Gebrauchsanweisung

DE AT

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 6 VOR DEM ANSCHLUSS DES GERÄTES	VORWORT
7 GLASKERAMIK-EINBAUKOCHFELD 8 TECHNISCHE ANGABEN	
9 VOR DER INBETRIEBNAHME	VORBEREITUNG DES GERÄTS
10 KOCHFELD 10 GLASKERAMIKKOCHFELD 11 TIPPS ZUM KOCHGESCHIRR 11 ENERGIE SPAREN	FUNKTION DES KOCHFELDES
12 BEDIENUNG DER KOCHPLATTEN - KLASSISCHE KOCHMULDEN	
14 REINIGUNG UND PFLEGE	REINIGUNG UND PFLEGE
16 EINBAU DES KOCHFELDES	EINBAU UND ANSCHLUSS
24 ANSCHLUSS AN DAS STROMNETZ	
27 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.

In der Nähe des Geräts spielende Kinder sollten beaufsichtigt werden. Erlauben Sie Kindern nicht, mit dem Gerät spielen.

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. Um Verbrennungen zu vermeiden, erlauben Sie Kinder nicht, sich in der Nähe des Geräts aufzuhalten.

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.

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.

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

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

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 Raumbeleuchtung.

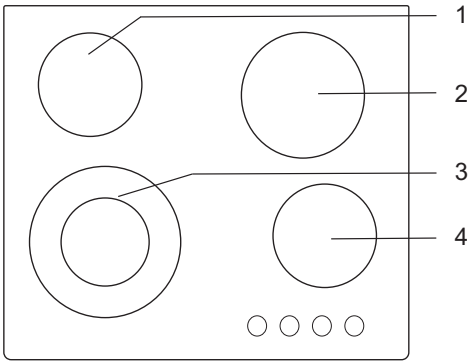
VOR DEM ANSCHLUSS DES GERÄTES:

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

GLASKERAMIK-EINBAUKOCHFELD

(BESCHREIBUNG DER AUSRÜSTUNG UND DER FUNKTIONEN - ABHÄNGIG VOM MODELL)

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

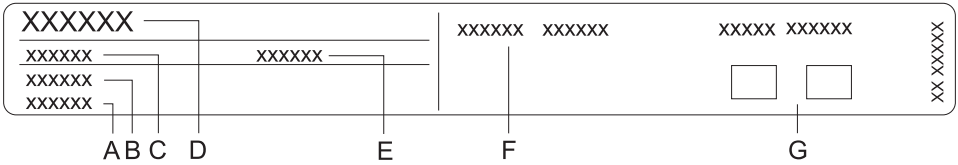


1 Kochzone hinten links
2 Kochzone hinten rechts
3 Kochzone vorne links
4 Kochzone vorne rechts

71269

TECHNISCHE ANGABEN

(ABHÄNGIG VOM MODELL)



A Seriennummer
B Bestellnummer
C Typ
D Warenzeichen
E Modell
F Technische Angaben
G Symbole für Konformität

Das Typenschild mit allen Daten befindet sich auf der unteren Seite des Kochfeldes.

VOR DER INBETRIEBNAHME

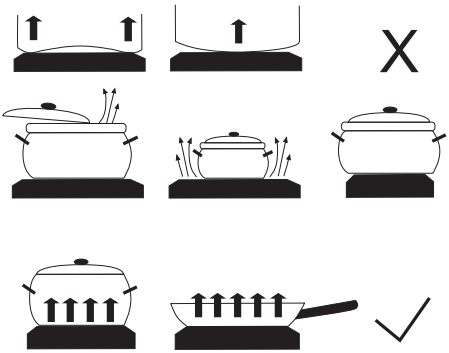
Reinigen Sie die **Glaskeramikoberfläche** mit einem feuchten Tuch und etwas Geschirrspülmittel. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, wie z.B. scheuernde Reinigungsmittel, die Kratzer verursachen, Topfschwämme sowie Rost- oder Fleckenentferner.

KOCHFELD

GLASKERAMIKKOCHFELD

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

TIPPS ZUM KOCHGESCHIRR



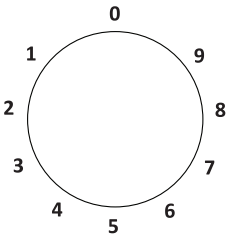
- Verwenden Sie nur hochwertige Kochtöpfe mit ebenen und stabilen Böden.
- Der Kochtopfboden sollte den gleichen Durchmesser haben wie die Kochzone.
- Kochgeschirr aus feuerfestem Glas mit speziell geschliffenem Boden ist zur Verwendung auf Kochplatten nur geeignet, wenn sein Durchmesser mit dem Durchmesser der einzelnen Kochplatte übereinstimmt. Kochgeschirr aus feuerfestem Glas, das einen größeren Durchmesser als die Kochzone hat, kann wegen thermischer Spannung bersten.

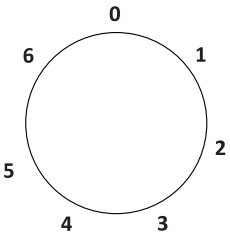
- Stellen Sie den Kochtopf immer auf die Mitte der Kochzone.
- Bei Verwendung eines Schnellkochtopfes muss dieser so lange überwacht werden, bis der notwendige Druck erreicht ist. Die Kochzone zuerst mit größter Leistung betreiben, danach gemäß den Anweisungen des Herstellers des Schnellkochtopfes die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

ENERGIE SPAREN

- **Der Durchmesser des Kochtopfes bzw. der Pfanne sollte dem Durchmesser der Kochzone entsprechen. Zu kleine Kochtöpfe verursachen Wärmeverlust und die Kochzone kann beschädigt werden.**
- Benutzen Sie immer Topfdeckel, wenn die Zubereitung der Speise dies zulässt.
- Wählen Sie die entsprechende Größe des Kochtopfes hinsichtlich der Speisemenge. Die Zubereitung einer kleineren Speisemenge in einem großen Kochtopf bedeutet Energieverlust.
- Speisen mit langen Zubereitungszeiten bereiten Sie am besten im Schnellkochtopf zu.
- Verschiedenes Gemüse, Kartoffeln u.Ä. können Sie mit einer geringeren Wassermenge zubereiten. So wird die Speise schneller gar, jedoch müssen Sie darauf achten, dass der Topfdeckel gut dichtet. Nach dem Aufkochen die Leistungsstufe verringern, damit die Speise langsam fortkocht.

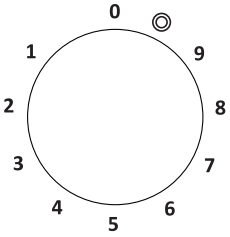
BEDIENUNG DER KOCHPLATTEN - KLASSISCHE KOCHMULDEN





Schalten Sie die Kochplatten mit den Bedienungsknebeln ein, die auf dem Bedienfeld angebracht sind.
Die Symbole neben den Knebeln zeigen die Zugehörigkeit zur jeweiligen Kochplatte an.
Die Heizleistung der Kochzonen kann stufenlos (1-9) oder stufenweise (1-6) eingestellt werden.
Bei stufenweise einstellbaren Knebeln können diese in beide Richtungen gedreht werden. Bei Energieschaltern wird durch Drehen des Knebels im Uhrzeigersinn die Leistungsstufe erhöht, durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn wird die Leistungsstufe verringert.
Es ist sinnvoll, 3-5 Minuten vor dem Ende des Garvorgangs die Kochplatte abzuschalten, um die Restwärme zu nutzen und somit Energie zu sparen. (In der unteren Tabelle finden Sie Beispiele für die Verwendung der einzelnen Leistungsstufen).

S	E	
0	**0**	Die Kochplatte ist ausgeschaltet.
1	**1-2**	Aufrecherhaltung der Temperatur und Aufwärmen von geringeren Speisemengen.
2	**3-4**	Aufwärmen.
3	**5-6**	Aufwärmen bzw. langsames Garen von großen Speisemengen.
4	**7**	Aufeinanderfolgendes Braten (Omeletten u.Ä.).
5	**8**	Braten in Fett (Frittieren u.Ä.).
6	**9**	Aufkochen.

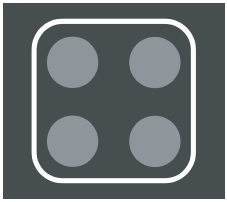


BEDIENUNGSKNEBEL FÜR DIE ZWEIKREIS-KOCHZONE

Beim Drehen des Knebels der Zweikreis-Kochzone schaltet sich zuerst die Hauptkochzone (Innenkreis) ein.
Wenn Sie die gesamte Kochzone einschalten möchten, drehen Sie den Knebel bis zum Symbol hinter den Ziffern, bis ein „Klick“ ertönt und drehen Sie den Knebel danach weiter bis zur gewünschten Stellung.
Sie können die Kochzone durch Verdrehen des Bedienungsknebels auf die Position 0 ausschalten.

RESTWÄRMEANZEIGE

Wenn mindestens eine Kochzone eingeschaltet ist, leuchtet ein gelbes Indikatorlämpchen.
Bei einigen Modellen trägt die Funktion des gelben Indikatorlämpchens das beleuchtete Zahlendisplay über dem eingeschalteten Knebel.



INDIKATORLÄMPCHEN (nur bei einigen Modellen)

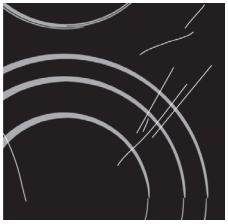
Das Glaskeramikkochfeld hat im vorderen Teil des Kochfeldes Restwärmeanzeigen.
Das leuchtende Indikatorlämpchen weist daraufhin, dass die zugehörige Kochzone heiß ist (Verbrennungsgefahr). Beim Ausschalten der Kochzone leuchtet die Restwärmeanzeige solange, bis die Kochzone unter 50° C abgekühlt ist.

REINIGUNG UND PFLEGE

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

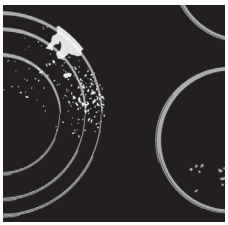
Kinder dürfen ohne Aufsicht von Erwachsenen das Gerät nicht reinigen und pflegen!

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.

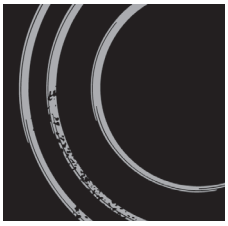
Entfernen Sie geringere Verunreinigungen mit einem weichen feuchten Tuch und wischen Sie dann die Oberfläche trocken. Entfernen Sie Wasserflecken mit einer milden Essiglösung; den Rahmen des Kochfeldes (nur bei einigen Modellen) dürfen Sie damit nicht abwischen, weil er dadurch den Glanz verliert. Verwenden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

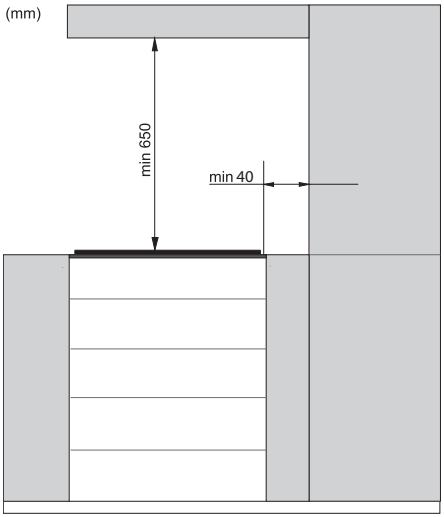


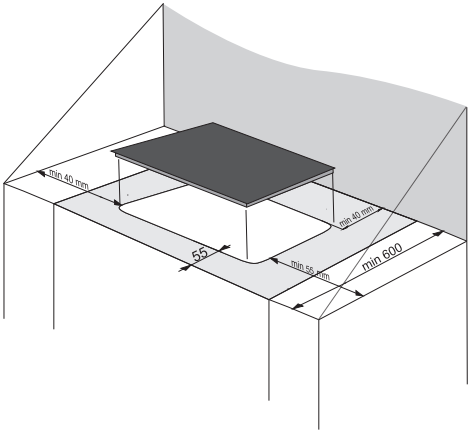
Halten Sie den Schaber niemals senkrecht zum Glaskeramikkochfeld und reinigen Sie es nicht mit der Spitze des Schabers.

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.

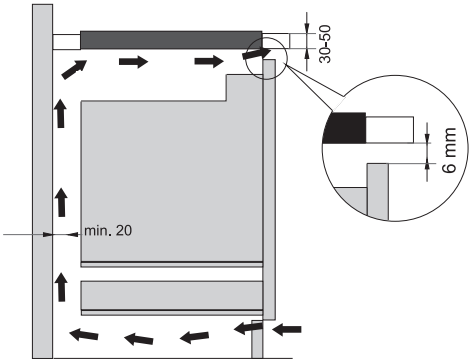
Eventuelle Farbänderungen der Signatur sind kein Zeichen für eine Beschädigung, sondern das Ergebnis des normalen Gebrauchs des Kochfeldes.
Meistens entstehen sie wegen festgebrannter Speisereste oder durch Benutzung von Kochtöpfen aus Aluminium oder Kupfer, was sehr schwierig gänzlich zu entfernen ist.
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.

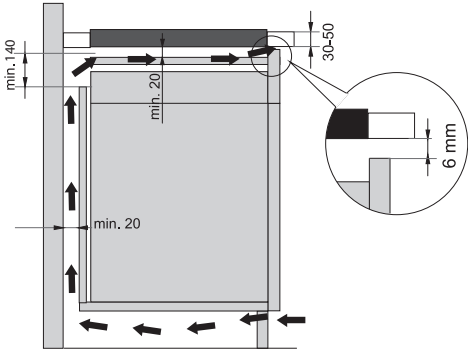
EINBAU DES KOCHFELDES



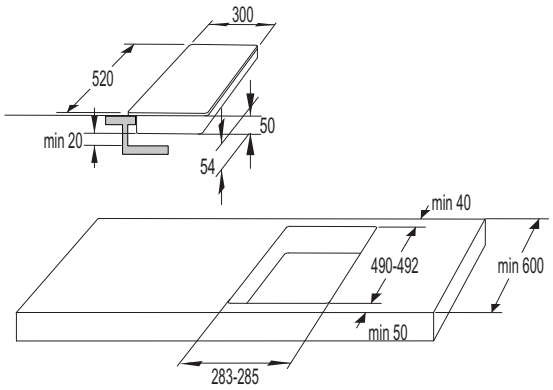


- Unter dem Kochfeld ist in der ganzen Länge eine waagrechte Trennwand einzubauen, die mindestens 20 mm vom unteren Rand entfernt sein muss.
  An der Rückwand muss eine ungestörte Belüftung gewährleistet sein.
- Das Einbaukochfeld muss nach Beendigung der Montage den Zugang zu den zwei vorderen Befestigungselementen von unten ermöglichen.
- 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.
- Unter dem Kochfeld können mit Kühlventilatoren ausgestattete Backöfen vom Typ **EVP4, EVP2, EVP3** mit Kühlgebläse eingebaut werden.

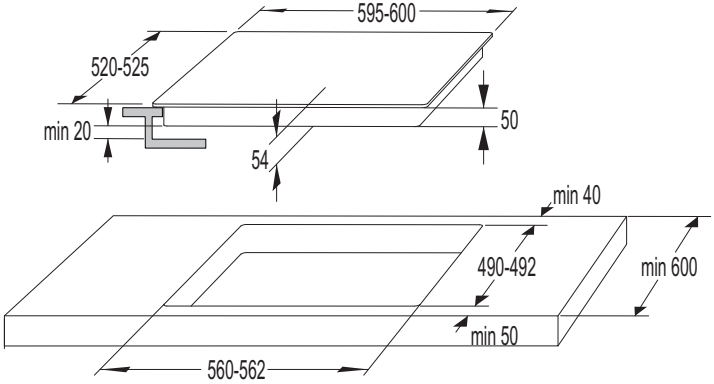




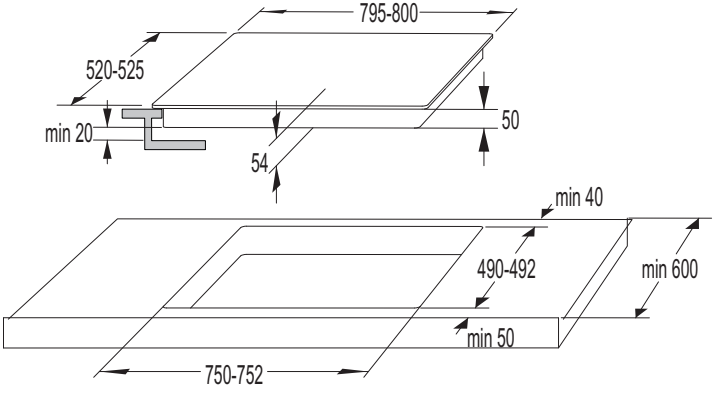
AUSSCHNITTMMASSE FÜR EINBAUKOCHFELDER (vom Modell abhängig)



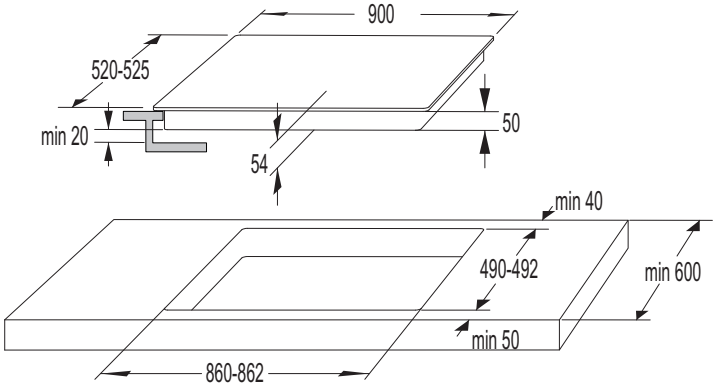
30cm



60cm



80cm



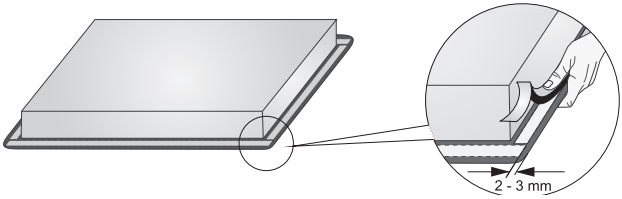
90cm

MONTAGE DER SCHAUMDICHTUNG

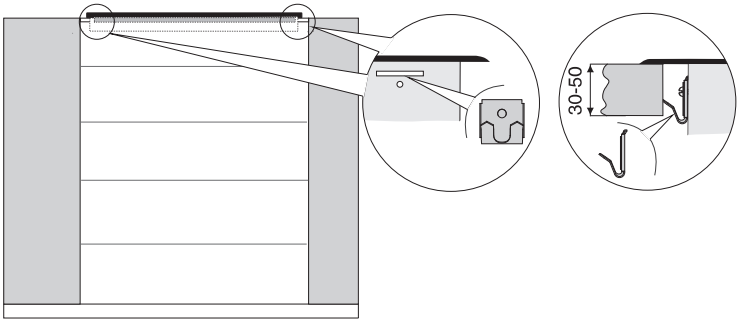
An einigen Modellen ist die Schaumdichtung schon montiert!

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

EINBAU DES GERÄTS IN DIE ARBEITSPLATTE - FLUSH MOUNT

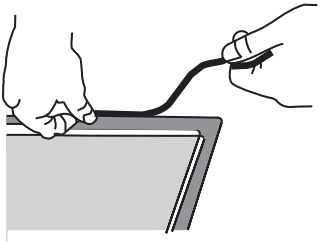
(das Kochfeld ist mit der Arbeitsplatte in der Ebene ausgerichtet)

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

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 inneren Maße 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 mit einem Silikonkitt den Spalt zwischen dem Gerät und der Arbeitsplatte 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.

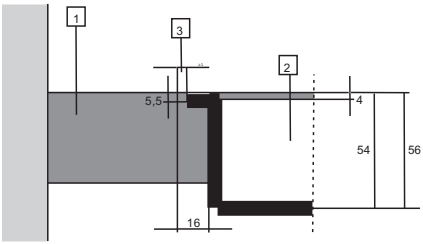
1. Silikonkitt, **2.** Dichtungsband

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 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!

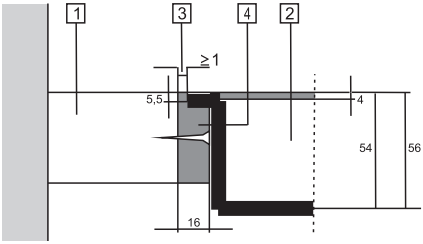
Arbeitsplatte aus Naturstein



1 - Arbeitsplatte
2 - Gerät
3 - Spalte

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

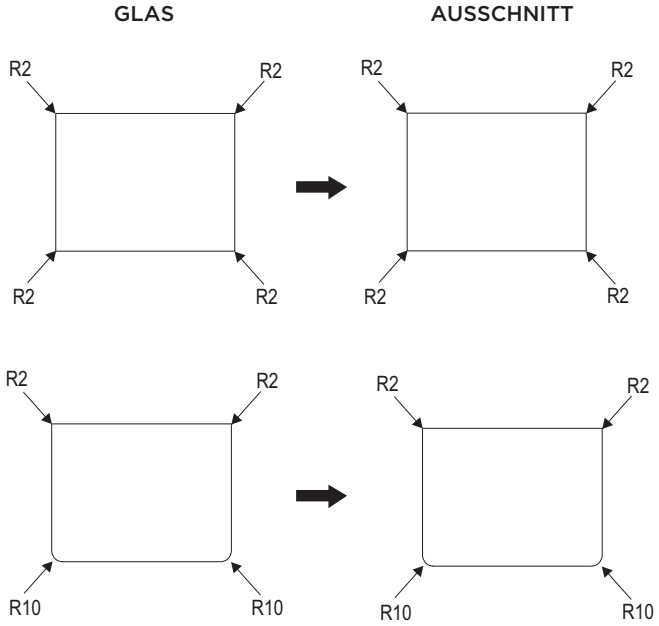
Keramische, Holz- oder Glasplatte



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

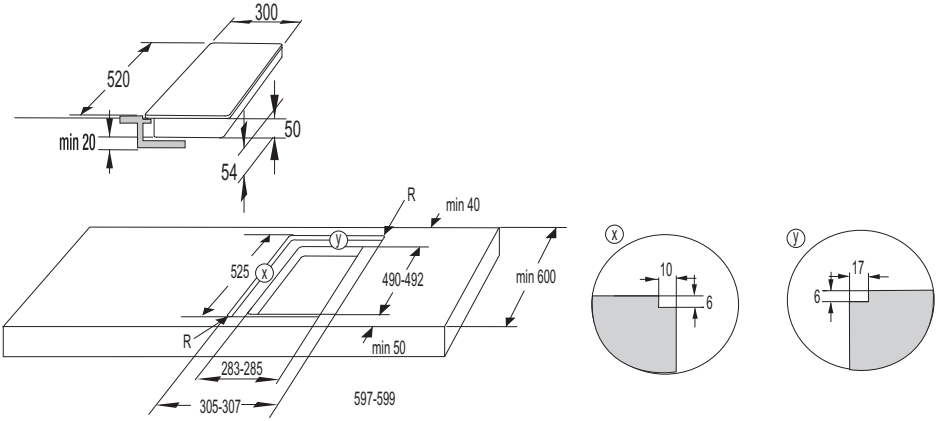
Hinsichtlich der Toleranzen der Glaskeramikplatte und des Ausschnitts in der Arbeitsplatte wird der Spalt angepasst (mind. 2 mm). Der Holzrahmen wird 5,5 mm unter dem oberen Rand der Arbeitsplatte montiert (siehe Abbildung).

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

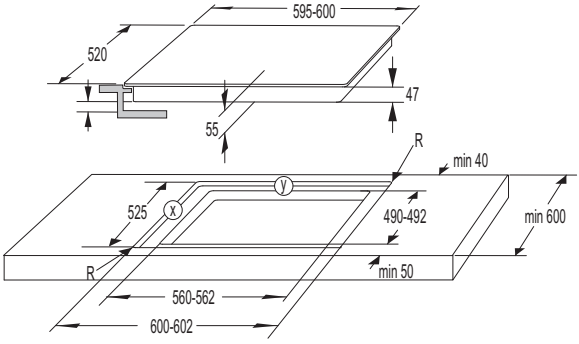


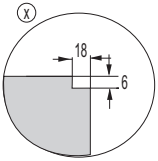
AUSSCHNITTMASSE FÜR EINBAUKOCHFELDER - FLUSH MOUNT

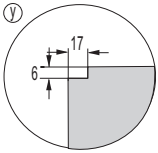
(vom Modell abhängig)



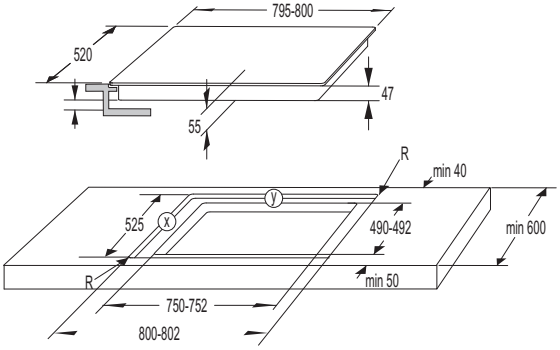
30cm

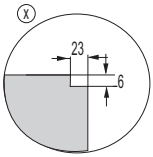


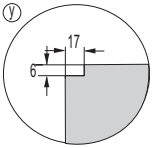




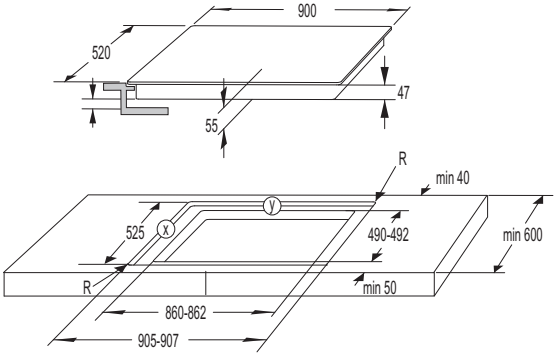
60cm

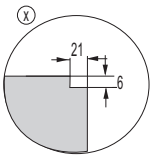


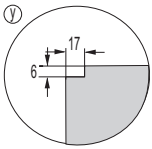




80cm







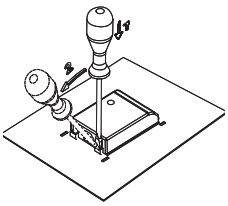
90cm

ANSCHLUSS 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 an das Stromnetz darf nur von einem autorisierten Elektrofachmann durchgeführt werden. Wegen eines unfachmännisch durchgeführten Anschlusses an das Stromnetz können Geräteteile beschädigt werden. In solchen Fällen verlieren Sie den Garantieanspruch!
Vor jedem Eingriff sicherstellen, dass das Gerät stromlos geschaltet ist.

ANSCHLUSS-SCHEMA:

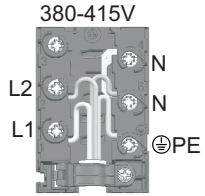


Die Verbindungsbrücken sind an der dafür vorbereiteten Stelle in der Klemme abgelegt.

ANSCHLUSSKABEL

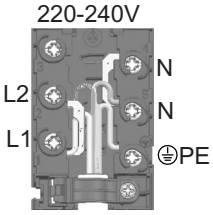
Zum Anschluss des Geräts an das Stromnetz können folgende elektrische Anschlusskabel verwendet werden:

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



Üblicher Anschluss:

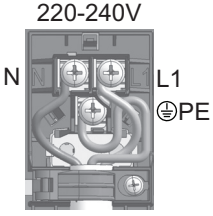
- 2 Phasen, 1 Neutralleiter (2 1N, 380-415 V~/ 50 Hz):
  ▷ Die Spannung zwischen den Phasenleitern und dem Neutralleiter beträgt 220-240 V~. Die Spannung zwischen zwei Phasenleitern beträgt 380-415 V~. Installieren Sie zwischen den Anschlusspunkten 4-5 eine Verbindungsbrücke. Die Gruppe muss über Sicherungen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



- 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 1,5 mm^2 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 mm^2 betragen.



Das Anschlusskabel unbedingt durch eine Zugentlastungsklemme führen, die das Kabel vor dem Herausziehen schützt. Das Anschlusskabel muss so an der Rückwand des Geräts verlegt werden, dass es die Rückseite des Kochfeldes nicht berührt, weil sich diese während des Betriebs stark erwärmt.
Schalten Sie nach dem Anschluss des Kochfeldes für ca. 3 Minuten alle Kochzonen ein und überprüfen Sie das Gerät auf einwandfreie Funktion.

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

Überprüfen Sie vor dem Anschluss des Geräts, ob die Spannung, die auf dem Typenschild angegeben ist, mit der tatsächlichen Netzspannung übereinstimmt.
Die Anschluss-Spannung (220-240 V gegen N) muss von einem Fachmann mit einem Messinstrument überprüft werden!

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

ENTSORGUNG

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

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

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

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

www.gorenje.com

Cooking with passion.

BR_E

711269

de (03-18)

DE AT

DETAILLIERTE GEBRAUCHSANLEITUNG
FÜR DEN ELEKTRISCHEN BACKOFEN

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

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

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

Die Einbau- und Installationshinweise sind als separate Anleitung beigelegt.

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

www.gorenje.com / http://www.gorenje.com

Wichtige Informationen

Tipp, Hinweis

INHALT

EINLEITUNG

4 WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

6 VOR DEM ANSCHLUSS DES GERÄTES:

7 ELEKTRISCHER BACKOFEN

11 TECHNISCHE ANGABEN
12 BEDIENEINHEIT

ERSTE VORBEREITUNG DES GERÄTS

13 VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

BRATEN/ BACKEN IN SCHRITTEN

14 BACKEN/BRATEN IN SCHRITTEN (1-4)

14 1. SCHRITT: AUSWAHL DER BEHEIZUNGSART
16 2. SCHRITT: AUSWAHL DER EINSTELLUNGEN
19 3. SCHRITT: BETRIEBSSTART
19 4. SCHRITT: BETRIEBSENDE UND AUSSCHALTEN DES BACKOFENS

20 BESCHREIBUNG DER BETRIEBSARTEN UND TABELLEN FÜR DIE ZUBEREITUNG VON SPEISEN

REINIGUNG UND PFLEGE

36 REINIGUNG UND PFLEGE

37 KLASSISCHE BACKOFENREINIGUNG
38 REINIGUNG DES BACKOFENS MIT DER FUNKTION AQUA CLEAN
39 DEMONTAGE UND REINIGUNG DER DRAHT- UND TELESKOPAUSZIEHFÜHRUNGEN
40 REINIGUNG DER GARRAUMDECKE
41 AUSHÄNGEN UND WIEDEREINSETZEN DER BACKOFENTÜR
44 AUSHÄNGEN UND WIEDEREINSETZEN DER GLASSCHEIBE
45 AUSTAUSCH DER GLÜHBIRNE

BESEITIGUNG VON STÖRUNGEN

46 TABELLE STÖRUNGEN UND FEHLER

47 ENTSORGUNG

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

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

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

HINWEIS: Das Gerät und einige zugängliche Teile des Geräts werden während des Betriebs sehr heiß. Um Verbrennungen zu vermeiden, erlauben Sie Kinder nicht, sich in der Nähe des Geräts aufzuhalten.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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 Raumbeleuchtung.

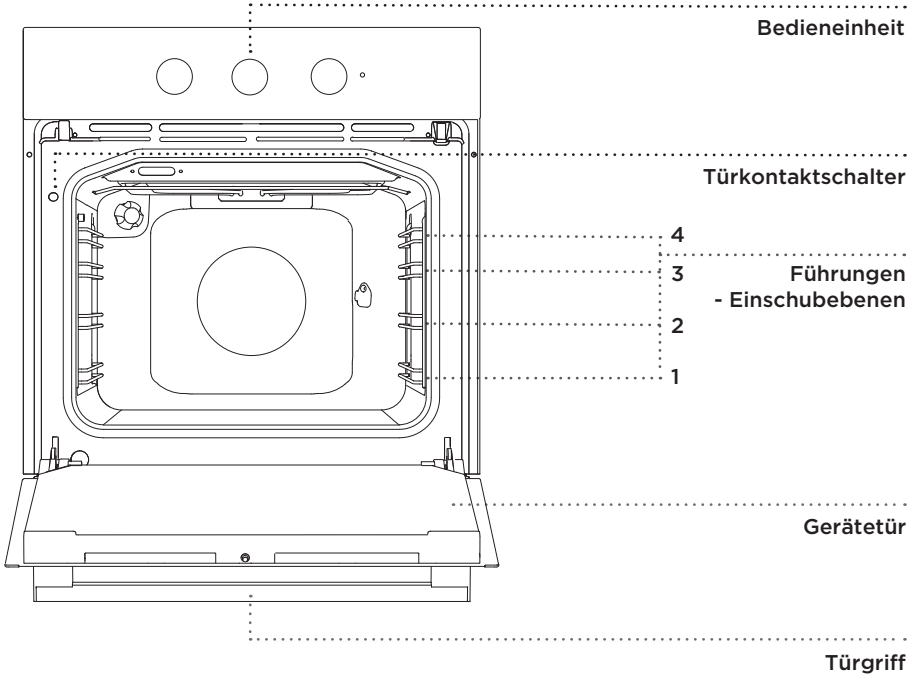
VOR DEM ANSCHLUSS DES GERÄTES:

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

ELEKTRISCHER BACKOFEN

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

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



INDIKATORLÄMPCHEN

Das Indikatorlämpchen leuchtet, wenn die Heizelemente in Betrieb sind und erlischt, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist.

Die Ziffern auf dem eingeschalteten Bedienungsknebel leuchten, wenn eine Funktion gewählt wurde.

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

DRAHTFÜHRUNGEN
Die Drahtführungen ermöglichen das Backen/Braten auf vier Einschubebenen (beachten Sie, dass die Einschubebenen von unten nach oben gezählt werden).
Die Einschubebenen 3 und 4 dienen zum Grillen von Fleisch.

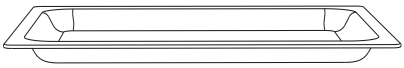
TELESKOPAUSZIEHFÜHRUNGEN
Die Einschubebenen 2, 3 und 4 können mit Teleskop-Ausziehführungen ausgerüstet sein. Die Einschubebenen können mit teilweise ausziehbaren oder vollständig ausziehbaren Fürhungen ausgerüstet sein.

TÜRKONTAKTSCHALTER
Die Türkontaktschalter schalten die Beheizung des Backofens und das Gebläse aus, wenn während des Betriebs des Backofens
die Backofentür geöffnet wird. Wenn die Backofentür geschlossen wird, schaltet sich die Beheizung wieder ein.

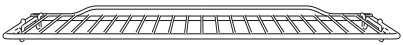
KÜHLGEBLÄSE
Das Gerät verfügt über ein Kühlgebläse, welches das Gehäuse und die Bedienblende kühlt.

VERLÄNGERTER BETRIEB DES KÜHLGEBLÄSES
Nach dem Ausschalten des Backofens ist das Kühlgebläse noch für kurze Zeit in Betrieb und kühlt den Garraum. (Der verlängerte Betrieb des Kühlgebläses ist von der Temperatur im Garraum abhängig.)

BACKOFENZUBEHÖR (abhängig vom modell)

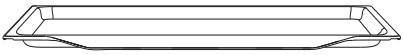


Der GLASBRÄTER wird zum Braten mit allen Beheizungsarten verwendet. Sie können den Glasbräter auch als Serviertablett verwenden.

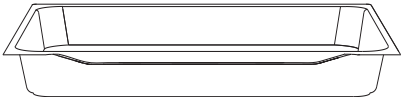


Der ROST wird zum Grillen verwendet; Sie können Fleisch direkt auf den Rost legen bzw. das Backblech auf den Rost stellen.

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



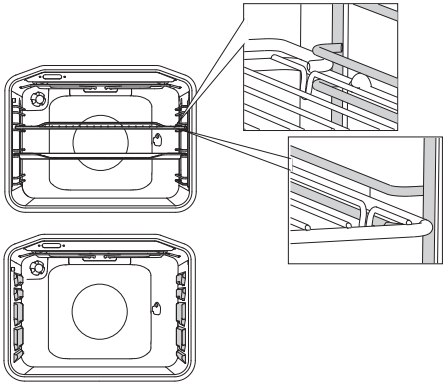
Das NIEDRIGE BACKBLECH wird zum Backen von Gebäck und Kuchen verwendet.



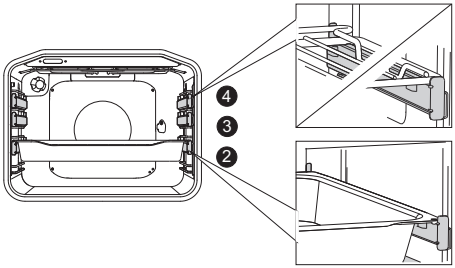
Das HOHE BACKBLECH wird zum Braten von Fleisch und feuchten Kuchen verwendet.
Es wird auch als Fettpfanne zum Auffangen von Fett und Saft verwendet.

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

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



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



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

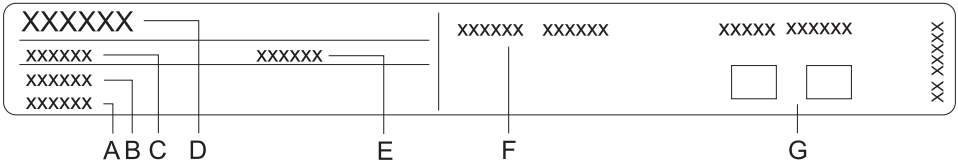
Schließen Sie die Backofentür erst dann, wenn die Teleskopausziehführungen bis zum Anschlag eingeschoben sind.

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

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

TECHNISCHE ANGABEN

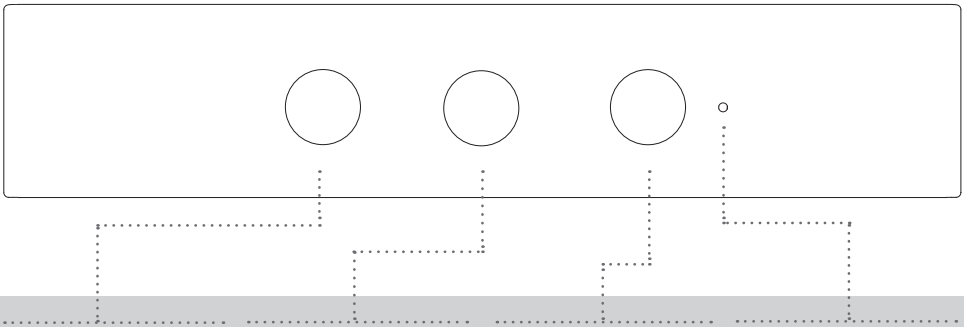
(ABHÄNGIG VOM MODELL)



A Seriennummer
B Bestellnummer
C Typ
D Warenzeichen
E Modell
F Technische Angaben
G Symbole für Konformität

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

BEDIENEINHEIT



1 WAHLKNEBEL für die BETRIEBSART

2 ZEITSCHALTUHR

3 TEMPERATUREINSTELLTASTE

4 INDIKATORLÄMPCHEN

DAS INDIKATORLÄMPCHEN LEUCHTET, wenn die heizelemente in betrieb sind und erlischt, wenn die eingestellte temperatur erreicht ist.

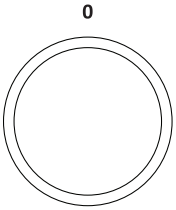
VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Nehmen Sie nach Erhalt des Geräts alle Zubehörteile, einschließlich der Transportausrüstung, aus dem Garraum.
Reinigen Sie alle Zubehörteile mit warmem Wasser und Geschirrspülmittel. Benutzen Sie keine scheuernden Reinigungsmittel!

Erhitzen Sie den Backofen vor dem ersten Gebrauch im leeren Zustand mit Ober- und Unterhitze bei 200°C ca. eine Stunde lang. Beim ersten Erhitzen des Geräts wird ein charakteristischer Geruch nach „Neuem“ frei, deswegen ist es notwendig, den Raum gründlich zu lüften.

BACKEN/BRATEN IN SCHRITTEN (1-4)

1. SCHRITT: AUSWAHL DER BEHEIZUNGSART



Wählen Sie durch Drehen des Knebels (nach links oder rechts) die Betriebsart aus (siehe Programmtabelle, abhängig vom Modell).

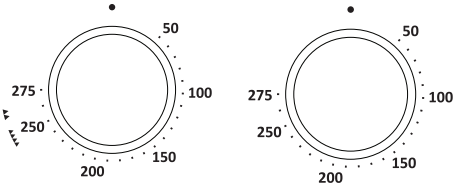
Sie können die Einstellungen auch während des Betriebs ändern.

BEHEI-ZUNGSART	BESCHREIBUNG	EMPFOHLENE TEMPERATUR (°C)
	BETRIEBSARTEN DES BACKOFENS	
	OBER- UND UNTERHITZE Die Heizelemente im Ober- und Unterteil des Garraums strahlen die Hitze gleichmäßig in den Garraum. Das Backen/ Braten ist nur auf einer Einschubebene möglich.	200
▼▼	**GRILL** In Betrieb ist nur das Infrarot-Heizelement, das zum Großflächengrill gehört. Diese Betriebsart ist zum Grillen von kleineren Mengen belegter Brote, Würste und zum Anbacken von Toasts geeignet.	240
▼▼▼▼	**GROSSFLÄCHENGRILL** Die Hitze wird vom oberen Heizelement und vom Infrarot-Heizelement ausgestrahlt. Die Hitze wird direkt vom Infrarot-Heizelement ausgestrahlt, das auf der Garraumdecke angebracht ist; zur Steigerung der Heizleistung ist gleichzeitig auch die Oberhitze eingeschaltet. Diese Betriebsart ist zum Grillen von kleineren Mengen belegter Brote, Würste und zum Anbacken von Toasts geeignet.	240
▼▼▼▼	**GRILL MIT GEBLÄSE** Gleichzeitig sind das Infrarot-Heizelement und das Gebläse in Betrieb. Diese Betriebsart ist besonders zum Grillen von Fleisch und zum Braten von größeren Fleischstücken oder Geflügel auf einer Einschubebene geeignet. Sie ist auch zum Gratinieren und Überbacken geeignet.	170
	HEISSLUFT MIT UNTERHITZE Die Unterhitze, der Ringheizkörper und das Heißluftgebläse sind in Betrieb. Diese Betriebsart wird zum Backen von Pizzas, feuchten Kuchen, Obsttorten, Hefe- und Mürbeteig verwendet.	200

BEHEI-ZUNGSART	BESCHREIBUNG	EMPFOHLENE TEMPERATUR (°C)
	HEISSLUFT Gleichzeitig sind der Ringheizkörper und das Gebläse in Betrieb. Das Heißluftgebläse an der Rückwand des Backofens sorgt für ständiges Kreisen der heißen Luft um das Brat-/ Backgut. Diese Betriebsart ist zum Braten/Backen auf mehreren Einschubebenen geeignet.	180
	UMLUFT Beide Heizelemente und das Gebläse sind in Betrieb. Das Gebläse sorgt für gleichmäßiges Kreisen der heißen Luft im Backofen. Diese Betriebsart wird zum Backen, zum Auftauen von gefrorenen Lebensmitteln sowie zum Dörren von Obst und Gemüse verwendet.	180
	UNTERHITZE MIT GEBLÄSE Diese Betriebsart ist zum Backen von niedrigem Backgut und Einkochen von Obst und Gemüse geeignet.	180
	AUFTAUEN Die Luft kreist ohne zugeschaltete Heizelemente. Es ist nur das Gebläse in Betrieb. Diese Betriebsart wird zum schonenden Auftauen von gefrorenen Lebensmitteln verwendet.	-
	AQUA CLEAN Die Wärme wird nur von der Unterhitze abgegeben. Diese Betriebsart dient zum Entfernen von Flecken und Speiseresten im Garraum. Das Programm dauert 30 Minuten.	70

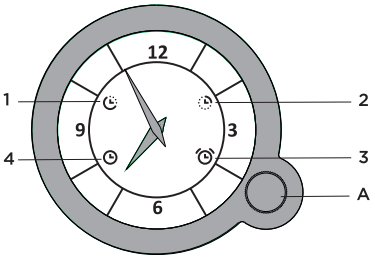
2. SCHRITT: AUSWAHL DER EINSTELLUNGEN

ÄNDERUNG DER BACK-/BRATTEMPERATUR



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

FUNKTION DER ELEKTRONISCHEN ZEITSCHALTUHR



A Funktionswahlknebel

1 Einschaltverzögerung Backofen
2 Betriebsende Backofen
3 Kurzzeitwecker
4 Tageszeit

Durch mehrfache Betätigung des Knebels (A) können Sie die gewünschte Einstellung der Uhr auswählen. Auf der Anzeige blinkt das ausgewählte Symbol. Durch Drehen des Knebels (A) können Sie diese Funktion einstellen und durch Drücken des Knebels bestätigen. Die Uhrzeiger stellen sich automatisch auf die Tageszeitanzeige um. Die eingestellten Symbole bleiben beleuchtet.
Bei jeder Betätigung des Knebels (A) ertönt ein kurzes akustisches Signal.
Durch Drücken (zwei Sekunden lang) des Knebels (A) können Sie die eingestellte Funktion löschen.

EINSTELLUNG DER TAGESZEIT

Falls das Symbol der Tageszeit (4) blinkt (beim ersten Anschluss oder nach einem Stromausfall), drücken Sie zwei Sekunden lang den Knebel (A), damit das Blinken aufhört.
Wählen Sie durch mehrfaches Betätigen des Knebels (A) die Tageszeitanzeige (4), damit diese blinkt.
Stellen Sie durch Drehen des Knebels (A) die genaue Tageszeit ein.
Bestätigen Sie die Einstellung durch erneutes Drücken des Knebels (A) bzw. wird die Einstellung nach ein paar Sekunden automatisch übernommen.

NICHTPROGRAMMIERTER BACKOFENBETRIEB

Wenn Sie den Backofen zum ersten Mal an das Stromversorgungsnetz anschließen oder nach einem Stromausfall, blinkt das Symbol der Tageszeit (4).

Damit der Backofen in Betrieb genommen werden kann, drücken Sie zwei Sekunden lang den Knebel (A), die Tageszeit hört auf zu blinken.
Sie können nun den Backofen unbegrenzt ohne Zeiteinstellung benutzen.

PROGRAMMIERTER BACKOFENBETRIEB

Sie können mit der Zeitschaltuhr (Timer) den Backofenbetrieb auf zwei verschiedene Arten programmieren:

A) Einstellung des Betriebsendes des Backofens

Bei dieser Funktion stellen Sie den Zeitpunkt ein, zu welchem sich der Backofen abschalten soll. Die maximale Einstellung beträgt 15 Stunden vom aktuellen Zeitpunkt an.

- Überprüfen Sie, ob die Zeitschaltuhr auf die genaue Tageszeit eingestellt ist.
- Wählen Sie durch mehrfaches Betätigen des Knebels (A) die Tageszeitanzeige (2), damit diese blinkt.
- Stellen Sie durch Drehen des Knebels (A) das Betriebsende ein.
- Bestätigen Sie die Einstellung durch Drücken des Knebels (A). Die Uhrzeiger stellen sich automatisch auf die Tageszeitanzeige um. Das Symbol für das Betriebsende leuchtet.
- Schalten Sie den Backofen ein (stellen Sie mit den zugehörigen Knebeln die Beheizungsart und die Back-/ Brattemperatur ein). Der Backofen schaltet sich sofort ein und schaltet sich zum eingestellten Zeitpunkt ab.
- Wenn die Zeitschaltuhr das eingestellte Betriebsende erreicht, wird der Backofen ausgeschaltet. Es ertönt ein unterbrochenes akustisches Signal, das Sie durch Drücken des Knebels (A) ausschalten können bzw. schaltet es sich nach einer Minute selbsttätig aus. Das Symbol (2) blinkt. Wenn Sie mit dem Backen/Braten fortfahren möchten, drücken Sie zwei Sekunden lang den Knebel (A) und stellen Sie nach Bedarf eine neue Betriebsdauer ein.

B) Einstellung der Einschaltverzögerung

Bei diesem Programm bestimmen Sie, wann sich der Backofen einschalten soll (Betriebsbeginn) und zu welchem Zeitpunkt er sich ausschalten soll (Betriebsende).
Sie können eine Schaltzeitverzögerung bis max. 12 Stunden ab der aktuellen Uhrzeit einstellen. Das Betriebsende können Sie max. auf 15 Stunden ab der aktuellen Uhrzeit einstellen.

- Überprüfen Sie, ob die Zeitschaltuhr auf die genaue Tageszeit eingestellt ist.
- Einstellung des Betriebsbeginns: Wählen Sie durch mehrfaches Drücken des Knebels (A) das Symbol (1), damit dieses blinkt. Stellen Sie durch Drehen des Knebels (A) den Betriebsbeginn ein und bestätigen Sie die Einstellung durch erneutes Drücken des Knebels. Das Symbol für das Betriebsende beginnt zu blinken (2).
- Betriebsende einstellen: Stellen Sie durch Drehen des Knebels (A) das Betriebsende ein und bestätigen Sie die Einstellung durch erneutes Drücken des Knebels.
- Die Uhrzeiger stellen sich auf die Tageszeitanzeige um, die Symbole (1 und 2) leuchten.
- Die Uhr zählt die Zeit bis zum Start des Back-/Bratvorgangs ab.
- Backofen einstellen - stellen Sie mit den zugehörigen Knebeln die Beheizungsart und die Back-/ Brattemperatur ein.
- Der Backofen startet zur eingestellten Zeit mit dem Back-/Bratvorgang und schaltet zur eingestellten Zeit ab.

- Sobald die Zeitschaltuhr das eingestellte Betriebsende erreicht, wird der Backofen ausgeschaltet. Es ertönt ein unterbrochenes akustisches Signal, das Sie durch Drücken des Knebels (A) abschalten können bzw. schaltet es sich nach einer Minute selbsttätig ab. Das Symbol (2) blinkt. Wenn Sie mit dem Backen/Braten fortfahren möchten, drücken Sie zwei Sekunden lang den Knebel (A) und stellen Sie nach Bedarf eine neue Betriebsdauer ein.

EINSTELLUNG DES KURZZEITWECKERS

Sie können die Uhr auch als Kurzzeitwecker verwenden.
Der Kurzzeitwecker arbeitet nur, wenn die Uhr keine programmierte Funktion ausführt.

- Wählen Sie durch mehrfaches Drücken des Knebels (A) die Tageszeitanzeige (3), damit diese blinkt.
- Stellen Sie durch Drehen des Knebels (A) die Zeit ein, zu welcher Sie vom Kurzzeitwecker Sie gewarnt werden möchten. Die längste Einstellung des Kurzzeitweckers beträgt 3 Stunden.
- Bestätigen Sie die Einstellung durch erneutes Drücken des Knebels (A), die Uhrzeiger stellen sich automatisch auf die Tagesanzeige um, das Symbol (3) leuchtet.
- Sobald die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein unterbrochenes akustisches Signal, das Sie durch Drücken (zwei Sekunden lang) des Knebels (A) abschalten können bzw. schaltet sich das Signal nach einer Minute automatisch ab.

ANZEIGE DER EINSTELLUNG

Wenn Sie eine Zeitfunktion eingestellt haben, können Sie die Einstellung durch Drücken des Knebels (A) prüfen. Die Uhrzeiger stellen sich vorübergehend auf den eingestellten Wert und stellen sich danach wieder auf die Tageszeitanzeige um.

LÖSCHEN DER EINSTELLUNGEN

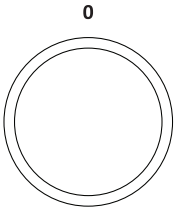
Sie können die Einstellungen durch Drücken (zwei Sekunden lang) des Knebels (A) löschen. Das zugehörige Symbol geht aus.

3. SCHRITT: BETRIEBSSTART

Der Back-/Bratvorgang startet, nachdem Sie die Betriebsart und die Temperatur eingestellt haben.

4. SCHRITT: BETRIEBSENDE UND AUSSCHALTEN DES BACKOFENS

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



BESCHREIBUNG DER BETRIEB-SARTEN UND TABELLEN FÜR DIE ZUBEREITUNG VON SPEISEN

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

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

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

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

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

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

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

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

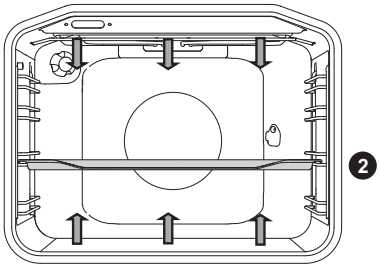
Gegen Ende des Back-/Bratvorgangs können Sie den Backofen ungefähr 10 Minuten vorher ausschalten und damit die Restwärme nutzen und Energie sparen.

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

Das Sternchen (*) bedeutet, dass Sie den Backofen bei der gewählten Betriebsart vorheizen sollten.

BETRIEBSARTEN DES BACKOFENS

OBER- UND UNTERHITZE



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

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

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

Speise	Gewicht (g)	Einschubebene (von unten)	Temperatur (°C)	Zubereitungszeit (Min.)
FLEISCH				
Schweinebraten	1500	2	190-200	120-130
Schweineschulter	1500	2	190-200	120-140
Schweinerollbraten	1500	2	190-200	120-140
Hackbraten	1500	2	200-210	60-70
Rinderbraten	1500	2	190-210	120-140
Roastbeef, durchgebraten	1000	2	200-210	40-60
Kalbsrollbraten	1500	2	180-200	90-120
Lammrücken	1500	2	190-200	100-120
Hasenrücken	1500	2	190-200	100-120
Rehkeule	1500	2	190-200	100-120
Pizza*	/	2	220	25
Hähnchen	1500	2	200	80
FISCH				
Fisch, gedünstet	1000	2	210	50-60

Braten Sie Hähnchen mit dieser Betriebsart, falls das Gerät nicht über die Betriebsart verfügt.
Backen Sie Pizzas mit dieser Betriebsart, falls das Gerät nicht über die Betriebsart verfügt.

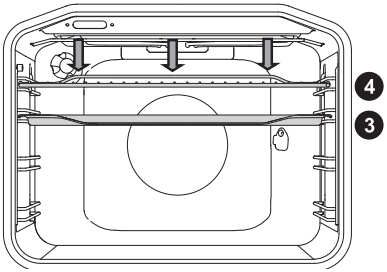
Backen:
Benutzen Sie nur eine Einschubebene und dunkle Backbleche. In hellen Backformen bräunt das Backgut schlechter, weil die Wärme reflektiert wird.
Stellen Sie die Backform immer auf den Rost. Falls Sie das beigelegte Backblech verwenden, entfernen Sie den Rost.
Wenn Sie den Garraum vorheizen, wird die Backzeit kürzer.

Speise	Einschubebene (von unten)	Temperatur (°C)	Zubereitungszeit (Min.)
GEBÄCK			
Gemüseauflauf	2	190-200	30-35
Auflauf, süß	2	190-200	30-35
Semmeln *	2	200-220	30-40
Brot *	2	180-190	50-60
Weißbrot *	2	180-190	50-60
Buchweizenbrot *	2	180-190	50-60
Vollkornbrot *	2	180-190	50-60
Roggenbrot *	2	180-190	50-60
Dinkelbrot *	2	180-190	50-60
Walnusspotitze	2	180	55-60
Biskuittorte *	2	160-170	25-30
Käsekuchen	2	170-180	65-75
Plätzchen	2	170-180	25-30
Kleingebäck aus Blätterteig	2	200-210	25-30
Kohlpiroschka *	2	185-195	25-35
Obstkuchen	2	150-160	40-50
Windbeutel	2	90	120
Buchtel	2	170-180	30-35

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

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

GROSSFLÄCHENGRILL, GRILL



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

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

Die maximale Temperatur beim Grillen: 240°C.

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

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

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

Reinigen Sie nach jedem Grillvorgang den Garraum und das Zubehör.

Tabelle: Grillen mit dem Kleinflächengrill

Speise	Gewicht (g)	Einschubebene (von unten)	Temperatur (°C)	Zubereitungszeit (Min.)
FLEISCH				
Rindersteaks, blutig	180g/Stück	3	240	18-21
Schnitzel (Schweinenacken)	180g/Stück	3	240	18-22
Koteletts	180g/Stück	3	240	20-22
Grillwürste	100g/Stück	3	240	11-14
Toast				
Toast	/	4	240	3-4
Belegte Brötchen	/	4	240	5-7

Tabelle: Grillen mit dem Großflächengrill

Speise	Gewicht (g)	Einschubebene (von unten)	Temperatur (°C)	Zubereitungszeit (Min.)
FLEISCH				
Rindersteaks, blutig	180 g/Stück	3	240	14-16
Rindersteaks, durchgebraten	180 g/Stück	3	240	18-21
Schnitzel (Schweinenacken)	180 g/Stück	3	240	19-23
Koteletts	180 g/Stück	3	240	20-24
Kalbsschnitzel	180 g/Stück	3	240	19-22
Grillwürste	100 g/Stück	3	240	11-14
fetter Käse	200 g/Stück	3	240	9-15
FISCH				
Lachsscheiben	600	3	240	19-22
Toast				
6 Weißbrotscheiben	/	4	240	1.5-3
4 Mischbrotscheiben	/	4	240	2-3
Belegte Brötchen	/	4	240	3.5-7

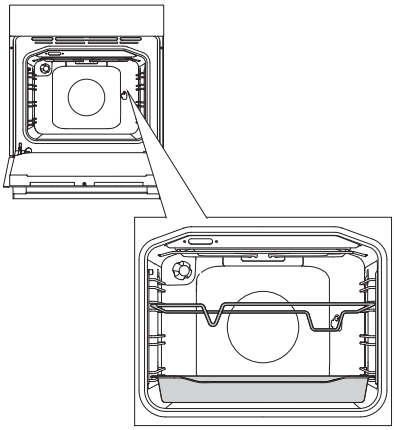
Sorgen Sie beim Braten von Fleisch im Bräter dafür, dass im Bräter genügend Flüssigkeit ist, damit das Fleisch nicht anbrennt. Wenden Sie das Fleisch nach einer gewissen Zeit. Bevor Sie Forellen braten, trocknen Sie sie zuerst mit einem Papierküchentuch. Würzen Sie den Fisch innen mit Petersilie, Salz und Knoblauch, bepinseln Sie ihn außen mit Öl und legen Sie ihn auf den Rost. Beim Grillen den Fisch nicht wenden!

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

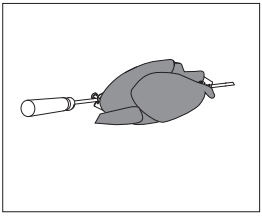
Das Infrarot-Heizelement, der Rost und das übrige Zubehör im Garraum werden während des Betriebs sehr heiß; verwenden Sie daher zum Wenden des Fleisches wärmeisolierende Handschuhe und spezielle Fleischzangen.

Braten mit dem Drehspieß (abhängig vom Modell)

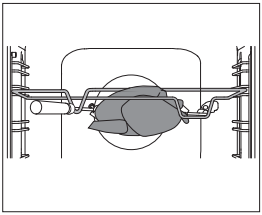
Die maximale zugelassene Temperatur bei der Verwendung des Drehspießes ist 240°C.



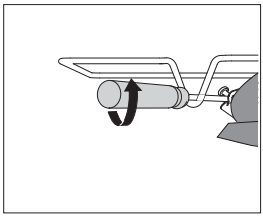
1 Stecken Sie den Drehspieß in die 3. Einschubebene von unten und die Fettpfanne in die 1. Einschubebene.



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



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

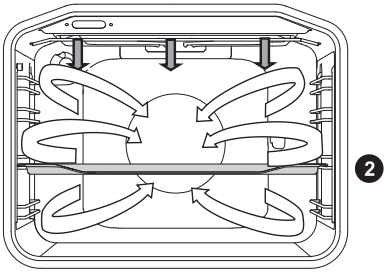


4 Schrauben Sie den Griff des Drehspießes ab und schließen Sie die Backofentür.

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

Der Grill arbeitet nur bei geschlossener Gerätetür.

GRILL MIT GEBLÄSE

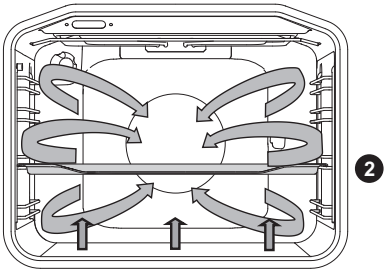


Bei dieser Betriebsart sind gleichzeitig das Infrarot-Heizelement und das Gebläse in Betrieb. Zum Braten von Fleisch, Fisch und Gemüse.

(Siehe Beschreibung und Tipps zum Thema GRILLEN).

Speise	Gewicht (g)	Einschubebene (von unten)	Temperatur	Zubereitungszeit (Min.)
FLEISCH				
Ente *	2000	2	150-170	80-100
Schweinebraten	1500	2	160-170	60-85
Schweineschulter	1500	2	150-160	120-160
Schweinshaxen	1000	2	150-160	120-140
Halbes Hähnchen	600	2	180-190	25 (eine Seite)) 20 (andere Seite)
Hähnchen	1500	2	190	30 (ena stran) 30 (druga stran)
FISCH				
Forellen *	200 g/St.	2	170-180	45-50

HEISSLUFT MIT UNTERHITZE

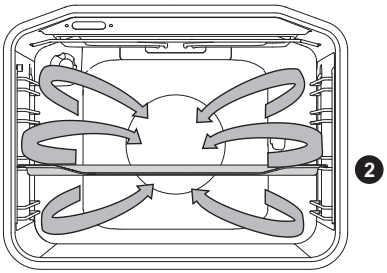


Die Unterhitze, der Ringheizkörper und das Gebläse sind in Betrieb. Zum Backen von Pizzas, Apfelstrudeln und Obsttorten.

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

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

HEISSLUFT



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

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

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

Speise	Gewicht (g)	Einschubebene (von unten)	Temperatur (°C)	Zubereitungszeit (Min.)
FLEISCH				
Schweinebraten mit Schwarte	1500	2	170-180	140-160
Schweinebauch	1500	2	170-180	120-150
Ente	1700	2	160-170	120-150
Gans	4000	2	150-160	180-200
Truthahn	5000	2	150-170	180-220
Hähnchenbrust	1000	2	180-190	70-85
Gefülltes Hähnchen	1500	2	170-180	100-120

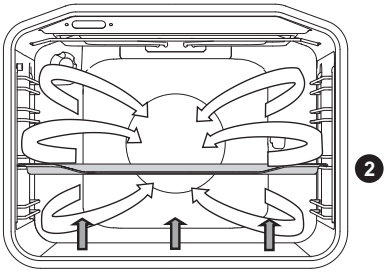
Backen

Wir empfehlen Ihnen, den Backofen vorzuheizen.
Sie können Kleingebäck auf mehreren Einschubebenen gleichzeitig backen (2. und 3.).
Die Backzeit kann bei gleichen Backblechen verschieden sein. Möglicherweise werden Sie das obere Backblech früher aus dem Backofen nehmen müssen als das andere.
Stellen Sie die Backform immer auf den Rost. Falls Sie das beigelegte Backblechverwenden, entfernen Sie den Rost.
Bereiten Sie Kleingebäck nach Möglichkeit in gleicher Dicke und Höhe zu, damit es gleichmäßig bräunt.

Speise	Einschubebene (von unten)	Temperatur (°C)	Zubereitungszeit (Min.)
GEBÄCK			
Kuchen	2	150-160	45-60
Kuchen, Rührteig	2	150-160	25-35
Streuselkuchen	2	160-170	25-35
Obstkuchen, Rührteig	2	150-160	45-65
Pflaumenkuchen	2	150-160	30-40
Biskuitroulade *	2	160-170	15-25
Obsttorte, Mürbeteig	2	160-170	50-70
Hefezopf, Hefeteig	2	160-170	35-50
Apfelstrudel	2	170-180	40-60
Kekse, Mürbeteig *	2	150-160	15-25
Kekse, Spritzteig *	2	150-160	10-20
Kleingebäck, Hefeteig	2	170-180	20-35
Gebäck, Blätterteig	2	170-180	20-30
Joghurt	2	40	240
GEBÄCK - GEFRORENE			
Apfelstrudel, Quarkstrudel	2	170-180	50-70
Pizza	2	170-180	20-30
Pommes frites für den Backofen *	2	170-180	20-35
Kroketten für den Backofen	2	170-180	20-35
Windbeutel, mit Creme gefüllt	2	180-190	25-45

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

UNTERHITZE MIT GEBLÄSE



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

Speise	Einschubebene (von unten)	Temperatur (°C)	Zubereitungszeit (Min.)
OBST			
Erdbeeren	2	180	20-30
Steinfrüchte	2	180	25-40
Apfelmus	2	180	25-40
GEMÜSE			
Essiggurken	2	180	25-40
Bohnen/Karotten	2	180	25-40

EINKOCHEN

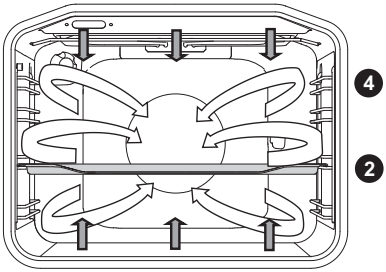
Bereiten Sie die Lebensmittel, die Sie einkochen möchten, und die Einmachgläser so wie üblich vor. Verwenden Sie handelsübliche Einmachgläser mit Gummidichtungund Glasdeckel. Verwenden Sie keine Einmachgläser mit Schraubverschlüssen oder Metalldosen. Einmachgläser sollten nach Möglichkeit die gleiche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

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

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

Speise	Menge (L)	T = 170°C - 180°C, bis es siedet - bis sich im Einmachglas Bläschenbilden	Nach dem Aufkochen - nachdem in den Einmachgläsern Luftbläschensichtbar sind	Ruhezeit im Backofen (in Min.)
OBST				
Erdbeeren	6×1 l	40-55	ausschalten	25
Steinfrüchte	6×1 l	40-55	ausschalten	30
Apfelmus	6×1 l	40-55	ausschalten	35
GEMÜSE				
Essiggurken	6×1 l	40-55	ausschalten	30
Bohnen, Mohrrüben	6×1 l	40-55	120 °C, 60 Min.	30

OBER-, UNTERHITZE MIT GEBLÄSE



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

Der Backofen muss vorgeheizt werden. Verwenden Sie die 2. und 4. Einschubebene (von unten).

Tabelle: Backen mit Ober-/Unterhitze und Gebläse

Art des Backguts	Einschubebene (von unten)	Temperatur (°C)	Zubereitungszeit (Min.)
Marmorkuchen	2	140-150	45-55
Kastenkuchen	2	130-140	45-55
Käsetorte	2	130-140	55-65
Obsttorte, Mürbeteig	2	140-150	35-45
Biskuittorte	2	130-140	20-30
Streuselkuchen	2	140-150	25-35
Obstkuchen, Rührteig	2	130- 40	35-45
Biskuitroulade	2	140-150	18-23
Hefezopf, Hefekranz	2	140-150	25-35
Weihnachtsstollen	2	130-140	50-60
Apfelstrudel	2	140-150	45-55
Buchtel	2	150-160	25-35
Napfkuchen	2	130-140	40-50
Mürbeteigplätzchen	2	140-150	18-25
Spritzgebäck*	2	130-140	10-15
Hefekleingebäck	2	140-150	15-20
Brot	2	170-180	45-55
Pizza	2	180-190	13-20
Quiche Lorraine	2	150-160	35-45

Art des Backguts	Einschubebene (von unten)	Temperatur (°C)	Zubereitungszeit (Min.)
GEFRORENES GEBÄCK			
Apfelstrudel	2	150-160	40-50
Pizza	2	160-170	15-23
Blätterteiggebäck	2	150-160	18-25

AUFTAUEN

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

Es ist am besten, wenn Sie die Verpackung entfernen (vergessen Sie nicht, auch eventuelle Metallspangen zu entfernen).
Nach Ablauf der Hälfte der Auftauzeit sollten Sie das Gefriergut wenden, umrühren oder voneinander trennen, falls einzelne Stücke zusammengefroren sind.

REINIGUNG UND PFLEGE

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

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

Aluminisierte Oberflächen

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

Gehäusevorderseite aus rostfreiem Stahl

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

Lackierte Oberflächen und Kunststoffteile

(abhängig vom Modell)
Knebel, Türgriffe, Aufkleber und Schilder nicht mit scheuernden Reinigungsmitteln und Hilfsmitteln oder alkoholhaltigen Reinigungsmitteln bzw. reinem Alkohol reinigen.
Entfernen Sie Flecken sofort mit einem weichen Lappen und etwas Wasser, damit die Oberfläche nicht beschädigt wird.
Sie können auch Reinigungs- und Hilfsmittel verwenden, die für solche Oberflächen bestimmt sind; dabei sollten Sie die Hinweise des Herstellers beachten.

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

KLASSISCHE BACKOFENREINIGUNG

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

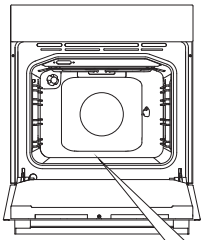
Reinigen Sie den Garraum und die Zuberhörteile nach jedem Gebrauch, damit der Schmutz nicht festbrennen kann.
Fett können Sie am einfachsten mit warmer Seifenlauge reinigen, wenn der Backofen noch warm ist.

Verwenden Sie bei hartnäckiger oder sehr starker Verschmutzung handelsübliche Backofenreiniger. Wischen Sie nach dem Reinigen den Backofen gründlich mit einem Tuch und Wasser sauber, damit alle Reinigungsmittelreste beseitigt werden.
Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. scheuernde Reinigungsmittel und Topfschwämme, die Kratzer verursachen, sowie Rost- und Fleckenentferner.

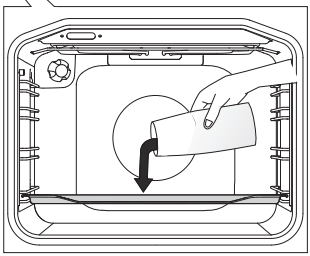
Reinigen Sie das Zubehör (Backbleche, Rost, usw.) mit heißem Wasser und etwas Geschirrspülmittel.

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

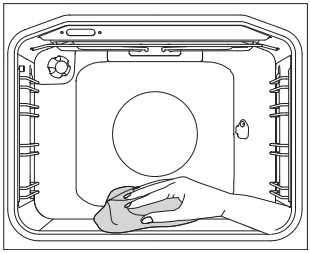
REINIGUNG DES BACKOFENS MIT DER FUNKTION AQUA CLEAN



1 Drehen Sie den WAHLKNEBEL für die BEHEIZUNGSART auf AQUA CLEAN. Stellen Sie den TEMPERATURWAHLKNEBEL auf 70° ein.



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

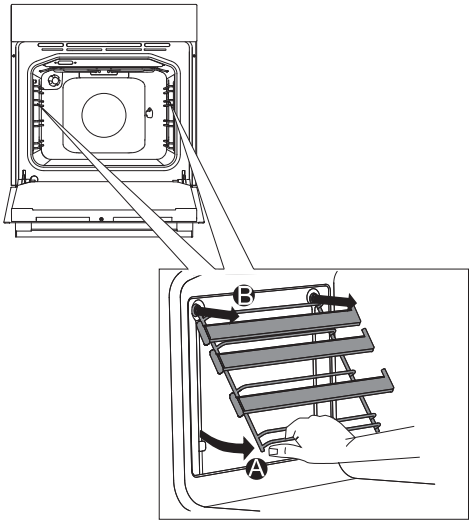


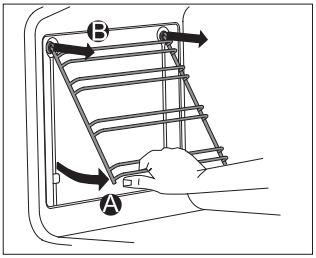
3 Nach ca. 30 Minuten sind die Speisereste auf dem Email des Garraums aufgeweicht und Sie können sie einfach mit einem feuchten Tuch wegwischen.

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

DEMONTAGE UND REINIGUNG DER DRAHT- UND TELESKOPAUSZIEHFÜHRUNGEN

Reinigen Sie die Führungen nur mit handelsüblichen Reinigungsmitteln.





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

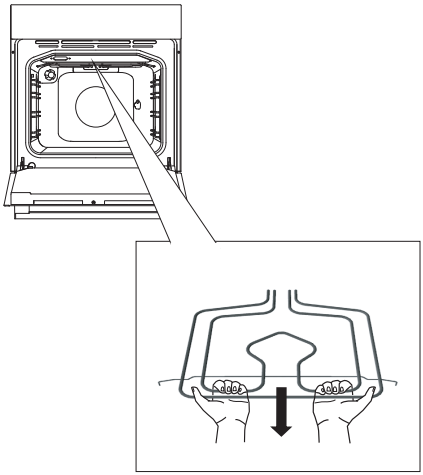
B Ziehen Sie Führungen von oben aus den Öffnungen.

Die Teleskopausziehführungen dürfen nicht in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

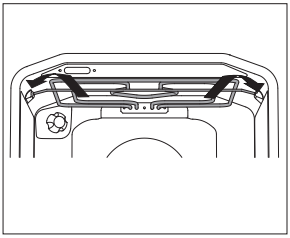
REINIGUNG DER GARRAUMDECKE

(abhängig vom Modell)

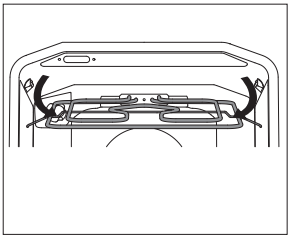
Wegen der einfacheren Reinigung der Garraumdecke ist in einige Geräte ein schwenkbares Decken-Heizelement bzw. Infrarot-Heizelement eingebaut.
Entfernen Sie vor dem Reinigen des Garraums die Backbleche, den Rost und die Führungen.



Ziehen Sie das Heizelement so lange, bissich die Querstange entriegelt ist und aus den Halterungen auf der linken und rechten Seite des Garraums herausspringt.



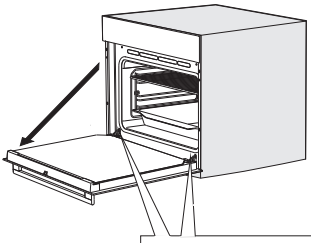
Das Infrarot-Heizelement darf in abgesenktem Zustand nicht verwendet werden. Schieben Sie nach der Reinigung das Heizelement einfach zurück, damit der Querstab wieder in seine Halterungen einrasten kann.



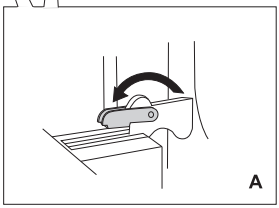
Trennen Sie das Gerät vom Stromversorgungsnetz.

Das Infrarot-Heizelement muss abgekühlt sein, es besteht sonst Verbrennungsgefahr.

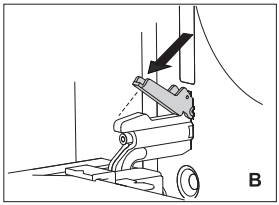
AUSHÄNGEN UND WIEDEREINSETZEN DER BACKOFENTÜR



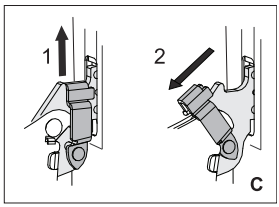
1 Öffnen Sie zuerst die Backofentür bis zum Anschlag.



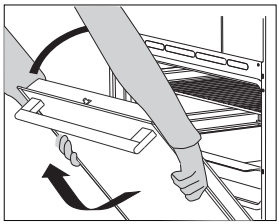
2 **A** Drehen Sie die Aushängesperre bis zum Anschlag zurück (gilt für klassische Schließsysteme).



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



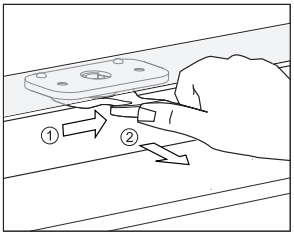
C Heben Sie die Aushängesperre beim GentleClose-System leicht an und ziehen Sie diese in Ihre Richtung.



3 Machen Sie die Gerätetür langsam zu, damit die Sperren auf den Halterungen aufsitzen. Heben Sie die Gerätetür ein wenig an und ziehen Sie sie aus beiden Scharnierhalterungen heraus.
Setzen Sie die Backofentür in verkehrter Reihenfolge wieder ein. Wenn sich die Tür nicht richtig öffnen oder schließen lässt, überprüfen Sie, ob die Einkerbungen der Scharniere richtig in den Halterungen der Scharniere sitzen.

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

TÜRVERRIEGELUNG (vom Modell abhängig)

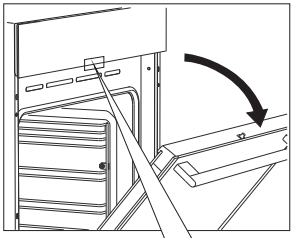


Öffnen Sie die Verriegelung, indem Sie sie mit dem Daumen nach rechts drücken und die Backofentür gleichzeitig zu sich ziehen.

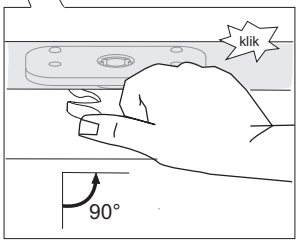
Nach dem Schließen der Backofentür kehrt die Türverriegelung automatisch in ihre Ausgangsposition zurück.

EIN-/AUSSCHALTEN DER TÜRVERRIEGELUNG

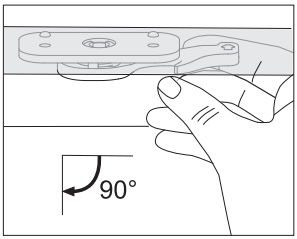
Der Backofen muss vollständig abgekühlt sein.



Öffnen Sie zuerst die Backofentür.



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



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

GENTLECLOSE - WEICHES SCHLIESSEN DER GERÄTETÜR

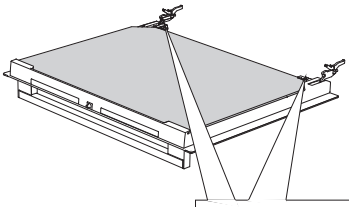
(abhängig vom Modell)

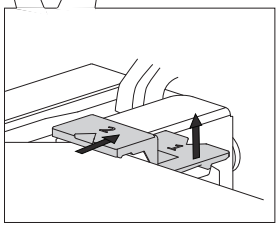
Das GentleClose System dämpft die Stöße beim Schließen der Backofentür. Es ermöglicht ein einfaches, leises und sanftes Schließen der Backofentür. Ein leichter Schub (bis zum Winkel 15° - hinsichtlich der geschlossenen Tür) genügt, damit sich die Tür selbsttätig und sanft schließt.

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

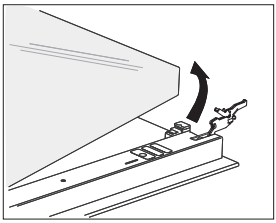
AUSHÄNGEN UND WIEDEREINSETZEN DER GLASSCHEIBE

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

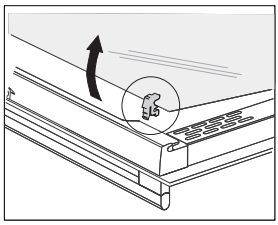




1 Heben Sie die Träger auf der linken und rechten Seite der Backofentür leicht an (Markierung 1 auf dem Träger) und ziehen Sie sie dann von der Glasscheibe weg (Markierung 2 auf dem Träger).



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



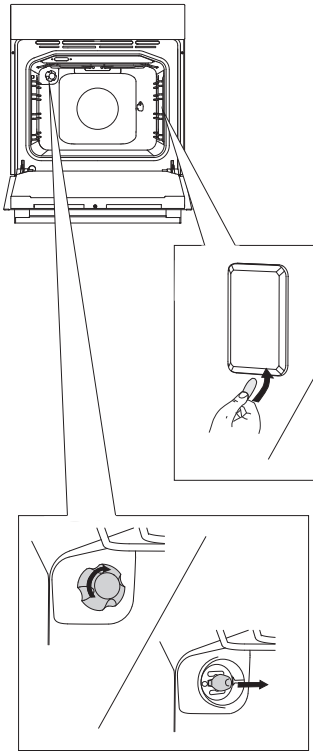
3 Entfernen Sie die innere, dritte Glasscheibe (nur bei einigen Modellen), indem Sie sie leicht anheben und dann herausziehen. Entfernen Sie auch die Gummidämpfer von der Glasscheibe.

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

AUSTAUSCH DER GLÜHBIRNE

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

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



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

Achten Sie darauf, dass das Email nicht beschädigt wird.

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

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

TABELLE STÖRUNGEN UND FEHLER

Störung/Fehler	Ursache
Die Sensoren reagieren nicht, der Inhalt auf dem Display ist „eingefroren“.	Trennen Sie das Gerät für einige Minuten vom Stromversorgungsnetz (schrauben Sie die Sicherung heraus oder schalten Sie die Hauptsicherung ab); schließen Sie das Gerät danach wieder an das Stromversorgungsnetz an und schalten Sie den Backofen ein.
Die Sicherung schaltet sich mehrmals aus ...	Rufen Sie den nächstgelegenen Kundendienst an.
Die Garraumbeleuchtung funktioniert nicht ...	Der Austausch der Glühbirne ist im Kapitel „Austausch von Geräteteilen“ beschrieben.
Das Backgut ist nicht durchgebacken ...	Haben Sie die Temperatur und die Beheizungsart richtig eingestellt? Ist die Backofentür geschlossen?

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

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

ENTSORGUNG

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

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

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

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