

MDS 7208 X - MDS 7208 WH /A - MDS 7208 BK

DE Bedienungsanleitung

Inhaltsverzeichnis

1	VORWORT	4
2	WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE	5
3	BACKOFENSPEZIFIKATIONEN	10
4	INSTALLATION DES GERÄTES	12
5	ELEKTRISCHER ANSCHLUSS	16
	5.1 Energieeffizienz des Backofens.....	19
6	EINFÜHRUNG DES GERÄTS	21
	6.1 Backofen Zubehör.....	22
7	VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH	23
8	SPEZIFIKATIONEN UND FUNKTIONSWEISE DES GERÄTS	24
	8.1 Spezifikationen des Backofens.....	24
9	VERWENDUNG DES GERÄTS	31
	9.1 Einstellung der Gerätetemperatur.....	31
10	VERWENDUNG VON TELESKOPSCIENEN	32
11	REINIGUNG UND WARTUNG DES GERÄTS	34
12	LAMPENWECHSEL	41
13	BESCHREIBUNG DER WICHTIGSTEN FUNKTIONEN	43
14	GAR-/BACKTABELLE	45

1 VORWORT

SEHR GEEHRTE KUNDEN

Wir danken Ihnen aufrichtig für die Wahl unserer Produkte.

Dieses Produkt wurde in modernen, umweltfreundlichen und naturverträglichen Anlagen hergestellt.

Bitte lesen Sie alle Anweisungen und Warnhinweise in dieser Bedienungsanleitung sorgfältig durch. Dieses Handbuch enthält wichtige Informationen für die sichere Installation, Verwendung und Wartung des Produkts sowie die notwendigen Warnhinweise, damit Sie Ihr Gerät optimal nutzen können. Bewahren Sie dieses Handbuch an einem sicheren Ort auf, an dem Sie es bei Bedarf leicht erreichen können, um es später zu verwenden. Der Hersteller haftet nicht für Personen-, Umwelt- oder Sachschäden, die durch Übersetzungs- oder Druckfehler in diesem Handbuch oder durch falsche Bedienung des Geräts entstehen können.

2 WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

- Die Betriebsspannung des Ofen beträgt 220 bis 240 Volt.
- Schließen Sie den Backofen an eine Sicherung mit 16 A an. Falls die Stromstärke im Haushalt weniger als 16 A beträgt, lassen Sie eine 16-A-Sicherung von einem qualifizierten Elektriker installieren.
- Schließen Sie den Backofen immer an eine geerdete Steckdose an. Lassen Sie die geerdete Steckdose von einem autorisierten Elektriker installieren. Das Unternehmen übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch die Verwendung des Geräts in einer nicht geerdeten Steckdose verursacht werden können.
- Dieser Abschnitt enthält die notwendigen Sicherheitshinweise, um die Gefahr von Personen- und Sachschäden zu vermeiden. Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen führt zum Erlöschen der Garantie und das Unternehmen übernimmt keine Haftung für entstandene Schäden.
- Falls elektrische Anschlüsse im Inneren des Geräts hervorstehen, schalten Sie das Gerät aus, um einen elektrischen Schlag zu vermeiden, und wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit den Heizelementen im Inneren des Backofens, da diese Elemente während des Betriebs sehr heiß werden. Während der Grillfunktion kann die Oberfläche des Backofens sehr heiß werden. Achten Sie deshalb darauf, dass Sie nicht mit den Heizelementen im Inneren des Backofens in Berührung kommen..
- Entflammbare Gegenstände, die im Garraum aufbewahrt werden, können sich entzünden. Stellen Sie keine brennbaren Gegenstände in den Backofen.
- Benutzen Sie Handschuhe, wenn Sie heiße Lebensmittel oder Utensilien wie Tablettis usw. aus dem Ofen oder vom Grill nehmen. Ofenkomponenten und Utensilien (Bleche usw.) werden während des Betriebs sehr heiß.
- Das Gerät und sein Zubehör werden während des Gebrauchs heiß. Vermeiden Sie es, heiße Teile zu berühren.
- Wenn Rauch austritt, öffnen Sie die Gerätetür nicht. Schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie den Schutzschalter aus.
- Es ist möglich, dass Backpapier mit Heizelementen in Berührung kommt und Feuer fängt. Legen Sie das Backpapier während des Vorheizens nicht wahllos in das Gerät. Legen Sie immer ein Backblech oder eine Kuchenform auf das Backpapier. Legen Sie das Papier nur in den gewünschten Bereich. Das Backpapier darf nicht auf dem Gerät liegen.

 **WARNUNG!**

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

- Die Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Das Gerät kann während des Betriebs heiß werden. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Heizelemente im Inneren des Ofens berühren. Von Kindern fernhalten.
- Verwenden Sie zum Reinigen der Backofentür keine scharfen, scheuernden Reinigungsmittel oder scharfe Metallschaber, da diese das Glas zerbrechen oder die Oberfläche zerkratzen können.
- Die Öfen müssen fern von entflammaren Umgebungen aufgestellt werden.
- Verwenden Sie nur den für diesen Ofen empfohlenen Temperaturfühler (optional).
- Verwenden Sie zur Reinigung des Backofens keine Dampfreiniger.

 **WARNUNG!**

Ziehen Sie vor dem Auswechseln der Lampe den Stecker aus der Steckdose oder unterbrechen Sie die Stromzufuhr durch Ausschalten des Hauptschalters, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.

- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch ein eigenes Kabel oder ein vom Hersteller oder einem autorisierten Kundendienst zugelassenes Kabel ersetzt werden.
- Dieses Gerät darf nicht an externe Schaltungen wie Zeitschaltuhren oder immer ein- oder ausgeschaltete Schaltkreise angeschlossen werden, um Schäden zu vermeiden, die durch eine falsche Platzierung des thermischen Schutzschalters verursacht werden können.
- Zugängliche Teile können heiß sein. Kleine Kinder sollten bei der Benutzung des Grills ferngehalten werden.
- Vor der Reinigung müssen verschüttete Lebensmittelflecken entfernt werden.

VOR UND WÄHREND DER INSTALLATION SOLLTE FOLGENDES BEACHTET WERDEN

- Das Gerät muss immer von einem autorisierten Kundendienst installiert werden.
- Zum besseren Kochen und Reinigen ist das Gerät mit einem leistungsstarken Umluftsystem ausgestattet. Um dies zu gewährleisten, befolgen Sie bitte die Installationsanweisungen.

- Verwenden Sie das Gerät nach der Installation für einen sicheren Betrieb.
- Das Gerät muss im Einbauschrank so aufgestellt werden, dass die Rückseite des Geräts zur Wand zeigt.
- Vergewissern Sie sich, dass das gesamte Verpackungsmaterial entfernt wurde, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
- Verwenden Sie das Gerät nur entsprechend dem in der Bedienungsanleitung beschriebenen Verwendungszweck.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Er ist nicht für die Verwendung in der Industrie oder im Labor bestimmt.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien und lassen Sie es nicht dort stehen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wasser, auf nassem Boden oder in der Nähe eines Feuers.
- Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern, geistig behinderten Personen oder unerfahrenen Personen ohne die Anwesenheit und Aufsicht eines kompetenten Erwachsenen benutzt werden.
- Wenn die Tür oder die Türdichtungen des Geräts beschädigt sind, dürfen Sie das Gerät nicht benutzen, bevor es von einem autorisierten Kundendienst repariert wurde.
- Das Kabel darf nicht über den Rand eines Tisches oder einer Arbeitsplatte hängen.

WARNHINWEISE ZUR VERWENDUNG

- Achten Sie darauf, das gesamte Verpackungsmaterial vor der Verwendung zu entfernen.
- Dieses Gerät darf nicht für andere Zwecke als zum Kochen verwendet werden. Es ist gefährlich und unangemessen, ihn für andere Zwecke zu verwenden (z. B. zum Heizen eines Raums). Unser Unternehmen haftet nicht für Schäden an Personen, Tieren oder Gegenständen, die durch falsche oder unsachgemäße Bedienung des Ofens verursacht werden.
- Bei der ersten Inbetriebnahme des Backofens ist es möglich, dass ein Geruch auftritt, der von den Heizmaterialien und Heizelementen verursacht wird. Betreiben Sie den Backofen in diesem Fall 30 Minuten lang bei maximaler Temperatur mit aktivierter Ober- und Unterhitze (und ggf. 3D), ohne Lebensmittel einzulegen.
- Kunststoffteile, die nicht mit dem Backofen kompatibel sind, können schmelzen und den Backofen beschädigen oder bei hohen Temperaturen Verbrennungen verursachen.
- Niemals auf dem Boden des Backofens kochen oder braten.
- Beachten Sie, dass alkoholische Getränke, die zum Kochen bestimmter Gerichte verwendet werden, bei hohen Temperaturen verdampfen und sich an heißen Oberflächen entzünden können..
- Bei der Handhabung oder Erhitzung von Konserven kann in geschlossenen Behältern ein hoher Druck entstehen, durch den die Behälter explodieren können. Lagern Sie Lebensmittel nicht in geschlossenen Behältern und erhitzen Sie geschlossene Behälter nicht.

- Legen Sie keine Alufolie auf den Boden des Backofens.
- Wenn Sie den Backofen umstellen, reinigen oder reparieren wollen, ziehen Sie den Netzstecker.
- Versuchen Sie niemals, den Stecker durch Ziehen am Kabel zu entfernen.
- Berühren Sie das Gerät niemals mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen.
- Erlauben Sie Kindern oder Minderjährigen nicht, das Gerät ohne Aufsicht zu benutzen.
- Bei Unachtsamkeit kann die Backofentür Ihre Hände verletzen, wenn sie aus dem Scharnier genommen wird.
- Bei Störungen oder unsachgemäßem Betrieb des Backofens schalten Sie den Backofen aus und ziehen Sie den Netzstecker.
- Wenn der Backofen nicht benutzt wird, vergewissern Sie sich, dass alle Funktionen in der Position "OFF/AUS" stehen.
- Tragen Sie beim Herausnehmen eines Blechs aus dem Ofen immer geeignete Handschuhe.
- Zu Ihrer Sicherheit und um die Sauberkeit des Backofens zu gewährleisten, halten Sie den Backofen stets sauber. Ölrückstände, die nach dem Betrieb im Ofen verbleiben, können die Oberfläche des Ofens beschädigen.
- TAlle Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von einem autorisierten Kundendienst unter Verwendung von Originalersatzteilen durchgeführt werden.
- Stellen Sie bei geöffneter Gerätetür keine schweren Gegenstände auf die Tür und lassen Sie Kinder nicht auf der Tür sitzen. Dadurch kann das Gerät umkippen oder die Gerätetür beschädigt werden.

- Unser Unternehmen haftet nicht für Schäden, die durch gefährliche oder falsche Bedienung des Ofens entstehen.
- Wenn Sie die oben vorher genannten Warnhinweise nicht beachten, kann der Backofen beschädigt werden.

**WARNUNG!**

Wenn Sie den Backofen transportieren oder aus der Verpackung nehmen, halten Sie ihn nicht am Griff der Fronttür fest.

Bei einem Stromausfall unterbricht das Gerät den Garvorgang. Je nach Gerätemodell können Sie den Garvorgang fortsetzen oder Sie müssen die Garzeit neu einstellen.

Um die Kondensation von Dampf vor dem Timer beim Öffnen der Tür am Ende des Garvorgangs zu vermeiden, öffnen Sie die Backofentür mindestens 3 Minuten nach Ende des Garvorgangs.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Die Komponenten dieses Geräts, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen können, entsprechen den Anforderungen der EWG-Richtlinie Nr. 89/109.



Mit der Kennzeichnung erklären wir, dass Sie für die Konformität dieses Geräts mit den europäischen Richtlinien und die Einhaltung der gesetzlichen Anforderungen an Sicherheit, Gesundheit und Umwelt verantwortlich sind.

Vergewissern Sie sich bei der Entnahme aus der Verpackung, dass der Ofen in gutem Zustand und nicht beschädigt ist. Benutzen Sie das Gerät im Zweifelsfall nicht: Wenden Sie sich an eine autorisierte Kundendienststelle.

Bewahren Sie Verpackungsmaterialien wie Nylonverpackungen, Styropor und Nägel außerhalb der Reichweite von Kindern auf, da diese Materialien eine Gefahr für Kinder darstellen..

- Bewahren Sie die Originalverpackung des Geräts auf.
- Verwenden Sie für den Transport des Geräts die Originalverpackung und befolgen Sie die Anweisungen auf der Verpackung.
Wenn die Originalverpackung fehlt.
- Vermeiden Sie Stöße auf die Außenfläche des Geräts.
- Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf das Gerät.
- Stellen Sie das Gerät beim Transport parallel zum Boden auf (mit der Oberseite nach oben).

Verpackung

Alle Verpackungsmaterialien sind recycelbar. Um die Umwelt zu schützen, entsorgen Sie Verpackungsreste bitte in den Recycling-Behältern.

Entsorgung von Altgeräten

Werfen Sie alte oder nicht mehr funktionstüchtige Geräte nicht direkt in den Müll. Elektrische und elektronische Geräte können Bauteile enthalten, die wiederverwendet werden können.

Andernfalls können Geräte, zu denen auch Bauteile gehören, die das Gerät zum Funktionieren bringen, und solche, die auf der Mülldeponie landen, die Umwelt belasten.

Um die Wiederverwendung elektrischer und elektronischer Teile zu gewährleisten, sollten Sie die Geräte in Absprache mit dem Hersteller an Sammelstellen abgeben.

Es wird empfohlen, diese Gebrauchsanweisung aufzubewahren, da sie Informationen über die Bedienung des Geräts enthält, falls das Gerät an einen anderen Benutzer weitergegeben wird. Bevor Sie das Gerät ausrangieren und entsorgen, sollten Sie mögliche negative Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit und die Umwelt zu vermeiden. Andernfalls wäre das Gerät ein unangemessener Abfall.

 Dieses Symbol auf dem Gerät soll darauf hinweisen, dass das Gerät als Hausmüll betrachtet wird und dass es bei den Sammelstellen für Elektro- und Elektronikschrott abgegeben werden muss. Die Entsorgung des Geräts muss in Übereinstimmung mit den örtlichen Umweltvorschriften erfolgen. Ausführliche Informationen über die Entsorgung, Wiederverwendung und das Recycling des Geräts erhalten Sie bei den Behörden.

3 BACKOFENSPEZIFIKATIONEN

Diese Geräte sind für den Betrieb an einer einphasigen Versorgungsspannung von 220-240 V bei 50-60 Hz ausgelegt.

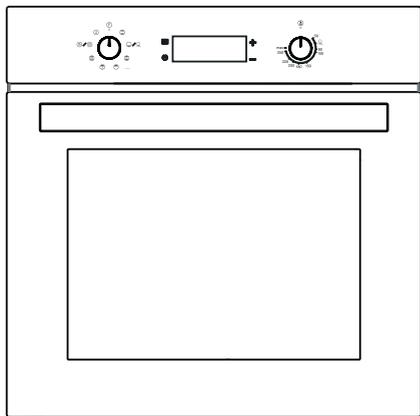


Abb. 1

	MDS 7208 X - MDS 7208 WH /A - MDS 7208 BK
Funktionen	8
Backofenlampe	15 W
Produktabmessungen (Breite)	595 mm
Produktabmessungen (Tiefe)	547 mm
Produktabmessungen (Höhe)	595 mm
Produktinstallation Abmessungen des Einbauschranks (Breite)	560 mm
Produktinstallation Abmessungen des Einbauschranks (Tiefe)	550 mm
Produktinstallation Abmessungen des Einbauschranks (Höhe)	600 mm
Kapazität	72 lt
Spannung	220-240 V
Maximale Leistung	2650 W

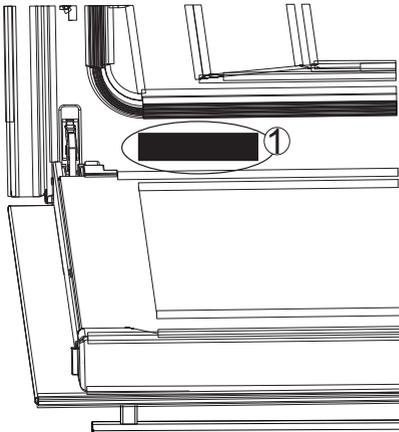


Abb. 2

Auch nach dem Einbau des Backofens in die Küche ist das Typenschild des Backofens, auf dem die technischen Daten des Backofens angegeben sind, noch zugänglich. Wenn Sie die Backofentür öffnen, können Sie dieses Typenschild sehen. Um das Modell Ihres Backofens bei der Bestellung eines Ersatzteils anzugeben, verwenden Sie die auf diesem Typenschild angegebenen Informationen. (Abb. 2/1).

4 INSTALLATION DES GERÄTES

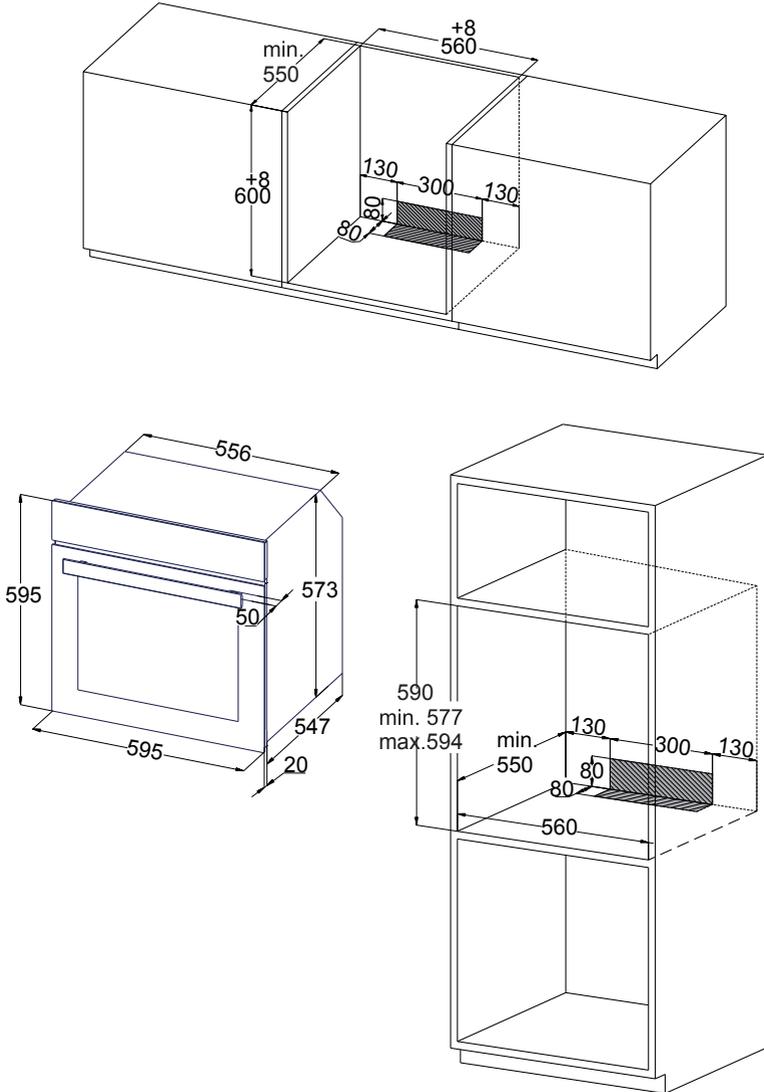
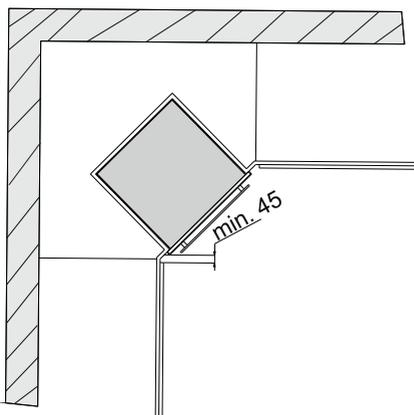
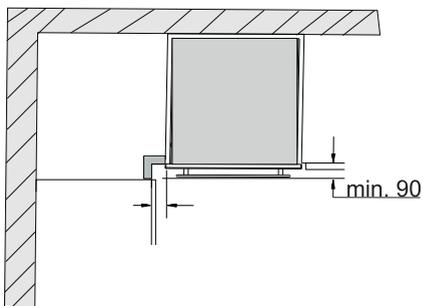


Abb. 3

Einbau in einer Ecke**Abb. 4****Abb. 5**

Die im Benutzerhandbuch verwendeten Abbildungen sind repräsentativ.



Die Maßangaben in den Zeichnungen sind in mm angegeben.

Achten Sie beim Einbau der Ecke auf das Maß Abb. 4, damit sich die Gerätetür öffnen kann. Abb. 5 Das Maß hängt von der Dicke der Vorderseite des Schrankes ab, die unter dem Griff liegt.

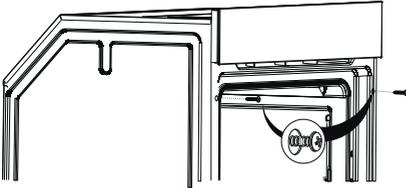


Abb. 6

- Die Tatsache, dass der Backofen leichter ist, wenn die Tür und das Zubehör entfernt sind, macht es einfacher, den Backofen in den Schrank zu stellen.
- Stellen Sie das Gerät mittig in den Einbauschränk.
- Schrauben Sie das Gerät fest an.
- Der Freiraum zwischen der Arbeitsplatte und dem Gerät darf nicht durch zusätzliche Leisten oder Formteile geschlossen werden.



Wenn Sie die Schraube einbauen, ohne ein für den Schraubendurchmesser geeignetes Loch zu bohren, kann das Möbelstück beschädigt werden.

- Wenn Sie bei der Montage zu viel Druck auf die Schrauben ausüben, können die Montagebohrungen beschädigt werden.
- Das Gerät kann je nach Wunsch in einen Unter- oder Übertischschrank eingebaut werden.
- Es wird empfohlen, einen Mindestabstand von 70 mm von der Rückseite der Küchenzeile, in der das Gerät installiert wird, einzuhalten.
- Isolierende und schützende Teile müssen so angebracht werden, dass sie mit keinem Werkzeug entfernt werden können.
- Beim Einbau einer in die Arbeitsplatte eingebauten Kochmulde, die sich über dem Backofen befindet, müssen die Stromkabel des Backofens und der Kochmulde getrennt werden, um die Sicherheit zu gewährleisten und den Ausbau des Backofens im Bedarfsfall zu erleichtern.

Die Installation des Geräts muss immer von einem autorisierten Servicetechniker vorgenommen werden.

Unser Unternehmen übernimmt keine Haftung für Personen- oder Sachschäden, die entstehen können durch

Personen und Materialien, die durch unsachgemäße Installation des Geräts verursacht werden.

Überprüfen Sie das Gerät nach dem Öffnen der Verpackung. Wenn Transportschäden festgestellt werden, darf das Gerät nicht angeschlossen werden.

Entfernen Sie vor der Benutzung des Geräts alle Verpackungsmaterialien und Klebestreifen von Garraum und Tür.
Lesen Sie zur Installation des Zubehörs die Installationsseiten sorgfältig durch.

Die für alle Installationsarten des Geräts zu verwendenden Einbaumaße sind in Abb. 3, Abb. 4 und Abb. 5 angegeben.
Installieren Sie das Gerät nicht hinter einer Zier- oder Möbelabdeckung. Dies könnte die Gefahr einer Überhitzung mit sich bringen.

Schneidearbeiten an Möbeln müssen vor der Installation des Geräts durchgeführt werden. Entfernen Sie alle Grate. Diese könnten sich nachteilig auswirken auf den Betrieb der elektrischen Anlagen.

Tragen Sie Schutzhandschuhe, um Verletzungen zu vermeiden.

Die in den Zeichnungen schattiert dargestellten Bereiche müssen für die Belüftung und Kühlung innerhalb des Gehäuses oder Schanks vorgesehen werden, um einen sicheren und zuverlässigen Betrieb der elektrischen Einheiten zu gewährleisten.

Die in den Zeichnungen schraffierten Bereiche müssen für die Belüftung und Kühlung im Inneren des Schanks vorgesehen werden, um den ordnungsgemäßen Betrieb des Geräts zu gewährleisten (Abb. 3).

Die Anschlussdose des Geräts muss sich innerhalb des angegebenen schattierten Bereichs oder außerhalb des Installationsbereichs befinden (Abb. 3).

Die Oberflächen der Öfen, in die das Gerät eingebaut wird, müssen Temperaturen von bis zu 120 °C standhalten.

Beim Einschieben des Geräts muss eine Unterlage unter den Ofen gestellt werden, die das Gewicht des Ofens tragen kann.

Wenn die Installation abgeschlossen ist, muss aus Sicherheitsgründen ein direkter Kontakt des Geräts mit elektrischen Teilen vermieden werden.

Isolierende und schützende Teile müssen so angebracht werden, dass sie nicht mit Werkzeugen entfernt werden können.

Um eine effiziente Luftzirkulation zu gewährleisten, empfehlen wir, das Gerät in einen Wandschrank einzubauen.

Um eine effiziente Luftzirkulation zu gewährleisten, muss das hintere Fach des Schanks in der Küchenzeile entfernt werden.

Es wird empfohlen, einen Mindestabstand von 70 mm von der Rückseite der Küchenzeile, in der das Gerät installiert ist, einzuhalten.

Die Aufstellung des Geräts in der Nähe eines Kühl- oder Gefrierschranks wird nicht empfohlen. Andernfalls wird die Leistung dieser Geräte durch die abgeleitete Wärme beeinträchtigt.

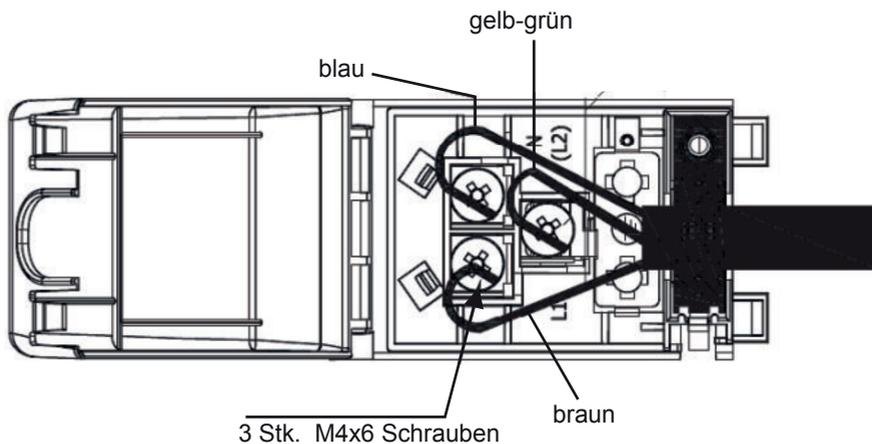
Stellen Sie einen Ort zur Verfügung, an dem die Elektroinstallation für den Backofen betriebsbereit ist. Rufen Sie dann den autorisierten Servicetechniker an.

5. ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

- Der Anschluss des Geräts an die elektrische Hauptinstallation muss gemäß den geltenden Normen und Gesetzen erfolgen und darf nur von einem autorisierten Kundendienst durchgeführt werden.
- Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung mit der auf dem Typenschild an der Unterseite des Geräts angegebenen Leistung übereinstimmt.
- Falls die Stromstärke in Ihrer Wohnung weniger als 16 A beträgt, lassen Sie eine 16-A-Sicherung von einem qualifizierten Elektriker installieren.
- Das Gerät muss immer an einer geerdeten Steckdose betrieben werden. Lassen Sie die Erdungsanlage von einem zugelassenen Elektriker erden.
- Das Netzkabel Ihres Backofens ist mit einem geerdeten Stecker ausgestattet. Dieser Stecker muss an eine geerdete Leitung angeschlossen werden.
- Stellen Sie das Gerät so auf, dass die Steckdose oder der zweipolige Schalter für den Stromanschluss leicht zugänglich ist.
- Bringen Sie das Netzkabel nicht in Kontakt mit heißen Oberflächen oder der Abdeckung des Geräts.
- Die Temperatur des Stromversorgungskabels darf nicht mehr als 50 °C über der Umgebungstemperatur liegen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, wenden Sie sich bitte an das nächste autorisierte Servicezentrum. Lassen Sie das Kabel vom autorisierten Kundendienst durch ein neues Kabel mit den gleichen Abmessungen und einer Kunststoffisolierung ersetzen, damit es dem vom Gerät benötigten Strom standhalten kann.
- Wenn das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen wird, muss ein zweipoliger Schalter installiert werden, der für die gewünschte Last gemäß den geltenden Vorschriften geeignet ist, und zwischen den Kontaktstellen muss ein Abstand von 3 mm gelassen werden. Das Erdungskabel darf nicht durch den zweipoligen Schalter durchtrennt werden.
- Die Verwendung von Adaptern, Mehrfachsteckern oder Verlängerungskabeln wird nicht empfohlen. Falls erforderlich, können Adapter oder Verlängerungskabel unter Einhaltung der geltenden Sicherheitsvorschriften verwendet werden. Die für den Adapter angegebene maximale Stromstärke und die maximale Leistung dürfen jedoch nicht überschritten werden.
- Testen Sie nach dem Anschließen die Heizelemente 3 Minuten lang.



Die elektrische Sicherheit des Geräts ist gewährleistet, wenn es ordnungsgemäß an eine geeignete Stromquelle mit einem geeigneten Erdungsanschluss gemäß den geltenden Vorschriften angeschlossen ist. Unser Unternehmen haftet nicht für Schäden an Personen, Tieren oder Gegenständen, die durch unsachgemäße Erdung des Geräts verursacht werden.



- Lassen Sie den Ofen auf diese Weise 30 Minuten lang leer laufen.
- Öffnen Sie die Fenster, um Ihr Zimmer zu lüften.
- Zu diesem Zeitpunkt kann es zu einer einmaligen Geruchs- und Rauchentwicklung kommen, die von den Dämmstoffen und Heizelementen verursacht wird. Warten Sie in diesem Fall, bevor Sie Speisen in den Ofen stellen, bis der Geruch und der Rauch verschwunden sind.
- Reinigen Sie das Innere des Backofens mit einem weichen, leicht mit Seifenwasser angefeuchteten Tuch.

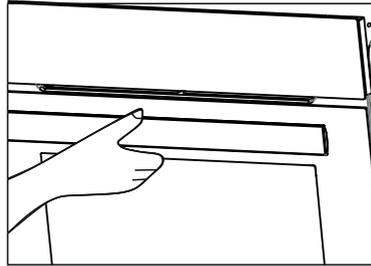


Abb. 8

Fassen Sie den Griff immer in der Mitte an, um die Backofentür zu öffnen.



WARNUNG!

Bevor Sie den Backofen zum ersten Mal in Betrieb nehmen, waschen Sie die Einzelteile, wie z. B. das Blech oder den Grill, mit alkalischen (nicht scheuernden) Reinigungsmitteln.

5.1 Energieeffizienz des Backofens

- Energieeffiziente und wärmeisolierte Backöfen sind zu bevorzugen.
- Wenn Sie die Backofentür während des Garvorgangs zu oft öffnen, gelangt kalte Luft in den Backofen, was zu Energieverlusten führt. Öffnen Sie also die Backofentür nicht weiter als nötig.
- Versuchen Sie, mehrere Gerichte gleichzeitig im Backofen zu garen. Entfernen Sie zunächst die bei einer niedrigeren Temperatur gegarten Speisen und verbrauchen Sie weniger Energie, ohne die Ofentemperatur zu ändern.
- Überschüssige Wärme, die nach dem Kochen einer Mahlzeit übrig bleibt, kann für die nächste Mahlzeit verwendet werden. Dadurch wird Energie gespart.
- Verwenden Sie die Vorheizfunktion des Backofens für kurze Zeit (maximal 10 Minuten).

- Gefrorene Lebensmittel müssen aufgetaut werden, bevor sie in den Ofen kommen.
- Der Backofen kann einige Minuten vor Ende der Garzeit ausgeschaltet werden, so dass der Backofen mit der aktuellen Temperatur weitergart und weniger Energie verbraucht.

6. EINFÜHRUNG DES GERÄTS

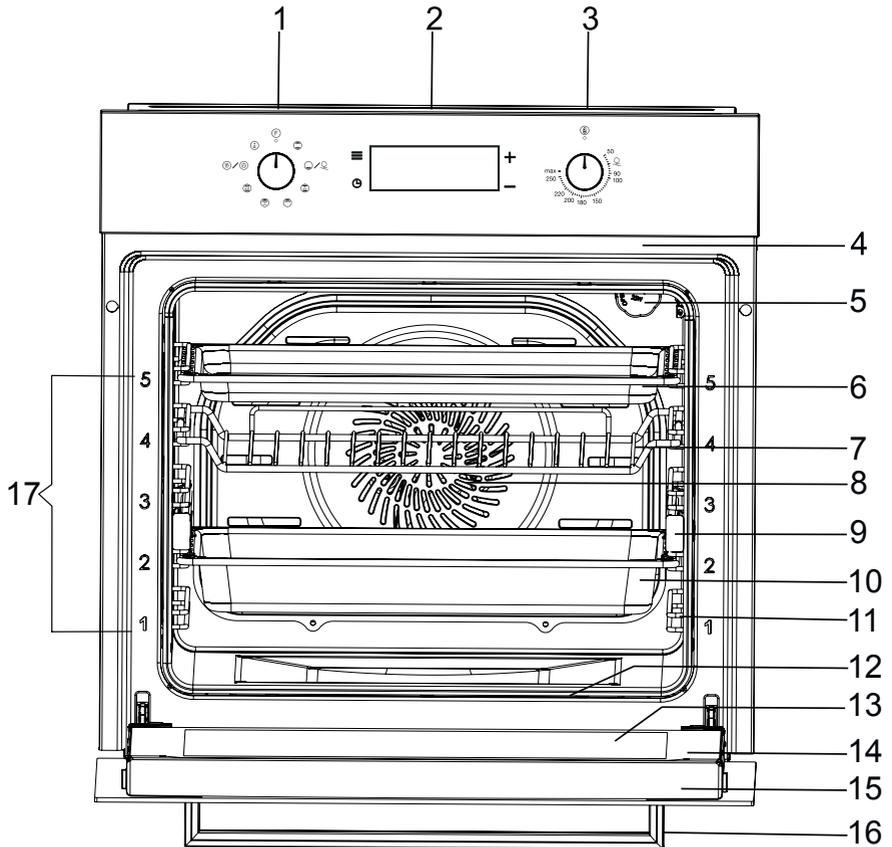


Abb. 9

- | | |
|---------------------------------------|--------------------------|
| 1- Funktionsauswahlta | 9- Teleskopschienen |
| 2- Touchscreen-Timer | 10- Tiefes Blech |
| 3- Temperatur-Einstellknopf des Ofens | 11- Metallgitter |
| 4- Obere Dichtung | 12- Untere Dichtung |
| 5- Glühbirne | 13- Inneres Glas |
| 6- Flaches Blech (Option) | 14- Backofentür |
| 7- Backofen Grillrost | 15- Kunststoff-Türdeckel |
| 8- Lüfter | 16- Backofengriff |
| | 17- Backblech Ebene |

6.1 Zubehör für den Backofen

Reinigen Sie vor der ersten Inbetriebnahme das Ofenzubehör. Nach dem Reinigen und Waschen mit einem Schwamm trocknen Sie es ab.

Entfernen Sie alles nicht benötigte Zubehör aus dem Garraum.

Backofen Grillrost



Abb. 10

Kuchenformen und Bratformen, Gefrierschalen.

Dank ihrer besonderen Struktur bleiben die Drahtroste auch dann waagrecht, wenn sie aus dem Backofen genommen werden. Achten Sie darauf, dass der Teller nicht verrutscht und das Essen verschüttet wird.

Tiefes Blech



Abb. 11

Universablech für Kuchen, Kuchenteige, Tiefkühlgerichte und Fleischgerichte mit großen Fleischstücken.

Kann als Fettauffangplatte verwendet werden, wenn direkt auf dem Drahtgrill gegart wird.

Teleskopschienen



Abb. 12

Für Bleche und Tablett.

Die Teleskopschienen erhöhen die Höhe der Backbleche. Bei Verwendung der Teleskopschiene besteht keine Gefahr, dass Lebensmittel verschüttet werden.

7. VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Bevor Sie Ihr neues Gerät benutzen können, müssen Sie zunächst einige Einstellungen vornehmen.

Reinigung des Garraums und des Zubehörs.

Reinigen Sie vor der ersten Zubereitung einer Mahlzeit zunächst den Garraum und das Zubehör.

Reinigung des Garraums.

Um den Geruch eines neuen Geräts zu beseitigen, heizen Sie den Garraum auf, wenn er leer und geschlossen ist.

Vergewissern Sie sich, dass sich im Inneren des Garraums keine Verpackungsreste, wie z. B. Styropor, befinden und entfernen Sie die Klebestreifen aus dem Inneren des Geräts. Reinigen Sie vor dem Aufheizen die geraden Flächen des Garraums mit einem weichen, feuchten Tuch. Lüften Sie den Herd, während der Heizvorgang weiterläuft.

Nachdem der Backofen abgekühlt ist, reinigen Sie die glatten Oberflächen mit Spülmittelwasser und einem Tuch.

Reinigung von Zubehör

Reinigen Sie das Zubehör gründlich mit einer weichen Bürste oder Wasser mit Spülmittel und einem Geschirrtuch.

8. SPEZIFIKATIONEN UND FUNKTIONSWEISE DES GERÄTS

8.1 Spezifikationen des Backofens

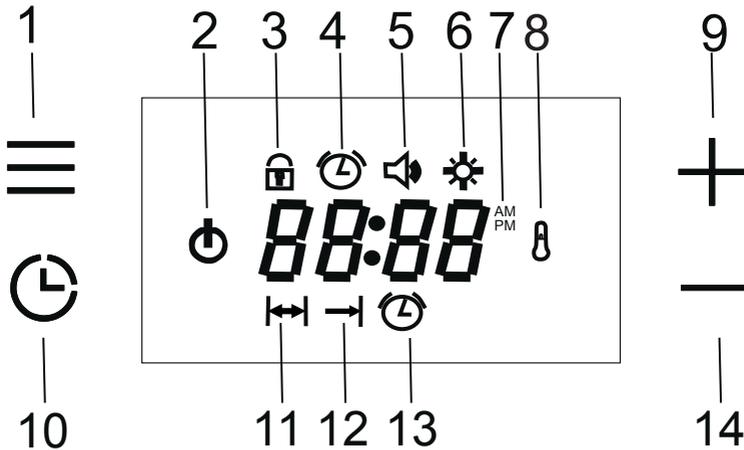


Abb. 13

- | | |
|---------------------------------------|--------------------------|
| 1- Menü-Taste | 8- Thermostat-Symbol |
| 2- Umschaltfunktion | 9- Hinzufügen-Taste |
| 3- Kindersicherung/Tastensperre | 10- Programmtaste |
| 4- Tag | 11- Garzeit |
| 5- Lautstärke des Alarmtons | 12- Ende des Garvorgangs |
| 6- Einstellung der Display-Helligkeit | 13- Alarm |
| 7- AM/PM Zeiteinstellung | 14- Subtraktions-Taste |

Verwendung der Menütasten:

Jedes Mal, wenn diese Taste gedrückt wird, werden die Modi Kindersicherung, Zeiteinstellung (wenn die Garzeit nicht eingestellt wurde), Einstellung der Lautstärke des Alarmtons und Einstellung der Displayhelligkeit aktiviert und das entsprechende Symbol wird während der Einstellung angezeigt.

Programm-Taste:

Jedes Mal, wenn diese Taste gedrückt wird, werden die Modi zum Einstellen der Garzeit (wenn die Garzeit eingestellt wurde) und der Lautstärke des Alarmtons nacheinander aktiviert, und das entsprechende Symbol wird während der Einstellung angezeigt.

Kindersperre / Tastensperre

Diese Funktion dient dazu, unbeabsichtigte Änderungen der in der Ofenuhr vorgenommenen Einstellungen durch den Benutzer zu vermeiden.

Wenn die Kindersicherung aktiviert wird, während kein Garprogramm läuft und der Backofen ausgeschaltet ist, werden die Tasten gesperrt und der Backofen wird deaktiviert. Alle Tasten, mit Ausnahme der Menütaste, sind dann deaktiviert. Die Ofenuhr blinkt.

Der Backofen funktioniert erst dann, wenn die Kindersicherung deaktiviert ist.

Wird die Sperre aktiviert, während ein Garprogramm läuft, sind nur die Tasten gesperrt. Alle Tasten außer der Menütaste werden deaktiviert.

Das Kindersicherungssymbol auf der Backofenuhr leuchtet auf. Wenn die Kindersicherung aktiviert ist, wird nach Beendigung des Garvorgangs und Ausschalten des Funktionsreglers die Kindersicherungsfunktion aktiviert und der Backofen kann nicht mehr in Betrieb genommen werden.

Wenn die Sperre aufgehoben wird, ist die Ofenuhr wieder betriebsbereit.

Wenn Sie sich nicht in einem Menü befinden, müssen Sie wie folgt vorgehen, um die Tastensperre zu aktivieren:

Wenn die Taste "Menü" einmal berührt wird, blinkt das Symbol "". Auf dem Display erscheint der Text 'OFF'.

"+" Wenn diese Taste berührt wird, wird die Kindersicherung deaktiviert. Auf dem Display erscheint "ON", und das Symbol bleibt auf dem Display stehen. 

Sie möchten die Kindersicherung deaktivieren:

Wenn Sie die Taste "Menü" berühren, blinkt das Symbol  auf dem Display. Auf dem Display erscheint der Text "ON".

...durch Berühren dieser Taste wird die Kindersicherung deaktiviert. Auf dem Display erscheint "OFF" und das Symbol  verschwindet vom Display.

Einstellen der Uhr:

Wenn das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist, erscheint die Uhrzeit auf dem Display und der Text OFF blinkt.

Um den Backofen zu benutzen, drücken Sie einmal die Menütaste und stellen dann die Uhr mit den Tasten "+" / "-" ein. Sobald die Zeit eingestellt ist, können Sie den Einstellmodus beenden, indem Sie die Menütaste berühren oder 5 Sekunden warten, bis die Zeit auf dem Display verschwindet.

Wenn Sie sich nicht in einem Menü befinden, müssen Sie wie folgt vorgehen, um die Zeit einzustellen, die zuvor für Ihren Ofen ausgewählt wurde:

Wenn Sie die Taste "Menü" zweimal berühren, blinkt das Symbol. 

Drücken Sie die Tasten '+ / -', um die Zeit einzustellen.

Nach dem Einstellen der Uhrzeit beenden Sie den Einstellmodus, indem Sie die Taste "Menü" berühren oder 5 Sekunden warten.



Die Zeit kann nicht eingestellt werden, wenn zuvor eine Temperatureinstellung vorgenommen wurde.

24-Stunden-/12-Stunden-Takt-Einstellungsmodus

Die Standardeinstellung ist 24 Stunden. Um in den 12-Stunden-Modus (AM/PM) zu wechseln, berühren Sie die "Plus (+)"-Taste 5 Sekunden lang, wenn Sie sich nicht in einem Einstellungsmodus befinden und die Uhrzeit auf dem Display angezeigt wird; anschließend ertönt ein Signalton, wenn der Modus geändert wird. Im 12-Stunden-Modus wird das Symbol "AM" oder "PM" auf dem Display angezeigt. Das gleiche Verfahren wird durchgeführt, um in den anderen Modus zu wechseln.

Einstellung des Alarmtons

Um den Alarmton zu ändern, wenn Sie sich nicht in einem Menü befinden, gehen Sie wie folgt vor:

Wenn Sie die Taste "Menü" dreimal berühren, blinkt das Symbol  auf dem Display.

Drücken Sie ' + ' und ' - ', um die gewünschte Lautstärke zu wählen.

Nachdem Sie die Lautstärke eingestellt haben, berühren Sie die Menütaste oder warten Sie 5 Sekunden, um den Einstellmodus zu beenden.

Die werkseitige Voreinstellung ist "b-03", also die höchste Lautstärke.

! WARNUNG!

Die eingestellte Lautstärke wird als "b-01, b-02 oder b-03" angezeigt und das entsprechende Symbol verschwindet am Ende des Einstellmodus.

Einstellen der Helligkeit des Displays:

Um die Helligkeit des Displays zu ändern, wenn Sie sich nicht in einem Menü befinden, gehen Sie wie folgt vor:

Wenn Sie die Taste "Menü" viermal berühren, blinkt das Symbol  auf dem Display.

Drücken Sie '+' und '-', um die gewünschte Helligkeitsstufe zu wählen.

Nachdem Sie die Helligkeit eingestellt haben, berühren Sie die Menütaste oder warten Sie 5 Sekunden, um den Einstellmodus zu beenden.

Die Standardeinstellung ist "d-03" und ist die hellste Stufe.

3. TIMER-FUNKTIONEN

Automatisches Garen bedeutet, dass in einem Backofen, in dem die Garfunktion ausgewählt und die Temperatur eingestellt ist, der Timer so eingestellt wird, dass der Garvorgang automatisch beendet wird.



Wenn Sie den Backofen ohne Zeitschaltuhr verwenden möchten, können Sie den Funktionsregler und den Thermostat einstellen und mit dem Kochen beginnen.



Wenn der Backofen nicht benutzt wird, müssen die Funktions- und Thermostatschalter in der Position "Aus" stehen. Wenn nicht, wird der Kochvorgang auf unbestimmte Zeit fortgesetzt.

Halbautomatisches Garen:

Diese Methode wird verwendet, wenn der Garvorgang sofort beginnen soll und die gewünschte Garzeit bekannt ist.

Das Symbol  blinkt, wenn die Programmtaste einmal berührt wird.

Die Garzeit durch Drücken der Tasten ' + ' und ' - ' einstellen. Nach der Einstellung der Kochzeit, das Symbol  bleibt auf dem Bildschirm sichtbar.

WARNUNG!

Bei Garprogrammen von weniger als einer Stunde Dauer wird die Garzeit auf dem Display in Minuten und Sekunden angezeigt.

Vollautomatisches Garen

Diese Methode wird verwendet, wenn das Essen zu einem bestimmten Zeitpunkt in der Zukunft fertig sein soll. Daher wird es auch als verzögertes Garen bezeichnet.

Das Symbol  blinkt, wenn die Programmtaste einmal berührt wird.

Drücken Sie ' + ' und ' - ', um das Gartempo einzustellen und den Garmodus zu verlassen.

Wenn Sie zweimal auf die Programmtaste tippen, blinkt das Symbol. 

Drücken Sie ' + ' und ' - ', um das gewünschte Gar-Tempo einzustellen.

Das Symbol  und  bleiben an.

Wenn die Startzeit des Garvorgangs erreicht ist, verschwindet das Symbol  aus der Anzeige und das Symbol  bleibt auf dem Bildschirm mit dem Kochtempo

Das Symbol  blinkt auf dem Display, End wird angezeigt und das Alarmsignal ertönt für 7 Minuten.

Drücken Sie die Programmtaste, um den Alarm zu beenden. Der Endetext verschwindet aus der Anzeige, und die Uhrzeit erscheint auf dem Display.



Wenn der Alarm ertönt und der Alarm stummgeschaltet ist, wird End nur durch Berühren der Schaltfläche Zeitplan aufgehoben. Nur der Alarm ist stummgeschaltet.

Um die automatische Garzeit abzubrechen:

- Stoppen Sie das Garprogramm und die Timer-Erinnerung (falls auf Ihrem Gerät installiert), indem Sie die Programmtaste etwa 3 Sekunden lang drücken. Auf dem Display erscheint die Meldung END und das Symbol  (Garzeit).
- Eine andere Möglichkeit ist:
 - Wenn die Programmtaste gedrückt wird, blinkt das Symbol  (Garzeit). Wenn '-' gedrückt wird, wird die eingestellte Garzeit auf 00:00 reduziert. Auf dem Display erscheint der Text 'End' und das Symbol  (Garzeit).

Timer-Erinnerung

Sie können die Ofenuhr als Wecker oder Erinnerung verwenden. Um den Alarm einzustellen, gehen Sie wie folgt vor:

- Das Symbol  blinkt, wenn die Programmtaste 2 Mal berührt wird (3 Mal, wenn die Garzeit eingestellt ist).
- Stellen Sie die gewünschte Weckzeit ein, indem Sie die Tasten "+" und "-" berühren. Sobald der Alarm eingestellt ist, leuchtet der entsprechende Kegel auf dem Display und wird angezeigt, bis die Alarmzeit zurückgesetzt wird. Die maximale Zeit, die eingestellt werden kann, beträgt 23 Stunden und 59 Minuten.

Wenn die Alarmzeit abgelaufen ist

Das Symbol  blinkt auf dem Display und das 7-minütige Alarmsignal ertönt.

Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Alarm zu stoppen, und drücken Sie dann die Return-Taste, um die Uhrzeit auf dem Display anzuzeigen.

Zum Abbrechen der eingestellten Zeit:

- Drücken Sie die Programmtaste etwa 3 Sekunden lang, um die Timererinnerung und, falls eingestellt, das Kochprogramm abzubrechen, oder berühren Sie die Programmtaste, bis das Symbol  angezeigt wird.
Durch Berühren von "-" wird die Weckzeit auf "00:00" gesetzt und die Timer-Erinnerung wird gelöscht.



Wenn die Weckzeit und die Garzeit gleich eingestellt sind, wird die kürzere Zeit angezeigt.

UMSCHALTFUNKTIONEN

1 Umschaltfunktion

Wenn der Schalter auf eine beliebige ON-Position gestellt wird, erscheint das Symbol  auf dem Display.

Das Symbol  verschwindet, wenn der Schalter ausgeschaltet wird.

2. Thermostat

Wenn die Backofentemperatur niedriger ist als die eingestellte Temperatur, erscheint das Symbol  auf dem Display.

Wenn die Backofentemperatur die eingestellte Temperatur erreicht hat, verschwindet das Symbol  auf dem Display.



Das Thermostat-Symbol zeigt die aktuelle Backofentemperatur an. Sie können nicht nur das Garen im Backofen verwenden. Wenn Sie jedoch mit der Steuertaste eine Funktion auswählen, können Sie den Garvorgang nutzen.



Wenn die Garzeit eingestellt ist, verschwinden der Schalter und das Thermostat-Symbol vom Display, nachdem das verzögerte Garen ausgewählt wurde, bis der Garvorgang beginnt.

9. VERWENDUNG DES GERÄTS

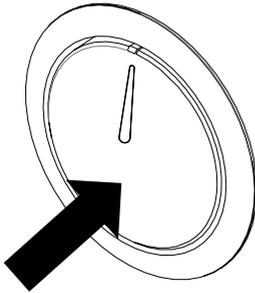


Abb. 14: „Pop out“-Funktion ausgeschaltet

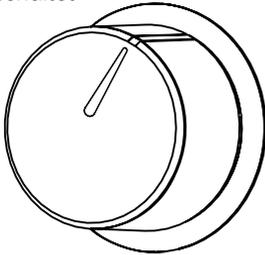


Abb. 15: „Pop out“-Funktion an

Die Tasten Ihres Backofens haben eine "Pop out"-Funktion, d.h. sie springen heraus, wenn Sie sie drücken.

- Drücken Sie nach innen, um den Knopf herauszufahren, und stellen Sie ihn dann ein (Abb. 14).
- Drehen Sie den Schalter nach Beendigung des Garvorgangs in die Aus-Stellung (nach oben) und drücken Sie ihn ein (Abb. 15).

9.1 Einstellung der Gerätetemperatur

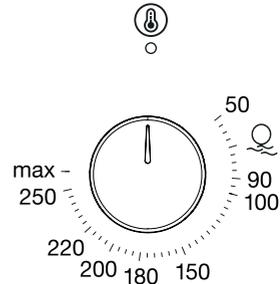


Abb. 16

Ihr Gerät beginnt erst einige Sekunden nach der Temperatureinstellung zu heizen.

Wenn die Speisen fertig sind, schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Funktionswahlschalter in die Nullstellung bringen.

10. VERWENDUNG VON TELESKOPSCHIENEN

WIE MAN DIE TELESKOPFÜHRUNG BENUTZT

Entfernen Sie die Teleskopführungen

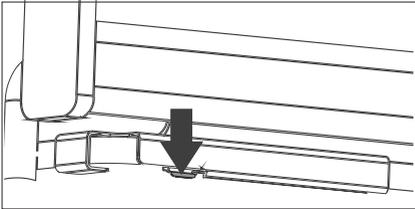


Fig. 17

Um die Teleskopführung aus der Halterung zu entfernen, drücken Sie auf die mit einem Pfeil gekennzeichnete Lasche (Abb. 17) an der Teleskopführung.



Wiederholen Sie diesen Vorgang für alle Teleskopschienen auf beiden Seiten des Ofens.



Halten Sie die Teleskopschienen beim Herausnehmen mit einer Hand fest, damit sie nicht in den Backofen fallen und dort Schaden anrichten können.



Um die Teleskopschienen zu entfernen, warten Sie, bis der Ofen abgekühlt ist.

Platzierung der Teleskopführungen

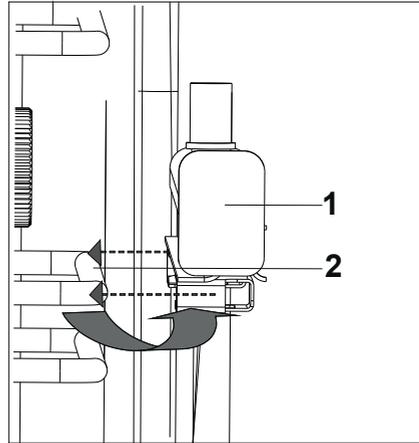


Fig. 18

Montieren Sie die Teleskopführung wie gezeigt an der Halterung (Abb. 18).

Verwendung von Teleskopführungen

Mit Hilfe von Teleskopführungen können Sie Backbleche und Grillroste mühelos einsetzen.



Waschen Sie die Teleskopschienen nicht in der Spülmaschine.



Die Teleskopführungen dürfen nicht geschmiert/geölt werden.



Bevor Sie die Backofentür schließen, vergewissern Sie sich, dass die Teleskopführungen vollständig in das Gerät eingeführt sind.

Nutzung der Halterungen

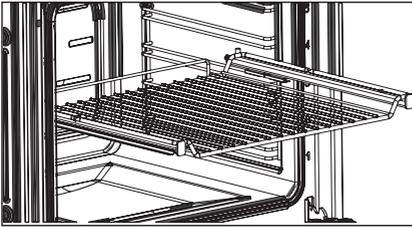


Abb. 19

Setzen Sie die Halterung mit den Schenkeln nach unten auf die Teleskopschienen (Abb. 19).

Usar la función "Cooker"

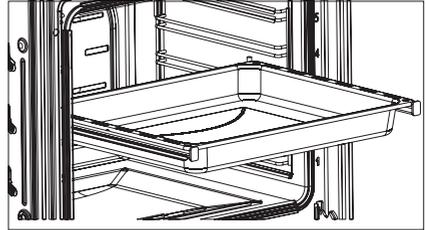


Abb. 20

Setzen Sie das Blech auf die Teleskopführungen (Abb. 20).



Die hohen Kanten rund um die Teleskopführung sind so gestaltet, dass ein Verrutschen der Bleche verhindert wird.

11. REINIGUNG UND WARTUNG DES GERÄTS

Allgemeine Reinigung

- Lassen Sie das Gerät nach dem Gebrauch abkühlen. Achten Sie darauf, dass keine Rückstände an der Tür zurückbleiben. Küchenmöbel in der Nähe des Geräts können langfristig in Mitleidenschaft gezogen werden, selbst wenn die Tür angelehnt ist.
- Wenn das Gerät nicht regelmäßig gewartet und gereinigt wird, kann sich die Oberfläche verschlechtern und die Lebensdauer des Geräts verkürzen, was zu Risiken führen kann.
- Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose oder schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den "Ein/Aus"-Knopf am Gerät auf die Position "Aus" stellen.
- Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen.
- Achten Sie darauf, dass die Reinigungsmittel, die Sie zur Reinigung Ihres Produkts verwenden, frei von Partikeln sind, die emaillierte oder lackierte Oberflächen zerkratzen könnten.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Bedienfelds und der Knöpfe keine Flüssigreiniger mit Scheuerpartikeln und keine Drahtwolle, um ein Auslösen der Symbole zu vermeiden.
- Reinigen Sie den Backofen nicht mit Materialien wie Bleichmittel, Salpetersäure oder Salzsäure..
- Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keine Dampfreiniger.

- Versuchen Sie nicht, die Tasten des Bedienfelds zu entfernen, da sie bei einigen Modellen nicht abnehmbar sind.
- Verwenden Sie keine Reinigungsmittel, die Scheuermittel (Drahtwolle, Scheuermittel, Backofenspray, harte Scheuerschwämme), Säuren (Bleichmittel) oder Chlor enthalten.
- Auf emaillierten, lackierten und rostfreien Stahloberflächen keine Scheuer- und Säureflecken (Zitronensaft, Essig usw.) hinterlassen.

Dampfreinigung

- Bevor Sie die Dampfreinigungsfunktion verwenden, nehmen Sie alle Zubehörteile aus dem Backofen
- Geben Sie 100 ml Wasser in den Backofenboden und weitere 400 ml Wasser in die flache Schale auf der zweiten Ebene (wir empfehlen die Verwendung von weichem Wasser) und schließen Sie die Backofentür.
- Wählen Sie die niedrigste Heizstufe   
- Um den Dampfreinigungsvorgang zu beenden, stellen Sie die Taste  auf Aus.

- Wischen Sie die Innenfläche des Backofens mit einem weichen, feuchten Tuch ab, wenn der Backofen eine Temperatur erreicht hat, an der Sie sich nicht die Hände verbrennen, d. h. bevor er vollständig abgekühlt ist.
- Lassen Sie die Tür nach der Reinigung bei 15° angelehnt, damit die Innenseiten der Emaille vollständig trocknen.



ACHTUNG!

Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie es berühren.

Verbrennungsgefahr.

Innenreinigung des Backofens

- Reinigen Sie Ihren Backofen nach jedem Gebrauch.
- Die emaillierte Oberfläche im Inneren des Backofens lässt sich am besten reinigen, wenn der Backofen heiß ist.
- Die Schalen herausnehmen und grillen. Das Innere des Geräts sollte mit einem in warmem Seifenwasser angefeuchteten Tuch gereinigt werden. Anschließend mit einem feuchten Tuch nachwischen und trocknen.
- Verwenden Sie keine scheuernden Materialien wie Sandpapier, Stahlwolle oder Bleichmittel. Andernfalls kann der emaillierte Teil des Backofens beschädigt werden.
- Reinigen Sie den Backofen in regelmäßigen Abständen gründlich mit einem für Backöfen geeigneten Reinigungsmittel.

- Bei starken Verschmutzungen können Edelstahlreiniger oder Essig verwendet werden.
- Verschmutzungen durch diese Flüssigkeiten können den Glanz des Backofens beeinträchtigen, beeinträchtigen aber in keiner Weise seine Leistung.
- Benutzen Sie das Gerät nicht zu Aufbewahrungszwecken, legen Sie keine Lebensmittel wie Brot, Kuchen, Kekse usw. in den Ofen.
- Reinigen Sie die Seitenwände des Backofens

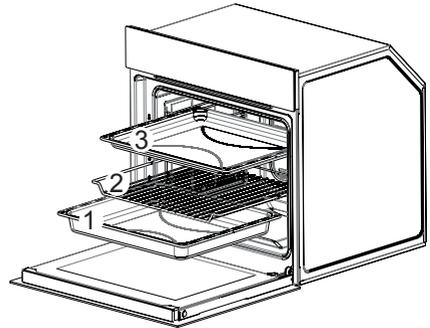


Abb. 21

- Entfernen Sie die Backbleche bzw. den Grill (1-2-3 / Abb. 21).

Entfernen der Teleskopschienen

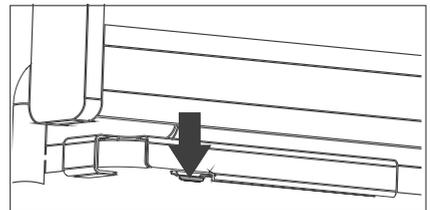


Abb. 22

Um die Teleskopschiene vom Drahtgestell zu entfernen, drücken Sie auf die mit einem Pfeil gekennzeichnete Lasche an der Teleskopschiene.



Wiederholen Sie diesen Vorgang für alle Teleskopschienen auf beiden Seiten des Ofens.



Halten Sie die Teleskopschienen beim Herausnehmen mit einer Hand fest, damit sie nicht in den Backofen fallen und dort Schaden anrichten können.



Um die Teleskopschienen zu entfernen, warten Sie, bis der Ofen abgekühlt ist.

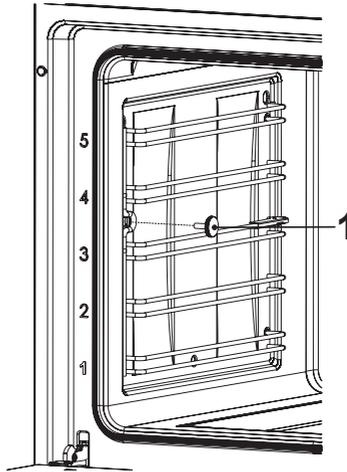


Abb. 23

Entfernen Sie die gezahnte Schraube im Inneren des Backofens, indem Sie sie gegen den Uhrzeigersinn drehen, um das Metallgitter im Inneren des Backofens zu reinigen (Abb. 23).

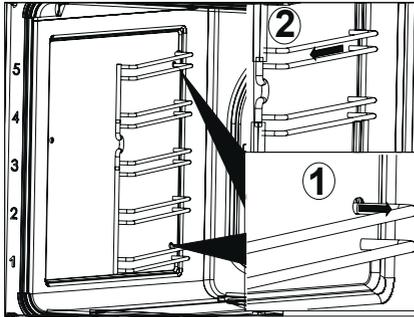


Abb. 24

Ziehen Sie das Gestell in das Innere des Backofens und nehmen Sie die Gestellfüße aus ihren Sitzen. Nehmen Sie den Rost aus dem Backofen, nachdem Sie ihn von seinen Füßen gelöst haben.

Entfernen der Backofentür

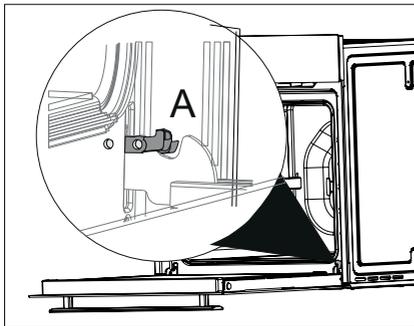


Abb. 25

Öffnen Sie die Tür vollständig, indem Sie die Backofentür zu sich ziehen.

Bringen Sie dann die Scharniersperre in den weitesten Winkel, wie in der Abbildung (Abb. 25/A) gezeigt. Bringen Sie beide Scharniere, die die Backofentür mit dem Backofen verbinden, in dieselbe Position.

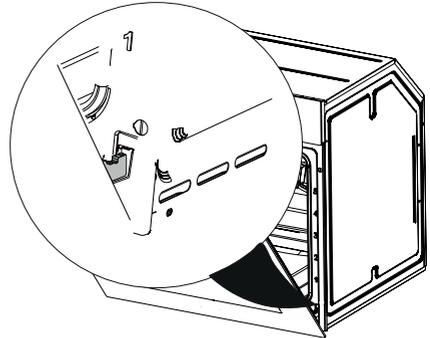


Abb. 26

Schließen Sie die Backofentür so, dass sie mit dem Scharnierschloss in Berührung kommt, wie in (Abb. 26) gezeigt.

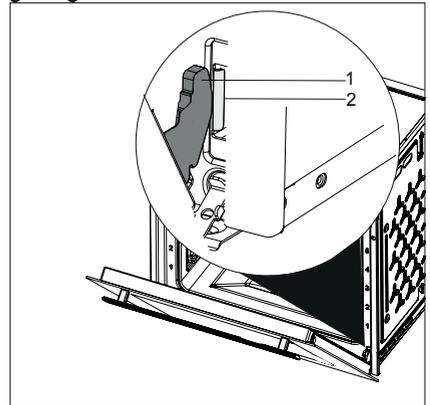


Abb. 27

- 1 Scharnier
- 2 Scharnierbox

Um die Backofentür zu entfernen, ziehen Sie die Scharniere aus dem Scharnierkasten, indem Sie die Tür mit beiden Händen festhalten (Abb. 27).



Wiederholen Sie den Ausbautvorgang in umgekehrter Reihenfolge, um die Tür wieder einzubauen. Denken Sie beim Einbau der Tür daran, die Klammern am Scharnierkasten zu befestigen.

Backofen Glasreinigung

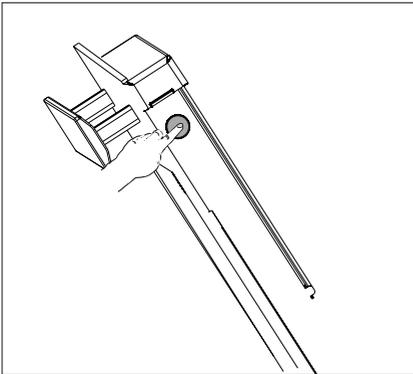


Abb. 28

Öffnen Sie die Gerätetür leicht

Drücken Sie auf die linke und rechte Seite der oberen Kunststofftür (Abb. 28).

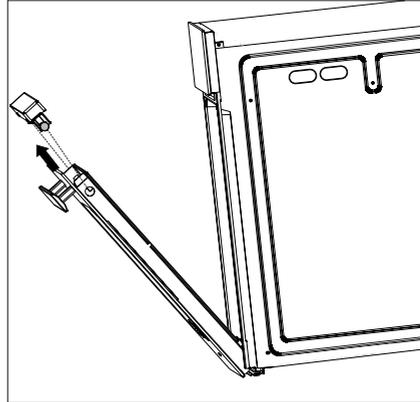


Abb. 29

Entfernen Sie den oberen Kunststoff der Tür (Abb. 29).

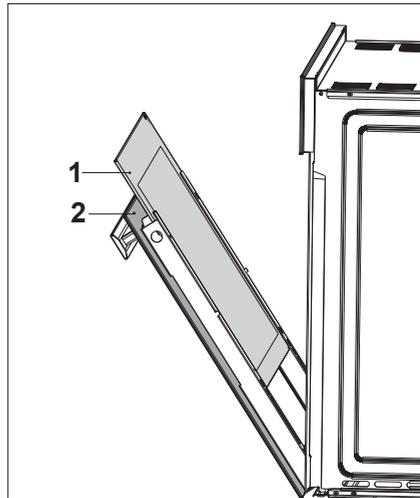


Abb. 30

1- Backofen-Innenglas

2- Äußeres Glas des Backofens

- Nehmen Sie die interne Lampe aus dem Gerät, um sie zu beleuchten (Abb. 30).
- Wischen Sie die Glasschale mit einem weichen Schwamm ab und trocknen Sie sie mit einem Tuch.
- Verwenden Sie zum Reinigen der Backofentürscheibe keine scheuernden Reinigungsmittel oder scharfe Metallschaber. Die Verwendung solcher Materialien zur Reinigung kann die Glasoberfläche zerkratzen und zum Bruch des Glases führen.
- Legen Sie kein Gewicht auf die Backofentür.

**WARNUNG!**

Da die Tür beim Entfernen des Glases an Gewicht verliert, kann sie zuschlagen und Verletzungen verursachen.



Wiederholen Sie den gleichen Vorgang, um das Ofenglas einzubauen.

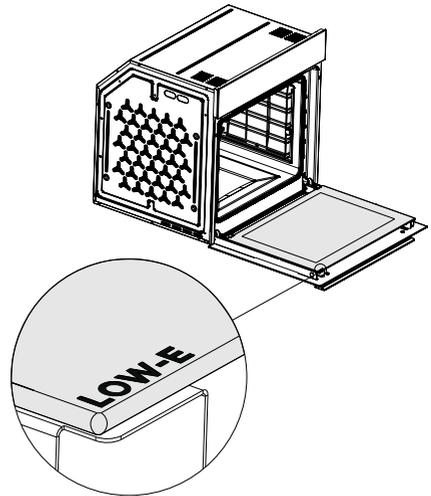


Abb. 31



Wenn sich die Backofentür in der horizontalen Position befindet, sieht die LOW-E-Einstellung auf der Innenseite der Backofentür wie in (Abb. 31) dargestellt aus.

Dichtung der Backofentür

- Wenn der Backofen über einen längeren Zeitraum in Betrieb ist, kann sich im Inneren der Fronttür und an der Türdichtung Kondenswasser bilden. Entfernen Sie eventuelles Kondenswasser mit einem trockenen Tuch oder Schwamm.
- Überprüfen Sie den Zustand dieser Verbindung in regelmäßigen Abständen. Wenn nötig, reinigen Sie ohne scheuernde Reinigungsmittel.
- Wenn sich Feuchtigkeit in der Türdichtung ansammelt, schließt die Tür möglicherweise nicht richtig.
- Wenn die Dichtung beschädigt ist, wenden Sie sich bitte an die nächste autorisierte Kundendienststelle. Benutzen Sie den Ofen nicht, bis er repariert ist.

12. LAMPENWECHSEL



Bevor Sie die Backofenlampe auswechseln, trennen Sie die Stromversorgung und warten Sie, bis der Backofen abgekühlt ist, um die Gefahr eines Stromschlags auszuschließen.

Heiße Oberflächen können Verbrennungen verursachen.



Abb. 32

2A/250V AC

E14 Schraubengröße

Zeigt die maximale Leistungsaufnahme der Lampe an. Beim Auswechseln der Lampe sollte eine Lampe mit derselben Wattzahl verwendet werden.



Die Nennleistung des Produkts entnehmen Sie bitte dem Typenschild auf dem Produkt.

Die in diesem Produkt verwendete Glühbirne ist nicht für die Haushaltsbeleuchtung geeignet. Diese Lampe ist so angebracht, dass der Benutzer das Essen sehen kann.

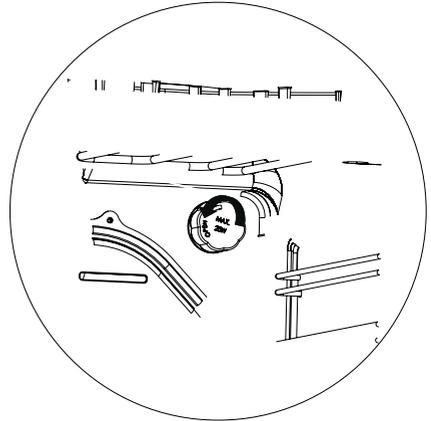


Abb. 33

Schalten Sie das Gerät aus.

Entfernen Sie die Abdeckung der Lampenfassung, indem Sie sie gegen den Uhrzeigersinn drehen (Abb. 33).

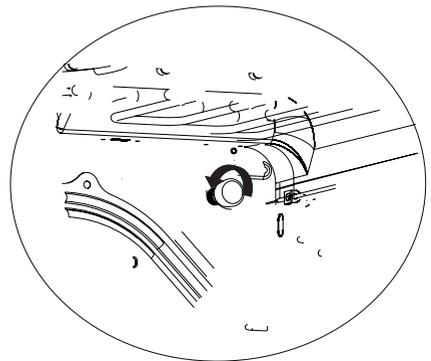


Abb. 34

Entfernen Sie die Backofenlampe und setzen Sie sie wieder ein, indem Sie sie gegen den Uhrzeigersinn drehen (Abb. 34).

Um die Lampenhalterabdeckung zu montieren, wiederholen Sie das in (Abb. 33) beschriebene Verfahren in umgekehrter Reihenfolge.

13. BESCHREIBUNG DER WICHTIGSTEN FUNKTIONEN

Die wichtigsten Funktionen werden im Folgenden beschrieben.

Funktion	Erläuterung der Funktion
	<p>Auf Ihrem Gerät wurde kein Programm ausgewählt.</p>
	<p>Der obere und der untere Heizkörper sind eingeschaltet. Die Speisen werden gleichzeitig von unten und von oben erhitzt. Geeignet für Kuchen, Torten oder Aufläufe, die in Pfannen zubereitet werden. Mit nur einer Pfanne kochen.</p>
	<p>Nur die untere Heizung ist eingeschaltet. Er kann zum Beispiel auch zum Backen von Pizza oder Speisen verwendet werden, die im unteren Bereich gebräunt werden müssen.</p> <p>Dampfreinigungsfunktion</p>
	<p>Der untere und obere Heizkörper sowie der Ventilator (an der Rückwand) sind eingeschaltet. Die heiße Luft wird dank des Gebläses gleichmäßig und schnell im Inneren des Ofens verteilt. Verwenden Sie nur ein Blech zum Garen.</p>
<p>*</p> 	<p>Der größere Grill auf dem Dach des Ofens ist eingeschaltet. Dieser eignet sich zum Grillen von mehr Fleisch. Legen Sie zum Grillen große oder mittelgroße Portionen in die richtige Position unter der Heizung. Stellen Sie die Temperatur auf die höchste Stufe. Wenden Sie die Speisen nach der Hälfte des Garvorgangs.</p>

<p>*</p> 	<p>Die heiße Luft, die durch den größeren Grill erhitzt wird, wird dank des Gebläses schnell im Inneren des Ofens verteilt. Dies ist ratsam, wenn mehr Fleisch gegrillt wird. Legen Sie zum Grillen große oder mittelgroße Portionen in die richtige Position unter der Heizung. Stellen Sie die Temperatur auf die höchste Stufe. Wenden Sie die Speisen nach der Hälfte des Garvorgangs.</p>
	<p>Ober- und Unterhitze sowie Heizlüfter sind offen. Jeder Teil des zu garenden Produkts wird gleichmäßig und schnell gegart. Verwenden Sie nur ein Blech zum Garen. Mit dieser Funktion können Sie auch schnell vorheizen.</p>
	<p>Jeder Teil des Garguts wird gleichmäßig und schnell gegart.</p> <p>Zum Kochen und Braten auf einer oder mehreren Ebenen. Das Gebläse verteilt die Wärme des runden Heizkörpers auf der Rückseite gleichmäßig über die Kochzone. In einer einzigen Pfanne kochen. Mit dieser Funktion können Sie auch schnell vorheizen.</p>
	<p>Der Backofen heizt nicht auf, nur der Ventilator läuft. Gefrorene Getreidenahrung taut bei Zimmertemperatur langsamer auf, gekochte Nahrung taut ebenfalls auf.</p>



* Zu verwenden bei max. 200°C!

14. GAR-/BACKTABELLE

- Legen Sie Ihr Essen in den Ofen
- Wählen Sie die Betriebsart und die Temperatur.

Der Backofen heizt auf die voreingestellte Temperatur auf und hält diese Temperatur bis zum Ende der Garzeit.

Ausschalten des Backofens vor der vorgesehenen Zeit.

- Schalten Sie den Backofen mit den Funktions- und/oder Temperaturtasten aus.

Tabelle der Garzeiten



Die angegebenen Werte wurden unter Laborbedingungen ermittelt. Ihre Werte können von diesen Werten abweichen.



Der 1. Backofenrost ist der untere Rost.



WARNUNG!

Legen Sie während des Backens keine Alufolie auf den Boden des Ofens. Dies kann zu Bränden und Schäden an Ihren Geräten und Möbeln führen.

Lebensmittel	Funktion	Zu verwendendes Blech	Position/Ebene im Ofen	Temperatur (°C)	Garzeit ungefähr (min.)
Kuchen auf einem Blech		Einzelne Ebene	3	175	25-30
Kuchen auf einem Blech		Einzelne Ebene	2	180	40-50

Kuchen auf einem Blech		Einzelne Ebene	3	175	25 - 30
Kuchen		Einzelne Ebene	3	200	5 - 10
Gebäck		Einzelne Ebene	3	175	25 - 30
Biskuit		Einzelne Ebene	2	200	30 - 40
Brötchen		Einzelne Ebene	2	200	25 - 35
Hefe		Einzelne Ebene	2	200	35 - 45
Lasagne		Einzelne Ebene	2	200	30 - 40
Pizza		Einzelne Ebene	2	200 - 220	15 - 20
Rindfleisch (ganz) / Rinderbraten		Einzelne Ebene	3	25 Minuten 250, dann 180 - 190	100 - 120
Lammkeule (Eintopf)		Einzelne Ebene	3	25 Minuten bei 250, dann 190	70 - 90
Brathähnchen		Einzelne Ebene	2	15 Minuten 250, dann 180 - 190	55 - 65
Pute (5,5 kg)		Einzelne Ebene	1	25 Minuten 250, dann 180 - 190	150 - 210
Fisch		Einzelne Ebene	3	200	20 - 30

Das Vorwärmen wird für alle Arten von Lebensmitteln empfohlen.



Bei Garvorgängen, die ein Vorheizen erfordern, heizen Sie vor, bis der Ofen die gewünschte Temperatur erreicht hat.

Tipps für Kuchen

- Wenn der Kuchen zu trocken ist, die Temperatur um etwa 10 °C erhöhen und die Backzeit verkürzen.
- Wenn der Kuchen feucht ist, weniger Flüssigkeit verwenden oder die Temperatur um etwa 10 °C senken.
- Wenn die Oberseite des Kuchens verbrannt ist, stellen Sie ihn auf den unteren Rost, senken Sie die Temperatur und verlängern Sie die Backzeit.
- Wenn das Innere des Kuchens gut durchgebacken, das Äußere aber klebrig ist, weniger Flüssigkeit verwenden, die Temperatur senken und die Garzeit verlängern.

Tipps für die Backwaren

- Wenn der Teig zu trocken ist, die Temperatur um etwa 10 °C erhöhen und die Backzeit verkürzen. Befeuchten Sie den Teig mit einer Sauce aus Milch, Butter, Ei und Joghurt.
- Wenn die Backzeit für den Teig zu lang ist, muss darauf geachtet werden, dass die Dicke des Teigs nicht größer ist als die der Form.
- Achten Sie darauf, dass die Menge der Sauce auf der Unterseite des Teigs geringer ist, wenn die Oberseite des Teigs gar, die Unterseite aber nicht gar ist. Um gleichmäßig zu braten, versuchen Sie, eine Sauce zwischen den Teigblättern und auf dem Teig zu verteilen.



Backen Sie Ihren Teig mit der auf der Backtabelle angegebenen Position und Temperatur. Wenn der Boden wieder weniger durchgebraten ist, auf ein niedrigeres Brett stellen.

Tipps für Gemüsegerichte

- Wenn das Gemüsegericht seinen Saft verliert und austrocknet, verwenden Sie einen geschlossenen Topf statt eines Blechs. Geschlossene Töpfe enthalten den Saft aus dem Gericht.
- Wenn das Gemüse nicht gar ist, kochen Sie das Gemüse zuerst oder bereiten Sie es als Konserven zu und geben Sie es dann in den Ofen.



CNA
group

CATAELECTRODOMÉSTICOS, S.L.

Oficinas: c/Anabel Segura, 11, Edif. A, 3a pl. 28108. Alcobendas. Madrid. España

Fábrica: c/ del Ter 2, Apdo. 9. 08570. Torelló. Barcelona. España

T. +34 938 594 100 - Fax +34 938 594 101

www.cnagroup.es - cna@cnagroup.es

Atención al Cliente: 902 410 450 / +34 938 521 818 - info@cnagroup.es

SAT Central Portugal: +351214 349771 - service@junis.pt