

**MULTIFUNKTIONS-  
EINBAUBACKOFEN  
B260, B260.1, B270, B275**



**Zur zukünftigen Verwendung vermerken Sie bitte hier nachfolgende Informationen, welche Sie auf dem Informationsaufkleber finden, und das Verkaufsdatum Ihres Kaufbeleges.**

Modell .....

Herstellungsnummer .....

Verkaufsdatum .....

## **Umweltschutz**

Dieses Gerät ist nur für Haushaltsanwendung bestimmt.

Lieber Kunde,

wir danken Ihnen, dass Sie unser Produkt ausgewählt haben.

Wir bitten Sie, die Bedienungsanleitung aufmerksam zu lesen. Dies wird Ihnen helfen, das Gerät richtig zu benutzen. Bitte bewahren Sie diese für künftigen Bedarf auf.

**Weil die Firma Baumatic fortwährend ihre Produkte verbessert, behält sie sich vor, Änderungen, die sie für unvermeidbar hält durchzuführen, ohne darauf in diesem Handbuch hinzuweisen.**

### **Garantie**

Auf Ihr neues Gerät bieten wir eine Garantie mit einer Dauer von 24 Monaten.

Hinweis: Im Garantieschein lassen Sie sich Installations- und Inbetriebnahmedatum bestätigen.

**Bitte auch die Quittung/Rechnung für die Bezahlung des Gerätes aufbewahren.**

Diese Dokumentation wird von Ihnen vom Servicetechniker bei einer Gewährleistungsreparatur verlangt. Mit der Geräteinstallation beauftragen Sie eine Fachfirma, eine dazu autorisierte Organisation. Andernfalls erlischt Ihr Recht auf unentgeltliche Fehlerbeseitigung.

### **Nachverkauf-Kundendienst**

Die hohe Qualität und hoch entwickelte Technologie unserer Geräte gewährleisten deren fehlerfreien Betrieb.

Tritt trotzdem ein Fehler auf, versuchen Sie diesen durch Kontrolle zu beseitigen, ob Sie die in dieser Anleitung aufgeführten Hinweise befolgt haben.

Im Bedarfsfall einer technischen Fachhilfe bitte unseren Kundendienst ansprechen:

Telefon 01805-888975

Bitte, haben Sie folgende Angaben parat:

- Erzeugnistyp / Modell
- Fabriknummer
- Einkaufsdatum des Gerätes

### **Wichtiger Hinweis**

Eine Platzierung des Einbaugerätes in geeignete Möbel stellt dessen richtige Funktion sicher. Die Küchenmöbel müssen aus einem wärmebeständigen Material hergestellt sein. Die Materialien und die verwendeten Kleber müssen höheren Temperaturen gemäß der Norm EN 60 335-2-6 standhalten. Materialien und Kleber, die der angeführten Norm nicht entsprechen, können sich verformen oder ablösen.

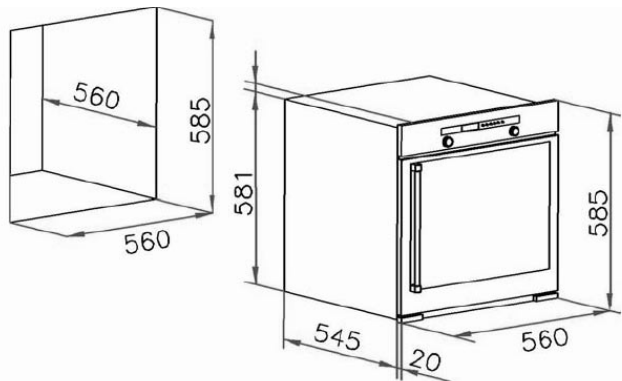
### **INHALT**

**Im Falle der Nichteinhaltung dieser Empfehlung übernimmt die Firma Baumatic keine Verantwortung für entstandene Schäden.**

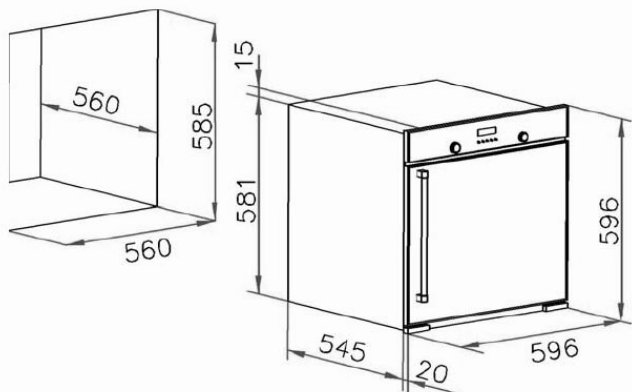
# TECHNISCHE PARAMETER

Modelle	B260SS, B260.1SS	B270M	B275M
Nennspannung	230-240V	230-240V	230-240V
Konventionelles Backen/Braten mit Ventilator (2300W)	•	•	•
Unterer Heizkörper (1000W)	•	•	•
Oberer Heizkörper (900W)	•	•	•
Grill (1900W)	•	•	•
Strom	16 A	16 A	16 A
Maximale Leistung	2800 W	2800 W	2800 W
Abmessungen	596x596x600	596x596x600	596x596x600

**B260SS**



**B270M-B275M**



# EINFÜHRUNGSBEMERKUNGEN

Vor der Installation und dem Gebrauch dieses Gerätes lesen Sie bitte aufmerksam diese Anleitung. Es ist wichtig, sämtliche Funktionen zu verstehen, bevor Sie anfangen, das Gerät zu verwenden.

## Hinweis

- Dieser Backofen ist nur zum Backen und Braten bestimmt, eine anderweitige Verwendung ist nicht gestattet.
- Diesen Backofen dürfen nur Erwachsene im guten physischen Zustand verwenden. Stellen Sie bitte sicher, dass Kinder ständig aufmerksam beaufsichtigt werden.
- Beim Öffnen der Backofentür ist immer nur der Handgriff zu benutzen.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit den inneren Oberflächen und mit der Oberfläche der Backofentür, weil sie beim Backen eine hohe Temperatur erreichen und auch nach dem Abschalten des Gerätes heiß bleiben können.
- Eine Reinigung muss erst nach dem Abkühlen durchgeführt werden.
- Wenn das Gerät nicht richtig funktioniert, und Sie keine Erklärung im Kapitel Störungsanalyse dieser Anleitung finden, schalten Sie das Gerät ab und wenden Sie sich an den Kundendienst.

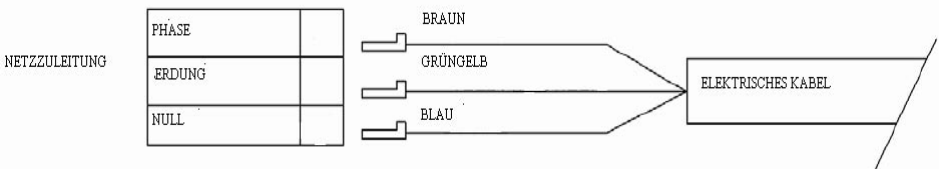
- Bevor Sie mit der Reinigung des Gerätes beginnen, muss es vom elektrischen Netz getrennt werden.
- Reparaturen dürfen nur Servicetechniker der Firma Baumatic oder deren autorisierte Mitarbeiter durchführen.
- Die verwendeten Verpackungsmaterialien sind umweltfreundlich und wieder=verwertbar. Beseitigen Sie dieses Verpackungsmaterial mit Rücksicht auf die Umwelt.
- Eine Backofenreinigung sollte regelmäßig durchgeführt werden.
- Diese Bedienungsanleitung bitte für diejenigen Personen aufbewahren, die mit ihr nicht vertraut sind.

## INSTALLATION

Die Installation darf nur ein qualifizierter Techniker entsprechend den:  
- gültigen Sicherheitsnormen  
- Anweisungen der örtlichen Stromversorgungsgesellschaft durchführen

### Elektrischer Anschluss

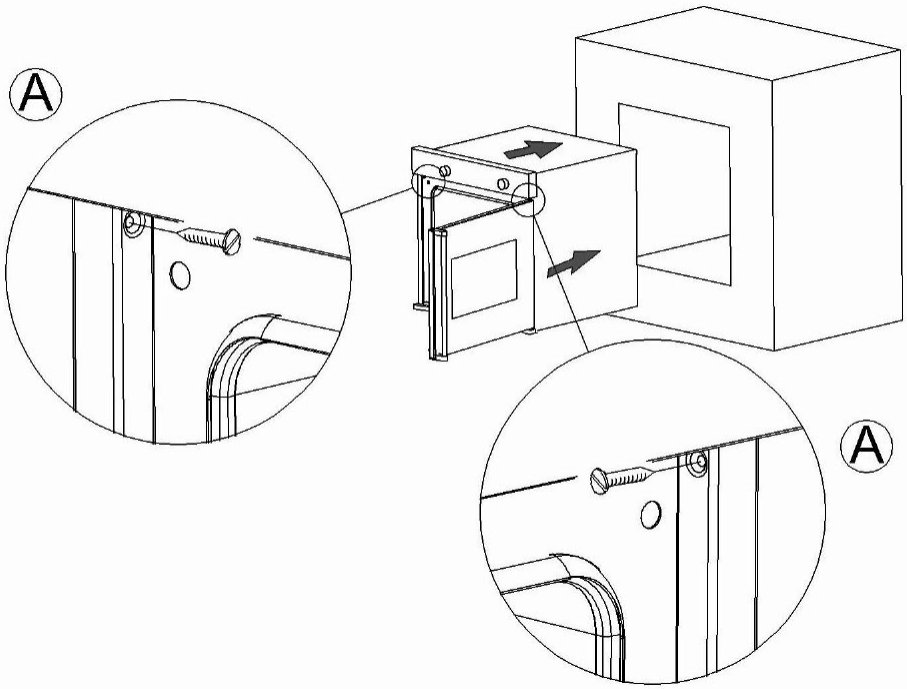
- Überprüfen Sie die auf dem Typenschild des Gerätes aufgeführten Angaben und vergewissern Sie sich, dass die Versorgungsnennspannung der Hauptzuleitung und die Leistungsaufnahme für dessen Betrieb ausreichend sind. Das Datenblatt ist an der Unterseite der Bedienblende



- angebracht.
- Vor dem Stromanschluss überprüfen Sie, ob das Erdungssystem in Ordnung ist. Die Erdung des Backofens ist gesetzlich verbindlich. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Personen- oder Sachschäden, die durch die Nichteinhaltung dieser Verpflichtung entstehen.
- Bei Modellen ohne Stecker schließen Sie an das Anschlusskabel einen Standardstecker an, der den aufgeführten Anschlusswert aushalten kann. Der Erdungsleiter des Kabels hat die Farbe gelb/grün. Der Stecker muss zugänglich sein.
- Dieses Gerät sollte an einen korrekt ausgelegten Zweipolschalter mit einem Kontaktabstand von 3 mm an einem leicht zugänglichen Ort in der Nähe des Gerätes angeschlossen werden. Für den Anschluss des Versorgungskabels des Backofens lockern und entfernen Sie den Deckel der Klemmleiste so, dass Sie Zutritt zu den Kontakten haben. Führen Sie den Anschluss durch, befestigen Sie das Kabel mit der Klemme und schließen Sie dann sofort den Deckel der Klemmleiste
- Falls Sie das Kabel wechseln müssen, muss der Erdungsleiter (gelb/grün) stets um 10 mm länger als die übrigen Leiter sein.
- Bei Beschädigung muss das Kabel gegen ein anderes, vom Kundendienst geliefertes Kabel ausgetauscht werden.
- Es gibt die folgenden Löcher für die Befestigungsschrauben: oben rechts und oben links auf dem Frontrahmen des Backofens.
- Befestigen Sie den Backofen mit Hilfe der Schrauben.

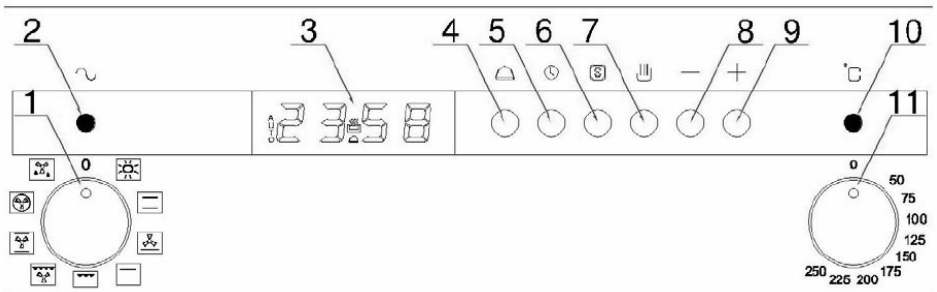
### **Einbau in die Küchenzeile**

- Stellen Sie den Backofen in den Schrank, in dem er installiert werden soll.

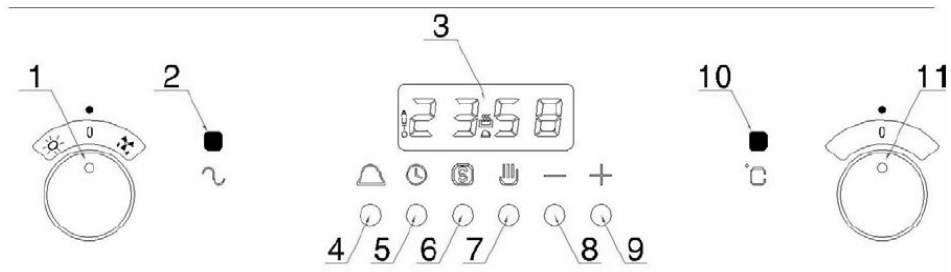


## BESCHREIBUNG DES BACKOFENS

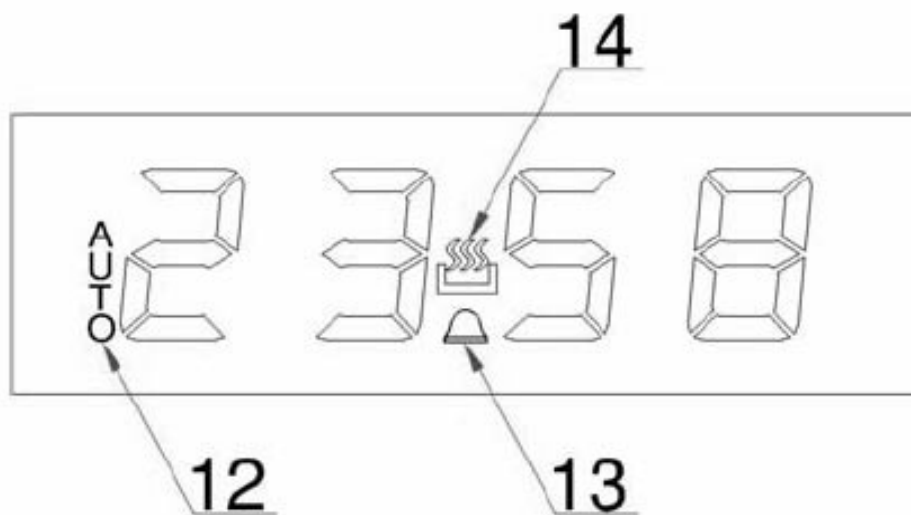
### Bedienknopf



## B260SS, B260.1SS Bedienfeld



## B270M-B275M Bedienfeld



## Display detail

- Wähler der Backofenfunktionen – Einstellen der Betriebsart in Abhängigkeit von der gewünschten Back-/Bratart
- Signalkontrollleuchte – zeigt an, dass die Funktion gewählt wurde  
Uhrzeitdisplay
- Taste der Minuten – Stoppuhr – schaltet die Funktion der Stoppuhr ein
- Taste "Back-/Bratzeit" – stellt die Back-/Bratzeit ein
- Taste "Ende Back-/Bratzeit" – stellt das Ende der Back-/Bratzeit ein
- Taste „Manuelle Funktion“ – stellt die Betriebsart des Backens/Bratens ohne Zeiteinstellung ein
- Taste Minus – vermindert den auf dem Display angezeigten Wert
- Taste Plus – erhöht den auf dem Display angezeigten Wert
- Kontrollleuchte des Backofens – signalisiert, dass die Heizkörper aktiv sind
- Thermostat - Bedienknopf
- Symbol der Funktion „Auto“ – zeigt an, dass eine Zeitfunktion gewählt wurde
- Glockensymbol - zeigt an, dass die Minuten-Stoppuhr gewählt wurde
- Symbol der Erwärmung – zeigt an, dass die Zeit eingestellt ist

## Schalter der Backofenbetriebsart

Mit dem Knopf wird die gewünschte Back-/Bratart eingestellt. (drehen Sie den Knopf gegen den Uhrzeigersinn).

Die Back-/Bratfunktionen, die zur Verfügung stehen, kombinieren verschiedene Heizkörper mit der Kühlung im Inneren des Backofens.

## Backofenthermostat

Mit dem Thermostat wird die gewünschte Backofentemperatur eingestellt. Die Temperatur kann man im Bereich 50-250 °C regulieren. (drehen Sie den Knopf gegen den Uhrzeigersinn).

## Kontrollleuchte des Backofens

Sie signalisiert, dass die Heizkörper aktiv sind die Kontrollleuchte erlischt nach der Erreichung der eingestellten Temperatur und leuchtet jedes Mal auf, wenn sich die Heizkörper einschalten. Es ist ein nützliches Mittel zur Kontrolle, ob vor dem Einschleiben der Speisen in den Ofen die richtige Temperatur erreicht wurde.

## Zubehör

Für ein besseres Backen/Braten ist der Backofen mit den folgenden Elementen ausgestattet:

- teleskopischer Grilldeckel
- 2 Sicherheitsgitter
- herausnehmbare seitliche Gitter
- 1 emailliertes Abtropfblech mit Haltegriff
- Backrost

## ZEITEINSTELLUNG

Beim erstmaligen Anschluss des Backofens ans Netz blinken die Ziffern auf dem Display (3) und machen darauf aufmerksam, dass die Uhrzeit nicht eingestellt ist. Betätigen Sie die Taste „Manuelle Funktion“ (7).

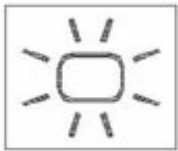
Mit Hilfe der Tasten (8) und (9) können Sie die Zeit so einstellen, dass Sie die Betriebsart Backen/Braten verwenden können.

## Betrieb des backofens

Der Backofen wird in Abhängigkeit von der gewünschten Back-/Brat-Temperatur von 50°C bis 250°C durch ein Thermostat gesteuert.

Backen/Braten

Die gewünschte Funktion des Backens/Bratens wird durch das Drehen des Knopfes (1) eingestellt. Zur Verfügung stehen 9 Back-/Bratfunktionen



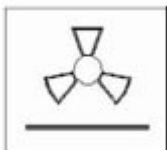
Backofenbeleuchtung  
Wenn diese Funktion gewählt wird, wird nur die

Beleuchtung im Inneren des Backofens eingeschaltet. Sie ist insbesondere bei der Beleuchtung des Innenraumes bei der Reinigung nützlich, wenn der Backofen ausgeschaltet ist.



Konvektionsbetrieb:  
Der Backofen wird sowohl von oben (oberer Heizkörper), als auch von unten

(unterer Heizkörper) beheizt. Es ist eine traditionelle Weise des Backens/Bratens, wobei die Gerichte bei der Verwendung von nur einer Backblechebene gleichmäßig gebacken/gebraten werden.



Unterhitze mit Ventilator: Der Backofen wird nur von unten, mit eingeschaltetem Ventilator, beheizt.

Das ist empfehlenswert für empfindliche Gerichte.



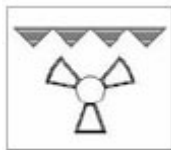
Oberhitze: Diese Funktion eignet sich insbesondere für ein mäßiges Backen/Braten, oder für die Warmhaltung

von fertigen Gerichten.



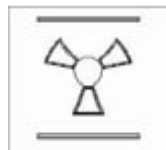
Grillbetrieb: Diese Funktion eignet sich zum Grillen der Gerichte von oben. Sie ermöglicht ein

schnelles Anbraten der Oberfläche. Der Grillbetrieb ist auch für die Zubereitung von in Öl gewendeten Brotscheiben/Toasts geeignet.



Voller Grillbetrieb mit Ventilator: Die Oberhitze und der Grill sind zusammen mit dem Ventilator

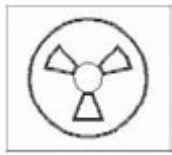
eingeschaltet. Diese Kombination verstärkt die Erwärmung durch die Zwangszirkulation der Luft im Backofen. Das hilft beim Durchdringen der Wärme durch das Gericht und verhindert ein Anbrennen der Oberfläche.



Konvektionsbetrieb mit Ventilator: Die Ober- und Unterhitze sind zusammen mit dem Ventilator im Backofen

eingeschaltet. Im Vergleich zum „Konvektionsbetrieb“ erhält man dank des Ventilators eine gleichmäßigere Wärmeverteilung, und gleichzeitig kann

man zwei unterschiedliche Backblechebenen ausnutzen.



**Betriebsart Ventilator:**  
Der Ringheizkörper und der Ventilator sind eingeschaltet. Eine konstante, gleichmäßige Wärme

lässt das Gericht über die ganze Oberfläche hinweg gleichmäßig backen/braten. In dieser Betriebsart können Sie auch mehrere Gerichte gleichzeitig zubereiten, wenn deren Zubereitungstemperatur gleich ist. Sie ist insgesamt ideal zum Kuchen- und Gebäck-Backen.



**Betriebsart Auftauen:**  
Nur der Ventilator ist aktiv. Bei dieser Betriebsart zirkuliert die durch den

Ventilator angetriebene Luft im Inneren des Backofens und beschleunigt so den natürlichen Auftauprozess.

### Hinweis

- Bei der Benutzung des Grills muss die Backofentür geschlossen sein.
- Verwenden Sie zum Abdecken der Grillpfanne keine Alufolie und grillen Sie kein in Alufolie eingewickeltes Gericht – die hohe Reflexionsfähigkeit der Folie kann den Grillkörper beschädigen.
- Der Heizkörper des Grills wird bei der Arbeit extrem warm, beugen Sie einem unbeabsichtigten Kontakt beim Hantieren mit der Speise vor.

### Nützliche Informationen

- Überprüfen Sie vor dem Backen, dass sich kein unnötiges Zubehör im Backofen befindet.
- Vor dem Gebrauch den Backofen auf die Backtemperatur vorwärmen
- Die Backbleche in die Mitte des Backofens legen, bei mehreren Blechen auf ausreichende Zwischenräume für die Luftzirkulation achten.
- Zur Kontrolle der Speise die Tür des Backofens möglichst selten öffnen (während des Backens bleibt das Licht im Backofen angeschaltet)
- Beim Öffnen der Tür vorsichtig vorgehen und den Kontakt mit heißen Teilen und Dampf vermeiden.


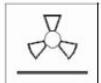




### Hinweise zum Backen

- Stellen Sie beim Backen/Braten die Bratpfanne oder das Geschirr niemals direkt auf den Boden des Backofens. Das Geschirr sollte auf die mitgelieferten Gitter oder Backbleche gestellt werden.
- Richten Sie sich bitte nach den auf der Verpackung der Speisen angegebenen Informationen über die Back-/Brattemperatur und -Zeit. Sobald Sie die Leistung Ihres Gerätes abzuschätzen vermögen, können Sie die Temperaturen und Zeiten so korrigieren, wie es Ihnen passt.
- Vergewissern Sie sich, dass tiefgekühlte Speisen vor dem Backen/Braten gründlich aufgetaut wurden, soweit in der Anleitung nicht anders angegeben.

## Temperatur- und Zeittabelle

Die nachfolgende Tabelle beinhaltet Hinweise zur Einstellung des Backofens. Die Back-/Bratzeiten sind nur

Orientierungszeiten und können je nach Geschmack des Anwenders geändert werden.

Einstellung des Funktionswählers	Speiseart	Gewicht [kg]	Rosthöhe	Vorheizzeit	Thermostateinstellung [°C]	Back- und Bratzeit [min]
Konvektionsbetrieb 	Schweinebraten	1,5	3	10	180	120
	Rindfleisch	1,5	2	10	190	70
	Dorsch, Brasse, Butt	1,0	2	9	180	40
	Butt	1,0	2	9	175	30
	Brot	1,0	2	10	180	
	Kuchen					
Unterhitze mit Ventilator: 	Obstkuchen	1,5	2	8	165	45
	Käsegebäck	1,0	2	10	165	90
	Kuchen	1,5	2	10	170	40
Grillbetrieb 	Hühnerflügel	1,0	3	7		
	Schweinebauch, portioniert	1,0	3	7	200	25
	Bratkartoffeln	0,5	3	7	200	25
	Gratinierte Tomaten	0,4	2	7	200	25
	in Öl gewendete Brotscheiben/ Toastbrot	0,5	3	5	210	20
					200	5
Grillbetrieb mit Ventilator 	Hühnerkeule	1,0	3	10	200	25
	Schweinerippchen	0,5	3	14	220	40
	Fischstücke	0,3	2	8	190	20
	Hähnchen	1,5	3	14	220	35
	Gemüse	1,0	3	14	210	15
Konvektionsbetrieb mit Ventilator: 	Kaninchen	1,0	2	9,5	190	55
	Langusten	0,5	3	10	200	30
	Dorsch, Brasse, Butt	2,0	2-4	7,5	150	25
	Butt	1,5	2	9	175	30
	Pikanter Kuchen	2,0	2-4	9	18	40
Betriebsart Ventilator 	Lammfleisch	1,2	2	10	180	45
	Blätterteig	1,0	1-4	8	190	30
	Gemüsekuchen	1,0	3	7	180	55
	Kuchen	0,5	2	7	180	25
	Forelle, portioniert	0,3	3	9	195	15

## BETRIEB DER UHR

### Minuten – Stoppuhr / Wecker

Diese Funktion ist unabhängig von der eingestellten Betriebsart immer zugänglich und kann deswegen auch jederzeit, auch bei ausgeschaltetem Backofen, aktiviert werden. Durch die Stoppuhr wird keine der Backofenfunktionen gesteuert

- Betätigen Sie die entsprechende Taste (4). Das Display (3) zeigt den Wert 00:00. Die gewünschte Zeit mit Hilfe der +/- Tasten (9) und (8) einstellen.
- Nach Einstellung der Zeit beginnt die Stoppuhr, die Zeit abzuzählen und auf dem Display erscheint das Glockensymbol (13).
- Wenn Sie das akustische Signal der Stoppuhr eingestellt haben, kann man es mit Hilfe der +/- Tasten (9) und (8) ändern.
- Nach Ablauf der auf der Stoppuhr eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal – man kann es durch das Betätigen der entsprechenden Taste (4) beenden.

### Automatischer Back-/Bratbetrie (h/min)

Die gewünschte Temperatur wählen. Es erscheint das Erwärmungssymbol (14). Nach Einstellung der Betriebsart Backen/Braten mit Hilfe des Funktionswählers (1) kann man die Back-/Bratzeit einstellen.

- Betätigen Sie die Taste Back-/Bratzeit (5). Das Display (3) zeigt den Wert 00:00. Die gewünschte Back-/Bratzeit mit Hilfe der +/- Tasten (9) und (8) einstellen.
- Nach Einstellung der Zeit beginnt die Uhr die Zeit abzuzählen und auf dem Display erscheint das Wort AUTO (12).

Die Zeit kann man mit Hilfe der +/- Tasten (9) und (8) ändern.

- Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich der Backofen ab und ein akustisches Signal ertönt, das Wort AUTO (12) blinkt und das Erwärmungssymbol (14) erlischt.
- Das akustische Signal kann man durch das Betätigen der Taste Backzeit (5) beenden. Durch das Betätigen der manuellen Taste (7) wird der Uhrenspeicher auf Null zurückgesetzt und das Wort Auto erlischt.
- Weil der Backofen nun auf manuellen Betrieb eingestellt ist, stellen Sie sicher, dass sich die Bedienelemente des Backofens in der Position AUS befinden.

### Betriebsende

Die gewünschte Temperatur wählen. Es erscheint das Erwärmungssymbol (14). Nach Einstellung der Betriebsart Backen/Braten mit Hilfe des Funktionswählers (1) kann man das Ende der Back-/Bratzeit einstellen.

- Betätigen Sie die Taste „Ende Back-/Bratzeit“ (6). Das Display zeigt nun den Wert 00:00. Das gewünschte Ende der Back-/Bratzeit mit Hilfe der +/-Tasten (9) und (8) einstellen. Die Uhr berechnet die Zeitdauer und zeigt diese auf dem Display an.
- Es erscheint das Erwärmungssymbol (14). Nach Einstellung der Zeit beginnt die Uhr die Zeit abzuzählen und auf dem Display erscheint das Wort AUTO (12). Die Zeit kann man mit Hilfe der +/- Tasten (9) und (8) ändern.
- Sobald die aktuelle Zeit mit der eingestellten Zeit für das Backende übereinstimmt, wird der Backofen ausgeschaltet. Ein akustisches Signal

ertönt, das Wort AUTO (12) blinkt und das Erwärmungssymbol (14) erlischt.

- Das akustische Signal kann man durch das Betätigen der Taste „Ende Back-/Bratzeit“ (6) beenden. Durch das Betätigen der manuellen Taste (7) wird der Uhrenspeicher auf Null zurückgesetzt und das Wort AUTO erlischt.
- Weil der Backofen nun auf manuellen Betrieb eingestellt ist, stellen Sie sicher, dass sich die Bedienelemente des Backofens in der Position AUS befinden.

### **VergögerStart**

Die gewünschte Temperatur wählen. Es erscheint das Erwärmungssymbol (14).

Nach Einstellung der Betriebsart Backen/Braten mit Hilfe des Funktionswählers (1) kann man die Back-/Bratzeit einstellen. Diese Funktion steht sowohl in der Betriebsart "Dauer der Back-/Bratzeit", als auch „Ende der Back-/Bratzeit“ zur Verfügung.

- Betätigen Sie die Taste für die Dauer der Back- / Bratzeit (5). Das Display (3) zeigt den Wert 00:00. Die gewünschte Back-/Bratzeit mit Hilfe der +/-Tasten (9) und (8) einstellen.
- Auf dem Display erscheint „AUTO“.
- Betätigen Sie die Taste „Ende Back-/Bratzeit“ (6). Das Display zeigt nun den Wert 00 00. Das gewünschte Ende der Back-/Bratzeit mit Hilfe der +/-Tasten (9) und (8) einstellen. Die Uhr berechnet die Zeit für das Einschalten und zeigt diese auf dem Display an.
- In Abhängigkeit von der Differenz zwischen dem eingestellten Ende der Back-/Bratzeit und der eingestellten Back-/Bratzeit wird der Backofen im

entsprechenden Augenblick eingeschaltet und auf dem Display leuchtet das Erwärmungssymbol (14) auf.

- Sobald die aktuelle Zeit mit der eingestellten Zeit für das Backende übereinstimmt, wird der Backofen ausgeschaltet. Ein akustisches Signal ertönt, das Wort AUTO (12) blinkt und das Erwärmungssymbol (14) erlischt.
- Das akustische Signal kann man entweder durch das Betätigen der Taste Backzeit (5) oder Ende der Backzeit (6) beenden. Durch das Betätigen der manuellen Taste (7) wird der Uhrenspeicher auf Null zurückgesetzt und das Wort AUTO erlischt.
- Weil der Backofen nun auf manuellen Betrieb eingestellt ist, stellen Sie sicher, dass sich die Bedienelemente des Backofens in der Position AUS befinden.

### **Anmerkungen**

- Die Speicherung einer Einstellung wird mit einem akustischen Signal indiziert, das Wort AUTO (12) beginnt zu blinken. Dies erfordert die Aufhebung der Zeiteinstellung mit Hilfe der „Manuell“ Taste (7)
- Die Dauer des akustischen Signals am Programmende beträgt 7 Minuten, falls es nicht durch das Drücken der „Manuell“ Taste (7) gestoppt wird. Auch nach diesen sieben Minuten blinkt das Symbol AUTO (12), sofern Sie es nicht ausschalten.
- Das akustische Signal hat drei Lautstärkestufen – niedrig, mittel und hoch. Für die Einstellung der Lautstärkestufe überzeugen Sie sich

- davon, dass sich die Stoppuhr im manuellen Betrieb befindet,
- dann halten Sie die Taste „-“ gedrückt, um die gewählte Stufe zu hören. Durch das Loslassen der Taste „-“, die erneute Betätigung und das Gedrückthalten wird eine andere Lautstärkenstufe eingestellt.

## REINIGUNG UND WARTUNG

Der Backofen ist vor dem erstmaligen, sowie nach jedem weiteren Gebrauch gründlich zu reinigen, um dem Anbrennen von Speiseresten vorzubeugen. Wenn die Speisereste mehrmals anbrennen, kann man sie dann nur schwierig entfernen. Die Backofenoberflächen nie mit Dampf reinigen.

**Eine Reinigung darf erst nach dem Abkühlen des Gerätes durchgeführt werden.**

Alle Flecken, die auf dem Backofenboden erscheinen können, werden immer durch Speisen verursacht, die ausspritzen oder überlaufen.

Zu diesen Austritten kommt es beim Backen/Braten, und sie werden durch zu hohe Temperaturen verursacht. Ein Überlaufen wird durch Kochgefäße herbeigeführt, die zu klein sind, oder durch ein falsches Einschätzen der Speisevolumenzunahme beim Backen/Braten.

Diesen beiden Unannehmlichkeiten kann man durch die Verwendung von tiefen Gefäßen oder des mitgelieferten Backbleches vorbeugen.

Die Außenteile des Backofens sollten nur mit warmem Seifenwasser und einem Schwamm oder weichen Lappen gereinigt werden. Man darf keine abrasiven Mittel verwenden.

### Herausnehmbares oberes Einlageblech

Diese Modelle sind mit einem traditionellen Grill ausgestattet und haben oben ein herausnehmbares Einlageblech, das eine bessere Reinigung des oberen Backofenteils ermöglicht. Man kann es aus dem Backofen herausnehmen, weil es über das Grillelement eingeschoben wird. Es wird empfohlen, es nach der Reinigung wieder an seine Stelle zu bringen.



### Lampenwechsel im Backofen

- Wenn Sie irgendeinen Bestandteil des Backofens wechseln möchten, müssen Sie den Backofen erst vom Stromnetz trennen.
- Die Abdeckung der Glühbirne (A) mit Hilfe eines Werkzeuges abnehmen.

- Die Glühbirne (B) aus dem Halter heraus-schrauben und durch eine neue ersetzen.
- Dann den Deckel wieder anbringen.

## **TECHNISCHER SERVICE**

Bei Reparaturen muss das Gerät immer vom Stromnetz getrennt sein.

Wenn Sie keine Störungsursache finden können:

Schalten Sie das Gerät aus, unternehmen Sie keine Reparaturversuche; dies kann nur ein qualifizierter Techniker vornehmen.

Wenden Sie sich an den Kundendienst der Firma Baumatic.

Mit dem Gerät bekommen Sie eine Garantiekarte, die Sie berechtigt, den Kundendienst der Firma Baumatic zu nutzen.

Die Garantiekarte muss ordnungsmäßig ausgefüllt sein. Die gültige Quittung, die vom Verkäufer beim Kauf ausgestellt wurde (Lieferschein, Rechnung, Kassenzettel usw.), und zwar mit dem Namen des Verkäufers, dem Lieferdatum, den Details zur Identifizierung des Gerätes und des Kaufpreises, ist aufzubewahren und im Bedarfsfall dem Techniker der Firma Baumatic vorzulegen.

# UMWELTSCHUTZ

In Übereinstimmung mit den Anforderungen der Europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) ist vorliegendes Gerät mit einer Markierung versehen. Sie leisten einen positiven Beitrag für den Schutz der Umwelt und die Gesundheit des Menschen, wenn Sie dieses Gerät einer gesonderten Abfallsammlung zuführen. Im unsortierten Siedlungsmüll könnte ein solches Gerät durch unsachgemäße Entsorgung negative Konsequenzen nach sich ziehen.



Auf dem Produkt oder der beiliegenden

Produktdokumentation ist folgendes Symbol einer durchgestrichenen Abfalltonne abgebildet. Es weist darauf hin, dass eine Entsorgung im normalen Haushaltsabfall nicht zulässig ist. Entsorgen Sie dieses Produkt im Recyclinghof mit einer getrennten Sammlung für Elektro- und Elektronikgeräte. Die Entsorgung muss gemäß den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen. Bitte wenden Sie sich an die zuständigen Behörden Ihrer Gemeindeverwaltung, an den lokalen Recyclinghof für Haushaltsmüll oder an den Händler, bei dem Sie dieses Gerät erworben haben, um weitere Informationen über Behandlung, Verwertung und Wiederverwendung dieses Produkts zu erhalten.

WEEE-Reg.-Nr. DE49460933

## Garantiebedingungen

Der Garantieschein hat Gültigkeit für den Endverbraucher im Gebiet der Bundesrepublik Deutschland, unabhängig von den Verpflichtungen oder Zusagen, die

der Händler im Kaufvertrag eingegangen ist.

Die Garantiedauer beträgt 24 Monate ab dem Kaufdatum.

Die Garantie gilt für alle Teile des Erzeugnisses, welche Material- oder Herstellungsfehler aufweisen. Ausgeschlossen von der Garantie sind Teile aus Glas, Griffe, Leuchtmittel und Kontrollleuchten, bewegliche oder abnehmbare Kunststoffteile und alle eventuell vorhandenen Zubehörteile.

Ebenso ausgeschlossen von der Garantie sind alle durch den Transport beschädigten Teile sowie Schäden, die durch fehlerhafte Installation oder durch Nachlässigkeit, Fahrlässigkeit oder Vorsatz beim Gebrauch sowie durch falsche Handhabung oder Eingriffe nicht autorisierter Personen entstanden sind.

Während der Garantiedauer werden schad- oder mangelhafte Teile nach unserer Wahl unentgeltlich instand gesetzt oder durch einwandfreie Teile ersetzt.

Ersetzte bzw. ausgetauschte Teile werden vom Kundendienst mitgenommen und gehen in unser Eigentum über.

Eventuelle Reparaturen, die nicht am Standort des Gerätes durchgeführt werden können, werden in unserer nächstgelegenen Kundendienststelle ausgeführt.

Durch die Erbringung von Garantieleistungen tritt keine Verlängerung der ursprünglichen, ab Kaufdatum eingeräumten, Garantiezeit ein. Die

Garantiezeit für eingebaute Ersatzteile läuft mit Ende der Garantiezeit ab Kaufdatum für das Gerät ab.

Nach 24 Monaten ab Kaufdatum erlischt die Garantie und der Kundendienst (-einsatz) wird nach den gültigen Tarifen ausgeführt und abgerechnet.

Die Garantie ist nur gültig, wenn:

1. Das Erzeugnis sich im Besitz des ursprünglichen Käufers befindet.
2. Der Garantieschein zusammen mit der Rechnung, dem Versandschein oder einem anderen gleichwertigen Dokument, auf dem das Kaufdatum aufgeführt ist, aufbewahrt und unserem mit dem technischen Kundendienst beauftragten Personal vorgelegt wird.

Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für eventuelle Schäden (Folgeschäden), die mittelbar oder unmittelbar an Personen oder Sachen verursacht werden oder für andere Kosten, die durch eventuelle zeitweise Nutzungseinschränkung des Gerätes entstanden sind.

Dies ist die einzig gültige Garantie. Niemand ist befugt, den Wortlaut (dieser Garantiebedingungen) zu verändern, Verlängerungen zu gestatten oder andere mündliche oder schriftliche Garantien zu geben.

Sollten Sie einmal unsere Hilfe benötigen, wenden Sie sich bitte an folgende Telefonnummer:

**01805-888975**

Damit wir Ihnen möglichst schnell helfen können, benötigen wir von Ihnen neben Ihrer Anschrift und Telefonnummer noch die folgenden Angaben:

- Kaufdatum:  
Achtung: Diese muss beim Kundendienstbesuch durch ein geeignetes Dokument wie Lieferschein oder Rechnung nachgewiesen werden.
- Modellbezeichnung:  
Diese entnehmen Sie bitte dem Typenschild.

Erfuellung aller gesetzlichen Anforderungen der EU sowie der Normen RoHS 2002/95/EC sind mit Bezeichnung CE garantiert

**Baumatic GmbH**  
**Janderstraße 9**  
**68199 Mannheim**  
**Telefon: +49 (0)621 129 19 0**  
**Telefax: +49 (0)621 129 19 90**