

DE

AT

**AUSFÜHRliche
GEBRAUCHS-
ANLEITUNG FÜR
GLASKERAMIK-IN-
DUKTIONSEINBAU-
KOCHFELDER**

gorenje

Wir bedanken uns das

Vertrauen, das Sie uns mit dem Kauf unseres Geräts erwiesen haben.

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

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

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

www.gorenje.com / < <http://www.gorenje.com> />



Wichtige Informationen



Tipp, Bemerkung

INHALTSVERZEICHNIS

4 WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE	VORWORT
8 GLASKERAMIK-EINBAUINDUKTIONSKOCHFELD	
9 TECHNISCHE DATEN	
10 VOR DER INBETRIEBNAHME	VORBEREITUNG DES GERÄTS
11 INDUKTIONSKOCHZONE	FUNKTION DES KOCHFELDES
11 GLASKERAMIKOBERFLÄCHE 12 TOPFERKENNUNG 12 TIPPS ZUM ENERGIESPAREN 13 FUNKTION DES INDUKTIONSKOCHFELDS 14 ENËT E GATIMIT ME INDUKSION	
15 BEDIENUNG DER KOCHZONEN	
15 BEDIENEIHEIT (vom Modell abhängig) 16 KOCHFELD EINSCHALTEN 16 KOCHZONE EINSCHALTEN 17 ANKOCHAUTOMATIK 18 ERWEITERBARE KOCHZONEN (vom Modell abhängig) 20 KOCHZONE MIT ERHÖHTER LEISTUNG – POWER BOOST 21 KINDERSPERRE 22 ABTAUEN VON TIEFGEFRORENEN LEBENSMITTELN/WARMHALTEN 23 ZEITFUNKTIONEN 24 VORÜBERGEHENDE UNTERBRECHUNG DES KOCHVORGANGS – STOP&GO 25 ÜBERHITZUNGSSCHUTZ 25 SPEICHERFUNKTION (MEMORY FUNKTION) 26 KOCHZONE AUSSCHALTEN 26 RESTWÄRMEANZEIGE 27 BETRIEBSDAUERBEGRENZUNG 27 KOCHFELD ABSCHALTEN 27 AUTOMATISCHE ABSCHALTUNG 28 BENUTZEREINSTELLUNGEN	
30 REINIGUNG UND PFLEGE	REINIGUNG UND PFLEGE
32 TABELLE STÖRUNGEN UND FEHLER	BESEITIGUNG VON STÖRUNGEN
34 EINBAU DES KOCHFELDES	SONSTIGES
44 ANSCHLUSS DES KOCHFELDES AN DAS STROMNETZ	
46 ENTSORGUNG	

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE



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

Dieses Gerät darf von Kindern ab acht Jahren, wie auch von 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 haben und die mit dem Gebrauch des Geräts verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen ohne Aufsicht von Erwachsenen das Gerät nicht reinigen oder Benutzerwartung durchführen.

HINWEIS: Das Gerät und einige zugängliche Teile des Geräts werden während des Betriebs sehr heiß. Achten Sie darauf, dass Sie die heißen Heizelemente nicht berühren. Kinder unter acht Jahren, die sich in der Nähe des 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 deshalb Kinder vom Backofen fern.

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

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

Das Gerät ist nicht zur Steuerung mit externen Timern oder speziellen Steuerungssystemen geeignet.

Die Abschaltvorrichtung ist in Einklang mit den Vorschriften für elektrische Verbindungen in die feste Installation einzubauen.

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 (gilt nur für Geräte mit biegelegtem Anschlusskabel).

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

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

Nicht direkt auf die Elemente des Kochfeldes blicken, da in diese Halogenlampen eingebaut sein können.

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

HINWEIS: Brandgefahr: Bewahren Sie auf der Glaskeramikoberfläche keine Gegenstände auf.

Brandgefahr! Bewahren Sie auf der Oberfläche des Kochfeldes keine Gegenstände auf.

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

"HINWEIS: Kochen mit Fett oder Öl auf einer unbeaufsichtigten Kochzone kann gefährlich sein und einen Brand verursachen.

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.

Legen Sie auf die Induktionskochzone keine Gegenstände wie z.B. Messer, Gabeln, Löffel und Topfdeckel, da sich diese stark erwärmen können.

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

Das Gerät ist ausschließlich zum Gebrauch im Haushalt bestimmt. Verwenden Sie das Gerät nicht zu anderen Zwecken wie z.B. zum Beheizen von Räumen.

Das Gerät darf nur von einem Kundendienst oder einem autorisierten Elektrofachmann angeschlossen werden. Im Fall von unfachmännischen Eingriffen oder Reparaturen des Geräts, besteht die Gefahr schwerer Körperverletzungen und Beschädigungen des Geräts.

Beim Anschluss von anderen Geräten an Steckdosen in der Nähe des Geräts ist darauf zu achten, dass das Anschlusskabel nicht mit den heißen Kochzonen in Berührung kommt.

Zu eventuellen Abweichungen bei der Farbe verschiedener Geräte innerhalb einer Designlinie kann es aus unterschiedlichen Gründen kommen, wie z.B. verschiedene Betrachtungswinkel, farbiger Hintergrund, Werkstoffe und Raumbelichtung.

Falls das **Anschlusskabel** beschädigt ist, muss dieses vom Hersteller oder einem vom Hersteller autorisierten Kundendienstfachmann ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.

Falls das Glaskeramikkochfeld als Abstellfläche verwendet wird, kann es zu Beschädigungen oder Kratzern der Oberfläche kommen. Wegen Schmelz- bzw. Brandgefahr und Beschädigung der Glaskeramikoberfläche dürfen auf dem Glaskeramikkochfeld auf keinen Fall Speisen in Alu-Folie oder Kunststoffgefäßen erwärmt werden.

Keine temperaturempfindlichen Gegenstände wie z.B. Reiniger, Spraydosen u. Ä. unter dem Kochfeld aufbewahren.

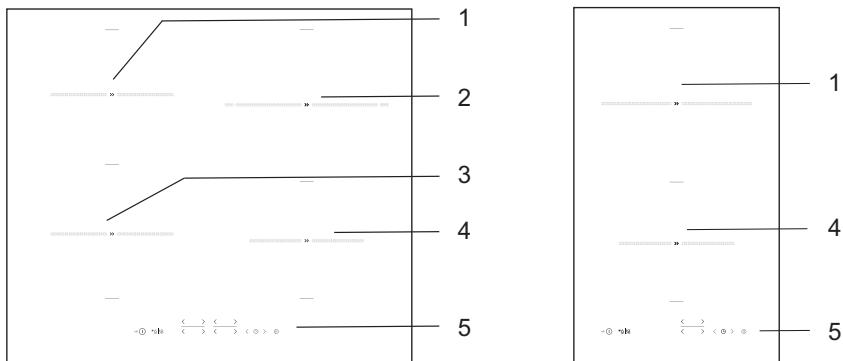


Bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen, sollten Sie die Gebrauchsanleitung aufmerksam durchlesen. Die Beseitigung einer Störung bzw. Reklamation, die wegen eines unfachmännischen Anschlusses oder Gebrauchs entstanden ist, ist nicht Gegenstand der Garantie.

GLASKERAMIK- EINBAUINDUKTIONSKOCHFELD

(BESCHREIBUNG DES ZUBEHÖRS UND DER FUNKTIONEN - VOM MODELL ABHÄNGIG)

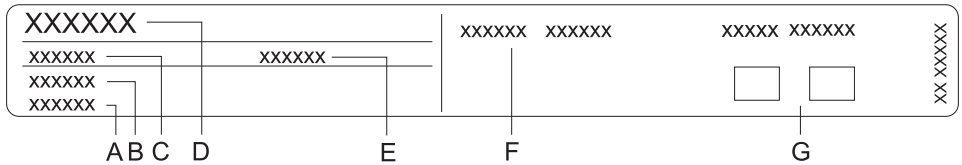
Da die Geräte, für die diese Anleitung erstellt wurde, verschieden ausgerüstet sein können, sind vielleicht auch Funktionen und Zubehör beschrieben, die Ihr Gerät nicht besitzt.



1. Induktionskochzone hinten links
2. Induktionskochzone hinten rechts
3. Induktionskochzone vorne links
4. Induktionskochzone vorne rechts
5. Bedienfeld

TECHNISCHE DATEN

(VOM MODELL ABHÄNGIG)



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

Das Typenschild mit den Grunddaten des Geräts befindet sich auf der unteren Seite des Kochfeldes.

Die Angaben über den Typ und das Modell des Geräts finden Sie in der Garantiekarte.

VOR DER INBETRIEBNAHME

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

Beim ersten Gebrauch kann ein charakteristischer Geruch „nach Neuem“ auftreten, der mit der Zeit verschwindet.

INDUKTIONSKOCHZONE

GLASKERAMIKOBERFLÄCHE

- Die Glaskeramikplatte ist gegen Temperaturänderungen beständig.
- Die Glaskeramikplatte ist auch schlagfest.
- Falls das Glaskeramikkochfeld als Abstellfläche verwendet wird, kann es zu Beschädigungen oder Kratzern der Oberfläche kommen.
- Falls das Glaskeramikkochfeld Risse oder Sprünge aufweist, darf es nicht benutzt werden. Ein auf das Kochfeld fallender scharfkantiger Gegenstand kann einen Bruch der Glaskeramikplatte verursachen. Die Folgen sind entweder sofort oder erst nach einiger Zeit sichtbar. Falls im Glaskeramikkochfeld Risse oder Sprünge auftreten, muss sofort die Stromversorgung zum Gerät unterbrochen werden.
- Achten Sie darauf, dass die Kochzone und der Topfboden sauber und trocken sind, damit eine gute Wärmeleitung ermöglicht wird und die Glaskeramikoberfläche nicht beschädigt wird. Stellen Sie nie leere Kochtöpfe auf die eingeschalteten Kochzonen.
- Die Kochzone kann beschädigt werden, wenn Sie einen leeren Kochtopf auf die eingeschaltete Kochzone stellen. Kochtopfboden vor dem Aufstellen des Kochtopfes auf die Kochzone trocken wischen, um eine gute Wärmeleitung zu gewährleisten.

KOCHSTUFEN

Sie können die Heizleistung der einzelnen Kochzonen auf eine der zehn verschiedenen Kochstufen einstellen.

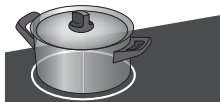
In der Tabelle sind Beispiele der einzelnen Kochstufeneinstellungen angeführt.

Kochstufe	Zweck
0	Abschalten, Nutzung der Restwärme
1 - 2	Schmelzen, Aufwärmen, Warmhalten
3	Köcheln, Abtauen und Aufwärmen
4 - 5	Kochen, Dünsten
6	schonendes Braten und Rösten von kleineren Mengen
7 - 8	Braten und Rösten von größeren Mengen, Frittieren
9	Ankochen bis zum Sieden
P	„Power Boost“ - vorübergehende maximale Leistung Zum schnellen Ankochen

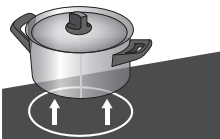
TIPPS ZUM ENERGIESPAREN

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

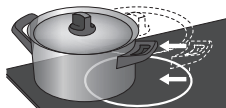
TOPFERKENNUNG



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

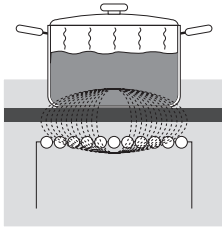


- Falls der Kochtopf viel kleiner ist als die Kochzone, kann es geschehen, dass der Kochtopf von der elektronischen Topferkennung nicht erkannt wird. Wenn die Kochzone eingeschaltet ist, leuchtet auf der Kochstufenanzeige das Symbol U. Falls Sie innerhalb von einer Minute einen Kochtopf auf die Induktionskochzone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



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

FUNKTION DES INDUKTIONSKOCHFELDS



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

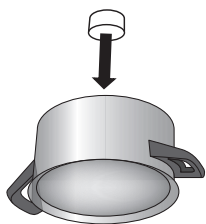


Falls auf der heißen Glaskeramikkochfläche Zucker zerstreut oder eine stark zuckerhaltige Speise vergossen wird, muss die noch heiße Kochzone sofort abgewischt bzw. der Zucker mit einem Schaber entfernt werden. Dadurch werden eventuelle Beschädigungen der Glaskeramikoberfläche vermieden.

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

ENËT E GATIMIT ME INDUKSION

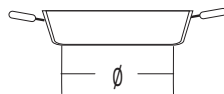
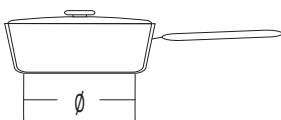
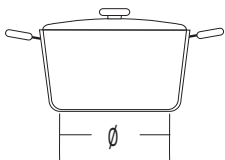
ENËT E GATIMIT TË PËRSHTATSHME PËR NJË PJANURË ME INDUKSION



- Induksioni do të funksionojë siç duhet në qoftë se ju përdorni enë gatimi të përshtatshme.
 - Sigurohuni që tigani ose tenxherja të jetë në mes të zonës së gatimit.
 - Enë gatimi të përshtatshme: enë gatimi të prodhuara me çelik, tenxhere çeliku të veshura me emailim ose tenxhere prej gize.
 - Enë gatimi të papërshtatshme: enë gatimi prej aliazeve të çelikut me fund prej bakri ose alumini, enë gatimi prej qelqi.
- Testi i magnetit: Përdorni një magnet të vogël për të kontrolluar nëse fundi i tenxheres apo tiganit është ferromagnetik. Në qoftë se magneti ngjitet në fund të tenxheres, atëherë ajo është e përshtatshme për një gatues me induksion.
 - Kur përdoret tenxhere me presion, mbajeni në vëzhgim derisa të arrihet presioni i duhur. Fillimisht, vendoseni zonën e gatimit në fuqinë maksimale; pastaj, duke zbatuar udhëzimet e prodhuesit të tenxheres me presion, uleni fuqinë e gatimit në kohën e duhur.
 - Sigurohuni që në gatuesin me presion ose në çdo tigan apo tenxhere tjetër, ka lëng të mjaftueshëm. Për shkak të tejnxehjes, përdorimi i një tenxhereje bosh në zonën e gatimit mund të rezultojë në dëmtim edhe të tenxheres dhe të zonës së gatimit.
 - Disa enë gatimi nuk kanë fund plotësisht ferromagnetik. Në raste të tilla, do të nxehet vetëm pjesa magnetike, ndërkohë që pjesa tjetër e fundit do të mbetet e ftohtë.
 - Kur përdorni enë gatimi speciale, zbatoni udhëzimet e prodhuesit.
 - Për rezultate më të mira gatimi, zona ferromagnetike në fundin e enës së gatimit duhet të përputhet me madhësinë e zonës së gatimit. Në qoftë se zona e gatimit nuk e nxeht tenxheren, provoni ta vendosni atë në një zonë tjetër gatimi, me diametër më të vogël.

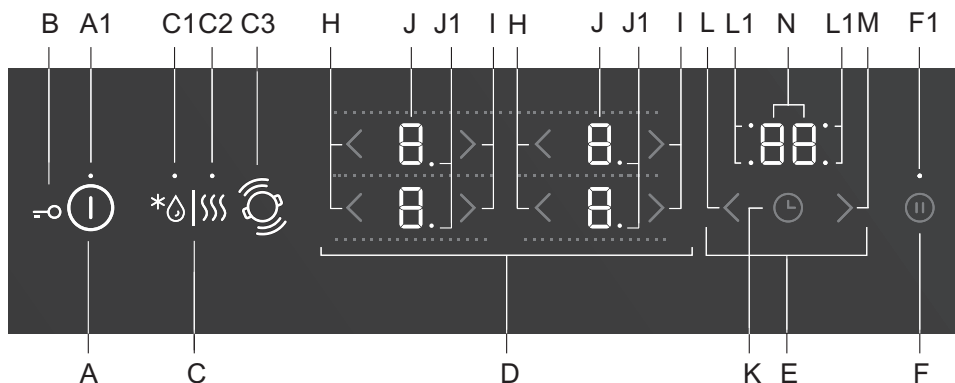
Zona e gatimit	Diametri minimal i fundit të tenxheres
Ø 160 mm	Ø 90 mm
Ø 180 mm	Ø 90 mm
Ø 210 mm	Ø 110 mm
190 x 210 mm	Ø 110 mm
Bridge (octa)	Ø 230 mm

Fundi i tenxheres duhet të jetë i rrafshët.



BEDIENUNG DER KOCHZONEN

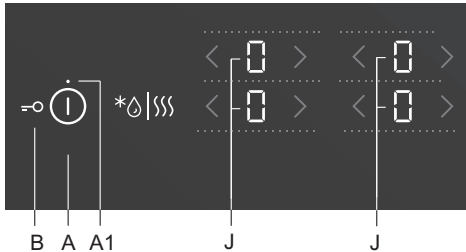
BEDIENEIHEIT (vom Modell abhängig)



SENSORTASTEN:

- A** TASTE ZUM EIN-/AUSSCHALTEN DES KOCHFELDES
- A1** INDIKATORLÄMPCHEN KINDERSPERRE EIN-/AUSSCHALTEN
- B** TASTE VERRIEGELUNG/KINDERSPERRE
- C** TASTE ABTAUEN/WARMHALTEN
- C1** INDIKATORLÄMPCHEN ABTAUEN
- C2** INDIKATORLÄMPCHEN WARMHALTEN
- C3** KOCHTOPFERKENNUNG MIT AUTOMATISCHER KOCHZONENKOPPLUNG
- D** BEDIENUNG DER KOCHZONEN
- E** ZEITFUNKTIONEN
- F** STOP/GO (UNTERBRECHEN/FORTFAHREN)/MEMORY FUNKTION
- F1** INDIKATORLÄMPCHEN FÜR DIE FUNKTION STOP/GO UND MEMORY FUNKTION
- H** TASTE ZUR VERRINGERUNG DER KOCHSTUFE
- I** TASTE ZUR ERHÖHUNG DER KOCHSTUFE
- J** KOCHSTUFENANZEIGEN
- J1** DEZIMALPUNKT ZUR ANZEIGE DER HALBEN LEISTUNG DER KOCHZONE
- K** TIMER EIN/AUS
- L** EINSTELLUNG DES TIMERS (-)
- L1** INDIKATORLÄMPCHEN DES AKTIVEN TIMERS FÜR DIE EINZELNE KOCHZONE
- M** EINSTELLUNG DES TIMERS (+)
- N** ZEITANZEIGE

KOCHFELD EINSCHALTEN



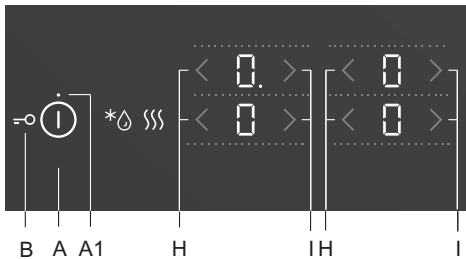
Stellen Sie den Kochtopf auf die Kochzone. Schalten Sie durch Berühren der Taste Ein-/Aus (A) das Kochfeld ein. Auf allen Kochzonenanzeigen erscheint der Wert „0“. Ein kurzes akustisches Signal ertönt und das Indikatorleuchtchen (A1) oberhalb der Taste leuchtet auf.



Falls Sie innerhalb von 10 Sekunden keine einzige Kochzone einschalten, schaltet sich das Kochfeld automatisch aus.

KOCHZONE EINSCHALTEN

Auf jeder Kochzone können 9 oder 17 verschiedene Kochstufen eingestellt werden. Bei 17 Kochstufen stellt der Punkt auf der Kochstufenanzeige eine halbe Stufe dar (z.B. 8 = 8,5, vom Modell abhängig).



Schalten Sie nach dem Einschalten des Kochfeldes innerhalb der nächsten 10 Sekunden die gewünschte Kochzone ein. Wählen Sie mit den Tasten (H) oder (I) der ausgewählten Kochzone die gewünschte Einstellung aus. Wenn Sie zuerst die Taste (I) berühren, wird die Kochstufe 9 eingestellt. Wenn Sie zuerst die Taste (H) berühren, wird die Kochstufe 4 eingestellt.

Änderung der Kochstufe

Sie können bei jeder Kochzone die Kochstufe jederzeit durch Berühren der zugehörigen Taste (H) oder (I) ändern.

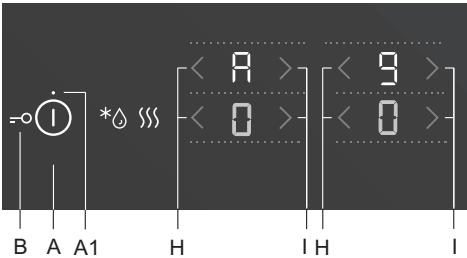
Wenn Sie die Kochstufe schneller einstellen möchten, berühren Sie die Taste (H) oder (I) und halten Sie sie gedrückt.

ANKOCHAUTOMATIK

Jede Kochzone verfügt über eine spezielle Automatik, die am Anfang des Kochvorgangs bewirkt, dass die Kochzone, ungeachtet der eingestellten Leistungsstufe, mit der höchsten Leistungsstufe betrieben wird. Die Automatik erhöht vorübergehend die Kochstufe, damit der Inhalt des Kochtopfes schneller aufgewärmt wird (9). Nach einer gewissen Zeit schaltet sich die Ankochautomatik auf die vorher eingestellte Kochstufe zurück (1 bis 8).

Die Ankochautomatik ist für Speisen geeignet, die Sie zuerst bei maximaler Leistungsstufe erhitzen und danach längere Zeit köcheln lassen, ohne dabei den Kochvorgang die ganze Zeit kontrollieren zu müssen.

Die Ankochautomatik ist nicht für Speisen geeignet, die geröstet, frittiert oder gedünstet und oft gewendet, abgelöscht oder gemischt werden sollen, sowie über einen längeren Zeitraum im Schnellkochtopf sieden müssen.



Das Kochfeld ist eingeschaltet und auf der Kochzone ist ein entsprechend großer Kochtopf aufgestellt. Die Kochzone muss ausgeschaltet sein, auf der Kochstufenanzeige wird der Wert „0“ angezeigt. Drücken Sie die zugehörige Taste (I) und halten Sie sie ca. 3 Sekunden lang gedrückt, bis ein kurzes akustisches Signal ertönt. Auf der Anzeige blinken abwechselnd die Symbole „A“ und „9“. Reduzieren Sie die Kochstufe auf den Wert der Fortkochstufe. Auf der Kochstufenanzeige erscheinen abwechselnd das Symbol „A“ und die eingestellte Kochstufe. Sobald die Ankochzeit abgelaufen ist, schaltet sich die Kochzone automatisch auf die eingestellte Fortkochstufe um, die nun konstant auf der Anzeige angezeigt wird.

TABELLE ANKOCHAUTOMATIK

Eingestellte Kochstufe	1	1.	2	2.	3	3.	4	4.	5	5.	6	6.	7	7.	8	8.
Betriebsdauer der Ankochstufe (in Sec.)	40	60	70	100	120	150	180	220	260	300	430	400	120	150	195	200

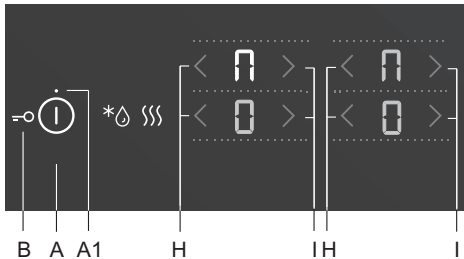
ABSCHALTEN DER ANKOCHAUTOMATIK

Wird während des Betriebs der Ankochautomatik die Kochstufe verringert, schaltet sich die Ankochautomatik aus.

Die Automatik schaltet sich auch dann aus, wenn mit gleichzeitiger Betätigung der Tasten (H) und (I) die ausgewählte Kochzone abgeschaltet wird.

ERWEITERBARE KOCHZONEN (vom Modell abhängig)

- Bei bestimmten Modellen können die beiden linken Kochzonen zu einer großen Kochzone zusammengeschaltet/erweitert werden. Dadurch kann auf die so vergrößerte Kochzone ein ovaler Bräter oder eine Grillplatte gestellt werden. Der Bräter muss so groß sein, dass er bei jeder der beiden Kochzonen die Mitte der Kochzone überdeckt.
- Maximale Größe des Bräters: 40 x 25 cm. Damit die Wärme optimal verteilt wird, empfehlen wir Ihnen, Bräter mit einem möglichst dicken Boden zu benutzen. Der Bräter wird sehr heiß, deswegen sollten Sie sich vor Verbrennungen schützen.
- Achten Sie darauf, dass der Bräter nicht die Sensortasten überdeckt.



Einschalten der erweiterbaren Kochzonen

- Schalten Sie das Kochfeld durch Berühren der Sensortaste Ein-/Aus (A) ein.
- Berühren Sie gleichzeitig beide Sensortasten und halten Sie sie 3 Sekunden lang gedrückt (H). Auf dem Display der linken hinteren Kochzone erscheint ein Symbol , was bedeutet, dass beide Kochzonen zusammengeschaltet sind.
- Stellen Sie nun die gewünschte Kochstufe der erweiterbaren Kochzonen ein.
- Falls Sie die Kochstufe der erweiterbaren Kochzonen später ändern möchten, drücken Sie die Taste (H) oder (I) der unteren Kochzone.

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

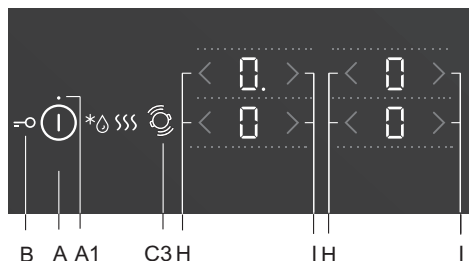
Abschalten der erweiterbaren Kochzonen

- Verringern Sie die Kochstufe der gebrückten Kochzonen auf den Wert 0. Das Symbol  der gebrückten Kochzonen verschwindet und die Beheizung wird ausgeschaltet.
- Beide Kochzonen sind jetzt wieder unabhängig voneinander in Betrieb.



KOCHTOPFERKENNUNG MIT AUTOMATISCHER

KOCHZONENKOPPLUNG (nur bei einigen Modellen)



Die Kochtopferkennung wird automatisch 10 Sekunden nach dem Einschalten des Geräts aktiviert. Falls ein Kochtopf auf der Kochzone aufgestellt wurde, erkennt die Kochtopferkennung dessen Lage und koppelt automatisch zwei Kochzonen, sodass die Größe der gekoppelten Kochzonen der Größe des Kochtopfes entspricht. Die zwei benachbarten Kochzonen werden zu einer großen Kochzone gekoppelt. Auf dem Display der linken hinteren Kochzone

erscheint ein Symbol , das anzeigt, dass die beiden Kochzonen gekoppelt sind.

- Stellen Sie nun die gewünschte Kochstufe der verbundenen Kochzonen ein.
- Falls Sie die Kochstufe der gekoppelten Kochzonen später ändern möchten, drücken Sie die Taste (H) oder (I) der unteren Kochzone.

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

Die automatische Kochtopferkennung kann jederzeit für 10 Sekunden durch Drücken der Taste der Kochtopferkennung (C3) aktiviert werden. Die automatische Kochtopferkennung und die automatische Kochzonenkoppelung funktionieren nur bei Kochzonen, die noch nicht aktiviert wurden. Sie können die Kochzonenkoppelung abschalten, indem Sie die Kochstufe auf „0“.

Falls auf dem Kochfeld kein Kochtopf aufgestellt ist:

- Schalten Sie das Kochfeld ein, alle Kochzonen sind inaktiv („0“).
- Stellen Sie den Kochtopf auf die gewünschte Kochzone; auf der Kochzonenanzeige beginnt die Zahl „0“ zu blinken. Sie können die Kochstufe der Kochzone durch Drücken der Taste (H) oder (I) der entsprechenden Kochzone ändern. Die Funktion koppelt automatisch beide Kochzonen in Abhängigkeit von der Größe des Kochtopfes.
- Sie können nach demselben Verfahren nun einen weiteren Kochtopf auf eine andere Kochzone stellen.

Falls ein Kochtopf auf der Kochzone aufgestellt ist:

- Schalten Sie das Kochfeld ein.
- Auf der Kochzonenanzeige blinkt die Zahl „0“. Sie können die Kochstufe der Kochzone durch Drücken der Taste (H) oder (I) der entsprechenden Kochzone ändern.
- Falls auf dem Kochfeld mehrere Kochtöpfe aufgestellt sind, erkennt das Gerät selbständig alle Kochtöpfe und auf jeder Anzeigen, auf deren Kochzone ein Kochtopf aufgestellt ist, blinkt die Zahl „0“.

Sie können die Kochstufe durch Drücken der Taste (H) oder (I) der entsprechenden Kochzone ändern und dann mit der nächsten Kochzone fortsetzen.

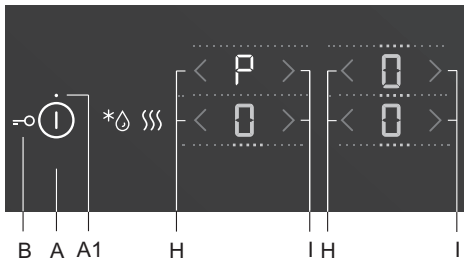
In den ersten 10 Sekunden können Sie die automatische Kochtopferkennung in den Benutzereinstellungen mit dem Parameter „Au“ abschalten.

Sie können diese Funktion verwenden, wenn der Kochtopf auf der Kochzone aufgestellt ist oder die Kochzone leer ist.

KOCHZONE MIT ERHÖHTER LEISTUNG - POWER BOOST

Bei bestimmten Modellen können Sie bei allen Kochzonen, die mit einem „P“ oder „»“ gekennzeichnet sind, die Power Boost Funktion einstellen. Die Funktion Power Boost funktioniert nicht bei allen Kochzonen gleichzeitig. Die Funktion Power Boost ermöglicht ein schnelleres Erwärmen des Kochtopfes und der Speise.

Die Funktion ermöglicht vorübergehend das Kochen mit maximaler Leistung, maximal 5 Minuten, danach schaltet sich die Leistung automatisch auf die Kochstufe 9 um. Sie können die Funktion Power Boost erneut aktivieren, falls sich die Kochzone nicht überhitzt.



- Das Kochfeld ist eingeschaltet und auf der Kochzone ist ein entsprechend großer Kochtopf aufgestellt.

Einschalten der Power Boost Funktion

- Wählen Sie die Kochzone aus.
- Stellen Sie die Kochstufe auf 9 ein und drücken Sie die Taste (I).
Auf der Anzeige erscheint das Symbol „P“, die Funktion ist nun aktiviert.

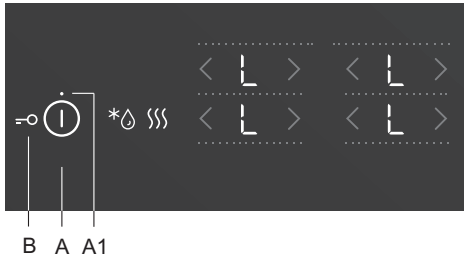
Abschalten der Power Boost-Funktion

- Drücken Sie die Taste H. Die Power Boost-Funktion wird abgeschaltet und die Leistung schaltet sich auf die Kochstufe 9 um.
- Durch erneutes Berühren der Taste (H) können Sie die Kochstufe auf den gewünschten Wert einstellen.

⚡ Die Kochzone mit aktivierter PowerBoost-Funktion P ist sehr leistungsstark, deswegen kann die benachbarte obere Kochzone nicht gleichzeitig auf die maximale Kochstufe eingestellt werden, sondern nur bis zur Kochstufe 9.

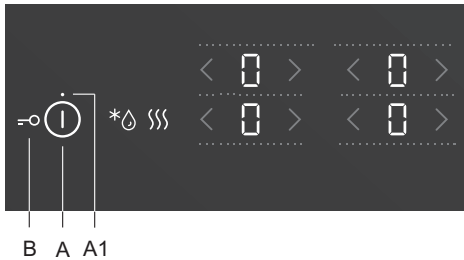
KINDERSPERRE

Das Kochfeld verfügt auch über eine Kindersperre, die Sie aktivieren können, um unbefugte Änderungen der Einstellungen bzw. das Ein-/Ausschalten des Kochfeldes zu verhindern.



Kindersperre aktivieren

Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein. Um die Kindersperre ein- bzw. auszuschalten, berühren Sie die Taste Ein-/Aus und halten Sie sie 3 Sekunden lang gedrückt. Auf allen Kochstufenanzeigen wird das Symbol „L“ angezeigt. Das Kochfeld ist nun gesperrt. Nach 5 Sekunden schaltet sich die Kochzone automatisch in den Stand-by-Zustand um.



Kindersperre deaktivieren

Das Kochfeld wird nach dem gleichen Verfahren entriegelt, wie es vorher verriegelt wurde. Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.

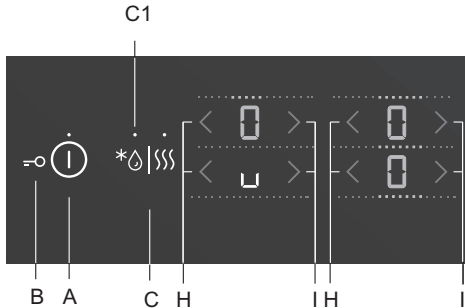
Um die Kindersperre ein- bzw. auszuschalten, berühren Sie die Taste Ein-/Aus und halten Sie sie 3 Sekunden lang gedrückt. Auf allen Kochstufenanzeigen ändern sich die Anzeigen von „L“ zu „0“. Das Kochfeld ist nun entriegelt und betriebsbereit.

 Falls die Kindersperre im Benutzermodus aktiviert wurde (Siehe Kapitel „Benutzereinstellungen“), verriegelt sich das Kochfeld automatisch nach jeder Abschaltung.

 Aktivieren Sie die Kindersperre immer vor dem Reinigen des Kochfeldes, um ein unbeabsichtigtes Einschalten der Kochzonen zu verhindern.

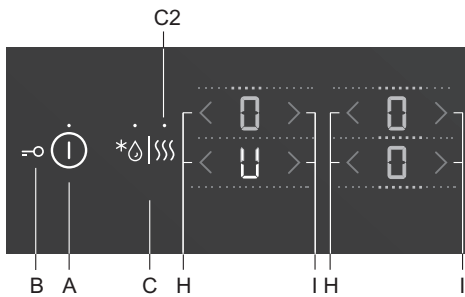
ABTAUEN VON TIEFGEFRORENEN LEBENSMITTELN/WARMHALTEN

Durch Drücken der Taste (C) können Sie die Funktion Abtauen/Warmhalten einschalten. Beim Abtauen wird die Temperatur des Gefrierguts bei 42°C aufrechterhalten. Beim Warmhalten wird die Temperatur der Speise bei 70°C aufrechterhalten.



Einschalten der Abtaufunktion

Schalten Sie mit der Taste (A) das Kochfeld ein und stellen Sie den Kochtopf einen entsprechenden Kochtopf. Berühren Sie die Taste (C), das zugehörige Indikatorlämpchen (C1) leuchtet auf. Berühren Sie die Taste (H) oder (I) der ausgewählten Kochzone. Auf dem Display erscheint das Symbol „u“.



Einschalten der Warmhaltefunktion

Schalten Sie mit der Taste (A) das Kochfeld ein und stellen Sie den Kochtopf einen entsprechend großen Kochtopf. Berühren Sie die Taste (C), das zugehörige Indikatorlämpchen (C2) leuchtet auf. Berühren Sie die Taste (H) oder (I) der ausgewählten Kochzone. Auf dem Display erscheint das Symbol „U“.

Ausschalten der Abtau-/Warmhaltefunktion

- Berühren Sie die Taste (H) oder (I) der ausgewählten Kochzone.
- Die Kochzone wird abgeschaltet und auf der Anzeige erscheint die Ziffer „0“.

ZEITFUNKTIONEN

Sie können eine Zeit zwischen 1 und 99 Minuten einstellen. Diese Funktion ermöglicht zwei Arten der Verwendung:



A ABZÄHLEN DER EINGESTELLTEN ZEIT (TIMER/ZEITSCHALTUHR)

Schalten Sie durch Berühren der Einstelltaste des Kurzzeitweckers/der Zeitschaltuhr (K) die Uhr ein. Auf der Anzeige des Kurzzeitweckers (O) erscheint das Symbol „00“. Durch Berühren der Tasten (L) oder (M) können Sie nun eine Zeit zwischen 1 und 99 Minuten einstellen.

- Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustischer Alarm, die Kochzone wird jedoch nicht abgeschaltet.
- Sie können den Alarm durch Berühren einer beliebigen Sensortaste ausschalten, bzw. schaltet er sich nach einer gewissen Zeit automatisch aus.
- Die Warnfunktion bleibt aktiv, nachdem Sie die Kochzone mit der Taste (A) ausgeschaltet haben.
- Die letzte Minute, die abgezählt wird, wird in Sekunden angezeigt.

B KOCHZONEN-ZEITSTEUERUNG

Diese Funktion ermöglicht, dass für jede Kochzone, für die eine bestimmte Kochstufe eingestellt ist, eine beliebige Betriebszeit eingestellt werden kann. Nach Ablauf der eingestellten Betriebszeit schaltet sich die Kochzone automatisch aus.

Schalten Sie durch Berühren der Einstelltaste der Zeitschaltuhr (K) die Uhr ein. Auf der Anzeige des Timers (O) erscheint das Symbol „00“. Nach erneutem Berühren der Sensortaste (K) beginnt der zugehörige Dezimalpunkt (L1), der die ausgewählte Kochzone kennzeichnet, zu blinken an.

- Durch Berühren der Tasten (L) oder (M) können Sie nun eine Zeit zwischen 1 und 99 Minuten einstellen.
- Nachdem Sie den Wert eingestellt haben, beginnt die Abzählung der Zeit. Der zugehörige Dezimalpunkt (L1), der die zeitgesteuerte Kochzone kennzeichnet, blinkt.
- Nach Ablauf der eingestellten Betriebszeit ertönt ein akustisches Signal und die Kochzone wird ausgeschaltet. Auf der Anzeige der Uhr blinkt der Wert „00“. Sie können den Alarm durch Berühren einer beliebigen Sensortaste ausschalten, bzw. schaltet er sich nach einer gewissen Zeit automatisch aus.

Sie können die Betriebszeit für jede einzelne Kochzone separat einstellen. Falls Sie mehrere Zeitfunktionen aktiviert haben, wird auf der Anzeige abwechselnd jede paar Sekunden die zugehörige Restzeit angezeigt. Dieses wird so angezeigt, dass das zugehörige Indikatorlämpchen der Kochzone blinkt.

Änderung der eingestellten Betriebsdauer

- Sie können die Kochzeit jederzeit während des Betriebs ändern.
- Stellen Sie durch Berühren der Einstelltaste der Zeitschaltuhr (K) die Zeitanzeige der gewünschten Kochzone ein. Das zugehörige Indikatorlämpchen (L1) blinkt.
- Stellen Sie die neue Kochzeit durch Berühren der Taste (L) oder (M) ein.

Anzeige der Restkochzeit

Wenn Sie mehrere Zeiteinstellungen aktiviert haben, können Sie die restliche Betriebszeit durch Berühren der Sensortaste (K) aufrufen.

Löschen der eingestellten Zeit

- Wählen Sie die gewünschte Anzeige der Zeitschaltuhr durch Berühren der Taste K (siehe Kapitel „Änderung der eingestellten Kochzeit“) – die eingestellte Zeit wird angezeigt, das zugehörige Indikatorlämpchen, dass die Kochzone kennzeichnet, blinkt.
- Stellen Sie durch Berühren der Sensortaste (M) den Wert stufenweise auf „00“ oder durch gleichzeitiges Berühren der Sensortasten (L) und (M) den Wert sofort auf „00“.

VORÜBERGEHENDE UNTERBRECHUNG DES KOCHVORGANGS – STOP&GO

Die Funktion STOP&GO ermöglicht eine vorübergehende Unterbrechung des Kochvorgangs (bei eiligen Verrichtungen), jedoch bleiben alle Einstellungen erhalten. Die Unterbrechung des Kochvorgangs wird durch Berühren der Sensortaste STOP&GO (F) aktiviert. Oberhalb der Sensortaste leuchtet das zugehörige Indikatorlämpchen (F1) auf. Die Einstellungen beginnen auf den Anzeigen zu blinken.

Alle Einstellungen bleiben bestehen, die Kochzone wird jedoch nicht beheizt.

Alle Tasten, außer der Ein-/Aus-Taste sowie der STOP&GO Taste sind inaktiv.

Sie können die Funktion STOP&GO durch erneutes Berühren der Taste STOP&GO abschalten. Das Indikatorlämpchen (F1) erlischt.

Falls Sie die Funktion STOP&GO nicht deaktivieren, schaltet sich das gesamte Kochfeld nach 10 Minuten automatisch ab.

ÜBERHITZUNGSSCHUTZ

- Das Kochfeld ist mit einem Kühlgebläse ausgestattet, das die Elektronik während des Kochvorgangs kühlt und noch eine gewisse Zeit nach Beendigung des Kochvorgangs läuft.
- Das Induktionskochfeld ist auch mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet, der die Elektronik vor Schäden schützt. Die Schutzeinrichtung arbeitet auf mehreren Stufen. Falls die Temperatur der Kochzone stark ansteigt, wird die Kochstufe automatisch reduziert.
Falls dies nicht genügen sollte, wird die Leistung der heißen Kochzonen zusätzlich reduziert oder vom Überhitzungsschutz gänzlich ausgeschaltet. In einem solchen Fall erscheint auf der Anzeige das Symbol „F2“. Sobald die Kochzone abgekühlt ist, steht wieder die ganze Leistung zur Verfügung.

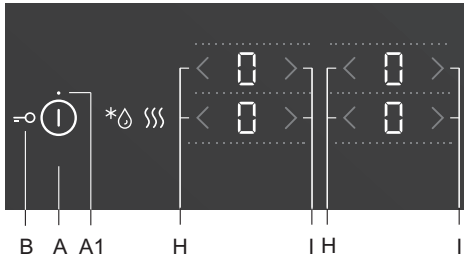
SPEICHERFUNKTION (MEMORY FUNKTION)

Die Speicherfunktion ermöglicht, dass die zuletzt ausgewählten Einstellungen innerhalb von 5 Sekunden nach dem Abschalten des Kochfeldes gespeichert werden. Das ist praktisch, wenn Sie zum Beispiel durch Drücken der Ein-/Aus-Taste das Kochfeld ungewollt abgeschaltet haben oder wenn es wegen übergelaufener Flüssigkeit zur automatischen Abschaltung des Kochfeldes gekommen ist.

Nach dem Abschalten mit der Ein-/Aus-Taste haben Sie noch 5 Sekunden Zeit, das Bedienfeld einzuschalten und weitere 5 Sekunden, um die Taste zur Fortsetzung des Kochvorgangs (Taste STOP&GO) zu betätigen. In dieser Zeit (5 Sekunden) blinkt das Indikatorlämpchen für die Fortsetzung des Kochvorgangs.

Alle Einstellungen, die vor dem Abschalten des Kochfeldes aktiv waren, werden wieder ausgeführt.

KOCHZONE AUSSCHALTEN



Die Kochzone wird ausgeschaltet, indem Sie die zugehörige Taste (H) auf den Wert „0“ stellen.

Drücken Sie zum schnellen Ausschalten der Kochzone gleichzeitig die zugehörigen Tasten (H) und (I). Es ertönt ein kurzer Pfeifton, auf der Anzeige wird das Symbol „0“ angezeigt.

Falls auf allen Kochzonen die Kochstufe „0“ eingestellt ist, schaltet sich das Kochfeld nach ca. 10 Sekunden automatisch ab.

RESTWÄRMEANZEIGE

Das Glaskeramikkochfeld ist mit Restwärmeanzeigen „H“ ausgestattet. Die Induktionskochzone wird nicht direkt erhitzt, sondern nur über die Rückwärme, die vom Kochtopf abgegeben wird. Solange nach dem Ausschalten der Kochzone das Symbol „H“ leuchtet, können Sie die Restwärme zum Warmhalten oder Abtauen von Speisen benutzen. Obwohl das Symbol „H“ verschwindet, kann die Kochzone ev. noch immer heiß sein. Seien Sie vorsichtig, da Verbrennungsgefahr besteht!

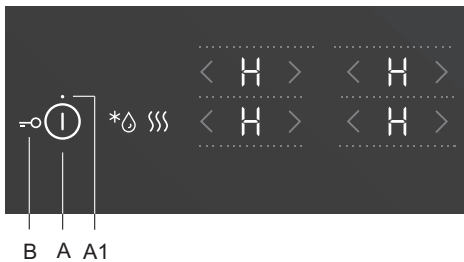
BETRIEBSDAUERBEGRENZUNG

Zur Erhöhung der Betriebssicherheit Ihres Kochfeldes ist jede einzelne Kochzone mit einer Betriebsdauerbegrenzung ausgerüstet. Die Betriebsdauer richtet sich dabei nach der zuletzt eingestellten Kochstufe.

Falls die Kochstufe für längere Zeit nicht geändert wird, schaltet sich die Kochzone nach Ablauf einer bestimmten Zeit automatisch aus.

Kochstufe	U	u	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P
Maximale Betriebsdauer (in Stunden)	2	8	8	8	6	6	4	4	2	1,5	1,5	1

KOCHFELD ABSCHALTEN



Durch Berühren der Taste Ein-/Aus (A) wird das Kochfeld ausgeschaltet. Ein akustisches Signal ertönt und alle Anzeigen gehen aus, außer den Restwärmeanzeigen für die Kochzonen, die noch heiß sind; auf deren Anzeigen ist ein „H“ sichtbar, dass darauf hinweist, dass die Kochzonen noch heiß sind.

AUTOMATISCHE ABSCHALTUNG

Wenn eine Taste während des Kochvorgangs zu lange berührt wird (übergelaufene Flüssigkeit oder Gegenstand auf der Sensortaste), werden nach 10 Sekunden alle Kochzonen abgeschaltet und auf dem Display erscheint das Symbol .

Innerhalb von 2 Minuten ist der Gegenstand von der Sensortaste zu entfernen bzw. die übergelaufene Flüssigkeit von der Sensortaste abzuwischen, sonst schaltet sich das Kochfeld automatisch ab.

Sie können die letzten Einstellungen durch Betätigung der Taste STOP&GO (F) aufrufen.

BENUTZEREINSTELLUNGEN

EINSTELLUNG DES AKUSTISCHEN SIGNALS UND DER AUTOMATISCHEN VERRIEGELUNG

Sie können die Lautstärke, die Dauer des akustischen Signals, die maximale Leistung des Geräts sowie die automatische Verriegelung des Kochfeldes einstellen.

Sie können das Menü für die Einstellung der Parameter aktivieren, indem Sie bei abgeschaltetem Gerät 3 Sekunden lang die Pause-Taste (F) gedrückt halten.

Auf der Anzeige des Timers erscheint der erste Parameter „Uo“, der die Lautstärke der akustischen Signale festlegt. Durch Drücken der Taste des Timers (K) können Sie die Art der Einstellung auswählen. Durch Drücken der Taste für die Einstellung der Zeitschaltuhr (L) oder (M) können Sie die Art der Einstellung auswählen.



Uo: Lautstärke des Alarms und des akustischen Signals

So: Dauer des Alarms

Lo: Automatische Verriegelung

Au: Automatische Topferkennung

Po: Gesamte maximale Leistung



Auf den beiden rechten Kochstufenanzeigen erscheint der Wert des Parameters, der im Moment eingestellt ist. Sie können den Wert durch Drücken der Taste (H) oder (I) der entsprechenden Kochzone ändern.

Alle Parameteränderungen werden durch Drücken der Taste STOP&GO (F) (2 Sekunden lang) bestätigt und gespeichert. Dabei ertönt ein kurzes akustisches Signal. Falls keine neuen Parameter gespeichert werden sollen, schließen Sie das Menü Benutzermodus durch Drücken der Ein-/Aus-Taste.

Lautstärke des Alarms und des akustischen Signals »Uo«

Folgende Werte können eingestellt werden:

00 auf der Anzeige = Ausschalten (gilt nicht für den Alarm und das akustische Signal bei einer Störung)

01 auf der Anzeige = minimale Lautstärke

02 auf der Anzeige = mittlere Lautstärke

03 auf der Anzeige = maximale Lautstärke (voreingestellt)

Bei jeder Änderung ertönt ein kurzes akustisches Signal mit der neu eingestellten Einstellung.

Dauer des Alarms »So«

Folgende Werte können eingestellt werden:

05 auf der Anzeige = 5 Sekunden

1,0 auf der Anzeige = 1 Minute

2,0 auf der Anzeige = 2 Minuten (voreingestellt)

Automatische Verriegelung des Kochfeldes (Kindersperre) »Lo«

Falls Sie im Benutzermodus die automatische Verriegelung aktivieren, wird das Kochfeld nach jeder Abschaltung verriegelt.

00 auf der Anzeige = ausgeschaltet (voreingestellt)

01 auf der Anzeige = eingeschaltet

Kochtopferkennung mit automatischer Kochzonenkoppelung »Au«

Falls Sie in den Benutzereinstellungen die automatische Kochtopferkennung mit automatischer Kochzonenkoppelung deaktivieren, müssen Sie das Gerät manuell einstellen (bis zur erneute Aktivierung der Funktion)

0 auf der Anzeige = ausgeschaltet

1 auf der Anzeige = eingeschaltet (voreingestellt)

Gesamte maximale Leistung »Po«

Falls die Elektroinstallation in Ihrem Haushalt begrenzt ist, kann die maximale Leistung des Kochfeldes reduziert werden:

2.3 auf der Anzeige = 2,3 kW = 10 A

2.8 auf der Anzeige = 2,8 kW = 12 A

3.0 auf der Anzeige = 3,0 kW = 13 A

3.7 auf der Anzeige = 3,7 kW = 16 A

7.4 auf der Anzeige = 7,4 kW = 2x16 A (voreingestellt)



Im Fall der Leistungsreduktion kann es zur Beschränkung der Einstellungen und der Kochstufen kommen. In das Gerät ist ein Power Management-System eingebaut, das dafür sorgt, dass die Leistungsreduktion den Betrieb des Geräts nicht beeinträchtigt.

REINIGUNG UND PFLEGE



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

Kinder dürfen ohne Aufsicht von Erwachsenen das Gerät nicht reinigen und pflegen!

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

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



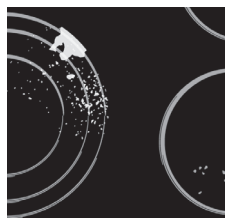
Wischen Sie vor jedem Gebrauch des Kochfeldes Staub oder andere Fremdkörper von der Glaskeramikoberfläche und vom Topfboden, damit die Glaskeramikplatte nicht zerkratzt wird.



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



Die Signatur kann durch den Gebrauch von scheuernden Reinigungsmitteln oder groben bzw. beschädigten Kochtopfböden beschädigt werden.



Entfernen Sie geringere Verunreinigungen mit einem weichen feuchten Tuch und wischen Sie dann die Oberfläche trocken. Entfernen Sie Wasserflecken mit einer milden Essiglösung; den Rahmen des Kochfeldes (nur bei einigen Modellen) dürfen Sie damit nicht abwischen, weil er dadurch den Glanz verliert. Verwenden Sie keine aggressiven Sprays und Kalkentfernungsmittel.



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



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



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

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

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

Zucker und Lebensmittel, die Zucker enthalten, können die Glaskeramikoberfläche beschädigen, deswegen ist es notwendig, Zucker und süße Speisen sofort von der Glaskeramikoberfläche zu entfernen, obwohl die Kochzone noch heiß ist.

 Eventuelle Farbänderungen der Signatur sind kein Zeichen für eine Beschädigung, sondern das Ergebnis des normalen Gebrauchs des Kochfeldes.

Meistens entstehen sie wegen festgebrannter Speisereste oder durch Benutzung von Kochtöpfen aus Aluminium oder Kupfer, was sehr schwierig gänzlich zu entfernen ist.

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

TABELLE STÖRUNGEN UND FEHLER

GERÄUSCHE UND DEREN URSACHEN BEIM BETRIEB DES INDUKTIONSKOCHFELDES

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

SICHERHEITSFUNKTIONEN UND FEHLERANZEIGE

Das Gerät ist mit speziellen Sensoren zum Schutz vor Überhitzung ausgerüstet. Im Fall einer Überhitzung schalten sich die Kochzonen oder das gesamte Kochfeld vorübergehend automatisch aus.

Störungen, mögliche Ursachen, Beseitigung von Störungen

- Ununterbrochenes akustisches Signal oder Anzeige 
 - Ausgelaufene Flüssigkeit oder Gegenstände auf den Sensortasten.
Sensorenoberfläche trocken wischen, Gegenstand entfernen.
- Anzeige „F2“
 - Es ist zu einer Überhitzung der Kochzone gekommen. Warten Sie ab, bis sich die Kochzone abgekühlt hat.
- Anzeige „F“
 - Weist darauf hin, dass es zu einer Störung gekommen ist.

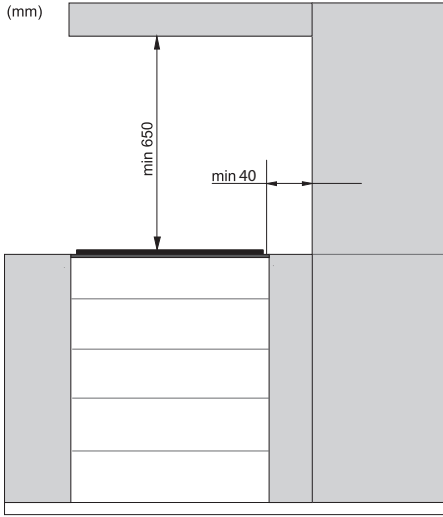


Falls eine Funktionsstörung auftritt oder die Störungsanzeige nicht verschwindet, trennen Sie das Gerät für einige Minuten vom Stromnetz (schrauben Sie die entsprechende Sicherung heraus oder schalten Sie die Hauptsicherung aus) und schließen Sie es danach wieder an das Stromnetz an und betätigen Sie die Taste des Hauptschalters.

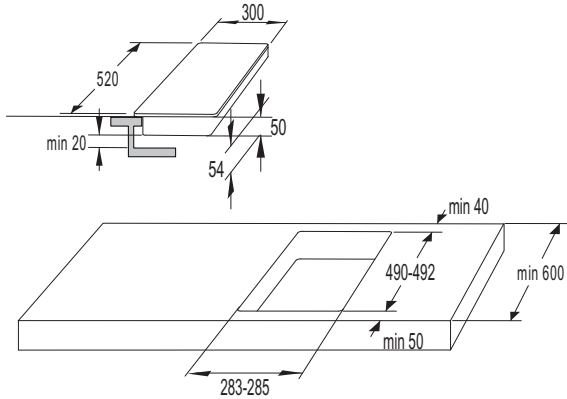
Falls Sie die Störung trotz der durchgeführten Maßnahme nicht beseitigen können, rufen Sie bitte den autorisierten Kundendienst an. Die Beseitigung einer Störung bzw. Reklamation, die wegen eines unfachmännischen Anschlusses oder regelwidrigen Gebrauchs des Geräts entstanden ist, ist nicht Gegenstand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



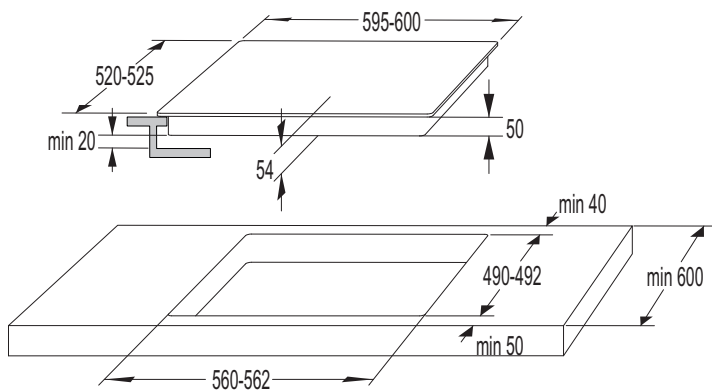
Vor der Durchführung von Reparaturarbeiten muss das Gerät durch Ausschalten der Sicherung oder Herausziehen des Steckers des Anschlusskabels aus der Steckdose vom Stromnetz getrennt werden.



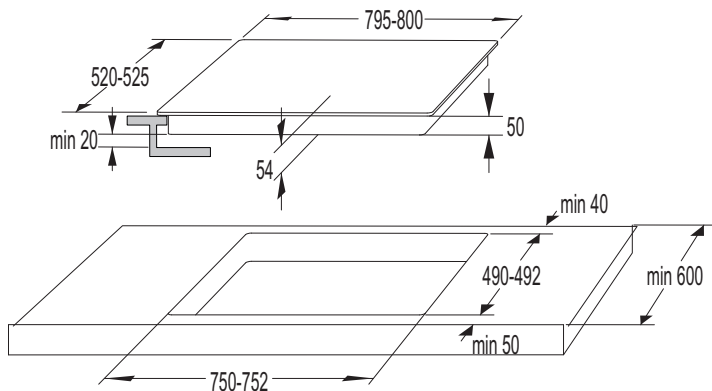
- Die Verwendung von Abschlussleisten aus massivem Holz auf der Arbeitsplatte hinter der Kochmulde ist nur dann zulässig, wenn der in den Einbauskizzen angegebene Mindestabstand freigelassen wird.



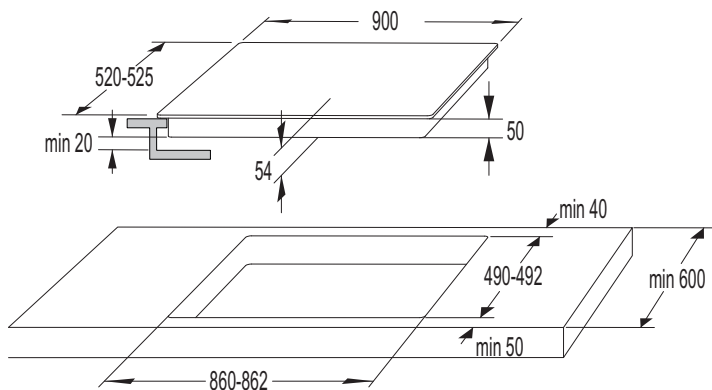
30cm



60cm



80cm



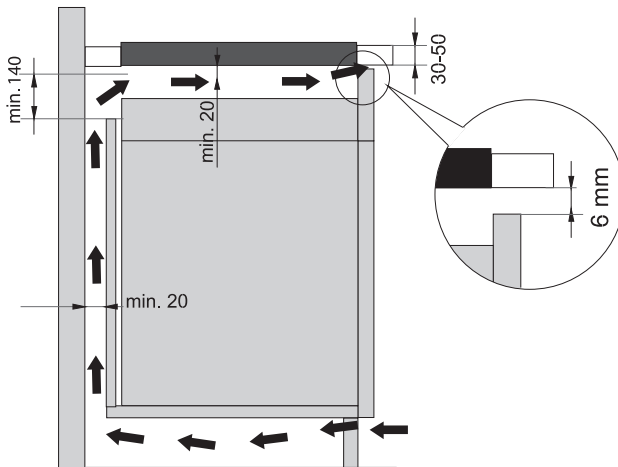
90cm

LÜFTUNGSÖFFNUNGEN AM UNTEREN KÜCHENELEMENT

- Zum störungsfreien Betrieb der Elektronik des Induktionskochfeldes muss eine genügende Luftzirkulation gewährleistet werden.

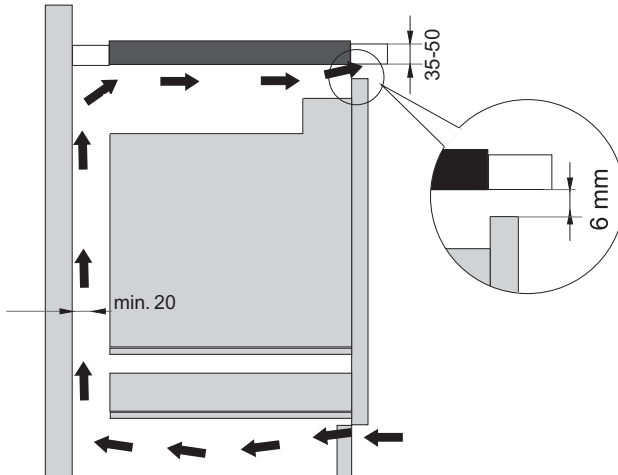
A Unteres Küchenelement mit Schublade

- Auf der Rückseite des Küchenelements muss über die ganze Breite ein Ausschnitt mit einer Mindesthöhe von 140 mm vorhanden sein. Ebenso muss eine 6 mm große Öffnung an der Vorderseite über die ganze Breite des Elements vorhanden sein.
- Das Kochfeld ist mit einem Ventilator ausgerüstet, der sich an seiner Unterseite befindet. Falls unter dem Küchenelement eine Schublade vorhanden ist, dürfen Sie in diese keine Kleingegenstände oder Papier aufbewahren, da diese vom Ventilator aufgesaugt werden und den Ventilator oder das Kühlungssystem beschädigen könnten. Ebenso dürfen Sie in der Schublade keine Alu-Folie oder entzündliche Stoffe aufbewahren (z.B. Sprays) und diese auch nicht in der Nähe des Kochfeldes aufstellen. Zwischen dem Inhalt der Schublade und der Öffnung des Ventilators muss ein Freiraum von mindestens 20 mm frei gehalten werden.



B Unteres Küchenelement mit Backofen

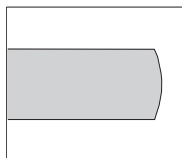
- Unter das Kochfeld können mit Kühlventilatoren ausgestattete Backöfen vom Typ EVP4..., EVP2..., EVP3..., eingebaut werden. Vor dem Einbau des Backofens muss im Bereich der Einbauöffnung unbedingt die Rückwand des Küchenelements entfernt werden. Ebenso muss eine mind. 6 mm große Öffnung an der Vorderseite über die ganze Breite des Küchenelements gewährleistet werden.
- Falls unter das Induktionskochfeld ein anderes elektrisches Gerät eingebaut wird, haften wir nicht für den ordnungsgemäßen Betrieb des darunter eingebauten Geräts.



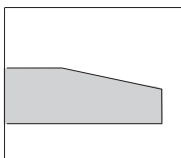
EINBAU DES GERÄTS IN DIE ARBEITSPLATTE - FLUSH MOUNT

(das Kochfeld ist mit der Arbeitsplatte in der Ebene ausgerichtet)

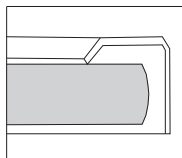
Für den ausgerichteten Einbau sind Geräte geeignet, die keine facettierten Ränder oder Zierränder besitzen.



geschliffener
Rand



facettierter Rand



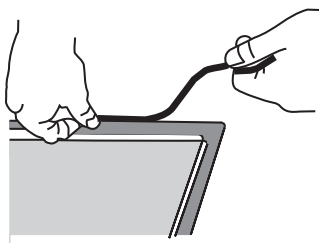
Zierrahmen

1. Aufstellung des Geräts

Das Gerät darf nur in eine temperatur- und wasserbeständige Arbeitsplatte eingebaut werden, wie zum Beispiel in Arbeitsplatten aus natürlichem Stein (Marmor, Granit) oder massivem Holz (die Ränder sind abzudichten). Beim Einbau des Geräts in eine Arbeitsplatte aus Keramik, Holz oder Glas ist ein Holzrahmen zu verwenden.

Der Holzrahmen gehört nicht zum Lieferumfang.

Der Einbau in Arbeitsplatten aus anderen Materialien ist nur nach Rücksprache mit dem Hersteller der Arbeitsplatte zulässig. Die Innenmaße der Grundeinheit müssen mindestens so groß sein, wie der Ausschnitt, der zum Einbau des Geräts angefertigt wurde. Dadurch wird gewährleistet, dass sich das Gerät mühelos aus der Arbeitsplatte herausnehmen lässt. Kleben Sie das Dichtungsband auf den unteren Rand der Glaskeramikplatte.

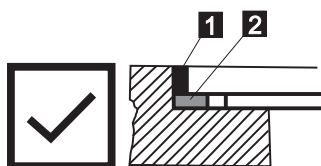


Zuerst das Kabel in den Ausschnitt verlegen und dann das Gerät in die Mitte des Ausschnitts einsetzen.

Schließen Sie nun das Gerät an das Stromnetz an (siehe Hinweise zum Anschluss des Geräts an das Stromnetz). Prüfen Sie die Funktion des Geräts vor dem Abdichten.

Dichten Sie den Spalt zwischen dem Gerät und der Arbeitsplatte mit Silikonkitt ab. Der Silikonkitt, mit dem Sie eventuelle Spalten an den Rändern der Glaskeramikfläche abdichten, muss temperaturbeständig sein (mindestens 160 °C). Glätten Sie den Silikonkitt mit einem geeigneten Werkzeug.

Halten Sie sich dabei an die Gebrauchsanleitung des Herstellers des Silikonkitts. Schalten Sie das Gerät nicht ein, solange das Silikon nicht vollkommen trocken ist.



1. Silikonkitt, 2. Dichtungsband



Achten Sie bei Arbeitsplatten aus natürlichem Stein besonders auf die Einbaumaße. Fragen Sie den Hersteller der Arbeitsplatte, welchen Silikonkitt er empfiehlt. Die Verwendung eines ungeeigneten Silikonkitts kann dauerhafte Änderungen der Farbe am Gerät verursachen.

2. Demontage des Geräts:

Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.

Entfernen Sie den Silikonkitt vom Rand des Geräts mit einem geeigneten Werkzeug.

Drücken Sie das Kochfeld von unten, um es aus dem Ausschnitt herauszunehmen.

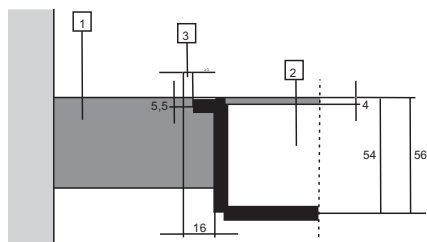


Versuchen Sie nicht, das Kochfeld von oben aus dem Ausschnitt herauszuheben!



Der Kundendienst ist nur für Reparaturen und Instandhaltungsarbeiten am Kochfeld verantwortlich. Informieren Sie sich über den Wiedereinbau des Kochfeldes (bündig zur Arbeitsplatte) bei Ihrem Küchenfachgeschäft.

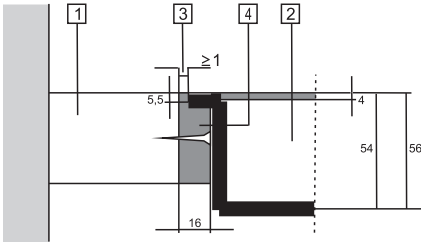
Arbeitsplatte aus Naturstein



1. Arbeitsplatte
2. Gerät
3. Spalte

Hinsichtlich der Toleranzen der Glaskeramikplatte und des Ausschnitts in der Arbeitsplatte wird der Spalt angepasst (mind. 2 mm).

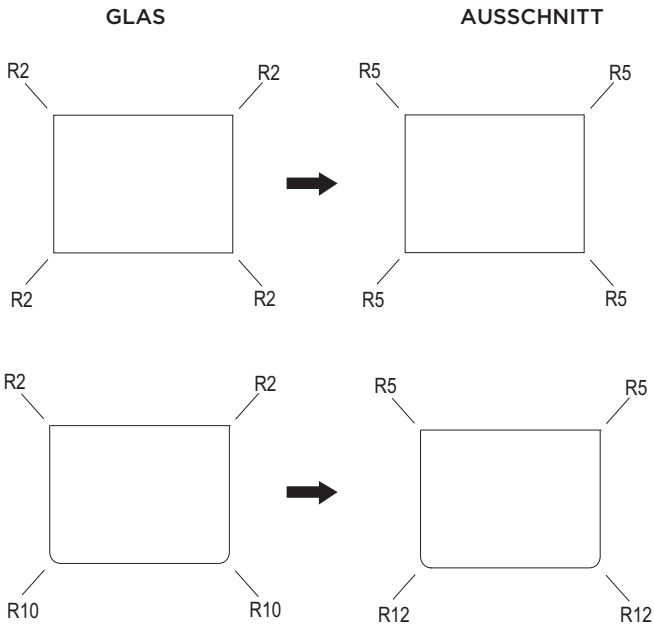
Keramische, Holz- oder Glasplatte



1. Arbeitsplatte
2. Gerät
3. Spalte
4. Holzrahmen (16 mm)

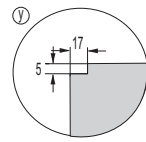
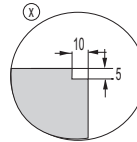
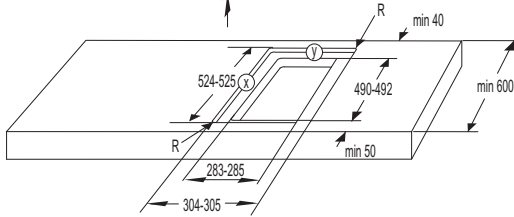
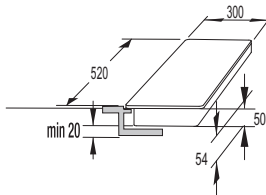
Der Spalt wird hinsichtlich der Toleranzen der Glaskeramikplatte und des Ausschnitts in der Arbeitsplatte angepasst (mind. 2 mm). Der Holzrahmen wird 5,5 mm unter dem oberen Rand der Arbeitsplatte montiert (siehe Abbildung).

Beim Ausschnitt sind die Maße der Glasränder (R10, R2) zu berücksichtigen.

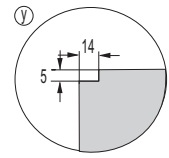
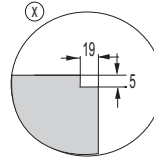
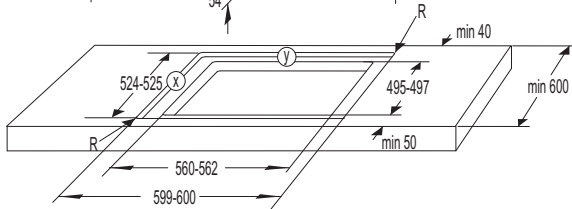
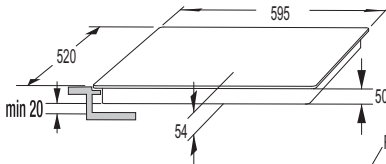


DIMENSIONEN FÜR EINBAUKOCHFELDER - FLUSH MOUNT

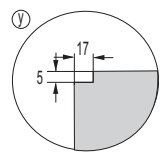
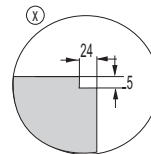
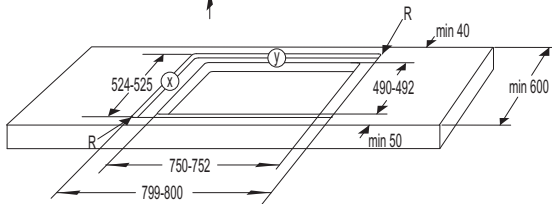
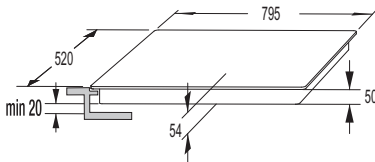
(vom Modell abhängig)



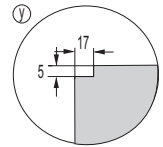
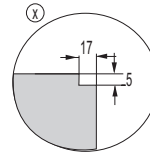
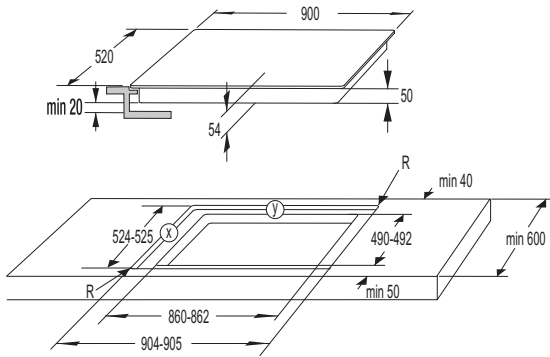
30cm



60cm



80cm



90 cm



Falls der Backofen bündig (flush-mount) eingebaut werden soll, muss die Arbeitsplatte mindestens 40 mm dick sein.

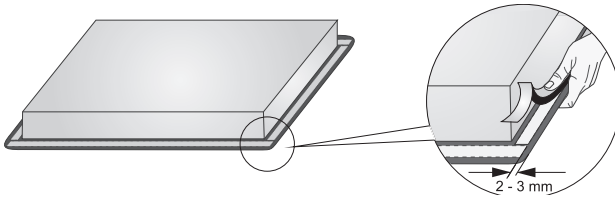
MONTAGE DER SCHAUMDICHTUNG



An einigen Modellen ist die Schaumdichtung schon montiert!

Vor dem Einbau des Geräts in die Küchenplatte müssen Sie auf die Unterseite des Kochfeldes die beigelegte Schaumdichtung aufkleben.

- Dazu ist die Schutzfolie von der Dichtung zu entfernen.
- Die Dichtung muss auf die Unterseite der Glaskeramikplatte aufgeklebt werden (2-3 mm vom Rand). Die Dichtung muss auf den ganzen Rand des Kochfeldes aufgeklebt werden und darf sich in den Ecken nicht überdecken.
- Beim Anbringen der Dichtung darf das Glas nicht in Berührung mit spitzen Gegenständen kommen.



Der Einbau des Geräts ohne Schaumdichtung ist nicht erlaubt.

- Die Arbeitsplatte muss vollkommen waagrecht montiert werden.
- Die Schnittflächen der Küchenplatte müssen fachgerecht abgesichert werden.

ANSCHLUSS DES KOCHFELDES AN DAS STROMNETZ

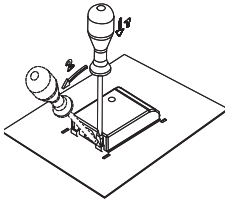
- Die Schutzeinrichtung der elektrischen Installation muss den gültigen Vorschriften entsprechen.
- Überprüfen Sie vor dem Anschluss an das Stromnetz, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der tatsächlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Installationsseitig ist eine Trennvorrichtung anzubringen, die das Gerät in allen Polen vom Netz trennt. In geöffneter Stellung muss der Abstand zwischen den Polen mindestens 3 mm betragen. Als Trennvorrichtung sind Sicherungen, LS-Schalter usw. geeignet.
- Beim Anschluss des Geräts unbedingt die Stromleistung der Installation und der Sicherungen berücksichtigen.
- Stromführende und isolierte Teile müssen nach dem Einbau vor dem Berühren geschützt sein.



Der Anschluss des Geräts an das Stromnetz darf nur von einem autorisierten Elektrofachmann durchgeführt werden. Wegen eines unsachgemäß durchgeführten Anschlusses können Geräteteile beschädigt werden. In solchen Fällen verlieren Sie den Garantieanspruch!

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

ANSCHLUSS-SCHEMA:



Die Verbindungsbrücken sind an der dafür vorbereiteten Stelle in der Klemme abgelegt.

ANSCHLUSSKABEL

Zum Anschluss des Geräts an das Stromnetz können folgende elektrische Anschlusskabel verwendet werden:

- Mit PVC isolierte Anschlusskabel vom Typ H05 VV-F oder H05V2V2-F mit gelb-grünem Schutzleiter oder andere gleichwertige bzw. bessere Kabel.

Üblicher Anschluss:

- 2 Phasen, 1 Neutralleiter (2 1N, 380-415 V~/ 50/60 Hz):
 ▷ Die Spannung zwischen den Phasenleitern und dem Neutralleiter beträgt 220-240 V-. Die Spannung zwischen zwei Phasenleitern beträgt 380-415 V-. Installieren Sie zwischen den Anschlusspunkten 4-5 eine Verbindungsbrücke. Die Gruppe muss über Sicherungen mind. 16 A (2 x) verfügen. Der Aderdurchmesser des Anschlusskabels muss mindestens 2,5 mm² betragen.
- 2 Phasen, 2 Neutralleiter (2 2 N, 220-240 V~/ 50/60 Hz):
 ▷ Die Spannung zwischen den Phasenleitern und dem Neutralleiter beträgt 220-240 V-.
 ▷ Die Gruppe muss über Sicherungen mind. 16 A (2 x) verfügen. Der Aderdurchmesser des Anschlusskabels muss mindestens 2,5 mm² betragen.

Spezieller Anschluss:

- Einphasiger Anschluss (1 1N, 220-240 V~/ 50/60 Hz):
 ▷ Die Spannung zwischen dem Phasenleiter und dem Neutralleiter beträgt 220-240 V-. Installieren Sie zwischen den Anschlusspunkten 1-2 und 4-5 Verbindungsbrücken. Die Gruppe muss über eine 32 A Sicherung verfügen. Der Durchmesser des Anschlusskabels muss mindestens 6 mm² betragen.

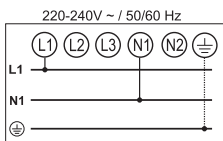
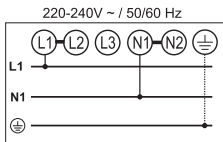
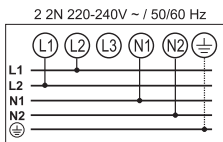
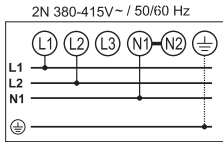
Das Anschlusskabel unbedingt durch eine Zugentlastungsklemme führen, die das Kabel vor dem Herausziehen schützt.

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

Überprüfen Sie vor dem Anschluss des Geräts, ob die Spannung, die auf dem Typenschild angegeben ist, mit der tatsächlichen Netzspannung übereinstimmt.

Die Anschluss-Spannung (220-240 V gegen N) muss von einem Fachmann mit einem Messinstrument überprüft werden!

30 cm breite Geräte (mit zwei Kochzonen) haben nur eine Anschlussklemme für den einphasigen Anschluss. Der Durchmesser der Adern des Anschlusskabels muss mindestens 1,5 mm² betragen!



ENTSORGUNG



Zum Verpacken unserer Produkte werden umweltfreundliche Verpackungsmaterialien verwendet, die ohne Gefahren für die Umwelt wiederverwertet, entsorgt oder vernichtet werden können. Zu diesem Zweck sind die Verpackungsmaterialien entsprechend gekennzeichnet.

Das **Symbol** auf dem Produkt oder auf seiner Verpackung deutet darauf hin, dass das Produkt nicht als gewöhnlicher Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Bringen Sie Ihr ausgedientes Gerät zu einer Sammelstelle für die Wiederverwertung von elektrischen und elektronischen Altgeräten.

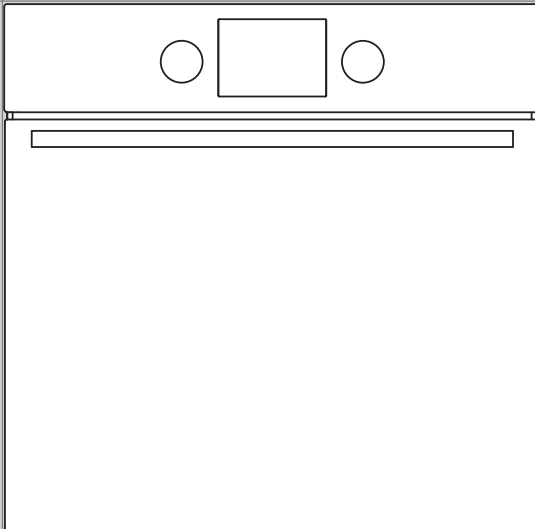
Durch die vorschriftsmäßige **Entsorgung des Geräts** leisten Sie einen wertvollen Beitrag zur Vermeidung von eventuellen negativen Folgen und Einflüssen auf die Umwelt und Gesundheit von Mensch und Tier, die im Fall von unsachgemäßer Entsorgung des Geräts entstehen können. Für detaillierte Informationen über die Entsorgung und Wiederverwertung des Produkts wenden Sie sich bitte an die zuständige städtische Stelle für Abfallentsorgung, an das Kommunalunternehmen oder an das Geschäft, in welchem Sie Ihr Gerät gekauft haben.

Wir behalten uns das Recht auf eventuelle Änderungen und Fehler in der Gebrauchsanleitung vor.



DE

**DETAILLIERTE
GEBRAUCHS-
ANWEISUNG FÜR DEN
ELEKTRISCHEN
PYROLYTISCHEN
BACKOFEN**
gorenje



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

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

Überprüfen Sie zuerst, ob Sie das Gerät in unbeschädigtem Zustand erhalten haben. Falls Sie einen Transportschaden festgestellt haben, treten Sie bitte umgehend mit der Verkaufsstelle, bei der Sie das Gerät gekauft haben, oder mit dem Regionallager, aus dem Ihnen das Gerät zugestellt wurde, in Verbindung.

Die entsprechenden Telefonnummern finden Sie auf der Rechnung bzw. auf dem Lieferschein.

Die Einbau- und Installationshinweise sind als separate Anleitung beigelegt.

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

www.gorenje.com / <http://www.gorenje.com>



Wichtige Informationen



Tipp, Hinweis

INHALT

4 WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE 7 VOR DEM ANSCHLUSS DES GERÄTES 8 ELEKTRISCHER PYROLYTISCHER BACKOFEN 12 BEDIENEINHEIT 14 TECHNISCHE ANGABEN	EINLEITUNG
15 VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH	ERSTE VORBEREITUNG DES GERÄTS
16 BACKEN/BRATEN IN SCHRITTEN (1-6) 16 1. SCHRITT: EINSCHALTEN UND EINSTELLEN 17 2. SCHRITT: AUSWAHL DER BEHEIZUNGSART 19 3. SCHRITT: AUSWAHL DER EINSTELLUNGEN 22 4. SCHRITT: AUSWAHL VON ZUSATZFUNKTIONEN 24 5. SCHRITT: STARTEN DES BACK-/BRATVORGANGS 24 6. SCHRITT: BACKOFEN AUSSCHALTEN 25 BETRIEBSARTEN UND TABELLEN	BRATEN/BACKEN IN SCHRITTEN
40 REINIGUNG UND PFLEGE 41 KLASSISCHE BACKOFENREINIGUNG 42 SELBSTREINIGUNG DES GARRAUMS – PYROLYSE 44 DEMONTAGE DER DRAHT- UND TELESKOPAUSZIEHFÜHRUNGEN 45 MONTAGE DER KATALYTISCHEN GARRAUM AUSKLEIDUNG 46 AUSHÄNGEN UND WIEDEREINSETZEN DER BACKOFENTÜR 49 AUSHÄNGEN UND WIEDEREINSETZEN DER GLASSCHEIBE 50 AUSTAUSCH DER GLÜHBIRNE	REINIGUNG UND PFLEGE
51 TABELLE STÖRUNGEN UND FEHLER	BESEITIGUNG VON STÖRUNGEN
52 ENTSORGUNG	SONSTIGES

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE



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

Dieses Gerät darf von Kindern ab acht Jahren, wie auch von 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 haben und die mit dem Gebrauch des Geräts verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen ohne Aufsicht von Erwachsenen das Gerät nicht reinigen oder Benutzerwartung durchführen.

HINWEIS: Das Gerät und einige zugängliche Teile des Geräts werden während des Betriebs sehr heiß. Achten Sie darauf, dass Sie die heißen Heizelemente nicht berühren. Kinder unter acht Jahren, die sich in der Nähe des 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 deshalb Kinder vom Backofen fern.

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

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

HINWEIS: Vergewissern Sie sich vor dem Austausch des Leuchtmittels im Garraum, dass das Gerät vom Stromnetz

getrennt ist, um die Gefahr eines Stromschlags zu verhindern.

Verwenden Sie für die Reinigung der Glasscheibe der Backofentür keine groben oder spitzen Metallschaber, weil damit das Glas beschädigt werden und bersten kann.

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

Die Abschaltvorrichtung ist in Einklang mit den Vorschriften für elektrische Verbindungen in die feste Installation einzubauen.

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 (gilt nur für Geräte mit biegelegtem Anschlusskabel).

Auf das Gerät darf keine Dekorblende montiert werden, da es zur Überhitzung des Geräts kommen kann.

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

Das Gerät ist ausschließlich zum Gebrauch im Haushalt bestimmt. Verwenden Sie das Gerät nicht zu anderen Zwecken wie z.B. zum Beheizen von Räumen, Trocknen von nassen Haustieren, Papier, Stoffen oder Kräutern, da es zu Beschädigungen oder zu Brand kommen kann.

Das Gerät darf nur von einem Kundendienst oder einem autorisierten Elektrofachmann angeschlossen werden. Im Fall von unfachmännischen Eingriffen oder Reparaturen des Geräts besteht die Gefahr schwerer Körperverletzungen und Beschädigungen des Geräts.

Anschlusskabel von anderen Geräten, die sich in der Nähe dieses Geräts befinden, können, falls sie von der Backofentür eingeklemmt werden, beschädigt werden und einen Kurzschluss verursachen. Sorgen Sie dafür, dass Anschlusskabel von anderen Geräten nicht in die Nähe des Geräts kommen.

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

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

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

Heben Sie das Gerät nicht am Türgriff an.

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

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

Sicherheit während der pyrolytischen Selbstreinigung

Entfernen Sie vor der Aktivierung der pyrolytischen Selbstreinigungsfunktion den Rost, die Drehspießgarnitur, den Glasbräter, die Fleischsonde und ev. Geschirr, das nicht zur Ausrüstung des Backofens gehört, aus dem Garraum.

Entfernen Sie vor dem Reinigen des Garraums eventuelle Flüssigkeitsreste und alle beweglichen Teile.

Während des Selbstreinigungsverfahrens wird der Garraum stark erhitzt, auch die Backofentür kann heiß werden. Verbrennungsgefahr! Kinder sollen sich nicht in der Nähe des Backofens aufhalten!

Bevor Sie die Selbstreinigungsfunktion aktivieren, lesen Sie bitte die Hinweise im Kapitel „Reinigung und Pflege“ durch, welche die ordnungsgemäße und sichere Verwendung dieser Funktion beschreiben.

Keine Gegenstände auf den Garraumboden stellen.

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

Brandgefahr! Entfernen Sie vor Beginn der pyrolytischen Reinigung alle größeren Speisereste und Schmutz aus dem Garraum des Backofens.

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

In die Schließöffnung der Türführung darf kein Fremdkörper gelangen, der die automatische Verriegelung der Tür während des automatischen pyrolytischen Reinigungsvorgangs des Backofens behindern würde.

Falls es während der pyrolytischen Selbstreinigung zum Ausfall der elektrischen Energie kommen sollte, wird das Programm unterbrochen und die Backofentür bleibt verriegelt. Die Gerätetür 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 Metalloberflächen des Geräts nicht berühren!

Bei der pyrolytischen Reinigung des Backofens entstehen sehr hohe Temperaturen, aufgrund welcher Rauch und Dämpfe aus dem Garraum entweichen können.

Bei der pyrolytischen Reinigung des Backofens wird deswegen empfohlen, den Raum gründlich zu belüften. Haustiere können auf Rauch und Dämpfe, die während der pyrolytischen Reinigung des Backofens entweichen, empfindlich sein. Es wird empfohlen, Haustiere während der pyrolytischen Reinigung des Backofens aus dem Raum zu entfernen und den Raum gründlich zu belüften.

Als Folge der pyrolytischen Selbstreinigung kann der Backofeninnenraum und die Backofenausrüstung, die zum Reinigen mit dem Pyrolyseprogramm geeignet ist, ihre Farbe ändern und ihren Glanz verlieren.



Achtung - heiße Oberfläche während der pyrolytischen Reinigung.

VOR DEM ANSCHLUSS DES GERÄTES:

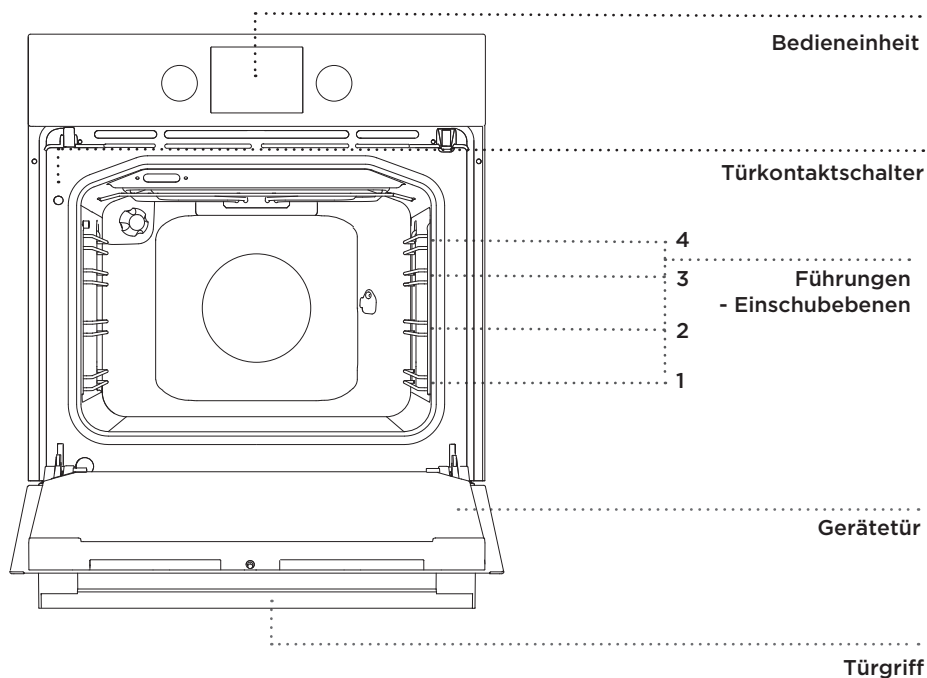


Lesen Sie vor dem Anschluss des Geräts bitte aufmerksam die Gebrauchsanleitung durch. Die Beseitigung einer Störung bzw. Reklamation, die wegen eines unfachmännischen Anschlusses oder Gebrauchs entstanden ist, ist nicht Gegenstand der Garantie.

ELEKTRISCHER PYROLYTISCHER BACKOFEN

(BESCHREIBUNG DES BACKOFENS UND DES ZUBEHÖRS - VOM MODELL ABHÄNGIG)

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



VERSENKBARER BEDIENUNGSKNEBEL

Den Knebel leicht drücken, damit er herausspringt, dann können Sie ihn drehen.

 Drehen Sie nach jedem Gebrauch den versenkbaren Bedienungsknebel in die Nullposition und drücken Sie ihn leicht ein, um ihn in die versenkte Position zu versetzen. Der versenkbare Bedienungsknebel springt nur dann heraus bzw. kann in die Bedienungsblende nur dann hineingedrückt werden, wenn er sich in der Nullposition befindet.

DRAHTFÜHRUNGEN

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

Die Einschubebenen 3 und 4 dienen zum Grillen von Fleisch.

TELESKOPAUZIEHFÜHRUNGEN

Die Einschubebenen 2, 3 und 4 können mit Teleskop-Ausziehführungen ausgerüstet sein.

Die Einschubebenen können mit teilweise ausziehbaren oder vollständig ausziehbaren Führungen ausgerüstet sein.

TÜRKONTAKTSCHALTER

Der Schalter schaltet die Backofenbeheizung und das Gebläse aus, wenn die Backofentür während des Betriebs geöffnet wird und schaltet die Beheizung wieder automatisch ein, wenn die Tür geschlossen wird.

KÜHLGEBLÄSE

Das Gerät verfügt über ein Kühlgebläse, welches das Gehäuse und die Bedienblende kühlt.

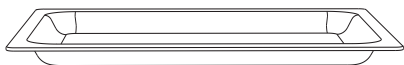
VERLÄNGERTER BETRIEB DES KÜHLGEBLÄSES

Nach dem Ausschalten des Backofens ist das Kühlgebläse noch für kurze Zeit in Betrieb und kühlt den Garraum.

BACKOFENZUBEHÖR



Vor Beginn des pyrolytischen Selbstreinigungsprogramms ist das Zubehör (einschließlich der Ausziehführungen) aus dem Garraum zu entfernen.



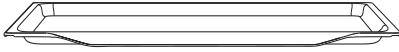
Der GLASBRÄTER wird zum Braten mit allen Beheizungsarten verwendet. Sie können den Glasbräter auch als Serviertablett verwenden.



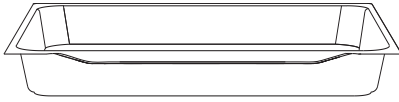
Der ROST wird zum Grillen verwendet; Sie können Fleisch direkt auf den Rost legen bzw. das Backblech auf den Rost stellen.



Der Rost verfügt über einen Sicherheitshaken, deswegen müssen Sie ihn beim Herausziehen vorne leicht anheben.



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

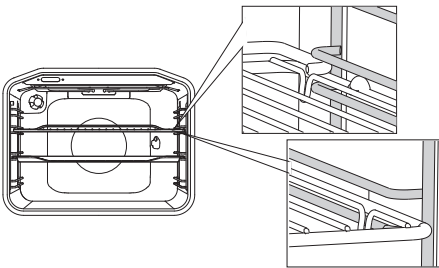


Das HOHE BACKBLECH wird zum Braten von Fleisch und feuchten Kuchen verwendet.
Es wird auch als Fettpfanne zum Auffangen von Fett und Saft verwendet.

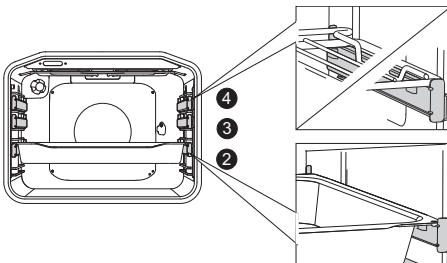
 Während des Bratvorgangs dürfen Sie das hohe Backblech nicht auf die erste Einschubebene stellen, außer wenn Sie grillen oder den Drehspieß benutzen und das hohe Backblech als Auffanggefäß für Fett benutzt wird.



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



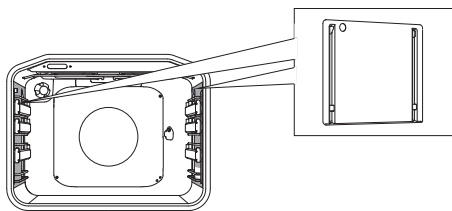
Bei Drahtführungen müssen Sie den Rost und die Backbleche immer in die Führungsrinne der Drahtführungen einschieben.



Ziehen Sie bei Teleskop-Ausziehführungen zuerst die Führung einer Einschubebene heraus und stellen Sie den Rost oder das Backblech darauf, schieben Sie danach die Führungen bis zum Einschlag ein.



Schließen Sie die Backofentür erst dann, wenn die Teleskopausziehführungen bis zum Anschlag eingeschoben sind.



Die **KATALYTISCHE GARRAUMAUSKLEIDUNG** verhindert beim Braten von Fleisch das Spritzen von Fett auf die Wände des Garraums.

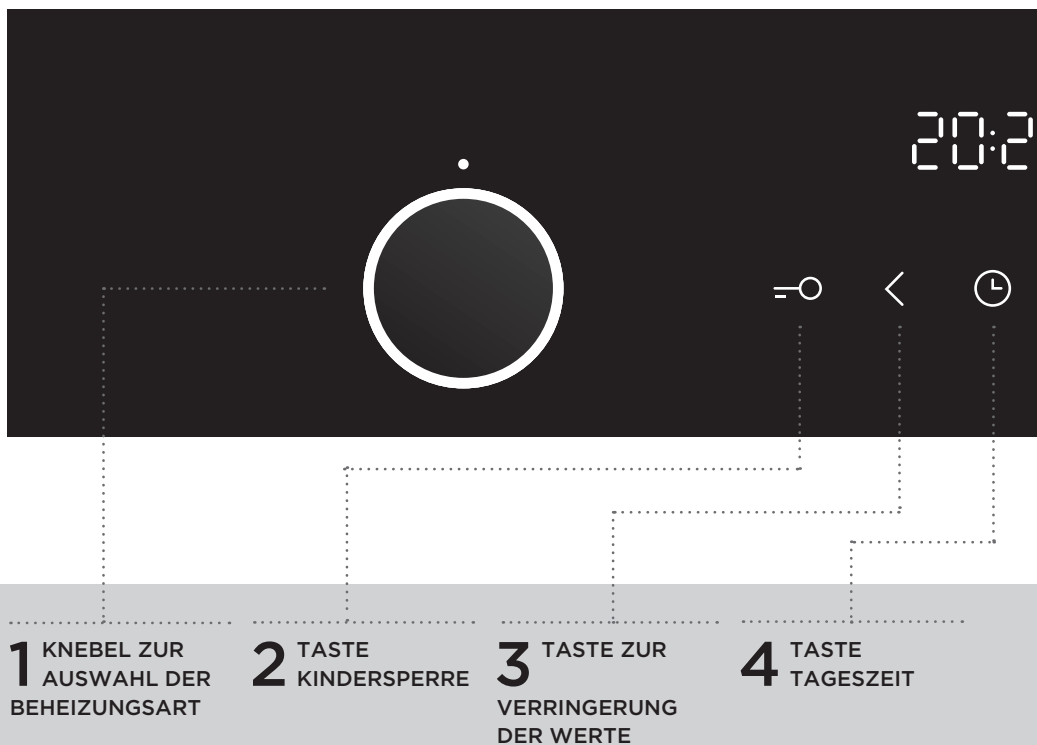


Der **DREHSPIESS** wird zum Braten von Fleisch verwendet. Die Garnitur besteht aus dem Gestell, dem Drehspeiß mit Schrauben und dem abnehmbaren Griff.



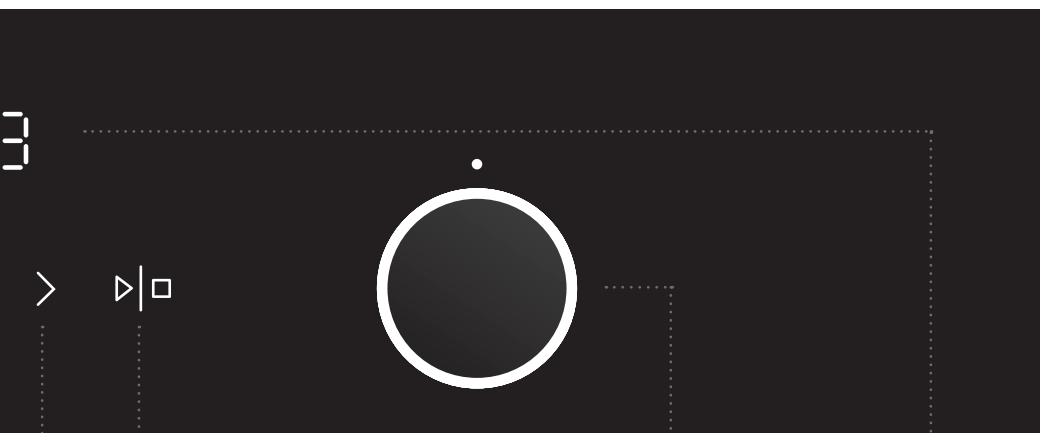
Das Gerät und einige zugängliche Teile des Geräts werden während des Back-/Bratvorgangs sehr heiß. Verwenden Sie deswegen wärmeisolierende Küchenhandschuhe.

BEDIENEINHEIT



HINWEIS:

Die Symbole der Beheizungsarten befinden sich auf dem Bedienungsknebel oder auf der Frontplatte (vom Modell abhängig).



5 TASTE ZUR
ERHÖHUNG
DER WERTE

6 START/
STOPP-TASTE
zum Starten und
Unterbrechen des
Programms

7 ATURWAHL-
KNEBEL

8 UHRANZEIGE

HINWEIS:

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

Bei jeder Berührung der Sensortaste ertönt ein kurzes akustisches Signal.

TECHNISCHE ANGABEN

(ABHÄNGIG VOM MODELL)

XXXXXX	220-240V ~	Pn _{max} : 3.5 kW	TN XXXXX
TIP: XXXXXX	220V-240V, 50/60Hz		
ART. Nr:			
SER. Nr: XXXXXX			

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

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Nehmen Sie nach Erhalt des Geräts alle Zubehörteile, einschließlich der Transportausrüstung, aus dem Garraum.

Reinigen Sie alle Zubehörteile mit warmem Wasser und Geschirrspülmittel. Benutzen Sie keine scheuernden Reinigungsmittel!

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

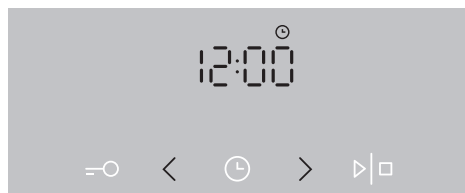
BACKEN/BRATEN IN SCHRITTEN (1-6)

1. SCHRITT: EINSCHALTEN UND EINSTELLEN

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

Tageszeit einstellen.

EINSTELLUNG DER UHR



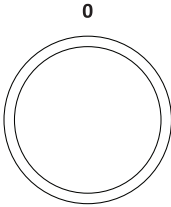
1 Durch Berühren der Tasten < oder > kann die Tageszeit eingestellt werden; durch Berühren der Taste ☉ wird diese Einstellung bestätigt.

 Wenn Sie die Taste zur Einstellung der Werte länger gedrückt halten, wird die Geschwindigkeit des Durchlaufs der Werte größer.

ÄNDERUNG DER EINSTELLUNGEN DER UHR

Sie können die aktuelle Tageszeit ändern, wenn keine andere Zeitfunktion aktiv ist. Wählen Sie durch mehrfache Berührung der Taste UHR das Symbol aus bzw. stellen Sie ☉ die Tageszeit ein.

2. SCHRITT: AUSWAHL DER BEHEIZUNGSART



Wählen Sie die Beheizungsart durch Drehen des Knebels (nach links oder rechts, siehe Programmtabelle; abhängig vom Modell)

 Sie können die Einstellungen auch während des Betriebs ändern.

BEHEI- ZUNGS- ART	BESCHREIBUNG	EMPFOHLENE TEMPERATUR (°C)
BETRIEBSARTEN DES BACKOFENS		
»)))	SNELLES VORHEIZEN Verwenden Sie diese Funktion, wenn Sie den Backofen so schnell wie möglich auf die gewünschte Temperatur vorheizen möchten. Diese Funktion ist zum Backen/Braten nicht geeignet. Nachdem sich der Backofen auf die eingestellte Temperatur aufgeheizt hat, wird die Beheizung ausgeschaltet.	160
==	OBER- UND UNTERHITZE Die Heizelemente im Ober- und Unterteil des Garraums strahlen die Hitze gleichmäßig in den Garraum. Das Backen/Braten ist nur auf einer Einschubebene möglich.	200
▼▼	GRILL In Betrieb ist nur das Infrarot-Heizelement, das zum Großflächengrill gehört. Diese Betriebsart ist zum Grillen von kleineren Mengen belegter Brote, Würste und zum Anbacken von Toasts geeignet.	230
▼▼▼	GROSSFLÄCHENGRILL Die Hitze wird vom oberen Heizelement und vom Infrarot-Heizelement ausgestrahlt. Die Hitze wird direkt vom Infrarot-Heizelement ausgestrahlt, das auf der Garraumdecke angebracht ist; zur Steigerung der Heizleistung ist gleichzeitig auch die Oberhitze eingeschaltet. Diese Betriebsart ist zum Grillen von kleineren Mengen belegter Brote, Würste und zum Anbacken von Toasts geeignet.	230
▼▼▼ ⬆	GRILL MIT GEBLÄSE Gleichzeitig sind das Infrarot-Heizelement und das Gebläse in Betrieb. Diese Betriebsart ist besonders zum Grillen von Fleisch und zum Braten von größeren Fleischstücken oder Geflügel auf einer Einschubebene geeignet. Sie ist auch zum Gratinieren und Überbacken geeignet.	170
⬆ —	UNTERHITZE MIT GEBLÄSE Diese Betriebsart ist zum Backen von niedrigem Backgut und Einkochen von Obst und Gemüse geeignet.	200

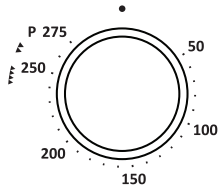
BEHEI- ZUNGS- ART	BESCHREIBUNG	EMPFOHLENE TEMPERATUR (°C)
	HEISSLUFT Gleichzeitig sind der Ringheizkörper und das Gebläse in Betrieb. Das Heißluftgebläse an der Rückwand des Backofens sorgt für ständiges Kreisen der heißen Luft um das Brat-/Backgut. Diese Betriebsart ist zum Braten/Backen auf mehreren Einschubebenen geeignet.	180
	UNTERHITZE MIT GEBLÄSE Diese Betriebsart ist vor allem zum Backen von niedrigem Backgut und zum Einkochen von Obst und Gemüse geeignet.	180
	TAFELSERVICE WÄRMEN Diese Funktion ist zum Wärmen von Tafelservice (Teller, Tassen usw.) geeignet, dadurch bleiben die servierten Speisen länger warm.	60
eco	EKO BACKEN/BRATEN ¹⁾ Optimiert den Energieverbrauch während des Back-/Bratvorgangs. Diese Funktion wird zum Braten und Backen verwendet.	160
	AUFTAUEN Die Luft kreist ohne zugeschaltete Heizelemente. Es ist nur das Gebläse in Betrieb. Diese Betriebsart wird zum schonenden Auftauen von gefrorenen Lebensmitteln verwendet.	-
P	PYROLYSE Die Programm Pyrolyse ermöglicht die Selbstreinigung des Garraums mittels hoher Temperaturen, wodurch Fettablagen und andere Verunreinigungen verbrannt und verkohlt werden.	-

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

Bei dieser Funktion wird die aktuelle Temperatur im Garraum wegen eines besonderen Algorithmus des Betriebs des Geräts und der Restwärmenutzung nicht angezeigt.

3. SCHRITT: AUSWAHL DER EINSTELLUNGEN

ÄNDERUNG DER BACK-/BRATTEMPERATUR



Stellen Sie den Temperaturwahlknebel auf die Position , wenn Sie die Betriebsart Großflächengrill und Grill verwenden.



Stellen Sie durch Drehen des Knebels die gewünschte TEMPERATUR ein.

Nach dem Einschalten des Geräts durch Drücken der START-Taste wird auf dem Display die Temperaturikone angezeigt.



Zum Einschalten des Geräts die START-Taste drücken und ca. 1 Sekunde lang gedrückt halten.

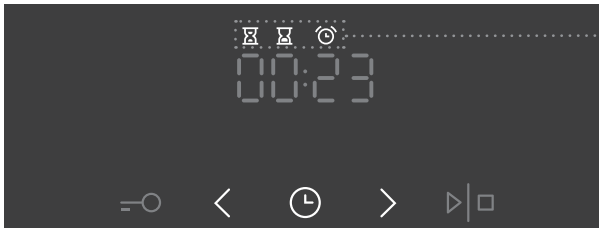
ZEITFUNKTIONEN

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

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

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

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



Anzeige der
Zeitfunktionen



Einstellung der Betriebsdauer

Bei diesem Programm bestimmen Sie den Zeitraum, in dem der Backofen in Betrieb sein soll.

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

Auf dem Display sind die Ikone und die Zubereitungszeit dargestellt.



Einstellung der Einschaltverzögerung

Bei diesem Programm bestimmen Sie, wie lange der Backofen in Betrieb sein soll (Betriebsdauer) und zu welchem Zeitpunkt er sich ausschalten soll (Betriebsende).

Überprüfen Sie, ob 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 zweimaliges Drücken der Taste UHR wählen Sie das BETRIEBSENDE. An der Anzeige wird automatisch die Summe von Tageszeit und Betriebsdauer des Backofens (14:00) blinkend angezeigt.

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

Drücken Sie die START-Taste, um den Back-/Bratvorgang zu starten. Die Uhr zählt die Zeit bis zum Start des Back-/ Bratvorgangs ab, das entsprechende Symbol leuchtet. Der Backofenbetrieb startet rechtzeitig und automatisch (um 16:00 Uhr) und schaltet sich zum eingestellten Zeitpunkt (18:00) aus.



Einstellung des Kurzzeitweckers

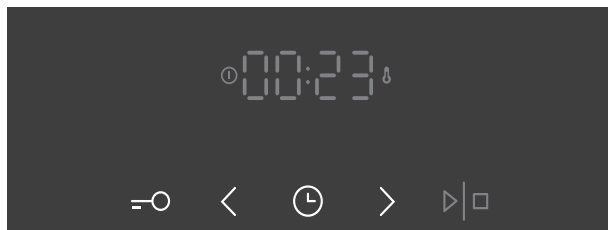
Sie können den Kurzzeitwecker unabhängig vom Betrieb des Geräts verwenden. Die maximale Einstellung beträgt 24 Stunden. Die letzte Minute der auf dem Kurzzeitwecker eingestellten Zeit wird im Sekundenintervall angezeigt.



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

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

4. SCHRITT: AUSWAHL VON ZUSATZFUNKTIONEN



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

KINDERSICHERUNG

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

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

Falls Sie die Kindersicherung nach der Einstellung einer Zeitfunktion aktivieren, wird das Gerät normal arbeiten, Sie werden jedoch keine Änderung der Einstellungen vornehmen können.

Wenn die Kindersicherung aktiviert ist, können Sie nur die Betriebsart einstellen, die Auswahl von Zusatzfunktionen ist jedoch nicht möglich. Sie können den Backofen nur ausschalten, wenn 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 Garraumbeleuchtung schaltet sich automatisch nach der Auswahl der Betriebsart ein.

5sek < **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 fünf Sekunden lang die Taste < gedrückt. Auf dem Display werden das Wort **Vol** und zwei Striche angezeigt, die voll beleuchtet sind. Durch Berühren der Tasten < in > 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 > **EINSTELLUNG DES KONTRASTES DES DISPLAYS**

Der Knebel zur Einstellung der Beheizungsart muss auf der Position „0“ stehen. Halten Sie 5 Sekunden lang die Taste > gedrückt. Auf dem Display werden das Wort **Bri** und zwei Striche angezeigt, die voll beleuchtet sind. Durch Berührung der Tasten < und > können Sie das Display aufhellen oder verdunkeln; es stehen drei Helligkeitsstufen zur Verfügung (ein, zwei oder drei Striche). Nach 3 Sekunden wird die Einstellung automatisch gespeichert.

=○ ⌚ **EIN-/AUSSCHALTEN DER ANZEIGE DER TAGESZEIT**

Falls Sie die Anzeige der Tageszeit ausschalten möchten, berühren Sie gleichzeitig die Tasten „Schlüssel“ und „Uhr“ und halten Sie diese 5 Sekunden lang gedrückt. Einige Sekunden lang erscheint das Wort „OFF“, danach leuchtet die Ikone der ⌚ auf. Sie können die Anzeige der Tagesuhr durch gleichzeitiges Berühren der Tasten „Schlüssel“ und „Uhr“ erneut einschalten, wenn keine andere Zeitfunktion aktiv ist.

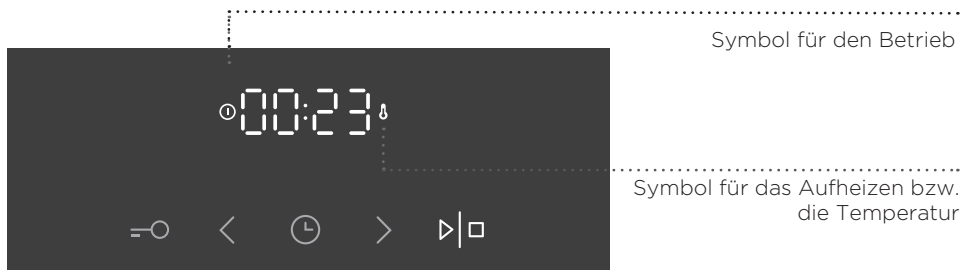


Nach einem Stromausfall oder nach dem Ausschalten des Geräts werden alle Zusatzfunktionen noch einige Minuten lang angezeigt. Danach setzen sich alle Einstellungen wieder auf die Grundwerte zurück, außer dem akustischen Signal und der Kindersicherung.

5. SCHRITT: STARTEN DES BACK-/BRATVORGANGS

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

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

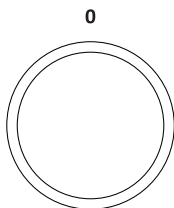


Während des Aufheizens des Garraums blinkt das Symbol der Temperatur. Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, leuchtet das Symbol auf und es ertönt ein kurzes akustisches Signal.

6. SCHRITT: BACKOFEN AUSSCHALTEN

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

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



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

 Nach dem Gebrauch des Backofens kann etwas Wasser im Kondenswasserkanal (unter der Backofentür) zurückbleiben. Wischen Sie den Kanal mit einem Schwamm oder Lappen trocken.

BETRIEBSARTEN UND TABELLEN

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

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

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

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

Heizen Sie den Garraum nur vor, wenn dies ausdrücklich im Rezept oder in den Tabellen in dieser Gebrauchsanleitung angegeben ist. Beim Vorheizen des leeren Garraums wird viel Energie verbraucht, deswegen können Sie, wenn Sie mehrere Arten von Backgut oder Pizzas nacheinander backen, viel Energie sparen, da der Backofen schon aufgeheizt ist.

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

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

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

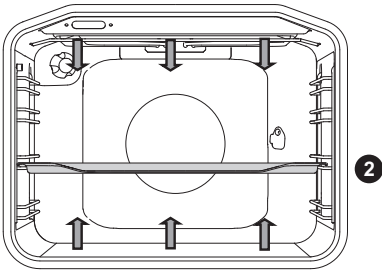
Gegen Ende des Back-/Bratvorgangs können Sie den Backofen ungefähr 10 Minuten vorher ausschalten und damit die Restwärme nutzen und Energie sparen.

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

ÜBLICHE BRATSTUFEN UND EMPFOHLENE KERNTEMPERATUREN FÜR VERSCHIEDENE ARTEN VON FLEISCH

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

OBER- UND UNTERHITZE



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

Braten:

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

Sorgen Sie dafür, dass das Fleisch genügend Flüssigkeit bekommt, damit es nicht anbrennt. Wenden Sie das Fleisch nach einer gewissen Zeit. Wenn Sie den Braten zudecken, bleibt er saftig.

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

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

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

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

Backen:

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

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

Wenn Sie den Garraum vorheizen, wird die Backzeit kürzer.

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

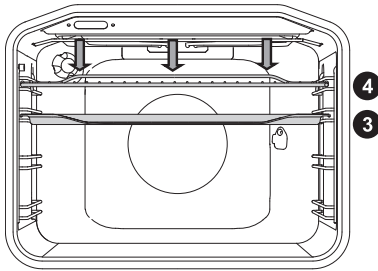
Das Sternchen * bedeutet, dass Sie den Backofen bei der gewählten Beheizungsart vorheizen sollten.

Tipp	Gebrauch
Ist das Backgut durchgebacken?	• Stechen Sie das Backgut mit einem Holzstäbchen an seiner dicksten Stelle durch. Wenn am Stäbchen kein Teig kleben bleibt, ist das Backgut durchgebacken. • Sie können den Backofen ausschalten und die Restwärme nutzen.
Ist das Backgut zusammengesackt?	• Überprüfen Sie das Rezept. • Verwenden Sie nächstes Mal weniger Flüssigkeit. • Wenn Sie Küchengeräte verwenden, berücksichtigen Sie die empfohlenen Mischzeiten.
Ist das Backgut zu hell?	• Verwenden Sie dunkle Backformen. • Schieben Sie das Backgut eine Einschubebene tiefer und schalten Sie die Unterhitze ein.
Ist der Kuchen mit feuchter Füllung nicht durchgebacken?	• Verringern Sie nächstes Mal die Backtemperatur und verlängern Sie die Backzeit.



Das hohe Backblech darf während des Backvorgangs nicht in die 1. Einschubebene eingesetzt werden.

GROSSFLÄCHENGRILL, GRILL



Beim **Großflächengrill** sind das obere Heizelement und das Infrarot-Heizelement, das auf der Garraumdecke befestigt ist, in Betrieb.

Beim **Grillen** ist nur das Infrarot-Heizelement in Betrieb, das zum Großflächengrill gehört.

Die maximale Temperatur beim Grillen: 240°C.

Heizen Sie das Infrarot-Heizelement (Grill) ungefähr 5 Minuten vor.

Kontrollieren Sie den Grillvorgang die ganze Zeit. Das Fleisch kann wegen der hohen Temperatur rasch anbrennen!

Das Grillen mit dem Infrarot-Heizelement ist zum knusprigen und fettfreien Grillen von Würsten, flachen Fleischstücken und Fisch (Steak, Schnitzel, Lachsscheiben, usw.) oder Toasts geeignet.

Wenn Sie Fleisch auf dem Rost grillen, pinseln Sie diesen mit Öl ein, damit das Fleisch nicht festklebt und schieben Sie den Rost in die 4. Einschubebene. Schieben Sie die Fettpfanne auf die 1. oder 2. Einschubebene, damit er Fett und Saft aus dem Fleisch auffängt.

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

Reinigen Sie nach jedem Grillvorgang den Garraum und das Zubehör.

Tabelle: Grillen mit dem Kleinflächengrill

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

Tabelle: Grillen mit dem Großflächengrill

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

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

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

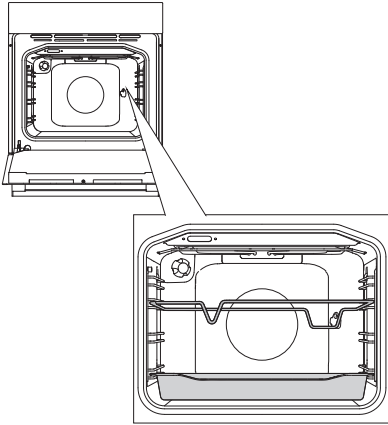


Wenn Sie den Grill verwenden (Infrarot-Heizelement), muss die Backofentür geschlossen sein.

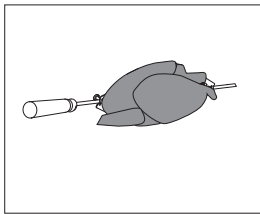
Das Infrarot-Heizelement, der Rost und das übrige Zubehör im Garraum werden während des Betriebs sehr heiß; verwenden Sie daher zum Wenden des Fleisches wärmeisolierende Handschuhe und spezielle Fleischzangen.

Braten mit dem Drehspieß (abhängig vom Modell)

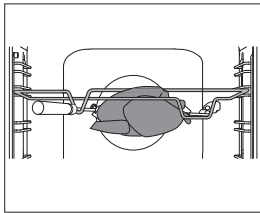
Die maximale zugelassene Temperatur bei der Verwendung des Drehspießes ist 240°C.



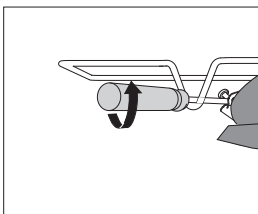
- 1** Stecken Sie den Drehspieß in die 3. Einschubebene von unten und die Fettpfanne in die 1. Einschubebene.



- 2** Spießen Sie das Fleisch auf den Drehspieß auf und schrauben Sie die Klammern fest.



- 3** Montieren Sie den Griff auf die Vorderseite des Drehspießes und stecken Sie die Spitze in die Öffnung auf der rechten Seite der Rückwand des Garraums (die Öffnung ist mit einer drehbaren Blende geschützt).



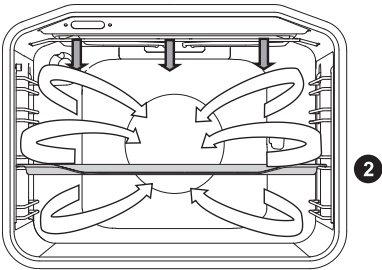
- 4** Schrauben Sie den Griff des Drehspießes ab und schließen Sie die Backofentür.

Schalten Sie den Backofen ein und wählen Sie die Option Großflächengrill.



Der Grill arbeitet nur bei geschlossener Gerätetür.

GRILL MIT GEBLÄSE

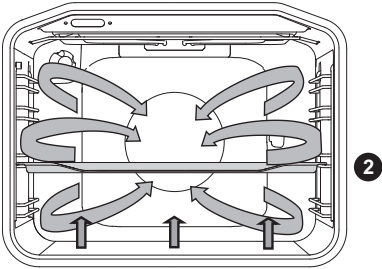


Bei dieser Betriebsart sind gleichzeitig das Infrarot-Heizelement und das Gebläse in Betrieb. Zum Braten von Fleisch, Fisch und Gemüse.

(Siehe Beschreibung und Tipps zum Thema GRILLEN).

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

HEISSLUFT MIT UNTERHITZE



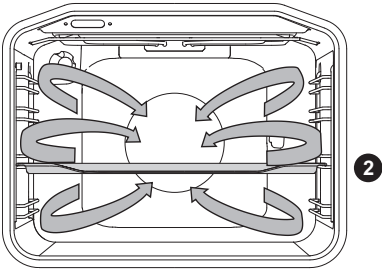
Die Unterhitze, der Ringheizkörper und das Gebläse sind in Betrieb. Zum Backen von Pizzas, Apfelstrudeln und Obsttorten.

(Siehe Beschreibung und Tipps zum Thema OBER- und UNTERHITZE).

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

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

HEISSLUFT



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

Braten:

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

Sorgen Sie dafür, dass das Fleisch genügend Flüssigkeit bekommt, damit es nicht anbrennt. Wenden Sie das Fleisch während des Bratvorgangs. Wenn Sie den Braten zudecken, bleibt er saftig.

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

Backen

Wir empfehlen Ihnen, den Backofen vorzuheizen.

Sie können Kleingebäck auf mehreren Einschubebenen gleichzeitig backen (2. und 3.). Die Backzeit kann bei gleichen Backblechen verschieden sein. Möglicherweise werden Sie das obere Backblech früher aus dem Backofen nehmen müssen als das andere.

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

Bereiten Sie Kleingebäck nach Möglichkeit in gleicher Dicke und Höhe zu, damit es gleichmäßig bräunt.

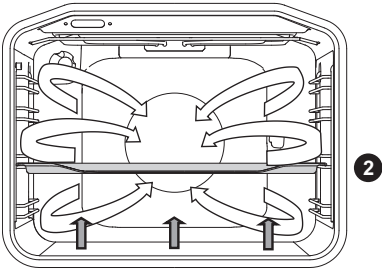
Speise	Einschubebene (von unten)	Temperatur (°C)	Zubereitungszeit (Min.)
GEBÄCK			
Kuchen, Rührteig	2	150-160	25-35
Streuselkuchen	2	160-170	25-35
Obstkuchen, Rührteig	2	150-160	45-65
Biskuitroulade*	2	160-170	15-25
Obsttorte, Mürbeteig	2	160-170	50-70
Apfelstrudel	2	170-180	40-60
Mürbeteigplätzchen*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

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



Das hohe Backblech darf während des Backvorgangs nicht in die 1. Einschubebene eingesetzt werden.

UNTERHITZE MIT GEBLÄSE



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

EINKOCHEN

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

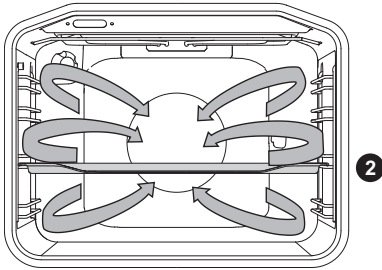
Füllen Sie ungefähr 1 Liter heißes Wasser in das hohe Backblech (ca. 70°C) und stellen Sie 6 Einmachgläser darauf. Schieben Sie das Backblech in den Garraum in die 2. Einschubebene.

Beobachten Sie die Lebensmittel während des Einkochens und kochen Sie diese nur so lange ein, bis in der Flüssigkeit im ersten Glas Luftbläschen sichtbar sind.

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

ECO BACKEN/BRATEN

eco



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

Speise	Einschubebene (von unten)	Temperatur (°C)	Zubereitungszeit (Min.)
FLEISCH			
Schweinebraten, 1 kg	2	180	140-160
Schweinebraten, 2 kg	2	180	150-180
Rinderbraten, 1 kg	2	190	120-140
FISCH			
Ganzer Fisch 200 g/St.	2	180	40-50
Fischfilet 100 g/St.	2	190	25-35
GEBÄCK			
Spritzgebäck	2	160	20-25
Kleingebäck	2	170	25-35
Biskuitroulade	2	170	25-30
Obsttorte, Mürbeteig	2	170	55-65
GRATINIERTER GERICHTE			
Gratinierte Kartoffeln	2	170	40-50
Lasagne	2	180	40-50
GEFRORENES			
Pommes frites, 1 kg	2	200	25-40
Hühnchenmedaillons, 0,7 kg	2	200	25-35
Fischstäbchen, 0,6 kg	2	200	20-30

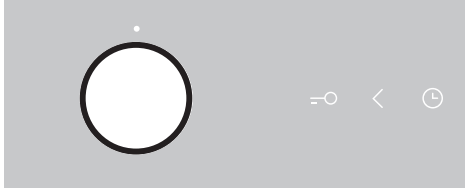


Das hohe Backblech darf während des Backvorgangs nicht in die 1. Einschubebene eingesetzt werden.

AUFTAUEN



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



Drehen Sie den WAHLKNEBEL für die Betriebsart auf die Position „AUFTAUEN“.

Starten Sie den Auftauvorgang durch Drücken der Taste START/STOPP.

Es ist am besten, wenn Sie die Verpackung entfernen (vergessen Sie nicht, auch eventuelle Metallspangen zu entfernen).

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

REINIGUNG UND PFLEGE



Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung vom Stromversorgungsnetz und lassen Sie es abkühlen.

Kinder dürfen ohne Aufsicht von Erwachsenen das Gerät nicht reinigen und pflegen!

Aluminisierte Oberflächen

Reinigen Sie aluminisierte Geräteteile mit nichtscheuernden flüssigen Spezialreinigern, die für solche Oberflächen bestimmt sind. Tragen Sie das Reinigungsmittel auf ein feuchtes Tuch auf und reinigen Sie die Oberfläche. Spülen Sie danach die Oberfläche mit reinem Wasser. Tragen Sie das Reinigungsmittel nicht direkt auf die aluminisierte Oberfläche auf. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel und groben Schwämme. Hinweis: Die Geräteoberfläche darf auf keinen Fall mit Backofen-Sprays in Berührung kommen, weil diese die aluminisierte Oberfläche sichtbar und dauerhaft beschädigen.

Gehäusevorderseite aus rostfreiem Stahl

(abhängig vom Modell)

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

Lackierte Oberflächen und Kunststoffteile

(abhängig vom Modell)

Knebel, Türgriffe, Aufkleber und Schilder nicht mit scheuernden Reinigungsmitteln und Hilfsmitteln oder alkoholhaltigen Reinigungsmitteln bzw. reinem Alkohol reinigen. Entfernen Sie Flecken sofort mit einem weichen Lappen und etwas Wasser, damit die Oberfläche nicht beschädigt wird.

Sie können auch Reinigungs- und Hilfsmittel verwenden, die für solche Oberflächen bestimmt sind; dabei sollten Sie die Hinweise des Herstellers beachten.

Bedieneinheit:

Die Oberfläche nicht mit scheuernden Reinigern und groben Reinigungsutensilien reinigen.



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

KLASSISCHE BACKOFENREINIGUNG

Hartnäckige Verschmutzungen im Garraum können Sie auf die gewohnte Weise entfernen (mit Backofenreiniger oder Backofensprays); danach die Reinigerreste im Garraum gründlich mit einem feuchten Lappen entfernen.

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

Fett können Sie am einfachsten mit warmer Seifenlauge reinigen, wenn der Backofen noch warm ist.

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

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

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

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

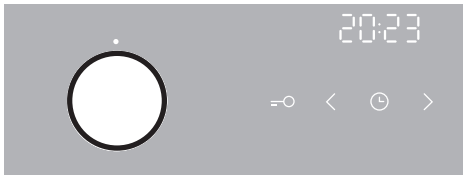
SELBSTREINIGUNG DES GARRAUMS - PYROLYSE

Die Programm Pyrolyse ermöglicht die Selbstreinigung des Garraums mittels hoher Temperaturen, wodurch Fettablagen und andere Verunreinigungen verbrannt und verkohlt werden.

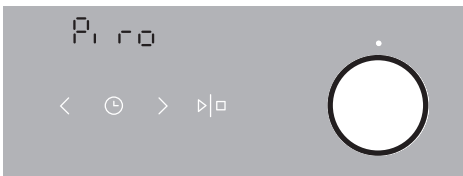
Speisereste und Fett können sich während der Pyrolyse entzünden, deswegen sollten Sie vor dem Start des Selbstreinigungsprogramms sichtbaren Schmutz und Speisereste entfernen.



Vor Beginn des pyrolytischen Selbstreinigungsprogramms ist das Zubehör (einschließlich der Ausziehführungen) aus dem Garraum zu entfernen.



1 Drehen Sie den WAHLKNEBEL für die Betriebsart auf die Position „P“.



2 Drehen Sie den Temperaturwahlknebel ganz nach links auf die Position P. Auf dem Display beginnen das Wort „Pyro“ und die dazugehörige Zeitanzeige für die Dauer der pyrolytischen Reinigung zu blinken. Berühren Sie die Taste Start/Stopp.



3 Nach Ablauf einer gewissen Zeit verriegelt sich die Backofentür wegen Ihrer Sicherheit automatisch. Auf dem Display erscheint der Text Loc (3 Sekunden lang).

Nach Abschluss der pyrolytischen Selbstreinigung, ertönt ein akustisches Signal, das Sie durch Berühren der Uhr-Taste ausschalten können.



Während des Selbstreinigungsverfahrens wird die Außenseite des Geräts sehr heiß. Hängen Sie an die Backofentür niemals entzündliche Gegenstände wie z.B. Küchentücher.



Versuchen Sie nicht, die Backofentür zu öffnen, während das Selbstreinigungsprogramm noch in Gang ist! Es kann zur Unterbrechung des Programms und zu Verbrennungen führen!

Während der pyrolytischen Selbstreinigung können aus dem Garraum unangenehme Gerüche entweichen, deswegen sollten Sie den Raum gründlich lüften.

Nach Abschluss des Selbstreinigungsprogramms mit Pyrolyse genügt es, wenn Sie mit einem feuchten Tuch die Asche aus dem Garraum, von der Gerätetür und den Dichtungen wischen. Die Dichtungen dürfen nicht gerieben werden.

Bei durchschnittlichem Gebrauch des Backofens empfehlen wir Ihnen, die Funktion der pyrolytischen Selbstreinigung einmal pro Monat durchzuführen.

REINIGUNG DES HOHEN UND NIEDRIGEN BACKBLECHS IM GARRAUM:



Vor Beginn der pyrolytischen Reinigung müssen Sie unbedingt die beigelegten Führungen verwenden (vom Modell abhängig).

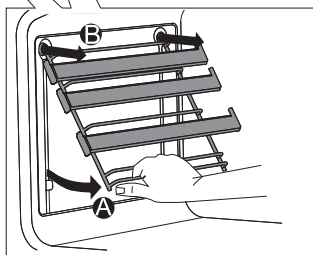
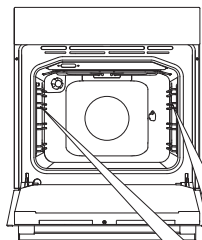
Reinigen Sie die Backbleche nach dem Gebrauch zuerst mit heißem Wasser und einem Geschirrspülmittel; danach mit einem Tuch abtrocknen in die 2. oder 3. Einschubebene einschieben. Das Backblech darf nicht in die 1. Einschubebene eingeschoben werden.

-💡- Es ist möglich, dass die Backbleche und der Garraum während der pyrolytischen Selbstreinigung zum Teil ihre Farbe ändern oder den Glanz verlieren. Dies beeinträchtigt jedoch nicht ihre Funktionalität.

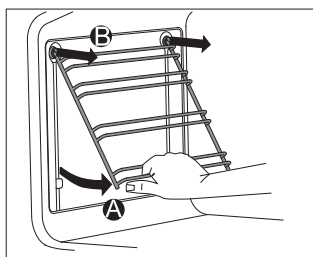
-💡- Wenn Sie während der pyrolytischen Reinigung des Garraums gleichzeitig auch die Backbleche im Garraum reinigen, wird der Boden des Garraums nicht vollständig sauber.

DEMONTAGE DER DRAHT- UND TELESKOPAUSZIEHFÜHRUNGEN

Reinigen Sie die Führungen nur mit handelsüblichen Reinigungsmitteln.



A Fassen Sie die Führungen an der Unterseite an und ziehen Sie sie gegen die Mitte des Garraums.



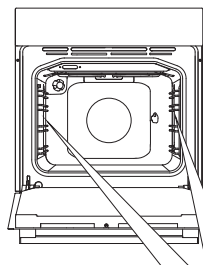
B Ziehen Sie Führungen von oben aus den Öffnungen.



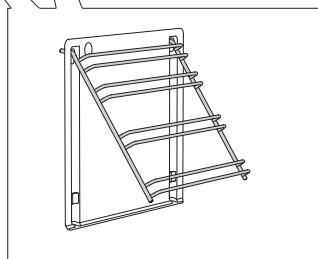
Die Teleskopausziehführungen dürfen nicht in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

MONTAGE DER KATALYTISCHEN GARRAUMAUSKLEIDUNG

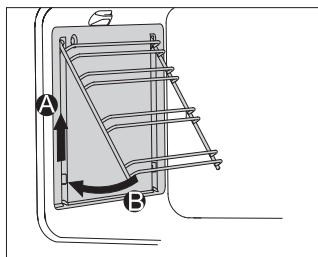
Reinigen Sie die Führungen nur mit handelsüblichen Reinigungsmitteln.



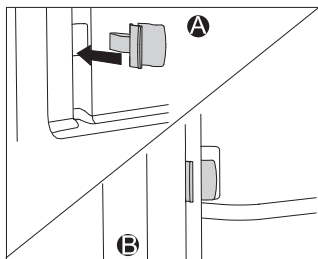
Entfernen Sie die Draht- bzw. Ausziehführungen.



- 1** Stecken Sie die Führungen auf die katalytische Auskleidung.



- 2** Hängen Sie beide in die vorgesehenen Öffnungen und ziehen Sie sie nach oben.

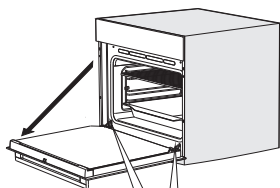


Stecken Sie bei der Montage der Teleskopausziehführungen (vollständiges Herausziehen) mit katalytischer Garraumauskleidung die beigelegten Schnapper in die unteren Öffnungen auf der Backofenwand. Stecken Sie darauf die Führungen in die Schnapper ein. Die Schnapper dienen zur besseren Befestigung der Führungen.

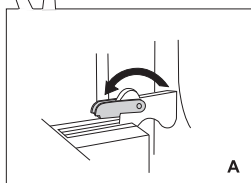


Die katalytische Garraumauskleidung darf nicht in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden!

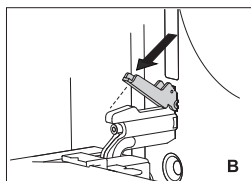
AUSHÄNGEN UND WIEDEREINSETZEN DER BACKOFENTÜR (vom Modell abhängig)



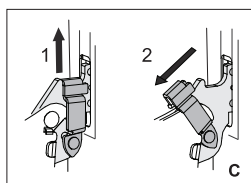
1 Öffnen Sie die Backofentür bis zum Anschlag.



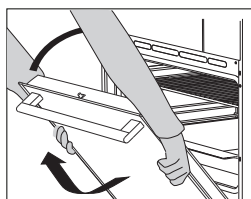
2 A Drehen Sie die Aushängesperre bis zum Anschlag zurück (gilt für klassisches Schließen).



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



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



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

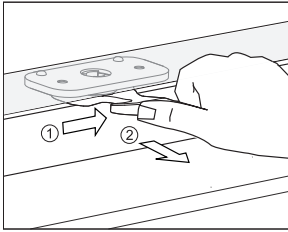


Das Wiedereinsetzen der Tür erfolgt in umgekehrter Reihenfolge. Falls sich die Tür nicht richtig öffnen oder schließen lässt, überprüfen Sie, ob die Einkerbungen der Scharniere richtig in den Scharnierhalterungen sitzen.



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

TÜRVERRIEGLUNG (vom Modell abhängig)



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



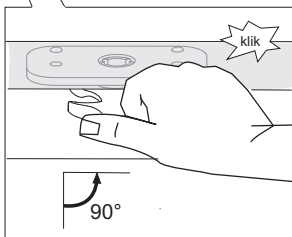
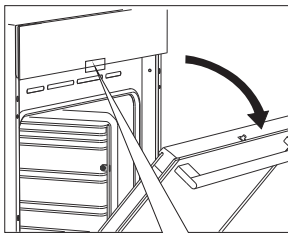
Nach dem Schließen der Backofentür kehrt die Türverriegelung automatisch in ihre Ausgangsposition zurück.

EIN-/AUSSCHALTEN DER TÜRVERRIEGLUNG

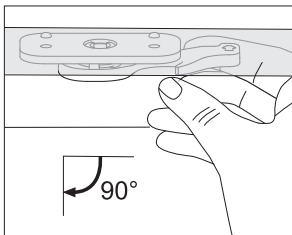


Der Backofen muss vollständig abgekühlt sein.

Öffnen Sie zuerst die Backofentür.



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



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

WEICHES SCHLIESSEN DER BACKOFENTÜR (vom Modell abhängig)

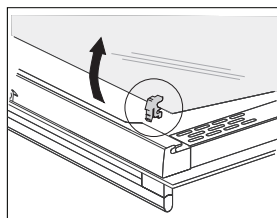
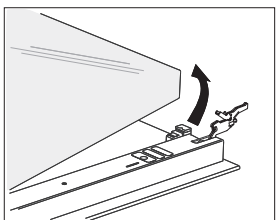
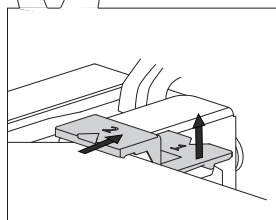
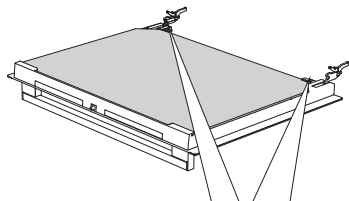
Die Backofentür ist mit einem Mechanismus ausgestattet, dass die Stöße beim Schließen der Tür amortisiert. Es ermöglicht ein einfaches, leises und sanftes Schließen der Backofentür. Ein leichter Schub (bis zum Winkel 15° - hinsichtlich der Position der Tür) genügt, damit sich die Tür selbsttätig und sanft schließt.



Falls die Kraft beim Schließen bzw. Öffnen der Tür zu groß ist, wird die Wirkung des GentleClose-Systems reduziert bzw. ausgeschaltet.

AUSHÄNGEN UND WIEDEREINSETZEN DER GLASSCHEIBE

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



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

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

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

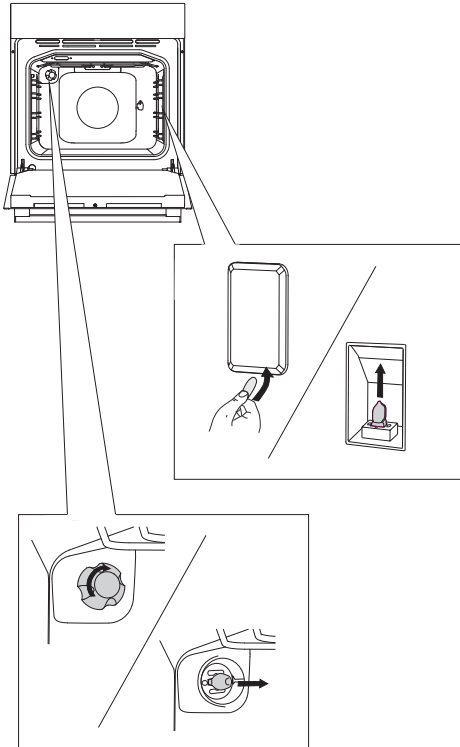


Setzen Sie die Backofentür in verkehrter Reihenfolge wieder ein. Die Markierungen (Halbkreise) auf der Tür und dem Glas müssen gegeneinander ausgerichtet sein.

AUSTAUSCH DER GLÜHBIRNE

Die Glühbirne ist Verbrauchsmaterial, deswegen ist sie nicht Gegenstand der Garantie. Entfernen Sie vor dem Austausch der Glühbirne die Backbleche, den Rost und die Führungen aus dem Garraum.

(Halogenleuchtmittel: G9, 230 V, 25 W, gewöhnliche Glühbirne E14 25W 230V)



Heben Sie die Abdeckung der Garraumleuchte mit dem Schraubenzieher an und entfernen Sie sie. Nehmen Sie die Glühbirne heraus.



Achten Sie darauf, dass das Email nicht beschädigt wird.

Schrauben Sie die Abdeckung der Leuchte ab und ziehen Sie die Glühbirne heraus.



Passen Sie auf, dass Sie sich nicht an der heißen Glühbirne verbrennen.

TABELLE STÖRUNGEN UND FEHLER

Störung/Fehler	Ursache
Die Sensoren reagieren nicht, der Inhalt auf dem Display ist „eingefroren“.	Trennen Sie das Gerät für einige Minuten vom Stromversorgungsnetz (schrauben Sie die Sicherung heraus oder schalten Sie die Hauptsicherung ab); schließen Sie das Gerät danach wieder an das Stromversorgungsnetz an und schalten Sie den Backofen ein.
Die Sicherung schaltet sich mehrmals aus ...	Rufen Sie den nächstgelegenen Kundendienst an.
Die Garraumbeleuchtung funktioniert nicht ...	Der Austausch der Glühbirne ist im Kapitel „Austausch von Geräteteilen“ beschrieben.
Das Backgut ist nicht durchgebacken ...	Haben Sie die Temperatur und die Beheizungsart richtig eingestellt? Ist die Backofentür geschlossen?
Das Display zeigt eine Störung an (E1, E2, E3 ...)	Es ist zu einer Betriebsstörung des elektronischen Moduls gekommen. Trennen Sie das Gerät für einige Minuten vom Stromversorgungsnetz. Schließen Sie danach das Gerät wieder an die Stromversorgung an und stellen Sie die aktuelle Tageszeit ein. Falls die Störung noch immer angezeigt wird, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

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



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

ENTSORGUNG



Zum Verpacken unserer Produkte werden umweltfreundliche Verpackungsmaterialien verwendet, die ohne Gefahren für die Umwelt wiederverwertet, entsorgt oder vernichtet werden können. Zu diesem Zweck sind die Verpackungsmaterialien entsprechend gekennzeichnet.

Das **Symbol** auf dem Produkt oder auf seiner Verpackung deutet darauf hin, dass das Produkt nicht als gewöhnlicher Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Bringen Sie Ihr ausgedientes Gerät zu einer Sammelstelle für die Wiederverwertung von elektrischen und elektronischen Altgeräten.

Durch die vorschriftsmäßige **Entsorgung des Geräts** leisten Sie einen wertvollen Beitrag zur Vermeidung von eventuellen negativen Folgen und Einflüssen auf die Umwelt und Gesundheit von Mensch und Tier, die im Fall von unsachgemäßer Entsorgung des Geräts entstehen können. Für detaillierte Informationen über die Entsorgung und Wiederverwertung des Produkts wenden Sie sich bitte an die zuständige städtische Stelle für Abfallentsorgung, an das Kommunalunternehmen oder an das Geschäft, in welchem Sie Ihr Gerät gekauft haben.

Wir behalten uns das Recht auf eventuelle Änderungen und Fehler in der Gebrauchsanleitung vor.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

