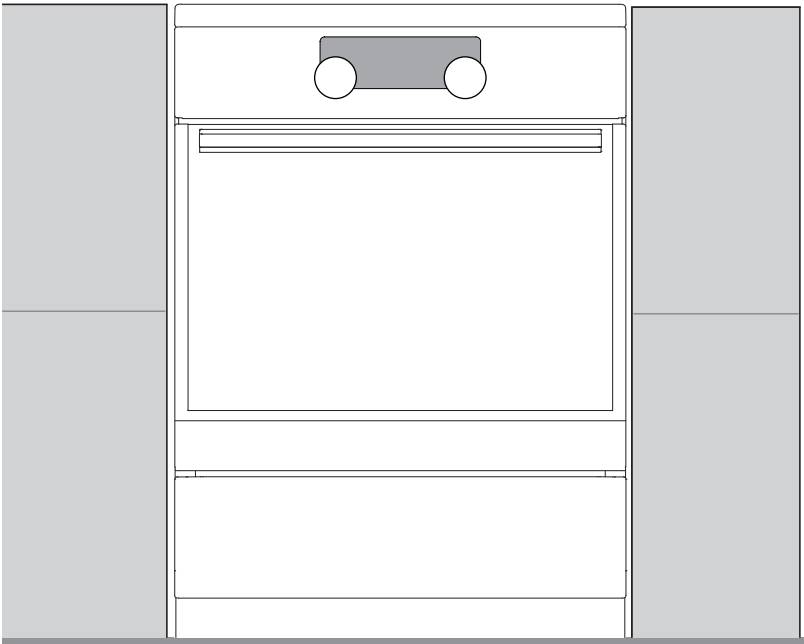
DE AT

AUSFÜHRLICHE GEBRAUCHSANLEITUNG FÜR INDUKTIONSSTANDHERDE

gorenje



EIT5355WPG
EIT5355XPG
EIT5356XPG

www.gorenje.com

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

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

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

Gebrauchsanleitungen für unsere Geräte finden Sie auch auf unserer Internetseite:

http://www.gorenje.com

GORENJE gospodinjski aparati, d.o.o.
Partizanska cesta 12
SI-3320 Velenje, SLOVENIA
info@gorenje.com

Wichtige Information

Hinweis

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

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

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

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

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

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

Verwenden Sie nur Temperaturfühler, die von Gorenje empfohlen sind.

VORSICHT: Der Kochvorgang muss ständig überwacht werden.

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

Achtung: Das Gerät kann umkippen.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Die Backofentür wird während des Betriebs sehr heiß. Zum zusätzlichen Schutz und zur Reduktion der Temperatur der äußeren Oberfläche der Backofentür ist bei einigen Modellen eine dritte Glasscheibe eingebaut.

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

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

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

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

Zum Anschluss des Geräts ist ein Anschlusskabel 5 x 1,5 mm^2 mit der Bezeichnung H05VV-F 5G1,5 oder ein stärkeres Kabel zu verwenden. Das Anschlusskabel muss von einem autorisierten

Kundendienstfachmann oder einer dazu qualifizierten Person durchgeführt werden.

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

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

VOR DEM ANSCHLUSS DES GERÄTS

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

SCHUBLADE

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

BACKOFENZUBEHÖR

(vom Modell abhängig)

DRAHTFÜHRUNGEN

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

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

TELESKOP-AUSZIEHFÜRHUNGEN

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

NUTEN

Der Backofen besitzt an den Seiten Nuten in vier Ebenen zum Einschieben des Rostes und der Backbleche.

SCHALTER DER BACKOFENTÜR

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

KÜHLGEBLÄSE

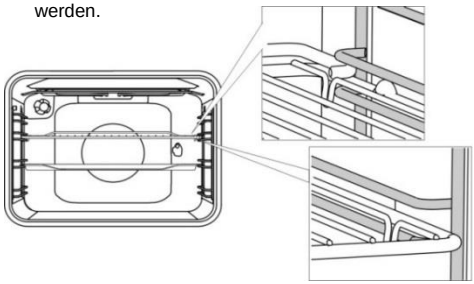
Das Gerät ist mit einem Kühlgebläse ausgestattet, welches das Gehäuse und die Bedienelemente des Geräts kühlt.
Der Kühlventilator ist in Betrieb, solange der Backofen in Betrieb ist.

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

GITTERROST

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

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



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

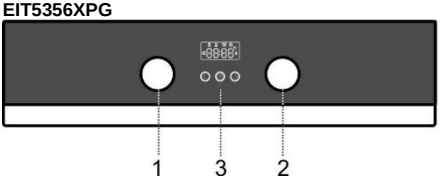
Schließen Sie die Backofentür, nachdem Sie die Teleskop-Ausziehführungen bis zum Anschlag in den Garraum geschoben haben.

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

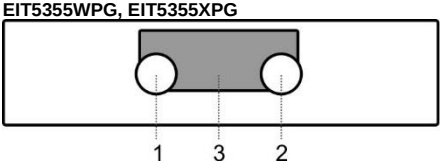
BEDIENEINHEIT

(vom Modell abhängig)

EIT5356XPG



EIT5355WPG, EIT5355XPG



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

VERSENKBARE DREHKNEBEL

(vom Modell abhängig)
Knebel leicht drücken, damit er sich aus der Bedienblende hebt.

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

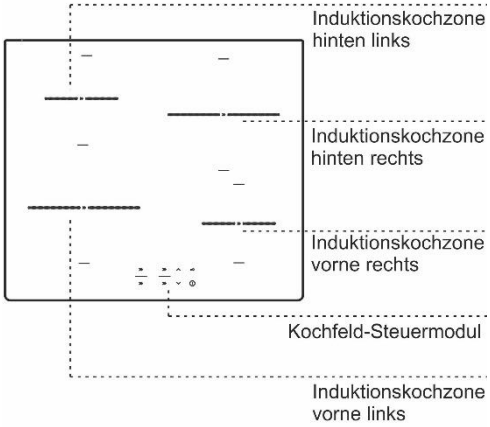
GEBRAUCH DES GERÄTS

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Entfernen Sie nach der Lieferung des Geräts alle Teile aus dem Backofen.
Reinigen Sie das Zubehör und die Utensilien mit warmem Wasser und etwas Geschirrspülmittel. Verwenden Sie keine kratzenden oder scheuernden Reinigungsmittel.
Falls Ihr Kochfeld über eine Glaskeramikplatte verfügt, reinigen Sie diese mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel oder abrasive Schwämme, welche Kratzer auf der Glaskeramikoberfläche verursachen können, oder Fleckenentfernungsmittel.
Falls Ihr Kochfeld über konventionelle Kochstellen verfügt, schalten Sie diese für 3 bis 5 Minuten auf die maximale Kochstufe (ohne aufgestelltes Kochgeschirr). Während sich die Kochstellen erwärmen, kann es zu Rauchentwicklung kommen. Das ist eine normale Erscheinung, dadurch erreichen die Kochstellen ihre maximale Widerstandskraft.
Beim ersten Gebrauch des Backofens wird der charakteristische Geruch eines Neugeräts abgegeben. Lüften Sie den Raum gründlich bei der ersten Inbetriebnahme des Backofens.

INDUKTIONSKOCHZONEN

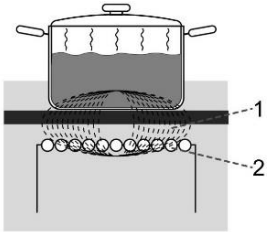
(vom Modell abhängig)



GLASKERAMIK-KOCHFELD

- Das Glaskeramik-Kochfeld ist unempfindlich gegen Temperaturschwankungen.
- Die Glaskeramikplatte ist sehr solide, jedoch ist sie nicht unzerbrechlich. Die Glaskeramikplatte kann brechen, wenn ein Objekt mit seiner Kante auf der Platte aufschlägt. Ein solcher Schaden ist sofort oder erst nach einer Weile sichtbar. Trennen Sie die beschädigte Glaskeramikplatte sofort vom Stromnetz und verwenden Sie sie nicht.
- Wird das Glaskeramik-Kochfeld zur Lagerung von Gegenständen benutzt, kann es zerkratzt oder beschädigt werden.
- Die Oberfläche des Glaskeramik-Kochfeldes ist vollkommen eben und glatt, ohne Ränder, an denen sich Schmutz ablagern könnte.
- Stellen Sie sicher, dass das Glaskeramik-Kochfeld und der Kochtopfboden immer sauber und trocken sind. Dies ermöglicht eine bessere Wärmeleitung und verhindert Schäden an der Kochzone. Stellen Sie niemals leere Kochtöpfe auf die eingeschalteten Kochzonen.

FUNKTIONSPRINZIP DER INDUKTIONSKOCHZONE



1. Magnetfeld
2. Induction pipes

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

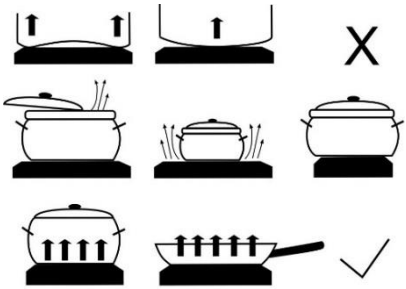
Wenn Zucker oder Lebensmittel mit hohem Zuckergehalt auf die heiße Glaskeramik-Kochzone verschüttet werden, muss die Kochzone sofort aufgewischt und der Zucker mit einem Schaber entfernt werden, auch wenn die Kochzone noch heiß ist. Dadurch wird eine Beschädigung der Glaskeramikoberfläche verhindert.
Verwenden Sie keine Reinigungsmittel, um die heiße Glaskeramik-Kochzone zu reinigen, da diese die Glaskeramikoberfläche beschädigen können.

INDUKTIONSTAUGLICHES KOCHGESCHIRR

FÜR INDUKTIONSKOCHFELDER GEEIGNETES KOCHGESCHIRR

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

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



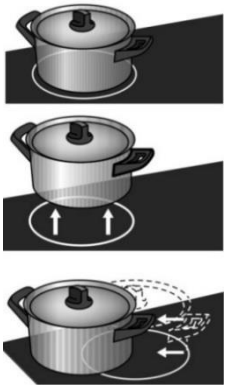
Verwenden Sie nur induktionstaugliches Kochgeschirr:
- mit einem dicken Boden (mindestens 2,25 mm)
- mit einem ebenen Boden.

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

ACHTUNG!

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

KOCHTOPFERKENNUNG



- Wenn der Kochtopf viel kleiner ist als die Induktionskochzone ist, kann es vorkommen, dass die Kochzone den Kochtopf nicht erkennen kann. Wenn die Kochzone aktiviert ist, erscheint das Symbol „u“ auf der Kochstufenanzeige. Wenn innerhalb der nächsten zehn Minuten ein

Kochtopf auf die Induktionskochzone gestellt wird, erkennt die Kochzone den Kochtopf und schaltet auf die eingestellte Kochstufe. Sobald der Kochtopf von der Kochzone genommen wird, wird die Stromzufuhr zur Kochzone unterbrochen.

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

TIPPS ZUM ENERGIEPSAREN

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

KOCHSTUFENREGELUNG

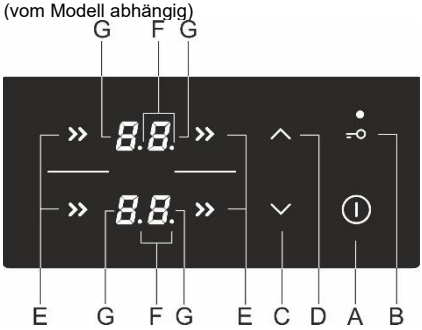
Die Kochzone kann auf eine von zehn Kochstufen eingestellt werden.
Die Tabelle stellt einige Anwendungsbeispiele für jede Kochstufe dar.

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

GEBRAUCH DES KOCHFELDES

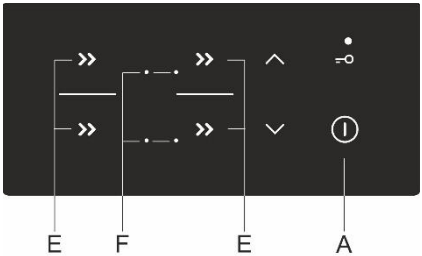
BEDIENEINHEIT

(vom Modell abhängig)



Einstellungen der Sensortasten:
A Ein-/Aus-Taste Kochfeld
B Taste Kindersicherung
C Taste zur Verringerung der Kochstufe und des Timers (–)
D Taste zur Erhöhung der Kochstufe und des Timers (+)
E Taste zum Einschalten der Kochzone
F Dezimalpunkt, der anzeigt, dass der Timer aktiviert ist
G Kochstufenanzeigen

EINSCHALTEN DES KOCHFELDES

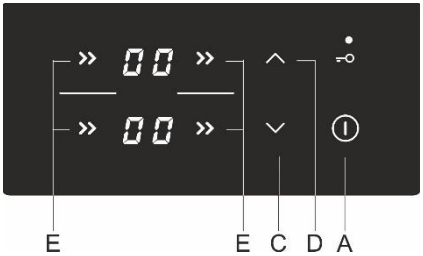


Berühren Sie die Ein-/Aus-Taste (A) und halten Sie sie 1 Sekunde lang gedrückt, um das Kochfeld einzuschalten. Es ertönt ein akustisches Signal und der Dezimalpunkt leuchtet auf allen Kochstufenanzeigen auf.

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

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

EINSCHALTEN DER KOCHZONEN



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

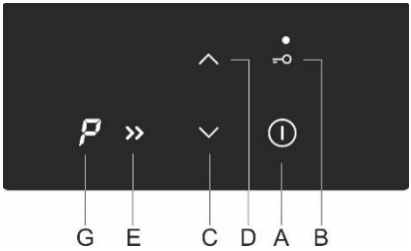
Falls auf der ausgewählten Kochzone kein Kochtopf aufgestellt wurde, erscheinen auf der Anzeige abwechselnd die eingestellte Kochstufe und das Symbol ⊔.

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

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

POWER ZONE MIT DER POWER BOOST-FUNKTION

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

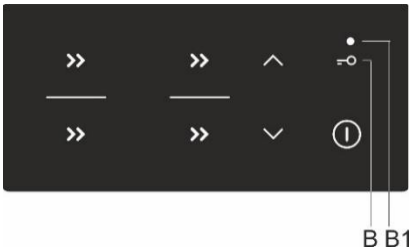


Power Boost deaktivieren
Die Kochstufe kann durch Berühren der Taste (C) auf die gewünschte Kochstufe reduziert werden.

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

KINDERSICHERUNG

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



Verriegeln der Bedienelemente des Kochfelds
Berühren Sie die Taste Kindersperre /Kindersicherung (B) und halten Sie sie 1 Sekunde lang gedrückt. Das Indikatorlämpchen (B1) leuchtet auf.
Das Kochfeld ist nun verriegelt.

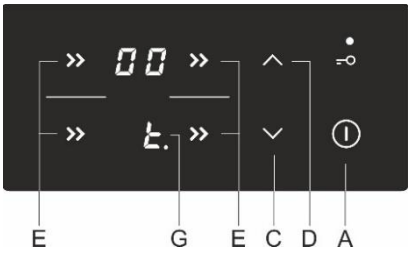
Entriegeln der Bedienelemente des Kochfelds
Um das Kochfeld zu entriegeln, verfahren Sie nach demselben Verfahren wie beim Verriegeln. Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein. Drücken Sie die Taste (B) und halten Sie sie 1 Sekunde lang gedrückt.

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

TIMER FUNKTIONEN

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

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



TIMER AKTIVIEREN

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

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

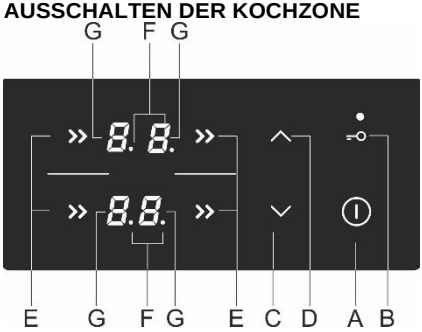
Änderung der Garzeit

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

Anzeige der restlichen Garzeit

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

AUSSCHALTEN DER KOCHZONE



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

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

RESTWÄRMEANZEIGE

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

MAXIMALE BETRIEBSDAUER

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

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

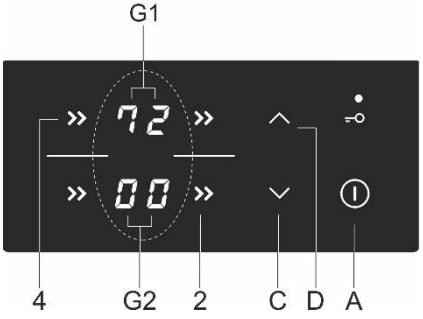
AUSSCHALTEN DES KOCHFELDES

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

AUTOMATISCHE ABSCHALTUNG

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

EINSTELLEN DER MAXIMALEN GESAMTLEISTUNG DES GERÄTS



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

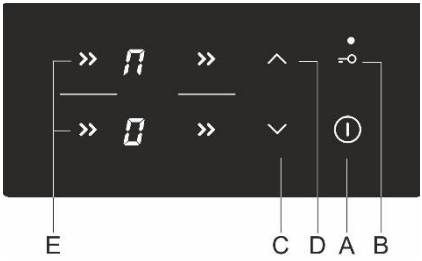
Speichern Sie die neue Einstellung, indem Sie die Tasten "2" und "4" erneut gleichzeitig drücken.

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

GEBRÜCKTE KOCHZONEN

(vom Modell abhängig)

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



Gebrückte Kochzone aktivieren

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

Gebrückte Kochzone deaktivieren

Reduzieren Sie die Kochstufe der gebrückten Zone auf "0". Das Symbol der gebrückten Kochzone n verschwindet und der Garvorgang wird ausgeschaltet.

Beide Kochzonen arbeiten wieder unabhängig voneinander.

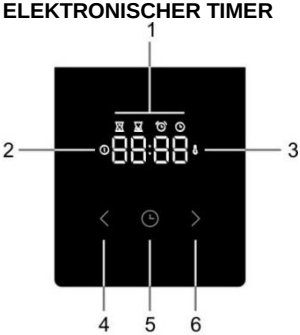
LÄRM UND GERÄUSCHE BEIM KOCHEN MIT INDUKTIONSKOCHZONEN

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

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

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

ELEKTRONISCHER TIMER



Benutzerschnittstelle
1. Anzeige Timer-Funktion
2. Betriebsanzeige (EIN)
3. Temperaturanzeige
4. Taste „Less“ (weniger)
5. Taste Zeit
6. Taste „More“ (mehr)

Aktuelle Uhrzeit einstellen

Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal an das Stromnetz anschließen, leuchtet das Display auf. Nach drei Sekunden blinkt auf dem Display das Uhr-Symbol und die Anzeige “12:00“.
Sie können die Zeitwerte durch Drücken der Ikonen “Zurück“ ❮ oder “Vor“ ❯ einstellen. Nach 10 Sek. wird die Anzeige bestätigt und das Gerät ist betriebsbereit.
Die aktuelle Uhrzeit kann folgendermaßen eingestellt werden:
- wenn das Gerät zum ersten Mal an das Stromnetz angeschlossen wird
- im Standby-Modus, wenn Sie die Zeit-Taste zweimal drücken
- nach einem Stromausfall

Zubereitungszeit einstellen

Wählen Sie eine Backofen-Funktion mithilfe des Backofen-Bedienungsknebels und stellen Sie die Temperatur ein.

Drücken Sie die Taste “Timer“, um die Zubereitungszeit auszuwählen.

Das Piktogramm “Zubereitungszeit“ leuchtet auf dem Display.
Drücken Sie die Taste “weniger“❮ oder “mehr“ ❯, um die Zubereitungszeit einzustellen.

Die Einstellungen werden nach 10 Sekunden automatisch bestätigt. Die Einstellungen können

auch mit der Taste “Programmeinstellung“ bestätigt werden .

Es wird die verstrichene Zubereitungszeit angezeigt.

Nach dem Einschalten des Backofens mit dem “Backofen-Funktionswahlschalter“ kann mit der elektronischen Zeitschaltuhr (Timer) nach 3 Sekunden die Dauer des Back-/Bratvorgangs eingestellt werden. Die Anzeige blinkt und das Symbol “Dauer des Back-/Bratvorgangs“ leuchtet. Falls die Betriebsauer nicht innerhalb von 5 Sekunden eingestellt wird, schaltet sich die Zeitschaltuhr in den Standby-Modus um und Betriebsdauer des Backvorgangs wird nicht mehr durch den Timer kontrolliert. Die aktuelle Uhrzeit wird angezeigt.

Nach Ablauf der eingestellten Betriebsdauer ertönt ein akustisches Signal und der Backofen schaltet sich aus. Der Backofen kann mit dem “Backofen-Funktionswahlschalter“ ausgeschaltet werden. Drücken Sie eine beliebige Taste des Timers, um das akustische Signal abzustellen.

Falls der Backofen nicht ausgeschaltet und das akustische Signal durch Betätigen einer beliebigen Taste abgestellt wurde, fährt der Backofen mit seinem Betrieb fort.

Zubereitungszeit und Betriebsende einstellen

Wählen Sie eine Backofen-Funktion mithilfe des Backofen-Bedienungsknebels und stellen Sie die Temperatur ein.

Drücken Sie die Taste “Timer“, um die Zubereitungszeit auszuwählen.

Das Piktogramm “Zubereitungszeit“ leuchtet auf dem Display.
Drücken Sie die Taste “weniger“ oder “mehr“ , um die Zubereitungszeit einzustellen.

Drücken Sie die Taste “Timer“, um die Zubereitungszeit zu speichern.

Drücken Sie zweimal die Taste “Timer“.Das Piktogramm “Betriebsende“ leuchtet auf dem Display.
Drücken Sie die Taste Taste “weniger“ oder “mehr“ , um das Betriebsende einzustellen.
Die Einstellungen werden nach 10 Sekunden automatisch bestätigt. Die Einstellungen können auch mit der Taste “Programmeinstellung“ bestätigt werden .

Der Backofen startet seinen Betrieb vor der geplanten “Endzeit“, abhängig von der gewünschten Betriebsdauer . Sobald der Backofen die eingestellte “Endzeit“ erreicht hat , wird dieser ausgeschaltet.

Beispiel: die eingestellte „Betriebsdauer“ beträgt 30 Minuten. Die Endzeit ist um 12:00 Uhr. Der Backofen beginnt seinen Betrieb um 11:30 Uhr, die verbleibende Zeit wird auf dem Display dargestellt. Um 12:00 Uhr schaltet sich der Backofen automatisch aus.

Nach Ablauf der eingestellten Betriebsdauer ertönt ein akustisches Signal und der Backofen schaltet sich aus. Der Backofen kann mit dem “Backofen-Funktionswahlschalter“ ausgeschaltet werden. Drücken Sie eine beliebige Taste des Timers, um das akustische Signal abzustellen.

Funktion „Timer-Alarm“

Die Funktion Timer-Alarm kann unabhängig vom Backofen verwendet werden.
Die maximal einstellbare Dauer beträgt 23 Stunden und 59 Minuten.
In der letzten Minute wird die verbleibende Zeit in Sekunden angezeigt.

Nach Ablauf der eingestellten Betriebsdauer ertönt ein akustisches Signal. Drücken Sie eine beliebige Taste des Timers, um das akustische Signal abzustellen.
Die Zeitschaltuhr wechselt in den Standby-Modus und das Display zeigt die aktuelle Uhrzeit an.

Sie können alle Timer-Funktionen abbrechen, indem Sie die Zeit auf “0“ stellen.
Wenn das Gerät ein paar Minuten inaktiv ist, wird es auf den Standby-Modus umgeschaltet. Die aktuelle Uhrzeit wird angezeigt und die gewählte Timer-Funktion leuchtet auf.

ZUSÄTZLICHE FUNKTIONEN

Kindersperre

Mit der Kindersicherung können Sie den Backofen während des Betriebs gegen unbefugte Bedienung sperren. Sie können auch die Zeitschaltuhr während der eingestellten Backzeit sperren und damit eine unerwünschte Bedienung des Backofens verhindern.

Die Kindersicherung wird durch Drücken (5 Sekunden) der Taste “Programmeinstellungen“ aktiviert . Am Display wird 5 Sekunden lang das Wort „Loc“ angezeigt.
Dies bedeutet, dass alle Funktionen gesperrt sind.

Um die Kindersicherung zu deaktivieren, drücken Sie die Taste noch einmal für ein paar Sekunden.

Wenn die Kindersicherung aktiviert und keine Timerfunktion eingestellt ist (nur die Uhrzeit wird angezeigt), wird der Backofen nicht funktionieren. Wenn die Kindersicherung aktiviert wird, nachdem eine Timer-Funktion eingestellt wurde, wird der Backofen funktionieren. Allerdings können die Einstellungen nicht geändert werden.
Wenn die Kindersicherung aktiviert ist, können Backofenfunktionen oder zusätzliche Funktionen nicht geändert werden. Der Back-/Bratvorgang kann nur durch Drehen des Wahlknebels für die Beheizungsart auf “0“ beendet werden. Die Kindersicherung bleibt auch nach dem Abschalten des Backofens aktiv. Um ein neues Programm auszuwählen, muss die Kindersicherung deaktiviert werden.

Akustisches Signal

Die Lautstärke des akustischen Signals kann eingestellt werden, wenn keine Timer-Funktion aktiviert wurde. Das Gerät ist im Standby-Modus, die aktuelle Uhrzeit wird angezeigt.

Halten Sie die Taste “weniger“ ❮ 5 Sekunden lang gedrückt.
Auf dem Display erscheint das Wort "Vol", mehrere Balken sind vollständig beleuchtet.
Drücken Sie die Taste “weniger“❮ oder “mehr“ ❯, um eine der drei Lautstärken des akustischen Signals zu wählen (ein, zwei oder drei Balken) oder das akustische Signal abzuschalten (Off).

Die Einstellungen werden nach 5 Sekunden automatisch bestätigt und die aktuelle Uhrzeit wird angezeigt. Die Einstellungen können auch mit der Taste “Programmeinstellung“ bestätigt werden ⏲.

Display-Kontrast reduzieren

Halten Sie die Taste “mehr“ ❯ 5 Sekunden lang gedrückt.
Auf dem Display erscheint das Wort „Bri“, mehrere Balken sind vollständig beleuchtet. Drücken Sie die Taste “weniger“❮ oder “mehr“ ❯, um eine der drei Kontraststufen des Displays zu wählen (ein, zwei oder drei Balken).

Die Einstellungen werden nach 5 Sekunden automatisch bestätigt und die aktuelle Uhrzeit wird angezeigt. Die Einstellungen können auch mit der Taste “Programmeinstellung“ bestätigt werden ⏲.

Indikatorlämpchen „Power on“

Die Garraumleuchte leuchtet, wenn eine Backofenfunktion mithilfe des “Backofen-Funktionswahlschalters“ ausgewählt wurde.

Indikatorlämpchen „Backofentemperatur“

Das Licht leuchtet in dem Moment auf, in dem der Backofen auf die eingestellte Temperatur erwärmt wird und leuchtet so lange, bis der Backofen ausgeschaltet wird oder die Backzeit beendet ist.

Fehleranzeige

Im Fall einer Störung werden auf dem Display der Text "Err" und die Nummer des Fehlers angezeigt. Bitte rufen Sie den Kundendienst an.

BACKOFEN

GEBRAUCH DES BACKOFENS

(vom Modell abhängig)
Mit dem „Betriebsart-Auswahlknebel“ kann die Betriebsart und die Temperatur des Backofens eingestellt werden.

Drehen Sie den Knebel (links und rechts), um die Beheizungsart auszuwählen (siehe Programmtabelle).

Die Einstellungen können auch während des Betriebs geändert werden.

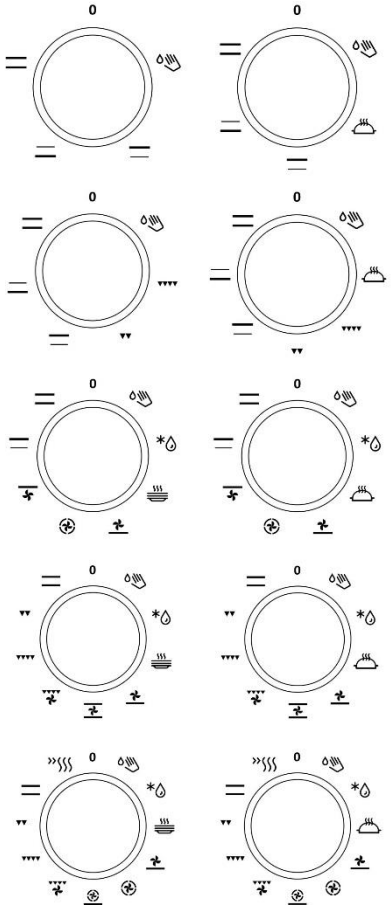
BACKOFENBETRIEB

Die Betriebstemperatur des Backofens wird mit dem Temperaturwahlknebel eingestellt, und zwar zwischen 50°C und 275°C. Drehung im Uhrzeigersinn bedeutet höhere Temperatur, Drehung gegen den Uhrzeigersinn bedeutet niedrigere Temperatur.

Durch gewaltsames Drehen über die Nullposition wird der Thermostat zerstört!

BACKOFEN AUSSCHALTEN

Drehen Sie Wahlknebel für die Beheizungsart auf die Position "0".



Beheizungsart Empfohlene Temperatur °C	Beschreibung
Beheizungsart	
50-275	SCHNELLES VORHEIZEN Verwenden Sie diese Funktion, wenn Sie den Backofen so schnell wie möglich auf die gewünschte Temperatur erhitzen möchten. Diese Funktion ist zum Backen/Braten nicht geeignet. Sobald der Backofen die gewünschte Temperatur erreicht hat, wird das Aufheizen beendet.
200	OBER-/UNTERHITZE Die Heizelemente im Boden und in der Decke des Garraumes strahlen die Wärme gleichmäßig in der Garraum. Gebäck oder Fleisch kann auf einer Einschubebene gebacken bzw. gebraten werden.

Beheizungsart Empfohlene Temperatur °C	Beschreibung
Beheizungsart	
180	OBERHITZE Die Wärme wird nur vom Heizelement in der Decke des Garraumes abgestrahlt. Damit können Sie die Oberseite der Speise bräunen.
180	UNTERHITZE Die Wärme wird nur vom Heizelement im Boden des Garraumes ausgestrahlt. Verwenden Sie diese Einstellungen zum Bräunen der Unterseite des Backguts/Fleisches.
230	GRILL Die Wärme wird vom Grillheizkörper (Teil des Grillsets) ausgestrahlt. Dieses System wird zum Grillen von kleineren Mengen belegter Brötchen oder Würstchen und Toasts verwendet.
230	GROSSGRILL Die Oberhitze und der Grillheizkörper sind in Betrieb. Die Wärme wird direkt vom Grillheizkörper, der an der Decke des Garraums montiert ist, abgestrahlt. Um die Wärmewirkung zu verstärken, ist auch die Oberhitze in Betrieb. Diese Beheizungsart wird zum Grillen von kleineren Mengen belegter Brötchen, Fleisch oder Würstchen und Toasts verwendet.
170	GRILL MIT GEBLÄSE Der Grillheizkörper und das Gebläse sind in Betrieb. Diese Kombination wird zum Grillen von Fleisch und zum Braten von größeren Fleischstücken oder Geflügel auf einer Einschubebene verwendet. Sie eignet sich auch zum Gratinieren und zur Herstellung von knusprigen Krusten.
170	OBERHITZE MIT GEBLÄSE Die Oberhitze und das Gebläse sind in Betrieb. Verwenden Sie diese Beheizungsart, um größere Fleischstücke und Geflügel zu braten. Sie ist auch zum Gratinieren geeignet.
200	HEISSLUFT MIT UNTERHITZE Die Unterhitze, der Rundheizkörper und das Gebläse sind in Betrieb. Diese Beheizungsart wird zum Backen von Pizzas, für feuchten Teig und Obstkuchen, Hefeteig sowie Mürbeteig auf mehreren Einschubebenen gleichzeitig verwendet.

Beheizungsart Empfohlene Temperatur °C	Beschreibung
Beheizungsart	
180	HEISSLUFT Der Rundheizkörper und das Gebläse sind in Betrieb. Der Ventilator in der Rückwand des Garraums sorgt dafür, dass die heiße Luft ständig um den Braten oder das Backgut zirkuliert. Diese Beheizungsart wird zum Braten von Fleisch und zum Backen auf mehreren Einschubebenen gleichzeitig verwendet.
180	UNTERHITZE UND GEBLÄSE Diese Beheizungsart wird zum Backen von Sauerteig, der nicht zu stark aufgeht, und zum Einmachen von Obst und Gemüse verwendet.
180	OBER- UND UNTERHITZE MIT GEBLÄSE Die Unter- und die Oberhitze sowie das Gebläse sind in Betrieb. Der Lüfter sorgt für die gleichmäßige Zirkulation der heißen Luft im Garraum. Diese Beheizungsart wird zum Backen von Gebäck, zum Auftauen von Gefrorenem und zum Dörren von Obst und Gemüse verwendet.
60	TELLERWÄRMER Verwenden Sie diese Funktion, um Teller und Tassen vor dem Servieren von Speisen aufzuwärmen und das Essen warm zu halten.
180	LANGSAMES BRATEN * Diese Funktion ermöglicht ein schonendes, langsames und gleichmäßiges Braten; das Bratgut bleibt weich und saftig. Diese Beheizungsart wird zum Braten auf einer Einschubebene verwendet.
-	AUFTAUEN Die Luft im Garraum zirkuliert, die Heizelemente sind inaktiv. Es ist nur das Gebläse in Betrieb. Diese Funktion wird zum langsamen Auftauen von Gefriergut verwendet.
70	AQUA CLEAN Es ist nur die Unterhitze in Betrieb. Mit dieser Funktion können Flecken und Speisereste im Garraum entfernt werden. Das Programm dauert 30 Minuten.

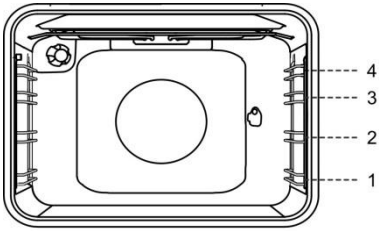
*** Diese Funktion wird zur Bestimmung der Energieeffizienzklasse gemäß der Norm EN 60350-1 verwendet.**

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

Während der Zubereitung der Speise im Backofen entsteht viel Dampf, der durch den Abluftkanal an der Rückseite des Geräts abgeführt wird. Der Dampf kann an der Gerätetür oder an der Abdeckung des Geräts kondensieren (dies ist vom Modell abhängig). Das ist eine natürliche Erscheinung, welche die Funktion des Geräts nicht beeinflusst. Wischen Sie nach Beendigung der Zubereitung das Kondenswasser mit einem trockenen Tuch ab.
Schalten Sie etwa zehn Minuten vor der Beendigung des Back-/Bratvorgangs den Backofen aus. Auf die Weise können Sie Energie sparen und die Restwärme im Garraum nutzen.

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

Einschubebenen



BEHEIZUNGSART

GARRAUMBELEUCHTUNG

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

SCHNELLES VORHEIZEN

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

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

OBER-/UNTERHITZE

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

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

Backen
Backen Sie nur auf einer Einschubebene und verwenden Sie dunkle Backbleche oder Formen. In hellen Backblechen oder Formen wird das Gebäck nicht braun, da diese die Hitze reflektieren. Stellen Sie das Backblech immer auf den Rost. Wenn Sie das mitgelieferte Backblech verwenden, können Sie den Rost entfernen. Die Zubereitungszeit wird kürzer, wenn der Garraum vorgeheizt ist.

Schieben Sie das hohe Backblech nicht in die erste Führung.

▼▼▼▼ ▼▼ GROSSGRILL, GRILL

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

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

Heizen Sie den Infrarot-Grill fünf Minuten vor.

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

Kontrollieren Sie ständig den Grillvorgang. Das Fleisch kann wegen der hohen Temperaturen schnell anbrennen.
Der Grill ist zum knusprigen und fettarmen Zubereiten von Bratwürsten, Fleisch und Fisch (Steaks, Schnitzel, Lachssteaks oder Filets etc.) oder Toast geeignet.

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

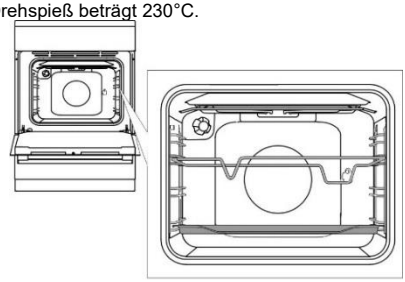
Reinigen Sie nach dem Grillen den Garraum, das Zubehör und die Utensilien.

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

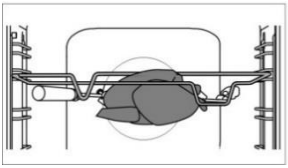
Die Grillfunktion darf nur bei geschlossener Backofentür verwendet werden.
Der Grillheizkörper, der Rost und das Backofenzubehör werden während des Grillens sehr heiß, verwenden Sie deshalb Topflappen und Fleischzangen.

Grillen mit dem Drehspieß

(vom Modell abhängig)
Die maximale Temperatur beim Grillen mit dem Drehspieß beträgt 230°C.



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



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

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

Lösen Sie den Spießgriff und schließen sie die Backofentür.

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

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

Die Grillfunktion darf nur bei geschlossener Backofentür verwendet werden.

▼▼▼▼ GRILL MIT GEBLÄSE

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

HEISSLUFT MIT UNTERHITZE

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

HEISSLUFT

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

Braten

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

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

Backen

Vorheizen des Garraums wird empfohlen.
Kekse und Plätzchen können auf flachen Backblechen auf mehreren Einschubebenen (2. und 3.) gleichzeitig gebacken werden.
Beachten Sie, dass die Backzeiten unterschiedlich sein können, obwohl Sie die gleichen Backbleche verwenden. Die Kekse im oberen Backblech können früher fertig sein als die Kekse im unteren Backblech.
Stellen Sie das Backblech immer auf den Rost. Wenn Sie das mitgelieferte Backblech verwenden, können Sie den Rost entfernen.

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

Schieben Sie das hohe Backblech nicht in die erste Führung.

UNTERHITZE UND GEBLÄSE

Diese Beheizungsart wird zum Backen von Sauerteig, der nicht zu stark aufgeht, und zum Einmachen von Obst und Gemüse verwendet. Verwenden Sie die zweite Führung von unten und ein niedriges Backblech, damit die heiße Luft über dem Teig zirkulieren kann.

Einlegen

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

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

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

OBER-, UNTERHITZE UND GEBLÄSE

Diese Beheizungsart ist zum Backen von aller Arten von Gebäck, zum Auftauen und zum Dörren von Obst und Gemüse geeignet. Bevor Sie die Lebensmittel in den vorgeheizten Backofen platzieren, warten Sie bis das Indikatorlämpchen des Backofens zum ersten Mal ausgeht. Um die besten Ergebnisse zu erhalten, verwenden Sie nur eine Einschubebene.

Der Garraum sollte vorgeheizt sein. Verwenden Sie die zweite oder vierte Einschubebene von unten.

AUFTAUEN

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

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

TELLERWÄRMER

Verwenden Sie diese Funktion, um Teller und Tassen vor dem Servieren von Speisen aufzuwärmen oder das Essen warm zu halten.

LANGSAMES BRATEN (GENTLEBAKE)

Diese Funktion ermöglicht ein schonendes, langsames und gleichmäßiges Braten; das Bratgut bleibt weich und saftig. Diese Beheizungsart wird zum Braten auf einer Einschubebene verwendet.

AQUA CLEAN

Es ist nur die Unterhitze in Betrieb. Mit dieser Funktion können Flecken und Speisereste im Garraum entfernt werden. Das Programm dauert 30 Minuten.

REINIGUNG UND PFLEGE

Trennen Sie vor dem Reinigen das Gerät vom Stromnetz und warten Sie ab, bis sich das Gerät abgekühlt hat.
Kinder sollten das Gerät nicht ohne Aufsicht reinigen.

Edelstahl-Blende an der Vorderseite des Gehäuses
(vom Modell abhängig)
Reinigen Sie diese Oberfläche mit einem milden Reinigungsmittel (Seifenlauge) und einem weichen Schwamm, der die Oberfläche nicht zerkratzt. Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Reinigungsmittel, die Lösungsmittel enthalten, da diese die Oberfläche des Gehäuses beschädigen können.

Lackbeschichtete Oberflächen und Kunststoffteile (vom Modell abhängig)
ürgriffe, Aufkleber und Typenschild nicht mit scheuernden Reinigungsmitteln, alkoholhaltigen Reinigungsmitteln oder Alkohol. Entfernen Sie umgehend alle Flecken mit einem weichen Tuch und etwas Wasser, damit die Oberfläche nicht beschädigt wird.
Sie können auch Reiniger und Reinigungsmittel, die für solche Flächen geeignet sind, in Einklang mit den Anweisungen der jeweiligen Hersteller verwenden.

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

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

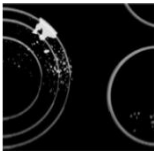
REINIGUNG DER GLASKERAMIKOBERFLÄCHE

Reinigen Sie die Glaskeramikoberfläche nach jedem Gebrauch, nachdem diese abgekühlt ist; im Gegenfall werden beim nächsten Gebrauch auch die kleinsten Verunreinigungen auf der heißen Oberfläche festbrennen.
Verwenden Sie für die regelmäßige Pflege des Glaskeramikkochfeldes spezielle Pflegeprodukte, die einen Schutzfilm auf der Oberfläche bilden, der verhindert, dass der Schmutz auf der Oberfläche festklebt.

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

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

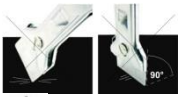
Die Signatur kann bei Verwendung von aggressiven oder scheuernden Reinigungsmitteln oder Kochgeschirr mit groben oder beschädigten Boden beschädigt werden.
Verwenden Sie ein feuchten und weiches Tuch, um kleinere Verunreinigungen zu entfernen. Wischen Sie danach die Oberfläche trocken.



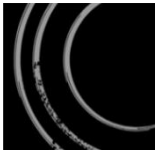
Entfernen Sie Wasserflecken mit einer milden Lösung aus Wasser und weißem Essig. Sie sollten jedoch den Rahmen des Kochfeldes nicht damit abwischen (nur bei einigen Modellen), weil er dadurch seinen Glanz verliert. Verwenden Sie zur Reinigung keine aggressiven Sprays und Kalkentfernungsmittel.
Verwenden Sie zur Reinigung von hartnäckigem Schmutz spezielle Reinigungsmittel für Glaskeramikoberflächen. Befolgen Sie die Anweisungen des jeweiligen Herstellers. Achten Sie darauf, dass Sie nach der Reinigung die Reinigungsmittelreste gründlich entfernen, weil diese beim Erhitzen die Glaskeramikoberfläche beschädigen können.

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

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



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



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

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

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

BACKOFEN
Reinigen Sie die Wände des Garraums mit einem feuchten Schwamm und etwas Reinigungsmittel.
Um hartnäckige, angebrannte Flecken im Garraum zu entfernen, verwenden Sie ein spezielles Reinigungsmittel für Email.
Wischen Sie danach den Garraum mit einem weichen Tuch trocken.
Reinigen Sie den Garraum nur, wenn er vollkommen abgekühlt ist.
Verwenden Sie niemals scheuernde Reinigungsmittel, weil diese die emaillierte Oberfläche zerkratzen können.
Reinigen Sie das Backofenzubehör mit einem Schwamm und Reinigungsmittel. Sie können auch spezielle Reinigungsmittel zum Entfernen von Flecken oder festgebrannten Speiseresten verwenden.

AQUA CLEAN FUNKTION
Drehen Sie den Einstellknebel für die Beheizungsart des Backofens auf die AQUA CLEAN-Position . Stellen Sie die Temperatur auf 70°C ein. Gießen Sie 0,6 l Wasser in ein Backblech und schieben Sie es in die untere Führung.
Nach 30 Minuten werden die Speisereste auf den Wänden des Garraums aufgeweicht und können problemlos mit einem feuchten Tuch abgewischt werden.

Verwenden Sie das Aqua Clean System nur, wenn der Backofen vollständig abgekühlt hat.

DEMONTAGE UND REINIGUNG VON DRAHT- UND TELESKOP-AUSZIEHFÜHRUNGEN
Verwenden Sie zur Reinigung der Führungen nur herkömmliche Reiniger.

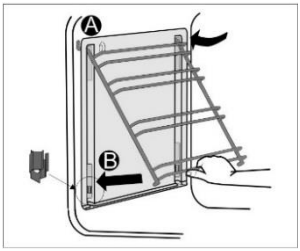
Halten Sie die Führungen an der unteren Seite und ziehen Sie sie in Richtung der Mitte des Garraums. Nehmen Sie sie aus den Öffnungen am oberen Teil heraus.

Reinigen Sie die Ausziehführungen nicht im Geschirrspüler.

MONTAGE DER KATALYTISCHEN EINSÄTZE
Reinigen Sie die Führungen nur mit handelsüblichen Reinigungsmitteln.

Entfernen Sie die Drahtführungen bzw. die herausziehbaren Führungen. (abhängig vom Modell).

Montieren Sie die katalytischen Einsätze auf die Drahtführungen. Der obere Teil der Führungen muss in die oberen Öffnungen „A“ der katalytischen Einsätze montiert werden.



Platzieren Sie die Drahtführungen mit den katalytischen Einsätzen auf die oberen Öffnungen in den Seitenwänden des Garraums „A“.
Drücken Sie sie in den Schnappverschluss an der Unterseite „B“.

Die katalytischen Einsätze nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen.

AUSTAUSCH DES LEUCHTMITTELS DER GARRAUMLEUCHTE

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

Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz!

Entfernen Sie die Abdeckung der Garraumleuchte und schrauben Sie das Lämpchen heraus.
Halogen-Leuchtmittel: G9, 230 V, 25 W.
(Gewöhnliches Leuchtmittel E14, 230 V, 25 W - vom Modell abhängig)

Verwenden Sie Schutzhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.

SCHLIESSEN DER COMFORT-BACKOFENTÜR

(vom Modell abhängig)
Die Backofentüren der Kochgeräte sind mit den neuen Sicherheitsscharnieren „COMFORT“ ausgerüstet. Diese Spezialscharniere gewährleisten ein leises und sanftes Schließen der Backofentür.

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

TÜRVERRIEGELUNG

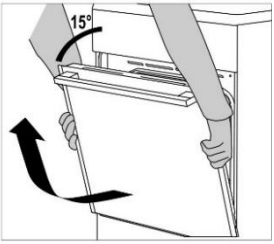
(vom Modell abhängig)
Öffnen Sie die Türverriegelung, indem Sie diese leicht mit Ihrem Daumen nach rechts schieben. während Sie gleichzeitig die Tür zu sich ziehen.

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

DEMONTAGE UND MONTAGE DER BACKOFENTÜR (vom Modell abhängig)

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

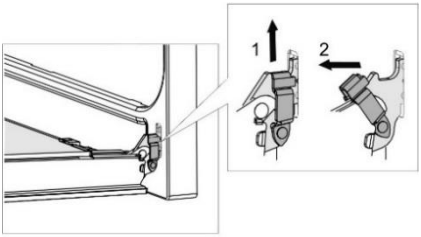
3. Schließen Sie langsam die Backofentür, bis die Laschen mit den Scharnieren an den Seitenlattungen der Tür passen. Schließen Sie langsam die Tür im Winkel von 15° (im Bezug auf die geschlossene Position der Tür) und ziehen sie Sie von den beiden Scharnieren heraus.



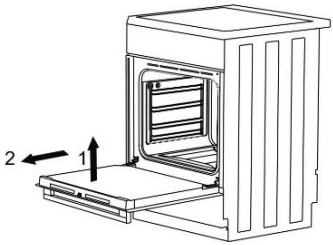
Prüfen Sie vor dem Austausch der Tür immer, ob die Scharnier-Laschen korrekt in der Seitenlattung der Tür platziert sind. Vermeiden Sie das plötzliche Schließen des Scharniers, der mit einer starken Feder verbunden ist. Das Freigeben der Lasche bewirkt, dass die Tür beschädigt wird, es kann auch zu Verletzungen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

DEMONTAGE UND MONTAGE DER BACKOFENTÜR (vom Modell abhängig)

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



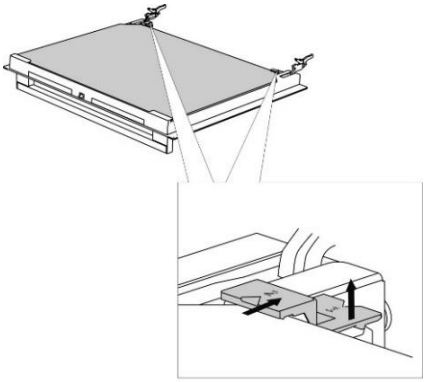
3. Schließen Sie langsam die Backofentür, heben Sie sie leicht an und ziehen sie Sie aus den beiden Scharnieren des Geräts heraus.



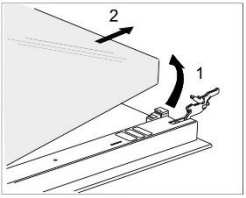
Befolgen Sie bei der Montage der Backofentür diese Schritte in umgekehrter Reihenfolge. Falls sich die Backofentür nicht richtig öffnen oder schließen lässt, sorgen Sie dafür, dass die Scharniere korrekt auf ihren Haken befestigt sind.

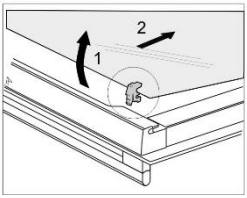
DEMONTAGE UND WIEDEREINSETZEN DER GLASSCHEIBE DE BACKOFENTÜR

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



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





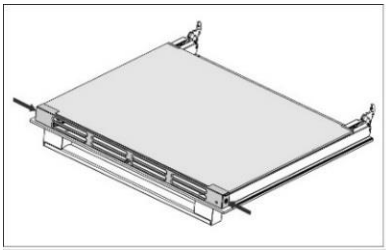
Halten Sie die Glasscheibe der Backofentür an der Unterkante; heben Sie sie leicht an, sodass sie nicht mehr in ihrer Halterung steckt und entfernen Sie sie.

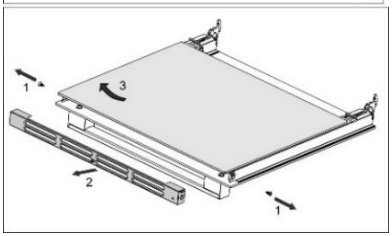
Halten Sie die Glasscheibe der Backofentür an der Unterkante; heben Sie sie leicht an, sodass sie nicht mehr in ihrer Halterung steckt und entfernen Sie sie.

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

DEMONTAGE UND WIEDEREINSETZEN DER GLASSCHEIBE DE BACKOFENTÜR

(vom Modell abhängig)





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

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

TABELLE STÖRUNGEN

Während der Garantiezeit dürfen Reparaturen nur von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst durchgeführt werden.
Stellen Sie vor Reparatureingriffen sicher, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist, indem Sie entweder die Sicherung entfernen oder den Stecker des Anschlusskabels aus der Steckdose ziehen.
Unbefugte Eingriffe und Reparaturen des Kochfeldes können zu Stromschlägen oder Kurzschlüssen führen. Versuchen Sie daher nicht, Reparaturen am Gerät selbst durchzuführen. Überlassen Sie solche Aufgaben einem Fachmann oder einem autorisierten Kundendienst.
Überprüfen Sie bei geringfügigen Fehlern oder Problemen beim Betrieb des Geräts folgende Anweisungen, um festzustellen, ob Sie die Ursachen selbst beseitigen können.

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

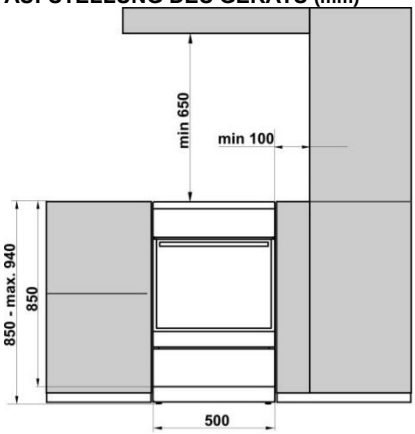
BACKOFEN	
Problem/Störung	**Lösung**
Keine Reaktion der Sensoren; die Anzeige ist „eingefroren“.	Trennen Sie das Gerät für ein paar Minuten vom Stromnetz (Sicherung abschrauben oder Hauptschalter ausschalten); schließen Sie darauf das Gerät wieder an das Stromnetz an und schalten Sie es ein.
Die Hauptsicherung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

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

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

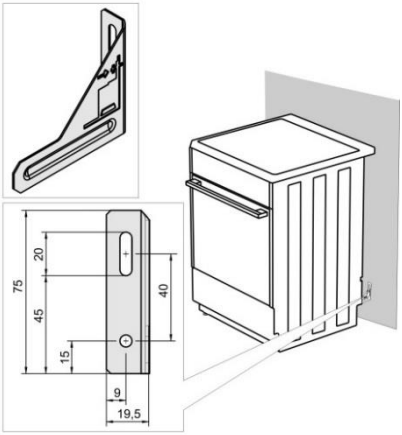
INSTALLATIONS- UND ANSCHLUSSANLEITUNG

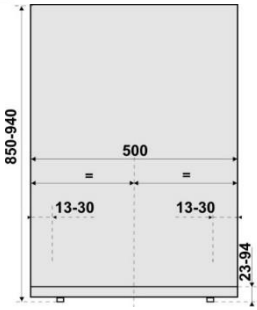
AUFSTELLUNG DES GERÄTS (mm)



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

KIPPSCHUTZ (mm)

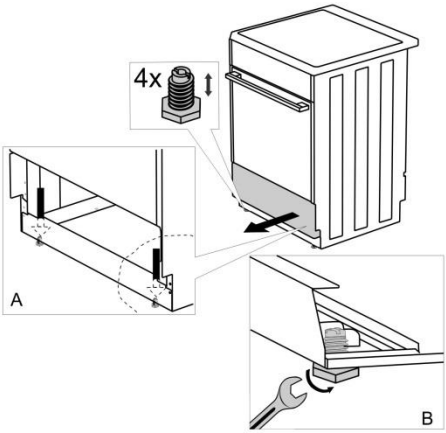




Befestigen Sie in Einklang mit der Skizze die Halterung mit den beigefügten Schrauben und Dübeln an der Wand. Falls Sie die beigefügten Schrauben und Dübel nicht verwendet können, verwenden Sie andere, die eine sichere Montage an der Wand gewährleisten.

AUSRICHTUNG DES GERÄTS UND ZUSÄTZLICHE UNTERSTÜTZUNG

(vom Modell abhängig)

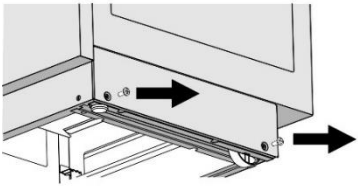


EINSTELLUNG DER HÖHE DES HERDES

(vom Modell abhängig)

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

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



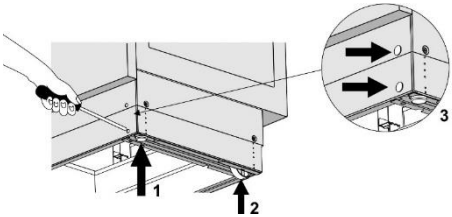
Torx T20

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

Das Gerät muss waagrecht aufgestellt werden!

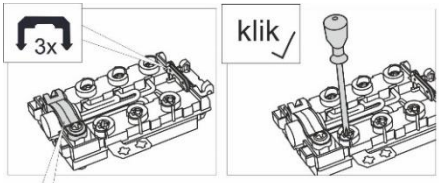
Halten Sie sich an folgende Schritte:

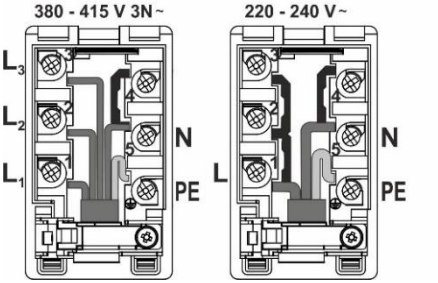
1. Stellen Sie durch Verdrehen der Einstellschrauben (siehe Abb. 1) die gewünschte Höhe des Geräts ein.
2. Stellen Sie die Rollen ein (siehe Abb. 2), indem Sie diese mit zwei Schrauben an der Vorderseite der Bodenleiste befestigen. Prüfen Sie mit einer Wasserwaage, ob das Gerät in die waagrechte Lage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



ANSCHLUSS AN DAS STROMNETZ

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





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

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

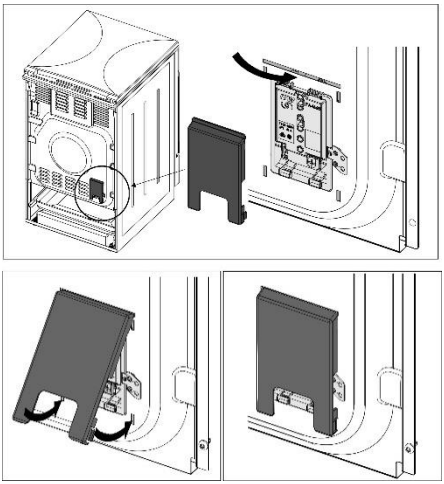
Der Herd darf nur von einem autorisierten Elektrofachmann installiert werden. Der Elektrofachmann muss die Kochplatte in die waagrechte Position ausrichten, an das Stromnetz anschließen und seine Funktion überprüfen. Die fachmännische Installation des Elektroherdes muss im Garantieschein bestätigt werden.

Schließen Sie das Gerät mit einem dreiadrigen Kabel vom Typ H05VV-1.5 (früher CGLG 5Cx1.5) an (Schutzschalter 3x16 A).
Schützen Sie das Kabel durch eine Kabelentlastungsklemme gegen Herausziehen.
Verwenden Sie für den einphasigen Anschluss ein Kabel vom Typ H05VV-F3G-4 (früher GGLG3Cx4) (Schutzschalter 32 – 40 A).

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

KLEMMENSCHUTZ

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



WICHTIGER HINWEIS

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

Nach der Installation des Geräts ist Folgendes zu überprüfen:

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

HINWEIS

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

ENTSORGUNG

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

Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als Hausmüll entsorgt werden darf. Das Produkt ist bei einer autorisierten Sammelstelle für elektrische und elektronische Altgeräte abzugeben.

Durch die vorschriftsmäßige Entsorgung des Geräts tragen Sie zur Vermeidung von eventuellen schädlichen Einflüssen auf die Umwelt und Gesundheit der Menschen bei, die bei einer unvorschriftsmäßigen Entsorgung des ausgedienten Geräts entstehen könnten. Kontaktieren Sie für ausführliche Informationen über die Entsorgung und Verarbeitung des Produktes bitte die für Abfallwirtschaft zuständige kommunale Behörde, Ihren Entsorgungsservice oder den Laden, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

.

TEST

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

BACKEN

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

* 10 Minuten vorheizen.

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

ID 815912