

ANKER

Multifunktion

Bau-Herde

rs multi-fonctions

er-Systemen

uw-Fornuizen

Multifunktion built-in oven

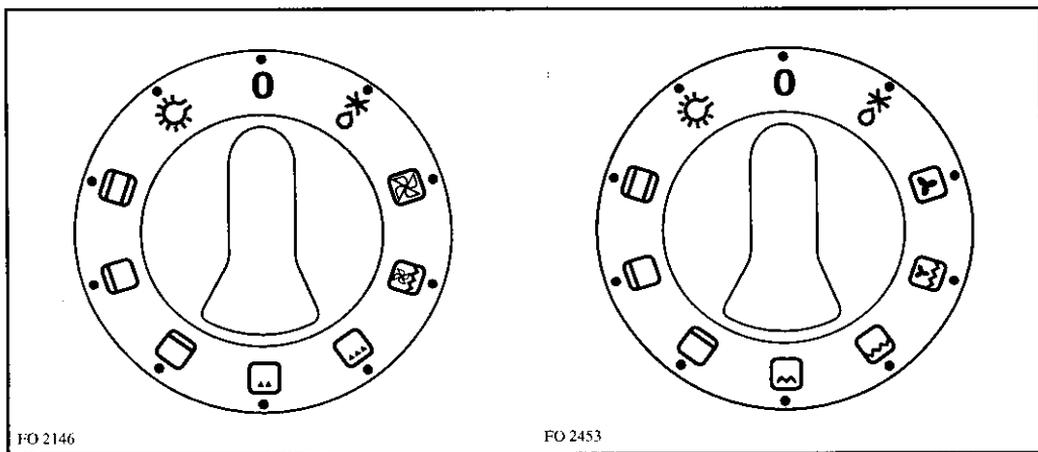
7919

D DEUTSCH SEITE 7

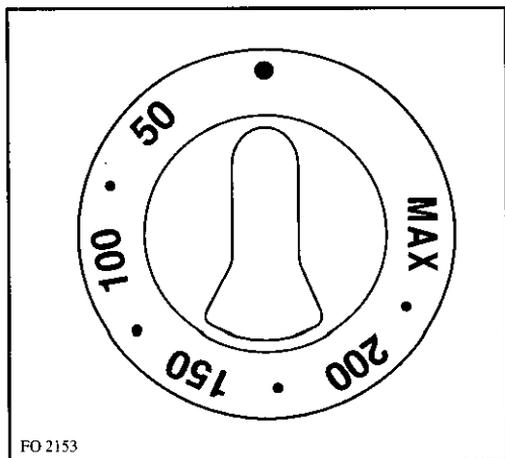
F FRANÇAIS PAGE 26

NL NEDERLANDS BLZ. 47

GB ENGLISH PAGE 69

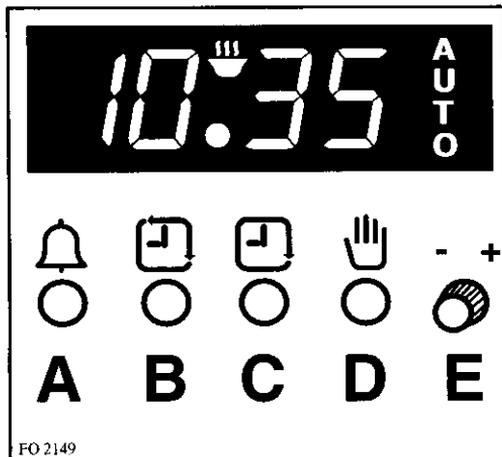


1



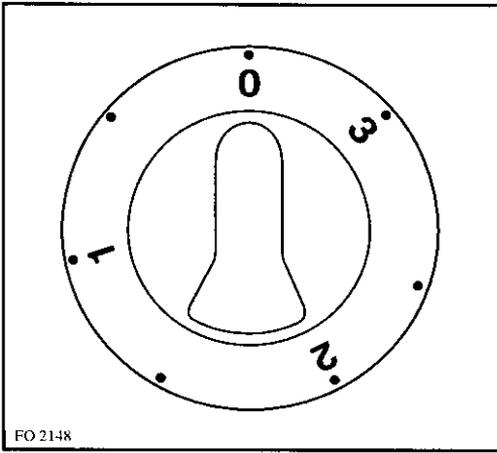
FO 2153

2

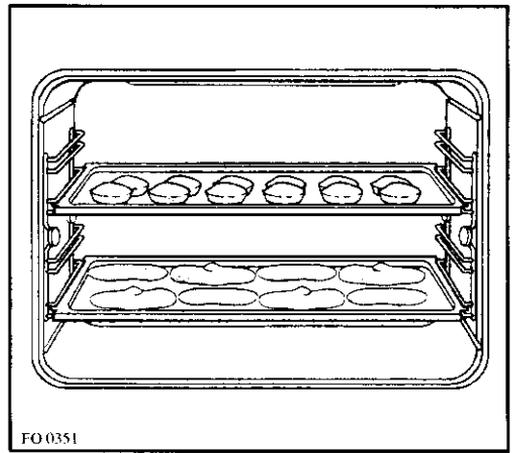


FO 2149

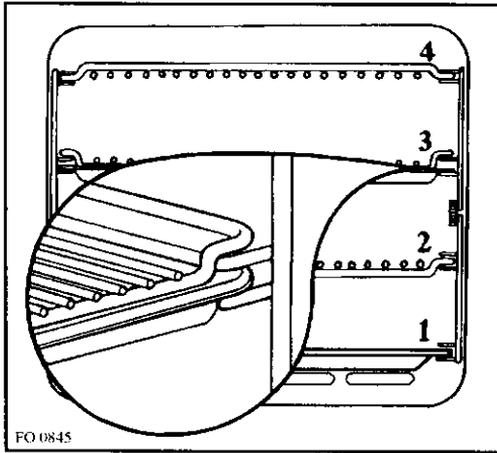
3



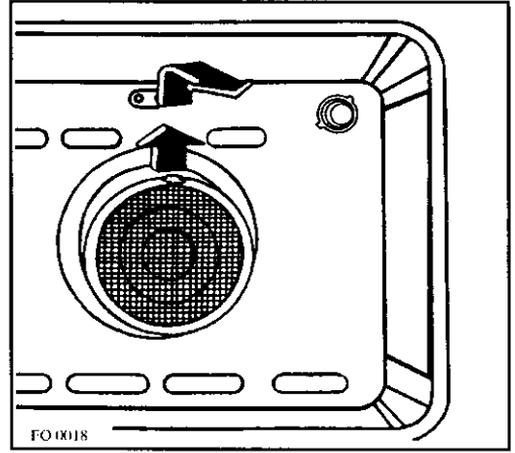
4



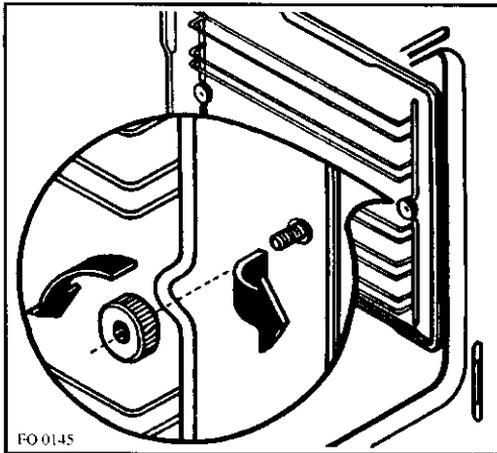
5



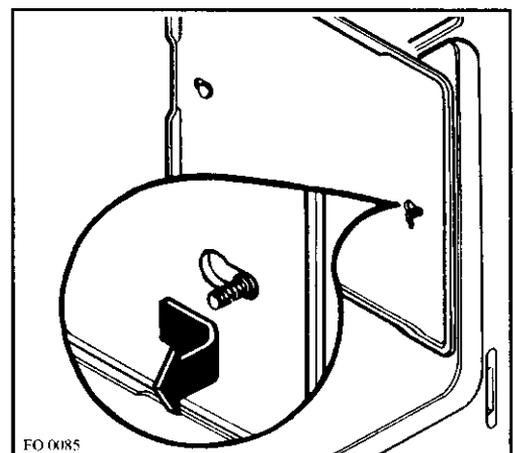
6



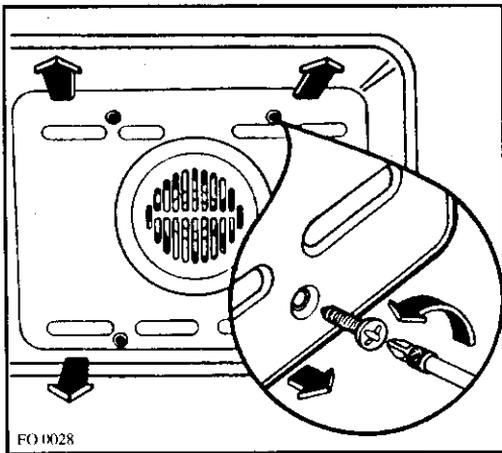
7



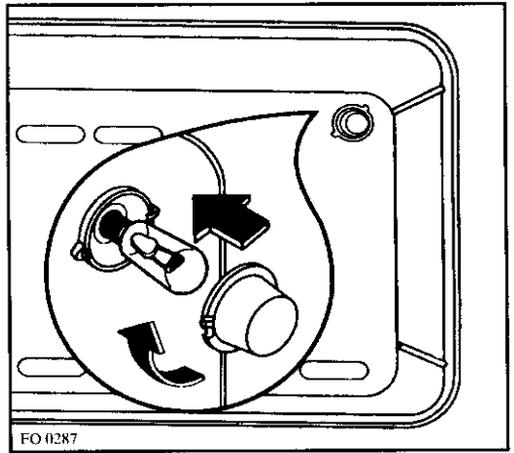
8



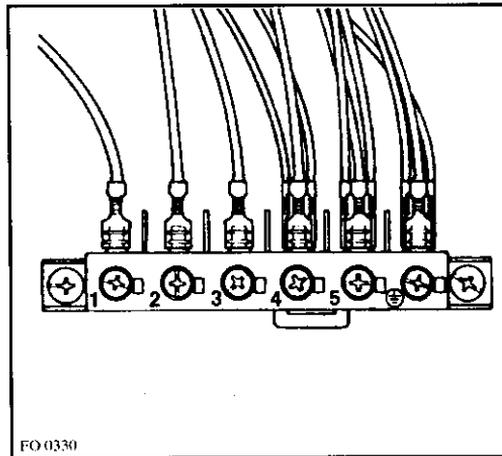
9



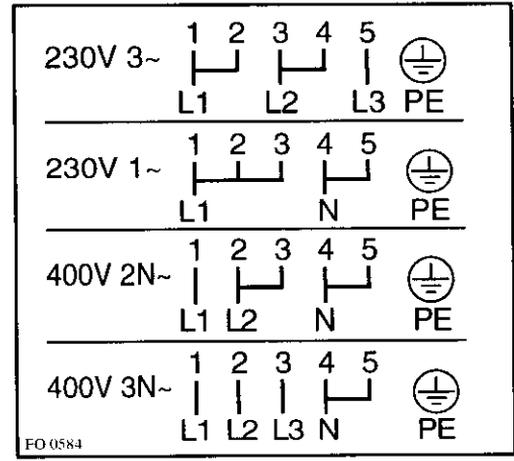
10



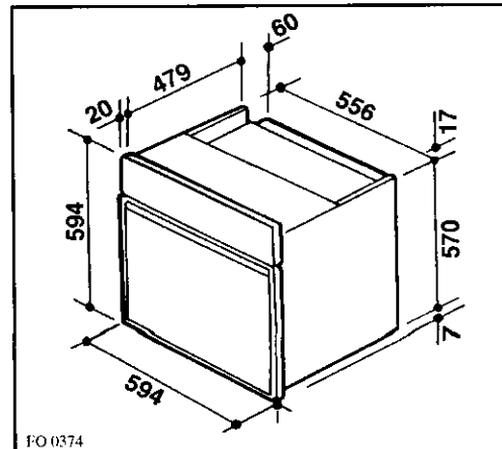
11



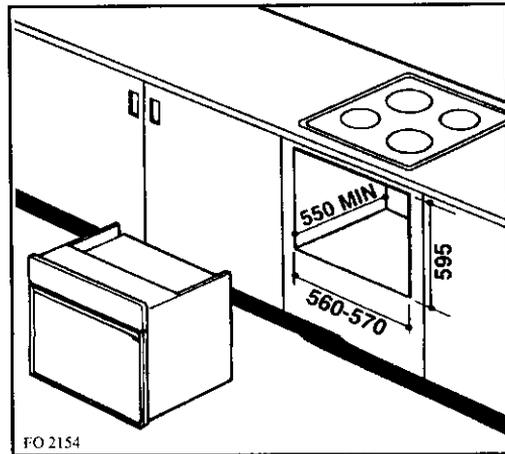
12



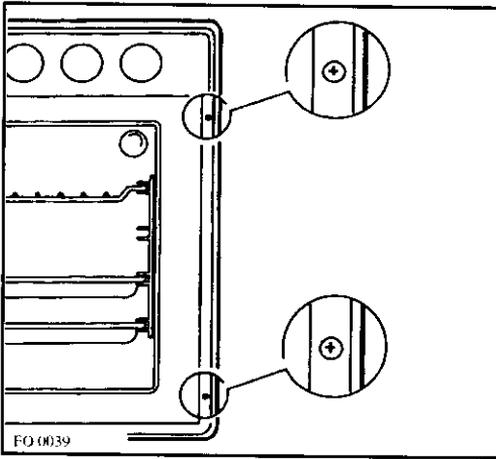
13



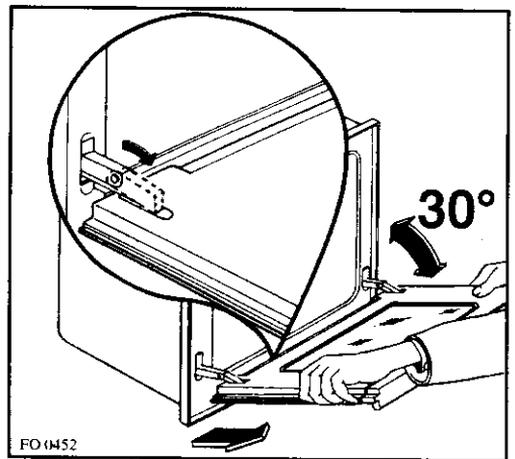
14



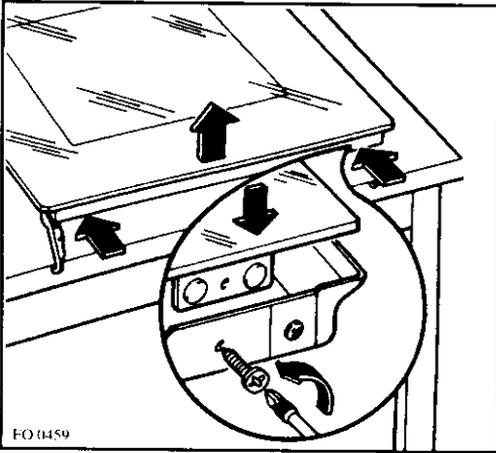
15



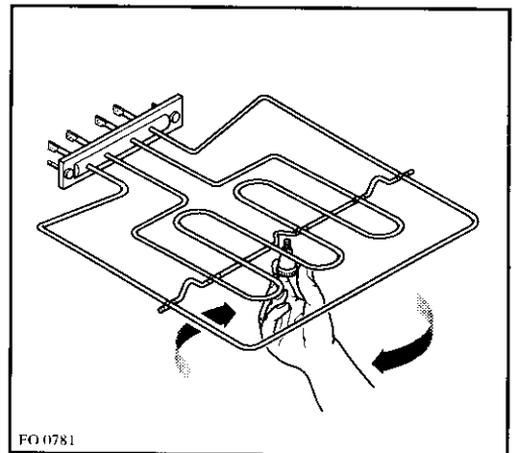
16



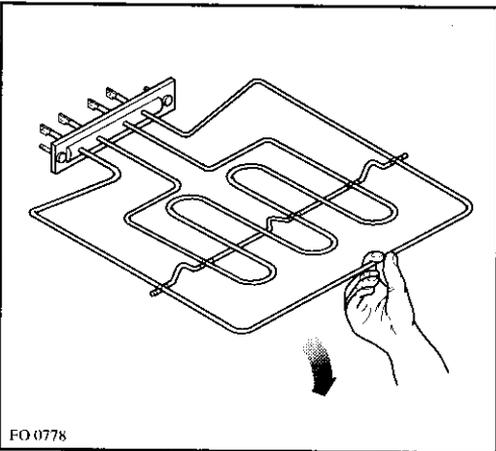
17



18



19



20

Verehrte Hausfrau

Wir freuen uns, dass auch Sie sich für ein Qualitätsprodukt unseres Hauses entschieden haben.

Die Bedienung und die Benutzung sind einfach. Wir empfehlen Ihnen jedoch diese Bedienungsanleitung aufmerksam durchzulesen, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal in Betrieb setzen. In dieser Anleitung finden Sie Anweisung für korrekte Installation, Bedienung, Gebrauch und Wartung.

Wir danken Ihnen für die Aufmerksamkeit und wünschen Ihnen einen guten Gebrauch mit dem neuen Gerät.

Inhaltsverzeichnis

Warnungen und Wichtige		Praktische Hinweise zum	
Hinweise - Einbaubacköfen Seite	8	Backen und Braten im	
Anweisungen für den Kunden Seite	9	Multifunktion-Backofen Seite	18
Technische Daten Seite	10	Back- und Brattabelle Seite	20
Gebrauch Seite	12	Grill-Tabelle Seite	21
Elektrischer Backofen Seite	13	Pflege und Wartung Seite	22
Elektronik-Uhr Seite	14	Anweisungen für den	
Bedienungsknebel für		Installateur Seite	24
Kochmulde Seite	17	Einbau-Anweisungen Seite	25

Warnungen und wichtige Hinweise Einbaubacköfen

Heben Sie auf jeden Fall die mit diesem Gerät gelieferte Gebrauchsanweisung auf. Sollte nämlich das Gerät an Dritte abgegeben oder verkauft werden, oder falls Sie das Gerät bei einem Umzug in der alten Wohnung lassen sollten, ist es von größter Wichtigkeit, daß der /die neue Nutzer(in) über diese Gebrauchsanweisung und die Hinweise verfügen kann.

Diese Hinweise dienen der Sicherheit des Nutzers und seiner Mitbewohner. Lesen Sie sie also aufmerksam, bevor Sie das Gerät anschließen und/oder in Gebrauch nehmen.

Dieses Gerät ist für den Gebrauch von Erwachsenen bestimmt. Es ist gefährlich, wenn Sie es Kindern zum Gebrauch oder Spiel überlassen.

Lassen Sie die Installation und den Anschluß von einem Fachmann ausführen.

Installationsveränderungen an der Stromversorgung haben durch einen Fachmann zu erfolgen.

Es ist gefährlich, Veränderungen jeglicher Art an diesem Gerät oder an seinen Eigenschaften vorzunehmen.

Das Fett, welches beim Zubereiten im Grill oder im Backofen abtropft, kann in einem niedrigen, feuerfesten Behälter, der mit etwas Wasser gefüllt wird, aufgefangen werden; so wird die Rauchbildung und das Verbrennen des Tropfettes verhindert.

Verwenden Sie immer Topfhandschuhe um feuerfeste, heiße Schüsseln oder Töpfe aus dem Backofen zu nehmen.

Halten Sie Kinder fern, solange der Ofen in Betrieb ist. Auch nachdem Sie den Backofen ausgeschaltet haben, bleibt die Türe noch lange heiß.

Dieser Backofen ist zur Zubereitung von Speisen gedacht; gebrauchen Sie ihn niemals zu anderen Zwecken.

Fall Sie - aus welchen Gründen auch immer - Alu-Folie zur Zubereitung von Speisen im Backofen verwenden, diese niemals direkt auf den Boden des Backofens legen.

Gehen Sie bei der Reinigung des Ofens vorsichtig vor: sprühen Sie nie auf den Fettfilter (falls vorhanden), die Heizstäbe und den Thermostatfühler.

Eine regelmäßige Reinigung verhindert die Verschlechterung des Oberflächenmaterials. Auch die katalytischen, selbstreinigenden Wände müssen von Zeit zu Zeit gereinigt werden (siehe entsprechenden Abschnitt).

Schalten Sie vor der Reinigung des Backofens entweder den Strom ab oder ziehen Sie den Netzstecker.

Stellen Sie sicher, daß die Schaltknöpfe sich in der "Aus" Stellung befinden, wenn der Backofen nicht mehr benutzt wird.

Dieser Backofen wird je nach Ausführung als Einzelgerät oder als Kombinationsgerät mit Elektroplatte für den Anschluß an jeweils 1, 2 oder 3 Phasen mit Nulleiter (oder Gruppen) an 230 V angeschlossen. Der Anschluß an mehr Phasen ohne Nulleiter (400 V) führt zu Zerstörung des Ofens und der angeschlossenen Kochplatten.

Lassen Sie Überprüfungsarbeiten und/oder Reparaturen vom Kundendienst des Herstellers oder von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst ausführen und verwenden Sie nur Original-Ersatzteile.

Versuchen Sie nicht, das Gerät bei Funktionsstörungen oder Schaden selbst zu reparieren. Durch Reparaturen seitens ungeschulter Personen können Schaden oder Verletzungen hervorgerufen werden.

Anweisungen für den Kunden

Installation

Die Installation muss von fachkundigem Personal vorgenommen werden, unter Beachtung der bestehenden Vorschriften.

Die einzelnen Installationsarbeiten sind unter den Hinweisen für den Installateur beschrieben.

Inbetriebnahme des Gerätes

Einige Teile sind mit einem Plastikschutz überzogen. Dieser muss unbedingt vor dem Aufheizen entfernt werden.

Vor der ersten Inbetriebnahme den Backofen, die Bleche und den Rost mit Spülmittellauge säubern. Die Bleche und den Rost in die Einschubleiste des Backofens einsetzen.

Den Herd auf Beheizungsart Symbol Ober-Unterhitze  und Symbol Heissluft  jeweils 1 Stunde und Symbol Grill  ca. 15 Min. leer, "auf höchster Temperaturstufe" laufen lassen. Der dabei entstehende Geruch ist nicht zu vermeiden. Dieser Geruch entsteht ausserhalb des Backofenraumes und wird nach mehrfachem Benutzen des Herdes völlig verschwinden.

Während des Betriebes und einige Zeit danach ist die Tür des Backofens heiß. Achten Sie daher darauf, daß sich Kinder auch im Spiel dem Ofen nicht nähern. Sollte sich in unmittelbarer Nähe des Ofens eine Steckdose befinden, achten Sie darauf, daß nie Kabel von Elektrogeräten mit den heißen Teilen des Ofens in Berührung kommen oder in der Tür eingeklemmt werden.

Achtung: Das Gerät darf nicht zur Raumbeheizung verwendet werden.

SCHUTZVORRICHTUNG

(Kodex: 35791)

Selbstverständlich entsprechen alle unsere Geräte den europäischen Sicherheitsstandards. Um jedoch auch den höchsten Sicherheitsansprüchen gerecht zu werden, und besonders, um speziell kleinere Kinder vor den Gefahren einer Verletzung durch die entstehenden Betriebstemperaturen zu schützen, ist eine Schutzvorrichtung als Sonderzubehör erhältlich, die ein unbeabsichtigtes Berühren der Ofentür verhindert. Diese Vorrichtung kann über unser zentrales Ersatzteillager unter Angabe der Modellbezeichnung und der Produktnummer, die Sie bitte dem Typenschild entnehmen, bezogen werden.

Technische Daten

Ausschnitt Maße:	Hohe	59,5 cm
	Breite	56,0 cm
	Tiefe	55,0 cm

Backofen:	Hohe	32,5 cm
	Breite	42,0 cm
	Tiefe	39,0 cm
	Nutzinhalt	53,0 dm ³

Einstellbarer Backofen-Thermostat 50-250°C

Backofen-Lampe:	25 W
Motor der Kuhlungsbelufung	20 W
Motor des Heißluftgeblases	30 W

Anschlußwert:

Normal-Betrieb (Hitze oben u. unten)	1800 W
Oberhitze	800 W
Unterhitze	1000 W
Grill	1750 W
Doppelgrill	2550 W
Heißluft-Beheizung	2000 W
Gesamtschlußwert (Backofen):	2600 W
Gesamtgerät (max):	9,6 kW
Betriebsspannung (50Hz)	230 V



Dieses Gerät entspricht den folgenden **EWG-Richtlinien**:

- **73/23 - 90/683** (Niederspannungsrichtlinie);
 - **89/336** (EMV-Richtlinie);
 - **93/68** (allgemeinen Richtlinie);
- und weiteren Änderungen.

HERSTELLER: ELECTROLUX ZANUSSI S.p.A.
Viale Bologna 298
47100 FORLÌ (Italien)

Das Gerät kann mit folgenden Eibau-Kochmulden bzw. Glaskeramik-Eibau-Kochfeldern kombiniert werden.

Einbau-Kochmulden

Typ: ZKM 3114 KB-ZKM 3114 KW-ZKM 3114 KS-ZKM 3114 KX

links vorne	Ø 180 mm	2000 W	B
links hinten	Ø 145 mm	1500 W	B
rechts hinten	Ø 180 mm	2000 W	B
rechts vorne	Ø 145 mm	1500 W	B
Gesamtschlußwert	7,0 kW		
Betriebsspannung (50Hz)	230 V		

Einbau-Glaskeramik-Kochfelder

Typ: ZKM 3116 KB-ZKM 3116 KW-ZKM 3116 KS-ZKM 3116 KX-ZKM 3116 KF
ZKM 3116 KH-ZKM 3116 KV-ZKM 3116 KG

links vorne	Ø180 mm	2100 W	B
links hinten	Ø145 mm	1200 W	B
rechts hinten	Ø180 mm	1700 W	B
rechts vorne	Ø145 mm	1200 W	B
Gesamtanschlußwert	6,2 Kw		
Betriebsspannung (50 Hz)	230 V		

Typ:ZKM 3118 KX

links vorne	Ø 210 / Ø 120 mm	2100 W + (750)	*B
links hinten	Ø 145 mm	1200 W	B
rechts hinten	265x170 / Ø 170 mm	2200 W + (1400)	B
rechts vorne	Ø 145 mm	1200 W	B
Gesamtanschlußwert	6,7 Kw		
Betriebsspannung (50 Hz)	230 V		

Typ: ZKM 2416 X-ZKM 2416 W-ZKM 2416 L

links vorne	Ø 210 / Ø 120 mm	2100 W + (750)	*B
links hinten	Ø 145 mm	1200 W	B
rechts hinten	265x170 / Ø 170 mm	2200 W + (1400)	B
rechts vorne	Ø 145 mm	1200 W	B
heizraum	400x195 mm	120 W	
Gesamtanschlußwert	6,9 Kw		
Betriebsspannung (50 Hz)	230 V		

Anmerkung * Durch drehen der entsprechenden Knebel ünebel über die Stellung "3" kann vorne links bzw hinten rechts der 2. Leistungskreis hinzugeschaltet werden.

Nennheizleistung

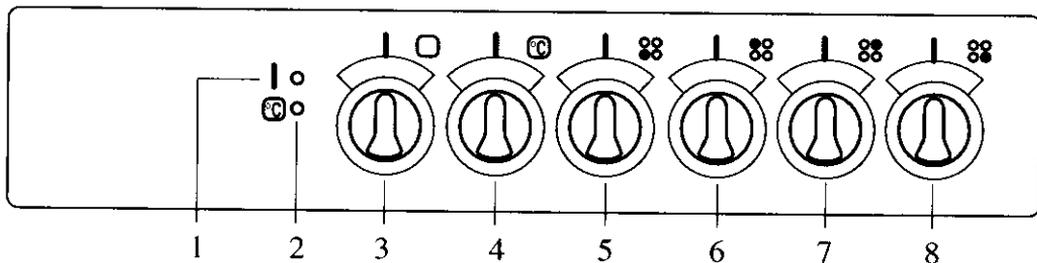
Ofen mit Kochfläche aus Gußeisen	kW 9,6
Ofen mit Kochfläche aus Glaskeramik	kW 8,8 - 9,3 - 9,5

B = Blitzplatte bzw. -zone

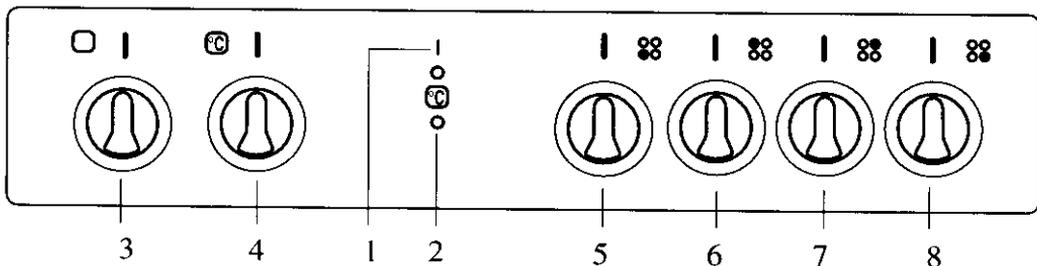
Gebrauch

Schalterblende

Mod. ZKH 7218



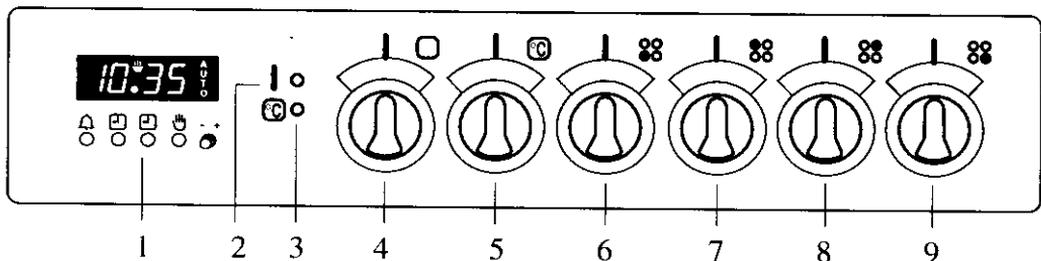
Mod. ZKH 7258 SX



- 1 - Allgemeine Kontrollampe
- 2 - Kontrollampe für den Thermostat des Backofens
- 3 - Wahlschalter
- 4 - Thermostatwahlschalter

- 5 - Wahlschalter der Kochzone vorne links
- 6 - Wahlschalter der Kochzone hinten links
- 7 - Wahlschalter der Kochzone hinten rechts
- 8 - Wahlschalter Kochzone vorne rechts

Mod. ZKH 7228



- 1 - Elektronik-Uhr
- 2 - Allgemeine Kontrollampe
- 3 - Kontrollampe für den Thermostat des Backofens
- 4 - Wahlschalter

- 5 - Thermostatwahlschalter
- 6 - Wahlschalter der Kochzone vorne links
- 7 - Wahlschalter der Kochzone hinten links
- 8 - Wahlschalter der Kochzone hinten rechts
- 9 - Wahlschalter Kochzone vorne rechts

Elektrischer Backofen

Bedienungsknebel

Durch Drehen- des Wahlschalter-Knebels (Abb.1) kann das geeignetste Heizsystem gewählt werden, und durch Drehen des Thermostat-Knebels (Abb. 2) kann die geeignetste Temperatur gewählt werden.

Symbole:

-  Backofen-Innenbeleuchtung
-  Ober- und Unterhitze eingeschaltet
-  Oberhitze
-  Unterhitze
-  Grill
-  Doppelgrill
-  Heißluftgrill
-  Heißluftbetrieb
-  Auftauen

Betriebsarten

Eigenschaften der unterschiedlichen Beheizungsarten siehe praktische Hinweise Seite 18.

Ober-Unterhitze

Wahlschalter-Knebel auf  drehen, dann Thermostat-Knebel auf die geeignete Temperatur einstellen.

-  = Oberhitze separat
-  = Unterhitze separat

Grill

Wahlschalter-Knebel auf  oder  drehen, dann Thermostat-Knebel auf die geeignet Temperatur einstellen.

-  = kleine Grillfläche
-  = große Grillfläche

Umluft-Grill

Wahlschalter-Knebel auf  drehen, dann Thermostat-Knebel auf die geeignete Temperatur einstellen (Max 200°C).

Heißluft-Beheizung

Wahlschalter-Knebel auf  drehen, dann Thermostat-Knebel auf die geeignete Temperatur einstellen.

Bei jedem Back-, Brat- oder Grillvorgang muss die Backofentür geschlossen bleiben.

Auftauen

Zum Auftauen den Wahlschalter-Knebel auf  drehen. In dieser Schalterstellung lässt sich Tiefgefrorenes im kalten Luftstrom in kurzer Zeit schonend auftauen.

Bemerkung: Wenn sich der Wahlschalter-Knebel auf Stellung  befindet, muß der Thermostat-Knebel auf "●" gedreht werden.

Thermostat-Kontrollampe

Sie erlischt, wenn die eingestellte Temperatur im Backofen erreicht ist, und leuchtet jeweils beim Aufheizen wieder auf.

Betriebskontrollleuchte

Sie zeigt an, daß ein oder mehrere Heizkörper des Backofens bzw. der Kochmulde eingeschaltet sind.

Elektronik-Uhr (Abb. 3)

Modell ZKH 7228

Mit der Elektronik-Uhr ist es möglich, den Backofen selbsttätig ein- und auszuschalten. Die Elektronik-Uhr ist ausserdem mit Tageszeitangabe ausgestattet.

Bedienelemente

Symbol	Kennzeichen	Funktion
	A	Minutenzählereinstellung und Anzeige Anhaltvorrichtung des akustischen Signals
	B	Kochzeitdauer-Einstellung und Anzeige
	C	Kochzeitende-Einstellung und Anzeige
	D	Nicht automatischer Betrieb
- ○ +	E	Kochzeit-Temperatur-Einstellung

Betriebs-Kontrollampen

Das Aufleuchten der Kontrollampe zeigt den Betrieb in operativer Phase an.

Kontrollampe	Kennzeichen	Funktion
	1	Allgemeiner Betrieb
	2	Programm in Betrieb-Handbetrieb
“AUTO”	3	Automatischer Betrieb

Gebrauch

Uhrzeiteinstellung

Die Uhr kann bis 24 Std. eingestellt werden. Bei Inbetriebnahme blinken die Digitalanzeigen als Zeichen dafür, daß die Uhr eingestellt werden muß. Zur Einstellung geht man folgendermaßen vor:

mit den Fingern gleichzeitig die Druckknöpfe  (A),  (B) drücken und zur Stunden- und Minuteneinstellung den Einstellknopf  (E) drehen.

Die Elektronikuhr funktioniert ab dem Loslassen der Druckknöpfe  (A) und  (B). Kontrolllampe  bleibt eingeschaltet. Eventuelle Zeitkorrekturen werden auf gleiche Art und Weise vorgenommen.

Kurzzeitwecker

Nicht verwendbar, wenn ein Automatikprogramm abläuft. Die maximal programmierbare Zeitdauer ist 23 Stunden und 59 Minuten.

Zur Einstellung der gewünschten Zeitdauer geht man folgendermaßen vor:

den Druckknopf  (D) drücken (Kontrolllampe "AUTO" ausgeschaltet und Kontrolllampe  eingeschaltet);

den Druckknopf  (A) drücken; gleichzeitig den Einstellknopf  (E) drehen und den gewünschten Eingriffszeitpunkt einstellen. Den Druckknopf (A) loslassen. Ist der eingestellte Zeitraum verstrichen, so ertönt das akustische Signal, das sich, wenn nicht früher durch Betätigen des Druckknopfs (A) unterbrochen wird nach zwei Minuten ausschaltet.

Das akustische Signal ertönt, auch wenn es andere Funktionen signalisiert, immer für zwei Minuten, falls es nicht zuvor mit dem Druckknopf  (A) ausgeschaltet wird.

Halbautomatischer Backofenbetrieb

Es ist möglich, die Kochzeit sofort zu beginnen und die Kochdauer automatisch zu programmieren. Der maximal programmierbare Kochdauer-Zeitraum ist 23 Stunden und 59 Minuten. Nachdem das Kochgut in das Backofen gegeben wurde, den Drehknopf des Wahlschalters und des Thermostats auf die gewünschte Position stellen und folgendermaßen vorgehen; den Druckknopf  (B) drücken, festhalten und gleichzeitig mit dem Einstellknopf  (E) die gewünschte Kochzeitdauer einstellen; läßt man den Druckknopf  (B) aus, so bleiben die Kontrolllampen "AUTO" und  eingeschaltet und zeigen an, daß das Programm in Betrieb ist.

Automatischer Backofenbetrieb

Es ist möglich, sowohl den Kochzeitbeginn als auch das Kochzeitende automatisch zu steuern.

Die maximal programmierbare Kochzeitdauer ist 23 Stunden und 59 Minuten. Nachdem das Kochgut in dem Backofen gegeben wurde, den Drehknopf des Wahlschalters und des Thermostats auf die gewünschte Position stellen und folgendermaßen vorgehen:

den Druckknopf  (C) drücken, festhalten und gleichzeitig mit dem Einstellknopf  (E) das gewünschte Kochzeitende einstellen; läßt man den Druckknopf  (C) aus, so bleiben die Kontrolllampen "AUTO" und  eingeschaltet und zeigen an, daß die Eingabe akzeptiert wurde.

Den Druckknopf  (B) drücken, festhalten und gleichzeitig mit dem Einstellknopf  (E) die gewünschte Kochzeitdauer einstellen; läßt man den Druckknopf  (B) aus, so bleibt die Kontrolllampe  eingeschaltet, währenddessen sich die Kontrolllampe  ausschaltet und anzeigt, daß das Programm im Betrieb ist.

Wenn die Kochzeit beginnt, so schaltet sich die Kontrolllampe .

Backofen-Handbetrieb

Der Backofen kann auch manuell, d.h. ohne jede Programmierung, benutzt werden. In diesem Fall muß der Druckknopf  (D) gedrückt werden (Kontrolllampe "AUTO" ausgeschaltet und Kontrolllampe  eingeschaltet).

Stromausfall

Im Falle von Stromausfällen werden alle Informationen des Programmierers (richtige Uhrzeit eingestellte oder laufende Programme) gelöscht. Bei Strom-Rückkehr zeigt das Blinken der Nullen im Sichtfenster an, daß alles neu eingestellt werden muß.

Sicherheits-Thermostat

Um gefährliche Überhitzung zu vermeiden (durch unsachgemässen Gebrauch des Gerätes oder defekte Bestandteile), ist der Backofen mit einem Sicherheits-Thermostat ausgestattet, welcher die Stromversorgung unterbricht. Die Wiedereinschaltung erfolgt automatisch bei Temperaturabfall.

Sollte der Sicherheits-Thermostat aufgrund unsachgemässen Gebrauchs des Gerätes ansprechen, genügt es, nach der Abkühlung des Ofens, die Fehlerursache zu beseitigen; spricht dagegen der Thermostat wegen eines defekten Bauteiles an, so wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

Kühlungsventilator

Dieser hat den Zweck, die elektrischen Bauteile, die Schalterknebel und den Türgriff abzukühlen.

Um gefährliche Überhitzungen zu vermeiden, läuft der Kühlungsventilator, nachdem der Backofen ausgeschaltet wurde, bis die Temperatur normale Werte erreicht hat.

Katalytische Verkleidungsbleche (Sonderzubehör)

Das Gerät kann mit katalytisch selbstreinigenden Verkleidungsblechen ausgestattet werden.

Bei normalen Backtemperaturen bewirkt das katalytische Email die Umwandlung der Fettspritzer in einen leichten Staubrückstand. Dieser muß nach Abkühlung des Backofens mit einem feuchtem Schwamm entfernt werden, damit die porige Emailoberfläche erhalten bleibt. Die Reinigungswirksamkeit wird sonst beeinträchtigt.

Bestandteil der katalytischen Ausstattung ist auch ein Fettauffangblech auf dem Boden des Backofens.

Achtung! Das Fettauffangblech darf nicht bei Ober-Unterhitze verwendet werden.

Bedienungsknebel für Kochmulde

An der Schalterblende befinden sich die Schalt-Knebel für die vier Kochmulden-Heizelemente. Die Kochstellen werden durch eine Temperaturskala 1 - 3 (Abb. 4) am Knebel geregelt.

Die eingestellte Temperatur der Kochstelle wird durch einen Energieregler konstant gehalten. Die höchste Temperatur wird bei Schaltstellung 3 erreicht.

Die Blitz-Kochplatten-bzw. Kochzonen ermöglichen ein besonders schnelles Ankochen. Die Schalterknebel für die vordere linke und die hintere rechte Kochplatte sind

zusätzlich für die **Zuschaltung von Zweikreis-Kochstellen** ausgestattet.

Die Schalter sind nur nach rechts drehbar.

Die Zuschaltung des zweiten Heizkreises erfolgt durch Drehen des Knebels über den Endanschlag (spürbare Raste). Abgeschaltet wird der zweite Heizkreis durch Zurückdrehen des Knebels auf Nullstellung.

Die Zubereitung von Speisen mit Öl oder Fett wie z.B. pommes frites, darf nicht ohne Aufsicht geschehen, da Öle und Fette bei Überhitzung leicht entflammen können.

Anmerkung * Durch drehen der entsprechenden Knebel über die Stellung "3" kann vorne links bzw hinten rechts der 2. Leistungskreis hinzugeschaltet werden.

In nachstehender Tabelle sind gemäß den möglichen Knebeleinstellungen die entsprechenden Fortkochstufen abgebildet

0				1		2		3		
Schwach		Mässig		Mittel-stark		Sehr stark				
Speisewärmer Warmhalten Aufgehen				Garen ohne Deckel Braten von Koteletten, Schnitzel, Fisch, Würste						
Jogurth	Dämpfen - Obst Fisch, Eier, Omeletten, Gemüse									
Schmeizen Butter Margarine Schokolade	Sieden - Kartoffeln, frisches Gemüse Gemüsesuppen Vorbereitung von gekochten Sossen							Braten Fisch, Kartoffeln Pastete		
Vorbereitung weisser Sossen Milchreis Crème-Vorbereitung					Garen und Braten von Fleisch Klöpse, Suppen, Omeletten					

Praktische Hinweise zum Backen und Braten im Multifunktion-Backofen

Mit diesem Backofen sind die besten Ergebnisse beim Backen und Braten der verschiedensten Gerichte zu erzielen.

Ober-Unterhitze

Hitze von oben und von unten. Es wird empfohlen die mittlere Einschiebeleiste zu benutzen. Sollte das Gericht mehr Wärme von oben oder von unten benötigen, so benutzen Sie die oberen oder die unteren Einschiebeleisten.

Das Backen mit Heißluft

Die Wärmeübertragung geschieht hierbei durch heiße Luft, die von dem Lüfterrad in der Backofenrückwand in Bewegung gesetzt wird (Zwangs-Konvektion).

Damit verteilt sich die Wärme gleichmäßig und schnell im Backofen. Daher können in den verschiedenen Etagen mehrere Gerichte gleichzeitig gegart werden. Durch die ständige Luftbewegung findet keine Geruch-oder Geschmacksübertragung selbst bei unterschiedlichen Gerichten statt.

Bei Heißluftbetrieb können bis zu 3 Bleche Kleingebäck gleichzeitig eingeschoben werden. Beim Backen oder Garen in nur einer Etage wird empfohlen, zur besseren Beobachtung, die unteren Einschiebeleisten zu benutzen.

Heißluftbetrieb eignet sich auch besonders gut zum Sterilisieren und zum Dörren von Pilzen oder Obst.

Ratschläge zum Backen

Backgut erfordert gewöhnlich eine mässige Temperatur (150-200°C) und daher ist ein Vorheizen des Backofens von ca. 10 Minuten notwendig.

Die Backofentür nicht öffnen, bevor 3/4 der Backzeit abgelaufen ist.

Mürbeteig wird in der Springform oder auf dem Blech bis zu 2/3 der Backzeit gebacken und danach garniert, bevor er fertiggebacken wird. Diese weitere Backzeit ist abhängig von der Art und Menge der Garnitur.

Rührteige müssen schwer vom Löffel reissen. Die Backzeit würde durch zuviel Flüssigkeit unnötig verlängert werden.

Werden drei Backbleche mit Gebäck gleichzeitig in den Ofen eingeschoben, muß zwischen den beiden unteren Blechen eine Einschiebeleiste freigelassen werden (Abb. 5).

Zum Braten

Nicht weniger als 1 kg Braten nehmen, kleinere Stücke könnten beim Braten austrocknen. Dunkles Fleisch, das aussen gut gegart, jedoch innen noch rosa bis rot bleiben soll, muß bei höherer Temperatur (200-250°C) gebraten werden.

Helles Fleisch, Geflügel, und Fisch erfordern dagegen eine niedrigere Temperatur (150-175°C).

Die Sossenzutaten werden nur bei kurzer Garzeit gleich zu Beginn in die Bratenpfanne gegeben, andernfalls werden sie in der letzten halben Stunde zugegeben.

Ob das Fleisch gar ist, können Sie mit einem Löffel prüfen: läßt es sich nicht eindrücken, so ist es durchgebraten.

Roastbeef und Filet, die innen rosa bleiben sollen, müssen bei höherer Temperatur in kürzerer Zeit gebraten werden.

Beim Garen von Fleischgerichten direkt auf dem Rost zum Auffangen des Saftes Fettpfanne in die Leiste unten einschieben.

Der Rost kann mit Wölbung nach oben oder nach unten eingeschoben werden (Abb. 6).

Beim Garen von besonders fettem Fleisch wird dieses direkt auf den Rost gelegt, der über die Fettpfanne eingeschoben wird. Das Backrohr wird so weniger beschmutzt.

Den Braten vor dem Anschneiden mindestens 15 Minuten stehen lassen, damit der Fleischsaft nicht ausfliessen kann.

Um die Rauchbildung im Backofen zu vermindern, empfiehlt es sich, ein wenig Wasser in die Fettpfanne zu gießen. Um Kondensbildung zu vermeiden, mehrmals Wasser zugeben. Die Teller können bis zum Servieren im Backofen bei Mindesttemperatur warmgehalten werden.

Umluft-Grillen

Umluftgrillen eignet sich besonders für große Fleischstücke, die ringsum knusprig braun werden sollen, wie z.B. Hähnchen oder Schweinshaxen.

Die erforderliche Hitze wird hierzu durch den Grill erzeugt. Das Heißluftgebläse verteilt diese Hitze gleichmäßig um das ganze Grillgut.

Herkömmliches Grillen

Kleine Grillstufe

Eignet sich besonders für das Grillen von Kurzbratstücken wie Steaks, Würstchen, Schaschlik oder zum Überbacken von Toasts.

Grosse Grillstufe

Ideal für Grilladen in grösseren Mengen.

Ratschläge zum Grillen

Alle Fleischarten eignen sich zum Grillen, Ausnahme machen lediglich Wildfleisch und Hackbraten.

Fleisch und Fisch werden vor dem Grillen mit Öl bestrichen.

Je flacher das Grillgut ist, um so näher am Grillstab grillen und umgekehrt.

Der Rost kann mit Wölbung nach oben oder nach unten eingeschoben werden.

Um eine gute Bräunung zu erzielen, wird der Rost in die 4. Einschiebeleiste, also dicht unter den Grill geschoben.

Mit etwas Wasser in der Fettpfanne wird die Reinigung erleichtert. Fettpfanne in die erste Einschiebeleiste von unten einschieben.

Während des Backofenbetriebs bleibt die Backofenlampe eingeschaltet.

Spezial-Fettfilter

Beim Braten muss der Spezial-Fettfilter (siehe Abb. 7) eingesetzt werden, um die Verschmutzung des Lüfterrades in der Backofenrückwand zu vermindern.

Nach beendetem Bratvorgang wird der Fettfilter wie folgt abgenommen und gründlich gereinigt.

Filter-Feder nach oben drücken und Filter abnehmen (Abb. 7).

Achtung! Filter beim Backen unbedingt entnehmen.

Hinweis: Bei einigen Modellen ist dieser Filter bereits auf der Backofenrückwand angebracht.

Multifunktion Backofen - Back- und Brattabelle

Gerichte	Menge	Leiste v. unten		Temperatur °C		Garzeit Stunden Minuten
		Heißluft Betrieb	Normal Betrieb	Heißluft Betrieb	Normal Betrieb	
						
Rindfleisch						
Rinderbraten	1 Kg	2	2	180	190	2.00-2.15
Roastbeef: halb durch (english)	x cm Dicke	2	2	200*	210*	0.04-0.05
rosa (medium)	x cm Dicke	2	2	200	210	0.06-0.08
durch (well done)	x cm Dicke	2	2	180	200	0.1 0-0.1 2
Schweinefleisch						
Schulterbraten mit Schwarte	1 Kg	Z	2	160	180	2.00-2.30
Haxen	je 1 Kg	2	2	160	180	1.45-2.00
Lendenbraten	750 gr	2	2	180*	190*	0.45-1.00
Kalbfleisch						
Kalbsbraten	1 Kg	2	2	180	190	1.45-2.00
Haxen	1 Kg	2	2	160	180	2.00-2.15
Lammfleisch						
Keulenbraten	1 Kg	2	2	180	190	1.45-2.00
Geflügel						
Brathähnchen	1 Kg	2(1-3)	2	180	190	1.00-1.15
Gans	2.5-3.5 Kg	1	1	180	200	3.00-3.30
Fasanenbraten	0.8-1.0 Kg	2(1-3)	2	170	190	1.00-1.30
Fisch						
Fisch, ganz	1 Kg	2(1-3)	3	180	200	0.45-1.00
Pizza						
auf der Fettpfanne gebacken	-	2(1-3)	2	180	200*	0.25-0.35
Aufläufe						
suss und gesalzen	-	2	2	180	200*	0.45-1.15
Formkuchen						
Ruhrteig	-	-	1	160	175*	1.00-1.10
Biskuittorte	-	2	1	170	180*	0.30-0.35
Hefeteige, naturell	-	2(1-3)	1	170	180*	0.45-1.00
Torten	-	2(1-3)	2	160	175	0.45-1.00
Käsekuchen	-	2(1-3)	2	150	170	1.10-1.20
Sand kuchen	-	2 (1-3)	2	170	180*	0.30-0.40
Tortenböden (Murbeteig)	-	2(1-3)	3	170	180	0.20-0.30
Tortenböden (Ruhrteig)	-	2(1-3)	2	160	175	0.25-0.30
Murbeteigkuchen	-	2(1-3)	2	180	190	0.50-1.10
Blechkuchen						
Roggenbrot	-	2(1-3)	2	190-	200*	0.30-0.45
Blätterteig	-	2(1-3)	2	170'	180*	0.25-0.30
Strudel	-	2(1-3)	2	170	180	0.50-1.10
Biskuitrolle	-	2(1-3)	2	170	180*	0.12-0.18
Kuchen mit Füllung	-	2(1-3)	2	160	170	0.30-0.40
Kuchen mit Obstbelag	-	2(1-3)	2	160	170	0.45-1.00
Spritzgebäck						
Spritzgebäck	-	-	3	-	170	0.16-0.18
Spritzgebäck	-	1-3	-	150	-	0.21-0.24
Spritzgebäck	-	2	-	150	-	0.18-0.23
Baisers	-	2 (1-3)	2	100	100	2.00-2.30

Multifunktion Backofen - Grill-Tabelle

HERKOSMMLICHES GRILLEN (Temperatur MAX)

Gericht	Menge	Leiste v. unten	Garzeit in Min.	
			1. Seite	2. Seite
Schweinekotelett	4-6	4	12	8
Beefsteaks	4-6	4	10	6
Wurst	15-20	4	12	5
Brot zum Rosten		4	4	1

UMLUFT-GRILLEN

Gericht	Menge	Leiste v. unten	Temperatur °C	Garzeit in Min.
Schweinshaxen	Nr. 2x1 Kg	2	170	150
Schweinebraten	1,5 Kg	2	170	150
Roastbeef	1,5 Kg	3	200	45
Brathahnchen	1,2 Kg	2	190	75

Die Fettpfanne ist in die erste Leiste von unten einzuschieben.

1. Beim Heißluft-Backofen beziehen sich die Garzeiten auf die erste angegebene Einschiebeleiste.
2. Wenn zwei Gerichte gebacken werden, verwenden Sie Einschiebeleisten 1 und 3.
3. Beim gleichzeitigen Backen von mehreren Gerichten, empfiehlt es sich, aufgrund der grösseren Beschickung des Backofens, die angegebene Garzeit um etwa 10 Minuten zu verlängern.
4. Beim Backen bzw. Braten von Gerichten, die mit einem Sternchen (*) gekennzeichnet sind, ist es erforderlich, den Backofen vorzuheizen (es handelt sich meistens um Hefeteige).
5. Beachten Sie, daß bei Temperaturen ab etwa 180°C, Backöle und Fette verbrennen, den Backofen beschmutzen und Rauch entwickeln. Arbeiten Sie daher vorzugsweise mit Heißluft.

Achtung!

Kein Kochgeschirr bzw. Fettpfanne oder Backblech sowie Alu-Folie auf den Backofenboden stellen. Es könnte während des Betriebs des Gerätes ein Wärmestau entstehen, der das Back- bzw. Bratergebnis nachteilig beeinflusst und das Email beschädigen kann.

Garzeiten

Die Garzeiten können unterschiedlich sein, aufgrund der verschiedenen Zusammensetzung, Zutaten- und Flüssigkeitsmenge der einzelnen Speisen. Merken sie sich die Einstelldaten der ersten Koch- bzw. Bratvorgänge, um Erfahrung zu sammeln für die spätere Zubereitung gleicher Gerichte. Hier finden Sie zwei Temperaturreglertabellen. Aufgrund Ihrer eigenen Erfahrungen können Sie die angegebenen Werte individuell verändern.

Pflege und Wartung

Vor dem Reinigen den Backofen ausschalten und abkühlen lassen. Das Gerät darf nicht mit einem Heißdampf- oder Dampfstrahlreiniger gereinigt werden.

Wichtig

Vor jeder Reinigungsarbeit das Gerät unbedingt spannungslos machen. Für eine lange Lebensdauer des Gerätes ist es nötig, regelmäßig folgende Reinigungsarbeiten vorzunehmen: Durchführung nur bei abgekühltem Backofen. Die emaillierten Teile mit Seifenlauge reinigen. Keine Scheuermittel verwenden. Edelmetalleile und Glasscheiben mit einem weichen Tuch trockenreiben. Bei hartnäckigen Flecken handelsübliche Reinigungsmittel für Edelstahl oder warmen Essig benutzen. Backofensprays dürfen nicht für die Reinigung des Lüfterrades, des Thermostatfühlers und des Rückwandbleches im Innern Backofens verwendet werden. Sie nicht in Grillsteckdose spritzen. Die Emaillierung des Backofens ist äusserst haltbar und weitgehend unempfindlich. Die Einwirkung von heißen Fruchtsäuren (Zitronen, Pflaumen oder ähnliches) können jedoch auf der Emailoberfläche bleibende, matte und rauhe Flecken hinterlassen. Solche Flecken in der Hochglanzoberfläche der Emaille beeinträchtigen die Funktion des Backofens jedoch nicht. Reinigen Sie den Backofen grundsätzlich nach jedem Gebrauch. Verschmutzungen lassen sich so am leichtesten entfernen. Ein weiteres Einbrennen wird damit vermieden.

Emaillierte Teile: Email ist eine glasähnliche harte Beschichtung und daher sehr empfindlich im Umgang mit harten und kantigen Gegenständen. Bei einem Schlag oder durch Fallenlassen schwerer Gegenstände kann die Emaillierung abplatzen.

Legen Sie den Backofen nicht mit Alufolie aus. Stellen Sie keine Backbleche oder Fettpfannen auf den Backofenboden. Diese Teile hindern die Hitze daran sich im Backofen zu verteilen. Es entsteht ein Wärmestau, der das Brat -und Backergebnis negativ beeinflussen und das Email zerstören kann. Bei Nichteinhaltung entfällt der Garantieanspruch.

Ausbau der katalytischen Verkleidungsbleche (Sonderzubehör)

In größeren Zeitabständen (gebrauchsabhängig) müssen die katalytischen Bleche zur Reinigung des Backofens ausgebaut werden. Gerät durch Herausnahme der Sicherungen stromlos machen. Tropfenauffangblech herausnehmen. Einschiebeführungen abschrauben (Abb. 8). Seitliche Bleche abziehen (Abb.9). Rückwandblech abschrauben (Abb.10).

Reinigung siehe "Katalytische Verkleidungsbleche" sowie "Pflege und Wartung". Einbau erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

Austausch der Backofenlampe

Das Gerät stromlos machen!

Glaskappe leicht drücken und abschrauben (Abb.11).

Defekte Glühlampe austauschen. Glühlampe 25 W, 220/230V (50Hz), 300°C, E 14.

Glaskappe wieder anbringen.

Einbau der anderen Teile erfolgt in umgekehrter Reihenfolge. Gerät wieder anschliessen.

Aushängen und reinigung der Backofentur

Um die Backofentur besser reirligen zu Können, empfehlen wir, diese regelmäßig abzunehmen. Gehen Sie dabei wie folgt vor:

öffnen Sie die Tür vollständig:

drehen Sie die Sicherungs laschen nach vorne (Abb.17).

Danach Tür schließen bis diese an den Sicherungslaschen ansetzt, Tür leicht anheben und aus der Scharnierverankerung heben.

Legen Sie die Tür auf eine waagrechte Fläche; lösen Sie die Schrauben (Abb.18) und heben Sie die Glasscheibe leicht an (Abb.18);

entfernen Sie die Scheibe, indem Sie sie nach vorne wegziehen; Nach der Reinigung der Glasscheibe, setzen Sie diese wieder in die Tür ein; Die Tür wird in umgekehrter Reihenfolge der Schritte wleder eingesetzt. Die Tür sitzt richtig, wenn die Hebel perfekt in die Scharniere passen.

Reinigungshinweise

Ihr Backofen ist mit einer abklappbaren oberen Beheizung ausgestattet.

Zur leichten Reinigung des Backofen-Innenraumes kann die obere Beheizung (Oberhitze und Grill) nach unten abgeklappt werden.

Hierfür die Rändelschraube (Abb.19) ausdrehen und die Behelzung nach unten abklappen (Abb. 20). Nun kann die Oberseite des Backofens leich gereinigt werden (siehe allgemeiner Reinigungshinwels). Danach die Beheizung nach oben klappen und Rändelschraube wieder eindrehen. Beheizung noohmais auf festen Sitz überprüfen.

Anweisungen für den Installateur

Einbau und Installation sind streng unter Beachtung der bestehenden Vorschriften durchzuführen. Jegliche Eingriffe müssen bei ausgeschaltetem Gerät vorgenommen werden. Eingriffe dürfen nur von anerkannten Fachleuten durchgeführt werden.

Montage der Frontbausätze (Dekorsätze)

Bei getrennter Anlieferung der Dekorsätze in unterschiedlicher Farbe, erfolgt die Montage gemäß der beige packten Montageanleitung.

Elektroanschluß

Vor dem Anschluss bitte folgendes beachten:

- Die Sicherung und die Hausinstallation müssen auf die max. Belastung des Gerätes ausgelegt sein (siehe Typenschild).
- Die Hausinstallation muss mit einem vorschriftsmässigen und den geltenden Vorschriften entsprechenden Erdanschluß ausgestattet sein.
- Die Steckdose oder der mehrpolige Ausschalter müssen auch nach erfolgter Installation des Gerätes einfach zu erreichen sein.

Das Gerät wird ohne Netzkabel ausgeliefert, da je nach vorhandener Versorgungsart, ein Anschlußkabel mit normgerechtem Stecker erforderlich ist, welcher auf die auf dem Typenschild angegebene Belastung ausgelegt sein muß. Den Stecker in eine vorschriftsmässige Steckdose stecken.

Wird der Anschluß ohne Stecker vorgenommen, oder ist dieser nicht zugänglich muß dem Gerät ein allpoliger Ausschalter (z.B. Sicherungen, LS-Schalter) mit Mindestabstand zwischen den Kontakten von 3 mm angebracht werden.

Das gelb-grüne Erdungskabel darf dagegen nicht durch den Ausschalter unterbrochen werden.

Das Anschlußkabel muss jedenfalls so ausgelegt sein, dass es an keiner Stelle 50°C (über der Raumtemperatur) erreicht.

Nach erfolgtem Anschluß müssen die Heizelemente geprüft werden, indem sie ca. 3 Minuten lang in Betrieb gesetzt werden. Die Erzeugerfirma lehnt jede Haftung ab, falls diese Sicherheitsmassnahmen nicht beachtet werden.

Als Anschlußleitungen sind, unter Berücksichtigung des jeweils erforderlichen Nennquerschnittes, folgende Typen geeignet.

H07 RN-F

H05 RN-F

H05 RR-F

H05 VV-F

Anschluß der Klemmleiste

Das Gerät ist mit einer leicht zugänglichen 6-poligen Klemmleiste ausgestattet, deren Brücken bereits für den Betrieb bei 400 V mit Nulleiter vorgesehen sind (Abb. 12).

Im Falle von verschiedener Netzspannung müssen die Brücken der Klemmleiste entsprechend dem Schema Abb. 13 umgelegt werden. Der Schutzleiter kommt an die Klemme . Kabel nach dem Anschluß an die Klemmleiste mit Zugentlastung befestigen.

Elektrische Verbindung mit der Kochmulde

Dieses Gerät kann mit den auf Seite 11 angegebenen Kochmulde-Modellen angeschlossen werden. Die Steckdose für die Verbindung der Kochmulde befindet sich auf dem Herd-Gehäuse. Aus der Einbaukochmulde sind die Verbindungskabel der Heizelemente und das Schutzleiterkabel herausgeführt; diese Kabel sind mit Steckanschluß versehen. Stecker und Verbindungskabel in die entsprechende Steckdose des Herdes stecken.

Die Möglichkeit einer falschen Verbindung ist somit ausgeschlossen.

Einbau-Anweisungen

Zur einwandfreien Funktion des eingebauten Gerätes muss das Einbaumöbel bzw. die Einbaunische passende Abmessungen haben.

Gemäß den bestehenden Vorschriften müssen alle Teile, die den Berührungsschutz spannungsführender und betriebsisolierter Teile gewährleisten, so befestigt sein, daß sie nicht ohne Werkzeug abgenommen werden können. Hierzu gehört auch die Befestigung eventueller Abschlußseiten am Anfang oder Ende einer Anbaulinie.

Der Berührungsschutz muß auf jeden Fall durch den Einbau sichergestellt sein.

Das Gerät gehört zur Klasse Y des Schutzes gegen Erwärmung der Umgebung. Das bedeutet, dass das Gerät mit seiner Rückseite bzw. mit einer Seitenwand an höhere Küchenmöbel, Geräte bzw. Wände angestellt werden kann. An die andere Seitenwand dürfen jedoch nur andere Geräte oder Möbel mit gleicher Höhe wie das Gerät angestellt werden.

Backofenmaße (Abb.14)

Unterbau

Die Einbaunische muss die in Abb.15 angegebenen Abmessungen haben.

Bevor das Gerät in die Nische eingeschoben wird, muß die Kochmulde angeschlossen werden (siehe betreffenden Abschnitt).

Herdtür öffnen und den Herd durch vier Schrauben für Holz, welche genau in die vorgesehenen Rahmenlöcher passen, am Möbel befestigen (Abb. 16).

GARANTIE - KUNDENDIENST

Bei Reparaturarbeiten vor Ablauf der Garantie des Gerätes müssen die Originalrechnung oder der Empfangschein vorgelegt oder gemeinsam mit dem Gerät eingesandt werden.

Allgemeine garantiebestimmungen

1 Der Hersteller gewährt für das auf der Rechnung angeführte Gerät ein Jahr lang Garantie ab dem Kaufdatum. Wenn während diesem Zeitraum Mängel aufgrund von Material- und/oder Herstellungsfehlern auftreten, so hat der Kunde Anspruch auf eine kostenlose Reparatur.

1a Bei Haushaltsstaubsaugern ist die Garantie auf zwei Jahre ausgedehnt. Zubehör unterliegt einem direkten Verschleiß, deshalb sind diese Teile von der Garantie ausgenommen.

2 Der Hersteller garantiert ein Jahr lang Reparaturen durch den Kundendienst. Ersatzteile, die im Zuge dieser Reparaturen verwendet werden, unterliegen ihrerseits einer einjährigen Garantie, ab dem Datum der Reparatur. Sollte das Gerät während dieses Zeitraumes Mängel in direkter Folge der Reparaturarbeiten aufweisen oder sollten Schäden durch diese neuen Teile entstehen, so hat der Kunde Anspruch auf eine kostenlose Reparatur. Reparaturarbeiten verlängern aber nicht die gesamte Garantie des Gerätes.

3 Reparaturen durch den Kundendienst werden nur bei großen, schwer transportablen Geräten im Hause des Kunden durchgeführt, z. B. bei Waschmaschinen, Trocknern, Geschirrspülern, Kühlschränken, bei vertikalen oder horizontalen Gefriertruhen, Backöfen, Herden oder Einbaugeräten.

3a Was in Punkt 3 angeführt wurde, gilt auch für Wohnwagenkühlschränke, vorausgesetzt, daß der Ort, an dem sich der Wohnwagen befindet, innerhalb der nationalen Grenzen liegt und über öffentlich zugängliche Straßen erreichbar ist. Außerdem müssen das Gerät und sein Besitzer bzw. eine von ihm beauftragte Person am vereinbarten Ort anwesend sein.

4 Wenn nach Meinung des Herstellers das in Punkt 3 aufgeführte Gerät in die Werkstatt des Kundendienstes gebracht werden muß, so entscheidet der Hersteller über die Art des Transportes, er übernimmt dabei die Kosten und die Verantwortung.

5 Alle nicht in Punkt 3 und 3a aufgeführten Geräte sowie Geräte mit denselben Eigenschaften, die aber einfach zu transportieren sind, müssen entweder zum Kundendienst gebracht oder an den Kundendienst geschickt werden. Während der Garantie auf das gesamte Gerät wird dieses auf Kosten des Herstellers wieder zu rückgeschickt.

6 Wenn während der Gesamtgarantie ein Betriebsfehler auftritt, dessen Beseitigung nicht möglich ist, so wird das Gerät kostenlos ersetzt.