

privileg

Elektro-Standherd 46600P



Gebrauchs- und
Montageanleitung

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

vielen Dank für Ihren Einkauf bei Quelle. Überzeugen Sie sich selbst: auf unsere Produkte ist Verlass.

Damit Ihnen die Bedienung leicht fällt, haben wir eine ausführliche Anleitung beigelegt. Sie soll Ihnen helfen, schnell mit Ihrem neuen Gerät vertraut zu werden.

Bitte lesen Sie diese Anleitung vor der Inbetriebnahme aufmerksam durch. Sicherheitshinweise finden Sie auf Seite 4.

Eines sollten Sie auf jeden Fall sofort überprüfen: ob Ihr Gerät unbeschädigt bei Ihnen

angekommen ist. Falls Sie einen Transportschaden feststellen, wenden Sie sich bitte an die Quelle-Verkaufsstelle, bei der Sie das Gerät gekauft haben, oder an das Regionallager, das es angeliefert hat. Die Telefonnummer finden Sie auf dem Kaufbeleg bzw. auf dem Lieferschein.

Wir wünschen Ihnen viel Freude an Ihrem neuen Gerät.

Ihre Quelle

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise	4
Worauf Sie achten müssen	5
Geschirrwagen	5
Gerätebeschreibung	6
Vor dem ersten Gebrauch	7
Backofen	8
Einstellung der Uhrzeit	9
Betriebsart/ Temperatur wählen	10
Heizanzeige	11
Backofen-Zubehöerteile	13
Einschubebenen	14
Fettfilter	14
Teleskopauszugschienen	14
Kindersicherung	15
Kurzzeitwecker	16
Abschaltautomatik	17
Ein-/ Abschaltautomatik	18
Display ausschalten	19
Gehäusekühlung	19
Energiespartipps	20
Hinweise zum GeschirrkauF	20
Wissenswertes zu den Kochzonen	21
Energiespartipps zum Backofen	21
Kochzonen	22
Wichtige Hinweise	22
Spezielle Hinweise zum Glaskeramik - Kochfeld	22
Bedienung der Kochzonen	23
Zuschaltung	24

Inhaltsverzeichnis

Glühbild von eingeschalteten Strahlungsheizkörpern	25
Backen	26
Hinweise zum Backen allgemein	26
Hinweise zum Backen mit Ober-/Unterhitze	26
Hinweise zum Backen mit Heißluft	27
Tipps zum Backen	28
Hinweise zur Backtabelle	28
Backtabelle	29
Braten	30
Hinweise zum Braten allgemein	30
Hinweise zur Brattabelle	30
Tipps zum Braten	31
Tipps zum Bratgeschirr	31
Brattabelle	32
Grillen und Überbacken	33
Hinweise zum Grillen allgemein	33
Hinweise zur Grilltabelle	33
Tipps zum Grillen	33
Grilltabelle	34
Einkochen	35
Einkochtabelle	35
Auftauen	36
Reinigung und Pflege	37
Frontgehäuse	37
Knebel	37
Glaskeramik-Kochfeld	37
Pyrolytische Reinigung	40
Pyrolytische Reinigung anwenden	41
Programmierung des pyrolytischen Reinigungsvorganges	43
Backofen	44
Teleskopauszugschienen	45
Backofentür und Türglasscheiben	46
Was tun bei Problemen?	48
Austausch von Geräteteilen	50
Backofenlampe	50
Sonstiges Zubehör	50
Hinweise zur Entsorgung	50
Montageanleitung	51
Sicherheitshinweise für den Installateur	51
Herdaufstellung	51
Elektroanschluss	52
Technische Daten	54
Kundendienst	55
Ersatzteile	55
Gewährleistung	56

Sicherheitshinweise



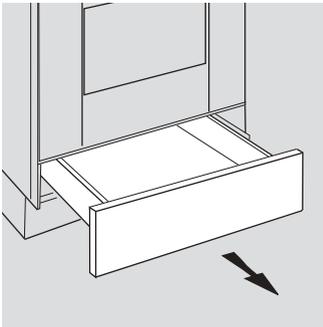
- Um Schäden und Gefahren durch nicht-ordnungsgemäßen Gebrauch zu vermeiden, ist die Gebrauchsanleitung zu beachten und sorgfältig aufzubewahren. Bei Weitergabe des Gerätes an andere Personen ist sie mit zu übergeben.
- Unsachgemäßer Elektroanschluss des Herdes ist gefährlich. Um einen elektrischen Schlag zu vermeiden, darf der Anschluss nur durch den Technischen Kundendienst oder einen konzessionierten Elektroinstallateur erfolgen.
- Unqualifizierte Reparaturen am Gerät sind gefährlich, weil Stromschlag- und Kurzschlussgefahr besteht. Um Körperschäden und Schäden am Gerät zu vermeiden, solche Arbeiten vom Elektrofachmann, wie dem Technischen Kundendienst ausführen lassen.
- Überhitztes Fett oder Öl kann sich auf der Kochstelle entzünden. Beaufsichtigen Sie den Kochvorgang.
Bei entzündetem Fett oder Öl niemals Wasser dazugießen, weil Verbrennungsgefahr besteht. Das Geschirr zudecken, damit die Flamme erstickt. Kochstelle ausschalten und Geschirr dort auskühlen lassen.
- Vorsicht: Verbrennungsgefahr für Kleinkinder und Kinder, da sie die Gefahren nicht erkennen. Kinder vom Herd fernhalten und ältere Kinder nur unter Aufsicht mit dem Herd arbeiten lassen.
- Die Oberflächen von Heiz- und Kochgeräten werden bei Betrieb heiß. Die Backofeninnenflächen, die Heizelemente und der Wrasenaustritt werden sehr heiß. Halten Sie Kinder grundsätzlich fern.
- Vorsicht: Heizelemente, Backraum und Zubehöerteile werden bei Betrieb heiß. Benutzen Sie immer Topflappen oder Topfhandschuhe und hantieren Sie vorsichtig um Verbrennungen zu vermeiden.
- Anschlusskabel von Elektrogeräten dürfen die heißen Kochzonen nicht berühren und nicht mit der Backofentür eingeklemmt werden. Es könnte ein Kurzschluss verursacht werden, wenn die Isolierung beschädigt wird. Deshalb Anschlusskabel fernhalten.
- Kein brennbaren Gegenstände im Backofen aufbewahren, weil bei unbeabsichtigtem Einschalten Brandgefahr besteht. Ebenfalls keine brennbaren Gegenstände auf die Kochzonen legen.
- Bei der Verwendung von alkoholischen Zutaten im Backofen kann ein leicht entzündliches Alkohol - Luftgemisch entstehen. Beim Öffnen der Backofentür nicht mit Glut, Funken oder Feuer hantieren. Es wird empfohlen, das fertige Gargut im geschlossenen Backofen ca. 15 Minuten abkühlen zu lassen.
- Flüssigkeit die zwischen Topfboden und Kochstelle gelangt, verdampft. Es entsteht Dampfdruck, der den Topf plötzlich hochspringen lässt. Um die Verletzungsgefahr zu vermeiden, nur trockene Töpfe auf trockene Kochzonen stellen.
- Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler dürfen zur Reinigung nicht verwendet werden, weil Kurzschlussgefahr besteht.
- Im Geschirrwagen befindliche Teile wie Papier, Topflappen, Plastikbeutel, Reinigungssprays und -mittel können bei Benutzung des Backofens einen Brand verursachen. Deshalb ist die Lagerung entzündlicher Teile im Geschirrwagen verboten. Den Geschirrwagen nur zum Aufbewahren der Zubehöerteile (Backblech, Fettpfanne usw.) verwenden.
- Falls am Glaskeramik-Kochfeld Risse oder

Worauf Sie achten müssen

Brüche auftreten, muss das Gerät außer Betrieb genommen werden, weil Stromschlaggefahr besteht. Kochzonenschalter und Herdsicherung im Sicherungskasten ausschalten. Den Kundendienst dann bitte verständigen.

Schäden vermeiden

- Glaskeramik-Kochfelder können beschädigt werden, wenn sie als Abstellfläche verwendet werden. Keinesfalls Speisen in Alufolie oder Kunststoffgefäßen auf den Kochzonen erhitzen. Es besteht Brandgefahr und das Kochfeld kann beschädigt werden.
- Zucker, Kunststoffe, Alufolie, Kochgeschirr mit bestimmter Emailqualität kann durch hohe Temperaturen beim Kochen angeschmolzen werden. Der angeschmolzene Gegenstand geht eine feste Verbindung mit der Glaskeramikoberfläche ein. Beim Abnehmen werden am Rand oder innerhalb der Kochzone Teile aus der Glaskeramikoberfläche herausgerissen; Löcher oder Ausmuschelungen entstehen.
- Ein Glaskeramik-Kochfeld ist sehr widerstandsfähig, aber nicht unzerbrechlich. Spitze und harte Gegenstände, die auf die Oberfläche fallen, können es beschädigen.



- Nicht auf die Backofentür setzen oder steigen und keine schweren Gegenstände darauf ablegen. Die Backofenscharniere könnten beschädigt werden und die Tür wird undicht.
- Legen Sie den Backofenboden nicht mit Alufolie aus und stellen Sie keine Pfannen, Töpfe etc. auf den Boden, da sonst die Backofenemalle durch den entstehenden Hitzestau beschädigt werden kann.
- Obstsaften, die vom Backblech tropfen, können auf der Emaille Flecken hinterlassen, die unter Umständen nicht mehr entfernt werden können.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für die Zubereitung von haushaltsüblichen Speisen. Das Gerät darf nicht zweckentfremdet werden.

Die Anwendungsmöglichkeiten wie Kochen, Braten oder Backen sind nachfolgend ausführlich beschrieben.

Geschirrwagen

Der Geschirrwagen dient zum Aufbewahren der Zubehöreile.

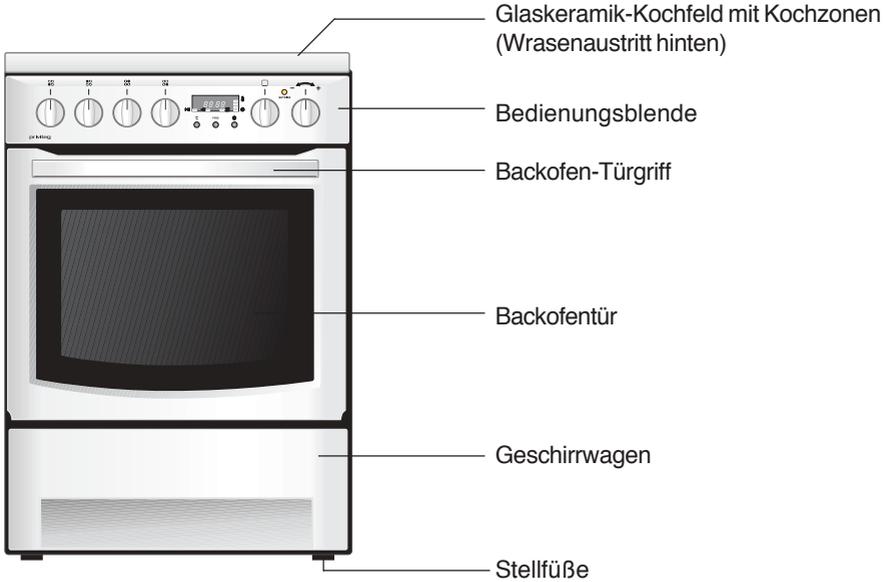
- Zum Öffnen den Geschirrwagen leicht anheben und herausziehen.
- Zum vollständigen Herausnehmen den Geschirrwagen bis zum Anschlag herausziehen, leicht anheben und entnehmen. Beim Einsetzen in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

Wichtig:

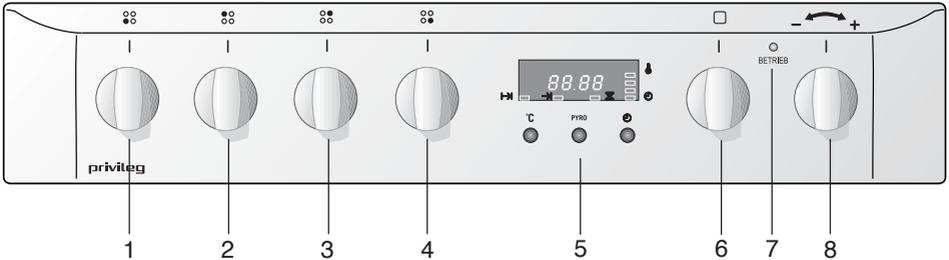
Im Geschirrwagen **kann** bei Benutzung des Backofens ein **Wärmestau entstehen**.

Es dürfen daher **keine brennbaren Materialien** wie z.B. Reinigungssprays, Reinigungsmittel, Plastikbeutel, Topflappen, Papier etc. darin untergebracht werden!

Gerätebeschreibung

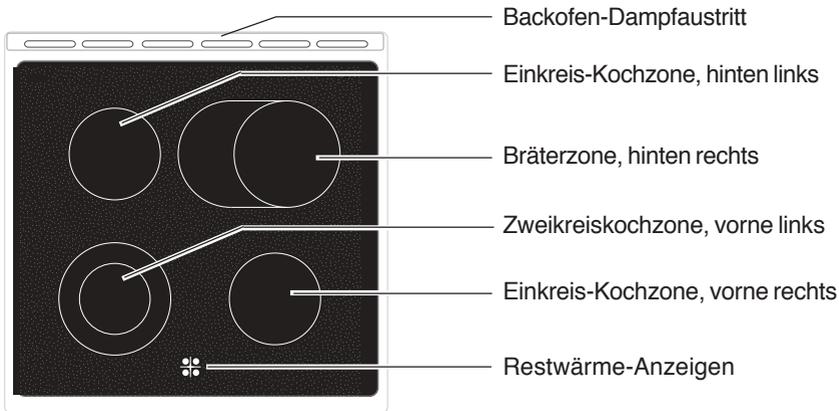


Bedienungsblende



- | | | | |
|---|--|---|--|
| 1 | Schalter für Kochzone, vorne links (mit Zuschaltung) | 6 | Funktionswahlschalter für die Backofenbetriebsarten |
| 2 | Schalter für Kochzone, hinten links | 7 | Betriebskontrolllampe. Sie zeigt an, dass der Backofen und/oder eine der Kochzonen in Betrieb ist. |
| 3 | Schalter für Kochzone, hinten rechts (mit Zuschaltung) | 8 | Temperatur-/ Zeitwähler für Backofen. |
| 4 | Schalter für Kochzone, vorne rechts | | |
| 5 | Backofen-Elektronik | | |

Gerätebeschreibung



Vor dem ersten Gebrauch

Bitte führen Sie die folgenden Schritte aus, wenn Sie das Gerät zum ersten Mal in Betrieb nehmen.

Beschädigungen

Das gesamte Gerät auf Beschädigungen überprüfen. Speziell am Glaskeramik - Kochfeld auf Risse oder Brüche achten. Falls ein Transportschaden festgestellt wird, das Gerät nicht in Betrieb nehmen. In diesem Fall bitte an die Quelle - Verkaufsstelle oder an das Regionallager wenden.

Glaskeramik-Kochfeld

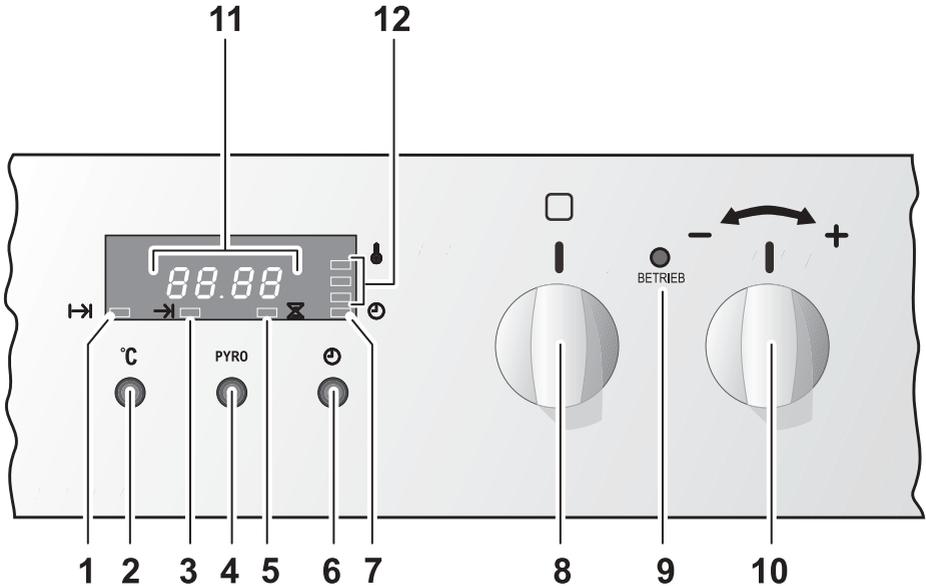
Reinigen Sie die Oberfläche der Glaskeramik mit einem feuchten Tuch und etwas Handspülmittel. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, wie z.B. grobe Scheuermittel, kratzende Topfreiniger, Rost- und Fleckentferner etc.

Backofen-Elektronik

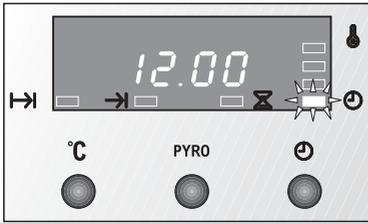
Stellen Sie die Uhrzeit ein, da sie für den Betrieb des Backofens erforderlich ist.

Backofen

Nehmen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien und Zubehörteile aus dem Backofen. Reinigen Sie die Zubehörteile und den Backofen mit warmen Spülwasser. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel. Bei den ersten Aufheizvorgängen des Backofens ist ein typischer Neugeruch nicht vermeidbar. Bitte lüften Sie dann den Raum ausreichend.

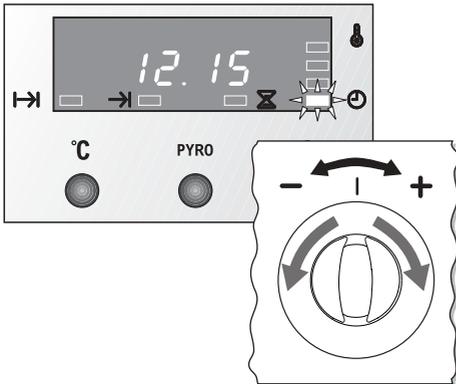


- 1 **LED DAUER** : Betriebsdauer (Dauer)
- 2 **Taste „°C“**
zum Anzeigen der aktuellen Backofen-Temperatur
- 3 **LED ENDE** : Betriebsende (Uhrzeit)
- 4 **Taste PYROLYSE („PYRO“)**
zum Einschalten der Pyrolytischen Selbstreinigung
- 5 **LED KURZZEIT** : Kurzzeitwecker
- 6 **Taste ZEITFUNKTIONEN** 
zur Einstellung muss die jeweilige LED blinken; siehe Punkt 1, 3, 5, 7
- 7 **LED UHR** : Uhrzeiteinstellung
- 8 **Funktionswahlschalter** für die Backofenbetriebsarten
- 9 **Betriebskontrolllampe**. Sie zeigt an, dass der Backofen und/oder eine Kochstelle eingeschaltet ist.
- 10 **Temperatur- /Zeitwähler für Backofen**
zum Verringern/Erhöhen der Einstellungen (Temperatur und Zeit)
- 11 **Temperatur- /Zeitanzeige**
- 12 **Heizanzeige**



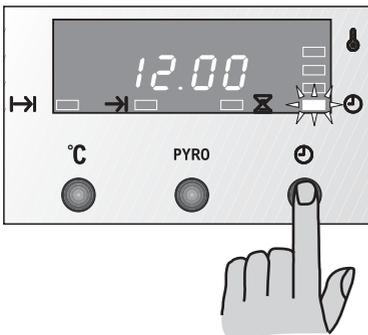
Einstellung der Uhrzeit

Nach dem elektrischen Anschluss oder einem Stromausfall blinkt die **LED Uhr** .



Uhrzeit einstellen

1. Temperatur-/Zeitwähler auf **+** oder **-** drehen, um die aktuelle Uhrzeit einzustellen.
2. 5 Sekunden warten: das Gerät ist jetzt im Normalzustand (Betriebszustand). Die Uhrzeit wird angezeigt.



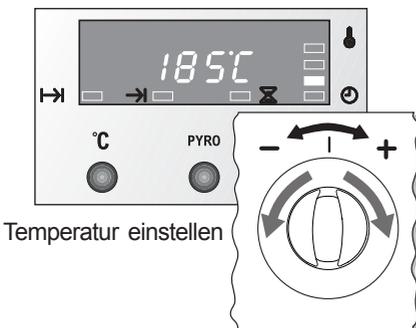
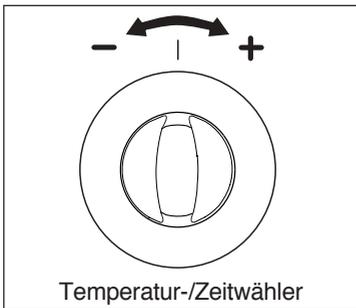
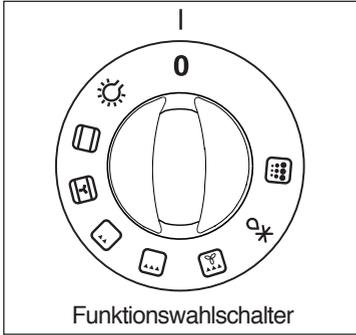
Uhrzeit ändern

3. **Zeitfunktionentaste** so oft drücken bis die **LED Uhr**  blinkt.
Zur Korrektur der Uhrzeit nach Schritt 1 und 2 vorgehen.

Hinweis

Die Uhrzeit kann nur verändert werden, wenn keine Automatikfunktion (z.B. Ein-/Abschaltautomatik) programmiert wurde und keine Betriebsart eingestellt ist.

Backofen



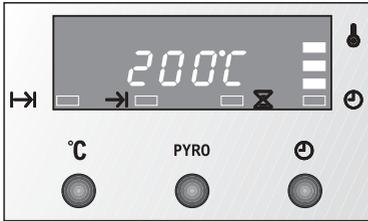
Betriebsart/ Temperatur wählen

1. Den Funktionswahlschalter auf die gewünschte Betriebsart drehen:

Symbol	Betriebsart	Temperaturvorschlag	Maximale Temperatur
	Backofenbeleuchtung	--	--
	Ober-/Unterhitze	200°C	280°C
	Heißluft	200°C	250°C
	Kleinfächengrill	250°C	250°C
	Großfächengrill	250°C	250°C
	Umluftgrill	180°C	250°C
	Auftaustufe	AUF	--
	Pyrolytische Reinigung	*	--

*Der Backofen wird auf ca. 500 °C aufgeheizt und kann nicht verändert werden.

3. Zu jeder gewählten Betriebsart erscheint ein Temperaturvorschlag im Display. Temperatur-/Zeitwähler auf **+** oder **-** drehen, um die gewünschte Temperatur einzustellen. Die Temperatur wird in 5-Grad-Schritten eingestellt. Wenn die gewählte Temperatur erreicht ist, ertönt ein Signalton.



Heizanzeige

Anzeige Aufheizen

Nach dem Einschalten der Betriebsart, zeigen die langsam nacheinander aufleuchtenden Balken an, wie weit der Backofen bereits aufgeheizt ist.

Anzeige Restwärme

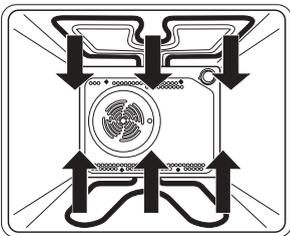
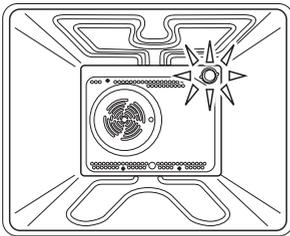
Nach dem Ausschalten des Backofens, zeigen die noch leuchtenden Balken die verbleibende Restwärme im Backofen an.

Taste „°C“

Durch Druck auf die Taste „°C“ kann die aktuelle Backofentemperatur jederzeit angezeigt werden.

Betriebsarten

Der Backofen kann in folgenden Betriebsarten betrieben werden:



Backofenbeleuchtung

Die Backofenbeleuchtung ist (allein) eingeschaltet.

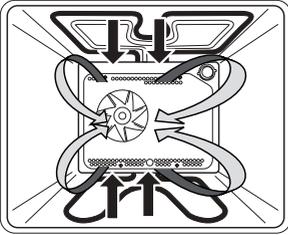
Diese Betriebsart kann beim Reinigen des Backofens oder beim Ausnützen der Nachwärme am Ende eines Brat- oder Backvorganges genutzt werden.

Bei allen anderen Betriebsarten wird die Beleuchtung automatisch mit eingeschaltet.

Ober-/Unterhitze

Strahlungswärme wird vom (außen liegenden) oberen und vom unteren Heizkörper gleichmäßig an das Gargut abgegeben.

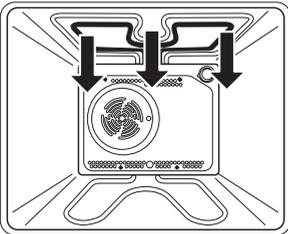
Bei dieser Betriebsart ist Backen oder Braten nur auf einer Ebene möglich.



Heißluft

Das Gebläse an der Backofenrückwand verteilt die Luft, die vom oberen und unteren Heizkörper erhitzt wird, in einem ständigen Kreislauf.

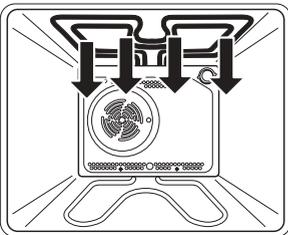
Diese Betriebsart eignet sich für gleichzeitiges Braten und Backen auf mehreren Ebenen.



Kleinflächengrill

Intensive Wärme wird vom Grillheizkörper (innen liegender, oberer Heizkörper) an das Gargut abgestrahlt. Nur der mittlere Bereich der Grillfläche wird beheizt.

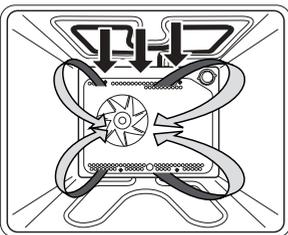
Gegrillt wird bei **geschlossener Backofentür!**



Großflächengrill

Intensive Wärme wird von den beiden oberen Heizkörpern an das Gargut abgestrahlt. Die gesamte Grillfläche wird beheizt.

Diese Betriebsweise eignet sich besonders zum Grillen von Kurzbratstücken, wie Steaks, Würstchen, Schnitzel, Koteletts usw.

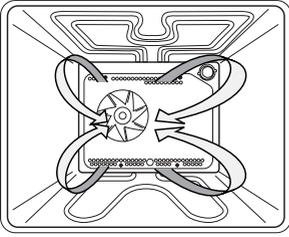


Umluftgrill

(Maximal 200°C einstellen)

Das Gebläse an der Backofenrückwand und der Grillheizkörper sind abwechselnd in Betrieb. Wenn eine bestimmte Temperatur erreicht ist, wird der Ventilator eingeschaltet. In den Aufheizphasen ist der Ventilator ausgeschaltet. Diese Betriebsart eignet sich besonders zum Grillen und Braten größerer Fleischstücke oder Geflügel auf einer Ebene. Sie eignet sich auch zum Gratinieren und Überbacken.

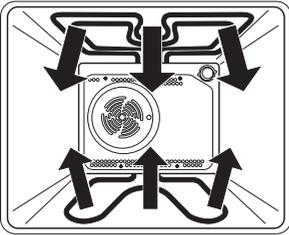
Backofen



Auftaustufe

Nur das Gebläse an der Backofenrückwand ist in Betrieb und wälzt die Luft um. Die Heizung bleibt ausgeschaltet.

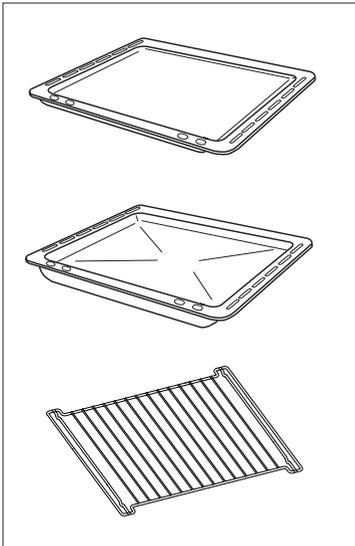
Bei dieser Betriebsart erfolgt die Luftumwälzung ohne Heizung. Diese wird zum schonenden Auftauen von Gefriergut verwendet.



Pyrolytische Reinigung

Dabei werden Schmutzrückstände im Backofen verbrannt, die sich nach dem Abkühlen des Backofens herauswischen lassen. Der Backofen wird auf ca. 500 °C aufgeheizt.

Nähere Informationen im Kapitel „Reinigung und Pflege“.



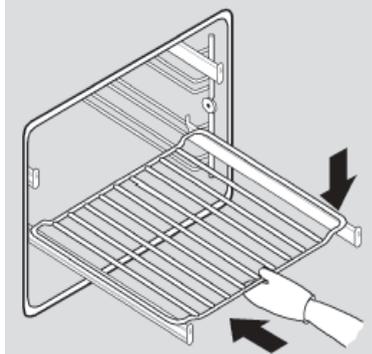
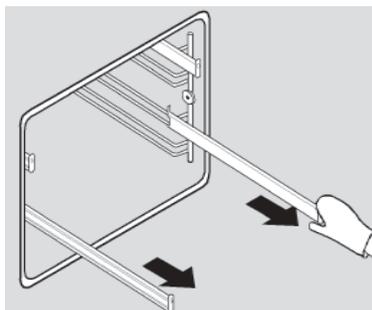
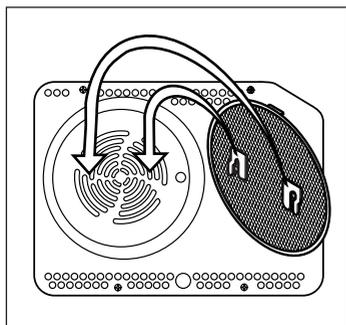
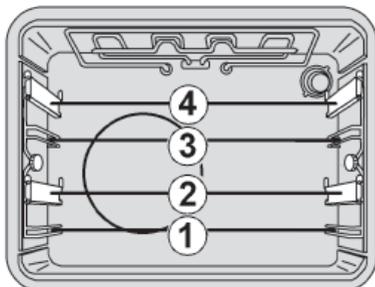
Backofen-Zubehörteile

Backblech (flach) für Kuchen und Plätzchen

Fettpfanne (tief) für feuchte Kuchen, Braten oder als Auffanggefäß für Bratensaft

Rost für Geschirr, Kuchenformen, Braten und Grillstücke

Backofen



Einschubebenen

In den Backofen können die Backbleche, der Rost oder die Fettpfanne in **4 Ebenen** eingeschoben werden. In den Tabellen zum Braten, Backen oder Grillen ist die jeweilige Ebene mit angegeben.

Die Einschubebene 2 und 4 von unten besitzt einen Teleskopauszug.

Beachten Sie bitte die Zählweise der Einschubebenen von unten nach oben!

Fettfilter

Der eingesetzte Fettfilter an der Backofenrückwand schützt den Ventilator, den Ringheizkörper und den Backofen vor unerwünschten Fettablagerungen.

Den Fettfilter immer ...

- beim Braten einsetzen
- beim Backen herausnehmen

Wichtiger Hinweis: Beim Backen kann ein eingesetzter Fettfilter das Backergebnis negativ beeinflussen.

Teleskopauszugschienen

Achtung: Teleskopauszugschienen und sonstige Zubehörteile werden heiß! Topflappen o.ä. verwenden!

Der Backofen besitzt Einhängegitter mit Teleskopauszugschienen auf 2 Ebenen.

- Zum Einsetzen von Rost, Backblech oder Fettpfanne zuerst die Teleskopauszugschienen einer Ebene herausziehen.
- Rost, Backblech oder Fettpfanne auf den herausgezogenen Schienen ablegen und von Hand ganz in den Backofen bis zum Anschlag einschieben.

Backofentüre immer erst schließen, wenn Teleskopauszugschienen vollständig eingeschoben sind.

Kindersicherung

Um zu vermeiden, dass sich Kinder spielerweise am Gerät betätigen, kann die Bedienung des Backofens gesperrt werden. Die Bedienung der Kochzonen kann nicht gesperrt werden.

Wichtig

Die Kindersicherung kann nur dann eingeschaltet werden, wenn der Backofen ausgeschaltet ist!

Kindersicherung einschalten

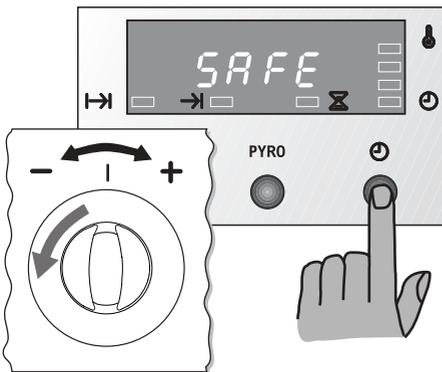
1. Der Backofen muss ausgeschaltet sein. Dazu eventuell den Funktionswahlschalter auf „0“ stellen und warten, bis die Beleuchtung im Backofen ausgeht.
2. **Temperatur-/Zeitwähler** auf **—** drehen und gedrückt halten. Zusätzlich **Taste ZEITFUNKTIONEN**  drücken bis in der Anzeige „SAFE“ erscheint. Die Kindersicherung ist jetzt eingeschaltet.

Hinweis:

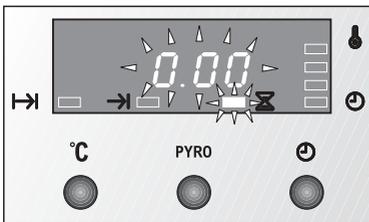
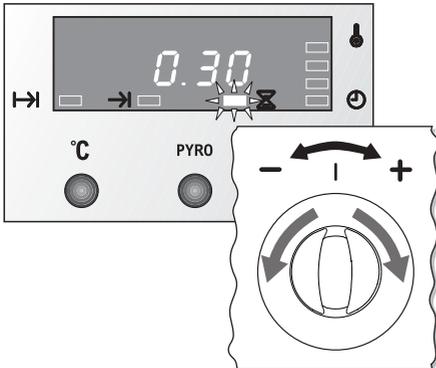
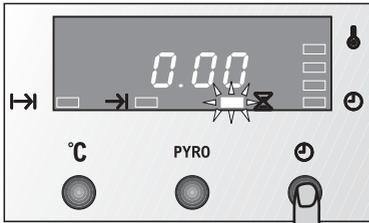
Die Bedienung des Kurzzeitwecker ist nicht gesperrt, damit er verwendet werden kann.

Kindersicherung ausschalten

3. **Temperatur-/Zeitwähler** auf **—** drehen und halten. Zusätzlich **Taste ZEITFUNKTIONEN**  drücken bis in der Anzeige „SAFE“ erlischt.



Kindersicherung einschalten



Kurzzeitwecker

Der Kurzzeitwecker arbeitet wie ein normaler Küchenwecker, bei dem nach Ablauf einer Kurzzeit ein Signalton ertönt.

1. Die **Taste ZEITFUNKTIONEN**  so oft betätigen, bis die **LED KURZZEIT**  blinkt.
2. Temperatur- /Zeitwähler auf **+** oder **-** drehen, um die gewünschte Kurzzeit einzustellen.

Wichtig: die Kurzzeit wird in Minuten und Sekunden angezeigt.

Die Kurzzeit wird für die ersten 5 Minuten in 10-Sekunden-Schritten eingestellt. Danach erfolgt die Schrittweite in Minuten-schritten.

Kurz darauf wird die Einstellung übernommen und die Uhrzeit wird wieder angezeigt. Die Kurzzeit läuft im Hintergrund ab. Die **LED KURZZEIT** leuchtet konstant.

3. Nach Ablauf, blinken „0.00“ und die **LED KURZZEIT** . Es ertönt zeitbegrenzt ein Signalton. Zum Abschalten des Signaltons **eine beliebige Taste** drücken.

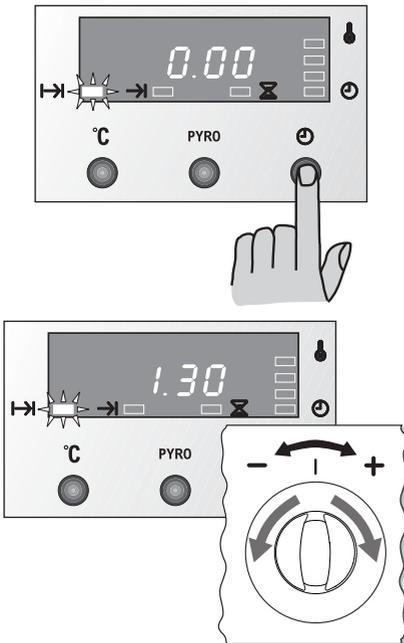
Hinweise:

- Der Kurzzeitwecker hat keine Schaltfunktion für den Backofen.
- Es kann eine Kurzzeit von maximal 99 Min. eingegeben werden.
- Korrekturen der ablaufenden Kurzzeit können jederzeit durch den Temperatur- /Zeitwähler vorgenommen werden, während die **LED KURZZEIT**  blinkt.
- Um den Kurzzeitwecker vorzeitig zu löschen, die Kurzzeit auf 0.00 einstellen.

Abschaltautomatik

Mit der Abschaltautomatik schaltet sich der in Betrieb befindliche Backofen zu einem bestimmten Abschaltzeitpunkt selbsttätig ab.

Die Automatik soll nur bei Gerichten und Lebensmitteln angewendet werden, die einen Garprozess ohne Umrühren/ Überwachen erlauben.



Vorgehensweise

1. Gericht in den Backofen stellen und Betriebsart und Temperatur wählen.
2. Die **Taste ZEITFUNKTIONEN**  so oft betätigen, bis die **LED Dauer**  blinkt.
3. Temperatur- /Zeitwähler auf **+** oder **-** drehen, um die gewünschte Betriebsdauer (in Minuten) einzustellen. Kurz darauf wird die Einstellung übernommen, der Ablauf hat begonnen. Die **LED Dauer**  leuchtet konstant. Im Display erscheint die gewählte Temperatur.
4. Nach Ablauf der Zeit schaltet sich der Backofen automatisch aus und es ertönt zeitbegrenzt ein Signalton. Im Display blinkt die Anzeige "0.00". Die **LED Dauer** blinkt.
5. Funktionswahlschalter auf „0“ stellen.
6. Gericht aus dem Backofen holen.

Hinweise:

- Es kann eine Backzeit von max. 9 Std. 59 Min. und eine Abschaltzeit von 23 Std. 59 Min. eingegeben werden.
- Um die Abschaltautomatik vorzeitig zu löschen, den Funktionswahlschalter auf „0“ stellen.

Korrektur

Die Programmierung kann überprüft oder korrigiert werden: **Taste ZEITFUNKTIONEN** drücken und gegebenenfalls mit dem Temperatur-/ Zeitwähler korrigieren.

Ein- / Abschaltautomatik

Für den Backofen kann die Betriebsdauer und das Betriebsende im voraus programmiert werden.

Praktisches Beispiel: es ist 8.00 Uhr und ein Hackbraten soll mit der Betriebsart Ober-/Unterhitze 1 Std. im Backofen braten. Rechtzeitig zum Mittagessen um 13.05 Uhr soll er fertig sein. Dazu wie folgt vorgehen:

1. Gericht in den Backofen stellen, Betriebsart und Temperatur wählen.

2. Betriebsdauer einstellen: die **Taste ZEIT-FUNKTIONEN** so oft betätigen, bis die LED **Dauer** \rightarrow blinkt.

Mit der Temperatur- /Zeitwähler 1 Std. einstellen (0.00 - 0.01 - 0.02 1.00).

3. Betriebsende einstellen: die **Taste ZEIT-FUNKTIONEN** so oft betätigen, bis die LED **ENDE** \rightarrow blinkt.

Mit der Temperatur- /Zeitwähler die Uhrzeit 13.05 einstellen (10.30 - 10.3113.05).

Damit ist die Programmierung vorgenommen.

Im Display leuchtet die LED **Dauer** \rightarrow und LED **ENDE** \rightarrow sowie die gewählte Temperatur.

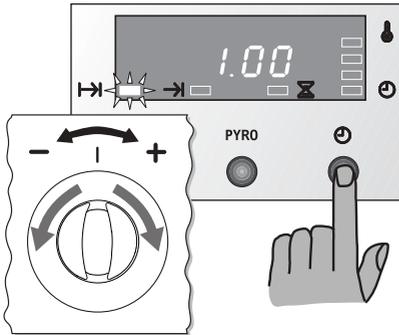
4. Der Backofen wird automatisch zum programmierten Zeitpunkt eingeschaltet und nach Ablauf der Dauer abgeschaltet. Am Ende ertönt zeitbegrenzt ein Signalton.

5. Funktionswahlschalter auf „0“ stellen.

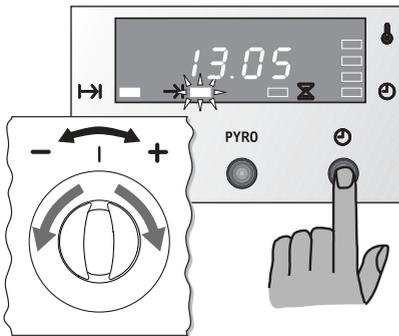
6. Gericht aus dem Backofen holen.

Hinweise:

- Korrekturen der Betriebsdauer bzw. des Betriebsendes sind jederzeit möglich. Dazu zuerst die entsprechende Funktion wählen (die jeweilige LED muss blinken), Temperatur- /Zeitwähler auf **+** oder **-** drehen.
- Um die Ein-/ Abschaltautomatik vorzeitig zu löschen, den Funktionswahlschalter auf „0“ stellen.



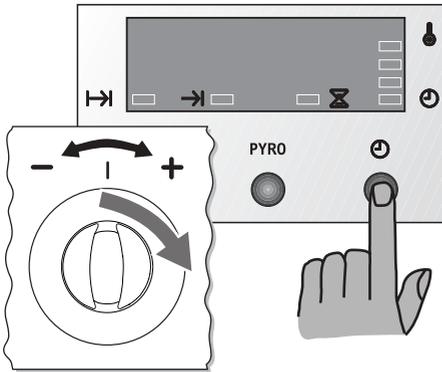
Betriebsdauer einstellen



Abschaltzeitpunkt einstellen



Backofen heizt auf



Display ausschalten

1. **Temperatur- /Zeitwähler** auf **+** drehen und gedrückt halten.

Zusätzlich **Taste ZEITFUNKTIONEN**  drücken und 5 Sekunden gedrückt halten. Das Display schaltet sich aus.

2. Zum Einschalten des Displays nach Schritt 1 vorgehen.

Wichtig: Das Display kann nur ausgeschaltet werden, wenn keine Automatikfunktion eingestellt ist.

Gehäusekühlung

Die eingebaute Gehäusekühlung sorgt für niedrige Temperaturen an Bedienblende, Schalterknebel und Backofen-Türgriff bei aufgeheiztem Backofen.

Außerdem wird durch den Luftstrom, der zwischen Tür und Bedienblende entweicht, der Wrasenaustritt aus dem Backofen erleichtert.

Das Ein- und Ausschalten der Kühlung erfolgt automatisch durch ein Thermostat.

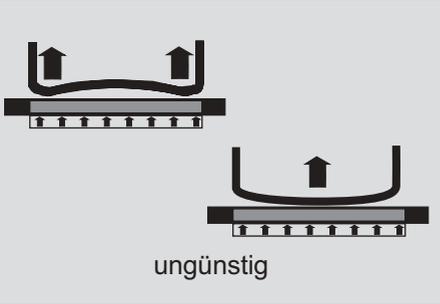
Nach dem Abschalten des Backofens läuft die Gehäusekühlung einige Zeit nach, bis ausreichende Abkühlung erfolgt ist. Zum raschen Auskühlen kann die Backofentür etwas geöffnet werden (Raststelle), wodurch sich die Abkühlzeit verkürzt.

Dieser Ofen ist mit einem Garsystem ausgestattet, das einen natürlichen Luftstrom erzeugt und die Kochdämpfe kontinuierlich im Umlauf hält.

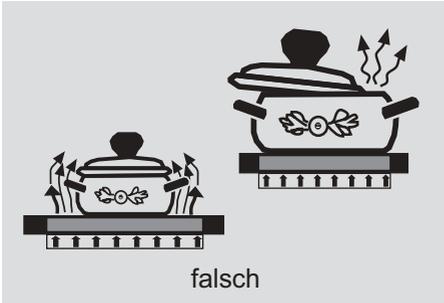
Während des Garens wird Dampf erzeugt, der beim Öffnen der Tür austreten kann. Das ist normal.

Achtung: Beim Öffnen der Backofentür, während oder am Ende des Garvorganges auf einen möglichen Dampfaustritt achten!

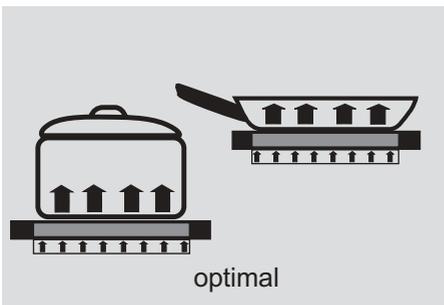
Energiespartipps



Topf- oder Pfannenboden zu dünn. Bei Erwärmung wölbt er sich. Erhöhter Energieverbrauch und ungleichmäßige Wärmeverteilung sind die Folge.



Zu kleiner Topf bzw. Topfdeckel nicht richtig aufgelegt, vergeudet Energie.



Gutes Kochgeschirr.

Nachfolgend finden Sie einige wichtige Hinweise, um energiesparend und effizient mit Ihrem neuen Herd und dem Kochgeschirr umzugehen.

Es gilt der Grundsatz:

Je besser das Geschirr, desto geringer der Stromverbrauch!

Hinweise zum Geschirrkau

- Gute Töpfe erkennt man am ebenen starkem Boden. Unebene Töpfe verursachen erhöhten Energieverbrauch und längere Garzeiten.
- Beim Kauf von Töpfen darauf achten, dass häufig der obere Topfdurchmesser angegeben wird. Dieser ist meistens größer als der Topfboden.
- Schnellkochtöpfe sind durch den geschlossenen Garraum und den Überdruck besonders zeit- und energiesparend. Durch kurze Gardauer werden Vitamine geschont.

Wissenswertes zu den Kochzonen

- Die beste Wärmeübertragung findet statt, wenn Topfboden und Kochstelle gleich groß sind und der Topf in der Mitte der Kochstelle steht.
- Töpfe und Pfannen dürfen im Durchmesser größer, jedoch nicht kleiner als die Kochstelle sein, da sonst größere Wärmeverluste auftreten und Verschmutzungen festbrennen können.
- Kochtöpfe und Pfannen nach Möglichkeit immer mit einem passenden Deckel verschließen.
- Zu jeder Speisemenge sollte der richtige Topf verwendet werden. Ein großer kaum gefüllter Topf benötigt viel Energie.
- Beim Kochen rechtzeitig auf eine niedrigere Kochstufe herunterstellen und zum Garzeitende die Kochstelle einige Minuten vorher ausschalten um die Restwärme zu nutzen.
- Immer auf eine ausreichende Menge Flüssigkeit im Schnellkochtopf achten, da bei leergekochtem Topf die Kochstelle und der Topf durch Überhitzung beschädigt werden können.
- Bei Verwendung von Spezialgeschirr müssen zusätzlich die Anweisungen des Herstellers beachtet werden.
- Überhitzungsschutz: alle Kochzonen sind mit Überhitzungsschutz ausgestattet, der die Kochzonen bei unsachgemäßem Betrieb (z.B. ohne aufgesetztem Topf) vor Beschädigung durch thermische Überlastung schützt.

Energiespartipps zum Backofen

- Nach Möglichkeit dunkle, schwarz lackierte, silikonbeschichtete oder emaillierte Backformen verwenden, weil sie die Backofenhitze besonders gut aufnehmen.
- Den Backofen nur vorheizen, wenn es im Rezept oder in den Tabellen weiter hinten angegeben ist.
- Beim Aufheizen des leeren Backofens wird viel Energie benötigt. Deshalb kann durch Backen mehrerer Kuchen oder Pizzas hintereinander Energie eingespart werden, weil der Backofen noch warm ist.
- Gegen Ende längerer Backzeiten kann der Backofen ca. 10 Minuten vorher ausgeschaltet werden, um die Restwärme zum Fertigbacken zu nutzen.
- Falls der Backofen durch die Pyrolytische Reinigung gereinigt werden soll, wird empfohlen, dies im Anschluss an den noch warmen Backofen ablaufen zu lassen. Näheres im Kapitel „Reinigung und Pflege“.

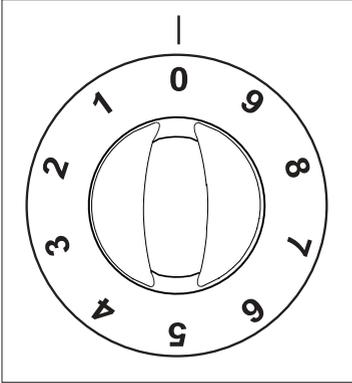
Wichtige Hinweise

- **Betreiben Sie Kochzonen nicht ohne Kochgeschirr und benutzen Sie die Kochzonen nicht zur Raumheizung!**
- Achten Sie auch auf saubere Kochzonen und saubere Topfböden, denn Verschmutzungen beeinträchtigen die Funktionstüchtigkeit.
- **Auf den Kochzonen können sich überhitzte Fette und Öle schnell entzünden. Speisen mit Fetten und Ölen (z.B. Pommes frites) dürfen daher nur unter Aufsicht zubereitet werden.**

Spezielle Hinweise zum Glaskeramik - Kochfeld

- Ein Glaskeramik-Kochfeld ist sehr widerstandsfähig, aber nicht unzerbrechlich. Spitze und harte Gegenstände, die auf die Oberfläche fallen, können es beschädigen.
- Falls in der Oberfläche der Glaskeramik Risse sichtbar werden, darf das Kochfeld nicht mehr benutzt werden, weil Stromschlaggefahr besteht. In diesem Fall sofort alle Kochzonenschalter ausschalten und den Herd durch Herausdrehen der Sicherung bzw. Ausschalten des Leitungsschutzschalters vom Netz trennen. Rufen Sie dann bitte den Kundendienst.
- Sandkörner oder raue Stahlgusstöpfe können auf der Oberfläche und dem Dekor Kratzer verursachen.
- Das Kochfeld kann beschädigt oder verkratzt werden, wenn es als Abstellfläche verwendet wird. Keinesfalls dürfen Speisen in Alufolie oder Kunststoffgefäßen auf den Kochzonen erhitzt werden. Es besteht Schmelz- und Brandgefahr und das Kochfeld kann beschädigt werden.
- Die rotglühende Heizung kann je nach Blickwinkel etwas über den Rand der markierten Zone hinaus scheinen.

Kochzonen



Kochzonenschalter

Bedienung der Kochzonen

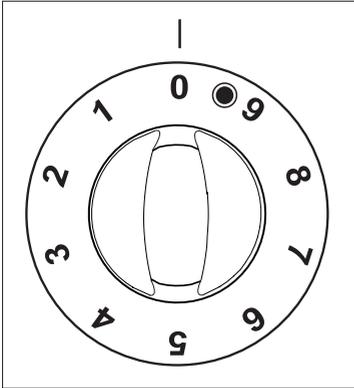
Die Kochzonen werden mit den Schaltern auf der Bedienungsblende in Betrieb gesetzt. Die Symbole über den Schaltern zeigen die Zugehörigkeit zu den Kochzonen an.

Die Heizleistung der Kochzonen kann stufenlos eingestellt werden.

Es ist sinnvoll, etwa 3-5 Minuten vor dem Ende des Garvorgangs die Kochzonen abzuschalten. Damit kann die Nachwärme genutzt werden.

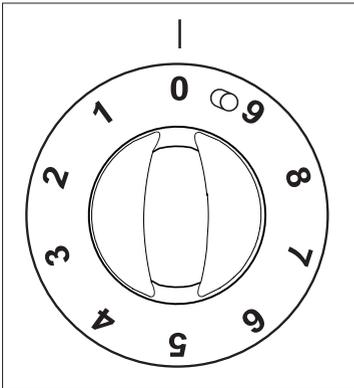
In der Tabelle finden Sie Anwendungsbeispiele für die einzelnen Kennzahlen.

Kennzahl	Geeignet für
0	Aus-Stellung, Nachwärmenutzung
1	Warmhalten, Fortkochen kleiner Mengen (niedrigste Leistung)
2 - 3	Fortkochen
4 - 5	Fortkochen großer Mengen, Weiterbraten größerer Stücke
6	Braten, Einbrenne herstellen
7 - 8	Braten
9	Ankochen, Anbraten, Braten (höchste Leistung)



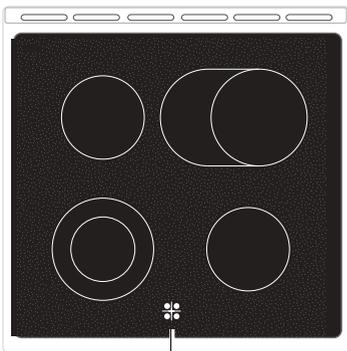
Kochzonenschalter Kochzone, vorne links

● = Betrieb der zwei inneren Heizkreise



Kochzonenschalter Kochzone hinten rechts

○ = Betrieb der zwei inneren Heizkreise



Restwärmeanzeige

Zuschaltung

Bei diesen Kochzonen kann die Heizfläche dem jeweiligen Kochgeschirr angepasst werden.

- Das Zuschalten des größeren Heizkreises erfolgt durch Drehen des Kochzonenknebels auf Endanschlag (siehe Symbol ● bzw. ○ ; „Klick“ ist hörbar). Anschließend wird der Knebel zurück auf die gewünschte Stufe eingestellt.
- Das Abschalten aller Heizkreise erfolgt durch Drehen des Knebels auf 0 (Aus).

Top Speed - Heizkörper

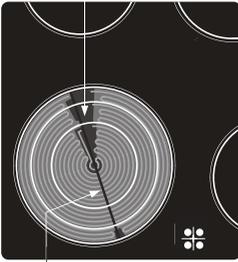
Kochzonen mit Top Speed - Heizkörpern (siehe Technische Daten) unterscheiden sich von normalen Heizkörpern durch die extrem kurze Aufglühzeit, wodurch der Kochvorgang sehr schnell beginnen kann.

Restwärmeanzeige

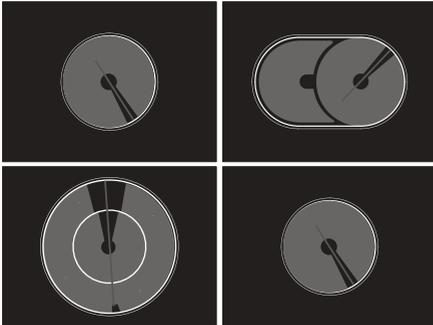
Das Glaskeramikkochfeld ist mit einer Restwärmeanzeige ausgestattet, jeder Kochzone ist eine Lampe zugeordnet. Diese leuchtet auf, sobald die entsprechende Kochzone heiß ist und warnt vor unbedachter Berührung.

Solange die Lampe nach dem Ausschalten leuchtet, kann die Restwärme zum Schmelzen und Warmhalten von Speisen genutzt werden. Nach dem Erlöschen der Lampe kann die Kochzone noch heiß sein. Es besteht Verbrennungsgefahr!

Kontaktverbindung



Temperaturfühler



Glühbild von eingeschalteten Strahlungsheizkörpern

Diese Bilder zeigen schematisch das Glühbild der Kochzonen (je nach Ausstattung des Kochfeldes).

Wichtige Hinweise zu Kochzonen

- Die Hell-/ Dunkelzeiten (rotglühend, bzw. ausgeschaltet) sind u.a. abhängig von der Temperatur der Glaskeramik und vom aufgesetztem Kochgeschirr. Dieses technisch bedingte sog. Takten ist völlig normal und beeinflusst den Kochvorgang nicht.
- Die Heizung unter der Kochzone regelt sich durch Ein- und Ausschalten. Bei einer niedrigen Kochstufe schaltet sich die Heizung öfter aus, bei einer höheren weniger.
- Die rotglühende Heizung kann, je nach Blickwinkel, über den Rand der markierten Kochzone hinausscheinen.
- Beim Aufheizen der Kochzone kann ein leichtes Summen auftreten und die einzelnen Kochzonen können unterschiedlich hell aufleuchten. Dies ist technisch bedingt und hat keinen Einfluss auf die Funktion.



Beim Öffnen der Backofentür - während oder am Ende des Garvorganges - auf einen möglichen Dampfaustritt achten!

Fettfilter beim Backen immer herausnehmen!

Hinweise zum Backen allgemein

- Zum Backen können Sie Ober-/Unterhitze, Heißluft verwenden. Wir empfehlen Ihnen jeweils die in der Brattabelle angegebene Betriebsart.
- **Richten Sie sich** auch bei der Wahl von Einschubebene, Temperatur und Backzeit **nach der Backtabelle** und nicht nach evtl. alten Erfahrungswerten mit anderen Backöfen. Die in der Backtabelle angegebenen Werte sind speziell für diesen Backofen ermittelt und getestet. Falls Sie in der Tabelle keine Angaben zu einer speziellen Gebäckart finden, so richten Sie sich nach den Angaben zu einer ähnlichen Gebäckart.
- Backformen immer auf den Rost stellen.
- Bei Verwendung eines oder mehrerer Backbleche den Rost entfernen.
- Lassen Sie Gebäck nicht im geschlossenen Backofen abkühlen, um Kondenswasser und Korrosion zu vermeiden. Ausnahme: Quarktorte 20 Minuten im Gerät auskühlen lassen

Hinweise zum Backen mit Ober-/Unterhitze

- Die Ober-/Unterhitze eignet sich besonders für das Backen von trockenen Kuchen, Brot und Biskuit.
- Nur eine Einschubebene benutzen.
- Dunkle Backformen verwenden. Helle Backformen bräunen schlechter, da sie die Wärme reflektieren.
- Vorheizen ist möglich, aus Energiespargründen jedoch nur ausnahmsweise bei Biskuit, Brot und Hefeteig, der noch aufgehen soll, zu empfehlen.
- Vorheizen verkürzt die angegebene Backzeit. Die Speisen erst in den Backofen einschieben, wenn die vorgewählte Temperatur erreicht ist, d.h. nach den Erlöschen der roten Backofenkontrolllampe.

Hinweise zum Backen mit Heißluft

- Die Heißluft eignet sich besonders für das Backen von feuchten Kuchen und für Obstkuchen.
- Sie brauchen nicht vorheizen.
- Sie können gleichzeitig auf mehreren Ebenen backen.
- Es können auch helle Backformen verwendet werden.
- Unterschiedliche Backwaren können gemeinsam gebacken werden, wenn die Backtemperatur in etwa übereinstimmt.
- Die Backtemperatur ist in der Regel um ca. 20 °C niedriger als beim Backen mit Ober-/Unterhitze.
- Beim Backen von feuchten Blechkuchen (Obstkuchen) wegen der starken Dampfbildung maximal zwei Bleche einschieben.
- Die Backzeit kann bei mehreren Blechen unterschiedlich sein. Eventuell muss ein Blech früher als das andere herausgenommen werden. Eventuell muss auch die Ebene gewechselt werden.
- Kleingebäck wie Plätzchen möglichst gleich dick und gleich groß zubereiten. Ungleichmäßiges Gebäck bräunt auch ungleichmäßig!
- Wenn mehrere Kuchen gleichzeitig gebacken werden, kann es zu einer stärkeren Dampfbildung und einem Niederschlag an der Tür kommen. Dies ist ein natürlicher Vorgang und beeinträchtigt nicht die Funktionsweise des Gerätes.

Tipps zum Backen

- **Ist der Kuchen durchgebacken?**

Mit einem Holzstäbchen stechen Sie an der höchsten Stelle den Kuchen an. Wenn kein Teig mehr kleben bleibt, ist der Kuchen fertig. Sie können den Backofen ausschalten und die Nachwärme nutzen.

- **Der Kuchen fällt zusammen.**

Überprüfen Sie Ihr Rezept. Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit. Beachten Sie die Rührzeiten, vor allem beim Einsatz von Küchenmaschinen.

- **Der Kuchen ist unten zu hell.**

Sie können die Unterseite mit Hilfe der Betriebsart Unterhitze nachbräunen. Verwenden Sie beim nächsten Mal eine dunkle Backform oder setzen Sie den Kuchen eine Ebene tiefer ein.

- **Kuchen mit einem feuchten Belag ist nicht durchgebacken (z.B. Käsekuchen).**

Sie können den Kuchen mit Hilfe der Betriebsart Unterhitze nachgaren. Reduzieren Sie das nächste Mal die Backtemperatur und verlängern Sie die Backzeit.

- **Kondenswasser entsteht bei feuchten Kuchen.**

Beim Backen kann Wasserdampf entstehen, der durch den Wrasenaustritt abgeleitet wird und sich an Möbelfronten oder Schalterblende niederschlägt.

- **Die Backofentemperatur wurde mit einem Thermometer selber gemessen und dabei eine Abweichung festgestellt.**

Der Hersteller misst unter Normbedingungen die Temperatur mit einem Prüfrast in der Backofenmitte. Geschirr und Zubehör haben Einfluss auf die gemessenen Werte, so dass eigene Messungen immer Abweichungen ergeben.

Hinweise zur Backtabelle

- Die angegebenen Backzeiten gelten für das Einschieben in den kalten Backofen. Ist der Backofen anfänglich heiß, ist die Backzeit zu verkürzen.

- Die angegebenen Backzeiten sind Richtwerte. Da die Backzeit sehr stark von Art, Gewicht und Qualität der Gebäckart abhängt, können sich Abweichungen ergeben.

- Die Temperatur ist in Spannen angegeben. Wählen Sie immer erst die niedrigere Temperatur. Wenn die Berührung nicht ausreichend ist, können Sie beim nächsten Mal die Temperatur erhöhen.

- Wählen Sie immer erst die niedrigere Temperatur. Wenn die Bräunung nicht ausreicht, können Sie beim nächsten Mal die Temperatur erhöhen.

- Bei den Backzeiten handelt es sich um Richtwerte, die je nach individuelle Gegebenheiten variieren können.

- Beim Backen auf mehreren Ebenen gelten die in Klammern angegebenen Werte.

Backtabelle

Gebäckart	Ein- schub- ebene	Betriebsart	Temperatur °C	Vor- heizen min	Backzeit min
Kuchen in Formen					
Sandkuchen	2	Ober-/Unterhitze	170-180		40-70
Kastenkuchen	1	Ober-/Unterhitze	170-180		60-70
Rührkuchen	2	Ober-/Unterhitze	170-180		100-110
Quarktorte	2	Ober-/Unterhitze	170-180		60-90
Gedeckter Apfelkuchen	1	Heißluft	160-170		110-130
Obstkuchen	2	Heißluft	160-170		40-70
Wasserbiskuittorte	1	Ober-/Unterhitze	160-170		30-45
Mischbrot, Kastenform	1	Ober-/Unterhitze	190-210	10	50-60
Quiche	1	Ober-/Unterhitze	200-220	10	40-50
Kuchen auf dem Blech					
Rührkuchen	2	Ober-/Unterhitze	160-170		35-45
Rührkuchen, 2 Backbleche	1+3	Heißluft	150-160		35-46
Hefebleichkuchen	3	Heißluft	160-170		45-55
Streuselkuchen	2	Heißluft	160-170		25-35
Hefezopf-/kranz	2	Ober-/Unterhitze	180-200		25-35
Stollen	2	Ober-/Unterhitze	170-180		40-60
Zwetschgenkuchen, Fettpfanne	2	Heißluft	160-170		30-50
Biskuit	2	Ober-/Unterhitze	170-180		15-20
Apfelstrudel, Fettpfanne	2	Heißluft	160-170		50-70
Pizza, Fettpfanne	1	Ober-/Unterhitze	220-250	10	10-20
Kleingebäck					
Muffins, Small cakes	2	Ober-/Unterhitze	160-170		25-35
Mürbeteigplätzchen	2	Heißluft	150-160		15-25
Spritzgebäck	3	Heißluft	150-155		20-30
Hefekleingebäck, Brötchen	2	Ober-/Unterhitze	180-190	10	20-35
Blätterteig-, Brandteiggebäck	2	Heißluft	170-190		15-45
Tiefgefrorenes Gebäck					
Apfel, Quarkstrudel (Fettpfanne)	2	Heißluft	170-180		45-60
Pizza	1	Heißluft	200-220		10-20
Backofen-Pommes-Frites	2	Heißluft	170-180	10	20-30
Baguettes belegt	2	Heißluft	170-180	10	10-20



Beim Öffnen der Backofentür - während oder am Ende des Garvorganges - auf einen möglichen Dampfaustritt achten!

Fettfilter beim Braten immer einsetzen.

Hinweise zum Braten allgemein

- Zum Braten können Sie Ober-/Unterhitze, Heißluft oder Umluftgrill verwenden. Ober-/Unterhitze eignet sich eher für magere, Heißluft eher für fette Braten. Umluftgrill ist auch für große Bratenstücke, Krustenbraten und Geflügel ideal.
- Wir empfehlen Ihnen, jeweils die in der Brattabelle angegebene Betriebsart, Einschubebene und Temperatur.
- Vorheizen ist nicht notwendig.
- Für sehr große Braten eignet sich der Rost am besten.
- Beim Braten auf dem Rost die Fettpfanne in Ebene 1 einschieben, um den abtropfenden Saft aufzufangen.
- Hohe Braten auf Ebene 1 einschieben.
- Der Rost lässt sich in die Fettpfanne einhängen.
- Es ist so viel Flüssigkeit zuzugeben, dass austretendes Fett und Fleischsaft nicht verbrennen.
- Bei längeren Bratzeiten muss zwischendurch kontrolliert und ggf. etwas Flüssigkeit nachgegossen werden, damit der Fleischsaft nicht verbrennt. Mehrmaliges Begießen macht den Braten saftiger.
- Offen gegarte Fleischstücke zuerst mit der Anrichteseite nach unten legen und nach 2/3 bis 3/4 der Zeit wenden.

- Beim Braten von größeren Fleischstücken kann es zu einer stärkeren Dampfbildung und einem Niederschlag an der Tür kommen. Dies ist ein natürlicher Vorgang und beeinträchtigt nicht die Funktionsweise des Gerätes.
- Lassen Sie Speisen nicht im geschlossenen Backofen abkühlen, um Kondenswasser und Korrosion zu vermeiden.

Hinweise zur Brattabelle

- Die angegebenen Bratzeiten gelten für das Einschieben in den kalten Backofen. Ist der Backofen anfänglich heiß, ist die Bratzeit zu verkürzen.
- Die angegebenen Bratzeiten gelten für den Garzustand „durch“. Sollte ein anderer Garzustand bevorzugt werden, ist die Bratzeit zu verkürzen.
- Die angegebenen Bratzeiten sind Richtwerte. Da die Bratzeit sehr stark von Art, Gewicht und Qualität des Lebensmittels abhängt, können sich Abweichungen ergeben.

Tipps zum Braten

- Das Braten von Fleisch, Geflügel und Fisch im Backofen lohnt sich erst ab einem Gewicht von 1 kg. Kleinere Stücke grillen oder in der Pfanne braten!
- Wenn Sie den Braten abdecken, bleibt er saftiger und der Backofen verschmutzt nicht so stark.
- Wenn der Braten fertig ist, sollte er noch 5 bis 10 min im Backofen ruhen, damit er beim Aufschneiden weniger Saft verliert (Nicht bei Geflügel!).
- Nach jedem Bratvorgang den Backofen und das Zubehör reinigen, damit sich der Schmutz erst gar nicht festsetzen kann.

Tipps zum Bratgeschirr

- Sie können Geschirr aus Email, feuerfestem Glas, Ton (Römertopf) oder Gusseisen verwenden.
- Brattöpfe aus Edelstahl sind ungünstig, da sie die Wärme stark reflektieren.
- Sie können Geschirr aus Email, feuerfestem Glas, Ton (Römertopf) oder Gusseisen verwenden.
- Wenn Sie den Braten abdecken, bleibt er saftiger und der Backofen verschmutzt nicht so stark.
- Im offenen Geschirr bräunt der Braten schneller. Für sehr große Braten eignet sich der Rost in Verbindung mit der Fettpfanne.

Brattabelle

Lebensmittel	Gewicht g	Bratgeschirr	Ein- schub- ebene	Betriebsart	Tempe- ratur °C	Bratzeit min
Rinderbraten	1500	Bräter offen	2	Ober-/Unterhitze	180-200	120-150
Roastbeef, rot	1000	Rost	2	Ober-/Unterhitze	220-230	45-55
Roastbeef, durch	1000	Rost	2	Ober-/Unterhitze	220-230	55-65
Schweinebraten mit Schwarte	2000	Bräter offen	2	Heißluft	190-200	120-135
Schweinebraten ohne Schwarte	1500	Bräter offen	2	Heißluft	190-200	100-130
Kassler mit Knochen	1500	Bratschlauch	2	Ober-/Unterhitze	170-190	90-120
Hackbraten	1500	Bräter offen	2	Ober-/Unterhitze	180-200	60-70
Kalbsbraten	1500	Bräter offen	2	Ober-/Unterhitze	180-190	110-120
Lamm, Wild	1500	Bräter offen	2	Ober-/Unterhitze	180-200	90-120
Hähnchen, ganz	1000	Rost	2	Umluft-Grill	200	50-60
Ente	1700	Rost	2	Umluft-Grill	180	100-110
Gans	3000	Hoher Bräter offen	1	Umluft-Grill	170-180	140-160
Pute	5000	Rost	2	Heißluft	160-170	180-240
Ganzer Fisch	1000	Alu-Folie	2	Umluft-Grill	180-190	50-55



Beim Grillbetrieb mit erhöhter Vorsicht vorgehen. Durch die starke Hitze des Grillheizkörpers sind der Rost und die sonstigen Teile sehr heiß. Deshalb Küchenhandschuhe und Grillzange verwenden!

Beim Einstechen in Grillgut, z.B. Würstchen, kann heißes Fett spritzen. Um die Verbrühungsgefahr für die Haut und besonders die Augen zu vermeiden, eine Grillzange verwenden.

Den Grillvorgang ständig beobachten. Grillgut kann durch die starke Hitze sehr schnell verbrennen!

Kinder grundsätzlich fernhalten.

Beim Öffnen der Backofentür - während oder am Ende des Garvorganges - auf einen möglichen Dampfaustritt achten!

Hinweise zum Grillen allgemein

- **Fettfilter beim Grillen stets einsetzen.**
- Gegrillt wird bei geschlossener Backofentür
- Beim Überbacken (Gratinieren) den Backofen vorheizen bis die Backofenkontrolllampe erlischt.
- **Beim Umluftgrillen maximal 200 °C einstellen.**
- Je nach Größe der Grillstücke sollte der Kleinflächengrill (z.B. für 1-3 Steaks) bzw. der Großflächengrill (z.B. für mehr als 3 Steaks) benutzt werden.
- Grillstücke direkt auf den Rost legen. Einzelstücke in die Mitte legen.
- Zum Auffangen von abtropfendem Saft ggf. Fettpfanne in Einschub 2 einschieben.
- Die Fleischstücke nach 2/3 der Zeit wenden.

Hinweise zur Grilltabelle

- Die angegebenen Grillzeiten gelten, wenn 5 Minuten vorgeheizt wurde.
- Sie gelten für den Garzustand „durch“. Sollte ein anderer Garzustand bevorzugt werden, ist die Grillzeit zu verkürzen.
- Die angegebenen Grillzeiten sind Richtwerte. Da die Grillzeit sehr stark von Art, Gewicht und Qualität des Lebensmittels abhängt, können sich Abweichungen ergeben.

Tipps zum Grillen

- Den Rost mit Öl einpinseln, damit das Grillgut nicht festklebt.
- Grillstücke sollten gleichmäßig dick sein. Steaks sollten 3 cm dick sein.
- Flache Scheiben nur einmal, dicke mehrmals wenden.
- Zum Wenden am besten eine Grillzange verwenden, damit der Fleischsaft nicht zu stark ausfließt.
- Dunkles Fleisch (Rind, Lamm) bräunt besser und schneller als helles Fleisch (Kalb, Schwein)
- Nach jedem Grillvorgang den Backofen und das Zubehör reinigen, damit sich der Schmutz erst gar nicht festsetzen kann.

Grilltabelle

Lebensmittel	Ein- schub- ebene	Betriebsart	Temperatur °C	Grillzeit min
2 Rinderfiletsteaks à point	4	Kleinflächengrill	250	10-15
2-4 Scheiben Fleisch	4	Kleinflächengrill	250	10-12
5-8 Scheiben Fleisch	4	Großflächengrill	250	15-20
Frikadellen, Fleischklopse	4	Großflächengrill	250	10-15
4 Grillwürste	4	Kleinflächengrill	250	12-15
2-4 Fische	4	Großflächengrill	250	12-15
2-4 Scheiben Fisch	4	Kleinflächengrill	250	12-15
Gemüse überbacken auf Backblech	4	Großflächengrill	200	10-15
Gemüse überbacken 1 Portion	3	Kleinflächengrill	200	10-15
Toastbrot, Rost voll belegt	3	Großflächengrill	250	1-3
Toastbrote belegt, Rost voll belegt	3	Großflächengrill	200	8-10
Kartoffelgratin	2	Umluft-Grill	200	30-45
Gemüseauflauf	2	Umluft-Grill	200	30-45
Fischauflauf	2	Umluft-Grill	200	30-45

Einkochen

- Das Einkochgut und die Gläser wie üblich vorbereiten. Verwenden Sie handelsübliche Einmachgläser mit Gummiringen und Glasdeckeln. Gläser mit Schraub- oder Bajonettverschluss sowie Metall Dosen dürfen nicht verwendet werden. Die Gläser sollen möglichst gleich groß, mit gleichem Inhalt gefüllt und gut zugeklammert sein. Sie können bis zu 6 Einliter-Gläser gleichzeitig einkochen.
 - Verwenden Sie nur frische Nahrungsmittel.
 - Füllen Sie etwa 1 Liter heißes Wasser in die Fettpfanne, damit im Backofen die notwendige Feuchtigkeit entstehen kann.
- Stellen Sie die Gläser so hinein, dass sie sich nicht berühren. Eine Lage nasses Papier, das auf die Gläser gelegt wird, schont die Gummiringe.
- Die Fettpfanne mit den Gläsern in die 1. Einschubebene von unten ein schieben. Heißluft mit 180 °C einstellen. Das Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig.
 - Beobachten Sie das Einkochgut, bis die Flüssigkeit in den Gläsern zu perlen beginnt und beachten Sie die Zeiten in der Einkochtabelle.

Einkochtabelle

Einkochgut	Menge	Heißluft 180°C bis zum Perlen	Nach dem Perlen	Ruhezeit im Backofen
Obst				
Beeren	6 x 1 Liter	ca. 30 Min.	abschalten	15 Min.
Steinobst	6 x 1 Liter	ca. 30 Min.	abschalten	30 Min.
Apfelmus	6 x 1 Liter	ca. 40 Min.	abschalten	35 Min.
Gemüse				
Gewürzgurken	6 x 1 Liter	30 bis 40 Min.	abschalten	30 Min.
Bohnen, Karotten	6 x 1 Liter	30 bis 40 Min.	auf 130°C stellen 60 - 90 Min.	30 Min.

Auftauen

Durch eine Luftumwälzung im Backofen bei Raumtemperatur wird das Auftauen von Gerichten beschleunigt.

Stellen Sie den Funktionswahlschalter auf Auftauen .

Zum Auftauen geeignet sind Sahne- und Buttercremetorten, Kuchen und Gebäck, Brot und Brötchen, tiefgefrorenes Obst.

Fleisch und Geflügel sollte aus hygienischen Gründen nicht im Backofen aufgetaut werden.

Wenn möglich Auftaugut zwischendurch wenden oder umrühren, um ein gleichmäßiges Auftauen zu erreichen.

Reinigung und Pflege

Das Gerät darf nicht mit einem Heißdampf- oder Dampfstrahlreiniger gereinigt werden.

Vor dem Reinigen den Herd ausschalten und abkühlen lassen.

Frontgehäuse

Zur Reinigung und Pflege der Frontflächen verwenden Sie bitte handelsübliche Mittel, die nach den Herstellerangaben angewendet werden sollten.

Benutzen Sie auf keinen Fall scheuernde Reinigungsmittel, spitze Gegenstände oder kratzende Topfreiniger.

Knebel

Die Knebel nach jedem Kochvorgang mit Spültuch und Handspülmittel reinigen. Bei starker Verschmutzung:

- Knebel abziehen und darauf achten, dass das Federblech nicht verloren geht.
- Knebel in Handspülwasser einweichen und reinigen.
- Knebel trocknen und wieder aufstecken.

Wichtig: Auf keinen Fall scheuernde und aggressive Reinigungsmittel, spitze Gegenstände oder kratzende Topfreiniger verwenden!

Glaskeramik-Kochfeld

Wichtig: Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. grobe Scheuermittel, kratzende Topfreiniger, Rost- und Fleckenentferner etc.

Reinigung nach Gebrauch

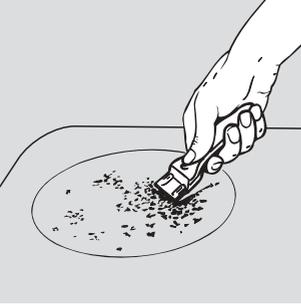
1. Reinigen Sie das gesamte Kochfeld immer dann, wenn es verschmutzt ist - am besten nach jedem Gebrauch. Benutzen Sie dazu ein feuchtes Tuch und ein wenig Handspülmittel. Danach reiben Sie das Kochfeld mit einem sauberen Tuch trocken, so dass keine Spülmittelrückstände auf der Oberfläche verbleiben.

Wöchentliche Pflege

2. Reinigen und pflegen Sie das gesamte Kochfeld einmal in der Woche gründlich mit handelsüblichen Glaskeramik-Reinigern. Beachten Sie unbedingt die Hinweise des jeweiligen Herstellers.

Die Reinigungsmittel erzeugen beim Auftragen einen Schutzfilm, der Wasser- und schmutzabweisend wirkt. Alle Verschmutzungen bleiben auf dem Film und lassen sich dann anschließend leichter entfernen. Danach mit einem sauberen Tuch die Fläche trockenreiben.

Es dürfen keine Reinigungsmittelrückstände auf der Oberfläche verbleiben, weil sie beim Aufheizen aggressiv wirken und die Oberfläche verändern.



Glasschaber für Glaskeramik-Kochfelder

Spezielle Verschmutzungen

Starke Verschmutzungen und Flecken (Kalkflecken, perlmuttartig glänzende Flecken) sind am besten zu beseitigen, wenn das Kochfeld noch handwarm ist. Benutzen Sie dazu handelsübliche Reinigungsmittel. Gehen Sie dabei so vor, wie unter Punkt 2 beschrieben.

Übergekochte Speisen zuerst mit einem nassen Tuch aufweichen und anschließend die Schmutzreste mit einem speziellen Glasschaber für Glaskeramik-Kochfelder entfernen. Danach die Fläche wie unter Punkt 2 beschrieben reinigen.

Eingebrannten Zucker und geschmolzenen Kunststoff entfernen Sie sofort - im noch heißen Zustand - mit einem Glasschaber. Danach die Fläche wie unter Punkt 2 beschrieben, reinigen.

Sandkörner, die eventuell beim Kartoffelschälen oder Salatputzen auf die Kochfläche fallen, können beim Verschieben von Töpfen Kratzer erzeugen. Achten Sie deshalb darauf, dass keine Sandkörner auf der Oberfläche verbleiben.

Farbige Veränderungen des Kochfeldes haben keinen Einfluss auf die Funktion und Stabilität der Glaskeramik. Es handelt sich dabei nicht um eine Beschädigung des Kochfeldes, sondern um nicht entfernte und daher eingebrannte Rückstände.

Glanzstellen entstehen durch Abrieb des Topfbodens, insbesondere bei Verwendung von Kochgeschirr mit Aluminiumböden oder durch ungeeignete Reinigungsmittel. Sie lassen sich nur mühsam mit handelsüblichen Reinigungsmitteln beseitigen. Eventuell die Reinigung mehrmals wiederholen. Durch die Verwendung aggressiver Reinigungsmittel und durch scheuernde Topfböden wird das Dekor mit der Zeit abgeschmiegelt und es entstehen dunkle Flecken.

Reinigung und Pflege



Das Gerät darf nicht mit einem Heißdampf- oder Dampfstrahlreiniger gereinigt werden.

Vor dem Reinigen den Herd ausschalten und abkühlen lassen.

Frontgehäuse

Zur Reinigung und Pflege der Frontflächen verwenden Sie bitte handelsübliche Mittel, die nach den Herstellerangaben angewendet werden sollten.

Benutzen Sie auf keinen Fall scheuernde Reinigungsmittel, spitze Gegenstände oder kratzende Topfreiniger.

Edelstahl-Frontgehäuse

Reinigen Sie die Oberfläche nur mit mildem Reinigungsmittel (Seifenwasser) und einem weichen, nicht scheuernden Schwamm. Verwenden Sie keine scheuernden oder lösungsmittelhaltige Putzmittel. Bei Nichtbeachtung dieser Hinweise können Beschädigungen an der Oberfläche auftreten.

Soft Clean - Funktion:

- Die Fettpfanne in die unterste Ebene im Backofen einschieben.
- Etwa 0,5 Liter Wasser mit einem Spritzer Spülmittel in die Fettpfanne gießen.
- Die Betriebsart Unterhitze wählen und 50°C einstellen.
- Nach einer halben Stunde den Backofen ausschalten. Die aufgeweichten Speisereste können mit einem Putzlappen entfernt werden.

Verfärbungen an der Bedienblende

Aufgrund der Backofentemperaturen (besonders bei Pyrolysebetrieb) kann es über dem Wrasenaustritt an der Bedienblende zu Verfärbungen bzw. Vergilbungen kommen. Dieser Vorgang ist normal und lässt sich nicht vermeiden.

Reinigen Sie diese Stellen mit handelsüblichen Reinigungsmitteln und einem weichen Putzlappen.

Verwenden Sie keinesfalls lösungsmittelhaltige, scheuernde und kratzende Reinigungsmittel, um Beschädigungen zu vermeiden.

Pyrolytische Reinigung

Wie funktioniert die Pyrolyse?

Beim pyrolytischen Reinigungsvorgang wird der Backofen auf etwa 500°C erhitzt. Dabei verbrennen Verschmutzungen. Der entstehende Dunst wird durch einen wartungsfreien Katalysator an der Decke des Backofens gefiltert.

Gehäusekühlung

Die Gehäusekühlung ist zur Reinigung eingeschaltet. Danach wird sie solange fortgesetzt, bis der Backofen ausreichend abgekühlt ist.

Anwendung der Pyrolyse

Bei normalem Gebrauch des Backofens genügt es, die pyrolytische Reinigung alle 1-2 Monate einzuschalten.

Es wird empfohlen, gleich nach Back- oder Bratvorgängen die pyrolytische Reinigung einzuschalten. Durch die bereits vorhandene Wärme wird weniger Energie verbraucht.

Dauer der Pyrolyse

Ein Reinigungsvorgang dauert 2 Stunden und 30 Minuten.

Die Zeitdauer der pyrolytischen Reinigung kann nicht geändert werden.

Je nach Backofentemperatur zu Beginn des Reinigungsvorganges kann die Tür nach Ablauf der Zeit noch verriegelt sein.

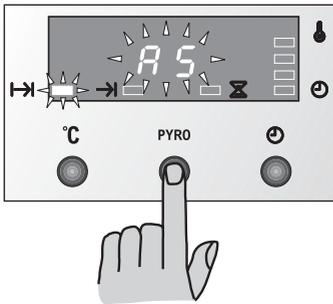
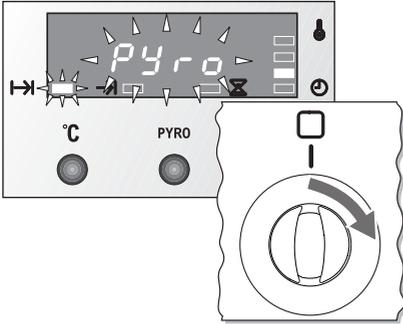
Verfärbungen im Backofen

Das Spezialemail und blanke Teile können nach längerer Benutzung matt werden oder sich verfärben. Dies hat keinen Einfluss auf die Funktion und lässt sich nicht vermeiden.

Nicht versuchen, Verfärbungen zu entfernen!

Wichtige Hinweise

- Zum Reinigen sämtliche Zubehörteile (Rost, Fettpfanne etc.) aus dem Backofen nehmen. Die Teile dürfen den hohen Temperaturen nicht ausgesetzt werden.
- Grobe Verschmutzungen (Fett, Bratensaft, Speisereste etc.) müssen von Hand aus dem Backofen entfernt werden, weil ansonsten Brandgefahr besteht und es zu unnötigen Geruchsbelästigungen kommen kann. Dazu einen Schwamm und Spülmittelwasser verwenden. Keine chemischen Reinigungsmittel oder Backofensprays verwenden!
- Die Dichtungen der Backofentür und der Rahmen müssen saubergehalten werden, damit die Tür dicht bleibt.
- Während der Reinigung ist die Backofentür ab etwa 300°C aus Sicherheitsgründen verriegelt. Daher nicht versuchen, die Tür gewaltsam zu öffnen.
- Bei Stromausfall oder wenn der Vorgang unterbrochen wird, bleibt die Tür verriegelt. Sie lässt sich erst nach Abkühlung öffnen.
- Unmittelbar nach einem pyrolytischen Reinigungsvorgang darf die Restwärme nicht für einen Back- oder Bratvorgang genutzt werden, weil die Aschereste auf die Speise gelangen könnten. Deshalb die Rückstände erst herauswischen.



Pyrolytische Reinigung anwenden

Wichtig: Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten der pyrolytischen Reinigungsfunktion, dass die Ofentür geschlossen ist und die Einhängegitter abgenommen sind (siehe Kapitel "Reinigung und Pflege- Teleskopauszugschienen").

Hinweis:

Die Dauer der Pyrolytischen Reinigung beträgt ca. 2,5 Stunden.

1. Den Funktionswahlschalter auf  drehen.

In der Anzeige, blinken "Pyro" und LED DAUERLED .

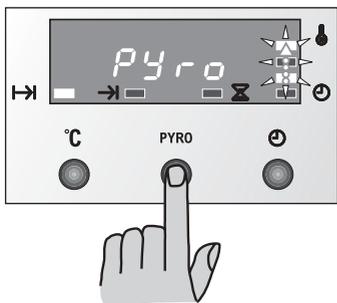
2. Drücken Sie die Taste „PYRO“. In der Anzeige, blinkt „AS“ („Auszug rauS“).

Wichtig!

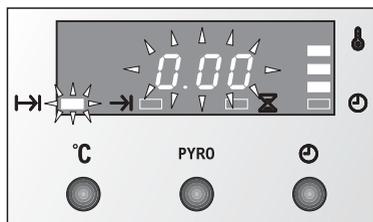
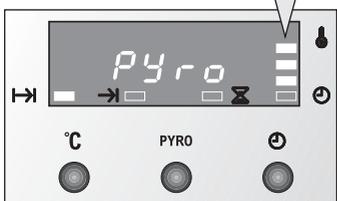
Dieser Hinweis soll Sie daran erinnern, dass die Einhängegitter mit Teleskopauszugschienen komplett vor dem Reinigungsvorgang abgenommen werden müssen (siehe Kapitel "Reinigung und Pflege- Teleskopauszugschienen").

Sollten Sie erst jetzt die Einhängegitter demontieren, erscheint nach dem Öffnen der Tür im Display „---°C“. Zum Fortsetzen der Pyrolytischen Reinigung muss der Funktionswahlschalter zunächst auf „0“ und dann wieder auf das Symbol der Pyrolytischen Reinigung gedreht werden. Drücken Sie erneut die Taste „PYRO“, sodass in der Anzeige „AS“ blinkt.

Reinigung und Pflege



3 leuchtende Balken =
Backofentür verriegelt

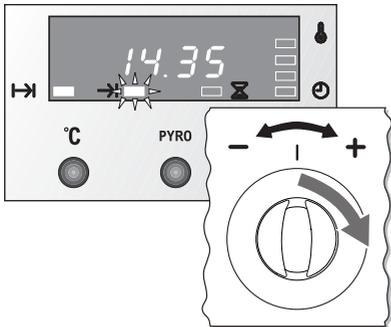
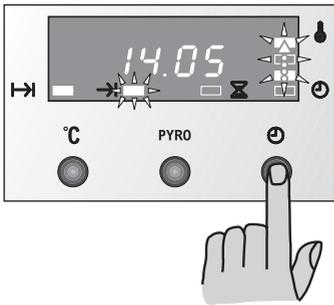


- Um die Pyrolytische Reinigung zu starten, drücken Sie die Taste **PYROLYSE**. Auf dem Display wird "Pyro" angezeigt und der pyrolytische Reinigungsvorgang setzt ein. Sobald der Ofen aufheizt, beginnt das Heizanzeige allmählich anzusteigen und zeigt damit an, dass sich die Temperatur im Ofeninneren erhöht.
- Nach einiger Zeit, leuchten die 3 Balken der Heizanzeige und die Backofentür wird verriegelt.
- Nach Beendigung des Reinigungsvorganges, blinken „0.00“ und die **LED Dauer I→I**. Es ertönt zeitbegrenzt ein Signalton. Funktionswahlschalter auf „0“ stellen. Die Backofentür ist weiterhin verriegelt. Sobald der Ofen abgekühlt ist, erlischt der obere Balken der Heizanzeige und die Tür ist entriegelt.

Sie können den Reinigungsvorgang jederzeit unterbrechen: stellen Sie dazu den Funktionswahlschalter auf „0“.

Wichtig

- Die Zeitangabe, welche durch Drücken der Taste **ZEITFUNKTIONEN** im Display erscheint, schließt die Dauer der Abkühlung ein.
- Falls Sie während des Ablaufs des Reinigungsvorganges eine Betriebsart einschalten, wird der Reinigungsvorgang automatisch abgebrochen.
- Nach Verriegelung der Backofentür ist die Auswahl aller Betriebsarten gesperrt.



Programmierung des pyrolytischen Reinigungsvorganges (verzögerter Start, automatischer Halt)

1. Den pyrolytischen Reinigungsvorgang wie auf der vorherigen Seite beschrieben einschalten.
2. Die Taste **ZEIT-FUNKTIONEN** so oft betätigen, bis die LED **ENDE** → blinkt.

3. Mit der Temperatur-/Zeitwähler das gewünschte Ende der Reinigungsvorgangszeit einstellen.

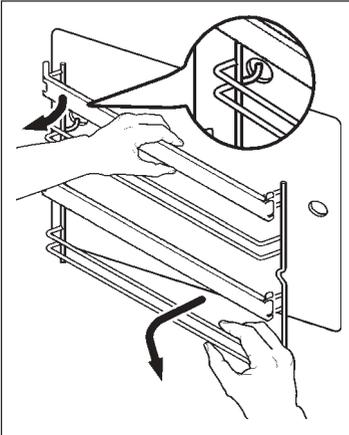
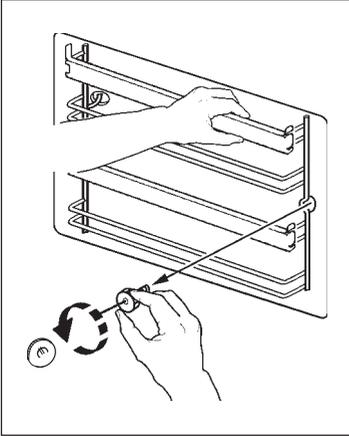
Kurz darauf wird die Einstellung übernommen, der Reinigungsvorgang ist vorübergehend unterbrochen.

Der pyrolytische Reinigungsvorgang wird zur eingestellten Zeit ein und abgeschaltet.

Selbstverständlich kann der Backofen auch von Hand gereinigt werden.

Backofen

- Vor jedem Reinigen den Backofen auskühlen lassen.
- Der Backofen sowie die Zubehörteile sollten nach jeder Verschmutzung gereinigt werden, damit Rückstände nicht einbrennen können.
- Fettspritzer lassen sich am leichtesten mit warmem Spülwasser entfernen, wenn der Backofen noch handwarm ist.
- Bei hartnäckigen oder sehr starken Verschmutzungen handelsübliche Backofenreiniger verwenden. Mit klarem Wasser gründlich reinigen, damit alle Reinigungsmittel restlos entfernt werden.
- Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. grobe Scheuermittel, kratzende Topfreiniger, Rost- und Fleckenentferner etc.
- Lackierte, eloxierte, verzinkte Oberflächen oder Aluminiumteile dürfen nicht mit **Backofensprays** in Berührung kommen, da sonst Beschädigungen oder Farbveränderungen auftreten können. Das Gleiche gilt für den Thermostatfühler und die sichtbaren Heizkörper oben.
- Beim Kauf und der Dosierung der Reinigungsmittel bitte an die Umwelt denken und die Anweisungen des jeweiligen Herstellers beachten.
- Das Zubehör wie z.B. Backbleche, Fettpfanne, Rost usw. mit heißem Wasser und etwas Spülmittel reinigen.
- Den **Fettfilter** nach jeder Benutzung mit einer weichen Bürste in heißem Spülwasser reinigen oder flach in die Geschirrspülmaschine legen.
- **Spezial Email:** Backofen, Türinnenseite, Backblech und Fettpfanne sind mit Spezial Email ausgestattet, das eine glatte und widerstandsfähige Oberfläche besitzt. Diese Spezialbeschichtung macht das Backofenreinigen bei Raumtemperatur erheblich leichter.



Teleskopauszugschienen

Zum Reinigen können die Einhängegitter mit Teleskopauszugschienen komplett abgenommen werden.

Entnahme

Auf der einen Backofenseite das Einhängegitter festhalten und mit einem 20 Cent Stück die Rändelmutter vorne herausschrauben. Das Einhängegitter hinten anheben, um es auszuhängen.

Ebenso mit dem Einhängegitter auf der anderen Backofenseite verfahren.

Reinigung

Die beiden Einhängegitter mit Teleskopauszugschienen nur mit handelsüblichen Reinigungsmittel **außen reinigen**.

Wichtig: Die Teleskopauszugschienen dürfen nicht in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden!

Achtung, die Rollen dürfen nicht eingefettet werden!

Einsetzen

Nach der Reinigung die trocknen Einhängegitter zuerst hinten mit dem Hacken in das Loch einsetzen, dann vorne mit der Rändelmutter befestigen.

Hinweis: Auffangrinne

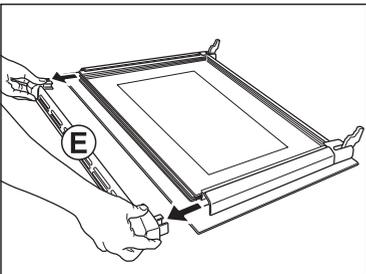
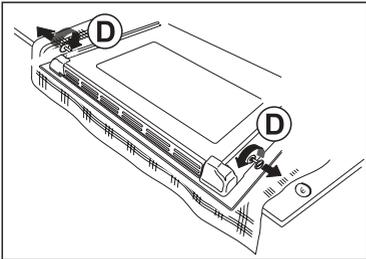
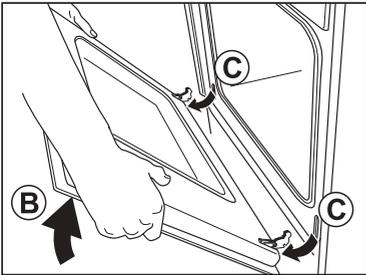
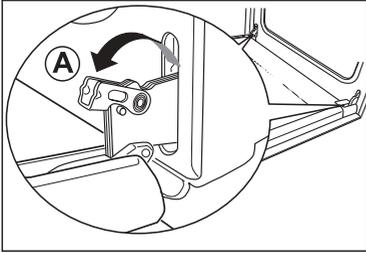
Beim Garen von Speisen, welche eine hohe Feuchtigkeit erzeugen (z.B. Gans, Obstblechkuchen etc.) kann sich Kondenswasser in der Auffangrinne sammeln.



Die Backofentür nur reinigen, wenn sie abgekühlt ist!

Die Glasscheiben nur entnehmen, wenn die Backofentür ausgebaut ist!

Die Tür hat ein Gewicht von ca. 10 kg. Vorsicht beim Ausbau!

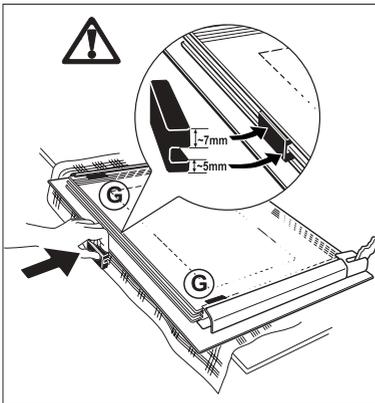
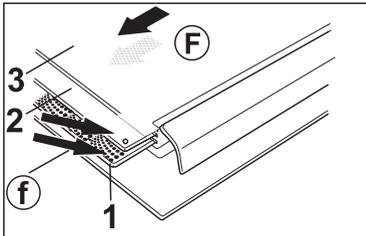
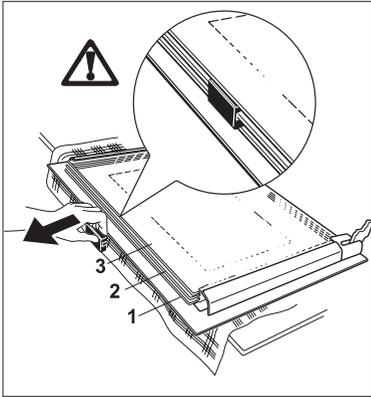


Backofentür und Türglasscheiben

Zum gründlichen Reinigen kann die Backofentür herausgenommen werden. Zeitweise können auch die Türglasscheiben ausgebaut und gereinigt werden.

1. Die Backofentür ganz öffnen und die Bügel auf den beiden Türscharnieren nach vorne bis zum Anschlag umklappen (A).
2. Die Tür beidseitig anfassen und langsam bis zum Anschlag wieder zuklappen (B). Dann die Tür aus den Scharnieren heben (C) und ablegen.
3. Ein Küchentuch unterlegen und die Backofentür mit der Außenseite auf eine waagerechte Fläche auflegen. Tür möglichst nicht auf dem Griff ablegen.
4. Die Schrauben an den Seiten der Tür mittels einer Münze lösen und bis zum Anschlag herausziehen (D). Dann die Abschlussleiste entnehmen (E).

Reinigung und Pflege



5. Vor Herausnehmen der Türglasscheiben bitte den vorderen Gummiabstandshalter wie links abgebildet entnehmen.

6. Die Türglasscheiben können nun aus der Führung herausgezogen werden (F), beginnend mit der obersten Scheibe.

Um Beschädigungen an der Spezialbeschichtung der Scheiben zu vermeiden was zum Zerplatzen der Scheiben führen kann, keinesfalls scheuernde Reinigungsmittel, spitze Gegenstände oder kratzende Topfreiniger verwenden!

Sobald die Reinigung durchgeführt ist, die Scheiben, beginnend mit der untersten, wieder einsetzen.

Darauf achten, dass die beiden vorderen seitlichen Gummi-Abstandshalter (G) korrekt in den oberen Ecken aufgesteckt sind.

Die Scheiben so einsetzen, dass die Bedruckung der untersten Scheibe Nr. 1 und die Punktmarkierung der 2. Scheibe nach oben zeigen (f). Bei der 3. Scheibe sind beide Seiten gleich.

7. Nach allen Türglasscheiben muss auch der vordere Gummi-Abstandshalter wie in der Abbildung gezeigt eingesetzt werden.

Die weiteren Montageschritte in umgekehrter Reihenfolge wie bei Ausbau vornehmen. Zum Schluss die Bügel wieder nach hinten zum Backofen schwenken und die korrekte Funktion der Tür überprüfen.

Achtung:

Die Türscharnierhebel niemals „schnappen“ lassen. Die Federwirkung kann sonst zu Verletzungen führen.

Was tun bei Problemen?



Unqualifizierte Eingriffe und Reparaturen am Gerät sind gefährlich, weil Stromschlag- und Kurzschlussgefahr besteht. Sie sind zur Vermeidung von Körperschäden und Schäden am Gerät zu unterlassen. Deshalb solche Arbeiten nur von einem Elektrofachmann, wie z.B. dem Technischen Kundendienst, ausführen lassen.

Bitte beachten

Sollten an Ihrem Gerät Störungen auftreten, prüfen Sie bitte anhand dieser Gebrauchsanleitung, ob sie die Ursachen nicht selber beheben können.

Wichtig:

Der Besuch des Kundendienstes erfolgt während der Garantiezeit **nicht kostenlos**, wenn das Gerät aufgrund **falscher Bedienung** nicht ordnungsgemäß arbeitet.

Nachfolgend finden Sie einige Tipps zur Behebung von Störungen.

Die Backofentür lässt sich nicht öffnen

- Wurde die Pyrolyse gerade angewendet? Die Tür bleibt verriegelt, bis ausreichende Abkühlung stattgefunden hat. Die Entriegelung kann auch nach Ablauf der programmierten Zeit stattfinden.

Die Elektronik des Backofens zeigt ungewöhnliche Werte oder undefiniertes Schaltverhalten...

- Bei eventuellen Fehlfunktionen, das Gerät durch Herausdrehen der Sicherungen oder Ausschalten des Leitungsschutzschalters für einige Minuten spannungslos machen. Anschließend Uhrzeit einstellen.

Im Display erscheint „12.00“ und die Funktionsleuchte Uhr blinkt ?

Bei Erstanschluss oder Stromausfall sind alle eingegebenen Zeiten gelöscht.

Stellen Sie die Uhrzeit ein, weil sie für den Betrieb des Backofens erforderlich ist.

Was tun bei Problemen?

Im Display wird „SAFE“ angezeigt?

- Die Kindersicherung ist eingeschaltet. Siehe Kapitel „Kindersicherung“.

Im Display wird „---°C“ angezeigt?

- Haben Sie die Tür während der Pyrolytischen Reinigung geöffnet?
- Haben Sie eine falsche Taste gedrückt? Stellen Sie den Funktionswahlschalter auf „0“.

Stellen Sie den Funktionswahlschalter auf "0"

Die Betriebskontrolllampe leuchtet nicht

- Haben Sie alle notwendigen Schalter betätigt?
- Hat die Sicherung in der Hausinstallation ausgelöst?

Die Sicherungen lösen mehrfach aus

- Rufen Sie den Technischen Kundendienst oder einen Elektroinstallateur!

Die Backofenbeleuchtung ist ausgefallen

- Der Austausch der Backofenbeleuchtung ist im Kapitel „Austausch von Geräteteilen“ beschreiben.

Der Backofen wird nicht beheizt

- Hat die Sicherung in der Hausinstallation ausgelöst?
- Ist die Kindersicherung oder die Ein/Ab-schaltautomatik eingeschaltet?
- Hat die Betriebsdauerbegrenzung für den Backofen angesprochen?

Die Backergebnisse sind unbefriedigend

- Haben Sie die Hinweise und Tipps im Kapitel „Backen“ ausreichend beachtet?
- Haben Sie die Angaben in der Back-tabelle genau beachtet?

Eine Kochstufe ist gewählt, jedoch leuchtet das Glühbild der Glaskeramik-Kochzone nicht ständig rotglühend?

- Die Hell-/ Dunkelzeiten der Kochzone sind technisch gewollt und sind normal. Siehe hierzu Kapitel „Glühbild von eingeschalteten Strahlungsheizkörpern“.

Ein Bereich der Kochzone leuchtet nicht rot auf?

- Ein schmales Segment kann technisch bedingt nicht rot aufleuchten. Dies beeinflusst den Kochvorgang nicht, weil die Glaskeramikkochzone die Hitze optimal verteilt. Siehe hierzu Kapitel „Glühbild von eingeschalteten Strahlungsheizkörpern“.

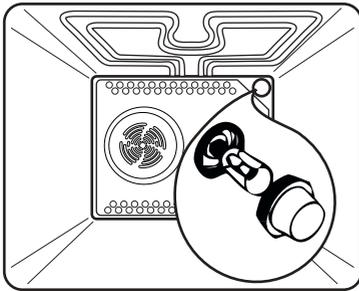
Sollten diese Hinweise nicht den gewünschten Erfolg bringen, wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst.

Austausch von Geräteteilen



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

Zum Auswechseln der Backofenbeleuchtung den Herd unbedingt durch Herausdrehen der Sicherungen oder Ausschalten des Leitungsschutzschalters vom Netz trennen.



Backofenlampe

Für den Austausch wird ein Backofenlampe mit folgender Spezifikation benötigt: Fassung E14, 230 V, 40 W, 300 °C

Drehen Sie das Abdeckglas gegen die Uhrzeigerrichtung heraus und tauschen Sie die Backofenlampe aus. Anschließend schrauben Sie das Abdeckglas wieder ein.

Sonstiges Zubehör

Der Rost, das Backblech, die Fettpfanne usw. kann unter Angabe der Produkt- und Privileg-Nummer des Herdes beim Technischen Kundendienst bestellt werden. Die Schalterknebel können nach vorne abgezogen und dann ausgewechselt werden.

Hinweise zur Entsorgung

Verpackungs-Entsorgung

Unsere Produkte benötigen für den Transport eine wirksame Schutzverpackung.

Diese Transportschutzverpackung wird vom Spediteur immer mitgenommen und einer Verwertung zugeführt. Nur auf ausdrücklichen Wunsch, die Verpackung zu behalten, wird sie mit dem Artikel übergeben und kann später, wie das Material von Verkaufsverpackungen, als Pappe, Folie, etc. der jeweiligen Wertstoffsammlung zugeführt werden.

Altgeräte-Entsorgung



Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das

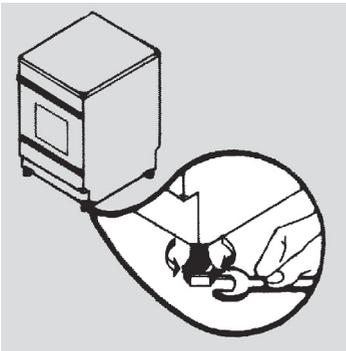
Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Das Symbol auf dem Produkt, der Gebrauchsanleitung oder der Verpackung weist darauf hin. Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wiederverwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der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

Montageanleitung

Sicherheitshinweise für den Installateur

- Gemäß den technischen Anschlussbedingungen des Energieversorgungsunternehmens darf das Gerät nur vom Technischen Kundendienst oder einen anderen zugelassenen Elektroinstallateur an das Netz angeschlossen werden.
- In der Elektroinstallation ist eine Einrichtung vorzusehen, die es ermöglicht, das Gerät mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm allpolig vom Netz zu trennen. Als geeignete Trennvorrichtungen gelten z.B. LS-Schalter, Sicherungen (Schraubsicherungen sind an der Fassung herauszunehmen), FI-Schalter und Schütze.
- Für den Anschluss des Herdes können gummi-isolierte (Typ HO5RRR-F mit grün/gelbem Schutzleiter) PVC-isolierte (Typ HO5VV-F mit grün/gelbem Schutzleiter) oder höherwertige Leitungen verwendet werden.

- Der Abstand zwischen Kochstelle und Dunstabzugshaube muss mindestens so groß sein wie in der Montageanleitung der Dunstabzugshaube vorgegeben ist.
- Furniere, Kleber bzw. Kunststoffbeläge der angrenzenden Möbel müssen temperaturbeständig sein ($>75^{\circ}\text{C}$). Sind die Furniere und Beläge nicht genügend temperaturbeständig, können sie sich verformen.
- Die Anschlussleitung hinter dem Standherd muss so verlegt werden, dass sie die Rückwand des Herdes nicht berührt. Bei Betrieb des Herdes wird die Rückwand heiß.
- Die Verpackungsmaterialien (Plastikfolien, Styropor, Nägel, etc.) müssen aus der Reichweite von Kindern gebracht werden, da diese Teile mögliche Gefahrenquellen darstellen. Kleinteile könnten verschluckt werden und von Folien geht Erstickungsgefahr aus.



Herdaufstellung

- Mit den im Gerätesockel montierten Stellfüßen das Gerät waagrecht ausrichten.
- Die Herdoberkante den nebenstehenden Möbeln anpassen.
- Das Gerät ist auf den Fußboden oder auf eine ebene feste Unterlage (60 x 60 cm) zu stellen. Um die Kippgefahr zu vermeiden, muss das Gerät standfest aufgestellt werden.

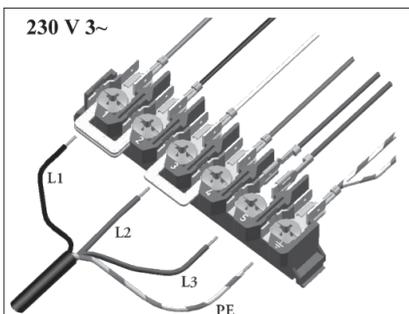
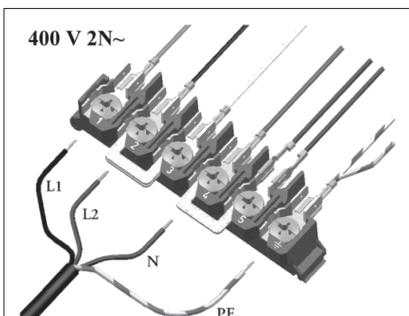
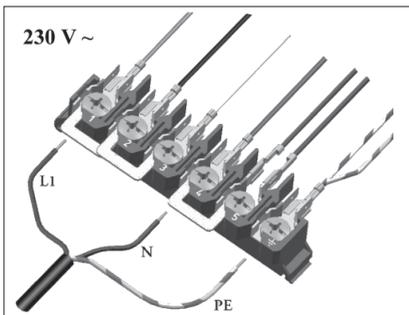
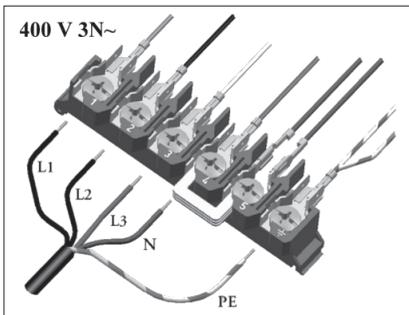


**Elektrischer Anschluss nur durch den Technischen Kundendienst oder einen zugelassenen Elektroinstallateur!
Bei falscher Installation werden Teile des Gerätes zerstört und es besteht dann kein Garantieanspruch!**

Die angeschlossene Verbraucherspannung (230V gegen N) ist von einem Fachmann mit einem Messgerät zu prüfen!

Elektroanschluss

- Vor dem Anschluss ist zu prüfen, ob die auf dem Typschild angegebene Spannung mit der vorhandenen Netzspannung übereinstimmt.
- Die Länge der Anschlussleitung soll mit ca. 1,5 m so bemessen werden, dass das Gerät vor dem Einschleiben angeschlossen werden kann.
- Der Schutzleiter muss so bemessen werden, dass er beim Versagen der Zugentlastung erst nach den spannungsführenden Adern der Anschlussleitung auf Zug belastet wird.



Vorgehensweise:

- Schrauben auf der Rückseite des Gerätes lösen und Gerätewand abnehmen.
- Die Anschlussleitung durch die Zugentlastung einführen.
- Den weiteren Anschluss gemäß **einer** der abgebildeten Anschlussarten vornehmen.
Für die jeweilige Netzspannung müssen die Brücken entsprechend gesetzt werden!
- Die Zugentlastung und die Geräterückwand wieder festschrauben.

Leitungsfarben

L1, L2, L3 = Spannungsführende Außenleiter. Leitungsfarben in der Regel: schwarz, schwarz, braun

N = Neutraleiter

Leitungsfarbe in der Regel blau.

Auf richtigen N - Anschluss achten !

⊕ PE = Schutzleiter

Leitungsfarbe ist grün-gelb

Technische Daten

Elektro-Standherd 46600P	Produkt-Nr.	851.749
Abmessungen		
Herd Höhe/ Breite/ Tiefe	cm	85/ 60/ 60
Herd Leergewicht, ca.	kg	54,5
Backofen		
Funktionswahlschalter	Anzahl	1
Temperatur-/Zeitwähler	Anzahl	1
Elektronik-Bedienung.	Anzahl	1
Einschubebenen (Teleskopauszugschienen auf 2 Ebenen)	Anzahl	4
Betriebsarten		
Ober-/Unterhitze	kW	1,8
Großflächengrill	kW	2,45
Umluftgrill	kW	1,7
Umluftgrill	kW	2,47
Heißluft	kW	1,8
Kleinflächengrill	kW	1,65
Auftaustufe	kW	0,03
Pyrolytische Reinigung	kW	2,45
Ventilator	W	30
Kühlgebläse	W	26
Innenbeleuchtung	W	40
max. Temperatur	°C	250
Kochzone		
vorne links	Ø mm / kW	210-120 / 2,2 TP
hinten links	Ø mm / kW	145 / 1,2 TP
hinten rechts	Ø mm / kW	170-265 / 2,4 TP
vorne rechts	Ø mm / kW	145 / 1,2 TP
Zubehör		
Fettpfanne	Anzahl	1
Backblech	Anzahl	1
Rost	Anzahl	1
Fettfilter	Anzahl	1
Backofen Türglasscheiben	Anzahl	4
Elektrischer Anschluss		
Netzspannung		400V 3N~, 50 Hz
Heizkörpernennspannung		230V~
Gesamt-Anschlusswert	kW	9,525
Backofen, gesamt	kW	2,525
Kochzonen, gesamt	kW	7,0

TP = TopSpeed Heizkörper

Kundendienst

Falls eine Störung auftritt, so prüfen Sie bitte zunächst, ob Sie auch sämtliche in dieser Gebrauchsanleitung enthaltenen Bedienschritte und Hinweise beachtet haben, bevor sie den Kundendienst rufen.

Profectis GmbH

Technischer Kundendienst

Der Besuch des Kundendienstes erfolgt während der Garantiezeit **nicht kostenlos**, wenn das Gerät aufgrund **falscher Bedienung** nicht ordnungsgemäß arbeitet.

Fachliche **Beratung** erhalten Sie unter der Rufnummer:

0180 - 52 54 757

Telekom, 0,12 €/Min. (Stand 12/01)

Der Technische Kundendienst ist in Deutschland zentral zu erreichen unter der Rufnummer:

0180 - 5 60 60 20

Telekom, 0,12 €/Min. (Stand 12/01)

Sie werden dann automatisch mit der nächstgelegenen Profectis-Service-Stelle verbunden.

Adressen der nächstgelegenen Kundendienststelle finden Sie im aktuellen Quelle Hauptkatalog, im Telefonbuch oder im Internet unter:

www.quelle.de
www.profectis.de
www.quelle.at

Geben Sie bitte bei jeder schriftlichen oder mündlichen Kontaktaufnahme an:

- Art und Marke des Gerätes
- Produkt-Nr. und Privileg-Nr. (s. Typschild)
- Kaufdatum (s. Rechnung/Kaufbeleg)
- Art der Störung/ Fehlerbeschreibung
- Ihr vollständige und gut leserliche Anschrift
- Ihre Telefon-Nummer mit Vorwahl und zu welcher Zeit Sie persönlich anzutreffen oder telefonisch erreichbar sind.

Tragen Sie bitte die Produkt-Nummer und die Privileg-Nummer vom Geräte-Typschild im Schriftfeld ein.

Das Typschild ist nach dem Öffnen der Backofentür unten bzw. seitlich sichtbar.

Elektro-Standherd

Produkt-Nr. _____

Privileg Nr. _____

Ersatzteile

Ersatzteile können durch Bestellung über die Telefonnummer

0180 - 5 13 60 20

Telekom 0,12 €/Min (Stand 01/02)

bezogen werden.

Gewährleistung

Bei allen technischen Geräten von QUELLE beheben wir eventuelle Mängel im Rahmen der gesetzlichen Gewährleistungspflicht.

Im Gewährleistungsfall wenden Sie sich bitte an eine QUELLE-Verkaufsstelle in Ihrer Nähe, an den Technischen Kundendienst PROTECTIS oder rufen Sie bei einer unserer Service-Hotlines an.

Die Bedingungen und die Telefonnummern hierzu finden Sie im Service-Teil des QUELLE-Hauptkataloges.

QUELLE AG
90762 Fürth

Gratis MDM - Forth

Elektro-Standherd
Privileg 46600P
Produkt-Nr.: 851.749