

MULTIFUNKTIONS-KOCHZENTRUM
BT2365, BT2385



Erzeugnistyp / Modell

Fabriknummer

Kaufdatum

1. 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

Verordnung Nr. 338/97 Slg.

2. INHALT

1.	UMWELTSCHUTZ	1
2.	INHALT	2
3.	ALLGEMEINE INFORMATIONEN	2
4.	EMPFEHLUNGEN	3
5.	GERÄTEBESCHREIBUNG	4
6.	DER ERSTE GEBRAUCH DES HERDES	6
7.	KOCHZONEN (BT2385SS).....	8
8.	ELEKTRISCHER DIGITALER ZEITSCHALTER	10
9.	BACKOFEN	13
10.	BACKOFENZUBEHÖR	16
11.	BACKEN	16
12.	BRATEN UND GRILLEN	18
13.	OBST- UND GEMÜSEKONSERVIERUNG.....	23
13.	OBST- UND GEMÜSEKONSERVIERUNG.....	23
14.	REINIGUNG UND WARTUNG.....	25
15.	STÖRUNGSSUCHE UND MÖGLICHE STÖRUNGSBESEITIGUNG	28
16.	INSTALLATIONS- UND ANSCHLUSSANLEITUNG	30
17.	ELEKTROANSCHLUSS	35
18.	TECHNISCHE SPEZIFIKATION	37
19.	UMWELTSCHUTZ	39
20.	BAUMATIC® GARANTIEBEDINGUNGEN	40

3. ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Dieses Erzeugnis darf nur zu seinem ursprünglichen Bestimmungszweck, d.h. zur Speisezubereitung im Haushalt, verwendet werden. Sämtliche Eingriffe am Gerät darf nur ein qualifizierter Techniker vornehmen.

- Vor Gebrauch vergewissern Sie sich, dass Sie die Küchenherdbedienung verstehen.
- Nach dem Gebrauch überprüfen Sie, ob alle Bedienelemente ausgeschaltet sind.
- Vorsicht, beim Öffnen des Backofens entweicht heiße Luft.
- Bei Herausziehen der Gegenstände aus dem Backofen benutzen Sie

trockene und hochwertige Ofenhandschuhe.

- Beim Herausziehen der Gefäße aus dem Backofen ist höchste Vorsicht geboten, der Gefäßinhalt kann heiß sein.
- Solange der Herd nicht benutzt wird, lassen Sie die Backofentür immer zu.
- Das Geschirr stellen Sie immer in die Mitte der Brenner, die Griffe platzieren Sie so, dass es zum zufälligen Umkippen nicht kommen kann, bzw. die Griffe von den benachbarten Brennern nicht erwärmt werden können.
- Halten Sie den Herd sauber, eine Schicht von Speiseresten und Fett kann einen Brand verursachen.

- Vor der Reinigung lassen Sie den Herd immer abkühlen.
- Beachten Sie immer die grundlegenden Hygieneregeln zur Lebensmittelbehandlung, Sie werden so die Möglichkeit der Schimmelpilzbildung vorbeugen.
- Die Ventilationsöffnungen halten Sie immer durchgängig.
- Vor dem Wechsel der Glühbirne, oder vor der Herdreinigung trennen Sie den Herd immer von der Stromversorgung.
- Beim Kochen achten Sie verstärkt auf die Kindersicherheit, während und nach dem Kochen ist die Herdoberfläche heiß.
- Sitzen oder Stehen auf einem beliebigen Teil des Herdes ist nicht zulässig.
- Erwärmen Sie die Speisen nicht in geschlossenen Verpackungen, der dadurch entstehende Druck kann eine Explosion verursachen.
- Auf dem Herd oder im Backofen, in den Schränken, die sich unmittelbar über oder neben dem Herd befinden, dürfen weder chemische Mittel, noch Lebensmittel oder Druckbehälter aufbewahrt werden.
- Tiefe Pfannen (Bratpfannen) füllen Sie mit Fett (Öl) nur zu 1/3, oder benutzen einen Deckel.
- Lassen Sie den Herd beim Kochen nicht ohne Aufsicht!
- In der Nähe der Brenner stellen Sie keine brennbaren Gegenstände oder Kunststoffgegenstände.
- Den Herd benutzen Sie nie als Wärmequelle!
- Den Herd benutzen Sie nie zum Wäschetrocknen, legen Sie keine Gegenstände auf die Brenner (oder in deren Nähe) sowie über die Backofentür.
- Beim kochen tragen Sie keine Kleidung mit langen, freien Ärmeln.
- Brennbare Stoffe dürfen Sie weder im Backofen noch in dem unteren Ablageraum aufbewahren.
- Die Backbleche und Gefäße stellen Sie nie direkt auf den Boden des Backofens ab.
- Beim Grillen benutzen Sie ein Gitter.
- Das Gitter verdecken Sie nicht mit Alufolie.
- Solange die emaillierte Teile nicht heiß sind, gegeben sie Sie nicht ins Wasser, Warten Sie immer ab, bis sie abgekühlt sind.
- Verhindern Sie den Kontakt von Essig, Kaffee, Milch, Salzwasser, Zitronen- oder Tomatensaft mit den emaillierten Teilen.
- Für die Reinigung verwenden Sie keine abrasiven Reinigungsmittel oder Pulver - die emaillierten oder rostfreien Teile könnten Kratzer bekommen.

4. EMPFEHLUNGEN

Hinweis

- Vor dem ersten Gebrauch des Herdes vergessen Sie nicht, die Kunststoffolie zu beseitigen, die einige Teile des Herdes – Frontplatte, Edelstahlteile usw. – schützt.
- Den Herd benutzen Sie nie als Wärmequelle.
- Falls Sie den Herd nicht benutzen, empfehlen wir, ihn von der Stromversorgung zu trennen.

Im Brandfall

- Im Brandfall sperren Sie die Gaszuleitung ab und trennen Sie den Herd von der Stromversorgung ab. Gießen Sie nie Wasser ins heiße Öl. In der Nähe des Kochherdes lagern Sie weder brennbare Stoffe noch Aerosolprodukte. Sprühen Sie sie nie auf die brennenden Brenner.

Falls Sie einen Fehler in der Gasinstallation bemerken oder das entweichende Gas Riechen:

- Gaszufuhr sofort absperren;
- jegliche Tabakprodukte ausmachen oder offene Flammen löschen;
- kein elektrisches Gerät einschalten (auch kein Licht);
- Fenster aufmachen und den Raum auslüften;
- unverzüglich den Kundendienst oder den autorisierten Gaslieferanten anrufen.

Für Ihre Sicherheit sowie die Sicherheit Ihrer Kinder:

- Die für Kinder "interessanten" Gegenstände bewahren Sie nie über dem Herd oder in seiner Nähe auf.
- Stellen Sie sicher, dass die Kinder nicht in die Nähe des Herdes kommen - einige Teile des Herdes, sowie die Topfgriffe, sind während des Kochens sowie eine Zeit lang danach heiß.

5. GERÄTEBESCHREIBUNG

- Die Topfgriffe sollten nicht über den Herd nach vorne oder in Richtung anderer Brenner herausragen – so verhindern Sie zufälliges Umkippen bzw. Verbrennen.

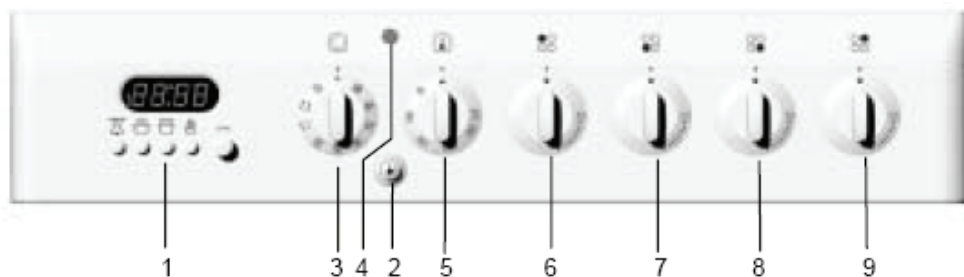
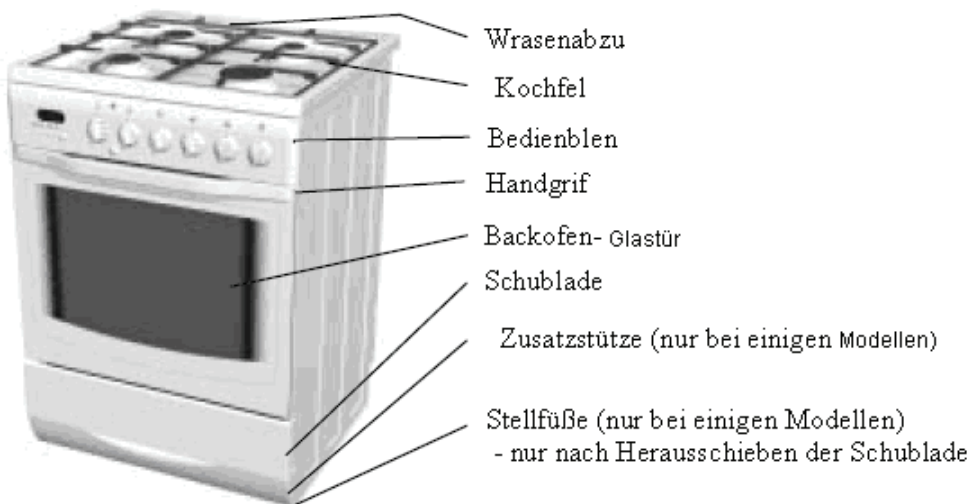
- Beim Kochen tragen Sie keine Kleidung mit langen, losen Ärmeln, damit Ihre Kleidung in den Kontakt mit einem anderen Brenner nicht kommt.

Warnhinweis

- Beim Backofen- oder des Grillbetrieb werden einige Teile des Herdes stark erwärmt, es ist unbedingt erforderlich, auf die Kleinkinder im erhöhten Maße aufzupassen.
- Bereiten Sie die Speisen nie direkt auf dem Boden des Backofens zu.
- Bei Schließen der Backofentür achten Sie auf die Finger.
- Gestatten Sie den Kindern nicht, sich auf die Backofentür zu setzen. Verwenden Sie die Backofentür nie als Stufe zum Erreichen des oberen Schrankes.

Aufbewahrungsraum

- Im Aufbewahrungsraum unter dem Backofen aufbewahren Sie keine brennbaren Gegenstände oder Kunststoffgegenstände.



- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> 1) Zeitschalter 2) Zündung 3) Backofenbedienknopf ON/OFF (EIN/AUS) und Einstellung der Backofenfunktion 4) Kontrollleuchte Backofen Sie leuchtet, wenn sich der Backofen erwärmt, erlischt, wenn die gewünschte Temperatur im Inneren des Backofens erreicht wurde. 5) Backofen - Temperatureinstellknopf 6) Bedienknopf des Brenners, hinten links, mittel 7) Bedienknopf des Brenners, vorne links, mittel | <ul style="list-style-type: none"> 8) Bedienknopf des Brenners, vorne rechts, schnell 9) Bedienknopf des Brenners, hinten rechts, klein |
|--|---|

6. DER ERSTE GEBRAUCH DES HERDES

Backofen

- Sämtliches Zubehör aus dem Backofen herausnehmen, den Backofen mit Warmwasser und einem handelsüblichen Reinigungsmittel reinigen. Keine aggressiven Reinigungsmittel verwenden, welche die Oberfläche zerkratzen könnten!
- Beim ersten Gebrauch kann ein unangenehmer Geruch eines neuen Gerätes entstehen. Diese Situation ist normal, es reicht, den Raum nur auszulüften.

Gaskochfeld (BT2365TCSS)

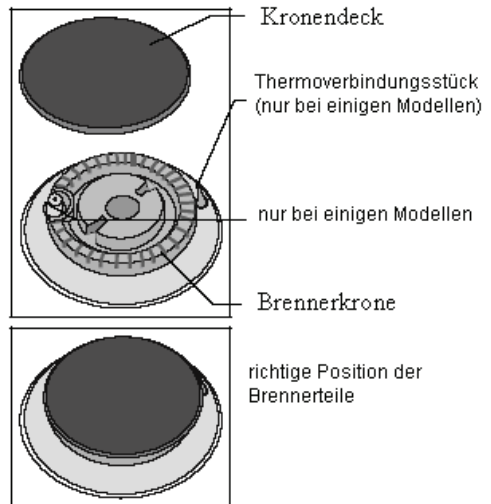
Für das Gaskochfeld gibt es keine speziellen Anweisungen für den ersten Gebrauch.

Sicherheitsanweisungen hinsichtlich der Brenner:

- Verwenden Sie die Brenner nie ohne Geschirr oder für die Raumbeheizung,
- Halten Sie das Kochfeld sauber, weil Schmutz und Flecken die Funktion der Brenner beeinträchtigen,
- Wenn Sie möchten, dass die Speise knusprig wird, kochen Sie zuerst auf der größten Flamme und dann machen Sie auf der kleinen Flamme weiter,
- Wenn Sie im Schnellkochtopf kochen, füllen Sie ihn immer mit ausreichender Wassermenge, Wassermangel kann die Vernichtung des Topfes sowie des Brenners verursachen,
- Die Brenner haben eine Wärmesicherung. Wenn die Brennerflamme zufällig ausgeht (Überkochen der Speise, Durchzug), wird die Gaszufuhr automatisch

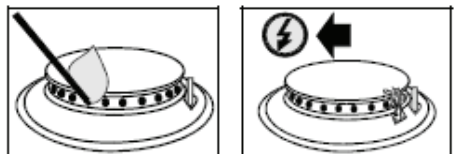
unterbrochen. Es gibt keine Möglichkeit für das Entweichen des Gases in die Umgebung.

- Wenn ein Brenner keine Wärmesicherung hat und die Flamme zufällig ausgeht, wird das Gas in die Umgebung entweichen.
- Seien Sie sehr vorsichtig, wenn Sie den Deckel der Brennerkrone auf die Krone aufsetzen. Die Düse in der Brennerkrone halten Sie immer sauber und frei.



Zündung und Umgang mit den Brennern

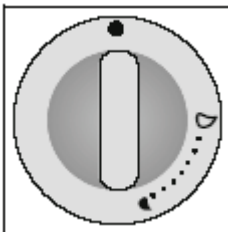
- Die Gasbrennen können mit der elektrischen Zündung angezündet werden, die am jedem Brenn eingebaut ist (nur einige Modelle).



Für die Zündung des Gasbrenners drücken Sie die ausgewählte Taste und drehen Sie sie in die Position der maximalen Leistung.

Dann drücken Sie mehrmals den Knopf der automatischen Zündung. Die automatische Zündung funkt und der Brenner wird angezündet.

- Falls die elektrische Zündung wegen Stromausfall oder Feuchtigkeit nicht funktioniert, könne Sie den Brenner auf mit einem Streichholz oder Feuerzeug anzünden.
- Wenn das Gas zu brennen beginnt, halten Sie den Knopf noch etwa 10 Sekunden gedrückt, bis sich die Flamme stabilisiert hat.
- Lassen Sie den Knopf los und stellen Sie die gewünschte Leistung zwischen der maximalen und minimalen Position ein.
- Die Einstellung zwischen dem Punkt 0 ● und dem größten Symbol der Flamme △ wird nicht empfohlen, und zwar wegen der niedrigen Stabilität der Flamme in diesem Bereich, in dem sie leicht ausgehen kann.
- Falls sie Flamme ausgeht, wiederholen Sie den gesamten Vorgang.
- Der Brenner wird durch das Drehen des Knopfes nach rechts in die Position 0 ● (schwarzer Punkt) ausgeschaltet.



● Gaszufuhr ist geschlossen

△ Maximale Leistung

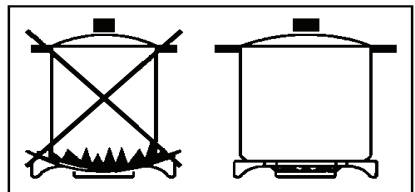
▴ Minimale Leistung

- Für die sichere Nutzung von Geschirr mit kleinem Durchmesser benutzen Sie, wenn es unerlässlich ist, ein zusätzliches Kleintopfkreuz.

Tipps zur Energieeinsparung

- Der Bodendurchmesser des Topfes oder der Pfanne sollte der Brennergröße entsprechen. Die Flamme das nie den Bodendurchmesser des Kochgefäßes überragen. Verwenden Sie nur Geschirr mit flachem Boden.
- Wenn möglich, verwenden Sie Topfdeckel damit sparen Sie Energie.
- Gemüse, Kartoffeln usw. kochen Sie nicht in einer zu großen Wassermenge, dadurch verkürzen Sie die Zubereitungszeit

Brenner	Kochtopf - Bodendurchmesser	
	Ø min.	Ø max.
Schnell	220 mm	260 mm
Mittel	180mm	220 mm
Klein	120 mm	180 mm



7. KOCHZONEN (BT2385SS)

Besonderer Warnhinweis für das Keramikkochfeld

- Das Keramikkochfeld ist zwar massiv, jedoch nicht bruchfest. Wenn ein scharfer oder schwerer Gegenstand auf die Oberfläche der Platte fallen würde, könnte das deren Beschädigung verursachen.
- Falls Sie auf der des Keramikfeldes sichtbare Risse feststellen, dürfen Sie das Kochfeld nicht mehr benutzen, weil die Gefahr eines Stromschlags droht. In diesem Fall schalten Sie alle Kochzonen aus und drehen sie die Sicherung heraus oder schalten Sie den Hauptschalter ab, um das Gerät von der Stromversorgung zu trennen. Rufen Sie den nächsten Kundenservice an.
- Sandkörner oder ein grob bearbeiteter Eisentopf können Kratzer auf der Oberfläche des Keramikkochfeldes verursachen.
- Falls Sie das Keramikkochfeld als eine Arbeitsfläche benutzen, kann es zu deren Beschädigung oder Kratzerbildung kommen. Erwärmen Sie nie Lebensmittel in einer Alufolie oder in Kunststoffbehältern, es kann zur Beschädigung des Kochfeldes oder zum Schmelzen des Kunststoffmaterials und einem Brand kommen.
- Der Geschirrboden muss dem Durchmesser der Kochzone entsprechen.
- Manchmal kann die rote Kochzone den markierten Rand überragen, dies hängt vom Blickwinkel ab.

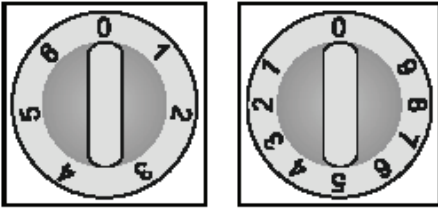
- Auf die heißen Zonen stellen Sie nie nasses Geschirr oder mit Dampf bedeckte Topfdeckel. Die Feuchtigkeit kann die Kochplatten beschädigen.
- Heißes Geschirr kühlen Sie nie auf den sich gerade abkühlenden Kochplatten, da die Kondensation unter dem Geschirr deren Beschädigung verursachen kann.

Warnhinweis

- Schalten Sie nie leere Kochzonen ohne Geschirr ein und verwenden Sie die Kochzonen nie für die Raumbeheizung!
- Halten Sie die Kochzonen und das Geschirr sauber, weil Verunreinigungen das Kochresultat beeinträchtigen können.
- Heißes Öl oder Fett sind hochentzündlich, deshalb führen Sie die Zubereitung der Speisen mit größerer Ölmenge (Kartoffelchips) unter ununterbrochener Aufsicht durch.

Bedienung der Kochzonen

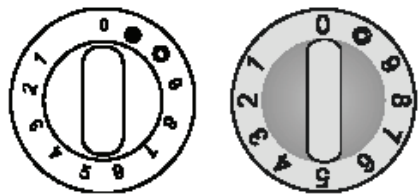
- Die Kochzonen werden mit Hilfe der auf dem Bedienfeld angebrachten Knöpfe bedient. Die Symbole neben den Knöpfen zeigen deren Anordnung. Die Erwärmungsleitung wird in Schritten geregelt.
- Wir empfehlen, die Kochzone 3-5 Minuten vor dem Kochzeitende auszuschalten, so wird die restliche akkumulierte Wärme ausgenutzt. Weiter wird die empfohlene Regulierung der Leistung aufgeführt.



- Der dritte und breiteste Kreis wird durch das Rundumdrehen des entsprechenden Knopfes der Kochzone eingeschaltet (siehe Symbol ..., man kann einen Klick hören).
- Wählen Sie dann die gewünschte Leistung.
- Alle Kreise der Kochzone werden durch das Drehen des Knopfes in die Position „0“ (OFF“) ausgeschaltet.

Bedienung der Funktionen der Zweikreiskochzone und der ovalen Kochzone

- Die Größe der Oberfläche der beiden Kochzonen wurde so entworfen, dass sie den verschiedenen Typen und Größen der Töpfe genügt. Die Kochzonen werden mit dem entsprechenden Bedienknopf auf dem Bedienfeld ein- und ausgeschaltet.
- Die breitere Kochzone wird durch das Drehen des Knopfes in die äußerste Position (siehe Symbol xx, man kann einen Klick hören) eingeschaltet, dann kann man die gewünschte Leistungsstufe einstellen.
- Alle Kochzonen werden durch das Drehen des Knopfes in die Position „0“ (OFF“) ausgeschaltet.

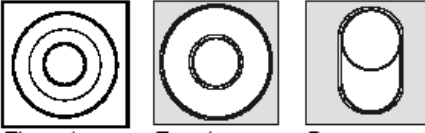


Regler der Dreikreiskochzone
Regler der Zweikreiskochzone

Schritt		Geeignet für
E	S	
0	0	Kochzone ausgeschaltet, Ausnutzung der Restwärme
1-2	1	Temperaturerhaltung, langsames Kochen, kleine Speisemengen (minimale Leistung)
3	2	Langsames Kochen
4-5	3	Langsames Kochen von großen Speisemengen, langsames Braten von großen Fleischstücken
6	4	Braten, Zubereitung der Suppenfonds
7-8	5	Frittieren
9	6	Kochen, Braten, Frittieren (maximale Leistung)

Bedienung der Funktionen der dreifachen Kochzone

- Die Dreikreiskochzonen bieten die Möglichkeit, die Kochfläche der Größe und der Form des Geschirrs anzupassen.
- Die Kochzone wird mit dem entsprechenden Bedienknopf ein- und ausgeschaltet.
- Der Zentralkreis wird durch das Drehen des Knopfes in die Position eingeschaltet, die mit dem Symbol des doppelten Ringes markiert ist. Wählen Sie dann die gewünschte Leistung.

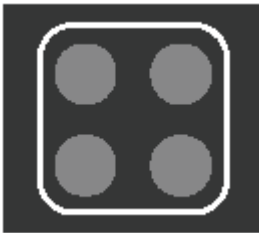


Dreikreiskochzone
Zweikreiskochzone

OVALE KOCHZONE

Hi-Light-Kochzonen

- Diese Kochzonen unterscheiden sich von den normalen durch eine außerordentlich schnelle Erwärmung, die das Kochen beschleunigt



Indikator der Restwärme

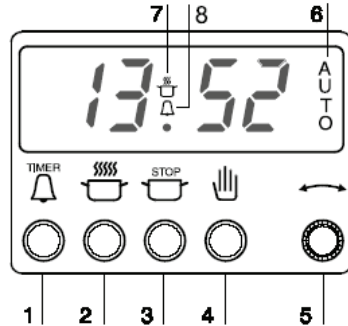
Alle Kochzonen sind mit einer Kontrollleuchte ausgestattet, die aufleuchtet, nachdem die Kochzone eine bestimmte Temperatur erreicht und sich erwärmt. Wenn sie wieder kalt wird, wird die Kontrollleuchte erlöschen. Der Indikator wird auch aufleuchten, wenn Sie auf eine der Kochzonen heißes Geschirr stellen

8. ELEKTRISCHER DIGITALER ZEITSCHALTER

Der elektrische digitale Zeitschalter sicher den Backofenbetrieb in zwei Betriebsarten:

- Halbautomatisch - sofortiges Einschalten des Backofens und die Einstellung der automatischen Abschaltung der Funktion

- Automatisch – vollautomatischer Betrieb des Backofens mit eingestelltem Start sowie Beendigung des Backofenbetriebs



- 1) Taste für die Alarmeinstellung
- 2) Taste für die Einstellung der Betriebszeit
- 3) Taste für die Beendigung der Betriebszeit
- 4) Taste für die Einstellung der manuellen Bedienung
- 5) Drehknopf - Symbol leuchtet für die Zeit von der Einstellung bis zur Beendigung der Funktio. Symbol blinkt im Laufe des Backofenbetriebs
- 6) Zeitschalter

Selbständige Bedienung des Zeitschalters

- Der Zeitschalter kann selbständig bedient werden Durch die Betätigung einer beliebigen Taste 1-4 (und das nachfolgende Loslassen) und das Drehen des Drehknopfes 5 können Sie innerhalb von 4 Sekunden die gewünschte Einstellung wählen. Falls innerhalb von 4 Sekunden die Einstellung nicht eingegeben wurde, wird die Funktion nicht aktiviert (Display kehrt zurück zur aktuellen Zeit).

Einstellen der aktuellen Zeit

- Nach dem Anschluss des Gerätes an das Stromnetz zeigt das Display die regelmäßig blinkenden Symbole AUTO und 0.00 an. Die aktuelle Zeit erreicht man mit der gleichzeitigen Betätigung der Tasten 1 und 2 (0.00 leuchtet, AUTO blinkt weiter). Die korrekte Zeit stellen Sie durch das Drehen des Drehknopfes 5 (AUTO erlischt). Die Uhr beginnt innerhalb von 5 Sekunden nach der letzten Einstellung zu laufen.

Einstellung des konventionelle (manuellen) Betriebs

- Um den Backofen auf die konventionelle Art benutzen zu können, darf das Symbol AUTO nicht leuchten, deshalb kontrollieren Sie immer den Zeitschalter: Falls das Symbol AUTO blinkt, betätigen Sie die Taste 4. Wenn das Symbol AUTO erlischt, ist der Backofen für den konventionellen (manuellen) Betrieb eingestellt!

Wichtig

- Durch die Betätigung einer bestimmten Taste können Sie jederzeit die Zeit kontrollieren oder die Funktion neu einstellen.
- Den Drehknopf kann man in beide Richtungen drehen.
- Falls Sie die eingestellte Funktion unterbrechen möchten, müssen Sie zuerst den Zeitschalter auf 0.00 zurückstellen und die Taste 4 betätigen, damit das Symbol AUTO erlischt.
- Beim Stromausfall muss die Uhr neu eingestellt werden!

Halbautomatischer Betrieb

- Bei dieser Betriebsart bestimmen Sie die Back-/Bratzeit (die Betriebsdauer).
- Die maximale Einstellung beträgt 23 Stunden und 59 Minuten!

Vorgehensweise

Beispiel für die einfachere Einstellmethode:

- Wir möchten die Betriebszeit auf 1 Stunde und 20 Minuten (1.20) einstellen!

Einstellung der Betriebszeit:

- Betätigen Sie die Taste 2 (Display zeigt 0.00 und Symbol 7 an) und drehen Sie den Knopf 5, bis 1.20 erscheint (wenn Sie mit dem Drehen beginnen, leuchtet das Symbol AUTO).
- Nachdem die Zeit eingestellt wurde und Sie aufgehört haben, mit dem Knopf zu drehen, erscheint nach 5 Sekunden wieder die aktuelle Zeit, doch die Symbole AUTO und 7 leuchten.

Backofen einschalten

Mit Hilfe der Backofenbedienknöpfe stellen sie den Temperaturmodus und die Betriebstemperatur ein.

Der Backofen wird sofort nach dem Einschalten in Betrieb genommen (Start Backen/Grillen), die Symbole AUTO und 7 leuchten während des Betriebs. Nach dem Ablauf der eingestellten Zeit – in unserem Fall 1 Stunde und 20 Minuten:

- Wird der Backofen automatisch abgeschaltet (Backen/Braten ist beendet)

- Es ertönt ein akustisches Signal, welches man mit dem Betätigen einer beliebigen Taste 1,2,3 oder 4 unterbrechen kann oder man kann es 2 Minuten lang ertönen lassen, dann wird es automatisch abgeschaltet
- Symbol 7 erlischt
- Symbol AUTO blinkt
- Schalten Sie den Backofen aus, betätigen Sie die Taste 4 und das Symbol AUTO erlischt! Wenn das Symbol AUTO erlischt, ist der Backofen für den manuellen Betrieb eingestellt!

Automatischer Betrieb

- Bei dieser Betriebsart bestimmen Sie die Dauer des Backofenbetriebs und die Abschaltzeit (Beendigung des Betriebs)
- Die maximale Einstellung beträgt 23 Stunden und 59 Minuten! Einstellen der Abschaltzeit = aktuelle Zeit + maximal 23 Stunden und 59 Minuten

Hinweis

- Der Backofen wird nicht automatisch arbeiten, solange Sie ihn mit den dafür festgelegten Tasten nicht einschalten!

Vorgehensweise für den automatischen Betrieb

Beispiel für die einfachere Einstellmethode: Stellen Sie die Betriebszeit auf 1 Stunde und 20 Minuten (1.20), und die Beendigung des Backofenbetriebes auf 13.52 ein!

- Überprüfen Sie, ob die Uhr aktuelle Zeit anzeigt.
- Stellen die Dauer der Betriebszeit ein: Betätigen Sie die Taste 2 (Display zeigt 0.00 und Symbol 7 an) und drehen Sie den Knopf 5, bis 1.20 erscheint (wenn

Sie mit dem Drehen beginnen, leuchtet das Symbol AUTO aus).

- Nachdem die Zeit eingestellt wurde und Sie aufgehört haben, mit dem Knopf zu drehen, erscheint nach 5 Sekunden wieder die aktuelle Zeit, doch die Symbole AUTO und 7 leuchten.

Stellen das Ende der Betriebszeit ein

- Betätigen Sie die Taste 3. Drehen Sie mit dem Knopf 5 zur Einstellung der gewünschten Zeit (das Display zeigt die nächste Zeit für das Ende des Backofenbetriebs = aktuelle Zeit + gleichzeitig eingestellte Zeit), bis auf dem Display 13.52 erscheint, das ist die Zeit, wann der Backofen ausgeschaltet werden soll.
- Nachdem die Zeit eingestellt wurde und Sie aufgehört haben, mit dem Knopf zu drehen, erscheint nach 5 Sekunden wieder die aktuelle Zeit, Symbol 8 leuchtet. Das Symbol 7 erlischt und erscheint wieder am Ende der eingestellten Zeit.

Backofen einschalten

Mit Hilfe der Backofenbedienknöpfe stellen sie den Temperaturmodus und die Betriebstemperatur ein.

Der Backofen wird in der eingestellten Zeit eingeschaltet (in unserem Fall 12.32) (Backen/Braten beginnt), ist 1 Stunde und 20 Minuten lang im Betrieb und wird um 13.52 abgeschaltet, das Symbol 7 leuchtet während des Betriebs.

Wenn der Backofen abgeschaltet wird

- Es ertönt ein akustisches Signal, welches man mit dem Betätigen einer beliebigen Taste 1,2,3 oder 4 unterbrechen kann oder man kann es 2 Minuten lang ertönen lassen, dann wird es automatisch abgeschaltet.
- Symbol 7 erlischt.
- Symbol AUTO blinkt.
- Schalten Sie den Backofen aus, betätigen Sie die Taste 4 und das Symbol AUTO erlischt! Wenn das Symbol AUTO erlischt, ist der Backofen für den manuellen Betrieb eingestellt!

Einstellen des Zeitschalter als selbständigen Alarm

- Den Zeitprogrammierer kann man unabhängig vom Backofenbetrieb als einen einfachen Alarm als Erinnerungsfunktion einstellen.

Vorgehensweise bei der Einstellung

- Betätigen Sie die Taste 1 (angezeigt wird 0.00 und Symbol 8) und verwenden Sie den Knopf 5, um die Zeit einzustellen, um die Sie erinnert werden möchten. Das maximale Intervall beträgt 23.59. Wenn das Abzählen beendet wird, werden Sie mit einem akustischen Signal erinnert, den Sie durch die Betätigung einer beliebigen Taste 1, 2, 3 oder 4 abschalten können, oder es wird nach 2 Minuten automatisch beendet.

Gedämpfte Displaybeleuchtung

- Zwischen 22.00 Uhr und 5.59 Uhr wird die Displaybeleuchtung automatisch gedämpft, solange sich in dieser Zeit der Zeitschalter nicht im Betrieb befindet.

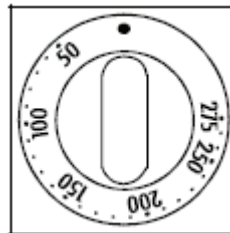
9. BACKOFEN

Hinweis

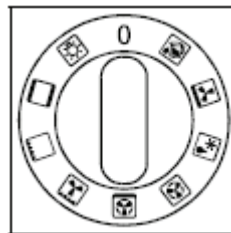
- Auf den Boden des Backofens legen Sie weder Aluminiumfolie noch sonstiges Geschirr. Die emaillierte Backofenoberfläche könnte durch die hohe Temperatur vernichtet werden.
- Die aus dem Backblech abtropfenden Obstsaft können auf dem Email schwer zu beseitigende Flecken verursachen.

Bedienung

Der Backofen wird mit Hilfe des Bedienknopfs und des Temperatureinstellknopfs bedient



Temperatureinstellknopf



Bedienknopf mit den Backofenfunktionen

Backofenfunktionen

Der Backofen hat die folgenden Funktionen:



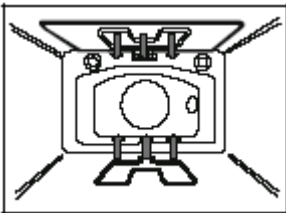
Backofenbeleuchtung

- Bei der Wahl eines beliebigen Programms wird die Innenbeleuchtung eingeschaltet. Die Beleuchtung kann man auch unabhängig von Backofenbetrieb einschalten, was Ihnen z.B. die Reinigung des Backofens erleichtert.



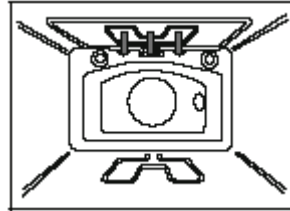
Statisches Backen/Braten

- Die obere und untere Heizspirale arbeiten gleichzeitig. Diese Art ermöglicht das traditionelle Backen/Braten, sehr geeignet für Fleischbraten, ideal für Kekse, gebackene Äpfel und knusprige Gerichte.
- Sie können sehr gute Ergebnisse beim Braten auf dem Gitter, bei einer Thermostateinstellung zwischen 60 und MAX °C, erreichen.



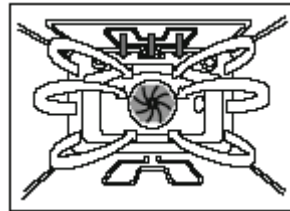
Grill

- Traditionelles Grillen, den Thermostat stellen Sie auf den Wert von 200 °C ein.



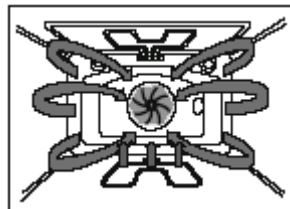
Ventilator und Grill

- Die mit der oberen Heizspirale erwärmte Luft wird mit dem Ventilator verteilt. Dieses Programm kann die Funktion des drehbaren Grills ersetzen. Gute Ergebnisse können Sie auch für größere Mengen von Geflügelfleisch, Bratwürste erzielen. Den Thermostat stellen Sie auf 200 °C ein



Unterer Heizkörper und Ventilator

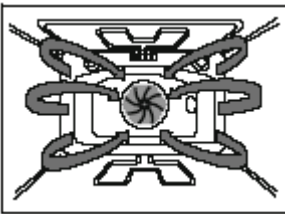
- Die vom unteren Heizkörper erwärmte Luft wird mit Hilfe des Ventilators verteilt; die Thermostateinstellung beträgt 60 bis MAX °C.





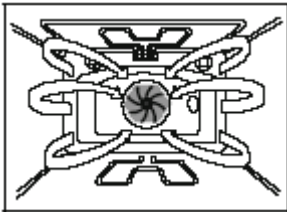
Heißluftfunktion

- Der ringförmige Heizkörper und der hintere Ventilator arbeiten gleichzeitig. Die Thermostateinstellung beträgt 60 bis MAX °C und die Luft wird gleichmäßig im Innenraum des Backofens gleichmäßig verteilt.
- Diese Methode ist ideal für die Zubereitung von einigen Speisesorten (Fleisch, Fisch usw.) gleichzeitig, ohne dabei Geruch und Geschmack zu übertragen, ideal für feine Mehlspeisen.



Auftauen

- Die zimmertemperaturwarme Luft wird in den Innenraum des Backofens für das schnellere Auftauen der Speise hinein getrieben.
- Der Ventilator arbeitet, aber der Backofen heizt nicht (Thermostat schaltet nicht ein).



Unterer Heizkörper

- Diese Back-/Bratmethode nutzt den unteren Heizkörper zur langsamen Speisezubereitung. Man kann sie auch zur Erwärmung der Speisen anwenden.

Funktion Aqua clean

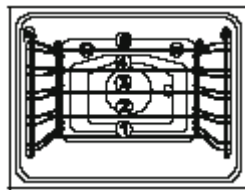
- Die Details zur Funktion Aqua Clean finden Sie im Kapitel Reinigung und Wartung.

Möglichkeiten der Höheneinstellung

- Die Backbleche sowie das Zubehör (Gitter, Fettauffangblech, Backblech usw.) können in den Backofen in 5 verschiedenen Höhen eingeschoben werden.
- Die richtige Höhe ist in den folgenden Tabellen aufgeführt.

Seitliche Gitter

- Es ist erforderlich, dass die Backbleche und das Gitter immer in die seitlichen Gitter eingeschoben werden.



10. BACKOFENZUBEHÖR

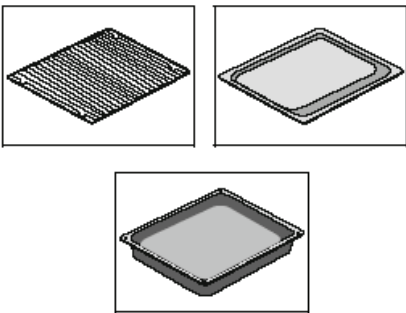
(vom Modell abhängig)

Gitter

- Ein Halter für das Anbringen der Backbleche und Bratpfannen, oder für die Lebensmittel, wenn die Grillfunktion verwendet wird.

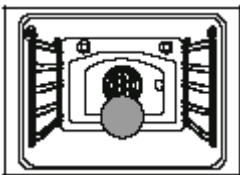
Fettauffangblech

- (tiefes Backblech) – für hohe Kuchenarten, zum Braten oder Auffangen des abtropfenden Fettes (Öl).



Fettfilter

- Den Fettfilter setzen Sie auf die Hinterwand des Backofens ein, er dient dem Schutz des Ventilators, der Heizkörper und des Backofens an sich vor eventuellen Fettflecken. Beim Backen oder Grillen setzen Sie den Filter immer ein, für das Kuchen- oder Gebäckbacken entfernen Sie ihn. Der Fettfilter kann ein schlechtes Ergebnis beim Backen einiger Gebäcksorten verursachen.



11. BACKEN

- Die beste Funktion für das Kuchenbacken ist das statische Backen (Ober- sowie Unterhitze) oder die Heißluftfunktion.

Hinweis

- Der Fettfilter muss jedes Mal entfernt werden! Beim Kuchenbacken verfahren Sie entsprechend den Ratschlägen hinsichtlich der empfohlenen Temperatur und Backzeit, Höheneinstellung des Gitters. Verlassen Sie sich nicht auf Ihre vorherigen Erfahrungen, da die in den Tabellen aufgeführten Informationen speziell für diesen Backofentyp getestet wurden.
- Fall Sie in der Tabelle die genaue Gebäcksorte nicht finden, verwenden Sie die Informationen, die für eine ähnliche Gebäcksorte aufgeführt sind.

Backen mit der statischen Backfunktion

- Benutzen Sie nur eine Art der Gitterplatzierung
- Diese Backfunktion ist insbesondere zum Backen von trockenem Teig, Brot und Keksen geeignet. Benutzen Sie ein dunkles Backblech. Helle Backbleche strahlen die Wärme zurück und der Teig wird nicht richtig durchbacken.
- Die Backbleche legen Sie immer auf das Gitter. Das Gitter nehmen Sie nur heraus, wenn sie auf einem niedrigen Blech zum Gebäckbacken backen.

- Das Vorheizen des Backofens verkürzt die Backzeit. Geben Sie den Teig nicht in den Backofen, solange die gewünschte Temperatur nicht erreicht ist und die rote Kontrollleuchte zum ersten Mal erlischt.

Backen mit der Heißluftfunktion

- Diese Funktion eignet sich zum Backen von dünnflüssigen Teigen und Obstkuchen,
- Sie können hellere Backbleche verwenden.
- Die Temperatur ist meistens niedriger als beim statischen Backen (siehe Temperaturtabelle)
- Die dünnflüssigen Teige (z.B. Obstkuchen) können auf maximal zwei Schienen gleichzeitig gebacken werden, und zwar wegen der Feuchtigkeit.
- Andere Kuchen- und Gebäcksorten können gleichzeitig gebacken werden, solange die empfohlene Temperatur gleich ist.
- Die Backzeit kann sich für verschiedene Backsorten unterscheiden, so dass es vorkommen kann, dass Sie ein Backblech früher als das andere herausnehmen müssen.
- Gebäckstücke wie Muffins sollten etwa die gleiche Größe und Dicke haben. Ungleich große Stücke werden ungleichmäßig gebacken.
- Falls Sie mehrere Kuchen gleichzeitig backen, kann sich übermäßig Dampf entwickeln, der auf der Backofentür kondensieren wird.

Tipps zum Backen

Ist der Kuchen fertig gebacken?

- Stechen Sie den Kuchen in der stärksten Stelle mit einem Holzstäbchen durch. Wenn der Teig nicht am Holzstäbchen haften bleibt, ist der Kuchen gebacken. Sie können den Backofen ausschalten und die Restwärme ausnutzen.

Der Kuchen ist eingefallen

- Kontrollieren Sie das Rezept. Nächstes Mal verwenden Sie weniger Flüssigkeit. Halten Sie die die Zeit für das Teigrühren ein, insbesondere wenn Sie elektrische Rührgeräte verwenden.

Teig ist unten zu hell

- Nächstes Mal benutzen Sie zum Backen ein dunkles Blech, oder geben Sie den Kuchen um eine Schiene weiter nach unter, bzw. kurz vor Backende schalten Sie die Unterhitze zu.

Quarkkuchen ist nicht durchbacken

- Beim nächsten Mal verringern Sie die Backtemperatur und verlängern Sie die Backzeit.

Statisches Backen (obere und untere Heizspirale)

Speise	Temperatur °C	Minuten
Kuchen, Gebäck		
Teegebäck	160	50 - 60
Biskuitteig	160	30 - 50
Eingebackene Leberpastete	200	15
Blätterteiggebäck	250	15
Obstkuchen	200 - 220	30
Eischneegebäck	100	60
Osterkuchen	160 - 180	45

Heißluftbacken

Speise	Temperatur °C	Minuten
Kuchen, Gebäck		
Obstkuchen	180 - 200	40 - 50
Toastbrot-Kuchen	160 - 180	35 - 45
Biskuitkuchen	200 - 220	40 - 45
Biskuitkuchen	200 - 230	25 - 35
Johannisbeerkuchen	230 - 250	30 - 40
Buchteln	170 - 180	40 - 60
Apfelstrudel	160	25 - 35
Apfelplinsen	180 - 200	18 - 25
Speise	Temperatur °C	Minuten
Pfefferkuchen	150 - 180	50 - 60
Überbackene Toasts	230 - 250	7
Brot	200 - 220	40

12. BRATEN UND GRILLEN

- Die besten Ergebnisse erreicht man mit der statischen Backfunktion oder Heißluftfunktion. Die effektivsten Temperaturen für jede Fleischsorte befinden sich in der Tabelle.

Hinweis

- Beim Braten oder Grillen benutzen Sie den Fettfilter!

Backblech - Tipps

- Benutzen Sie emaillierte Backbleche, wärmebeständige Glasschalen, Aluminiumgeschirr oder schweres Metallgeschirr.
- Edelstahlgeschirr wird für das Braten im Backofen nicht empfohlen, weil es die Wärme zurückstrahlt.
- Den Braten zudecken oder in eine Alufolie einwickeln. So bleibt seine Saftigkeit erhalten und der Backofen bleibt sauber.

- Wenn Sie das Backblech abgedeckt lassen, wird das Fleisch schneller gebraten. Große Fleischstücke braten Sie direkt auf dem Gitter, das Abtropfblech legen Sie darunter.

Korrosionsbildung im Backofen führen könnte.

Vorsicht beim Grillen

- Die Tabellen enthalten nur Orientierungswerte für die Temperaturen und Bratzeiten. Die Bratzeit hängt meistens von der Fleischsorte, dessen Größe und Qualität ab, deshalb müssen Sie mit einigen Abweichungen rechnen.
- Durch das Braten von großen Fleischstücken kann eine große Dampfmenge entstehen und das Beschlagen der Backofentür verursachen. Diese Erscheinung ist normal und beeinträchtigt das Funktionieren des Backofens nicht. Nach dem Braten reiben Sie die Tür trocken.
- Das Braten von rotem Fleisch, Geflügel und Fisch ist sinnvoll, wenn das Gewicht mehr als 1 kg beträgt.
- Geben Sie nur soviel Flüssigkeit dazu, damit Sie das Anbrennen des aus dem Fleisch abtropfenden Saftes vermeiden. Das Fleisch kontrollieren Sie während der gesamten Bratzeit und wenn nötig, gießen Sie etwas Wasser nach.
- Etwa in der Hälfte der Bratzeit wenden Sie das Fleisch, insbesondere wenn Sie ein hohes Blech verwenden.
- Wenn Sie direkt auf dem Gitter grillen, legen Sie es auf das Abtropfblech und schieben Sie sie zusammen in die seitlichen Schienen des Backofens.
- Das Fleisch lassen Sie nie im Backofen abkühlen, weil die entstehende Feuchtigkeit zur

Statisches Braten (obere und untere Heizspirale)

Speise	Temperatur °C	Minuten
Fisch	180 - 240	von Portionsgröße abhängig
Fleisch		
Rinderbraten	250	30 pro 1 kg
Kalbsbraten	200 - 220	30 pro 1 kg
Hüncchen	200 - 240	etwa 50
Ente oder Gans	220	von Portionsgröße abhängig
Hammelbraten	250	30 pro 1 kg
Schweinebraten	250	60 pro 1 kg

Heißluftbacken und -braten

Speise	Temperatur °C	Minuten	Gewicht kg
Lasagne	200 - 220	20 - 25	0,5
Teigwaren	200 - 220	25 - 30	0,5
Reis	200 - 230	20 - 25	0,5
Pizza	210 - 230	30 - 45	0,5
Fleisch			
Kalbsbraten	160 - 180	65 - 90	1 - 1,2
Schweinebraten	160 - 170	70 - 100	1 - 1,2
Rinderbraten	170 - 190	40 - 60	1 - 1,2
Rinderkeule gebraten	170 - 180	65 - 90	1 - 1,2
Rinderscheiben gebraten	180 - 190	40 - 45	1 - 1,5
Lammbraten	140 - 160	100 - 130	1,5
Hühnchen	180	70 - 90	1 - 1,2
Gebratene Ente	170 - 180	100 - 160	1,5 - 2
Gebratene Gans	160 - 180	120 - 160	3 - 3,5
Gebratene Pute	160 - 170	160 - 240	etwa 5
Gebratenes Kaninchen	160 - 170	80 - 100	etwa 2
Hasenbraten	170 - 180	30 - 50	etwa 2
Fisch	160 - 180	von Portionsgröße abhängig	

Hinweis

- Das Grillen wird bei geschlossener Backofentür durchgeführt. Beim Grillen setzen Sie immer den Fettfilter ein!

13. OBST- UND GEMÜSEKONSERVIERUNG



Verwenden Sie die Unterhitzefunktion sowie den Ventilator

- Das Konservierungsgut und die Gläser entsprechend der üblichen Vorgehensweise vorbereiten. Benutzen Sie die traditionellen Einweckgläser mit Glasdeckel und Gummidichtung. Verwenden Sie keine Schraubendeckel oder dünne Deckel. Die Einweckgläser sollten die gleiche Größe haben, die gleiche Konservierungsgutsorte beinhalten und ordentlich verschlossen sein. Im Backofen können Sie maximal 6 Stück 1-Litergläser unterbringen (siehe Abbildung). Verwenden Sie nur frische Lebensmittel.
- In eine tiefe Bratpfanne gießen Sie etwa einen Liter Wasser, damit sich die erforderliche Feuchtigkeit bildet. Stellen Sie die Gläser in den Backofen so, dass sie die Wände nicht berühren. Wegen dem Schutz der Gummidichtung decken Sie die Gläser mit feuchtem Papier ab.
- Das Backblech mit den Gläsern in die zweite Schiene von unten einschieben. Die Temperatur auf ca. 180 °C einstellen. Das Vorheizen des Backofens ist nicht erforderlich.
- Die Gläser müssen Sie durchgehend beobachten. Wenn die Flüssigkeit in den Gläsern zu kochen beginnt, gehen Sie nach den Anweisungen in der Konservierungstabelle vor.

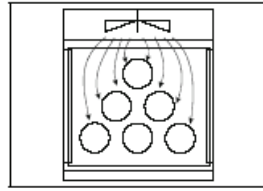


Tabelle Lebensmittelkonservierung

Obst- /Gemüsesorte	Menge	Zeit bis zum Aufkochen	Nach dem Aufkochen	Abkühlzeit
Erdbeeren	6x 1 Liter	ca. 30 min	abschalten	15 min
Steinfrüchte	6x 1 Liter	ca. 30 min	abschalten	30 min
Kompott	6x 1 Liter	ca. 40 min	abschalten	35 min
Gemüse				
eingelegtes Gemüse	6x 1 Liter	30-40 min	abschalten	30 min
Bohnen, Karotten	6x 1 Liter	30-40 min	Temperatur senken auf etwa 130 °C 60-90 min	30 min

Auftauen

- Das Auftauen der Lebensmittel kann man durch das Zuschalten der Luftzirkulation im Inneren des Backofens beschleunigen. Für diese Funktion stellen Sie den Backofen auf die Funktion Auftauen ein.



Hinweis

- Falls Sie zufällig den Temperatureinstellknopf berühren, leuchtet rotes Licht auf, aber kein Heizkörper wird aktiviert.
- Im Backofen können Sie tief gefrorene Cremetorten, anderes Gebäck und Kuchen, Brot, Brötchen sowie tief gefrorenes Obst auftauen.
- Aus hygienischen Gründen tauen Sie im Backofen kein Fleisch auf.
- Wenn möglich, wenden Sie während des Auftauens die Lebensmittel, um ein gleichmäßiges Auftauen zu sichern.

14. REINIGUNG UND WARTUNG

- Das Gerät nie mit einem Dampfreiniger reinigen! Vor der Reinigung das Gerät vom Stromnetz trennen und vollständig auskühlen lassen.“

Frontseite

- Für die Reinigung der Frontseite des Herdes benutzen Sie handelsübliche Reinigungsmittel und gehen Sie entsprechend den Herstelleranweisungen vor.
- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel oder Drahtschwämme. Sie könnten die Oberfläche mit Kratzern beschädigen.

Edelstahlfront

- Die Oberfläche reinigen Sie mit feinen Reinigungsmitteln und einem weichen Schwamm, der die Oberfläche nicht beschädigen kann. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel oder Lösemittel, Sie könnten die Oberfläche des Gerätes beschädigen.

Emaillierte Oberflächen und Kunststoffoberflächen

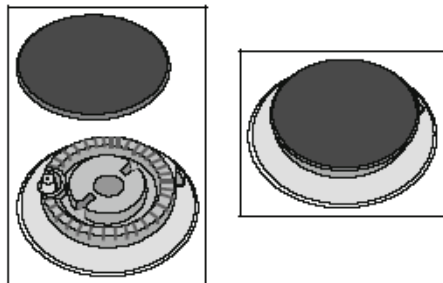
- Die Knöpfe und den Handgriff reinigen Sie mit einem weichen Tuch und einem flüssigen Reinigungsmittel, welches für die emaillierten Oberflächen bestimmt ist.

Kochfeld

- Das Gitter, die Oberfläche der Kochmulde und die Komponenten der Brenner sollten mit Warmwasser und einem milden Geschirrspülmittel gereinigt werden.
- Das Erhitzungselement und die Zündung sollten mit feiner Bürste

gereinigt werden. Zur Sicherung eines einwandfreien Betriebs müssen diese Elemente immer sauber sein.

- Reinigung der Brennerkrone und des Kronendeckels Die Brennerdüsen halten Sie immer sauber.
- Nach der kompletten Reinigung reiben Sie alle Komponenten trocken und setzen Sie sie auf ihre ursprüngliche Stelle wieder ein.
- Das nicht korrekte Aufsetzen der Komponenten kann Probleme bei der Anzündung der Brenner verursachen



Hinweis

- Die Kronendeckel sind mit schwarzem Email versehen. Eine farbliche Veränderung in Abhängigkeit von der Temperaturhöhe ist unvermeidbar, jedoch beeinträchtigt sie nicht die unktionsfähigkeit der Brenner.

Backofen

- Den Backofen kann man in üblicher Weise reinigen (mit Hilfe von Backofenreinigungsmitteln).

Die folgende Reinigungsmethode wird für die regelmäßige Backofenreinigung empfohlen (nach jedem Gebrauch):

- Drehen Sie den Knopf mit den aufgeführten Funktionen in die Position



Mit dem Temperatureinstellknopf die Temperatur auf ca. 50 °C einstellen. Gießen Sie 0,4 l Wasser in das Backblech und schieben Sie es auf die unterste Backofenschiene. Nach 30 Minuten sind die Essensreste auf der emaillierten Oberfläche aufgeweicht und können einfach mit einem feuchten Tuch weggewischt werden.

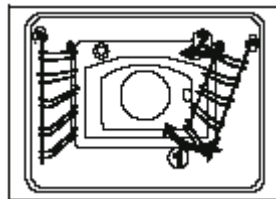
- Sie können auch eine andere Reinigungsmethode anwenden:
- Lassen Sie den Backofen vollständig auskühlen.
- Der Backofen sowie das Zubehör müssen nach jedem Gebrauch gereinigt werden, da sich sonst die Flecken in die Oberfläche einbrennen.
- Die mit Bratöl bespritzten Backofenwände reinigen Sie am besten mit warmem Wasser und einem Reinigungsmittel, solange der Backofen noch warm ist.
- Einen sehr verunreinigten Backofen reinigen Sie mit speziellen Reinigungsmitteln. Das Reinigungsmittel abspülen und sämtliche Rückstände vor dem nächsten Gebrauch entfernen.
- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, wie zum Beispiel Glanzmittel, p Korrosionsverzögerer oder andere Mittel, die Kratzer verursachen können.
- Gestrichene Oberflächen, Edelstahl, Zinkanstrich oder Aluminiumteile

dürfen nicht in Kontakt mit den Backofensprays gelangen, weil dies eine Beschädigung oder farbliche Veränderung verursachen kann. Gleiches gilt auch für den Thermostat (falls der Herd mit ihm ausgestattet ist) und nicht abgedeckte Heizspiralen auf der Backofendecke.

- Beim Kauf der Reinigungsmittel denken Sie an die Umwelt und beachten sie die Anweisungen des Herstellers.

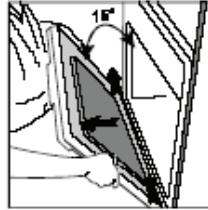
Entfernen der seitlichen Gitter

- Die seitlichen Gitter können zum Zweck einer effektiveren Backofenreinigung entfernt werden. Die seitlichen Gitter werden durch das Ausschwenken des unteren Teils nach innen und das Aushaken aus der Halterung entfernt.
- Den Innenraum des Backofens reinigen Sie mit handelsüblichen Reinigungsmitteln.
- Um die seitlichen Gitter wieder einzusetzen, haken Sie zuerst den oberen Teil ein und dann rasten Sie den unteren Teil ein.



Ausbauen der Backofentür

- Klappen Sie die Tür ganz auf und drehen Sie die demontierbaren Scharniere nach Außen (siehe Abb.)
- Dann machen Sie die Tür langsam zu und lassen Sie die Scharniere in die Nuten einspringen. In einem Winkel von etwa 15° heben Sie die Tür langsam an und ziehen Sie sie aus den Scharnieren (Abb. 2).
- Beim Einbau der Backofentür gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor. In einem Winkel von etwa 15° setzen Sie die Tür in die Scharniere ein, die Scharniere müssen sich dabei in ihrer ursprünglichen Position befinden (Abb. 3). Überprüfen Sie, ob die Scharniere in die für sie bestimmten Öffnungen eingerastet sind.
- Klappen Sie die Tür vollständig auf und befestigen Sie die Scharniere in der ursprünglichen Position.
- Dann schließen Sie vorsichtig die Tür und überprüfen Sie, ob sie fest geschlossen ist (Abb. 4). Falls Sie Probleme haben, die Tür zu schließen, überprüfen Sie, ob die Scharniere in den Öffnungen richtig eingesetzt sind.



Hinweis

- Achten Sie darauf, dass die Scharniere nicht auspringen, weil die Federn stark sind und eine Verletzung verursachen können.

Zubehör

- Zubehör wie z.B. Backblech, Bratgitter usw. werden mit heißem Wasser und einem handelsüblichen Reinigungsmittel gewaschen.

Spezialemail

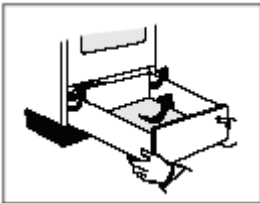
- Der Backofen, die Innenseite der Tür, das Back- und Abtropfblech sind mit einem Spezialemail mit glatter und beständiger Oberfläche angestrichen.
- Dieser Spezialanstrich erleichtert die Reinigung bei Zimmertemperatur.

Fettfilter

- Den Fettfilter reinigen Sie nach jedem Gebrauch mit Hilfe einer feinen Bürste im heißen Wasser mit Zusatz von Reinigungsmittel oder im Geschirrspüler. Bevor Sie den Filter in den Geschirrspüler geben, lösen Sie das Fett im heißen Wasser auf.

Stauraum

- Der Stauraum ist gegen das zufällige Öffnen geschützt, geöffnet wird es durch leichtes Anheben.
- Für den Ausbau der Schublade aus dem Herd diese bis zum Anschlag herausziehen, dann anheben und ganz ausziehen.
- In der Schublade aufbewahren Sie nie brennbare oder explosive Stoffe.
- Die Schublade ist mit seitlichen Rollen ausgestattet. Bei Einsetzen der Schublade setzen Sie die Rollen in die Schienen ein und schieben Sie sie nach innen.



15. STÖRUNGSSUCHE UND MÖGLICHE STÖRUNGSBESEITIGUNG

- Jeder Reparaturversuch durch eine unqualifizierte Person ist sehr gefährlich, weil es einen Stromschlag und kurzen Stromausfall verursachen kann. Um solche Verletzung vorzubeugen, muss alle Reparaturen ein qualifizierter Fachmann oder der ein Techniker im Rahmen des Kundendienstes durchführen. Vor jeder beliebigen Reparatur trennen Sie den Herd vom Stromnetz.

Hinweis

- Es gibt Störungen, welche der Benutzer beseitigen kann, sofern er nach den folgenden Anweisungen vorgeht.

Wichtig

- Sofern eine Störung durch die unsachgemäße Nutzung verursacht wurde, ist der Besuch des Servicetechnikers selbst in der Garantiezeit nicht kostenlos.
- Hier einige Ratschläge, wie man normale Störungen beheben kann:

Kontrollleuchte leuchtet nicht auf

- Sind alle wichtigen Schalter aktiviert?
- Ist die Hauptsicherung nicht verbrannt?
- Ist der Temperaturregler richtig eingestellt?

Sicherung brennt oft durch

- Holen Sie einen Servicetechniker oder Elektriker

Backofenbeleuchtung funktioniert nicht

- Wechsel der Glühbirne ist im Kapitel „Ersatzteilwechsel“ beschrieben

Backofen wird nicht heiß

- Ist die Sicherung nicht verbrannt?
- Ist der Temperaturregler richtig eingestellt?

Ergebnisse des Backens sind enttäuschend

- Haben Sie den Fettfilter entfernt?
- Sind Sie entsprechend den Anweisungen im Kapitel „Backen“ vorgegangen?

- Haben Sie die Anweisungen entsprechend der „Backtabellen“ eingehalten?

Brenner brennen ungleichmäßig

- Die Gaseinstellung sollte ein Gasfachmann überprüfen.

Flammen ändern sich plötzlich, die Brenner brauchen mehr Zeit zum Anzünden

- Setzen Sie die einzelnen Komponenten der Brenner ordentlich ein!

Flamme geht sofort nach dem Anzünden aus

- Halten Sie den Knopf der Zündung ein längere Zeit gedrückt
- Bevor Sie den Knopf loslassen, drücken Sie ihn ganz fest ein.

Die Topfträger veränderten im Bereich der Flammenwirkung die Farbe

- Das ist ein normales Ergebnis der Einwirkung der hohen Temperatur, reinigen Sie den Topfträger mit einem Metallreinigungsmittel.

Elektrische Zündung der Brenner funktioniert nicht, die Brennerdeckel sind verschmutzt

- Reinigen Sie vorsichtig den Spalt zwischen dem Zünderelement und dem Brenner.
- Reinigen Sie die Deckel mit einem Metallreiniger.

Ersatzteilwechsel

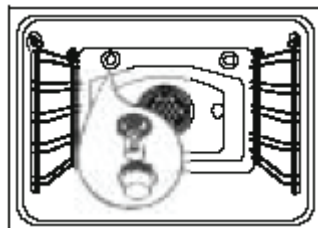
- Die Abdeckung der Glühbirne im Backofen steht unter Spannung. Stromschlaggefahr!
- Vor dem Wechsel der Glühbirne schalten Sie den Herd ab und trennen ihn von der Stromversorgung. Beachten Sie, dass die Glühbirne nur Verbrauchsmaterial ist, deshalb unterliegt sie nicht der Garantie.

Sonstiges Zubehör

- Gitter, Backblech usw. kann man beim Kundendienst bestellen. Beim Bestellen des Zubehörs bitte den Code und Typ oder Modell des Gerätes angeben.
- Die Knöpfe des Kochfeldes können durch Herausziehen ausgenommen und gegen andere getauscht werden, die man einfach einsetzt und eindrückt.

Glühbirne

- Die einzusetzende Glühbirne sollte den folgenden Spezifikationen entsprechen: E 14, 230 V, 25 W, 300 °C.
- Die gläserne Schutzabdeckung durch Drehen (gegen den Uhrzeigersinn) abnehmen und die Glühbirne auswechseln. Die Schutzabdeckung wieder aufschrauben.
- Beachten Sie, dass die Glühbirne nur Verbrauchsmaterial ist, deshalb unterliegt sie nicht der Garantie.



16. INSTALLATIONS- UND ANSCHLUSSANLEITUNG

- Sicherheitsanweisungen für die Techniker.
- Die Installation darf nur gemäß den folgenden Regeln vorgenommen werden. Es ist sehr wichtig, eine ausreichende Luftzirkulation zu sichern.

Sicherheitsmaßnahmen

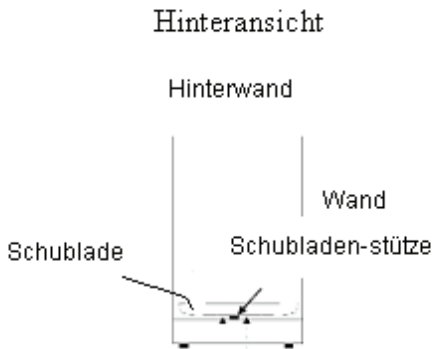
- Der Anschluss darf nur durch einen Fachmann, einen autorisierten Gaslieferanten durchgeführt werden.
- In dem Raum, wo das Gerät ausgestellt ist, muss ausreichende Luftzirkulation gesichert werden.
- Die Gaseinstellung ist auf dem Produktionsschild aufgeführt.
- Vor dem Geräteanschluss überprüfen Sie, ob die örtlichen Bedingungen den auf dem Produktionsschild angegebenen Bedingungen entsprechen (Gassorte, Gasdruck).
- Das Gerät darf nicht über einen Luftschacht oder Kamin angeschlossen werden. Das Gerät muss entsprechend den Anweisungen für die Aufstellung und den Anschluss aufgestellt werden. Besondere Aufmerksamkeit widmen Sie der benötigten Lüftung.
- Der Abstand zwischen dem Kochfeld und der Dunstabzugshaube muss mindestens so groß sein, wie in der Bedienungsanleitung der Dunstabzugshaube vorgegeben ist.
- Wenn Sie das Gerät zwischen die Küchenschränke aufstellen, beachten Sie die Sicherheitsabstände. Der Herd kann neben einem hohen Küchenschrank aufgestellt werden. Der horizontale Abstand zwischen dem

Herd und diesem Schrank muss mindestens 300 mm betragen. Auf der anderen Seite darf man dann einen Schrank aufstellen, der gleich hoch wie der Herd ist. Die Hängeschränke können in einer solchen Höhe installiert werden, in der sie das Kochen nicht behindern. Der minimale vertikale Abstand vom Gerät muss mindestens 650 mm betragen.

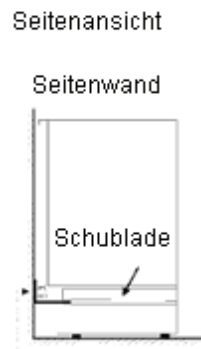
- Falls die Gaszufuhr den auf dem Produktionsschild aufgeführten Daten nicht genügt, wenden Sie sich an den technischen Kundendienst des Gaslieferanten. Ein qualifizierter Techniker wird die erforderlichen Maßnahmen durchführen, um das Gerät sicher anschließen zu können.
- Alle weiteren Maßnahmen oder Eingriffe, bei denen man Werkzeug verwenden muss, darf nur ein qualifizierter Techniker durchführen.
- Auf jeden Fall dürfen Sie nur solche Teile auswechseln, bei denen kein Werkzeug erforderlich ist.
- Platten, Kleber und Möbelverkleidung aus Kunststoff, die an das Gerät angrenzen, müssen temperaturbeständig sein ($>90^{\circ}\text{C}$), ansonsten können sie durch höhere Temperaturen beschädigt werden.
- Kabel, die hinter dem Herd geführt werden, müssen so angebracht werden, dass sie die Hinterwand des Backofens nicht berühren, und zwar wegen der hohen Betriebstemperaturen.

- Beseitigen Sie alle Verpackungsmaterialien (Folien, Styropor, Nagel usw.) aus der Reichweite der Kinder, da diese eine potentielle Gefahr darstellen. Kinder können die Kleinteile verschlucken oder durch die Folie ersticken.

Umkippstütze



Die Umkippstütze kann auf der linken oder rechten Seite der Stütze der Herdschublade angebracht werden



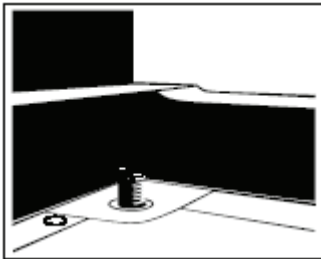
Verwenden Sie die mitgelieferten Schrauben für die Befestigung der Stütze an die Wand so, dass sie sich unter dem Grundgestell des Herdes befindet, und das Gerät so auf seinen Platz gebracht werden kann.

Einstellen der Gerätehöhe und Zusatzstütze

- Ihr Gerät ist mit einer Zusatzstütze ausgestattet. Die Höhe des Herdes mit Stütze beträgt 90 cm, ohne Stütze 85 cm. Die rechte sowie linke Seite der Stütze ist mit zwei Rollen ausgestattet, die das Verschieben ermöglichen. Im vorderen Teil sind auf beiden Seiten zwei Schrauben eingeschraubt, die für das Einstellen der Höhe des Herdes

und das Einpassen der oberen Kante an die Kante der Küchenmöbel verwendet werden. Die Stellfüße sind nach dem Herausziehen der Schublade zugänglich. Die Höhe des Gerätes können Sie durch das Drehen der Füße auf die eine oder andere Seite einstellen. Die Stellfüße kann man leichter drehen, wenn das Gerät angehoben und gestützt wird.

- Die Zusatzstütze kann entfernt werden, wenn Sie die vier Schrauben abschrauben, welche die Stütze am Unterteil des Herdes befestigen. In diesem Fall verlagern Sie die verstellbaren Schrauben von der Stütze auf die linke und rechte Seite des Grundgestells vorne. Stellen Sie den Herd so ein, wie oben beschrieben wurde.
- Bei einigen Herdtypen gibt es vier einstellbare Schrauben (zwei vorne und zwei hinten), die zum Einstellen der Gerätehöhe oder Ausrichten entsprechend dem Küchenmöbelniveau verwendet werden.



Produktionseinstellung

- Die Gasbrenner sind getestet und mit dem Symbol CE versehen.
- Die Spezifikation ist auf dem Typenschild des Gerätes aufgeführt, welches auf der Innenwand des Backofens angebracht und zugänglich ist, wenn die Backofentür aufgeklappt wird.
- Die Leistung sowie der Verbrauch der Brenne ist in der Tabelle aufgeführt. Die Einstellung auf eine andere Gassorte erfordert den Austausch der

Gasdüsen. Die Informationen befinden sich in der Tabelle.

- Falls die Dichtungen der Funktionsteile des Gerätes vernichtet oder beschädigt werden, müssen diese Teile überprüft und neu abgedichtet werden, und zwar entsprechend den Anweisungen im Kapitel Installationsanweisungen.
- Funktionsteile: feste Düsen der großen Flamme, einstellbare Düsen der kleinen Flamme

Gasanschluss

- Die Gaskochplatte ist mit einem Gasanschluss auf der rechten Seite, welcher ein Außengewinde mit einem Durchmesser von $\frac{1}{2}$ Zoll hat, und einer nichtmetallischen Flachdichtung auf der Seite des Gerätes ausgestattet.
- Einige Geräte sind mit einem Erdgasanschluss ausgestattet, der mit einem Dichtungsring und einer Mutter abgeschlossen ist.
- Der $\frac{1}{2}$ -Zoll-Anschluss muss während der Durchführung der Anschlussarbeiten festgehalten werden, um seine Verdrehung zu verhindern.
- Für die Abdichtung des Anschlusses benutzen Sie metallische oder nichtmetallische Dichtung. Die Flachdichtung ist nur für den einmaligen Gebrauch bestimmt.
- Für die ordnungsgemäße Anschlussausführung ziehen Sie die Schraubenmuttern richtig an.
- Die Deformierung der nichtmetallischen Dichtungen darf beim Anschließen nicht 25% überschreiten.

- Schließen Sie das Gerät an das Gaszuleitungsrohr mit Hilfe eines flexiblen Schlauches an. Der Schlauch sollte den unteren, hinteren oder oberen Teil des Gerätes nicht berühren.
- Schließen Sie das Gerät entsprechend den örtlichen Vorschriften des Gaslieferanten an.
- Wichtig! Nach der Installation überprüfen Sie alle Anschlussdichtungen!

- 9 Verbindungsstück für Propan-Butan
- 10 Flachdichtung
- 11 ½-Zoll Anschluss

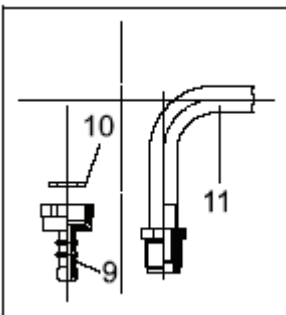
Wichtig

- Der Herd darf nur von einer qualifizierten Person in Übereinstimmung mit den gültigen Vorschriften installiert werden. Ein nicht ordnungsgemäß durchgeführte Anschluss kann eine Einschränkung der Garantie zu Folge haben.

Inbetriebnahme

- Das Gerät nehmen Sie entsprechend der Bedienungsanleitung in Betrieb.
- Zünden Sie alle Brenner an und kontrollieren Sie die Stabilität der Flammen bei starker und schwacher Leistung.
- Falls erforderlich, sichern Sie die erforderliche Luftzufuhr.
- Danach erklären Sie dem Benutzer die Bedienung sowie die Gerätefunktionen und lesen Sie mit Ihm die Bedienungsanleitung.

Propan-Butan-Anschluss



Spezifikationstabelle der Gasdüsen

		kleiner Brenner		mittlerer Brenner		Schnellbrenner	
		max.	min.	max.	min.	max.	min.
Erdgas	annähernde Wärmezufuhr (kW)	1,10	0,32	1,65	0,4	3	0,7
	Verbrauch (l/h)	100	29	160	37	284	64
	Düse Nr.	76	•	94	•	128	•
	Düse-Code	609302		609300		609301	
Propan-Butan	annähernde Wärmezufuhr (kW)	1,10	0,32	1,65	0,4	3	0,7
	Verbrauch (g/h)	71,7	21,8	118,3	27,6	215,0	48,7
	Düse Nr. (1/100 mm)	50	29/24	65	33/26	85	43/33
	Düse-Code	609253		609271		609272	

- Die eingebauten Regulierungsknöpfe sind für die Anwendung von Erdgas bestimmt. Falls eine andere Gassorte verwendet wird, ist es erforderlich, die Düsen auf den geforderten Durchfluss einzustellen.
- Die Düsen stellen Sie auf die minimale Wärmezufuhr, falls dieser Wert erreicht werden soll.
- Die Düsen für die minimale Zufuhr drehen Sie nie mehr als um 1,5 Umdrehungen.
- Nach der Umstellung der Gassorte kleben Sie anstelle des alten Geräteschildes einen neuen Schild mit der Gerätecharakteristik.
- Überprüfen Sie, ob sich die elektrischen Kabel, der Thermostat und die Wärmeelemente außerhalb des Brenners befinden.

Hinweis

- Diese Einstellung darf nur ein qualifizierter Fachmann vornehmen.

Umstellung auf eine andere Gassorte

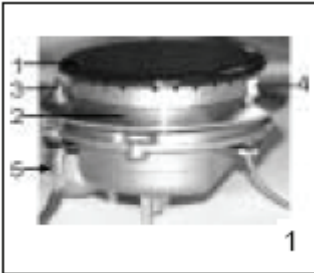
- Für die Umstellung muss man das Gerät von seinem
- ursprünglichen Aufstellplatz entfernen.
- Um die Umstellung verändern zu können, trennen Sie das Gerät von allen Zuleitungen.
- Tauschen Sie die Düsen gegen solche Düsen, die für die neue Gassorte geeignet sind.

Einstellen der Teile

- Die Teile für die Regulierung der Brenner sind zugänglich, wenn sie Bedienblende abnehmen.
- Entfernen Sie die Topfträger und die Brennerkronen samt den Deckeln.
- Entfernen Sie die Bedienknöpfe.

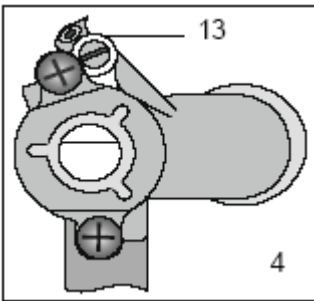
- Entfernen Sie die Befestigungsschrauben auf der Unterseite der Bedienblende und entfernen Sie die Bedienblende.

Brenner - Kochstelle



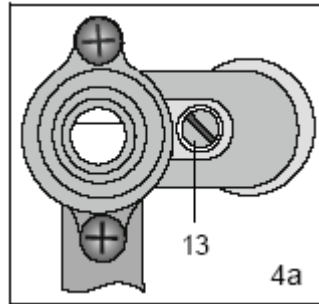
- 1) Deckel der Brennerkrone
- 2) Brennerkrone und Deckelstütze
- 3) Wärmesensor
- 4) Zünder
- 5) Düse

Gashahn mit Sicherung



- Einstellen der Schrauben auf die minimale Zufuhr

Gashahn ohne Sicherung



- Einstellen der Schrauben auf Mindestzufuhr

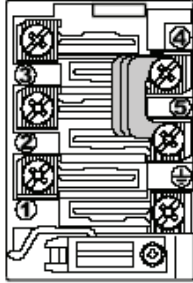
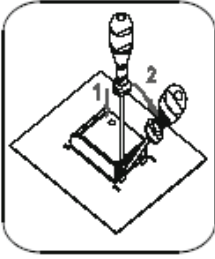
Teile, die für die Umstellung auf eine andere Gassorte erforderlich sind

Brenner - Kochstelle	Abbildung Nr.	Teilkode
annähernde Wärmezufuhr	1	5
minimale Wärmezufuhr	4, 4a	13

17. ELEKTROANSCHLUSS

Diese Einstellung darf nur ein qualifizierter Fachmann vornehmen.

- Der unsachgemäße Anschluss kann die Geräteteile beschädigen und zum Erlöschen der Garantie führen.
- Die Stromzuleitung des Benutzers (230 V) muss mit Hilfe einer Messeinrichtung überprüft werden.
- Entsprechend dem Zuleitungsanschluss sollten drei getrennte Schalter angebracht werden

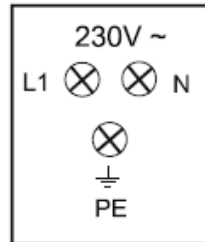
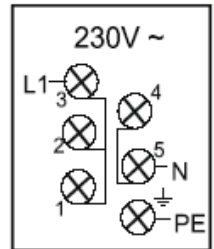
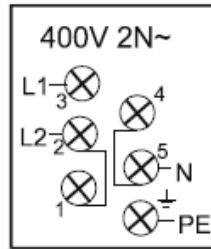


- Vor dem Anschluss des Gerätes
- überprüfen Sie, ob die Spannung mit der auf dem Produktionsschild angegebenen Spannung übereinstimmt. Das Zuleitungskabel sollte mindestens 1,5 m lang sein, damit das Gerät noch vor dem Aufstellen auf seinen Platz angeschlossen werden kann.
- Das Erdungskabel sollte so installiert werden, dass es das letzte ist, welches abgetrennt wird, falls die Sicherungsvorrichtung an der Hauptstromzuleitung ausfällt.

Vorgehensweise beim Anschluss

- Mit Hilfe eines Schraubenziehers öffnen Sie den Deckel des Konnektors auf der Hinterwand des Gerätes. Lockern Sie zwei Schrauben, die auf jeder Seite der Konnektorunterseite angebracht sind
- Das Hauptkabel muss über die Sicherungsvorrichtung geführt werden, welche das Kabel der Hauptleitung gegen das Abtrennen schützt.
- Schalten Sie das Gerät entsprechend einer der abgebildeten Möglichkeiten (siehe Abbildung). Im Fall von Spannungsdifferenzen muss man die Brücke verlegen!

- Befestigen Sie die Sicherungsvorrichtung vorsichtig und schließen Sie den Konnektordeckel.




Farbkennung

L1, L2, L3 = Außenkabel, schwarz, schwarz, braun

N = Neutral – blau

Achten Sie auf den richtigen N-Anschluss!

³E = Erdungskabel – grün/gelb

18. TECHNISCHE SPEZIFIKATION

Kombi-Standherd	BT2365TCSS
Abmessungen: Höhe/Breite/Tiefe (cm)	85 / 60 / 60
Gasbrenner	B = großer Brenner A = mittlerer Brenner H = kleiner Brenner
hinten links	1,65/A
vorne links	1,65/A
vorne rechts	3,0/B
hinten rechts	1,0/H
Backofen	
Temperatureinstellknopf / Einstellknopf für Backofenfunktionen	1/1
Backschienen - teleskopische Gitterführung in 3 Höhen (nur einige Modelle)	5
Oberhitze/Unterhitze (kW)	0,9 / 1,1
Infrarotheizkörper/ Infrarotheizkörper + Ventilator (kW)	2,0 / 2,2
Backofenbeleuchtung oben/seitlich (W)	25 / 25
Betriebsfunktionen	
Oberhitze/Unterhitze (kW)	2,0
Grill (kW)	2,0
Grill + Ventilator (kW)	2,0
Heißluft/Unterhitze (kW)	3,4
Heißluft (kW)	2,2
Auftauen (W)	50
Unterhitze + Ventilator (kW)	1,1
Unterhitze (kW)	1,1
Max. Temperatur	275 °C
Nennspannung	400 V 2N~, 50 Hz
Nennspannung	230 V, 50 Hz
Gesamtleistung (kW)	5,4
Gesamtleistung Backofen (kW)	3,4
Keramikkochfeld (kW)	-
Gesamtleistung Brenner (kW)	7,3
Absolute Gaszufuhr (g/h)	523
Die Gasspezifikation ist auf dem beigefügten Produktionsschild aufgeführt.	
Gasanschluss	Durchmesser – ½ Zoll

Typ - Modell	BT2385SS
Abmessungen: Höhe/Breite/Tiefe (cm)	90 – 92 /60/60 oder 90/85- 60/60
Kochzone (Ø cm/kW)	HL = HI-Light B = Schnellkochzone N = normale Kochzone
Hinten Links	145/1,2/HL
Vorne Links	210/120/2,2/HL
Vorne Rechts	145/1,2/HL
Hinten Rechts	180/1,8/HL
Backofen	
Temperaturregler/Schalter der Betriebsfunktionen	1/1
Führungsschienen (teleskopische ausziehbare Schienen in 3 Ebenen – nur einige Modelle)	5
Oberer/unterer Heizkörper (kW)	0,9/1,1
Der Infrarotheizkörper/ Infrarotheizkörper mit Ventilator (kW)	2,0/2,2
Backofenleuchte oben/seitlich (W)	25/-
Betriebsfunktionen	
Oberer/unterer Heizkörper (kW)	2,0
Infrarotheizkörper (kW)	2,0
Infrarotheizkörper mit Ventilator (kW)	2,0
Heißluft/unterer Heizkörper (kW)	3,4
Heißluft (kW)	2,2
Auftauen (W)	50
Unterer Heizkörper/Ventilator	1,1
Unterer Heizkörper (kW)	1,1
Max. Temperatur	275 °C
Elektrischer Anschluss	400 V 3N~, 50 Hz
Nennspannung der Heizkörper	230 V
Gesamtleistung (kW)	9,8
Gesamtleistung Backofen (kW)	3,4
Gesamtleistung Kochzonen (kW)	6,4

19. 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 Haushaltabfall 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 dieses Gerät erworben haben, um weitere Informationen über Behandlung, Verwertung und Wiederverwendung dieses Produkts zu erhalten.

20. BAUMATIC® 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:

- das Erzeugnis sich im Besitz des ursprünglichen Käufers befindet
- 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.

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

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