

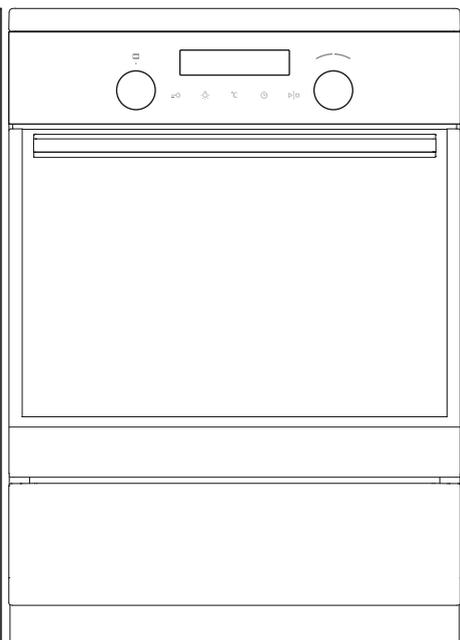
DE

AT

# AUSFÜHRLICHE GEBRAUCHSANLEITUNG FÜR INDUKTIONSSTANDHERDE

**gorenje**

**EITP6576XP**



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

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

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

Gebrauchsanleitungen für unsere Geräte finden Sie auch auf unserer Internetseite:

<http://www.gorenje.com>

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



Wichtige Information



Hinweis



# WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

---

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

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

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

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

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

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

Verwenden Sie nur Temperaturfühler, die von Gorenje empfohlen sind.

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

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



**Achtung:** Das Gerät kann umkippen.



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## **Sicherheit während der pyrolytischen Selbstreinigung**

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

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

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

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

Stellen Sie keine Gegenstände direkt auf den Boden des Garraums.

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

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

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

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

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

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

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

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

## VOR DEM ANSCHLUSS DES GERÄTS



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

## SCHUBLADE



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

## BACKOFENZUBEHÖR

(vom Modell abhängig)

### DRAHTFÜHRUNGEN

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

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

### TELESKOP-AUSZIEHFÜHRUNGEN

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

### SCHALTER DER BACKOFENTÜR

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

### KÜHLGEBLÄSE

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

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

### VERLÄNGERTER BETRIEB DES KÜHLVENTILATORS

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



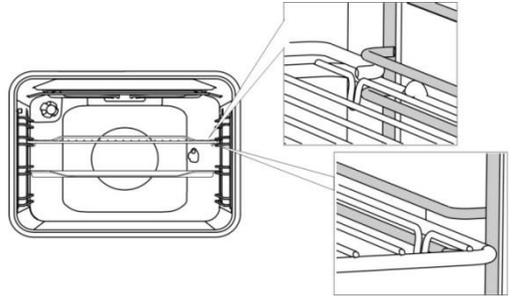
Vor der pyrolytischen Reinigung des Garraums ist das gesamte Zubehör, außer den pyrolytischen Backblechen, aus dem Garraum zu entfernen! Reinigen Sie den Garraum nur, wenn er vollkommen abgekühlt ist.

## GITTERROST



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

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



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



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



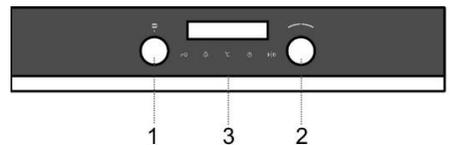
Das Zubehör kann beim Backen/Braten seine Form ändern, was jedoch auf seine Funktionalität keinen Einfluss nimmt. Nach dem Abkühlen nimmt das Zubehör seine ursprüngliche Form an.



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

## BEDIENEINHEIT

(vom Modell abhängig)



1. Backofen-Funktionswahlknebel
2. Backofen-Temperaturwahlknebel
3. Elektronischer Timer

## VERSENKBARE DREHKNEBEL

(vom Modell abhängig)

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

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

## GEBRAUCH DES GERÄTS

### VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

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

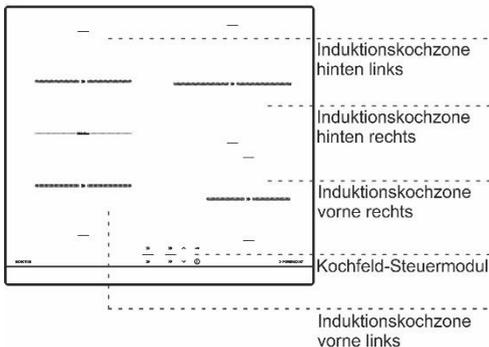
Reinigen Sie das Zubehör und die Utensilien mit warmem Wasser und etwas Geschirrspülmittel. Verwenden Sie keine kratzenden oder scheuernden Reinigungsmittel.

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

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

### INDUKTIONSKOCHZONEN

(vom Modell abhängig)

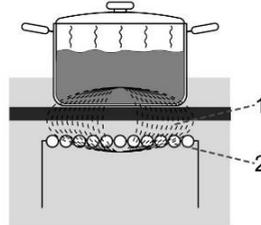


### GLASKERAMIK-KOCHFELD

- Das Glaskeramik-Kochfeld ist unempfindlich gegen Temperaturschwankungen.
- Die Glaskeramikplatte ist sehr solide, jedoch ist sie nicht unzerbrechlich. Die Glaskeramikplatte kann brechen, wenn ein Objekt mit seiner Kante auf der Platte aufschlägt. Ein solcher Schaden ist sofort oder erst nach einer Weile sichtbar. Trennen Sie die beschädigte Glaskeramikplatte sofort vom Stromnetz und verwenden Sie sie nicht.
- Wird das Glaskeramik-Kochfeld zur Lagerung von Gegenständen benutzt, kann es zerkratzt oder beschädigt werden.

- Die Oberfläche des Glaskeramik-Kochfeldes ist vollkommen eben und glatt, ohne Ränder, an denen sich Schmutz ablagern könnte.
- Stellen Sie sicher, dass das Glaskeramik-Kochfeld und der Kochtopfboden immer sauber und trocken sind. Dies ermöglicht eine bessere Wärmeleitung und verhindert Schäden an der Kochzone. Stellen Sie niemals leere Kochtöpfe auf die eingeschalteten Kochzonen.

### FUNKTIONSPRINZIP DER INDUKTIONSKOCHZONE



1. Magnetfeld
2. Induction pipes

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



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

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

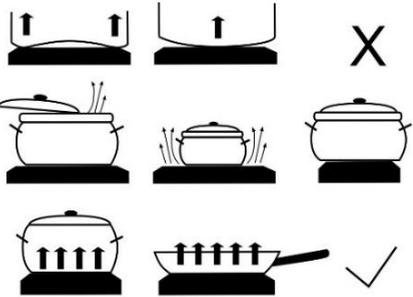
## INDUKTIONSTAUGLICHES KOCHGESCHIRR

### FÜR INDUKTIONSKOCHFELDER GEEIGNETES KOCHGESCHIRR

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



- Falls Sie einen Schnellkochtopf verwenden, kontrollieren Sie den Garvorgang ständig, bis der richtige Druck im Schnellkochtopf erreicht ist. Stellen Sie die Induktionskochzone zuerst auf die maximale Kochstufe; reduzieren Sie danach zum richtigen Zeitpunkt die Kochstufe gemäß den Anweisungen des Herstellers des Schnellkochtopfes.
- Stellen Sie sicher, dass im Schnellkochtopf bzw. in jedem anderen Kochtopf genügend Flüssigkeit vorhanden ist. Im Fall der Überhitzung eines leeren Kochtopfes auf der heißen Kochzone kann es zu Schäden am Kochtopf und an der Kochzone kommen.
- Befolgen Sie bei der Verwendung von speziellem Kochgeschirr die Anweisungen des Herstellers.
- Verwenden Sie nur Kochgeschirr mit ebenem Boden! Konkave oder konvexe (nach innen oder nach außen gewölbte) Kochtopfböden beeinträchtigen die Funktion des Überhitzungsschutzes und die Kochzone kann sich überhitzen. Dies kann zu Rissen oder Sprüngen der Glaskeramikoberfläche führen und den Boden des Kochgeschirrs zum Schmelzen bringen. Im Fall einer Beschädigung, die aufgrund der Verwendung von ungeeignetem Kochgeschirr oder Überhitzung eines leeren Kochtopfes entsteht, wird die Garantie ungültig.



Verwenden Sie nur induktionstaugliches Kochgeschirr:

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

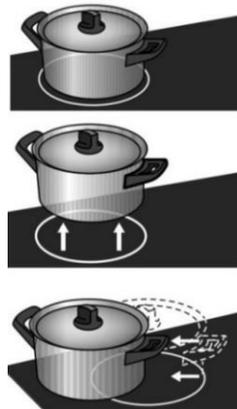
Kochzone	Minimaler Durchmesser des Kochtopfes/der Pfanne
Ø 145 mm	Ø 90 mm
Ø 180 mm	Ø 110 mm
Ø 210 mm	Ø 130 mm



### ACHTUNG!

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

### KOCHTOPFERKENNUNG



- Wenn der Kochtopf viel kleiner ist als die Induktionskochzone ist, kann es vorkommen, dass die Kochzone den Kochtopf nicht erkennen kann. Wenn die Kochzone aktiviert ist, erscheint

das Symbol „u“ auf der Kochstufenanzeige. Wenn innerhalb der nächsten zehn Minuten ein Kochtopf auf die Induktionskochzone gestellt wird, erkennt die Kochzone den Kochtopf und schaltet auf die eingestellte Kochstufe. Sobald der Kochtopf von der Kochzone genommen wird, wird die Stromzufuhr zur Kochzone unterbrochen.

- Falls ein kleinerer Kochtopf auf der Kochzone aufgestellt ist und erkannt wird, wird die Kochzone nur so viel Energie verbrauchen, wie es zum Aufheizen des kleinen Kochtopfes notwendig ist.

## TIPPS ZUM ENERGIEPSAREN

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

## KOCHSTUFENREGELUNG

Die Kochzone kann auf eine von zehn Kochstufen eingestellt werden.

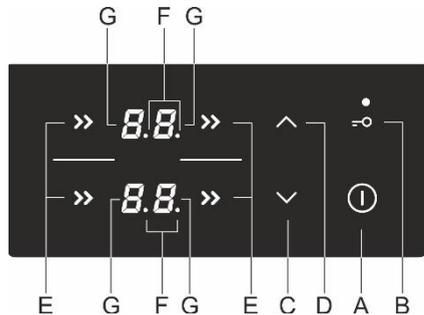
Die Tabelle stellt einige Anwendungsbeispiele für jede Kochstufe dar.

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

## GEBRAUCH DES KOCHFELDES

### BEDIENEINHEIT

(vom Modell abhängig)



Einstellungen der Sensortasten:

**A** Ein-/Aus-Taste Kochfeld

**B** Taste Kindersicherung

**C** Taste zur Verringerung der Kochstufe und des Timers (-)

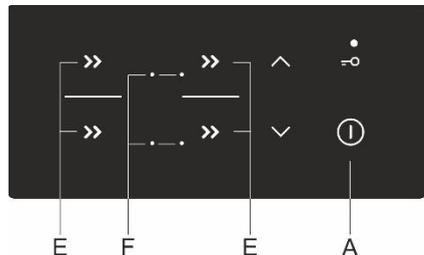
**D** Taste zur Erhöhung der Kochstufe und des Timers (+)

**E** Taste zum Einschalten der Kochzone

**F** Dezimalpunkt, der anzeigt, dass der Timer aktiviert ist

**G** Kochstufenanzeigen

### EINSCHALTEN DES KOCHFELDES



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

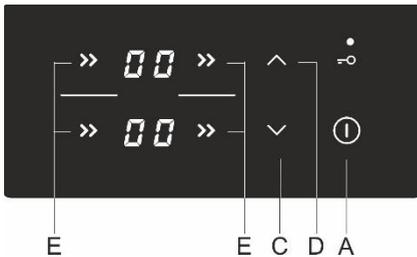


Falls innerhalb von 10 Sekunden keine Kochzone eingeschaltet wird, schaltet sich das Kochfeld aus. Es ertönt ein kurzer Piepton.



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

## EINSCHALTEN DER KOCHZONEN



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

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

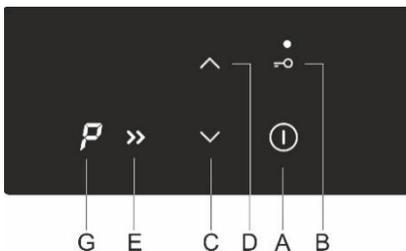
### Einstellung der Kochzone ändern

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

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

## POWER ZONE MIT DER POWER BOOST-FUNKTION

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



### Power Boost deaktivieren

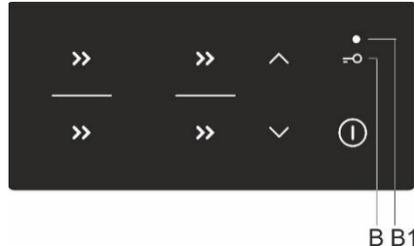
Die Kochstufe kann durch Berühren der Taste (C) auf die gewünschte Kochstufe reduziert werden.



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

## KINDERSICHERUNG

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



### Verriegeln der Bedienelemente des Kochfeldes

Berühren Sie die Taste Kindersperre /Kindersicherung (B) und halten Sie sie 1 Sekunde lang gedrückt. Das Indikatorlämpchen (B1) leuchtet auf.

Das Kochfeld ist nun verriegelt.

### Entriegeln der Bedienelemente des Kochfeldes

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

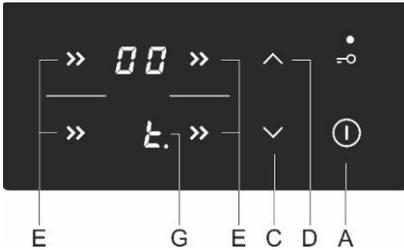


Die Kindersicherung kann aktiviert werden, wenn die Kochzonen eingeschaltet sind oder das Kochfeld ausgeschaltet ist. Falls das Kochfeld eingeschaltet ist, werden mit der Funktion "Kindersperre" alle Tasten gesperrt, mit Ausnahme der Ein-/Aus-Taste für das Kochfeld (A) und der Sperrtaste. Falls das Kochfeld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

## TIMER FUNKTIONEN

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

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



### TIMER AKTIVIEREN

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

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

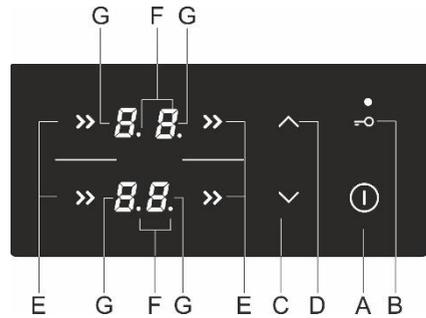
### Änderung der Garzeit

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

### Anzeige der restlichen Garzeit

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

### AUSSCHALTEN DER KOCHZONE



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

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

### RESTWÄRMEANZEIGE

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

### MAXIMALE BETRIEBSDAUER

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

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

## AUSSCHALTEN DES KOCHFELDES

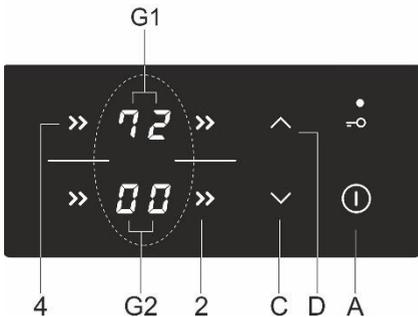


Berühren Sie die Ein-/Aus-Taste (A) und halten Sie sie 1 Sekunde lang gedrückt, um das Kochfeld auszuschalten. Es ertönt ein akustisches Signal und alle Kochzonen werden ausgeschaltet.

## AUTOMATISCHE ABSCHALTUNG

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

## EINSTELLEN DER MAXIMALEN GESAMTLEISTUNG DES GERÄTS



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

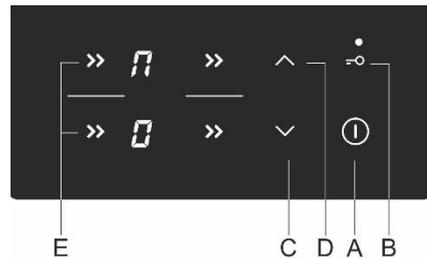
Speichern Sie die neue Einstellung, indem Sie die Tasten "2" und "4" erneut gleichzeitig drücken.

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

## GEBRÜCKTE KOCHZONEN

(vom Modell abhängig)

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



## Gebrückte Kochzone aktivieren

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

## Gebrückte Kochzone deaktivieren

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

## LÄRM UND GERÄUSCHE BEIM KOCHEN MIT INDUKTIONSKOCHZONEN

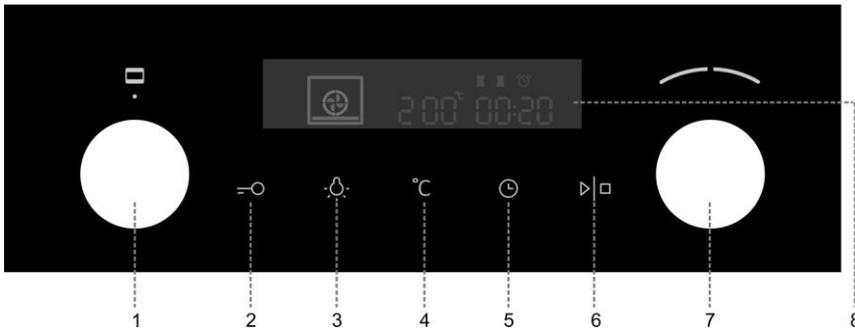


Trennen Sie bei Betriebsausfall oder falls die Störungs-/Fehleranzeige nicht verschwindet, das Kochfeld für ein paar Minuten vom Stromnetz (Schrauben Sie die Sicherung aus oder schalten Sie den Hauptschalter aus). Schließen Sie das Kochfeld danach wieder an das Stromnetz in umgekehrter Reihenfolge an.

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

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

## ELEKTRONISCHER TIMER



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

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



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

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

### ÄNDERUNG DER EINSTELLUNGEN DER UHR

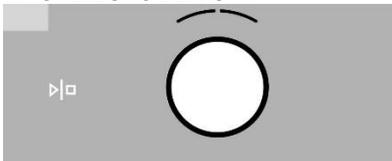
Sie können die aktuelle Uhrzeit ändern, wenn keine andere Zeitfunktion aktiv ist.

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

### EINSCHALTEN UND EINSTELLEN

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

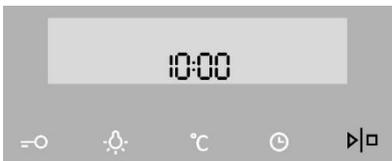
### EINSTELLUNG DER UHR



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



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

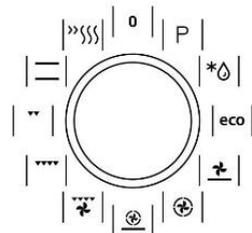


### AUSWAHL DER BETRIEBSART

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



Sie können die Einstellungen auch während des Betriebs ändern.



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

Beheizungsart	Beschreibung
<b>Empfohlene Temperatur °C</b>	
<b>Beheizungsart</b>	
	<b>HEISSLUFT MIT UNTERHITZE</b> Die Unterhitze, der Rundheizkörper und das Gebläse sind in Betrieb. Diese Beheizungsart wird zum Backen von Pizzas, für feuchten Teig und Obstkuchen, Hefeteig sowie Mürbeteig auf mehreren Einschubebenen gleichzeitig verwendet.
<b>200</b>	
	<b>HEISSLUFT</b> Der Rundheizkörper und das Gebläse sind in Betrieb. Der Ventilator in der Rückwand des Garraums sorgt dafür, dass die heiße Luft ständig um den Braten oder das Backgut zirkuliert. Diese Beheizungsart wird zum Braten von Fleisch und zum Backen auf mehreren Einschubebenen gleichzeitig verwendet.
<b>180</b>	
	<b>UNTERHITZE UND GEBLÄSE</b> Diese Beheizungsart wird zum Backen von Sauerteig, der nicht zu stark aufgeht, und zum Einmachen von Obst und Gemüse verwendet.
<b>180</b>	
<b>ECO</b>	<b>ECO KOCHEN</b> Heizen mit Heißluft. ECO-Heißluft verbraucht weniger Energie, liefert aber das gleiche Ergebnis wie bei der Heißlufteinstellung. Das Kochen dauert ein paar Minuten länger. Dieser Modus kann zum Braten von Fleisch und zum Backen von Gebäck verwendet werden.
<b>180</b>	
	<b>AUFTAUEN</b> Die Luft im Garraum zirkuliert, die Heizelemente sind inaktiv. Es ist nur das Gebläse in Betrieb. Diese Funktion wird zum langsamen Auftauen von Gefriergut verwendet.
<b>-</b>	
<b>P</b>	<b>PYROLYSE</b> Die Funktion PYROLYSE ermöglicht die Selbstreinigung des Garraums mittels hoher Temperaturen (ca. 460°C), die bewirken, dass Fettablagen und andere Verunreinigungen verbrannt und verkohlt werden.
<b>-</b>	

## AUSWAHL DER EINSTELLUNGEN

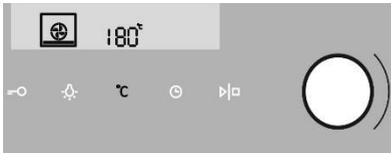
Jede Betriebsart besitzt Grundeinstellungen, die auch während des Betriebs geändert werden können.

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

## ÄNDERUNG DER BETRIEBSTEMPERATUR



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



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



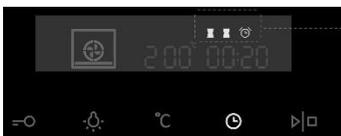
Die maximal einstellbare Temperatur bzw. Leistung ist bei einigen Betriebsarten begrenzt.

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

## ZEITFUNKTIONEN

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

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



Anzeige der Zeitfunktionen

## Uhr Einstellung der Betriebsdauer

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

## Uhr Einstellung der Einschaltverzögerung

Bei dieser Funktion bestimmen Sie, wann sich das Gerät einschalten soll (Betriebsbeginn) und zu welchem Zeitpunkt er sich ausschalten soll (Betriebsende). Überprüfen Sie, ob die Uhr auf die aktuelle Tageszeit eingestellt ist.

### Beispiel:

Aktuelle Zeit: 12:00

Zubereitungszeit: 2 Stunden

Betriebsende: um 18:00 Uhr

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



## Einstellung des Kurzzeitweckers

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

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



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

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

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

## AUSWAHL DER ZUSATZFUNKTIONEN



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



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



### KINDERSICHERUNG

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

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



### GARRAUMBELEUCHTUNG

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

### 5sek <sup>°C</sup> AKUSTISCHES SIGNAL

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



### 5sek <sup>°C</sup> ÄNDERUNG DES KONTRASTES DES DISPLAYS

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

bzw. drei Striche). Nach 3 Sekunden wird die Einstellung automatisch gespeichert.



### STAND-BY (BEREITSCHAFT)

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



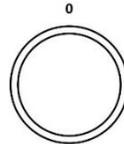
Nach einem Stromausfall oder nach dem Ausschalten des Geräts werden alle Zusatzfunktionen noch einige Minuten lang angezeigt. Danach setzen sich alle Einstellungen wieder auf die Grundwerte zurück, außer dem akustischen Signal und der Kindersicherung.

### STARTEN DES BACK-/BRATVORGANGS



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

### BACKOFEN AUSSCHALTEN



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



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

### Wichtiger Hinweis

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

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

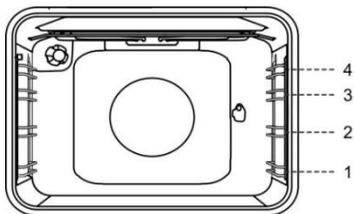
Während der Zubereitung der Speise im Backofen entsteht viel Dampf, der durch den Abluftkanal an der Rückseite des Geräts abgeführt wird. Der Dampf kann an der Gerätetür oder an der Abdeckung des

Geräts kondensieren (dies ist vom Modell abhängig). Das ist eine natürliche Erscheinung, welche die Funktion des Geräts nicht beeinflusst. Wischen Sie nach Beendigung der Zubereitung das Kondenswasser mit einem trockenen Tuch ab. Schalten Sie etwa zehn Minuten vor der Beendigung des Back-/Bratvorgangs den Backofen aus. Auf die Weise können Sie Energie sparen und die Restwärme im Garraum nutzen.



Nach Beendigung des Back-/Bratvorgangs wird das Gebläse ausgeschaltet. Wenn Sie das Gericht im Garraum lassen, kann Feuchtigkeit freigesetzt werden und Kondensation auf der Frontplatte des Backofens und auf der Backofentür verursachen.

## Einschubebenen



## BEHEIZUNGSART

### GARRAUMBELEUCHTUNG

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

### »»» SCHNELLES VORHEIZEN

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

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

### — OBER-/UNTERHITZE

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

#### Braten

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

#### Backen

Backen Sie nur auf einer Einschubebene und verwenden Sie dunkle Backbleche oder Formen. In hellen Backblechen oder Formen wird das Gebäck nicht braun, da diese die Hitze reflektieren. Stellen

Sie das Backblech immer auf den Rost. Wenn Sie das mitgelieferte Backblech verwenden, können Sie den Rost entfernen. Die Zubereitungszeit wird kürzer, wenn der Garraum vorgeheizt ist.



Schieben Sie das hohe Backblech nicht in die erste Führung.

### ▼▼▼ ▼▼ GROSSGRILL, GRILL

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

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

Heizen Sie den Infrarot-Grill fünf Minuten vor.

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

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

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

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

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

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



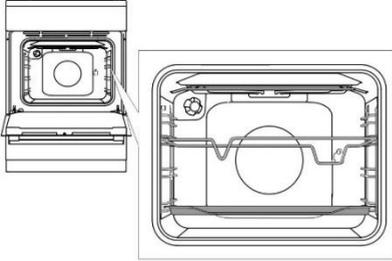
Die Grillfunktion darf nur bei geschlossener Backofentür verwendet werden.

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

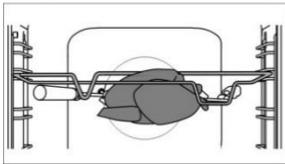
## Grillen mit dem Drehspieß

(vom Modell abhängig)

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



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



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

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

Lösen Sie den Spießgriff und schließen Sie die Backofentür.

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



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

Die Grillfunktion darf nur bei geschlossener Backofentür verwendet werden.



## GRILL MIT GEBLÄSE

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



## HEISSLUFT MIT UNTERHITZE

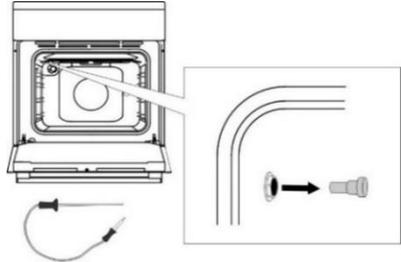
Die Unterhitze, der Rundheizkörper und das Gebläse sind in Betrieb. Diese Beheizungsart ist zum Backen von Pizzas, Apfelkuchen und Obstkuchen geeignet.

## Braten mit der Fleischsonde

(abhängig vom Modell)

Bei dieser Betriebsart können Sie die gewünschte Temperatur des Fleischkerns einstellen.

Der Backofen ist so lange in Betrieb, bis der Fleischkern die eingestellte Temperatur erreicht hat. Die Kerntemperatur wird von der Temperatursonde gemessen.



Entfernen Sie den Metallstopfen (die Steckdose befindet sich in der vorderen oberen Ecke der rechten Seite des Garraums).

Stecken Sie den Stecker der Fleischsonde in die Steckdose im Garraum und stechen Sie die Sonde in das Fleischstück. (Falls Sie vorher eine Zeitfunktion eingestellt haben, wird diese gelöscht).

Drehen Sie den WAHLKNEBEL für die Auswahl BETRIEBSART und wählen Sie die Betriebsart „Heißluft“ und „Unterhitze“ aus. Auf dem Display erscheinen Symbole, die voreingestellte Temperatur, die aktuelle und die eingestellte Temperatur. Falls die Temperatursonde eine niedrigere Temperatur misst als 30°C, erscheint auf dem Display -- : 80. Drücken Sie die START-Taste.



1 voreingestellte Temperatur

2 aktuelle Temperatur

3 eingestellte Temperatur



Während des Back-/Bratvorgangs werden abwechselnd die aktuelle und die eingestellte Temperatur im Garraum angezeigt. Sie können die Temperatur während des Betriebs nach Wunsch ändern.

Wenn die eingestellte Temperatur des Fleischkerns erreicht ist, schaltet sich das Gerät automatisch aus. Es ertönt ein kurzes akustisches Signal, das Sie durch Drücken einer beliebigen Taste ausschalten können bzw. schaltet sich das Signal nach einer

Minute automatisch aus. Auf dem Display wird die aktuelle Tageszeit angezeigt.

Stecken Sie nach Beendigung des Bratvorgangs den Metallzapfen wieder auf die Buchse der Fleischsonde im Garraum.



Sie dürfen nur die für dieses Gerät bestimmte Fleischsonde verwenden. Achten Sie darauf, dass die Sonde während des Bratvorgangs nicht das Heizelement berührt! Nach Beendigung des Bratvorgangs ist die Fleischsonde sehr heiß. Verbrennungsgefahr!



## HEISSLUFT

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

### Braten

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

Sorgen Sie dafür, dass während des Bratvorgangs genügend Flüssigkeit im Backblech ist, damit das Fleisch nicht anbrennt. Drehen Sie das Fleisch während des Grillens um. Der Braten wird saftiger, wenn Sie ihn in einem zugedeckten Bräter braten.

### Backen

Vorheizen des Garraums wird empfohlen. Kekse und Plätzchen können auf flachen Backblechen auf mehreren Einschubebenen (2. und 3.) gleichzeitig gebacken werden.

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

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

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



Schieben Sie das hohe Backblech nicht in die erste Führung.



## UNTERHITZE UND GEBLÄSE

Diese Beheizungsart wird zum Backen von Sauerteig, der nicht zu stark aufgeht, und zum Einmachen von Obst und Gemüse verwendet. Verwenden Sie die zweite Führung von unten und

ein niedriges Backblech, damit die heiße Luft über dem Teig zirkulieren kann.

### Einlegen

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

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

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



## AUFTAUEN

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

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

## ECO ECO KOCHEN

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

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

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

## P PYROLYSE

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

## REINIGUNG UND PFLEGE



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

Kinder sollten das Gerät nicht ohne Aufsicht reinigen.

### **Edelstahl-Blende an der Vorderseite des Gehäuses**

(vom Modell abhängig)

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

### **Lackbeschichtete Oberflächen und Kunststoffteile** (vom Modell abhängig)

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

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

### **Emaillierte Oberflächen** (backofen, kochfeld)

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

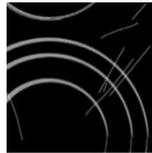
### **Glasflächen**

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

## **REINIGUNG DER GLASKERAMIKOBERFLÄCHE**

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

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



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

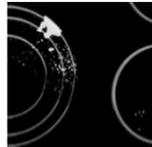


Stahlwolle, Reinigungsschwämme und scheuernde Reinigungsmittel können die Glaskeramikoberfläche zerkratzen. Die Oberfläche kann auch durch den Einsatz von aggressiven Sprays und ungeeigneten flüssigen Chemikalien beschädigt werden.



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

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



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

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



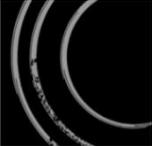
Entfernen Sie hartnäckigen Schmutz und angebrannte Speisereste mit einem Schaber. Seien Sie vorsichtig beim Umgang mit dem Schaber, damit Sie sich nicht verletzen.



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



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



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



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

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

## BACKOFEN

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

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

Wischen Sie danach den Garraum mit einem weichen Tuch trocken.

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

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

Reinigen Sie das Backofenzubehör mit einem Schwamm und Reinigungsmittel. Sie können auch spezielle Reinigungsmittel zum Entfernen von

Flecken oder festgebrannten Speiseresten verwenden.

## SELBSTREINIGUNG DES BACKOFENS – PYROLYSE

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

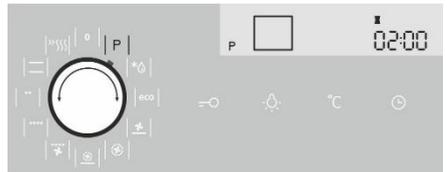
Nach der pyrolytischen Reinigung kann es zu minimaler Verfärbungen an der Tür kommen. Diese können leicht mit etwas Seife und einem Schwamm entfernt werden.

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

Speisereste können sich während der pyrolytischen Reinigung entzünden. Brandgefahr!

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

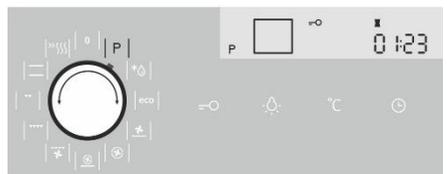
Wenn dem Gerät Drahtführungen beigelegt sind, setzen Sie diese vor Beginn der pyrolytischen Reinigung in den Garraum ein.



Drehen Sie den Wahlknebel für die Beheizungsart auf "P". Auf der Anzeige erscheint die Dauer des pyrolytischen Reinigungsvorgangs des Backofens (zwei Stunden). Um den Reinigungsprozess zu starten, drücken Sie die Taste START/STOP.



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



Nach Ablauf einer gewissen Zeit wird die Backofentür wegen Ihrer eigenen Sicherheit

automatisch verriegelt. Auf dem Display erscheint das Schlüssel-Symbol.



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



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

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

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

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

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

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

Verwenden Sie zur Reinigung der Führungen nur herkömmliche Reiniger.

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



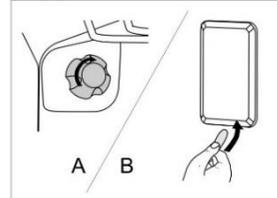
Reinigen Sie die Ausziehführungen nicht im Geschirrspüler.

## AUSTAUSCH DES LEUCHTMITTELS DER GARRAUMLEUCHE

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

### Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz!

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



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



Verwenden Sie Schutzhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.

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



Achten Sie darauf, dass das Email nicht beschädigt wird.

## SCHLIESSEN DER COMFORT-BACKOFENTÜR

(vom Modell abhängig)

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



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

## TÜRVERRIEGELUNG

(vom Modell abhängig)

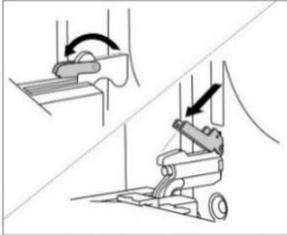
Öffnen Sie die Türverriegelung, indem Sie diese leicht mit Ihrem Daumen nach rechts schieben, während Sie gleichzeitig die Tür zu sich ziehen.



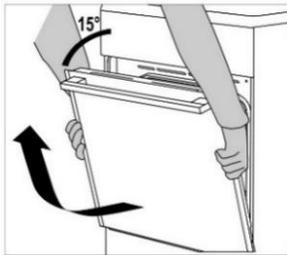
Falls die Schließkraft der Backofentür zu stark ist, wird die Wirkung des Systems reduziert bzw. wird das System aus Sicherheitsgründen umgangen.

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

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



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

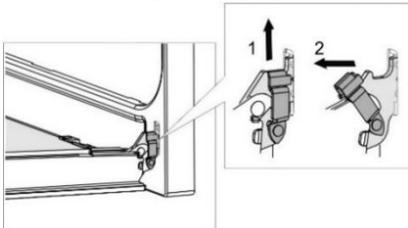


Prüfen Sie vor dem Austausch der Tür immer, ob die Scharnier-Laschen korrekt in der Seitenlattung der Tür platziert sind. Vermeiden Sie das plötzliche Schließen des Scharniers, der mit einer starken Feder verbunden ist. Das Freigeben der Lasche bewirkt, dass die Tür beschädigt wird, es kann auch zu Verletzungen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

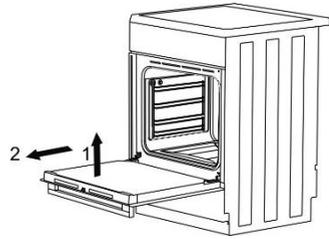


## DEMONTAGE UND MONTAGE DER BACKOFENTÜR (vom Modell abhängig)

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



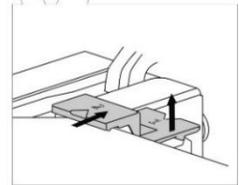
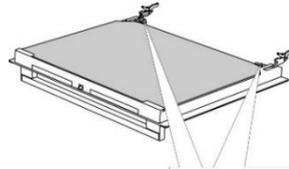
3. Schließen Sie langsam die Backofentür, heben Sie sie leicht an und ziehen Sie sie aus den beiden Scharnieren des Geräts heraus.



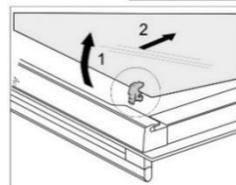
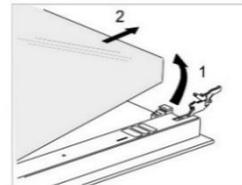
Befolgen Sie bei der Montage der Backofentür diese Schritte in umgekehrter Reihenfolge. Falls sich die Backofentür nicht richtig öffnen oder schließen lässt, sorgen Sie dafür, dass die Scharniere korrekt auf ihren Haken befestigt sind.

## DEMONTAGE UND WIEDEREINSETZEN DER GLASSCHEIBE DE BACKOFENTÜR

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



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



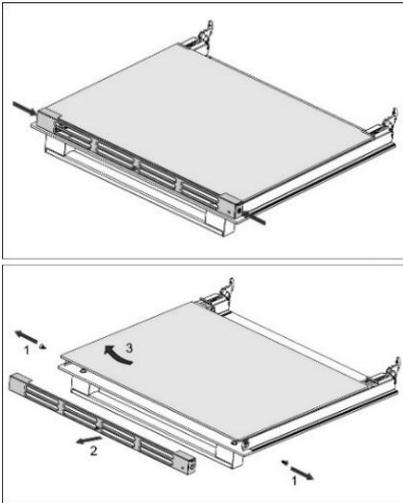
Halten Sie die Glasscheibe der Backofentür an der Unterkante; heben Sie sie leicht an, sodass sie nicht mehr in ihrer Halterung steckt und entfernen Sie sie. Halten Sie die Glasscheibe der Backofentür an der Unterkante; heben Sie sie leicht an, sodass sie nicht mehr in ihrer Halterung steckt und entfernen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



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

## DEMONTAGE UND WIEDEREINSETZEN DER GLASSCHEIBE DE BACKOFENTÜR

(vom Modell abhängig)



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



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

## TABELLE STÖRUNGEN

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

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

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

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

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

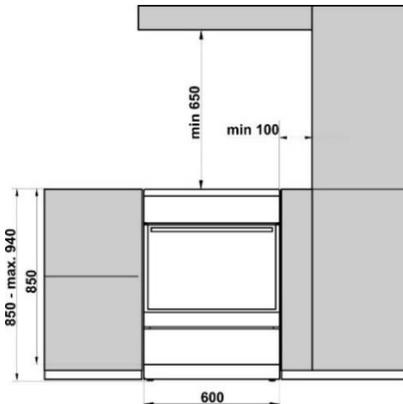
<b>BACKOFEN</b>	
<b>Problem/Störung</b>	<b>Lösung</b>
Keine Reaktion der Sensoren; die Anzeige ist „eingefroren“.	Trennen Sie das Gerät für ein paar Minuten vom Stromnetz (Sicherung abschrauben oder Hauptschalter ausschalten); schließen Sie darauf das Gerät wieder an das Stromnetz an und schalten Sie es ein.
Die Hauptsicherung Ihrer Strominstallation löst oft aus.	Bitte rufen Sie den Kundendienst an. Stellen Sie sicher, dass die Stromversorgung für alle Geräte nicht die Kapazität der Sicherungen in Ihrer Strominstallation übersteigt.
Die Backofenbeleuchtung funktioniert nicht.	Garraumleuchte ist im Kapitel „Reinigung und Pflege“ beschrieben.
Das Backgut ist nicht durchgebacken. . .	Haben Sie die richtige Temperatur und die Beheizungsart gewählt? Ist die Backofentür geschlossen?

<b>KOCHFELD</b>		
<b>Störungen und Fehleranzeigen auf Ihrem Kochfeld</b>	<b>Mögliche Ursache</b>	<b>Lösung</b>
Das Induktionskochfeld funktioniert nicht.	Prüfen Sie, ob der pyrolytische Reinigungsvorgang in Gang ist.	
Das Induktionskochfeld funktioniert nicht.	Nach Beendigung des pyrolytischen Reinigungsvorgangs und nachdem der Backofen vollständig abgekühlt ist, können Sie das Kochfeld wieder verwenden. Vor dem nächsten Gebrauch muss das Induktionskochfeld entriegelt werden (siehe Kapitel "Kindersicherung").	
Sie haben eine Kochzone eingeschaltet, jedoch blinkt noch immer das Symbol „u“.	Der Topf bzw. die Pfanne eignet sich nicht zum Kochen auf Induktionskochfeldern, oder ihr Durchmesser ist zu klein. Vielleicht hat sich der Topf bzw. die Pfanne überhitzt und dabei seine ferromagnetischen Eigenschaften verloren.	Überprüfen Sie, ob das Kochgeschirr ferromagnetisch ist (ob ein Magnet angezogen wird). Stellen Sie sicher, dass der Pfannendurchmesser eine geeignete Größe besitzt (in der Regel > 12 cm). Wenn die Anzeige nach dem Ein-/Ausschalten weiterhin blinkt, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz. Warten Sie 5 Minuten und schließen Sie es wieder ans Stromnetz an.
Die Power Boost-Funktion wird automatisch ausgeschaltet.	Für die Power Boost-Funktion ist es üblich, dass sie sich nach einer gewissen Zeit automatisch ausschaltet und die Leistung auf die Kochstufe 9 umschaltet. Falls sich die Kochzone überhitzt, schaltet der Sicherheitsmechanismus die Power Boost-Funktion aus!	Aktivieren Sie die Power Boost-Funktion. Wenn nötig, schalten Sie die Kochzone aus und dann wieder ein. Aktivieren Sie danach die Power Boost-Funktion. Warten Sie eine Weile, bis sich das Kochfeld abgekühlt hat
Dauerton und blinkendes Symbol »-« auf der Anzeige.	Flüssigkeit oder ein Gegenstand auf der Sensoroberfläche.	Wischen Sie die Sensoroberfläche ab oder entfernen Sie den Gegenstand.
Auf der Anzeige wird der Buchstabe »R« angezeigt.	Dies deutet darauf hin, dass die gewünschte Kochstufe nicht eingestellt werden kann, da die Grenze für die maximale Gesamtleistung des Kochfelds aktiviert wurde.	
Auf der Anzeige wird der Buchstabe »F« angezeigt.	Dies deutet darauf hin, dass es während des Betriebs zu einer Störung gekommen ist.	
Auf der Anzeige erscheint die Fehlermeldung "C".	Die Kochzone hat sich überhitzt.	Warten Sie eine Weile, bis sich das Kochfeld abgekühlt hat. Stellen Sie danach eine niedrigere Kochstufe ein.
Auf der Anzeige erscheint die Fehlermeldung "E3".	Ungeeignetes Kochgeschirr ohne ferromagnetische Eigenschaften.	Benutzen Sie einen anderen Topf bzw. eine andere Pfanne.
Auf der Anzeige erscheinen andere Fehlermeldungen "Er" oder "E / Nummer".	Es ist ein Fehler in der elektronischen Schaltung aufgetreten.	Trennen Sie das Gerät für ca. 5 Minuten vom Stromnetz und schließen Sie es danach wieder an. Falls die Fehlermeldung erneut angezeigt wird, rufen Sie bitte einen Kundendiensttechniker an.

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

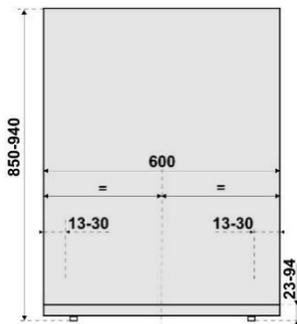
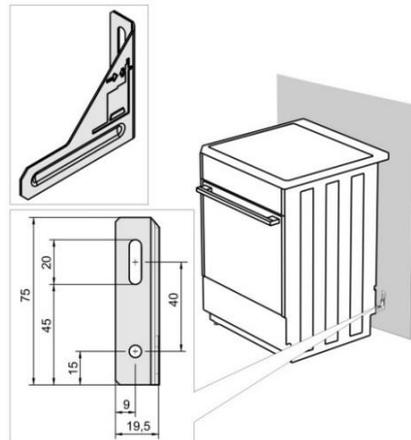
# INSTALLATIONS- UND ANSCHLUSSANLEITUNG

## AUFSTELLUNG DES GERÄTS (mm)



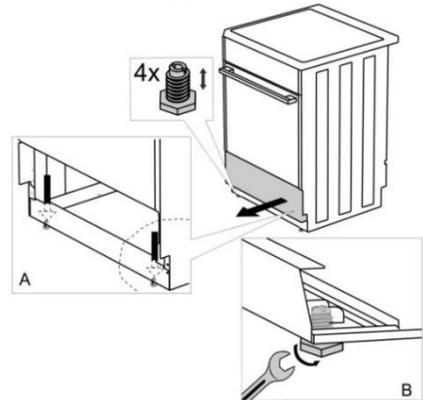
Die Wände oder Küchenmöbel, die an das Gerät angrenzen (Boden, Küchen-Rückwand, Seitenwände), müssen mindestens 90°C temperaturbeständig sein.

## KIPPSCHUTZ (mm)



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

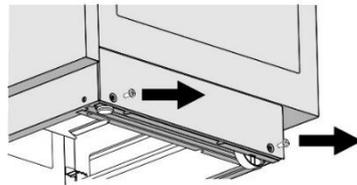
## AUSRICHTUNG DES GERÄTS UND ZUSÄTZLICHE UNTERSTÜTZUNG (vom Modell abhängig)



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

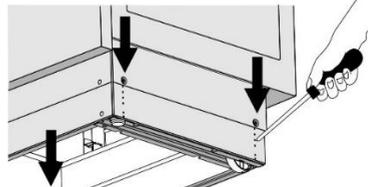
Die Höhe des Herdes beträgt 900 mm. Die Höhe des Geräts kann zwischen 850 und 940 mm eingestellt werden.

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



Torx T20

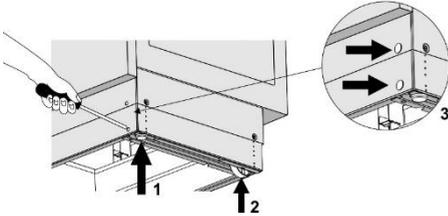
3. Stellen Sie die gewünschte Höhe ein.
4. Schrauben Sie die Schrauben wieder fest.



**Das Gerät muss waagrecht aufgestellt werden!**

Halten Sie sich an folgende Schritte:

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

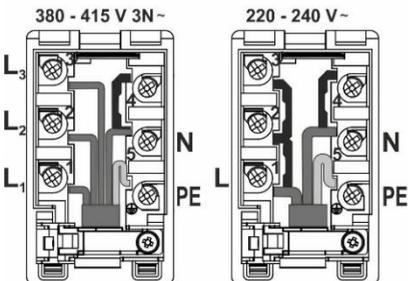
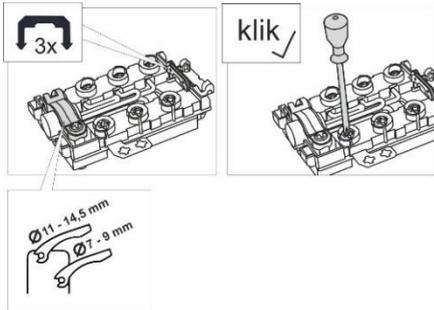


## ANSCHLUSS AN DAS STROMNETZ

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



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



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

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

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

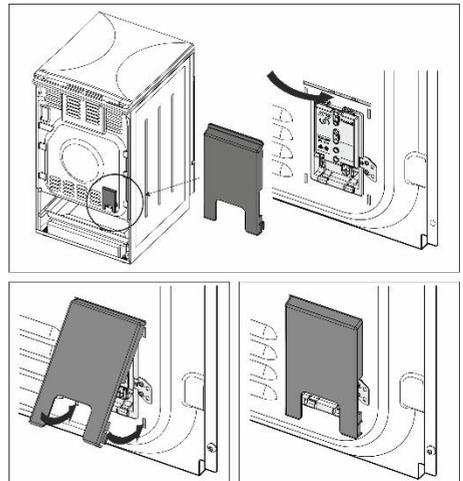
Schützen Sie das Kabel durch eine Kabelentlastungsklemme gegen Herausziehen.

Verwenden Sie für den einphasigen Anschluss ein Kabel vom Typ H05VV-F3G-4 (früher GGLG3Cx4) (Schutzschalter 32 – 40 A).

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

## KLEMMENSCHUTZ

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



## **WICHTIGER HINWEIS**

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

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

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

## **HINWEIS**

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

# ENTSORGUNG

## Entsorgung von Gerät und Verpackung

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

### 1. Getrennte Erfassung von Altgeräten

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

### 2. Batterien und Akkus sowie Lampen

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

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

### 3. Möglichkeiten der Rückgabe von Altgeräten

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

Rücknahmepflichtig sind Geschäfte mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m<sup>2</sup> für Elektro- und Elektronikgeräte sowie diejenigen Lebensmittelgeschäfte mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m<sup>2</sup>, 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 m<sup>2</sup> betragen oder die gesamten Lager- und Versandflächen mindestens 800 m<sup>2</sup> 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 Vertrieber 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.

# TEST

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

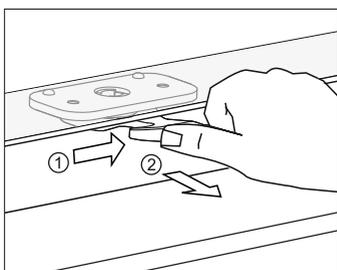
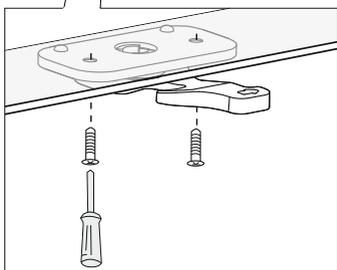
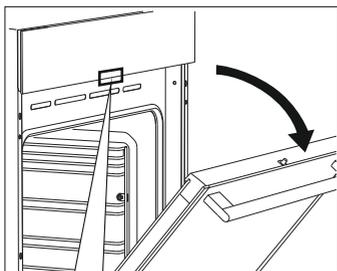
## BACKEN

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

\* 10 Minuten vorheizen.

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



**A****B**