

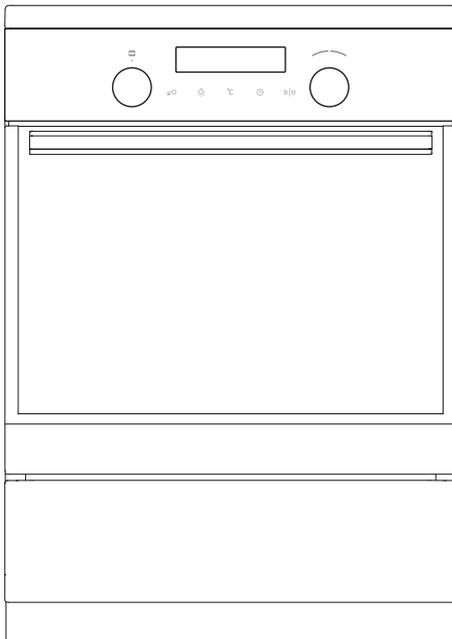
DE

AT

# AUSFÜHRLICHE GEBRAUCHSANLEITUNG FÜR INDUKTIONSSTANDHERDE

**gorenje**

**EITP6574XPD**



**Wir danken Ihnen** für das Vertrauen, das Sie uns mit dem Kauf unseres Geräts erwiesen haben.

Diese ausführliche Gebrauchsanleitung soll Ihnen die Benutzung dieses Produktes erleichtern. Die Anweisungen sollen Ihnen helfen, Ihr neues Gerät so schnell wie möglich kennenzulernen.

Prüfen Sie, ob Sie ein unbeschädigtes Gerät erhalten haben. Falls Sie Transportschäden finden, treten Sie bitte mit dem Verkäufer in Kontakt, von dem Sie das Gerät gekauft haben, oder mit dem regionalen Lager, aus dem das Gerät geliefert wurde.

Gebrauchsanleitungen für unsere Geräte finden Sie auch auf unserer Internetseite:

<http://www.gorenje.com>

GORENJE gospodinjski aparati, d.o.o.  
Partizanska cesta 12  
SI-3320 Velenje, SLOVENIA  
[info@gorenje.com](mailto:info@gorenje.com)



Wichtige Information



Hinweis



# WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

---

**BITTE LESEN SIE DIE GEBRAUCHSANWEISUNG SORGFÄLTIG DURCH UND BEWAHREN SIE SIE ZUM SPÄTEREN NACHLESEN AUF.**

Dieses Gerät darf von Kindern über acht Jahren wie auch Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten oder mangelhaften Erfahrungen und Wissen bedient werden, jedoch nur, wenn Sie das Gerät unter entsprechender Aufsicht bedienen oder entsprechende Anweisungen über den sicheren Gebrauch des Geräts erhalten und die mit dem Gebrauch des Geräts verbundenen Gefahren verstanden haben. Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen. Kinder sollten das Gerät nicht ohne entsprechende Aufsicht von Erwachsenen reinigen.

**ACHTUNG:** Das Gerät und einige Teile des Geräts werden während des Betriebs heiß. Achten Sie darauf, die heißen Teile des Geräts nicht zu berühren. Kinder unter 8 Jahren, die sich in der Nähe des Geräts aufhalten, sollten die ganze Zeit von Erwachsenen beaufsichtigt werden.

**HINWEIS:** Das Gerät und einige zugängliche Teile des Geräts werden während des Betriebs sehr heiß. Halten Sie Kinder vom Backofen fern.

**ACHTUNG:** Brandgefahr! Bewahren Sie auf dem Kochfeld keine Gegenstände auf.

**ACHTUNG:** Unbeaufsichtigtes Kochen mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und einen Brand verursachen. Versuchen Sie NIEMALS, einen Brand mit Wasser zu löschen; schalten Sie das Gerät sofort aus und decken Sie den Topf mit einem Deckel oder einer Löschdecke zu.

Verwenden Sie nur Temperaturfühler, die von Gorenje empfohlen sind.

**VORSICHT:** Der Kochvorgang muss ständig überwacht werden.

**ACHTUNG:** Falls die Glaskeramikoberfläche einen Sprung aufweist, schalten Sie das Gerät umgehend aus, um einen Stromschlag zu vermeiden.



**Achtung:** Das Gerät kann umkippen.



**ACHTUNG:** Um zu verhindern, dass das Gerät umkippt, sind Mittel zur Stabilisierung anzubringen. Lesen Sie dazu die bitte die Einbauanweisungen.

**ACHTUNG:** Stellen Sie vor dem Austausch der Glühbirne sicher, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt wurde, um die Gefahr eines Stromschlags zu verhindern.

Legen Sie keine Gegenstände wie z.B. Messer, Gabeln, Löffel oder die Abdeckung auf das Induktionskochfeld, bis sich die Kochzonen vollständig abgekühlt haben.

Das Gerät darf nicht hinter einer dekorativen Tür eingebaut werden, um eine Überhitzung zu vermeiden.

Verwenden Sie zum Reinigen der Glasscheibe der Backofentür keine Scheuermittel oder scharfe Metallschaber, da sie die Oberfläche zerkratzen könnten und das Glas bersten kann.

Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts keine Dampf- oder Hochdruckreiniger, da dies zu Stromschlägen führen kann.

Schalten Sie nach dem Gebrauch das Kochfeld mit dem Bedienungsknebel aus und verlassen Sie sich nicht die Kochtopferkennung.

Das Gerät ist nicht zur Steuerung durch eine externe Zeitschaltuhren oder Fernbedienungssysteme geeignet.

**HINWEIS:** Verwenden Sie für Kochfelder nur Schutzabdeckungen, die vom Hersteller des Kochgeräts produziert wurden bzw. die der Hersteller des Kochgeräts in seiner Gebrauchsanleitung für das konkrete Gerät empfiehlt. Die Verwendung von ungeeigneten Schutzabdeckungen kann gefährliche Situationen verursachen.

Ein beschädigtes Anschlusskabel darf nur vom Hersteller, von einem autorisierten Kundendienst oder von einer anderen qualifizierten Person ausgetauscht werden, da ein solcher Eingriff für Laien sehr gefährlich sein kann.

**ACHTUNG:** Das Gerät ist ausschließlich zum Kochen bestimmt. Verwenden Sie das Gerät nicht zu anderen Zwecken wie z.B. zum Beheizen von Räumen.

Das Gerät ist so konzipiert, dass es direkt auf dem Boden aufgestellt wird, ohne Stützen oder Sockel.

Installieren Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen (z.B. Ofen für feste Brennstoffe), weil die hohen Temperaturen das Gerät beschädigen könnten.

Das Gerät darf nur durch einen autorisierten Kundendiensttechniker oder Elektrofachmann an das Stromnetz angeschlossen werden. Klemmen (anstatt Anschlusskabel) sollten durch eine Klemmenabdeckung geschützt werden (siehe Zusatzausstattung). Manipulationen am Gerät oder unfachmännische Reparaturen stellen ein Risiko für schwere Verletzungen oder Schäden am Produkt dar.

Falls das Netzkabel von einem anderen Gerät in der Nähe dieses Geräts von der Backofentür erfasst wird, kann dieses beschädigt werden und es kann folglich zu einem Kurzschluss kommen. Halten Sie deshalb Netzkabel von anderen Geräten fern vom Kochgerät.

Legen Sie die Garraumwände nicht mit Alufolie aus und stellen Sie keine Backbleche oder anderes Kochgeschirr auf den Garraumboden. Alu-Folie verhindert die Luftzirkulation im Garraum, beeinträchtigt den Back-/Bratvorgang und beschädigt die Email-Beschichtung des Garraumes.

Die Backofentür wird während des Betriebs sehr heiß. Die vierte Glasscheibe ist als Extraschutz installiert, um die Temperatur der Aussenfläche zu reduzieren.

Die Türscharniere der Backofentür können beschädigt werden, wenn Sie unter hoher Belastung stehen. Stellen Sie kein schweres Kochgeschirr auf die offene Backofentür und lehnen Sie sich nicht gegen die offene Backofentür, wenn Sie den Garraum reinigen. Nie auf der offenen Ofentür stehen und Kinder nicht auf der offenen Backofentür sitzen lassen.

Sorgen Sie dafür, dass die Lüftungsschlitze nicht bedeckt oder in irgendeiner Weise behindert sind.

Das Gerät ist mit einer Glas- oder Glaskeramikkochfläche ausgestattet. Falls in der Glaskeramikplatte ein Riss oder eine Bruchstelle entsteht:

- Schalten Sie alle Kochzonen aus und trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.
- Berühren Sie nicht die Oberfläche des Geräts.
- Verwenden Sie das Gerät nicht.

Zum Anschluss des Geräts ist ein Anschlusskabel 5 x 1,5 mm<sup>2</sup> mit der Bezeichnung H05VV-F 5G1,5 oder ein stärkeres Kabel zu verwenden. Das Anschlusskabel muss von einem autorisierten Kundendienstfachmann oder einer dazu qualifizierten Person durchgeführt werden.

Das Gerät ist an einen fixen Anschluss in Einklang mit den gesetzlichen Vorschriften anzuschließen.

Das Gerät ist an einen fixen Anschluss anzuschließen, das über eine Trennvorrichtung verfügt. Der fixe Anschluss muss den Normen und Vorschriften für elektrische Installationen entsprechen.

## **Sicherheit während der pyrolytischen Selbstreinigung**

Bevor der automatische Reinigungsprozess aktiviert wird, müssen Sie alle Speisereste und die herausnehmbaren Teile aus dem Garraum herausnehmen. Entfernen Sie das Gitter, das Spießrösteile, Glasbackbleche, Fleischsonde und das Kochgeschirr, das nicht Teil des Ofens ist.

Der Backofen wird während der pyrolytischen Selbstreinigung außen sehr heiß. Verbrennungsgefahr! Kinder sollen sich nicht in der Nähe des Backofens aufhalten!

Bei der pyrolytischen Reinigung treten sehr hohe Temperaturen auf, die dazu führen können, dass Rauch und Dämpfe von Speiseresten freigesetzt werden. Deshalb wird eine gründliche Belüftung der Küche empfohlen. Kleine Tiere oder Haustiere sind sehr empfindlich gegenüber irgendwelchen Dämpfen, die bei der pyrolytischen Reinigung von Öfen freigesetzt werden. Die Tiere sollen ausserhalb der Küche bleiben. Nach beendeter Reinigung lüften Sie die Küche gründlich durch.

Vor dem Aktivieren der pyrolytischen Selbstreinigung sollten Sie sorgfältig die Anweisungen in Kapitel „Reinigung und Pflege“ lesen, welche die richtige und sichere Anwendung dieser Funktion beschreiben!

Stellen Sie keine Gegenstände direkt auf den Boden des Garraums.

Eventuelle Speisereste, Fett und Bratensaft können sich während der pyrolytischen Selbstreinigung entzünden.

Brandgefahr! Vor jeder pyrolytischen Selbstreinigung sollten Sie grobe Verunreinigung aus dem Backofen entfernen.

Versuchen Sie nicht, die Backofentür zu öffnen, während die pyrolytische Selbstreinigung noch in Gang ist!

In die Schließöffnung der Türführung darf kein Fremdkörper geraten, da er die automatische Verriegelung der Tür während des automatischen pyrolytischen Reinigungsvorgangs des Backofens verhindern würde.

Falls es während der pyrolytischen Selbstreinigung zu einem Stromausfall kommen sollte, wird das Programm unterbrochen und die Backofentür bleibt verriegelt. Die Backofentür lässt sich wieder ca. 30 Minuten nach dem Wiedereinschalten des elektrischen Stroms öffnen, obwohl das Gerät inzwischen abgekühlt ist.

Während der pyrolytischen Selbstreinigung des Backofens dürfen Sie die Metallteile des Geräts nicht berühren!

Der Gebrauch des Geräts ist sicher, sowohl mit Führungen bzw. Rost als auch ohne.

Durch die automatische Reinigung können sich der Garraum und die so gereinigten Ofeneinrichtungen verfärben und sie können etwas etwas Glanz verlieren, was aber keinen Einfluss auf die Funktion hat.

## VOR DEM ANSCHLUSS DES GERÄTS



Lesen Sie vor dem Anschluss des Geräts sorgfältig die Gebrauchsanleitung. Die Beseitigung einer Störung bzw. Reklamation, die wegen eines unfachmännischen Anschlusses oder Gebrauchs entstanden ist, wird nicht von der Garantie gedeckt.

## SCHUBLADE



Lagern Sie keine brennbaren, explosiven, flüchtigen oder temperaturempfindlichen Gegenstände (z.B. Papier, Geschirrtücher, Plastiktüten, Reiniger oder Reinigungsmittel und Spraydosen) in der Backofen-Schublade, weil sich diese Gegenstände während des Betriebs entzünden und einen Brand verursachen können.

## BACKOFENZUBEHÖR

(vom Modell abhängig)

### DRAHTFÜHRUNGEN

Die Drahtführungen ermöglichen die Zubereitung von Speisen auf vier Einschubebenen (Bitte beachten Sie, dass die Einschubebenen/Führungen von unten nach oben gezählt werden). Die Führungen 3 und 4 sind zum Grillen bestimmt.

Der Gebrauch des Geräts ist sicher, sowohl mit Führungen bzw. Rost als auch ohne.

### TELESKOP-AUSZIEHFÜHRUNGEN

Die Teleskop-Auszieführungen können für die 2., 3. und 4. Einschubebene angepasst werden. Ausziehbare Führungen sind teilweise oder vollständig ausziehbar.

### SCHALTER DER BACKOFENTÜR

Der Schalter deaktiviert die Garraumheizung und das Gebläse, sobald die Backofentür während des Back-/Bratvorgangs geöffnet wird. Sobald die Backofentür geschlossen wird, schaltet der Schalter die Garraumheizung wieder ein.

### KÜHLGEBLÄSE

Das Gerät ist mit einem Kühlgebläse ausgestattet, welches das Gehäuse und die Bedienelemente des Geräts kühlt.

Der Kühlventilator ist in Betrieb, solange der Backofen in Betrieb ist.

### VERLÄNGERTER BETRIEB DES KÜHLVENTILATORS

Nach dem Ausschalten des Backofens läuft der Kühlventilator kurz weiter, um den Backofen zu kühlen. (Der Betrieb des verlängerten Betriebes des Kühlventilators hängt von der Temperatur in der Mitte des Ofens ab).



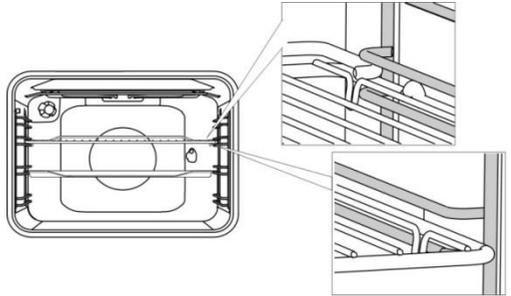
Vor der pyrolytischen Reinigung des Garraums ist das gesamte Zubehör, außer den pyrolytischen Backblechen, aus dem Garraum zu entfernen! Reinigen Sie den Garraum nur, wenn er vollkommen abgekühlt ist.

## GITTERROST



Der Rost verfügt über eine Sicherheitsverriegelung. Heben Sie den Rost vorne leicht an, wenn Sie ihn aus dem Garraum herausziehen.

Der Rost bzw. das Backblech sollte immer in die Nut zwischen den zwei Draht-Profilen eingeschoben werden.



Wenn Ihr Gerät Teleskop-Auszieführungen besitzt, ziehen Sie diese zuerst bei einer Einschubebene heraus und legen Sie den Rost oder das Backblech darauf. Schieben Sie dieses danach mit der Hand in den Garraum.



Schließen Sie die Backofentür, nachdem Sie die Teleskop-Auszieführungen bis zum Anschlag in den Garraum geschoben haben.



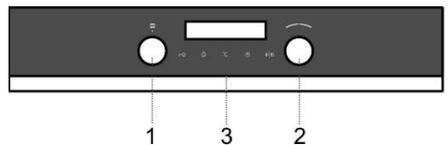
Das Zubehör kann beim Backen/Braten seine Form ändern, was jedoch auf seine Funktionalität keinen Einfluss nimmt. Nach dem Abkühlen nimmt das Zubehör seine ursprüngliche Form an.



Das Gerät und einige seiner zugänglichen Teile werden während des Betriebs sehr heiß. Verwenden Sie zum Herausnehmen der Backbleche Topflappen.

## BEDIENEINHEIT

(vom Modell abhängig)



1. Backofen-Funktionswahlknobel
2. Backofen-Temperaturwahlknobel
3. Elektronischer Timer

## VERSENKBARE DREHKNEBEL

(vom Modell abhängig)

Knebel leicht drücken, damit er sich aus der Bedienblende hebt.

**Der versenkbare Drehknebel kann nur in das Bedienfeld gedrückt werden, wenn er in der Nullstellung positioniert ist.**

## GEBRAUCH DES GERÄTS

### VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Entfernen Sie nach der Lieferung des Geräts alle Teile aus dem Backofen.

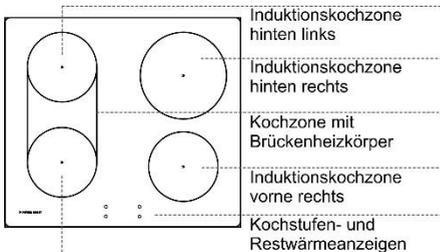
Reinigen Sie das Zubehör und die Utensilien mit warmem Wasser und etwas Geschirrspülmittel. Verwenden Sie keine kratzenden oder scheuernden Reinigungsmittel.

Falls Ihr Kochfeld über eine Glaskeramikplatte verfügt, reinigen Sie diese mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel oder abrasive Schwämme, welche Kratzer auf der Glaskeramikoberfläche verursachen können, oder Fleckenentfernungsmittel.

Beim ersten Gebrauch des Backofens wird der charakteristische Geruch eines Neugeräts abgegeben. Lüften Sie den Raum gründlich bei der ersten Inbetriebnahme des Backofens.

### INDUKTIONSKOCHZONEN

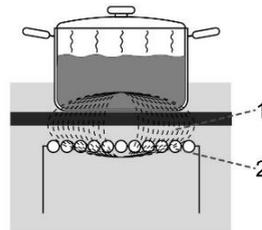
(vom Modell abhängig)



## GLASKERAMIK-KOCHFELD

- Das Glaskeramik-Kochfeld ist unempfindlich gegen Temperaturschwankungen.
- Die Glaskeramikplatte ist sehr solide, jedoch ist sie nicht unzerbrechlich. Die Glaskeramikplatte kann brechen, wenn ein Objekt mit seiner Kante auf der Platte aufschlägt. Ein solcher Schaden ist sofort oder erst nach einer Weile sichtbar. Trennen Sie die beschädigte Glaskeramikplatte sofort vom Stromnetz und verwenden Sie sie nicht.
- Wird das Glaskeramik-Kochfeld zur Lagerung von Gegenständen benutzt, kann es zerkratzt oder beschädigt werden.
- Die Oberfläche des Glaskeramik-Kochfeldes ist vollkommen eben und glatt, ohne Ränder, an denen sich Schmutz ablagern könnte.
- Stellen Sie sicher, dass das Glaskeramik-Kochfeld und der Kochtopfboden immer sauber und trocken sind. Dies ermöglicht eine bessere Wärmeleitung und verhindert Schäden an der Kochzone. Stellen Sie niemals leere Kochtöpfe auf die eingeschalteten Kochzonen.

### FUNKTIONSPRINZIP DER INDUKTIONSKOCHZONE



1. Magnetfeld
2. Induction pipes

- Das Glaskeramik-Kochfeld ist mit hocheffizienten Induktionskochzonen ausgestattet. Die Wärme entsteht direkt im Kochtopfboden, wo sie benötigt wird, ohne Wärmeverluste über die Glaskeramikoberfläche. Der Stromverbrauch ist wesentlich niedriger als bei herkömmlichen Kochzonen mit Strahlungsheizplatten.
- Die Induktionskochzone wird nicht direkt beheizt, sondern nur durch die Wärmestrahlung, die vom erhitzten Kochtopf ausgeht. Nach dem Abschalten der Kochzone wird diese Wärme als „Restwärme“ angezeigt.
- Die Induktionskochzone arbeitet mithilfe einer Induktionsspule, die unter der Glaskeramikoberfläche eingebaut ist. Die Spule induziert ein magnetisches Feld, das Wirbelströme im ferromagnetischen Topfboden (Kochtopf, auf dem ein Magnet haftet) erzeugt, die den Kochtopf erhitzen.



Wenn Zucker oder Lebensmittel mit hohem Zuckergehalt auf die heiße Glaskeramik-Kochzone verschüttet werden, muss die Kochzone sofort aufgewischt und der Zucker mit einem Schaber entfernt werden, auch wenn die Kochzone noch heiß ist. Dadurch wird eine Beschädigung der Glaskeramikoberfläche verhindert.

Verwenden Sie keine Reinigungsmittel, um die heiße Glaskeramik-Kochzone zu reinigen, da diese die Glaskeramikoberfläche beschädigen können.

## INDUKTIONSTAUGLICHES KOCHGESCHIRR

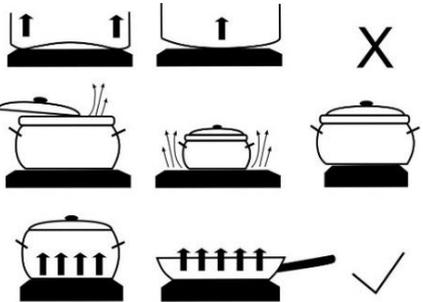
### FÜR INDUKTIONSKOCHFELDER GEEIGNETES KOCHGESCHIRR

- Die Induktionskochzone funktioniert nur, wenn Sie induktionstaugliches Kochgeschirr verwenden.
- Stellen Sie sicher, dass der Kochtopf oder die Pfanne immer mittig auf die Kochzone aufgestellt wird.
- Induktionstaugliches Kochgeschirr wird aus folgenden Materialien hergestellt: Stahl, emailbeschichteter Stahl, Gusseisen.
- Für die Verwendung mit Induktionsherden ungeeignetes Kochgeschirr: Kochgeschirr aus legiertem Stahl mit Kupfer oder Aluminiumboden und Kochgeschirr aus Glas.
- Der Magnet-Test: Benutzen Sie einen kleinen Magneten, um zu prüfen, ob der Boden der Pfanne bzw. des Kochtopfes ferromagnetisch ist. Falls der Magnet an der Unterseite der Pfanne/des Kochtopfes kleben bleibt, ist das Kochgeschirr induktionstauglich.



- Falls Sie einen Schnellkochtopf verwenden, kontrollieren Sie den Garvorgang ständig, bis der richtige Druck im Schnellkochtopf erreicht ist. Stellen Sie die Induktionskochzone zuerst auf die maximale Kochstufe; reduzieren Sie danach zum richtigen Zeitpunkt die Kochstufe gemäß den Anweisungen des Herstellers des Schnellkochtopfes.
- Stellen Sie sicher, dass im Schnellkochtopf bzw. in jedem anderen Kochtopf genügend Flüssigkeit vorhanden ist. Im Fall der Überhitzung eines leeren Kochtopfes auf der heißen Kochzone kann es zu Schäden am Kochtopf und an der Kochzone kommen.

- Befolgen Sie bei der Verwendung von speziellem Kochgeschirr die Anweisungen des Herstellers.
- Verwenden Sie nur Kochgeschirr mit ebenem Boden! Konkave oder konvexe (nach innen oder nach außen gewölbte) Kochtopfböden beeinträchtigen die Funktion des Überhitzungsschutzes und die Kochzone kann sich überhitzen. Dies kann zu Rissen oder Sprüngen der Glaskeramikoberfläche führen und den Boden des Kochgeschirrs zum Schmelzen bringen. Im Fall einer Beschädigung, die aufgrund der Verwendung von ungeeignetem Kochgeschirr oder Überhitzung eines leeren Kochtopfes entsteht, wird die Garantie ungültig.



Verwenden Sie nur induktionstaugliches Kochgeschirr:

- mit einem dicken Boden (mindestens 2,25 mm)
- mit einem ebenen Boden.

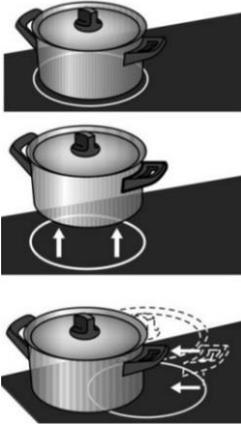
Kochzone	Minimaler Durchmesser des Kochtopfes/der Pfanne
Ø 160 mm	Ø 110 mm
Ø 200 mm	Ø 145 mm



### ACHTUNG!

Benutzen Sie auf dem Induktionskochfeld keine zusätzlichen Vorrichtungen (z.B. sogenannte Reduktionsringe oder Induktionsbasis, die das Kochen mit Kochgeschirr mit nichtmagnetischem Boden ermöglichen) zwischen dem Boden des Kochgeschirrs und der Oberfläche der Glaskeramik-Kochzone. Die Verwendung von solchen Vorrichtungen kann das Gerät beschädigen und stellt ein hohes Risiko der Verbrennung dar.

## KOCHTOPFERKENNUNG

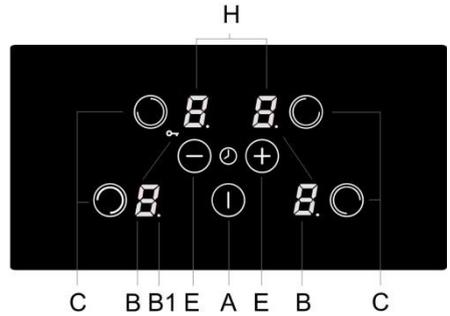


- Wenn der Kochtopf viel kleiner ist als die Induktionskochzone ist, kann es vorkommen, dass die Kochzone den Kochtopf nicht erkennen kann. Wenn die Kochzone aktiviert ist, erscheint das Symbol „u“ auf der Kochstufenanzeige. Wenn innerhalb der nächsten zehn Minuten ein Kochtopf auf die Induktionskochzone gestellt wird, erkennt die Kochzone den Kochtopf und schaltet auf die eingestellte Kochstufe. Sobald der Kochtopf von der Kochzone genommen wird, wird die Stromzufuhr zur Kochzone unterbrochen.
- Falls ein kleinerer Kochtopf auf der Kochzone aufgestellt ist und erkannt wird, wird die Kochzone nur so viel Energie verbrauchen, wie es zum Aufheizen des kleinen Kochtopfes notwendig ist.

## TIPPS ZUM ENERGIEPSAREN

- Beachten Sie beim Kauf von Kochgeschirr, dass sich der auf dem Kochtopf angegebene Durchmesser in der Regel auf den oberen Rand oder den Deckel des Kochtopfes bezieht, der normalerweise größer ist als der Durchmesser des Kochtopfbodens.
- Falls ein Gericht eine lange Zeit zum Kochen benötigt, verwenden Sie lieber einen Schnellkochtopf. Stellen Sie sicher, dass im Schnellkochtopf eine ausreichende Menge von Flüssigkeit vorhanden ist. Wenn ein leerer Kochtopf auf die aktive Kochzone gestellt wird, kann er sich überhitzen, was zu Schäden am Kochtopf und an der Kochzone führen kann.
- Bedecken Sie den Kochtopf wenn möglich immer mit einem entsprechend großen Deckel. Verwenden Sie Kochgeschirr, das der Menge der zu kochenden Speise entspricht. Das Kochen von kleinen Mengen in einem großen Topf verbraucht viel mehr Energie.

## BETRIEB DES INDUKTIONSKOCHFELDES



- A** Sensortaste Kochzone Ein/Aus
- B** Kochstufe/Restwärmanzeige
- B1** Der Dezimalpunkt zeigt die aktivierte Zeitfunktion an
- C** Sensortasten für die ausgewählten Kochzonen
- E** Sensortaste (-) und (+)
- H** Zeitanzeige

## KOCHSTUFENREGELUNG

Die Kochzone kann auf eine von zehn Kochstufen eingestellt werden.

Die Tabelle stellt einige Anwendungsbeispiele für jede Kochstufe dar.

Einstellung der Kochstufe	Zweck
0	Ausgeschaltet, Nutzung der Restwärme
1-2	Warmhalten von Speisen, langsames Garen von kleineren Mengen von Speisen (niedrigste Einstellung)
3	Langsames Garen (Fortkochen nach der Ankochstufe).
4-5	Langsames Garen (Fortkochen) von größeren Mengen von Speisen, Braten von größeren Fleischstücken.
6	Rösten, Anbraten
7-8	Rösten.
9	Kochen von größeren Mengen, Anbraten.
P	„Power Boost“ Funktion, auch für sehr große Mengen geeignet.

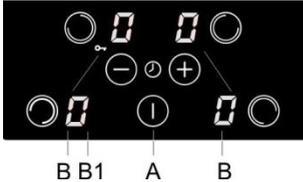
## KOCHFELD

- Nach dem Anschluss des Glaskeramik-Kochfeldes an das Stromnetz leuchten alle Symbole auf den Anzeigen kurz auf. Das Kochfeld ist betriebsbereit.
- Das Kochfeld ist mit elektronischen Sensortasten ausgestattet, die durch Berühren von bestimmten

Flächen mit dem Finger für mindestens eine Sekunde aktiviert werden.

- Jedes Mal, wenn eine Sensortaste berührt wird, wird dies durch ein akustisches Signal bestätigt.
- Legen Sie keine Gegenstände auf die Sensortasten. Stellen Sie sicher, dass die Sensortasten immer sauber sind.

### KOCHFELD EINSCHALTEN

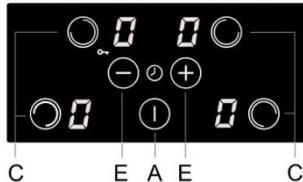


Berühren Sie die Sensortaste EIN/AUS (A) und halten Sie sie mindestens 1 Sekunde lang gedrückt. Das Kochfeld wird aktiviert. Auf allen Kochstufenanzeigen (B) erscheint das Symbol „0“ und die Dezimalpunkte (B1) blinken.



Die folgende Einstellung muss in den nächsten zehn Sekunden erfolgen, andernfalls schaltet sich das Kochfeld automatisch aus.

### KOCHZONE EINSCHALTEN



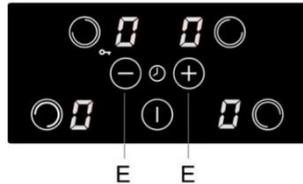
Nachdem Sie das Kochfeld mit der Sensortaste Ein/Aus (A) eingeschaltet haben, können Sie innerhalb der nächsten 10 Sekunden die gewünschten Kochzone aktivieren.

- Wenn Sie die Sensortaste für die gewünschten Kochzone (C) berühren, wird auf der entsprechenden Kochstufenanzeige das Symbol "0" angezeigt und die Anzeige ist intensiver beleuchtet.
- Berühren Sie die Sensortasten "+" und "-" (E), um die Kochstufe (1-9-P) einzustellen. Wenn Sie zuerst die Sensortaste "-" berühren, wird die Kochstufe auf 9 gestellt.



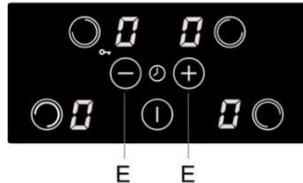
Wenn Sie die Sensortaste "+" oder "-" (E) gedrückt halten, wird die Kochstufe automatisch erhöht oder reduziert. Alternativ kann die Kochstufe durch abwechselndes Drücken der relevanten Sensortasten stufenweise geändert werden.

### KOCHZONEN AUSSCHALTEN



- Wählen Sie zunächst die Kochzone aus, die Sie ausschalten möchten.
- Berühren Sie die Sensortaste "-" (E), um die Kochstufe auf "0" zu stellen. Wenn die Kochstufen bei allen Kochzonen auf "0" eingestellt sind, schaltet sich das Kochfeld nach 20 Sekunden automatisch aus.

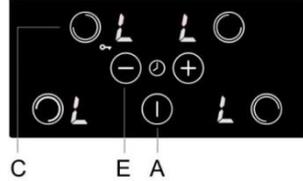
### KOCHFELD AUSSCHALTEN



Das Kochfeld kann jederzeit durch Berühren der Sensortaste Ein/Aus (A) abgeschaltet werden. Alle Einstellungen werden gelöscht, bis auf den Kurzzeitwecker (siehe Abschnitt "Timer").

### SPERRE DER BEDIENEINHEIT/KINDERSPERRE AKTIVIEREN

Durch Aktivieren der Sperre der Bedieneinheit können Sie die Bedienung bzw. Benutzung der Kochzonen verhindern. Die Sperre der Bedieneinheit arbeitet auch als Kindersperre.



### KINDERSPERRE AKTIVIEREN

- Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.
- Drücken Sie die Sensortaste (A), um das Kochfeld einzuschalten. Auf allen Anzeigen wird das Symbol "0" angezeigt.
- Drücken Sie gleichzeitig die Sensortaste (C) für die Kochzone hinten links und die Sensortaste "-" (E) und halten Sie sie ca. 3 Sekunden lang gedrückt. Nach dem akustischen Signal erscheint ein paar Sekunden lang auf allen Anzeigen das Symbol "L".
- Die Kindersperre ist nun aktiviert.

## KINDERSPERRE DEAKTIVIEREN

- Drücken Sie die Sensortaste (A), um das Kochfeld einzuschalten. Auf allen Anzeigen erscheint das Symbol "L".
- Drücken Sie gleichzeitig die Sensortaste (C) für die Kochzone hinten links und die Sensortaste "–" (E) und halten Sie sie ca. 3 Sekunden lang gedrückt. Auf allen Anzeigen wird das Symbol "0" angezeigt. Die Kindersperre ist nun deaktiviert.

## RESTWÄRMEANZEIGE



Das Glaskeramik-Kochfeld verfügt über Restwärmeindikatoren "H". Die Kochzonen werden nicht direkt, sondern durch die Rückwärme, die der Kochtopf ausstrahlt, erwärmt. Solange das Symbol "H" aktiv ist (nachdem die Kochzone ausgeschaltet wurde), kann die verbleibende Wärme zum Aufwärmen von Speisen oder zum Schmelzen z.B. von Butter oder Schokolade verwendet werden. Die Kochzone kann noch immer heiß sein, obwohl die Restwärmeanzeige "H" nicht mehr leuchtet. Vorsicht: Verbrennungsgefahr!

## POWER BOOST

Zum schnellen Ankochen kann für jede Kochzone die Power Boost-Funktion aktiviert werden. Dadurch wird ermöglicht, in kurzer Zeit große Mengen von Speisen mit zusätzlicher Leistung zu erhitzen.



Bei der Kochzone mit dieser Funktion wird die zusätzliche Leistung für fünf Minuten aktiviert, danach schaltet sich die Zone automatisch auf die Kochstufe 9 um.

## POWER BOOST-FUNKTION AKTIVIEREN



Drücken Sie die entsprechende Sensortaste (C), um die Kochzone auszuwählen. Betätigen Sie die "–" oder "+" Sensortaste (E), um die Kochstufe 9 zu wählen und drücken Sie danach sofort die Sensortaste "+". Auf der Kochstufenanzeige erscheint das Symbol "P".

## POWER BOOST-FUNKTION DEAKTIVIEREN

Drücken Sie die Sensortaste der ausgewählten Kochzone (C) und danach sofort die Sensortaste "–" (E). Das Symbol "P" verschwindet und die Kochzone schaltet sich auf die Kochstufe 9 um.

## BETRIEBSDAUERBEGRENZUNG

Der Sicherheitsschalter ist ausgeschaltet.

Einstellung der Kochstufe	Stunden bis zur Sicherheitsabschaltung
1	8
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P	5 Minuten

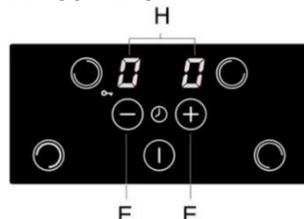
Die maximale Betriebsdauer der konkreten Kochzone ist beschränkt, die Dauer wird in der Tabelle oben angezeigt. Wenn die Kochzone durch die Sicherheitsvorrichtung ausgeschaltet wird, wird auf der Anzeige das Symbol "0" oder "H" angezeigt, falls noch Restwärme vorhanden ist.

**Beispiel:** Stellen Sie die Kochzone auf die Kochstufe 6 und lassen Sie sie ein Zeit lang in Betrieb. Falls die Kochstufe nicht geändert wird, schaltet die Sicherheitsvorrichtung die Kochzone nach 1 1/2 Stunden aus.

## ÜBERHITZUNGSSCHUTZ

- Jede Kochzone ist mit einem Lüfter ausgerüstet, der die elektronischen Bauteile während des Kochens kühlt. Der Lüfter bleibt eine Zeit lang nach Beendigung des Kochvorgangs in Betrieb.
- Das Induktionskochfeld ist auch mit einem Überhitzungsschutz ausgerüstet, der die elektronischen Bauteile vor Beschädigung schützt. Der Überhitzungsschutz arbeitet auf mehreren Ebenen. Wenn die Temperatur der Kochzone überhöht ist, wird die Kochstufe automatisch reduziert. Falls dies nicht ausreicht, wird die Kochstufe der aktuell beheizten Kochzone weiter reduziert oder die Kochzone gänzlich abgeschaltet. In einem solchen Fall wird das Symbol „E2“ auf der Anzeige angezeigt. Nachdem sich die Kochzone abgekühlt hat, steht die gesamte Leistung wieder zur Verfügung.

## ZEITSCHALTUHR



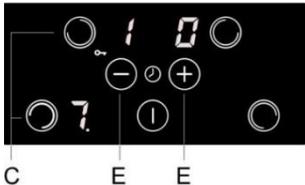
- Wählen Sie die Zeitschaltuhr durch gleichzeitiges Drücken der Sensortaste "–" und "+" (E). Die Einstellungen der Zeitschaltuhr werden auf den

oberen zwei Anzeigen angezeigt (H), während die beiden unteren Anzeigen ausgeschaltet sind.

- Die Einstellung der Zeitschaltuhr wird nur 10 Sekunden lang angezeigt; dann wechselt die Anzeige wieder auf die Kochstufe.

### SIE KÖNNEN ZWEI BETRIEBSARTEN WÄHLEN

- Zeitschaltuhr** - die Funktion ist mit der gewählten Kochzone verbunden. Wenn die Zeit abgelaufen ist, schaltet sich die Kochzone automatisch aus.
- Kurzzeitwecker** - diese Funktion dient nur als Warnung/Alarm. Wenn die Zeit abgelaufen ist, wird nur ein akustisches Signal ausgegeben.



### Zeitschaltuhr einstellen und aktivieren

Wählen Sie die Zeitschaltuhr durch gleichzeitiges Drücken der Sensortasten "-" und "+" (E).

- Falls Sie zuvor eine Kochzone gewählt haben (die entsprechende Anzeige ist intensiv beleuchtet), wird die Zeitschaltuhr für diese Kochzone eingestellt. Der Dezimalpunkt neben der Kochstufenanzeige weist darauf hin, dass die Zeitschaltuhr aktiviert wurde.
- Der Kurzzeitwecker kann eingestellt werden, wenn keine Kochzone ausgewählt ist, wenn Sie nach einer gewissen Zeit einen akustischen Alarm benötigen. Die aktivierte Zeitschaltuhr (oder der Kurzzeitwecker) wird durch zwei blinkende Dezimalstellen neben der Anzeige dargestellt.

Stellen Sie die Garzeit durch Drücken der Sensortaste "-" oder "+" (E) ein. Wenn zuerst die "-" Sensortaste gedrückt wird, wird der Kurzzeitwecker auf 30 Minuten eingestellt. Wenn Sie die Sensortaste drücken und gedrückt halten, wird die Einstellung auf der Anzeige mit zunehmender Geschwindigkeit geändert.

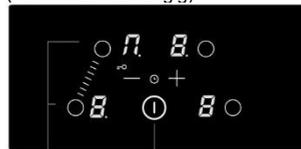
Der Wert kann zwischen 01 und 99 Minuten eingestellt werden. Die Zeitschaltuhr kann für jede Kochzone eingestellt werden.

Um die verbleibende Zeit zu überprüfen, wählen Sie die entsprechende Kochzone aus und aktivieren Sie die Funktion Zeitschaltuhr. Drücken Sie die Sensortaste "-" oder "+" (E), um die Einstellungen zu ändern. Drücken Sie die Sensortasten (E) "-" und "+" gleichzeitig, um zwischen den aktiven Einstellungen zu wählen.

Sobald die eingestellte Zeit abgelaufen ist, blinkt auf der Anzeige das Symbol "00"; zusätzlich blinkt der entsprechende Dezimalpunkt neben der Zeitschaltuhr. Ein kurzes akustisches Signal ertönt. Um das akustische Signal auszuschalten, drücken Sie eine beliebige Taste; nach 2 Minuten wird das akustische Signal automatisch abgeschaltet.

## GEBRÜCKTE KOCHZONEN

(vom Modell abhängig)



- Einige Modelle ermöglichen den gleichzeitigen Betrieb der beiden linken Kochzonen, wodurch eine größere Kochzone zur Verfügung steht, auf den ein ovaler Bräter bzw. ein ovales Kochgeschirr aufgestellt werden kann. Der Bräter muss so groß sein, dass er bei jeder der beiden Kochzonen die Mitte der Kochzone überdeckt.
- Maximale Größe der gebrückten Kochzonen: 40 cm x 25 cm. Wir empfehlen Ihnen, Bräter mit einem dicken Boden zu benutzen. Der Bräter wird während des Betriebs sehr heiß. Achten Sie darauf, dass Sie sich nicht verbrennen.
- Achten Sie darauf, dass der Bräter die Sensorentasten der Bedienfläche nicht bedeckt.

### AKTIVIEREN DER GEBRÜCKTEN KOCHZONEN

- Schalten Sie die Kochzonen durch Berühren der Sensortaste EIN/AUS (A).
- Berühren Sie dabei gleichzeitig die Sensortasten für die beiden linken Kochzonen (C). Auf dem Display erscheint das Symbol  für die linke hintere Kochzone, was bedeutet, dass beide Kochzonen zusammen betrieben (bzw. gebrückt sind) werden.
- Stellen Sie nun die gewünschte Kochstufe der gebrückten Kochzonen ein.
- Wenn Sie später die Kochstufe der gebrückten Kochzonen ändern möchten, berühren Sie die Sensortaste der linken vorderen Kochzone.



Wenn die gebrückten Kochzonen betrieben werden, kann die Funktion „Power Boost“ nicht benutzt werden. Die maximale zur Verfügung stehende Kochstufe ist 9.

### ABSCHALTEN DER GEBRÜCKTEN KOCHZONEN

- Berühren Sie gleichzeitig die Sensortasten für die beiden linken Kochzonen. Das Symbol  verschwindet und die Kochzonen werden abgeschaltet.
- Beide Kochzonen sind jetzt wieder unabhängig voneinander in Betrieb.

### SICHERHEITSFUNKTIONEN UND FEHLERANZEIGE

Das Kochfeld ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet. Falls die Temperatur der Kochzone zu hoch ist, werden die einzelnen Kochzonen oder sogar das gesamte Kochfeld vorübergehend automatisch abgeschaltet.

Fehler, mögliche Ursache und Lösung.

**Ein andauerndes akustisches Signal ertönt und auf der Anzeige blinkt das Symbol Er03.**

- Wasser wurde auf die Sensortaste geschüttet oder ein Gegenstand liegt auf der Sensortaste. Wischen Sie die Sensortaste trocken oder stellen Sie den Gegenstand weg.

**Blinkendes Symbol E/2**

- Die Kochzone ist überhitzt. Warten Sie, bis sich die Kochzone abkühlt.

**E/3 blinkt**

- Ungeeignetes Kochgeschirr ohne ferromagnetische Eigenschaften. Benutzen Sie einen anderen Topf bzw. eine andere Pfanne.



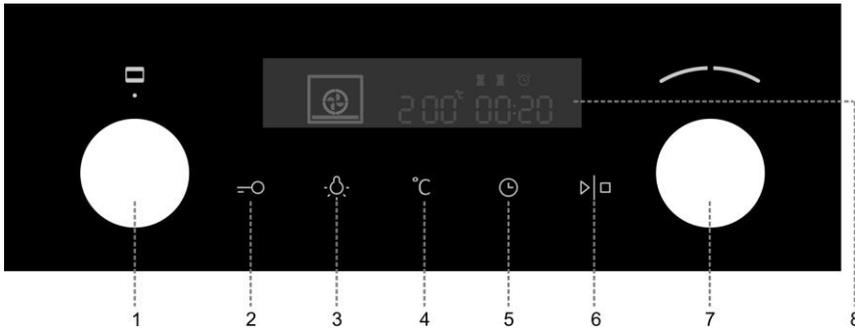
**Trennen Sie bei Betriebsausfall oder falls die Störungs-/Fehleranzeige nicht verschwindet, das Kochfeld für ein paar Minuten vom Stromnetz (Schrauben Sie die Sicherung aus oder schalten Sie den Hauptschalter aus). Schließen Sie das Kochfeld danach wieder an das Stromnetz in umgekehrter Reihenfolge an.**

Falls die Störung/Fehlermeldung erneut angezeigt wird, rufen Sie bitte einen Kundendiensttechniker an.

**LÄRM UND GERÄUSCHE BEIM KOCHEN MIT INDUKTIONSKOCHZONEN**

Lärm und Geräusche	Ursachen
Durch Induktion erzeugte Geräusche während des Betriebs der Induktionskochzonen	Induktionstechnik basiert auf den Eigenschaften einiger Metalle bei elektromagnetischer Einwirkung. Es werden sogenannte Wirbelströme erzeugt, welche die Moleküle im Kochtopfboden zum Schwingen bringen. Diese Schwingungen (Vibrationen) werden in Wärme umgewandelt. Abhängig von der Art des Metalls, entstehen bestimmte Geräusche.
<b>Lösung:</b> Das ist eine normale Erscheinung und hat nichts mit einer Fehlfunktion zu tun.	
Summgeräusch, ähnlich wie bei einem Transformator	Diese entstehen insbesondere beim Kochen auf hohen Kochstufen. Der Grund dafür ist die Menge an Energie, die von der Kochzone auf den Kochtopf übertragen wird.
<b>Lösung:</b> Diese Geräusche verschwinden oder werden leiser, wenn Sie die Kochstufe reduzieren.	
Vibration und Knistern des Kochgeschirrs	Die Geräusche entstehen im Kochgeschirr (Töpfe oder Pfannen), das aus verschiedenen Materialien hergestellt ist.
<b>Lösung:</b> Die Geräusche entstehen durch Schwingungen entlang der angrenzenden Flächen der verschiedenen Materialschichten. Die Geräusche hängen vom verwendeten Kochgeschirr ab. Sie sind auch von der Menge und Art des Garguts abhängig.	
Lüftergeräusche	Der ordnungsgemäße Betrieb der elektronische Bauteile der Induktionskochzone erfordert eine Temperaturregelung. Daher ist das Kochfeld mit einem Lüfter ausgestattet, der mit unterschiedlicher Geschwindigkeit arbeitet, je nach der gemessenen Temperatur.
<b>Lösung:</b> Der Lüfter kann, auch nachdem die Kochzone ausgeschaltet wurde, in Betrieb sein, wenn die Temperatur der Kochzone hoch ist.	

## ELEKTRONISCHER TIMER



1. AUSWAHL DER BETRIEBSART
2. TASTE KINDERSICHERUNG SPERRTASTE
3. EIN-/AUSTASTE FÜR DIE GARRAUMBELEUCHTUNG
4. TASTE TEMPERATUR
5. ELEKTRONISCHE ZEITSCHALTUHR (Betriebsdauer, Betriebsende, Alarm, Tageszeit)
6. START/ STOPP-TASTE ZUM STARTEN UND UNTERBRECHEN DES PROGRAMMS
7. TASTE ZUR ÄNDERUNG/ AUSWAHL DER EINSTELLUNGEN (-/+)
8. DISPLAY FÜR INFORMATIONEN ÜBER DEN BRATVORGANG UND DIE AKTUELLE TAGESZEIT

Bestätigen Sie die Einstellung durch Drücken der Taste START/STOPP. Wenn Sie innerhalb der nächsten drei Sekunden keine Taste betätigen, wird die Einstellung automatisch gespeichert.



Das Gerät funktioniert auch, wenn Sie die aktuelle Tageszeit nicht eingestellt haben; Sie können jedoch die Zeitfunktionen nicht benutzen (siehe AUSWAHL DER ZEITFUNKTIONEN).

Nach einigen Minuten Inaktivität schaltet sich das Gerät in den „Stand-By“-Zustand um.

### ÄNDERUNG DER EINSTELLUNGEN DER UHR

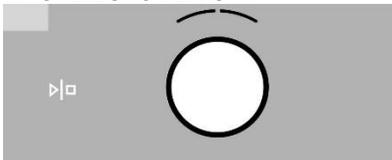
Sie können die aktuelle Uhrzeit ändern, wenn keine andere Zeitfunktion aktiv ist.

Stellen Sie durch Drücken der Taste  die aktuelle Tageszeit ein. Bestätigen Sie die Einstellung durch Drücken der START-Taste.

### EINSCHALTEN UND EINSTELLEN

Nach der ersten Verbindung des Geräts mit dem Stromnetz oder nach einer länger andauernder Stromunterbrechung blinkt auf dem Display die Zeitanzeige 12:00 und ein Symbol  leuchtet. Tageszeit einstellen.

### EINSTELLUNG DER UHR



Drehen Sie den EINSTELLKNEBEL (-/+) und stellen Sie zuerst die Minuten ein, darauf springt die Anzeige auf Stunden. Nach drei Sekunden wird die Einstellung gespeichert.



Durch Halten des Knebels auf der rechten oder linken Position wird der Durchlauf der Werte beschleunigt.

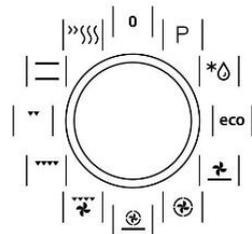


### AUSWAHL DER BETRIEBSART

Wählen Sie durch Drehen des Knebels (nach links und rechts) die Betriebsart BACKEN ein (siehe Programmtabelle). Auf dem Display wird die ausgewählte Ikone angezeigt.



Sie können die Einstellungen auch während des Betriebs ändern.



Beheizungsart	Beschreibung
<b>Empfohlene Temperatur °C</b>	
<b>Beheizungsart</b>	
	<b>SCHNELLES VORHEIZEN</b> Verwenden Sie diese Funktion, wenn Sie den Backofen so schnell wie möglich auf die gewünschte Temperatur erhitzen möchten. Diese Funktion ist zum Backen/Braten nicht geeignet. Sobald der Backofen die gewünschte Temperatur erreicht hat, wird das Aufheizen beendet.
<b>30-275</b>	
	<b>OBER-/UNTERHITZE</b> Die Heizelemente im Boden und in der Decke des Garraumes strahlen die Wärme gleichmäßig in der Garraum. Gebäck oder Fleisch kann auf einer Einschubebene gebacken bzw. gebraten werden.
<b>200</b>	
	<b>GRILL</b> Die Wärme wird vom Grillheizkörper (Teil des Grillsets) ausgestrahlt. Dieses System wird zum Grillen von kleineren Mengen belegter Brötchen oder Würstchen und Toasts verwendet.
<b>230</b>	
	<b>GROSSGRILL</b> Die Oberhitze und der Grillheizkörper sind in Betrieb. Die Wärme wird direkt vom Grillheizkörper, der an der Decke des Garraums montiert ist, abgestrahlt. Um die Wärmewirkung zu verstärken, ist auch die Oberhitze in Betrieb. Diese Beheizungsart wird zum Grillen von kleineren Mengen belegter Brötchen, Fleisch oder Würstchen und Toasts verwendet.
<b>230</b>	
	<b>GRILL MIT GEBLÄSE</b> Der Grillheizkörper und das Gebläse sind in Betrieb. Diese Kombination wird zum Grillen von Fleisch und zum Braten von größeren Fleischstücken oder Geflügel auf einer Einschubebene verwendet. Sie eignet sich auch zum Gratinieren und zur Herstellung von knusprigen Krusten.
<b>170</b>	
	<b>HEISSLUFT MIT UNTERHITZE</b> Die Unterhitze, der Rundheizkörper und das Gebläse sind in Betrieb. Diese Beheizungsart wird zum Backen von Pizzas, für feuchten Teig und Obstkuchen, Hefeteig sowie Mürbeteig auf mehreren Einschubebenen gleichzeitig verwendet.
<b>200</b>	

Beheizungsart	Beschreibung
<b>Empfohlene Temperatur °C</b>	
<b>Beheizungsart</b>	
	<b>HEISSLUFT</b> Der Rundheizkörper und das Gebläse sind in Betrieb. Der Ventilator in der Rückwand des Garraums sorgt dafür, dass die heiße Luft ständig um den Braten oder das Backgut zirkuliert. Diese Beheizungsart wird zum Braten von Fleisch und zum Backen auf mehreren Einschubebenen gleichzeitig verwendet.
<b>180</b>	
	<b>UNTERHITZE UND GEBLÄSE</b> Diese Beheizungsart wird zum Backen von Sauerteig, der nicht zu stark aufgeht, und zum Einmachen von Obst und Gemüse verwendet.
<b>180</b>	
<b>ECO</b>	<b>ECO KOCHEN</b> Heizen mit Heißluft. ECO-Heißluft verbraucht weniger Energie, liefert aber das gleiche Ergebnis wie bei der Heißlufteinstellung. Das Kochen dauert ein paar Minuten länger. Dieser Modus kann zum Braten von Fleisch und zum Backen von Gebäck verwendet werden.
<b>180</b>	
	<b>AUFTAUEN</b> Die Luft im Garraum zirkuliert, die Heizelemente sind inaktiv. Es ist nur das Gebläse in Betrieb. Diese Funktion wird zum langsamen Auftauen von Gefriergut verwendet.
<b>-</b>	
<b>P</b>	<b>PYROLYSE</b> Die Funktion PYROLYSE ermöglicht die Selbstreinigung des Garraums mittels hoher Temperaturen (ca. 460°C), die bewirken, dass Fettablagen und andere Verunreinigungen verbrannt und verkohlt werden.
<b>-</b>	

## AUSWAHL DER EINSTELLUNGEN

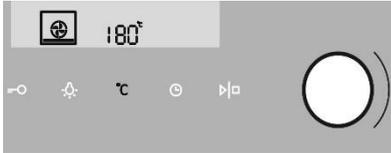
Jede Betriebsart besitzt Grundeinstellungen, die auch während des Betriebs geändert werden können.

Sie können diese Einstellungen durch Drücken der gewünschten Taste ändern (bevor Sie die Taste START/STOPP drücken). Einige Funktionen können bei bestimmten Betriebsarten nicht ausgewählt werden. Das wird durch ein akustisches Signal angezeigt.

## ÄNDERUNG DER BETRIEBSTEMPERATUR



Wählen Sie die Betriebsart aus. Auf dem Display wird das ausgewählte Symbol angezeigt und die VOREINGESTELLTE TEMPERATUR blinkt.



Berühren Sie die TEMPERATUREINSTELLTASTE. Drehen Sie den EINSTELLKNEBEL (-/+) und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.



Die maximal einstellbare Temperatur bzw. Leistung ist bei einigen Betriebsarten begrenzt.

Nach dem Einschalten des Geräts mit der START-Taste, blinkt auf dem Display das Symbol für die Temperatur °C so lange, bis der eingestellte Wert erreicht ist.

## ZEITFUNKTIONEN

Drehen Sie zuerst den WAHLKNEBEL für die BETRIEBSART und stellen Sie danach die gewünschte TEMPERATUR ein. Berühren Sie die Taste UHR und wählen Sie durch mehrere Betätigungen das gewünschte Symbol aus. Auf dem Display leuchtet das Symbol für die ausgewählte Zeitfunktion und die Startzeit bzw. Endzeit, die Sie selbst einstellen, blinkt. Die übrigen Symbole sind nur leicht beleuchtet.

Drücken Sie die START-Taste, um den Back-/Bratvorgang zu starten. Auf dem Display wird die BETRIEBSDAUER angezeigt.



Anzeige der Zeitfunktionen

### **Einstellung der Betriebsdauer**

Bei diesem Programm bestimmen Sie den Zeitraum, in dem das Gerät in Betrieb sein soll. Stellen Sie die gewünschte Betriebsdauer ein. Stellen Sie zuerst die Minuten und dann die Stunden ein. Auf dem Display erscheint die entsprechende Ikone und die Betriebsdauer.

### **Einstellung der Einschaltverzögerung**

Bei dieser Funktion bestimmen Sie, wann sich das Gerät einschalten soll (Betriebsbeginn) und zu

welchem Zeitpunkt er sich ausschalten soll (Betriebsende). Überprüfen Sie, ob die Uhr auf die aktuelle Tageszeit eingestellt ist.

### **Beispiel:**

Aktuelle Zeit: 12:00

Zubereitungszeit: 2 Stunden

Betriebsende: um 18:00 Uhr

Zuerst stellen Sie die BETRIEBSDAUER (2 Stunden) ein. Durch erneutes Drücken der Taste UHR, wählen Sie das BETRIEBSENDE. An der Anzeige wird automatisch die Summe von Tageszeit und Betriebsdauer des Backofens (14:00) blinkend angezeigt. Stellen Sie das Ende der Backzeit (18:00) ein. Drücken Sie die START-Taste, um den Back-/Bratvorgang zu starten. Die Uhr zählt die Zeit bis zum Start des Back-/Bratvorgangs ab, das entsprechende Symbol leuchtet. Der Backofenbetrieb startet automatisch und rechtzeitig (um 16:00 Uhr) und schaltet sich zum eingestellten Zeitpunkt (18:00) aus.



### **Einstellung des Kurzzeitweckers**

Sie können den Kurzzeitwecker unabhängig vom Betrieb des Geräts verwenden. Die maximale Einstellung beträgt 24 Stunden.

Die letzte Minute der auf dem Kurzzeitwecker eingestellten Zeit wird im Sekundenintervall angezeigt.



Das Gerät schaltet sich nach Ablauf der eingestellten Zeit automatisch aus. Es ertönt ein akustisches Signal, das Sie durch Drücken einer beliebigen Taste ausschalten können bzw. schaltet sich das Signal nach einer Minute automatisch aus.

Sie können sämtliche Zeitfunktionen löschen, indem Sie die Zeit auf „0“ stellen.

Nach einigen Minuten Inaktivität schaltet sich das Gerät in den „Stand-By“-Zustand um.

## AUSWAHL DER ZUSATZFUNKTIONEN



Sie können Zusatzfunktionen durch Drücken der gewünschten Taste oder Tastenkombination ein- oder ausschalten.



Einige Funktionen können bei bestimmten Programmen nicht ausgewählt werden. Das wird durch ein akustisches Signal angezeigt.



### **KINDERSICHERUNG**

Die KINDERSICHERUNG wird durch Berühren der Taste KINDERSICHERUNG aktiviert. Auf dem Display leuchtet das Schlüsselsymbol auf. Durch erneutes Berühren der Taste wird die Funktion

Kindersicherung ausgeschaltet. Das Symbol auf dem Display erlischt.

Falls Sie die Kindersicherung aktivieren, wenn keine Zeitfunktionen eingestellt ist (es wird nur die Tageszeit angezeigt), lässt sich das Gerät nicht einschalten. Falls Sie die Kindersicherung aktivieren, wenn eine Zeitfunktion eingestellt ist, wird das Gerät normal arbeiten, Sie werden jedoch keine Änderung der Einstellungen vornehmen können. Bei aktivierter Kindersicherung können Sie die Betriebsart und die Zusatzfunktionen nicht ändern. Sie können den Betrieb nur ausschalten, indem Sie den Bedienungsknebel auf die Position „0“ drehen. Die Kindersicherung bleibt auch nach dem Ausschalten des Geräts aktiv. Falls Sie ein neues Programm einstellen möchten, müssen Sie zuerst die Kindersicherung ausschalten.



### GARRAUMBELEUCHTUNG

Die Beleuchtung im Garraum schaltet sich automatisch ein, wenn die Gerätetür geöffnet oder das Gerät eingeschaltet wird. Nach Betriebsende ist die Beleuchtung noch ca. eine Minute eingeschaltet. Sie können die Beleuchtung auch durch Drücken der Taste BELEUCHTUNG ein- bzw. ausschalten.

### 5sek °C AKUSTISCHES SIGNAL

Sie können die Lautstärke des akustischen Signals einstellen, wenn keine andere Zeitfunktion aktiviert ist (es wird nur die aktuelle Tageszeit angezeigt). Halten Sie 5 Sekunden lang die Taste TEMPERATUR/LEISTUNG gedrückt. Auf dem Display werden zwei voll beleuchtete Striche angezeigt. Durch Drehen des Knebels (+/-) können Sie eine der drei Lautstärken einstellen (ein, zwei oder drei Striche). Nach 3 Sekunden wird die Einstellung automatisch gespeichert, darauf wird die Tageszeit angezeigt.

### 5sek ÄNDERUNG DES KONTRASTES DES DISPLAYS

Der Wahlknebel muss auf der Position „0“ stehen. Halten Sie 5 Sekunden lang die Taste BELEUCHTUNG gedrückt. Auf dem Display werden zwei voll beleuchtete Striche angezeigt. Durch Drehen des KNEBELS (+/-) können Sie das Display um 3 Stufen heller oder dunkler einstellen (ein, zwei bzw. drei Striche). Nach 3 Sekunden wird die Einstellung automatisch gespeichert.

### + STAND-BY (BEREITSCHAFT)

Die Beleuchtung des Displays wird nach 10 Minuten automatisch ausgeschaltet, wenn Sie das Display nicht benutzen. Durch Drücken der Tasten SCHLÜSSEL + UHR können Sie das Display abschalten. Wenn eine Zeitfunktion aktiviert ist, werden im Display „OFF und das Symbol UHR angezeigt, die auf die aktive Funktion hinweisen.



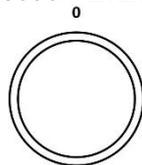
Nach einem Stromausfall oder nach dem Ausschalten des Geräts werden alle Zusatzfunktionen noch einige Minuten lang angezeigt. Danach setzen sich alle Einstellungen wieder auf die Grundwerte zurück, außer dem akustischen Signal und der Kindersicherung.

### STARTEN DES BACK-/BRATVORGANGS



Starten Sie den Back-/Bratvorgang durch längeres Drücken der Taste START/STOPP.

### BACKOFEN AUSSCHALTEN



Drehen Sie den WAHLKNEBEL für die BETRIEBSART auf die Position „0“.



Nach Beendigung des Back-/Bratvorgangs, nach dem Ausschalten des Backofens wird auf dem Display die fallende Temperatur bis 50°C angezeigt. Dabei werden alle Zeiteinstellungen der Zeitschaltuhr unterbrochen und gelöscht. Auf dem Display wird die aktuelle Tageszeit angezeigt. Nach einigen Minuten Inaktivität schaltet sich das Gerät in den „Stand-By“-Zustand um.

### Wichtiger Hinweis

Verwenden Sie dunkle, schwarze silikonbeschichtete oder emaillierte Backbleche, da diese die Wärme besonders gut leiten.

Das Aufheizen des leeren Backofens verbraucht viel Energie. Sie können viel Energie sparen, wenn Sie mehrere Arten von Gebäck nacheinander backen, da der Ofen bereits aufgeheizt ist.

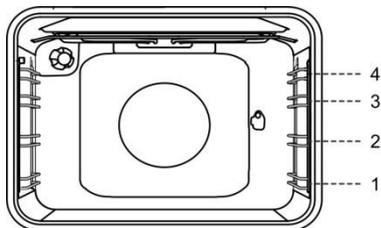
Während der Zubereitung der Speise im Backofen entsteht viel Dampf, der durch den Abluftkanal an der Rückseite des Geräts abgeführt wird. Der Dampf kann an der Gerätetür oder an der Abdeckung des Geräts kondensieren (dies ist vom Modell abhängig). Das ist eine natürliche Erscheinung, welche die Funktion des Geräts nicht beeinflusst. Wischen Sie nach Beendigung der Zubereitung das Kondenswasser mit einem trockenen Tuch ab. Schalten Sie etwa zehn Minuten vor der Beendigung des Back-/Bratvorgangs den Backofen aus. Auf die Weise können Sie Energie sparen und die Restwärme im Garraum nutzen.



Nach Beendigung des Back-/Bratvorgangs wird das Gebläse ausgeschaltet. Wenn Sie das

Gericht im Garraum lassen, kann Feuchtigkeit freigesetzt werden und Kondensation auf der Frontplatte des Backofens und auf der Backofentür verursachen.

## Einschubebenen



## BEHEIZUNGSART

### GARRAUMBELEUCHTUNG

Die Garraumbeleuchtung schaltet sich automatisch ein, wenn Sie eine der Beheizungsarten auswählen.

### »»» SCHNELLES VORHEIZEN

Verwenden Sie diese Funktion, wenn Sie den Backofen so schnell wie möglich auf die gewünschte Temperatur erhitzen möchten. Diese Funktion ist zum Backen/Braten nicht geeignet.

- Drehen Sie den Wahlknebel für die Beheizungsart auf die Position „Vorheizen“.
- Stellen Sie mit dem Temperaturwahlknebel die gewünschte Temperatur ein.

### — OBER-/UNTERHITZE

Die Heizelemente im Boden und in der Decke des Garraumes strahlen die Wärme gleichmäßig in der Garraum. Gebäck und Fleisch können auf einer Einschubebene zubereitet werden.

### Braten

Verwenden Sie zum Braten von Fleisch emaillierte Backbleche, Glasbräter, Bräter aus Ton oder Pfannen aus Gusseisen. Backbleche aus Edelstahl sind weniger geeignet, da sie die Wärme stark reflektieren.

### Backen

Backen Sie nur auf einer Einschubebene und verwenden Sie dunkle Backbleche oder Formen. In hellen Backblechen oder Formen wird das Gebäck nicht braun, da diese die Hitze reflektieren. Stellen Sie das Backblech immer auf den Rost. Wenn Sie das mitgelieferte Backblech verwenden, können Sie den Rost entfernen. Die Zubereitungszeit wird kürzer, wenn der Garraum vorgeheizt ist.



Schieben Sie das hohe Backblech nicht in die erste Führung.

### ▼▼▼ ▼ GROSSGRILL, GRILL

Wenn Sie Speisen mit dem Großgrill zubereiten, sind die Oberhitze und der Grillheizkörper an der Decke des Garraums in Betrieb.

Wenn Sie Speisen grillen, sind die Oberhitze und der Grillheizkörper an der Decke des Garraums in Betrieb.

Heizen Sie den Infrarot-Grill fünf Minuten vor.

Die maximale Temperatur bei Verwendung des Grills und Großgrills beträgt 230°C.

Kontrollieren Sie ständig den Grillvorgang. Das Fleisch kann wegen der hohen Temperaturen schnell anbrennen.

Der Grill ist zum knusprigen und fettarmen Zubereiten von Bratwürsten, Fleisch und Fisch (Steaks, Schnitzel, Lachssteaks oder Filets etc.) oder Toast geeignet.

Wenn Sie direkt auf dem Rost grillen, streichen Sie ihn vorher mit etwas Öl ein, damit das Fleisch nicht klebt und schieben Sie ihn dann in die 4. Führung. Schieben Sie die Fettpfanne in die 1. oder 2. Führung. Stellen Sie beim Grillen auf dem Backblech sicher, dass genügend Flüssigkeit vorhanden ist, um ein Anbrennen des Fleisches zu verhindern. Drehen Sie das Fleisch während des Grillens um.

Reinigen Sie nach dem Grillen den Garraum, das Zubehör und die Utensilien.

Bevor Sie Forellen grillen, trocknen Sie diese mit einem Papierhandtuch. Den Fisch innen würzen und außen mit Öl bestreichen und auf den Rost legen. Den Fisch beim Grillen nicht umdrehen.



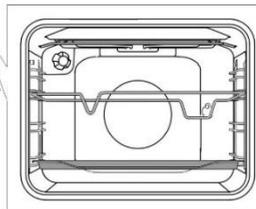
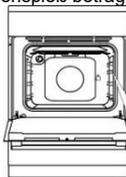
Die Grillfunktion darf nur bei geschlossener Backofentür verwendet werden.

Der Grillheizkörper, der Rost und das Backofenzubehör werden während des Grillens sehr heiß, verwenden Sie deshalb Topflappen und Fleischzangen.

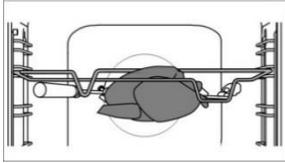
### Grillen mit dem Drehspieß

(vom Modell abhängig)

Die maximale Temperatur beim Grillen mit dem Drehspieß beträgt 230°C.



Stecken Sie das Spießgestell in die 3. Einschubebene von unten ein und stellen Sie das niedrige Backblech (Fettpfanne) auf die 1. Einschubebene.



Spießen Sie das Fleisch auf den Bratspieß auf und ziehen Sie die Schrauben fest.

Platzieren Sie den Griff des Bratspießes auf den vorderen Spießhalter und schieben Sie die Spitze in die Öffnung auf der rechten Seite der Garraumwand (die Öffnung ist mit einem Schraubstopfen geschützt).

Lösen Sie den Spießgriff und schließen Sie die Backofentür.

Schalten Sie den Backofen ein und wählen Sie die Beheizungsart GROSSGRILL.



Das Grillgut darf nicht auf der 4. Einschubebene gegrillt werden.

Die Grillfunktion darf nur bei geschlossener Backofentür verwendet werden.



### GRILL MIT GEBLÄSE

Bei dieser Beheizungsart sind der Grillheizkörper und das Gebläse in Betrieb. Diese Beheizungsart ist zum Grillen von Fleisch, Fisch und Gemüse geeignet (siehe Beschreibung und Tipps zum GRILLEN).



### HEISSLUFT MIT UNTERHITZE

Die Unterhitze, der Rundheizkörper und das Gebläse sind in Betrieb. Diese Beheizungsart ist zum Backen von Pizzas, Apfelkuchen und Obstkuchen geeignet.



### HEISSLUFT

Der Rundheizkörper und das Gebläse sind in Betrieb. Der Ventilator in der Rückwand des Garraums sorgt dafür, dass die heiße Luft ständig um den Braten oder das Backgut zirkuliert.

### Braten

Verwenden Sie zum Braten von Fleisch emaillierte Backbleche, Glasbräter, Bräter aus Ton oder Pfannen aus Gusseisen. Backbleche aus Edelstahl sind weniger geeignet, da sie die Wärme stark reflektieren.

Sorgen Sie dafür, dass während des Bratvorgangs genügend Flüssigkeit im Backblech ist, damit das DE

Fleisch nicht anbrennt. Drehen Sie das Fleisch während des Grillens um. Der Braten wird saftiger, wenn Sie ihn in einem zugedeckten Bräter braten.

### Backen

Vorheizen des Garraums wird empfohlen.

Kekse und Plätzchen können auf flachen Backblechen auf mehreren Einschubebenen (2. und 3.) gleichzeitig gebacken werden.

Beachten Sie, dass die Backzeiten unterschiedlich sein können, obwohl Sie die gleichen Backbleche verwenden. Die Kekse im oberen Backblech können früher fertig sein als die Kekse im unteren Backblech.

Stellen Sie das Backblech immer auf den Rost. Wenn Sie das mitgelieferte Backblech verwenden, können Sie den Rost entfernen.

Um sicherzustellen, dass die Kekse gleichmäßig braun werden, sollten diese von gleicher Dicke sein.



Schieben Sie das hohe Backblech nicht in die erste Führung.



### UNTERHITZE UND GEBLÄSE

Diese Beheizungsart wird zum Backen von Sauerteig, der nicht zu stark aufgeht, und zum Einmachen von Obst und Gemüse verwendet. Verwenden Sie die zweite Führung von unten und ein niedriges Backblech, damit die heiße Luft über dem Teig zirkulieren kann.

### Einlegen

Bereiten Sie das Obst/Gemüse und die Einmachgläser so wie üblich vor. Verwenden Sie Einmachgläser mit Glasdeckel und Gummiringabdichtung. Verwenden Sie keine Gläser mit Gewinde- oder Metalldeckeln oder Dosen aus Metall. Stellen Sie sicher, dass alle Gläser von gleicher Größe sind, mit dem gleichen Inhalt gefüllt und dicht verschlossen werden.

Gießen Sie 1 Liter heißes Wasser in das hohe Backblech (ca. 70°C) und legen Sie 6 1-Liter-Gläser auf das Backblech. Stellen Sie das Backblech in den Garraum auf die zweite Einschubebene.

Beobachten Sie während des Einmachens den Inhalt der Einmachgläser und erhitzen Sie diese, bis die Flüssigkeit in den Gläsern zu kochen beginnt (bis im ersten Glas Luftblasen zu sehen sind).



### AUFTAUEN

In dieser Betriebsart ist nur das Gebläse ohne Heizelemente in Betrieb.

Diese Betriebsart ist zum Auftauen von gefrorenen Lebensmitteln wie z.B. Kuchen mit Sahne oder Buttercreme, Kuchen und Gebäck, Brot und Brötchen und tiefgefrorenes Obst geeignet.

## ECO ECO KOCHEN

Heizen mit Heißluft. ECO-Heißluft verbraucht weniger Energie, liefert aber das gleiche Ergebnis wie bei der Heißlufterstellung. Das Kochen dauert ein paar Minuten länger.

Dieser Modus kann zum Braten von Fleisch und zum Backen von Gebäck verwendet werden. Legen sie das Backblech auf Level 2.

Diese Einstellung nutzt die Restwärme (Heizung ist nicht die ganze Zeit eingeschaltet), was bedeutet einen niedrigen Energieverbrauch (gemäß Energieklasse EN 60350-1).

## P PYROLYSE

Die Funktion PYROLYSE ermöglicht die Selbstreinigung des Garraums mittels hoher Temperaturen (ca. 460°C), die bewirken, dass Fettblagen und andere Verunreinigungen verbrannt und verkohlt werden.

## REINIGUNG UND PFLEGE



Trennen Sie vor dem Reinigen das Gerät vom Stromnetz und warten Sie ab, bis sich das Gerät abgekühlt hat.

Kinder sollten das Gerät nicht ohne Aufsicht reinigen.

### Edelstahl-Blende an der Vorderseite des Gehäuses

(vom Modell abhängig)

Reinigen Sie diese Oberfläche mit einem milden Reinigungsmittel (Seifenlauge) und einem weichen Schwamm, der die Oberfläche nicht zerkratzt. Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Reinigungsmittel, die Lösungsmittel enthalten, da diese die Oberfläche des Gehäuses beschädigen können.

### Lackbeschichtete Oberflächen und

**Kunststoffteile** (vom Modell abhängig)

ürgriffe, Aufkleber und Typenschild nicht mit scheuernden Reinigungsmitteln, alkoholhaltigen Reinigungsmitteln oder Alkohol. Entfernen Sie umgehend alle Flecken mit einem weichen Tuch und etwas Wasser, damit die Oberfläche nicht beschädigt wird.

Sie können auch Reiniger und Reinigungsmittel, die für solche Flächen geeignet sind, in Einklang mit den Anweisungen der jeweiligen Hersteller verwenden.

### Emaillierte Oberflächen (backofen, kochfeld)

Benutzen Sie zum Reinigen von emaillierten Oberflächen einen feuchten Schwamm mit einem milden Reinigungsmittel. Fettflecken können Sie mit warmem Wasser und einem speziellen Reinigungsmittel für Email entfernen. Reinigen Sie Emailoberflächen niemals mit abrasiven Reinigungsmitteln, weil diese einen bleibenden Schaden an der Emailoberfläche verursachen können.

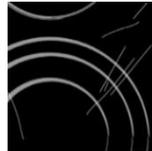
### Glasflächen

Verwenden Sie keine scheuernde Reinigungsmittel oder Metallschwämme zur Reinigung der Glasscheiben der Backofentür, weil diese die Oberfläche beschädigen können und das Glas bersten kann. Reinigen Sie die Glasoberflächen mit einem speziellen Mittel für Glas, Spiegel und Fenster.

## REINIGUNG DER GLASKERAMIKOBERFLÄCHE

Reinigen Sie die Glaskeramikoberfläche nach jedem Gebrauch, nachdem diese abgekühlt ist; im Gegenfall werden beim nächsten Gebrauch auch die kleinsten Verunreinigungen auf der heißen Oberfläche festbrennen.

Verwenden Sie für die regelmäßige Pflege des Glaskeramikkochfeldes spezielle Pflegeprodukte, die einen Schutzfilm auf der Oberfläche bilden, der verhindert, dass der Schmutz auf der Oberfläche festklebt.



Wischen Sie vor jedem Gebrauch des Kochfeldes Staub oder andere Fremdkörper von der Glaskeramikoberfläche und vom Topfboden, damit die Glaskeramikplatte nicht zerkratzt wird.

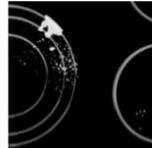


Stahlwolle, Reinigungsschwämme und scheuernde Reinigungsmittel können die Glaskeramikoberfläche zerkratzen. Die Oberfläche kann auch durch den Einsatz von aggressiven Sprays und ungeeigneten flüssigen Chemikalien beschädigt werden.



Die Signatur kann bei Verwendung von aggressiven oder scheuernden Reinigungsmitteln oder Kochgeschirr mit groben oder beschädigten Boden beschädigt werden.

Verwenden Sie ein feuchten und weiches Tuch, um kleinere Verunreinigungen zu entfernen. Wischen Sie danach die Oberfläche trocken.



Entfernen Sie Wasserflecken mit einer milden Lösung aus Wasser und weißem Essig. Sie sollten jedoch den Rahmen des Kochfeldes nicht damit abwischen (nur bei einigen Modellen), weil er dadurch seinen Glanz verliert. Verwenden Sie zur

Reinigung keine aggressiven Sprays und Kalkentfernungsmittel.

Verwenden Sie zur Reinigung von hartnäckigem Schmutz spezielle Reinigungsmittel für Glaskeramikoberflächen. Befolgen Sie die Anweisungen des jeweiligen Herstellers. Achten Sie darauf, dass Sie nach der Reinigung die Reinigungsmittelreste gründlich entfernen, weil diese beim Erhitzen die Glaskeramikoberfläche beschädigen können.



Entfernen Sie hartnäckigen Schmutz und angebrannte Speisereste mit einem Schaber. Seien Sie vorsichtig beim Umgang mit dem Schaber, damit Sie sich nicht verletzen.



Verwenden Sie den Schaber nur, wenn der Schmutz mit einem feuchten Tuch oder einem speziellen Reinigungsmittel für Glaskeramikoberflächen nicht entfernt werden kann. Halten Sie den Schaber im richtigen Winkel (45° bis 60°). Drücken Sie den Schaber sanft gegen die Glaskeramikoberfläche und schieben Sie ihn über die Signatur, um den Schmutz zu entfernen. Achten Sie darauf, dass der Kunststoffgriff des Schabers nicht mit der heißen Kochzone in Berührung kommt.



Drücken Sie den Schaber nicht senkrecht gegen die Glaskeramikplatte und kratzen Sie nicht das Kochfeld mit seiner Spitze oder Klinge.



Zucker und zuckerhaltige Speisen können die Glaskeramikoberfläche dauerhaft beschädigen. Entfernen Sie daher Überreste von Zucker und zuckerhaltigen Speisen sofort mit dem Schaber, auch wenn die Kochzone noch heiß ist.



Eventuelle Farbänderungen der Glaskeramikoberfläche haben keinen Einfluss auf die Funktion und Stabilität der Glaskeramikplatte. In den meisten Fällen sind Verfärbungen die Folge von angebrannten Speiseresten oder Verschieben der Kochtöpfe (insbesondere von Kochtöpfen mit Aluminium- oder Kupferboden) auf der Glaskeramikoberfläche; solche Verfärbungen lassen sich nur schwer entfernen.

**Bitte beachten Sie:** Die erwähnten Erscheinungen sind von ästhetischer Natur und haben keinen direkten Einfluss auf die Funktion des Geräts. Die Beseitigung solcher Verfärbungen wird nicht von der Garantie gedeckt.

## BACKOFEN

Reinigen Sie die Wände des Garraums mit einem feuchten Schwamm und etwas Reinigungsmittel.

Um hartnäckige, angebrannte Flecken im Garraum zu entfernen, verwenden Sie ein spezielles Reinigungsmittel für Email.

Wischen Sie danach den Garraum mit einem weichen Tuch trocken.

Reinigen Sie den Garraum nur, wenn er vollkommen abgekühlt ist.

Verwenden Sie niemals scheuernde Reinigungsmittel, weil diese die emailierte Oberfläche zerkratzen können.

Reinigen Sie das Backofenzubehör mit einem Schwamm und Reinigungsmittel. Sie können auch spezielle Reinigungsmittel zum Entfernen von Flecken oder festgebrannten Speiseresten verwenden.

## SELBSTREINIGUNG DES BACKOFENS – PYROLYSE

Bei durchschnittlichem Gebrauch des Backofens empfehlen wir Ihnen, das Programm der pyrolytischen Reinigung einmal pro Monat zu verwenden, damit der Garraum sauber und fettfrei bleibt.

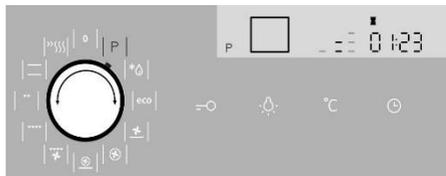
Nach der pyrolytischen Reinigung kann es zu minimaler Verfärbungen an der Tür kommen. Diese können leicht mit etwas Seife und einem Schwamm entfernt werden.

Wischen Sie den Backofen und das zu reinigende Zubehör im Backofen mit einem feuchten Tuch!

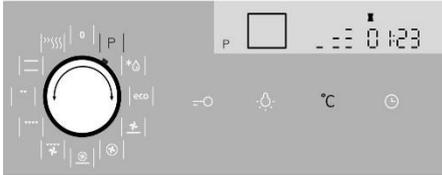
Speisereste können sich während der pyrolytischen Reinigung entzünden. Brandgefahr!

Warten Sie vor der pyrolytischen Reinigung ab, bis sich der Backofen abgekühlt hat und entfernen Sie sämtliches Zubehör aus dem Garraum, einschließlich der Teleskop-Auszieführungen.

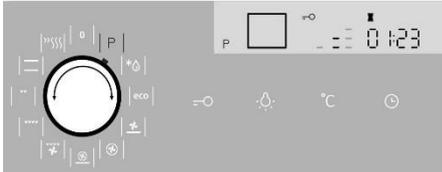
Wenn dem Gerät Drahtführungen beigelegt sind, setzen Sie diese vor Beginn der pyrolytischen Reinigung in den Garraum ein.



Drehen Sie den WAHLKNEBEL für die Betriebsart auf die Position „P“. Auf dem Display erscheinen die Reinigungsstufe und die dazu benötigte Zeit.



Wählen Sie die gewünschte Reinigungsintensität. Betätigen Sie die TEMPERATUR-Taste und drehen Sie den EINSTELLUNGSKNOPF (- / +).



Nach Ablauf einer gewissen Zeit wird die Backofentür wegen Ihrer eigenen Sicherheit automatisch verriegelt. Auf dem Display erscheint das Schlüssel-Symbol.



Während der pyrolytischen Selbstreinigung können aus dem Garraum unangenehme Gerüche entweichen. Nach Beendigung der pyrolytischen Reinigung bleiben am Boden des Garraums Reste von Asche, an den Rändern Reste von Flecken. Wischen Sie den Garraum – nachdem er sich vollständig abgekühlt hat – mit einem feuchten Tuch oder einem weichen (nicht abrasiven) Schwamm ab. Wischen Sie die Gerätetür im Bereich der Dichtung und die Randflächen sauber. Die Dichtung darf nicht geschleudert werden.



Versuchen Sie nicht, die Backofentür zu öffnen, während das Selbstreinigungsprogramm noch in Gang ist! Es kann zur Unterbrechung des Programms kommen. Verbrennungsgefahr!

## Reinigung des pyrolytischen Zubehörs im Garraum (vom Modell abhängig)

Mit der Funktion „Pyrolytische Selbstreinigung“ können Sie von Zeit zu Zeit auch die beigelegten pyrolytischen Backbleche reinigen (siehe Kapitel „Backofenzubehör“). Reinigen Sie diese nach dem Gebrauch zuerst mit heißem Wasser und einem Geschirrspülmittel, trocknen Sie sie anschließend mit einem sauberen Tuch und setzen Sie sie in die Führungen auf der 2. oder 3. Einschubebene ein. Sie dürfen das Backblech nicht in die 1. Führung einsetzen.

Bei der pyrolytischen Reinigung können sich die Backbleche und -schalen sowie der Garraum teilweise verfärben und etwas Glanz verlieren, was keinen Einfluss auf die Funktion hat.

Wenn Sie während der pyrolytischen Reinigung des Garraums gleichzeitig Backbleche im Garraum reinigen, wird der Boden des Garraums nicht vollständig gesäubert.

DE

## DEMONTAGE UND REINIGUNG VON DRAHT- UND TELESKOP-AUSZIEHFÜHRUNGEN

Verwenden Sie zur Reinigung der Führungen nur herkömmliche Reiniger.

Halten Sie die Führungen an der unteren Seite und ziehen Sie sie in Richtung der Mitte des Garraums. Nehmen Sie sie aus den Öffnungen am oberen Teil heraus.

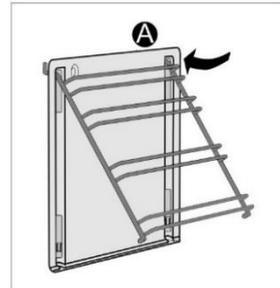


Reinigen Sie die Ausziehführungen nicht im Geschirrspüler.

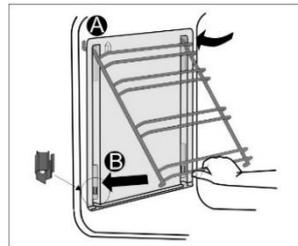
## MONTAGE DER KATALYTISCHEN EINSÄTZE

Reinigen Sie die Führungen nur mit handelsüblichen Reinigungsmitteln.

Entfernen Sie die Drahtführungen bzw. die herausziehbaren Führungen. (abhängig vom Modell).



Montieren Sie die katalytischen Einsätze auf die Drahtführungen. Der obere Teil der Führungen muss in die oberen Öffnungen „A“ der katalytischen Einsätze montiert werden.



Platzieren Sie die Drahtführungen mit den katalytischen Einsätzen auf die oberen Öffnungen in den Seitenwänden des Garraums „A“.

Drücken Sie sie in den Schnappverschluss an der Unterseite „B“.



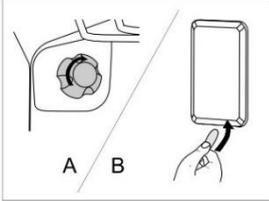
Die katalytischen Einsätze nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen.

## AUSTAUSCH DES LEUCHTMITTELS DER GARRAUMLEUCHE

Das Leuchtmittel ist ein Verschleißteil und wird nicht von der Garantie gedeckt. Entfernen Sie vor dem Austausch des Leuchtmittels die Backbleche, die Roste und die Führungen.

### Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz!

Halogen-Leuchtmittel: G9, 230 V, 25 W.  
(Gewöhnliches Leuchtmittel E14, 230 V, 25 W - vom Modell abhängig)



**A** Entfernen Sie die Abdeckung der Garraumleuchte und schrauben Sie das Lämpchen heraus.



Verwenden Sie Schutzhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.

**B** Heben Sie die Abdeckung der Leuchte mit einem Schraubenzieher an und entfernen Sie sie.



Achten Sie darauf, dass das Email nicht beschädigt wird.

## SCHLIESSEN DER COMFORT-BACKOFENTÜR

(vom Modell abhängig)

Die Backofentüren der Kochgeräte sind mit den neuen Sicherheitsscharnieren „COMFORT“ ausgerüstet. Diese Spezialscharniere gewährleisten ein leises und sanftes Schließen der Backofentür.



Falls die zum Schließen der Tür verwendete Kraft zu stark ist, kann die Effizienz der Beheizungsart reduziert werden oder die Sicherheit beeinträchtigt werden.

## TÜRVERRIEGELUNG

(vom Modell abhängig)

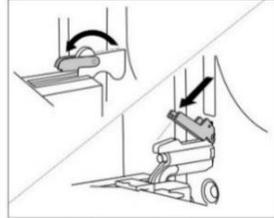
Öffnen Sie die Türverriegelung, indem Sie diese leicht mit Ihrem Daumen nach rechts schieben, während Sie gleichzeitig die Tür zu sich ziehen.



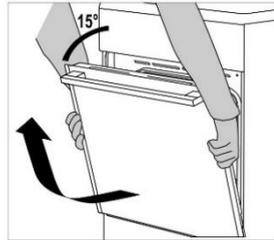
Falls die Schließkraft der Backofentür zu stark ist, wird die Wirkung des Systems reduziert bzw. wird das System aus Sicherheitsgründen umgangen.

## DEMONTAGE UND MONTAGE DER BACKOFENTÜR (vom Modell abhängig)

1. Öffnen Sie die Backofentür (bis zum Anschlag).
2. Drehen Sie die Laschen der Türscharniere (bei herkömmlichem Schließsystem).  
Drehen Sie beim COMFORT Soft Closing System die Laschen um 90°.



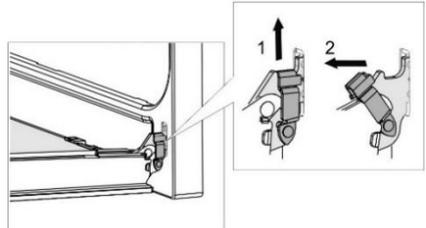
3. Schließen Sie langsam die Backofentür, bis die Laschen mit den Scharnieren an den Seitenlatten der Tür passen. Schließen Sie langsam die Tür im Winkel von 15° (im Bezug auf die geschlossene Position der Tür) und ziehen Sie sie von den beiden Scharnieren heraus.



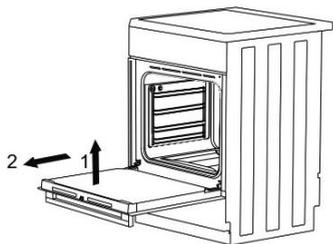
Prüfen Sie vor dem Austausch der Tür immer, ob die Scharnier-Laschen korrekt in der Seitenlattung der Tür platziert sind. Vermeiden Sie das plötzliche Schließen des Scharniers, der mit einer starken Feder verbunden ist. Das Freigeben der Lasche bewirkt, dass die Tür beschädigt wird, es kann auch zu Verletzungen kommen.

## DEMONTAGE UND MONTAGE DER BACKOFENTÜR (vom Modell abhängig)

1. Öffnen Sie die Backofentür (bis zum Anschlag).
2. Heben Sie die Laschen an und drehen Sie diese.



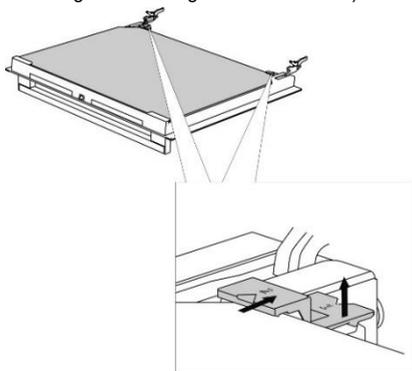
3. Schließen Sie langsam die Backofentür, heben Sie sie leicht an und ziehen Sie sie aus den beiden Scharnieren des Geräts heraus.



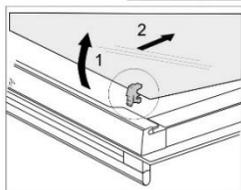
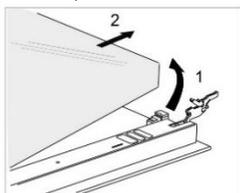
Befolgen Sie bei der Montage der Backofentür diese Schritte in umgekehrter Reihenfolge. Falls sich die Backofentür nicht richtig öffnen oder schließen lässt, sorgen Sie dafür, dass die Scharniere korrekt auf ihren Haken befestigt sind.

### DEMONTAGE UND WIEDEREINSETZEN DER GLASSCHEIBE DE BACKOFENTÜR

Die Glasscheibe der Backofentür kann von innen gereinigt werden, jedoch müssen Sie sie zuerst entfernen. Backofentür demontieren (siehe Kapitel „Demontage und Montage der Backofentür“).



Heben Sie die Stützen auf der linken und rechten Seite der Backofentür leicht an (Markierung 1 auf der Stütze) und ziehen Sie sie von der Glasscheibe weg (Markierung 2 auf der Stütze).



Halten Sie die Glasscheibe der Backofentür an der Unterkante; heben Sie sie leicht an, sodass sie nicht mehr in ihrer Halterung steckt und entfernen Sie sie.

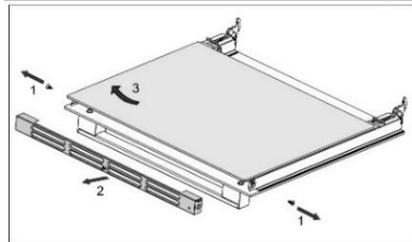
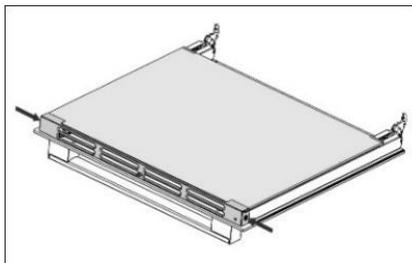
Halten Sie die Glasscheibe der Backofentür an der Unterkante; heben Sie sie leicht an, sodass sie nicht mehr in ihrer Halterung steckt und entfernen Sie sie.



Um die Glasscheibe einzusetzen, verfahren Sie in umgekehrter Reihenfolge. Die Markierungen (Halbkreis) an der Backofentür und an der Glasscheibe sollen einander überlappen.

### DEMONTAGE UND WIEDEREINSETZEN DER GLASSCHEIBE DE BACKOFENTÜR

(vom Modell abhängig)



Schrauben Sie die Schrauben auf die Tür links und rechts und ziehen Sie die obere Leiste heraus. Sie können nun die Glasscheibe der Backofentür herausziehen.



Befolgen Sie bei der Montage der Glasscheibe diese Schritte in umgekehrter Reihenfolge.

## TABELLE STÖRUNGEN

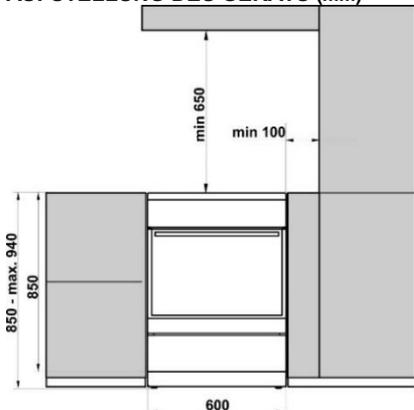
Problem/Störung	Lösung
Die Hauptsicherung Ihrer Strominstallation löst oft aus.	Bitte rufen Sie den Kundendienst an. Stellen Sie sicher, dass die Stromversorgung für alle Geräte nicht die Kapazität der Sicherungen in Ihrer Strominstallation übersteigt.
Die Backofenbeleuchtung funktioniert nicht.	Garraumleuchte ist im Kapitel „Reinigung und Pflege“ beschrieben.
Das Backgut ist nicht durchgebacken. . .	Haben Sie die richtige Temperatur und die Beheizungsart gewählt? Ist die Backofentür geschlossen?

Störungen und Fehleranzeigen auf Ihrem Kochfeld	Mögliche Ursache	Lösung
Sie haben eine Kochzone eingeschaltet, jedoch blinkt noch immer das Symbol „ $\square$ “.	Der Topf bzw. die Pfanne eignet sich nicht zum Kochen auf Induktionskochfeldern, oder ihr Durchmesser ist zu klein. Vielleicht hat sich der Topf bzw. die Pfanne überhitzt und dabei seine ferromagnetischen Eigenschaften verloren.	Überprüfen Sie, ob das Kochgeschirr ferromagnetisch ist (ob ein Magnet angezogen wird). Stellen Sie sicher, dass der Pfannendurchmesser eine geeignete Größe besitzt (in der Regel > 12 cm). Wenn die Anzeige nach dem Ein-/Ausschalten weiterhin blinkt, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz. Warten Sie 5 Minuten und schließen Sie es wieder ans Stromnetz an.
Die Power Boost-Funktion wird automatisch ausgeschaltet.	Für die Power Boost-Funktion ist es üblich, dass sie sich nach einer gewissen Zeit automatisch ausschaltet und die Leistung auf die Kochstufe 9 umschaltet. Falls sich die Kochzone überhitzt, schaltet der Sicherheitsmechanismus die Power Boost-Funktion aus!	Aktivieren Sie die Power Boost-Funktion. Wenn nötig, schalten Sie die Kochzone aus und dann wieder ein. Aktivieren Sie danach die Power Boost-Funktion. Warten Sie eine Weile, bis sich das Kochfeld abgekühlt hat
Falls die Anzeige nach dem Anschluss des Geräts an das Stromnetz nicht leuchtet, funktioniert das Kochfeld nicht.	Die Spannung ist zu hoch oder das Gerät ist nicht fachgerecht an das Stromnetz angeschlossen.	Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und überprüfen Sie die Verbindung.
Auf der Anzeige erscheint die Fehlermeldung "E/2".	Die Kochzone hat sich überhitzt.	Warten Sie eine Weile, bis sich das Kochfeld abgekühlt hat. Stellen Sie danach eine niedrigere Kochstufe ein.
Auf der Anzeige erscheint die Fehlermeldung "E/3".	Ungeeignetes Kochgeschirr ohne ferromagnetische Eigenschaften.	Benutzen Sie einen anderen Topf bzw. eine andere Pfanne.
Auf der Anzeige erscheinen andere Fehlermeldungen "E/A" oder "E / Nummer".	Es ist ein Fehler in der elektronischen Schaltung aufgetreten.	Trennen Sie das Gerät für ca. 5 Minuten vom Stromnetz und schließen Sie es danach wieder an. Falls die Fehlermeldung erneut angezeigt wird, rufen Sie bitte einen Kundendiensttechniker an.

**Falls Sie die Störung trotz der Befolgung der oben angeführten Hinweise nicht beseitigen konnten, rufen Sie bitte einen autorisierten Kundendiensttechniker an. Die Beseitigung einer Störung bzw. Reklamation, die wegen eines unfachmännischen Anschlusses oder Gebrauchs entstanden ist, wird nicht von der Garantie gedeckt. In solchen Fällen muss der Benutzer die Reparaturkosten selbst tragen.**

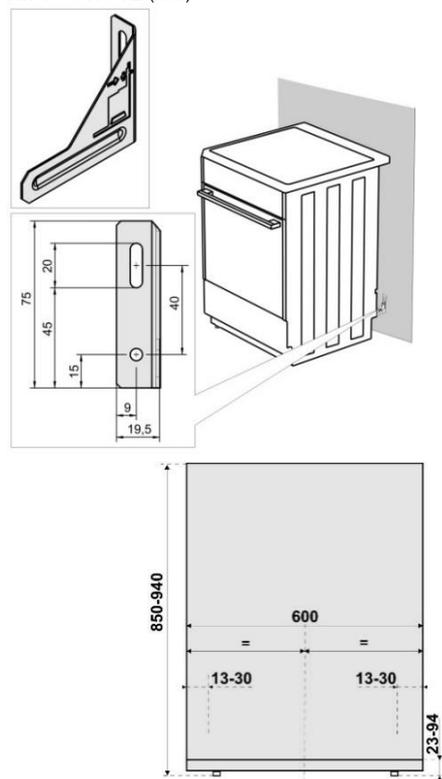
# INSTALLATIONS- UND ANSCHLUSSANLEITUNG

## AUFSTELLUNG DES GERÄTS (mm)



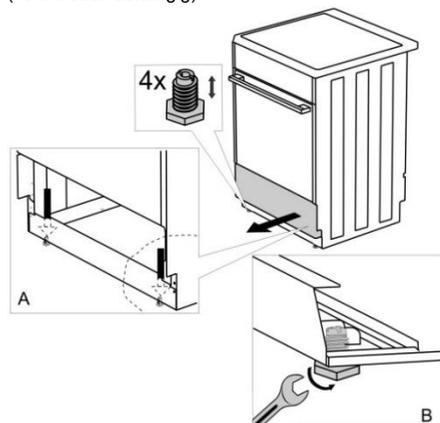
Die Wände oder Küchenmöbel, die an das Gerät angrenzen (Boden, Küchen-Rückwand, Seitenwände), müssen mindestens 90°C temperaturbeständig sein.

## KIPPSCHUTZ (mm)



Befestigen Sie in Einklang mit der Skizze die Halterung mit den beigelegten Schrauben und Dübeln an der Wand. Falls Sie die beigelegten Schrauben und Dübel nicht verwendet können, verwenden Sie andere, die eine sichere Montage an der Wand gewährleisten.

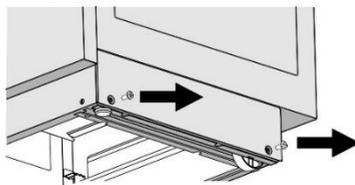
## AUSRICHTUNG DES GERÄTS UND ZUSÄTZLICHE UNTERSTÜTZUNG (vom Modell abhängig)



## EINSTELLUNG DER HÖHE DES HERDES (vom Modell abhängig)

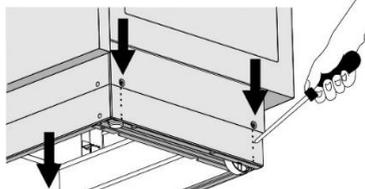
Die Höhe des Herdes beträgt 900 mm. Die Höhe des Geräts kann zwischen 850 und 940 mm eingestellt werden.

1. Legen Sie das Gerät mit der Rückseite auf den Boden.
2. Lösen Sie die Schrauben (wie von den Pfeilen angezeigt).



Torx T20

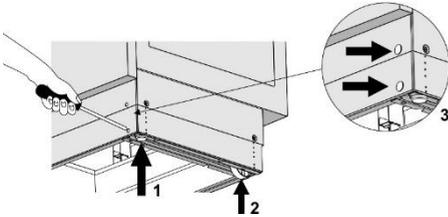
3. Stellen Sie die gewünschte Höhe ein.
4. Schrauben Sie die Schrauben wieder fest.



## Das Gerät muss waagrecht aufgestellt werden!

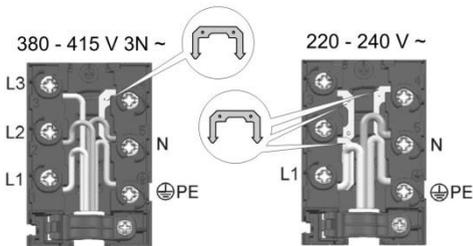
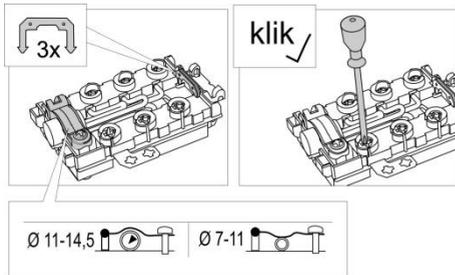
Halten Sie sich an folgende Schritte:

1. Stellen Sie durch Verdrehen der Einstellschrauben (siehe Abb. 1) die gewünschte Höhe des Geräts ein.
2. Stellen Sie die Rollen ein (siehe Abb. 2), indem Sie diese mit zwei Schrauben an der Vorderseite der Bodenleiste befestigen. Prüfen Sie mit einer Wasserwaage, ob das Gerät in die waagrechte Lage ausgerichtet ist.
3. Stecken Sie die Kunststoffzapfen in die Öffnungen der Bodenleiste (siehe Abb. 3).



## ANSCHLUSS AN DAS STROMNETZ

Der Elektroherd ist eine Wärmequelle, daher müssen die Installation und der Aufstellungsort den lokalen Vorschriften entsprechen.



Installationsseitig ist eine Trennvorrichtung mit mindestens 3 mm oder mehr Kontaktabstand anzubringen, die alle Polleiter unterbricht.

Der Herd darf nur von einem autorisierten Elektrofachmann installiert werden. Der Elektrofachmann muss die Kochplatte in die waagrechte Position ausrichten, an das Stromnetz anschließen und seine Funktion überprüfen. Die fachmännische Installation des Elektroherdes muss im Garantieschein bestätigt werden.

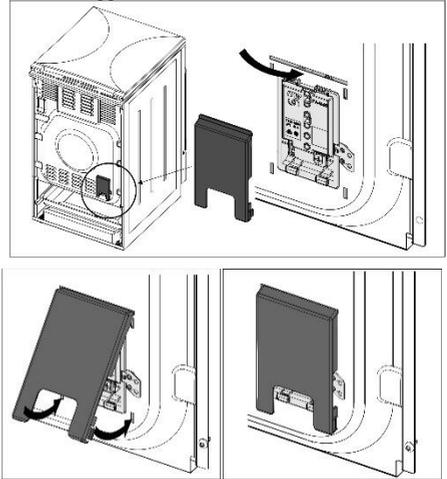
Schließen Sie das Gerät mit einem dreidadrigen Kabel vom Typ H05VV-1.5 (früher CGLG 5Cx1.5) an (Schutzschalter 3x16 A).

Schützen Sie das Kabel durch eine Kabelentlastungsklemme gegen Herausziehen. Verwenden Sie für den einphasigen Anschluss ein Kabel vom Typ H05VV-F3G-4 (früher GGLG3Cx4) (Schutzschalter 32 – 40 A).

Nachdem Sie die Kabelenden unter die Klemmenplatte befestigt haben, sichern das Kabel mit einer Klemme gegen Herausziehen. Schließen Sie die Abdeckung der Klemmenplatte.

## KLEMMENSCHUTZ

Klemmen sollten durch eine Klemmenabdeckung geschützt werden (siehe Zusatzausstattung). Stromschlaggefahr.



## WICHTIGER HINWEIS

Vor jeglicher Demontage oder Montage von Teilen des Geräts muss dieses vom Stromnetz getrennt werden.

**Nach der Installation des Geräts ist Folgendes zu überprüfen:**

- Überprüfen Sie, ob das Gerät fachgerecht an das Stromnetz angeschlossen ist.
- Überprüfen Sie die Funktion der Brenner und der Bedienungselemente.
- Zeigen Sie dem Endverbraucher alle Funktionen des Geräts und informieren Sie ihn über die Reinigung und Pflege des Geräts.

## HINWEIS

Der Elektroherd ist hinsichtlich der Prävention vor Unfällen mit elektrischem Strom ein Gerät der Klasse I und muss mit einem Schutzleiter verbunden werden.

## ENTSORGUNG



Zum Verpacken unserer Geräte werden umweltfreundliche Materialien verwendet, die ohne Gefahr für die Umwelt wiederverwertet, entsorgt oder vernichtet werden können. Zu diesem Zweck sind die Verpackungsmaterialien entsprechend gekennzeichnet.

Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als Hausmüll entsorgt werden darf. Das Produkt ist bei einer autorisierten Sammelstelle für elektrische und elektronische Altgeräte abzugeben.

Durch die vorschriftsmäßige Entsorgung des Geräts tragen Sie zur Vermeidung von eventuellen schädlichen Einflüssen auf die Umwelt und Gesundheit der Menschen bei, die bei einer unvorschriftsmäßigen Entsorgung des ausgedienten Geräts entstehen könnten. Kontaktieren Sie für ausführliche Informationen über die Entsorgung und Verarbeitung des Produktes bitte die für Abfallwirtschaft zuständige kommunale Behörde, Ihren Entsorgungsservice oder den Laden, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

# TEST

Das Gerät wurde gemäß der Norm EN 60350-1 geprüft.

## BACKEN

Kochgeschirr	Ausrüstung	Führung (von unten)	Betriebsart	Temperatur (°C)	Zubereitungszeit (in Minuten)
Kleingebäck eine Ebene	Niedriges Email-Backblech	3	==	140-150*	25-40
Kleingebäck eine Ebene		3	⊕	140-150*	25-40
Kleingebäck zwei Ebenen		2, 3	⊕	140-150*	30-45
Kleingebäck drei Ebenen		2, 3, 4	⊕	130-140*	35-55
Plätzchen eine Ebene	Niedriges Email-Backblech	3	==	150-160	25-40
Plätzchen eine Ebene		3	⊕	150-160	25-40
Plätzchen zwei Ebenen		1,3	⊕	140-150	30-45
Plätzchen drei Ebenen		2, 3, 4	⊕	140-150	35-50
Kuchen	Runde Backform ø26/Rost	1	==	160-170*	20-35
Kuchen		2	⊕	160-170*	20-35
Apfelkuchen	2x Runde Backform ø20/Rost	2	==	170-180	55-75
Apfelkuchen		2	⊕	170-180	45-65
Toast	Rost	4	▼▼▼▼	230	1-4
Hackfleisch	Trägerrost + niedriges Backblech als Fettpfanne	4	▼▼▼▼	230	20-35

\* 10 Minuten vorheizen.

*Wir behalten uns das Recht zu Änderungen und Fehlern in der Gebrauchsanleitung.*







GORENJE **EITP6574XPD**  
IFU ES6I TC ILED+ PY GOR6 DE

2019 09 15  
**SAP** 721690