

Bedienungsanleitung

BACKOFEN



English, 1



Français, 12



Nederlands, 23



Deutsch, 34



Ελληνικά, 45



Espanol, 56

HI 150.B
HI 150.B IX
HI 20.B
HI 20.A IX
HIN 150
HIN 150 IX
HI 20.A

Inhaltsverzeichnis

Installation, 35-37

Aufstellung
Elektroanschluss
Typenschild

Beschreibung des Gerätes, 38

Geräteansicht
Bedienfeld

Inbetriebsetzung und Gebrauch, 39

Inbetriebsetzung des Backofens
Einsatz des TIMERS ZUR EINSTELLUNG DES GARZEITENDES

Programme, 40-41

Garprogramme
Praktische Back-/Brathinweise
Back-/Brattabelle

Kochfeld, 42

Kochfeldart
Einschalten des Glaskeramik-Kochfeldes
Praktische Hinweise zum Gebrauch des Glaskeramik-Kochfeldes

Vorsichtsmaßnahmen und Hinweise, 43

Allgemeine Sicherheit
Entsorgung
Energie sparen und Umwelt schonen

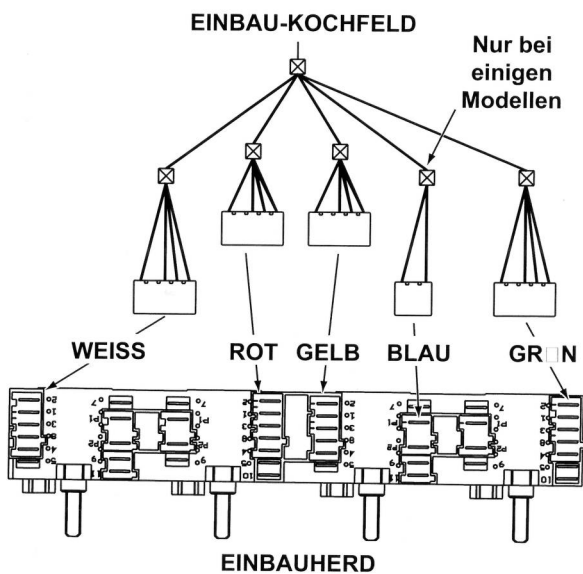
Reinigung und Pflege, 44

Abschalten Ihres Gerätes vom Stromnetz
Reinigung des Gerätes
Reinigung der Tür
Lampenaustausch
Kundendienst

Elektroanschluss

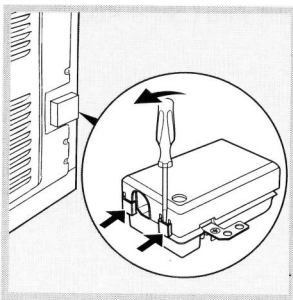
Der Anschluss an das Stromnetz ist am Herd vorzunehmen, der werkseitig für den Betrieb mit Wechselstrom zu der auf dem Typenschild (*siehe nachfolgende Seite*) angegebenen Spannung und Frequenz ausgelegt ist.

Das Kochfeld wird mittels eines geeigneten Verbinders an den Herd angeschlossen.



Bringen Sie den metallenen Schutz nach Anschluss des Kochfeldes wieder an. Im Falle eines Ausbaus des Kochfeldes muss der rote Originalstöpsel wieder auf den roten Verbinder aufgesetzt werden.

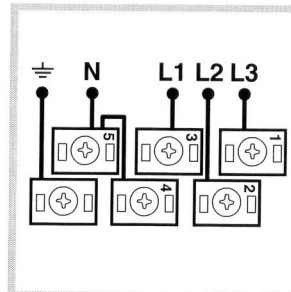
Anschluss des Netzkabels



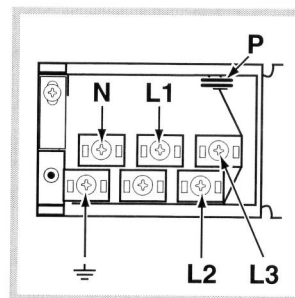
1. Öffnen Sie das Klemmgehäuse, indem Sie unter Zuhilfenahme eines Schraubenziehers die seitlichen Zungen des Klemmgehäusedeckels anheben. Ziehen Sie den Deckel ab (*siehe Abbildung*).

2. Installation des Netzkabels: Schrauben Sie die Schraube der Kabelklemme sowie die Schrauben der Kontakte L-N- \perp heraus. Befestigen Sie die Drähte dann unter Beachtung der entsprechenden Farben unter den Schraubenköpfen: Blau (N), Braun (L), Gelb/Grün (\perp).

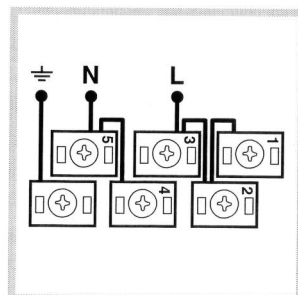
Das Klemmgehäuse ist werkseitig für den Anschluss an ein 400 V/3-Phasen-Netz voreingestellt (*siehe untenstehende Abbildung*).



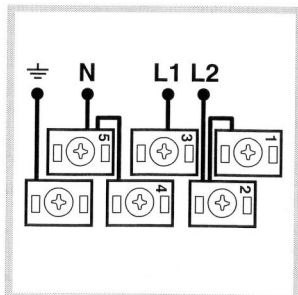
400V 3N~H05RR-F
5x2.5 CEI-UNEL 35363



Sollte die Hausanlage andere Eigenschaften aufweisen (*siehe untenstehende Abbildung*), sind beim Elektroanschluss die im Gehäuse P untergebrachten Brücken zu verwenden.



230V ~H05RR-F 3x4
CEI-UNEL 35363



400V 2N~H05RR-F
4x4 CEI-UNEL 35363

3. Befestigen Sie das Zuleitungskabel in der entsprechenden Kabelklemme.
4. Schließen Sie den Deckel des Klemmgehäuses.

Anschluss des Versorgungskabels an das Stromnetz

Versehen Sie das Kabel mit einem Normstecker für die auf dem Typenschild angegebene Belastung (*siehe nebenstehende Tabelle*).

Wird das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen, ist zwischen Stromnetz und Gerät ein allpoliger, der Last und den einschlägigen Vorschriften entsprechender Schalter mit einer Mindestöffnung der Kontakte von 3 mm zwischenschalten. (Der Erdleiter darf vom Schalter nicht unterbrochen werden.) Das Versorgungskabel muss so verlegt werden, dass es an keiner Stelle einer Temperatur ausgesetzt wird, die 50°C über der Raumtemperatur liegt.

! Der Installateur ist für den ordnungsgemäßen elektrischen Anschluss sowie die Einhaltung der Sicherheitsvorschriften verantwortlich.

Vor dem Anschluss stellen Sie bitte sicher, dass:


- die Netzsteckdose geerdet ist und den gesetzlichen Bestimmungen entspricht;
- die Netzsteckdose für die maximale Leistungsbelastung des Gerätes ausgelegt ist, die auf dem Typenschild angegeben ist (*siehe unten*);
- die Versorgungsspannung im Bereich der auf dem Typenschild angegebenen Werte liegt (*siehe unten*);
- die Netzsteckdose mit dem Netzstecker kompatibel ist. Sollte dies nicht der Fall sein, wechseln Sie bitte die Netzsteckdose oder den Netzstecker aus; verwenden Sie keine Verlängerungen und Mehrfachsteckdosen.

! Elektrokabel und Netzsteckdose müssen bei installiertem Gerät leicht zugänglich sein.

! Das Kabel darf nicht gebogen oder eingeklemmt werden.

! Das Kabel muss regelmäßig kontrolliert werden und darf nur durch autorisiertes Fachpersonal ausgetauscht werden (*siehe Kundendienst*).

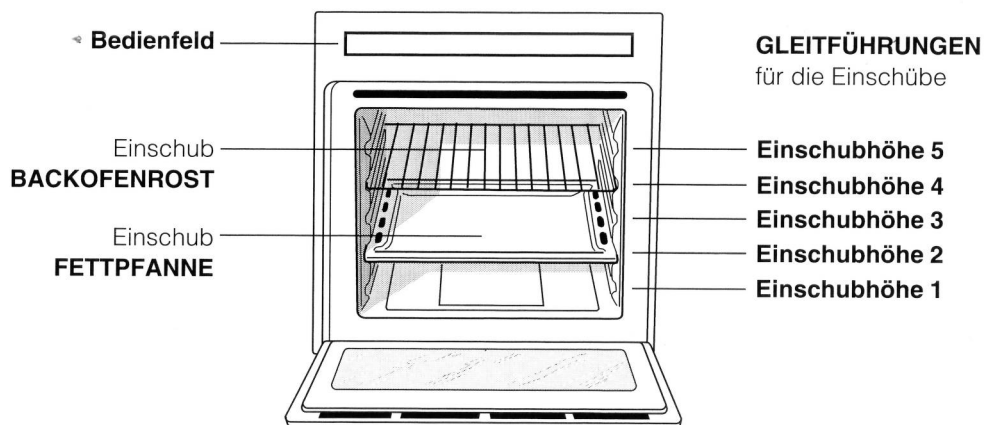
! Der Hersteller lehnt jede Verantwortung ab, falls diese Vorschriften nicht eingehalten werden sollten.

TYPENSCHILD	
Abmessungen	Breite 43,5 cm Höhe 32 cm Tiefe 43,5 cm
Nutzvolumen	Liter 60
Elektrischer Anschluss	Spannung 230V/400V~ 3N 50/60Hz Maximale Leistungsaufnahme 8400W
ENERGIE-ETIKETT	Richtlinie 2002/40/EG über die Etikettierung von Elektrobacköfen. Norm EN 50304 Deklarierte Energieverbrauchsklasse Natürliche Konvektion Heizfunktion: Standard Plus
 	Dieses Gerät entspricht den folgenden EG-Richtlinien: - 2006/95/EWG vom 12/12/06 (Niederspannung) und nachfolgenden Änderungen - 2004/108/EWG vom 15/12/04 (elektromagnetische Verträglichkeit) und nachfolgenden Änderungen - 93/68/EWG vom 22.07.93 und nachfolgenden Änderungen - 2002/96/EC und nachfolgenden Änderungen

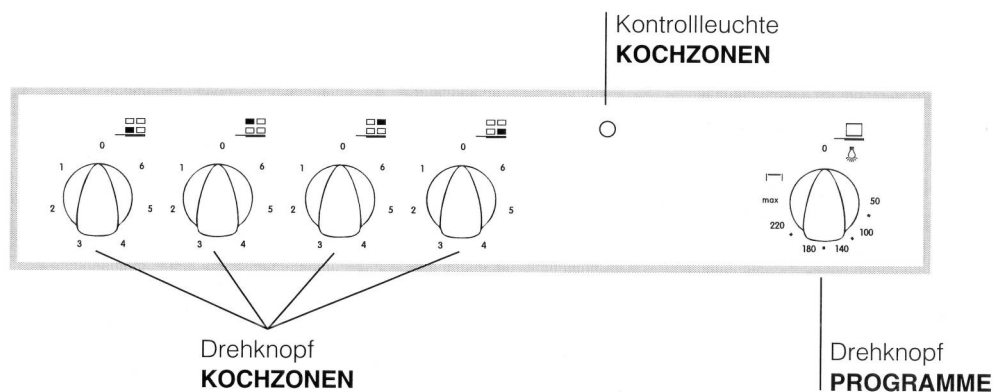
Beschreibung des Gerätes

DE

Geräteansicht



Bedienfeld



! Bei erstmaliger Inbetriebnahme sollte der leere Backofen für etwa eine Stunde bei Höchsttemperatur und geschlossener Backofentür in Betrieb genommen werden. Schalten Sie das Gerät dann aus, öffnen Sie die Backofentür und lüften Sie die Küche. Der bei diesem Vorgang entstehende Geruch wird durch das Verdunsten der zum Schutz des Backofens aufgetragenen Stoffe verursacht.


Inbetriebsetzung des Backofens

1. Wählen Sie das gewünschte Garprogramm durch Drehen des Knopfes PROGRAMME aus.
2. Eine Liste von Garprogrammen nebst der empfohlenen Temperaturen kann in der Back-/Brat-Tabelle eingesehen werden (*siehe Programme*).
3. Während des Garvorgangs sind folgende Einstellungen jederzeit möglich:
 - Änderung des Garprogramms durch Betätigen des Drehknopfes PROGRAMME;
 - Unterbrechung des Garvorgangs durch Drehen des Knopfes PROGRAMME auf die Position „0“.

! Stellen Sie niemals Kochgeschirr auf dem Backofenboden ab, da dadurch das Email beschädigt werden könnte.

! Stellen Sie Ihr Kochgeschirr stets auf den mit dem Gerät gelieferten Backofenrost.

Backofenlicht

Um dieses einzuschalten, drehen Sie den Knopf PROGRAMME auf . Es bleibt eingeschaltet, wenn ein Garprogramm eingestellt wird.

DE

Programme

DE

Garprogramme

Programm **Standard Plus**

Es setzen sich die beiden Heizelemente, das untere und das obere, in Betrieb. Bei dieser Garart verwenden Sie bitte nur eine Einschubhöhe: Bei gleichzeitigem Garen bzw. Backen auf mehreren Ebenen ist keine gleichmäßige Hitzeverteilung gewährleistet.

Die eingestellte Temperatur wird automatisch erreicht und durch den mittels des Drehknopfes PROGRAMME gesteuerten Thermostaten konstant beibehalten.

Programme **OBERHITZE**

Das obere Heizelement schaltet sich ein. Diese Funktion kann zum kurzen Überbacken bereits gegarter Gerichte verwendet werden. Garen Sie bei geschlossener Backofentür.

Praktische Back-/Brathinweise

!Setzen Sie zum GRILLEN die Fettpfanne zum Auffangen von abtropfendem Fett oder Fleischsaft auf Einschubhöhe 1 ein.

GRILL

- Schieben Sie den Grillrost in die Führung 3 oder 4 ein, und legen Sie die zu garenden Speisen auf die Mitte des Grillrostes.
- Im Übrigen ist es bei dieser Funktion völlig normal, dass das obere Heizelement nicht ständig rot glüht: Es wird durch einen Thermostaten gesteuert.

PIZZA

- Verwenden Sie eine Leichtmetallform und stellen Sie diese direkt auf den Rost. Bei Verwendung der Fettpfanne wird die Garzeit verlängert, und man wird kaum eine knusprige Pizza erhalten.
- Bei reich belegten Pizzas ist es ratsam, den Mozzarella erst nach Verstreichen der halben Backzeit hinzuzugeben.

Back-/Brattabelle

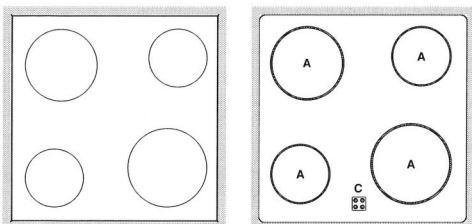
Speisen	Gew. (kg)	Einschubhöhe	Vorheizzeit (Minuten)	Empfohlene Temperatur	Garzeit (Minuten)
Nudelgerichte					
Lasagne	2,5	3	-	210	75-80
Cannelloni	2,5	3	-	210	75-80
Bandnudeln	2,5	3	-	210	75-80
Fleisch					
Kalb	1,7	3	-	220	85-90
Hähnchen	1,5	3	-	220	110-115
Pute	3,0	3	-	220-Max	95-100
Ente	1,8	3	-	220	120-125
Kaninchen	2,0	3	-	220	105-110
Schwein	2,1	3	-	220	100-110
Lamm	1,8	3	-	220	90-95
Fisch					
Makrelen	1,1	3	-	210-230	55-60
Zahnbrasse	1,5	3	-	210-230	60-65
Seezunge in Silberfolie	1,0	3	-	210-230	40-45
Pizza					
Pizza Napoli	1,0	3	15	Max	30-35
Kuchen					
Kleingebäck	0,5	3	15	180	30-35
Torten	1,1	3	15	180	30-35
Schokoladenkuchen	1,0	3	15	200	45-50
Hefekuchen	1,0	3	15	200	50-55

Kochfeld

DE

Kochfeldarten

Der Backofen wird in Kombination mit einem Kochfeld geliefert, das mit zwei Arten von Heizelementen bestückt sein kann: Elektroplatten aus Gusseisen (siehe Abb. 1), oder Glaskeramik-Kochfelder traditioneller Art (siehe Abb. 2).



Einschalten des Glaskeramik-Kochfeldes

Traditionelle Kochzonen

Bei den traditionellen Heizelementen (A) handelt es sich um Ringheizkörper mit extrem kurzer Aufglühzeit (nur wenige Sekunden nach dem Einschalten). Jede Kochzone hat ihren eigenen Schalter, mit dem 6 unterschiedliche Temperaturen (vom Mindestwert 1 bis zum Höchstwert 6) eingestellt werden können.

Restwärmeanzeigen*

Die Kontrollleuchten (C) zeigen an, dass die entsprechende Kochzone, auch wenn sie bereits ausgeschaltet wurde, noch heiß ist, und eine Temperatur von 60°C übersteigt.

Empfohlene Leistungsstufen für die unterschiedlichen Gararten:

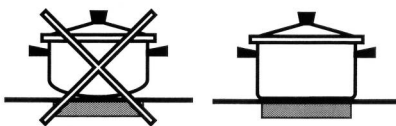
Einstellung	Normal- oder Schnellkochplatte
0	Ausgeschaltet
1	Garen von Gemüse, Fisch
2	Kartoffeln (dämpfen) Gemüsesuppen, Kichererbsen, Bohnen
3	Weitergaren von Eintopfgerichten und Gemüsesuppen
4	Braten (mäßige Hitze)
5	Braten (starke Hitze)
6	Anbraten von Fleisch und rasches Aufkochen von Speisen

Praktische Hinweise zum Gebrauch des Glaskeramik-Kochfeldes

⚠ Der auf die Dichtungen aufgetragene Leim könnte Fettspuren auf dem Glas hinterlassen. Wir empfehlen Ihnen, diese vor Einsatz des Gerätes mit einem herkömmlichen Reinigungsmittel (eine nicht scheuernde Poliercreme) zu entfernen. Während der ersten Betriebsstunden könnte ein Geruch verbrannten Gummis zu vernehmen sein. Dies wird sich nach kurzer Zeit geben.

So gibt Ihnen Ihr Kochfeld sein Bestes:

- Benutzen Sie Kochgeschirr mit flachem Boden, um zu gewährleisten, dass der Boden vollständig auf der Heizfläche aufliegt.



- Benutzen Sie Kochgeschirr, dessen Durchmesser mit dem der Kochzone übereinstimmt, d.h. dessen Boden die Kochzone ganz bedeckt, und somit die gesamte Wärme genutzt wird.



- Achten Sie darauf, dass der Boden des Kochgeschirrs trocken und sauber ist; nur so ist ein perfektes Aufliegen des Geschirrbodens, sowie eine lange Lebensdauer von Kochzone und Geschirr gewährleistet.
- Vermeiden Sie den Einsatz von Kochgeschirr, das auch auf Gasflammen verwendet wird: Die äußerst hohe Hitzekonzentration der Gasbrenner könnte die Topfböden leicht verformen und demnach die korrekte Auflage beeinträchtigen.
- Lassen Sie niemals eine Kochzone eingeschaltet, wenn kein Topf darauf steht. Auf diese Weise würde die Kochzone in kürzester Zeit auf Höchsttemperatur gebracht, was Schäden an den Heizelementen zur Folge haben könnte.

* Nur bei einigen Modellen

Vorsichtsmaßnahmen und Hinweise

DE

! Das Gerät wurde entsprechend den strengsten internationalen Sicherheitsvorschriften entworfen und gebaut. Nachstehende Hinweise werden aus Sicherheitsgründen geliefert und sollten aufmerksam gelesen werden.

Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät ist für den nicht professionellen Einsatz im privaten Haushalt bestimmt.
- Das Gerät darf nicht im Freien aufgestellt werden, auch nicht, wenn es sich um einen geschützten Platz handelt. Es ist gefährlich, das Gerät Gewittern und Unwettern auszusetzen.
- Benutzen Sie zum Handling des Gerätes stets die sich seitlich am Backofen befindlichen Gerätegriffe.
- Berühren Sie das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen und auch nicht, wenn Sie barfuß sind.
- Das Gerät darf nur von Erwachsenen und gemäß den Hinweisen der vorliegenden Bedienungsanleitung zur Zubereitung von Lebensmitteln verwendet werden.
- **Bei in Betrieb befindlichem Gerät werden die Heizelemente und einige Ofentürteile sehr heiß. Berühren Sie sie nicht und halten Sie Kinder vom Ofen fern.**
- Vermeiden Sie, dass die Stromkabel anderer Elektrogeräte in Kontakt mit heißen Backofenteilen gelangen.
- Die zur Belüftung und Wärmeableitung vorgesehenen Öffnungen dürfen nicht zugestellt bzw. abgedeckt werden.
- Fassen Sie den Griff zur Türöffnung stets in der Mitte an. An den Seiten könnte er heiß sein.
- Verwenden Sie stets Backofenhandschuhe.
- Kleiden Sie den Boden des Backofens nicht mit Aluminiumfolie aus.
- Legen Sie keine entzündbaren Materialien in den Backofen: Sie könnten sich entzünden, wenn das Gerät versehentlich eingeschaltet wird.
- Vergewissern Sie sich stets, dass sich die Reglerknöpfe auf Position "●"/"○" befinden, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist.
- Ziehen Sie den Netzstecker nicht am Kabel aus der Netzsteckdose, sondern nur am Netzstecker selbst.
- Ziehen Sie vor der Reinigung oder vor Wartungsmaßnahmen stets den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- Bei etwaigen Störungen versuchen Sie bitte nicht, Innenteile selbst zu reparieren. Kontaktieren Sie den Kundendienst (*siehe Kundendienst*).
- Stellen Sie bitte keine schweren Gegenstände auf der geöffneten Backofentür ab.
- Das Glaskeramikkochfeld ist stoßfest; dennoch kann es durch Stöße bzw. Aufprall von spitzen Gegenständen

zerbrechen. Schalten Sie das Kochfeld in einem solchen Fall vom Stromnetz und wenden Sie sich an die Kundendienststelle.

- Bitte berücksichtigen Sie, dass die Kochzonen noch für ca. 30 Minuten nach dem Ausschalten sehr heiß bleiben.
- Halten Sie sämtliche Gegenstände, die schmelzen könnten, wie Plastikteile oder Kunststoffe sowie Zucker oder stark zuckerhaltige Speisen von dem Kochfeld fern. Achten Sie besonders auf Verpackungsmaterial, Frischhaltefolie und Alufolie: wird derartiges Material auf den noch heißen oder warmen Oberflächen belassen, können sie das Kochfeld dauerhaft beschädigen.
- Das Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, geistigen oder Wahrnehmungsfähigkeiten oder aber ohne ausreichende Erfahrung und Produktkenntnis geeignet, sofern sie nicht durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt werden oder zuvor Anleitungen zum Gerätegebrauch erhalten haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

Entsorgung

- Entsorgung des Verpackungsmaterials: Befolgen Sie die lokalen Vorschriften; Verpackungsmaterial kann wiederverwertet werden.
- Gemäß der Europäischen Richtlinie 2002/96/EC über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) dürfen Elektrohaushalts-Altgeräte nicht über den herkömmlichen Haushaltsmüllkreislauf entsorgt werden. Altgeräte müssen separat gesammelt werden, um die Wiederverwertung und das Recycling der beinhaltenen Materialien zu optimieren und die Einflüsse auf die Umwelt und die Gesundheit zu reduzieren. Das Symbol „durchgestrichene Mülltonne“ auf jedem Produkt erinnert Sie an Ihre Verpflichtung, dass Elektrohaushaltsgeräte gesondert entsorgt werden müssen. Endverbraucher können sich an Abfallämter der Gemeinden wenden, um mehr Informationen über die korrekte Entsorgung ihrer Elektrohaushaltsgeräte zu erhalten.

Energie sparen und Umwelt schonen

- Für einen sparsamen Energieverbrauch verwenden Sie den Backofen in den Stunden zwischen dem späten Nachmittag und dem frühen Morgen.
- Es empfiehlt sich, das Garprogramm GRILL stets bei geschlossener Backofentür zu verwenden: Dadurch erzielen Sie nicht nur optimale Ergebnisse, sondern sparen auch Energie (ca. 10%).
- Halten Sie die Dichtungen sauber und in einem einwandfreien Zustand, so dass sie gut an der Tür anliegen und keine Wärmeverluste verursachen.

Reinigung und Pflege

DE

Abschalten Ihres Gerätes vom Stromnetz

Vor jeder Reinigung und Pflege ist das Gerät vom Stromnetz zu trennen.

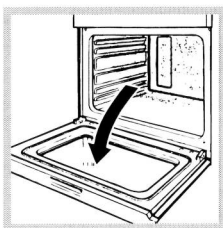
Reinigung des Gerätes

- Die emaillierten oder aus Edelstahl gefertigten Außenteile des Gerätes sowie die Gummidichtungen können mit einem mit lauwarmem Wasser und einem neutralen Reinigungsmittel getränkten Schwamm gereinigt werden. Sollten die Flecken nur schwer zu entfernen sein, verwenden Sie spezielle Reinigungsmittel. Es ist ratsam, die Teile nach der Reinigung gut nachzuspülen und trockenzureiben. Benutzen Sie auf keinen Fall Scheuermittel oder sonstige scharfe Reiniger.
- Der Backofen sollte möglichst nach jedem Gebrauch, solange er noch leicht warm ist, gereinigt werden. Verwenden Sie hierzu warmes Wasser und ein Reinigungsmittel, spülen Sie mit Wasser nach und reiben Sie den Backofen mit einem weichen Tuch trocken. Vermeiden Sie Scheuermittel.
- Das Zubehör lässt sich wie normales Geschirr reinigen (auch im Geschirrspüler).

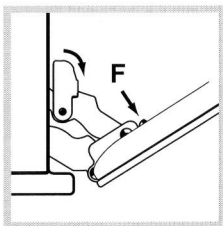
! Verwenden Sie zur Reinigung der Kochmulde keine Dampf- oder Hochdruckreinigungsgeräte.

Reinigung der Tür

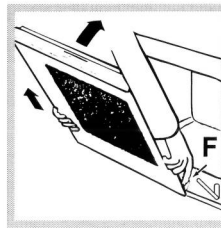
Reinigen Sie die Backofentür aus Glas bitte nur mit einem weichen Schwamm und mildem Spülmittel und trocknen Sie sie abschließend mit einem weichen Tuch. Verwenden Sie keine rauen, scheuernden Materialien oder scharfkantige, metallische Schaber, da diese Kratzer auf ihrer Oberfläche hinterlassen und das Zerschneiden des Glases zur Folge haben können. Trocknen Sie es anschließend mit einem weichen Tuch. Um den Backofen mühelos gründlich reinigen zu können, kann die Backofentür abgenommen werden:



1. Öffnen Sie die Tür ganz (siehe Abbildung);



2. Klappen Sie die seitlich an den beiden Scharnieren befindlichen Hebel hoch und drehen Sie diese; (siehe Abbildung);



3. fassen Sie die Tür an den beiden äußeren Seiten und schließen Sie sie langsam, jedoch nicht ganz. Drücken Sie auf die Arretierbolzen **F** und ziehen Sie dann die Tür zu sich hin aus den Scharnieren heraus (siehe Abbildung).

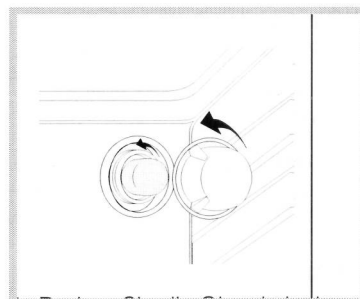
In umgekehrter Reihenfolge wird die Backofentür wieder angebracht.

Überprüfung der Dichtungen

Kontrollieren Sie in regelmäßigen Abständen den Zustand der Dichtung rund um die Backofentür. Wenden Sie sich im Falle einer Beschädigung dieser Dichtung an Ihre nächstgelegene Kundendienststelle (siehe Kundendienst). Es empfiehlt sich, den Backofen bis zur erfolgten Reparatur nicht in Gebrauch zu nehmen.

Lampenaustausch

Verfahren Sie zum Austausch der Backofenlampe wie folgt:



1. Drehen Sie die Glasabdeckung der Lampenhalterung heraus.
2. Schrauben Sie die Lampe heraus und ersetzen Sie sie durch eine neue Lampe desselben Typs: Leistung 25 W, Sockel E 14.
3. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an (siehe Abbildung).

Kundendienst

Geben Sie bitte Folgendes an:

- das Gerätemodell (Mod.)
- die Modellnummer (S/N).

Letztere Informationen finden Sie auf dem Typenschild, das sich auf dem Gerät und/oder der Verpackung befindet.