Gebrauchsanweisung

DE AT

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

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

Prüfen Sie zuerst, ob Sie das gekaufte Produkt unbeschädigt erhalten haben. Falls Sie einen Transportschaden festgestellt haben, treten Sie bitte umgehend mit der Verkaufsstelle in Verbindung, bei der Sie das Gerät gekauft haben, oder mit dem Regionallager, aus dem Ihnen das Gerät zugestellt wurde.
Die entsprechenden Telefonnummern finden Sie auf der Rechnung bzw. auf dem Lieferschein.

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

http://www.gorenje.com

Wichtige Informationen

Tipp, Bemerkung

INHALT

VORWORT

4 WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

9 VOR DEM ANSCHLUSS DES Gerätes

10 ELEKTROSTANDHERD

14 BEDIENEINHEIT
15 GERÄTEDATEN - TYPENSCHILD

GEBRAUCH DES GERÄTES

16 GEBRAUCH DES GERÄTES

16 VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH
16 KOCHZONE/KOCHSTELLE (VOM MODELL ABHÄNGIG)
20 BACKOFEN
22 AUSWAHL DER EINSTELLUNGEN
24 START DES BACK-/BRATVORGANGS
24 BACKOFEN AUSSCHALTEN
25 BEHEIZUNGSARTEN, BACK-/ BRATTABELLEN

REINIGUNG UND PFLEGE

40 REINIGUNG UND PFLEGE

41 KLASSISCHE REINIGUNG DES GARRAUMS
41 REINIGUNG VON KOCHPLATTEN
42 REINIGUNG DER GLASKERAMIKOBERFLÄCHE
44 REINIGUNG DES BACKOFENS MIT DER FUNKTION AQUA CLEAN
45 DEMONTAGE UND REINIGUNG DER SEITLICHEN EINHÄNGEGITTER - UND TELESKOP-AUSZIEHFÜHRUNGEN
46 REINIGUNG UND MONTAGE DER KATALYTISCHEN GARRAUMAUSKLEIDUNG
47 REINIGUNG DER GARRAUMDECKE
48 AUSHÄNGEN UND WIEDEREINSETZEN DER BACKOFENTÜR (VOM MODELL ABHÄNGIG)
51 AUSHÄNGEN UND WIEDEREINSETZEN DER GLASSCHEIBE
53 AUSTAUSCH DES LEUCHTMITTELS IM GARRAUM

BESEITIGUNG VON STÖRUNGEN

54 TABELLE STÖRUNGEN UND FEHLER

55 AUFSTELLUNGS- UND ANSCHLUSSANWEISUNG

SONSTIGES

58 ENTSORGUNG DES GERÄTES

59 PRÜFUNG DER SPEISEN

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

LESEN SIE BITTE DIE GEBRAUCHSANLEITUNG SORGFÄLTIG DURCH UND BEWAHREN SIE DIESE ZUM SPÄTEREN NACHSCHLAGEN AUF

Dieses Gerät darf von Kindern ab acht Jahren, wie auch von Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten oder mangelhaften Erfahrungen und Wissen bedient werden, jedoch nur, wenn sie das Gerät unter entsprechender Aufsicht gebrauchen oder entsprechende Anweisungen über den sicheren Gebrauch des Geräts erhalten haben und die mit dem Gebrauch des Geräts verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen. Kinder dürfen ohne Aufsicht von Erwachsenen das Gerät nicht reinigen oder Benutzerwartung durchführen.

HINWEIS: Das Gerät und einige zugängliche Teile des Geräts werden während des Betriebs sehr heiß. Achten Sie darauf, dass Sie die heißen Heizelemente nicht berühren. Kinder unter 8 Jahren, die sich in der Nähe des Geräts aufhalten, sollten die ganze Zeit von Erwachsenen beaufsichtigt werden.

HINWEIS: Das Gerät und einige zugängliche Teile des Geräts werden während des Betriebs sehr heiß. Halten Sie deshalb Kleinkinder vom Backofen fern.

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

HINWEIS: Brandgefahr: Bewahren Sie auf der Glaskeramikoberfläche keine Gegenstände auf.

HINWEIS: Kochen mit Fett oder Öl auf einer unbeaufsichtigten Kochzone kann gefährlich sein und einen Brand verursachen. Versuchen Sie NIEMALS, einen Brand mit Wasser zu löschen. Schalten Sie im Brandfall das Gerät umgehend aus und ersticken Sie die Flammen, indem Sie den Kochtopf mit einem Deckel oder einem feuchten Lappen zudecken.

HINWEIS: Der Kochvorgang muss beaufsichtigt werden. Auch kurze Kochvorgänge müssen beaufsichtigt werden.

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

HINWEIS: Das Gerät ist ausschließlich zum Kochen bestimmt. Verwenden Sie das Gerät nicht zu anderen Zwecken wie z.B. zum Beheizen von Räumen. Stellen Sie niemals leeres Kochgeschirr auf die eingeschalteten Kochzonen.

Das Gerät ist nicht zur Steuerung mit externen Timern oder speziellen Steuerungssystemen geeignet.

HINWEIS: Verwenden Sie für Kochfelder nur Schutzabdeckungen, die vom Hersteller des Kochgeräts produziert wurden bzw. die der Hersteller des Kochgeräts in seiner Gebrauchsanleitung für das konkrete Gerät empfiehlt. Die Verwendung von ungeeigneten Schutzabdeckungen kann gefährliche Situationen verursachen.

HINWEIS: Falls die Glaskeramikoberfläche einen Sprung aufweist, schalten Sie das Gerät umgehend aus, um einen Stromschlag zu vermeiden. Schalten Sie alle Kochzonen aus und schrauben Sie die Sicherung heraus bzw. schalten Sie die Hauptsicherung aus, um das Gerät vom Stromnetz zu trennen.

Falls die Glasscheibe der Backofentür einen Sprung aufweist oder beschädigt ist, benutzen Sie den Backofen nicht und rufen Sie den Kundendienst an.

Verwenden Sie zum Anschluss des Geräts an das Stromnetz ein 5x1,5 mm^2 Kabel mit der Bezeichnung H05VV-F5G1,5 oder ein besseres Kabel. Das Anschlusskabel darf nur von einem Kundendienst oder einem autorisierten Elektrofachmann angeschlossen werden.

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

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

Schalten Sie die Kochzone nach dem Gebrauch mit dem dazugehörigen Bedienungselement aus. Verlassen Sie sich nicht auf das automatische Kochtopf-Erkennungssystem.

Verwenden Sie zum Reinigen des Garraums keine groben Scheuermittel oder scharfe Metallschaber, da Sie mit diesen die Geräteoberfläche beschädigen können. Wegen solcher Beschädigungen kann das Glas einen Sprung bekommen.

Auf das Gerät darf keine Dekorationsblende montiert werden, da es zur Überhitzung kommen kann.

Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts keine Wasserdampf-Reinigungsgeräte oder Hochdruckreiniger, da diese einen Stromschlag verursachen können.

Falls das Anschlusskabel beschädigt ist, muss dieses vom Hersteller oder einem vom Hersteller autorisierten Kundendienstfachmann ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.

- Achtung: Kipp-/Umsturzgefahr

- HINWEIS: Um ein Umkippen des Geräts zu verhindern, ist das Gerät bei der Aufstellung mit den beigelegten Kippsicherungen zu befestigen. Beachten Sie bitte die entsprechenden Hinweise.

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

Bevor Sie die Kochfeldabdeckung hochheben, überprüfen Sie zuerst, ob diese sauber bzw. frei von Flüssigkeiten ist. Die Kochfeldabdeckung kann lackiert oder aus Glas sein. Die Kochfeldabdeckung darf nur dann geschlossen werden, wenn alle Kochzonen vollkommen abgekühlt sind.

Das Gerät ist an einen fixen Anschluss in Einklang mit den gesetzlichen Vorschriften anzuschließen.

Das Gerät darf nur von einem Kundendienst oder einem autorisierten Elektrofachmann angeschlossen werden. Im Fall von unfachmännischen Eingriffen oder Reparaturen des Geräts, besteht die Gefahr schwerer Körperverletzungen und Beschädigungen des Geräts.

Das Gerät ist ausschließlich zum Gebrauch im Haushalt bestimmt. Verwenden Sie das Gerät nicht zu anderen Zwecken wie z.B. zum Beheizen von Räumen, Trocknen von nassen Haustieren, Papier, Soffen und Kräutern, da es zu Beschädigungen oder Brand kommen kann.

Unbefugte Eingriffe und Reparaturen können Explosions-, Stromschlag- oder Kurzschlussgefahr sowie Verletzungen und Schäden am Gerät hervorrufen. Der Anschluss des Geräts an das Stromnetz darf nur von einem autorisierten Fachmann durchgeführt werden.

Die Einstellungen des Geräts sind auf dem Typenschild angegeben.

Dieses Gerät darf nicht an einen Schornstein bzw. Luftschacht angeschlossen werden. Das Gerät ist gemäß den gültigen Anschlussvorschriften aufzustellen und anzuschließen.

Hinweis:
Während des Betriebs des Kochgeräts entstehen im Raum, in dem das Gerät aufgestellt ist, Wärme, Feuchtigkeit und Verbrennungsprodukte. Sorgen Sie daher für eine ausreichende Belüftung der Küche, insbesondere während des Gebrauchs des Kochgeräts.

Öffnen Sie die natürlichen Belüftungsöffnungen oder montieren Sie ein mechanisches Belüftungsgerät (Dunstabzugshaube).

Das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen oder Feuchtigkeit aufstellen, wie z.B. Öfen für feste Brennstoffe, weil die hohe Temperatur das Gerät beschädigen kann.

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

Der Gebrauch des Backofens ist sicher, sowohl mit Führungen als auch ohne.

Kleiden Sie den Garraum nicht mit Alufolie aus und stellen Sie keine Backbleche oder Geschirr auf den Garraumboden, da dies die Luftzirkulation im Garraum verhindert, den Backvorgang beeinträchtigt und das Email beschädigen kann.

Während des Betriebs des Backofens wird die Gerätetür sehr heiß. Deswegen ist als zusätzlicher Schutz bei einigen Modellen ein drittes Glas eingebaut, das die Temperatur des Sichtfensters der Backofentür reduziert (nur bei einigen Modellen).

Die Türscharniere der Backofentür können im Fall von Überbelastung beschädigt werden. Stellen Sie keine schweren Kochtöpfe auf die geöffnete Backofentür. Lehnen Sie sich nicht an die Backofentür an, während Sie den Garraum reinigen und erlauben Sie Kindern nicht, auf der offenen Backofentür zu sitzen.

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

Das Gerät ist schwer, deswegen sind bei der Aufstellung mindestens zwei Personen erforderlich.

VOR DEM ANSCHLUSS DES GERÄTES

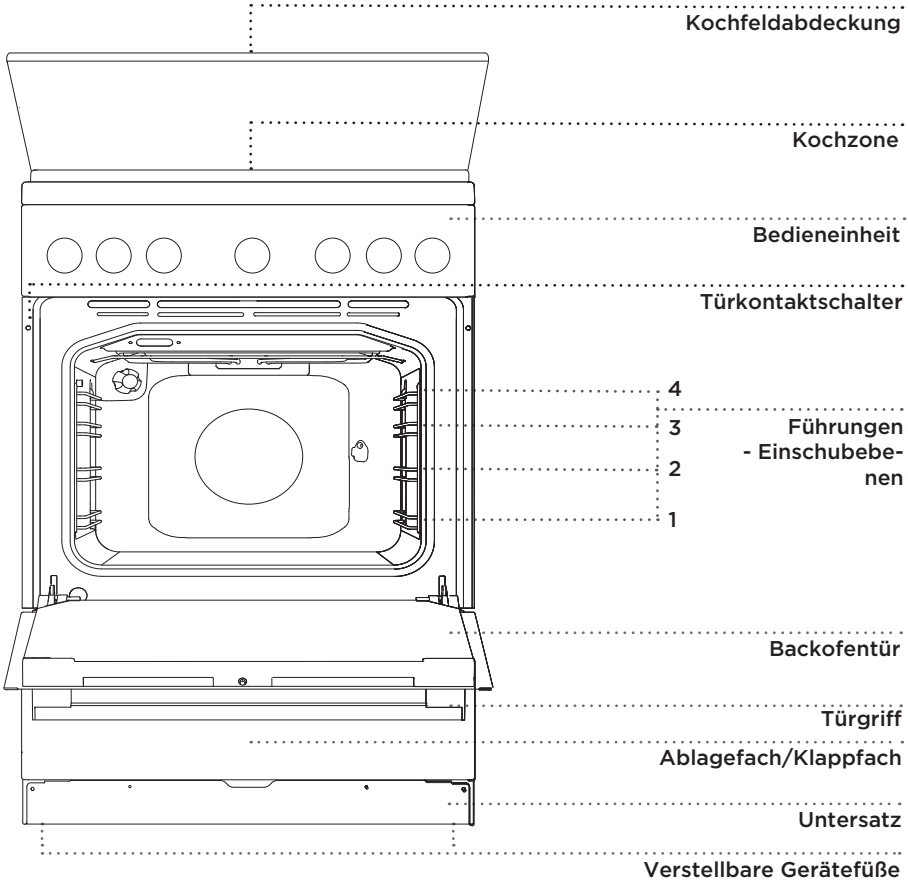
Lesen Sie vor dem Anschluss des Gerätes bitte aufmerksam die Gebrauchsanleitung durch. Die Beseitigung einer Störung bzw. Reklamation, die wegen eines unfachmännischen Anschlusses oder Gebrauchs entstanden ist, wird von der Garantie nicht gedeckt.

681868

ELEKTROSTANDHERD

BESCHREIBUNG DES GERÄTES UND DES ZUBEHÖRS (vom Modell abhängig)

Da die Geräte, für welche diese Anleitung erstellt wurde, verschiedene Ausrüstungen haben können, sind vielleicht auch Funktionen und Zubehör beschrieben, die Ihr Gerät nicht besitzt.



KOCHFELDABDECKUNG

Bevor Sie die Kochfeldabdeckung hochheben, überprüfen Sie zuerst, ob diese sauber bzw. frei von Flüssigkeiten ist.
Die Kochfeldabdeckung darf erst dann geschlossen werden, wenn die Kochzonen vollkommen abgekühlt sind.

Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung besagt, dass die Kochfeldabdeckung aus Glas wegen Überhitzung bersten kann. Bevor Sie die Glasabdeckung schließen, schalten Sie alle Kochbrenner aus und warten Sie, bis alle Brenner abgekühlt sind.

ABLAGEFACH

Bewahren Sie im Ablagefach keine brennbaren, explosiven und temperaturempfindlichen Gegenstände (wie z.B. Papier, Geschirrtücher, PVC-Beutel, Reinigungssprays und Reinigungsmittel) auf, weil diese beim Gebrauch des Backofens einen Brand verursachen können.

VERSENKBARE BEDIENKNEBEL

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

Drehen Sie den versenkbaren Bedienknebelnach jedem Gebrauch auf die Position „0“ und drücken Sie ihn dann in das Bedienfeld ein. Der versenkbare Bedienknebellässt sich nur eindrücken, wenn er auf der Position „0“ steht.

INDIKATORLÄMPCHEN

Das gelbe Indikatorlämpchen leuchtet, wenn eine Funktion des Geräts eingeschaltet ist.
Das rote Indikatorlämpchen leuchtet, wenn die Backofen-Heizelemente in Betrieb sind und erlischt, wenn die eingestellte Temperatur im Garraum erreicht ist.
Die Ziffern auf dem eingeschalteten Bedienungsknebel leuchten, wenn eine Funktion gewählt wurde.
Garraumbeleuchtung Die Garraumbeleuchtung schaltet sich nach der Auswahl der Beheizungsart automatisch ein.

DRAHTFÜHRUNGEN

Drahtführungen ermöglichen die Zubereitung von Speisen auf vier Einschubebenen.

TELESKOP-AUSZIEHFÜHRUNGEN

Die Einschubebenen 2, 3 und 4 können mit Teleskop-Ausziehführungen ausgerüstet sein. Die Einschubebenen können mit teilweise ausziehbaren oder vollständig ausziehbaren Führungen ausgerüstet sein.

NUTEN FÜR DIE FÜHRUNGEN

An den Seitenwänden des Garraums sind bei drei Einschubebenen Nuten zum Einfügen des Rostes angebracht.

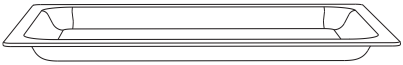
TÜRKONTAKTSCHALTER

Der Türkontaktschalter schaltet die Heizelemente und das Gebläse aus, sobald die Gerätetür während des Betriebs geöffnet wird. Wenn die Tür wieder geschlossen wird, werden die Beheizung und das Gebläse wieder automatisch eingeschaltet.

KÜHLGEBLÄSE

Das Gerät verfügt über ein Kühlgebläse, welches das Gehäuse, die Gerätetür und die Bedienblende kühlt. Nach dem Ausschalten des Geräts ist das Kühlgebläse noch für kurze Zeit in Betrieb, um den Garraum zu kühlen.

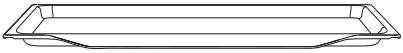
BACKOFENZUBEHÖR (vom Modell abhängig)



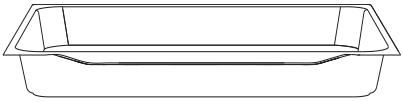
Der GLASBRÄTER wird zum Backen/Braten mit allen Beheizungsarten verwendet.
Sie können den Glasbräter auch als Serviertablett verwenden.

Der ROST wird zum Grillen verwendet, Sie können das Fleisch direkt auf den Rost oder auf das Backblech legen.

Der Rost verfügt über eine Sicherheitsklinke, die ein Herausfallen des Rostes verhindern. Zum Herausziehen des Rostes müssen Sie diese an der Vorderseite leicht anheben.

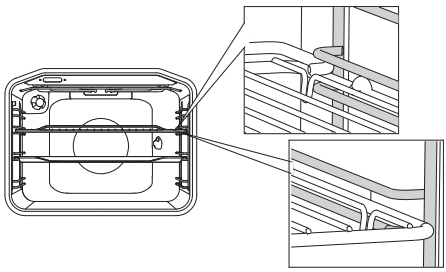


Das NIEDRIGE BACKBLECH wird zum Backen von Gebäck und Kuchen verwendet.

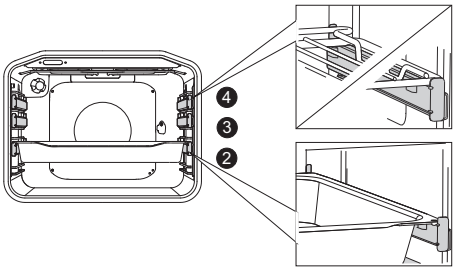


Das HOHE BACKBLECH wird zum Braten von Fleisch und feuchten Kuchen verwendet.
Es wird auch als Fettpfanne verwendet.

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

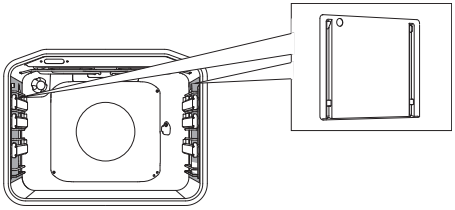


Bei Drahtführungen müssen Sie den Rost und die Backbleche immer in die Führungsrinne der Drahtführungen einschieben.



Ziehen Sie bei der Ausstattung mit Teleskop-Ausziehführungen zuerst die Führungen einer Einschubebene heraus, stellen Sie den Rost oder ein Backblech darauf und schieben Sie diese wieder bis zum Anschlag in den Garraum.

Schließen Sie die Backofentür erst dann, wenn die Teleskop-Ausziehführungen bis zum Anschlag in den Garraum eingeschoben sind.



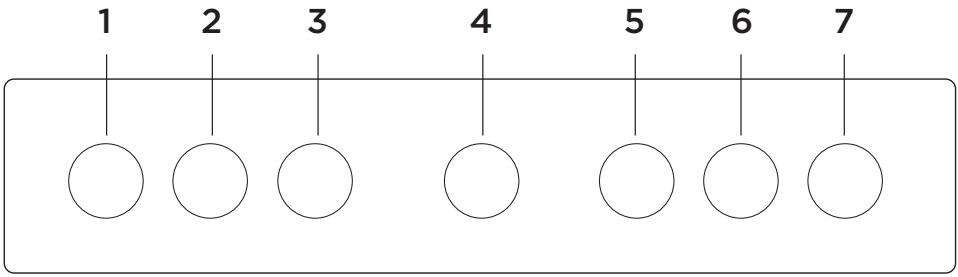
Die KATALYTISCHEN EINSÄTZE verhindern das Spritzen von Fett auf die Seiten des Garraums.

Der GRILLSPIESS wird zum Grillen von Fleisch verwendet. Die Garnitur besteht aus dem Gestell, dem Drehspieß mit Schrauben und einem abnehmbaren Handgriff.

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

BEDIENEINHEIT

(vom Modell abhängig)

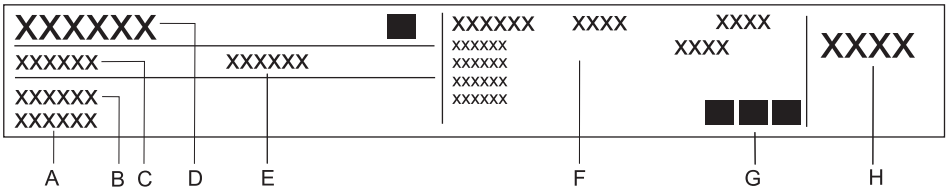


1 BEDIENUNGSKNEBEL KOCHZONE VORNE LINKS
2 BEDIENUNGSKNEBEL KOCHZONE HINTEN LINKS
3 WAHLTASTE FÜR DIE BEHEIZUNGSART
4 ZEITSCHALTUHR
5 TEMPERATUREINSTELLKNEBEL
6 BEDIENUNGSKNEBEL KOCHZONE HINTEN RECHTS
7 BEDIENUNGSKNEBEL KOCHZONE VORNE RECHTS

HINWEIS:
Die Symbole der Beheizungsarten finden Sie auf dem Bedienknebeloder auf der Frontplatte (vom Modell abhängig).

GERÄTEDATEN - TYPENSCHILD

(vom Modell abhängig)



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

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

GEBRAUCH DES GERÄTES

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

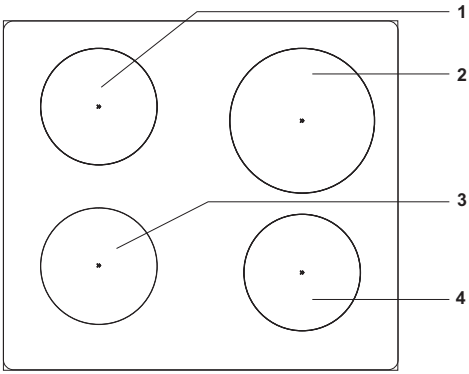
Nehmen Sie nach der Lieferung des Gerätes alle Zubehörteile, einschließlich der Transportausrüstung, aus dem Garraum.
Reinigen Sie alle Zubehörteile mit warmem Wasser und einem handelsüblichen Geschirrspülmittel. Verwenden Sie zum Reinigen des Gerätes keine scheuernden Reinigungsmittel.

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

Schalten Sie die klassischen Kochplatten ohne aufgelegten Kochtopf ca. 3-5 Minuten auf die höchste Kochstufe, damit sie sich stark erhitzen. Beim ersten Erhitzen der Kochplatten kann es wegen der Beschichtung der Kochplatten zu leichter Rauchentwicklung kommen. Dadurch erreicht die Schutzbeschichtung der Kochplatten ihre optimale Festigkeit.

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

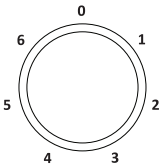
KOCHZONE/KOCHSTELLE (vom Modell abhängig)

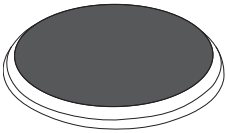


1. Kochzone hinten links
2. Kochzone hinten rechts
3. Kochzone vorne links
4. Kochzone vorne rechts

KLASSISCHE KOCHMULDEN

- Achten Sie darauf, dass die Kochzone und der Topfboden rein und trocken sind, damit eine gute Wärmeleitung ermöglicht wird und die Glaskeramikoberfläche nicht beschädigt wird.
- Überhitztes Fett und Öl kann sich auf der Kochplatte rasch entzünden. Bereiten Sie daher Speisen mit Fett oder Öl (z.B. Pommes frites) vorsichtig und unter ständiger Kontrolle zu.
- Stellen Sie auf die Kochplatten keine feuchten Kochtöpfe oder Topfdeckel. Feuchtigkeit schadet den Kochplatten.
- Lassen Sie heiße Kochtöpfe niemals auf unbenutzten Kochplatten abkühlen, weil unter dem Kochtopf Kondenswasser entstehen kann, das die Korrosion der Kochplatte beschleunigt.





Schalten Sie die Kochplatte durch Drehen des entsprechenden Bedienuungsknebels ein. Die Heizleistung der Kochplatten kann stufenweise von 1 – 6 oder stufenlos von 1 – 4 eingestellt werden.

Es ist sinnvoll, 3 – 5 Minuten vor Beendigung des Garvorgangs die Kochplatte auszuschalten, um die Restwärme zu nutzen und dadurch Energie zu sparen.

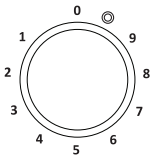
Schnellkochplatten (nur bei einigen Modellen) unterscheiden sich von gewöhnlichen Kochplatten durch höhere Leistung, das bedeutet, sie werden schneller heiß.
Sie sind mit einem roten Punkt in der Mitte der Kochplatte gekennzeichnet, der mit der Zeit wegen des häufigen Erhitzens und Reinigung verschwindet.

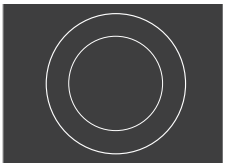
Bei längerem Gebrauch von Kochplatten aus Gusseisen können Kochplatten und deren Umrandungen ihre Farben verändern. Ein eventueller Kundendiensteingriff aus diesem Grund ist nicht Gegenstand der Garantie.

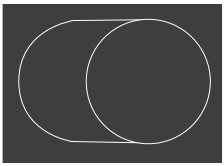
681868

GLASKERAMIKOBERFLÄCHE

- Die Kochzone erreicht schnell die eingestellte Kochstufe bzw. Heiztemperatur, wobei die Umgebung der heißen Kochzonen kühl bleibt.
- Die Glaskeramikplatte ist gegen Temperaturänderungen beständig.
- Falls Sie das Glaskeramikkochfeld als Abstellfläche benutzen, kann es zu Beschädigungen oder Kratzern auf der Oberfläche kommen.
- Die Zubereitung von Speisen in Aluminium- oder Kunststoffbehältern auf heißen Kochzonen ist nicht gestattet. Keine Gegenstände aus Kunststoff oder Aluminium auf die heiße Kochzone stellen.
- Ein Glaskeramikkochfeld, das Risse oder Sprünge aufweist, darf nicht benutzt werden. Ein auf die Glaskeramikoberfläche fallender scharfkantiger Gegenstand kann einen Bruch der Glaskeramikplatte verursachen. Die Folgen sind entweder sofort oder erst nach einiger Zeit sichtbar. Falls im Glaskeramikkochfeld Risse oder Sprünge auftreten, müssen Sie sofort die Stromversorgung zum Gerät unterbrechen.

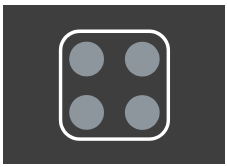






BEDIENUNG DER ZWEIKREIS-KOCHZONE

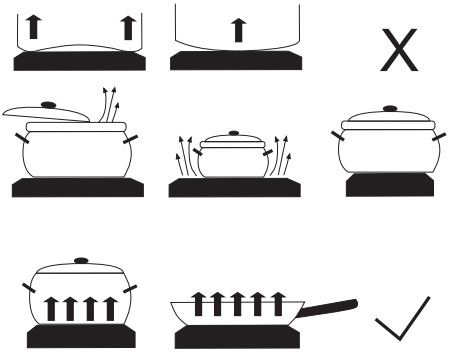
Bei der Zweikreis-Kochzone kann die Heizfläche der Größe und Form des Kochgeschirrs angepasst werden. Schalten Sie die größere Kochzone durch Drehen des entsprechenden Knebels für die Zweikreis-Kochzone (es ertönt ein Klickgeräusch) und stellen Sie die gewünschte Kochstufe ein.



RESTWÄRMEANZEIGE

Jede Kochzone verfügt über ein zugehöriges Indikatorlämpchen, das leuchtet, solange die Kochzone noch heiß ist. Nach der Abkühlung der Kochzone erlischt die Restwärmeanzeige.
Die Restwärmeanzeige leuchtet auch auf, wenn Sie auf eine Kochzone, die sie nicht verwendet haben, einen heißen Kochtopf abstellen.

TIPPS ZUM KOCHGESCHIRR



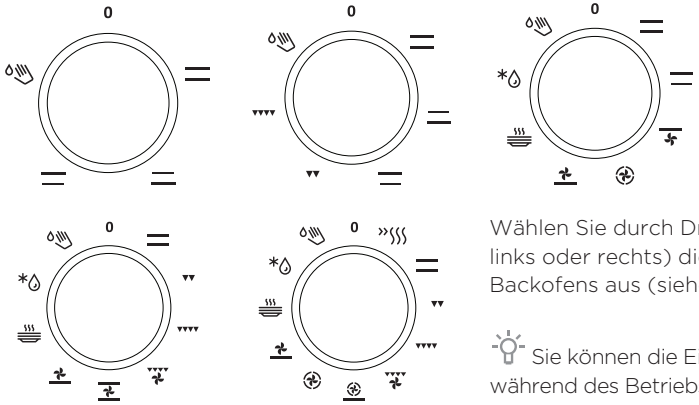
- Verwenden Sie zum Kochen nur hochwertige Kochtöpfe mit ebenen und stabilen Böden.
- Der Kochtopfboden sollte den gleichen Durchmesser haben wie die Kochzone.
- Kochgeschirr aus feuerfestem Glas mit speziell geschliffenem Boden ist zur Verwendung auf Kochplatten nur geeignet, wenn sein Durchmesser mit dem Durchmesser der einzelnen Kochplatte übereinstimmt. Kochgeschirr aus Glas, das einen größeren Durchmesser hat als die Kochzone, kann wegen thermischer Spannung einen Sprung bekommen.
- Stellen Sie den Kochtopf immer auf die Mitte der Kochzone.
- Bei Verwendung eines Schnellkochtopfes muss dieser so lange überwacht werden, bis der notwendige Druck erreicht ist. Die Kochzone zuerst mit größter Kochstufe betreiben, danach gemäß den Anweisungen des Herstellers des Schnellkochtopfes die Kochstufe reduzieren.
- Sorgen Sie dafür, dass sich im Schnellkochtopf bzw. auch in allen anderen Kochtöpfen immer genügend Flüssigkeit befindet, da sich ein leerer Kochtopf überhitzt und die Kochzone bzw. der Kochtopf beschädigt werden kann.
- Beachten Sie bei der Verwendung von speziellem Kochgeschirr die Anweisungen des Herstellers.

ENERGIE SPAREN

- Der Durchmesser des Kochtopfes bzw. der Pfanne sollte dem Durchmesser der Kochzone entsprechen. Zu kleine Kochtöpfe verursachen Wärmeverlust und die Kochzone kann beschädigt werden.
- Benutzen Sie immer Topfdeckel, wenn die Zubereitung der Speise dies zulässt.
- Wählen Sie die entsprechende Größe des Kochtopfes hinsichtlich der Speisemenge. Die Zubereitung einer kleinen Speisemenge in einem großen Kochtopf bedeutet Energieverlust.
- Speisen mit langen Zubereitungszeiten bereiten Sie am besten im Schnellkochtopf zu.
- Verschiedenes Gemüse, Kartoffeln u. Ä. können Sie mit einer geringeren Wassermenge zubereiten. So wird die Speise schneller gar, jedoch müssen Sie darauf achten, dass der Topfdeckel gut dichtet. Reduzieren Sie nach dem Aufkochen die Kochstufe, damit die Speise langsam fortkocht.

BACKOFEN

AUSWAHL DER BEHEIZUNGSART (vom Modell abhängig)



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

Sie können die Einstellungen auch während des Betriebs des Backofens ändern.

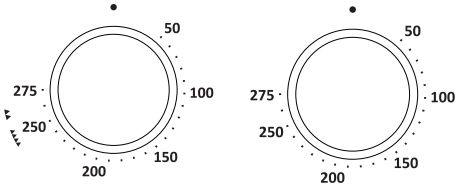
BEHEI-ZUNGS-ART	BESCHREIBUNG	EMPFOHLENE TEMPERATUR (°C)
	BACKOFEN-BEHEIZUNGSARTEN	
	SCHNELLES VORHEIZEN Verwenden Sie diese Funktion, wenn Sie den Garraum so schnell wie möglich auf die gewünschte Temperatur vorheizen möchten. Diese Funktion ist zum Backen/ Braten nicht geeignet. Nachdem sich der Backofen auf die eingestellte Temperatur aufgeheizt hat, wird die Beheizung ausgeschaltet.	160
	OBER- UND UNTERHITZE Die Heizelemente im Ober- und Unterteil des Garraums strahlen die Hitze gleichmäßig in den Garraum. Das Backen/ Braten ist nur auf einer Einschubebene möglich.	200
	UNTERHITZE Die Hitze wird nur vom Heizelement abgegeben, das an der Unterseite des Backofens angebracht ist. Verwenden Sie diese Beheizungsart, wenn die Unterseite des Back-/Bratguts besser gebacken/gebraten werden soll.	180
▼▼	**GRILL** In Betrieb ist nur das Infrarot-Heizelement an der Garraumdecke, das zum Großflächengrill gehört. Diese Beheizungsart wird zum Grillen von kleineren Mengen belegter Brote, Fleisch, Würsten oder Toast verwendet. Maximale zugelassene Temperatur: 230°C.	220
▼▼▼▼	**GROSSFLÄCHENGRILL** Die Hitze wird vom oberen Heizelement und vom Infrarot-Heizelement ausgestrahlt. Die Hitze wird unmittelbar von dem an der Garraumdecke angebrachten Infrarot- Heizelement ausgestrahlt; um die Wirkung zu verstärken, ist gleichzeitig noch die Oberhitze in Betrieb. Diese Beheizungsart wird zum Grillen von kleineren Mengen belegter Brote, Fleisch, Würsten oder Toast verwendet. Maximale zugelassene Temperatur: 230°C.	220

BEHEI-ZUNGS-ART	BESCHREIBUNG	EMPFOHLENE TEMPERATUR (°C)
	GRILL MIT GEBLÄSE Gleichzeitig sind das Infrarot-Heizelement und das Gebläse in Betrieb. Diese Beheizungsart ist besonders zum Grillen von Fleisch und zum Braten von größeren Fleischstücken oder Geflügel auf einer Einschubebene geeignet. Sie ist auch zum Gratinieren und Überbacken geeignet.	170
	OBERHITZE MIT GEBLÄSE Gleichzeitig sind die Oberhitze und das Gebläse in Betrieb. Verwenden Sie diese Beheizungsart, wenn Sie größere Fleischstücke und Geflügel braten möchten. Diese Beheizungsart ist auch zum Gratinieren von Speisen geeignet.	170
	HEISSLUFT MIT UNTERHITZE Gleichzeitig sind die Unterhitze, der Ringheizkörper und das Heißluftgebläse in Betrieb. Diese Beheizungsart wird zum Backen von Pizzas, feuchten Kuchen, Obsttorten, Hefe- und Mürbeteig verwendet.	200
	HEISSLUFT Gleichzeitig sind der Ringheizkörper und das Gebläse in Betrieb. Das Gebläse an der Rückwand des Garraums sorgt für ständiges Kreisen der heißen Luft um das Back-/Bratgut. Diese Funktion wird zum Braten und Backen verwendet.	180
	UNTERHITZE MIT GEBLÄSE Diese Beheizungsart ist vor allem zum Backen von niedrigem Backgut und zum Einkochen von Obst und Gemüse geeignet.	180
	OBER-, UNTERHITZE UND GEBLÄSE Beide Heizelemente und das Gebläse sind in Betrieb. Das Gebläse sorgt für ein gleichmäßiges Kreisen der heißen Luft im Backofen. Diese Beheizungsart wird zum Backen, zum Auftauen von gefrorenen Lebensmitteln sowie zum Dörren von Obst und Gemüse verwendet.	180
	TAFELSERVICE WÄRMEN Diese Funktion ist zum Wärmen von Tafelservice geeignet. Im warmen Teller bleibt die servierte Speise länger warm.	60
eco	**EKO (ÖKO) BACKEN/BRATEN** [1] Optimiert den Energieverbrauch während des Back-/Bratvorgangs. Diese Funktion wird zum Braten und Backen verwendet.	160
	AUFTAUEN Luftzirkulation ohne eingeschaltete Heizelemente. Es ist nur das Gebläse in Betrieb. Diese Beheizungsart wird zum schonenden Auftauen von gefrorenen Lebensmitteln verwendet.	-
	AQUA CLEAN Die Wärme wird nur vom unteren Heizelement abgegeben. Diese Beheizungsart wird zur Entfernung von Flecken und Speiseresten im Garraum verwendet. Das Programm dauert 30 Minuten.	70

[1] Diese Funktion wird zur Bestimmung der Energieeffizienzklasse gemäß der Norm EN 60350-1 verwendet.

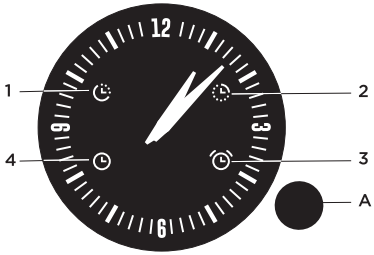
AUSWAHL DER EINSTELLUNGEN

ÄNDERUNG DER BACK-/BRATTEMPERATUR



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

FUNKTION DER ELEKTRONISCHEN ZEITSCHALTUHR



A Funktionswahlknebel

1 Einschaltverzögerung Backofen
2 Betriebsende Backofen
3 Kurzzeitwecker
4 Tageszeit

Durch mehrfache Betätigung des Knebels (A) können Sie die gewünschte Einstellung der Uhr auswählen. Auf der Anzeige blinkt das ausgewählte Symbol. Durch Drehen des Knebels (A) können Sie diese Funktion einstellen und durch Drücken des Knebels bestätigen. Die Uhrzeiger stellen sich automatisch auf die Tageszeitanzeige um. Die eingestellten Symbole bleiben beleuchtet.
Bei jeder Betätigung des Knebels (A) ertönt ein kurzes akustisches Signal.
Durch Drücken (zwei Sekunden lang) des Knebels (A) können Sie die eingestellte Funktion löschen.

EINSTELLUNG DER TAGESZEIT

Falls das Symbol der Tageszeit (4) blinkt (beim ersten Anschluss oder nach einem Stromausfall), drücken Sie zwei Sekunden lang den Knebel (A), damit das Blinken aufhört.
Wählen Sie durch mehrfaches Betätigen des Knebels (A) die Tageszeitanzeige (4), damit diese blinkt.
Stellen Sie durch Drehen des Knebels (A) die genaue Tageszeit ein.
Bestätigen Sie die Einstellung durch erneutes Drücken des Knebels (A) bzw. wird die Einstellung nach ein paar Sekunden automatisch übernommen.

NICHTPROGRAMMIERTER BACKOFENBETRIEB

Wenn Sie den Backofen zum ersten Mal an das Stromversorgungsnetz anschließen oder nach einem Stromausfall, blinkt das Symbol der Tageszeit (4).
Damit der Backofen in Betrieb genommen werden kann, drücken Sie zwei Sekunden lang den Knebel (A), die Tageszeit hört auf zu blinken.
Sie können nun den Backofen unbegrenzt ohne Zeiteinstellung benutzen.

PROGRAMMIERTER BACKOFENBETRIEB

Sie können mit der Zeitschaltuhr (Timer) den Backofenbetrieb auf zwei verschiedene Arten programmieren:

A) Einstellung des Betriebsendes des Backofens

Bei dieser Funktion stellen Sie den Zeitpunkt ein, zu welchem sich der Backofen abschalten soll. Die maximale Einstellung beträgt 15 Stunden vom aktuellen Zeitpunkt an.

- Überprüfen Sie, ob die Zeitschaltuhr auf die genaue Tageszeit eingestellt ist.
- Wählen Sie durch mehrfaches Betätigen des Knebels (A) die Tageszeitanzeige (2), damit diese blinkt.
- Stellen Sie durch Drehen des Knebels (A) das Betriebsende ein.
- Bestätigen Sie die Einstellung durch Drücken des Knebels (A). Die Uhrzeiger stellen sich automatisch auf die Tageszeitanzeige um. Das Symbol für das Betriebsende leuchtet.
- Schalten Sie den Backofen ein (stellen Sie mit den zugehörigen Knebeln die Beheizungsart und die Back-/ Brattemperatur ein). Der Backofen schaltet sich sofort ein und schaltet sich zum eingestellten Zeitpunkt ab.
- Wenn die Zeitschaltuhr das eingestellte Betriebsende erreicht, wird der Backofen ausgeschaltet. Es ertönt ein unterbrochenes akustisches Signal, das Sie durch Drücken des Knebels (A) ausschalten können bzw. schaltet es sich nach einer Minute selbsttätig aus. Das Symbol (2) blinkt. Wenn Sie mit dem Backen/Braten fortfahren möchten, drücken Sie zwei Sekunden lang den Knebel (A) und stellen Sie nach Bedarf eine neue Betriebsdauer ein.

B) Einstellung der Einschaltverzögerung

Bei diesem Programm bestimmen Sie, wann sich der Backofen einschalten soll (Betriebsbeginn) und zu welchem Zeitpunkt er sich ausschalten soll (Betriebsende). Sie können eine Schaltzeitverzögerung bis max. 12 Stunden ab der aktuellen Uhrzeit einstellen. Das Betriebsende können Sie max. auf 15 Stunden ab der aktuellen Uhrzeit einstellen.

- Überprüfen Sie, ob die Zeitschaltuhr auf die genaue Tageszeit eingestellt ist.
- Einstellung des Betriebsbeginns: Wählen Sie durch mehrfaches Drücken des Knebels (A) das Symbol (1), damit dieses blinkt. Stellen Sie durch Drehen des Knebels (A) den Betriebsbeginn ein und bestätigen Sie die Einstellung durch erneutes Drücken des Knebels. Das Symbol für das Betriebsende beginnt zu blinken (2).
- Betriebsende einstellen: Stellen Sie durch Drehen des Knebels (A) das Betriebsende ein und bestätigen Sie die Einstellung durch erneutes Drücken des Knebels.
- Die Uhrzeiger stellen sich auf die Tageszeitanzeige um, die Symbole (1 und 2) leuchten.
- Die Uhr zählt die Zeit bis zum Start des Back-/Bratvorgangs ab.
- Backofen einstellen - stellen Sie mit den zugehörigen Knebeln die Beheizungsart und die Back-/ Brattemperatur ein.
- Der Backofen startet zur eingestellten Zeit mit dem Back-/Bratvorgang und schaltet zur eingestellten Zeit ab.
- Sobald die Zeitschaltuhr das eingestellte Betriebsende erreicht, wird der Backofen ausgeschaltet. Es ertönt ein unterbrochenes akustisches Signal, das Sie durch Drücken des Knebels (A) abschalten können bzw. schaltet es sich nach einer Minute selbsttätig

ab. Das Symbol (2) blinkt. Wenn Sie mit dem Backen/Braten fortfahren möchten, drücken Sie zwei Sekunden lang den Knebel (A) und stellen Sie nach Bedarf eine neue Betriebsdauer ein.

EINSTELLUNG DES KURZZEITWECKERS

Sie können die Uhr auch als Kurzzeitwecker verwenden.
Der Kurzzeitwecker arbeitet nur, wenn die Uhr keine programmierte Funktion ausführt.

- Wählen Sie durch mehrfaches Drücken des Knebels (A) die Tageszeitanzeige (3), damit diese blinkt.
- Stellen Sie durch Drehen des Knebels (A) die Zeit ein, zu welcher Sie vom Kurzzeitwecker Sie gewarnt werden möchten. Die längste Einstellung des Kurzzeitweckers beträgt 3 Stunden.
- Bestätigen Sie die Einstellung durch erneutes Drücken des Knebels (A), die Uhrzeiger stellen sich automatisch auf die Tagesanzeige um, das Symbol (3) leuchtet.
- Sobald die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein unterbrochenes akustisches Signal, das Sie durch Drücken (zwei Sekunden lang) des Knebels (A) abschalten können bzw. schaltet sich das Signal nach einer Minute automatisch ab.

ANZEIGE DER EINSTELLUNG

Wenn Sie eine Zeitfunktion eingestellt haben, können Sie die Einstellung durch Drücken des Knebels (A) prüfen. Die Uhrzeiger stellen sich vorübergehend auf den eingestellten Wert und stellen sich danach wieder auf die Tageszeitanzeige um.

LÖSCHEN DER EINSTELLUNGEN

Sie können die Einstellungen durch Drücken (zwei Sekunden lang) des Knebels (A) löschen. Das zugehörige Symbol geht aus.

START DES BACK-/BRATVORGANGS

Der Back-/Bratvorgang startet, nachdem die Beheizungsart und die Temperatur eingestellt wurden.

BACKOFEN AUSSCHALTEN

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

Das Kühlgebläse ist nach Beendigung des Back-/Bratvorgangs noch eine Zeit lang in Betrieb (abhängig von der Temperatur). Wenn Sie das Back-/Bratgut im Backofen stehen lassen, kann sich Feuchtigkeit freisetzen und Kondenswasser an der Frontplatte und an der Backofentür bilden.

BEHEIZUNGSARTEN, BACK-/ BRATTABELLEN

Wenn Sie die Werte für eine Speise in der Tabelle nicht finden, verwenden Sie die Werte für eine ähnliche Speise.

Die Angaben gelten für das Backen/Braten auf einer Einschubebene.

Bei den Temperaturen ist immer ein niedriger und ein höherer Wert angegeben. Stellen Sie zuerst die niedrigere Temperatur ein. Falls das Back-/Bratgut nicht genügend braun wird, erhöhen Sie beim nächsten Mal die Temperatur.

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

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

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

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

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

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

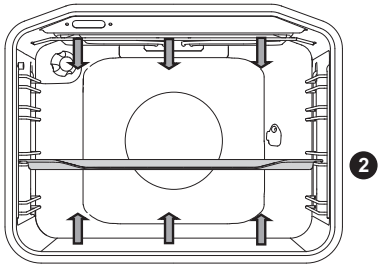
Ungefähr 10 Minuten vor dem Ende der Zubereitungszeit können Sie den Backofen ausschalten und damit Energie sparen, indem Sie die Restwärme nutzen.

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

ÜBLICHE BRATSTUFEN UND EMPFOHLENE KERNTEMPERATUREN FÜR VERSCHIEDENE ARTEN VON FLEISCH

Speise	Kerntemperatur (°C)	Farbe des Fleisches beim Aufschneiden und Farbe des Saftes
RINDFLEISCH		
Rosa	40-45	fleischrot, wie rohes Fleisch, wenig Saft
Englisch	55-60	hellrot, viel Saftes
Medium	65-70	rosig, wenig Saftes
Durch	75-80	gleichmäßig braun, wenig Saft
KALBFLEISCH		
Durch	75-85	rotbraun
SCHWEINEFLEISCH		
Medium	65-70	hellrosa
Durch	75-85	gelbbraun
LAMMFLEISCH		
Rosa	45	fleischrot
Englisch	55-60	hellrot
Medium	65-70	rosa im Kern
Durch	80	braun
BÖCKCHEN		
Medium	70	fahlrosa, Saft rosa
durch	82	grau, Saft rosig, kaum bemerkbar
GEFLÜGEL		
durch	82	hell
FISCH		
durch	65-70	hell

OBER- UND UNTERHITZE



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

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

Sorgen Sie beim Braten von Fleisch dafür, dass im Backblech genügend Flüssigkeit ist, damit das Fleisch nicht anbrennt und wenden Sie das Fleisch mehrmals. Wenn Sie den Braten zudecken, bleibt er saftiger.

Speise	Gewicht (g)	Einschubebene (von unten)	Temperatur (°C)	Zubereitungszeit (Min.)
FLEISCH				
Schweinebraten	1500	2	180-200	90-110
Schweineschulter	1500	2	180-200	100-120
Schweinerollbraten	1500	2	180-200	120-140
Hackbraten	1500	2	200-210	60-70
Rinderbraten	1500	2	170-190	120-140
Kalbsrollbraten	1500	2	180-200	90-120
Lammrücken	1500	2	180-200	100-120
Hasenrücken	1500	2	180-200	100-120
Rehkeule	1500	2	180-200	100-120
Pizza*	/	2	200-220	20-30
Brathähnchen	1500	2	190-210	70-90
FISCH				
Fisch, gedünstet	1.000 g/Stück	2	210	50-60

Das Sternchen * bedeutet, dass Sie den Backofen bei der gewählten Beheizungsart vorheizen sollten.
Braten Sie Hähnchen mit dieser Beheizungsart, falls das Gerät nicht über die Beheizungsart verfügt.
Braten Sie Pizzas mit dieser Beheizungsart, falls das Gerät nicht über die Beheizungsart verfügt.

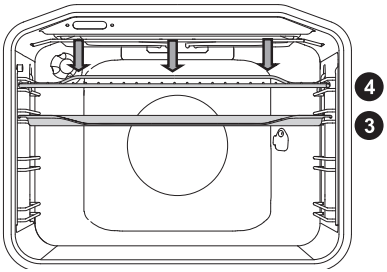
Backen:
Benutzen Sie nur eine Einschubebene und dunkle Backbleche. In hellen Backformen wird das Backgut schlechter gebräunt, weil die Wärme reflektiert wird.
Stellen Sie Backformen immer auf den Rost. Falls Sie das beigelegte Backblech verwenden, entfernen Sie den Rost.
Wenn Sie den Garraum vorheizen, ist die Zubereitungszeit kürzer.

Speise	Einschubebene (von unten)	Temperatur (°C)	Zubereit-ungszeit (Min.)
GEBÄCK			
Gemüseauflauf	2	190-200	30-35
Auflauf, süß	2	190-200	30-35
Brötchen*	2	190-210	20-30
Weißbrot*	2	180-190	50-60
Buchweizenbrot*	2	180-190	50-60
Vollkornbrot*	2	180-190	50-60
Roggenbrot*	2	180-190	50-60
Dinkelbrot*	2	180-190	50-60
Walnusspotitze	2	170-180	50-60
Biskuittorte*	2	160-170	25-30
Käsekuchen	2	170-180	65-75
Kleingebäck	2	170-180	25-30
Kleingebäck aus Blätterteig	2	200-210	20-30
Kohlpiroschka	2	185-195	25-35
Obstkuchen	2	150-160	40-50
Windbeutel	2	80-90	120-130
Buchtel	2	170-180	30-35

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

Das hohe Backblech darf während des Bratens nicht in die 1. Führung eingeschoben werden.

GROSSFLÄCHENGRILL, GRILL



Bei der Beheizungsart **Großflächengrill** sind die Oberhitze und das an der Garraumdecke angebrachte Infrarot-Heizelement in Betrieb.

Bei der Beheizungsart **Grill** ist nur das Infrarot-Heizelement in Betrieb, das zum Großflächengrill gehört.

Heizen Sie das Infrarot-Heizelement (Grill) ungefähr 5 Minuten vor.
Kontrollieren Sie den Grillvorgang die ganze Zeit. Das Fleisch kann wegen der hohen Temperatur rasch anbrennen!
Das Grillen mit dem Infrarot-Heizelement ist zum knusprigen und fettfreien Grillen von Würsten, Fleisch und Fisch (Steak, Schnitzel, Lachsscheiben, usw.) oder Toasts geeignet.

Wenn Sie Fleisch auf dem Rost grillen, pinseln Sie den Rost mit Öl ein, damit das Fleisch nicht festklebt und schieben Sie den Rost in die 4. Führung. Schieben Sie die Fettpfanne in die 1. oder 2. Führung ein, damit sie das tropfende Fett und den Fleischsaft auffängt.

Sorgen Sie beim Braten von Fleisch dafür, dass im Backblech genügend Flüssigkeit ist, damit das Fleisch nicht anbrennt und wenden Sie das Fleisch mehrmals.

Reinigen Sie den Garraum und das Zubehör nach jedem Grillvorgang.

Grilltabelle – Kleingrill

Speise	Gewicht (g)	Einschub-bebene (von unten)	Temperatur (°C)	Zubereit-ungszeit (Min.)
FLEISCH				
Schnitzel aus Rinderfilet, rosa	180 g/Stück	3	220	15-20
Schnitzel (Schweinenacken)	150 g/Stück	3	220	18-22
Koteletts	280 g/Stück	3	220	20-25
Grillwürste	70 g/Stück	3	220	10-15
TOAST				
Toast	/	4	220	3-6

Tabelle: Grillen mit dem Großflächengrill

Speise	Gewicht (g)	Einschubebene (von unten)	Temperatur (°C)	Zubereitungszeit (Min.)
FLEISCH				
Schnitzel aus Rinderfilet, rosa	180 g/Stück	3	220	15-20
Schnitzel aus Rinderfilet, durch	180 g/Stück	3	220	18-25
Schnitzel (Schweinenacken)	150 g/Stück	3	220	20-25
Koteletts	280 g/Stück	3	220	20-25
Kalbsschnitzel	140 g/Stück	3	220	20-25
Grillwürste	70 g/Stück	3	220	10-15
Leberkäse	150 g/Stück	3	220	10-15
FISCH				
Lachsscheiben	200 g/Stück	3	220	15-25
TOAST				
Toast	/	4	220	1-3
Belegte Brötchen	/	4	220	2-5

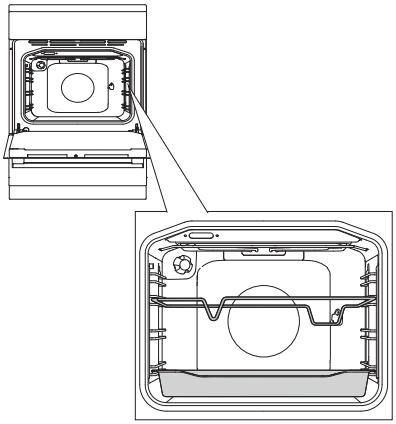
Sorgen Sie beim Braten von Fleisch dafür, dass im Backblech genügend Flüssigkeit ist, damit das Fleisch nicht anbrennt und wenden Sie das Fleisch mehrmals.

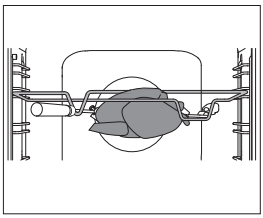
Falls Sie die Beheizungsart Grill (Infra-Heizelement) verwenden, lassen Sie die Backofentür geschlossen.

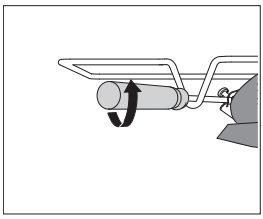
Wegen der hohen Temperaturen des Infrarot-Heizelements werden der Rost und die übrigen Teile des Zubehörs im Backofen sehr heiß. Verwenden Sie deshalb immer wärmeisolierende Küchenhandschuhe und spezielle Fleischzangen.

Braten mit dem Grillspieß (vom Modell abhängig)

Die maximale zugelassene Temperatur beim Braten mit dem Drehspieß beträgt 230°C.







1 Stecken Sie das Spießgestell in die 3. Führung ein und schieben Sie das hohe Backblech (Fettpfanne) in die 1. Führung von unten.

2 Stecken Sie das Fleischstück mittig auf den Spieß und befestigen Sie es auf jeder Seite mit der Halteklammern (fixieren Sie die Halteklammern mit den Schrauben).

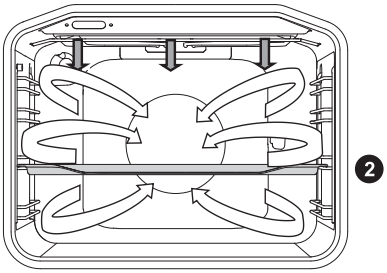
Setzen Sie den Griff der Gabel auf die Vorderseite des Spießes auf und stecken Sie die Spitze in die Öffnung auf der rechten Seite der Rückwand des Garraums ein (die Öffnung ist mit einer drehbaren Blende geschützt).

3 Entfernen Sie den Handgriff vom Drehspieß und schließen Sie die Backofentür.

Stellen Sie die Beheizungsart „Großflächengrill“ ein.

Der Grill kann nur bei geschlossener Gerätetür betrieben werden.

GRILL MIT GEBLÄSE



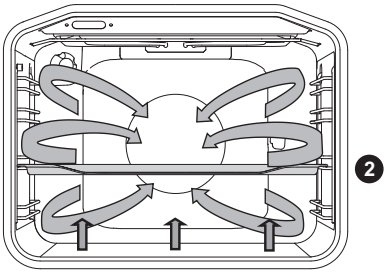
Bei dieser Beheizungsart sind gleichzeitig das Infrarot-Heizelement und das Gebläse in Betrieb. Zum Braten von Fleisch, Fisch und Gemüse.

(Siehe Beschreibung und Tipps für „GRILL“)

Speise	Gewicht (g)	Einschub-bebene (von unten)	Temperatur (°C)	Zubereit-ungszeit (Min.)
FLEISCH				
Ente	2000	2	150-170	80-100
Schweinebraten	1500	2	160-170	60-85
Schweineschulter	1500	2	150-160	120-160
Schweinshaxen	1000	2	150-160	120-140
1/2 Brathähnchen	700	2	190-210	50-60
Brathähnchen	1500	2	190-210	60-90
FISCH				
Forellen	200 g/Stk.	2	170-180	40-50

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

HEISSLUFT MIT UNTERHITZE



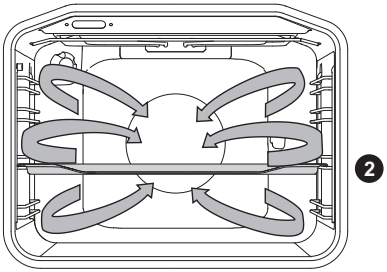
Gleichzeitig sind die Unterhitze, der Ringheizkörper und das Heißluftgebläse in Betrieb. Zum Backen von Pizzas, Apfelstrudeln und Obsttorten.

(Siehe Beschreibung und Tipps für OBER-/ UNTERHITZE)

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

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

EISSLUFT



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

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

Sorgen Sie beim Braten von Fleisch, dass im Backblech genügend Flüssigkeit ist, damit das Fleisch nicht anbrennt. Während des Bratvorgangs das Fleisch mehrmals wenden. Wenn Sie den Braten zudecken, bleibt er saftiger.

Speise	Gewicht (g)	Einschu-bebene (von unten)	Temperatur (°C)	Zubereit-ungszeit (Min.)
FLEISCH				
Schweinebraten mit Schwarte	1500	2	170-180	140-160
Ente	2000	2	160-170	120-150
Gans	4000	2	150-160	180-200
Truthahn	5000	2	150-170	180-220
Hähnchenbrust	1000	3	180-200	60-70
Gefülltes Hähnchen	1500	2	170-180	90-110

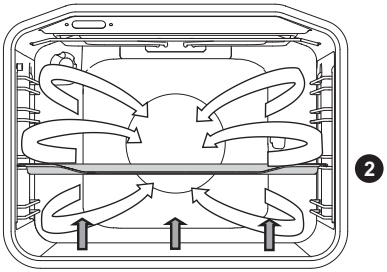
Backen:
Vorheizen des Backofens wird empfohlen.
Kleingebäck können Sie auf mehreren Einschubebenen (2. und 3.) in niedrigen Backblechen backen.
Die Zubereitungszeit kann bei gleichen Backblechen verschieden sein. Möglicherweise werden Sie das obere Backblech früher aus dem Backofen nehmen müssen als das untere. Stellen Sie das Backblech immer auf den Rost. Falls Sie das beigelegte Backblech verwenden, entfernen Sie den Rost.
Bereiten Sie Kleingebäck nach Möglichkeit in gleicher Dicke zu, damit es gleichmäßig braun gebacken wird.

Speise	Einschubebene (von unten)	Temperatur (°C)	Zubereit-ungszeit (Min.)
GEBÄCK			
Kuchen, Rührteig	2	150-160	25-35
Streuselkuchen	2	160-170	25-35
Obstkuchen, Rührteig	2	150-160	45-65
Biskuitroulade*	2	160-170	15-25
Obsttorte, Mürbeteig	2	160-170	50-70
Apfelstrudel	2	170-180	40-60
Mürbeteigplätzchen*	2	150-160	15-25
Kekse, Spritzteig*	2	140-150	15-25
Kleingebäck, Hefeteig*	2	170-180	20-35
Blätterteiggebäck	2	170-180	20-30
GEFRORENES			
Apfelstrudel, Quarkstrudel	2	170-180	50-70
Pizza	2	170-180	20-30
Pommes frites für den Backofen	2	170-180	20-35
Kroketten für den Backofen	2	170-180	20-35

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

Das hohe Backblech darf während des Bratens nicht in die 1. Führung eingeschoben werden.

UNTERHITZE MIT GEBLÄSE



Diese Beheizungsart ist vor allem zum Backen von niedrigem Backgut und zum Einkochen von Obst und Gemüse geeignet. Verwenden Sie die 2. Führung von unten und nicht allzu hohe Backbleche, damit die erhitzte Luft auch auf der Oberseite des Backguts kreisen kann.

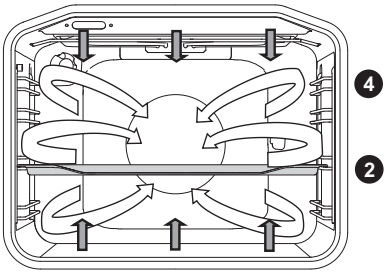
Einkochen:
Bereiten Sie die Lebensmittel, die Sie einkochen möchten, und die Einmachgläser so wie üblich vor. Verwenden Sie handelsübliche Einmachgläser mit Gummidichtung und Glasdeckel. Verwenden Sie keine Einmachgläser mit Schraubverschlüssen oder Metalldosen. Einmachgläser sollten nach Möglichkeit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

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

Beobachten Sie das Einkochgut während des Einkochens und kochen Sie es nur so lange ein, bis in der Flüssigkeit im ersten Glas Luftbläschen sichtbar werden.

Speise	Einschubebene (von unten)	Temperatur (°C)	Zeit bis Bläschen erscheinen (in Min.)	Temperatur und Zeit nach dem Erscheinen der Bläschen	Ruhezeit im Backofen (Min.)
OBST					
Erdbeeren	2	160-180	30-45	/	20-30
Steinfrüchte	2	160-180	30-45	/	20-30
Apfelmus	2	160-180	30-45	/	20-30
GEMÜSE					
Essiggurken	2	160-180	30-45	/	20-30
Bohnen/ Mohrrüben	2	160-180	30-45	120°C, 45-60 Min.	20-30

OBER-, UNTERHITZE MIT GEBLÄSE



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

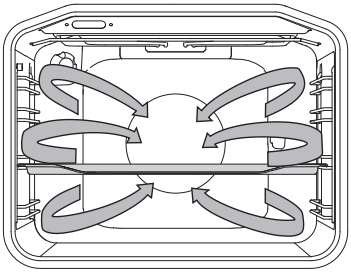
Der Backofen muss vorgeheizt werden. Verwenden Sie die 2. oder 4. Einschubebene von unten.

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

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

EKO (ÖKO) BACKEN/BRATEN

eco



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

Speise	Einschubebene (von unten)	Temperatur (°C)	Zubereitungszeit (Min.)
FLEISCH			
Schweinebraten, 1 kg	2	180	140-160
Schweinebraten, 2 kg	2	180	150-180
Rinderbraten, 1 kg	2	190	120-140
FISCH			
Ganzer Fisch 200 g/St.	2	180	40-50
Fischfilet 100 g/St.	2	190	25-35
GEBÄCK			
Spritzgebäck	2	160	20-25
Kleingebäck	2	170	25-35
Biskuitroulade	2	170	25-30
Obsttorte, Mürbeteig	2	170	55-65
GRATINIERTE GERICHTE			
Gratinierte Kartoffeln	2	170	40-50
Lasagne	2	180	40-50
GEFRORENES			
Pommes frites, 1 kg	2	200	25-40
Hühnchenmedaillons, 0,7 kg	2	200	25-35
Fischstäbchen, 0,6 kg	2	200	20-30

Das hohe Backblech darf während des Bratens nicht auf die 1. Einschubebene gestellt werden.

AUFTAUEN

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

Es ist am besten, wenn Sie die Verpackung entfernen.
Nach Ablauf der Hälfte der Auftauzeit sollten Sie das Gefriergut wenden, umrühren oder voneinander trennen, falls einzelne Stücke zusammengefroren sind.

TAFELSERVICE WÄRMEN

Diese Funktion ist zum Wärmen von Tafelservice geeignet. Im warmen Teller bleibt die servierte Speise länger warm.

AQUA CLEAN

Die Wärme wird nur vom unteren Heizelement abgegeben. Diese Beheizungsart wird zur Entfernung von Flecken und Speiseresten im Garraum verwendet. Das Programm dauert 30 Minuten.

REINIGUNG UND PFLEGE

Trennen Sie das Gerät vor dem Reinigen vom Stromnetz und lassen Sie es abkühlen.

Reinigung und Benutzerwartung darf nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn sie sind älter als 8 Jahre und werden von einem Erwachsenen beaufsichtigt!

Aluminisierte Oberflächen

Reinigen Sie aluminisierte Geräteteile mit nichtscheuernden speziellen flüssigen Reinigungsmitteln, die für solche Oberflächen geeignet sind. Geben Sie das Reinigungsmittel auf ein feuchtes Tuch und reinigen Sie die Oberfläche.
Verwenden Sie zum Reinigen keine scheuernden Reinigungsmittel und groben Schwämme.
Hinweis: Die Geräteoberfläche darf auf keinen Fall mit Backofen-Sprays in Berührung kommen, weil diese die Oberfläche sichtbar und dauerhaft beschädigen.

Gehäusevorderseite aus rostfreiem Stahl

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

Lackierte Oberflächen und Kunststoffteile

(vom Modell abhängig)
Knebel, Türgriffe, Aufkleber und Schilder nicht mit scheuernden oder alkoholhaltigen Reinigungsmitteln bzw. reinem Alkohol reinigen.
Entfernen Sie Flecken sofort mit einem weichen Tuch und etwas Wasser, damit die Oberfläche nicht beschädigt wird.
Sie können auch Reinigungsmittel verwenden, die für solche Oberflächen bestimmt sind; dabei sollten Sie die Hinweise des Herstellers beachten.

Die Geräteoberfläche darf auf keinen Fall mit Backofen-Sprays in Berührung kommen, da diese die aluminisierten Oberflächen sichtbar und dauerhaft beschädigen.

KLASSISCHE REINIGUNG DES GARRAUMS

Verwenden Sie übliche Methoden zum Reinigen von hartnäckigem Schmutz im Garraum (Backofenreiniger oder Backofensprays). Nach einer solchen Reinigung sollten Sie Reinigungsmittelreste im Garraum vollständig entfernen.

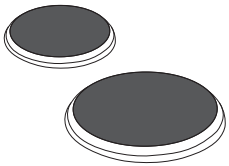
Reinigen Sie den Garraum und die Zuberhörteile nach jedem Gebrauch, damit der Schmutz nicht festbrennen kann.
Fett können Sie am einfachsten mit warmer Seifenlauge reinigen, während der Garraum noch warm ist.

Verwenden Sie bei hartnäckiger oder sehr starker Verschmutzung handelsübliche Backofenreiniger. Wischen Sie nach dem Reinigen den Garraum gründlich mit einem Tuch und Wasser sauber, damit alle Reinigungsmittelreste beseitigt werden.
Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. scheuernde Reinigungsmittel und Topfschwämme, die Kratzer verursachen, sowie Rost- und Fleckenentferner.

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

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

REINIGUNG VON KOCHPLATTEN



Reinigen Sie die Umgebung der Kochplatten mit warmem Wasser und etwas Geschirrspülmittel.
Verwenden Sie bei hartnäckigem Schmutz feine Stahlwolle, die mit einem Reinigungsmittel getränkt ist. Danach die Reinigerreste entfernen und die Kochplatte trockenreiben.
Salzhaltige Flüssigkeiten, übergelaufene Speisen und Feuchtigkeit können die Kochplatten beschädigen. Deswegen sollten Sie diese nach jedem Kochvorgang reinigen.
Verwenden Sie zur Pflege der Kochplatten gelegentlich ein wenig Nähmaschinenöl oder handelsübliche Reinigungs- und Pflegemittel. Wenn die Kochplatte warm ist, dringt das Reinigungsmittel etwas rascher in die Poren.
Die Kochplattenringe sind aus rostfreiem Stahl und können sich wegen thermischer Belastung während des Kochens etwas gelb verfärben. Diese Erscheinung ist physikalisch bedingt. Die gelblichen Stellen können Sie mit handelsüblichen Metallreinigungsmitteln entfernen. Aggressive Hilfsmittel zur Reinigung von Kochgeschirr sind zur Reinigung dieser Ringe nicht geeignet, weil sie Kratzer verursachen können.

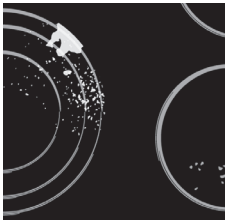
REINIGUNG DER GLASKERAMIKOBERFLÄCHE

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

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

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

Die Signatur auf der Glaskeramikplatte kann durch den Gebrauch von scheuernden Reinigungsmitteln oder groben bzw. durch beschädigte Kochtopfböden beschädigt werden.



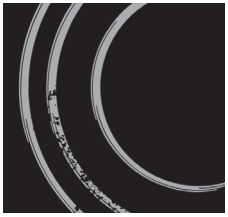
Entfernen Sie geringere Verunreinigungen mit einem feuchten Tuch und wischen Sie dann die Oberfläche trocken.

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

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

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

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

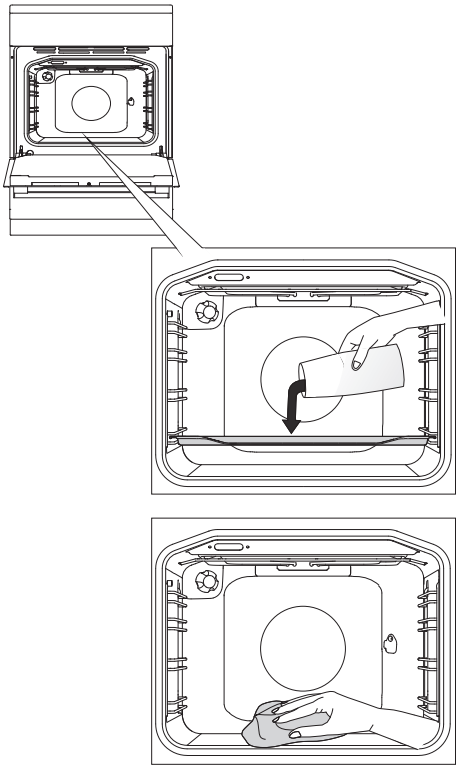


Halten Sie den Schaber in einem **Winkel von** 45° bis 60° zur Glaskeramikplatte. **Gleiten Sie mit sanftem Druck** über die Glaskeramikplatte und die Signatur, um den Schmutz zu entfernen. Achten Sie darauf, dass der Kunststoffgriff des Schabers (bei einigen Modellen) nicht mit der heißen Kochzone in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

Halten Sie den Schaber niemals senkrecht zum Glaskeramikkochfeld und kratzen Sie das Kochfeld nicht mit der Spitze des Schabers.
Zucker und Lebensmittel, die Zucker enthalten, können die Glaskeramikoberfläche beschädigen, deswegen müssen Zucker und süße Speisen sofort von der Glaskeramikoberfläche entfernt werden, obwohl die Kochzone noch heiß ist.

Eine eventuelle Farbänderung der Glaskeramikoberfläche hat keinen Einfluss auf die Funktion und Stabilität der Oberfläche. Meistens ist sie die Folge von Speiseresten, die sich festgebrannt haben, sie kann auch durch ungeeignete Kochtopfböden verursacht werden (z.B. Alu- oder Kupfergeschirr), was sich nur schwierig entfernen lässt.
Hinweis: Die erwähnten Fehler sind von ästhetischer Natur und haben keinen direkten Einfluss auf die Funktion des Gerätes. Die Beseitigung dieser Fehler wird von der Garantie nicht gedeckt.

REINIGUNG DES BACKOFENS MIT DER FUNKTION AQUA CLEAN



1 Drehen Sie den WAHLKNEBEL für die BEHEIZUNGSART auf die Position AQUA CLEAN. Stellen Sie die Temperatur mit dem TEMPERATURWAHLKNEBEL auf 70°C ein.

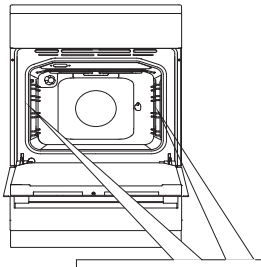
2 Gießen Sie 0,6 l Wasser in einen Glasbräter oder ein niedriges Backblech und schieben Sie es in die untere Führung.

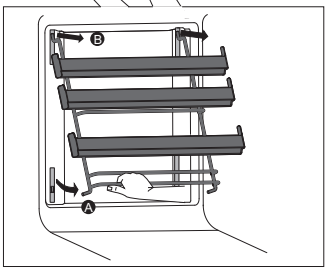
3 Nach 30 Minuten sind die Speisereste auf dem Email des Garraums aufgeweicht und Sie können diese einfach mit einem feuchten Tuch wegwischen.

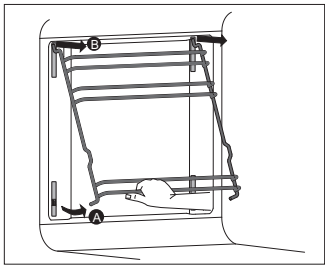
Verwenden sie das System Aqua Clean nur, wenn der Garraum vollständig abgekühlt ist.

DEMONTAGE UND REINIGUNG DER SEITLICHEN EINHÄNGEGITTER - UND TELESKOP-AUSZIEHFÜHRUNGEN

Reinigen Sie die Führungen nur mit handelsüblichen Reinigungsmitteln.







A Fassen Sie die Führungen an der Unterseite an und schieben Sie sie in Richtung Garraum.

B Ziehen Sie Führungen auf der oberen Seite aus den Öffnungen heraus.

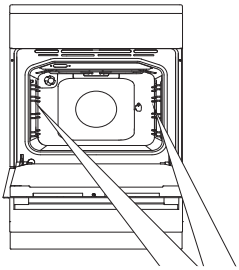
Die erneute Montage verläuft in umgekehrter Reihenfolge.

HINWEIS:
Die in den Garraum eingesetzten Sperrklinken dürfen nicht entfernt werden!

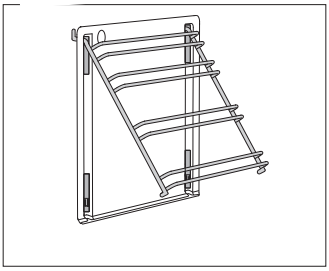
Die Teleskop-Ausziehführungen dürfen nicht in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

REINIGUNG UND MONTAGE DER KATALYTISCHEN GARRAUMAUSKLEIDUNG

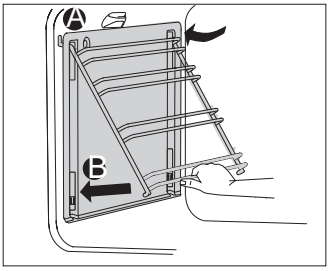
Reinigen Sie die Führungen nur mit handelsüblichen Reinigungsmitteln.



Entfernen Sie die Drahtführungen bzw. Teleskop-Ausziehführungen.



1 Stecken Sie die Führungen auf die katalytische Auskleidung.



2 Hängen Sie Beides in die vorgesehenen Öffnungen und ziehen Sie diese nach oben.

A Stecken Sie die Führungen an der Oberseite in die Öffnung.

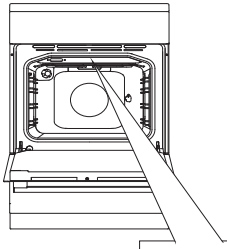
B Drücken Sie sie auf der Vorderseite in die Sperrklinke.

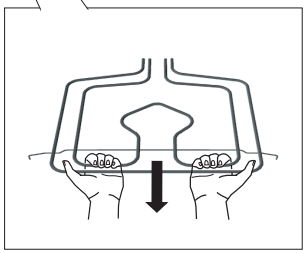
Die katalytische Garraumauskleidung darf nicht in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

REINIGUNG DER GARRAUMDECKE

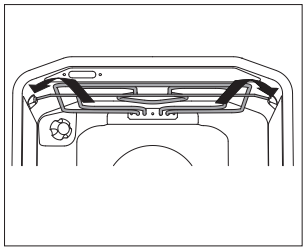
(vom Modell abhängig)

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

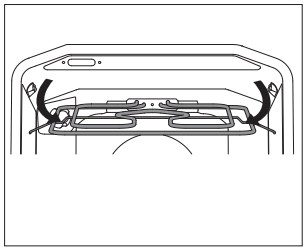




Ziehen Sie am Heizelement so lange, bis sich die Querstange entriegelt hat und aus den Lagerungen auf der linken und rechten Seite des Backofens herausspringt.

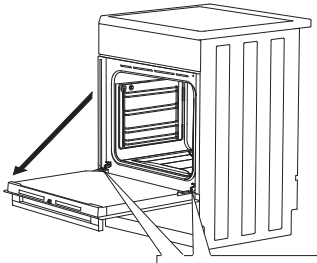


Das Infrarot-Heizelement darf nicht im abgesenkten Zustand verwendet werden. Schieben Sie nach der Reinigung das Heizelement einfach zurück, damit der Querstab wieder in seinen Halterungen einrastet.

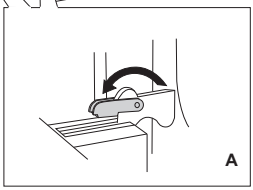


Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.
Das Infrarot-Heizelement muss abgekühlt sein, es besteht sonst Verbrennungsgefahr.

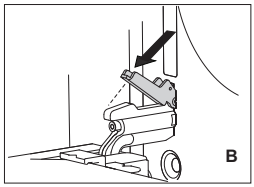
AUSHÄNGEN UND WIEDEREINSETZEN DER BACKOFENTÜR (vom Modell abhängig)



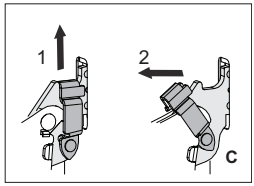
1 Öffnen Sie die Backofentür bis zum Anschlag.



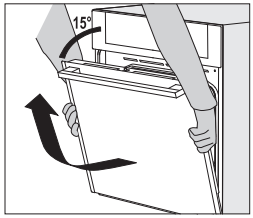
2 **A** Drehen Sie die Aushängesperre bis zum Anschlag zurück (gilt für klassisches Schließen).



B Drehen Sie beim GentleClose System die Aushängesperre um 90° zurück.



C Heben Sie die Aushängesperre beim GentleClose-System leicht an und ziehen Sie diese in Ihre Richtung.

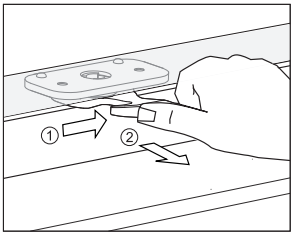


3 Machen Sie die Gerätetür langsam zu, damit die Sperren auf den Halterungen aufsitzen. Heben Sie die Gerätetür ein wenig an und ziehen Sie sie aus beiden Scharnierhalterungen heraus.

Das Wiedereinsetzen der Tür erfolgt in umgekehrter Reihenfolge. Falls sich die Tür nicht richtig öffnen oder schließen lässt, überprüfen Sie, ob die Einkerbungen der Scharniere richtig in den Scharnierhalterungen sitzen.

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

TÜRVERRIEGELUNG (vom Modell abhängig)

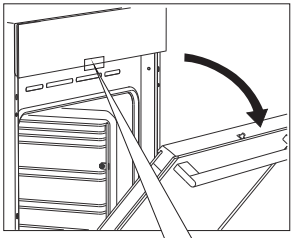


Öffnen Sie die Verriegelung, indem Sie sie mit dem Daumen nach rechts drücken und die Backofentür gleichzeitig zu sich ziehen.

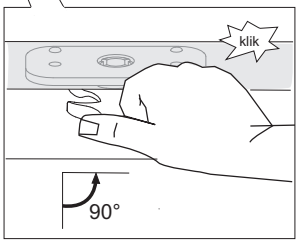
Nach dem Schließen der Backofentür kehrt die Türverriegelung automatisch in ihre Ausgangsposition zurück.

EIN-/AUSSCHALTEN DER TÜRVERRIEGELUNG

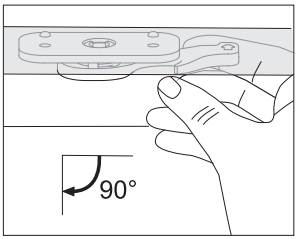
Der Backofen muss vollständig abgekühlt sein.



Öffnen Sie zuerst die Backofentür.



Schieben Sie die Verriegelung mit dem Daumen nach rechts um 90°, bis ein Klick ertönt. Die Türverriegelung ist deaktiviert.



Falls Sie die Türverriegelung wieder aktivieren möchten, öffnen Sie die Backofentür und drücken Sie diese mit dem Daumen der rechten Hand zu sich.

WEICHES SCHLIESSEN DER BACKOFENTÜR (vom Modell abhängig)

Die Backofentür ist mit einem Mechanismus ausgestattet, dass die Stöße beim Schließen der Tür amortisiert. Es ermöglicht ein einfaches, leises und sanftes Schließen der Backofentür. Ein leichter Schub (bis zum Winkel 15° - hinsichtlich der Position der Tür) genügt, damit sich die Tür selbsttätig und sanft schließt.

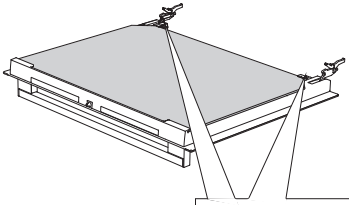
Falls die Kraft beim Schließen bzw. Öffnen der Tür zu groß ist, wird die Wirkung des GentleClose-Systems reduziert bzw. ausgeschaltet.

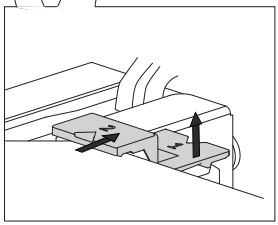
AUSHÄNGEN UND WIEDEREINSETZEN DER GLASSCHEIBE

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

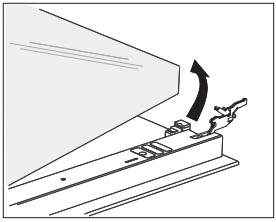
Abhängig vom Modell lässt sich die Glasscheibe der Backofentür mit der Methode 1 oder Methode 2 demontieren.

METHODE 1 (vom Modell abhängig)

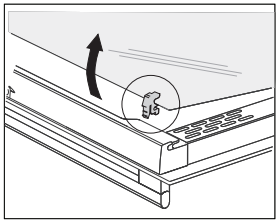




1 Heben Sie die Träger auf der linken und rechten Seite der Backofentür leicht an (Markierung 1 auf dem Träger) und ziehen Sie sie dann von der Glasscheibe weg (Markierung 2 auf dem Träger).



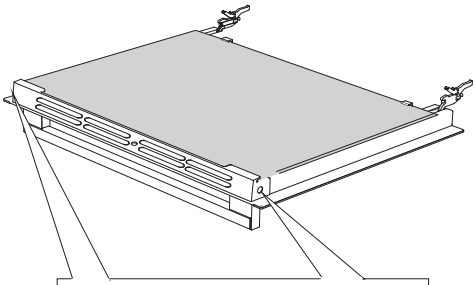
2 Fassen Sie die Glasscheibe am unteren Rand an, heben Sie sie leicht an, damit sie aus dem Träger herausspringt und nehmen Sie sie heraus.

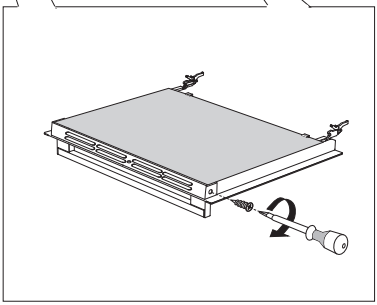


3 Entfernen Sie die innere, dritte Glasscheibe (nur bei einigen Modellen), indem Sie die Glasscheibe leicht anheben und sie herausziehen. Entfernen Sie auch die Gummidichtung von der Glasscheibe.

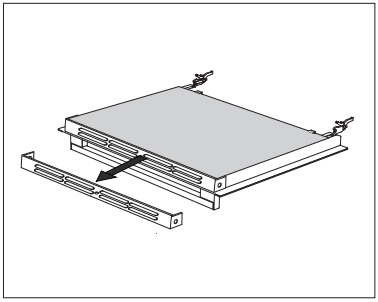
Setzen Sie die Glasscheiben in verkehrter Reihenfolge ein. Die Markierungen (Halbkreise) auf der Backofentür und auf der Glasscheibe müssen ausgerichtet sein.

METHODE 2 (vom Modell abhängig)

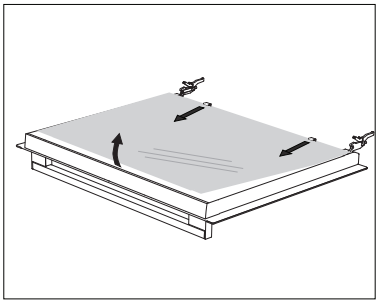




1 Lösen Sie die Schrauben der Träger auf beiden Seiten der Gerätetür.



2 Entfernen Sie die Träger.



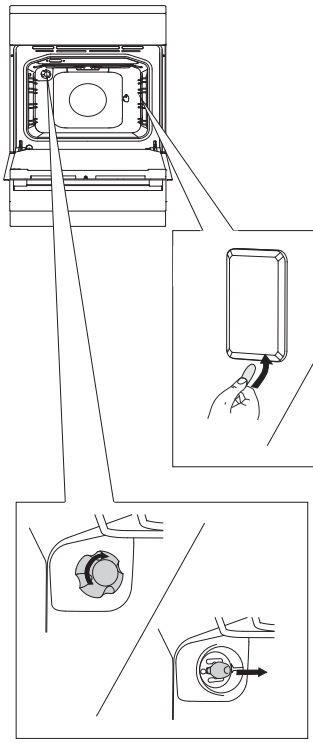
3 Heben Sie die Glasscheibe leicht an und nehmen Sie sie aus den Führungen an der Unterseite der Tür heraus.

Das Wiedereinsetzen der Glasscheibe erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

AUSTAUSCH DES LEUCHTMITTELS IM GARRAUM

Das Leuchtmittel der Garraumleuchte ist Verbrauchsmaterial, deswegen ist es nicht Gegenstand der Garantie. Entfernen Sie vor dem Austausch des Leuchtmittels alle Backbleche, den Rost und die Führungen.

Abhängig vom Modell ist in den Garraum ein Leuchtmittel mit der Bezeichnung E14 25 W 230 V oder ein Halogen-Leuchtmittel mit der Bezeichnung G9 25 W 230 V eingebaut.



Heben Sie die Abdeckung der Garraumleuchte mit einem Schraubenzieher an und entfernen Sie sie. Entfernen Sie das defekte Leuchtmittel.

Achten Sie darauf, dass das Email dabei nicht beschädigt wird.

Schrauben Sie die Abdeckung des Leuchtmittels auf und entfernen Sie das Leuchtmittel.

Achten Sie darauf, dass Sie sich nicht am heißen Leuchtmittel verbrennen.

TABELLE STÖRUNGEN UND FEHLER

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

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

Unautorisierte Eingriffe und Reparaturen können Stromschlag- oder Kurzschlussgefahr hervorrufen, deswegen dürfen Sie diese nicht selbst durchführen. Überlassen Sie solche Arbeiten einem Fachmann oder einem autorisierten Kundendienst.

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

WICHTIG

Der Besuch des technischen Kundendienstes während der Garantiezeit ist nicht kostenlos, falls das Gerät wegen unsachgemäßer Bedienung nicht mehr funktioniert. Bewahren Sie die Gebrauchsanleitung so auf, dass sie immer griffbereit ist. Wenn Sie das Gerät verkaufen, legen Sie dem Gerät die Gebrauchsanleitung bei.

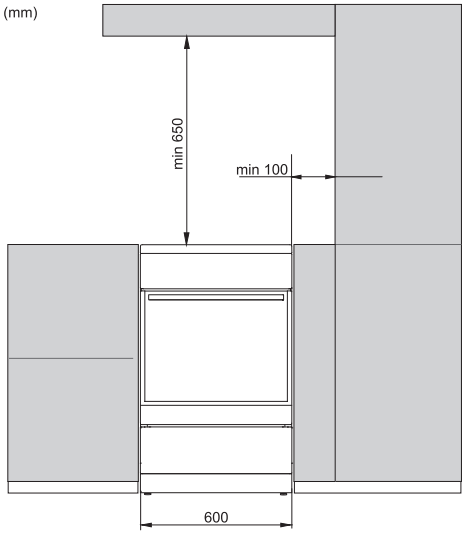
Im Folgenden finden Sie einige Ratschläge zur Behebung von Störungen.

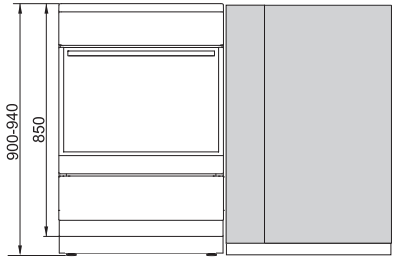
Störung/Fehler	Ursache
Die Sensoren reagieren nicht, die Anzeige ist „eingefroren“.	Trennen Sie das Gerät für einige Minuten vom Stromnetz (schrauben Sie die Sicherung heraus oder schalten Sie die Hauptsicherung ab). Schließen Sie das Gerät danach wieder an das Stromnetz an und schalten Sie den Backofen ein.
Die Sicherung hat mehrere Male den Strom abgeschaltet ...	Rufen Sie bitte den Kundendienst an.
Die Garraumbeleuchtung funktioniert nicht ...	Der Austausch des Leuchtmittels ist im Kapitel „Austausch von Geräteteilen“ beschrieben.
Das Backgut ist nicht durchgebacken ...	Haben Sie die Temperatur und die Beheizungsart des Backofens richtig eingestellt? Ist die Backofentür geschlossen?
Das Display zeigt einen Fehler an (E1, E2, E3 ...) ...	• Es ist zu einer Betriebsstörung des elektronischen Moduls gekommen. Trennen Sie das Gerät für einige Minuten vom Stromnetz. Schließen Sie das Gerät danach wieder an das Stromnetz an und stellen Sie die aktuelle Uhrzeit ein. • Falls die Störung noch immer angezeigt wird, rufen Sie bitte den Kundendienst an.

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

AUFSTELLUNGS- UND ANSCHLUSSANWEISUNG

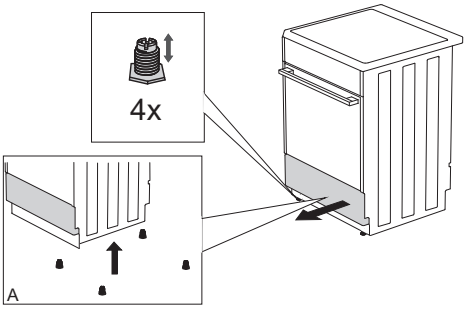
AUFSTELLUNG DES Gerätes (vom Modell abhängig)

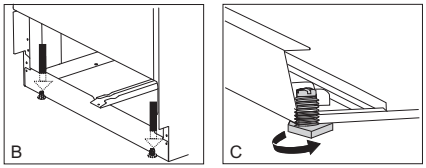


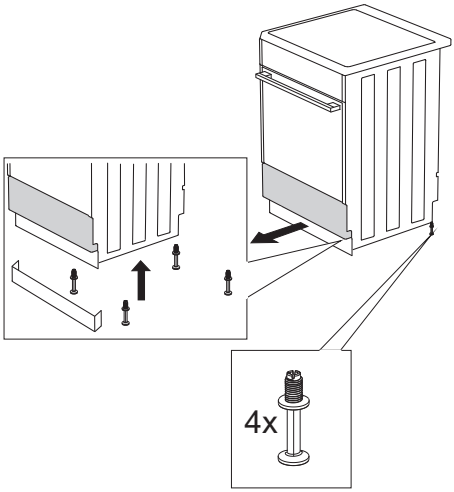


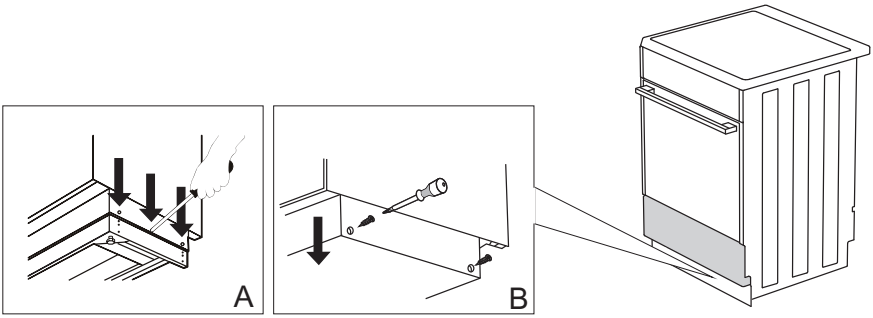
Die in der Nähe des Gerätes stehenden Küchenschränke bzw. Wände (Boden, hintere Küchenwand, Seitenwände) müssen temperaturbeständig sein – mindestens 90° C.

AUSRICHTEN DES Gerätes UND ZUSÄTZLICHES UNTERGESTELL

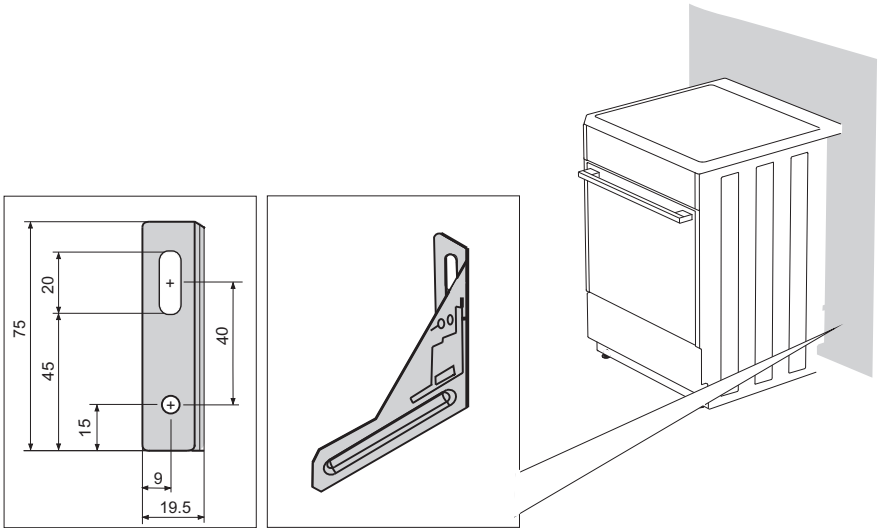






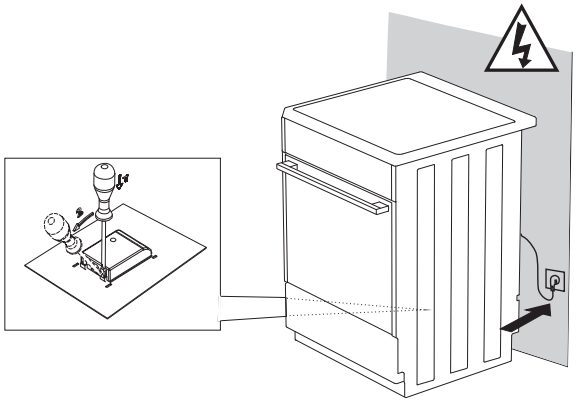


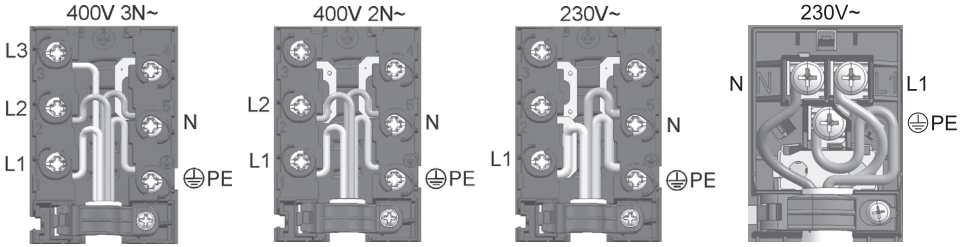
KIPPSICHERUNG



Die in Klammern angegebenen Winkel geben die Einbaumaße des Winkelstücks ohne optionales Untergestell an. Falls Sie die Kippsicherung mit den mitgelieferten Schrauben und Dübeln nicht stabil auf die Wand befestigen können, besorgen Sie sich die entsprechenden Beschläge und andere Elemente, um die Kippsicherung so zu montieren, dass sie nicht herausgezogen werden kann.

ANSCHLUSS DES Gerätes AN DAS STROMNETZ





Stecken Sie die beigelegte Abdeckung unbedingt auf die Anschlussklemme!

ENTSORGUNG DES GERÄTES

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

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

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

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

PRÜFUNG DER SPEISEN

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

Klassisches Backen

Speise	Ausrüstung	Einschubebene	Temperatur (°C)	Zubereitungszeit (Min.)	Beheizungsart
Kekse – auf einer Einschubebene	Niedriges emailliertes Backblech	3	140-150 *	15-25	
Kekse – auf einer Einschubebene	Niedriges emailliertes Backblech	3	140-150 *	15-25	
Kekse – auf zwei Einschubebenen	Niedriges emailliertes Backblech	2, 3	140-150 *	25-40	
Kekse – auf drei Einschubebenen	Niedriges emailliertes Backblech	2, 3, 4	130-140 *	30-45	
Plätzchen – auf einer Einschubebene	Niedriges emailliertes Backblech	3	140-150 *	20-35	
Plätzchen – auf einer Einschubebene	Niedriges emailliertes Backblech	3	140-150 *	20-35	
Plätzchen – auf zwei Einschubebenen	Niedriges emailliertes Backblech	2, 3	140-150 *	30-45	
Plätzchen – auf drei Einschubebenen	Niedriges emailliertes Backblech	2, 3, 4	140-150 *	35-50	
Biskuittorte	Tortenform (Durchmesser 26 cm/Rost)	2	160-170	20-30	
Biskuittorte	Tortenform (Durchmesser 26 cm/Rost)	2	160-170	20-30	
Apfelkuchen	2 x Tortenform (Durchmesser 20 cm/Rost)	3	170-180	50-70	
Apfelkuchen	2 x Tortenform (Durchmesser 20 cm/Rost)	3	160-170	50-70	

* Vorheizen 10 Min.

Grillen

Speise	Ausrüstung	Einschub-bebene	Temperatur (°C)	Zubereit-ungszeit (Min.)	Beheiz-ungsart
Toast*	Rost	4	220 *	1:00-3:00	▼▼▼▼
Frikadellen*	Rost + Fettpfanne	4	220 *	20-30 **	▼▼▼▼

* Vorheizen 10 Min.
** Nach 2/3 der Zeit wenden

www.gorenje.com

Cooking with passion.

E_GUS_SVK

681868

de (12-17)