



Gebrauchsanweisung

Vor der ersten Benutzung

Installation

Elektrischer Anschluss

Hinweise zur Energieeinsparung

Backofenzubehör

Reinigung des Backofens und der Zubehörteile

Störung-was tun?


Kundendienst

Vor der ersten Benutzung

- Um Ihren Backofen optimal nutzen zu können, lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung aufmerksam durch und bewahren Sie sie danach gut auf.
- Entfernen Sie die Schutzkartons und Plastikfolien vom Gerät.
- Nehmen Sie die Zubehörteile aus dem Backofen, heizen Sie das Gerät auf 200°C auf und lassen Sie es ca. eine Stunde eingeschaltet, um den Geruch von Isoliermaterial und Schutzfetten zu beseitigen. Bitte lassen Sie während dieser Zeit das Fenster geöffnet. Das Kühlgebläse kann auch nach dem Ausschalten der Geräte so lange in Betrieb bleiben, bis die einzelnen Bauteile und die Möbel ausreichend abgekühlt sind.

Hinweise zum Umweltschutz

1. Verpackung

- Das Verpackungsmaterial ist zu 100% wiederverwertbar und trägt das Recycling-Symbol .

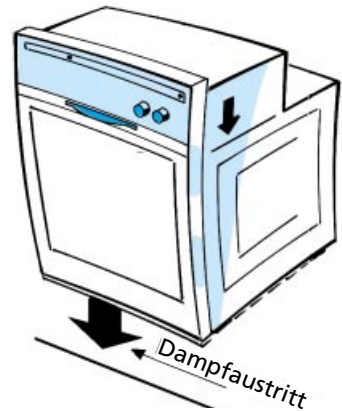
2. Elektrohaushaltsgeräte

- Die Elektrohaushaltsgeräte wurden mit recycelbaren Materialien hergestellt. Bei Verschrottung die geltenden örtlichen Umweltschutzvorschriften einhalten. Bitte das Gerät unbrauchbar machen: Dazu das Stromkabel durchschneiden.

Hinweise und allgemeine Ratschläge

- Vor Wartungsarbeiten an den Geräten ist die Spannungsversorgung abzuschalten.
- Während des Betriebs der Geräte Kinder fernhalten.
- Eventuelle Reparaturen oder Eingriffe dürfen ausschließlich durch eine Fachkraft vorgenommen werden.
- Vergewissern Sie sich, dass die Stromkabel anderer in der Nähe des Herdes verwendeter Geräte keine heißen Teile berühren oder in der Tür des heißen Herdes eingeklemmt werden.
- Während des Garvorgangs verdampft das in den Speisen enthaltene Wasser. In allen Backöfen ist es erforderlich, diesen Dampf und sonstigen Rauch aus

dem Ofen ausströmen zu lassen. Aus sicherheitstechnischen und ästhetischen Gründen erwies sich eine Öffnung im unteren Teil der Backofentür als die ideale Lösung. Aus diesem Ofenbereich kann daher von Zeit zu Zeit Dampf ausströmen (siehe Abbildung).



Es handelt sich um einen ganz normalen Vorgang, der untere Rand kann durch Ausbau der Tür wie auf Seite 12 beschrieben gereinigt werden.

- Keine schweren Gewichte auf der Tür abstellen, um Beschädigungen der Türvertiefung und der Scharniere zu vermeiden. Höchstgewicht: 7 kg.



Vor der ersten Benutzung

Backofen

- Niemals auf der offenstehenden Ofentür stehen oder sitzen. Niemals etwas Schweres an den Türgriff der offenstehenden Ofentür hängen.
- Verwenden Sie stets Backofenhandschuhe, um heiße Gerichte oder Pfannen und Roste zu entnehmen.
- **Decken Sie den Backofenboden nicht mit Aluminiumfolie ab.**
- Stellen Sie kein brennbares Material in den Backofen. Falls der Backofen versehentlich eingeschaltet wird, kann dieses Feuer fangen.

Konformitätserklärung CE

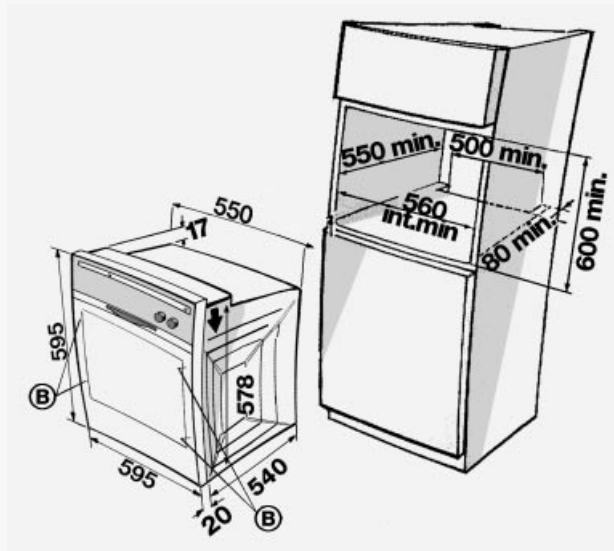
- Diese Elektrohaushaltsgeräte sind für den Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt und entsprechen der EWG-Richtlinie 89/109.
- Sie wurden nur als Kochgeräte entworfen. Jeder andere Gebrauch (z.B. Heizen von Räumen) wird als bestimmungsfremd und somit als gefährlich angesehen.
- Dieses Gerät wurde geplant, gebaut und vermarktet gemäß:
 - den Sicherheitsvorschriften der EWG-Richtlinie "Niederspannung" 73/23;
 - den Schutzvorschriften der EWG-Richtlinie "EMV" 89/336;
 - den Vorschriften der EWG-Richtlinie 93/68.
- Dieses Gerät gehört zur Schutzklasse "Y" gegen Brandgefahr.

Installation

Technische Informationen für den Installateur

Backofen

- Den Backofen nach Öffnen der Verpackung auf der Polystyrol-Unterlage stehen lassen und zuerst den elektrischen Anschluss durchführen. Wenn der Backofen direkt auf den Fußboden gestellt wird, kann die Leiste unterhalb der Backofentür beschädigt werden.
- Das Gerät nicht am Türgriff anheben, sondern die beigefügten Traggriffe gemäß Abbildung (A) benutzen.
- Überprüfen Sie das Gerät auf Transportschäden.
- Die Abmessungen des Backofens und die Einbaumaße können nebenstehender Skizze entnommen werden.
- Die an den Backofen angrenzenden Möbel müssen hitzebeständig sein (80°C).



- Sind Kunststofflamine oder Kleber nicht ausreichend widerstandsfähig gegen Hitze, können Verformungen, Blasen oder Ablösungen der Oberfläche auftreten.



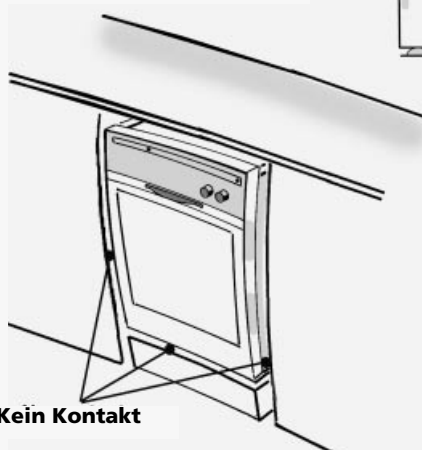
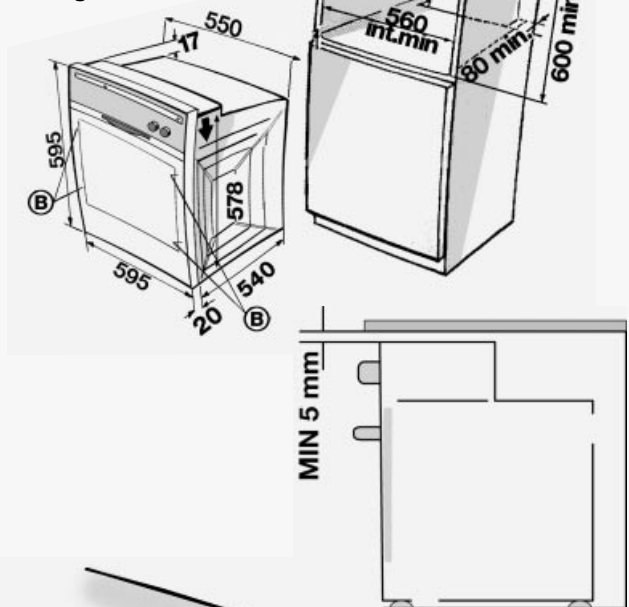
Installation

- Um eine korrekte Belüftung zu gewährleisten, berücksichtigen Sie bitte die in der Abbildung angegebenen Belüftungsöffnungen im Nischenboden (mindestens 500 x 80 mm).
- Den Backofen wie in nebenstehender Abbildung gezeigt mit den beigefügten Schrauben (B) am Möbelkörper befestigen.
- Der Backofen kann auch unter einer Arbeitsplatte eingebaut werden.

HINWEIS: Es ist jedoch auch in diesem Fall auf eine ausreichende Belüftung des Geräts zu achten (siehe nebenstehende Skizze; mindestens 500 x 80 mm im Nischenboden).

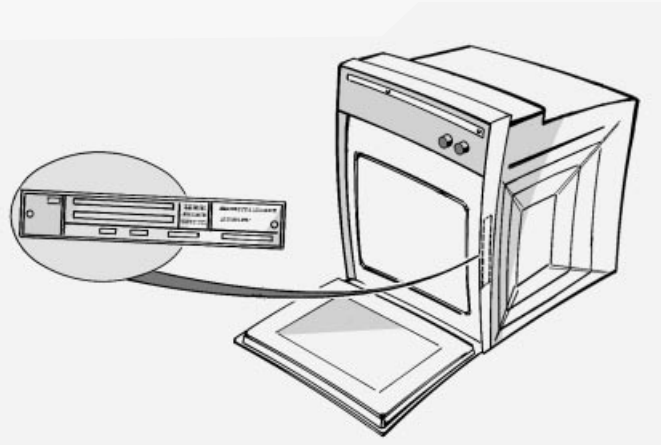
- Zwischen der Oberseite des Backofens und der Unterseite der Arbeitsplatte muss ein Spalt von mindestens 5 mm als Belüftungsöffnung freibleiben. Dieser Spalt darf auf keinen Fall durch Zier- oder Verstärkungsleisten verschlossen werden.

- Bei der Installation des Backofens darauf achten, dass die Seitenwände keine vorderen Ränder des Einbaumöbels oder angrenzende Schubladen und Türen berühren (siehe Abbildung).



Elektrischer Anschluss

- **Achtung:** Spannungsversorgung erst nach vollständigem Anschluss des Ofens einschalten.
- Der elektrische Anschluss muß unter Beachtung der Herstellervorschriften und Einhaltung der örtlichen Sicherheitsvorschriften von einer Fachkraft ausgeführt werden.
- Der Installateur ist für den korrekten elektrischen Anschluss und die Einhaltung der entsprechenden Sicherheitsvorschriften verantwortlich.
- Bei der Installation muß eine Schaltmöglichkeit mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm vorgesehen werden, mit der das Gerät spannungsfrei gemacht werden kann.
- Die Erdung des Backofens ist gesetzlich vorgeschrieben.
- Keine Vielfachsteckdosen oder Verlängerungskabel verwenden.
- Nach der Installation dürfen stromführende Teile nicht mehr zugänglich sein.
- Prüfen Sie, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der verfügbaren Netzspannung übereinstimmt. Das Typenschild befindet sich an der Vorderkante des Backofens (bei offener Tür sichtbar).





Backofenzubehör

Das Backofenzubehör ist je nach Modell unterschiedlich (siehe Produktbeschreibung).

Fettpfanne

Dient zum Auffangen von Fett oder Speisestücken, wenn sie unter dem Rost benutzt wird, oder als Blech z.B. zum Garen von Fleisch,

Hähnchen, Fisch mit oder ohne Gemüse. Um Fettspritzer und Rauch zu vermeiden, etwas Wasser in die Fettpfanne geben.



Backblech

Zum Backen von Plätzchen, Baisers, Pizza etc.



Rost

Zum Grillen von Speisen oder zum Abstellen von Schüsseln, Tortenblechen und feuerfesten Behältern.

Der Einschub ist auf zwei Arten (↘ oder ↙) und auf jeder Ebene möglich.



Selbstreinigende katalytische Seitenwände

Diese Seitenwände sind mit einer feinporigen Spezialemaille überzogen. Wir empfehlen, nach einem Garvorgang mit besonders fettigen Speisen eine Selbstreinigung durchzuführen. Dabei ist wie folgt vorzugehen:

1. Gerät auf 200°C aufheizen und ohne Inhalt etwa eine

Stunde eingeschaltet lassen.

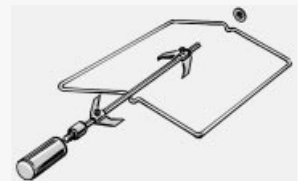
2. Falls erforderlich, am Ende des Reinigungsvorgangs Speisereste mit einem feuchten Schwamm entfernen.

Keine Seife oder Reinigungsmittel verwenden, da sie die katalytische Emaille beschädigen könnten.



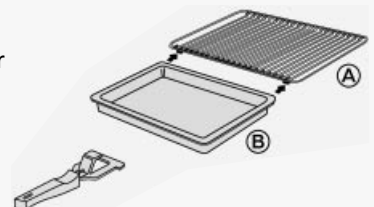
Drehspieß

Für den Gebrauch siehe separate "Produktangaben".



Grill-Set

Bestehend aus einem Rost einer Fettpfanne und 1 oder 2 Greifern dieses Zubehörs wird am Backofenrost angebracht und als Grill verwendet.



Backofenfunktionen

Die Backofenfunktionen sind je nach Modell unterschiedlich (siehe Produktbeschreibung).

OBER- UND UNTERHITZE

Wählen Sie diese Funktion für alle Garvorgänge, die nur auf einer Ebene erfolgen.

Die Temperatureinstellung ist zwischen **50°C** und **250°C** möglich. Die vom Hersteller voreingestellte Temperatur beträgt **200°C**.

- Heizen Sie den Backofen auf der gewünschten Temperaturstufe vor und schieben Sie das Gericht in den Backofen, sobald alle Anzeigen der Temperaturskala **°C__** aufleuchten.
- Bei Wahl dieser Betriebsart empfiehlt es sich, das Gericht in der Mitte des Backofens einzuschieben.

GRILL

Diese Funktion ist ideal zum Grillen kleiner Fleischstücke (Steaks, Würstchen) und zum Rösten von Brot. Die Heizleistung des oberen Heizelements ist progressiv einstellbar (**1, 2, 3, 4, 5**).

Vom Hersteller wurde die Temperaturstufe **3** voreingestellt.

- Während des Grillens muss die Tür geschlossen werden.
- Heizen Sie den Grill 3-5 Minuten vor.
- Beim Grillen von Fleisch, zur Vermeidung von Fettspritzern und Rauch empfehlen wir, etwas Wasser in die Fettpfanne zu geben.
- Wenden Sie das Fleischstück nach der Hälfte der Grillzeit.

Bei dieser Funktion wird gleichzeitig der Drehspieß in Betrieb gesetzt (bei Modellen, in denen dieser vorgesehen ist).

"MLTF"

(Warmhaltefunktion)

Diese Funktion ermöglicht den konstanten und präzisen Einsatz von zwei Temperaturstufen (**35°C** oder **60°C**) im Backofeninneren.

HINWEIS: Bei einigen

Modellen wird bei dieser Funktion die Ofenbeleuchtung ausgeschaltet.

- Die Temperatur von **35°C** eignet sich insbesondere für das Aufgehen von Pizza- und Brotteig.
- Die werkseitige Voreinstellung der Temperatur beträgt **35°C**. Für diese Betriebsart vorzugsweise die erste Einschubebene verwenden.
- Die vom Hersteller voreingestellte Temperatur von **60°C** empfiehlt sich für das Warmhalten von Speisen am Ende des Garvorgangs.

GEBLÄSE

Verwenden Sie diese Funktion, wenn Sie auf mehreren Ebenen garen möchten (z. B.: Fisch, Gemüse, Nudelgerichte).

Die Temperatureinstellung ist zwischen **50°C** und **250°C** möglich. Die vom Hersteller voreingestellte Temperatur beträgt **160°C**.

- Wählen Sie stets Speisen, die dieselbe Gartemperatur benötigen.
- Das Vorheizen des Backofens ist nicht erforderlich.
- Entnehmen Sie das Gericht, das zuerst gar ist und lassen Sie das andere Gericht bis zum Ende der Garzeit im Backofen.

BACKWAREN (Ober-Unterhitze + Gebläse)

Diese Funktion ist für den Betrieb auf zwei unterschiedlichen Einschubebenen und besonders für Backwaren geeignet.

Die Temperatureinstellung ist zwischen **50°C** und **250°C** möglich. Die vom Hersteller voreingestellte Temperatur beträgt **175°C**.

- Das Vorheizen des Backofens ist nicht erforderlich.
- Die Position der Speisen während des Backvorgangs vertauschen.
- Entnehmen Sie das Gericht, das zuerst gar ist und lassen Sie das andere Gericht bis zum Ende der Garzeit im Backofen.



Backofenfunktionen

TURBOGRILL (Grill + Gebläse)

Diese Funktion ist besonders zum Garen großer Fleischstücke (Roastbeef, Braten) geeignet. Die Heizleistung des oberen Heizelements ist progressiv einstellbar (**1, 2, 3, 4, 5**). Vom Hersteller wurde die Temperaturstufe 3 voreingestellt.

- **Während des Betriebs die Backofentür geschlossen halten.**
- Legen Sie das Fleisch auf den Rost und schieben Sie die Fettpfanne in der ersten Einschubebene ein. Zur Vermeidung von Fettspritzern und Rauch empfehlen wir, etwas Wasser in die Fettpfanne zu geben.
- Wenden Sie das Fleischstück nach der Hälfte der Garzeit.

GEBLÄSE + UNTERHITZE

Diese Funktion eignet sich besonders für das Garen auf zwei Einschubebenen. Die Temperatureinstellung ist zwischen **50°C** und **250°C** möglich. Die vom Hersteller voreingestellte Temperatur beträgt **160°C**.

Diese Funktion ist ideal für:

- hohe Obsttorten
- Aufläufe
- gefülltes Gemüse
- Geflügel (Gewicht über 3 kg)

Das Vorheizen des Backofens ist nicht erforderlich.

PROGRAMM

Diese Funktion ermöglicht das Backen von Pizza, Brot, Fladenbrot. Sie verfügt über **3** unterschiedliche Programme (**P1, P2, P3**) mit voreingestellten und vom Benutzer veränderbaren Temperaturen. Die einstellbaren Temperaturen sind wie folgt begrenzt, um ein gutes Backergebnis zu gewährleisten: **240°C** für **P1**, **200°C** für **P2** und **190°C** für **P3**. Zu jedem Programm gehört außerdem ein Rezept für die Zubereitung der gewünschten Speise. Das Programm **P1** eignet sich zum schnellen Vorheizen des Backofens mit einer Anfangstemperatur von **300°C** und einer Gartemperatur von **240°C**.

Zur Reduzierung des Stromverbrauchs entfällt die Vorheizfunktion bei einem bereits warmen Ofen und die Temperatur wird automatisch auf **240°C** eingestellt. Die Programme **P2** und **P3** haben beide eine Anfangstemperatur von **220°C**.

SCHNELLAUFHEIZUNG

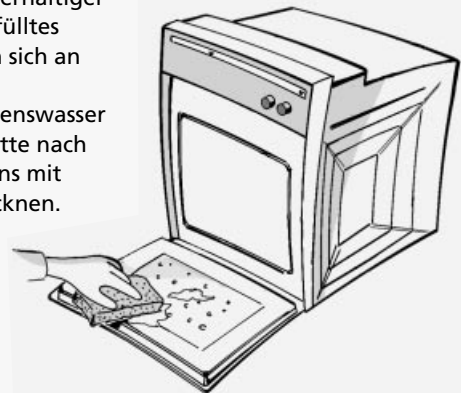
Diese Funktion ermöglicht ein rasches Vorheizen des Backofens. Die Temperatureinstellung ist zwischen **50°C** und **250°C** möglich. Die vom Hersteller voreingestellte Temperatur beträgt **200°C**. Während des Heizvorgangs leuchten die Anzeigen **----°C** nacheinander auf. Bei Erreichen der eingegebenen Temperatur ertönt ein akustisches Signal und der Backofen schaltet automatisch auf die Betriebsart Ober- und Unterhitze um. Diese Funktion ist bevorzugt zum Garen von Fleisch, Fisch und Geflügel zu verwenden.

Reinigung des Backofens und der Zubehörteile

- Den Backofen nach jedem Gebrauch abkühlen lassen und reinigen. So wird verhindert, daß Spritzer und Verkrustungen bei erneuter Erwärmung anbrennen.
- Bei angebrannten Verschmutzungen handelsübliche Spezialreinigungsmittel verwenden. Die Herstellerangaben sind genau zu befolgen.
- Gehäuse des Geräts mit einem Schwamm und lauwarmem Wasser reinigen.
- **Keine Scheuermittel oder Metallschwämmchen verwenden.**
- Die Glasteile der Tür mit einem Flüssigreiniger reinigen.
- Die Zubehörteile von Hand mit einem Backofenreiniger oder im Geschirrspüler reinigen.
- Bei längeren Garzeiten oder während des gleichzeitigen Garens auf mehreren Ebenen stark wasserhaltiger Speisen (Pizza, gefülltes Gemüse etc.) kann sich an der Innenseite der Türdichtung Kondenswasser niederschlagen. Bitte nach Abkühlen des Ofens mit einem Tuch abtrocknen.

Zusatzhinweis für Geräte mit Aluminium-Front:

Das Material hat eine empfindliche Oberfläche. Um Kratzer zu vermeiden, benützen Sie zur Reinigung der Gerätefront bitte nur einen weichen Schwamm und Flüssigreiniger.



Abnehmen der Backofentür (zur Reinigung)

1. Öffnen Sie die Ofentür.
2. Klappen Sie die Hebel (A) an den Scharnieren nach vorne.
3. Heben Sie die Hebel an, bis sie einrasten, und nehmen Sie anschließend die Ofentür ab.
4. Während der Reinigung darauf achten, die Scharnierhebel nicht auszuhaken.
5. Setzen Sie die Ofentür nach der Reinigung in umgekehrter Reihenfolge wieder ein.

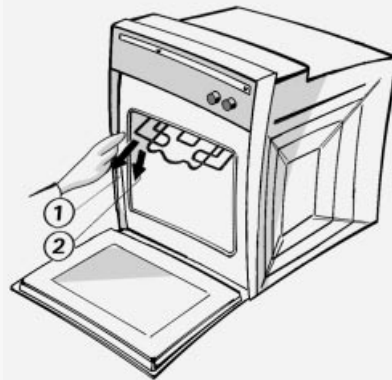




Reinigung des Backofens und der Zubehörteile

Reinigung der Backofendecke durch Herunterklappen des Grill-Heizelements (wenn vorhanden)

- Die Reinigung des Backofens immer erst nach dem Abkühlen vornehmen.
1. Zur Reinigung der Backofendecke das Heizelement gleichzeitig nach vorne ziehen und herunterklappen.
 2. Den Backofen reinigen und das Heizelement anschließend wieder korrekt in seine Ausgangsposition bringen.

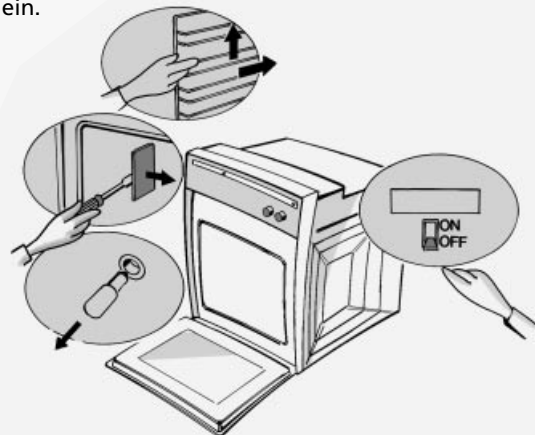


Auswechseln der seitlichen Glühbirne (Hinten oben rechts)

1. Schalten Sie Spannungsversorgung des Geräts ab.
2. Nehmen Sie das Einhängegitter seitlich links ab.
3. Setzen Sie einen Schraubenzieher unter der Lampenabdeckung an und nehmen Sie diese ab.
4. Entnehmen Sie die Glühbirne (s. Hinweis) aus ihrer Keramikhalterung. Setzen Sie mit Hilfe von Kunststoffhandschuhen entweder eine neue Glühbirne oder die mit Alkohol gereinigte alte ein.

5. Setzen Sie die Lampenabdeckung wieder ein und drücken Sie sie, bis sie einrastet.
6. Bringen Sie das seitliche Einhängegitter wieder an.
7. Schalten Sie die Stromversorgung des Geräts wieder ein.

Hinweis: Nur Glühbirnen mit 25 W, 230 V Typ E14, T300°C verwenden, die Sie bei unserem Kundendienst erhalten.



Störung-Was tun?

Der Backofen heizt nicht auf

- Schalten Sie das Gerät aus- und wieder ein, um zu prüfen, ob die Störung behoben ist.
- Prüfen Sie, ob das Gerät mit Strom versorgt ist.
- Stellen Sie sicher, dass der Backofen-Wahlschalter nicht auf "0" steht.
- Zeigt das Display "STOP" an, drücken Sie die Taste **2**, um den Backofen zurückzustellen und geben Sie die Uhrzeit ein (s. BESCHREIBUNG DES PROGRAMMIERERS).
- Zeigt das Display "Fxx", wenden Sie sich an den Kundendienst und teilen Sie den angezeigten Fehlercode mit.

Kundendienst

• Bevor Sie den Kundendienst rufen:

1. Versuchen Sie, die Störung selbst zu beheben (s. "Störung-Was tun?").
2. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt.

Falls die Störung nach den o.g. Kontrollen weiterhin bestehen bleibt oder erneut auftritt, rufen Sie bitte den Kundendienst.

Geben Sie dabei stets an:

- Art der Störung.
- Gerät und Modellnummer.
- Servicenummer (Ziffer hinter dem Wort "Service" auf dem



Typenschild auf der Unterseite der Kochmulde oder im Blatt zur Produktbeschreibung; beim Backofen rechts im Innenraum, bei geöffneter Tür sichtbar). Die Servicenummern finden Sie auch im Garantieheft.

- Ihre vollständige Anschrift und Telefonnummer mit Vorwahl.