

AT DE

Gebrauchs-, Aufstellungs- und Anschlussanweisung



Elektrostandherd mit Induktionskochfeld

Elektrostandherd mit Induktionskochfeld

**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 einfach zu machen, 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.

Wichtige Hinweise	3
Beschreibung des Geräts	5
Glaskeramik-Kochfeld	7
Bedienung des Kochfeldes	10
Backofen	13
Zubereitung von Speisen.....	26
Reinigung und Pflege.....	36
Besondere Hinweise und Fehlermeldungen.....	44
Aufstellung und elektrischer Anschluss	46
Technische Daten	48

Wichtige Hinweise

- Das Gerät darf nur von einem Kundendienst oder einem autorisierten Fachmann angeschlossen werden.
- Bei unfachmännischen Eingriffen und Reparaturen des Geräts besteht die Gefahr ernsther Körperverletzungen und Beschädigungen des Geräts. Reparaturen dürfen nur von einem Kundendienst oder einem autorisierten Fachmann durchgeführt werden.
- Beim Kochen oder Frittieren kann sich überhitztes Fett oder Öl auf der Kochzone rasch entzünden. Es besteht Verbrennungs- und Brandgefahr, deswegen sollten Sie den Koch-/Frittiervorgang ständig kontrollieren.
- Achtung: Verbrennungsgefahr besteht vor allem bei Kleinkindern, die sich der Gefahr nicht bewusst sind. Sie können sich verbrennen oder verbrühen, deswegen sollen sich Kleinkinder in sicherer Entfernung vom Herd aufhalten, ältere Kinder dürfen den Herd nur unter Aufsicht benutzen.
- Achtung: Verbrennungsgefahr. Die Heizelemente, der Backofen und die Zubehörteile werden während des Backofenbetriebs sehr heiß, verwenden Sie deswegen zum Anfassen der Backbleche immer Küchentücher oder Küchenhandschuhe und behandeln Sie die Backbleche mit Vorsicht, um Verbrennungen zu vermeiden.
- 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.
- Benutzen Sie zum Reinigen des Geräts keine Wasserdampf-Reinigungsgeräte oder Hochdruckreiniger, da dies zu Stromschlägen führen kann.
- 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.
- Während des Backofenbetriebs wird die Backofentür sehr heiß. Deswegen ist als zusätzlicher Schutz bei einigen Modellen ein drittes Glas eingebaut, das die Oberflächentemperatur des Sichtfensters der Backofentür senkt (nur bei einigen Modellen).
- Kleiden Sie den Backofen nicht mit Alu-Folie aus und stellen Sie keine Backbleche oder andere Gefäße auf den Backofenboden, weil die Bekleidung aus Alu-Folie die Luftzirkulation im Backofen verhindert, den Backvorgang beeinträchtigt und das Email beschädigen kann.
- Verwenden Sie die Kochzonen und den Backofen nicht zum Beheizen des Raumes. Stellen Sie nie leeres Kochgeschirr auf die eingeschaltete Kochzone.
- 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.).
- Legen Sie auf das Induktionskochfeld keine Gegenstände wie z.B. Messer, Gabeln, Löffel und Deckel, da sich diese stark erwärmen können.
- Nach dem Gebrauch schalten Sie die Kochstelle ab bzw. stellen Sie die Kochstufe auf 0 ein (wenn wir das Geschirr von der Kochstelle nehmen, löst sich der Geschirrdetektor aus, jedoch Schaltet er die Kochstelle nicht ab, sondern nur unterbricht die Funktion).
- Wenn auf der Glaskeramikoberfläche Risse sichtbar sind, dürfen Sie das Kochfeld nicht benutzen, weil die Gefahr eines Stromschlags besteht. Schalten Sie in diesem Fall sofort alle Bedienungsknöpfe der Kochzonen ab und drehen Sie die Sicherung heraus bzw. schalten Sie

die Hauptsicherung ab, damit der Herd vollkommen vom Stromnetz getrennt ist. Rufen Sie den Kundendienst an.

- Wenn Sie das Glaskeramik-Kochfeld als Abstellfläche verwenden, kann es zu Beschädigungen oder Kratzern auf der Oberfläche kommen. Wegen Schmelz- bzw. Brandgefahr und Beschädigung der Glaskeramikoberfläche dürfen Sie auf dem Glaskeramik-Kochfeld auf keinen Fall Speisen in Alu-Folie oder Kunststoffgefäßen erhitzen.
- Die Türscharniere der Backofentür können im Falle einer Überbelastung beschädigt werden. Stellen Sie auf die geöffnete Backofentür keine schweren Kochtöpfe bzw. lehnen Sie sich nicht an die Tür während Sie den Backofeninnenraum reinigen. Nehmen Sie vor dem Reinigen des Backofens 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 Gerät ist zur direkten Aufstellung auf dem Boden konzipiert, ohne Untergestell.
- Das Gerät wurde in Einklang mit den vorgeschriebenen Sicherheitsnormen hergestellt. Trotzdem ist es nicht empfehlenswert, dass das Gerät Personen mit verminderten physischen, motorischen oder mentalen Fähigkeiten bzw. Personen ohne notwendige Erfahrung oder Wissen ohne Aufsicht benutzen. Dieselbe Empfehlung gilt auch für den Gebrauch des Geräts durch minderjährige Personen.



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

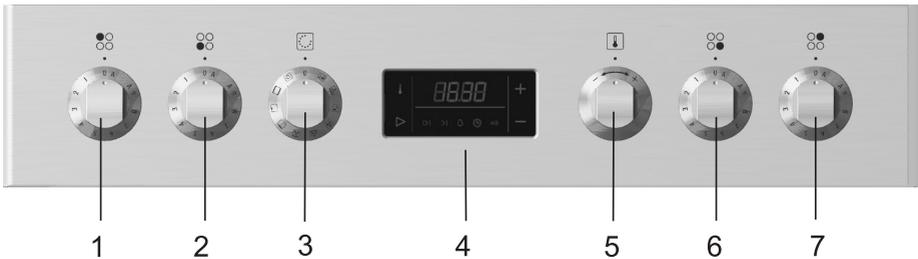
Das Gerät ist zur Zubereitung von Speisen im Haushalt bestimmt und darf zu anderen Zwecken nicht verwendet werden!
Die detaillierten Verwendungsmöglichkeiten des Geräts sind ausführlich in dieser Gebrauchsanweisung beschrieben.

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 Ausstattung beschrieben, die Ihr Gerät nicht besitzt.



- 1 Wrasenabzug
- 2 Glaskeramik-Kochfeld
- 3 Bedienblende
- 4 Backofentürgriff
- 5 Backofentür
- 6 Ablagefach
- 7 Zusätzlicher Untersatz (nur bei einigen Modellen)
- 8 Einstellbare Gerätefüße - erreichbar nur, wenn das Ablagefach herausgezogen ist (nur bei einigen Modellen)



- 1 Bedienungsknebel, Kochzone hinten links
- 2 Bedienungsknebel, Kochzone vorne links
- 3 Ein-/Ausschaltknebel und Auswahlknebel für die Beheizungsart des Backofens
- 4 Elektronische Zeitschaltuhr mit Temperaturanzeige
- 5 Einstellknebel für die Backofentemperatur und andere Einstellungen
- 6 Bedienungsknebel, Kochzone vorne rechts
- 7 Bedienungsknebel, Kochzone hinten rechts

(nur bei einigen Modellen)

Kochfeldabdeckung

Bevor Sie die Kochfeldabdeckung hochheben, überprüfen Sie zuerst, ob diese sauber bzw. frei von Flüssigkeit ist. Die Kochfeldabdeckung ist lackiert, rostfrei oder aus Glas. Sie dürfen diese erst auflegen, wenn die Kochzonen und der Backofen vollkommen abgekühlt sind.

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

Indikatorlämpchen

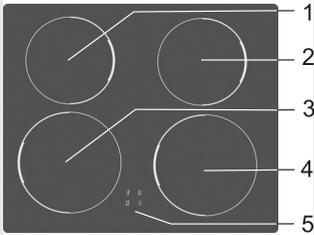
Beleuchtete Bedienungsknebel-Zifferblätter

(nur bei einigen Modellen)

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

In diesen Geräten ist kein gelbes Indikatorlämpchen eingebaut.

Glaskeramik-Kochfeld



Funktionsprinzip des Induktionskochfeldes

1. Induktionskochzone hinten links
2. Induktionskochzone hinten rechts
3. Induktionskochzone vorne links
4. Induktionskochzone vorne rechts
5. Leistungsstufen- bzw. Restwärmeanzeige

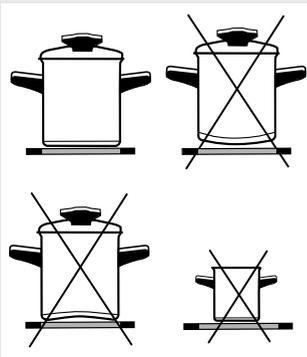
- In der Glaskeramikplatte sind vier bzw. drei Heizfelder eingebaut. Die Glaskeramik-Oberfläche ist eben und ohne Kanten, in welchen sich Schmutz ansetzen könnte. Das Induktionskochfeld ist mit hocheffizienten Induktionskochzonen ausgestattet. Die Wärme bleibt direkt am Kochtopfboden, wo sie benötigt wird, ohne Wärmeverluste über die Glaskeramikoberfläche. Dadurch ist der Energieverbrauch wesentlich geringer als bei üblichen Heizelementen, die nach dem Strahlungsprinzip arbeiten.
- Die Glaskeramik-Kochzone wird nicht direkt erhitzt, sondern nur über die Rückwärme, welche vom Kochgeschirr abgegeben wird. Diese Wärme wird nach Abschalten der Kochzone als "Restwärme" angezeigt. Das Erhitzen der Induktionskochzone ermöglicht eine Induktionsspule, welche unter der Glaskeramikoberfläche eingebaut ist. Die Spule bewirkt ein Magnetfeld, welches im (magnetisierbarem) Kochtopfboden Wirbelströme erzeugt und diesen damit erhitzt.

WICHTIG!

Falls sich auf der heißen Kochfläche Zucker zerstreut oder stark zuckerhaltige Speise vergießt, muß die Kochzone sofort abgewischt werden, obwohl sie noch heiß ist. Dadurch werden Sie eventuelle Beschädigungen der Glaskeramik-Oberfläche vermeiden. Zur Reinigung der heißen Oberfläche dürfen Sie keine Reinigungsmittel verwenden, da dadurch die Oberfläche beschädigt werden kann.

Zum Kochen auf dem Induktionskochfeld geeignetes Kochgeschirr

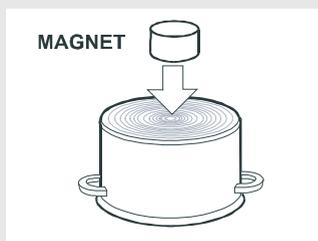
- Das Induktionskochfeld funktioniert einwandfrei, wenn Sie zum Kochen geeignetes Kochgeschirr verwenden.
- Während des Kochvorgangs den Kochtopf immer in die Mitte der Kochzone stellen.
- Geeignet ist Kochgeschirr, welches eine Induktion ermöglicht, z.B. Kochgeschirr aus Stahl, emailliertes Kochgeschirr aus Stahl oder Kochgeschirr aus Stahllegierung. Kochgeschirr aus Stahllegierung mit Kupfer- oder Aluminiumboden und Kochgeschirr aus Glas ist zum Kochen auf Induktionskochfeldern nicht geeignet.
- 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.

- **Kontrollieren Sie beim Kauf von Kochgeschirr, ob der Vermerk "Induktionstauglich" vorhanden ist.**

Kochzonen	Minimaler Durchmesser des Kochtopfes
Ø 145 mm	Ø 90 mm
Ø 180 mm	Ø 145 mm
Ø 210 mm	Ø 170 mm
Ø 260 mm	Ø 180 mm



Prüfmethode mit einem Magneten

Sie können mit einem kleinen Magneten überprüfen, ob der Boden des Kochgeschirrs magnetisierbar ist. Verwenden Sie zum Kochen nur Kochgeschirr, auf welchem der Magnet klebt.

Elektronische Topferkennung

Einer der Vorzüge des Induktionskochfeldes ist die elektronische Topferkennung. Auch wenn sich auf der Kochzone kein Kochtopf befindet bzw. auf ihr ein Kochtopf mit kleinerem Durchmesser aufgestellt ist, gibt es keine Energieverluste. Wenn die Kochzone eingeschaltet ist, leuchtet auf der Anzeige der Leistungsstufe das Symbol "U". Wenn Sie innerhalb von 10 Minuten einen Kochtopf auf die Induktionskochzone aufstellen, erkennt der Sensor den Kochtopf und schaltet auf die voreingestellte Leistungsstufe. In dem Augenblick, in dem Sie den Kochtopf von der Kochzone wegnehmen, wird die Energiezufuhr unterbrochen. Wenn Sie auf die Kochzone einen kleineren Kochtopf bzw. eine kleinere Pfanne stellen, welche noch von der Elektronik erkannt wird, wird zum Erhitzen nur so viel Energie verwendet, wie hinsichtlich der Größe des Kochtopfbodens notwendig ist.

Die Kochzone kann beschädigt werden, wenn:

- sie eingeschaltet und ohne aufgestellten Kochtopf oder mit einem leerem Kochtopf aufgeheizt wird,
- sie einen ungeeigneten Kochtopf z.B. mit einem unebenen oder verbogenen Boden, oder einen Kochtopf mit zu kleinem Durchmesser verwenden.
- Kein Geschirr aus Ton verwenden, da dieses die Glaskeramikoberfläche zerkratzen kann.

- Kochtopfboden vor dem Aufstellen auf die Kochzone trocken wischen, um eine gute Wärmeleitung zu gewährleisten und die Kochzone vor Beschädigungen zu schützen.
- Verwenden Sie zum Kochen bzw. Frittieren Kochgeschirr, welches magnetisierbar ist, d.h. Kochgeschirr aus Stahl, emailliertes Kochgeschirr aus Stahl oder Kochgeschirr aus Stahllegierung. Nur in diesem Fall wird die Induktionskochzone funktionieren.

Kochstufen

Sie können die Heizleistung der einzelnen Kochzonen auf 9 verschiedene Kochstufen einstellen.

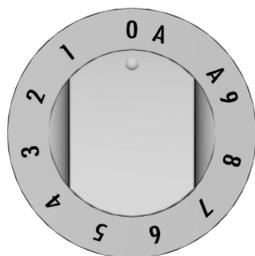
In der Tabelle sind Beispiele für die Verwendung der einzelnen Kochstufen angegeben.

Heizstufe	Zweck
0	Stellung AUS, Nutzung der Restwärme
1 - 2	Warmhalten von Speisen, langsames Garen kleinerer Mengen von Speisen (niedrigste Leistungsstufe)
3	Langsames Garen (Fortkochen nach dem Ankochen)
4 - 5	Langsames Garen (Fortkochen) größerer Mengen von Speisen, Braten größerer Fleischstücke
6	Braten (Anbraten)
7 - 8	Braten
9	Kochstart, Start des Bratvorgangs, Braten
A	Schnellkochautomatik
P	Ankochstufe für größere Mengen von Speisen

Tipps zum Energiesparen

- Achten Sie beim Kauf von Kochgeschirr auf die Tatsache, daß üblicherweise der Durchmesser des Oberteils des Kochtopfes angegeben ist, der oft größer ist als der Durchmesser des Kochtopfbodens.
- Schnellkochtöpfe ermöglichen wegen des geschlossenen Kochraums und des Überdrucks eine besondere Zeit- und Energieersparnis. Wegen der verkürzten Kochzeit bleiben Vitamine erhalten.
- Sorgen Sie dafür, daß im Schnellkochtopf genügend Flüssigkeit ist, da sich im Gegenfall der Kochtopf überhitzt und die Kochzone bzw. der Kochtopf beschädigt werden kann.
- Decken Sie den Kochtopf bzw. die Pfanne beim Kochen immer mit einem Deckel geeigneter Größe zu.
- Verwenden Sie ein Kochgeschirr von geeigneter Größe, welches der Menge der zu kochenden Speise entspricht. Wenn Sie zum Kochen einen großen, nur teilweise gefüllten Kochtopf verwenden, wird viel mehr Energie verbraucht.

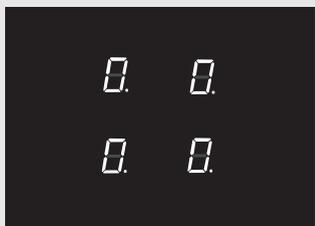
Bedienung des Kochfeldes



- Schalten Sie die Kochzonen mit Bedienungsknöpfen ein, die auf dem Bedienfeld angebracht sind.
- Die Symbole neben den Knöpfen zeigen die Zugehörigkeit zur jeweiligen Kochzone an.
- Die Heizleistung der Kochzonen kann stufenlos (1-9) eingestellt werden.
- Die Heizleistung wird auch auf der Anzeige auf dem Glaskeramik-Kochfeld angezeigt.

Display-Anzeigen leuchten noch 10 Sekunden nach dem Abschalten aller Kochfelder.

Sperre / Kindersicherung



Durch das Aktivieren der Sperre können Sie den unbefugten Betrieb bzw. Benutzung der Kochzonen verhindern. Auf die Weise wirkt die Sperre auch als Kindersicherung.

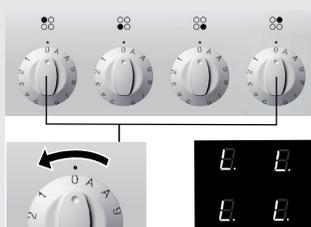
Sperre einschalten

- Sie können die Sperre einschalten, wenn auf allen Anzeigen das Symbol „0“ oder „H“ leuchtet.
- Drehen Sie gleichzeitig für kurze Zeit die Bedienungsknebel für die hinteren Kochzonen um eine Stufe nach links. Auf allen Anzeigen erscheint das Symbol „L“. Die Sperre bzw. Kindersicherung ist jetzt aktiv. Wenn Sie irgendeinen Bedienungsknebel des Kochfeldes drehen, leuchtet auf allen Anzeigen das Symbol „L“ auf.

Sperre abschalten

Drehen Sie einen der Knebel für einen Augenblick nach rechts und schalten Sie wieder ab, sodass auf der Anzeige ein „L“ aufleuchtet.

- Drehen Sie gleichzeitig für kurze Zeit die Bedienungsknebel für die hinteren Kochzonen um eine Stufe nach links.



Restwärmeanzeige

Die Glaskeramikplatte ist auch mit einer Restwärmeanzeige „H“ ausgestattet. Die Kochzone wird nämlich nicht direkt erwärmt, sondern nur über die Rückwärme, welche vom Kochtopf abgegeben wird.

Solange nach dem Abschalten der Kochzone das Symbol „H“ leuchtet, können Sie die Restwärme zum Warmhalten oder Abtauen von Speisen benutzen.

Obwohl das Symbol „H“ verschwindet, kann die Kochzone ev. noch immer heiß sein. Seien Sie bitte vorsichtig, da Verbrennungsgefahr besteht!

Ankochautomatik

Das Induktionskochfeld verfügt über eine spezielle Automatik, welche am Anfang des Kochvorgangs bewirkt, dass die Kochzone, ungeachtet der eingestellten Leistungsstufe, bei höchster Leistungsstufe betrieben wird. Nach einer bestimmten Zeit schaltet sich die Leistungsstufe der Kochzone auf die vorher eingestellte Leistungsstufe zurück (1 bis 8).

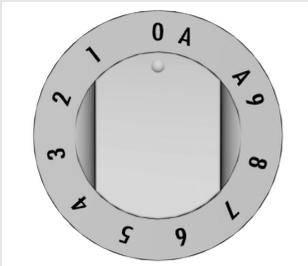
Bei der Verwendung dieser Automatik ist es notwendig, die Leistungsstufe zu wählen, mit welcher Sie die Speise fortkochen möchten.

Die Ankochautomatik ist geeignet für...

- Speisen, die bei Kochstart kalt waren; diese werden bei höchster Leistungsstufe erhitzt, darauf fortgekocht, ohne dass dabei der Kochvorgang überwacht werden muss (z.B. Zubereitung einer Rindsuppe).

Die Ankochautomatik ist nicht geeignet für...

- Speisen, die geschmort, frittiert oder gedünstet und oft gewendet, mit Wasser aufgegossen oder umgerührt werden müssen;
- Klöße oder Teigwaren die in viel Flüssigkeit gekocht werden;
- Speisen, die längere Zeit in einem Schnellkochtopf sieden müssen.



Einschalten der Ankochautomatik

Sie können die Ankochautomatik auf zwei Arten einschalten:

- Drehen Sie den Knebel bis zum Ende nach rechts bis zur Markierung „A“ und danach auf die gewünschte Fortkochstufe. Auf der Leistungsstufenanzeige erscheint abwechselnd das Symbol „A“ und die gewählte Kochstufe. Wenn die Ankochzeit abgelaufen ist, schaltet sich die Kochzone auf die gewählte Fortkochstufe um, welche nun konstant auf der Anzeige angezeigt wird.
- Schalten Sie für einen Augenblick das Kochfeld ein, damit alle Anzeiger aufleuchten, drehen Sie danach den Knebel nach links bis zur Markierung „A“ und dann sofort auf die gewünschte Fortkochstufe 1-8.

Tipp

- Wenn nach dem Einschalten der Ankochautomatik der Sensor für die Auswahl der Kochstufe nach drei Sekunden auf der Stufe „0“ bleibt, d.h. wenn Sie keine andere Kochstufe wählen, wird die Automatik nach drei Sekunden abgeschaltet.
- Wenn Sie den Kochtopf von der Kochzone wegnehmen und diesen innerhalb von zehn Minuten wieder auf die Kochzone stellen, wird die Kochfunktion mit Höchstleistung bis zum Ende durchgeführt.

Eingestellte Kochstufe	Dauer Ankochautomatik-Funktion
1	40
2	72
3	120
4	176
5	256
6	432
7	120
8	192
9	

Sicherheitsabschaltung

Eingestellte Kochstufe	Stundenanzahl vor der Sicherheitsabschaltung
1	8,5
2	7
3	5
4	4
5	3,5
6	3
7	2,5
8	2
9	1,5

Die maximale Betriebsdauer jeder Kochzone ist begrenzt, Sie können diese aus der oberen Tabelle entnehmen. Wenn die Kochzone durch die Sicherheitsabschaltung abgeschaltet wird, leuchtet auf der Anzeige das Symbol „0“ oder „H“, falls noch Restwärme vorhanden ist. Sie können die Kochzone danach mit dem Einstellknebel für die Kochstufe abschalten.

Beispiel:

Stellen Sie eine Kochzone auf Kochstufe 6 ein und lassen Sie diese für einen längeren Zeitraum in Betrieb. Wenn Sie die Kochstufe nicht ändern, schaltet die Sicherheitsabschaltung die Kochzone nach eineinhalb Stunden ab.

Überhitzungsschutz

- Jede Kochzone ist mit einem Ventilator ausgestattet, welcher die Elektronik während des Kochvorgangs kühlt und noch eine gewisse Zeit nach Beendigung des Kochvorgangs läuft, während die Restwärmanzeige „H“ leuchtet.
- Das Induktionskochfeld ist auch mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet, welcher die Elektronik vor Schäden schützt. Die Schutzeinrichtung arbeitet auf mehreren Stufen. Wenn die Temperatur der Kochzone stark ansteigt, wird die Kochstufe reduziert. Falls das nicht genügen sollte, wird die Leistung der heißen Kochzonen zusätzlich reduziert oder vom Sicherheitsmechanismus gänzlich abgeschaltet. In einem solchen Fall erscheint auf der Anzeige das Symbol „E2“. Wenn die Glaskeramikplatte abgekühlt ist, steht wieder die ganze Leistung des Kochfeldes zur Verfügung.

Backofen

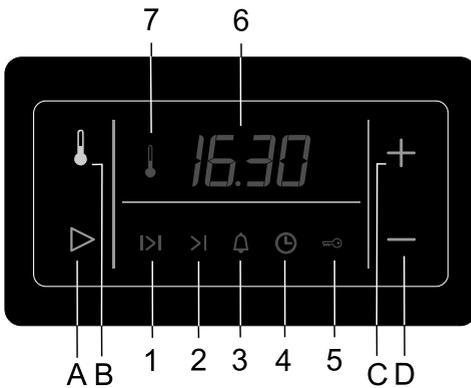
Vor der Inbetriebnahme

- 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.

Elektronische digitale Zeitschaltuhr mit Temperaturanzeige



Sensortasten:

- A** Sensortaste zur Auswahl und Bestätigung der Zeiteinstellungen
- B** Sensortaste für die Temperature Auswahl
- C** Sensortaste zur Vergrößerung der Einstellwerte
- D** Sensortaste zur Verringerung der Einstellwerte

Anzeigen:

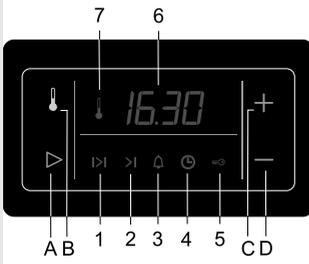
- 1** Betriebsdauer des Backofens
- 2** Betriebsende des Backofens
- 3** Kurzzeitwecker
- 4** Tageszeit
- 5** Verriegelung - Kindersicherung
- 6** Temperatur- und Zeitanzeige
- 7** Symbol Heizkörperbetrieb

- Wenn Sie das Gerät an das elektrische Versorgungsnetz anschließen oder bei Stromausfall erscheint auf der Anzeige zuerst „META“ oder „GLAS“, danach blinkt die Zeitanzeige. Damit der Backofen weiterhin arbeitet, müssen Sie mit den Sensortasten (C) und (D) zuerst die aktuelle Tageszeit einstellen.
- Bei jeder Berührung der Sensortaste ertönt ein kurzes akustisches Signal.
- Durch mehrere aufeinanderfolgende Berührungen der Sensortaste (A) können Sie verschiedene Einstellungen wählen. Das gewählte Symbol auf der Anzeige blinkt schnell und Sie können die Funktion einstellen oder verändern. Nach 5 Sekunden blinkt das Symbol langsamer und zeigt die eingestellte Zeit ein. Die leuchtenden Symbole sind ausgewählt, jedoch werden sie auf der Anzeige (6) nicht angezeigt. Es wird immer die letzte gewählte Einstellung angezeigt.
- Wenn Sie die Sensortaste zur Einstellung der Werte (C oder D) länger gedrückt halten, wird die Geschwindigkeit des Durchlaufs der Werte größer.
- Bei Stromausfällen unter zwei Minuten bleiben alle Einstellungen erhalten.



Damit die Sensortasten gut reagieren, berühren Sie sie immer mit der vollen Fingerfläche.

Sie können die Temperatur und andere Einstellungen mit einem besonderen Knebel, der die Berührung der Taste der Zeitschaltuhr ersetzt, vornehmen.



Einstellung der aktuellen Uhrzeit

- Stellen Sie die genaue Tageszeit ein, indem Sie die Sensortasten zur Auswahl der Einstellungen berühren (A). Wählen Sie das Symbol (4) aus.
- Stellen Sie durch Berühren der Sensortasten (C) und (D) die aktuelle Tageszeit ein.
- Bestätigen Sie die Einstellung durch erneutes Berühren der Sensortaste (A), bzw. wird die Einstellung nach ein paar Sekunden automatisch übernommen.

Einstellung der Zeitfunktionen

Die elektronische Zeitschaltuhr können sowohl Sie zur Einstellung der Temperatur als auch zur Einstellung der Zeitfunktionen verwenden. Beide Einstellungen werden auf einer Anzeige angezeigt. Wählen Sie die gewünschte Anzeige durch Berühren der entsprechenden Sensortaste (A oder B).

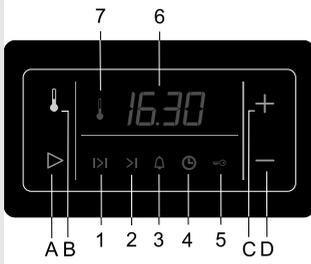
Mit der Zeitschaltuhr können Sie den Backofenbetrieb auf drei verschiedene Arten programmieren:

- **Einstellung der Betriebsdauer** - sofortiger Start des Backofens und automatisches Abschalten nach einer bestimmten Zeit.
- **Einstellung des Betriebsendes** - Betriebsende des Backofens nach einer bestimmten Zeit.
- **Einstellung der Einschaltverzögerung** - automatischer Start und Betriebsende des Backofens zu einer bestimmten Zeit.

Einstellung der Betriebsdauer des Backofens

Bei dieser Einstellung bestimmen Sie die Zeit, in welcher der Backofen in Betrieb sein soll (Betriebsdauer). Die maximale Einstellung beträgt 10 Stunden.

- Wählen Sie durch Berühren der Sensortaste (A) das Symbol (1). Stellen Sie durch Berühren der Sensortasten (C) und (D) die Betriebsdauer des Backofens ein.
- Schalten Sie den Backofen ein (stellen Sie die Beheizungsart und die Back-/Brattemperatur ein). Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich der Backofen automatisch ab (Betriebsende). Es ertönt ein unterbrochenes akustisches Signal, das Sie durch Drücken jeder beliebigen Taste abschalten können bzw. schaltet sich das Signal nach 1 Minute automatisch ab.



- Das Symbol (1) und die angezeigte Zeit „0.00“ blinken. Wenn Sie mit dem Backen/Braten fortfahren möchten, berühren Sie die Sensortaste (A) und stellen Sie nach Bedarf eine neue Betriebsdauer ein.

Einstellung des Betriebesendes des Backofens

Bei dieser Einstellung stellen Sie den Zeitpunkt ein, zu welchem sich der Backofen abschalten soll. Die maximal mögliche Einstellung beträgt 10 Stunden ab der aktuellen Tageszeit.

- Überprüfen Sie, ob die Zeitschaltuhr auf die genaue Uhrzeit eingestellt ist.
- Wählen Sie durch Berühren der Sensortaste (A) das Symbol (2). Auf der Anzeige erscheint die aktuelle Tageszeit. Stellen Sie durch Berühren der Sensortasten (C) und (D) den Zeitpunkt der Bebetriebesendes des Backofenbetriebs ein.
- Schalten Sie den Backofen ein (stellen Sie die Beheizungsart und die Back-/Brattemperatur ein). Der Backofen schaltet sich sofort ein und schaltet sich zur eingestellten Zeit ab. Es ertönt ein unterbrochenes akustisches Signal, das Sie durch Drücken jeder beliebigen Taste abschalten können bzw. schaltet sich das Signal nach 1 Minute automatisch ab.
- Das Symbol (1) und die angezeigte Zeit „0.00“ blinken. Wenn Sie mit dem Backen/Braten fortfahren möchten, berühren Sie die Sensortaste (A) und stellen Sie nach Bedarf eine neue Betriebsdauer ein.

Einstellung der Einschaltverzögerung

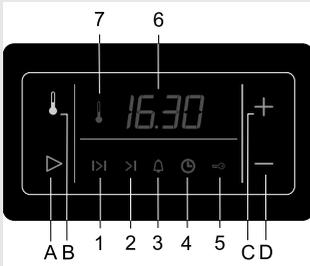
Bei dieser Funktion bestimmen Sie, wie lange der Backofen in Betrieb sein soll (Betriebsdauer) und zu welcher Stunde er sich abschalten soll (Betriebsende).

Das Betriebsende kann max. 24 Stunden ab der aktuellen Tageszeit eingestellt werden.

- Überprüfen Sie, ob die Zeitschaltuhr auf die genaue Uhrzeit eingestellt ist.
- Einstellung der Betriebsdauer: Wählen Sie durch Berühren der Sensortaste (A) das Symbol (1). Stellen Sie durch Berühren der Sensortasten (C) und (D) die Betriebsdauer des Backofens ein.
- Einstellung des Betriebesendes: Wählen Sie durch Berühren der Sensortaste (A) das Symbol (2). (Auf der Anzeige erscheint automatisch die Summe der Tageszeit und der Betriebsdauer des Backofens). Stellen Sie durch Berühren der Sensortasten (C) und (D) den Zeitpunkt ein, zu welchem der Back- / Bratvorgang enden soll.
- Die Zeitschaltuhr wartet auf den Start des Back-/Bratvorgangs – beide Symbole (1 und 2) leuchten.
- Schalten Sie den Backofen ein (stellen Sie die Beheizungsart und die Back-/Brattemperatur ein). Der Backofenbetrieb startet

rechtzeitig und automatisch (danach erlischt das Symbol (2)) und schaltet sich zum eingestellten Zeitpunkt ab. Es ertönt ein unterbrochenes akustisches Signal, das Sie durch Drücken jeder beliebigen Taste abschalten können bzw. schaltet sich das Signal nach 1 Minute automatisch ab.

- Das Symbol (1) und die angezeigte Zeit „0.00“ blinken. Wenn Sie mit dem Backen/Braten fortfahren möchten, berühren Sie die Sensortaste (A) und stellen Sie nach Bedarf eine neue Betriebsdauer ein.



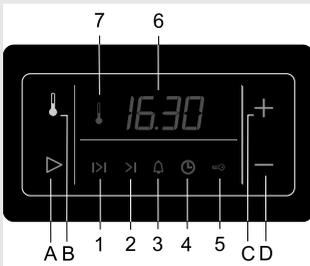
Einstellung des Kurzzeitweckers

Sie können die Zeitschaltuhr (unabhängig vom Backofenbetrieb) auch als Kurzzeitwecker verwenden. Dieser macht Sie auf eine abgelaufene eingestellte Zeit aufmerksam.

- Wählen Sie durch Berühren der Sensortaste (A) das Symbol (3). Stellen Sie durch Berühren der Sensortasten (C) und (D) die gewünschte Zeit auf dem Kurzzeitwecker ein. Die maximale Einstellung beträgt 10 Stunden.
- Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein unterbrochenes akustisches Signal, das Sie durch Drücken jeder beliebigen Taste abschalten können bzw. schaltet sich das Signal nach 1 Minute automatisch ab. Das Symbol (3) erlischt.



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



Einstellung der Lautstärke des akustischen Signals

Die Lautstärke des akustischen Signals können Sie einstellen, wenn keine andere Zeitfunktion aktiviert ist (es wird nur die Tageszeit angezeigt).

- Berühren Sie die Sensortaste (D) ca. 3 Sekunden lang, damit die Lautstärkenanzeige auf der Anzeige erscheint und das dazugehörige akustische Signal ertönt („oooo“ für die max. Lautstärke bzw. „o“ für die minimale Lautstärke). Durch aufeinanderfolgendes Berühren der Sensortaste (D) können Sie einen der vier Lautstärkepegel auswählen.
- Bestätigen Sie die Einstellung durch erneutes Berühren der Sensortaste (A), bzw. wird die Einstellung nach ein paar Sekunden automatisch übernommen.

Einstellung der Verriegelung – Kindersicherung

Einschalten: Wählen Sie durch Berühren der Sensortaste (A) das Symbol (5). Durch Berühren der Sensortaste (B oder C) wird die Kindersicherung aktiviert und auf der Anzeige erscheint „ON“ Bestätigen Sie die Einstellung durch Drücken der Sensortaste (A).

Ausschalten: Durch Berühren der Sensortaste (C oder D) wird die Kindersicherung deaktiviert und auf der Anzeige erscheint „OFF“. Sie müssen die Einstellung durch Berühren der Sensortaste (A) bestätigen.

- Wenn Sie die Zeitschaltuhr verriegeln, wenn keine andere Funktion eingestellt ist (nur die Tageszeitanzeige), wird der Backofen nicht funktionieren und Sie werden keine Änderungen der Einstellungen durchführen können.
- Wenn Sie die Zeitschaltuhr verriegeln, wenn eine der Zeitfunktionen eingestellt ist, wird der Backofen normal arbeiten, Sie werden jedoch keine Änderung der Einstellungen vornehmen können.

Verringerung der Leuchtstärke der Hintergrundbeleuchtung der Anzeige

Zwischen 00.00 und 6.00 Uhr in der Früh leuchtet die Anzeige automatisch mit geringerer Leuchtstärke, wenn keine Zeitfunktion verwendet wird.

Löschen der Einstellungen

- Sie können alle Einstellungen der Zeitschaltuhr jederzeit durch gleichzeitiges Drücken (3 Sekunden lang) der Sensortasten (C und D) löschen. Die eingestellten Programme brechen automatisch ab, der Back-/Bratvorgang wird abgebrochen und die Zeitschaltuhr zeigt die Tageszeit an.
- Sie können die einzelne Zeiteinstellung auch löschen, indem Sie diese zuerst durch Berühren der Sensortaste (A) auswählen und dann durch gleichzeitiges Drücken (1 Sekunde lang) der Sensortasten (C und D) löschen. Sie können die Einstellung auch löschen, indem Sie den Wert auf 0.00 stellen.

Zur Bedienung des Backofens dienen der Ein-/Ausschaltknebel der Backofen.Funktionswahlknebel und die elektronische Zeitschaltuhr mit Temperaturanzeige.

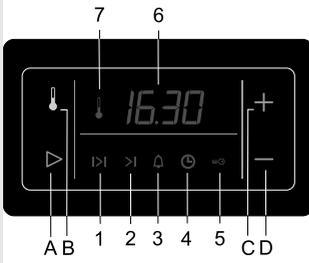
Ein-/Ausschaltknebel und Auswahlknebel für die Beheizungsart des Backofens Drehen Sie den Auswahlknebel auf die gewünschte Beheizungsart.

Bedienung des Backofens



240114

Einstellung der Backofentemperatur

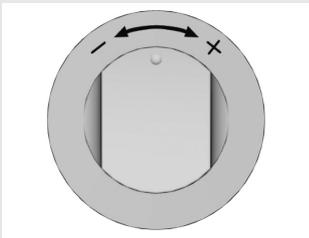


Mit der elektronischen Zeitschaltuhr können Sie die Back-/Brattemperatur und die Zeitfunktionen einstellen:

- Berühren Sie die Sensortaste (B). Auf der Anzeige erscheint die voreingestellte Temperatur '180° C', wobei einige Sekunden '° C' blinkt. Der Backofenbetrieb startet.
- Während '° C' blinkt, können Sie durch Berühren der Sensortasten (C und D) die gewünschte Temperatur im Bereich von 30 - 275° C in Schritten zu 5° C einstellen. Durch einzelne Betätigungen der Sensortaste können Sie die Temperatur schrittweise ändern, wenn Sie die Sensortaste länger gedrückt halten, laufen die Werte auf der Anzeige schneller durch.
- Auf der Temperaturanzeige wird die ansteigende Backofentemperatur in Schritten zu 5° C angezeigt. Solange die Temperatur im Backofen unter 30° C liegt, wird '--- °C' angezeigt. Es wird auch das Symbol (7), das den Betrieb der Backofen-Heizelemente signalisiert, angezeigt.
- Wenn die eingestellte Backofentemperatur erreicht ist, erlischt das Symbol (7) und es ertönt ein akustisches Signal.
- Während des Back-/Bratvorgangs wird die Temperatur aufrecht erhalten, indem die Heizelemente von Zeit zu Zeit eingeschaltet werden, dabei wird das Symbol (7) angezeigt.
- Sie können die Back-/Brattemperatur jederzeit ändern, indem Sie die Sensortaste (B) berühren und danach den Wert mit den Sensortasten (C und D) ändern.

BEMERKUNG:

Wenn Sie mit dem Auswahlknebel nur die Backofenbeleuchtung einschalten, schaltet sich diese erst ein, wenn Sie die Sensortaste (B) berühren.

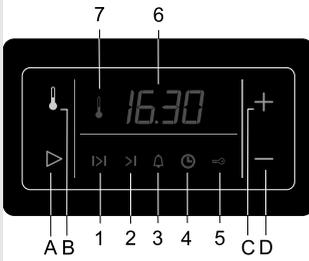


Einstellung der Temperatur mit einem speziellen Temperatureinstellknebel (nur bei einigen Modellen)

Sie können die Temperatur und andere Einstellungen mit einem besonderen Knebel, der die Berührung der Taste der Zeitschaltuhr ersetzt, vornehmen.

- Drehen Sie den Temperaturknebel nach rechts oder links. Es wird die eingestellte Temperatur angezeigt, wobei auf der Anzeige '°C' blinkt.
- Durch weiteres Drehen oder Halten des Knebels in der Position rechts oder links, können Sie die Temperatur in Schritten zu 5° C ändern.
- Sie können die Temperatur und alle Zeiteinstellungen mit dem Temperaturwahlknebel löschen, indem Sie die Temperatur auf 30° C absenken und dann den Knebel noch einmal nach links drehen.

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.

Drehen Sie den Knebel zuerst auf die Position Beleuchtung und aktivieren Sie dann die Beleuchtung durch kurzes Verdrehen des Knebels (oder durch Drücken der Sensortaste der Temperatúrauswahl (B)).

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.

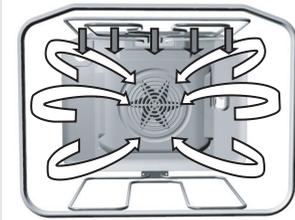
Diese Beheizungsart ist besonders zum Grillen von kleineren Fleischstücken, wie z.B. Steaks, Würsten, Schnitzeln, Koteletts, u.Ä. geeignet.



Grill

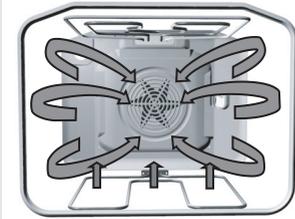
Es ist nur der Infra-Grillheizkörper, der zum Großgrill gehört, in Betrieb.

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



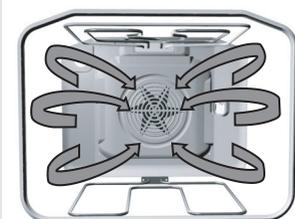
Grill mit Gebläse

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

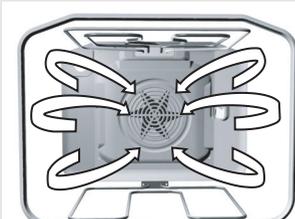
Bei dieser Beheizungsart arbeiten gleichzeitig die Unterhitze und das Heißluftgebläse. Diese Betriebsart ist besonders zum Pizzabacken geeignet. Am Besten gelingt das Backen von feuchten oder schweren Kuchen, Obsttorten aus Hefe- oder Mürbeteig, sowie Quarktorten.



Heißluft

Bei dieser Beheizungsart arbeiten gleichzeitig die Unterhitze und das Gebläse.

Das Gebläse an der Rückwand des Backofens sorgt für ständiges Kreisen der Heißluft 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.

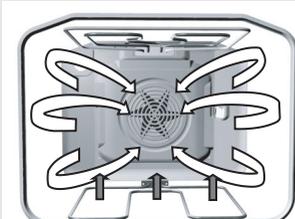


Abtauen

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.

Drehen Sie den Knebel zuerst auf die Position Abtauen und aktivieren Sie dann den Abtauvorgang durch kurzes Verdrehen des Knebels (-+) (oder durch Drücken der Sensortaste der Temperatúrauswahl (B)).



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.

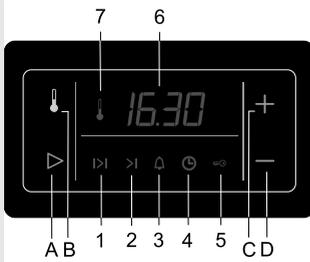


Unterhitze/Aqua Clean

Die Wärme wird nur vom Heizkörper abgegeben, das auf 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.

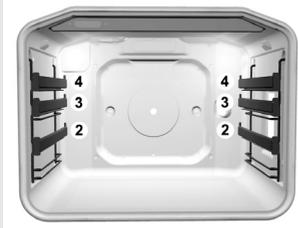
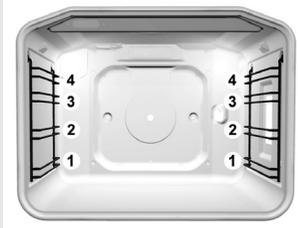
Sie können die Unterhitze auch zum Reinigen des Backofens benutzen. Einzelheiten bezüglich der Reinigung des Backofens finden Sie im Kapitel „Reinigung und Pflege“.

Abschalten des Backofens



Drehen Sie nach Beendigung des Back-/Bratvorgangs den Auswahlknebel auf die Nullstellung. Aus Sicherheitsgründen empfehlen wir, die Temperatur auf der Zeitschaltuhr auf Null zu stellen. Halten Sie zu dem Zweck gleichzeitig 3 Sekunden lang die Sensortasten (C und D) gedrückt. Dabei werden auf der Zeitschaltuhr alle Zeiteinstellungen unterbrochen und gelöscht (siehe Kapitel „Einstellung der Zeitfunktionen“), die Zeitschaltuhr zeigt die aktuelle Tageszeit an. Sie können die Einstellungen auch löschen, indem Sie die Temperatur auf 30° C absenken und dann noch einmal die Sensortaste (D) berühren.

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):

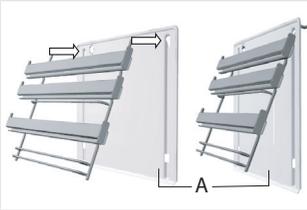
- mit drei teilweise ausziehbaren Führungen
- mit einer komplett und zwei teilweise ausziehbaren Führungen
- mit drei komplett ausziehbaren Führungen.



⚠ 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, ziehen Sie zuerst die Teleskopausziehführungen einer Einschubebene heraus.
- Stellen Sie den Rost und das niedrige oder hochwandige Backblech auf die herausgeschobenen Laufschiene und schieben Sie es danach mit der Hand bis zum Anschlag in den Backofen. Schließen Sie die Backofentür erst dann, wenn die Teleskopausziehführungen bis zum Anschlag eingeschoben sind.

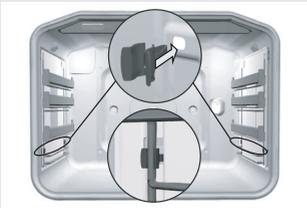
Leicht zu reinigende Einsätze (abhängig vom Modell)



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.

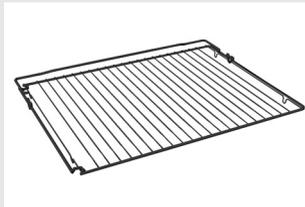


Stecken Sie bei der Montage der Teleskopausziehführungen (totales Herausziehen) und der leicht zu reinigenden Einsätze, die beigelegten Schnapper in die unteren Öffnungen auf der Backofenwand. Stecken Sie sodann die Führungen in die Schnapper ein. Die Schnapper dienen zu einer besseren Befestigung der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



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 Potitzen zu schlechten Backergebnissen führen.

Backen

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

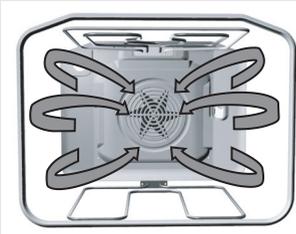
Tipps

- 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 aus.



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, können die Backzeiten 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 angegebenen 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) 	Backzeit (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

Braten

- Verwenden Sie zum Braten , .
- Fettgedruckte Angaben zeigen Ihnen die am besten geeignete Beheizungsart für die einzelne Fleischart.
- Beim Braten 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 Dampfbildung und Niederschlag 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)	Einschubebene (von unten)	Temperatur (in ° C) □	Einschubebene (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
Hammelkeule	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						
Hähnchen, 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 festklebt.
- Legen Sie dünne Fleischstücke auf den Rost, den Sie in die 4. Einschubebene einsetzen.
- Setzen Sie in die 1. oder 2. Einschubebene eine Fettpfanne ein, 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. Einschub 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	240	-	14-16
4 Rindersteaks, medium	"	4	240	-	16-20
4 Rindersteaks, durch	"	4	240	-	18-21
4 Schnitzel (Schweinenacken)	"	4	240	-	19-23
4 Koteletts	"	4	240	-	20-24
4 Kalbsschnitzel	"	4	240	-	19-22
6 Lammkoteletts	100 g/Stk.	4	240	-	15-19
8 Grillwürste	100 g/Stk.	4	240	-	11-14
3 Scheiben Leberkäse	200g/Stk.	4	240	-	9-15
1/2 Hähnchen	600g	2	-	180-190	25 (1. Seite) 20 (2. Seite)
Fisch					
Lachsscheiben	600	3	-	-	19-22
4 Forellen	200g/Stk.	2	-	170-180	45-50
Toast					
6 Weißbrotscheiben	/	4	240	-	1,5-3
4 Mischbrotscheiben	/	4	240	-	2-3
Belegte Toastbrote	/	4	240	-	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	15-20
Spargel	750	2	-	210-230	15-20

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.

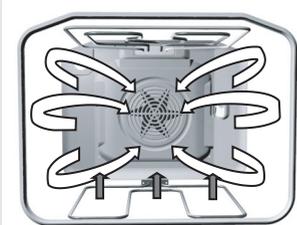
*Wenn Sie möchten, können Sie auch den Drehspieß benutzen (siehe Tipps zum Gebrauch des Drehspießes).

**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	180g/Stk.	4	240	-	18-21
2 Koteletts		4	240	-	20-22
2 Schnitzel (Schweinenacken)	180g/Stk.	4	240	-	18-22
4 Grillwürste	100 g/Stk.	4	240	-	11-14
4 belegte Brötchen		4	240	-	5-7
Toast - Bräunen		4	240		3-4
3 Forellen - auf dem Rost	200g/Stk.	2	-	160-170	45-55
Hühnchen - 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 Betriebsart 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 Metalldosen. 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 Liter-Gläser stellen.

- Verwenden Sie nur frische Lebensmittel.
- Füllen Sie in das hohe 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 Einmachglas 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 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 Temperaturwahlknobels 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.

Reinigung und Pflege

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 dann 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

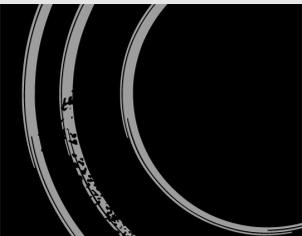


Abb. 5

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 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. Achten Sie dabei darauf, dass der Kunststoffgriff des Schabers nicht mit der heißen Kochzone in Berührung kommt (Abbildung 4). Achten Sie darauf, dass Sie sich bei der Handhabung des Schabers nicht verletzen!

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.

Backofen

- Sie können den Backofen auch klassisch reinigen (mit 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-Reinigungssprays 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 raue katalytische Email beschleunigt den Zerfall von Fett und anderen 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

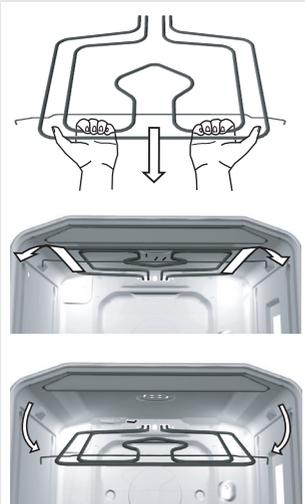
- Wenn Sie größere fette Fleischstücke braten, empfehlen wir Ihnen, diese in Alu-Folie oder eine geeignete Bratfolie einzuwickeln, dadurch wird vermieden, dass das spritzende Fett den Backofen verunreinigt.
- Schieben sie beim Grillen von Fleisch die Fettpfanne unter den Rost.

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.

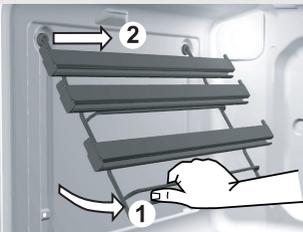
Leicht zu reinigende Einsätze (modellabhängig)

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

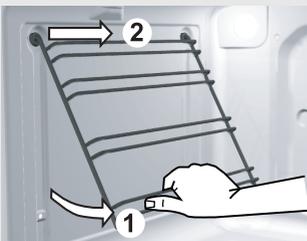
Um die Backofenseitenwände besser reinigen zu können, können Sie die Teleskopausziehführungen herausziehen.

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



Die Teleskopausziehführungen 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.

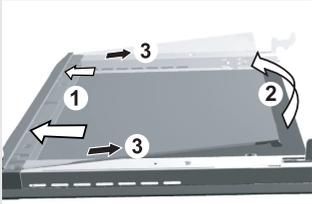


Abb 1

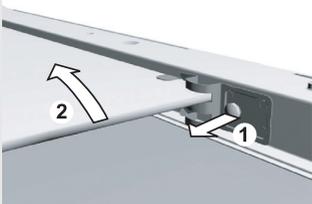


Abb 2

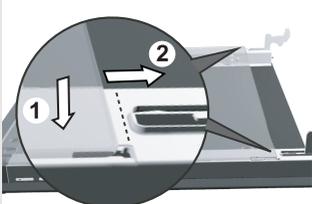
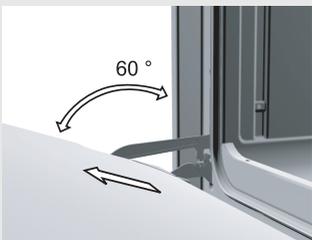
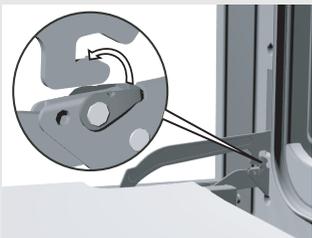


Abb 3



Abnahme der inneren Glasscheibe der Backofentür (gilt nur für Premium Glastüren)

Sie können die Glasscheibe der Backofentür auch von der Innenseite reinigen, jedoch müssen Sie sie zuerst herausnehmen:

- 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 heraustritt (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).

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.

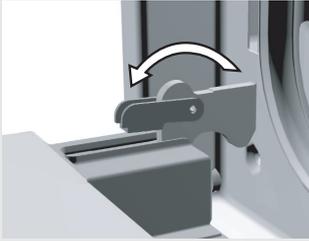


Abb 1

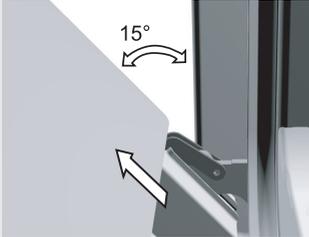


Abb 2

Aushängen und Wiedereinsetzen der Backofentür mit einachsigen Scharnier

Öffnen Sie die Backofentür und schieben Sie die Aushängesperre bis zum Anschlag zurück (Abb. 1).

- Machen Sie darauf langsam die Tür zu, damit die Sperren auf den Halterungen aufsitzen. Heben Sie die Tür bei einem Winkel von ungefähr 15° (in Bezug auf die geschlossene Tür) ein wenig an und ziehen Sie sie aus beiden Scharnierhalterungen heraus (Abb. 2).
- Das Wiedereinsetzen der Tür erfolgt in umgekehrter Reihenfolge. Setzen Sie die Tür im Winkel von 15° in die Scharnierhalterungen auf der Vorderseite des Geräts ein und schieben Sie sie vorwärts und nach unten, damit die Scharniere in die Einkerbungen einschnappen. Überprüfen Sie, ob die Einkerbungen der Scharniere richtig in ihre Halterungen eingeschnappt sind.
- 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.

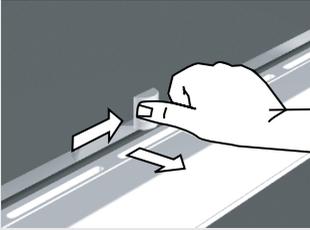
Achtung:

Überzeugen Sie sich immer, dass die Aushängesperre 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.

Ablagefach

- Das Ablagefach ist vor unerwünschtem Öffnen gesichert. Wenn Sie das Ablagefach öffnen möchten, müssen Sie es etwas anheben. Wenn Sie das Ablagefach aus dem Herd herausnehmen möchten, ziehen Sie es zuerst bis zum Anschlag heraus, heben Sie es etwas an und ziehen Sie es anschließend heraus.
- Im Ablagefach des Herdes dürfen keine entzündlichen, explosiven und temperaturunbeständigen Gegenstände aufbewahrt werden.
- Bei einigen Geräten schieben Sie das Ablagefach so ein, indem Sie das untere hintere Gleitstück des Ablagefachs in die Führung des Herdes einschieben. Wenn das Ablagefach Seitenführungen mit Rollen besitzt, setzen Sie diese ein, indem Sie die Rollen in die Führungen einsetzen und das Ablagefach zuschieben.

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.



Besondere Hinweise und Fehlermeldungen

Während der Garanziefrist 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.

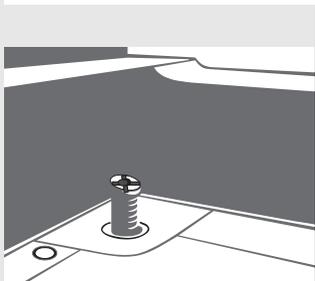
Die Sensoren reagieren nicht, der Inhalt auf der Anzeige ist „eingefroren“.	<ul style="list-style-type: none">• Trennen Sie das Gerät für einige Minuten vom elektrischen Versorgungsnetz (schrauben Sie die Sicherung heraus oder schalten Sie die Hauptsicherung ab), schließen Sie das Gerät danach wieder 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 Betriebs schaltet sich der Backofen ab, die Zeitschaltuhr blinkt. Nehmen Sie die Speise aus dem Backofen und schalten Sie die Zeitschaltuhr ab.
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 unfachmännischem Anschluss oder Gebrauch entstanden ist, ist nicht Gegenstand der Garantie. Die Reparaturkosten trägt in diesem Fall der Benutzer.

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 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 ($>75^{\circ}\text{C}$). Wenn die Furniere und Beläge nicht genügend temperaturbeständig sind, können sie sich verformen.
- Das Anschlusskabel muss so hinter dem Herd verlegt werden, dass es die Hinterwand des Herdes nicht berührt. Während des Betriebs des Herdes wird dessen Hinterwand sehr heiß.
- 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 Erstickungsgefahr dar.



Ausrichten des Herdes und zusätzliches Untergerüst

Die Höhe des Herdes mit Untergerüst beträgt 90 cm, ohne Untergerüst 85 cm. Auf dem Untergerüst sind links und rechts hinten zwei Rollen angebracht, die ein leichteres Verschieben des Herdes ermöglichen. Vorne links und rechts sind auf dem Untergerüst zwei Einstellschrauben angebracht, mit welchen der Herd in die waagrechte Stellung ausgerichtet und sein oberer Rand an den Rand der angrenzenden Möbel angepasst werden kann. Die verstellbaren Gerätefüße sind erst dann erreichbar, wenn das Ablagefach aus dem Herd herausgezogen wird; sie können höher oder tiefer geschraubt werden, bis das Gerät in die waagrechte Lage ausgerichtet ist. Die Einstellschrauben können mühelos verdreht werden, wenn der Herd zur Entlastung ein wenig gekippt wird.

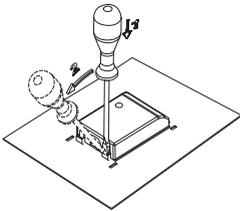
Das zusätzliche Untergerüst kann entfernt werden, indem Sie auf der unteren Seite 4 Schrauben lösen, mit welchen das Untergerüst an die Seitenwände des Herdes befestigt ist. Versetzen Sie in diesem Fall die Einstellschrauben und schrauben sie diese links und rechts in den unteren vorderen Träger ein. Richten Sie den Herd in die waagrechte Position aus, wie oben beschrieben. Einige Herde besitzen auf der Unterseite 4 Einstellschrauben (zwei vorne und zwei hinten), die zur Ausrichtung auf unebenen Böden bzw. zur Höhenausrichtung des Herdes an die benachbarten Möbel dienen.

Anschluss

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 auf der Abb. 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 verschiedenen 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.

