



OKW597

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. Wenn 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	5
Zubereitung von Speisen	16
Reinigung und Pflege	26
Besondere Hinweise und Fehlermeldungen	32
Aufstellung und Anschluss	33
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. Da 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.
- Lassen Sie Kleinkinder während des Herdbetriebs niemals unbeaufsichtigt. Verbrennungsgefahr!
- Während des Backofenbetriebs ist der Backofeninnenraum sehr heiß. Verbrennungsgefahr!
- Seien Sie beim Anschluss von anderen Geräten an Steckdosen, die sich in der Nähe des Herdes befinden, vorsichtig! Das Anschlusskabel darf in der Backofentür nicht eingeklemmt werden.
- Benutzen Sie zum Reinigen des Geräts keine Wasserdampf-Reinigungsgeräte oder Hochdruckreiniger, da dies zu Stromschlägen führen kann.
- 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.



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



- 1 On/Off knob and oven operation mode selection knob
- 2 Electronic program digital timer with temperature and operation mode display
- 3 Temperature selection knob / dial

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.

Backofen

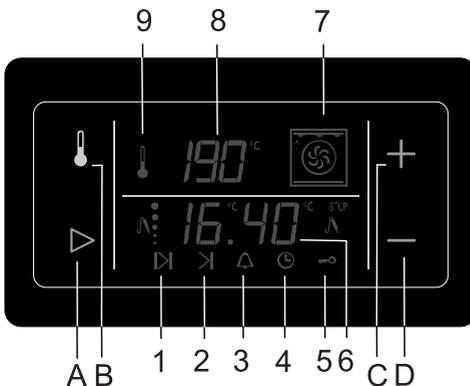
Vor der Inbetriebnahme

- 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 Beendigung des Back-/Bratvorgangs abschalten und damit Energie sparen, indem Sie die Restwärme nutzen.

Elektronische digitale Zeitschaltuhr mit Temperaturanzeige und Anzeige der Beheizungsart

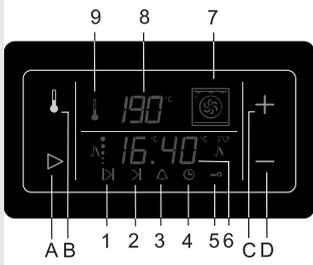


Sensortasten:

- A** Sensortaste zur Auswahl und Bestätigung der Zeiteinstellungen / Einstellung der Temperatur der Fleischsonde
- B** Sensortaste für die Temperaturwahl
- C** Sensortaste zur Erhöhung der Einstellwerte
- D** Sensortaste zur Verringerung der Einstellwerte

Anzeigen:

- 1** Betriebsdauer des Backofens
- 2** Betriebsende des Backofens
- 3** Kurzzeitwecker
- 4** Aktuelle Uhrzeit
- 5** Verriegelung - Kindersicherung
- 6** Zeitanzeige / Anzeige der Temperatur der Fleischsonde
- 7** Anzeige der Beheizungsart
- 8** Temperaturanzeige
- 9** Symbol Heizkörperbetrieb



- 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 betrieben werden kann, müssen Sie mit den Sensortasten (C) und (D) zuerst die aktuelle Uhrzeit einstellen.
- Bei jeder Berührung der Sensortaste ertönt ein kurzes akustisches Signal.
- 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 nicht angezeigt. Es wird immer die letzte gewählte Einstellung angezeigt.
- Wenn Sie die Sensortaste zur Einstellung der Werte (C oder D) länger gedrückt halten, wird die Geschwindigkeit des Durchlaufs der Werte größer.
- Bei Stromausfällen unter zwei Minuten bleiben alle Einstellungen erhalten.



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



- Sie können die Temperatur und andere Einstellungen mit einem besonderen Knebel, der die Berührung der Taste der Zeitschaltuhr ersetzt, vornehmen.

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 (C) und (D) die aktuelle Uhrzeit ein.
- Bestätigen Sie die Einstellung durch erneutes Berühren der Sensortaste (A), bzw. wird die Einstellung nach ein paar Sekunden automatisch übernommen.

Einstellung der Zeitfunktionen

Die elektronische Zeitschaltuhr können Sie sowohl zur Einstellung der Temperatur als auch zur Einstellung der Zeitfunktionen verwenden. Wählen Sie die gewünschte Anzeige durch Berühren der entsprechenden Sensortaste (A oder B).

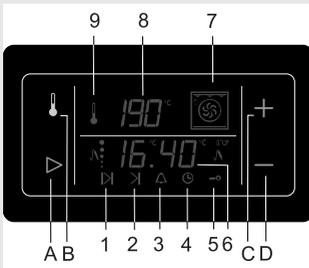
Mit der Zeitschaltuhr können Sie den Backofenbetrieb auf drei verschiedene Arten programmieren:

- **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 diesem Programm 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 (C) und (D) die Betriebsdauer des Backofens ein.
- Schalten Sie den Backofen ein (stellen Sie 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.



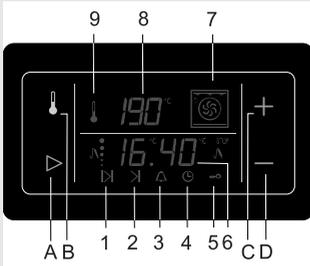
Einstellung des Betriebsendes des Backofens

Bei diesem Programm stellen Sie den Zeitpunkt ein, zu welchem sich der Backofen abschalten soll. Die längste mögliche Einstellung beträgt 10 Stunden vom aktuellen Zeitpunkt.

- Überprüfen Sie, ob die Zeitschaltuhr auf die genaue Uhrzeit eingestellt ist.
- Wählen Sie durch Berühren der Sensortaste (A) das Symbol (2). Auf der Anzeige erscheint die aktuelle Uhrzeit. Stellen Sie durch Berühren der Sensortasten (C) und (D) den Abschalt-Zeitpunkt des Backofens ein.
- Schalten Sie den Backofen ein (stellen Sie die Beheizungsart und die Back-/Brattemperatur ein). Der Backofen schaltet sich sofort ein 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 der Einschaltverzögerung des Backofens

Bei diesem Programm bestimmen Sie, wie lange der Backofen in Betrieb sein soll (Betriebsdauer) und zu welchem Zeitpunkt er sich abschalten soll (Betriebsende). Das Betriebsende kann max. 24 Stunden ab der aktuellen Uhrzeit eingestellt werden.



- Überprüfen Sie, ob die Zeitschaltuhr auf die genaue Uhrzeit eingestellt ist.
- Einstellung der Betriebsdauer: Wählen Sie durch Berühren der Sensortaste (A) das Symbol (1). Stellen Sie durch Berühren der Sensortasten (C) und (D) 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 (C) und (D) den Zeitpunkt ein, zu welchem der Back- / Bratvorgang enden soll.
- Die Zeitschaltuhr wartet auf den Start des Back-/Bratvorgangs – beide Symbole (1 und 2) leuchten.
- Schalten Sie den Backofen ein (stellen Sie 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.

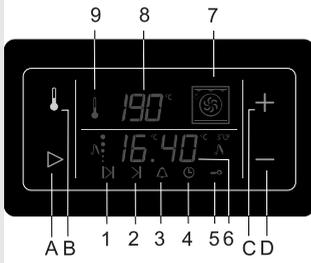
Einstellung des Kurzzeitweckers

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 (C) und (D) die gewünschte Zeit auf dem 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

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

- Berühren Sie die Sensortaste (D) ca. 3 Sekunden lang, damit die Lautstärkenanzeige auf der Anzeige erscheint und das dazugehörige akustische Signal ertönt („oooo“ für die max. Lautstärke bzw. „o“ für die minimale Lautstärke). Durch aufeinanderfolgendes Berühren der Sensortaste (D) 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 – Kindersicherung

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

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

- Wenn Sie die Zeitschaltuhr verriegeln, wenn keine andere Funktion eingestellt ist (nur die aktuelle Anzeige der Uhrzeit), wird der Backofen nicht funktionieren und Sie werden keine Änderungen der Einstellungen durchführen können.
- Wenn Sie die Zeitschaltuhr verriegeln, wenn eine der Zeitfunktionen eingestellt ist, wird der Backofen normal arbeiten, Sie werden jedoch keine Änderung der Einstellungen vornehmen können.

Verringerung der Leuchtstärke der Hintergrundbeleuchtung der Anzeige

Zwischen 00.00 und 6.00 Uhr am Morgen leuchtet die Anzeige automatisch mit geringerer Leuchtstärke, wenn keine Zeitfunktion verwendet wird.

Löschen der Einstellungen

- Sie können alle Einstellungen der Zeitschaltuhr jederzeit durch gleichzeitiges Drücken (3 Sekunden lang) der Sensortasten (C und D) löschen. Die eingestellten Programme brechen automatisch ab, der Back-/Bratvorgang wird abgebrochen und die Zeitschaltuhr zeigt die aktuelle Uhrzeit an.
- Sie können die einzelne Zeiteinstellung auch löschen, indem Sie diese zuerst durch Berühren der Sensortaste (A)

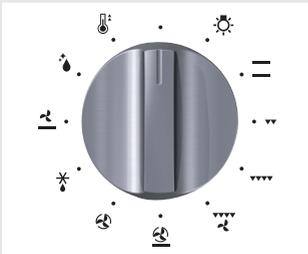


Einstellung der Temperatur mit einem speziellen Temperatureinstellknebel (nur bei einigen Modellen)

Sie können die Temperatur und andere Einstellungen mit einem besonderen Knebel, der die Berührung der Taste der Zeitschaltuhr ersetzt, vornehmen.

- Drehen Sie den Temperaturknebel nach rechts oder links. Es wird die eingestellte Temperatur angezeigt, wobei auf der Anzeige '°C' blinkt.
- Durch weiteres Drehen oder Halten des Knebels in der Position rechts oder links, können Sie die Temperatur in Schritten zu 5° C ändern.

Schnelles Vorheizen des Backofens



Verwenden Sie diese Funktion, wenn Sie den Backofen so schnell wie möglich auf die gewünschte Temperatur vorheizen möchten. Diese Funktion ist zum Backen/Braten nicht geeignet.

- Wählen Sie die Beheizungsart mit der Auswahltaste ☀.
- Der Backofen startet sofort mit der Beheizung.
- Ändern Sie nach Bedarf die voreingestellte Temperatur.
- Wenn der Backofen die eingestellte Temperatur erreicht hat, schalten sich die Backofen-Heizkörper ab, es ertönt ein unterbrochenes akustisches Signal, das Sie durch Berühren einer beliebigen Sensortaste oder Verdrehen des Wahlknebels abschalten können, bzw. schaltet sich dieses nach 1 Minute automatisch ab.
- Der Backofen ist zum Backen-/Braten betriebsbereit.

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.

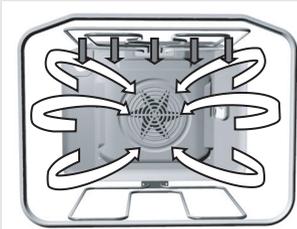
Die Hitze wird direkt vom Infra-Heizelement ausgestrahlt, das an der Decke des Backofens angebracht ist. Zur Steigerung der Heizleistung bzw. optimalen Nutzung der gesamten Oberfläche des Rostes ist gleichzeitig auch die Oberhitze eingeschaltet. Diese Beheizungsart ist besonders zum Grillen von kleineren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



•• **Grill**

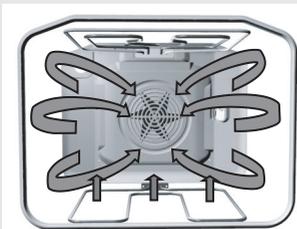
Es ist nur der Infra-Grillheizkörper, der zum Großgrill gehört, in Betrieb.

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



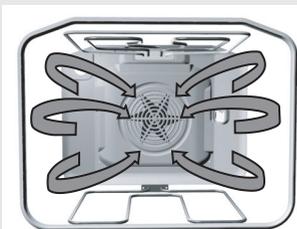
••• **Grill mit Gebläse**

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. 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**

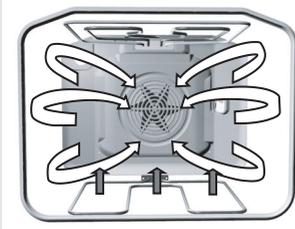
Bei dieser Beheizungsart arbeiten gleichzeitig die Unterhitze und das Gebläse.

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.



* Abtauen

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.

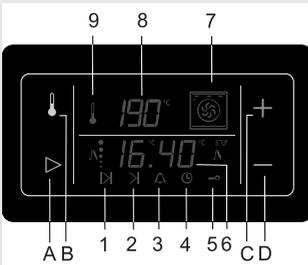
Verwenden Sie die 1. Einschubebene von unten und nicht allzu hohe Backbleche, damit die erhitzte Luft auch auf der Oberseite der Speise kreisen kann.



💧 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 Temperaturwahlknebel auf die gewünschte Temperatur ein.

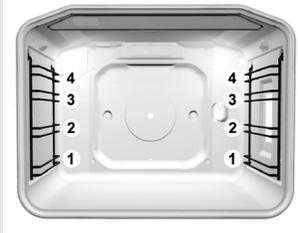
Abschalten des Backofens



Drehen Sie nach Beendigung des Back-/Bratvorgangs den Wahlknebel auf die Nullstellung. Dabei werden auf der Zeitschaltuhr alle Zeiteinstellungen unterbrochen und gelöscht (siehe Kapitel „Einstellung der Zeitfunktionen“), die Zeitschaltuhr zeigt die aktuelle Uhrzeit an.

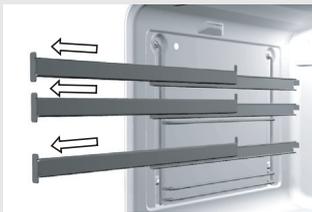
Nach Beendigung des Back-/Bratvorgangs, wird auf der Temperaturanzeige bei abgeschaltetem Backofen der Temperaturrückgang bis 50°C angezeigt.

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.



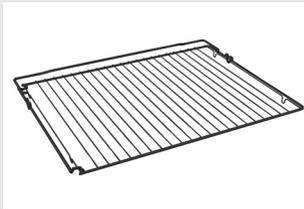
⚠ Die Teleskop-Ausziehführungen und andere Zubehörteile werden während des Backofenbetriebs heiß! Verwenden Sie bei der Arbeit einen wärmeisolierenden Küchenhandschuh oder einen ähnlichen Schutz, der Sie vor Verbrennungen schützt!

- 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 Laufschielen und schieben Sie es danach mit der Hand bis zum Anschlag in den Backofen. Schließen Sie die Backofentür erst dann, wenn die Teleskopausziehführungen bis zum Anschlag 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 Potützen zu schlechten Backergebnissen führen.

Backen

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

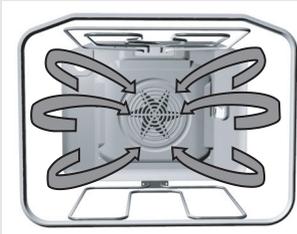
Tipps

- 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
Buchten	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					
Reisaufguss	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)	Backzeit (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

Braten

- Verwenden Sie zum Braten  , .
- Fettgedruckte Angaben zeigen Ihnen die am besten geeignete Beheizungsart für die einzelne Fleischart.
- Beim Braten 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 im Backofen 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	190-210	2	180-190	100-120
Rinderbraten	1500	2	190-210	2	170-180	120-150
Roastbeef, medium	1000	2	200-210	2	180-200	30-50
Roastbeef, durch	1000	2	200-210	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	190-200	2	160-170	120-140
Schweinerollbraten	1500	2	190-200	2	160-170	120-140
Kasseler	1500	2	180-200	2	160-170	100-120
Hackbraten	1500	2	200-210	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	190-200	2	180-190	100-120
Rehkeule	1500	2	190-200	2	170-180	100-120
Wildschweinkeule	1500	2	190-200	2	170-180	100-120
Geflügel						
Hähnchen, ganz	1200	2	190-200	2	180-190	60-80
Poularde	1500	2	190-200	2	180-190	70-90
Ente	1700	2	180-190	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	190-200	2	170-180	50-60
Fischaufauf	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 grillen (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	240	-	14-16
4 Rindersteaks, medium	"	4	240	-	16-20
4 Rindersteaks, durch	"	4	240	-	18-21
4 Schnitzel (Schweinenacken)	"	4	240	-	19-23
4 Koteletts	"	4	240	-	20-24
4 Kalbsschnitzel	"	4	240	-	19-22
6 Lammkoteletts	100 g/Stk.	4	240	-	15-19
8 Grillwürste	100 g/Stk.	4	240	-	11-14
3 Scheiben Leberkäse	200 g/Stk.	4	240	-	9-15
1/2 Hähnchen	600 g	2	-	180-190	25 (1. Seite) 20 (2. Seite)
Fisch					
Lachsscheiben	600	3	240	-	19-22
4 Forellen	200 g/Stk.	2	-	170-180	45-50
Toast					
6 Weißbrotscheiben	/	4	240	-	1,5-3
4 Mischbrotscheiben	/	4	240	-	2-3
Belegte Toastbrote	/	4	240	-	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
Schweinschaxen	1000	2	-	150-160	120-140
Roastbeef/Rinderfilet	1500	2	-	170-180	40-80
Gratiniertes 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.

Beachten Sie beim Braten von Fleisch, dass im Bräter genügend Wasser sein muss, damit das Fleisch nicht anbrennt und wenden Sie das Fleisch 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 halbgegart 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	180 g/Stk.	4	240	-	18-21
2 Koteletts		4	240	-	20-22
2 Schnitzel (Schweinenacken)	180 g/Stk.	4	240		18-22
4 Grillwürste	100 g/Stk.	4	240	-	11-14
4 belegte Brötchen		4	240	-	5-7
Toast – Bräunen		4	240		3-4
3 Forellen - auf dem Rost	200 g/Stk.	2	-	160-170	45-55
Hähnchen - auf dem Rost	1.500 g	2	-	160-170	60-80
Schweineschulter - im hochwandigen Backblech	1.500 g	2	-	150-160	120-160

Programmiertes Braten mit der Fleischsonde

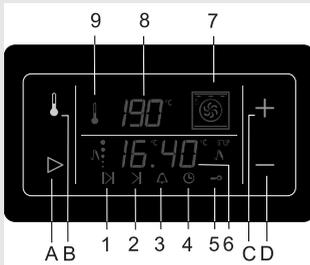
Stellen Sie bei dieser Beheizungsart die gewünschte Temperatur des Fleischkerns ein; es sind Einstellungen zwischen 30 und 99° C möglich.

Der Backofen ist so lange in Betrieb, bis der Fleischkern die eingestellte Temperatur erreicht hat. Die Kerntemperatur wird von der Temperatursonde gemessen.

Zum Braten mit der Fleischsonde sind größere Fleischstücke geeignet, nach Möglichkeit ohne Knochen. Backhühnchen und Hasen sind zum Braten mit der Fleischsonde nicht geeignet.

Empfohlene Temperaturen für den Fleischkern:

- Schweinebraten 85° C
- Rinderbraten 80° C
- Kalbsbraten 75° C
- Lungenbraten 40-50° C



Braten mit der Fleischsonde:

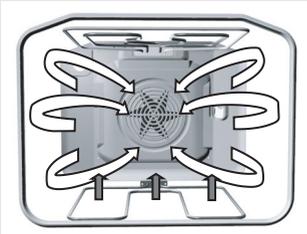
- Stecken Sie den Stecker der Fleischsonde in die Buchse im Backofen und stechen Sie die Sonde in das Fleischstück. Die Buchse befindet sich in der vorderen oberen Ecke auf der linken Seitenwand. Vorher müssen Sie den Metallzapfen von der Buchse entfernen; nach dem Bratvorgang den Metallzapfen wieder einsetzen.
- Sobald Sie die Fleischsonde angeschlossen haben, erscheint auf der Anzeige anstatt der aktuellen Uhrzeit die Temperatur der Fleischsonde. Wenn Sie vorher andere Zeitfunktionen eingestellt hatten, werden diese automatisch gelöscht.
- Neben der voreingestellten Temperatur (80°C) blinkt ein paar Sekunden lang das Symbol ° C. Während ° C blinkt, können Sie durch Berühren der Sensortaste (C und D) die gewünschte Temperatur im Bereich von 30 – 99° C in Schritten zu 1° C einstellen.

- Wenn das Blinken des Symbols ° C aufhört, müssen Sie zur Änderung der Temperatureinstellung zuerst die Sensortaste (A) drücken.
- Stellen Sie mit der Auswahl taste die gewünschte Beheizungsart des Backofens ein. Wir empfehlen die Beheizungsart Ober- und Unterhitze. Der Backofenbetrieb startet.
- Während des Bratvorgangs wird die ganze Zeit die ansteigende Temperatur des Fleischkerns angezeigt. Solange die Temperatur des Fleischkerns niedriger ist als 30° C, wird folgendes Symbol angezeigt (--).
- Während des Backofenbetriebs können Sie jederzeit die Brattemperatur, sowie die Temperatur der Fleischsonde ändern, indem Sie die zugehörige Sensortaste drücken.
- Wenn die eingestellte Temperatur des Fleischkerns erreicht ist, schaltet sich der Backofen aus. Auf der Anzeige erscheint das blinkende Symbol STOP. 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.
- Schalten Sie den Backofen ab, nehmen Sie die Sonde aus dem Fleischstück und ziehen Sie den Stecker der Fleischsonde aus der Backofenbuchse heraus. Stecken Sie den Metallzapfen wieder in die Backofenbuchse.



Achten Sie darauf, dass die Sonde während des Bratvorgangs nicht die Heizelemente berührt! Sie dürfen nur die für diesen Backofen vorgesehene Fleischsonde verwenden.

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. Sie können auf das Backblech 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	T=170-180° C, bis in den Einmachgläsern Luftbläschen sichtbar werden (in Min.)	Nach dem Aufkochen - nachdem in der Flüssigkeit in den Einmachgläsern Luftbläschen sichtbar sind.	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. 40-55	abschalten	30
Bohnen, Karotten	6x1 Liter	ca. 40-55	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



- 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 \star .



Bei ungewollter Betätigung des Temperaturwahlknebels 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 mit Heißdampfgeräten oder Hochdruck-Heißdampfgeräten nicht 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.

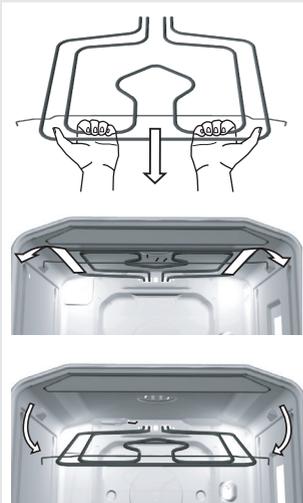
Beachten Sie bei hartnäckiger Verschmutzung Folgendes:

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.

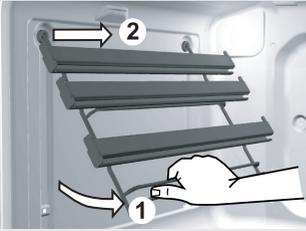
Fettfilter (nur bei einigen Modellen)

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

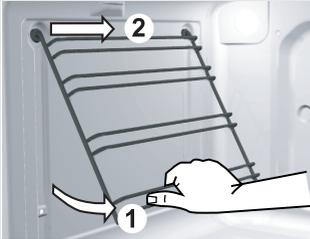
Um die Backofenseitenwände besser reinigen zu können, können Sie die Teleskopausziehführungen herausziehen.

- 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 Teleskopausziehführungen 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.

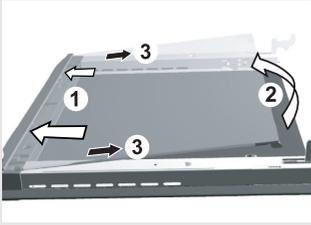


Abb 1

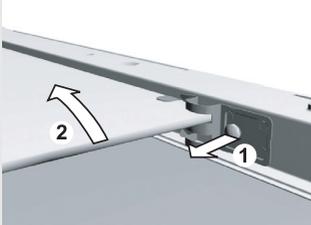


Abb 2

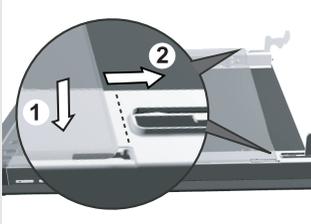


Abb 3

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

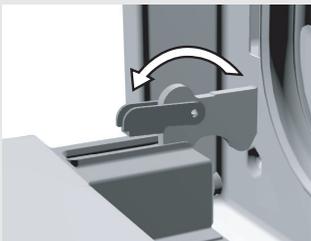


Abb 1

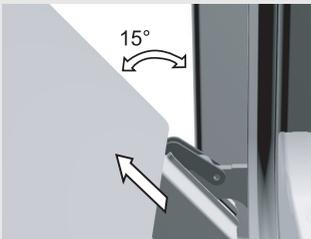


Abb 2

Aushängen und Wiedereinsetzen der Backofentür mit einachsigen Scharnier

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

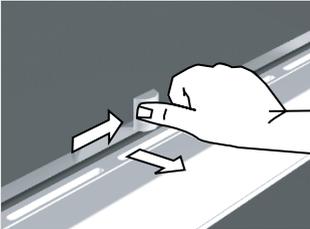
- Machen Sie darauf langsam die Tür zu, damit die Sperren auf den Halterungen aufsitzen. Heben Sie die Tür unter einem Winkel von ungefähr 15° (in Bezug auf die geschlossene Tür) ein wenig an und ziehen Sie sie aus beiden Scharnierhalterungen heraus (Abb. 2).
- Das Wiedereinsetzen der Tür erfolgt in 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. 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 Garantiezeit 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 Backofeninnenbeleuchtung 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 Betriebs schaltet sich der Backofen ab, die Zeitschaltuhr blinkt. Nehmen Sie die Speise aus dem Backofen und schalten Sie die Zeitschaltuhr ab.
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?

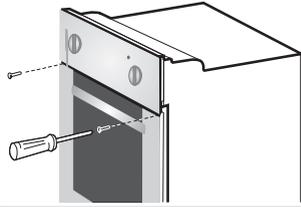
Wenn Sie die Störungen trotz der Befolgung der oben angeführten Hinweise nicht beseitigen konnten, rufen Sie den nächstgelegenen autorisierten Kundendienst an. Die Beseitigung einer Störung bzw. Reklamation, die wegen eines unfachmännischen Anschlusses oder Gebrauchs entstanden ist, ist nicht Gegenstand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

Aufstellung und Anschluss

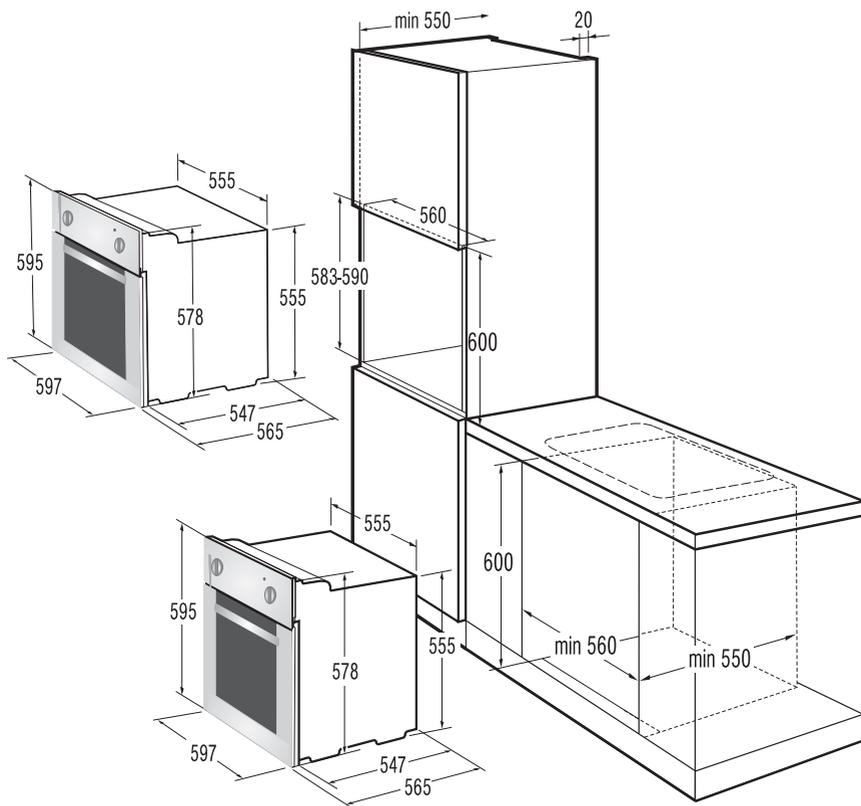
Wichtige Hinweise

- 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°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 Erstickungsgefahr 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 Möbelements zu entfernen.
- Die auf der Skizze angegebenen Maße der Einbauöffnung müssen beachtet werden.
- Der Boden des Möbelements (max. 530 mm) muss immer kürzer sein, als die Seitenwände, damit eine ausreichende Lüftung gewährleistet ist.
- Das Möbelement mit einer Wasserwaage in die waagrechte Stellung ausrichten.
- Das Möbelement, in welches das Einbaugerät montiert wird, muss unbedingt fest aufgestellt, z.B. an die benachbarten Elemente befestigt werden.
- Schieben Sie den Backofen in das Möbelement 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.



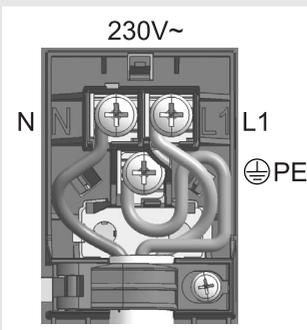
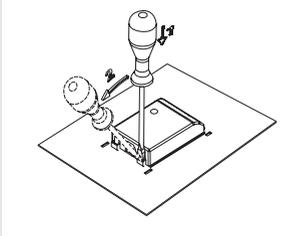
Anschluss

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.

BEMERKUNG: Die Verbindungsbrücken sind auf der dafür vorbereiteten Stelle in der Klemme abgelegt. Die Schrauben der Anschlüsse sind schon gelöst, deswegen muss man sie nicht aufschrauben. Beim Schrauben hört man ein leises „Klick“, was bedeutet, dass die Schraube bis zum Anschlag festgezogen werden muss.

Farbe der Stromleiter

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

N = Neutralleiter

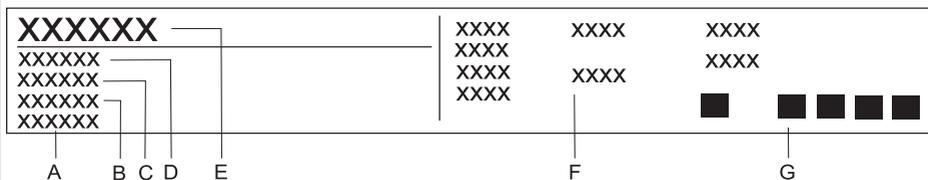
Die Farbe des Leiters ist in der Regel blau.

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.