

# **GEBRAUCHS- und INSTALLATIONSANWEISUNG**

***Multifunktions-Einbaubackofen***

# ***Brandt***

---

**FAT 24**

*Mit diesem Gerät macht Kochen erst richtig Spaß!*

*Diese Broschüre enthält wichtige Sicherheits- und Benutzungshinweise sowie Angaben über die Leistungen, welche Ihr Gerät erbringen kann.*

*Wir empfehlen Ihnen, dieselbe aufmerksam durchzulesen, damit Sie von allen technischen Qualitäten dieses Gerätes voll profitieren können.*

*Damit Ihr Backofen einwandfrei funktioniert, geben wir Ihnen wertvolle Ratschläge für seine Pflege und Reinigung.*

*Bei Auftreten eines Funktionsfehlers empfehlen wir Ihnen, einen Fachmann zu Rate zu ziehen.*

*Die beiliegende einfache und präzise Kochtabelle wird für Sie schnell eine unerläßliche Hilfe werden. Ihre Benutzungshinweise werden Ihnen ein perfektes, energiesparendes Kochen ermöglichen.*

## Respekt der Umwelt

- Als Beitrag zum Umweltschutz benutzen wir für die Unterlagen Ihres Gerätes gebleichtes, chlorfreies Papier sowie Recyclingpapier.
- Seien Sie umweltbewußt, wenn Sie die Verpackung Ihres neuen Gerätes wegwerfen.
- Diese Verpackungen sind von ihrer Konzeption her für die Umwelt unschädlich. Sie können wieder verwendet oder recycelt werden: es handelt sich um ökologische Produkte. Wenn Sie die Verpackung recyceln lassen, tragen Sie zur Ersparnis der Rohstoffe und zur Verminderung der Industrie- und Haushaltsabfälle bei. Sie können die Verpackung dem Verkäufer zurückbringen.
- Werfen Sie Ihr altes, nicht mehr benutzbares Gerät nicht einfach weg. Nehmen Sie mit Ihrem Rathaus oder dem zuständigen Recyclinghof Kontakt auf.

## Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät ist ausschließlich zur Benutzung im Privathaushalt bestimmt.**
- Bei Kochvorgängen mit Fett oder Öl sollten Sie in der Nähe des Herdes bleiben, da diese Substanzen sich bei Überhitzung entzünden können. Kein entzündbares Material im Backofen aufbewahren, oder auf den Heizflächen stehen lassen.
- Beim Anschließen elektrischer Haushaltsgeräte an eine Steckdose nahe beim Herd, darauf achten, daß das Versorgungskabel nicht mit den Heizflächen in Berührung kommt, und daß es sich nicht in der Backofentür verklemmen kann.
- Den Backofengriff nicht als Trockner benutzen, da sonst die Frontbelüftung unzureichend ist.
- Bei einer Panne die Sicherungen der Installation entfernen.

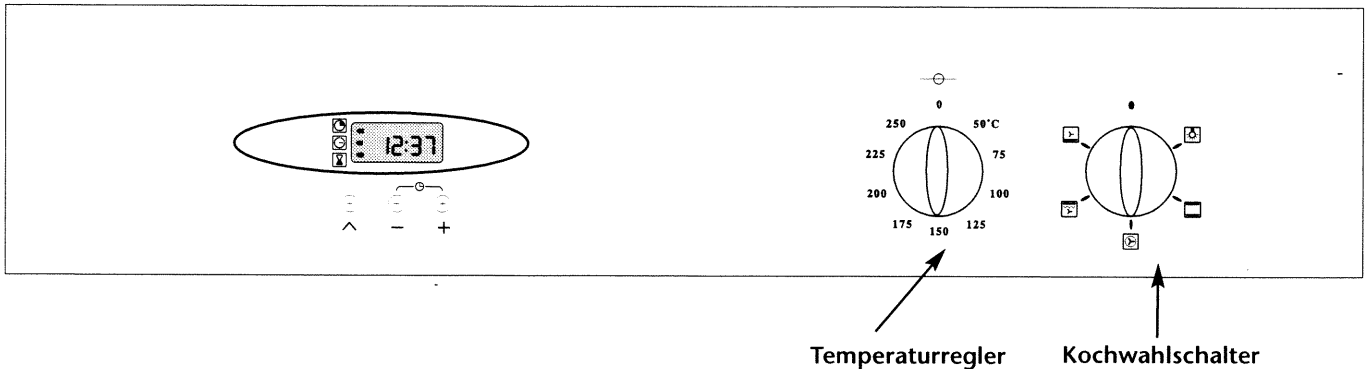
## Geräteanschluß

- Die Installation Ihres Gerätes muß von einem Fachmann, den Installationshinweisen dieser Broschüre entsprechend, durchgeführt werden.
- Die in dieser Broschüre stehenden Anweisungen für den Einbau des Backofens müssen gewissenhaft befolgt werden.
- Wir empfehlen Ihnen, die folgenden Seiten aufmerksam durchzulesen, damit Sie aus Ihrem Kochgerät den besten Nutzen ziehen können.

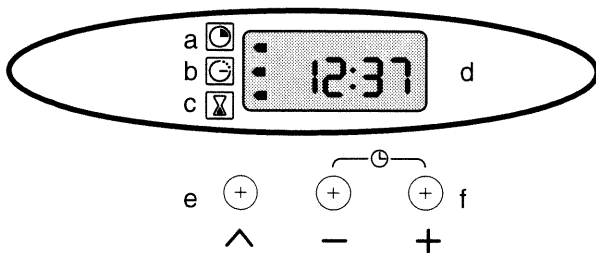
## Praktische Ratschläge

- Zur Vermeidung einer Hitze-Konzentration, welche die Kochergebnisse verfälscht und das Email sowie die Einbaumöbel beschädigt:**
  - Keine Kochgefäße auf den Boden des Backofens stellen.
  - Das Backofeninnere nicht mit Aluminiumfolie auslegen!
- Die für jede Garart programmierten Gartemperaturen respektieren,** um eine zu starke Verschmutzung des Backofens zu verhindern.
- Zum Schutz des Emails Ihres Backofens**
  - Wenn Sie einen Obstkuchen backen, die Formen nicht bis zum Rand füllen. Der überlaufende Obstsaft kann Flecken verursachen, welche nicht mehr entfernt werden können.
  - Kein Wasser direkt in den heißen Backofen gießen.
- Zum Schutz der Backofentür und ihrer Dichtigkeit:**
  - Sich nicht auf die offene Backofentür stützen.
  - Die Türdichtungen sauber halten.
- Für alle Grillvorgänge:**
  - Das zu Grillgut auf den Grillrost legen.
  - Die Fettpfanne unter den Grill oder direkt auf den Backofenboden stellen, um den Bratensaft aufzufangen und Spritzer zu vermeiden.
- Die Garvorgänge bei geschlossener Backofentür durchführen.**

# BEDIENPULT



## Programmwahlschalter



- a - Garzeit
- b - Garzeitende
- c - Timer

- d - Anzeigefenster
- e - Programmvorwahl
- f - Zeit +/-

## Temperaturregler

Den Regler nach rechts auf die gewünschte Temperatur drehen (siehe beigefügte Gartabelle).

## Kochwahlschalter

Den Wahlschalter auf die gewünschte Position drehen :

### Ober- und Unterhitze

Das untere und die oberen Heizelemente funktionieren. Zum Garen von Braten und Gemüse und zum Backen (Aufläufe, gefüllte Tomaten, Fisch, Geflügel, Kuchen).

### Heissluft

Das Heizelement an der Rückseite des Herdes funktioniert in Verbindung mit dem Ventilator. Zum gleichzeitigen Backen auf 1, 2 oder 3 Ebenen (Pizza, Blechkuchen, Kleingebäck ....).

### Umluft-Grill


Die oberen Heizelemente und der Ventilator funktionieren. Zum Braten von grösseren Fleischstücken oder Geflügel auf dem Rost. Das Fleisch nach halber Garzeit wenden. Die Fettpfanne unter dem Rost zum Auffangen des Fleischsaftes einschieben.


### Unterhitze mit Umluft

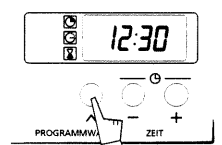
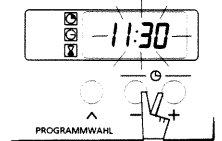
Diese Einstellung ist besonders zum Backen von feuchten Teigen oder saftigem Obstkuchen geeignet.

# BENUTZUNG DES BACKOFENS

## ● Einstellen der Uhrzeit

- Gerät an das Netz anschliessen.
- Halten Sie die Tasten +/- gleichzeitig einige Sekunden lang gedrückt, bis die Anzeige zu blinken beginnt.
- Stellen Sie die Zeit anhand der Tasten "+" oder "-" ein (ständiges Drücken erlaubt einen Schnelldurchlauf).  
Beispiel : 12:30
- Zur Bestätigung die Programmwahltaste  drücken.

Anmerkung : Wird die Einstellung nicht durch Drücken der Taste  bestätigt, wird die eingestellte Zeit nach wenigen Sekunden automatisch gespeichert.



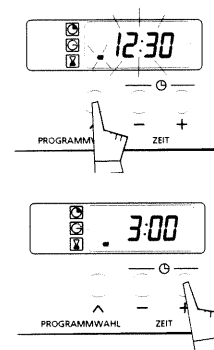
## ● Timer

Der Backofen ist mit einem unabhängigen elektronischen Timer ausgestattet, welcher wie ein Wecker arbeitet.

Die genaue Uhrzeit muss eingestellt sein.

- Die Programmtaste  $\wedge$  drücken bis das Symbol und die Anzeige blinken.
- Die gewünschte Zeit anhand der "+" oder "-" Tasten einstellen (die Einstellung erfolgt in 30 Sek. Schritten). Schneller Vorlauf durch Dauerdrücken der Taste.
- Der Timer beginnt einige Sekunden nach Einstellung zu zählen und bleibt ständig angezeigt.

Nach Ablauf der programmierten Zeit ertönt ein akustisches Signal (Anzeige 00:00). Das Signal durch Drücken einer beliebigen Taste abstellen ; die Anzeige zeigt erneut die Uhrzeit an.



## ● Backen ohne Zeitprogramm

Die Anzeige darf nur die Zeit anzeigen ; sie darf nicht blinken.

### Das Garprogramm einstellen

- Den Kochwahlschalter auf die gewünschte Position drehen.

Beispiel : Ober- und Unterhitze  $\square$

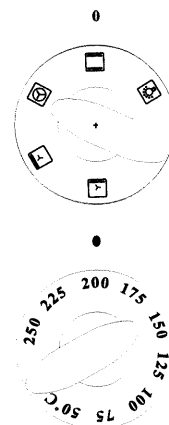
### Die Temperatur einstellen

- Den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur drehen.

Beispiel : 200°C

Der Backofen beginnt zu heizen und die Kontrollleuchte leuchtet auf.

Anmerkung : Nach Beendigung des Backvorgangs läuft das Kühlgebläse noch eine gewisse Zeit nach.



## ● Backen mit Zeitprogramm

### Wahl des Backprogramms

- Den Kochwahlschalter auf die gewünschte Position drehen.

Beispiel : Ober- und Unterhitze  $\square$

### Wahl der Temperatur

- Den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur drehen.

Beispiel : 200°C

### Einstellung der gewünschten Backzeit

- Programmschalter  $\wedge$  drücken ; die Anzeige blinkt 00:00.
- Die Tasten "+" oder "-" drücken bis die gewünschte Garzeit im Anzeigefenster erscheint.  
Beispiel : 30 Minuten

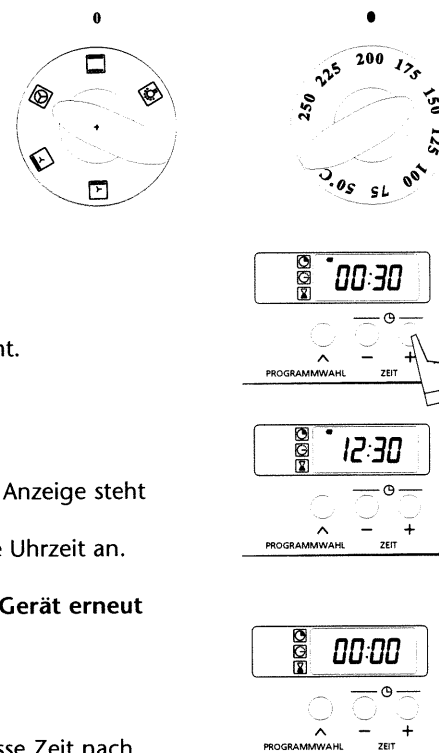
Das Symbol leuchtet auf und die Uhrzeit wird erneut angezeigt (Beispiel 12:30).

Nach Ablauf der Garzeit schaltet sich das Gerät automatisch ab, das Symbol erlischt, die Anzeige steht auf 00:00 und ein akustisches Signal ertönt.

- Zum Abschalten des Signals eine beliebige Taste drücken ; die Anzeige zeigt erneut die Uhrzeit an.
- **Kochwahlschalter und Temperaturregler unbedingt auf 0 drehen, sonst heizt das Gerät erneut auf !**

Es ist jederzeit möglich die programmierte Backzeit zu korrigieren.

Anmerkung : Nach Beendigung des Backvorgangs läuft das Kühlgebläse noch eine gewisse Zeit nach.



# BENUTZUNG DES HERDES

## ● Backen mit Zeitprogramm und festgelegter Ausschaltzeit

### Wahl des Backprogramms

- Den Kochwahlschalter auf die gewünschte Position drehen.

Beispiel : Ober- und Unterhitze

### Wahl der Temperatur

- Den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur drehen.

Beispiel : 200°C

### Einstellung der gewünschten Backzeit

- Programmschalter drücken ; die Anzeige blinkt 00:00.

- Die Tasten "+" oder "-" drücken bis die gewünschte Garzeit im Anzeigefenster erscheint.

Beispiel : 25 Minuten

Nach einmaligem Drücken der Taste "+" hört die Anzeige auf zu blinken.

### Einstellung der gewünschten Ausschaltzeit

- Die Programmtaste  $\wedge$  so lange drücken bis die Anzeige und das entsprechende Symbol blinken.
- Die gewünschte Ausschaltzeit durch Drücken der Tasten "+" oder "-" einstellen.

Beispiel : 13:00.

Die Ausschaltzeit wird nach einigen Sekunden gespeichert und die Anzeige zeigt erneut die Uhrzeit an.

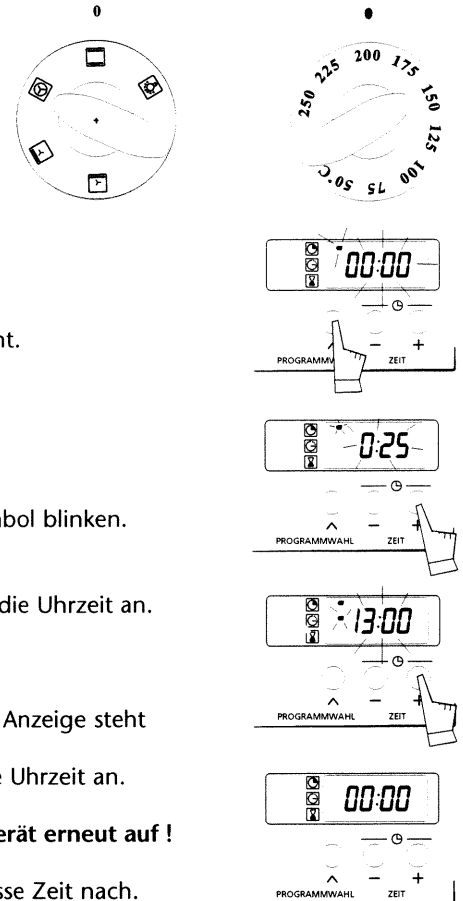
Bei Beginn des Backvorgangs erlischt das Symbol.

Nach Ablauf der Garzeit schaltet sich das Gerät automatisch ab, das Symbol erlischt, die Anzeige steht auf 00:00 und ein akustisches Signal ertönt.

- Zum Abschalten des Signals eine beliebige Taste drücken ; die Anzeige zeigt erneut die Uhrzeit an.

- **Kochwahlschalter und Temperaturregler unbedingt auf 0 drehen, sonst heizt das Gerät erneut auf !**

Anmerkung : Nach Beendigung des Backvorgangs läuft das Kühlgebläse noch eine gewisse Zeit nach.



## Zubehör

### Grillrost

Er trägt alle Schalen und Formen mit Nahrungsmitteln zum Garen, Backen, Braten und Überbacken. Die zu grillenden Fleischstücke können direkt auf den Rost gelegt werden (Backblech unterschieben).

Der Rost kann beliebig gewendet werden und bietet somit zusätzliche Einschubhöhen.

### Backblech

Es dient zum Backen von Kuchen und Kleingebäck. Dieses Blech ist mit einem schrägen Rand versehen, welcher es ermöglicht, das Kleingebäck mit einem Spachtel vom Blech zu entfernen.

Das Backblech wird ebenso als Fettpfanne eingesetzt, z.B. zum Auffangen von Fett oder Fleischsaft beim Grillen.

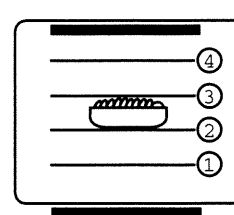
Nicht direkt im Backblech braten oder grillen, um starke Fettspritzer zu vermeiden.

### Tiefe Fettpfanne

Zum Auffangen von Fett und Fleischsaft beim Grillen in die untere Schiene einschieben. Diese Fettpfanne kann halb mit Wasser gefüllt zum Garen im Wasserbad eingesetzt werden.

## Einschubhöhen

Das Gerät hat 4 Einschubhöhen.



- **Niveau 1, 2 und 3** : für die meisten Gerichte : Kuchen, Gebäck, Braten, Aufläufe..., je nach Volumen.

- **Niveau 2 und 3** : für tiefgefrorene Gerichte

- **Niveau 3 und 4** : Einschubhöhen für den Grillrost, je nach Größe des Grillguts. Die Fettpfanne beim Grillen immer auf Niveau 1 unterschieben.

## REINIGUNG UND WARTUNG

### Allgemeine Pflege

Vor der Reinigung den Backofen auskühlen lassen, und sich vergewissern, dass der Schalter auf Position 0 steht.

Niemals Scheuermittel, Metallschwämme oder scharfe Gegenstände zur Reinigung benutzen !

- **Polierte, gestrichene oder emaillierte Metallflächen :**  
Die zur Pflege von poliertem Metall handelsüblichen Mittel benutzen.

- **Scheibe der Backofentür :**  
Bei starken Verschmutzungen raten wir, die Scheibe innen mit einem handelsüblichen nicht scheuernden Mittel zu reinigen.

- **Roste, Fettpfannen, Kuchenbleche :**  
Mit einem Schwamm und etwas Spülmittel reinigen, gut nachspülen und trocknen lassen.

### Auswechseln der Glühbirne

**ACHTUNG !** Vor dem Glühbirnenwechsel Gerät vom Netz trennen.

- Die Abdeckung um eine Vierteldrehung nach links drehen und abnehmen.
- Die Glühbirne herausdrehen und durch eine neue wärmebeständige Glühbirne des gleichen Typs ersetzen.
- Die Abdeckung korrekt einsetzen und den Backofen wieder an das Netz anschließen.

Glühbirne :  
300°C - 220/240 V - Sockel E14 - 15 oder 25 W

### Wartung und Ersatzteile

- Für Reparaturen unbedingt Originalteile verwenden !

- Falls Teile, die die Funktion des Gerätes betreffen, defekt sind und ausgetauscht werden müssen, ist der Kundendienst zu verständigen.

### WAS TUN WENN DAS GERÄT NICHT FUNKTIONIERT

Bevor Sie bei eventuellen Betriebsstörungen den Kundendienst benachrichtigen, prüfen Sie erst :

- sind die Sicherungen der Elektroinstallation in Ordnung ?
- besteht ein allgemeiner Stromausfall ?

**Eine weitere mögliche Ursache**

- Das Gerät ist mit einem Sicherheitsthermostat ausgerüstet, das den Backofen bei Überhitzung abschaltet. Das Thermostat schaltet nach Abkühlung das Gerät automatisch wieder ein.

In diesem Fall überprüfen, ob die Abluftwege für die Gerätebelüftung frei sind (siehe Abb. Seite 9). Wenn trotz freier Kühlwege das Sicherheitsthermostat abschaltet, rufen Sie bitte den Kundendienst.



Da wir ständig um Verbesserungen unserer Produkte bemüht sind, behalten wir uns das Recht vor technische, funktionelle oder ästhetische Veränderungen, zur Weiterentwicklung unserer Produkte vorzunehmen.  
Dieser Backofen ist ausschließlich für das Garen von Nahrungsmitteln bestimmt.  
Unsere Produkte sind asbestfrei.

# FÜR DEN INSTALLATEUR

## Anschluss des Gerätes

Als Fachmann sind Sie allein für die Installation und den Anschluss des Gerätes zuständig. Deshalb gilt unsere Garantie nur dann, wenn die Geräte von Ihnen, entsprechend der geltenden Vorschriften installiert und angeschlossen werden.

Die Nichteinhaltung dieser Bedingungen zieht die Haftung des Installateurs nach sich und hat den Haftungsausschluss unserer Firma zur Folge.

## Netzanschluss

- Stromversorgung zum Geräteanschluss unterbrechen (Leistungsschutzstecker, Sicherungen).
- Während der Installation des Gerätes oder dem Austausch des mit drei Drahtadern von je 1,5mm<sup>2</sup> versehenen Versorgungskabels (Typ H05 RRF, H05 RNF oder H05 VVF), und vor dem Anschluss der Drahtadern an die entsprechenden Klemmen, müssen die Anschlusschrauben völlig gelöst werden.
- Das Schutzkabel (grün-gelb) muss unbedingt an die Erde des Gerätes angeschlossen sein.
- Vergewissern Sie sich vor dem Anschluss, dass der Querschnitt der elektrischen Kabel für die Stromversorgung des Gerätes ausreicht (Querschnitt mindestens genau so gross wie der des Versorgungskabels).
- Der Stromanschluss muss vor dem Einbau durchgeführt werden.
- Die Anschlussleitung muss frei unter oder hinter dem Gerät im Einbaumöbel liegen. Sie darf nicht eingequetscht oder gebündelt werden. Unnötige Überlängen sind zu vermeiden.
- Wenn das Gerät nicht mit einem Stecker an das Stromnetz angeschlossen wird, muss an der Versorgungsseite, zur Einhaltung der Sicherheitsvorschriften, eine Vorrichtung mit allpoliger Unterbrechung (mit einem Kontaktabstand von mindestens 3mm) installiert werden.

### WICHTIG !

Wir übernehmen keinerlei Haftung für Unfälle, welche aufgrund einer nicht vorhandenen, beschädigten oder unsachgemässen Erdung verursacht wurden.

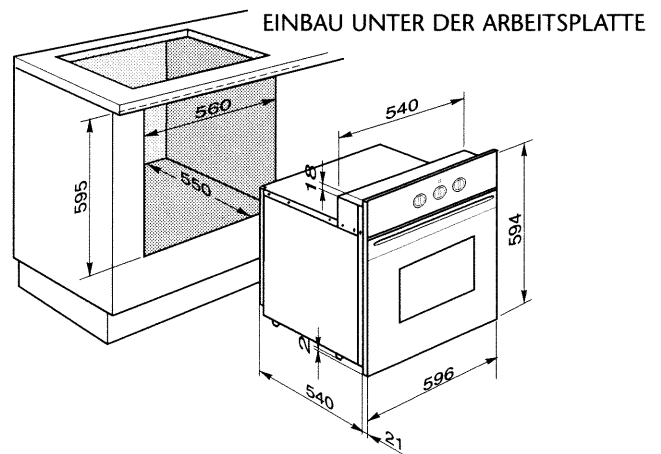
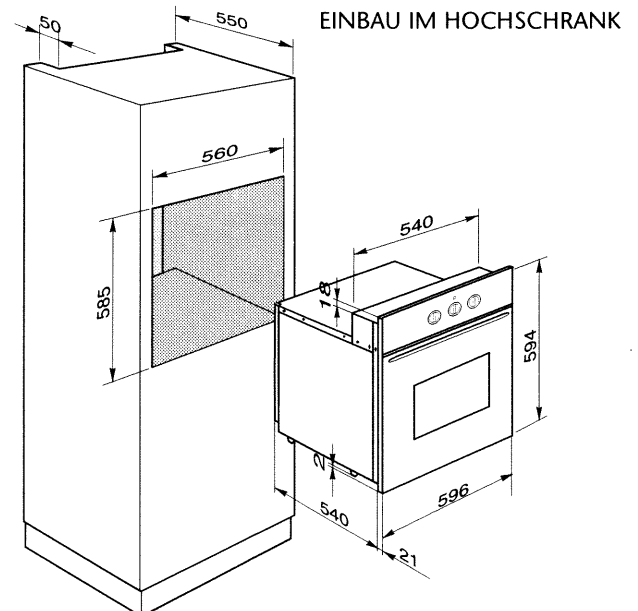
## Einbau in das Möbel

Zur optimalen Funktion des Luftzirkulations-Systems des Gerätes sind folgende Anweisungen zu beachten :

- Zum Einbau des Backofens, unbedingt die im Schema angegebenen Einbaumasse berücksichtigen.
- Damit das Gerät einen besseren Halt hat, befestigen Sie es im Möbel mit den 2 mitgelieferten Schrauben und den dafür an den Seitenverstreben vorgesehenen Bohrungen.
- In die Wand ein Loch von 3mm Durchmesser bohren, um ein Bersten des Holzes zu vermeiden.

### WICHTIG !

Der Abstand zwischen dem Backofen und den Seitenwänden rechts und links muss gleich sein, d.h., der Backofen muss im Verhältnis zu den Türen der nebenstehenden Möbel gut zentriert sein. Seitlicher Abstand mindestens 2mm.



# GARTABELLE

GERICHTE	POS.	TEMP.°C	NIVEAU	GARDAUER	NÜTZLICHE HINWEISE
<b>Helles Fleisch</b>					
Schweinebraten (1kg)		175°	1	90	
Kalbsbraten (1kg) .....	⋮	200°	1	100	
Schweinekoteletts / Kalbfleisch	⋮	200°	2	20-25	
Geflügel (1kg) .....	⋮	200°	2	50-70	
Grosses Geflügel (3kg) .....	⋮	175°	1	100	
<b>Dunkles Fleisch</b>					
Rindersteack (1kg) .....		200°	3	25-30	
Hammekoteletts .....	⋮	200°	3	10-20	
Rostbeef (1kg) .....	⋮	200°	2	30-40	
Lamm (Keule, Schulter 2,5kg) .....	⋮	200°	1	150	
<b>Fisch und verschiedene Fleischarten</b>					
Fleischspiesse .....		200°	3-4	15-20	
Gegrillter Fisch .....		200°	3-4	15-20	
Gebackener Fisch / Pfanne .....		200°	2	45	
<b>Gemüse</b>					
Aufläufe .....		230°	2	30	
Kartoffelaufläufe/Gratin .....	⋮	200°	1	60	
Gefüllte Paprika .....	⋮	200°	1	40	
<b>Gebäck</b>					
Wasser Biskuit - Torte .....		175°	2	35-45	10 Min. vorheizen
Biskuitplatte .....		200°	2	10-12	10 Min. vorheizen
Gestürzte Creme - Pudding .....		160°	2	35-45	
Brioche .....		160°	1	25-30	
Kuglhopf / Rodonkuchen .....		180°	1	50	10 Min. ruhen lassen (Therm.0)
Meringen		100°	2	140-160	
Magdalenen Kuchen .....		200°	2	15-20	
Windbeutel .....		200°	2	40-45	10 Min. vorheizen
Rührteig / Blechkuchen .....		150°	2	20-30	
Tortenboden .....		180°	1	15-25	10 Min. vorheizen
Quark .....		200°	1	40-50	
Obstkuchen :					
Mürbeteig oder Blätterteig .....		200°	1	30-40	
Hefeteig oder Rührteig .....		180°	1	35	
Käsekuchen .....		180°	1	75	
Apfelstrudel .....		180°	2	50-55	20 Min. ruhen lassen (Therm.0)
<b>Verschiedene Gerichte</b>					
Überbackene Äpfel .....		200°	2	80	
Mürbeteig Pizza .....	⋮	230°	1	20-25	
Brotteig Pizza .....	⋮	200°	1	15-25	
Lothringer Speckkuchen .....	⋮	200°	1	40	
Soufflés .....	⋮	180°	1	45-50	
Gefüllte Blätterteigkuchen .....		200°	1	45	
Toasts, Brötchen .....		225°	1	30-40	
Auftauen			2		
Tiefgefrorene Speisen					siehe Anweisungen Verpackung
Tiefgefzr. Pommies-frites (speziell für Backofen)		230°	3	10-15	10 Min. vorheizen
Tiefgefrorene Pizza .....		200°	2	20-30	

87 3326  
07 08 2000

**Beim Grillen die Tür schliessen.**

Die hier angegebenen Werte dienen als Richtwerte. Ihre eigenen Erfahrungen ermöglichen Ihnen optimale Garergebnisse zu erzielen.