

TERMIKEL



BEDIENUNGSANLEITUNG

EINBAU-ELEKTROBACKOFEN

BO 6351 & BO 6352

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

herzlichen Glückwunsch zum Erwerb Ihres neues Elektro-Einbau-Backofens. Dieses Gerät wurde den aktuellen industriellen Standards entsprechend produziert und wird Ihnen (bei adäquater Benutzung) viele Jahre dienlich sein können.

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung bitte in Ruhe durch, bevor Sie Ihren neuen Backofen zum ersten Mal in Betrieb nehmen. Sie enthält elementare Sicherheitshinweise sowie praktische Tipps und Tricks zum Gebrauch, u.s.w..

Bevor Sie Ihren neuen Backofen zum ersten Mal in Betrieb nehmen, sollten Sie nachsehen, ob sie evtl. Schäden an diesem erkennen können. Falls Sie durch den Transport verursachte Schäden ausmachen können, sollten Sie erst einmal davon absehen, den Backofen in Betrieb zu nehmen und sich kurzum an Ihren Händler wenden.

Viel Freude mit Ihrem neuen Backofen wünscht Ihnen

Ihr Termikel-Team

**Termikel Deutschland GmbH
Spenglerstraße 22
D-59067 Hamm
e-Mail: info@termikel.de
Webpräsenz: www.termikel.de**

Inhalt

Teil 1

Technische Spezifikationen und Bestandteile

Teil 2

Sicherheitshinweise

Teil 3

Installation

Teil 4

Bedienelemente

Teil 5

Nutzungshinweise

Teil 6

Praktische Tipps und Tricks

Teil 7

Grill-Funktion

Teil 8

Einstellen des Timers

Teil 9

Wartung und Reinigung

Teil 10

Fehlertabelle

Teil 11

Entsorgungshinweise

Teil 12

Hinweise zum Transport

Teil 13

Garantiebedingungen

Teil 14

Hinweise zur Entsorgung

Typenschild: Hier finden Sie neben der Serien- und der Modellnummer auch Angaben zur Gesamtleistung und zu den Spannungsdaten. Das nachstehend abgebildete Typenschild dient lediglich als Beispiel. Je nach Modell können die tatsächlichen Angaben abweichen.
Hinweis: Das Typenschild befindet sich an der rechten Innenseite.



TEIL 1 - TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN UND BESTANDTEILE

TERMIKEL

- ① Bedienblende
- ② Tür-Griff
- ③ Backofen-Glastür mit 3-fach Wärmeschutzverglasung
- ④ Backblech
- ⑤ Grillrost
- ⑥ Fettpfanne
- ⑦ Seitengitter
- ⑧ Versenkbarer Backofenwahlschalter
- ⑨ Versenkbarer Temperaturwahlschalter
- ⑩ Teleskopvollauszug
- ⑪ Innenraum
- ⑫ Innenraumbeleuchtung (links und rechts)
- ⑬ Kontrollleuchte-Temperatur
- ⑭ Dichtung
- ⑮ Digitale Uhr
- ⑯ Wahlschalter-Kontrollleuchte



TEIL 2 - SICHERHEITSHINWEISE

Dieses Gerät ist ausschließlich für das Zubereiten von Lebensmitteln im privaten Haushalt konzipiert. Es ist nicht für den gewerblichen Einsatz geeignet. Dieses Gerät wurde in Übereinstimmung mit den Richtlinien AS/NZS 3350-1 und AS/NZS 3350-2-6 produziert und vertrieben.



Beachten Sie: Die Termikel Deutschland GmbH haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäße Nutzung, Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung oder einen zweckfremden Einsatz entstanden sind. Beim elektrischen Anschluss müssen Sie die geltenden Normen und Richtlinien (wie u.a. VDE) sowie die technischen Anschlussbedingungen (TAB) des zuständigen Energieversorgungsunternehmens einhalten. Grundsätzlich ist das elektrische Anschließen durch einen Festanschluss sowie das Austauschen der originalen Netzanschluss-Leitung (falls vorhanden) nur von einer qualifizierten Elektroinstallateurin bzw. einem qualifiziertem Elektroinstallateur vorzunehmen. Komplexe Montage-Arbeiten sind ausschließlich von einer qualifizierten Elektroinstallateurin bzw. einem qualifiziertem Elektroinstallateur vorzunehmen. Bevor Sie den Backofen anschließen (lassen), sollten Sie nachsehen, ob Ihre heimischen elektrischen Anschlüsse mit dem Backofen kompatibel sind. Elektrische sowie mechanische Schäden des Geräts können zu lebensbedrohlichen Gefahrenquellen, wie u.a. einem Kurzschluss, führen. Prinzipiell darf das Gerät keinerlei Schaden nehmen. Des Weiteren sind Reparaturen (jeder Art) ausschließlich von einer qualifizierten Elektrofachkraft durchführen zu lassen. Bei Reparatur-Arbeiten sind zudem ausschließlich Original-Ersatzteile zu verwenden. Bei nicht fachgerecht durchgeführten Reparaturen erlischt jeglicher Haftungsanspruch gegenüber dem Hersteller. Deshalb sollten Sie sich bei Funktionsstörungen sowie anderen Problemen am besten an unseren (technischen) Kundendienst bzw. einen qualifizierten Fachhändler wenden. Lassen Sie Vorsicht walten, wenn Sie andere elektrische Geräte in der Nähe des Geräts verwenden. Grundsätzlich dürfen Netzanschluss-Leitungen niemals mit heißen Elementen in Kontakt kommen bzw. von der (heißen) Tür des Geräts berührt werden. Dabei herrscht Kurzschluss-Gefahr. Wenn die Netzanschluss-Leitung einmal beschädigt werden sollte (u. U. durch direkten Kontakt zum heißen Backofen), sollten Sie es schnellstmöglich von einer qualifizierten Elektrofachkraft auswechseln lassen. Bewahren Sie des Weiteren niemals leicht entzündliche, explosive oder brennbare Objekte im Innenraum des Backofens auf. Dabei herrscht Brand-Gefahr. Im Innenraum sollten Sie niemals Aluminium-Folie platzieren und keine Pfannen, Töpfe, u.s.w. direkt auf den Innenraum-Boden stellen. Andernfalls kann die Emaille-Schicht durch einen Hitzestau irreversible Schäden nehmen.

Da die Tür des Backofens während des Betriebs ziemlich heiß wird, sollten Kinder (wiederum während des Betriebs) Abstand vom Gerät halten. Grundsätzlich sollten Kinder niemals ohne Aufsicht in der Nähe des aktiven Backofens spielen. Des Weiteren ist zu beachten, dass beim Öffnen der Tür extrem heißer Dampf entweichen kann. Im Inneren des Backofens befinden sich Heizstäbe. Da diese überaus hohe





Temperaturen erreichen können, sollten Sie jeden Kontakt mit diesen vermeiden (insbesondere, wenn Sie während bzw. kurz nach dem Betrieb zum Beispiel ein Backblech entnehmen möchten). Verwenden Sie aus diesem Grunde hitzeresistente Handschuhe, o.ä., um noch heiße Bleche zu entnehmen. Da sich Fett wie u.a. Butter oder Öl bei hohen Temperaturen rasch entzünden kann, sollten Sie während des Betriebs immer in der Nähe des Backofens bleiben. Zudem sollten Sie den Backofen niemals dazu verwenden, einen Raum zu beheizen. Da die Tür des Backofens zu jeder Zeit dicht schließen muss, sollten Sie die Rahmen, u.s.w. immer tadellos sauber halten. Vermeiden Sie es, schwere Objekte auf der offenen Tür des Backofens zu platzieren. Zudem sollten Sie es vermeiden, sich auf der offenen Tür des Backofens abzustützen sowie sich auf diese zu stellen bzw. zu setzen. Sie sollten die Tür des Backofens zudem niemals als provisorische Treppen- bzw. Leiterstufe verwenden, um zum Beispiel Küchenschränke, o.ä. leichter zu erreichen. Dabei können die Tür sowie die Scharniere des Backofens Schaden nehmen und Sie sich verletzen. Der Backofen darf nicht verwendet werden, wenn die innere Scheibe demontiert wurde. Falls beim bzw. nach dem Einsatz des Backofens Kondenswasser an der Innenseite der Türscheibe entstanden ist, sollten Sie dieses (um eventuelle Korrosionsschäden zu vermeiden) nach dem Abkühlen mit einem trockenen Tuch abwischen. Da der Backofen auch in seinem Umfeld eine enorme Hitze entwickeln kann, sollten Sie weder leicht verderbliche Lebensmittel, noch (leicht) entzündliche, explosive, brennbare sowie hitzeempfindliche Materialien in seiner Nähe platzieren. Das Säubern des Gerätes (äußerlich sowie innerlich) mit einem Dampf- oder Hochdruckreiniger ist verboten. Beachten Sie die Hinweise im Abschnitt „Wartung und Reinigung“ und säubern Sie den Backofen ausschließlich im vollkommen kühlen Zustand. Verwenden Sie nur schonende Reinigungsmittel. Sie dürfen niemals Wasser in den Innenraum des (noch) heißen Backofens kommen lassen. Durch den entstehenden Wasserdampf herrscht dabei Verbrühungs-Gefahr. Wann immer der Backofen nicht aktiv verwendet wird, muss er über die Bedienelemente (die Ein-/Aus-Taste) deaktiviert werden. Beim Zubereiten von schweren Lebensmittel (wie u.a. einer Gans), sollten Sie die Einschub-Bleche (während das schwere Lebensmittel diese noch belastet) nicht herausziehen. Ansonsten können diese u. U. kippen. Verderbliche Lebensmittel sowie Objekte aus Plastik, u.ä. sollten nicht in der Nähe des Backofens platziert werden. Um das Gerät anzuschließen, muss Ihre elektrische Sicherung bis zu 16 Ampere Stromstärke unterstützen. Weiterhin sollten Sie keinen Mehrfach-Verteiler verwenden. Nach einem Stromausfall müssen Sie den digitalen Timer neu einstellen. Ansonsten werden sich manche Funktionen des Geräts u. U. nicht verwenden lassen. Vermeiden Sie es, den inneren Ventilator des Geräts zu blockieren. Ansonsten kann ein Feuer ausbrechen. Verwenden Sie prinzipiell keine Aluminium-Folie in diesem Gerät. Ansonsten kann u. U. ein Feuer ausbrechen. Weiterhin kann das Gerät dadurch Schaden nehmen.



Sicherheitseinrichtungen - Kühlgebläse

Dieses Gerät ist mit einem separaten Kühlgebläse ausgestattet, das sich automatisch während des Betriebes zuschaltet. Es sorgt dafür, dass die heiße Luft

aus dem Garraum mit kalter Raumluft gemischt wird und somit zur Kühlung des Gerätes beiträgt. Nach dem Betrieb des Backofens, bleibt dieses Gebläse noch eine Weile (bis 90 Minuten) eingeschaltet und schaltet sich dann automatisch wieder ab. Diese Funktion dient auch dazu, damit sich keine Luftfeuchtigkeit im Garraum, der Bedienelemente und dem Schrankumbau bildet.

Backofen-Glastür mit 3-fach Wärmeschutz-Verglasung

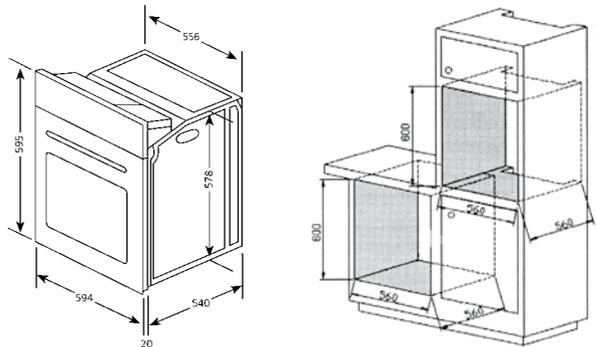


TEIL 3 - INSTALLATION

Grundsätzlich ist das elektrische Anschließen durch einen Festanschluss sowie das Austauschen der originalen Netzanschluss-Leitung (falls vorhanden) nur von einer qualifizierten Elektroinstallateurin bzw. einem qualifiziertem Elektroinstallateur vorzunehmen. Bei der Installation des Backofens sind alle geltenden rechtlichen Normen zu berücksichtigen. Das Mobiliar, welches das Gerät umsäumt, sollte aus solidem, hitzeresistenten Material bestehen. Die Furniere sollten überdies mit einem Kleber verarbeitet sind, der hitzeresistent ist. Bei einer mangelnden Hitzeresistenz kann sich die Oberfläche verformen bzw. (ab-)lösen. Bei der Installation sollten Sie beachten, dass weder das Netzkabel noch die Steckdose die während des Betriebs heiß werdenden Bauelemente des Backofens berühren. Das Gerät muss so montiert werden, dass die Tür des Backofens in ihrer Funktion nicht beeinträchtigt wird.

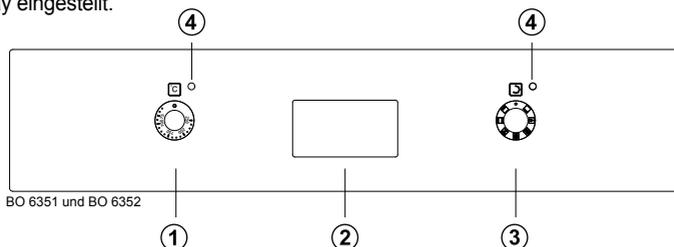
Falls ein Kochfeld über dem Backofen installiert ist, müssen die Einbauhinweise des Herstellers (Kochfeld) beachtet werden. Sie sollten den Backofen prinzipiell nicht in der Nähe eines Kühlschranks bzw. eines Tiefkühlers positionieren (ansonsten sind Leistungseinbußen des Kühlschranks bzw. des Tiefkühlers zu erwarten). Selbstverständlich muss der Backofen so montiert werden, dass er problemlos an das Stromnetz anzuschließen ist (d.h., dass das Netzkabel zu jeder Zeit problemlos erreichbar sein sollte).

Achtung: Keine Verlängerungskabel oder Mehrfachsteckdosen verwenden!



TEIL 4 - BEDIENELEMENTE

Mit den versenkbaren Wahlschaltern können Sie die Temperatur einstellen, die Backfunktion auswählen. Per Fingerdruck werden die Funktionen am Touch Control-Display eingestellt.



① Temperatur, ② Timer, ③ Back-Funktion, ④ Kontrollleuchten

Drücken Sie den jeweiligen (versenkten) Wahlschalter, um diesen herauszubekommen. Drehen Sie diesen danach bis zur gewünschten Position. Um das Gerät am Ende wieder zu deaktivieren, müssen Sie den jeweiligen Wahlschalter (bzw. die jeweiligen Wahlschalter) bis zur Position „0“ zurückdrehen und wieder eindrücken.



TEIL 5 - NUTZUNGSHINWEISE

Backbetrieb

Backofen in Betrieb nehmen

Vor einer ersten Benutzung des Backofens diesen leer, d.h. ohne Back- bzw. Gargut, auf 200°C aufheizen. Gehen Sie dabei folgendermaßen vor:

Backraum und Backbleche feucht aus- bzw. abwischen. Achten Sie vor allem darauf, dass sich keine Verpackungsreste mehr im Backraum befinden! Anschließend Backbleche einlegen. Die Temperatur auf 200° C einstellen und mit dem Drehschalter „Betriebsarten“ das Gerät auf „Ober-/Unterhitze“ einschalten. Nach etwa 50 Minuten die Betriebsart wechseln, z.B. für 20 Minuten auf „Heißluft“ umschalten und danach für weitere 20 Minuten auf „Großflächengrill“ stellen.

Während der Erstinbetriebnahme sollten alle Heizelemente mindestens einmal in Betrieb gewesen sein, wobei der gesamte Erstinbetriebnahmeprozess etwa 90 Minuten dauern sollte.

Beachten Sie: Während der Erstinbetriebnahme des Backofens kann es vorübergehend zu deutlicher Rauchentwicklung und unangenehmer Geruchsbildung kommen. Sorgen Sie deshalb unbedingt für eine gute Raumbelüftung!



Betriebsart wählen und Temperatur einstellen

Durch Drehen des Drehschalters „Betriebsarten“ die gewünschte Betriebsart (Heizart) wählen. Die Backraumbeleuchtung schaltet sich ein und die Kontrollleuchte „Backofen EIN“ leuchtet. Anschließend mit dem Temperaturregler die erforderliche Temperatur einstellen. Die Kontrollleuchte „Heizung EIN“ leuchtet. Sie erlischt, sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist. Sinkt die Temperatur im Backraum unter den eingestellten Wert, schaltet sich die Heizung wieder ein, bis die eingestellte Temperatur wieder erreicht ist. Solange der Ofen aufheizt, leuchtet die Kontrollleuchte „Heizung EIN“ und erlischt, sobald die eingestellte Temperatur wieder erreicht ist.

Beachten Sie: Betriebsart „Auftaustufe“, hier ist keine Heizung vorgesehen. Der Auftauvorgang erfolgt schonend bei Raumtemperatur.

TABELLARISCHE ÜBERSICHT DER VERSCHIEDENEN BACK-FUNKTIONEN

	Status	Funktion	Erklärung
①	—	Null-Stellung	Gerät ist ausgeschaltet
①		Großflächengrill	Grillheizkörper und oberer Heizkörper sind zusammen in Betrieb. Ideal für Überbacken oder Grillen von Fleisch, Aufläufen, Toast usw.
②		Ober- und Unterhitze	Der obere und der untere Heizkörper sind in Betrieb. Die Wärme wird gleichmäßig an das Gargut abgegeben. Backen und Braten sind nur auf einer Ebene möglich. Ideal zum Braten im Römertopf, Backen von Brot und flacher Blechkuchen.
③		Grill-/Bratsystem	Grillheizkörper, oberer Heizkörper und Umluftgebläse sind in Betrieb. Besonders geeignet zum Grillen und Braten größerer Fleischstücke sowie zum Backen und Gratinieren.
④		Heißluft	Das Umluftgebläse verteilt die vom Ringheizkörper erzeugte Hitze in einem ständigen Kreislauf gleichmäßig an das Brat-/Backgut. Besonders geeignet zum Backen und Braten auf mehreren Ebenen gleichzeitig.
⑤		Pizzastufe	Perfekt, wenn der Boden knusprig werden und der Belag saftig bleiben soll! Umluftgebläse, Ringheizkörper und Unterhitze sind gleichzeitig in Betrieb. Ideal für Pizza und Obstkuchen.
⑥		Auftaustufe	Diese Betriebsart ist hervorragend zum schonenden Auftauen tiefgefrorener Lebensmittel geeignet. Nur das Umluftgebläse ist in Betrieb, keine zusätzliche Heizung.
⑦		Unterhitze	Nur der untere Heizkörper ist in Betrieb. Für flache Blechkuchen, Obstkuchen und für das Reinigungsverfahren mit Wasserdampf.

TABELLARISCHE ÜBERSICHT ZUR ZUBEREITUNG VERSCHIEDENER SPEISEN

Nahrungsmittel		Position Backblech		Temperatur in °C	Backzeit in Minuten	
		Ober- und Unterhitze	Ober- und Unterhitze plus Umluft		Ober- und Unterhitze	Ober- und Unterhitze plus Umluft
Sandkuchen	Kuchenform (24-26 cm)	2 - 3	3	170-180	25-35	20-25
Kuchen	Kuchenform (18 – 22 cm)	2 - 3	3	180	40	20-25
Gebäck	großes Backblech	2 - 3	3	170-190	25-35	20-25
Pastete	großes Backblech	2 - 3	3	180-190	25-35	20-25
Strudel	großes Backblech	2 - 3	3	160-180	25-35	20-25
Blätterteig-Pastete	großes Backblech	2 - 3	3	200-220	35-45	25-35
Biskuit	großes Backblech	2 - 3	3	170-180	20-30	18-22
Mehlspese	großes Backblech	2 - 3	3	150-160	25-35	20-25
Pizza	großes Backblech	2 - 3	3	200-220	30-35	25-30
Kalbfleisch	Kleines, tiefes Backblech, abhängig von der Fleischmenge	2 - 3	3	250	110-120	120
Lammfleisch	Kleines, tiefes Backblech, abhängig von der Fleischmenge	2 - 3	3	225	70-90	70
Brathähnchen	Kleines, tiefes Backblech	2 - 3	3	200	60	50-60
Truthahn (5,5 kg)	Großes Backblech	2 - 3	3	225	150	150-210
Fisch	Kleines, tiefes Backblech	2 - 3	3	200	25	15-20

Beachten Sie, dass die Werte in der Backtafel in unserer Versuchsküche ermittelt wurden und demnach, je nach Ihren Back-Gewohnheiten, Ihrem Geschmack sowie der Art (und Masse) der verwendeten Zutaten, von den realen Werten erheblich abweichen können.

Beachten Sie: Um ein Kippen der Bleche, des Rosts, u.s.w. beim Entnehmen zu verhindern, müssen sie diese korrekt in die jeweiligen Einschübe schieben.



TEIL 6 - PRAKTISCHE TIPPS UND TRICKS

Backen

Zum Backen können Sie die Back-Funktion „Ober-/Unterhitze“ oder „Heißluft“ verwenden.



Backen mit „Ober-/Unterhitze“

Beim Backen von zum Beispiel trockenem Kuchen, Biskuit oder Brot ist die Back-Funktion „Ober-/Unterhitze“ zu empfehlen.

Grundsätzlich sollten Sie dunkle Backformen verwenden. Helle Backformen bräunen schlechter, da sie die Hitze reflektieren. Stellen Sie die Backformen auf einen Rost und verwenden Sie nur eine Einschub-Ebene.



Backen mit „Heißluft“

Für das Backen von zum Beispiel feuchtem Kuchen (u.a. Obstkuchen) und das Backen auf mehreren Einschub-Ebenen ist die Back-Funktion „Heißluft“ zu empfehlen. Bräunungsunterschiede von bis zu 20% gelten hier als normal. Beachten Sie, dass die Backzeit je nach Einschub-Ebene variieren kann. Unter Umständen muss ein Backblech früher als ein anderes entnommen werden.

Falls sich Kondenswasser bildet (wie u.a. bei überaus feuchtem Kuchen), sollten sie maximal 2 Backbleche zur selben Zeit backen. Dass sich Kondenswasser bildet ist vollkommen normal.

Kekse, Plätzchen und anderes kleineres Gebäck sollten Sie in Sachen Form und Größe einheitlich vorbereiten, um ein ebenso einheitliches Bräunen zu erzielen.



Braten

Zum Braten können Sie die Back-Funktion „Ober-/Unterhitze“, „Heißluft“ oder „Grill“ verwenden. Beachten Sie, dass ein Braten im offenen Geschirr prinzipiell ziemlich schnell braun wird. Verwenden Sie ausschließlich Geschirr aus Emaille, Ton (u.a. Römertopf), hitzeresistentem Glas oder Gusseisen. Vor allem Geschirr aus Edelstahl reflektiert die Hitze zu stark.

Die verschiedenen Bratzeiten können je nach Art, Gewicht und Qualität des verwendeten Fleisches variieren.

Noch ein paar Tipps und Tricks zum Braten:

Decken Sie den Braten ab, um nicht zu viel (Fleisch-)Saft zu verlieren und den Innenraum nicht zu verschmutzen.

Um eine gebräunte Kruste zu erzielen, sollten Sie den Braten erst mit der Anrichte-Seite nach unten im Geschirr platzieren. Nach in etwa der halben Bratzeit sollten Sie den Braten wenden.



Um das Anbrennen von Fett bzw. (Fleisch-)Saft zu verhindern, sollte immer ausreichend Flüssigkeit im Geschirr vorhanden sein.

Beim Zubereiten von großen Fleischstücken bildet sich normalerweise Kondenswasser (vor allem an der Tür des Backofens). Dieses sollten Sie nach dem Braten und Abkühlen abwischen.

Den Braten sollten Sie niemals im (geschlossenen) Gerät abkühlen lassen, da die Kruste durch das Kondenswasser weich werden kann. Deshalb sollten Sie die Tür nach dem Ende Bratzeit öffnen oder den Braten herausnehmen.

TEIL 7 - GRILL-FUNKTION



Platzieren Sie ein Backblech im Innenraum des Backofens, um eventuell abtropfendes Fett bzw. abtropfenden Fleischsaft sammeln zu können und zu verhindern, dass der Boden des Innenraums verschmutzt wird. Sie können den Boden des Backbleches mit etwas Wasser benetzen, um es nach dem Grillen leichter säubern zu können. Beachten Sie, dass sich das Gerät während der aktiven Grill-Funktion von Innen und von Außen stark erhitzen kann. Sie sollten niemals die Heizelemente im Innenraum berühren. Dabei herrscht Verbrennungs-Gefahr. Kinder sowie Haustiere sollten deshalb einen adäquaten Sicherheitsabstand einhalten. Wann immer Sie Lebensmittel aus dem (noch) heißen Inneren des Backofens entnehmen oder erhitzte Teile des Backofens (wie zum Beispiel das Backblech) berühren müssen, sollten sie in jedem Fall wärme-isolierende Handschuhe verwenden.

Speise	Grill-Funktion	
	Einschub-Position	Backzeit (in Minuten)
Lamm	4 - 5	15
Lammkotelett	4 - 5	15
Kalbskotelett	4 - 5	15 - 25
Schafkotelett	4 - 5	15 - 25



Teil 8 - Einstellen des Timers

Timer über das Touch Control-Display einstellen



Timer



Kindersicherung

AUTO

Automatischer Modus



Manueller Modus

Das Touch Control-Display ist ein digitaler Timer, über den Sie zum Beispiel einstellen können, zu welchem Zeitpunkt die jeweilige zuzubereitende Speise servierbereit sein soll. Dazu müssen Sie bloß die notwendige Backzeit sowie die erwünschte Endzeit des Back-Prozesses einstellen. Des Weiteren kann der Timer als konventioneller Alarm dienlich sein. Dazu müssen Sie die Zeitspanne einstellen, nach welcher ein akustisches Signal erklingen soll. Nach dem Einschalten wird der Bildschirm blinkende Zahlen und das „AUTO“-Symbol darstellen. Berühren Sie „M“, um in den manuellen Modus zu wechseln und die Tageszeit mittels der „hoch“ und „runter“-Tasten einzustellen.



Manueller Modus

Wenn Sie **>|** und **M** zur selben Zeit berühren, wechseln Sie in den manuellen Modus. Dabei wird ein eventuell vorher eingestellter Back-Prozess abgebrochen.

Die Tageszeit einstellen

Sie können die Tageszeit ausschließlich dann einstellen, wenn kein Back-Prozess aktiv ist. Zuerst müssen Sie - wie vormals beschrieben - in den manuellen Modus wechseln. Der Punkt zwischen der Stunden- und Minuten-Anzeige wird dann blinken.



1. Wechseln Sie - wie vormals beschrieben - in den manuellen Modus.
2. Stellen Sie die Zeit mittels der „hoch“- und „runter“-Tasten ein.
3. Wenn Sie kein Symbol mehr berühren, wird die eingestellte Tageszeit übernommen.

Den Alarm einstellen

Dank dieser Funktion können Sie sich nach einer individuell einstellbaren Zeitspanne von einem akustischen Signal an etwas erinnern lassen.



1. Wenn Sie **M** zwei mal berühren, wechseln Sie in den Alarm-Modus.
2. Stellen Sie die Zeitspanne, nach deren Ende das akustische Signal erklingen soll, in Minuten mittels der ▲ - und ▼ -Tasten ein.
3. Wenn Sie ein paar Sekunden lang kein Symbol berühren, wird die eingestellte Zeitspanne übernommen.



Das akustische Signal ausschalten

Um das nach der eingestellten Zeitspanne erklingende akustische Signal auszuschalten, müssen Sie bloß eine beliebige Taste berühren.

Automatisches Backen

Wenn Sie den Back-Prozess unverzüglich beginnen möchten, müssen Sie bloß die jeweilige Backzeit einstellen.

Beispiel: Wir haben unsere Speise im Inneren des Geräts platziert und möchten sie 2 Stunden und 15 Minuten lang backen.



1. Wir nehmen exemplarisch an, dass die Tageszeit zu jenem Zeitpunkt 18:30 Uhr wäre.
2. Wir wechseln in den Modus zum Einstellen der Backzeit.
3. Wir stellen die Backzeit mittels der „hoch“ und „runter“-Tasten ein.
4. Wenn Sie ein paar Sekunden lang kein Symbol berühren, wird die eingestellte Backzeit übernommen.

Nun ist eine Backzeit von 2 Stunden und 15 Minuten eingestellt. Mittels der Wahlschalter muss nunmehr nur noch eine Backfunktion und eine Temperatur eingestellt werden.



Beachten Sie: Das automatische Backen können Sie zu jeder Zeit abbrechen, indem Sie in den manuellen Modus wechseln. Um den Alarm auszustellen drücken Sie bitte die ►|- Taste.



In dem oberen Beispiel würde der Back-Prozess unverzüglich nach dem Einstellen der Backzeit beginnen. Wenn Sie ► berühren, können Sie die Endzeit des Back-Prozesses, d.h. die Zeit, wann die Speise servierbereit sein wird, einsehen. Diese können Sie auch kurzum ändern. In diesem Beispiel ändern wir die Endzeit des Back-Prozesses von 20:45 Uhr zu 21:30 Uhr.



1. Dargestellt wird die derzeitige Endzeit des Back-Prozesses: Bei einer Tageszeit von 18:30 Uhr und einer Backzeit von 2 Stunden und 15 Minuten ergibt sich eine Endzeit von 20:45 Uhr.
2. Mittels der „hoch“- und „runter“-Tasten können Sie die erwünschte Endzeit des Back-Prozesses ändern.
3. Wenn Sie ein paar Sekunden lang kein Symbol berühren, wird die neu eingestellte Endzeit des Back-Prozesses übernommen und die derzeitige Tageszeit wird dargestellt.

Nun wird der Back-Prozess um 21:30 Uhr beendet. Da vormals eine Backzeit von 2 Stunden und 15 Minuten eingestellt wurde, wird der Back-Prozess um 19:15 beginnen.

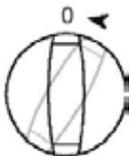


Bildschirm, wenn der Back-Prozess beginnt.



Bildschirm, wenn der Back-Prozess endet.

Am Ende des automatischen Back-Prozesses wird ein akustisches Signal, wenn es nicht vorher ausgeschaltet wird, 7 Minuten lang erklingen.



Schalten Sie das Gerät aus.



Setzen Sie den digitalen Timer zurück.

In dem oben beschriebenen Beispiel wurde zunächst die Backzeit eingestellt. Die Endzeit des Back-Prozesses wurde automatisch ermittelt und danach manuell verändert. Es ist jedoch auch möglich, zuerst die erwünschte Endzeit des Back-Prozesses einzustellen. Dann wird die Backzeit automatisch ermittelt und kann nach dem selben Prinzip noch manuell verändert werden.

Kindersicherung

Bei aktiver Kindersicherung lässt sich das Gerät im manuellen Modus nicht in Betrieb nehmen. Bei aktiver Kindersicherung und aktivem Back-Prozess lassen sich keine Einstellungen vornehmen.



1. Berühren Sie die „hoch“- und „runter“-Tasten gleichzeitig rund 1 Sekunde lang, bis zwei akustische Signale erklingen.
2. Ein „Schlüssel“-Symbol wird dargestellt. Die Kindersicherung ist aktiv.

Um die Kindersicherung zu deaktivieren, müssen Sie wieder die „hoch“- und „runter“-Tasten gleichzeitig berühren, bis das „Schlüssel“-Symbol verschwindet.

Beachten Sie: Auch bei aktiver Kindersicherung kann ein erklingendes akustisches Alarmsignal durch Berühren eines beliebigen Symbols ausgeschaltet werden.



Weitere Einstellungsmöglichkeiten

Darstellungsmodus der Tageszeit wechseln (12 oder 24 Stunden Modus)

Von Werk aus ist der 24 Stunden-Darstellungsmodus eingestellt. Wenn Sie  5 Sekunden berühren, erklingt ein akustisches Signal zwei Mal und der Darstellungsmodus wechselt. So können Sie zwischen dem 12 Stunden (nach dem Prinzip a.m. und p.m.)- und dem 24 Stunden-Darstellungsmodus hin und her wechseln.

Beim Berühren der Symbole erklingende akustische Signale ändern

Von Werk aus erklingen beim Berühren der verschiedenen Symbole akustische Signale. Wenn Sie die „M“-Taste 5 Sekunden lang berühren, erklingt ein akustisches Signal zwei Mal und der Bildschirm stellt „nt“ dar. Das heißt, dass keine akustischen Signale beim Berühren der verschiedenen Symbole mehr erklingen werden. Nochmaliges 5 Sekunden dauerndes Berühren der „M“-Taste bringt die akustischen Signale wieder. Dabei stellt der Bildschirm „bt“ dar.

Helligkeit des Bildschirms einstellen

Berühren Sie  bis ein akustisches Signal zwei Mal erklingt. Dann können Sie die Helligkeit nur über das  Symbol beliebig verändern. Der Bildschirm stellt „br 0x“ dar (x = 1 bis 8). Jede weitere Berührung des Symbols wird die Helligkeit verringern. Es existieren 8 Helligkeits-Level. Nach dem Durchgang dieser 8

Helligkeits-Level wird die Helligkeit wieder erhöht. Wenn Sie rund 5 Sekunden kein Symbol berühren, wird das eingestellte Helligkeits-Level übernommen. Von Werk aus ist die Helligkeit maximal eingestellt.

Akustisches Alarmsignal einstellen

Berühren Sie ▼ bis ein akustisches Signal zwei Mal erklingt. Nach jeder Berührung des ▼ Symbols binnen 5 Sekunden hören Sie ein anderes akustisches Alarmsignal. Insgesamt existieren 3 verschiedene akustische Alarmsignale. Wenn Sie rund 5 Sekunden kein Symbol berühren, wird das zuletzt gehörte akustische Alarmsignal übernommen. Diese Einstellungen werden fest gespeichert!

Beachten Sie: Diese Einstellungen sind nichtflüchtig, d.h., dass Sie auch nach einem Stromausfall, o.ä. erhalten bleiben.

TEIL 9 - WARTUNG UND REINIGUNG

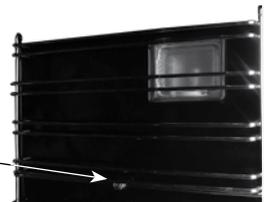
Leuchtmittel tauschen

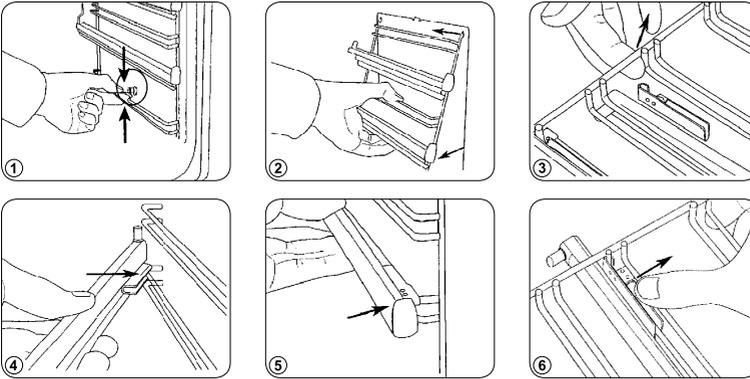
Stromschlaggefahr! Vor dem Austausch der Backraumlampe das Gerät unbedingt ausschalten, Sicherung herausdrehen bzw. Sicherungsautomat ausschalten!

- Zum Schutz der Emaille-Beschichtung und der Glasabdeckung ein Tuch auf den Boden des Backofens legen. Anschließend das Auflagegitter entfernen.
- Die Glasabdeckung wird durch Klammern gehalten und kann mit einem flachen Gegenstand vorsichtig herausgehoben werden.
- Falls erforderlich: Backofen-Leuchtmittel (25 Watt, 230 V, 300°C hitzebeständig) austauschen.
- Glasabdeckung wieder anbringen. Die Glasabdeckung kann nur in einer Position eingesetzt werden: Achten Sie deshalb beim Wiedereinsetzen der Glasabdeckung darauf, dass sich die halbrunde Aussparung für das Leuchtmittel unten befindet.



Bitte zuerst das Gitter entfernen, dazu die Schraube nicht lösen, sondern den kalten Bügel nach unten drücken!





• Seitengitter Ausbauen (1-2) **Schraube nicht lösen!** • Richtige Seite prüfen (links/rechts), obere Schiene nehmen vom Paar, und Klipse (3-5) richtig einrasten. Danach Seitengitter montieren. Wenn mal ein Auszug ausgebaut werden soll, bitte Schritt 1-2 und dann wie in Bild 6 die Klipse von hinten auf beiden Seiten entriegeln und ausbauen.

Hinweis: Schraube nicht lösen!

Die Backofen-Dichtungen kontrollieren

Sie müssen die Backofen-Dichtungen regelmäßig kontrollieren und ausschließlich mit einem schonenden (sprich nicht ätzendem) Reinigungsmittel säubern. Falls eine Backofen-Dichtung Schaden nimmt, darf der Backofen erst wieder verwendet werden, wenn die qualifizierte Service-Technikerin bzw. der qualifizierte Service-Techniker eine neue Backofen-Dichtung montiert hat.

Bitte kontrollieren Sie die Backofendichtung und reinigen Sie diese regelmäßig.

Entfernen der Auflagengitter

Der Auszug kann auf der Ebene 1 - 5 angebracht werden. Dabei muss der Haltewinkel des Auszugs auf der **oberen** Ebene montiert werden.

Bitte darauf achten, dass beide Klipse richtig einrasten. Ein Auszug ist für links, einer für rechts. Wir empfehlen die Ebene 2 bei einem Auszug, bei 2 die Ebene 1 und 3.



Äußere Reinigung des Backofens

Vor der äußeren Reinigung des Backofens sollten Sie diesen vom Stromnetz trennen und vollständig abkühlen lassen. Des Weiteren sollten Sie bloß heißes Wasser und milde Spülmittel, niemals jedoch scharfe Reinigungsmittel, o.ä. verwenden. Ansonsten können u.a. emaillierte Flächen nicht zu behebende Kratzer nehmen. Lassen Sie Wasser niemals in Berührung mit noch heißen Heizelementen kommen.

Innere Reinigung des Backofens

Vor der inneren Reinigung des Backofens sollten Sie diesen vom Stromnetz trennen und vollständig abkühlen lassen. Wischen Sie die inneren Teile mit einem nassen Tuch u. U. milden Spülmitteln aus. Trocknen Sie die nassen Flächen anschließend mit einem anderen Tuch.

Verwenden Sie niemals Trockenpulver-Reinigungsmittel, o. ä.. Verwenden Sie weiterhin niemals spitze Objekte wie Messer, o.ä., harte Bürsten oder andere stählerne Instrumente, um den Innenraum nicht zu verkratzen.

TEIL 10 - WENN ES MAL NICHT SO RICHTIG FUNKTIONIERT (FEHLERTABELLE)

Falls es zu Problemen mit dem Gerät kommen sollte, sollten Sie sich, bevor Sie den Termikel-Service kontaktieren, die nachstehende tabellarische Übersicht von verschiedenen Problemen sowie deren wahrscheinlichen Ursachen ansehen.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Gerät lässt sich nicht einschalten, Uhr blinkt	Stromausfall	An der Schaltuhr aktuelle Uhrzeit einstellen
Backofen heizt nicht auf	Uhr nicht eingestellt / Sicherung ausgelöst / Thermostat defekt	Aktuelle Uhrzeit einstellen / Sicherung einschalten bzw. ersetzen / Kundendienst rufen
Das komplette Gerät ist ohne Funktion	Fehlerstrom-Schutzschalter (FI-Schalter) ausgelöst / Sicherung ausgelöst	FI-Schalter einschalten / Sicherung einschalten o. ersetzen / Gerät und Anschluss prüfen
Sicherung bzw. FI-Schalter löst ständig aus (unabhängig von der gewählten Funktion)	Sicherung zu schwach ausgelegt / Fehlerhafter elektrischer Anschluss	Dem Anschluss entsprechende Sicherung verwenden / Vorsicht! Falls trotz korrekter Absicherung die Sicherung bzw. der FI-Schalter ständig auslöst, hat dies in der Regel einen triftigen Grund: Herd nicht benutzen! Rufen Sie einen Elektroinstallateur!
Backofen bleibt dunkel	Leuchtmittel defekt / Sicherung ausgelöst	Leuchtmittel ersetzen / Sicherung einschalten o. ersetzen
Glas der Backraumtür gesprungen (Riss) oder zerbrochen	Mechanische Einwirkung	Backofen nicht benutzen, Kundendienst rufen
Dichtung der Backraumtür sichtbar beschädigt	Mechanische Einwirkung	Backofen nicht benutzen, Kundendienst rufen
Backofen lässt sich nicht abschalten	Defekt der Elektronik	Stromzufuhr unterbrechen (Sicherung ausschalten bzw. herausdrehen) und Kundendienst rufen!
Starke Rauchentwicklung	Fettrückstände im Backraum	Backofen ausschalten und abkühlen lassen, danach Fettrückstände entfernen
Flecken im Emaille	Herabtropfender Obst- bzw. Fleischsaft	Obstkuchen weniger üppig belegen, tiefes Backblech/Fettpfanne benutzen / Derartige Flecken sind harmlos und stellen keinerlei Beeinträchtigung der Funktion dar. Nicht behebbar.

TEIL 11 - ENTSORGUNGSHINWEISE

Beachten Sie, dass eine Entsorgung von Gerät und Verpackung über den normalen Haushaltsabfall nicht zulässig ist. Dieses Elektro-Haushaltsgerät ist entsprechend der EU-Richtlinie 2002/96/CE über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Bitte sorgen Sie dafür, dass das Gerät ordnungsgemäß entsorgt wird, damit eventuelle negative Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit vermieden werden, die bei einer unsachgemäßen Entsorgung des Altgerätes entstehen können. Das Symbol auf dem Produkt bedeutet, dass dieses Gerät nicht in den normalen Haushaltsabfall gehört, sondern den jeweiligen kommunalen Rücknahmesystemen für Elektro- und Elektronik-Altgeräte übergeben werden muss. Die Entsorgung muss im Einklang mit den geltenden Umweltrichtlinien für die Abfallentsorgung erfolgen. Für nähere Informationen über Entsorgung und Recycling dieses Gerätes, wenden Sie sich bitte an Ihre kommunalen Einrichtungen (Umweltamt) oder an die (Abfall-) Entsorgungsgesellschaften Ihrer Stadt bzw. Ihren Händler.

TEIL 12 - HINWEISE ZUM TRANSPORT

Sie sollten die Originalverpackung mitsamt aller Verpackungsteile aufbewahren und das Gerät ausschließlich in dieser Originalverpackung aufrecht transportieren. Sie sollten keine (schweren) Objekte auf der Originalverpackung platzieren.

Um Schäden beim Transport zu verhindern, sollten Sie (mit Klebeband) eine in etwa 1 bis 1,5 Zentimeter dicke Pappe in der Innenseite der Tür des Backofens befestigen. Die Tür sollte zudem mit etwas Klebeband an den Seitenwänden fixiert werden.

TEIL 13 - GARANTIEBEDINGUNGEN

Dieses Gerät ist ein Qualitätserzeugnis. Es wurde unter Beachtung der derzeitigen technischen Erkenntnisse konstruiert und unter Verwendung eines üblichen guten Materials sorgfältig gebaut. Da es sich um ein technisches Gerät handelt, sind für Verkauf, Aufstellung, Anschluss und erste Inbetriebsetzung besondere Fachkenntnisse erforderlich. Deshalb dürfen Aufstellung, Anschluss und erste Inbetriebnahme nur durch einen zuständigen Fachmann erfolgen. Die nachstehenden Garantiebedingungen beschreiben den Umfang und die Voraussetzungen unserer Garantieleistungen abschließend. Neben dem Anspruch auf unsere Garantieleistungen stehen Ihnen die Gewährleistungsansprüche und sonstigen gesetzlichen Ansprüche gegen den Verkäufer zu. Unsere Garantieleistungen lassen diese Ansprüche unberührt.

1. Die Garantiezeit beträgt 24 Monate und beginnt mit dem Zeitpunkt der Übergabe, der durch die Rechnung, Lieferschein oder gleichwertiger Unterlagen nachzuweisen ist. In diesem Zeitraum erstrecken sich die Garantieleistungen über die Arbeitszeit, die Anfahrt und über die zu ersetzenden Teile. Bei gewerblicher Nutzung oder gleichzusetzender Beanspruchung (z.B. Nutzung durch mehrere Familien) ist die Garantiezeit auf 6 Monate beschränkt.

2. Innerhalb der Garantiezeit werden alle Funktionsfehler, die trotz vorschriftsmäßigem Anschluss, sachgemäßer Behandlung und Beachtung der gültigen Termikel-Einbauvorschriften und -Betriebsanleitungen auf Fabrikations- oder Materialfehler zurückzuführen sind, durch unseren Kundendienst beseitigt. Transportschäden müssen binnen 8 Tagen nach Erhalt des Gerätes dem Verkäufer gemeldet werden. Email- und Lackschäden werden nur dann von der Garantie erfasst, wenn sie innerhalb von 2 Wochen nach Übergabe des Termikel-Gerätes unserem Kundendienst angezeigt werden. Die Garantie erstreckt sich nicht auf leicht zerbrechliche Teile, wie z. B. Glas- oder Kunststoffteile bzw. Glühlampen.

3. Die Garantieleistung erfolgt in der Weise, dass mangelhafte Teile nach unserer Wahl unentgeltlich instandgesetzt oder durch einwandfreie Teile ersetzt werden. Im Übrigen entscheiden wir über Art und Umfang der Garantieleistung nach Ermessen unter den z. Z. günstigsten Konditionen, wobei jedoch im Einzelnen gilt, dass die Reparatur der Geräte in der Regel am Aufstellungsort erfolgt; ausnahmsweise kann sie jedoch auch in den Räumen unserer Kundendienstwerkstatt durchgeführt werden. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über. Die Garantie gilt nur für Geräte, welche sich im Bereich der Bundesrepublik Deutschland, Österreich, Schweiz oder Benelux befinden. Durch die Instandsetzung der Geräte oder Ersatz einzelner Teile wird die Garantiezeit weder verlängert, noch wird eine neue Garantiefrist für das Gerät in Gang gesetzt. Für eingebaute Ersatzteile läuft keine eigene Garantiefrist.

4. Wir übernehmen keine Garantie für Schäden und Mängel an Geräten oder deren Teilen, die durch übermäßige Beanspruchung, unsachgemäße Behandlung und Wartung auftreten. Das gilt auch bei Nichtbeachtung der Installations- und Bedienungsanleitung sowie bei Einbau von Ersatz- und Zubehörteilen, die nicht in unseren Listen aufgeführt sind. Bei Eingriffen in oder Veränderungen an dem Gerät durch Personen, die hierzu nicht von uns ermächtigt sind, erlischt der Garantieanspruch.

5. Der Endkunde hat dem Kundendiensttechniker den freien Zugriff zu dem defekten Gerät zu ermöglichen. Evtl. Kosten, die dadurch anfallen, dass ein freier Zugriff zu dem defekten Gerät nicht möglich ist, gehen zu Lasten des Endkunden.

6. Alle durch Termikel Deutschland GmbH zu erbringenden Leistungen bedürfen einer Prüfung bzw. den Einsatz eines Termikel -Technikers oder eines durch Termikel autorisierten Vertragspartners. Bei unnötiger oder unberechtigter Inanspruchnahme unseres Kundendienstes gehen die damit verbundenen Kosten zu Lasten des Endabnehmers.

7. Die Haftung der Termikel Deutschland GmbH über die Garantieerklärung hinaus ist ausgeschlossen, sofern diese nicht vorsätzlich oder grob fahrlässig durch Erfüllungsgehilfen oder Vertreter der Termikel Deutschland GmbH herbeigeführt wurden. Die Haftung nach dem Produkthaftungsgesetz bleibt unberührt. Bei Verletzung von Leben, Körper oder Gesundheit ist die Haftung nur dann ausgeschlossen, wenn der Schaden nicht auf einer fahrlässigen Pflichtverletzung der Termikel Deutschland GmbH oder einer vorsätzlichen oder fahrlässigen Pflichtverletzung eines gesetzlichen Vertreters oder Erfüllungsgehilfen beruht.

Bitte sorgfältig aufbewahren!

**Unser Kundendienst ist Im Fall einer Störung
Deutschland und Österreich für Sie erreichbar!**

Kundendienst Hotline Nummer :

Deutschland: Tel. 0800 8833330 (Montag bis Freitag 8.00 Uhr-18.00 Uhr)

Österreich: Tel. 0810 000 207 (Montag bis Freitag 8.00 Uhr-18.00 Uhr)

Schweiz: Tel. (0041) 043 521 6070 (Montag bis Freitag 8.00 Uhr-18.00 Uhr)

Benelux: Tel. (0031) 016 243 5847 (Montag bis Freitag 8.00 Uhr-18.00 Uhr)

Bitte nennen Sie bei etwaigen Reklamationen die Modellbezeichnung sowie die Seriennummer des Gerätes. Darüber hinaus, sind der Händler und das Kaufdatum zu nennen. Diese Angaben benötigen wir, um eine reibungslose Reklamationsbearbeitung sicherzustellen. Bitte legen Sie die Kaufrechnung dem Techniker bei seinem Besuch auch vor.

Vielen Dank!

Termikel Deutschland GmbH
Spenglerstraße 22
59067 Hamm
www.termikel.de

TEIL 14 - HINWEISE ZUR ENTSORGUNG

Beachten Sie, dass eine Entsorgung von Gerät und Verpackung über den normalen Haushaltsabfall nicht zulässig ist.

Dieses Elektro-Haushaltsgerät ist entsprechend der EU-Richtlinie 2002/96/CE über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Bitte sorgen Sie dafür, dass das Gerät ordnungsgemäß entsorgt wird, damit eventuelle negative Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit vermieden werden, die bei einer unsachgemäßen Entsorgung des Altgerätes entstehen können.

Das Symbol auf dem Produkt bedeutet, dass dieses Gerät nicht in den normalen Haushaltsabfall gehört, sondern den jeweiligen kommunalen Rücknahmesystemen für Elektro- und Elektronik-Altgeräte übergeben werden muss. Die Entsorgung muss im Einklang mit den geltenden Umweltrichtlinien für die Abfallentsorgung erfolgen.

Für nähere Informationen über Entsorgung und Recycling dieses Gerätes, wenden Sie sich bitte an Ihre kommunalen Einrichtungen (Umweltamt) oder an die (Abfall-)Entsorgungsgesellschaften Ihrer Stadt bzw. Ihren Händler.

Entsorgung von Verpackungsmaterial und Altgerät

Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial umweltgerecht. Unsere Produkte benötigen für den Transportweg eine wirksame Schutzverpackung. Dabei beschränken wir uns auf das unbedingt Notwendige. Alle verwendeten Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar. Holzteile sind nicht chemisch behandelt. Die Kartonagen bestehen zu 80 bis 100 Prozent aus Altpapier. Die Folien sind aus Polyethylen (PE). Die Umbänderung ist aus Polypropylen (PP). Die Polsterteile sind aus FCKW-freiem, geschäumtem Polystrol (PS). Die Materialien sind reine Kohlenwasserstoff-Verbindungen und recyclebar. Durch die Aufbereitung und Wiederverwertung können Rohstoffe eingespart und das Müllvolumen reduziert werden. Sie können die Verpackung zur Verwertung an den Händler zurückgeben, bei dem Sie das Gerät erworben haben. Bevor Sie das Altgerät entsorgen, sollten Sie es unbrauchbar machen. Führen Sie es dann einem Wertstoff-Center zu. Die Anschrift erfragen Sie bitte bei Ihrer Gemeinde-Verwaltung.

Modell		BO6351	BO6352
Farbe		Schwarz	Weiß
Betriebstyp	Herd	-	-
	Backofen	elektrisch	elektrisch
Timer		digital (über die berührungssensitiven Bedienelemente einstellbar)	digital (über die berührungssensitiven Bedienelemente einstellbar)
Back-Funktionen		7	7
Volumen (Innenraum in Liter)		58	58
Temperatur Backofen (in °C)		0 - 250	0 - 250
Spannung (in Volt)		230	230
Absicherung (in Ampere)		16	16
Leistung (in KW)		3,35	3,35
Frequenz (in Hertz)		50	50
Energieeffizienzklasse		A	A
Abmessungen	Breite (in Millimetern)	594	594
	Länge (in Millimetern)	540	540
	Höhe (in Millimetern)	595	595

