

## WICHTIGE WARNHINWEISE

**Lesen Sie vor dem Gebrauch des Gerätes alle Anweisungen aufmerksam durch. Diese Bedienungsanleitung gut aufbewahren.**



### **Hinweis:**

Dieses Symbol weist auf Ratschläge und wichtige Informationen für den Benutzer hin.

- Vor der ersten Inbetriebnahme des Ofens entfernen Sie bitte das darin enthaltene Papiermaterial, wie z.B. Schutzkartons, Beiblätter, Plastiktüten, usw.
- Das Gerät muss in einem Abstand von mindestens 20 cm von der Steckdose aufgestellt werden, an die es angeschlossen wird.
- Nachdem Sie das Gerät auf der Arbeitsfläche abgestellt haben, überprüfen Sie bitte, dass zwischen den Oberflächen des Gerätes und den Seitenwänden ein Freiraum von mindestens 10 cm und über dem Backofen ein Freiraum von mindestens 10 cm bleibt.
- Zur Beseitigung des Geruchs nach »Neu« und des Rauchs, der auf das Vorhandensein von Schutzmitteln zurückzuführen ist, die vor dem Transport auf die Heizelemente aufgetragen wurden, das Gerät vor der ersten Inbetriebnahme mindestens 15 Minuten lang mit Thermostat auf höchster Stufe leer laufen lassen. Den Raum während dieses Vorgangs gut lüften.
- Waschen Sie alle Zubehöerteile vor dem Gebrauch sorgfältig ab.



### **Achtung!**

Die Nichtbeachtung kann zu Verletzungen oder Beschädigungen am Gerät führen.

- Dieser Backofen wurde für die Zubereitung von Nahrungsmitteln konzipiert. Er darf für keine anderen Zwecke eingesetzt und in keiner Weise verändert bzw. umgerüstet werden.
- Nach Entfernen des Verpackungsmaterials die Backofentür auf Unversehrtheit überprüfen. Da die Backofentür aus Glas und folglich zerbrechlich ist, sollte sie ausgetauscht werden, falls sie sichtbare Beschädigungen, Risse oder Kratzer aufweist. Solange das Gerät noch heiß ist, sollten außerdem während des Gebrauchs, der Reinigungsarbeiten und bei Transport, das Zuschlagen und starkes Anstoßen der Backofentür sowie der Kontakt mit kalten Flüssigkeiten vermieden werden.
- Stellen Sie das Gerät auf einer mindestens 85 cm hohen waagrecht Fläche und außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten

Kenntnissen hinsichtlich seiner Handhabung bzw. einer Beeinträchtigung der Sinnesorgane verwendet werden, unter der Voraussetzung, sie werden überwacht und im sicheren Gebrauch des Gerätes geschult, und sind sich der damit verbundenen Gefahren bewusst. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung durch den Anwender darf nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind mindestens 8 Jahre alt und werden überwacht.

**Gerät und Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren aufbewahren.**

- Das Gerät nicht verstellen, während es in Betrieb ist.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn:
  - Sein Netzkabel beschädigt ist
  - Das Gerät heruntergefallen ist oder sichtbare Schäden bzw. Betriebsstörungen aufweist. In diesem Fall ist das Gerät zur nächsten Kundendienststelle zu bringen, um jedes Risiko auszuschließen.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen auf.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Wärmequelle.
- Niemals Papier, Karton oder Plastik in den Backofen legen und nichts darauf ablegen (Utensilien, Roste oder andere Gegenstände).
- Stecken Sie nichts in die Gebläsedüsen. Diese niemals verstopfen.
- Dieser Backofen ist nicht zum Einbau geeignet.
- Wenn die Backofentür geöffnet ist, bitte Folgendes beachten:
  - nicht mit schweren Gegenständen auf die Backofentür drücken oder den Griff zu weit nach unten ziehen.
  - Niemals auf der geöffneten Türfläche schwere Pfannen oder Bleche, die gerade aus dem Ofen kommen, abstellen.
- Dieses Gerät wurde ausschließlich für den Hausgebrauch konzipiert. Jeder professionelle, unsachgemäße oder nicht mit den Gebrauchsanweisungen übereinstimmende Gebrauch befreit den Hersteller von jeglicher Haftung und den Garantieleistungen.

- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt. Der Gebrauch ist nicht vorgesehen in: Küchenbereichen für das Personal von Geschäften, Büros und an anderen Arbeitsplätzen, landwirtschaftlichen touristischen Einrichtungen, Hotels, Motels, sowie sonstigen Unterkünften und Zimmervermietungen.
- Trennen Sie das Gerät bei Nichtgebrauch und auf jeden Fall vor der Reinigung stets vom Stromnetz.
- Das Gerät darf weder mit einem externen Timer noch mit einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden.
- Das Gerät muss mit zur Wand gerichteter Rückseite aufgestellt und betrieben werden.
- Vor der Reinigung den Hauptschalter auf '0' drehen, um das Gerät auszuschalten, und den Stecker aus der Steckdose ziehen.



#### **Verbrennungsgefahr!**

Die Nichtbeachtung kann Ursache von Verbrühungen oder Verbrennungen sein.

- Die Backofentür und die zugänglichen Außenflächen können bei Betrieb des Gerätes sehr hohe Temperaturen erreichen. Verwenden Sie stets die Drehknöpfe und Tasten, und fassen Sie das Gerät stets an den Griffen an. Berühren Sie niemals die Metall- oder Glasteile des Backofens. Verwenden Sie gegebenenfalls Handschuhe.
- Dieses Elektrogerät funktioniert bei hohen Temperaturen, die Verbrennungen verursachen können.
- Niemals entflammbare Produkte in der Nähe des Backofens oder unter dem Möbel, auf dem er aufgestellt ist, aufbewahren.

- Betreiben Sie das Gerät niemals unter Hängeschränken, Regalen oder in der Nähe von entflammaren Materialien, wie Vorhängen, Jalousien, usw.
- Sollte es vorkommen, dass die Nahrungsmittel oder andere Teile des Backofens Feuer fangen, so versuchen Sie auf keinen Fall, die Flammen mit Wasser zu ersticken. Die Backofentür geschlossen halten, Stecker ziehen und die Flammen mit einem feuchten Tuch ersticken.



#### **Gefahr!**

Die Nichtbeachtung kann zu Verletzungen durch Stromschlag mit Lebensgefahr führen.

- Vor dem Einstecken des Steckers in die Steckdose überprüfen Sie bitte, dass:
  - Die Netzspannung dem auf dem Typenschild angegebenen Wert entspricht.
  - Die Steckdose über eine Mindestleistung von mindestens 16A verfügt und mit einem Erdleiter ausgerüstet ist. Die Herstellerfirma übernimmt keine Haftung, falls diese Unfallverhütungsvorschrift nicht beachtet wird.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht herunter baumeln, und vermeiden Sie, dass es mit den heißen Teilen des Backofens in Berührung kommt. Niemals das Gerät durch Ziehen des Netzkabels vom Stromnetz trennen.
- Bei Verwendung eines Verlängerungskabels ist unbedingt zu überprüfen, dass es unversehrt und mit einem Stecker ausgerüstet ist, der über eine Erdung und ein Leitkabel verfügt; dieses muss mindestens den gleichen Querschnitt wie das mit dem Gerät gelieferte Netzkabel haben.
- Um jedes Risiko von Stromschlägen zu vermeiden, das Netzkabel, dessen Stecker oder das ganze Gerät nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.
- Bei Beschädigung des Netzkabels ist dieses durch den Hersteller oder dessen autorisierten Kundendienst oder auf jeden Fall durch eine ähnlich qualifizierte Fachkraft zu ersetzen, um jedes Risiko auszuschließen.
- Zur eigenen Sicherheit niemals selbst versuchen, das Gerät auseinander zu bauen; wenden Sie sich stets an eine autorisierte Kundendienststelle.

#### **TECHNISCHE DATEN**

Spannung: 220-240 V ~ 50/60Hz

Leistungsaufnahme: 1800 W

Außenabmessungen (BxHxT): 535x405x355

Gewicht: ca. 10kg

**CE** Das Gerät entspricht folgenden EG-Richtlinien:

- Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EG und nachfolgende Änderungen.
- EMV-Richtlinie 2004/108/EG und nachfolgende Änderungen.
- Die mit Nahrungsmitteln in Berührung kommenden Materialien und Gegenstände stimmen mit den Vorschriften der Europäischen Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 überein.

## ENTSORGUNG DES GERÄTES

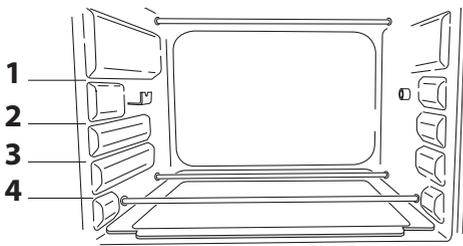


Im Sinne der europäischen Richtlinie 2002/96/EC darf das Gerät nicht über den Hausmüll entsorgt werden, sondern muss an einer offiziellen Sammelstelle abgegeben werden.

## GERÄTEBESCHREIBUNG

- A Thermostatknopf
- B Funktionswahlknopf
- C Timerknopf
- D Kontrolllampe
- E Glastür
- F Grillrost
- G Grillrost (nur bei einigen Modellen)
- H Fettpfanne
- I Griff zum Herausziehen des Grillrostes (nur bei einigen Modellen)
- L Grillspieß
- M Griff zum Herausziehen des Grillspießes
- N Krümelschale
- O Unterhitze
- P Oberhitze
- Q Aufnahme für Grillspieß
- R Grillspießablage

## EINSCHUBHÖHEN



## TIMERKNOPF (C)

Der Timerknopf (C) kann höchstens auf 120 Minuten eingestellt werden. Der Backofen schaltet sich nicht ein, wenn die Garzeit

nicht eingestellt ist und wenn der Timerknopf auf "0" steht. Um die Garzeit einzustellen, den Timerknopf bis auf die gewünschte Zeit nach rechts drehen.

Die Kontrolllampe (D) schaltet sich erst dann ein, wenn die Garzeit eingestellt ist. Nach Ablauf der eingestellten Zeit kehrt der Timerknopf auf "0" zurück, es ertönt ein akustisches Signal und der Backofen schaltet sich automatisch ab.

Die eingestellte Zeit kann während des Garvorgangs geändert werden, indem der Timerknopf einfach auf die gewünschte Zeit gedreht wird.

Um das Gerät ohne Timer und somit ohne voreingestellte Garzeit zu benutzen, den Timerknopf auf ON drehen. In diesem Fall bleibt der Backofen in Betrieb, bis der Timerknopf wieder auf "0" gestellt wird.

Die Garzeiten hängen von der Beschaffenheit der Produkte, der Temperatur der Lebensmittel und vom persönlichen Geschmack ab.

## THERMOSTATKNOPF (A)

Den Thermostatknopf (A) nach rechts auf die gewünschte Temperatur drehen. Die Temperatur kann bis auf 230°C eingestellt werden.

## FUNKTIONSWAHLKNOPF (B)

Mit diesem Drehknopf können die verfügbaren Funktionen für Ihre Zubereitungen gewählt werden. Bei den Garvorgängen mit Umluft, Ober- und Unterhitze sowie Grill sollte der Backofen stets 5 Minuten lang auf die gewünschten Temperatur vorgeheizt werden, um beste Garergebnisse zu erzielen.

Verfügbar sind folgende Funktionen:

### AUFTAUEN (nur bei einigen Modellen)

Für ein einwandfreies Auftauen in kurzer Zeit folgendermaßen vorgehen:

- Die Fettpfanne (H) auf Einschubhöhe 4 und den Grillrost (F) auf Einschubhöhe 3 in den Backofen schieben und das aufzutauende Gargut darauf ablegen.
- Den Funktionswahlknopf (B) auf Position  drehen.
- Den Thermostatknopf (A) auf Position "•" drehen.
- Den Timerknopf (C) auf ON oder auf die gewünschte Zeit drehen, dann die Backofentür schließen.
- Zum Garen von Tiefkühlprodukten richten Sie sich bitte immer nach den auf der Produktpackung empfohlenen Zeiten.

### WARMHALTEN VON SPEISEN

- Die Fettpfanne (H) auf Einschubhöhe 3 in den Backofen schieben und das Gargut darauf ablegen.
- Den Funktionswahlknopf (B) auf Position  drehen.

- Den Thermostatknopf (A) auf Position  drehen.
- Den Timerknopf (C) auf ON oder auf die gewünschte Zeit drehen, dann die Backofentür schließen.  
Die Speisen sollten nicht zu lange im Backofen warm gehalten werden, da sie sonst zu stark austrocknen könnten.
- Den dafür vorgesehenen Griff (I) (falls vorgesehen) verwenden, um den Grillrost oder die Fettpfanne aus dem Backofen zu ziehen, wenn er noch heiß ist.

## SANFTES GAREN

Diese Funktion eignet sich für feine Backwaren und glasierte Torten. Ausgezeichnete Resultate werden auch beim Fertigagaren von Speisen an der Unterseite oder bei Garvorgängen erzielt, die vor allem Unterhitze erfordern.

- Die Fettpfanne (H) auf Einschubhöhe 3 in den Backofen schieben und das Gargut darauf ablegen.
- Den Funktionswahlknopf (B) auf Position  drehen.
- Durch Drehen des Thermostatknopfs (A) die gewünschte Temperatur wählen (100°C - 160°C).
- Den Timerknopf (C) auf ON oder auf die gewünschte Zeit drehen, dann die Backofentür schließen.
- Den dafür vorgesehenen Griff (I) (falls vorgesehen) verwenden, um den Grillrost oder die Fettpfanne aus dem Backofen zu ziehen, wenn er noch heiß ist.

## GAREN MIT OBER- UND UNTERHITZE

Diese Funktion ist ideal für alle Arten von Fisch, gefülltes Gemüse, für süße Backwaren auf Eischneebasis und für Kuchen mit sehr langer Backzeit (über 60 Min.).

Wie folgt vorgehen:

- Den Grillrost (F) oder die Fettpfanne (H) auf der gewünschten Einschubhöhe in den Backofen schieben.
- Den Funktionswahlknopf (B) auf Position  drehen.
- Durch Drehen des Thermostatknopfs (A) die gewünschte Temperatur wählen.
- Den Timerknopf (C) auf ON oder auf die gewünschte Zeit drehen, dann die Backofentür schließen.
- Nachdem der Backofen 5 Minuten vorgeheizt wurde, das Gargut einschieben.
- Den dafür vorgesehenen Griff (I) (falls vorgesehen) verwenden, um den Grillrost oder die Fettpfanne aus dem Backofen zu ziehen, wenn er noch heiß ist.

## GAREN MIT UMLUFT (nur bei einigen Modellen)

Diese Funktion ist ideal für die Zubereitung von Fleisch, Pizza und Brot.

- Die Fettpfanne (H) auf der gewünschten Einschubhöhe in den Backofen schieben und das Gargut darauf ablegen.

- Den Funktionswahlknopf (B) auf Position  drehen.
- Durch Drehen des Thermostatknopfs (A) die gewünschte Temperatur wählen.
- Den Timerknopf (C) auf ON oder auf die gewünschte Zeit drehen, dann die Backofentür schließen.
- Den dafür vorgesehenen Griff (I) (falls vorgesehen) verwenden, um den Grillrost oder die Fettpfanne aus dem Backofen zu ziehen, wenn er noch heiß ist.

## GRILL

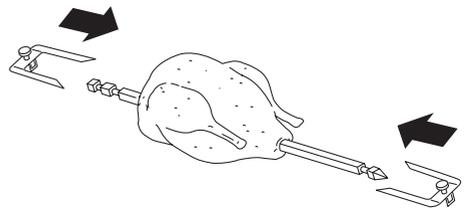
Diese Funktion ist ideal für die Zubereitung von Sandwichtoasts, Fisch, Steaks und Gemüse.

- Das Grillgut direkt auf den Grillrost (F) legen und den Grillrost in die Fettpfanne (H) stellen, dann auf Einschubhöhe 1 in den Backofen schieben.
- Den Funktionswahlknopf (B) auf Position  drehen.
- Den Thermostatknopf (A) auf Position  230 drehen.
- Den Timerknopf (C) auf ON oder auf die gewünschte Zeit drehen, dann die Backofentür schließen.
- Nach halber Garzeit wenden.
- Den dafür vorgesehenen Griff (I) (falls vorgesehen) verwenden, um den Grillrost oder die Fettpfanne aus dem Backofen zu ziehen, wenn er noch heiß ist.

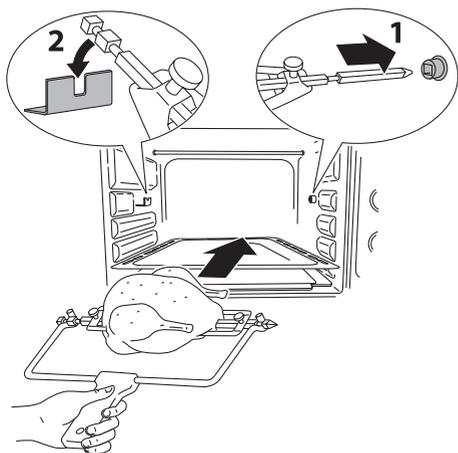
## GRILLEN MIT DREHSPIEß

Diese Funktion ist ideal für die Zubereitung von Hähnchen am Spieß, Geflügel aller Art, Schweine- und Kalbsspießbraten.

- Das Grillgut auf den Drehspieß (L) stecken und mit den dafür vorgesehenen Halteklammern blockieren (für ein optimales Ergebnis das Fleisch mit Faden festbinden).



- Die Fettpfanne (H) auf Einschubhöhe 4 in den Backofen schieben, den Drehspieß (L) in seine Aufnahme (Q) stecken und auf seine Ablage (R) legen.



- Den Funktionswahlknopf (B) auf Position drehen.
- Den Thermostatknopf (A) auf Position **230** drehen.
- Den Timerknopf (C) auf ON oder auf die gewünschte Zeit drehen, dann die Backofentür schließen.
- Nach Ablauf der Garzeit und nachdem geprüft wurde, dass das Grillgut richtig gegart ist, kann der Drehspieß (L) am Griff zum Herausziehen des Grillspießes (M) herausgezogen werden.

### **INNENBELEUCHTUNG (nur bei einigen Modellen)**

Den Funktionswahlschalter (B) auf die Position zum Einschalten der Innenbeleuchtung drehen.

### **REINIGUNG**

Häufiges Säubern verhindert die Bildung von Rauch und unangenehmen Gerüchen während des Garvorgangs. Vor jeglichem Reinigungsvorgang immer den Stecker aus der Steckdose ziehen.

Niemals das Gerät in Wasser eintauchen; nicht unter fließendem Wasser abspülen. Grillrost (F), Fettpfanne (H) und Krümelschale (N) werden wie normales Geschirr von Hand oder im Geschirrspüler gereinigt.

Für die Reinigung der Außenseite des Ofens stets einen feuchten Schwamm verwenden.

Vermeiden Sie die Verwendung von Scheuermitteln, da sie die Oberfläche beschädigen könnten. Achten Sie darauf, dass kein Wasser oder Flüssigseife in die Schlitze an der rechten Seite des Backofens gelangen.

Für die Innenreinigung des Backofens niemals korrosive Produkte verwenden und die Wände nicht mit spitzen oder scharfen Gegenständen verkratzen.

Nur flüssige und keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden.

den. Versuchen Sie nicht, Gabeln, Messer oder spitze Gegenstände in die Öffnungen an der rechten Seite und hinter dem Backofen zu stecken.

Ziehen Sie die Krümelschale (N) zu sich heraus. Sollte dies nur schwer gehen, die Außenseiten der Krümelschale befeuchten. Möglichen Schmutz mit einem feuchten Tuch entfernen.

Die Krümelschale gut abtrocknen und dann wieder einsetzen.

## GARTABELLE

Rezept	EO 4035				EO 4055			
	Funktionswahlknopf	Thermostatknopf	Timerknopf	Einschubhöhe Rost / Fettpfanne	Funktionswahlknopf	Thermostatknopf	Timerknopf	Einschubhöhe Rost / Fettpfanne
herzhafte Tarte, Quiche		200°	40 - 45	3		200°	35 - 40	3
frische Pizza		200°	30 - 35	3		200°	30 - 35	3
tiefgekühlte Pizza		200°	15 - 20	3		200°	15 - 20	3
cannelloni		200°	55 - 60	4		200°	55 - 60	4
lasagne		200°	55 - 60	4		200°	55 - 60	4
ganzes Hähnchen		230°	120	-		230°	120	-
Schweinebraten		230°	100	-		230°	100	-
Spieße		200°	35 - 40	3		200°	35 - 40	3
Fisch im Ofen		180°	35 - 40	3		180°	35 - 40	3
tiefgekühlte Kartoffeln		200°	50 - 55	3		200°	45 - 50	3
frische Kartoffeln		200°	55 - 60	3		200°	50 - 55	3
Mürbteigkuchen mit Marmelade		200°	40 - 45	3		200°	35 - 40	3
pastiera napoletana		200°	55 - 60	3		200°	55 - 60	3
torta margherita		200°	25 - 30	3		200°	20 - 25	3

Die Garzeiten hängen von der Beschaffenheit der Produkte, der Temperatur der Lebensmittel und vom persönlichen Geschmack ab.