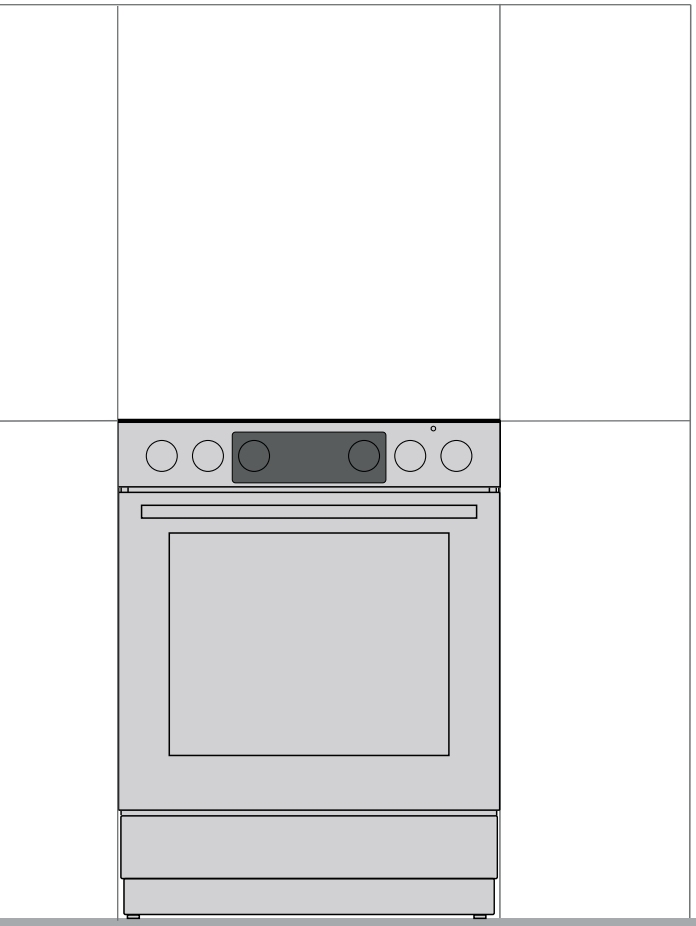
gorenje

DE AT DE

GEBRAUCHSANWEISUNG

FREISTEHENDER HERD

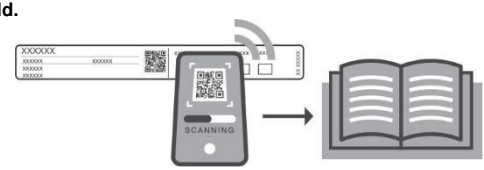


Wir danken Ihnen für das Vertrauen, das Sie uns mit dem Kauf unseres Geräts erwiesen haben.

Diese ausführliche Gebrauchsanleitung soll Ihnen die Benutzung dieses Produktes erleichtern. Die Anweisungen sollen Ihnen helfen, Ihr neues Gerät so schnell wie möglich kennenzulernen.

Prüfen Sie, ob Sie ein unbeschädigtes Gerät erhalten haben. Falls Sie Transportschäden finden, treten Sie bitte mit dem Verkäufer in Kontakt, von dem Sie das Gerät gekauft haben, oder mit dem regionalen Lager, aus dem das Gerät geliefert wurde.

Ausführlichere Anleitungen und Tipps finden Sie unter 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

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

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

BITTE LESEN SIE DIE GEBRAUCHSANWEISUNG SORGFÄLTIG DURCH UND BEWAHREN SIE SIE ZUM SPÄTEREN NACHLESEN AUF.

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

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

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

ACHTUNG: Brandgefahr! Bewahren Sie auf dem Kochfeld keine Gegenstände auf.

ACHTUNG: Unbeaufsichtigtes Kochen mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und einen Brand verursachen. Versuchen Sie NIEMALS, einen Brand mit Wasser zu löschen; schalten Sie das Gerät sofort aus und decken Sie den Topf mit einem Deckel oder einer Löschdecke zu.

Verwenden Sie nur Temperaturfühler, die von Gorenje empfohlen sind.

VORSICHT: Der Kochvorgang muss ständig überwacht werden.

ACHTUNG: Falls die Glaskeramikoberfläche einen Sprung aufweist, schalten Sie das Gerät umgehend aus, um einen Stromschlag zu vermeiden.



Achtung: Das Gerät kann umkippen.



ACHTUNG: Um zu verhindern, dass das Gerät umkippt, sind Mittel zur Stabilisierung anzubringen. Lesen Sie dazu die bitte die Einbauanweisungen.

ACHTUNG: Stellen Sie vor dem Austausch der Glühbirne sicher, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt wurde, um die Gefahr eines Stromschlags zu verhindern.

Das Gerät darf nicht hinter einer dekorativen Tür eingebaut werden, um eine Überhitzung zu vermeiden.

Verwenden Sie zum Reinigen der Glasscheibe der Backofentür keine Scheuermittel oder scharfe Metallschaber, da sie die Oberfläche zerkratzen könnten und das Glas bersten kann.

Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts keine Dampf- oder Hochdruckreiniger, da dies zu Stromschlägen führen kann.

Das Gerät ist nicht zur Steuerung durch eine externe Zeitschaltuhren oder Fernbedienungssysteme geeignet.

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

Achten Sie darauf, dass die Abdeckung des Kochfeldes sauber ist und dass sich keine Flüssigkeit auf der Abdeckung befindet, bevor Sie diese anheben. Die Abdeckung kann lackiert oder aus Glas sein. Die Abdeckung darf nur dann geschlossen werden, wenn alle Kochzonen vollständig abgekühlt sind.

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.

ACHTUNG: Das Gerät ist ausschließlich zum Kochen bestimmt. Verwenden Sie das Gerät nicht zu anderen Zwecken wie z.B. zum Beheizen von Räumen.

Das Gerät ist so konzipiert, dass es direkt auf dem Boden aufgestellt wird, ohne Stützen oder Sockel.

Installieren Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen (z.B. Ofen für feste Brennstoffe), weil die hohen Temperaturen das Gerät beschädigen könnten.

Das Gerät darf nur durch einen autorisierten Kundendiensttechniker oder Elektrofachmann an das Stromnetz angeschlossen werden. Klemmen (anstatt Anschlusskabel) sollten durch eine Klemmenabdeckung geschützt werden (siehe Zusatzausstattung). Manipulationen am Gerät oder unfachmännische Reparaturen stellen ein Risiko für schwere Verletzungen oder Schäden am Produkt dar.

Herd mit Edelstahl-Bedienfeld und Elektroherd ist mit einem Kühlventilator ausgestattet. Während der Tätigkeit des Backofens strömt bei geschlossener Tür Luft aus dem Herd in den Bereich unter dem Bedienfeld. Wenn kein Luftstrom vorhanden ist, schalten Sie das Gerät aus und wenden Sie sich an den Kundendienst.

Falls das Netzkabel von einem anderen Gerät in der Nähe dieses Geräts von der Backofentür erfasst wird, kann dieses beschädigt werden und es kann folglich zu einem Kurzschluss kommen.

Halten Sie deshalb Netzkabel von anderen Geräten fern vom Kochgerät.

Legen Sie die Garraumwände nicht mit Alufolie aus und stellen Sie keine Backbleche oder anderes Kochgeschirr auf den Garraumboden. Alu-Folie verhindert die Luftzirkulation im Garraum, beeinträchtigt den Back-/Bratvorgang und beschädigt die Email-Beschichtung des Garraumes.

Die Backofentür wird während des Betriebs sehr heiß. Zum zusätzlichen Schutz und zur Reduktion der Temperatur der äußeren Oberfläche der Backofentür ist bei einigen Modellen eine dritte Glasscheibe eingebaut.

Die Türscharniere der Backofentür können beschädigt werden, wenn Sie unter hoher Belastung stehen. Stellen Sie kein schweres Kochgeschirr auf die offene Backofentür und lehnen Sie sich nicht gegen die offene Backofentür, wenn Sie den Garraum reinigen. Nie auf der offenen Ofentür stehen und Kinder nicht auf der offenen Backofentür sitzen lassen.

Sorgen Sie dafür, dass die Lüftungsschlitze nicht bedeckt oder in irgendeiner Weise behindert sind.

Das Gerät ist mit einer Glas- oder Glaskeramikkochfläche ausgestattet. Falls in der Glaskeramikplatte ein Riss oder eine Bruchstelle entsteht:

- Schalten Sie alle Kochzonen aus und trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.
- Berühren Sie nicht die Oberfläche des Geräts.
- Verwenden Sie das Gerät nicht.

Zum Anschluss des Geräts ist ein Anschlusskabel 5 x 1,5 mm^2 mit der Bezeichnung H05VV-F5G1,5 oder 3 x 4,0 mm^2 mit der Bezeichnung H05VV-F3G4 oder ein stärkeres Kabel zu verwenden. Das Anschlusskabel muss von einem autorisierten Kundendienstfachmann oder einer dazu qualifizierten Person durchgeführt werden.

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

Das Gerät ist an einen fixen Anschluss anzuschließen, das über eine Trennvorrichtung verfügt. Der fixe Anschluss muss den Normen und Vorschriften für elektrische Installationen entsprechen.



VOR DEM ANSCHLUSS DES GERÄTS

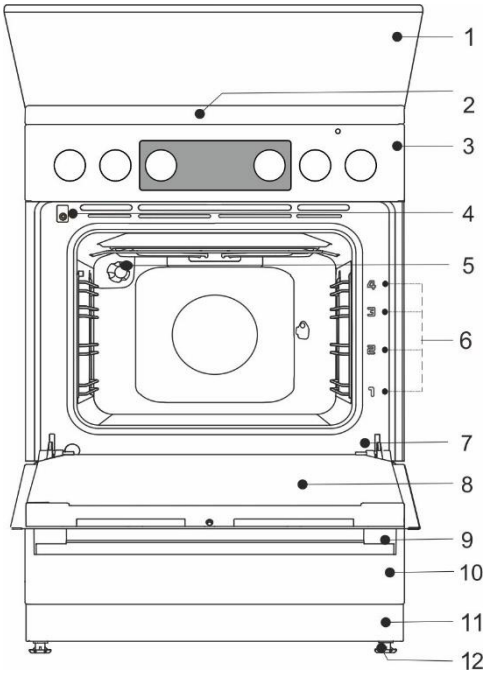
Lesen Sie vor dem Anschluss des Geräts sorgfältig die Gebrauchsanleitung. Die Beseitigung einer Störung bzw. Reklamation, die wegen eines unfachmännischen Anschlusses oder Gebrauchs entstanden ist, wird nicht von der Garantie gedeckt.

ELEKTROSTANDHERD

Gerätebeschreibung

INFORMATION!

Gerätefunktionen und Ausstattung hängen vom Modell ab.



1 Abdeckung
2 Kochzone
3 Bedieneinheit
4 Schalter der Backofentür
5 Beleuchtung
6 Führungen – Backebenen
7 Typenschild
8 Ofentür
9 Türgriff
10 Ablagefach/Klappfach
11 Untersatz
12 Verstellbare Gerätefüße

ABDECKUNG

Achten Sie darauf, dass die Abdeckung des Kochfeldes sauber ist und dass sich keine Flüssigkeit auf der Abdeckung befindet, bevor Sie diese anheben. Die Abdeckung kann lackiert oder aus Glas sein. Die Abdeckung darf nur dann geschlossen werden, wenn alle Kochzonen vollständig abgekühlt sind.



Kochfeldabdeckung nicht schließen, wenn der Kochbrenner in Betrieb ist!

Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als Hausmüll entsorgt werden darf. Schalten Sie alle Kochbrenner aus, bevor Sie die Abdeckung schließen.

SCHUBLADE

Lagern Sie keine brennbaren, explosiven, flüchtigen oder temperaturempfindlichen Gegenstände (z.B. Papier, Geschirrtücher, Plastiktüten, Reiniger oder Reinigungsmittel und Spraydosen) in der Backofen-Schublade, weil sich diese Gegenstände während des Betriebs entzünden und einen Brand verursachen können.

DRAHTFÜHRUNGEN

Die Drahtführungen ermöglichen die Zubereitung von Speisen auf vier Einschubebenen (Bitte beachten Sie, dass die Einschubebenen/Führungen von unten nach oben gezählt werden).
Die Führungen 3 und 4 sind zum Grillen bestimmt.

Der Gebrauch des Geräts ist sicher, sowohl mit Führungen bzw. Rost als auch ohne.

TELESKOP-AUSZIEHFÜRHUNGEN
Die Teleskop-Ausziehführungen können für die 2., 3. und 4. Einschubebene angepasst werden. Ausziehbare Führungen sind teilweise oder vollständig ausziehbar.

NUTEN
Der Backofen besitzt an den Seiten Nuten in vier Ebenen zum Einschieben des Rostes und der Backbleche.

SCHALTER DER BACKOFENTÜR
Der Schalter deaktiviert die Garraumheizung und das Gebläse, sobald die Backofentür während des Back-/Bratvorgangs geöffnet wird. Sobald die Backofentür geschlossen wird, schaltet der Schalter die Garraumheizung wieder ein.

KÜHLGEBLÄSE
Das Gerät ist mit einem Kühlgebläse ausgestattet, welches das Gehäuse und die Bedienelemente des Geräts kühlt. Der Kühlventilator ist in Betrieb, solange der Backofen in Betrieb ist.

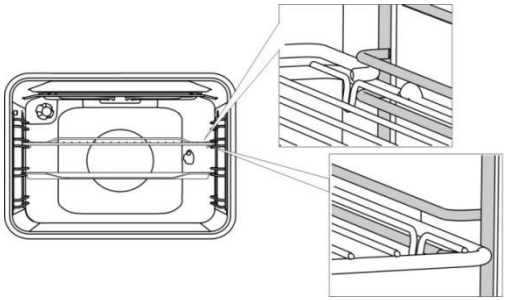
Das Gerät und einige seiner zugänglichen Teile werden während des Betriebs sehr heiß. Verwenden Sie zum Herausnehmen der Backbleche Topflappen.

GITTERROST



Der Rost verfügt über eine Sicherheitsverriegelung. Heben Sie den Rost vorne leicht an, wenn Sie ihn aus dem Garraum herausziehen.

Der Rost bzw. das Backblech sollte immer in die Nut zwischen den zwei Draht-Profilen eingeschoben werden.



Wenn Ihr Gerät Teleskop-Ausziehführungen besitzt, ziehen Sie diese zuerst bei einer Einschubebene heraus und legen Sie den Rost oder das Backblech darauf. Schieben Sie dieses danach mit der Hand in den Garraum.

Schließen Sie die Backofentür, nachdem Sie die Teleskop-Ausziehführungen bis zum Anschlag in den Garraum geschoben haben.

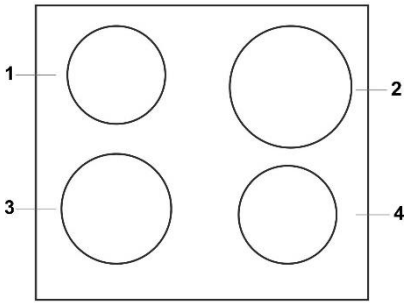
Das Zubehör kann beim Backen/Braten seine Form ändern, was jedoch auf seine Funktionalität keinen Einfluss nimmt. Nach dem Abkühlen nimmt das Zubehör seine ursprüngliche Form an.

VERSENKBARE DREHKNEBEL (vom Modell abhängig)
Knebel leicht drücken, damit er sich aus der Bedienblende hebt. **Der versenkbare Drehknebel kann nur in das Bedienfeld gedrückt werden, wenn er in der Nullstellung positioniert ist.**

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH
- Entfernen Sie nach der Lieferung des Geräts alle Teile aus dem Backofen.
- Reinigen Sie das Zubehör und die Utensilien mit warmem Wasser und etwas Geschirrspülmittel. Verwenden Sie keine kratzenden oder scheuernden Reinigungsmittel.
- Falls Ihr Kochfeld über eine Glaskeramikplatte verfügt, reinigen Sie diese mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel oder abrasive Schwämme, welche Kratzer auf der Glaskeramikoberfläche verursachen können, oder Fleckenentfernungsmittel.

- Falls das Kochfeld mit Kochplatten ausgestattet ist, stellen Sie die Einstellknebel für die Kochstufe auf die Stufe 4 ein und lassen Sie die Kochplatten 30 Minuten ohne aufgesetzte Kochtöpfe in Betrieb. Während sich die Kochstellen erwärmen, kann es zu Rauchentwicklung kommen. Das ist eine normale Erscheinung, dadurch erreichen die Kochstellen ihre maximale Widerstandskraft.
- Beim ersten Gebrauch des Backofens wird der charakteristische Geruch eines Neugeräts abgegeben. Lüften Sie den Raum gründlich bei der ersten Inbetriebnahme des Backofens.

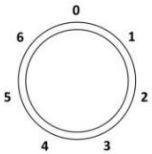
KOCHFELD (vom Modell abhängig)



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

KONVENTIONELLE KOCHMULDEN

- Stellen Sie sicher, dass die Kochplatte und der Kochtopfboden sauber und trocken sind. Dies ermöglicht eine bessere Wärmeleitung und verhindert Schäden an der Heizfläche.
- Überhitztes Fett oder Öl kann sich auf der Kochplatte entzünden. Seien Sie daher beim Kochen mit Fett oder Öl vorsichtig und kontrollieren Sie ständig den Kochvorgang.
- Stellen Sie kein nasses Kochgeschirr oder mit Dampf belegte Topfdeckel auf die Kochplatte. Feuchtigkeit kann die Kochplatte beschädigen.
- Lassen Sie einen heißen Kochtopf nicht auf einer unbenutzten Kochplatte abkühlen, da das Kondensat, das sich unter dem Boden des Kochtopfs bildet zu Korrosion der Kochplatte führen kann.





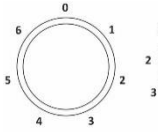
Drehen Sie den Drehknebel, um die Kochplatte einzuschalten. Die Kochstufen können zwischen 1 und 6 eingestellt werden.

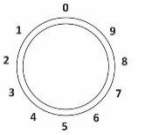
Schalten Sie die Kochplatte 3-5 Minuten vor Beendigung des Garvorgangs aus, um die Restwärme zu nutzen und Energie zu sparen.

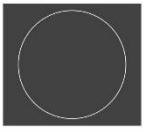
Schnellkochplatten (nur bei einigen Modellen) können mit größerer Leistung als normale Kochzonen betrieben werden, was bedeutet, dass sie sich schneller aufheizen. Diese Kochplatten sind mit einem roten Punkt in der Mitte markiert. Nach mehrmaligem Aufheizen und Reinigung kann dieser Punkt verschwinden.

Nach längerer Verwendung der Gusseisenplatten, können sich die Bereiche um die Kochplatte sowie der Zierring der Kochplatte verfärben. In einem solchen Fall wird der Kundendiensteingriff nicht durch die Garantie gedeckt.

GLASKERAMIK-KOCHZONEN







Die Heizleistung der Kochzonen kann stufenlos (1-9) oder stufenweise (1-6) eingestellt werden.
Eine Überhitzung der Oberfläche unter der Glaskeramikplatte wird durch einen Temperaturbegrenzer verhindert.

BEDIENUNG DER ZWEIKREIS-KOCHZONE



Die Zweikreis-Kochzone kann an die Größe und Form Ihres Kochgeschirrs angepasst werden.
Um den größeren Heizkreis zu aktivieren, drehen Sie den Bedienungsknebel der Kochzone bis zum Anschlag (ein Klick ertönt) und stellen Sie dann die gewünschte Kochstufe ein.

HI-LIGHT KOCHZONEN

Hi-Light Kochzonen unterscheiden sich von den herkömmlichen Zonen durch schnelles Erhitzen. Der Kochvorgang beginnt sehr bald.

RESTWÄRMEANZEIGE

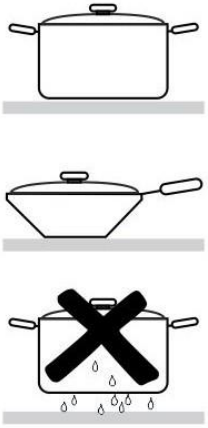


Jede Kochzone verfügt über ein Kontroll-Lämpchen, das nach dem Abschalten der Kochzone leuchtet, während die Kochzone noch heiß ist (Restwärmeanzeige). Sobald die Kochzone abgekühlt ist, erlischt die Restwärmeanzeige. Die Restwärmeanzeige leuchtet auch auf, wenn ein heißer Topf oder eine heiße Pfanne auf eine kühle Kochzone aufgestellt wird.

GLASKERAMIK-KOCHFELD

- Das Glaskeramik-Kochfeld ist unempfindlich gegen Temperaturschwankungen.
- Die Glaskeramikplatte ist sehr solide, jedoch ist sie nicht unzerbrechlich. Die Glaskeramikplatte kann brechen, wenn ein Objekt mit seiner Kante auf der Platte aufschlägt. Ein solcher Schaden ist sofort oder erst nach einer Weile sichtbar. Trennen Sie die beschädigte Glaskeramikplatte sofort vom Stromnetz und verwenden Sie sie nicht.
- Wird das Glaskeramik-Kochfeld zur Lagerung von Gegenständen benutzt, kann es zerkratzt oder beschädigt werden.
- Erwärmen Sie auf der heißen Kochzone keine Gerichte in Aluminium- oder Kunststoffverpackung. Stellen Sie keine Gegenstände aus Folie oder Kunststoff auf die Glaskeramikplatte.
- Stellen Sie sicher, dass das Glaskeramik-Kochfeld und der Kochtopfboden immer sauber und trocken sind. Dies ermöglicht eine bessere Wärmeleitung und verhindert Schäden an der Kochzone. Stellen Sie niemals leere Kochtöpfe auf die eingeschalteten Kochzonen.

TIPPS ZUM KOCHGESCHIRR



- Verwenden Sie hochwertiges Kochgeschirr mit einem ebenem und stabilen Boden.
- Die Durchmesser des Kochtopfbodens und der Kochplatte sollten gleich groß sein.
- Kochgeschirr aus gehärtetem Glas mit speziellem Boden kann auf den Kochplatten verwendet werden, wenn sein Durchmesser dem Durchmesser der Kochplatte entspricht. Kochgeschirr aus Glas mit größerem Durchmesser als die Kochplatte kann wegen thermischer Spannung bersten.
- Stellen Sie sicher, dass der Kochtopf oder die Pfanne immer auf der Mitte der Kochplatte aufgestellt ist.
- Wenn Sie einen Schnellkochtopf verwenden, kontrollieren Sie ständig den Garvorgang, bis der richtige Druck im Schnellkochtopf erreicht ist. Stellen Sie die Kochplatte zuerst auf die maximale Kochstufe; reduzieren Sie danach zum richtigen Zeitpunkt die Kochstufe gemäß den Anweisungen des Herstellers des Schnellkochtopfes.
- Stellen Sie sicher, das im Schnellkochtopf bzw. auch in jedem anderen Kochtopf genügend Flüssigkeit vorhanden ist. Im Fall von Überhitzung eines leeren Kochtopfes auf der heißen Kochplatte kann es zu Schäden am Kochtopf und an der Kochplatte kommen.
- Befolgen Sie bei der Verwendung von speziellem Kochgeschirr die Anweisungen des Herstellers.

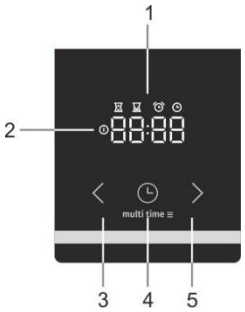
TIPPS ZUM ENERGIESPAREN

- Der Durchmesser des Kochtopf- bzw. Pfannenbodens sollte mit dem Durchmesser der Kochplatte übereinstimmen. Falls der Kochtopf oder die Pfanne zu klein ist, geht ein Teil der Wärme verloren und die Kochplatte kann beschädigt werden.
- Kochen Sie, wenn möglich, immer mit aufgesetztem Deckel.
- Verwenden Sie immer Kochgeschirr, das der Menge der zu kochenden Speise entspricht. Wenn Sie eine kleine Menge in einem großen Kochtopf kochen, wird viel Energie verbraucht.
- Falls ein Gericht eine lange Zeit zum Kochen benötigt, verwenden Sie lieber einen Schnellkochtopf.
- Gemüse, Kartoffeln usw. können in einer kleineren Menge Wasser gekocht werden. Das Gericht wird gut gegart, solange der Kochtopf mit einem Deckel zugedeckt ist. Nachdem das Wasser zum Sieden begonnen hat, reduzieren Sie die Kochstufe auf ein Niveau, dass zum Köcheln ausreicht.

Wenn Zucker oder Lebensmittel mit hohem Zuckergehalt auf die heiße Glaskeramik-Kochzone verschüttet werden, muss die Kochzone sofort aufgewischt und der Zucker mit einem Schaber entfernt werden, auch wenn die Kochzone noch heiß ist. Dadurch wird eine Beschädigung der Glaskeramikoberfläche verhindert. Verwenden Sie keine Reinigungsmittel, um die heiße Glaskeramik-Kochzone zu reinigen, da diese die Glaskeramikoberfläche beschädigen können.

ELEKTRONISCHER TIMER

Benutzerschnittstelle
1. Anzeige Timer-Funktion
2. Betriebsanzeige (EIN)
3. Taste „Less“ (weniger)
4. Taste Zeit
5. Taste „More“ (mehr)



Aktuelle Uhrzeit einstellen



Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal an das Stromnetz anschließen, leuchtet das Display auf. Nach drei Sekunden blinkt auf dem Display das Uhr-Symbol und die Anzeige “12:00“.
Sie können die Zeitwerte durch Drücken der Ikonen “Zurück“ ❮ oder “Vor“ ❯ einstellen. Nach 10 Sek. wird die Anzeige bestätigt und das Gerät ist betriebsbereit.
Die aktuelle Uhrzeit kann folgendermaßen eingestellt werden:

- wenn das Gerät zum ersten Mal an das Stromnetz angeschlossen wird
- im Standby-Modus, wenn Sie die Zeit-Taste zweimal drücken
- nach einem Stromausfall

Zubereitungszeit einstellen



Wählen Sie eine Backofen-Funktion mithilfe des Backofen-Bedienungsknebels und stellen Sie die Temperatur ein. Drücken Sie die Taste “Timer“, um die Zubereitungszeit auszuwählen. Das Piktogramm “Zubereitungszeit“ leuchtet auf dem Display.
Drücken Sie die Taste “weniger“ ❮ oder “mehr“ ❯, um die Zubereitungszeit einzustellen. Die Einstellungen werden nach 10 Sekunden automatisch bestätigt. Die Einstellungen können auch mit der Taste “Programmeinstellung“ bestätigt werden. Es wird die verstrichene Zubereitungszeit angezeigt.

Nach dem Einschalten des Backofens mit dem “Backofen-Funktionswahlschalter“ kann mit der elektronischen Zeitschaltuhr (Timer) nach 3 Sekunden die Dauer des Back-/Bratvorgangs eingestellt werden. Die Anzeige blinkt und das Symbol “Dauer des Back-/Bratvorgangs“ leuchtet. Falls die Betriebsauer nicht innerhalb von 5 Sekunden eingestellt wird, schaltet sich die Zeitschaltuhr in den Standby-Modus um und Betriebsdauer des Backvorgangs wird nicht mehr durch den Timer kontrolliert. Die aktuelle Uhrzeit wird angezeigt.

Nach Ablauf der eingestellten Betriebsdauer ertönt ein akustisches Signal und der Backofen schaltet sich aus. Der Backofen kann mit dem “Backofen-Funktionswahlschalter“ ausgeschaltet werden. Drücken Sie eine beliebige Taste des Timers, um das akustische Signal abzustellen.

Falls der Backofen nicht ausgeschaltet und das akustische Signal durch Betätigen einer beliebigen Taste abgestellt wurde, fährt der Backofen mit seinem Betrieb fort.

Zubereitungszeit und Betriebsende einstellen



Wählen Sie eine Backofen-Funktion mithilfe des Backofen-Bedienungsknebels und stellen Sie die Temperatur ein. Drücken Sie die Taste “Timer“, um die Zubereitungszeit auszuwählen. Das Piktogramm “Zubereitungszeit“ leuchtet auf dem Display.
Drücken Sie die Taste “weniger“ < oder “mehr“ >, um die Zubereitungszeit einzustellen. Drücken Sie die Taste “Timer“, um die Zubereitungszeit zu speichern. Drücken Sie zweimal die Taste “Timer“.Das Piktogramm “Betriebsende“ leuchtet auf dem Display. Drücken Sie die Taste Taste “weniger“< oder “mehr“ >, um das Betriebsende einzustellen. Die Einstellungen werden nach 10 Sekunden automatisch bestätigt. Die Einstellungen können auch mit der Taste “Programmeinstellung“ bestätigt werden.

Der Backofen startet seinen Betrieb vor der geplanten “Endzeit“, abhängig von der gewünschten Betriebsdauer. Sobald der Backofen die eingestellte “Endzeit“ erreicht hat, wird dieser ausgeschaltet.

Beispiel: die eingestellte „Betriebsdauer“ beträgt 30 Minuten. Die Endzeit ist um 12:00 Uhr. Der Backofen beginnt seinen Betrieb um 11:30 Uhr, die verbleibende Zeit wird auf dem Display dargestellt. Um 12:00 Uhr schaltet sich der Backofen automatisch aus.
Nach Ablauf der eingestellten Betriebsdauer ertönt ein akustisches Signal und der Backofen schaltet sich aus. Der Backofen kann mit dem “Backofen-Funktionswahlschalter“ ausgeschaltet werden. Drücken Sie eine beliebige Taste des Timers, um das akustische Signal abzustellen.

INFORMATION!

Eine Zubereitungszeit und eine Endzeit können für den Grill und den Grill mit Gebläsesystem nicht eingestellt werden.

Funktion „Timer-Alarm“



Die Funktion Timer-Alarm kann unabhängig vom Backofen verwendet werden. Die maximal einstellbare Dauer beträgt 23 Stunden und 59 Minuten. In der letzten Minute wird die verbleibende Zeit in Sekunden angezeigt.
Nach Ablauf der eingestellten Betriebsdauer ertönt ein akustisches Signal. Drücken Sie eine beliebige Taste des Timers, um das akustische Signal abzustellen. Die Zeitschaltuhr wechselt in den Standby-Modus und das Display zeigt die aktuelle Uhrzeit an.
Sie können alle Timer-Funktionen abbrechen, indem Sie die Zeit auf “0“ stellen. Wenn das Gerät ein paar Minuten inaktiv ist, wird es auf den Standby-Modus umgeschaltet. Die aktuelle Uhrzeit wird angezeigt und die gewählte Timer-Funktion leuchtet auf.

ZUSÄTZLICHE FUNKTIONEN

Kindersperre



Mit der Kindersicherung können Sie den Backofen während des Betriebs gegen unbefugte Bedienung sperren. Sie können auch die Zeitschaltuhr während der eingestellten Backzeit sperren und damit eine unerwünschte Bedienung des Backofens verhindern. Die Kindersicherung wird durch Drücken (5 Sekunden) der Taste “Programmeinstellungen“ aktiviert. Am Display wird 5 Sekunden lang das Wort „Loc“ angezeigt. Dies bedeutet, dass alle Funktionen gesperrt sind. Um die Kindersicherung zu deaktivieren, drücken Sie die Taste noch einmal für ein paar Sekunden.

Wenn die Kindersicherung aktiviert und keine Timerfunktion eingestellt ist (nur die Uhrzeit wird angezeigt), wird der Backofen nicht funktionieren. Wenn die Kindersicherung aktiviert wird, nachdem eine Timer-Funktion eingestellt wurde, wird der Backofen funktionieren. Allerdings können die Einstellungen nicht geändert werden.
Wenn die Kindersicherung aktiviert ist, können Backofenfunktionen oder zusätzliche Funktionen nicht geändert werden. Der Back-/Bratvorgang kann nur durch Drehen des Wahlknebels für die Beheizungsart auf “0“ beendet

werden. Die Kindersicherung bleibt auch nach dem Abschalten des Backofens aktiv. Um ein neues Programm auszuwählen, muss die Kindersicherung deaktiviert werden.

Akustisches Signal



Die Lautstärke des akustischen Signals kann eingestellt werden, wenn keine Timer-Funktion aktiviert wurde. Das Gerät ist im Standby-Modus, die aktuelle Uhrzeit wird angezeigt. Halten Sie die Taste “weniger“ ❮ 5 Sekunden lang gedrückt. Auf dem Display erscheint das Wort "Vol", mehrere Balken sind vollständig beleuchtet. Drücken Sie die Taste “weniger“❮ oder “mehr“ ❯, um eine der drei Lautstärken des akustischen Signals zu wählen (ein, zwei oder drei Balken) oder das akustische Signal abzuschalten (Off). Die Einstellungen werden nach 5 Sekunden automatisch bestätigt und die aktuelle Uhrzeit wird angezeigt. Die Einstellungen können auch mit der Taste “Programmeinstellung“ bestätigt werden ⏲.

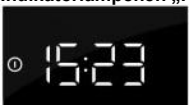
Display-Kontrast reduzieren



Halten Sie die Taste “mehr“ ❯ 5 Sekunden lang gedrückt. Auf dem Display erscheint das Wort „Bri“, mehrere Balken sind vollständig beleuchtet. Drücken Sie die Taste “weniger“❮ oder “mehr“ ❯, um eine der drei Kontraststufen des Displays zu wählen (ein, zwei oder drei Balken). Die Einstellungen werden nach 5 Sekunden automatisch bestätigt und die aktuelle Uhrzeit wird angezeigt. Die Einstellungen können auch mit der Taste “Programmeinstellung“ bestätigt werden ⏲.

⚠ **Die Erhöhung der Helligkeit der LED kann den Stromverbrauch im Standby-Modus erhöhen.**

Indikatorlämpchen „Power on“



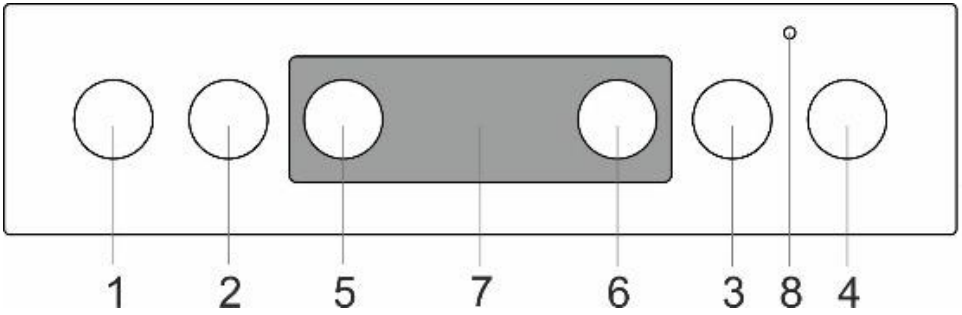
Die Garraumleuchte leuchtet, wenn eine Backofenfunktion mithilfe des “Backofen-Funktionswahlschalters“ ausgewählt wurde.

Fehleranzeige



Im Fall einer Störung werden auf dem Display der Text "Err" und die Nummer des Fehlers angezeigt. Bitte rufen Sie den Kundendienst an.

BEDIENEINHEIT (vom Modell abhängig)

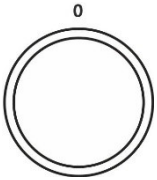


1. Bedienungsknebel der linken vorderen Kochzone
2. Bedienungsknebel der linken hinteren Kochzone
3. Bedienungsknebel der rechten hinteren Kochzone
4. Bedienungsknebel der rechten vorderen Kochzone
5. Backofen-Funktionswahlknebel
6. Backofen-Temperaturwahlknebel
7. Elektronischer Timer
8. Backofen-Betriebsanzeige. Das Lämpchen leuchtet, während der Backofen aufgeheizt wird; wenn die eingestellt Temperatur erreicht ist, erlischt es.

BACKOFEN (vom Modell abhängig)

GEBRAUCH DES BACKOFENS

Mit dem „Betriebsart-Auswahlknebel“ kann die Betriebsart und die Temperatur des Backofens eingestellt werden.



Drehen Sie den Knebel (links und rechts), um die Beheizungsart auszuwählen

Die Einstellungen können auch während des Betriebs geändert werden.

BACKOFENBETRIEB

Die Betriebstemperatur des Backofens wird mit dem Temperaturwahlknebel eingestellt, und zwar zwischen 50°C und 275/300°C. Drehung im Uhrzeigersinn bedeutet höhere Temperatur, Drehung gegen den Uhrzeigersinn bedeutet niedrigere Temperatur.

Durch gewaltsames Drehen über die Nullposition wird der Thermostat zerstört!

BACKOFEN AUSSCHALTEN

Drehen Sie Wahlknebel für die Beheizungsart auf die Position "0".

GARRAUMBELEUCHTUNG

Die Garraumbeleuchtung schaltet sich automatisch ein, wenn Sie eine der Beheizungsarten auswählen.

BEHEIZUNGSART (vom Modell abhängig)

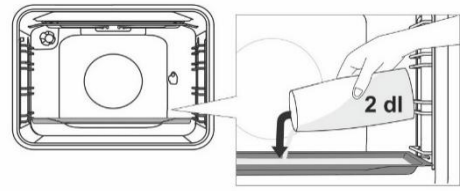
Beheizungsart	Beschreibung
	SCHNELLES VORHEIZEN Verwenden Sie diese Funktion, wenn Sie den Backofen so schnell wie möglich auf die gewünschte Temperatur erhitzen möchten. Diese Funktion ist zum Backen/Braten nicht geeignet. Sobald der Backofen die gewünschte Temperatur erreicht hat, wird das Aufheizen beendet. Empfohlene Temperatur 50°C - max.
	OBER-/UNTERHITZE * Die Heizelemente im Boden und in der Decke des Garraumes strahlen die Wärme gleichmäßig in der Garraum. Gebäck oder Fleisch kann auf einer Einschubebene gebacken bzw. gebraten werden. Empfohlene Temperatur 200°C.
	OBERHITZE Die Wärme wird nur vom Heizelement in der Decke des Garraumes abgestrahlt. Damit können Sie die Oberseite der Speise bräunen. Empfohlene Temperatur 180°C.
	UNTERHITZE Die Wärme wird nur vom Heizelement im Boden des Garraumes ausgestrahlt. Verwenden Sie diese Einstellungen zum Bräunen der Unterseite des Backguts/Fleisches. Empfohlene Temperatur 180°C.
	OBER- UND UNTERHITZE MIT GEBLÄSE * Die Unter- und die Oberhitze sowie das Gebläse sind in Betrieb. Der Lüfter sorgt für die gleichmäßige Zirkulation der heißen Luft im Garraum. Diese Beheizungsart wird zum Backen von Gebäck, zum Auftauen von Gefrorenem und zum Dörren von Obst und Gemüse verwendet. Empfohlene Temperatur 180°C.
	GRILL Die Wärme wird vom Grillheizkörper (Teil des Grillsets) ausgestrahlt. Dieses System wird zum Grillen von kleineren Mengen belegter Brötchen oder Würstchen und Toasts verwendet. Maximale zugelassene Temperatur: 230°C.
	GROSSGRILL Die Oberhitze und der Grillheizkörper sind in Betrieb. Die Wärme wird direkt vom Grillheizkörper, der an der Decke des Garraums montiert ist, abgestrahlt. Um die Wärmewirkung zu verstärken, ist auch die Oberhitze in Betrieb. Diese Beheizungsart wird zum Grillen von kleineren Mengen belegter Brötchen, Fleisch oder Würstchen und Toasts verwendet. Maximale zugelassene Temperatur: 230°C.

Beheizungsart	Beschreibung
	GRILL MIT GEBLÄSE Der Grillheizkörper und das Gebläse sind in Betrieb. Diese Kombination wird zum Grillen von Fleisch und zum Braten von größeren Fleischstücken oder Geflügel auf einer Einschubebene verwendet. Sie eignet sich auch zum Gratinieren und zur Herstellung von knusprigen Krusten. Empfohlene Temperatur 170°C. Maximale zugelassene Temperatur: 230°C.
	OBERHITZE MIT GEBLÄSE Die Oberhitze und das Gebläse sind in Betrieb. Verwenden Sie diese Beheizungsart, um größere Fleischstücke und Geflügel zu braten. Sie ist auch zum Gratinieren geeignet. Empfohlene Temperatur 170°C.
	INTENSIVES BACKEN (HEISSLUFTFRITTEUSE) 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, Hühnernuggets). Empfohlene Temperatur 200-220°C.
	HEISSLUFT * Der Rundheizkörper und das Gebläse sind in Betrieb. Der Ventilator in der Rückwand des Garraums sorgt dafür, dass die heiße Luft ständig um den Braten oder das Backgut zirkuliert. Diese Beheizungsart wird zum Braten von Fleisch und zum Backen auf mehreren Einschubebenen gleichzeitig verwendet. Empfohlene Temperatur 180°C.
	UNTERHITZE UND GEBLÄSE Diese Beheizungsart wird zum Backen von Sauerteig, der nicht zu stark aufgeht, und zum Einmachen von Obst und Gemüse verwendet. Empfohlene Temperatur 180°C.
	PIZZA-SYSTEM Dieses Programm mit einer Backtemperatur von mindestens 275°C wurde speziell entwickelt, um Ihnen beim Backen von Pizza, Focaccia, Fladenbrot und ähnlichen Leckereien zu helfen.
	BACKEN VON TIEFKÜHLKOST 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. Empfohlene Temperatur 190-200°C.
	AUFTAUEN Die Luft im Garraum zirkuliert, die Heizelemente sind inaktiv. Es ist nur das Gebläse in Betrieb. Diese Funktion wird zum langsamen Auftauen von Gefriergut verwendet. Empfohlene Temperatur 0°C.
	AQUA CLEAN Es ist nur die Unterhitze in Betrieb. Mit dieser Funktion können Flecken und Speisereste im Garraum entfernt werden. Das Programm dauert 30 Minuten. Empfohlene Temperatur 70°C.

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

GAREN MIT DAMPF

Mit diesen Beheizungsarten können Sie unter Zusatz von Dampf kochen. Dampf führt zu einer besseren Bräunung und mehr Knusprigkeit der Oberfläche.



Schieben Sie ein Backblech in die erste Führung, während der Backofen noch kalt ist. Gießen Sie maximal 2 dl Wasser auf das Backblech. Legen Sie das Bratgut auf den zweiten Rost und starten Sie den Bratvorgang.

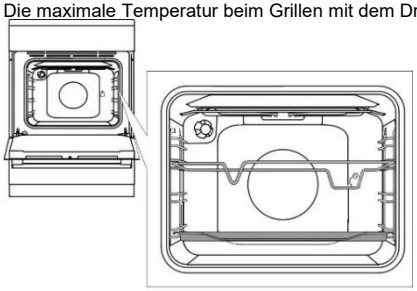
Setzen Sie das Tiefbackblech nicht in die erste Führung ein, sondern eine Ebene höher.

Um einen optimalen Betrieb der Funktion zu erzielen, sollten Sie die Backofentür nicht öffnen und während des Bratvorgangs kein Wasser hinzufügen.

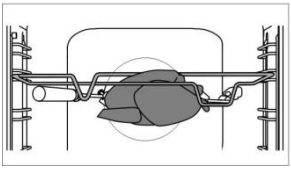
BESCHREIBUNG DER BEHEIZUNGSARTEN

- Zum Aufheizen des leeren Backofens wird viel Energie verbraucht. Wenn Sie verschiedene Arten von Gebäck oder mehrere Pizzas hintereinander backen möchten, können Sie viel Energie sparen, da der Garraum bereits vorgewärmt wurde.
- Verwenden Sie dunkle, schwarze siliziumbeschichtete oder emaillierte Backbleche und Formen, da diese die Wärme sehr gut leiten.
- Wenn Sie Backpapier verwenden, stellen Sie sicher, dass es temperaturbeständig ist.
- Während der Zubereitung der Speise im Backofen entsteht viel Dampf, der durch den Abluftkanal an der Rückseite des Geräts abgeführt wird. Der Dampf kann an der Gerätetür oder an der Abdeckung des Geräts kondensieren (dies ist vom Modell abhängig). Das ist eine natürliche Erscheinung, welche die Funktion des Geräts nicht beeinflusst. Wischen Sie nach Beendigung der Zubereitung das Kondenswasser mit einem trockenen Tuch ab.
- Schalten Sie den Backofen ungefähr 10 Minuten vor Beendigung des Back-/Bratvorgangs aus, um Energie zu sparen, indem Sie die Restwärme im Garraum nutzen.
- Lassen Sie das Gericht nicht im geschlossenen Garraum abkühlen, damit der Dampf nicht an der Backofentür kondensiert.

Grillen mit dem Drehspieß (vom Modell abhängig)
Die maximale Temperatur beim Grillen mit dem Drehspieß beträgt 230°C.



Stecken Sie das Spießgestell in die 3. Einschubebene von unten ein und stellen Sie das niedrige Backblech (Fettpfanne) auf die 1. Einschubebene.



Spießen Sie das Fleisch auf den Bratspieß auf und ziehen Sie die Schrauben fest.
Platzieren Sie den Griff des Bratspießes auf den vorderen Spießhalter und schieben Sie die Spitze in die Öffnung auf der rechten Seite der Garraumwand (die Öffnung ist mit einem Schraubstopfen geschützt).
Lösen Sie den Spießgriff und schließen sie die Backofentür.

Schalten Sie den Backofen ein und wählen Sie die Beheizungsart GROSSGRILL.

Das Grillgut darf nicht auf der 4. Einschubebene gegrillt werden. Die Grillfunktion darf nur bei geschlossener Backofentür verwendet werden.

Schieben Sie das hohe Backblech nicht in die erste Führung.

REINIGUNG UND PFLEGE

Trennen Sie vor dem Reinigen das Gerät vom Stromnetz und warten Sie ab, bis sich das Gerät abgekühlt hat. Kinder sollten das Gerät nicht ohne Aufsicht reinigen.

Edelstahl-Blende an der Vorderseite des Gehäuses (vom Modell abhängig)
Reinigen Sie diese Oberfläche mit einem milden Reinigungsmittel (Seifenlauge) und einem weichen Schwamm, der die Oberfläche nicht zerkratzt. Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Reinigungsmittel, die Lösungsmittel enthalten, da diese die Oberfläche des Gehäuses beschädigen können.

Lackbeschichtete Oberflächen und Kunststoffteile (vom Modell abhängig)
ürgriffe, Aufkleber und Typenschild nicht mit scheuernden Reinigungsmitteln, alkoholhaltigen Reinigungsmitteln oder Alkohol. Entfernen Sie umgehend alle Flecken mit einem weichen Tuch und etwas Wasser, damit die Oberfläche nicht beschädigt wird.
Sie können auch Reiniger und Reinigungsmittel, die für solche Flächen geeignet sind, in Einklang mit den Anweisungen der jeweiligen Hersteller verwenden.

Emaillierte Oberflächen (backofen, kochfeld)
Benutzen Sie zum Reinigen von emaillierten Oberflächen einen feuchten Schwamm mit einem milden Reinigungsmittel. Fettflecken können Sie mit warmem Wasser und einem speziellen Reinigungsmittel für Email entfernen. Reinigen Sie Emailoberflächen niemals mit abrasiven Reinigungsmitteln, weil diese einen bleibenden Schaden an der Emailoberfläche verursachen können.

Glasflächen
Verwenden Sie keine scheuernde Reinigungsmittel oder Metallschwämme zur Reinigung der Glasscheiben der Backofentür, weil diese die Oberfläche beschädigen können und das Glas bersten kann. Reinigen Sie die Glasoberflächen mit einem speziellen Mittel für Glas, Spiegel und Fenster.

INFORMATION!
Verwenden Sie niemals aggressive oder scheuernde Reinigungsmittel und -geräte.

REINIGUNG DES KOCHFELDES



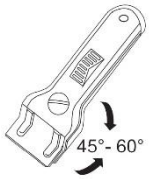
Reinigen Sie den Bereich um die Kochzonen/Kochstellen mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Verwenden Sie für hartnäckige Verschmutzungen mit Reinigungsmittel getränkte Stahlwolle; wischen Sie danach das Kochfeld mit einem sauberen feuchten Tuch ab und trocknen Sie es.
Flüssigkeiten, die Salz enthalten, übergekochte Flüssigkeiten und Feuchtigkeit wirken sich nachteilig auf die Kochstellen aus. Reinigen Sie die Kochzonen/Kochstellen nach jedem Gebrauch. Benutzen Sie dazu handelsübliche Reiniger und Pflegemittel. Falls die Kochzone/Kochstelle noch warm ist, kann der Reiniger leichter in die Poren dringen.
Die Kochplattenringe sind aus Edelstahl gefertigt. Aufgrund der Einwirkung von Hitze können diese nach einer gewissen Zeit einen gelblichen Farbton bekommen. Das ist eine normale physikalische Erscheinung. Die gelblichen Flecken können mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel für Metall entfernt werden. Aggressive Spülutensilien sind zur Reinigung der Kochplattenringe nicht geeignet, da sie Kratzer verursachen können.

REINIGUNG DER GLASKERAMIKOBERFLÄCHE

- Reinigen Sie die Glaskeramikoberfläche nach jedem Gebrauch, nachdem diese abgekühlt ist; im Gegenfall werden beim nächsten Gebrauch auch die kleinsten Verunreinigungen auf der heißen Oberfläche festbrennen.
- Verwenden Sie für die regelmäßige Pflege des Glaskeramikkochfeldes spezielle Pflegeprodukte, die einen Schutzfilm auf der Oberfläche bilden, der verhindert, dass der Schmutz auf der Oberfläche festklebt.
- Wischen Sie vor jedem Gebrauch des Kochfeldes Staub oder andere Fremdkörper von der Glaskeramikoberfläche und vom Topfboden, damit die Glaskeramikplatte nicht zerkratzt wird.

Stahlwolle, Reinigungsschwämme und scheuernde Reinigungsmittel können die Glaskeramikoberfläche zerkratzen. Die Oberfläche kann auch durch den Einsatz von aggressiven Sprays und ungeeigneten flüssigen Chemikalien beschädigt werden.

- Die Signatur kann bei Verwendung von aggressiven oder scheuernden Reinigungsmitteln oder Kochgeschirr mit groben oder beschädigten Boden beschädigt werden.
- Verwenden Sie ein feuchten und weiches Tuch, um kleinere Verunreinigungen zu entfernen. Wischen Sie danach die Oberfläche trocken.
- Entfernen Sie Wasserflecken mit einer milden Lösung aus Wasser und weißem Essig. Sie sollten jedoch den Rahmen des Kochfeldes nicht damit abwischen (nur bei einigen Modellen), weil er dadurch seinen Glanz verliert. Verwenden Sie zur Reinigung keine aggressiven Sprays und Kalkentfernungsmittel.
- Verwenden Sie zur Reinigung von hartnäckigem Schmutz spezielle Reinigungsmittel für Glaskeramikoberflächen. Befolgen Sie die Anweisungen des jeweiligen Herstellers. Achten Sie darauf, dass Sie nach der Reinigung die Reinigungsmittelreste gründlich entfernen, weil diese beim Erhitzen die Glaskeramikoberfläche beschädigen können.



- Entfernen Sie hartnäckigen Schmutz und angebrannte Speisereste mit einem Schaber. Seien Sie vorsichtig beim Umgang mit dem Schaber, damit Sie sich nicht verletzen.
- Drücken Sie den Schaber nicht senkrecht gegen die Glaskeramikplatte und kratzen Sie nicht das Kochfeld mit seiner Spitze oder Klinge.
- Zucker und zuckerhaltige Speisen können die Glaskeramikoberfläche dauerhaft beschädigen. Entfernen Sie daher Überreste von Zucker und zuckerhaltigen Speisen sofort mit dem Schaber, auch wenn die Kochzone noch heiß ist.

Verwenden Sie den Schaber nur, wenn der Schmutz mit einem feuchten Tuch oder einem speziellen Reinigungsmittel für Glaskeramikoberflächen nicht entfernt werden kann. Halten Sie den Schaber im richtigen Winkel (45° bis 60°). Drücken Sie den Schaber sanft gegen die Glaskeramikoberfläche und schieben Sie ihn über die Signatur, um den Schmutz zu entfernen. Achten Sie darauf, dass der Kunststoffgriff des Schabers nicht mit der heißen Kochzone in Berührung kommt.

Eventuelle Farbänderungen der Glaskeramikoberfläche haben keinen Einfluss auf die Funktion und Stabilität der Glaskeramikplatte. In den meisten Fällen sind Verfärbungen die Folge von angebrannten Speiseresten oder Verschieben der Kochtöpfe (insbesondere von Kochtöpfen mit Aluminium- oder Kupferboden) auf der Glaskeramikoberfläche; solche Verfärbungen lassen sich nur schwer entfernen.
Bitte beachten Sie: Die erwähnten Erscheinungen sind von ästhetischer Natur und haben keinen direkten Einfluss auf die Funktion des Geräts. Die Beseitigung solcher Verfärbungen wird nicht von der Garantie gedeckt.

BACKOFEN

Reinigen Sie die Wände des Garraums mit einem feuchten Schwamm und etwas Reinigungsmittel. Um hartnäckige, angebrannte Flecken im Garraum zu entfernen, verwenden Sie ein spezielles Reinigungsmittel für Email. Wischen Sie danach den Garraum mit einem weichen Tuch trocken. Reinigen Sie den Garraum nur, wenn er vollkommen abgekühlt ist. Verwenden Sie niemals scheuernde Reinigungsmittel, weil diese die emaillierte Oberfläche zerkratzen können. Reinigen Sie das Backofenzubehör mit einem Schwamm und Reinigungsmittel. Sie können auch spezielle Reinigungsmittel zum Entfernen von Flecken oder festgebrannten Speiseresten verwenden.

AQUA CLEAN FUNKTION

Drehen Sie den Einstellknebel für die Beheizungsart des Backofens auf die AQUA CLEAN-Position . Stellen Sie die Temperatur auf 70°C ein. Gießen Sie 0,6 l Wasser in ein Backblech und schieben Sie es in die untere Führung. Nach 30 Minuten werden die Speisereste auf den Wänden des Garraums aufgeweicht und können problemlos mit einem feuchten Tuch abgewischt werden.

Verwenden Sie das Aqua Clean System nur, wenn der Backofen vollständig abgekühlt hat.

DRAHT- UND TELESKOP- AUSZIEHFÜHRUNGEN

Verwenden Sie zur Reinigung der Führungen nur herkömmliche Reiniger.

Halten Sie die Führungen an der unteren Seite und ziehen Sie sie in Richtung der Mitte des Garraums. Nehmen Sie sie aus den Öffnungen am oberen Teil heraus.

Reinigen Sie die Ausziehführungen nicht im Geschirrspüler.

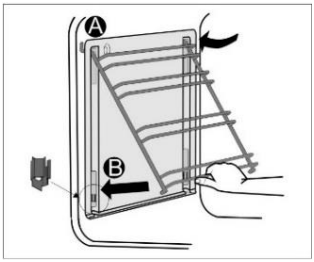
MONTAGE DER KATALYTISCHEN EINSÄTZE

Reinigen Sie die Führungen nur mit handelsüblichen Reinigungsmitteln.

Entfernen Sie die Drahtführungen bzw. die herausziehbaren Führungen. (abhängig vom Modell).

Montieren Sie die katalytischen Einsätze auf die Drahtführungen. Der obere Teil der Führungen muss in die oberen Öffnungen „A“ der katalytischen Einsätze montiert werden.





Platzieren Sie die Drahtführungen mit den katalytischen Einsätzen auf die oberen Öffnungen in den Seitenwänden des Garraums „A“. Drücken Sie sie in den Schnappverschluss an der Unterseite „B“.

Die katalytischen Einsätze nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen.

AUSTAUSCH DES LEUCHTMITTELS DER GARRAUMLEUCHTE

Das Leuchtmittel ist ein Verschleißteil und wird nicht von der Garantie gedeckt. Entfernen Sie vor dem Austausch des Leuchtmittels die Backbleche, die Roste und die Führungen.

Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz!

Entfernen Sie die Abdeckung der Garraumleuchte und schrauben Sie das Lämpchen heraus.
Halogen-Leuchtmittel: G9, 230 V, 25 W. (Gewöhnliches Leuchtmittel E14, 230 V, 25 W - vom Modell abhängig)

Verwenden Sie Schutzhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.

SCHLIESSEN DER COMFORT-BACKOFENTÜR (vom Modell abhängig)

Die Backofentüren der Kochgeräte sind mit den neuen Sicherheitsscharnieren „COMFORT“ ausgerüstet. Diese Spezialscharniere gewährleisten ein leises und sanftes Schließen der Backofentür.

Falls die zum Schließen der Tür verwendete Kraft zu stark ist, kann die Effizienz der Beheizungsart reduziert werden oder die Sicherheit beeinträchtigt werden.

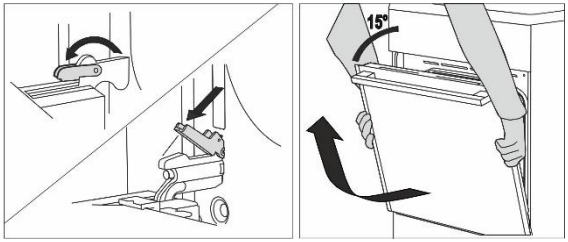
TÜRVERRIEGELUNG (vom Modell abhängig)

Öffnen Sie die Türverriegelung, indem Sie diese leicht mit Ihrem Daumen nach rechts schieben. während Sie gleichzeitig die Tür zu sich ziehen.

Wenn die Backofentür geschlossen wird, kehrt die Türverriegelung automatisch in ihre Ausgangsposition zurück.

DEMONTAGE UND MONTAGE DER BACKOFENTÜR (vom Modell abhängig)

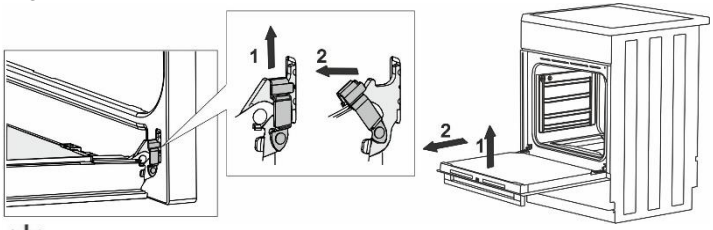
- Öffnen Sie die Backofentür (bis zum Anschlag).
- Drehen Sie die Laschen der Türscharniere (bei herkömmlichem Schließsystem). Drehen Sie beim COMFORT Soft Closing System die Laschen um 90°.
- Schließen Sie langsam die Backofentür, bis die Laschen mit den Scharnieren an den Seitenlattungen der Tür passen. Schließen Sie langsam die Tür im Winkel von 15° (im Bezug auf die geschlossene Position der Tür) und ziehen sie Sie von den beiden Scharnieren heraus.



Prüfen Sie vor dem Austausch der Tür immer, ob die Scharnier-Laschen korrekt in der Seitenlattung der Tür platziert sind. Vermeiden Sie das plötzliche Schließen des Scharniers, der mit einer starken Feder verbunden ist. Das Freigeben der Lasche bewirkt, dass die Tür beschädigt wird, es kann auch zu Verletzungen kommen.

DEMONTAGE UND MONTAGE DER BACKOFENTÜR (vom Modell abhängig)

- Öffnen Sie die Backofentür (bis zum Anschlag).
- Heben Sie die Laschen an und drehen Sie diese.
- Schließen Sie langsam die Backofentür, heben Sie sie leicht an und ziehen sie Sie aus den beiden Scharnieren des Geräts heraus.

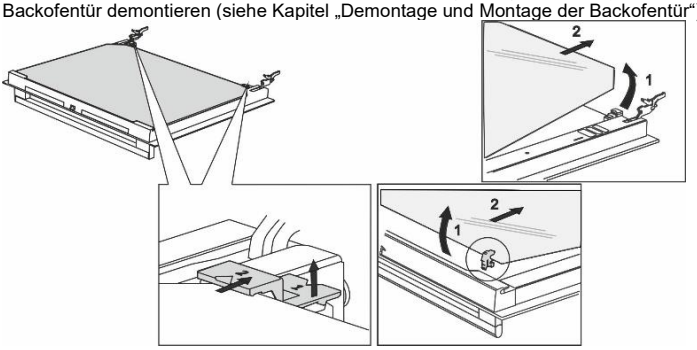


Befolgen Sie bei der Montage der Backofentür diese Schritte in umgekehrter Reihenfolge. Falls sich die Backofentür nicht richtig öffnen oder schließen lässt, sorgen Sie dafür, dass die Scharniere korrekt auf ihren Haken befestigt sind.

DEMONTAGE UND WIEDEREINSETZEN DER GLASSCHEIBE DE BACKOFENTÜR

(vom Modell abhängig)

Die Glasscheibe der Backofentür kann von innen gereinigt werden, jedoch müssen Sie sie zuerst entfernen. Backofentür demontieren (siehe Kapitel „Demontage und Montage der Backofentür“).

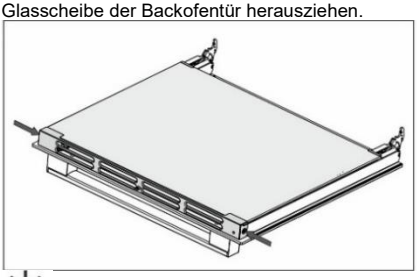


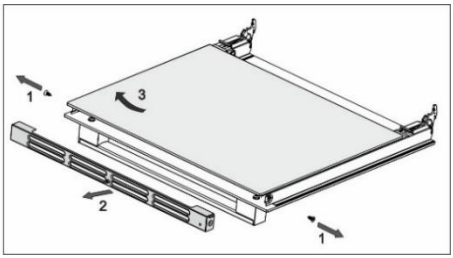
- Heben Sie die Stützen auf der linken und rechten Seite der Backofentür leicht an (Markierung 1 auf der Stütze) und ziehen Sie sie von der Glasscheibe weg (Markierung 2 auf der Stütze).
- Halten Sie die Glasscheibe der Backofentür an der Unterkante; heben Sie sie leicht an, sodass sie nicht mehr in ihrer Halterung steckt und entfernen Sie sie.
- Halten Sie die Glasscheibe der Backofentür an der Unterkante; heben Sie sie leicht an, sodass sie nicht mehr in ihrer Halterung steckt und entfernen Sie sie.

Um die Glasscheibe einzusetzen, verfahren Sie in umgekehrter Reihenfolge. Die Markierungen (Halbkreis) an der Backofentür und an der Glasscheibe sollen einander überlappen.

DEMONTAGE UND WIEDEREINSETZEN DER GLASSCHEIBE DE BACKOFENTÜR

(vom Modell abhängig)
Schrauben Sie die Schrauben auf die Tür links und rechts und ziehen Sie die obere Leiste heraus. Sie können nun die Glasscheibe der Backofentür herausziehen.





Befolgen Sie bei der Montage der Glasscheibe diese Schritte in umgekehrter Reihenfolge.

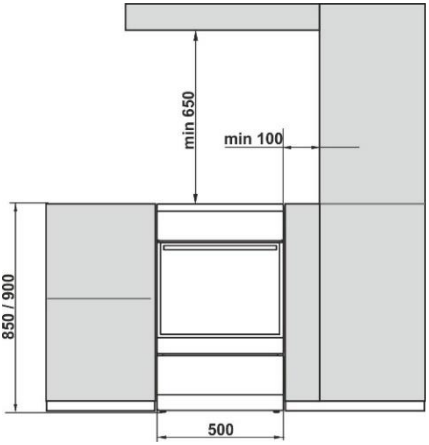
TABELLE STÖRUNGEN

Problem/Störung	Lösung
Die Hauptsicherung Ihrer Strominstallation löst oft aus.	Bitte rufen Sie den Kundendienst an. Stellen Sie sicher, dass die Stromversorgung für alle Geräte nicht die Kapazität der Sicherungen in Ihrer Strominstallation übersteigt.
Die Backofenbeleuchtung funktioniert nicht.	Garraumleuchte ist im Kapitel „Reinigung und Pflege“ beschrieben.
Das Backgut ist nicht durchgebacken. . .	Haben Sie die richtige Temperatur und die Beheizungsart gewählt? Ist die Backofentür geschlossen?

Die Beseitigung einer Störung bzw. Reklamation, die wegen eines unfachmännischen Anschlusses oder Gebrauchs entstanden ist, wird nicht von der Garantie gedeckt. In solchen Fällen muss der Benutzer die Reparaturkosten selbst tragen.

INSTALLATIONS- UND ANSCHLUSSANLEITUNG

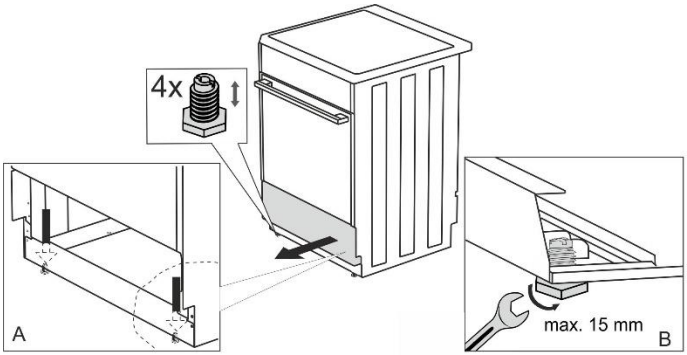
AUFSTELLUNG DES GERÄTS (mm) (vom Modell abhängig)



Die Wände oder Küchenmöbel, die an das Gerät angrenzen (Boden, Küchen-Rückwand, Seitenwände), müssen mindestens 90°C temperaturbeständig sein.

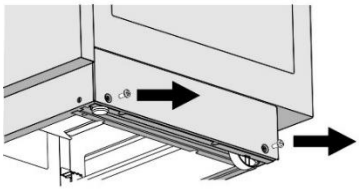
AUSRICHTUNG DES GERÄTS UND ZUSÄTZLICHE UNTERSTÜTZUNG (vom Modell abhängig)

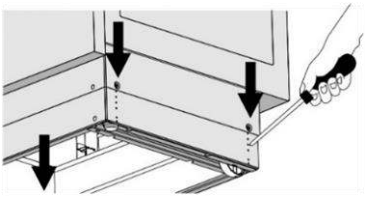
Die Höhe des Herdes beträgt 850 mm. Die Höhe des Geräts kann zwischen 850 und 865 mm eingestellt werden.



EINSTELLUNG DER HÖHE DES HERDES (vom Modell abhängig)

Die Höhe des Herdes beträgt 900 mm. Die Höhe des Geräts kann zwischen 850 und 940 mm eingestellt werden.

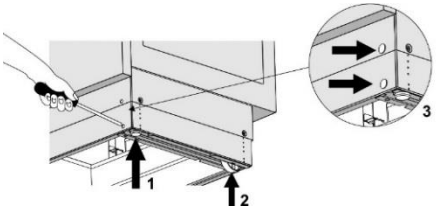




Torx T20

- Legen Sie das Gerät mit der Rückseite auf den Boden.
- Lösen Sie die Schrauben (wie von den Pfeilen angezeigt).
- Stellen Sie die gewünschte Höhe ein.
- Schrauben Sie die Schrauben wieder fest.

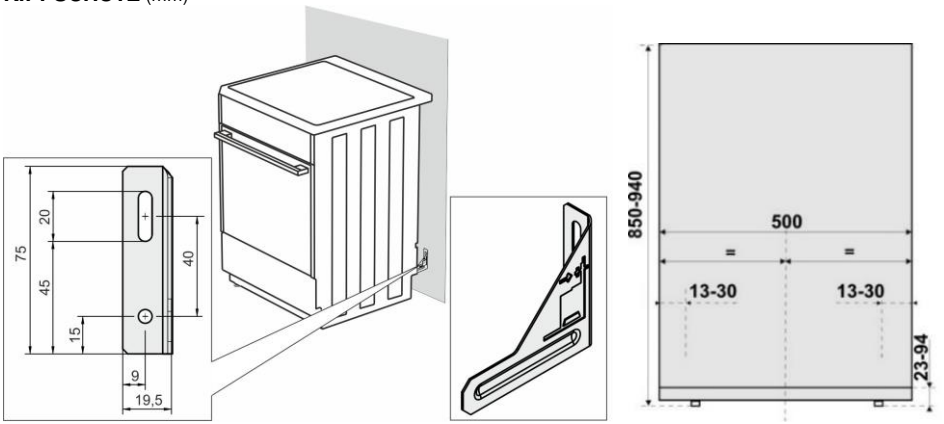
Das Gerät muss waagrecht aufgestellt werden!



Halten Sie sich an folgende Schritte:

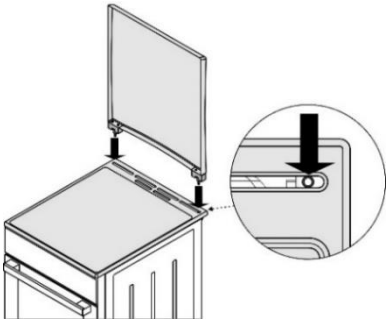
- Stellen Sie durch Verdrehen der Einstellschrauben (siehe Abb. 1) die gewünschte Höhe des Geräts ein.
- Stellen Sie die Rollen ein (siehe Abb. 2), indem Sie diese mit zwei Schrauben an der Vorderseite der Bodenleiste befestigen. Prüfen Sie mit einer Wasserwaage, ob das Gerät in die waagrechte Lage ausgerichtet ist. Stecken Sie die Kunststoffzapfen in die
- Öffnungen der Bodenleiste (siehe Abb. 3).

KIPPSCHUTZ (mm)

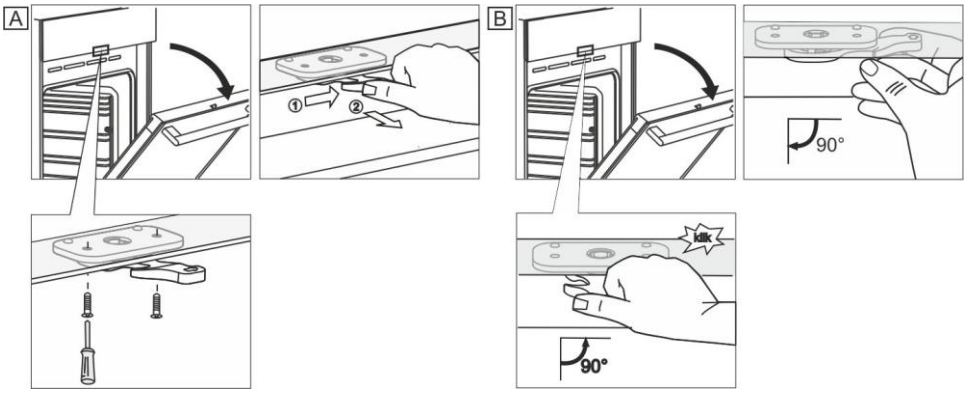


Befestigen Sie in Einklang mit der Skizze die Halterung mit den beigefügten Schrauben und Dübeln an der Wand. Falls Sie die beigefügten Schrauben und Dübel nicht verwendet können, verwenden Sie andere, die eine sichere Montage an der Wand gewährleisten.

MONTAGE DES DECKELS (vom Modell abhängig)



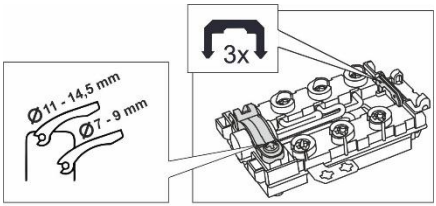
TÜRVERRIEGELUNG (vom Modell abhängig)

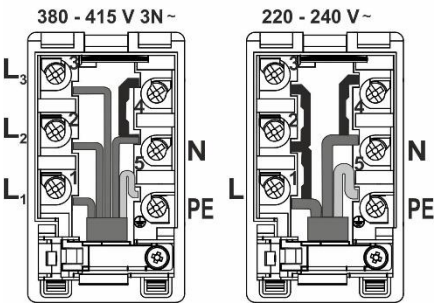


ANSCHLUSS AN DAS STROMNETZ

Der Elektroherd ist eine Wärmequelle, daher müssen die Installation und der Aufstellungsort den lokalen Vorschriften entsprechen.

Für die Verbindung stehen drei Messingbrücken zur Verfügung. Für einen dreiphasigen Anschluss (380–415 V, 3N~) ist eine Brücke notwendig, für einen einphasigen Anschluss (220–240 V ~) sind drei Brücken notwendig.





Installationsseitig ist eine Trennvorrichtung mit mindestens 3 mm oder mehr Kontaktabstand anzubringen, die alle Polleiter unterbricht.

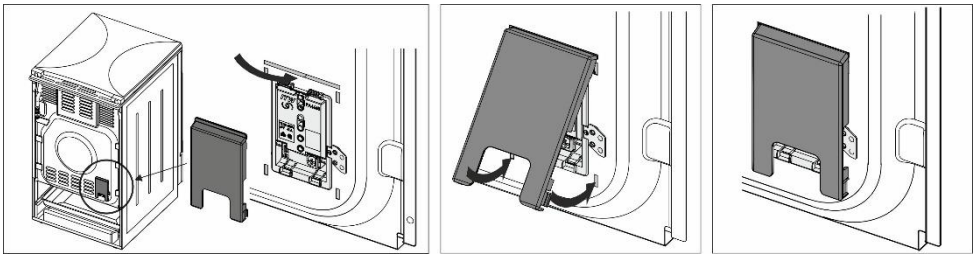
Der Herd darf nur von einem autorisierten Elektrofachmann installiert werden. Der Elektrofachmann muss die Kochplatte in die waagrechte Position ausrichten, an das Stromnetz anschließen und seine Funktion überprüfen. Die fachmännische Installation des Elektroherdes muss im Garantieschein bestätigt werden.

Schließen Sie das Gerät mit einem dreiadrigen Kabel vom Typ H05VV-F5G1,5 (früher CGLG 5Cx1.5) an (Schutzschalter 3x16 A).
Schützen Sie das Kabel durch eine Kabelentlastungsklemme gegen Herausziehen.
Verwenden Sie für den einphasigen Anschluss ein Kabel vom Typ H05VV-F3G4 (früher GGLG3Cx4) (Schutzschalter 32 – 40 A).

Nachdem Sie die Kabelenden unter die Klemmenplatte befestigt haben, sichern das Kabel mit einer Klemme gegen Herausziehen. Schließen Sie die Abdeckung der Klemmenplatte.

KLEMMENSCHUTZ

Klemmen sollten durch eine Klemmenabdeckung geschützt werden (siehe Zusatzausstattung). Stromschlaggefahr.



WICHTIGER HINWEIS

Vor jeglicher Demontage oder Montage von Teilen des Geräts muss dieses vom Stromnetz getrennt werden.

Nach der Installation des Geräts ist Folgendes zu überprüfen:

- Überprüfen Sie, ob das Gerät fachgerecht an das Stromnetz angeschlossen ist.
- Überprüfen Sie die Funktion der Brenner und der Bedienungselemente.
- Zeigen Sie dem Endverbraucher alle Funktionen des Geräts und informieren Sie ihn über die Reinigung und Pflege des Geräts.

HINWEIS

Der Elektroherd ist hinsichtlich der Prävention vor Unfällen mit elektrischem Strom ein Gerät der Klasse I und muss mit einem Schutzleiter verbunden werden.

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 zerstörungsfrei
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 m^2 für Elektro- und Elektronikgeräte sowie diejenigen Lebensmittelgeschäfte mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m^2, die mehrmals pro Jahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Dies gilt auch bei Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte mindestens 400 m^2 betragen oder die gesamten Lager- und Versandflächen mindestens 800 m^2 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“ (letztere mit mindestens einer äußeren Abmessung über 50 Zentimeter). Zu einer entsprechenden Rückgabe-Absicht werden Endnutzer beim Abschluss eines Kaufvertrages
befragt. Außerdem besteht die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe bei Sammelstellen der Vertreiber unabhängig vom Kauf eines neuen Gerätes für solche Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 Zentimeter sind, und zwar beschränkt auf drei Altgeräte pro Geräteart.

4. Datenschutz-Hinweis

Altgeräte enthalten häufig sensible personenbezogene Daten. Dies gilt insbesondere für Geräte der Informations- und Telekommunikationstechnik 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 zu Änderungen und Fehlern in der Gebrauchsanleitung.

TEST

Das Gerät wurde gemäß der Norm EN 60350-1 geprüft.

BACKEN

Kochgeschirr	Ausrüstung	Führung (von unten)	Betriebsart		Temperatur (°C)	Zubereitungszeit (in Minuten)
Kleingebäck eine Ebene	Niedriges Email-Backblech	3			140-150*	25-40
Kleingebäck eine Ebene		3			140-150*	25-40
Kleingebäck zwei Ebenen		2, 3			140-150*	30-45
Kleingebäck drei Ebenen		2, 3, 4			130-140*	35-55
Plätzchen eine Ebene	Niedriges Email-Backblech	3			150-160	25-40
Plätzchen eine Ebene		3			150-160	25-40
Plätzchen zwei Ebenen		1, 3			140-150	30-45
Plätzchen drei Ebenen		2, 3, 4			140-150	35-50
Kuchen	Runde Backform ø26/Rost	1			160-170*	20-35
Kuchen		2			160-170*	20-35
Apfelkuchen	2x Runde Backform ø20/Rost	2			170-180	55-75
Apfelkuchen		2			170-180	45-65
Toast	Rost	4			230	1-4
Hackfleisch	Trägerrost + niedriges Backblech als Fettpfanne	4			230	20-35

* 10 Minuten vorheizen.

2025 05 09
SAP 883740de

gorenje

GORENJE gospodinjski aparati, d.o.o
Partizanska cesta 12, SI-3320 Velenje, SLOVENIA
info@gorenje.com

CE