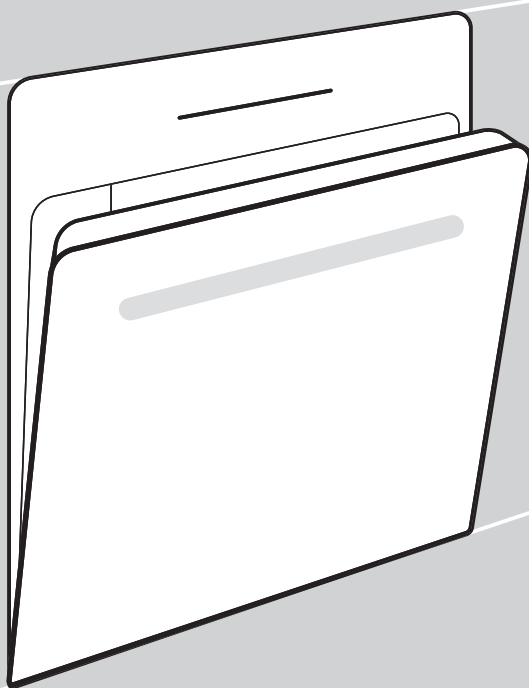


GEBRAUCHSANWEISUNG
FÜR EINEN EINGEBAUTEN
BACKOFEN



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.

Anweisungen zur Installation und zum Anschluss finden Sie auf einem separaten Blatt.

Anweisungen zur Verwendung, Installation und zum Anschluss finden Sie auch auf unserer Website:

<http://www.gorenje.com>

Bedeutung der Symbole in der Gebrauchsanleitung:



INFORMATION!

Information, Rat, Tipp oder Empfehlung



WARNUNG!

Warnung – Gefahr



Es ist sehr wichtig, dass Sie diese Gebrauchsanleitung aufmerksam durchlesen.

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise	4
Andere wichtige Sicherheitswarnungen	6
Gerätebeschreibung	7
Typenschild – Produktinformation	7
Bedieneinheit	8
Push-Pull-Knöpfe	8
Geräteausstattung	9
Führungen	9
Türkontaktschalter	10
Kühlgebläse	10
Backofenausrüstung und Zubehör	10
Vor dem ersten Gebrauch	12
Zum ersten Mal einschalten	12
Auswahl der Einstellungen	13
Auswahl des Kochsystems	13
Einstellen der Kochtemperatur	14
ZEITFUNKTION	15
Start des Back-/ Bratvorgangs	17
Ende des Garvorgangs und Ausschalten des Ofens	18
Auswahl der allgemeinen Einstellungen	19
Allgemeine Tipps und Ratschläge zum Backen	21
Kochtabelle	22
Kochen mit einer Temperatursonde	26
Empfohlene Garstufe für verschiedene Fleischsorten	28
Reinigung und Pflege	29
Reinigung des Backofens mit der Aqua Clean-Funktion	30
Entfernen der Gitter oder ausziebarer Führungen ausziehbarer Führungen	31
Backofentür und Glasscheiben entfernen und austauschen	32
Austausch des Leuchtmittels im Garraum	34
Tabelle Störungen und Fehler	35
Besondere Hinweise und Störungsmeldungen	35
Entsorgung	36
Entsorgung von Gerät und Verpackung	36
Garprüfung	38

Sicherheitshinweise

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE – LESEN SIE DIESE ANLEITUNG SORGFÄLTIG DURCH UND BEWAHREN SIE SIE ZUM SPÄTEREN NACHSCHLAGEN AUF.

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

Die Trennvorrichtungen müssen gemäß den Verkabelungsregeln in die feste Verkabelung eingebaut werden.

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

Bei Beschädigung des Anschlusskabels, darf dieses nur vom Hersteller, seinem autorisierten Kundendienst oder einer entsprechend qualifizierten Person ausgetauscht werden, um einen Stromschlag zu vermeiden (nur für Geräte, die mit einem Verbindungskabel ausgeliefert werden).

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Personen, die über mangelnde Erfahrung oder Wissen verfügen, benutzt werden, sofern sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und sie die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen. Die Reinigung und Benutzerwartung darf nicht von unbeaufsichtigten Kindern durchgeführt werden.

WARNHINWEIS: Bei eingeschaltetem Gerät können die äußeren Bauteile heiß werden. Kleinkinder sollten sich nicht in der Nähe des Gerätes aufhalten.

WARNUNG: Das Gerät und einige seiner zugänglichen Teile können während des Gebrauchs sehr heiß werden. Achten Sie darauf, die Heizelemente nicht zu berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten vom Gerät ferngehalten werden, außer sie werden ständig beaufsichtigt.

Das Gerät ist nicht zur Steuerung durch externe Timer oder verschiedene Steuerungssysteme geeignet.

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

Verwenden Sie keine scharfen Scheuermittel oder scharfen Metallschaber, um das Backofentürglas/das Glas der Scharnierdeckel des Kochfelds (je nach Bedarf) zu reinigen, da diese die Oberfläche zerkratzen können, was zu Glasbruch führen kann.

Verwenden Sie zum Reinigen des Gerätes keine Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger, da dies einen Stromschlag verursachen kann.

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

Gießen Sie niemals Wasser direkt auf den Boden des Ofenraums. Temperaturunterschiede können zu einer Beschädigung der Emailbeschichtung führen.

Andere wichtige Sicherheitswarnungen

Das Gerät ist nur zur Verwendung im Haushalt bestimmt. Verwenden Sie das Gerät nicht zu anderen Zwecken wie z.B. zum Beheizen von Räumen, Trocknen von Tieren, Papier, Textilien oder Kräutern, da es zur Beschädigung des Gerätes oder zu einem Brand kommen kann.

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

Wir empfehlen, dass das Gerät (aufgrund seines Gewichts) von mindestens zwei Personen getragen und installiert werden sollte.

Heben Sie das Gerät nicht an, indem Sie es am Türgriff halten.

Ofentürscharniere können bei übermäßiger Belastung beschädigt werden. Stellen oder setzen Sie sich nicht auf die offene Ofentür und lehnen Sie sich nicht dagegen. Stellen Sie auch keine schweren Gegenstände auf die Ofentür.

Wenn sich die Netzkabel anderer Geräte in der Nähe dieses Geräts in der Ofentür verfangen, können sie beschädigt werden, was wiederum zu einem Kurzschluss führen kann. Stellen Sie daher sicher, dass sich die Netzkabel anderer Geräte immer in sicherem Abstand befinden.

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

Den Ofenraum nicht mit Aluminiumfolie auskleiden und keine Backbleche oder anderes Kochgeschirr auf den Ofenboden stellen. Dies würde die Luftzirkulation im Ofen behindern und verringern, den Backprozess verlangsamen und die Emailbeschichtung zerstören.

Wir empfehlen, das Öffnen der Ofentür während des Backens zu vermeiden, da dies den Stromverbrauch und die Kondensatansammlung erhöht.

Seien Sie am Ende des Backvorgangs und während des Backens beim Öffnen der Ofentür vorsichtig, da Verbrühungsgefahr besteht.

Um Kalkansammlungen zu vermeiden, lassen Sie die Ofentür nach dem Backen oder Verwenden des Ofens offen, damit der Ofenraum auf Raumtemperatur abkühlen kann.

Reinigen Sie den Backofen, wenn er vollständig abgekühlt ist.

Zu eventuellen Abweichungen bei der Farbe verschiedener Geräte innerhalb einer Designlinie kann es aus unterschiedlichen Gründen kommen, wie z.B. verschiedene Betrachtungswinkel, farbiger Hintergrund, Werkstoffe und Raumbelichtung.

Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt ist. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und rufen Sie einen autorisierten Kundendienst an.

Der Backofen kann sicher mit oder ohne Backformführungen verwendet werden.

Lagern Sie keine Gegenstände im Ofen, die beim Einschalten des Ofens eine Gefahr darstellen könnten.

The deviation of the daily time display on the screen does not affect the functionality of the appliance and may be due to fluctuations in the frequency of the electrical network.



WARNUNG!

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.

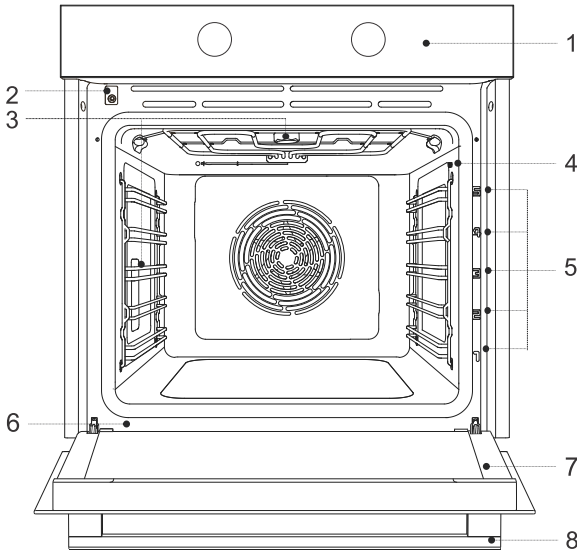
Gerätebeschreibung



INFORMATION!

Gerätfunktionen und Ausstattung hängen vom Modell ab.

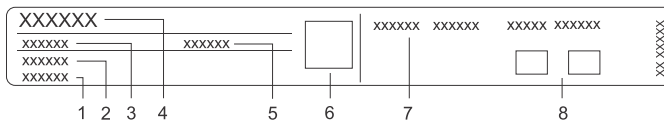
Zur Grundausstattung Ihres Geräts gehören Drahtführungen, ein flaches Backblech und ein Gitter.



- | | |
|---------------------------|-------------------------|
| 1. Bedieneinheit | 5. Einschubebenen (1–5) |
| 2. Türschalter | 6. Typenschild |
| 3. Beleuchtung | 7. Ofentür |
| 4. Temperatursondenbuchse | 8. Türgriff |

Typenschild – Produktinformation

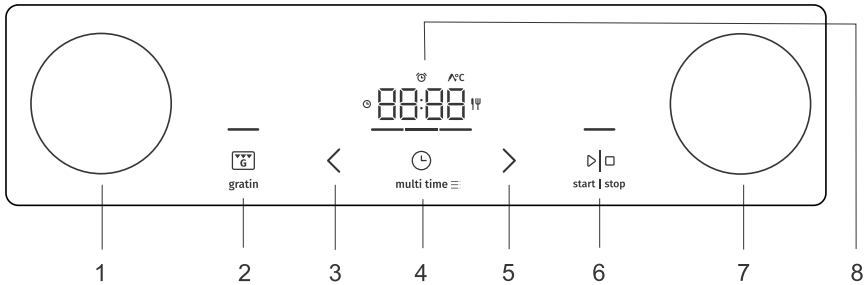
Am Rand des Ofens ist ein Typenschild mit grundlegenden Informationen zum Gerät angebracht.



- | | |
|-----------------|------------------------------|
| 1. Seriennummer | 5. Marke |
| 2. Modell | 6. QR-Code (je nach Modell) |
| 3. Typ | 7. Code/ID |
| 4. Typ | 8. Konformitätskennzeichnung |

Bedieneinheit

(vom Modell abhängig)



1. System-Auswahl-Schalter
2. Gratin-, Lösch- oder Zurück-Taste
3. Wertminderungstaste
4. Timer-Funktion und Einstellungstaste
5. Wertsteigerungstaste
6. start | stop-Taste zum Bestätigen, Starten oder Stoppen/Pausieren
7. Temperatureinstellknopf
8. Display



INFORMATION!

Für eine bessere Tastenreaktion berühren Sie die Tasten mit einem größeren Bereich Ihrer Fingerspitze. Jedes Mal, wenn Sie eine Taste drücken, wird dies durch ein kurzes akustisches Signal bestätigt.

Push-Pull-Knöpfe

(vom Modell abhängig)

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



WARNUNG!

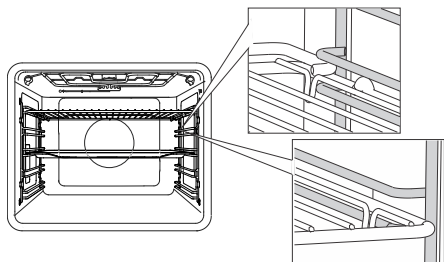
Drehen Sie den versenkbaren Bedienknebel nach jedem Gebrauch auf die Position „0“ und drücken Sie ihn dann in das Bedienfeld ein. Der versenkbare Bedienknebellässt sich nur eindrücken, wenn er auf der Position „0“ steht.

Geräteausstattung

Führungen

- Die Führungen ermöglichen das Kochen oder Backen auf 5 Ebenen.
- Die Höhen der Führungen, in die die Gestelle eingesetzt werden können, sind von unten nach oben zu zählen.
- Die Führungsstufen 4 und 5 sind zum Grillen vorgesehen.
- Beim Einsetzen von Zubehör sollte dies korrekt gedreht werden.

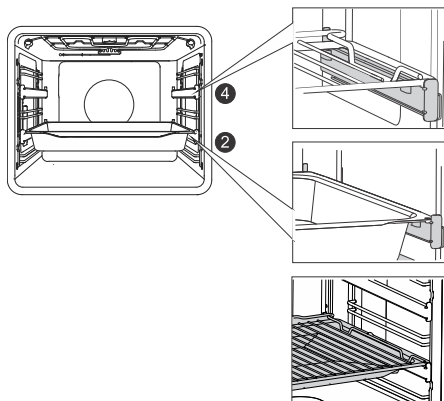
Seitliche Einhängegitter



Führen Sie bei Drahtführungen immer den Drahtrost (Gitter) und die Backbleche in den Schlitz zwischen dem oberen und unteren Teil jeder Führungsebene ein.

Feste ausziehbare Führungen

(vom Modell abhängig)

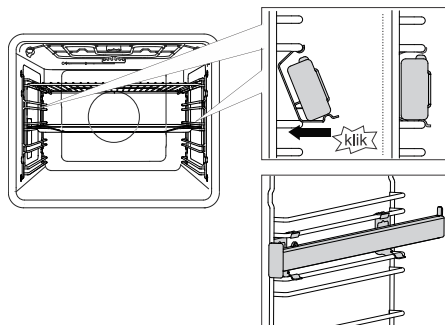


Ausziehbare Führungen können für die 2. und 4. Ebene angebracht werden.

Legen Sie bei festen Ausziehführungen das Gestell oder Backblech auf die Führung. Sie können den Rost direkt auf ein Backblech (flaches oder tiefes Allzweck-Backblech) legen und beide auf dieselbe Führung legen. In diesem Fall fungiert das Backblech als Auffangschale.

Ausziehbare Click-on-Führungen

(vom Modell abhängig)



Die Einrast-Auszugsführung kann in einen beliebigen Zwischenraum zwischen zwei Drahtführungen eingeschoben werden. Legen Sie die Führung symmetrisch auf die Drahtführungen links und rechts im Garraum. Haken Sie zunächst den oberen Clip der Führung unter den Draht der Drahtführung. Drücken Sie dann den unteren Clip in die richtige Position, bis Sie ein KLICKEN hören.

HINWEIS: Die Führungen können in beliebiger Höhe zwischen zwei Ebenen von Drahtführungen angebracht werden.



INFORMATION!

Die ausziehbaren Click-on-Führungen können nicht auf Führungen mit fester Teilausdehnung auf zwei Ebenen montiert werden. Sie können jedoch an einstufigen, teilweise ausziehbaren Führungen der Stufen 3–4 und 4–5 montiert werden.

Stellen Sie sicher, dass die ausziehbare Führung richtig gedreht ist und nicht herausragt.

Türkontaktschalter

(vom Modell abhängig)

Wenn die Ofentür während des Ofenbetriebs geöffnet wird, schalten sich die Heizung und der Lüfter im Ofenraum aus. Wenn die Tür geschlossen wird, startet der Gerätebetrieb erneut.

Kühlgebläse

Das Gerät ist mit einem Lüfter ausgestattet, der das Gehäuse, die Tür und die Gerätesteuerereinheit kühlt. Nach dem Ausschalten des Ofens arbeitet der Lüfter kurz weiter, um den Ofen abzukühlen.

Backofenausrüstung und Zubehör

(vom Modell abhängig)

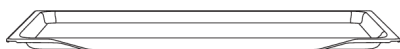


Der **GITTERROST** wird zum Grillen oder als Halterung für eine Pfanne, ein Backblech oder eine Auflaufform mit den Backwaren verwendet.



INFORMATION!

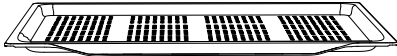
Es gibt eine Sicherheitsverriegelung am Gitter. Heben Sie daher das Gitter leicht vorne an, wenn Sie es aus dem Ofen herausziehen.



FLACHES BACKBLECH wird für flaches und kleines Gebäck verwendet. Es kann auch als Tropschale verwendet werden.

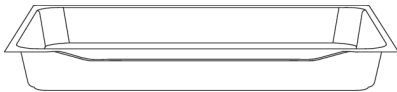
**WARNUNG!**

Das flache Backblech kann sich beim Erhitzen im Ofen verformen. Sobald es abgekühlt ist, kehrt es in die ursprüngliche Form zurück. Eine solche Verformung beeinträchtigt seine Funktion nicht.



Das **FLACHE PERFORIERTE BACKBLECH** wird zum Kochen für Programme mit Dampfunterstützung und zum Heißluftfrittieren verwendet. Die Perforation verbessert den Luftstrom um das Lebensmittel für eine knusprigere Kruste.

Wenn Sie Lebensmittel mit hohem Flüssigkeitsgehalt (Wasser, Fett) kochen, legen Sie das flache Backblech oder das Allzweck-Tiefbackblech eine Ebene tiefer, um als Auffangschale zu dienen.



Das **ALLZWECK-TIEFBACKBLECH** wird zum Braten von Gemüse und zum Backen von feuchtem Gebäck verwendet. Es kann auch als Tropfschale verwendet werden.

**INFORMATION!**

Setzen Sie niemals das Allzweck-(oder Universal-)Tiefbackblech während des Backens in die erste Führung ein.



Temperatur-**SONDE** (**BAKESENSOR**).

**WARNUNG!**

Das Gerät und einige zugängliche Teile des Gerätes werden während des Back-/Bratvorgangs heiß.

Vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen Sie das Ofenzubehör und alle Verpackungen (Pappe, Styroporschaum) aus dem Ofen.
- Wischen Sie das Ofenzubehör und den Innenraum mit einem feuchten Tuch ab. Verwenden Sie keine rauen oder aggressiven Tücher oder Reinigungsmittel.
- Heizen Sie den leeren Ofen mit Ober- und Unterhitze ungefähr eine Stunde lang bei einer Temperatur von 250 °C. Der charakteristische „Neue-Ofen-Duft“ wird freigesetzt; lüften Sie daher den Raum während dieses Vorgangs gründlich.

Zum ersten Mal einschalten

Nach dem Anschließen Ihres Geräts an das Stromnetz oder nach einem längeren Stromausfall wird 12:00 Uhr auf der Anzeige angezeigt.

Wählen und bestätigen Sie zunächst die Grundeinstellungen.



INFORMATION!

Sie können sie ändern durch Berühren der Tasten < oder > . Bestätigen Sie die gewünschte Einstellung durch Drücken der Taste **start | stop**. Sie können die nächste Einstellung vornehmen, wenn Sie die Vorherige bereits eingestellt und bestätigt haben.



1. EINSTELLEN DER UHRZEIT

Durch Berühren der Tasten < oder > können Sie die Tageszeit einstellen. Wenn Sie die Wertsetzungstaste länger gedrückt halten, ändern sich die Werte schneller.



INFORMATION!

Um die Uhr später einzustellen oder zu korrigieren, siehe Kapitel Zusatzfunktionen.



2. DISPLAY-REGLER

Hohe Lichtintensität ist die Standardeinstellung. Das Zeichen **brh** und der aktuell eingestellte Wert für die Anzeigelichtintensität werden auf dem Display angezeigt. Berühren Sie die < oder > Taste, um die gewünschte Stufe auszuwählen und zu bestätigen. Verwenden Sie die Werteinstelltasten, um die Lichtintensität zu erhöhen oder zu verringern.



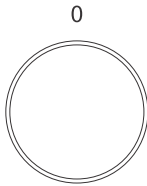
3. LAUTSTÄRKE DES AKUSTISCHEN SIGNALS

Mittlere Lautstärke ist die Standardeinstellung. Das Zeichen **Vol** und der aktuell eingestellte Wert für die Lautstärke des akustischen Signals werden auf dem Display angezeigt. Berühren Sie die < oder > -Taste, um die gewünschte Stufe auszuwählen und zu bestätigen. Akustische Signale können ebenfalls ausgeschaltet werden.

Wenn die ausgewählten Einstellungen bestätigt wurden, erscheint die Uhr auf dem Display (wenn sich der Systemauswahlschalter auf Position 0 befindet).

Auswahl der Einstellungen

Auswahl des Kochsystems



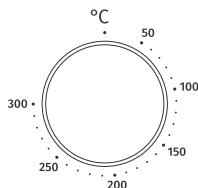
Drehen Sie den KNOPF (links und rechts), um das KOCHSYSTEM auszuwählen (siehe Programmtabelle).

Symbol	Verwendung
»»»»	SNELLES VORHEIZEN DES OFENS Um die eingestellte Temperatur so schnell wie möglich zu erreichen. Wenn der Ofen auf die eingestellte Temperatur vorgeheizt ist, ertönt ein kurzer Piepton und der Strich unter der Uhr leuchtet auf. Dann können Sie die Systemeinstellung auswählen, die Sie für die Zubereitung der Speisen verwenden möchten. Diese Funktion eignet sich nicht zum Backen.
	OBER- UND UNTERHITZE MIT LÜFTER¹⁾ Zum gleichmäßigen Backen von Speisen auf einem einzigen Rost und zum Zubereiten von Aufläufen.
	GROSSFLÄCHENGRILL MIT LÜFTER¹⁾ Zum Braten von Geflügel und größeren Fleischstücken unter einem Grill.
	INTENSIVES BACKEN (HEISSLUFTFRITTEUSE)^{1) 2)} Diese Kochmethode führt zu einer knusprigen Kruste ohne Fettzusatz. Dies ist eine gesunde Version des Fast-Food-Frittierens mit weniger Kalorien im gekochten Essen. Geeignet für kleinere Fleisch-, Fisch-, Gemüse- und Tiefkühlprodukte (Pommes Frites, Hühnereier). Die Dampfinjektion führt zu einer besseren Bräunung und Knusprigkeit der Oberfläche.
	HEISSLUFT^{1) 2)} Heiße Luft ermöglicht einen besseren Heißluftstrom um das Lebensmittel. Auf diese Weise wird die Oberfläche ausgetrocknet und eine dickere Kruste erzeugt. Verwenden Sie dieses System, um Fleisch, Gebäck und Gemüse zu kochen und Lebensmittel gleichzeitig auf einem oder mehreren Rosten zu trocknen. Die Dampfinjektion führt zu einer besseren Bräunung und Knusprigkeit der Oberfläche.
	HEISSLUFT^{1) 2)} Heiße Luft ermöglicht einen besseren Heißluftstrom um das Lebensmittel. Auf diese Weise wird die Oberfläche ausgetrocknet und eine dickere Kruste erzeugt. Verwenden Sie dieses System, um Fleisch, Gebäck und Gemüse zu kochen und Lebensmittel gleichzeitig auf einem oder mehreren Rosten zu trocknen. Die Dampfinjektion führt zu einer besseren Bräunung und Knusprigkeit der Oberfläche.
	OBER- UND UNTERHITZE^{1) 2)} Verwenden Sie dieses System zum konventionellen Backen auf einem einzigen Rost, zum Zubereiten von Aufläufen und zum Backen bei niedrigen Temperaturen (langsam Garen).
	OBER- UND UNTERHITZE^{1) 2)} Verwenden Sie dieses System zum konventionellen Backen auf einem einzigen Rost, zum Zubereiten von Aufläufen und zum Backen bei niedrigen Temperaturen (langsam Garen). Die Dampfinjektion führt zu einer besseren Bräunung und Knusprigkeit der Oberfläche.
▼▼▼	GROSSFLÄCHENGRILL¹⁾ Verwenden Sie dieses System, um große Mengen flacher Speisen wie Toast, offene Sandwiches, Grillwürste, Fisch, Spieße usw. zu grillen sowie um zu gratinieren und die Kruste zu bräunen. Die oben am Ofenraum angebrachten Heizer erwärmen die gesamte Oberfläche gleichmäßig. Die maximal zulässige Temperatur beträgt 240 °C.

Symbol	Verwendung
	LANGSAMES BACKEN³⁾ Zum sanften, langsamen und gleichmäßigen Backen von Fleisch, Fisch und Gebäck auf einem einzigen Rost. Bei dieser Kochmethode behält das Fleisch einen höheren Wassergehalt, wodurch es saftiger und zarter wird, während das Gebäck gleichmäßig gebräunt/gebacken wird. Dieses System wird im Temperaturbereich zwischen 140 °C und 220 °C eingesetzt.
	PIZZA-SYSTEM¹⁾ Dieses System ist optimal zum Backen von Pizza und Gebäck mit höherem Wassergehalt. Verwenden Sie es, um auf einem einzigen Rost zu backen, wenn Sie möchten, dass das Essen schneller zubereitet und knuspriger wird.
	BACKEN VON TIEFKÜHLKOST¹⁾ Diese Methode ermöglicht das Backen von Tiefkühlkost in kürzerer Zeit ohne Vorheizen. Optimal für vorgebackene Tiefkühlprodukte (Backwaren, Croissants, Lasagne, Pommes Frites, Hühnernuggets), Fleisch und Gemüse.
	AUFTAUEN Verwenden Sie diese Funktion zum kontrollierten Auftauen von Tiefkühlkost (Kuchen, Gebäck, Brot, Brötchen und tiefgefrorenes Obst). Während des Auftauens die Lebensmittelstücke umdrehen, umrühren und zusammengefrorene Stücke trennen. Aus mikrobiologischen Gründen empfehlen wir, Fleisch und andere empfindliche Lebensmittel im Kühlschrank langsam aufzutauen.
	AQUA CLEAN Dieses Programm erleichtert das Entfernen von Flecken aus dem Ofen.
	OFENBELEUCHTUNG Die Ofenbeleuchtung wird eingeschaltet, wenn ein System ausgewählt wird oder wenn der Knopf in die Lichtposition gedreht wird.

- 1)  In diesen Systemen kann die Gratinfunktion verwendet werden (siehe Kapitel „Starten des Garvorgangs“).
- 2)  Mit diesen Systemen können Sie dem Backprozess Dampf hinzufügen. Die Grundfunktion wird ausgeführt, wenn das System ausgewählt wird. Bei Verwendung eines Backblechs mit Wasser wird die Funktion auf Backen mit Dampfzusatz umgestellt (siehe Kapitel Inbetriebnahme).
- 3) Diese Funktion wird zur Bestimmung der Energieeffizienzklasse gemäß der Norm EN 60350-1 verwendet.

Einstellen der Kochtemperatur



Stellen Sie durch Drehen des Knebels die gewünschte TEMPERATUR ein.

ZEITFUNKTION

Drehen Sie zunächst den DREHKNOPF, um SYSTEM und TEMPERATUR einzustellen.

		Zeitgesteuertes Kochen
		Einstellung zeitverzögertes Ende
		Einstellung des Kurzzeitweckers



INFORMATION!

Während der letzten 10 Minuten vor Ablauf der eingestellten Zeit wird die verbleibende Zeit in Intervallen von einer Sekunde angezeigt.



Einstellen der Kochuhr

In diesem Modus können Sie die Dauer des Ofenbetriebs (Garzeit) festlegen.

Durch Drücken von < oder > können Sie die gewünschte Garzeit einstellen. Um den Ofen zu starten, berühren Sie **start | stop**.



Einstellung zeitverzögertes Ende



INFORMATION!

Für den Grill und den Grill mit Lüftersystemen kann kein verzögerter Start eingestellt werden.

Verwenden Sie diese Funktion, wenn Sie nach einer bestimmten Zeit mit dem Garen im Ofen beginnen möchten. Legen Sie das Koch-/Backgut in den Ofen und stellen Sie das System und die Temperatur ein. Stellen Sie dann die Programmdauer und die Zeit ein, zu der das Essen fertig gegart sein soll.

Beispiel:

Aktuelle Zeit: 12:00 Uhr

Kochzeit: 2 Stunden

Ende der Kochzeit: 18 Uhr

Durch Drücken von < oder > können Sie die Dauer des Programms einstellen  (in unserem Fall ist das 2:00). Durch zweimaliges Antippen der Taste **multi time** können Sie die Zeit auswählen, zu der Ihr Essen fertig sein soll (in unserem Fall ist es 18.00 Uhr). Bestätigen Sie Ihre Auswahl. Die gewünschte Endzeit wird auf dem Display (18.00) angezeigt.

Berühren Sie die **start | stop**-Taste, um den Ofenbetrieb zu starten.

Während des Wartens auf die Inbetriebnahme befindet sich der Ofen in einem Teilbereitschaftsmodus. Die Anzeige ist gedimmt und das Lüftersystem und die Ofenbeleuchtung sind die ganze Zeit eingeschaltet. Der Ofen schaltet sich mit den ausgewählten Einstellungen automatisch ein (in unserem Fall um 16:00 Uhr oder 4 p.m.). Der Ofen schaltet sich zur eingestellten Zeit aus (in unserem Fall ist dies um 18:00 Uhr oder 6 p.m.).



INFORMATION!

Die Kochendzeit und die Uhr wechseln sich auf der Anzeigeeinheit ab.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich der Ofen automatisch ab. Auf dem Display erscheint **End**. Ein akustisches Signal ertönt, das Sie durch Berühren einer beliebigen Taste abschalten können. Nach einer Minute wird das akustische Signal automatisch ausgeschaltet.



WARNING!

Diese Funktion ist nicht für Lebensmittel geeignet, die einen vorgeheizten Ofen benötigen.

Verderbliche Lebensmittel sollten nicht lange im Ofen aufbewahrt werden.

Überprüfen Sie vor der Verwendung dieses Modus, ob die Uhr am Gerät korrekt eingestellt ist.



Einstellung des Kurzzeitweckers

Der Kurzzeitwecker kann unabhängig vom Ofenbetrieb verwendet werden. Die maximal mögliche Einstellung beträgt 24 Stunden. Berühren Sie wiederholt die Taste **multi time**, bis das Display anzeigt . Durch Drücken von **<** oder **>** können Sie die Dauer des Kurzzeitweckers einstellen. Nach Ablauf der eingestellten Garzeit ertönt ein akustisches Signal, das durch Berühren einer beliebigen Taste ausgeschaltet werden kann. Nach einer Minute wird das akustische Signal automatisch ausgeschaltet.



INFORMATION!

Wenn Sie eine Timerfunktion einstellen, können Sie den Wert zurücksetzen durch gleichzeitiges Berühren der Tasten **<** und **>**.

Start des Back-/ Bratvorgangs



start | stop

Der Strich über der Taste **start | stop** blinkt jetzt. Starten Sie das eingestellte Programm durch Berühren dieser Taste.

Während das Programm läuft, leuchtet der Strich über der Taste vollständig auf.

Bis die eingestellte Temperatur erreicht ist, bewegt sich der beleuchtete Strich unter der Uhr nach links und rechts.

Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, zeigt das Display °C, ein akustisches Signal ertönt und der Strich unter der Uhr wird vollständig beleuchtet.



INFORMATION!

Während des Garvorgangs können Sie die SYSTEM-, TEMPERATUR- und TIMERFUNKTIONEN ändern.



INFORMATION!

Wenn keine Timerfunktion gewählt ist, wird die Garzeit auf dem Display angezeigt.



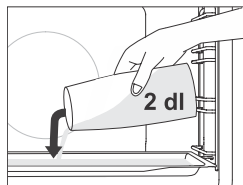
gratin

Extra gratin

Die Funktion kann erst nach 10 Minuten Ofenbetrieb gestartet werden (der Strich über der Gratin-Taste leuchtet teilweise/schwach). Wenn die Funktion bestätigt wird, erscheint auf dem Display die Garzeit 10 Minuten (10:00). Berühren Sie die < oder > -Taste zum Einstellen der Gratindauer.

Die Funktion kann auch durch Drücken der **gratin**-Taste.

Die Funktion benutzt man in der letzten Backphase oder nach dem Backvorgang, wenn Sie Soße (Nassmarinade) oder Trockenmarinade auf die Lebensmittel geben oder wenn Sie die Oberfläche oder Kruste zusätzlich bräunen möchten. Beim Gratinieren bildet sich auf dem Gericht eine goldbraune Kruste, die das Gargut vor dem Austrocknen schützt und gleichzeitig für ein angenehmeres Aussehen und einen besseren Geschmack sorgt.



Backen unter Zugabe von Dampf ☼

Die Dampfeinspritzung führt zu einer besseren Bräunung und einer knusprigeren Kruste.

Bei Systemen **mit Dampfungabe oder -injektion** schieben Sie das flache Backblech in die erste Ebene, solange der Ofen noch kalt ist. Gießen Sie maximal 2 dl Wasser auf das Backblech. Stellen Sie die zu garenden Speisen auf die zweite Ebene und starten Sie das System.



INFORMATION!

Wenn Sie ein tiefes Backblech verwenden, legen Sie es eine Stufe höher als in der Tabelle mit den empfohlenen Einstellungen angegeben ein.

Öffnen Sie für einen optimalen Betrieb der Funktion nicht die Ofentür und fügen Sie während des Garvorgangs kein Wasser hinzu.

Ende des Garvorgangs und Ausschalten des Ofens

Drücken Sie die **start | stop**-Taste, um den Kochvorgang anzuhalten. **End** erscheint auf dem Display und ein akustisches Signal wird ausgegeben.

Drehen Sie den SYSTEMAUSWAHLSCHALTER auf die Position „0“.

INFORMATION!

Nach dem Gebrauch des Ofens kann etwas Wasser im Kondensatkanal (unter der Tür) verbleiben. Wischen Sie den Kanal mit einem Schwamm oder einem Tuch ab.

Auswahl der allgemeinen Einstellungen

Drehen Sie den SYSTEMAUSWAHLSCHALTER auf die Position „0“.

Um eine Funktion zu aktivieren, drücken Sie die **multi time**-Taste und halten Sie diese für 3 Sekunden gedrückt. **SEtt** wird einige Sekunden lang auf der Anzeigeeinheit angezeigt. Dann erscheint das Menü für Zusatzfunktionen.



INFORMATION!

Verwenden Sie die **<** oder **>** Tasten zum Navigieren im Menü. Bestätigen Sie die Einstellung durch Drücken der **start | stop** oder **multi time**-Taste. Um das Menü für zusätzliche Funktionen zu verlassen, berühren Sie die **gratin**-Taste.



1. Uhr angezeigt

Verwenden Sie die **<** und **>** Tasten zum Einstellen der Uhr. **CLoc** wird auf der Anzeigeeinheit angezeigt. Nach der Bestätigung können Sie zwischen der 12-Stunden- und der 24-Stunden-Anzeige umschalten. Bestätigen Sie und stellen Sie die Uhrzeit ein. Stellen Sie zuerst die Minuten ein und bestätigen Sie diese. Stellen Sie dann die Stunden ein und bestätigen Sie diese.



2. Lautstärke des akustischen Signals

Wählen Sie zwischen drei Lautstärkestufen. Wählen Sie die **Vol**-Einstellung. Berühren Sie die **<** oder **>** -Taste, um die gewünschte Stufe auszuwählen und zu bestätigen. Akustische Signale können ebenfalls ausgeschaltet werden.



3. Anzeigebeleuchtung

Wählen Sie zwischen drei Stufen der Anzeigelichtintensität. Wählen Sie die **brh**-Einstellung. Berühren Sie die **<** oder **>** Taste, um die gewünschte Stufe auszuwählen und zu bestätigen. Verwenden Sie die Werteinstellungstasten, um die Lichtintensität zu erhöhen oder zu verringern.



4. Anzeigeeinheit – Nachtmodus

Mit dieser Funktion wird das Display während der Nachtzeit (20:00 Uhr bis 6:00 Uhr) automatisch gedimmt (Umschalten von hoher auf niedrigste Display-Beleuchtungsstufe). Wählen Sie die **nght**-Einstellung. Berühren Sie die **<** oder **>** -Taste zur Auswahl der gewünschten Nachtanzeigebeleuchtung und bestätigen Sie.



5. Standby

Diese Funktion schaltet die Uhranzeige automatisch ein oder aus. Wählen Sie die **hide**-Einstellung. Berühren Sie die < oder > Taste zur Auswahl on oder off, und bestätigen Sie die Auswahl.



7. Werkseinstellungen

Mit dieser Funktion kann das Gerät auf die Werkseinstellungen zurückgesetzt werden. **Fact** wird auf der Anzeigeeinheit angezeigt.

Berühren Sie die < oder > Taste zur Auswahl rES, um die Werkseinstellungen auszuwählen, und bestätigen Sie, indem Sie die Taste **start | stop**-Taste. Halten Sie die Taste gedrückt, bis alle beleuchteten Striche verschwunden sind.



WARNUNG!

Nach einem Stromausfall oder nach dem Ausschalten des Geräts bleiben zusätzliche Funktionseinstellungen nicht länger als einige Minuten gespeichert. Dann werden alle Einstellungen, außer der akustischen Signallautstärke und dem Anzeigedimmer, auf die Werkseinstellungen zurückgesetzt.

Allgemeine Tipps und Ratschläge zum Backen

- Entfernen Sie während des Backens alles unnötige Zubehör aus dem Ofen.
- Verwenden Sie Geräte aus hitzebeständigen, nicht reflektierenden Materialien (mitgelieferte Backbleche und Geschirr, emailliertes Kochgeschirr, Kochgeschirr aus gehärtetem Glas). Helle Materialien (Edelstahl oder Aluminium) reflektieren Wärme. Infolgedessen ist die thermische Verarbeitung von Lebensmitteln in ihnen weniger effektiv.
- Führen Sie die Backbleche immer bis zum Ende der Führungen ein. Stellen Sie beim Backen auf dem Rost die Backformen oder -bleche in die Mitte des Rosts.
- Für eine optimale Zubereitung der Speisen empfehlen wir, die in der Kochtabelle angegebenen Richtlinien zu beachten. Wählen Sie die niedrigere angegebene Temperatur und die kürzeste angegebene Garzeit. Wenn diese Zeit abgelaufen ist, überprüfen Sie die Ergebnisse und passen Sie die Einstellungen nach Bedarf an.
- Öffnen Sie die Backofentür während des Backens nicht, außer dies ist unbedingt erforderlich.
- Stellen Sie die Backbleche nicht direkt auf den Boden des Ofenraums.
- Verwenden Sie das Allzweck-Tiefbackblech nicht auf der ersten Führungsebene, während das Gerät in Betrieb ist.
- Decken Sie den Boden des Ofenraums oder den Rost nicht mit Aluminiumfolie ab.
- Bei längeren Kochprogrammen können Sie den Ofen ca. 10 Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten, um die angesammelte Wärme zu nutzen.
- Stellen Sie das Backgeschirr immer auf den Rost.
- Wenn Sie auf mehreren Ebenen gleichzeitig backen, setzen Sie das Allzweck-Tiefbackblech in die untere Ebene ein.
- Verwenden Sie beim Kochen nach Rezepten aus älteren Kochbüchern Ober- und Unterhitze (wie bei herkömmlichen Öfen) und stellen Sie die Temperatur um 10 °C niedriger als im Rezept angegeben ein.
- Falls Sie Backpapier verwenden, überprüfen Sie zuerst, ob es hitzebeständig ist. Schneiden Sie es immer entsprechend zurecht. Backpapier verhindert, dass die Lebensmittel am Backblech haften bleiben, und erleichtert das Entfernen der Lebensmittel vom Backblech.
- Beim Kochen größerer Fleisch- oder Gebäckstücke mit höherem Wassergehalt wird im Ofen viel Dampf erzeugt, der wiederum an der Ofentür kondensieren kann. Dies ist ein normales Phänomen, das den Betrieb des Geräts nicht beeinträchtigt. Wischen Sie nach dem Garvorgang die Tür und das Türglas trocken.
- Wenn Sie direkt auf dem Rost backen, setzen Sie das Allzweck-Tiefbackblech eine Ebene tiefer ein, um als Tropfschale zu dienen.

Schnelles Vorheizen des Backofens: Heizen Sie den Backofen nur dann vor, wenn es das Rezept oder die Tabellen in dieser Gebrauchsanweisung verlangen. Wenn Sie die Schnellvorheizfunktion verwenden, schieben Sie die Speisen erst dann in den Ofen, wenn dieser vollständig aufgeheizt ist. Die Temperatur hat einen wesentlichen Einfluss auf das Endergebnis. Ein schnelles Vorheizen empfiehlt sich bei empfindlichem Fleisch (Lende) und bei Hefe- und Biskuitteigen, die eine kürzere Backzeit benötigen. Das Aufheizen eines leeren Backofens verbraucht viel Energie. Daher empfehlen wir, wenn möglich, mehrere Gerichte nacheinander zuzubereiten oder mehrere Gerichte gleichzeitig zuzubereiten.

Gentle Bake: Ermöglicht langsames und kontrolliertes Garen bei niedriger Temperatur. Die Fleischsäfte werden gleichmäßig verteilt und das Fleisch bleibt saftig und zart. Die langsame Garmethode GentleBake eignet sich für zarte Fleischstücke ohne Knochen. Vor dem langsamen Garen das Fleisch von allen Seiten in einer Pfanne gründlich anbraten.

Kochtabelle

HINWEIS: Gerichte, die einen vollständig vorgeheizten Ofen erfordern, sind mit einem Sternchen * in der Tabelle versehen. Gerichte, bei denen ein Vorheizen von 5 Minuten ausreicht, sind mit zwei Sternchen gekennzeichnet **. Verwenden Sie in diesem Fall nicht den Schnellvorheizmodus.

Gericht			 °C	 min
GEBÄCK- UND BÄCKEREIPRODUKTE				
Gebäck/Kuchen in Formen				
Biskuittorte	3		150	30-40
Kuchen mit Füllung	1		170	90-120
Marmorkuchen	2		170-180	50-60
Kuchen mit Sauerteig, Napfkuchen (Gugelhupf)	2		170-180	45-55
geöffneter Kuchen, Torte	3		170-180	35-45
Brownies	2		170-180	30-35
Gebäck auf Backblechen				
Strudel	2		180-190	60-70
Strudel, gefroren	2		200-210	34-45
Biskuitroulade	3	 + Backblech mit Wasser	170-180 *	13-18
Buchteln	2		180-190	30-40
Kekse				
Cupcakes	3		160 *	20-30
Cupcakes, 2 Ebenen	2, 4		145	40-50
Hefeteig-Gebäck	2		180 *	17-22
Hefeteig-Gebäck, 2 Ebenen	2, 4		160 *	18-25
Blätterteig-Gebäck	3		170	30-40
Blätterteig-Gebäck, 2 Ebenen	2, 4		170 *	25-30
Kekse				
Spritzgebäck	3		140	30-40
Spritzgebäck, 2 Ebenen	2, 4		140	45-55
Spritzgebäck, 3 Ebenen	1, 4, 5		145 *	50-60
Kekse	3		140	20-30
Kekse, 2 Ebenen	2, 4		150-160 *	20-25

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Gericht			°C	min
Baiser	3		80-100 *	120-150
Baiser, 2 Ebenen	2, 4		80-100 *	120-150
Macarons	3		130-140 *	15-20
Macarons, 2 Ebenen	2, 4		130-140 *	15-20
Brot				
Aufgehen und Prüfen	2		40-45	30-45
Brot auf einem Backblech	2	 + Backblech mit Wasser	190-200	40-55
Brot auf einem Backblech, 2 Ebenen	2, 4		190-200 *	40-55
Dosenbrot	2		190-200	30-45
Dosenbrot, 2 Ebenen	2, 4		200-210	30-45
Fladenbrot (Focaccia)	2		270	15-25
frische Brötchen (Semmel/Morgenbrötchen)	3	 + Backblech mit Wasser	200-210	10-15
frische Brötchen (Semmel/Morgenbrötchen), 2 Ebenen	2, 4		200-210 *	15-20
Toastbrot	5		230	4-7
Belegte Sandwiches	5		230	3-5
Pizza und andere Gerichte				
Pizza	1		300 *	4-7
Pizza, 2 Rostebenen	2, 4		210-220 *	25-30
Tiefkühlpizza	2		200-220 *	10-25
Tiefkühlpizza, 2 Ebenen	2, 4		200-220 *	10-25
Pastete, Quiche	2		190-200	50-60
Burek	2		180-190	40-50
FLEISCH				
Rind- und Kalbfleisch				
Rinderbraten (Lende, Rumpf), 1,5 kg	2		160-170	130-160
gekochtes Rindfleisch, 1,5 kg	2		200-210	90-120

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Gericht				
Lendenstück, medium, 1 kg	2	==	170-190 *	40-60
Rinderbraten, langsam gekocht	2	==	120-140 *	250-300
Rindersteaks, well done, Dicke 4 cm	4	****	220-230	25-30
Burger, Dicke 3 cm	4	****	220-230	25-35
Kalbsbraten 1,5 kg	2	==	160-170	120-150
Schweinefleisch				
Schweinebraten, Rumpf, 1,5 kg	3		170-180	90-110
Schweinebraten, Schulter, 1,5 kg	3	==	180-190	120-150
Schweinelende, 400 g	2	==	80-100 *	80-100
Schweinebraten, langsam gekocht	2	==	100-120 *	200-230
Schweinerippen, langsam gekocht	2	==	120-140 *	210-240
Schweinekoteletts, Dicke 3 cm	4	****	220-230	20-25
Geflügel				
Geflügel, 1,2–2,0 kg	2	****	200-220	60-80
Geflügel mit Füllung, 1,5 kg	2		170-180	80-100
Geflügel, Brust	2		170-180	45-60
Hähnchenschenkel	3	****	210-220	30-45
Hähnchenflügel	4		210-220	30-45
Geflügel, Brust, langsam gekocht	3	==	100-120 *	60-90
Fleischgerichte				
Hackbraten, 1 kg	2		170-180	60-70
Grillwürste, Bratwurst	4	****	230 **	8-15
FISCH UND MEERESFRÜCHTE				
ganzer Fisch, 350 g	4	****	230-240	12-20
Fischfilet, Dicke 1 cm	4	****	220-230	8-12
Fischsteak, Dicke 2 cm	4	****	220-230	10-15
Jakobsmuscheln	4	****	230 *	5-10
Garnelen	4	****	230 *	3-10
GEMÜSE				
Ofenkartoffeln, Kartoffelspalten	3		210-220 *	30-40

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Gericht			°C	min
Ofenkartoffeln, halbiert	3	+ Backblech mit Wasser	200-210 *	40-50
Gefüllte Kartoffel	3		190-200	30-40
Pommes frites, hausgemacht	4		210-220 *	20-30
gemischtes Gemüse, Stücke	3	+ Backblech mit Wasser	190-200	30-40
gefülltes Gemüse	3		190-200	30-40
KONVENTIONELLE PRODUKTE – GEFROREN				
Pommes frites	3		210-220	20-25
Pommes frites, 2 Ebenen	2, 4		190-210	30-40
Hühnermedallions	4		210-220 *	12-17
Fischstäbchen	2		210-220	15-20
Lasagne, 400 g	2		200-210	30-40
gewürfeltes Gemüse	2		190-200	20-30
Croissants	3		170-180	18-23
GEBACKENE PUDDINGS, SOUFFLÉS UND GRATINIERTER GERICHTE				
Kartoffelmoussaka	2		180-190	35-45
Lasagne	2		180-190	35-45
süß gebackener Pudding	2		160-180	40-60
süßes Soufflé	2		160-180 *	35-45
gratinierte Gerichte	3		170-190	30-45
gefüllte Tortillas, Enchiladas	2		180-200	20-35
Grillkäse	4		230 **	6-9
ANDERES				
Konservierung	2		180	30
Sterilisation	3		125	30
Kochen in einem Wasserbad	2		150-170 *	/
Wiederaufheizen	3		60-95	/
Tellererwärmung	2		75	15

Kochen mit einer Temperatursonde (BAKESENSOR)

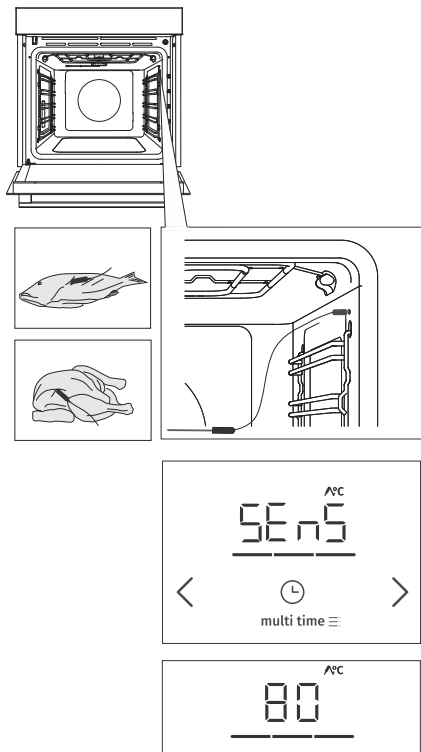
(vom Modell abhängig)

Die Temperatursonde ermöglicht eine genaue Überwachung der Kerntemperatur der Lebensmittel während des Kochens/Backens.



WARNUNG!

Die Temperatursonde sollte sich nicht in unmittelbarer Nähe der Heizelemente befinden.



1 Stecken Sie das Metallende der Sonde in den dicksten Teil des Koch-/Backguts.

2 Stecken Sie den Sondenstecker in die Buchse in der oberen rechten Ecke vorne im Ofenraum (siehe Abbildung). **SEnS** wird auf der Anzeigeeinheit angezeigt.

HINWEIS: Wenn Sie die Sonde in die Buchse einsetzen, werden die voreingestellten Funktionen des Ofens gelöscht.

Wählen Sie das gewünschte System und die Gartemperatur (im Temperaturbereich bis 210 °C). Das Sondenbetriebssymbol und die voreingestellte Temperatur erscheinen auf dem Display und können geändert werden durch Berühren der Tasten < oder >. Bestimmen Sie die gewünschte Endkerntemperatur Ihrer Speisen (zwischen 30 und 99 °C).

HINWEIS: Bei Verwendung der Sonde ist das Einstellen der Garzeit nicht möglich.

4 Bestätigen Sie die Einstellung durch Drücken der **start | stop**-Taste.

5 Wenn die eingestellte Kerntemperatur erreicht ist, stoppt der Ofen den Betrieb. **End** wird auf der Anzeigeeinheit angezeigt. Es wird ein akustisches Signal ausgegeben, das Sie durch Berühren einer beliebigen Taste ausschalten können. Nach einer Minute wird das akustische Signal automatisch ausgeschaltet.

**INFORMATION!**

Während des Kochvorgangs wechseln sich die eingestellte und die aktuelle Temperatur des Lebensmittelkerns auf der Anzeigeeinheit ab. Sie können die Gartemperatur oder die Soll-Kerntemperatur während des Garvorgangs ändern. Bestätigen Sie die Einstellung durch Berühren der **start | stop**-Taste.

Richtige Verwendung der Sonde nach Lebensmittelart:

- Geflügel: Stecken Sie die Sonde in den dicksten Teil der Brust;
- rotes Fleisch: Stecken Sie die Sonde in einen mageren Teil, der nicht mit Fett durchwachsen ist;
- kleinere Stücke mit Knochen: stecken Sie sie in einen Bereich entlang des Knochens;
- Fisch: Stecken Sie die Sonde hinter den Kopf in Richtung Wirbelsäule.

**WARNUNG!**

Entfernen Sie nach dem Gebrauch die Sonde vorsichtig aus dem Koch-/Backgut, ziehen Sie sie aus der Buchse im Ofenraum und reinigen Sie sie.

**INFORMATION!**

Wenn Sie die Sonde nicht verwenden, nehmen Sie sie aus dem Ofen.

Empfohlene Garstufe für verschiedene Fleischsorten

Lebensmittel	blue (roh)	medium rare	medium	medium well	well done
RINDFLEISCH					
Rinderbraten	46-48	48-52	53-58	59-65	68-73
Rindfleisch, Filet	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
Rinderbraten/Rumpsteak	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
Burger	49-52	54-57	60-63	66-68	71-74
KALBFLEISCH					
Kalbfleisch, Lendenstück	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
Kalbfleisch, Hinterteil	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
SCHWEINEFLEISCH					
Braten, Hals	/	/	/	65-70	75-85
Schweinelende	/	/	/	60-69	/
Hackbraten	/	/	/	/	80-85
LAMMFLEISCH					
Lammfleisch	/	60-65	66-71	72-76	77-80
HAMMELFLEISCH					
Hammelfleisch	/	60-65	66-71	72-76	77-80
BÖCKCHEN					
Ziegenfleisch	/	60-65	66-71	72-76	77-80
GEFLÜGEL					
Geflügel, ganz	/	/	/	/	82-90
Geflügel, Brust	/	/	/	/	62-65
FISCH UND MEERESFRÜCHTE					
Forelle	/	/	/	62-65	/
Thunfisch	/	/	/	55-60	/
Lachs	/	/	/	52-55	/

Reinigung und Pflege



WARNUNG!

Ziehen Sie vor dem Reinigen den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.

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

Zur leichten Reinigung sind Ofenraum und Backbleche mit einer speziellen Emaille für eine glatte und widerstandsfähige Oberfläche beschichtet.

Reinigen Sie das Gerät regelmäßig und entfernen Sie größere Verunreinigungen und Kalk mit warmem Wasser und Spülmittel. Verwenden Sie ein sauberes weiches Tuch oder ein Schwammtuch.

Geräteäußeres: verwenden Sie heiße Seifenlauge und ein weiches Tuch, um Verunreinigungen zu entfernen, und wischen Sie dann die Oberflächen trocken.

Geräteinnenraum: verwenden Sie für hartnäckigen Schmutz herkömmliche Ofenreiniger. Wischen Sie das Gerät bei Verwendung solcher Reinigungsmittel gründlich mit einem feuchten Tuch ab, um alle Reinigungsmittelreste zu entfernen.

Zubehör und Führungen: Mit heißer Seifenlauge und einem feuchten Tuch reinigen. Bei hartnäckigem Schmutz empfehlen wir das vorherige Einweichen und die Verwendung einer Bürste.

Wenn die Reinigungsergebnisse nicht zufriedenstellend sind, wiederholen Sie den Reinigungsvorgang.



INFORMATION!

Verwenden Sie niemals aggressive oder scheuernde Reinigungsmittel und -geräte (scheuernde Schwämme und Reinigungsmittel, Flecken- und Rostentferner, Schaber für Glaskeramikplatten).

Das Ofenzubehör ist spülmaschinenfest.

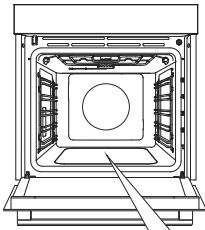
Speisereste (Fett, Zucker, Eiweiß) können sich während des Gebrauchs des Gerätes entzünden. Entfernen Sie daher vor jedem Gebrauch größere Schmutzstücke aus dem Ofeninneren und vom Zubehör.

Reinigung des Backofens mit der Aqua Clean-Funktion

Dieses Programm erleichtert das Entfernen von Flecken aus dem Ofen.

Die Funktion ist am effektivsten, wenn sie nach jedem Gebrauch regelmäßig verwendet wird.

Entfernen Sie vor dem Ausführen des Reinigungsprogramms alle großen sichtbaren Schmutz- und Speisereste aus dem Ofenraum.

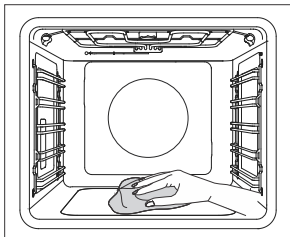
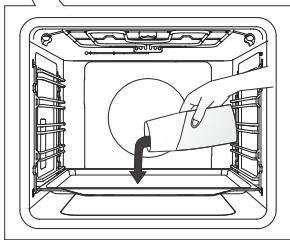


1 Legen Sie das flache Backblech in die erste Führungsebene und gießen Sie 0,4 Liter heißes Wasser hinein.

2 Drehen Sie den SYSTEMAUSWAHLSCHALTER auf Aqua Clean . Stellen Sie den TEMPERATURSCHALTER auf 80 °C.

3 Lassen Sie das Programm eine halbe Stunde lang laufen.

4 Wenn das Programm abgeschlossen ist, entfernen Sie das Backblech vorsichtig mit Topfhandschuhen (es kann sich noch etwas Wasser auf dem Backblech befinden). Wischen Sie die Flecken mit einem feuchten Tuch und Seifenlauge ab. Wischen Sie das Gerät gründlich mit einem feuchten Tuch ab, um alle Reinigungsmittelreste zu entfernen.



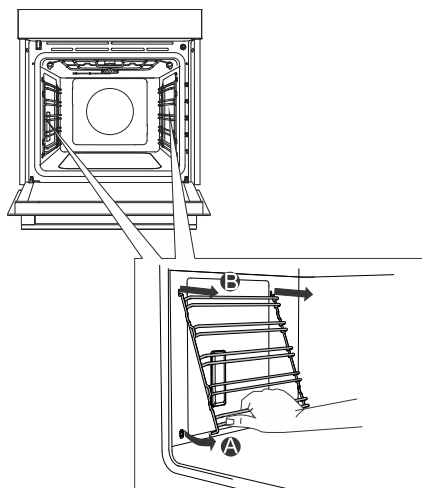
INFORMATION!

Wenn der Reinigungsvorgang nicht erfolgreich ist (bei besonders hartnäckigem Schmutz), wiederholen Sie ihn.

WARNUNG!

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

Entfernen der Gitter oder ausziebarer Führungen ausziehbarer Führungen



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

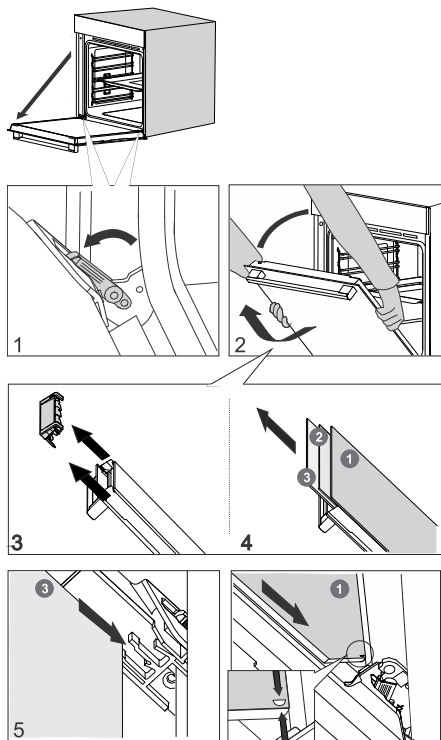
B Ziehen Sie Führungen auf der oberen Seite aus den Öffnungen heraus.



INFORMATION!

Achten Sie beim Entfernen der Führungen darauf, die Emaillebeschichtung nicht zu beschädigen.

Backofentür und Glasscheiben entfernen und austauschen



1 Öffnen Sie die Backofentür bis zum Anschlag.

2 Die Ofentür ist mit speziellen Stützen an den Scharnieren befestigt, zu denen auch Sicherheitshebel gehören. Drehen Sie die Sicherheitshebel um 90° zur Tür. Schließen Sie die Tür langsam bis zu einem Winkel von 45° (relativ zur Position der vollständig geschlossenen Tür). Heben Sie dann die Tür an und ziehen Sie sie heraus.

Die Türglasscheibe **des Ofens** kann von innen gereinigt werden, muss aber zuerst von der Gerätetür entfernt werden. Gehen Sie zunächst wie unter Punkt 2 beschrieben vor, entfernen Sie sie jedoch nicht.

3 Entfernen Sie die Luftführung. Halten Sie sie mit Ihren Händen auf der linken und rechten Seite der Tür. Entfernen Sie sie, indem Sie sie leicht in Ihre Richtung ziehen.

4 Halten Sie das Türglas an der Oberkante und entfernen Sie es. Gleiches gilt für die zweite und dritte Glasscheibe (je nach Modell).

5 Das Wiedereinsetzen der Glasscheiben erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

INFORMATION!

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.

WARNUNG!

Das Ofentürscharnier kann mit erheblicher Kraft schließen. Drehen Sie daher beim Anbringen oder Entfernen der Gerätetür immer beide Sicherheitshebel zur Stütze.

Sanftes Schließen und Öffnen der Tür (vom Modell abhängig)

Die Ofentür ist mit einem System ausgestattet, das die Türschließkraft ab einem Winkel von 75 Grad dämpft. Es ermöglicht ein einfaches, leises und sanftes Öffnen und Schließen der Tür. Ein leichtes Drücken (in einem Winkel von 15° zur geschlossenen Türposition) reicht aus, damit sich die Tür automatisch und sanft schließt.



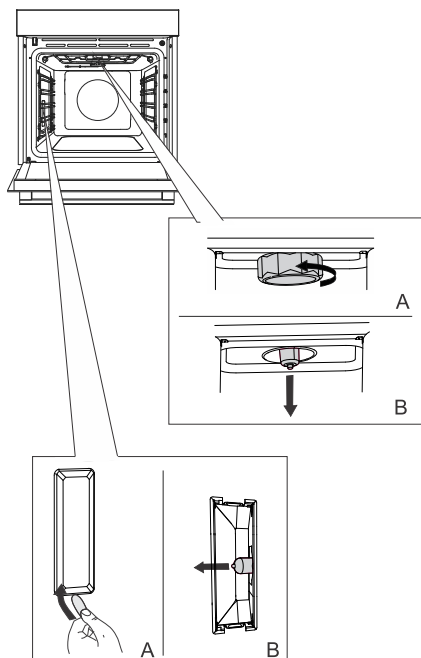
WARNUNG!

Wenn die Kraft zum schließen der Tür zu stark ist, wird die Wirkung des Systems reduziert oder das System wird aus Sicherheitsgründen umgangen.

Austausch des Leuchtmittels im Garraum

Die Glühbirne ist ein Verbrauchsmaterial und daher nicht von der Garantie abgedeckt. Entfernen Sie vor dem Auswechseln der Glühbirne alle Zubehörteile aus dem Ofen.

Halogenlampe: G9, 230 V, 25 W



1 Schrauben Sie die Abdeckung ab und entfernen Sie sie (gegen den Uhrzeigersinn). Entfernen Sie die Halogenlampe.

2 Entfernen Sie die Abdeckung mit einem flachen Kunststoffwerkzeug. Entfernen Sie die Halogenlampe.



INFORMATION!

Achten Sie darauf, die Emaillebeschichtung nicht zu beschädigen. Verwenden Sie Schutzausrüstung, um Verbrennungen zu vermeiden.



WARNUNG!

Ersetzen Sie die Glühbirne nur, wenn das Gerät von der Stromversorgung getrennt ist.

Tabelle Störungen und Fehler

Besondere Hinweise und Störungsmeldungen

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.

Jede nicht autorisierte Reparatur des Gerätes kann zu Stromschlägen und Kurzschlüssen führen. Führen Sie sie daher nicht durch. Überlassen Sie solche Arbeiten einem Experten oder Servicetechniker.

Bei kleineren Problemen mit dem Betrieb des Gerätes lesen Sie in diesem Handbuch nach, ob Sie das Problem selbst beheben können.

Wenn das Gerät aufgrund unangemessener Bedienung oder Handhabung nicht ordnungsgemäß oder überhaupt nicht funktioniert, ist ein Besuch eines Servicetechnikers auch während der Garantiezeit nicht kostenlos.

Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung zum späteren Nachschlagen auf und geben Sie sie an nachfolgende Besitzer oder Benutzer des Gerätes weiter.

Im Folgenden finden Sie einige Hinweise zur Behebung häufig auftretender Probleme.

Störung/Fehler	Ursache
Die Sicherung hat mehrere Male den Strom abgeschaltet ...	Rufen Sie bitte den Kundendienst an.
Die Garraumbeleuchtung funktioniert nicht ...	Der Vorgang des Austauschens der Glühbirne im Ofen wird im Kapitel „Glühbirne austauschen“ beschrieben.
Die Steuereinheit reagiert nicht, der Bildschirm ist eingefroren.	Trennen Sie das Gerät für einige Minuten vom Stromnetz (Sicherung lösen oder Hauptschalter ausschalten), dann schließen Sie das Gerät wieder an und schalten es ein.
Der Fehlercode ErrX wird angezeigt. Im Falle eines zweistelligen Fehlercodes, wird ErXX angezeigt.	Es liegt ein Fehler im Betrieb des Elektronikmoduls vor. Trennen Sie das Gerät einige Minuten lang vom Stromnetz. Wenn der Fehler weiterhin angezeigt wird, wenden Sie sich an einen Servicetechniker.
Auf der Anzeige erscheint SEoS, wenn der Temperaturfühler nicht angeschlossen ist.	Reinigen Sie die Steckverbindung. Versuchen Sie, den Temperaturfühler mehrmals hintereinander anzuschließen und zu trennen.

Wenn die Probleme trotz Beachtung der obigen Hinweise weiterhin bestehen, wenden Sie sich an einen autorisierten Servicetechniker. Reparaturen oder Garantieansprüche, die sich aus einem falschen Anschluss oder einer falschen Verwendung des Gerätes ergeben, fallen nicht unter die Garantie. In diesem Fall übernimmt der Benutzer die Reparaturkosten.

Entsorgung

Entsorgung von Gerät und Verpackung

Das Elektro- und Elektronikgerätegesetz (ElektroG) enthält eine Vielzahl von Anforderungen an den Umgang mit Elektro- und Elektronikgeräten. Die wichtigsten sind hier zusammengestellt.

1. Getrennte Erfassung von Altgeräten

Elektro- und Elektronikgeräte, die zu Abfall geworden sind, werden als Altgeräte bezeichnet. Besitzer von Altgeräten haben diese einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Altgeräte gehören insbesondere nicht in den Hausmüll, sondern in spezielle Sammel- und Rückgabesysteme.

2. Batterien und Akkus sowie Lampen

Besitzer von Altgeräten haben Altbatterien und Altakkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zer- störungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können, im Regelfall vor der Abgabe an einer Erfassungsstelle vom Altgerät zu trennen. Dies gilt nicht, soweit Altgeräte einer Vorbereitung zur Wiederverwendung unter Beteiligung eines öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträgers zugeführt werden.

3. Möglichkeiten der Rückgabe von Altgeräten

Besitzer von Altgeräten aus privaten Haushalten können diese bei den Sammelstellen der öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger oder bei den von Herstellern oder Vertreibern im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgeben.

Rücknahmepflichtig sind Geschäfte mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m² für Elektro- und Elektronikgeräte sowie die- jenigen Lebensmittelgeschäfte mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals pro Jahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Dies gilt auch bei Vertriebu- nter Verwendung von Fernkom- munikationsmitteln, wenn die Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte mindestens 400 m² betragen oder die gesamten Lager- und Versandflächen mindestens 800 m² betragen. Vertreiber haben die Rücknahme grundsätzlich durch geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer zu gewährleisten.

Die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe eines Altgerätes besteht bei rücknahmepflichtigen Vertreibern unter anderem dann, wenn ein neues gleichartiges Gerät, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen erfüllt, an einen Endnutzer abgegeben wird. Wenn ein neues Gerät an einen privaten Haushalt ausgeliefert wird, kann das gleichartige Altgerät auch dort zur unentgeltlichen Abholung übergeben werden; dies gilt bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln für Geräte der Kategorien 1, 2 oder 4 gemäß § 2 Abs. 1 ElektroG, nämlich „Wärmeüberträger“, „Bildschirmgeräte“ oder „Großgeräte“ (letzte- re mit mindestens einer äußeren Abmessung über 50 Zentimeter). Zu einer entsprechenden Rückgabe-Absicht werden Endnutzer beim Abschluss eines Kauf- vertrages befragt. Außerdem besteht die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe bei Sammelstellen der Vertreter größer als 25 Zentimeter sind, und zwar be- schränkt auf drei Altgeräte pro Gerätart.

4. Datenschutz-Hinweis

Altgeräte enthalten häufig sensible personenbezogene Daten. Dies gilt insbesondere für Geräte der Informations- und Telekommuni- kationstechnik wie Computer und Smartphones. Bitte beachten Sie in Ihrem eigenen Interesse, dass für die Löschung der Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten jeder Endnutzer selbst verantwortlich ist.

5. Bedeutung des Symbols,, durchgestrichene Mülltonne



Das auf Elektro- und Elektronikgeräten regelmäßig abgebildete Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass das jeweilige Gerät am Ende seiner Lebensdauer getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall zu erfassen ist.

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

Garprüfung

EN60350-1: Nur vom Hersteller gelieferte Ausrüstung verwenden.

Setzen Sie das Backblech immer bis zur Endposition an der Führung ein. Legen Sie Gebäck oder Kuchen in Backformen so hinein wie auf dem Bild gezeigt.

*Heizen Sie das Gerät vor, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist. Verwenden Sie nicht den Schnellvorheizmodus.

**Heizen Sie das Gerät 10 Minuten lang vor. Verwenden Sie nicht den Schnellvorheizmodus.

***Wenden nach 2/3 der Garzeit.

BACKEN						
Gericht	Ausrüstung	Backform Platzierung		°C	min	
Kekse/Plätzchen – Einzelschiene	flaches Backblech		3	140	30-40	
Kekse/Plätzchen – Einzelschiene	flaches Backblech		3	150	30-40	
Kekse – zwei Einschubrahmen/Ebenen	flaches Backblech		2, 4	140	45-55	
Kekse – drei Schienen/Ebenen	flaches Backblech		1, 4, 5	135	50-60	
Cupcakes – Einzelschiene	flaches Backblech		3	160 *	20-30	
Cupcakes – Einzelschiene	flaches Backblech		3	160	30-40	
Cupcakes – zwei Einschubrahmen/Ebenen	flaches Backblech		2, 4	145	40-50	
Cupcakes – drei Schienen/Ebenen	flaches Backblech		1, 3, 5	140-150	30-50	
Biskuittorte	runde Metallform, Durchmesser 26 cm/Gitterschiene		1	150	45-55	
Biskuittorte	runde Metallform, Durchmesser 26 cm/Gitterschiene		3	160	45-55	
Biskuitkuchen – zwei Schienen/Ebenen	2 × runde Metallform, Durchmesser 26 cm/Gitterschiene		2, 4	160 **	45-55	
Apfelkuchen	2 × runde Metallform, Durchmesser 20 cm/Gitterschiene		1	170	90-120	
Apfelkuchen	2 × runde Metallform, Durchmesser 20 cm/Gitterschiene		2	170	80-110	
BRATEN						
Toastbrot	Gitterschiene		5	230	4-7	

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

BACKEN						
Pljeskavica (Hackfleisch-Scheiben)	Gitterschiene + flaches Backblech als Abtropfschale		5	230	20-35 ***	▼▼▼▼

gorenje



843371-a18



gorenje

DE

DE

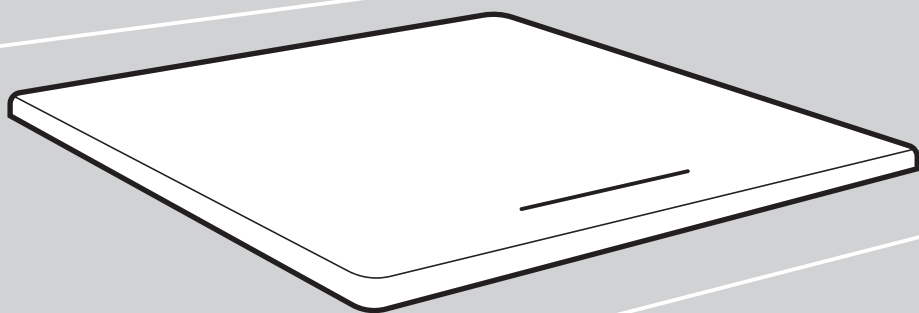
AT

CH

LU

GEBRAUCHSANWEISUNG

Induktionskochfeld

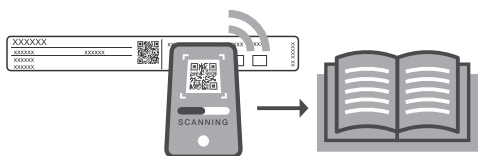


Wir bedanken uns für das Vertrauen, das Sie uns mit dem Kauf unseres Gerätes erwiesen haben.

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.

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.



Für detailliertere Anweisungen und Tipps besuchen Sie bitte <http://www.gorenje.com> oder scannen Sie den QR-Code auf dem Typenschild.

Bedeutung der Symbole in der Gebrauchsanleitung:

 **INFORMATION!**
Information, Rat, Tipp oder Empfehlung

 **WARNUNG!**
Warnung – Gefahr

Inhaltsverzeichnis

1. Sicherheitshinweise	4
2. Andere wichtige Sicherheitswarnungen	6
2.1 Vor dem anschluß des Gerätes	7
3. Installation des Induktionskochfelds	8
3.1 Unterputzmontage in die Arbeitsplatte	11
3.2 Schaumdichtung anbringen	14
4. Anschluss des Induktionskochfelds an das Stromnetz	14
4.1 Netzstromkabel	15
4.2 Anschließen des Geräts	15
5. Gerätebeschreibung	18
5.1 Vor dem ersten Gebrauch	18
6. Bedienung der Kochzonen	19
6.1 Bedieneinheit	19
6.2 Einschalten des Induktionskochfelds	21
6.3 Kochzone einschalten	21
6.4 Koppelbare Kochzonen	21
6.5 Ankochautomatik	22
6.6 Power Boost	24
6.7 Verriegelung des Bedienfeldes/ Kindersperre	24
6.8 Zeitfunktionen	25
6.9 Restwärmearzeige	26
6.10 Betriebsdauerbegrenzung	27
6.11 Überhitzungsschutz	27
6.12 Automatische abschaltung	27
6.13 Kochzone ausschalten	27
6.14 Kochfeld abschalten	28
7. Benutzereinstellungen	29
8. Tipps & Tricks	31
8.1 Kochzone	31
8.2 Funktion des Induktionskochfelds	31
8.3 Induktionstaugliches Kochgeschirr	32
8.4 Energie sparen	33
9. Reinigung und Pflege	34
10. Probleme und Fehler	36
10.1 Geräusche und deren Ursachen beim betrieb des Induktionskochfeldes	37
11. Technische Daten	37
12. Entsorgung	39
12.1 Entsorgung von Gerät und Verpackung	39

1. Sicherheitshinweise

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE – LESEN SIE DIESE ANLEITUNG SORGFÄLTIG DURCH UND BEWAHREN SIE SIE ZUM SPÄTEREN NACHSCHLAGEN AUF.

Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/ oder Wissen bedient werden, wenn sie entsprechend beaufsichtigt werden oder eine Unterweisung zum sicheren Gebrauch des Gerätes erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen. Kinder dürfen ohne Aufsicht von Erwachsenen das Gerät nicht reinigen.

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 acht Jahren, die sich in der Nähe des Geräts aufhalten, sollten die ganze Zeit von Erwachsenen beaufsichtigt werden.

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

Das Gerät ist nicht zur Steuerung durch externe Timer oder verschiedene Steuerungssysteme geeignet.

Die Trennvorrichtungen müssen gemäß den Verkabelungsregeln in die feste Verkabelung eingebaut werden.

Ein beschädigtes Anschlusskabel darf nur vom Hersteller, von einem autorisierten Kundendienst oder von einer anderen qualifizierten Person ausgetauscht werden, da ein solcher Eingriff für Laien sehr gefährlich sein kann (gilt nur für Geräte mit biegelegtem Anschlusskabel).

HINWEIS: Falls die Glaskeramikplatte 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.

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.

WARNUNG: Bewahren Sie auf der Glaskeramikoberfläche keine Gegenstände auf.

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

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 nie leere Kochtöpfe auf die eingeschalteten Kochzonen/ Kochplatten.

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

Legen Sie auf die Induktionskochzone 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.

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

2. Andere wichtige Sicherheitswarnungen

Das Gerät ist nur zur Verwendung im Haushalt bestimmt. Verwenden Sie das Gerät nicht zu anderen Zwecken wie z.B. zum Beheizen von Räumen, Trocknen von Tieren, Papier, Textilien oder Kräutern, da es zur Beschädigung des Gerätes oder zu einem Brand kommen kann.

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

Beim Anschluss von anderen Geräten an Steckdosen in der Nähe des Geräts ist darauf zu achten, dass das Anschlusskabel nicht mit den heißen Kochzonen in Berührung kommt.

Wurde das Netzkabel beschädigt, sollte es vom Hersteller oder einem autorisierten Servicetechniker ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.

Falls Sie das Glaskeramikkochfeld als Abstellfläche benutzen, kann es zu Beschädigungen oder Kratzern auf der Oberfläche kommen. Erhitzen Sie niemals Lebensmittel in Aluminiumfolie oder in Plastikbehältern auf dem Kochfeld. Solche Folien oder Behälter können schmelzen, was zu einem Brand oder einer Beschädigung des Kochfelds führen kann.

Bewahren Sie keine temperaturempfindlichen Gegenstände wie Reinigungs- oder Waschmittel, Sprühdosen, etc. unterhalb des Geräts auf.

Zu eventuellen Abweichungen bei der Farbe verschiedener Geräte innerhalb einer Designlinie kann es aus unterschiedlichen Gründen kommen, wie z.B. verschiedene Betrachtungswinkel, farbiger Hintergrund, Werkstoffe und Raumbeleuchtung.

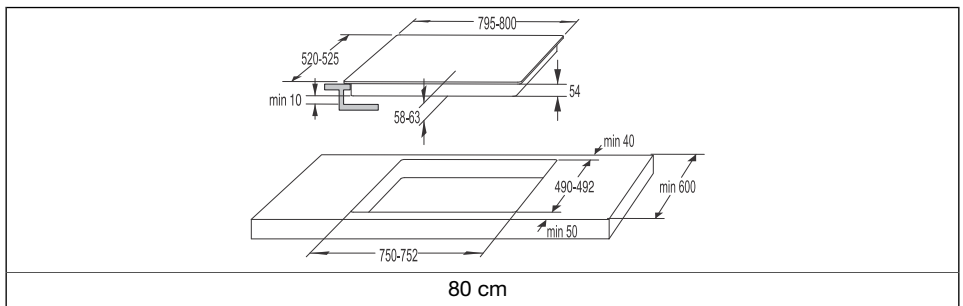
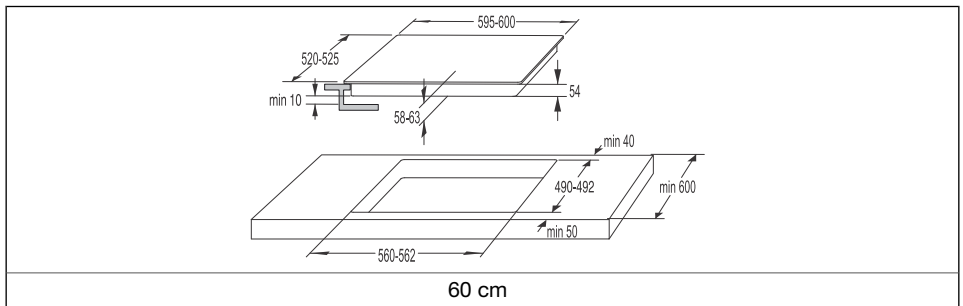
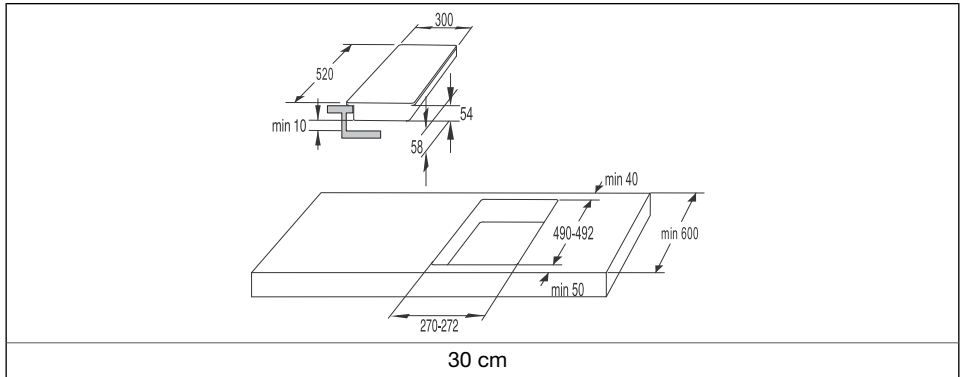
2.1 Vor dem anschluss des Gerätes



WARNUNG!

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.

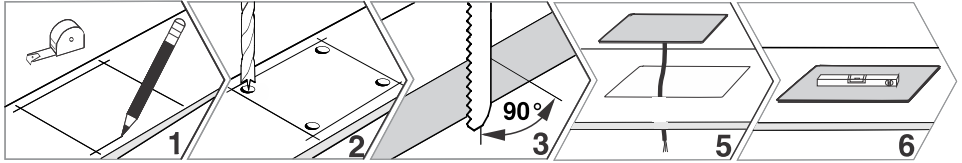
3. Installation des Induktionskochfelds



INFORMATION!

Das Gerät darf nur in ein Möbelelement eingebaut und von einem Fachmann an das Stromnetz angeschlossen werden.

Installationsverfahren



- Schützen Sie die Ausschnittflächen richtig.
- Schließen Sie das Induktionskochfeld an das Stromnetz an (siehe Anleitung für den Anschluss des Induktionskochfeldes an das Stromnetz).
- Setzen Sie das Induktionskochfeld in die ausgeschnittene Aussparung ein.
- Das Furnier oder eine andere Oberfläche des Küchenmöbels, in das das Kochfeld eingebaut werden soll, muss mit hitzebeständigem Kleber (100 °C) behandelt werden, da sich sonst die Oberfläche der Arbeitsplatte verfärben oder verformen kann.
- Die Verwendung von Massivholz-Eckverkleidungen auf Arbeitsplatten hinter dem Induktionskochfeld ist nur zulässig, wenn der Abstand zwischen der Verkleidung und dem Kochfeld nicht kleiner ist als auf den Installationsplänen angegeben.

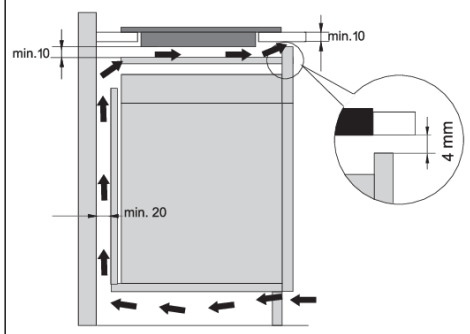


INFORMATION!

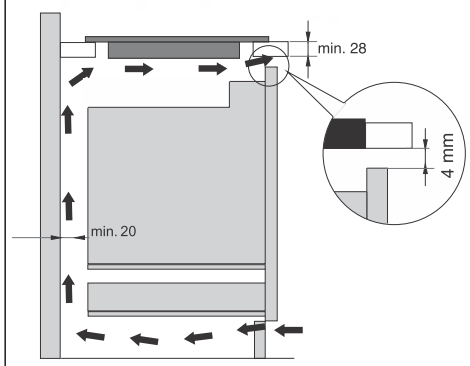
Die Arbeitsplatte muss vollständig eben sein.

	• Das Induktionskochfeld ist für den Einbau in eine Arbeitsplatte über einem Küchenschrank mit einer Mindestbreite von 600 mm geeignet. • Ein Küchenschrank über dem Induktionskochfeld sollte so hoch aufgehängt sein, dass er den Arbeitsablauf nicht stört. • Der vertikale Abstand zwischen dem Induktionskochfeld und der Dunstabzugshaube muss mindestens den in der Anleitung für den Einbau der Dunstabzugshaube angegebenen Abstand betragen und darf 500 mm nicht unterschreiten. • Der Abstand zwischen der Kante des Induktionskochfeldes und dem angrenzenden Küchenschrank sollte mindestens 40 mm betragen. • Der Mindestabstand zwischen dem Induktionskochfeld und der Rückwand ist in der Einbauskizze angegeben.
--	---

Unterschrank mit Schublade

	• In der Schrankrückwand muss eine Öffnung mit einer Höhe von mindestens 140 mm über die gesamte Breite des Schrankes vorhanden sein. Außerdem muss an der Vorderseite über die gesamte Breite des Schrankes eine Öffnung von mindestens 4 mm vorhanden sein. • Unter dem Induktionskochfeld sollte auf der gesamten Länge eine horizontale Trennwand angebracht sein. Der Abstand zwischen dem unteren Ende des Kochfeldes und der Trennwand sollte mindestens 10 mm betragen. • Von der Rückseite sollte eine ausreichende Belüftung gewährleistet sein. • Wenn sich unter dem Küchenschrank eine Schublade befindet, dürfen in dieser Schublade keine Alufolie oder brennbare Stoffe oder Flüssigkeiten (z. B. Sprays) aufbewahrt werden. Halten Sie solche Stoffe von der Kochstelle fern. Es besteht Explosionsgefahr!
--	--

Unterschrank mit Backofen

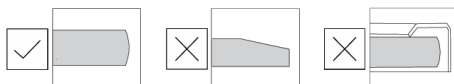
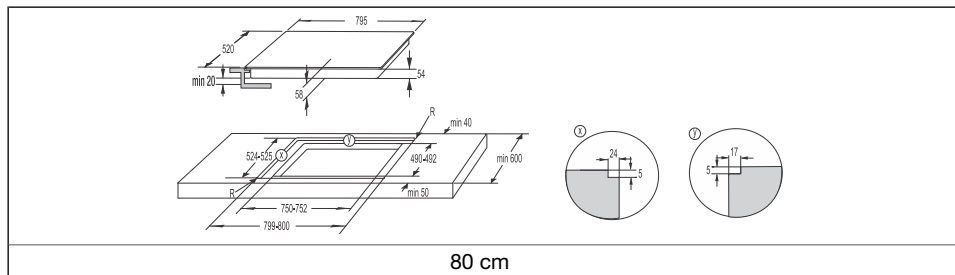
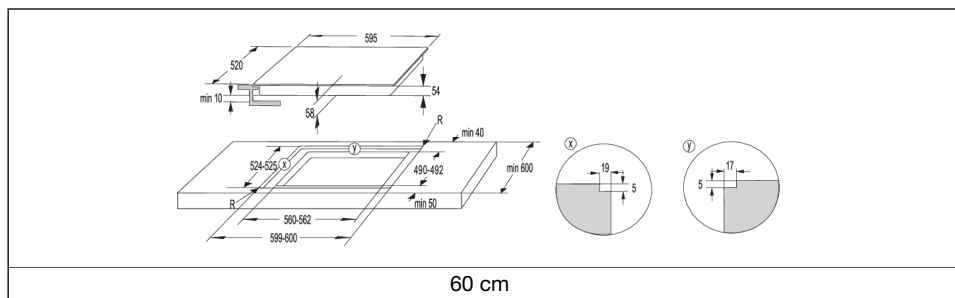
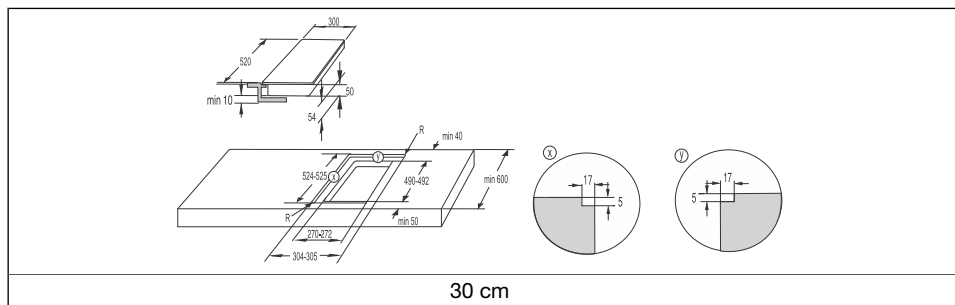
	• Der Einbau eines Backofens unter dem Induktionskochfeld ist bei Backofenmodellen mit einem Kühlgebläse möglich.
	• Vor dem Einbau des Backofens muss die Küchenschrankrückwand im Bereich der Einbauöffnung entfernt werden.
	• Außerdem muss an der Vorderseite über die gesamte Breite des Schrankes eine Öffnung von mindestens 4 mm vorhanden sein.
	• Falls unter das Induktionskochfeld ein anderes elektrisches Gerät eingebaut wird, haften wir nicht für den ordnungsgemäßen Betrieb des darunter eingebauten Geräts.



INFORMATION!

Der normale Betrieb der elektronischen Komponenten des Induktionskochfelds erfordert eine ausreichende Luftzirkulation.

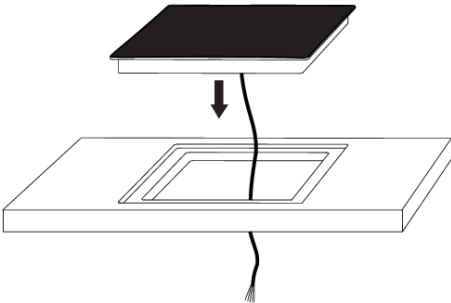
3.1 Unterputzmontage in die Arbeitsplatte

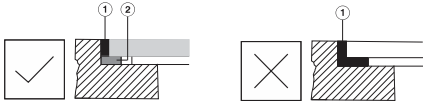


Für den ausgerichteten Einbau sind Geräte geeignet, die keine facettierten Ränder oder Zierränder besitzen.

Installationsverfahren

- Das Gerät darf nur in eine temperatur- und wasserbeständige Arbeitsplatte eingebaut werden, z. B. in eine Arbeitsplatte aus Naturstein (Marmor, Granit) oder Massivholz (die Kanten entlang des Ausschnitts müssen versiegelt werden).
- Beim Einbau in eine Arbeitsplatte aus Keramik, Holz oder Glas sollte eine Holzunterkonstruktion verwendet werden. Der Rahmen wird nicht mit dem Gerät geliefert. Der Einbau des Geräts in eine Arbeitsplatte aus anderen Materialien darf nur nach Rücksprache mit dem Hersteller der Arbeitsplatte und dessen ausdrücklicher Zustimmung erfolgen.
- Das Innenmaß des Grundgeräts sollte mindestens dem Innenausschnitt für das Gerät entsprechen. Dies ermöglicht ein einfaches Herausnehmen des Geräts aus der Arbeitsplatte.

	1. Führen Sie zuerst das Netzkabel durch den Ausschnitt.
	2. Stellen Sie das Gerät in der Mitte des Ausschnitts auf.
	3. Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.
	4. Testen Sie den Betrieb des Geräts.
	5. Dichten Sie den Schlitz zwischen dem Gerät und der Arbeitsplatte mit einem Silikondichtmittel ab. Die Silikondichtmasse, mit der das Gerät abgedichtet wird, muss temperaturbeständig sein (bis mindestens 160 °C).
	6. Streichen Sie die Silikondichtmasse mit einem geeigneten Werkzeug glatt. Schalten Sie das Gerät nicht ein, bevor die Silikondichtung vollständig getrocknet ist.

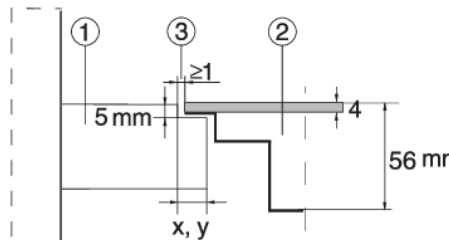
	
1. Silikondichtmittel	
2. Dichtungsband	

Arbeitsplatte aus Stein

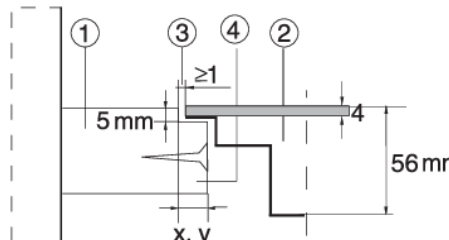


WARNUNG!

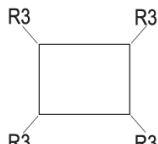
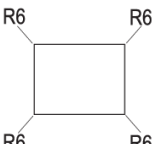
Achten Sie besonders auf spezielle Abmessungen bei Arbeitsplatten aus (Natur-) Stein. Beachten Sie bei der Auswahl des Silikondichtmittels das Arbeitsplattenmaterial und wenden Sie sich an den Hersteller der Arbeitsplatte. Die Verwendung ungeeigneter Silikondichtungsmassen kann zu dauerhaften Verfärbungen einiger Teile führen.

	1. Arbeitsplatte 2. Gerät 3. Schlitz
Hinsichtlich der Toleranzen der Glaskeramikplatte und des Ausschnitts in der Arbeitsplatte wird der Spalt angepasst (mind. 2 mm).	

Keramische, Holz- oder Glasplatte

	1. Arbeitsplatte 2. Gerät 3. Schlitz 4. Holzrahmen, Dicke 16 mm.
Angesichts der Fehlerquote (Toleranz) für die Glaskeramikplatte des Geräts und des Ausschnitts in der Arbeitsplatte ist der Schlitz anpassbar (min. 2 mm). Bringen Sie den Holzrahmen 5 mm unterhalb der Oberkante der Arbeitsplatte an (siehe Abbildung).	

Beim Ausschnitt sind die Maße der Glasränder zu berücksichtigen.

GLAS	AUSSCHNITT
	

Entfernen des integrierten Geräts

Trennen Sie das Induktionskochfeld vom Stromnetz. Verwenden Sie ein geeignetes Werkzeug, um die Silikonichtung vom Rand des Geräts zu entfernen. Nehmen Sie das Induktionskochfeld heraus, indem Sie es von unten nach oben drücken.



WARNUNG!

Versuchen Sie nicht, das Kochfeld von oben aus dem Ausschnitt herauszuheben!

**WARNUNG!**

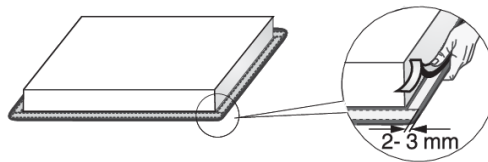
Die Serviceabteilung ist nur für die Reparatur und Wartung des Induktionskochfelds zuständig. Wenden Sie sich für den Wiedereinbau des Einbau-Induktionskochfeldes an Ihren Küchenfachhändler.

**WARNUNG!**

Wird der Backofen unter einem Unterputz-Induktionskochfeld eingebaut, sollte die Arbeitsplattenstärke mindestens 45 mm betragen.

3.2 Schaumdichtung anbringen

Bevor Sie das Induktionskochfeld in eine Küchenarbeitsplatte einbauen, bringen Sie die mit dem Gerät gelieferte Schaumstoffdichtung an der Unterseite des Kochfeldes an. Bei einigen Geräten ist die Dichtung bereits angebracht!



1. Entfernen Sie den Schutzfilm von der Dichtung.
2. Bringen Sie die Dichtung an der Unterseite der Glasfläche mit einem Abstand von 2-3 mm vom Rand entlang des gesamten Umfangs der Glasplatte an.
3. Die Dichtung darf in den Ecken nicht überlappen.
4. Stellen Sie beim Anbringen der Dichtung sicher, dass diese nicht durch scharfe Gegenstände beschädigt wird oder mit diesen in Kontakt kommt.

**WARNUNG!**

Der Einbau des Geräts ohne Schaumdichtung ist nicht erlaubt.

4. Anschluss des Induktionskochfelds an das Stromnetz

- Der Netzschutz muss den einschlägigen Vorschriften entsprechen.
- Überprüfen Sie vor dem Anschluss an das Stromnetz, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der tatsächlichen Netzspannung übereinstimmt.
- In der Elektroinstallation sollte sich ein Schaltgerät befinden, das alle Pole des Geräts vom Stromnetz trennen kann, wobei im geöffneten Zustand ein Mindestabstand von 3 mm zwischen den Kontakten besteht. Geeignete Geräte sind Sicherungen, Schutzschalter, etc.
- Der Anschluss sollte an den Strom und die Sicherungen angepasst werden.
- Stromführende und isolierte Teile müssen nach dem Einbau vor dem Berühren geschützt sein.

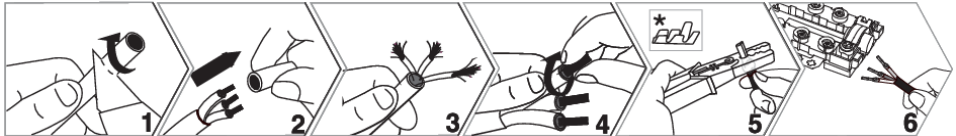


WARNUNG!

Der Anschluss des Geräts an das Stromnetz darf nur von einem autorisierten Elektrofachmann durchgeführt werden. Wegen eines unsachgemäß durchgeführten Anschlusses können Geräteteile beschädigt werden. In solchen Fällen verlieren Sie den Garantieanspruch! Vor jedem Eingriff sicherstellen, dass das Gerät stromlos geschaltet ist.

4.1 Netzstromkabel

(Gerät ohne Netzkabel)



* Aderendhülsen werden nicht mitgeliefert.



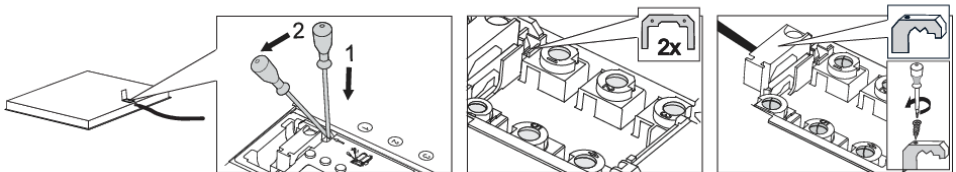
INFORMATION!

Wir empfehlen die Verwendung von elektrischen Aderendhülsen (Endringen).

- Für die Verbindung kann Folgendes verwendet werden: Mit PVC isolierte Anschlusskabel vom H05V2V2-F mit gelb-grünem Schutzleiter oder andere gleichwertige bzw. bessere Kabel.
- Der Außendurchmesser des Kabels muss mindestens 8,0 mm betragen.
- Das Anschlusskabel unbedingt durch eine Zugentlastungsklemme führen, die das Kabel vor dem Herausziehen schützt.

4.2 Anschließen des Geräts

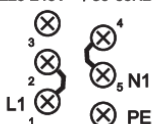
Anschluss eines 60-cm, 80-cm-Geräts



- Öffnen Sie die Abdeckung des Anschlussklemmenkastens.
- Schließen Sie die Kabel entsprechend Ihrem Gerätetyp an. Die Jumper befinden sich an der Anschlussklemme.
- Führen Sie das Netzkabel durch eine Zugentlastung (Klemme), die das Kabel vor dem Herausziehen schützt.

Anschlussplan

220-240V ~ / 50-60Hz



Einphasiger Anschluss (32 A)

- Einphasiger Anschluss (1 1N, 220-240 V~ / 50-60 Hz):
 - Die Spannung zwischen Netz und Nullleiter beträgt 220-240 V~. Installieren Sie eine Brücke zwischen den Klemmen 1 und 2 sowie zwischen den Klemmen 4 und 5.

Anschlussplan	
	- Der Stromkreis sollte mit einer Sicherung von mindestens 32 A ausgestattet sein. Der Querschnitt des Netzkabels sollte mindestens 4 mm² betragen.
380-415V 2N ~ / 50-60Hz	2-Phasen-Anschluss (16 A) • 2 Phasen, 1 Nullleiter (2 1N, 380–415 V~ /50–60 Hz): - Die Spannung zwischen Leitung und Neutraleiter beträgt 220–240 V~, die Spannung zwischen den Leitungen beträgt 380–415 V~. Bringen Sie einen Jumper zwischen den Klemmen 4 und 5 an. Der Stromkreis sollte für einen optimalen Betrieb mit mindestens zwei Sicherungen von jeweils mindestens 16 A ausgestattet sein. Die Querschnittsfläche des Netzkabelkerns sollte mindestens 1,5 mm² betragen.
220-240V 2 2N ~ / 50-60Hz	• 2 Phasen, 2 Neutraleiter (2 2N, 220–240 V 2 2N ~ /50–60Hz): - Die Spannung zwischen den Phasenleitern und dem Neutraleiter beträgt 220-240 V~. - Der Stromkreis sollte mit mindestens zwei Sicherungen von jeweils mindestens 16 A ausgestattet sein. Die Querschnittsfläche des Netzkabelkerns sollte mindestens 1,5 mm² betragen. nur für NL!

Anschluss des Netzkabels an das Stromnetz

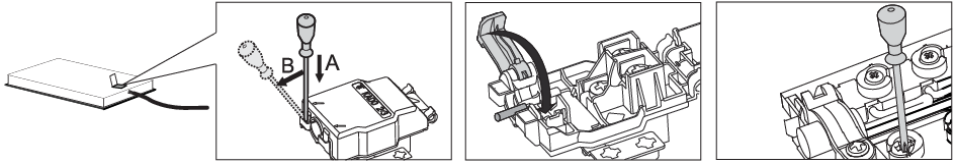
(Gerät mit Netzkabel)

- Das Kochfeld muss direkt an das Stromnetz angeschlossen werden.
- Geräte zum Trennen vom Stromnetz müssen den einschlägigen Vorschriften entsprechen.
- Verlängern Sie das Netzkabel nicht und führen Sie es nicht über scharfe Kanten.
- Wenn das Gerät über einem Ofen installiert wird, stellen Sie sicher, dass das Netzkabel niemals die heißen Teile des Ofens berührt.

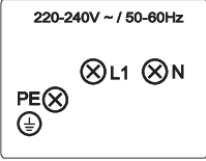
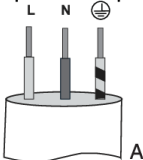
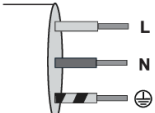
Einphasiger Anschluss	Zweiphasiger Anschluss		
1 x 32 A 220-240 V 50-60 Hz	2N 2 x 16 A 380-415 V 50-60 Hz	2 2N 2 x 16 A 220-240 V 50-60 Hz	L, L1 = braun L2 = schwarz N, N1 = grau ⊕ = gelb und grün

Einphasiger Anschluss	Zweiphasiger Anschluss	
Schließen Sie das Kochfeld wie in Diagramm A dargestellt an. Wenn Ihr Stromnetz keine 32 A-Sicherung unterstützt, muss die Leistung des Geräts entsprechend reduziert oder begrenzt werden.	Wenn Ihr Stromnetz 2 Außenleiter und 1 Neutraleiter hat, schließen Sie das Gerät wie in Abbildung B gezeigt an.	Wenn Ihr Stromnetz 2 Außenleiter und 2 Neutraleiter hat, schließen Sie das Gerät wie in Abbildung C gezeigt an. nur für NL!

Anschluss eines 30-cm-Geräts



1. Öffnen Sie die Abdeckung des Anschlussklemmenkastens.
2. Schließen Sie die Kabel entsprechend Ihrem Gerätetyp an.
3. Führen Sie das Netzkabel durch eine Zugentlastung (Klemme), die das Kabel vor dem Herausziehen schützt.

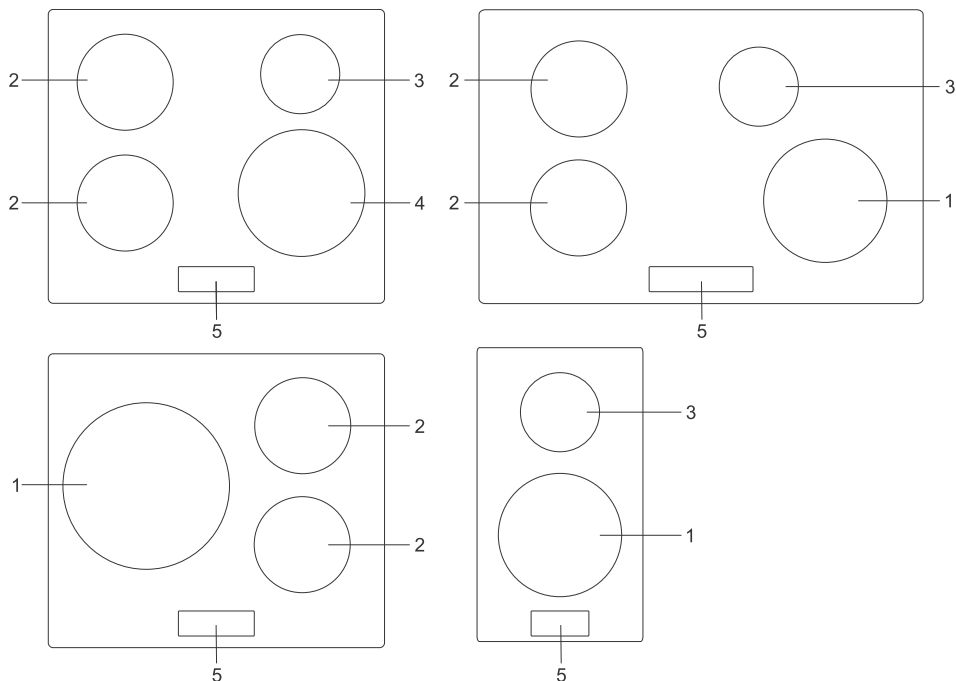
Anschlussplan	Anschluss des Netzkabels an das Stromnetz (Gerät mit Netzkabel)	
 220-240V ~ / 50-60Hz PE L1 N	1 x 16 A 220-240 V 50-60 Hz  A	L = braun N = blau  = gelb und grün  L N 
Der Stromkreis muss mit einer Sicherung von mindestens 16 A ausgestattet sein. Geräte mit einer Breite von 30 Zentimetern (zwei Kochzonen) erlauben nur den einphasigen Anschluss. Der Querschnitt des Netzkabelkerns sollte mindestens 1,5 mm² betragen!	Einphasiger Anschluss Schließen Sie das Gerät wie in Abbildung A gezeigt an. Wenn Ihr Stromnetz keine 16-A-Sicherung zulässt, sollte die Geräteleistung entsprechend verringert oder begrenzt werden. Siehe Kapitel Benutzereinstellungen.	

5. Gerätebeschreibung



INFORMATION!

Gerätefunktionen und Ausstattung hängen vom Modell ab.



- | |
|------------------------------------|
| 1. Induktionskochzone ø 230 mm |
| 2. Induktionskochzone ø 180 mm |
| 3. Induktionskochzone ø 145 mm |
| 4. Induktionskochzone ø 300/180 mm |
| 5. Kochfeld-Steuerungsmodul |

5.1 Vor dem ersten Gebrauch

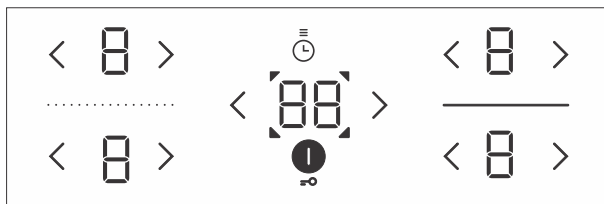
Reinigen Sie die Kochfläche mit einem feuchten Tuch und etwas mildem Geschirrspülmittel.

Bei der ersten Benutzung kann der charakteristische „Neugerätegeruch“ auftreten, der nach und nach verschwindet.

6. Bedienung der Kochzonen

6.1 Bedieneinheit

(vom Modell abhängig)



INFORMATION!

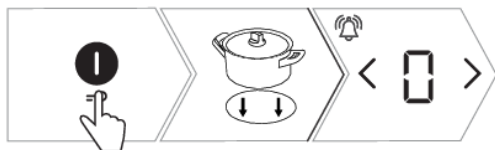
Für den Fall, dass das Gerät drei Kochzonen enthält, kann der obere linke Bedienbereich nicht eingestellt werden.

	Taste zum Ein-/Aus-switchen des Kochfeldes	Berühren Sie die entsprechende Taste, um das Kochfeld ein- oder auszuschalten.
	Verriegelung/Kindersicherung	Ver-/Entriegelt die Bedienelemente des Kochfelds
	Taste zur Leistungserhöhung	Schaltet die gewählte Kochzone ein oder erhöht die Betriebsleistung: - berühren, um die gewählte Kochzone auf Leistungsstufe 9 einzuschalten - einmal berühren (antippen), um die Leistungsstufe um eine Stufe zu erhöhen - lang drücken, um die Leistungsstufe schneller einzustellen oder zu erhöhen
	Taste zur Leistungsverringern	Schaltet die gewählte Kochzone aus oder verringert die Betriebsleistung: - berühren, um die gewählte Kochzone auf Leistungsstufe 4 einzuschalten - einmal berühren (antippen), um die Leistung um eine Stufe zu verringern - lange drücken, um die Leistungsstufe schneller einzustellen oder zu verringern - lang oder mehrmals drücken, um die gewählte Kochzone auszuschalten
	Leistungsanzeige	Zeigt die aktuell eingestellte Leistungsstufe für die Kochzone an
	Zeitfunktionen	Einstellen des Timers: Countdown-Timer (Minutenzähler) für das gesamte Kochfeld; schaltet die Kochzone nicht aus

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

		Abschalttimer für die jeweilige Kochzone; nach Ablauf der Zeit wird die Kochzone ausgeschaltet
	Anzeige Timerfunktion	Zeigt die ausgewählte Kochzone an

6.2 Einschalten des Induktionskochfelds



1. Berühren Sie , um das Induktionskochfeld einzuschalten.
2. Stellen Sie das Kochgeschirr auf die gewählte Kochzone.
3.  erscheint auf allen Kochzonenanzeigen; ein kurzer Piepton ertönt.



INFORMATION!

Wenn innerhalb von 10 Sekunden keine Kochzone eingeschaltet wird, schaltet sich das Induktionskochfeld aus.

6.3 Kochzone einschalten



1. Berühren Sie die Taste  für die ausgewählte Kochzone. Die gewählte Anzeheeinheit blinkt.
2. Verwenden Sie die  oder  Taste, um die Leistungsstufe für die ausgewählte Kochzone einzustellen.
3. Die Kochzone bleibt aktiviert.
4. Wenn das Kochfeld keinen Topf auf der gewählten Kochzone erkennt, erscheint das Symbol . Wenn Sie nicht innerhalb von 2 Minuten einen Topf auf die gewählte Kochzone stellen, schaltet sich die Kochzone automatisch aus.



INFORMATION!

Während des Betriebs kann die Leistungsstufe für die gewählte Kochzone mit der Taste  oder  eingestellt werden.

6.4 Koppelbare Kochzonen

(vom Modell abhängig)

- Einige Modelle ermöglichen die Kombination von zwei Kochzonen auf der linken Seite zu einer einzigen großen zusammenhängenden Kochzone. So kann eine große ovale Pfanne oder eine Grillplatte auf das Kombikochfeld gestellt werden. Die Pfanne muss groß genug sein, um die Mitten der oberen und unteren Kochzone abzudecken.

- Maximale Größe des Bräters: 40 x 25 cm. Damit die Wärme optimal verteilt wird, empfehlen wir Ihnen, Bräter mit einem möglichst dicken Boden zu verwenden. Der Bräter wird sehr heiß, deswegen sollten Sie sich vor Verbrennungen schützen.
- Achten Sie darauf, dass der Bräter nicht die Sensortasten überdeckt.



INFORMATION!

Der Bräter muss die Mitte der Kochzone bedecken!



1. Schalten Sie das Induktionskochfeld ein.
2. Berühren Sie gleichzeitig < und > und halten Sie sie für 3 Sekunden gedrückt. Das Zeichen □ erscheint auf dem Display für das hintere Feld und zeigt an, dass die beiden Kochzonen durch die Überbrückungsfunktion verbunden sind.
3. Stellen Sie die gewünschte Kochleistung für die durch die Überbrückungsfunktion verbundene Kochzone ein.
4. Stellen Sie die Leistungsstufe der kombinierten Kochzone auf „0“. Das Zeichen □ erlischt und die Heizquelle wird ausgeschaltet.
5. Beide Kochzonen arbeiten unabhängig voneinander.

6.5 Ankochautomatik

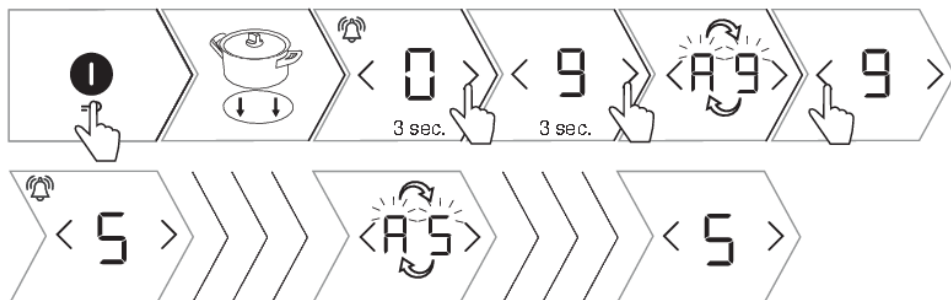
Jede Kochzone verfügt über eine spezielle Automatik, die am Anfang des Kochvorgangs bewirkt, dass die Kochzone, ungeachtet der eingestellten Kochstufe, bei höchster Kochstufe betrieben wird. Nach einer bestimmten Zeit schaltet sich die Kochstufe der Kochzone auf die vorher eingestellte Kochstufe um. Die Ankochautomatik kann bei jeder Kochzone aktiviert werden und zwar für alle Kochstufen, außer den maximalen Kochstufen „9“ und „P“.



INFORMATION!

Die automatische Schnellaufheizung eignet sich für Gerichte, die zunächst mit maximaler Leistung aufgeheizt und dann über einen längeren Zeitraum mit einer niedrigeren Leistungsstufe gegart werden sollen, ohne dass eine ständige Überwachung erforderlich ist.

Die automatische Schnellaufheizung ist nicht für Speisen geeignet, die geröstet, frittiert oder gedünstet und oft gewendet, begießen oder gerührt werden, sowie Speisen, die über einen längeren Zeitraum im Schnellkochtopf sieden müssen.



1. Schalten Sie das Induktionskochfeld ein.
2. Stellen Sie das Kochgeschirr auf die gewählte Kochzone.
3. Drücken Sie die Taste **>** und halten Sie sie für ca. 3 Sekunden gedrückt, bis Sie einen kurzen Piepton hören. **A** und **9** werden abwechselnd auf dem Display blinken.
4. Drücken Sie **<** oder **>**, um die Endleistung für die automatische Schnellheizfunktion einzustellen. Fünf Sekunden nachdem Sie die Leistungsstufe gewählt haben, wird die Funktion mit einem kurzen Piepton bestätigt. Wenn Sie die endgültige Leistungsstufe auf **9** oder **0** eingestellt haben, ist die Funktion deaktiviert.
5. **A** und die ausgewählte Leistungsstufe werden abwechselnd auf der Leistungsstufenanzeige angezeigt.
6. Nach Ablauf der automatischen Schnellheizzeit schaltet die Kochzone automatisch auf die gewählte Stufe, die dann dauerhaft angezeigt wird.
7. Um die automatische Schnellheizfunktion auszuschalten, drücken Sie gleichzeitig **<** und **>** oder wenn Sie die Leistungsstufe der gewählten Kochzone verringern oder erhöhen. Anschließend können Sie die neue Leistungsstufe einstellen.

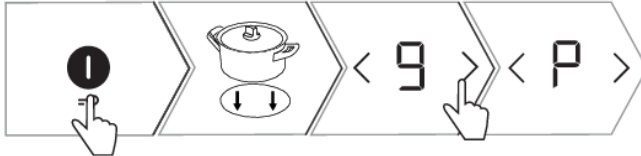
Tabelle Ankochautomatik

Eingestellte Kochstufe	1	2	3	4	5	6	7	8
Betriebsdauer der Ankochstufe (in Sek.)	40	70	120	180	260	430	120	195

6.6 Power Boost

(vom Modell abhängig)

Für schnelles Kochen kann an den Kochzonen Power Boost aktiviert werden. Auf diese Weise können Sie große Mengen an Speisen mit zusätzlicher Leistung schnell erhitzen. Power Boost ist maximal 10 Minuten aktiv, dann wird die Leistungsstufe automatisch auf 9 gesenkt. Wenn das Kochfeld nicht zu heiß ist, kann Power Boost nach dem Ausschalten für 10 Minuten wieder aktiviert werden. Um eine Überhitzung zu vermeiden, kann die elektronische Steuerfunktion den Power Boost früher ausschalten und die Leistungsstufe auf 9 verringern.



1. Schalten Sie das Induktionskochfeld ein.
2. Stellen Sie das Kochgeschirr auf die gewählte Kochzone.
3. Stellen Sie die Kochstufe auf 9, drücken Sie dann die > Taste.
4. P wird auf dem Display angezeigt. Die Funktion ist aktiviert.
5. Drücken Sie <, um die Funktion zu deaktivieren. Power Boost wird deaktiviert und die Betriebsleistung kehrt zurück auf Stufe 9.
6. Drücken Sie mehrmals <, um die Leistung auf das gewünschte Niveau zu verringern.

6.7 Verriegelung des Bedienfeldes/ Kindersperre

Die Bedienelemente des Induktionskochfelds können verriegelt werden, um zu verhindern, dass das Kochfeld versehentlich eingeschaltet wird.



INFORMATION!

Das Kochfeld muss ausgeschaltet oder im Stand by-Zustand sein.



1. Berühren Sie die Taste I und halten Sie sie für 3 Sekunden gedrückt. 0 erscheint auf den Leistungsanzeigen der Kochzone.
2. L0 erscheint auf der Timer-Funktionsanzeige.
3. Das Induktionskochfeld ist verriegelt.
4. Nach 5 Sekunden schaltet sich das Kochfeld automatisch in den Standby-Modus.

5. Berühren Sie die Taste  und halten Sie sie für 3 Sekunden gedrückt. Das Kochfeld ist nun entsperrt.



INFORMATION!

Hinweis: Wenn die Kindersicherungs-/Sperrfunktion im Benutzereinstellungsmodus aktiviert ist (siehe Kapitel Benutzereinstellungsmodus, Parameter ) , wird das Kochfeld bei jedem Ausschalten automatisch gesperrt.

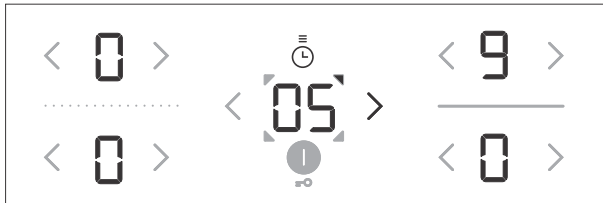


INFORMATION!

Aktivieren Sie die Kindersperre immer vor dem Reinigen des Induktionskochfeldes, um ein unbeabsichtigtes Einschalten der Kochzonen zu verhindern.

6.8 Zeitfunktionen

Diese Funktionen ermöglichen zwei Arten der Verwendung:



1. Der **Countdown-Timer** (Minutenzähler) gilt für das gesamte Induktionskochfeld. Bei dieser Funktion piept das Kochfeld nur, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.

2. Der **Programm-Timer** gilt für die ausgewählte Kochzone. Für jede Kochzone kann ein eigener Timer eingestellt werden. Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird die Kochzone automatisch ausgeschaltet.

1 Countdown-Timer

Der Countdown-Timer (Minutenzähler) arbeitet unabhängig und ist nicht mit dem Betrieb einer Kochzone verbunden. Wenn der Countdown-Timer eingestellt ist, zählt er die Zeit weiter herunter, auch wenn Sie das Induktionskochfeld ausschalten. Der Minutenzähler kann nur ausgeschaltet werden, wenn das Induktionskochfeld eingeschaltet ist.

1. Berühren Sie die Taste , um den Timer zu aktivieren.  erscheint auf der Timer-Funktionsanzeige.

2. Berühren Sie die Taste  oder , um die Zeit im Bereich zwischen 1 und 99 Minuten einzustellen. Berühren Sie die Taste , um die voreingestellte Zeit von 90 Minuten anzuzeigen.

3. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt der Alarm.

4. Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Alarm zu bestätigen und auszuschalten.

5. Der Countdown-Timer (Minutenzähler) bleibt auch bei ausgeschaltetem Kochfeld aktiv.

6. Während der letzten Minute des Countdowns wird die verbleibende Zeit in Sekunden angezeigt.

2 Zeitschaltuhr (Timer)

Mit dem Programm-Timer kann die Betriebszeit für die Kochzonen eingestellt werden, für die bereits eine Leistungsstufe festgelegt wurde.



INFORMATION!

Der Programm-Timer für das Ausschalten kann für alle Kochzonen unabhängig voneinander eingestellt werden.

Der Programm-Timer kann nur für eine aktive Kochzone eingestellt werden.

1. Berühren Sie die Taste  , um den Timer zu aktivieren.  erscheint auf der Timer-Funktionsanzeige.
2. Berühren Sie die Taste  nochmals, jetzt beginnt  zu blinken und zeigt damit eine oder mehrere der gewählten Kochzonen an.
3. Berühren Sie die Taste  oder  , um die Zeit im Bereich zwischen 1 und 99 Minuten einzustellen. Der Countdown beginnt.
4. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal, und die Kochzone wird ausgeschaltet. Der Wert  blinkt auf dem Display.
5. Schalten Sie den Alarm durch Berühren einer beliebigen Taste aus, alternativ schaltet er sich nach einer bestimmten Zeit automatisch aus.
6. Um die eingestellte Zeit zu löschen, wählen Sie die Timer-Anzeige durch Drücken auf  . Die eingestellte Zeit wird angezeigt,  und  blinkt. Berühren Sie die Taste  mehrmals, um den Wert auf  einzustellen oder drücken Sie gleichzeitig  und  , um die eingestellte Zeit sofort zurückzusetzen/zu löschen.



INFORMATION!

Sie können die Betriebsdauer jederzeit während des Betriebs ändern.

6.9 Restwärmeanzeige

Das Induktionskochfeld ist außerdem mit einer Restwärmeanzeige ausgestattet. . Die Kochzone wird nicht direkt beheizt, sondern nur indirekt durch die von der Pfanne zurückgestrahlte Wärme.

Solange das Zeichen  aufleuchtet, nachdem das Kochfeld ausgeschaltet wurde, gibt die Kochzone noch Restwärme ab, die zum Warmhalten der Speisen oder zum Auftauen verwendet werden kann.

Wenn das Zeichen  verschwindet, kann die Kochzone noch heiß sein.



WARNUNG!

Seien Sie vorsichtig, da die Gefahr von Verbrennungen besteht!

6.10 Betriebsdauerbegrenzung

Aus Sicherheitsgründen ist die Garzeit für jede Kochzone des Induktionsfelds auf eine maximale Dauer begrenzt.

Die maximale Garzeit hängt von der zuletzt eingestellten Leistungsstufe ab. Wenn die Leistungsstufe für längere Zeit nicht geändert wird, schaltet sich die Kochzone nach Erreichen der maximalen Kochdauer automatisch aus (siehe Tabelle unten).

Stufe	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P*
Maximale Betriebszeit (h)	8	8	6	6	4	4	2	2	1,5	1,5

* Nach 10 Minuten sinkt die Leistungsstufe automatisch auf 9. Nach 1,5 Stunden schaltet sich die Kochzone aus.

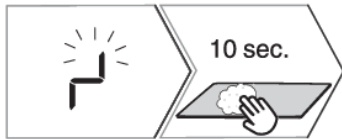
6.11 Überhitzungsschutz

Das Induktionskochfeld ist mit einem Kühlgebläse ausgestattet, das die elektronischen Komponenten während des Kochens kühlt. Der Ventilator kann auch nach dem Ende des Garvorgangs noch eine Weile in Betrieb sein.

Das Kochfeld ist außerdem mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet, der die Elektronik vor Beschädigungen schützt. Dieser Überhitzungsschutz funktioniert auf mehreren Ebenen. Wenn die Kochzonen Temperatur sehr hoch wird, wird die Kochleistung automatisch reduziert. Reicht dies nicht aus, nimmt die Kochzonenleistung weiter ab oder die Sicherheitsmechanismen schalten die Kochzone komplett aus. Wenn das Induktionskochfeld abkühlt, steht seine Gesamtleistung wieder zur Verfügung.

6.12 Automatische abschaltung

Wenn die Tasten während des Kochens zu lange betätigt werden (z. B. durch verschüttete Flüssigkeit oder ein über den Sensortasten platziertes Objekt), werden alle Kochzonen nach 10 Sekunden automatisch ausgeschaltet.



1.  wird auf der Anzeigeeinheit blinken.
2. Entfernen Sie das Objekt oder wischen Sie die verschüttete Flüssigkeit innerhalb von 5 Sekunden von den Sensortasten ab, um die Einstellungen der Leistungsstufe beizubehalten. Wenn Sie das Objekt nicht innerhalb von 10 Sekunden entfernen oder die verschüttete Flüssigkeit nicht abwischen, wird das Induktionskochfeld automatisch ausgeschaltet.

6.13 Kochzone ausschalten

Um eine Kochzone auszuschalten, drücken Sie die Taste  , um den Wert einzustellen auf  . Um eine Kochzone schnell auszuschalten, drücken und halten Sie gleichzeitig die  oder  Taste. Es ertönt ein kurzes Signal, und  erscheint auf dem Display.



INFORMATION!

Wenn die Leistungsstufe aller Kochzonen auf  eingestellt ist, schaltet sich das Kochfeld nach 10 Sekunden automatisch aus.

6.14 Kochfeld abschalten

Das Kochfeld kann jederzeit ausgeschaltet werden durch Drücken auf  .

7. Benutzereinstellungen

Einstellung des akustischen Signals und der automatischen Verriegelung

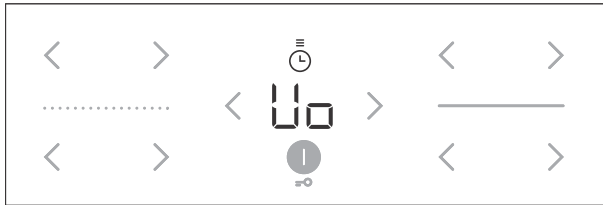
Sie können die Lautstärke des akustischen Signals, die Dauer des akustischen Alarms, die maximale Gesamtleistung des Geräts und die Einstellungen für die automatische Sperre des Geräts anpassen.

Uo: Akustisches Signal und Alarmlautstärke (Lautstärke)

So: Dauer des akustischen Alarms

Lo: Automatische Sperre

Po: Gesamte maximale Leistung



1. Um das Einstellungsmenü der Parameter zu aktivieren, drücken und halten Sie die Taste  für 3 Sekunden gedrückt, während das Gerät ausgeschaltet ist.
2. Der erste Parameter  wird auf der Timeranzeige angezeigt und zeigt die Lautstärke der akustischen Signale an.
3. Drücken Sie die Timer-Einstelltasten  oder  um die Einstellung anzupassen.
4. Die Parameter sind auch für die untere linke Kochzone eingestellt.
5. Der aktuell eingestellte Parameter erscheint auf den linken Kochzonen-Leistungsstufen-Anzeigen. Der Wert kann durch Drücken der Taste  oder  für die Kochzone eingestellt werden.
6. Alle Parameter können durch Drücken und Halten der Taste  für 2 Sekunden bestätigt und gespeichert werden.
7. Es ertönt ein kurzer Piepton.
8. Wenn Sie die neuen Parametereinstellungen nicht speichern möchten, schließen Sie den Benutzereinstellungsmodus durch Drücken der  Taste; ansonsten wird der Benutzereinstellungsmodus automatisch nach 2 Minuten beendet.

Akustisches Signal und Alarmlautstärke (Lautstärke) „Uo“

	Sie können folgende Werte einstellen:
	0 auf der Anzeige = Ausschalten (gilt nicht für den Alarm und das akustische Signal bei einer Störung)
	1 auf der Anzeige = minimale Lautstärke
	2 auf der Anzeige = mittlere Lautstärke
	3 auf der Anzeige = maximale Lautstärke (voreingestellt)

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

	Bei jeder Änderung ertönt ein kurzes akustisches Signal mit der neu eingestellten Einstellung.
--	--

Akustische Alarmdauer „So“

	Sie können folgende Werte einstellen:
	0.5 auf dem Display = 5 Sekunden
	1 auf der Anzeige = 1 Minute
	2 auf der Anzeige = 2 Minuten (voreingestellt)

Kindersicherung "Lo"

	Falls Sie im Benutzermodus die automatische Verriegelung aktivieren, wird das Kochfeld nach jeder Abschaltung verriegelt.
	0 auf der Anzeige = ausgeschaltet (voreingestellt)
	1 auf der Anzeige = eingeschaltet

Flexible Bedienung

(vom Modell abhängig)

Beim Induktionskochfeld können Sie die Leistungsaufnahme für einen optimalen Betrieb und ein hervorragendes Kocherlebnis anpassen. Das heißt, Sie können die Verteilung der Betriebsleistung auf die einzelnen Kochzonen steuern.

Gesamte maximale Leistung „Po“

Dieses Menü kann nur innerhalb der ersten 2 Minuten nach dem Anschluss des Kochfeldes an das Stromnetz aufgerufen werden.

Während dieser Zeit können Sie keine anderen Einstellungen vornehmen.

	Die folgenden maximalen Leistungseinstellungen sind je nach den Gegebenheiten der Elektroinstallation in Ihrem Haus möglich:
	7.2 auf dem Display = 7,2 kW = 2 x 16 A
	6.0 auf dem Display = 6,0 kW = 2 x 16 A
	3.6 auf dem Display = 3,6 kW = 1 x 16 A
	2.8 auf dem Display = 2,8 kW = 1 x 13 A
	2.3 auf dem Display = 2,3 kW = 1 x 10 A

 INFORMATION!

Im Fall der Leistungsreduktion kann es zur Beschränkung der Einstellungen und der Kochstufen kommen. In das Gerät ist ein Power Management-System eingebaut, das dafür sorgt, dass die Leistungsreduktion den Betrieb des Geräts nicht beeinträchtigt.

8. Tipps & Tricks

8.1 Kochzone

- Die Glaskeramikplatte ist gegen Temperaturänderungen beständig.
- Falls Sie das Kochfeld als Abstellfläche benutzen, kann es zu Beschädigungen oder Kratzern auf der Oberfläche kommen.
- Falls das Glaskeramikkochfeld als Abstellfläche verwendet wird, kann es zu Beschädigungen oder Kratzern der Oberfläche kommen. Falls das Glaskeramikkochfeld Risse oder Sprünge aufweist, darf es nicht benutzt werden. Ein auf das Kochfeld 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, muss sofort die Stromversorgung zum Gerät unterbrochen werden.
- Achten Sie darauf, dass die Kochzone und der Topfboden sauber und trocken sind, damit eine gute Wärmeleitung ermöglicht wird und die Glaskeramikoberfläche nicht beschädigt wird.
- Stellen Sie kein leeres Kochgeschirr auf die Kochzone, da dies zu Schäden führen kann.



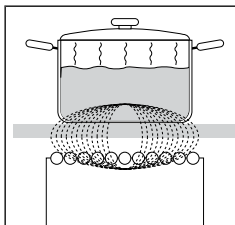
WARNUNG!

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

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

8.2 Funktion des Induktionskochfelds

Das Kochen auf einem Induktionskochfeld unterscheidet sich vom Kochen auf herkömmlichen Geräten. Das Induktionskochfeld verwendet ein Magnetfeld zur Erzeugung von Wärme und zum Kochen. Dies bedeutet, dass nicht alle Arten von Töpfen oder Pfannen auf einem Induktionskochfeld verwendet werden können.



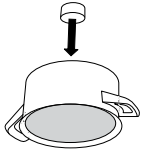
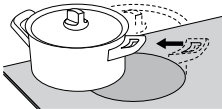
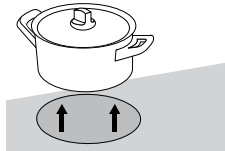
Das Induktionskochfeld ist mit hocheffizienten Induktionskochzonen ausgestattet. Die Wärme entsteht direkt am Kochtopfboden, wo sie benötigt wird, ohne Wärmeverluste über die Glaskeramikoberfläche. Dadurch ist der Energieverbrauch wesentlich geringer als bei üblichen Kochzonen, die nach dem Strahlungsprinzip arbeiten.

Die Glaskeramik-Kochzone wird nicht direkt beheizt, sondern nur indirekt durch die von der Pfanne zurückgestrahlte Wärme. Nach dem Ausschalten der Kochzone wird diese Restwärme angezeigt durch **H**.

Das Erhitzen des Kochtopfes wird durch eine Induktionsspule, die unter der Glaskeramikoberfläche eingebaut ist, ermöglicht. Die Induktionsspule erzeugt ein Magnetfeld, das im (magnetisierbaren) Kochtopfboden Wirbelströme erzeugt, wodurch der Kochtopf erhitzt wird.

Die Induktion funktioniert richtig, wenn Sie geeignetes Kochgeschirr verwenden.

8.3 Induktionstaugliches Kochgeschirr

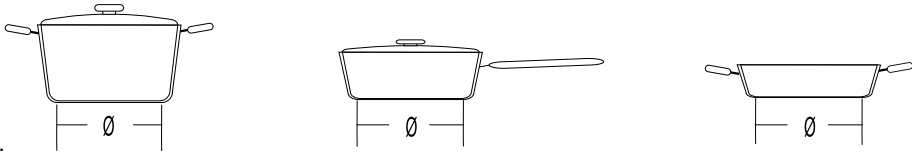
	Prüfung mit einem Magneten: Sie können mit einem kleinen Magneten überprüfen, ob der Kochtopfboden magnetisch ist. Falls der Magnet auf dem Kochtopfboden haftet, ist der Kochtopf induktionstauglich.
	Während des Kochvorgangs sollten Sie den Kochtopf immer mittig auf die Kochzone stellen.
	Wenn Sie gute Ergebnisse erzielen möchten, muss der Kochtopfboden den gleichen Durchmesser haben wie die Kochzone. Falls die Kochzone den Kochtopf nicht erkennt, stellen Sie ihn auf eine kleinere Kochzone.

Geeignetes Kochgeschirr	Ungeeignetes Kochgeschirr
Stahl	Glas
emaillierter Stahl	Legierungsstahl mit Kupferboden
Gusseisen	Legierungsstahl mit Aluminiumboden

- Bei Verwendung eines Schnellkochtopfes muss dieser so lange überwacht werden, bis der notwendige Druck erreicht wurde. Die Kochzone zuerst mit der höchsten 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.
- Bei einigen Kochtöpfen ist der Boden nicht vollständig ferromagnetisch. In diesem Fall wird nur der magnetische Teil erwärmt, die anderen Teile des Kochtopfbodens bleiben kühl.
- Beachten Sie bei der Verwendung von speziellem Kochgeschirr die Anweisungen des Herstellers.
- Für die Kochzone 300/180 wird die äußere Kochzone automatisch aktiviert, wenn der ferromagnetische Basisdurchmesser größer als der Durchmesser der inneren Kochzone ist.

Kochzone	Minimaler Durchmesser des Kochtopfbodens
ø 145 mm	Ø 90 mm
Ø 180 mm	Ø 110 mm
Ø 230 mm	Ø 110 mm
Ø 300/180 mm	Ø 110 mm

Der Kochtopfboden muss eben sein.



8.4 Energie sparen

- Beachten Sie beim Kauf von Kochgeschirr, dass gewöhnlich der Durchmesser des oberen Randes des Kochtopfes angegeben ist, der oft größer ist, als der Durchmesser des Kochtopfbodens.
- Speisen mit langen zubereitungszeiten bereiten sie am besten im schnellkochtopf zu. Sorgen Sie dafür, dass sich im schnellkochtopf immer genügend flüssigkeit befindet, da sich ein leerer schnellkochtopf überhitzt und die kochzone bzw. der schnellkochtopf beschädigt werden kann.
- Wenn möglich, decken Sie den Topf oder die Pfanne mit einem entsprechend großen Deckel ab. Verwenden Sie Kochgeschirr, das der Menge der zu kochenden Speisen entspricht. Wenn Sie in einem großen, teilweise gefüllten Topf kochen, verbrauchen Sie viel mehr Energie.
- Wenn sich auf der Kochzone kein Kochtopf befindet bzw. ein Kochtopf mit einem kleinerem Durchmesser aufgestellt ist, gibt es keine Energieverluste.
- Falls der Kochtopf viel kleiner ist als die Kochzone, kann es geschehen, dass der Kochtopf von der elektronischen Topferkennung nicht erkannt wird. Wenn die Kochzone eingeschaltet ist, leuchtet auf der Kochstufenanzeige das Symbol  und die gewählte Leistungsstufe abwechselnd auf der Kochleistungsanzeige. Wenn innerhalb der nächsten Minute ein geeigneter Topf auf die Induktionskochzone gestellt wird, erkennt das Kochfeld dieses und schaltet sich mit der gewählten Kochleistung ein. Sobald die Pfanne aus der Kochzone entfernt wird, wird die Stromversorgung unterbrochen.
- Falls Sie einen kleineren Kochtopf auf die Kochzone stellen, der noch von der Elektronik erkannt wird, wird zum Erhitzen nur so viel Energie verwendet, wie hinsichtlich der Größe des Kochtopfbodens notwendig ist.

9. Reinigung und Pflege

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.

INFORMATION!

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.

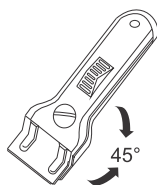
Entfernen Sie Wasserflecken mit einer milden Essiglösung; den Rahmen des Kochfeldes (nur bei einigen Modellen) dürfen Sie damit nicht abwischen, weil er dadurch den Glanz verliert. Verwenden Sie keine aggressiven Sprays und Kalkentfernungsmittel.

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.

INFORMATION!

Der Schaber ist nicht in der Geräteausstattung enthalten.



INFORMATION!

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.

INFORMATION!

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.

10. Probleme 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.

Jede nicht autorisierte Reparatur des Gerätes kann zu Stromschlägen und Kurzschlüssen führen. Führen Sie sie daher nicht durch. Überlassen Sie solche Arbeiten einem Experten oder Servicetechniker. Bei kleineren Problemen mit dem Betrieb des Gerätes lesen Sie in diesem Handbuch nach, ob Sie das Problem selbst beheben können.

Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung zum späteren Nachschlagen auf und geben Sie sie an nachfolgende Besitzer oder Benutzer des Gerätes weiter.

Im Folgenden finden Sie einige Tipps zur Fehlerbehebung.

Störung/Fehler	Ursache
Die Sicherung hat mehrere Male den Strom abgeschaltet ...	Rufen Sie bitte den Kundendienst an.
Kontinuierlicher Piepton und Anzeige 	Über die Sensoroberfläche verschüttetes Wasser oder ein über den Sensoren platzierter Gegenstand. Wischen Sie die Sensoroberfläche ab.
F auf dem Display	Dies zeigt an, dass während des Betriebs ein Fehler aufgetreten ist. Trennen Sie das Gerät für einige Minuten vom Stromnetz (Sicherung lösen oder Hauptschalter ausschalten), dann schließen Sie das Gerät wieder an und schalten es ein.

Wenn die Probleme trotz Beachtung der obigen Hinweise weiterhin bestehen, wenden Sie sich an einen autorisierten Servicetechniker. Reparaturen oder Garantieansprüche, die sich aus einem falschen Anschluss oder einer falschen Verwendung des Gerätes ergeben, fallen nicht unter die Garantie. In diesem Fall übernimmt der Benutzer die Reparaturkosten.



WARNUNG!

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

10.1 Geräusche und deren Ursachen beim betrieb des Induktionskochfeldes

Geräusche und Töne	Ursache	Abhilfe
Durch Induktion verursachtes Betriebsgeräusch	Die Induktionstechnologie ist auf den Eigenschaften bestimmter Metalle unter elektromagnetischem Einfluss begründet. Dabei entstehen sogenannte Wirbelströme, die die Moleküle zum Schwingen bringen. Diese Schwingungen (Vibrationen) werden in Wärme umgewandelt, was in Abhängigkeit von der Art des Metalls leise Geräusche verursachen kann.	Diese Geräusche sind normal und sind kein Anzeichen für eine Störung.
Summton wie bei einem Transformator	Der Summton entsteht beim Kochen bei hoher Kochstufe. Der Grund dafür kann in der Energiemenge liegen, die von der Kochzone auf den Kochtopf übertragen wird.	Dieses Geräusch verschwindet oder wird leiser, sobald Sie die Kochstufe verringern.
Vibrationen und Geknister des Kochtopfes	Dieses Geräusch entsteht bei Kochtöpfen, die aus mehreren Schichten hergestellt sind.	Das Geräusch entsteht durch Vibrationen der Schichten der verschiedenen Materialien des Kochtopfbodens. Dieses Geräusch hängt vom Kochtopf ab. Es kann in Abhängigkeit von der Menge und Art der Speise, die gekocht wird, variieren.
Gebläsegeräusche	Der korrekte Betrieb von elektronischen Induktionskomponenten erfordert eine Temperaturkontrolle. Daher ist das Kochfeld mit einem Lüfter ausgestattet, der abhängig von der gefühlten Temperatur arbeitet.	Das Gebläse kann noch in Betrieb sein, nachdem die Kochzone ausgeschaltet wurde, falls die gemessene Temperatur der Kochzone weiterhin zu hoch ist.

11. Technische Daten

(vom Modell abhängig)



- A. Seriennummer
- B. Modell
- C. Typ
- D. Code

- E. Markenzeichen
- F. Technische Daten
- G. QR-Code
- H. Konformitätsangaben/Symbole

Das Typenschild mit den Grunddaten des Geräts befindet sich auf der unteren Seite des Kochfeldes. Die Angaben über den Typ und das Modell des Geräts finden Sie in der Garantiekarte.

12. Entsorgung

12.1 Entsorgung von Gerät und Verpackung

Das Elektro- und Elektronikgerätegesetz (ElektroG) enthält eine Vielzahl von Anforderungen an den Umgang mit Elektro- und Elektronikgeräten. Die wichtigsten sind hier zusammengestellt.

1. Getrennte Erfassung von Altgeräten

Elektro- und Elektronikgeräte, die zu Abfall geworden sind, werden als Altgeräte bezeichnet. Besitzer von Altgeräten haben diese einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Altgeräte gehören insbesondere nicht in den Hausmüll, sondern in spezielle Sammel- und Rückgabesysteme.

2. Batterien und Akkus sowie Lampen

Besitzer von Altgeräten haben Altbatterien und Altakkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zer- störungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können, im Regelfall vor der Abgabe an einer Erfassungsstelle vom Altgerät zu trennen. Dies gilt nicht, soweit Altgeräte einer Vorbereitung zur Wiederverwendung unter Beteiligung eines öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträgers zugeführt werden.

3. Möglichkeiten der Rückgabe von Altgeräten

Besitzer von Altgeräten aus privaten Haushalten können diese bei den Sammelstellen der öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger oder bei den von Herstellern oder Vertreibern im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgeben.

Rücknahmepflichtig sind Geschäfte mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m² für Elektro- und Elektronikgeräte sowie die- jenigen Lebensmittelgeschäfte mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals pro Jahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Dies gilt auch bei Vertriebu- nter Verwendung von Fernkom- munikationsmitteln, wenn die Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte mindestens 400 m² betragen oder die gesamten Lager- und Versandflächen mindestens 800 m² betragen. Vertreiber haben die Rücknahme grundsätzlich durch geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer zu gewährleisten.

Die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe eines Altgerätes besteht bei rücknahmepflichtigen Vertreibern unter anderem dann, wenn ein neues gleichartiges Gerät, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen erfüllt, an einen Endnutzer abgegeben wird. Wenn ein neues Gerät an einen privaten Haushalt ausgeliefert wird, kann das gleichartige Altgerät auch dort zur unentgeltlichen Abholung übergeben werden; dies gilt bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln für Geräte der Kategorien 1, 2 oder 4 gemäß § 2 Abs. 1 ElektroG, nämlich „Wärmeüberträger“, „Bildschirmgeräte“ oder „Großgeräte“ (letzte- re mit mindestens einer äußeren Abmessung über 50 Zentimeter). Zu einer entsprechenden Rückgabe-Absicht werden Endnutzer beim Abschluss eines Kauf- vertrages befragt. Außerdem besteht die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe bei Sammelstellen der Vertreter größer als 25 Zentimeter sind, und zwar be- schränkt auf drei Altgeräte pro Gerätart.

4. Datenschutz-Hinweis

Altgeräte enthalten häufig sensible personenbezogene Daten. Dies gilt insbesondere für Geräte der Informations- und Telekommuni- kationstechnik wie Computer und Smartphones. Bitte beachten Sie in Ihrem eigenen Interesse, dass für die Löschung der Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten jeder Endnutzer selbst verantwortlich ist.

5. Bedeutung des Symbols „durchgestrichene Mülltonne“



Das auf Elektro- und Elektronikgeräten regelmäßig abgebildete Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass das jeweilige Gerät am Ende seiner Lebensdauer getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall zu erfassen ist.

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

gorenje



899541-a19

