Sie die folgenden Abbildungen und Hinweise.

Auflageschienen herausnehmen

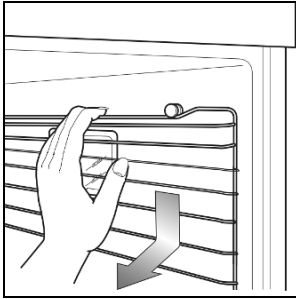


Abb. 6

Lösen Sie die Schrauben und nehmen Sie die Auflageschienen (rechts und links) aus dem Garraum heraus. Nach der Reinigung des Garraumes setzen Sie die Auflageschienen wieder ein und schrauben Sie diese fest.

Oberes Heizelement absenken

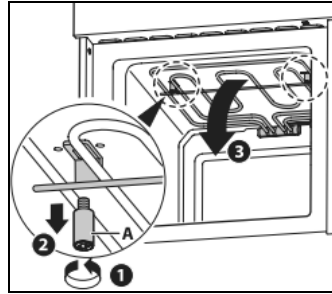


Abb. 7

Schrauben Sie die zwei Schrauben (A) an der Decke des Garraumes heraus und ziehen Sie das obere Heizelement herunter. Befestigen Sie das Heizelement nach der Reinigung des Garraumes wieder mit den Schrauben.

Heißluftofentür abnehmen (Abb. 8, 9)

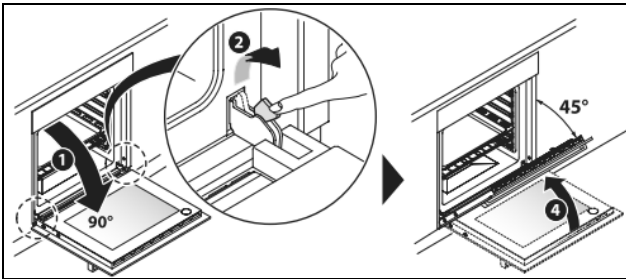


Abb. 8

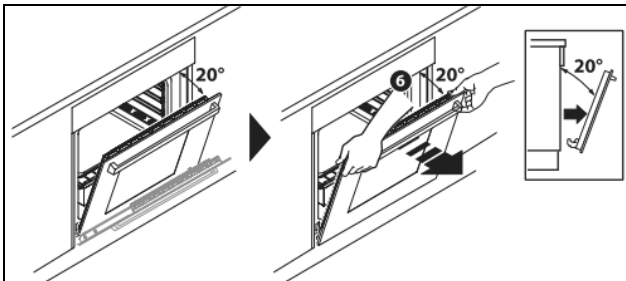


Abb. 9

- Um die Heißluftofentür abzunehmen gehen Sie wie folgt vor:
 - öffnen Sie die Heißluftofentür vollständig;
 - klappen Sie die Bügel der beiden Scharniere in Richtung Heißluftofentür;
 - schließen Sie nun die Heißluftofentür, bis sich die Scharniere aus den Gegenstücken im Gerät heben;
 - ziehen Sie die Heißluftofentür aus der Halterung heraus.
- Die Heißluftofentür ist mit Dreifachverglasung ausgestattet. Bei Bedarf kann das Innenglas der Heißluftofentür zur Reinigung entnommen werden. Lösen Sie dazu im ausgebauten Zustand die 2 Schrauben an der Oberseite der Heißluftofentür und nehmen Sie die Abdeckung ab. Ziehen Sie das Innenglas heraus und reinigen dieses mit einem weichen Tuch und milden Reinigungsmittel von beiden Seiten und trocknen Sie es anschließend sorgfältig ab. Setzen Sie das Innenglas wieder ein und befestigen Sie die Abdeckung mit den Schrauben an der Heißluftofentür.
- Reinigen Sie die Heißluftofentür mit einem weichen Tuch und mildem Reinigungsmittel. Wischen Sie mit einem trockenen Tuch nach.
- setzen Sie nach der Reinigung die Backofen-Glastür in umgekehrter Reihenfolge wieder ein (Abb. 10).

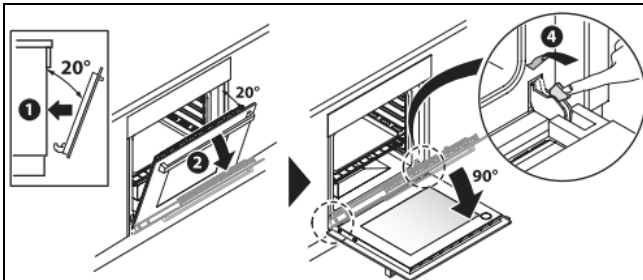


Abb. 10

Wartung

Bei längeren Nutzungspausen (mehr als 2 – 3 Wochen) trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und reinigen Sie es gründlich nach den Anweisungen im Abschnitt „**Reinigung**“.

Lassen Sie das Gerät regelmäßig (**mindestens einmal im Jahr**) durch einen spezialisierten und befugten Techniker kontrollieren. Vor Ausführung jeglicher Wartungsarbeiten muss das Gerät von der Stromversorgung getrennt werden. Das Gerät vollständig abkühlen lassen.

Heißluftofen-Lampe ersetzen

- Sollte die Lampe der Innenbeleuchtung nicht mehr leuchten, ersetzen Sie diese durch eine neue hitzebeständige Lampe mit den gleichen Eigenschaften wie die Original-Lampe.

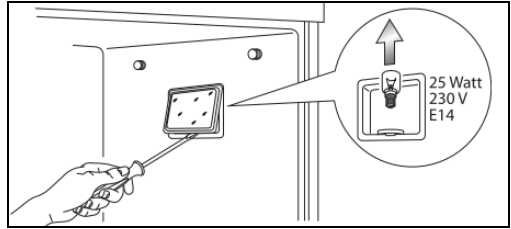


Abb. 11

- Entfernen Sie die Auflageschienen (Abb. 6).
- Öffnen Sie die Abdeckung (Abb. 11) der Innenbeleuchtung und ziehen Sie die defekte Lampe heraus. Schrauben Sie die neue Lampe ein und befestigen Sie die Abdeckung. Setzen Sie anschließend die Auflageschienen ein und schrauben Sie diese fest.

7. Mögliche Funktionsstörungen

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

Problem	Ursache	Behebung
Das Gerät ist an die Stromversorgung angeschlossen, eine Funktion eingestellt, aber die Betriebs-Kontrollleuchte leuchtet nicht und das Gerät heizt nicht auf.	<ul style="list-style-type: none"> • Stecker nicht richtig eingesteckt • Sicherung der Stromversorgung hat ausgelöst 	<ul style="list-style-type: none"> • Netzstecker ziehen und richtig einstecken • Sicherung kontrollieren, Gerät an anderer Steckdose testen
Die Aufheiz-Kontrollleuchte leuchtet, aber die Temperatur steigt nicht.	<ul style="list-style-type: none"> • Kontakt zum Heizelement unterbrochen • Heizelement(e) defekt • Temperaturrehregler defekt 	<ul style="list-style-type: none"> • Händler kontaktieren • Händler kontaktieren • Händler kontaktieren
Gerät schaltet während des Betriebes ab.	<ul style="list-style-type: none"> • Sicherheitsthermostat wurde aktiviert 	<ul style="list-style-type: none"> • Gerät schaltet nach Abkühlung automatisch wieder ein. Wenn das Gerät nicht wieder betriebsbereit sein sollte, kontaktieren Sie den Kundendienst

Problem	Ursache	Behebung
Speisen oben nicht gebräunt, nicht gar oder unten verbrannt	<ul style="list-style-type: none"> • Falsche Funktion /oder falsche Einschubhöhe der Behälter/Backbleche gewählt 	<ul style="list-style-type: none"> • Einstellungen/ Einschubhöhe ändern
Kuchen geht nicht auf	<ul style="list-style-type: none"> • Teig zu trocken • Teig zu flüssig • Heißluftofentür zu oft geöffnet • Eingestellte Temperatur zu niedrig 	<ul style="list-style-type: none"> • Rezeptangaben beachten • Rezeptangaben beachten • Heißluftofentür während der Backzeit möglichst nicht öffnen • Temperatureinstellung erhöhen
Speisen zu trocken	<ul style="list-style-type: none"> • Temperatur zu hoch eingestellt • Garzeit zu lange • Ungeeigneten Behälter gewählt 	<ul style="list-style-type: none"> • Niedrigere Temperatureinstellung wählen • Garzeit verringern • Nur geeignete Behälter für die gewählten Speisen benutzen
Speisen nicht gleichmäßig zubereitet	<ul style="list-style-type: none"> • Die Anordnung der Speisen im Behälter nicht korrekt • Die Einschubhöhe nicht korrekt gewählt • Ungeeignete Zubereitungsart gewählt 	<ul style="list-style-type: none"> • Die Speisen im Behälter gleichmäßig verteilen • Andere Einschubhöhe wählen • Zubereitungsart ändern

Wenn sich die Funktionsstörungen nicht beseitigen lassen:

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

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.



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