

gorenje

DE DE AT CH LU

**GEBRAUCHSANWEISUNG
FÜR EINEN EINGEBAUTEN
BACKOFEN**



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

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


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

Anweisungen zur Installation und zum Anschluss finden Sie auf einem separaten Blatt.

Anweisungen zur Verwendung, Installation und zum Anschluss finden Sie auch auf unserer Website:

<http://www.gorenje.com>

Bedeutung der Symbole in der Gebrauchsanleitung:

 **INFORMATION!**
Information, Rat, Tipp oder Empfehlung

 **WARNUNG!**
Warnung – Gefahr



Es ist sehr wichtig, dass Sie diese Gebrauchsanleitung aufmerksam durchlesen.

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise	4
Andere wichtige Sicherheitswarnungen	6
Gerätebeschreibung	7
Typenschild – Produktinformation	7
Bedieneinheit	8
Push-Pull-Knöpfe	8
Geräteausstattung	9
Führungen	9
Türkontaktschalter	10
Kühlgebläse	10
Backofenausrüstung und Zubehör	10
Vor dem ersten Gebrauch	12
Zum ersten Mal einschalten	12
Auswahl der Einstellungen	13
Auswahl des Kochsystems	13
Einstellen der Kochtemperatur	14
ZEITFUNKTION	15
Start des Back-/ Bratvorgangs	17
Ende des Garvorgangs und Ausschalten des Ofens	18
Auswahl der allgemeinen Einstellungen	19
Allgemeine Tipps und Ratschläge zum Backen	21
Kochtabelle	22
Kochen mit einer Temperatursonde	26
Empfohlene Garstufe für verschiedene Fleischsorten	28
Reinigung und Pflege	29
Reinigung des Backofens mit der Aqua Clean-Funktion	30
Entfernen der Gitter oder ausziebarer Führungen ausziehbarer Führungen	31
Backofentür und Glasscheiben entfernen und austauschen	32
Austausch des Leuchtmittels im Garraum	34
Tabelle Störungen und Fehler	35
Besondere Hinweise und Störungsmeldungen	35
Entsorgung	36
Entsorgung von Gerät und Verpackung	36
Garprüfung	38

Sicherheitshinweise

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE – LESEN SIE DIESE ANLEITUNG SORGFÄLTIG DURCH UND BEWAHREN SIE SIE ZUM SPÄTEREN NACHSCHLAGEN AUF.

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

Die Trennvorrichtungen müssen gemäß den Verkabelungsregeln in die feste Verkabelung eingebaut werden.

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

Bei Beschädigung des Anschlusskabels, darf dieses nur vom Hersteller, seinem autorisierten Kundendienst oder einer entsprechend qualifizierten Person ausgetauscht werden, um einen Stromschlag zu vermeiden (nur für Geräte, die mit einem Verbindungskabel ausgeliefert werden).

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Personen, die über mangelnde Erfahrung oder Wissen verfügen, benutzt werden, sofern sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und sie die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen. Die Reinigung und Benutzerwartung darf nicht von unbeaufsichtigten Kindern durchgeführt werden.

WARNHINWEIS:Bei eingeschaltetem Gerät können die äußeren Bauteile heiß werden. Kleinkinder sollten sich nicht in der Nähe des Gerätes aufhalten.

WARNUNG: Das Gerät und einige seiner zugänglichen Teile können während des Gebrauchs sehr heiß werden. Achten Sie darauf, die Heizelemente nicht zu berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten vom Gerät ferngehalten werden, außer sie werden ständig beaufsichtigt.

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

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

Verwenden Sie keine scharfen Scheuermittel oder scharfen Metallschaber, um das Backofentürglas/das Glas der Scharnierdeckel des Kochfelds (je nach Bedarf) zu reinigen, da diese die Oberfläche zerkratzen können, was zu Glasbruch führen kann.

Verwenden Sie zum Reinigen des Gerätes keine Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger, da dies einen Stromschlag verursachen kann.

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

Gießen Sie niemals Wasser direkt auf den Boden des Ofenraums. Temperaturunterschiede können zu einer Beschädigung der Emailbeschichtung führen.

Andere wichtige Sicherheitswarnungen

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

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

Wir empfehlen, dass das Gerät (aufgrund seines Gewichts) von mindestens zwei Personen getragen und installiert werden sollte.

Heben Sie das Gerät nicht an, indem Sie es am Türgriff halten.

Ofentürscharniere können bei übermäßiger Belastung beschädigt werden. Stellen oder setzen Sie sich nicht auf die offene Ofentür und lehnen Sie sich nicht dagegen. Stellen Sie auch keine schweren Gegenstände auf die Ofentür.

Wenn sich die Netzkabel anderer Geräte in der Nähe dieses Geräts in der Ofentür verfangen, können sie beschädigt werden, was wiederum zu einem Kurzschluss führen kann. Stellen Sie daher sicher, dass sich die Netzkabel anderer Geräte immer in sicherem Abstand befinden.

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

Den Ofenraum nicht mit Aluminiumfolie auskleiden und keine Backbleche oder anderes Kochgeschirr auf den Ofenboden stellen. Dies würde die Luftzirkulation im Ofen behindern und verringern, den Backprozess verlangsamen und die Emailbeschichtung zerstören.

Wir empfehlen, das Öffnen der Ofentür während des Backens zu vermeiden, da dies den Stromverbrauch und die Kondensatansammlung erhöht.

Seien Sie am Ende des Backvorgangs und während des Backens beim Öffnen der Ofentür vorsichtig, da Verbrühungsgefahr besteht.

Um Kalkansammlungen zu vermeiden, lassen Sie die Ofentür nach dem Backen oder Verwenden des Ofens offen, damit der Ofenraum auf Raumtemperatur abkühlen kann.

Reinigen Sie den Backofen, wenn er vollständig abgekühlt ist.

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.

Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt ist. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und rufen Sie einen autorisierten Kundendienst an.

Der Backofen kann sicher mit oder ohne Backformführungen verwendet werden.

Lagern Sie keine Gegenstände im Ofen, die beim Einschalten des Ofens eine Gefahr darstellen könnten.

The deviation of the daily time display on the screen does not affect the functionality of the appliance and may be due to fluctuations in the frequency of the electrical network.



WARNUNG!

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

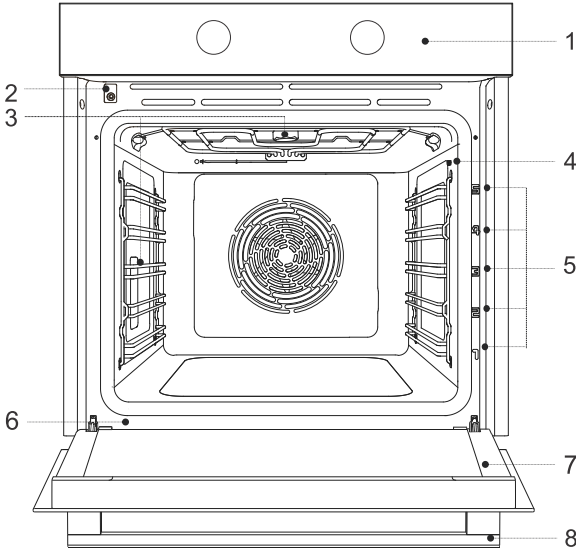
Gerätebeschreibung



INFORMATION!

Gerätfunktionen und Ausstattung hängen vom Modell ab.

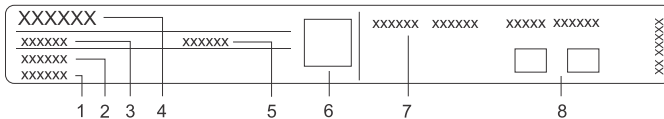
Zur Grundausstattung Ihres Geräts gehören Drahtführungen, ein flaches Backblech und ein Gitter.



- | | |
|---------------------------|-------------------------|
| 1. Bedieneinheit | 5. Einschubebenen (1–5) |
| 2. Türschalter | 6. Typenschild |
| 3. Beleuchtung | 7. Ofentür |
| 4. Temperatursondenbuchse | 8. Türgriff |

Typenschild – Produktinformation

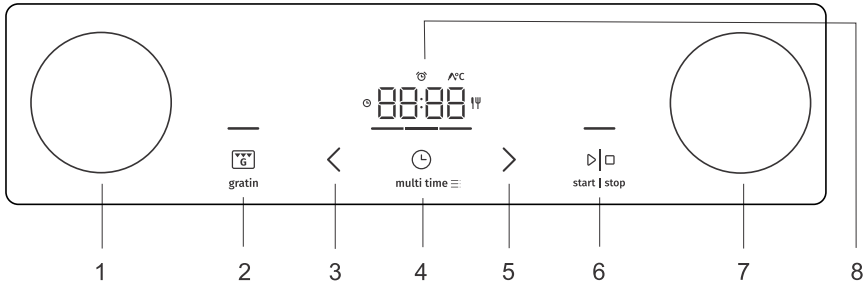
Am Rand des Ofens ist ein Typenschild mit grundlegenden Informationen zum Gerät angebracht.



- | | |
|-----------------|------------------------------|
| 1. Seriennummer | 5. Marke |
| 2. Modell | 6. QR-Code (je nach Modell) |
| 3. Typ | 7. Code/ID |
| 4. Typ | 8. Konformitätskennzeichnung |

Bedieneinheit

(vom Modell abhängig)



1. System-Auswahl-Schalter
2. Gratin-, Lösch- oder Zurück-Taste
3. Wertminderungstaste
4. Timer-Funktion und Einstellungstaste
5. Wertsteigerungstaste
6. start | stop-Taste zum Bestätigen, Starten oder Stoppen/Pausieren
7. Temperatureinstellknopf
8. Display



INFORMATION!

Für eine bessere Tastenreaktion berühren Sie die Tasten mit einem größeren Bereich Ihrer Fingerspitze. Jedes Mal, wenn Sie eine Taste drücken, wird dies durch ein kurzes akustisches Signal bestätigt.

Push-Pull-Knöpfe

(vom Modell abhängig)

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



WARNUNG!

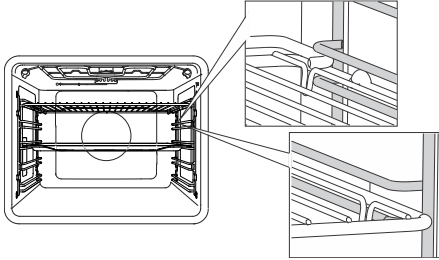
Drehen Sie den versenkbaren Bedienknebel nach jedem Gebrauch auf die Position „0“ und drücken Sie ihn dann in das Bedienfeld ein. Der versenkbare Bedienknebellässt sich nur eindrücken, wenn er auf der Position „0“ steht.

Geräteausstattung

Führungen

- Die Führungen ermöglichen das Kochen oder Backen auf 5 Ebenen.
- Die Höhen der Führungen, in die die Gestelle eingesetzt werden können, sind von unten nach oben zu zählen.
- Die Führungsstufen 4 und 5 sind zum Grillen vorgesehen.
- Beim Einsetzen von Zubehör sollte dies korrekt gedreht werden.

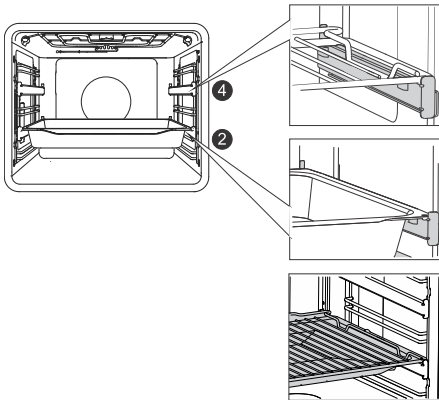
Seitliche Einhängegitter



Führen Sie bei Drahtführungen immer den Drahtrost (Gitter) und die Backbleche in den Schlitz zwischen dem oberen und unteren Teil jeder Führungsebene ein.

Feste ausziehbare Führungen

(vom Modell abhängig)



Ausziehbare Führungen können für die 2. und 4. Ebene angebracht werden.

Legen Sie bei festen Ausziehführungen das Gestell oder Backblech auf die Führung. Sie können den Rost direkt auf ein Backblech (flaches oder tiefes Allzweck-Backblech) legen und beide auf dieselbe Führung legen. In diesem Fall fungiert das Backblech als Auffangschale.

Ausziehbare Click-on-Führungen

(vom Modell abhängig)



Die Einrast-Auszugsführung kann in einen beliebigen Zwischenraum zwischen zwei Drahtführungen eingeschoben werden. Legen Sie die Führung symmetrisch auf die Drahtführungen links und rechts im Garraum. Haken Sie zunächst den oberen Clip der Führung unter den Draht der Drahtführung. Drücken Sie dann den unteren Clip in die richtige Position, bis Sie ein KLICKEN hören.

HINWEIS: Die Führungen können in beliebiger Höhe zwischen zwei Ebenen von Drahtführungen angebracht werden.



INFORMATION!

Die ausziehbaren Click-on-Führungen können nicht auf Führungen mit fester Teilausdehnung auf zwei Ebenen montiert werden. Sie können jedoch an einstufigen, teilweise ausziehbaren Führungen der Stufen 3–4 und 4–5 montiert werden.

Stellen Sie sicher, dass die ausziehbare Führung richtig gedreht ist und nicht herausragt.

Türkontaktschalter

(vom Modell abhängig)

Wenn die Ofentür während des Ofenbetriebs geöffnet wird, schalten sich die Heizung und der Lüfter im Ofenraum aus. Wenn die Tür geschlossen wird, startet der Gerätebetrieb erneut.

Kühlgebläse

Das Gerät ist mit einem Lüfter ausgestattet, der das Gehäuse, die Tür und die Gerätesteuereinheit kühlt. Nach dem Ausschalten des Ofens arbeitet der Lüfter kurz weiter, um den Ofen abzukühlen.

Backofenausrüstung und Zubehör

(vom Modell abhängig)

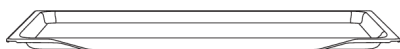


Der **GITTERROST** wird zum Grillen oder als Halterung für eine Pfanne, ein Backblech oder eine Auflaufform mit den Backwaren verwendet.



INFORMATION!

Es gibt eine Sicherheitsverriegelung am Gitter. Heben Sie daher das Gitter leicht vorne an, wenn Sie es aus dem Ofen herausziehen.

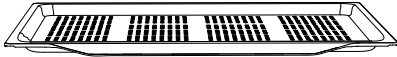


FLACHES BACKBLECH wird für flaches und kleines Gebäck verwendet. Es kann auch als Tropschale verwendet werden.



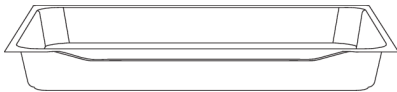
WARNUNG!

Das flache Backblech kann sich beim Erhitzen im Ofen verformen. Sobald es abgekühlt ist, kehrt es in die ursprüngliche Form zurück. Eine solche Verformung beeinträchtigt seine Funktion nicht.



Das **FLACHE PERFORIERTE BACKBLECH** wird zum Kochen für Programme mit Dampfunterstützung und zum Heißluftfrittieren verwendet. Die Perforation verbessert den Luftstrom um das Lebensmittel für eine knusprigere Kruste.

Wenn Sie Lebensmittel mit hohem Flüssigkeitsgehalt (Wasser, Fett) kochen, legen Sie das flache Backblech oder das Allzweck-Tiefbackblech eine Ebene tiefer, um als Auffangschale zu dienen.



Das **ALLZWECK-TIEFBACKBLECH** wird zum Braten von Gemüse und zum Backen von feuchtem Gebäck verwendet. Es kann auch als Tropfschale verwendet werden.



INFORMATION!

Setzen Sie niemals das Allzweck-(oder Universal-)Tiefbackblech während des Backens in die erste Führung ein.



Temperatur-**SONDE** (**BAKESENSOR**).



WARNUNG!

Das Gerät und einige zugängliche Teile des Gerätes werden während des Back-/Bratvorgangs heiß.

Vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen Sie das Ofenzubehör und alle Verpackungen (Pappe, Styroporschäum) aus dem Ofen.
- Wischen Sie das Ofenzubehör und den Innenraum mit einem feuchten Tuch ab. Verwenden Sie keine rauen oder aggressiven Tücher oder Reinigungsmittel.
- Heizen Sie den leeren Ofen mit Ober- und Unterhitze ungefähr eine Stunde lang bei einer Temperatur von 250 °C. Der charakteristische „Neue-Ofen-Duft“ wird freigesetzt; lüften Sie daher den Raum während dieses Vorgangs gründlich.

Zum ersten Mal einschalten

Nach dem Anschließen Ihres Geräts an das Stromnetz oder nach einem längeren Stromausfall wird 12:00 Uhr auf der Anzeige angezeigt.

Wählen und bestätigen Sie zunächst die Grundeinstellungen.

INFORMATION!

Sie können sie ändern durch Berühren der Tasten < oder > . Bestätigen Sie die gewünschte Einstellung durch Drücken der Taste **start | stop**. Sie können die nächste Einstellung vornehmen, wenn Sie die Vorherige bereits eingestellt und bestätigt haben.



1. EINSTELLEN DER UHRZEIT

Durch Berühren der Tasten < oder > können Sie die Tageszeit einstellen. Wenn Sie die Wertsetzungstaste länger gedrückt halten, ändern sich die Werte schneller.

INFORMATION!

Um die Uhr später einzustellen oder zu korrigieren, siehe Kapitel Zusatzfunktionen.



2. DISPLAY-REGLER

Hohe Lichtintensität ist die Standardeinstellung. Das Zeichen **brh** und der aktuell eingestellte Wert für die Anzeigelichtintensität werden auf dem Display angezeigt. Berühren Sie die < oder > Taste, um die gewünschte Stufe auszuwählen und zu bestätigen. Verwenden Sie die Werteinstellertasten, um die Lichtintensität zu erhöhen oder zu verringern.



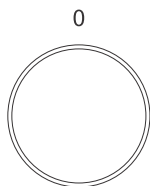
3. LAUTSTÄRKE DES AKUSTISCHEN SIGNALS

Mittlere Lautstärke ist die Standardeinstellung. Das Zeichen **Vol** und der aktuell eingestellte Wert für die Lautstärke des akustischen Signals werden auf dem Display angezeigt. Berühren Sie die < oder > -Taste, um die gewünschte Stufe auszuwählen und zu bestätigen. Akustische Signale können ebenfalls ausgeschaltet werden.

Wenn die ausgewählten Einstellungen bestätigt wurden, erscheint die Uhr auf dem Display (wenn sich der Systemauswahlschalter auf Position 0 befindet).

Auswahl der Einstellungen







Auswahl des Kochsystems





Drehen Sie den KNOPF (links und rechts), um das KOCHSYSTEM auszuwählen (siehe Programmtabelle).

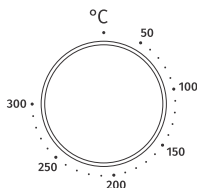
Symbol	Verwendung
>>>>>	SCHNELLES VORHEIZEN DES OFENS Um die eingestellte Temperatur so schnell wie möglich zu erreichen. Wenn der Ofen auf die eingestellte Temperatur vorgeheizt ist, ertönt ein kurzer Piepton und der Strich unter der Uhr leuchtet auf. Dann können Sie die Systemeinstellung auswählen, die Sie für die Zubereitung der Speisen verwenden möchten. Diese Funktion eignet sich nicht zum Backen.
	OBER- UND UNTERHITZE MIT LÜFTER¹⁾ Zum gleichmäßigen Backen von Speisen auf einem einzigen Rost und zum Zubereiten von Aufläufen.
	GROSSFLÄCHENGRILL MIT LÜFTER¹⁾ Zum Braten von Geflügel und größeren Fleischstücken unter einem Grill.
	INTENSIVES BACKEN (HEISSLUFTFRITTEUSE)^{1) 2)} Diese Kochmethode führt zu einer knusprigen Kruste ohne Fettzusatz. Dies ist eine gesunde Version des Fast-Food-Frittierens mit weniger Kalorien im gekochten Essen. Geeignet für kleinere Fleisch-, Fisch-, Gemüse- und Tiefkühlprodukte (Pommes Frites, Hühnereiernuggets). Die Dampfinjektion führt zu einer besseren Bräunung und Knusprigkeit der Oberfläche.
	HEISSLUFT^{1) 2)} Heiße Luft ermöglicht einen besseren Heißluftstrom um das Lebensmittel. Auf diese Weise wird die Oberfläche ausgetrocknet und eine dickere Kruste erzeugt. Verwenden Sie dieses System, um Fleisch, Gebäck und Gemüse zu kochen und Lebensmittel gleichzeitig auf einem oder mehreren Rosten zu trocknen. Die Dampfinjektion führt zu einer besseren Bräunung und Knusprigkeit der Oberfläche.
	OBER- UND UNTERHITZE^{1) 2)} Verwenden Sie dieses System zum konventionellen Backen auf einem einzigen Rost, zum Zubereiten von Aufläufen und zum Backen bei niedrigen Temperaturen (langsam Garen). Die Dampfinjektion führt zu einer besseren Bräunung und Knusprigkeit der Oberfläche.
	OBER- UND UNTERHITZE^{1) 2)} Verwenden Sie dieses System zum konventionellen Backen auf einem einzigen Rost, zum Zubereiten von Aufläufen und zum Backen bei niedrigen Temperaturen (langsam Garen). Die Dampfinjektion führt zu einer besseren Bräunung und Knusprigkeit der Oberfläche.
	GROSSFLÄCHENGRILL¹⁾ Verwenden Sie dieses System, um große Mengen flacher Speisen wie Toast, offene Sandwiches, Grillwürste, Fisch, Spieße usw. zu grillen sowie um zu gratinieren und die Kruste zu bräunen. Die oben am Ofenraum angebrachten Heizer erwärmen die gesamte Oberfläche gleichmäßig. Die maximal zulässige Temperatur beträgt 240 °C.

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Symbol	Verwendung
	LANGSAMES BACKEN³⁾ Zum sanften, langsamen und gleichmäßigen Backen von Fleisch, Fisch und Gebäck auf einem einzigen Rost. Bei dieser Kochmethode behält das Fleisch einen höheren Wassergehalt, wodurch es saftiger und zarter wird, während das Gebäck gleichmäßig gebräunt/gebacken wird. Dieses System wird im Temperaturbereich zwischen 140 °C und 220 °C eingesetzt.
	PIZZA-SYSTEM¹⁾ Dieses System ist optimal zum Backen von Pizza und Gebäck mit höherem Wassergehalt. Verwenden Sie es, um auf einem einzigen Rost zu backen, wenn Sie möchten, dass das Essen schneller zubereitet und knuspriger wird.
	BACKEN VON TIEFKÜHLKOST¹⁾ Diese Methode ermöglicht das Backen von Tiefkühlkost in kürzerer Zeit ohne Vorheizen. Optimal für vorgebackene Tiefkühlprodukte (Backwaren, Croissants, Lasagne, Pommes Frites, Hühnernuggets), Fleisch und Gemüse.
	AUFTAUEN Verwenden Sie diese Funktion zum kontrollierten Auftauen von Tiefkühlkost (Kuchen, Gebäck, Brot, Brötchen und tiefgefrorenes Obst). Während des Auftauens die Lebensmittelstücke umdrehen, umrühren und zusammengefrorene Stücke trennen. Aus mikrobiologischen Gründen empfehlen wir, Fleisch und andere empfindliche Lebensmittel im Kühlschrank langsam aufzutauen.
	AQUA CLEAN Dieses Programm erleichtert das Entfernen von Flecken aus dem Ofen.
	OFENBELEUCHTUNG Die Ofenbeleuchtung wird eingeschaltet, wenn ein System ausgewählt wird oder wenn der Knopf in die Lichtposition gedreht wird.

- 1)  In diesen Systemen kann die Gratinfunktion verwendet werden (siehe Kapitel „Starten des Garvorgangs“).
- 2)  Mit diesen Systemen können Sie dem Backprozess Dampf hinzufügen. Die Grundfunktion wird ausgeführt, wenn das System ausgewählt wird. Bei Verwendung eines Backblechs mit Wasser wird die Funktion auf Backen mit Dampfzusatz umgestellt (siehe Kapitel Inbetriebnahme).
- 3) Diese Funktion wird zur Bestimmung der Energieeffizienzklasse gemäß der Norm EN 60350-1 verwendet.





Einstellen der Kochtemperatur



Stellen Sie durch Drehen des Knebels die gewünschte TEMPERATUR ein.

ZEITFUNKTION

Drehen Sie zunächst den DREHKNOPF, um SYSTEM und TEMPERATUR einzustellen.

	 Zeitgesteuertes Kochen
	 Einstellung zeitverzögertes Ende
	 Einstellung des Kurzzeitweckers

INFORMATION!

Während der letzten 10 Minuten vor Ablauf der eingestellten Zeit wird die verbleibende Zeit in Intervallen von einer Sekunde angezeigt.



Einstellen der Kochuhr

In diesem Modus können Sie die Dauer des Ofenbetriebs (Garzeit) festlegen.

Durch Drücken von < oder > können Sie die gewünschte Garzeit einstellen. Um den Ofen zu starten, berühren Sie **start | stop**.



Einstellung zeitverzögertes Ende

INFORMATION!

Für den Grill und den Grill mit Lüftersystemen kann kein verzögerter Start eingestellt werden.


Verwenden Sie diese Funktion, wenn Sie nach einer bestimmten Zeit mit dem Garen im Ofen beginnen möchten. Legen Sie das Koch-/Backgut in den Ofen und stellen Sie das System und die Temperatur ein. Stellen Sie dann die Programmdauer und die Zeit ein, zu der das Essen fertig gegart sein soll.

Beispiel:

Aktuelle Zeit: 12:00 Uhr

Kochzeit: 2 Stunden

Ende der Kochzeit: 18 Uhr

Durch Drücken von < oder > können Sie die Dauer des Programms einstellen  (in unserem Fall ist das 2:00). Durch zweimaliges Antippen der Taste **multi time** können Sie die Zeit auswählen, zu der Ihr Essen fertig sein soll (in unserem Fall ist es 18.00 Uhr). Bestätigen Sie Ihre Auswahl. Die gewünschte Endzeit wird auf dem Display (18.00) angezeigt.

Berühren Sie die **start | stop**-Taste, um den Ofenbetrieb zu starten.

Während des Wartens auf die Inbetriebnahme befindet sich der Ofen in einem Teilbereitschaftsmodus. Die Anzeige ist gedimmt und das Lüftersystem und die Ofenbeleuchtung sind die ganze Zeit eingeschaltet. Der Ofen schaltet sich mit den ausgewählten Einstellungen automatisch ein (in unserem Fall um 16:00 Uhr oder 4 p.m.). Der Ofen schaltet sich zur eingestellten Zeit aus (in unserem Fall ist dies um 18:00 Uhr oder 6 p.m.).



INFORMATION!

Die Kochendzeit und die Uhr wechseln sich auf der Anzeigeeinheit ab.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich der Ofen automatisch ab. Auf dem Display erscheint **End**. Ein akustisches Signal ertönt, das Sie durch Berühren einer beliebigen Taste abschalten können. Nach einer Minute wird das akustische Signal automatisch ausgeschaltet.



WARNING!


Diese Funktion ist nicht für Lebensmittel geeignet, die einen vorgeheizten Ofen benötigen.

Verderbliche Lebensmittel sollten nicht lange im Ofen aufbewahrt werden.

Überprüfen Sie vor der Verwendung dieses Modus, ob die Uhr am Gerät korrekt eingestellt ist.



Einstellung des Kurzzeitweckers

Der Kurzzeitwecker kann unabhängig vom Ofenbetrieb verwendet werden. Die maximal mögliche Einstellung beträgt 24 Stunden. Berühren Sie wiederholt die Taste **multi time**, bis das Display anzeigt . Durch Drücken von < oder > können Sie die Dauer des Kurzzeitweckers einstellen. Nach Ablauf der eingestellten Garzeit ertönt ein akustisches Signal, das durch Berühren einer beliebigen Taste ausgeschaltet werden kann. Nach einer Minute wird das akustische Signal automatisch ausgeschaltet.



INFORMATION!

Wenn Sie eine Timerfunktion einstellen, können Sie den Wert zurücksetzen durch gleichzeitiges Berühren der Tasten < und >.

Start des Back-/ Bratvorgangs



start | stop

Der Strich über der Taste **start | stop** blinkt jetzt. Starten Sie das eingestellte Programm durch Berühren dieser Taste.

Während das Programm läuft, leuchtet der Strich über der Taste vollständig auf.

Bis die eingestellte Temperatur erreicht ist, bewegt sich der beleuchtete Strich unter der Uhr nach links und rechts.

Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, zeigt das Display °C, ein akustisches Signal ertönt und der Strich unter der Uhr wird vollständig beleuchtet.



INFORMATION!

Während des Garvorgangs können Sie die SYSTEM-, TEMPERATUR- und TIMERFUNKTIONEN ändern.



INFORMATION!

Wenn keine Timerfunktion gewählt ist, wird die Garzeit auf dem Display angezeigt.



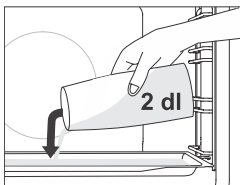
gratin

Extra gratin

Die Funktion kann erst nach 10 Minuten Ofenbetrieb gestartet werden (der Strich über der Gratin-Taste leuchtet teilweise/schwach). Wenn die Funktion bestätigt wird, erscheint auf dem Display die Garzeit 10 Minuten (10:00). Berühren Sie die < oder > -Taste zum Einstellen der Gratindauer.

Die Funktion kann auch durch Drücken der **gratin**-Taste.

Die Funktion benutzt man in der letzten Backphase oder nach dem Backvorgang, wenn Sie Soße (Nassmarinade) oder Trockenmarinade auf die Lebensmittel geben oder wenn Sie die Oberfläche oder Kruste zusätzlich bräunen möchten. Beim Gratinieren bildet sich auf dem Gericht eine goldbraune Kruste, die das Gargut vor dem Austrocknen schützt und gleichzeitig für ein angenehmeres Aussehen und einen besseren Geschmack sorgt.



Backen unter Zugabe von Dampf ☑

Die Dampfeinspritzung führt zu einer besseren Bräunung und einer knusprigeren Kruste.

Bei Systemen **mit Dampfungabe oder -injektion** schieben Sie das flache Backblech in die erste Ebene, solange der Ofen noch kalt ist. Gießen Sie maximal 2 dl Wasser auf das Backblech. Stellen Sie die zu garenden Speisen auf die zweite Ebene und starten Sie das System.



INFORMATION!

Wenn Sie ein tiefes Backblech verwenden, legen Sie es eine Stufe höher als in der Tabelle mit den empfohlenen Einstellungen angegeben ein.

Öffnen Sie für einen optimalen Betrieb der Funktion nicht die Ofentür und fügen Sie während des Garvorgangs kein Wasser hinzu.

Ende des Garvorgangs und Ausschalten des Ofens

Drücken Sie die **start | stop**-Taste, um den Kochvorgang anzuhalten. **End** erscheint auf dem Display und ein akustisches Signal wird ausgegeben.

Drehen Sie den SYSTEMAUSWAHLSCHALTER auf die Position „0“.

INFORMATION!

Nach dem Gebrauch des Ofens kann etwas Wasser im Kondensatkanal (unter der Tür) verbleiben. Wischen Sie den Kanal mit einem Schwamm oder einem Tuch ab.

Auswahl der allgemeinen Einstellungen

Drehen Sie den SYSTEMAUSWAHLSCHALTER auf die Position „0“.

Um eine Funktion zu aktivieren, drücken Sie die **multi time**-Taste und halten Sie diese für 3 Sekunden gedrückt. **SEtt** wird einige Sekunden lang auf der Anzeigeeinheit angezeigt. Dann erscheint das Menü für Zusatzfunktionen.



INFORMATION!

Verwenden Sie die **<** oder **>** Tasten zum Navigieren im Menü. Bestätigen Sie die Einstellung durch Drücken der **start | stop** oder **multi time**-Taste. Um das Menü für zusätzliche Funktionen zu verlassen, berühren Sie die **gratin**-Taste.



1. Uhr angezeigt

Verwenden Sie die **<** und **>** Tasten zum Einstellen der Uhr. **CLoc** wird auf der Anzeigeeinheit angezeigt. Nach der Bestätigung können Sie zwischen der 12-Stunden- und der 24-Stunden-Anzeige umschalten. Bestätigen Sie und stellen Sie die Uhrzeit ein. Stellen Sie zuerst die Minuten ein und bestätigen Sie diese. Stellen Sie dann die Stunden ein und bestätigen Sie diese.



2. Lautstärke des akustischen Signals

Wählen Sie zwischen drei Lautstärkestufen. Wählen Sie die **Vol**-Einstellung. Berühren Sie die **<** oder **>** -Taste, um die gewünschte Stufe auszuwählen und zu bestätigen. Akustische Signale können ebenfalls ausgeschaltet werden.




3. Anzeigebeleuchtung

Wählen Sie zwischen drei Stufen der Anzeigelichtintensität. Wählen Sie die **brh**-Einstellung. Berühren Sie die **<** oder **>** Taste, um die gewünschte Stufe auszuwählen und zu bestätigen. Verwenden Sie die Werteinstellungstasten, um die Lichtintensität zu erhöhen oder zu verringern.



4. Anzeigeeinheit – Nachtmodus

Mit dieser Funktion wird das Display während der Nachtzeit (20:00 Uhr bis 6:00 Uhr) automatisch gedimmt (Umschalten von hoher auf niedrigste Display-Beleuchtungsstufe). Wählen Sie die **nGht**-Einstellung. Berühren Sie die **<** oder **>** -Taste zur Auswahl der gewünschten Nachtanzeigebeleuchtung und bestätigen Sie.



5. Standby

Diese Funktion schaltet die Uhranzeige automatisch ein oder aus. Wählen Sie die **hi dE**-Einstellung. Berühren Sie die < oder > Taste zur Auswahl on oder off, und bestätigen Sie die Auswahl.



7. Werkseinstellungen

Mit dieser Funktion kann das Gerät auf die Werkseinstellungen zurückgesetzt werden. **FAcE** wird auf der Anzeigeeinheit angezeigt.

Berühren Sie die < oder > Taste zur Auswahl rES, um die Werkseinstellungen auszuwählen, und bestätigen Sie, indem Sie die Taste **start | stop**-Taste. Halten Sie die Taste gedrückt, bis alle beleuchteten Striche verschwunden sind.



WARNUNG!

Nach einem Stromausfall oder nach dem Ausschalten des Geräts bleiben zusätzliche Funktionseinstellungen nicht länger als einige Minuten gespeichert. Dann werden alle Einstellungen, außer der akustischen Signallautstärke und dem Anzeigedimmer, auf die Werkseinstellungen zurückgesetzt.

Allgemeine Tipps und Ratschläge zum Backen


























- Entfernen Sie während des Backens alles unnötige Zubehör aus dem Ofen.
- Verwenden Sie Geräte aus hitzebeständigen, nicht reflektierenden Materialien (mitgelieferte Backbleche und Geschirr, emailliertes Kochgeschirr, Kochgeschirr aus gehärtetem Glas). Helle Materialien (Edelstahl oder Aluminium) reflektieren Wärme. Infolgedessen ist die thermische Verarbeitung von Lebensmitteln in ihnen weniger effektiv.
- Führen Sie die Backbleche immer bis zum Ende der Führungen ein. Stellen Sie beim Backen auf dem Rost die Backformen oder -bleche in die Mitte des Rosts.
- Für eine optimale Zubereitung der Speisen empfehlen wir, die in der Kochtabelle angegebenen Richtlinien zu beachten. Wählen Sie die niedrigere angegebene Temperatur und die kürzeste angegebene Garzeit. Wenn diese Zeit abgelaufen ist, überprüfen Sie die Ergebnisse und passen Sie die Einstellungen nach Bedarf an.
- Öffnen Sie die Backofentür während des Backens nicht, außer dies ist unbedingt erforderlich.
- Stellen Sie die Backbleche nicht direkt auf den Boden des Ofenraums.
- Verwenden Sie das Allzweck-Tiefbackblech nicht auf der ersten Führungsebene, während das Gerät in Betrieb ist.
- Decken Sie den Boden des Ofenraums oder den Rost nicht mit Aluminiumfolie ab.
- Bei längeren Kochprogrammen können Sie den Ofen ca. 10 Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten, um die angesammelte Wärme zu nutzen.
- Stellen Sie das Backgeschirr immer auf den Rost.
- Wenn Sie auf mehreren Ebenen gleichzeitig backen, setzen Sie das Allzweck-Tiefbackblech in die untere Ebene ein.
- Verwenden Sie beim Kochen nach Rezepten aus älteren Kochbüchern Ober- und Unterhitze (wie bei herkömmlichen Öfen) und stellen Sie die Temperatur um 10 °C niedriger als im Rezept angegeben ein.
- Falls Sie Backpapier verwenden, überprüfen Sie zuerst, ob es hitzebeständig ist. Schneiden Sie es immer entsprechend zurecht. Backpapier verhindert, dass die Lebensmittel am Backblech haften bleiben, und erleichtert das Entfernen der Lebensmittel vom Backblech.
- Beim Kochen größerer Fleisch- oder Gebäckstücke mit höherem Wassergehalt wird im Ofen viel Dampf erzeugt, der wiederum an der Ofentür kondensieren kann. Dies ist ein normales Phänomen, das den Betrieb des Geräts nicht beeinträchtigt. Wischen Sie nach dem Garvorgang die Tür und das Türglas trocken.
- Wenn Sie direkt auf dem Rost backen, setzen Sie das Allzweck-Tiefbackblech eine Ebene tiefer ein, um als Tropfschale zu dienen.

Schnelles Vorheizen des Backofens: Heizen Sie den Backofen nur dann vor, wenn es das Rezept oder die Tabellen in dieser Gebrauchsanweisung verlangen. Wenn Sie die Schnellvorheizfunktion verwenden, schieben Sie die Speisen erst dann in den Ofen, wenn dieser vollständig aufgeheizt ist. Die Temperatur hat einen wesentlichen Einfluss auf das Endergebnis. Ein schnelles Vorheizen empfiehlt sich bei empfindlichem Fleisch (Lende) und bei Hefe- und Biskuitteigen, die eine kürzere Backzeit benötigen. Das Aufheizen eines leeren Backofens verbraucht viel Energie. Daher empfehlen wir, wenn möglich, mehrere Gerichte nacheinander zuzubereiten oder mehrere Gerichte gleichzeitig zuzubereiten.

Gentle Bake: Ermöglicht langsames und kontrolliertes Garen bei niedriger Temperatur. Die Fleischsäfte werden gleichmäßig verteilt und das Fleisch bleibt saftig und zart. Die langsame Garmethode GentleBake eignet sich für zarte Fleischstücke ohne Knochen. Vor dem langsamen Garen das Fleisch von allen Seiten in einer Pfanne gründlich anbraten.

Kochtabelle









HINWEIS: Gerichte, die einen vollständig vorgeheizten Ofen erfordern, sind mit einem Sternchen * in der Tabelle versehen. Gerichte, bei denen ein Vorheizen von 5 Minuten ausreicht, sind mit zwei Sternchen ** . Verwenden Sie in diesem Fall nicht den Schnellvorheizmodus.

Gericht			 °C	 min
GEBÄCK- UND BÄCKEREIPRODUKTE				
Gebäck/Kuchen in Formen				
Biskuittorte	3		150	30-40
Kuchen mit Füllung	1		170	90-120
Marmorkuchen	2		170-180	50-60
Kuchen mit Sauerteig, Napfkuchen (Gugelhupf)	2		170-180	45-55
geöffneter Kuchen, Torte	3		170-180	35-45
Brownies	2		170-180	30-35
Gebäck auf Backblechen				
Strudel	2		180-190	60-70
Strudel, gefroren	2		200-210	34-45
Biskuitroulade	3	 + Backblech mit Wasser	170-180 *	13-18
Buchteln	2		180-190	30-40
Kekse				
Cupcakes	3		160 *	20-30
Cupcakes, 2 Ebenen	2, 4		145	40-50
Hefeteig-Gebäck	2		180 *	17-22
Hefeteig-Gebäck, 2 Ebenen	2, 4		160 *	18-25
Blätterteig-Gebäck	3		170	30-40
Blätterteig-Gebäck, 2 Ebenen	2, 4		170 *	25-30
Kekse				
Spritzgebäck	3		140	30-40
Spritzgebäck, 2 Ebenen	2, 4		140	45-55
Spritzgebäck, 3 Ebenen	1, 4, 5		145 *	50-60
Kekse	3		140	20-30
Kekse, 2 Ebenen	2, 4		150-160 *	20-25



























Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Gericht			°C	min
Baiser	3		80-100 *	120-150
Baiser, 2 Ebenen	2, 4		80-100 *	120-150
Macarons	3		130-140 *	15-20
Macarons, 2 Ebenen	2, 4		130-140 *	15-20
Brot				
Aufgehen und Prüfen	2		40-45	30-45
Brot auf einem Backblech	2	 + Backblech mit Wasser	190-200	40-55
Brot auf einem Backblech, 2 Ebenen	2, 4		190-200 *	40-55
Dosenbrot	2		190-200	30-45
Dosenbrot, 2 Ebenen	2, 4		200-210	30-45
Fladenbrot (Focaccia)	2		270	15-25
frische Brötchen (Semmel/Morgenbrötchen)	3	 + Backblech mit Wasser	200-210	10-15
frische Brötchen (Semmel/Morgenbrötchen), 2 Ebenen	2, 4		200-210 *	15-20
Toastbrot	5		230	4-7
Belegte Sandwiches	5		230	3-5
Pizza und andere Gerichte				
Pizza	1		300 *	4-7
Pizza, 2 Rostebenen	2, 4		210-220 *	25-30
Tiefkühlpizza	2		200-220 *	10-25
Tiefkühlpizza, 2 Ebenen	2, 4		200-220 *	10-25
Pastete, Quiche	2		190-200	50-60
Burek	2		180-190	40-50
FLEISCH				
Rind- und Kalbfleisch				
Rinderbraten (Lende, Rumpf), 1,5 kg	2		160-170	130-160
gekochtes Rindfleisch, 1,5 kg	2		200-210	90-120

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Gericht			°C	min
Lendenstück, medium, 1 kg	2	≡	170-190 *	40-60
Rinderbraten, langsam gekocht	2	≡	120-140 *	250-300
Rindersteaks, well done, Dicke 4 cm	4	****	220-230	25-30
Burger, Dicke 3 cm	4	****	220-230	25-35
Kalbsbraten 1,5 kg	2	≡	160-170	120-150
Schweinefleisch				
Schweinebraten, Rumpf, 1,5 kg	3		170-180	90-110
Schweinebraten, Schulter, 1,5 kg	3	≡	180-190	120-150
Schweinelende, 400 g	2	≡	80-100 *	80-100
Schweinebraten, langsam gekocht	2	≡	100-120 *	200-230
Schweinerippen, langsam gekocht	2	≡	120-140 *	210-240
Schweinekoteletts, Dicke 3 cm	4	****	220-230	20-25
Geflügel				
Geflügel, 1,2-2,0 kg	2	****	200-220	60-80
Geflügel mit Füllung, 1,5 kg	2		170-180	80-100
Geflügel, Brust	2		170-180	45-60
Hähnchenschenkel	3	****	210-220	30-45
Hähnchenflügel	4		210-220	30-45
Geflügel, Brust, langsam gekocht	3	≡	100-120 *	60-90
Fleischgerichte				
Hackbraten, 1 kg	2		170-180	60-70
Grillwürste, Bratwurst	4	****	230 **	8-15
FISCH UND MEERESFRÜCHTE				
ganzer Fisch, 350 g	4	****	230-240	12-20
Fischfilet, Dicke 1 cm	4	****	220-230	8-12
Fischsteak, Dicke 2 cm	4	****	220-230	10-15
Jakobsmuscheln	4	****	230 *	5-10
Garnelen	4	****	230 *	3-10
GEMÜSE				
Ofenkartoffeln, Kartoffelspalten	3		210-220 *	30-40

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Gericht			°C	min
Ofenkartoffeln, halbiert	3	 + Backblech mit Wasser	200-210 *	40-50
Gefüllte Kartoffel	3		190-200	30-40
Pommes frites, hausgemacht	4		210-220 *	20-30
gemischtes Gemüse, Stücke	3	 + Backblech mit Wasser	190-200	30-40
gefülltes Gemüse	3		190-200	30-40
KONVENTIONELLE PRODUKTE – GEFROREN				
Pommes frites	3		210-220	20-25
Pommes frites, 2 Ebenen	2, 4		190-210	30-40
Hühnermedaillons	4		210-220 *	12-17
Fischstäbchen	2		210-220	15-20
Lasagne, 400 g	2		200-210	30-40
gewürfeltes Gemüse	2		190-200	20-30
Croissants	3		170-180	18-23
GEBACKENE PUDDINGS, SOUFFLÉS UND GRATINIERTER GERICHTE				
Kartoffelmoussaka	2		180-190	35-45
Lasagne	2		180-190	35-45
süß gebackener Pudding	2		160-180	40-60
süßes Soufflé	2		160-180 *	35-45
gratinierte Gerichte	3		170-190	30-45
gefüllte Tortillas, Enchiladas	2		180-200	20-35
Grillkäse	4		230 **	6-9
ANDERES				
Konservierung	2		180	30
Sterilisation	3		125	30
Kochen in einem Wasserbad	2		150-170 *	/
Wiederaufheizen	3		60-95	/
Tellererwärmung	2		75	15

Kochen mit einer Temperatursonde (**BAKESENSOR**)

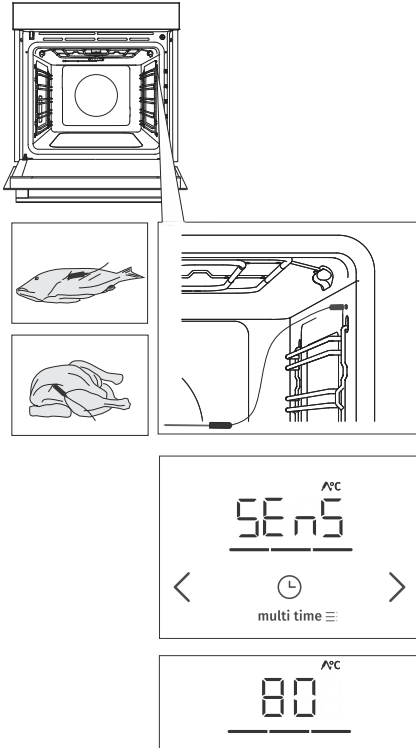
(vom Modell abhängig)

Die Temperatursonde ermöglicht eine genaue Überwachung der Kerntemperatur der Lebensmittel während des Kochens/Backens.



WARNUNG!

Die Temperatursonde sollte sich nicht in unmittelbarer Nähe der Heizelemente befinden.



- 1 Stecken Sie das Metallende der Sonde in den dicksten Teil des Koch-/Backguts.
- 2 Stecken Sie den Sondenstecker in die Buchse in der oberen rechten Ecke vorne im Ofenraum (siehe Abbildung). **SEnS** wird auf der Anzeigeeinheit angezeigt.

HINWEIS: Wenn Sie die Sonde in die Buchse einsetzen, werden die voreingestellten Funktionen des Ofens gelöscht.

Wählen Sie das gewünschte System und die Gartemperatur (im Temperaturbereich bis 210 °C). Das Sondenbetriebssymbol und die voreingestellte Temperatur erscheinen auf dem Display und können geändert werden durch Berühren der Tasten < oder >. Bestimmen Sie die gewünschte Endkerntemperatur Ihrer Speisen (zwischen 30 und 99 °C).

HINWEIS: Bei Verwendung der Sonde ist das Einstellen der Garzeit nicht möglich.

- 4 Bestätigen Sie die Einstellung durch Drücken der **start | stop**-Taste.
- 5 Wenn die eingestellte Kerntemperatur erreicht ist, stoppt der Ofen den Betrieb. **End** wird auf der Anzeigeeinheit angezeigt. Es wird ein akustisches Signal ausgegeben, das Sie durch Berühren einer beliebigen Taste ausschalten können. Nach einer Minute wird das akustische Signal automatisch ausgeschaltet.

**INFORMATION!**

Während des Kochvorgangs wechseln sich die eingestellte und die aktuelle Temperatur des Lebensmittelkerns auf der Anzeigeeinheit ab. Sie können die Gartemperatur oder die Soll-Kerntemperatur während des Garvorgangs ändern. Bestätigen Sie die Einstellung durch Berühren der **start | stop**-Taste.

Richtige Verwendung der Sonde nach Lebensmittelart:

- Geflügel: Stecken Sie die Sonde in den dicksten Teil der Brust;
- rotes Fleisch: Stecken Sie die Sonde in einen mageren Teil, der nicht mit Fett durchwachsen ist;
- kleinere Stücke mit Knochen: stecken Sie sie in einen Bereich entlang des Knochens;
- Fisch: Stecken Sie die Sonde hinter den Kopf in Richtung Wirbelsäule.

**WARNUNG!**

Entfernen Sie nach dem Gebrauch die Sonde vorsichtig aus dem Koch-/Backgut, ziehen Sie sie aus der Buchse im Ofenraum und reinigen Sie sie.

**INFORMATION!**

Wenn Sie die Sonde nicht verwenden, nehmen Sie sie aus dem Ofen.

Empfohlene Garstufe für verschiedene Fleischsorten

Lebensmittel	blue (roh)	medium rare	medium	medium well	well done
RINDFLEISCH					
Rinderbraten	46-48	48-52	53-58	59-65	68-73
Rindfleisch, Filet	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
Rinderbraten/Rumpsteak	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
Burger	49-52	54-57	60-63	66-68	71-74
KALBFLEISCH					
Kalbfleisch, Lendenstück	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
Kalbfleisch, Hinterteil	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
SCHWEINEFLEISCH					
Braten, Hals	/	/	/	65-70	75-85
Schweinelende	/	/	/	60-69	/
Hackbraten	/	/	/	/	80-85
LAMMFLEISCH					
Lammfleisch	/	60-65	66-71	72-76	77-80
HAMMELFLEISCH					
Hammelfleisch	/	60-65	66-71	72-76	77-80
BÖCKCHEN					
Ziegenfleisch	/	60-65	66-71	72-76	77-80
GEFLÜGEL					
Geflügel, ganz	/	/	/	/	82-90
Geflügel, Brust	/	/	/	/	62-65
FISCH UND MEERESFRÜCHTE					
Forelle	/	/	/	62-65	/
Thunfisch	/	/	/	55-60	/
Lachs	/	/	/	52-55	/

Reinigung und Pflege



WARNUNG!

Ziehen Sie vor dem Reinigen den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.

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

Zur leichteren Reinigung sind Ofenraum und Backbleche mit einer speziellen Emaille für eine glatte und widerstandsfähige Oberfläche beschichtet.

Reinigen Sie das Gerät regelmäßig und entfernen Sie größere Verunreinigungen und Kalk mit warmem Wasser und Spülmittel. Verwenden Sie ein sauberes weiches Tuch oder ein Schwammtuch.

Geräteäußeres: verwenden Sie heiße Seifenlauge und ein weiches Tuch, um Verunreinigungen zu entfernen, und wischen Sie dann die Oberflächen trocken.

Geräteinnenraum: verwenden Sie für hartnäckigen Schmutz herkömmliche Ofenreiniger. Wischen Sie das Gerät bei Verwendung solcher Reinigungsmittel gründlich mit einem feuchten Tuch ab, um alle Reinigungsmittelreste zu entfernen.

Zubehör und Führungen: Mit heißer Seifenlauge und einem feuchten Tuch reinigen. Bei hartnäckigem Schmutz empfehlen wir das vorherige Einweichen und die Verwendung einer Bürste.

Wenn die Reinigungsergebnisse nicht zufriedenstellend sind, wiederholen Sie den Reinigungsvorgang.



INFORMATION!

Verwenden Sie niemals aggressive oder scheuernde Reinigungsmittel und -geräte (scheuernde Schwämme und Reinigungsmittel, Flecken- und Rostentferner, Schaber für Glaskeramikplatten).

Das Ofenzubehör ist spülmaschinenfest.

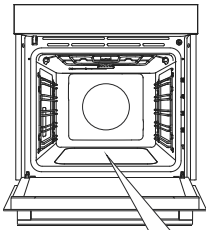
Speisereste (Fett, Zucker, Eiweiß) können sich während des Gebrauchs des Gerätes entzünden. Entfernen Sie daher vor jedem Gebrauch größere Schmutzstücke aus dem Ofeninneren und vom Zubehör.

Reinigung des Backofens mit der Aqua Clean-Funktion


Dieses Programm erleichtert das Entfernen von Flecken aus dem Ofen.

Die Funktion ist am effektivsten, wenn sie nach jedem Gebrauch regelmäßig verwendet wird.

Entfernen Sie vor dem Ausführen des Reinigungsprogramms alle großen sichtbaren Schmutz- und Speisereste aus dem Ofenraum.

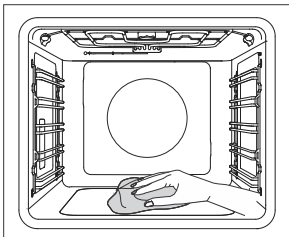
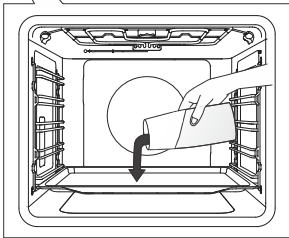


1 Legen Sie das flache Backblech in die erste Führungsebene und gießen Sie 0,4 Liter heißes Wasser hinein.

2 Drehen Sie den SYSTEMAUSWAHLSCHALTER auf Aqua Clean . Stellen Sie den TEMPERATURSCHALTER auf 80 °C.

3 Lassen Sie das Programm eine halbe Stunde lang laufen.

4 Wenn das Programm abgeschlossen ist, entfernen Sie das Backblech vorsichtig mit Topfhandschuhen (es kann sich noch etwas Wasser auf dem Backblech befinden). Wischen Sie die Flecken mit einem feuchten Tuch und Seifenlauge ab. Wischen Sie das Gerät gründlich mit einem feuchten Tuch ab, um alle Reinigungsmittelreste zu entfernen.



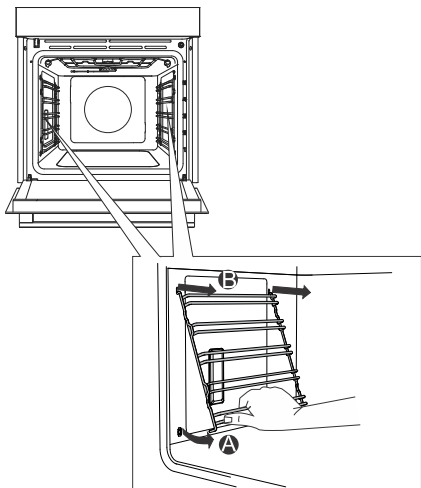
INFORMATION!

Wenn der Reinigungsvorgang nicht erfolgreich ist (bei besonders hartnäckigem Schmutz), wiederholen Sie ihn.

WARNUNG!

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

Entfernen der Gitter oder ausziehbaren Führungen ausziehbarer Führungen



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

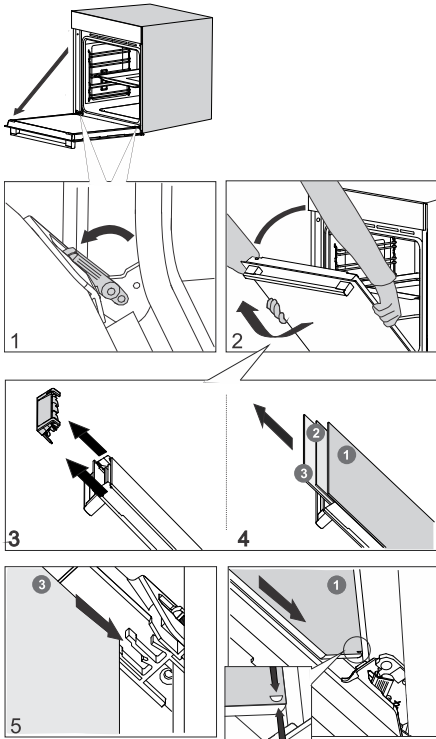
B Ziehen Sie Führungen auf der oberen Seite aus den Öffnungen heraus.



INFORMATION!

Achten Sie beim Entfernen der Führungen darauf, die Emaillebeschichtung nicht zu beschädigen.

Backofentür und Glasscheiben entfernen und austauschen



1 Öffnen Sie die Backofentür bis zum Anschlag.

2 Die Ofentür ist mit speziellen Stützen an den Scharnieren befestigt, zu denen auch Sicherheitshebel gehören. Drehen Sie die Sicherheitshebel um 90° zur Tür. Schließen Sie die Tür langsam bis zu einem Winkel von 45° (relativ zur Position der vollständig geschlossenen Tür). Heben Sie dann die Tür an und ziehen Sie sie heraus.

Die Türglasscheibe **des Ofens** kann von innen gereinigt werden, muss aber zuerst von der Gerätetür entfernt werden. Gehen Sie zunächst wie unter Punkt 2 beschrieben vor, entfernen Sie sie jedoch nicht.

3 Entfernen Sie die Luftführung. Halten Sie sie mit Ihren Händen auf der linken und rechten Seite der Tür. Entfernen Sie sie, indem Sie sie leicht in Ihre Richtung ziehen.

4 Halten Sie das Türglas an der Oberkante und entfernen Sie es. Gleiches gilt für die zweite und dritte Glasscheibe (je nach Modell).

5 Das Wiedereinsetzen der Glasscheiben erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

INFORMATION!

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.

WARNUNG!

Das Ofentürscharnier kann mit erheblicher Kraft schließen. Drehen Sie daher beim Anbringen oder Entfernen der Gerätetür immer beide Sicherheitshebel zur Stütze.

Sanftes Schließen und Öffnen der Tür (vom Modell abhängig)

Die Ofentür ist mit einem System ausgestattet, das die Türschließkraft ab einem Winkel von 75 Grad dämpft. Es ermöglicht ein einfaches, leises und sanftes Öffnen und Schließen der Tür. Ein leichtes Drücken (in einem Winkel von 15° zur geschlossenen Türposition) reicht aus, damit sich die Tür automatisch und sanft schließt.



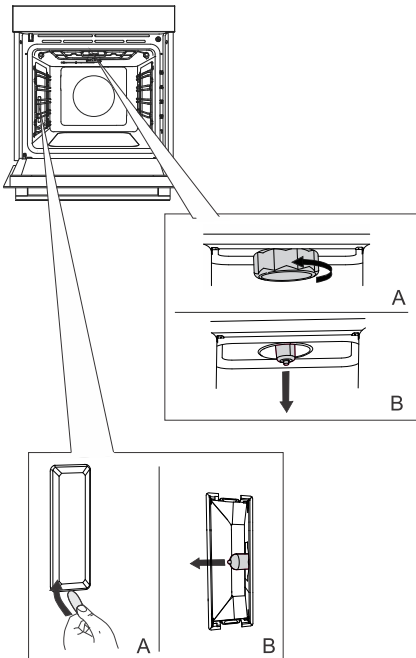
WARNUNG!

Wenn die Kraft zum schließen der Tür zu stark ist, wird die Wirkung des Systems reduziert oder das System wird aus Sicherheitsgründen umgangen.

Austausch des Leuchtmittels im Garraum

Die Glühbirne ist ein Verbrauchsmaterial und daher nicht von der Garantie abgedeckt. Entfernen Sie vor dem Auswechseln der Glühbirne alle Zubehörteile aus dem Ofen.

Halogenlampe: G9, 230 V, 25 W



1 Schrauben Sie die Abdeckung ab und entfernen Sie sie (gegen den Uhrzeigersinn). Entfernen Sie die Halogenlampe.

2 Entfernen Sie die Abdeckung mit einem flachen Kunststoffwerkzeug. Entfernen Sie die Halogenlampe.



INFORMATION!

Achten Sie darauf, die Emaillbeschichtung nicht zu beschädigen. Verwenden Sie Schutzausrüstung, um Verbrennungen zu vermeiden.



WARNUNG!

Ersetzen Sie die Glühbirne nur, wenn das Gerät von der Stromversorgung getrennt ist.

Tabelle Störungen und Fehler

Besondere Hinweise und Störungsmeldungen

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

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

Jede nicht autorisierte Reparatur des Gerätes kann zu Stromschlägen und Kurzschlüssen führen. Führen Sie sie daher nicht durch. Überlassen Sie solche Arbeiten einem Experten oder Servicetechniker.

Bei kleineren Problemen mit dem Betrieb des Gerätes lesen Sie in diesem Handbuch nach, ob Sie das Problem selbst beheben können.

Wenn das Gerät aufgrund unangemessener Bedienung oder Handhabung nicht ordnungsgemäß oder überhaupt nicht funktioniert, ist ein Besuch eines Servicetechnikers auch während der Garantiezeit nicht kostenlos.

Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung zum späteren Nachschlagen auf und geben Sie sie an nachfolgende Besitzer oder Benutzer des Gerätes weiter.

Im Folgenden finden Sie einige Hinweise zur Behebung häufig auftretender Probleme.

Störung/Fehler	Ursache
Die Sicherung hat mehrere Male den Strom abgeschaltet ...	Rufen Sie bitte den Kundendienst an.
Die Garraumbeleuchtung funktioniert nicht ...	Der Vorgang des Austauschens der Glühbirne im Ofen wird im Kapitel „Glühbirne austauschen“ beschrieben.
Die Steuereinheit reagiert nicht, der Bildschirm ist eingefroren.	Trennen Sie das Gerät für einige Minuten vom Stromnetz (Sicherung lösen oder Hauptschalter ausschalten), dann schließen Sie das Gerät wieder an und schalten es ein.
Der Fehlercode ErrX wird angezeigt. Im Falle eines zweistelligen Fehlercodes, wird ErXX angezeigt.	Es liegt ein Fehler im Betrieb des Elektronikmoduls vor. Trennen Sie das Gerät einige Minuten lang vom Stromnetz. Wenn der Fehler weiterhin angezeigt wird, wenden Sie sich an einen Servicetechniker.
Auf der Anzeige erscheint SENs, wenn der Temperaturfühler nicht angeschlossen ist.	Reinigen Sie die Steckverbindung. Versuchen Sie, den Temperaturfühler mehrmals hintereinander anzuschließen und zu trennen.

Wenn die Probleme trotz Beachtung der obigen Hinweise weiterhin bestehen, wenden Sie sich an einen autorisierten Servicetechniker. Reparaturen oder Garantieansprüche, die sich aus einem falschen Anschluss oder einer falschen Verwendung des Gerätes ergeben, fallen nicht unter die Garantie. In diesem Fall übernimmt der Benutzer die Reparaturkosten.

Entsorgung

Entsorgung von Gerät und Verpackung

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

1. Getrennte Erfassung von Altgeräten

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

2. Batterien und Akkus sowie Lampen

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

3. Möglichkeiten der Rückgabe von Altgeräten

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

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

Die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe eines Altgerätes besteht bei rücknahmepflichtigen Vertriebern unter anderem dann, wenn ein neues gleichartiges Gerät, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen erfüllt, an einen Endnutzer abgegeben wird. Wenn ein neues Gerät an einen privaten Haushalt ausgeliefert wird, kann das gleichartige Altgerät auch dort zur unentgeltlichen Abholung übergeben werden; dies gilt bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln für Geräte der Kategorien 1, 2 oder 4 gemäß § 2 Abs. 1 ElektroG, nämlich „Wärmeüberträger“, „Bildschirmgeräte“ oder „Großgeräte“ (letztere mit mindestens einer äußeren Abmessung über 50 Zentimeter). Zu einer entsprechenden Rückgabe-Absicht werden Endnutzer beim Abschluss eines Kauf- vertrages befragt. Außerdem besteht die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe bei Sammelstellen der Vertrieber unabhängig vom Kauf eines neuen Gerätes für solche Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 Zentimeter sind, und zwar be- schränkt auf drei Altgeräte pro Gerätart.

4. Datenschutz-Hinweis

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

5. Bedeutung des Symbols „durchgestrichene Mülltonne“



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

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

Garprüfung






EN60350-1: Nur vom Hersteller gelieferte Ausrüstung verwenden.

Setzen Sie das Backblech immer bis zur Endposition an der Führung ein. Legen Sie Gebäck oder Kuchen in Backformen so hinein wie auf dem Bild gezeigt.

*Heizen Sie das Gerät vor, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist. Verwenden Sie nicht den Schnellvorheizmodus.

**Heizen Sie das Gerät 10 Minuten lang vor. Verwenden Sie nicht den Schnellvorheizmodus.

***Wenden nach 2/3 der Garzeit.

BACKEN						
Gericht	Ausrüstung	Backform Platzierung		°C	⌚min	
Kekse/Plätzchen – Einzelschiene	flaches Backblech		3	140	30-40	==
Kekse/Plätzchen – Einzelschiene	flaches Backblech		3	150	30-40	⊕
Kekse – zwei Einschubrahmen/Ebenen	flaches Backblech		2, 4	140	45-55	⊕
Kekse – drei Schienen/Ebenen	flaches Backblech		1, 4, 5	135	50-60	⊕
Cupcakes – Einzelschiene	flaches Backblech		3	160 *	20-30	==
Cupcakes – Einzelschiene	flaches Backblech		3	160	30-40	⊕
Cupcakes – zwei Einschubrahmen/Ebenen	flaches Backblech		2, 4	145	40-50	⊕
Cupcakes – drei Schienen/Ebenen	flaches Backblech		1, 3, 5	140-150	30-50	⊕
Biskuittorte	runde Metallform, Durchmesser 26 cm/Gitterschiene		1	150	45-55	==
Biskuittorte	runde Metallform, Durchmesser 26 cm/Gitterschiene		3	160	45-55	⊕
Biskuitkuchen – zwei Schienen/Ebenen	2 × runde Metallform, Durchmesser 26 cm/Gitterschiene		2, 4	160 **	45-55	⊕
Apfelkuchen	2 × runde Metallform, Durchmesser 20 cm/Gitterschiene		1	170	90-120	==
Apfelkuchen	2 × runde Metallform, Durchmesser 20 cm/Gitterschiene		2	170	80-110	⊕
BRATEN						
Toastbrot	Gitterschiene		5	230	4-7	▼▼▼

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

BACKEN						
Pljeskavica (Hackfleisch-Scheiben)	Gitterschiene + flaches Backblech als Abtropfschale		5	230	20-35 ***	****

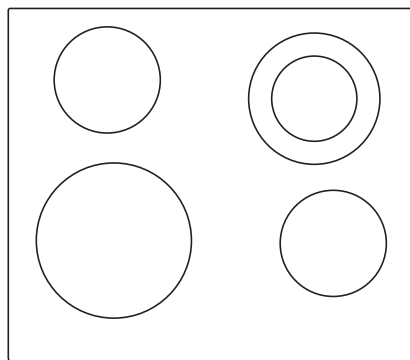
gorenje



843371-a18

CE

GEBRAUCHSANWEISUNG
GLASKERAMIK -
EINBAUKOCHFELDER



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

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


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

Anweisungen zur Installation und zum Anschluss finden Sie auf einem separaten Blatt.

Anweisungen zur Verwendung, Installation und zum Anschluss finden Sie auch auf unserer Website:

<http://www.gorenje.com>

Bedeutung der Symbole in der Gebrauchsanleitung:

 **INFORMATION!**
Information, Rat, Tipp oder Empfehlung

 **WARNUNG!**
Warnung – Gefahr

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise	4
Andere wichtige Sicherheitswarnungen	6
Vor dem anschluss des Gerätes	7
Gerätebeschreibung	8
Technische Daten	8
Vor dem ersten Gebrauch	8
Glaskeramikoberfläche	9
Tipps zum kochgeschirr	9
Energie sparen	9
Bedienung der Kochzonen	10
Bedieneinheit	10
Kochfeld einschalten	11
Kochzone einschalten	11
Ankochautomatik	12
Tabelle Ankochautomatik	12
Zusätzlicher heizkreis	13
Kochzone mit besonders hoher Leistung – Power Zone	13
Kindersicherung/Verriegelung	14
Zeitfunktionen	15
Vorübergehende Unterbrechung des Kochvorgangs – Stop&Go	16
Speicherfunktion (Memory Funktion)	16
Automatische abschaltung	16
Kochzone ausschalten	16
Restwärmeanzeige	17
Betriebsdauerbegrenzung	17
Kochfeld abschalten	17
Benutzereinstellungen	18
Reinigung und Pflege	19
Tabelle Störungen und Fehler	20
Installieren eines eingebauten Kochfelds	21
Installationsverfahren	21
Montage der Befestigungsklemmen	23
Lüftungsschlitze im unteren Küchenschrank	23
Unterputzmontage in die Arbeitsplatte	24
Schaumdichtung anbringen	28
Anschließen des Kochfelds an das Stromnetz	29
Anschlussplan	29
Entsorgung	32
Entsorgung von Gerät und Verpackung	32

Sicherheitshinweise



WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE – LESEN SIE DIESE ANLEITUNG SORGFÄLTIG DURCH UND BEWAHREN SIE SIE ZUM SPÄTEREN NACHSCHLAGEN AUF.

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

HINWEIS: Das Gerät und einige zugängliche 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.

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

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

Die Trennvorrichtungen müssen gemäß den Verkabelungsregeln in die feste Verkabelung eingebaut werden.

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

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.

WARNUNG: Bewahren Sie auf der Glaskeramikoberfläche keine Gegenstände auf.

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

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

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

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

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

Andere wichtige Sicherheitswarnungen

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

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

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.

Wurde das Netzkabel beschädigt, sollte es vom Hersteller oder einem autorisierten Servicetechniker ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.

Falls Sie das Glaskeramikkochfeld als Abstellfläche benutzen, kann es zu Beschädigungen oder Kratzern auf der Oberfläche kommen. Erhitzen Sie niemals Lebensmittel in Aluminiumfolie oder in Plastikbehältern auf dem Kochfeld. Solche Folien oder Behälter können schmelzen, was zu einem Brand oder einer Beschädigung des Kochfelds führen kann.

Bewahren Sie keine temperaturempfindlichen Gegenstände wie Reinigungs- oder Waschmittel, Sprühdosen, etc. unterhalb des Geräts auf.

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.

Vor dem anschluss des Gerätes



WARNUNG!

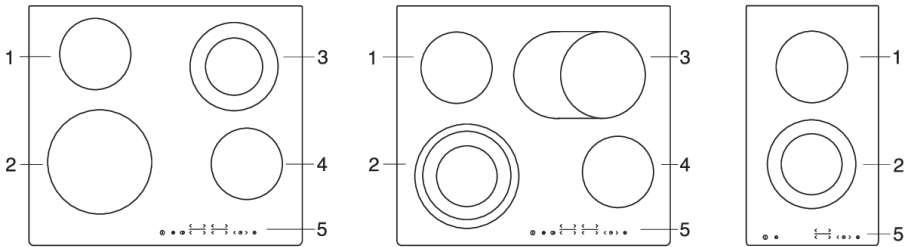
Lesen Sie vor dem Anschluss des Gerätes bitte aufmerksam die Gebrauchsanleitung durch. Die Beseitigung einer Störung bzw. Reklamation, die wegen eines unfachmännischen Anschlusses oder Gebrauchs entstanden ist, wird von der Garantie nicht gedeckt.

Gerätebeschreibung



INFORMATION!

Gerätfunktionen und Ausstattung hängen vom Modell ab.



1. Kochzone hinten (links)
2. Kochzone vorne (links)
3. Kochzone hinten rechts
4. Kochzone vorne rechts
5. Bedienung der Kochzonen

Technische Daten

(vom Modell abhängig)



- A. Seriennummer
- B. Code
- C. Typ
- D. Warenzeichen
- E. Modellbezeichnung
- F. Technische Daten
- G. Zeichen 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 dem ersten Gebrauch

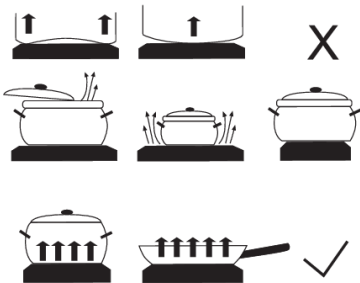
Reinigen Sie **die Glaskeramikoberfläche** mit einem feuchten Tuch und etwas Geschirrspülmittel. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, wie z.B. scheuernde Reinigungsmittel, die Kratzer verursachen, Topfschwämme, Rost- oder Fleckenentferner.

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

Glaskeramikoberfläche

- Die Glaskeramikplatte ist gegen Temperaturänderungen beständig.
- 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. Kochtopfboden vor dem Aufstellen des Kochtopfes auf die Kochzone trocken wischen, um eine gute Wärmeleitung zu gewährleisten.

Tipps zum Kochgeschirr



- Verwenden Sie zum Kochen nur hochwertige Kochtöpfe mit ebenen und stabilen Böden.
 - Der Kochtopfboden sollte den gleichen Durchmesser haben wie die Kochzone.
 - Kochgeschirr aus feuerfestem Glas mit speziell geschliffenem Boden ist zur Verwendung auf Kochplatten nur geeignet, wenn sein Durchmesser mit dem Durchmesser der einzelnen Kochplatte übereinstimmt. Kochgeschirr aus Glas, das einen größeren Durchmesser hat als die Kochzone, kann wegen thermischer Spannung einen Sprung bekommen.
 - Stellen Sie sicher, dass der Topf oder die Pfanne in der Mitte der Kochzone ist.
- - Bei Verwendung eines Schnellkochtopfes muss dieser so lange überwacht werden, bis der notwendige Druck erreicht ist. Die Kochzone zuerst mit größter Kochstufe betreiben, danach gemäß den Anweisungen des Herstellers des Schnellkochtopfes die Kochstufe reduzieren.
 - Sorgen Sie dafür, dass sich im Schnellkochtopf bzw. auch in allen anderen Kochtöpfen immer genügend Flüssigkeit befindet, da sich ein leerer Kochtopf überhitzt und die Kochzone bzw. der Kochtopf beschädigt werden kann.
 - Beachten Sie bei der Verwendung von speziellem Kochgeschirr die Anweisungen des Herstellers.

Energie sparen

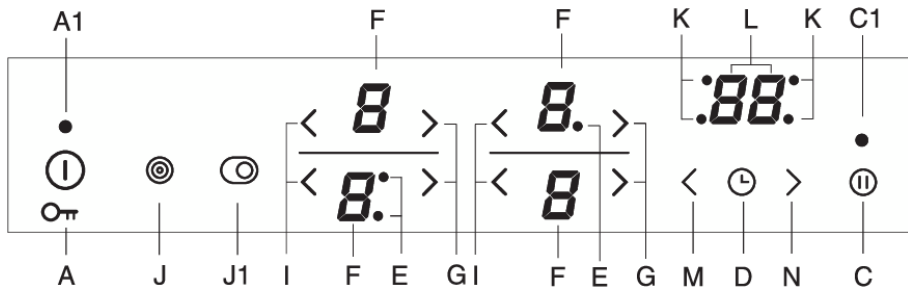
- Beachten sie beim Kauf von Kochgeschirr, dass gewöhnlich der Durchmesser des oberen Randes des Kochtopfes angegeben ist, der oft größer ist, als der Durchmesser des Kochtopfbodens.
- Speisen mit langen Zubereitungszeiten bereiten sie am besten im Schnellkochtopf zu. Sorgen sie dafür, dass sich im Schnellkochtopf 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 gröÙe, die der menge der zu kochenden gerichte entsprechen. Wenn Sie zum Kochen einen großen, nur zum Teil gefüllten Kochtopf, verwenden, wird mehr Energie verbraucht.

Bedienung der Kochzonen

Bedieneinheit

(vom Modell abhängig)



A Taste zum Ein-/Ausschalten und Verriegeln des Kochfeldes

A1 Indikatörampchen Betrieb

C Taste zur Unterbrechung des Betriebs

C1 Indikatörampchen Betriebsunterbrechung

D Einstelltaste Kurzzeitwecker/Zeitaschaltuhr

E Indikatörampchen Betrieb zus. Heizkreis

F Anzeigen Kochstufe/Restwärme

G Taste zur Erhöhung der Kochstufe (+)

I Taste zur Verringerung der Kochstufe (-)

J Taste zum Ein-/Ausschalten des linken zus. Heizkreises

J1 Taste zum Ein-/Ausschalten des rechten zus. Heizkreises

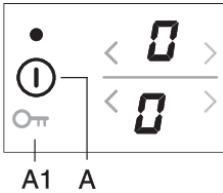
K Indikatörampchen für zeitgesteuerte Kochzonen

L Zeitanzeige

M Taste zur Verringerung der Einstellung der Zeitaschaltuhr

N Taste zur Erhöhung der Einstellung der Zeitaschaltuhr

Kochfeld einschalten



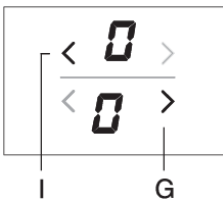
Durch Berühren der Taste Ein-/Aus (A) wird das Kochfeld eingeschaltet. Auf allen Kochstufenanzeigen erscheint der Wert "0". Ein kurzes akustisches Signal ertönt und das Indikatörlempchen oberhalb der Einschalttaste leuchtet auf.



INFORMATION!

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

Kochzone einschalten



Schalten Sie nun innerhalb der nächsten 10 Sekunden die gewünschte Kochzone ein. Wählen Sie mit den Tasten < oder > der ausgewählten Kochzone die gewünschte Einstellung aus. Wenn Sie zuerst die Taste > berühren, wird die Kochstufe "9" eingestellt. Wenn Sie zuerst die Taste < berühren, wird die Kochstufe "4" eingestellt.

Änderung der Kochstufe

Sie können die Kochstufe jederzeit durch Berühren der entsprechenden Taste < oder > ändern.

Falls Sie die Kochstufe schneller einstellen oder ändern möchten, drücken Sie die Taste < oder > und halten Sie sie gedrückt

Warmhaltefunktion

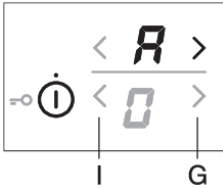
Die Warmhaltezone dient zum Warmhalten von gekochten Speisen. Schalten Sie die Warmhaltefunktion \cup ein, indem Sie den Gleitsensor zwischen dem Wert 0 und 1 berühren.

Ankochautomatik

Jede Kochzone verfügt über eine spezielle Automatik, die am Anfang des Kochvorgangs bewirkt, dass die Kochzone, ungeachtet der eingestellten Kochstufe, bei höchster Kochstufe betrieben wird. Nach einer bestimmten Zeit schaltet sich die Ankochstufe auf die vorher eingestellte Kochstufe um (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 sowie die über einen längere Zeitraum im Schnellkochtopf sieden müssen.



Die Kochzone muss eingeschaltete sein (auf der Anzeige wird die


Kochstufe "0" angezeigt). Drücken Sie die zugehörige Taste  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 auf die gewählte Fortkochstufe um, die nun konstant auf der Anzeige angezeigt wird.

Tabelle Ankochautomatik

Eingestellte Kochstufe	1	2	3	4	5	6	7	8
Ankochzeit (in Min.)	1:00	2:00	4:50	6:30	8:30	2:30	3:30	4:30

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

Sie können die Ankochautomatik ausschalten, indem Sie die Kochstufe der Kochzone auf den Wert "0" stellen und danach eine neue Kochstufe einstellen.

Speise/Art der Zubereitung	Menge	Eingestellte Kochstufe	Zubereitungszeit (in Min.)
Suppe/Aufwärmen	0,5 - 1 l	A 7 - 8	4 - 7
Milch/Aufwärmen	0,2 - 0,4 l	A 1 - 2	4 - 7
Reis/Garen	125g - 250g ca. 300ml - 600ml Wasser	A 2 - 3	20 - 25
Salzkartoffeln/Pelkartoffeln	750g - 1,5kg	A 5 - 6	25 - 38
Frisches Gemüse/Garen von geschnittenem Gemüse	0,5 - 1 kg ca. 400ml - 600ml Wasser	A 4 - 5	18 - 25

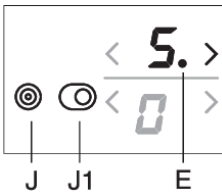
- In der Tabelle sind Beispiele für einige Speisen angegeben, für die der Einsatz der Ankochautomatik geeignet ist.

- Die angegebenen Werte sind nur Richtwerte und sind von anderen Parametern abhängig (z.B. von der Art und Qualität des Kochgeschirrs, der Menge des zum Kochen verwendeten Wassers, usw.).
- Die angeführten geringeren Mengen gelten für kleinere Kochzonen, die größeren Mengen gelten für die größeren Kochzonen.

Zusätzlicher Heizkreis

(vom Modell abhängig)

Bei einigen Kochfeldern (vom Modell abhängig) können Sie einen zusätzlichen Heizkreis einschalten.



Einschalten des zusätzlichen Heizkreises

- Sie können den zusätzlichen Heizkreis der ausgewählten Kochzone durch Drücken der Sensortaste (J/J1) dazuschalten. Das Indikatorlampe (E) neben der Anzeige leuchtet.
- Jetzt können Sie nach Belieben die Kochstufe für beide Heizkreise einstellen.
- Falls die Kochzone über einen dritten Heizkreis verfügt, können Sie diesen durch mehrfaches Berühren der Taste (J/J1) dazuschalten, dabei leuchten neben der Kochstufenanzeige zwei Indikatorlampe (E) auf.

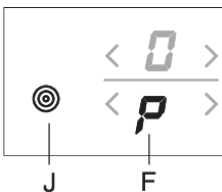
Ausschalten des zusätzlichen Heizkreises

- Sie können den zusätzliche Heizkreis durch erneutes Berühren der Sensortaste (J/J1) der ausgewählten Kochzone abschalten.

Kochzone mit besonders hoher Leistung – Power Zone

(vom Modell abhängig)

Bei bestimmten Modellen können Sie bei der Kochzone vorne links, die mit einem "P" oder ">" gekennzeichnet ist, eine höhere Leistung einstellen. Dadurch wird ein schnelleres Erwärmen des Kochtopfes und der Speise ermöglicht.



Einschalten der höheren Leistung

- Wählen Sie die vordere Kochzone links aus.
- Drücken Sie die Taste (J), um den zusätzlichen Heizkreis bzw. die PowerBoost Funktion einzuschalten. Auf der Kochstufenanzeige erscheint der Buchstabe "P" und die Kochzone glüht stark auf.

Abschalten der Funktion PowerBoost

Sie können die Funktion PowerBoost auf zwei Arten abschalten:

- Drücken Sie die Taste (J). Die PowerBoost-Funktion wird abgeschaltet und die Kochstufe schaltet sich auf den vorher eingestellten Wert um.
- Durch erneutes Berühren der Taste können Sie die Kochstufe auf den gewünschten Wert einstellen.



INFORMATION!

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 7. Wenn Sie die linke hintere Kochzone auf die Kochstufe 8 oder 9 stellen oder bei ihr die Ankochautomatik aktivieren und dann die PowerBoost-Funktion bei der linken vorderen Kochzone aktivieren, wird die Kochstufe der linken hinteren Kochzone automatisch auf den Wert 7 reduziert und die Ankochstufe wird abgeschaltet.

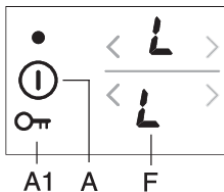


INFORMATION!

Jede Kochzone ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet. Falls auf der Kochzone kein Kochtopf steht oder die Wärmeübertragung auf die Speise nicht ausreichend ist, wird das Aufheizen für einige Sekunden automatisch unterbrochen. Das ist insbesondere bei einer Kochzone mit der aktivierten PowerBoost-Funktion bemerkbar, wo die Leistung viel größer ist und es schnell zum Überhitzen kommen kann.

Kindersicherung/Verriegelung

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 Tasten Ein-/Aus und halten Sie sie 3 Sekunden lang gedrückt. Auf allen Kochstufenanzeigen ändern sich die Anzeigen von "0" zu "L". Das Kochfeld ist nun gesperrt. Nach einigen Sekunden schaltet sich das Kochfeld automatisch ab.

Kindersperre deaktivieren

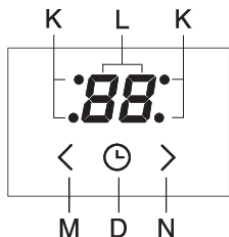
Das Kochfeld wird nach dem gleichen Verfahren entriegelt, wie es vorher verriegelt wurde. Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein. Um die Kindersperre ein- bzw. auszuschalten, berühren Sie die Tasten Ein-/Aus und halten Sie sie 3 Sekunden lang gedrückt. Auf allen Kochstufenanzeigen ändern sich die Anzeigen von "L" zu "0" .. Das Kochfeld ist nun betriebsbereit.



INFORMATION!

Falls im Benutzermodus die Kindersperre aktiviert ist (siehe Kapitel „Benutzermodus“), verriegelt sich das Kochfeld automatisch bei jedem Abschalten.

Zeitfunktionen



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

A KURZZEITWECKER (ABZÄHLEN DER EINGESTELLTEN ZEIT) Schalten Sie durch Berühren der Sensortaste Ein-/Aus (D) der Zeitschaltuhr/des Kurzzeitweckers die Uhr ein. Auf der Anzeige der Uhr erscheint "0" .

Stellen Sie die Zeit durch Berühren der Tasten \blacktriangleright (N) und \blacktriangleleft (M) innerhalb eines Zeitraums von 1-99 Minuten.

- Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustischer Alarm, die Kochzone wird jedoch nicht abgeschaltet.
- Schalten Sie den Alarm aus, indem Sie eine beliebige Taste berühren. Alternativ schaltet er sich nach einer bestimmten Zeit automatisch aus.
- Die Kurzzeitwecker-Funktion bleibt auch dann aktiviert, wenn das Kochfeld mit der Taste (A) ausgeschaltet wird.
- Während der letzten Minute des Countdowns wird die verbleibende Zeit in Sekunden angezeigt.

2 Zeitschaltuhr (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 Ein-/Aus-Taste (D) der Zeitschaltuhr ein. Auf der Anzeige der Uhr (L) erscheint die Zahl "0" . Nach erneutem Berühren der Sensortaste (K) beginnt der zugehörige Dezimalpunkt (K), der die ausgewählte Kochzone signalisiert, zu blinken.

- Stellen Sie die Zeit durch Berühren der Sensortasten \blacktriangleright und \blacktriangleleft innerhalb eines Zeitraums von 1 bis 99 Minuten ein.
- Nachdem Sie den Wert eingestellt haben, beginnt die Abzählung der Zeit. Der zugehörige Dezimalpunkt (K), der die zeitgesteuerte Kochzone kennzeichnet, blinkt.
- Nach Ablauf der eingestellten Betriebszeit ertönt ein akustisches Signal und die Kochzone schaltet sich aus. Auf der Anzeige der Uhr blinkt der Wert "0" . Sie können den Alarm durch Berühren einer beliebigen Sensortaste ausschalten, bzw. schaltet er sich nach einer gewissen Zeit automatisch aus.



INFORMATION!

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

Änderung der eingestellten Betriebsdauer

- Sie können die Betriebsdauer jederzeit während des Betriebs ändern.
- Wählen Sie durch Berühren der Einstelltaste der Zeitschaltuhr (D) die Zeitanzeige der gewünschten Kochzone aus. Das zugehörige Indikatorlämpchen (K) blinkt.
- Stellen Sie die neue Kochzeit durch Berühren der Sensortaste \blacktriangleright oder \blacktriangleleft (N) und (M) ein.

Anzeige der Restkochzeit

Falls Sie mehrere Zeiteinstellungen aktiviert haben, können Sie die restliche Kochzeit durch Berühren der Sensortaste (D) aufrufen.

Löschen der eingestellten Zeit

- Wählen Sie die gewünschte Anzeige der Zeitschaltuhr durch Berühren der Taste G aus (siehe Kapitel „Änderung der eingestellten Kochzeit“) – die eingestellte Zeit wird angezeigt, der dazugehörige Dezimalpunkt der Kochzone blinkt.
- Stellen Sie durch Berühren der Sensortaste ◀ (M) den Wert auf "0" oder durch gleichzeitiges Berühren der Sensortasten "0" (N) und ◀ (M) direkt auf "0" ein.

Vorübergehende Unterbrechung des Kochvorgangs – Stop&Go

Die Funktion Stop&Go ermöglicht eine vorübergehende Unterbrechung des Kochvorgangs (bei eiligen Verrichtungen), wobei alle Einstellungen erhalten bleiben.

Die Unterbrechung des Kochvorgangs wird durch Berühren der Sensortaste Stop&Go (C) (ca. 3 Sekunden lang) aktiviert. Oberhalb der Sensortaste leuchtet das Indikatorlämpchen (C1) auf. Die Einstellungen auf den Anzeigen beginnen zu blinken. Alle Einstellungen sind „eingefroren“, die Kochzonen werden nicht beheizt.

All Tasten, außer der Ein-/Aus-Taste sowie Stop&Go sind inaktiv.

Sie können die Funktion Stop&Go durch erneutes Berühren der Taste Stop&Go abschalten. Das Indikatorlämpchen (C1) erlischt.

Falls Sie die Funktion Stop&Go nicht deaktivieren, schaltet sich das gesamte Kochfeld nach 1 Stunde automatisch ab

Speicherfunktion (Memory Funktion)

Die Speicherfunktion ermöglicht Ihnen, innerhalb von 5 Sekunden nach den Abschalten des Kochfeldes die zuletzt ausgewählten Einstellungen zu speichern. 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.

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. Auf dem Display blinkt das entsprechende Symbol \square .

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 aus. Die letzten Einstellungen können Sie durch Betätigung der Taste Stop&Go aufrufen.

Kochzone ausschalten

Sie können die Kochzone ausschalten, indem Sie die entsprechende Taste ◀ auf den Wert "0" einstellen. Um die Kochzone schnell auszuschalten, berühren Sie gleichzeitig die entsprechenden Tasten ▶ und ◀. Es ertönt ein kurzer Pfeifton, auf der Anzeige wird der Wert "0" angezeigt.

Falls auf allen Kochzonen die Kochstufe "0" eingestellt ist und Sie keine einzige Taste berühren, schaltet sich das Kochfeld nach 10 Sekunden automatisch aus.

Restwärmeanzeige

Gleich nach dem Abschalten der heißen Kochzone oder des gesamten Kochfeldes, erscheint auf der Anzeige das Symbol:

- "H" (Kochzone ist heiß;

Die Dauer der Restwärmeanzeige wird hinsichtlich der Kochstufe errechnet und ist von der Einschaltdauer der einzelnen Kochzone abhängig. Auch wenn das Symbol "H" verschwindet, kann die Kochzone unter Umständen (Stromausfall, Kochtopf mit heißer Speise auf der Kochzone) noch immer heiß sein. Seien Sie vorsichtig, da Verbrennungsgefahr besteht! Falls es beim Kochen zu einem Stromausfall kommt, wird die Restwärmeanzeige "H" oder „h“ nach dem Wiedereinschalten des Stroms blinken. Dadurch werden Sie darauf hingewiesen, dass die Kochzone noch heiß sein kann (abhängig von der Dauer des Stromausfalls).



INFORMATION!

Das Gerät wurde im Werk geprüft und die Kochzonen wurden erhitzt, deswegen kann es vorkommen, dass bei der Inbetriebnahme des Kochfeldes eine gewisse Zeit lang die Restwärmeanzeige "H" blinkt.



INFORMATION!

Obwohl das Symbol "H" verschwindet, kann die Kochzone ev. noch immer heiß sein. Verbrennungsgefahr!

Betriebsdauerbegrenzung

Zur Erhöhung der Betriebssicherheit Ihres Kochfeldes ist jede einzelne Kochzone mit einem Betriebsdauer-Begrenzer ausgerüstet. Die Betriebsdauer richtet sich dabei nach der zuletzt eingestellten Kochstufe. Falls Sie die Kochstufe für längere Zeit nicht ändern, schaltet sich die Kochzone nach Ablauf einer bestimmten Zeit automatisch aus.

Stufe	↵	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P
Maximale Betriebsdauer (in Stunden)	8	8	8	6	6	4	4	2	1,5	1,5	1

Kochfeld abschalten

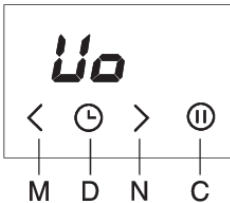
Durch Berührung der Ein-/Aus-Taste (A) wird das komplette Kochfeld ausgeschaltet. Ein akustisches Signal ertönt und alle Anzeigen gehen aus, außer für die Kochzonen, die noch heiß sind und an welchen ein "H" als Restwärmeanzeige sichtbar ist.

Benutzereinstellungen

Sie können die Lautstärke der akustischen Signale sowie die automatische Verriegelung des Kochfeldes einstellen.

Das Menü zur Einstellung der Parameter können Sie zwei Minuten nach dem Anschluss des Geräts an das Stromnetz aktivieren, indem Sie bei ausgeschaltetem Gerät 3 Sekunden lang die Taste (Stop&Go) gedrückt halten.

Auf der Anzeige der Zeitschaltuhr erscheint der erste Parameter »Uo«, der die Lautstärke der akustischen Signale bestimmt. Durch Drücken der Taste der Zeitschaltuhr (M,N) können Sie die Art der Einstellung auswählen.



Uo Lautstärke des Alarms und des akustischen Signals

So Dauer des Alarms

Lo Automatische Verriegelung



Auf beiden Kochstufenanzeigen wird der Wert des Parameters angezeigt, der im Moment eingestellt ist. Sie können den Wert durch Drücken der

Taste **>** oder **<** der rechten vorderen Kochzone ändern. Alle Parameter können durch Drücken der Taste Stop&Go (2 Sekunden lang) bestätigt und gespeichert werden. Dabei ertönt ein kurzes akustisches Signal.

Falls Sie keine neuen Parameter speichern möchten, schließen Sie das Menü Benutzermodus durch Drücken der Ein-/Aus-Taste.

Akustisches Signal und Alarmlautstärke (Lautstärke) „Uo“

Sie können folgende Werte einstellen:

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 Lautstärke.

Akustische Alarmdauer „So“

Sie können folgende Werte einstellen:

05 auf der Anzeige = 5 Sekunden

1,0 auf der Anzeige = 1 Minute

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

Kindersicherung "Lo"

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

00 auf der Anzeige = abgeschaltet (voreingestellt)

01 auf der Anzeige = eingeschaltet

Reinigung und Pflege

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

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

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

INFORMATION!

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

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

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

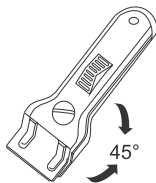
Entfernen Sie Wasserflecken mit einer milden Essiglösung; den Rahmen des Kochfeldes (nur bei einigen Modellen) dürfen Sie damit nicht abwischen, weil er dadurch den Glanz verliert. Verwenden Sie keine aggressiven Sprays und Kalkentfernungsmittel.

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 Reinigungsmittelreste beim Erhitzen die Glaskeramikoberfläche beschädigen können.

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

INFORMATION!

Der Schaber ist nicht in der Geräteausstattung enthalten.



INFORMATION!

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

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

INFORMATION!

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

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

Tabelle Störungen und Fehler

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

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


Jede nicht autorisierte Reparatur des Gerätes kann zu Stromschlägen und Kurzschlüssen führen. Führen Sie sie daher nicht durch. Überlassen Sie solche Arbeiten einem Experten oder Servicetechniker.

Bei kleineren Problemen mit dem Betrieb des Gerätes lesen Sie in diesem Handbuch nach, ob Sie das Problem selbst beheben können.

Wenn das Gerät aufgrund unangemessener Bedienung oder Handhabung nicht ordnungsgemäß oder überhaupt nicht funktioniert, ist ein Besuch eines Servicetechnikers auch während der Garantiezeit nicht kostenlos.

Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung zum späteren Nachschlagen auf und geben Sie sie an nachfolgende Besitzer oder Benutzer des Gerätes weiter.

Im Folgenden finden Sie einige Hinweise zur Behebung häufig auftretender Probleme.

Störung/Fehler	Ursache
Die Sicherung hat mehrere Male den Strom abgeschaltet ...	Rufen Sie bitte den Kundendienst an.
Kontinuierlicher Piepton und Anzeige 	Über die Sensoroberfläche verschüttetes Wasser oder ein über den Sensoren platzierter Gegenstand. Wischen Sie die Sensoroberfläche ab.
F auf dem Display	Weist darauf hin, dass es zu einer Störung gekommen ist.

Wenn die Probleme trotz Beachtung der obigen Hinweise weiterhin bestehen, wenden Sie sich an einen autorisierten Servicetechniker. Reparaturen oder Garantieansprüche, die sich aus einem falschen Anschluss oder einer falschen Verwendung des Gerätes ergeben, fallen nicht unter die Garantie. In diesem Fall übernimmt der Benutzer die Reparaturkosten.

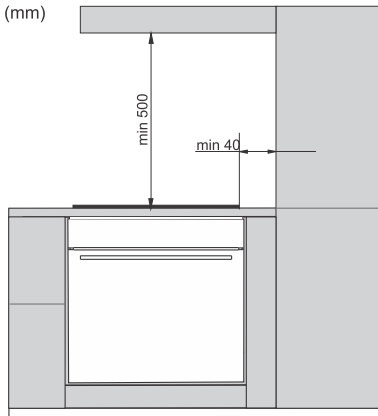
WARNUNG!

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.

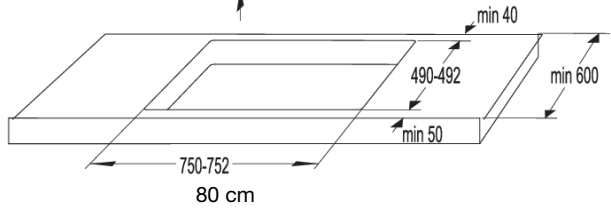
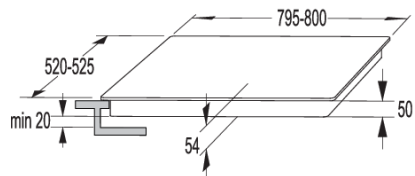
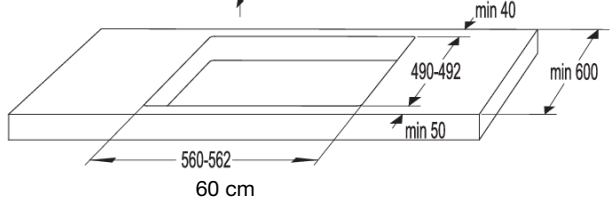
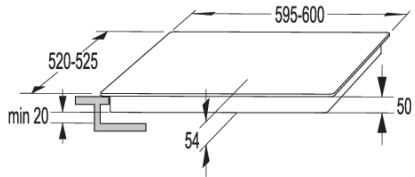
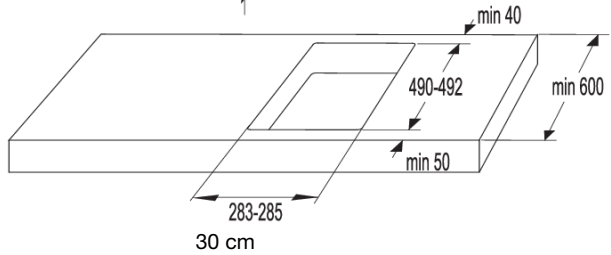
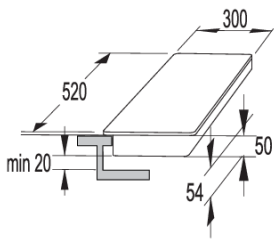
Installieren eines eingebauten Kochfelds

Installationsverfahren

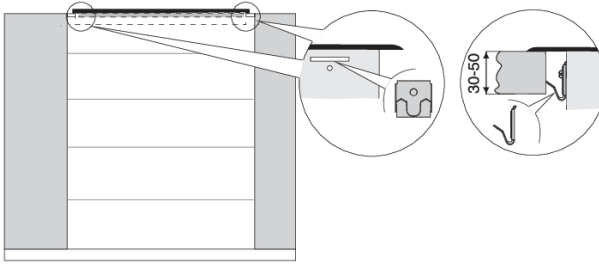
- Die Arbeitsplatte muss vollständig eben sein.
- Schützen Sie die Ausschnittflächen richtig.
- Schließen Sie das Kochfeld an das Stromnetz an (siehe Anweisungen zum Anschließen des Kochfelds an das Stromnetz).
- Setzen Sie das Kochfeld in die Aussparöffnung ein.



- Das Gerät darf nur in ein Möbelelement eingebaut und von einem Fachmann an das Stromnetz angeschlossen werden.
 - Das Furnier oder die Verkleidung des eingebauten Möbelelements muss mit hitzebeständigen Klebstoffen (100 °C) behandelt werden, da sie sonst aufgrund geringerer Temperaturbeständigkeit ihre Farbe und Form ändern können.
 - 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.
 - Das Kochfeld eignet sich zum Einbau in eine Arbeitsplatte über einem Küchenelement mit einer Breite von 600 mm und mehr.
-
- Hängende Küchenelemente über dem Kochfeld müssen so hoch platziert werden, dass sie den Arbeitsprozess nicht beeinträchtigen.
 - Der Abstand zwischen dem Kochfeld und der Dunstabzugshaube muss den Installationsanweisungen der Haube entsprechen. Der Mindestabstand beträgt 500 mm.
 - Der Mindestabstand zwischen der Gerätekante und dem angrenzenden hohen Küchenelement beträgt 40 mm.
 - Die Verwendung von Abschlussleisten aus massivem Holz auf der Arbeitsplatte hinter der Kochmulde ist nur dann zulässig, wenn der in den Einbauskizzen angegebene Mindestabstand freigelassen wird.
 - Der Mindestabstand zwischen dem eingebauten Kochfeld und der Rückwand ist in der Installationsabbildung angegeben.



Montage der Befestigungsklemmen



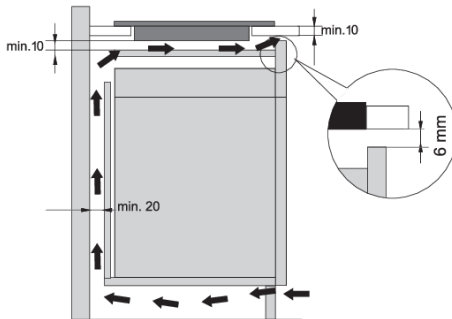
- Die Arbeitsplatte muss vollkommen waagrecht montiert werden. Die Schnittflächen der Küchenplatte müssen fachgerecht abgesichert werden.
- Schrauben Sie die beigelegten Befestigungselemente (4 Stück) mit den beigelegten Schrauben (4 Stück) auf die linke und rechte Seite des Kochfeldes auf die schon vorbereitete Öffnung und den Ausschnitt.
- Legen Sie das Kochfeld in die ausgeschnittene Öffnung und drücken Sie es von oben kräftig auf die Arbeitsplatte.
- Zum Schrauben der Befestigungsklemmen dürfen nur Schrauben bis max. 6,5 mm Länge verwendet werden.

Lüftungsschlitze im unteren Küchenschrank



INFORMATION!

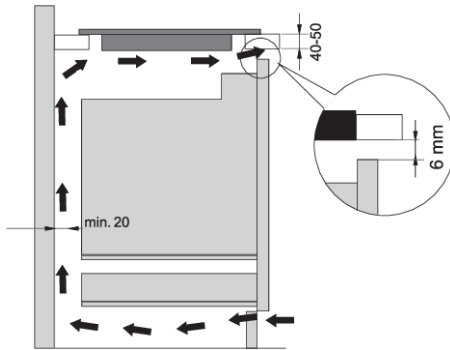
Der normale Betrieb der elektronischen Komponenten des Induktionskochfelds erfordert eine ausreichende Luftzirkulation.



Unterschrank 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.
 - Unter dem Kochfeld sollte über die gesamte Länge eine horizontale Trennwand angebracht werden. Der Abstand zwischen dem unteren Ende des Geräts und der Trennwand sollte mindestens 10 mm betragen. Von der Rückseite sollte eine ausreichende Belüftung gewährleistet sein.
- Das Kochfeld ist mit einem Ventilator ausgestattet, der sich in seinem unteren Teil befindetet. Wenn sich unter dem Küchenschrank eine Schublade befindet, verwenden Sie diese nicht, um kleine Gegenstände oder Papier aufzubewahren, da diese, wenn sie in den Ventilator gesaugt werden, den Ventilator und das Kühlsystem beschädigen könnten. Verwenden Sie die Schublade außerdem nicht zum Aufbewahren von Aluminiumfolie oder brennbaren Substanzen oder Flüssigkeiten (wie Sprays). Halten Sie solche Stoffe vom Kochfeld fern. Explosionsgefahr!

- Zwischen dem Schubladeninhalt und den Lüftereinlassöffnungen sollte ein Freiraum von mindestens 20 mm bestehen.

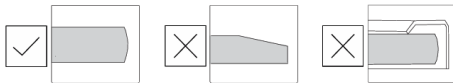


Unterschrank mit Backofen

- Bei den Backofentypen mit Kühlgebläse ist der Einbau eines Backofens unter das Induktionskochfeld möglich.
- Vor dem Einbau des Backofens muss die Küchenschrankrückwand im Bereich der Einbauöffnung entfernt werden.
- Außerdem sollte an der Vorderseite über die gesamte Breite des Schrankes eine Öffnung von mindestens 6 mm vorhanden sein.
- Falls unter das Induktionskochfeld ein anderes elektrisches Gerät eingebaut wird, haften wir nicht für den ordnungsgemäßen Betrieb des darunter eingebauten Geräts.

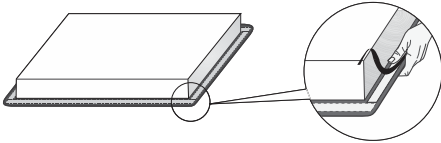
Unterputzmontage in die Arbeitsplatte

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

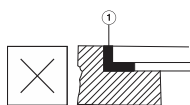
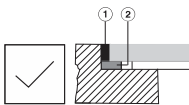


Installieren des Geräts

Das Gerät darf nur in einer temperatur- und wasserfesten Arbeitsplatte installiert werden, z. B. einer Arbeitsplatte aus (Natur-) Stein (Marmor, Granit) oder Massivholz (die Kanten entlang des Ausschnitts müssen versiegelt sein). Bei der Installation in einer Arbeitsplatte aus Keramik, Holz oder Glas sollte ein hölzerner Hilfsrahmen verwendet werden. Der Rahmen ist nicht im Lieferumfang enthalten. Das Gerät darf nur in eine Arbeitsplatte aus anderen Materialien eingebaut werden, nachdem Sie den Hersteller der Arbeitsplatte konsultiert und seine ausdrückliche Genehmigung erhalten haben. Das Innenmaß der Basiseinheit sollte mindestens dem Innenausschnitt des Geräts entsprechen. Dies ermöglicht ein einfaches Entfernen des Geräts von der Arbeitsplatte. Bringen Sie das Dichtungsband an der Unterseite der Glasscheibe einmal um diese herum an.



Führen Sie zuerst das Netzkabel durch die Aussparung. Stellen Sie das Gerät über die Mitte des Ausschnitts. Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an (siehe Anleitung zum Anschließen des Geräts). Bevor Sie das Gerät versiegeln, testen Sie seine Funktion. Dichten Sie den Schlitz zwischen dem Gerät und der Arbeitsplatte mit einem Silikondichtmittel ab. Das zur Abdichtung verwendete Silikondichtmittel muss temperaturbeständig sein (bis mindestens 160 °C). Glätten Sie den Silikondichtstoff mit geeigneten Werkzeugen. Beachten Sie die Gebrauchsanweisung des ausgewählten Silikondichtstoffes. Schalten Sie das Gerät erst ein, wenn die Silikondichtmasse vollständig getrocknet ist.



1. Silikonkitt
2. Dichtungsband

! WARNUNG!

Achten Sie besonders auf spezielle Abmessungen bei Arbeitsplatten aus (Natur-) Stein. Beachten Sie bei der Auswahl des Silikondichtmittels das Arbeitsplattenmaterial und wenden Sie sich an den Hersteller der Arbeitsplatte. Die Verwendung ungeeigneter Silikondichtungsmassen kann zu dauerhaften Verfärbungen einiger Teile führen.

Entfernen des integrierten 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.

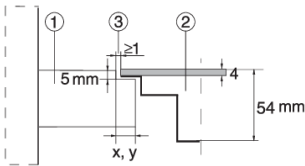
! WARNUNG!

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

! WARNUNG!

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.

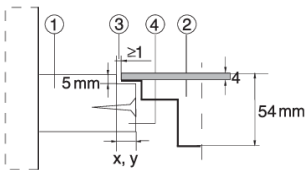
Arbeitsplatte aus Stein



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



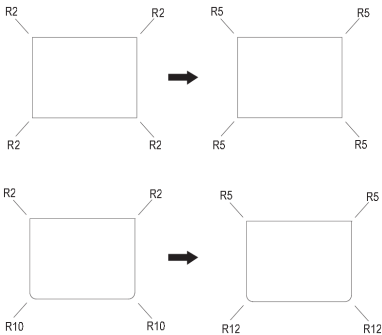
1. Arbeitsplatte
2. Gerät
3. Spalte
4. Holzrahmen (16 mm)

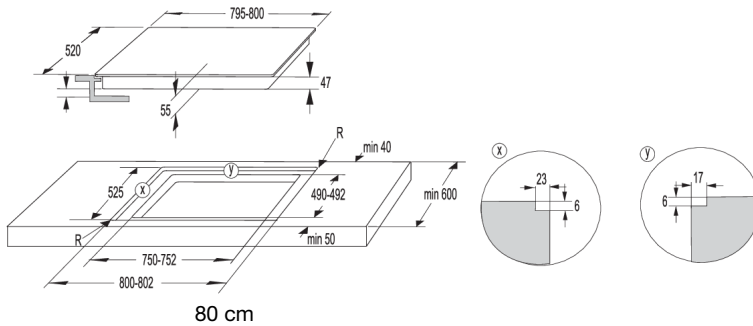
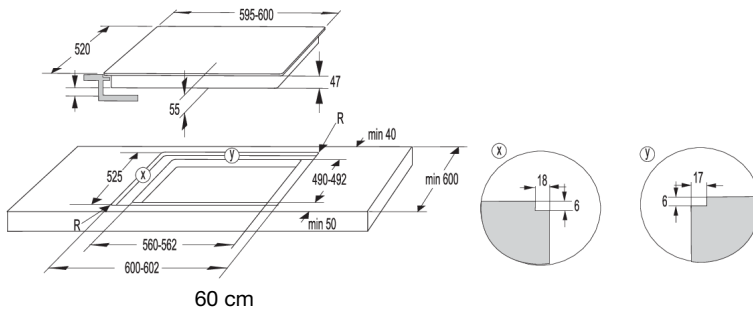
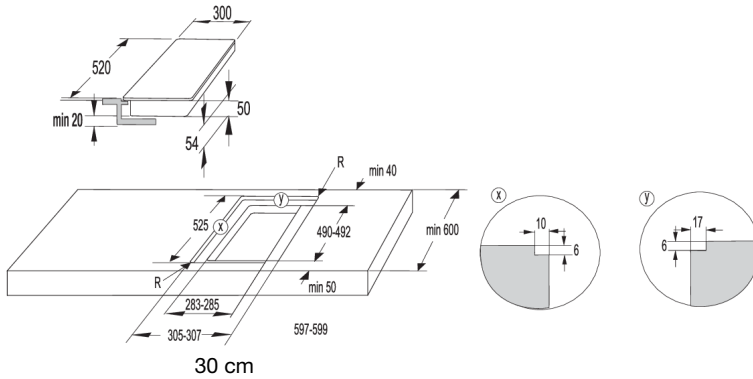
Der Spalt wird hinsichtlich der Toleranzen der Glaskeramikplatte und des Ausschnitts in der Arbeitsplatte angepasst (mind. 2 mm). Der Holzrahmen wird 5,5 mm unter dem oberen Rand der Arbeitsplatte montiert (siehe Abbildung).

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

GLAS

AUSSCHNITT





WARNUNG!

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

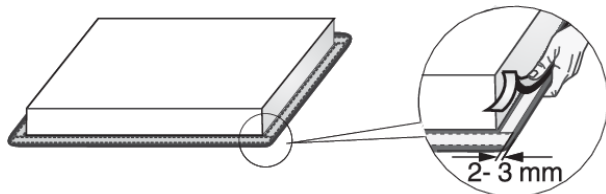
Schaumdichtung anbringen



INFORMATION!

Einige Geräte werden mit bereits montierter Dichtung geliefert!

Befestigen Sie vor dem Einbau des Geräts in eine Küchenarbeitsplatte die mit dem Gerät gelieferte Schaumstoffdichtung an der Unterseite des Glaskeramikkochfelds. Die Schutzfolie muss von der Dichtung entfernt werden. Die Dichtung sollte an die Unterseite des Glases geklebt werden (2-3 mm vom Rand entfernt). Die Dichtung muss entlang der gesamten Glaskante geklebt werden. Die Dichtung darf sich in den Ecken nicht überlappen. Bei der Installation der Dichtung muss verhindert werden, dass das Glas mit scharfen Gegenständen in Kontakt kommt.



WARNUNG!

Der Einbau des Geräts ohne Schaumdichtung ist nicht erlaubt.

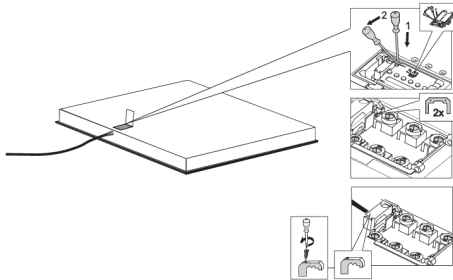
Anschließen des Kochfelds an das Stromnetz

- Der Netzschutz muss den einschlägigen Vorschriften entsprechen.
- Überprüfen Sie vor dem Anschluss an das Stromnetz, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der tatsächlichen Netzspannung übereinstimmt.
- In der Elektroinstallation sollte sich ein Schaltgerät befinden, das alle Pole des Geräts vom Stromnetz trennen kann, wobei im geöffneten Zustand ein Mindestabstand von 3 mm zwischen den Kontakten besteht. Geeignete Geräte sind Sicherungen, Schutzschalter, etc.
- Der Anschluss sollte an den Strom und die Sicherungen angepasst werden.
- Stromführende und isolierte Teile müssen nach dem Einbau vor dem Berühren geschützt sein.

⚠️ WARNUNG!

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

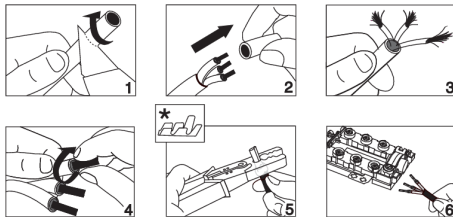
Anschlussplan



- Prüfen Sie die Spannung. Vergewissern Sie sich vor dem Anschluss des Geräts, dass die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der Spannung Ihres Stromnetzes übereinstimmt. Die Spannung Ihres Stromnetzes (220–240 V zwischen L und N) sollte von einem Fachmann mit einem geeigneten Messgerät überprüft werden.
- Öffnen Sie die Abdeckung des Anschlussklemmenkastens.
- Schließen Sie die Kabel entsprechend Ihrem Gerätetyp an.
- Die Jumper befinden sich an der Anschlussklemme.

Netzstromkabel

(Gerät ohne Netzkabel)



- Für die Verbindung kann Folgendes verwendet werden:
- Mit PVC isolierte Anschlusskabel vom Typ H05V2V2-F mit gelb-grünem Schutzleiter oder andere gleichwertige bzw. bessere Kabel.
- Der Außendurchmesser des Kabels muss mindestens 8,0 mm betragen.

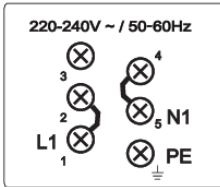
- Das Anschlusskabel unbedingt durch eine Zugentlastungsklemme führen, die das Kabel vor dem Herausziehen schützt.

* Aderendhülsen werden nicht mitgeliefert.



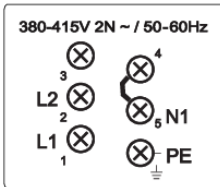
INFORMATION!

Wir empfehlen die Verwendung von elektrischen Aderendhülsen (Endringen).



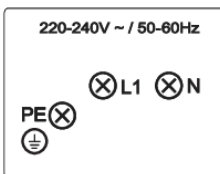
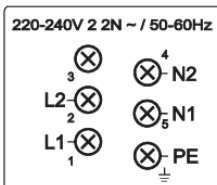
Einphasiger Anschluss (32 A)

- Einphasiger Anschluss (1 1N, 220–240 V~ /50–60 Hz):
 - Die Spannung zwischen Netz und Nulleiter beträgt 220–240 V~. Installieren Sie eine Brücke zwischen den Klemmen 1 und 2 sowie zwischen den Klemmen 4 und 5.
 - Der Stromkreis sollte mit einer Sicherung von mindestens 32 A ausgestattet sein. Der Querschnitt des Netzkabels sollte mindestens 4 mm² betragen.



2-Phasen-Anschluss (16 A)

- 2 Phasen, 1 Nulleiter (2 1N, 380–415 V~ /50–60 Hz):
 - Die Spannung zwischen Leitung und Neutralleiter beträgt 220–240 V~, die Spannung zwischen den Leitungen beträgt 380–415 V~. Bringen Sie einen Jumper zwischen den Klemmen 4 und 5 an. Der Stromkreis sollte für einen optimalen Betrieb mit mindestens zwei Sicherungen von jeweils mindestens 16 A ausgestattet sein. Die Querschnittsfläche des Netzkabelkerns sollte mindestens 1,5 mm² betragen.
- 2 Phasen, 2 Neutralleiter (2 2N, 220–240 V 2 2N ~ /50–60Hz):
 - Die Spannung zwischen den Phasenleitern und dem Neutralleiter beträgt 220-240 V~.
 - Der Stromkreis sollte mit mindestens zwei Sicherungen von jeweils mindestens 16 A ausgestattet sein. Die Querschnittsfläche des Netzkabelkerns sollte mindestens 1,5 mm² betragen.



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!

Anschließen des Netzkabels

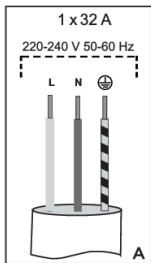
(Gerät mit Netzkabel)

- Das Gerät muss direkt an das Stromnetz angeschlossen werden.
- Geräte zum Trennen vom Stromnetz müssen den einschlägigen Vorschriften entsprechen.
- Verlängern Sie das Netzkabel nicht und führen Sie es nicht über scharfe Kanten.
- Wenn das Gerät über einem Ofen installiert wird, stellen Sie sicher, dass das Netzkabel niemals die heißen Teile des Ofens berührt.

Einphasiger Anschluss

Schließen Sie das Gerät wie in Abbildung A gezeigt an. Wenn Ihr Stromnetz keine 32-A-Sicherung zulässt, sollte die Geräteleistung entsprechend verringert oder begrenzt werden.

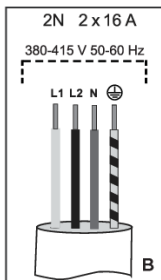
Siehe Kapitel Benutzereinstellungen.



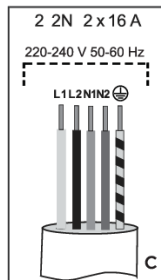
L = braun
N = blau
⊕ = gelb/grün

Zweiphasiger Anschluss

- Wenn Ihr Stromnetz 2 Außenleiter und 1 Neutralleiter hat, schließen Sie das Gerät wie in Abbildung B gezeigt an.
- Wenn Ihr Stromnetz 2 Außenleiter und 2 Neutralleiter hat, schließen Sie das Gerät wie in Abbildung C gezeigt an.



L1 = braun
L2 = schwarz
N = blau
⊕ = gelb/grün



L1 = braun
L2 = schwarz
N1 = blau
N2 = grau
⊕ = gelb/grün
nur für NL!

Entsorgung

Entsorgung von Gerät und Verpackung

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

1. Getrennte Erfassung von Altgeräten

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

2. Batterien und Akkus sowie Lampen

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

3. Möglichkeiten der Rückgabe von Altgeräten

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

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

Die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe eines Altgerätes besteht bei rücknahmepflichtigen Vertriebern unter anderem dann, wenn ein neues gleichartiges Gerät, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen erfüllt, an einen Endnutzer abgegeben wird. Wenn ein neues Gerät an einen privaten Haushalt ausgeliefert wird, kann das gleichartige Altgerät auch dort zur unentgeltlichen Abholung übergeben werden; dies gilt bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln für Geräte der Kategorien 1, 2 oder 4 gemäß § 2 Abs. 1 ElektroG, nämlich „Wärmeüberträger“, „Bildschirmgeräte“ oder „Großgeräte“ (letztere mit mindestens einer äußeren Abmessung über 50 Zentimeter). Zu einer entsprechenden Rückgabe-Absicht werden Endnutzer beim Abschluss eines Kauf- vertrages befragt. Außerdem besteht die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe bei Sammelstellen der Vertrieber unabhängig vom Kauf eines neuen Gerätes für solche Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 Zentimeter sind, und zwar be- schränkt auf drei Altgeräte pro Gerätart.

4. Datenschutz-Hinweis

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

5. Bedeutung des Symbols „durchgestrichene Mülltonne“



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

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

gorenje



697092-a5

CE