

Der Elektro-Einbauherd

La cuisinière électrique encastrable

Het elektrische inbouwforuis

Innbyggingskomfyr

Gebrauchsanweisung

Mode d'emploi

Gebruiksaanwijzing

Bruksanvisning

AUS
ERFAHRUNG
GUT

Allgemeine Sicherheitshinweise

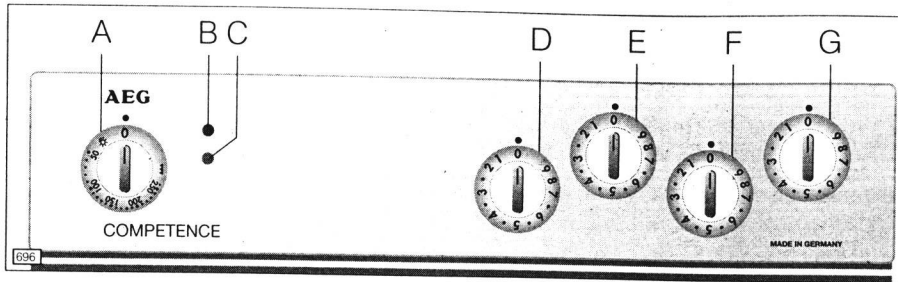
- Dieses Gerät darf nicht zum zweckentfremdeten Gebrauch, sondern nur für das hausübliche Kochen, Braten, Backen von Speisen verwendet werden.
- Benutzen Sie das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen.
- Wenn Sie kochen, braten und grillen, werden die Kochstellen bzw. die Backofentür heiß. Halten Sie deshalb Kleinkinder grundsätzlich fern.
- Vorsicht, bei Anschluß von Elektrogeräten an Steckdosen in Gerätenähe. Anschlußleitungen dürfen nicht an heiße Kochstellen gelangen oder unter der heißen Backofentür eingeklemmt werden.
- Verwenden Sie die Kochstellen oder den Backofen nicht zum Beheizen des Raumes.
- Überhitzte Fette und Öle entzünden sich schnell! Wenn Sie Speisen in Fett oder Öl (z. B. Pommes frites) zubereiten, bleiben Sie bitte in der Nähe.
- Wenn Sie alkoholische Zutaten im Backofen verwenden, kann eventuell ein leicht entzündliches Alkohol-Luftgemisch entstehen. Öffnen Sie die Tür in diesem Fall vorsichtig. Hantieren Sie dabei nicht mit Glut, Funken oder Feuer. Wir empfehlen, das Gargut bei geschlossener Backofentür im abgeschalteten Backofen ca. 10-15 Minuten abkühlen zu lassen.
- Bei Störungen am Gerät Sicherungen herausdrehen bzw. ausschalten.

So vermeiden Sie Schäden am Gerät:

- Legen Sie den Backofen nicht mit Alufolie aus und stellen Sie keine Fettpfanne, Backblech, Töpfe etc. auf den Boden, da sonst das Backofenemalje durch den entstehenden Hitzestau beschädigt wird.
- Das Gerät nach jedem Gebrauch reinigen. Verschmutzungen lassen sich so am leichtesten entfernen und brennen erst gar nicht fest.
- Obstsaften, die vom Backblech tropfen, hinterlassen Flecken, die sich nicht mehr entfernen lassen. Benutzen Sie für sehr feuchte Kuchen die Fettpfanne bzw. Kombinationsfettpfanne.
- Gießen Sie Wasser nie direkt in den heißen Backofen. Es können Emailleschäden entstehen.
- Bewahren Sie keine brennbaren Gegenstände im Backofen, im Geschirrwagen oder auf den Kochstellen auf. Sie können sich beim Einschalten entzünden.
- Setzen Sie sich nicht auf die offene Backofentür/Backwagen bzw. Kochstellen.
- Keine Kunststoffbehälter auf die heiße Kochstelle legen.
- Keine Zubereitung von Speisen in Kunststoffgefäßen auf der heißen Kochstelle.
- Die Reinigung des Gerätes mit einem Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger ist aus Sicherheitsgründen **verboten!**
- Lassen Sie nach jedem Gebrauch den Backofen zum Auskühlen einen Spalt offen. (Bei Türgeräten einen Holzstiel, z. B. Kochlöffel einklemmen.) Und bewahren Sie keine feuchten Lebensmittel im Backofen auf. So vermeiden Sie Rostansatz.

Gerätebeschreibung

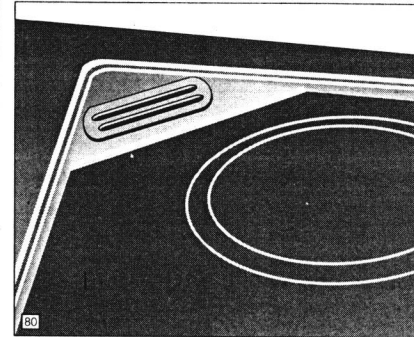
Bedienblende



A Temperaturwahlschalter

- B Betriebs-Kontrollampe leuchtet, solange sich der Backofen aufheizt
- C Temperatur-Kontrollampe leuchtet, wenn Sie einen Schalter einschalten
- D Kochstelle, vorne links
- E Kochstelle, hinten links
- F Kochstelle, vorne rechts
- G Kochstelle, hinten rechts

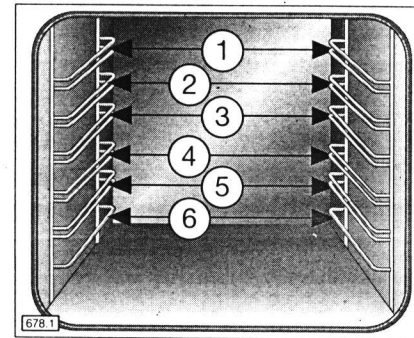
Ausstattung



Backofendampfaustritt

Der Dampf aus dem Backofen wird über den hinten im Kochfeld liegenden Kanal direkt nach oben zur Dunstabzugshaube ausgeleitet.

Einsatzebenen



An beiden Seiten des Backofens befinden sich Einschubgitter mit je 6 Einsatzebenen zum Einschieben des Zubehörs.

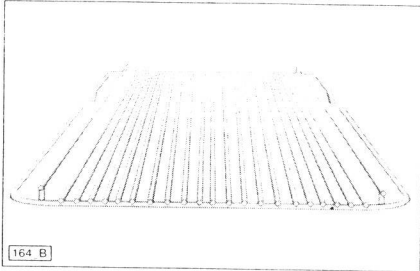
Beachten Sie bitte, daß die Ebenen von **oben nach unten** gezählt werden.

Gerätebeschreibung

Zubehör

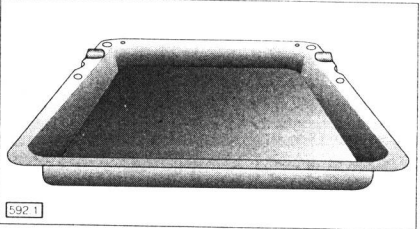
Folgende Einschubteile gehören je nach Modell zum Lieferumfang:

Rost



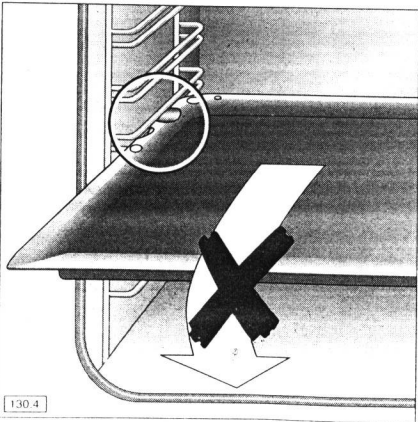
Für Geschirr, Kuchenformen, Braten und Grillstücke.

Kombinations-Fettpfanne



Für saftige Kuchen, Braten oder als Backblech bzw. als Auffanggefäß für Fett.

Klipsicherung



Alle Einschubteile bei Geräten mit Klapptür sind gegen unbeabsichtigtes Herausziehen mit einer Klipsicherung ausgestattet.

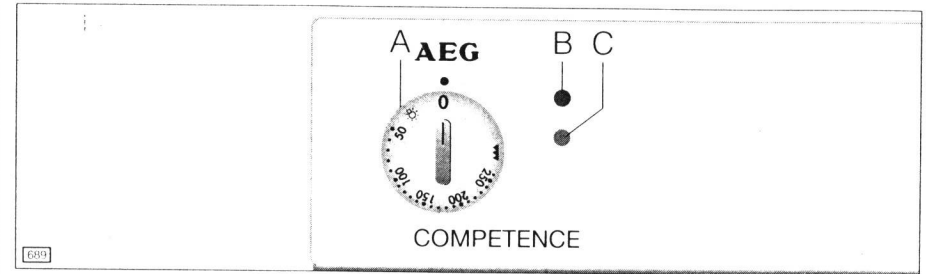
Vor dem ersten Gebrauch

Die Gerätefront nur feucht abwischen. Benutzen Sie keine scharfen, scheuernden Reinigungsmittel (Beschädigung der Oberflächen!).

Bei Edelstahlfronten verwenden Sie handelsübliche Mittel für Edelstahl, die gleichzeitig einen Schutzfilm gegen Fingerabdrücke bilden.

Erstes Aufheizen und Vorreinigen

Bevor Sie den Backofen das erste Mal benutzen, sollten Sie ihn aufheizen und anschließend gründlich reinigen. Dazu alle Zubehörteile, Einschubgitter, Backraumteiler aus dem Backofen entfernen und den Backofen 1 Stunde lang aufheizen.



So gehen Sie vor:

Den **Temperaturwahlschalter A** auf 250°C einstellen.

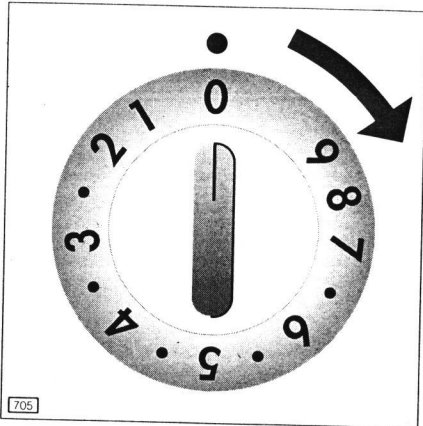
Um Belästigungen durch den auftretenden Geruch beim ersten Aufheizen zu vermeiden, öffnen Sie bitte das Küchenfenster.

Nach dem Abkühlen den Backofen mit warmer Spülmittellauge auswaschen. Reinigen Sie ebenfalls die Zubehörteile und Einschubgitter.

Kochstellen

Beachten Sie die Gebrauchsanweisung des Kochfeldes/Kochmulde. Sie enthält wichtige Hinweise zu Kochgeschirr, Bedienung, Reinigung und Pflege.

Kochstellenschalter



Mit den Kochstellenschaltern stellen Sie die Heizleistung wahlweise in 9 Stufen ein:

1 = kleinste Leistung

9 = höchste Leistung

KH1-2 10/94 - KB6-6 6/96

Kochen mit der Kochstelle

So gehen Sie vor:

1. Zum Ankochen/Anbraten eine hohe Leistung wählen.
2. Sobald sich Dampf bildet bzw. das Fett heiß ist, auf die erforderliche Fortgarstufe zurück-schalten.

Anhaltswerte für das Einstellen der Kochstellen:

Schalterstellung		geeignet für
9	Ankochen	Ankochen großer Mengen Wasser, Spätzle kochen
7-8	Starkes Anbraten	Fritieren von Pommes frites, Anbraten von Fleisch, z.B. Gulasch, Ausbacken, z.B. Kartoffelpuffer, Braten von Lendenstücken, Steaks
6-7	Mildes Braten	Braten von Fleisch, Schnitzel, Cordon Bleu, Kotelett, Eierkuchen, Frikadellen, Einbrennen mildes Braten, Bratwürste, Leber, Eier, Kräpfen fritieren
4-5	Kochen	Kochen größerer Speisemengen, Eintopfgerichte und Suppen, Dämpfen von Kartoffeln, Fleischbrühe kochen
3-4	Dämpfen	Dünsten von Gemüse oder
	Dünsten	Schmoren von Fleisch Milchreis kochen
2-3	Quellen	Quellen von Reis oder Milchgerichten, Dämpfen kleinerer Mengen Kartoffeln oder Gemüse, Erhitzen von Fertiggerichten
1-2	Schmelzen	Schaumomelett, Eierstich, Sauce hollandaise, Warmhalten von Gerichten, Schmelzen von Butter, Schokolade, Gelatine
0		Nachwärme, Aus-Stellung

Hinweis:

Es wird empfohlen, beim Ankochen oder Anbraten auf 9 einzustellen und Speisen mit längerer Garzeit auf einer Stellung im Fortkoch- oder Bratbereich fertiggarren zu lassen.

KB6-6 6/96

Backofen

Backofenfunktionen

Für den Backofen stehen Ihnen verschiedene Beheizungsarten zur Verfügung:



Ober-/Unterhitze

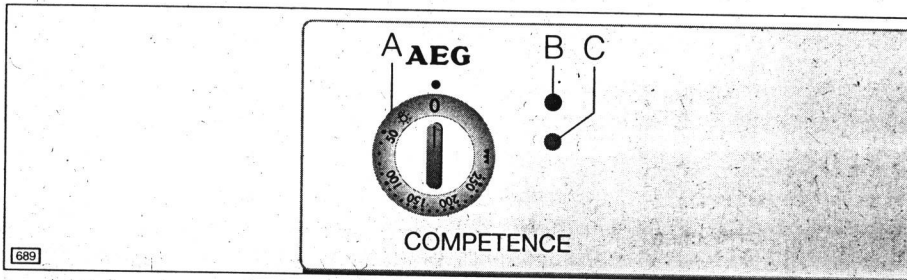
Die Hitze kommt gleichmäßig von oben und unten. Sie eignet sich zum Backen und Braten auf **einer Ebene**.



Flächengrillen

Hier kommt die Hitze vom Grillheizkörper an der Backofendecke. Flächengrillen eignet sich besonders zum Grillen flacher Fleischstücke, z. B. Steaks, Schnitzel, Fisch oder Toast.

Bedienelemente



A Temperaturwahlschalter von 50-250 °C einstellbar

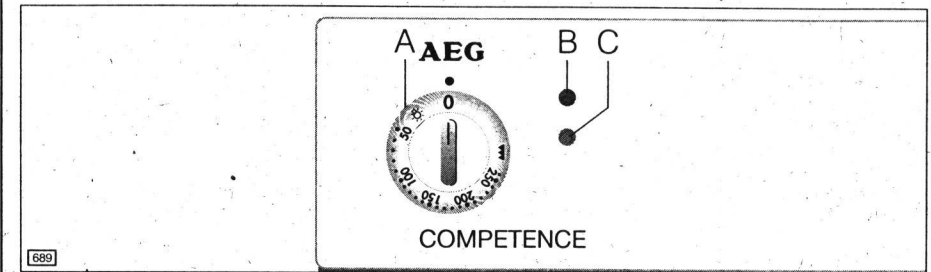
B Betriebs-Kontrollampe

C Temperatur-Kontrollampe

EBB18 1/95 - EBB19 6/95 - EBB21 6/95 - BBEB-1 6/97

Ein- und Ausschalten

Ober-/Unterhitze, Flächengrillen.



So gehen Sie vor:

- **Temperaturwahlschalter A** auf die erforderliche Temperatur einstellen (50-250 °C).

Die Temperatur-Kontrollampe **B** leuchtet solange sich der Backofen aufheizt.

In den Tabellen finden Sie für die einzelnen Beheizungsarten Angaben für Temperatur, Einschubhöhe und Garzeiten.

Vorheizen

Ein Vorheizen des Backofens ist im allgemeinen nicht erforderlich. Wann ein Vorheizen zu empfehlen ist, finden Sie in den Tabellen. Möchten Sie den Backofen vorheizen, stellen Sie die gleiche Temperatur ein, die für das Gericht benötigt wird. Der Backofen ist ausreichend vorgeheizt, sobald die Temperatur-Kontrollampe **B** erlischt.

BEA2-3 6/97

Anwendungen

Backen

Backformen

☐ Für Ober-/Unterhitze eignen sich Formen aus dunklem Metall und beschichtete Formen.

Setzen Sie die Abschrägungen des Backbleches nach vorne! (Nur beim Türgerät)

Einsatzebenen

Beachten Sie, daß die Einsatzebenen **von oben nach unten** gezählt werden.

Backen mit Ober-/Unterhitze ist jeweils nur auf einer Ebene möglich. (Einsatzebene siehe Tabellen.)

Kuchen in Formen immer in die Mitte des Rostes stellen. Sie können auch zwei Formen gleichzeitig backen. Stellen Sie die Formen dann nebeneinander auf den Rost. Die Backzeit verlängert sich dann nur unwesentlich.



Hinweise zu den Backtabellen

In den Tabellen finden Sie für eine Auswahl an Gerichten die dafür erforderlichen Temperaturangaben, Garzeiten und Einschubebenen.

Für Temperatur und Backzeiten sind Bereiche angegeben, da sie von der Zusammensetzung des Teiges, der Menge und der Backform abhängig sind.

Wir empfehlen, beim ersten Mal den kleineren Temperaturwert einzustellen und erst bei Bedarf, z.B. wenn eine stärkere Bräunung gewünscht wird oder die Backzeit zu lange dauert, eine höhere Temperatur zu wählen.

Finden Sie für ein eigenes Rezept keine konkreten Angaben, orientieren Sie sich an einem ähnlichen Gebäck.

Schalten Sie den Backofen 5-10 Minuten vor Ende der Backzeit aus (Nachwärme).

Die Tabellen gelten, wenn nicht anders vorgegeben, für das Einsetzen in den kalten Backofen.

Tabelle Backen

Art des Gebäcks	☐ Ober-/Unterhitze		Zeit Std.: Min.
	Einsatz- ebenen von oben	Temperatur °C	
Gebäck in Formen			
Napf- oder Rodonkuchen	5.	160-180	0:50-1:10
Sandkuchen/Königskuchen	5.	150-170	1:10-1:30
Biskuittorte	5.	160-180	0:25-0:40
Tortenboden Mürbeteig	5.	190-210*	0:10-0:25
Tortenboden Rührteig	5.	170-190	0:20-0:25
Gedeckte Apfeltorte	5.	170-190	0:50-1:00
Pikante Torte (Quiche Lorraine etc.)	5./6.	180-200	0:30-1:10
Käsetorte/Quarktorte	5.	160-180	1:00-1:30
Gebäck auf Backblechen			
Hefezopf/-kranz	3.	170-190	0:30-0:40
Christstollen	3.	160-180*	0:40-1:00
Brot (Roggenbrot) zuerst dann	5.	250* 160-180	0:20 0:30-1:00
Windbeutel/Eclairs	3.	190-210	0:25-0:40
Biskuitrolle	3.	180-200*	0:10-0:20
Streuselkuchen trocken	3.	170-190	0:20-0:40
Butter-/Zuckerkuchen, Bienenstich	3.	190-210*	0:15-0:30
Obstkuchen (auf Hefeteig/Rührteig) ¹	3.	170-190	0:25-0:50
Obstkuchen auf Mürbeteig ¹	4.	170-190	0:40-1:20
Blechkuchen mit empfindl. Belägen (z.B. Quark, Sahne, etc.)	3.	170-190	0:40-1:20
Pizza (mit viel Belag) ¹	5.	190-210*	0:30-1:00
Pizza (dünn)	5.	230-300*	0:10-0:25
Fladenbrot	3.	275-300*	0:08-0:15
Wähen (CH)	5.	210-230*	0:35-0:50
Kleingebäck			
Mürbeteigplätzchen	3.	170-190*	0:06-0:20
Spritzgebäck	3.	160-180*	0:10-0:40
Rührteigplätzchen	3.	170-190	0:15-0:20
Eiweißgebäck	3.	100-120	2:00-2:30
Makronen	3.	120-140	0:30-0:60
Hefe-Kleingebäck	3.	170-190	0:20-0:40
Blätterteig-Kleingebäck	3.	190-210*	0:20-0:30
Brötchen (pikant)	5.	180-220*	0:20-0:35

* Backofen vorheizen

¹ Kombi-/Fettplanne verwenden!

TB-OU6-4 4/97

Anwendungen

Tips zum Backen

So stellen Sie fest, ob der Kuchen durchgebacken ist

Stechen Sie mit einem Holzstäbchen an der höchsten Stelle in den Kuchen. Wenn kein Teig mehr am Holz klebt, können Sie den Backofen ausschalten und die Nachwärme nutzen.

Der Kuchen fällt zusammen (wird klitschig, spundig, Wasserstreifen)

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

Der Kuchen ist unten zu hell

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

Kuchen mit feuchtem Belag/Käsekuchen, ist nicht durchgebacken

Backen Sie beim nächsten Mal mit niedrigerer Temperatur und verlängerter Backzeit.

BTB5-1 10/94

Braten

Bratgeschirr

Zum Braten können Sie jedes hitzebeständige Geschirr oder Bratform verwenden. Bei Geschirr mit Kunststoffgriffen darauf achten, daß diese hitzebeständig sind.

Größere Braten können Sie direkt in der Fettpfanne oder auf dem Rost mit untergesetzter Fettpfanne braten.

Wenn Sie in Geschirr braten (insbesondere kleinere Mengen), verschmutzt der Backofen weniger!

Gerichte	Bratentopf/-form		Fettpfanne	
	ohne Deckel	mit Deckel	ohne Rost	mit Rost
Schweinebraten	×			
Lammbraten	×			
Hammelbraten	×			
Kalbsbraten		×		
Sauerbraten		×		
Rinderschmorbraten		×		
Hackbraten	×			
Ente	×			
Gans				×
Schweinehaxen 1-2 Stück 3-4 Stück	×			×
Hähnchen 1-2 Stück 3-4 Stück	×			×
Pute/Truthahn			×	
Kleines Geflügel	×			
Roastbeef	×			
Filet	×			
Wild	×			
Fisch	×			
Tiefgefrorenes Fleisch		×		

BTBR4 5/95

Anwendungen

Hinweise zu den Brattabellen

In den Tabellen finden Sie für verschiedene Fleischarten Angaben zur Temperatureinstellung, Garzeit und Einsatzebene. Die Garzeitangaben stellen nur Richtwerte dar.

Wir empfehlen Fleisch und Fisch erst ab 1 kg im Backofen zu braten.

Die erforderliche Garzeit ist abhängig von der Art und Qualität des Fleisches.

Um ein Einbrennen von austretendem Fleischsaft oder Fett zu vermeiden, empfehlen wir etwas Flüssigkeit in das Bratgeschirr zu geben.

Braten nach der Hälfte der Garzeit wenden.

Die Angaben für die Einsatzebene gelten für die Verwendung mit und ohne Backraumteiler (wenn vorhanden). Bei größeren Bratenstücken (über 2 kg) ist der Backraumteiler zu entfernen.

Schalten Sie den Backofen 10-15 Minuten vor Ende der Bratzeit aus (Nachwärme).

Tabelle Braten

Art des Fleisches	Menge	Einsatz- ebene v. oben ☐	Tempe- ratur °C ☐	Zeit Std.:Min.
Rindfleisch				
Schmorbraten	1-1,5 kg	3.	220-250	2:00-2:30 je cm Höhe
Roastbeef oder Filet				
- innen rot	je cm Höhe	3.	250-☐*	0:05-0:06
- innen rosa	je cm Höhe	3.	250-☐*	0:06-0:08
- innen durchgebraten	je cm Höhe	3.	210-250*	0:08-0:10
Schweinefleisch				
Schulter, Schinkenstück, Nacken	1-1,5 kg	3.	210-220	1:30-2:00
Kotelettstück, Kasseler	1-1,5 kg	3.	180-190	1:00-1:30
Hackbraten	750 g-1 kg	3.	170-180	0:45-1:00
Schweinehaxen (vorgekocht)	750 g-1 kg	3.	210-220	1:30-2:00
Kalbfleisch				
Kalbsbraten	1 kg	3.	210-220	1:30-2:00
Kalbshaxen	1,5-2 kg	3.	210-225	2:00-2:30
Lamm				
Lammkeule/Lammbraten	1-1,5 kg	3.	210-220	1:15-2:00
Lammrücken	1-1,5 kg	3.	210-220	1:00-1:30
Wild				
Hasenrücken, -keulen	bis 1 kg	2.	220-250	0:25-0:40
Reh-/Hirschrücken	1,5-2 kg	3.	210-220	1:00-1:30
Reh-/Hirschkeule	1,5-2 kg	3.	200-210	1:15-1:50
Geflügel				
Hähnchenhälfte 2-4 Stück	je 0,4-0,5 kg	3.	220-250	0:35-0:50
Hähnchen, Poularde	1-1,5 kg	3.	220-250	0:45-1:15
Ente	1,5-2 kg	3.	210-220	1:00-1:30
Gans	3,5-5 kg	5.	200-210	2:30-3:00
Truthahn/Pute	2,5-3,5 kg	5.	200-210	1:30-2:20
	4-6 kg	5.	180-200	2:30-4:00
Fisch (dünsten)				
Ganze Fische	1-1,5 kg	3.	210-220	0:45-1:15

Anwendungen

Flächengrillen

So gehen Sie vor:

1. Den **Temperaturwahlschalter A** auf Symbol  stellen.
2. **Den leeren Backofen immer 5 Minuten vorheizen.**

Rost einsetzen

Den Rost immer so einsetzen, daß die beiden Führungsschienen nach oben zeigen. Die kleinen Auswölbungen (Kippsicherung) rechts und links müssen nach unten weisen und im Backraum hinten liegen.

Wenn Sie den Rost gemeinsam mit der Fettpfanne einsetzen, setzen Sie die Auswölbungen genau in die beiden Ausbuchtungen der Pfanne. Die Fettpfanne ebenfalls mit der Kippsicherung nach hinten einsetzen.

Hinweise zur Grilltabelle

Die Grillzeiten stellen nur Richtwerte dar und sind von der Art und Qualität des Grillguts abhängig.

Das Grillen eignet sich besonders für flache Fleisch- und Fischstücke.

Grillen immer bei geschlossener Backofentür, dadurch wird der Energieverbrauch verringert!

Zum Grillen Fettpfanne und Rost gemeinsam in die 2. Einsatzebene **von oben** einsetzen.

Fleisch- bzw. Fischstücke nach der Hälfte der Grillzeit wenden.

Tabelle Grillen

Grillgut	Einsatzebene Fettpfanne/Rost von oben	Grillzeit	
		1. Seite	2. Seite
Frikadellen	2.	8-10 Min.	6- 8 Min.
Schweinefilet	2.	10-12 Min.	6-10 Min.
Bratwürste	2.	8-10 Min.	6- 8 Min.
Rinderfiletsteaks, Kalbssteaks	2.	6- 7 Min.	5- 6 Min.
Rinderfilet, Roastbeef (ca. 1 kg)	2.	10-12 Min.	10-12 Min.
belegte Toastbrote	2.	6- 8 Min.	
Toastbrote	2.	2- 3 Min.	2- 3 Min.

Einkochen

- Benutzen Sie zum Einkochen die **5. Einschubebene von oben.**
- Verwenden Sie zum Einkochen nur handelsübliche Einkochgläser (Einkochgläser mit Gummiring und Glasdeckel). Gläser mit Schraubdeckel oder Bajonettverschluß und Metall Dosen sind ungeeignet.
- Verwenden Sie zum Einkochen die Fettpfanne. Darauf haben bis zu 6 Einkochgläser mit 1-Liter Inhalt Platz.
- Die Einkochgläser sollten alle gleich hoch gefüllt und zugeklammert sein. Stellen Sie die Einkochgläser so in die Fettpfanne, daß sie sich gegenseitig nicht berühren.
- Stellen Sie eine Tasse Wasser in die Fettpfanne, damit im Backofen ausreichend Feuchtigkeit entsteht.
- Temperaturwahlschalter A auf 160 °C einstellen.**

Einkochzeiten:

Obst und Gewürzgurken

Sobald die Flüssigkeit in den ersten Gläsern zu perlen beginnt (bei 1-Liter-Gläsern nach ca. 45 Minuten), den Backofen ausschalten und die Gläser noch 30 Minuten – bei empfindlichen Obstsorten, z. B. Erdbeeren ca. 15 Minuten – im geschlossenen Backofen stehen lassen.

Gemüse bzw. Fleisch

Sobald die Flüssigkeit in den ersten Gläsern zu perlen beginnt, die Temperatur auf 100 °C zurückstellen. Das Einkochgut bei 100 °C ca. 60-90 Minuten weitergaren. Dann den Backofen ausschalten und die Einkochgläser noch 30 Minuten im geschlossenen Backofen stehen lassen.

Reinigung und Pflege

Gerät

Die Frontseite des Gerätes mit einem weichen Tuch und warmer Spüllauge abwischen. Verwenden Sie keine Scheuermittel, scharfe Reinigungsmittel oder scheuernde Gegenstände.

Backofen


Den Backofen nach jeder Benutzung mit Spülmittellauge, der Sie ein paar Spritzer Essig zugefügt haben, feucht auswischen. Hartnäckige Verschmutzungen mit speziellen Backofenreinigern entfernen.

Bei Verwendung von Backofenspray bitte unbedingt die Angaben des Herstellers beachten.

Zubehör

Das Zubehör nach jedem Gebrauch spülen und gut abtrocknen. Zur leichteren Reinigung kurz einweichen.

Beleuchtung Backofen

Sie können den Backofen zum Reinigen beleuchten. Dazu den Funktionsschalter und/oder den Temperaturwahlschalter auf die Lampenstellung  bzw. in eine der Beheizungsarten drehen.

Zum gründlichen Reinigen können Sie verschiedene Teile des Gerätes abnehmen.

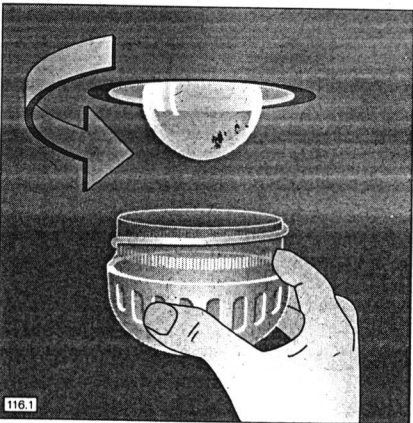
Backofenlampe austauschen/Glas reinigen

Achtung: Backofen ausschalten! (Sicherungen am Sicherungskasten herausdrehen bzw. ausschalten.)

Tuch auf den Backofenboden legen.

Glasabdeckung durch Drehen nach links abnehmen und reinigen.

Deckenbeleuchtung 40 Watt, 230 V, 300 °C hitzebeständig, austauschen.



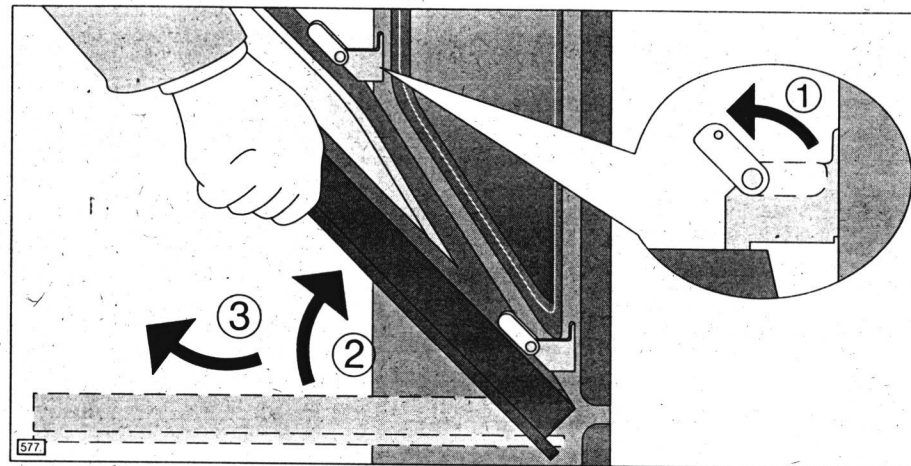
Abdeckglas wieder anbringen (rechtsdrehen).
Tuch aus dem Backofen entfernen.

RP17 4/96 - RP9 11/94 - RP6-2 12/95

Backofentür abnehmen, einsetzen

Abnehmen

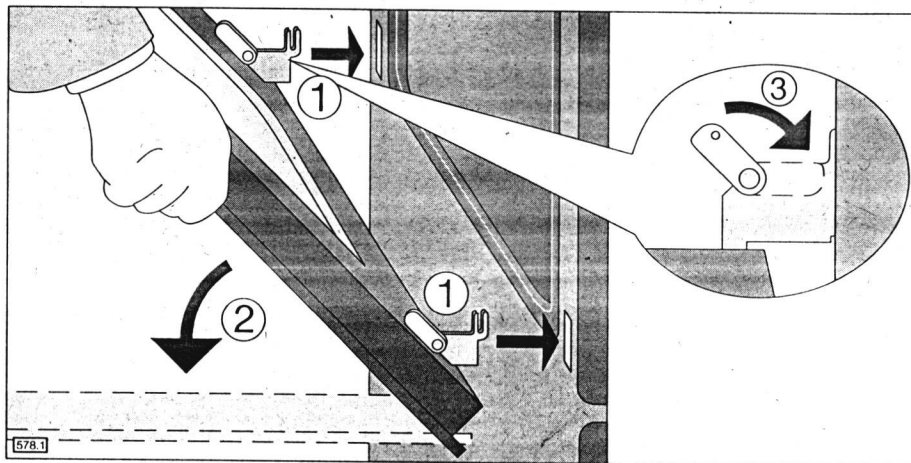
Tür vollständig öffnen und die beiden Klemmhebel an den Türscharnieren hochziehen (1).



Tür mit beiden Händen seitlich (nicht am Türgriff) fassen, in Schließrichtung anheben (2) und nach vorne herausziehen (3).

Einsetzen

Tür mit beiden Händen seitlich (nicht am Türgriff) fassen, mit beiden Scharnierbügeln schräg von oben einschieben (1), Tür nach unten vollständig öffnen (2) und Klemmbügel wieder zurückklappen (3).

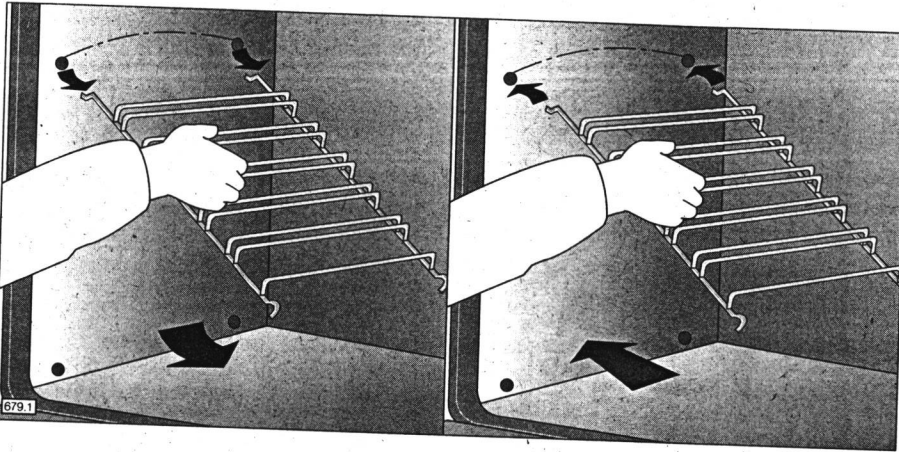


RP10-2 9/94

Reinigung und Pflege

Einschubgitter aus- und einbauen

Zur Reinigung der Seitenwände des Backofens können die Einschubgitter (siehe Abbildung) abgenommen werden.



Gitter unten nach innen ziehen und oben aushängen.
Der Einbau erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

RP12-2 5/95

Was tun, wenn ...

... der Backofen nicht aufheizt?

Überprüfen Sie, ob

- alle erforderlichen Einstellungen erfolgt sind,
- die Backofentür ganz geschlossen ist,
- die Sicherung in der Hausinstallation (Sicherungskasten) ausgelöst hat.

Sollten die Sicherungen mehrfach auslösen, rufen Sie bitte einen zugelassenen Elektroinstallateur.

... die Backofenbeleuchtung ausfällt?

Backofenlampe(n) austauschen (siehe Reinigung und Pflege).

Wenn Sie für einen der aufgeführten Hinweise oder aufgrund von Fehlbedienungen den Kundendienst in Anspruch nehmen, kann der Besuch des Kundendienst-Technikers auch während der Garantiezeit nicht kostenlos erfolgen.

WTW1-2 10/94 - WTW2-1 10/94 - WTW6-1 10/94

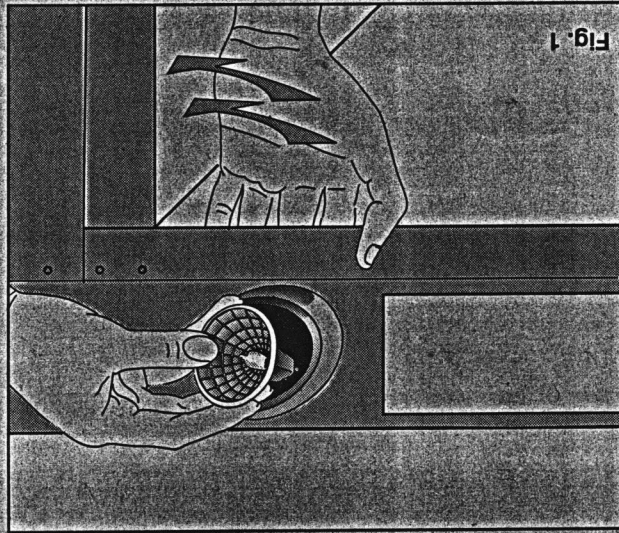


Fig. 1

Per facilitare l'inserimento della lampada contrastare la spinta spingendo dall'interno verso l'esterno il supporto lampada (Fig. 1).

Attenzione!

Voor het vergemakkelijken van het inbrengen van het lampje moet men van binnen uit naar buiten toe op lamphouder drukken (Fig. 1).

Belangrijk!

Pour insérer plus facilement la lampe, contrastez la pression en poussant sur le support de la douille de l'intérieur vers l'extérieur (Fig. 1).

Attention!

To make easy mounting procedure of the lamp, oppose the push by pushing from the inside to the outside the lamp support (Fig. 1).

Attention!

Um das Einsetzen der Lampe zu erleichtern, ist der Druck durch einen leichten Gegendruck auf die Lampenfassung auszugleichen (Fig. 1).

Achtung!