

AT

DE

# GEBRAUCHS-, AUFSTELLUNGS- UND ANSCHLUSSANWEISUNG



**ELEKTROSTANDHERD MIT  
INDUKTIONSKOCHFELD**

# ELEKTROSTANDHERD MIT INDUKTIONSKOCHFELD

**Sehr geehrte Kundin,  
sehr geehrter Kunde!**



Herzlichen Dank für Ihren Kauf. Überzeugen Sie sich selbst: auf unsere Produkte können Sie sich verlassen.

Um Ihnen den Gebrauch des Geräts einfach zu machen, haben wir eine umfassende Gebrauchsanweisung beigelegt.

Diese soll Ihnen helfen, sich so schnell wie möglich mit Ihrem neuen Gerät anzufreunden. Wir bitten Sie, die Gebrauchsanweisung vor der Inbetriebnahme des Geräts aufmerksam durchzulesen.

Sie sollten auf jeden Fall sofort überprüfen, ob Sie das Gerät in unbeschädigtem Zustand erhalten haben. Falls Sie einen Transportschaden festgestellt haben, treten Sie bitte umgehend mit der Verkaufsstelle, bei der Sie das Gerät gekauft haben, oder mit dem Regionallager, aus dem Ihnen das Gerät zugestellt wurde, in Verbindung. Die entsprechenden Telefonnummern finden Sie auf der Rechnung bzw. auf dem Lieferschein. Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Gerät.

## **Anschlussanweisung**

Der Anschluss des Geräts muss gemäß den Anweisungen aus dem Kapitel „Anschluss an das elektrische Versorgungsnetz“, sowie den gültigen Vorschriften und Normen durchgeführt werden. Die Anschlussarbeiten dürfen nur von einem Fachmann durchgeführt werden.

## **Typenschild**

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

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Wichtig- Vor dem Gebrauch des Geräts lesen. ....</b>                                 | <b>5</b>  |
| Sicherheitshinweise.....  | 5         |
| Hinweise.....   | 6         |
| Bestimmungsgemäßer Gebrauch .....   | 7         |
| <b>BESCHREIBUNG DES GERÄTS .....</b>  | <b>8</b>  |
| Kochfeldabdeckung.....  | 9         |
| Kühlventilator .....  | 9         |
| Verlängerter Betrieb des Kühlventilators.....   | 9         |
| Indikatorlämpchen.....  | 9         |
| Zeitschaltuhr .....   | 9         |
| Mechanischer Kurzzeitwecker .....   | 10        |
| Kurzzeit-Schaltuhr - 120 Minuten (Zeitschalter) .....                                   | 10        |
| <b>GLASKERAMIK-KOCHFELD .....</b>   | <b>11</b> |
| Funktionsprinzip des Induktionskochfeldes.....  | 11        |
| Zum Kochen auf dem Induktionskochfeld geeignetes Kochgeschirr.....                      | 12        |
| <b>Kochstufen .....</b>   | <b>13</b> |
| Tips zum Energiesparen.....   | 14        |
| <b>BEDIENUNG DES KOCHFELDES .....</b>   | <b>15</b> |
| Ankochstufe (Kochzone mit Markierung P- Power boost und<br>SP - Super Power boost)..... | 15        |
| Sperrung / Kindersicherung.....   | 15        |
| Restwärmeeanzeige .....   | 16        |
| Ankochautomatik.....  | 16        |
| Überhitzungsschutz.....   | 18        |
| <b>BACKOFEN.....</b>  | <b>19</b> |
| Vor der Inbetriebnahme.....   | 19        |
| Wichtige Hinweise .....   | 19        |
| Bedienung des Backofens .....   | 20        |
| Der Backofen kann auf folgende Arten betrieben werden.....                              | 20        |
| Einschubebenen (abhängig vom Modell) .....  | 23        |
| Teleskopausziefführungen (abhängig vom Modell) .....                                    | 24        |
| Backofenzubehör (abhängig vom Modell).....  | 24        |
| Fettfilter (abhängig vom Modell) .....  | 25        |
| <b>ZUBEREITUNG VON SPEISEN .....</b>  | <b>26</b> |
| Backen.....   | 26        |
| Braten.....   | 31        |
| Grillen und Überbacken .....  | 33        |
| Einkochen.....  | 35        |
| Abtauen .....   | 37        |
| <b>REINIGUNG UND PFLEGE .....</b>   | <b>38</b> |
| Reinigen.....   | 39        |
| Pflege (abhängig vom Modell).....   | 43        |

|   |           |
|---|-----------|
| Ablagefach .....                                    | 46        |
| Türsperre (nur bei einigen Modellen) .....          | 46        |
| Austausch von Geräteteilen .....                    | 47        |
| <b>BESONDERE HINWEISE UND .....</b>                 | <b>48</b> |
| <b>FEHLERMELDUNGEN .....</b>                        | <b>48</b> |
| Wichtig .....                                       | 48        |
| <b>AUFSTELLUNG UND ELEKTRISCHER ANSCHLUSS .....</b> | <b>50</b> |
| Wichtige Hinweise .....                             | 50        |
| Installation des Geräts .....                       | 50        |
| Kippsicherung (Winkelstück) .....                   | 52        |
| Anschluss .....                                     | 53        |
| <b>TECHNISCHE DATEN .....</b>                       | <b>55</b> |
| Typenschild .....                                   | 55        |

# WICHTIG- VOR DEM GEBRAUCH DES GERÄTS LESEN.

## Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät dürfen Kinder, älter als 8 Jahre, wie auch Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten oder mangelhaften Erfahrungen und Wissen bedienen, jedoch nur, wenn Sie das Gerät unter entsprechender Aufsicht bedienen oder entsprechende Hinweise über den sicheren Gebrauch des Geräts erhalten haben und wenn Sie über die mit dem Gebrauch des Geräts verbundenen Gefahren belehrt wurden. Kinder sollten mit dem Gerät nicht spielen. Kinder sollen das Gerät nicht reinigen und keine Instandhaltungsarbeiten am Gerät ohne die entsprechende Aufsicht von Erwachsenen ausführen.
- HINWEIS: Das Gerät und einige zugängliche Geräteteile werden beim Gebrauch sehr heiß. Achten Sie darauf, dass Sie die Heizelemente im Garraum nicht berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten die ganze Zeit unter Aufsicht Erwachsener sein.
- HINWEIS: Brandgefahr! Bewahren Sie auf dem Kochfeld keine Gegenstände auf.
- HINWEIS: Kochen mit Fett oder Öl auf dem unbeaufsichtigten Gerät kann gefährlich sein und einen Brand verursachen. Versuchen Sie niemals, den Brand mit Wasser zu löschen. Schalten Sie im Brandfall das Gerät umgehend aus und ersticken Sie die Flammen, indem Sie die Pfanne mit einem Deckel oder eine feuchten Lappen zudecken.
- Schalten Sie die Kochzone nach dem Gebrauch mit dem dazugehörigen Bedienungselement aus. Verlassen Sie sich nicht auf das automatische Kochtopf-Erkennungssystem.
- HINWEIS: Falls die Kochfeldoberfläche einen Sprung besitzt, schalten Sie das Gerät umgehend aus, um einen Stromschlag zu vermeiden. Schalten Sie alle Schalter der Kochzonen aus und schrauben Sie die Sicherung heraus bzw. schalten Sie die Hauptsicherung aus, um das Gerät vom Stromversorgungsnetz zu trennen.

- Legen Sie auf das Induktionskochzone keine Gegenstände wie z.B. Messer, Gabeln, Löffel und Deckel, da sich diese stark erwärmen können.
- Verwenden Sie ausschließlich die Temperatursonde, die zum Gebrauch mit diesem Backofen empfohlen ist.
- HINWEIS: Vergewissern Sie sich vor dem Austausch der Glühbirne, dass das Gerät vom Stromversorgungsnetz getrennt ist, um die Gefahr eines Stromschlags zu verhindern.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Backofens keine groben Scheuermittel oder scharfe Metallschaber, da Sie mit diesen die Kochfeldoberfläche beschädigen können. Wegen solcher Beschädigungen kann die Glaskeramikplatte einen Riss bekommen.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts keine Wasserdampf-Reinigungsgeräte oder Hochdruckreiniger, da dies einen Stromschlag verursachen kann.
- Das Gerät ist nicht zur Steuerung durch externe Timer oder spezielle Steuerungssysteme geeignet.

## Hinweise

- Das Gerät darf nur von einem Kundendienst oder einem autorisierten Elektrofachmann angeschlossen werden.
- Im Fall von unfachmännischen Eingriffen oder Reparaturen des Geräts, besteht die Gefahr ernster Körperverletzungen und Beschädigungen des Geräts. Reparaturen dürfen nur von einem Kundendienst oder einem autorisierten Fachmann durchgeführt werden.
- Anschlusskabel von Geräten, die sich in der Nähe des Herdes befinden, können, falls sie von der Backofentür eingeklemmt werden, beschädigt werden und einen Kurzschluss verursachen. Deswegen sollen Anschlusskabel von anderen Geräten vom Herd ferngehalten werden.
- Das Gerät ist ausschließlich zum Kochen bestimmt. Verwenden Sie es nicht für andere Zwecke wie z.B. zum Beheizen von Räumen. Stellen Sie nie leeres Kochgeschirr auf die eingeschalteten Kochzonen.
- Wenn Sie das Glaskeramikfeld als Abstellfläche verwenden, kann es zu Beschädigungen oder Kratzern der Oberfläche kommen. Wegen Schmelz- bzw. Brandgefahr und Beschädigung der Glaskeramikoberfläche dürfen Sie auf dem Glaskeramik-Kochfeld auf keinen Fall Speisen in Alu-Folie oder Kunststoffgefäßen erhitzen.
- Legen Sie auf das Induktionskochzone keine Gegenstände wie z.B. Messer, Gabeln, Löffel und Deckel, da sich diese stark erwärmen können.

- Schalten Sie die Kochzone nach dem Gebrauch aus bzw. stellen Sie die Kochstufe 0 ein (nach Entfernen des Kochtopfes von der Kochzone wird der Kochtopfdetektor ausgelöst, der die Kochzone nicht ausschaltet, sondern nur ihren Betrieb unterbricht).
- Seien Sie besonders vorsichtig beim Braten/Backen im Backofen. Wegen der hohen Temperaturen sind die Backbleche, der Rost und das Backofeninnere sehr heiß, verwenden Sie deswegen beim Herausnehmen des Backblechs wärmeisolierende Küchenhandschuhe.
- Kleiden Sie den Garraum nicht mit Alu-Folie aus und stellen Sie keine Backbleche oder andere Behältnisse auf den Backofenboden, weil die Bekleidung aus Alu-Folie die Luftzirkulation im Backofen verhindert, den Backvorgang beeinträchtigt und das Email beschädigen kann.
- Während des Backofenbetriebs wird die Backofentür heiß. Deswegen ist als zusätzlicher Schutz bei einigen Modellen ein drittes Glas eingebaut, das die Oberflächentemperatur des Sichtfensters der Backofentür reduziert (nur bei einigen Modellen)
- Bewahren Sie im Ablagefach des Herdes keine brennbaren, explosiven und temperaturunbeständigen Gegenstände (wie z.B. Papier, Geschirrtücher, PVC-Beutel, Reinigungssprays und Reinigungsmittel) auf, weil diese beim Gebrauch des Backofens einen Brand verursachen können. Benutzen Sie das Ablagefach nur zum Aufbewahren von Backofenzubehör (niedriges Backblech, Fettpfanne, usw.).
- Die Türscharniere der Backofentür können im Fall einer Überbelastung beschädigt werden. Stellen Sie keine schweren Kochtöpfe auf die geöffnete Backofentür bzw. lehnen Sie sich nicht an die Tür während Sie den Garraum reinigen. Nehmen Sie vor dem Reinigen des Garraums die Backofentür ab (siehe Kapitel „Aushängen und Wiedereinsetzen der Backofentür“). Auf keinen Fall dürfen Sie auf die geöffnete Backofentür steigen bzw. auf der geöffneten Backofentür sitzen (Kinder!).
- Der Gebrauch des Geräts ist sicher, sowohl mit Führungen als auch ohne.
- Bei längerem Gebrauch von Platten aus Gusseisen können die Platte und der Rand des Kochfeldes ihre Farben verändern. Ein eventueller Kundendiensteingriff aus diesem Grund ist nicht Gegenstand der Garantie.
- Das Gerät ist zur direkten Aufstellung auf dem Boden konzipiert, ohne Untergestell.



**Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden.**

**Das Symbol auf dem Produkt, der Gebrauchsanleitung oder der Verpackung weist darauf hin. Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wiederverwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutze unserer Umwelt. Bitte erfragen Sie bei der Gemeindeverwaltung die zuständige Entsorgungsstelle.**

## **Bestimmungsgemäßer Gebrauch**

Das Gerät ist zur Zubereitung von Speisen im Haushalt bestimmt und darf zu anderen Zwecken nicht verwendet werden!

Die detaillierten Verwendungsmöglichkeiten des Geräts sind ausführlich in dieser Gebrauchsanweisung beschrieben.

# BESCHREIBUNG DES GERÄTS

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

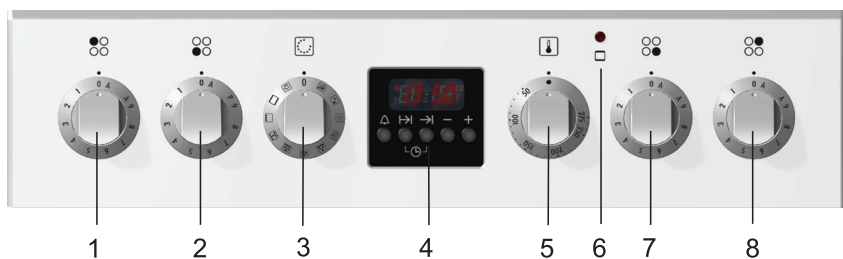


- 1 Wrasenabzug
- 2 Glaskeramik-Kochfeld
- 3 Bedienblende
- 4 Backofentürgriff
- 5 Backofentür
- 6 Ablagefach
- 7 Zusätzlicher Untersatz (nur bei einigen Modellen)
- 8 Einstellbare Gerätefüße - erreichbar nur, wenn das Ablagefach herausgezogen ist (nur bei einigen Modellen)



- 1 Wrasenabzug
- 2 Glaskeramik-Kochfeld
- 3 Bedienblende
- 4 Backofentürgriff
- 5 Backofentür
- 6 Ablagefach
- 7 Einstellbare Gerätefüße - erreichbar nur, wenn das Ablagefach herausgezogen ist (nur bei einigen Modellen)





- |  |  |
|--|--|
| <p><b>1</b> Bedienungsknebel, Kochzone hinten links</p> <p><b>2</b> Bedienungsknebel, Kochzone vorne links</p> <p><b>3</b> Ein-/Ausschaltknebel und Auswahlknebel für die Beheizungsart des Backofens</p> <p><b>4</b> Zeitschaltuhr (nur bei einigen Modellen)</p> <p><b>5</b> Backofen-Temperaturwahlknebel</p> | <p><b>6</b> Indikatorlämpchen. Leuchtet während der Backofen aufgeheizt wird und erlischt, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist.</p> <p><b>7</b> Bedienungsknebel, Kochzone vorne rechts</p> <p><b>8</b> Bedienungsknebel, Kochzone hinten rechts</p> |
|--|--|

**(nur bei einigen Modellen)**

**Kochfeldabdeckung**

Bevor Sie die Kochfeldabdeckung hochheben, überprüfen Sie zuerst, ob diese sauber bzw. frei von Flüssigkeit ist. Die Kochfeldabdeckung ist lackiert, rostfrei oder aus Glas. Sie dürfen diese erst auflegen, wenn die Kochzonen und der Backofen vollkommen abgekühlt sind.

**Kühlventilator**

Das Gerät verfügt über einen Kühlventilator, welcher das Gehäuse und die Bedienblende kühlt.

**Verlängerter Betrieb des Kühlventilators**

Nach dem Ausschalten des Geräts ist der Kühlventilator noch für kurze Zeit in Betrieb und kühlt das Gerät zusätzlich ab.

**Indikatorlämpchen**

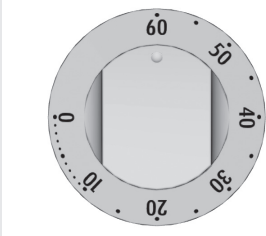
**Rotes Indikatorlämpchen**

Das rote Indikatorlämpchen leuchtet, wenn die Heizkörper im Backofen in Betrieb sind und erlischt, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist.

**Zeitschaltuhr**

Stellen Sie die aktuelle Uhrzeit ein, wie es in der beigefügten Gebrauchsanweisung für den Gebrauch der Zeitschaltuhr beschrieben ist. Die Einstellung der Uhrzeit ist für das Funktionieren des Geräts unbedingt notwendig. Die Funktion des Backofens ist erst nach der Einstellung der aktuellen Uhrzeit möglich.

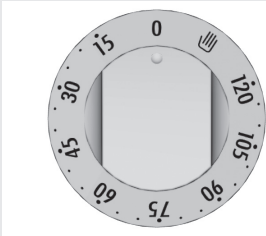
## Mechanischer Kurzzeitwecker




Die maximale Einstellzeit beträgt 60 Minuten. Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird ein akustisches Signal aktiviert, das ungefähr 5 Sekunden dauert.

Sie können die Uhrzeit durch Verdrehen des Einstellknebels im Uhrzeigersinn einstellen, drehen Sie danach den Knebel in die entgegengesetzte Richtung, um die genaue Einstellung durchzuführen.

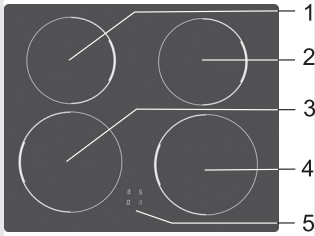
## Kurzzeit-Schaltuhr - 120 Minuten (Zeitschalter)



Die Kurzzeit-Schaltuhr bietet die Möglichkeit der Zeiteinstellung von 0-120 Minuten.

- Drehen Sie den Knebel im Uhrzeigersinn bis zur gewünschten Zeit. Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich die gewählte Beheizungsart aus.
- Wenn Sie die Kurzzeit-Schaltuhr nicht verwenden möchten oder die Zeiten kürzer sind als 15 Minuten (Vorheizen, Pizza backen, u.Ä.) bzw. länger sind als 120 Minuten (für Speisen, die eine längere Zubereitungszeit haben) empfehlen wir, die manuelle Einstellung zu verwenden.
- Drehen Sie zur manuellen Einstellung den Knebel nach links bis zum Symbol . In der Position 0 funktioniert der Backofen nicht.

# GLASKERAMIK-KOCHFELD



1. Induktionskochzone hinten links
2. Induktionskochzone hinten rechts
3. Induktionskochzone vorne links
4. Induktionskochzone vorne rechts
5. Leistungsstufen- bzw. Restwärmeanzeige

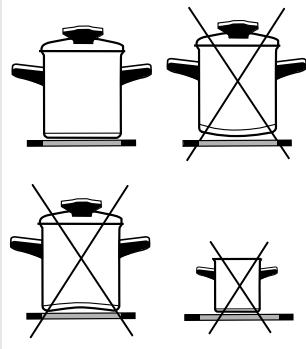
## Funktionsprinzip des Induktionskochfeldes

- In der Glaskeramikplatte sind vier bzw. drei Heizfelder eingebaut. Die Glaskeramik-Oberfläche ist eben und ohne Kanten, in welchen sich Schmutz ansetzen könnte. Das Induktionskochfeld ist mit hocheffizienten Induktionskochzonen ausgestattet. Die Wärme bleibt direkt am Kochtopfboden, wo sie benötigt wird, ohne Wärmeverluste über die Glaskeramikoberfläche. Dadurch ist der Energieverbrauch wesentlich geringer als bei üblichen Heizelementen, die nach dem Strahlungsprinzip arbeiten.
- Die Glaskeramik-Kochzone wird nicht direkt erhitzt, sondern nur über die Rückwärme, welche vom Kochgeschirr abgegeben wird. Diese Wärme wird nach Abschalten der Kochzone als "Restwärme" angezeigt. Das Erhitzen der Induktionskochzone ermöglicht eine Induktionsspule, welche unter der Glaskeramikoberfläche eingebaut ist. Die Spule bewirkt ein Magnetfeld, welches im (magnetisierbarem) Kochtopfboden Wirbelströme erzeugt und diesen damit erhitzt.

## WICHTIG!

Falls sich auf der heißen Kochfläche Zucker zerstreut oder stark zuckerhaltige Speise vergießt, muß die Kochzone sofort abgewischt werden, obwohl sie noch heiß ist. Dadurch werden Sie eventuelle Beschädigungen der Glaskeramik-Oberfläche vermeiden. Zur Reinigung der heißen Oberfläche dürfen Sie keine Reinigungsmittel verwenden, da dadurch die Oberfläche beschädigt werden kann.

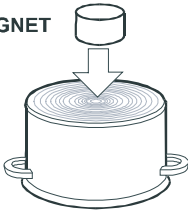
## Zum Kochen auf dem Induktionskochfeld geeignetes Kochgeschirr



- Das Induktionskochfeld funktioniert einwandfrei, wenn Sie zum Kochen geeignetes Kochgeschirr verwenden.
- Während des Kochvorgangs den Kochtopf immer in die Mitte der Kochzone stellen.
- Geeignet ist Kochgeschirr, welches eine Induktion ermöglicht, z.B. Kochgeschirr aus Stahl, emailliertes Kochgeschirr aus Stahl oder Kochgeschirr aus Stahllegierung. Kochgeschirr aus Stahllegierung mit Kupfer- oder Aluminiumboden und Kochgeschirr aus Glas ist zum Kochen auf Induktionskochfeldern nicht geeignet.
- Bei Verwendung eines Schnellkochtopfes muß dieser so lange überwacht werden, bis der notwendige Druck erreicht ist. Die Kochzone zuerst mit größter Leistung betreiben, danach gemäß den Anweisungen des Herstellers des Schnellkochtopfes die Leistungsstufe der Kochzone reduzieren.
- **Kontrollieren Sie beim Kauf von Kochgeschirr, ob der Vermerk "Induktionstauglich" vorhanden ist.**

| Kochzonen | Minimaler Durchmesser des Kochtopfes |
|-----------|--------------------------------------|
| Ø 160 mm  | Ø 110 mm                             |
| Ø 180 mm  | Ø 110 mm                             |
| Ø 200 mm  | Ø 145 mm                             |

MAGNET



### Prüfmethode mit einem Magneten

Sie können mit einem kleinen Magneten überprüfen, ob der Boden des Kochgeschirrs magnetisierbar ist. Verwenden Sie zum Kochen nur Kochgeschirr, auf welchem der Magnet klebt.

### Elektronische Topferkennung

Einer der Vorzüge des Induktionskochfeldes ist die elektronische Topferkennung. Auch wenn sich auf der Kochzone kein Kochtopf befindet bzw. auf ihr ein Kochtopf mit kleinerem Durchmesser aufgestellt ist, gibt es keine Energieverluste. Wenn die Kochzone eingeschaltet ist, leuchtet auf der Anzeige der Leistungsstufe das Symbol "U". Wenn Sie innerhalb von 10 Minuten einen Kochtopf auf die Induktionskochzone aufstellen, erkennt der Sensor den Kochtopf und schaltet auf die voreingestellte Leistungsstufe. In dem Augenblick, in dem Sie den Kochtopf von der Kochzone wegnehmen, wird die Energiezufuhr unterbrochen. Wenn Sie auf die

Kochzone einen kleineren Kochtopf bzw. eine kleinere Pfanne stellen, welche noch von der Elektronik erkannt wird, wird zum Erhitzen nur so viel Energie verwendet, wie hinsichtlich der Größe des Kochtopfbodens notwendig ist.

**Die Kochzone kann beschädigt werden:**

- sie eingeschaltet und ohne aufgestellten Kochtopf oder mit einem leerem Kochtopf aufgeheizt wird,
- sie einen ungeeigneten Kochtopf z.B. mit einem unebenen oder verbogenen Boden, oder einen Kochtopf mit zu kleinem Durchmesser verwenden.
- Kein Geschirr aus Ton verwenden, da dieses die Glaskeramikoberfläche zerkratzen kann.
- Kochtopfboden vor dem Aufstellen auf die Kochzone trocken wischen, um eine gute Wärmeleitung zu gewährleisten und die Kochzone vor Beschädigungen zu schützen.
- Verwenden Sie zum Kochen bzw. Frittieren Kochgeschirr, welches magnetisierbar ist, d.h. Kochgeschirr aus Stahl, emailliertes Kochgeschirr aus Stahl oder Kochgeschirr aus Stahllegierung. Nur in diesem Fall wird die Induktionskochzone funktionieren.

**Kochstufen**

Sie können die Heizleistung der einzelnen Kochzonen auf neun verschiedene Stufen und die Ankochstufe P (Power Boost) einstellen.

In der Tabelle sind Beispiele für die Verwendung der einzelnen Kochstufen angegeben.

| Heizstufe | Zweck  |
|-----------|--|
| 0         | Stellung AUS, Nutzung der Restwärme  |
| 1 - 2     | Warmhalten von Speisen, langsames Garen kleinerer Mengen von Speisen (niedrigste Leistungsstufe) |
| 3         | Langsames Garen (Fortkochen nach dem Ankochen)   |
| 4 - 5     | Langsames Garen (Fortkochen) größerer Mengen von Speisen, Braten größerer Fleischstücke          |
| 6         | Braten (Anbraten)  |
| 7 - 8     | Braten   |
| 9         | Kochen von großen Mengen, Backen/Braten  |
| P         | Ankochstufe „Power boost“ und zum Kochen von größere Mengen von Speisen                          |
| A         | Schnellkochautomatik   |

---

## Tipps zum Energiesparen

- Achten Sie beim Kauf von Kochgeschirr auf die Tatsache, daß üblicherweise der Durchmesser des Oberteils des Kochtopfes angegeben ist, der oft größer ist als der Durchmesser des Kochtopfbodens.
- Schnellkochtöpfe ermöglichen wegen des geschlossenen Kochraums und des Überdrucks eine besondere Zeit- und Energieersparnis. Wegen der verkürzten Kochzeit bleiben Vitamine erhalten.
- Sorgen Sie dafür, daß im Schnellkochtopf genügend Flüssigkeit ist, da sich im Gegenfall der Kochtopf überhitzt und die Kochzone bzw. der Kochtopf beschädigt werden kann.
- Decken Sie den Kochtopf bzw. die Pfanne beim Kochen immer mit einem Deckel geeigneter Größe zu.
- Verwenden Sie ein Kochgeschirr von geeigneter Größe, welches der Menge der zu kochenden Speise entspricht. Wenn Sie zum Kochen einen großen, nur teilweise gefüllten Kochtopf verwenden, wird viel mehr Energie verbraucht.

# BEDIENUNG DES KOCHFELDES


- Schalten Sie die Kochzonen mit Bedienungsknöpfen ein, die auf dem Bedienfeld angebracht sind.
- Die Symbole neben den Knöpfen zeigen die Zugehörigkeit zur jeweiligen Kochzone an.
- Die Heizleistung der Kochzonen kann stufenlos von 1 bis 9 und auf P eingestellt werden.
- Die Heizleistung wird auch auf der Anzeige auf dem Glaskeramik-Kochfeld angezeigt.

Display-Anzeigen leuchten noch 10 Sekunden nach dem Abschalten aller Kochfelder.

## Ankochstufe (Kochzone mit Markierung P-Power boost und SP - Super Power boost)

Zum schnellen Ankochen können Sie bei allen Kochzonen zusätzlich die Ankochstufe aktivieren. Dadurch können Sie in kurzer Zeit mit zusätzlicher Leistung der Kochzonen auch größere Mengen von Speisen erhitzen.

### Hinweis:

Die Kochzone mit der Markierung **SP**  (**Super Power boost**) besitzt die Funktion der Super-Ankochstufe. Bei dieser Kochzone kann die Ankochstufe 10 Minuten aktiv sein, danach schaltet die Kochzone automatisch auf die Leistungsstufe 9 um.

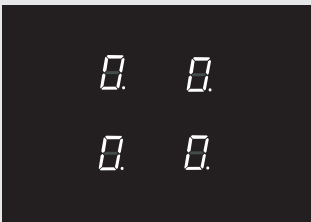
### Einschalten der Ankochautomatik „Power Boost“

- Drehen Sie den Knebel nach rechts bis zur Markierung „P“.  
Auf der Leistungsstufenanzeige wird das Symbol „P“ angezeigt.

### Vorzeitiges Ausschalten der Ankochstufe „Power Boost“

- Wenn Sie die Kochstufe verringern, wird die Funktion „Power boost“ sofort ausgeschaltet.

## Sperre / Kindersicherung

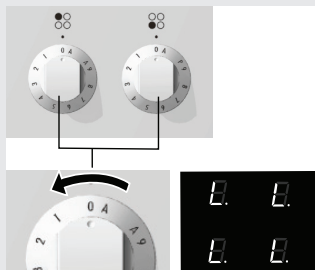


Durch das Aktivieren der Sperre können Sie den unbefugten Betrieb bzw. Benutzung der Kochzonen verhindern. Auf die Weise wirkt die Sperre auch als Kindersicherung.

### Einschalten der Kindersperr

- Sie können die Kindersperre aktivieren, wenn alle Kochzonen ausgeschaltet sind.
- Drehen Sie gleichzeitig beide Knebel für die linken Kochzonen nach links auf die Position A und halten Sie für kurze Zeit in dieser Position. Auf allen Anzeigen erscheint das Symbol „L“. Die Sperre bzw. Kindersicherung ist jetzt aktiv. Wenn Sie einen

beliebigen Bedienungsknebel drehen, leuchtet auf allen Anzeigen das Symbol „L“ auf.



### Sperre abschalten

Drehen Sie die beiden Knebel für die linken Kochzonen nach links auf die Position A und halten Sie für kurze Zeit in dieser Position.

### Restwärmeanzeige

Die Glaskeramikplatte ist auch mit einer Restwärmeanzeige „H“ ausgestattet. Die Kochzone wird nämlich nicht direkt erwärmt, sondern nur über die Rückwärme, welche vom Kochtopf abgegeben wird. Solange nach dem Abschalten der Kochzone das Symbol „H“ leuchtet, können Sie die Restwärme zum Warmhalten oder Abtauen von Speisen benutzen. Obwohl das Symbol „H“ verschwindet, kann die Kochzone ev. noch immer heiß sein. Seien Sie bitte vorsichtig, da Verbrennungsgefahr besteht!

### Ankochautomatik

Das Induktionskochfeld verfügt über eine spezielle Automatik, welche am Anfang des Kochvorgangs bewirkt, dass die Kochzone, ungeachtet der eingestellten Leistungsstufe, bei höchster Leistungsstufe betrieben wird. Nach einer bestimmten Zeit schaltet sich die Leistungsstufe der Kochzone auf die vorher eingestellte Leistungsstufe zurück (1 bis 8).

Bei der Verwendung dieser Automatik ist es notwendig, die Leistungsstufe zu wählen, mit welcher Sie die Speise fortkochen möchten.

#### Die Ankochautomatik ist geeignet für...

- Speisen, die bei Kochstart kalt waren; diese werden bei höchster Leistungsstufe erhitzt, darauf fortgekocht, ohne dass dabei der Kochvorgang überwacht werden muss (z.B. Zubereitung einer Rindsuppe).

#### Die Ankochautomatik ist nicht geeignet für...

- Speisen, die geschmort, frittiert oder gedünstet und oft gewendet, mit Wasser aufgegossen oder umgerührt werden müssen;
- Klöße oder Teigwaren die in viel Flüssigkeit gekocht werden;
- Speisen, die längere Zeit in einem Schnellkochtopf sieden müssen.



### **Einschalten der Ankochautomatik**

- Bitte drehen Sie den Knebel auf die Stufe „A“, bis nach ca. 3 Sekunden ein Signal ertönt.
- Wählen Sie die nach dem Ertönen des Signals die gewünschte Fortkochstufe, die nach dem Ankochen aktiviert werden soll. Auf der Leistungsstufenanzeige erscheinen abwechselnd das Symbol „A“ und die gewählte Fortkochstufe.
- Während der Ankochzeit arbeitet die Zone in der höchsten Leistungsstufe 9, die Dauer der Ankochzeit ist unten in der Tabelle in Sekunden angegeben. Es handelt sich um ca. Angaben.
- Wenn die Ankochzeit abgelaufen ist, schaltet sich die Kochzone auf die gewählte Fortkochstufe um, welche nun konstant auf dem Display angezeigt wird.

### **Vorzeitige Abschaltung der Kochautomatik:**

- Die Kochautomatik schaltet sich vorzeitig aus, wenn Sie die Kochstufe verringern.
- Wenn nach dem Einschalten der Ankochautomatik der Sensor für die Auswahl der Kochstufe nach drei Sekunden auf der Stufe „0“ bleibt, d.h. wenn Sie keine andere Fortkochstufe wählen, wird die Automatik nach drei Sekunden abgeschaltet.
- Wenn Sie den Kochtopf von der Kochzone wegnehmen und diesen innerhalb von zehn Minuten wieder auf die Kochzone stellen, wird die Kochfunktion mit Höchstleistung bis zum Ende durchgeführt.

| <b>Eingestellte Kochstufe</b> | <b>Dauer Ankochautomatik-Funktion</b> |
|-------------------------------|---------------------------------------|
| <b>1</b>                      | ca. 48 Sek.                           |
| <b>2</b>                      | ca. 144 Sek.                          |
| <b>3</b>                      | ca. 230 Sek.                          |
| <b>4</b>                      | ca. 312 Sek.                          |
| <b>5</b>                      | ca. 408 Sek.                          |
| <b>6</b>                      | ca. 120 Sek.                          |
| <b>7</b>                      | ca. 168 Sek.                          |
| <b>8</b>                      | ca. 216 Sek.                          |
| <b>9</b>                      |                                       |

| Eingestellte Kochstufe | Stundenanzahl vor der Sicherheitsabschaltung |
|------------------------|--|
| 1                      | 6  |
| 2                      | 6  |
| 3                      | 5  |
| 4                      | 5  |
| 5                      | 4  |
| 6                      | 1,5  |
| 7                      | 1,5  |
| 8                      | 1,5  |
| 9                      | 1,5  |
| P                      | 1,5  |

Die maximale Betriebsdauer jeder Kochzone ist begrenzt, Sie können diese aus der oberen Tabelle entnehmen. Wenn die Kochzone durch die Sicherheitsabschaltung abgeschaltet wird, leuchtet auf der Anzeige das Symbol „O“ oder „H“, falls noch Restwärme vorhanden ist. Sie können die Kochzone danach mit dem Einstellknebel für die Kochstufe abschalten.

Beispiel:

Stellen Sie die Kochzone auf die Kochstufe 6 und lassen Sie sie über einen längeren Zeitraum in Betrieb. Wenn Sie die Kochstufe nicht ändern, schaltet die Sicherheitsvorrichtung die Kochzone nach eineinhalb Stunden automatisch aus.

## Überhitzungsschutz

- Jede Kochzone ist mit einem Ventilator ausgestattet, welcher die Elektronik während des Kochvorgangs kühlt und noch eine gewisse Zeit nach Beendigung des Kochvorgangs läuft, während die Restwärmeanzeige „H“ leuchtet.
- Das Induktionskochfeld ist auch mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet, welcher die Elektronik vor Schäden schützt. Die Schutzeinrichtung arbeitet auf mehreren Stufen. Wenn die Temperatur der Kochzone stark ansteigt, wird die Kochstufe reduziert. Falls das nicht genügen sollte, wird die Leistung der heißen Kochzonen zusätzlich reduziert oder vom Sicherheitsmechanismus gänzlich abgeschaltet. In einem solchen Fall erscheint auf der Anzeige das Symbol „E2“. Wenn die Glaskeramikplatte abgekühlt ist, steht wieder die ganze Leistung des Kochfeldes zur Verfügung.

## Vor der Inbetriebnahme

- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch des Backofens die Etikette von der Glasscheibe.
- Nehmen Sie alle Zubehörteile aus dem Backofen und reinigen Sie diese mit warmem Wasser und einem handelsüblichen Geschirrspülmittel. Verwenden Sie keine groben Scheuermittel!
- Beim ersten Erhitzen des Backofens wird ein charakteristischer Geruch nach „Neuem“ frei, deswegen ist es notwendig, den Raum gründlich zu lüften.

## Wichtige Hinweise

- Verwenden Sie nach Möglichkeit dunkle, schwarze, silikonbeschichtete oder emaillierte Backbleche, weil sie die Wärme besonders gut leiten.
- Heizen Sie den Backofen nur vor, wenn das ausdrücklich im Rezept oder in den Tabellen in dieser Gebrauchsanweisung angegeben ist.
- Beim Vorheizen des leeren Backofens wird viel Energie verbraucht, deswegen können Sie mit dem Backen mehrerer Arten von Backgut oder Pizzas nacheinander viel Energie sparen, weil der Backofen schon aufgeheizt ist.
- Gegen Ende der Back-/Bratzeit können Sie den Backofen ungefähr 10 Minuten vor Beendigung des Back-/Bratvorgangs abschalten und damit Energie sparen, indem Sie die Restwärme nutzen.

## Bedienung des Backofens

Zur Bedienung des Backofens dienen der Ein-/Ausschaltknebel, der Backofen-Funktionswahlknebel, sowie der Temperaturwahlknebel.



Backofen-Temperaturwahlknebel

Ein-/Ausschaltknebel und Auswahlknebel für die Backofen-Beheizungsart



## Der Backofen kann auf folgende Arten betrieben werden.

### **Backofen-Innenbeleuchtung**

Bei einigen Modellen sind zur Beleuchtung des Backofeninnenraums zwei Leuchten eingebaut: eine Leuchte ist oben in die Hinterwand des Backofeninnenraums, die andere in der Mitte der rechten Seitenwand eingebaut.

Die Backofeninnenbeleuchtung kann separat eingeschaltet werden, ohne die Verwendung anderer Funktionen. Bei allen anderen Betriebsarten schaltet sich die Backofeninnenbeleuchtung nach Einstellung der Betriebsart automatisch ein.

### **Ober-/Unterhitze**

Die Heizelemente im Ober- und Unterteil des Backofens strahlen die Hitze gleichmäßig in den Innenraum des Backofens. Das Backen und Braten ist nur auf einer Einschubebene möglich.

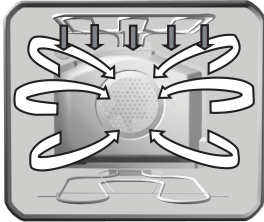




### Grill

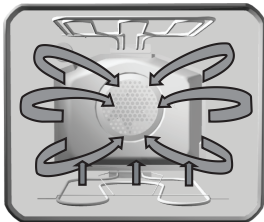
Bei dieser Beheizungsart ist das Infra-Heizelement in Betrieb. Die Hitze wird direkt vom Infra-Heizelement ausgestrahlt, das an der Decke des Backofens angebracht ist.

Diese Beheizungsart ist besonders zum Grillen von kleineren Fleischstücken, wie z.B. Steaks, Würsten, Schnitzeln, Koteletts, u.Ä. geeignet.



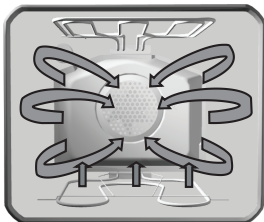
### Grill mit Gebläse

Bei dieser Beheizungsart arbeiten gleichzeitig das Infra-Heizelement und das Gebläse. Diese Beheizungsart ist besonders zum Grillen von Fleisch und zum Braten von größeren Fleischstücken oder Geflügel auf einer Einschubebene geeignet. Sie ist auch zum Gratinieren und Überbacken geeignet.



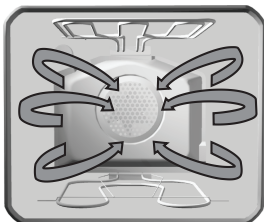
### Heißluft mit Unterhitze

Bei dieser Beheizungsart arbeiten gleichzeitig die Unterhitze und das Heißluftgebläse. Am Besten gelingt das Backen von feuchten oder schweren Kuchen, Obsttorten aus Hefe- oder Mürbeteig, sowie Quarktorten.



### BEHEIZUNGSART „Pizza“

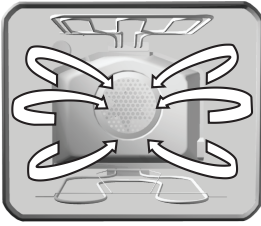
Diese Betriebsart ist besonders zum Pizzabacken geeignet. Die Pizza wird im vorgeheizten Backofen 15-25 Minuten bei Temperaturen 190-210° C auf dem niedrigen Backblech auf der 2. Einschubebene gebacken, abhängig von der Größe der Pizza.



### Heißluft

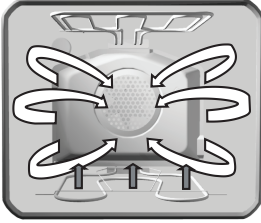
Bei dieser Beheizungsart arbeitet der Ringheizkörper mit Gebläse. Das Gebläse an der Rückwand des Backofens sorgt für ständiges Kreisen der Heißluft um den Braten/ das Backgut.

Diese Beheizungsart ist besonders zum Braten und Backen auf mehreren Einschubebenen geeignet. Die Back-/Brattemperaturen sind niedriger als bei der klassischen Beheizungsart.



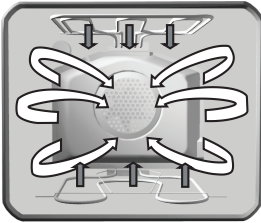
### **Auftauen**

Bei dieser Betriebsart kreist die Luft ohne zugeschaltete Heizkörper. Es ist nur das Gebläse in Betrieb. Diese Betriebsart wird zum schonenden Abtauen von gefrorenen Lebensmitteln verwendet.



### **Unterhitze mit Gebläse**

Bei dieser Beheizungsart arbeiten gleichzeitig die Unterhitze und das Gebläse. Diese Beheizungsart ist vor allem zum Backen von niedrigem Backgut und zum Einkochen von Obst und Gemüse geeignet. Verwenden Sie die 1. Einschubebene von unten und nicht allzu hohe Backbleche, damit die erhitzte Luft auch auf der Oberseite der Speise kreisen kann.



### **Ober- und Unterhitze mit Gebläse (Umluftbeheizung)**

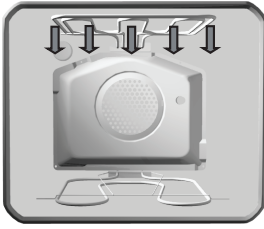
Bei dieser Beheizungsart sind die Ober- und Unterhitze mit Gebläse in Betrieb. Das Gebläse sorgt für gleichmäßiges Kreisen der heißen Luft im Backofen. Diese Beheizungsart ist zum Backen von jeder Art von Gebäck, zum Abtauen von gefrorenen Lebensmitteln, zum Dörren von Obst und Gemüse geeignet. Bevor Sie die Speise in den vorgeheizten Backofen hineinlegen, warten Sie, bis das Indikatorlämpchen zum ersten Mal ausgeht. Die besten Backergebnisse erzielen Sie beim Backen auf einer Einschubebene. Der Backofen muss unbedingt vorgeheizt werden. Verwenden Sie die 2. und 4. Einschubebene (von unten). Die Backtemperaturen sind niedriger als bei der klassischen Beheizungsart.



### **Unterhitze/Aqua Clean**

Die Wärme wird nur vom Heizkörper abgegeben, das auf der Unterseite des Backofens angebracht ist. Wählen Sie diese Beheizungsart dann aus, wenn Sie die Unterseite des Backguts stärker backen möchten (z.B. zum Backen von feuchtem Backgut mit Obstbelag). Stellen Sie den Temperaturwahlknebel auf die gewünschte Temperatur ein.

Sie können die Unterhitze auch zum Reinigen des Backofens benutzen. Einzelheiten bezüglich der Reinigung des Backofens finden Sie im Kapitel „Reinigung und Pflege“.



## ☐ Oberhitze

Die Hitze gibt nur das an der Decke des Backofeninnenraumes montierte Heizelement ab. Verwenden Sie diese Beheizungsart, wenn Sie die Oberseite der Speisen besser backen/braten möchten (z.B. zum nachträglichen Bräunen).

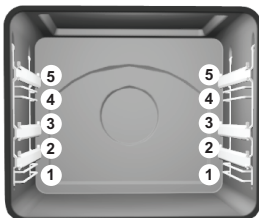
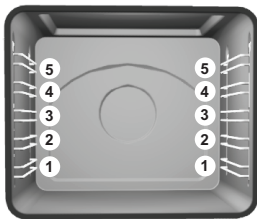
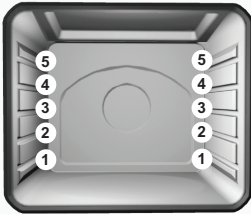
## ☰ Warmhalten von Speisen

Stellen Sie die Speise auf das Gitter auf der 2. Einschubebene.

Sie können die Warmhaltefunktion zum Aufwärmen von schon zubereiteten Speisen verwenden. Stellen Sie den Temperaturwahlknebel auf 70° C.

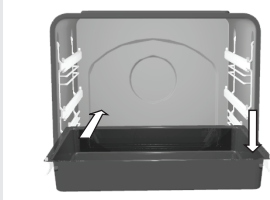
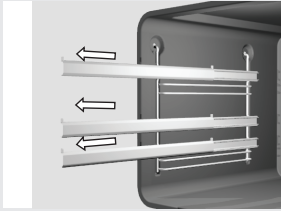
Sie können die Aufwärmzeit nach Belieben einstellen, jedoch soll sie nicht zu kurz sein, damit die Speise gut aufgewärmt wird.

## Einschubebenen (abhängig vom Modell)



- Das Zubehör (Rost, niedriges und hochwandiges Backblech) können Sie in den Backofen auf 5 verschiedene Einschubebenen stellen.
- Beachten Sie, dass die Einschubebenen immer von unten nach oben gezählt werden! In den nachfolgenden Tabellen sind die einzelnen Einschubebenen beschrieben.
- Die Führungen **sind Ausziehführungen, Drahtführungen oder Teleskopausziehführungen** (abhängig vom Modell). Die Einschubebenen 2., 3. und 5. sind mit Teleskop-Ausziehführungen ausgerüstet. Bei Drahtführungen müssen Sie den Rost und die Backbleche immer in die Führungsrinne der Drahtführungen einschieben.

## Teleskopausziehführungen (abhängig vom Modell)



Die Einschubebenen 2., 3. und 5. sind mit Teleskop-Ausziehführungen ausgerüstet. Links und rechts im Backofen befinden sich Führungen mit Teleskopausziehführungen auf 3 Ebenen.

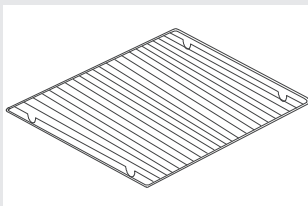
Die Ausziehführungen gibt es in folgenden Ausführungen (abhängig vom Modell):

- mit drei teilweise ausziehbaren Führungen
- mit einer komplett und zwei teilweise ausziehbaren Führungen
- mit drei komplett ausziehbaren Führungen.

**⚠ Teleskop-Ausziehführungen und andere Zubehörteile werden während des Backofenbetriebs heiß! Verwenden Sie bei der Arbeit einen wärmeisolierenden Küchenhandschuh oder einen ähnlichen Schutz, der Sie vor Verbrennungen schützt!**

- Um den Rost, das Backblech oder die Fettpfanne einzuschieben, ziehen Sie zuerst die Teleskopausziehführungen einer Einschubebene heraus.
- Stellen Sie den Rost und das niedrige oder hochwandige Backblech auf die herausgeschobenen Laufschienen und schieben Sie es danach mit der Hand bis zum Anschlag in den Backofen. Schließen Sie die Backofentür erst dann, wenn die Teleskopausziehführungen bis zum Anschlag eingeschoben sind.

## Backofenzubehör (abhängig vom Modell)



**Der Glasbräter** dient zum Braten von Fleisch und als Serviertablett.

**Rost**, auf welchen Sie das Backblech mit Speisen stellen. Sie können die Speise aber auch direkt auf den Rost stellen.

**⚠ Der Trägerrost und die Führungen verfügen über Sicherheitsanschlätze, die ein Herausfallen des Rostes verhindern. Zum Entfernen des Rostes müssen Sie diesen, wenn er an die Anschlüsse stößt, leicht anheben.**





Das **niedrige Backblech** ist zum Backen von Gebäck und Kuchen bestimmt.



Das **hochwandige Backblech** dient zum Braten und Backen von feuchten Kuchen und als Auffanggefäß für tropfendes Fett.

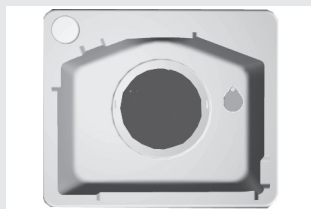


**Während des Back-/Bratvorgangs dürfen Sie das hochwandige Backblech nicht auf die 1. Einschubebene stellen, außer wenn Sie grillen oder den Drehspieß benutzen und das Backblech als Auffanggefäß für Fett benutzt wird.**





Die Rückseite des Backofens ist mit einer **katalytischen Verkleidung** versehen, die nur von einem Fachmann bzw. Kundendienstfachmann montiert bzw. demontiert werden darf.

### Fettfilter (abhängig vom Modell)



Der auf der der Rückseite des Backofens eingebaute Fettfilter schützt das Gebläse, den Ringheizkörper und den Backofen vor unerwünschten Verunreinigungen mit Fett. Beim Braten von Fleisch ist der Einsatz des Fettfilters empfehlenswert. Wenn Sie backen, müssen Sie den Fettfilter aus dem Backofen herausnehmen! Der eingesetzte Fettfilter kann beim Backen von Potitzen zu schlechten Backergebnissen führen.

## Backen

- Verwenden Sie zum Backen von Kuchen die Beheizungsarten  und . (Die Bedienung des Backofens mit gewählter Beheizungsart ist vom Modell abhängig).
- Beim Backen müssen Sie den Fettfilter immer aus dem Backofen entfernen!

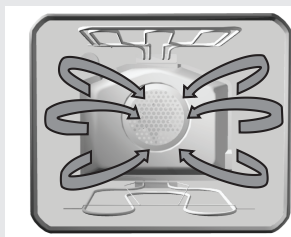
### Tipps

- Berücksichtigen Sie beim Backen immer die Auswahl der Einschubebene, die Backtemperatur und die Backzeit aus der Backtabelle und vernachlässigen Sie eventuelle alte Erfahrungen, die Sie mit anderen Backöfen gemacht haben. Die Werte in der Backtabelle wurden speziell für diesen Backofen festgestellt und geprüft.
- Wenn Sie in der Backtabelle ein bestimmtes Backgut nicht finden, wählen Sie die Werte für ein ähnliches Backgut aus.



### Backen mit Ober-/Unterhitze

- Benutzen Sie nur eine Einschubebene.
- Die Ober-/Unterhitze ist besonders zum Backen von verschiedenen Arten vom Gebäck, Brot und zum Braten von Fleisch geeignet.
- Verwenden Sie dunkle Backformen. In hellen Backformen bräunt das Backgut schlechter, weil die Wärme reflektiert wird.
- Stellen Sie Backformen immer auf den Rost. Wenn Sie das beigelegte Backblech verwenden, entfernen Sie den Rost.
- Ein vorgeheizter Backofen verkürzt die Backzeit. Stellen Sie das Backgut in den Backofen erst, wenn die eingestellte Temperatur erreicht wurde, d.h., wenn das Indikatorlämpchen des Backofens zum ersten Mal erlischt.



### Backen mit Heißluft

Heißluft ist besonders zum Backen auf mehreren Einschubebenen geeignet, insbesondere für Kleingebäck in niedrigen Backblechen. Wir empfehlen Ihnen, den Backofen vorzuheizen und die Einschubebenen 2 und 4 zu verwenden. Diese Beheizungsart ist auch für feuchtes Backgut und Obsttorten (Backen auf einer Einschubebene) geeignet.

- Die Temperatur ist gewöhnlich niedriger als beim Backen mit Ober-/Unterhitze (siehe Backtabelle).
- Sie können verschiedenes Backgut zusammen backen, wenn die erforderlichen Temperaturen ähnlich sind.
- Die Backzeiten können beim Backen in gleichen Backblechen verschieden sein. Wenn Sie auf mehreren Backblechen gleichzeitig backen – Backen auf zwei

oder drei Einschubebenen, können die Backzeiten für verschiedene Backbleche verschieden sein. Möglicherweise werden Sie ein Backblech früher aus dem Backofen herausnehmen müssen, als ein anderes (Backblech in der oberen Einschubebene).

- Kleingebäck, wie z.B. Plätzchen, bereiten Sie nach Möglichkeit in gleicher Dicke und Höhe zu. Ungleichmäßiges Backgut wird ungleichmäßig braun!
- Wenn Sie mehrere Kuchen gleichzeitig backen, entsteht im Backofen eine größere Dampfmenge, die an der Backofentür Kondenswasser bilden kann.

### **Tipps zum Backen**

#### **Ist das Backgut durchgebacken?**

Stechen Sie das Backgut mit einem Holzstäbchen an seiner dicksten Stelle durch. Wenn am Stäbchen kein Teig kleben bleibt, ist das Backgut durchgebacken. Sie können den Backofen ausschalten und die Restwärme nutzen.

#### **Das Backgut ist zusammengesackt**

Überprüfen Sie zuerst das Rezept. Verwenden Sie nächstes Mal weniger Flüssigkeit. Beachten Sie die Rührzeiten, vor allem bei Verwendung von Küchenmaschinen.

#### **Das Backgut ist zu hell**

Verwenden Sie nächstes Mal zum Backen ein dunkles Backblech, stellen Sie das Backgut eine Ebene tiefer und schalten Sie gegen Ende des Backvorgangs die Unterhitze ein.



#### **Das Backgut mit feuchtem Belag, z.B. eine Quarktorte, ist nicht durchgebacken.**

Verringern Sie nächstes Mal die Backtemperatur und verlängern Sie die Backzeit.

#### **Hinweise zur Backtabelle:**


- Bei den Temperaturen sind immer ein niedriger und ein höherer Wert angegeben. Stellen Sie anfangs die niedrigere Temperatur ein. Falls das Backgut nicht genügend braun wird, erhöhen Sie beim nächsten Mal die Backtemperatur.
- Die angegebenen Backzeiten sind nur Richtwerte und können unter konkreten Bedingungen variieren.
- Fettgedruckte Angaben zeigen Ihnen die am besten geeignete Beheizungsart für die einzelne Art des Backguts.
- Das Sternchen \* bedeutet, dass Sie den Backofen bei der gewählten Beheizungsart vorheizen sollten.
- Wenn Sie Backpapier verwenden, überprüfen Sie, ob es temperaturbeständig ist.

## Backtabelle: Backen mit Oberhitze/Unterhitze oder Heißluft - beim Backen auf einer Einschubebene


| Art des Backguts                | Einschubebene<br>(von unten) | Temperatur<br>(in ° C)<br> | Einschubebene<br>(von unten) | Temperatur<br>(in ° C)<br> | Backzeit<br>(in Min.) |
|---------------------------------|------------------------------|---|------------------------------|---|-----------------------|
| <b>Süßes Gebäck</b>             |                              |   |                              |   |                       |
| Marmor-, Napfkuchen             | 2                            | 160-170   | 2                            | 150-160   | 55-70                 |
| Kastenkuchen                    | 2                            | 160-170   | 2                            | 150-160   | 60-70                 |
| Schlupfkuchen, Springform       | 2                            | 160-170   | 2                            | 150-160   | 45-60                 |
| Käsekuchen, Springform          | 2                            | 170-180   | 3                            | 150-160   | 60-80                 |
| Obsttorte, Mürbeteig            | 2                            | 180-190   | 3                            | 160-170   | 50-70                 |
| Obsttorte mit Überguss          | 2                            | 170-180   | 3                            | 160-170   | 60-70                 |
| Biskuittorte*                   | 2                            | 170-180   | 2                            | 150-160   | 30-40                 |
| Streuselkuchen                  | 3                            | 180-190   | 3                            | 160-170   | 25-35                 |
| Obstkuchen, Rührteig            | 3                            | 170-180   | 3                            | 150-160   | 50-70                 |
| Pflaumenkuchen                  | 3                            | 180-200   | 3                            | 150-160   | 30-50                 |
| Biskuitrolle*                   | 3                            | 180-190   | 3                            | 160-170   | 15-25                 |
| Kuchen, Rührteig                | 3                            | 160-170   | 3                            | 150-160   | 25-35                 |
| Hefezopf, Hefekranz             | 2                            | 180-200   | 3                            | 160-170   | 35-50                 |
| Weihnachtsstollen               | 2                            | 170-180   | 3                            | 150-160   | 45-70                 |
| Apfelstrudel                    | 2                            | 180-200   | 3                            | 170-180   | 40-60                 |
| Buchteln                        | 2                            | 170-180   | 3                            | 150-160   | 40-60                 |
| <b>Pikantes Backwerk</b>        |                              |   |                              |   |                       |
| Quiche Lorraine                 | 2                            | 180-190   | 3                            | 170-180   | 45-60                 |
| Brot                            | 2                            | 190-210   | 3                            | 170-180   | 50-60                 |
| Semmeln*                        | 2                            | 200-220   | 3                            | 180-190   | 30-40                 |
| <b>Kleingebäck</b>              |                              |   |                              |   |                       |
| Mürbeteigplätzchen*             | 3                            | 170-180   | 3                            | 150-160   | 15-25                 |
| Spritzgebäck*                   | 3                            | 170-180   | 3                            | 150-160   | 20-30                 |
| Hefekleingebäck                 | 3                            | 180-200   | 3                            | 170-180   | 20-35                 |
| Blätterteiggebäck               | 3                            | 190-200   | 3                            | 170-180   | 20-30                 |
| Windbeutel/mit Creme gefüllt    | 3                            | 180-190   | 3                            | 180-190   | 25-45                 |
| <b>Gefrorenes Backgut</b>       |                              |   |                              |   |                       |
| Apfelstrudel, Quarkstrudel      | 2                            | 180-200   | 3                            | 170-180   | 50-70                 |
| Quarktorte                      | 2                            | 180-190   | 3                            | 160-170   | 65-85                 |
| Pommes frites für den Backofen* | 2                            | 200-220   | 3                            | 170-180   | 20-35                 |
| Kroketten für den Backofen      | 2                            | 200-220   | 3                            | 170-180   | 20-35                 |

**Hinweis:** Die Einschubebene bezieht sich auf den Rost, auf welchen kleinere Backbleche und Backformen gelegt werden, sowie auf das niedrige Backblech. Das hochwandige Backblech darf während des Backens nicht in die 1. Einschubebene eingeschoben werden.

## Backtabelle Heißluft und Unterhitze

| Art des Backguts                        | Einschubebene<br>(von unten) | Temperatur (in ° C)<br> | Backzeit<br>(in Min.) |
|---|------------------------------|--|-----------------------|
| Käsekuchen (750 g Quark) -<br>Mürbeteig | 2                            | 150-160  | 65-80                 |
| Quiche Lorraine - Mürbeteig             | 2                            | 180-200  | 35-40                 |
| Apfelkuchen mit Streusel -<br>Hefeteig  | 3                            | 150-160  | 35-40                 |
| Obstkuchen - Rührteig                   | 3                            | 150-160  | 45-55                 |
| Apfelstrudel - Strudelteig              | 3                            | 170-180  | 45-65                 |



**Tabelle: Backen mit Ober-/Unterhitze und Gebläse - beim Backen auf einer Einschubebene**

| Art des Backguts                | Einschubebene<br>(von unten) | Temperatur (in ° C)<br> | Backzeit<br>(in Min.) |
|---------------------------------|------------------------------|--|-----------------------|
| <b>Süßes Gebäck</b>             |                              |  |                       |
| Marmor-, Napfkuchen             | 2                            | 150-160  | 50-60                 |
| Kastenkuchen                    | 2                            | 150-160  | 55-65                 |
| Schlupfkuchen, Springform       | 2                            | 150-160  | 45-55                 |
| Käsekuchen, Springform          | 2                            | 150-160  | 65-75                 |
| Obsttorte, Mürbeteig            | 2                            | 150-160  | 45-65                 |
| Obsttorte mit Überguss          | 2                            | 160-170  | 55-65                 |
| Biskuittorte*                   | 2                            | 150-160  | 25-35                 |
| Streuselkuchen                  | 3                            | 160-170  | 25-35                 |
| Obstkuchen, Rührteig            | 3                            | 150-160  | 40-60                 |
| Pflaumenkuchen                  | 3                            | 150-160  | 30-40                 |
| Biskuitrolle*                   | 3                            | 160-170  | 15-23                 |
| Kuchen, Rührteig                | 3                            | 150-160  | 25-35                 |
| Hefezopf, Hefekranz             | 2                            | 160-170  | 35-45                 |
| Weihnachtsstollen               | 2                            | 150-160  | 45-65                 |
| Apfelstrudel                    | 2                            | 160-170  | 50-60                 |
| Buchteln                        | 2                            | 150-160  | 35-45                 |
| <b>Pikantes Backwerk</b>        |                              |  |                       |
| Quiche Lorraine                 | 2                            | 170-180  | 45-55                 |
| Brot                            | 2                            | 170-180  | 50-60                 |
| Semmeln*                        | 3                            | 180-190  | 15-20                 |
| <b>Kleingebäck</b>              |                              |  |                       |
| Mürbeteigplätzchen              | 3                            | 150-160  | 15-25                 |
| Spritzgebäck*                   | 3                            | 150-160  | 15-25                 |
| Hefekleingebäck                 | 3                            | 160-170  | 18-23                 |
| Blätterteiggebäck               | 3                            | 170-180  | 20-30                 |
| Windbeutel/mit Creme gefüllt    | 3                            | 170-180  | 25-45                 |
| <b>Gefrorenes Backgut</b>       |                              |  |                       |
| Apfelstrudel, Quarkstrudel      | 2                            | 170-180  | 50-70                 |
| Quarktorte                      | 2                            | 160-170  | 65-85                 |
| Pommes frites für den Backofen* | 2                            | 170-180  | 20-35                 |
| Kroketten für den Backofen      | 2                            | 170-180  | 20-35                 |

**Hinweis:** Die Einschubebene bezieht sich auf das niedrige Backblech oder auf den Rost, auf welchen Sie kleinere Backbleche und Backformen legen.

\* Das Sternchen \* bedeutet, dass Sie den Backofen bei der gewählten Beheizungsart vorheizen sollten.

## Braten

- Verwenden Sie zum Braten , .
- Fettgedruckte Angaben zeigen Ihnen die am besten geeignete Beheizungsart für die einzelne Fleischart.
- Beim Braten von Fleisch ist der Gebrauch des Fettfilters empfehlenswert (abhängig vom Modell).

### Tipps zum Geschirr

- Sie können Geschirr aus Email, feuerfestem Glas, Ton oder Gusseisen verwenden.
- Bräter aus rostfreiem Stahl sind nicht geeignet, weil sie die Wärme sehr stark reflektieren.
- Wenn Sie den Braten zudecken, bleibt er saftiger und der Backofen wird nicht so stark verschmutzt.
- In einem offenen Bräter wird der Braten schneller braun.

### Hinweise zum Braten

- In der Brattabelle finden Sie Angaben zur Brattemperatur, zu den Einschubebenen und Bratzeiten. Da die Bratzeiten von der Art, vom Gewicht und der Qualität des Fleisches abhängig sind, kann es zu Abweichungen kommen.
- Das Braten von Fleisch, Geflügel und Fisch ist erst ab 1 kg wirtschaftlich.
- Geben Sie während des Bratvorgangs ausreichend Flüssigkeit in das Backblech, damit das Fett und der Fleischsaft nicht anbrennen können. Das bedeutet, dass Sie den Braten bei längeren Bratzeiten häufiger kontrollieren und ihm Flüssigkeit zugeben sollten.
- Wenden Sie den Braten nach ungefähr der halben Bratzeit, besonders beim Braten im Bräter. Es ist sinnvoll, den Braten zuerst mit der Anmachseite nach unten gewendet zu braten.
- Beim Braten von größeren Fleischstücken kann es zu verstärkter Dampfbildung und Niederschlag von Kondenswasser an der Backofentür kommen. Das ist ein natürlicher Vorgang, der die Funktion des Geräts nicht beeinflusst. Wischen Sie nach Beendigung des Bratvorgangs die Backofentür und das Sichtfenster mit einem Tuch trocken.
- Lassen Sie heiße Speisen nicht im geschlossenen Backofen abkühlen, um die Bildung von Kondenswasser zu vermeiden.

## Brattabelle: Braten mit Unter-/Oberhitze oder Heißluft

| Fleischart                  | Gewicht (in g) | Einschubebene (von unten) | Temperatur (in °C)<br>□ | Einschubebene (von unten) | Temperatur (in °C)<br>☼ | Bratzeit (in Min.) |
|-----------------------------|----------------|---------------------------|-------------------------|---------------------------|-------------------------|--------------------|
| <b>Rindfleisch</b>          |                |                           |                         |                           |                         |                    |
| Rinderbraten                | 1000           | 2                         | 200-220                 | 2                         | 180-190                 | 100-120            |
| Rinderbraten                | 1500           | 2                         | 200-220                 | 2                         | 170-180                 | 120-150            |
| Roastbeef, medium           | 1000           | 2                         | 220-230                 | 2                         | 180-200                 | 30-40              |
| Roastbeef, durch            | 1000           | 2                         | 220-230                 | 2                         | 180-200                 | 40-50              |
| <b>Schweinefleisch</b>      |                |                           |                         |                           |                         |                    |
| Schweinebraten mit Schwarte | 1500           | 2                         | 180-190                 | 2                         | 170-180                 | 140-160            |
| Schweinebauch               | 1500           | 2                         | 190-200                 | 2                         | 170-180                 | 120-150            |
| Schweinebauch               | 2000           | 2                         | 180-200                 | 2                         | 160-170                 | 150-180            |
| Schweineschulter            | 1500           | 2                         | 200-220                 | 2                         | 160-170                 | 120-140            |
| Schweinerollbraten          | 1500           | 2                         | 200-220                 | 2                         | 160-170                 | 120-140            |
| Kasseler                    | 1500           | 2                         | 180-200                 | 2                         | 160-170                 | 100-120            |
| Hackbraten                  | 1500           | 2                         | 210-220                 | 2                         | 170-180                 | 60-70              |
| <b>Kalbfleisch</b>          |                |                           |                         |                           |                         |                    |
| Kalbsrollbraten             | 1500           | 2                         | 180-200                 | 2                         | 170-190                 | 90-120             |
| Kalbshaxen                  | 1700           | 2                         | 180-200                 | 2                         | 170-180                 | 120-130            |
| <b>Lammfleisch</b>          |                |                           |                         |                           |                         |                    |
| Lammrücken                  | 1500           | 2                         | 190-200                 | 2                         | 170-180                 | 100-120            |
| Hammelkeule                 | 1500           | 2                         | 190-200                 | 2                         | 170-180                 | 120-130            |
| <b>Wild</b>                 |                |                           |                         |                           |                         |                    |
| Hasenrücken                 | 1500           | 2                         | 190-210                 | 2                         | 180-190                 | 100-120            |
| Rehkeule                    | 1500           | 2                         | 190-210                 | 2                         | 170-180                 | 100-120            |
| Wildschweinkeule            | 1500           | 2                         | 190-210                 | 2                         | 170-180                 | 100-120            |
| <b>Geflügel</b>             |                |                           |                         |                           |                         |                    |
| Hähnchen, ganz              | 1200           | 2                         | 200-210                 | 2                         | 180-190                 | 60-70              |
| Poularde                    | 1500           | 2                         | 200-210                 | 2                         | 180-190                 | 70-90              |
| Ente                        | 1700           | 2                         | 180-200                 | 2                         | 160-170                 | 120-150            |
| Gans                        | 4000           | 2                         | 160-170                 | 2                         | 150-160                 | 180-200            |
| Truthahn, Pute              | 5000           | 2                         | 150-160                 | 2                         | 140-150                 | 180-240            |
| <b>Fisch</b>                |                |                           |                         |                           |                         |                    |
| Ganzer Fisch                | 1000           | 2                         | 200-210                 | 2                         | 170-180                 | 50-60              |
| Fischauflauf                | 1500           | 2                         | 180-200                 | 2                         | 150-170                 | 50-70              |

**Achtung:** Die Einschubebene bezieht sich auf den Trägerrost; legen Sie kleinere Backbleche auf den Rost, den Sie in die 1. oder 2. Einschubebene schieben (Sie dürfen das hochwandige Backblech nicht in die 1. Einschubebene schieben).



- Sie sollten beim Grillen besonders vorsichtig sein. Wegen der hohen Temperatur des Infra-Grillheizkörpers werden der Rost und die übrigen Teile des Zubehörs im Backofen sehr heiß, verwenden Sie deswegen wärmeisolierende Küchenhandschuhe und spezielle Fleischzangen!
- Aus durchstochenem Fleisch (z.B. aus Würsten) kann heißes Fett spritzen. Um Verbrennungen der Haut oder Augen zu vermeiden, verwenden Sie zum Wenden Fleischzangen.
- Kontrollieren Sie den Grillvorgang die ganze Zeit. Das Fleisch kann wegen der hohen Temperatur rasch anbrennen!
- Erlauben Sie nicht, dass sich Kinder in der Nähe des Grills aufhalten.
- Das Grillen mit dem Infra-Heizkörper ist zum knusprigen und fettfreien Grillen von Würsten, flachen Fleischstücken und Fisch (Steak, Schnitzel, Lachsschnitten, usw.) oder Toasts und zum Überbacken geeignet.

### Hinweise zum Grillen


- Grillen Sie immer bei geschlossener Backofentür.
- In der Grilltabelle finden Sie Angaben zur Grilltemperatur, Einschubebene und Grillzeit. Da die Grillzeit stark von der Art, dem Gewicht und der Qualität des Fleisches abhängig ist, kann es zu Abweichungen kommen.
- Beim Grillen von Fleisch ist der Gebrauch des Fettfilters empfehlenswert (abhängig vom Modell).
- Heizen Sie den Infra-Heizkörper (Groß- und Kleingrill) 5 Minuten vor.
- Wenn Sie Fleisch auf dem Rost grillen, pinseln Sie den Rost mit Öl ein, damit das Fleisch nicht festklebt.
- Legen Sie dünne Fleischstücke auf den Rost, den Sie in die 5. Einschubebene einsetzen.
- Setzen Sie in die 1. oder 2. Einschubebene eine Fettpfanne ein, damit diese das tropfende Fett und den Fleischsaft auffängt.
- Wenden Sie das Fleisch während des Grillvorgangs. Grillen Sie die erste Seite ein wenig länger als die andere.
- Wenn Sie größere Fleischstücke auf dem Rost braten (Hähnchen, Fisch) setzen Sie den Rost in die 3. Einschubebene und die Fettpfanne in die 1. Einschubebene ein.
- Wenden Sie dünne Fleischstücke nur einmal, dickere mehrmals. Verwenden Sie zum Wenden der Fleischstücke Fleischzangen, damit aus dem Fleisch nicht zuviel Saft entweicht.

- Dunkle Fleischsorten werden schneller und besser braun, als helles Schweine- oder Kalbfleisch.
- Reinigen Sie den Backofen und das Zubehör nach jedem Grillvorgang, damit der Schmutz beim nächsten Mal nicht festbrennen kann.





### Grillen auf dem Drehspieß

(nur bei einigen Modellen)

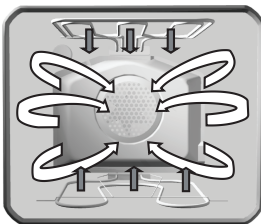
- Die Drehspießgarnitur besteht aus einem Drehspieß mit abnehmbarem Griff und zwei Fixiergabeln mit Feststellschrauben zum Festmachen des Fleisches.
- Setzen Sie bei Verwendung des Drehspießes zuerst das spezielle Grillgestell in die 4. Einschubebene von unten ein. Einschub von unten ein.
- Spießen Sie das vorbereitete Fleisch auf den Drehspieß und bohren Sie auf beiden Seiten die beigelegten Gabeln ins Fleisch, damit es gut fixiert wird. Schrauben Sie anschließend die Feststellschrauben auf den Gabeln fest.
- Montieren Sie den Griff auf die Vorderseite des Drehspießes. Stecken Sie den spitzen Teil des Drehspießes in die Öffnung auf der rechten Seite der Backofenhinterwand, die mit einer drehbaren Blende geschützt ist. Stellen Sie den Vorderteil des Drehspießes auf den niedrigsten Teil des Grillgestells, bis er einschnappt.
- Stellen Sie das hochwandige Backblech zum Auffangen von tropfendem Fett und Fleischsaft auf die 1. oder 2. Einschubebene.
- Aktivieren Sie den Drehspieß durch Auswahl der Betriebsart „Grill“ .
- Bevor Sie die Backofentür schließen, schrauben Sie den Handgriff des Drehspießes ab.
- Der Infra-Heizkörper arbeitet thermostatisch und nur wenn die Backofentür geschlossen ist.

**Tabelle: Grillen mit dem Großgrill**

| Grillgut                     | Gewicht (in g) | Einschubebene (von unten) | Temperatur (in ° C)  | Temperatur (in ° C)  | Grillzeit (in Min.)                |
|------------------------------|----------------|---------------------------|---|---|------------------------------------|
| <b>Fleisch und Würste</b>    |                |                           |   |   |                                    |
| 2 Rindersteaks, blutig       | 400            | 5                         | 230   | -   | 14-16                              |
| 2 Rindersteaks, medium       | 400            | 5                         | 230   | -   | 16-20                              |
| 2 Rindersteaks, durch        | 400            | 5                         | 230   | -   | 20-23                              |
| 2 Schnitzel (Schweinenacken) | 350            | 5                         | 230   | -   | 19-23                              |
| 2 Koteletts                  | 400            | 5                         | 230   | -   | 20-23                              |
| 2 Kalbsschnitzel             | 700            | 5                         | 230   | -   | 19-22                              |
| 4 Lammkoteletts              | 700            | 5                         | 230   | -   | 15-18                              |
| 4 Grillwürste                | 400            | 5                         | 230   | -   | 9-14                               |
| 2 Scheiben Leberkäse         | 400            | 5                         | 230   | -   | 9-13                               |
| 1/2 Hähnchen                 | 1400           | 3                         | -   | 210-220   | 28-33 (1.stran)<br>23-28 (2.stran) |
| <b>Fisch</b>                 |                |                           |   |   |                                    |
| Lachsscheiben                | 400            | 4                         | 230   | -   | 19-22                              |
| Fisch in Alufolie            | 500            | 4                         | -   | 220   | 10-13                              |
| <b>Toast</b>                 |                |                           |   |   |                                    |
| 4 Weißbrotscheiben           | 200            | 5                         | 230   | -   | 1,5-3                              |
| 2 Mischbrotscheiben          | 200            | 5                         | 230   | -   | 2-3                                |
| Belegte Toastbrote           | 600            | 5                         | 230   | -   | 4-7                                |
| <b>Fleisch/Geflügel*</b>     |                |                           |   |   |                                    |
| Ente*                        | 2000           | 1                         | 190-210   | 150-170   | 80-100                             |
| Hähnchen*                    | 1000           | 3                         | 190-210   | 160-170   | 60-70                              |
| Schweinebraten               | 1500           | 3                         | -   | 140-160   | 90-120                             |
| Schweineschulter             | 1500           | 3                         | -   | 140-160   | 100-180                            |
| Schweinhaxen                 | 1000           | 3                         | -   | 140-160   | 120-160                            |
| Roastbeef/Rinderfilet        | 1500           | 3                         | -   | 170-180   | 40-80                              |

\*Wenn Sie möchten, können Sie auch den Drehspieß benutzen (siehe Tipps zum Gebrauch des Drehspießes).

## Einkochen




### Verwenden Sie zum Einkochen die Betriebsart Unterhitze mit Gebläse.

Bereiten Sie die Lebensmittel, die Sie einkochen möchten und die Einmachgläser so wie üblich vor. Verwenden Sie handelsübliche Einmachgläser mit Gummidichtung und Glasdeckel. Verwenden Sie keine Einmachgläser mit Schraubverschlüssen oder Metall Dosen. Einmachgläser sollten nach Möglichkeit die selbe Größe haben, mit dem selben Inhalt gefüllt und gut verschlossen sein. Auf das Backblech können Sie gleichzeitig bis zu 6 Stück 1 Liter-Gläser stellen.

- Verwenden Sie nur frische Lebensmittel.

- Füllen Sie in das hohe Backblech ungefähr 1 Liter heißes Wasser (ca. 70°C), damit im Backofen die notwendige Feuchtigkeit entstehen kann. Stellen Sie die Einmachgläser in den Backofen so hinein, dass sie die Backofenwände nicht berühren (siehe Skizze). Befeuchten Sie die Gummidichtungen vor dem Gebrauch.
- Schieben Sie das hochwandige Backblech mit den Einmachgläsern in die 2. Einschubebene von unten. Beobachten Sie die Lebensmittel während des Einkochens und kochen Sie diese nur so lange ein, bis die Flüssigkeit im ersten Einmachglas zu perlen beginnt. Berücksichtigen Sie die Einkochzeiten aus der Einkochtabelle.

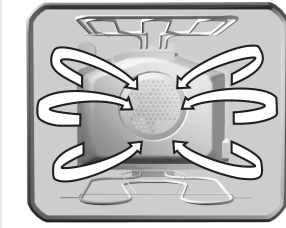
### Einkochtabelle

| Einkochgut       | Menge     | <br>T=170-180°<br>C, bis in den<br>Einmachgläsern<br>Luftblasen sichtbar<br>werden<br>(in Min.) | Nach dem<br>Aufkochen -<br>nachdem die<br>Flüssigkeit<br>in den<br>Einmachgläsern<br>zu perlen<br>beginnt. | Ruhezeit im<br>Backofen<br>(in Min.) |
|------------------|-----------|--|--|--------------------------------------|
| <b>Obst</b>      |           |  |  |                                      |
| Erdbeeren        | 6x1 liter | pribl. 30  | izklopiti  | 25                                   |
| Steinfrüchte     | 6x1 liter | pribl. 30  | izklopiti  | 30                                   |
| Apfelmus         | 6x1 liter | pribl. 40  | izklopiti  | 35                                   |
| <b>Gemüse</b>    |           |  |  |                                      |
| Saure Gurken     | 6x1 liter | pribl. 30 do 40  | izklopiti  | 30                                   |
| Bohnen, Karotten | 6x1 liter | pribl. 30 do 40  | postaviti na<br>130°C<br>60 - 90 min   | 30                                   |

**Hinweis:** Die Zeiten in der Tabelle sind nur Richtwerte. Sie sind von der Zimmertemperatur, der Gläseranzahl, der Menge und der Temperatur des eingemachten Obstes und Gemüses abhängig. Bevor Sie beim Einkochen den Backofen ausschalten, bzw. bei bestimmten Gemüsesorten die Temperatur verringern, überprüfen Sie, ob in den Einmachgläsern Luftbläschen sichtbar sind.

Wichtig: Beobachten Sie aufmerksam, wann in der Flüssigkeit im ersten Einmachglas Luftbläschen auftauchen.

## Abtauen



- Sie können das Abtauen von eingefrorenen Lebensmitteln im Backofen mit dem Gebläse beschleunigen. Stellen Sie zu diesem Zweck den Backofen auf die Betriebsart „Abtauen“ ein.

**⚠ Bei ungewollter Betätigung des Temperaturwahlknobels leuchtet das Backofen-Indikatorlämpchen auf, die Heizelemente sind jedoch nicht eingeschaltet.**

- Zum Abtauen sind gefrorene Torten mit Schlagsahne und Buttercremetorten, Kuchen und Gebäck, Brot und Semmeln, sowie tiefgefrorenes Obst geeignet.
- Tauen Sie Fleisch und Geflügel im Backofen aus Hygienegründen nicht auf.

Wenn möglich, wenden Sie die Lebensmittel öfters oder rühren Sie die Speisen um, damit sie gleichmäßig abgetaut werden.

Das Gerät darf nicht mit Heißdampfgeräten oder Hochdruck-Heißdampfgeräten gereinigt werden. Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung ab und lassen Sie es abkühlen.

## **Gehäusevorderseite**

Reinigen Sie die Oberflächen mit einem weichen Vileda-Tuch und einem flüssigen nichtscheuernden Reinigungsmittel, das zum Reinigen von glatten Oberflächen geeignet ist. Geben Sie das Reinigungsmittel auf das Vileda-Tuch und wischen Sie den Schmutz weg. Wischen Sie die Oberfläche dann mit einem Tuch mit reinem Wasser sauber. Tragen Sie das Reinigungsmittel nicht direkt auf die Oberfläche auf. Verwenden Sie keine groben und aggressiven Reinigungsmittel, scharfe Gegenstände und Schwämme, die Kratzer hervorrufen.

## **Aluminisierte Oberflächen**

Reinigen Sie aluminisierte Geräteteile mit nichtscheuernden speziellen flüssigen Reinigungsmitteln und einem Vileda-Tuch. Tragen Sie das Reinigungsmittel auf ein feuchtes Tuch auf und reinigen Sie die Oberfläche, wischen Sie danach die Oberfläche mit einem Tuch mit reinem Wasser ab. Tragen Sie das Reinigungsmittel nicht direkt auf die aluminisierte Oberfläche auf.

Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel und Schwämme. Die aluminisierte Oberfläche darf mit Backofen-Sprays nicht in Berührung kommen.

## **Gehäusevorderseite aus rostfreiem Stahl**

(nur bei einigen Modellen)

Reinigen Sie die Oberfläche nur mit milden Reinigungsmitteln (Seifenwasser) und einem weichen Schwamm, der nicht kratzt. Verwenden Sie keine groben Scheuermittel oder Reinigungsmittel, die

Lösungsmittel enthalten. Im Falle der Nichtbeachtung dieser Hinweise kann die Oberfläche des Gehäuses beschädigt werden.

## **Lackierte Oberflächen und Kunststoffteile**

(nur bei einigen Modellen)

Reinigen Sie die Bedienungsknebel und den Türgriff mit einem weichen Tuch und flüssigen Reinigungsmitteln, die zum Reinigen von glatten und lackierten Oberflächen bestimmt sind.

Sie können auch Reinigungsmittel verwenden, die für solche Oberflächen geeignet sind und dabei die Hinweise des Herstellers beachten.

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

## Reinigen

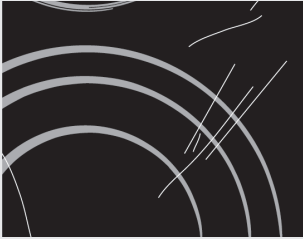


Abb. 1



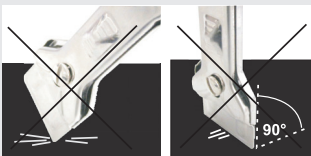
Abb. 2



Abb. 3



Abb. 4



**Reinigen Sie die Glaskeramik-Oberfläche** nach jedem Gebrauch; bei jedem Gebrauch brennt sich nämlich auch die kleinste Verunreinigung in die heiße Oberfläche ein. **Benutzen Sie zur regelmäßigen Pflege der Glaskeramikoberfläche spezielle Pflegemittel**, die auf der Oberfläche einen Schutzfilm bilden und sie vor Verunreinigungen schützen. **Wischen Sie vor jeder Benutzung** Staub oder andere Fremdkörper von der Glaskeramik-Oberfläche und vom Topfboden, damit die Glaskeramikplatte nicht zerkratzt wird (Abb. 1).

**Vorsicht:** Stahlwolle, Reinigungsschwämme und scheuernde Reinigungsmittel können die Glaskeramikoberfläche zerkratzen. Ebenso wird die Glaskeramikoberfläche durch Verwendung von aggressiven Spraymitteln und ungeeigneten oder schlecht durchgeschüttelten flüssigen Reinigungsmitteln beschädigt (Abb. 1 und Abb. 2). Die Signatur auf der Glaskeramikplatte kann durch den Gebrauch von aggressiven Reinigungsmitteln oder groben bzw. beschädigten Kochtopfböden beschädigt werden (Abb. 2).

**Entfernen Sie geringere Verunreinigungen** mit einem feuchten weichen Tuch und wischen Sie dann die Oberfläche trocken (Abb. 3).

**Entfernen Sie Wasserflecken** mit einer milden Essiglösung, mit welcher Sie den Rahmen des Kochfeldes nicht abwischen dürfen (nur bei einigen Modellen), weil er dadurch den Glanz verliert.

Verwenden Sie keine aggressiven Sprays und Kalkentfernungsmittel (Abbildung 3).

**Entfernen Sie stärkere Verunreinigungen** mit speziellen Reinigungsmitteln für Glaskeramikoberflächen. Beachten Sie dabei die Gebrauchsanweisungen des Herstellers des Reinigungsmittels. **Achten Sie darauf, dass Sie nach der Reinigung die Reinigungsmittelreste gründlich entfernen, weil diese beim Erhitzen die Glaskeramikoberfläche beschädigen können** (Abb. 3).

Entfernen Sie hartnäckigen und angebrannten Schmutz mit einem Schaber (Abb. 4).

Achten Sie darauf, dass Sie sich beim Gebrauch des Schabers nicht verletzen!



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

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



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

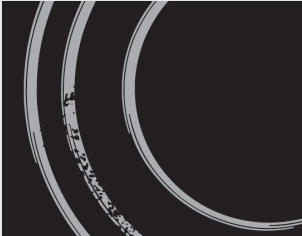



Abb. 5

**Zucker und zuckerhaltige Lebensmittel** können die Glaskeramik-Oberfläche dauerhaft beschädigen (Abb. 5), deswegen ist es notwendig, Zucker und Süßspeisen sofort mit einem Schaber von der Glaskeramik-Oberfläche zu entfernen, obwohl die Kochzone noch heiß ist (Abb. 4).

**Die Farbänderung der Glaskeramik-Oberfläche** hat keinen Einfluss auf die Funktion und Stabilität der Oberfläche. Meistens ist sie die Folge von Speiseresten, die sich festgebrannt haben bzw. kann sie durch Kochtopfböden verursacht werden (z.B. Alu- oder Kupfergeschirr), was sehr schwierig gänzlich zu entfernen ist.

**Hinweis:** Die erwähnten Erscheinungen sind von ästhetischer Art und haben keinen direkten Einfluss auf die Funktion des Geräts. Die Beseitigung

### **Backofen**

- Sie können den Backofen auch klassisch reinigen (mit Reinigungsmitteln, Backofenspray), jedoch nur bei hartnäckiger Verschmutzung; danach müssen Sie die Reinigungsmittelreste mit einem Tuch und reinem Wasser gründlich sauber wischen.
- Zum regelmäßigen Reinigen des Backofens (nach jedem Gebrauch) empfehlen wir folgende Vorgehensweise: Drehen Sie den Funktionswahlknebel beim abgekühlten Backofen auf die Position . Stellen Sie den Temperaturwahlknebel auf 70° C. Gießen Sie 0,6 l Wasser in ein Backblech und schieben Sie es in die unterste Einschubebene. Nach 30 Min. werden die Speisereste auf dem Email des Backofens aufgeweicht und Sie können diese einfach mit einem feuchten Tuch abwischen.

### **Beachten Sie bei hartnäckiger Verschmutzung Folgendes:**

Der Backofen muss vor dem Reinigen abgekühlt sein.

- Reinigen Sie den Backofen und die Zuberhörteile nach jedem Gebrauch, damit der Schmutz nicht festbrennen kann.



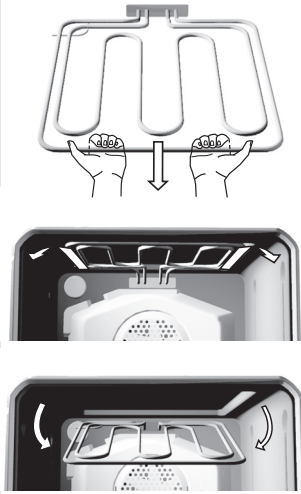
- Fett können Sie am einfachsten mit warmer Seifenlauge reinigen, wenn der Backofen noch warm ist.
- Verwenden Sie bei hartnäckiger oder sehr starker Verschmutzung handelsübliche Backofenreiniger. Wischen Sie nach dem Reinigen den Backofen gründlich mit einem Tuch und reinem Wasser sauber, damit alle Reinigungsmittelreste beseitigt werden.
- Verwenden Sie niemals aggressive Reiniger, wie z.B. grobe Reinigungsmittel, grobe Schwämme, Rost- und Fleckentferner u.ä..
- Lackierte, rostfreie und verzinkte Oberflächen oder Teile aus Aluminium dürfen nicht mit Backofen-Reinigungssprays in Berührung kommen, weil dies zu Beschädigungen und Farbveränderungen der Oberfläche führen kann. Dasselbe gilt für den Thermostatfühler (wenn der Herd über eine Zeitschaltuhr mit Sonde verfügt) und die sichtbaren Heizelemente an der Backofendecke.
- Denken Sie beim Kauf und bei der Dosierung von Reinigungsmitteln immer an die Umwelt und beachten Sie die Anweisungen des Herstellers.

#### **Katalytische Backofen-Innenauskleidung (nur bei einigen Modellen)**

- Das katalytische Email ist weich und empfindlich auf Abrieb, deswegen raten wir die Verwendung von groben Reinigungsmitteln und spitzen Gegenständen ab.
- Das rauhe katalytische Email beschleunigt den Zerfall von Fett und anderen Verunreinigungen. Kleine Flecken, die nach dem Back-/Bratvorgang bleiben, werden normalerweise abgebaut, wenn Sie den Backofen beim nächsten Mal gebrauchen. Allgemein gilt, dass die Flecken bei Temperaturen über 220° C verschwinden, bei niedrigeren Temperaturen werden sie nur teilweise beseitigt.
- Die selbstreinigende Fähigkeit des katalytischen Emails fällt mit der Zeit ab. Deswegen empfehlen wir, die Verkleidung aus katalytischem Email nach einigen Jahren regelmäßigen Gebrauchs des Backofens auszutauschen.

#### **Nützliche Tipps**

- Wenn Sie größere fette Fleischstücke braten, empfehlen wir Ihnen, diese in Alu-Folie oder eine geeignete Bratfolie einzuwickeln, dadurch wird vermieden, dass das spritzende Fett den Backofen verunreinigt.
- Schieben sie beim Grillen von Fleisch die Fettpfanne unter den Rost.



### Reinigung der Backofendecke (nur bei einigen Modellen)

- Wegen der einfacheren Reinigung der Backofendecke ist in einige Geräte ein schwenkbares Decken-Heizelement bzw. Infra-Heizelement eingebaut.
- Bevor Sie das Infra-Heizelement absenken, müssen Sie den Herd unbedingt vom elektrischen Versorgungsnetz trennen (Herausdrehen der Sicherung oder Abschalten des Hauptschalters).
- Das Infra-Heizelement muss abgekühlt sein, es besteht sonst Verbrennungsgefahr!
- Das Infra-Heizelement darf in gesenktem Zustand nicht verwendet werden!

Entfernen Sie vor dem Reinigen des Backofens die Backbleche, den Rost und die Führungen und ziehen Sie dann das Heizelement waagrecht zu sich. Ziehen Sie das Heizelement so lange, bis sich die Querstange entriegelt und aus den Lagerungen auf der linken und rechten Seite des Backofens herauspringt (siehe Abb.). Schieben Sie nach der Reinigung das Heizelement einfach zurück, damit der Querstab wieder in seine Halterungen einrasten kann.

### Zubehör

Reinigen Sie Zubehör, wie z.B. Backbleche, Rost u.Ä., mit heißem Wasser und einem Geschirrspülmittel.

### Fettfilter (nur bei einigen Modellen)

Reinigen Sie den Fettfilter nach jeder Anwendung mit einer weichen Bürste in heißem Wasser und etwas Geschirrspülmittel oder in der Geschirrspülmaschine.

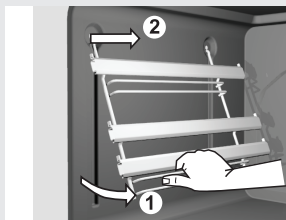
### Leicht zu reinigende Einsätze (modellabhängig)

Reinigen Sie die Einsätze nach jeder Anwendung mit einer weichen Bürste in heißem Wasser und etwas Geschirrspülmittel oder in der Geschirrspülmaschine.

### Spezial-Email

Der Backofen, die Innenseite der Backofentür und die Backbleche sind mit einem Spezialemail überzogen, der eine glatte und widerstandsfähige Oberfläche besitzt. Diese Spezialschicht ermöglicht müheloses Reinigen bei Zimmertemperatur.

## Pflege (abhängig vom Modell)



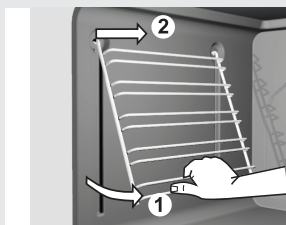
### Demontage der Teleskop- und Ausziehführungen

Um die Backofenseitenwände besser reinigen zu können, können Sie die Teleskopausziehführungen herausziehen.

- Drehen Sie die Führungen an der Unterseite nach innen und ziehen Sie sie von oben aus den Öffnungen heraus.
- Reinigen Sie die Seitengitter zusammen mit den Teleskop-ausziehführungen nur mit handelsüblichen Reinigungsmitteln.
- Die Teleskopausziehführungen dürfen nicht in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

**⚠ Die Teleskopausziehführungen dürfen nicht eingefettet werden.**

Montieren Sie die Führungen wieder in umgekehrter Reihenfolge.



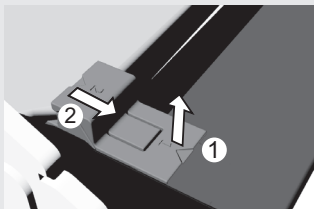
### Herausnehmen der Drahtführungen

Um die Backofenseitenwände besser reinigen zu können, können Sie die Drahtführungen aus dem Backofen herausnehmen.

- Drehen Sie die unteren Führungen nach innen und ziehen Sie diese oben aus den Öffnungen heraus.
- Reinigen Sie die Seitengitter nur mit handelsüblichen Reinigungsmitteln.
- Hängen Sie danach die Drahtführungen einfach wieder in die dafür vorgesehenen Öffnungen und ziehen Sie sie wieder hinunter.

### DEMONTAGE DER INNEREN GLASSCHEIBE DER BACKOFENTÜR - NUR BEI PREMIUM BACKOFENTÜREN AUS GLAS

Sie können die Glasscheibe der Gerätetür auch von der Innenseite reinigen, jedoch müssen Sie diese zuerst herausnehmen (siehe Kapitel Aushängen und Wiedereinsetzen der Backofentür).



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

Abb 1

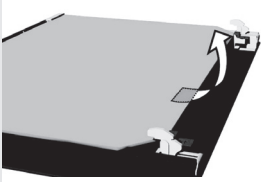


Abb 3

- Fassen Sie die Glasscheibe am unteren Rand an, heben Sie sie leicht an, damit sie aus dem Träger herausspringt und nehmen Sie sie heraus (Abb. 2).
- Entfernen Sie die innere, dritte Glasscheibe (nur bei einigen Modellen), indem Sie die Glasscheibe leicht anheben und sie herausziehen. Entfernen Sie auch den Gummi von der Glasscheibe (Abb. 3).

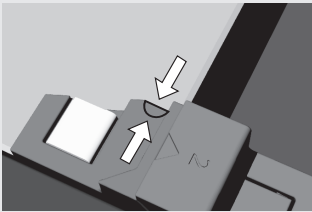


Abb 4

- Setzen Sie die Backofentür in verkehrter Reihenfolge wieder ein.
- Bemerkung: Setzen Sie die Glasscheibe wieder ein, sodass sich die Symbole (Mond) auf der Tür und der Glasscheibe überdecken (Abb. 4).**

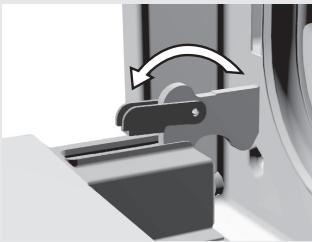


Abb 1

### Aushängen und Wiedereinsetzen der Backofentür mit einachsigem Scharnier

Öffnen Sie die Backofentür und schieben Sie die Aushängesperre bis zum Anschlag zurück (Abb. 1).

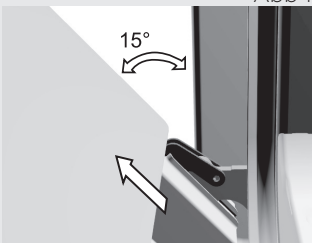


Abb 2

- Machen Sie darauf langsam die Tür zu, damit die Sperren auf den Halterungen aufsitzen. Heben Sie die Tür bei einem Winkel von ungefähr 15° (in Bezug auf die geschlossene Tür) ein wenig an und ziehen Sie sie aus beiden Scharnierhalterungen heraus (Abb. 2).
- Das Wiedereinsetzen der Tür erfolgt in umgekehrter Reihenfolge. Setzen Sie die Tür im Winkel von 15° in die Scharnierhalterungen auf der Vorderseite des Geräts ein und schieben Sie sie vorwärts und nach unten, damit die Scharniere in die Einkerbungen einschnappen. Überprüfen Sie, ob die Einkerbungen der Scharniere richtig in ihre Halterungen eingeschnappt sind.
- Machen Sie darauf die Tür ganz auf und drehen Sie die Aushängesperren bis zum Anschlag in ihre Ausgangsposition. Schließen Sie darauf langsam die Tür und überprüfen Sie, ob sie sich richtig schließen lässt. Wenn sich die Tür nicht richtig öffnen oder schließen lässt, überprüfen Sie, ob die Einkerbungen der Scharniere richtig in den Halterungen der Scharniere sitzen.

## AUSHÄNGEN UND WIEDEREINSETZEN DER BACKOFENTÜR MIT EINACHSIGEM SCHARNIER (vom Modell abhängig)

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



**Falls die Schließkraft der Tür zu groß ist, wird die Wirkung des Gentleclose Systems reduziert bzw. ausgeschaltet.**

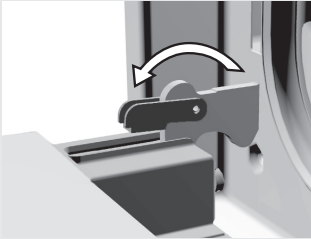


Abb. 1

- Öffnen Sie die Backofentür und drehen Sie die Aushängesperre bis zum Anschlag zurück – das gilt für das klassische Schließsystem (Abb. 1).

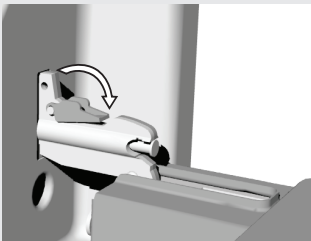


Abb. 2

- Drehen Sie beim GentleClose System die Aushängesperre um 90° zurück (Abb. 2).

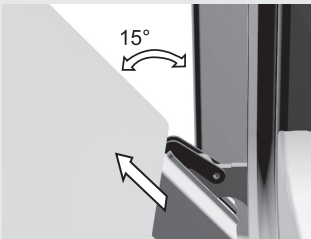


Abb. 3

- Machen Sie darauf langsam die Tür zu, damit die Sperren auf den Halterungen aufsitzen. Heben Sie die Tür unter einem Winkel von ungefähr 15° (in Bezug auf die geschlossene Tür) ein wenig an und ziehen Sie sie aus beiden Scharnierhalterungen heraus (Abb. 3).
- Das Wiedereinsetzen der Tür erfolgt in umgekehrter Reihenfolge. Setzen Sie die Tür im Winkel von 15° in die Scharnierhalterungen auf der Vorderseite des Geräts ein und schieben Sie sie vorwärts und nach unten, damit die Scharniere in den Einkerbungen einschnappen. Überprüfen Sie, ob die Einkerbungen der Scharniere richtig in ihre Halterungen eingeschnappt sind.
- Machen Sie darauf die Tür ganz auf und drehen

Sie die Aushängesperren bis zum Anschlag in ihre Ausgangsposition. Schließen Sie darauf langsam die Tür und überprüfen Sie, ob sie sich richtig schließen lässt. Wenn sich die Tür nicht richtig öffnen oder schließen lässt, überprüfen Sie, ob die Einkerbungen der Scharniere richtig in den Halterungen der Scharniere sitzen.

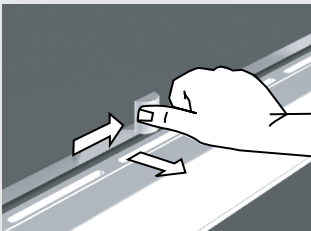
#### **Achtung:**

Überzeugen Sie sich immer, dass die Aushängesperre der Scharniere vor dem Ausbau bzw. bei der Montage der Backofentür sicher in ihre Lagerungen eingerastet sind. Im Gegenfall kann es beim Aushängen bzw. Einhängen der Backofentür zum plötzlichen Auslösen bzw. Schließen des Hauptscharniers, auf welches eine starke Feder einwirkt, kommen. Dabei können Sie verletzt werden.

### **Ablagefach**

- Das Ablagefach ist vor unerwünschtem Öffnen gesichert. Wenn Sie das Ablagefach öffnen möchten, müssen Sie es etwas anheben. Wenn Sie das Ablagefach aus dem Herd herausnehmen möchten, ziehen Sie es zuerst bis zum Anschlag heraus, heben Sie es etwas an und ziehen Sie es anschließend heraus.
- Im Ablagefach des Herdes dürfen keine entzündlichen, explosiven und temperaturunbeständigen Gegenstände aufbewahrt werden.
- Bei einigen Geräten schieben Sie das Ablagefach so ein, indem Sie das untere hintere Gleitstück des Ablagefachs in die Führung des Herdes einschieben. Wenn das Ablagefach Seitenführungen mit Rollen besitzt, setzen Sie diese ein, indem Sie die Rollen in die Führungen einsetzen und das Ablagefach zuschieben.
- Die Backofentür ist mit einer Sperre ausgerüstet, die ein Öffnen der Backofentür solange verhindert, bis die Sperre aufgehoben wird. Die Türsperre wird durch leichten Daumendruck nach rechts und gleichzeitiges Herausziehen entriegelt.
- Nach dem Schließen der Backofentür kehrt die Türsperre automatisch in ihre Ausgangsposition zurück.

### **Türsperre (nur bei einigen Modellen)**



**Bemerkung:** Falls die Türverriegelung dem Gerät beige packt ist, befestigen Sie sie unter die Bedienblende des Geräts gemäß der Einbauanleitung, die der Türverriegelung beigelegt ist.

## Austausch von Geräteteilen



### Die Fassung der Backofenlampe steht unter Spannung. Es besteht Stromschlaggefahr!

Schalten Sie vor dem Auswechseln der Glühbirne unbedingt den Herd aus, indem Sie die Sicherung abschrauben oder die Stromzufuhr mit dem Netzschutzschalter unterbrechen.

### Backofenleuchte

(nur bei einigen Modellen)

Die Glühbirne ist Verbrauchsmaterial, deswegen gilt für sie keine Garantie!

Zum Austauschen benötigen Sie eine Glühbirne mit folgenden Spezifikationen: Fassung: E 14, 230 V, 25 W, 300° C.

- Schrauben Sie die Glasabdeckung gegen den Uhrzeigersinn ab und tauschen Sie die Glühbirne aus. Schrauben Sie danach wieder die Glasabdeckung an ihren Platz.

Die in diesem Gerät verwendeten Leuchtmittel sind spezielle Leuchtmittel, die ausschließlich zur Verwendung in Haushaltsgeräten bestimmt sind. Sie sind nicht zur Beleuchtung Ihrer Räume geeignet.

# BESONDERE HINWEISE UND FEHLERMELDUNGEN

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

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

Unautorisierte Eingriffe und Reparaturen können die Gefahr eines Stromschlags oder Kurzschlusses hervorrufen, deswegen dürfen Sie diese nicht selbst durchführen. Überlassen Sie solche Arbeiten einem Fachmann oder dem Kundendienst.

Überprüfen Sie bei Funktionsstörungen des Geräts anhand dieser Gebrauchsanweisung, ob Sie die Ursachen selbst beseitigen können.

## Wichtig

Der Besuch des technischen Kundendienstes während der Garantiezeit ist nicht kostenlos, wenn das Gerät wegen unsachgemäßer Bedienung nicht funktioniert.

Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung so auf, dass sie immer griffbereit ist. Wenn Sie das Gerät verkaufen, legen Sie dem Gerät die Gebrauchsanweisung bei.

Im Folgenden finden Sie einige Ratschläge für die Behebung von Störungen.

|  |   |
|--|---|
| Bei Betätigung der Knebel geschieht nichts, Die Anzeige auf dem Display ist „eingefroren“. | <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Trennen Sie das Gerät für einige Minuten vom elektrischen Versorgungsnetz (schrauben Sie die Sicherung heraus oder schalten Sie die Hauptsicherung ab), schließen Sie das Gerät danach wieder an das elektrische Versorgungsnetz an und schalten Sie den Backofen ein.</b></li></ul> |
| Die Sicherung schaltet den Strom mehrmals ab...  | <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Rufen Sie den technischen Kundendienst oder einen Elektro-Fachmann an!</b></li></ul>   |
| Die Backofeninnenbeleuchtung funktioniert nicht...   | <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Der Austausch der Glühbirne ist im Kapitel „Austausch von Geräteteilen“ beschrieben.</b></li></ul>   |
| Der Backofen wird nicht heiß...  | <ul style="list-style-type: none"><li>• Haben Sie die Temperatur und die Beheizungsart richtig eingestellt?</li><li>• Ist die Backofentür geschlossen?</li></ul>  |
| Das Backgut ist nicht durchgebacken...   | <ul style="list-style-type: none"><li>• Haben Sie den Fettfilter entfernt?</li><li>• Haben Sie die Hinweise und Ratschläge aus dem Kapitel „Backen“ beachtet?</li><li>• <b>Haben Sie genau die Hinweise aus der Backtabelle befolgt?</b></li></ul>  |



|   |   |
|---|---|
| <p>Die Zeitschaltuhr zeigt ungewöhnliche Werte oder schaltet sich unkontrolliert ein bzw. aus....</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Trennen Sie im Falle eines fehlerhaften Betriebs der Zeitschaltuhr den Herd für einige Minuten vom elektrischen Versorgungsnetz (drehen Sie die Sicherung heraus oder schalten Sie den Hauptschalter aus). Schließen Sie das Gerät danach wieder an das elektrische Netz an und stellen Sie die aktuelle Uhrzeit ein.</li> </ul>   |
| <p>Das Display der Zeitschaltuhr blinkt...</p>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Es ist zu einer Stromunterbrechung gekommen oder der Herd wurde gerade an das elektrische Netz angeschlossen. Alle eingestellten Zeiten sind gelöscht.</li> <li>• Stellen Sie die aktuelle Uhrzeit ein, damit der Backofenbetrieb freigeschaltet wird.</li> <li>• Nach Beendigung des Automatikbetriebs schaltet der Backofen ab, die Uhrzeit wird angezeigt und ein zeitbegrenztes Tonsignal ertönt. Nehmen Sie die Speise aus dem Backofen und stellen Sie den Funktionswahlknebel und den Temperaturwahlknebel auf die Ausgangsposition. Wählen Sie die Funktion "manuell" aus, damit Sie den Backofen auf übliche Weise verwenden können (ohne Programmierung).</li> </ul> |
| <p>Das Indikatorlämpchen für Betrieb leuchtet nicht...</p>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Haben Sie alle notwendigen Schalter betätigt?</li> <li>• Hat die Haussicherung abgeschaltet?</li> <li>• Haben Sie den Temperaturwahlschalter bzw. den Funktionswahlschalter des Backofens richtig eingestellt?</li> </ul>  |

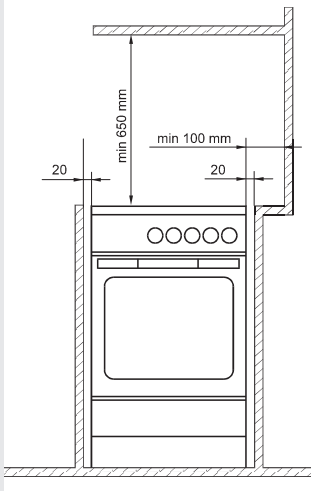
Wenn Sie die Störungen trotz der Befolgung der oben angeführten Hinweise nicht beseitigen konnten, rufen Sie den nächstgelegenen autorisierten Kundendienst an. Die Beseitigung einer Störung bzw. Reklamation, die wegen unfachmännischem Anschluss oder Gebrauch entstanden ist, ist nicht Gegenstand der Garantie. Die Reparaturkosten trägt in diesem Fall der Benutzer.

# AUFSTELLUNG UND ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

## Wichtige Hinweise

- Der Anschluss des Herdes darf nur von einem Fachmann durchgeführt werden.
- In der elektrischen Installation ist eine Einrichtung vorzusehen, die das Gerät in allen Polen vom Netz trennt. In jeder offenen Stellung muss die Entfernung zwischen den Kontakten mindestens 3 mm betragen. Geeignet sind LS-Schalter oder Sicherungen.
- Zum Anschluss des Herdes können auch Gummianschlusskabel (vom Typ HO5RR-F mit grün/gelben Sicherheitsleitern), PVC-isolierte (Typ HO5VV-F mit grün/gelben Sicherheitsleitern) oder andere gleichwertige oder bessere Kabel verwendet werden.
- Der Abstand zwischen Kochmulde/Kochfeld und Dunstabzugshaube muss mindestens so groß sein, wie es in der Montageanleitung für die Dunstabzugshaube vom Hersteller vorgeschrieben ist.
- Furniere, Klebstoffe bzw. Möbelbeläge aus Kunststoff, die sich in der Nähe des Herdes befinden, müssen temperaturbeständig sein ( $>75^{\circ}\text{C}$ ). Wenn die Furniere und Beläge nicht genügend temperaturbeständig sind, können sie sich verformen.
- Das Anschlusskabel muss so hinter dem Herd verlegt werden, dass es die Hinterwand des Herdes nicht berührt. Während des Betriebs des Herdes wird dessen Hinterwand sehr heiß.
- Halten Sie Teile der Verpackung (Kunststoff-Folien, Styropor, Nägel, usw.) von Kindern fern, weil Sie ein Gefahrenrisiko darstellen. Kinder können kleine Teile verschlucken, Folien stellen eine Erstickungsgefahr dar.

## Installation des Geräts



Das Gerät ist in die 1. Klasse eingestuft.

Es muss so installiert werden, dass es zum benachbarten Element einen Mindestabstand von 20 mm hat.

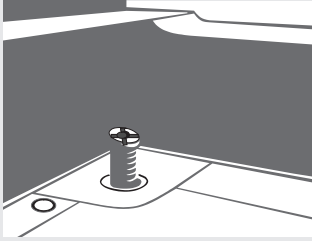
An einer Seite kann es neben ein höheres Element installiert werden. In einem solchen Fall muss der Abstand zwischen Gerät und Küchenelement mindestens 100 mm betragen. Die Höhe des Elements auf der gegenüberliegenden Seite darf nicht die Höhe des Geräts überschreiten. Der Abstand zwischen dem Gerät und der

Dunstabzugshaube muss mindestens so groß sein, wie es in der Montageanleitung der Dunstabzugshaube angegeben ist. Der senkrechte Abstand zwischen dem Gerät und dem Küchenelement darf nicht kleiner sein als 650 mm.

Die angrenzenden Wände oder Seiten der Küchenelemente (Boden, umgebende Wände) müssen aus temperaturbeständigen Materialien (mindestens  $90^{\circ}\text{C}$ ) bestehen.



**Achtung! Achtung! Wenn die Einrichtung nicht bis  $100^{\circ}\text{C}$  thermisch stabil ist, muss ein mindestens 2 cm breiter Spalt für die Küchenelemente frei gelassen werden.**



### **Ausrichten des Herdes und zusätzliches Untergestell**

Die Höhe des Herdes mit Untergestell beträgt 90 cm, ohne Untergestell 85 cm. Auf dem Untergestell sind links und rechts hinten zwei Rollen angebracht, die ein leichteres Verschieben des Herdes ermöglichen. Vorne links und rechts sind auf dem Untergestell zwei Einstellschrauben angebracht, mit welchen der Herd in die waagrechte Stellung ausgerichtet und sein oberer Rand an den Rand der angrenzenden Möbel angepasst werden kann. Die verstellbaren Gerätefüße sind erst dann erreichbar, wenn das Ablagefach aus dem Herd herausgezogen wird; sie können höher oder tiefer geschraubt werden, bis das Gerät in die waagrechte Lage ausgerichtet ist. Die Einstellschrauben können mühelos verdreht werden, wenn der Herd zur Entlastung ein wenig gekippt wird.

Das zusätzliche Untergestell kann entfernt werden, indem Sie auf der unteren Seite 4 Schrauben lösen, mit welchen das

Untergestell an die Seitenwände des Herdes befestigt ist. Versetzen Sie in diesem Fall die Einstellschrauben und schrauben sie diese links und rechts in den unteren vorderen Träger ein. Richten Sie den Herd in die waagrechte Position aus, wie oben beschrieben. Einige Herde besitzen auf der Unterseite 4 Einstellschrauben (zwei vorne und zwei hinten), die zur Ausrichtung auf unebenen Böden bzw. zur Höhenausrichtung des Herdes an die benachbarten Möbel dienen.

## Kippsicherung (Winkelstück)

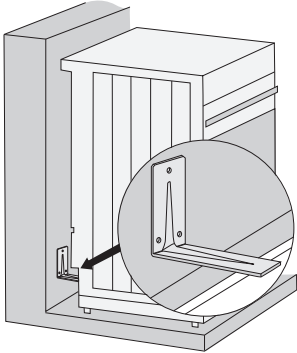


Abb. 1

Das Gerät kann mit der beigelegten Kippsicherung (Winkelstück) gegen Umkippen gesichert werden. Vor dem Einbau sollten Sie das Gerät durch Einstellung der Gerätefüße in die waagrechte Position ausrichten (siehe Kapitel Ausrichten des Geräts und optionaler Untersatz).

Als Hilfestellung dient das in Abb. 2 dargestellte Winkelstück mit den Einbaumaßen, wenn die einstellbaren Gerätefüße vollständig eingeschraubt sind. Achten Sie darauf, dass das Winkelstück im vorgegebenen Bereich montiert wird.

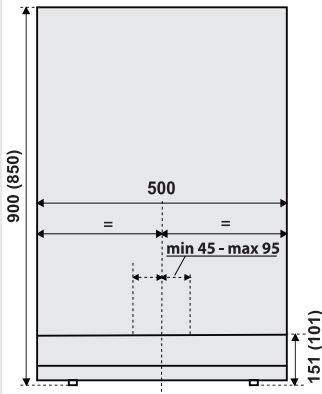


Abb. 2

- Wählen Sie den Aufstellplatz für das Gerät aus und schieben Sie es zur Wand.
- Ziehen Sie die Schublade heraus.
- Markieren Sie mit einem Bleistift durch die Öffnung des unteren Teils des Geräts die Mitte des Geräts auf der Wand; machen Sie noch eine Markierung 45 mm bis 95 mm links oder rechts von der Mittellinie (Abb. 2).
- Positionieren Sie den kürzeren Teil des Winkelstücks auf die Markierung an der Wand. Der längere Teil des Winkelstücks muss die obere Fläche des Profils auf dem Rückteil des Geräts berühren (Abb. 1).
- Markieren Sie durch die Öffnung am unteren Teil des Geräts die Mitten von drei Bohrungen mit einem Durchmesser von 5,5 mm, die sich auf dem kürzeren Teil des Winkelstücks befinden, der auf die Wand positioniert wird (Abb. 3).
- Ziehen Sie das Gerät wieder heraus und bohren Sie an den markierten Stellen 3 Löcher. Schieben Sie in diese Löcher die beigelegten Kunststoffdübel.
- Schrauben Sie nun das Winkelstück mit den beigelegten Schrauben in die Wand.
- Schieben Sie das Gerät an die Wand und setzen Sie die Schublade ein.

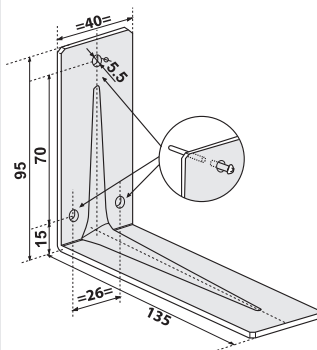


Abb. 3

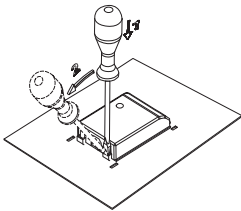
### BEMERKUNG:

- Die in Klammern angegebenen Winkel geben die Einbaumaße des Winkelstücks ohne optionales Untergestell an.
- Falls Sie mit den beigelegten Schrauben und Dübeln die beigelegte Kippsicherung nicht auf die Wand befestigen können, beschaffen Sie geeignete Winkelstücke und andere Befestigungselemente, mit welchen Sie diese so befestigen können, dass sie nicht herausgerissen werden.

## Anschluss

Der Anschluss an das elektrische Versorgungsnetz darf nur von einem technischen Kundendienst oder einem bevollmächtigten Elektrofachmann durchgeführt werden! Wegen eines unfachmännisch durchgeführten Anschlusses können Geräteteile beschädigt werden. In solchen Fällen verlieren Sie den Garantieanspruch!

- Öffnen Sie die Anschlussklemme mit einem Schraubenzieher, wie es auf der Abb. auf der Abdeckung dargestellt ist.
- Die Anschluss-Spannung (230 V gegen N) muss von einem Fachmann mit einem Messinstrument überprüft werden!
- Es müssen drei Verbindungsbrücken angebracht werden, die dem Netzanschluss entsprechen.
- Vor dem Anschluss muss überprüft werden, ob die Spannung, die auf dem Typenschild angegeben ist, mit der tatsächlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Die Länge des Anschlusskabels soll 1,5 m betragen, damit Sie das Gerät anschließen können, bevor Sie es zur Wand schieben.
- Die Länge des Schutzleiters des Anschlusskabels muss so bemessen sein, dass bei eventueller Zugbelastung des Kabels der Schutzleiter später belastet wird, als die unter Spannung stehenden Leiter.

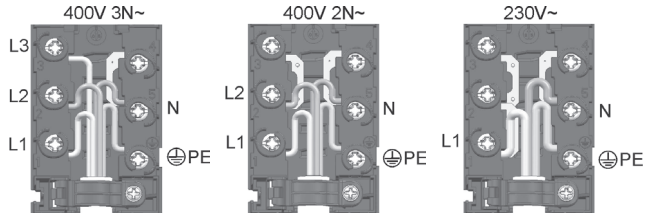


### Anleitung

- Öffnen Sie den Deckel der Anschlussklemme an der Hinterwand des Backofens mit einem Schraubenzieher. Entriegeln Sie mit dem Schraubenzieher die Sperrklinken, wie auf der Abdeckung der Anschlussklemme dargestellt.
- Das Anschlusskabel muss unbedingt durch die Zugentlastung, die das Kabel vor dem Herausziehen sichert, durchgesteckt werden. Wenn die Zugentlastung nicht angebracht ist, bringen Sie diese so an, dass sie an einem Ende auf der Abdeckung des Klemmgehäuses einrastet.
- Führen Sie danach den Anschluss gemäß dem entsprechenden Anschluss-Schema durch. Bei verschiedenen Netzspannungen müssen die Verbindungsbrücken entsprechend neu installiert werden!
- Schrauben Sie die Zugentlastung fest und schließen Sie die Abdeckung.



**BEMERKUNG:** Die Verbindungsbrücken sind auf der dafür vorbereiteten Stelle in der Klemme abgelegt. Die Schrauben der Anschlüsse sind schon gelöst, deswegen muss man sie nicht aufschrauben. Beim Schrauben hört man ein leises „Klick“, was bedeutet, dass die Schraube bis zum Anschlag festgezogen werden muss.



### Farbe der Stromleiter

L1, L2, L3 = äußere spannungsführende Leiter. In der Regel sind die Farben der Leiter: schwarz, schwarz, braun.

N = Neutraleiter

Die Farbe des Leiters ist in der Regel blau.

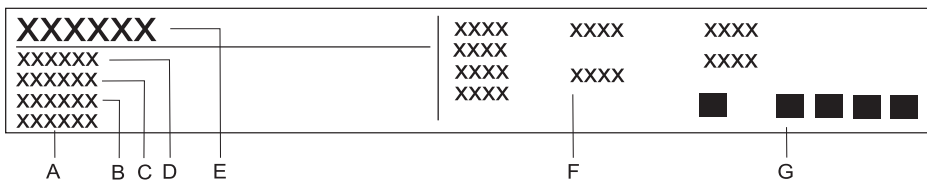
Achten Sie auf den richtigen N-Anschluss!

PE = Schutzleiter

Die Farbe des Leiters ist grün-gelb.

# TECHNISCHE DATEN

## Typenschild



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

DER HERSTELLER BEHÄLT SICH DAS RECHT ZU  
ÄNDERUNGEN VOR, DIE AUF DIE FUNKTIONALITÄT  
DES GERÄTS KEINEN EINFLUSS NEHMEN.

Die Gebrauchsanleitung für das Gerät finden Sie auch auf  
unserer Internetseite: <http://www.gorenje.com>.

EI



378218

de (09-16)