

Juno

JEB 900

Forno da incasso

Built-in oven

Four à emboîtage

Einbau-Backofen

Inbouwoven

Horno empotrable

Εντοιχισμένοι φούρνοι

Libretto istruzioni per uso e installazione

Operating instructions for use and installation

Livret d'instructions pour l'emploi et installation

Bedienungs-und Installations -Anweisung

Aanwijzingen voor het gebruik en de plaatsing

Manual de instrucciones de manejo e instalación

Εγχειρίδιο οδηγιών για την χρήση και την εγκατάσταση

Important!

L'utilisation de cet appareil est très facile. Quand même, afin d'obtenir les meilleurs résultats, veuillez lire ces instructions avec beaucoup d'attention et suivre les informations données, avant la première mise en fonction.

En sus de donner des conseils utiles à l'utilisateur, ce manuel fournit les instructions pour l'installation, l'utilisation et l'entretien.

Wichtig!

Die Anwendung dieses neuen Gerätes ist leicht. Um jedoch die besten Ergebnisse zu erreichen, ist es wichtig, diese Bedienungsanleitungen aufmerksam durchzulesen und alle Anweisungen zu befolgen, bevor es das erste Mal in Betrieb genommen wird.

Die Bedienungsanleitungen enthalten die Anweisungen für eine richtige Aufstellung, Anwendung und Wartung außer anderer nützlicher Ratschläge.

La garantie

L'appareil est garanti par le constructeur. Le certificat de garantie suit l'appareil et, au cas où il fait défaut, demandez-le à votre Revendeur tout en spécifiant la date de l'achat, le modèle et le numéro matricule, gravés sur la plaque d'identification de l'appareil.

Si la procédure susdite n'est pas respectée, les techniciens seront forcés de débiter toute intervention de réparation.

Die Garantie

Ihr neues Gerät ist durch eine Garantie gedeckt.

Den entsprechenden Garantieschein finden Sie hier als Anlage. Sollte er fehlen, fordern Sie ihn bitte beim Händler unter Angabe des Kaufdatums, des Modelles und der Kennnummer an, welche auf das Geräte-Kennzeichenschild gedruckt sind.

Bei Nichtbeachtung dieses Verfahrens ist das technische Personal gezwungen, alle eventuellen Reparaturen zu berechnen.

Durante le cotture al forno ed al grill l'apparecchiatura è sottoposta ad un sensibile riscaldamento in corrispondenza del cristallo della porta del forno e delle parti adiacenti. Fare attenzione, quindi, che i bambini non si avvicinino con l'intento di giocare. Allacciando degli elettrodomestici ad una presa nelle vicinanze del forno, assicurarsi che il cavo non vada a toccare zone di cottura accese o si intrappoli nella porta del forno.

When other electrical appliances are connected to a socket near the oven, ensure the cables do not make contact with working areas of the oven get caught in the oven door.

Accessible parts, especially around the grill area, become hot when the cooker is use. Children should be kept away until the oven has cooled.

Durant la cuisson au four ou au grill, la glace de la porte four et les parois sont soumis à un chauffage très fort. Veillez donc à ce que les enfant ne s'approchent pas de l'appareil.

En branchant des appareils électroménagers à une prise de courant auprès du four, s'assurer que le câble ne touche pas les zones chaudes ou qu'il ne reste pas encastré dans la porte four.

Während des Betriebs des Ofens und des Grills unterliegen der Ofentürkristall und die angrenzenden Teile des Gerätes einer erheblichen Erhitzung. Es wird daher angeraten, die Kinder dem Ofen fernzuhalten.

Beim Anschluß elektrischer Haushaltsgerät an eine Steckdose in der Nähe des Ofens darauf achten, daß das Kabel nicht mit heißen Kochbereichen in Berührung kommt oder sich in der Ofentür verklemmt.



Index

Avis - fours à emboîtement	page 43
Caractéristiques techniques	page 44
Instructions pour l'utilisateur	
Installation	page 45
Utilisation	page 45
Fonctions	page 46
Conseils utiles à l'utilisation du four	page 49
Temps de cuisson - Tableaux	page 50
Entretien	page 52
Instructions pour l'installateur	
Connexion électrique	page 54
Emboîtement dans les meubles par éléments	page 54
Assistance technique et pièces de rechange	page 55

Inhaltsverzeichnis

Empfehlungen - Einbau-Backöfen	Seite 56
Technische Merkmale	Seite 57
Anweisungen für den Benutzer	
Installation	Seite 58
Benutzung	Seite 58
Funktionen	Seite 59
Ratschläge zur Ofen-Benutzung	Seite 62
Kochzeiten-Tabelle	Seite 63
Wartung	Seite 65
Anweisungen für den Installateur	
Elektrischer Anschluß	Seite 67
Einbau in Küchenmöbel	Seite 67
Technischer Service und Ersatzteile	Seite 68

Empfehlungen - Einbau-Backöfen

Die Bedienungs-Anweisung sollte in der Nähe des Gerätes aufbewahrt werden, damit sie, wenn erforderlich, verfügbar ist. Wenn das Gerät an eine andere Person verkauft oder weitergegeben wird, sicherstellen, daß die Anweisung mitgegeben wird, so daß der neue Anwender darüber informiert werden kann, wie das Gerät arbeitet und welche Empfehlungen zum Gebrauch zur Verfügung stehen. Die Empfehlungen wurden zu Ihrer Sicherheit und der anderer Personen zusammengestellt. Wir schlagen deshalb vor, daß diese Instruktionen vor der Installation und dem Gebrauch des neuen Gerätes gelesen werden.

Das Gerät wurde ausgelegt zur Benutzung durch Erwachsene. Kinder sollte es nicht erlaubt sein, damit oder in der Nähe zu spielen.

Jegliche Änderungen der Haushalts-Stromversorgung, die erforderlich sind, um das Gerät anzuschließen, dürfen nur von zugelassenem Personal durchgeführt werden.

Wenn Arbeiten am Gerät erforderlich sind, eine autorisierte Niederlassung des Technischen Service anrufen und auf Original-Ersatzteilen bestehen.

Es ist gefährlich, die Charakteristik des Gerätes zu ändern oder versuchen zu ändern.

Bei der Benutzung des Grills oder beim Garen von Fleisch auf dem Rost immer die Bratpfanne einschieben. Etwas Wasser in die Pfanne geben, so wird vermieden, daß Fett einbrennt und schlechten Geruch verursacht.

Backöfen bleiben noch lange Zeit nach dem Ausschalten heiß. Kinder über die gesamte Zeit beaufsichtigen; sie sollten weder die Oberflächen des Backofens berühren, noch in der Nähe des Gerätes verbleiben, wenn dieses in Betrieb oder noch nicht vollständig abgekühlt ist.

Bei der Verwendung von Spray-Reinigern aufpassen. Niemals das Spray auf den Filter

(wenn dieser eingesetzt ist), auf die Heizkörper oder auf die Backofenlampe richten.

Immer prüfen, um sicherzustellen, daß die Knebel auf „0“-Stellung stehen, wenn mit dem Gerät nicht gearbeitet wird.

Aus Gründen der Hygiene und der Sicherheit das Gerät immer sauber halten. (siehe Bedienungs-Anweisung).

Das Gerät wurde ausgelegt für das Garen von Speisen. Niemals für andere Zwecke einsetzen!

Niemals die Backofenwände mit Alu-Folie abdecken, insbesondere nicht den Backofenboden.

Die Bleche mit Wasser und Seife reinigen.

Vor Pflege- und Reinigungsarbeiten das Gerät vom Strom abtrennen und kalt werden lassen.

Sicherstellen, daß die Backofen-Roste richtig eingesetzt sind.

Reparatur oder Einstellungen sollten mit größter Sorgfalt durchgeführt werden; deshalb den Händler ansprechen, bei dem das Gerät gekauft wurde, oder das nächstgelegene Service Center.

Anleitung für den Installateur:

Die folgenden Instruktionen sind für qualifizierte Installateure bestimmt, um ihnen behilflich zu sein bei der Durchführung von Installation, Einstellung und Wartungsbetrieb entsprechend geltender Gesetze und Vorschriften.

Vor jeglicher Aktion die Stromversorgung zum Gerät abschalten, wenn nicht, alle Tätigkeiten mit äußerster Sorgfalt durchführen.

Vor dem Elektro-Anschluß sicherstellen, daß

- die elektrische Haus-Installation für das Gerät ausreichend abgesichert ist.
- das elektrische System entsprechend geltender Gesetze ausgestattet ist, mit einer leistungsstarken Erde.
- Steckdose oder allpoliger Schalter, die für die Anschlüsse verwendet werden, leicht zugänglich bleiben, wenn das Gerät installiert ist.

Das gelbgrüne Erdungskabel darf nicht vom Schalter abgeschnitten werden. Das braune Phasenkabel (von Klemme „L“ auf dem Klemmenbrett) muß immer angeschlossen werden an die Phase des Kraftnetzes.

In jedem Fall muß das Netzanschlußkabel so angeordnet werden, daß kein Teil desselben eine Temperatur erreichen kann, die mehr als 50°C über der Raumtemperatur liegt.

Nach erfolgtem Anschluß die Heizkörper prüfen durch Einschaltung für 3 Minuten.

die Abmessungen des Backofens, des Raumes, Einbau- und Montage-Instruktionen betrifft, siehe (Abb. 9). Der Schutz gemäß Sicherheits-Vorschriften gegen Berührung mit elektrischen Teilen muß durch den ordnungsgemäßen Einbau des Gerätes sichergestellt sein. Alle sicherheits-relevanten Teile, selbst eine mögliche Abschlußplatte (wenn das Gerät am Ende oder am Beginn einer Reihe von Möbelschränken eingebaut wird), müssen so befestigt werden, daß es unmöglich ist, sie ohne Verwendung eines Werkzeuges zu entfernen. Kunststoffschichten und furniertes Holz in Einbaumöbeln sollten mit bis zu 120°C hitzebeständigen Klebern behandelt sein. Kunststoffe oder Kleber, die dieser Temperatur nicht widerstehen, können Verformung oder Ablösen zur Folge haben.

Der Hersteller lehnt jegliche Verantwortung ab, wenn den Sicherheitsvorschriften nicht entsprochen wird.

Einbau in Küchenmöbel

Für Einbaugeräte ist es erforderlich, daß die Möbel passende Abmessungen haben. Was

Technische Merkmale:

Außenmaße:

Höhe	47,4 cm
Breite	89,4 cm
Tiefe	54,0 cm

Innenmaße:

Höhe	32,5 cm
Breite	59,5 cm
Tiefe	39,5 cm
Volumen	76 Liter

Stromversorgung:

Grill-Heizkörper	2000 W
Heizkörper oben	1200 W
Heizkörper unten	1400 W
Konvektions-Heizkörper	2600 W
Konvektions-Motor-Lüfter	30 W

Gesamt-Anschlußwert 2680 W

Netzspannung 50...60 Hz
230 V

Dieses Gerät entspricht der EEC-Vorschrift 89/336 bezgl. der Funkentstörung und, was die Teile betrifft, die mit Nahrungsmitteln in Berührung kommen, entspricht es der EEC-Vorschrift 89/109. Entspricht den EEC-Vorschriften 73/23 und 93/68 über Niederspannungsgeräte.

FUNKTIONEN

Funktionsschalter (Abb. 1) und Temperaturregler (Abb. 2)

Zur Wahl des passenden Heizverfahrens entsprechend der Garmethoden, mit dazu passendem Betrieb der Heizkörper, und zur Einstellung der Temperatur auf die gewünschte Gradzahl.

Bedeutung der Symbole:

-  Backofenbeleuchtung
-  Kalt-Umluft
-  Ober- und Unterhitze
-  Ober- und Unterhitze-Heizkörper in Kombination mit Ventilator
-  Unterhitze-Heizkörper in Kombination mit Ventilator
-  Rückwand-Heizkörper in Kombination mit Ventilator
-  Grill-Heizkörper in Kombination mit Drehspeißmotor
-  Grill-Heizkörper in Kombination mit Ventilator

Ober- und Unterhitze-Betrieb

Den Funktionsschalter auf das gewünschte Symbol stellen und den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur drehen.

Grillbetrieb

Den Funktionsschalter auf das entsprechende Symbol stellen und den Temperaturregler in

maximale Stellung drehen.

Heißluftbetrieb

Den Funktionsschalter auf das entsprechende Symbol stellen und den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur drehen.

Auftauen

Den Funktionsschalter auf das entsprechende Symbol stellen. Dadurch wird der Lüftermotor eingeschaltet und die Umwälzung der Luft im Backofen bei Umgebungstemperatur hat schnell das Auftauen von Gefriergut zur Folge. Wenn der Funktionsschalter (Abb. 1) in der angegebenen Stellung ist, den Temperaturregler (Abb. 2) auf „0“ drehen.

Bei allen Garmethoden muß der Backofen geschlossen bleiben.

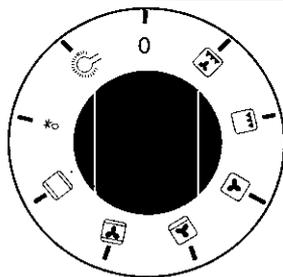


Abb. 1

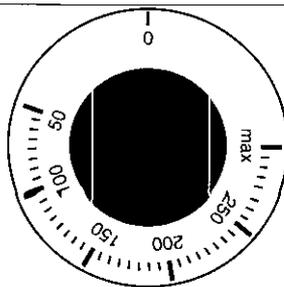


Abb. 2

ein akustisches Signal und der Ofen schaltet sich automatisch ab. Drücken Sie nach Belieben eine der Tasten (1) bis (4) um den Signalton abzustellen. Drücken Sie die Taste (4) um mit manuellem Gebrauch fortzufahren.

Automatische Einschaltung und automatische Abschaltung gemeinsam

Um den Kochvorgang zu einer bestimmten Zeit zu beginnen und ihn zu einer gewünschten Zeit zu beenden, verfahren Sie wie folgt.

- Wählen Sie die gewünschte Funktion und Temperatur mit Hilfe der Programm- und Temperaturwahlschalter.
- Drücken Sie die Taste (2) und stellen Sie die gewünschte Startzeit mittels der (-) und (+) Tasten ein.

Der Einschaltungsvorgang muß innerhalb von 4 Sekunden nach Drücken der Taste (2) erfolgen.

- Drücken Sie die Taste (3) und stellen Sie die Abschaltzeit auf gleiche Weise ein.
- Die aktuelle Zeit erscheint wieder im Display und es leuchtet die Anzeige (AUTO). Wenn der Kochvorgang beginnt, leuchtet zudem auch das Symbol (A) auf. Die verbleibende Kochzeit kann durch Drücken der Taste (2) kontrolliert werden. Durch Wiederholung des oben beschriebenen Vorgangs kann die Einstellung verändert werden.

Um die programmierte Einstellung zu löschen, setzen Sie die Kochzeit auf 0.00 und wenn die aktuelle Zeit wieder im Display erscheint, drücken Sie die Taste (4) um wieder in den manuellen Gebrauch zu wechseln. Wenn der Kochvorgang beendet ist, ertönt ein akustisches Signal und der Ofen schaltet sich automatisch ab. Drücken Sie nach Belieben eine der Tasten (1) bis (4) um den Signalton abzustellen. Drücken Sie die Taste (4) um mit manuellem Gebrauch fortzufahren.

KONTROLLEUCHE GELB - BETRIEB

Zeigt an, daß das Gerät unter Spannung steht und leuchtet auf bei allen Einstellungen des Betriebes.

KONTROLLEUCHE ROT - BACKOFEN-TEMPERATURREGLER

Sie geht aus, wann immer im Backofen die voreingestellte Temperatur erreicht wird und leuchtet auf, wenn der Regler wieder einschaltet, um die Temperatur im Backofen zu stabilisieren.

SICHERHEITS-VORRICHTUNG

Zur Vermeidung von Überhitzung wegen Mißbrauch des Backofens oder eines möglichen Fehlers bei Teilen des Backofens, ist der Backofen mit einer Sicherheits-Vorrichtung ausgestattet, welche die Stromzufuhr unterbricht. Der Betrieb des Backofens setzt automatisch wieder ein, wenn die Temperatur zurückgeht. Wenn der Betrieb dieser Funktion durch einen Mißbrauch des Backofens verursacht wurde, kann der Backofen nach Abkühlung und Beseitigung der Ursache wieder betrieben werden. Im Falle von schadhafte(n) Teilen ist der Technische Service zu Rate zu ziehen.

KÜHLGEBLÄSE

Dieses Gebläse kühlt die Bedienungsblende, die Knebel und die Innenteile des Backofens. Die Luft tritt aus im Bereich zwischen Bedienungsblende und Backofentür. Über einen Temperaturregler wird das Gebläse automatisch ein- und ausgeschaltet. Nach jedem Garbetrieb werden alle Dämpfe und schlechten Gerüche vom Gebläse beseitigt, das seinen Betrieb einstellt, wenn die Backofen-Temperatur zurückgeht.

Wenn der Garvorgang zu Ende ist, mindestens 15 Minuten warten vor der Herausnahme von Fleisch. So wird verhindert, daß der Fleischsaft austritt. Es ist möglich, die Speisen bei Mindesttemperatur im Backofen zu belassen, um sie warm zu servieren.

Grillen

Beim Grillen kommt die Wärme von oben; zwei Garmethoden sind verfügbar:

Mit Ventilation



Traditionell mit Drehspieß



Geeignet für:

Fleisch mit geringer Höhe

Toast

Drehspieß



Die zu bratenden Fleischstücke auf den Spieß stecken, dabei diese sorgfältig und leicht zwischen den zwei Gabeln befestigen und gut ausbalancieren, um dem Motor nicht zuviel Last aufzubürden. Den Drehspieß in das Loch für die Drehspieß-halterung einsetzen, den Stab mit dem Ring am Handgriff auf das Tragegitter auflegen. Den Handgriff entfernen (er wird nur zum Herausnehmen von Gargut benötigt). Das Tragegitter durch das Einstecken des Stabes in das Loch der Motorwelle in der Backofenwand schieben (Abb. 4). Die Bratpfanne in die untere Einschubleiste einschieben.

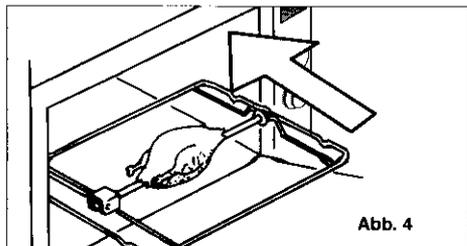


Abb. 4

EMPFEHLUNGEN FÜR DAS GRILLEN

Nahezu alle Sorten Fleisch können gegrillt werden, ausgenommen mageres Wildfleisch und Wildgeflügel. Fleisch und Fisch zum Grillen leicht einölen und auf den Rost legen. Den Rost in die Einschubleiste einschieben, die dem Abstand des Grillgutes zum Grillheizkörper am ehesten entspricht. Dadurch wird verhindert, daß die Oberfläche schwarz wird, ohne daß das Innere gegart wurde. 1 bis 2 Glas Wasser in die Grillpfanne geben, um Dämpfe zu vermeiden.

Die Grillpfanne beim Grillen immer in die erste Einschubleiste von unten einschieben.

Die Backofen-Beleuchtung ist bei allen Garmethoden eingeschaltet.

GARZEITEN

Die Garzeiten ändern sich entsprechend der verschiedenen Sorten von Speisen, ihrer Gleichartigkeit und ihrer Menge. Wir empfehlen, zunächst die Garvorgänge zu beobachten und sie dann zu verbessern im Hinblick auf folgende Ratschläge: Die beiden folgenden Tabellen (1 und 2) beinhalten nur Richtwerte. Tabelle 1 benennt Garzeiten, Temperaturen und Positionen von Speisen im Backofen für das Garen mit Ober- und Unterhitze sowie mit Heißluft. Tabelle 2 liefert die gleiche Information für das Grillen. Auf der Grundlage Ihrer Erfahrung werden Sie dann die folgenden Werte ggf. ändern.

Garzeiten für das Grillen und Turbo-Grillen (Tabelle 2)

ÜBLICHER GRILL



Art des Garens	Menge kg	Einschubleiste von unten (Grillstellung)	Temperatur in °C	Zeit in Min
Hähnchen	1-1,5	3	230	35 pro Seite
Toast	0,5	4	230	5 pro Seite
Würstchen	0,5	4	230	10 pro Seite
Karbonade	0,5	4	230	10 pro Seite
Fisch	0,5	4	230	10 pro Seite

TURBO-GRILL



Art des Garens	Menge kg	Einschubleiste . von unten (Grillstellung)	Temperatur in °C	Zeit in Min.
Schweinebraten	1,5	2	170	180
Roastbeef	1,5	3	220	60
Huhn	1,2	2	180	90

Die Bratpfanne immer auf der ersten Einschubleiste von unten einschieben.

Backofen-Lüfter-Schutzfilter

Um beim Braten von Fleisch zu vermeiden, daß fettige Dämpfe den Lüfter angreifen, ist es erforderlich, den mit dem Gerät gelieferten Schutzfilter zu verwenden. Nach dem Braten den Filter entfernen und sorgfältig reinigen. Um den Filter zu entfernen diesen nur über die vorstehende Zunge (Abb. 5) heben und herausnehmen.

Beim Garen anderer Speisen niemals den Filter benutzen.

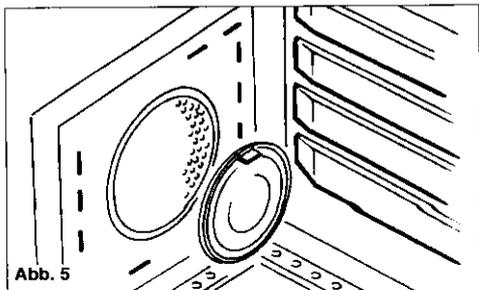


Abb. 5

WARTUNG

Vor jeglicher Aktion die Stromversorgung zum Gerät unterbrechen.

Allgemeine Reinigung

Emaillierte Teile nach jedem Garvorgang abwaschen. Den Backofen abkühlen lassen und, unter Verwendung eines Schwammes oder Tuches, mit Spülmittel und Wasser oder mit einem sanften Reiniger reinigen. Keine scheuernden Produkte verwenden, welche die Emaillierung beschädigen.

Edelstahlteile mit Wasser abspülen und mit einem weichen Tuch oder Leder abwischen. Bei hartnäckigen Schmutzflecken normale und nicht scheuernde Reiniger oder spezifische Produkte für Edelstahl oder etwas warmen Essig verwenden.

Anleitung für den Installateur:

Die folgenden Instruktionen sind für qualifizierte Installateure bestimmt, um ihnen behilflich zu sein bei der Durchführung von Installation, Einstellung und Wartungsbetrieb entsprechend geltender Gesetze und Vorschriften.

Vor jeglicher Aktion die Stromversorgung zum Gerät abschalten, wenn nicht, alle Tätigkeiten mit äußerster Sorgfalt durchführen.

Vor dem Elektro-Anschluß sicherstellen, daß

- die elektrische Haus-Installation für das Gerät ausreichend abgesichert ist.
- das elektrische System entsprechend geltender Gesetze ausgestattet ist, mit einer leistungsstarken Erde.
- Steckdose oder allpoliger Schalter, die für die Anschlüsse verwendet werden, leicht zugänglich bleiben, wenn das Gerät installiert ist.

Das gelbgrüne Erdungskabel darf nicht vom Schalter abgeschnitten werden. Das braune Phasenkabel (von Klemme „L“ auf dem Klemmenbrett) muß immer angeschlossen werden an die Phase des Kraftnetzes.

In jedem Fall muß das Netzanschlußkabel so angeordnet werden, daß kein Teil desselben eine Temperatur erreichen kann, die mehr als 50°C über der Raumtemperatur liegt.

Nach erfolgtem Anschluß die Heizkörper prüfen durch Einschaltung für 3 Minuten.

Der Hersteller lehnt jegliche Verantwortung ab, wenn den Sicherheitsvorschriften nicht entsprochen wird.

die Abmessungen des Backofens, des Raumes, Einbau- und Montage-Instruktionen betrifft, siehe (Abb. 9). Der Schutz gemäß Sicherheits-Vorschriften gegen Berührung mit elektrischen Teilen muß durch den ordnungsgemäßen Einbau des Gerätes sichergestellt sein. Alle sicherheits-relevanten Teile, selbst eine mögliche Abschlußplatte (wenn das Gerät am Ende oder am Beginn einer Reihe von Möbelschränken eingebaut wird), müssen so befestigt werden, daß es unmöglich ist, sie ohne Verwendung eines Werkzeuges zu entfernen. Kunststoffschichten und furniertes Holz in Einbaumöbeln sollten mit bis zu 120°C hitzebeständigen Klebern behandelt sein. Kunststoffe oder Kleber, die dieser Temperatur nicht widerstehen, können Verformung oder Ablösen zur Folge haben.

Einbau in Küchenmöbel

Für Einbaugeräte ist es erforderlich, daß die Möbel passende Abmessungen haben. Was

Gesamt-Abmessung und Einbau:

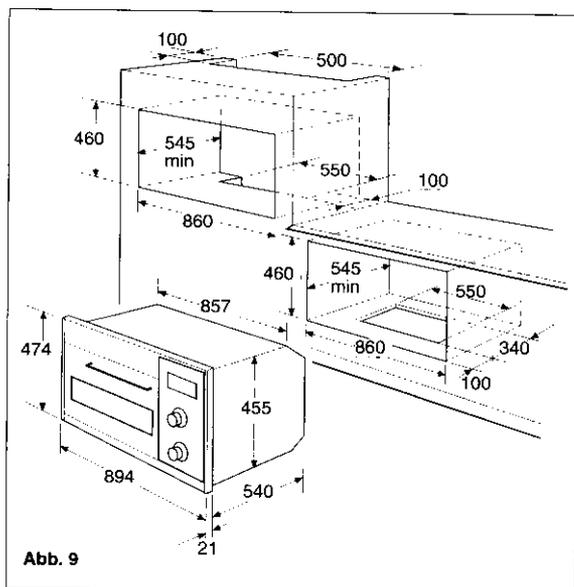


Abb. 9

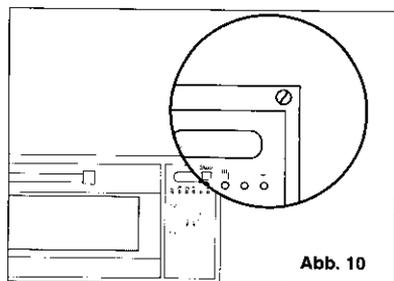


Abb. 10

Einsetzen und Montage

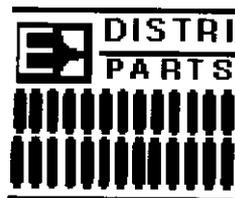
Der Sockel und der Ausschnitt, in dem das Gerät zu installieren ist, müssen, wie in Abb. 9 gezeigt, so bemessen sein, daß ausreichende Luftzufuhr und freie Luftzirkulation um den Backofen gewährleistet ist. Dadurch wird sichergestellt, daß das Gerät ordnungsgemäß

funktioniert und keine Möbel beschädigt werden. Den Backofen in den Möbel-Ausschnitt einschieben und ausrichten. Zu Backofen- und Ausschnitt-Abmessung siehe Abb. 10. Die Tür öffnen und den Backofen mit den 4 Holzschrauben befestigen, die von vorne eingeschraubt werden müssen (Abb. 9).

Technischer Service und Ersatzteile

Bevor dieses Gerät die Fabrik verlassen hat wurde es von qualifizierten Experten geprüft und getestet, um bestmögliche Ergebnisse zu erzielen. Jegliche nachfolgende Reparatur oder Einstellung sollte mit größter Aufmerksamkeit und Sorgfalt durchgeführt werden. Wir empfehlen deshalb, daß Sie sich mit Ihrem Händler oder unserem nächsten Service Center in Verbindung setzen, natürlich unter Angabe der Modelldaten Ihres Gerätes und einer Fehlerbeschreibung.

Die Herstellerfirma haftet nicht für mögliche Ungenauigkeiten, die auf Druck- oder Abschriftsfehler der vorliegenden Bedienungsanleitungen zurückzuführen sind. Sie behält sich vor, an den eigenen Produkten jene Änderungen anzubringen, die sie für nützlich hält, auch im Interesse des Anwenders, ohne die wesentlichen Betriebs-Merkmale und Sicherheit zu beeinträchtigen.



REINIGUNG DER BACKOFENTÜR

Das Innenglas der Backofentür kann leicht für Reinigungszwecke abgenommen werden. Unter Verwendung einer Münze oder eines Schraubendrehers die 4 Schrauben lösen, mit denen es an der Gegentür befestigt ist (Abb. 6). Zur gründlicheren Reinigung der Backofentür diese wie angegeben ausbauen (Abb. 7): die Tür öffnen, die Zungen nach unten drücken, die Tür etwas schließen (1), sie dann leicht anheben, um es den unteren Scharnieren zu ermöglichen, aus ihren Langlöchern hervorzukommen (2); abschließend die Tür herausziehen (3); die zwei oberen Scharniere kommen ebenfalls hervor. Nach dem Reinigen, wieder einsetzen.

Achtung: Beim Reinigen niemals die Türdichtung entfernen.

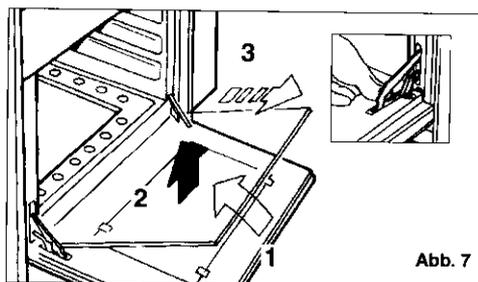


Abb. 7

Austausch der Backofenbeleuchtung

Stromzufuhr abschalten; die gläserne Abdeckung lösen (Abb. 8); die Glühlampe entfernen und gegen eine geeignete temperaturbeständige Glühlampe (300°C) mit folgenden Kriterien austauschen:

Spannung	230 V
	50 ... 60 Hz
Leistung	15 W
Sockel	E14

Die Glasabdeckung wieder anbringen und das Gerät an die Stromzufuhr anschließen.

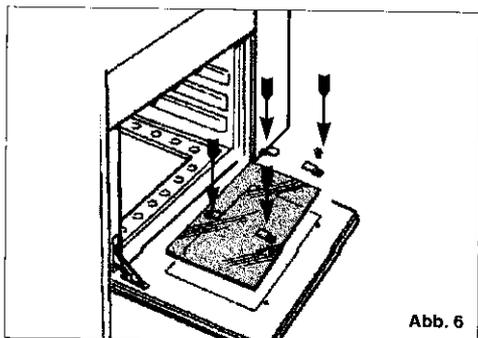


Abb. 6

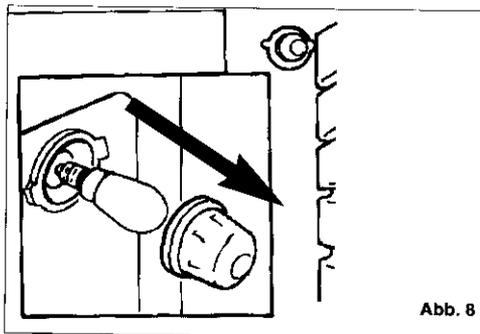


Abb. 8

Garzeiten für Heißluft sowie Ober- und Unterhitze (Tabelle 1)

Art des Garens	Menge Kg	Einschub-leiste von unten		Temperatur in °C		Zeit in Min.
		Heiß- luft	Ober und Unter-hitze	Heiß luft	Ober und Unter-hitze	
						
Kuchen						
Leicht geschlagene Mischungen, in Formen	1	1-3	2	175	200	45
Leicht geschlagene Mischungen, in der Pfanne	1	1-3	2	175	200	45
Mürbeteig, Tortenboden	0,5	1-3	3	175	200	30
Mürbeteig, mit feuchter Füllung	1,5	1-3	2	175	200	60
Mürbeteig, mit trockener Füllung	1	1-3	2	175	200	45
Mischungen mit Sauerteig	1	1-3	1	175	200	45
Kleine Kuchen	0,5	1-3	3	160	175	25
Fleisch						
Kalb	1	2	2	185	200	65
Rind	1	2	2	180	200	70
Roast-beef	1	2	2	220	220	50
Schwein	1	2	2	180	200	70
Hähnchen	1-1,5	2	2	200	200	70
Schmorfleisch						
Rinderschmorbraten	1	1	2	175	200	20
Kalbschmorbraten	1	2	2	170	200	110
Fisch						
Kabeljau, Dorsch, Seehecht, Seezungenfilet	1	1-3	2	180	180	35
Makrele, Steinbutt, Lachs	1	1-3	2	180	180	45
Austern	-	1-3	2	180	180	20
Timbale						
Timbale mit Pasta (Teigwaren)	2	1-3	2	185	200	60
Timbale mit Gemüse	2	1-3	2	185	200	50
Süße und gesalzene Aufläufe	0,75	1-3	2	200	210	50
Pizza und „calzone“	0,5	1-3	2	200	210	30
Auftauen						
Gegarte Gerichte	1	1			200	50
Fleisch	0,5	2			aufgetaut.	50
Fleisch	0,75	2			aufgetaut.	70
Fleisch	1	2			aufgetaut.	110
Fisch	0,5	2			aufgetaut.	80

1. Garzeiten beginnen nach Vorheizzeit von 15 Minuten.
2. Für das Garen auf verschiedenen Ebenen, die Einschubleisten-Nr. ist die bevorzugte.
3. Zeiten beziehen sich nur auf das Garen auf einer Ebene, bei mehr Ebenen die Garzeit um 5-10 Minuten erhöhen.
4. Bei Rinder-, Kalbs-, Schweine- und Putenbraten, gerollt oder mit Knochen, die Zeiten um 20 Minuten erhöhen.

GAREN

Mit diesem Backofen können Sie verschiedene Garmethoden einsetzen, die traditionelle Ober- und Unterhitze, Heißluft- und Grillbetrieb. Somit können die individuellen Garmethoden bestmöglich genutzt werden.

Ober- und Unterhitze

Die Hitze kommt von oben und unten, deshalb ist es besser, die mittleren Einschubleisten zu benutzen. Wenn die Garmethode mehr Hitze von oben oder unten benötigt, entsprechend höhere oder niedrigere Einschubleiste benutzen.

Heißluft

Die Wärme wird dem Gargut zugeführt in Form von aufgeheizter Luft, die im Backofen von einem Gebläse umgewälzt wird, das sich in der Rückwand des Backofens befindet. Die Wärme erreicht jede Stelle im Backofen, deshalb ist es möglich, unterschiedliches Gargut im Backofen auf verschiedenen Einschubleisten zu garen.

Bei dieser Garmethode verhindern die Beseitigung von Luftfeuchtigkeit und eine trockenere Umgebung die Übertragung und das Vermischen von Gerüchen und Geschmack. Dank der Möglichkeit, auf verschiedenen Einschubleisten garen zu können, kann man verschiedene Speisen und bis zu drei Pfannen Biscuits oder kleine Pizzen gleichzeitig zubereiten. Natürlich kann der Backofen auch nur auf einer Einschubleiste betrieben werden. In diesem Fall die unteren Leisten benutzen, um das Garen besser beobachten zu können.

VORSCHLÄGE FÜR DAS GAREN MIT OBER- UND UNTERHITZE UND MIT HEIßLUFT

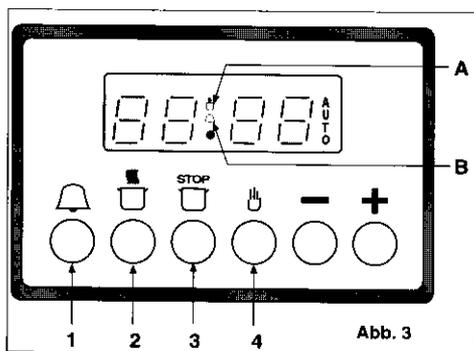
Um Kuchen zu backen:

Kuchen benötigen eine mäßige Temperatur (gewöhnlich zwischen 150°C und 200°C) und erfordern ein Vorheizen des Backofens (etwa 10 Minuten). Niemals die Backofentür öffnen bevor _ der Garzeit vergangen ist. Locker geschlagene Mischungen sollten von selbst vom Löffel gehen, weil zu flüssige Mischungen eine unnötigerweise längere Garzeit benötigen. Wenn Sie gleichzeitig drei Bleche mit Kuchen und Appetithappen einschieben, wird empfohlen, eine Leiste zwischen den zwei unteren Leisten freizulassen.

Um Fleisch und Fisch zu garen:

Im Backofen zu garendes Fleisch sollte mindestens 1 kg wiegen, um die Austrocknung zu verhindern. Rotes Fleisch, das innen „nicht durchgebraten“ verbleiben und außen gut gegart sein sollte, so daß sein Saft erhalten bleibt, benötigt eine kurze Garzeit bei hoher Temperatur (200°C bis 250°C). Weißes Fleisch, Wildvögel und Fisch benötigen eine niedrige Temperatur (150°C bis 175°C). Soßengrund darf nur in die Pfanne gegeben werden, wenn die Garzeit kurz ist, andernfalls muß er in der letzten halben Stunde zugegeben werden. Um den Garzustand zu prüfen, einen Löffel auf das Fleisch drücken. Wenn das Fleisch nachgibt, bedeutet dies, daß es gar ist. Roastbeef und Filet, die innen rosa bleiben sollen, benötigen eine kurze Garzeit. Fleisch kann auf ein Geschirr gelegt werden, das backofentauglich ist, oder direkt auf den Rost, unter dem die Bratpfanne eingeschoben wird.

HINWEISE ZUR BEDIENUNG DES TIMERS



erscheint 0.00. Stellen Sie dann bitte wieder die Uhr ein und programmieren Sie die gewünschte Einstellung erneut.

Benutzung des Timers als Wecker

Wenn Sie den Timer zu diesem Zweck nutzen wollen, drücken Sie die Taste (1) und stellen Sie mittels der (-) und (+) Tasten die Zeit ein, nach der ein akustisches Signal erfolgen soll. Es wird weiterhin die aktuelle Zeit angezeigt und im Display erscheint das Symbol (B). Um den Wecker abzuschalten, drücken Sie nach Belieben eine der Tasten (1) bis (4), dann erlischt auch das Symbol (B) im Display.

Einstellung der aktuellen Uhrzeit

Sollte die Stromzufuhr einmal unterbrochen worden sein, blinken die Zahlen im Display und es wird 0.00 angezeigt. Drücken Sie dann gleichzeitig die Tasten (1) und (2) und stellen Sie die richtige Uhrzeit durch Drücken der (-) und (+) Tasten ein. Dieser Vorgang muß innerhalb von 4 Sekunden begonnen werden.

Allgemeine Hinweise

- Zwischen 10 Uhr abends und 6 Uhr morgens wird die Farbintensität des Displays automatisch abgedunkelt.
- Der akustische Signalton schaltet sich nach 2 Minuten automatisch ab.
- Jede hier beschriebene Programmierung wird ca. 4 Sekunden nach dem Programmiervorgang aktiviert.
- Die maximal vorzuprogrammierende Zeit beträgt 23 Stunden und 59 Minuten. Sollte das Gerät einmal von der Stromzufuhr abgeschnitten gewesen sein, so werden alle programmierten Einstellungen gelöscht. Wenn die Stromzufuhr wieder gewährleistet ist, blinkt die Anzeige und auf dem Display

Automatische Abschaltung

Um den Kochvorgang sofort zu beginnen und ihn zu einer gewünschten Zeit zu beenden, verfahren Sie wie folgt :

- Wählen Sie die gewünschte Funktion und Temperatur mit Hilfe der Programm- und Temperaturwahlschalter.
- Drücken Sie die Taste (2) und stellen Sie die gewünschte Zeit mittels der (-) und (+) Tasten ein.

Der Einstellungsvorgang muß innerhalb von 4 Sekunden nach Drücken der Taste (2) erfolgen. Die aktuelle Zeit erscheint wieder im Display und es leuchten die Anzeigen (A) und (AUTO). Die verbleibende Kochzeit kann durch Drücken der Taste (2) kontrolliert werden. Durch Wiederholung des oben beschriebenen Vorgangs kann die Einstellung verändert werden.

Um die programmierte Einstellung zu löschen, setzen Sie die Kochzeit auf 0.00 und wenn die aktuelle Zeit wieder im Display erscheint, drücken Sie die Taste (4) um wieder in den manuellen Gebrauch zu wechseln. Wenn der Kochvorgang beendet ist, ertönt

Anleitung für den Benutzer:

Installation

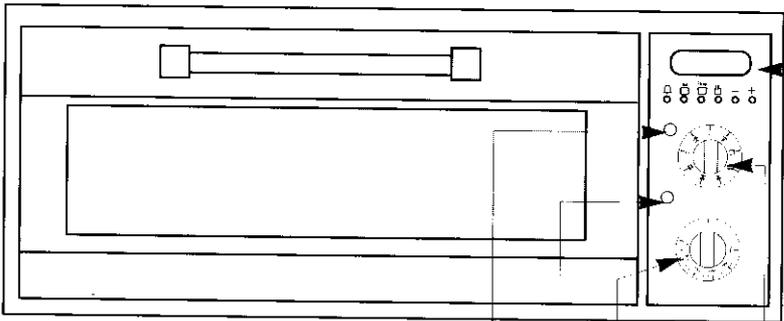
Alles, was mit Installation und Einstellung zu tun hat, muß von qualifiziertem Personal entsprechend den inkraft befindlichen Vorschriften durchgeführt werden. Spezifische

Instruktionen sind einzuschen im Abschnitt für den Installateur.

Vor dem Betrieb dieses Gerätes sorgfältig die feine Folie entfernen, die Edelstahl oder eloxierte Aluminiumteile schützt. Während der ersten Minuten des Betriebs erzeugen die Wärme-Isolierung des

Backofens und verbleibende Fette nach der Montage Dämpfe und schlechte Gerüche. Bei der ersten Inbetriebnahme schlagen wir vor, den leeren Backofen für etwa 45 Minuten mit höchster Temperatureinstellung aufzuheizen, ihn abkühlen zu lassen, sorgfältig innen mit warmem Wasser und Spülmittel zu reinigen und gut auszuspülen.

Benutzung



Bedienungsblende

1. Kontrolleuchte gelb (unter Spannung stehender Gerät)
2. Kontrolleuchte rot (Temperaturregler)
3. Temperaturregler
4. Funktionsschalter
5. Elektronik-Schaltuhr