

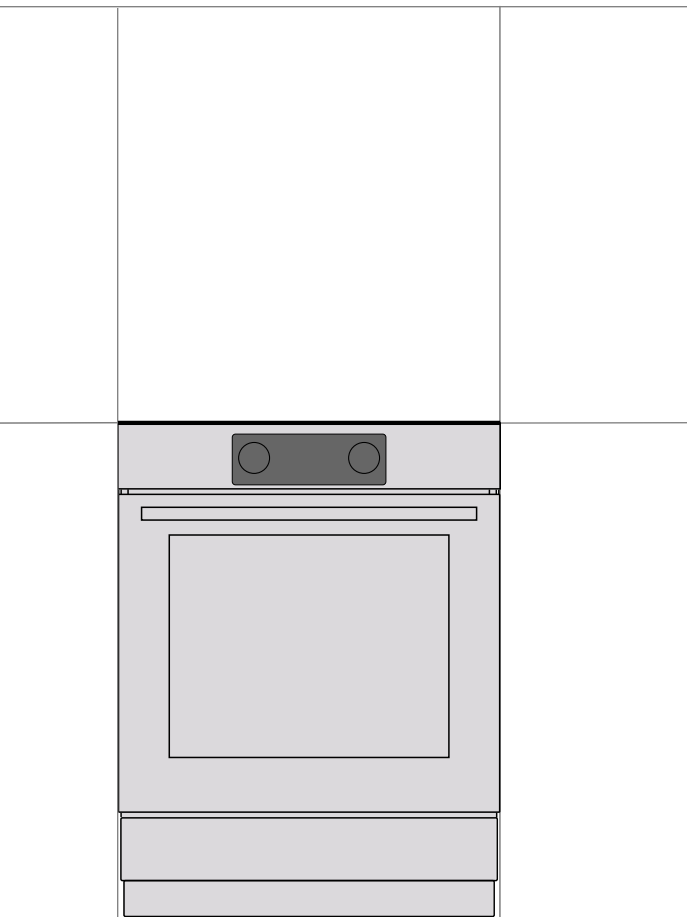
gorenje

DE

AT

DE

GEBRAUCHSANWEISUNG
FREISTEHENDER HERD



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.

Ausführlichere Anleitungen und Tipps finden Sie unter <http://www.gorenje.com> oder scannen Sie den QR-Code auf dem Typenschild.



Bedeutung der Symbole in der Gebrauchsanleitung:



INFORMATION!
Information, Rat, Tipp oder Empfehlung



WARNUNG!
Warnung – Gefahr



Es ist sehr wichtig, dass Sie diese Gebrauchsanleitung aufmerksam durchlesen.

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.

Herd mit Edelstahl-Bedienfeld und Elektroherd ist mit einem Kühlventilator ausgestattet. Während der Tätigkeit des Backofens strömt bei geschlossener Tür Luft aus dem Herd in den Bereich unter dem Bedienfeld. Wenn kein Luftstrom vorhanden ist, schalten Sie das Gerät aus und wenden Sie sich an den Kundendienst.

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 Glaskeramikkochfläche 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 mm² mit der Bezeichnung H05VV-F5G1,5 oder 3x4,0 mm² mit der Bezeichnung H05VV-F3G4 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 Spießröstteile, 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 (unter 150°C im Herd).

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 Glanz verlieren, was aber keinen Einfluss auf die Funktion hat.



Achtung – heiße Oberfläche während der pyrolytischen Reinigung.



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.

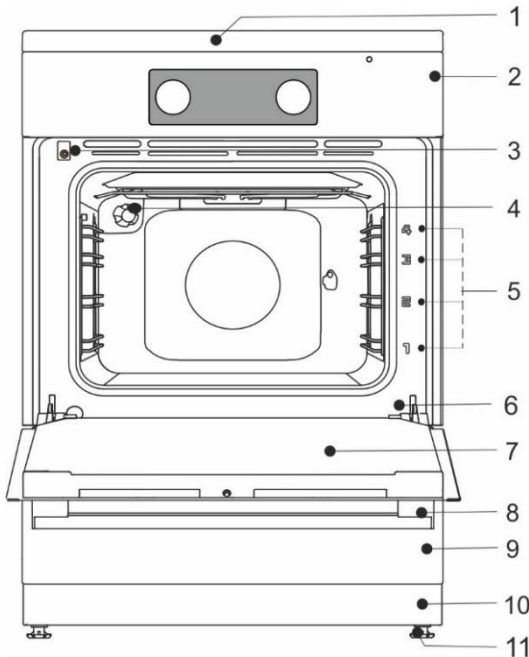
INDUKTIONSSTANDHERD

Gerätebeschreibung



INFORMATION!

Gerätefunktionen und Ausstattung hängen vom Modell ab.



- 1 Kochzone
- 2 Bedieneinheit
- 3 Türschalter
- 4 Beleuchtung
- 5 Führungen – Backebenen
- 6 Typenschild
- 7 Ofentür
- 8 Türgriff
- 9 Ablagefach/Klappfach
- 10 Untersatz
- 11 Verstellbare Gerätefüße

SCHUBLADE



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

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.

NUTEN

Der Backofen besitzt an den Seiten Nuten in vier Ebenen zum Einschieben des Rostes und der Backbleche.

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).



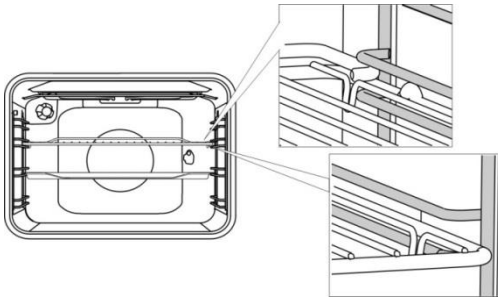
Vor der pyrolytischen Reinigung des Garraums ist das gesamte Zubehör, außer den pyrolytischen Backblechen, aus dem Garraum zu entfernen! Reinigen Sie den Garraum nur, wenn er vollkommen abgekühlt ist.

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-Ausziehführungen 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-Ausziehführungen 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.

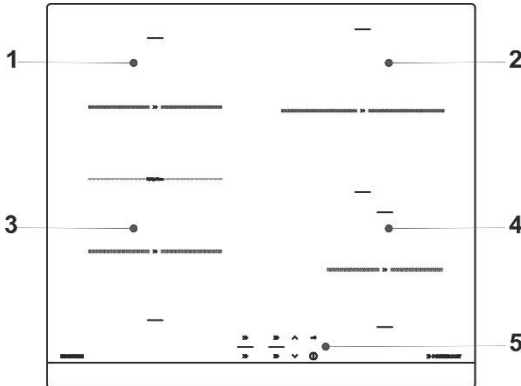
VERSENKBARE DREHKNEBEL

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.**

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)

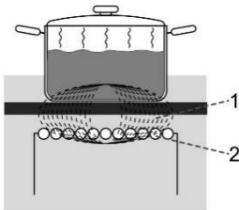


- 1 Induktionskochzone hinten links
- 2 Induktionskochzone hinten rechts
- 3 Induktionskochzone vorne links
- 4 Induktionskochzone vorne rechts
- 5 Kochfeld- Steuermodul

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.
- Erwärmen Sie auf der heißen Kochzone keine Gerichte in Aluminium- oder Kunststoffverpackung. Stellen Sie keine Gegenstände aus Folie oder Kunststoff auf die Glaskeramikplatte.
- 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



- 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 Ausschalten 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.

1. Magnetfeld
2. Induction pipes



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.

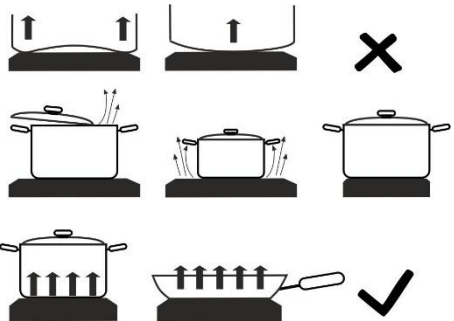
- Falls Sie einen Schnellkochtopf verwenden, kontrollieren Sie den Garvorgang ständig, bis der richtige Druck im Schnellkochtopf erreicht ist. Stellen Sie die Induktionskochzone zuerst auf die maximale Kochstufe; reduzieren Sie danach zum richtigen Zeitpunkt die Kochstufe gemäß den Anweisungen des Herstellers 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.

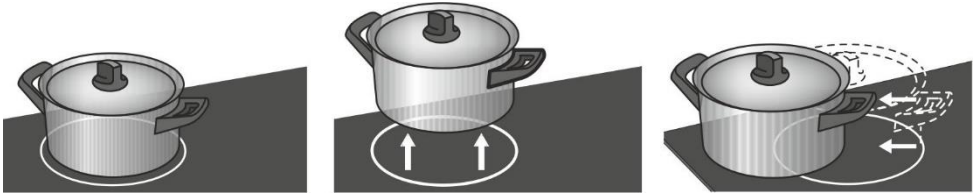
Kochzone	Minimaler Durchmesser des Kochtopfes/der Pfanne
Ø 145 mm	Ø 90 mm
Ø 180 mm	Ø 110 mm
Ø 210 mm	Ø 130 mm



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.

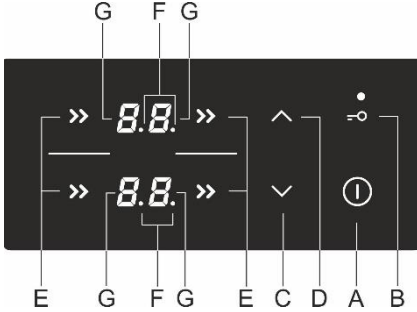
KOCHSTUFENREGELUNG

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.

GEBRAUCH DES KOCHFELDES

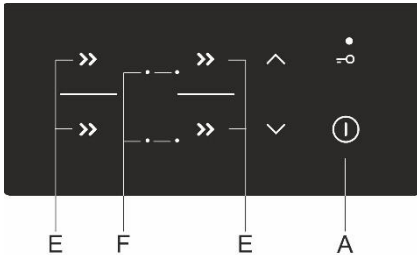
BEDIENEINHEIT (vom Modell abhängig)



Einstellungen der Sensortasten:

- A** Ein-/Aus-Taste Kochfeld
- B** Taste Kindersicherung
- C** Taste zur Verringerung der Kochstufe und des Timers (-)
- D** Taste zur Erhöhung der Kochstufe und des Timers (+)
- E** Taste zum Einschalten der Kochzone
- F** Dezimalpunkt, der anzeigt, dass der Timer aktiviert ist
- G** Kochstufenanzeigen

EINSCHALTEN DES KOCHFELDES



Berühren Sie die Ein-/Aus-Taste (A) und halten Sie sie 1 Sekunde lang gedrückt, um das Kochfeld einzuschalten. Es ertönt ein akustisches Signal und der Dezimalpunkt leuchtet auf allen Kochstufenanzeigen auf.

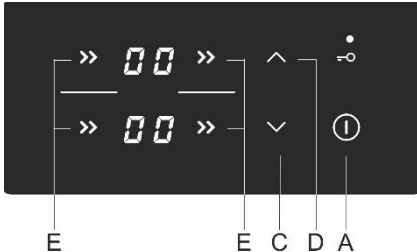


Falls innerhalb von 10 Sekunden keine Kochzone eingeschaltet wird, schaltet sich das Kochfeld aus. Es ertönt ein kurzer Piepton.




Sobald das Gerät zum ersten Mal an das Stromnetz angeschlossen wird oder nach einem Stromausfall, ist das Gerät gesperrt (siehe Kapitel "KINDERSICHERUNG").

EINSCHALTEN DER KOCHZONEN



Schalten Sie nach dem Einschalten des Kochfeldes (in den nächsten 10 Sekunden) die gewünschte Kochzone (E) ein. Benutzen Sie die Tasten (C) und (D), um die aktivierte Kochzone einzustellen. Wenn Sie zuerst die Taste (C) berühren, wird die Kochstufe auf "9" gesetzt. Wenn Sie zuerst die Taste (D) berühren, wird die Kochstufe auf "1" gesetzt.

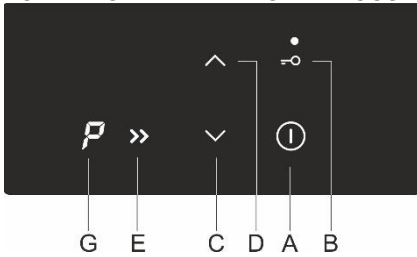
Falls auf der ausgewählten Kochzone kein Kochtopf aufgestellt wurde, erscheinen auf der Anzeige abwechselnd die eingestellte Kochstufe und das Symbol .

Einstellung der Kochzone ändern

Die Kochstufe kann jederzeit geändert werden, indem die gewünschte Kochzone (E) und ausgewählt und die Einstellung durch Berühren der entsprechenden Taste (C) oder (D) angepasst wird.

Berühren und halten Sie die Taste (C) oder (D) gedrückt, um die Kochstufe schneller zu erhöhen oder zu reduzieren.

POWER ZONE MIT DER POWER BOOST-FUNKTION



Wählen Sie eine Kochzone aus. Berühren Sie die Taste (C). Es ertönt ein kurzes akustisches Signal und auf der Anzeige erscheint die Zahl "9". Berühren Sie die Taste (D), auf der Anzeige erscheint der Buchstabe **P**. Die Kochzone wird 10 Minuten lang mit maximaler Leistung betrieben, danach ertönt ein akustisches Signal und die Kochstufe schaltet sich auf die Kochstufe "9" um.

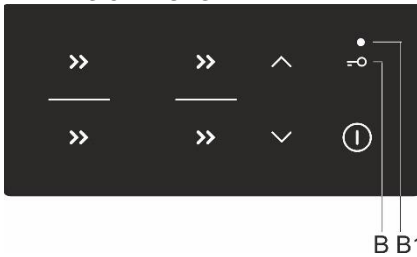
Power Boost deaktivieren

Die Kochstufe kann durch Berühren der Taste (C) auf die gewünschte Kochstufe reduziert werden.



Die Kochzone mit aktivierter Power-Boost-Funktion ist sehr leistungsstark.

KINDERSICHERUNG



Die Kindersicherung kann aktiviert werden, um ein einfaches und schnelles Einschalten des Kochfeldes sowie Änderungen der Einstellungen während des Betriebs zu verhindern.

Verriegeln der Bedienelemente des Kochfelds

Berühren Sie die Taste Kindersperre /Kindersicherung (B) und halten Sie sie 1 Sekunde lang gedrückt. Das Indikatorkreis (B1) leuchtet auf. Das Kochfeld ist nun verriegelt.

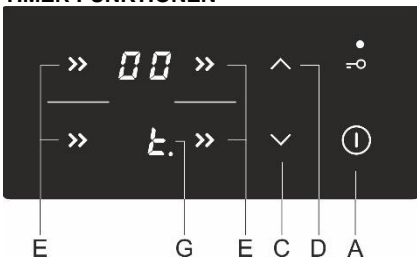
Entriegeln der Bedienelemente des Kochfelds

Um das Kochfeld zu entriegeln, verfahren Sie nach demselben Verfahren wie beim Verriegeln. Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein. Drücken Sie die Taste (B) und halten Sie sie 1 Sekunde lang gedrückt.



Die Kindersicherung kann aktiviert werden, wenn die Kochzonen eingeschaltet sind oder das Kochfeld ausgeschaltet ist. Falls das Kochfeld eingeschaltet ist, werden mit der Funktion "Kindersperre" alle Tasten gesperrt, mit Ausnahme der Ein-/Aus-Taste für das Kochfeld (A) und der Sperrtaste. Falls das Kochfeld ausgeschaltet ist, werden mit der Funktion Kindersperre alle Tasten gesperrt, mit Ausnahme der Sperrtaste. Die Sperre des Kochfeldes wird immer aktiviert, wenn das Gerät an das Stromnetz angeschlossen wird oder nach einem Stromausfall.

TIMER FUNKTIONEN



Mit der Timer-Funktion können Sie die Garzeit für die ausgewählte Kochzone einstellen, für die bereits eine Kochstufe eingestellt wurde. Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird die entsprechende Kochzone automatisch ausgeschaltet.

Die Garzeit kann zwischen 1 und 99 Minuten eingestellt werden. Der Timer kann für jede Kochzone und jede Kochstufe eingestellt werden.

TIMER AKTIVIEREN

Wählen Sie zuerst die Kochzone (E). Verwenden Sie dann die Tasten (C) und (D), um die Kochstufe einzustellen. Der Timer funktioniert nicht, wenn die Kochstufe auf „0“ eingestellt ist. Berühren Sie noch einmal die Auswahl-taste für die Kochzone (E). Es ertönt ein akustisches Signal und **9** auf der Kochzonenanzeige (G) erscheint ein Dezimalpunkt. Die verbleibende Zeit wird auf der Anzeige der gegenüberliegenden Kochzone angezeigt.

- Berühren Sie die Tasten (C) und (D), um die Zeit von 1 bis 99 Minuten einzustellen.
- Sobald der gewünschte Wert eingestellt ist, beginnt das Abzählen der eingestellten Zeit. Wenn Sie gleichzeitig die Tasten (C) und (D) berühren, wird die Uhrzeit auf "0" zurückgesetzt bzw. wird die Kochzone ausgeschaltet. Wenn Sie die Taste (C) oder (D) berühren und gedrückt halten, laufen die Werte schneller durch.
- Nach einigen Sekunden schaltet sich die Timer-Anzeige aus und der Dezimalpunkt leuchtet neben der Leistungsanzeige auf.
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal und die Kochzone wird ausgeschaltet. Schalten Sie den Alarm durch Berühren einer beliebigen Taste aus, ansonsten schaltet sich die Kochzone automatisch nach 2 Minuten aus.

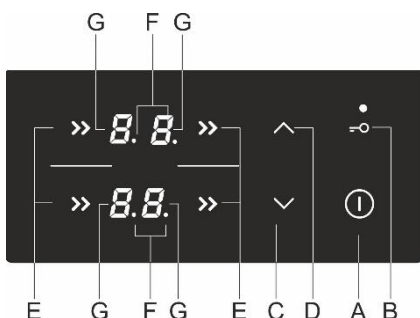
Änderung der Garzeit

- Die verbleibende Garzeit kann jederzeit während des Garvorgangs geändert werden.
- Drücken Sie zweimal die Taste für die gewünschte Kochzone.
- Berühren Sie die Taste (C) oder (D), um eine neue Garzeit einzustellen.

Anzeige der restlichen Garzeit

Wenn mehrere Timer-Einstellungen aktiviert sind, kann die verbleibende Garzeit durch zweimaliges Berühren der Taste (E) angezeigt werden.

AUSSCHALTEN DER KOCHZONE



Stellen Sie zum Ausschalten einer Kochzone (E) mit der entsprechenden Taste (C) die Kochstufe auf "0". Um die Kochzone schnell auszuschalten, berühren Sie gleichzeitig die entsprechenden Tasten (C) und (D). Es ertönt ein kurzes Piepton und auf der Anzeige wird "0" angezeigt.

Wenn die Kochstufen aller Kochzonen auf "0" eingestellt sind, schaltet sich das Kochfeld nach einigen Sekunden automatisch aus.

RESTWÄRMEANZEIGE

Das Glaskeramikkochfeld ist zusätzlich mit einer Restwärmeanzeige "H" ausgestattet. Die Glaskeramikkochzone wird nicht direkt erhitzt, sondern nur indirekt durch die vom Kochtopf zurückgestrahlte Wärme. Solange das Symbol "H" nach dem Ausschalten des Kochfelds leuchtet, befindet sich in der Kochzone Restwärme, mit der die Speisen warm gehalten oder aufgetaut werden können. Obwohl das Zeichen "H" verschwindet, kann die Kochzone noch immer heiß. Vorsicht Verbrennungsgefahr!

MAXIMALE BETRIEBSDAUER

Aus Sicherheitsgründen ist die Garzeit für jede Kochzone auf eine maximale Dauer begrenzt. Die Betriebsdauer hängt von der gewählten Kochstufe ab. Wird die Einstellung nicht innerhalb der eingestellten Zeit geändert, schaltet sich die Kochzone automatisch aus.

Kochstufe	Maximale Betriebszeit (in Stunden)
1	10
2	10
3	10
4	10
5	10
6	10
7	10
8	10
9	3

AUSSCHALTEN DES KOCHFELDES

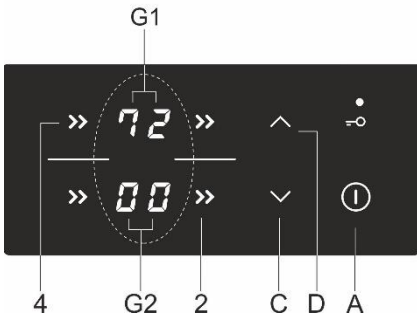


Berühren Sie die Ein-/Aus-Taste (A) und halten Sie sie 1 Sekunde lang gedrückt, um das Kochfeld auszuschalten. Es ertönt ein akustisches Signal und alle Kochzonen werden ausgeschaltet.

AUTOMATISCHE ABSCHALTUNG

Falls während des Garvorgangs die Tasten zu lange betätigt werden (z.B. durch verschüttete Flüssigkeit oder einen Gegenstand, der sich auf den Sensortasten befindet), wird das Kochfeld nach 10 Sekunden ausgeschaltet. Auf allen Anzeigen blinkt das Symbol "—" und es ertönt ein akustisches Signal. Das akustische Signal verstummt, wenn Sie den Gegenstand entfernen oder die verschüttete Flüssigkeit wegwischen.

EINSTELLEN DER MAXIMALEN GESAMTLEISTUNG DES GERÄTS

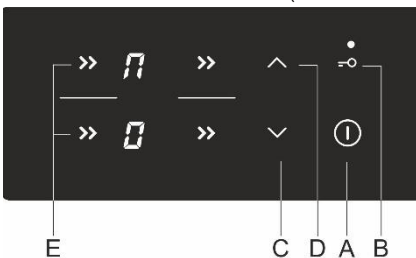


Die maximale Gesamtleistung des Kochfeldes ist auf 7.200 W begrenzt. Diese Einstellung kann auf 2.800 W, 3.500 W oder 6.000 W reduziert werden. Die Einstellung kann innerhalb von 30 Sekunden nach dem Anschließen des Kochfeldes an das Stromnetz vorgenommen werden. Entriegeln Sie zuerst das Kochfeld. Drücken Sie gleichzeitig die Auswahlstasten für die Kochzonen "2" und "4". Es ertönt ein akustisches Signal und auf den Kochzonenanzeigen (G1) und (G2) wird die aktuelle maximale Kochstufe angezeigt. Stellen Sie die neue maximale Gesamtleistung des Kochfeldes mit den Tasten (C) und (D) ein.

Speichern Sie die neue Einstellung, indem Sie die Tasten "2" und "4" erneut gleichzeitig drücken.

Falls eine niedrigere maximale Gesamtleistung eingestellt ist, kann eine gleichzeitige hohe Leistung bei allen Kochzonen nicht eingestellt werden. Ein akustisches Signal und der Buchstabe "r" auf der ausgewählten Kochzonenanzeige zeigen an, dass die Gesamtleistung begrenzt wurde.

GEBRÜCKTE KOCHZONEN (vom Modell abhängig)




- Bei einigen Modellen können zwei Kochzonen zu einer einzigen großen verbundenen Kochzone kombiniert werden. So kann eine große ovale Pfanne oder eine Grillplatte auf die kombinierte größere Kochzone gestellt werden. Die Pfanne muss groß genug sein, um die Mitte der oberen und unteren Kochzone abzudecken.
- Maximale Pfannengröße: 40 x 25 cm. Für eine gleichmäßige Wärmeverteilung empfehlen wir den Gebrauch einer schweren Backform oder Pfanne. Während des Garvorgangs heizt sich der Kochtopf auf. Achten Sie darauf, dass Sie sich nicht verbrennen!
- Stellen Sie beim Aufstellen des Kochtopfes auf die Kochzone sicher, dass das Bedienfeld der Kochzone nicht durch Gegenstände oder Flüssigkeiten bedeckt ist.

Gebrückte Kochzone aktivieren

- Schalten Sie das Kochfeld durch Drücken des Ein-/ Aus-Sensors (A) ein.
- Berühren Sie gleichzeitig die beiden Sensoren (E) und halten Sie sie 3 Sekunden lang gedrückt. Das Symbol $\overline{7}$ auf der Anzeige der hinteren Kochzone zeigt an, dass die beiden Kochzonen gebrückt sind.
- Stellen Sie die gewünschte Kochstufe für die gebrückte Kochzone ein.
- Um die Kochstufe der gebrückten Kochzone später zu ändern, verwenden Sie die Taste (C) oder (D) der unteren Kochzone.
- Hinweis: Die gebrückte Kochzone lässt die Power Boost Funktion **P** nicht zu. Die maximal verfügbare Kochstufe ist "9".

Gebrückte Kochzone deaktivieren

- Reduzieren Sie die Kochstufe der gebrückten Zone auf "0". Das Symbol der gebrückten Kochzone  verschwindet und der Garvorgang wird ausgeschaltet.
- Beide Kochzonen arbeiten wieder unabhängig voneinander.

LÄRM UND GERÄUSCHE BEIM KOCHEN MIT INDUKTIONSKOCHZONEN

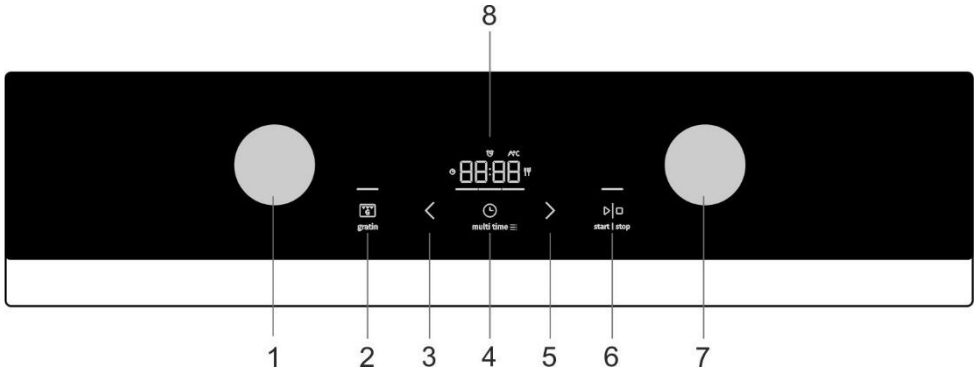
Lärm und Geräusche	Ursachen	Lösung
Durch Induktion erzeugte Geräusche während des Betriebs der Induktionskochzonen	Induktionstechnik basiert auf den Eigenschaften einiger Metalle bei elektromagnetischer Einwirkung. Es werden sogenannte Wirbelströme erzeugt, welche die Moleküle im Kochtopfboden zum Schwingen bringen. Diese Schwingungen (Vibrationen) werden in Wärme umgewandelt. Abhängig von der Art des Metalls, entstehen bestimmte Geräusche.	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.	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.	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.	Der Lüfter kann, auch nachdem die Kochzone ausgeschaltet wurde, in Betrieb sein, wenn die Temperatur der Kochzone hoch ist.



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.

BEDIENEINHEIT



1. Backofen-Funktionswahlknebel
2. Gratintaste (Gratin)
3. Wertminderungstaste
4. Timer-Funktion und Einstellungstaste
5. Wertsteigerungstaste
6. start | stop-Taste zum Starten oder Anhalten eines Programms
7. Backofen-Temperaturwahlknebel
8. Display



INFORMATION!

Für eine bessere Tastenreaktion berühren Sie die Tasten mit einem größeren Bereich Ihrer Fingerspitze. Jedes Mal, wenn Sie eine Taste drücken, wird dies durch ein kurzes akustisches Signal bestätigt.

ZUM ERSTEN MAL EINSCHALTEN

Nach dem Anschließen Ihres Geräts an das Stromnetz oder nach einem längeren Stromausfall wird 12:00 Uhr auf der Anzeige angezeigt.

Wählen und bestätigen Sie zunächst die Grundeinstellungen.



INFORMATION!

Um sie zu ändern, berühren Sie die Tasten < oder >. Bestätigen Sie die gewünschte Einstellung durch Drücken von "multi time" oder der "start | stop" -Taste. Die nächste Einstellung kann angepasst werden, sobald Sie die vorhergehende Einstellung vorgenommen und bestätigt haben.

UHRZEITEINSTELLUNG



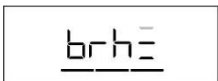
Stellen Sie die Uhrzeit ein. Stellen Sie zuerst die Minuten ein und bestätigen Sie diese. Stellen Sie dann die Stunden ein und bestätigen Sie diese. Wenn Sie die Taste zur Einstellung der Werte länger gedrückt halten, wird der Durchlauf der Werte schneller.



INFORMATION!

Um die Uhr später einzustellen oder zu korrigieren, siehe Kapitel TIMER-FUNKTIONEN.

DISPLAY DIMMER



Hohe Lichtintensität ist die Standardeinstellung. Das Zeichen "brh" und der aktuell eingestellte Wert für die Anzeigelichtintensität werden auf dem Display angezeigt. Verwenden Sie die Werteeinstelltasten, um die Lichtintensität zu erhöhen oder zu verringern.

LAUTSTÄRKE DES AKUSTISCHEN SIGNALS



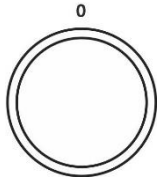
Mittlere Lautstärke ist die Standardeinstellung. Das Zeichen "Vol" und der aktuell eingestellte Wert für die Lautstärke des akustischen Signals werden auf dem Display angezeigt. Verwenden Sie die Werteinstellungstaste, um die Lautstärke des akustischen Signals zu erhöhen oder auszuschalten.

Wenn die ausgewählten Einstellungen bestätigt wurden, erscheint die Uhr auf der Anzeigeeinheit (wenn sich der Betriebssystemauswahlnopf auf Position 0 befindet).

BACKOFEN

GEBRAUCH DES BACKOFENS

Mit dem "Funktionswahlknebel" kann die Betriebsart.



Drehen Sie den Knebel (links und rechts), um die Beheizungsart auszuwählen



Die Einstellungen können auch während des Betriebs geändert werden.

EINSTELLEN DER KOCHTEMPERATUR

Die Betriebstemperatur des Backofens wird mit dem "Temperaturwahlknebel" eingestellt, und zwar zwischen 50 - 300°C. Drehung im Uhrzeigersinn bedeutet höhere Temperatur, Drehung gegen den Uhrzeigersinn bedeutet niedrigere Temperatur.



Durch gewaltsames Drehen über die Nullposition wird der Thermostat zerstört!

BACKOFEN AUSSCHALTEN


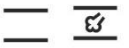





Drehen Sie Wahlknebel für die Beheizungsart auf die Position "0".

GARRAUMBELEUCHTUNG

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

BEHEIZUNGSART

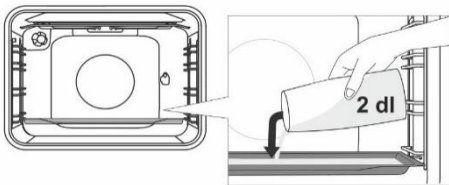
Beheizungsart	Beschreibung
>>SSS	SCHNELLES VORHEIZEN Verwenden Sie diese Funktion, wenn Sie den Backofen so schnell wie möglich auf die gewünschte Temperatur erhitzen möchten. Diese Funktion ist zum Backen/Braten nicht geeignet. Sobald der Backofen die gewünschte Temperatur erreicht hat, wird das Aufheizen beendet. Empfohlene Temperatur 50°C - max.
	OBER- UND UNTERHITZE MIT GEBLÄSE * Die Unter- und die Oberhitze sowie das Gebläse sind in Betrieb. Der Lüfter sorgt für die gleichmäßige Zirkulation der heißen Luft im Garraum. Diese Beheizungsart wird zum Backen von Gebäck, zum Auftauen von Gefrorenem und zum Dörren von Obst und Gemüse verwendet. Empfohlene Temperatur 180°C.
	GRILL MIT GEBLÄSE 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. Empfohlene Temperatur 170°C. Maximale zugelassene Temperatur: 230°C.
	INTENSIVES BACKEN (HEISSLUFTFRITTEUSE) Diese Kochmethode führt zu einer knusprigen Kruste ohne Fettzusatz. Dies ist eine gesunde Version des Fast-Food-Frittierens mit weniger Kalorien im gekochten Essen. Geeignet für kleinere Fleisch-, Fisch-, Gemüse- und Tiefkühlprodukte (Pommes Frites, Hühnernuggets). Empfohlene Temperatur 200-220°C.

Beheizungsart	Beschreibung
	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. Diese Beheizungsart wird zum Braten von Fleisch und zum Backen auf mehreren Einschubebenen <u>gleichzeitig</u> verwendet. Empfohlene Temperatur 180°C.
	OBER-/UNTERHITZE 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. Empfohlene Temperatur 200°C.
	GROSSGRILL 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. Maximale zugelassene Temperatur: 230°C.
	PIZZA-SYSTEM Dieses Programm mit einer Backtemperatur von mindestens 275°C wurde speziell entwickelt, um Ihnen beim Backen von Pizza, Focaccia, Fladenbrot und ähnlichen Leckereien zu helfen.
	BACKEN VON TIEFKÜHLKOST Diese Methode ermöglicht das Backen von Tiefkühlkost in kürzerer Zeit ohne Vorheizen. Optimal für vorgebackene Tiefkühlprodukte (Backwaren, Croissants, Lasagne, Pommes Frites, Hühnerruggets), Fleisch und Gemüse. Empfohlene Temperatur 190-200°C.
	AUFTAUEN 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. Empfohlene Temperatur 0°C.
	PYROLYSE Die Funktion PYROLYSE ermöglicht die Selbstreinigung des Garraums mittels hoher Temperaturen (ca. 460°C), die bewirken, dass Fettablagerungen und andere Verunreinigungen verbrannt und verkohlt werden.

* Diese Funktion wird zur Bestimmung der Energieeffizienzklasse gemäß der Norm EN 60350-1 verwendet.

GAREN MIT DAMPF

Mit diesen Beheizungsarten können Sie unter Zusatz von Dampf kochen. Dampf führt zu einer besseren Bräunung und mehr Knusprigkeit der Oberfläche.



Schieben Sie ein Backblech in die erste Führung, während der Backofen noch kalt ist. Gießen Sie maximal 2 dl Wasser auf das Backblech. Legen Sie das Bratgut auf den zweiten Rost und starten Sie den Bratvorgang.



Setzen Sie das Tiefbackblech nicht in die erste Führung ein, sondern eine Ebene höher.




Um einen optimalen Betrieb der Funktion zu erzielen, sollten Sie die Backofentür nicht öffnen und während des Bratvorgangs kein Wasser hinzufügen.

TIMER-FUNKTIONEN

Drehen Sie zuerst dem "Funktionswahlknebel". Stellen Sie dann die TEMPERATUR ein.



Einstellung der Betriebsdauer

In diesem Modus können Sie die Dauer des Ofenbetriebs (Garzeit) festlegen. Berühren Sie die multi time-Taste. Das Symbol  wird auf dem Display angezeigt. Berühren Sie die < oder >, um die gewünschte Betriebszeit einzustellen. Berühren Sie die start | stop Taste, um Ihre Einstellungen zu bestätigen. Um den Ofenbetrieb zu starten, berühren Sie die "start | stop"-Taste.

Einstellung der Einschaltverzögerung beim Backofen

INFORMATION!

Eine Zubereitungszeit und eine Endzeit können für den Grill und den Grill mit Gebläsesystem nicht eingestellt werden.


Für den Grill und den Grill mit Lüftersystemen kann kein verzögerter Start eingestellt werden. Verwenden Sie diese Funktion, wenn Sie nach einer bestimmten Zeit mit dem Garen im Ofen beginnen möchten. Legen Sie das Koch-/Backgut in den Ofen und stellen Sie das System und die Temperatur ein. Stellen Sie dann die Programmdauer und die Zeit ein, zu der das Essen fertig gegart sein soll.

Beispiel:

Aktuelle Zeit: 12:00 Uhr

Kochzeit: 2 Stunden

Ende der Kochzeit: 18 Uhr

Berühren Sie die "multi time" -Taste. Das Symbol für die Garzeit wird auf der Anzeigeeinheit angezeigt. Berühren Sie die < oder >, um das Programm (Koch-)Dauer einzustellen  (in unserem Fall ist dies 2:00). Bestätigen Sie die Einstellung durch Drücken der "start | stop" -Taste. Tippen Sie doppelt auf "multi time", um erneut die Zeit einzustellen, zu der Sie Ihr Essen zubereiten möchten (in unserem Fall ist dies 18:00 Uhr oder 6 p.m.). Die gewünschte Endzeit für das Kochen wird auf der Anzeigeeinheit angezeigt (18:00). Berühren Sie die "start | stop" -Taste, um die Einstellungen zu bestätigen.

Berühren Sie die "start | stop" -Taste, um den Backvorgang zu starten.

Während des Wartens auf die Inbetriebnahme befindet sich der Ofen in einem Teilbereitschaftsmodus. Die Anzeige ist gedimmt und das Lüftersystem und die Ofenbeleuchtung sind die ganze Zeit eingeschaltet. Der Ofen schaltet sich mit den ausgewählten Einstellungen automatisch ein (in unserem Fall um 16:00 Uhr oder 4 p.m.). Der Ofen schaltet sich zur eingestellten Zeit aus (in unserem Fall ist dies um 18:00 Uhr oder 6 p.m.).

INFORMATION!

Die Kochendzeit und die Uhr wechseln sich auf der Anzeigeeinheit ab.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit stoppt der Ofen automatisch den Betrieb. Die Anzeigen "End" und 00:00 wechseln sich auf der Anzeigeeinheit ab. Es wird ein akustisches Signal ausgegeben, das Sie durch Berühren einer beliebigen Taste ausschalten können. Nach einer Minute wird das akustische Signal automatisch ausgeschaltet.

WARNUNG!

Diese Funktion ist nicht für Lebensmittel geeignet, die einen vorgeheizten Ofen benötigen.

Verderbliche Lebensmittel sollten nicht lange im Ofen aufbewahrt werden. Überprüfen Sie vor Verwendung dieses Modus, ob die Uhr am Gerät richtig eingestellt ist.

Einstellung des Kurzzeitweckers

Der Kurzzeitwecker kann unabhängig vom Ofenbetrieb verwendet werden. Die längste mögliche Einstellung ist 24 Stunden. Während der letzten 10 Minuten wird der Kurzzeitwecker in Schritten von einer Sekunde angezeigt. Berühren Sie die multi timezweimal (zweimal tippen), bis das Symbol auf der Anzeigeeinheit angezeigt wird. Berühren Sie < oder >, um den Kurzzeitwecker einzustellen.



INFORMATION!

- Wenn ein verzögerter Start eingestellt ist, können Sie den Kurzzeitwecker einstellen, indem Sie dreimal auf die **“multi time“** -Taste tippen.
- Wenn Sie eine Timer-Funktion einstellen, können Sie den Wert zurücksetzen, indem Sie gleichzeitig die Tasten < und >. Bestätigen Sie die Einstellung durch Drücken der **“start | stop“** -Taste.
- Die zuletzt verwendeten Timer-Funktionswerte werden gespeichert und bei der nächsten Verwendung des Timers als voreingestellte Werte angeboten. Diese Einstellungen können auch deaktiviert werden (siehe Kapitel **“AUSWAHL DER ALLGEMEINEN EINSTELLUNGEN“**, **“ADAPTIVE FUNKTION“**)

AUSWAHL DER ALLGEMEINEN EINSTELLUNGEN

Drehen Sie den **“Funktionswahlknebe“** auf die Position **“0“**.

Um eine Funktion zu aktivieren, drücken Sie die **“multi time“** -Taste und halten Sie diese für 3 Sekunden gedrückt. **“SEtt“** wird einige Sekunden lang auf der Anzeigeeinheit angezeigt. Dann erscheint das Menü für Zusatzfunktionen.



INFORMATION!

Verwenden Sie die < oder > Tasten zum Navigieren im Menü. Bestätigen Sie die Einstellung durch Drücken der **“start | stop“** oder **“multi time“** -Taste. Um das Menü für zusätzliche Funktionen zu verlassen, berühren Sie die **“gratin“**-Taste.

UHR ANGEZEIGT



Verwenden Sie die < und > Tasten zum Einstellen der Uhr. **“CLoc“** wird auf der Anzeigeeinheit angezeigt. Nach der Bestätigung können Sie zwischen der 12-Stunden- und der 24-Stunden-Anzeige umschalten. Bestätigen Sie und stellen Sie die Uhrzeit ein. Stellen Sie zuerst die Minuten ein und bestätigen Sie diese. Stellen Sie dann die Stunden ein und bestätigen Sie diese.

LAUTSTÄRKE DES AKUSTISCHEN SIGNALS



Wählen Sie zwischen drei Lautstärkestufen. Wählen Sie die **“Vol“** -Einstellung. Berühren Sie die < oder > -Taste, um die gewünschte Stufe auszuwählen und zu bestätigen. Akustische Signale können ebenfalls ausgeschaltet werden.

ANZEIGEBELEUCHTUNG



Wählen Sie zwischen drei Stufen der Anzeigelichtintensität. Wählen Sie die **“brh“** -Einstellung. Berühren Sie die < oder > Taste, um die gewünschte Stufe auszuwählen und zu bestätigen. Verwenden Sie die Werteinstellungstasten, um die Lichtintensität zu erhöhen oder zu verringern.

ANZEIGEEINHEIT – NACHTMODUS



Mit dieser Funktion wird das Display während der Nachtzeit (20:00 Uhr bis 6:00 Uhr) automatisch gedimmt (Umschalten von hoher auf niedrigste Display-Beleuchtungsstufe). Wählen Sie die "nGht"-Einstellung. Berühren Sie die < oder > -Taste zur Auswahl der gewünschten Nachtanzeigebeleuchtung und bestätigen Sie.

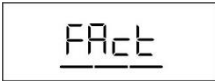
ADAPTIVE FUNKTION



Diese Funktion ermöglicht das Einstellen der eingestellten Kochzeit. Die Funktion ist werkseitig deaktiviert, kann aber auch aktiviert werden. Wenn die Funktion aktiviert ist, werden die neuesten Einstellungen für die Dauer des Kochprogramms angezeigt. Es werden Werte aus der letzten Kochsitzung verwendet.

"AdPt" wird auf dem Display angezeigt. Berühren Sie zum Deaktivieren der Funktion die < oder > -Taste, um off auszuwählen. Gehen Sie genauso vor, um die Funktion wieder zu aktivieren. Wählen Sie on auf dem Display aus.

WERKSEINSTELLUNGEN



Mit dieser Funktion kann das Gerät auf die Werkseinstellungen zurückgesetzt werden.

"FAct" wird auf der Anzeigeeinheit angezeigt. Berühren Sie die < oder > Taste zur Auswahl "rES", um die Werkseinstellungen auszuwählen, und bestätigen Sie, indem Sie die Taste "start | stop"-Taste. Halten Sie die Taste gedrückt, bis alle beleuchteten Striche verschwunden sind.



WARNUNG!

Nach einem Stromausfall oder nach dem Ausschalten des Geräts bleiben zusätzliche Funktionseinstellungen nicht länger als einige Minuten gespeichert. Dann werden alle Einstellungen, außer der akustischen Signallautstärke und dem Anzeigedimmer, auf die Werkseinstellungen zurückgesetzt.

START DES BACK-/BRATVORGANGS



Der Strich über der "start | stop"-Taste leuchtet teilweise. Drücken Sie diese Taste, um das eingestellte Programm auszuführen. Während des Programmbetriebs leuchtet der Strich über der Taste heller (leuchtet vollständig).

start | stop



INFORMATION!

Wenn keine Timerfunktion gewählt ist, wird die Garzeit auf dem Display angezeigt. Wenn der Ofen die eingestellte Temperatur erreicht, ertönt ein akustisches Signal und °C wird auf dem Display angezeigt.

EXTRA GRATIN



gratin

Die Funktion kann erst nach 10 Minuten Ofenbetrieb gestartet werden (der Strich über der Gratin-Taste leuchtet teilweise/schwach). Wenn die Funktion bestätigt wird, erscheint auf dem Display die Garzeit 10 Minuten (10:00). Berühren Sie die < oder > -Taste zum Einstellen der Gratindauer.

Die Funktion kann auch durch Drücken der "gratin"-Taste.

Die Funktion wird in der letzten Phase des Backens oder nach dem Backvorgang verwendet, wenn Sie dem Essen Sauce oder Trockenmarinade hinzufügen oder wenn Sie die Kruste zusätzlich bräunen möchten. Während des Gratin-Prozesses bildet sich auf dem Essen eine goldbraune Kruste, die das Essen vor dem Austrocknen schützt und gleichzeitig ein angenehmeres Aussehen und einen besseren Geschmack verleiht.

ENDE DES GARVORGANGS UND AUSSCHALTEN DES OFENS

Drücken Sie die start | stop-Taste, um den Kochvorgang anzuhalten. End erscheint auf dem Display und ein akustisches Signal wird ausgegeben.

Drehen Sie den "Funktionswahlknebe" auf die Position "0".



INFORMATION!

Nach dem Garvorgang werden auch alle Timer-Einstellungen gestoppt und gelöscht, außer dem Kurzzeitwecker. Die Uhrzeit (Uhr) wird angezeigt.

Nach dem Gebrauch des Ofens kann etwas Wasser im Kondensatkanal (unter der Tür) verbleiben. Wischen Sie den Kanal mit einem Schwamm oder einem Tuch ab.

BESCHREIBUNG DER BEHEIZUNGSARTEN

- Zum Aufheizen des leeren Backofens wird viel Energie verbraucht. Wenn Sie verschiedene Arten von Gebäck oder mehrere Pizzas hintereinander backen möchten, können Sie viel Energie sparen, da der Garraum bereits vorgewärmt wurde.
- Verwenden Sie dunkle, schwarze siliziumbeschichtete oder emaillierte Backbleche und Formen, da diese die Wärme sehr gut leiten.
- Wenn Sie Backpapier verwenden, stellen Sie sicher, dass es temperaturbeständig 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 den Backofen ungefähr 10 Minuten vor Beendigung des Back-/Bratvorgangs aus, um Energie zu sparen, indem Sie die Restwärme im Garraum nutzen.
- Lassen Sie das Gericht nicht im geschlossenen Garraum abkühlen, damit der Dampf nicht an der Backofentür kondensiert.



Das Grillgut darf nicht auf der 4. Einschubebene gegrillt werden. Die Grillfunktion darf nur bei geschlossener Backofentür verwendet werden.



Schieben Sie das hohe Backblech nicht in die erste Führung.

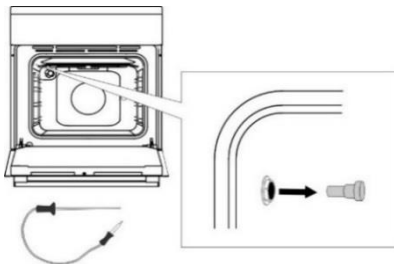
KOCHEN MIT EINER TEMPERATURSONDE (BAKESENSOR) (vom Modell abhängig)

Die Temperatursonde ermöglicht eine genaue Überwachung der Kerntemperatur der Lebensmittel während des Kochens/Backens.



WARNUNG!

Die Temperatursonde sollte sich nicht in unmittelbarer Nähe der Heizelemente befinden.



1. Stecken Sie das Metallende der Sonde in den dicksten Teil des Koch-/Backguts.

2. Stecken Sie den Sondenstecker in die Buchse in der oberen linken Ecke vorne im Ofenraum (siehe Abbildung). "SEnS" wird auf der Anzeigeeinheit angezeigt.

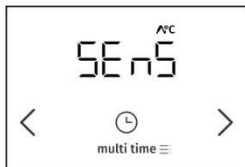
HINWEIS: Wenn Sie die Sonde in die Buchse einsetzen, werden die voreingestellten Funktionen des Ofens gelöscht.

3. Wählen Sie das gewünschte System und die gewünschte Kochtemperatur (im Temperaturbereich von bis zu 230°C). Das Sondenbetriebssymbol und die voreingestellte Temperatur werden auf der Anzeigeeinheit angezeigt. Um die Temperatur zu ändern, verwenden Sie die < oder >-Taste. Wählen Sie die gewünschte endgültige Kerntemperatur des Koch-/Backguts (im Temperaturbereich zwischen 30 und 99°C).

HINWEIS: Bei Verwendung der Sonde ist das Einstellen der Garzeit nicht möglich.

4. Bestätigen Sie die Einstellung durch Drücken der "start | stop" - Taste.

5. Wenn die eingestellte Kerntemperatur erreicht ist, stoppt der Ofen den Betrieb. "End" wird auf der Anzeigeeinheit angezeigt. Es wird ein akustisches Signal ausgegeben, das Sie durch Berühren einer beliebigen Taste ausschalten können. Nach einer Minute wird das akustische Signal automatisch ausgeschaltet.





INFORMATION!

Während des Kochvorgangs wechseln sich die eingestellte und die aktuelle Temperatur des Lebensmittelkerns auf der Anzeigeeinheit ab. Sie können die Gartemperatur oder die Soll-Temperatur während des Garvorgangs ändern. Bestätigen Sie die Einstellung durch Berühren der "start | stop" -Taste.

Richtige Verwendung der Sonde nach Lebensmittelart:

- Geflügel: Stecken Sie die Sonde in den dicksten Teil der Brust;
- rotes Fleisch: Stecken Sie die Sonde in einen mageren Teil, der nicht mit Fett durchwachsen ist;
- kleinere Stücke mit Knochen: stecken Sie sie in einen Bereich entlang des Knochens;
- Fisch: Stecken Sie die Sonde hinter den Kopf in Richtung Wirbelsäule.



WARNUNG!

Entfernen Sie nach dem Gebrauch die Sonde vorsichtig aus dem Koch-/Backgut, ziehen Sie sie aus der Buchse im Ofenraum und reinigen Sie sie.



INFORMATION!

Wenn Sie die Sonde nicht verwenden, nehmen Sie sie aus dem Ofen.

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.



INFORMATION!

Verwenden Sie niemals aggressive oder scheuernde Reinigungsmittel und -geräte.

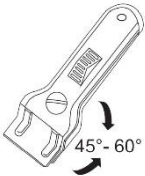
REINIGUNG DER GLASKERAMIKOBERFLÄCHE

- 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.
- 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.



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.



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.

AUTOMATISCHE OFENREINIGUNG – PYROLYSE



WARNUNG!

Warten Sie vor der pyrolytischen Reinigung, bis der Ofen abgekühlt ist, und nehmen Sie alle Geräte und Zubehöreile aus dem Ofen, einschließlich der Leitfäden (je nach Modell).



Während des pyrolytischen Reinigungsvorgangs müssen die Kochzonen ausgeschaltet sein. Nach Beendigung des pyrolytischen Reinigungsvorgangs ist das Induktionskochfeld verriegelt. Vor dem nächsten Gebrauch muss das Induktionskochfeld entriegelt werden (siehe Kapitel "Kindersicherung").

Diese Funktion verwendet eine hohe Temperatur, um die Reinigung des Geräteinneren und einiger der mitgelieferten Geräte (tiefes Allzweck-Backblech, flaches Backblech) zu vereinfachen. Bei der Reinigung werden Fettrückstände und andere Verunreinigungen verbrannt und zu Asche zerlegt.

Es stehen drei Pyrolysestufen (Reinigungsintensität) mit unterschiedlicher Prozessdauer zur Verfügung:

Stufe	Reinigungsintensität	Reinigungszweck	Programmdauer
1	Schnelle Reinigung	Für kleinere Verunreinigungen	2 Stunden
2	Reinigung mittlerer Intensität	Für auffällige größere Verunreinigungen	2,5 Stunden
3	Intensiv-Reinigung	Für hartnäckige und anhaltende (ältere) Verunreinigungen	3 Stunden

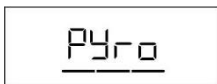



INFORMATION!

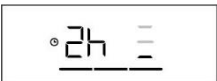
Je hartnäckiger der Schmutz ist, desto höher sollte die zu wählende Stufe sein.

Vorbereitung für die pyrolytische Reinigung

- Entfernen Sie alle sichtbaren Verschmutzungen und Speisereste aus dem Ofenraum.
- Entfernen Sie immer die Führungen und alle unnötigen Geräte vom Gerät.
- Starten Sie den Pyrolyseprozess immer, wenn das Gerät abgekühlt ist.



1. Drehen Sie den AUSWAHLKNOPF DES KOCHSYSTEMS auf das Symbol . Zunächst wird das Symbol "PYRO" auf der Anzeigeeinheit angezeigt.



2. Berühren Sie die < oder > Taste zur Auswahl der gewünschten Reinigungsintensität/-stufe und bestätigen mit der "start/stop" -Taste. Der Countdown für die Programmdauer beginnt.



3. Nach einer gewissen Zeit wird die Ofentür zu Ihrer Sicherheit automatisch verriegelt. "Loc" wird auf der Anzeigeeinheit angezeigt.

- Während des Pyrolyseprozesses können unangenehme Gerüche und Rauch sowie reizende Dämpfe und Gase freigesetzt werden. Stellen Sie daher eine ausreichende Belüftung des Raums sicher und bleiben Sie nicht zu lange im Raum. Lassen Sie während dieses Vorgangs keine Kinder oder Haustiere in die Nähe des Ofens.
- Wenn der pyrolytische Reinigungsprozess abgeschlossen ist und der Ofen abgekühlt ist, wird die Ofentür automatisch entriegelt.
- Wenn der Ofenraum vollständig abgekühlt ist, wischen Sie ihn mit heißer Seifenlauge und einem weichen Tuch ab, um Rückstände (z. B. Asche) zu entfernen.
- Bei durchschnittlicher Nutzung des Ofens empfehlen wir, den pyrolytischen Reinigungsprozess einmal pro Monat durchzuführen.



WARNUNG!

Während des Pyrolyseprozesses können sich Lebensmittel- und Fettrückstände entzünden. Entfernen Sie daher alle Verunreinigungen aus dem Ofeninneren, bevor Sie den Vorgang starten.

Das Äußere des Geräts erwärmt sich während des pyrolytischen Reinigungsprozesses auf eine hohe Temperatur. Berühren Sie nicht die Ofentür und hängen Sie niemals brennbare Gegenstände wie Küchentücher oder Handtücher an den Türgriff.

Versuchen Sie nicht, die Tür zu öffnen, während sie verriegelt ist (während der pyrolytischen Reinigung und während das Gerät nach dem Vorgang abkühlt)! Der Reinigungsvorgang kann abgebrochen werden und es besteht Verbrennungsgefahr!

Kleintiere oder Haustiere können besonders empfindlich gegen Dämpfe sein. Wir empfehlen, sie während des pyrolytischen Reinigungsprozesses aus dem Raum zu entfernen und den Raum nach Abschluss des Reinigungsprozesses gründlich zu lüften.

Pyrolytische Reinigung des mitgelieferten Zubehörs

- Das mitgelieferte Zubehör (Allzweck-Backblech tief, flaches Backblech) darf nur mit Pyrolyse gereinigt werden, wenn der Backofen mit zusätzlichen Rostführungen ausgestattet ist.
- Setzen Sie das Zubehör in die Nut auf der zweiten oder dritten Führungsebene ein – verwenden Sie niemals die erste Führungsebene.
- Warten Sie nach der pyrolytischen Reinigung, bis das Gerät abgekühlt ist, und reinigen Sie es mit heißer Seifenlauge und einem feuchten Tuch.



WARNUNG!

Wenn der Ofen mit ausziehbaren Führungen ausgestattet ist, darf das Gerät nicht mit Pyrolyse gereinigt werden.



INFORMATION!

Für bessere Reinigungsergebnisse empfehlen wir, den Ofen und das Zubehör/die Ausstattung separat zu reinigen. Wenn Sie das Gerät mit dem pyrolytischen Reinigungsverfahren reinigen, ist der Ofenhohlraum am Ende des Zyklus möglicherweise nicht vollständig sauber.

Wenn Sie mit den Reinigungsergebnissen nicht zufrieden sind, empfehlen wir, den Vorgang zu wiederholen.

Infolge der automatischen pyrolytischen Reinigung können sich der Ofenhohlraum und das Ofenzubehör verfärben und ihren Glanz verlieren. Dies hat keine Auswirkungen auf die Funktionalität des Ofens oder des Zubehörs/der Ausstattung.

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.

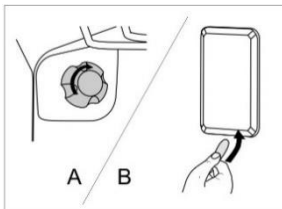
AUSTAUSCH DES LEUCHTMITTELS DER GARRAUMLEUCHTE

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)

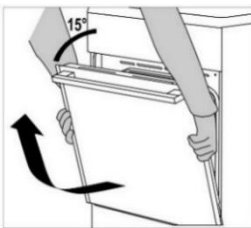
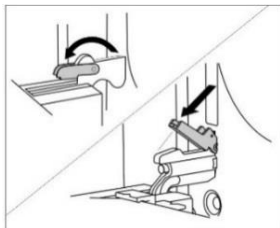
Öffnen Sie die Türverriegelung, indem Sie diese leicht mit Ihrem Daumen nach rechts schieben, während Sie gleichzeitig die Tür zu sich ziehen.



Wenn die Backofentür geschlossen wird, kehrt die Türverriegelung automatisch in ihre Ausgangsposition zurück.

DEMONTAGE UND MONTAGE DER BACKOFENTÜR (vom Modell abhängig)

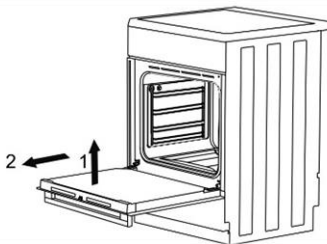
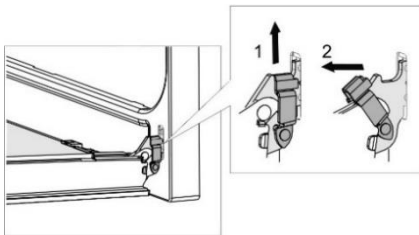
- Öffnen Sie die Backofentür (bis zum Anschlag).
- Drehen Sie die Laschen der Türscharniere (bei herkömmlichem Schließsystem). Drehen Sie beim COMFORT Soft Closing System die Laschen um 90°.
- Schließen Sie langsam die Backofentür, bis die Laschen mit den Scharnieren an den Seitenlatten der Tür passen. 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)

- Öffnen Sie die Backofentür (bis zum Anschlag).
- Heben Sie die Laschen an und drehen Sie diese.
- Schließen Sie langsam die Backofentür, heben Sie sie leicht an und ziehen sie Sie aus den beiden Scharnieren des Geräts heraus.

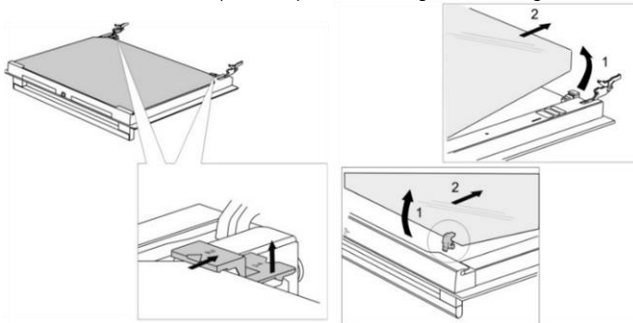


Befolgen Sie bei der Montage der Backofentür diese Schritte in umgekehrter Reihenfolge. Falls sich die Backofentür nicht richtig öffnen oder schließen lässt, sorgen Sie dafür, dass die Scharniere korrekt auf ihren Haken befestigt sind.

DEMONTAGE UND WIEDEREINSETZEN DER GLASSCHEIBE DE BACKOFENTÜR

(vom Modell abhängig)

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.

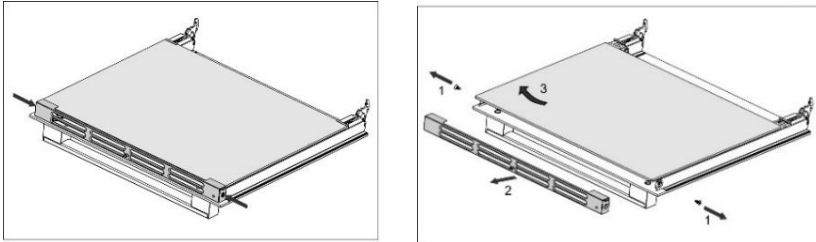


Um die Glasscheibe einzusetzen, verfahren Sie in umgekehrter Reihenfolge. Die Markierungen (Halbkreis) an der Backofentür und an der Glasscheibe sollen einander überlappen.

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

Während der Garantiezeit dürfen Reparaturen nur von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst durchgeführt werden.

Stellen Sie vor Reparatureingriffen sicher, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist, indem Sie entweder die Sicherung entfernen oder den Stecker des Anschlusskabels aus der Steckdose ziehen.

Unbefugte Eingriffe und Reparaturen des Kochfeldes können zu Stromschlägen oder Kurzschlüssen führen. Versuchen Sie daher nicht, Reparaturen am Gerät selbst durchzuführen. Überlassen Sie solche Aufgaben einem Fachmann oder einem autorisierten Kundendienst.

Überprüfen Sie bei geringfügigen Fehlern oder Problemen beim Betrieb des Geräts folgende Anweisungen, um festzustellen, ob Sie die Ursachen selbst beseitigen können.

Im Folgenden finden Sie einige Ratschläge zur Behebung einiger häufiger Probleme.

BACKOFEN	
Problem/Störung	Lösung
Keine Reaktion der Sensoren; die Anzeige ist „eingefroren“.	Trennen Sie das Gerät für ein paar Minuten vom Stromnetz (Sicherung abschrauben oder Hauptschalter ausschalten); schließen Sie darauf das Gerät wieder an das Stromnetz an und schalten Sie es ein.
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?
Die Steuereinheit reagiert nicht, der Bildschirm ist eingefroren.	Trennen Sie das Gerät für einige Minuten vom Stromnetz (Sicherung lösen oder Hauptschalter ausschalten), dann schließen Sie das Gerät wieder an und schalten es ein.
Der Fehlercode ErrX wird angezeigt. Im Falle eines zweistelligen Fehlercodes, wird ErXX angezeigt.	Es liegt ein Fehler im Betrieb des Elektronikmoduls vor. Trennen Sie das Gerät einige Minuten lang vom Stromnetz. Wenn der Fehler weiterhin angezeigt wird, wenden Sie sich an einen Servicetechniker.

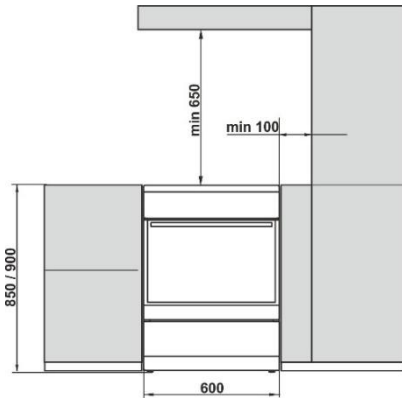
KOCHFELD		
Störungen und Fehleranzeigen auf Ihrem Kochfeld	Mögliche Ursache	Lösung
Das Induktionskochfeld funktioniert nicht.	Prüfen Sie, ob der pyrolytische Reinigungsvorgang in Gang ist.	
Das Induktionskochfeld funktioniert nicht.	Nach Beendigung des pyrolytischen Reinigungsvorgangs und nachdem der Backofen vollständig abgekühlt ist, können Sie das Kochfeld wieder verwenden. Vor dem nächsten Gebrauch muss das Induktionskochfeld entriegelt werden (siehe Kapitel "Kindersicherung").	
Sie haben eine Kochzone eingeschaltet, jedoch blinkt noch immer das Symbol „U“.	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
Dauerton und blinkendes Symbol »« auf der Anzeige.	Flüssigkeit oder ein Gegenstand auf der Sensoroberfläche.	Wischen Sie die Sensoroberfläche ab oder entfernen Sie den Gegenstand.
Auf der Anzeige wird der Buchstabe »R« angezeigt.	Dies deutet darauf hin, dass die gewünschte Kochstufe nicht eingestellt werden kann, da die Grenze für die maximale Gesamtleistung des Kochfelds aktiviert wurde.	
Auf der Anzeige wird der Buchstabe »F« angezeigt.	Dies deutet darauf hin, dass es während des Betriebs zu einer Störung gekommen ist.	
Auf der Anzeige erscheint die Fehlermeldung "C".	Die Kochzone hat sich überhitzt.	Warten Sie eine Weile, bis sich das Kochfeld abgekühlt hat. Stellen Sie danach eine niedrigere Kochstufe ein.

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)

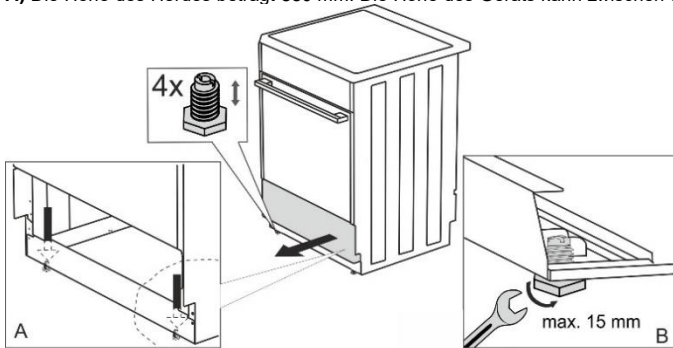
(vom Modell abhängig)



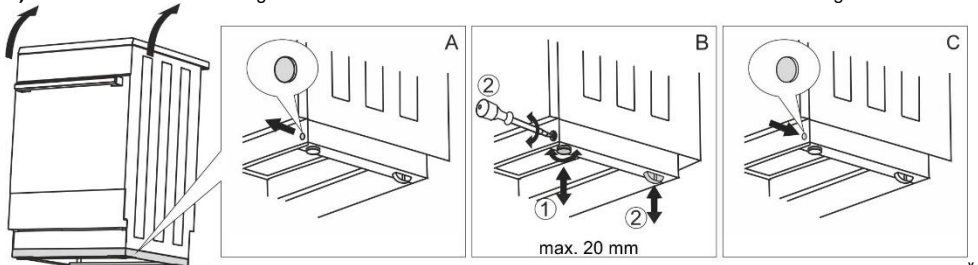
Die Wände oder Küchenmöbel, die an das Gerät angrenzen (Boden, Küchen-Rückwand, Seitenwände), müssen mindestens 90°C temperaturbeständig sein.

AUSRICHTUNG DES GERÄTS UND ZUSÄTZLICHE UNTERSTÜTZUNG (vom Modell abhängig)

A) Die Höhe des Herdes beträgt 850 mm. Die Höhe des Geräts kann zwischen 850 und 865 mm eingestellt werden.

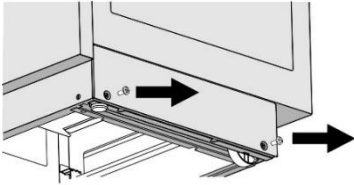


B) Die Höhe des Herdes beträgt 900 mm. Die Höhe des Geräts kann zwischen 900 und 920 mm eingestellt werden.

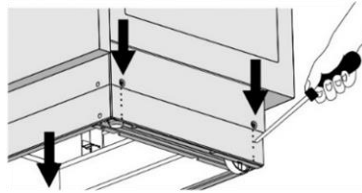


EINSTELLUNG DER HÖHE DES HERDES (vom Modell abhängig)

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

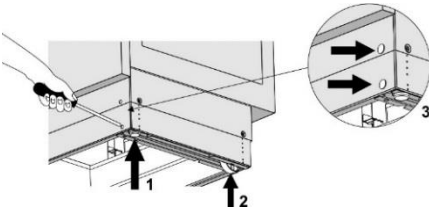


Torx T20



- Legen Sie das Gerät mit der Rückseite auf den Boden.
- Lösen Sie die Schrauben (wie von den Pfeilen angezeigt).
- Stellen Sie die gewünschte Höhe ein.
- Schrauben Sie die Schrauben wieder fest.

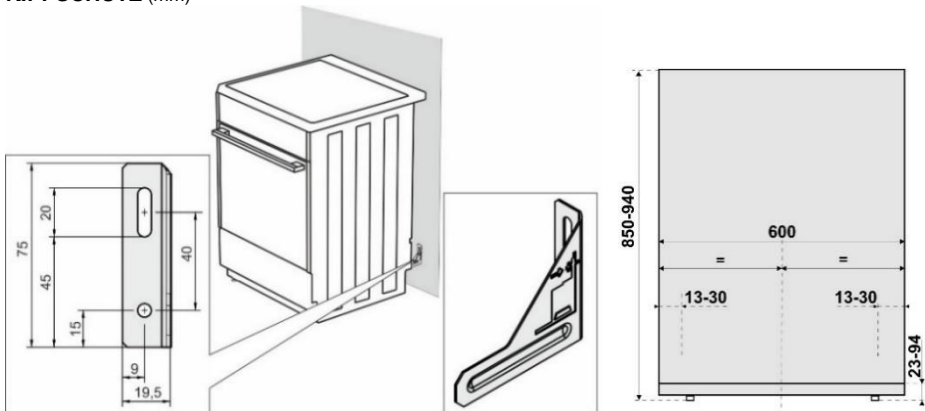
Das Gerät muss waagrecht aufgestellt werden!



Halten Sie sich an folgende Schritte:

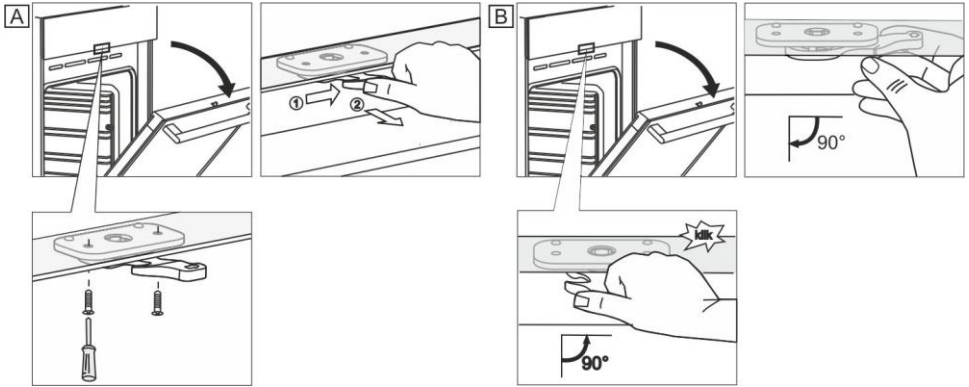
- Stellen Sie durch Verdrehen der Einstellschrauben (siehe Abb. 1) die gewünschte Höhe des Geräts ein.
- Stellen Sie die Rollen ein (siehe Abb. 2), indem Sie diese mit zwei Schrauben an der Vorderseite der Bodenleiste befestigen. Prüfen Sie mit einer Wasserwaage, ob das Gerät in die waagrechte Lage ausgerichtet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

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.

TÜRVERRIEGELUNG (vom Modell abhängig)

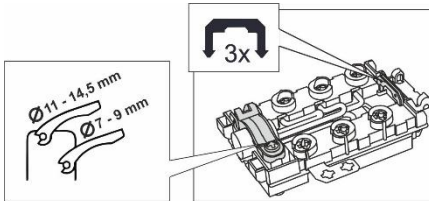


ANSCHLUSS AN DAS STROMNETZ

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

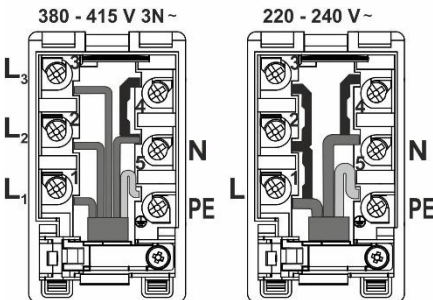


Für die Verbindung stehen drei Messingbrücken zur Verfügung. Für einen dreiphasigen Anschluss (380–415 V, 3N~) ist eine Brücke notwendig, für einen einphasigen Anschluss (220–240 V ~) sind drei Brücken notwendig.



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-F5G1,5 (früher CGLG 5Cx1.5) an (Schutzschalter 3x16 A).

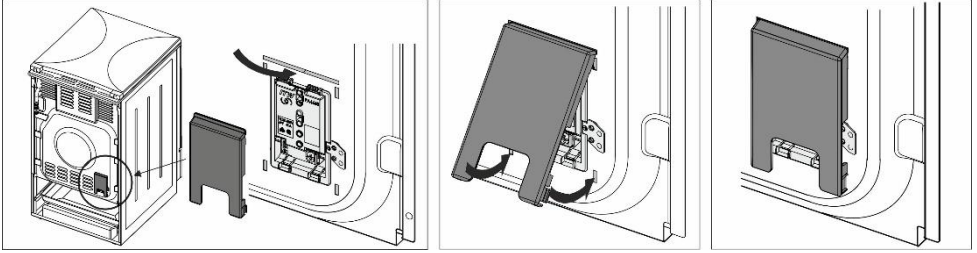
Verwenden Sie für den einphasigen Anschluss ein Kabel vom Typ H05VV-F3G4 (früher GGLG3Cx4) (Schutzschalter 32 – 40 A).

Schützen Sie das Kabel durch eine Kabelentlastungsklemme gegen Herausziehen.

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 Bedienelemente.
- 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

Entsorgung von Gerät und Verpackung

Das Elektro- und Elektronikgerätegesetz (ElektroG) enthält eine Vielzahl von Anforderungen an den Umgang mit Elektro- und Elektronikgeräten. Die wichtigsten sind hier zusammengestellt.

1. Getrennte Erfassung von Altgeräten

Elektro- und Elektronikgeräte, die zu Abfall geworden sind, werden als Altgeräte bezeichnet. Besitzer von Altgeräten haben diese einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Altgeräte gehören insbesondere nicht in den Hausmüll, sondern in spezielle Sammel- und Rückgabesysteme.

2. Batterien und Akkus sowie Lampen

Besitzer von Altgeräten haben Altbatterien und Altakkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei

aus dem Altgerät entnommen werden können, im Regelfall vor der Abgabe an einer Erfassungsstelle vom Altgerät zu trennen. Dies gilt nicht, soweit Altgeräte einer Vorbereitung zur Wiederverwendung unter Beteiligung eines öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträgers zugeführt werden.

3. Möglichkeiten der Rückgabe von Altgeräten

Besitzer von Altgeräten aus privaten Haushalten können diese bei den Sammelstellen der öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger oder bei den von Herstellern oder Vertreibern im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgeben.

Rücknahmepflichtig sind Geschäfte mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m² für Elektro- und Elektronikgeräte sowie diejenigen Lebensmittelgeschäfte mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals pro Jahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Dies gilt auch bei Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte mindestens 400 m² betragen oder die gesamten Lager- und Versandflächen mindestens 800 m² betragen. Vertreter haben die Rücknahme grundsätzlich durch geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer zu gewährleisten.

Die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe eines Altgerätes besteht bei rücknahmepflichtigen Vertreibern unter anderem dann, wenn ein neues gleichartiges Gerät, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen erfüllt, an einen Endnutzer abgegeben wird. Wenn ein neues Gerät an einen privaten Haushalt ausgeliefert wird, kann das gleichartige Altgerät auch dort zur unentgeltlichen Abholung übergeben werden; dies gilt bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln für Geräte der Kategorien 1, 2 oder 4 gemäß § 2 Abs. 1 ElektroG, nämlich „Wärmeüberträger“, „Bildschirmgeräte“ oder „Großgeräte“ (letztere mit mindestens einer äußeren Abmessung über 50 Zentimeter). Zu einer entsprechenden Rückgabe-Absicht werden Endnutzer beim Abschluss eines Kaufvertrages befragt. Außerdem besteht die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe bei Sammelstellen der Vertreter unabhängig vom Kauf eines neuen Gerätes für solche Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 Zentimeter sind, und zwar beschränkt auf drei Altgeräte pro Geräteart.

4. Datenschutz-Hinweis

Altgeräte enthalten häufig sensible personenbezogene Daten. Dies gilt insbesondere für Geräte der Informations- und Telekommunikationstechnik wie Computer und Smartphones. Bitte beachten Sie in Ihrem eigenen Interesse, dass für die Löschung der Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten jeder Endnutzer selbst verantwortlich ist.

5. Bedeutung des Symbols „durchgestrichene Mülltonne“

Das auf Elektro- und Elektronikgeräten regelmäßig abgebildete Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass das jeweilige Gerät am Ende seiner Lebensdauer getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall zu erfassen ist.



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

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.

gorenje

GORENJE gospodinjski aparati, d.o.o
Partizanska cesta 12, SI-3320 Velenje, SLOVENIA
info@gorenje.com

CE