

TECHWOOD

EBA K4 WE

Einbaubackofen - Bedienungsanleitung -

Backofen mit 5 Funktionen



N000000E6611302



Inhaltsverzeichnis

1.0 Warnhinweise	1
2.0 Erscheinungsbild und Grösse des Produkts	5
3.0 Vorbereitungen für Installation und Gebrauch	6
3.1 Der Richtige Platz für Ihren Ofen	6
3.2 Einbauofen installieren	7
3.3 Verkabelung und Sicherheit Einbaubackofen	8
3.4 Verkabelung und Sicherheit Kombierter Einbaubackofen	9
3.5 Allgemeine Warn- und Sicherheitshinweise	9
4.0 Bedienung	10
4.1 Bedienfeld	10
4.2 Backofen verwenden	11
4.3 Ofenfunktion-Einstellknopf verwenden	13
5.0 Reinigung und Wartung Ihres Ofens	16
5.1 Reinigung	16
5.2 Wartung	16
6.0 Service und Transport	17
6.1 Bevor Sie sich an den Kundendienst wenden	17
6.2 Hinweise zum Transport	17
7.0 Technische Daten	24



TEIL 1: WARNHINWEISE

Sicherheit

Begriffserklärung

Folgende Signalbegriffe finden Sie in dieser Anleitung:



Gefahr!

Hohes Risiko. Missachtung der Warnung kann Schaden für Leib und Leben verursachen.



Achtung!

Mittleres Risiko. Missachtung der Warnung kann einen Sachschaden verursachen.

Wichtig!

Geringes Risiko. Sachverhalte, die im Umgang mit dem Gerät beachtet werden sollten.

Sicherheitshinweise



Dieses Gerät muss durch einen Fachmann installiert werden.

Erstickungsgefahr für Kinder!



Sorgen Sie dafür, dass die Verpackungsfolie nicht zur tödlichen Falle für Kinder wird.

Halten Sie das Montagematerial von Kindern fern. Sie könnten es verschlucken!



Stromschlag- / Brandgefahr!

Nehmen Sie den Herd nicht in Betrieb, wenn er sichtbare Schäden aufweist. Sollten Sie einen Transportschaden oder andere sichtbare Schäden feststellen, benachrichtigen Sie bitte sofort unseren Kundendienst (*unbedingt Name, Adresse und Telefonnummer angeben; Anm. d. Prüfers*).

Der Herd darf nur durch autorisierte Fachkräfte angeschlossen werden. Das gilt auch für das Trennen vom Stromnetz und den Ausbau des Altgerätes. Nicht autorisierte Personen dürfen den Netzanschluss nicht vornehmen. Sie können sich und andere Benutzer in Lebensgefahr bringen!

Da das Gerät nicht über eine zugängliche Trennvorrichtung allpolig vom Netz getrennt werden kann, muss eine allpolige Trennvorrichtung gemäß Überspannungskategorie III in der Hausinstallation mit mindestens 3 mm Kontaktabstand vorgeschaltet sein; hierzu zählen Sicherungen, LS-Schalter und Schütze.

Schalten Sie vor dem Anschluss des Herds den betreffenden Stromkreis aus bzw. drehen Sie die betroffenen Sicherungen heraus.

Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel bei der Montage Ihres Gerätes nicht beschädigt wird.

Sollte das Netzkabel beschädigt sein, darf es in keinem Fall selbst gewechselt werden. Wenn das Kabel aus irgendeinem Grund beschädigt ist, wenden Sie sich an einen qualifizierten Kundendienst.

Die Instandsetzung des Herds darf ebenfalls nur von einem autorisierten Fachbetrieb vorgenommen werden. Dabei dürfen nur Teile verwendet werden, die den ursprünglichen Gerätedaten entsprechen. In diesem Gerät befinden sich elektrische und mechanische Teile, die zum Schutz gegen Gefahrenquellen unerlässlich sind.

Vor dem Auswechseln der Backofen-Beleuchtung zunächst Herd ausschalten, dann die Herd-Sicherung ausschalten bzw. heraus-schrauben. Glühlampe erst auswechseln, wenn der Backofen nicht mehr heiß ist.

Öffnen Sie niemals das Gehäuse.



Stromschlaggefahr!

Bei Rissen im Glaskeramikfeld auf keinen Fall weiterkochen! Wasser, das durch Risse ins Innere des Glaskeramikfelds läuft, kann unter Spannung stehen! Wenn Ihr Glaskeramikfeld Risse aufweist, trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz (Sicherung), und rufen Sie unseren Kundendienst an.



Gefahren für Kinder und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen

oder geistigen Fähigkeiten!

Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.

Lassen Sie Kinder nicht unbeaufsichtigt in die Nähe des Geräts, egal, ob es ein- oder ausgeschaltet ist.



Verbrühungsgefahr!

Heißes Wasser aus dem Backofen unbedingt abkühlen lassen, bevor Sie es ausgießen.



Verbrennungsgefahr!

Die Kochzonen heizen sich im Betrieb stark auf – auch nach dem Ausschalten sind die Kochzonen noch heiß; dies wird durch die Restwärmeanzeige \square 14 angezeigt. Vorsicht: Bei einer Stromunterbrechung erlischt die Restwärmeanzeige und zeigt eventuell vorhandene Restwärme nicht weiter an!

Der Backofen, insbesondere die Backofentür, Heizkörper, Wände, Backbleche usw.

werden beim Betrieb sehr heiß – vermeiden Sie direkte Berührung. Backofen beim Grillen u.Ä. nicht ohne Aufsicht lassen! Kinder fernhalten!

Aus dem Wrasenabzug strömt beim Backofenbetrieb heißer Dampf. Vorsicht beim Öffnen des heißen Backofens!

Gießen Sie Wasser nie direkt in den heißen Backofen. Verwenden Sie auch kein Dampfstrahlgerät oder Ähnliches. Durch den entstehenden Wasserdampf besteht Verbrühungsgefahr und die Emaille kann beschädigt werden.

Vor dem Reinigen Backofen vollständig abkühlen lassen. Heiße Heizkörper!



Brandgefahr!

Bei der Inbetriebnahme des Gerätes dürfen sich keine brennbaren Materialien in der Nähe befinden.

Stellen Sie keine brennbaren und entzündlichen Stoffe auf die Kochfläche oder in den Backofen.

Achten Sie darauf, dass Leitungen anderer Elektrogeräte, die sich in der Nähe des Herdes befinden, mit den beheizten Bereichen des Gerätes nicht in Berührung kommen.

Braten oder Kuchen im Backofen nicht mit Papier abdecken.

Gargut, Backpapier und -folien nicht mit den Heizkörpern in Berührung kommen lassen.

Wenn Sie Speisen in Öl, in Fett oder mit Alkohol zubereiten, lassen Sie den Herd nicht ohne Aufsicht! Die Speisen können sich selbst entzünden.

Bei Feuer im Backofen: Tür nicht öffnen!

Bei Feuer im Kochgeschirr: Sofort Deckel darauf!

Brennendes Öl oder Fett nie mit Wasser löschen!

Drehen Sie sofort alle Schalter auf Null. Schalten Sie den Sicherungsautomaten aus / drehen Sie die Sicherungen heraus. Lassen Sie nach Erlöschen des Feuers das Gerät durch unseren Kundendienst überprüfen.



Gesundheitsgefahr!

Fleisch und Fisch nicht im Backofen auftauen!

Das Auftauen mit Heißluft oder bei Raumtemperatur kann zu einem sprunghaften Anstieg von gefährlichen Mikroorganismen wie Salmonellen führen. Besser rechtzeitig aus dem Gefrierfach nehmen und abgedeckt im Kühlschrank auftauen lassen; Auftauflüssigkeit muss abfließen können.



Achtung!

Soll der Herd mit einer Transportkarre gefahren werden, muss er so angehoben werden, wie es auf der Verpackung gezeigt ist.

Heben Sie den Herd nicht am Türgriff an! Dieser ist nicht dafür gedacht, das hohe Gewicht des Herds zu tragen.

Die Tür ist schwer und hat eine Glasfront. Nicht fallen lassen!

Die Kochplatten/-zonen können beschädigt werden, wenn sie ohne Kochgeschirr oder mit leerem bzw. falschem Kochgeschirr betrieben werden.

Auch kleine Gegenstände können große Auswirkungen haben, wenn sie punktförmig auf das Kochfeld treffen. Also z.B. keine Gewürzstreuer aus dem Oberschrank fallen lassen.

Schweres Geschirr nicht über das Kochfeld schieben, die Glaskeramik könnte zerkratzen.

Kochfeld und Topfboden vor dem Benutzen abwischen, um eventuell kratzende Verschmutzungen zu beseitigen.

Kochgeschirr, Bleche oder Alufolie nie direkt auf den Boden des Backofens stellen. Dadurch staut sich die Hitze und die Emaille des Backofens wird beschädigt.

Grillgut nicht zu weit nach hinten an das Ende des Heizkörpers legen. Dort ist es besonders heiß. Fett kann Feuer fangen.

Backofen nicht als Stauraum nutzen.

Keine scharfen Reinigungsmittel, Scheuermittel, Scheuerpulver, Backofenspray oder Stahlschwämme verwenden; sie können die Oberfläche beschädigen.

Keine Hochdruck- oder Dampfreiniger verwenden.

Feuerfestes Glasgeschirr eignet sich zwar auch für Kochstellen, ist aber ein schlechter Wärmeleiter. Bei größeren Glasgefäßen kann es auch zu Temperaturspannungen und Bruch kommen.

Temperaturwähler nicht mit Gewalt über die Endpositionen hinausdrehen.

Vor dem Reinigen Herd / Kochzonen vollständig abkühlen lassen.

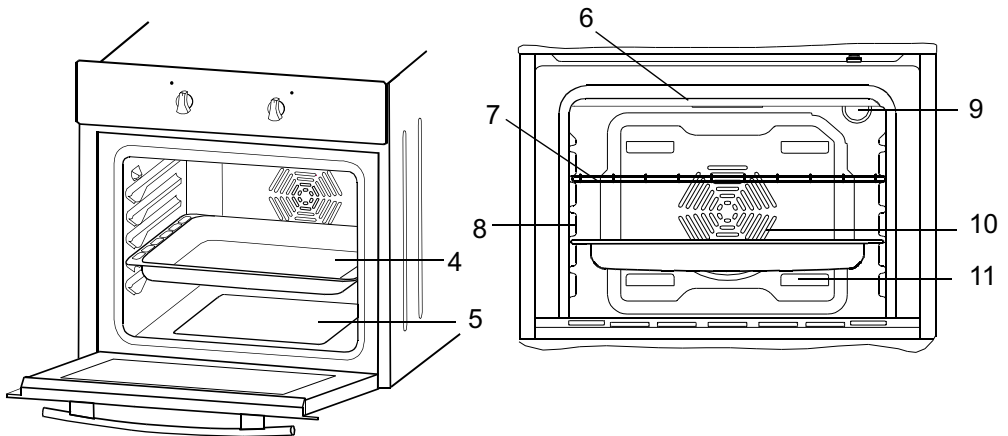
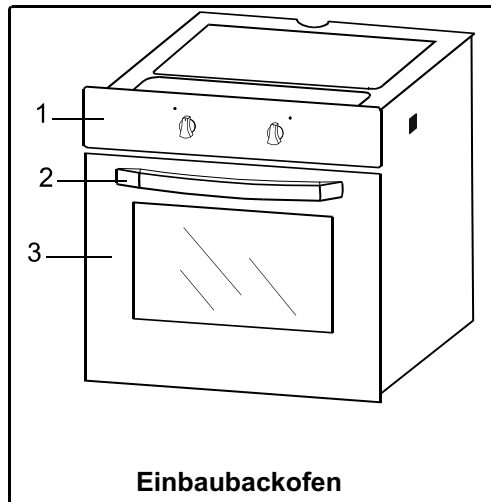
Backblechträger und eventuell eingebaute Teleskopschienen nicht im Geschirrspüler reinigen.

(Optional, falls zutreffend; Anm. d. Prüfers)

Für den automatischen Betrieb mit Schaltuhr beachten Sie unbedingt Folgendes:

- Alle Haushaltsangehörigen informieren, damit niemand etwas in den Backofen legt.
- Backofen überwachen, um Überlaufen und Anbrennen zu verhindern.
- Besondere Vorsicht beim Braten: Fett, Öl und Alkohol können sich entzünden.
- Niema Is im Schaltuhr-Betrieb unbeaufsichtigt grillen!

TEIL 2: ERSCHEINUNGSBILD UND GRÖSSE DES PRODUKTS



KOMPONENTEN:

- | | |
|--|------------------------------------|
| 1- Bedienfeld | 7- Grillrost |
| 2- Ofentürgriff | 8- Einschübe |
| 3- Ofentür | 9- Ofenbeleuchtung |
| 4- Backblech | 10- Turbomotor (hinter der Platte) |
| 5- Unteres Heizelement (hinter der Platte) | 11- Luftauslässe |
| 6- Oberes Heizelement (hinter der Platte) | |

TEIL 3: VORBEREITUNGEN FÜR INSTALLATION UND GEBRAUCH

Dieser moderne, funktionale und praktische Ofen wurde mit Teilen und Materialien höchster Güte hergestellt und wird Ihre Ansprüche in jeder Hinsicht erfüllen. Vergessen Sie nicht, diese Anleitung aufmerksam durchzulesen, damit Sie gleich zu Anfang richtig und sicher mit dem Gerät arbeiten können und es auch in Zukunft nicht zu Problemen kommt. In den nachstehenden Informationen finden Sie bestimmte Regeln, die wichtig für richtige Aufstellung und Wartungsarbeiten sind. Diese Informationen sollten (insbesondere vom Installateur) mit besonderer Aufmerksamkeit gelesen werden.

Wenden Sie sich zur Installation Ihres Ofens an den autorisierten Kundendienst!

3.1 DER RICHTIGE PLATZ FÜR IHREN OFEN

Bei der Auswahl des richtigen Aufstellungsortes für Ihren Ofen müssen einige Punkte beachtet werden. Halten Sie sich in jedem Fall an unsere nachstehenden Empfehlungen, damit es später nicht zu Problemen oder gefährlichen Situationen kommt!

- Bei der Auswahl des richtigen Platzes für Ihren Ofen sollten Sie darauf achten, dass sich keine entflammbaren oder explosiven Materialien in nächster Nähe befinden; dies können Vorhänge, ölige Tücher und ähnliche Materialien sein, die schnell Feuer fangen.
- Die Ihren Ofen umgebenden Möbel müssen aus hitzebeständigen Materialien bestehen, die auch Temperaturen von mehr als 50 °C aushalten.
- In Abbildung 1 finden Sie eine Darstellung der erforderlichen Gegebenheiten oder Änderungen hinsichtlich Wandschränken und Abzugshauben sowie der nötigen Minimalabstände zum Ofen und seinen Flächen. Demzufolge sollte die Abzugshaube mit einem minimalen Abstand von 65 cm von der Oberfläche des Kochfeldes angebracht werden. Ohne Abzugshaube sollte ein Abstand von mindestens 70 cm eingehalten werden.

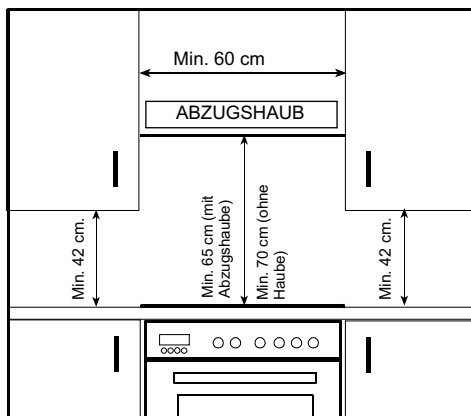
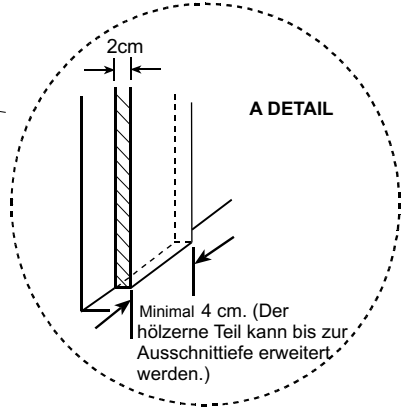
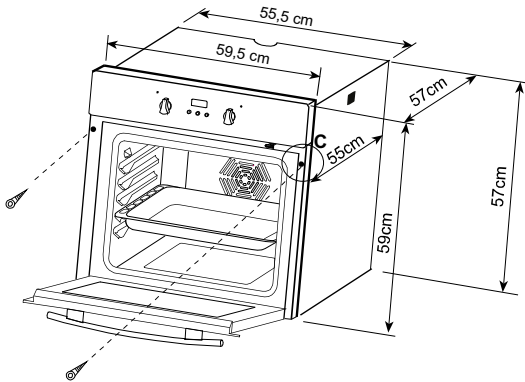
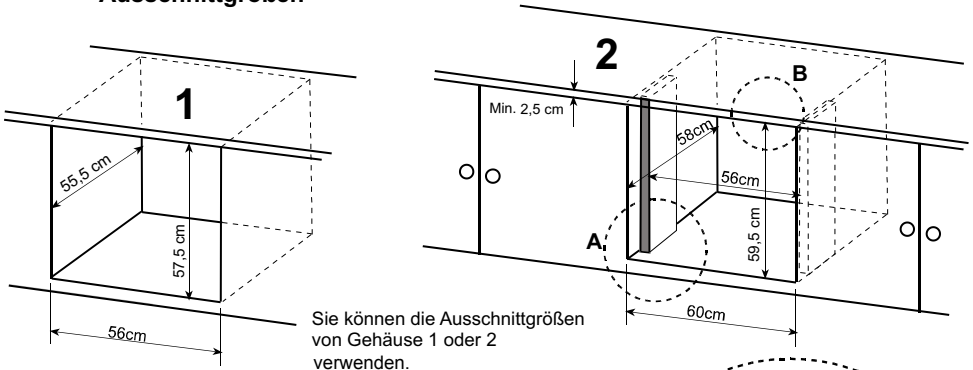


Abbildung 1

3.2 EINBAUOFEN INSTALLIEREN

Ausschnittgrößen

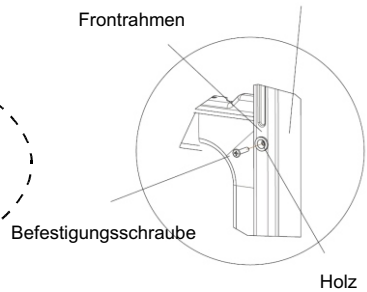
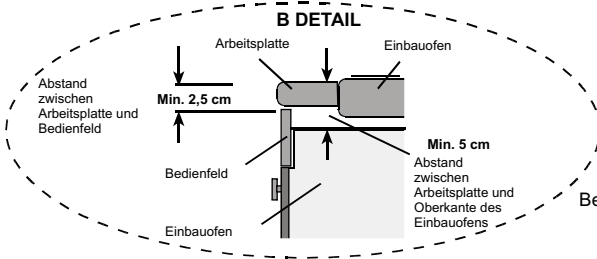


Produktgrößen

Befestigungsschrauben

Distanzstück

Frontrahmen



Bringen Sie den Herd in den Einbauschränk, indem Sie ihn nach vorne schieben. Öffnen Sie die Herdklappe und setzen Sie 2 Schrauben in die Bohrungen im Einbaurahmen des Herds ein. Archten Sie darauf, dass der Rahmen mit die Holzoberfläche des Einbauschranks in Kontakt steht und ziehen Sie die Schrauben fest.

Die Abmessungen des Gehäuses, in das der Ofen eingebaut wird, müssen absolut passen, das Material muss für höhere Temperaturen geeignet sein. Zur korrekten Installation darf das Produkt keine elektrischen oder isolierten Teile berühren. Isolierte Teile müssen so angebracht werden, dass sie auch mit Werkzeugen nicht entfernt werden können. Wir raten von der Installation des Gerätes in nächster Nähe zu Kühl- und Gefriergeräten ab. Andernfalls kann die Leistung dieser Geräte durch Abwärme des Produktes beeinträchtigt werden.

Nach dem Auspacken des Ofens überzeugen Sie sich davon, dass das Gerät unversehrt ist. Falls Sie eine Beschädigung des Gerätes vermuten, benutzen Sie es nicht. Wenden Sie sich unverzüglich an den autorisierten Kundendienst.

3.3 VERKABELUNG UND SICHERHEIT EINBAUBACKOFEN



Bei der Verkabelung müssen die nachstehenden Anweisungen exakt eingehalten werden:

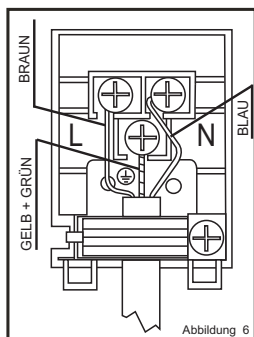
- Das Erdungskabel muss über der Schraube mit dem Erdungsanschluss (⊕) verbunden werden. Das Versorgungskabel muss, wie in Abbildung 6 gezeigt, angeschlossen werden. Falls kein geerdeter, den lokalen Normen entsprechender Stromanschluss, zur Verfügung stehen sollte, wenden Sie sich unverzüglich an den autorisierten Kundendienst.
- Die geerdete Steckdose muss sich in unmittelbarer Nähe des Gerätes befinden. Benutzen Sie niemals Verlängerungskabel.
- Das Versorgungskabel darf keine heißen Flächen des Produktes berühren.
- Bei jeglichen Beschädigungen des Versorgungskabels wenden Sie sich in jedem Fall an den autorisierten Kundendienst. Das Kabel muss vom autorisierten Kundendienst ausgetauscht werden.
- Die Verkabelung des Gerätes muss durch den autorisierten Kundendienst ausgeführt werden. Dazu müssen Zuführungskabel vom Typ H05W-F eingesetzt werden.
- Durch eine nicht ordnungsgemäße Verkabelung kann das Gerät beschädigt werden. Solche Schäden werden **nicht durch die Garantie abgedeckt**.



Der Hersteller übernimmt keine Haftung für jegliche Arten von Schäden oder Verlusten,

3.4 VERKABELUNG UND SICHERHEIT KOMBINierter EINBAUBACKOFEN:

Die Verkabelung des Gerätes muss durch den autorisierten Kundendienst ausgeführt werden. Das Gerät ist für eine Versorgungsspannung von 220 bis 240 V vorgesehen. Ä Falls Ihre Netzspannung von diesen Werten abweichen sollte, wenden Sie sich unverzüglich an den autorisierten Kundendienst. Das Gerät muss wie in Abbildung 7 gezeigt, angeschlossen werden. Das Gerät ist für eine Festverbindung mit der Stromversorgung vorgesehen. Eine Trenneinrichtung des Versorgungskreises über sämtliche Pole mit einem minimalen Kontaktabstand von 3mm muss installiert werden.

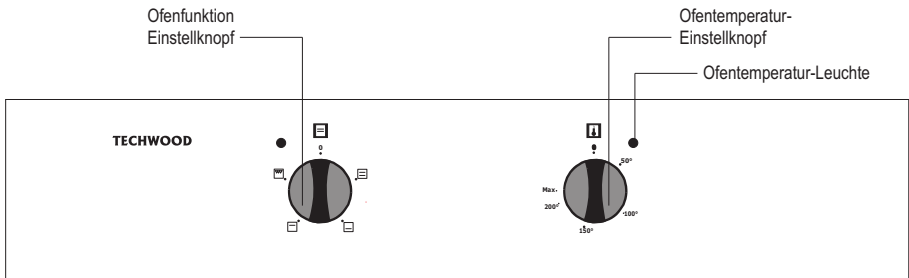


3.5 ALLGEMEINE WARN- UND SICHERHEITSHINWEISE:

- Ihr Gerät wurde gemäß den zutreffenden Sicherheitsvorschriften für Elektrogeräte hergestellt. Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen ausschließlich von autorisierten, vom Hersteller geschulten, Servicetechnikern durchgeführt werden. Installations- und Reparaturarbeiten, die unter Nichtbeachtung der relevanten Vorschriften ausgeführt werden, können große Gefahren bergen.
- Die Außenflächen erhitzen sich im Betrieb des Gerätes. Die Heizelemente im Inneren des Ofens und der austretende Dampf erhitzen sich besonders stark. Diese Bereiche bleiben auch längere Zeit nach dem Ausschalten des Gerätes sehr heiß. Berühren Sie niemals die heißen Oberflächen. Halten Sie Kinder fern.
- Lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt arbeiten, wenn Sie mit Fetten oder Ölen kochen. Bei Überhitzung können sich die Materialien spontan entzünden. Gießen Sie niemals Wasser in brennendes Öl. Zum Ersticken der Flammen legen Sie einen Deckel auf den Topf oder die Pfanne und schalten das Gerät sofort ab.
- Um Lebensmittel in Ihrem Ofen zuzubereiten, müssen Ofenfunktion und Temperatur eingestellt und der Ofentimer (sofern vorhanden) programmiert werden. Andernfalls arbeitet Ihr Ofen nicht.
- Legen Sie keinerlei Gegenstände auf die geöffnete Ofentür. Das Gerät kann im schlimmsten Fall umkippen, die Ofentür kann schwer beschädigt werden.
- Ziehen Sie den Netzstecker, wenn Sie das Gerät nicht benutzen.
- Schützen Sie Ihr Gerät vor Umwelteinflüssen. Schützen Sie das Gerät vor direkter Sonneneinstrahlung, Regen, Schnee, Staub oder ähnlichen Einflüssen.

TEIL 4: BEDIENUNG

4.1 BEDIENFELD:



4.2 BACKOFEN VERWENDEN

Ofenfunktion-Einstellknopf:

Mit diesem Einstellknopf wählen Sie die gewünschte Ofenfunktion (Abbildung 10). Entsprechende Erläuterungen finden Sie im nächsten Abschnitt und in Tabelle 1. Um mit dem Backofen zu arbeiten, müssen Sie die gewünschte Ofenfunktion auswählen und die passende Temperatur einstellen. Andernfalls wird der Backofen nicht beheizt.

Ofentemperatur-Einstellknopf:

Mit diesem Einstellknopf wählen Sie die gewünschte Ofentemperatur (Abbildung 11). Die Ofentemperatur wird immer gemeinsam mit der gewünschten Ofenfunktion eingestellt. Wenn die Temperatur im Inneren des Ofens die von Ihnen vorgegebene Temperatur erreicht, werden die Heizelemente vom Thermostat ausgeschaltet, die Ofentemperatur-Leuchte erlischt. Wenn die Temperatur unter den eingestellten Wert abfällt, schalten sich die Heizelemente wieder ein, die Ofentemperatur-Leuchte leuchtet auf.

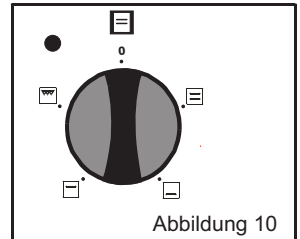


Abbildung 10

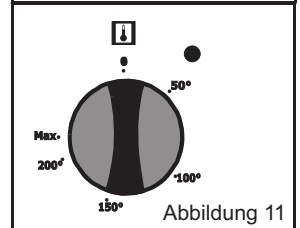






Abbildung 11



Tabelle 1

	Ofenthermostat, Warnleuchten sowie unteres und oberes Heizelement schalten sich ein.
	Das obere Heizelement des Ofens wird eingeschaltet.
	Das untere Heizelement des Ofens wird eingeschaltet.
	Ofenthermostat, Warnleuchten, Lüfter und Grill schalten sich ein.

Die Verfügbarkeit der beschriebenen Funktionen ist vom Produktmodell abhängig.





4.3 OFENFUNKTION-EINSTELLKNOPF VERWENDEN:

Je nach Modell sind eventuell nicht alle der nachstehend erklärten Funktionen verfügbar.



Unterhitze/Oberhitze-Funktion:

Bei dieser klassischen Backofenfunktion werden Lebensmittel gleichmäßig von oben und unten erhitzt. Stellen Sie die Ofentemperatur je nach gewünschter Zubereitungsart auf die empfohlene Temperatur ein, die Sie der Temperaturtabelle entnehmen können. Wir empfehlen, den Ofen etwa 10 Minuten lang vorzuheizen. Lassen Sie die Lebensmittel eventuell in einem geeigneten Behälter über die gesamte Zubereitungszeit im Backofen. Diese Funktion eignet sich besonders zum Backen von **Kuchen, Biskuit, Gebäck, Nudelgerichten, Lasagne und Pizza.**

Nach der Zubereitung schalten Sie Ofenfunktion- und Ofentemperatur-Einstellknopf ab und beenden den Timer (sofern vorhanden). Nehmen Sie die zubereiteten Lebensmittel aus dem Ofen, stellen Sie sie an einem sicheren Ort ab und lassen Sie den Ofen abkühlen, indem Sie die Ofentür geöffnet lassen. Da der Ofen eine Zeit lang heiß bleibt, **halten Sie sich und besonders Kinder vom Ofen fern.**



Unterhitze Funktion:

Bei dieser Funktion wird die größte Hitze im unteren Bereich des Ofens erreicht. Unterhitze eignet sich besonders zum Aufwärmen von Lebensmitteln.



Oberhitze Funktion:

Bei dieser Funktion wird die größte Hitze im oberen Bereich des Ofens erreicht. Oberhitze eignet sich besonders zum Erhitzen der Oberseite von Lebensmitteln und zum Bräunen bereits gegarter Gerichte.



Grill Funktion:

Diese Funktion nutzen Sie für Grillgerichte. Grillgerichte geben Sie auf das Grillrost, das Sie auf der höchsten Position einschieben. Nachdem Sie das Backblech in der dritten Position von unten eingeschoben haben, beginnen Sie mit dem Grillen. Das auf der dritten Position von unten eingeschobene Backblech sorgt dafür, dass von den Lebensmitteln herabtropfendes Öl oder Fett aufgefangen wird.

Beim Grillen muss die Ofentür geschlossen bleiben, die Temperatur sollte auf 190°C eingestellt werden.

Stellen Sie den Temperatur-Einstellknopf auf die gewünschte Temperatur ein. Lassen Sie den Ofen 5 Minuten lang vorheizen, geben Sie die Lebensmittel anschließend in den Ofen.

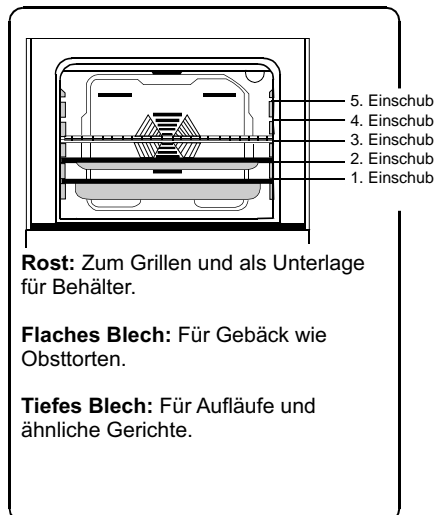
Nach der Zubereitung schalten Sie Ofenfunktion- und Ofentemperatur-Einstellknopf ab und beenden den Timer (sofern vorhanden).

GERICHTE	UNTER/OBERHITZE			UNTERER/OBERER VENTILATOR			GRILL		
	Thermostat Pos. (°C)	Einschub Pos.	Garzeit (min)	Thermostat Pos. (°C)	Einschub Pos.	Garzeit (min)	Thermostat Pos. (°C)	Einschub Pos.	Garzeit (min)
Schichtgebäck	170 - 190	1 - 2	35 - 45	170 - 190	1 - 2	25 - 35			
Kuchen	170 - 190	1 - 2	30 - 40	150 - 170	1 - 2 - 3	25 - 35			
Kekse	170 - 190	1 - 2	30 - 40	150 - 170	1 - 2 - 3	25 - 35			
Gegrillte Fleischklöße							200	4	10 - 15
Flüssigkeitsreiche Gerichte	175 - 200	2	40 - 50	175 - 200	2	40 - 50			
Hähnchen	200	1 - 2	45 - 60	200	1 - 2	45 - 60	200	*	50 - 60
Kotelett							200	3 - 4	15 - 25
Rindersteak							200	4	15 - 25
Kuchen, zwei Bleche									
Gebäck, zwei Bleche									

Im Ofen genutzte Zubehörteile:

Wir empfehlen, bei der Zubereitung von Speisen die in der Tabelle angegebenen Behälter zu verwenden. Zusätzlich zu den Einschüben, dem Rost und dem Drehspieß (allesamt mitgeliefert) können Sie auch handelsübliche Glasbehälter, Kuchenformen und sonstige Einschübe verwenden, die sich für Ihren Ofen eignen. Beachten Sie bitte grundsätzlich die Anweisungen und Informationen des Herstellers. Wenn Sie kleine Behälter verwenden, platzieren Sie diese exakt in der Mitte des Rostes. Die nachstehenden Hinweise gelten insbesondere für emaillierte Behälter.

Wenn Speisen das Blech nicht komplett ausfüllen, tiefgefroren in den Ofen gegeben werden oder Sie ein Blech zum Auffangen von Flüssigkeiten einsetzen, kann sich das Blech aufgrund der hohen Temperaturen verformen. Nach dem Abkühlen nimmt das Blech allerdings wieder seine ursprüngliche Form ein. Dies ist völlig normal und das Ergebnis unterschiedlicher Ausdehnung von Materialien bei hohen Temperaturen. Achten Sie darauf, dass sich Kochutensilien aus Glas nach der Zubereitung nicht schlagartig stark abkühlen. Setzen Sie solche Utensilien nicht auf kalte oder nasse Oberflächen. Sorgen Sie dafür, dass solche Gegenstände langsam abkühlen, indem Sie sie auf ein Tuch setzen. Andernfalls kann das Glas brechen. Wenn Sie Ihren Ofen zum Grillen einsetzen, schieben Sie am besten die Grillschale (eventuell mitgeliefert) unter. Auf diese Weise verhindern Sie Verschmutzungen Ihres Ofens durch spritzendes oder tropfendes Fett. Wenn Sie das Grillrost verwenden, schieben Sie ein Blech in der unteren Position ein, in dem sich tropfendes Fett sammeln kann. Geben Sie etwas Wasser hinzu; dies erleichtert die Reinigung. Beim Grillen benutzen Sie den vierten oder fünften Einschub und fetten das Rost etwas ein, damit nichts daran kleben bleibt.



TEIL 5: REINIGUNG UND WARTUNG IHRES OFENS

5.1 REINIGUNG

Bevor Sie Ihren Ofen reinigen, vergewissern Sie sich zunächst, dass sämtliche Bedienelemente abgeschaltet sind, der Ofen abgekühlt und der Netzstecker gezogen ist.

Benutzen Sie keine Reinigungsmittel, die Scheuermittel enthalten: Diese können die emaillierten und lackierten Teile Ihres Ofens beschädigen. **Verwenden Sie Creme- oder Flüssigreiniger ohne Scheuerzusätze.**

Benutzen Sie keinerlei ätzende Reiniger, Scheuermittel, Stahlwolle oder harte Gegenstände, damit die Oberflächen Ihres Gerätes nicht beschädigt werden. Überlaufende Lebensmittel und verschüttete Flüssigkeiten können sich in die Oberflächen Ihres Ofens einbrennen und Schäden an der Emaille verursachen. Wischen Sie verschüttete Flüssigkeiten sofort auf. Benutzen Sie keinerlei Dampfreiniger zum Reinigen des Ofens.

Ofen-Innenraum reinigen

Trennen Sie den Ofen vor dem Reinigen von der Stromversorgung. Der Ofen-Innenraum lässt sich am besten reinigen, wenn er noch etwas warm ist. Wischen Sie den Ofen nach jeder Benutzung mit einem weichen Tuch aus, das Sie mit etwas Seifenwasser angefeuchtet haben. Wischen Sie den Ofen anschließend mit einem feuchten Tuch aus, danach wischen Sie ihn trocken. Von Zeit zu Zeit sollten Sie den Ofen mit einem flüssigen Reinigungsmittel komplett reinigen. Benutzen Sie keine Trockenreiniger und keine Reinigungspulver. Bei Produkten mit katalytischen Emaille-rahmen müssen Rückwand und Seitenwände des Ofen-Innenraums nicht gereinigt werden. Allerdings sollten diese nach einer bestimmten Zeit (abhängig von der Nutzung) ausgetauscht werden.

Kochfeld reinigen

Die Kochfelder sollten mit einem feuchten Tuch abgewischt werden. Edelstahlteile sollten lediglich mit Wasser abgewaschen und mit einem weichen Tuch oder Fensterleder getrocknet werden. Vertiefungen und Ecken lassen sich am besten mit einem flüssigen Reinigungsmittel oder etwas handwarmen Essig reinigen. Glasdeckel reinigen Sie mit heißem Wasser und einem rauen Tuch. Versuchen Sie, beim Reinigen auf starkes Reiben und Scheuern zu verzichten. Nötigenfalls können Sie flüssige Reinigungsmittel verwenden. Achten Sie auch darauf, den Glasdeckel nicht zu schließen, bis das Kochfeld komplett abgekühlt ist.

5.2 WARTUNG:

Ofenbeleuchtung austauschen

Wir empfehlen, diesen Arbeitsschritt dem autorisierten Kundendienst zu überlassen.

Trennen Sie den Ofen von der Stromversorgung und vergewissern Sie sich, dass er komplett abgekühlt ist. Entfernen Sie zunächst das Schutzglas, nehmen Sie dann das Leuchtmittel aus der Fassung. Setzen Sie ein neues, bis 300 °C beständiges Leuchtmittel in die Fassung ein; dieses Leuchtmittel erhalten Sie beim autorisierten Kundendienst. Setzen Sie dann das Schutzglas wieder auf.

Bitte lassen Sie Wartungsarbeiten nur von einem autorisierten Kundendienstmitarbeiter durchführen.

TEIL 6: SERVICE UND TRANSPORT

6.1 BEVOR SIE SICH AN DEN KUNDENDIENST WENDEN

Falls der Ofen nicht funktionieren sollte:

Der Ofen ist eventuell von der Stromversorgung getrennt oder ein Stromausfall ist eingetreten. Bei Modellen mit Timer ist eventuell eine falsche Uhrzeit eingestellt.

Falls sich der Ofen nicht aufheizen sollte:

Möglicherweise haben Sie vergessen, die Ofentemperatur einzustellen.

Falls die Ofenbeleuchtung nicht aufleuchten sollte:

Überprüfen Sie die Stromversorgung.

Vergewissern Sie sich, dass das Leuchtmittel nicht defekt ist. In diesem Fall tauschen Sie das Leuchtmittel nach Anleitung aus.

Probleme beim Garen (z. B. ungleichmäßige Erwärmung bei Oberhitze/Unterhitze):

Kontrollieren Sie, ob das Grillrost/Backblech in der richtigen Position eingeschoben, die richtige Garzeit eingehalten und die Temperatur richtig eingestellt wurde.

Falls nach wie vor Probleme mit Ihrem Produkt auftreten sollten, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

6.2 HINWEISE ZUM TRANSPORT

Falls das Gerät transportiert werden muss:

Zum Transportieren des Gerätes benutzen Sie am besten das Original-Verpackungsmaterial. Halten Sie sich an die Transporthinweise auf der Verpackung.

Fixieren Sie die oberen Teile des Gerätes, Brenner, Köpfe und Geschirrhalter mit Klebeband am Kochfeld.

Legen Sie Papier zwischen Abdeckung und Kochfeld, decken Sie die Abdeckung ab und befestigen Sie sie mit Klebeband an den Seitenflächen des Ofens.

Schützen Sie das Glas der Ofentür mit Pappe oder Papier, damit das Glas beim Transport nicht durch Grillrost, Backblech oder ähnliche Gegenstände beschädigt wird.

Befestigen Sie sämtliche weiteren losen Gegenstände mit Klebeband an den Seitenwänden des Gerätes.

Falls die Originalverpackung nicht mehr greifbar sein sollte:

Schützen Sie die Außenflächen (Glas und lackierte Flächen) des Ofens vor möglichen Stößen.

TEIL 7: TECHNISCHE DATEN

Gerätemaße Backofen (H x B x T):	595 x 595 x 570 mm
Gewicht Backofen:	31 kg
Netzspannung, Absicherung:	AC 1N 230 V 50 Hz, 40 A
Leistungsaufnahme Backofen: Oberhitze / Unterhitze: Infrarot-Grill Leistungsaufnahme gesamt	 1,2 kW / 1,1 kW 1,4 kW max. 2,3 kW
Maximal-Temperatur	250°C
Beleuchtung:	25W, E14, T300°C



Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.