

Gebrauchsanleitung

**Standherd mit Glaskeramik-
Kochfeld, Multifunktions-
Backofen und Zeitschaltuhr**

Inhaltsverzeichnis

Information

Ihr Standherd stellt sich vor	3
Ausstattungsmerkmale	3
Lieferumfang	3
Kontrolle der Lieferung	3
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	3

5 Minuten für Ihre Sicherheit	4
Begriffserklärung	4
Sicherheitshinweise	4

Bedienelemente	10
----------------	----

Vorbereitung

Aufstellen und Anschließen	11
Voraussetzungen	11
Den Herd aufstellen	11
Netzanschluss: Hinweise für den Installateur	13

Letzte Vorbereitungen	14
Transportsicherungen entfernen	14
Einstellen der Uhrzeit	14
Vorreinigung	15

Bedienung

Das Kochfeld	16
Glaskeramik-Kochfeld richtig behandeln	16
Das richtige Koch-Geschirr	16
Restwärme-Anzeige	18
Netzkontroll-Leuchte	18
Tipps zum Garen und Energie sparen	18

Der Backofen	19
Lässt sich der Backofen nicht einschalten?	19
Multifunktionsschalter	19
Temperaturwähler	19
Backofen-Leuchte	20
Gar-Ende	20
Das richtige Backofen-Geschirr	20
Backblech und Fettpfanne	20

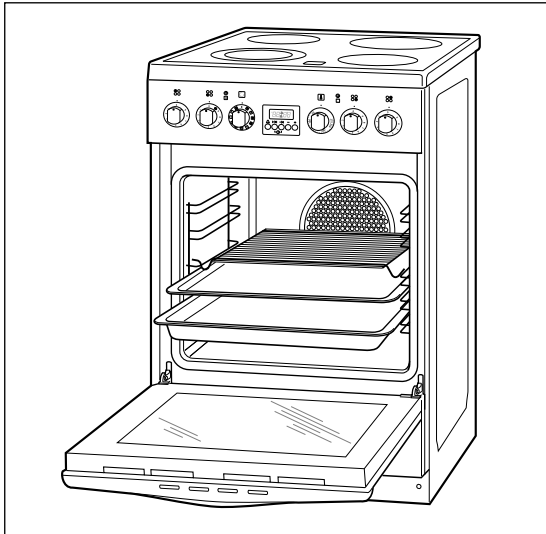
Den Backofen benutzen	21
Garen mit Unterhitze	21
Garen mit Ober- und Unterhitze	21
Das Prinzip Heißluft/Umluft	21
Garen mit Heißluft und Unterhitze	22
Backen	22
Braten	23
Grillen	24

Trocknen mit Heißluft (Dörren)	25
Einkochen mit Ober- und Unterhitze oder Heißluft	25
Auftauen	26
Warmhalten	26
Die Zeitschaltuhr	27
Uhrzeit einstellen	27
Mit der Zeitschaltuhr arbeiten	27
Halbautomatik-Betrieb	28
Vollautomatik-Betrieb	29
Zeitschaltuhr-Betrieb abbrechen und Automatik-Einstellungen löschen	30
Kurzzeitwecker	30

Allgemeines

Pflege und Wartung	31
Gehäuse-Oberflächen reinigen	31
Kochfeld reinigen	31
Regelmäßige Reinigung und Pflege	31
Leichte, nicht fest eingebrannte Verschmutzungen	32
Feste, eingebrannte Verschmutzungen	32
Zucker- oder stärkehaltige Speisereste, Kunststoffe oder Alufolien	32
Backofen und Einschübe reinigen	32
Backblechträger aus-/einbauen	33
Scheiben reinigen	34
Backofentür aushängen	34
Backofen-Beleuchtung auswechseln	35
Fehlersuchtable	36
Unser Service	37
Beratungs-Service	37
Reparatur-Service	37
Umweltschutz leicht gemacht	38
Verpackungs-Tipps	38
Entsorgung des Gerätes	38
Tabelle „Prüfgerichte“	39
Stichwortverzeichnis	42
Datenblatt für den Herd	43

Ihr Standherd stellt sich vor



Kontrolle der Lieferung

1. Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist.
2. Kontrollieren Sie, ob das Gerät Transportschäden aufweist.
3. Sollte die Lieferung unvollständig sein oder das Gerät einen Transportschaden aufweisen, nehmen Sie bitte Kontakt mit unserer Serviceabteilung auf (siehe „Unser Service“ auf Seite 37).

Gefahr



Nehmen Sie den Standherd nicht in Betrieb, wenn Sie einen Transportschaden festgestellt haben!

Ausstattungsmerkmale

- Glaskeramik-Kochfeld
- Ober-/ Unterhitze
- Heißluft / Umluft
- Infrarot-Grillen
- Kombinationsbetrieb
- Backofen-Beleuchtung
- Geschirrwagen
- Uhr mit Kurzzeitwecker und Zeitschaltuhr-Funktion

Lieferumfang

- 1 Standherd
- 1 Grillrost
- 1 Backblech
- 1 Fettpfanne
- 1 Glaskeramikschaaber
- 1 Kippschutz bestehend aus 1 Winkel, 2 Schrauben und 2 Dübeln
- 1 Gebrauchsanleitung
- 1 Kurzanleitung

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Das Gerät ist nur zum Kochen, Braten, Backen, Grillen und Warmhalten von Speisen bestimmt. Zum Auftauen von rohem Fleisch oder Fisch sollte es nicht verwendet werden.

Backofentür nicht als Stütze, Sitzfläche oder Trittbrett verwenden.

Das Gerät ist nur zur Verwendung im privaten Haushalt bestimmt.



Bevor Sie das Gerät benutzen, lesen Sie bitte zuerst die Sicherheitshinweise und die Gebrauchsanleitung aufmerksam durch. Nur so können Sie alle Funktionen sicher und zuverlässig nutzen. Beachten Sie unbedingt auch die nationalen Vorschriften in Ihrem Land, die zusätzlich zu den in dieser Anleitung genannten Vorschriften gültig sind.

Bewahren Sie alle Sicherheitshinweise und Anweisungen für die Zukunft auf. Geben Sie alle Sicherheitshinweise und Anweisungen an den nachfolgenden Verwender des Produkts weiter.

5 Minuten für Ihre Sicherheit

Begriffserklärung

Folgende Signalbegriffe finden Sie in dieser Gebrauchsanleitung.

Gefahr**Hohes Risiko!**

Missachtung der Warnung kann Schaden für Leib und Leben verursachen.

Achtung**Mittleres Risiko!**

Missachtung der Warnung kann einen Sachschaden verursachen.

Wichtig**Geringes Risiko!**

Sachverhalte, die beim Umgang mit dem Gerät beachtet werden sollten.

Sicherheitshinweise

Gefahr**Stromschlag-/Brandgefahr!**

Das Gerät arbeitet mit gefährlicher Netzspannung. Unsachgemäßer Umgang kann zu elektrischem Schlag oder Kurzschluss führen.

- Nehmen Sie den Standherd nicht in Betrieb, wenn er sichtbare Schäden aufweist. Sollten Sie einen Transportschaden oder andere sichtbare Schäden feststellen, benachrichtigen Sie bitte sofort unseren Service (siehe „Unser Service“ auf Seite 37).
- Der Anschluss an das Stromnetz **darf nur durch eine autorisierte Elektrofachkraft erfolgen**, die beim örtlichen Energieversorgungsunternehmen zugelassen ist (z.B. unser Service, siehe Seite 37). Nur so haben Sie unsere Garantie und ausreichende Sicherheit.

Nicht autorisierte Personen dürfen den Netzanschluss nicht vornehmen. Sie können sich und andere Benutzer in Lebensgefahr bringen! Das gilt auch für das Trennen vom Stromnetz und den Ausbau des Altgeräts.

- Da das Gerät nicht über eine zugängliche Trennvorrichtung allpolig vom Netz getrennt werden kann, muss eine allpolige Trennvorrichtung gemäß Überspannungskategorie III in der Hausinstallation mit mindestens 3 mm Kontaktabstand vorgeschaltet sein; hierzu zählen Sicherungen, LS-Schalter und Schütze.

- Schalten Sie vor dem Anschluss des Herds den betreffenden Stromkreis aus bzw. drehen Sie die betroffenen Sicherungen heraus.
- Die Instandsetzung des Herds darf ebenfalls nur von einem autorisierten Fachbetrieb vorgenommen werden. Dabei dürfen nur Teile verwendet werden, die den ursprünglichen Gerätedaten entsprechen. In diesem Gerät befinden sich elektrische und mechanische Teile, die zum Schutz gegen Gefahrenquellen unerlässlich sind.
- Öffnen Sie niemals das Gehäuse.
- Bei Rissen im Glaskeramikfeld auf keinen Fall weiterkochen! Wasser, das durch Risse ins Innere des Glaskeramikfelds läuft, kann unter Spannung stehen! Wenn Ihr Glaskeramikfeld Risse aufweist, trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz (Sicherung), und rufen Sie unseren Service an (siehe Seite 37).
- Zum Auswechseln der Backofen-Beleuchtung zunächst den Herd ausschalten, dann die Herd-Sicherung ausschalten bzw. herausschrauben. Glühlampe erst wechseln, wenn der Backofen nicht mehr heiß ist – **Verbrennungsgefahr!**

Gefahr Gefahren für Kinder und bestimmte Personengruppen.



- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten (beispielsweise teilweise Behinderte, ältere Personen mit Einschränkung ihrer physischen und mentalen Fähigkeiten) oder Mangel an Erfahrung und Wissen (beispielsweise ältere Kinder) benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Lassen Sie Kinder nicht mit der Verpackungsfolie spielen. Sie können sich beim Spielen darin verfangen und ersticken.
- Achten Sie darauf, dass Kinder keine kleinen Teile vom Gerät abziehen oder aus dem Zubehörbeutel nehmen und in den Mund stecken – Erstickungsgefahr!
- Sorgen Sie dafür, dass Kinder keinen Zugriff auf das Gerät haben, wenn sie unbeaufsichtigt sind.

Gefahr Kipp- und Verletzungsgefahr!

Wird die offene Backofentür mit einem schweren Gewicht belastet, könnte das Gerät nach vorne kippen. Es besteht Verletzungsgefahr durch herunterfallende Gegenstände.

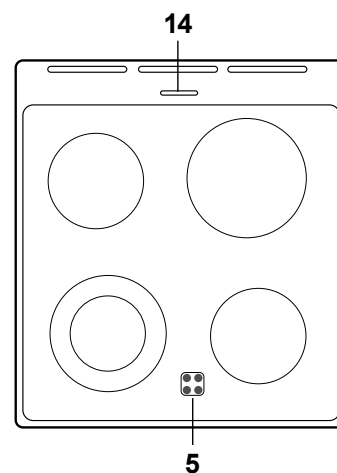
- Backofentür daher nicht als Stütze, Sitzfläche oder Trittbrett verwenden.
- Der mitgelieferte Winkel muss vor Gebrauch des Herdes unbedingt als Kippschutz an der Wand befestigt werden.

Gefahr Verbrennungsgefahr!

Die Kochzonen heizen sich im Betrieb stark auf und sind auch nach dem Ausschalten noch sehr heiß. Dies wird durch rot leuchtende Restwärmeindikatoren **5** angezeigt.

Vorsicht: Bei einer Stromunterbrechung erlöschen die Restwärmeindikatoren und zeigen eventuell vorhandene Restwärme nicht weiter an!

- Bei Backofenbetrieb werden Heizkörper, Wände, Backbleche, Backofentür usw. sehr heiß – vermeiden Sie direkte Berührung.
- Backofentür nur am Griff anfassen.
- Backofen beim Grillen u.Ä. nicht ohne Aufsicht lassen! **Kinder fernhalten!**
- Aus dem Wrasenabzug (Lüftung) **14** strömt beim Backofenbetrieb heißer Dampf. Vorsicht auch beim Öffnen der Backofentür!
- Gießen Sie Wasser nie direkt in den heißen Backofen. Durch den entstehenden Wasserdampf besteht Verbrühungsgefahr und die Emaille kann beschädigt werden.
- Wasser aus dem Backofen unbedingt abkühlen lassen, bevor Sie es ausgießen.
- Backofen während des Grillens nicht unbeaufsichtigt lassen. **Kinder fernhalten!**
- Vor dem Reinigen Kochzone bzw. Backofen vollständig abkühlen lassen.
- Glühlampe im Backofen erst wechseln, wenn der Backofen abgekühlt ist.



Gefahr Brandgefahr!

Unsachgemäßer Umgang beim Kochen, Backen und Braten kann zum Brand führen.

- Braten oder Kuchen im Backofen nicht mit Papier abdecken. Gargut, Backpapier und -folien nicht mit den Heizkörpern in Berührung kommen lassen.
- Grillgut nicht zu weit nach hinten an das Ende des Heizkörpers legen. Dort ist es besonders heiß. Fett kann Feuer fangen.
- Temperaturempfindliche, brennbare oder feuergefährliche Gegenstände nicht im Backofen aufbewahren! Bei unbeabsichtigtem Einschalten können sie sich verformen oder entzünden.
- Backofen nicht als Stauraum verwenden.
- Wenn Sie Speisen in Öl, in Fett oder mit Alkohol zubereiten, lassen Sie den Herd nicht ohne Aufsicht! Die Speisen können sich selbst entzünden.
- **Bei Feuer im Backofen: Tür nicht öffnen!**
- **Bei Feuer im Kochgeschirr: Sofort Deckel darauf!**
- **Brennendes Öl oder Fett nie mit Wasser löschen!**
- Im Brandfall sofort alle Schalter auf Null drehen und den Sicherungsautomaten ausschalten bzw. die Sicherungen herausdrehen. Nach dem Erlöschen des Feuers das Gerät durch unseren Service überprüfen lassen (siehe Seite 37).

Gefahr Gesundheitsgefahr!

Das Auftauen im Backofen kann zu einem sprunghaften Anstieg von gefährlichen Mikroorganismen (wie Salmonellen) führen.

- Fleisch und Fisch nicht im Backofen auftauen! Besser rechtzeitig aus dem Gefrierfach nehmen und abgedeckt im Kühlschrank auftauen lassen; Auftauflüssigkeit (z.B. von Fleisch) muss abfließen können.

Achtung Beschädigungsgefahr beim Transport!

- Soll der Herd mit einer Transportkarre gefahren werden, muss er so angehoben werden, wie auf der Verpackung gezeigt ist.
- Heben Sie den Herd **nicht am Türgriff** an! Dieser ist nicht dafür gedacht, das hohe Gewicht des Herds zu tragen.
- Die Tür ist schwer und hat eine Glasfront. Nicht fallen lassen!

Achtung Gefahren bei Zeitschaltuhr-Betrieb!

Für den automatischen Betrieb mit Zeitschaltuhr beachten Sie unbedingt Folgendes:

- Alle Haushaltsangehörigen informieren, damit niemand etwas in den Backofen legt.
- Backofen überwachen, um Überlaufen und Anbrennen zu verhindern.
- Besondere Vorsicht beim Braten: Fett, Öl und Alkohol können sich entzünden.
- Niemals im Zeitschaltuhr-Betrieb unbeaufsichtigt grillen!
- Die Zeitschaltuhr übernimmt nicht das Ein- und Ausschalten des Kochfeldes.
- Nach dem Betrieb alle Schalter auf „0“ stellen.

Achtung Beschädigungsgefahren!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Schäden führen.

- Keine harten Gegenstände auf das Kochfeld fallen lassen – Bruchgefahr!
- Schweres Geschirr nicht über das Kochfeld schieben, die Glaskeramik könnte zerkratzen.
- Kochfeld und Topfboden vor dem Benutzen abwischen, um evtl. kratzende Verschmutzungen zu beseitigen.
- Das Kochfeld erst nach vollständigem Abkühlen als Arbeits- oder Abstellfläche nutzen. Wärmeempfindliche Materialien wie Plastikschüsseln könnten sonst beschädigt werden.
- Kochgeschirr, Bleche oder Alufolie nie direkt auf den Boden des Backofens stellen. Dadurch staut sich die Hitze und die Emaille des Backofens wird beschädigt.

- Feuerfestes Glasgeschirr eignet sich zwar auch für Kochstellen, ist aber ein schlechter Wärmeleiter. Bei größeren Glasgefäßen kann es auch zu Temperaturspannungen und Bruch kommen.
- Den Schalter der Zweikreis-Kochzone (⊗) und den Temperaturwähler (Ⓜ) des Backofens zum Einschalten nur im Uhrzeigersinn, zum Ausschalten gegen den Uhrzeigersinn drehen. Nie mit Gewalt über die Endposition hinausdrehen.
- Zum Reinigen keine scharfen Reinigungsmittel, Scheuermittel, Stahlschwämme, Backofensprays, Hochdruck- oder Dampfreiniger verwenden! Sie können die Oberfläche beschädigen. Hochdruckreiniger können einen Kurzschluss verursachen.
- Zucker- oder stärkehaltige Speisereste sowie Reste von Kunststoffen oder Alufolien müssen sofort entfernt werden, da sie sonst das Kochfeld dauerhaft und irreparabel beschädigen.
- Die Backofentür ist schwer und hat eine Glasfront. Beim Aushängen nicht fallen lassen!

Wichtig Wichtig!

Die Backofen-Glühlampe dient ausschließlich zur Beleuchtung des Backofen-Innenraums. Sie ist nicht zur Beleuchtung eines Raumes geeignet.

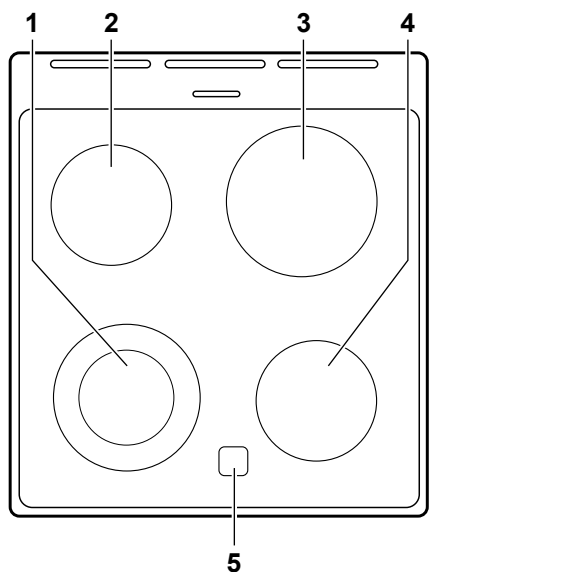
Wichtig Wichtig für das Einkochen!

Jeweils nur so viele Gläser auf einmal in die Fettpfanne stellen, dass sie sich nicht berühren – sie könnten sonst platzen. Obst und Gemüse kommen getrennt in den Backofen.

Wichtig

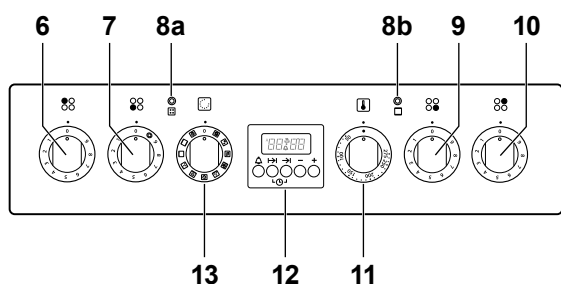
Sie sind für den einwandfreien Zustand des Gerätes und die fachgerechte Benutzung im Haushalt verantwortlich. Wenn Sie wegen eines Bedienfehlers den Kundendienst rufen, so ist der Besuch auch während der Gewährleistungs-/Garantiezeit für Sie mit Kosten verbunden. Durch Nichtbeachtung dieser Anleitung verursachte Schäden können leider nicht anerkannt werden.

Bedienelemente



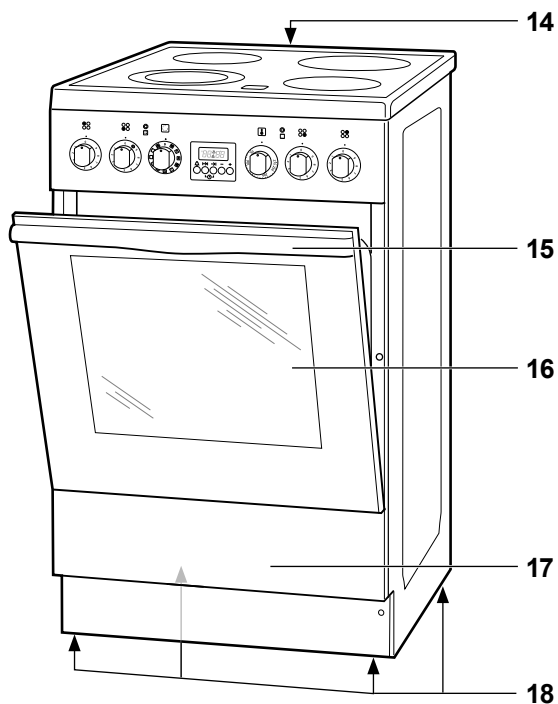
Glaskeramik-Kochfeld

- 1 Zweikreis-Kochzone, 18/12 cm Ø
- 2 Kochzone, 14,5 cm Ø
- 3 Kochzone, 18 cm Ø
- 4 Kochzone, 14,5 cm Ø
- 5 Restwärme-Anzeigen



Bedienblende

- 6 ⌘ Schalter für Kochzone 2
- 7 ⌘ Schalter für Kochzone 1
- 8 Kontroll-Leuchten
 - 8a Netzkontroll-Leuchte (gelb)
 - 8b Backofen-Leuchte (rot)
- 9 ⌘ Schalter für Kochzone 4
- 10 ⌘ Schalter für Kochzone 3
- 11 📏 Temperaturwähler für den Backofen
- 12 Zeitschaltuhr
- 13 📏 Multifunktionsschalter:
Beheizungsart für den Backofen einstellen



Gehäuse

- 14 Wrasenabzug (Lüftung)
- 15 Türgriff
- 16 Backofentür mit Sichtfenster
- 17 Geschirrwagen
- 18 Schraubfüße (hier nicht zu sehen)

Aufstellen und Anschließen

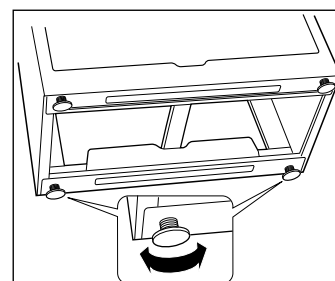
Voraussetzungen

Folgende Voraussetzungen müssen erfüllt sein, um einen sachgerechten Betrieb zu gewährleisten:

- Das Gerät ist in die 1. Klasse eingestuft. Es muss so installiert werden, dass es zum benachbarten Element einen Mindestabstand von 20 mm hat.
- An einer Seite kann es neben einem höheren Element installiert werden. In einem solchen Fall muss der Abstand zwischen Gerät und Küchenelement mindestens 100 mm betragen.
- Die Höhe des Elements auf der gegenüberliegenden Seite darf nicht die Höhe des Geräts überschreiten.
- Der senkrechte Abstand zwischen dem Gerät und dem Küchenelement darf nicht kleiner sein als 650 mm.
- Die angrenzenden Wände oder Seiten der Küchenelemente (Boden, umgebende Wände) müssen aus temperaturbeständigen Materialien (mindestens 90°C) bestehen.
- Der Abstand zwischen Kochmulde/Kochfeld und Dunstabzugshaube muss mindestens so groß sein, wie es in der Montageanleitung für die Dunstabzugshaube vom Hersteller vorgeschrieben ist.
- Furniere, Klebstoffe bzw. Möbelbeschläge aus Kunststoff, die sich in der Nähe des Herdes befinden, müssen temperaturbeständig sein (>75°C). Wenn die Furniere und Beläge nicht genügend temperaturbeständig sind, können sie sich verformen.
- Herd nicht direkt neben einem Kühl- oder Gefrierschrank aufstellen. Durch die Wärmeabgabe steigt dessen Energieverbrauch unnötig. Der günstigste Platz ist neben dem Spülzentrum. Sie haben eine zusätzliche Ablagefläche, und schmutziges Geschirr kann gleich gereinigt werden.
- Wenn der Herd auf einen Sockel gestellt wird, müssen Maßnahmen ergriffen werden, die verhindern, dass das Gerät vom Sockel gleitet.

Den Herd aufstellen

- Stellen Sie Ihren Herd mit Hilfe einer Wasserwaage so auf, dass das Kochfeld exakt waagrecht ausgerichtet ist. Eventuelle Unebenheiten können Sie mit den Schraubfüßen an der Unterseite des Herdes ausgleichen. Ziehen Sie dafür den Geschirrwagen ganz heraus. Zum Verstellen verwenden Sie am besten eine Münze, die Sie in den Gewindeschlitz stecken und drehen.



Kippschutz befestigen

Gefahr Kipp- und Verletzungsgefahr!

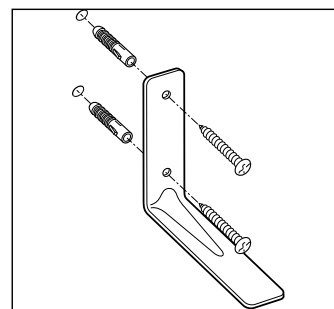
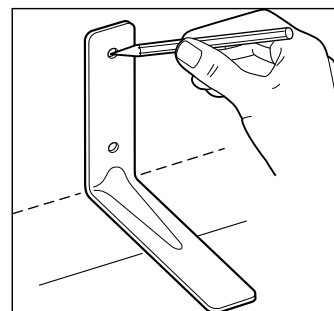
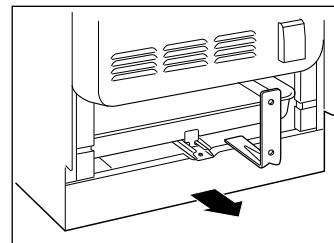


Wird die offene Backofentür mit einem schweren Gewicht belastet, könnte der Herd ohne Kippschutzwinkel nach vorne kippen.

- Der mitgelieferte Winkel muss vor Gebrauch des Herdes unbedingt als Kippschutz an der Wand befestigt werden.

Der mitgelieferte Winkel dient als Kippschutz. Er soll verhindern, dass das Gerät nach vorne kippt, falls die offene Gerätetür fälschlicherweise mit einem schweren Gewicht belastet wird, wie z.B. einem großen Bratentopf.

1. Stellen Sie den Herd wie zuvor beschrieben auf und richten Sie ihn **exakt** aus.
2. Ziehen Sie den Geschirrwagen ganz heraus.
3. Zeichnen Sie ein Stück neben der Schiene des Geschirrwagens direkt über dem unteren Rahmen eine Linie an die Wand.
4. Ziehen Sie den Herd wieder hervor.
5. Halten Sie den Winkel auf der Linie so an die Wand, dass die Seite mit den Löchern plan an der Wand anliegt (siehe Grafik).
6. Markieren Sie die 2 Bohrlöcher durch die Löcher im Winkel.
7. Stellen Sie mit einem Metallprüfgerät sicher, dass sich in den Bohrbereichen keine Kabel oder Rohrleitungen befinden. Wählen Sie gegebenenfalls eine andere Stelle für die Montage. Falls die Wand hinter dem Herd nicht aus massivem Stein besteht, ziehen Sie bitte einen Fachmann zu Rate, um geeignetes Montagematerial zu beschaffen und einzusetzen.
8. Bei massivem Mauerwerk: Bohren Sie mit einem 8 mm Steinbohrer an den gekennzeichneten Positionen je ein ca. 45 mm tiefes Loch.
9. Stecken Sie die mitgelieferten Dübel in die Bohrlöcher und schrauben Sie den Winkel mit den mitgelieferten Schrauben fest.
10. Lassen Sie den Herd von einer Fachkraft anschließen.
11. Schieben Sie den Herd an seinen Platz und prüfen Sie, ob der Winkel ein Kippen des Herds nach vorn verhindert.



Netzanschluss: Hinweise für den Installateur

Gefahr Stromschlag- / Brandgefahr!



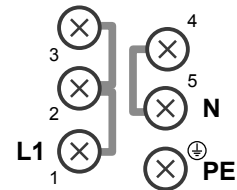
Das Gerät arbeitet mit gefährlicher Netzspannung. Unsachgemäßer Umgang kann zu elektrischem Schlag oder Kurzschluss führen.

- Der Anschluss an das Stromnetz **darf nur durch eine autorisierte Elektrofachkraft erfolgen**, die beim örtlichen Energieversorgungsunternehmen zugelassen ist (siehe „Unser Service“ auf Seite 37). Nur so haben Sie unsere Garantie und ausreichende Sicherheit.
- Da das Gerät nicht über eine zugängliche Trennvorrichtung allpolig vom Netz getrennt werden kann, muss eine allpolige Trennvorrichtung gemäß Überspannungskategorie III in der Hausinstallation mit mindestens 3 mm Kontaktabstand vorgeschaltet sein; hierzu zählen Sicherungen, LS-Schalter und Schütze.
- Schalten Sie vor dem Anschluss des Herds den betreffenden Stromkreis aus bzw. drehen Sie die betroffenen Sicherungen heraus.

Anschlussbedingungen

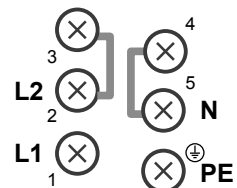
- Das Gerät ist ausgelegt für den Anschluss an
 - 3-Phasen-Wechselspannung 400V /50 Hz mit Null-Leiter, 16 A
 - 2-Phasen-Wechselspannung 400V /50 Hz mit Null-Leiter, 16 A
 - 1-Phasen-Wechselspannung 230V /50 Hz mit Null-Leiter, 32 A.
- Es ist eine separate Stromversorgung erforderlich.
- Die verwendete Netzanschlussleitung muss den Bestimmungen der DIN EN 60335-1 entsprechen (z.B. Typ H05VV-F).
- Je nach Anschlussart müssen der Leiterquerschnitt gewählt und die Kontaktbrücken eingesetzt bzw. entfernt werden (siehe Abb. rechts).
- Beim Anschluss müssen die VDE-Bestimmungen sowie die „Technischen Anschlussbedingungen“ beachtet werden.
- Berührungsschutz muss gewährleistet sein.

230 V 1N~ / 50 Hz



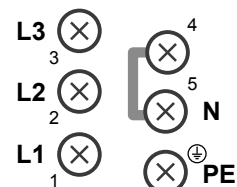
L1 an 1 2 3 (gebrückt)
N an 4 5 (gebrückt)
PE-Schutzleiter an ⊕
Leitungsquerschnitt:
3 x 6 mm²

400 V 2N~ / 50 Hz



L1 an 1, L2 an 2 3 (gebrückt)
N an 4 5 (gebrückt)
PE-Schutzleiter an ⊕
Leitungsquerschnitt:
4 x 2,5 mm²

400 V 3N~ / 50 Hz



L1 an 1, L2 an 2, L3 an 3
N an 4 5 (gebrückt)
PE-Schutzleiter an ⊕
Leitungsquerschnitt:
5 x 2,5 mm²

Netzleitung anschließen

Die Klemmleiste und der Anschlussplan befinden sich an der Rückwand.

- Vor Zugang alle Versorgungsstromkreise ausschalten und gegen Wiedereinschalten sichern.
- Vergewissern Sie sich, dass eine wirksame Erdung möglich ist, bevor Sie den Anschluss an der entsprechenden Klemme herstellen.
- Das Anschlusskabel muss so hinter dem Herd verlegt werden, dass es die Hinterwand des Herdes nicht berührt. Während des Betriebs des Herdes wird dessen Hinterwand sehr heiß.
- Je nach Anschlussbedingungen die entsprechenden Kontakte mit den vorhandenen Messingbrücken verbinden.
- Das Anschlusskabel gemäß dem Schaltbild anschließen.

Letzte Vorbereitungen


Transportsicherungen entfernen

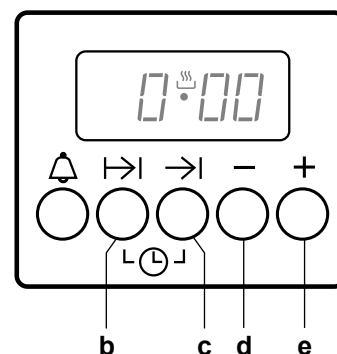
1. Falls noch nicht geschehen, vorhandene Styropor-, Papp- und Kunststoffsicherungsteile aus dem Backofen und von den Backblechseiten entfernen.
2. Alle Schutzfolien abziehen.

Einstellen der Uhrzeit

Nach dem Anschließen an das Stromnetz blinkt im Display »0:00«. Dies zeigt an, dass die Uhrzeit gestellt werden muss, sonst lässt sich der Backofen nicht in Betrieb nehmen.

So stellen Sie die Uhr

1. Drücken Sie gleichzeitig kurz die Tasten **b** und **c**. Der Punkt zwischen der Stunden- und Minutenanzeige beginnt zu blinken.
2. Stellen Sie mit den Tasten **d** und **e** die Uhrzeit ein. Zum schnellen Vor-/Rücklauf die jeweilige Taste länger gedrückt halten.
3. Wenige Sekunden nach dem letzten Tastendruck hört der Punkt zwischen der Stunden- und Minutenanzeige zu blinken auf. Die Uhrzeit ist damit gespeichert. Das Symbol  ist nun eingeblendet und der Backofen ist betriebsbereit.



Weitere Informationen zur Uhr finden Sie auf Seite 27.

Vorreinigung

Achtung Beschädigungsgefahr!



Zum Reinigen keine scharfen Reinigungsmittel, Scheuermittel, Stahlschwämme, Backofensprays, Hochdruck- oder Dampfreiniger verwenden! Sie können die Oberfläche beschädigen. Hochdruckreiniger können einen Kurzschluss verursachen.

Kochfeld

Bevor Sie das Kochfeld das erste Mal in Betrieb nehmen, sollten Sie es gründlich reinigen. Ein Tuch mit heißem Wasser und einem Spritzer eines speziellen Glaskeramik-Reinigers, der im Fachhandel erhältlich ist, reichen aus.

Vor dem ersten Aufheizen sollten Sie das Kochfeld mit einem ebenfalls im Fachhandel erhältlichen Pflegemittel behandeln.

Backofen

Um Fett- und Öl-Rückstände aus der Produktion sowie hartnäckige Staubablagerungen, die durch Lagerung und Transport entstanden sind, zuverlässig zu lösen, **müssen** Sie eine **Vorreinigung** des Backofens durchführen. So schützen Sie Ihre Gesundheit und sorgen für schmackhafte Kuchen und Braten.

4. Backofen 60 Minuten lang mit 250 °C betreiben, und zwar mit „Heißluft/Umluft“ oder mit „Ober-/Unterhitze“. Dabei alle Zubehörteile wie Grillrost, Backbleche und Fettpfanne im Backofen belassen.
5. Nach dem Abkühlen Grillrost, Backbleche, Fettpfanne und Backofen-Innenraum mit ein wenig Seifenwasser reinigen und alles trocken wischen.

Wie Sie den Backofen bedienen, erfahren Sie ab Seite 19.

Das Kochfeld

Glaskeramik-Kochfeld richtig behandeln

Ihr Kochfeld hat eine Oberfläche aus Glaskeramik, mit deutlich erkennbaren Kochzonen. Damit die Glaskeramik nicht zu Schaden kommt und lange hält, braucht sie etwas Vorsicht, Pflege und das geeignete Geschirr.

Gefahr Stromschlag- / Brandgefahr!



Das Gerät arbeitet mit gefährlicher Netzspannung.

- Bei Rissen im Glaskeramikfeld auf keinen Fall weiterkochen! Wasser, das durch Risse ins Innere des Glaskeramikfelds läuft, kann unter Spannung stehen! Wenn Ihr Glaskeramikfeld Risse aufweist, trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz (Sicherung), und rufen Sie unseren Service an (siehe Seite 37).

Achtung Beschädigungsgefahr durch Fehlgebrauch!



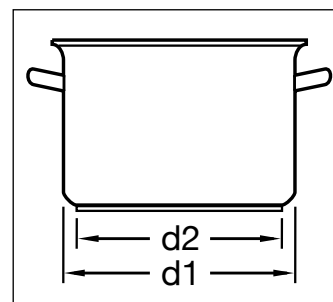
Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigungen führen.

- Schweres Geschirr nicht über das Kochfeld schieben. Die Glaskeramik könnte zerkratzen.
- Kochfeld und Topfboden vor dem Benutzen abwischen, um evtl. kratzende Verschmutzungen zu beseitigen.
- Keine harten Gegenstände auf das Kochfeld fallen lassen – Bruchgefahr!
- Das Kochfeld erst nach vollständigem Abkühlen als Arbeits- oder Abstellfläche nutzen. Wärmeempfindliche Materialien wie Plastikschüsseln könnten sonst beschädigt werden.

Das richtige Koch-Geschirr

Verwenden Sie am besten Elektrogeschirr

- mit ausreichender Bodenstärke, z. B. emaillierte Stahltöpfe mit 2–3 mm und Edelstahltöpfe mit 4–6 mm.
- mit einer Größe, die der Kochzonen-Größe entspricht. Als Topf- bzw. Pfannengröße wird immer der Durchmesser d1 angegeben. Der Bodendurchmesser d2 ist jeweils etwa 2 cm kleiner.
- wie energie- und zeitsparende Dampfdrucktöpfe. Die relativ hohen Anschaffungskosten sind schnell wieder eingespart.
- wie Stahltöpfe und -pfannen. Beschichtete Kochgeschirre dürfen jedoch **nicht innen zerkratzt** sein und auch nicht überhitzt werden.



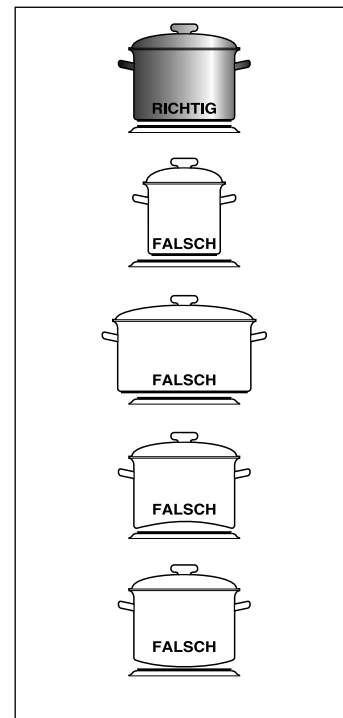
Achten Sie darauf, dass die Böden der Töpfe, die Sie benutzen, stets sauber und trocken sind. Auf diese Weise vermeiden Sie Beschädigungen des Kochfelds.

Benutzen Sie nur Töpfe mit glattem und ebenem Boden. Eingedrückte oder ausgebeulte Töpfe sind nicht geeignet.

Achtung Beschädigungsgefahr!



Feuerfestes Glasgeschirr eignet sich zwar auch für Kochstellen, ist aber ein schlechter Wärmeleiter. Bei größeren Glasgefäßen kann es auch zu Temperaturspannungen und Bruch kommen..



Kochzonen und Schalter

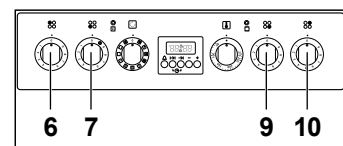
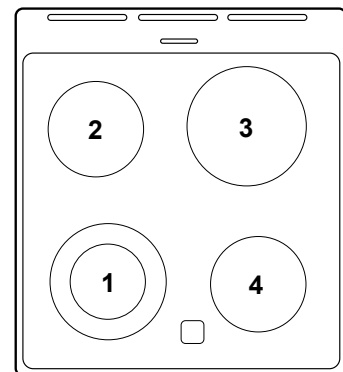
Das Kochfeld besitzt vier Kochzonen. Jeder Kochzone ist auf dem Bedienfeld ein Schalter zugeordnet.

Platte	Ort	Schalter	Ø in cm
1	Kochzone	vorne links	7 88 12/18
2	Kochzone	hinten links	6 88 14,5
3	Kochzone	hinten rechts	10 88 18
4	Kochzone	vorne rechts	9 88 14,5

- Drehen Sie die Schalter je nach Bedarf auf die gewünschte Heizstufe (siehe nachfolgende Tabelle).

Heizstufe	Zweck
0	Stellung AUS, Nutzung der Restwärme
1 - 2	Warmhalten von Speisen, langsames Garen kleinerer Mengen von Speisen (niedrigste Heizstufe)
3	Langsames Garen (Fortkochen nach dem Ankochen)
4 - 5	Langsames Garen (Fortkochen) größerer Mengen von Speisen, Braten größerer Fleischstücke
6	Braten (Anbraten)
7 - 8	Braten
9	Kochen von großen Mengen, Backen/Braten

- Zum Ausschalten den Schalter auf Stufe „0“ drehen.



Restwärme-Anzeige

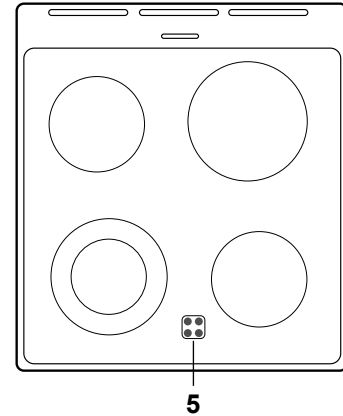
Gefahr Verbrennungsgefahr!



Die Kochzonen heizen sich im Betrieb stark auf und sind auch nach dem Ausschalten noch sehr heiß. Dies wird durch die Restwärmeindikatoren **5** angezeigt.

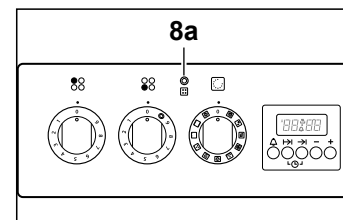
Vorsicht: Bei einer Stromunterbrechung erlöschen die Restwärmeindikatoren und zeigen eventuell vorhandene Restwärme nicht weiter an!

Für jede Kochzone gibt es in der Restwärme-Anzeige **5** eine Lampe, die leuchtet, solange die Kochzone heißer ist als 50 °C. So warnt Sie das Gerät vor möglichen Verbrennungen und signalisiert, dass Sie noch Restwärme nutzen können.



Netzkontroll-Leuchte

Die gelbe Netzkontroll-Leuchte **8a** leuchtet auf, sobald mindestens eine der Kochzonen oder der Backofen eingeschaltet ist. Sie erlischt erst, wenn alle Kochzonen und der Backofen ausgeschaltet sind.



Tipps zum Garen und Energie sparen

Heizstufe ¹⁾	Anwendung	Beispiele
1–2	Schwaches Fortkochen bzw. Warmhalten	Quellen von Reis
3	Fortkochen für die meisten Gerichte	Für Suppen und Gemüse
4–5	Schwaches Braten bzw. starkes Fortkochen	Für Paniertes
6	Normales Braten	Für Bratkartoffeln
7–8	Starkes Braten	Für Kurzgebratenes
9	Anbraten und Ankochen	Für Kartoffeln, Schmorbraten

¹⁾ Bei kleineren Mengen eine Stufe niedriger, bei größeren Mengen eine Stufe höher wählen.

- Beim Ankochen und Anbraten immer die höchste Einstellung wählen, nicht jedoch bei Verwendung von beschichteten Pfannen und Töpfen. Achten Sie hierbei auf die Angabe des Herstellers.
- Sobald der Topfinhalt kocht und sich Dampf bildet oder das Fleisch von beiden Seiten braun ist, auf eine niedrigere Stufe schalten; bei größeren Töpfen und Pfannen auf »6«, sonst reicht Einstellung »3«.
- Braten über 1 kg am besten im Backofen garen.
- Mit passendem Geschirr und wenig Wasser bzw. Fett garen; das erhält die Vitamine.

Der Backofen

Lässt sich der Backofen nicht einschalten?

Wenn sich Ihr Backofen nicht einschalten lässt, kann dies 2 Ursachen haben:

– **Die Uhr ist nicht gestellt.**

Der Backofen arbeitet erst, wenn die Uhrzeit eingestellt ist.

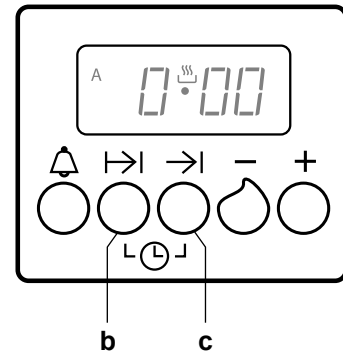
Anderenfalls blinkt die Zeitanzeige.

Stellen Sie die Uhr (siehe Kapitel „Die Zeitschaltuhr“ auf Seite 27).

– **Der Backofen wurde durch die Automatik abgeschaltet.**

Zu erkennen am blinkenden »A« im Display.

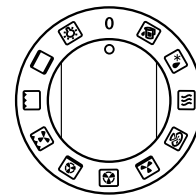
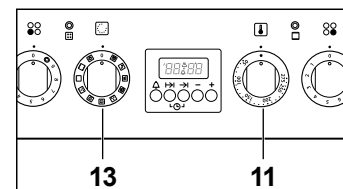
Drücken Sie gleichzeitig kurz auf die beiden Tasten **b** und **c**, um die Automatik abzuschalten.



Multifunktionsschalter

Mit dem Multifunktionsschalter **13** »☐« wählen Sie die Beheizungsart aus und schalten den Backofen damit gleichzeitig ein.

Reinigung „Aqua Clean“ (nur Unterhitze)	Auftauen (nur Gebläse)	Warmhalten
Pizzastufe	Unterhitze mit Ventilator	Heißluft (mit Ringheizkörper)
Heißluft mit Unterhitze	Umluftgrill	Intensivgrill
Ober-/Unterhitze	Backofen-Beleuchtung	



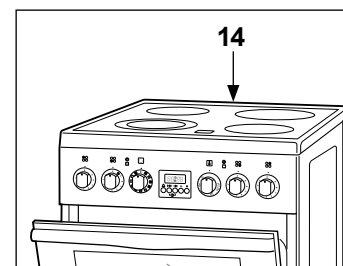
Temperaturwähler

Gefahr **Verbrennungsgefahr!**



Heizkörper, Wände, Backbleche usw. werden beim Betrieb sehr heiß.

- Vermeiden Sie direkte Berührung. Backofen beim Grillen u.Ä. nicht ohne Aufsicht lassen! **Kinder fernhalten!**
- Aus dem **Wrasenabzug 14** strömt beim Backofenbetrieb heißer Dampf. Vorsicht auch beim Öffnen der Backofentür!

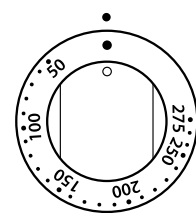


Achtung **Beschädigungsgefahr!**



Temperaturwähler **11** nicht mit Gewalt über die Endposition hinausdrehen.

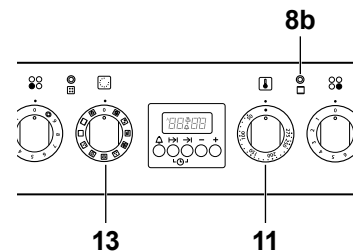
- Nach Wahl der Beheizungsart stellen Sie den Temperaturwähler **11** »☐« auf die gewünschte Backofentemperatur ein. Sie können ihn stufenlos von 50 °C bis maximal 275 °C drehen. Der Backofen ist damit eingeschaltet.





Backofen-Leuchte

Die rote Backofen-Leuchte **8b** leuchtet, sobald Sie eine Beheizungsart gewählt und die Temperatur eingeschaltet haben. Sie leuchtet, solange der Backofen auf- bzw. nachheizt. Wenn sie das erste Mal erlischt, ist die eingestellte Temperatur im Backofen erreicht.

Während der gesamten Garzeit wiederholt sich das Ein- und Ausschalten der roten Backofen-Leuchte.



Gar-Ende

1. Drehen Sie den Temperaturwähler **11** » **gegen den Uhrzeigersinn** bis zur Aus-Position „*“. Die rote Backofen-Leuchte **8b** erlischt.
2. Drehen Sie den Multifunktionswähler **13** » **auf die Null-Position**. Die Backofenbeleuchtung erlischt.

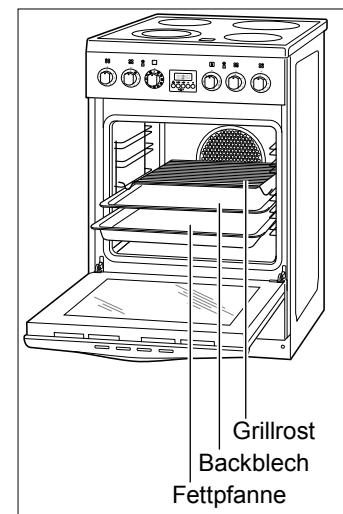
Das richtige Backofen-Geschirr

- Töpfe mit hitzebeständigen Griffen, erkennbar an der Kennzeichnung „temperaturbeständig bis 280 °C“.
- Feuerfeste Formen aus Glas, Porzellan, Keramik und Ton oder auch Gusseisen.
- Insbesondere Backöfen mit Ober- und Unterhitze brauchen Formen und Bleche mit guter Wärmeübertragung, am besten aus schwarzlackierten Metallen. Darin werden Kuchen besonders gut braun.
- Auch Aluminiumbleche, mit oder ohne Beschichtung, bringen gute Ergebnisse.
- Bei Heißluft reichen auch Weißblechformen. Die Rundumwärme sorgt für eine gute Bräunung.

Backblech und Fettpfanne

Das mitgelieferte Backblech und die Fettpfanne haben an der vorderen Kante 2 Löcher. Schieben Sie die Bleche so in den Backofen, dass diese Kante nach vorne zeigt.

Den Grillrost sollte mit den 4 Füßen nach unten eingeschoben werden.



Den Backofen benutzen

Gefahr **Verbrennungsgefahr!**



Der Backofen und die Backofentür werden im Betrieb sehr heiß.

- Nicht berühren, Verbrennungsgefahr!
- Backofentür nur am Griff anfassen.
- Backofen beim Grillen u.Ä. nicht ohne Aufsicht lassen! **Kinder fernhalten!**

Achtung **Beschädigungsgefahr!**



Aufgestaute Hitze kann die Emaille des Backofens beschädigen.

- Kochgeschirr, Bleche oder Alufolie nie direkt auf den Boden des Backofens stellen.

Garen mit Unterhitze

Bei dieser Einstellung arbeitet Ihr Backofen nur mit Unterhitze – je nach Einschubhöhe kommt sie stärker oder weniger stark nur von unten (z.B. für braune/krosse Böden).



Garen mit Ober- und Unterhitze

Bei Ober- und Unterhitze arbeitet Ihr Backofen, wenn Sie es wünschen, mit hoher Temperatur – je nach Einschubhöhe kommt sie stärker von unten oder von oben.

Das Backen und Braten ist nur auf einer Einschubebene möglich.



Das Prinzip Heißluft/Umluft

INFORMATION

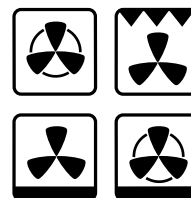
Heißluft: Mit eigenem extra Ringheizkörper zum Heizen.

Umluft: Die Hitze wird durch Ober- oder Unterhitze erzeugt.

Ihr Backofen arbeitet mit Luft, und zwar mit heißer Luft. Ein Ringheizkörper und ein Gebläse an der Rückwand Ihres Backofens sorgen für eine gleichmäßige Wärmeverteilung.

Heißluft ist ideal für Kurzgebratenes wie Hähnchenteile, Koteletts oder Fisch und zum Überbacken von belegten Broten u.Ä., ab etwa 6 Portionen. Das hat viele Vorteile:

- Das Vorheizen ist überflüssig (Ausnahmen siehe Tabellen im Anhang).
- Die Backofentemperaturen liegen niedriger als bei Ober- und Unterhitze.
- Es kann auf zwei Ebenen gleichzeitig gebacken, gebraten oder gedünstet werden.
- Das alles spart Strom, Geld und auch noch Zeit.



Unsere Energie-Spartipps:

- In den meisten Fällen ist ein Vorheizen überflüssig.
- Backofen bereits 5–10 Minuten vor Gar-Ende ausschalten und Restwärme ausnutzen.

Garen mit Heißluft und Unterhitze

Bei diesem Kombibetrieb hat der Backofen eine sehr intensive Hitze. Sie eignet sich besonders für überbackene Gerichte und Aufläufe.

1. Damit Ihnen die Luft nicht ins Gesicht bläst, zunächst Rost oder Bleche mit vorbereiteten Gerichten in den Backofen schieben. Backofentür schließen.
2. Dann erst Multifunktionsschalter auf „Heißluft plus Unterhitze“ und den Temperaturwähler auf die gewünschte Temperatur drehen.
3. Das Heißluftgebläse wird eingeschaltet und signalisiert Ihnen hörbar den Umluft-Betrieb.



Unsere Energie-Spartipps:

- Zwei Gerichte finden übereinander in Ihrem Backofen Platz.
- Nachwärme des Backofens nutzen. 5–10 Minuten vor Gar-Ende ausschalten.
- Versuchen Sie es doch einmal mit Dünsten von Fisch oder Gemüse. Angerichtet mit etwas Fett bzw. Wasser, auf einer feuerfesten Platte in den Backofen stellen und bei ca. 170–200 °C schonend garen.

Backen

Backen mit Ober- und Unterhitze

1. Multifunktionsschalter auf „Ober- und Unterhitze“, Temperaturwähler auf die gewünschte Temperatur stellen.
2. Teig nur zu 2/3 in die Backformen füllen. Sonst steigt der Teig aus der Form und läuft in den Backofen. Mit dunklem Backgeschirr gelingen Kuchen am besten.
3. Backform auf dem Grillrost in den Backofen schieben (möglichst genau in der Mitte platzieren).
4. Einschubhöhe, Temperatur und Backzeit sowie Auswahl des Backgeschirrs sind abhängig von dem, was Sie backen wollen:
 - flache Kuchen, z.B. Obstkuchen auf dem Backblech, auf der mittleren Leiste bei ca. 170–180 °C;
 - halbhohle Kuchen, z.B. Biskuittorten, auf dem Rost auf der mittleren Leiste bei ca. 180 °C;
 - hohe Kuchen, z.B. Rührkuchen in der Form, auf der unteren Leiste bei ca. 175 °C einschieben.



Backen mit Heißluft

1. Kuchenform oder -blech in den Backofen schieben. Backformen auf den Grillrost, Bleche in die Einschubvorrichtungen. Backofentür schließen.
2. Multifunktionsschalter auf „Heißluft“, Temperaturwähler auf die gewünschte Temperatur stellen.
3. Einschubhöhe, Temperatur und Backzeit sind abhängig von dem, was Sie backen wollen.
4. Die Auswahl des Backgeschirrs hat beim Backen mit Heißluft keine große Bedeutung. Der Kuchen gelingt auch in hellen Backformen.



Unser Energie-Spartipp:

- Auf dem Rost finden auch zwei Kuchen nebeneinander Platz!
- Vorheizen ist überflüssig!
- Gleich mehrere Kuchen oder Keksbleche auf einmal backen.

Backen mit Heißluft und Unterhitze

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



Pizzastufe

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



Braten

Braten mit Ober- und Unterhitze

1. Den Braten auf dem Rost (bei sehr fettem Fleisch) oder auf der Fettpfanne (bei magerem Fleisch) in den Backofen schieben. Der Braten sollte sich dabei in der Mitte des Backofens befinden.
2. Bei Verwendung des Rosts unbedingt die Fettpfanne unter den Bratenrost schieben. Backofentür schließen.
3. Multifunktionsschalter auf „Ober- und Unterhitze“, Temperatürwähler auf die gewünschte Temperatur stellen.



Unsere Tipps zum Braten:

- Gepökelttes wie z.B. Kasseler nur bei niedrigen Temperaturen braten. Das im Pökelsalz enthaltene Nitrat bildet sonst die für den Menschen gefährlichen Nitrosamine.
- Eingefrorenes Fleisch am besten in einem geschlossenen Topf garen. Für jeden Zentimeter Höhe ca. 4 bis 5 Minuten Garzeit einplanen.
- Der Braten wird während des Garens höher. Bei sehr hohen Temperaturen ausreichende Einschubhöhe berücksichtigen.
- Fleisch mit Knochen braucht ungefähr 15–30 Minuten länger zum Garen als ein entsprechender Braten ohne Knochen.
- Die sicherste Methode, zu überprüfen, ob der Braten gar ist, bietet ein Fleischthermometer. In die dickste Stelle eingestochen, zeigt es nach kurzer Zeit die Kerntemperatur des Bratens an.
- Fleisch nach Ablauf der Garzeit noch für ungefähr 10 Minuten „ruhen“ lassen. Der Saft verteilt sich gleichmäßiger und läuft beim Anschneiden nicht heraus.
- Fisch möglichst in einer feuerfesten Form auf dem Backrost in die mittlere oder untere Einschubleiste einschieben.

Unsere Energie-Spartipps:

- Backofen nicht vorheizen (außer bei sehr magerem Fleisch wie Filet, Roastbeef u.Ä.).
- Sofern die Garzeit mehr als 40 Minuten beträgt, Backofen 10 Minuten vor Gar-Ende abschalten und Restwärme nutzen.
- Braten unter einem Kilogramm auf dem Herd garen.

Braten mit Heißluft und Unterhitze

1. Den Braten auf dem Rost (bei sehr fettem Fleisch) oder auf der Fettpfanne (bei magerem Fleisch) in den Backofen schieben. Die Einschubhöhe richtet sich nach der Menge, Art und Höhe des Bratens.
2. Backofentür schließen.
3. Multifunktionsschalter auf „Heißluft plus Unterhitze“, Temperaturwähler auf die gewünschte Temperatur stellen.
4. Braten mit einer hohen Temperatur anbraten, dann auf eine niedrigere Temperatur herunterschalten.
5. Beträgt die Garzeit laut Rezept oder Erfahrung länger als eine Stunde, mit 160 °C weitergaren.



Unsere Energie-Spartipps:

- Backofen nicht vorheizen.
- Größere Mengen auf einmal, am besten auf mehreren Ebenen braten.
- Sofern die Garzeit mehr als 40 Min. beträgt, Backofen 10 Min. vor Gar-Ende abschalten und Restwärme nutzen.
- Braten unter einem Kilogramm auf dem Herd zubereiten.

Grillen

Gefahr Verbrennungsgefahr!



Backofen während des Grillens nicht unbeaufsichtigt lassen! **Kinder fernhalten!**

Gefahr Brandgefahr!



Grillgut nicht zu weit nach hinten an das Ende des Heizkörpers legen. Dort ist es besonders heiß. Fette Grilladen könnten Feuer fangen.

Fleisch, Geflügel und Fisch werden durchs Grillen schnell braun, haben eine gute Kruste und trocknen doch nicht aus. Die Kruste ist leicht verdaulich und auch für Schonkost geeignet.

Flache Fleisch- und Fischstücke und -spieße oder Würstchen, aber auch wasserreiche Gemüse (wie Tomaten und Zwiebeln) eignen sich besonders gut zum Grillen.

Beim Grillen haben Sie die Wahl zwischen Intensiv- und Umluft-Grillen.

Intensivgrill

Auf der obersten Einschubleiste, direkt unter dem Infrarot-Heizkörper, lassen sich kleine oder mittelgroße Portionen an Fleisch, Fisch oder Geflügel gleichzeitig grillen.

1. Multifunktionsschalter auf „Grillen“, Temperaturwähler auf die gewünschte Temperatur stellen.
2. Einige Minuten vorheizen, Backofentür leicht geöffnet lassen.
3. Grillgut auf dem Rost verteilen.
4. Rost in die obere oder mittlere Einschubleiste schieben.
5. Fettpfanne darunterschieben, Backofentür schließen.
6. Das Grillgut nach der Hälfte der Grillzeit wenden. Die Grillzeit beträgt je nach Dicke und Art des Grillgutes pro Seite ca. 6–10 Minuten.



Umluftgrillen

Beim Grillen mit Gebläse ist der Grilleffekt nicht so intensiv wie beim Flächen-Grillen. Dafür können Sie größere und dickere Fleischstücke und auch Fisch grillen. Das Grillgut muss nicht gewendet werden.

1. Grillgut auf dem Rost auf der mittleren Einschubleiste in den Backofen schieben. Backofentür schließen!
2. Multifunktionsschalter auf „Umluftgrill“, Temperaturwähler auf die gewünschte Temperatur stellen.
Die Zubereitungszeit beträgt ca. 20–25 Minuten, je nach Art und Größe des Grillguts.



Unser Energie-Spartipp:

- Wenn Grillen, dann mit Gebläse!

Trocknen mit Heißluft (Dörren)

1. Vorbehandelte Lebensmittel aufs Backblech legen und auf mittlerer Einschubhöhe in den Backofen schieben. Backofentür schließen.
2. Multifunktionsschalter auf „Heißluft“, den Temperaturwähler auf 60–80 °C stellen.
3. Unser Tipp zum Dörren: Bei saftigem Obst wie Pflaumen in den ersten 20–30 Minuten Backofentür leicht geöffnet halten (z.B. mit einem Kochlöffel aus Holz), damit Feuchtigkeit abziehen kann.
4. Je nach Beschaffenheit des Lebensmittels müssen Sie eine unterschiedliche Trockenzeit einplanen.
 - Saftiges Obst und Gemüse: 10 bis 20 Std.
 - Andere Lebensmittel (z.B. Champignons): 6 bis 8 Std
 - Kräuter, gebündelt: 4 bis 6 Std



Unser Energie-Spartipp:

- Auf mehreren Ebenen gleichzeitig dörren.

Einkochen mit Ober- und Unterhitze oder Heißluft

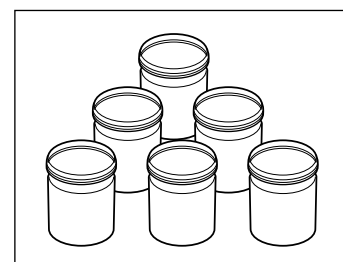
Wichtig Wichtig!



Jeweils nur so viele Gläser auf einmal in die Fettpfanne stellen, dass sie sich nicht berühren – sie könnten sonst platzen.

Obst und Gemüse kommen getrennt in den Backofen.

1. Das Obst bzw. Gemüse in die Einmachgläser geben, mit abgekochtem Wasser auffüllen und Gläser verschließen.
2. Fettpfanne auf die unterste Einschubleiste schieben, halbvoll mit heißem Wasser füllen und die gefüllten Einmachgläser hineinstellen.
3. Multifunktionsschalter auf „Ober-/Unterhitze“ oder „Heißluft/Unterhitze“ drehen.
4. Temperaturwähler einstellen:
 - bei Ober-/Unterhitze auf 180–200 °C,
 - bei Heißluft/Unterhitze auf 160 °C.



5. Wenn in den Gläsern keine Luftblasen mehr aufsteigen (nach ca. 60–80 Minuten), Temperatur zurückschalten:
 - Obst auf Null,
 - Gemüse bei Ober-/Unterhitze auf 150 °C und ca. 60 Minuten weitergaren,
 - Gemüse bei Heißluft/Unterhitze auf 100 °C und ca. 20–40 Minuten weitergaren.
6. Nach dem Ausschalten die Gläser bei geschlossener Backofentür noch im Backofen lassen:
 - Obst ca. 15–30 Minuten,
 - Gemüse ca. 30 Minuten.
7. Dann die Gläser vorsichtig herausnehmen und auf ein trockenes Tuch stellen. Vor Zugluft schützen (abdecken)!
8. Erst am nächsten Tag die Klammern entfernen.

Auftauen

Bei dieser Betriebsart kreist die Luft ohne zugeschaltete Heizkörper. Es ist nur das Gebläse in Betrieb.



Gefahr Gesundheitsgefahr!



Das Auftauen im Backofen kann zu einem sprunghaften Anstieg von gefährlichen Mikroorganismen (wie Salmonellen) führen.

- Fleisch und Fisch nicht im Backofen auftauen! Besser rechtzeitig aus dem Gefrierfach nehmen und abgedeckt im Kühlschrank auftauen lassen; Auftauflüssigkeit (z.B. von Fleisch) muss abfließen können.
- Benutzen Sie die Auftau-Funktion nur zum Auftauen von Gemüse, Vorgekochtem etc. **Rohes Fleisch oder rohen Fisch nicht im Backofen auftauen!**

Warmhalten

Sie können die Warmhaltefunktion zum Aufwärmen von schon zubereiteten Speisen verwenden.



- Die Speise auf das Gitter auf der 2. Einschubebene stellen.
- Multifunktionsschalter auf „Warmhalten“, den Temperaturwähler auf 70 °C stellen.
- Sie können die Aufwärmzeit nach Belieben einstellen, jedoch soll sie nicht zu kurz sein, damit die Speise gut aufgewärmt wird.


Die Zeitschaltuhr

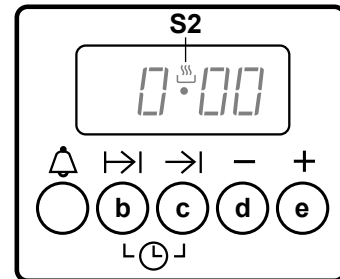
Ihr Backofen ist mit einer elektronischen Uhr ausgestattet, die auch als Zeitschaltuhr zum Ein- und Ausschalten des Backofens dient. Gestellt wird die Uhr mithilfe von 5 Tasten.

Uhrzeit einstellen

Bei Erstinbetriebnahme oder nach Stromausfall müssen Sie die Uhr stellen, sonst ist kein Backbetrieb möglich.

Die Umstellung von Sommer- auf Winterzeit und umgekehrt erfolgt auf die gleiche Weise.

1. Drücken Sie gleichzeitig kurz die Tasten **b** und **c**.
Der Punkt zwischen der Stunden- und Minutenanzeige beginnt zu blinken.
2. Stellen Sie mit den Tasten **d** und **e** die Uhrzeit ein. Zum schnellen Vor-/Rücklauf die jeweilige Taste länger gedrückt halten.
3. Wenige Sekunden nach dem letzten Tastendruck hört der Punkt zwischen der Stunden- und Minutenanzeige zu blinken auf. Die Uhrzeit ist damit gespeichert.
Das Symbol **S2**  ist nun eingeblendet und der Backofen ist betriebsbereit.



Mit der Zeitschaltuhr arbeiten

Achtung Beschädigungsgefahr!



Für den automatischen Betrieb mit Schaltuhr beachten Sie unbedingt Folgendes:

- Alle Haushaltsangehörigen informieren, damit niemand etwas in den Backofen legt.
- Backofen überwachen, um Überlaufen und Anbrennen zu vermeiden.
- Besondere Vorsicht beim Braten: Fett, Öl und Alkohol können sich entzünden.
- Niemals im Schaltuhr-Betrieb unbeaufsichtigt grillen!
- Nach dem Betrieb alle Schalter auf »0« stellen.
- Die Zeitschaltuhr übernimmt nicht das Ein- und Ausschalten des Kochfeldes.

Bitte beachten Sie die folgenden Punkte im Umgang mit der Zeitschaltuhr:

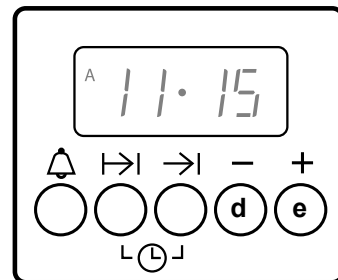
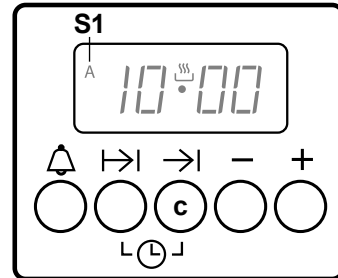
- Sie können maximal 23 Stunden und 59 Minuten im Voraus programmieren. Die Garzeit kann zwischen 1 Minute und 10 Stunden eingestellt werden.
- Wenn ein Programm zu Ende ist, ertönt ein Signalton, den Sie mit einer der Tasten **a**, **b** oder **c** abschalten können.
- Ein Stromausfall löscht alle Programmierungen.

Halbautomatik-Betrieb

Hier legen Sie während des Betriebs die gewünschte Garzeit oder die Ausschaltzeit fest. Der Backofen schaltet dann nach Ablauf der Garzeit bzw. zur eingestellten Ausschaltzeit automatisch ab.

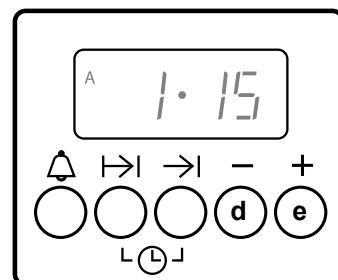
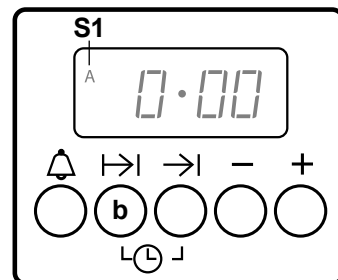
A. Ausschalten zu einer bestimmten Zeit

1. Drücken Sie bei laufendem Backofen kurz die Taste **c**. Das Symbol **S1 A** blinkt. Die aktuelle Tageszeit wird angezeigt.
2. Stellen Sie mit der Taste **e** die Ausschaltzeit ein (max. 10 Stunden später)



B. Ausschalten nach abgelaufener Garzeit

1. Drücken Sie bei laufendem Backofen kurz die Taste **b**. Das Symbol **S1 A** blinkt. Die Garzeit wird mit 0:00 angezeigt.
2. Stellen Sie die gewünschte Garzeit mit den Tasten **d** und **e** ein (max. 10 Stunden). Zum schnellen Vor-/Rücklauf die jeweilige Taste länger gedrückt halten.



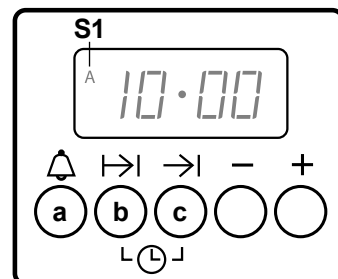
Wenige Sekunden nach dem letzten Tastendruck ist die aktuelle Tageszeit wieder zu sehen.

Das Symbol **S1 A** bleibt eingeblendet und zeigt an, dass der Automatikbetrieb eingeschaltet ist.

Zum Anzeigen oder Ändern der Ausschalt- bzw. Garzeit, drücken Sie erneut die Taste **b** bzw. **c**.

Nach Ende der Garzeit schaltet sich der Backofen selbsttätig aus und es ertönt 7 Minuten lang ein Signal.

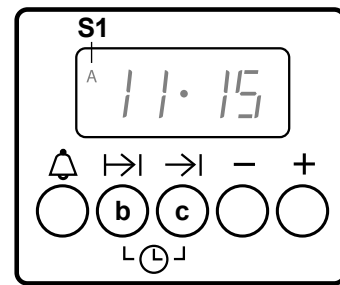
Um das Signal vorzeitig auszuschalten, drücken Sie eine der Tasten **a**, **b** oder **c**.



3. Um wieder in den Normalbetrieb zurückzukehren, drücken Sie gleichzeitig kurz die Tasten **b** und **c**.
Das Symbol **S1 A** verschwindet.

Wichtig Der Backofen ist nun wieder eingeschaltet.

4. Stellen Sie den Multifunktionsschalter **13** und Temperaturwähler **11** zurück auf »0«.

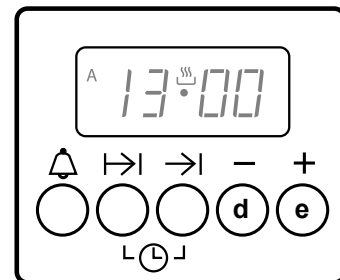
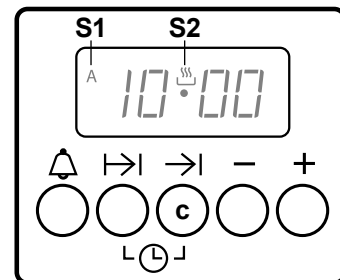


Vollautomatik-Betrieb

Hier geben Sie die gewünschte Garzeit ein und legen die Uhrzeit fest, zu der das Gericht gar sein und sich der Backofen ausschalten soll. Die Zeitschaltuhr errechnet aus den Eingaben automatisch die Einschaltzeit.

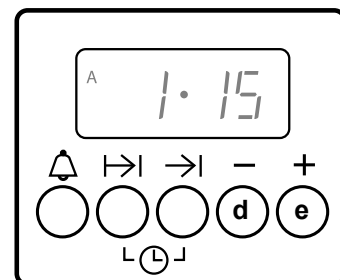
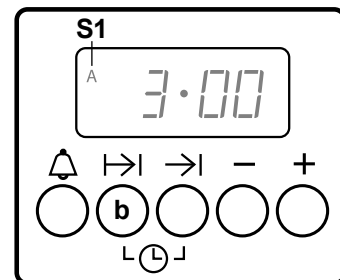
Schritt 1: Ausschaltzeit einstellen

1. Drücken Sie bei ausgeschaltetem Backofen kurz die Taste **c**.
Das Symbol **S1 A** blinkt, die Tageszeit wird angezeigt.
2. Stellen Sie die Ausschaltzeit mit den Tasten **d** und **e** ein.
Zum schnellen Vor-/Rücklauf die jeweilige Taste länger gedrückt halten.



Schritt 2: Garzeit einstellen

1. Drücken Sie kurz die Taste **b**.
Das Symbol **S1 A** blinkt. Als Garzeit wird die Zeit von jetzt bis zur Ausschaltzeit angezeigt.
2. Stellen Sie die gewünschte Garzeit mit den Tasten **d** und **e** ein.
Zum schnellen Vor-/Rücklauf die jeweilige Taste länger gedrückt halten.
Wenige Sekunden nach dem letzten Tastendruck ist die aktuelle Tageszeit wieder zu sehen.
Das Symbol **S1 A** bleibt eingeblendet und zeigt an, dass der Automatikbetrieb eingeschaltet ist. Das Symbol **S2** verschwindet. Dies zeigt an, dass sich der Backofen im Vollautomatikbetrieb befindet.
3. Stellen Sie den Multifunktionsschalter **13** und den Temperaturwähler **11** am Backofen auf die gewünschte Position.
Der Backofen wird sich zur errechneten Einschaltzeit selbsttätig ein- und zur eingestellten Ausschaltzeit ausschalten.



Zum Anzeigen oder Ändern der Ausschalt- bzw. Garzeit drücken Sie erneut die Taste **b** bzw. **c**.

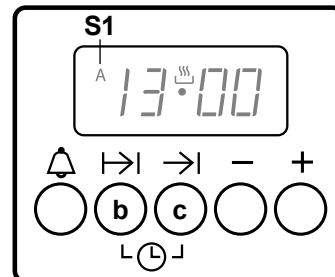
Nachdem sich der Backofen ausgeschaltet hat, ertönt 7 Minuten lang ein Signal.

Um das Signal vorzeitig auszuschalten, drücken Sie eine der Tasten **a**, **b** oder **c**.


- Um wieder in den Normalbetrieb zurückzukehren, drücken Sie gleichzeitig kurz die Tasten **b** und **c**. Das Symbol **S1 A** verschwindet.

Wichtig  **Der Backofen ist nun wieder eingeschaltet.**

- Stellen Sie den Multifunktionsschalter **13** und den Temperaturwähler **11** zurück auf »0«.



Zeitschaltuhr-Betrieb abbrechen und Automatik-Einstellungen löschen



- Drücken Sie gleichzeitig kurz die Tasten **b** und **c**. Das Symbol **S1 A** verschwindet, das Symbol **S2**  ist wieder eingeblendet. Der Automatik-Betrieb ist damit ausgeschaltet und die Einstellungen sind gelöscht.

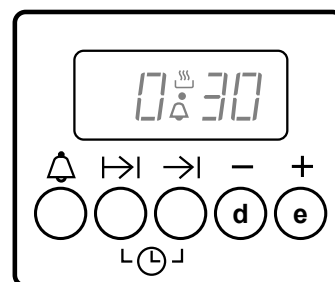
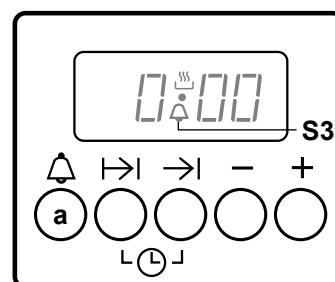
Wichtig  **Der Backofen ist nun wieder eingeschaltet.**

Kurzzeitwecker


Ihre Zeitschaltuhr ist auch mit einer Kurzzeitwecker-Funktion ausgestattet. Wie bei einer Eieruhr stellen Sie eine bestimmte Zeitdauer ein. Nach deren Ablauf ertönt dann ein Tonsignal. Die Zeitdauer können Sie in einem Bereich von einer Minute bis 23:59 Stunden einstellen.

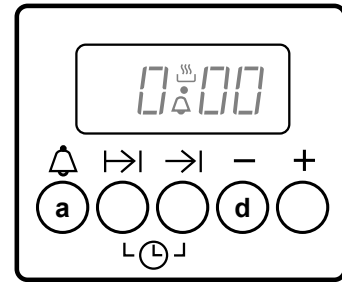
Bitte beachten Sie, dass der Kurzzeitwecker den Backofen nicht ein- oder ausschaltet.

- Drücken Sie kurz die Taste **a**. Das Symbol **S3**  ist eingeblendet und blinkt.
- Stellen Sie die gewünschte Zeitdauer mit den Tasten **d** und **e** ein. Zum schnellen Vor-/Rücklauf die jeweilige Taste länger gedrückt halten. Wenige Sekunden nach dem letzten Tastendruck erscheint wieder die Tageszeit und im Hintergrund beginnt der Countdown zu laufen.
- Um die verbleibende Zeitdauer einzublenden oder zu ändern, drücken Sie kurz die Taste **a**.
- Nach Ablauf der eingestellten Zeitdauer ertönt ein Tonsignal und das Symbol **S3**  blinkt. Um das Signal auszuschalten, drücken Sie eine beliebige Taste.



Countdown abbrechen

1. Drücken Sie kurz die Taste **a**.
Das Symbol **S3**  ist eingblendet und blinkt.
2. Stellen Sie die Zeitdauer mit der Taste **d** zurück auf »0«. Zum schnellen Vor-/Rücklauf die Taste länger gedrückt halten.



Pflege und Wartung

Gefahr Verbrennungsgefahr!



Vor dem Reinigen Kochzone bzw. Backofen vollständig abkühlen lassen.

Achtung Beschädigungsgefahr!



Zum Reinigen keine scharfen Reinigungsmittel, Scheuermittel, Stahlschwämme, Backofensprays, Hochdruck- oder Dampfreiniger verwenden! Sie können die Oberfläche beschädigen. Hochdruckreiniger können einen Kurzschluss verursachen.

Gehäuse-Oberflächen reinigen

- Lackierte Oberflächen nach dem Abkühlen gründlich mit warmem Wasser und etwas Spülmittel oder Allzweckreiniger reinigen.
- Edelstahl-Oberflächen nach dem Abkühlen gründlich mit warmem Wasser und etwas Spülmittel oder Allzweckreiniger reinigen oder Spezialpflegemittel für Edelstahl-Oberflächen verwenden. Keine Scheuermittel verwenden!

Kochfeld reinigen

Achtung Beschädigungsgefahr!



Kochzonen vor dem Reinigen vollständig abkühlen lassen.

Regelmäßige Reinigung und Pflege

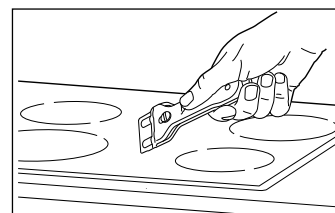
Reinigen und pflegen Sie das Kochfeld regelmäßig mit einem speziellen Pflegemittel, das ein spezielles Imprägnieröl für Glaskeramik-Kochfelder enthält. Solche Pflegemittel sind über den Fachhandel zu beziehen.

Leichte, nicht fest eingebrannte Verschmutzungen

1. Nach dem Abkühlen mit einem feuchten Lappen ohne Reinigungsmittel abwischen und mit weichem Tuch trockenreiben (Kalkflecken!).
2. Helle Flecken mit Perlfarbton (Aluminiumrückstände, z. B. von Alufolien) mit einem speziell dafür geeigneten, im Fachhandel erhältlichen Reinigungsmittel entfernen.
3. Kalkrückstände mit Essig oder einem speziell dafür geeigneten, im Fachhandel erhältlichen Reinigungsmittel entfernen.

Feste, eingebrannte Verschmutzungen

1. Nach dem Abkühlen mit dem Klingenschaber lösen. Danach die Fläche mit einem feuchten Lappen abwischen.
2. Hartnäckige Verschmutzungen mit einem speziell dafür geeigneten, im Fachhandel erhältlichen Reinigungsmittel entfernen. Danach die Fläche mit einem feuchten Lappen abwischen.
3. Nach dem Reinigen mit Pflegemittel behandeln.



Zucker- oder stärkehaltige Speisereste, Kunststoffe oder Alufolien

Achtung Beschädigungsgefahr!



Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigungen führen.


- Zucker- oder stärkehaltige Speisereste sowie Reste von Kunststoffen oder Alufolien müssen **sofort** entfernt werden, da sie sonst das Kochfeld dauerhaft und irreparabel beschädigen.

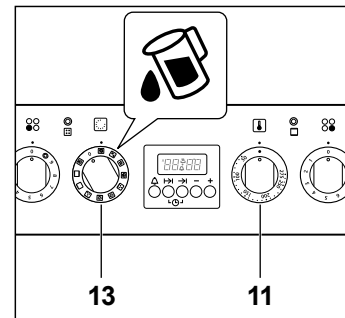
1. Rückstände in heißem Zustand mit dem Klingenschaber von der heißen Kochzonenoberfläche entfernen.
2. Erst nachdem Rückstände entfernt worden sind, Kochfeld ausschalten und abkühlen lassen.
3. Hartnäckige Verschmutzungsreste mit einem speziell dafür geeigneten, im Fachhandel erhältlichen Reinigungsmittel entfernen. Danach die Fläche mit einem feuchten Lappen abwischen.
4. Nach dem Reinigen mit Pflegemittel behandeln.

Backofen und Einschübe reinigen

Dampfreinigung

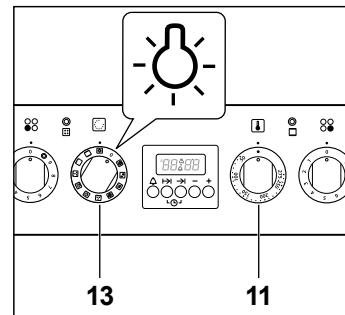
Ihr Backofen besitzt eine Dampfreinigungsfunktion. Dabei handelt es sich um ein Nassreinigungsverfahren, das mithilfe von Wasserdampf leichte Verschmutzungen anlost. So reinigen Sie den Innenraum materialschonend und benötigen kostspielige Reinigungsmittel lediglich zum Entfernen stark angebrannter Speisereste.

1. Grillrost und Backbleche entnehmen.
2. Die Fettpfanne in den untersten Einschub schieben.
3. Ca. 0,6 l Wasser in die Fettpfanne füllen.
4. Den Multifunktionsschalter **13** auf Reinigung , den Temperaturwähler **11** auf 50 °C stellen.
5. Den Backofen nach 30 Min. wieder ausschalten und alles abkühlen lassen.
6. Die Fettpfanne mit Topflappen oder Ähnlichem entnehmen, das überschüssige Wasser weggießen.
7. Den Innenraum mit einem feuchten Tuch oder Schwamm abwischen.



Herkömmliche Reinigung

- Zum Reinigen nur die Backofen-Beleuchtung einschalten (am Multifunktionsschalter).
- Backofen und Einschübe möglichst nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und etwas Spülmittel oder Allzweckreiniger reinigen.
- Dichtung auf die gleiche Art, aber sehr vorsichtig reinigen, da sie nur an den Ecken befestigt ist, im Übrigen jedoch lose anliegt.



Backblechträger aus-/einbauen

Gefahr Verbrennungsgefahr!



Bei Backofenbetrieb werden Heizkörper, Wände, Backbleche usw. sehr heiß.

- Vermeiden Sie direkte Berührung.
- Backofen beim Grillen u.Ä. nicht ohne Aufsicht lassen! **Kinder fernhalten!**

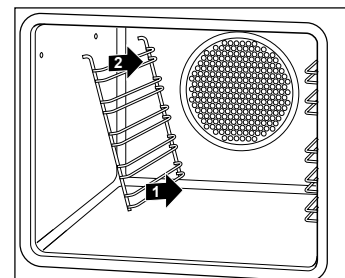
Achtung Beschädigungsgefahr!



Backblechträger nicht im Geschirrspüler reinigen.

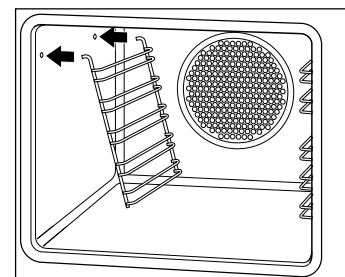
Wenn Sie den Innenraum sehr gründlich reinigen wollen, können Sie die Backblechträger leicht herausnehmen.

1. Die Backbleche und den Grillrost herausnehmen.
2. Backblechträger ein wenig zur Seite klappen und oben aus den Löchern herausziehen.
3. Mit Spülwasser und Tuch oder Schwamm säubern und anschließend trocknen.



Wiedereinsetzen

1. Backblechträger schräg halten und die Haken oben in die vorgesehenen Löcher der Seitenwand einführen.
2. Backblechträger zurück an die Seitenwand klappen.



Backofentür aushängen

Achtung

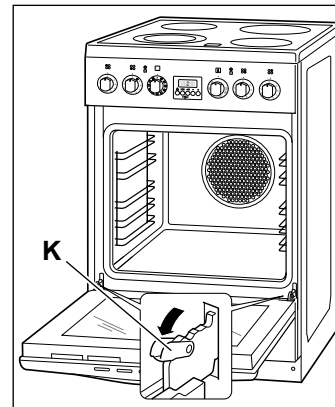


Beschädigungsgefahr!

Die Backofentür ist schwer und hat eine Glasfront. Nicht fallen lassen!.

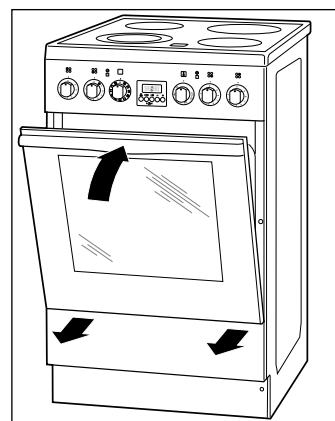
Zum Reinigen lässt sich die die Backofentür aushängen. So können Sie bequem alle Bereiche im Backraum erreichen.

1. Die Tür ganz öffnen.
2. An beiden Seiten die Klappbügel **K** ganz nach vorne klappen. Nehmen Sie gegebenenfalls einen Schraubendreher zu Hilfe.
3. Die Tür so weit schließen, dass sie noch ca. 10 cm geöffnet ist. Keine Gewalt anwenden!
4. Tür leicht anheben und nach vorne herausgleiten lassen.



Einsetzen der Backofentür:

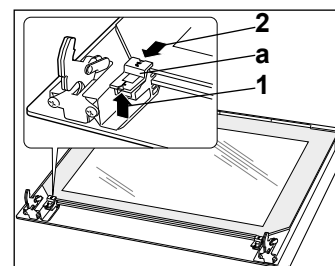
1. Die Tür mit beiden Händen in Schräglage halten.
2. Die Scharniere in die Öffnung der Seitenwände einhaken.
3. Die Tür ganz öffnen.
4. Die beiden Klappbügel **K** wieder ganz nach hinten klappen. Die Tür muss sich bündig schließen lassen.
5. Sollte sich die Tür nicht bündig schließen lassen oder beim Schließen ein Knacken zu hören sein, ist die Tür nicht richtig eingehängt. Korrigieren Sie den Sitz der Scharniere und der Klappbügel, bis sich die Tür wieder leichtgängig öffnen und schließen lässt.



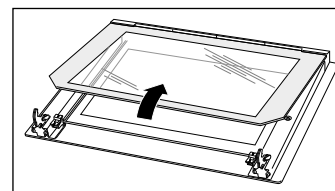
Scheiben reinigen

Die Backofentür enthält 3 Scheiben, die hin und wieder auch von innen gereinigt werden sollten.

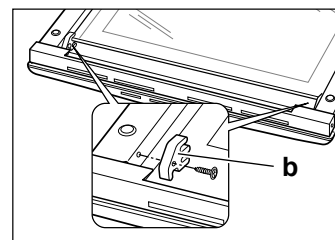
1. Backofentür aushängen, wie im Abschnitt „Backofentür aushängen“ auf Seite 34 beschrieben.
2. Die Riegel der Halterungen **a** vorsichtig lösen: Zunächst an der unteren Seite etwas anheben (**1**), dann in Pfeilrichtung (**2**) schieben, bis die Scheibe frei ist.



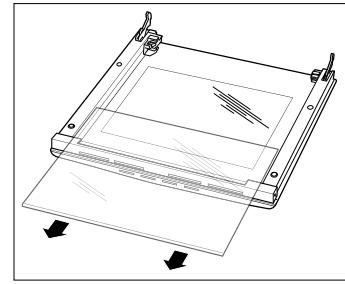
3. Die innere Scheibe aus der Halterung herausnehmen (zuerst unten am Scharnier) und sicher ablegen.



4. Um die mittlere Scheibe herauszunehmen zu können, müssen die Halterungen **b** abmontiert werden. Dazu die Schrauben herausdrehen und die Halterungen abnehmen.

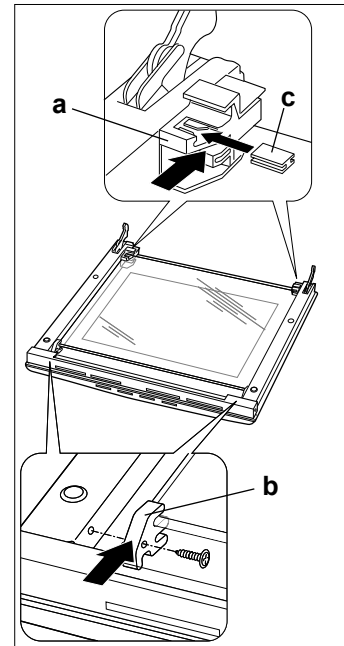


5. Die mittlere Scheibe nach oben herausnehmen.
6. Alle Scheiben mit warmem Spülwasser reinigen.



Zum Einbauen in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

- Mittlere Scheibe in die obere Position der Halterungen **a** und **b** schieben. Halterungen **b** wieder festschrauben.
- Darauf achten, dass die Gummipuffer **c** in den Halterungen **a** eingeschoben sind.
- Zum Abschluss die innere Scheibe wieder einsetzen und mit den Riegeln an der Halterung **a** festsetzen.



Backofen-Beleuchtung auswechseln

Bleibt es im Backofen dunkel, benötigen Sie eine **hitzebeständige** Backofen-Glühlampe vom Typ 230 V, 25 W, E 14, T 300 °C.

Gefahr Stromschlag- und Verbrennungsgefahr!



Unsachgemäßer Umgang beim Glühlampenwechsel kann zu Stromschlag und Verbrennung führen.

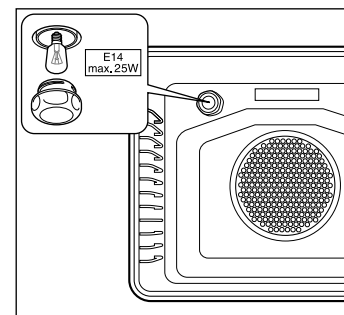
- Zunächst Herd ausschalten, dann die Herd-Sicherungen ausschalten bzw. herausschrauben.
- Glühlampe erst wechseln, wenn der Backofen nicht mehr heiß ist – **Verbrennungsgefahr!**

Wichtig Wichtig!






Die Backofen-Glühlampe dient ausschließlich zur Beleuchtung des Backofen-Innenraums. Sie ist nicht zur Beleuchtung eines Raumes geeignet.

1. Ein weiches Tuch in den Backofen legen, falls die Glasabdeckung oder die Glühlampe herunterfallen sollte.
2. Die Glasabdeckung gegen den Uhrzeigersinn abschrauben und vorsichtig herausnehmen.
3. Die defekte Glühlampe aus der Fassung drehen und durch eine neue Glühlampe ersetzen.
4. Die Glasabdeckung wieder in die Öffnung einsetzen und im Uhrzeigersinn anschrauben.



Fehlersuchtablelle

Problem	Mögliche Lösungen / Tipps
Kochzonen ohne Funktion, das Display zeigt nichts an.	Stromzufuhr ist unterbrochen; Sicherung für den Herd am Sicherungskasten in der Wohnung prüfen. Uhr defekt. Nur durch unseren Service auswechseln lassen (s. Seite 37).
	<p>Gefahr Stromschlaggefahr!</p> <p> Im Zweifelsfall unbedingt unseren Service verständigen (siehe nächste Seite). Gerät niemals selbst reparieren! Sie können sich und andere Benutzer in Lebensgefahr bringen.</p>
Sprünge und Risse im Kochfeld	Kochzonen sofort ausschalten und nicht mehr benutzen. Service verständigen (siehe Seite 37).
Backofen ohne Funktion, Anzeige blinkt.	Nach dem Anschließen oder einem Stromausfall muss die Uhrzeit eingestellt werden. Siehe Kapitel „Die Zeitschaltuhr“ auf Seite 27.
Backofen lässt sich nicht einschalten (im Display leuchtet das Symbol A).	Der Backofen befindet sich im Automatikbetrieb. Schalten Sie auf manuellen Betrieb um (siehe „Zeitschaltuhr-Betrieb abrechnen“ auf Seite 29).
Backofen-Leuchte erlischt.	Eingestellte Backofen-Temperatur ist erreicht; Leuchte schaltet sich bei sinkender Temperatur automatisch wieder ein.
Backofen-Leuchte leuchtet nicht;	Zunächst überprüfen, ob das Gerät noch funktioniert (siehe oben). Ist die Leuchte defekt, diese nur durch den Kundendienst auswechseln lassen (siehe nächste Seite).
Backofen-Beleuchtung defekt.	Defekte Glühlampe für Backofen-Beleuchtung auswechseln (siehe Seite 35). Hinweis: Defekte Lampen fallen nicht unter unsere Garantieleistung.
Außenkühlgebläse läuft nicht, kein Luftaustritt unter der Blende, Blende wird sehr heiß - nur bei dem Model S5K444SU5I.	Prüfen: Nur Backofen-Beleuchtung einschalten – wenn kein Gebläsegeräusch und Luftaustritt erfolgt, ist das Gebläse defekt.
	<p>Gefahr Überhitzungsgefahr!</p> <p> Backofentür öffnen, Gerät sofort ausschalten und nicht mehr benutzen! Service rufen (s. Seite 37).</p>
Ventilator (innen an der Rückwand) läuft nicht bei Heißluft-Betrieb.	<p>Gefahr Überhitzungsgefahr!</p> <p> Backofentür öffnen, Gerät sofort ausschalten und nicht mehr benutzen! Service rufen (s. Seite 37).</p>
Backofenfenster beschlägt beim Aufheizen, im Backofen bildet sich Kondenswasser.	Dies entsteht durch Temperaturunterschiede beim Aufheizen, beim Backen von Kuchen mit sehr feuchtem Belag (z.B. Obst) oder beim Braten von großen Fleischstücken.

Gefahr Stromschlaggefahr!



Versuchen Sie niemals, das defekte – oder vermeintlich defekte – Gerät selbst zu reparieren. Sie können sich und spätere Benutzer in Gefahr bringen. Nur autorisierte Fachkräfte dürfen diese Reparaturen ausführen.

Unser Service

Damit wir Ihnen schnell helfen können, nennen Sie uns bitte:

Gerätebezeichnung	Modell	Bestellnummer
Standherd mit Glaskeramik-Kochfeld, Multifunktions-Backofen und Zeitschaltuhr	S5K444SU5I	594 368 (Inox)
	S5K444SU5W	589 663 (Weiß)

Beratungs-Service

Sollte die Lieferung unvollständig sein, sollte das Gerät einen Transportschaden aufweisen, sollten Sie Fragen zu Ihrem Gerät haben oder eine Störung trotz Fehlersuchtafel nicht beheben können, wenden Sie sich bitte an das Kundencenter oder die Produktberatung Ihres Versandhauses.

Reparatur-Service

- Kunden in Deutschland.

Wenden Sie sich bitte an unsere Kundendienst **Profectis**:

Allgemein: Tel. 01805 - 60 60 50, www.profectis.de

Ersatzteile: Tel. 01805 - 13 60 50, www.produktwelt.de

(Festnetz 14 Cent/Min., Mobilfunk max. 42 Cent/Min.)

- Kunden in Österreich.

Wenden Sie sich bitte an die Firma **Gorenje**. Bitte gehen sie dazu auf die folgende Internetseite, um den für sie zuständigen Servicepartner zu ermitteln:

www.gorenje.at/support/kundendienststellen

Bitte beachten Sie:

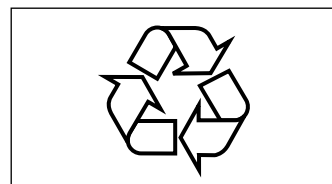
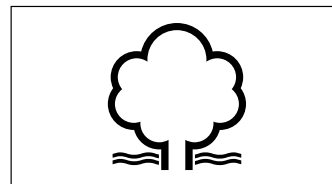
Sie sind für den einwandfreien Zustand des Gerätes und die fachgerechte Benutzung im Haushalt verantwortlich. Wenn Sie wegen eines Bedienfehlers den Kundendienst rufen, so ist der Besuch auch während der Gewährleistungs-/Garantiezeit für Sie mit Kosten verbunden. Durch Nichtbeachtung dieser Anleitung verursachte Schäden können leider nicht anerkannt werden.

Umweltschutz leicht gemacht

Verpackungs-Tipps

Unsere Verpackungen werden aus umweltfreundlichen, wiederverwertbaren Materialien hergestellt: Außenverpackung aus Pappe, Formteile aus geschäumtem, FCKW-freiem Polystyrol (PS), Folien und Beutel aus Polyäthylen (PE) und Spannbänder aus Polypropylen (PP).

Sollten es Ihre räumlichen Verhältnisse zulassen, empfehlen wir Ihnen, die Verpackung zumindest während der Garantiezeit aufzubewahren. Sollte das Gerät zur Reparatur eingeschickt werden müssen, ist es nur in der Originalverpackung ausreichend geschützt. Wenn Sie sich von der Verpackung trennen möchten, entsorgen Sie diese bitte umweltfreundlich.



Entsorgung des Gerätes

Altgeräte dürfen nicht in den Hausmüll!

Sollte das Gerät einmal nicht mehr benutzt werden können, so ist **jeder Verbraucher gesetzlich verpflichtet**, Altgeräte getrennt vom Hausmüll zu entsorgen und z.B. bei einer Sammelstelle seiner Gemeinde/seines Stadtteils abzugeben. Elektroaltgeräte werden dort kostenlos angenommen. Damit wird gewährleistet, dass die Altgeräte fachgerecht verwertet und negative Auswirkungen auf die Umwelt vermieden werden.

Deswegen sind Elektrogeräte mit dem hier abgebildeten Symbol gekennzeichnet.

Weitere Informationen zu diesem Thema finden Sie auch auf den Service-Seiten unseres aktuellen Hauptkatalogs und auf unserer Internetseite unter der Rubrik „Service“.

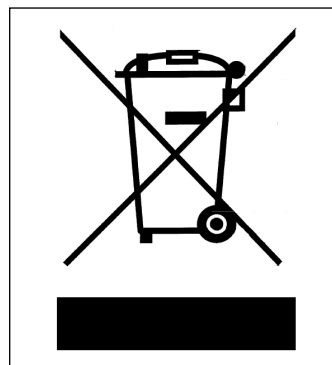


Tabelle „Prüfgerichte“

Diese Gerichte wurden gemäß den Normen DIN 44547 und EN 60350 zubereitet.

Speise	Einschubhöhe ¹⁾	Beheizungsart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
Spritzgebäck	3	Ober-/Unterhitze ²⁾	170-180	15-25
	3	Heißluft	150-160	20-30
	2 + 5	Heißluft	150-160	20-30
Wasserbiskuit	3	Ober- /Unterhitze ²⁾	170-180	20-30
	3	Heißluft	150-160	30-40
Apfelhefeblechkuchen	3	Ober-/Unterhitze	180-190	30-50
	3	Heißluft	150-170	35-45
Small cakes (20)	3	Ober-/Unterhitze	180-190	15-20
	3	Heißluft	150-170	25-35
	2 + 5	Heißluft	150-170	35-45
Toast	5	Grill ²⁾	220-240	1-2
12 Beefburger	5	Grill ²⁾	220-204	10-12 ⁴⁾
Hähnchen	2	Umluft-Grillen	150-170	70-90
	2	Ober-/Unterhitze	200-220	50-70
Schweinebraten	2	Umluft-Grillen	150-170	140-180
	2	Ober-/Unterhitze	200-220	120-160
Gans	2	Umluft-Grillen	150-170	130-170
	2	Ober-/Unterhitze	150-170	120-150
Pizza ⁵⁾ ⁶⁾	2	Ober-/Unterhitze ²⁾	200-220	10-25
	2	Heißluft	170-190	15-25
	2	Pizzastufe ²⁾	200-220	8-12

1) Einschubhöhe von unten gerechnet

2) vorgeheizt

3) 5 Minuten vorheizen

4) 1. und 2. Seite

5) tiefgefroren

6) Zubereitungsangaben des Herstellers auf der Verpackung befolgen

Stichwortverzeichnis

A

Absicherung 44
 Alufolien 32
 Anschließen 11
 Anschlussbedingungen 13
 Aufläufe 22
 Aufstellen 11
 Auftauen 26
 Ausschalten
 nach festgelegter
 Gardauer 28
 zu einer bestimmten
 Zeit 28
 Ausstattungsmerkmale 3

B

Backblech 20
 Backblechträger
 ein-/ausbauen 33
 Backen 22
 mit Heißluft 22
 mit Heißluft und Unterhitze 23
 mit Ober- und Unterhitze 22
 Backofen-Beleuchtung
 44
 auswechseln 35
 Backofen, Daten 43
 Backofen-Geschirr 20
 Backofen-Leuchte 20
 Backofentür
 aushängen 34
 einhängen 34
 Bedienblende 10
 Beheizungsart 19
 Bestellnummer 37,43
 Bestimmungsgemäßer
 Gebrauch 3
 Braten
 mit Heißluft und Unterhitze 24
 mit Ober- und Unterhitze 23

C

Contdown
 abbrechen 31

D

Dampfreinigung 32
 Datenblatt 43
 Dörren 25

E

Einkochen 25
 Energie
 sparen 18
 Energieeffizienzklasse
 43

F

Fettpfanne 20

G

Gardauer 29
 Garende 20
 Gerätebezeichnung
 37,43
 Gerätemaße 44
 Geschirr
 richtiges 16,20
 Geschirrwagen 10,12
 Grillen 24
 Infrarot-Grillen 24

H

Halbautomatik-Betrieb
 28
 Heißluft 21,22
 Heißluft/Umluft 22
 Heißluft und Unterhitze 23,24
 Heizleistung 17

I

Intensivgrill 24

K

Kippschutz 12
 Klingenschaber 32
 Kochfeld 10
 richtig behandeln 16
 Kochfeld, Daten 44
 Kochzone 16

L

Leistungsaufnahme
 44
 Leistungsstufe 17
 Lieferumfang 3

M

Multifunktionsschalter
 19

N

Nennquerschnitt 13
 Netzanschluss 13
 Netzkontroll-Leuchte
 18
 Netzleitung
 anschließen 13
 Netzspannung 44

O

Oberhitze 21
 Ober- und Unterhitze
 22,23

P

Pflege 31
 Pizzastufe 23
 Probleme 36
 Prüfgerichte 38

R

Reinigen
 Backofen und Einschübe 32
 Gehäuse-Oberflächen 31
 Kochfeld 31
 Scheiben-Zwischenraum 34
 Restwärme 18

S

Schalter
 für den Herd 17
 Schraubfüße 12
 Service 37
 Sommerzeit 27
 Stromnetz 13

T

Temperaturwähler 19
 Transportsicherungen
 14
 Trocknen mit Heißluft
 25

U

Überbacken 22
 Uhr 27
 Uhrzeit
 einstellen 14,27
 Umstellung 27
 Umluft-Grillen 25
 Unterhitze 21,22

V

Verschmutzungen 32
 Vollautomatik-Betrieb
 29

W

Warmhalten 26
 Winterzeit 27
 Wrasenabzug 10,19

Z

Zeitschaltuhr
 Automatik-Einstellungen löschen 30
 Betrieb abrechnen
 30
 Kurzzeitwecker 30
 Vollautomatik-Betrieb
 29
 Vorreinigung 15

Datenblatt für den Herd

Datenblatt für Haushaltsbacköfen und -kochmulden nach der Verordnung (EU) Nr. 65/2014 und Verordnung (EU) Nr. 66/2014

Gesamtgerät

Modellkennung / Bestellnummer:	Privileg S5K444SU5I, / 594 368 Privileg S5K444SU5W / 589 663
Art des Herdes:	Standherd mit Glaskeramik-Kochfeld

Backofen

Energieeffizienzindex je Garraum: ²⁾	EEI _{cavity} = 101,3
Energieeffizienzklasse des Backofens: ¹⁾²⁾	A
Energieverbrauch konventioneller Modus: ²⁾	EC _{electric cavity} = 0,93 kWh/Zyklus
Energieverbrauch Umluftmodus: ²⁾	EC _{electric cavity} = 0,80 kWh/Zyklus
Anzahl der Garräume:	1
Wärmequelle je Garraum:	Strom
Volumen je Garraum:	V = 57 l
Art des Backofens:	Konventionelle Beheizung / Heißluft
Masse des Gerätes:	M = 47 kg

Die hier angegebenen Werte sind unter genormten Laborbedingungen gemessen worden. Unter solchen Bedingungen sind alle Geräte vergleichbar.

Im praktischen Betrieb können die Werte – je nach Aufstellungs- und Umgebungsbedingungen sowie Menge und Beschaffenheit der Speisen – hiervon erheblich abweichen. Dieses Verhalten zeigen mehr oder weniger deutlich alle Geräte, unabhängig vom Hersteller.

- 1) auf einer Skala von „A+++“ (niedriger Verbrauch) bis „D“ (hoher Verbrauch)
- 2) Ermittelt gemäß Dokument „DELEGIERTE VERORDNUNG (EU) Nr. 65/2014 der Kommission vom 1. Oktober 2013 zur Ergänzung der Richtlinie 2010/30/EU“.
- 3) Ermittelt gemäß Dokument „VERORDNUNG (EU) Nr. 66/2014 DER KOMMISSION vom 14. Januar 2014 zur Durchführung der Richtlinie 2009/125/EG“

Kochfeld

Art der Kochmulde:	Elektrische Kochmulde
Anzahl der Kochzonen:	4
Heiztechnik:	Strahlungskochzonen
Kochzone vorne links:	Ø 18,0 / 12,0 cm; 1,7 kW
Kochzone hinten links:	Ø 14,5 cm; 1,2 kW
Kochzone vorne rechts:	Ø 14,5 cm; 1,2 kW
Kochzone hinten rechts:	Ø 18,0 cm; 1,8 kW
Energieverbrauch je Kochzone vorne links: ³⁾	EC _{electric cooking} = 190,0 Wh/kg
Energieverbrauch je Kochzone hinten links: ³⁾	EC _{electric cooking} = 185,7 Wh/kg
Energieverbrauch je Kochzone vorne rechts: ³⁾	EC _{electric cooking} = 189,0 Wh/kg
Energieverbrauch je Kochzone hinten rechts: ³⁾	EC _{electric cooking} = 182,1 Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde je kg: ³⁾	EC _{electric hob} = 186,7 Wh/kg

Allgemeine Angaben

Netzspannung, Absicherung:	AC 1N 230V 50Hz, 40A AC 2N 400V 50Hz, 20A AC 3N 400V 50Hz, 16A
Leistungsaufnahme Backofen	3,4 kW
Oberhitze / Unterhitze:	0,9 kW / 1,1 kW
Heißluft:	2,2 kW
Intensiv-Grillen:	2,0 kW
Leistungsaufnahme gesamt:	max. 9,3 kW
Gerätemaße inkl. Türgriff (H x B x T):	850 x 500 x 600 mm
Maximal-Temperatur:	275 °C
Beleuchtung:	25 W, E 14, T 300 °C

- Das Gerät entspricht den bei Lieferung gültigen EG-Richtlinien 2006/95/EC (Niederspannungsrichtlinie), 2004/108/EC (Elektromagnetische Verträglichkeit) und 2009/125/EU (Ökodesign) mit der Verordnung (EU) 66/2014.
- Der Energieverbrauch und die Energieeffizienzklassen wurden gemäß dem Dokument „DELEGIERTE VERORDNUNG (EU) Nr. 65/2014 der Kommission vom 1. Oktober 2013 zur Ergänzung der Richtlinie 2010/30/EU ermittelt.