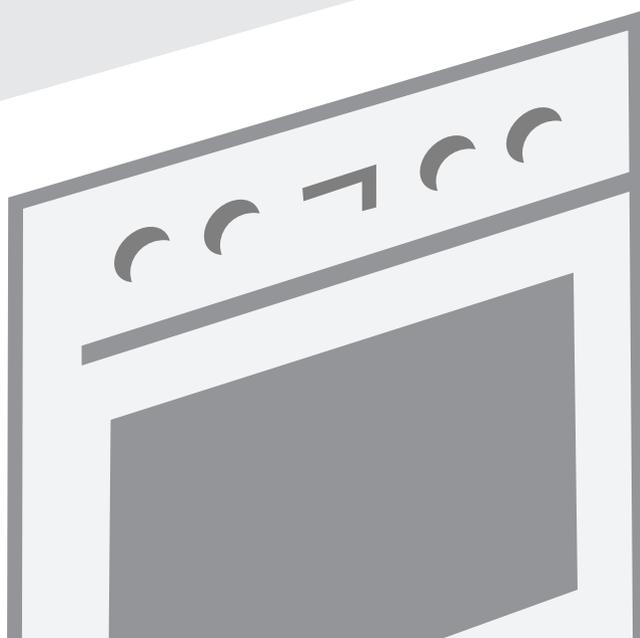


AT DE

Gebrauchs-, Aufstellungs- und Anschlussanweisung



Elektro-Einbauherd

**Sehr geehrte Kundin,
sehr geehrter Kunde!**



Herzlichen Dank für Ihren Kauf. Überzeugen Sie sich selbst: auf unsere Produkte können Sie sich verlassen. Um Ihnen den Gebrauch des Geräts zu vereinfachen, haben wir eine umfassende Gebrauchsanweisung beigelegt.

Diese soll Ihnen helfen, sich so schnell wie möglich mit Ihrem neuen Gerät anzufreunden. Wir bitten Sie, die Gebrauchsanweisung vor der Inbetriebnahme des Geräts aufmerksam durchzulesen.

Sie sollten auf jeden Fall sofort überprüfen, ob Sie das Gerät in unbeschädigtem Zustand erhalten haben. Falls Sie einen Transportschaden festgestellt haben, treten Sie bitte umgehend mit der Verkaufsstelle, bei der Sie das Gerät gekauft haben, oder mit dem Regionallager, aus dem Ihnen das Gerät zugestellt wurde, in Verbindung. Die entsprechenden Telefonnummern finden Sie auf der Rechnung bzw. auf dem Lieferschein. Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Gerät.

Anschlussanweisung

Der Anschluss des Geräts muss gemäß den Anweisungen aus dem Kapitel „Anschluss an das elektrische Versorgungsnetz“, sowie den gültigen Vorschriften und Normen durchgeführt werden. Die Anschlussarbeiten dürfen nur von einem Fachmann durchgeführt werden.

Typenschild

Das Typenschild mit den Gerätedaten ist am Rand des Backofens befestigt und wird sichtbar, wenn die Backofentür geöffnet wird.

Wichtig - Vor dem Gebrauch des Geräts	
lesen	3
Beschreibung des Geräts	5
Kochfeld	8
Bedienung der Kochplatten - klassische Kochmulden	10
Bedienung der Kochzonen - Glaskeramik-Kochzonen	11
Backofen	13
Zubereitung von Speisen	21
Reinigung und Pflege	32
Besondere Hinweise und Fehlermeldungen	43
Aufstellung und Anschluss	44
Technische Daten	50

Wichtig - Vor dem Gebrauch des Geräts lesen

Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät dürfen Kinder, älter als 8 Jahre, wie auch Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten oder mangelhaften Erfahrungen und Wissen bedienen, jedoch nur, wenn Sie das Gerät unter entsprechender Aufsicht bedienen oder entsprechende Hinweise über den sicheren Gebrauch des Geräts erhalten haben und wenn Sie über die mit dem Gebrauch des Geräts verbundenen Gefahren belehrt wurden. Kinder sollten mit dem Gerät nicht spielen. Kinder sollen das Gerät nicht reinigen und keine Instandhaltungsarbeiten am Gerät ohne die entsprechende Aufsicht von Erwachsenen ausführen.
- HINWEIS: Das Gerät und einige zugängliche Geräteteile werden beim Gebrauch sehr heiß. Achten Sie darauf, dass Sie die Heizelemente im Garraum nicht berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten die ganze Zeit unter Aufsicht Erwachsener sein.
- HINWEIS: Brandgefahr! Bewahren Sie auf dem Kochfeld keine Gegenstände auf.
- Verwenden Sie ausschließlich die Temperatursonde, die zum Gebrauch mit diesem Backofen empfohlen ist.
- HINWEIS: Vergewissern Sie sich vor dem Austausch der Glühbirne, dass das Gerät vom Stromversorgungsnetz getrennt ist, um die Gefahr eines Stromschlags zu verhindern.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Backofens keine groben Scheuermittel oder scharfe Metallschaber, da Sie mit diesen die Kochfeldoberfläche beschädigen können. Wegen solcher Beschädigungen kann die Glaskeramikplatte einen Riss bekommen.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts keine Wasserdampf-Reinigungsgeräte oder Hochdruckreiniger, da dies einen Stromschlag verursachen kann.
- Das Gerät ist nicht zur Steuerung durch externe Timer oder spezielle Steuerungssysteme geeignet.

Hinweise

- Das Gerät darf nur von einem Kundendienst oder einem autorisierten Elektrofachmann angeschlossen werden.
- Im Fall von unfachmännischen Eingriffen oder Reparaturen des Geräts, besteht die Gefahr ernster Körperverletzungen und Beschädigungen des Geräts. Reparaturen dürfen nur von einem Kundendienst oder einem autorisierten Fachmann durchgeführt werden.
- Anschlusskabel von Geräten, die sich in der Nähe des Herdes befinden, können, falls sie von der Backofentür eingeklemmt werden, beschädigt werden und einen Kurzschluss verursachen. Deswegen sollen Anschlusskabel von anderen Geräten vom Herd ferngehalten werden.
- Das Gerät ist ausschließlich zum Kochen bestimmt. Verwenden Sie es nicht für andere Zwecke wie z.B. zum Beheizen von Räumen.
- Seien Sie besonders vorsichtig beim Braten/Backen im Backofen. Wegen der hohen Temperaturen sind die Backbleche, der Rost und das Backofeninnere sehr heiß, verwenden Sie deswegen beim Herausnehmen des Backblechs wärmeisolierende Küchenhandschuhe.
- Kleiden Sie den Garraum nicht mit Alu-Folie aus und stellen Sie keine Backbleche oder andere Behältnisse auf den Backofenboden, weil die Bekleidung aus Alu-Folie die Luftzirkulation im Backofen verhindert, den Backvorgang beeinträchtigt und das Email beschädigen kann.
- Während des Backofenbetriebs wird die Backofentür heiß. Deswegen ist als zusätzlicher Schutz bei einigen Modellen ein drittes Glas eingebaut, das die Oberflächentemperatur des Sichtfensters der Backofentür reduziert (nur bei einigen Modellen).
- Der Gebrauch des Geräts ist sicher, sowohl mit Führungen als auch ohne.
- Bewahren Sie im Ablagefach des Herdes keine brennbaren, explosiven und temperaturunbeständigen Gegenstände (wie z.B. Papier, Geschirrtücher, PVC-Beutel, Reinigungssprays und Reinigungsmittel) auf, weil diese beim Gebrauch des Backofens einen Brand verursachen können. Benutzen Sie das Ablagefach nur zum Aufbewahren von Backofenzubehör (niedriges Backblech, Fettpfanne, usw.).
- Die Türscharniere der Backofentür können im Fall einer Überbelastung beschädigt werden. Stellen Sie keine schweren Kochtöpfe auf die geöffnete Backofentür bzw. lehnen Sie sich nicht an die Tür während Sie den Garraum reinigen. Nehmen Sie vor dem Reinigen des Garraums die Backofentür ab (siehe Kapitel „Aushängen und Wiedereinsetzen der Backofentür“). Auf keinen Fall dürfen Sie auf die geöffnete Backofentür steigen bzw. auf der geöffneten Backofentür sitzen (Kinder!).



Das Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Das Symbol auf dem Produkt, der Gebrauchsanleitung oder der Verpackung weist darauf hin. Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wiederverwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutze unserer Umwelt. Bitte erfragen Sie bei der Gemeindeverwaltung die zuständige Entsorgungsstelle.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Das Gerät ist zur Zubereitung von Speisen im Haushalt bestimmt und darf zu anderen Zwecken nicht verwendet werden!
Die einzelnen Verwendungsmöglichkeiten des Geräts sind in dieser Gebrauchsanweisung ausführlich beschrieben.

Beschreibung des Geräts

Auf der Abbildung ist eines der Gerätemodelle beschrieben. Da die Geräte, für welche diese Anleitung angefertigt wurde, verschiedene Ausstattungen besitzen, sind vielleicht auch Funktionen und Zubehör beschrieben, die Ihr Gerät nicht besitzt.



1. Bedienblende
2. Backofentürgriff
3. Backofentür



- 1 Bedienungsknebel, Kochzone hinten links
- 2 Bedienungsknebel, Kochzone vorne links
- 3 Indikatorlämpchen Betrieb. Zeigt an, dass der Backofen oder eine Kochzone in Betrieb ist.
- 4 Ein-/Ausschaltknebel und Auswahlknebel für die Beheizungsart des Backofens
- 5 Zeitschaltuhr (nur bei einigen Modellen)
- 6 Backofen-Temperaturwahlknebel
- 7 Backofen-Indikatorlämpchen. Leuchtet, während der Backofen aufgeheizt wird und erlischt, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist (nur bei einigen Modellen).
- 8 Bedienungsknebel, Kochzone vorne rechts
- 9 Bedienungsknebel, Kochzone hinten rechts

(nur bei einigen Modellen)

Schalter der Backofentür

Der Schalter schaltet die Backofenbeheizung aus, wenn die Backofentür während des Betriebs geöffnet wird und schaltet diese wieder ein, wenn die Backofentür geschlossen wird.

Kühlventilator

Das Gerät verfügt über einen Kühlventilator, welcher das Gehäuse und die Bedienblende kühlt.

Verlängerter Betrieb des Kühlventilators

Nach dem Ausschalten des Backofens ist der Kühlventilator noch für kurze Zeit in Betrieb, dadurch wird das Gerät zusätzlich gekühlt.

Versenkbare Bedienknebel

- Den versenkbaren Bedienknebel zuerst leicht eindrücken, bis er ausrastet und hinausragt, danach die gewünschte Backofentemperatur wählen oder Leistungsstufe der Kochzone einstellen.
- Wenn der Backofen oder das Kochfeld eingeschaltet ist, ist das Ziffernblatt des Knebels beleuchtet (nur bei Modellen mit beleuchteten Bedienungsknebeln).
- Drücken Sie nach jedem Gebrauch den versenkbaren Bedienungsknebel leicht in das Kochfeld hinein, um ihn wieder in die versenkte Position zu versetzen.



Der versenkbare Bedienungsknebel springt nur dann heraus bzw. kann nur dann in die Bedienblende hineingedrückt werden, wenn er sich in der Nullposition befindet (nur bei Modellen mit beleuchteten Knebeln).

Indikatorlämpchen

Gelbes Indikatorlämpchen

Das gelbe Lämpchen leuchtet, wenn eine beliebige Funktion des Geräts eingeschaltet ist.

Rotes Indikatorlämpchen

Das rote Indikatorlämpchen leuchtet, wenn die Heizkörper im Backofen in Betrieb sind und erlischt, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist.

Beleuchtete Bedienungsknebel-Zifferblätter

(nur bei einigen Modellen)

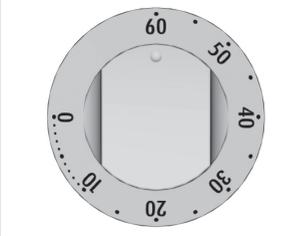
Das Ziffernblatt des eingeschalteten Knebel leuchtet, wenn eine Funktion gewählt wurde.

In diesen Geräten ist kein gelbes Indikatorlämpchen eingebaut.

Zeitschaltuhr

Stellen Sie die aktuelle Uhrzeit ein, wie es in der beigelegten Gebrauchsanweisung für den Gebrauch der Zeitschaltuhr beschrieben ist. Die Einstellung der aktuellen Uhrzeit ist für das Funktionieren des Geräts unbedingt notwendig. Die Funktion des Backofens ist erst nach der Einstellung der aktuellen Uhrzeit möglich.

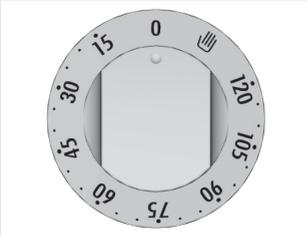
Kurzzeituhr



Die maximale Einstellzeit beträgt 60 Minuten. Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird ein akustisches Signal aktiviert, das ungefähr 5 Sekunden dauert.

Sie können die Uhrzeit durch Verdrehen des Einstellknebels im Uhrzeigersinn einstellen, drehen Sie danach den Knebel in die entgegengesetzte Richtung, um die genaue Einstellung durchzuführen.

Kurzzeit-Schaltuhr - 120 Minuten (Zeitschalter)



Die Kurzzeit-Schaltuhr bietet die Möglichkeit der Zeiteinstellung von 0-120 Minuten.

- Drehen Sie den Knebel im Uhrzeigersinn bis zur gewünschten Zeit. Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich die gewählte Beheizungsart aus.
- Wenn Sie den Kurzzeitwecker nicht verwenden möchten oder die Zeiten kürzer sind als 15 Minuten (Vorheizen, Pizza backen, u.Ä.) bzw. länger sind als 120 Minuten (für Speisen, die eine längere Zubereitungszeit haben) empfehlen wir, die manuelle Einstellung zu verwenden.
- Drehen Sie zur manuellen Einstellung den Knebel nach links bis zum Symbol . In der Position 0 funktioniert der Backofen nicht.

Vor der Inbetriebnahme (abhängig vom Modell)

- **Schalten Sie die Kochzonen** ohne Kochgeschirr ca. 3-5 Minuten auf die Höchststufe, damit sie sich besser erhitzen. Beim ersten Erhitzen der Kochplatten kann es wegen der Beschichtung der Kochplatte zu Rauchentwicklung kommen. Dadurch erreicht die Schutzbeschichtung der Kochplatte ihre größte Festigkeit.
- **Reinigen Sie die Glaskeramikoberfläche** mit einem feuchten Tuch und etwas Geschirrspülmittel. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, wie z.B. grobe Reinigungsmittel, die Kratzer verursachen, Topfschwämme, Rost- oder Fleckenentferner.

Wichtige Hinweise

- Schalten Sie die Kochzonen nicht ohne Geschirr ein und verwenden Sie diese nie zur Beheizung des Raumes!
- Achten Sie darauf, dass die Kochzonen und der Topfboden rein und trocken sind, damit eine gute Wärmeleitung ermöglicht und die Heizfläche nicht beschädigt wird.
- Überhitztes Fett und Öl kann sich auf den Kochzonen rasch entzünden. Bereiten Sie deswegen Speisen mit Fett oder Öl (z.B. Pommes frites) vorsichtig und unter ständiger Kontrolle zu.
- Legen Sie auf die Kochplatten keine feuchten Kochtöpfe oder Topfdeckel ab. Feuchtigkeit schadet den Kochplatten.
- Lassen Sie heiße Kochtöpfe niemals auf unbenutzten Kochplatten abkühlen, weil unter dem Topf Kondenswasser entsteht, das die Korrosion der Kochplatte beschleunigt.

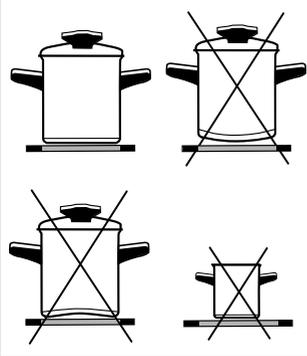
Besondere Hinweise zur Glaskeramikplatte

- Die Kochzone erreicht schnell die eingestellte Leistung bzw. Heiztemperatur, wobei die Umgebung der heißen Kochzonen kühl bleibt.
- Die Glaskeramikoberfläche ist gegen Temperaturänderungen beständig.
- Die Glaskeramikplatte ist schlagfest. Sie können den Kochtopf auch grob auf die Oberfläche aufstellen, ohne sie zu beschädigen.
- Verwenden Sie das Glaskeramik-Kochfeld nicht als Arbeitsfläche. Scharfe Gegenstände können die Oberfläche der Glaskeramikplatte zerkratzen.
- Das Zubereiten von Speisen in Aluminium- oder Kunststoffgefäßen auf heißen Kochzonen ist nicht gestattet. Keine Gegenstände aus Kunststoff oder Aluminium auf die heiße Glaskeramikplatte stellen.
- Ein Kochfeld, das Risse oder Sprünge aufweist, darf nicht benutzt werden. Durch das Fallen eines scharfkantigen Gegenstands auf die Glaskeramik-Oberfläche kann ein Bruch

der Glaskeramikplatte verursacht werden. Die Folgen sind entweder sofort oder erst nach einiger Zeit sichtbar. Falls im Glaskeramik-Kochfeld Risse oder Sprünge auftreten, muss die Stromversorgung sofort unterbrochen werden.

- Wenn auf die Glaskeramikplatte Zucker verschüttet oder eine stark gesüßte Speise vergossen wird, müssen Sie den Zucker sofort wegwischen bzw. das Glaskeramik-Kochfeld sofort sauber wischen.

Kochgeschirr



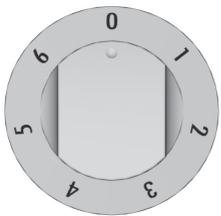
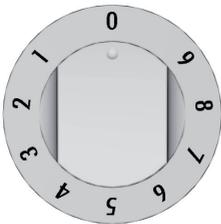
Ratschläge zum Gebrauch des Kochgeschirrs

Verwenden Sie nur hochwertige Kochtöpfe mit einem ebenen und stabilen Böden.

- Die Wärmeübertragung ist am Besten, wenn der Topfboden und die Kochzone denselben Durchmesser besitzen und der Topf mittig auf die Kochplatte aufgestellt wird.
- Falls Sie feuerfestes oder temperaturbeständiges Glas- oder Porzellan Geschirr verwenden, beachten Sie unbedingt die Anweisungen des Herstellers.
- Bei Verwendung eines Schnellkochtopfes muss dieser so lange überwacht werden, bis der notwendige Druck erreicht ist. Die Kochzone zuerst mit größter Leistung betreiben, danach gemäß den Anweisungen des Herstellers des Schnellkochtopfes die Leistungsstufe der Kochzone reduzieren.
- Sorgen Sie dafür, dass sich im Schnellkochtopf bzw. auch in allen sonstigen Kochtöpfen immer genügend Flüssigkeit befindet, da sich ein leerer Kochtopf überhitzt und die Kochzone bzw. der Kochtopf beschädigt werden kann.
- Kochgeschirr aus feuerfestem Glas mit speziell geschliffenem Boden ist zur Verwendung auf Kochzonen nur geeignet, wenn sein Durchmesser mit dem Durchmesser der einzelnen Kochzone übereinstimmt. Kochgeschirr aus feuerfestem Glas, das einen größeren Durchmesser hat als die Kochzone, kann wegen thermischer Spannung bersten.
- Beachten Sie bei der Verwendung von speziellem Kochgeschirr die Anweisungen des Herstellers.
- Wenn Sie auf der Glaskeramikplatte in einem Kochtopf mit einem hoch reflektierenden (helle Metalloberfläche) oder dicken Boden kochen, kann sich die zum Aufkochen benötigte Zeit um einige Minuten verlängern (bis zu 10 Minuten). Wenn Sie eine größere Menge Flüssigkeit aufkochen möchten, empfehlen wir die Verwendung eines Kochtopfes mit dunklem Boden.
- Kein Keramikgeschirr verwenden, da dieses die Glaskeramikoberfläche zerkratzen kann.

- Der Durchmesser des Kochtopfes bzw. der Pfanne sollte dem Durchmesser der Kochzone entsprechen. Zu kleine Kochtöpfe verursachen Wärmeverluste und die Kochzone kann beschädigt werden.
- Benutzen Sie beim Kochen immer Topfdeckel, wenn die Zubereitung der Speise dies zulässt.
- Wählen Sie hinsichtlich der Speisemenge die entsprechende Größe des Kochtopfes. Die Zubereitung einer kleineren Speisemenge in einem großen Kochtopf bedeutet Energieverlust.
- Speisen mit langen Zubereitungszeiten bereiten Sie am Besten im Schnellkochtopf zu.
- Verschiedenes Gemüse, Kartoffeln u.Ä. können Sie mit einer geringeren Wassermenge zubereiten. So wird die Speise schneller gar, jedoch müssen Sie darauf achten, dass der Topfdeckel gut dichtet. Nach dem Aufkochen die Leistungsstufe verringern, damit die Speise langsam fortkocht.

Bedienung der Kochplatten - klassische Kochmulden



- Schalten Sie die Kochzonen mit den Bedienungsknebeln ein, die auf dem Bedienfeld angebracht sind.
- Die Symbole neben den Knebeln zeigen die Zugehörigkeit zur jeweiligen Kochzone an.
- Die Heizleistung der Kochzonen kann stufenlos (1-9) oder stufenweise (1-6) eingestellt werden.
- Stufenweise einstellbare Bedienungsknebel können in beide Richtungen gedreht werden. Bei Energieschaltern wird durch Drehen des Bedienungsknebels im Uhrzeigersinn die Leistungsstufe erhöht, durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn wird die Leistungsstufe verringert.
- Es ist sinnvoll, 3-5 Minuten vor Beendigung des Garvorgangs die Kochzone abzuschalten, um die Restwärme zu nutzen und somit Energie zu sparen. (In der unteren Tabelle finden Sie Beispiele für die Verwendung der einzelnen Leistungsstufen).

S	E	
0	0	Die Kochzone ist ausgeschaltet.
1	1-2	Aufrechterhaltung der Temperatur und Aufwärmen von geringeren Speisemengen.
2	3-4	Aufwärmen.
3	5-6	Aufwärmen bzw. langsames Garen von großen Speisemengen.
4	7	Aufeinanderfolgendes Braten (Omeletten u.Ä.).
5	8	Braten in Fett (Frittieren u.Ä.).
6	9	Aufkochen.

Schnellkochplatten (nur bei einigen Modellen) unterscheiden sich von den gewöhnlichen Kochplatten durch höhere Leistung, das bedeutet,

sie werden schneller heiß.

Sie sind mit einem roten Punkt in der Mitte der Kochplatte gekennzeichnet, der mit der Zeit wegen des häufigen Erhitzens und wegen der Reinigung verschwindet.

Bedienung der Kochzonen - Glaskeramik-Kochzonen

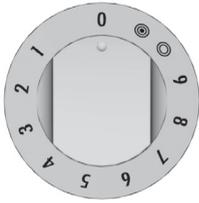
Bedienung der Dreikreis-Kochzone

(nur bei einigen Modellen)

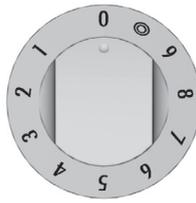
- Bei der Dreikreis-Kochzone kann die Heizfläche der Größe und der Form nach dem Kochgeschirr angepasst werden. Schalten Sie die Kochzone mit dem dazugehörigen Bedienungsknebel ein oder aus.
- Schalten Sie den mittleren Heizkreis durch Verdrehen des dazugehörigen Knebels auf das Symbol der Zweikreis-Kochzone ein. Stellen Sie danach die gewünschte Leistungsstufe ein.
- Der große, dritte Heizkreis wird zugeschaltet, indem Sie den Bedienungsknebel der zugehörigen Kochzone bis zum Anschlag verdrehen (siehe Symbol; ein „Klick“ wird hörbar). Stellen Sie danach die gewünschte Leistungsstufe ein.
- Drehen Sie zum Ausschalten sämtlicher Heizkreise den Bedienungsknebel auf die Position "0" (Aus).

Bedienung der Zweikreiskochzone und der Bräterkochzone

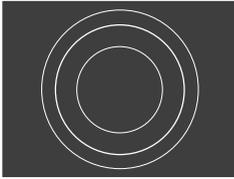
- Bei der Zweikreis-Kochzone und der Bräterkochzone kann die Heizfläche an bestimmte Größen und Formen des Kochgeschirrs angepasst werden.
- Schalten Sie die Kochzone mit dem dazugehörigen Bedienungsknebel ein oder aus.
- Der größere Heizkreis wird zugeschaltet, indem Sie den Bedienungsknebel der zugehörigen Kochzone bis zum Anschlag verdrehen (siehe Symbol; ein „Klick“ wird hörbar). Stellen Sie danach die gewünschte Leistungsstufe ein.
- Drehen Sie zum Ausschalten sämtlicher Heizkreise den Bedienungsknebel auf die Position "0" (Aus).



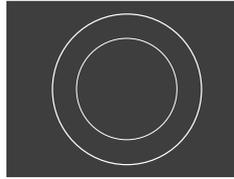
Bedienungsknebel der Kochzone mit zwei zusätzlichen Heizkreisen



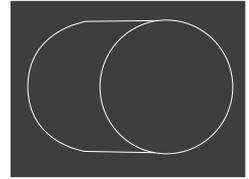
Bedienungsknebel der Kochzone mit einem zusätzlichen Heizkreis



Dreikreis-Kochzone

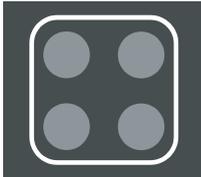


Zweikreis-Kochzone



Bräterkochzone von ovaler Form

HI-Light Kochzonen



Kochzonen mit HI-Light Strahlern unterscheiden sich von gewöhnlichen Kochzonen durch eine außergewöhnlich kurze Aufheizzeit, deswegen setzt der Kochvorgang sehr schnell ein.

Restwärmeanzeige

Jede Kochzone verfügt über ein zugehöriges Indikatorlämpchen, das aufleuchtet, wenn die Kochzone heiß ist. Nach Abkühlung der Kochzone erlischt das Lämpchen. Die Restwärmeanzeige leuchtet auch dann auf, wenn Sie auf eine Kochzone, die nicht verwendet wurde, einen heißen Kochtopf abstellen.

Vor der Inbetriebnahme

- Nehmen Sie alle Zubehörteile aus dem Backofen und reinigen Sie diese mit warmem Wasser und einem handelsüblichen Geschirrspülmittel. Verwenden Sie keine groben Scheuermittel!
- Beim ersten Erhitzen des Backofens wird ein charakteristischer Geruch nach „Neuem“ frei, deswegen ist es notwendig, den Raum gründlich zu lüften.

Wichtige Hinweise

- Verwenden Sie nach Möglichkeit dunkle, schwarze, silikonbeschichtete oder emaillierte Backbleche, weil sie die Wärme besonders gut leiten.
- Heizen Sie den Backofen nur vor, wenn das ausdrücklich im Rezept oder in den Tabellen in dieser Gebrauchsanweisung angegeben ist.
- Beim Vorheizen des leeren Backofens wird viel Energie verbraucht, deswegen können Sie, wenn Sie mehrere Arten von Backgut oder Pizzas nacheinander backen, viel Energie sparen, weil der Backofen schon aufgeheizt ist.
- Gegen Ende der Back-/Bratzeit können Sie den Backofen ungefähr 10 Minuten vor Beendigung des Back-/Bratvorgangs abschalten und damit Energie sparen, indem Sie die Restwärme nutzen.
- **Bemerkung:** Nach Beendigung des Back-/Bratvorgangs schaltet sich der Kühlventilator aus. Wenn Sie die Speise im Backofen stehen lassen, kann sich Feuchtigkeit freisetzen und Kondenswasser an der Frontplatte und Backofentür bilden. Sie können diese Erscheinung verhindern, indem Sie den Programmwahlknebel für eine gewisse Zeit auf das Symbol der Backofen-Innenbeleuchtung einstellen. Dadurch bleibt der Kühlventilator in Betrieb, kühlt den Backofen-Innenraum ab und verhindert das Entstehen von Kondenswasser.

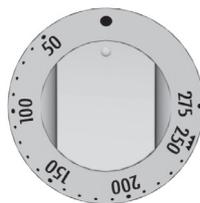
Bedienung des Backofens

Zur Bedienung des Backofens dienen der Ein-/Ausschaltknebel, der Backofen-Funktionswahlknebel, sowie der Temperaturwahlknebel.

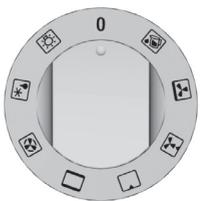
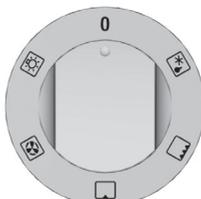
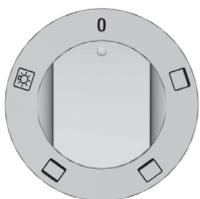
Backofen-Temperaturwahlknebel



Bemerkung: Stellen Sie den Temperaturwahlknebel auf die Position , , , wenn Sie die Backofen-Beheizungsart Großgrill  oder Grill  verwenden.



Ein-/Ausschaltknebel und Auswahlknebel für die Backofen-Beheizungsart



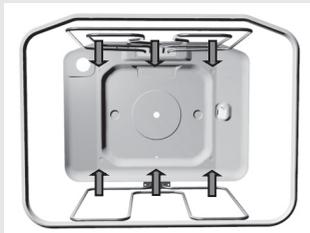
Der Backofen kann auf folgende Arten betrieben werden

Backofen-Innenbeleuchtung

Bei einigen Modellen sind zur Beleuchtung des Backofeninnenraums zwei Leuchten eingebaut: eine Leuchte ist oben in die Hinterwand des Backofeninnenraums, die andere in der Mitte der rechten Seitenwand eingebaut.

Die Backofeninnenbeleuchtung kann separat eingeschaltet werden, ohne die Verwendung anderer Funktionen.

Bei allen anderen Betriebsarten schaltet sich die Backofeninnenbeleuchtung nach Einstellung der Betriebsart automatisch ein.



Ober-/Unterhitze

Die Heizelemente im Ober- und Unterteil des Backofens strahlen die Hitze gleichmäßig in den Innenraum des Backofens. Das Backen und Braten ist nur auf einer Einschubebene möglich.



Großgrill

Bei dieser Beheizungsart arbeiten gleichzeitig die Oberhitze und das Infra-Heizelement.

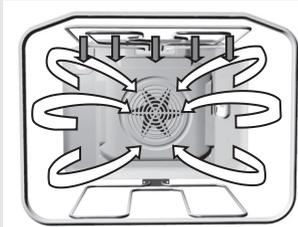
Die Hitze wird direkt vom Infra-Heizelement ausgestrahlt, das an der Decke des Backofens angebracht ist. Zur Steigerung der Heizleistung bzw. optimalen Nutzung der gesamten Oberfläche des Rostes ist gleichzeitig auch die Oberhitze eingeschaltet. Diese Beheizungsart ist besonders zum Grillen von kleineren Fleischstücken, wie z.B. Steaks, Würsten, Schnitzeln, Koteletts, u.Ä. geeignet.



Grill

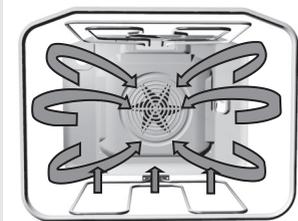
Es ist nur der Infra-Grillheizkörper, der zum Großgrill gehört, in Betrieb.

Diese Beheizungsart ist zum Grillen von Würsten, kleineren Mengen belegter Brote und zum Anbacken von Toast geeignet.



Grill mit Gebläse

Bei dieser Beheizungsart arbeiten gleichzeitig das Infra-Heizelement und das Gebläse. Diese Beheizungsart ist besonders zum Grillen von Fleisch und zum Braten von größeren Fleischstücken oder Geflügel auf einer Einschubebene geeignet. Sie ist auch zum Gratinieren und Überbacken geeignet.



Heißluft mit Unterhitze

Bei dieser Beheizungsart arbeiten gleichzeitig die Unterhitze und das Heißluftgebläse. Diese Betriebsart ist besonders zum Pizzabacken geeignet. Am Besten gelingt das Backen von feuchten oder schweren Kuchen, Obsttorten aus Hefe- oder Mürbeteig, sowie Quarktorten.



Heißluft

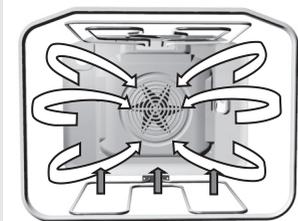
Bei dieser Beheizungsart arbeiten gleichzeitig die Unterhitze und das Gebläse.

Das Gebläse an der Rückwand des Backofens sorgt für ständiges Kreisen der heißen Luft um den Braten/das Backgut. Diese Beheizungsart ist besonders zum Braten und Backen auf mehreren Einschubebenen geeignet. Die Back-/Brattemperaturen sind niedriger als bei der klassischen Beheizungsart.



Abtauen

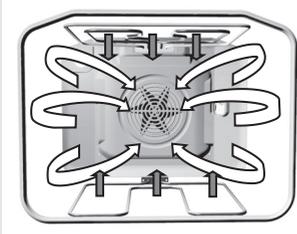
Bei dieser Betriebsart kreist die Luft ohne zugeschaltete Heizkörper. Es ist nur das Gebläse in Betrieb. Diese Beheizungsart wird zum schonenden Abtauen von gefrorenen Lebensmitteln verwendet.



Unterhitze mit Gebläse

Bei dieser Beheizungsart arbeiten gleichzeitig die Unterhitze und das Gebläse. Diese Beheizungsart ist vor allem zum Backen von niedrigem Backgut und zum Einkochen von Obst und Gemüse geeignet.

Verwenden Sie die 1. Einschubebene von unten und nicht allzu hohe Backbleche, damit die erhitzte Luft auch auf der Oberseite der Speise kreisen kann.



Ober- und Unterhitze mit Gebläse

Bei dieser Beheizungsart sind die Ober- und Unterhitze mit Gebläse in Betrieb. Das Gebläse sorgt für gleichmäßiges Kreisen der heißen Luft im Backofen.

Diese Beheizungsart ist zum Backen von jeder Art von Gebäck, zum Abtauen von gefrorenen Lebensmitteln, zum Dörren von Obst und Gemüse geeignet. Bevor Sie die Speise in den vorgeheizten Backofen hineinlegen, warten Sie, bis das Indikatorlämpchen zum ersten Mal ausgeht. Die besten Backergebnisse erzielen Sie beim Backen auf einer Einschubebene.

Beim Backen auf zwei Einschubebenen werden schlechtere Backergebnisse erzielt. Der Backofen muss unbedingt vorgeheizt werden. Verwenden Sie die 2. und 4.

Einschubebene (von unten). Die Backtemperaturen sind niedriger als bei der klassischen Beheizungsart.



Unterhitze/Aqua Clean

Die Wärme wird nur vom Heizkörper abgegeben, der an der Unterseite des Backofens angebracht ist. Wählen Sie diese Beheizungsart dann aus, wenn Sie die Unterseite des Backguts stärker backen möchten (z.B. zum Backen von feuchtem Backgut mit Obstbelag). Stellen Sie den Temperaturwahlknebel auf die gewünschte Temperatur ein.

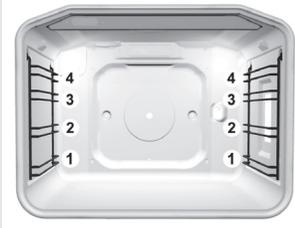
Sie können die Unterhitze auch zum Reinigen des Backofens benutzen. Einzelheiten bezüglich der Reinigung des Backofens finden Sie im Kapitel „Reinigung und Pflege“.



Oberhitze

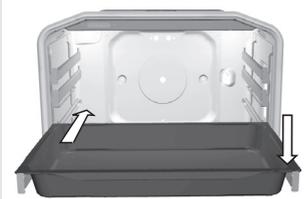
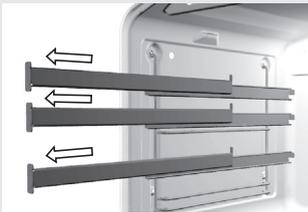
Die Hitze gibt nur das an der Decke des Backofeninnenraumes montierte Heizelement ab. Verwenden Sie diese Beheizungsart, wenn Sie die Oberseite der Speisen besser backen/braten möchten (z.B. zum nachträglichen Bräunen).

Einschubebenen (abhängig vom Modell)



- Das Zubehör (Rost, niedriges und hochwandiges Backblech) können Sie in den Backofen auf 4 verschiedene Einschubebenen stellen.
- Beachten Sie, dass die Einschubebenen immer von unten nach oben gezählt werden! In den nachfolgenden Tabellen sind die einzelnen Einschubebenen beschrieben.
- Die Führungen **sind Ausziehführungen, Drahtführungen oder Teleskopausziehführungen** (abhängig vom Modell). Die Einschubebenen 2., 3. und 4. sind mit Teleskop-Ausziehführungen ausgerüstet. Bei Drahtführungen müssen Sie den Rost und die Backbleche immer in die Führungsrinne der Drahtführungen einschieben.

Teleskopausziehführungen (abhängig vom Modell)



Die Einschubebenen 2., 3. und 4. sind mit Teleskop-Ausziehführungen ausgerüstet. Links und rechts im Backofen befinden sich Führungen mit Teleskopausziehführungen auf 3 Ebenen.

Die Ausziehführungen gibt es in folgenden Ausführungen (abhängig vom Modell):

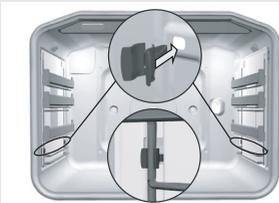
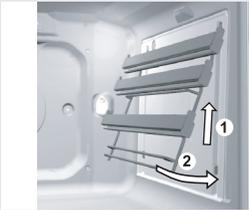
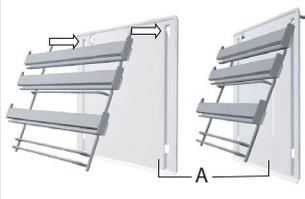
- mit drei teilweise ausziehbaren Führungen
- mit einer komplett und zwei teilweise ausziehbaren Führungen
- mit drei komplett ausziehbaren Führungen.



Die Teleskop-Ausziehführungen und andere Zubehörteile werden während des Backofenbetriebs heiß! Verwenden Sie bei der Arbeit einen wärmeisolierenden Küchenhandschuh oder einen ähnlichen Schutz, der Sie vor Verbrennungen schützt!

- Um den Rost, das Backblech oder die Fettpfanne einzuschieben, müssen Sie zuerst die Teleskopausziehführungen einer Einschubebene herausziehen.
- Stellen Sie den Rost und das niedrige oder hochwandige Backblech auf die herausgeschobenen Laufschienen und schieben Sie es danach mit der Hand bis zum Anschlag in den Backofen. Schließen Sie die Backofentür erst dann, wenn die Teleskopführungen bis zum Anschlag in das Backofeninnere eingeschoben sind.

Leicht zu reinigende Einsätze (abhängig vom Modell)



Die eingelegten leicht zu reinigenden Einsätze verhindern, dass das Fett beim Braten direkt auf die Innenwände des Backofens spritzt.

Montage:

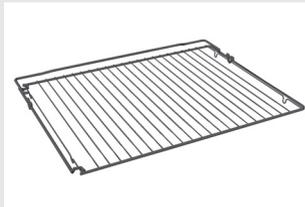
- Entfernen Sie die Drahtführungen bzw. Teleskopausziehführungen (siehe Kapitel Entfernen der Teleskopausziehführungen und Drahtführungen).
- Stecken Sie die Führungen (Draht- bzw. Teleskop-Ausziehführungen) auf die leicht zu reinigende Innenauskleidung (A), hängen Sie das Ganze in die vorgesehenen Öffnungen und ziehen Sie es nach oben.

Stecken Sie bei der Montage der Teleskopausziehführungen (totales Herausziehen) und der leicht zu reinigenden Einsätze, die beigelegten Schnapper in die unteren Öffnungen auf der Backofenwand. Stecken Sie sodann die Führungen in die Schnapper ein. Die Schnapper dienen zur besseren Befestigung der Führungen.

Backofenzubehör (abhängig vom Modell)



Der Glasbräter dient zum Braten von Fleisch und als Serviertablett.



Rost, auf welchen Sie das Backblech mit Speisen stellen. Sie können die Speise aber auch direkt auf den Rost stellen.

⚠ Der Trägerrost und die Führungen verfügen über Sicherheitsanschlüsse, die ein Herausfallen des Rostes verhindern. Zum Entfernen des Rostes müssen Sie diesen, wenn er an die Anschlüsse stößt, leicht anheben.



Das niedrige Backblech ist zum Backen von Gebäck und Kuchen bestimmt.



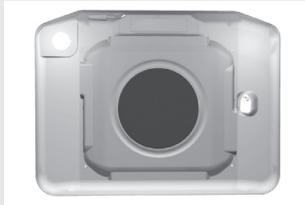
Das hochwandige Backblech dient zum Braten und Backen von feuchten Kuchen und als Auffanggefäß für tropfendes Fett.

⚠ Während des Back-/Bratvorgangs dürfen Sie das hochwandige Backblech nicht auf die 1. Einschubebene stellen, außer wenn Sie grillen oder den Drehspieß benutzen und das Backblech als Auffanggefäß für Fett benutzt wird.



Die Rückseite des Backofens ist mit einer **katalytischen Verkleidung** versehen, die nur von einem Fachmann bzw. Kundendienstfachmann montiert bzw. demontiert werden darf.

Fettfilter (abhängig vom Modell)



Der auf der der Rückseite des Backofens eingebaute Fettfilter schützt das Gebläse, den Ringheizkörper und den Backofen vor unerwünschten Verunreinigungen mit Fett. Beim Braten von Fleisch ist der Einsatz des Fettfilters empfehlenswert. Wenn Sie backen, müssen Sie den Fettfilter aus dem Backofen herausnehmen! Der eingesetzte Fettfilter kann beim Backen von Potützen zu schlechten Backergebnissen führen.

Backen

- Verwenden Sie zum Backen von Kuchen ,  und . (Die Bedienung des Backofens mit gewählter Beheizungsart ist vom Modell abhängig).
- Beim Backen müssen Sie den Fettfilter immer aus dem Backofen entfernen!

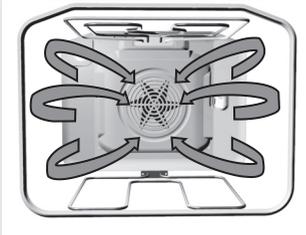
Tipps

- Berücksichtigen Sie beim Backen immer die Auswahl der Einschubebene, die Backtemperatur und die Backzeit aus der Backtabelle und vernachlässigen Sie eventuelle alte Erfahrungen, die Sie mit anderen Backöfen gemacht haben. Die Werte in der Backtabelle wurden speziell für diesen Backofen festgestellt und geprüft.
- Wenn Sie in der Backtabelle ein bestimmtes Backgut nicht finden, wählen Sie die Werte für ein ähnliches Backgut.



Backen mit Ober-/Unterhitze

- Benutzen Sie nur eine Einschubebene.
- Die Ober-/Unterhitze ist besonders zum Backen von verschiedenen Arten vom Gebäck, Brot und zum Braten von Fleisch geeignet.
- Verwenden Sie dunkle Backformen. In hellen Backformen bräunt das Backgut schlechter, weil die Wärme reflektiert wird.
- Stellen Sie Backformen immer auf den Rost. Wenn Sie das beigelegte Backblech verwenden, entfernen Sie den Rost.
- Ein vorgeheizter Backofen verkürzt die Backzeit. Stellen Sie das Backgut in den Backofen erst, wenn die eingestellte Temperatur erreicht wurde, d.h. wenn das Indikatorlämpchen des Backofens zum ersten Mal erlischt.



Backen mit Heißluft

Heißluft ist besonders zum Backen auf mehreren Einschubebenen geeignet, insbesondere für Kleingebäck in niedrigen Backblechen. Wir empfehlen Ihnen, den Backofen vorzuheizen und die Einschubebenen 2 und 3 zu verwenden. Diese Beheizungsart ist auch für feuchtes Backgut und Obsttorten (Backen auf einer Einschubebene) geeignet.

- Die Temperatur ist gewöhnlich niedriger als beim Backen mit Ober-/Unterhitze (siehe Backtabelle).
- Sie können verschiedenes Backgut zusammen backen, wenn die erforderlichen Temperaturen ähnlich sind.
- Die Backzeiten können beim Backen in gleichen Backblechen verschieden sein. Wenn Sie auf mehreren Backblechen gleichzeitig backen – Backen auf zwei oder drei Einschubebenen, kann die Backzeit für verschiedene Backbleche verschieden sein. Möglicherweise werden Sie ein

- Backblech früher aus dem Backofen herausnehmen müssen, als ein anderes (Backblech in der oberen Einschubebene).
- Kleingebäck, wie z.B. Plätzchen, bereiten Sie nach Möglichkeit in gleicher Dicke und Höhe zu. Ungleichmäßiges Backgut wird ungleichmäßig braun!
 - Wenn Sie mehrere Kuchen gleichzeitig backen, entsteht im Backofen eine größere Dampfmenge, die an der Backofentür Kondenswasser bilden kann.

Tipps zum Backen

Ist das Backgut durchgebacken?

Stechen Sie das Backgut mit einem Holzstäbchen an seiner dicksten Stelle durch. Wenn am Stäbchen kein Teig kleben bleibt, ist das Backgut durchgebacken. Sie können den Backofen ausschalten und die Restwärme nutzen.

Das Backgut ist zusammengesackt

Überprüfen Sie zuerst das Rezept. Verwenden Sie nächstes Mal weniger Flüssigkeit. Beachten Sie die Rührzeiten, vor allem bei Verwendung von Küchenmaschinen.

Das Backgut ist zu hell

Verwenden Sie nächstes Mal zum Backen ein dunkles Backblech, stellen Sie das Backgut eine Ebene tiefer und schalten Sie gegen Ende des Backvorgangs die Unterhitze ein.

Das Backgut mit feuchtem Belag, z.B. eine Quarktorte, ist nicht durchgebacken.

Verringern Sie nächstes Mal die Backtemperatur und verlängern Sie die Backzeit.

Hinweise zur Backtabelle:

- Bei den Temperaturen sind immer ein niedriger und ein höherer Wert angegeben. Stellen Sie anfangs die niedrigere Temperatur ein. Falls das Backgut nicht genügend braun wird, erhöhen Sie beim nächsten Mal die Backtemperatur.
- Die angeführten Backzeiten sind nur Richtwerte und können unter konkreten Bedingungen variieren.
- Fettgedruckte Angaben zeigen Ihnen die am besten geeignete Beheizungsart für die einzelne Art des Backguts.
- Das Sternchen * bedeutet, dass Sie den Backofen bei der gewählten Beheizungsart vorheizen sollten.
- Wenn Sie Backpapier verwenden, überprüfen Sie, ob es temperaturbeständig ist.

Backtabelle: Backen mit Oberhitze/Unterhitze oder Heißluft.

Art des Backguts	Einschubebene (von unten)	Temperatur (in ° C) □	Einschubebene (von unten)	Temperatur (in ° C) ☒	Backzeit (in Min.)
Süßes Gebäck					
Marmor-, Napfkuchen	1	160-170	1	150-160	50-70
Kastenkuchen	1	160-170	1	150-160	55-70
Schlupfkuchen, Springform	1	160-170	2	150-160	45-60
Käsekuchen, Springform	1	170-180	2	150-160	65-85
Obsttorte, Mürbeteig	1	180-190	2	160-170	50-70
Obsttorte mit Überguss	1	170-180	2	160-170	60-70
Biskuittorte*	1	170-180	2	150-160	30-40
Streuselkuchen	2	180-190	2	160-170	25-35
Obstkuchen, Rührteig	2	170-180	2	150-160	45-65
Pflaumenkuchen	2	180-200	2	150-160	35-60
Biskuitrolle*	2	180-190	2	160-170	15-25
Kuchen, Rührteig	2	160-170	2	150-160	25-35
Hefezopf, Hefekranz	2	180-200	2	160-170	35-50
Weihnachtsstollen	2	170-180	2	150-160	45-70
Apfelstrudel	2	180-200	2	170-180	40-60
Buchteln	1	170-180	2	150-160	40-55
Pikantes Backwerk					
Quiche Lorraine	1	190-210	2	170-180	50-65
Pizza*	2	210-230	2	190-210	25-45
Brot	2	190-210	2	170-180	50-60
Semmeln*	2	200-220	2	180-190	30-40
Kleingebäck					
Mürbeteigplätzchen*	2	160-170	2	150-160	15-25
Spritzgebäck*	2	160-170	2	150-160	15-28
Hefekleingebäck	2	180-190	2	170-180	20-35
Blätterteiggebäck	2	190-200	2	170-180	20-30
Windbeutel/mit Creme gefüllt	2	180-190	2	180-190	25-45
Aufläufe					
Reisaufguss	1	190-200	2	180-190	35-50
Quarkauflauf	1	190-200	2	180-190	40-50
Gefrorenes Backgut					
Apfelstrudel, Quarkstrudel	2	180-200	2	170-180	50-70
Quarktorte	2	180-190	2	160-170	65-85
Pizza	2	200-220	2	170-180	20-30
Pommes frites für den Backofen*	2	200-220	2	170-180	20-35
Kroketten für den Backofen	2	200-220	2	170-180	20-35

Hinweis: Die Einschubebene bezieht sich auf den Rost, auf welchen kleinere Backbleche und Backformen gelegt werden, sowie auf das niedrige Backblech. Das hochwandige Backblech darf während des Backens nicht in die 1. Einschubebene eingeschoben werden.

Backtabelle (Heißluft und Unterhitze)

Art des Backguts	Einschubebene (von unten)	Temperatur (in ° C) 	Grillzeit (in Min.)
Käsekuchen (750 g Quark) - Mürbeteig	2	150-160	65-80
Pizza * - Hefeteig	2	200-210	15-20
Quiche Lorraine - Mürbeteig	2	180-200	35-40
Apfelkuchen mit Streusel - Hefeteig	2	150-160	35-40
Obstkuchen - Rührteig	2	150-160	45-55
Apfelstrudel - Strudelteig	2	170-180	45-65

Tabelle: Backen mit Ober-/Unterhitze und Gebläse

Art des Backguts	Einschubebene (von unten)	Temperatur (in ° C) 	Grillzeit (in Min.)
Süßes Gebäck			
Marmor-, Napfkuchen	1	150-160	50-60
Kastenkuchen	1	150-160	55-65
Schlupfkuchen, Springform	1	150-160	45-55
Käsekuchen, Springform	1	150-160	65-75
Obsttorte, Mürbeteig	1	160-170	45-65
Obsttorte mit Überguss	1	160-170	55-65
Biskuittorte*	1	150-160	25-35
Streuselkuchen	2	160-170	25-35
Obstkuchen, Rührteig	2	150-160	45-60
Pflaumenkuchen	2	150-160	30-40
Biskuitrolle*	2	160-170	15-23
Kuchen, Rührteig	2	150-160	25-35
Hefezopf, Hefekranz	2	160-170	35-45
Weihnachtsstollen	2	150-160	45-65
Apfelstrudel	2	160-170	50-60
Buchteln	1	150-160	35-45
Pikantes Backwerk			
Quiche Lorraine	1	170-180	45-55
Pizza*	2	190-200	20-25
Brot	2	170-180	50-60
Semmeln*	2	180-190	15-20
Kleingebäck			
Mürbeteigplätzchen	2	150-160	15-25
Spritzgebäck*	2	150-160	15-25
Hefekleingebäck	2	160-170	18-23
Blätterteiggebäck	2	170-180	20-30
Windbeutel/mit Creme gefüllt	2	170-180	20-30
Gefrorenes Backgut			
Apfelstrudel, Quarkstrudel	2	170-180	50-70
Quarktorte	2	160-170	65-85
Pizza	2	170-180	20-30

Hinweis: Die Einschubebene bezieht sich auf das niedrige Backblech oder auf den Rost, auf welchen Sie kleinere Backbleche und Backformen legen.

- Verwenden Sie zum Braten □, ☒.
- Fettgedruckte Angaben zeigen Ihnen die am besten geeignete Beheizungsart für die einzelne Fleischart.
- Beim Grillen von Fleisch ist der Gebrauch des Fettfilters empfehlenswert (abhängig vom Modell).

Tipps zum Geschirr

- Sie können Geschirr aus Email, feuerfestem Glas, Ton oder Gusseisen verwenden.
- Bräter aus rostfreiem Stahl sind nicht geeignet, weil sie die Wärme sehr stark reflektieren.
- Wenn Sie den Braten zudecken, bleibt er saftiger und der Backofen wird nicht so stark verschmutzt.
- In einem offenen Bräter wird der Braten schneller braun.

Hinweise zum Braten

- In der Brattabelle finden Sie Angaben zur Brattemperatur, zu den Einschubebenen und Bratzeiten. Da die Bratzeiten von der Art, vom Gewicht und der Qualität des Fleisches abhängig sind, kann es zu Abweichungen kommen.
- Das Braten von Fleisch, Geflügel und Fisch ist erst ab 1 kg wirtschaftlich.
- Geben Sie während des Bratvorgangs ausreichend Flüssigkeit in das Backblech, damit das Fett und der Fleischsaft nicht anbrennen können. Das bedeutet, dass Sie den Braten bei längeren Bratzeiten häufiger kontrollieren und ihm Flüssigkeit zugeben sollten.
- Wenden Sie den Braten nach ungefähr der halben Bratzeit, besonders beim Braten im Bräter. Es ist sinnvoll, den Braten zuerst mit der Anmachseite nach unten gewendet zu braten.
- Beim Braten von größeren Fleischstücken kann es zu verstärkter Dampf- und Niederschlagbildung von Kondenswasser an der Backofentür kommen. Das ist ein natürlicher Vorgang, der die Funktion des Geräts nicht beeinflusst. Wischen Sie nach Beendigung des Bratvorgangs die Backofentür und das Sichtfenster mit einem Tuch trocken.
- Lassen Sie heiße Speisen nicht im geschlossenen Backofen abkühlen, um die Bildung von Kondenswasser zu vermeiden.

Brattabelle: Braten mit Unter-/Oberhitze oder Heißluft.

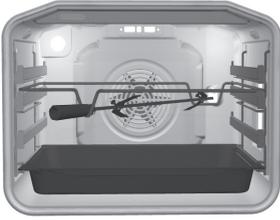
Fleischart	Gewicht (in g)	Einschu-be- bene (von unten)	Temperatur (in ° C) <input type="checkbox"/>	Einschu- bebene (von unten)	Temperatur (in ° C) 	Bratzeit (in Min.)
Rindfleisch						
Rinderbraten	1000	2	190-210	2	180-190	100-120
Rinderbraten	1500	2	190-210	2	170-180	120-150
Roastbeef, medium	1000	2	200-210	2	180-200	30-50
Roastbeef, durch	1000	2	200-210	2	180-200	40-60
Schweinefleisch						
Schweinebraten mit Schwarte	1500	2	180-190	2	170-180	140-160
Schweinebauch	1500	2	190-200	2	170-180	120-150
Schweinebauch	2000	2	180-200	2	160-170	150-180
Schweineschulter	1500	2	190-200	2	160-170	120-140
Schweinerollbraten	1500	2	190-200	2	160-170	120-140
Kasseler	1500	2	180-200	2	160-170	100-120
Hackbraten	1500	2	200-210	2	170-180	60-70
Kalbfleisch						
Kalbsrollbraten	1500	2	180-200	2	170-190	90-120
Kalbshaxen	1700	2	180-200	2	170-180	120-130
Lammfleisch						
Lammrücken	1500	2	190-200	2	170-180	100-120
Hammeleule	1500	2	190-200	2	170-180	120-130
Wild						
Hasenrücken	1500	2	190-200	2	180-190	100-120
Rehkeule	1500	2	190-200	2	170-180	100-120
Wildschweinkeule	1500	2	190-200	2	170-180	100-120
Geflügel						
Hühnchen, ganz	1200	2	190-200	2	180-190	60-80
Poularde	1500	2	190-200	2	180-190	70-90
Ente	1700	2	180-190	2	160-170	120-150
Gans	4000	2	160-170	2	150-160	180-200
Truthahn, Pute	5000	2	150-160	2	140-150	180-240
Fisch						
Ganzer Fisch	1000	2	190-200	2	170-180	50-60
Fischauflauf	1500	2	180-200	2	150-170	50-70

Hinweis: Die Einschubebene bezieht sich auf das hochwandige Backblech; legen Sie kleinere Backbleche auf den Rost, welchen Sie in die 1. Einschubebene schieben (Sie dürfen das hochwandige Backblech nicht in die 1. Einschubebene schieben).

- Sie sollten beim Grillen besonders vorsichtig sein. Wegen der hohen Temperatur des Infra-Grillheizkörpers werden der Rost und die übrigen Teile des Zubehörs im Backofen sehr heiß, verwenden Sie deswegen wärmeisolierende Küchenhandschuhe und spezielle Fleischzangen!
- Aus durchstochenem Fleisch (z.B. aus Würsten) kann heißes Fett spritzen. Um Verbrennungen der Haut oder Augen zu vermeiden, verwenden Sie zum Wenden Fleischzangen.
- Kontrollieren Sie den Grillvorgang die ganze Zeit. Das Fleisch kann wegen der hohen Temperatur rasch anbrennen!
- Erlauben Sie nicht, dass sich Kinder in der Nähe des Grills aufhalten.
- Das Grillen mit dem Infra-Heizkörper ist zum knusprigen und fettfreien Grillen von Würsten, flachen Fleischstücken und Fisch (Steak, Schnitzel, Lachsschnitten, usw.) oder Toasts und zum Überbacken geeignet.

Hinweise zum Grillen

- Grillen Sie immer bei geschlossener Backofentür.
- In der Grilltabelle finden Sie Angaben zur Grilltemperatur, Einschubebene und Grillzeit. Da die Grillzeit stark von der Art, dem Gewicht und der Qualität des Fleisches abhängig ist, kann es zu Abweichungen kommen.
- Beim Grillen von Fleisch ist der Gebrauch des Fettfilters empfehlenswert (abhängig vom Modell).
- Heizen Sie den Infra-Heizkörper (Groß- und Kleingrill) 5 Minuten vor.
- Wenn Sie Fleisch auf dem Rost grillen, pinseln Sie den Rost mit Öl ein, damit das Fleisch nicht am Rost festklebt.
- Legen Sie dünne Fleischstücke auf den Rost, den Sie in die 4. Einschubebene einsetzen.
- Schieben Sie die Fettpfanne in die 1. oder 2. Einschubebene, damit diese das tropfende Fett und den Fleischsaft auffängt.
- Wenden Sie das Fleisch während des Grillvorgangs. Grillen Sie die erste Seite ein wenig länger als die andere.
- Wenn Sie größere Fleischstücke auf dem Rost braten (Hähnchen, Fisch) setzen Sie den Rost in die 2. Einschubebene und die Fettpfanne in die 1. Einschubebene ein.
- Wenden Sie dünne Fleischstücke nur einmal, dickere mehrmals. Verwenden Sie zum Wenden der Fleischstücke Fleischzangen, damit aus dem Fleisch nicht zuviel Saft entweicht.
- Dunkle Fleischsorten werden schneller und besser braun, als helles Schweine- oder Kalbfleisch.
- Reinigen Sie den Backofen und das Zubehör nach jedem Grillvorgang, damit der Schmutz beim nächsten Mal nicht festbrennen kann.



Grillen auf dem Drehspieß

(nur bei einigen Modellen)

- Die Drehspießgarnitur besteht aus einem Drehspieß mit abnehmbarem Griff und zwei Fixiergabeln mit Feststellschrauben zum Festmachen des Fleisches.
- Setzen Sie bei Verwendung des Drehspießes zuerst das spezielle Grillgestell in die 3. Einschubebene von unten ein.
- Spießen Sie das vorbereitete Fleisch auf den Drehspieß und bohren Sie auf beiden Seiten die beigelegten Gabeln ins Fleisch, damit es gut fixiert wird. Schrauben Sie anschließend die Feststellschrauben auf den Gabeln fest.
- Montieren Sie den Griff auf die Vorderseite des Drehspießes. Stecken Sie den spitzen Teil des Drehspießes in die Öffnung auf der rechten Seite der Backofenhinterwand, die mit einer drehbaren Blende geschützt ist. Stellen Sie den Vorderteil des Drehspießes auf den niedrigsten Teil des Grillgestells, bis er einschnappt.
- Stellen Sie das hochwandige Backblech zum Auffangen des tropfenden Fettes und Fleischsaftes eine Einschubebene tiefer.
- Aktivieren Sie den Drehspieß durch Auswahl der Betriebsart "Großgrill" .
- Bevor Sie die Backofentür schließen, schrauben Sie den Handgriff des Drehspießes ab.
- Der Infra-Heizkörper arbeitet thermostatisch und nur wenn die Backofentür geschlossen ist.

Tabelle: Grillen mit dem Großgrill

Grillgut	Gewicht (in g)	Einschubebene (von unten)	Temperatur (in ° C) 	Temperatur (in ° C) 	Grillzeit (in Min.)
Fleisch und Würste					
4 Rindersteaks, blutig	180g/Stk.	4	Heizstufe ↗	-	14-16
4 Rindersteaks, medium	"	4	↗	-	16-20
4 Rindersteaks, durch	"	4	↗	-	18-21
4 Schnitzel (Schweinenacken)	"	4	↗	-	19-23
4 Koteletts	"	4	↗	-	20-24
4 Kalbsschnitzel	"	4	↗	-	19-22
6 Lammkoteletts	100 g/Stk.	4	↗	-	15-19
8 Grillwürste	100 g/Stk.	4	↗	-	11-14
3 Scheiben Leberkäse	200 g/Stk.	4	↗	-	9-15
1/2 Hähnchen	600 g	2	-	180-190	25 (1. Seite) 20 (2. Seite)
Fisch					
Lachsscheiben	600	3	↗	-	19-22
4 Forellen	200 g/Stk.	2	-	170-180	45-50
Toast					
6 Weißbrotscheiben	/	4	↗	-	1,5-3
4 Mischbrotscheiben	/	4	↗	-	2-3
Belegte Toastbrote	/	4	↗	-	3,5-7
Fleisch/Geflügel*					
Ente*	2000	2	210	150-170	80-100
Hähnchen*	1500	2	210-220	160-170	60-85
Schweinebraten	1500	2	-	150-160	90-120
Schweineschulter	1500	2	-	150-160	120-160
Schweinschaxen	1000	2	-	150-160	120-140
Roastbeef/Rinderfilet	1500	2	-	170-180	40-80
Gratiniertes Gemüse**					
Blumenkohl, Wirsing	750	2	↗	210-230	15-25
Spargel	750	2	↗	210-230	15-25

Bemerkung: Die Einschubebene bezieht sich auf den Rost, auf welchen das Fleisch gestellt wird; im Kapitel Fleisch/Geflügel bezieht sich die Einschubebene auf das hochwandige Backblech, bei Hähnchen auf den Rost. Beachten Sie beim Braten von Fleisch im Bräter, dass im Bräter genügend Wasser sein muss, damit das Fleisch nicht anbrennt und wenden Sie es mehrere Male. Schieben Sie beim Grillen von Fleisch auf dem Rost die Fettpfanne in die 1. oder 2. Einschubebene, damit Fett und Fleischsaft aufgefangen werden (siehe "Tipps zum Grillen").

Empfehlung: Trocknen Sie die Forellen mit einem Papierküchentuch. Würzen Sie die Fische innen mit Petersilie, Salz und Knoblauch, bepinseln Sie sie außen mit Öl und legen Sie sie auf den Rost. Während des Grillvorgangs die Forellen nicht wenden.

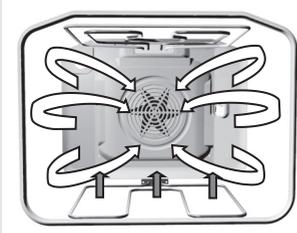
*Wenn Sie möchten, können Sie auch den Drehspieß benutzen (siehe Tipps zum Gebrauch des Drehspießes).

**Das Gemüse wird halbgegart und mit Bechamel und geriebenem Käse überdeckt. Der kleinere Glasbräter liegt auf dem Rost.

Tabelle: Grillen mit dem Grill

Grillgut	Gewicht (in g)	Einschubebene (von unten)	Temperatur (in °C) 	Temperatur (in °C) 	Grillzeit (in Min.)
Fleisch und Würste					
2 Rindersteaks, durch	180 g/Stk.	4	Heizstufe ▼	-	18-21
2 Koteletts		4	▼	-	20-22
2 Schnitzel (Schweinenacken)	180 g/Stk.	4	▼		18-22
4 Grillwürste	100 g/Stk.	4	▼	-	11-14
4 belegte Brötchen		4	▼	-	5-7
Toast – Bräunen		4	▼		3-4
3 Forellen - auf dem Rost	200 g/Stk.	2	▼	160-170	40-50
Hähnchen - auf dem Rost	1.500 g	2	▼	160-170	60-80
Schweineschulter - im hochwandigen Backblech	1.500 g	2	▼	150-160	120-160

Einkochen



Verwenden Sie zum Einkochen die Beheizungsart Unterhitze mit Gebläse.

Bereiten Sie die Lebensmittel, die Sie einkochen möchten und die Einmachgläser so wie üblich vor. Verwenden Sie handelsübliche Einmachgläser mit Gummidichtung und Glasdeckel. Verwenden Sie keine Einmachgläser mit Schraubverschlüssen oder Metall dosen. Einmachgläser sollten nach Möglichkeit die selbe Größe haben, mit dem selben Inhalt gefüllt und gut verschlossen sein. Auf das Backblech können Sie gleichzeitig bis zu 6 Stück 1-Litergläser stellen.

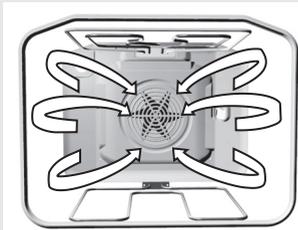
- Verwenden Sie nur frische Lebensmittel.
- Füllen Sie in das hochwandige Backblech ungefähr 1 Liter heißes Wasser (ca. 70°C), damit im Backofen die notwendige Feuchtigkeit entstehen kann. Stellen Sie die Einmachgläser in den Backofen so hinein, dass sie die Backofenwände nicht berühren (siehe Skizze). Befeuchten Sie die Gummidichtungen vor dem Gebrauch.
- Schieben Sie das hochwandige Backblech mit den Einmachgläsern in die 2. Einschubebene von unten. Beobachten Sie die Lebensmittel während des Einkochens und kochen Sie diese nur so lange ein, bis die Flüssigkeit im ersten Glas zu perlen beginnt. Berücksichtigen Sie die Einkochzeiten aus der Einkochtabelle.

Einkochtabelle

Einkochgut	Menge	 T=170-180° C, bis in den Einmachgläsern Luftblasen sichtbar werden (in Min.)	Nach dem Aufkochen - nachdem die Flüssigkeit in den Einmachgläsern zu perlen beginnt.	Ruhezeit im Backofen (in Min.)
Obst				
Erdbeeren	6x1 Liter	ca. 40-55	abschalten	25
Steinfrüchte	6x1 Liter	ca. 40-55	abschalten	30
Apfelmus	6x1 Liter	ca. 40-55	abschalten	35
Gemüse				
Saure Gurken	6x1 Liter	ca. 40-55	abschalten	30
Bohnen, Karotten	6x1 Liter	ca. 40-55	auf 120° C stellen 60 min	30

Hinweis: Die Zeiten in der Tabelle sind nur Richtwerte. Sie sind von der Zimmertemperatur, der Gläseranzahl, der Menge und der Temperatur des eingemachten Obstes und Gemüses abhängig. Bevor Sie beim Einkochen von Obst den Backofen ausschalten bzw. bei bestimmten Gemüsesorten die Temperatur verringern, überprüfen Sie, ob in den Einmachgläsern Luftbläschen sichtbar sind. Wichtig: Beobachten Sie aufmerksam, wann in der Flüssigkeit im ersten Einmachglas Luftbläschen auftauchen.

Abtauen



- Sie können das Abtauen von eingefrorenen Lebensmitteln im Backofen mit dem Gebläse beschleunigen. Stellen Sie zu diesem Zweck den Backofen auf die Betriebsart "Abtauen" ein.



Bei ungewollter Betätigung des Temperaturwahlknebels leuchtet das Backofen-Indikatorlämpchen auf, die Heizelemente sind jedoch nicht eingeschaltet.

- Zum Abtauen sind gefrorene Torten mit Schlagsahne und Buttercremetorten, Kuchen und Gebäck, Brot und Semmeln, sowie tiefgefrorenes Obst geeignet.
- Tauen Sie Fleisch und Geflügel im Backofen aus Hygienegründen nicht auf.

Wenn möglich, wenden Sie die Lebensmittel öfters oder rühren Sie die Speisen um, damit sie gleichmäßig abgetaut werden.

Das Gerät darf nicht mit Heißdampfgeräten oder Hochdruck-Heißdampfgeräten gereinigt werden. Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung ab und lassen Sie es abkühlen.

Gehäusevorderseite

Reinigen Sie die Oberflächen mit einem weichen Vileda-Tuch und einem flüssigen nichtscheuernden Reinigungsmittel, das zum Reinigen von glatten Oberflächen geeignet ist. Geben Sie das Reinigungsmittel auf das Vileda-Tuch und wischen Sie den Schmutz weg. Wischen Sie die Oberfläche danach mit einem Tuch mit reinem Wasser sauber. Tragen Sie das Reinigungsmittel nicht direkt auf die Oberfläche auf. Verwenden Sie keine groben und aggressiven Reinigungsmittel, scharfe Gegenstände und Schwämme, die Kratzer hervorrufen.

Aluminisierte Oberflächen

Reinigen Sie aluminisierte Geräteteile mit nichtscheuernden speziellen flüssigen Reinigungsmitteln und einem Vileda-Tuch. Tragen Sie das Reinigungsmittel auf ein feuchtes Tuch auf und reinigen Sie die Oberfläche, wischen Sie danach die Oberfläche mit einem Tuch mit reinem Wasser ab. Tragen Sie das Reinigungsmittel nicht direkt auf die aluminisierte Oberfläche auf. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel und Schwämme. Die aluminisierte Oberfläche darf mit Backofen-Sprays nicht in Berührung kommen.

Gehäusevorderseite aus rostfreiem Stahl

(nur bei einigen Modellen)

Reinigen Sie die Oberfläche nur mit milden Reinigungsmitteln (Seifenwasser) und einem weichen Schwamm, der nicht kratzt. Verwenden Sie keine groben Scheuermittel oder Reinigungsmittel, die Lösungsmittel enthalten. Im Falle der Nichtbeachtung dieser Hinweise kann die Oberfläche des Gehäuses beschädigt werden.

Lackierte Oberflächen und Kunststoffteile

(nur bei einigen Modellen)

Reinigen Sie die Bedienungsknebel und den Türgriff mit einem weichen Tuch und flüssigen Reinigungsmitteln, die zum Reinigen von glatten und lackierten Oberflächen bestimmt sind. Sie können auch Reinigungsmittel verwenden, die für solche Oberflächen geeignet sind und dabei die Hinweise des Herstellers beachten.

HINWEIS: Die Geräteoberflächen dürfen auf keinen Fall mit Backofen-Sprays in Berührung kommen, weil diese die aluminisierten Oberflächen sichtbar und dauerhaft beschädigen.

Reinigen



Abb. 1



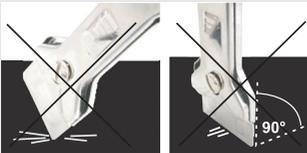
Abb. 2



Abb. 3



Abb. 4



Glaskeramik-Kochfeld

Reinigen Sie die Glaskeramik-Oberfläche nach jedem Gebrauch; bei jedem Gebrauch brennt sich nämlich auch die kleinste Verunreinigung in die heiße Oberfläche ein. **Benutzen Sie zur regelmäßigen Pflege der Glaskeramikoberfläche spezielle Pflegemittel**, die auf der Oberfläche einen Schutzfilm bilden und sie vor Verunreinigungen schützen. **Wischen Sie vor jeder Benutzung** Staub oder andere Fremdkörper von der Glaskeramik-Oberfläche und vom Topfboden, damit die Glaskeramikplatte nicht zerkratzt wird (Abb. 1).

Vorsicht: Stahlwolle, Reinigungsschwämme und scheuernde Reinigungsmittel können die Glaskeramikoberfläche zerkratzen. Ebenso wird die Glaskeramikoberfläche durch Verwendung von aggressiven Spraymitteln und ungeeigneten oder schlecht durchgeschüttelten flüssigen Reinigungsmitteln beschädigt (Abb. 1 und Abb. 2).

Die Signatur auf der Glaskeramikplatte kann durch den Gebrauch von aggressiven Reinigungsmitteln oder groben bzw. beschädigten Kochtopfböden beschädigt werden (Abb. 2).

Entfernen Sie geringere Verunreinigungen mit einem feuchten weichen Tuch und wischen Sie dann die Oberfläche trocken (Abb. 3).

Entfernen Sie Wasserflecken mit einer milden Essiglösung, mit welcher Sie den Rahmen des Kochfeldes nicht abwischen dürfen (nur bei einigen Modellen), weil er dadurch den Glanz verliert. Verwenden Sie keine aggressiven Sprays und Kalkentfernungsmittel (Abbildung 3).

Entfernen Sie stärkere Verunreinigungen mit speziellen Reinigungsmitteln für Glaskeramikoberflächen. Beachten Sie dabei die Gebrauchsanweisungen des Herstellers des Reinigungsmittels. **Achten Sie darauf, dass Sie nach der Reinigung die Reinigungsmittelreste gründlich entfernen, weil diese beim Erhitzen die Glaskeramikoberfläche beschädigen können** (Abb. 3).

Entfernen Sie hartnäckigen und angebrannten Schmutz mit einem Schaber (Abb. 4).

Achten Sie darauf, dass Sie sich beim Gebrauch des Schabers nicht verletzen!



Verwenden Sie den Schaber nur, wenn Sie die Verschmutzung nicht mit einem feuchten Tuch oder einem speziellen Reinigungsmitteln für Glaskeramikoberflächen entfernen können.

Halten Sie den Schaber im Winkel von 45° bis 60° zur Glaskeramikplatte. Gleiten Sie mit sanftem Druck über die Glaskeramikplatte und die Signatur, um den Schmutz zu entfernen. Achten Sie darauf, dass der Kunststoffgriff des Schabers nicht mit der heißen Kochzone in Berührung kommt.

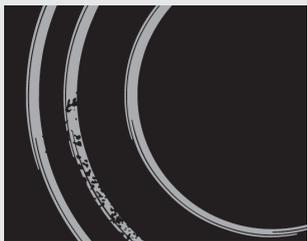


Abb. 5

⚠ Halten Sie den Schaber niemals senkrecht zum Glaskeramikkochfeld und reinigen Sie es nicht mit der Spitze des Schabers.

Zucker und zuckerhaltige Lebensmittel können die Glaskeramik-Oberfläche dauerhaft beschädigen (Abb. 5), deswegen ist es notwendig, Zucker und Süßspeisen sofort mit einem Schaber von der Glaskeramik-Oberfläche zu entfernen, obwohl die Kochzone noch heiß ist (Abb. 4).

Die Farbänderung der Glaskeramik-Oberfläche hat keinen Einfluss auf die Funktion und Stabilität der Oberfläche. Meistens ist sie die Folge von Speiseresten, die sich festgebrannt haben bzw. kann sie durch Kochtopfböden verursacht werden (z.B. Alu- oder Kupfergeschirr), was sehr schwierig gänzlich zu entfernen ist.

Hinweis: Die erwähnten Erscheinungen sind von ästhetischer Art und haben keinen direkten Einfluss auf die Funktion des Geräts. Die Beseitigung dieser Erscheinungen ist nicht Gegenstand der Garantie.

Kochmulde

- **Reinigen Sie die Umgebung der Kochplatten** mit warmem Wasser unter Zugabe eines Geschirrspülmittels. Weichen Sie hartnäckige Verunreinigungen vor dem Reinigen mit einem Schwamm auf.
- Bei jeder Verunreinigung müssen alle Kochplatten gründlich gereinigt werden. Wenn sie weniger verschmutzt sind, genügt es, sie mit einem feuchten Tuch und Wasser unter Zugabe eines Geschirrspülmittels zu reinigen. Verwenden Sie bei stärkeren Verunreinigungen feine Stahlwolle, die mit einem Reinigungsmittel getränkt ist. Die Kochplatten anschließend mit einem weichen Tuch trocken reiben.
- Salzhaltige Flüssigkeiten, übergelaufene Speisen bzw. Feuchtigkeit, schaden den Kochplatten. Deswegen sollen sie immer sauber gehalten und trockengewischt werden.
- Verwenden **Sie zur Pflege der Kochplatten** gelegentlich ein wenig Nähmaschinenöl oder handelsübliche Reinigungs- und Pflegemittel. Verwenden Sie zur Pflege der Kochplatten niemals Butter, Speck und Ähnliches (Rostgefahr). Wenn die Kochplatte warm ist, dringt das Reinigungsmittel etwas rascher in die Poren.
- **Die Kochplattenumrandungen sind aus rostfreiem Stahl** und können sich wegen der thermischen Belastung, die während des Kochens entsteht, leicht gelb verfärben. Diese Erscheinung ist physikalisch bedingt. Die gelblichen Stellen können Sie mit handelsüblichen Metallreinigungsmitteln entfernen. Aggressive Reinigungsmittel für Kochgeschirr sind zur Reinigung dieser Umrandungen nicht geeignet, weil sie Kratzer verursachen können.

Backofen

- Sie können den Backofen auch klassisch reinigen (mit Backofen-Reinigungsmitteln, Backofenspray), jedoch nur bei hartnäckiger Verschmutzung; danach müssen Sie die Reinigungsmittelreste mit einem Tuch und reinem Wasser gründlich sauber wischen.
- Zum regelmäßigen Reinigen des Backofens (nach jedem Gebrauch) empfehlen wir folgende Vorgehensweise: Drehen Sie den Funktionswahlknebel beim abgekühlten Backofen auf die Position . Stellen Sie den Temperaturwahlknebel auf 70° C. Gießen Sie 0,6 l Wasser in ein Backblech und schieben Sie es in die unterste Einschubebene. Nach 30 Min. werden die Speisereste auf dem Email des Backofens aufgeweicht und Sie können diese einfach mit einem feuchten Tuch wegwischen.

Beachten Sie bei hartnäckiger Verschmutzung Folgendes:

Der Backofen muss vor dem Reinigen abgekühlt sein.

- Reinigen Sie den Backofen und die Zuberhörteile nach jedem Gebrauch, damit der Schmutz nicht festbrennen kann.
- Fett können Sie am einfachsten mit warmer Seifenlauge reinigen, wenn der Backofen noch warm ist.
- Verwenden Sie bei hartnäckiger oder sehr starker Verschmutzung handelsübliche Backofenreiniger. Wischen Sie nach dem Reinigen den Backofen gründlich mit einem Tuch und reinem Wasser sauber, damit alle Reinigungsmittelreste beseitigt werden.
- Verwenden Sie niemals aggressive Reiniger, wie z.B. grobe Reinigungsmittel, grobe Schwämme, Rost- und Fleckentferner u.ä..
- Lackierte, rostfreie und verzinkte Oberflächen oder Teile aus Aluminium dürfen nicht mit Backofen-Reinigungs sprays in Berührung kommen, weil dies zu Beschädigungen und Farbveränderungen der Oberfläche führen kann. Dasselbe gilt für den Thermostatfühler (wenn der Herd über eine Zeitschaltuhr mit Sonde verfügt) und die sichtbaren Heizelemente an der Backofendecke.
- Denken Sie beim Kauf und bei der Dosierung von Reinigungsmitteln immer an die Umwelt und beachten Sie die Anweisungen des Herstellers.

Katalytische Backofen-Innenauskleidung (nur bei einigen Modellen)

- Das katalytische Email ist weich und empfindlich auf Abrieb, deswegen raten wir die Verwendung von groben Reinigungsmitteln und spitzen Gegenständen ab.
- Das rauhe katalytische Email beschleunigt den Zerfall von Fett und anderer Verunreinigungen. Kleinere Flecken, die nach dem Back-/Bratvorgang bleiben, werden normalerweise abgebaut,

wenn Sie den Backofen beim nächsten Mal gebrauchen. Allgemein gilt, dass die Flecken bei Temperaturen über 220° C verschwinden, bei niedrigeren Temperaturen werden sie nur teilweise beseitigt.

- Die selbstreinigende Fähigkeit des katalytischen Emails fällt mit der Zeit ab. Deswegen empfehlen wir, die Verkleidung aus katalytischem Email nach einigen Jahren regelmäßigen Gebrauchs des Backofens auszutauschen.

Nützliche Tipps

- Wenn Sie größere fette Fleischstücke braten, empfehlen wir Ihnen, diese in Alu-Folie oder eine geeignete Bratfolie einzuwickeln, dadurch wird vermieden, dass das spritzende Fett den Backofen verunreinigt.
- Schieben sie beim Grillen von Fleisch die Fettpfanne unter den Rost.

Reinigung der Backofendecke (nur bei einigen Modellen)

- Wegen der einfacheren Reinigung der Backofendecke ist in einige Geräte ein schwenkbare Decken-Heizelement bzw. Infra-Heizelement eingebaut.
- Bevor Sie das Infra-Heizelement absenken, müssen Sie den Herd unbedingt vom elektrischen Versorgungsnetz trennen (Herausdrehen der Sicherung oder Abschalten des Hauptschalters).
- Das Infra-Heizelement muss abgekühlt sein, es besteht sonst Verbrennungsgefahr!
- Das Infra-Heizelement darf in gesenktem Zustand nicht verwendet werden!

Entfernen Sie vor dem Reinigen des Backofens die Backbleche, den Rost und die Führungen und ziehen Sie dann das Heizelement waagrecht zu sich. Ziehen Sie das Heizelement so lange, bis sich die Querstange entriegelt und aus den Lagerungen auf der linken und rechten Seite des Backofens herauspringt (siehe Abb.).

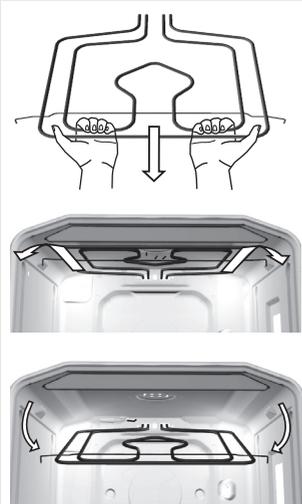
Schieben Sie nach der Reinigung das Heizelement einfach zurück, damit der Querstab wieder in seine Halterungen einrasten kann.

Zubehör

Reinigen Sie Zubehör, wie z.B. Backbleche, Rost u.Ä. mit heißem Wasser und einem Geschirrspülmittel.

Fettfilter (nur bei einigen Modellen)

Reinigen Sie den Fettfilter nach jeder Anwendung mit einer weichen Bürste in heißem Wasser und etwas Geschirrspülmittel oder in der Geschirrspülmaschine.



Leicht zu reinigende Einsätze (modellabhängig)

Reinigen Sie die Einsätze nach jeder Anwendung mit einer weichen Bürste in heißem Wasser und etwas Geschirrspülmittel oder in der Geschirrspülmaschine.

Spezial-Email

Der Backofen, die Innenseite der Backofentür und die Backbleche sind mit einem Spezialemail überzogen, der eine glatte und widerstandsfähige Oberfläche besitzt. Diese Spezialschicht ermöglicht müheloses Reinigen bei Zimmertemperatur.

Pflege (abhängig vom Modell)



Demontage der Teleskop- und Ausziehführungen

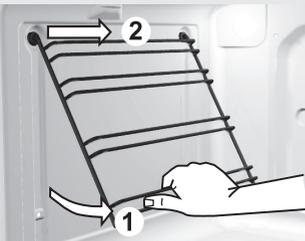
Um die Backofenseitenwände besser reinigen zu können, können Sie die Teleskopausziehführungen herausziehen.

- Drehen Sie die Führungen an der Unterseite nach innen und ziehen Sie sie von oben aus den Öffnungen heraus.
- Reinigen Sie die Seitengitter und die Teleskop-Ausziehführungen nur mit handelsüblichen Reinigungsmitteln.
- Die Teleskopausziehführungen dürfen nicht in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.



Die Teleskop-Ausziehführungen dürfen nicht eingefettet werden.

Montieren Sie die Führungen wieder in umgekehrter Reihenfolge.



Herausnehmen der Drahtführungen

Um die Backofenseitenwände besser reinigen zu können, können Sie die Drahtführungen aus dem Backofen herausnehmen.

- Drehen Sie die unteren Führungen nach innen und ziehen Sie diese oben aus den Öffnungen heraus.
- Reinigen Sie die Seitengitter nur mit handelsüblichen Reinigungsmitteln.
- Hängen Sie danach die Drahtführungen einfach wieder in die dafür vorgesehenen Öffnungen und ziehen Sie sie wieder hinunter.

DEMONTAGE DER INNEREN GLASSCHEIBE DER BACKOFENTÜR - NUR BEI PREMIUM BACKOFENTÜREN AUS GLAS (Ausführung a und b)

Sie können die Glasscheibe der Gerätetür auch von der Innenseite reinigen, jedoch müssen Sie diese zuerst herausnehmen (siehe Kapitel Aushängen und Wiedereinsetzen der Backofentür).

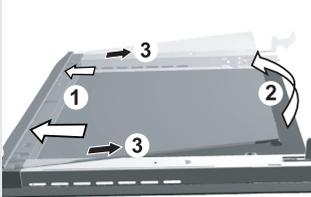


Abb 1

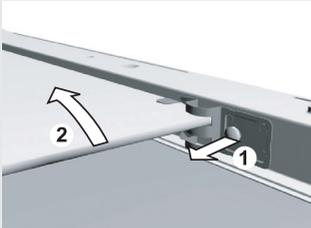


Abb 2

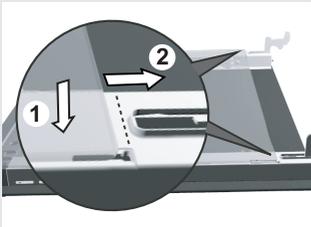


Abb 3

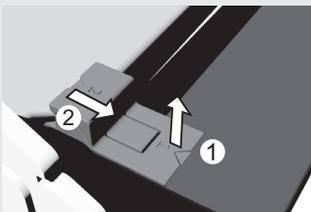


Abb 1

a)

- Fassen Sie die Glasscheibe am unteren Rand an, ziehen Sie sie leicht zu sich und heben Sie sie an Nicht zu viel! Höchstens 10 mm, damit der Dorn des Glasträgers aus dem Spalt austritt (Abb. 1).
- Entfernen Sie das Glas (in Richtung Pfeil 3).

- Die innere, dritte Glasscheibe (nur bei einigen Modellen) entfernen Sie, indem Sie zuerst die Schrauben auf den Trägern der Glasscheibe lösen und die Glasscheibe etwas anheben (Abb. 2). Entfernen Sie vor dem Reinigen der Glasscheibe noch die Träger der Glasscheibe.

- Setzen Sie die Backofentür in verkehrter Reihenfolge wieder ein.
Bemerkung: Setzen Sie das Glas in den Spalt und drücken Sie es nach vorne (Abb. 3).

b)

- Heben Sie die Träger auf der linken und rechten Seite der Backofentür leicht an (Markierung 1 auf dem Träger) und ziehen Sie sie dann von der Glasscheibe weg (Markierung 2 auf dem Träger) (Abb. 1).

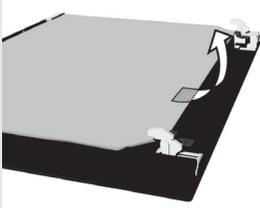


Abb 2

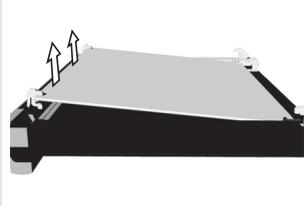


Abb 3

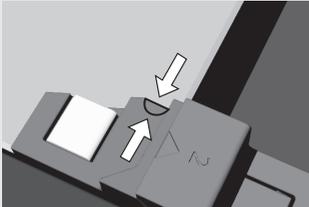


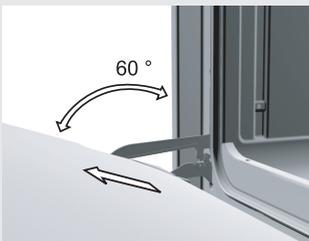
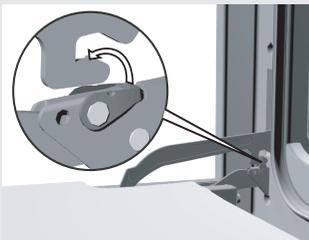
Abb 4

- Fassen Sie die Glasscheibe am unteren Rand an, heben Sie sie leicht an, damit sie aus dem Träger herauspringt und nehmen Sie sie heraus (Abb. 2).

- Entfernen Sie die innere, dritte Glasscheibe (nur bei einigen Modellen), indem Sie die Glasscheibe leicht anheben und sie herausziehen. Entfernen Sie auch den Gummi von der Glasscheibe (Abb. 3).

- Setzen Sie die Backofentür in verkehrter Reihenfolge wieder ein.

Bemerkung: Setzen Sie die Glasscheibe wieder ein, sodass sich die Symbole (Mond) auf der Tür und der Glasscheibe überdecken (Abb. 4).



AUSHÄNGEN UND WIEDEREINSETZEN DER BACKOFENTÜR MIT BEWEGLICHEM SCHARNIER

- Öffnen Sie die Backofentür bis zum Anschlag. Heben Sie die Klemmen der unteren Scharnierträger auf beiden Seiten der Backofentür in die senkrechte Lage hoch und stecken Sie sie auf die Blättchen der oberen Scharnierträger.
- Schließen Sie darauf die Backofentür bis zur Hälfte und ziehen Sie sie vorsichtig heraus. Setzen Sie die Backofentür in verkehrter Reihenfolge wieder ein.
- Setzen Sie die Tür in halbgeöffneter Position ein (unter einem Winkel von ungefähr 60° C) und zwar so, dass Sie sie während des Öffnens bis zum Anschlag in Richtung des Backofens schieben. Achten Sie darauf, dass die Einkerbungen an den unteren Scharnierträgern auf dem unteren Rand der Ausschnitte auf der Vorderseite des Backofens einrasten. Nachdem Sie die Tür ganz geöffnet haben, nehmen Sie die Klemmen von den Blättern der oberen Scharnierträger ab und schieben Sie sie in die waagrechte Lage zurück.

AUSHÄNGEN UND WIEDEREINSETZEN DER BACKOFENTÜR MIT EINACHSIGEM SCHARNIER (vom Modell abhängig)

- a) Klassisches Schließen
- b) Sanftes Schließen der Gerätetür (GentleClose) dämpft die Stöße beim Schließen der Backofentür. Es ermöglicht ein einfaches, leises und sanftes Schließen der Gerätetür. Ein leichter Schub (bis zum Winkel 15° - hinsichtlich der geschlossenen Tür) genügt, damit sich die Tür selbsttätig und sanft schließt.

⚠ Falls die Schließkraft der Tür zu groß ist, wird die Wirkung des Gentleclose Systems reduziert bzw. ausgeschaltet.

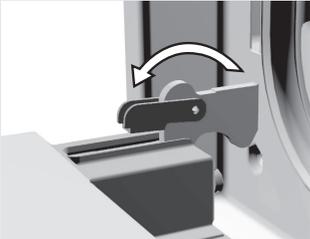


Abb. 1

- Öffnen Sie die Backofentür und drehen Sie die Aushängesperre bis zum Anschlag zurück – das gilt für das klassische Schließsystem (Abb. 1).

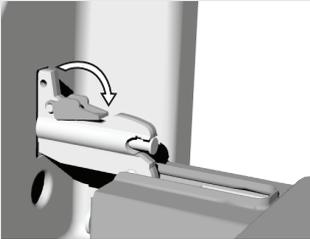


Abb. 2

- Drehen Sie beim GentleClose System die Aushängesperre um 90° zurück (Abb. 2).

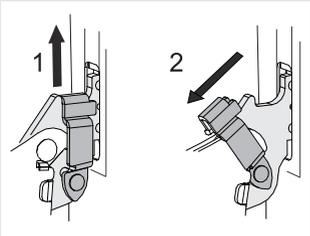
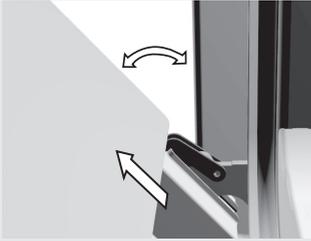


Abb. 3

- Heben Sie die Aushängesperre beim GentleClose-System leicht an und ziehen Sie diese in Ihre Richtung.

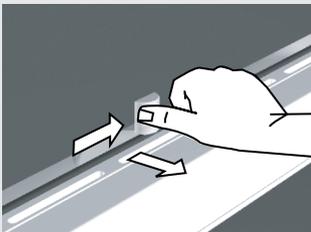


- Machen Sie die Gerätetür langsam zu, damit die Sperren auf den Halterungen aufsitzen. Heben Sie die Gerätetür ein wenig an und ziehen Sie sie aus beiden Scharnierhalterungen heraus.
- Machen Sie darauf die Tür ganz auf und drehen Sie die Aushängesperren bis zum Anschlag in ihre Ausgangsposition. Schließen Sie darauf langsam die Tür und überprüfen Sie, ob sie sich richtig schließen lässt. Wenn sich die Tür nicht richtig öffnen oder schließen lässt, überprüfen Sie, ob die Einkerbungen der Scharniere richtig in den Halterungen der Scharniere sitzen.

Achtung:

Überzeugen Sie sich immer, dass die Aushängesperren der Scharniere vor dem Ausbau bzw. bei der Montage der Backofentür sicher in ihre Lagerungen eingerastet sind. Im Gegenfall kann es beim Aushängen bzw. Einhängen der Backofentür zum plötzlichen Auslösen bzw. Schließen des Hauptscharniers, auf welches eine starke Feder einwirkt, kommen. Dabei können Sie verletzt werden.

Türsperre (nur bei einigen Modellen)



- Die Backofentür ist mit einer Sperre ausgerüstet, die ein Öffnen der Backofentür solange verhindert, bis die Sperre aufgehoben wird. Die Türsperre wird durch leichten Daumendruck nach rechts und gleichzeitiges Herausziehen entriegelt.
- Nach dem Schließen der Backofentür kehrt die Türsperre automatisch in ihre Ausgangsposition zurück.

Bemerkung: Falls die Türverriegelung dem Gerät beige packt ist, befestigen Sie sie unter die Bedienblende des Geräts gemäß der Einbauanleitung, die der Türverriegelung beigelegt ist.

Austausch von Geräteteilen

Die Fassung der Backofenlampe steht unter Spannung. Es besteht Stromschlaggefahr!

Schalten Sie vor dem Auswechseln der Glühbirne unbedingt den Herd aus, indem Sie die Sicherung abschrauben oder die Stromzufuhr mit dem Netzschutzschalter unterbrechen.



Backofenleuchte

(nur bei einigen Modellen)

Die Glühbirne ist Verbrauchsmaterial, deswegen gilt für sie keine Garantie!

Zum Austauschen benötigen Sie eine Glühbirne mit folgenden Spezifikationen: Fassung: E 14, 230 V, 25 W, 300° C.

- Schrauben Sie die Glasabdeckung gegen den Uhrzeigersinn ab und tauschen Sie die Glühbirne aus. Schrauben Sie danach wieder die Glasabdeckung an ihren Platz.



Die in diesem Gerät verwendeten Leuchtmittel sind spezielle Leuchtmittel, die ausschließlich zur Verwendung in Haushaltsgeräten bestimmt sind. Sie sind nicht zur Beleuchtung Ihrer Räume geeignet.

Besondere Hinweise und Fehlermeldungen

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

Vor der Durchführung von Reparaturarbeiten muss das Gerät unbedingt durch Ausschalten der Sicherung oder Herausziehen des Steckers aus der Steckdose vom elektrischen Versorgungsnetz getrennt werden.

Unautorisierte Eingriffe und Reparaturen können die Gefahr eines Stromschlags oder Kurzschlusses hervorrufen, deswegen dürfen Sie diese nicht selbst durchführen. Überlassen Sie solche Arbeiten einem Fachmann oder dem Kundendienst.

Überprüfen Sie bei Funktionsstörungen des Geräts anhand dieser Gebrauchsanweisung, ob Sie die Ursachen selbst beseitigen können.

Wichtig

Der Besuch des technischen Kundendienstes während der Garantiezeit ist nicht kostenlos, wenn das Gerät wegen unsachgemäßer Bedienung nicht funktioniert. Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung so auf, dass sie immer griffbereit ist. Wenn Sie das Gerät verkaufen, legen Sie dem Gerät die Gebrauchsanweisung bei. Im Folgenden finden Sie einige Ratschläge für die Behebung von Störungen.

Die Sensoren reagieren nicht, der Inhalt auf der Anzeige ist „eingefroren“.	<ul style="list-style-type: none">• Trennen Sie das Gerät für einige Minuten vom elektrischen Versorgungsnetz (schrauben Sie die Sicherung heraus oder schalten Sie die Hauptsicherung ab), schließen Sie das Gerät danach wieder an das elektrische Versorgungsnetz an und schalten Sie den Backofen ein.
Die Sicherung schaltet den Strom mehrmals ab...	<ul style="list-style-type: none">• Rufen Sie den technischen Kundendienst oder einen Elektro-Fachmann an!
Die Backofeninnenbeleuchtung funktioniert nicht...	<ul style="list-style-type: none">• Der Austausch der Glühbirne ist im Kapitel „Austausch von Geräteteilen“ beschrieben.
Der Backofen wird nicht heiß...	<ul style="list-style-type: none">• Haben Sie die Temperatur und die Beheizungsart richtig eingestellt?• Ist die Backofentür geschlossen?
Das Backgut ist nicht durchgebacken...	<ul style="list-style-type: none">• Haben Sie den Fettfilter entfernt?• Haben Sie die Hinweise und Ratschläge aus dem Kapitel „Backen“ beachtet?• Haben Sie genau die Hinweise aus der Backtabelle befolgt?
Die Zeitschaltuhr zeigt ungewöhnliche Werte oder schaltet sich unkontrolliert ein bzw. aus....	<ul style="list-style-type: none">• Trennen Sie im Falle eines fehlerhaften Betriebs der Zeitschaltuhr den Herd für einige Minuten vom elektrischen Versorgungsnetz (drehen Sie die Sicherung heraus oder schalten Sie den Hauptschalter aus). Schließen Sie das Gerät danach wieder an das elektrische Netz an und stellen Sie die aktuelle Uhrzeit ein.

Das Display der Zeitschaltuhr blinkt...	<ul style="list-style-type: none"> • Es ist zu einer Stromunterbrechung gekommen oder der Herd wurde gerade an das elektrische Netz angeschlossen. Alle eingestellten Zeiten sind gelöscht. • Stellen Sie die aktuelle Uhrzeit ein, damit der Backofenbetrieb freigeschaltet wird. • Nach Beendigung des Automatikbetriebs schaltet der Backofen ab, die Uhrzeit wird angezeigt und ein zeitbegrenztes Tonsignal ertönt. Nehmen Sie die Speise aus dem Backofen und stellen Sie den Funktionswahlknebel und den Temperaturwahlknebel auf die Ausgangsposition. Wählen Sie die Funktion "manuell" aus, damit Sie den Backofen auf übliche Weise verwenden können (ohne Programmierung).
Das Indikatorlämpchen für Betrieb leuchtet nicht...	<ul style="list-style-type: none"> • Haben Sie alle notwendigen Schalter betätigt? • Hat die Haussicherung abgeschaltet? • Haben Sie den Temperaturwahlschalter bzw. den Funktionswahlschalter des Backofens richtig eingestellt?

Wenn Sie die Störungen trotz der Befolgung der oben angeführten Hinweise nicht beseitigen konnten, rufen Sie den nächstgelegenen autorisierten Kundendienst an. Die Beseitigung einer Störung bzw. Reklamation, die wegen eines unfachmännischen Anschlusses oder Gebrauchs entstanden ist, ist nicht Gegenstand der Garantie. Die Reparaturkosten trägt in diesem Fall der Benutzer.

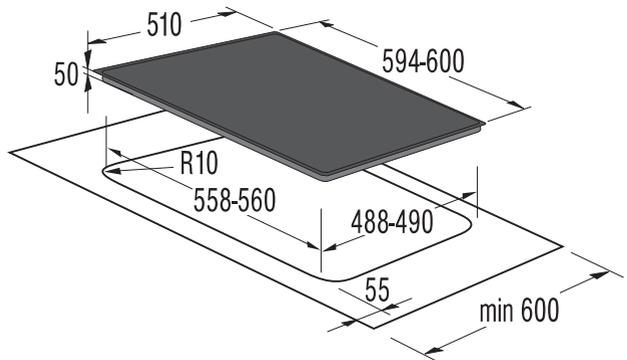
Aufstellung und Anschluss

Wichtige Hinweise

- Der Anschluss des Herdes darf nur von einem Fachmann durchgeführt werden.
- In der elektrischen Installation ist eine Einrichtung vorzusehen, die das Gerät in allen Polen vom Netz trennt. In jeder offenen Stellung muss die Entfernung zwischen den Kontakten mindestens 3 mm betragen. Geeignet sind LS-Schalter oder Sicherungen.
- Zum Anschluss des Herdes können auch Gummianschlusskabel (vom Typ HO5RR-F mit grün/gelben Sicherheitsleitern), PVC-isolierte (Typ HO5VV-F mit grün/gelben Sicherheitsleitern) oder andere gleichwertige oder bessere Kabel verwendet werden.
- Der Abstand zwischen Kochmulde/Kochfeld und der Dunstabzugshaube muss mindestens so groß sein, wie es in der Montageanleitung für die Dunstabzugshaube vom Hersteller vorgeschrieben ist.
- Furniere, Klebstoffe bzw. Möbelbeläge aus Kunststoff, die sich in der Nähe des Herdes befinden, müssen temperaturbeständig sein (>75°C). Wenn die Furniere und Beläge nicht genügend temperaturbeständig sind, können sie sich verformen.
- Halten Sie Teile der Verpackung (Kunststoff-Folien, Styropor, Nägel, usw.) von Kindern fern, weil Sie ein Gefahrenrisiko darstellen. Kinder können kleine Teile verschlucken, Folien stellen eine Erstickengefahr dar.
- Das Einbaugerät darf nur in Kombination mit Einbau-Kochmulden mit einem entsprechenden Anschluss-System, der vom Hersteller deklariert wird, eingebaut werden.

- Der Einbau des Geräts in ein Küchenelement und der Anschluss an das elektrische Versorgungsnetz darf nur von einem Fachmann durchgeführt werden.
- Das Furnier bzw. die Beläge des Einbau-Möbelelements müssen mit temperaturbeständigem Kleber (100°C) verarbeitet sein, sonst kann es wegen Temperaturbeständigkeit zu Farb- und Formänderungen kommen.
- Die Kochmulde ist zum Einbau in eine Arbeitsplatte, die auf einem Küchenelement von 600 mm Breite (oder mehr) montiert ist, geeignet.
- Die Einbau-Kochmulde muss nach Beendigung der Montage Zugang zu den zwei vorderen Befestigungselementen von unten bieten.
- Über der Kochmulde hängende Küchenelemente müssen so hoch montiert werden, dass sie den Arbeitsablauf nicht behindern.
- Der Abstand zwischen der Kochmulde und der Dunstabzugshaube muss so groß gewählt werden, wie es in der Montageanweisung der Dunstabzugshaube angegeben ist. Der Mindestabstand beträgt 650 mm.
- Der Mindestabstand zwischen dem Geräterand und dem benachbarten Küchenhochelement beträgt 40 mm.
- Die Verwendung von Abschlussleisten aus massivem Holz auf der Arbeitsplatte hinter der Kochmulde ist nur dann zulässig, wenn der in den Einbauskizzen angegebene Mindestabstand freigelassen wird.
- Der Mindestabstand zwischen der Einbau-Kochmulde und der Hinterwand ist auf der Montage-Skizze gekennzeichnet.

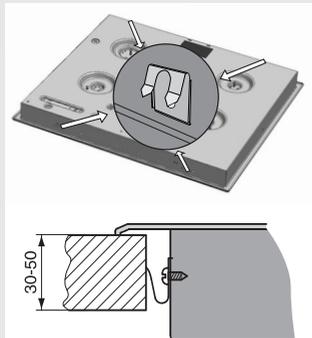
Ausschnittmaße für den Einbau der Kochmulde



- Die Einbau-Kochmulde kann in Arbeitsplatten der Dicken 30 bis -50 mm eingebaut werden.
- Das unter der Kochmulde liegende Küchenelement darf keine Schublade besitzen. Wenn das Küchenelement über eine

waagrechte Trennwand verfügt, muss diese mindestens 60 mm von der unteren Fläche der Arbeitsplatte entfernt sein. Der Raum zwischen der Trennwand und der Kochmulde muss leer sein, es dürfen dort keine Gegenstände abgelegt werden.

- Auf der Rückseite des Küchenelements muss über die ganze Breite des Küchenelements ein Ausschnitt mit einer Mindesthöhe von 175 mm vorhanden sein.
- Der Einbau eines Backofens unter der Kochmulde ist für Backofen vom Typ EVP4..., die mit einem Kühlventilator ausgestattet sind, möglich.



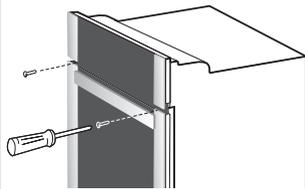
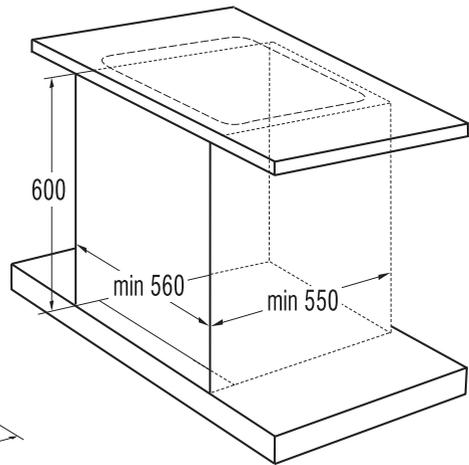
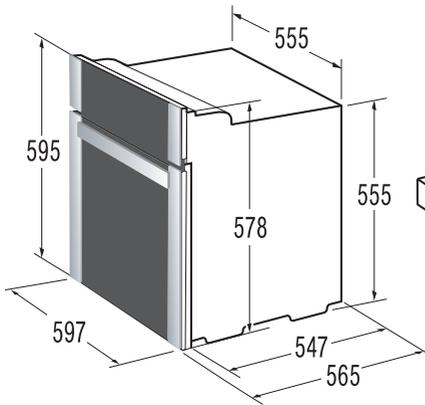
Einbau nach Schritten

- Die Arbeitsplatte muss vollkommen waagrecht montiert werden.
- Die Schnittflächen der Küchenplatte fachgerecht absichern.
- Schrauben Sie die beigelegten Befestigungselemente (4) mit den beigelegten Schrauben (4) auf die linke und rechte Seite der Kochmulde auf die schon vorbereitete Öffnung und den Ausschnitt.
- Schließen Sie die Kochmulde an die elektrische Stromzufuhr an (siehe Anleitung für den Anschluss der Kochmulde an das elektrische Versorgungsnetz).
- Legen Sie die Kochmulde in die ausgeschnittene Öffnung und drücken Sie von oben kräftig auf die Arbeitsplatte.

Einbau des Elektroherdes

Das Furnier bzw. die Beläge des Einbaumöbels müssen mit temperaturbeständigem Kleber (100°C) hergestellt sein, sonst kann es wegen der geringen Temperaturbeständigkeit zu Formänderungen kommen.

- Vor dem Einbau des Geräts ist es notwendig, die Rückwand im Bereich der Einbauöffnung vom hinteren Teil des Korpus des Möbelementes zu entfernen.
- Die auf der Skizze angegebenen Maße der Einbauöffnung müssen beachtet werden.
- Der Boden des Möbelementes (max. 530 mm) muss immer kürzer sein, als die Seitenwände, damit eine ausreichende Lüftung gewährleistet ist.
- Das Möbelement mit einer Wasserwaage in die waagrechte Stellung ausrichten.
- Das Möbelement, in welches das Einbaugerät montiert wird, muss unbedingt fest aufgestellt, z.B. an die benachbarten Elemente befestigt werden.



Anschluss der Einbau-Kochmulde an den Einbau-Backofen

Anschluss des Einbau-Backofens an die Einbau-Kochmulde

- Stecken Sie das elektrische Kabel mit dem speziellen Konnektor der Einbau-Kochmulde in die Steckdose des Einbau-Backofens und schieben Sie es bis zum Anschlag ein.
- Schieben Sie den Backofen in das Möbelement nur so weit, dass sich die Führungen der Schrauben, die in die Bohrungen des Backofenrahmens eingesetzt sind, an die Seitenwände des Elements anlehnen.
- Passen Sie beim Festmachen auf, dass Sie die Schrauben nicht zu stark einschrauben, weil Sie die Seitenwand des Elements bzw. das Email des Geräts beschädigen können.

Der Anschluss des Geräts darf nur von einem autorisierten Elektro-Fachmann durchgeführt werden.

ACHTUNG!

Vor jedem Eingriff sicherstellen, dass das Gerät stromlos geschaltet ist.

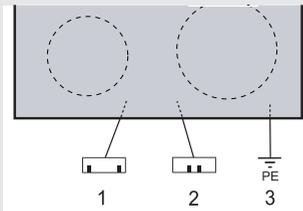
- Das Einbaugerät darf nur in Kombination mit Einbau-Kochmulden mit einem entsprechenden Anschluss-System, der vom Hersteller deklariert wird, eingebaut werden.
- Schließen Sie die Einbau-Kochmulde mittels zwei Konnektoren an den Einbau-Backofen an. Die Konnektoren befinden sich an den Kabeln der Kochmulde bzw. des Kochfeldes, die Buchsen sind am Rahmen des Backofens hinter der Schaltplatte angebracht.
- Der Anschluss kann ohne Werkzeuge durchgeführt werden. Es werden einfach die Konnektoren in die entsprechenden Buchsen eingesteckt.

- Schalten Sie nach dem Anschluss der Kochmulde alle Kochplatten für ca. 3 Min. ein und überprüfen Sie das Gerät auf einwandfreie Funktion.

WICHTIG!

Die Steckverbindungen sind so beschaffen, dass nur ein eindeutiges Anschließen möglich ist. Achten Sie darauf, dass Sie nur

die zusammengehörigen Steckverbindungen zusammenstecken (durch leichtes Drücken des Konnektors in die Buchse bis zum Einschnappen). Wenn Sie irrtümlicherweise versuchen zwei Steckverbindungen anzuschließen, die nicht zusammengehören, ist das physisch nicht möglich. Stecken Sie in diesem Fall den Konnektor in die benachbarte Buchse.



Einbau-Kochmulde

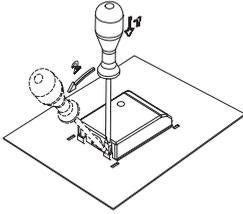
- 1 - Steckverbindungen
- 2 - Steckverbindungen
- 3 - gelb-grüne Erdungsleitung mit Kabelschuh

Anschluss an das elektrische Versorgungsnetz

Der Anschluss an das elektrische Versorgungsnetz darf nur von einem technischen Kundendienst oder einem bevollmächtigten Elektrofachmann durchgeführt werden!

Wegen eines unfachmännisch durchgeführten Anschlusses können Geräteteile beschädigt werden. In solchen Fällen verlieren Sie den Garantieanspruch!

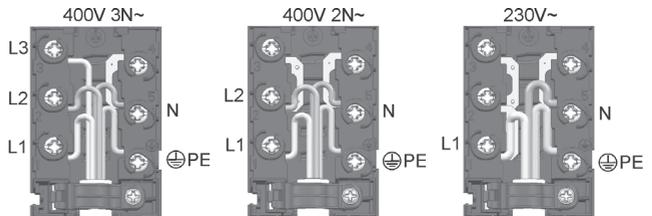
- Öffnen Sie die Anschlussklemme mit einem Schraubenzieher, wie es in der Abbildung auf der Abdeckung dargestellt ist.
- Die Anschluss-Spannung (230 V gegen N) muss von einem Fachmann mit einem Messinstrument überprüft werden!
- Es müssen drei Verbindungsbrücken angebracht werden, die dem Netzanschluss entsprechen.
- Vor dem Anschluss muss überprüft werden, ob die Spannung, die auf dem Typenschild angegeben ist, mit der tatsächlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Die Länge des Anschlusskabels soll 1,5 m betragen, damit Sie das Gerät anschließen können, bevor Sie es zur Wand schieben.
- Die Länge des Schutzleiters des Anschlusskabels muss so bemessen sein, dass bei eventueller Zugbelastung des Kabels der Schutzleiter später belastet wird, als die unter Spannung stehenden Leiter.



Anleitung

- Öffnen Sie den Deckel der Anschlussklemme an der Hinterwand des Backofens mit einem Schraubenzieher. Entriegeln Sie mit dem Schraubenzieher die Sperrklinken, wie auf der Abdeckung der Anschlussklemme dargestellt.
- Das Anschlusskabel muss unbedingt durch die Zugentlastung, die das Kabel vor dem Herausziehen sichert, durchgesteckt werden. Wenn die Zugentlastung nicht angebracht ist, bringen Sie diese so an, dass sie an einem Ende auf der Abdeckung des Klemmgehäuses einrastet.
- Führen Sie danach den Anschluss gemäß dem entsprechenden Anschluss-Schema durch. Bei abweichenden Netzspannungen müssen die Verbindungsbrücken entsprechend neu installiert werden!
- Schrauben Sie die Zugentlastung fest und schließen Sie die Abdeckung.

BEMERKUNG:Die Verbindungsbrücken sind auf der dafür vorbereiteten Stelle in der Klemme abgelegt. Die Schrauben der Anschlüsse sind schon gelöst, deswegen muss man sie nicht aufschrauben. Beim Schrauben hört man ein leises „Klick“, was bedeutet, dass die Schraube bis zum Anschlag festgezogen werden muss.



Farbe der Stromleiter

L1, L2, L3 = äußere spannungsführende Leiter. In der Regel sind die Farben der Leiter: schwarz, schwarz, braun.

N = Neutraleiter

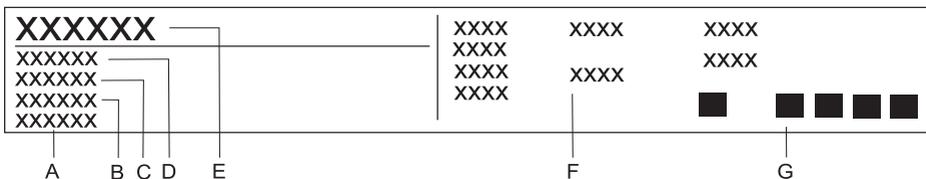
Die Farbe des Leiters ist in der Regel blau.

Achten Sie auf den richtigen N-Anschluss!

PE = Schutzleiter

Die Farbe des Leiters ist grün-gelb.

Typenschild



- A** Seriennummer
- B** Codenummer
- C** Modell
- D** Typ
- E** Warenzeichen
- F** Technische Daten
- G** Zeichen für Konformität

DER HERSTELLER BEHÄLT SICH DAS RECHT ZU
ÄNDERUNGEN VOR, DIE AUF DIE FUNKTIONALITÄT DES
GERÄTS KEINEN EINFLUSS NEHMEN.

Die Gebrauchsanleitung für das Gerät finden Sie auch auf
unserer Internetseite: <http://www.gorenje.com>.

EV



230764

de (04-17)