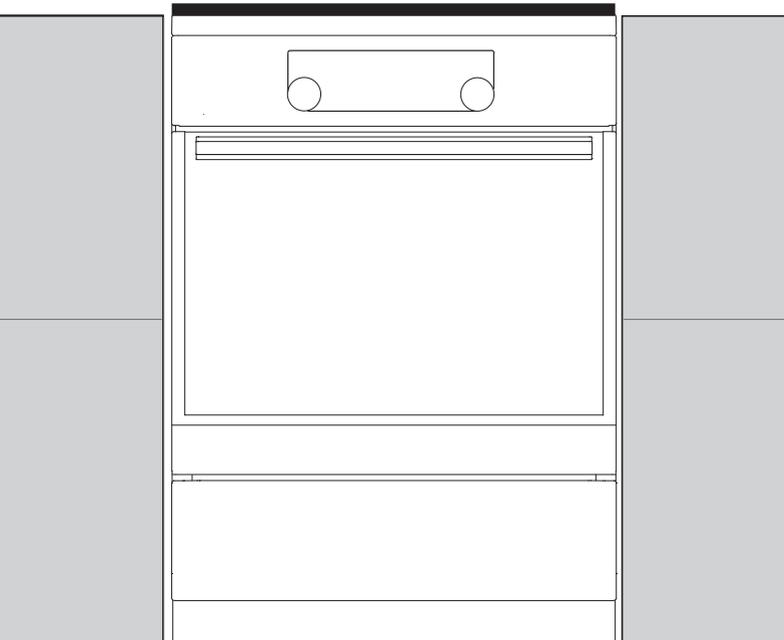
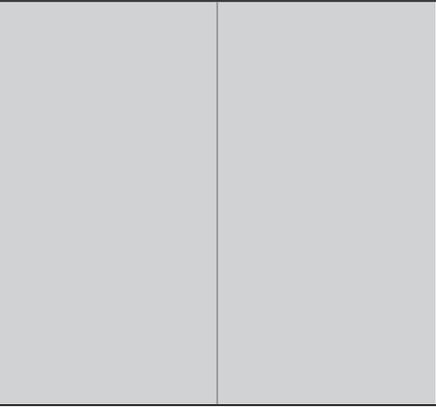


DE

AT

AUSFÜHRLICHE GEBRAUCHSANLEI- TUNG FÜR INDUKTI- ONSSTANDHERDE

gorenje



Wir bedanken uns für das Vertrauen, das Sie uns mit dem Kauf unseres Gerätes erwiesen haben.

Um Ihnen den Gebrauch des Gerätes zu vereinfachen, haben wir eine ausführliche Gebrauchsanleitung beigelegt. Diese soll Ihnen helfen, sich so schnell wie möglich mit Ihrem neuen Gerät anzufreunden.

Prüfen Sie zuerst, ob Sie das gekaufte Produkt unbeschädigt erhalten haben. Falls Sie einen Transportschaden festgestellt haben, treten Sie bitte umgehend mit der Verkaufsstelle in Verbindung, bei der Sie das Gerät gekauft haben, oder mit dem Regionallager, aus dem Ihnen das Gerät zugestellt wurde. Die entsprechenden Telefonnummern finden Sie auf der Rechnung bzw. auf dem Lieferschein.

Die Gebrauchsanleitung für das Gerät finden Sie auch auf unserer Internetseite:

<http://www.gorenje.com>



Wichtige Informationen



Tipp, Bemerkung

INHALT

4 WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE 9 VOR DEM ANSCHLUSS DES GERÄTES	VORWORT
10 INDUKTIONSSTANDHERD 14 BEDIENEINHEIT 15 GERÄTEDATEN - TYPENSCHILD	
16 GEBRAUCH DES GERÄTES 16 VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH 16 KOCHZONE/KOCHSTELLE (VOM MODELL ABHÄNGIG) 18 INDUKTIONSTAUGLICHE KOCHTÖPFE 20 BEDIENUNG DES KOCHFELDES 28 BACKOFEN 31 AUSWAHL DER EINSTELLUNGEN 33 AUSWAHL DER ZUSATZFUNKTIONEN 35 START DES BACK-/BRATVORGANGS 35 ABSCHALTEN DES BACKOFENS 36 BEHEIZUNGSARTEN, BACK-/ BRATTABELLEN	GEBRAUCH DES GERÄTES
54 REINIGUNG UND PFLEGE 55 KLASSISCHE REINIGUNG DES GARRAUMS 55 REINIGUNG DER GLASKERAMIKOBERFLÄCHE 57 REINIGUNG DES BACKOFENS MIT DER FUNKTION AQUA CLEAN 58 DEMONTAGE UND REINIGUNG DER SEITLICHEN EINHÄNGEGITTER - UND TELESKOP-AUSZIEHFÜHRUNGEN 59 REINIGUNG UND MONTAGE DER KATALYTISCHEN GARRAUMAUSKLEIDUNG 60 AUSHÄNGEN UND WIEDEREINSETZEN DER BACKOFENTÜR (VOM MODELL ABHÄNGIG) 63 AUSHÄNGEN UND WIEDEREINSETZEN DER GLASSCHEIBE 65 AUSTAUSCH DES LEUCHTMITTELS IM GARRAUM	REINIGUNG UND PFLEGE
66 TABELLE STÖRUNGEN UND FEHLER	BESEITIGUNG VON STÖRUNGEN
69 AUFSTELLUNGS- UND ANSCHLUSSANWEISUNG	SONSTIGES
72 AKTUALISIERTE INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN	

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE



LESEN SIE BITTE DIE GEBRAUCHSANLEITUNG SORGFÄLTIG DURCH UND BEWAHREN SIE DIESE ZUM SPÄTEREN NACHSCHLAGEN AUF

Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/ oder Wissen bedient werden, wenn sie entsprechend beaufsichtigt werden oder eine Unterweisung zum sicheren Gebrauch des Gerätes erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen. Kinder dürfen ohne Aufsicht von Erwachsenen das Gerät nicht reinigen.

HINWEIS: Das Gerät und einige zugängliche Geräteteile werden während des Betriebs sehr heiß. Achten Sie darauf, dass Sie die heißen Heizelemente nicht berühren. Kinder unter acht Jahren, die sich in der Nähe des Gerätes aufhalten, sollten die ganze Zeit von Erwachsenen beaufsichtigt werden.

HINWEIS: Die zugänglichen Geräteteile können sich während des Gebrauchs stark erwärmen. Halten Sie deshalb Kinder vom Backofen fern.

Das Gerät wird während des Betriebs sehr heiß. Achten Sie darauf, dass Sie die heißen Heizelemente im Garraum nicht berühren.

HINWEIS: Bewahren Sie auf der Glaskeramikoberfläche keine Gegenstände auf.

HINWEIS: Kochen mit Fett oder Öl auf einer unbeaufsichtigten Kochzone kann gefährlich sein und einen Brand verursachen. Versuchen Sie niemals, einen Brand mit Wasser zu löschen. Schalten Sie im Brandfall das Gerät umgehend aus und ersticken Sie die Flammen, indem Sie den Kochtopf mit einem Deckel oder einem feuchten Lappen zudecken.

HINWEIS: Der Kochvorgang muss beaufsichtigt werden. Auch kurze Kochvorgänge müssen beaufsichtigt werden.

HINWEIS: Vergewissern Sie sich vor dem Austausch des Leuchtmittels im Garraum, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist, um die Gefahr eines Stromschlags zu verhindern.

HINWEIS: Das Gerät ist ausschließlich zum Kochen bestimmt. Verwenden Sie das Gerät nicht zu anderen Zwecken wie z.B. zum Beheizen von Räumen. Stellen Sie nie leere Kochtöpfe auf die eingeschalteten Kochzonen/ Kochplatten.

Das Gerät ist nicht zur Steuerung durch externe Timer oder verschiedene Steuerungssysteme geeignet.

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

HINWEIS: Falls die Glaskeramikplatte einen Sprung aufweist, schalten Sie das Gerät umgehend aus, um einen

Stromschlag zu vermeiden. Schalten Sie alle Kochzonen aus und schrauben Sie die Sicherung heraus bzw. schalten Sie die Hauptsicherung aus, um das Gerät vom Stromnetz zu trennen.

Falls die Glasscheibe der Backofentür einen Sprung aufweist oder beschädigt ist, verwenden Sie den Backofen nicht und rufen Sie den Kundendienst an.

Verwenden Sie zum Anschluss an das Stromnetz ein Kabel $5 \times 1,5 \text{ mm}^2$ mit der Bezeichnung H05VV-F5G1,5 (oder besser). Das Anschlusskabel darf nur von einem Kundendienst oder einem autorisierten Elektrofachmann angeschlossen werden.

Das Gerät ist zur direkten Aufstellung auf dem Boden konzipiert, ohne Untergestell. Legen Sie auf die Induktionskochzone keine Gegenstände wie z.B. Messer, Gabeln, Löffel und Topfdeckel, da sich diese stark erwärmen können.

Schalten Sie die Kochzone nach dem Gebrauch mit dem dazugehörigen Bedienungselement aus. Verlassen Sie sich nicht auf das automatische Kochtopf-Erkennungssystem.

Verwenden Sie zum Reinigen des Backofens keine groben Scheuermittel oder scharfe Metallschaber, da Sie mit diesen die Geräteoberfläche beschädigen können. Wegen solcher Beschädigungen kann das Glas einen Sprung bekommen.

Auf das Gerät darf keine Dekorationsblende montiert werden, da es zur Überhitzung kommen kann.

Verwenden Sie zum Reinigen des Gerätes keine Wasserdampf-Reinigungsgeräte oder Hochdruckreiniger, da diese einen Stromschlag verursachen können.

Falls das Anschlusskabel beschädigt ist, muss dieses umgehend vom Hersteller oder einem vom Hersteller autorisierten Kundendienstfachmann ausgetauscht werden, weil es sonst zu Gefahren kommen kann.



- Achtung: Umsturzgefahr



- HINWEIS: Um ein Umkippen des Gerätes zu verhindern, ist das Gerät bei der Aufstellung mit den beigelegten Kippsicherungen zu befestigen. Beachten Sie bitte die Sicherheitshinweise zur Aufstellung.

Verwenden Sie ausschließlich die zum Gebrauch mit diesem Backofen empfohlene Temperatursonde.

Bevor Sie die Kochfeldabdeckung hochheben, überprüfen Sie zuerst, ob diese sauber bzw. frei von Flüssigkeiten ist. Die Kochflächenabdeckung kann lackiert oder aus Glas sein. Die Kochflächenabdeckung darf nur dann geschlossen werden, wenn alle Kochzonen/Kochstellen vollkommen abgekühlt sind.

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

Das Gerät darf nur von einem Kundendienst oder einem autorisierten Elektrofachmann angeschlossen werden. Im

Fall von unfachmännischen Eingriffen oder Reparaturen des Gerätes, besteht die Gefahr schwerer Körperverletzungen und Beschädigungen des Gerätes.

Das Gerät ist nur zur Verwendung im Haushalt bestimmt. Verwenden Sie das Gerät nicht zu anderen Zwecken wie z.B. zum Beheizen von Räumen, Trocknen von Tieren, Papier, Textilien oder Kräutern, da es zur Beschädigung des Gerätes oder zu einem Brand kommen kann.

Das Gerät darf nur von einem vom Gaswerk zugelassenen Fachmann bzw. von einem autorisierten Kundendienst angeschlossen werden. Damit wird sichergestellt, dass die gesetzlichen Vorschriften und technischen Anschlussbedingungen des örtlichen Gaswerks berücksichtigt werden.

Unbefugte Eingriffe und Reparaturen können Explosions-, Stromschlag- oder Kurzschlussgefahr sowie Verletzungen und Schäden am Gerät hervorrufen. Solche Arbeiten dürfen nur von einem autorisierten Fachmann durchgeführt werden.

Vergewissern Sie sich vor der Aufstellung und dem Anschluss des Gerätes, dass die örtlichen Anschlussbedingungen (Gasart und Gasdruck) mit den Einstellungen des Gerätes übereinstimmen.

Die Einstellungen des Gerätes sind auf dem Typenschild angegeben.

Dieses Gerät darf nicht an einen Schornstein bzw. Abluftschacht angeschlossen werden. Das Gerät ist gemäß den gültigen Anschlussvorschriften aufzustellen und anzuschließen.

Das Gerät gehört zur Klasse 2/1. Bei der Aufstellung zwischen zwei Küchenelementen darf das Gerät die

Seiten der angrenzenden Küchenelemente berühren. Auf einer Seite darf in einem Mindestabstand von 10 cm ein hohes Küchenelement aufgestellt werden, das höher ist als das Gerät selbst. Auf der anderen Seite darf nur ein Küchenelement der gleichen Höhe aufgestellt werden. Sorgen Sie für die fachgerechte Aufstellung der einzelnen Teile des Kochbrenners.

Das Gerät darf nicht in der Nähe von Wärmequellen aufgestellt werden (z.B. Ofen für feste Brennstoffe), da die hohe Temperatur des Ofens das Gerät beschädigen könnte.

Wenn Sie die Gaskochbrenner für längere Zeit nicht verwenden (z.B. Urlaub), schließen Sie das Hauptventil der Gaszufuhr.

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 Gerät ferngehalten werden.

Der Gebrauch des Backofens ist sicher, sowohl mit Führungen als auch ohne.

Falls Sie eine Störung an der Gasinstallation bemerken oder im Raum Gas riechen:

- müssen Sie sofort die Gaszufuhr bzw. das Ventil der Gasflasche schließen;
- müssen Sie offenes Feuer und brennende Tabakprodukte ausmachen;
- dürfen Sie keine elektrischen Geräte einschalten (auch kein Licht!);
- müssen Sie den Raum gut lüften - Fenster öffnen;

- müssen Sie sofort den Kundendienst oder das zuständige Gaswerk anrufen.

Kleiden Sie den Garraum nicht mit Alufolie aus und stellen Sie keine Backbleche oder Geschirr auf den Garraumboden, weil die Verkleidung aus Alufolie die Luftzirkulation im Backofen verhindert, den Backvorgang beeinträchtigt und das Email beschädigen kann.

Während des Betriebs des Backofens wird die Gerätetür sehr heiß. Deswegen ist als zusätzlicher Schutz bei einigen Modellen ein drittes Glas eingebaut, das die Temperatur des Sichtfensters der Backofentür reduziert (nur bei einigen Modellen).

Die Türscharniere der Backofentür können im Fall von Überbelastung beschädigt werden. Stellen Sie keine schweren Kochtöpfe auf die geöffnete Gerätetür und lehnen Sie sich nicht an der Tür an während Sie den Garraum reinigen. Erlauben Sie Kindern nicht, auf der offenen Backofentür zu sitzen.

Sorgen Sie dafür, dass die Lüftungsöffnungen nicht bedeckt oder behindert sind.

ACHTUNG: Während des Betriebs des Gasherdes entstehen im Raum, in welchem das Gerät aufgestellt ist, Wärme, Feuchtigkeit und Verbrennungsprodukte. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung der Küche, insbesondere während des Gebrauchs des Gasherdes. Öffnen Sie die natürlichen Belüftungsöffnungen oder montieren Sie ein mechanisches Belüftungsgerät (Dunstabzugshaube).

Bei intensiverem lang andauerndem Betrieb des KochGerätes ist eventuell eine zusätzliche Belüftung des Raumes notwendig, z.B. Fenster öffnen oder eine mechanische Entlüftungsvorrichtung einschalten.

Das Gerät ist schwer, deswegen sind bei der Aufstellung mindestens zwei Personen erforderlich.

VOR DEM ANSCHLUSS DES GERÄTES

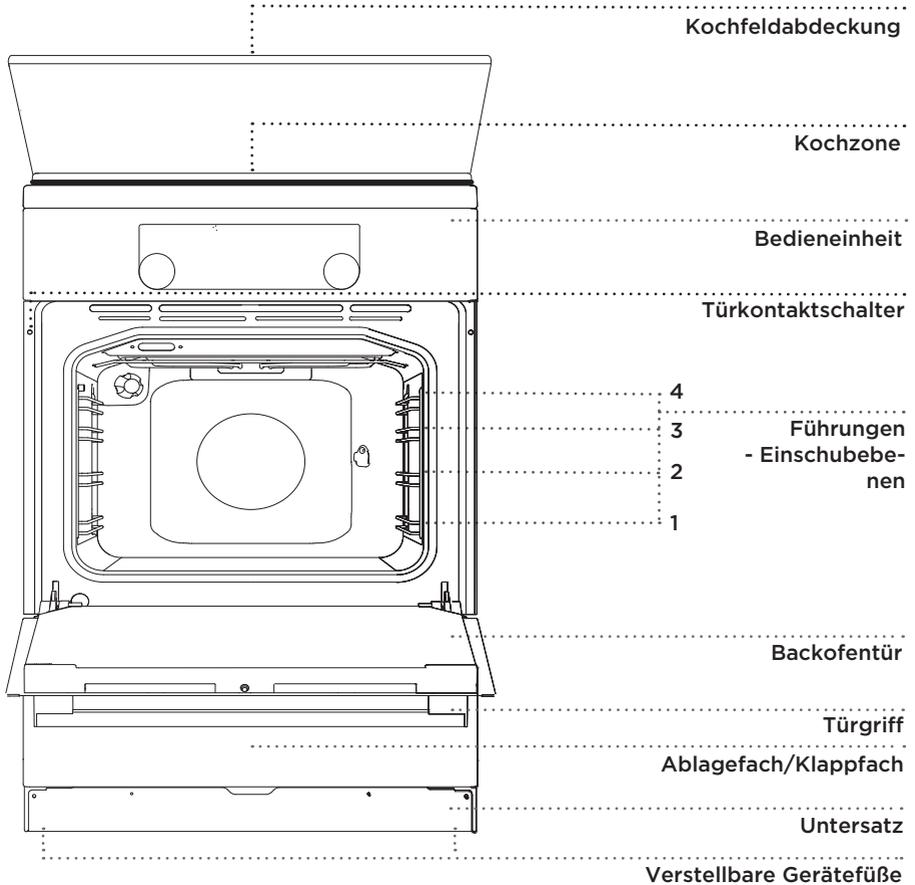


Lesen Sie vor dem Anschluss des Gerätes bitte aufmerksam die Gebrauchsanleitung durch. Die Beseitigung einer Störung bzw. Reklamation, die wegen eines unfachmännischen Anschlusses oder Gebrauchs entstanden ist, wird von der Garantie nicht gedeckt.

INDUKTIONSSTANDHERD

BESCHREIBUNG DES GERÄTES UND DES ZUBEHÖRS (vom Modell abhängig)

Da die Geräte, für welche diese Anleitung erstellt wurde, verschiedene Ausrüstungen haben können, sind vielleicht auch Funktionen und Zubehör beschrieben, die Ihr Gerät nicht besitzt.



KOCHFELDABDECKUNG

Bevor Sie die Kochfeldabdeckung hochheben, überprüfen Sie zuerst, ob diese sauber bzw. frei von Flüssigkeiten ist. Die Kochfeldabdeckung darf erst dann geschlossen werden, wenn die Kochzonen vollkommen abgekühlt sind.



Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung besagt, dass die Kochfeldabdeckung aus Glas wegen Überhitzung bersten kann. Bevor Sie die Glasabdeckung schließen, schalten Sie alle Kochbrenner aus und warten Sie, bis alle Brenner abgekühlt sind.

ABLAGEFACH



Bewahren Sie im Ablagefach keine brennbaren, explosiven und temperaturempfindlichen Gegenstände (wie z.B. Papier, Geschirrtücher, PVC-Beutel, Reinigungssprays und Reinigungsmittel) auf, weil diese beim Gebrauch des Backofens einen Brand verursachen können.

VERSENKBARE BEDIENKNEBEL

Knebel zuerst leicht eindrücken, damit er herauspringt, danach können Sie ihn drehen.



Drehen Sie den versenkbaren Bedienknebel nach jedem Gebrauch auf die Position „0“ und drücken Sie ihn dann in das Bedienfeld ein. Der versenkbare Bedienknebellässt sich nur eindrücken, wenn er auf der Position „0“ steht.

INDIKATORLÄMPCHEN

Die **Garraumbelichtung** schaltet sich nach der Auswahl der Beheizungsart automatisch ein.

SEITLICHE EINHÄNGEGITTER

Die Drahtführungen ermöglichen das Backen/Braten auf vier Einschubebenen (die Einschubebenen werden immer von unten nach oben gezählt).

Die 3. und 4. Einschubebene sind zum Grillen von Fleisch bestimmt.

TELESKOP-AUSZIEHFÜHRUNGEN

Die Einschubebenen 2, 3 und 4 können mit Teleskop-Auszieführungen ausgerüstet sein. Die Führungen können teilweise oder vollständig ausziehbar sein.

EINGEPRÄGTE BACKBLECHFÜHRUNGEN

An den Seiten des Garraums sind auf drei Einschubebenen Nuten zum Einfügen des Rostes angebracht.

TÜRKONTAKTSCHALTER

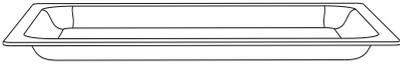
Der Türkontaktschalter schaltet die Heizelemente und das Gebläse aus, wenn die Backofentür während des Betriebs geöffnet wird.

Wenn die Tür wieder geschlossen wird, werden die Beheizung und das Gebläse wieder automatisch eingeschaltet.

KÜHLGEBLÄSE

Das Gerät verfügt über ein Kühlgebläse, welches das Gehäuse und die Bedienblende kühlt. Nach dem Ausschalten des Gerätes ist das Kühlgebläse noch für kurze Zeit in Betrieb, um den Garraum zu kühlen.

BACKOFENZUBEHÖR (vom Modell abhängig)



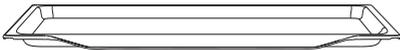
Der GLASBRÄTER wird zum Backen/Braten mit allen Beheizungsarten verwendet. Sie können den Glasbräter auch als Serviertablett verwenden.



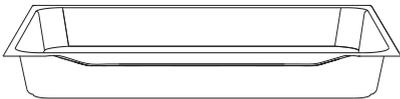
Der ROST wird zum Grillen verwendet, Sie können das Fleisch direkt auf den Rost oder auf das Backblech legen.



Der Rost verfügt über eine Sicherheitsklinke, die ein Herausfallen des Rostes verhindern. Zum Herausziehen des Rostes müssen Sie diese an der Vorderseite leicht anheben.



Das NIEDRIGE BACKBLECH wird zum Backen von Gebäck und Kuchen verwendet.



Das HOHE BACKBLECH wird zum Braten von Fleisch und feuchten Kuchen verwendet. Es wird auch als Fettpfanne verwendet.

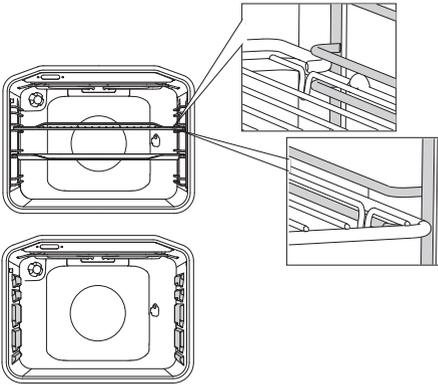


Während des Back-/Bratvorgangs dürfen Sie das hohe Backblech nicht auf die 1. Einschubebene stellen, außer wenn Sie grillen oder den Drehspieß benutzen und das Backblech als Auffanggefäß für Fett benutzt wird.

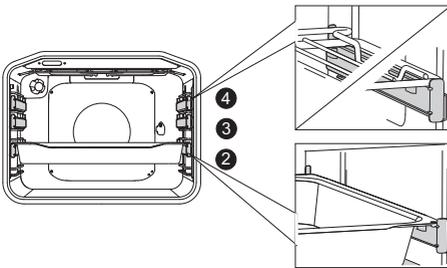


Das Zubehör kann beim Backen/Braten seine Form ändern, was jedoch auf seine Funktionalität keinen Einfluss nimmt.

Nach dem Abkühlen nimmt das Zubehör seine ursprüngliche Form an.

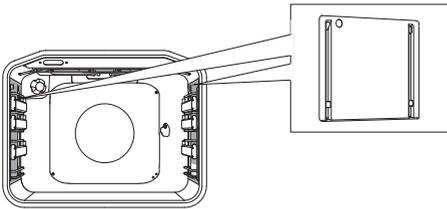


Bei Drahtführungen müssen Sie den Rost und die Backbleche immer in die Führungsrinne der Drahtführungen einschieben.



Ziehen Sie bei der Ausstattung mit Teleskop-Ausziehfürungen zuerst die Führungen einer Einschubebene heraus, stellen Sie den Rost oder ein Backblech darauf und schieben Sie diese wieder bis zum Anschlag in den Garraum.

 Schließen Sie die Backofentür erst dann, wenn die Teleskop-Ausziehfürungen bis zum Anschlag in den Garraum eingeschoben sind.



Die KATALYTISCHEN EINSÄTZE verhindern das Spritzen von Fett auf die Seiten des Garraums.



Der GRILLSPIESS wird zum Grillen von Fleisch verwendet. Die Garnitur besteht aus dem Gestell, dem Drehspieß mit Schrauben und einem abnehmbaren Handgriff.



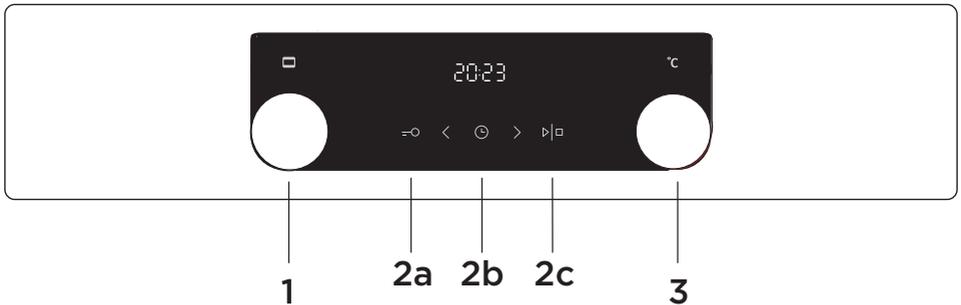
TEMPERATURSONDE zum Braten von größeren Fleischstücken



Das Gerät und einige zugängliche Teile des Gerätes werden während des Back-/Bratvorgangs heiß. Verwenden Sie deswegen wärmeisolierende Küchenhandschuhe.

BEDIENEINHEIT

(vom Modell abhängig)



- 1** WAHLKNEBEL für die BEHEIZUNGSART
- 2a** TASTE KINDERSPERRE
- 2b** TASTE TAGESZEIT
- 2c** START/STOPP-TASTE ZUM STARTEN UND UNTERBRECHEN DES PROGRAMMS
- 3** TEMPERATUREINSTELLKNEBEL

HINWEIS:

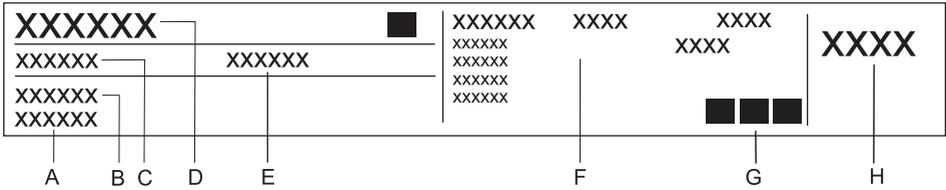
Die Symbole der Beheizungsarten finden Sie auf dem Bedienknobel oder auf der Frontplatte (vom Modell abhängig).

Damit die Sensortasten besser reagieren, berühren Sie diese immer mit der vollen Fingerfläche.

Bei jeder Berührung der Sensortaste ertönt ein kurzes akustisches Signal.

GERÄTEDATEN - TYPENSCHILD

(vom Modell abhängig)



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

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

GEBRAUCH DES GERÄTES

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

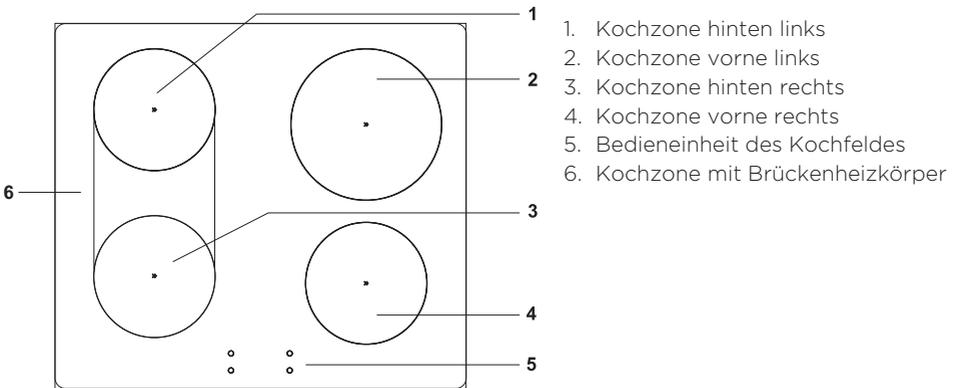
Nehmen Sie nach der Lieferung des Gerätes alle Zubehörteile, einschließlich der Transportausrüstung, aus dem Garraum.

Reinigen Sie alle Zubehörteile mit warmem Wasser und einem handelsüblichen Geschirrspülmittel. Verwenden Sie zum Reinigen des Gerätes keine scheuernden Reinigungsmittel.

Beim ersten Erhitzen des Garraums wird ein charakteristischer Geruch nach „Neuem“ frei, deswegen ist es notwendig, den Raum gründlich zu lüften .

Reinigen Sie die Glaskeramikoberfläche mit einem feuchten Tuch und etwas Geschirrspülmittel. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, wie z.B. scheuernde Reinigungsmittel, die Kratzer verursachen, Topfschwämme, Rost- oder Fleckenentferner.

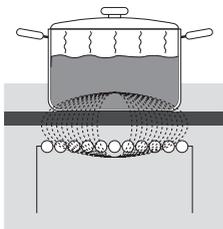
KOCHZONE/KOCHSTELLE (vom Modell abhängig)



GLASKERAMIKOBERFLÄCHE

- Die Kochzone erreicht schnell die eingestellte Leistung bzw. die Heiztemperatur, wobei die Umgebung der heißen Kochzone kühl bleibt.
- Die Glaskeramikplatte ist gegen Temperaturänderungen beständig.
- Falls Sie das Glaskeramikkochfeld als Abstellfläche verwenden, kann es zu Beschädigungen oder Kratzern auf der Oberfläche kommen.
- Die Zubereitung von Gerichten in Aluminium- oder Kunststoffbehältern auf den heißen Kochzonen ist nicht erlaubt. Stellen Sie keine Gegenstände aus Kunststoff oder Aluminium auf das Glaskeramikkochfeld.
- Falls das Glaskeramikkochfeld Risse oder Sprünge aufweist, darf es nicht benutzt werden. Ein auf die Glaskeramikoberfläche fallender scharfkantiger Gegenstand kann einen Bruch der Glaskeramikplatte verursachen. Die Folgen sind entweder sofort oder erst nach einiger Zeit sichtbar. Falls im Glaskeramikkochfeld Risse oder Sprünge auftreten, müssen Sie sofort die Stromversorgung zum Gerät unterbrechen.

FUNKTION DES INDUKTIONSKOCHFELDS



- Das Induktionskochfeld ist mit hocheffizienten Induktionskochzonen ausgestattet. Die Wärme entsteht direkt im Kochtopfboden, wo sie benötigt wird, ohne Wärmeverluste über die Glaskeramikoberfläche. Dadurch ist der Energieverbrauch wesentlich geringer als bei üblichen Kochzonen, die nach dem Strahlungsprinzip arbeiten.
- Die Glaskeramikkochzone wird nicht direkt erhitzt, sondern nur über die Rückwärme, die vom Kochtopf abgegeben wird. Diese Wärme wird nach dem Abschalten der Kochzone als „Restwärme“ angezeigt.
- Das Erhitzen des Kochtopfes ermöglicht eine Induktionsspule, die unter der Glaskeramikoberfläche eingebaut ist. Die Induktionsspule erzeugt ein Magnetfeld, das im (magnetisierbaren) Kochtopfboden Wirbelströme erzeugt, wodurch der Kochtopf erhitzt wird.

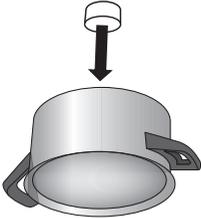


Falls auf die Glaskeramikplatte Zucker verschüttet oder eine stark gesüßte Speise vergossen wird, müssen Sie den Zucker sofort wegwischen bzw. das Glaskeramikkochfeld sofort sauber wischen. Dadurch werden eventuelle Beschädigungen der Glaskeramikoberfläche vermieden.

Verwenden Sie zur Reinigung der heißen Glaskeramikoberfläche keine Reinigungsmittel, da dadurch die Oberfläche beschädigt werden kann.

INDUKTIONSTAUGLICHE KOCHTÖPFE

ZUM KOCHEN AUF DEM INDUKTIONSKOCHFELD GEEIGNETE KOCHTÖPFE



- Das Induktionskochfeld funktioniert einwandfrei, wenn Sie induktionstaugliche Kochtöpfe verwenden.
- Während des Kochvorgangs sollten Sie den Kochtopf immer in die Mitte der Kochzone stellen.
- Induktionstaugliches Kochgeschirr: Stahlkochtöpfe, emaillierte Stahlkochtöpfe oder Kochtöpfe aus Edelstahl.
- Für Induktion ungeeignetes Kochgeschirr: Kochtöpfe aus legiertem Stahl mit Kupfer- oder Alu-Boden sowie Kochgeschirr aus Glas.
- Überprüfen Sie mit einem kleinen Magneten, ob der

Kochtopfboden magnetisch ist. Falls der Magnet auf dem Kochtopfboden haftet, ist der Kochtopf induktionstauglich.

- Bei Verwendung eines Schnellkochtopfes muss dieser so lange überwacht werden, bis er den notwendigen Druck erreicht hat. Die Kochzone zuerst mit größter Kochstufe betreiben, danach gemäß den Anweisungen des Herstellers des Schnellkochtopfes die Kochstufe reduzieren.
- Sorgen Sie dafür, dass sich im Schnellkochtopf bzw. auch in allen anderen Kochtöpfen immer genügend Flüssigkeit befindet, da sich ein leerer Kochtopf überhitzt und die Kochzone bzw. der Kochtopf beschädigt werden kann.
- Beachten Sie bei der Verwendung von speziellem Kochgeschirr die Anweisungen des Herstellers.

Kochzonen	Minimaler Durchmesser des Kochtopfbodens
Ø 160 mm	Ø 110 mm
Ø 180 mm	Ø 110 mm
Ø 200 mm	Ø 145 mm
bridge	180x320 mm

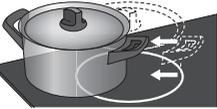
TOPFERKENNUNG



- Auch wenn sich auf der Kochzone kein Kochtopf befindet bzw. auf ihr ein Kochtopf mit einem kleinerem Durchmesser aufgestellt ist, gibt es keine Energieverluste.



- Falls der Kochtopf viel kleiner ist als die Kochzone, kann es geschehen, dass der Kochtopf von der elektronischen Topferkennung nicht erkannt wird. Sobald eine Kochzone eingeschaltet wird, leuchtet auf der Kochstufenanzeige das Symbol U. Falls Sie innerhalb von 10 Minuten einen Kochtopf auf die Induktionskochzone stellen, erkennt der Sensor den Kochtopf und schaltet die voreingestellte Kochstufe ein. In dem Augenblick, in dem Sie den Kochtopf von der Kochzone wegnehmen, wird die Energiezufuhr unterbrochen.

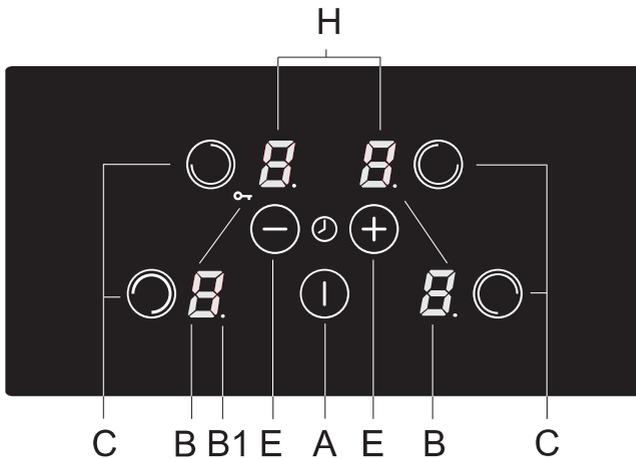


- Falls Sie einen kleineren Kochtopf auf die Kochzone stellen, der noch von der Elektronik erkannt wird, wird zum Erhitzen nur so viel Energie verwendet, wie hinsichtlich der Größe des Kochtopfbodens notwendig ist.

TIPPS ZUM ENERGIESPAREN

- Achten Sie beim Kauf von Kochgeschirr darauf, dass gewöhnlich der Durchmesser des Oberteils des Kochtopfes angegeben ist, der oft größer ist, als der Durchmesser des Kochtopfbodens.
- Speisen mit langen Zubereitungszeiten bereiten Sie am besten im Schnellkochtopf zu. Sorgen Sie dafür, dass sich im Schnellkochtopf immer genügend Flüssigkeit befindet, da sich ein leerer Schnellkochtopf überhitzt und die Kochzone bzw. der Kochtopf beschädigt werden kann.
- Decken Sie den Kochtopf beim Kochen immer mit einem entsprechend großen Deckel zu. Verwenden Sie Kochtöpfe von geeigneter Größe, die der Menge der zu kochenden Gerichte entsprechen. Wenn Sie zum Kochen einen großen, nur teilweise gefüllten Kochtopf verwenden, wird mehr Energie verbraucht.

BEDIENUNG DES KOCHFELDES



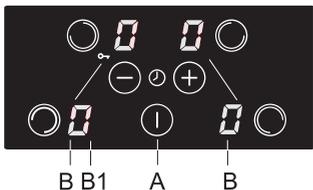
- A Sensortaste zum Ein-/Ausschalten des Kochfeldes
- B Kochstufen- bzw. Restwärmeanzeigen
- B1 Dezimalpunkt (zeigt eine aktive Zeitfunktion an)
- C Sensortasten zur Auswahl der Kochzonen
- E Sensortasten (-) und (+)
- H Anzeige der Uhrzeit

KOCHSTUFEN

Sie können die Heizleistung der einzelnen Kochzonen auf zehn verschiedenen Stufen einstellen. In der Tabelle sind Beispiele der einzelnen Kochstufeneinstellungen angeführt.

Kochstufe	Zweck
0	Abschalten, Nutzung der Restwärme
1 - 2	Warmhalten von Speisen, langsames Garen kleinerer Mengen von Speisen (niedrigste Kochstufe)
3	Langsames Garen (Fortkochen nach dem Ankochen)
4 - 5	Langsames Garen (Fortkochen) von größeren Mengen, Braten größerer Fleischstücke
6	Braun braten
7 - 8	Backen/Braten
9	Kochen von großen Mengen, Backen/Braten
P	Besonders leistungsstarke Einstellung „Power Boost“ (Ankochstufe) und zum Kochen/Braten von größeren Mengen von Speisen

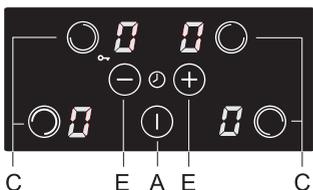
- Nach dem Anschluss des Glaskeramikkochfeldes leuchten für einen Moment alle Anzeigen auf. Das Kochfeld ist nun betriebsbereit.
- Das Kochfeld ist mit elektronischen Sensortasten ausgestattet, die sich aktivieren, wenn Sie diese mindestens 1 Sekunde lang mit dem Finger berühren.
- Jede Betätigung der Sensortaste wird durch ein akustisches Signal bestätigt.
- Auf die Sensortasten dürfen keine Gegenstände abgelegt werden. Sorgen Sie dafür, dass die Oberfläche der Sensortaste immer sauber ist.



KOCHFELD EINSCHALTEN

Berühren Sie die Sensortaste zum Ein-/Ausschalten (A) des Kochfeldes mindestens 1 Sekunde lang. Das Kochfeld wird aktiviert und neben jeder Kochstufenanzeige (B) leuchtet eine „0“ und die Dezimalpunkte (B1) blinken.

⚠ Sie müssen die nächste Einstellung innerhalb von 10 Sekunden vornehmen, sonst schaltet sich das Kochfeld wieder automatisch ab.

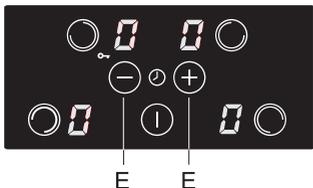


KOCHZONE EINSCHALTEN

Falls Sie das Kochfeld durch Berühren der Sensortaste Ein-/Aus (A) eingeschaltet haben, können Sie innerhalb der nächsten 10 Sekunden die gewünschte Kochzone einschalten.

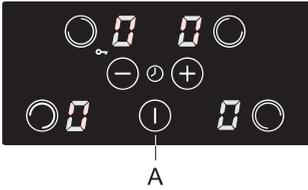
- Nach Berühren der Sensortaste der gewünschten Kochzone (C) leuchtet auf der dazugehörigen Kochstufenanzeige eine „0“ hell auf.
- Durch Berühren der Sensortaste „+“ (E) oder „-“ (E) wird die Kochstufe zwischen 1 und 9-P eingestellt (falls Sie zuerst die Sensortaste „-“ berühren wird die Kochstufe sofort auf 9 geschaltet).

⚠ Durch ununterbrochenes Berühren der Sensortaste „+“ (E) bzw. „-“ (E) wird die Kochstufe automatisch erhöht bzw. verringert. Sie können die Kochstufe auch durch Antippen der Sensortaste stufenweise erhöhen oder verringern.



KOCHZONE AUSSCHALTEN

- Wählen Sie zuerst die Kochzone aus, die Sie ausschalten möchten.
- Durch Berühren der Sensortaste der Kochzone „-“ (E) wird die Kochstufe auf „0“ abgesenkt. Sobald alle Kochzonen auf die Kochstufe „0“ geschaltet sind, schaltet sich das Kochfeld nach 20 Sekunden automatisch aus.

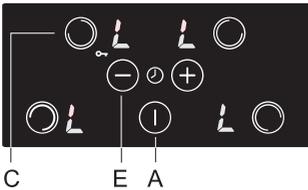


KOCHFELD AUSSCHALTEN

- Sie können das Kochfeld jederzeit durch Berühren der Sensortaste Ein-/Aus (A) ausschalten. Alle Einstellungen werden gelöscht, außer der Einstellung des Kurzzeitweckers (siehe Kapitel „Zeitfunktionen“).

FUNKTIONSSPERRE/KINDERSICHERUNG

Durch Aktivieren der Funktionssperre können Sie den unbefugten Betrieb der Kochzonen verhindern. Auf die Weise wirkt die diese Funktionssperre auch als Kindersicherung.

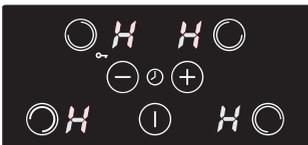


FUNKTIONSSPERRE AKTIVIEREN

- Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.
- Schalten Sie durch Drücken der Sensortaste (A) das Kochfeld ein. Auf jeder Anzeige leuchtet eine „0“ auf.
- Berühren Sie gleichzeitig die Sensortaste (C) der linken hinteren Kochzone und die Sensortaste „-“ (E) und halten Sie diese ca. 3 Sekunden lang gedrückt. Nach dem Pfeifton erscheint auf allen Anzeigen das Symbol „L“, das nach einigen Sekunden verschwindet. Die Kindersicherung ist jetzt aktiviert.

FUNKTIONSSPERRE DEAKTIVIEREN

- Schalten Sie durch Drücken der Sensortaste (A) das Kochfeld ein. Auf jeder Anzeige (B) erscheint das Symbol „L“.
- Berühren Sie gleichzeitig die Sensortaste (C) der linken hinteren Kochzone und die Sensortaste „-“ (E) und halten Sie diese ca. 3 Sekunden lang gedrückt. Auf jeder Anzeige leuchtet das Symbol „0“ auf. Die Funktionssperre bzw. Kindersicherung ist nun ausgeschaltet.



RESTWÄRMEANZEIGE

Das Glaskeramikkochfeld ist mit Restwärmeindikatoren „H“ ausgestattet. Die Glaskeramikkochzone wird nicht direkt erhitzt, sondern nur über die Rückwärme, die vom Kochtopf abgegeben wird. Solange nach dem Ausschalten der Kochzone das Symbol „H“ leuchtet, können Sie die Restwärme zum Warmhalten oder Abtauen von Speisen benutzen.

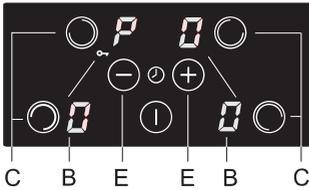
Nachdem das Symbol „H“ verschwindet, kann die Kochzone noch immer warm sein.

ANKOCHSTUFE - POWER BOOST

Zum schnellen Ankochen können Sie bei jeder Kochzone zusätzlich die Ankochstufe aktivieren. Dadurch können Sie in kurzer Zeit mit zusätzlicher Leistung der Kochzone auch größere Mengen von Speisen erhitzen.

HINWEIS:

Die Kochzone links vorne verfügt über die Funktion „Ankochautomatik“. Bei dieser Kochzone kann die Ankochautomatik für fünf Minuten aktiviert werden, danach schaltet sie sich automatisch auf die Kochstufe 9 um.



EINSCHALTEN DER ANKOCHAUTOMATIK „POWER BOOST“

- Wählen Sie die gewünschte Kochzone durch Berühren der entsprechenden Sensortaste (C). Stellen Sie mit der Sensortaste „-“ oder „+“ (E) die Kochstufe 9 ein und berühren Sie gleich danach die Taste „+“. Auf der Kochstufenanzeige wird das Symbol „P“ angezeigt.

AUSSCHALTEN DER ANKOCHAUTOMATIK „POWER BOOST“

- Berühren Sie die Sensortaste der ausgewählten Kochzone (C) und gleich danach die Sensortaste „-“ (E). Das Symbol „P“ verschwindet, die Kochzone schaltet automatisch auf die Kochstufe 9 um.

BETRIEBSDAUERBEGRENZUNG

SICHERHEITSABSCHALTUNG

Eingestellte Kochstufe	Anzahl der Stunden vor der Sicherheitsabschaltung
1	8
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P	1,5

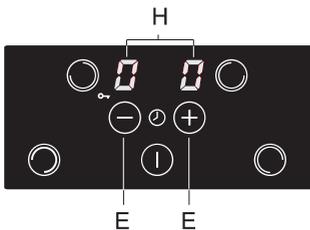
Die Betriebsdauer jeder Kochzone ist begrenzt, Sie können diese aus der obigen Tabelle entnehmen. Falls die Kochzone durch die Sicherheitsabschaltung abgeschaltet wird, leuchtet auf der Anzeige das Symbol „0“ oder „H“, falls noch Restwärme vorhanden ist.

Beispiel:

Stellen Sie die Kochzone auf die Kochstufe 6 und lassen Sie sie über einen längeren Zeitraum in Betrieb. Falls Sie die Kochstufe nicht ändern, schaltet die Sicherheitsvorrichtung nach 1 1/2 Stunden die Kochzone automatisch ab.

Überhitzungsschutz

- Das Kochfeld ist mit einem Kühlgebläse ausgestattet, das die Elektronik während des Kochvorgangs kühlt und noch eine gewisse Zeit nach Beendigung des Kochvorgangs läuft..
- Das Induktionskochfeld ist auch mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet, der die Elektronik vor Schäden schützt. Der Überhitzungsschutz arbeitet auf mehreren Stufen. Falls die Temperatur der Kochzone stark ansteigt, wird die Kochstufe automatisch reduziert. Falls dies nicht genügen sollte, wird die Leistung der heißen Kochzonen zusätzlich reduziert oder vom Überhitzungsschutz gänzlich ausgeschaltet. In einem solchen Fall erscheint auf der Anzeige das Symbol „E2“. Sobald die Kochzone abgekühlt ist, steht wieder die ganze Leistung zur Verfügung.

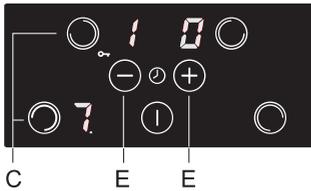


ZEITFUNKTION (TIMER)

- Wählen Sie die Zeitfunktion durch gleichzeitiges Berühren der Sensortasten „-“ und „+“ (E). Die Zeiteinstellungen werden auf den oberen zwei Anzeigen (H) angezeigt, während die unteren zwei Anzeigen ausgeschaltet sind.
- Die Zeiteinstellung wird nur 10 Sekunden lang angezeigt, danach schaltet sie sich auf die Kochstufenanzeige um.

Sie können zwei Betriebsarten wählen:

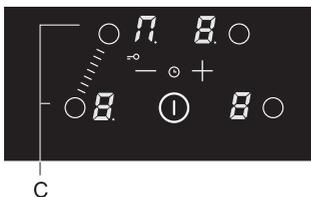
- Timer** – die Zeitfunktion ist mit der ausgewählten Kochzone verbunden. Nach Ablauf der eingestellten Betriebszeit schaltet sich die Kochzone automatisch aus.
- Kurzzeitwecker** – die Zeitfunktion ist mit der Alarmfunktion verbunden. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal.



• Aktivieren und Einstellen einer Zeitfunktion

Wählen Sie die Zeitfunktion durch gleichzeitiges Berühren der Sensortasten „-“ und „+“ (E).

- Falls Sie vorher eine bestimmte Kochzone gewählt haben (die zugehörige Anzeige leuchtet hell auf), wird der Timer für diese Kochzone aktiviert. Der leuchtende Dezimalpunkt neben der Kochstufenanzeige weist auf den aktiven Timer hin.
 - Sie können den Kurzzeitwecker auch einstellen, wenn keine Kochzone aktiv ist, wenn Sie möchten, dass nach einer bestimmten Zeit ein Erinnerungsalarm ausgelöst werden soll. Beim aktiven Kurzzeitwecker blinken zwei Dezimalpunkte neben der Anzeige.
- Stellen Sie die Betriebsdauer durch Drücken der Sensortaste „-“ oder „+“ (E) ein. Wenn Sie zuerst die Taste „-“ drücken, wird die Zeit sofort auf 30 Min. eingestellt. Durch längeres Berühren der Sensortaste wird der Durchlauf der Werte beschleunigt.
 - Sie können einen **Wert** zwischen 1 und 99 Minuten einstellen. Sie können den **Timer** für jede Kochzone separat einstellen.
 - Sie können die **Restzeit** prüfen, indem Sie die zugehörige Kochzone wählen und die Zeitfunktion aktivieren. Durch Drücken der Sensortaste „-“ oder „+“ (E) können Sie die Einstellung ändern. (Durch mehrmaliges Drücken der Sensortasten „-“ und „+“ (E) können Sie zwischen den aktiven Einstellungen wählen.)
 - **Sobald die eingestellte Zeit abgelaufen ist**, blinken auf dem Display „00“ und der zugehörige Dezimalpunkt des Timers. Es ertönt ein akustisches Signal. Sie können das akustische Signal durch Berühren einer beliebigen Sensortaste ausschalten, bzw. schaltet es sich nach 2 Minuten automatisch aus.



KOCHZONEN MIT BRÜCKENHEIZKÖRPER

- **VERBUNDENE KOCHZONE** (nur bei einigen Modellen)

- Bei bestimmten Modellen können die beiden linken Kochzonen zu einer großen Kochzone erweitert werden. Dadurch können Sie einen ovalen Bräter oder eine Grillplatte auf die vergrößerte Kochzone stellen. Der Bräter muss so groß sein, dass er bei jeder der beiden Kochzonen die Mitte der Kochzone überdeckt.
- Maximale Größe des Bräters: 40 x 25 cm. Damit die Wärme optimal verteilt wird, empfehlen wir

Ihnen, Bräter mit einem möglichst dicken Boden zu benutzen. Der Bräter wird sehr heiß, deswegen sollten Sie sich vor Verbrennungen schützen.

- Achten Sie darauf, dass der Bräter nicht die Sensortasten überdeckt.

EINSCHALTEN DER VERBUNDENEN KOCHZONEN

- Schalten Sie das Kochfeld durch Berühren der Sensortaste Ein-/Aus (A) ein.
- Berühren Sie gleichzeitig beide Sensortasten für die beiden linken Kochzonen (C). Auf dem Display der linken hinteren Kochzone erscheint das Symbol  (umgekehrter Buchstabe U), was bedeutet, dass beide Kochzonen zusammengeschaltet sind.
- Stellen Sie nun die gewünschte Kochstufe der verbundenen Kochzonen ein.
- Wenn Sie später die Kochstufe der verbundenen Kochzonen ändern möchten, berühren Sie die Sensortaste der linken vorderen Kochzone.

Hinweis: Bei den verbundenen Kochzonen funktioniert die Ankochautomatik (P) nicht, es kann nur die maximale Kochstufe 9 eingestellt werden.

ABSCHALTEN DER VERBUNDENEN KOCHZONEN

- Berühren Sie gleichzeitig beide Sensortasten für die beiden linken Kochzonen. Das Symbol  verschwindet und die Beheizung wird ausgeschaltet.
- Beide Kochzonen sind jetzt wieder unabhängig voneinander in Betrieb.

GERÄUSCHE BEIM BETRIEB DES INDUKTIONSKOCHFELDES UND DEREN URSACHEN

Geräusche und Töne	Ursache	Abhilfe
Durch Induktion verursachtes Betriebsgeräusch	Die Induktionstechnologie ist auf den Eigenschaften bestimmter Metalle unter elektromagnetischem Einfluss begründet. Dabei entstehen sogenannte Wirbelströme, welche die Moleküle zum Schwingen bringen. Diese Schwingungen (Vibrationen) werden in Wärme umgewandelt, was in Abhängigkeit von der Beschaffenheit des Metalls leise Geräusche verursachen kann.	Diese Geräusche sind normal und sind kein Anzeichen für eine Störung.
Summton wie bei einem Transformator	Der Summton entsteht beim Kochen bei hoher Kochstufe. Der Grund dafür kann in der Energiemenge liegen, die von der Kochzone auf den Kochtopf übertragen wird.	Dieses Geräusch verschwindet oder wird leiser, sobald Sie die Kochstufe verringern.
Vibrationen und Geknister des Kochtopfes	Dieses Geräusch entsteht bei Kochtöpfen, die aus mehreren Schichten hergestellt sind.	Das Geräusch entsteht durch Vibrationen der Schichten der verschiedenen Materialien des Kochtopfs. Dieses Geräusch hängt vom Kochtopf ab. Es kann in Abhängigkeit von der Menge und Art der Speise, die gekocht wird, variieren.
Gebläsegeräusche	Um störungsfrei zu funktionieren, muss die Induktionselektronik bei einer kontrollierten Temperatur betrieben werden. Deswegen ist das Kochfeld mit einem Gebläse ausgestattet, das in Abhängigkeit von der gemessenen Temperatur bei verschiedenen Kochstufen zugeschaltet wird.	Das Gebläse kann noch in Betrieb sein, nachdem die Kochzone ausgeschaltet wurde, falls die gemessene Temperatur der Kochzone weiterhin zu hoch ist.

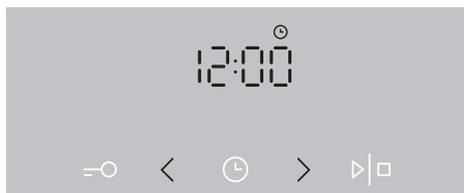
BACKOFEN

EINSCHALTEN UND EINSTELLEN

Nach dem Anschluss des Gerätes an das Stromnetz oder nach einer länger andauernden Stromunterbrechung blinkt auf dem Display die Zeitanzeige 12:00 und das Symbol ☉ leuchtet.

Stellen Sie die aktuelle Uhrzeit ein.

EINSTELLUNG DER UHR



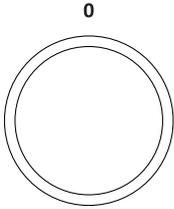
1 Durch Berühren der Tasten < oder > kann die Tageszeit eingestellt werden; durch Berühren der Taste ☉ wird diese Einstellung bestätigt.

 Wenn Sie die Taste zur Einstellung der Werte länger gedrückt halten, wird der Durchlauf der Werte schneller.

EINSTELLUNGEN DER UHR ÄNDERN

Sie können die aktuelle Tageszeit ändern, wenn keine andere Zeitfunktion aktiv ist. Wählen Sie durch mehrmaliges Berühren der Taste UHR das Symbol ☉ und stellen Sie die aktuelle Uhrzeit ein.

AUSWAHL DER BEHEIZUNGSART (vom Modell abhängig)



Wählen Sie durch Drehen des Knebels (nach links oder rechts) die Beheizungsart des Backofens aus (siehe Programmtabelle).



Sie können die Einstellungen auch während des Betriebs des Backofens ändern.

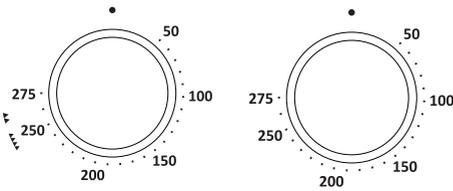
BEHEIZUNGSART	BESCHREIBUNG	EMPFOHLENE TEMPERATUR (°C)
BACKOFEN-BEHEIZUNGSARTEN		
»)))	SCHNELLES VORHEIZEN Verwenden Sie diese Funktion, wenn Sie den Garraum so schnell wie möglich auf die gewünschte Temperatur vorheizen möchten. Diese Funktion ist zum Backen/ Braten nicht geeignet. Nachdem sich der Backofen auf die eingestellte Temperatur aufgeheizt hat, wird die Beheizung ausgeschaltet.	160
— —	OBER- UND UNTERHITZE Die Heizelemente im Ober- und Unterteil des Garraums strahlen die Hitze gleichmäßig in den Garraum. Das Backen/ Braten ist nur auf einer Einschubebene möglich.	200
— —	OBERHITZE Die Hitze wird nur vom Heizelement an der Decke des Garraumes abgegeben. Verwenden Sie diese Beheizungsart, wenn die Oberseite des Back-/Bratguts besser gebacken/ gebraten werden soll (zum nachträglichen Bräunen).	180
— —	UNTERHITZE Die Hitze wird nur vom Heizelement abgegeben, das an der Unterseite des Backofens angebracht ist. Verwenden Sie diese Beheizungsart, wenn die Unterseite des Back-/Bratguts besser gebacken/gebraten werden soll.	180
▼▼	GRILL In Betrieb ist nur das Infrarot-Heizelement an der Garraumdecke, das zum Großflächengrill gehört. Diese Beheizungsart wird zum Grillen von kleineren Mengen belegter Brote, Fleisch, Würsten oder Toast verwendet. Maximale zugelassene Temperatur: 230°C.	220
▼▼▼	GROSSFLÄCHENGRILL Die Hitze wird vom oberen Heizelement und vom Infrarot-Heizelement ausgestrahlt. Die Hitze wird unmittelbar von dem an der Garraumdecke angebrachten Infrarot- Heizelement ausgestrahlt; um die Wirkung zu verstärken, ist gleichzeitig noch die Oberhitze in Betrieb. Diese Beheizungsart wird zum Grillen von kleineren Mengen belegter Brote, Fleisch, Würsten oder Toast verwendet. Maximale zugelassene Temperatur: 230°C.	220
▼▼▼ ✿	GRILL MIT GEBLÄSE Gleichzeitig sind das Infrarot-Heizelement und das Gebläse in Betrieb. 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.	170

BEHEIZUNGSART	BESCHREIBUNG	EMPFOHLENE TEMPERATUR (°C)
	OBERHITZE MIT GEBLÄSE Gleichzeitig sind die Oberhitze und das Gebläse in Betrieb. Verwenden Sie diese Beheizungsart, wenn Sie größere Fleischstücke und Geflügel braten möchten. Diese Beheizungsart ist auch zum Gratinieren von Speisen geeignet.	170
	HEISSLUFT MIT UNTERHITZE Gleichzeitig sind die Unterhitze, der Ringheizkörper und das Heißluftgebläse in Betrieb. Diese Beheizungsart wird zum Backen von Pizzas, feuchten Kuchen, Obsttorten, Hefe- und Mürbeteig verwendet.	200
	HEISSLUFT Gleichzeitig sind der Ringheizkörper und das Gebläse in Betrieb. Das Gebläse an der Rückwand des Garraums sorgt für ständiges Kreisen der heißen Luft um das Back-/Bratgut. Diese Funktion wird zum Braten und Backen verwendet.	180
	UNTERHITZE MIT GEBLÄSE Diese Beheizungsart ist vor allem zum Backen von niedrigem Backgut und zum Einkochen von Obst und Gemüse geeignet.	180
	OBER-, UNTERHITZE UND GEBLÄSE Beide Heizelemente und das Gebläse sind in Betrieb. Das Gebläse sorgt für ein gleichmäßiges Kreisen der heißen Luft im Backofen. Diese Beheizungsart wird zum Backen, zum Auftauen von gefrorenen Lebensmitteln sowie zum Dörren von Obst und Gemüse verwendet.	180
	TAFELSERVICE WÄRMEN Diese Funktion ist zum Wärmen von Tafelservice geeignet. Im warmen Teller bleibt die servierte Speise länger warm.	60
	LANGSAMES BRATEN ¹⁾ Diese Funktion ermöglicht ein schonendes, langsames und gleichmäßiges Braten; das Bratgut bleibt weich und saftig. Diese Beheizungsart wird zum Braten auf einer Einschubebene verwendet. Verwenden Sie die Funktion im Temperaturbereich 140°C bis 220°C.	180
	AUFTAUEN Luftzirkulation ohne eingeschaltete Heizelemente. Es ist nur das Gebläse in Betrieb. Diese Beheizungsart wird zum schonenden Auftauen von gefrorenen Lebensmitteln verwendet.	-
	AQUA CLEAN Die Wärme wird nur vom unteren Heizelement abgegeben. Diese Beheizungsart wird zur Entfernung von Flecken und Speiseresten im Garraum verwendet. Das Programm dauert 30 Minuten.	70

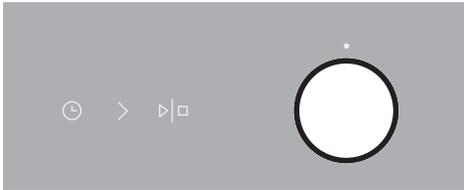
¹⁾ Diese Funktion wird zur Bestimmung der Energieeffizienzklasse gemäß der Norm EN 60350-1 verwendet.

AUSWAHL DER EINSTELLUNGEN

EINSTELLUNG DER BACK-/BRATTEMPERATUR



💡 Stellen Sie den Temperaturwahlknebel auf die Position 250, wenn Sie die Beheizungsart Großflächengrill und Grill verwenden.



Stellen Sie durch Drehen des Knebels die gewünschte TEMPERATUR ein.

Nach dem Einschalten des Gerätes durch Berühren der START-Taste, erscheint auf dem Display die Temperatur-Ikone.

💡 Drücken Sie zum Einschalten des Gerätes die START-Taste halten Sie sie ca. 1 Sekunde lang gedrückt.

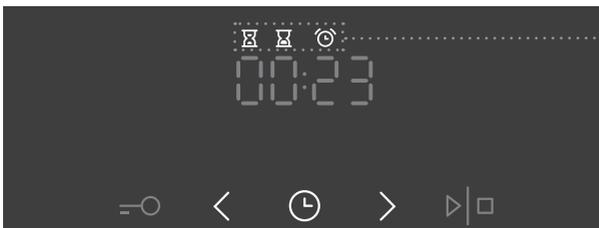
ZEITFUNKTIONEN

Drehen Sie zuerst den WAHLKNEBEL für die BEHEIZUNGSART auf die gewünschte Stellung und stellen Sie danach die gewünschte TEMPERATUR ein.

Berühren Sie die Taste UHR und stellen Sie durch mehrmaliges Drücken der Taste die gewünschte Zeitfunktion ein.

Auf dem Display leuchtet das Symbol für die ausgewählte Zeitfunktion und die Startzeit bzw. Endzeit, die Sie selbst bestimmen, blinkt.

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



Anzeige der
Zeitfunktionen



Einstellung der Betriebsdauer

Bei dieser Beheizungsart bestimmen Sie, wie lange der Backofen in Betrieb sein soll.

Stellen Sie die gewünschte Betriebsdauer ein. Stellen Sie zuerst die Minuten und dann die Stunden ein.

Auf dem Display werden die Ikone und die Betriebsdauer angezeigt.



Einstellung der Einschaltverzögerung beim Backofen

Bei diesem Programm bestimmen Sie, wann sich der Backofen einschalten soll (Betriebsbeginn) und zu welchem Zeitpunkt er sich ausschalten soll (Betriebsende).

Überprüfen Sie, ob die Uhr auf die aktuelle Tageszeit eingestellt ist.

Beispiel:

Aktuelle Zeit: 12:00 Uhr

Zubereitungszeit: 2 Stunden

Ende des Back-/Bratvorgangs 18:00 Uhr

Zuerst stellen Sie die BETRIEBSDAUER (2 Stunden) ein. Durch erneutes zweimaliges Drücken der Taste UHR wählen Sie das BETRIEBSENDE. An der Anzeige wird automatisch die Summe von Tageszeit und Betriebsdauer des Backofens (14:00) blinkend angezeigt.

Stellen Sie das Ende der Backzeit (18:00) ein.

Drücken Sie die START-Taste, um den Back-/Bratvorgang zu starten.

Die Uhr zählt die Zeit bis zum Start des Back-/Bratvorgangs ab, das entsprechende Symbol leuchtet. Der Backofenbetrieb startet automatisch zur eingestellten Zeit (um 16:00 Uhr) und schaltet sich zum eingestellten Zeitpunkt (18:00 Uhr) aus.



Einstellung des Kurzzeitweckers

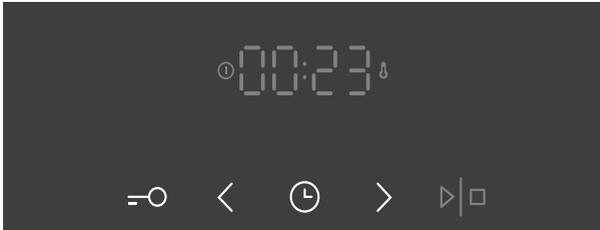
Sie können den Kurzzeitwecker unabhängig vom Betrieb des Gerätes verwenden. Die maximale Einstellung beträgt 24 Stunden. Die letzte Minute der auf dem Kurzzeitwecker eingestellten Zeit wird im Sekundenintervall angezeigt.



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

Sie können sämtliche Zeitfunktionen löschen, indem Sie die Zeit auf den Wert „0“ stellen. Sie können alle Zeitfunktionen schnell löschen, indem Sie gleichzeitig die Taste > und < drücken und einige Sekunden lang gedrückt halten.

AUSWAHL DER ZUSATZFUNKTIONEN



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

KINDERSICHERUNG

Die KINDERSICHERUNG wird durch Berühren der Taste KINDERSICHERUNG aktiviert. Auf dem Display erscheint der Text „Loc“, der 5 Sekunden lang leuchtet. Durch erneutes Berühren der Taste wird die Funktion Kindersicherung ausgeschaltet.

Falls Sie die Kindersicherung einschalten, wenn keine der Zeitfunktionen aktiviert ist (es wird nur die Tageszeit angezeigt), lässt sich der Backofen nicht einschalten.

Falls die Kindersicherung nach der Einstellung einer Zeitfunktion aktiviert wird, wird der Backofen normal betrieben, jedoch lassen sich keine Änderungen der Einstellungen vornehmen.

Sobald die Kindersicherung aktiviert ist, kann nur die Beheizungsart eingestellt werden, die Auswahl von Zusatzfunktionen ist jedoch nicht möglich. Sie können den Backofen nur ausschalten, wenn Sie den Bedienknebel auf die Position „0“ drehen.

Die Kindersicherung bleibt auch nach dem Ausschalten des Backofens aktiv. Falls Sie ein neues Programm einstellen möchten, müssen Sie zuerst die Kindersicherung ausschalten.

GARRAUMBELEUCHTUNG

Die Garraumbeleuchtung schaltet sich nach der Auswahl der Beheizungsart automatisch ein.

5sek < SIGNALTON

Sie können die Lautstärke des akustischen Signals einstellen, wenn keine andere Zeitfunktion aktiviert ist (es wird nur die aktuelle Tageszeit angezeigt). Halten Sie fünf Sekunden lang die Taste < gedrückt. Auf dem Display erscheinen das Wort „Vol“ und zwei Balken, die hell beleuchtet sind. Durch Berühren der Tasten < und > können Sie eine der 3 Lautstärken einstellen (ein, zwei oder drei Balken). Nach 3 Sekunden wird die Einstellung automatisch gespeichert, danach wird die Tageszeit angezeigt.

5sek > ÄNDERUNG DES DISPLAY-KONTRASTES

Der Wahlknebel für die Beheizungsart muss auf der Position „0“ stehen. Halten Sie 5 Sekunden lang folgende Taste gedrückt >. Auf dem Display erscheint der Text „bri“ und zwei Balken, die hell beleuchtet sind. Durch Berühren der Tasten < und > können Sie das Display heller oder dunkler einstellen; zur Auswahl stehen drei Helligkeitsstufen (ein, zwei oder drei Balken). Nach 3 Sekunden wird die Einstellung automatisch gespeichert.

=○ ⊙ EIN-/AUSSCHALTEN DER ANZEIGE DER TAGESZEIT

Falls Sie die Anzeige der Tageszeit ausschalten möchten, berühren Sie gleichzeitig die Tasten „Schlüssel“ und „Uhr“ und halten Sie diese 5 Sekunden lang gedrückt. Einige Sekunden lang erscheint das Wort „OFF“, danach leuchtet die Ikone der ⊙.

Sie können die Anzeige der Tagesuhr durch gleichzeitiges Berühren der Tasten „Schlüssel“ und „Uhr“ erneut einschalten, wenn keine andere Zeitfunktion aktiv ist.



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

START DES BACK-/BRATVORGANGS

Starten Sie den Back-/Bratvorgang durch langes Drücken der START/STOPP-Taste. Die Symbole für den Betrieb und die Temperatur leuchten.

Falls keine Zeitfunktion eingestellt ist, wird auf dem Display die Betriebsdauer angezeigt.



Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, ertönt ein kurzes akustisches Signal, das Symbol für die Temperatur erlischt nach einer gewissen Zeit.

 Das Symbol für die Temperatur geht während des Betriebs an und aus, da es den Betriebszustand der Heizelemente anzeigt.

ABSCHALTEN DES BACKOFENS

Sie können den Back-/Bratvorgang durch langes Drücken der Taste START/STOPP ausschalten.

Drehen Sie den WAHLKNEBEL für die BEHEIZUNGSART und den TEMPERATURWAHLKNEBEL auf die Position „0“.

 Nach Beendigung des Back-/Bratvorgangs werden alle Zeiteinstellungen der Zeitschaltuhr gelöscht (außer Kurzzeitwecker). Auf dem Display wird die aktuelle Tageszeit angezeigt. Das Gebläse bleibt noch einige Minuten lang in Betrieb.

BEHEIZUNGSARTEN, BACK-/BRATTABELLEN

Wenn Sie die Werte für eine Speise in der Tabelle nicht finden, verwenden Sie die Werte für eine ähnliche Speise.

Die Angaben gelten für das Backen/Braten auf einer Einschubebene.

Bei den Temperaturen ist immer ein niedriger und ein höherer Wert angegeben. Stellen Sie zuerst die niedrigere Temperatur ein. Falls das Back-/Bratgut nicht genügend braun wird, erhöhen Sie beim nächsten Mal die Temperatur.

Die angeführten Bratzeiten sind nur Richtwerte und können unter konkreten Bedingungen variieren.

Heizen Sie den Backofen nur vor, wenn dies ausdrücklich im Rezept oder in den Tabellen in dieser Gebrauchsanleitung 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.

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

Falls Sie Backpapier verwenden möchten, überprüfen Sie zuerst, ob es temperaturbeständig ist.

Falls Sie mehrere Kuchen gleichzeitig backen oder größere Fleischstücke braten, entsteht im Backofen eine größere Dampfmenge, die an der Backofentür Kondenswasser bilden kann. Das ist eine natürliche Erscheinung, welche die Funktion des Gerätes nicht beeinflusst. Wischen Sie nach Beendigung des Bratvorgangs die Backofentür und das Sichtfenster mit einem Tuch trocken.

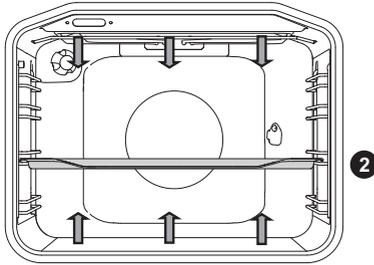
Ungefähr 10 Minuten vor dem Ende der Zubereitungszeit können Sie den Backofen ausschalten und damit Energie sparen, indem Sie die Restwärme nutzen.

Lassen Sie heiße Speisen nicht im geschlossenen Backofen abkühlen, um die Bildung von Kondenswasser zu vermeiden.

ÜBLICHE BRATSTUFEN UND EMPFOHLENE KERNTEMPERATUREN FÜR VERSCHIEDENE ARTEN VON FLEISCH

Speise	Kerntemperatur (°C)	Farbe des Fleisches beim Aufschneiden und Farbe des Saftes
RINDFLEISCH		
Rosa	40-45	fleischrot, wie rohes Fleisch, wenig Saft
Englisch	55-60	hellrot, viel Saftes
Medium	65-70	rosig, wenig Saftes
Durch	75-80	gleichmäßig braun, wenig Saft
KALBFLEISCH		
Durch	75-85	rotbraun
SCHWEINEFLEISCH		
Medium	65-70	hellrosa
Durch	75-85	gelbbraun
LAMMFLEISCH		
Rosa	45	fleischrot
Englisch	55-60	hellrot
Medium	65-70	rosa im Kern
Durch	80	braun
BÖCKCHEN		
Medium	70	fahlrosa, Saft rosa
durch	82	grau, Saft rosig, kaum bemerkbar
GEFLÜGEL		
durch	82	hell
FISCH		
durch	65-70	hell

OBER- UND UNTERHITZE



Die Heizelemente im Ober- und Unterteil des Garraums strahlen die Hitze gleichmäßig in den Garraum.

Braten:

Verwenden Sie Backbleche aus Email, feuerfestem Glas, Ton oder Gusseisen. Backbleche aus rostfreiem Stahl sind nicht geeignet, weil sie die Wärme sehr stark reflektieren.

Sorgen Sie beim Braten von Fleisch dafür, dass im Backblech genügend Flüssigkeit ist, damit das Fleisch nicht anbrennt und wenden Sie das Fleisch mehrmals. Wenn Sie den Braten zudecken, bleibt er saftiger.

Speise	Gewicht (g)	Einschubebene (von unten)	Temperatur (°C)	Zubereitungszeit (Min.)
FLEISCH				
Schweinebraten	1500	2	180-200	90-110
Schweineschulter	1500	2	180-200	100-120
Schweinerollbraten	1500	2	180-200	120-140
Hackbraten	1500	2	200-210	60-70
Rinderbraten	1500	2	170-190	120-140
Kalbsrollbraten	1500	2	180-200	90-120
Lammrücken	1500	2	180-200	80-100
Hasenrücken	1500	2	180-200	50-70
Rehkeule	1500	2	180-200	100-120
Pizza*	/	2	200-220	20-30
Brathähnchen	1500	2	190-210	70-90
FISCH				
Fisch, gedünstet	1000g/Stück	2	210	50-60

Braten Sie Hähnchen mit dieser Beheizungsart, falls das Gerät nicht über die Beheizungsart verfügt.

Braten Sie Pizzas mit dieser Beheizungsart, falls das Gerät nicht über die Beheizungsart verfügt.

Das Sternchen * bedeutet, dass Sie den Backofen bei der gewählten Beheizungsart vorheizen sollten.

Backen:

Benutzen Sie nur eine Einschubebene und dunkle Backbleche. In hellen Backformen wird das Backgut schlechter gebräunt, weil die Wärme reflektiert wird.

Stellen Sie Backformen immer auf den Rost. Falls Sie das beigelegte Backblech verwenden, entfernen Sie den Rost.

Wenn Sie den Garraum vorheizen, ist die Zubereitungszeit kürzer.

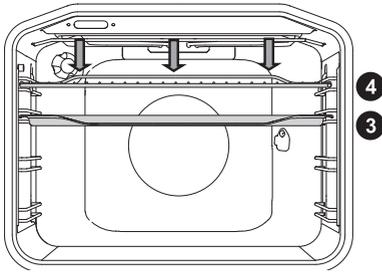
Speise	Einschubebene (von unten)	Temperatur (°C)	Zubereitungszeit (Min.)
GEBÄCK			
Gemüseauflauf	2	190-200	30-35
Auflauf, süß	2	190-200	30-35
Brötchen*	2	190-210	20-30
Weißbrot*	2	180-190	50-60
Buchweizenbrot*	2	180-190	50-60
Vollkornbrot*	2	180-190	50-60
Roggenbrot*	2	180-190	50-60
Dinkelbrot*	2	180-190	50-60
Walnusspotitze	2	170-180	50-60
Biskuittorte*	2	160-170	25-30
Käsekuchen	2	170-180	65-75
Kleingebäck	2	170-180	25-30
Kleingebäck aus Blätterteig	2	200-210	20-30
Kohlpiroschka	2	185-195	25-35
Obstkuchen	2	150-160	40-50
Windbeutel	2	80-90	120-130
Buchtel	2	170-180	30-40

Das Sternchen * bedeutet, dass Sie den Backofen bei der gewählten Beheizungsart vorheizen sollten.



Das hohe Backblech darf während des Bratens nicht in die 1. Führung eingeschoben werden.

GROSSFLÄCHENGRILL, GRILL



Bei der Beheizungsart **Großflächengrill** sind die Oberhitze und das an der Garraumdecke angebrachte Infrarot-Heizelement in Betrieb.

Bei der Beheizungsart **Grill** ist nur das Infrarot-Heizelement in Betrieb, das zum Großflächengrill gehört.

Die maximale Temperatur beim Grillen: 230°C.

Heizen Sie das Infrarot-Heizelement (Grill) ungefähr 5 Minuten vor. Kontrollieren Sie den Grillvorgang die ganze Zeit. Das Fleisch kann wegen der hohen Temperatur rasch anbrennen! Das Grillen mit dem Infrarot-Heizelement ist zum knusprigen und fettfreien Grillen von Würsten, Fleisch und Fisch (Steak, Schnitzel, Lachsscheiben, usw.) oder Toasts geeignet.

Wenn Sie Fleisch auf dem Rost grillen, pinseln Sie den Rost mit Öl ein, damit das Fleisch nicht festklebt und schieben Sie den Rost in die 4. Führung. Schieben Sie die Fettpfanne in die 1. oder 2. Führung ein, damit sie das tropfende Fett und den Fleischsaft auffängt.

Sorgen Sie beim Braten von Fleisch dafür, dass im Backblech genügend Flüssigkeit ist, damit das Fleisch nicht anbrennt und wenden Sie das Fleisch mehrmals.

Reinigen Sie den Garraum und das Zubehör nach jedem Grillvorgang.

Tabelle: Grillen mit dem Kleinflächengrill

Speise	Gewicht (g)	Einschubebene (von unten)	Temperatur (°C)	Zubereitungszeit (Min.)
FLEISCH				
Schnitzel aus Rinderfilet, rosa	180 g/Stück	3	230	15-20
Schnitzel (Schweinenacken)	150 g/Stück	3	230	18-22
Koteletts	280 g/Stück	3	230	20-25
Grillwürste	70 g/Stück	3	230	10-15
TOAST				
Toast	/	4	230	3-6
Belegte Brötchen	/	4	230	3-6

Tabelle: Grillen mit dem Großflächengrill

Speise	Gewicht (g)	Einschubebene (von unten)	Temperatur (°C)	Zubereitungszeit (Min.)
FLEISCH				
Schnitzel aus Rinderfilet, rosa	180 g/Stück	3	230	15-20
Schnitzel aus Rinderfilet, durch	180 g/Stück	3	230	18-25
Schnitzel (Schweinenacken)	150 g/Stück	3	230	20-25
Koteletts	280 g/Stück	3	230	20-25
Kalbsschnitzel	140 g/Stück	3	230	20-25
Grillwürste	70 g/Stück	3	230	10-15
Leberkäse	150 g/Stück	3	230	10-15
FISCH				
Lachsscheiben	200 g/Stück	3	230	15-25
TOAST				
Toast	/	4	230	1-3
Belegte Brötchen	/	4	230	2-5

Sorgen Sie beim Braten von Fleisch im Bräter dafür, dass im Bräter genügend Flüssigkeit ist, damit das Fleisch nicht anbrennt. Wenden Sie das Fleisch nach einer gewissen Zeit.

Bevor Sie Forellen braten, trocknen Sie sie zuerst mit einem Papierküchentuch. Würzen Sie den Fisch innen mit Petersilie, Salz und Knoblauch, bepinseln Sie ihn außen mit Öl und legen Sie ihn auf den Rost. Beim Grillen den Fisch nicht wenden!



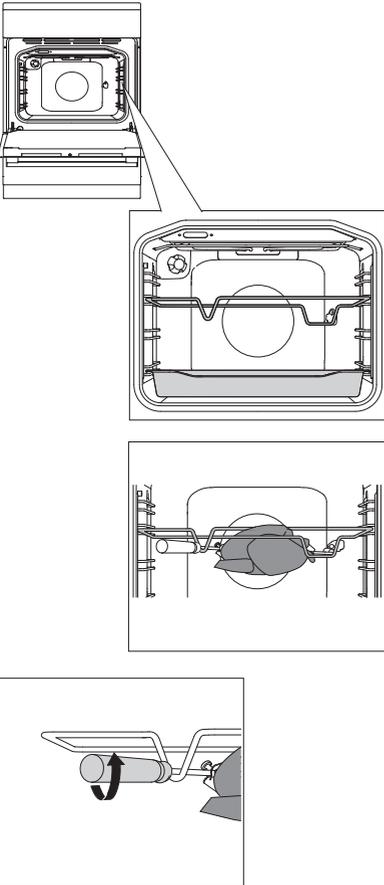
Falls Sie die Beheizungsart Grill (Infra-Heizelement) verwenden, lassen Sie die Backofentür geschlossen.

Wegen der hohen Temperaturen des Infrarot-Heizelements werden der Rost und die übrigen Teile des Zubehörs im Backofen sehr heiß. Verwenden Sie deshalb immer wärmeisolierende Küchenhandschuhe und spezielle Fleischzangen.

Braten mit dem Grillspieß (vom Modell abhängig)



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



1 Stecken Sie das Spießgestell in die 3. Führung ein und schieben Sie das hohe Backblech (Fettpfanne) in die 1. Führung von unten.

2 Stecken Sie das Fleischstück mittig auf den Spieß und befestigen Sie es auf jeder Seite mit der Halteklammern (fixieren Sie die Halteklammern mit den Schrauben).

Setzen Sie den Griff der Gabel auf die Vorderseite des Spießes auf und stecken Sie die Spitze in die Öffnung auf der rechten Seite der Rückwand des Garraums ein (die Öffnung ist mit einer drehbaren Blende geschützt).

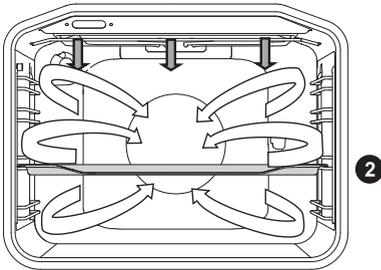
3 Entfernen Sie den Handgriff vom Drehspieß und schließen Sie die Backofentür.

Stellen Sie die Beheizungsart „Großflächengrill“  ein.



Der Grill kann nur bei geschlossener Gerätetür betrieben werden.

GRILL MIT GEBLÄSE

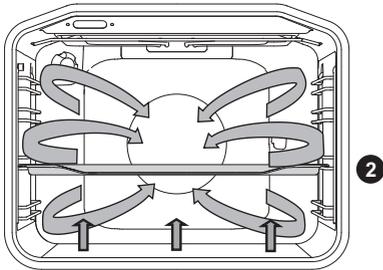


Bei dieser Beheizungsart sind gleichzeitig das Infrarot-Heizelement und das Gebläse in Betrieb. Zum Braten von Fleisch, Fisch und Gemüse.

(Siehe Beschreibung und Tipps für „GRILL“)

Speise	Gewicht (g)	Einschubebene (von unten)	Temperatur (°C)	Zubereitungszeit (Min.)
FLEISCH				
Ente	2000	2	150-170	80-100
Schweinebraten	1500	2	160-170	60-85
Schweineschulter	1500	2	150-160	120-160
Schweinshaxen	1000	2	150-160	120-140
1/2 Brathähnchen	700	2	190-210	50-60
Brathähnchen	1500	2	190-210	60-90
FISCH				
Forellen	200 g/Stk.	2	200-220	20-30

HEISLUFT MIT UNTERHITZE



Gleichzeitig sind die Unterhitze, der Ringheizkörper und das Heißluftgebläse in Betrieb. Zum Backen von Pizzas, Apfelstrudeln und Obsttorten.

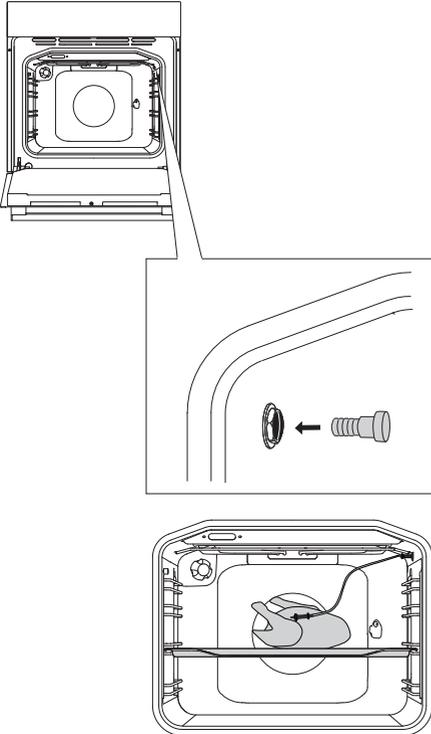
(Siehe Beschreibung und Tipps für OBER-/ UNTERHITZE)

Speise	Einschubebene (von unten)	Temperatur (°C)	Zubereitungszeit (Min.)
Käsekuchen, Mürbeteig	2	150-160	65-80
Pizza*	2	200-210	15-20
Quiche Lorraine, Mürbeteig	2	180-200	35-40
Apfelkuchen mit Streusel, Hefeteig	2	150-160	35-40
Apfelstrudel, ausgezogener Teig	2	170-180	45-65

Das Sternchen * bedeutet, dass Sie den Backofen bei der gewählten Beheizungsart vorheizen sollten.

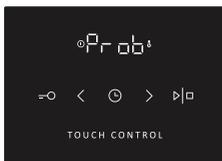
Braten mit Fleischsonde (vom Modell abhängig)

Beim Braten mit Fleischsonde müssen die Beheizungsart, die gewünschte Temperatur im Garraum und die Temperatur des Fleischkerns eingestellt werden.



1 Entfernen Sie den Metallzapfen von der Buchse zum Anschließen der Fleischsonde in der oberen linken Ecke des Garraums.

2 Stecken Sie den Stecker der Fleischsonde in die Buchse im Garraum und stechen Sie die Fleischsonde in das Fleischstück.



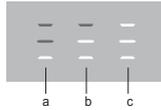
Sobald die Fleischsonde angeschlossen ist, stellen Sie das Programm und die Temperatur ein. Auf dem Display erscheint 3 Sekunden lang das Wort „Prob“. Danach wird auf dem Display die Ikone der Fleischsonde angezeigt (solange die Fleischsonde angeschlossen ist). Andere aktive Funktionen werden auf dem Display nicht angezeigt.



Auf dem Display blinkt die eingestellte Temperatur 80°C, die Sie mit den Tasten i < und > in einem Temperaturbereich zwischen 30°C und 99°C ändern können.



Starten Sie das Programm nach Auswahl der Temperatur durch längeres Drücken der Taste START/STOPP. Während des Betriebs blinken auf dem Display abwechselnd die eingestellte Temperatur und die aktuelle Temperatur. Links wird die Temperaturskala angezeigt.



- a** Anfang
- b** Mitte
- c** Ende



Sobald die eingestellte Temperatur des Fleischkerns erreicht ist, schaltet sich der Backofen automatisch aus. Ein akustisches Signal ertönt und auf dem Display erscheint das Wort „End“. Der Bratvorgang mit Fleischsonde ist beendet.

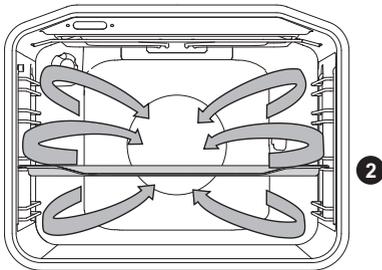
Schalten Sie nach Beendigung des Bratvorgangs den Backofen aus und stecken Sie den Stopfen der Sonde wieder in die Öffnung. Falls Sie die Temperatur der Fleischsonde während des Bratvorgangs ändern möchten, müssen Sie den Backofen ausschalten und den Vorgang wiederholen.

Sie dürfen nur die für diesen Backofen vorgesehene Fleischsonde verwenden.



Achten Sie darauf, dass die Sonde während des Bratvorgangs nicht das Heizelement berührt!
Nach Beendigung des Bratvorgangs ist die Fleischsonde sehr heiß. Achtung Verbrennungsgefahr!

HEISSLUFT



Gleichzeitig sind der Ringheizkörper und das Gebläse in Betrieb. Das Gebläse an der Rückwand des Garraums sorgt für ständiges Kreisen der heißen Luft um das Back-/Bratgut.

Braten:

Verwenden Sie Backbleche aus Email, feuerfestem Glas, Ton oder Gusseisen. Backbleche aus rostfreiem Stahl sind nicht geeignet, weil sie die Wärme sehr stark reflektieren.

Sorgen Sie beim Braten von Fleisch, dass im Backblech genügend Flüssigkeit ist, damit das Fleisch nicht anbrennt. Während des Bratvorgangs das Fleisch mehrmals wenden. Wenn Sie den Braten zudecken, bleibt er saftiger.

Speise	Gewicht (g)	Einschubebene (von unten)	Temperatur (°C)	Zubereitungszeit (Min.)
FLEISCH				
Schweinebraten mit Schwarte	1500	2	170-180	140-160
Ente	2000	2	160-170	120-150
Gans	4000	2	150-160	180-200
Truthahn	5000	2	150-170	180-220
Hähnchenbrust	1000	3	180-200	60-70
Gefülltes Hähnchen	1500	2	170-180	90-110

Backen:

Vorheizen des Backofens wird empfohlen.

Kleingebäck können Sie auf mehreren Einschubebenen (2. und 3.) in niedrigen Backblechen backen.

Die Zubereitungszeit kann bei gleichen Backblechen verschieden sein. Möglicherweise werden Sie das obere Backblech früher aus dem Backofen nehmen müssen als das untere. Stellen Sie das Backblech immer auf den Rost. Falls Sie das beigelegte Backblech verwenden, entfernen Sie den Rost.

Bereiten Sie Kleingebäck nach Möglichkeit in gleicher Dicke zu, damit es gleichmäßig braun gebacken wird.

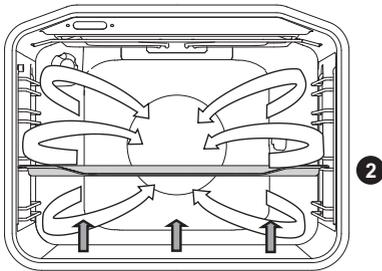
Speise	Einschubebene (von unten)	Temperatur (°C)	Zubereitungszeit (Min.)
GEBÄCK			
Kuchen, Rührteig	2	150-160	25-35
Streuselkuchen	2	160-170	25-35
Obstkuchen, Rührteig	2	150-160	45-65
Biskuitroulade*	2	160-170	15-25
Obsttorte, Mürbeteig	2	160-170	50-70
Apfelstrudel	2	170-180	40-60
Mürbeteigplätzchen*	2	150-160	15-25
Kekse, Spritzteig*	2	140-150	15-25
Kleingebäck, Hefeteig*	2	170-180	20-35
Blätterteiggebäck	2	170-180	20-30
GEFRORENES			
Apfelstrudel, Quarkstrudel	2	170-180	50-70
Pizza	2	170-180	20-30
Pommes frites für den Backofen	2	170-180	20-35
Kroketten für den Backofen	2	170-180	20-35

Das Sternchen * bedeutet, dass Sie den Backofen bei der gewählten Beheizungsart vorheizen sollten.



Das hohe Backblech darf während des Bratens nicht in die 1. Führung eingeschoben werden.

UNTERHITZE MIT GEBLÄSE



Diese Beheizungsart ist vor allem zum Backen von niedrigem Backgut und zum Einkochen von Obst und Gemüse geeignet. Verwenden Sie die 2. Führung von unten und nicht allzu hohe Backbleche, damit die erhitzte Luft auch auf der Oberseite des Backguts kreisen kann.

Einkochen:

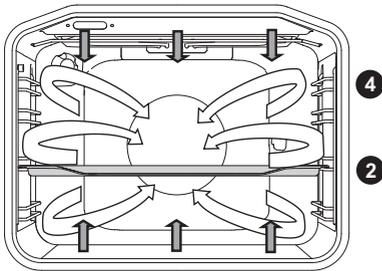
Bereiten Sie die Lebensmittel, die Sie einkochen möchten, und die Einmachgläser so wie üblich vor. Verwenden Sie handelsübliche Einmachgläser mit Gummidichtung und Glasdeckel. Verwenden Sie keine Einmachgläser mit Schraubverschlüssen oder Metalldosen. Einmachgläser sollten nach Möglichkeit die gleiche Größe haben, mit dem gleichen Inhalt gefüllt und gut verschlossen werden.

Füllen Sie ungefähr 1 Liter heißes Wasser (ca. 70°C) in das hohe Backblech und stellen Sie 6 Einmachgläser darauf. Schieben Sie das Backblech in den Backofen in die 2. Führung.

Beobachten Sie das Einkochgut während des Einkochens und kochen Sie es nur so lange ein, bis in der Flüssigkeit im ersten Glas Luftbläschen sichtbar werden.

Speise	Einschubebene (von unten)	Temperatur (°C)	Zeit bis Bläschen erscheinen (in Min.)	Temperatur und Zeit nach dem Erscheinen der Bläschen	Ruhezeit im Backofen (Min.)
OBST					
Erdbeeren	2	160-180	30-45	/	20-30
Steinfrüchte	2	160-180	30-45	/	20-30
Apfelmus	2	160-180	30-45	/	20-30
GEMÜSE					
Essiggurken	2	160-180	30-45	/	20-30
Bohnen/ Mohrrüben	2	160-180	30-45	120°C, 45-60 min	20-30

OBER-, UNTERHITZE MIT GEBLÄSE



Diese Beheizungsart ist zum Backen von jeder Art von Gebäck, zum Auftauen von gefrorenen Lebensmitteln, zum Dörren von Obst und Gemüse geeignet. Bevor Sie das Back-/Bratgut in den vorgeheizten Backofen stellen, warten Sie, bis das Indikatorlämpchen zum ersten Mal ausgeht. Die besten Ergebnisse erzielen Sie beim Backen/Braten auf einer Einschubebene.

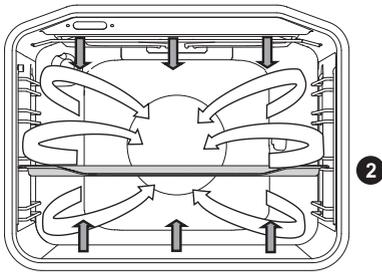
Der Backofen muss vorgeheizt werden. Verwenden Sie die 2. oder 4. Einschubebene von unten.

Tabelle: Backen mit Ober-/Unterhitze und Gebläse

Speise	Einschubebene (von unten)	Temperatur (°C)	Zubereitungszeit (Min.)
GEBÄCK			
Marmorkuchen	2	140-150	45-55
Kastenkuchen	2	130-140	45-55
Käsetorte	2	130-140	55-65
Obsttorte, Mürbeteig	2	140-150	35-45
Biskuittorte	2	140-150	25-35
Obstkuchen, Rührteig	2	130-140	35-45
Biskuitroulade	2	140-150	15-25
Weihnachtsstollen	2	130-140	50-60
Buchtel	2	150-160	25-35
Napfkuchen	2	130-140	40-50
Mürbeteigplätzchen	2	140-150	15-25
Spritzgebäck*	2	130-140	10-15
Hefekleingebäck	2	140-150	15-20
Brot*	2	170-180	45-55
Quiche Lorraine, Mürbeteig	2	150-160	35-45
Apfelstrudel	2	150-160	40-50
Pizza*	2	180-190	10-20
Blätterteiggebäck	2	150-160	18-25

Das Sternchen * bedeutet, dass Sie den Backofen bei der gewählten Beheizungsart vorherheizen sollten.

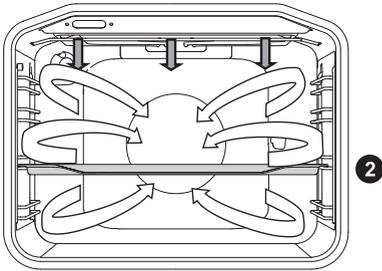
LANGSAMES BRATEN



Diese Funktion ermöglicht ein schonendes, langsames und gleichmäßiges Braten; das Bratgut bleibt weich und saftig. Diese Beheizungsart wird zum Braten auf einer Einschubebene verwendet.

Speise	Einschubebene (von unten)	Temperatur (°C)	Zubereitungszeit (Min.)
FLEISCH			
Schweinebraten 1 kg	2	190	90 - 120
Rinderbraten 1 kg	2	190	100-130
Rinderfilet 200 g/St.	2	180	40-50
Hähnchen 1,5 kg	2	210	100 - 120
Hühnerbrust, Filet, 200 g/St.	2	200	45 - 60
Kalbsbraten 1 kg	2	180	95 - 120
FISCH			
am Stück - 200 g/St.	2	190	35 - 45
Fischfilet 100 g/St.	2	190	25 - 35
GEBÄCK			
Mürbeplätzchen	2	150	25-40
Spritzgebäck	2	150	35-50
Kleingebäck	2	170	35-50
Biskuitroulade	2	170	40-55
Obsttorte, Mürbeteig	2	170	65-85

(Gilt für Geräte mit Auszieh- oder Drahtführungen, die keinen Heißluftbetrieb haben (☞).)



Speise	Gewicht (g)	Einschubebene (von unten)	Temperatur (°C)	Zubereitungszeit (Min.)
FLEISCH				
Ente	2000	2	150	80-100
Schweinebraten	1500	2	160	60-85
Schweineschulter	1500	2	150	120-160
Schweinshaxen	1000	2	150	120-140
1/2 Brathähnchen	700	2	190	50-60
Brathähnchen	1500	2	190	60-90
FISCH				
Forellen	200 g/Stk.	2	200	20-30

AUFTAUEN



Bei dieser Beheizungsart kreist die Luft ohne zugeschaltete Heizelemente. Zum Auftauen sind gefrorene Torten mit Schlagsahne und Buttercremetorten, Kuchen und Gebäck, Brot und Semmeln, sowie tiefgefrorenes Obst geeignet.

Es ist am besten, wenn Sie die Verpackung entfernen.

Nach Ablauf der Hälfte der Auftauzeit sollten Sie das Gefriergut wenden, umrühren oder voneinander trennen, falls einzelne Stücke zusammengefroren sind.

TAFELSERVICE WÄRMEN



Diese Funktion ist zum Wärmen von Tafelservice geeignet. Im warmen Teller bleibt die servierte Speise länger warm.

AQUA CLEAN



Die Wärme wird nur vom unteren Heizelement abgegeben. Diese Beheizungsart wird zur Entfernung von Flecken und Speiseresten im Garraum verwendet. Das Programm dauert 30 Minuten.

REINIGUNG UND PFLEGE



Trennen Sie das Gerät vor dem Reinigen vom Stromnetz und lassen Sie es abkühlen.

Reinigung und Benutzerwartung darf nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn sie sind älter als 8 Jahre und werden von einem Erwachsenen beaufsichtigt!

Aluminisierte Oberflächen

Reinigen Sie aluminisierte Geräteteile mit nichtscheuernden speziellen flüssigen Reinigungsmitteln, die für solche Oberflächen geeignet sind. Geben Sie das Reinigungsmittel auf ein feuchtes Tuch und reinigen Sie die Oberfläche. Verwenden Sie zum Reinigen keine scheuernden Reinigungsmittel und groben Schwämme.

Hinweis: Die Geräteoberfläche darf auf keinen Fall mit Backofen-Sprays in Berührung kommen, weil diese die Oberfläche sichtbar und dauerhaft beschädigen.

Gehäusevorderseite aus rostfreiem Stahl

(vom Modell abhängig)

Reinigen Sie die Oberfläche nur mit einem milden Reinigungsmittel (Seifenwasser) und einem weichen Schwamm, der keine Kratzer hinterlässt. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder solche, die Lösungsmittel enthalten, weil diese die Oberfläche beschädigen können.

Lackierte Oberflächen und Kunststoffteile

(vom Modell abhängig)

Knebel, Türgriffe, Aufkleber und Schilder nicht mit scheuernden oder alkoholhaltigen Reinigungsmitteln bzw. reinem Alkohol reinigen.

Entfernen Sie Flecken sofort mit einem weichen Tuch und etwas Wasser, damit die Oberfläche nicht beschädigt wird.

Sie können auch Reinigungsmittel verwenden, die für solche Oberflächen bestimmt sind; dabei sollten Sie die Hinweise des Herstellers beachten.



Die Geräteoberfläche darf auf keinen Fall mit Backofen-Sprays in Berührung kommen, da diese die aluminisierten Oberflächen sichtbar und dauerhaft beschädigen.

KLASSISCHE REINIGUNG DES GARRAUMS

Verwenden Sie übliche Methoden zum Reinigen von hartnäckigem Schmutz im Garraum (Backofenreiniger oder Backofensprays). Nach einer solchen Reinigung sollten Sie Reinigungsmittelreste im Garraum vollständig entfernen.

Reinigen Sie den Garraum und die Zuberhörteile nach jedem Gebrauch, damit der Schmutz nicht festbrennen kann.

Fett können Sie am einfachsten mit warmer Seifenlauge reinigen, während der Garraum noch warm ist.

Verwenden Sie bei hartnäckiger oder sehr starker Verschmutzung handelsübliche Backofenreiniger. Wischen Sie nach dem Reinigen den Garraum gründlich mit einem Tuch und Wasser sauber, damit alle Reinigungsmittelreste beseitigt werden.

Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. scheuernde Reinigungsmittel und Topfschwämme, die Kratzer verursachen, sowie Rost- und Fleckenentferner.

Reinigen Sie das Zubehör (Backbleche, Rost ...) mit heißem Wasser und Geschirrspülmittel.

Der Garraum und die Backbleche sind mit einem speziellen Email überzogen, das eine glatte und widerstandsfähige Oberfläche besitzt. Diese Spezialschicht ermöglicht müheloses Reinigen bei Zimmertemperatur.

REINIGUNG DER GLASKERAMIKOBERFLÄCHE

Reinigen Sie die abgekühlte Glaskeramikoberfläche nach jedem Gebrauch, da bei jedem zukünftigen Gebrauch auch die kleinste Verunreinigung auf der heißen Oberfläche festbrennt.

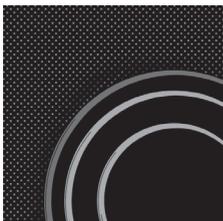
Benutzen Sie zur regelmäßigen Pflege der Glaskeramikoberfläche spezielle Pflegemittel, die auf der Oberfläche einen Schutzfilm bilden und sie vor Verunreinigungen schützen.



Wischen Sie vor jeder Benutzung der Glaskeramikoberfläche Staub oder andere Fremdkörper von der Glaskeramikoberfläche und vom Topfboden, damit die Glaskeramikplatte nicht zerkratzt wird.



Eisenwolle, Reinigungsschwämme und scheuernde Reinigungsmittel können die Glaskeramikoberfläche zerkratzen. Ebenso wird die Glaskeramikoberfläche durch Verwendung von aggressiven Reiniger-Sprays und ungeeigneten flüssigen Reinigungsmitteln beschädigt.



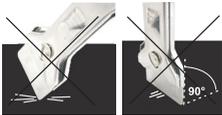
Die Signatur auf der Glaskeramikplatte kann durch den Gebrauch von scheuernden Reinigungsmitteln oder groben bzw. durch beschädigte Kochtopfböden beschädigt werden.



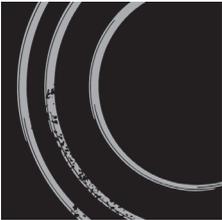
Entfernen Sie geringere Verunreinigungen mit einem feuchten Tuch und wischen Sie dann die Oberfläche trocken.



Entfernen Sie stärkere Verunreinigungen mit Spezialreinigern für Glaskeramikoberflächen. Beachten Sie dabei die Gebrauchsanweisung des Reinigungsmittelherstellers. **Achten Sie darauf, dass Sie nach dem Reinigen das Reinigungsmittel gründlich abwischen, weil Reinigungsmittelreste beim Erhitzen die Glaskeramikoberfläche beschädigen können.**



Entfernen Sie hartnäckigen Schmutz und angebrannte Speisereste mit einem Schaber. Achten Sie darauf, dass Sie sich beim Gebrauch des Schabers nicht verletzen.



 **Verwenden Sie den Schaber nur, falls sich die Verschmutzung mit einem feuchten Tuch oder einem speziellen Reinigungsmitteln für Glaskeramikoberflächen nicht entfernen lässt.**

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

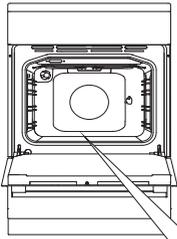
 **Halten Sie den Schaber niemals senkrecht zum Glaskeramikkochfeld und kratzen Sie das Kochfeld nicht mit der Spitze des Schabers.**

Zucker und Lebensmittel, die Zucker enthalten, können die Glaskeramikoberfläche beschädigen, deswegen müssen Zucker und süße Speisen sofort von der Glaskeramikoberfläche entfernt werden, obwohl die Kochzone noch heiß ist.

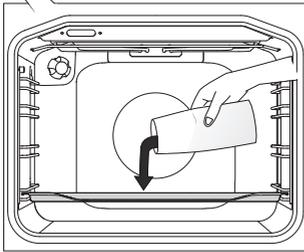
 **Eine eventuelle Farbänderung der Glaskeramikoberfläche hat keinen** Einfluss auf die Funktion und Stabilität der Oberfläche. Meistens ist sie die Folge von Speiseresten, die sich festgebrannt haben, sie kann auch durch ungeeignete Kochtopfböden verursacht werden (z.B. Alu- oder Kupfergeschirr), was sich nur schwierig entfernen lässt.

Hinweis: Die erwähnten Fehler sind von ästhetischer Natur und haben keinen direkten Einfluss auf die Funktion des Gerätes. Die Beseitigung dieser Fehler wird von der Garantie nicht gedeckt.

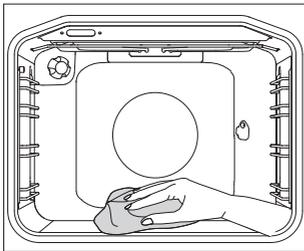
REINIGUNG DES BACKOFENS MIT DER FUNKTION AQUA CLEAN



1 Drehen Sie den WAHLKNEBEL für die BEHEIZUNGSART auf die Position AQUA CLEAN. Stellen Sie die Temperatur mit dem TEMPERATURWAHLKNEBEL auf 70°C ein.



2 Gießen Sie 0,6 l Wasser in einen Glasbräter oder ein niedriges Backblech und schieben Sie es in die untere Führung.



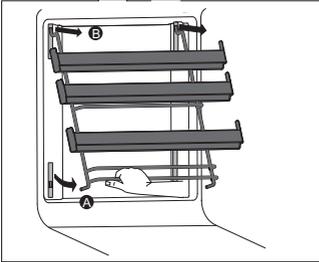
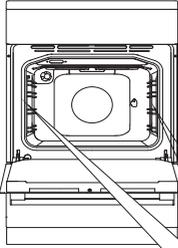
3 Nach 30 Minuten sind die Speisereste auf dem Email des Garraums aufgeweicht und Sie können diese einfach mit einem feuchten Tuch wegwischen.



Verwenden sie das System Aqua Clean nur, wenn der Garraum vollständig abgekühlt ist.

DEMONTAGE UND REINIGUNG DER SEITLICHEN EINHÄNGEGITTER - UND TELESKOP-AUSZIEHFÜHRUNGEN

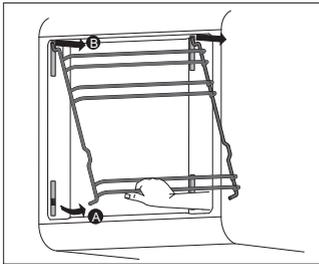
Reinigen Sie die Führungen nur mit handelsüblichen Reinigungsmitteln.



A Fassen Sie die Führungen an der Unterseite an und schieben Sie sie in Richtung Garraum.

B Ziehen Sie Führungen auf der oberen Seite aus den Öffnungen heraus.

Die erneute Montage verläuft in umgekehrter Reihenfolge.



HINWEIS:

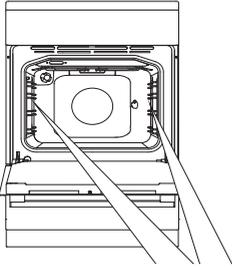
Die in den Garraum eingesetzten Sperrklinken dürfen nicht entfernt werden!



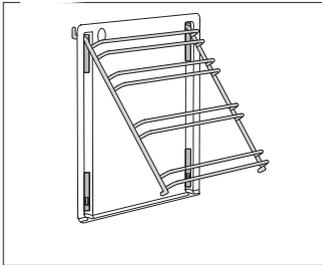
Die Teleskop-Auszieführungen dürfen nicht in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

REINIGUNG UND MONTAGE DER KATALYTISCHEN GARRAUMAUSKLEIDUNG

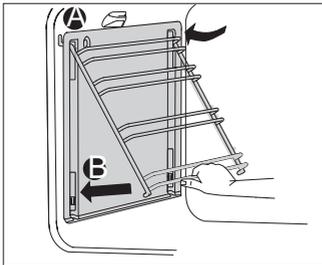
Reinigen Sie die Führungen nur mit handelsüblichen Reinigungsmitteln.



Entfernen Sie die Drahtführungen bzw. Teleskop-Ausziehführungen.



1 Stecken Sie die Führungen auf die katalytische Auskleidung.



2 Hängen Sie Beides in die vorgesehenen Öffnungen und ziehen Sie diese nach oben.

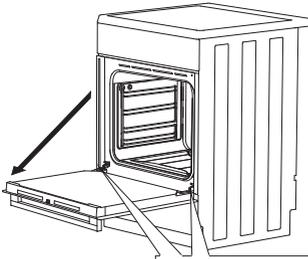
A Stecken Sie die Führungen an der Oberseite in die Öffnung.

B Drücken Sie sie auf der Vorderseite in die Sperrklinke.

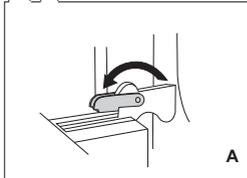


Die katalytische Garraumauskleidung darf nicht in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

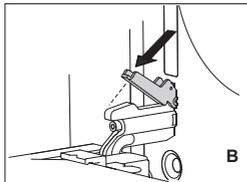
AUSHÄNGEN UND WIEDEREINSETZEN DER BACKOFENTÜR (vom Modell abhängig)



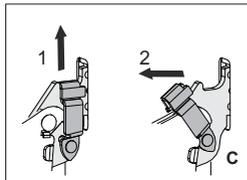
1 Öffnen Sie die Backofentür bis zum Anschlag.



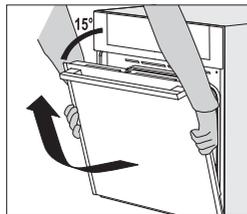
2 A Drehen Sie die Aushängesperre bis zum Anschlag zurück (gilt für klassisches Schließen).



B Drehen Sie beim GentleClose System die Aushängesperre um 90° zurück.



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



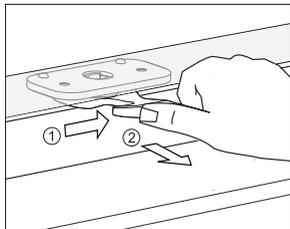
3 Machen Sie die Gerätetür langsam zu, damit die Sperren auf den Halterungen aufsitzen. Heben Sie die Gerätetür ein wenig an und ziehen Sie sie aus beiden Scharnierhalterungen heraus.

 Das Wiedereinsetzen der Tür erfolgt in umgekehrter Reihenfolge. Falls sich die Tür nicht richtig öffnen oder schließen lässt, überprüfen Sie, ob die Einkerbungen der Scharniere richtig in den Scharnierhalterungen sitzen.



Prüfen Sie immer, ob die abnehmbaren Riegel bei der Montage der Backofentür ordnungsgemäß in die Scharniere eingesetzt wurden, damit es nicht zum plötzlichen Schließen des Hauptscharniers kommt, auf den eine starke Feder einwirkt. Dabei können Sie verletzt werden.

TÜRVERRIEGLUNG (vom Modell abhängig)



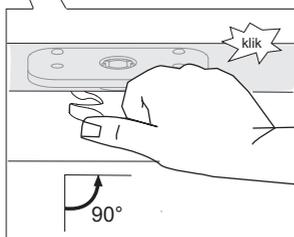
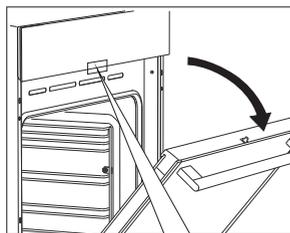
Öffnen Sie die Verriegelung, indem Sie sie mit dem Daumen nach rechts drücken und die Backofentür gleichzeitig zu sich ziehen.

 **Nach dem Schließen der Backofentür kehrt die Türverriegelung automatisch in ihre Ausgangsposition zurück.**

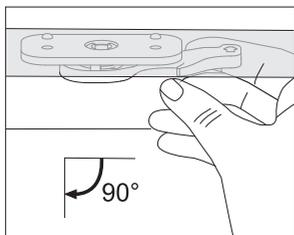
EIN-/AUSCHALTEN DER TÜRVERRIEGLUNG

 **Der Backofen muss vollständig abgekühlt sein.**

Öffnen Sie zuerst die Backofentür.



Schieben Sie die Verriegelung mit dem Daumen nach rechts um 90°, bis ein Klick ertönt. Die Türverriegelung ist deaktiviert.



Falls Sie die Türverriegelung wieder aktivieren möchten, öffnen Sie die Backofentür und drücken Sie diese mit dem Daumen der rechten Hand zu sich.

GENTLECLOSE - WEICHES SCHLIESSEN DER GERÄTETÜR

(abhängig vom Modell)

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



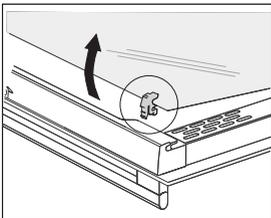
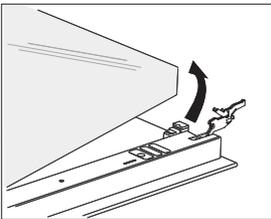
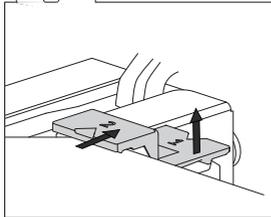
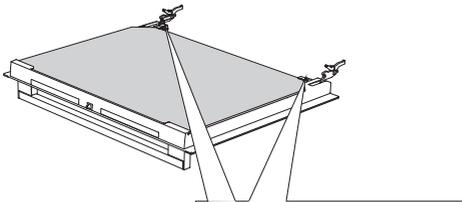
Falls die Schließkraft der Tür zu groß ist, wird die Wirkung des GentleClose Systems reduziert bzw. deaktiviert.

AUSHÄNGEN UND WIEDEREINSETZEN DER GLASSCHEIBE

Sie können die Glasscheibe der Backofentür auch von der Innenseite reinigen, jedoch müssen Sie diese zuerst demontieren. Nehmen Sie die Backofentür ab (siehe Kapitel „Aushängen und Wiedereinsetzen der Backofentür“).

Abhängig vom Modell lässt sich die Glasscheibe der Backofentür mit der Methode 1 oder Methode 2 demontieren.

METHODE 1 (vom Modell abhängig)



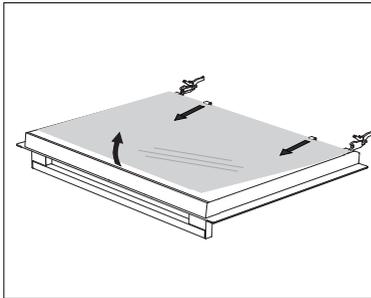
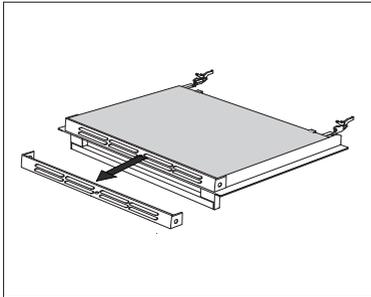
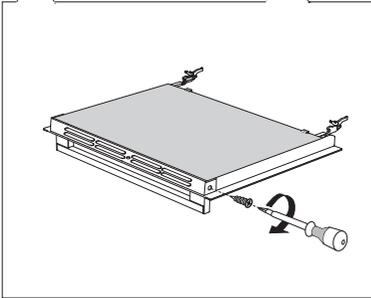
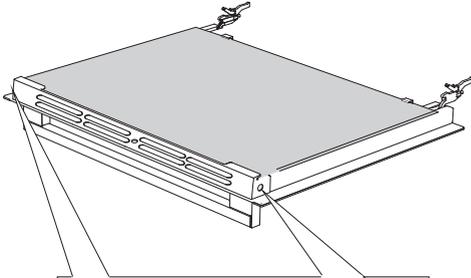
1 Heben Sie die Träger auf der linken und rechten Seite der Backofentür leicht an (Markierung 1 auf dem Träger) und ziehen Sie sie dann von der Glasscheibe weg (Markierung 2 auf dem Träger).

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

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

 Setzen Sie die Glasscheiben in verkehrter Reihenfolge ein. Die Markierungen (Halbkreise) auf der Backofentür und auf der Glasscheibe müssen ausgerichtet sein.

METHODE 2 (vom Modell abhängig)



1 Lösen Sie die Schrauben der Träger auf beiden Seiten der Gerätetür.

2 Entfernen Sie die Träger.

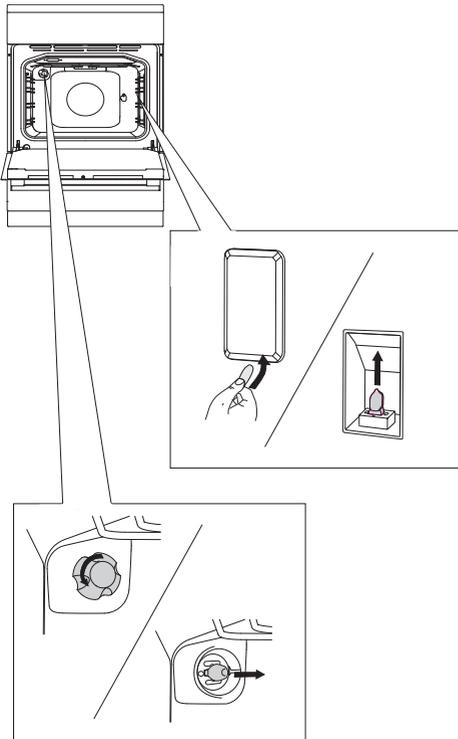
3 Heben Sie die Glasscheibe leicht an und nehmen Sie sie aus den Führungen an der Unterseite der Tür heraus.

Das Wiedereinsetzen der Glasscheibe erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

AUSTAUSCH DES LEUCHTMITTELS IM GARRAUM

Das Leuchtmittel der Garraumleuchte ist Verbrauchsmaterial, deswegen ist es nicht Gegenstand der Garantie. Entfernen Sie vor dem Austausch des Leuchtmittels alle Backbleche, den Rost und die Führungen.

Abhängig vom Modell ist in den Garraum ein Leuchtmittel mit der Bezeichnung E14 25 W 230 V oder ein Halogen-Leuchtmittel mit der Bezeichnung G9 25 W 230 V eingebaut.



Heben Sie die Abdeckung der Garraumleuchte mit einem Schraubenzieher an und entfernen Sie sie. Entfernen Sie das defekte Leuchtmittel.

💡 Achten Sie darauf, dass das Email dabei nicht beschädigt wird.

.....
Schrauben Sie die Abdeckung des Leuchtmittels auf und entfernen Sie das Leuchtmittel.

💡 Achten Sie darauf, dass Sie sich nicht am heißen Leuchtmittel verbrennen.

TABELLE STÖRUNGEN UND FEHLER

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

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

Unautorisierte Eingriffe und Reparaturen können Stromschlag- oder Kurzschlussgefahr hervorrufen, deswegen dürfen Sie diese nicht selbst durchführen. Überlassen Sie solche Arbeiten einem Fachmann oder einem autorisierten Kundendienst.

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

WICHTIG

Der Besuch des technischen Kundendienstes während der Garantiezeit ist nicht kostenlos, falls das Gerät wegen unsachgemäßer Bedienung nicht mehr funktioniert. Bewahren Sie die Gebrauchsanleitung so auf, dass sie immer griffbereit ist. Wenn Sie das Gerät verkaufen, legen Sie dem Gerät die Gebrauchsanleitung bei.

Im Folgenden finden Sie einige Ratschläge zur Behebung von Störungen.

Störung/Fehler	Ursache
Die Sicherung hat mehrere Male den Strom abgeschaltet ...	Rufen Sie bitte den Kundendienst an.
Die Garraumbeleuchtung funktioniert nicht ...	Der Austausch des Leuchtmittels ist im Kapitel „Austausch von Geräteteilen“ beschrieben.
Das Backgut ist nicht durchgebacken ...	Haben Sie die Garzeit richtig eingestellt? Ist die Backofentür geschlossen?
Wenn die Brenner ungleichmäßig brennen ...	Lassen Sie die Gaseinstellung von einem Fachmann überprüfen!
Die Flamme verändert sich plötzlich; zum Anzünden des Gaskochbrenners muss die Zündtaste längere Zeit gedrückt werden...	Legen Sie die Brennerteile richtig auf!
Wenn die Flamme nach dem Anzünden erlischt	Druckknopf etwas länger gedrückt halten. Druckknopf vor dem Loslassen kräftig drücken.
Der Rost ist im Bereich des Brenners verfärbt ...	Normale Erscheinung wegen der hohen Temperatur; reinigen Sie den Rost mit einem Metallpflegemittel.

Störung/Fehler	Ursache
Die elektrische Taktfunkenzündung funktioniert nicht ...	Den Spalt zwischen Zündelektrode und Brenner vorsichtig reinigen. Reinigen Sie die Brennerdeckel mit einem Metallpflegemittel. Stellen Sie den Brennerdeckel immer exakt auf den Brennerkelch.

Darstellung der Störungen und Fehler beim Induktionskochfeld	Ursache	Abhilfe
Sie haben eine Kochzone eingeschaltet, die Anzeige u blinkt noch immer.	Der Kochtopf ist nicht induktionstauglich oder hat einen zu kleinen Durchmesser. Vielleicht hat sich der Topf überhitzt und dadurch seine ferromagnetischen Eigenschaften verloren.	Prüfen Sie, ob der Kochtopf ferromagnetisch ist (ob der Magnet auf dem Kochtopfboden „klebt“). Prüfen Sie, ob der Durchmesser des Kochtopfbodens genügend groß ist (normalerweise > 12 cm). Falls die Anzeige bei erneutem Aus- und Einschalten des Kochfeldes noch immer blinkt, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz. Warten Sie 5 Minuten und schließen Sie das Gerät wieder an das Stromnetz an.
Ankochautomatik Die Funktion „Power Boost“ schaltet sich automatisch aus.	Es ist normal, dass sich die Funktion „Power Boost“ nach einer gewissen Zeit automatisch abschaltet und die Kochstufe auf 9 reduziert wird. 9. Falls sich die Kochzone überhitzt, wird die Funktion „Power Boost“ vom Überhitzungsschutz abgeschaltet!	Aktivieren Sie die Funktion „Power Boost“ noch einmal. Schalten Sie nach Bedarf die Kochzone aus und wieder ein und aktivieren Sie die Funktion „Power Boost“. Warten Sie ein paar Minuten, bis sich die Kochzone abgekühlt hat.
Auf der Anzeige erscheint die Fehlermeldung 'E2'.	Die Kochzone hat sich überhitzt.	Lassen Sie die Kochzone abkühlen und stellen Sie eine niedrigere Kochstufe ein.
Auf der Anzeige erscheint die Fehlermeldung 'E3'.	Ungeeigneter Kochtopf, der seine ferromagnetischen Eigenschaften verloren hat.	Benutzen Sie einen anderen Kochtopf.

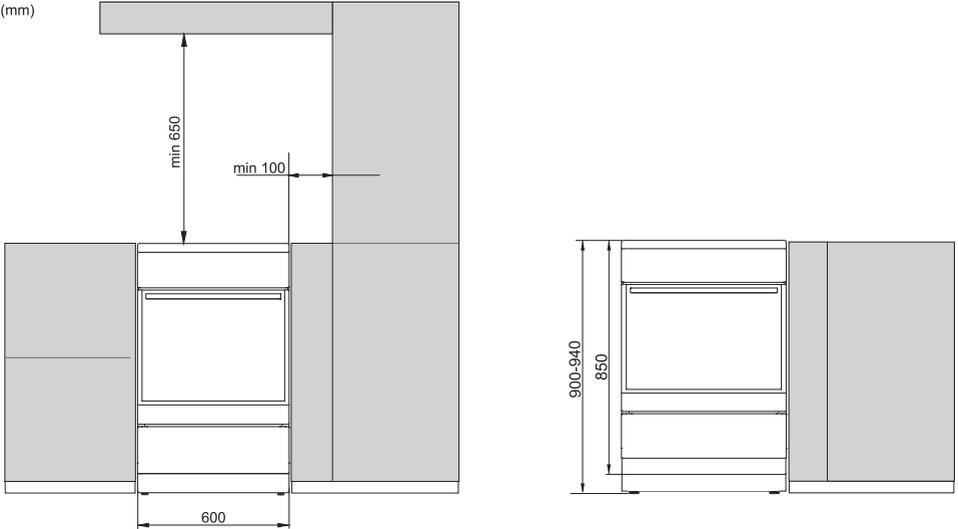
Darstellung der Störungen und Fehler beim Induktionskochfeld	Ursache	Abhilfe
Darstellung von anderen Fehlern „Er“ oder „E“ + Zahl	Es ist eine Störung der Elektronik aufgetreten.	Trennen Sie das Gerät für 5 Minuten vom Stromnetz und schließen Sie es danach wieder an das Stromnetz an. Falls die Anzeige erneut aufleuchtet, rufen Sie bitte den Kundendienst an.

Falls Sie die Störung trotz der durchgeführten Maßnahme nicht beseitigen können, rufen Sie bitte den autorisierten Kundendienst an. Die Beseitigung einer Störung bzw. Reklamation, die wegen eines unfachmännischen Anschlusses oder Gebrauchs entstanden ist, ist nicht Gegenstand der Garantie. In diesem Fall trägt der Kunde die Reparaturkosten selbst.

AUFSTELLUNGS- UND ANSCHLUSSANWEISUNG

AUFSTELLUNG DES Gerätes (vom Modell abhängig)

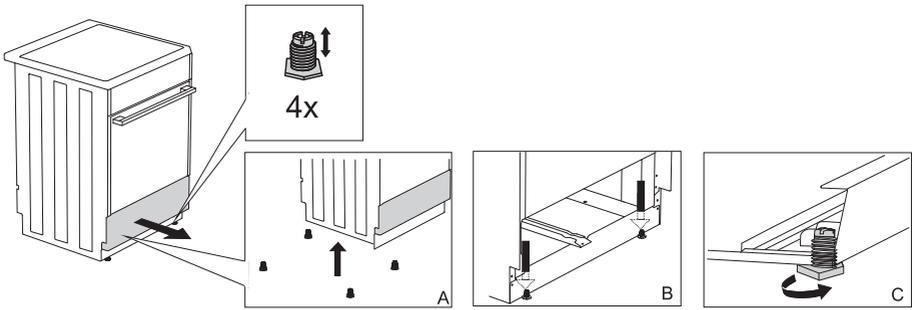
(mm)



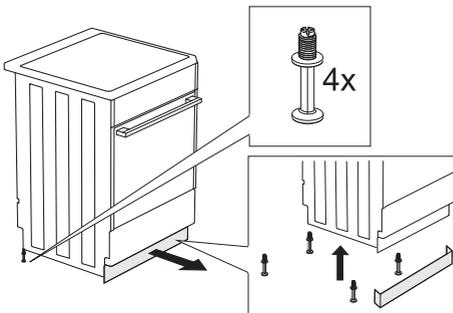
Die in der Nähe des Gerätes stehenden Küchenschränke bzw. Wände (Boden, hintere Küchenwand, Seitenwände) müssen temperaturbeständig sein - mindestens 90° C.

AUSRICHTEN DES GERÄTES UND ZUSÄTZLICHES UNTERGESTELL

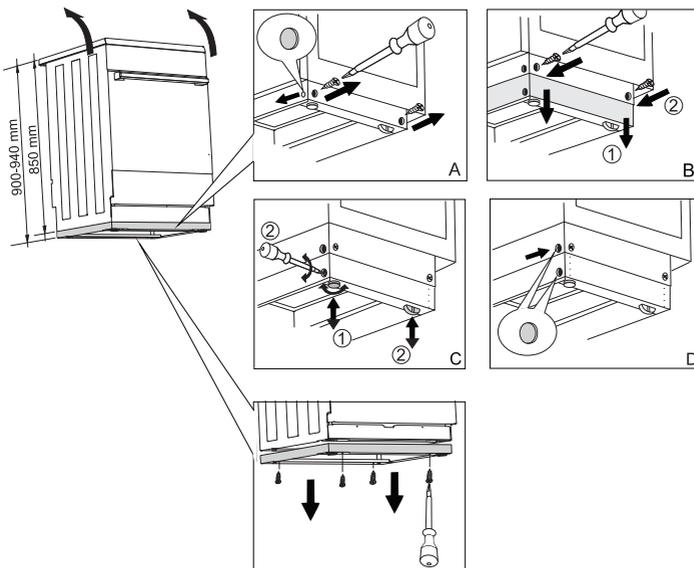
A)



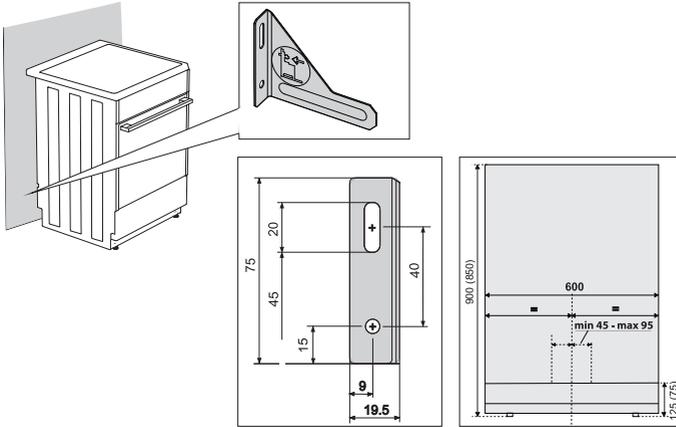
B)



C)

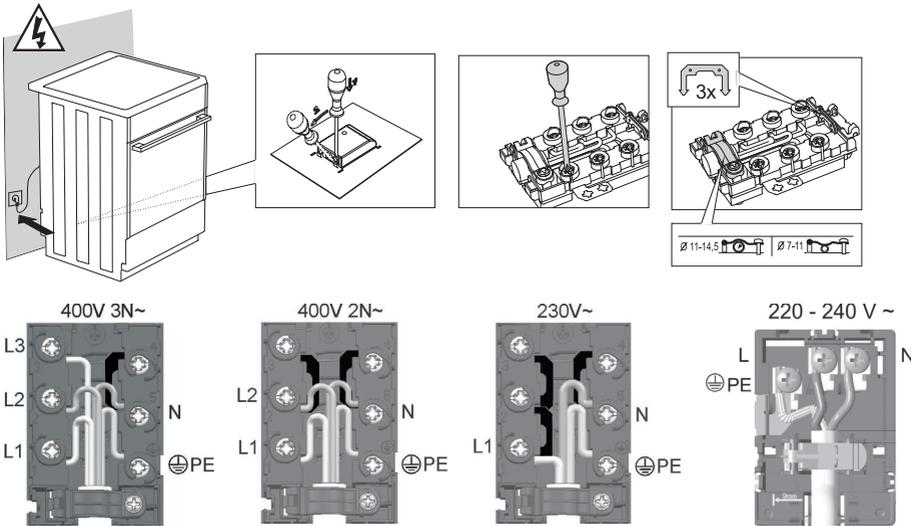


KIPPSICHERUNG



Die in Klammern angegebenen Winkel geben die Einbaumaße des Winkelstücks ohne optionales Untergestell an. Falls Sie die Kippsicherung mit den mitgelieferten Schrauben und Dübeln nicht stabil auf die Wand befestigen können, besorgen Sie die entsprechenden Beschläge und andere Elemente, um die Kippsicherung so zu montieren, dass sie nicht herausgezogen werden kann.

ANSCHLUSS DES GERÄTES AN DAS STROMNETZ



Stecken Sie die beigelegte Abdeckung unbedingt auf die Anschlussklemme!

AKTUALISIERTE INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN

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

1. Getrennte Erfassung von Altgeräten

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

2. Batterien und Akkus sowie Lampen

Besitzer von Altgeräten haben Altbatterien und Altalkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können, im Regelfall vor der Abgabe an einer Erfassungsstelle vom Altgerät zu trennen. Dies gilt nicht, soweit Altgeräte einer Vorbereitung zur Wiederverwendung unter Beteiligung eines öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträgers zugeführt werden.

3. Möglichkeiten der Rückgabe von Altgeräten

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

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

Die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe eines Altgerätes besteht bei rücknahmepflichtigen Vertriebern unter anderem dann, wenn ein neues gleichartiges Gerät, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen erfüllt, an einen Endnutzer abgegeben wird. Wenn ein neues Gerät an einen privaten Haushalt ausgeliefert wird, kann das gleichartige Altgerät auch dort zur unentgeltlichen Abholung übergeben werden; dies gilt bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln für Geräte der Kategorien 1, 2 oder 4 gemäß § 2 Abs. 1 ElektroG, nämlich „Wärmeüberträger“, „Bildschirmgeräte“ oder „Großgeräte“ (letztere mit mindestens einer äußeren Abmessung über 50 Zentimeter). Zu einer entsprechenden Rückgabe-Absicht werden Endnutzer

beim Abschluss eines Kaufvertrages befragt. Außerdem besteht die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe bei Sammelstellen der Vertreiber unabhängig vom Kauf eines neuen Gerätes für solche Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 Zentimeter sind, und zwar beschränkt auf drei Altgeräte pro Geräteart.

4. Datenschutz-Hinweis

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

5. Bedeutung des Symbols „durchgestrichene Mülltonne“



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

EI_BRIDGE_IL



de (03-22)