

# Company Logo

**Einbau-Elektroherd EEH 11 3456**  
**EEH 22 3456**  
**EEH 33 3456**



Abbildung zeigt Modell EEH 33 3456

**Bedienungsanleitung**

Seite	Thema
3	<b>Begrüßung</b>
4	<b>Technischer Kundendienst</b>
5	<b>Wichtige Sicherheitsinformationen</b>
7	<b>Gerätevorstellung, Lieferumfang</b>
8	<b>Bedienung</b>
8	- Bedienblende
8	- Versenkbare Bedienelemente
9	- Bedienung des Kochfeldes
9	- Zuschalten eines äußeren Heizkreises
10	<b>Backbetrieb</b>
10	- Einbrennen der Emaille-Beschichtung
10	- Backofen einschalten, Betriebsart wählen und Temperatur einstellen
11	<b>Übersicht und Beschreibung der Betriebsarten (Backofenfunktionen)</b>
12	- Backraumbeleuchtung
12	- Backen auf mehreren Ebenen gleichzeitig
12	- Geeignete Backformen
13	<b>Elektronische Schaltuhr</b> (nur EEH 33 3456)
13	- Beschreibung der elektronischen Schaltuhr
14	- Uhrzeit einstellen oder ändern
14	- Hintergrundfarbe der Schaltuhranzeige einstellen oder ändern
15	- Wechsel der Hintergrundfarbe bei zeitgesteuertem Betrieb
15	- Hintergrundbeleuchtung der Schaltuhranzeige ein-/ausschalten
16	- „Klick-Geräusch“ bei Tastenbetätigung ein-/ausschalten
16	- Alarmton einstellen
16	- <b>Rückstellen aller Einstellungen auf Werksvorgaben</b>
17	- Funktion Kurzzeit-Wecker (TIMER)
18	- Funktion STOP (halbautomatischer Betrieb)
19	- Funktion DAUER (halbautomatischer Betrieb)
20	- Funktion STOP und DAUER kombiniert (vollautomatischer Betrieb)
20	- Wichtige Hinweise
21	<b>Grillen im Backofen</b>
22	<b>Praktische Tipps zum täglichen Betrieb</b>
23	<b>Tabelle typischer Garzeiten</b>
24	<b>Reinigung und Pflege</b>
25	<b>Auflagegitter aushängen</b>
25	<b>Leuchtmittel tauschen</b>
25	<b>Transporthinweise</b>
26	<b>Einbau / Montage</b>
27	- Einbaumaße
28	<b>Anschluss Kochfeld / Kochmulde</b>
29	<b>Elektrischer Anschluss / Netzanschluss</b>
30	<b>Technische Daten / Abmessungen</b>
31	<b>Gewährleistung - Zertifikat</b>
32	<b>Hinweise zur Entsorgung</b>

## Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde!

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem neuen Gerät! Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie Ihr neues Gerät zum ersten Mal in Betrieb nehmen. Die Bedienungsanleitung enthält wichtige Sicherheitshinweise sowie praktische Hinweise zum Gebrauch und zur Pflege.



Achten Sie auf folgende Zeichen:

Das "STOP"-Zeichen kennzeichnet wichtige Sicherheitshinweise bzw. warnt Sie vor möglichen Fehlbedienungen, die zu möglichen Gefährdungen bzw. möglichen Beschädigungen führen können.

**Diese Warnungen sind unbedingt zu befolgen!**



Das "Achtung"-Zeichen weist auf nützliche Kniffe und Tipps zur Anwendung Ihres neuen Haushaltsgerätes hin. Die Beachtung dieser Hinweise ist nicht zwingend, spart Ihnen aber oft Zeit und Geld!

Sie finden diese Symbole immer im hellgrauen Feld links neben den zugehörigen Texten.

Die Ihnen vorliegende Bedienungsanleitung dient zu Ihrer Information und Ihrer Sicherheit. Sie ist ein wichtiger Bestandteil des Gerätes und sollte deshalb sorgfältig aufbewahrt werden sowie bei einem etwaigen Besitzerwechsel zusammen mit dem Gerät an den neuen Eigentümer ausgehändigt werden.

Viel Vergnügen und immer gutes Gelingen mit Ihrem neuen Gerät wünscht Ihnen

**Ihr Team der Company GmbH**

**Company GmbH**

**Erpelweg 123**

**D-99999 Entenhausen**

**Telefon 0 12 34 / 567 89 87**

**Telefax 0 12 34 / 567 89 86**

**eMail: [info@company.net](mailto:info@company.net)**

**[www.company.com](http://www.company.com)**

## Technischer Kundendienst

Obwohl die Produkte unseres Hauses einer sorgfältigen Qualitätskontrolle unterliegen, sind in seltenen Fällen Störungen beim Betrieb der Geräte nicht völlig auszuschließen.

Geringfügige Störungen oder Störungen durch Fehlbedienung können oft leicht durch den Benutzer selbst, ohne unnötige Kosten zu verursachen, behoben werden.

Bei ernsthaften Problemen wenden Sie sich bitte an unseren Technischen Kundendienst:

## Technischer Kundendienst

### Company GmbH

**Telefon 0 1805 123 456\***

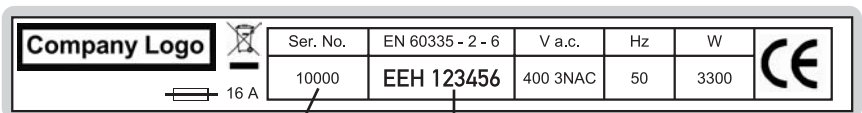
\* (bundesweite Service-Hotline, 12 Ct/Minute aus dem Festnetz der Deutschen Telekom)

Um Ihre telefonischen Anfragen zügig und sachgerecht bearbeiten zu können, benötigt unser Technische Kundendienst die folgende Angaben:

- **Modellbezeichnung**
- **Seriennummer**

Sie finden diese Angaben auf dem Typenschild des Gerätes. Das Typenschild befindet sich im äußeren Rahmenbereich des Backraumes (Backraumtür öffnen).

Das nachstehend abgebildete Typenschild dient lediglich als Beispiel. Je nach Modell können die tatsächlichen Angaben abweichen.



Seriennummer      Modellbezeichnung

Ersatzteile erhalten Sie über den Fachhändler Ihres Vertrauens oder über autorisierte Servicestellen.



### Wichtig:

**Die Entsorgung von Gerät und Verpackung über den normalen Haushaltsabfall ist nicht zulässig! Die Entsorgung muss gemäß den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen** (siehe ausführlicher Hinweis auf der letzten Seite).

## Wichtige Sicherheitsinformationen



Dieses Gerät ist ausschließlich für die Zubereitung von Lebensmitteln im privaten Haushalt oder unter ähnliche Bedingungen bestimmt. **Es ist nicht für den gewerblichen Einsatz geeignet!**

**Company GmbH** haftet nicht für Schäden die durch unsachgemäße Nutzung, Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung oder zweckfremde Verwendung entstanden sind!



### Sicherheit für Kinder

Während des Betriebes wird die Backofentür sehr heiß.

**Lassen Sie Kleinkinder niemals unbeaufsichtigt solange das Gerät in Betrieb ist!**



### Warnung vor Verbrennungen, Feuergefahr und Hitzeschäden

Unmittelbar nach dem Grillen, Kochen oder Backen sind Backraum, Heizkörper, Backbleche und Grillrost noch sehr heiß! Schützen Sie sich deshalb mit Topflappen oder geeigneten Handschuhen, wenn sie Grillrost bzw. Backbleche entnehmen.

An der Decke des Backraumes befinden sich sichtbar Heizstäbe. Diese können extrem heiß sein. Vermeiden Sie deshalb unbedingt jegliche Berührung mit den Heizstäben während des Betriebes, wenn Sie z.B. ein Backblech bzw. Grillrost in den Backofen einschieben oder herausnehmen.

Überhitzte Fette und Öle entzünden sich schnell! Lassen Sie das Gerät nicht deshalb keinesfalls unbeaufsichtigt, wenn Sie Speisen in Fett oder Öl (z.B. Pommes Frites) zubereiten!

Verwenden Sie das Gerät nie zum Beheizen eines Raumes!

Eine Nische, in die das Gerät eingebaut werden soll, muss an der Rückseite unbedingt offen, d.h. ohne Rückwand sein! Es darf nur in Möbel eingebaut werden, deren Furniere oder Kunststoffbeläge mit einem Kleber verarbeitet sind, der bis 100°C hitzebeständig ist. Bei einer geringerer Hitzebeständigkeit kann sich der Belag verformen oder gar lösen.



### Elektrische Sicherheit

Beim elektrischen Anschluss sind geltende Normen und Richtlinien (z.B. VDE) sowie die technischen Anschlussbedingungen (TAB) des zuständigen Energieversorgungsunternehmens einzuhalten. Elektrisches Anschließen durch einen Festanschluss (Herdanschlussdose) sowie das Austauschen der originalen Netzanschlussleitung (falls vorhanden) darf nur von einem zugelassenen Elektroinstallateur ausgeführt werden. Nur bei Geräten, die original eine Netzanschlussleitung mit Schuko-Stecker aufweisen, ist für den elektrischen Anschluss kein Fachmann erforderlich, da diese einfach in eine Schuko-Steckdose eingesteckt werden.

**Weitere Einzelheiten im Kapitel "Elektrischer Anschluss / Netzanschluss"**



**Reparaturen dürfen nur von einer anerkannten Elektrofachkraft durchgeführt werden. Bei nicht fachgerecht ausgeführten Reparaturen erlischt jeglicher Haftungsanspruch gegenüber dem Hersteller! Wenden Sie sich deshalb bei Funktionsstörungen oder sonstigen Mängeln an unseren Technischen Kundendienst oder an Ihren Fachhändler.**

## Wichtige Sicherheitsinformationen (Fortsetzung)



Vorsicht beim Benutzen von anderen Elektrogeräten in der Nähe des Herdes bzw. des Backofens! Die Netzanschlussleitungen dieser Geräte dürfen nie mit heißen Kochplatten bzw. Kochzonen in Berührung kommen oder von der heißen Backofentür eingeklemmt werden! **Kurzschlussgefahr!**



**Bewahren Sie nie brennbaren Gegenstände im Backofen auf! Brandgefahr!** Legen Sie im Backraum keine Aluminiumfolie aus und stellen Sie keine Pfannen, Töpfe usw. direkt auf den Backraumboden, da sonst die Emailleschicht durch Hitzestau beschädigt werden kann.



### Hinweise zur Reinigung

**Die Reinigung des Gerätes mit einem Dampf- oder Hochdruckreiniger ist verboten!** Beachten Sie die Hinweise im Kapitel "Reinigung und Pflege" und reinigen Sie das Gerät nur im abgekühlten Zustand. Verwenden Sie nur geeignete Reinigungsmittel.



**Gießen Sie nie Wasser in einen heißen Backofen! Verbrühungsgefahr durch entstehenden Wasserdampf!** Zusätzlich entstehen Emailleschäden (Sprünge, Risse) und Verfärbungen am Emaille.



### Mechanische Hinweise

Stellen sie keine Gegenstände auf der geöffneten Ofentür ab, da sowohl die innere Glasscheibe als auch die Scharniere der Ofentür beschädigt werden können.



### Hinweis auf Acrylamid

Nach aktuellen Erkenntnissen kann intensive Bräunung, vor allem bei stärkehaltigen Lebensmitteln, eine gesundheitliche Gefährdung durch in der Kruste entstehendes Acrylamid verursachen. Wir empfehlen Ihnen auf zu starke Bräunung der Speisen zu verzichten.



### Emaille-Beschichtung

Bei der ersten Inbetriebnahme wird die Emaille-Beschichtung eingebrannt. Sorgen Sie unbedingt für gute Belüftung des Raumes wegen starker Geruchs- und möglicher Rauchbildung. Während des normalen Gebrauchs kann es zu farblichen Veränderungen der Emaille-Beschichtung kommen. Dies ist völlig normal und stellt keine Beeinträchtigung der Funktion und der sonstigen Gebrauchseigenschaften des Gerätes dar und ist deshalb kein Mangel im Sinne des Gewährleistungsrechtes.

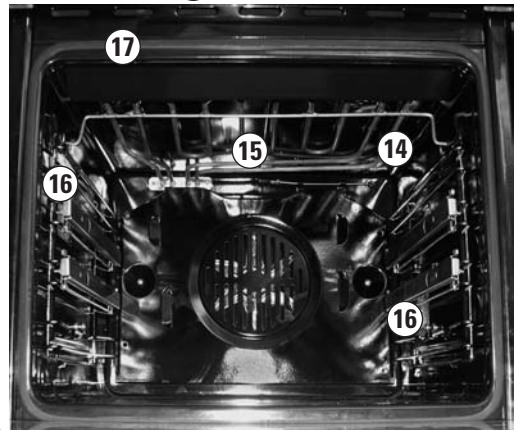


### Nachlauf des Kühl-Gebläses

Der Herd bzw. Backofen ist mit einem Kühlgebläse ausgestattet. Auch wenn das Gerät ausgeschaltet wurde (**Drehschalter Betriebsarten** in Stellung "Aus") kann das Kühlgebläse noch einige Zeit "nachlaufen". Das ist normal. Nach Unterschreiten einer bestimmten Temperatur schaltet sich das Kühlgebläse automatisch aus.

## Gerätevorstellung, Lieferumfang

- 1 Bedienblende mit versenkbaren Bedienelementen
- 2 Kontrolleuchten
- 3 Temperaturregler
- 4 Drehschalter Betriebsarten (Backfunktionen)
- 5 Energieregler
- 6 Elektronische Schaltuhr (nur EEH 33 3456)
- 7 Backraumtür
- 8 Türgriff (wärmeisoliert)
- 9 Auflagegitter (Einschubebenen)
- 10 Teleskopschienen
- 11 Umluftgebläse
- 12 Transport-Griffmulde (beidseitig)
- 13 Unteres Heizelement (verdeckt)
- 14 Oberes Heizelement
- 15 Grill-Heizelement
- 16 Innenraumbeleuchtung (2 Stück)
- 17 Backraumdichtung
- 18 Backblech (emailliert, 2 Stück)
- 19 Fettpfanne (emailliert)
- 20 Kombirost
- 21 Grillrost



# Bedienung

## Versenkbare Bedienelemente

Die drehbaren Bedienelemente dieser Modelle sind versenkbar ausgeführt. Energieregler, Temperaturregler und der Drehschalter Betriebsarten können durch Drücken und Loslassen bündig in der Bedienblende versenkt bzw. zum Gebrauch ausgefahren werden.

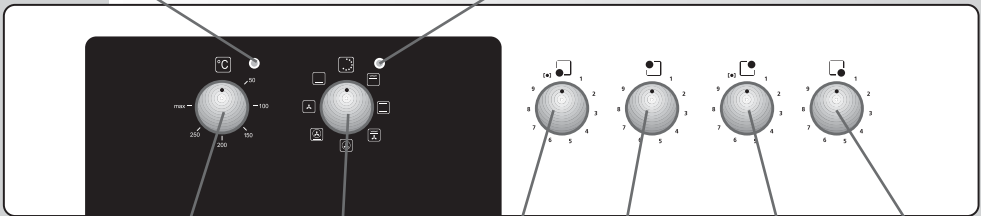
Im versenkten Zustand sind die Regler gegen versehentliche Bedienung gesichert und gegen Verschmutzung geschützt.



## Bedienblende EEH 11 3456 / 22 3456

Kontrollleuchte „Heizung“

Kontrollleuchte „Ofen in Betrieb“



Temperaturregler

Drehschalter Betriebsarten (Backfunktionen)

Energieregler (Kochzone vorne links)

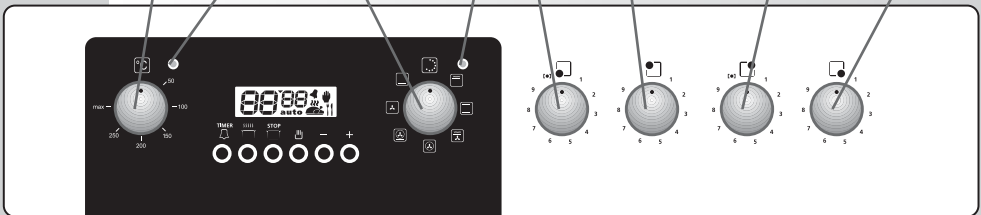
Energieregler (Kochzone hinten links)

Energieregler (Kochzone hinten rechts)

Energieregler (Kochzone vorne rechts)

Kontrollleuchte „Heizung“

Kontrollleuchte „Ofen in Betrieb“



Elektronische Schaltuhr

## Bedienblende EEH 33 3456





## Bedienung des Kochfeldes

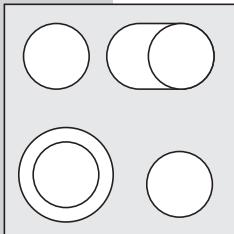
Das Kochfeld stellt ein eigenständiges Gerät dar. Bitte lesen und beachten Sie die gesonderte Bedienungsanleitung des Kochfeldes. Dort finden Sie Hinweise zur Benutzung, Reinigung und Pflege.

Auf der Bedienblende des Herdes sind vier Energieregler für vier Kochzonen/Kochplatten angeordnet. Ein Zeichen über jedem Energieregler zeigt an, welche Kochzone/Kochplatte geregelt wird. Durch Drehen des jeweilige Energieregler im Uhrzeigersinn lassen sich Kochplatten bzw. Kochzonen einschalten. Gleichzeitig lässt sich damit die Heizleistung regeln: Je weiter der Energieregler im Uhrzeigersinn gedreht wird, um so höher wird die Heizleistung. Durch Drehen des Reglers gegen den Uhrzeigersinn lässt sich die Heizleistung verringern.

Das Ausschalten der jeweiligen Kochzone/Kochplatte erfolgt, indem der Energieregler gegen den Uhrzeigersinn so weit zurückgedreht wird, bis er senkrecht nach oben zeigt und so die Stellung "0" (AUS) anzeigt. Dabei wird ein Einrasten spürbar.



Die beiden Energieregler für hinten links und für vorne rechts können auch ausgeschaltet werden, indem sie weiter im Uhrzeigersinn gedreht werden und nach einer vollen Umdrehung wieder in der Stellung "0" (AUS) einrasten.



### Zuschalten eines äußeren Heizkreises bei Kochfeldern mit „Zweikreis-Kochzonen“

Verschiedene Kochfeld-Typen verfügen über sog. „Zweikreis-Kochzonen“ (vorne links und hinten rechts). Hier lässt sich zur Steigerung der Heizleistung jeweils ein zweiter Heizkreis **zusätzlich zuschalten**. Hinten links und vorne rechts sind **einfache** Kochzonen.

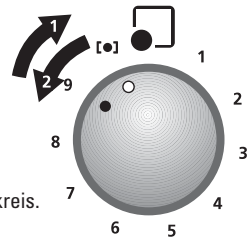
Wenn Sie nun den Energieregler für **vorne links** oder für **hinten rechts** wie oben beschrieben einschalten, wird zunächst nur der innere Heizreis der jeweiligen Kochzone aktiv.

Der zweite, äußere Heizkreis lässt sich zuschalten, indem Sie den Regelschalter im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen (über „9“ hinaus).

Dabei wird ein deutliches Schalten wahrnehmbar.

Der äußere Heizkreis ist nun mit eingeschaltet.

Die Regelung erfolgt zusammen mit dem inneren Heizkreis.



Durch Zurückdrehen in Stellung "0" (AUS) werden beide Heizkreise ausgeschaltet. Bei einem erneuten Einschalten ist allerdings wieder nur der innere Heizkreis aktiv. Wenn Sie also nur den äußeren Kreis ausschalten, den Innenkreis aber weiterbenutzen wollen, so geschieht dies durch kurzes Aus- und wieder Einschalten der betreffenden Kochzone.



### Hinweis:

Bei Kochfeldern mit vier einfachen Kochzonen ist diese Zuschalt-Funktion ohne Bedeutung.

## Einbrennen der Emaille-Beschichtung

Vor einer ersten Benutzung des Backofens muss das Emaille im Backraum und an den Backblechen "eingebrennt" werden. 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 250° C einstellen und mit dem **Drehschalter Betriebsarten** das Gerät auf "**Heißluft**" einschalten. Nach etwa 30 bis 45 Minuten die Betriebsart wechseln, z.B. auf "**Ober-/ Unterhitze**" umschalten und nach weiteren 30 bis 45 Minuten auf "**Großflächengrill**" stellen.

Während des Einbrennvorganges sollten alle Heizelemente mindestens einmal in Betrieb gewesen sein, **wobei die gesamte Einbrennzeit etwa 2 Stunden dauern sollte.**

### Achtung!

**Während des Einbrennens kann es zu deutlicher Rauchbildung und unangenehmer Geruchsbildung kommen. Sorgen Sie deshalb unbedingt für eine gute Raumbelüftung!**



Modell	AUS	1. Schaltstufe	2. Schaltstufe	3. Schaltstufe	4. Schaltstufe	5. Schaltstufe	6. Schaltstufe	7. Schaltstufe
EEH 11 3456								
EEH 22 3456								
EEH 33 3456								

### Backofen einschalten, Betriebsart wählen und Temperatur einstellen

Durch Drehen des **Drehschalters „Betriebsarten“** die gewünschte Betriebsart (Heizart) wählen. Die Backraumbelichtung schaltet sich ein und die Kontrollleuchte „**Ofen in Betrieb**“ leuchtet .

*Nur EEH 33 3456: Bei vollautomatischem Betrieb wechselt die Hintergrundfarbe der Anzeige während der „Wartezeit“ bis zum Einschalten auf „Grün“. Sobald der Herd in Backbetrieb schaltet, wechselt die Hintergrundfarbe der Anzeige von „Grün“ auf „Rot“. Nach dem Abschalten des Ofens (Ende des zeitgesteuerten Vollautomatik-Betriebs) wechselt die Hintergrundfarbe der Anzeige der Schaltuhr von „Rot“ wieder zur Standard-Hintergrundfarbe.*

Anschließend mit dem **Temperaturregler** die erforderliche Temperatur einstellen. Die Kontrollleuchte „**Heizung an**“ leuchtet. Sie verlischt, 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 an**“ und verlischt, sobald die eingestellte Temperatur wieder erreicht ist.

**Ausnahme: Betriebsart „Auftaustufe“, hier ist keine Heizung vorgesehen.**

**Der Auftauvorgang erfolgt schonend bei Raumtemperatur.**



## Übersicht und Beschreibung der Betriebsarten (Backofenfunktionen)

---



### Oberhitze

Nur der obere Heizkörper ist in Betrieb. Für besonders feines Gebäck oder zum Warmhalten nach dem Backen/Kochen.

---



### Unterhitze

Nur der untere Heizkörper ist in Betrieb. Für flache Blechkuchen, Obstkuchen und für das Reinigungsverfahren mit Wasserdampf.

---



### Ober- und Unterhitze

Der obere und der untere Heizkörper sind in Betrieb. Die Wärme wird gleichmäßig an das Gargut abgegeben. Backen und Braten ist nur auf einer Ebene möglich. Ideal zum Braten im Römertopf, Backen von Brot und flacher Blechkuchen.

---



### Grill-/Bratsystem

Grillheizkörper, oberer Heizkörper und Umluftgebläse sind in Betrieb. Besonders geeignet zum Grillen und Braten größerer Fleischstücke sowie zum Backen und Gratinieren.

---



### Großflächengrill

Grillheizkörper und oberer Heizkörper sind zusammen in Betrieb. Ideal zum Überbacken oder Grillen von Fleisch, Aufläufen, Toast usw.

---



### 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**.

---



### 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.

---



### Auftaustufe

Diese Betriebsart ist hervorragend zum schonenden Auftauen tiefgefrorener Lebensmittel geeignet. Nur das Umluftgebläse ist in Betrieb, keine zusätzliche Heizung.

## Backbetrieb

### Backraumbeleuchtung

Die Backraumbeleuchtung schaltet sich immer ein wenn Sie den Backofen in Betrieb nehmen. Um den Backofeninnenraum z.B. zu Reinigungszwecken zu beleuchten, drehen Sie den **Temperaturregler** einfach ganz zurück (bis Anschlag **gegen** den Uhrzeigersinn) und schalten Sie den Backofen in eine Betriebsart ohne Gebläseeinsatz. **In diesem Fall ist nur die Backraumbeleuchtung in Betrieb.**



### Backen auf mehreren Ebenen gleichzeitig / Geeignete Backformen

Für **Ober-/Unterhitze** eignen sich Backformen aus dunklem Metall und beschichtete Formen. Backen und Garen ist mit Ober-/Unterhitze nur auf einer Ebene möglich.

Für **Heißluftbetrieb** sind auch helle Backformen geeignet. Backen und Garen ist im **Heißluftbetrieb** auf bis zu 3 Ebenen gleichzeitig möglich!

1 Backblech auf Ebene 2



1 Backform auf Ebene 1

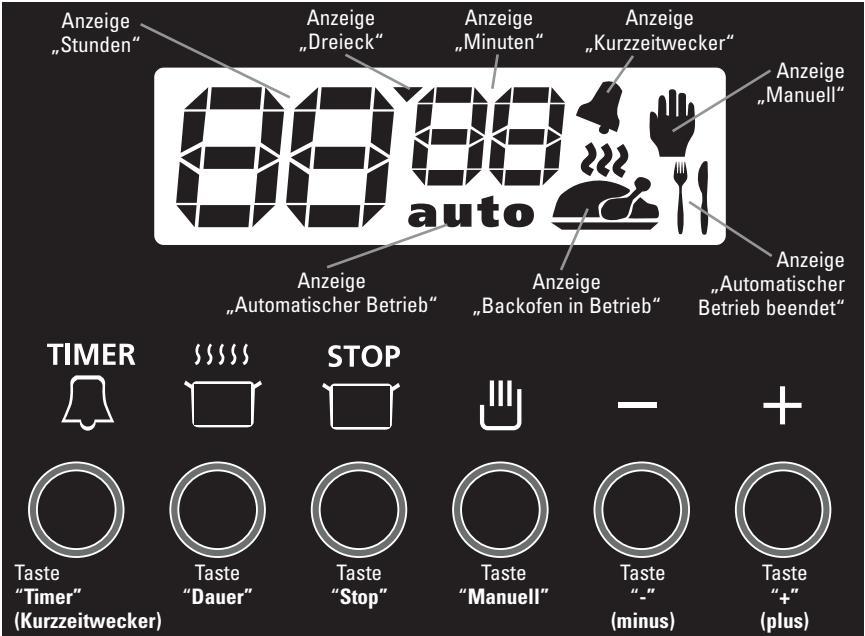


3 Backbleche auf Ebene 1, 3 und 5  
(nur bei Heißluftbetrieb möglich)



# Elektronische Schaltuhr (nur Modell EEH 33 3456)

## Beschreibung elektronische Schaltuhr



Die elektronische Schaltuhr ermöglicht Ihnen zeitgesteuerten Backbetrieb, dient Ihnen als Kurzzeitwecker (Timer) und informiert Sie nicht zuletzt über die aktuelle Uhrzeit.

Die Hintergrundfarbe der Schaltuhr-Anzeige kann in einem weiten Bereich frei eingestellt werden. Wenn Sie möchten, wechselt die Hintergrundfarbe der Schaltuhr-Anzeige bei zeitgesteuertem Betrieb je nach Betriebszustand. Die Hintergrundbeleuchtung leuchtet dauerhaft oder nur bei Backbetrieb.

Der Alarmton kann in 3 Varianten eingestellt werden. Das „Klick-Geräusch“ bei jedem Tastendruck kann abgestellt werden.

### Originale Einstellungen ab Werk:

**Hintergrundfarbe der Schaltuhr-Anzeige:** hellblau (0% Rot / 50% Grün / 100% Blau)

**Wechsel der Hintergrundfarbe bei zeitgesteuertem Betrieb:** ON (Ja)

**Hintergrundbeleuchtung:** ON (dauerhaft); **Alarmton:** laut; **Klick-Geräusch:** ON (Ja)

### Vor der ersten Inbetriebnahme von Geräten mit elektronischer Schaltuhr:

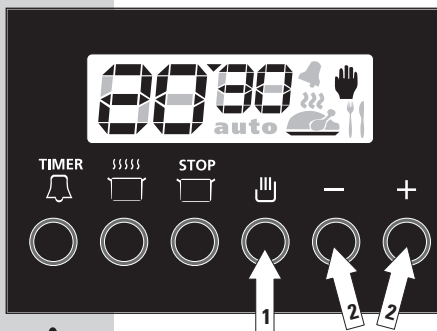
Bei Erstanschluss oder nach einem Stromausfall zeigt die Uhr „12:00“ und die **Anzeige „Manuell“** blinkt. **Taste „Manuell“** kurz drücken. Die **Anzeige „Manuell“** erscheint dauerhaft.

**Das Gerät ist jetzt betriebsbereit.**

**Bitte beachten Sie:** Die Uhrzeit kann nur verändert bzw. eingestellt werden, solange kein zeitgesteuerter Betrieb gewählt wurde.



## Uhrzeit einstellen oder ändern



Zur Einstellung der Uhrzeit oder zum Ändern einer bereits eingestellten Uhrzeit **Taste „Manuell“** drücken (1).

Das **Dreieck** zwischen der Anzeige für Stunden und Minuten beginnt zu blinken. Solange dieses Dreieck blinkt, können Sie mit den **Tasten „+“** oder **„-“** die aktuelle Tageszeit einstellen (2).

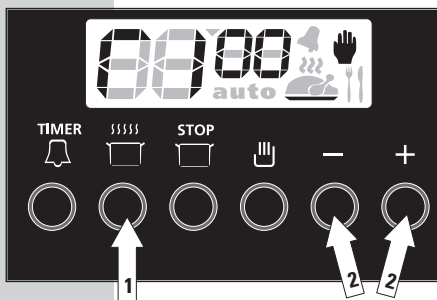
5 Sekunden nach der letzten Änderung erlischt die **Anzeige „Dreieck“** und die Uhrzeit ist eingestellt.



Wenn Sie bei der Einstellung der Uhrzeit die **Tasten „+“** oder **„-“ gedrückt halten**, verstellt sich die Anzeige **selbsttätig und schneller** als durch einzelne Tastendrucke.

## Hintergrundfarbe der Schaltuhr-Anzeige einstellen oder ändern

Sie können die Hintergrundfarbe der Schaltuhr-Anzeige frei einstellen. Zur Einstellung kann der Anteil der 3 Grundfarben Rot, Grün und Blau jeweils im Bereich 0 bis 100 % eingestellt werden.



**Taste „Dauer“** 5 Sekunden drücken (1), bis ein Signalton ertönt in der Anzeige **„r XX“** erscheint (r steht für „Rot“; XX steht für den eingestellten Prozent-Wert). Der Rot-Anteil kann jetzt mit den Tasten **„+“** und **„-“** zwischen „0“ und „100“ eingestellt werden; hier 100% (2).



**Taste „Dauer“** kurz drücken (1), in der Anzeige erscheint **„gXX“** („g“ steht für „Grün“; „XX“ steht für den eingestellten Prozent-Wert). Der Grün-Anteil kann jetzt mit den **Tasten „+“** oder **„-“** zwischen „0“ und „100“ eingestellt werden; hier 50% (2).



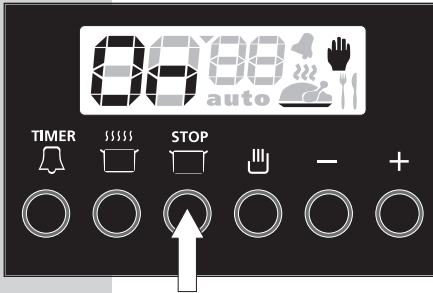
**Taste „Dauer“** kurz drücken (1), in der Anzeige erscheint **„bXX“** („b“ steht für „Blau“; „XX“ steht für den eingestellten Prozent-Wert). Der Blau-Anteil kann jetzt mit den **Tasten „+“** oder **„-“** zwischen „0“ und „100“ eingestellt werden; hier 0% (2).

Um die **neu eingestellte Hintergrundfarbe** der Schaltuhr-Anzeige zu **speichern**, die **Taste „Dauer“** 5 Sekunden lang drücken bis ein Signalton zu hören ist. Die Einstellung ist nun übernommen und die Uhrzeit wird angezeigt.

Um das **Einstellungs-Menü** der Grundfarbe der Hintergrundbeleuchtung **ohne speichern** zu **verlassen**, drücken Sie bitte die **Taste „Manuell“**.

# Elektronische Schaltuhr (nur Modell EEH 33 3456)

## Wechsel der Hintergrundfarbe bei zeitgesteuertem Betrieb ein-/ausschalten (Halb- oder Vollautomatik)



**Taste „Stop“** 5 Sekunden drücken, bis ein Signalton zu hören ist. Nachdem jeweils für einige Sekunden „On“ bzw. „Off“ angezeigt wurde, wechselt die Anzeige wieder zur aktuellen Uhrzeit.

Wenn diese Funktion eingeschaltet ist (Anzeige „On“), ist die Hintergrundfarbe der Schaltuhr-Anzeige bei zeitgesteuertem Betrieb (Halb-/Vollautomatik) während des Backens **rot** und während des „Wartens“ **grün**.



Bei ausgeschalteter Funktion (Anzeige „Off“) verbleibt die Farbe der Hintergrundfarbe der Schaltuhr-Anzeige auch bei zeitgesteuertem Betrieb (Halb-/Vollautomatik) unverändert.

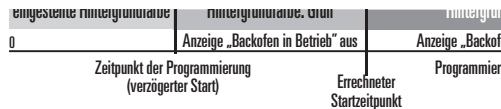
## Verhalten der Hintergrundfarbe bei Halbautomatik (nur DAUER oder STOP)

(Wenn „Wechsel der Hintergrundfarbe“ eingeschaltet ist („On“))



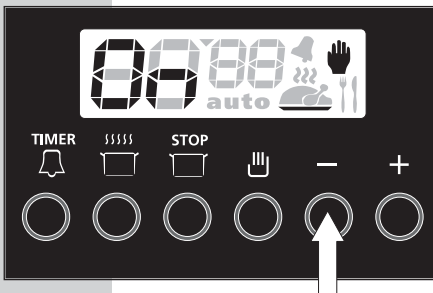
## Verhalten der Hintergrundfarbe bei Vollautomatik (DAUER und STOP kombiniert)

(Wenn „Wechsel der Hintergrundfarbe“ eingeschaltet ist („On“))



Hintergrundfarbe Grundeinstellung (individuell einstellbar)

## Dauerhafte Hintergrundbeleuchtung der Schaltuhr-Anzeige ein-/ausschalten



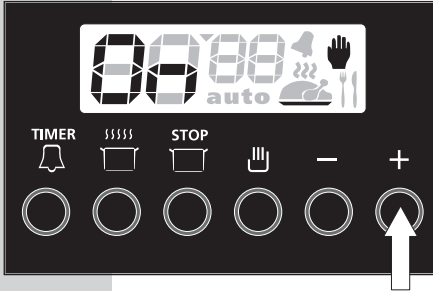
Drücken Sie die **Taste „-“** (Minus) für 5 Sekunden, bis ein Signalton zu hören ist, um jeweils von „On“ nach „Off“ und umgekehrt zu wechseln.

Es erscheint wieder die Uhrzeit. Wenn diese Funktion eingeschaltet ist (Anzeige „On“), ist die Hintergrundbeleuchtung dauerhaft eingeschaltet.



Bei ausgeschalteter Funktion (Anzeige „Off“) bleibt die Hintergrundbeleuchtung ausgeschaltet und wird nur bei einem Tastendruck oder während zeitgesteuertem Betrieb beleuchtet.

## „Klick-Geräusch“ bei Tastenbetätigung ein-/ausschalten



Drücken Sie die Taste „+“ (Plus) für 5 Sekunden um jeweils von ON nach OFF und umgekehrt zu wechseln.

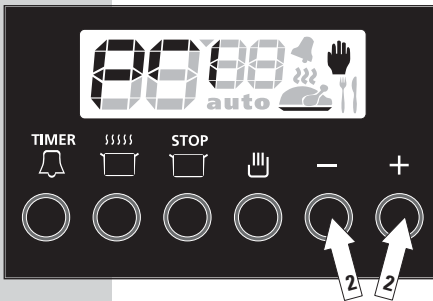
Es erscheint wieder die Uhrzeit. Wenn diese Funktion eingeschaltet ist (Anzeige „On“), ertönt bei jedem Tastendruck ein „Klick-Geräusch“.



Bei ausgeschalteter Funktion (Anzeige „Off“) unterbleibt dieses „Klick-Geräusch“.

## Alarmton ändern (3 Varianten)

Die Klangfarbe des Alarmtons kann in 3 Varianten eingestellt werden.



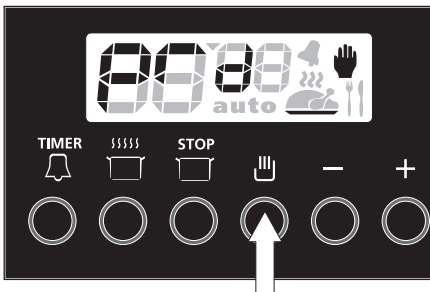
**Taste „Timer“** 5 Sekunden drücken (1), bis ein Signalton zu hören ist und in der Anzeige „pr1“ erscheint. Mit den **Tasten „+“** und **„-“** kann der Klang des Alarmtons in 3 Varianten eingestellt werden (2).

Bei jedem Tastendruck von „+“ und „-“ ertönt der entsprechende Alarmton einmal.

Drücken Sie die **Taste „Timer“** nochmals um den zuletzt gehörten Alarmton zu speichern. Der elektronische Schaltuhr benutzt ab sofort den von ihnen gewählten Alarmton.

## Rückstellen aller Einstellungen der elektronischen Schaltuhr auf Werksvorgaben

Alle Einstellungen lassen sich bei Bedarf auf die Werksvorgaben zurücksetzen.



Drücken Sie die Taste „Manuell“ für 10 Sekunden.

In der Anzeige erscheint „prd“.

Alle vom Benutzer vorher getätigten Einstellungen wurden damit auf die **originalen Einstellungen ab Werk**

(siehe S. 13) zurückgesetzt (eingestellt).

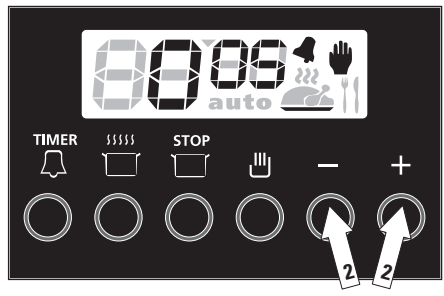
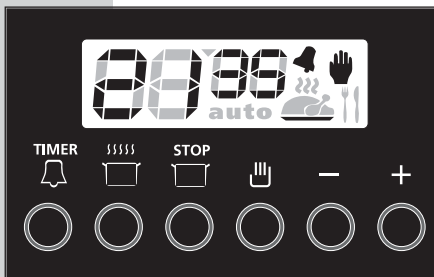
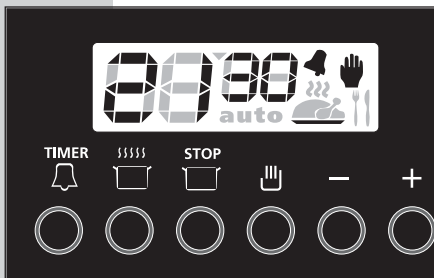




## Elektronische Schaltuhr (nur Modell EEH 33 3456)

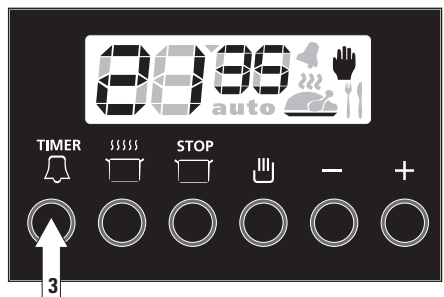
### Funktion Kurzzeit-Wecker (TIMER)

Mit dieser Funktion kann ein Zeitraum (Kurzzeit) eingestellt werden, nach dessen Ablauf ein Alarmton ertönt. Die Funktion ist jederzeit, auch gleichzeitig und unabhängig vom Betrieb des Backofens, nutzbar.



Taste „Timer“ kurz drücken (1, bis die **Anzeige „Kurzzeitwecker“** blinkt und in der Anzeige „0 00“ erscheint. Mit den **Tasten „+“** und **„-“** (2) kann der Zeitraum bis zum Alarmton eingestellt werden; hier 5 Minuten.

Nach etwa 5 Sekunden wird die Einstellung übernommen und es erscheint wieder die Uhrzeit (hier 21:30 Uhr) und die **Anzeige „Kurzzeitwecker“** dauerhaft (Glocke).



Wenn der eingestellte Zeitraum abgelaufen ist, beginnt die **Anzeige „Kurzzeitwecker“** (Glocke) zu blinken und es ertönt für 7 Minuten ein Alarmton, den Sie aber auch vorzeitig abstellen können, indem Sie eine beliebige Taste kurz betätigen (3). Der Alarmton endet, die **Anzeige „Kurzzeitwecker“** (Glocke) verschwindet und die Uhrzeit wird angezeigt.

### Zeitkontrolle und Korrektur

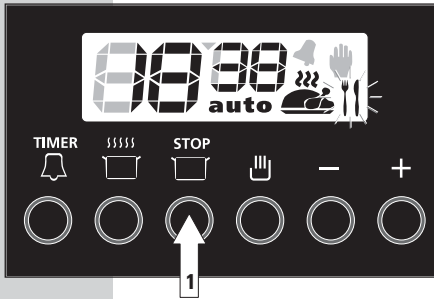
Die Restzeit bis zum Alarmton kann jederzeit durch Drücken der **Taste „Timer“** überprüft und, wenn nötig, mit den **Tasten „+“** und **„-“** korrigiert werden.

Ein vorzeitiger Abbruch der Funktion geschieht durch Drücken der **Taste „Timer“** und anschließendem Rückstellen des Zeitraumes auf „0 00“ mit den **Tasten „+“** und **„-“**.

## Elektronische Schaltuhr (nur Modell EEH 33 3456)

### Funktion STOP (Halbautomatischer Betrieb)

Mit dieser Halbautomatik-Funktion kann ein **Zeitpunkt** eingestellt werden, **wann** der sofort beginnende **Garvorgang automatisch „stopt“**, d.h. wann sich der **Backofen automatisch ausschaltet**.



### Temperatur und Betriebsart (Heizart) einstellen.

Taste „Stop“ drücken (1). Die **Anzeige „Automatischer Betrieb“** und **„Backofen in Betrieb“** erscheint dauerhaft, die **Anzeige „Automatischer Betrieb beendet“** blinkt.

Jetzt kann mit den Tasten „+“ und „-“ der **Zeitpunkt** eingestellt werden, **zu dem der Garvorgang beendet sein soll** (2); hier 19:50 Uhr. Nach 5 Sekunden wird die Eingabe übernommen, die blinkende **Anzeige „Automatischer Betrieb beendet“** und die aktuelle Uhrzeit wird angezeigt.



Ist die Funktion „Wechsel der Hintergrundfarbe bei automatischem Betrieb“ gewählt (Werkseinstellung), wechselt die Hintergrundfarbe auf „Rot“ um anzuzeigen, dass der Ofen zeitgesteuert wird und in Betrieb ist.

### Zeitkontrolle und Korrektur

Wenn Sie wissen möchten, wann der Backofen sich automatisch ausschalten wird, drücken Sie die **Taste „Stop“**. Nun wird Ihnen für einige Sekunden die Uhrzeit angezeigt, zu der sich der Backofen automatisch abschalten wird. Außerdem blinkt die Anzeige **„Automatischer Betrieb beendet“**. Sie haben jetzt auch die Möglichkeit, während des laufenden Programms, mit den **Tasten „+“** und **„-“** den **Stop-Zeitpunkt** zu verändern.

Wenn Sie wissen möchten, wie lange der Garvorgang noch dauert, drücken Sie die **Taste „Dauer“**. Nun wird Ihnen für einige Sekunden die noch verbleibende Garzeit, bis sich der Backofen automatisch abschaltet, in Stunden und Minuten angezeigt. Außerdem blinkt die Anzeige **„Backofen in Betrieb“**. Sie haben jetzt auch die Möglichkeit, während des laufenden Programms, mit den Tasten **„+“** und **„-“** die **Dauer** des Garvorganges zu verändern.

### Wenn der Stop-Zeitpunkt erreicht ist, schaltet sich der Backofen aus

Die **Anzeige „Automatischer Betrieb beendet“** und **„Backofen in Betrieb“** erlischt, dafür erscheint die **Anzeige „Automatischer Betrieb beendet“** und ein Alarmton ertönt für 7 Minuten.

Der Alarmton kann Drücken einer **beliebigen Taste** beendet werden. Drücken Sie anschließend die **Taste „Manuell“**, um den zeitgesteuerten Betrieb zu verlassen.

Die **Anzeige „Automatischer Betrieb beendet“** erlischt und die **Anzeige „Manuell“** erscheint dauerhaft.



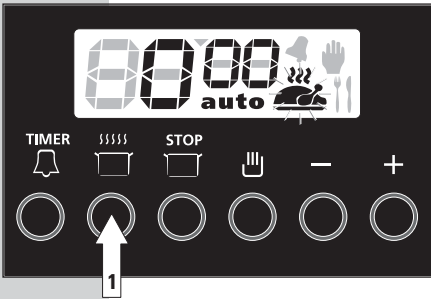
**ACHTUNG:** Vergessen Sie nicht, nach Ablauf eines zeitgesteuerten Betriebs den Drehschalter „Betriebsarten“ auf „Aus“ zu stellen!



## Elektronische Schaltuhr (nur Modell EEH 33 3456)

### Funktion DAUER (Halbautomatischer Betrieb)

Mit dieser Halbautomatik-Funktion kann die **Dauer** (d.h. ein Zeitraum) eingestellt werden, **nach deren Ablauf** der sofort beginnende **Garvorgang beendet sein soll**.



### Temperatur und Betriebsart einstellen.

Taste „Dauer“ drücken (1). Die **Anzeige „Automatischer Betrieb“** erscheint und die **Anzeige „Backofen in Betrieb“** blinkt.

Jetzt kann mit den Tasten „+“ und „-“ der **Zeitraum** eingestellt werden, **nach dessen Ablauf der Garvorgang beendet sein soll** (2); hier 1 Stunde und 30 Minuten. Nach 5 Sekunden wird die Eingabe übernommen, die Anzeige **Anzeige „Backofen in Betrieb“** erscheint dauerhaft und die aktuelle Uhrzeit wird angezeigt.



Ist die Funktion „Wechsel der Hintergrundfarbe bei automatischem Betrieb“ gewählt (Werkseinstellung), wechselt die Hintergrundfarbe auf „Rot“ um anzuzeigen, dass der Ofen zeitgesteuert wird und in Betrieb ist.

### Zeitkontrolle und Korrektur

Wenn Sie wissen möchten, wann der Backofen sich automatisch ausschalten wird, drücken Sie die **Taste „Stop“**. Nun wird Ihnen für einige Sekunden die Uhrzeit angezeigt, zu der sich der Backofen automatisch abschalten wird. Außerdem blinkt die Anzeige **„Automatischer Betrieb beendet“**. Sie haben jetzt auch die Möglichkeit, während des laufenden Programms, mit den **Tasten „+“** und **„-“** den **Stop-Zeitpunkt** zu verändern.

Wenn Sie wissen möchten, wie lange der Garvorgang noch dauert, drücken Sie die **Taste „Dauer“**. Nun wird Ihnen für einige Sekunden die noch verbleibende Garzeit, bis sich der Backofen automatisch abschaltet, in Stunden und Minuten angezeigt. Außerdem blinkt die Anzeige **„Backofen in Betrieb“**. Sie haben jetzt auch die Möglichkeit, während des laufenden Programms, mit den Tasten **„+“** und **„-“** die **Dauer** des Garvorganges zu verändern.

### Wenn der Zeitraum abgelaufen ist, schaltet sich der Backofen aus

Die **Anzeige „Automatischer Betrieb beendet“** und **„Backofen in Betrieb“** erlischt, dafür erscheint die **Anzeige „Automatischer Betrieb beendet“** und ein Alarmton ertönt für 7 Minuten.

Der Alarmton kann Drücken einer **beliebigen Taste** beendet werden. Drücken Sie anschließend die **Taste „Manuell“**, um den zeitgesteuerten Betrieb zu verlassen.

Die **Anzeige „Automatischer Betrieb beendet“** erlischt und die **Anzeige „Manuell“** erscheint dauerhaft.



**ACHTUNG:** Vergessen Sie nicht, nach Ablauf eines zeitgesteuerten Betriebs den Drehschalter **„Betriebsarten“** auf **„Aus“** zu stellen!



## Elektronische Schaltuhr (nur Modell EEH 33 3456)

### Funktion STOP und DAUER kombiniert (Vollautomatischer Betrieb)

Mit dieser Funktion kann ein **Zeitpunkt** bestimmt werden, **zu dem** ein (erst später beginnender) **Garvorgang beendet sein soll**. Im vollautomatischem Betrieb schaltet sich der Backofen selbsttätig ein und aus.

Für diesen Zweck werden die bereits beschriebenen halbautomatischen Funktionen **STOP** und **DAUER** **zusammen** eingestellt. Der Backofen „weiß“ jetzt, wie lange der Garvorgang dauert und zu welchem Zeitpunkt der Garvorgang beendet sein soll.

Um genau diesen Zeitraum geht der Backofen vor dem „Stop“-Zeitpunkt in Betrieb und schaltet sich nach dem Erreichen des „Stop“-Zeitpunktes zuverlässig aus.

### Ein Beispiel verdeutlicht diese Nutzungserleichterung:

Nehmen wir an, es ist 10 Uhr und ein saftiger Schweinebraten, den Sie heute mittag um 12:00 Uhr auftragen möchten, benötigt eine Garzeit von 90 Minuten. Sie müssen aber gegen 11 Uhr noch einen Termin wahrnehmen.

**Kein Problem:** Sie bereiten den Braten wie gewohnt vor, stellen den Bräter in den Backofen und schließen die Backraumtür.

Danach wählen Sie eine „Stop“-Zeit von 12:00 Uhr ein. Anschließend stellen sie noch eine Garzeit (Funktion DAUER) von 1 Stunde und 30 Minuten ein. Die Reihenfolge ist dabei nicht von Bedeutung.

**Während sie noch außer Haus sind, startet der Garvorgang pünktlich um 10:30 Uhr und ist wie gewünscht um 12:00 Uhr beendet! Sehr bequem!**

## Wichtige Hinweise!

Durch Drücken der Taste „**Manuell**“ werden alle Automatik-Funktionen abgebrochen.

**ACHTUNG: Unbedingt den Drehschalter „Betriebsarten“ auf „AUS“ stellen, andernfalls beginnt der Backofen nach Betätigen der Taste „Manuell“ wieder zu arbeiten!**

Nach Ende eines **manuellen** Garvorgangs den **Drehschalter „Betriebsarten“** wieder in die „AUS“-Position drehen. Das Gerät ist dann vollständig abgeschaltet.

Nach Ende eines **automatischen** Garvorgangs den **Drehschalter „Betriebsarten“** wieder in die „AUS“-Position drehen und Taste „**Manuell**“ drücken, um die Automatik-Funktion zu verlassen. Das Gerät ist dann vollständig abgeschaltet.

**Nach einem Stromausfall zeigt die Uhr „12:00“ und die Anzeige „Manuell“ (Hand) blinkt.**

**Nochmals Taste „Manuell“ betätigen und aktuelle Uhrzeit einstellen.**

**Kontrollieren Sie die Einstellung des Drehschalters „Betriebsarten“: Dieser sollte unbedingt auf „AUS“ stehen, andernfalls beginnt der Backofen nach Betätigen der Taste „Manuell“ wieder zu arbeiten!**



## Grillen im Backofen



Bringen Sie den **Drehschalter „Betriebsarten“** in die Position  
“**Großflächengrill**”



oder “**Grill-/Bratsystem**”

(modellabhängig).

- Heizen Sie bei halbgeöffneter Ofentür 5-10 Minuten vor.
- Legen Sie ein Backblech ein um herabtropfendes Fett und Fleischsaft aufzufangen.  
Gießen sie etwas Wasser in das Backblech um es später leicht reinigen zu können.
- **Während der Grillfunktion können sich auch erreichbare Teile des Gerätes stark erhitzen. Halten Sie deswegen bitte unbedingt kleinere Kinder und Haustiere fern! Fassen sie niemals die Heizelemente im Geräteinneren (Backraum) an! Verbrennungsgefahr! Verwenden Sie unbedingt wärmeisolierende Küchenhandschuhe, wenn Sie Grillgut entnehmen oder erhitzte Teile des Backofens (z.B. das Backblech) anfassen möchten!**



### Braten

Zum Braten kann die Betriebsart „**Ober-/Unterhitze**“, „**Heißluft**“ oder „**Grill-/Bratsystem**“ verwendet werden. Im offenen Geschirr bräunt der Braten schneller. Für sehr große Braten eignet sich der Rost in Verbindung mit der Fettpfanne. Benutzen Sie Geschirr aus Emaille, Ton (z.B. Römertopf), feuerfestem Glas oder aus Gusseisen. Edelstahlgeschirr ist ungünstig, weil es die Hitze zu stark reflektiert. Die Bratzeiten sind stark abhängig von der Art, dem Gewicht und der Qualität des Fleisches!

- Ein abgedeckter Braten bleibt saftig und der Backofen verschmutzt nicht.
- Legen Sie den Braten erst mit der späteren Anrichteseite **nach unten** in das Bratgefäß und wenden Sie den Braten nach etwa der halben Garzeit, um eine appetitliche, knusprige Bratenkruste zu erzielen!
- Sorgen Sie immer für ausreichend Flüssigkeit im Bratgefäß oder der Fettpfanne, damit austretendes Fett oder Fleischsaft nicht anbrennen können!
- Besonders bei der Zubereitung von größeren Fleischstücken entsteht Kondenswasser, welches sich an der Backofentür niederschlägt. Nach dem Braten bitte trocken wischen. Die Funktion des Backofens wird dadurch nicht beeinträchtigt.
- Den Braten nicht im geschlossenen Backofen abkühlen lassen, um zu verhindern, dass Kondenswasser die knusprige Kruste aufweicht! Deshalb Backraumtür nach dem Ende der Garzeit öffnen oder Braten herausnehmen.

---

### Backen

Zum Backen kann die Betriebsart „**Ober-/Unterhitze**“ oder „**Heißluft**“ verwendet werden.

#### Backen mit Ober-/Unterhitze

Die Betriebsart „**Ober-/Unterhitze**“ eignet sich besonders für das Backen von trockenen Kuchen, Biskuit oder auch Brot.

- Verwenden Sie dunkle Backformen. Helle Backformen bräunen schlechter, da sie die Hitze reflektieren. Stellen Sie die Backformen auf einen Rost. Benutzen Sie nur eine Einschubebene .

#### Backen mit „Heißluft“

Die Betriebsart „**Heißluft**“ und eignet sich besonders für das Backen **auf mehreren Ebenen gleichzeitig** sowie für feuchte Kuchen und Obstkuchen.

- Die Backzeit kann bei mehreren Blechen unterschiedlich sein. Unter Umständen muss ein Blech früher als das andere herausgenommen werden.
- Wegen der Bildung von Kondenswasser (Dampf) bei sehr feuchten Kuchen (z.B. bei Obstkuchen) nicht mehr als 2 Bleche gleichzeitig backen. Dies ist ein normaler Vorgang und lässt sich nicht vermeiden.
- Kekse, Plätzchen und anderes Kleingebäck möglichst gleich groß vorbereiten, um eine gleichmäßige Bräunung zu gewährleisten.

## Praktische Tipps zum Betrieb (Fortsetzung)

### Grillen und Gratinieren (Überbacken)

Zu diesen Zwecken können die Betriebsarten „Großflächengrill“ oder “Grill-/Bratsystem” verwendet werden (modellabhängig).

- **Bei Grillbetrieb Kinder und Haustiere grundsätzlich fernhalten bzw. beaufsichtigen!**
- **Vorsicht Verbrennungsgefahr! Durch die starke Hitze sind Teile des Backofens sehr heiß. Unbedingt hitzefeste Küchenhandschuhe und eine Grillzange verwenden!**
- Den Grillvorgang selbst ständig beaufsichtigen.  
Das Grillgut kann durch die starke Hitze sehr schnell verbrennen!
- Zum Grillen den Grillheizkörper kurz vorheizen. Flache Grillstücke auf den Rost legen und ein Backblech zum Auffangen von austretendem Fett und Bratensaft benutzen. Den Grillrost mit etwas Öl einpinseln damit das Grillgut nicht festklebt.  
Wenden Sie flache Fleischscheiben nur einmal, dickere Stücke mehrmals mit der Grillzange.
- Nach dem Grillen den Backofen und das Zubehör sofort reinigen, damit Verschmutzungen sich nicht unnötig festsetzen können.

Tabelle typischer Garzeiten (Richtwerte, Angabe ohne Gewähr)	Einschubebene (von unten)	Temperatur in °C	Garzeit in Minuten
<b>Braten</b>			
Schweinebraten (2000 g)	2	175	ca. 120
Hackbraten (1500 g)	2	175	ca. 45
Ente (2000 g)	2	200	ca. 120 - 180
Gans (3000 g)	1	200	ca. 150 - 210
Hähnchen (1300 g)	2	200	ca. 60 - 80
Hase	2	200	ca. 60 - 90
<b>Backen</b>			
Kuchen	1	175	ca. 55 - 65
Tortenboden	1	200	ca. 8 - 10
Weißbrot (Hefeteig)	1	200	ca. 25 - 35
Pizza	1	220	ca. 20 - 30
Gemüseauflauf	2	200	ca. 40 - 45
Mürbeteig	1	200	ca. 25 - 35
Obstkuchen	1	200	ca. 25 - 35
<b>Grillen</b>			
Schweinekotelett	4	maximal	ca. 8 - 12
Bratwürste	4	maximal	ca. 10 - 12
1/2 Hähnchen	3	maximal	ca. 25 - 35
Fisch	3	maximal	ca. 15 - 25

## Reinigung und Pflege



**Achtung:** Zur Reinigung muss das Gerät ausgeschaltet und abgekühlt sein.

**Die Reinigung des Gerätes mit einem Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger ist verboten!**

**Verwenden Sie keine Scheuermittel, scharfen Reinigungsmittel oder scheuernden Gegenstände.**

### Geräte-Außenseite reinigen:

- Die Frontseite des Gerätes mit einem weichen Tuch und warmer Spüllauge abwischen.
- Bei Metallfronten verwenden Sie handelsübliche Pflegemittel.

### Backraum reinigen:

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch. So lassen sich Verschmutzungen am leichtesten entfernen und brennen erst gar nicht hartnäckig fest.

- Zur Reinigung die Backofen-Beleuchtung einschalten.
- Den Backofen nach jeder Benutzung mit Spülmittellauge auswischen und trocknen.  
Hartnäckige Verschmutzungen mit speziellen Backofenreinigern entfernen.

**Achtung: Bei Verwendung von speziellen Backofenreinigern unbedingt die Angaben des Herstellers beachten!**

### Zubehör reinigen:

Alle Einschubteile (Rost, Backblech, Einschubgitter usw.) nach jedem Gebrauch spülen und gut abtrocknen. Zur leichteren Reinigung kurz einweichen.

### Fettfilter reinigen:

Fettfilter abnehmen und in heißem Spülwasser oder in der Geschirrspülmaschine reinigen. Bei besonders festsitzender Verschmutzung 2-3 Esslöffel Geschirrspülreiniger in etwas Wasser lösen und Fettfilter einlegen, damit die Verkrustungen aufweichen. Anschließend normal reinigen. Nach der Reinigung Fettfilter gut trocknen lassen und wieder einsetzen.



### Reinigungsverfahren mit Wasserdampf

Diese Vorgehensweise erleichtert die Reinigung des Backraums erheblich. Mit Wasserdampf und Wärme werden Verschmutzungen leicht und zuverlässig gelöst. Dazu gehen Sie wie folgt vor:

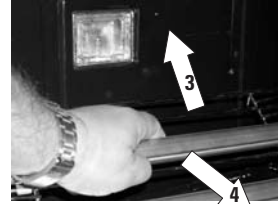
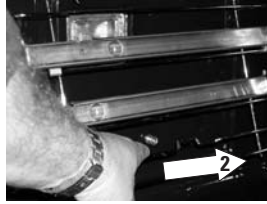
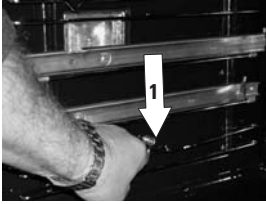
Zubehör (Backblech, Rost) entnehmen und etwa 0,5 Liter Wasser zusammen mit etwas Spülmittel in die Fettpfanne einfüllen und die Fettpfanne auf Backraumboden stellen. Jetzt den Backraum schließen. Mit dem Drehschalter Betriebsarten die Betriebsart „Unterhitze“ wählen und eine Temperatur von 50° C einstellen. Nach etwa 30 Minuten das Gerät ausschalten und vom Stromnetz trennen.

Die nun aufgeweichten Verschmutzungen lassen sich jetzt leicht mit einem Putzlappen entfernen.



## Auflagegitter aushängen

Das Auflagegitter durch Druck auf die vorletzte Sprosse nach unten aus Halterung aushängen (1), dann etwas in das Backofeninnere klappen (2). Anschließend insgesamt leicht anheben (3) und aushängen (4). Einbau erfolgt in umgekehrter Reihenfolge: Oben einhängen, an die Backofenwand klappen und nach Druck nach unten in die Halterung einhängen.

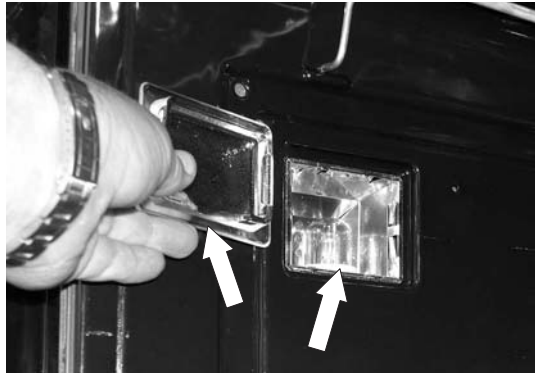


## Leuchtmittel tauschen

**STOP**

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

- Zum Schutz der Emaille-Beschichtung und der Glasabdeckung ein Tuch auf den Boden des Backofens legen. Anschließend Auflagegitter wie oben beschrieben aushängen.
- 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** (Pfeil) für die Leuchtmittel-Fassung **unten** befindet.

## Transporthinweise

Bewahren Sie den Originalkarton und Verpackungsformteile auf. Transportieren Sie das Gerät in der Originalverpackung im aufrechten Zustand. Stellen Sie keine weiteren Gegenstände darauf ab. Befestigen Sie mit Klebeband eine 1-1,5 cm starke Pappe oder Karton in der Innenseite der Ofentür in der Höhe der Backbleche um Beschädigungen beim Transport zu verhindern. Befestigen Sie Ofentür mit etwas Klebeband an den Seitenwänden.



**Das Gerät darf nur von einem zugelassenem Elektroinstallateur angeschlossen werden. Die folgenden Anweisungen dienen der sach- und fachgerechten Montage des Gerätes durch diesen Techniker unter Einhaltung geltender Gesetze und Normen.**

Der Einbauherd kann erst **nach** der Kochmulde bzw. dem Glaskeramikkochfeld installiert werden. Das Möbel, welches für den Einbau des Gerätes bestimmt ist, muss die in der nebenstehenden Abbildung angegebenen Abmessungen aufweisen. Die Backofenachse muss mit der Achse der Kochmulde bzw. des Keramikkochfeldes übereinstimmen.

Kochmulden bzw. Glaskeramik-Kochfelder werden so hergestellt, dass sie in Möbel mit Platten mit Stärken zwischen 3 und 4 cm eingebaut werden können. Bitte beachten Sie, dass der Kunststoffbelag bzw. das Furnier mit hitzebeständigem Kleber verarbeitet sein muss. Sind Belag oder Kleber nicht hitzebeständig, kann sich der Belag, insbesondere an Schmalseiten, verformen oder lösen.

Die gesamte Außenlinie der Fläche mit Abdichtungsmittel versiegeln, um das Eindringen von Flüssigkeit in den Bereich unter der Kochmulde zu vermeiden.

**Beachten Sie in jedem Falle die Montageanleitung des Kochfeldes!**

Die Einbaunische des Gerätes darf keine Rückwand aufweisen! Die Standfläche in dieser Nische muss zur Wand hin über die gesamte Breite eine Aussparung von mindestens 85 - 90 mm aufweisen.

Die Befestigung des Gerätes am Möbelstück erfolgt mittels 4 Schrauben. Diese sind bei offenstehender Backofentüre in die 4 im Rahmen sichtbaren Löcher einzuschrauben. Nach erfolgtem Einbau des Gerätes ist zu prüfen, ob alle Herdelemente richtig funktionieren. Dazu das Gerät ein paar Minuten lang eingeschaltet lassen.

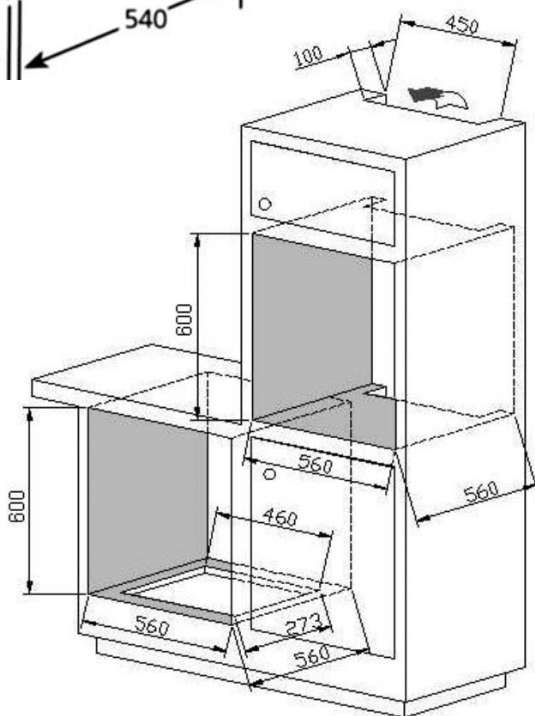
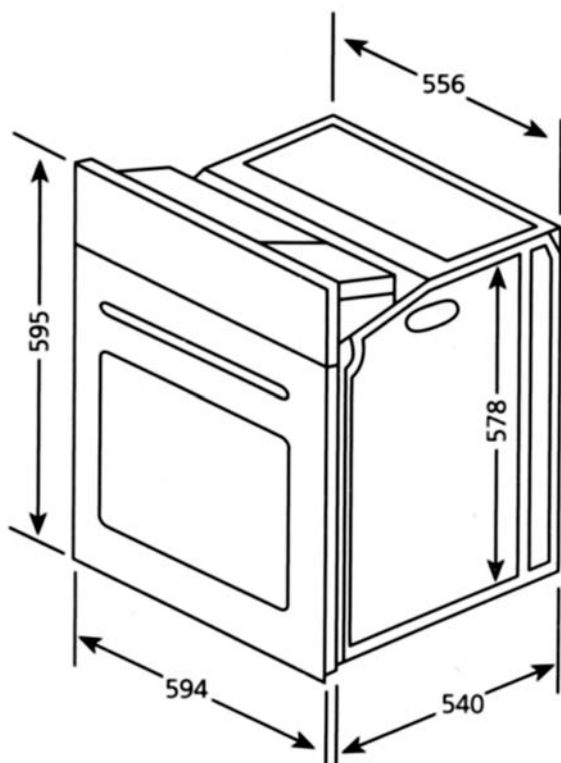
Das Gerät entspricht bezüglich des Schutzes gegen Feuergefahr dem Typ Y(IEC 335-2-6). Nur Geräte dieses Typs dürfen einseitig an nebenstehende Hochschränke oder Wände angebaut werden.

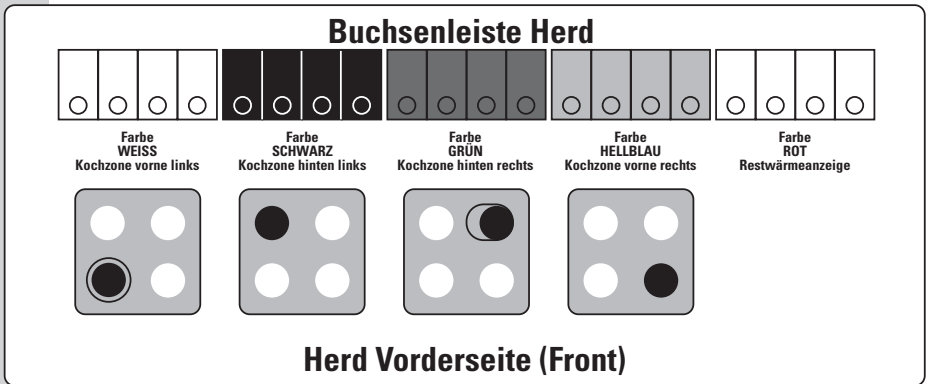
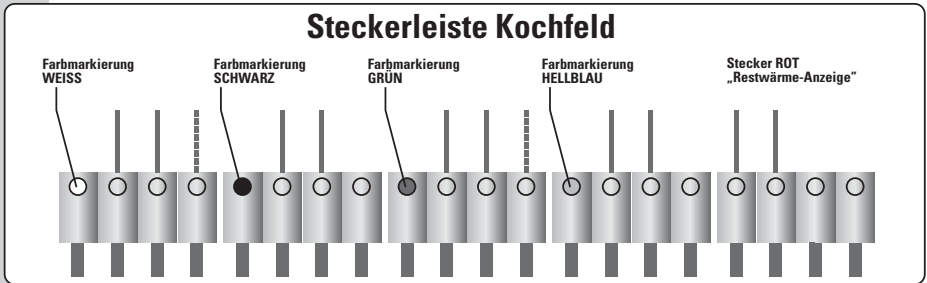
Der Abstand zwischen Kochmulde und Dunstabzugshaube muss mindestens so groß sein, wie in der Montageanweisung der Dunstabzugshaube vorgegeben ist!



**WICHTIGE HINWEISE**

- **Bevor Arbeiten an unter Spannung stehenden Kontakten oder elektrischen Teilen des Gerätes ist die Stromzufuhr zu unterbrechen.**
- **Der Hersteller haftet nicht für Personen- und Sachschäden infolge von Installationsfehlern oder fehlerhafter bzw. unsachgemäßer Nutzung des Gerätes.**
- **Wird das Gerät in unmittelbarer Nähe anderer Elektrogeräte installiert, ist sicherzustellen, dass sie sich nicht gegenseitig störend beeinflussen.**
- **Vor einem ersten Einschalten ist unbedingt sicherzustellen, dass alle Verpackungsteile entfernt und evtl. vorhandenen Schutzfolien komplett abgezogen worden sind.**





#### Achtung!

Beachten Sie dabei unbedingt die Hinweise für den elektrischen Anschluss des Kochfeldes, die in der Bedienungs- und Montageanleitung zum Kochfeld beschrieben sind!

Zunächst ist der Schutzleiter (grün-gelb) an die **Erdungsschraube** des Herdes anzuschließen. Das Kochfeld hat für jede einzelne Kochzone bzw. Kochplatte einen Stecker mit vier Kontaktstiften. Diese Stecker sind durch Farbpunkte gekennzeichnet:

- **WEISS:**                      Kochzone vorne links
- **SCHWARZ:**                Kochzone hinten links
- **GRÜN:**                      Kochzone hinten rechts
- **HELLBLAU:**               Kochzone vorne rechts

Bei einigen Kochfeld-Typen findet man noch einen fünften Stecker **ohne Farbkennzeichnung**. Dieser Stecker dient zum Anschluss der **Restwärme-Anzeige**. Bei einer Restwärmeanzeige wird dem Benutzer durch eine rote Leuchte im Kochfeld angezeigt, welche Kochzone noch heiß ist, auch wenn sie bereits ausgeschaltet ist.

## Elektrischer Anschluss / Netzanschluss

Das Gerät wurde nach der Europäischen Norm EN 60335-2-6 hergestellt und entspricht der Schutzklasse 1. Demnach muss es geerdet werden.



**Achtung!** Die Anschlussarbeiten bei einem Festanschluss darf nur ein zugelassener Elektroinstallateur ausführen! Allgemeine VDE-Vorschriften sowie regional geltende Vorschriften der zuständigen Energieversorgungsunternehmen sind unbedingt zu beachten!

Für den Elektroherd muss in der Elektroinstallation eine Abschaltvorrichtung eingebaut sein, die es ermöglicht, das Gerät jederzeit sicher vom Netz zu trennen.

Als Abschalteinrichtung geeignet sind LS-Schalter (Sicherungsautomaten), Schraubsicherungen (Sicherung wird aus der Fassung genommen), FI-Schutzschalter, Schütze oder Leistungsschalter mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm.

### Bei der Einrichtung und Auslegung des Anschlusses ist die Leistungsaufnahme des Kochfeldes mit zu berücksichtigen!

Bevor der Herd elektrisch angeschlossen wird, muss das Kochfeld in die Arbeitsplatte eingebaut worden sein. **Die Installationshinweise zum Kochfeld sind zu beachten. (Siehe Anleitung zum Kochfeld)**

Als Anschlussleitung (nicht im Lieferumfang enthalten) sind folgende Leitungstypen geeignet:

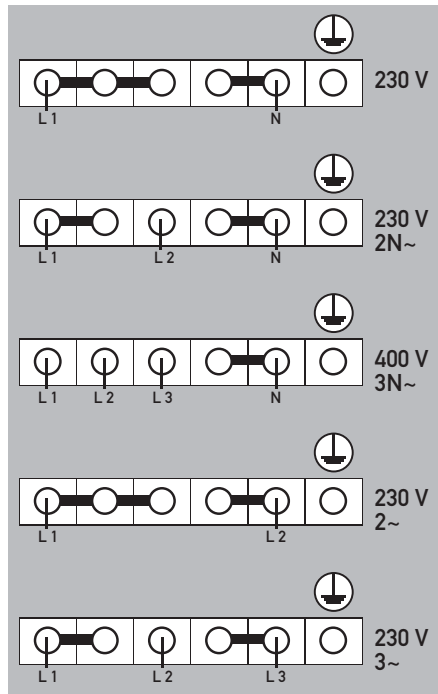
- H05VV-F (5G2,5 bei Drehstrom 230/400V 3N~)
- H05RR-F (5G2,5 bei Drehstrom 230/400V 3N~)



**Die Netzanschlussleitung muss so ausgeführt sein, dass folgende Bedingungen erfüllt sind:** Der Herd ist ausgebaut und sicher vor dem Schrank abgestellt. Die Netzanschlussleitung lässt sich anschließen, ohne dass sie "spannt". Der Schutzleiter ist dabei so lang bemessen, dass er bei Versagen der Zugentlastung erst nach den spannungsführenden Adern der Netzanschlussleitung auf Zug beansprucht wird.

Querschnitt und Anzahl der einzelnen Adern in der Anschlussleitung richten sich nach der Art des Anschlusses und nach der Amperezahl der zu verwendenden Sicherung.

Auf der Oberseite rechts in der Nähe der Rückwand befindet sich ein schwarzer Klemmenkasten für den elektrischen Anschluss. In der nebenstehenden Abbildung sind die elektrischen Anschlussmöglichkeiten dargestellt:



**Wir empfehlen die Anschlussvariante an einen 3-phasigen Drehstromkreis 3 x 16 A!**

## Technische Daten / Abmessungen

Typenbezeichnung	EEH 11 3456	EEH 22 3456	EEH 33 3456
Energie-Effizienz-Klasse	A	A	A
<b>Ausstattung:</b>			
elektronische Schaltuhr für Backofen	-	-	•
Backofenvolumen	56 l	56 l	56 l
Versenkbarer Regelschalter	6	6	6
Anzahl Betriebsarten (Backfunktionen)	5	6	7
Ober-/Unterhitze	•	•	•
Separate Oberhitze	•	-	-
Separate Unterhitze	•	•	•
Großflächengrill	•	•	•
Umluft mit Ringheizkörper	•	•	•
Grill-/Bratsystem (Umluft mit Großflächengrill)	-	•	•
Pizzastufe (Heißluft mit Unterhitze)	-	-	•
Auftastufe	-	•	•
Zweifache Backofen-Beleuchtung	•	•	•
Querstromgebläse zur Backofen-Kühlung	•	•	•
Backofentür aushängbar	•	•	•
2-fach Wärmeschutzverglasung	•	•	•
Höchste einstellbare Backofentemperatur	250 °C	250 °C	250 °C
<b>Abmessungen (mm)</b>			
Breite	594	594	594
Höhe	595	595	595
Tiefe	540	540	540
<b>Technische Daten</b>			
Anschlusswert (kW)	3,0	3,0	3,0
Spannung (V)	400 / 230	400 / 230	400 / 230
Frequenz (Hz)	50	50	50

### KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Dieses Gerät ist, betreffend die mit Nahrungsmitteln in Berührung kommenden Teile, konform mit den Vorschriften der EWG-Richtlinie 89/109 und der vollstreckenden Gesetzesverordnung Nr. 108 vom 25/01/92.

CE: Gerät konform mit den EWG-Richtlinien 90/396, 89/336, 93/68, 73/23 und späteren Änderungen.

Dieses Gerät entspricht den Funkschutz-Forderungen der EG-Richtlinie 87/308/EWG; EN 55014/DIN VDE 0875 Teil 1 bzw. EN 55011/DIN VDE 0875 Teil 11 sowie gegebenenfalls der Norm bezüglich Netzrückwirkung EN 60555 Teil 1-3/DIN VDE 0838 Teil 1-3.

## Gewährleistung

für Einbau-Herde und -Backöfen der **Company GmbH**

Dieses Gerät wurde nach den modernsten Methoden der Technik hergestellt und geprüft. Sie erhalten für einwandfreies Material und fehlerfreie Fertigung eine Gewährleistung von 24 Monaten ab Kaufdatum (siehe Kaufbeleg).

Der Gewährleistungsanspruch erlischt bei Eingreifen durch den Käufer oder durch Dritte. Schäden, die durch unsachgemäße Behandlung oder Bedienung, durch falsches Aufstellen oder Aufbewahren, durch unsachgemäßen Anschluss oder fehlerhafte Installation sowie durch höhere Gewalt oder sonstige äußere Einflüsse entstehen, fallen nicht unter die Gewährleistung.

Bei unnötiger und unberechtigter Beanspruchung des Kundendienstes müssen die Kosten in Rechnung gestellt werden.

**Company GmbH** behält sich vor, bei Reklamationen die defekten Teile auszubessern, zu ersetzen oder das Gerät auszutauschen. Ausgetauschte Teile oder Geräte gehen in unser Eigentum über.

Sollten Sie Schwierigkeiten mit dem Gerät haben, dann verständigen Sie bitte den **Technischen Kundendienst Company GmbH**. Ihre örtlich zuständige Kundendienststelle erreichen Sie unter der unten angegebenen zentralen Rufnummer.

Nur wenn durch Nachbesserung(en) oder Umtausch des Gerätes die herstellereitig vorgesehene Nutzung nicht zu erreichen sein sollte, kann der Käufer aus Gewährleistung innerhalb von 24 Monaten, gerechnet vom Tag des Kaufes, Herabsetzung des Kaufpreises oder Aufhebung des Kaufvertrages verlangen.

Für Geräte, die zu gewerblichen Zwecken genutzt werden, beträgt die Gewährleistung sechs Monate. Schadenersatzansprüche – auch hinsichtlich Folgeschäden – sind, soweit Sie nicht auf Vorsatz beruhen, ausgeschlossen.

Der Gewährleistungsanspruch ist vom Käufer durch Vorlage dieses Zertifikates nachzuweisen. Diese Gewährleistungszusage ist gültig innerhalb der Bundesrepublik Deutschland.

Ihre zuständige Company-Kundendienststelle steht Ihnen selbstverständlich auch nach Ablauf der Gewährleistung bei Bedarf gerne zur Verfügung!

Transportschäden müssen binnen 3 Tagen dem Lieferanten gemeldet werden.

### **Technischer Kundendienst**

**Company GmbH**

**01805 – 123 456\***

\* bundesweite Service-Hotline, 12 Ct. aus dem Festnetz der Deutschen Telekom

Bei Störungen bitte Modellbezeichnung und Artikelnummer des Gerätes angeben.

# Company Logo



## Hinweise zur Entsorgung

### **Eine Entsorgung von Gerät und Verpackung über den normalen Haushaltsabfall ist nicht zulässig!**

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 mögliche negative Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit vermieden werden, die bei einer unsachgemäßen Entsorgung des Altgerätes entstehen könnten.

Das Symbol auf dem Produkt bedeutet, dass dieses Gerät nicht in den normalen Hausmüll 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 Produktes wenden Sie sich bitte an Ihre kommunalen Einrichtungen (Umweltamt) oder an die Abfallentsorgungsgesellschaft Ihrer Stadt bzw. an 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 wieder verwertbar. Holzteile sind nicht chemisch behandelt Die Kartonagen bestehen aus 80 bis 100% Altpapier.

Die Folien sind aus Polyethylen (PE), die Umbänderung aus Polypropylen (PP) und die Polster Teile aus FCKW-freiem, geschäumtem Polystyrol (PS). Die Materialien sind reine Kohlenwasserstoff-Verbindungen und recyclebar. Durch die Aufbereitung und Wiederverwendung können Rohstoffe eingespart und das Müllvolumen verringert werden.

Sie können die Verpackung zur Verwertung an den Händler zurückgeben, bei dem Sie das Gerät gekauft haben. Bevor Sie das Altgerät entsorgen, machen Sie es unbrauchbar. Führen Sie es dann einem Wertstoff-Center zu. Die Anschrift erfragen Sie bitte bei Ihrer Gemeindeverwaltung.

**Ihr Team der Company GmbH**

# Company Logo