



OKW593

OKW595

Pelgrim

Anleitung

**Sehr geehrte Kundin,
sehr geehrter Kunde!**



Herzlichen Dank für Ihren Kauf. Überzeugen Sie sich selbst: auf unsere Produkte können Sie sich verlassen. Um Ihnen den Gebrauch des Geräts zu vereinfachen, haben wir eine umfassende Gebrauchsanweisung beigelegt.

Diese soll Ihnen helfen, sich so schnell wie möglich mit Ihrem neuen Gerät anzufreunden. Wir bitten Sie, die Gebrauchsanweisung vor der Inbetriebnahme des Geräts aufmerksam durchzulesen.

Sie sollten auf jeden Fall sofort überprüfen, ob Sie das Gerät in unbeschädigtem Zustand erhalten haben. Falls Sie einen Transportschaden festgestellt haben, treten Sie bitte umgehend mit der Verkaufsstelle, bei der Sie das Gerät gekauft haben, oder mit dem Regionallager, aus dem Ihnen das Gerät zugestellt wurde, in Verbindung. Die entsprechenden Telefonnummern finden Sie auf der Rechnung bzw. auf dem Lieferschein. Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Gerät.

Anschlussanweisung

Der Anschluss des Geräts muss gemäß den Anweisungen aus dem Kapitel „Anschluss an das elektrische Versorgungsnetz“, sowie den gültigen Vorschriften und Normen durchgeführt werden. Die Anschlussarbeiten dürfen nur von einem Fachmann durchgeführt werden.

Typenschild

Das Typenschild mit den Gerätedaten ist am Rand des Backofens befestigt und wird sichtbar, wenn die Backofentür geöffnet wird.

| | |
|--|-----------|
| Wichtige Hinweise | 3 |
| Beschreibung des Geräts | 4 |
| Backofen | 6 |
| Elektronische digitale Zeitschaltuhr | 6 |
| Zubereitung von Speisen..... | 16 |
| Reinigung und Pflege..... | 26 |
| Besondere Hinweise und Fehlermeldungen..... | 32 |
| Aufstellung und Anschluss | 34 |
| Technische Daten | 37 |

Wichtige Hinweise

- Das Gerät darf nur von einem Kundendienst oder einem autorisierten Fachmann angeschlossen werden.
- Bei unfachmännischen Eingriffen und Reparaturen des Geräts besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags und Kurzschlusses. Das Körperverletzungsgefahr besteht und das Gerät beschädigt werden kann, sollten Sie keine Eingriffe durchführen. Solche Eingriffe dürfen nur von einem Fachmann bzw. vom technischen Kundendienst durchgeführt werden.
- Beim Kochen oder Frittieren kann sich überhitztes Fett oder Öl auf der Kochzone rasch entzünden. Es besteht Verbrennungs- und Brandgefahr, deswegen sollten Sie den Koch-/Frittiervorgang ständig kontrollieren.
- Achtung: Verbrennungsgefahr besteht vor allem bei Kleinkindern, die sich der Gefahr nicht bewusst sind. Sie können sich verbrennen oder verbrühen, deswegen sollen sich Kleinkinder in sicherer Entfernung vom Herd aufhalten, ältere Kinder dürfen den Herd nur unter Aufsicht benutzen.
- Achtung: Verbrennungsgefahr. Die Heizelemente, der Backofen und die Zubehörteile werden während des Backofenbetriebs sehr heiß, verwenden Sie deswegen zum Anfassen der Backbleche immer Küchentücher oder Küchenhandschuhe und behandeln Sie die Backbleche mit Vorsicht, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Anschlusskabel von Geräten, die sich in der Nähe des Herdes befinden, können, falls sie von der Backofentür eingeklemmt werden, beschädigt werden und einen Kurzschluss verursachen. Deswegen sollen Anschlusskabel von anderen Geräten vom Herd ferngehalten werden.
- Benutzen Sie zum Reinigen des Geräts keine Wasserdampf-Reinigungsgeräte oder Hochdruckreiniger, da dies zu Stromschlägen führen kann.
- Seien Sie besonders vorsichtig beim Braten/Backen im Backofen. Wegen der hohen Temperaturen sind die Backbleche, der Rost und das Backofeninnere sehr heiß, verwenden Sie deswegen beim Herausnehmen des Backblechs wärmeisolierende Küchenhandschuhe.
- Während des Backofenbetriebs wird die Backofentür sehr heiß. Deswegen ist als zusätzlicher Schutz bei einigen Modellen ein drittes Glas eingebaut, das die Oberflächentemperatur des Sichtfensters der Backofentür senkt (nur bei einigen Modellen).
- Kleiden Sie den Backofen nicht mit Alu-Folie aus und stellen Sie keine Backbleche oder andere Gefäße auf den Backofenboden, weil die Bekleidung aus Alu-Folie die Luftzirkulation im Backofen verhindert, den Backvorgang beeinträchtigt und das Email beschädigen kann.
- Die Türscharniere der Backofentür können im Falle einer Überbelastung beschädigt werden. Stellen Sie auf die geöffnete Backofentür keine schweren Kochtöpfe bzw. lehnen Sie sich nicht an die Tür während Sie den Backofeninnenraum reinigen. Nehmen Sie vor dem Reinigen des Backofens die Backofentür ab (siehe Kapitel „Aushängen und Wiedereinsetzen der Backofentür“). Auf keinen Fall dürfen Sie auf die geöffnete Backofentür steigen bzw. auf der geöffneten Backofentür sitzen (Kinder!).
- Das Gerät wurde in Einklang mit den vorgeschriebenen Sicherheitsnormen hergestellt. Trotzdem ist es nicht empfehlenswert, dass das Gerät Personen mit verminderten physischen, motorischen oder mentalen Fähigkeiten bzw. Personen ohne notwendige Erfahrung oder Wissen ohne Aufsicht benutzen. Dieselbe Empfehlung gilt auch für den Gebrauch des Geräts durch minderjährige Personen.



Das Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Das Symbol auf dem Produkt, der Gebrauchsanleitung oder der Verpackung weist darauf hin. Die

Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wiederverwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutze unserer Umwelt. Bitte erfragen Sie bei der Gemeindeverwaltung die zuständige Entsorgungsstelle.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Das Gerät ist zur Zubereitung von Speisen im Haushalt bestimmt und darf zu anderen Zwecken nicht verwendet werden!
Die einzelnen Verwendungsmöglichkeiten des Geräts sind in dieser Gebrauchsanweisung ausführlich beschrieben.

Beschreibung des Geräts

Auf der Abbildung ist eines der Gerätemodelle beschrieben.
Da die Geräte, für welche diese Anleitung angefertigt wurde, verschiedene Ausstattungen besitzen, sind vielleicht auch Funktionen und Zubehör beschrieben, die Ihr Gerät nicht besitzt.



1. Bedienblende
2. Backofentürgriff
3. Backofentür



- | | |
|--|--|
| <p>1 Ein-/Ausschaltknebel und Auswahlknebel für die Beheizungsart des Backofens</p> <p>2 Zeitschaltuhr</p> <p>3 Backofen-Temperaturwahlknebel</p> | <p>4 Backofen-Indikatorlämpchen. Leuchtet, während der Backofen aufgeheizt wird und erlischt, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist (nur bei einigen Modellen).</p> |
|--|--|

Kühlventilator

Das Gerät verfügt über einen Kühlventilator, welcher das Gehäuse und die Bedienblende kühlt.

Verlängerter Betrieb des Kühlventilators

Nach dem Ausschalten des Backofens ist der Kühlventilator noch für kurze Zeit in Betrieb, dadurch wird das Gerät zusätzlich gekühlt.

Indikatorlämpchen

Rotes Indikatorlämpchen

Das rote Indikatorlämpchen leuchtet, wenn die Heizkörper im Backofen in Betrieb sind und erlischt, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist.

Backofen

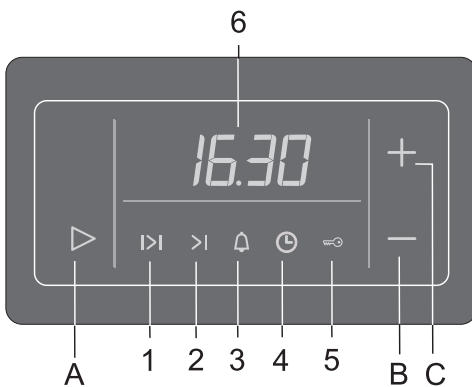
Vor der Inbetriebnahme

- Nehmen Sie alle Zubehörteile aus dem Backofen und reinigen Sie diese mit warmem Wasser und einem handelsüblichen Geschirrspülmittel. Verwenden Sie keine groben Scheuermittel!
- Beim ersten Erhitzen des Backofens wird ein charakteristischer Geruch nach „Neuem“ frei, deswegen ist es notwendig, den Raum gründlich zu lüften.

Wichtige Hinweise

- Verwenden Sie nach Möglichkeit dunkle, schwarze, silikonbeschichtete oder emaillierte Backbleche, weil sie die Wärme besonders gut leiten.
- Heizen Sie den Backofen nur vor, wenn das ausdrücklich im Rezept oder in den Tabellen in dieser Gebrauchsanweisung angegeben ist.
- Beim Vorheizen des leeren Backofens wird viel Energie verbraucht, deswegen können Sie, wenn Sie mehrere Arten von Backgut oder Pizzas nacheinander backen, viel Energie sparen, weil der Backofen schon aufgeheizt ist.
- Gegen Ende der Back-/Bratzeit können Sie den Backofen ungefähr 10 Minuten vor Ende des Back-/Bratvorgangs abschalten und damit Energie sparen, indem Sie die Restwärme nutzen.

Elektronische digitale Zeitschaltuhr



Sensortasten:

- A** Sensortaste zur Auswahl und Bestätigung der Einstellung
- B** Sensortaste zur Verminderung der Einstellwerte
- C** Sensortaste zur Erhöhung der Einstellwerte

Anzeigen:

- 1** Betriebsdauer des Backofens
- 2** Betriebsende des Backofens
- 3** Kurzzeitwecker
- 4** Uhrzeit
- 5** Verriegelung - Kindersicherung
- 6** Uhr - Zeitanzeige

- Durch mehrere aufeinanderfolgende Berührungen der Sensortaste (A) können Sie verschiedene Einstellungen wählen. Das gewählte Symbol auf der Anzeige blinkt schnell und Sie können die Funktion einstellen oder verändern. Nach 5 Sekunden blinkt das Symbol langsamer und zeigt die eingestellte Zeit ein. Die leuchtenden Symbole sind ausgewählt, jedoch werden sie auf der Anzeige (6) nicht angezeigt. Es wird immer die letzte gewählte Einstellung angezeigt.
- Bei jeder Berührung der Sensortaste ertönt ein kurzes akustisches Signal.
- Wenn Sie die Sensortaste zur Einstellung der Werte (B und C) länger gedrückt halten, wird die Geschwindigkeit des Durchlaufs der Werte größer.
- Wenn Sie das Gerät an das elektrische Versorgungsnetz anschließen oder bei Stromausfall erscheint auf der Anzeige zuerst „META“ oder „GLAS“, danach blinkt die Zeitanzeige. Damit der Backofen weiterhin arbeitet, müssen Sie mit den Sensortasten (B und C) zuerst die aktuelle Uhrzeit einstellen.
- Bei Stromausfällen unter zwei Minuten bleiben alle Einstellungen erhalten.

 **Damit die Sensortasten gut reagieren, berühren Sie sie immer mit der vollen Fingerfläche.**

Einstellung der aktuellen Uhrzeit

- Stellen Sie die genaue Uhrzeit ein, indem Sie die Sensortasten zur Auswahl der Einstellungen berühren (A). Wählen Sie das Symbol (4) aus.
- Stellen Sie durch Berühren der Sensortasten (B und C) die aktuelle Uhrzeit ein.
- Bestätigen Sie die Einstellung durch erneutes Berühren der Sensortaste (A), bzw. wird die Einstellung nach ein paar Sekunden automatisch übernommen.

Mit der Zeitschaltuhr können Sie den Backofenbetrieb auf drei verschiedene Arten programmieren:

- **Einstellung der Betriebsdauer** - sofortiger Start des Backofens und automatisches Abschalten nach einer bestimmten Zeit.
- **Einstellung des Betriebsendes** - Betriebsende des Backofens nach einer bestimmten Zeit.
- **Einstellung der Einschaltverzögerung** - automatischer Start und Betriebsende des Backofens zu einer bestimmten Zeit.

Einstellung der Betriebsdauer des Backofens

Bei dieser Einstellung bestimmen Sie den Zeitraum, in welchem der Backofen in Betrieb sein soll (Betriebsdauer). Die maximale Einstellung beträgt 10 Stunden.

- Wählen Sie durch Berühren der Sensortaste (A) das Symbol (1). Stellen Sie durch Berühren der Sensortasten (B) und (C) die Betriebsdauer des Backofens ein.
- Schalten Sie den Backofen ein (stellen Sie mit den zugehörigen Knebeln die Beheizungsart und die Back-/ Brattemperatur ein). Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich der Backofen automatisch ab (Betriebsende). Es ertönt ein unterbrochenes akustisches Signal, das Sie durch Drücken jeder beliebigen Taste abschalten können bzw. schaltet sich das Signal nach 1 Minute automatisch ab.
- Das Symbol (1) und die angezeigte Zeit „0.00“ blinken. Wenn Sie mit dem Backen/Braten fortfahren möchten, berühren Sie die Sensortaste (A) und stellen Sie nach Bedarf eine neue Betriebsdauer ein.

Einstellung des Betriebsendes des Backofens

Bei dieser Einstellung stellen Sie den Zeitpunkt ein, zu welchem sich der Backofen abschalten soll. Die maximal mögliche Einstellung beträgt 10 Stunden von der aktuellen Tageszeit.

- Überprüfen Sie, ob die genaue Uhrzeit eingestellt ist.
- Wählen Sie durch Berühren der Sensortaste (A) das Symbol (2). Auf der Anzeige erscheint die aktuelle Tageszeit. Stellen Sie durch Berühren der Sensortasten (B) und (C) die Betriebsdauer des Backofens ein.
- Schalten Sie den Backofen ein (stellen Sie mit den zugehörigen Knebeln die Beheizungsart und die Back-/ Brattemperatur ein). Der Backofen schaltet sich sofort ein und schaltet sich zur eingestellten Zeit ab. Es ertönt ein unterbrochenes akustisches Signal, das Sie durch Drücken jeder beliebigen Taste abschalten können bzw. schaltet sich das Signal nach 1 Minute automatisch ab.
- Das Symbol (1) und die angezeigte Zeit „0.00“ blinken. Wenn Sie mit dem Backen/Braten fortfahren möchten, berühren Sie die Sensortaste (A) und stellen Sie nach Bedarf eine neue Betriebsdauer ein.

Einstellung der Einschaltverzögerung

Bei dieser Funktion bestimmen Sie, wie lange der Backofen in Betrieb sein soll (Betriebsdauer) und zu welcher Stunde er sich abschalten soll (Betriebsende).

Das Betriebsende kann max. 24 Stunden ab der aktuellen Tageszeit eingestellt werden.

- Überprüfen Sie, ob die genaue Uhrzeit eingestellt ist.
- Einstellung der Betriebsdauer: Wählen Sie durch Berühren der Sensortaste (A) das Symbol (1). Stellen Sie durch Berühren der Sensortasten (B) und (C) die Betriebsdauer des Backofens ein.
- Einstellung des Betriebsendes: Wählen Sie durch Berühren der Sensortaste (A) das Symbol (2). (Auf der Anzeige erscheint automatisch die Summe der Tageszeit und der Betriebsdauer des Backofens). Stellen Sie durch Berühren der Sensortasten (B) und (C) den Zeitpunkt ein, zu welchem der Back- / Bratvorgang enden soll, ein.
- Die Zeitschaltuhr wartet auf den Start des Back-/Bratvorgangs – beide Symbole (1 und 2) leuchten.
- Schalten Sie den Backofen ein (stellen Sie mit den zugehörigen Knebeln die Beheizungsart und die Back-/ Brattemperatur ein). Der Backofenbetrieb startet rechtzeitig und automatisch (danach erlischt das Symbol (2)) und schaltet sich zum eingestellten Zeitpunkt ab. Es ertönt ein unterbrochenes akustisches Signal, das Sie durch Drücken jeder beliebigen Taste abschalten können bzw. schaltet sich das Signal nach 1 Minute automatisch ab.
- Das Symbol (1) und die angezeigte Zeit „0.00“ blinken. Wenn Sie mit dem Backen/Braten fortfahren möchten, berühren Sie die Sensortaste (A) und stellen Sie nach Bedarf eine neue Betriebsdauer ein.

Einstellung des Kurzzeitweckers

Sie können die Zeitschaltuhr (unabhängig vom Backofenbetrieb) auch als Kurzzeitwecker verwenden. Dieser macht Sie auf eine abgelaufene eingestellte Zeit aufmerksam.

- Wählen Sie durch Berühren der Sensortaste (A) das Symbol (3). Stellen Sie durch Berühren der Sensortasten (B) und (C) den Kurzzeitwecker ein. Die maximale Einstellung beträgt 10 Stunden.
- Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein unterbrochenes akustisches Signal, das Sie durch Drücken jeder beliebigen Taste abschalten können bzw. schaltet sich das Signal nach 1 Minute automatisch ab. Das Symbol (3) erlischt.



Die letzte auslaufende Minute der auf dem Kurzzeitwecker eingestellten Zeit wird im Sekundenintervall angezeigt.

Einstellung der Lautstärke des akustischen Signals

Die Lautstärke des akustischen Signals können Sie einstellen, wenn keine andere Zeitfunktion aktiviert ist (es wird nur die Tageszeit angezeigt).

- Berühren Sie die Sensortaste (B) ca. 3 Sekunden lang, damit die Lautstärkenanzeige auf der Anzeige erscheint und das dazugehörige akustische Signal ertönt „oooo“ für maximale Lautstärke bzw. „o“ für minimale Lautstärke. Durch aufeinanderfolgendes Berühren der Sensortaste (B) können Sie einen der vier Lautstärkepegel auswählen.
- Bestätigen Sie die Einstellung durch erneutes Berühren der Sensortaste (A), bzw. wird die Einstellung nach ein paar Sekunden automatisch übernommen.

Einstellung der Verriegelung

Sie können die Zeitschaltuhr nur dann verriegeln, wenn Sie vorher eine Zeitfunktion eingestellt haben (Betriebsdauer, Betriebsende oder Kurzzeitwecker). Der Backofen wird normal arbeiten, jedoch können Sie die Einstellungen nicht verändern.

Einschalten: Wählen Sie durch Berühren der Sensortaste (A) das Symbol (5). Durch Berühren der Sensortaste (B oder C) wird die Kindersicherung aktiviert und auf der Anzeige erscheint „ON“ Bestätigen Sie die Einstellung durch Drücken der Sensortaste (A).

Ausschalten: Durch Berühren der Sensortaste (B oder C) wird die Kindersicherung deaktiviert und auf der Anzeige erscheint „OFF“. Sie müssen die Einstellung durch Berühren der Sensortaste (A) bestätigen.

Verringerung der Leuchtstärke der Hintergrundbeleuchtung der Anzeige

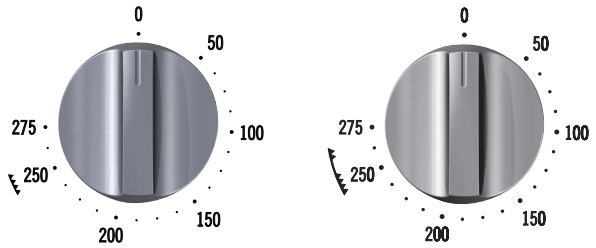
Zwischen 00.00 und 6.00 Uhr in der Früh leuchtet die Anzeige automatisch mit geringerer Leuchtstärke, wenn keine Zeitfunktion verwendet wird.

Löschen der Zeiteinstellungen

- Sie können alle Einstellungen jederzeit durch gleichzeitiges Drücken (3 Sekunden lang) der Sensortasten (B und C) löschen. Die eingestellten Programme brechen automatisch ab, der Back-/Bratvorgang wird abgebrochen und die Zeitschaltuhr zeigt die Tageszeit an.
- Sie können die einzelne Zeiteinstellung auch löschen, indem Sie diese zuerst durch Berühren der Sensortaste (A) auswählen und dann durch gleichzeitiges Drücken (1 Sekunde lang) der Sensortasten (B und C) löschen. Sie können die Einstellung auch löschen, indem Sie den Wert auf 0.00 stellen.

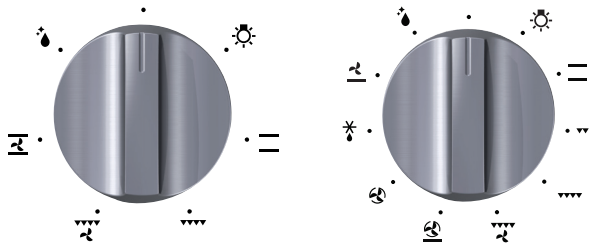
Zur Bedienung des Backofens dienen der Ein-/Ausschaltknebel, der Backofen-Funktionswahlknebel, sowie der Temperaturwahlknebel.

Backofen-Temperaturwahlknebel



Bemerkung: Stellen Sie den Temperaturwahlknebel auf die Position or , set the temperature selection knob to the position indicated , , as appropriate for these two operation modes.

Ein-/Ausschaltknebel und Auswahlknebel für die Backofen-Beheizungsart



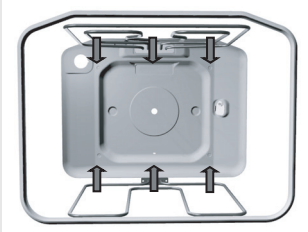
Der Backofen kann auf folgende Arten betrieben werden.

☼ Backofen-Innenbeleuchtung

Bei einigen Modellen sind zur Beleuchtung des Backofeninnenraums zwei Leuchten eingebaut: eine Leuchte ist oben in die Hinterwand des Backofeninnenraums, die andere in der Mitte der rechten Seitenwand eingebaut.

Die Backofeninnenbeleuchtung kann separat eingeschaltet werden, ohne die Verwendung anderer Funktionen.

Bei allen anderen Betriebsarten schaltet sich die Backofeninnenbeleuchtung nach Einstellung der Betriebsart automatisch ein.



☰ Ober-/Unterhitze

Die Heizelemente im Ober- und Unterteil des Backofens strahlen die Hitze gleichmäßig in den Innenraum des Backofens. Das Backen und Braten ist nur auf einer Einschubebene möglich.



☼ Großgrill

Bei dieser Beheizungsart arbeiten gleichzeitig die Oberhitze und das Infra-Heizelement.

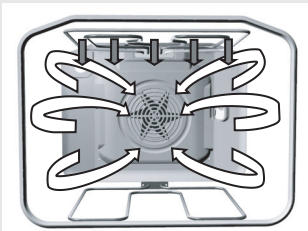
Die Hitze wird direkt vom Infra-Heizelement ausgestrahlt, das an der Decke des Backofens angebracht ist. Zur Steigerung der Heizleistung bzw. optimalen Nutzung der gesamten Oberfläche des Rostes ist gleichzeitig auch die Oberhitze eingeschaltet. Diese Beheizungsart ist besonders zum Grillen von kleineren Fleischstücken, wie z.B. Steaks, Würsten, Schnitzeln, Koteletts, u.Ä. geeignet.



☼ Grill

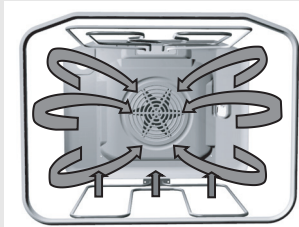
Es ist nur der Infra-Grillheizkörper, der zum Großgrill gehört, in Betrieb.

Diese Beheizungsart ist zum Grillen von Würsten, kleineren Mengen belegter Brote und zum Anbacken von Toast geeignet.



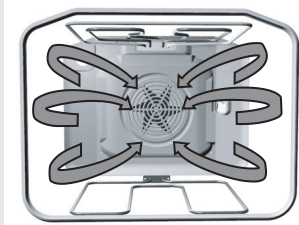
☼ Grill mit Gebläse

Bei dieser Beheizungsart arbeiten gleichzeitig das Infra-Heizelement und das Gebläse. Diese Beheizungsart ist besonders zum Grillen von Fleisch und zum Braten von größeren Fleischstücken oder Geflügel auf einer Einschubebene geeignet. Sie ist auch zum Gratinieren und Überbacken geeignet.



Heißluft mit Unterhitze

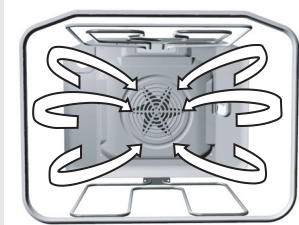
Bei dieser Beheizungsart arbeiten gleichzeitig die Unterhitze und das Heißluftgebläse mit Ringheizkörper. Diese Betriebsart ist besonders zum Pizzabacken geeignet. Am Besten gelingt das Backen von feuchten oder schweren Kuchen, Obsttorten aus Hefe- oder Mürbeteig, sowie Quarktorten.



Heißluft

Bei dieser Beheizungsart arbeitet der Ringheizkörper mit Gebläse.

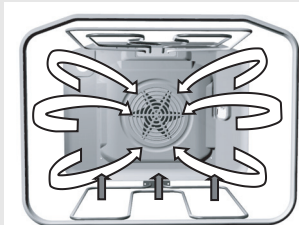
Das Gebläse an der Rückwand des Backofens sorgt für ständiges Kreisen der heißen Luft um den Braten/das Backgut. Diese Beheizungsart ist besonders zum Braten und Backen auf mehreren Einschubebenen geeignet. Die Back-/Brattemperaturen sind niedriger als bei der klassischen Beheizungsart.



Auftauen

Bei dieser Betriebsart kreist die Luft ohne zugeschaltete Heizkörper. Es ist nur das Gebläse in Betrieb.

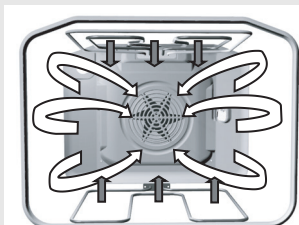
Diese Beheizungsart wird zum schonenden Abtauen von gefrorenen Lebensmitteln verwendet.



Unterhitze mit Gebläse

Bei dieser Beheizungsart arbeiten gleichzeitig die Unterhitze und das Gebläse. Diese Beheizungsart ist vor allem zum Backen von niedrigem Backgut und zum Einkochen von Obst und Gemüse geeignet.

Verwenden Sie die 1. Einschubebene von unten und nicht allzu hohe Backbleche, damit die erhitzte Luft auch auf der Oberseite der Speise kreisen kann.



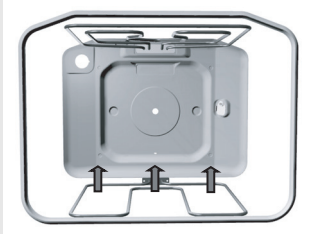
Ober- und Unterhitze mit Gebläse (Umluftbeheizung)

Bei dieser Beheizungsart sind die Ober- und Unterhitze mit Gebläse in Betrieb. Das Gebläse sorgt für gleichmäßiges Kreisen der heißen Luft im Backofen.

Diese Beheizungsart ist zum Backen von jeder Art von Gebäck, zum Abtauen von gefrorenen Lebensmitteln, zum Dörren von Obst und Gemüse geeignet. Bevor Sie die Speise in den vorgeheizten Backofen hineinlegen, warten Sie, bis das Indikatorlämpchen zum ersten Mal ausgeht. Die besten Backergebnisse erzielen Sie beim Backen auf einer Einschubebene.

Der Backofen muss unbedingt vorgeheizt werden. Verwenden Sie die 2. und 4.

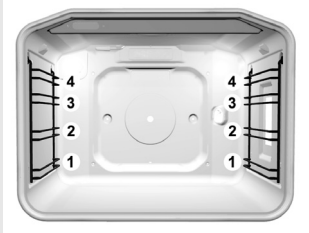
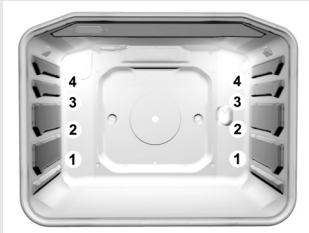
Einschubebene (von unten). Die Backtemperaturen sind niedriger als bei der klassischen Beheizungsart.



Aqua Clean

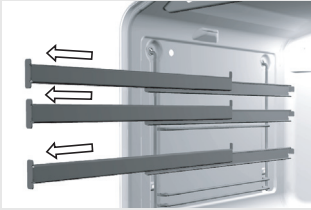
Die Wärme wird nur vom Heizkörper abgegeben, der an der Unterseite des Backofens angebracht ist. Wählen Sie diese Beheizungsart dann aus, wenn Sie die Unterseite des Backguts stärker backen möchten (z.B. zum Backen von feuchtem Backgut mit Obstbelag). Stellen Sie den Temperaturwahlknopf auf die gewünschte Temperatur ein.

Einschubebenen (abhängig vom Modell)



- Das Zubehör (Rost, niedriges und hochwandiges Backblech) können Sie in den Backofen auf 4 verschiedene Einschubebenen stellen.
- Beachten Sie, dass die Einschubebenen immer von unten nach oben gezählt werden! In den nachfolgenden Tabellen sind die einzelnen Einschubebenen beschrieben.
- Die Führungen sind **Ausziehführungen, Drahtführungen oder Teleskopausziehführungen** (abhängig vom Modell). Die Einschubebenen 2., 3. und 4. sind mit Teleskop-Ausziehführungen ausgerüstet. Bei Drahtführungen müssen Sie den Rost und die Backbleche immer in die Führungsrinne der Drahtführungen einschieben.

Teleskopausziehführungen (abhängig vom Modell)



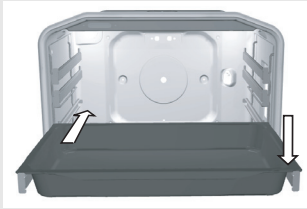
Die Einschubebenen 2., 3. und 4. sind mit Teleskop-Ausziehführungen ausgerüstet. Links und rechts im Backofen befinden sich Führungen mit Teleskopausziehführungen auf 3 Ebenen.

Die Ausziehführungen gibt es in folgenden Ausführungen (abhängig vom Modell):

- mit drei teilweise ausziehbaren Führungen
- mit einer komplett und zwei teilweise ausziehbaren Führungen
- mit drei komplett ausziehbaren Führungen.

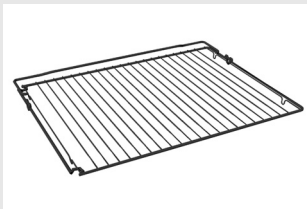


Die Teleskop-Ausziehführungen und andere Zubehörteile werden während des Backofenbetriebs heiß! Verwenden Sie bei der Arbeit einen wärmeisolierenden Küchenhandschuh oder einen ähnlichen Schutz, der Sie vor Verbrennungen schützt!



- Um den Rost, das Backblech oder die Fettpfanne einzuschieben, müssen Sie zuerst die Teleskopausziehführungen einer Einschubebene herausziehen.
- Stellen Sie den Rost und das niedrige oder hochwandige Backblech auf die herausgeschobenen Laufschienen und schieben Sie es danach mit der Hand bis zum Anschlag in den Backofen. Schließen Sie die Backofentür erst dann, wenn die Teleskopführungen bis zum Anschlag in das Backofeninnere eingeschoben sind.

Backofenzubehör (abhängig vom Modell)



Rost, auf welchen Sie das Backblech mit Speisen stellen. Sie können die Speise aber auch direkt auf den Rost stellen.



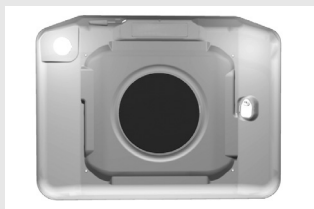
Das niedrige Backblech ist zum Backen von Gebäck und Kuchen bestimmt.



Das **hochwandige Backblech** dient zum Braten und Backen von feuchten Kuchen und als Auffanggefäß für tropfendes Fett.




⚠ Während des Back-/Bratvorgangs dürfen Sie das hochwandige Backblech nicht auf die 1. Einschubebene stellen, außer wenn Sie grillen oder den Drehspieß benutzen und das Backblech als Auffanggefäß für Fett benutzt wird.

Fettfilter (abhängig vom Modell)



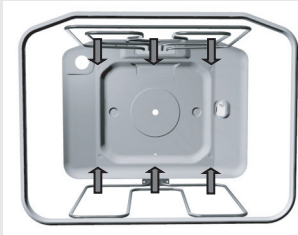
Der auf der Rückseite des Backofens eingebaute Fettfilter schützt das Gebläse, den Ringheizkörper und den Backofen vor unerwünschten Verunreinigungen mit Fett. Beim Braten von Fleisch ist der Einsatz des Fettfilters empfehlenswert. Wenn Sie backen, müssen Sie den Fettfilter aus dem Backofen herausnehmen! Der eingesetzte Fettfilter kann beim Backen von Potitzen zu schlechten Backergebnissen führen.

Backen

- Verwenden Sie zum Backen von Kuchen ,  und . (Die Bedienung des Backofens mit gewählter Beheizungsart ist vom Modell abhängig).
- Beim Backen müssen Sie den Fettfilter immer aus dem Backofen entfernen!

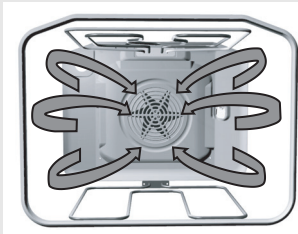
Tipps

- Berücksichtigen Sie beim Backen immer die Auswahl der Einschubebene, die Backtemperatur und die Backzeit aus der Backtabelle und vernachlässigen Sie eventuelle alte Erfahrungen, die Sie mit anderen Backöfen gemacht haben. Die Werte in der Backtabelle wurden speziell für diesen Backofen festgestellt und geprüft.
- Wenn Sie in der Backtabelle ein bestimmtes Backgut nicht finden, wählen Sie die Werte für ein ähnliches Backgut.



Backen mit Ober-/Unterhitze

- Benutzen Sie nur eine Einschubebene.
- Die Ober-/Unterhitze ist besonders zum Backen von verschiedenen Arten vom Gebäck, Brot und zum Braten von Fleisch geeignet.
- Verwenden Sie dunkle Backformen. In hellen Backformen bräunt das Backgut schlechter, weil die Wärme reflektiert wird.
- Stellen Sie Backformen immer auf den Rost. Wenn Sie das beigelegte Backblech verwenden, entfernen Sie den Rost.
- Ein vorgeheizter Backofen verkürzt die Backzeit. Stellen Sie das Backgut in den Backofen erst, wenn die eingestellte Temperatur erreicht wurde, d.h. wenn das Indikatorlämpchen des Backofens zum ersten Mal erlischt.



Backen mit Heißluft

Heißluft ist besonders zum Backen auf mehreren Einschubebenen geeignet, insbesondere für Kleingebäck in niedrigen Backblechen. Wir empfehlen Ihnen, den Backofen vorzuheizen und die Einschubebenen 2 und 3 zu verwenden. Diese Beheizungsart ist auch für feuchtes Backgut und Obsttorten (Backen auf einer Einschubebene) geeignet.

- Die Temperatur ist gewöhnlich niedriger als beim Backen mit Ober-/Unterhitze (siehe Backtabelle).
- Sie können verschiedenes Backgut zusammen backen, wenn die erforderlichen Temperaturen ähnlich sind.
- Die Backzeiten können beim Backen in gleichen Backblechen verschieden sein. Wenn Sie auf mehreren Backblechen gleichzeitig backen – Backen auf zwei oder drei Einschubebenen, kann die Backzeit für verschiedene Backbleche verschieden sein. Möglicherweise werden Sie ein

- Backblech früher aus dem Backofen herausnehmen müssen, als ein anderes (Backblech in der oberen Einschubebene).
- Kleingebäck, wie z.B. Plätzchen, bereiten Sie nach Möglichkeit in gleicher Dicke und Höhe zu. Ungleichmäßiges Backgut wird ungleichmäßig braun!
 - Wenn Sie mehrere Kuchen gleichzeitig backen, entsteht im Backofen eine größere Dampfmenge, die an der Backofentür Kondenswasser bilden kann.

Tipps zum Backen

Ist das Backgut durchgebacken?

Stechen Sie das Backgut mit einem Holzstäbchen an seiner dicksten Stelle durch. Wenn am Stäbchen kein Teig kleben bleibt, ist das Backgut durchgebacken. Sie können den Backofen ausschalten und die Restwärme nutzen.

Das Backgut ist zusammengesackt

Überprüfen Sie zuerst das Rezept. Verwenden Sie nächstes Mal weniger Flüssigkeit. Beachten Sie die Rührzeiten, vor allem bei Verwendung von Küchenmaschinen.

Das Backgut ist zu hell

Verwenden Sie nächstes Mal zum Backen ein dunkles Backblech, stellen Sie das Backgut eine Ebene tiefer und schalten Sie gegen Ende des Backvorgangs die Unterhitze ein.

Das Backgut mit feuchtem Belag, z.B. eine Quarktorte, ist nicht durchgebacken.

Verringern Sie nächstes Mal die Backtemperatur und verlängern Sie die Backzeit.

Hinweise zur Backtabelle:

- Bei den Temperaturen sind immer ein niedriger und ein höherer Wert angegeben. Stellen Sie anfangs die niedrigere Temperatur ein. Falls das Backgut nicht genügend braun wird, erhöhen Sie beim nächsten Mal die Backtemperatur.
- Die angeführten Backzeiten sind nur Richtwerte und können unter konkreten Bedingungen variieren.
- Fettgedruckte Angaben zeigen Ihnen die am besten geeignete Beheizungsart für die einzelne Art des Backguts.
- Das Sternchen * bedeutet, dass Sie den Backofen bei der gewählten Beheizungsart vorheizen sollten.
- Wenn Sie Backpapier verwenden, überprüfen Sie, ob es temperaturbeständig ist.

Backtabelle: Backen mit Oberhitze/Unterhitze oder Heißluft.

| Art des Backguts | Einschubebene (von unten) | Temperatur (in ° C) | Einschubebene (von unten) | Temperatur (in ° C) | Backzeit (in Min.) |
|---------------------------------|------------------------------|------------------------|------------------------------|------------------------|-----------------------|
| Süßes Gebäck | | | | | |
| Marmor-, Napfkuchen | 1 | 160-170 | 1 | 150-160 | 50-70 |
| Kastenkuchen | 1 | 160-170 | 1 | 150-160 | 55-70 |
| Schlupfkuchen, Springform | 1 | 160-170 | 2 | 150-160 | 45-60 |
| Käsekuchen, Springform | 1 | 170-180 | 2 | 150-160 | 65-85 |
| Obsttorte, Mürbeteig | 1 | 180-190 | 2 | 160-170 | 50-70 |
| Obsttorte mit Überguss | 1 | 170-180 | 2 | 160-170 | 60-70 |
| Biskuittorte* | 1 | 170-180 | 2 | 150-160 | 30-40 |
| Streuselkuchen | 2 | 180-190 | 2 | 160-170 | 25-35 |
| Obstkuchen, Rührteig | 2 | 170-180 | 2 | 150-160 | 45-65 |
| Pflaumenkuchen | 2 | 180-200 | 2 | 150-160 | 35-60 |
| Biskuitrolle* | 2 | 180-190 | 2 | 160-170 | 15-25 |
| Kuchen, Rührteig | 2 | 160-170 | 2 | 150-160 | 25-35 |
| Hefezopf, Hefekranz | 2 | 180-200 | 2 | 160-170 | 35-50 |
| Weihnachtsstollen | 2 | 170-180 | 2 | 150-160 | 45-70 |
| Apfelstrudel | 2 | 180-200 | 2 | 170-180 | 40-60 |
| Buchteln | 1 | 170-180 | 2 | 150-160 | 40-55 |
| Pikantes Backwerk | | | | | |
| Quiche Lorraine | 1 | 190-210 | 2 | 170-180 | 50-65 |
| Pizza* | 2 | 210-230 | 2 | 190-210 | 25-45 |
| Brot | 2 | 190-210 | 2 | 170-180 | 50-60 |
| Semmeln* | 2 | 200-220 | 2 | 180-190 | 30-40 |
| Kleingebäck | | | | | |
| Mürbeteigplätzchen* | 2 | 160-170 | 2 | 150-160 | 15-25 |
| Spritzgebäck* | 2 | 160-170 | 2 | 150-160 | 15-28 |
| Hefekleingebäck | 2 | 180-190 | 2 | 170-180 | 20-35 |
| Blätterteiggebäck | 2 | 190-200 | 2 | 170-180 | 20-30 |
| Windbeutel/mit Creme gefüllt | 2 | 180-190 | 2 | 180-190 | 25-45 |
| Aufläufe | | | | | |
| Reisauflauf | 1 | 190-200 | 2 | 180-190 | 35-50 |
| Quarkauflauf | 1 | 190-200 | 2 | 180-190 | 40-50 |
| Gefrorenes Backgut | | | | | |
| Apfelstrudel, Quarkstrudel | 2 | 180-200 | 2 | 170-180 | 50-70 |
| Quarktorte | 2 | 180-190 | 2 | 160-170 | 65-85 |
| Pizza | 2 | 200-220 | 2 | 170-180 | 20-30 |
| Pommes frites für den Backofen* | 2 | 200-220 | 2 | 170-180 | 20-35 |
| Kroketten für den Backofen | 2 | 200-220 | 2 | 170-180 | 20-35 |

Hinweis: Die Einschubebene bezieht sich auf den Rost, auf welchen kleinere Backbleche und Backformen gelegt werden, sowie auf das niedrige Backblech. Das hochwandige Backblech darf während des Backens nicht in die 1. Einschubebene eingeschoben werden.



Backtabelle Heißluft und Unterhitze

| Art des Backguts | Einschubebene (von unten) | Temperatur (in ° C) | Grillzeit (in Min.) |
|--------------------------------------|---------------------------|---------------------|---------------------|
| Käsekuchen (750 g Quark) – Mürbeteig | 2 | 150-160 | 65-80 |
| Pizza * - Hefeteig | 2 | 200-210 | 15-20 |
| Quiche Lorraine – Mürbeteig | 2 | 180-200 | 35-40 |
| Apfelkuchen mit Streusel – Hefeteig | 2 | 150-160 | 35-40 |
| Obstkuchen - Rührteig | 2 | 150-160 | 45-55 |
| Apfelstrudel – Strudelteig | 2 | 170-180 | 45-65 |

Tabelle: Backen mit Ober-/Unterhitze und Gebläse

| Art des Backguts | Einschubebene (von unten) | Temperatur (in ° C) | Grillzeit (in Min.) |
|------------------------------|---------------------------|---------------------|---------------------|
| Süßes Gebäck | | | |
| Marmor-, Napfkuchen | 1 | 150-160 | 50-60 |
| Kastenkuchen | 1 | 150-160 | 55-65 |
| Schlupfkuchen, Springform | 1 | 150-160 | 45-55 |
| Käsekuchen, Springform | 1 | 150-160 | 65-75 |
| Obsttorte, Mürbeteig | 1 | 160-170 | 45-65 |
| Obsttorte mit Überguss | 1 | 160-170 | 55-65 |
| Biskuittorte* | 1 | 150-160 | 25-35 |
| Streuselkuchen | 2 | 160-170 | 25-35 |
| Obstkuchen, Rührteig | 2 | 150-160 | 45-60 |
| Pflaumenkuchen | 2 | 150-160 | 30-40 |
| Biskuitrolle* | 2 | 160-170 | 15-23 |
| Kuchen, Rührteig | 2 | 150-160 | 25-35 |
| Hefezopf, Hefekranz | 2 | 160-170 | 35-45 |
| Weihnachtsstollen | 2 | 150-160 | 45-65 |
| Apfelstrudel | 2 | 160-170 | 50-60 |
| Buchteln | 1 | 150-160 | 35-45 |
| Pikantes Backwerk | | | |
| Quiche Lorraine | 1 | 170-180 | 45-55 |
| Pizza* | 2 | 190-200 | 20-25 |
| Brot | 2 | 170-180 | 50-60 |
| Semmeln* | 2 | 180-190 | 15-20 |
| Kleingebäck | | | |
| Mürbeteigplätzchen | 2 | 150-160 | 15-25 |
| Spritzgebäck* | 2 | 150-160 | 15-25 |
| Hefekleingebäck | 2 | 160-170 | 18-23 |
| Blätterteiggebäck | 2 | 170-180 | 20-30 |
| Windbeutel/mit Creme gefüllt | 2 | 170-180 | 20-30 |
| Gefrorenes Backgut | | | |
| Apfelstrudel, Quarkstrudel | 2 | 170-180 | 50-70 |
| Quarktorte | 2 | 160-170 | 65-85 |
| Pizza | 2 | 170-180 | 20-30 |

Hinweis: Die Einschubebene bezieht sich auf das niedrige Backblech oder auf den Rost, auf welchen Sie kleinere Backbleche und Backformen legen.

- Verwenden Sie zum Braten  .
- Fettgedruckte Angaben zeigen Ihnen die am besten geeignete Beheizungsart für die einzelne Fleischart.
- Beim Grillen von Fleisch ist der Gebrauch des Fettfilters empfehlenswert (abhängig vom Modell).

Tipps zum Geschirr

- Sie können Geschirr aus Email, feuerfestem Glas, Ton oder Gusseisen verwenden.
- Bräter aus rostfreiem Stahl sind nicht geeignet, weil sie die Wärme sehr stark reflektieren.
- Wenn Sie den Braten zudecken, bleibt er saftiger und der Backofen wird nicht so stark verschmutzt.
- In einem offenen Bräter wird der Braten schneller braun.

Hinweise zum Braten

- In der Brattabelle finden Sie Angaben zur Brattemperatur, zu den Einschubebenen und Bratzeiten. Da die Bratzeiten von der Art, vom Gewicht und der Qualität des Fleisches abhängig sind, kann es zu Abweichungen kommen.
- Das Braten von Fleisch, Geflügel und Fisch ist erst ab 1 kg wirtschaftlich.
- Geben Sie während des Bratvorgangs ausreichend Flüssigkeit in das Backblech, damit das Fett und der Fleischsaft nicht anbrennen können. Das bedeutet, dass Sie den Braten bei längeren Bratzeiten häufiger kontrollieren und ihm Flüssigkeit zugeben sollten.
- Wenden Sie den Braten nach ungefähr der halben Bratzeit, besonders beim Braten im Bräter. Es ist sinnvoll, den Braten zuerst mit der Anmachseite nach unten gewendet zu braten.
- Beim Braten von größeren Fleischstücken kann es zu verstärkter Dampfbildung und Niederschlag von Kondenswasser an der Backofentür kommen. Das ist ein natürlicher Vorgang, der die Funktion des Geräts nicht beeinflusst. Wischen Sie nach Beendigung des Bratvorgangs die Backofentür und das Sichtfenster mit einem Tuch trocken.
- Lassen Sie heiße Speisen nicht im geschlossenen Backofen abkühlen, um die Bildung von Kondenswasser zu vermeiden.

Brattabelle: Braten mit Unter-/Oberhitze oder Heißluft.

| Fleischart | Gewicht (in g) | Einschu- bebene (von unten) | Temperatur (in ° C) | Einschu- bebene (von unten) | Temperatur (in ° C) | Bratzeit (in Min.) |
|-----------------------------|-------------------|-----------------------------------|------------------------|-----------------------------------|------------------------|-----------------------|
| Rindfleisch | | | | | | |
| Rinderbraten | 1000 | 2 | 200-220 | 2 | 180-190 | 100-120 |
| Rinderbraten | 1500 | 2 | 200-220 | 2 | 170-180 | 120-150 |
| Roastbeef, medium | 1000 | 2 | 220-230 | 2 | 180-200 | 30-40 |
| Roastbeef, durch | 1000 | 2 | 220-230 | 2 | 180-200 | 40-60 |
| Schweinefleisch | | | | | | |
| Schweinebraten mit Schwarte | 1500 | 2 | 180-190 | 2 | 170-180 | 140-160 |
| Schweinebauch | 1500 | 2 | 190-200 | 2 | 170-180 | 120-150 |
| Schweinebauch | 2000 | 2 | 180-200 | 2 | 160-170 | 150-180 |
| Schweineschulter | 1500 | 2 | 200-210 | 2 | 160-170 | 120-140 |
| Schweinerollbraten | 1500 | 2 | 200-210 | 2 | 160-170 | 120-140 |
| Kasseler | 1500 | 2 | 180-200 | 2 | 160-170 | 100-120 |
| Hackbraten | 1500 | 2 | 210-220 | 2 | 170-180 | 60-70 |
| Kalbfleisch | | | | | | |
| Kalbsrollbraten | 1500 | 2 | 180-200 | 2 | 170-190 | 90-120 |
| Kalbshaxen | 1700 | 2 | 180-200 | 2 | 170-180 | 120-130 |
| Lammfleisch | | | | | | |
| Lammrücken | 1500 | 2 | 190-200 | 2 | 170-180 | 100-120 |
| Hammelkeule | 1500 | 2 | 190-200 | 2 | 170-180 | 120-130 |
| Wild | | | | | | |
| Hasenrücken | 1500 | 2 | 190-210 | 2 | 180-190 | 100-120 |
| Rehkeule | 1500 | 2 | 190-210 | 2 | 170-180 | 100-120 |
| Wildschweinkeule | 1500 | 2 | 190-210 | 2 | 170-180 | 100-120 |
| Geflügel | | | | | | |
| Hähnchen, ganz | 1200 | 2 | 200-210 | 2 | 180-190 | 60-70 |
| Poularde | 1500 | 2 | 200-210 | 2 | 180-190 | 70-90 |
| Ente | 1700 | 2 | 180-200 | 2 | 160-170 | 120-150 |
| Gans | 4000 | 2 | 160-170 | 2 | 150-160 | 180-200 |
| Truthahn, Pute | 5000 | 2 | 150-160 | 2 | 140-150 | 180-240 |
| Fisch | | | | | | |
| Ganzer Fisch | 1000 | 2 | 200-210 | 2 | 170-180 | 50-60 |
| Fischauflauf | 1500 | 2 | 180-200 | 2 | 150-170 | 50-70 |

Hinweis: Die Einschubebene bezieht sich auf das hochwandige Backblech; legen Sie kleinere Backbleche auf den Rost, welchen Sie in die 1. Einschubebene schieben (Sie dürfen das hochwandige Backblech nicht in die 1.-2. Einschubebene schieben).

- Sie sollten beim Grillen besonders vorsichtig sein. Wegen der hohen Temperatur des Infra-Grillheizkörpers werden der Rost und die übrigen Teile des Zubehörs im Backofen sehr heiß, verwenden Sie deswegen wärmeisolierende Küchenhandschuhe und spezielle Fleischzangen!
- Aus durchstochenem Fleisch (z.B. aus Würsten) kann heißes Fett spritzen. Um Verbrennungen der Haut oder Augen zu vermeiden, verwenden Sie zum Wenden Fleischzangen.
- Kontrollieren Sie den Grillvorgang die ganze Zeit. Das Fleisch kann wegen der hohen Temperatur rasch anbrennen!
- Erlauben Sie nicht, dass sich Kinder in der Nähe des Grills aufhalten.
- Das Grillen mit dem Infra-Heizkörper ist zum knusprigen und fettfreien Grillen von Würsten, flachen Fleischstücken und Fisch (Steak, Schnitzel, Lachsschnitten, usw.) oder Toasts und zum Überbacken geeignet.

Hinweise zum Grillen

- Grillen Sie immer bei geschlossener Backofentür.
- In der Grilltabelle finden Sie Angaben zur Grilltemperatur, Einschubebene und Grillzeit. Da die Grillzeit stark von der Art, dem Gewicht und der Qualität des Fleisches abhängig ist, kann es zu Abweichungen kommen.
- Beim Grillen von Fleisch ist der Gebrauch des Fettfilters empfehlenswert (abhängig vom Modell).
- Heizen Sie den Infra-Heizkörper (Groß- und Kleingrill) 5 Minuten vor.
- Wenn Sie Fleisch auf dem Rost grillen, pinseln Sie den Rost mit Öl ein, damit das Fleisch nicht am Rost festklebt.
- Legen Sie dünne Fleischstücke auf den Rost, den Sie in die 4. Einschubebene einsetzen.
- Schieben Sie die Fettpfanne in die 1. oder 2. Einschubebene, damit diese das tropfende Fett und den Fleischsaft auffängt.
- Wenden Sie das Fleisch während des Grillvorgangs. Grillen Sie die erste Seite ein wenig länger als die andere.
- Wenn Sie größere Fleischstücke auf dem Rost braten (Hähnchen, Fisch) setzen Sie den Rost in die 2. Einschubebene und die Fettpfanne in die 1. Einschubebene ein.
- Wenden Sie dünne Fleischstücke nur einmal, dickere mehrmals. Verwenden Sie zum Wenden der Fleischstücke Fleischzangen, damit aus dem Fleisch nicht zuviel Saft entweicht.
- Dunkle Fleischsorten werden schneller und besser braun, als helles Schweine- oder Kalbfleisch.
- Reinigen Sie den Backofen und das Zubehör nach jedem Grillvorgang, damit der Schmutz beim nächsten Mal nicht festbrennen kann.

Tabelle: Grillen mit dem Großgrill

| Grillgut | Gewicht (in g) | Einschubebene (von unten) | Temperatur (in ° C) | Temperatur (in ° C) | Grillzeit (in Min.) |
|------------------------------|----------------|---------------------------|---------------------|---------------------|--------------------------------|
| Fleisch und Würste | | | | | |
| 4 Rindersteaks, blutig | 180g/Stk. | 4 | Heizstufe | - | 14-16 |
| 4 Rindersteaks, medium | " | 4 | | - | 16-20 |
| 4 Rindersteaks, durch | " | 4 | | - | 18-21 |
| 4 Schnitzel (Schweinenacken) | " | 4 | | - | 19-23 |
| 4 Koteletts | " | 4 | | - | 20-24 |
| 4 Kalbsschnitzel | " | 4 | | - | 19-22 |
| 6 Lammkoteletts | 100 g/Stk. | 4 | | - | 15-19 |
| 8 Grillwürste | 100 g/Stk. | 4 | | - | 11-14 |
| 3 Scheiben Leberkäse | 200g/Stk. | 4 | | - | 9-15 |
| 1/2 Hähnchen | 600g | 2 | - | 180-190 | 25 (1. Seite) 20 (2. Seite) |
| Fisch | | | | | |
| Lachsscheiben | 600 | 3 | | - | 19-22 |
| 4 Forellen | 200g/Stk. | 2 | - | 170-180 | 45-50 |
| Toast | | | | | |
| 6 Weißbrotscheiben | / | 4 | | - | 1,5-3 |
| 4 Mischbrotscheiben | / | 4 | | - | 2-3 |
| Belegte Toastbrote | / | 4 | | - | 3,5-7 |
| Fleisch/Geflügel* | | | | | |
| Ente* | 2000 | 2 | 210 | 150-170 | 80-100 |
| Hähnchen* | 1500 | 2 | 210-220 | 160-170 | 60-85 |
| Schweinebraten | 1500 | 2 | - | 150-160 | 90-120 |
| Schweineschulter | 1500 | 2 | - | 150-160 | 120-160 |
| Schweinshaxen | 1000 | 2 | - | 150-160 | 120-140 |
| Roastbeef/Rinderfilet | 1500 | 2 | - | 170-180 | 40-80 |
| Gratinirtes Gemüse** | | | | | |
| Blumenkohl, Wirsing | 750 | 2 | | 210-230 | 15-25 |
| Spargel | 750 | 2 | | 210-230 | 15-25 |

Bemerkung: Die Einschubebene bezieht sich auf den Rost, auf welchen das Fleisch gestellt wird; im Kapitel Fleisch/Geflügel bezieht sich die Einschubebene auf das hochwandige Backblech, bei Hähnchen auf den Rost.

Sorgen Sie beim Braten von Fleisch im Bräter dafür, dass im Bräter genügend Wasser ist, damit das Fleisch nicht anbrennt und wenden Sie es mehrere Male. Schieben Sie beim Grillen von Fleisch auf dem Rost die Fettpfanne in die 1. oder 2. Einschubebene, damit Fett und Fleischsaft aufgefangen werden (siehe "Tipps zum Grillen").

Empfehlung: Trocknen Sie die Forellen mit einem Papierküchentuch. Würzen Sie die Fische innen mit Petersilie, Salz und Knoblauch, bpinseln Sie sie außen mit Öl und legen Sie sie auf den Rost. Während des Grillvorgangs die Forellen nicht wenden.

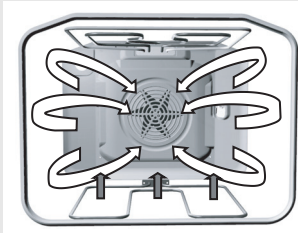
*Wenn Sie möchten, können Sie auch den Drehspieß benutzen (siehe Tipps zum Gebrauch des Drehspießes).

**Das Gemüse wird halbgart und mit Bechamel und geriebenem Käse überdeckt. Der kleinere Glasbräter liegt auf dem Rost.

Tabelle: Grillen mit dem Grill

| Grillgut | Gewicht (in g) | Einschubebene (von unten) | Temperatur (in ° C) • ▼ | Temperatur (in ° C) ▼ | Grillzeit (in Min.) |
|--|----------------|---------------------------|----------------------------|--------------------------|---------------------|
| Fleisch und Würste | | | | | |
| 2 Rindersteaks, durch | 180g/Stk. | 4 | Heizstufe ▼ | - | 180-21 |
| 2 Koteletts | | 4 | ▼ | - | 20-22 |
| 2 Schnitzel (Schweinenacken) | 180g/Stk. | 4 | ▼ | - | 18-22 |
| 4 Grillwürste | 100 g/Stk. | 4 | ▼ | - | 11-14 |
| 4 belegte Brötchen | | 4 | ▼ | - | 5-7 |
| Toast – Bräunen | | 4 | ▼ | | 3-4 |
| 3 Forellen - auf dem Rost | 200g/Stk. | 2 | - | 160-170 | 40-50 |
| Hähnchen - auf dem Rost | 1.500 g | 2 | - | 160-170 | 60-80 |
| Schweineschulter - im hochwandigen Backblech | 1.500 g | 2 | - | 150-160 | 120-160 |

Einkochen



Verwenden Sie zum Einkochen die Beheizungsart Unterhitze mit Gebläse.

Bereiten Sie die Lebensmittel, die Sie einkochen möchten und die Einmachgläser so wie üblich vor. Verwenden Sie handelsübliche Einmachgläser mit Gummidichtung und Glasdeckel. Verwenden Sie keine Einmachgläser mit Schraubverschlüssen oder Metall Dosen. Einmachgläser sollten nach Möglichkeit die selbe Größe haben, mit dem selben Inhalt gefüllt und gut verschlossen sein. Auf das Backblech können Sie gleichzeitig bis zu 6 Stück 1-Litergläser stellen.

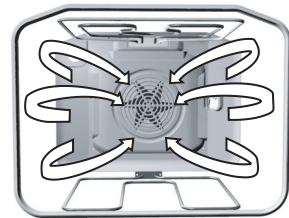
- Verwenden Sie nur frische Lebensmittel.
- Füllen Sie in das hochwandige Backblech ungefähr 1 Liter heißes Wasser (ca. 70°C), damit im Backofen die notwendige Feuchtigkeit entstehen kann. Stellen Sie die Einmachgläser in den Backofen so hinein, dass sie die Backofenwände nicht berühren (siehe Skizze). Befeuchten Sie die Gummidichtungen vor dem Gebrauch.
- Schieben Sie das hochwandige Backblech mit den Einmachgläsern in die 2. Einschubebene von unten. Beobachten Sie die Lebensmittel während des Einkochens und kochen Sie diese nur so lange ein, bis die Flüssigkeit im ersten Glas zu perlen beginnt. Berücksichtigen Sie die Einkochzeiten aus der Einkochtabelle.

Einkochtabelle

| Einkochgut | Menge | \pm T=170-180°C, bis in den Einmachgläsern Luftblasen sichtbar werden (in Min.) | Nach dem Aufkochen-nachdem die Flüssigkeit in den Einmachgläsern zu perlen beginnt. | Ruhezeit im Backofen (in Min.) |
|------------------|-----------|--|---|--------------------------------|
| Obst | | | | |
| Erdbeeren | 6x1 Liter | ca. 40-55 | abschalten | 25 |
| Steinfrüchte | 6x1 Liter | ca. 40-55 | abschalten | 30 |
| Apfelmus | 6x1 Liter | ca. 40-55 | abschalten | 35 |
| Gemüse | | | | |
| Saure Gurken | 6x1 Liter | ca. 40 do 55 | abschalten | 30 |
| Bohnen, Karotten | 6x1 Liter | ca. 40 do 55 | auf 120° C stellen 60 min | 30 |

Hinweis: Die Zeiten in der Tabelle sind nur Richtwerte. Sie sind von der Zimmertemperatur, der Gläseranzahl, der Menge und der Temperatur des eingemachten Obstes und Gemüses abhängig. Bevor Sie beim Einkochen von Obst den Backofen ausschalten bzw. bei bestimmten Gemüsesorten die Temperatur verringern, überprüfen Sie, ob in den Einmachgläsern Luftbläschen sichtbar sind. Wichtig: Beobachten Sie aufmerksam, wann in der Flüssigkeit im ersten Einmachglas Luftbläschen auftauchen.

Abtauen (nur bei einigen Modellen)



- Sie können das Abtauen von eingefrorenen Lebensmitteln im Backofen mit dem Gebläse beschleunigen. Stellen Sie zu diesem Zweck den Backofen auf die Betriebsart "Abtauen" ein *.



Bei ungewollter Betätigung des Temperaturwahlknebls leuchtet das Backofen-Indikatorlämpchen auf, die Heizelemente sind jedoch nicht eingeschaltet.

- Zum Abtauen sind gefrorene Torten mit Schlagsahne und Buttercremetorten, Kuchen und Gebäck, Brot und Semmeln, sowie tiefgefrorenes Obst geeignet.
- Tauen Sie Fleisch und Geflügel im Backofen aus Hygienegründen nicht auf.

Wenn möglich, wenden Sie die Lebensmittel öfters oder rühren Sie die Speisen um, damit sie gleichmäßig abgetaut werden.

Reinigung und Pflege

Das Gerät darf nicht mit Heißdampfgeräten oder Hochdruck-Heißdampfgeräten gereinigt werden. Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung ab und lassen Sie es abkühlen.

Gehäusevorderseite

Reinigen Sie die Oberflächen mit einem weichen Vileda-Tuch und einem flüssigen nichtscheuernden Reinigungsmittel, das zum Reinigen von glatten Oberflächen geeignet ist. Geben Sie das Reinigungsmittel auf das Vileda-Tuch und wischen Sie den Schmutz weg. Wischen Sie die Oberfläche danach mit einem Tuch mit reinem Wasser sauber. Tragen Sie das Reinigungsmittel nicht direkt auf die Oberfläche auf. Verwenden Sie keine groben und aggressiven Reinigungsmittel, scharfe Gegenstände und Schwämme, die Kratzer hervorrufen.

Aluminisierte Oberflächen

Reinigen Sie aluminisierte Geräteteile mit nichtscheuernden speziellen flüssigen Reinigungsmitteln und einem Vileda-Tuch. Tragen Sie das Reinigungsmittel auf ein feuchtes Tuch auf und reinigen Sie die Oberfläche, wischen Sie danach die Oberfläche mit einem Tuch mit reinem Wasser ab. Tragen Sie das Reinigungsmittel nicht direkt auf die aluminisierte Oberfläche auf. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel und Schwämme. Die aluminisierte Oberfläche darf mit Backofen-Sprays nicht in Berührung kommen.

Gehäusevorderseite aus rostfreiem Stahl

(nur bei einigen Modellen)

Reinigen Sie die Oberfläche nur mit milden Reinigungsmitteln (Seifenwasser) und einem weichen Schwamm, der nicht kratzt. Verwenden Sie keine groben Scheuermittel oder Reinigungsmittel, die Lösungsmittel enthalten. Im Falle der Nichtbeachtung dieser Hinweise kann die Oberfläche des Gehäuses beschädigt werden.

Lackierte Oberflächen und Kunststoffteile

(nur bei einigen Modellen)

Reinigen Sie die Bedienungsknebel und den Türgriff mit einem weichen Tuch und flüssigen Reinigungsmitteln, die zum Reinigen von glatten und lackierten Oberflächen bestimmt sind. Sie können auch Reinigungsmittel verwenden, die für solche Oberflächen geeignet sind und dabei die Hinweise des Herstellers beachten.

HINWEIS: Die Geräteoberflächen dürfen auf keinen Fall mit Backofen-Sprays in Berührung kommen, weil diese die aluminisierten Oberflächen sichtbar und dauerhaft beschädigen.

Backofen

- Sie können den Backofen auch klassisch reinigen (mit Backofen-Reinigungsmitteln, Backofenspray), jedoch nur bei hartnäckiger Verschmutzung; danach müssen Sie die Reinigungsmittelreste mit einem Tuch und reinem Wasser gründlich sauber wischen.
- Zum regelmäßigen Reinigen des Backofens (nach jedem Gebrauch) empfehlen wir folgende Vorgehensweise: Drehen Sie den Funktionswahlknebel beim abgekühlten Backofen auf die Position 0. Stellen Sie den Temperaturwahlknebel auf 70° C. Gießen Sie 0,6 l Wasser in ein Backblech und schieben Sie es in die unterste Einschubebene. Nach 30 Min. werden die Speisereste auf dem Email des Backofens aufgeweicht und Sie können diese einfach mit einem feuchten Tuch wegwischen.

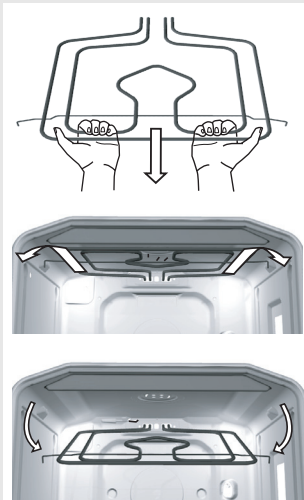
Beachten Sie bei hartnäckiger Verschmutzung Folgendes:

Der Backofen muss vor dem Reinigen abgekühlt sein.

- Reinigen Sie den Backofen und die Zuberhörteile nach jedem Gebrauch, damit der Schmutz nicht festbrennen kann.
- Fett können Sie am einfachsten mit warmer Seifenlauge reinigen, wenn der Backofen noch warm ist.
- Verwenden Sie bei hartnäckiger oder sehr starker Verschmutzung handelsübliche Backofenreiniger. Wischen Sie nach dem Reinigen den Backofen gründlich mit einem Tuch und reinem Wasser sauber, damit alle Reinigungsmittelreste beseitigt werden.
- Verwenden Sie niemals aggressive Reiniger, wie z.B. grobe Reinigungsmittel, grobe Schwämme, Rost- und Fleckentferner u.ä..
- Lackierte, rostfreie und verzinkte Oberflächen oder Teile aus Aluminium dürfen nicht mit Backofen-Reinigungssprays in Berührung kommen, weil dies zu Beschädigungen und Farbveränderungen der Oberfläche führen kann. Dasselbe gilt für den Thermostatfühler (wenn der Herd über eine Zeitschaltuhr mit Sonde verfügt) und die sichtbaren Heizelemente an der Backofendecke.
- Denken Sie beim Kauf und bei der Dosierung von Reinigungsmitteln immer an die Umwelt und beachten Sie die Anweisungen des Herstellers.

Nützliche Tipps

- Wenn Sie größere fette Fleischstücke braten, empfehlen wir Ihnen, diese in Alu-Folie oder eine geeignete Bratfolie einzuwickeln, dadurch wird vermieden, dass das spritzende Fett den Backofen verunreinigt.
- Schieben sie beim Grillen von Fleisch die Fettpfanne unter den Rost.



Reinigung der Backofendecke (nur bei einigen Modellen)

- Wegen der einfacheren Reinigung der Backofendecke ist in einige Geräte ein schwenkbare Decken-Heizelement bzw. Infra-Heizelement eingebaut.
- Bevor Sie das Infra-Heizelement absenken, müssen Sie den Herd unbedingt vom elektrischen Versorgungsnetz trennen (Herausdrehen der Sicherung oder Abschalten des Hauptschalters).
- Das Infra-Heizelement muss abgekühlt sein, es besteht sonst Verbrennungsgefahr!
- Das Infra-Heizelement darf in gesenktem Zustand nicht verwendet werden!

Entfernen Sie vor dem Reinigen des Backofens die Backbleche, den Rost und die Führungen und ziehen Sie dann das Heizelement waagrecht zu sich. Ziehen Sie das Heizelement so lange, bis sich die Querstange entriegelt und aus den Lagerungen auf der linken und rechten Seite des Backofens herauspringt (siehe Abb.).

Schieben Sie nach der Reinigung das Heizelement einfach zurück, damit der Querstab wieder in seine Halterungen einrasten kann.

Zubehör

Reinigen Sie Zubehör, wie z.B. Backbleche, Rost u.Ä. mit heißem Wasser und einem Geschirrspülmittel.

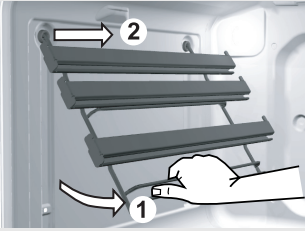
Fettfilter (nur bei einigen Modellen)

Reinigen Sie den Fettfilter nach jeder Anwendung mit einer weichen Bürste in heißem Wasser und etwas Geschirrspülmittel oder in der Geschirrspülmaschine.

Spezial-Email

Der Backofen, die Innenseite der Backofentür und die Backbleche sind mit einem Spezialemail überzogen, der eine glatte und widerstandsfähige Oberfläche besitzt. Diese Spezialschicht ermöglicht müheloses Reinigen bei Zimmertemperatur.

Pflege (abhängig vom Modell)



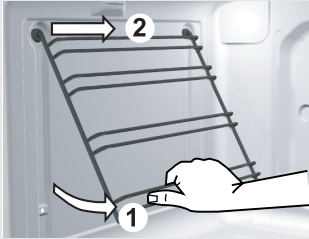
Demontage der Teleskop- und Ausziehführungen

Um die Backofenseitenwände besser reinigen zu können, können Sie die Teleskopausziehführungen herausziehen.

- Drehen Sie die Führungen an der Unterseite nach innen und ziehen Sie sie von oben aus den Öffnungen heraus.
- Reinigen Sie die Seitengitter und die Teleskop-Ausziehführungen nur mit handelsüblichen Reinigungsmitteln.
- Die Teleskopausziehführungen dürfen nicht in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

⚠ Die Teleskop-Ausziehführungen dürfen nicht eingefettet werden.

Montieren Sie die Führungen wieder in umgekehrter Reihenfolge.



Herausnehmen der Drahtführungen

Um die Backofenseitenwände besser reinigen zu können, können Sie die Drahtführungen aus dem Backofen herausnehmen.

- Drehen Sie die unteren Führungen nach innen und ziehen Sie diese oben aus den Öffnungen heraus.
- Reinigen Sie die Seitengitter nur mit handelsüblichen Reinigungsmitteln.
- Hängen Sie danach die Drahtführungen einfach wieder in die dafür vorgesehenen Öffnungen und ziehen Sie sie wieder hinunter.

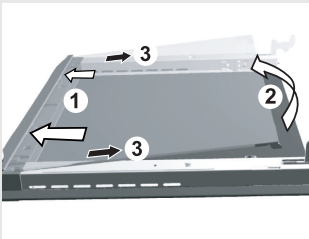


Abb 1

Abnahme der inneren Glasscheibe der Backofentür (gilt nur für Glastüren)

Sie können die Glasscheibe der Backofentür auch von der Innenseite reinigen, jedoch müssen Sie sie zuerst herausnehmen:

- Fassen Sie die Glasscheibe am unteren Rand an, ziehen Sie sie leicht zu sich und heben Sie sie an Nicht zu viel! Höchstens 10 mm, damit der Dorn des Glaträgers aus dem Spalt austritt (Abb. 1).
- Entfernen Sie das Glas (in Richtung Pfeil 3).
- Die innere, dritte Glasscheibe (nur bei einigen Modellen) entfernen Sie, indem Sie zuerst die Schrauben auf den Trägern der Glasscheibe lösen und die Glasscheibe etwas anheben (Abb. 2). Entfernen Sie vor dem Reinigen der Glasscheibe noch die Träger der Glasscheibe.
- Setzen Sie die Backofentür in verkehrter Reihenfolge wieder ein.

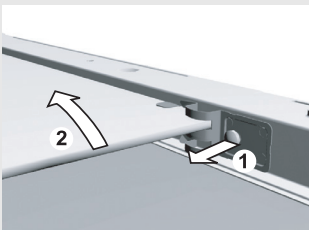


Abb 2

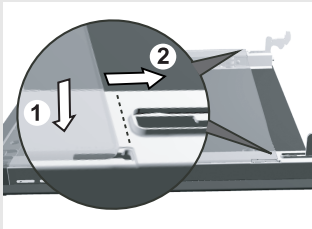


Abb 3

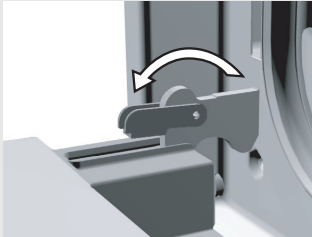


Abb 1

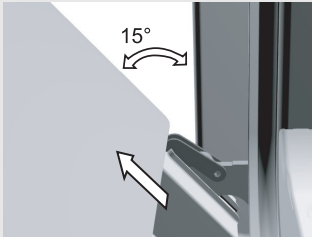


Abb 2

Bemerkung: Setzen Sie das Glas in den Spalt und drücken Sie es nach vorne (Abb. 3).

Aushängen und Wiedereinsetzen der Backofentür mit einachsigen Scharnier

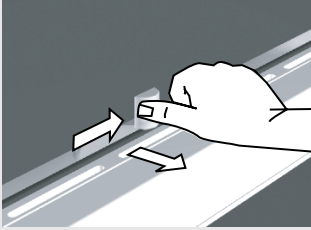
Öffnen Sie die Backofentür und schieben Sie die Aushängesperre bis zum Anschlag zurück (Abb. 1).

- Machen Sie darauf langsam die Tür zu, damit die Sperren auf den Halterungen aufsitzen. Heben Sie die Tür unter einem Winkel von ungefähr 15° (in Bezug auf die geschlossene Tür) ein wenig an und ziehen Sie sie aus beiden Scharnierhalterungen heraus (Abb. 2).
- Das Wiedereinsetzen der Tür erfolgt in umgekehrter Reihenfolge. Setzen Sie die Tür unter einem Winkel von 15° in die Scharnierhalterungen auf der Vorderseite des Geräts ein und schieben Sie sie vorwärts und nach unten, damit die Scharniere in die Einkerbungen einschnappen (Abb. 3). Überprüfen Sie, ob die Einkerbungen der Scharniere richtig in ihre Halterungen eingeschnappt sind.
- Machen Sie darauf die Tür ganz auf und drehen Sie die Aushängesperren bis zum Anschlag in ihre Ausgangsposition. Schließen Sie darauf langsam die Tür und überprüfen Sie, ob sie sich richtig schließen lässt (Abb. 4). Wenn sich die Tür nicht richtig öffnen oder schließen lässt, überprüfen Sie, ob die Einkerbungen der Scharniere richtig in den Halterungen der Scharniere sitzen.

Achtung:

Überzeugen Sie sich immer, dass die Aushängesperre der Scharniere vor dem Ausbau bzw. bei der Montage der Backofentür sicher in ihre Lagerungen eingerastet sind. Im Gegenfall kann es beim Aushängen bzw. Einhängen der Backofentür zum plötzlichen Auslösen bzw. Schließen des Hauptscharniers, auf welches eine starke Feder einwirkt, kommen. Dabei können Sie verletzt werden.

Türsperre (nur bei einigen Modellen)



- Die Backofentür ist mit einer Sperre ausgerüstet, die ein Öffnen der Backofentür solange verhindert, bis die Sperre aufgehoben wird. Die Türsperre wird durch leichten Daumendruck nach rechts und gleichzeitiges Herausziehen entriegelt.
- Nach dem Schließen der Backofentür kehrt die Türsperre automatisch in ihre Ausgangsposition zurück.

Bemerkung: Falls die Türverriegelung dem Gerät beige packt ist, befestigen Sie sie unter die Bedienblende des Geräts gemäß der Einbauanleitung, die der Türverriegelung beigelegt ist.

Austausch von Geräteteilen



Die Fassung der Backofenlampe steht unter Spannung. Es besteht Stromschlaggefahr!

Schalten Sie vor dem Auswechseln der Glühbirne unbedingt den Herd aus, indem Sie die Sicherung abschrauben oder die Stromzufuhr mit dem Netzschutzschalter unterbrechen.

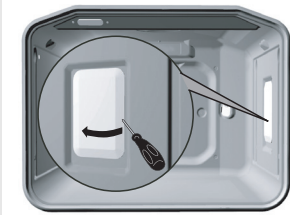
Backofenleuchte

(nur bei einigen Modellen)

Die Glühbirne ist Verbrauchsmaterial, deswegen gilt für sie keine Garantie!

Zum Austauschen benötigen Sie eine Glühbirne mit folgenden Spezifikationen: Fassung: E 14, 230 V, 25 W, 300° C.

- Schrauben Sie die Glasabdeckung gegen den Uhrzeigersinn ab und tauschen Sie die Glühbirne aus. Schrauben Sie danach wieder die Glasabdeckung an ihren Platz.



Besondere Hinweise und Fehlermeldungen

Während der Garanziefrist dürfen Reparaturen nur von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst durchgeführt werden.

Vor der Durchführung von Reparaturarbeiten muss das Gerät unbedingt durch Ausschalten der Sicherung oder Herausziehen des Steckers aus der Steckdose vom elektrischen Versorgungsnetz getrennt werden.

Unautorisierte Eingriffe und Reparaturen können die Gefahr eines Stromschlags oder Kurzschlusses hervorrufen, deswegen dürfen Sie diese nicht selbst durchführen. Überlassen Sie solche Arbeiten einem Fachmann oder dem Kundendienst.

Überprüfen Sie bei Funktionsstörungen des Geräts anhand dieser Gebrauchsanweisung, ob Sie die Ursachen selbst beseitigen können.

Wichtig

Der Besuch des technischen Kundendienstes während der Garanziezeit ist nicht kostenlos, wenn das Gerät wegen unsachgemäßer Bedienung nicht funktioniert.

Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung so auf, dass sie immer griffbereit ist. Wenn Sie das Gerät verkaufen, legen Sie dem Gerät die Gebrauchsanweisung bei.

Im Folgenden finden Sie einige Ratschläge für die Behebung von Störungen.

| | |
|---|---|
| Die Sensoren reagieren nicht, der Inhalt auf der Anzeige ist „eingefroren“. | <ul style="list-style-type: none">• Trennen Sie das Gerät für einige Minuten vom elektrischen Versorgungsnetz (schrauben Sie die Sicherung heraus oder schalten Sie die Hauptsicherung ab), schließen Sie das Gerät danach wieder an das elektrische Versorgungsnetz an und schalten Sie den Backofen ein. |
| Die Sicherung schaltet den Strom mehrmals ab... | <ul style="list-style-type: none">• Rufen Sie den technischen Kundendienst oder einen Elektro-Fachmann an! |
| Die Backofenbeleuchtung funktioniert nicht... | <ul style="list-style-type: none">• Der Austausch der Glühbirne ist im Kapitel „Austausch von Geräteteilen“ beschrieben. |
| Der Backofen wird nicht heiß... | <ul style="list-style-type: none">• Haben Sie die Temperatur und die Beheizungsart richtig eingestellt?• Ist die Backofentür geschlossen? |
| Das Backgut ist nicht durchgebacken... | <ul style="list-style-type: none">• Haben Sie den Fettfilter entfernt?• Haben Sie die Hinweise und Ratschläge aus dem Kapitel „Backen“ beachtet?• Haben Sie genau die Hinweise aus der Backtabelle befolgt? |

| | |
|--|---|
| Die Zeitschaltuhr zeigt ungewöhnliche Werte oder schaltet sich unkontrolliert ein bzw. aus.... | <ul style="list-style-type: none"> • Trennen Sie im Falle eines fehlerhaften Betriebs der Zeitschaltuhr den Herd für einige Minuten vom elektrischen Versorgungsnetz (drehen Sie die Sicherung heraus oder schalten Sie den Hauptschalter aus). Schließen Sie das Gerät danach wieder an das elektrische Netz an und stellen Sie die aktuelle Uhrzeit ein. |
| Das Display der Zeitschaltuhr blinkt... | <ul style="list-style-type: none"> • Es ist zu einer Stromunterbrechung gekommen oder der Herd wurde gerade an das elektrische Netz angeschlossen. Alle eingestellten Zeiten sind gelöscht. • Stellen Sie die aktuelle Uhrzeit ein, damit der Backofenbetrieb freigeschaltet wird. • Nach Beendigung des Automatikbetriebs schaltet der Backofen ab, die Uhrzeit wird angezeigt und ein zeitbegrenztes Tonsignal ertönt. Nehmen Sie die Speise aus dem Backofen und stellen Sie den Funktionswahlknebel und den Temperaturwahlknebel auf die Ausgangsposition. Wählen Sie die Funktion "manuell" aus, damit Sie den Backofen auf übliche Weise verwenden können (ohne Programmierung). |
| Das Indikatorlämpchen für Betrieb leuchtet nicht... | <ul style="list-style-type: none"> • Haben Sie alle notwendigen Schalter betätigt? • Hat die Haussicherung abgeschaltet? • Haben Sie den Temperaturwahlschalter bzw. den Funktionswahlschalter des Backofens richtig eingestellt? |

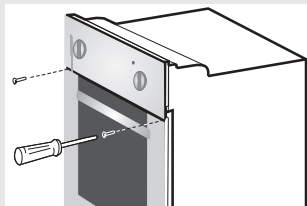
Wenn Sie die Störungen trotz der Befolgung der oben angeführten Hinweise nicht beseitigen konnten, rufen Sie den nächstgelegenen autorisierten Kundendienst an. Die Beseitigung einer Störung bzw. Reklamation, die wegen eines unfachmännischen Anschlusses oder Gebrauchs entstanden ist, ist nicht Gegenstand.

Aufstellung und Anschluss

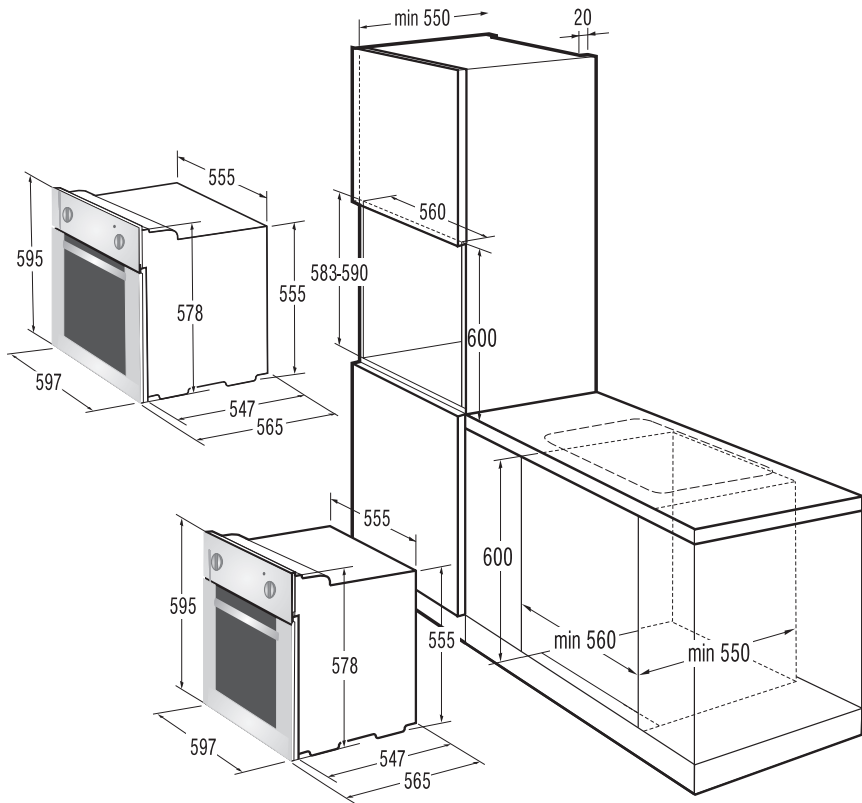
Wichtige Hinweise

- Der Anschluss des Herdes darf nur von einem Fachmann durchgeführt werden.
- In der elektrischen Installation ist eine Einrichtung vorzusehen, die das Gerät in allen Polen vom Netz trennt. In jeder offenen Stellung muß die Entfernung zwischen den Kontakten mindestens 3 mm betragen. Geeignet sind LS-Schalter oder Sicherungen.
- Zum Anschluss des Herdes können auch Gummianschlusskabel (vom Typ HO5RR-F mit grün/gelben Sicherheitsleitern), PVC-isolierte (Typ HO5VV-F mit grün/gelben Sicherheitsleitern) oder andere gleichwertige oder bessere Kabel verwendet werden.
- Furniere, Klebstoffe bzw. Möbelbeläge aus Kunststoff, die sich in der Nähe des Herdes befinden, müssen temperaturbeständig sein ($>75^{\circ}\text{C}$). Wenn die Furniere und Beläge nicht genügend temperaturbeständig sind, können sie sich verformen.
- Das Verpackungsmaterial (Kunststoff-Folie, Styropor, Nägel, usw.) soll vor Kindern ferngehalten werden, weil diese Teile eine mögliche Gefahrenquelle darstellen. Kleinteile können von Kindern verschluckt werden, die Folie stellt eine Erstickenungsgefahr dar.

Einbau des Geräts



- Das Furnier bzw. die Beläge des Einbaumöbels müssen mit temperaturbeständigem Kleber (100°C) hergestellt sein, sonst kann es wegen der geringen Temperaturbeständigkeit zu Formänderungen kommen.
- Vor dem Einbau des Geräts ist es notwendig, die Rückwand im Bereich der Einbauöffnung vom hinteren Teil des Korpus des Möbelelementes zu entfernen.
- Die auf der Skizze angegebenen Maße der Einbauöffnung müssen beachtet werden.
- Der Boden des Möbelelementes (max. 530 mm) muss immer kürzer sein, als die Seitenwände, damit eine ausreichende Lüftung gewährleistet ist.
- Das Möbelelement mit einer Wasserwaage in die waagrechte Stellung ausrichten.
- Das Möbelelement, in welches das Einbaugerät montiert wird, muss unbedingt fest aufgestellt, z.B. an die benachbarten Elemente befestigt werden.
- Schieben Sie den Backofen in das Möbelelement nur so weit, dass sich die Führungen der Schrauben, die in die Bohrungen des Backofenrahmens eingesetzt sind, an die Seitenwände des Elements anlehnen.
- Passen Sie beim Festmachen auf, dass Sie die Schrauben nicht zu stark einschrauben, weil Sie die Seitenwand des Elements bzw. das Email des Geräts beschädigen können.
- Passen Sie beim Festmachen auf, dass Sie die Schrauben nicht zu stark einschrauben, weil Sie die Seitenwand des Elements bzw. das Email des Geräts beschädigen können.



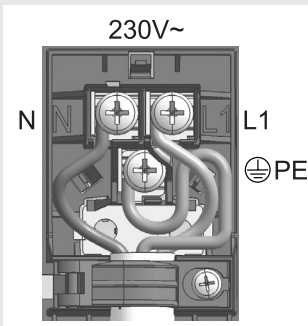
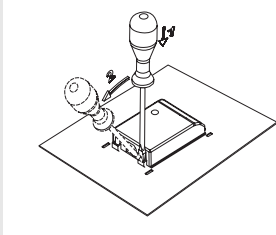
Anschluss

Der Anschluss an das elektrische Versorgungsnetz darf nur von einem technischen Kundendienst oder einem bevollmächtigten Elektrofachmann durchgeführt werden!

Wegen eines unfachmännisch durchgeführten Anschlusses können Geräteteile beschädigt werden. In solchen Fällen verlieren Sie den Garantieanspruch!

- Öffnen Sie die Anschlussklemme mit einem Schraubenzieher, wie es in der Abbildung auf der Abdeckung dargestellt ist.
- Die Anschluss-Spannung (230 V gegen N) muss von einem Fachmann mit einem Messinstrument überprüft werden!
- Es müssen drei Verbindungsbrücken angebracht werden, die dem Netzanschluss entsprechen.
- Vor dem Anschluss muss überprüft werden, ob die Spannung, die auf dem Typenschild angegeben ist, mit der tatsächlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Die Länge des Anschlusskabels soll 1,5 m betragen, damit Sie das Gerät anschließen können, bevor Sie es zur Wand schieben.

- Die Länge des Schutzleiters des Anschlusskabels muss so bemessen sein, dass bei eventueller Zugbelastung des Kabels der Schutzleiter später belastet wird, als die unter Spannung stehenden Leiter.



Anleitung

- Öffnen Sie den Deckel der Anschlussklemme an der Hinterwand des Backofens mit einem Schraubenzieher. Entriegeln Sie mit dem Schraubenzieher die Sperrklinken, wie auf der Abdeckung der Anschlussklemme dargestellt.
- Das Anschlusskabel muss unbedingt durch die Zugentlastung, die das Kabel vor dem Herausziehen sichert, durchgesteckt werden. Wenn die Zugentlastung nicht angebracht ist, bringen Sie diese so an, dass sie an einem Ende auf der Abdeckung des Klemmgehäuses einrastet.
- Führen Sie danach den Anschluss gemäß dem entsprechenden Anschluss-Schema durch. Bei abweichenden Netzspannungen müssen die Verbindungsbrücken entsprechend neu installiert werden!
- Schrauben Sie die Zugentlastung fest und schließen Sie die Abdeckung.

Farbe der Stromleiter

L1, L2, L3 = äußere spannungsführende Leiter. In der Regel sind die Farben der Leiter: schwarz, schwarz, braun.

N = Neutraleiter

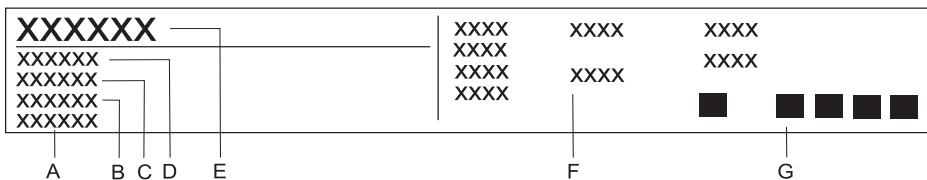
Die Farbe des Leiters ist in der Regel blau.

Achten Sie auf den richtigen N-Anschluss!

PE = Schutzleiter

Die Farbe des Leiters ist grün-gelb.

Typenschild



- A** Seriennummer
- B** Codenummer
- C** Modell
- D** Typ
- E** Warenzeichen
- F** Technische Daten
- G** Zeichen für Konformität

DER HERSTELLER BEHÄLT SICH DAS RECHT ZU
ÄNDERUNGEN VOR, DIE AUF DIE FUNKTIONALITÄT DES
GERÄTS KEINEN EINFLUSS NEHMEN.



Das Gerätetypenschild befindet sich an der Unterseite des Gerätes.

Kleben Sie hier das Gerätetypenschild ein.

Halten Sie die vollständige Typennummer bereit,
wenn Sie mit der Kundendienstabteilung Kontakt aufnehmen.

Adressen und Telefonnummern der Kundendienstorganisation finden Sie auf der Garantiekarte.