

Elektroherde
ГОТВАРСКА ПЕЧКА
Cooker

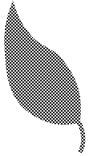
HKN 9330 A/E

Gebrauchsanleitung

Blomberg

Bitte lesen Sie diese Anleitung vor der Installation Ihres Gerätes gut durch!

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,
mit dem Kauf dieses Gerätes haben Sie sich für hochwertige Technik und ausgereifte Qualität entschieden.



Das Gerät wurde in modernen und umweltgerechten Betrieben produziert.

Die Anleitung soll Ihnen helfen, das Gerät schnell und sicher zu bedienen.

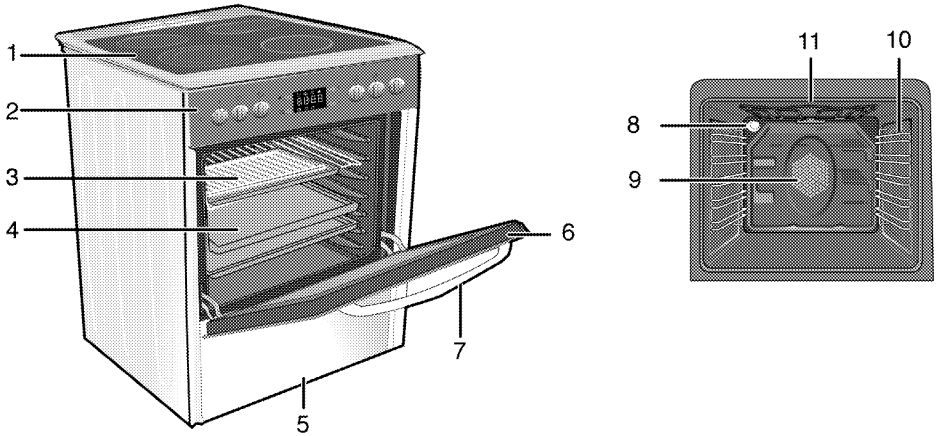
- Prüfen Sie nach der Anlieferung des Gerätes, ob das Gerät unbeschädigt ist. Wenn Sie einen Transportschaden feststellen, wenden Sie sich umgehend an Ihre Verkaufsstelle, und nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb!
- Bevor Sie das Gerät anschließen und in Betrieb nehmen, lesen Sie die Anleitung und alle mitgelieferten Unterlagen. Beachten Sie insbesondere die Sicherheitshinweise.
- Bewahren Sie alle Unterlagen zum späteren Nachlesen auf. Bewahren Sie den Kaufbeleg für eventuelle Garantiefälle auf.
- Wenn Sie das Gerät einmal weitergeben, geben Sie auch alle Unterlagen mit.

Inhaltsverzeichnis

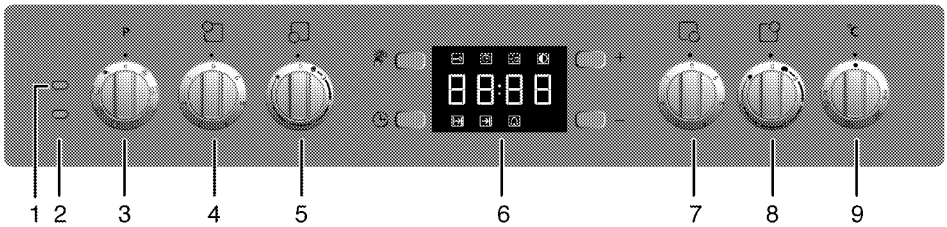
1	Allgemeine Informationen	4	5	Bedienung Kochfeld	18
	Geräteübersicht	4		Allgemeine Hinweise zum Kochen	18
	Technische Daten	5		Bedienung Kochfeld	19
	Mitgeliefertes Zubehör	6	6	Bedienung Backofen	21
2	Sicherheitshinweise	8		Allgemeine Hinweise zum Backen, Braten und Grillen	21
	Erklärung der Sicherheitshinweise	8		Elektrischen Backofen bedienen	21
	Grundlegende Sicherheitshinweise	8		Betriebsarten	22
	Wenn Kinder in der Nähe sind	9		Zeitschaltuhr für Backofen bedienen	23
	Sicherheit beim Umgang mit Strom	10		Programmsperre bedienen	25
	Bestimmungsgemäße Verwendung	10		Gartabelle	26
	Entsorgung	10		Grill bedienen	27
	Verpackung	10		Garzeitentabelle zum Grillen	28
	Altgerät	10		Kurzzeitwecker bedienen	29
	Transport	10	7	Pflege und Wartung	30
3	Installation	12		Allgemeine Pflegehinweise	30
	Vor der Installation	12		Kochfeld reinigen	30
	Einbauen und Anschließen	12		Bedienblende reinigen	30
4	Vorbereitungen	15		Backofen reinigen	30
	Energie-Spartipps	15		Backofentür ausbauen	31
	Erste Inbetriebnahme	15		Backofenlampe auswechseln	32
	Uhrzeit einstellen	15	8	Störungen beheben	33
	Erstreinigung des Gerätes	16			
	Erstaufheizung	16			

1 Allgemeine Informationen

Geräteübersicht



- | | | | |
|---|----------------|----|-------------------------------|
| 1 | Brennerplatte | 7 | Griff |
| 2 | Bedienfeld | 8 | Lampe |
| 3 | Rost | 9 | Ventilator (hinter Abdeckung) |
| 4 | Blech | 10 | Einschubpositionen |
| 5 | Bodenschublade | 11 | Grill-Heizelement |
| 6 | Fronttür | | |



- | | | | |
|---|------------------------------|---|------------------------------------|
| 1 | Warnleuchte | 6 | Digitaltimer |
| 2 | Thermostat-Leuchte | 7 | Einzel-Kochzone Vorne rechts |
| 3 | Funktionswähler | 8 | Erweitertem Kochzone Hinten rechts |
| 4 | Einzel-Kochzone Hinten links | 9 | Temperaturwähler |
| 5 | Doppel-Kochzone Vorne links | | |


Technische Daten

ALLGEMEIN	
Außenmaße (Höhe/Breite/Tiefe)	850 mm/600 mm/600 mm
Spannung/Frequenz	220-240V ~ 50 Hz
Leistungsaufnahme gesamt	9,9 kW
Absicherung	min. 16 A x 3
Kabeltyp/Kabelquerschnitt	H05VV-FG 3 x 2,5 mm ²
Kabellänge	max. 2 m
KOCHFELD	
Kochzonen	
Hinten links	Einzel-Kochzone
Größe	140 mm
Leistung	1200 W
Vorne links	Doppel-Kochzone
Größe	210/120 mm
Leistung	2200/750 W
Vorne rechts	Einzel-Kochzone
Größe	180 mm
Leistung	1700 W
Hinten rechts	Erweiterter Kochzone
Größe	170/265 mm
Leistung	1500/2400 W
BACKOFEN/GRILL	
Hauptofen	Multifunktionsbackofen
Energieeffizienzklasse #	A
Innenbeleuchtung	15–25 W
Leistungsaufnahme Grill	2.2 kW

Basis: Bei Elektroöfen entsprechen die Energieangaben EN 50304. Die Werte wurden unter Standardlast und Konvektion/Heißluft (sofern anwendbar) ermittelt. Der Aufheizmodus mit einer Energieeffizienz nach EN 50304 hängt von der untenstehenden Priorität der Funktionsmodi des Produktes ab. 1- Eco-Umluft, 2- Niedrigtemperaturgaren, 3-Heißluftheizung, 4- Ober- und Unterhitze mit Konvektionsluft, 5- Ober und Unterhitze.

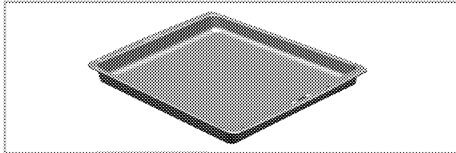
** Siehe; *Installation, Seite 12.*

Mitgeliefertes Zubehör

 Je nach Produktmodell wird eventuell unterschiedliches Zubehör mitgeliefert. Daher kann es vorkommen, dass in dieser Anleitung erwähntes Zubehör bei Ihrem Modell nicht vorhanden ist.

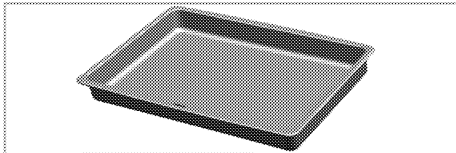
Backblech

Für Backwaren, Tiefkühlgerichte und große Braten geeignet.



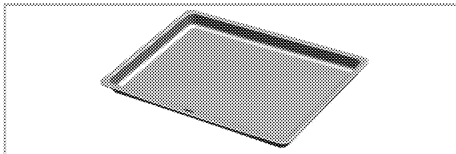
Tiefes Backblech

Für Backwaren, Tiefkühlgerichte, große Braten, Speisen mit hohem Flüssigkeitsanteil, beim Grillen als Fettpfanne geeignet.



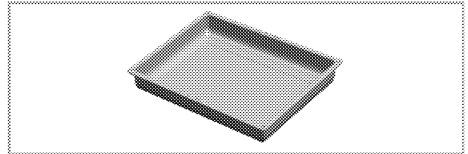
Gebäckblech

Besonders für Gebäck wie Kekse und Plätzchen geeignet.



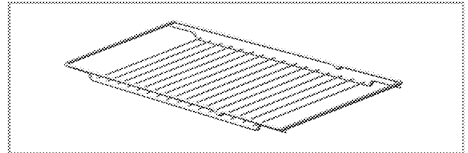
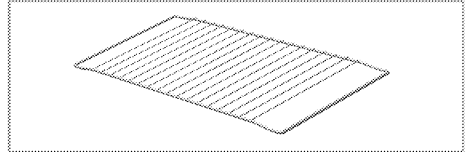
Kleines Backblech

Für kleinere Portionen geeignet. Dieses Backblech wird auf den Grillrost aufgelegt.



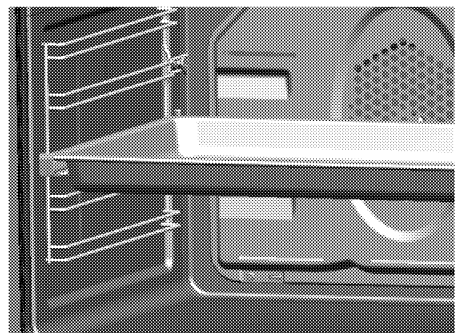
Rost

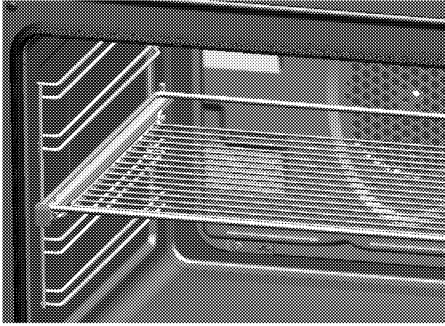
Zum Grillen und als Ablage für Back-, Brat- und Auflaufformen geeignet.



Die richtige Positionierung des Draht-Regals und des Fachs auf den Einschüben

Mit den Teleskopschienen (je nach Modell) genutzte Bleche und Roste müssen mit den Innenkanten auf die Stife der Teleskopschienen aufgesetzt werden. So können sich Bleche oder Roste nicht verschieben.



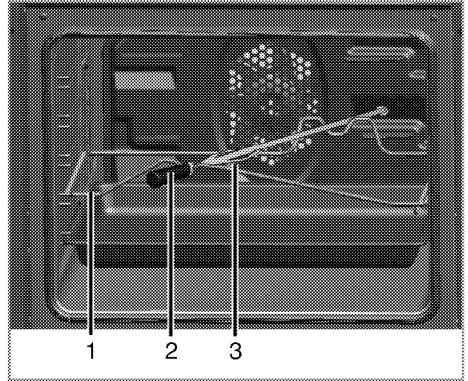


Drehspießfunktion

Zum Rundum-Grillen von Fleisch, Geflügel und Fisch geeignet.

- Grillgut mit den Gabeln am Drehspieß befestigen.
- Drehspießrahmen in Höhe des Drehspießantriebs (in der Rückwand) in den Backofen schieben.

- Drehspieß in den Drehspießantrieb einsetzen und auf dem Drehspießrahmen ablegen.
- Zum Grillen den Griff abschrauben.





- 1 Drehspießrahmen
- 2 Kunststoffteil
- 3 Gabel


2 Sicherheitshinweise


Erklärung der Sicherheitshinweise

In dieser Anleitung werden die folgenden Arten von Sicherheitshinweisen und Informationen verwendet. Diese können Sie durch das Symbol und das einleitende Signalwort unterscheiden.

 **Hohe Personengefährdung.**
Nichtbeachtung kann oder wird zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen.

 **Personengefährdung.**
Nichtbeachtung kann oder wird zu leichten bis mittleren Verletzungen führen.

 **Sachgefährdung.**
Nichtbeachtung kann oder wird zu Schäden am Gerät oder an anderen Gegenständen führen.

 **Anwendungstipp.**
Nützliche Information für den Umgang mit dem Gerät. Hinweis zur sicheren Bedienung.

Grundlegende Sicherheitshinweise

- Der Hersteller behält sich das Recht vor, im Zuge der Verbesserung der Produktqualität ohne Vorankündigung Änderungen an den technischen Daten vorzunehmen. In dieser Anleitung verwendete Abbildungen dienen lediglich der

Veranschaulichung an und müssen nicht exakt mit Ihrem Produkt übereinstimmen. Am Produkt oder in der begleitenden Dokumentation angegebene Werte wurden gemäß zutreffender Richtlinien unter Laborbedingungen ermittelt. Diese Werte können je nach Einsatz- und Umgebungsbedingungen des Produktes variieren.


- Dieses Produkt ist nicht zur Nutzung durch Personen (einschließlich Kindern) vorgesehen, die über reduzierte körperliche Eignung, Wahrnehmung oder geistige Fähigkeiten, Mangel an Erfahrung und Wissen verfügen, sofern diese Personen nicht von einer verantwortlichen Person beaufsichtigt oder in der Verwendung des Gerätes unterwiesen wurden. Kinder sollten grundsätzlich beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- "Ein weiteres Hilfsmittel, das den Kontakt mit der Ofentür verhindert, ist ebenfalls erhältlich. Dieses Teil sollte angebracht werden, wenn mit kleinen Kindern in der Nähe zu rechnen ist."
- Verzichten Sie auf die Benutzung, wenn Ihr Einschätzungsvermögen durch Alkohol oder Drogen beeinträchtigt sein sollte.
- Gerät nicht in Betrieb nehmen, wenn es defekt ist oder sichtbare Schäden aufweist.
- Am Gerät keine Reparaturen durchführen oder Veränderungen vornehmen. Einige Störungen kön-

nen Sie jedoch selbst beheben; siehe *Störungen beheben*, Seite 33.

- Gehen Sie besonders vorsichtig vor, wenn sich Spuren von Alkohol an Ihrem Geschirr befinden. Alkohol verdampft bei hohen Temperaturen und kann sich beim Kontakt mit heißen Gegenständen leicht entzünden.
- Erwärmen Sie keine Lebensmittel in geschlossenen Behältern oder in Gläsern. Dadurch kann ein Überdruck entstehen, der den Behälter zum Platzen bringt.
- Vergewissern Sie sich, dass sich keine leicht entflammaren Gegenstände neben dem Gerät befinden, da sich die Seitenteile im Betrieb erwärmen.
- Leere Töpfe und Pfannen nicht auf eingeschalteten Kochstellen stehen lassen. Sie können beschädigt werden.
- Lassen Sie kein Kochgeschirr aus Kunststoff oder Aluminium auf dem Gerät liegen; die Flächen können sich erhitzen. In solchem Kochgeschirr sollten auch keine Lebensmittel aufbewahrt werden.
- Backofenbleche, Geschirr oder Alufolie nicht direkt auf den Backofenboden legen. Der Hitzestau kann den Backofenboden beschädigen.
- Halten Sie sämtliche Belüftungsöffnungen stets frei.
- Das Gerät kann sich im Betrieb übermäßig aufheizen. Berührung Sie niemals heiße Brenner, das Innere des Ofens, Heizelemente, und so weiter. Kleinkinder fernhalten!
- Tragen Sie grundsätzlich hitzebeständige Schutzhandschuhe, wenn

Sie etwas in den Ofen stellen oder herausnehmen.

- Nutzen Sie das Kochgerät nicht mit abgenommenem Fronttürglas.
- Die Rückwand des Ofens erwärmt sich im Betrieb. Gas- und elektrische Leitungen sollten nicht mit der Rückwand in Berührung kommen; andernfalls drohen Beschädigungen. Klemmen Sie die Anschlusskabel nicht zwischen der Ofentür und dem Gehäuse ein. Verlegen Sie die Anschlusskabel nicht über Flächen hinweg, die sich im Betrieb aufheizen. Andernfalls kann die Isolierung der Leitungen schmelzen, Kurzschlüsse und damit Brände verursachen.
- Vergewissern Sie sich, dass nach der Benutzung sämtliche Bedienelemente des Gerätes ausgeschaltet sind.

 Das Gerät muss unter Beachtung gültiger Vorschriften durch eine qualifizierte Fachkraft installiert werden. Ansonsten erlischt die Garantie.

Wenn Kinder in der Nähe sind

- Erreichbare Teile des Gerätes erhitzen sich im Betrieb stark; Kinder sollten ferngehalten werden, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Beim Grillen können sich zugängliche Teile stark erhitzen. Halten Sie kleine Kinder fern.
- Lagern Sie keinerlei Dinge über dem Gerät, die Kinder zu erreichen versuchen könnten.
- Das Verpackungsmaterial kann für Kinder gefährlich werden. Bewahren Sie Verpackungsmaterial an einem Ort auf, der nicht von Kin-

dern erreicht werden kann. Entsorgen Sie Verpackungsmaterial gemäß Ihren örtlichen Entsorgungsvorschriften.

- Legen Sie **keine** schweren Gegenstände auf der geöffneten Tür ab, lassen Sie Kinder **nicht** darauf sitzen. Das Gerät kann umkippen, die Türscharniere können beschädigt werden.

Sicherheit beim Umgang mit Strom

- Arbeiten an Elektrogeräten und -anlagen dürfen nur von autorisierten Elektrofachkräften durchgeführt werden.
- Bei Störungen oder Beschädigungen das Gerät ausschalten und vom Stromnetz trennen. Schalten Sie dazu die Sicherung ab oder drehen Sie diese heraus.
- Achten Sie darauf, dass die Sicherung (Amperezahl) für die Stromaufnahme Ihres Kochgerätes ausgelegt ist.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Gerät ist für den häuslichen Bereich ausgelegt. Eine gewerbliche Nutzung ist nicht zulässig.

Missbrauchen Sie das Gerät nicht zum Vorwärmen von Tellern, hängen Sie keine Küchentücher, Handtücher und dergleichen zum Trocknen oder Anwärmen an die Griffe.

Dieses Gerät darf nicht als Heizgerät missbraucht werden.

Für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder falsche Bedienung verursacht werden, haftet der Hersteller nicht.

Das Produkt ist zum Garen, Auftauen, Backen, Braten und Grillen von Lebensmitteln geeignet.

Entsorgung

Verpackung

- ⚠ Erstickungsgefahr durch Verpackungsmaterialien!
Kinder von den Verpackungsmaterialien fernhalten.

Die Verpackungsmaterialien und Transportsicherungen sind aus umweltfreundlichem Material hergestellt. Entsorgen Sie bitte alle Verpackungsteile umweltgerecht. Dies kommt unserer Umwelt zugute.

Altgerät




Dieses Produkt trägt das Sammelsymbol für elektrische und elektronische Altgeräte (WEEE). Dies bedeutet, dass dieses Produkt gemäß europäischer Richtlinie 2002/96/EC zum Recycling oder zur Zerlegung behandelt werden muss, um Auswirkungen auf die Umwelt zu minimieren. Weitere Informationen erhalten Sie bei Ihren örtlichen Behörden.

Nicht in den Sammel- und Sortierungsprozess eingeschlossene Elektronikgeräte sind durch Vorhandensein gefährlicher Substanzen potenziell schädlich für Umwelt und Gesundheit.

Transport

- ⓘ Keine sonstigen Gegenstände auf dem Gerät abstellen. Das Gerät muss aufrecht transportiert werden.

Lagern und transportieren Sie das Gerät in seinem Originalkarton. Beachten Sie die auf den Karton aufgedruckten Hinweise.

 Führen Sie nach dem Transport eine Sichtprüfung auf mögliche Beschädigungen durch.

Damit Roste und Bleche nicht zu Beschädigungen der Ofentür führen, schützen Sie die Ofentür von innen mit

einem passenden Stück Karton. Fixieren Sie die Ofentür mit Klebeband.

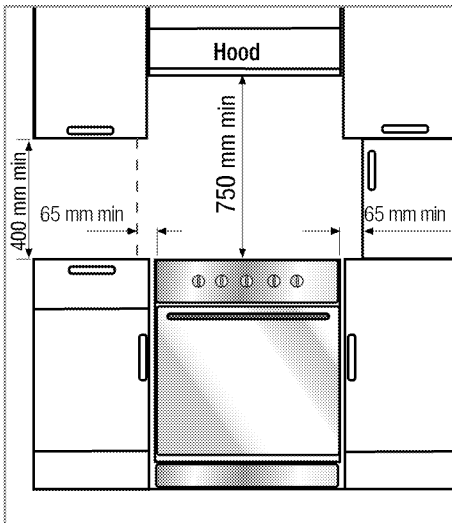
Falls der Originalkarton nicht mehr vorhanden ist

Verpacken Sie das Gerät sorgfältig in Luftpolsterfolie (Knackfolie) oder starken Karton, damit es beim Transport nicht beschädigt wird.

3 Installation

Vor der Installation

Um sicherzustellen, dass unter dem Produkt genügend Abstand zur Oberfläche ist, empfehlen wir, dass das Produkt auf einer soliden Basis montiert wird und dass die FüÙe nicht auf einem Teppich oder einer anderen weichen Oberfläche gestellt werden. Der Küchenboden muss das Gerätegewicht sowie zusätzlich das Gewicht von Koch- bzw. Backgeschirr und von Speisen tragen können.



Zwischen Gerät und angrenzenden Küchenwänden und -möbel muss ein Sicherheitsabstand bleiben. Siehe Abbildung (Angaben in mm).


- Der Ofen kann mit Schränken an beiden Seiten benutzt werden. Ein Abstand von mindestens 400 mm über der Herdplatte und ein Abstand von 65 mm zwischen Gerät und Wand oder Hochschrank muss eingehalten werden.

- Der Ofen kann auch freistehend benutzt werden. Lassen Sie einen Mindestabstand von 750 mm vom Kochfeld zu angrenzenden Flächen.
- Wenn ein Dunstabzug eingebaut werden soll, befolgen Sie die Anweisungen des Herstellers in Bezug auf die Festsetzung der Höhe.
- Das Gerät entspricht der Geräteklasse 1, d. h. es kann mit der Rückwand und **einer** Seitenwand an Küchenwände, Küchenmöbel oder Geräte beliebiger Höhe gestellt werden. An der **anderen** Seitenwand dürfen nur Küchenmöbel oder Geräte mit gleicher oder geringerer Höhe stehen.
- Angrenzende Küchenmöbel müssen hitzebeständig sein (min 100 °C).

Einbauen und Anschließen

- i** Das Gerät nicht neben Kühl- oder Gefriergeräten aufstellen. Die Wärmeabgabe des Gerätes führt zu steigendem Energieverbrauch der Kühlgeräte.
- Das Gerät darf nur nach den gesetzlichen Installationsvorschriften angeschlossen und installiert werden.
- Das Gerät mit mindestens zwei Personen tragen.
- i** **Sachschaden!** Tür und Türgriff dürfen nicht zum Anheben oder Bewegen des Gerätes missbraucht werden.


- Das Gerät muss direkt auf dem Fußboden stehen. Es darf nicht auf einen Sockel oder eine andere Erhöhung gestellt werden.


 Explosionsgefahr durch Beschädigung des Sicherheitsschlauches!
Der Sicherheitsschlauch darf nicht eingeklemmt, geknickt oder gequetscht werden oder mit heißen Geräteteilen in Berührung kommen.

Anschließen an das Stromnetz


 **Dieses Gerät muss geerdet werden!**

Unser Unternehmen haftet nicht für jegliche Schäden, die durch Verwendung des Gerätes ohne ordnungsgemäße Erdung entstehen.

 Stromschlag-, Kurzschluss-, Feuergefahr durch nicht fachgerechte Installation!
Das Gerät darf nur von einer autorisierten Fachkraft an das Stromnetz angeschlossen werden. Der korrekte und sichere Betrieb des Gerätes kann nur nach ordnungsgemäßer Installation gewährleistet werden.

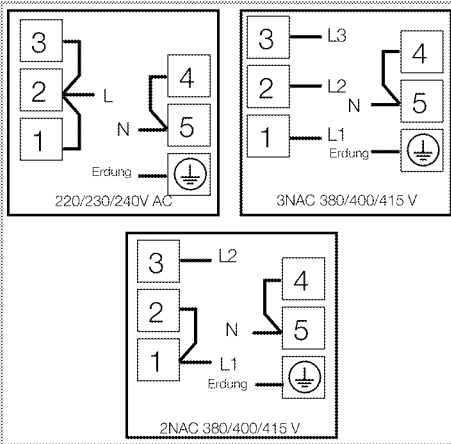
 Stromschlag-, Kurzschluss-, Feuergefahr durch Beschädigung des Geräteschlusskabels!
Das Netzkabel darf nicht eingeklemmt, geknickt oder gequetscht werden oder mit heißen Geräteteilen in Berührung kommen.
Falls das Netzkabel beschädigt sein sollte, muss es von einem qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden.

Die Netzanschlussdaten müssen mit den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmen. An das Typenschild gelangen Sie nach Öffnen der Tür oder der unteren Abdeckung; je nach Modell kann es sich auch an der Rückwand des Gerätes befinden. Das Netzkabel des Produktes muss den Spezifikationen entsprechen; siehe technische Daten *Technische Daten*, Seite 5.

 Stromschlaggefahr!
Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie an der Elektroinstallation arbeiten.

1. Kann das Gerät nicht allpolig vom Netz getrennt werden, muss eine Trennvorrichtung mit mindestens 3 mm Kontaktabstand an sämtlichen Polen vorgeschaltet werden (Sicherungen, LS-Schalter und Schütze). Die Trennvorrichtung sollte in Übereinstimmung mit IEE-Vorschriften in der Nähe, jedoch nicht oberhalb des Gerätes installiert werden. Nichteinhaltung dieser Vorgaben kann zu Betriebsstörungen und zum Erlöschen der Produktgarantie führen.

Eine zusätzliche Absicherung mit einem Fehlerstromschutzschalter (FI-Schutzschalter) wird empfohlen.
 Wenn Ihr Gerät mit einem Netzkabel ohne Stecker geliefert wurde:



2. **Bei Einphasenanschluss**, führen Sie den Anschluss wie folgt aus:

- Braunes Kabel = L (Phase)
- Blaues Kabel = N (Nullleiter)
- Das grün-gelbe Kabel muss mit Erde (E) \equiv verbunden werden.
- Gerät an die Küchenwand schieben.
- Bringen Sie das Gerät durch Drehen der FüÙe nach rechts oder links mit der Arbeitsplatte auf eine Höhe.

Endkontrolle

1. Gerätesicherungen einschalten bzw. hineindrehen.
2. Elektrische Funktionen prüfen.

4 Vorbereitungen

Energie-Spartipps

Mit den folgenden Hinweisen nutzen Sie Ihr Gerät umweltbewusst und energiesparend:

- Verwenden Sie am besten dunkles oder emailliertes Kochgeschirr - dies leitet die Wärme besser.
- Lassen Sie den Ofen vorheizen, wenn dies durch Bedienungs- oder Zubereitungsanleitung empfohlen wird.
- Verzichten Sie im Betrieb auf häufiges Öffnen der Tür.
- Versuchen Sie möglichst mehrere Gerichte gleichzeitig im Ofen zuzubereiten - dazu können Sie verschiedene Behälter auf demselben Rost oder Blech platzieren. Es ist auch sinnvoll, mehrere Gerichte in Folge zuzubereiten. Der Ofen ist dann bereits vorgeheizt.
- Tauen Sie gefrorene Gerichte vor der Zubereitung auf.
- Sie können Energie sparen, indem Sie das Gerät ein paar Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten (die Ofentür sollte geschlossen bleiben).
- Kochen Sie mit Deckel. Ohne Deckel steigt der Stromverbrauch auf das 4-fache an.
- Wählen Sie die Kochstelle passend zum Boden des Kochgeschirrs. Nutzen Sie grundsätzlich ein zur Speisemenge passendes Kochgeschirr. Größeres Kochgeschirr braucht mehr Energie.
- Benutzen Sie zum Kochen mit Elektroherden grundsätzlich Kochgeschirr mit flachem Boden.


Töpfe mit planen und dicken Böden haben eine bessere Wärmeleitung. Sie können bis zu 1/3 an Strom einsparen.


- Kochtöpfe und Pfannen sollten zu den Kochstellen passen. Der Topf- bzw. Pfannenboden sollte nicht kleiner als die Kochstelle sein.
- Kochstellen und Topfböden sauber und trocken halten. Verschmutzungen verringern die Wärmeübertragung zwischen Kochstelle und Topfboden.
- Bei längeren Garzeiten 5 bis 10 Minuten vor dem Garen die Kochstelle ausschalten. Mit der Nutzung der Restwärme sparen Sie bis zu 20 % an Strom.

Erste Inbetriebnahme

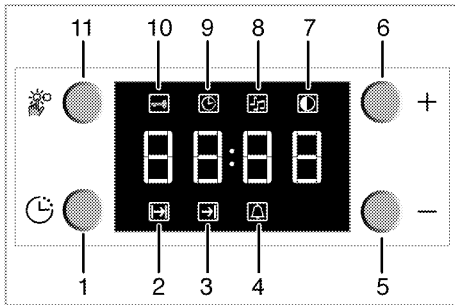
Vergessen Sie nicht, den Aufkleber vom Digitaltimer abzuziehen, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen.

Uhrzeit einstellen

 Bevor Sie den Ofen verwenden können, müssen Sie die Uhrzeit einstellen. Der Ofen arbeitet nicht, wenn die Uhrzeit nicht zuvor eingestellt wurde.

 Bei der Ausführung von Einstellungen blinken die entsprechenden Symbole in der Anzeige.

Nach dem ersten Einschalten stellen Sie die richtige Zeit mit den Tasten **5** und **6** ein.



- 1 Programmknopf
- 2 Garzeit
- 3 Garzeitende
- 4 Alarmzeit
- 5 Minus-Taste
- 6 Plus-Taste
- 7 Anzegehelligkeitseinstellung
- 8 Alarmlautstärke
- 9 Aktuelle Zeit
- 10 Tastensperre
- 11 Einstelltaste

Nach dem Einstellen der Zeit können Sie Zubereitungsbeginn und -ende mit Temperatur- und Funktionstaste wählen.

i Wenn die aktuelle Zeit noch nicht eingestellt ist, beginnt die Zeiteinstellung bei 12:00. Das Uhrensymbol 9 erscheint und zeigt an, dass die aktuelle Zeit noch nicht eingestellt wurde. Das Symbol verschwindet nach der Zeiteinstellung.

i Bei einem Stromausfall geht die Zeiteinstellung verloren. Eine Neueinstellung ist erforderlich.

Uhrzeit ändern

So ändern Sie die Uhrzeiteinstellung Ihres Ofens;

1. Mit der Taste **11** aktivieren Sie das Aktuelle Zeit-Symbol **9**.
2. Stellen Sie die Stunde mit den Tasten **5** und **6** ein.

Anzegehelligkeit einstellen

1. Drücken Sie die Taste **11**; das Symbol zur Einstellung der Anzegehelligkeit **7** wird angezeigt.
 2. Stellen Sie die gewünschte Helligkeit mit den Tasten **5** und **6** ein.
- » Die ausgewählte Helligkeitsstufe wird mit **d-01**, **d-02** oder **d-03** angezeigt.

Erstreinigung des Gerätes

i Oberflächenbeschädigung durch Reinigungsmittel und -geräte. Keine scharfen Reinigungsmittel, Scheuermittel, -pulver, -milch oder spitzen Gegenstände verwenden.

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
2. Geräteoberflächen mit einem feuchten Tuch oder Schwamm abwischen und mit einem Tuch trocknen.

Erstaufheizung

⚠ Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen!
Heiße Oberflächen des Gerätes nicht berühren. Halten Sie Kinder vom Gerät fern, verwenden Sie Ofenhandschuhe.

i Beim ersten Aufheizen des Ofens kann es zu Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Achten Sie auf gute Belüftung.

Fertigungsrückstände und Konservierungsschichten müssen vor dem ersten Betrieb abgebrannt werden. Das Gerät für ca. 30 Minuten aufheizen lassen und dann ausschalten.

Elektroofen

1. Alle Backbleche und Gitter aus dem Backraum nehmen.
2. Die Backofentür schließen.
3. Ober- und Unterhitze am Funktionswähler einstellen.
4. Die höchste Temperatur am Temperaturwähler einstellen; siehe *Elektrischen Backofen bedienen, Seite 21*.

5. Etwa 30 Minuten lang aufheizen.
6. Ofen abschalten: Siehe *Elektrischen Backofen bedienen, Seite 21*

Grillbackofen

1. Alle Backbleche und Roste aus dem Backraum nehmen.
2. Die Backofentür schließen.
3. Grill auf die größte Backleistung einstellen; siehe *Grill bedienen, Seite 27*.
4. Etwa 30 Minuten lang aufheizen.
5. Grill abschalten: Siehe *Grill bedienen, Seite 27*

5 Bedienung Kochfeld

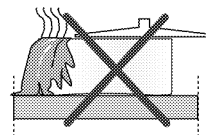
Allgemeine Hinweise zum Kochen

- ⚠ Feuergefahr durch überhitzte Öle und Fette!
Öle und Fette nicht unbeaufsichtigt erhitzen.
- Auf keinen Fall mit Wasser löschen!** Falls Öle oder Fette Feuer fangen, ersticken Sie die Flammen durch sofortiges Aufsetzen eines Deckels auf Topf oder Pfanne. Schalten Sie den Herd ab, sofern dies gefahrlos möglich ist, rufen Sie nötigenfalls die Feuerwehr.
- Sorgen Sie dafür, dass Sie nicht aus Versehen an den Handgriffen hängen bleiben oder das Kochgeschirr herunterreißen; geben Sie acht, dass Handgriffe nicht von benachbarten Kochstellen aufgeheizt werden. Verwenden Sie kein Kochgeschirr, das nicht absolut fest steht und leicht kippen kann. Kochgeschirr, das sich aufgrund seines hohen Gewichtes nicht mühelos bewegen lässt, kann ebenfalls zu Gefährdungen führen. Verwenden Sie ausschließlich Töpfe und Pfannen mit flachem Boden.
 - Achten Sie darauf, Kochgeschirr zu verwenden, das die Menge der Nahrungsmittel problemlos fassen kann; wichtig, damit nichts überläuft und unnötigen Reinigungsaufwand verursacht. Legen Sie keine Topfdeckel auf dem Kochfeld ab.

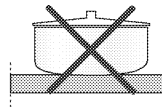
Setzen Sie Kochgeschirr immer genau auf die Mitte der Kochstelle. Wenn Sie Geschirr von einer Kochstelle zur anderen versetzen, heben Sie das Geschirr immer an: Nicht schieben.

Tipps für Glaskeramik-Kochflächen

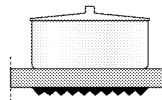
- Die Glaskeramik-Oberfläche ist hitzebeständig und unempfindlich gegenüber großen Temperaturschwankungen.
- Das Glaskeramik-Kochfeld nicht als Ablage oder Schnittunterlage verwenden.
- Verwenden Sie Töpfe und Pfannen mit abgeschliffenen Böden. Scharfe Kanten verursachen Kratzer auf der Oberfläche.
- Verwenden Sie keine Töpfe oder Pfannen aus Aluminium. Aluminium beschädigt die Glaskeramik-Oberfläche.



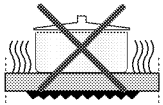
Spritzer können die Glaskeramikoberfläche beschädigen und sich entzünden.



Benutzen Sie kein Kochgeschirr mit noch innen oder außen gewölbtem Boden.

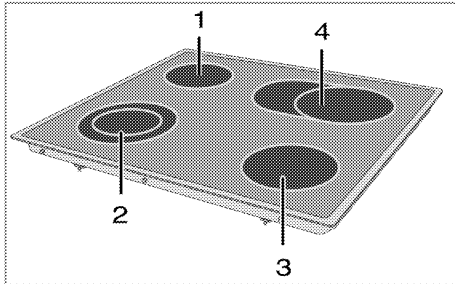


Verwenden Sie Töpfe und Pfannen mit ebenen Böden. Sie gewährleisten eine gute Wärmeübertragung.



Bei zu kleinem Kochgeschirr verschwenden Sie Energie.

Bedienung Kochfeld



- 1 Einzel-Kochzone 14-16 cm
- 2 Doppel-Kochzone 21-23/12-14 cm
- 3 Einzel-Kochzone 18-20 cm
- 4 Erweitertem Kochzone 17-19/26-28 cm Empfohlener Kochgeschirrdurchmesser.

⚠ Glasbruch!

Keine Gegenstände auf das Kochfeld fallen lassen. Auch kleine Gegenstände (z.B. Salzstreuer) können das Kochfeld beschädigen.

Glaskeramik-Kochflächen mit Rissen nicht weiter verwenden. Wasser kann durch die Risse dringen und einen Kurzschluss verursachen.

Ist die Oberfläche gerissen, ist das Gerät abzuschalten, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.

Das Glaskeramik-Kochfeld besitzt eine Betriebsleuchte und eine Restwärmanzeige.

Die Restwärmanzeige zeigt die Position der eingeschalteten Kochstelle und bleibt nach dem Abschalten an. (Die Anzeige erlischt, sobald die Temperatur der Platte so weit abgesunken ist, dass eine gefahrlose Berührung möglich wird). Ein leichtes Flackern der Restwärmanzeige ist normal.

i Glaskeramik-Schnellkochstellen leuchten nach dem Einschalten hell auf.

Kochstelle einschalten

Die Kochstellen werden mit den Kochstellenknöpfen bedient. Für die Kochleistung drehen Sie den Kochstellenknopf auf die gewünschte Kochstufe.

Kochstufe	1	2 – 3	4 – 6
	warm halten	dünsten, köcheln	kochen, braten

Kochstufe	1	2	3
	warm halten	dünsten, köcheln	kochen, braten

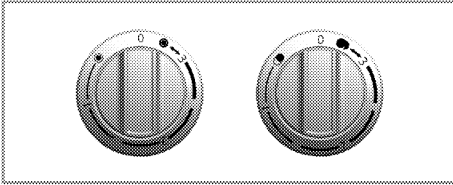
Kochstelle ausschalten


Kochstellenknopf in die Aus-Stellung (oben) drehen.

Bedienung der Mehrzonenplatte

Kochfelder mit mehreren Bereichen dienen zur Verwendung von verschiedenen großen Pfannen. Dies ist ein Standard. Die innere Zone wird aktiviert, wenn das Kochfeld eingeschaltet ist.

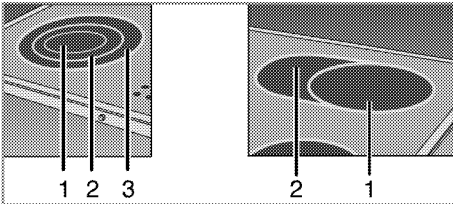
1. Durch Drehen der Reglerposition im Uhrzeigersinn kann der Durchmesser der aktiven Zone verstellt werden.
2. Beim justieren der aktiven Zone ist ein Klickgeräusch zu hören.



 Die zweite und dritte Zone des Mehrfach-Kochfeldes funktionieren nicht automatisch.

Mehrfachzonen-Kochplatten abschalten


1. Um das Kochfeld abzuschalten, drehen Sie den Regler auf "0", indem Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn drehen. Beide Kochzonen sind abgeschaltet.



- 1 Stufe 1
- 2 Stufe 2
- 3 Stufe 3

6 Bedienung Backofen

Allgemeine Hinweise zum Backen, Braten und Grillen

 Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf!
Öffnen Sie die Gerätetür im oder kurz nach dem Betrieb zuerst nur ein kleines Stück, um den Dampf abziehen zu lassen.

Hinweise zum Backen

- Verwenden Sie antihafbeschichtete Metallunterlagen, Aluminiumbehälter oder hitzebeständige Silikonformen.
- Nutzen Sie den Platz auf dem Gitterrost richtig aus.
- Backform möglichst in die Mitte des Gitterrostes stellen.
- Backofentür geschlossen halten.

Hinweise zum Braten

- Eine Würzmischung aus Zitronensaft und schwarzem Pfeffer sorgt für eine besonders schmackhafte Zubereitung von ganzen Hühnern, Puten und größeren Fleischportionen.
- Fleisch mit Knochen benötigt etwa 15 bis 30 Minuten länger zum Garen als ein entsprechender Braten ohne Knochen.
- Pro Zentimeter Fleischhöhe mit etwa 4 bis 5 Minuten Garzeit rechnen.
- Fleisch nach Ablauf der Garzeit noch etwa 10 Minuten im Backofen ruhen lassen. Der Fleischsaft verteilt sich gleichmäßiger im Braten und läuft beim Anschneiden nicht aus.


- Fisch möglichst in einer feuerfesten Form auf der mittleren oder unteren Ebene auf das Gitterrost stellen.

Hinweise zum Grillen

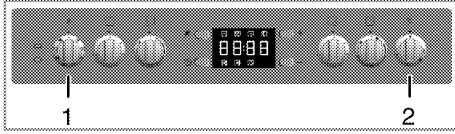
Fleisch, Geflügel und Fisch werden durch das Grillen schnell braun, haben eine schöne Kruste und trocknen dabei nicht aus. Flache Stücke, Spieße und Würstchen, aber auch wasserreiche Gemüse (wie Tomaten und Zwiebeln) eignen sich besonders gut zum Grillen.

- Grillgut so auf dem Grillrost (mit oder ohne untergelegtem Backblech) unter dem Heizelement verteilen, dass die belegte Fläche nicht größer ist als die des Grill-Heizelementes.
- Grillrost oder Blech in die gewünschte Einschubebene schieben. Wenn Sie ohne untergelegtes Backblech grillen, setzen Sie eine Tropfschale zum Auffangen des Fettes auf den Boden des Backofens.
- Geben Sie zur einfacheren Reinigung etwas Wasser in die Tropfschale.

Elektrischen Backofen bedienen

-  Bevor Sie den Ofen verwenden können, müssen Sie die Uhrzeit einstellen. Der Ofen arbeitet nicht, wenn die Uhrzeit nicht zuvor eingestellt wurde.

Temperatur und Betriebsart einstellen



- 1 Funktionswähler
- 2 Temperaturwähler

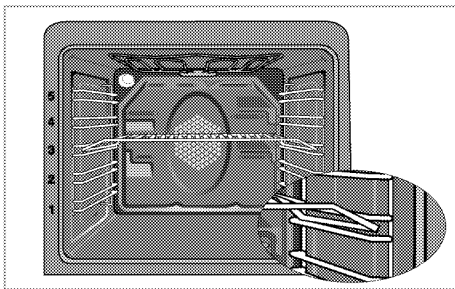
Die Betriebsarten des elektrischen Backofens werden mit dem Funktionswähler eingestellt. Die Temperatur wird mit dem Temperaturwähler eingestellt.

Sämtliche Ofenfunktionen werden ausgeschaltet, indem Sie den jeweiligen Knopf in die obere Position (Aus) bringen.

1. Temperaturwähler auf die gewünschte Temperatur einstellen.
 2. Funktionswähler auf die gewünschte Betriebsart einstellen.
- » Das Gerät heizt sich bis zur eingestellten Temperatur auf und hält diese. Beim Aufheizen leuchtet die Temperaturleuchte.

Elektrischen Backofen ausschalten

Funktions- und Temperaturwähler in die Aus-Stellung (oben) drehen.



Einschubposition (Modell-abhängig)

Es ist wichtig, dass der Grillrost richtig auf den Rost aufgelegt wird. Der Grill-

rost muss wie in der Abbildung gezeigt auf die Öffnung im Rost aufgelegt werden.

Betriebsarten

Die hier gezeigte Reihenfolge der Betriebsarten kann von der Anordnung an Ihrem Gerät abweichen.

Ober-/Unterhitze



Ober- und Unterhitze sind in Betrieb. Lebensmittel werden gleichzeitig von oben und unten erhitzt. Geeignet z. B. für Kuchen, Kekse, Aufläufe oder Kuchen in Backformen. Nur ein Blech verwenden.

Unterhitze



Nur die Unterhitze ist in Betrieb. Besonders für Gerichte wie Pizza geeignet, die mit Unterhitze zubereitet werden.

Ober-/Unterhitze plus Umluft



Ober-, Unterhitze und der Ventilator (in der Rückwand) sind in Betrieb. Die heiße Luft wird durch den Ventilator gleichmäßig und schnell im Backofen verteilt. Nur ein Blech verwenden.

Umluftbetrieb



Der Backofen wird nicht beheizt. Nur der Ventilator (in der Rückwand) ist in Betrieb. Gefrorene Lebensmittel werden langsam bei Raumtemperatur aufgetaut, heiße Lebensmittel abgekühlt.

Heißluft



Die Ringheizung mit Ventilator (in der Rückwand) ist in Betrieb. Die heiße Luft wird durch den Ventilator gleichmäßig und schnell im Backofen verteilt. Ein Vorheizen ist meistens nicht erforderlich. Geeignet auch für die Zubereitung von Speisen auf mehreren Einschubebenen. Mehrere Bleche können verwendet werden.

"3D"-Funktion



Ober-, Unterhitze und Ringheizung mit Ventilator (in der Rückwand) sind in Betrieb. Das Gargut wird gleichmäßig und schnell von allen Seiten gegart. Nur ein Blech verwenden.

Grill mit Umluft



Hierbei ist der Grilleffekt nicht so stark wie beim normalen Grillen.

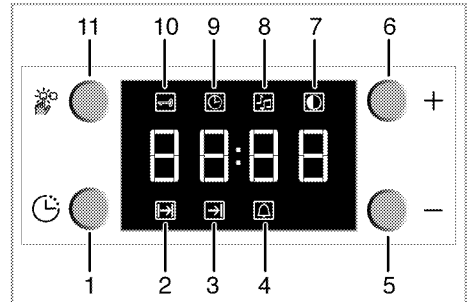
- Kleine oder mittelgroße Portionen in der richtigen Einschubposition unter dem Grill-Heizkörper grillen.
- Maximaltemperatur einstellen.
- Das Grillgut nach der Hälfte der Grillzeit wenden.

Flächengrill mit Drehspieß





Flächengrill und Drehspieß sind in Betrieb. Geeignet zum Runderum-Grillen von größeren Stücken.


Zeitschaltuhr für Backofen bedienen




- 1 Programmknopf
- 2 Garzeit
- 3 Garzeitende
- 4 Alarmzeit
- 5 Minus-Taste
- 6 Plus-Taste
- 7 Anzeigehelligkeitseinstellung
- 8 Alarmlautstärke
- 9 Aktuelle Zeit
- 10 Tastensperre
- 11 Einstelltaste

 Für das Garende können Sie maximal 23 Stunden und 59 Minuten einstellen. Bei einem Stromausfall wird das Programm abgebrochen. Eine Neuprogrammierung ist erforderlich.

 Bei der Ausführung von Einstellungen blinken die entsprechenden Symbole in der Anzeige. Bitte warten Sie einen Moment ab, bis die Einstellungen in Kraft treten.

 Während des halb- oder vollautomatischen Betriebes kann die Uhrzeit nicht eingestellt werden.


 Die Garzeit wird angezeigt, sobald das Gerät arbeitet.

Vollautomatik-Betrieb einschalten

In diesem Betriebsmodus können Sie festlegen, wie lange der Ofen automatisch arbeiten soll (Garzeit) und wann er sich automatisch ausschaltet (Garzeitende).

1. Mit der Taste **1** aktivieren Sie das Garzeitsymbol **2**.
2. Stellen Sie die Garzeit mit den Tasten **5** und **6** ein.
 - » Das Garsymbol leuchtet nach dem Einstellen der Garzeit dauerhaft.
3. Zum Einstellen des Garzeitendes drücken Sie die Taste **1**; das Garzeitende-Symbol **3** leuchtet auf.
4. Stellen Sie das Garzeitende mit den Tasten **5** und **6** ein.
 - » Nach dem Festlegen des Garzeitendes leuchten Garzeit- und Garzeitende-Symbol dauerhaft. Das Garzeitende-Symbol (**3**) verschwindet, sobald das Garen beginnt.
5. Geben Sie die Lebensmittel in den Ofen.
6. Wählen Sie Betriebsart und Temperatur.
 - » Der Ofentimer berechnet die Garenstartzeit anhand von Garzeitende und Garzeit automatisch. Beim Erreichen der Startzeit wird der ausgewählte Betriebsmodus automatisch eingestellt und der Ofen auf die festgelegte Temperatur vorgeheizt. Diese Temperatur wird bis zum Garzeitende beibehalten.

7. Nach Abschluss des Garens wird **"End"** angezeigt, ein Tonsignal erklingt.
8. Das Tonsignal erklingt 2 Minuten lang. Zum Abstellen des Tonsignals drücken Sie eine beliebige Taste.

 Wenn Sie den Alarm durch Drücken einer beliebigen Taste abschalten, schaltet sich der Ofen wieder ein. Wenn Sie nach Abschluss des Alarms eine beliebige Taste drücken, schaltet sich der Ofen wieder ein.

- » Das Signal verstummt, die aktuelle Zeit wird angezeigt.
9. Schalten Sie den Ofen mit Temperatur- und Funktionstaste ab.

Halbautomatik-Betrieb einschalten

In diesem Betriebsmodus können Sie vorgeben, wie lange der Ofen arbeiten soll (Garzeit).

1. Mit der Taste **1** aktivieren Sie das Garzeitsymbol **2**.
2. Stellen Sie die Garzeit mit den Tasten **5** und **6** ein.
 - » Das Garsymbol leuchtet nach dem Einstellen der Garzeit dauerhaft.
3. Geben Sie die Lebensmittel in den Ofen.
4. Wählen Sie Betriebsart und Temperatur.
 - » Der Ofen heizt sich bis zur vorgegebenen Temperatur auf und hält diese Temperatur bis zum eingestellten Garzeitende.
5. Nach Abschluss des Garens wird **"End"** angezeigt, ein Tonsignal erklingt.

6. Das Tonsignal erklingt 2 Minuten lang. Zum Abstellen des Tonsignals drücken Sie eine beliebige Taste.

- ☼ Wenn Sie den Alarm durch Drücken einer beliebigen Taste abschalten, schaltet sich der Ofen wieder ein. Wenn Sie nach Abschluss des Alarms eine beliebige Taste drücken, schaltet sich der Ofen wieder ein.

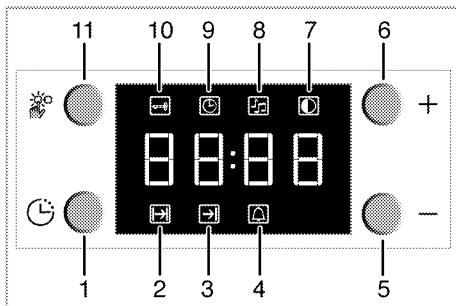
» Das Signal verstummt, die aktuelle Zeit wird angezeigt.

7. Schalten Sie den Ofen mit Temperatur- und Funktionstaste ab.

Programmsperre bedienen

Programmsperre einschalten

Mit der Tastensperre können Sie eine unabsichtliche Betätigung der Uhrentasten verhindern.



- 1 Programmknopf
- 2 Garzeit
- 3 Garzeitende
- 4 Alarmzeit
- 5 Minus-Taste
- 6 Plus-Taste
- 7 Anzeigehelligkeitseinstellung
- 8 Alarmlautstärke
- 9 Aktuelle Zeit
- 10 Tastensperre

11 Einstelltaste

- ☼ Bei aktiver Tastensperre sind sämtliche Uhrentasten mit Ausnahme der Taste **11** gesperrt.

1. Mit der Taste **11** aktivieren Sie das Tastensperre-Symbol "**10**".

» "**OFF**" wird angezeigt.

2. Aktivieren Sie die Tastensperre mit der Taste **6**.

» Wenn die Tastensperre aktiv ist, wird "**On**" angezeigt, das Tastensperre-Symbol leuchtet dauerhaft.

Programmsperre ausschalten


1. Mit der Taste **11** aktivieren Sie das Tastensperre-Symbol "**10**".

» "**On**" wird angezeigt.


2. Deaktivieren Sie die Tastensperre mit der Taste **5**.






























» Nach dem Abschalten der Tastensperre wird "**OFF**" angezeigt.

Gartabelle

 Die angegebenen Werte wurden im Labor ermittelt. Die für Sie richtigen Werte können davon abweichen.

Backen und Braten

 Einschubebene 1 ist die **unterste** Ebene im Backofen.

Lebensmittel	Anzahl Einschübe		Einschubebene	Temperatur (°C)	Gardauer (min.) (ca.)
Blechkuchen*	Ein Einschub		4	175	30 ... 35
Napfkuchen*	Ein Einschub		2	180	40 ... 50
Muffins in Papierform*	Ein Einschub		3	175	25 ... 30
	2 Einschübe		1 - 5	175	30 ... 40
	3 Einschübe		1 - 3 - 5	180	45 ... 55
Biskuitkuchen*	Ein Einschub		3	200	5 ... 10
	2 Einschübe		1 - 5	175	18 ... 25
Kekse*	Ein Einschub		3	175	20 ... 25
	2 Einschübe		1 - 5	175	25 ... 30
	3 Einschübe		1 - 3 - 5	175	30 ... 40
Kleingebäck*	Ein Einschub		2	200	30 ... 40
	2 Einschübe		1 - 5	200	45 ... 55
	3 Einschübe		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Gefüllte Kleingebäcke*	Ein Einschub		2	200	25 ... 35
	2 Einschübe		1 - 5	200	30 ... 40
	3 Einschübe		1 - 3 - 5	190	40 ... 50
Sauerteig*	Ein Einschub		2	200	35 ... 45
	2 Einschübe		1 - 3	200	35 ... 45
Lasagne*	Ein Einschub		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza*	Ein Einschub		2	200 ... 220	15 ... 20
Lendensteak (ganz)/ Rostbraten	Ein Einschub		3	25 min. 250/max dann 180 ... 190	100 ... 120
Lammkeule (geschmort)	Ein Einschub		3	25 min. 250/max dann 190	70 ... 90
Brathähnchen	Ein Einschub		2	15 min. 250/max dann 180 ... 190	65 ... 70
	Ein Einschub		2	15 min. 250/max dann 180 ... 190	55 ... 65
Truthahn (5.5 kg)	Ein Einschub		2	25 min. 250/max dann 180 ... 190	150 ... 210
	Ein Einschub		2	25 min. 250/max dann 180 ... 190	150 ... 210
Fisch	Ein Einschub		3	200	20 ... 30
	Ein Einschub		3	200	20 ... 30

Wenn Sie mit zwei Blechen gleichzeitig arbeiten, wählen Sie den oberen Einschub für das tiefe Blech, den unteren Einschub für das Kuchenblech.

* Wir empfehlen, den Ofen grundsätzlich vorzuheizen.

>> Wenn vorgeheizt werden muss, lassen Sie den Ofen zu Beginn vorheizen, bis die Temperaturleuchte erlischt.

Hinweise zum Kuchenbacken

1. Falls Gebäck zu trocken wird,
 - » Erhöhen Sie die Temperatur um 10 °C, reduzieren Sie dafür die Garzeit etwas.
2. Falls Gebäck zusammenfällt,
 - » Verwenden Sie weniger Flüssigkeit oder vermindern Sie die Temperatur um 10 °C.
3. Wenn Gebäck im oberen Bereich zu stark gebräunt wird,
 - » Wählen Sie einen niedrigeren Einschub, verlängern Sie die Garzeit.
4. Wenn Gebäck außen gar, innen aber noch klebrig ist,
 - » Verwenden Sie weniger Flüssigkeit, vermindern Sie die Temperatur, verlängern Sie dafür die Garzeit etwas.

Hinweise zum Backen

1. Falls Gebäck zu trocken wird:
 - » Erhöhen Sie die Temperatur um 10 °C, reduzieren Sie dafür die Garzeit etwas.
 - » Befeuchten Sie den Teig mit einer Mischung aus Milch, Öl, Ei und Joghurt.
2. Falls Gebäck sehr lange braucht:
 - » Achten Sie darauf, dass die Dicke des Gebäcks die Backblechhöhe nicht übersteigt.
3. Falls die Oberseite des Gebäcks gebräunt, die Unterseite jedoch nicht gar wird:
 - » Achten Sie darauf, dass sich Flüssigkeitsmischungen nicht am Boden des Gebäcks konzentrieren. Versuchen Sie, Flüssigkeitsmischungen gleichmäßig zwischen und auf den Teig-


schichten zu verteilen; so erreichen Sie eine gleichmäßige Bräunung.


» Halten Sie sich beim Backen an die Betriebsmodus- und Temperaturempfehlungen der Zubereitungstabelle. Falls die Unterseite nicht ausreichend gebräunt wird, nutzen Sie beim nächsten Mal den nächstniedrigeren Einschub.

Tipps zur Zubereitung von Gemüse

1. Falls Gemüse seinen Saft verliert und trocken wird:
 - » Benutzen Sie bei der Zubereitung von Gemüse einen Behälter mit Deckel; so trocknet Gemüse nicht aus.
2. Falls Gemüse nicht richtig gar wird:
 - » Kochen Sie das Gemüse vor, bevor Sie es in den Ofen geben.

Grill bedienen

 Bevor Sie den Ofen verwenden können, müssen Sie die Uhrzeit einstellen. Der Ofen arbeitet nicht, wenn die Uhrzeit nicht zuvor eingestellt wurde.

 **Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen!**
Schließen Sie beim Grillen die Ofentür.

Grill einschalten

1. Stellen Sie den Bedienknopf auf das Grillsymbol ein.
2. Grilleistung einstellen.
3. Bei Bedarf etwa 5 Minuten lang vorheizen.
 - » Die Kontrolllampe ist an.

Grill ausschalten

1. Grill-Knopf in die Aus-Stellung (oben) drehen.

Einschubposition

Um beste Grillergebnisse zu erzielen, platzieren Sie den Rost möglichst nahe an der Ofentür; so, dass er gerade eben nicht an das Glas stößt. Wenn der Rost zu weit nach hinten eingeschoben wird, arbeitet der Grill merklich schlechter.

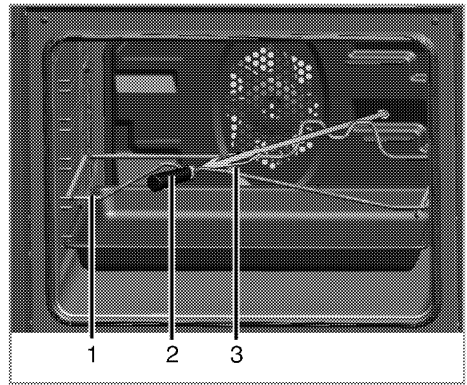
Drehspießfunktion

Bei Auswahl der Grillfunktion schaltet sich der Drehspießmotor ein.

⚠ Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen!
Schließen Sie beim Grillen die Ofentür.

- Nach dem Einschalten des Grills spießen Sie das Fleisch auf den Drehspieß.
- Setzen Sie den Spieß in die Öffnung ein, die mit dem Drehspieß-Motor an der Rückwand des Ofeninnenraums verbunden ist. Setzen Sie den Spieß in die Halterung ein.

- Stellen Sie die Drehspießhalterung auf die gewünschte Höhe ein.
- Setzen Sie eine Tropfschale zum Auffangen von Fett auf den Boden. Geben Sie etwas Wasser in die Tropfschale – so erleichtern Sie sich die Reinigung.
- **Vergessen Sie nicht, das Kunststoffteil vom Spieß abzunehmen.**
- Zum Abschluss des Grillens schrauben Sie den Kunststoffgriff auf den Spieß und nehmen das Gargut aus dem Ofen.



- 1 Drehspießrahmen
- 2 Kunststoffteil
- 3 Gabel

Garzeitentabelle zum Grillen

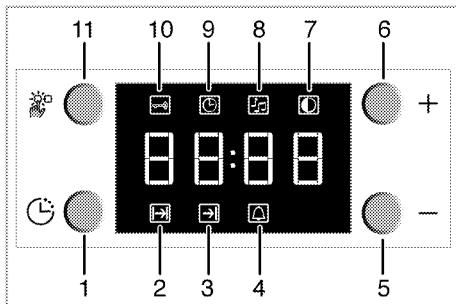
Elektrischer Grill

Speise	Einschubebene	Grilldauer (ca.)
Fisch	4...5	20...25 Min. [#]
Hühnerklein	4...5	25...35 Min.
Lammkoteletts	4...5	20...25 Min.
Rinderbraten	4...5	25...30 Min. [#]
Kalbskoteletts	4...5	25...30 Min. [#]
Toastbrot	4	1...2 min.
[#] je nach Dicke		

Kurzzeitwecker bedienen

Zusätzlich zum Einsatz als Timer beim Kochen können Sie diese Funktion auch zur Erinnerung oder als Wecker nutzen.


Der Kurzzeitwecker lässt ein Alarmsignal ertönen, sobald eine von Ihnen wählbare Zeitspanne abgelaufen ist. Der Kurzzeitwecker hat keinen Einfluss auf die Funktionen des Backofens.



- 1 Programmknopf
- 2 Garzeit
- 3 Garzeitende
- 4 Alarmzeit
- 5 Minus-Taste
- 6 Plus-Taste
- 7 Anzeigehelligkeitseinstellung
- 8 Alarmlautstärke
- 9 Aktuelle Zeit
- 10 Tastensperre
- 11 Einstelltaste

Kurzzeitwecker stellen

1. Mit der Taste **1** aktivieren Sie das Alarmzeitsymbol **4**.

 Der Alarm kann auf maximal 23 Stunden und 59 Minuten eingestellt werden.


2. Stellen Sie die Alarmzeit mit den Tasten **5** und **6** ein.
 - » Nach dem Einstellen der Alarmzeit leuchtet das Alarmsymbol dauerhaft, die Alarmzeit wird angezeigt.
3. Nach Ablauf der Alarmzeit blinkt das Alarmsymbol, ein Tonsignal erklingt.

Alarm ausschalten

1. Zum Abstellen des Tonsignals drücken Sie eine beliebige Taste.
 - » Das Signal verstummt, die aktuelle Zeit wird angezeigt.

Kurzzeitwecker vorzeitig ausschalten

1. Zum Rücksetzen der Alarmzeit drücken Sie die Taste **1**; das Alarmzeitsymbol **4** leuchtet auf.
2. Halten Sie die Taste **5** gedrückt, bis "0.00" angezeigt wird.




 Die Alarmzeit wird angezeigt. Wenn sowohl Alarmzeit als auch Garzeit vorgegeben wurden, wird die jeweils kürzere Zeit angezeigt.

Alarmlaut einstellen

1. Drücken Sie die Taste **11**; das Symbol zur Einstellung der Alarmlaut **8** erscheint.
2. Stellen Sie die gewünschte Laut mit den Tasten **5** und **6** ein.
 - » Die ausgewählte Alarmlaut wird mit "b-01", "b-02" oder "b-03" angezeigt.

7 Pflege und Wartung

Allgemeine Pflegehinweise

-  **Stromschlaggefahr!**
Trennen Sie das Gerät vor dem Reinigen von der Stromversorgung, damit es nicht zu Stromschlägen kommt.
-  **Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen!**
Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen.
-  **Oberflächenbeschädigung durch Reinigungsmittel und -geräte.**
Keine scharfen Reinigungsmittel, Scheuermittel, -pulver, -milch oder spitzen Gegenstände verwenden.

Reinigen Sie das Produkt nach jedem Gebrauch gründlich; dadurch lassen sich Speisereste leichter entfernen und können sich beim nächsten Einsatz des Produkts nicht einbrennen. Für die Reinigung benötigen Sie keine Spezialreiniger. Verwenden Sie am besten warmes Wasser mit etwas Reiniger, ein weiches Tuch oder Schwamm und ein trockenes Tuch zum Nachreiben.

Benutzen Sie keine Scheuermittel!

-  Benutzen Sie keine Dampfreiniger zur Reinigung.

Kochfeld reinigen

Glaskeramik-Kochfeld


Wischen Sie immer gründlich mit einem sauberen Tuch nach, das Sie in

klares Wasser getaucht und ausgewrungen haben. (Rückstände können das Glaskeramikfeld beim nächsten Einsatz beschädigen.)


Verwenden Sie niemals Messer mit gezackter Klinge, Stahlwolle oder ähnliches, um angebrannte Essensreste zu entfernen.

Kalkhaltige (gelbe) Flecken lassen sich mit einer kleinen Menge Kalkentferner wie z. B. Durgol, Essig oder Zitronensaft lösen.

Geben Sie das Mittel auf einen Schwamm und lassen Sie es ggf. etwas einwirken. Anschließend gründlich mit Wasser abwischen.

-  **Zuckerhaltige Lebensmittel wie Pudding und Sirup sollten Sie sofort abschaben (dabei gut aufpassen, dass Sie sich nicht verbrennen), solange die Oberfläche heiß ist. Tun Sie dies nicht, kann das Kochfeld dauerhaft beschädigt werden.**

Bedienblende reinigen

-  **Beschädigung der Bedienblende!**
Zum Reinigen der Bedienblende die Knöpfe nicht abziehen.

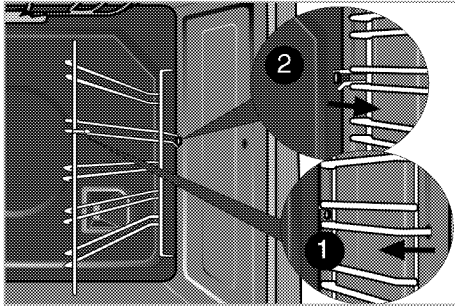
Bedienblende und Knöpfe reinigen.

Backofen reinigen

Für die Reinigung des Backofens benötigen Sie kein Backofenspray oder andere Spezialreiniger. Am besten wischen Sie den Backofen feucht aus, solange er noch warm ist.

So reinigen Sie die Seitenwände des Ofens,

1. Entfernen Sie das Vorderteil der Führungsschiene, indem Sie es von der Seitenwand wegziehen.
2. Nehmen Sie das seitliche Gestell komplett heraus; dazu ziehen Sie es zu sich heran.



Katalytische Seitenwände

Seitenwände und Rückwand des Ofens können mit katalytischer Emaille beschichtet sein.

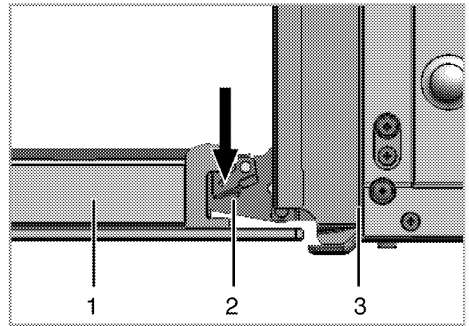
Die katalytischen Seitenwände des Backofens müssen nicht gereinigt werden. Die poröse Oberfläche der Seitenwände sorgt für eine Selbstreinigung, indem Fettspritzer aufgesaugt und umgewandelt werden (Wasserdampf und Kohlendioxid).

Backofentür reinigen

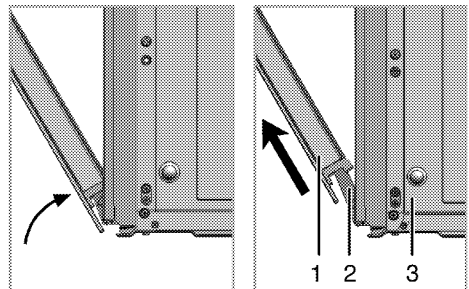
Keine scharfen abrasiven Reiniger oder scharfen Metallschaber für die Reinigung der Backofentür benutzen, da sie die Oberfläche zerkratzen können. Dies kann der Glas zerstören.

Backofentür ausbauen

1. Öffnen Sie die Fronttür.
2. Öffnen Sie die Clips am Scharniergehäuse links und rechts der Fronttür, indem Sie sie wie in der Abbildung gezeigt nach unten drücken.




- 1 Fronttür
- 2 Scharnier
- 3 Ofen



3. Öffnen Sie die Fronttür zur Hälfte.
4. Nehmen Sie die Fronttür heraus, indem Sie sie nach oben hin von den Scharnieren rechts und links lösen.


- i** Zum Wiederanbringen der Abdeckung führen Sie bitte die Schritte zum Anbringen in umgekehrter Reihenfolge aus (Schritte 4, 3, 2, 1). Vergessen Sie nicht, die Clips am Scharniergehäuse nach dem Wiedereinsetzen der Tür wieder zu schließen.

Backofenlampe auswechseln

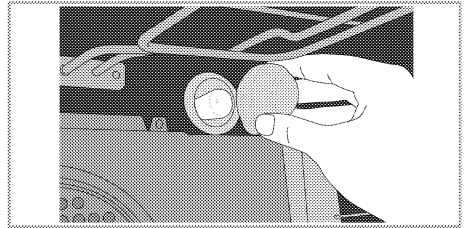
 Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen!

Vor dem Auswechseln der Lampe sicherstellen, dass das Gerät abgekühlt und abgeschaltet ist, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden

Die Backofenlampe ist eine spezielle, hitzebeständige Glühlampe (T 300 °C); siehe *Technische Daten, Seite 5*. Backofenlampen erhalten Sie bei Ihrer Serviceniederlassung.


 Der Einbauort der Lampe kann etwas von der Abbildung abweichen.

1. Strom abschalten.
2. Lösen Sie die Glasabdeckung durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn.



3. Drehen Sie die Ofenlampe gegen den Uhrzeigersinn heraus, setzen Sie eine neue Lampe ein.
4. Glasabdeckung wieder einschrauben.

8 Störungen beheben

-  Stromschlag-, Kurzschluss-, Feuergefahr durch nicht fachgerechte Reparatur!
Das Gerät darf nur durch zugelassene Servicenederlassungen repariert werden.

Normale Betriebseigenschaften

- Bei der ersten Inbetriebnahme kann es über mehrere Stunden zu

Rauch- und Geruchsentwicklung kommen.

- Während des Betriebs ist ein Dampfaustritt normal.
- Wenn sich Metallteile erhitzen, dehnen sie sich aus und können dabei Geräusche erzeugen.

Bevor Sie den Kundendienst rufen, überprüfen Sie die folgenden Punkte.

Elektrik

Störung/Problem	Mögliche Ursache	Hinweis/Abhilfe
Das Gerät funktioniert nicht.	Die Sicherung ist defekt oder ausgeschaltet.	Sicherungen im Sicherungskasten kontrollieren. Gegebenenfalls ersetzen oder wieder einschalten.
	Die Uhrentasten funktionieren nicht	Die Tastensperre ist eventuell aktiv. Bitte aufheben (Siehen; <i>Programmsperre bedienen, Seite 25</i>).
Backofenbeleuchtung brennt nicht.	Backofenlampe ist defekt.	Backofenlampe ersetzen.
	Kein Strom.	Sicherungen im Sicherungskasten kontrollieren. Gegebenenfalls ersetzen oder wieder einschalten.
Backofen heizt nicht.	Funktionsknopf und/oder Temperatorknopf sind nicht eingestellt.	Funktionsknopf und Temperatorknopf einstellen.
	Falls das Produkt über eine Zeitschaltuhr verfügt, lässt sich diese nicht einstellen.	Zeit einstellen.
	Kein Strom.	Netzanschluss und Sicherungskasten überprüfen.

Zeitschaltuhr (Falls das Produkt über eine digital Zeitschaltuhr verfügt)

Störung/Problem	Mögliche Ursache	Hinweis/Abhilfe
Die Uhrzeitanzeige blinkt oder das Uhrensymboll leuchtet.	Vorheriger Stromausfall.	Uhrzeit einstellen Ofen mit den Bedientasten abschalten, Ofenfunktion erneut festlegen.

Wenn die Störung weiter besteht:

1. Gerät vom Stromnetz trennen (Sicherung ausschalten bzw. herausdrehen).
2. Wenden Sie sich an den Kundendienst Ihres Händlers.



Versuchen Sie nicht, Ihr Kochgerät selbst zu reparieren. Im Inneren des Gerätes befinden sich keine vom Nutzer zu wartenden Teile.

