

DE BETRIEBSANLEITUNG
EN GUIDE TO INSTALLATION
FR GUIDE D'UTILISATION
NL GEBRUIKSAANWIJZING
PT GUIA DE UTILIZAÇÃO

Brandt

Backofen
Oven
Four
Oven
Forno



Liebe Kundin, lieber Kunde,

Sie haben soeben einen **BRANDT** Backofen erworben, und wir danken Ihnen dafür.

Wir haben in dieses Gerät unsere ganze Leidenschaft und unser Know-how einfließen lassen, damit es Ihre Bedürfnisse bestmöglich erfüllt. Es ist innovativ, leistungsfähig, und wir haben es so konzipiert, daß auch seine Benutzung immer einfach bleibt.

In der **BRANDT** Produktpalette finden Sie auch eine breite Auswahl an Dunstabzugshauben, Mikrowellenherden, Kochfeldern, Küchenherden, Geschirrspülern, Waschmaschinen, Wäschetrocknern, Kühlschränken, Gefrierschränken und Tiefkühltruhen), die Sie mit four Ihrem neuen **BRANDT** Backofen abstimmen können.

Sie können uns auch im Internet unter www.brandt.com besuchen, wo Sie unsere jüngsten Innovationen sowie nützliche und ergänzende Informationen finden.

BRANDT

www.brandt.com

Da wir unsere Produkte ständig verbessern möchten, behalten wir uns das Recht vor, ihre technischen, funktionellen und ästhetischen Merkmale zu verändern, damit sie mit der technischen Weiterentwicklung Schritt halten.



Wichtig:

Bitte lesen Sie vor der Inbetriebnahme des Gerätes diese Einbau- und Gebrauchsanleitung aufmerksam durch, damit Sie sich sehr rasch mit seinem Betrieb vertraut machen können.

1 / FÜR DEN BENUTZER	
• Sicherheitshinweise _____	04
• Umwelt _____	05
2 / EINBAU DES GERÄTS	
• Wahl des Aufstellungsortes _____	06
• Einbau _____	06
• Elektrischer Anschluss _____	07
• Austausch des Stromkabels _____	08
3 / BESCHREIBUNG DES GERÄTS	
• Übersicht über den Ofen _____	09
• Beschreibung des Zubehörs _____	10
• Beschreibung der Programmiervorrichtung _____	11
4 / BENUTZUNG DES GERÄTS	
• Nutzung der Programmiervorrichtung _____	12
• Einstellung der Uhrzeit _____	12
◦ Änderung der Uhrzeit _____	12
◦ Sofortiger Garvorgang _____	13
◦ Programmierter Garvorgang _____	14
◦ Nutzung der Funktion Kurzzeitwecker _____	16
◦ Anzeigehelligkeit _____	16
5 / ZUBEREITUNGSARTEN IM BACKOFEN _____	17
6 / PFLEGE UND REINIGUNG DES GERÄTS	
• Reinigung der Außenfläche _____	18
• Reinigung der Ofentür _____	18
• Reinigung des Backofens mit katalytischer Reinigung _____	19
• Auswechseln der katalytischen Seitenwände _____	20
7 / FUNKTIONSSTÖRUNGEN _____	21
• Wechsel der Glühbirne _____	22
8 / KUNDENDIENST _____	23



Wichtig

Diese Betriebsanleitung mit dem Gerät aufbewahren. Sollte das Gerät an eine andere Person verkauft oder veräußert werden, sichergehen, dass sie auch die Betriebsanleitung bekommt. Vor der Installation und Benutzung des Geräts sollten diese Hinweise zur Kenntnis genommen werden. Sie sind für die Sicherheit des Benutzers und anderer Personen verfasst worden.

• **SICHERHEITSHINWEISE**

– Dieses Gerät ist für die Benutzung durch Privatpersonen in ihrem Haushalt konzipiert worden. Es ist ausschließlich für das Garen von Lebensmitteln bestimmt. Dieser Backofen enthält keinerlei asbesthaltige Bestandteile.

– Dieses Gerät muss von Erwachsenen benutzt werden. Bitte darauf achten, dass Kinder es nicht berühren und als Spielzeug benutzen. Stellen Sie sicher, dass sie die Bedienelemente des Geräts nicht berühren.

– Das Gerät bei Lieferung sofort auspacken oder auspacken lassen. Sein allgemeines Aussehen prüfen. Eventuelle Vorbehalte schriftlich auf dem Lieferschein vermerken, und ein Exemplar davon behalten.

– Das Gerät ist für den normalen Haushaltsgebrauch bestimmt. Es nicht für kaufmännische oder industrielle oder andere Zwecke als diejenigen benutzen, für die es konzipiert worden ist.

– Die Merkmale dieses Geräts nicht verändern oder versuchen, sie zu verändern. Dies würde eine Gefahr für Sie darstellen.

– Während des Gerätebetriebs Kleinkinder fern halten. Dadurch wird vermieden, dass sie sich durch Umkippen eines Kochgefäßes verbrennen. Außerdem ist die Gerätevorderseite bei Ofenbetrieb und -reinigung (Pyrolyse) heiß.

– Das Gerät nie am Türgriff ziehen.

– Vor der ersten Nutzung des Ofens, diesen leer 15 Minuten lang heizen. Für hinreichende Raumbelüftung sorgen. U. U. stellen Sie einen besonderen Geruch oder leichte Rauchentwicklung fest. Das ist normal.

– Beim Backen darauf achten, dass die Backofentür richtig geschlossen ist, damit die

Dichtung ihre Aufgabe richtig erfüllt.

– Das Gerät wird bei Benutzung heiß. Die Heizelemente im Backofen nicht berühren. Sie könnten sich schwer verbrennen.

– Wenn die Zubereitungen in den Backofen eingeführt oder aus dem Backofen herausgeholt werden, die oberen Heizelemente nicht mit den Händen berühren. Die Hände mit Topfhandschuhen schützen.

– Kochgeräte (Rost, Spieß ...) nach dem Zubereiten nicht mit bloßen Händen berühren.

– Nie Alu-Folie direkt auf den Backofenboden legen (s. Kapitel Beschreibung des Ofens). Die sich dort sammelnde Hitze könnte die Emaillierung beschädigen.

– Keine schweren Lasten auf die offene Backofentür stellen und sicher stellen, dass kein Kind auf die Tür klettert oder sich darauf setzt.

– Um Beschädigungen der Bedienelemente des Geräts zu vermeiden, die Ofentür bei laufendem oder noch heißem Ofen nicht geöffnet lassen.

– Den Ofenraum nur bei abgeschaltetem Ofen reinigen.

– Bei intensivem und längerem Betrieb des Geräts kann eine Zusatzbelüftung erforderlich sein. Fenster öffnen oder Dunstabzug stärker aktivieren.

– Abgesehen von dem mit dem Ofen gelieferten Zubehör nur hitzebeständiges Geschirr verwenden (Herstellerhinweise befolgen).

– Nach der Ofenbenutzung sicher stellen, dass alle Schalter ausgeschaltet sind.

– Niemals Dampf- oder Hochdruckgeräte zur Reinigung des Ofens benutzen (Anforderungen an die elektrische Sicherheit).

– Zur erhöhten Sicherheit ist der Ofen mit einer AUTOMATISCHEN AUSSCHALTUNG ausgestattet, sollten Sie aus Versehen vergessen, den Ofen auszuschalten. Nach 10 Stunden Betriebszeit wird die AS-Funktion (Automatikstopp) aktiviert und der Ofen heizt nicht mehr. Anstelle der Uhrzeit wird AS angezeigt und es ertönt eine Zeit lang eine Serie 2 aufeinanderfolgender Signaltöne.

• UMWELT

–Die Verpackung des Gerätes kann wieder verwertet werden. Führen Sie sie der Wiederverwertung zu und tragen Sie zum Umweltschutz bei, indem sie die Verpackung in den dazu bestimmten Containern Ihrer Gemeinde entsorgen.

–In das Gerät wurden viele wiederverwertbare Materialien eingebaut. Dieses Logo zeigt an, dass alte Geräte nicht mit anderen Abfällen zu mischen sind. Die von dem Hersteller organisierte Wiederverwertung erfolgt unter optimalen Bedingungen unter Einhaltung der europäischen Richtlinie 2002/96/EG zu Abfällen aus elektrischen und elektronischen Geräten. Fragen Sie in der Gemeindeverwaltung oder bei Ihrem Händler nach den Ihnen am nächsten gelegenen Sammelpunkten für Altgeräte.



–Wir danken für Ihren Beitrag zum Umweltschutz.



Achtung

Die Installation darf nur von qualifizierten Installateuren und Technikern vorgenommen werden.

Dieses Gerät entspricht folgenden europäischen Richtlinien:

- Niederspannungsrichtlinie 73/23/EWG, novelliert durch die CE-Kennzeichnungsrichtlinie 93/68/EWG.
- Richtlinie zur elektromagnetischen Verträglichkeit 89/336/EWG, novelliert durch die CE-Kennzeichnungsrichtlinie 93/68/EWG.
- Verordnung EG Nr. 1935/2004 zu Materialien und Gegenständen, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Kontakt zu kommen.

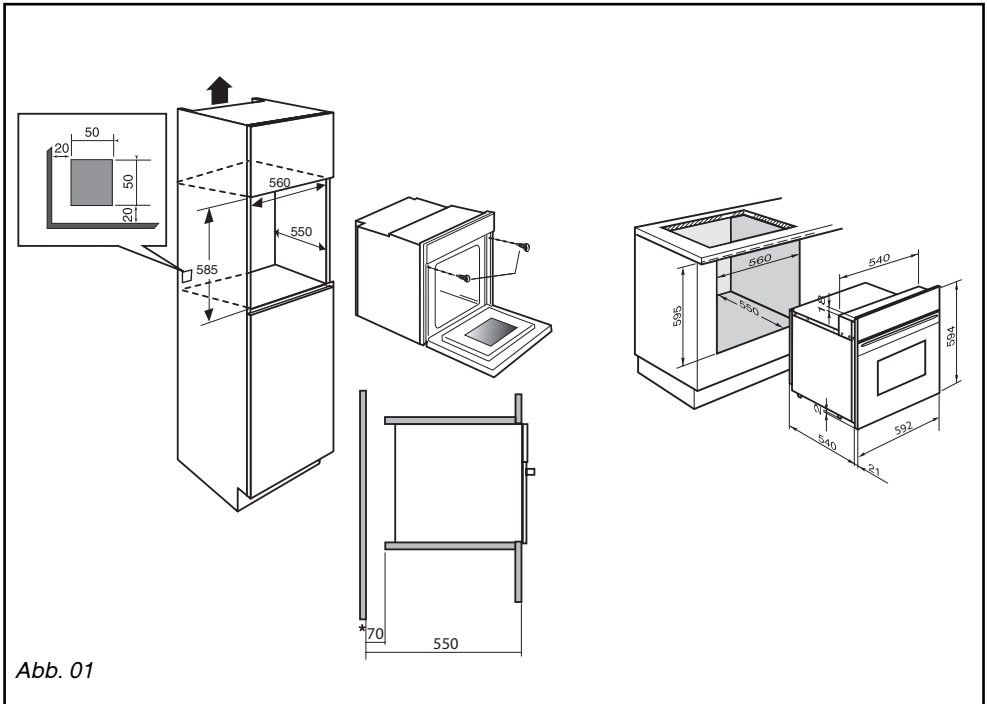


Abb. 01

• WAHL DES AUFSTELLUNGORTES • EINBAU

Aus obenstehenden Abbildungen gehen die Maße eines Schrankes hervor, in den der Ofen eingesetzt werden kann.

Der Backofen kann beliebig unter einer Arbeitsfläche oder in einem Säulenmöbel (offen* oder geschlossen) mit den passenden Abmessungen für den Einbau installiert werden (siehe nebenstehendes Schema).

Der Backofen hat eine optimierte Lüftung, und somit werden beim Backen und Säubern bemerkenswerte Ergebnisse erzielt, wenn folgende Punkte berücksichtigt werden:

- Den Backofen mittig in das Möbel einbauen, damit ein Mindestabstand von 5 mm zum benachbarten Möbel eingehalten wird.
- Das Material des Einbaumöbels oder die Beschichtung dieses Möbels muss hitzebeständig sein.
- Um die Stabilität zu erhöhen, den Ofen mit 2 Schrauben in den entsprechenden Bohrungen in den Seitenwänden des Möbels befestigen (Abb.1).

Hierfür:

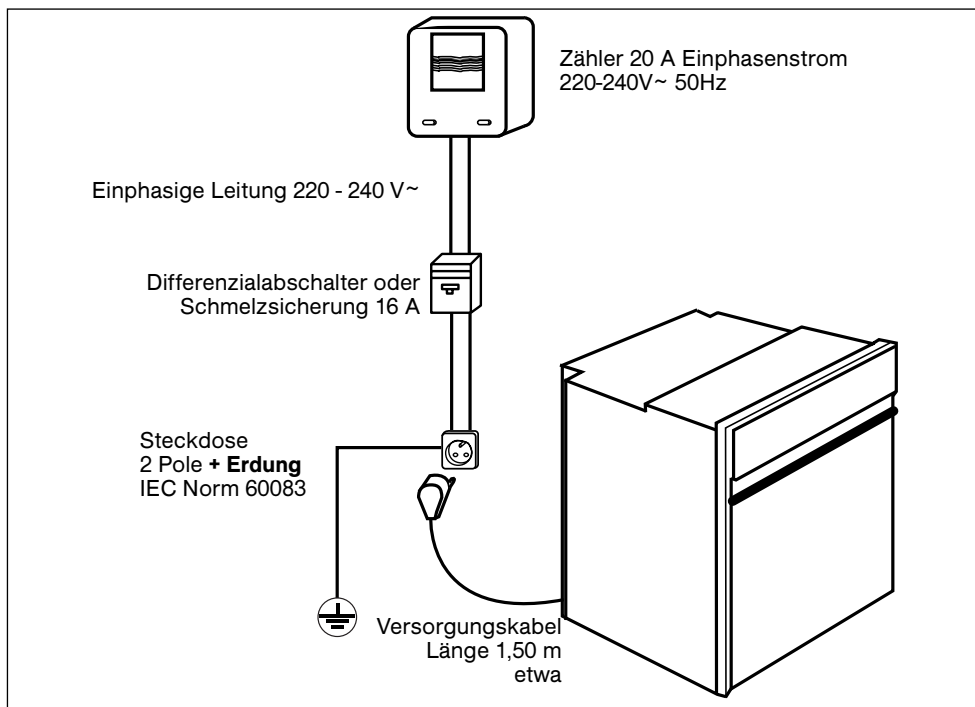
- 1) Die Gummi-Schraubenabdeckungen entfernen, um die Befestigungsbohrungen freizulegen.
- 2) In die Möbelwand ein Loch von 2 mm Durchmesser bohren, um das Bersten des Holzes zu verhindern.
- 3) Den Backofen anhand der 2 Schrauben befestigen.
- 4) Die Gummi-Schraubenabdeckungen wieder aufsetzen (sie dienen auch zur Dämpfung beim Schließen der Backofentür).

(*) Bei einem offenen Möbel muss die Öffnung (maximal) 70 mm groß sein.



Empfehlung

Sich von einem Fachmann für Haushaltsgeräte die Konformität der Installation bestätigen lassen.



• ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Die elektrische Sicherheit ist über korrekten Einbau sicher zu stellen. Bei Einbau und Wartungsvorgängen muss das Gerät vom Stromnetz getrennt, die Schmelzsicherungen müssen abgeschaltet oder herausgenommen werden.

Der Stromanschluss wird hergestellt, bevor das Gerät in das Möbel eingeschoben wird.

Prüfen, ob:


- die Leistung der Installation ausreicht,
- die Versorgungsleitungen in gutem Zustand sind,
- der Drähtequerschnitt mit den Installationsregeln übereinstimmt.

Der Backofen muss mit einem (genormten) Stromkabel mit 3 Leitern mit 1,5 mm² (1 Ph + 1N + Erde) angeschlossen werden, die an das einphasige 220 - 240 V~ Netz über eine Steckdose 1 ph + 1 N + Erdung nach ICE-

Norm 60083 oder über eine omnipolare Abschaltevorrichtung oder gemäß Installationsregeln angeschlossen sein müssen.



Achtung

Der Schutzdraht (grün-gelb) ist an die Klemme  des Geräts angeschlossen und muss mit der Erdung der Anlage verbunden sein.

Im Falle eines Anschlusses mit Steckdose muss diese auch nach der Installation des Gerätes zugänglich sein.

Die Schmelzsicherung der vorhandenen Anlage muss 16 Ampere aufweisen.

Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es durch ein Spezialkabel oder einen besonderen Satz ersetzt werden, der bei Hersteller oder Kundendienst erhältlich ist.

**Achtung**

Wir übernehmen keine Haftung für Unfälle oder Zwischenfälle aufgrund nicht vorhandener oder nicht ordnungsgemäßer Erdung.


Wenn die Stromanlage der Wohnung für den Anschluss des Geräts geändert werden muss, sich an einen qualifizierten Elektriker wenden.

Wenn der Ofen irgendeine Störung aufweist, das Gerät vom Netz trennen oder diejenige Sicherung herausnehmen, die der Anschlussleitung des Geräts entspricht.

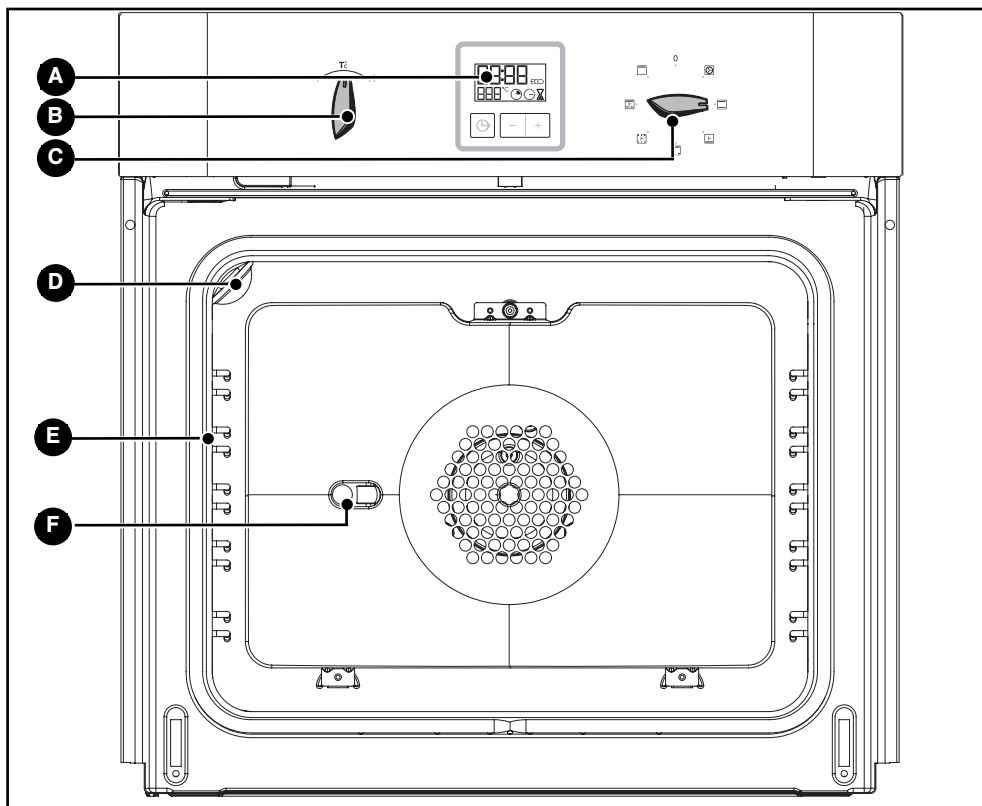
• AUSTAUSCH DES STROMKABELS

– Das Stromkabel (H05 RR-F, H05 RN-F oder H05 VV-F) muss ausreichend lang sein, damit es an den einzubauenden und auf dem Boden vor dem Möbel stehenden Backofen angeschlossen werden kann.

Hierfür muss das Gerät vom Netz getrennt werden:

- Das Fach unten rechts von der rückwärtigen Haube durch Losschrauben von 2 Schrauben öffnen und die Klappe wegschwenken.
- Jeden Draht des neuen Stromkabels über 12 mm freilegen.
- Die Adern sorgfältig verdrehen.
- Die Schrauben des Klemmenhalters lockern und das auszutauschende Stromkabel entfernen.
 - Das Stromkabel von der Seite der Haube in die Kabelklemme rechts vom Klemmenhalter einführen.
- Alle Adern der Stromkabel müssen von den Schrauben erfasst werden.
- Der Draht der Phase an die Klemme L.
- Der grün-gelbe Erdungsdraht muss an die Klemme  angeschlossen werden.
- Der Draht des Nulleiters (blau) an die Klemme N.
- Die Schrauben des Klemmenhalters festschrauben und den Anschluss durch Ziehen an jedem Draht überprüfen.
- Das Kabel mit der Kabelklemme rechts des Klemmenhalters fixieren.
- Das Fach wieder mit den 2 Schrauben schließen.

• ÜBERSICHT ÜBER DEN OFEN



A Programmierer

B Temperaturwahlschalter

C Funktionswahlschalter

D Lampe

E Einschubleistenhalter

F Loch für Spieß



Empfehlung

Diese Einbau- und Betriebsanleitung gilt für mehrere Modelle. Ihr Gerät kann leicht von den gegebenen Beschreibungen und der Ausstattung abweichen.

• BESCHREIBUNG DES ZUBEHÖRS (modellabhängig)

• Kippsicheres Rost (Abb. 1)

Das Rost ist für alle Kochgeschirre und Kuchenformen geeignet, die zu garende oder überbackende Lebensmittel enthalten.

Es wird für Grillgerichte benutzt (sie werden direkt daraufgelegt).

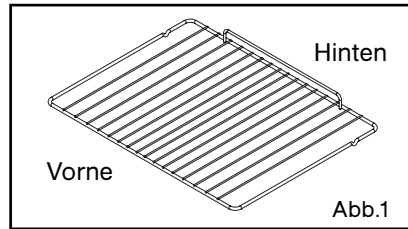


Abb.1

• Mehrzweckblech (Abb. 2 - 3)

Es dient als Kuchenblech und hat eine schräg abgewinkelte Kante. Es wird für das Backen von Backwaren wie Windbeutel, Baisers, Madeleines, Blätterteig ... benutzt.

Wenn es unter dem Rost eingeschoben wird, fängt es Grillsäfte und Fett auf. Es kann auch zur Hälfte mit Wasser gefüllt und für Kochvorgänge im Wasserbad genutzt werden. Braten oder andere Fleischstücke sollten nicht direkt auf das Mehrzweckblech gegeben werden, denn dies würde automatisch zu starken Spritzern an den Ofenwänden führen.

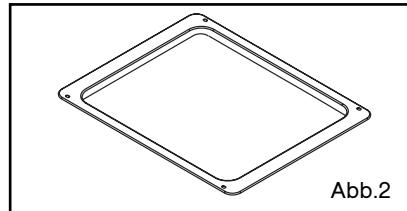


Abb.2

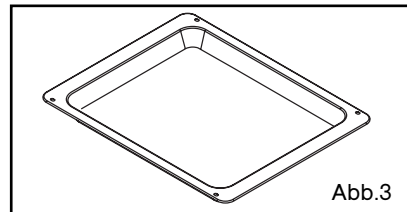


Abb.3

• Halterung des herausgezogenen Gerichts (Abb.4)

Dank dieses Systems kann das Blech während des Garens ganz aus dem Backofen herausgezogen werden, so dass das Gericht von allen Seiten leicht zugänglich ist.

Vor der Pyrolysereinigung aus dem Ofen zu entfernen.

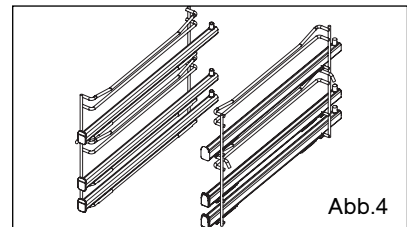


Abb.4

• Bratenspieß (Abb. 5)

Für die Benutzung:

- Zum Auffangen des Bratensaftes die Mehrzweckfettpfanne in die Einschubleiste Nr. 1 schieben oder, wenn das Fleischstück zu groß ist, diese auf den Backofenboden stellen.

- Einen der Halter auf den Spieß setzen; das zu bratende Fleischstück auf den Spieß schieben und den zweiten Halter aufsetzen; Grillgut zentrieren und beide Halter verschrauben.

- Den Spieß auf die Halterung legen.

- Die Spitze des Spießes mit leichtem Druck in das Antriebsloch an der Backofenrückwand einführen.

- Den Griff abschrauben, um die Ofentür schließen zu können. Nach dem Braten den Handgriff wieder auf den Spieß aufschrauben, damit er ohne Verbrennungsgefahr herausgenommen werden kann.

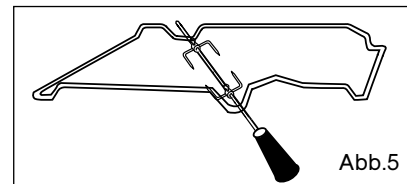
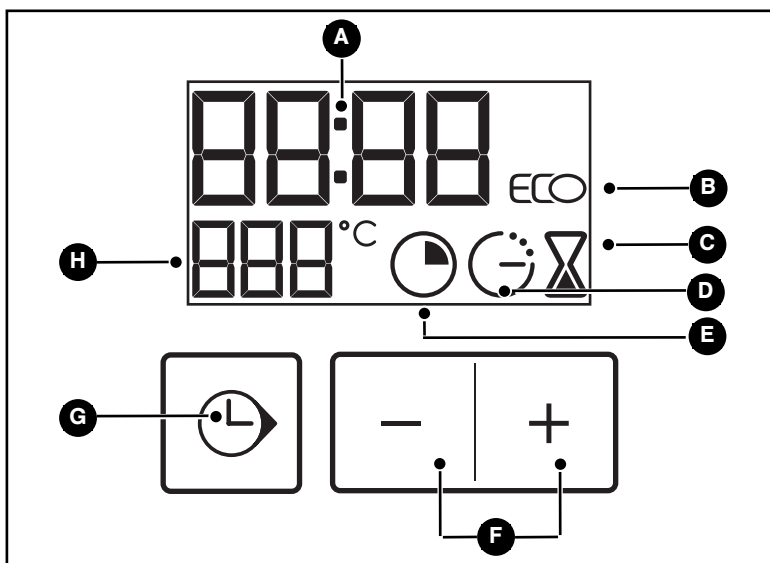


Abb.5

• **BESCHREIBUNG DER PROGRAMMIERVORRICHTUNG**



- | | |
|--|--|
| A Anzeige von Uhrzeit und Dauer | E Anzeiger der Gardauer |
| B Anzeiger für ECO Kochen | F Zeiteinstelltasten |
| C Anzeige des Kurzzeitweckers | G Auswahltaste (Dauer und Zeit) |
| D Anzeige des Endes der Garzeit | H Temperaturanzeige |

• NUTZUNG DER PROGRAMMIERVORRICHTUNG

• *Einstellung der Uhrzeit*

- Bei Anschluss an den Strom.

Die Anzeige blinkt auf 12:00 (Abb.1).

Die Uhrzeit durch Drücken der Tasten + und - einstellen (bei Festhalten der Taste erfolgt ein Schnelldurchlauf) (Abb. 2).

Beispiel: 12.30 Uhr.


Zur Bestätigung die Taste „“ drücken.
Die Anzeige blinkt nicht mehr.



Abb.1

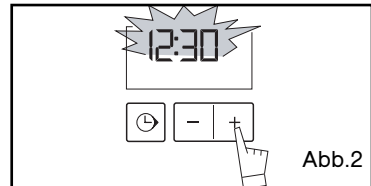




Abb.2

- Einstellung der korrekten Uhrzeit.

Der Funktionswahlschalter muss sich in Position 0 (Abb. 1) befinden.

Taste „“ einige Sekunden lang gedrückt halten, bis die Anzeige blinkt (Abb. 2), dann loslassen. Signaltöne geben an, dass eine Einstellung vorgenommen werden kann.

Die Uhrzeit mit den Tasten + und - einstellen (Abb. 3).

Zur Bestätigung die Taste „“ drücken (Abb. 4).

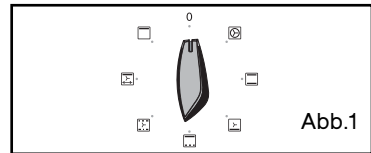


Abb.1

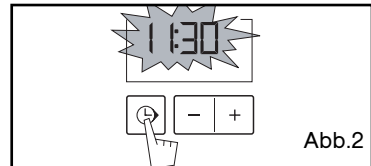


Abb.2

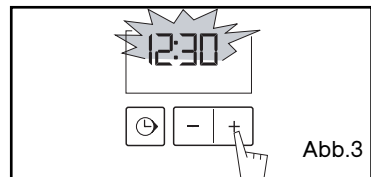


Abb.3

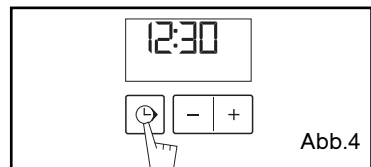




Abb.4

⚠ Achtung
Wenn keine Bestätigung über Taste „“ erfolgt, wird nach einigen Sekunden automatisch gespeichert.

• Sofortiger Garvorgang

– Der Programmierer darf nur die Uhrzeit anzeigen; diese darf nicht blinken (Abb. 1).

Den Funktionswahlschalter auf die gewünschte Position drehen.

Beispiel: Position  (Abb.2).

Der Backofen schlägt die für die gewählte Garart optimale Temperatur vor.

Die Temperatur kann jedoch noch reguliert werden. Dazu den Temperaturwahlschalter in Richtung + oder - (Abb. 3) drehen.

Beispiel: Temperaturmarkierung 210°C. (Abb. 4).

Die Zubereitung entsprechend den Empfehlungen der Gartabelle in den Ofen schieben.

Danach heizt der Ofen und die Temperaturanzeige blinkt.

Wenn die vorprogrammierte Temperatur erreicht wird, ertönen akustische Signale. Die Anzeige hört auf zu blinken.

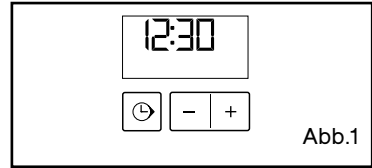


Abb.1

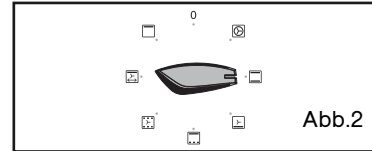


Abb.2

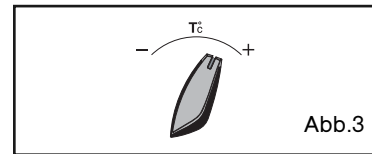


Abb.3

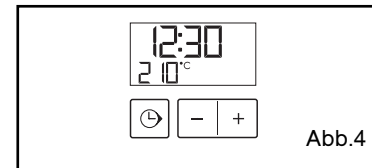


Abb.4



Achtung

Nach einem Garzyklus funktioniert die Gebläseturbine noch einige Zeit, um zuverlässigen Ofenbetrieb sicher zu stellen.



Achtung

Garvorgänge erfolgen immer bei geschlossener Ofentür.



Achtung

Keine Wäsche oder Geschirrtücher an den Ofengriff hängen.

• PROGRAMMIERTER GARVORGANG

- **Unmittelbar anlaufender Garvorgang über vorprogrammierte Zeit**

- Garmodus wählen und Temperatur anpassen (Abb.1).

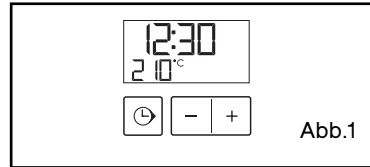


Abb.1

- Die Taste „🕒“ drücken, bis die Anzeige für die Dauer der Garzeit blinkt 🕒 .

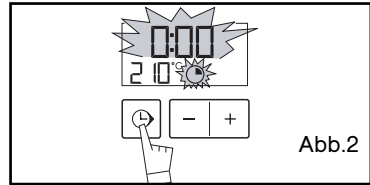


Abb.2

Die Anzeige 0:00 blinkt und zeigt an, dass die Garzeit jetzt eingestellt werden kann (Abb.2).

- Über Taste + oder - die gewünschte Zeit einstellen.

Beispiel: 30 Minuten Garzeit (Abb.3).

Nach einigen Sekunden wird die Garzeit automatisch abgespeichert.

Die Anzeige für die Dauer der Garzeit blinkt nicht mehr.

Die eingestellte Garzeit beginnt sofort nach Einstellung abzulaufen.

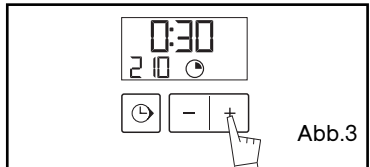


Abb.3

Nach diesen 3 Schritten beginnt der Ofen zu heizen:

Wenn die vorprogrammierte Temperatur erreicht wird, ertönen akustische Signale.

Am Ende der Garzeit (Ende der programmierten Garzeit)

- schaltet sich der Backofen aus,

- blinken der Anzeiger für die Dauer der Garzeit und 0:00 (Abb.4).

- ertönt einige Minuten lang eine Reihe von Signaltönen. Das akustische Signal kann durch Druck auf eine beliebige Taste abgestellt werden.

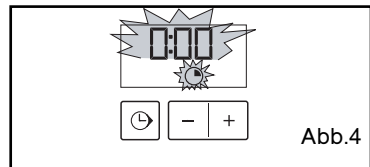


Abb.4

Wird der Funktionswahlschalter auf 0 gestellt (Abb.5), erscheint die Tageszeit wieder in der Anzeige.

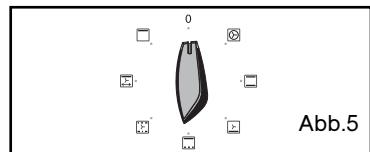




Abb.5

• PROGRAMMIERTER GARVORGANG

- Zeitlich versetzt anlaufende Garzeit und Wahl des Endzeitpunkts des Garvorgangs

Wie bei einem programmierten Garvorgang vorgehen.

- Nach Einstellung der Garzeit Taste „“ drücken, bis der Anzeiger für das Ende der Garzeit „“ blinkt.

Die Anzeige 0:00 blinkt und zeigt an, dass die Garzeit jetzt eingestellt werden kann (Abb.1).

- Den gewünschten Endzeitpunkt mit dem Wahlschalter + oder - einstellen.
Beispiel: Ende der Garzeit um 13Uhr10 (Abb.2).

Das gewünschte Garzeitende wird automatisch nach einigen Sekunden abgespeichert. Die Anzeige für die Dauer der Garzeit blinkt nicht mehr.

Nach diesen 3 Schritten wird das Aufheizen zeitlich so versetzt, dass der Garvorgang um 13Uhr10 abgeschlossen ist.

Am Ende der Garzeit (Ende der programmierten Garzeit)

- schaltet sich der Backofen aus,
- blinken der Anzeiger für die Dauer der Garzeit und 0:00 (Abb.3),
- ertönt einige Minuten lang eine Reihe von Signaltönen. Das akustische Signal kann durch Druck auf eine beliebige Taste abgestellt werden.

Wird der Funktionswahlschalter auf 0 gestellt (Abb.4), erscheint die Tageszeit wieder in der Anzeige.

Bei programmierten Garvorgängen ist der Ofenraum beleuchtet, bis der Garvorgang anläuft und bleibt nach Ende des Garvorgangs beleuchtet.

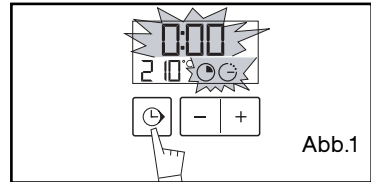


Abb.1

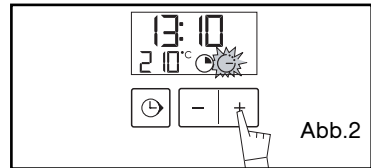


Abb.2

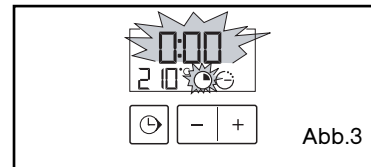


Abb.3

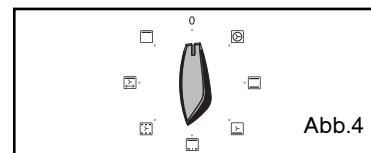


Abb.4

• NUTZUNG DER FUNKTION KURZZEITWECKER

- Der Programmierer des Ofens kann als **unabhängiger Kurzzeitwecker eingesetzt werden, ohne dass der Ofen eingeschaltet ist.**

In diesem Fall hat die Anzeige des Kurzzeitweckers Vorrang vor der Anzeige der Tageszeit.

- Taste „⌚“ (Abb. 1) drücken, bis das Symbol des Kurzzeitweckers

⌚ -> 0.00 und eine kleine Sanduhr blinken.

- Die Zeiteinstellung über die Tasten + oder - (Abb. 2) einstellen

- Über die Taste „⌚“ abspeichern, oder einige Sekunden warten.

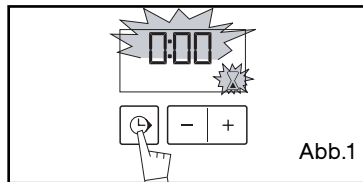


Abb.1

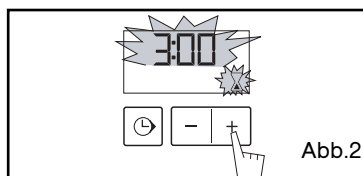


Abb.2

Der Anzeiger blinkt nach einigen Sekunden nicht mehr, der Zeitschalter startet und zählt die Zeit sekundenweise rückwärts.

Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein akustisches Signal.

Das akustische Signal kann durch Druck auf eine beliebige Taste abgestellt werden.



Achtung

Die Programmierung des Kurzzeitweckers kann jederzeit geändert oder aufgehoben werden.

• EINSTELLUNG DER ANZEIGEHELLIGKEIT

Die Helligkeit der Anzeige kann eingestellt werden, hierfür:

- Die Zeit des Programmierers auf 0Uhr10 einstellen und bestätigen (Abb. 1).

- Etwa zehn Sekunden lang die Tasten + und - gleichzeitig drücken, bis „CO“ angezeigt wird und man in den Einstellungsmodus gelangt (Abb. 2).

- Tasten + und - drücken, bis die gewünschte Helligkeit erreicht ist.

Nach der Einstellung der gewünschten Helligkeit einige Minuten warten und den Programmierer wieder auf die Tageszeit einstellen (Abb. 3).

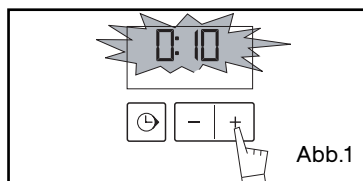


Abb.1

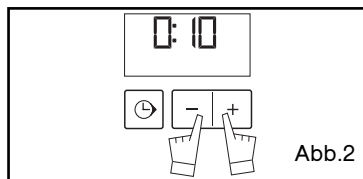


Abb.2

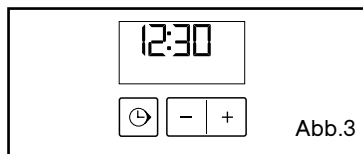



Abb.3

- *  **UMLAUFGITZE**
(empfohlene Temperatur **180°C** mindestens 35°C maximal 235°C)
- Das Garen erfolgt durch das Heizelement an der Rückwand des Backofens und die Luftschraube.
 - Schneller Temperaturanstieg. Gewisse Gerichte können in den kalten Backofen gestellt werden.
 - Wird zur Erhaltung der vollen Qualität von **weissem Fleisch, Fisch, Gemüse empfohlen** Für Koch- und Backvorgänge auf bis zu 3 Ebenen.



HERKÖMMLICH

- (empfohlene Temperatur **225°C** mindestens 35°C, maximal 275°C)
- Das Backen erfolgt durch Heizelemente unten und oben ohne Umluft.
 - Erfordert ein Vorheizen, bevor das Gericht in den Backofen gestellt wird.
 - Für langsame und empfindliche Garvorgänge empfohlen: **saftiges Wild ...** Zum Anbraten von **Rinderbraten** Zum Schmoren im geschlossenen Kochtopf nach der Vorbereitung auf dem Kochfeld (**Hähnchen in Rotweinsauce, Hasenpfeffer**)



UNTERWÄRME UMLUFT

- (empfohlene Temperatur **205°C** mindestens 35°C, maximal 275°C)
- Das Garen erfolgt anhand des unteren Heizelements verbunden mit leichtem Grillen bei Umluft.
 - Garen mit Unterhitze und leichter Oberhitze. Das Rost in die untere Einschubleiste einschieben.
 - Empfohlen für **feuchte Speisen** (Speckkuchen, saftige Obsttorten...) Der Teig wird von unten gut gebacken. Empfohlen für **aufgehende Zubereitungen (Sandkuchen, Briche, Guglhupf ...)** und **Soufflees**, die somit nicht durch die Ausbildung einer Kruste am Aufgehen gehindert werden.



HERKÖMMLICH (ECO)

- (empfohlene Temperatur **200°C** mindestens 35°C, maximal 275°C)
- Das Backen erfolgt durch Heizelemente unten und oben ohne Luftumwälzung
 - Mit dieser Position kann unter Beibehaltung gleicher Backergebnisse Energie eingespart werden.
 - Die Position ECO wird für die Etikettierung mit Energieangaben benutzt.
Hinweis: alle Garvorgänge **ohne Vorheizen**.



WARM HALTEN

- (empfohlene Temperatur **80°C** mindestens 35°C, maximal 100°C)
- In dieser Position können Zubereitungen durch dosierte Wärmeabgabe des rückwärtigen Wärmelements in Kombination mit Umluft warm gehalten werden.
 - Empfohlen, um das Aufgehen von Brot-, Hefe- und Kugelhopfteig zu begünstigen, ohne 40°C zu überschreiten (Teller aufwärm- oder Auftautemperatur).



UMLUFTGRILL (+ SPIEB (Modellabhängig))

- (empfohlene Temperatur **200°C** mindestens 180°C maximal 230°C)
- Das Garen erfolgt abwechselnd durch das obere Heizelement und die Luftumwälzung.
 - Hinweis: alle Garvorgänge **ohne Vorheizen**.
 - Für das Anbraten und Durchbraten von **rotem und weißem Fleisch**.
 - Der Spieß dreht sich nach der Garzeit weiter, bis die Tür geöffnet wird.
 - Die Fettpfanne auf die untere Einschubleiste einschieben.



STARKER GRILL

- (empfohlene Temperatur **275°C** mindestens 180°C, maximal 275°C)
- Das Garen erfolgt anhand des oberen Heizelements ohne Umluft.
 - 5 Minuten vorheizen. Die Fettpfanne in die untere Einschubleiste einführen, um ablaufendes Fett aufzufangen.
 - Wird für das Grillen von **Koteletts, Würstchen, Brotscheiben** und **Gambas auf dem Grillrost** empfohlen.

* **Benutzte Sequenz(en) für die Angabe auf dem Energieetikett gemäß der europäischen Norm EN 50304 und der Europäischen Richtlinie 2002/40/EG.**

• REINIGUNG DER AUßENFLÄCHE

Das Fenster des elektronischen Programmierers und die Ofentür mit einem weichen Tuch und Glasreiniger reinigen.

Weder Scheuercreme noch Scheuerschwamm verwenden.

• REINIGUNG DER OFENTÜR

⚠ ACHTUNG
Bevor die Clips von der Scheibe entfernt werden, das Gerät abkühlen lassen.

- Tür vollständig öffnen und mit den beiden roten Distanzstücken arretieren (Abb. 1). Sie liegen in der mit dem Gerät gelieferten Plastiktüte.

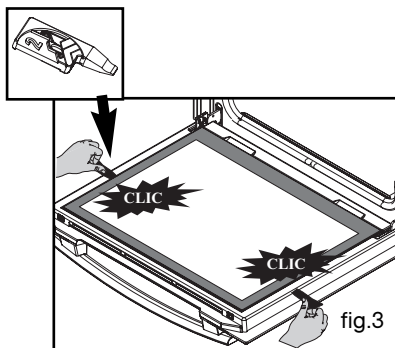
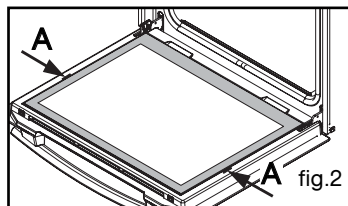
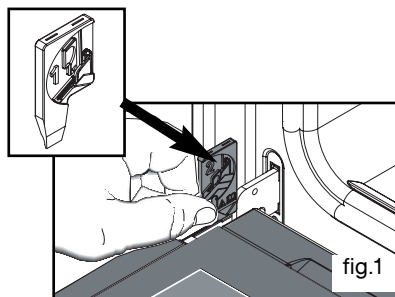
- Die erste mit Clip befestigte Scheibe folgendermaßen entfernen:

Die beiden anderen roten Distanzstücke in die dazu vorgesehenen Stellen **A** einführen (Abb. 2).

Auf diese Teile eine Hebelwirkung ausüben, um die Clips von der Scheibe zu entfernen (Abb. 3)

- Die Scheibe mit einem weichen Schwamm und Geschirrspülmittel reinigen. Scheibe nicht in Wasser tauchen.

Weder Scheuercreme noch Scheuerschwamm verwenden. Mit klarem Wasser spülen und einem nicht fusselfen Tuch trocknen.



- Falls erforderlich, alle Innenscheiben der Tür entfernen. Modellabhängig besteht dieser Satz aus einer oder zwei Scheiben, die an jeder Ecke schwarze Gummimuffen aufweisen (Abb. 4).

- Nach der Reinigung die vier Gummiecken wieder anbringen und auf folgende Markierungen auf der Scheibe achten:

* oben links: L

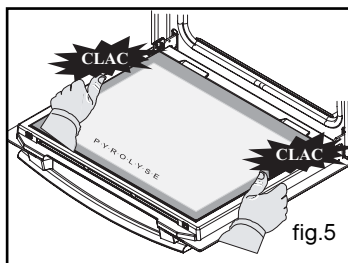
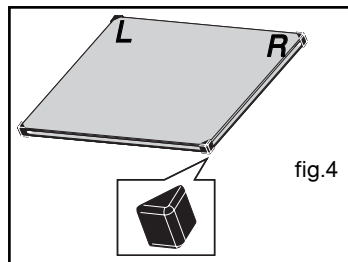
* oben rechts: R

Alle Innenscheiben in der Tür so anbringen, dass sich L und R auf der Scharnierseite befinden.

- Wenn der Ofen über nur eine Innenscheibe verfügt, muss diese so nah wie möglich an der mit Clips befestigten Scheibe sein.

- Die letzte Scheibe mit Clips so befestigen, dass die Anzeige "P.Y.R.O.L.Y.S.E" auf Sie zeigt (Abb. 5).

- Die roten Distanzstücke entfernen.



Das Gerät ist nun wieder betriebsbereit.

• REINIGUNG DES BACKOFENS MIT KATALYTISCHER REINIGUNG

- Dieser Backofen besteht aus einem Ofenraum mit abnehmbaren Seitenwänden, die mit einer speziellen mikroporösen Emailleschicht (katalytische Emaillierung) mit selbstentfettenden Eigenschaften überzogen sind. Verschmutzungen breiten sich sofort aus und dringen weitgehend in die mikroporöse Beschichtung ein. Sie oxydieren an beiden Seiten und verschwinden nach und nach. Die selbstentfettende Emaillierung ist insbesondere für Fett, nicht aber für Zucker geeignet. Aus diesem Grund ist der Ofenboden, auf den am ehesten Zuckerhaltiges überlaufen kann, nicht mit dieser Emaillierung beschichtet.

Unsere Empfehlungen:

- Diese katalytischen Seitenwände nicht mit einer Metallbürste, spitzen oder schneidenden Gegenständen bearbeiten.

- Nicht versuchen, diese Seitenwände mit handelsüblichem Scheuermittel zu reinigen.

- Beim Grillen reicht die Temperatur der Seitenwände nicht immer aus, um große Mengen Fettspritzer zu beseitigen.

In derartigen Fällen nach dem Garen den Ofen bei maximaler Temperatureinstellung der gewählten Sequenz noch 20 bis 30 Minuten weiter heizen lassen.

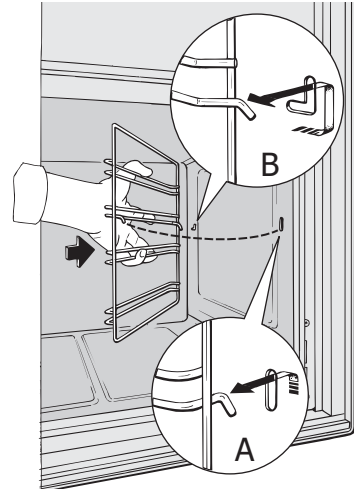
Sollten weiterhin Spuren bleiben, werden diese bei den nächsten Garvorgängen nach und nach verschwinden.

• AUSWECHSELN DER KATALYTISCHEN SEITENWÄNDE

Vor Ausbau den Backofen kalt werden lassen und sicher stellen, dass der Wahlschalter für den Garvorgang auf Position 0 steht.

Seitenwände (1)

Die Einschubleistenhalterung (2) vorne durch Anheben herausnehmen (Abbildung A). Die gesamte Einschubleistenhalterung nach vorne ziehen und anheben, um die hintere Befestigung zu lösen (Abbildung B). Halterung aus den 2 Löchern (3) der katalytischen Seitenwand und des Ofenmuffels ziehen. Anschließend die katalytische Seitenwand (1) entfernen. Die neuen Elemente (Seitenwände und/oder Einschubleistenhalterung) einbauen, dabei in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

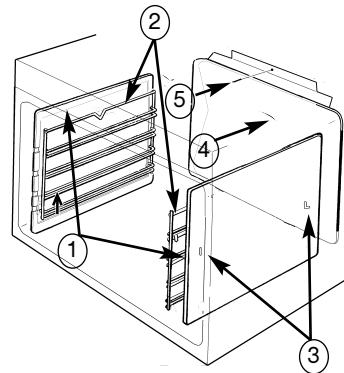


Rückwand (4)

Vor dem Eingriff den Ofen von der Netzspannung trennen.

Schraube (5) oben in der Rückwand ganz lösen. Die Rückwand nach vorne neigen, um sie aus dem Muffel zu lösen. Die neue Rückwand einbauen, dabei in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

Backofen wieder an den Strom anschließen.



Achtung

- Den Ofenraum nur bei abgeschaltetem Ofen reinigen.

Wenn Sie Zweifel haben, ob der Backofen richtig funktioniert, bedeutet das nicht unbedingt, dass eine Störung vorliegt. **Überprüfen Sie zunächst die folgenden Punkte:**

SIE STELLEN FEST, DASS...	MÖGLICHE URSACHEN	WAS IST ZU TUN?
Der Backofen nicht heizt.	<ul style="list-style-type: none"> - Der Backofen ist nicht angeschlossen. - Die Schmelzsicherung der Anlage ist außer Betrieb. - Die gewählte Temperatur ist zu niedrig. 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Ofen anschließen. ➔ Die Schmelzsicherung der Stromanlage austauschen und ihren Wert prüfen (16 A). ➔ Höhere Temperatur einstellen.
Die Lampe des Backofens nicht mehr funktioniert.	<ul style="list-style-type: none"> - Die Lampe ist außer Betrieb. - Der Backofen ist nicht angeschlossen oder die Schmelzsicherung ist außer Betrieb. 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Glühbirne austauschen. ➔ Ofen anschließen oder Sicherung austauschen
Der Backofen Signaltöne abgibt.	<ul style="list-style-type: none"> - Garvorgang läuft. - Nach dem Garvorgang. 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Die gewünschte Temperatur ist erreicht. ➔ Der programmierte Garvorgang ist beendet.



Achtung

- Das Gerät ist nur von geschultem Fachpersonal zu reparieren. Unsachgemäße Reparaturen können eine Gefahr für den Benutzer bedeuten.



Empfehlung

Wenn Ihr Eingriff nicht ausreicht, auf jeden Fall sofort den Kundendienst rufen.



Achtung

-Vor jedem Eingriff an der Glühlampe den Ofen vom Netz trennen, um Stromschläge zu vermeiden. Ggf. den Ofen abkühlen lassen.



Empfehlung

Beim Herausdrehen der Glasabdeckung und der Lampe erleichtert das Tragen eines Gummihandschuhs die Arbeit.

• WECHSEL DER GLÜHBIRNE

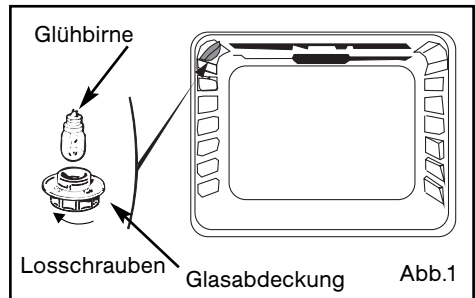
Die Glühlampe befindet sich an der Decke des Ofenraums.

- a) Ofen vom Strom trennen.
- b) Die Glasabdeckung entfernen (Abb. 1).
- c) Die Glühlampe in die gleiche Richtung herausschrauben.

Merkmale der Glühlampe:

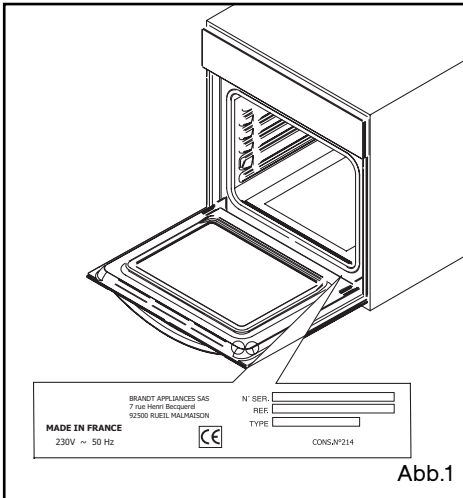
- 15 W
- 220-240 V ~
- 300°C
- Sockel E 14

- d) Die Glühlampe austauschen, die Abdeckung festschrauben und den Backofen wieder anschließen.



• REPARATURARBEITEN

Eventuelle Reparaturarbeiten an dem Gerät müssen von qualifiziertem Fachpersonal des Händlers vorgenommen werden. Bei Benachrichtigung des Kundendienstes die vollständigen Geräteangaben (Modell, Typ und Seriennummer) mitteilen. Diese Angaben sind dem Typenschild (Abb.1) zu entnehmen.



ORIGINAL ERSATZTEILE

Bei Reparaturarbeiten darum bitten, dass ausschließlich **zertifizierte Original Ersatzteile verwendet werden.**



