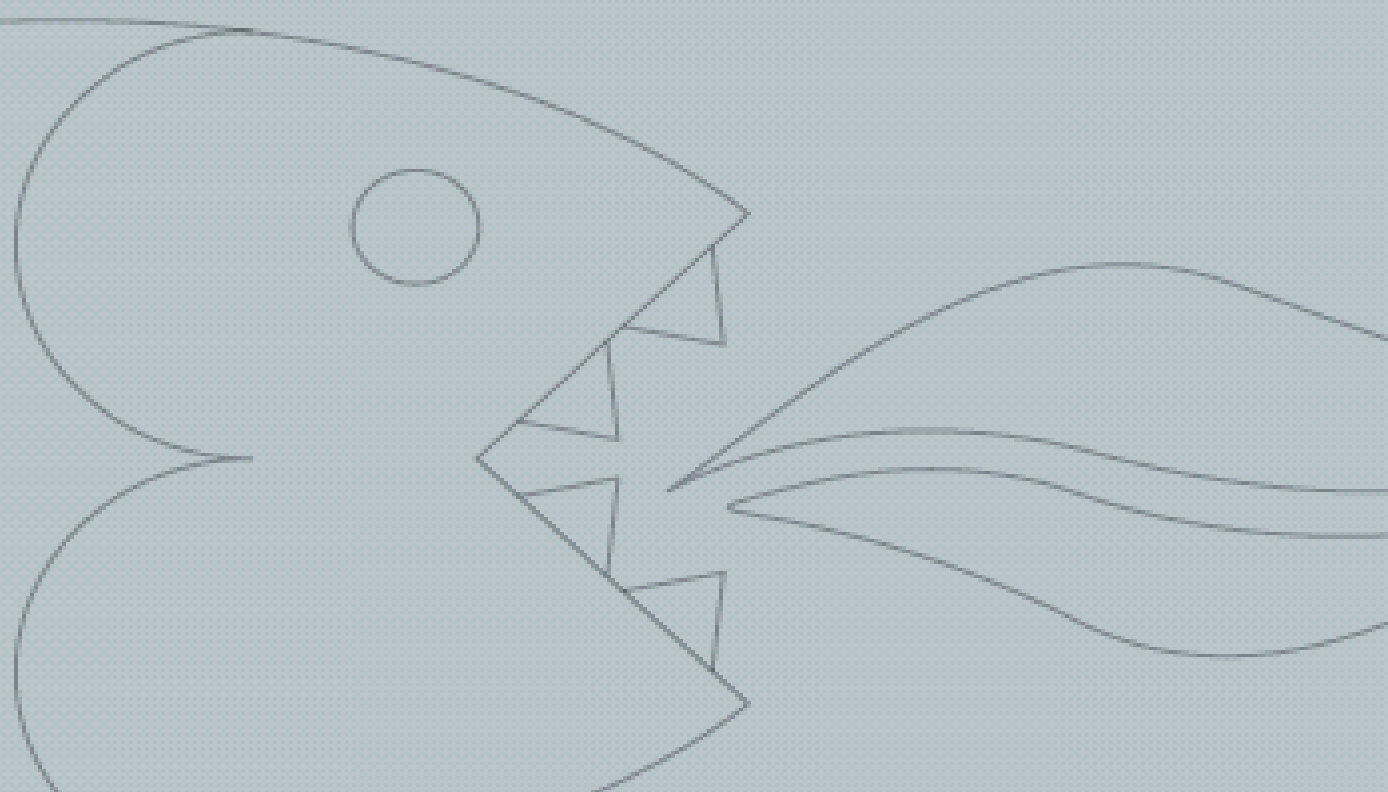


BOM5101/BOM7100
60cm Multifunktions-
Ofen

Instruction manual

Bedienungsanleitung



Benutzerhandbuch für Ihren Baumatic

**BOM5101 60cm 5-Funktionen
Multifunktions-Ofen**

**BOM7100 60cm 7-Funktionen
Multifunktions-Ofen**



You will be mine ...

HINWEIS: Dieses Bedienungshandbuch für den Benutzer enthält wichtige Informationen, einschließlich Punkten zu Sicherheit & Installation, die es Ihnen ermöglichen werden, aus Ihrem Gerät den größten Nutzen zu ziehen. Bitte bewahren Sie es an einem sicheren Ort auf, so dass Sie oder alle anderen Personen, die mit dem Betrieb des Gerätes nicht vertraut sind, es in der Zukunft rasch zur Hand haben.

Umwelthinweis	4
Wichtige Sicherheitsinformationen	5 – 7
Produktangaben	8
Abmessungen von Produkt und Aussparung	8
Produktmerkmale	9
Standardzubehör	9
Optionale Sonderausstattung	9
Details zum elektrischen Anschluss	9
Bedienfeld	10
Vor dem ersten Gebrauch	11
Auswahl einer Ofenfunktion	11
BOM5101 und BOM7100 Standard-Ofenfunktionen	12
Zusätzliche Ofenfunktionen BOM7100	12-13
Thermostat-Kontrollregler	13
Betriebsleuchte des Ofens	13
Leitfaden für die Zubereitung	13-14
Warnungen	14-15
Verwendung des Kurzzeittimers	15
Reinigung und Wartung	15
Austausch der Ofenglühbirne	16
Entfernen der Ofentür für die Reinigung	17
Entfernen der inneren Türscheibe zur Reinigung	18
Installation	19
Elektrische Verbindung	19
Einbau des Ofens in den Küchenzeile	20
Positionieren des Geräts	20
Anforderungen an die Belüftung	21
Mein Gerät arbeitet nicht korrekt	22-23
Baumatic GmbH. Garantiebedingungen	24
Kontakt zu Baumatic Ltd.	25

Umwelthinweis

Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2002/96/EG bzgl. elektrischer und elektronischer Altgeräte (Waste electrical and Electronic Equipment, WEEE) gekennzeichnet. Indem Sie sicherstellen, dass dieses Produkt korrekt entsorgt wird, helfen Sie bei der Vermeidung potenziell negativer Konsequenzen für die Umwelt und die Gesundheit von Menschen, welche anderenfalls durch unangemessene Entsorgung dieses Produkts entstehen könnten.



Das Symbol  auf dem Produkt bzw. in den Begleitdokumenten des Produkts zeigt an, dass dieses Gerät nicht als Hausmüll behandelt werden darf. Stattdessen sollte es an eine Abfallsammelstelle zum Recycling von Elektro- und elektronischen Geräten übergeben werden.

Die Entsorgung muss in Übereinstimmung mit örtlichen Umweltbestimmungen hinsichtlich der Abfallentsorgung erfolgen.

Weiterreichende Informationen bzgl. Behandlung, Verwertung und Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihren lokalen Behörden, Ihrem Entsorgungsdienst für Haushaltsmüll oder dem Händler, bei dem Sie das Produkt erworben haben.



- Die von Baumatic verwendeten Verpackungsmaterialien sind umweltfreundlich und können recycelt werden.
- Bitte entsorgen Sie das gesamte Verpackungsmaterial mit angemessener Rücksicht auf die Umwelt.

WICHTIGE SICHERHEITSINFORMATIONEN



Ihre Sicherheit ist für Baumatic von größter Wichtigkeit. Bitte stellen Sie sicher, dass Sie dieses Bedienungsheft lesen, **bevor** Sie versuchen, das Gerät zu installieren oder zu benutzen. Falls Sie sich bezüglich irgendwelcher der in diesem Heft enthaltenen Informationen nicht sicher sind, kontaktieren Sie bitte die Technikabteilung von Baumatic.

Allgemeine Informationen

- Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt bestimmt und kann in einen StandardKüchenzeile oder eine Einbaueinheit eingebaut werden.
- **WICHTIG:** Angrenzende Möbel oder Gehäuse und alle bei der Installation verwendeten Materialien **müssen** während des Gebrauchs des Ofens einer Mindesttemperatur von 85° C über der Umgebungstemperatur des Raumes, in dem sich das Gerät befindet, widerstehen können.
- Bestimmte Typen von Vinyl- oder Laminat-Küchenmöbeln sind besonders anfällig für Hitzeschäden oder Verfärbungen bei Temperaturen unter den oben angegebenen Richtlinien.
- Alle Schäden, die durch die Installation des Gerätes unter Verstoß gegen diese Temperaturgrenze oder durch das Platzieren von angrenzendem Schrankmaterial in einem Abstand von weniger als 4mm zum Gerät entstehen, **unterliegen der Haftung des Eigentümers.**
- Ziehen Sie bitte für den Gebrauch in **Freizeitfahrzeugen** die entsprechenden, in den Installationsanweisungen für dieses Gerät angegebenen Informationen heran.
- Die Verwendung dieses Gerätes für jeden anderen Zweck oder in jeder anderen Umgebung ohne die ausdrückliche Zustimmung von Baumatic GmbH. macht jede Garantie oder jeden Haftungsanspruch ungültig.
- Ihr neues Gerät verfügt über eine Garantie hinsichtlich elektrischer oder mechanischer Defekte. Diese unterliegt gewissen Einschränkungen, die in den Garantiebedingungen von Baumatic festgehalten sind. Das Vorgenannte hat keinen Einfluss auf Ihre gesetzlichen Ansprüche.
- **Reparaturen dürfen nur von Baumatic Service-Technikern oder deren autorisierten Service-Beauftragten ausgeführt werden.**

Warnung und Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät entspricht allen aktuellen europäischen Sicherheitsrichtlinien. Baumatic möchte jedoch betonen, dass diese Erfüllung der aktuellen Rechtsprechung nicht die Tatsache aufhebt, dass die Oberflächen des Gerätes **während des Gebrauchs heiß werden und nach dem Betrieb Hitze halten.**

Kindersicherheit

- Baumatic empfiehlt dringend, Babies und kleine Kinder aus der Nähe des Gerätes fernzuhalten und ihnen **zu keiner Zeit** zu gestatten, das Gerät zu berühren.
- Falls es notwendig ist, dass sich jüngere Familienmitglieder in der Küche aufhalten, stellen Sie bitte sicher, dass diese zu jeder Zeit gut beaufsichtigt werden.

Allgemeine Sicherheit

- Platzieren Sie **keine** schweren Objekte auf der Ofentür oder lehnen sich auf diese, wenn sie offen ist, da dies die Scharniere der Ofentür beschädigen kann.
- Lassen Sie erhitztes Öl oder Fett **nicht** unbeaufsichtigt, da dies ein Feuerrisiko darstellt.
- Platzieren Sie **keine** Pfannen oder Backbleche direkt auf dem Boden des Garraums bzw. kleiden Sie diesen **nicht** mit Aluminiumfolie aus.
- Lassen Sie **nicht** zu, dass elektrische Anschlüsse oder Kabel mit Bereichen des Gerätes in Kontakt kommen, die heiß werden.
- Verwenden Sie das Gerät **nicht** zum Beheizen des Raumes, in dem es sich befindet, oder zum Trocknen von Kleidung.
- Installieren Sie das Gerät **nicht** neben Gardinen oder empfindlichen Einrichtungsgegenständen.
- Versuchen Sie **nicht**, Kochgeräte mittels der Ofentür oder des Griffes zu heben oder zu bewegen, da dies zu Schäden am Gerät oder Verletzung der das Gerät anhebenden Person führen könnte.

Reinigung

- Der Ofen sollte regelmäßig gereinigt werden.
- Bei Verwendung dieses Gerätes und bei Befolgen der Reinigungsprozedur sollte mit großer Sorgfalt vorgegangen werden.
- **WICHTIG:** Das Gerät muss vom Stromnetz getrennt werden (Sicherung ausschalten), bevor der Reinigungsvorgang durchgeführt wird.

Installation



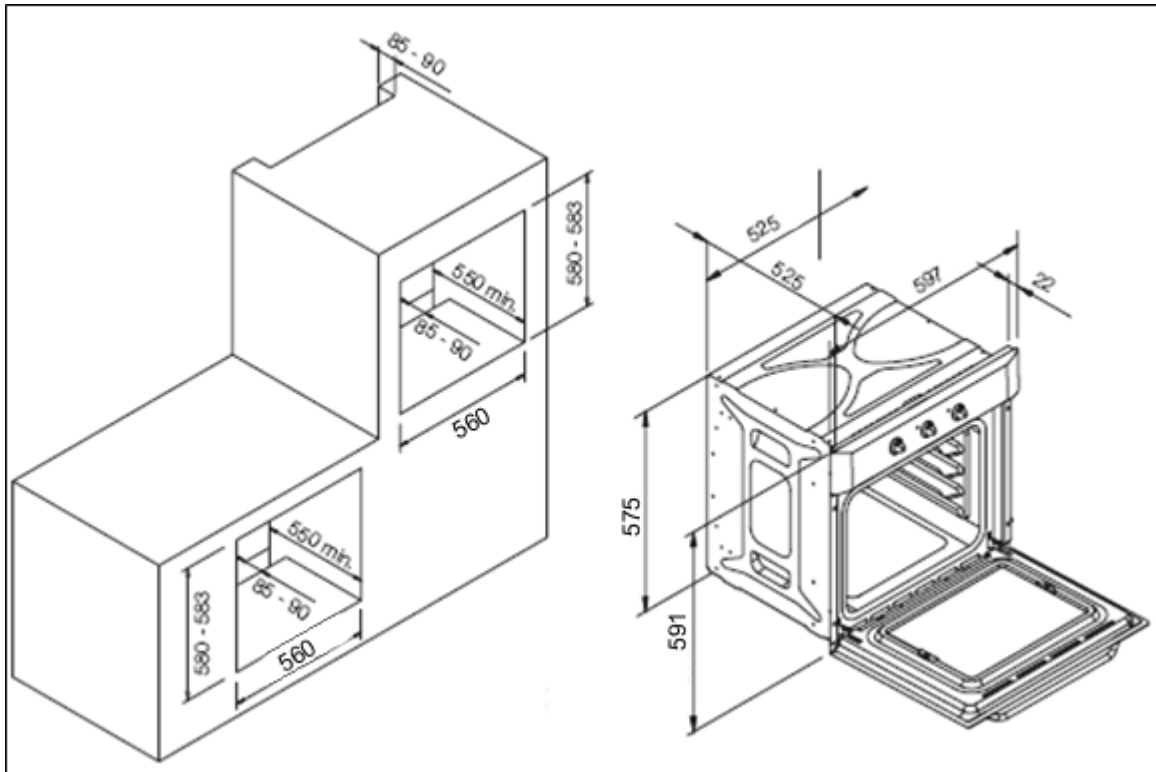
Dieses Gerät muss von einer entsprechend qualifizierten Person in strikter Übereinstimmung mit den Anweisungen des Herstellers installiert werden.

- **Baumatic GmbH. lehnt jede Verantwortung für Verletzung oder Schaden an Personen oder Besitz ab, welche/r aus unsachgemäßer Verwendung oder Installation dieses Gerätes entsteht.**
- Hitze, Dampf und Feuchtigkeit entstehen während des Gebrauchs dieses Gerätes. Seien Sie vorsichtig, um Verletzungen zu vermeiden, und stellen Sie sicher, dass der Raum adäquat belüftet ist. Wenn das Gerät für längere Zeiten benutzt wird, ist möglicherweise zusätzliche Belüftung erforderlich.
- Lassen Sie sich bitte von Ihrem qualifizierten Monteur beraten, falls Sie hinsichtlich der für Sie erforderlichen Belüftung Zweifel haben sollten.

Konformitätserklärung

- Die Teile des Gerätes, die für den Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt sind, sind konform mit der EU-Richtlinie 89/109, umgesetzt in der Verordnung Nr. 108 vom 25/01/92 im Rahmen der italienischen Gesetzgebung.
- **CE:** Das Gerät entspricht den europäischen Richtlinien 89/336/EHS, 93/68/EHS, 73/23/EHS und späteren Änderungen und der Richtlinie "RoHS" 2002/95/EU.*
- Der Hersteller erklärt, dass der Ofen mit zertifizierten Materialien hergestellt wurde und verlangt, dass das Gerät in Übereinstimmung mit den gültigen Normen installiert wird. Dieses Gerät ist nur für Haushaltszwecke bestimmt und nur für den Gebrauch durch eine erfahrene Person.
- * Die Richtlinie RoHS bedeutet "Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten". Diese Richtlinie verbietet es, neue Elektro- und Elektronikgeräte auf dem EU-Markt einzuführen, die mehr als die vereinbarten Grenzwerte an Blei, Kadmium, Quecksilber, sechswertigem Chrom und den flammhemmenden Zusätzen Polybromidphenyl (PBB) und Polybromidphenylether (PBDE) enthalten.

Produktangaben



Produktabmessungen

Höhe: 591 mm
Breite: 597 mm
Tiefe: 525 mm

Öffnungsabmessungen

580 mm – 583 mm
560 mm
550 mm

Kühlventilator

- Ein tangentialer Kühlventilator ist im Inneren dieses Gerätes eingebaut, um die interne Temperatur des Ofens zu stabilisieren und die externe Oberflächentemperatur zu senken.

Produktmerkmale

- 5-Funktions-Ofen **(BOM5101SS)**
- 7-Funktions-Ofen **(BOM7100SS)**
- Energieeffizienzklasse: B (BOM7101SS) A (BOM5101SS)
- Ofenkapazität: 57 Liter
- Kurzzeittimer
- Kühlventilator
- Thermostat geregelter Grill
- Doppelverglaste, entfernbare Tür
- Spiegelglas (BOM5101SS)

Standardzubehör

- Sicherheitsblech
- Emaillierte Fettpfanne mit Griff
- Topfständer

Sonderzubehör

- BPS2 Pizza-Stein

Details zum elektrischen Anschluss

Nennspannung:	230 V 50 Hz
Anschluss zum Stromnetz:	13 A (2-polig geschaltete, abgesicherte Dose mit 3mm Kontaktanschluss)
Max. Nenneingänge:	2,28 kW (BOM7100SS) 2,98 kW (BOM5101SS)

Stromnetz - Einspeisungsleitung 3 x 1.5mm²

Bitte notieren Sie die folgenden Informationen, um sich später darauf zu beziehen. Sie sind auf dem Typenschild zu finden, und das Kaufdatum finden Sie auf Ihrer Kaufrechnung. Das Typenschild für Ihren Ofen finden Sie, indem Sie die Ofentür öffnen und auf die rechte Seite des Ofengehäuses schauen.

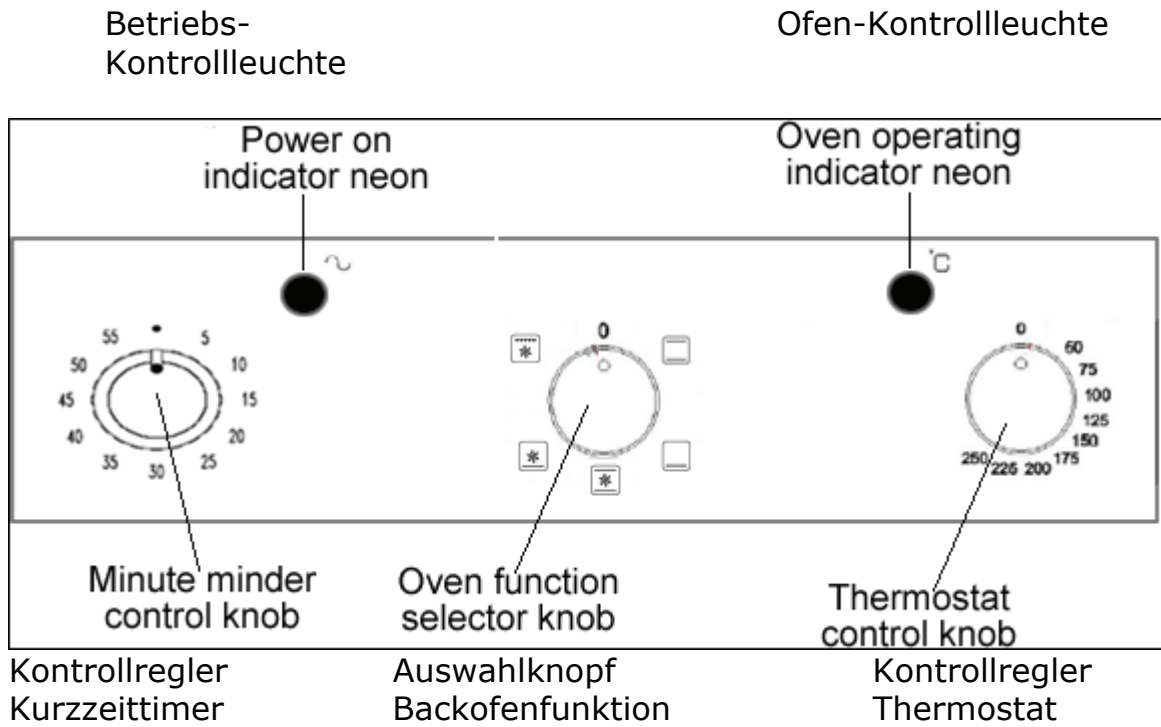
Modellnummer

Seriennummer

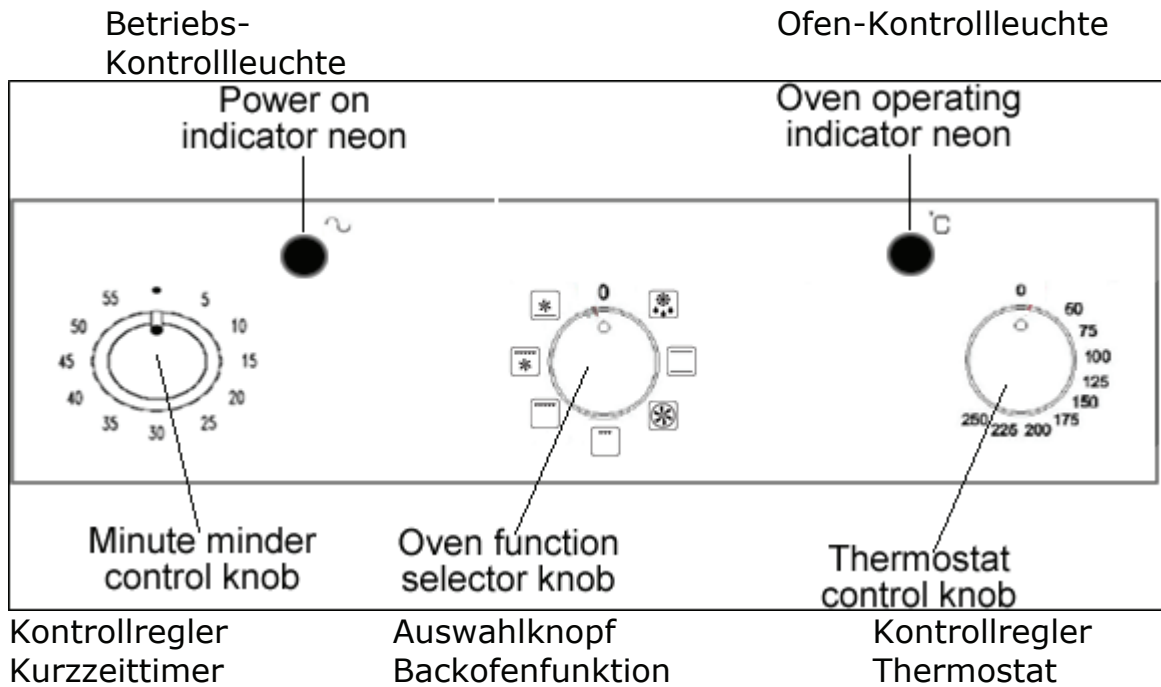
Kaufdatum

Bedienfeld

BOM5101SS



BOM7100SS



BOM5101SS und BOM7100SS Standard-Backofenfunktionen



KONVEKTIONSBERIEB (Ober- und Unterhitze): Diese Garmethode ermöglicht traditionelles Garen mit Ober- und Unterhitze. Diese Funktion ist geeignet für Braten und Backen auf nur einem Blech.



NUR UNTERHITZE: Diese Garmethode verwendet das untere Element, um Hitze von unten auf die Lebensmittel zu lenken. Diese Funktion ist geeignet für langsam garende Rezepte oder das Aufwärmen von Gerichten.



KONVEKTIONSBERIEB & UMLUFT: Diese Garmethode ermöglicht traditionelles Garen mit Ober- und Unterhitze. Darüber hinaus wird der Zirkulationsventilator eingeschaltet, welcher bei der schnellen gleichmäßigen Verteilung der Hitze hilft. Diese Funktion ist geeignet für leichtes und empfindliches Backwerk wie z. B. Pasteten. Sie können auf verschiedenen Blechebenen garen, solange die zubereiteten Speisen die gleiche Gartemperatur benötigen.



UMLUFT UND UNTERHITZE: Diese Garmethode verwendet das untere Heizelement in Verbindung mit dem Ventilator, welcher bei der Zirkulation der Hitze hilft. Diese Funktion ist geeignet für das Sterilisieren und Einkochen von Gläsern.



UMLUFT UND GRILL: Diese Garmethode verwendet das obere Element in Verbindung mit dem Ventilator, welcher für eine schnelle Zirkulation der Hitze sorgt. Diese Funktion ist geeignet, wenn ein schnelles Bräunen und das "Versiegeln" der Säfte im Gargut erforderlich ist, z. B. bei Steaks, Hamburgern, einigen Gemüsen, etc.

Zusätzliche Backofenfunktionen B156SS

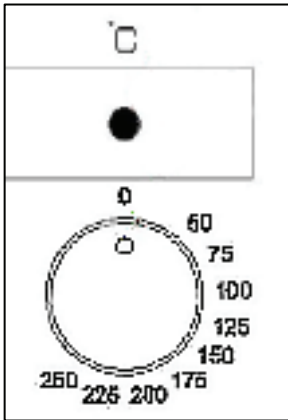


HEIßLUFTBACKOFEN: Diese Garmethode verwendet den Ringheizkörper, derweil die Hitze vom Ventilator verteilt wird. Dies führt zu einem schnelleren und wirtschaftlicherem Garprozess. Der Umluftofen gestattet das gleichzeitige Garen von Speisen auf verschiedenen Blechen und vermeidet dabei das Übertragen von Gerüchen und Geschmack von einem Gericht auf ein anderes.



AUFTAU-MODUS: Der Ventilator läuft ohne Hitze, um die Auftauzeit gefrorener Lebensmittel zu reduzieren. Die für das Auftauen benötigte Zeit hängt von der Raumtemperatur ab, der Menge und der Art der Lebensmittel. Prüfen Sie stets die Lebensmittelverpackung hinsichtlich der Auftauanweisungen.

Thermostat-Kontrollregler



Der Thermostat-Kontrollknopf des Ofens stellt die erforderliche Ofentemperatur ein. Es ist möglich, die Temperatur innerhalb eines Bereichs von 50 - 250°C zu regulieren.

Drehen Sie den Kontrollregler im Uhrzeigersinn.

Betriebs-Kontrollleuchte des Ofens

Diese Leuchte leuchtet auf um anzuzeigen, dass die Heizelemente des Ofens in Betrieb sind. Die Leuchte erlischt, sobald die mit dem Thermostat-Kontrollregler eingestellte Temperatur erreicht wurde. Während der Garzeit geht sie an und aus.

Sie sollten keine Lebensmittel in den Garraum stellen, bevor die korrekte Gartemperatur erreicht wurde.

Leitfaden für die Zubereitung

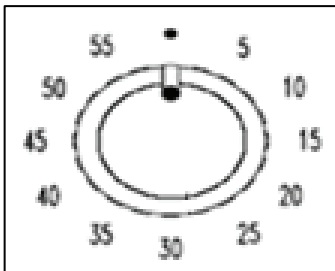
- Bitte beachten Sie die Informationen auf den Lebensmittelverpackungen hinsichtlich Zubereitungstemperaturen und -zeiten. Sobald Sie mit der Arbeitsweise Ihres Geräts vertraut sind, können Sie Temperaturen und Zeiten gemäß Ihren persönlichen Vorlieben variieren.
- Wenn Sie die Umluftfunktion einsetzen, sollten Sie die auf der Lebensmittelverpackung für diese bestimmte Zubereitungsart angegebenen Informationen befolgen.
- Stellen Sie sicher, dass gefrorene Lebensmittel vor der Zubereitung gründlich aufgetaut sind, es sei denn, dass die Instruktionen auf der Lebensmittelverpackung auf die Möglichkeit des Garens in gefrorenem Zustand hinweisen.
- Sie sollten den Ofen vorheizen und keine Lebensmittel in ihm platzieren, bis die Betriebsleuchte des Ofens erloschen ist. Bei Betrieb im Umluftmodus können Sie sich dafür entscheiden, auf das Vorheizen zu verzichten. Allerdings sollten Sie die auf der Lebensmittelverpackung angegebene Zubereitungszeit um ca. 10 Minuten verlängern.
- Entfernen Sie vor dem Garen unbenötigtes Zubehör aus dem Ofen.
- Stellen Sie Garschalen in die Mitte des Ofens, und lassen Sie Raum zwischen den Schalen, um eine Luftzirkulation zu ermöglichen.
- Versuchen Sie die Tür so wenig wie möglich zur Beobachtung der Gerichte zu öffnen.
- Während der Zubereitung bleibt das Ofenlicht an.

Warnungen

- Halten Sie die Ofentür bei Nutzung einer Grill-Funktion geschlossen.
- Verwenden Sie keine Aluminiumfolie zur Abdeckung der Grillpfanne bzw. erhitzen Sie keine in Aluminiumfolie gewickelten Lebensmittel unter dem Grill. Der hohe Reflektionsgrad der Folie könne möglicherweise das Grillelement beschädigen.
- Sie sollten außerdem niemals den Boden Ihres Ofens mit Aluminiumfolie auskleiden.

- Stellen Sie während des Garens niemals Pfannen oder Kochgeschirr direkt auf den Boden Ihres Ofens. Sie sollten immer auf die bereitgestellten Roste gesetzt werden.
- Das Heizelement des Grills wird während des Betriebs extrem heiß. Vermeiden Sie unabsichtliches Berühren während der Handhabung des Grillguts.
- **Wichtig:** Seien Sie vorsichtig beim Öffnen der Tür, um Kontakt mit heißen Teilen und Dampf zu vermeiden.
- Der Griff der Tropfschale sollte nur zum Einstellen der Tropfschale verwendet werden und **NICHT**, um sie aus dem Garraum zu entfernen. Zum Herausnehmen der Tropfschale sollten Sie **IMMER** einen Topfhandschuh verwenden.
- Der Griff der Tropfschale sollte nicht in Position bleiben, wenn das Gerät eingeschaltet wird.

Verwendung des Kurzzeittimers



Der Kurzzeittimer kann unabhängig von einer Zubereitungsfunktion des Ofens für einen Zeitraum von bis zu 60 Minuten verwendet werden.

- Drehen Sie zur Einstellung des Timers den Regler vollständig bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn und dann zurück gegen den Uhrzeigersinn, bis die gewünschte Zeit erreicht ist.
- Die Leuchtanzeige des Kurzzeittimers leuchtet auf um zu zeigen, dass der Timer in Gebrauch ist.
- Die eingestellte Zeit läuft ab, wenn der Kontrollknopf Null erreicht. Ein kurzes akustisches Signal ertönt.

Reinigung und Wartung



Reinigungsarbeiten dürfen nur durchgeführt werden, wenn der Ofen abgekühlt ist.

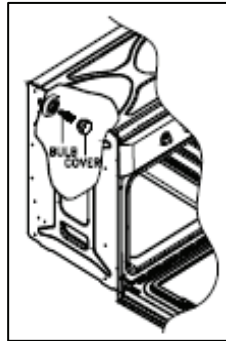
Das Gerät sollte vom Stromnetz getrennt werden (Sicherung herausnehmen), bevor Sie mit Reinigungsarbeiten beginnen.

- Der Ofen sollte vor dem ersten Betrieb und nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt werden. Dies verhindert das Einbacken von Lebensmittelresten im Garraum. Nachdem Reste mehrfach eingebacken wurden, sind sie weit schwieriger zu entfernen.
- Reinigen Sie die Oberflächen des Ofens **niemals** mit einem Dampfreiniger.
- Der Garraum sollte nur mit warmen Seifenwasser und einem Schwamm oder einem weichen Tuch gereinigt werden. Es sollten keine Scheuermittel verwendet werden.
- Eventuell auf dem Boden des Ofens auftretende Flecken stammen von Lebensmittelspritzern oder verschütteten Lebensmitteln. Diese Spritzer treten während des Garvorgangs auf. Sie sind möglicherweise ein Resultat von Garen der Lebensmittel bei zu hohen Temperaturen oder in Kochutensilien mit zu geringem Volumen.
- Sie sollten sicherstellen, dass die gewählte Gartemperatur den Lebensmitteln entspricht, die Sie zubereiten. Sie sollten ebenfalls sicherstellen, dass sich die Lebensmittel in angemessen großen Gargefäßen befinden und dass ggf. die Tropfschale eingesetzt ist.
- Außenteile des Ofens sollten nur mit warmem Seifenwasser mit einem Schwamm oder einem weichen Lappen gereinigt werden. Es sollten keine Scheuermittel verwendet werden.
- Falls Sie einen beliebigen Ofenreiniger für Ihr Gerät verwenden, müssen Sie beim Hersteller des Reinigers überprüfen, dass dieser für den Einsatz bei Ihrem Gerät geeignet ist.
- **Jedweder Schaden am Gerät, der durch ein Reinigungsprodukt entsteht, wird von Baumatic nicht kostenfrei behoben, selbst wenn sich das Gerät noch in der Garantiezeit befindet.**

Wechsel der Glühbirne des Ofens

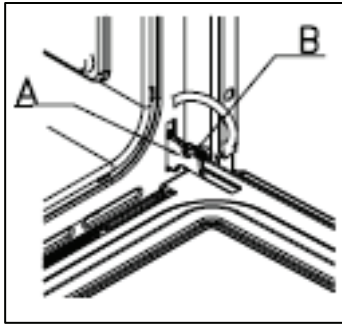


WICHTIG: Der Ofen muss vom Stromnetz getrennt sein, bevor Sie versuchen die Ofenglühbirne entweder zu entfernen oder zu ersetzen.



- Entfernen Sie alle Ofenbleche/-roste, die Tropfschale und die Seitenhalterung, die sich auf der gleichen Seite wie die Ofenleuchte befindet.
- Entfernen Sie die Leuchtenabdeckung, indem Sie sie gegen den Uhrzeigersinn drehen.
- Drehen Sie die Glühbirne gegen den Uhrzeigersinn heraus und entfernen Sie sie aus der Halterung.
- Ersetzen Sie die Glühbirne mit einer 25 W/300°C Backofen-Glühbirne mit Schraubsockel.
- Verwenden Sie **keine** andere Art von Glühbirne.
- Setzen Sie die Leuchtenabdeckung wieder ein.

Entfernen der Ofentür für die Reinigung



Zur Erleichterung der Reinigung des Ofeninnenraums und des äußeren Ofenrahmens kann die Tür wie folgt entfernt werden:-

- Die Scharniere **(A)** haben zwei bewegliche Riegel **(B)**.
- Wenn Sie beide beweglichen Riegel **(B)** anheben, dann werden die Scharniere **(A)** vom Ofengehäuse gelöst.
- Sie sollten die Seiten der Tür in der Mitte greifen, dann leicht in Richtung des Garraums anheben und dann sanft vom Garraum abziehen.
- **WICHTIG:** Sie sollten sicherstellen, dass die Tür jederzeit gestützt ist und dass Sie die Tür während der Reinigung auf eine gepolsterte Fläche platzieren.
- Die Ofentür und das Türglas sollten nur mit einem feuchten Tuch und einer geringen Menge Spülmittel gereinigt werden. Das Tuch **DARF ZUVOR NICHT** mit einer anderen Art von Reinigungsprodukt oder Chemikalie in Kontakt gekommen sein.
- Zum Wiedereinsetzen der Tür sollten Sie die Scharniere in ihre Schlitze einführen und die Tür vollständig öffnen.
- **WICHTIG:** Die beweglichen Riegel **(B)** müssen wieder in ihrer Originalposition geschlossen werden, bevor Sie die Tür schließen.



- **Achten Sie darauf, das Verriegelungssystem der Scharniere beim Entfernen der Tür nicht zu verkanten, da der Scharniermechanismus mit einer starken Feder ausgestattet ist.**
- **Tauchen Sie die Tür niemals in Wasser.**

Entfernen der inneren Türscheibe zur Reinigung

- Verwenden Sie keinen Scheuerreiniger, der Schäden verursachen könnte.
- Beachten Sie, dass das Zerkratzen der Glasplatte zu gefährlichem Versagen führen kann.
- Zur Erleichterung der Reinigung kann das Türglas nach dem Entfernen der Halteschrauben und dem Drehen der Metallstopper, die das Glas in Position halten, herausgehoben werden.
- Achten Sie beim Wiedereinsetzen darauf, dass das Glas korrekt in der Aussparung der Tür und richtig herum sitzt, bevor Sie die Metallstopper in die Originalposition drehen und die Halteschrauben vollständig anziehen.

INSTALLATION



Die Installation muss von einer Person mit geeigneter Qualifikation durchgeführt werden in Übereinstimmung mit der jeweils aktuellen Ausgabe der folgenden Bestimmungen:

- Entsprechende Vorschriften und Sicherheitsnormen oder die europäischen Normen, die sie ersetzen.
- **Gültige Bauvorschriften.**
- **Gültige Baustandards.**
- **IEE-Leitungsregelungen.**
- **Bestimmungen zum Betrieb von elektrischem Strom.**

Vergewissern Sie sich vor dem Anschluss des Gerätes, dass die Spannung in Ihrem Stromnetz mit den Angaben bzgl. Betriebsspannung auf dem Typenschild übereinstimmt.

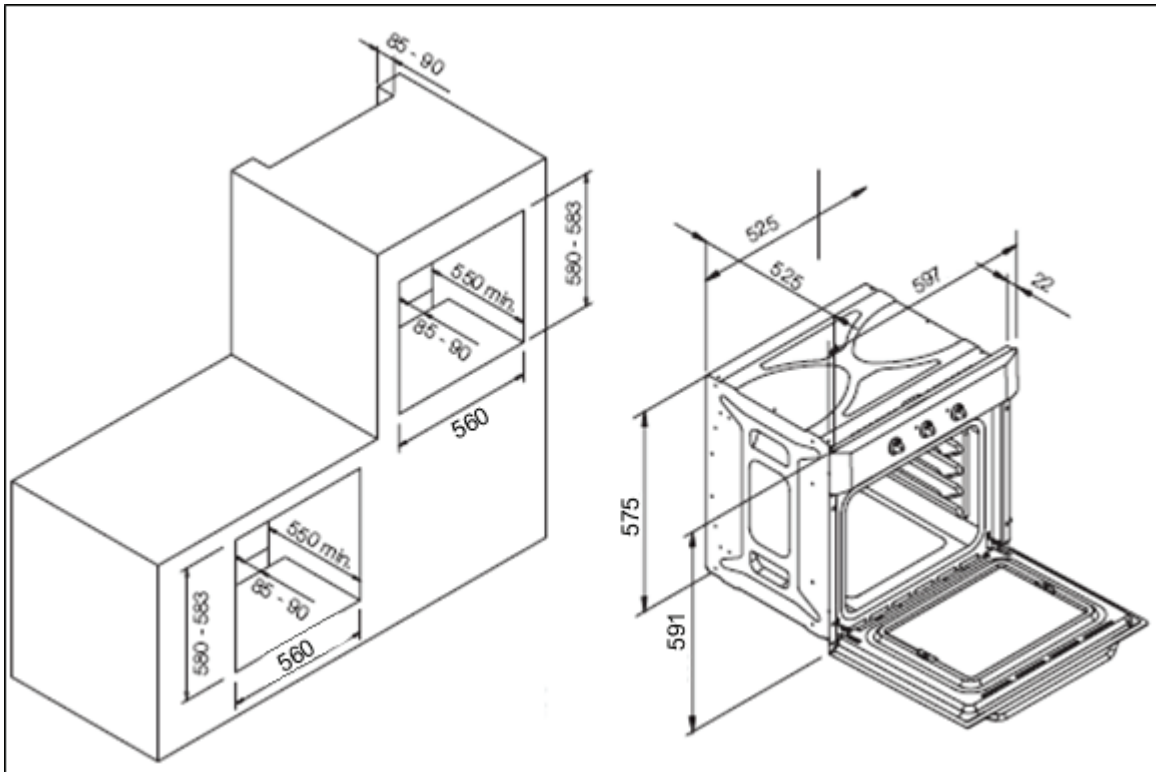
WARNUNG: DIESES GERÄT MUSS GEERDET SEIN.

- Dieses Gerät sollte an eine mit 16A-Sicherung abgesicherte Steckdose mit 3 mm Kontaktabstand angeschlossen werden, die sich in leicht zugänglicher Position in der Nähe des Gerätes befindet. Die Dose muss auch noch zugänglich sein, wenn sich Ihr Ofen in seinem Gehäuse befindet.



- Lösen und entfernen Sie zum Anschluss des Stromkabels die Abdeckung des Verteilers, um Zugang zu den darin befindlichen Kontakten zu erhalten. Stellen Sie die Verbindung her und fixieren Sie das Kabel mit der mitgelieferten Kabelklemme. Setzen Sie dann umgehend die Verteilerabdeckung wieder ein.
- Falls Sie das Zuleitungskabel des Ofens auswechseln müssen, muss der Erdungsleiter (gelb/grün) immer um 10 mm länger sein als die Netzleiter.
- Es ist darauf zu achten, dass die Temperatur des Zuleitungskabels 50° C nicht übersteigt.
- Bei Beschädigung muss das Zuleitungskabel auswechseln und durch ein geeignetes Kabel ersetzen, welches bei der Ersatzteilabteilung von Baumatic bezogen werden kann.

Einbau des Ofens in die Küchenzeile



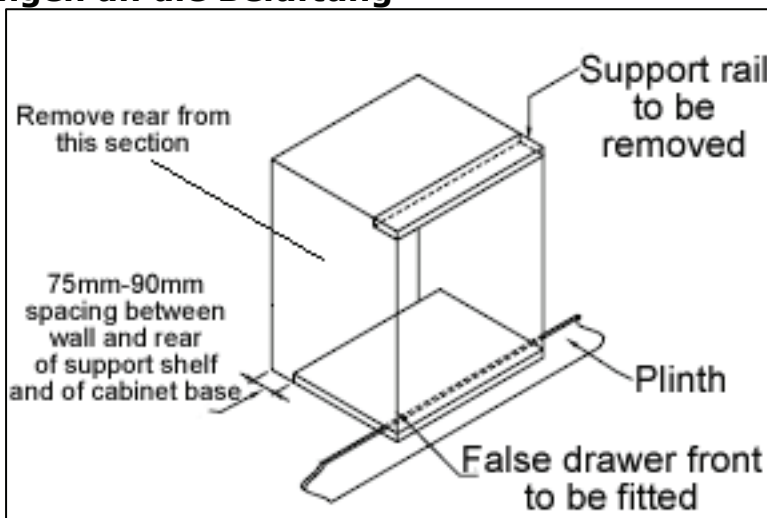
Positionieren des Geräts

- Stellen Sie sicher, dass die Öffnung, in die Sie den Ofen einsetzen, der in obigem Diagramm angegebenen Größe entspricht.
- Der Ofen muss in ein Ofengehäuse eingesetzt werden, dessen Ventilationsausschnitte im Abschnitt "Anforderungen an die Belüftung" auf der folgenden Seite angezeigt werden.
- Stellen Sie sicher, dass die hintere Schrankwand entfernt wurde.

Anforderungen an die Belüftung

Entfernen Sie die Rückwand dieses Schrankteils

Abstand 75-90 mm zwischen Wand und Rückwand des Unterbodens des Schrankes



Zu entfernende Stützschiene

Sockel

Einzusetzende falsche Schubladenfront

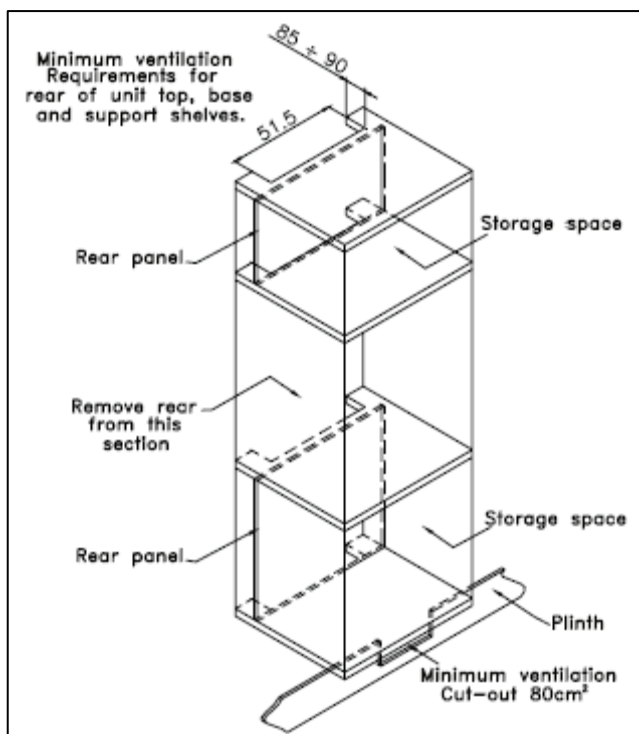
(Die Abbildung zeigt Anforderungen an Belüftung und Ausschnitte für den Einbau des Geräts in ein Standard-Küchenelement).

Mindestanforderungen an die Lüftung für die Rückwand des oberen Teils, Basis- und Stützplatten

Rückwand

Rückwand von diesem Bereich entfernen

Rückwand



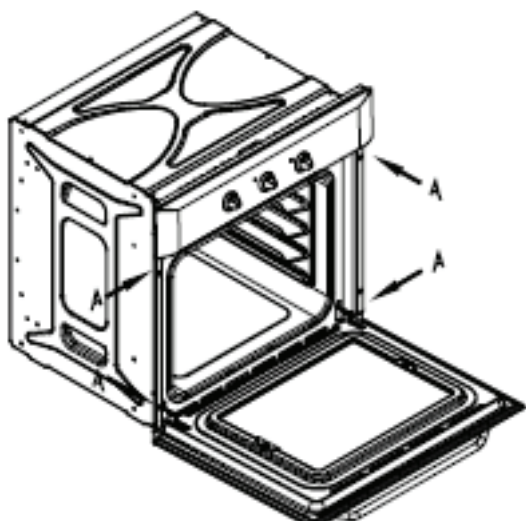
Stauraum

Stauraum

Sockel

Mindestlüftungsöffnung 80 cm²

(Abbildung zeigt die Anforderungen an Belüftung und Ausschnitt für den Einbau des Geräts in ein Säulenelement).



- Stellen Sie sicher, dass der Ofen sicher im Einbauelement befestigt ist. Die Befestigung des Ofens im Gehäuse erfolgt mit vier Schrauben. Diese sollten durch den Ofenrahmen und im Einbauelement verschraubt werden.

Mein Gerät arbeitet nicht korrekt

- **Der Ofen geht nicht an.**
 - * Überprüfen Sie, ob sich der Ofen im manuellen Betriebsmodus befindet.
 - * Prüfen Sie, ob Sie eine Garfunktion und eine Gartemperatur gewählt haben.
- **Ofen und Grill scheinen keinen Strom zu bekommen.**
 - * Überprüfen Sie, ob das Gerät korrekt an die elektrische Stromversorgung angeschlossen wurde.
 - * Prüfen Sie, ob die Netzsicherungen betriebsbereit sind.
 - * Prüfen Sie, ob die Betriebsanleitungen für die Einstellung der Tageszeit und das Versetzen des Geräts in den manuellen Betriebsmodus befolgt wurden.
- **Die Grill-Funktion arbeitet, aber der Hauptofen nicht.**
 - * Prüfen Sie die Auswahl der korrekten Garfunktion.
- **Der Grill und das obere Ofenelement arbeiten nicht bzw. setzten während des Gebrauchs für längere Zeiten aus.**
 - * Lassen Sie den Ofen für ca. 2 Stunden abkühlen. Prüfen Sie, ob das Gerät nach dem Abkühlen wieder ordnungsgemäß arbeitet.
- **Meine Speisen garen nicht richtig**
 - * Stellen Sie sicher, dass Sie die korrekte Temperatur und die richtige Garfunktion wählen für die Speisen, die Sie zubereiten. Möglicherweise müssen Sie die Gartemperatur um plus oder minus 10°C anpassen, um die besten Garergebnisse zu erzielen.
- **Meine Speisen garen nicht gleichmäßig**
 - * Prüfen Sie, ob der Ofen korrekt installiert wurde und eben ist.
 - * Prüfen Sie, ob Sie die korrekten Temperaturen verwenden und dass sich die Böden/Roste in der richtigen Position befinden.
- **Die Ofenleuchte ist defekt**
 - * Siehe Seite 16 und folgen Sie dem Abschnitt "Austausch der Ofenglühbirne".

○ **In meinem Ofen setzt sich Kondenswasser ab**

- * Dampf und Kondenswasser sind natürliche Nebenprodukte beim Garen aller Lebensmittel mit hohem Wassergehalt, wie z. B. gefrorene Lebensmittel, Hühnchen, etc.
- * Kondenswasser kann sich im Garraum bilden und zwischen den Glasscheiben der Ofentür absetzen. Dies ist nicht notwendigerweise ein Anzeichen dafür, dass der Ofen nicht korrekt arbeitet.
- * Lassen Sie keine Speisen zum Abkühlen im Ofen, nachdem diese zubereitet und der Ofen ausgeschaltet wurde.
- * Verwenden Sie wenn möglich einen abgedeckten Behälter zu Garen, um die Kondensatbildung zu verringern.



WICHTIG: Falls Ihr Gerät nicht korrekt zu funktionieren scheint, sollten Sie es von der Stromzufuhr trennen und dann die Service-Abteilung von Baumatic unter der Telefonnummer +49 (0)1805/888975 bzw. +43 (0)820/420423 kontaktieren.

VERSUCHEN SIE NICHT, DASS GERÄT SELBST ZU REPARIEREN.

Bitte beachten Sie, dass das Herbeirufen eines Technikers möglicherweise selbst während der Garantiezeit des Produktes Kosten für Sie verursacht, falls der Techniker feststellt, dass das Problem nicht auf einem Fehler des Geräts beruht.

Das Gerät muss für den Techniker zur Durchführung von notwendigen Reparaturen zugänglich sein. Falls Ihr Gerät auf eine solche Weise installiert ist, dass der Techniker mögliche Beschädigungen am Gerät oder an Ihrer Küche befürchtet, dann wird er eine Reparatur nicht durchführen.

Dies beinhaltet Situationen, in denen das Gerät mit Kacheln verkleidet oder mit Dichtungsmitteln versiegelt ist oder sich hölzerne Hindernisse vor dem Gerät befinden, wie z. B. Sockel. Oder wenn eine beliebige, von der von Baumatic Ltd. vorgegebenen Installation abweichende, Installation vorgenommen wurde.

Bitte beachten Sie die Garantiebedingungen auf der Garantiekarte, die Sie mit dem Gerät erhalten haben.



You will be mine ...

Großbritannien und Nordirland

Baumatic Ltd.,
Baumatic Buildings,
6 Bennet Road,
Reading, Berkshire
RG2 0QX
Großbritannien

Telefon Vertrieb

+44(0118) 933 6900

Fax Vertrieb

+44 (0)(118) 931 0035

Service-Telefon

+44 (0)(118) 933 6911

Service-Fax

+44 (0)(118) 986 9124

Telefon Ersatzteile

+44 (0)(1235) 437244

Telefon technische Beratung

+44 (0)(118) 933 6933

E-Mail:

sales@baumatic.co.uk
technical@baumatic.co.uk

Website:

www.baumatic.co.uk

Republic Irland

+44(0)1- 6266 798

Tschechische Republik

Baumatic CR spol s.r.o.
Amperova 495
46215, Librec
Tschechische Republik

+420 800 185 263

www.baumatic.cz

Slowakische Republik

Baumatic Slovakia, s.r.o.
Skultetyho 1
831 04 Bratislava 3
Slowakische Republik

+421 255 640 618

Deutschland

Baumatic GmbH
Lilienthalstrasse 1
32052 Herford
Deutschland

+49(0)5221 694 99-0

Hotline Kundendienst:

+49 (0)1805/888975

Hotline Kundendienst:

+43 (0)820/420423

www.baumatic.de

Italien

Baumatic Italia S.R.L.
Via Caltana 129
Campodarsego (Padua), 35011
Italien

+3904 9920 2297

www.baumatic.it

Niederlande

Baumatic Benelux B.V.
Grindzuigerstraat 22
1333 MS ALMERE
Die Niederlande

+3136 549 1555

www.baumatic.nl

