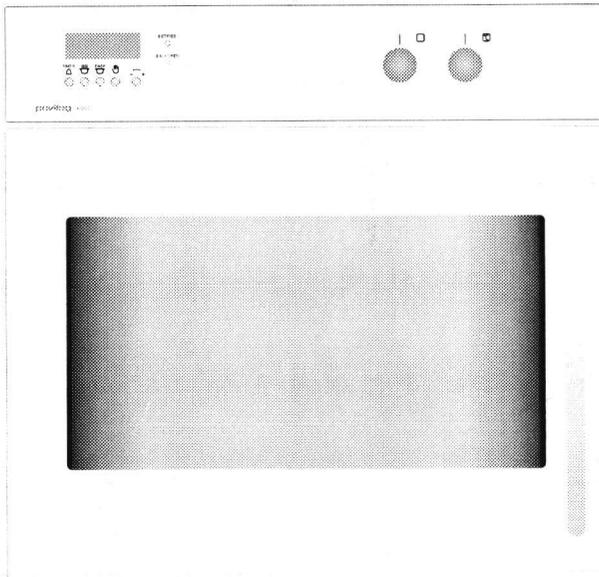


privileg

Elektro-Einbaubackofen 4050



Gebrauchs- und
Montageanleitung

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

vielen Dank für Ihren Einkauf bei Quelle. Überzeugen Sie sich selbst: auf unsere Produkte ist Verlass.

Damit Ihnen die Bedienung leicht fällt, haben wir eine ausführliche Anleitung beigelegt. Sie soll Ihnen helfen, schnell mit Ihrem neuen Gerät vertraut zu werden. Bitte lesen Sie diese Anleitung vor der Inbetriebnahme aufmerksam durch. Sicherheitshinweise finden Sie auf Seite 5.

Eines sollten Sie auf jeden Fall sofort überprüfen: ob Ihr Gerät unbeschädigt bei Ihnen angekommen ist. Falls Sie einen Transportschaden feststellen, wenden Sie sich bitte an die Quelle-Verkaufsstelle, bei der Sie das Gerät gekauft haben, oder an das Regionallager, das es angeliefert hat. Die Telefonnummer finden Sie auf dem Kaufbeleg bzw. auf dem Lieferschein.

Wir wünschen Ihnen viel Freude an Ihrem neuen Einbaubackofen.

Ihre Quelle

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise	5
Worauf Sie achten müssen	6
Schäden vermeiden	6
Bestimmungsgemäße Verwendung	6
Vor dem ersten Gebrauch	6
Gerätebeschreibung	7
Elektro-Einbaubackofen	7
Bedienungsblende	7
Zeitschaltuhr	8
Einstellung der Uhrzeit	9
Timer (Kurzzeitmesser)	10
Abschaltautomatik	11
Ein-/ Abschaltautomatik	12
Backofen	13
Energiespartipps zum Backofen	13
Bedienung	14
Betriebsarten	14
Einschubebenen	17
Teleskopauszugschienen	17
Fettfilter	18
Gehäusekühlung	18
Backen	19
Hinweise	19
Backen mit Ober-/Unterhitze	19
Backen mit Heißluft	19
Tipps zum Backen	20
Backtabelle	21
Braten	22
Tipps zum Geschirr	22
Hinweise zum Braten	22
Brattabelle	23
Grillen und Überbacken	24
Tipps zum Grillen	24
Grilltabelle	25
Einkochen	26
Einkochtabelle	26
Auftauen	27

Inhaltsverzeichnis

Reinigung und Pflege	28
Frontgehäuse	28
Backofen	28
Teleskopauszugschienen	29
Grillheizkörper absenken	30
Backofenrückwand reinigen	31
Backofentür reinigen	32
Zubehör	33
Fettfilter	33
Was tun bei Problemen?	34
Austausch von Geräteteilen	35
Backofenlampe	35
Sonstiges Zubehör	35
Hinweise zur Entsorgung	36
Verpackungs-Entsorgung	36
Altgeräte-Entsorgung	36
Montageanleitung	37
Sicherheitshinweise bei Montage	37
Elektroanschluss	38
Türanschlag wechseln	39
Geräteeinbau	40
Technische Daten	42
Kundendienst	43
Reparatur	43
Kundenbetreuung	43
Garantie-Information	44

Sicherheitshinweise



- Bei Festanschluss: Unsachgemäßer Elektroanschluss des Gerätes ist gefährlich. Um die Gefahr eines elektrischen Schlages zu vermeiden, darf der Festanschluss nur vom Technischen Kundendienst oder einem zugelassenen Elektroinstallateur vorgenommen werden.
- Unqualifizierte Reparaturen am Gerät sind gefährlich, weil Stromschlag- und Kurzschlussgefahr besteht. Um Körperschäden und Schäden am Gerät zu vermeiden solche Arbeiten vom Elektrofachmann, wie dem Technischen Kundendienst ausführen lassen.
- Vorsicht: Verbrennungsgefahr für Kleinkinder und Kinder, da sie die Gefahren nicht erkennen. Kinder vom Gerät fernhalten und ältere Kinder nur unter Aufsicht mit dem Gerät arbeiten lassen.
- Die Oberflächen von Heiz- und Kochgeräten werden bei Betrieb heiß. Die Backofeninnenflächen, die Heizelemente und der Wrasenaustritt werden sehr heiß. Halten Sie Kinder grundsätzlich fern.
- Vorsicht: Heizelemente, Backraum und Zubehörteile werden bei Betrieb heiß. Benutzen Sie immer Topflappen oder Topfhandschuhe und hantieren Sie vorsichtig um Verbrennungen zu vermeiden.
- Anschlusskabel von Elektrogeräten dürfen nicht mit der Backofentür eingeklemmt werden. Es könnte ein Kurzschluss verursacht werden, wenn die Isolierung beschädigt wird. Deshalb Anschlusskabel fernhalten.
- Kein brennbaren Gegenstände im Backofen aufbewahren, weil bei unbeabsichtigtem Einschalten Brandgefahr besteht.
- Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler dürfen zur Reinigung nicht verwendet werden, weil Kurzschlussgefahr besteht.

Worauf Sie achten müssen

Schäden vermeiden

- Nicht auf die Backofentür setzen oder steigen und keine schweren Gegenstände darauf ablegen. Die Backofenscharniere könnten beschädigt werden und die Tür wird undicht.
- Legen Sie den Backofenboden nicht mit Alufolie aus und stellen Sie keine Pfannen, Töpfe etc. auf den Boden, da sonst die Backofenemaille durch den entstehenden Hitzestau beschädigt werden kann.
- Obstsaften, die vom Backblech tropfen, können auf der Emaille Flecken hinterlassen, die unter Umständen nicht mehr entfernt werden können.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für die Zubereitung von haushaltsüblichen Speisen. Das Gerät darf nicht zweckentfremdet werden.

Die Anwendungsmöglichkeiten wie Kochen, Braten oder Backen sind nachfolgend ausführlich beschrieben.

Vor dem ersten Gebrauch

Bitte führen Sie die folgenden Schritte aus, wenn Sie das Gerät zum ersten Mal in Betrieb nehmen.

Backofen

Reinigen Sie die Zubehörteile und den Backofen mit warmem Spülwasser. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel.

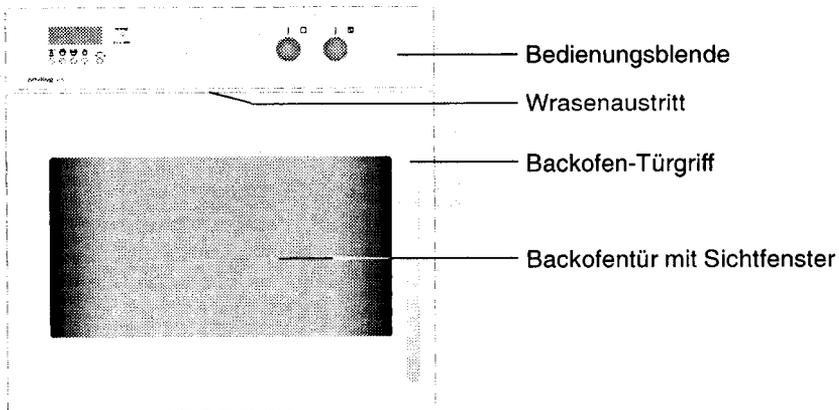
Ein Aufheizen des Backofens ist nicht notwendig. Jedoch ist bei den ersten Aufheizevorgängen ein typischer Neugeruch unvermeidbar. Bitte lüften Sie dann den Raum ausreichend.

Zeitschaltuhr

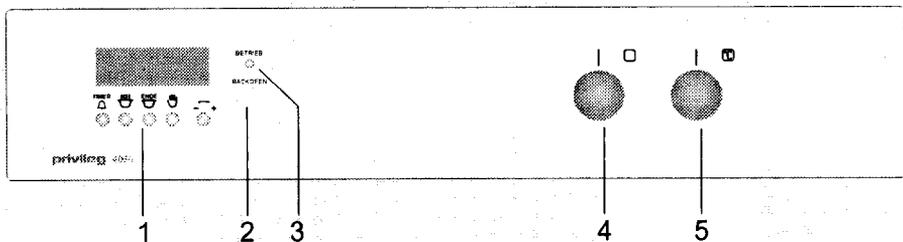
Stellen Sie die Uhrzeit ein, da sie für den Betrieb des Backofens erforderlich ist.

Gerätebeschreibung

Elektro-Einbaubackofen



Bedienungsblende



1 Zeitschaltuhr

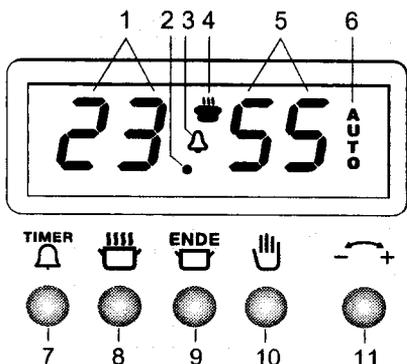
2 Backofenkontrolllampe leuchtet, wenn der Backofen aufheizt und sie geht aus, wenn die Temperatur erreicht ist.

3 Betriebskontrolllampe zeigt an, dass der Backofen in Betrieb ist.

4 Funktions-Wahlschalter für die Backofen-Beheizungsarten

5 Temperaturregler für Backofen

Zeitschaltuhr



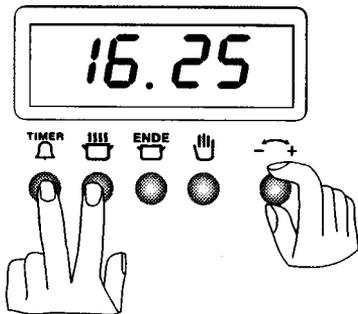
Die Zeitschaltuhr hat folgende Funktionen:

Anzeige der Uhrzeit
Kurzzeitwecker (Timer)
Abschaltautomatik
Ein-/Abschaltautomatik

Allgemeine Hinweise

- Nach Erstanschluss oder Stromausfall blinkt „0.00“ und „AUTO“ abwechselnd im Display. Alle eingegebenen Zeiten sind gelöscht. Stellen Sie die Uhrzeit ein, weil sie für den Betrieb des Backofens erforderlich ist.
- Zur Umstellung der Sommer- und Winterzeit nach „Einstellung der Uhrzeit“ vorgehen.
- Von 22.00 Uhr bis 6.00 Uhr leuchtet das Display schwächer.

- 1 Stunden-Anzeige
- 2 Allgemeine Betriebsanzeige: das Gerät ist am Netz.
- 3 Timersymbol Δ : leuchtet wenn der Kurzzeitwecker programmiert wurde.
- 4 Topfsymbol \blacktriangledown : leuchtet, wenn der Backofen durch die Automatik eingeschaltet ist.
- 5 Minuten-Anzeige
- 6 „AUTO“ leuchtet, wenn ein Automatikbetrieb eingegeben worden ist. „AUTO“ blinkt nach Ablauf eines Automatikbetriebes.
- 7 **Timer-Taste** Δ : zur Eingabe einer Kurzzeit.
- 8 **Dauer-Taste** \blacktriangledown : zur Eingabe einer Dauer.
- 9 **Ende-Taste** \square : zur Eingabe eines Abschaltzeitpunktes.
- 10 **Hand-Taste** hand : zum Zurücksetzen der Uhr auf Handbetrieb nach einer Automatik.
- 11 **Drehknopf** zum Einstellen der Zeiten. Der Drehknopf kann in beide Richtungen gedreht werden.



Einstellung der Uhrzeit

Im Display blinkt „0.00“ und „AUTO“ oder es wird eine Uhrzeit angezeigt, die korrigiert werden soll.

Vorgehensweise

1. **Timer-Taste**  und **Dauer-Taste**  gleichzeitig kurz drücken und loslassen. Gleich anschließend die Uhrzeit mit dem **Drehknopf** einstellen.
2. Kurz danach wird die Einstellung übernommen.

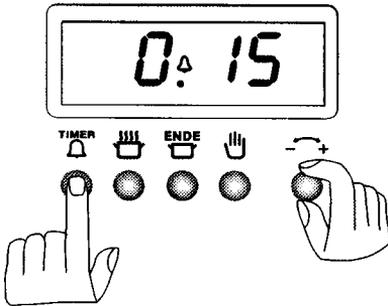
Korrektur

Zur Korrektur nach Punkt 1. und 2. vorgehen.

Hinweis

Die Uhrzeiteinstellung kann nicht erfolgen, wenn ein Automatik („AUTO“ leuchtet) programmiert wurde.

Zeitschaltuhr



Timer (Kurzzeitmesser)

Der Kurzzeitmesser funktioniert wie ein Küchenwecker. Nach Ablauf einer Kurzzeit ertönt ein Signalton.

Vorgehensweise

1. **Timer-Taste**  kurz drücken. Gleich anschließend mit dem **Drehknopf** die Kurzzeit einstellen.
2. Kurz danach wird die Einstellung übernommen. Das Timersymbol  leuchtet.
3. Nach Ablauf ertönt ein Signalton und das Timersymbol  blinkt. Der Signalton geht von selbst aus, oder er wird manuell durch die **Timer-Taste**  gelöscht.

Korrektur

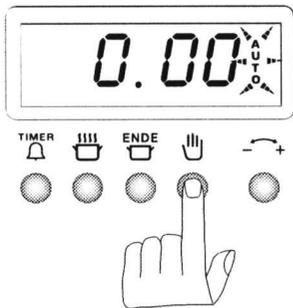
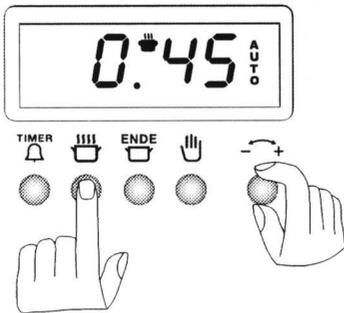
Die Kurzzeit kann überprüft oder korrigiert werden: **Timer-Taste**  kurz drücken und gegebenenfalls mit **Drehknopf** korrigieren.

Löschen

Timer-Taste  kurz drücken und mit dem **Drehknopf** die Kurzzeit auf 0.00 zurückdrehen. Kurz danach wird die Uhrzeit angezeigt.

Hinweise

- Die ablaufende Kurzzeit läuft im Hintergrund ab, während die Uhrzeit angezeigt wird.
- Der Timer hat keinen Einfluss auf den Backofenbetrieb.
- Der Timer-Signalton unterscheidet sich von dem Automatik-Signalton.



Abschaltautomatik

Durch die Abschaltautomatik wird der eingeschaltete Backofen automatisch ausgeschaltet. Beispiel: Der Backofen soll sich nach 45 Minuten abschalten.

Vorgehensweise

Im Display wird die Uhrzeit angezeigt. Topfsymbol  und „AUTO“ leuchten nicht.

1. Backofen einschalten: Betriebsart und Temperatur wählen. Speise in den Backofen stellen.
2. **Dauer-Taste**  kurz drücken. Gleich anschließend die Dauer in Stunden und Minuten mit dem **Drehknopf** einstellen.
3. Die Programmierung ist damit vorgenommen. Topfsymbol  und „AUTO“ leuchten.
4. Zum Abschaltzeitpunkt ertönt ein Signalton und „AUTO“ blinkt. Das Topfsymbol  ist erloschen und der Backofen ist ausgeschaltet.
5. Speisen aus dem Backofen nehmen. Backofen durch die zwei Knebel ausschalten.
6. **Hand-Taste**  zweimal kurz drücken um dem Signalton zu löschen und den Backofen auf Handbetrieb umzuschalten.

Korrektur

Die Programmierung kann überprüft oder korrigiert werden: **Dauer-Taste**  kurz drücken und gegebenenfalls mit Drehknopf korrigieren.

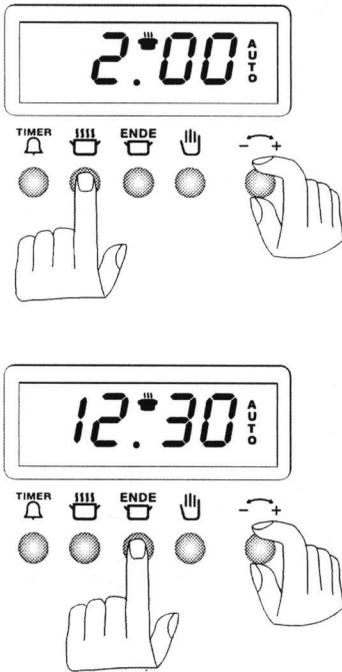
Löschen

Dauer-Taste  kurz drücken und mit dem **Drehknopf** auf 0.00 zurückdrehen. Nach kurzer Zeit **Hand-Taste**  einmal drücken.

Hinweis

Anstelle der **Dauer-Taste**  kann auch die **Ende-Taste**  verwendet werden, um den Abschaltzeitpunkt einzugeben. Beispiel: Der Backofen soll um 12.45 Uhr abschalten.

Zeitschaltuhr



Ein-/ Abschaltautomatik

Ein praktische Anwendung dafür ist der Braten, der während der Abwesenheit am Vormittag braten soll.

1. Braten vorbereiten und in den Backofen stellen. Betriebsart und Temperatur nach der Anwendungstabelle einstellen.
2. **Dauer-Taste**  kurz drücken. Mit dem **Drehknopf** die Dauer in Stunden und Minuten einstellen.
3. **Ende-Taste**  kurz drücken. Mit dem **Drehknopf** den Abschaltzeitpunkt einstellen.
4. Die Programmierung ist damit vorgenommen und der Backofen wird eingeschaltet und später dann ausgeschaltet. Nachdem der Braten fertig und der Backofen ausgeschaltet ist, blinkt „AUTO“. Das Topfsymbol  ist erloschen.
5. Braten entnehmen und die zwei Backofen-Knebel ausschalten.
6. **Hand-Taste**  kurz drücken um den Backofen freizuschalten.

Korrektur

Die Programmierung kann überprüft oder korrigiert werden: **Ende-Taste**  oder **Dauer-Taste**  kurz drücken und gegebenenfalls mit Drehknopf korrigieren.

Löschen

Dauer-Taste  kurz drücken und mit dem **Drehknopf** auf 0.00 zurückdrehen. Nach kurzer Zeit **Hand-Taste**  einmal drücken.

Hinweis

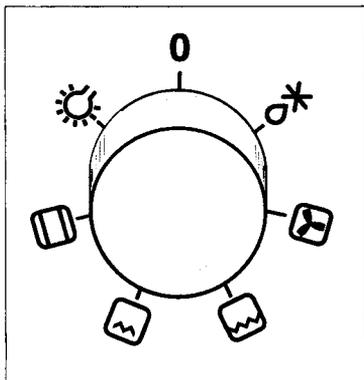
Die Automatik soll nur bei Gerichten und Lebensmitteln angewendet werden, die einen Garprozess ohne Umrühren/ Überwachen erlauben.

Backofen

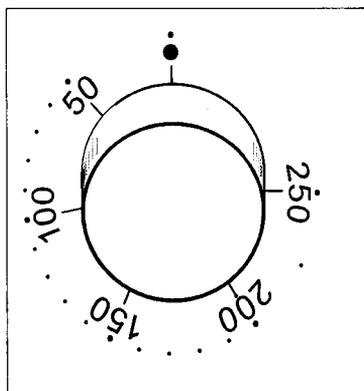
Energiespartipps zum Backofen

- Nach Möglichkeit dunkle schwarz lackierte, silikonbeschichtete oder emaillierte Backformen verwenden, weil sie die Backofenhitze besonders gut aufnehmen.
- Den Backofen nur vorheizen, wenn es im Rezept oder in den Tabellen weiter hinten angegeben ist.
- Beim Aufheizen des leeren Backofens wird viel Energie benötigt. Deshalb kann durch Backen mehrerer Kuchen oder Pizzas hintereinander Energie eingespart werden, weil der Backofen noch warm ist.
- Gegen Ende längerer Backzeiten kann der Backofen ca. 10 Minuten vorher ausgeschaltet werden, um die Restwärme zum Fertigbacken zu nutzen.

Backofen



Funktions-Wahlschalter



Temperaturregler

Bedienung

Zur Bedienung des Backofens steht der Funktions-Wahlschalter und der Temperaturregler zur Verfügung.

Betriebsarten

Der Backofen kann in folgenden Betriebsarten betrieben werden:

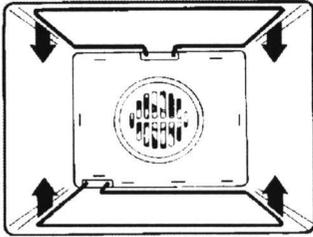
Backofenbeleuchtung

Die Backofenbeleuchtung kann ohne weitere Funktion eingeschaltet werden. Praktische Anwendung dafür sind die Reinigung des Backofens oder das Ausnützen der Nachwärme am Ende eines Brat- oder Backvorganges. In allen anderen Betriebsarten wird die Beleuchtung automatisch mit eingeschaltet.

Einstellung Backofenbeleuchtung:

Temperaturregler auf • (Aus)

Funktions-Wahlschalter ☀



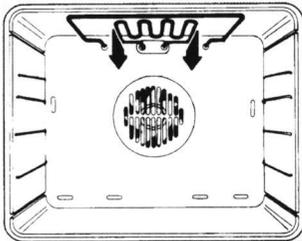
Ober-/ Unterhitze

Die Wärme wird von den Heizkörpern an der Ober- und Unterseite des Backofens gleichmäßig an das Gargut abgegeben. Backen oder Braten ist nur auf einer Ebene möglich.

Einstellung Ober-/ Unterhitze:

Temperaturregler zwischen **50** und **250°C**

Funktions-Wahlschalter auf 



Kleinflächengrill

Die Wärme wird nur von dem kleinen gewendelten Heizkörper an der Oberseite des Backofens abgestrahlt.

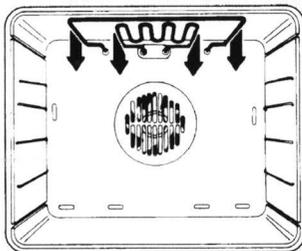
Diese Betriebsart eignet sich für 2-3 cm dicke Kurzbratstücke wie Steaks, Schaschlik, Schnitzel, Koteletts usw.

Einstellung Kleinflächengrill:

Temperaturregler auf **200 - 250°C**

Funktions-Wahlschalter auf 

Gegrillt wird bei **geschlossener Backofentür!**



Großflächengrill

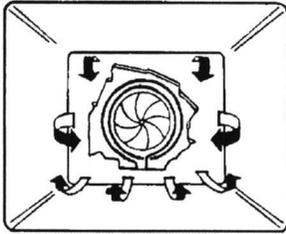
Der zweite äußere Heizkörper an der Decke wird zusätzlich eingeschaltet. Diese Betriebsart ist besonders geeignet zum Grillen größerer Mengen.

Einstellung Großflächengrill:

Temperaturregler auf **200 - 250°C**

Funktions-Wahlschalter auf 

Backofen



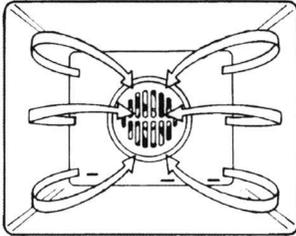
Heißluft

Das Gebläse an der Backofenrückwand verteilt erhitzte Luft in einem ständigen Kreislauf direkt auf das Brat-/ Backgut. Diese Beheizungsart eignet sich besonders für gleichzeitiges Braten und Backen auf mehreren Ebenen.

Einstellung Heißluft:

Temperaturregler zwischen **50°** und **250°C**.

Funktions-Wahlschalter auf 



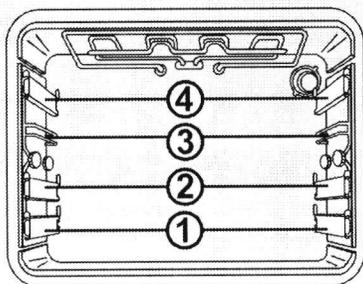
Auftaustufe

In dieser Betriebsart erfolgt nur Luftumwälzung ohne Heizung. Sie wird zum schonenden Auftauen von Gefriergut verwendet.

Einstellung Auftaustufe:

Temperaturregler auf • (Aus)

Funktions-Wahlschalter auf 

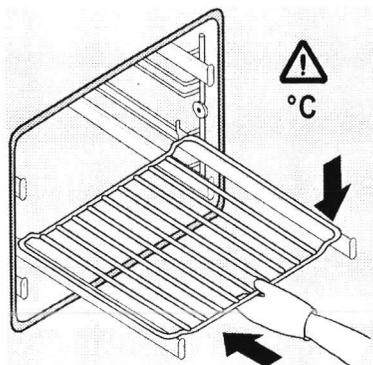
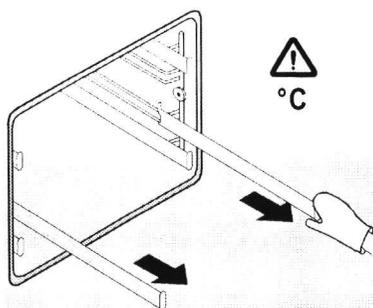


Einschubebenen

In den Backofen können die Backbleche, der Rost oder die Fettpfanne in **4 Ebenen** eingeschoben werden. In den Tabellen zum Braten, Backen oder Grillen ist die jeweilige Ebene mit angegeben.

Die Einschubebene 1, 2 und 4 von unten besitzt einen Teleskopauszug.

Beachten Sie bitte die Zählweise der Einschubebenen von unten nach oben!



Teleskopauszugschienen

Achtung: Teleskopauszugschienen und sonstige Zubehörteile werden heiß! Topflappen o.ä. verwenden!

Der Backofen besitzt Einhängegitter mit Teleskopauszugschienen auf 3 Ebenen.

- Zum Einsetzen von Rost, Backblech oder Fettpfanne zuerst die Teleskopauszugschienen einer Ebene herausziehen.
- Rost, Backblech oder Fettpfanne auf den herausgezogenen Schienen ablegen und von Hand ganz in den Backofen bis zum Anschlag einschieben.

Backofentüre immer erst schließen, wenn Teleskopauszugschienen vollständig eingeschoben sind.

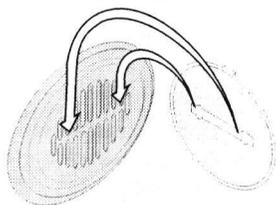
Backofen

Fettfilter

Der eingesetzte Fettfilter an der Backofenrückwand schützt den Ventilator, den Ringheizkörper und den Backofen vor unerwünschten Fettablagerungen.

Den Fettfilter immer ...

- beim Braten einsetzen
- beim Backen herausnehmen



Wichtiger Hinweis: Beim Backen kann ein eingesetzter Fettfilter das Backergebnis negativ beeinflussen.

Gehäusekühlung

Die eingebaute Gehäusekühlung sorgt für niedrige Temperaturen an Bedienungsblende, Schalterknebel und Backofentürgriff bei aufgeheiztem Backofen.

Außerdem wird durch den Luftstrom, der zwischen Tür und Bedienungsblende entweicht, der Wrasenaustritt aus dem Backofen erleichtert.

Das Ein- und Ausschalten der Kühlung erfolgt automatisch durch einen Thermostat.

Nach dem Abschalten des Backofens läuft die Gehäusekühlung einige Zeit nach, bis ausreichende Abkühlung erfolgt ist. Zum raschen Auskühlen kann die Backofentür etwas geöffnet werden (Raststelle), wodurch sich die Abkühlzeit verkürzt.

Backen

Zum Backen können Sie Ober-/Unterhitze oder Heißluft verwenden.

Fettfilter beim Backen immer herausnehmen!

Hinweise

- Zum Backen richten Sie sich bitte bei der Wahl der Einschubebene, Temperatur und Backzeit nach der Backtabelle und nicht nach evtl. alten Erfahrungswerten anderer Backöfen. Die in der Backtabelle angegebenen Werte sind speziell für diesen Backofen ermittelt und getestet.
- Falls Sie in der Backtabelle keine Angaben zu einer speziellen Gebäckart finden, so wählen Sie die Angaben zu einer ähnlichen Gebäckart.

Backen mit Ober-/Unterhitze

- Nur eine Einschubebene benutzen.
- Die Ober-/Unterhitze eignet sich besonders für das Backen von trockenen Kuchen, Brot und Biskuit.
- Dunkle Backformen verwenden. Helle Backformen bräunen schlechter, da sie die Wärme reflektieren.
- Backformen immer auf den Rost stellen. Bei Verwendung eines Backbleches den Rost entfernen.
- Vorheizen verkürzt die Backzeit. Die Speisen erst in den Backofen einschieben, wenn die vorgewählte Temperatur erreicht ist, d.h. nach dem ersten Erlöschen der roten Backofenkontrolllampe.

Backen mit Heißluft

- Die Heißluft eignet sich besonders für das Backen auf mehreren Ebenen, für feuchte Kuchen und für Obstkuchen.
- Es können auch helle Backformen verwendet werden.
- Die Backtemperatur ist in der Regel niedriger als beim Backen mit „Ober-/Unterhitze“ (s.a. Backtabelle).
- Beim Backen von feuchten Blechkuchen (Obstkuchen) wegen der starken Dampfbildung maximal zwei Bleche einschieben.
- Unterschiedliche Backwaren können gemeinsam gebacken werden, wenn die Backtemperatur in etwa übereinstimmt.
- Die Backzeit kann bei mehreren Blechen unterschiedlich sein. Eventuell muss ein Blech früher als das andere herausgenommen werden.
- Kleingebäck wie Plätzchen möglichst gleich dick und gleich groß zubereiten. Ungleichmäßiges Gebäck bräunt auch ungleichmäßig!
- Wenn mehrere Kuchen gleichzeitig gebacken werden, entsteht im Backofen mehr Dampf, der an der Backofentür zu Kondensatbildung führen kann.

Backen

Tipps zum Backen

Ist der Kuchen durchgebacken?

Mit einem Holzstäbchen stechen Sie an der höchsten Stelle den Kuchen an. Wenn kein Teig mehr kleben bleibt, ist der Kuchen fertig. Sie können den Backofen ausschalten und die Nachwärme nutzen.

Der Kuchen fällt zusammen

Überprüfen Sie Ihr Rezept. Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit. Beachten Sie die Rührzeiten, vor allem beim Einsatz von Küchenmaschinen.

Der Kuchen ist unten zu hell

Verwenden Sie beim nächsten Mal eine dunkle Backform oder setzen Sie den Kuchen eine Ebene tiefer ein.

Kuchen mit einem feuchten Belag ist nicht durchgebacken (z.B. Käsekuchen)

Reduzieren Sie das nächste Mal die Backtemperatur und verlängern Sie die Backzeit.

Kondenswasser entsteht bei feuchten Kuchen

Beim Backen kann Wasserdampf entstehen, der durch den Wrasenaustritt abgeleitet wird und sich an Möbelfronten oder Schalterblende niederschlägt.

Die Backofentemperatur wurde mit einem Thermometer selber gemessen und dabei eine Abweichung festgestellt

Der Hersteller misst unter Normbedingungen die Temperatur mit einem Prüfstab in der Backofenmitte. Geschirr und Zubehör haben Einfluss auf die gemessenen Werte, sodass eigene Messungen immer Abweichungen ergeben.

Hinweise zur Backtabelle:

- Die Temperatur ist in Spannen angegeben. Wählen Sie immer erst die niedrige Temperatur. Wenn die Bräunung nicht ausreichend ist, können Sie beim nächsten Mal die Temperatur erhöhen.
- Bei den Backzeiten handelt es sich um Richtwerte, die je nach individuellen Gegebenheiten variieren können.
- Die **fettgedruckten** Angaben zeigen Ihnen die für das Gebäck jeweils günstigste Beheizungsart.
- Beim Backen auf mehreren Ebenen gelten die in Klammern angegebenen Werte.

Backtabelle

Gebäckart	Einschub Temperatur		Einschub Temperatur		Backzeit Minuten
		°C 		°C 	
Süße Kuchen					
Napf- und Rondonkuchen	2	170-180	2	160-170	50-70
Kastenkuchen	1	170-180	2	160-170	60-70
Schlupfkuchen, Springform	2	170-180	2	160-170	45-60
Käsekuchen, Springform	2	170-180	2	150-160	60-90
Obstkuchen, Mürbeteig	2	180-190	2	160-170	50-70
Obstkuchen mit Guss	2	170-180	2	160-170	60-70
Biskuittorte*	2	170-180	2	160-170	30-40
Streuselkuchen	2	180-200	2(1-3)	160-170	25-35
Obstkuchen	2	170-180	2(1-3)	160-170	40-60 ▲
Zwetschgenkuchen	2	180-200	2(1-3)	160-170	30-50
Biskuitrolle*	3	170-180	2(1-3)	160-170	15-25 ▲
Rührkuchen	3	160-170	2(1-3)	150-160	25-35
Hefezopf, -kranz*	2	180-200	2	170-180	25-35
Stollen*	2	170-180	2	160-170	40-60
Apfelstrudel	2	170-180	2	160-170	50-70
Hefblechkuchen	2	170-180	2(1-3)	160-170	40-60
Pikantes Gebäck					
Quiche	2	170-180	2	170-180	45-60
Pizza*	2	200-220	2(1-3)	180-200	30-45
Brot*	2	190-210	2	170-180	50-60
Brötchen*	2	200-210	2	180-190	30-40
Kleingebäck					
Mürbeteigplätzchen	2	170-180	2(1-3)	150-160	10-20 ▲
Spritzgebäck	3	160	2(1-3)	150	15-35
Eiweißgebäck	2	100-110	2(1-3)	100-110	60-120 ▲
Hefekleingebäck	2	180-190	2(1-3)	160-170	20-35
Blätterteiggebäck	2	180-200	2(1-3)	160-170	15-30 ▲
Windbeutel/ Eclairs	2	180-190	2(1-3)	170-190	25-45
Tiefgefrorenes Gebäck					
Apfel-, Quarkstrudel	2	180-200	2(1-3)	170-180	45-60
Käsekuchen	2	180-200	2	170-180	60-75
Pizza	2	200-220	2(1-3)	170-180	15-25
Backofen-Pommes frites*	2	200-220	2	170-180	20-30
Backofenkroketten	2	200-220	2	170-180	20-30

▲ oberes Blech 5 - 10 Minuten früher entnehmen

* Backofen vorheizen

Braten

Zum Braten können Sie Ober-/Unterhitze oder Heißluft verwenden.

Welche Betriebsart für welches Gericht am günstigsten ist, erkennen Sie am **Fett-
druck** in der Brattabelle.

Fettfilter beim Braten immer einsetzen.

Tipps zum Geschirr

- Sie können Geschirr aus Email, feuerfestem Glas, Ton (Römertopf) oder Gusseisen verwenden.
- Brattöpfe aus Edelstahl sind ungünstig, da sie die Wärme sehr stark reflektieren.
- Wenn Sie den Braten abdecken, bleibt er saftiger und der Backofen verschmutzt nicht so stark.
- Im offenen Geschirr bräunt der Braten schneller. Für sehr große Braten eignet sich der Rost in Verbindung mit der Fettpfanne.

Hinweise zum Braten

In der Brattabelle finden sie Angaben zur Temperatur, Einschubebene und Bratzeit. Weil Bratzeiten sehr stark von Art, Gewicht und Qualität des Fleisches abhängig sind, können sich Abweichungen ergeben.

- Das Braten von Fleisch, Geflügel und Fisch lohnt sich erst ab 1 kg Gewicht.
- Es ist soviel Flüssigkeit zuzugeben, dass austretendes Fett und Fleischsaft nicht verbrennen. D.h. bei längerer Bratzeit muss zwischendurch der Braten kontrolliert und Flüssigkeit nachgegossen werden.
- Etwa nach der halben Garzeit sollte der Braten besonders beim Braten im Bratopf gewendet werden. Es ist deshalb sinnvoll, zuerst den Braten mit der Anrichteseite nach unten in den Backofen zu geben.
- Beim Braten von größeren Fleischstücken kann es zu einer stärkeren Dampfbildung und einem Niederschlag an der Tür kommen. Dies ist ein natürlicher Vorgang und beeinträchtigt nicht die Funktionsweise des Gerätes. Nach dem Braten sollte die Tür und das Sichtfenster trockengewischt werden.
- Bei Braten auf dem Rost setzen Sie die Fettpfanne eine Einschubebene tiefer ein, um den Fleischsaft aufzufangen.
- Lassen Sie Speisen nicht im geschlossenen Backofen abkühlen, um Kondenswasser und Korrosion zu vermeiden.

Brattabelle

Fleischart	Gewicht g	Ein- schub 	Temperatur °C 	Ein- schub 	Temperatur °C 	Bratzeit Minuten
Rindfleisch						
Rinderbraten	1500	2	180-200	2	160-180	120-150
Roastbeef, rot	1000	2	220-230	2	190-200	25-35
Roastbeef, rosa	1000	2	220-230	2	180-200	30-40
Roastbeef, durch	1000	2	220-230	2	180-200	35-45
Schweinefleisch						
Schweinebraten mit Schwarte	2000	2	170-180	2	160-170	120-150
Schweineschulter	1500	2	200-220	2	160-170	120-140
Rollbraten	1500	2	200-220	2	160-170	120-140
Kassler	1500	2	180-200	2	160-170	90-120
Hackbraten	1500	2	200-220	2	180-190	60-70
Kalbfleisch						
Kalbsrollbraten	1500	2	190-200	2	180-190	90-120
Kalbshaxen	1750	2	180-200	2	160-170	120-130
Lammfleisch						
Lammrücken	1500	2	190-200	2	170-180	90-120
Hammelkeule	1500	2	190-200	2	170-180	120-130
Wild						
Hasenrücken	1500	2	190-210	2	180-190	90-120
Rehkeule	1500	2	190-210	2	170-180	90-120
Wildschweinkeule	1500	2	190-210	2	170-180	90-120
Geflügel						
Hähnchen, ganz	1200	2	190-200	2	180-190	60-70
Poularde	1500	2	200-210	2	180-190	70-90
Ente	1700	2	170-190	2	150-160	120-150
Gans	4000	2	180-200	2	160-170	180-210
Pute, Truthahn	5000	1	190-210	2	160-170	180-240
Fisch						
Ganzer Fisch	1000	2	200-210	2	170-180	45-60
Fischauflauf	1500	2	180-200	2	150-170	45-60

Grillen und Überbacken



- Beim Grillbetrieb mit erhöhter Vorsicht vorgehen. Durch die starke Hitze des Grillheizkörpers sind Rost und sonstige Teile sehr heiß. Deshalb Küchenhandschuhe und Grillzange verwenden!
- Aus angestochenem Grillgut z.B. Würstchen kann heißes Fett spritzen. Um die Verbrühungsgefahr an der Haut und besonders den Augen zu vermeiden, eine Grillzange verwenden.
- Den Grillvorgang ständig beobachten. Grillgut kann durch die starke Hitze sehr schnell verbrennen!
- Kinder grundsätzlich fernhalten.

Grillfläche wählen:

Kleinflächengrill

- Steaks, Fischeisbein oder Würstchen
- Toasts
- kleine Gratins

Großflächengrill

- für mehr als 3 Steaks, Fischeisbein, oder Würstchen
- zum Toasten von Weißbrotscheiben
- zum Überbacken von Toastbrot bis zu 12 Stück
- zum Grillen von ganzen Fischen wie Forelle
- zum Überbacken von Aufläufen und Gratins in der Fettpfanne oder in größeren Auflaufformen wie Lasagne, Kartoffelgratin etc.

Der Grillheizkörper eignet sich besonders zum knusprigen, fettarmen Garen von Würstchen, flachen Fleisch- und Fischstücken (Steaks, Schnitzel, Lachscheiben) oder auch zum Toasten und Überbacken.

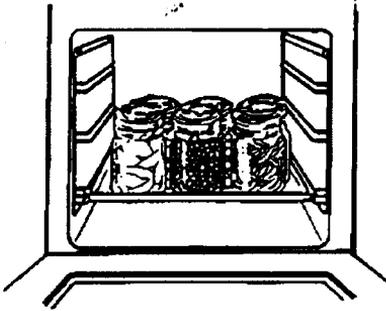
Tipps zum Grillen

- Gegrillt wird bei geschlossener Backofentür.
- In der Grilltabelle finden sie Angaben zur Temperatur, Einschubebene und Grillzeit. Da die Grillzeiten sehr stark von Art, Gewicht und Qualität des Fleisches abhängig sind, können sich Abweichungen ergeben.
- **Fettfilter beim Grillen stets einsetzen.**
- Grillheizkörper ca. 3 Min. vorheizen.
- Beim Grillen auf dem Rost, den Rost mit Öl bepinseln, damit das Grillgut nicht festklebt.
- Flachgrilladen auf den Rost legen. Den Rost in die Fettpfanne zum Auffangen des Fleischsaftes einlegen. Zusammen kann beides auf die obere Teleskopauszugschiene eingesetzt werden.
- Das Grillgut nach der Hälfte der Zeit wenden. Flache Scheiben nur einmal, größere Stücke mehrmals wenden. Zum Wenden am besten eine Grillzange verwenden, damit der Fleischsaft nicht zu stark ausfließt.
- Dunkle Fleischsorten bräunen besser und schneller als helles Fleisch vom Schwein oder Kalb.
- Nach jedem Grillvorgang den Backofen und das Zubehör reinigen, damit sich der Schmutz erst gar nicht festsetzen kann.

Grilltabelle

Grillgut	Gewicht g	Einschub 	Betriebsart  	Temperatur °C	Grillzeit Minuten	
					1. Seite	2. Seite
Rindfleisch						
2 Rinderfiletsteaks, rot	400	4	•	250	8 - 10	4 - 6
2 Rinderfiletsteaks, rosa	400	4	•	250	10 - 12	8 - 10
2 Rinderfiletsteaks, durch	400	4	•	250	12 - 13	9 - 12
Schweinefleisch						
2 Schweinenackensteaks	350	4	•	250	10 - 12	6 - 8
4 Schweinenackensteaks	700	4	•	250	10 - 12	6 - 8
Kalbfleisch						
3 Kalbschnitzel	450	4	•	250	10 - 15	6 - 8
6 Kalbschnitzel	900	4	•	250	10 - 15	6 - 8
Lammfleisch						
4 Lammkoteletts	600	4	•	250	8 - 10	6 - 8
8 Lammkoteletts	1200	4	•	250	8 - 10	6 - 8
Wurstwaren						
4 Grillwürste	400	4	•	250	8 - 10	6 - 8
2 Leberkäsescheiben	400	4	•	250	6 - 8	4 - 6
Geflügel						
2 Hähnchen, halbiert	1000	2	•	220	20-30	15-25
4 Hähnchenkeulen	350	3	•	220	7 - 10	7 - 10
Fisch						
2 Lachscheiben	400	3	•	220	5 - 6	5 - 6
Toasts						
4 Weißbrotscheiben	200	4	•	250	1 - 2	-
2 Mischbrotscheiben	200	4	•	250	2 - 3	-
12 Belegte Toastbrote	1000	3	•	200	5 - 7	-

Einkochen



Zum Einkochen die Betriebsart Heißluft verwenden.

- Das Einkochgut und die Gläser wie üblich vorbereiten. Verwenden Sie handelsübliche Einmachgläser mit Gummiringen und Glasdeckeln. Gläser mit Schraub- oder Bajonettverschluss sowie Metalldosen dürfen nicht verwendet werden. Die Gläser sollen möglichst gleich groß, mit gleichem Inhalt gefüllt und gut zugeklammert sein. Sie können bis zu 6 Einliter-Gläser gleichzeitig einkochen.

- Verwenden Sie nur frische Nahrungsmittel.
- Füllen Sie etwa 1 Liter heißes Wasser in die Fettpfanne, damit im Backofen die notwendige Feuchtigkeit entstehen kann. Stellen Sie die Gläser so hinein, dass sie sich nicht berühren. Eine Lage nasses Papier, das auf die Gläser gelegt wird, schon die Gummiringe.
- Die Fettpfanne mit den Gläsern in die 1. Einschubebene von unten einschieben. Den Funktions-Wahlschalter auf Heißluft stellen und mit dem Temperaturregler die Temperatur auf 180 °C einstellen. Das Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig.
- Beobachten Sie das Einkochgut, bis die Flüssigkeit in den Gläsern zu perlen beginnt und beachten Sie die Zeiten in der Einkochtabelle.

Einkochtabelle

Einkochgut	Menge	Heißluft 180°C bis zum Perlen	Nach dem Perlen	Ruhezeit im Backofen
Obst				
Beeren	6 x 1 Liter	ca. 30 Min.	abschalten	15 Min.
Steinobst	6 x 1 Liter	ca. 30 Min.	abschalten	30 Min.
Apfelmus	6 x 1 Liter	ca. 40 Min.	abschalten	35 Min.
Gemüse				
Gewürzgurken	6 x 1 Liter	30 bis 40 Min.	abschalten	30 Min.
Bohnen, Karotten	6 x 1 Liter	30 bis 40 Min.	auf 130°C stellen 60 - 90 Min.	30 Min.

Auftauen

Durch eine Luftumwälzung im Backofen bei Raumtemperatur wird das Auftauen von Gerichten beschleunigt. Stellen Sie hierzu die Betriebsart „Auftauen“  ein.

Hinweis: Bei versehentlicher Betätigung des Temperaturreglers leuchtet die Backofenkontrollampe; die Heizung ist aber nicht in Betrieb.

- Zum Auftauen geeignet sind Sahne- und Buttercremetorten, Kuchen und Gebäck, Brot und Brötchen, tiefgefrorenes Obst.
- Fleisch und Geflügel sollte aus hygienischen Gründen nicht im Backofen aufgetaut werden.
- Wenn möglich Auftaugut zwischendurch wenden oder umrühren, um ein gleichmäßiges Auftauen zu erreichen.

Reinigung und Pflege



Das Gerät darf nicht mit einem Heißdampf- oder Dampfstrahlreiniger gereinigt werden.

Vor dem Reinigen den Backofen ausschalten und abkühlen lassen.

Frontgehäuse

Zur Reinigung und Pflege der Frontflächen verwenden Sie bitte handelsübliche Mittel, die nach den Herstellerangaben angewendet werden sollten.

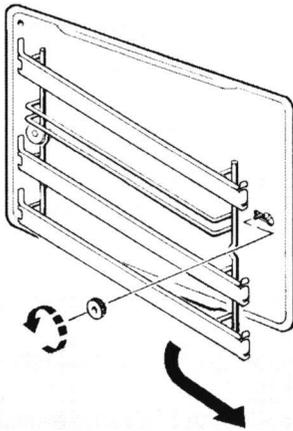
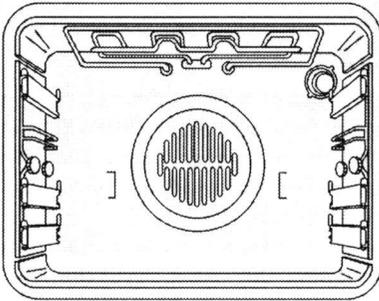
Benutzen Sie auf keinen Fall scheuernde Reinigungsmittel, spitze Gegenstände oder kratzende Topfreiniger.

Edelstahl-Frontgehäuse

Reinigen Sie die Oberfläche nur mit mildem Reinigungsmittel (Seifenwasser) und einem weichen, nicht scheuernden Schwamm. Verwenden Sie keine scheuernden oder lösungsmittelhaltige Putzmittel. Bei Nichtbeachtung dieser Hinweise können Beschädigungen an der Oberfläche auftreten.

Backofen

- Vor jedem Reinigen den Backofen auskühlen lassen.
- Der Backofen sowie die Zubehöerteile sollten nach jeder Verschmutzung gereinigt werden, damit Rückstände nicht einbrennen können.
- Fettspritzer lassen sich am leichtesten mit warmem Spülwasser entfernen, wenn der Backofen noch handwarm ist.
- Bei hartnäckigen oder sehr starken Verschmutzungen handelsübliche Backofenreiniger verwenden. Mit klarem Wasser gründlich reinigen, damit alle Reinigungsmittel restlos entfernt werden.
- Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. grobe Scheuermittel, kratzende Topfreiniger, Rost- und Fleckenentferner etc.
- Lackierte, eloxierte, verzinkte Oberflächen oder Aluminiumteile dürfen nicht mit **Backofensprays** in Berührung kommen, da sonst Beschädigungen oder Farbveränderungen auftreten können. Das Gleiche gilt für den Thermostatfühler und die sichtbaren Heizkörper oben.
- Beim Kauf und der Dosierung der Reinigungsmittel bitte an die Umwelt denken und die Anweisungen des jeweiligen Herstellers beachten.



Teleskopauszugschienen

Zum Reinigen können die Einhängegitter mit Teleskopauszugschienen komplett abgenommen werden.

- Die Einhängegitter mit Teleskopauszügen auf beiden Seiten durch heraus-schrauben der seitlichen Rändelmuttern lösen und abnehmen.
- Die Einhängegitter mit Teleskopauszugschienen nur mit handelsüblichen Reinigungsmittel außen reinigen. Die Teleskopauszugschienen dürfen nicht in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

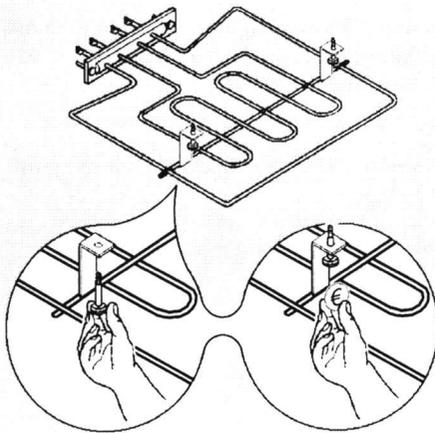
Nach der Reinigung die Einhängegitter mit Teleskopauszugschienen wieder an der Seitenwand befestigen.

Achtung, die Rollen dürfen nicht eingefettet werden.

Reinigung und Pflege



- Vor dem Absenken des Grillheizkörpers muss der Backofen durch Herausdrehen der Sicherungen oder Ausschalten des Leitungsschutzschalters vom Netz getrennt werden.
- Der Grillheizkörper muss abgekühlt sein, damit keine Verbrennungsgefahr besteht.
- Der Grillheizkörper darf nicht in heruntergeklappter Stellung betrieben werden.



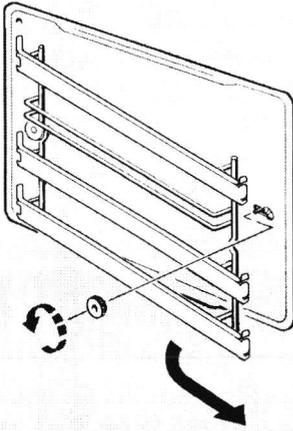
Grillheizkörper absenken

Zum leichteren Reinigen der Garraumdecke kann der Grillheizkörper abgesenkt werden.

- Beide Schrauben an den Befestigungsbügeln herausschrauben. Dazu evtl. einen Schraubendreher oder eine Münze verwenden.
Grillheizkörper dann langsam herunterklappen.
- Decke des Backofens reinigen.
- Nach der Reinigung den Grillheizkörper wieder nach oben klappen und mit den Schrauben sicher befestigen.

Hinweis:

Prüfen, ob der Grillheizkörper durch die Befestigungsbügel sicher gehalten wird, um ein versehentliches Abklappen während dem Gebrauch auszuschließen.

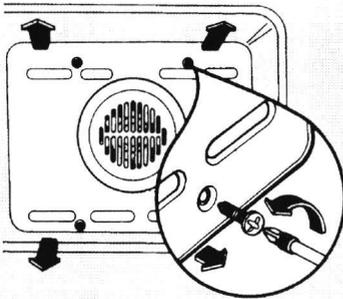


- Vor der Demontage muss der Backofen durch Ziehen des Netzsteckers, Herausdrehen der Sicherungen oder Ausschalten des Leitungsschutzschalters vom Netz getrennt werden!

Backofenrückwand reinigen

Demontage des rückseitigen Bleches

- Die Einhängegitter mit Teleskopauszug auf beiden Seiten durch Herausschrauben der seitlichen Rändelmutter lösen und abnehmen.
- Die 4 Schrauben in dem rückseitigen Blech lösen.
- Das Blech anschließend herausnehmen.

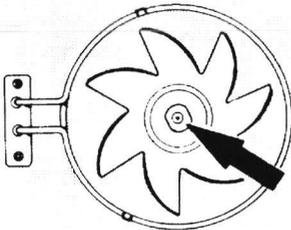


Demontage des Lüfterrades

- Die Befestigungsmutter lösen und das Lüfterrad abnehmen.

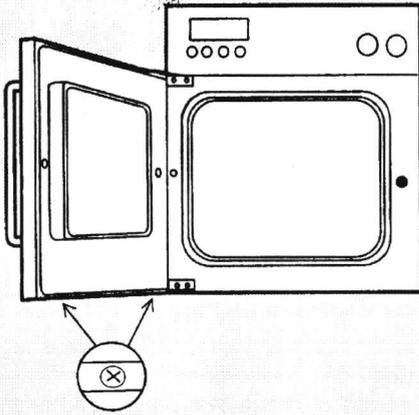
Achtung! Die Mutter hat **Linksgewinde**.

- Die verschmutzten Teile einweichen und mit einer weichen Bürste reinigen. Zum Reinigen keine scheuernden Reinigungsmittel oder scharfe Gegenstände verwenden.
- Nach der Backofenreinigung Lüfterrad wieder auf die Antriebswelle aufsetzen und befestigen.
- Die gereinigte Zwischenwand wieder mit den 4 Schrauben an der Rückwand befestigen.
- Die Einhängegitter mit Teleskopauszügen wieder montieren.



Nach erfolgter Reinigung die Netzverbindung wieder herstellen.

Reinigung und Pflege



Backofentür reinigen

Zum gründlichen Reinigen der evtl. von innen verschmutzten Backofentür, kann die Frontglasscheibe der Backofentür abgenommen werden.

Wichtig:

Zum Abnehmen der Frontglasscheibe sollte eine zweite Person die Frontglasscheibe beim Abnehmen halten.

- Backofentür etwas öffnen.
- Bei Linksanschlag der Tür die beiden Schrauben an der Unterseite mit einem Kreuzschlitzschraubendreher entfernen. Bei Rechtsanschlag sind die Schrauben an der Oberseite.
- Bei Linksanschlag die Glasscheibe unten vorsichtig aus dem Rahmen herausziehen und die ganze Scheibe gleichmäßig nach unten entnehmen.
Bei Rechtsanschlag die Glasscheibe oben vorsichtig herausziehen und nach oben entnehmen.
- Nach erfolgter Reinigung die Glasscheibe in umgekehrter Reihenfolge wieder einsetzen. Zuletzt die beiden Schrauben einsetzen.

Zubehör

Das Zubehör wie z.B. Backbleche, Fettpfanne, Rost usw. mit heißem Wasser und etwas Spülmittel reinigen.

Spezial Email:

Backofen, Türinnenseite, Backblech und Fettpfanne sind mit Spezial Email ausgestattet, das eine glatte und widerstandsfähige Oberfläche besitzt.

Diese Spezialbeschichtung macht das Backofenreinigen bei Raumtemperatur erheblich leichter.

Fettfilter

Der Fettfilter soll nach jeder Benutzung, eventuell mit Hilfe einer weichen Bürste, in heißem Wasser mit etwas Spülmittelzusatz oder in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Vor dem Einlegen in die Geschirrspülmaschine sollte der Fettfilter gut eingeweicht werden.

Was tun bei Problemen?



Unqualifizierte Eingriffe und Reparaturen am Gerät sind gefährlich, weil Stromschlag- und Kurzschlussgefahr besteht. Sie sind zur Vermeidung von Körperschäden und Schäden am Gerät zu unterlassen. Deshalb solche Arbeiten nur von einem Elektrofachmann, wie z.B. unserem Technischen Kundendienst, ausführen lassen.

Bitte beachten

Sollten an Ihrem Gerät Störungen auftreten, prüfen Sie bitte anhand dieser Gebrauchsanleitung, ob sie die Ursachen nicht selber beheben können.

Wichtig:

Der Besuch des Kundendienstes erfolgt während der Garantiezeit **nicht kostenlos**, wenn das Gerät aufgrund **falscher Bedienung** nicht ordnungsgemäß arbeitet.

Nachfolgend finden Sie einige Tipps zur Behebung von Störungen.

Die Zeitschaltuhr zeigt ungewöhnliche Werte oder undefiniertes Schaltverhalten...

Bei eventuellen Fehlfunktionen der Zeitschaltuhr, die Sicherung im Sicherungskasten für einige Minuten ausschalten. Anschließend Uhrzeit einstellen.

Im Display blinkt „0.00“ und „AUTO“ abwechselnd?

Bei Erstanschluss oder Stromausfall sind alle eingegebenen Zeiten gelöscht. Stellen Sie die Uhrzeit ein, weil sie für den Betrieb des Backofens erforderlich ist.

Im Display blinkt „AUTO“?

Hand-Taste  kurz drücken um den Backofen freizuschalten (gewohnter Backofenbetrieb von Hand).

Die Betriebskontrolllampe leuchtet nicht

- Haben Sie alle notwendigen Schalter betätigt?
- Hat die Sicherung in der Hausinstallation ausgelöst?
- Haben Sie den Temperaturregler bzw. den Funktions-Wahlschalter richtig eingestellt?

Die Sicherungen lösen mehrfach aus

Rufen Sie den Technischen Kundendienst oder einen Elektroinstallateur!

Die Backofenbeleuchtung ist ausgefallen

Der Austausch der Backofenbeleuchtung ist im Kapitel „Austausch von Geräteteilen“ beschreiben.

Der Backofen wird nicht beheizt

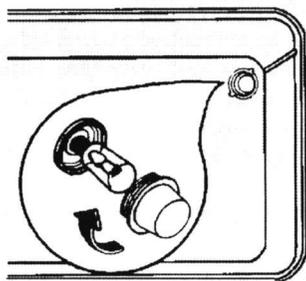
- Hat die Sicherung in der Hausinstallation ausgelöst?
- Haben Sie den Temperaturregler bzw. den Funktions-Wahlschalter richtig eingestellt?
- Haben Sie nach Benutzung der Zeitschaltuhr vergessen, wieder auf Handbetrieb (Hand-Taste ) umzuschalten?

Die Backergebnisse sind unbefriedigend

- Haben Sie die Hinweise und Tipps im Kapitel „Backen“ ausreichend beachtet?
- Haben Sie die Angaben in der Backtabelle genau beachtet?
- Haben Sie den Fettfilter zum Backen herausgenommen?

Sollten diese Hinweise nicht den gewünschten Erfolg bringen, wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst.

Austausch von Geräteteilen



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

Zum Auswechseln der Backofenbeleuchtung den Backofen unbedingt durch Herausdrehen der Sicherungen oder Ausschalten des Leitungsschutzschalters vom Netz trennen.

Backofenlampe

Für den Austausch wird eine Backofenlampe mit folgender Spezifikation benötigt:
Fassung E14, 230V, 25 W, 300 °C

- Drehen Sie das Abdeckglas gegen die Uhrzeigerrichtung heraus und tauschen Sie die Backofenlampe aus. Anschließend schrauben Sie das Abdeckglas wieder ein.

Sonstiges Zubehör

Der Rost, das Backblech, die Fettpfanne usw. kann unter Angabe der Produkt- und Privileg-Nummer des Gerätes beim Technischen Kundendienst bestellt werden.

Hinweise zur Entsorgung

Verpackungs-Entsorgung

Unsere Produkte benötigen für den Transport eine wirksame Schutzverpackung.

Diese Transportschutzverpackung wird vom Spediteur immer mitgenommen und einer Verwertung zugeführt. Nur auf ausdrücklichen Wunsch, die Verpackung zu behalten, wird sie mit dem Artikel übergeben und kann später, wie das Material von Verkaufsverpackungen, als Pappe, Folie, etc. der jeweiligen Wertstoffsammlung zugeführt werden.

Altgeräte-Entsorgung

Schon seit 1976 nimmt Quelle alte Elektro-Großgeräte zurück und führt sie einer fachgerechten Entsorgung zu. So können Sie auch Ihren Backofen am Ende der Nutzungsphase zurückgeben. Die aktuellen Konditionen finden Sie auf den Service-Seiten im großen Quelle-Katalog.

Wenn Sie davon keinen Gebrauch machen wollen, können Sie auch die in Ihrer Gemeinde dafür vorgesehenen Rückgabemöglichkeiten nutzen.

Montageanleitung

Sicherheitshinweise bei Montage

- Furniere, Kleber bzw. Kunststoffbeläge des Einbauschranks und der angrenzenden Möbel müssen temperaturbeständig sein ($>75^{\circ}\text{C}$). Sind die Furniere und Beläge nicht genügend temperaturbeständig, können sie sich verformen.
- Das Gerät entspricht bezüglich des Schutzes gegen Feuergefahr dem Typ Y (IEC 335-2-6). Nur Geräte dieses Typs dürfen einseitig an nebenstehende Hochschränke oder Wände angestellt werden.
- Der Berührungsschutz muss durch den Einbau gewährleistet sein.
- Beim Einsetzen des Backofens in den Umbauschrank, darauf achten, dass die elektrische Anschlussleitung nicht unter dem Gerät eingeklemmt wird.
- **Bei ordnungsgemäßen Einbau darf die Backofentür nicht selbsttätig zufallen.** Eine unkontrolliert zufallende Backofentür kann Verbrennungen hervorrufen. Der Backofen muss dann neu ausgerichtet werden, bzw. die Ursache beseitigt werden.
- Die Verpackungsmaterialien (Plastikfolien, Styropor, Nägel, etc.) müssen aus der Reichweite von Kindern gebracht werden, da diese Teile mögliche Gefahrenquellen darstellen. Kleinteile könnten verschluckt werden und von Folien geht Erstickungsgefahr aus.

Montageanleitung

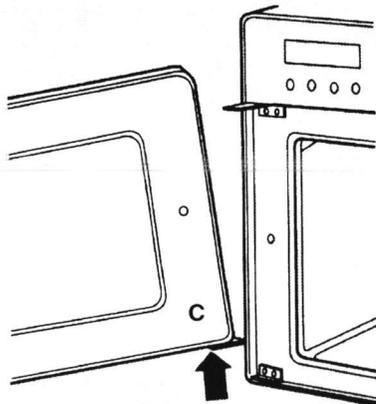
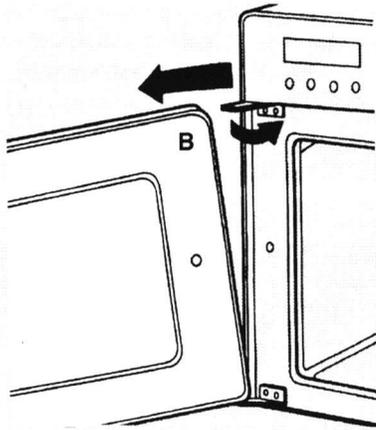
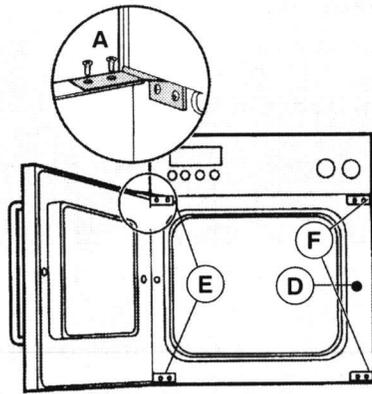
Elektroanschluss

- Vor dem Anschluss ist zu prüfen, ob die auf dem Typschild angegebene Spannung mit der vorhandenen Netzspannung übereinstimmt.
- Die Steckdose ist zweckmäßiger Weise hinter einem Unterschrank links oder rechts, außerhalb des Strahlungsbereiches des Gerätes, anzuordnen. Sie darf sich nicht hinter dem Backofen befinden, weil die Geräterückwand heiß wird. Die Netzanschlussleitung darf nicht an der Backofenrückwand anliegen.
- Das Gerät wird steckerfertig geliefert. Die vorhandene Netzanschlussleitung mit Stecker ist an eine Schutzkontaktsteckdose (230 V~, 50 Hz) anzuschließen. Die Schutzkontaktsteckdose muss vorschriftsmäßig installiert sein.
- Ein eventueller Festanschluss oder eine Leitungsverlängerung darf nur durch den Technischen Kundendienst oder einen zugelassenen Elektroinstallateur gemäß den technischen Anschlussbedingungen des Energieversorgungsunternehmens erfolgen.
- Nur bei Festanschluss: In der Elektroinstallation ist eine Einrichtung vorzusehen, die es ermöglicht, das Gerät mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm allpolig vom Netz zu trennen. Als geeignete Trennvorrichtungen gelten z.B. LS-Schalter, Sicherungen (Schraubsicherungen sind an der Fassung herauszunehmen), FI-Schalter und Schütze. Wird das Gerät mittels Stecker angeschlossen, so ist eine Trennvorrichtung dann nicht notwendig, wenn der Stecker gut zugänglich ist.
- Reparaturen an den stromführenden Teilen des Geräts dürfen nur durch Fachkräfte durchgeführt werden. Im Störfall wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst.

Türanschlag wechseln

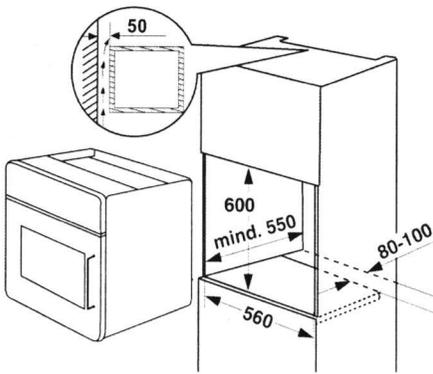
Der Backofen wird werkseitig mit Türanschlag links geliefert. Bei Bedarf kann der Türanschlag gewechselt werden.

Das Wechseln des Türanschlages sollte gleichzeitig mit dem Einbau des Backofens in die Nische erfolgen.

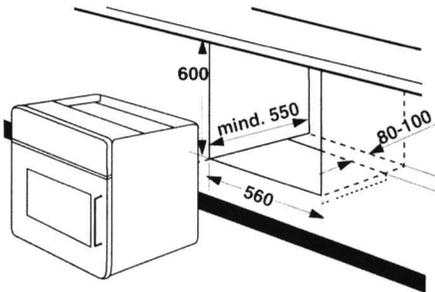


- Backofentür öffnen und mit einem Kreuzschlitzschraubendreher die zwei oberen Schrauben (A in Abb.) lösen, wobei die Backofentür gehalten wird. Tür langsam nach vorne gleiten lassen, um sie vom oberen Scharnier zu befreien (B). Oberes Scharnier einklappen und Tür etwas anheben, um sie vom unteren Scharnier zu befreien (C).
- Rastzapfen (D) an der Backofenmuffel mit einem Gabelschlüssel abschrauben und auf der anderen Seite einschrauben.
- Beide Türscharniere auf der linken Seite abschrauben (E).
- Auf der rechten Seite je eine Schraube (F) oben und unten herausschrauben und gegenüberliegend wieder einsetzen.
- Beide Türscharniere an der rechten Seite anschrauben. Das linke obere Scharnier wechselt nach rechts unten; entsprechend das untere Scharnier.
- Vor dem Einsetzen der Backofentür sollte die Befestigung des Backofens mit vier seitlichen Schrauben am Einbaumöbel erfolgen (siehe nächste Seite).
- Backofentür auf der rechten Seite oben in das Scharnier einsetzen und unten das aufgeklappte Scharnier mit den zwei Schrauben wieder befestigen.
- Nach dem Einbau die einwandfreie Funktion der Backofentür überprüfen. Die geöffnete Backofentür darf nicht von selbst zufallen! Falls doch, den Backofen neu ausrichten, bzw. Ursache beseitigen!

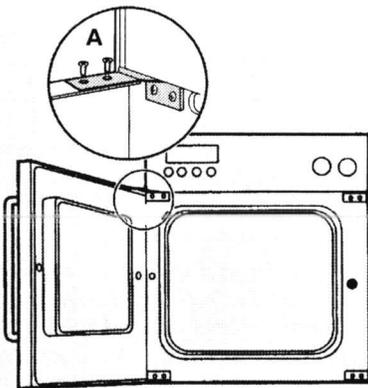
Montageanleitung



Einbau in Hochschrank



Unterbau ohne Kochmulde



Geräteeinbau

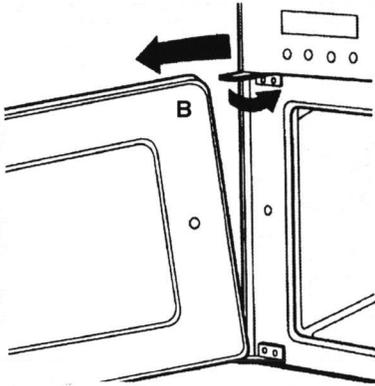
Die Standsicherheit der Möbel muss DIN 68930 genügen. Die Abmessungen der Nischen sind unbedingt einzuhalten.

Auf der Rückseite des Gerätes darf in der Nische keine Möbelrückwand vorhanden sein, damit die Lüftung gewährleistet ist.

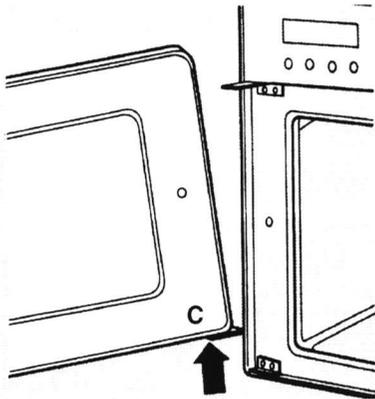
Den Einbauschränk mit der Wasserwaage eben ausrichten.

Das Gerät vor die Nische stellen bzw. heben und das Anschlusskabel nach hinten durchführen. Gerät bis zum Anschlag in die Nische schieben.

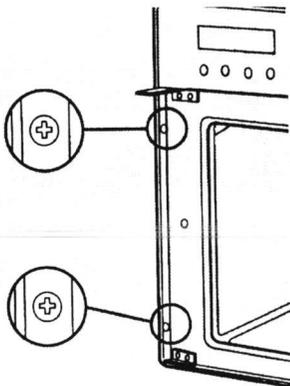
Backofentür ausbauen: Mit einem Kreuzschlitzschraubendreher die beiden Schrauben (**A** in Abb.) lösen, wobei die Backofentür gehalten wird.



Tür langsam nach vorne gleiten lassen, um sie vom oberen Scharnier zu befreien (**B**). Oberes Scharnier einklappen.



Backofentür etwas anheben, um sie vom unteren Scharnier zu befreien (**C**).



Backofen links und rechts mit vier mitgelieferten Schrauben am Einbauschränk befestigen.

Backofentür in umgekehrter Reihenfolge wieder einsetzen und zuletzt mit den oberen Schrauben (**A**) befestigen.

Anschließend Stecker in die Steckdose stecken und Funktionsprüfung durchführen.