

Benutzer-
information

Herd

Inhalt

Sicherheitshinweise	2	Verwendung des Zubehörs	11
Gerätebeschreibung	5	Backofen - Praktische Tipps und Hinweise	12
Vor der ersten Inbetriebnahme	6	Backofen - Reinigung und Pflege	19
Kochfeld - Täglicher Gebrauch	6	Was tun, wenn	22
Kochfeld - Praktische Tipps und Hinweise	7	Montage	23
Kochfeld - Reinigung und Pflege	9	Umwelttipps	24
Backofen - Täglicher Gebrauch	9		

Änderungen vorbehalten



Sicherheitshinweise

Lesen Sie vor der Montage und Anwendung sorgfältig dieses Handbuch:

- Im Interesse Ihrer eigenen Sicherheit und der Ihres Eigentums
 - Im Interesse der Umwelt
 - Im Interesse einer korrekten Bedienung des Geräts
- Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung zusammen mit dem Gerät auf, auch wenn Sie umziehen oder das Gerät verkaufen.

Der Hersteller ist nicht dafür verantwortlich, wenn eine inkorrekte Montage und Verwendung Schäden verursacht.

Sicherheit von Kindern und hilfsbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und Unkenntnis verwendet werden, wenn sie in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und sie die mit ihm verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern. Andernfalls besteht Erstickungs- oder Verletzungsgefahr.
- Halten Sie Kinder und Tiere vom Gerät fern, wenn die Tür geöffnet ist oder wenn das Gerät in Betrieb ist. Andernfalls besteht Verletzungsgefahr oder Gefahr einer dauerhaften Behinderung.
- Verfügt das Gerät über eine Kindersicherung oder Tastenverriegelung, machen Sie davon Gebrauch. Damit wird verhindert, dass Kinder oder Tiere das Gerät unbeabsichtigt in Betrieb nehmen.

Allgemeine Sicherheitshinweise

- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor. Hierdurch besteht Verletzungsgefahr und das Gerät kann beschädigt werden.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus.

Montage

- Die Anschlusswerte für dieses Gerät sind auf dem Typenschild (oder Kennzeichnungsschild) angegeben.
- Das Gerät darf nur von einem zugelassenen Techniker aufgestellt und angeschlossen werden. Wenden Sie sich hierzu an einen zugelassenen Kundendienst, um Geräteschäden und Verletzungen zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät beim Transport nicht beschädigt wurde. Schließen Sie ein beschädigtes Gerät nicht an. Wenden Sie sich bei Bedarf an den Lieferanten.
- Entfernen Sie vor der ersten Inbetriebnahme alle Verpackungsmaterialien, Aufkleber und Auflagen. Entfernen Sie das Typenschild nicht. Dies könnte zum Ausschluss der Gewährleistung führen.
- Die im Einsatzland des Geräts geltenden Gesetze, Verordnungen, Richtlinien und Normen sind einzuhalten (Sicherheits- und Recyclingbestimmungen, Sicherheitsregeln für Elektro- oder Gasgeräte usw.).
- Vorsicht beim Transport. Das Gerät ist schwer. Verwenden Sie stets Sicherheitshandschuhe. Ziehen Sie das Gerät nicht am Türgriff.

- Überzeugen Sie sich, dass das Gerät während der Aufstellung vom Stromnetz getrennt ist (sofern zutreffend).
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten sind einzuhalten.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf einen Sockel.

Elektrischer Anschluss

- Das Gerät darf nur von einem zugelassenen Techniker aufgestellt und angeschlossen werden. Wenden Sie sich hierzu an einen zugelassenen Kundendienst, um Geräteschäden und Verletzungen zu vermeiden.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Stellen Sie sicher, dass die elektrischen Daten auf dem Typenschild den Daten Ihrer Haushaltsstromversorgung entsprechen.
- Informationen zur Spannungsversorgung finden Sie auf dem Typenschild.
- Geeignete Trenneinrichtungen sind: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trennvorrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trennvorrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Gemäß den bestehenden Vorschriften müssen alle Teile, die den Berührungsschutz gewährleisten, so befestigt sein, dass sie nicht ohne Werkzeug abgenommen werden können.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine sachgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose an.
- Achten Sie beim Anschließen von Elektrogeräten an Steckdosen darauf, dass die Anschlussleitungen die heiße Gerätetür nicht berühren und nicht in deren Nähe kommen.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen, Steckverbinder oder Verlängerungskabel. Es besteht Brandgefahr.
- Achten Sie darauf, den Netzstecker (sofern zutreffend) und das Netzkabel hinter dem Gerät nicht zu quetschen oder zu beschädigen.
- Wählen Sie einen Netzanschluss, der auch nach der Installation des Geräts noch zugänglich ist.

- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät vom Stromnetz trennen möchten. Ziehen Sie immer am Netzstecker (sofern vorhanden).
- Ersetzen oder wechseln Sie nicht selbst das Netzkabel. Wenden Sie sich hierzu an den Kundendienst.

Gebrauch

- Das Gerät ist ausschließlich für die haushaltsübliche Zubereitung von Speisen bestimmt. Benutzen Sie es nicht für gewerbliche oder industrielle Zwecke. So werden Verletzungen von Personen oder Schäden am Eigentum vermieden.
- Beobachten Sie das Gerät während des Betriebs.
- Stehen Sie in sicherer Entfernung zum Gerät, wenn Sie die Backofentür während des Betriebs öffnen. Es kann heißer Dampf austreten. Es besteht Verbrennungsgefahr!
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es mit Wasser in Kontakt steht. Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Bei Betrieb wird die Kochfläche heiß. Es besteht Verbrennungsgefahr! Legen Sie keine Gegenstände aus Metall, zum Beispiel Besteck und Deckel, auf die Oberfläche, da diese heiß werden kann.
- Bei Betrieb wird der Geräteinnenraum heiß. Es besteht Verbrennungsgefahr! Verwenden Sie zum Anfassen des Zubehörs und der Töpfe wärmeisolierende Handschuhe.
- Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Berühren Sie nicht die Heizelemente. Kleine Kinder müssen vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Öffnen Sie die Tür vorsichtig. Bei der Verwendung von Zutaten, die Alkohol enthalten, kann ein Alkohol-Luftgemisch entstehen. Es besteht Brandgefahr.
- Achten Sie beim Öffnen der Tür darauf, dass keine Funken oder offenen Flammen in die Nähe des Geräts gelangen.
- Keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, und/oder schmelzbare Gegenstände (aus Kunststoff oder Aluminium) in das Gerät, in die Nähe des Gerätes oder auf das Gerät stellen. Es besteht Explosions- und Brandgefahr!

- Schalten Sie die Kochzonen nach jedem Gebrauch aus.
- Benutzen Sie die Kochzonen nicht mit leerem oder ohne Kochgeschirr.
- Lassen Sie das Kochgeschirr nicht leerkochen. Hierdurch kann das Kochgeschirr und die Oberfläche der Kochfläche beschädigt werden.
- Wenn Kochgeschirr oder andere Gegenstände auf die Kochfläche fallen, kann die Oberfläche beschädigt werden.
- Stellen Sie heißes Kochgeschirr nicht zu dicht an das Bedienfeld, da die Hitze das Gerät beschädigen kann.
- Das Zubehör vorsichtig entfernen oder einsetzen, um die Emailbeschichtung des Geräts nicht zu beschädigen.
- Kochgeschirr aus Gusseisen, Aluguss oder mit beschädigtem Boden kann die Kochfläche beim Verschieben verkratzen.
- Verfärbungen der Emailbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts.
- Um eine Beschädigung oder die Verfärbung der Emailbeschichtung zu vermeiden:
 - Stellen Sie keine Gegenstände direkt auf den Geräteboden und bedecken Sie diesen nicht mit Alufolie.
 - Stellen Sie kein heißes Wasser direkt in das Gerät.
 - Lassen Sie nach dem Abschalten des Geräts kein feuchtes Geschirr oder feuchte Speisen im Gerät stehen.
- Üben Sie keinen Druck auf die geöffnete Gerätetür aus.
- Legen Sie keine brennbaren Materialien in das Fach unterhalb des Backofens. Bewahren Sie dort nur hitzebeständige Zubehörteile auf (sofern zutreffend).
- Bedecken Sie keine Dampfaustrittsöffnungen. Diese befinden sich hinten am Oberteil des Geräts (sofern zutreffend).
- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Kochfeld, die schmelzen könnten.
- Wenn Sie einen implantierten Herzschrittmacher haben, müssen Sie Ihren Oberkörper mindestens 30 cm von den Induktionskochzonen fernhalten, während diese in Betrieb sind.

- Das Gerät nicht während eines Stromausfalls verwenden.

Reinigung und Pflege

- Vergewissern Sie sich vor Wartungsarbeiten, dass das Gerät abgekühlt ist. Es besteht Verbrennungsgefahr! Zusätzlich besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Halten Sie das Gerät stets sauber. Ablagerungen von Fett oder Lebensmittelresten können einen Brand auslösen.
- Eine regelmäßige Reinigung verhindert den vorzeitigen Verschleiß des Oberflächenmaterials.
- Reinigen Sie das Gerät nur mit Wasser und einer Seifenlösung. Dies dient Ihrer persönlichen Sicherheit und der Sicherheit Ihres Eigentums. Verwenden Sie keine entflammenden Produkte oder Produkte, die Korrosion verursachen.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger, scharfen Gegenständen, Scheuermitteln, Scheuerschwämmen aus Stahlwolle oder Fleckenentfernern.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, beachten Sie bitte unbedingt die Angaben des Herstellers. Besprühen Sie nicht die Heizelemente und den Sensor des Thermostaten (falls vorhanden).
- Reinigen Sie die Glastür nicht mit Scheuermitteln oder Metallschabern. Die hitzebeständige Oberfläche der inneren Glasscheibe kann beschädigt werden und zerspringen.
- Wenn die Türglasscheiben beschädigt sind, werden sie brüchig und können zerspringen. Sie müssen ausgetauscht werden. Wenden Sie sich hierzu an den Kundendienst.
- Gehen Sie beim Aushängen der Tür vorsichtig vor. Die Tür ist schwer.
- Die Leuchtmittel in diesem Gerät sind Speziallampen, die nur für Haushaltsgeräte geeignet sind! Sie können nicht zur vollständigen oder teilweisen Beleuchtung von Zimmern in Privatgebäuden verwendet werden.
- Falls das Leuchtmittel ausgewechselt werden muss, setzen Sie eine Lampe mit derselben Leistung ein, die speziell für Haushaltsgeräte vorgesehen ist.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie die Backofenlampe austauschen. Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags! Lassen

Sie das Gerät abkühlen. Es besteht Verbrennungsgefahr!

Kundendienstzentrum

- Nur qualifizierte Fachkräfte dürfen an dem Gerät Reparaturarbeiten durchführen. Wenden Sie sich hierzu an einen zugelassenen Kundendienst.
- Verwenden Sie nur Originalersatzteile.

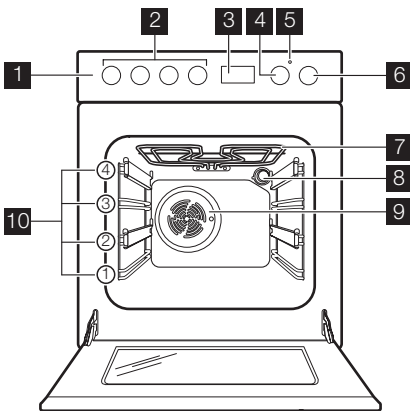
Entsorgung des Geräts

- Um das Risiko von Verletzungen oder Sachschäden zu vermeiden:

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel ab und entsorgen Sie es.
- Entsorgen Sie die Türverriegelung. Damit wird verhindert, dass Kinder oder kleine Tiere im Gerät eingeschlossen werden können. Andernfalls besteht Erstickungsgefahr.

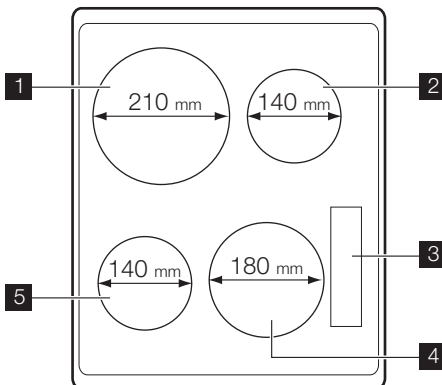
Gerätebeschreibung

Gesamtansicht



- 1** Bedienleiste
- 2** Kochzonen-Schalter
- 3** Elektronischer Programmspeicher
- 4** Temperaturwahlsschalter für den Backofen
- 5** Temperaturanzeige
- 6** Schalter für die Backofenfunktionen
- 7** Grill
- 8** Backofenlampe
- 9** Gebläse
- 10** Einschubschienen

Kochfeldanordnung




- 1** Einkreis-Kochzone 2100 W mit Power-Funktion 3600 W
- 2** Einkreis-Kochzone 1400 W mit Power-Funktion 2500 W
- 3** Restwärmeanzeigen
- 4** Einkreis-Kochzone 1800 W mit Power-Funktion 2800 W
- 5** Einkreis-Kochzone 1400 W mit Power-Funktion 2500 W

Backofenzubehör

- **Rost**
Für Geschirr, Kuchenformen, Braten
- **Backblech**
Für Kuchen und Plätzchen
- **Fettpfanne**
Zum Backen und Braten oder zum Auffangen von austretendem Fett.

• Schublade

Die Schublade befindet sich unterhalb des Backraums.


-  **Warnung!** Sie kann beim Ofenbetrieb heiß werden.

Vor der ersten Inbetriebnahme

 **Warnung!** Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.


 **Vorsicht!** Fassen Sie zum Öffnen der Backofentür den Griff immer in der Mitte an.

Einstellen der Uhrzeit

 Der Backofen funktioniert erst, nachdem die Uhrzeit eingestellt wurde.


Nach dem elektrischen Anschluss des Geräts oder bei einem Stromausfall blinkt die Zeitanzeige automatisch. Die aktuelle Uhrzeit kann mit den Tasten „+“ oder „-“ eingestellt werden.

Nach etwa 5 Sekunden hört das Display auf zu blinken und zeigt die eingestellte Tageszeit an.



 Die Uhrzeit kann nur eingestellt werden, wenn keine Automatikfunktion (Dauer oder Ende) eingestellt ist.

Erstes Reinigen

- Entfernen Sie alle Teile aus dem Gerät.
- Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung.

 **Vorsicht!** Verwenden Sie keine Scheuermittel! Die Oberfläche kann beschädigt werden. Weitere Informationen finden Sie im Kapitel "Reinigung und Pflege".


Aufheizen

1. Stellen Sie die Funktion  und die Höchsttemperatur ein.
2. Heizen Sie den leeren Backofen 45 Minuten lang auf.
3. Stellen Sie die Funktion  und die Höchsttemperatur ein.
4. Heizen Sie den leeren Backofen 15 Minuten lang auf.

Dabei verbrennen alle eventuellen Rückstände an den Oberflächen des Backofeninnenraumes. Das Zubehör kann heißer werden als beim normalen Gebrauch. Außerdem kann es dabei zu Geruchs- und Raucherentwicklung kommen. Das ist normal. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung.

Kochfeld - Täglicher Gebrauch

 **Warnung!** Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.


 Benutzen Sie die Induktions-Kochzonen nur mit geeignetem Kochgeschirr.







Kochstufe

Drehen Sie den Knopf im Uhrzeigersinn, um die Kochstufe zu erhöhen. Drehen Sie den Knopf gegen den Uhrzeigersinn, um die Kochstufe zu verringern. Drehen Sie den Knopf auf 0, um die Kochzone auszuschalten.

Anzeige der Kochstufen


Anzeigen, die anzeigen welche Funktionen aktiviert sind

Anzeige	Beschreibung
	Die Kochzone ist ausgeschaltet.


Anzeige	Beschreibung
	Die Kochzone ist eingeschaltet.
	Power-Funktion
	Eine Störung ist aufgetreten.
	Die Kochzone ist noch heiß (Restwärme).
	Das Kochgeschirr ist ungeeignet oder zu klein bzw. es befindet sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone.
	Die Abschaltautomatik ist aktiviert.

Restwärmanzeige

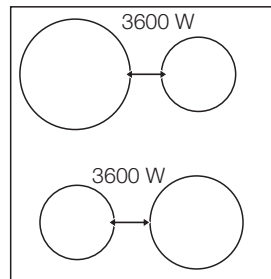
Die Restwärmanzeige leuchtet auf, wenn eine Kochzone heiß ist.

 **Warnung!** Es besteht Verbrennungsgefahr durch Restwärme!

Ein-/Ausschalten der Power-Funktion

Die Power-Funktion stellt den Kochzonen zusätzliche Leistung zur Verfügung, z.B. um eine große Menge Wasser schnell zum Kochen zu bringen. Drehen Sie zum Einschalten der Power-Funktion den Einstellknopf für die gewünschte Kochzone nach rechts, bis  im Display angezeigt wird. Die Power-Funktion wird für höchstens 10 Minuten aktiviert. Danach schaltet die Induktions-Kochzone automatisch auf die höchste Kochstufe um. Drehen Sie zum Ausschalten den Knopf gegen den Uhrzeigersinn.

Power-Management



Das Power-Management verteilt die verfügbare Leistung zwischen zwei Kochzonen, die ein Paar bilden (siehe Abbildung). Dabei wird die Leistung für eine Kochzone des Paares auf das Maximum erhöht und für die zweite Kochzone automatisch verringert. Die Anzeige für die Kochzone mit reduzierter Leistung schaltet um.

Kochfeld - Praktische Tipps und Hinweise

Kochgeschirr für Induktions-Kochzonen

Wichtig! Beim Induktionskochen erzeugt ein starkes elektromagnetisches Feld nahezu sofort Hitze im Kochgeschirr.

Kochgeschirrmaterial

- **geeignet:** Gusseisen, Stahl, emailierter Stahl, Edelstahl, Topfboden mehrlagig (vom Hersteller als geeignet empfohlen).
- **nicht geeignet:** Aluminium, Kupfer, Messing, Glas, Keramik, Porzellan.

Kochgeschirr ist für eine Induktion-Kochzone geeignet, wenn ...

- ... etwas Wasser auf einer Kochzone mit der höchsten Kochstufeneinstellung innerhalb sehr kurzer Zeit zu kochen beginnt ...
- ... ein Magnet am Kochgeschirrboden haften bleibt.

i **Der Boden des Kochgeschirrs** sollte so dick und flach wie möglich sein.

Topfgröße: Induktions-Kochzonen passen sich der Größe des Geschirrbodens bis zu einer bestimmten Grenze automatisch an. Allerdings muss der magnetische Teil des Kochgeschirrbodens einen Mindestdurchmesser aufweisen, der etwa 3/4 der Kochzone entspricht.

Betriebsgeräusche


Wenn Sie folgendes Geräusch hören:

- Prasseln: besteht das Kochgeschirr aus verschiedenen Materialien (Sandwichkonstruktion).
- Pfeifen: nutzen Sie eine oder mehrere Kochzonen mit hohen Leistungen, und das Kochgeschirr besteht aus verschiedenen Materialien (Sandwichkonstruktion).

- Summen: nutzen Sie eine oder mehrere Kochzonen mit hohen Leistungen.
- Klicken: es erfolgen elektronische Schaltvorgänge.
- Zischen, Surren: das Gebläse ist in Betrieb.

Die beschriebenen Geräusche sind normal und weisen nicht auf einen Defekt hin.

Energie sparendes Kochen

-  Decken Sie Kochgeschirr, wenn möglich, mit einem Deckel ab.
- Stellen Sie das Kochgeschirr auf die Kochzone und schalten Sie diese erst dann ein.

Anwendungsbeispiele zum Kochen

Die Angaben in der folgenden Tabelle sind Richtwerte.


Kochstufe	Zweck	Zeit	Tipps
1	Warmhalten von gegarten Speisen	nach Bedarf	Abdecken
1-2	Sauce Hollandaise; Zerlassen Butter, Schokolade, Gelatine	5-25 Min.	Gelegentlich umrühren
1-2	Stocken: Luftiges Omelett, Rühreier	10-40 Min.	Mit Deckel garen
2-3	Köcheln von Reis und Milchgerichten, Erhitzen von Fertiggerichten	25-50 Min.	Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis geben, Milchgerichte zwischendurch umrühren
3-4	Dünsten von Gemüse, Fisch, Fleisch	20-45 Min.	Einige Esslöffel Flüssigkeit hinzugeben
4-5	Dämpfen von Kartoffeln	20-60 Min.	Max. ¼ l Wasser für 750 g Kartoffeln verwenden
4-5	Kochen größerer Speisemengen, Eintopfgerichte und Suppen	60-150 Min.	Bis zu 3 l Flüssigkeit plus Zutaten
6-7	Bei geringer Hitze anbraten: Schnitzel, Cordon bleu, Koteletts, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Mehlschwitze, Eier, Pfannkuchen, Doughnuts	nach Bedarf	Nach der Hälfte der Garzeit einmal wenden.
7-8	Bei starker Hitze anbraten: Rösti, Lendenstücke, Steaks	5-15 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit einmal wenden.
9	Größe Mengen Wasser zum Kochen bringen, Kochen von Nudeln, Anbraten von Fleisch (Gulasch, Schmorbraten), Frittieren von Pommes frites		

Die Power-Funktion ist für das Erhitzen großer Wassermengen geeignet.

Kochfeld - Reinigung und Pflege

 **Warnung!** Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch. Achten Sie immer darauf, dass der Boden des Kochgeschirrs sauber ist.

 Kratzer oder dunkle Flecken in der Glaskeramik beeinträchtigen die Funktionsfähigkeit des Geräts nicht.

So entfernen Sie Verschmutzungen:

- **Sofort entfernen:** geschmolzener Kunststoff, Plastikfolie, zuckerhaltige Lebensmittel. Andernfalls können die Verschmutzungen das Gerät beschädigen. Verwenden Sie einen speziellen Reinigungsschaber für Glas. Den Reinigungsschaber schräg zur Glasfläche ansetzen und über die Oberfläche bewegen.

– **Entfernen, nachdem sich das Gerät ausreichend abgekühlt hat:** Kalk- und Wasserränder, Fettspritzer, metallisch schimmernde Verfärbungen. Verwenden Sie hierfür einen speziellen Reiniger für Glaskeramik oder Edelstahl.

- Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel.
- Am Ende **das Gerät mit einem trockenen Tuch abreiben.**
 - Wischen Sie die Frontseite des Geräts mit einem weichen Tuch und einer warmen Spülmittellauge ab.
 - Verwenden Sie für Geräte mit Metallfront etwas Edelstahlreiniger.
 - Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Scheuerschwämme.

Backofen - Täglicher Gebrauch

 **Warnung!** Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.




Ein- und Ausschalten des Geräts

- Drehen Sie den Schalter für die Backofenfunktionen auf die gewünschte Backofenfunktion.
- Drehen Sie den Schalter für die Temperaturwahl auf die gewünschte Temperatur. Die Temperaturkontrolllampe leuchtet, solange die Temperatur im Gerät ansteigt.
- Drehen Sie zum Ausschalten des Geräts die Schalter für die Backofenfunktionen und die Temperatur in die Position Aus.

Sicherheits-Thermostat

Um eine gefährliche Überhitzung (durch unsachgemäßen Gebrauch des Gerätes oder defekte Bestandteile) zu vermeiden, ist der Backofen mit einem Sicherheits-Thermostat ausgestattet, der die Stromversorgung unterbricht. Die Wiedereinschaltung des Ofens erfolgt automatisch bei Temperaturabfall.

Backofen-Funktionen

Backofen-Funktion		Bedienungshinweise
	Position AUS	Das Gerät ist ausgeschaltet.
	Backofenlampe	Leuchtet auch, wenn keine Backofenfunktion eingestellt ist.
	Ober- und Unterhitze	Die Hitze kommt von den Heizelementen oben und unten im Backofen. Zum Backen und Braten auf einer Ebene.

Backofen-Funktion		Bedienungshinweise
	Unterhitze	Die Hitze kommt nur von unten. Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden.
	Umluft	Zum gleichzeitigen Garen von verschiedenen Gerichten. Zum Kochen selbstgemachter Konfitüre und Trocknen von Pilzen und Obst.
	Heiß-/Umluft	Bei dieser Einstellung können Speisen mit der gleichen Gartemperatur auf mehreren Ebenen gleichzeitig braten bzw. braten und backen, ohne dass es zu einer Aromaübertragung kommt.
	Großflächengrill	Zum Grillen flacher Zutaten in größeren Mengen. Zum Toasten. Die Höchsttemperatur für diese Funktion beträgt 210 °C.
	Umluftgrillen	Das Grillelement und der Ventilator schalten sich abwechselnd ein und aus, so dass die Heißluft um die Speisen zirkuliert. Zum Garen größerer Fleischstücke. Die Höchsttemperatur für diese Funktion beträgt 200 °C.
	Pizzastufe	Pizza-, Quiche- oder Pastetenböden werden vom unteren Heizelement direkt beheizt, während die heiße Luft für die Zubereitung von Pizzabelägen oder Pastetenfüllungen vom Gebläse verteilt wird.
	Auftauen	Zum Auftauen von Gefriergut. Der Temperaturschalter muss ausgeschaltet sein.

Anzeige



- 1** Funktionsleuchten
- 2** Zeitanzeige
- 3** Funktionsleuchten
- 4** Taste "+"
- 5** Auswahltaste
- 6** Taste "-"

Einstellen der Uhrfunktionen

1. Drücken Sie die Auswahltaste so oft, bis die gewünschte Funktionsleuchte blinkt.



2. Zum Einstellen der Zeit für **KURZZEIT**, **DAUER** oder **ENDE**, drücken Sie die Taste „+“ oder „-“.

Die entsprechende Funktionsleuchte leuchtet auf. Nach Ablauf der eingestellten Zeit blinkt die Funktionsleuchte und es ertönt für 2 Minuten ein akustisches Signal.

- i** Wenn die Funktionen **DAUER** und **ENDE** aktiviert sind, schaltet sich der Backofen automatisch aus.

3. Drücken Sie eine beliebige Taste, um das Signal abzustellen.

Uhrfunktion		Bedienungshinweise
Tageszeit	UHR	Die aktuelle Uhrzeit wird angezeigt. Zum Einstellen, Ändern oder Überprüfen der Zeit.
Kurzzeitmesser	KURZZEIT	Zum Einstellen einer Kurzzeit. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signal. Diese Funktion ist ohne Auswirkung auf den Backofenbetrieb.
Gardauer	DAUER	Zum Einstellen, wie lange der Backofen in Betrieb sein soll.
Endzeit	ENDE	Zum Einstellen der Abschaltzeit einer Backofenfunktion.

- i** **DAUER** und **ENDE** können gleichzeitig verwendet werden, wenn der Backofen zu einem späteren Zeitpunkt automatisch ein- und ausgeschaltet werden soll. Stellen Sie in diesem Fall zuerst **DAUER** und dann **ENDE** ein.

Ausschalten der Uhrfunktionen

1. Drücken Sie die Auswahl Taste solange, bis die gewünschte Uhrfunktions-Leuchte leuchtet.

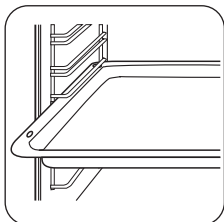
2. Halten Sie die Taste " - " gedrückt. Die Uhrfunktions-Leuchte erlischt nach einigen Sekunden.

Verwendung des Zubehörs

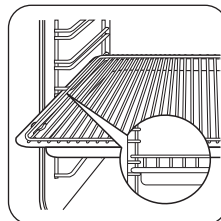
! **Warnung!** Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

Einsetzen des Backofenzubehörs

Setzen Sie die Einschubteile so ein, dass sich die doppelten Seitenkanten im hinteren Teil des Backofens befinden und nach unten zeigen. Schieben Sie die Einschubteile zwischen die Führungsstäbe einer der Einschubebenen.



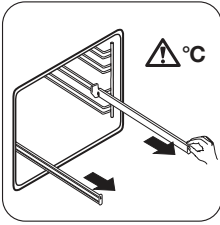
Gleichzeitiges Einsetzen des Rostes und der tiefen Fettpfanne



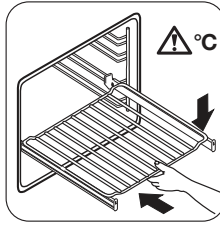
Legen Sie den Rost auf die tiefe Fettpfanne. Schieben Sie die tiefe Fettpfanne zwischen die Führungsstäbe einer der Einschubebenen.

Teleskopauszüge

Die Teleskopauszüge erleichtern das Einsetzen und Herausnehmen der Roste.



❶ Ziehen Sie die rechten und linken Teleskopauszüge heraus.



❷ Setzen Sie den Rost auf die Teleskopauszüge und schieben Sie diese vorsichtig in den Backofen.

⚠ **Vorsicht!** Damit das Türemail und -glas nicht beschädigt werden, darf die Ofentür nicht geschlossen werden, wenn die Teleskopauszüge nicht vollständig in den Ofen eingeschoben sind.

Backofen - Praktische Tipps und Hinweise

⚠ **Vorsicht!** Verwenden Sie für sehr feuchte Kuchen ein tiefes Backblech. Obstsaft kann bleibende Flecken auf der Emailoberfläche verursachen.

- Das Gerät hat vier Einschubebenen. Die Einsatzpositionen werden vom Boden des Backofens aus gezählt.
- Sie können auf bis zu zwei Einschubebenen gleichzeitig garen. Roste in Ebene 1 und 3 einsetzen.
- Es kann sich Feuchtigkeit im Gerät oder an den Glastüren niederschlagen. Das ist normal. Beim Öffnen der Tür während des Betriebs stets in sicherer Entfernung zum Gerät stehen. Um die Kondensation zu reduzieren, vor dem Garen den Backofen immer 10 Minuten vorheizen.
- Nach jedem Gebrauch des Geräts die Feuchtigkeit abwischen.
- Keine Gegenstände direkt auf den Backofenboden stellen und das Kochgeschirr nicht mit Alu-Folie bedecken, da dadurch das Garergebnis beeinträchtigt und die Emailbeschichtung beschädigt werden kann.

Backen von Kuchen

- Backofen vor dem Backen ca. 10 Min. vorheizen.
- Die Backofentür nicht öffnen, bevor 3/4 der Backzeit abgelaufen ist.

- Wenn Sie zwei Backbleche gleichzeitig nutzen, lassen Sie eine Ebene dazwischen frei.

Garen von Fleisch und Fisch

- Braten Sie keine Stücke, die weniger als 1 kg wiegen. Fleischstücke unter 1 kg werden zu trocken.
- Setzen Sie bei Speisen mit hohem Fettgehalt eine Fettpfanne ein, damit keine dauerhaften Flecken im Backofen verbleiben.
- Das Fleisch vor dem Anschneiden mindestens 15 Minuten ruhen lassen, damit der Fleischsaft nicht ausläuft.
- Um die Rauchbildung beim Braten im Backofen zu vermindern, gießen Sie ein wenig Wasser in die Fettpfanne. Um Kondensierung des Rauchs zu vermeiden, Wasser zugeben, wenn die Fettpfanne ausgetrocknet ist.

Garzeiten

Die Garzeiten hängen von der Art, Menge und Konsistenz des Gargutes ab. Überprüfen Sie die Leistung zu Beginn des Garens. Finden Sie die besten Einstellungen (Heizstufe, Garzeit usw.) für Ihre Brat- und Backformen und Ihre persönlichen Rezepte und Mengen heraus, wenn Sie das Gerät benutzen.

Ober- und Unterhitze

Speise	Gewicht (g)	Blech/Rost	Einschubhöhe	Vorheizzeit (Minuten)	Temperatur (°C)	Garzeit/Backzeit (Minuten)
Kleingebäck	250	emailliert	3	-	150	25-30
Flacher Kuchen	1000	emailliert	2	10	160-170	30-35
Hefekuchen mit Äpfeln	2000	emailliert	3	-	170-190	40-50
Gedeckter Apfelkuchen	1200+1200	2 runde Aluminiumbleche (Durchmesser: 20 cm)	1	15	180-200	50-60
Kleine Kuchen	500	emailliert	2	10	160-180	25-30
Biskuitkuchen (fettfrei)	350	1 rundes Aluminiumblech (Durchmesser: 26 cm)	1	10	160-170	25-30
Kuchen in der Fettpfanne	1500	emailliert	2	-	160-170	45-55 ¹⁾
Hähnchen, ganz	1350	Rost auf Ebene 2, Fettpfanne auf Ebene 1	2	-	200-220	60-70
Geflügelhälften	1300	Rost auf Ebene 3, Fettpfanne auf Ebene 1	3	-	190-210	30-35
Schweinebraten	600	Rost auf Ebene 3, Fettpfanne auf Ebene 1	3	-	190-210	30-35
Gefüllte Torte	800	emailliert	2	20	230-250	10-15
Gefüllter Hefekuchen	1200	emailliert	2	10-15	170-180	25-35
Pizza	1000	emailliert	2	10-15	200-220	30-40
Käsekuchen	2600	emailliert	2	-	170-190	60-70
Schweizer Apfelkuchen	1900	emailliert	1	10-15	200-220	30-40
Stollen	2400	emailliert	2	10-15	170-180	55-65 ²⁾

Speise	Gewicht (g)	Blech/Rost	Einschubhöhe	Vorheizzeit (Minuten)	Temperatur (°C)	Garzeit/Backzeit (Minuten)
Quiche Lorraine	1000	1 rundes Blech (Durchmesser: 26 cm)	1	10-15	220-230	40-50
Bauernbrot	750+750	2 runde Aluminiumbleche (Durchmesser: 20 cm)	1	18 ³⁾	180-200	60-70
Rumänischer Cozonac (Hefekuchen)	600+600	2 runde Aluminiumbleche (Durchmesser: 25 cm)	2/2	10	160-170	40-50
Rumänischer Cozonac auf traditionelle Art	600+600	2 runde Aluminiumbleche (Durchmesser: 20 cm)	2/2	-	160-170	30-40
Hefebrotchen	800	emailliert	2	10-15	200-210	10-15
Biskuitrolle	500	emailliert	1	10	150-170	15-20
Baiser	400	emailliert	2	-	100-120	40-50
Streuselkuchen	1500	emailliert	3	10-15	180-190	25-35
Rührkuchen	600	emailliert	3	10	160-170	25-35
Butterkuchen	600	emailliert	2	10	180-200	20-25

- 1) Lassen Sie den Kuchen nach dem Ausschalten noch 7 Minuten im Backofen.
- 2) Lassen Sie den Kuchen nach dem Ausschalten noch 10 Minuten im Backofen.
- 3) Stellen Sie eine Vorheiztemperatur von 250 °C ein.

Umluft

Speise	Gewicht (g)	Blech/Rost	Einschubhöhe	Vorheizzeit (Minuten)	Temperatur (°C)	Garzeit/Backzeit (Minuten)
Kleingebäck	250	emailliert	3	10	140-150	20-30
Kleingebäck	250 + 250	emailliert	1/3	10	140-150	25-30
Kleingebäck	250 + 250 + 250	emailliert	1/2/3	10	150-160	30-40
Flacher Kuchen	500	emailliert	2	10	150-160	30-35

Speise	Gewicht (g)	Blech/Rost	Einschubhöhe	Vorheizzeit (Minuten)	Temperatur (°C)	Garzeit/Backzeit (Minuten)
Flacher Kuchen	500 + 500	emailliert	1/3	10	150-160	35-45
Flacher Kuchen	500 + 500 + 500	emailliert	1/2/4 ¹⁾	10	155-165	40-50
Hefekuchen mit Äpfeln	2000	emailliert	3	-	170-180	40-50
Gedeckter Apfelkuchen	1200 + 1200	2 runde Aluminiumbleche (Durchmesser: 20 cm)	2/2	-	165-175	50-60
Kleine Kuchen	500	emailliert	2	10	150-160	20-30
Kleine Kuchen	500 + 500	emailliert	1/3	10	150-160	30-40
Kleine Kuchen	500 + 500 + 500	emailliert	1/2/4 ¹⁾	10	150-160	35-45
Biskuitkuchen (fettfrei)	350	1 rundes Aluminiumblech (Durchmesser: 26 cm)	1	10	150-160	20-30
Kuchen in der Fettpfanne	1200	emailliert	2	-	150-160	30-35 ²⁾
Hähnchen, ganz	1300	Rost auf Ebene 2, Fettpfanne auf Ebene 1	2	-	170-180	40-50
Schweinebraten	800	Rost auf Ebene 2, Fettpfanne auf Ebene 1	2	-	170-180	45-50
Gefüllter Hefekuchen	1200	emailliert	2	20-30	150-160	20-30
Pizza	1000 + 1000	emailliert	1/3	-	180-200	30-40
Pizza	1000	emailliert	2	-	190-200	25-35
Käsekuchen	2600	emailliert	1	-	160-170	40-50
Schweizer Apfelkuchen	1900	emailliert	2	10-15	180-200	30-40
Stollen	2400	emailliert	2	10	150-160	35-40 ²⁾

Speise	Gewicht (g)	Blech/Rost	Einschubhöhe	Vorheizzeit (Minuten)	Temperatur (°C)	Garzeit/Backzeit (Minuten)
Quiche Lorraine	1000	1 rundes Blech (Durchmesser: 26 cm)	2	10-15	190-210	30-40
Bauernbrot	750+750	2 runde Aluminiumbleche (Durchmesser: 20 cm)	1	15-20 ³⁾	160-170	40-50
Rumänischer Cozonac (Hefekuchen)	600+600	2 runde Aluminiumbleche (Durchmesser: 25 cm)	2/2	10-15	155-165	40-50
Rumänischer Cozonac auf traditionelle Art	600+600	2 runde Aluminiumbleche (Durchmesser: 20 cm)	2/2	-	150-160	30-40
Hefebrotchen	800	emailliert	3	15	180-200	10-15
Hefebrotchen	800 + 800	emailliert	1/3	15	180-200	15-20
Biskuitrolle	500	emailliert	3	10	150-160	15-25
Baiser	400	emailliert	2	-	110-120	30-40
Baiser	400 + 400	emailliert	1/3	-	110-120	45-55
Baiser	400 + 400 + 400	emailliert	1/2/4 ¹⁾	-	115-125	55-65
Streuselkuchen	1500	emailliert	3	-	160-170	25-35
Rührkuchen	600	emailliert	2	10	150-160	25-35
Butterkuchen	600 + 600	emailliert	1/3	10	160-170	25-35

1) Wenn der Kuchen auf Einschubebene 4 fertig ist, herausnehmen, den Kuchen von Ebene 1 dort instellen und nochmals 10 Minuten backen.

2) Lassen Sie den Kuchen nach dem Abschalten noch 7 Minuten im Backofen.

3) Stellen Sie eine Vorheiztemperatur von 250 °C ein.

Heiß-Umluft

Speise	Gewicht (g)	Blech/Rost	Einschubhöhe	Vorheizzeit in Minuten	Temperatur (°C)	Garzeit/Backzeit (Minuten)
Kleingebäck	250	emailliert	3	10	150-160	20-30
Kleingebäck	250 + 250	emailliert	1/3	10	140-150	25-30

Speise	Gewicht (g)	Blech/Rost	Ein-schub-höhe	Vorheiz-zeit in Mi-nuten	Temperatur (°C)	Garzeit/Back-zeit (Minuten)
Kleingebäck	250 + 250 + 250	emailliert	1/2/4	10	150-160	30-35
Flacher Kuchen	1000	emailliert	2	10	150-160	30-40
Flacher Kuchen	1000 + 1000	emailliert	1/3	10	140-150	45-55
Flacher Kuchen	1000 + 1000 + 1000	emailliert	1 / 2 / 4	10	140-150	55-65
Hefekuchen mit Äpfeln	2000	emailliert	3	10	170-180	40-50
Apfelkuchen	1200 + 1200	2 runde Aluminiumbleche (Durchmesser: 20 cm)	2/3	10	170-180	50-60
Kleine Kuchen	500	emailliert	3	10	140-150	30-35
Kleine Kuchen	500 + 500	emailliert	1/3	10	140-150	25-30
Kleine Kuchen	500 + 500 + 500	emailliert	1/2/4	10	150-160	25-30
Biskuitkuchen (fettfrei)	350	1 rundes Aluminiumblech (Durchmesser: 26 cm)	3	10	150-160	30-40
Kuchen in der Fettpfanne	1200	emailliert	3	-	150-160	40-50 ¹⁾
Hähnchen, ganz	1400	Rost auf Ebene 2, Fettpfanne auf Ebene 1	2	-	170-190	50-60
Schweinebraten	600	Rost auf Ebene 3, Fettpfanne auf Ebene 1	3	-	180-200	30-40
Gefüllte Torte	800	emailliert	2	15	230-250	10-15
Gefüllter Hefekuchen	1200	emailliert	3	20-30	160-170	20-30
Pizza	1000 + 1000	emailliert	1/3	-	180-200	50-60
Käsekuchen	2600	emailliert	2	-	150-170	60-70
Schweizer Apfelkuchen	1900	emailliert	3	15	180-200	30-40
Stollen	2400	emailliert	3	10	150-170	50-60 ²⁾

Speise	Gewicht (g)	Blech/Rost	Einschubhöhe	Vorheizzeit in Minuten	Temperatur (°C)	Garzeit/Backzeit (Minuten)
Quiche Lorraine	1000	1 rundes Blech (Durchmesser: 26 cm)	2	15	210-230	35-45
Bauernbrot	750+750	2 runde Aluminiumbleche (Durchmesser: 20 cm)	3	15 ³⁾	180-190	50-60
Rumänischer Biskuitkuchen	600+600	2 runde Aluminiumbleche (Durchmesser: 25 cm)	2/2	10	150-170	40-50
Rumänischer Biskuitkuchen auf traditionelle Art	600+600	2 runde Aluminiumbleche (Durchmesser: 20 cm)	2/2	-	160-170	30-40
Hefebrotchen	800	emailliert	3	10	180-200	10-15
Hefebrotchen	800 + 800	emailliert	1/3	10	180-200	15-20
Biskuitrolle	500	emailliert	3	10	150-170	10-15
Baiser	400	emailliert	2	-	100-120	50-60
Baiser	400 + 400	emailliert	1/3	-	100-120	55-65
Baiser	400 + 400 + 400	emailliert	1/2/4	-	115-125	65-75
Streuselkuchen	1500	emailliert	2	10	170-180	20-30
Rührkuchen	600	emailliert	2	10	150-170	20-30
Butterkuchen	600 + 600	emailliert	1/3	10	150-170	20-30

1) Lassen Sie den Kuchen nach dem Abschalten noch 7 Minuten im Backofen.

2) Lassen Sie den Kuchen nach dem Abschalten noch 10 Minuten im Backofen.

3) Stellen Sie eine Vorheiztemperatur von 230 °C ein.

Turbo-Grill

Speise	Gewicht (g)	Einschubhöhe	Vorheizzeit (Minuten)	Temperatur (°C)	Garzeit/Backzeit (Minuten)
Toast	500	3	10	230	3-5
Geflügelhälften	1200	2	-	200	25+25
Schweinebraten	500	2	-	230	20+20

Pizza-Funktion

Speise	Gewicht (g)	Blech/Rost	Einschubhöhe	Vorheizzeit (Minuten)	Temperatur (°C)	Garzeit/Backzeit (Minuten)
Apfelkuchen	1200 + 1200	2 runde Aluminiumbleche (Durchmesser: 20 cm)	2/2	-	170-180	50-60
Hähnchen, ganz	1400		2	-	165-175	55-65
Geflügelhälften	1350		2	-	165-175	30-35
Pizza	1000 + 1000	emailliert, aluminisiert	1/2 ¹⁾	-	180-200	30
Pizza	1000	emailliert	2	-	190-200	25-35
Quiche Lorraine	1000		2	10-15	210-220	20-30

1) Setzen Sie nach 20 Minuten die Bleche in die jeweils andere Ebene ein.

Informationen zu Acrylamiden

Wichtig! Nach neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen kann die Bräunung von Lebensmitteln, speziell bei stärkehaltigen Produkten, eine

gesundheitliche Gefährdung durch Acrylamid verursachen. Daher empfehlen wir, bei möglichst niedrigen Temperaturen zu garen und die Speisen nicht zu stark zu bräunen.

Backofen - Reinigung und Pflege

 **Warnung!** Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

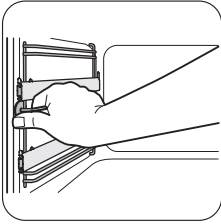
- Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Reinigungsmittel an und reinigen Sie damit die Vorderseite des Geräts.
- Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie den Innenraum des Backofens nach jedem Gebrauch. Auf diese Weise lassen sich Verschmutzungen leicht entfernen und es brennt nichts ein.
- Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen mit speziellen Backofenreinigern.
- Reinigen Sie nach jedem Gebrauch alle Zubehörteile mit einem weichen Tuch, das mit warmem Wasser und Reinigungsmittel angefeuchtet wurde, und lassen Sie sie trocknen.

- Reinigen Sie Zubehörteile mit Antihafbeschichtung nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln, scharfkantigen Gegenständen oder im Geschirrspüler. Die Antihafbeschichtung kann zerstört werden!

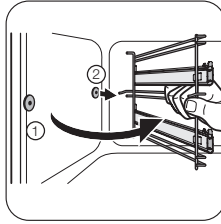
Einschubgitter

Die Einschubgitter können zur Reinigung der Seitenwände entfernt werden.

Entfernen der Einschubgitter



1 Ziehen Sie die Einschubgitter vorne von der Seitenwand weg.



2 Ziehen Sie die Einschubgitter hinten von der Seitenwand weg, um diese zu entfernen.

Einsetzen der Einschubgitter

Führen Sie zum Einsetzen der Einschubgitter die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

Wichtig! Vergewissern Sie sich, dass die Haltestifte der Teleskopschienen nach vorne zeigen.

Reinigung der Backofen-Tür

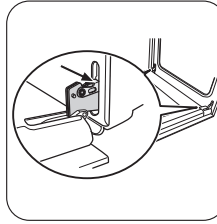
Die Backofen-Tür ist mit zwei hintereinander angebrachten Glasscheiben ausgestattet. Um die Reinigung des Backofens zu erleichtern, können Sie die Backofen-Tür und die innere Glasscheibe abnehmen.

! Warnung! Wenn Sie versuchen, die innere Glasscheibe abzunehmen, solange die Backofen-Tür noch am Gerät montiert ist, kann diese zuklappen.

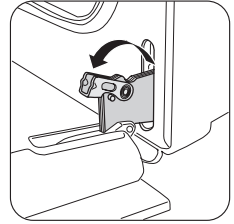
! Warnung! Zur Reinigung der Glastür müssen die Glasscheiben vorher abgekühlt sein. Es besteht Gefahr, dass die Glasscheiben zerbrechen.

! Warnung! Wenn die Türglasscheiben beschädigt sind oder Kratzer aufweisen, werden sie brüchig und können zerspringen. Um dies zu verhindern, müssen Sie sie ersetzen. Weitere Informationen erhalten Sie bei Ihrem Kundendienst.

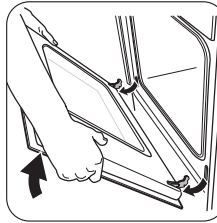
Ausbau von Backofentür und Glasscheibe



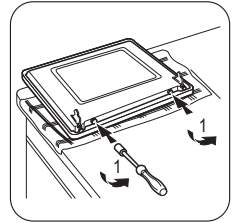
1 Klappen Sie die Backofentür ganz auf und greifen Sie an die beiden Türscharniere.



2 Heben Sie die Hebel an den beiden Scharnieren an und klappen Sie sie nach vorne.

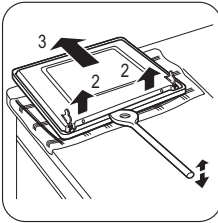


3 Schließen Sie die Backofentür bis zur ersten Raststellung (halb). Ziehen Sie sie dann nach vorn aus der Halterung.



4 Legen Sie die Backofentür auf einer ebenen Fläche auf eine Decke. Entfernen Sie mit einem Schraubendreher die beiden Schrauben von der unteren Türkante.

Wichtig! Bewahren Sie die Schrauben gut auf.



6 Heben Sie die Innentür an.

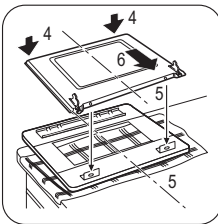
7 Reinigen der Innenseite der Tür
Reinigen Sie die Glasscheibe mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie sie sorgfältig ab.

5 Öffnen Sie die Innentür mit einem Holz- oder Kunststoffspachtel oder einem ähnlichen Werkzeug. Halten Sie die äußere Tür fest und drücken Sie die Innentür gegen die Oberkante der Tür.

! Warnung! Reinigen Sie die Glasscheibe nur mit Wasser und Spülmittel. Aggressive Reinigungsmitteln, Fleckenentferner und scharfkantige Gegenstände (z.B: Messer oder Schaber) können das Glas beschädigen.

Einbau von Backofentür und Glasscheibe

Nach der Reinigung müssen muss die Backofentür wieder eingebaut werden. Führen Sie dabei die Schritte zum Ausbau in umgekehrter Reihenfolge aus.

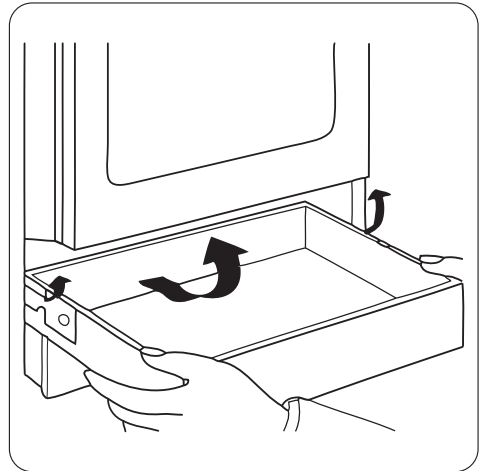


Entfernen der Schublade

Die Schublade unter dem Backofen lässt sich zur Reinigung herausnehmen.

Entfernen der Schublade

1. Ziehen Sie die Schublade bis zum Anschlag heraus.



2. Heben Sie die Schublade langsam an.

3. Ziehen Sie die Schublade komplett heraus.

Einsetzen der Schublade

Führen Sie die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch, um die Schublade einzusetzen.

! Warnung! Bewahren Sie keine brennbaren Gegenstände, wie Reinigungsmittel, Plastiktüten, Topfhandschuhe, Papier, Reinigungssprays usw. in der Schublade auf. Die Schublade wird während der Verwendung des Backofens sehr heiß. Es besteht Brandgefahr.

Backofenlampe

! Warnung! Bitte vorsichtig vorgehen! Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags!

Bevor Sie die Backofenlampe austauschen:

- Backofen ausschalten.
- Sicherungen aus dem Sicherungskasten entfernen oder den Schutzschalter ausschalten.

i Ein Tuch auf den Backofenboden legen, um die Lampe und das Glas zu schützen.

1. Die Glasabdeckung gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
2. Die Glasabdeckung reinigen.
3. Ersetzen Sie die Backofenlampe durch eine geeignete 300 °C hitzebeständige Backofenlampe. Verwenden Sie dazu eine Backofenlampe mit der gleichen Leistung.
4. Bringen Sie die Glasabdeckung an.

Was tun, wenn ...

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das Gerät funktioniert überhaupt nicht.	Die Sicherung im Sicherungskasten hat ausgelöst.	Überprüfen Sie die Sicherung. Wenn die Sicherung mehrmals ausgelöst hat, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker.
Das Gerät funktioniert überhaupt nicht.	Die Kindersicherung oder die Tastenverriegelung ist aktiviert.	Siehe den Abschnitt „Bedienung des Geräts“.
Das Gerät funktioniert überhaupt nicht.	Das Gerät ist nicht eingeschaltet.	Schalten Sie das Gerät ein.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die erforderlichen Einstellungen wurden nicht vorgenommen.	Vergewissern Sie sich, dass die Einstellungen richtig sind.
Die Backofenlampe leuchtet nicht.	Die Backofenlampe ist defekt.	Wechseln Sie die Backofenlampe aus.
Dampf und Kondenswasser schlagen sich auf den Speisen und im Backofen nieder.	Die Speisen standen zu lange im Backofen.	Speisen nach Beendigung des Gar- oder Backvorgangs nicht länger als 15-20 Minuten im Backofen lassen.
Das Display zeigt „12.00“ und „LED“ an.	Es gab einen Stromausfall.	Stellen Sie die Uhr ein.
Die Restwärmeanzeige leuchtet nicht.	Die Kochzone ist nicht heiß, da sie nur kurze Zeit in Betrieb war.	War die Kochzone lange genug eingeschaltet, um heiß zu sein, wenden Sie sich bitte an Ihren Kundendienst.
Die Kochzone reduziert die Kochstufe auf  .	Ein oder mehrere Sensorfelder wurden bedeckt oder auf dem Bedienfeld befinden sich Wasser- oder Fettflecken.	Entfernen Sie den Gegenstand. Reinigen Sie das Bedienfeld.
Bei ausgeschaltetem Gerät ertönt ein Signalton.	Ein oder mehrere Sensorfelder wurden bedeckt.	Entfernen Sie den Gegenstand.
Die Kochstufe ändert sich.	Die Funktion Power-Management ist eingeschaltet.	Siehe Abschnitt „Power-Management“.
Das Display zeigt  an.	Die Abschaltautomatik wurde ausgelöst.	Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.
Das Display zeigt  an.	Der Überhitzungsschutz für die Kochzone wurde aktiviert.	Schalten Sie die Kochzone aus und wieder ein.
Das Display zeigt  an.	Es befindet sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone.	Stellen Sie Kochgeschirr auf die Kochzone.
Das Display zeigt  an.	Ungeeignetes Kochgeschirr.	Verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das Display zeigt F an.	Der Durchmesser des Kochgeschirrbodens ist für die Kochzone zu klein.	Stellen Sie das Kochgeschirr auf eine kleinere Kochzone.
Das Display zeigt E und eine Zahl an.	Im Gerät ist ein Fehler aufgetreten.	Trennen Sie das Gerät eine Zeit lang vom Netz. Schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten der Hausinstallation aus. Schalten Sie die Sicherung wieder ein. Schließen Sie das Gerät wieder an die Stromversorgung an. Wenn E erneut aufleuchtet, benachrichtigen Sie den Kundendienst.
Das Gerät funktioniert überhaupt nicht. <ul style="list-style-type: none"> Das Display zeigt d an, wenn Sie das Gerät an die Stromversorgung anschließen. Das Display zeigt nicht F an, wenn Sie eine Kochzone ohne Kochgeschirr einschalten. 	Der Demo-Modus ist aktiviert.	Trennen Sie das Gerät eine Zeit lang vom Netz. Schalten Sie die Sicherung wieder ein. Schließen Sie das Gerät wieder an die Stromversorgung an. Führen Sie innerhalb von 4 Sekunden folgende Schritte aus: <ol style="list-style-type: none"> Drehen Sie den Schalter für die vordere rechte Kochzone entgegen dem Uhrzeigersinn auf die niedrigste Stufe. Drehen Sie den Schalter auf die Position 0. Ein akustisches Signal ertönt. Der Demo-Modus ist deaktiviert.

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Fachhändler oder Kundendienst.

Die vom Kundendienst benötigten Daten finden Sie auf dem Typenschild. Das Typenschild befindet sich am Frontrahmen des Garraums.

Wir empfehlen, dass Sie folgende Daten hier notieren:

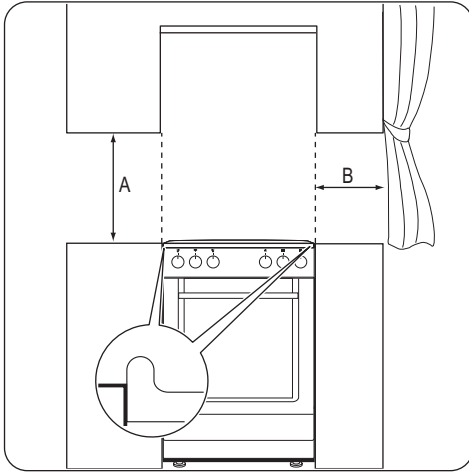
Modell (MOD.)
 Produktnummer (PNC)
 Seriennummer (S.N.)

Montage

 **Warnung!** Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

Standort des Gerätes

Sie können Ihr freistehendes Gerät neben oder zwischen Küchenmöbel sowie in einer Ecke aufstellen.



Mindestabstände


Abmessungen	mm
A	690
B	150

Technische Daten

Gerät der Klasse 2, Unterklasse 1 und Klasse 1.

Abmessungen	
Höhe	858 mm
Breite	500 mm
Tiefe	600 mm
Gesamtleistung	10435 W
Spannung	230 V

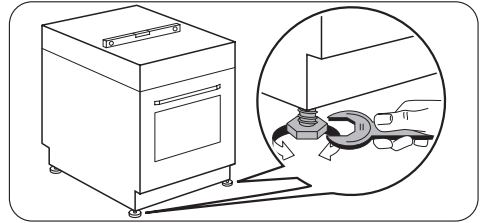
Umwelttipps

Das Symbol  auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt

Frequenz	50 Hz
----------	-------


Ausrichten

Mit den kleinen Füßen am Sockel des Geräts können Sie die Höhe des Gerät so verstellen, dass die Oberfläche des Herds bündig mit anderen Oberflächen abschließt.




Elektroinstallation

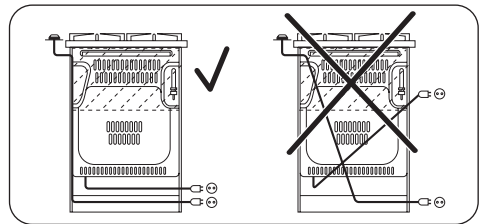
 **Warnung!** Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

 Der Hersteller haftet nicht für Schäden aufgrund der Nichtbeachtung folgender Sicherheitshinweise (siehe Kapitel „Sicherheit“).

Das Gerät wird ohne Netzstecker und Netzkabel geliefert.

Einsetzbarer Kabeltyp: H05 RR-F.

 Das Stromkabel darf die in der Abbildung gezeigten Gerätebauteile nicht berühren.



und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.



Verpackungsmaterial

Das Verpackungsmaterial ist umweltfreundlich und wiederverwertbar. Kunststoffteile sind mit internationalen Abkürzungen wie PE, PS usw. gekennzeichnet. Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial in den dafür vorgesehenen Behältern der kommunalen Entsorgungsstellen.



Warnung! Damit das Gerät keine Gefahr darstellt, sollte es vor der Entsorgung unbrauchbar gemacht werden. Ziehen Sie dazu den Netzstecker aus der Steckdose und entfernen Sie das Netzkabel vom Gerät.



www.electrolux.com/shop

