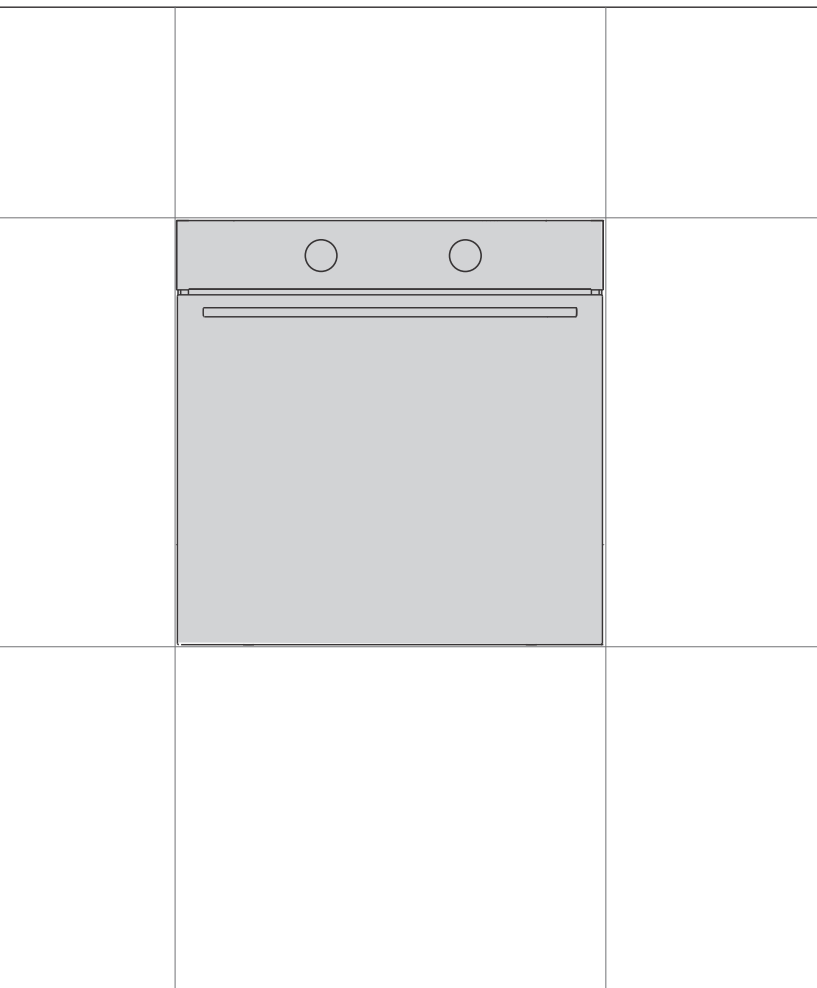


GEBRAUCHSANWEISUNG FÜR EINEN EINGEBAUTEN BACKOFEN



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
Sichere und korrekte Verwendung des Ofens während der pyrolytischen Reinigung	6
Andere wichtige Sicherheitswarnungen	7
Eingebauter Backofen	9
Gerätebeschreibung	9
Geräteausstattung	10
Gebrauch des gerätes	14
Vor dem ersten Gebrauch	14
Zum ersten Mal einschalten	14
Auswahl der einstellungen	15
Start des back-/bratvorgangs	21
Ende des Garvorgangs und Ausschalten des Ofens	21
Allgemeine Tipps und Ratschläge zum Backen	22
Kochtabelle	24
Kochen mit einer Temperatursonde	28
Empfohlene Garstufe für verschiedene Fleischsorten	30
Reinigung und Pflege	31
Automatische Ofenreinigung – Pyrolyse	31
Entfernen des Kabels und fester ausziehbarer Führungen	34
Backofentür und Glasscheiben entfernen und austauschen	35
Austausch des Leuchtmittels im Garraum	37
Tabelle Störungen und Fehler	38
Besondere hinweise und störungsmeldungen	38
ENTSORGUNG	39

Sicherheitshinweise



Lesen Sie bitte die Anweisungen sorgfältig durch und bewahren sie diese 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).

Während des Gebrauchs wird das Gerät heiß. Achten Sie darauf, die Heizelemente im Inneren des Backofens nicht zu berühren.

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.

Sichere und korrekte Verwendung des Ofens während der pyrolytischen Reinigung

Entfernen Sie vor dem Aktivieren des automatischen Reinigungsprozesses jegliches Zubehör aus dem Ofen: den Rost, das Grillspieß-Set, alle Backbleche, die Fleischsonde, Draht- und Teleskopführungen und alle anderen Kochgeschirrtteile, die nicht Teil der Ofengeräte sind.

Entfernen Sie vor Beginn des Reinigungsvorgangs alle Rückstände von verschütteter Flüssigkeit und alle beweglichen Teile aus dem Ofenraum.

Während des automatischen Reinigungsvorgangs erwärmt sich der Ofen auf eine sehr hohe Temperatur und wird auch außen sehr heiß. Verbrennungsgefahr! Halten Sie Kinder vom Ofen fern.

Andere wichtige Sicherheitswarnungen

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt vorgesehen. Verwenden Sie es nicht für andere Zwecke, wie zum Beispiel als Raumheizung oder zum Trocknen von Haustieren oder anderen Tieren, Papier, Stoffen, Kräutern usw., da dies zu Verletzungen oder Brandgefahr führen 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.

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.

Die Ofentür wird während des Betriebs sehr heiß. Ein drittes Glas sorgt für zusätzlichen Schutz und senkt die Temperatur der Außenfläche (nur bei einigen Modellen).

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.

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

Bevor Sie die automatische Reinigung aktivieren, lesen und beachten Sie sorgfältig alle Anweisungen im Kapitel Reinigung und Wartung, in dem die korrekte und sichere Verwendung dieser Funktion beschrieben wird.

Stellen Sie während des automatischen Reinigungsvorgangs nichts auf den Ofenboden.

Bei der pyrolytischen Reinigung treten sehr hohe Temperaturen auf, bei denen Rauch und Dämpfe aus Speiseresten freigesetzt werden können. Wir empfehlen, dass Sie die Küche während des pyrolytischen Reinigungsprozesses gründlich belüften. Kleintiere oder Haustiere reagieren sehr empfindlich auf Dämpfe, die bei der pyrolytischen Reinigung von Öfen freigesetzt werden. Wir empfehlen, sie während der pyrolytischen Reinigung aus der Küche zu entfernen und die Küche nach dem Reinigungsvorgang gründlich zu lüften.

Öffnen Sie die Ofentür während der Reinigung nicht.

Stellen Sie sicher, dass keine Fremdkörper in die Öffnung zum Verriegeln der Türführung gelangen, da dies die automatische Türverriegelung während des Ofenreinigungsvorgangs blockieren könnte.

Berühren Sie während des automatischen Reinigungsvorgangs keine Metalloberflächen oder Teile des Geräts!

Bei einem Stromausfall während des automatischen Reinigungsvorgangs wird das Programm nach zwei Minuten beendet und die Ofentür bleibt verriegelt. Die Tür wird entriegelt, wenn das Gerät feststellt, dass die Temperatur in der Mitte des Ofenraums auf unter 150 °C gefallen ist.

Nach dem Selbstreinigungsprozess können sich der Ofenraum und das Ofenzubehör verfärben und ihren Glanz verlieren. Dies hat keine Auswirkungen auf ihre Funktionalität.



Achtung – heiße Oberfläche während der pyrolytischen Reinigung



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.

Eingebauter Backofen

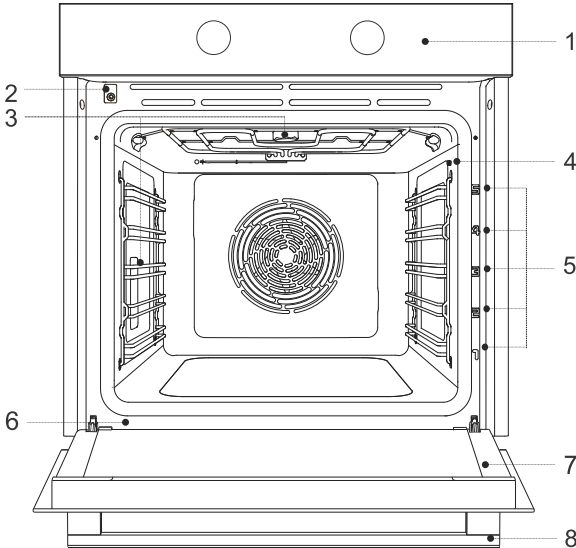
Gerätebeschreibung



INFORMATION!

Gerätefunktionen und Ausstattung hängen vom Modell ab.

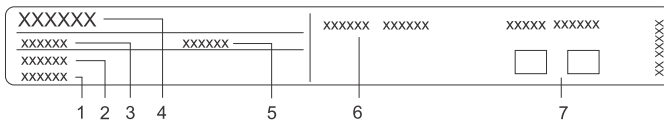
Zur Grundausstattung Ihres Geräts gehören Drahtführungen, ein flaches Backblech und ein Gitter.



- | | |
|---------------------------------|--------------------------|
| 1 Bedieneinheit | 5 Führungen – Backebenen |
| 2 Türschloss mit einem Schalter | 6 Typenschild |
| 3 Beleuchtung | 7 Ofentür |
| 4 Temperatursondenbuchse | 8 Türgriff |

Typenschild – Produktinformation

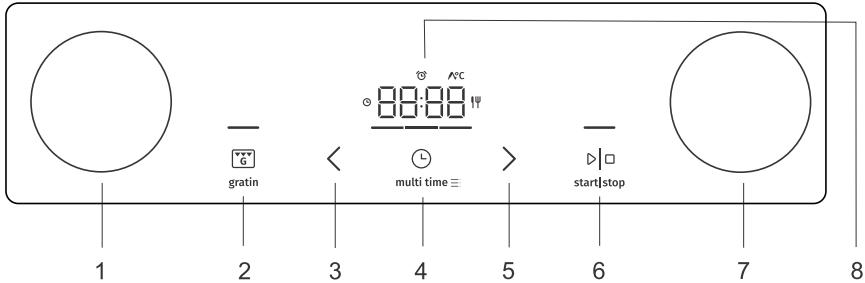
Am Rand des Ofens ist ein Typenschild mit grundlegenden Informationen zum Gerät angebracht. Genaue Informationen zu Gerätetyp und -modell finden Sie auch auf dem Garantieblatt.



- | | |
|----------------|-----------------------------|
| 1 Seriennummer | 5 Modell |
| 2 Code/ID | 6 Technische Informationen |
| 3 Typ | 7 Konformitätskennzeichnung |
| 4 Marke | |

Bedieneinheit

(vom Modell abhängig)



1. Auswahlknebel für die beheizungsart
2. Gratintaste (Gratin)
3. Wertminderungstaste
4. Timer-Funktion und Einstellungstaste
5. Wertsteigerungstaste
6. start/stopp-Taste zum Starten oder Anhalten eines Programms
7. Temperatureinstellknopf
8. Anzeigeeinheit



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

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 Bedienknebel lässt sich nur eindrücken, wenn er auf der Position „0“ steht.

Geräteausstattung

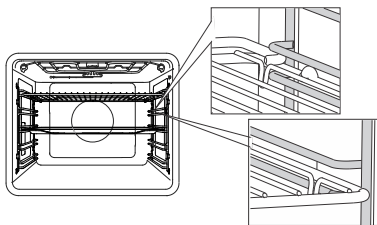
Indikatorlämpchen

Backofenbeleuchtung: Schaltet sich ein, wenn ein Kochsystem ausgewählt wird.

Führungen

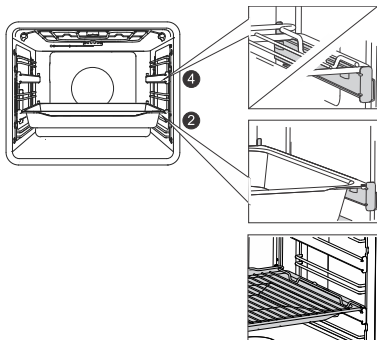
- Die Führungen ermöglichen das Kochen oder Backen auf 5 Ebenen.
- Die Höhen der Führungen, in die die Gestelle eingesetzt werden können, sind von unten nach oben zu zählen.
- Die Führungsstufen 4 und 5 sind zum Grillen vorgesehen.
- Beim Einsetzen von Zubehör sollte dies korrekt gedreht werden.
- Schieben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

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

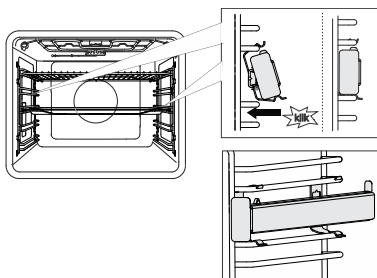


Ausziehbare Führungen können für die 2. und 4. Ebene angebracht werden.

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)



Ausziehbare Click-on-Führungen können in jedem Raum zwischen zwei Drahtführungsebenen angebracht werden. Legen Sie die Führungen symmetrisch auf die Drahtführungen auf der linken und rechten Seite des Ofenraums. Haken Sie zuerst die obere Klemme der Führung in den Draht der Drahtführung ein. Drücken Sie dann die untere Klemme 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 sich nach außen erstreckt, d. h. aus dem Ofen heraus.

Türkontaktsschalter

(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



WARNUNG!

Warten Sie vor der pyrolytischen Reinigung, bis der Ofen abgekühlt ist, und entfernen Sie alle Geräte und Zubehörteile, einschließlich der ausziehbaren Führungen (je nach Modell).

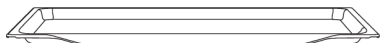


Der **GITTERROST** wird zum Grillen oder als Halterung für eine Pfanne, ein Backblech oder eine Auflaufform mit den Backwaren verwendet.



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 Tropfschale 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 **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.

Gebrauch des gerätes

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 Gerätes oder nach einem längeren Stromausfall blinkt 12:00 auf dem Display.

Wählen und bestätigen Sie zunächst die Grundeinstellungen.

INFORMATION!

Um sie zu ändern, berühren Sie die Tasten < oder > . Bestätigen Sie die gewünschte Einstellung durch Drücken von **multi time** oder der **start/stop**-Taste. Die nächste Einstellung kann angepasst werden, sobald Sie die vorhergehende Einstellung vorgenommen und bestätigt haben.

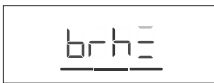


1. UHRZEITEINSTELLUNG

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

INFORMATION!

Informationen zum späteren Ein- oder Umstellen der Uhr finden Sie im Kapitel „Zusatzfunktionen“.



2. ANZEIGEDIMMER

Mittlere Lichtintensität ist die Standardeinstellung. Das Zeichen **brh** und der aktuell eingestellte Wert für die Anzeigelichtintensität wird auf der Anzeigeeinheit angezeigt. Verwenden Sie die Werteinstellungstasten, um die Lichtintensität zu erhöhen oder zu verringern.



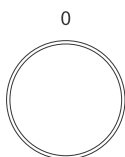
3. LAUTSTÄRKE DES AKUSTISCHEN SIGNALS

Mittlere Lautstärke ist die Standardeinstellung. Das Zeichen **Vol** und der aktuell eingestellte Wert für die akustische Signallautstärke werden auf der Anzeigeeinheit angezeigt. Verwenden Sie die Werteinstellungstasten, um die Lautstärke des akustischen Signals zu erhöhen oder zu verringern.

Nachdem Sie die ausgewählten Einstellungen bestätigt haben, erscheint die Uhr auf der Anzeigeeinheit.

Auswahl der Einstellungen

AUSWAHL DES KOCHSYSTEMS



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



INFORMATION!

Die Einstellungen können auch während des Betriebs geändert werden.



INFORMATION!

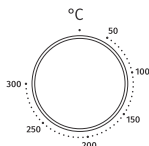
Gerätfunktionen und Ausstattung hängen vom Modell ab.

Symbol	Verwendung
>>)))	SCHNELLES VORHEIZEN DES BACKOFENS Um in kürzester Zeit die eingestellte Temperatur zu erreichen. Wenn der Ofen auf die gewünschte Temperatur aufgeheizt ist, ist der Heizvorgang abgeschlossen. Darauf folgt die Systemeinstellung, mit der Sie Ihr Essen kochen möchten. Diese Funktion eignet sich nicht zum Kochen von Speisen.
	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, Hühnernuggets). 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. 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 (langsames Garen). Die Dampfinjektion führt zu einer besseren Bräunung und Knusprigkeit der Oberfläche.
	OBER- UND UNTERHITZE MIT LÜFTER^{1) 2)} Verwenden Sie dieses System zum konventionellen Backen auf einem einzigen Rost, zum Zubereiten von Aufläufen und zum Backen bei niedrigen Temperaturen (langsames Garen). Die Dampfinjektion führt zu einer besseren Bräunung und Knusprigkeit der Oberfläche.

Symbol	Verwendung
	GROSSFLÄCHENGRILL ¹⁾ 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.
	LANGSAMES BACKEN ³⁾ 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-SYSTEM ¹⁾ 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 TIEFKÜHLKOST ¹⁾ Diese Methode ermöglicht das Backen von Tiefkühlkost in kürzerer Zeit ohne Vorheizen. Optimal für vorgebackene Tiefkühlprodukte (Backwaren, Croissants, Lasagne, Pommes Frites, Hühnerruggets), Fleisch und Gemüse.
	ENTFROSTEN Dieses System eignet sich zum schonenden Auftauen von Tiefkühlkost.
	PYROLYSE Diese Funktion ermöglicht die automatische Reinigung des Ofeninneren durch hohe Temperaturen, bei denen die Fettrückstände und andere Verunreinigungen zu Asche verbrannt werden.

- 1) In diesen Systemen kann die Gratinfunktion verwendet werden (siehe Kapitel „Starten des Garvorgangs“).
- 2) ☞ Mit diesen Systemen können Sie die Dampfinjektion verwenden (siehe Kapitel „Allgemeine Tipps und Hinweise zum Backen“).
- 3) Diese Funktion wird zur Bestimmung der Energieeffizienzklasse gemäß der Norm EN 60350-1 verwendet.

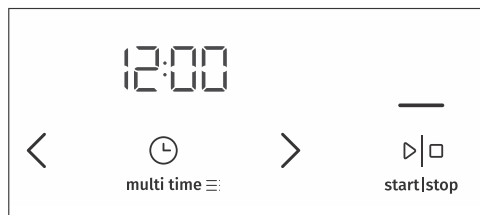
EINSTELLEN DER KOCHTEMPERATUR



Stellen Sie durch Drehen des Knebels die gewünschte TEMPERATUR ein.


TIMER-FUNKTIONEN

Drehen Sie zuerst den AUSWAHLKNOPF DES KOCHSYSTEMS. Stellen Sie dann die TEMPERATUR ein.



Zeitgesteuertes Kochen

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

Berühren Sie die **multi time**-Taste. Symbol  wird auf der Anzeigeeinheit angezeigt. Berühren Sie die < oder > um die gewünschte Betriebszeit einzustellen. Berühren Sie die **start/stop**-Taste, um die Einstellungen zu bestätigen. Halten Sie die **start/stop**-Taste zum Starten des Ofenbetriebs gedrückt.



Einstellung der Einschaltverzögerung beim Backofen




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

Berühren Sie die **multi time**-Taste. Das Symbol für die Garzeit wird auf der Anzeigeeinheit angezeigt. Berühren Sie die < oder > , um das Programm (Koch-)Dauer einzustellen  (in unserem Fall ist dies 2:00). Bestätigen Sie die Einstellung durch Drücken der **start/stop**-Taste. Tippen Sie doppelt auf **multi time**, um erneut die Zeit einzustellen, zu der Sie Ihr Essen zubereiten möchten (in unserem Fall ist dies 18:00 Uhr oder 6 p.m.). Die gewünschte Endzeit für das Kochen wird auf der Anzeigeeinheit angezeigt (18:00). Berühren Sie die **start/stop**-Taste, um die Einstellungen zu bestätigen.

Halten Sie die **start/stop**-Taste zum Starten des Ofenbetriebs.

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 stoppt der Ofen automatisch den Betrieb. Die Anzeigen **End** und 00:00 wechseln sich auf der Anzeigeeinheit ab. Es wird ein akustisches Signal ausgegeben, das Sie durch Berühren einer beliebigen Taste ausschalten können. Nach einer Minute wird das akustische Signal automatisch ausgeschaltet.



WARNUNG!

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

Verderbliche Lebensmittel sollten nicht lange im Ofen aufbewahrt werden. Überprüfen Sie vor Verwendung dieses Modus, ob die Uhr am Gerät richtig eingestellt ist.



Einstellung des Kurzzeitweckers

Der Kurzzeitwecker kann unabhängig vom Ofenbetrieb verwendet werden. Die längste mögliche Einstellung ist 24 Stunden. Während der letzten Minute wird der Kurzzeitwecker in Sekunden angezeigt. Berühren Sie die **multi time**-Taste zweimal (zweimal tippen), bis das Symbol auf der Anzeigeeinheit angezeigt wird. Berühren Sie die < oder > um den Kurzzeitwecker einzustellen.



INFORMATION!

Wenn ein verzögerter Start eingestellt ist, können Sie den Kurzzeitwecker einstellen, indem Sie dreimal auf die **multi time**-Taste tippen.



INFORMATION!

Sie können die ausgewählte Timerfunktion durch gleichzeitiges Berühren der < und > Taste gleichzeitig beenden.



INFORMATION!

Die zuletzt verwendeten Timer-Funktionswerte werden gespeichert und bei der nächsten Verwendung des Timers als voreingestellte Werte angeboten. Diese Einstellungen können auch deaktiviert werden (siehe Kapitel „Auswahl zusätzlicher Funktionen“, „Anpassungsfunktion“).

AUSWAHL DER ALLGEMEINEN EINSTELLUNGEN

Drehen Sie den AUSWAHLKNOPF DES KOCHSYSTEMS 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**-Taste. Um das Menü für Zusatzfunktionen 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 gewünschte Stufe auszuwählen und zu bestätigen. Verwenden Sie die **Vol**-Einstellung. Berühren Sie die < oder > Taste, um die gewünschte Stufe auszuwählen und zu bestätigen.



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

Diese Funktion dimmt die Anzeige während der Nachtzeit (20:00 bis 6:00 Uhr) automatisch (wechselt von starker zu schwacher Anzeigebeleuchtung). Wählen Sie die **nGht**-Einstellung. Berühren Sie die < oder > Taste zur Auswahl der gewünschten Nachtanzeigebeleuchtung und bestätigen Sie.

The logo consists of the letters 'h', 'i', 'd', and 'E' in a stylized, spaced-out font. Each letter has a horizontal line underneath it, and the entire logo is enclosed in a rectangular box.

5. Standby

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

The logo consists of the letters 'A', 'd', 'P', and 't' in a stylized, spaced-out font. Each letter has a horizontal line underneath it, and the entire logo is enclosed in a rectangular box.

6. Anpassungsfunktion

Mit dieser Funktion können Sie die eingestellte Garzeit ändern. Die Funktion ist werkseitig aktiviert, kann aber auch deaktiviert werden. Wenn die Funktion aktiviert ist, werden die neuesten Einstellungen für die Dauer des Kochprogramms angezeigt. Es werden Werte von der letzten Inbetriebnahme verwendet.

AdPt wird auf der Anzeigeeinheit angezeigt. Berühren Sie zum Deaktivieren der Funktion die Taste < oder > Taste zur Auswahl off. Gehen Sie genauso vor, um die Funktion wieder zu aktivieren. Wählen Sie on auf der Anzeigeeinheit aus.

The logo consists of the letters 'F', 'A', 'c', and 't' in a stylized, spaced-out font. Each letter has a horizontal line underneath it, and the entire logo is enclosed in a rectangular box.

7. Werkseinstellungen

Mit dieser Funktion kann das Gerät auf die Werkseinstellungen zurückgesetzt werden. **FAct** 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.

Start des back-/bratvorgangs



Der Strich über der **start/stop**-Taste leuchtet teilweise. Starten Sie das eingestellte Programm, indem Sie diese Taste lange gedrückt halten. Bis der Ofen zum ersten Mal die eingestellte Temperatur erreicht, wird der Strich über der start/stop-Taste blinken. Während des Programmbetriebs leuchtet die Taste heller (sie leuchtet vollständig).



INFORMATION!

Wenn keine Timerfunktion ausgewählt ist, wird die Garzeit auf der Anzeigeeinheit angezeigt. Ein kurzes akustisches Signal wird ausgegeben, wenn der Ofen die ausgewählte Temperatur erreicht.



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 ist, wird auf der Anzeigeeinheit eine Garzeit von 10 Minuten (10:00) angezeigt. Berühren Sie die < oder > Taste zum Einstellen der Gratindauer.

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

Die Funktion wird in der letzten Phase des Backens oder nach dem Backvorgang verwendet, wenn Sie dem Essen Sauce oder Trockenmarinade hinzufügen oder wenn Sie die Kruste zusätzlich bräunen möchten. Während des Gratin-Prozesses bildet sich auf dem Essen eine goldbraune Kruste, die das Essen vor dem Austrocknen schützt und gleichzeitig ein angenehmeres Aussehen und einen besseren Geschmack verleiht.

Ende des Garvorgangs und Ausschalten des Ofens

Drücken Sie lange auf die **start/stop**-Taste, um den Garvorgang anzuhalten. **End** erscheint auf der Anzeigeeinheit und ein akustisches Signal wird ausgegeben.

Drehen Sie den AUSWAHLKNOPF DES KOCHSYSTEMS auf die Position „0“.



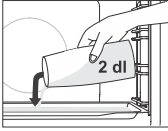
INFORMATION!

Nach dem Garvorgang werden auch alle Timer-Einstellungen gestoppt und gelöscht, außer dem Kurzzeitwecker. Die Uhrzeit (Uhr) wird angezeigt.

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.

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.
- **Vorheizen:** Heizen Sie den Ofen nur vor, wenn dies nach dem Rezept in den Tabellen dieser Gebrauchsanweisung erforderlich ist. Wenn Sie den Ofen vorheizen, legen Sie die Speisen erst in den Ofen, wenn der Ofen vollständig aufgeheizt ist. Die Temperatur hat einen wesentlichen Einfluss auf das Endergebnis. Das Vorheizen wird für empfindliche Fleischstücke (Lendenstück) sowie für Hefeteig und Biskuitteig empfohlen, die eine kürzere Backzeit erfordern. Das Heizen eines leeren Ofens verbraucht viel Energie. Daher empfehlen wir nach Möglichkeit, mehrere Gerichte nacheinander oder mehrere Gerichte gleichzeitig zuzubereiten. Gerichte, die einen vollständig vorgeheizten Ofen erfordern, sind in der Tabelle mit einem Sternchen gekennzeichnet, * jene, für die ein 5-minütiges Vorheizen ausreicht, sind mit zwei Sternchen gekennzeichnet. ** . Verwenden Sie in diesem Fall nicht den Schnellvorheizmodus.
- **GentleBake:** 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.



In Systemen **mit Dampfinjektion** legen Sie das flache Backblech in die Führung der ersten Ebene, während der Ofen noch kühl ist. Gießen Sie maximal 2 dl Wasser auf das Backblech. Stellen Sie die zu kochenden 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.

Kochtabelle

Gericht				
GEBÄCK- UND BÄCKEREIPRODUKTE				
Gebäck/Kuchen in Formen				
Biskuittorte	3	≡	160	30-40
Kuchen mit Füllung	2	≡	180	60-70
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	⊕	170-180	13-18
Buchteln	2	≡	180-190	30-40
Kekse				
Cupcakes	3	≡	160 *	25-35
Cupcakes, 2 Ebenen	2, 4	⊕	155-165 *	30-40
Hefeteig-Gebäck	2	≡	180 *	17-22
Hefeteig-Gebäck, 2 Ebenen	2, 4	⊕	160 *	18-25
Blätterteig-Gebäck	2	≡	200 *	15-20
Blätterteig-Gebäck, 2 Ebenen	2, 4	⊕	170 *	25-30
Kekse				
Spritzgebäck	3	≡	150 *	30-40
Spritzgebäck, 2 Ebenen	2, 4	⊕	150 *	30-40
Spritzgebäck, 3 Ebenen	1, 3, 5	⊕	145 *	40-50
Kekse	3	≡	160-170 *	15-20
Kekse, 2 Ebenen	2, 4	⊕	150-160 *	20-25
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











Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Gericht			 °C	 min
Brot auf einem Backblech	2	==	190-200	40-55
Brot auf einem Backblech, 2 Ebenen	2, 4	⊕	190-200 *	40-55
Dosenbrot	1	==	190-200	30-45
Dosenbrot, 2 Ebenen	2, 4	⊕	200-210	30-45
Fladenbrot (Focaccia)	2	==	270	15-25
frische Brötchen (Semmel/Morgenbrötchen)	3	==	200-210	10-15
frische Brötchen (Semmel/Morgenbrötchen), 2 Ebenen	2, 4	⊕	200-210 *	15-20
Toastbrot	5	***	240	4-6
Belegte Sandwiches	5	***	240	3-5
Pizza und andere Gerichte				
Pizza	1		300 *	4-7
Pizza, 2 Rostebenen	2, 4	⊕	210-220 *	25-30
Tiefkühlpizza	2	* 	200-220	10-20
Tiefkühlpizza, 2 Ebenen	2, 4	⊕	200-220	10-20
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
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	100-130
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

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Gericht				
			°C	min
Geflügel mit Füllung, 1,5 kg	2	⊕	170-180	80-100
Geflügel, Brust	2	⊕	170-180	45-60
Hühnerschenkel, Flügel	3	⦿	210-220	25-40
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
Ofenkartoffeln, halbiert	3	⊕	200-210 *	40-50
Gefüllte Kartoffel	3	▬	190-200	30-40
Pommes frites, hausgemacht	4	⊕	210-220 *	20-30
gemischtes Gemüse, Stücke	3	⊕	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
gratinierter Gerichte	3	⊕	170-190	30-45
gefüllte Tortillas, Enchiladas	2	🍷	180-200	20-35

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Gericht			 °C	 min
Grillkäse	4	****	240 **	6-9
ANDERES				
Abtauen	2	* 	45	/
Konservierung	2		180	30
Sterilisation	3		125	30
Kochen in einem Wasserbad	2		150-170 *	/
Wiederaufheizen	3		60-95	/
Tellererwärmung	2		75	15

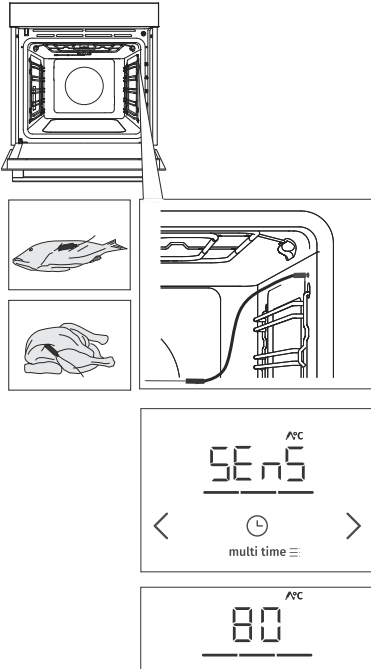
Kochen mit einer Temperatursonde (**BAKESENSOR**)

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.

3 Wählen Sie das gewünschte System und die gewünschte Kochtemperatur (im Temperaturbereich von bis zu 230 °C). Das Sondenbetriebssymbol und die voreingestellte Temperatur werden auf der Anzeigeeinheit angezeigt. Um die Temperatur zu ändern, verwenden Sie die < oder > -Taste. Wählen Sie die gewünschte endgültige Kerntemperatur des Koch-/Backguts (im Temperaturbereich 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 Garvorgangs wechseln sich die eingestellte und die aktuelle Temperatur des Lebensmittelkerns auf der Anzeigeeinheit ab. Sie können die Kochtemperatur oder die Zieltemperatur des Lebensmittelkerns während des Garvorgangs ändern.

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	/	60-45	66-71	72-76	77-80
BÖCKCHEN					
Ziegenfleisch	/	60-45	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.

Automatische Ofenreinigung – Pyrolyse

Diese Funktion verwendet hohe Temperaturen, um die Reinigung des Geräteinneren und einigen mitgelieferten Hilfsmitteln (Allzweck-Tiefbackblech, flaches Backblech, Drahtgitter, Drahtführungen) zu vereinfachen.

Während des Reinigungsprozesses werden Fettrückstände und andere Verunreinigungen verbrannt und zu Asche reduziert.

Es stehen drei Pyrolysestufen (Reinigungsintensität) mit unterschiedlicher Prozessdauer zur Verfügung:

Stufe	Reinigungsintensität	Reinigungszweck	Programmdauer
1	Schnelle Reinigung	Für kleinere Verunreinigungen	2 Stunden
2	Reinigung mittlerer Intensität	Für auffällige größere Verunreinigungen	3 Stunden

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Stufe	Reinigungsintensität	Reinigungszweck	Programmdauer
3	Intensiv-Reinigung	Für hartnäckige und anhaltende (ältere) Verunreinigungen	4 Stunden



INFORMATION!

Je hartnäckiger der Schmutz ist, desto höher sollte die zu wählende Stufe sein.

Vorbereitung für die pyrolytische Reinigung

- Entfernen Sie alle sichtbaren Verschmutzungen und Speisereste aus dem Ofenraum.
- Entfernen Sie immer die Auszieh- und/oder Klickführungen und alle unnötigen Hilfsmittel.
- Starten Sie den Pyrolyseprozess immer, wenn das Gerät abgekühlt ist.



1. Drehen Sie den AUSWAHLKNOPF DES KOCHSYSTEMS auf das Symbol **P**. Zunächst wird das Symbol **Pyro** auf der Anzeigeeinheit angezeigt.



2. Berühren Sie die < oder > Taste zur Auswahl der gewünschten Reinigungsintensität/-stufe und bestätigen mit der **start/stop** -Taste. Der Countdown für die Programmdauer beginnt.



3. Nach einer gewissen Zeit wird die Ofentür zu Ihrer Sicherheit automatisch verriegelt. **Loc** wird auf der Anzeigeeinheit angezeigt.

- Während des Pyrolyseprozesses können unangenehme Gerüche und Rauch sowie reizende Dämpfe und Gase freigesetzt werden. Stellen Sie daher eine ausreichende Belüftung des Raums sicher und bleiben Sie nicht zu lange im Raum. Lassen Sie während dieses Vorgangs keine Kinder oder Haustiere in die Nähe des Ofens.
- Wenn der pyrolytische Reinigungsprozess abgeschlossen ist und der Ofen abgekühlt ist, wird die Ofentür automatisch entriegelt.
- Wenn der Ofenraum vollständig abgekühlt ist, wischen Sie ihn mit heißer Seifenlauge und einem weichen Tuch ab, um Rückstände (z. B. Asche) zu entfernen.
- Bei durchschnittlicher Nutzung des Ofens empfehlen wir, den pyrolytischen Reinigungsprozess einmal pro Monat durchzuführen.



WARNUNG!

Während des Pyrolyseprozesses können sich Lebensmittel- und Fettrückstände entzünden. Entfernen Sie daher alle Verunreinigungen aus dem Ofeninneren, bevor Sie den Vorgang starten.

Das Äußere des Geräts erwärmt sich während des pyrolytischen Reinigungsprozesses auf eine hohe Temperatur. Berühren Sie nicht die Ofentür und hängen Sie niemals brennbare Gegenstände wie Küchentücher oder Handtücher an den Türgriff.

Versuchen Sie nicht, die Tür zu öffnen, während sie verriegelt ist (während der pyrolytischen Reinigung und während das Gerät nach dem Vorgang abkühlt)! Der Reinigungsvorgang kann abgebrochen werden und es besteht Verbrennungsgefahr!

Kleintiere oder Haustiere können besonders empfindlich gegen Dämpfe sein. Wir empfehlen, sie während des pyrolytischen Reinigungsprozesses aus dem Raum zu entfernen und den Raum nach Abschluss des Reinigungsprozesses gründlich zu lüften.

Pyrolytische Reinigung des mitgelieferten Zubehörs

- Das mitgelieferte Zubehör darf nur mit Pyrolyse gereinigt werden, wenn der Ofen mit Drahtgitterführungen ausgestattet ist.
- Setzen Sie das Zubehör in die Nut auf der zweiten oder dritten Führungsebene ein – verwenden Sie niemals die erste Führungsebene.
- Warten Sie nach der pyrolytischen Reinigung, bis das Gerät abgekühlt ist, und reinigen Sie es mit heißer Seifenlauge und einem feuchten Tuch.



WARNUNG!

Wenn der Ofen mit ausziehbaren Führungen ausgestattet ist, darf das Gerät nicht mit Pyrolyse gereinigt werden.



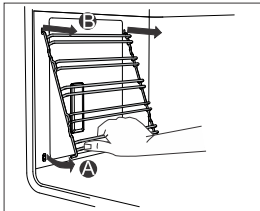
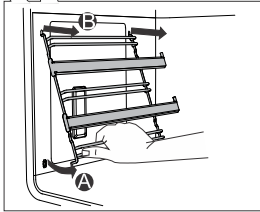
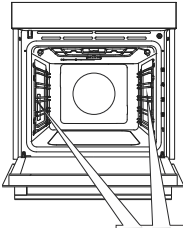
INFORMATION!

Für bessere Reinigungsergebnisse empfehlen wir, den Ofen und das Zubehör/die Ausstattung separat zu reinigen. Wenn Sie das Gerät mit dem pyrolytischen Reinigungsverfahren reinigen, ist der Ofenhohlraum am Ende des Zyklus möglicherweise nicht vollständig sauber.

Wenn Sie mit den Reinigungsergebnissen nicht zufrieden sind, empfehlen wir, den Vorgang zu wiederholen.


Infolge der automatischen pyrolytischen Reinigung können sich der Ofenhohlraum und das Ofenzubehör verfärben und ihren Glanz verlieren. Dies hat keine Auswirkungen auf die Funktionalität des Ofens oder des Zubehörs/der Ausstattung.

Entfernen des Kabels und fester ausziehbarer Führungen

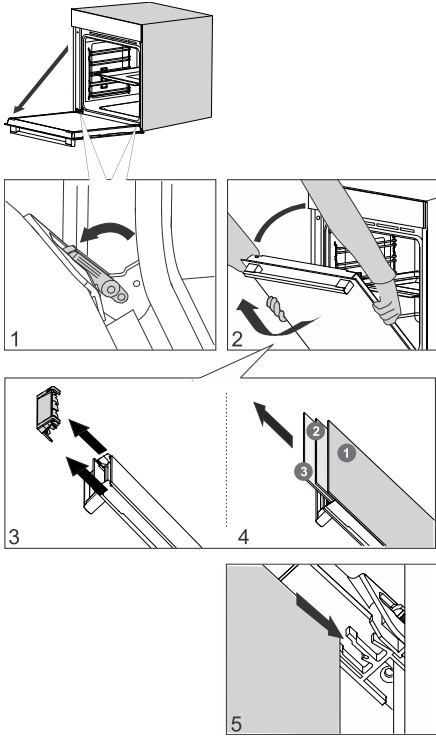


A Fassen Sie die Führungen an der Unterseite an und schieben Sie sie in Richtung Garraum.

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

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.



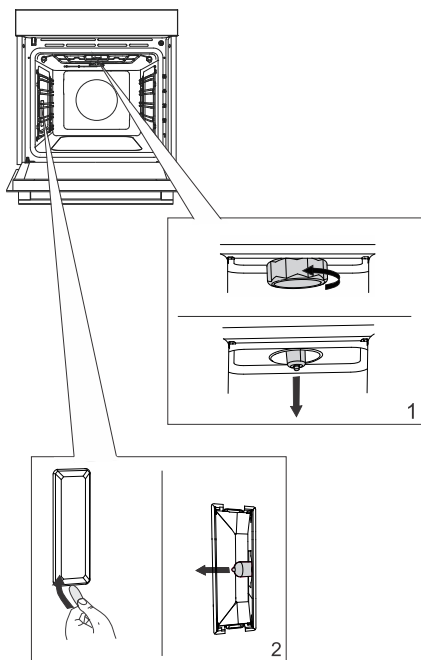
WARNUNG!

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.

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



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

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

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

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

gorenje



843412-a2

CE

DE

AT

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

gorenje

Wir bedanken uns das

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

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

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

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

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



Wichtige Informationen



Tipp, Bemerkung

INHALTSVERZEICHNIS

4 WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE	VORWORT
8 GLASKERAMIK-EINBAUINDUKTIONSKOCHFELD 9 TECHNISCHE DATEN	
10 VOR DER INBETRIEBNAHME	VORBEREITUNG DES GERÄTS
11 INDUKTIONSKOCHZONE 11 GLASKERAMIKOBERFLÄCHE 12 TOPFERKENNUNG 12 TIPPS ZUM ENERGIESPAREN 13 FUNKTION DES INDUKTIONSKOCHFELDS 14 ENËT E GATIMIT ME INDUKTION	FUNKTION DES KOCHFELDES
15 BEDIENUNG DER KOCHZONEN 15 BEDIENEIHEIT (VOM MODELL ABHÄNGIG) 16 KOCHFELD EINSCHALTEN 16 KOCHZONE EINSCHALTEN 17 KOCHZONE MIT ERHÖHTER LEISTUNG - POWER BOOST 18 KINDERSPERRE 19 ZEITFUNKTIONEN 20 KOCHZONE AUSSCHALTEN 20 RESTWÄRMEANZEIGE 20 BETRIEBSDAUERBEGRENZUNG 21 KOCHFELD ABSCHALTEN 21 AUTOMATISCHE ABSCHALTUNG 21 AUTOMATISCHE ABSCHALTUNG	
22 REINIGUNG UND PFLEGE	REINIGUNG UND PFLEGE
24 TABELLE STÖRUNGEN UND FEHLER	BESEITIGUNG VON STÖRUNGEN
26 EINBAU DES KOCHFELDES	EINBAU UND ANSCHLUSS
34 ANSCHLUSS DES KOCHFELDES AN DAS STROMNETZ	
37 ENTSORGUNG	SONSTIGES

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

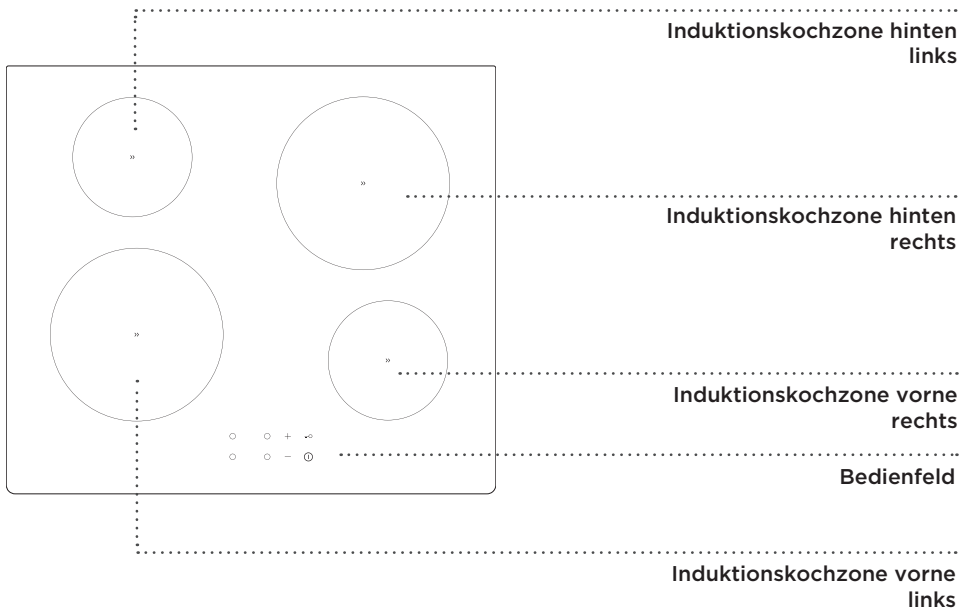


Bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen, sollten Sie die Gebrauchsanleitung aufmerksam durchlesen. Die Beseitigung einer Störung bzw. Reklamation, die wegen eines unfachmännischen Anschlusses oder Gebrauchs entstanden ist, ist nicht Gegenstand der Garantie.

GLASKERAMIK- EINBAUINDUKTIONSKOCHFELD

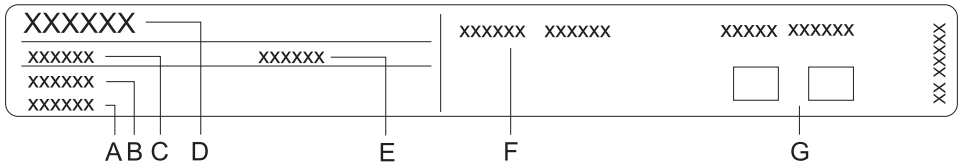
(BESCHREIBUNG DES ZUBEHÖRS UND DER FUNKTIONEN - VOM
MODELL ABHÄNGIG)

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



TECHNISCHE DATEN

(VOM MODELL ABHÄNGIG)



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

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

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

VOR DER INBETRIEBNAHME

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

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

INDUKTIONSKOCHZONE

GLASKERAMIKOBERFLÄCHE

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

KOCHSTUFEN

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

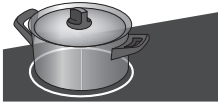
In der Tabelle sind Beispiele der einzelnen Kochstufeneinstellungen angeführt.

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

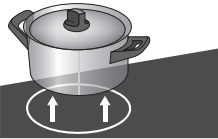
TIPPS ZUM ENERGIESPAREN


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

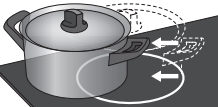
TOPFERKENNUNG



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

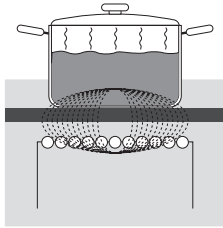


- Falls der Kochtopf viel kleiner ist als die Kochzone, kann es geschehen, dass der Kochtopf von der elektronischen Topferkennung nicht erkannt wird. Wenn die Kochzone eingeschaltet ist, leuchtet auf der Kochstufenanzeige das Symbol . Falls Sie innerhalb von einer Minute einen Kochtopf auf die Induktionskochzone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



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

FUNKTION DES INDUKTIONSKOCHFELDS



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

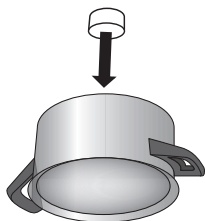


Falls auf der heißen Glaskeramikkochfläche Zucker zerstreut oder eine stark zuckerhaltige Speise vergossen wird, muss die noch heiße Kochzone sofort abgewischt bzw. der Zucker mit einem Schaber entfernt werden. Dadurch werden eventuelle Beschädigungen der Glaskeramikoberfläche vermieden.

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

ENËT E GATIMIT ME INDUKSION

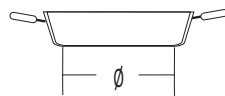
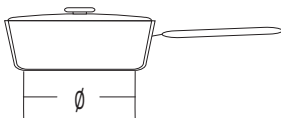
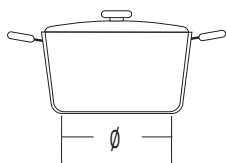
ENËT E GATIMIT TË PËRSHTATSHME PËR NJË PJanURË ME INDUKSION



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

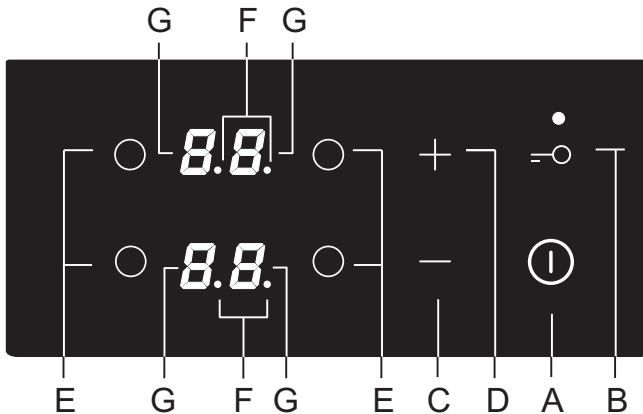
Zona e gatimit	Diametri minimal i fundit të tenxheres
Mbrapa majtas, përpara djathtas	Ø 90 mm
Përpara majtas, mbrapa djathtas	Ø 130 mm

Fundi i tenxheres duhet të jetë i rrafshët.



BEDIENUNG DER KOCHZONEN

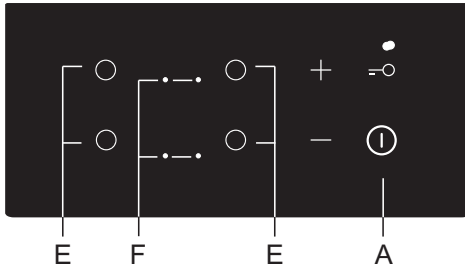
BEDIENEIHEIT (vom Modell abhängig)




Sensor-Einstelltasten:


- A Taste zum Ein-/Ausschalten des Kochfeldes
- B Taste zum Verriegeln des Kochfeldes / Kindersperre
- C Taste zur Verringerung der Kochstufe und der Zeitfunktion
- D Taste zur Erhöhung der Kochstufe und der Zeitfunktion
- E Taste zum Ein-/Ausschalten der Kochzone
- F Dezimalpunkt: zeigt die aktive Zeitfunktion an
- G Kochstufenanzeigen

KOCHFELD EINSCHALTEN

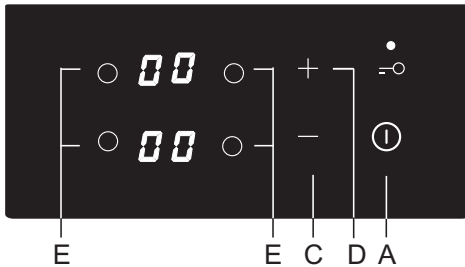


Durch Berühren der Taste Ein-/Aus (A) (1 Sekunde) wird das Kochfeld eingeschaltet. Es ertönt ein akustisches Signal und bei jeder Kochzonenanzeige erscheint ein Dezimalpunkt.

 Falls Sie innerhalb von 10 Sekunden keine einzige Kochzone einschalten, schaltet sich das Kochfeld automatisch aus. Es ertönt ein akustisches Signal.


 Beim ersten Anschluss an das Stromnetz oder bei Stromausfall ist das Kochfeld verriegelt.

KOCHZONE EINSCHALTEN



Schalten Sie nun innerhalb der nächsten 10 Sekunden die gewünschte Kochzone (E) ein. Wählen Sie nun mit den Tasten C oder D der ausgewählten Kochzone die gewünschte Einstellung aus. Falls Sie zuerst die Taste C berühren, wird die Kochstufe 9 eingestellt.

Falls Sie zuerst die Taste D berühren, wird die Kochstufe 1 eingestellt.

Falls kein Kochtopf auf der Kochzone aufgestellt ist, werden auf der zugehörigen Anzeige abwechselnd die eingestellte Kochstufe und das Symbol  angezeigt.

Änderung der Kochstufe

Die Kochstufe kann jederzeit geändert werden, indem Sie die gewünschte Kochzone auswählen und die Kochstufe durch Berühren der Taste C oder D ändern.

Wenn Sie die Kochstufe schneller einstellen oder ändern möchten, berühren Sie die Taste C oder D und halten Sie sie gedrückt.

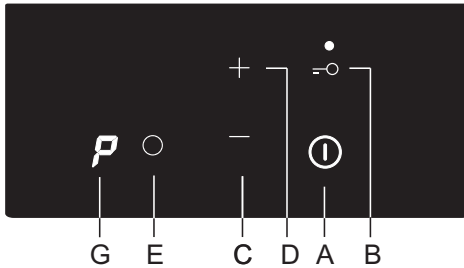
KOCHZONE MIT ERHÖHTER LEISTUNG - POWER BOOST

Wählen Sie eine der Kochzonen aus.

Berühren Sie die Taste C. Ein akustisches Signal ertönt und auf dem Display erscheint die Ziffer 9.

Berühren Sie die Taste D, auf dem Display wird der Buchstabe P angezeigt.

Die Kochzone arbeitet 10 Minuten mit der maximalen Kochstufe, danach ertönt ein akustisches Symbol und die Kochstufe wird auf 9 abgesenkt.



Abschalten der Power Boost-Funktion

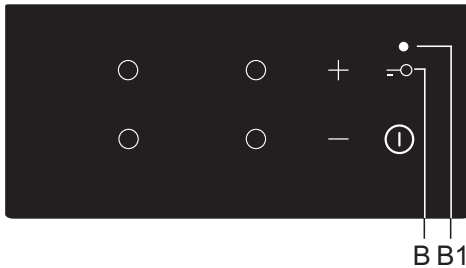
- Durch erneutes Berühren der Taste C können Sie die Kochstufe auf den gewünschten Wert reduzieren.



Die Kochzone mit der Power Boost-Funktion P besitzt eine sehr hohe Leistung.

KINDERSPERRE

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



Kindersperre aktivieren

Berühren Sie die Taste der Kindersperre (B) 1 Sekunde lang. Das Indikatorlämpchen (B1) leuchtet auf. Das Kochfeld ist nun gesperrt.

Kindersperre deaktivieren

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

Um die Kindersperre ein- bzw. auszuschalten, berühren Sie die Taste Ein-/Aus und halten Sie sie 1 Sekunde lang gedrückt.



Die Kindersperre kann aktiviert werden, wenn die Kochzonen eingeschaltet sind oder wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist. Wenn das Kochfeld eingeschaltet ist, verriegelt die Kindersperre alle Tasten außer der Taste zum Ein-/Ausschalten des Kochfeldes (A) und der Taste der Kindersperre.

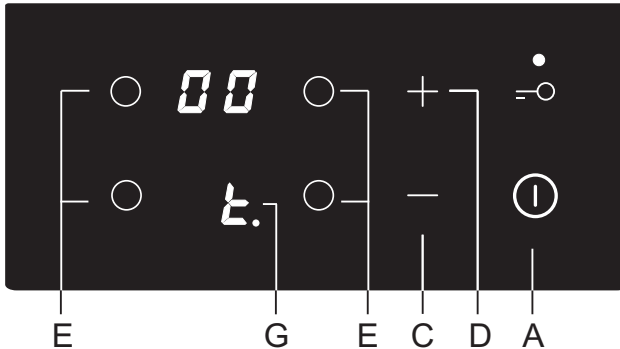
Wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist, verriegelt die Kindersperre alle Tasten außer der Taste der Kindersperre.

Die Kindersperre ist aktiv, wenn das Gerät an das Stromnetz angeschlossen wird oder nach einem Stromausfall.

ZEITFUNKTIONEN

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.

Sie können eine Zeit zwischen 1 und 99 Minuten einstellen. Die Zeitschaltuhr kann für jede Kochzone und für jede Kochstufe eingestellt werden.



EINSCHALTEN DER ZEITSCHALTUHR

Wählen Sie zuerst die gewünschte Kochzone aus (E) und stellen Sie mit den Tasten (C) oder (D) die Kochstufe ein.

Die Zeitschaltuhr funktioniert nicht, wenn die Kochstufe „0“ eingestellt ist.

Berühren Sie noch einmal die Taste zur Auswahl der Kochzone (E), es ertönt ein akustisches Signal und auf der Anzeige der Kochzone (G) erscheint der Buchstabe „t.“ mit einem Dezimalpunkt. Die Restzeit wird auf der gegenüberliegenden Anzeige der Kochzone angezeigt.

- Durch Berühren der Taste (C) oder (D) können Sie nun eine Zeit zwischen 1 und 99 Minuten einstellen.
- Nachdem Sie den Wert eingestellt haben, beginnt die Abzählung der Zeit. Wenn Sie gleichzeitig die Tasten (C) und (D) berühren, wird die Zeit auf „0“ gestellt bzw. die Zeitfunktion abgeschaltet. Wenn Sie die Taste (C) oder (D) gedrückt halten, laufen die Werte schneller.
- Die Zeitanzeige erlischt nach einigen Sekunden, neben der Kochstufenanzeige leuchtet der Dezimalpunkt.
- Nach Ablauf der eingestellten Betriebszeit ertönt ein akustisches Signal und die Kochzone wird ausgeschaltet.

Sie können den Alarm durch Berühren einer beliebigen Sensortaste ausschalten, bzw. schaltet er sich nach 2 Minuten automatisch aus.

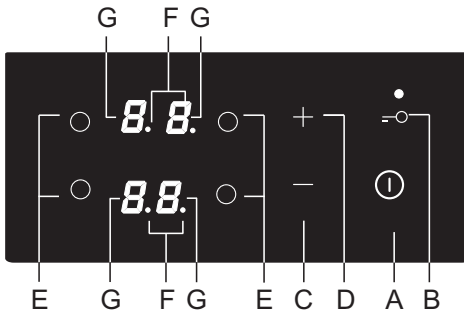
Änderung der eingestellten Betriebsdauer

- Sie können die Kochzeit jederzeit während des Betriebs ändern.
- Drücken Sie zweimal die Taste der gewünschten Kochzone.
- Stellen Sie die neue Kochzeit durch Berühren der Taste (C) oder (D) ein.

Anzeige der Restkochzeit

Falls mehrere Zeiteinstellungen aktiviert wurden, können Sie die restliche Kochzeit durch Berühren der Taste (E) aufrufen.

KOCHZONE AUSSCHALTEN



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

Drücken Sie zum schnellen Ausschalten der Kochzone gleichzeitig die zugehörigen Tasten (C) und (D).

Es ertönt ein kurzer Pfeifton, auf der Anzeige wird das Symbol "0" angezeigt. Falls auf allen Kochzonen die Kochstufe „0“ eingestellt ist, schaltet sich das Kochfeld nach einigen Sekunden automatisch ab.

RESTWÄRMEANZEIGE

Das Glaskeramikkochfeld ist mit Restwärmeanzeigen „H“ ausgestattet.

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

BETRIEBSDAUERBEGRENZUNG

Zur Erhöhung der Betriebssicherheit Ihres Kochfeldes ist jede einzelne Kochzone mit einer Betriebsdauerbegrenzung ausgerüstet. Die Betriebsdauer ist von der ausgewählten Kochstufe abhängig.

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

Leistungsstufe	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Maximale Betriebsdauer (in Stunden)	10	10	10	10	10	10	10	10	3

KOCHFELD ABSCHALTEN



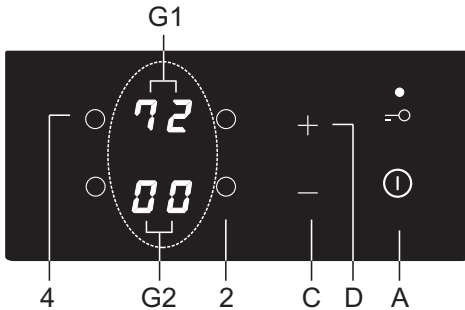
Durch Berühren der Taste Ein-/Aus (A) (1 Sekunde) wird das Kochfeld ausgeschaltet. Es ertönt ein akustisches Signal und die Kochzonen schaltet sich aus.

AUTOMATISCHE ABSCHALTUNG

Falls eine Taste während des Kochvorgangs zu lange berührt wird (übergelaufene Flüssigkeit oder Gegenstand auf der Sensortaste), werden nach 10 Sekunden alle Kochzonen ausgeschaltet. Auf allen Anzeigen leuchtet das Symbol „-“ und es ertönt ein akustisches Signal.

Das akustische Signal wird abgeschaltet, sobald der Gegenstand von der Kochzone entfernt bzw. die ausgelaufene Flüssigkeit aufgewischt wird.

AUTOMATISCHE ABSCHALTUNG



Die maximale Leistung des Kochfeldes ist auf 7200 W begrenzt. Sie kann jedoch auf 2800 W, 3500 W oder 6000 W reduziert werden.

Die Einstellung kann innerhalb von 30 Sekunden nach dem Anschluss des Kochfeldes an das Stromnetz durchgeführt werden.

Das Gerät muss zuerst entriegelt werden. Drücken Sie gleichzeitig die Tasten für die Auswahl der Kochzone 2 und 4. Es ertönt ein akustisches Signal und auf den Anzeigen der Kochzonen G1 und G2 wird die tatsächliche Begrenzung der Leistung des Kochfeldes angezeigt.

Stellen Sie die neue Begrenzung der Leistung des Kochfeldes mit den Tasten (C) und (D) ein.

Durch gleichzeitiges Drücken der Tasten 2 und 4 werden die Einstellungen gespeichert.

Falls Sie eine reduzierte Leistungsstufe des Kochfeldes eingestellt haben, lässt sich die maximale Kochstufe bei allen Kochzonen nicht einstellen. Auf die Leistungsbegrenzung weist ein akustisches Signal hin sowie die Anzeige „r“ auf der Kochstufenanzeige der ausgewählten Kochzone hin.

REINIGUNG UND PFLEGE



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


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

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

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

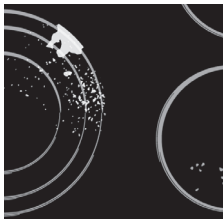


Wischen Sie vor jedem Gebrauch des Kochfeldes Staub oder andere Fremdkörper von der Glaskeramikoberfläche und vom Topfboden, damit die Glaskeramikplatte nicht zerkratzt wird.

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



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



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




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




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




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

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

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

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

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

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

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

TABELLE STÖRUNGEN UND FEHLER

GERÄUSCHE UND DEREN URSACHEN BEIM BETRIEB DES INDUKTIONSKOCHFELDES

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

SICHERHEITSFUNKTIONEN UND FEHLERANZEIGE

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

Störungen, mögliche Ursachen, Beseitigung von Störungen

- Ununterbrochenes akustisches Signal oder Anzeige „-“,
 - Ausgelaufene Flüssigkeit oder Gegenstände auf den Sensortasten. Sensorenoberfläche trocken wischen, Gegenstand entfernen.
- Anzeige „C“
 - Es ist zu einer Überhitzung der Kochzone gekommen. Warten Sie ab, bis sich die Kochzone abgekühlt hat.
- Anzeige „r“
 - Weist darauf hin, dass die gewünschte Kochstufe nicht eingestellt werden kann, weil die maximale Leistung des Kochfeldes reduziert wurde.
- Anzeige „F“
 - Weist darauf hin, dass es zu einer Störung gekommen ist.



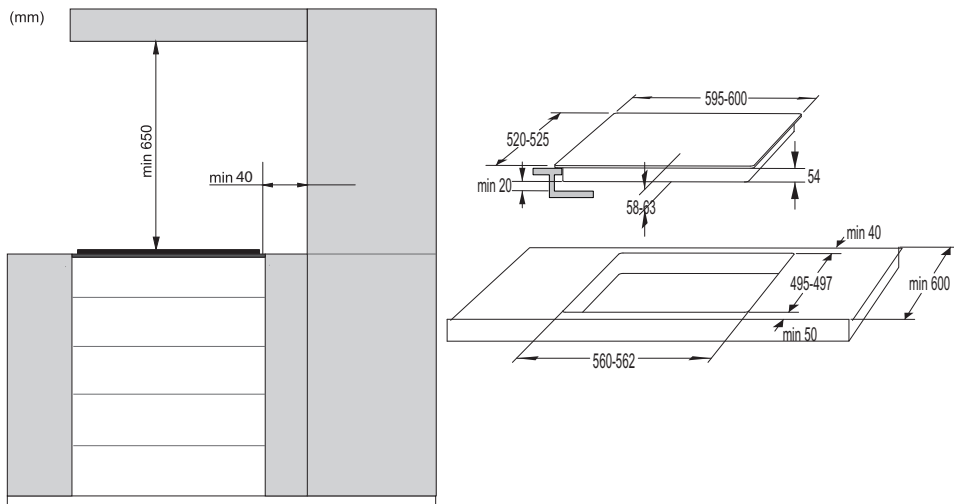
Falls eine Funktionsstörung auftritt oder die Störungsanzeige nicht verschwindet, trennen Sie das Gerät für einige Minuten vom Stromnetz (schrauben Sie die entsprechende Sicherung heraus oder schalten Sie die Hauptsicherung aus) und schließen Sie es danach wieder an das Stromnetz an und betätigen Sie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

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



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

EINBAU DES KOCHFELDES



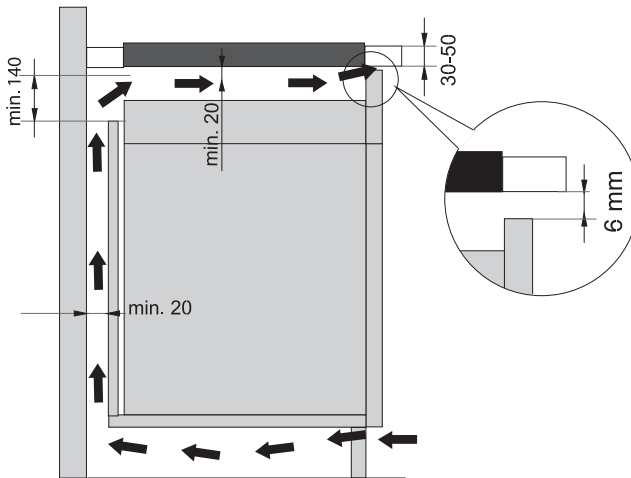
- Die Verwendung von Abschlussleisten aus massivem Holz auf der Arbeitsplatte hinter der Kochmulde ist nur dann zulässig, wenn der in den Einbauskizzen angegebene Mindestabstand freigelassen wird.

LÜFTUNGSÖFFNUNGEN AM UNTEREN KÜCHENELEMENT

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

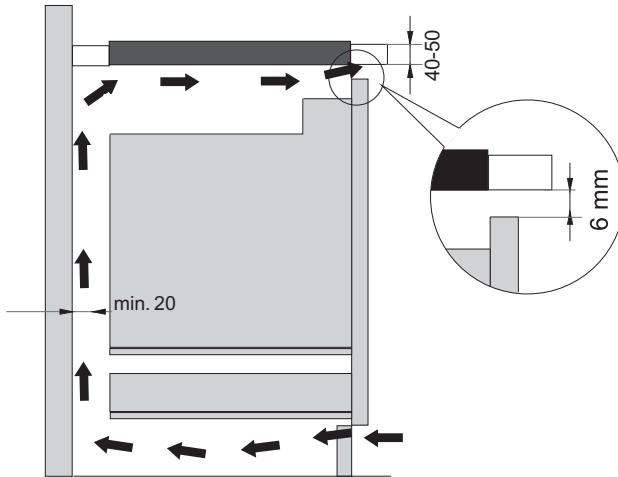
A Unteres Küchenelement mit Schublade

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



B Unteres Küchenelement mit Backofen

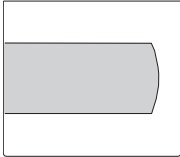
- Unter das Induktionskochfeld können mit Kühlventilatoren ausgestattete Backöfen vom Typ EVP4, EVP2, EVP3 eingebaut werden. Vor dem Einbau des Backofens muss im Bereich der Einbauöffnung unbedingt die Rückwand des Küchenelements entfernt werden. 6 mm große Öffnung auf der Vorderseite über die ganze Breite des Küchenelements



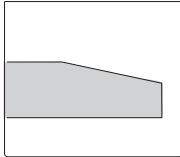
EINBAU DES GERÄTS IN DIE ARBEITSPLATTE - FLUSH MOUNT

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

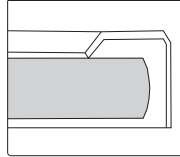
Für den ausgerichteten Einbau sind Geräte geeignet, die keine facettierten Ränder oder Zierränder besitzen.



geschliffener
Rand



facettierter Rand



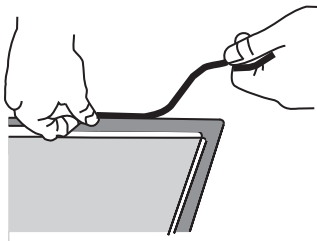
Zierrahmen

1. Aufstellung des Geräts

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

Der Holzrahmen gehört nicht zum Lieferumfang.

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



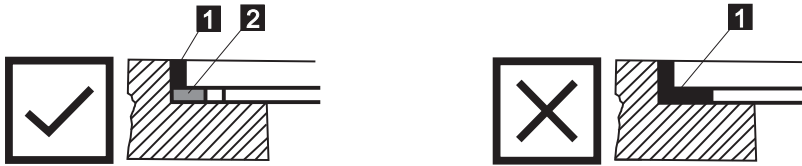
Zuerst das Kabel in den Ausschnitt verlegen und dann das Gerät in die Mitte des Ausschnitts einsetzen.

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

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

Halten Sie sich dabei an die Gebrauchsanleitung des Herstellers des Silikonkitts. Schalten

Sie das Gerät nicht ein, solange das Silikon nicht vollkommen trocken ist.



1. Silikonkitt, 2. Dichtungsband



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

2. Demontage des Geräts:

Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.

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

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

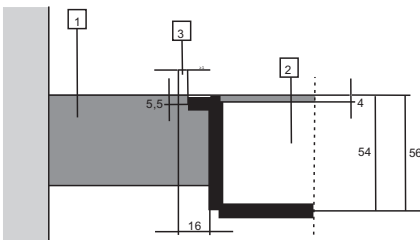


Versuchen Sie nicht, das Kochfeld von oben aus dem Ausschnitt herauszuheben!



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

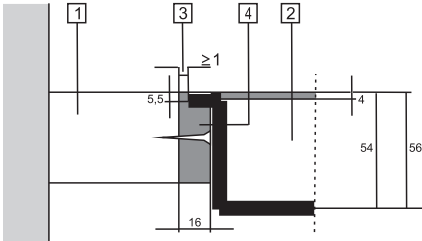
Arbeitsplatte aus Naturstein



1. Arbeitsplatte
2. Gerät
3. Spalte

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

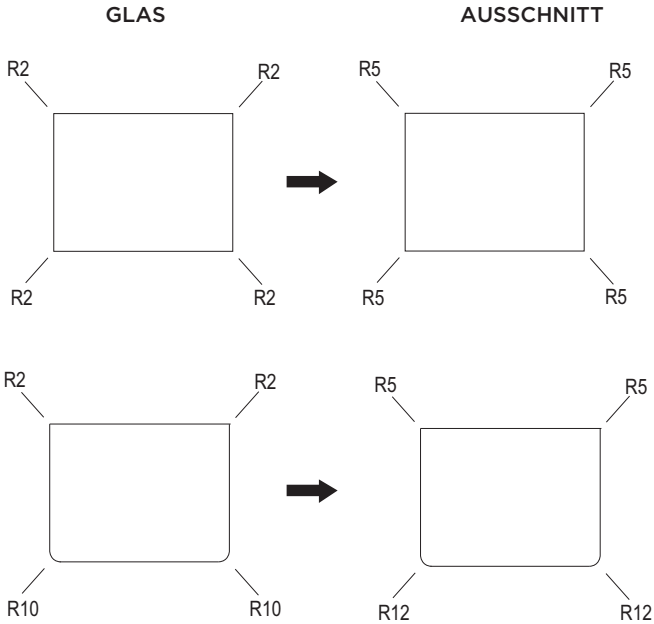
Keramische, Holz- oder Glasplatte



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

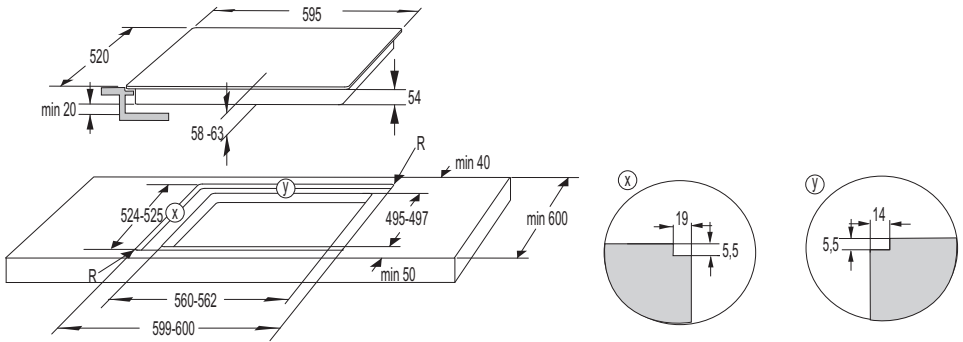
Der Spalt wird hinsichtlich der Toleranzen der Glaskeramikplatte und des Ausschnitts in der Arbeitsplatte angepasst (mind. 2 mm). Der Holzrahmen wird 5,5 mm unter dem oberen Rand der Arbeitsplatte montiert (siehe Abbildung).

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



DIMENSIONEN FÜR EINBAUKOCHFELDER - FLUSH MOUNT

(vom Modell abhängig)



Falls der Backofen bündig (flush-mount) eingebaut werden soll, muss die Arbeitsplatte mindestens 45 mm dick sein.

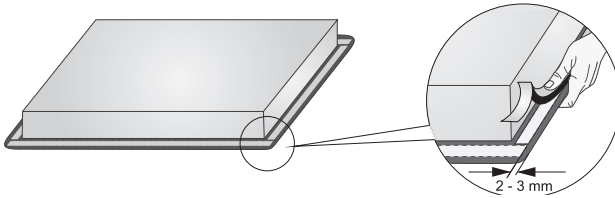
MONTAGE DER SCHAUMDICHTUNG



An einigen Modellen ist die Schaumdichtung schon montiert!

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

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



Der Einbau des Geräts ohne Schaumdichtung ist nicht erlaubt.

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

ANSCHLUSS DES KOCHFELDES AN DAS STROMNETZ

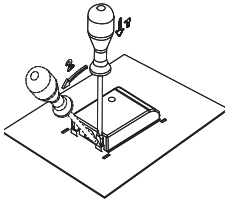
- Die Schutzeinrichtung der elektrischen Installation muss den gültigen Vorschriften entsprechen.
- Überprüfen Sie vor dem Anschluss an das Stromnetz, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der tatsächlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Installationsseitig ist eine Trennvorrichtung anzubringen,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



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

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

ANSCHLUSS-SCHEMA:



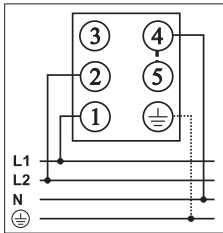
Die Verbindungsbrücken sind an der dafür vorbereiteten Stelle in der Klemme abgelegt.

ANSCHLUSSKABEL

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

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

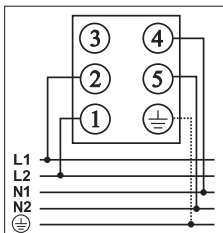
2N 380-415V ~ / 50/60 Hz



Üblicher Anschluss:

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

2 2N 220-240V ~ / 50/60 Hz

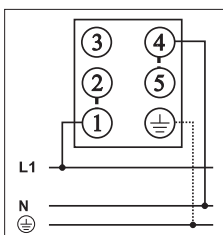


- 2 Phasen, 2 Neutralleiter (2 2 N, 220-240 V-/ 50 Hz):
 - ▷ Die Spannung zwischen den Phasenleitern und dem Neutralleiter beträgt 220-240 V-.
 - ▷ Die Gruppe muss über Sicherungen mind. 16 A (2 x) verfügen. Der Aderdurchmesser des Anschlusskabels muss mindestens 2,5 mm² betragen.

Spezieller Anschluss:

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

220-240V ~ / 50/60 Hz



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

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

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

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

Falls Sie keine 32 A-Sicherung besitzen, können Sie beim Gerät die Funktion der Leistungsbegrenzung einstellen, sodass der Strom folgende Werte nicht übersteigt.

- 1x16 A, Einstellung 3500 W bzw.
- 1x12 A, Einstellung 2800 W.

Zum Einstellverfahren siehe Punkt „EINSTELLUNG DER MAXIMALEN LEISTUNG DES KOCHFELDES“.

ENTSORGUNG



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

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

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

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

BI4 7G OT



de (10-18)