



Montage- und Gebrauchsanleitung

Elektro-Einbaubackofen
EB 401 CN

Lieber Kunde,

wir danken Ihnen, für das in uns gesetzte Vertrauen und für den Erwerb eines Consul-Einbaugerätes.

Das von Ihnen erworbene Gerät ist so konzipiert, dass es den Anforderungen im Haushalt entspricht.

Wir bitten Sie die vorliegende Bedienungsanleitung, die Ihnen die Einsatzmöglichkeiten und die Funktionsweise Ihres Consul-Einbaugerätes beschreibt, genau zu beachten.

Diese Bedienungsanleitung ist verschiedenen Gerätetypen angepasst, daher finden Sie darin auch die Beschreibungen von Funktionen, die Ihr Gerät evtl. nicht enthält.

Für Schäden an Personen oder Gegenständen, die auf eine fehlerhafte oder unsachgemäße Installation des Gerätes zurückzuführen ist, übernimmt der Hersteller keinerlei Haftung.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, evtl. notwendige Modellmodifizierungen an den Gerätetypen vorzunehmen, die der Bedienerfreundlichkeit und dem Schutz des Benutzers und dem Gerät dienen und einem aktuellen technischen Standard entsprechen.

Sollten Sie trotz unserer eingehenden Qualitätskontrolle einmal etwas zu beanstanden haben, so wenden Sie sich bitte an unseren hauseigenen Kundendienst. Dieser wird Ihnen gerne weiterhelfen.

Sie erreichen unsere Kundendienstmitarbeiter unter der kostenlosen Telefonnummer 0800/ 9427 350 Montag - Freitag von 8:00 bis 18:00 Uhr.

Ihr Kundendienst Team

Inhaltsverzeichnis

Lieber Kunde,	2
Sicherheitshinweise	4
Geräteabbildung	5
Backofen	6
Backofenkebel	6
Das Backofeninnere	6
Die Beheizungsarten	7
Anwendung	8
Backen	8
Braten	8
Grillen und Überbacken	9
Einkochen	9
Auftauen	9
Anwendungs-Tabelle	10
Energiespartipps für den Backofen	11
Reinigung und Pflege	12
Frontgehäuse	12
Backofen	12
Backofentür herausnehmen	13
Einhängegitter abnehmen	14
Teleskopauszugschienen (nur bei einigen Modellen)	15
Backofenlampe auswechseln	16
Was tun bei Problemen?	17
Montageanleitung	18
Elektroanschluss	18
Geräteeinbau	19
Inbetriebnahme	19
Garantie-Information	20

Sicherheitshinweise



- Ein unsachgemäßer Elektroanschluss ist gefährlich. Um einen elektrischen Schlag zu vermeiden, darf der Anschluss nur durch einen konzessionierten Elektroinstallateur erfolgen.
- Unqualifizierte Reparaturen sind gefährlich, weil Stromschlag- und Kurzschlussgefahr besteht. Zur Vermeidung von Schäden sollten solche Arbeiten nur vom Elektrofachmann ausgeführt werden.
- Verwenden Sie Topflappen oder Topfhandschuhe und hantieren Sie vorsichtig, um Verbrennungen zu vermeiden. Bitte auf Kinder achten!
- Anschlusskabel von Elektrogeräten dürfen nicht in der Backofentür eingeklemmt werden. Wegen Kurzschlussgefahr die Kabel fernhalten.
- Keine brennbaren Gegenstände im Backofen aufbewahren. Bei versehentlichem Einschalten besteht Brandgefahr.
- Die Oberflächen von Heiz- und Kochgeräten werden bei Betrieb heiß. Die Backofeninnenflächen und die Heizelemente werden sehr heiß. Halten Sie Kinder grundsätzlich fern.
- Wegen Kurzschlussgefahr darf zur Reinigung kein Dampfstrahlreiniger verwendet werden.

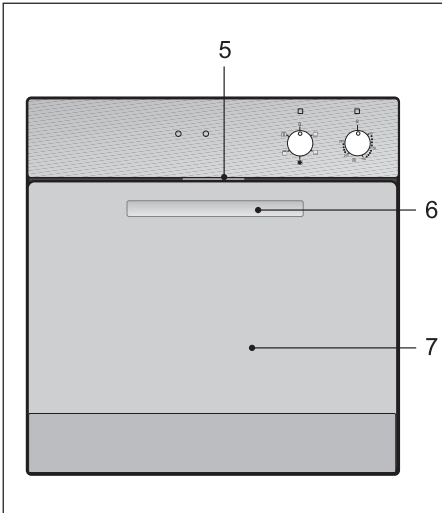
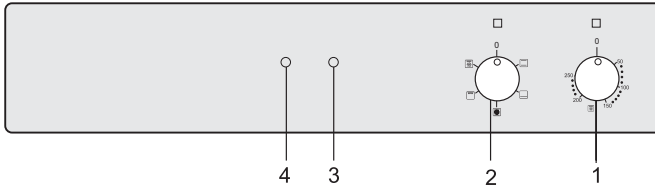
Wichtige Hinweise

- Auf den Backofenboden keine Alufolie, Backbleche, Pfannen oder Töpfe legen. Bei Betrieb kann der Boden durch den entstehenden Hitzestau beschädigt werden.
- Obstsäfte, die vom Backblech tropfen, können auf der Emaille Flecken hinterlassen, die evtl. nicht mehr entfernt werden können. Zur Vermeidung ein Backblech unten einsetzen.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Gerät ist zum Einbau in einen Einbauschrank bestimmt; es darf nur zum haushaltsüblichen Zubereiten von Speisen verwendet werden. Das Gerät darf nicht zweckentfremdet werden und es muss bei Betrieb beaufsichtigt werden.

Geräteabbildung

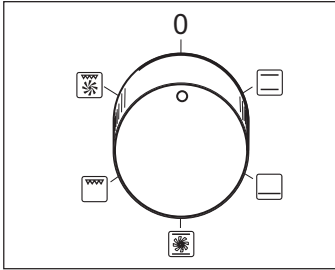


- 1 Funktions-Wahlschalter für die Beheizungsarten
- 2 Temperaturregler
- 3 Backofenkontrolllampe
- 4 Betriebskontrolllampe
- 5 Wrasenaustritt
- 6 Backofentürgriff
- 7 Backofentür mit Sichtfenster

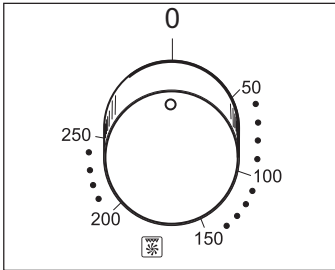
Die gelbe Backofenkontrolllampe leuchtet, wenn die Heizkörper im Backraum in Betrieb sind. Bei Erreichen der Backofentemperatur geht die Lampe aus.

Die gelbe Betriebskontrolllampe leuchtet bei eingeschaltetem Gerät.

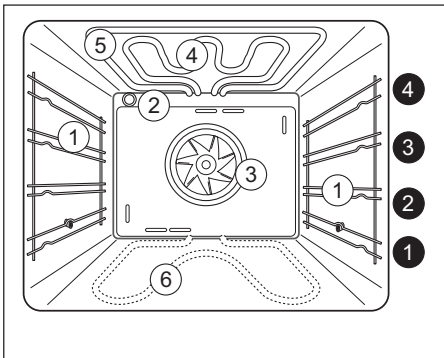
Backofen



Funktions-Wahlschalter: 5 Funktionen



Temperaturregler



Backofenknebel

Der Backofen wird mit dem Temperaturregler und dem Funktions-Wahlschalter bedient.

Mit dem Funktions-Wahlschalter wird die gewünschte Beheizungsart und mit dem Temperaturregler die Backofen-Temperatur eingestellt.

Gehäusekühlung

Die Gehäusekühlung sorgt für niedrige Temperaturen an Bedienungsblende, Schalterknebel und Backofen-Türgriff bei aufgeheiztem Backofen.

Die Luft tritt zwischen Backofentür und Bedienungsblende aus.

Das Backofeninnere

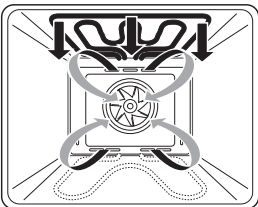
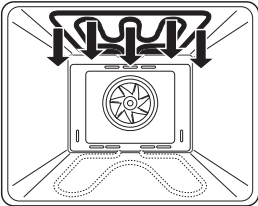
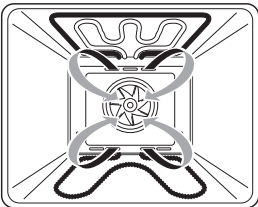
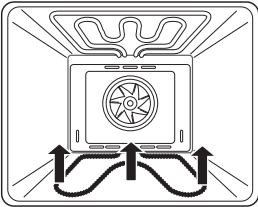
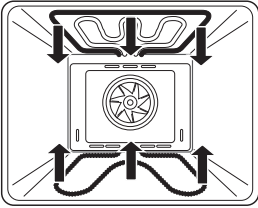
- ① Einhängegitter mit Einschubebenen
- ② Beleuchtung
- ③ Ventilator mit Ringheizkörper
- ④ Grillheizkörper
- ⑤ Oberhitzeheizkörper
- ⑥ Unterhitzeheizkörper (unter dem Backofenboden)

① bis ④: Einschubebenen für Rost, Backblech oder Fettpfanne.

Bitte die Zählweise der Einschubebenen von unten nach oben beachten.

* anstelle der Einhängegitter, kann der Backofen auch mit Teleskopschienen ausgestattet sein.

Die Beheizungsarten



Ober-/ Unterhitze

Der obere und der untere Heizkörper sind in Betrieb. Die Wärme wird gleichmäßig an das Gargut abgegeben. Backen oder Braten ist nur auf einer Ebene möglich. Anwendungen: Braten im Römertopf, flache Blechkuchen, Brot etc.

Unterhitze

Der untere Heizkörper ist in Betrieb. Diese Betriebsart wird gewählt, wenn die Unterseite des Backgutes stärker gebraten oder gebacken werden soll (z.B. beim Backen von nassem Kuchen mit Obstbelag). Die Unterhitze wird auch zur Reinigung des Backofens verwendet. Näheres zur Soft Clean Funktion im Kapitel „Reinigung und Pflege“.

Heißluft

Das Gebläse an der Backofenrückwand verteilt erhitzte Luft in einem ständigen Kreislauf direkt auf das Brat-/ Backgut. Diese Beheizungsart eignet sich besonders für gleichzeitiges Braten und Backen auf mehreren Ebenen.

Großflächengrill

Die oberen Heizkörper sind eingeschaltet. Das Grillen erfolgt durch Infrarotstrahlung bei hoher Temperatur.

Diese Betriebsart ist besonders geeignet zum Grillen flacher Fleischstücke, Steaks, Würstchen, Fisch, Scampi, Toastbrote etc.

Grill-/Bratsystem

Grillheizkörper und Ventilator sind in Betrieb. Diese Betriebsart eignet sich besonders zum Grillen und Braten größerer Fleischstücke sowie zum Gratinieren und Überbacken.

Backen

Zum Backen kann die Ober-/Unterhitze oder Heißluft verwendet werden.

Falls in der Backtabelle keine speziellen Gebäckarten angegeben sind, die Angaben zu einer ähnlichen Gebäckart wählen.

Ober-/Unterhitze

- Eine Einschubebene benutzen.
- Die Ober-/Unterhitze eignet sich besonders für das Backen von trockenen Kuchen, Brot und Biskuit.
- Dunkle Backformen verwenden. Helle Backformen bräunen schlechter, da sie die Wärme reflektieren.
- Backformen auf den Rost stellen.

Heißluft

- Diese Beheizungsart eignet sich besonders für das Backen auf mehreren Ebenen, für feuchte Kuchen und für Obstkuchen.
- Bei feuchten Blechkuchen (z.B. Obstkuchen) wegen der Dampfbildung max. 2 Bleche einschieben.
- Die Backzeit kann bei mehreren Blechen unterschiedlich sein. Eventuell muss ein Blech früher als das andere herausgenommen werden.
- Kleingebäck möglichst gleich dick und gleich groß zubereiten damit es gleichmäßig bräunt.
- Wenn mehrere Kuchen gleichzeitig gebacken werden, entsteht im Backofen mehr Dampf, der an der Backofentür zu Kondensatbildung führen kann. Dieses lässt sich nicht vermeiden.

Braten

Zum Braten kann die Ober-/Unterhitze oder Heißluft verwendet werden.

- Geschirr aus Emaille, feuerfestem Glas, Ton (Römertopf) oder Gusseisen verwenden.
- Ungünstig sind Brattöpfe aus Edelstahl, weil sie die Wärme reflektieren.
- Im offenen Geschirr bräunt der Braten schneller. Für sehr große Braten eignet sich der Rost in Verbindung mit der Fettpfanne.
- Ein abgedeckter Braten bleibt saftig und der Backofen verschmutzt nicht.

Hinweise

- Bratzeiten sind von Art, Gewicht und Qualität des Fleisches abhängig.
- Immer für ausreichend Flüssigkeit im Bratgefäß oder der Fettpfanne sorgen, damit austretendes Fett und Fleischsaft nicht verbrennen (Geruchsbildung).
- Braten zuerst mit der Anrichteseite in den Brattopf geben und nach der halben Garzeit wenden.
- Beim Braten von größeren Fleischstücken entsteht verstärkt Dampf, der sich an der Backofentür niederschlägt. Die Funktion wird dadurch nicht beeinträchtigt. Nach dem Braten bitte trockenwischen. Den Braten nicht im geschlossenen Backofen abkühlen lassen.

Grillen und Überbacken

Zum Grillen und Überbacken den Großflächengrill oder das Grill-/Bratsystem verwenden.

- **Vorsicht** Verbrennungsgefahr beim Grillbetrieb. Durch die starke Hitze sind die Teile sehr heiß. Deshalb Küchenhandschuhe und Grillzange verwenden.
- Den Grillvorgang ständig beobachten. Grillgut kann durch die starke Hitze sehr schnell verbrennen.
- Kinder grundsätzlich fernhalten.

Hinweise

- Gegrillt wird bei geschlossener Backofentür. Zum Grillen den Grillheizkörper kurz vorheizen.
- Den Rost mit Öl bepinseln, damit das Grillgut nicht festklebt.
- Flache Grillstücke auf den Rost legen und die Fettpfanne zum Auffangen des Fleischsaftes darunter einschieben
- Flache Scheiben nur einmal, größere Stücke mehrmals mit einer Grillzange wenden.
- Dunkle Fleischsorten bräunen besser und schneller als helles Fleisch vom Schwein oder Kalb.
- Nach dem Grillen den Backofen und das Zubehör reinigen, damit der Schmutz nicht festsetzt.

Einkochen

Zum Einkochen die Heißluft verwenden.

- Das Einkochgut und die Gläser wie üblich vorbereiten. Nur handelsübliche Einmachgläser mit Gummiringen und Glasdeckeln verwenden. Gläser mit Schraub- oder Bajonettverschluss sowie Metalldosen sind ungeeignet. Die Gläser sollen gleich groß und mit gleichem Inhalt gefüllt sein.
- Nur frische Nahrungsmittel verwenden.
- Zur notwendigen Feuchtigkeit ca. 1l Wasser in die Fettpfanne einfüllen und die Gläser so hineinstellen, das sie sich nicht berühren.
- Fettpfanne mit Gläsern ganz unten einschieben und 180°C und Heißluft einstellen.
- Das Einkochgut beobachten, bis die Flüssigkeit in den Gläsern zu perlen beginnt. Danach den Backofen ausschalten und das Einkochgut noch ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Auftauen

Durch Luftumwälzung bei Raumtemperatur wird das Auftauen von Gerichten beschleunigt.

Den Funktions-Wahlschalter auf Heißluft stellen und den Temperaturregler ausgeschaltet lassen.

- Zum Auftauen sind Sahne- und Buttercremetorten, Kuchen und Gebäck, Brot und Brötchen, tiefgefrorenes Obst geeignet.
- Für ein gleichmäßiges Auftauen, das Auftaugut zwischendurch drehen oder umrühren.

Anwendung

Anwendungs-Tabelle

Speise	Einschub von unten	Temperatur in °C	Zeit Minuten
Backen			
Kuchen	1	175	ca. 55-65
Tortenboden	1	200	ca. 8-10
Mürbeteig	1	200	ca. 25-35
Obstkuchen	1	200	ca. 25-35
Weißbrot aus Hefeteig	1	200	ca. 25-35
Pizza	1	220	ca. 20-30
Gemüseauflauf	2	200	ca. 40-45
Braten			
Schweinebraten ca.2kg	2	175	ca. 120
Hackbraten ca.1,5kg	2	175	ca. 45
Ente ca.2kg	2	200	ca. 120-180
Gans ca.3kg	1	200	ca. 150-210
Hähnchen ca. 1,3kg	2	200	ca. 60-80
Wildhase	2	200	ca. 60-90
Rehschenkel	2	200	ca. 90-150
Grillen			
Schweinekotelett	4	max.	ca. 8-12
Bratwürste	4	max.	ca. 10-12
Hähnchenhälften	3	max.	ca. 25-35
Fisch	3	max.	ca. 15-25

Die Beheizungsart bitte nach der vorangegangenen Beschreibung wählen.

Energiespartipps für den Backofen

- Nach Möglichkeit dunkle schwarz lackierte, silikonbeschichtete oder emaillierte Backformen verwenden, weil diese die Backofenhitze besonders gut aufnehmen.
- Den Backofen nur vorheizen, wenn es im Rezept oder in den Tabellen angegeben ist.
- Beim Aufheizen des leeren Backofens wird viel Energie benötigt. Deshalb kann durch das Backen mehrerer Gerichte hintereinander Energie eingespart werden, weil die Restwärme optimal genutzt wird.
- Gegen Ende längerer Backzeiten den Backofen etwa 10 Minuten vorher ausschalten, um die Restwärme zum Fertigbacken zu nutzen.



- Zur Reinigung dürfen keine Dampfreiniger verwendet werden.
- Vor jedem Reinigen das Gerät abkühlen lassen und vom Netz trennen.
- Keine scheuernden Reinigungsmittel, kratzende Topfreiniger oder spitze Gegenstände verwenden.

Frontgehäuse

Zur Reinigung und Pflege der Frontflächen bitte nur handelsübliche Mittel nach Herstellerangabe verwenden.

Edelstahlflächen können mit Edelstahl-Pflegemittel oder mit anderen milden Reinigungsmitteln (z.B. Spülmittel) und einem weichen Tuch gereinigt und trocken-gerieben werden.

Aggressive Reinigungsmittel (z.B. Essig-reiniger), Scheuermittel, Schleifgranulat und spitze Gegenstände beschädigen die Oberfläche des Gerätes!

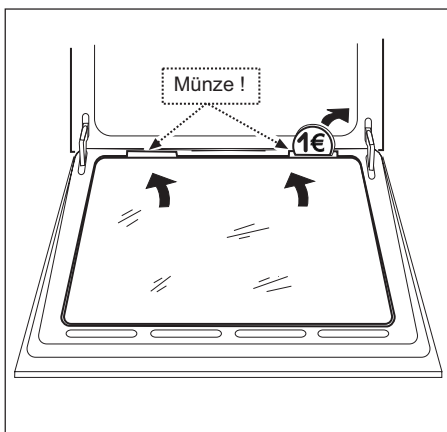
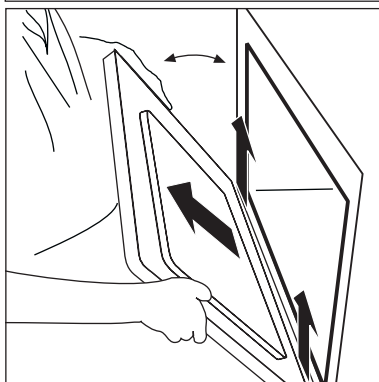
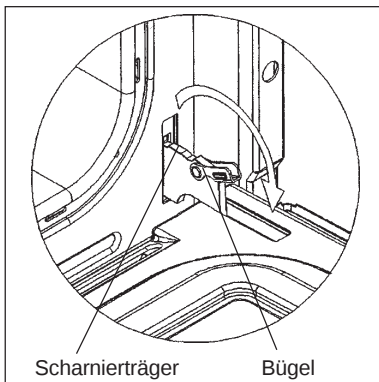
Backofen

- Der Backofen lässt sich leichter reinigen, wenn er noch handwarm ist. Einfache Fettspritzer mit Spülwasser entfernen.
- Bei hartnäckigen oder starken Verschmutzungen normale Backofenreiniger verwenden. Mit klarem Wasser gründlich reinigen, damit alle Reinigungsmittel restlos entfernt werden.
- Bei Backofensprays unbedingt die Herstellerangaben beachten. Lackierte, eloxierte, verzinkte Oberflächen, Aluminiumteile und Heizkörper dürfen wegen möglicher Beschädigung und Farbveränderungen mit diesen Sprays nicht in Berührung kommen.
- Zubehör wie Backblech, Fettpfanne, Rost usw. mit heißem Wasser und etwas Spülmittel reinigen.

Dampf Clean Funktion

Diese Funktion erleichtert das Backofenreinigen wesentlich, weil durch Wasserdampf und Wärme die Verschmutzungen sich leichter lösen lassen.

- Das Zubehör wie Fettpfanne, Backblech und Rost entnehmen.
- Etwa 0,4 Liter Wasser mit etwas Spülmittel unten in die Mulde des Bodens einfüllen.
- Backofen schließen. Unterhitze-Beheizung mit 50°C einstellen.
- Nach ca. 30 Minuten Gerät ausschalten und vom Netz trennen. Aufgeweichte Speisereste mit einem Putzlappen entfernen.
- Bei eingebrannten Verschmutzungen die vorangegangenen Reinigungshinweise beachten.



Backofentür herausnehmen

Backofentür in die waagerechte Position herunterklappen.

Die Bügel auf den beiden Türscharnieren nach vorne vollständig aufklappen.

Die Backofentür langsam bis zum Anschlag schließen. Dann die Tür anheben, bis die Scharniere ausrasten.

Das Einsetzen erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

Zuletzt die Bügel wieder auf den Scharnierträger schwenken.

Innentür-Glasscheibe

Wichtig: Beim Ausbauen der Scheibe besonders vorsichtig hantieren. Es besteht Verletzungsgefahr!

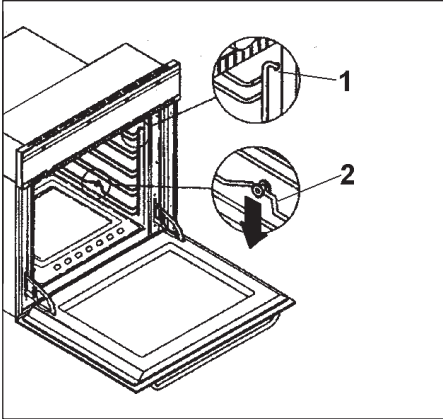
Der Ausbau soll nur im kalten Zustand erfolgen.

Es ist möglich die innere Glasscheibe der Backofentür zum Reinigen herauszunehmen.

Dazu mit einer Münze die Glasscheibe am hinteren Rand bei den Einkerbungen lösen.

Die Scheibe schnappt dann nach oben und kann entnommen werden.

Nach dem Reinigen die Scheibe in den Aufnahmerahmen einsetzen und gleichmäßig in die Schnappfedern hineindrücken. Die Scheibe muss bündig zum Rahmen liegen.



Einhängegitter abnehmen

Zubehörteile wie Rost und Backblech herausnehmen.

Einhängegitter an der Klemmstelle geringfügig nach unten drücken (2 in Abb.) und von der Backofenwand wegziehen. Einhängegitter nach innen schwenken und oben aushängen (1 in Abb.).

Einhängegitter einsetzen

Die Gitter oben in die Löcher einhängen und nach unten schwenken. An der Klemmstelle den Gitterstab etwas nach unten drücken und zur Seitenwand hin drücken. Das Einhängegitter muss einschnappen und fest sitzen.

Teleskopauszugschienen (nur bei einigen Modellen)

Zum Reinigen der Seitenwände des Backofens können die Teleskopauszugschienen abgenommen werden.

Mit einem großen Schraubenzieher die Befestigungsschrauben unten lösen und die komplette Garnitur abnehmen.

Die Teleskopauszugschienen nicht ins Wasser tauchen und nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen, sondern nur mit handelsüblichen Reinigungsmitteln außen reinigen.

Achtung: Die Rollen dürfen nicht eingefettet werden.

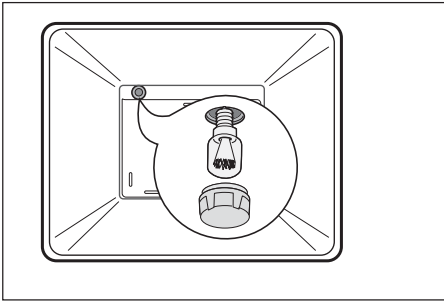
Nach der Reinigung die Teleskopauszugschienen einhängen und unten mit den Schrauben wieder befestigen.

Bitte beachten:

Teleskopauszugschienen können nicht mit katalytischen Blechen in den Backofen eingesetzt werden!



Die Fassung der Backofenlampe steht unter Spannung. Zum Auswechseln der Backofenbeleuchtung das Gerät unbedingt vom Netz trennen (Geräte-Sicherung ausschalten!).



Backofenlampe auswechseln

Austauschlampen können über den Fachhandel bezogen werden (auf Temperaturbeständigkeit von 300°C achten).

- Auf den Backofenboden ein Küchentuch legen um Beschädigungen zu vermeiden.
- Das Glas der Beleuchtungsstelle herausdrehen.
- Backofenlampe wechseln. Beim Einsetzen, die Lampe vollständig hineindrehen, damit der elektrische Kontakt zustande kommt.
- Das Glas der Beleuchtungsstelle wieder einsetzen und Gerätesicherung einschalten.

Was tun bei Problemen?



Unqualifizierte Reparaturen am Gerät sind gefährlich, weil Stromschlag- und Kurzschlussgefahr besteht. Reparaturen grundsätzlich nur durch einen konzessionierten Fachmann durchführen lassen.

Der Backofen wird nicht beheizt

- Wurde die Geräte-Sicherung in der Hausinstallation ausgelöst?
- Wurde der Funktions-Wahlschalter richtig eingestellt und eine Temperatur gewählt?

Die Geräte-Sicherung löst mehrfach aus

Den Kundendienst oder einen konzessionierten Elektroinstallateur rufen.

Beleuchtung ist ausgefallen

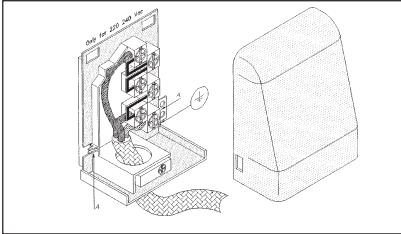
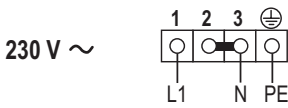
Der Austausch der Beleuchtung ist im vorangegangenen Kapitel beschreiben.

Die Backergebnisse sind nicht zufriedenstellend

Wurden die Hinweise und Tipps in dieser Anleitung beachtet?

Montageanleitung

Netz-Anschluss-Schema



Elektroanschluss



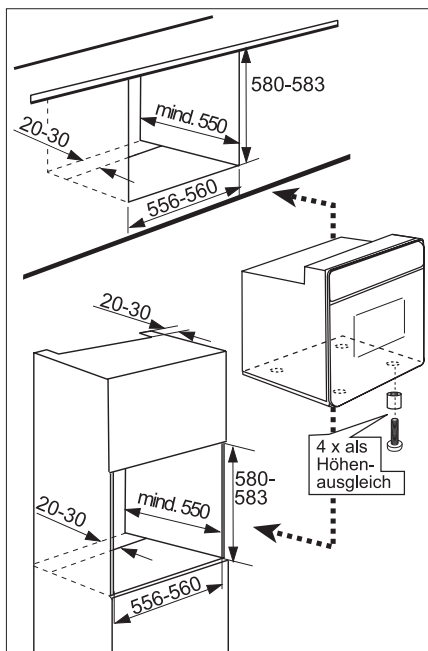
Der elektrische Anschluss darf nur durch den Kundendienst oder einen zugelassenen Elektroinstallateur erfolgen. Bei falscher Installation werden Teile des Gerätes unter Umständen zerstört. Es besteht kein Garantieanspruch!

Vor dem Anschluss ist zu prüfen, ob die auf dem Typschild angegebene Spannung mit der vorhandenen Netzspannung übereinstimmt.

Die Länge der Anschlussleitung muss so bemessen werden, dass das Gerät vor dem Einschieben angeschlossen werden kann. Der Schutzleiter muss so bemessen werden, dass er beim Versagen der Zugentlastung erst nach den spannungsführenden Adern der Anschlussleitung auf Zug belastet wird.

Vorgehensweise:

- Die Anschlussleitung durch die Zugentlastung einführen.
- Den Anschluss vornehmen.
- Die Zugentlastung festschrauben.



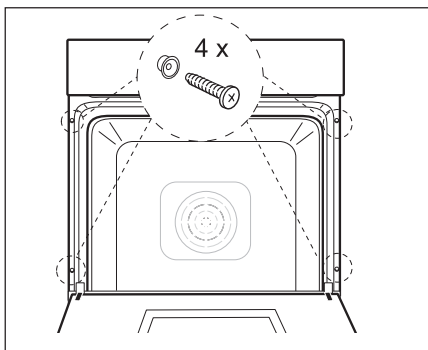
Geräteeinbau

- Die Standsicherheit der Möbel muss DIN 68930 genügen.
- An der Einbaunische darf keine Rückwand vorhanden sein, damit die Lüftung gewährleistet ist.
- Höhenausgleich: Falls erforderlich am Geräteboden die mitgelieferten vier Ausgleichshülsen mit Schrauben befestigen.
- Das Gerät vor die Nische stellen bzw. heben und das Anschlusskabel nach hinten durchführen. Gerät bis zum Anschlag in die Nische schieben.

Wichtig: Beim Einschleusen des Gerätes darauf achten, dass die Anschlussleitung nicht eingeklemmt wird oder dass das Gerät darauf steht.

Die Leitung kann beschädigt werden!

- Backofentür öffnen und jeweils links und rechts mit den mitgelieferten vier Schrauben und Hülsen am Einbauschrank befestigen. Die Schrauben nicht zu fest anziehen.



Inbetriebnahme

- Sämtliche Verpackungsmaterialien entfernen und evtl. vorhandene Schutzfolien abziehen.
- Den Backofen und die Zubehörteile kurz feucht reinigen.
- Den leeren Backofen für ca. 30 Minuten mit Ober-/Unterhitze und maximaler Temperatur betreiben. Der entstehende typische Neugeruch ist unvermeidbar. Bitte den Raum lüften.

Garantie-Information

Consul übernimmt für 3 Jahre nach Erwerb des Produktes alle Kosten für Reparaturen, welche nachweislich auf Produktionsfehler zurückzuführen sind.

Ab dem 3. Garantiejahr muss lediglich eine Anfahrtspauschale bezahlt werden.

Von der Garantie ausgeschlossen sind Leuchtmittel aller Art sowie Fehler und Folgeschäden, welche aufgrund fehlerhafter Montage entstanden sind.

Sichtbare, äußerliche Beschädigungen, welche nach der Montage beanstandet werden, sind ebenfalls vom Garantieanspruch ausgeschlossen.