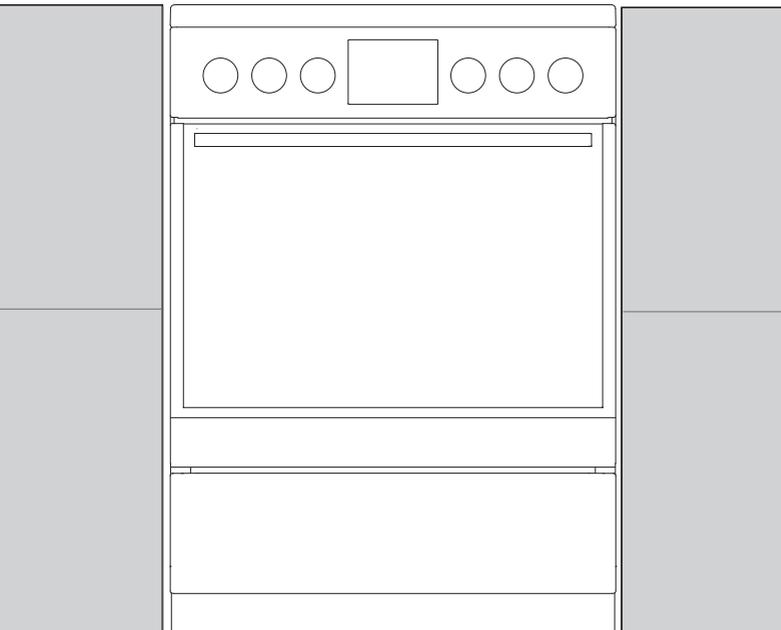
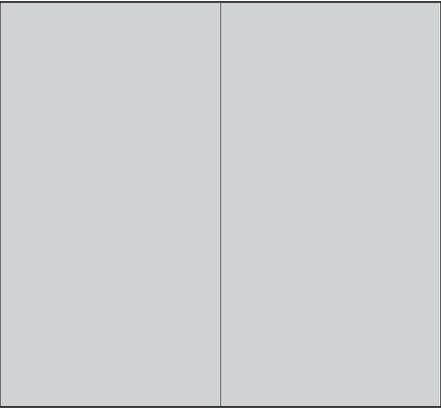


DE

**DETAILLIERTE  
GEBRAUCHSANLEITUNG  
FÜR DEN  
INDUKTIONSSTANDHERD**

**gorenje**



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

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

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

Die entsprechenden Telefonnummern finden Sie auf der Rechnung bzw. auf dem Lieferschein.

Die Einbau- und Installationshinweise sind als separate Anleitung beigelegt.

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

[www.gorenje.com](http://www.gorenje.com) / <http://www.gorenje.com>



Wichtige Informationen



Tipp, Hinweis

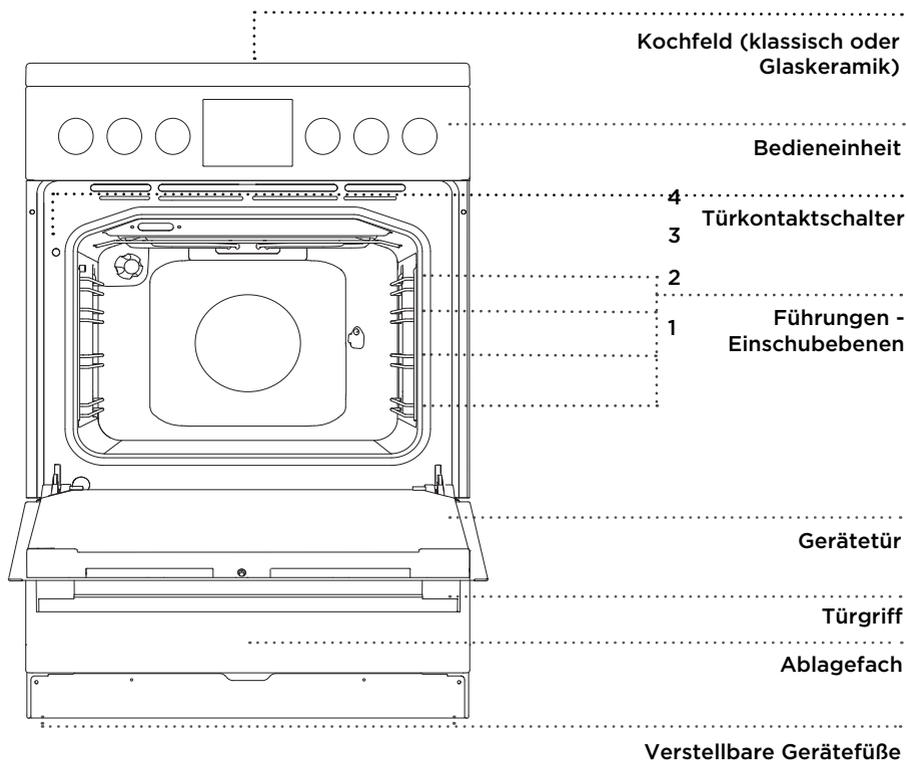
# INHALT

<b>4 ELEKTROSTANDHERD MIT INDUKTIONSKOCHFELD</b> 8 Bedieneinheit 10 Technische angaben ..... <b>11 WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE</b> 13 Vor dem anschluss des backofens:	<b>EINLEITUNG</b>
<b>14 VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH</b> ..... <b>15 INDUKTIONSKOCHFELD</b> 15 Glaskeramikkochfeld 17 Induktionstaugliche kochtöpfe 19 Bedienung des induktionskochfeldes	<b>ERSTE VORBEREITUNG DES GERÄTS</b>
<b>23 BACKEN/BRATEN IN SCHRITTEN (1-6)</b> 23 1. Schritt: EINSCHALTEN UND EINSTELLEN 24 2. Schritt: AUSWAHL DER BETRIEBSART 26 3. Schritt: AUSWAHL DER EINSTELLUNGEN 29 4. Schritt: AUSWAHL VON ZUSATZFUNKTIONEN 31 5. Schritt: STARTEN DES BACK-/BRATVORGANGS 31 6. Schritt: BACKOFEN AUSSCHALTEN ..... <b>32 BETRIEBSARTEN UND TABELLEN</b>	<b>BRATEN/ BACKEN IN SCHRITTEN</b>
<b>48 REINIGUNG UND PFLEGE</b> 49 Reinigung von glaskeramik-kochfeldern 51 Klassische backofenreinigung 52 Reinigung des backofens mit der funktion aqua clean 53 Demontage der draht- und teleskopausziehführungen 54 Montage der katalytischen garraumauskleidung 55 Reinigung der garraumdecke 56 Aushängen und wiedereinsetzen der backofentür 58 Aushängen und wiedereinsetzen der glasscheibe 59 Austausch der glühbirne	<b>REINIGUNG UND PFLEGE</b>
<b>60 TABELLE STÖRUNGEN UND FEHLER</b> ..... <b>62 ENTSORGUNG</b>	<b>BESEITIGUNG VON STÖRUNGEN</b>
<b>63 PRÜFUNG DER SPEISEN</b>	<b>SONSTIGES</b>

# ELEKTROSTANDHERD MIT INDUKTIONSKOCHFELD

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

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



## ABLAGEFACH



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.

## **VERSENKBARER BEDIENUNGSKNEBEL**

Knebel zuerst leicht eindrücken, damit er herausspringt, danach können Sie ihn drehen.



Drehen Sie den versenkbaren Bedienungsknebel nach jedem Gebrauch auf die Position „0“ und drücken Sie ihn dann ein. Der versenkbare Bedienungsknebel lässt sich nur eindrücken, wenn er auf der Position „0“ ist.

## **DRAHTFÜHRUNGEN**

Die Drahtführungen ermöglichen das Braten auf vier Einschubebenen (beachten Sie, dass die Einschubebenen immer von unten nach oben gezählt werden).

Die 3. und 4. Einschubebene sind zum Grillen von Fleisch bestimmt.

## **TELESKOPAUSZIEHFÜHRUNGEN**

Die Einschubebenen 2, 3 und 4 können mit Teleskop-Auszieführungen ausgerüstet sein.

Die Einschubebenen können mit teilweise ausziehbaren oder vollständig ausziehbaren Führungen ausgerüstet sein.

## **TÜRKONTAKTSCHALTER**

Der Schalter schaltet die Backofenbeheizung und das Gebläse aus, wenn die Backofentür während des Betriebs geöffnet wird und schaltet die Beheizung wieder automatisch ein, wenn die Tür geschlossen wird.

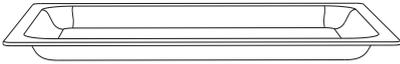
## **KÜHLGEBLÄSE**

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

## **VERLÄNGERTER BETRIEB DES KÜHLGEBLÄSES**

Nach dem Ausschalten des Geräts ist das Kühlgebläse noch für kurze Zeit in Betrieb, um das Gerät zu kühlen.

# BACKOFENZUBEHÖR

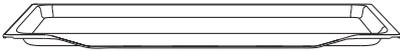


**Der GLASBRÄTER** wird zum Braten mit allen Beheizungsarten verwendet. Sie können den Glasbräter auch als Serviertablett verwenden.

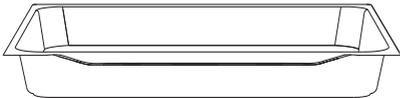


**Der ROST** wird zum Grillen verwendet; Sie können Fleisch direkt auf den Rost legen bzw. das Backblech auf den Rost stellen.

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

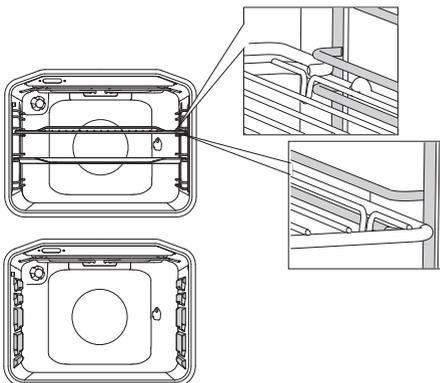


**Das NIEDRIGE BACKBLECH** wird zum Backen von Gebäck und Kuchen verwendet.

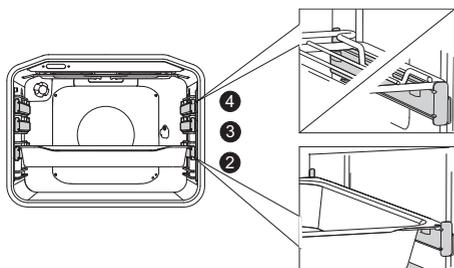


**Das HOHE BACKBLECH** wird zum Braten von Fleisch und feuchten Kuchen verwendet. Es wird auch als Fettpfanne zum Auffangen von Fett und Saft verwendet.

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



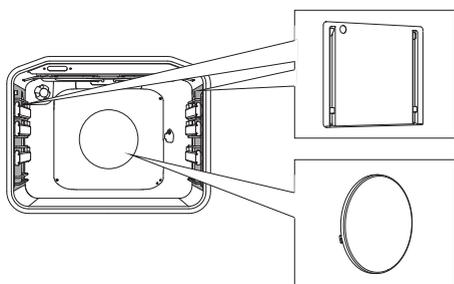
Bei Drahtführungen müssen Sie den Rost und die Backbleche immer in die Führungsrinne der Drahtführungen einschieben.



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

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

💡 Vrata pečice zaprite, ko so teleskopska vodila potisnjena do konca.



Die **KATALYTISCHE GARRAUMAUSKLEIDUNG** verhindert beim Braten von Fleisch das Spritzen von Fett auf die Wände des Garraums.

Der auf der der Rückseite des Garraums eingebaute **FETTFILTER** schützt das Gebläse, den Ringheizkörper und den Backofen vor unerwünschten Verunreinigungen mit Fett. Sie sollten den Fettfilter verwenden, wenn Sie Fleisch braten. Wenn Sie backen, müssen Sie den Fettfilter aus dem Garraum herausnehmen.



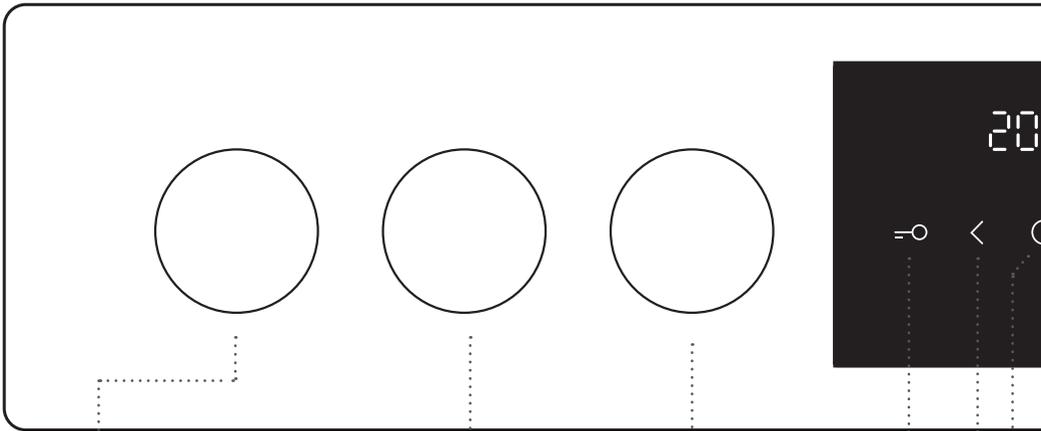
Der **DREHSPIESS** wird zum Braten von Fleisch verwendet. Die Garnitur besteht aus dem Gestell, dem Drehspieß mit Schrauben und dem abnehmbaren Griff.



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

# BEDIENEINHEIT

(ABHÄNGIG VOM MODELL)



**1** GBEDIENUNGS-  
KNEBEL FÜR  
DIE KOCHZONE  
HINTEN LINKS

**2** BEDIENUNGS-  
KNEBEL FÜR  
DIE KOCHZONE  
VORNE LINKS

**3** BEDIENUNGS-  
KNEBEL FÜR  
DIE KOCHZONE  
VORNE LINKS

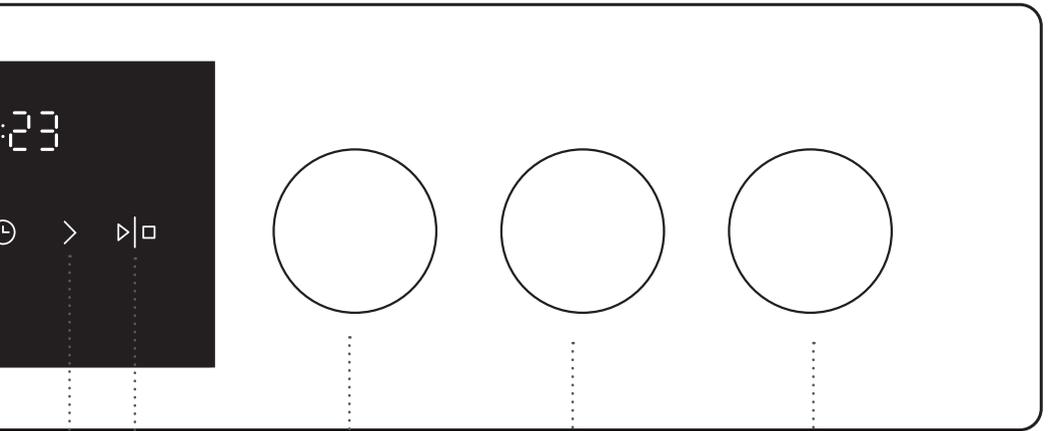
**4b** TASTE ZUR  
VERRINGE-  
RUNG DER EINSEL-  
LWERTE

**4a** TASTE KIN-  
DERSPER-  
RE/VERRIEGELUNG

**4c** TASTE  
FÜR DIE  
TAGESZEIT UND  
AUSWAHL DER  
ZEITFUNKTIONEN

## HINWEIS:

Die Symbole der Beheizungsarten befinden sich auf dem Bedienungsknebel oder auf der Frontplatte (vom Modell abhängig).



**4d** TASTE ZUR  
ERHÖHUNG  
DER EINSTELLWER-  
TE

**5** TEMPERATU-  
REINSTELLKNE-  
BEL

**6** BEDIENUNGS-  
KNEBEL FÜR DIE  
KOCHZONE VORNE  
RECHTS

**7** BEDIENUNGS-  
KNEBEL FÜR DIE  
KOCHZONE HINTEN  
RECHTS

**4e** START/  
PAUSE-  
TASTE

**HINWEIS:**

Damit die Sensortasten besser reagieren, berühren Sie diese immer mit der vollen Fläche der Fingerkuppe.  
Bei jeder Berührung der Sensortaste ertönt ein kurzes akustisches Signal.

# TECHNISCHE ANGABEN

(ABHÄNGIG VOM MODELL)

XXXXXX	220-240V ~	$P_{n_{max}}$ : 3.5 kW	TN XXXXX
TIP: XXXXXX	220V-240V, 50/60Hz		
ART. Nr:			
SER. Nr: XXXXXX			

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

# WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

---



## **DIE GEBRAUCHSANLEITUNG SORGFÄLTIG LESEN UND AUFBEWAHREN**

Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren, wie auch Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten oder mangelhaften Erfahrungen und Wissen bedient werden, jedoch nur, wenn Sie das Gerät unter Aufsicht gebrauchen oder entsprechende Anweisungen über den sicheren Gebrauch des Geräts erhalten haben und die mit dem Gebrauch des Geräts verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder sollten mit dem Gerät nicht spielen. Kinder sollen ohne entsprechende Aufsicht von Erwachsenen das Gerät nicht reinigen oder Instandhaltungsarbeiten am Gerät ausführen.

**HINWEIS:** Das Gerät und einige zugängliche Geräteteile werden während des Betriebs sehr heiß. Achten Sie darauf, dass Sie die Heizelemente im Garraum nicht berühren. Kinder unter 8 Jahren sollen die ganze Zeit unter Aufsicht Erwachsener sein.

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

**HINWEIS:** Die zugänglichen Geräteteile können sich während des Betriebs stark erwärmen. Halten Sie deshalb Kinder vom Backofen fern.

**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.

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.

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

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

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

Verwenden Sie zum Reinigen des Garraums keine groben Scheuermittel oder scharfe Metallschaber, da Sie mit diesen die Geräteoberfläche bzw. die Schutzschicht (Email) beschädigen können. Wegen solcher Beschädigungen kann das Glas bersten.

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.

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

Das Gerät ist zur direkten Aufstellung auf dem Boden konzipiert, ohne Untergestell.

**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.

**Anschlusskabel** von Geräten, die sich in der Nähe des Geräts befinden, können, falls sie von der Backofentür eingeklemmt werden, beschädigt werden und einen Kurzschluss verursachen. Deswegen sollen Anschlusskabel von anderen Geräten vom Gerät ferngehalten werden.

Falls das **Anschlusskabel** beschädigt ist, muss es umgehend vom Hersteller oder einem vom Hersteller autorisierten Kundendienstfachmann ausgetauscht werden, weil es sonst zu Gefahren kommen kann.

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 Betriebs des Backofens wird die Gerätetür sehr 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).

**Die Türscharniere** können bei zu schwerer Belastung beschädigt werden. Stellen Sie auf die geöffnete Backofentür keine schweren Kochtöpfe bzw. lehnen Sie sich nicht an die Tür während Sie den Garraum reinigen. Steigen Sie niemals auf die geöffnete Backofentür und erlauben Sie Kindern nicht, auf der geöffneten Backofentür zu sitzen.

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

## VOR DEM ANSCHLUSS DES BACKOFENS:



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

# VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

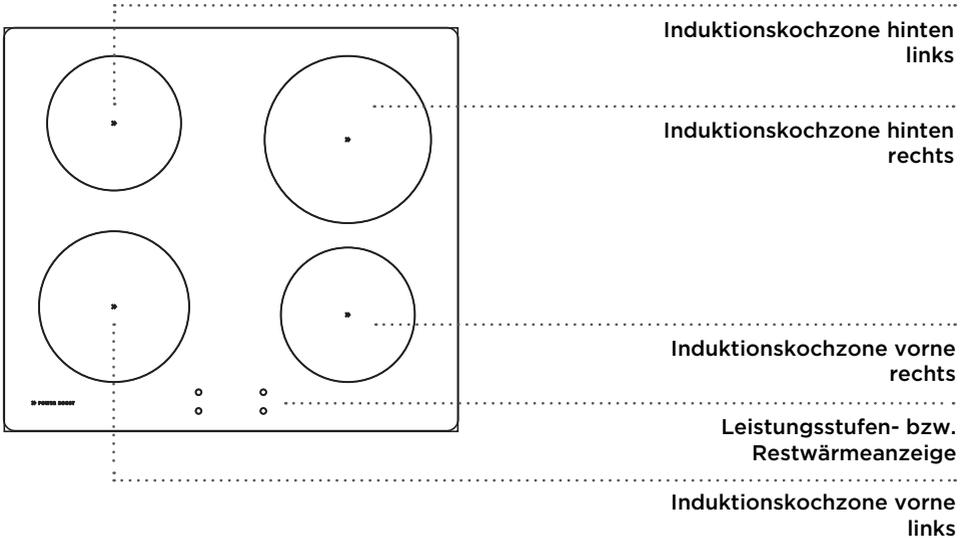
---

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

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

Beim ersten Erhitzen des Geräts wird ein charakteristischer Geruch nach „Neuem“ frei, deswegen ist es notwendig, den Raum gründlich zu lüften.

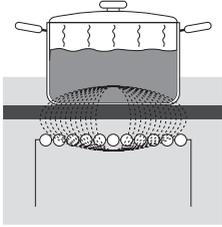
# INDUKTIONSKOCHFELD



## GLASKERAMIKKOCHFELD

- Die Glaskeramikplatte ist gegen Temperaturänderungen beständig.
- Die Glaskeramikplatte ist schlagfest. Sie können den Kochtopf auch grob auf die Glaskeramikoberfläche aufstellen, ohne sie zu beschädigen.
- Wenn Sie das Glaskeramikkochfeld als Abstellfläche verwenden, kann es zu Beschädigungen oder Kratzern der Oberfläche kommen.
- Ein Glaskeramikkochfeld, das Risse oder Sprünge aufweist, darf nicht benutzt werden. Durch das Fallen eines scharfkantigen Gegenstands auf die Glaskeramikoberfläche kann ein Bruch der Glaskeramikplatte verursacht werden. Die Folgen sind entweder sofort oder erst nach einiger Zeit sichtbar. Falls im Glaskeramikkochfeld Risse oder Sprünge auftreten, müssen Sie sofort die Stromversorgung unterbrechen.
- Achten Sie darauf, dass die Kochplatten und der Topfboden immer rein und trocken sind, damit eine gute Wärmeleitung ermöglicht und die Heizfläche nicht beschädigt wird. Stellen Sie nie leere Kochtöpfe auf die eingeschalteten Kochzonen.

## FUNKTION DES INDUKTIONSKOCHFELDS



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

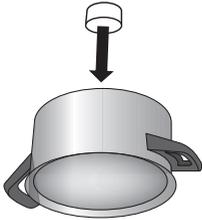


**Falls auf der heißen Glaskeramikkochfläche Zucker zerstreut oder eine stark zuckerhaltige Speise vergossen wird, muss die noch heiße Kochzone sofort abgewischt bzw. der Zucker mit einem Schaber entfernt werden. Dadurch werden eventuelle Beschädigungen der Glaskeramikoberfläche vermieden.**

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

# INDUKTIONSTAUGLICHE KOCHTÖPFE

## ZUM KOCHEN AUF DEM INDUKTIONSKOCHFELD GEEIGNETE KOCHTÖPFE



- Das Induktionskochfeld funktioniert einwandfrei, wenn Sie geeignete Kochtöpfe verwenden.
  - Während des Kochvorgangs sollten Sie den Kochtopf immer in die Mitte der Kochzone stellen.
  - Induktionstaugliche Kochtöpfe: Kochtöpfe aus Stahl, emaillierte Stahlkochtöpfe oder Kochtöpfe aus Stahllegierungen.
  - Für Induktion ungeeignete Kochtöpfe: Kochtöpfe aus legiertem Stahl mit Kupfer- oder Alu-Boden sowie Kochgeschirr aus Glas.
  - Prüfung mit einem Magneten: Überprüfen Sie mit einem kleinen Magneten, ob der Kochtopfboden magnetisch ist. Wenn ein Magnet auf dem Kochtopfboden haftet, ist der Kochtopf induktionstauglich.
- Bei Verwendung eines Schnellkochtopfes muss dieser so lange überwacht werden, bis der notwendige Druck erreicht ist. Die Kochplatte (Kochzone) zuerst mit größter Leistung betreiben, danach gemäß den Anweisungen des Herstellers des Schnellkochtopfes die Leistungsstufe reduzieren.
  - Sorgen Sie dafür, dass sich im Schnellkochtopf bzw. in jedem Kochtopf immer genügend Flüssigkeit befindet, da sich ein leerer Kochtopf überhitzt und die Kochplatte (Kochzone) bzw. der Kochtopf beschädigt werden kann.
  - Beachten Sie bei der Verwendung von speziellem Kochgeschirr die Anweisungen des Herstellers.

Kochzonen	Minimaler Durchmesser des Kochtopfbodens
Ø 160 mm	Ø 110 mm
Ø 180 mm	Ø 110 mm
Ø 200 mm	Ø 145 mm

## TOPFERKENNUNG



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



- Wenn der Kochtopf viel kleiner ist als die Kochzone, kann es geschehen, dass die elektronische Topferkennung den Kochtopf nicht erkennt. Wenn die Kochzone eingeschaltet ist, leuchtet auf der Leistungsstufenanzeige das Symbol U. Falls Sie innerhalb von zehn Minuten einen Kochtopf auf die Induktionskochzone aufstellen, erkennt der Sensor den Kochtopf und schaltet die voreingestellte Leistungsstufe ein. In dem Augenblick, in dem Sie den Kochtopf von der Kochzone wegnehmen, wird die Energiezufuhr unterbrochen.



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

## ENERGIE SPAREN

- 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.
- Speisen mit langen Zubereitungszeiten bereiten Sie am besten im Schnellkochtopf zu. Achten Sie darauf, dass im Schnellkochtopf immer genügend Flüssigkeit ist, da es im Gegenfall zur Überhitzung des leeren Schnellkochtopfes kommen kann, wodurch der Schnellkochtopf und die Kochzone beschädigt werden können.
- Decken Sie den Kochtopf beim Kochen immer mit einem entsprechend großen Deckel zu. Verwenden Sie Kochtöpfe von geeigneter Größe, die der Menge der zu kochenden Speisen entsprechen. Wenn Sie zum Kochen einen großen, nur teilweise gefüllten Kochtopf verwenden, wird mehr Energie verbraucht.

# BEDIENUNG DES INDUKTIONSKOCHFELDES

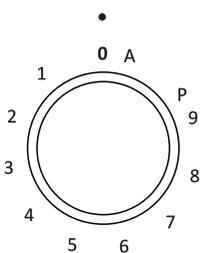
## KOCHSTUFEN

Schalten Sie die Kochzonen mit den auf dem Bedienfeld angebrachten Bedienungsknebeln ein.

Kochstufe	Zweck
0	Abschaltung, Nutzung der Restwärme
1 - 2	Warmhalten von Speisen, langsames Garen von kleineren Speisemengen (niedrige Leistungsstufe)
3	Langsames Garen (Fortkochen nach dem Ankochen)
4 - 5	Langsames Garen (Fortkochen von größeren Speisemengen, Braten größerer Fleischstücke)
6	Braten bzw. Anbraten
7 - 8	Braten
9	Kochen von großen Speismengen, Braten
P	Ankochstufe „Power Boost“ und zum Kochen/Braten von sehr großen Speisemengen
A	Ankochautomatik (sehr schnelles Erhitzen)

## ANKOCHSTUFE (P) - POWER BOOST

Zum schnellen Kochen können Sie bei allen Kochzonen zusätzlich den Power Boost benutzen.



Drehen Sie den Knebel nach rechts bis zur Markierung P. Auf der Leistungsstufenanzeige wird das Symbol „P“ angezeigt. Wenn Sie die Kochstufe verringern, wird die Funktion „Power Boost“ sofort ausgeschaltet.

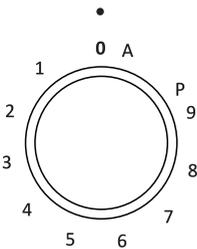
 Die Kochzone links vorne verfügt über die Funktion „Power Boost“. Bei dieser Kochzone kann die Funktion Power Boost für fünf Minuten aktiviert werden, danach schaltet sie sich automatisch auf die Kochstufe 9 um.

## ANKOCHAUTOMATIK

Das Induktionskochfeld verfügt über eine spezielle Automatik, die 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).

**Die Ankochoautomatik ist für Speisen geeignet,** die am Anfang mit der maximalen Leistungsstufe erhitzt werden, und dann eine längere Zeit fortkochen, ohne den Kochvorgang kontrollieren zu müssen.

**Die Ankochoautomatik ist nicht für Speisen geeignet,** die gebraten, frittiert oder gedünstet werden und des Öfteren gewendet, umgerührt oder aufgegossen werden müssen bzw. längere Zeit im Schnellkochtopf kochen müssen.



Drehen Sie den Knebel bis zum Anschlag zur Markierung A und halten Sie ihn zwei Sekunden lang, bis das akustische Signal ertönt. Stellen Sie danach die gewünschte Kochstufe ein. Auf der Leistungsstufenanzeige erscheinen abwechselnd das Symbol A und die gewählte Kochstufe. Wenn die Ankochzeit abgelaufen ist, schaltet sich die Kochzone auf die ausgewählte Fortkochstufe um, die nun konstant auf der Anzeige angezeigt wird.



Die Ankochoautomatik schaltet sich vorzeitig aus, wenn Sie die Kochstufe verringern. Wenn nach dem Aktivieren der Ankochoautomatik der Einstellknebel für die Kochstufe auf der Stufe 0 verbleibt, schaltet sich die Ankochoautomatik nach drei Sekunden aus. Wenn Sie den Kochtopf von der Kochzone nehmen und diesen innerhalb von zehn Minuten wieder auf die Kochzone stellen, wird die Ankochfunktion bis zum Ende durchgeführt.

Eingestellte Kochstufe	1	2	3	4	5	6	7	8
Dauer der Ankochstufe (sek)	48	144	230	312	408	120	168	216

## RESTWÄRMEANZEIGE

Die Induktionskochzone wird nicht direkt erhitzt, sondern nur über die Rückwärme, die vom Kochtopf abgegeben wird.

Solange nach dem Abschalten der Kochzone das Symbol „H“ leuchtet, können Sie die Restwärme zum Warmhalten oder Auftauen von Speisen benutzen.

Obwohl das Symbol „H“ verschwindet, kann die Kochzone ev. noch immer heiß sein. Verbrennungsgefahr!

## SICHERHEITSABSCHALTUNG

Die maximale Betriebsdauer jeder Kochzone ist beschränkt.

Wenn die Kochzone durch die Sicherheitsabschaltung abgeschaltet wird, leuchtet auf der Anzeige das Symbol „O“ oder „H“, falls noch Restwärme vorhanden ist.  
“O“ oder “H”.

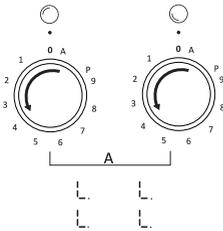
Sie können die Kochzone danach mit dem Einstellknebel abschalten.

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

## ÜBERHITZUNGSSCHUTZ

- Jede Kochzone ist mit einem Ventilator ausgestattet, der 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, der die Elektronik vor Schäden schützt. Die Schutzeinrichtung arbeitet auf mehreren Stufen.
- Wenn die Temperatur der Kochzone stark ansteigt, wird die Kochstufe automatisch reduziert. Falls das nicht genügen sollte, wird die Leistung der heißen Kochzonen zusätzlich reduziert oder vom Sicherheitsmechanismus gänzlich abgeschaltet. In diesem Fall erscheint auf der Anzeige das Symbol „E2“. Wenn die Glaskeramikplatte abgekühlt ist, steht die ganze Leistung des Kochfeldes wieder zur Verfügung.

## KINDERSICHERUNG/VERRIEGELUNG



- Sie können die Kindersicherung aktivieren, wenn alle Kochzonen ausgeschaltet sind. Drehen Sie gleichzeitig beide Knebel für die beiden linken Kochzonen nach links auf die Position A und halten Sie für kurze Zeit in dieser Position. Auf allen Anzeigen erscheint das Symbol „L“.



Wenn Sie einen beliebigen Bedienelementknebel drehen, leuchtet auf allen Anzeigen das Symbol „L“ auf.

- Zum Ausschalten gleichzeitig den Knebel der beiden linken Kochzonen nach links auf die Position A drehen und für kurze Zeit in dieser Position halten.

## GERÄUSCHE UND URSACHEN BEIM BETRIEB DES INDUKTIONSKOCHFELDES

Geräusche und Töne	Ursache	Abhilfe
<b>Durch Induktion verursachtes Betriebsgeräusch</b>	Die Induktionstechnologie ist auf den Eigenschaften bestimmter Metalle unter elektromagnetischem Einfluss begründet. Dabei entstehen sogenannte Wirbelströme, welche die Moleküle zum Schwingen bringen. Diese Schwingungen (Vibrationen) werden in Wärme umgewandelt, was in Abhängigkeit von der Art des Metalls leise Geräusche verursachen kann.	Diese Geräusche sind normal und sind kein Anzeichen für einen Defekt.
<b>Summton wie im Transformator</b>	Dieser entsteht beim Kochen auf großer Leistungsstufe. Der Grund dafür kann in der Energiemenge liegen, die von der Kochzobe auf den Kochtopf übertragen wird.	Dieses Geräusch verschwindet oder wird leiser, wenn Sie die Leistungsstufe senken.
<b>Vibrationen und Geknister des Kochtopfes</b>	Diese Geräusch entsteht bei Kochtöpfen, die aus geschichtetem Material hergestellt sind.	Das Geräusch entsteht durch Vibrationen der Schichten der verschiedenen Materialien des Kochtopfes. Dieses Geräusch hängt vom Kochtopf ab. Es kann in Abhängigkeit von der Menge und Art der Speise, die gekocht wird, variieren.
<b>Ventilatorgeräusche</b>	Zum ordnungsgemäßen Betrieb der Induktionselektronik muss diese bei einer kontrollierten Temperatur arbeiten. Deswegen ist die Kochzone mit einem Ventilator ausgestattet, der in Abhängigkeit von der gemessenen Temperatur auf verschiedenen Leistungsstufen arbeitet.	Der Ventilator kann noch in Betrieb sein, nachdem Sie die Kochzone ausgeschaltet haben, falls die gemessene Temperatur der Kochzone weiterhin zu hoch ist.

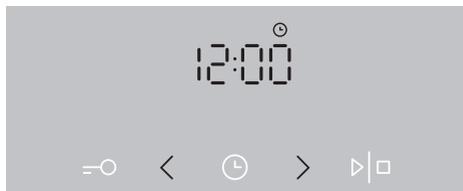
# BACKEN/BRATEN IN SCHRITTEN (1-6)

---

## 1. SCHRITT: EINSCHALTEN UND EINSTELLEN

Nach der ersten Verbindung des Geräts mit dem Stromnetz oder nach länger andauernder Stromunterbrechung blinkt auf dem Display die Zeitanzeige 12:00 und das Symbol ☉ leuchtet. Stellen Sie die Uhrzeit ein.

### EINSTELLUNG DER UHR



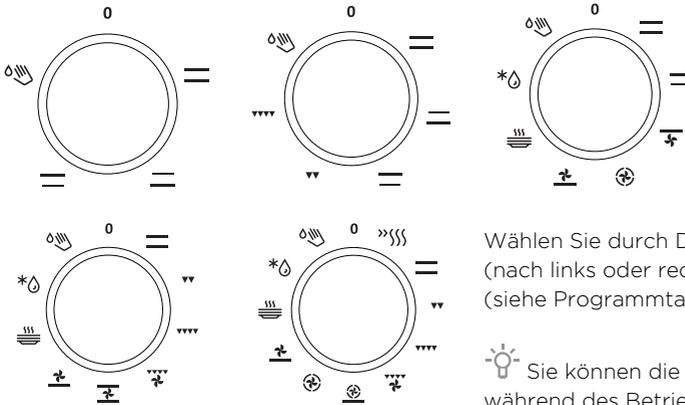
**1** Stellen Sie durch Berühren der Tasten < und > die aktuelle Tageszeit ein.

💡 Wenn Sie die Taste zur Einstellung der Werte länger gedrückt halten, wird die Geschwindigkeit des Durchlaufs der Werte größer.

### ÄNDERUNG DER EINSTELLUNGEN DER UHR

Sie können die aktuelle Tageszeit ändern, wenn keine andere Zeitfunktion aktiv ist. Wählen Sie durch mehrmaliges Berühren der Taste UHR das Symbol ☉ und stellen Sie die aktuelle Tageszeit ein.

## 2. SCHRITT: AUSWAHL DER BETRIEBSART



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

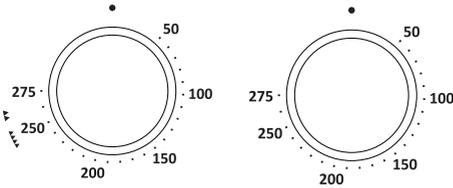
 Sie können die Einstellungen auch während des Betriebs ändern.

BEHEI- ZUNGSART	BESCHREIBUNG	EMPFOHLENE TEMPERATUR (°C)
<b>BETRIEBSARTEN DES BACKOFENS</b>		
	<b>SCHNELLES VORHEIZEN</b> Verwenden Sie diese Funktion, wenn Sie den Backofen so schnell wie möglich auf die gewünschte Temperatur vorheizen möchten. Diese Funktion ist zum Backen/Braten nicht geeignet. Nachdem sich der Backofen auf die eingestellte Temperatur aufgeheizt hat, wird die Beheizung ausgeschaltet.	160
	<b>OBER- UND UNTERHITZE</b> Die Heizelemente im Ober- und Unterteil des Garraums strahlen die Hitze gleichmäßig in den Garraum. Das Backen/Braten ist nur auf einer Einschubebene möglich.	200
	<b>OBERHITZE</b> Die Hitze wird nur vom Heizelement, das an der Decke des Garraumes angebracht ist, abgegeben. Verwenden Sie diese Betriebsart, wenn die Oberseite des Back-/Bratguts besser gebacken/gebraten werden soll (zum nachträglichen Bräunen).	180
	<b>UNTERHITZE</b> Die Hitze wird nur vom Heizelement abgegeben, das an der Unterseite des Backofens angebracht ist. Verwenden Sie diese Betriebsart, wenn die Unterseite des Back-/Bratguts besser gebacken/gebraten werden soll (zum nachträglichen Bräunen).	180
	<b>GRILL</b> In Betrieb ist nur das Infrarot-Heizelement, das zum Großflächengrill gehört. Diese Betriebsart ist zum Grillen von kleineren Mengen belegter Brote, Würste und zum Anbacken von Toasts geeignet.	220

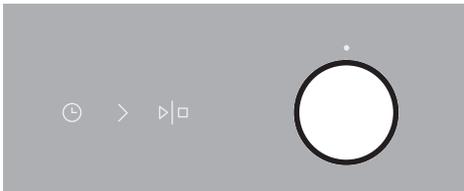
BEHEIZUNGSART	BESCHREIBUNG	EMPFOHLENE TEMPERATUR (°C)
▼▼▼▼	<b>GROSSFLÄCHENGRILL</b> Die Hitze wird vom oberen Heizelement und vom Infrarot-Heizelement ausgestrahlt. Die Hitze wird direkt vom Infrarot-Heizelement ausgestrahlt, das auf der Garraumdecke angebracht ist; zur Steigerung der Heizleistung ist gleichzeitig auch die Oberhitze eingeschaltet. Diese Betriebsart ist zum Grillen von kleineren Mengen belegter Brote, Würste und zum Anbacken von Toasts geeignet.	220
▼▼▼	<b>GRILL MIT GEBLÄSE</b> Gleichzeitig sind das Infrarot-Heizelement und das Gebläse in Betrieb. Diese Betriebsart ist besonders zum Grillen von Fleisch und zum Braten von größeren Fleischstücken oder Geflügel auf einer Einschubebene geeignet. Sie ist auch zum Gratinieren und Überbacken geeignet.	170
—	<b>OBERHITZE MIT GEBLÄSE</b> Gleichzeitig sind die Oberhitze und das Gebläse in Betrieb. Verwenden Sie diese Betriebsart, wenn Sie größere Fleischstücke und Geflügel braten möchten. Diese Betriebsart ist auch zum Gratinieren von Speisen geeignet.	170
⊙	<b>HEISSLUFT MIT UNTERHITZE</b> Die Unterhitze, der Ringheizkörper und das Heißluftgebläse sind in Betrieb. Diese Betriebsart wird zum Backen von Pizzas, feuchten Kuchen, Obsttorten, Hefe- und Mürbeteig verwendet.	200
⊙	<b>HEISSLUFT</b> Gleichzeitig sind der Ringheizkörper und das Gebläse in Betrieb. Das Heißluftgebläse an der Rückwand des Backofens sorgt für ständiges Kreisen der heißen Luft um das Brat-/Backgut. Diese Betriebsart ist zum Braten/Backen auf mehreren Einschubebenen geeignet.	180
—	<b>UNTERHITZE MIT GEBLÄSE</b> Diese Betriebsart ist zum Backen von niedrigem Backgut und Einkochen von Obst und Gemüse geeignet.	180
—	<b>OBER-, UNTERHITZE UND GEBLÄSE</b> Beide Heizelemente und das Gebläse sind in Betrieb. Das Gebläse sorgt für gleichmäßiges Kreisen der heißen Luft im Backofen. Diese Betriebsart wird zum Backen, zum Auftauen von gefrorenen Lebensmitteln sowie zum Dörren von Obst und Gemüse verwendet.	180
≡≡≡	<b>TAFELSERVICE WÄRMEN</b> Diese Funktion ist zum Wärmen von Tafelservice (Teller, Tassen usw.) geeignet, dadurch bleiben die servierten Speisen länger warm.	60
*💧	<b>AUFTAUEN</b> Die Luft kreist ohne zugeschaltete Heizelemente. Es ist nur das Gebläse in Betrieb. Diese Betriebsart wird zum schonenden Auftauen von gefrorenen Lebensmitteln verwendet.	-
👉	<b>AQUA CLEAN</b> Die Wärme wird nur von der Unterhitze abgegeben. Diese Betriebsart dient zum Entfernen von Flecken und Speiseresten im Garraum. Das Programm dauert 30 Minuten.	70

# 3. SCHRITT: AUSWAHL DER EINSTELLUNGEN

## EINSTELLUNG DER BACK-/BRATTEMPERATUR



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



Stellen Sie durch Drehen des Knebels die gewünschte TEMPERATUR ein.

Nach dem Einschalten des Geräts durch Berühren der START-Taste, erscheint auf dem Display die Ikone der Temperatur.

 Zum Einschalten des Geräts die START-Taste drücken und ca. 1 Sekunde lang gedrückt halten.

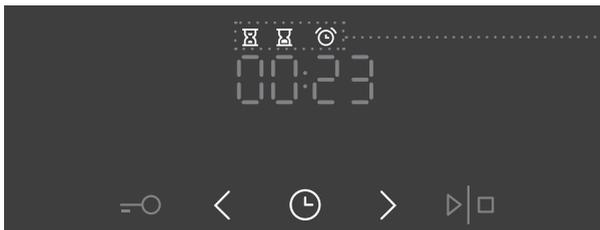
# ZEITFUNKTIONEN

Drehen Sie zuerst den WAHLKNEBEL für die BEHEIZUNGSART und stellen Sie danach die gewünschte TEMPERATUR ein.

Berühren Sie die Taste UHR und stellen Sie durch mehrmaliges Drücken der Taste die gewünschte Zeitfunktion ein.

Auf dem Display leuchtet das Symbol für die ausgewählte Zeitfunktion und die Startzeit bzw.

Drücken Sie die START-Taste, um den Back-/Bratvorgang zu starten. Auf dem Display wird die PROGRAMMDAUER angezeigt.



Anzeige der  
Zeitfunktionen



## Einstellung der Betriebsdauer

Bei diesem Programm bestimmen Sie den Zeitraum, in dem der Backofen in Betrieb sein soll.

Stellen Sie die gewünschte Betriebsdauer ein. Stellen Sie zuerst die Minuten und dann die Stunden ein.

Auf dem Display sind die Ikone und die Zubereitungszeit dargestellt.



## Einstellung der Einschaltverzögerung

Bei diesem Programm bestimmen Sie, wie lange der Backofen in Betrieb sein soll (Betriebsdauer) und zu welchem Zeitpunkt er sich ausschalten soll (Betriebsende).

Überprüfen Sie, ob die aktuelle Tageszeit eingestellt ist.

Beispiel:

Aktuelle Zeit: 12:00

Zubereitungszeit: 2 Stunden

Betriebsende: um 18:00 Uhr

Stellen Sie zuerst die ZUBEREITUNGSZEIT (2 Stunden) ein. Auf der Anzeige erscheint automatisch die Summe aus Tageszeit und Betriebsdauer des Backofens (14:00).

Wählen Sie durch erneutes Berühren der Taste UHR das Symbol BETRIEBSENDE aus und stellen Sie die Zeit ein (18:00).

Drücken Sie die START-Taste, um den Back-/Bratvorgang zu starten. Die Uhr zählt die Zeit bis zum Start des Back-/ Bratvorgangs ab, das entsprechende Symbol leuchtet. Der Backofenbetrieb startet rechtzeitig und automatisch (um 16:00 Uhr) und schaltet sich zum eingestellten Zeitpunkt (18:00) aus.



## **Einstellung des Kurzzeitweckers**

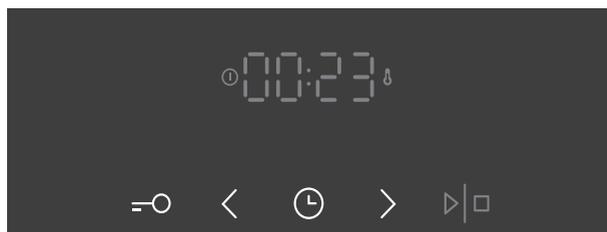
Sie können den Kurzzeitwecker unabhängig vom Betrieb des Geräts verwenden. Die maximale Einstellung beträgt 24 Stunden. Die letzte Minute der auf dem Kurzzeitwecker eingestellten Zeit wird im Sekundenintervall angezeigt.



Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich der Backofen automatisch aus. Es ertönt ein akustisches Signal, das Sie durch Drücken einer beliebigen Taste ausschalten können bzw. schaltet sich das Signal nach einer Minute automatisch aus.

Sie können sämtliche Zeitfunktionen löschen, indem Sie die Zeit auf den Wert „0“ stellen. Sie können alle Zeitfunktionen löschen, indem Sie gleichzeitig die Taste ? drücken und einige Sekunden lang die Tasten < und > gedrückt halten.

## 4. SCHRITT: AUSWAHL VON ZUSATZFUNKTIONEN



Sie können Zusatzfunktionen durch Drücken der gewünschten Taste oder Tastenkombination ein- oder ausschalten.

---

### **KINDERSICHERUNG**

Die KINDERSICHERUNG wird durch Berühren der Taste KINDERSICHERUNG aktiviert. Auf dem Display erscheint der Text Loc, der 5 Sekunden lang leuchtet. Durch erneutes Berühren der Taste wird die Funktion Kindersicherung ausgeschaltet.

Falls Sie die Kindersicherung einschalten, wenn keine der Zeitfunktionen aktiviert ist (es wird nur die Tageszeit angezeigt), lässt sich der Backofen nicht einschalten.

Falls Sie die Kindersicherung einstellen, wenn eine Zeitfunktion eingestellt ist, wird der Backofen normal betrieben, Sie werden jedoch keine Änderung der Einstellungen vornehmen können. Wenn die Kindersicherung aktiviert ist, können Sie nur die Betriebsart einstellen, die Auswahl von Zusatzfunktionen ist jedoch nicht möglich. Sie können den Backofen nur ausschalten, wenn Sie den Bedienungsknebel auf die Position „0“ drehen.

Die Kindersicherung bleibt auch nach dem Ausschalten des Backofens aktiv. Falls Sie ein neues Programm einstellen möchten, müssen Sie zuerst die Kindersicherung ausschalten.

### **GARRAUMBELEUCHTUNG**

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

## 5sek < **AKUSTISCHES SIGNAL**

Sie können die Lautstärke des akustischen Signals einstellen, wenn keine andere Zeitfunktion aktiviert ist (es wird nur die aktuelle Tageszeit angezeigt). Halten Sie fünf Sekunden lang die Taste < gedrückt. Auf dem Display werden das Wort **Vol** und zwei Striche angezeigt, die voll beleuchtet sind. Durch Berühren der Tasten < in > können Sie eine der drei Lautstärken einstellen (ein, zwei oder drei Striche). Nach 3 Sekunden wird die Einstellung automatisch gespeichert, darauf wird die Tageszeit angezeigt.

## 5sek > **EINSTELLUNG DES KONTRASTES DES DISPLAYS**

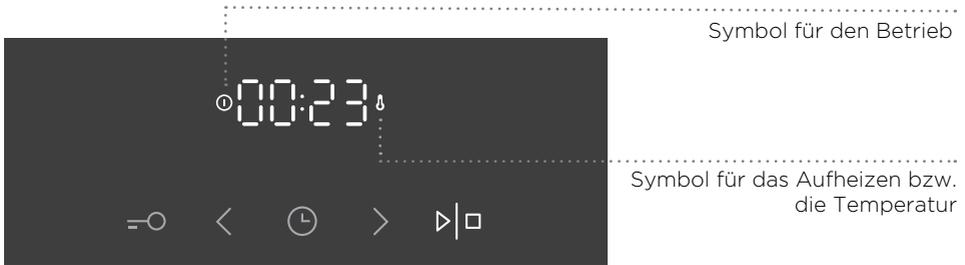
Der Knebel zur Einstellung der Beheizungsart muss auf der Position „0“ stehen. Halten Sie 5 Sekunden lang die Taste > gedrückt. Auf dem Display werden das Wort **Bri** und zwei Striche angezeigt, die voll beleuchtet sind. Durch Berührung der Tasten < und > können Sie das Display aufhellen oder verdunkeln; es stehen drei Helligkeitsstufen zur Verfügung (ein, zwei oder drei Striche). Nach 3 Sekunden wird die Einstellung automatisch gespeichert.



**Nach einem Stromausfall oder nach dem Ausschalten des Geräts werden alle Zusatzfunktionen noch einige Minuten lang angezeigt. Danach setzen sich alle Einstellungen wieder auf die Grundwerte zurück, außer dem akustischen Signal und der Kindersicherung.**

## 5. SCHRITT: STARTEN DES BACK-/BRATVORGANGS

Starten Sie den Back-/Bratvorgang durch langes Drücken der START/STOPP-Taste. Die Symbole für den Betrieb und die Temperatur leuchten. Falls keine Zeitfunktion eingestellt ist, wird auf dem Display die Betriebsdauer angezeigt.



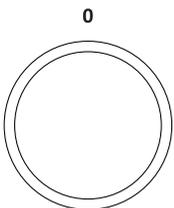
Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, ertönt ein kurzes akustisches Signal, das Symbol für die Temperatur erlischt nach einer gewissen Zeit.

 Das Symbol für die Temperatur geht während des Betriebs an und aus, da es den Betriebszustand der Heizelemente anzeigt.

## 6. SCHRITT: BACKOFEN AUSSCHALTEN

Sie können den Back-/Bratvorgang durch langes Drücken der Taste START/STOPP ausschalten.

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



 Nach Beendigung des Back-/Bratvorgangs werden alle Zeiteinstellungen der Zeitschaltuhr gelöscht (außer dem Kurzzeitwecker). Auf dem Display wird die aktuelle Tageszeit angezeigt. Das Gebläse bleibt noch eine Zeit lang in Betrieb.

# BETRIEBSARTEN UND TABELLEN

---

Wenn Sie die Werte für eine Speise in der Tabelle nicht finden, verwenden Sie die Werte für eine ähnliche Speise. Die Angaben gelten für das Braten auf einer Einschubebene. Bei den Temperaturen ist immer ein niedriger und ein höherer Wert angegeben. Stellen Sie zuerst die niedrigere Temperatur ein. Falls das Back-/Bratgut nicht genügend braun wird, erhöhen Sie beim nächsten Mal die Temperatur.

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

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

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

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

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

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

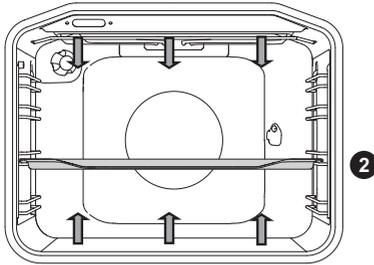
Beim Backen müssen Sie den Fettfilter immer aus dem Garraum entfernen!

Ungefähr 10 Minuten vor dem Ende der Zubereitungszeit können Sie den Backofen ausschalten und damit Energie sparen, indem Sie die Restwärme nutzen.

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

# BETRIEBSARTEN DES BACKOFENS

## OBER- UND UNTERHITZE



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

### Braten:

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

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

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

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

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

**Backen:**

Benutzen Sie nur eine Einschubebene und dunkle Backbleche. In hellen Backformen bräunt das Backgut schlechter, weil die Wärme reflektiert wird.

Stellen Sie die Backform immer auf den Rost. Falls Sie das beigelegte Backblech verwenden, entfernen Sie den Rost.

Wenn Sie den Garraum vorheizen, wird die Backzeit kürzer.

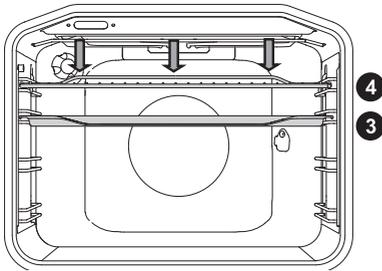
Speise	Einschubebene (von unten)	Temperatur (°C)	Zubereitungszeit (Min.)
<b>GEBÄCK</b>			
Gemüseauflauf	2	190-200	30-35
Auflauf, süß	2	190-200	30-35
Semmeln *	2	200-220	30-40
Brot *	2	180-190	50-60
Weißbrot *	2	180-190	50-60
Buchweizenbrot *	2	180-190	50-60
Vollkornbrot *	2	180-190	50-60
Roggenbrot *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

Tipp	Gebrauch
<b>Ist das Backgut durchgebacken?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stechen Sie das Backgut mit einem Holzstäbchen an seiner dicksten Stelle durch. Wenn am Stäbchen kein Teig kleben bleibt, ist das Backgut durchgebacken.</li> <li>• Sie können den Backofen ausschalten und die Restwärme nutzen.</li> </ul>
<b>Ist das Backgut zusammengesackt?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Überprüfen Sie das Rezept.</li> <li>• Verwenden Sie nächstes Mal weniger Flüssigkeit.</li> <li>• Wenn Sie Küchengeräte verwenden, berücksichtigen Sie die empfohlenen Mischzeiten.</li> </ul>
<b>Ist das Backgut zu hell?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verwenden Sie dunkle Backformen.</li> <li>• Schieben Sie das Backgut eine Einschubebene tiefer und schalten Sie die Unterhitze ein.</li> </ul>
<b>Ist der Kuchen mit feuchter Füllung nicht durchgebacken?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verringern Sie nächstes Mal die Backtemperatur und verlängern Sie die Backzeit.</li> </ul>



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

# GROSSFLÄCHENGRILL, GRILL



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

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

Heizen Sie das Infrarot-Heizelement (Grill) ungefähr 5 Minuten vor.

Kontrollieren Sie den Grillvorgang die ganze Zeit. Das Fleisch kann wegen der hohen Temperatur rasch anbrennen!

Das Grillen mit dem Infrarot-Heizelement ist zum knusprigen und fettfreien Grillen von Würsten, flachen Fleischstücken und Fisch (Steak, Schnitzel, Lachsscheiben, usw.) oder Toasts geeignet.

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

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

Reinigen Sie nach jedem Grillvorgang den Garraum und das Zubehör.

**Tabelle: Grillen mit dem Kleinflächengrill**

Speise	Gewicht (g)	Einschubebene (von unten)	Temperatur (°C)	Zubereitungszeit (Min.)
<b>FLEISCH</b>				
Rindersteaks, blutig	180g/Stück	3	220	18-21
Schnitzel (Schweinenacken)	180g/Stück	3	220	18-22
Koteletts	180g/Stück	3	220	20-22
Grillwürste	100g/Stück	3	220	11-14
<b>Toast</b>				
Toast	/	4	220	3-4
Belegte Brötchen	/	4	220	5-7

**Tabelle: Grillen mit dem Großflächengrill**

Speise	Gewicht (g)	Einschubebene (von unten)	Temperatur (°C)	Zubereitungszeit (Min.)
<b>FLEISCH</b>				
Rindersteaks, blutig	180 g/Stück	3	220	14-16
Rindersteaks, durchgebraten	180 g/Stück	3	220	18-21
Schnitzel (Schweinenacken)	180 g/Stück	3	220	19-23
Koteletts	180 g/Stück	3	220	20-24
Kalbsschnitzel	180 g/Stück	3	220	19-22
Grillwürste	100 g/Stück	3	220	11-14
fetter Käse	200 g/Stück	3	220	9-15
<b>FISCH</b>				
Lachsscheiben	600	3	220	19-22
<b>Toast</b>				
6 Weißbrotscheiben	/	4	220	1.5-3
4 Mischbrotscheiben	/	4	220	2-3
Belegte Brötchen	/	4	220	3.5-7

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

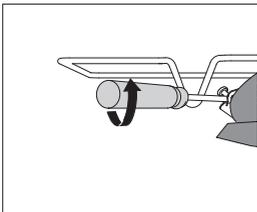
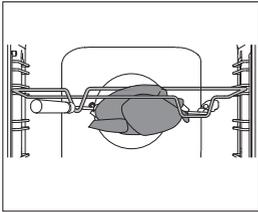
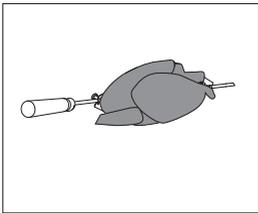
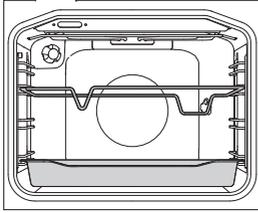
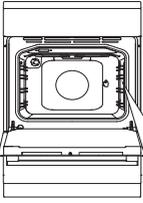


**Wenn Sie den Grill verwenden (Infrarot-Heizelement), muss die Backofentür geschlossen sein.**

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

## Braten mit dem Drehspieß (abhängig vom Modell)

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



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

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

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

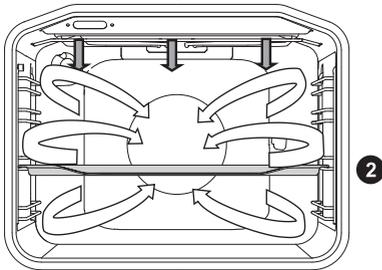
**4** Schrauben Sie den Griff des Drehspießes ab und schließen Sie die Backofentür.

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



**Der Grill arbeitet nur bei geschlossener Gerätetür.**

## GRILL MIT GEBLÄSE

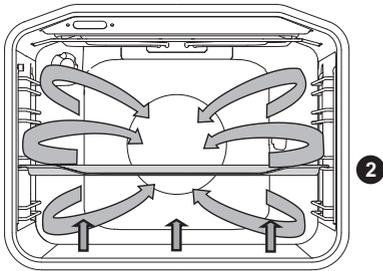


Bei dieser Betriebsart sind gleichzeitig das Infrarot-Heizelement und das Gebläse in Betrieb. Zum Braten von Fleisch, Fisch und Gemüse.

(Siehe Beschreibung und Tipps zum Thema GRILLEN).

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

# HEISSLUFT MIT UNTERHITZE

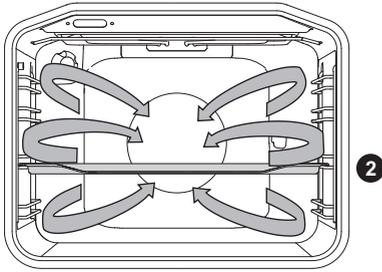


Die Unterhitze, der Ringheizkörper und das Gebläse sind in Betrieb. Zum Backen von Pizzas, Apfelstrudeln und Obsttorten.

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

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

# HEISSLUFT



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

## Braten:

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

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

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

## Backen

Wir empfehlen Ihnen, den Backofen vorzuheizen.

Sie können Kleingebäck auf mehreren Einschubebenen gleichzeitig backen (2. und 3.).

Die Backzeit kann bei gleichen Backblechen verschieden sein. Möglicherweise werden Sie das obere Backblech früher aus dem Backofen nehmen müssen als das andere.

Stellen Sie die Backform immer auf den Rost. Falls Sie das beigelegte

Backblech verwenden, entfernen Sie den Rost.

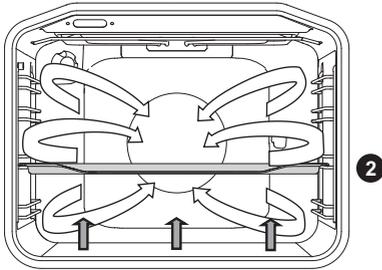
Bereiten Sie Kleingebäck nach Möglichkeit in gleicher Dicke und Höhe zu, damit es gleichmäßig bräunt.

Speise	Einschubebene (von unten)	Temperatur (°C)	Zubereitungszeit (Min.)
<b>GEBÄCK</b>			
Kuchen	2	150-160	45-60
Kuchen, Rührteig	2	150-160	25-35
Streuselkuchen	2	160-170	25-35
Obstkuchen, Rührteig	2	150-160	45-65
Pflaumenkuchen	2	150-160	30-40
Biskuitroulade *	2	160-170	15-25
Obsttorte, Mürbeteig	2	160-170	50-70
Hefezopf, Hefeteig	2	160-170	35-50
Apfelstrudel	2	170-180	40-60
Buchtel	2	170-180	30-35
Kekse, Mürbeteig *	2	150-160	15-25
Kekse, Spritzteig *	2	150-160	15-28
Kleingebäck, Hefeteig	2	170-180	20-35
Gebäck, Blätterteig	2	170-180	20-30
Joghurt	2	40	240
<b>GEBÄCK - GEFROREN</b>			
Apfelstrudel, Quarkstrudel	2	170-180	50-70
Pizza	2	170-180	20-30
Pommes frites für den Backofen *	2	170-180	20-35
Kroketten für den Backofen	2	170-180	20-35
Windbeutel, mit Creme gefüllt	2	180-190	25-45



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

## UNTERHITZE MIT GEBLÄSE



Diese Beheizungsart ist zum Backen von niedrigem Backgut und Einkochen von Obst und Gemüse geeignet.

Verwenden Sie die 2. Einschubebene von unten und nicht allzu hohe Backbleche, damit die erhitzte Luft auch auf der Oberseite des Backguts kreisen kann.

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

## EINKOCHEN

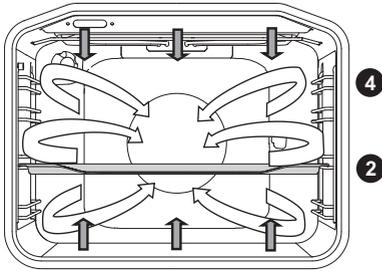
Bereiten Sie die Lebensmittel, die Sie einkochen möchten, und die Einmachgläser so wie üblich vor. Verwenden Sie handelsübliche Einmachgläser mit Gummidichtung und Glasdeckel. Verwenden Sie keine Einmachgläser mit Schraubverschlüssen oder Metalldosen. Einmachgläser sollten nach Möglichkeit die gleiche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

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

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

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

## OBER-, UNTERHITZE MIT GEBLÄSE



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

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

**Tabelle: Backen mit Ober-/Unterhitze und Gebläse**

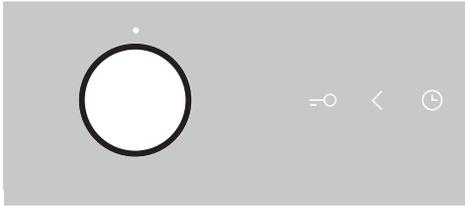
Art des Backguts	Einschubebene (von unten)	Temperatur (°C)	Zubereitungszeit (Min.)
Marmorkuchen	2	140-150	45-55
Kastenkuchen	2	130-140	45-55
Käsetorte	2	130-140	55-65
Obsttorte, Mürbeteig	2	140-150	35-45
Biskuittorte	2	130-140	20-30
Streuselkuchen	2	140-150	25-35
Obstkuchen, Rührteig	2	130-140	35-45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

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

# AUFTAUEN



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



Drehen Sie den WAHLKNEBEL für die BEHEIZUNGSART auf die Position „AUFTAUEN“.

Starten Sie den Auftauvorgang durch Drücken der Taste START/STOPP.

Es ist am besten, wenn Sie die Verpackung entfernen (vergessen Sie nicht, auch eventuelle Metallspangen zu entfernen).

Nach Ablauf der Hälfte der Auftauzeit sollten Sie das Gefriergut wenden, umrühren oder voneinander trennen, falls einzelne Stücke zusammengefroren sind.

# REINIGUNG UND PFLEGE



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

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

## Aluminisierte Oberflächen

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

## Gehäusevorderseite aus rostfreiem Stahl

(abhängig vom Modell)

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

## Lackierte Oberflächen und Kunststoffteile

(abhängig vom Modell)

Knebel, Türgriffe, Aufkleber und Schilder nicht mit scheuernden Reinigungsmitteln und Hilfsmitteln oder alkoholhaltigen Reinigungsmitteln bzw. reinem Alkohol reinigen. Entfernen Sie Flecken sofort mit einem weichen Lappen und etwas Wasser, damit die Oberfläche nicht beschädigt wird.

Sie können auch Reinigungs- und Hilfsmittel verwenden, die für solche Oberflächen bestimmt sind; dabei sollten Sie die Hinweise des Herstellers beachten.

## Bedieneinheit

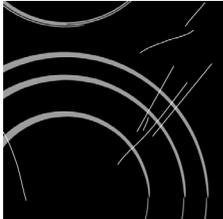
Die Oberfläche nicht mit scheuernden Reinigern und groben Reinigungsutensilien reinigen.



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

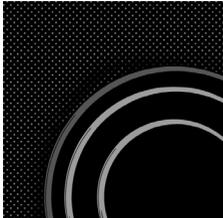
# REINIGUNG VON GLASKERAMIK-KOCHFELDERN

Reinigen Sie die abgekühlte Glaskeramikoberfläche nach jedem Gebrauch, da bei jedem zukünftigen Gebrauch auch die kleinste Verunreinigung auf der heißen Oberfläche festbrennt. Benutzen Sie zur regelmäßigen Pflege der Glaskeramikoberfläche spezielle Pflegemittel, die auf der Oberfläche einen Schutzfilm bilden und sie vor Verunreinigungen schützen.



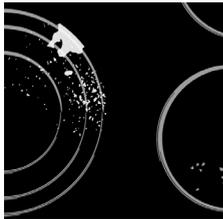
Wischen Sie vor jeder Benutzung der Glaskeramikoberfläche Staub oder andere Fremdkörper von der Glaskeramikoberfläche und vom Topfboden, damit die Glaskeramikplatte nicht zerkratzt wird.

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



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

Entfernen Sie geringere Verunreinigungen mit einem feuchten weichen Tuch und wischen Sie dann die Oberfläche trocken.



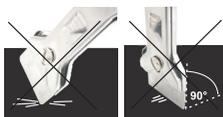
Entfernen Sie Wasserflecken mit einer milden Essiglösung, mit welcher Sie den Rahmen des Kochfeldes nicht abwischen dürfen (nur bei einigen Modellen), weil er dadurch den Glanz verliert. Verwenden Sie keine aggressiven Sprays und Kalkentfernungsmittel.

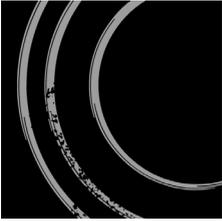
Entfernen Sie stärkere Verunreinigungen mit Spezialreinigern für Glaskeramikoberflächen. Beachten Sie dabei die Gebrauchsanweisung des Reinigungsmittelherstellers. Achten Sie darauf, dass Sie nach dem Reinigen das Reinigungsmittel gründlich abwischen, weil die Reste des Reinigungsmittels beim Erhitzen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



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

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





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



Halten Sie den Schaber niemals senkrecht zum Glaskeramikkochfeld und reinigen Sie es nicht mit der Spitze des Schabers. Zucker und Lebensmittel, die Zucker enthalten, können die Glaskeramikoberfläche beschädigen, deswegen ist es notwendig, Zucker und süße Speisen sofort von der Glaskeramikoberfläche zu entfernen, obwohl die Kochzone noch heiß ist.



Eine eventuelle Farbänderung der Glaskeramikoberfläche 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 Fehler sind von ästhetischer Natur und haben keinen direkten Einfluss auf die Funktion des Geräts. Die Beseitigung dieser Fehler gehört nicht zum Garantieumfang.

# KLASSISCHE BACKOFENREINIGUNG

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

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

Fett können Sie am einfachsten mit warmer Seifenlauge reinigen, wenn der Backofen noch warm ist.

Verwenden Sie bei hartnäckiger oder sehr starker Verschmutzung handelsübliche Backofenreiniger. Wischen Sie nach dem Reinigen den Backofen gründlich mit einem Tuch und Wasser sauber, damit alle Reinigungsmittelreste beseitigt werden.

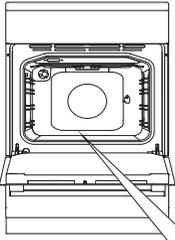
Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. scheuernde Reinigungsmittel und Topfschwämme, die Kratzer verursachen, sowie Rost- und Fleckenentferner.

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

Reinigen Sie den FETTFILTER und nach jedem Gebrauch mit einer weichen Bürste in heißem Wasser mit etwas Geschirrspülmittel oder in der Geschirrspülmaschine.

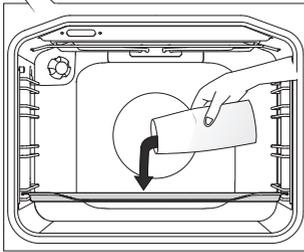
Der Garraum und die Backbleche sind mit einem speziellen Email überzogen, das eine glatte und widerstandsfähige Oberfläche besitzt. Diese Spezialschicht ermöglicht müheloses Reinigen bei Zimmertemperatur.

# REINIGUNG DES BACKOFENS MIT DER FUNKTION AQUA CLEAN



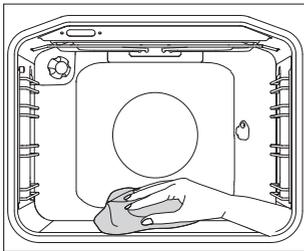
**1** Drehen Sie den WAHLKNEBEL für die BEHEIZUNGSART auf AQUA CLEAN. Stellen Sie den TEMPERATURWAHLKNEBEL auf 70° ein.

.....



**2** Gießen Sie 0,6 Liter Wasser in das hohe Backblech und schieben Sie es in die untere Führung.

.....



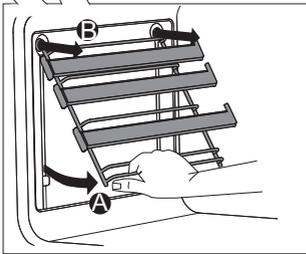
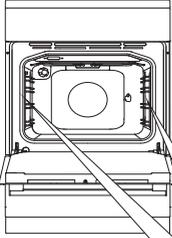
**3** Nach ca. 30 Minuten sind die Speisereste auf dem Email des Garraums aufgeweicht und Sie können sie einfach mit einem feuchten Tuch abwischen.



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

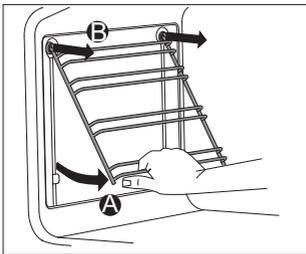
# DEMONTAGE DER DRAHT- UND TELESKOPAUZIEHFÜHRUNGEN

Reinigen Sie die Führungen nur mit handelsüblichen Reinigungsmitteln.



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

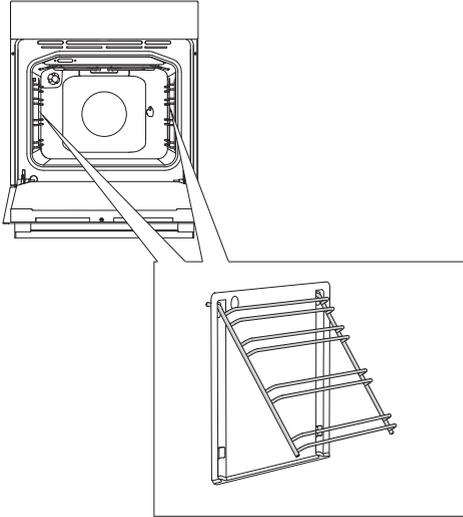
**B** Ziehen Sie Führungen von oben aus den Öffnungen.



Die Teleskopausziehführungen dürfen nicht in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

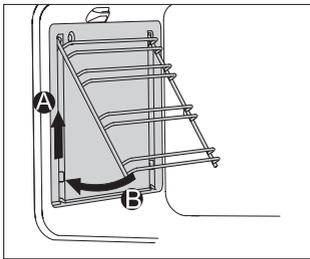
# MONTAGE DER KATALYTISCHEN GARRAUMAUSKLEIDUNG

Reinigen Sie die Führungen nur mit handelsüblichen Reinigungsmitteln.

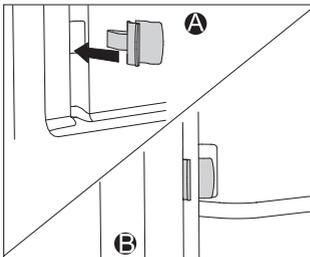


Entfernen Sie die Draht- bzw. Ausziehführungen.

**1** Stecken Sie die Führungen auf die katalytische Auskleidung.



**2** Hängen Sie beide in die vorgesehenen Öffnungen und ziehen Sie sie nach oben.



Stecken Sie bei der Montage der Teleskopausziehführungen (vollständiges Herausziehen) mit katalytischer Garraumauskleidung die beigelegten Schnapper in die unteren Öffnungen auf der Backofenwand. Stecken Sie darauf die Führungen in die Schnapper ein. Die Schnapper dienen zur besseren Befestigung der Führungen.

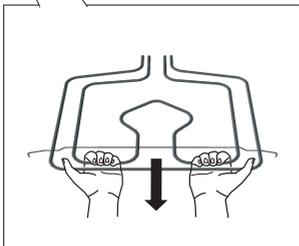
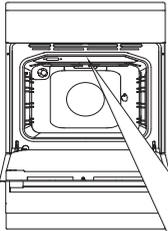


**Die katalytische Garraumauskleidung darf nicht in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden!**

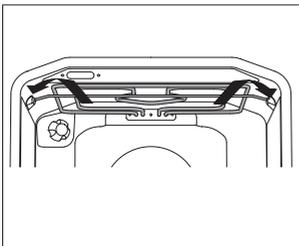
# REINIGUNG DER GARRAUMDECKE

(abhängig vom Modell)

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

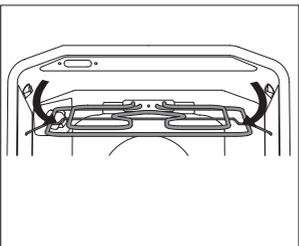


Ziehen Sie das Heizelement so lange, bis sich die Querstange entriegelt ist und aus den Halterungen auf der linken und rechten Seite des Garraums herauspringt.



.....

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



**Trennen Sie das Gerät vom Stromversorgungsnetz.**

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

# AUSHÄNGEN UND WIEDEREINSETZEN DER BACKOFENTÜR

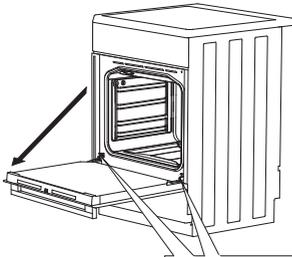
## GENTLECLOSE - WEICHES SCHLIESSEN DER GERÄTETÜR

(abhängig vom Modell)

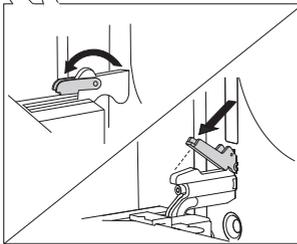
Das GentleClose System dämpft die Stöße beim Schließen der Backofentür. Es ermöglicht ein einfaches, leises und sanftes Schließen der Backofentür. Ein leichter Schub (bis zum Winkel 15° - hinsichtlich der geschlossenen Tür) genügt, damit sich die Tür selbsttätig und sanft schließt.



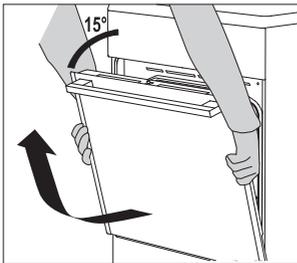
**Falls die Schließkraft der Tür zu groß ist, wird die Wirkung des GentleClose Systems reduziert bzw. deaktiviert.**



- 1** Öffnen Sie zuerst die Backofentür bis zum Anschlag.



- 2** **A** Drehen Sie die Aushängesperre bis zum Anschlag zurück (gilt für klassische Schließsysteme).  
**B** Drehen Sie beim GentleClose System die Aushängesperre um 90° zurück.



- 3** Schließen Sie darauf langsam die Tür, damit sich die Sperren auf die Halterungen setzen. Heben Sie die Tür unter einem Winkel von ungefähr 15° an (in Bezug auf die geschlossene Tür) und ziehen Sie sie aus beiden Scharnierhalterungen heraus.



Setzen Sie die Backofentür in verkehrter Reihenfolge wieder ein. Wenn sich die Tür nicht richtig öffnen oder schließen lässt, überprüfen Sie, ob die Einkerbungen der Scharniere richtig in den Halterungen der Scharniere sitzen.

## **BACKOFENTÜRSPERRE** (abhängig vom Modell)

Die Türverriegelung wird durch leichten Druck mit dem Daumen nach rechts und gleichzeitiges Herausziehen der Backofentür entriegelt.

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



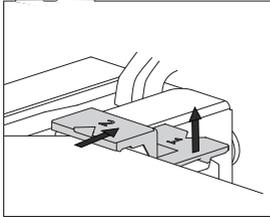
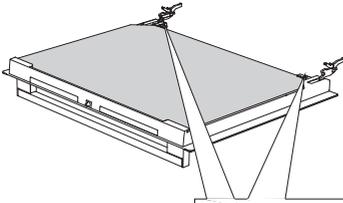
**Nach dem Schließen der Backofentür kehrt die Türverriegelung automatisch in ihre Ausgangsposition zurück.**



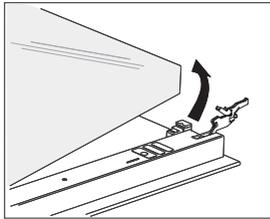
**Prüfen Sie immer, ob die abnehmbaren Riegel bei der Montage der Backofentür ordnungsgemäß in die Scharniere eingesetzt wurden, damit es nicht zum plötzlichen Schließen des Hauptscharniers kommt, auf den eine starke Feder einwirkt. Dabei können Sie verletzt werden.**

# AUSHÄNGEN UND WIEDEREINSETZEN DER GLASSCHEIBE

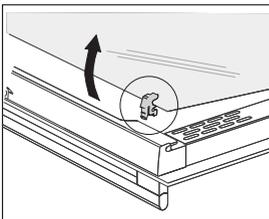
Sie können die Glasscheibe der Backofentür auch von der Innenseite reinigen, jedoch müssen Sie sie zuerst demontieren. Nehmen Sie die Backofentür ab (siehe Kapitel „Aushängen und Wiedereinsetzen der Backofentür“).



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



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



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

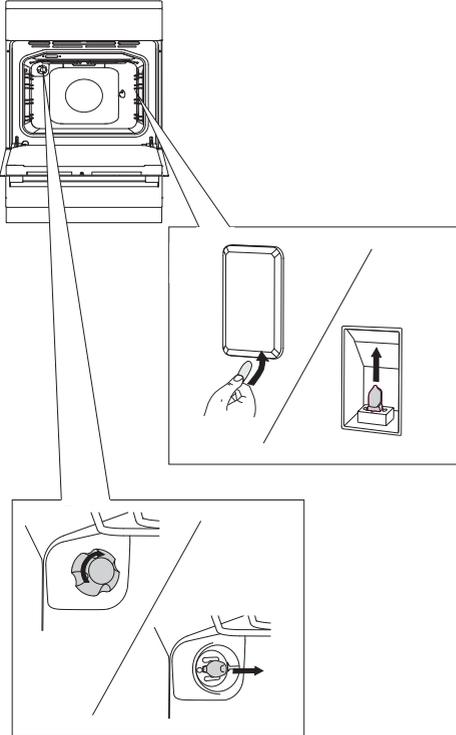


Setzen Sie die Backofentür in verkehrter Reihenfolge wieder ein. Die Markierungen (Halbkreise) auf der Tür und dem Glas müssen gegeneinander ausgerichtet sein.

# AUSTAUSCH DER GLÜHBIRNE

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

Verwenden Sie dazu einen Kreuzschlitz-Schraubenzieher.  
(Halogenleuchtmittel: G9, 230 V, 25 W, gewöhnliche Glühbirne E14 25W 230V)



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

 Achten Sie darauf, dass das Email nicht beschädigt wird.

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

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

# TABELLE STÖRUNGEN UND FEHLER

Störung/Fehler	Ursache
Die Sicherung schaltet sich mehrmals aus ...	Rufen Sie den nächstgelegenen Kundendienst an. Überprüfen Sie, ob die Leistung aller eingeschalteten Geräte die maximale Leistung Ihrer Sicherung übersteigt.
Die Garraumbeleuchtung funktioniert nicht ...	Der Austausch der Glühbirne ist im Kapitel „Austausch von Geräteteilen“ beschrieben.
Das Backgut ist nicht durchgebacken...	Haben Sie die Temperatur und die Beheizungsart richtig eingestellt? Ist die Backofentür geschlossen?

Darstellung der Störungen und Fehler beim Induktionskochfeld	Ursache	Abhilfe
Sie haben eine Kochzone eingeschaltet, die Anzeige U blinkt jedoch weiter.	Der Kochtopf ist nicht induktionstauglich oder hat einen zu kleinen Durchmesser. Vielleicht wurde der Topf überhitzt und verlor seine ferromagnetischen Eigenschaften.	Prüfen Sie, ob der Kochtopf ferromagnetisch ist (ob der Magnet auf dem Kochtopfboden "klebt"). Prüfen Sie, ob der Durchmesser des Kochtopfbodens genügend groß ist (normalerweise mind. 12 cm). Falls die Anzeige bei erneutem Aus- und Einschalten des Kochfeldes blinkt, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz. Warten Sie fünf Minuten und schließen Sie es wieder an das Stromnetz an.
Ankochautomatik "Power Boost" schaltet sich automatisch aus	Es ist üblich, dass sich die Funktion Power Boost nach einer gewissen Zeit automatisch abschaltet und die Leistungsstufe auf 9 umgeschaltet wird. Falls die Induktionskochzone überhitzt wird, wird die Power Boost Funktion vom Überhitzungsschutz ausgeschaltet.	Aktivieren Sie die Funktion "Power Boost" noch einmal. Schalten Sie nach Bedarf die Kochzone aus und aktivieren Sie die Funktion "Power Boost". Warten Sie ein paar Minuten, bis sich die Kochzone abgekühlt hat.
Auf der Anzeige erscheint die Fehlermeldung 'U400'.	Überspannung oder falscher Anschluss des Kochfeldes an das Stromnetz.	Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und prüfen Sie, ob es fachgerecht angeschlossen ist.

<b>Darstellung der Störungen und Fehler beim Induktionskochfeld</b>	<b>Ursache</b>	<b>Abhilfe</b>
<b>Auf der Anzeige erscheint die Fehlermeldung 'E2'.</b>	Die Kochzone hat sich überhitzt.	Lassen Sie die Kochzone abkühlen und stellen Sie eine niedrigere Kochstufe ein.
<b>Auf der Anzeige erscheint die Fehlermeldung 'E3'.</b>	Ungeeignete Kochtopf, der seine ferromagnetischen Eigenschaften verloren hat.	Verwenden Sie einen anderen Kochtopf.
<b>Darstellung von anderen Fehlern "Er" oder "E" mit Zahl</b>	Es ist eine Störung der Elektronik aufgetreten.	Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz für fünf Minuten und schließen Sie es danach wieder an das Stromnetz an. Falls die Anzeige wieder aufleuchtet, rufen Sie den Kundendienst an.

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

# ENTSORGUNG

---



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

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

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

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

# PRÜFUNG DER SPEISEN

Die Speisen wurden in Einklang mit dem Standard SIST EN 60350:-1 geprüft.

## Klassisches Braten

Speise	Ausrüstung	Einschubebene (von unten)	Beheizungsart	Temperatur (°C)	Zubereitungszeit (Min.)
Kekse - auf einer Einschubebene *	Niedriges Backblech	3		140-150	25-30
Kekse - auf zwei Einschubebenen *	Niedriges Backblech	2 und 3		140-150	25-30
Kekse - auf drei Einschubebenen *	Niedriges Backblech	2, 3, 4		140-150	25-30
Kleingebäck - auf einer Einschubebene	Niedriges Backblech	3		140-150	30-40
Kleingebäck - auf zwei Einschubebenen	Niedriges Backblech	2 und 3		140-150	30-40
Kleingebäck - auf drei Einschubebenen	NNiedriges Backblech	2, 3, 4		140-150	30-40
Torte	Runde Backform aus Metall/Rost	2		160-170	20-25
Apfelkuchen	Runde Backform aus Metall/Rost	2		180	45

\* Vorheizen: 10 Minuten

# Grill

Speise	Ausrüstung	Einschubebene (von unten)	Beheizungsart	Temperatur (°C)	Zubereitungszeit (Min.)
Toast*	Rost	4		240	1:10-1:20
Pljeskavice* (Frikadellen)	Rost + Fettpfanne	4		240	20-25

\* Vorheizen: 6 Minuten







