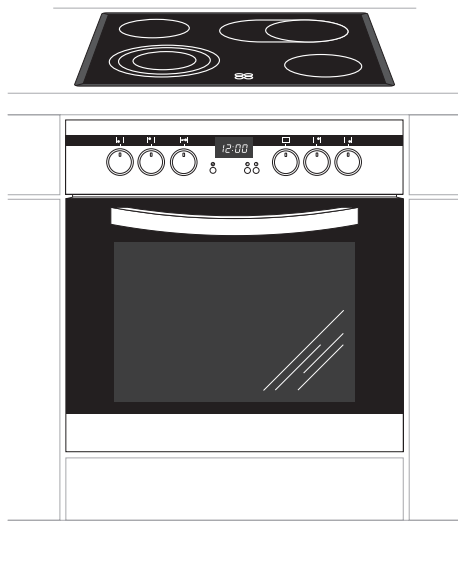


BCCI6*
BCCA6*



(RUS) ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ.....	2
(DE) BEDIENUNGSANLEITUNG.....	38

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ,

Плита «Hansa» объединяет в себе такие качества, как исключительная простота эксплуатации и стопроцентная эффективность. После прочтения инструкции у Вас не возникнет затруднений по обслуживанию плиты.

Плита, при выпуске с завода, перед упаковкой была тщательно проверена на специальных стендах на предмет безопасности и работоспособности.

Просим Вас внимательно прочесть инструкцию по эксплуатации перед включением устройства. Следование изложенным в ней указаниям предотвратит неправильное пользование плитой.

Инструкцию следует сохранить и держать в легко доступном месте. Во избежание несчастных случаев необходимо последовательно соблюдать положения инструкции по эксплуатации.

Внимание!

Плитой пользоваться только после ознакомления с данной инструкцией.

Плита предназначена исключительно для домашнего использования.

Изготовитель оставляет за собой право внесения изменений, не влияющих на работу устройства.

СОДЕРЖАНИЕ

Техника безопасности.....	4
Описание устройства.....	7
Монтаж	9
Эксплуатация.....	13
Обслуживание и уход	26
Использование духовки – практические рекомендации.....	31
Технические данные.....	37

УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

- Во время работы оборудование нагревается. Следует соблюдать осторожность, не прикасаться к горячим частям внутри духовки.
- Особое внимание следует обратить на детей около плиты.
Прямой контакт с работающей плитой грозит ожогом!
- Необходимо следить, чтобы мелкое кухонное оборудование и провода не соприкасались с нагретой духовкой и варочной поверхностью, поскольку изоляция этого оборудования не рассчитана на высокие температуры.
- Нельзя оставлять плиту без присмотра во время жарения. Масла и жиры могут загореться вследствие выкипания или нагревания.
- Не допускать загрязнения варочной поверхности и заливания ее жидкостью при варке. Особенно это касается сахара, который своим воздействием может повредить керамическое покрытие. Возникающие загрязнения удалять немедленно.
- Запрещается ставить на нагретые зоны посуду с мокрым дном, это может привести к появлению на панели несмываемых пятен.
- Использовать только рекомендованную изготовителем посуду, как предназначенную для употребления с керамической плитой.
- Если поверхность панели треснула, выключить плиту, чтобы исключить возможность удара током.
- Не включать варочную панель без поставленной посуды.
- Запрещается использовать посуду с острыми краями, которые могут повредить керамическую панель.
- Нельзя смотреть на разогревающиеся (не закрытые посудой) конфорочные зоны.
- Не следует ставить на открытую дверцу духовки посуду весом более 15 кг, на варочную поверхность – более 25 кг.
- Не использовать грубые чистящие средства или острые предметы для чистки стекол дверцы, они могут поцарапать поверхность и привести к появлению трещин на стекле.
- Нельзя пользоваться технически неисправной плитой. Все изъяны должны устраняться только квалифицированным персоналом.
- В любом случае технической неисправности, немедленно отключить электропитание плиты и сообщить о необходимости ремонта.
- Неукоснительно следовать указаниям и руководствам данной инструкции. Не подпускать к эксплуатации лиц, не ознакомленных с ее содержанием.
- Для чистки плиты нельзя использовать оборудование паровой очистки.

КАК ЭКОНОМИТЬ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИЮ



Рациональное использование электроэнергии позволяет не только снизить расходы, но и сохранить окружающую среду. Выполнение следующих простых правил позволит

добиться наилучших результатов:

- Применение соответствующей посуды для приготовления пищи. Кастрюли с плоским и толстым дном позволяют сэкономить до трети электроэнергии. Нужно помнить о крышке, в противном случае потребление энергии возрастает вчетверо!
- Подбор посуды для приготовления соответственно нагревательной зоне. Посуда никогда не должна быть меньше нагревательной плитки.
- Следить за чистой конфоркой и дном кастрюль. Загрязнения препятствуют теплообмену – сильно пригоревшая грязь можно удалить только средствами, в свою очередь причиняющими вред окружающей среде.
- Избегать излишнего «подглядывания в кастрюли». Не открывать без необходимости дверцу духовки.
- Своевременное отключение и использование остаточного тепла.
- В случае длительного приготовления пищи выключать конфорки за 5 -10 минут до конца. Этим экономится около 20% энергии.

- Использование духовки только для приготовления большого объема пищи. Мясо весом до 1 кг выгодней приготовить в кастрюле на варочной поверхности.

- Использование остаточного тепла духовки. Если блюдо готовится более 40 минут отключить духовку за 10 минут до конца приготовления. Внимание! Если используется таймер, установить его на более короткое время.

- Аккуратно закрывать дверцу духовки. Загрязненные уплотнители дверцы духовки способствуют потере тепла. Загрязнения на уплотнителях следует устранять сразу.

- Не располагайте плиту вблизи холодильников/морозильных камер. Без необходимости возрастает потребление электричества

РАСПАКОВКА



Для транспортировки устройство было защищено от повреждений упаковкой. После удаления упаковки, просим Вас избавиться от ее частей способом, не нанося-

щим ущерба окружающей среде.

Все материалы, использованные для изготовления упаковки, безвредны, на 100% подлежат переработке и обозначены соответствующим знаком.

Внимание! К упаковочным материалам (полиэтиленовые пакеты, куски пенопласта и т.п.) в процессе распаковки нельзя подпускать детей

ИЗЪЯТИЕ ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ



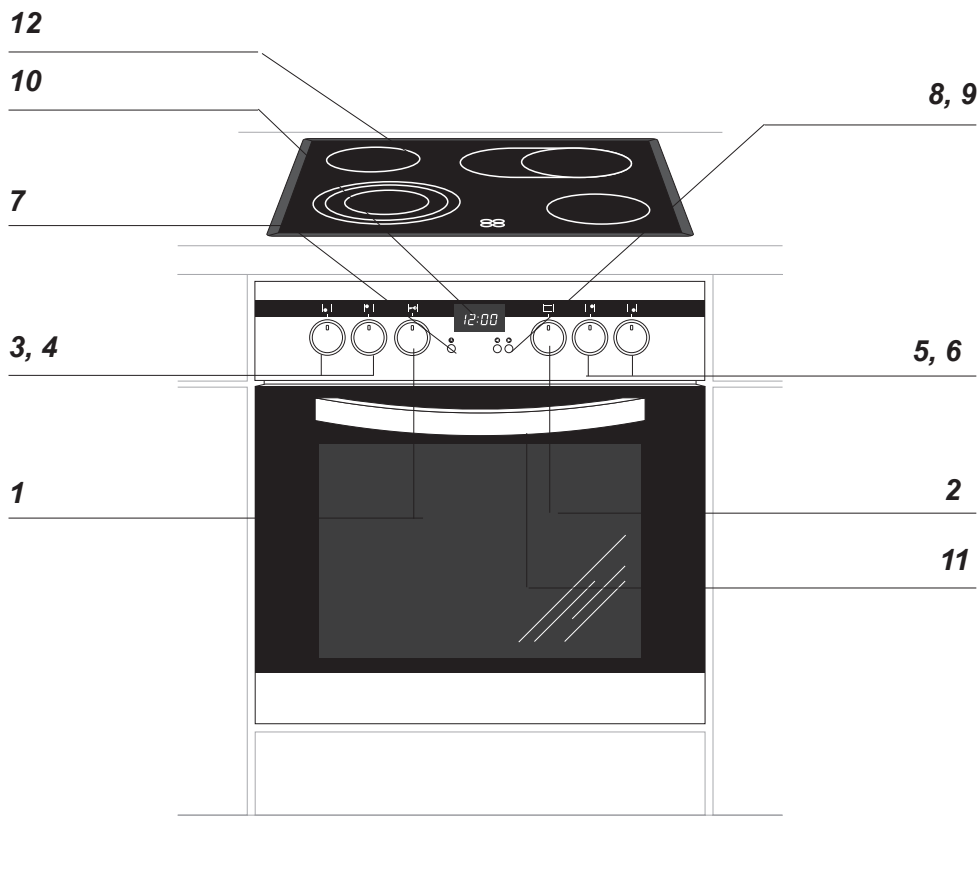
По окончании срока использования данное устройство нельзя выбросить, как обычные коммунальные отходы, его следует сдать в пункт приема и переработки электрических и электронных устройств.

Об этом информирует знак, расположенный на устройстве, инструкции по эксплуатации и упаковке.

В устройстве использованы материалы, подлежащие повторному использованию в соответствии с их обозначением. Благодаря переработке, использованию материалов или иной формой использования отслуживших срок устройств вы внесете существенный вклад в сохранение окружающей среды.

Сведения о соответствующем пункте утилизации использованного оборудования вы можете получить в местной администрации.

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

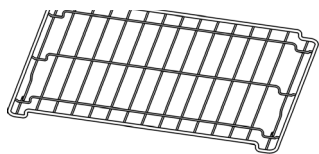


- 1 Ручка включатель духовки
- 2 Ручка выбора функции духовки
- 3, 4, 5, 6 Ручки управления конфорками
- 7 Кнопка выбора функции работы таймера
- 8 Кнопка «-»
- 9 Кнопка «+»
- 10 Таймер*
- 11 Крепление дверцы духовки
- 12 Конфорки керамической панели

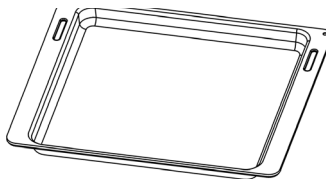
*для определенных моделей

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

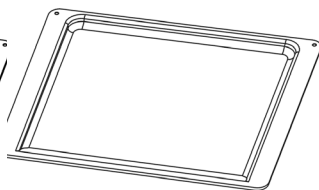
Оснащение плиты - перечень:



*Решетка для гриля
(решетка для сушки)*



Поддон для жарки



*Поддон для выпечки**



*Вертел –и вилки**

*для определенных моделей

МОНТАЖ

Монтаж плиты

Кухонное помещение должно быть сухим и проветриваемым, иметь исправную вентиляцию, а расположение духовки должно обеспечивать свободный доступ к элементам управления. Плита изготовлена в категории Y. Мебель должна иметь облицовку, а клей, которым она приклеена, выдерживать температуру 100°C. В противном случае возможна деформация поверхности или облицовки.

Вытяжки следует монтировать в соответствии с эксплуатационными инструкциями.

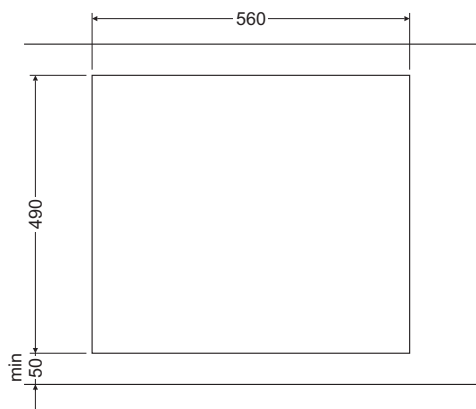
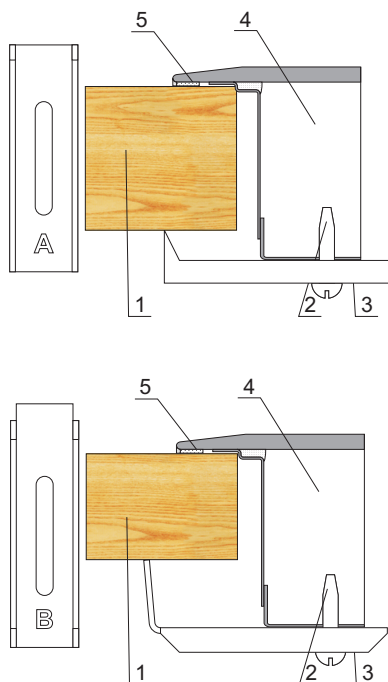


Рис.А

Монтаж стеклокерамической панели :

- подготовить место (отверстие) в столешнице размером, приведённым на рис.А,
- прикрутить крепёжные зажимы к столешнице,
- очистить столешницу от пыли, вставить панель в отверстие и зажимы, затем крепко прижать к столешнице, (смотри рис.А)

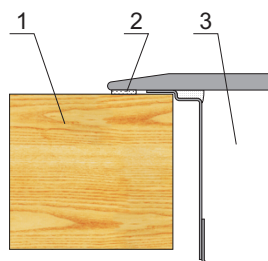
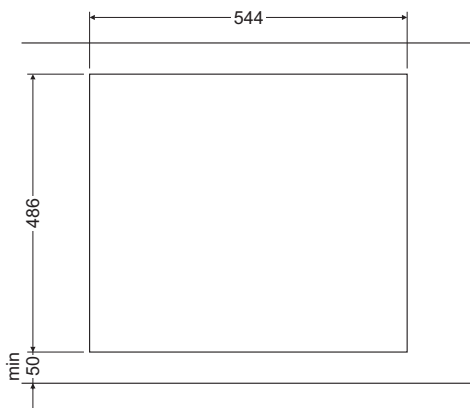


- 1 - столешница
- 2 - винт
- 3 - крепёжный зажим
- 4 - стеклокерамическая панель
- 5 - прокладка панели

МОНТАЖ

Монтаж стеклокерамической панели, приклеивание:

- подготовить место (отверстие) в столешнице размером, приведённым на рис.,
- отклеить защитную оболочку двухсторонней ленты, приклеенной одной стороной к краю панели,
- очистить столешницу от пыли, вставить панель в отверстие и крепко прижать к столешнице,
- щель между столешницей и стеклом заполнить силиконом (смотри рис.А).



- 1 – столешница
2 – двусторонняя клеящая лента
3 – стеклокерамическая панель

МОНТАЖ

Монтаж духовки:

- подготовить отверстие с размерами, указанными на рисунку В.
- при отключенном питании подключить духовку к электросети,
- частично всунуть духовку в предварительно подготовленное отверстие в мебели и соединить духовку с панелью конфорок. Вилки проводов плитки воткнуть в соответствующие гнезда панели управления духовки согл. цветовым обозначениям, т.е. вилку, обозначенную чёрным цветом, в гнездо, обозначенное таким же цветом и т.д.
- необходимо провести подсоединение зануляющего провода панели (жёлто-зелёный) с зануляющим зажимом духовки (обозначение), находящимся поблизости гнезд,
- полностью поместить духовку в отверстие, закрепив её четырьмя болтами в местах, показанных на рис. С.

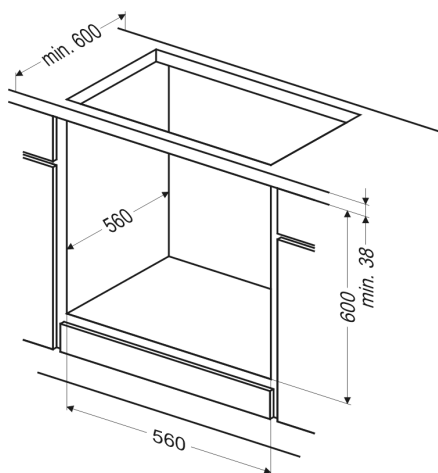


Рис.В

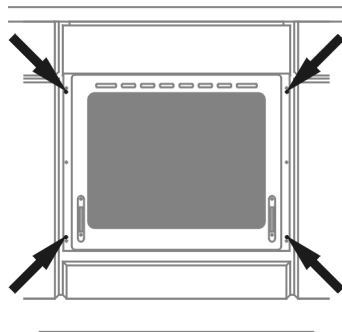


Рис.С

Внимание!
Монтаж производить при отключенном электропитании.

МОНТАЖ

Подключение плиты к электропроводке

Внимание !

Подключение к проводке может выполнять квалифицированный специалист по монтажу с соответствующим допуском. Запрещается самовольно производить перенастройку или изменения в электропроводке.

Указания для специалиста по монтажу.

Плита рассчитана на питание переменным трехфазным током (400В 3N ~50Гц). Номинальное напряжение нагревательных элементов составляет 230 В. Переключение плиты для питания однофазным током (230 В) осуществляется установкой мостка на панели подключения в соответствии с прилагающейся схемой соединений.

Схема соединений находится рядом с распределительным щитком плиты. Доступ к щитку возможен после снятия кожуха, отвинтив крепления отверткой. Нужно помнить о правильном выборе соединительного кабеля, учитывать тип подсоединения и номинальную мощность плиты. Соединительный кабель следует закрепить в натяжке.

Внимание!


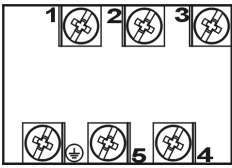


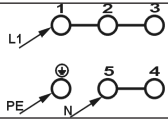

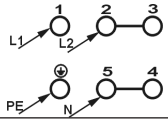

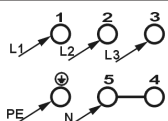
Следует помнить о подключении нулевой цепи к зажиму на распределительном щитке, обозначенного символом  («заземление»). Электропроводка, питающая плиту, должна иметь выключатель защиты, позволяющий прервать подачу тока при возникновении аварийной ситуации. Расстояние между рабочими контактами выключателя защиты должно составлять минимум 3 мм. Способ подключения, отличающийся от показанного на схеме, может привести к поломке плиты.

СХЕМА ВОЗМОЖНЫХ ПОДКЛЮЧЕНИЙ Внимание! Напряжение нагревательных элементов 230 В)			Рекомендуемый тип соединительного кабеля
Внимание! В любом соединении защитный провод должен быть соединен с контактом  («заземление») PE			
1	В сети 230 V однофазное подключение с нулевым проводом, мост связывает контакты 1 -2-3 и 4-5, защита на  («заземление»).	1N~ 	H05VV-F3G4
2	Сеть 400/230 V двухфазное подключение с нейтралью, мост - контакты 2-3 и 4-5, защита на  («заземление»)	2N~ 	H05VV-F4G2,5
3	Сеть 400/230 V трехфазное с нейтралью, мост - контакты 4-5, провода фазы 1, 2 и 3, нейтраль 4-5, провод защиты на  («заземление»)	3N~ 	H05VV-F5G1,5
Провода фазы - L1 =R, L2=S, L3=T; N - нейтраль; PE – защитный ноль			

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Перед первым включением плиты

- удалить части упаковки,
- аккуратно (медленно) удалить этикетки с дверок духовки,
- очистить камеру духовки от заводских средств консервации,
- вынуть содержимое духовки и промыть в теплой воде с добавлением жидкости для мытья посуды,
- включить вентиляцию в помещении или открыть окно,
- прогреть духовку (250°C, в течение 30 минут), удалить загрязнения и тщательно помыть,

Камеру духовки нужно мыть исключительно теплой водой с добавлением небольшого количества жидкости для мытья посуды.

Внимание!

Вплитах, оборудованных электронным таймером, после подключения к сети дисплей будет показывать „0.00”. Нужно установить текущее время таймера (см. инструкцию эксплуатации таймера).

Если текущее время не установлено, духовка работать не будет.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Управление работой конфорок керамической панели

Выбор посуды

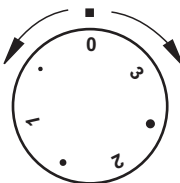
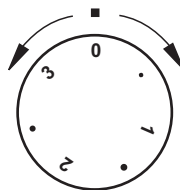
Правильно подобранная посуда должна иметь величину и форму приблизительно соответствующий поверхности используемой конфорки. Не следует использовать посуду с большим или выпуклым дном. Нужно помнить, что посуда должна иметь тщательно подобранную крышку. Рекомендуется использовать посуду с толстым литым дном. Загрязненные поверхности конфорок и посуды препятствуют теплообмену.



Подбор мощности нагрева

Конфорки имеют различную мощность нагрева. Ее можно регулировать, поворачивая ручку вправо и влево.

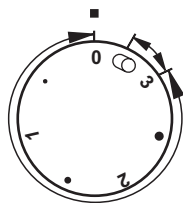
- МИН. Подогрев
- 1 Тушение овощей, медленная варка
- Варка супов, большого количества еды
- 2 Медленная жарка
- Приготовление на гриле мяса, рыбы
- 3 МАКС. Быстрое разогревание, быстрая варка, жарка
- 0 Выключение



ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Важно!

Разрешается включение конфорки поворотом ручки строго по часовой стрелке. Включение в противоположном направлении может повредить выключатель.*



В диапазоне „0 • 1 • 2 • 3” ручки работает внутреннее поле нагрева и можно плавно регулировать количество подаваемого на посуду тепла. Временный перевод ручки в положение -☐ («гусятница»), включает внешнее поле. С этого момента можно плавно регулировать количество тепла обоих нагревательных полей (внешнее и внутреннее) поскольку внутренний переключатель выключит оба поля только после установки положения ручки на 0.

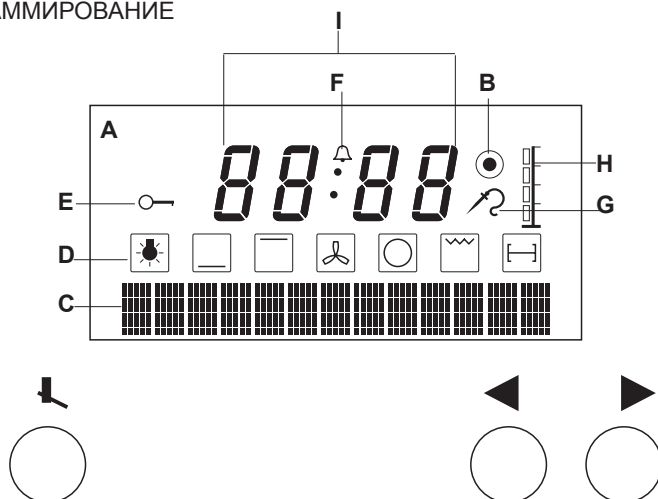
Указатель нагрева поля

Когда температура конфорки превысит 50°C, начинает светиться соответствующее поле. Свечение указателя нагрева поля предохраняет от случайного прикосновения к горячей конфорке. После выключения поля нагревания в нем, еще примерно 5 – 10 мин., сохраняется накопленная энергия, которую можно использовать, например, для подогрева или поддержания в теплом состоянии приготовленных блюд, не включая конфорку.

*для определенных моделей

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ПРОГРАММИРОВАНИЕ



- A – дисплей программатора,
- B – контрольная лампочка духовки,
- C – поле текстового дисплея (показывает режимы (функции) работы духовки),(показывает режимы работы духовки), температуру в духовке, температуру термозонда, остаточное тепло, команды),
- D – поле дисплея графических обозначений режимов работы духовки,
- E – контрольная лампочка блокировки,
- F – контрольная лампочка минутника,
- G – контрольная лампочка зонда температуры.

1. Включение духовки.

Примечание ! Программатор готов к работе только лишь после установки времени на таймере.

В случае первоначального пуска духовки или отключения от электросети и после вторичного его включения, следует :

- в течение 5 секунд набрать соответствующий языковой вариант при помощи кнопок ◀▶ (по выбору : по русски , polski, deutsch, english, česky, srbski, lietuviškai, Eesti, latviski языковые варианты). На дисплее будет мигать «00 : 00»,
- установить актуальное время при помощи кнопок ◀▶ .


ЭКСПЛУАТАЦИЯ


2. Блокировка


Программатор имеет функции блокировки перед детей.


Маховик режимы (функции) работы следует установить в положение «0».

Для установки блокировки, следует :

-нажать кнопку  пока не появится на поле дисплея текст «блокировка»,

-функции можно включить при помощи кнопки 


в левом поле дисплея загорится контрольная лампочка 



-функции можно отключить при помощи кнопки 

3. Таймер

3.1. Перемена установленного времени

Для перемены установленного времени на таймере, следует :

-нажать кнопку  пока не появится на поле дисплея текст «Таймер +\»-«,


-при помощи кнопок   переменить время.

3.2. Установка минутника

Минутник не управляет работой кухонной плиты. Он является звуковым сигнализатором, напоминающим о необходимости произведения кулинарных операций.


Диапазон регуляции : от 1 секунды до 99 минут 99 секунд.

Для установки минутника, следует :


-нажать кнопку  до появления в поле текстового дисплея «Минутник

00:00»,


-при помощи кнопок   установить время, в поле дисплея графических

знаков загорится контрольная лампочка .

После истечения установленного времени, погаснет контрольная

лампочка и включается звуковой сигнал,  который выключается при

помощи кнопок  или 

Возможно аннулирование оставшегося времени при помощи кнопки  после выполнения операций, как при установке времени.

4. Установка температуры





4.1. Установка температуры духовки.

Примечание ! В поле текстового дисплея, высвечивается актуальная температура внутри духовки. В таблице 3 приведены температуры – минимальная, максимальная и температура после выключения избранного режима работы.

Диапазон регуляции : от 31°C до 280°C, каждые 5°C.

Для установки рабочей температуры духовки, следует :

- включить рабочий режим при помощи маховика а в поле дисплея графических знаков загорится соответствующий знак, в поле же текстового дисплея – высвечиваются описание режима и температура в духовке. (Таблица 3).


- при помощи кнопок   следует установить требуемую температуру. После того, в поле дисплея графических знаков загорится контрольная лампочка . Разогрев духовки до требуемой температуры сигнализируется коротким звуковым сигналом и погашением контрольной лампочки .

ЭКСПЛУАТАЦИЯ


4.2. Установка температуры внутри блюда (пищевого продукта)

Диапазон регуляции : от 30°C до 99°C, каждые 1°C.

Следует произвести следующие операции :

- вставить вилку зонда температуры в штепсельную розетку внутри духовки (и вколоть зонд в продукт) в поле дисплея графических знаков загорится контрольная лампочка 
- включить рабочий режим при помощи маховика. В поле текстового дисплея высвечивается надпись «Зонд 60°C»,
- установить температуру при помощи кнопок ◀▶. После установки, поле текстового дисплея показывает актуальную установленную температуру зонда и актуальную температуру в духовке. После достижения установленной температуры, сразу включаются все рабочие режимы духовки и звуковой сигнал, который следует выключить при помощи кнопок ◀ или ▶.

Примечание !

Зонд температуры выполняет вышестоящую роль, что обозначает, что после достижения установленной температуры, происходит автоматическое отключение всех элементов внутри духовки, которое сигнализируется погашением контрольной лампочки  и звуковым сигналом, который можно отключить при помощи кнопки.

В поле текстового дисплея высвечиваются : температура зонда актуальная\ установленная и актуальная температура в духовке.

В случае не использования зонда температуры, следует его изъять из штепсельной розетки и установить вне камеры духовки.

Пользование функцией установки температуры внутри продукта, препятствует одновременной установке автоматического и полуавтоматического режимов работы духовки.

Рекомендуем пользование зондом температуры в случае жаренья больших порций мяса (1 кг и более).

Не рекомендуется применение зонда температуры для жаренья мяса с костью и птицы.

Примечание ! Следует исключительно применять зонд температуры входящий в комплект оборудования кухонной плиты.

5. Управление

5.1. Ручное управление.

Ручное управление заключается в ручном пуске рабочих режимов, установке температуры и ручном выключении (путем поворота маховика на ноль) после истечения любого времени.




5.2. Полуавтоматическое управление.



Эта функция заключается в установке при помощи маховика, рабочих режимов, установке температуры и в автоматическом отключении духовки после истечения установленного времени.

Диапазон регуляции : от 1 минуты до 23 часов 59 минут.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Для установки времени нагрева духовки, следует :

- нажать кнопку  до появления в поле текстового дисплея надписи «Время 00:00»,
- при помощи кнопок   установить время.

После установки, в поле текстового дисплея высвечивается установленное время и актуальная температура. После истечения установленного времени, сразу выключаются все рабочие режимы духовки и включается звуковой сигнал, который следует выключить при помощи кнопок  или .

5.3. Автоматическое управление.

Работа в автоматическом режиме заключается в автоматическом включении духовки и в ее отключении после истечения программируемого времени. В случае подготовки блюда с временем нагрева 1 часа 30 минут, у нас 12:50 а блюдо должно подаваться в 17:50, следует тогда :

- установить блюдо (продукт) в духовке в 12:50,
- установить время нагрева на 1 час 30 минут (см. Полуавтоматическое управление),
- установить время завершения нагрева на 17:50 (см. Установка завершения времени нагрева),
- выбрать соответствующий рабочий режим и температуру духовки (см. Установка температуры).

В поле текстового дисплея можно прочитать час начала нагрева : «Старт 16:20».




Процесс нагрева начинается в автоматическом режиме в 16:20 и завершается в 17:50 а в поле текстового дисплея, можно прочитать промежуток времени оставшегося до завершения нагрева.



Примечание !

В случае установки времени завершения нагрева с упущением времени (продолжительности) нагрева, тогда процесс нагрева начинается сразу же и завершается в период установленного времени завершения нагрева.

5.4. Установка времени завершения нагрева.

Диапазон регуляции : начиная с актуального времени на таймере, плюс продолжительность нагрева, до актуального времени на таймере, минус 1 минута

- нажимать кнопку  пока не появится в поле текстового дисплея надпись «Завершение 00:00»,
- при помощи кнопок   установить часы завершения нагрева.

После истечения установленного времени, сразу отключаются все рабочие режимы духовки и включается звуковой сигнал, который можно отключить при помощи кнопки  или .

Примечание !

После завершения нагрева и отключения духовки в поле текстового дисплея появляется информация об актуальной температуре в духовке «Остаточное тепло духовки....°C».

ЭКСПЛУАТАЦИЯ







Функции духовки и ее обслуживание.

Для включения духовки, следует :

- установить маховик режима работы
- установить требуемую температуру работы духовки и/или режим работы (автоматический, полуавтоматический) при помощи кнопок программатора (см. Раздел «Программирование»).

Примечание ! Программатор готов к работе лишь только после установки времени на таймере (см. Программирование).

Духовка отключается путем установки маховика режимов работы в нулевом положении.

Функции духовки	Активные функции(дисплей программатора)							Температура °C		
								Мин.	Программ.	Макс.
Освещение	●									
Полн. Нагр.	●	●	●				30	180	280	
Выпечка	●	●	●	●			30	170	280	
Вертел	●					●	30	280	280	
Гриль	●					●	30	280	280	
Усил.гриль	●			●		●	30	200	280	
Супер гриль	●		●			●	30	280	280	
Термоциркул.	●			●	●		30	170	280	
Пицца	●	●		●	●		30	220	280	
Подрумянива.	●		●				30	180	230	
Поджариван.	●	●					30	200	240	
Вентилятор	●			●			-	-	-	
Супер вертел	●					●	30	280	280	

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Возможные положения ручки выбора режима работы духовки



Автономное освещение духовки-
Установкой ручки в это положение мы включаем освещение камеры духовки.



Включены верхний и нижний нагреватели.

Установка ручки в это положение позволяет нагревать духовку обычным способом.



Включены конвекция, верхний и нижний нагреватели.

В этом положении реализуется операция «пирог». Обычная духовка с вентилятором.



Включен гриль и вертел



Включен гриль

Установив ручку в это положение, производим поджаривание блюд только при включенном нагревателе печи.



Включены конвекция и гриль

В этом положении духовка выполняет функцию гриля с конвекцией. Применение этой функции на практике позволяет ускорить процесс обжаривания и улучшить вкусовые качества блюда.



Усиленный гриль (Гриль и верхний нагреватель)

Включение функции «усиленный гриль» позволяет поджаривать продукты питания при одновременно включенном верхнем нагревателе. Эта функция позволяет получить повышенную температуру в верхней части рабочего пространства духовки, что приводит к большему подрумяниванию блюда, и позволяет готовить большие порции.



Включена конвекция

Установка ручки в данное положение позволяет нагревать духовку принудительно при помощи кольцевого нагревателя и конвекции, расположенного в центре задней стенки духовки.

Использование такого способа нагревания позволяет равномерно распределить тепло вокруг продуктов, находящихся в духовке. Преимущества данного способа нагревания:

- Уменьшение времени нагревания духовки и исключение этапа ее предварительного нагрева,
- Возможность выпекать на двух рабочих уровнях одновременно,
- Уменьшение вытекания жира и соков из мясных блюд, что лучше сохраняет их вкусовые качества
- Уменьшение загрязнения камеры духовки.



Включена конвекция и нижний нагреватель

В этом положении ручки духовка выполняет теплообмен при включенном нижнем обогревателе, что приводит к усиленному нагреванию блюда снизу.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ



Включен верхний нагреватель

В этом положении ручки духовка нагревается исключительно верхним нагревателем. Применяется при дожаривании верхней части выпечки.



Включен нижний нагреватель

При таком положении ручки духовка греется только нижним нагревателем. Применяется при поджаривании снизу.



Включен вентилятор



Усиленный гриль (Гриль и верхний нагреватель) и вертел

Внимание!

Включение нагрева (нагревателя и т.п.) при включении любой функции духовки произойдет только после установки температуры.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Быстрое разогревание духовки

В духовках с конвекцией и кольцевым нагревателем, можно воспользоваться функцией быстрого разогрева – температура в духовке в течение 4 минут достигнет 150°C.

Последовательность операций:

- Ручку выбора режима работы духовки установить в положение «конвекция + нижний нагреватель» ,
- Ручку регулирования температуры установить на 150°C,
- Духовка нагревается до температуры 150°C (или до установленной на более низкий уровень), достижение которой сигнализируется горячей красной контрольной лампочкой регулятора температуры,
- Теперь можно ставить в духовку поднос с пирогом,
- Ручку выбора режима работы духовки установить на выбранный способ нагревания, (см. раздел Приготовление в духовке – практические советы).

Важно!

При выполнении быстрого нагревания в камере духовки не должны находиться ни поддон с пирогом, ни другие элементы, не являющиеся частями оборудования духовки. Не рекомендуется пользоваться функцией быстрого нагревания при включенном таймере.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Использование печи

Обжаривание происходит в результате воздействия на пищу инфракрасных лучей, создаваемых разогревшимся грилем.

Для включения печи нужно:

- Установить ручку духовки в положение, обозначенное символом **«гриль»**,
- Разогреть духовку в течение 5 минут (при закрытой дверце духовки).
- Поставить в духовку поднос с продуктами питания на соответствующий рабочий уровень, а в случае обжаривания на вертеле - расположить непосредственно под ним (ниже вертела) поддон для стекающего жира,
- Обжаривание следует осуществлять при закрытой дверце духовки.

Для функции **«гриль»** и **«усиленный гриль»** температуру нужно установить на **250°C**, а для функции **«конвекция и гриль»** максимум на **200°C**.

Внимание!

Когда используется духовка, доступные части могут нагреться. Рекомендуется не подпускать к духовке детей.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Использование вертела*

Вертел позволяет жарить готовящееся в духовке блюдо, переворачивая его. Главным образом он служит для поджаривания птицы, шашлыков, колбасок и т.п. Включение и выключение движения вертела осуществляется одновременно с включением и выключением операции поджаривания - «гриль».

При использовании одной из этих функций в процессе поджаривания может произойти временная остановка двигателя или изменение направления вращения. Это не влияет на время и качество обжаривания.

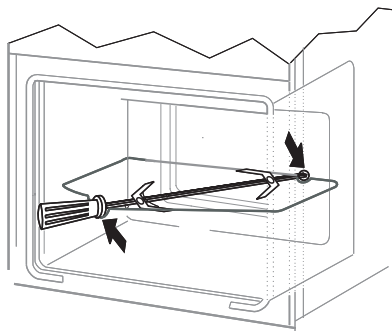
Внимание!

Вертел не имеет отдельной ручки управления.

Приготовление блюда на вертеле:

(см. рисунки)

- поместить пищу на вертел и закрепить при помощи вилок,
- рамку вертела разместить в духовке на 3 снизу рабочем уровне ,
- конец вертела вставить в захват двигателя. Обратите внимание на то, чтобы выемка металлической части захвата опиралась на рамку,
- выкрутить рукоятку,
- вставить поднос на самый нижний уровень камеры духовки,
- Обжаривание следует осуществлять при закрытой дверце духовки.



*для определенных моделей

ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

Аккуратность пользователя и поддержание плиты в чистоте и ее правильное содержание в значительной мере продлевают срок ее безаварийной работы.

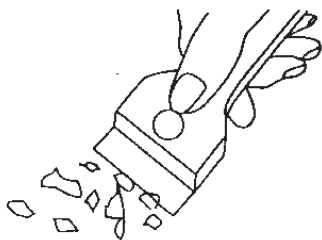
Перед чисткой плиту нужно выключить, обратив особое внимание на то, чтобы все ручки находились в положении „•“ / „0“. Чистку можно производить только после того, как плита остынет.

Керамическая панель

- Панель чистится регулярно, после каждого использования. По мере возможности рекомендуется мыть плиту теплой водой (после того, как погаснет указатель нагрева поля). Не следует допускать сильного загрязнения варочной поверхности, особенно пригорания и накипи.

- Не следует применять чистящие средства с сильным абразивным свойством – например, порошки, содержащие абразивы, абразивные пасты, пемзу, металлические мочалки и т.п. Они могут поцарапать поверхность панели, нанося непоправимые повреждения. Не следует при чистке применять «активные, быстрочистящие» средства.

- Сильные загрязнения на панели можно отскоблить специальным скребком. При этом нужно следить за тем, чтобы не повредить раму керамической панели.



Скребок для очистки плит

Внимание! Острую грань необходимо закрыть путем перемещения корпуса скребка (достаточно движения пальца). При применении соблюдать осторожность, существует опасность пореза, и не допускать попадания скребка в руки детей.

- Рекомендуется применение чистящих или моющих средств мягкого действия, сходного назначения, например, всякого рода жидкости и эмульсии для удаления жира. При отсутствии нужных средств, советуем применить теплую воду с добавлением жидкости для мытья посуды или средств для чистки нержавеющей раковин.

Для мытья эмалированных поверхностей следует использовать жидкости с мягким действием. Нельзя употреблять чистящие средства с абразивными свойствами, такие, как чистящие порошки с абразивами, абразивные пасты, абразивные камни, пемзу, металлические мочалки и т.п. Плиты с нержавеющей панелью необходимо тщательно отмыть перед началом эксплуатации. Особое внимание нужно обратить на удаление остатков клея с металлических поверхностей от обертки, удаленной при монтаже, а также клейкой ленты, использованной при упаковке плиты. Рабочую поверхность нужно чистить регулярно, после каждого использования. Нельзя допускать значительного загрязнения варочной поверхности, особенно пригораний.

ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

Духовка

- Духовку следует чистить после каждого использования. При чистке включается освещение, что позволяет улучшить видимость внутри рабочего пространства.
- Камеру духовки надлежит мыть только теплой водой с добавлением небольшого количества жидкости для мытья посуды.
- **Паровая чистка:**
 - в миску, поставленную на первый снизу уровень духовки налить 0,25 л воды (1 стакан),
 - закрыть дверцу духовки,
 - ручку регулятора температуры установить в положение 50°C, ручку выбора режима работы в положение «нижний нагреватель»,
 - нагревать камеру духовки около 30 минут,
 - открыть дверцу духовки, внутренний объем камеры протереть тряпкой или губкой, затем промыть теплой водой с добавлением жидкости для мытья посуды.**Внимание.** Остаточная влага после паровой очистки может иметь вид капель или остатков воды под плитой.
- После мытья камеры духовки ее следует вытереть насухо.

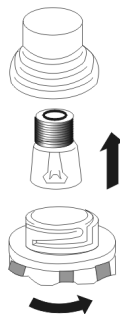
Внимание!

Для чистки и поддержания в рабочем состоянии стеклянных поверхностей не применять чистящие средства, содержащие абразивы

Замена лампочки освещения духовки

Для исключения возможности поражения электрическим током перед заменой лампочки убедитесь, что устройство выключено.

- Все ручки управления установить в положение „●” / „0” и выключить питание,
- Вывернуть и промыть колпак лампочки, вытереть его насухо.
- Вывернуть осветительную лампочку из гнезда, при необходимости заменить ее не новую
 - лампочка высокотемпературная (300°C) с параметрами:
 - напряжение 230
 - мощность 25 W -резьба E14.



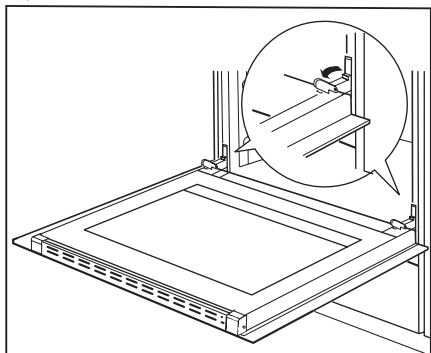
Лампочка духовки

- Ввернуть лампочку. Обратите внимание на правильную установку лампочки в керамическое гнездо.
- Ввернуть колпак лампочки.

ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

Снятие дверцы

Для более удобного доступа к камере духовки и ее чистки можно снять дверцу. Для этого нужно ее открыть, поднять предохранитель, находящийся в петле. Дверцу слегка прикрыть, приподнять и выдвинуть вперед. Для установки дверцы в плиту повторить действия в обратной последовательности. При установке следует обратить внимание на правильное совмещение частей петли. После установки дверцы духовки нужно обязательно опустить предохранитель. В противном случае, при попытке закрытия дверцы могут быть повреждены петли



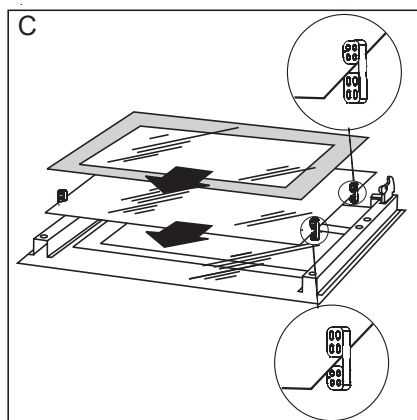
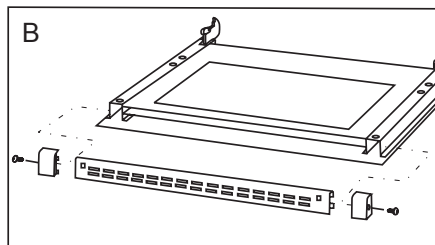
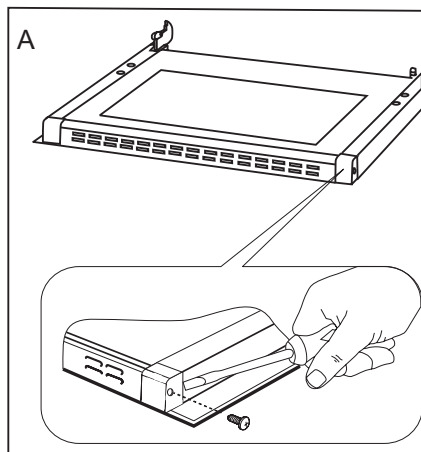
Отодвинуть предохранители петель

Снятие внутреннего стекла

1. С помощью крестообразной отвертки отвинтить винты, расположенные в боковых защелках (рис. А).
2. Защелки вытолкнуть с помощью плоской отвертки и вынуть верхнюю планку дверцы (рис. А, В).
3. Внутреннее стекло вынуть из крепления (в нижней части дверцы) (рис. С).
- 3а. Вынуть среднее стекло.
4. Помыть стекло теплой водой с небольшим количеством чистящего средства.

Чтобы установить стекло, следует поступать в обратной очередности.

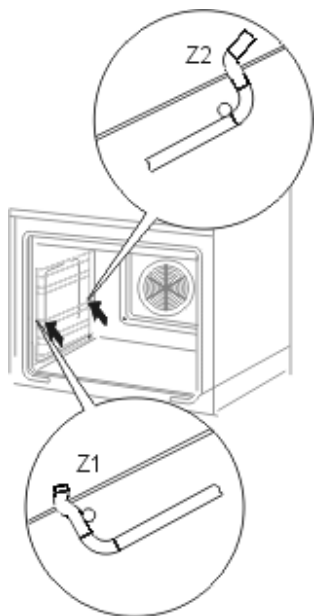
Гладкая часть стекла должна находиться сверху.



Снятие внутреннего стекла

ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

Духовки оборудованы легко вынимаемыми проволочными направляющими (лестницами) вкладышей духовки*.



Плиты имеют нержавеющие выдвижные направляющие вкладышей, прикреплённые к проволочным направляющим. Направляющие следует вынимать и мыть вместе с проволочными направляющими. Направляющие следует вынимать и мыть вместе с проволочными направляющими. Перед размещением на них противней следует их высунуть (если духовка горячая, направляющие следует высунуть, зацепляя задний край противня за упоры, находящиеся в передней части высунутых направляющих) и затем всунуть вместе с эмалированным противнем*.

Периодический осмотр

Помимо действий, необходимых для поддержания плиты в чистоте, следует:

- проводить периодические проверки работы элементов управления и рабочих групп плиты. После истечения гарантийного срока, минимум раз в два года, следует производить осмотр технического состояния плиты в сервисном центре,
- устранять выявленные эксплуатационные дефекты,
- при необходимости провести замену вышедших из строя деталей и узлов

Внимание! Все ремонтные и регулировочные работы должны производиться соответствующим сервисным центром или мастером, имеющим необходимую квалификацию и допуск.

*для определенных моделей

ПОВЕДЕНИЕ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

В каждой аварийной ситуации следует:

- Выключить рабочие узлы плиты
- Отсоединить электропитание
- Вызвать мастера
- Некоторые мелкие дефекты пользователь может исправить сам, следуя указаниям в таблице. Прежде, чем обращаться в сервисный центр, просмотрите таблицу.

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	ДЕЙСТВИЯ
1. Электрика не работает	Отсутствие питания	Проверить предохранитель, перегоревший заменить
2. Дисплей таймера показывает „0.00”	Прибор был отключен от сети или временно пропало напряжение	Установить текущее время (см. Инструкция по эксплуатации таймера)
3. Не работает освещение духовки	Лампа вывернута или перегорела	Подкрутить или заменить лампу (см. Раздел Чистка и содержание плиты)

Выпечка

- Рекомендуется выпекать пироги на поддонах, являющихся заводской оснасткой плиты,
- Выпечку можно производить в формах и на поддонах промышленного производства, которые ставятся на боковые направляющие. **Для приготовления продуктов питания рекомендуется использовать поддоны черного цвета, поскольку они лучше проводят тепло и сокращают время приготовления,**
- Не рекомендуется применять формы и поддоны со светлой и блестящей поверхностью при обычном нагревании (верхний и нижний нагреватели), применение такой посуды может привести к тому, что тесто не пропечется снизу,
- При использовании кольцевого нагревателя предварительный прогрев духовки не обязателен. Для прочих режимов, перед приготовлением продуктов духовку нужно разогреть,
- Перед тем, как вынуть пироги из духовки, нужно проверить их готовность при помощи палочки (которая должна остаться сухой и чистой),
- Рекомендуется оставить выпечку в духовке на 5 минут после ее выключения,
- Температура выпечки, приготовленной с использованием функции циркуляции температуры обычно на 20 -30 градусов ниже, чем при обычной выпечке (с применением нижнего и верхнего нагревателя),
- Параметры выпечки, приведенные в таблицах 1 и 1а справочные, и могут меняться в соответствии с вашим опытом и вкусами,
- Если сведения в кулинарных книгах значительно отличаются от наших рекомендаций, просим руководствоваться настоящей инструкцией.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЦЦЫ В ДУХОВКЕ – ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

ТАБЛИЦА 1: пироги

функция духовки:

Нагреватель верхний+нижний 

конвекция 

Вид выпечки					время выпечки
	уровень	Температура [°C]	уровень	температура [°C]	
Выпечка в формах					
Бабка обычная/мраморная	2	170-180	2	150-170	60-80
Бабка песочная	2	160-180	2	150-170	65-80
Основа для торта	2-3	170-180	2-3	160-170	20-30
Бисквитный торт	2	170-180			30-40
Фруктовый пирог (песочный)			2-3	160-180	60-70
Творожник (песочный)			2	140-150	60-90
Дрожжевая бабка	2	160-180	2	150-170	40-60
Хлеб (например, крупнозернистый)	2	210-220	2	180-200	50-60
Выпечка на подносах из оснастки плиты					
Пирог с фруктами (песочный)	3	170-180	2	160-170	35-60
Пирог с фруктами (дрожжевой)			2	160-170	30-50
Пирог с крошкой	3	160-170	2	150-170	30-40
Бисквитный рулет	2	180-200			10-15
Пицца (на тонкой основе)	3	220-240			10-15
Пицца (на толстой основе)	2	190-210			30-50
Мелкая выпечка					
Маленькое печенье	3	160-170	2	150-160	10-30
Французское пирожное	3	180-190	2	170-190	18-25
Безе	3	90-110			80-90
Пирожное со взбитыми сливками			2	170-190	35-45

ВЫПЕЧКА В ДУХОВКЕ – ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

ТАБЛИЦА 1А: Пироги

Функции духовк Пирог: (верхний и нижний нагреватели + конвекция)



ВИД ВЫПЕЧКИ	ТЕМПЕРАТУРА [°C]	ВРЕМЯ ВЫПЕЧКИ (мин]
Выпечка в формах		
Безе	80	60-70
Бабка песочная	150	65-70
Бабка дрожжевая	150	60-70
Торт	150	25-35
Выпечка на подносах из оснастки плиты		
Пирог дрожжевой	150	40-45
Пирог с крошкой	150	30-45
Лепешка с фруктами	150	40-55
Бисквит	150	30-40

Поджаривание мяса





- В духовке готовится мясо порциями более 1 кг. Порции, вес которых меньше, рекомендуется готовить на газовых горелках плиты,
- Для приготовления рекомендуется применять жаропрочную посуду, с ручками, не поддающимися воздействию высокой температуры,
- При приготовлении пищи на решетке или вертеле на самом низком уровне нужно разместить поддон с небольшим количеством воды,
- Минимум один раз, на этапе полуготовности, нужно перевернуть мясо на другую сторону, в процессе выпечки время от времени поливать мясо выделяющимся соком или горячей соленой водой, поливать мясо холодной водой не рекомендуется.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ДУХОВКЕ – ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

ТАБЛИЦА 2: Приготовление мяса

Функция духовки: верхний и нижний нагреватели 

термооборот 

МЯСО	Уровень снизу		Температура [°C]		Время* в мин.
					
ГОВЯДИНА					на 1 см
Ростбиф или филе С кровью Разогретая духовка		3		250	12-15
Сочный Разогретая духовка		3		250	15-25
Поджаренный Разогретая духовка		3		210-230	25-30
Жаркое	2	2	160-180	200-220	120-140
СВИНИНА					
Жаркое	2	2	160-180	200-210	90-140
Шинка	2	2	160-180	200-210	60-90
Филе		3		210-230	25-30
ТЕЛЯТИНА	2	2	160-170	200-210	90-120
БАРАНИНА	2	2	160-180	200-220	100-120
ДИЧЬ	2	2	175-180	200-220	100-120
ДОМАШНЯЯ ПТИЦА					
Цыпленок	2	2	170-180	220-250	50-80
Гусь (примерно.2кг)	2	2	160-180	190-200	150-180
РЫБА	2	2	175-180	210-220	40-55

* указанные в таблице значения относятся к продуктам весом 1 кг, в случае если порция больше, на каждый следующий килограмм нужно прибавить еще 30 - 40 минут.


Внимание!

На этапе полуготовности мясо перевернуть. Мясо хорошо готовить в жаропрочной посуде.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ДУХОВКЕ – ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

ТАБЛИЦА 3: Усиленный гриль

Функции духовки:

гриль + верхний нагреватели 
(усиленный гриль)

МЯСО	Температура [°C]	Время приготовления
Цыпленок (1,5 кг)	250	90-100
Цыпленок (2,0 кг)	250	110-130
Шашлык (1,0 кг)	250	60-70

ТАБЛИЦА 4: Гриль

Функции духовки:

Гриль 

ПРОДУКТ	УРОВЕНЬ СНИЗУ	Температура [°C]	Время [мин.]	
			Сторона 1	Сторона 2
Свиной бок	4	250	8-10	6-8
Свиной шницель	3	250	10-12	6-8
Шашлык	4	250	7-8	6-7
Колбаски	4	250	8-10	8-10
Ростбиф, (стейк 1kg)	3	250	12-15	10-12
Телячий бифштекс	4	250	8-10	6-8
Телячий стейк	4	250	6-8	5-6
Бараний бок	4	250	8-10	6-8
Ягнячий бок	4	250	10-12	8-10
Половина цыпленка (по 500г)	3	250	25-30	20-25
Рыбное филе	4	250	6-7	5-6
Форель (на 200 – 250г)	3	250	5-8	5-7
Хлеб (тосты)	4	250	2-3	2-3

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ДУХОВКЕ – ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

ТАБЛИЦА 5: Вентилятор с печкой

Функции духовки:

Усиленный гриль+конвекция  

МЯСО	Вес(кг)	УРОВЕНЬ снизу	температура [°C]	Время [мин.]
Свиное жаркое	1,0	2	170-190	80-100
	1,5	2	170-190	100-120
	2,0	2	170-190	120-140
Нога баранья	2,0	2	170-190	90-110
Ростбиф	1,0	2	180-200	30-40
Цыпленок	1,0	2	180-200	50-60
Утка	2,0	1-2	170-190	85-90
Гусь	3,0	2	140-160	110-130
	3,0	1-2	160-180	110-130
Индейка	2,0	2	180-200	110-130
	3,0	1-2	160-180	150-180

В процессе выпечки переворачивать мясо и поливать соусом или горячей соленой водой.

Внимание!

Параметры, приведенные в таблицах являются справочными и могут изменяться в зависимости от Ваших кулинарных пристрастий и опыта.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Номинальное напряжение:	230V/400V~50 Гц
Номинальная мощность:	макс. 10,1 кВт
Размеры плиты (ШИРИНА / ГЛУБИНА / ВЫСОТА)	59,5 / 57,5 / 59,5 см
Полезный объем духовки*	53 -58 литров
Энергетическая категория	на этикетке
Вес	ок. 44 кг
Соответствует нормативам EN 60335-1, EN 60335-2-6.	

* согласно EN 50304

объем зависит от оснащения духовки – указан на этикетке энергетической эффективности.

SEHR GEEHRTER KUNDE,

Der Elektroherd verbindet außergewöhnliche Bedienungsfreundlichkeit mit perfekter Kochwirkung. Wenn Sie sich mit dieser Bedienungsanleitung vertraut gemacht haben, wird die Bedienung des Geräts kein Problem sein.

Bevor der Elektroherd das Herstellerwerk verlassen konnte, wurde er eingehend auf Sicherheit und Funktionstüchtigkeit überprüft.

Vor Inbetriebnahme lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung aufmerksam durch. Durch Befolgung der darin enthaltenen Hinweise vermeiden Sie Bedienungsfehler.

Diese Bedienungsanleitung ist so aufzubewahren, dass sie im Bedarfsfall jederzeit griffbereit ist. Befolgen Sie ihre Hinweise sorgfältig, um mögliche Unfälle zu vermeiden.

Achtung!

Gerät nur bedienen, wenn Sie sich mit dem Inhalt dieser Bedienungsanleitung vertraut gemacht haben.

Das Gerät ist nur zur Verwendung im privaten Haushalt bestimmt.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, solche Änderungen vorzunehmen, die keinen Einfluss auf die Funktionsweise des Geräts haben.

INHALTSVERZEICHNIS

Sicherheitshinweise	40
Bedienelemente	43
Ihr Herd stellt sich vor	44
Installation	45
Bedienung	49
Allgemeine Pflegehinweise	66
Wenn's mal ein Problem gibt	70
Backen und Braten – Praktische Hinweise	71
Technische Daten	77

SICHERHEITSHINWEISE

- Starke Erhitzung des Geräts während des Betriebs. Seien Sie vorsichtig und vermeiden Sie das Berühren der heißen Innenteile des Herdes.
- Lassen Sie Kinder nicht unbeaufsichtigt an den Herd! Gefahr von Verbrennungen bei direktem Kontakt mit dem eingeschalteten Herd!
- Andere Haushaltsgeräte samt ihren Anschlusskabeln dürfen den Backofen nicht berühren oder auf den Kochflächen aufliegen, da deren Isolierung nicht hitzebeständig ist.
- Beim Braten den Herd nicht ohne Aufsicht lassen! Öl und Fett können sich durch Überhitzen oder Überlaufen selbst entzünden.
- Kochplatte von Verschmutzungen und übergelaufenem Kochgut freihalten. Dies betrifft insbesondere Zucker, der mit dem Glaskeramik-Kochfeld reagiert und dadurch eine bleibende Beschädigung verursachen kann. Etwaige Verschmutzungen sind laufend zu beseitigen.
- Zur Vermeidung von irreversiblen Veränderungen des Kochfelds darf Geschirr mit feuchtem Boden nicht auf warme Kochflächen gestellt werden.
- Nur Kochgeschirr verwenden, das nach Herstellerangaben für die Verwendung auf Glaskeramik-Kochfeldern geeignet ist.
- Bei Feststellung einer Beschädigung des Kochfelds – Kratzern, Rissen oder Absplitterungen – ist der Betrieb des Herdes sofort abzubrechen und die Reparatur bei der Kundendienststelle zu melden.
- Das Kochfeld nicht einschalten, ohne vorher ein Kochgeschirr darauf zu stellen.
- Scharfkantiges Geschirr, das eine Beschädigung des Kochfelds verursachen kann, darf nicht benutzt werden.
- Nicht auf die sich vorheizenden (nicht mit Geschirr überdeckten) Halogen-Kochflächen schauen.
- Kochgeschirr mit einem Gewicht über 15 kg darf nicht auf die geöffnete Backofentür und Kochgeschirr mit einem Gewicht über 25 kg auf die Kochflächen gestellt werden.
- Keine Scheuermittel oder scharfen Metallgegenstände zur Glasreinigung verwenden; sie können die Oberfläche zerkratzen, was dazu führen kann, dass das Glas springt.
- In nicht betriebsfähigem Zustand darf der Herd nicht benutzt werden. Sämtliche Mängel dürfen nur von einer autorisierten Fachkraft beseitigt werden.
- Bei Betriebsstörungen, die durch technische Mängel verursacht sind, muss unbedingt die Stromzufuhr unterbrochen und eine Reparatur veranlasst werden.
- Die Grundsätze und Bestimmungen dieser Bedienungsanleitung sind unbedingt zu beachten. Personen, die mit dem Inhalt der Bedienungsanleitung nicht vertraut sind, dürfen den Herd nicht bedienen.
- Zur Reinigung des Herdes keine Dampfreiniger verwenden.

UNSERE ENERGIESPARTIPPS



Wer Energie verantwortlich verbraucht, der schont nicht nur die Haushaltskasse, sondern handelt auch umweltbewusst. Seien Sie dabei! Sparen Sie Elektroenergie! Folgendes können

Sie tun:

- **Das richtige Kochgeschirr benutzen.**

Töpfe mit flachem und dickem Boden sparen bis zu 1/3 an Strom. Deckel nicht vergessen, sonst ist der Stromverbrauch 4-mal so hoch!

- **Kochgeschirr auf die Kochfläche abstimmen.**

Das Kochgeschirr sollte nie kleiner als die Kochfläche sein.

- **Kochflächen und Topfböden stets sauber halten.**

Verschmutzungen stören die Wärmeübertragung – sind sie erst einmal stark eingebrannt, ist die Reinigung oft nur noch mit umweltbelastenden Mitteln möglich.

- **Unnötiges „Topfgucken“ vermeiden.**

Auch die Backofentür nicht unnötig oft öffnen.

- **Rechtzeitig herunterschalten und Restwärme nutzen.**

Bei langen Garzeiten 5-10 Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten. Sie sparen bis zu 20% an Strom.

- **Backofen nur bei größeren Mengen einsetzen.**

Fleisch mit einem Gewicht bis zu 1 kg lässt sich sparsamer im Topf auf dem Herd garen.

- **Nachwärme des Backofens nutzen.**

Bei Garzeiten von mehr als 40 Minuten den Backofen unbedingt 10 Minuten vor dem Ende der Garzeit ausschalten.

Wichtig! Bei Betrieb mit Zeitschaltuhr entsprechend kürzere Garzeiten einstellen.

- **Backofentür gut geschlossen halten.**

Durch Verschmutzungen an den Türdichtungen geht Wärme verloren. Deshalb: Am besten sofort beseitigen!

- **Herd nicht direkt neben Kühl- oder Gefrieranlagen einbauen.**

Deren Stromverbrauch steigt dadurch unnötig.

AUSPACKEN



Für den Transport haben wir das Gerät durch die Verpackung gegen Beschädigung gesichert. Nach dem Auspacken entsorgen Sie bitte umweltfreundlich die Verpackungsteile.

Alle Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich, hundertprozentig wieder zu verwenden und wurden mit einem entsprechenden Symbol gekennzeichnet.

Achtung! Die Verpackungsmaterialien (Polyäthylenbeutel, Polystyrolstücke etc.) sind beim Auspacken von Kindern fern zu halten.

AUSSERBETRIEBNAHME



Nach Beendigung der Benutzung des Geräts darf es nicht zusammen mit dem gewöhnlichen Hausmüll entsorgt werden, sondern ist an eine Sammel- und Recyclingstelle für Elektro- und elektronische

Geräte abzugeben. Darüber werden Sie durch ein Symbol auf dem Gerät, auf der Bedienungsanleitung oder der Verpackung informiert.

Die bei der Herstellung dieses Geräts eingesetzten Materialien sind ihrer Kennzeichnung entsprechend zur Wiederverwendung geeignet. Dank der Wiederverwendung, der Verwertung von Wertstoffen oder anderer Formen der Verwertung von gebrauchten Geräten leisten Sie einen wesentlichen Beitrag zum Umweltschutz.

Über die zuständige Recyclingstelle für die gebrauchten Geräte werden Sie von Ihrer Gemeindeverwaltung informiert.

BEDIENELEMENTE

10

11

7

8

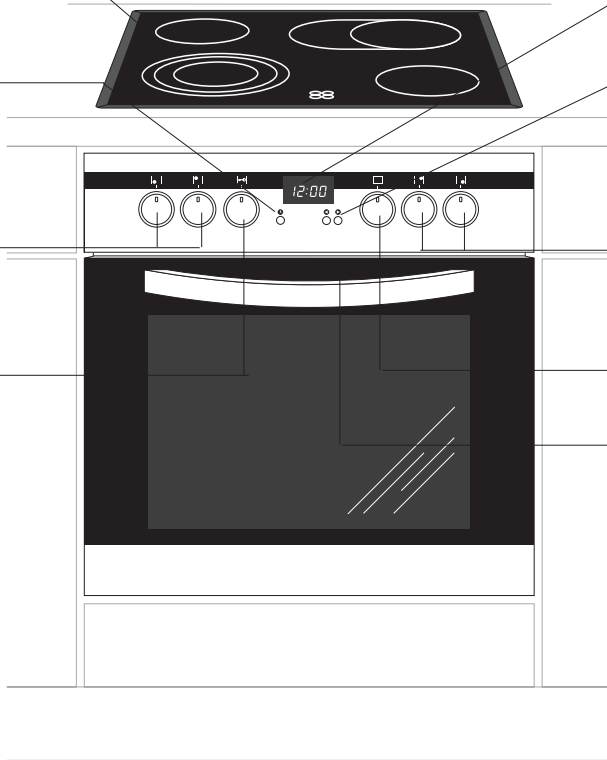
3, 4

5, 6

1

2

9



1 Hauptschalter- einschalten 1 /ausschalten 0

2 Backofen-Funktionsregler

3, 4, 5, 6 Schalter für Kochflächen

7 Optiontaste

8 Einstelltasten

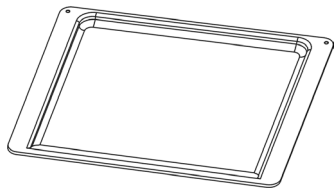
9 Türgriff

10 Glaskeramik-Kochfeld

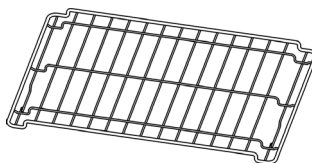
11 Zeit schaltuhr*

*vorhanden nur bei einigen Modellen

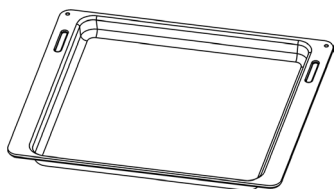
IHR HERD STELLT SICH VOR



*Backblech**



*Grillrost
(Gitterrost)*



Bratblech

*vorhanden nur bei einigen Modellen

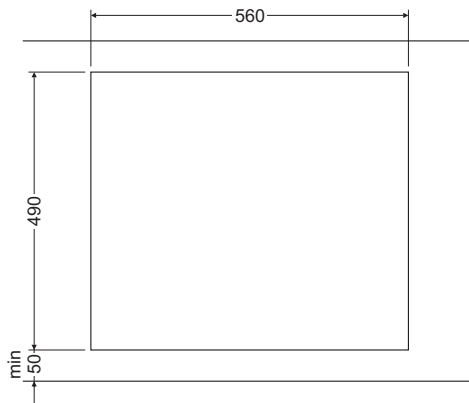
INSTALLATION

Der richtige Einbauort

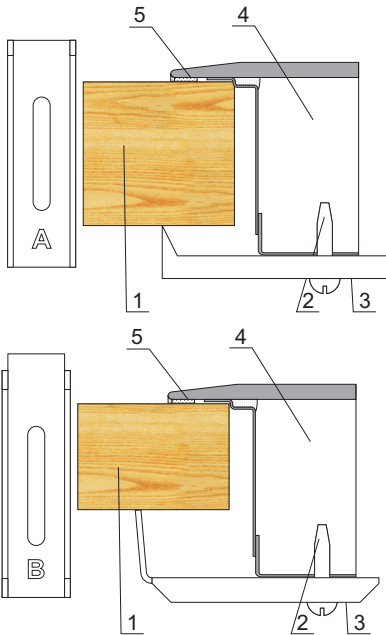
- Der Küchenraum sollte trocken und luftig sein und eine gute Belüftung haben; die Aufstellung des Gerätes sollte einen freien Zugang zu allen Steuerelementen sicherstellen.
- Der Herd entspricht der Wärmeschutzklasse Y, d.h. er darf nur auf einer Seite neben höheren Küchenmöbeln oder Wänden eingebaut werden. Die Einbaumöbel müssen Beläge haben und die verwendeten Kleber müssen hitzebeständig sein (100°C). Ist das nicht der Fall, so kann dies eine Verformung der Belagfläche oder deren Ablösung verursachen.
- Abzugshauben sind gemäß den Anweisungen aus den ihnen beigelegten Bedienungsanleitungen einzubauen.

Einbau von Glaskeramik-Kochfeldern mit Halteklammern:

- Die Arbeitsplatte des Einbau-Möbels muß mindestens 30 mm dick sein. Sie muß waagrecht liegen und an der Wandseite gegen überlaufende Flüssigkeiten abgedichtet sein.
- Der Abstand der seitlichen Ausschnittkanten zu einer linken oder rechten Wand muß mindestens 40 mm betragen. Der Ausschnitt muß mittig über den Unterbaumöbeln sitzen.
- Kontrollieren Sie die umlaufende Dichtung auf Unversehrtheit und einwand freie Lage.
- Legen Sie das Kochfeld mit den Kabeln voran in den vorbereiteten Ausschnitt.
- Befestigen Sie das Kochfeld an der Arbeitsplatte von unten mit den beiliegenden 4 Halteklammern und den Schrauben, die Sie in die 4 Löcher an der Unterseite des Kochfeldes eindrehen.



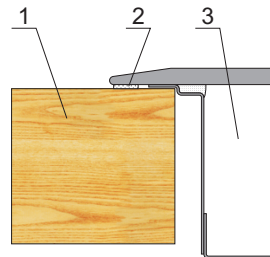
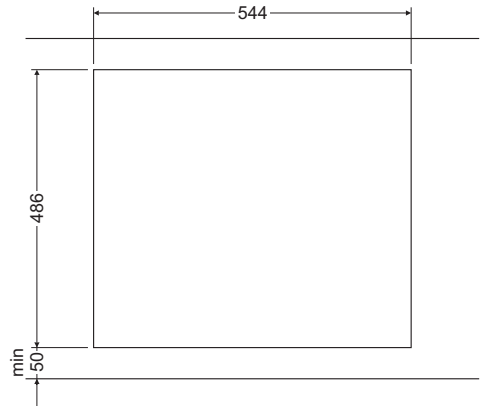
INSTALLATION



- 1 – Arbeitsplatte
- 2 – Schrauben
- 3 – Halteklammern
- 4 – Kochfeld
- 5 – Kochfelddichtung

Einbau von Glaskeramik-Kochfeldern ohne Rahmen, Kleben:

- Öffnung in der Arbeitsplatte mit den auf der Maßskizze angegebenen Abmessungen vorbereiten,
- Schutzfolie des am Rand des Kochfelds angeklebten doppelseitigen Klebbandes entfernen,
- Arbeitsplatte von Staub säubern, Kochfeld in die Öffnung einschieben und fest zudrücken.

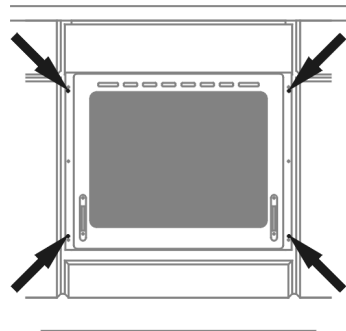
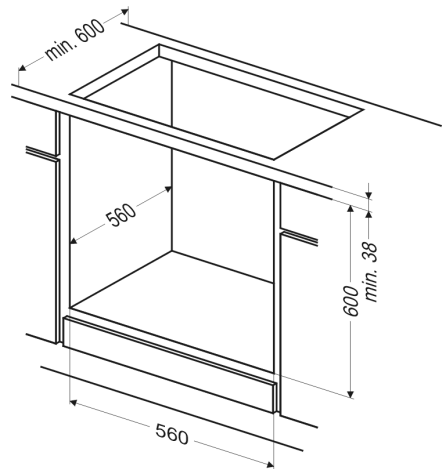


- 1 – Arbeitsplatte
- 2 – Kleband doppelseitig
- 3 – Kochfelder

INSTALLATION

Einbau des Backofens:

- Öffnung im Umbauschrank für den Einbau des Backofens nach den auf der Maßskizze angegebenen Abmessungen vorbereiten,
- bei abgeschalteter Stromversorgung den Backofen an das Stromnetz anschließen,
- den Backofen ein Stück weit in den vorher angefertigten Umbauschrank schieben und an das Kochfeld anschließen. Stecker am Ende des Kochfeld-Leitungsbündels gemäß den Farbmarkierungen in die entsprechenden Dosen in der Backofenschalterblende einstecken, d.h. Stecker mit schwarzer Markierung passt zur Dose mit schwarzer Markierung, etc.
- unbedingt die Nullungsleitung des Kochfelds (gelb-grün) an die in der Nähe der Steckdosen platzierte Nullklemme des Backofens (Bezeichnung) anschließen,
- den Backofen vollständig in den Umbauschrank schieben und mit vier Schrauben an den auf der Skizze dargestellten Stellen in dieser Position sichern.



Achtung!

Der Einbau muss bei abgeschalteter Stromversorgung durchgeführt werden.

INSTALLATION

Achtung!

Der Anschluss an das Stromnetz darf nur durch eine autorisierte Elektrofachkraft erfolgen, die beim örtlichen Energieversorgungsunternehmen zugelassen ist. Nicht autorisierte Personen dürfen keine willkürlichen Veränderungen oder Änderungen an der Elektroinstallation vornehmen.

Hinweise für die Elektrofachkraft

Das Gerät ist für den Anschluss an Dreh- und Wechselstrom (400V 3N~50Hz) ausgelegt. Die Nennspannung der Heizelemente beträgt 230 V. Die Anpassung des Gerätes für den Einphasenstrom (230 V) ist durch entsprechende Überbrückung auf der Anschlussleiste gemäß dem nachfolgenden Schaltplan möglich. Als Netzanschlussleitung ist ein entsprechend ausgelegter Leitungstyp unter Berücksichtigung der Anschlussart und Nennleistung des Herdes zu wählen.

Die Anschlussleitung ist in der Entlastungseinrichtung zu befestigen.

Achtung!

Es ist zu beachten, dass der Schutzleiter an die Klemme der mit gekennzeichneten Anschlussleiste angeschlossen werden muss. Die Elektroinstallation des Herdes sollte mit einem Notschalter ausgestattet sein, der im Notfall das ganze Gerät vom Netz abschaltet. Der Abstand zwischen den Arbeitskontakten des Notschalters muss mind. 3 mm betragen.

Vor Anschluss des Herdes an das Stromnetz sind die Informationen auf Typenschild und Schaltplan durchzulesen.

Anschluss-Schaltplan

Schema möglicher Anschlüsse Achtung! Spannung der Heizelemente 230V.				Empfohlene Art der Anschlussleitung
Achtung! Im Falle jedes der Anschlüsse ist der Schutzleiter vom Netz mit der Klemme (⊕) PE verbunden werden.				
1.	Bei 230V Netz Einphasenanschluss mit Betriebsnull. Brücken verbinden die Klemmen 1-2-3 sowie Klemmen 4-5 Schutzleiter auf (⊕)	1/N~		H05VV-F3G4
2.	Bei 400/230V Netz Zweiphasenanschluss mit Betriebsnull. Brücken verbinden Klemmen 2-3 sowie 4-5. Schutzleiter auf (⊕)	2/N~		H05VV-F4G2,5
3.	Bei 400/230V Netz Dreiphasenanschluss mit Betriebsnull. Brücken verbinden 4-5. Phasen reihenfolge nach 1-2-3. Null auf 4-5, Schutzleiter auf (⊕)	3/N~		H05VV-F5G1,5
L1=R L2=S L3=T N=neutrale Leitung PE=Schutzleiter				

BEDIENUNG

Vor der ersten Inbetriebnahme des Gerätes

- vorhandene Verpackungsteile vom Kochfeld und vom Backofen entfernen, Backofen-Innenraum und Kochfeld von Konservierungsmitteln reinigen,
- Ausstattungselemente des Backofens herausnehmen und mit warmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen,
- Raumbelüftung einschalten oder Fenster öffnen,
- Backofen bei 250°C, etwa 30 min. eingeschaltet lassen, Verschmutzungen entfernen und genau reinigen, Kochplatten etwa 4 min. ohne Kochgeschirr eingeschaltet lassen.

Wichtig!

Bei Backöfen mit Zeitschaltuhr erscheint nach dem Netzanschluss in der Zeit-Anzeige die Uhrzeit „0.00“.

Aktuelle Uhrzeit auf der Zeitschaltuhr einstellen. Ohne die Einstellung der aktuellen Uhrzeit läßt sich der Backofen nicht betreiben.

Wichtig!

Backofen-Innenraum nur mit warmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen.

BEDIENUNG

Schalter für Kochflächen

Das richtige Koch- und Backgeschirr

Die Bodengröße und -form des richtigen Kochgeschirrs sollte der Fläche der jeweiligen Kochfläche möglichst genau angepasst sein. **Geschirr mit konvex oder konkav geformtem Boden darf nicht verwendet werden.** Es ist zu beachten, dass zum Kochgeschirr immer passende Deckel verwendet werden. Es empfiehlt sich, Kochgeschirr mit dickem Boden und einer schwachen Innenwölbung zu verwenden.

Verschmutzte Kochstellen- und Geschirroberflächen verhindern eine vollständige Wärmeausnutzung.



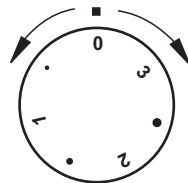
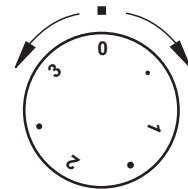
Die richtige Heizleistung

Die Kochflächen verfügen über eine differenzierte Heizleistung. Die Heizleistung lässt sich stufenweise regulieren, indem man den Schalter nach rechts oder links dreht.

Die Kennzeichnungen auf der Außenseite des Reglers entsprechen den einzelnen Positionen der Heizleistung der jeweiligen Kochflächen.

Beispiele für Reglereinstellungen

- 0 Aus
- MIN. Warmhalten
- 1 Dünsten von Gemüse, Schonendes Kochen
- Kochen von Suppen, mehreren Speisen
- 2 Schwaches Braten
- Anbraten von Fleisch, Fisch
- 3 MAX. Schnelles Erwärmen, Schnellkochen, Braten

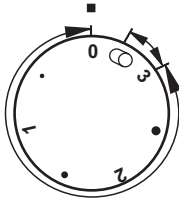



BEDIENUNG

Verggrößerte Kochfläche einschalten

Wichtig!

Das Einschalten der Kochfläche darf nur durch das Drehen des Reglers im Uhrzeigersinn erfolgen. Das Einschalten in der Gegenrichtung kann den Regler beschädigen.



Bei einer Schalterstellung von „0 ● 1 ● 2 ● 3“ ist die innere Kochfläche in Betrieb und die Wärmemenge für das Kochgeschirr ist leicht regulierbar. Kurzes Drehen des Schalters auf die Position –  schaltet die äußere Kochfläche ein. Ab jetzt lässt sich die Wärmemenge von beiden Kochflächen leicht regulieren, denn der innere Schalter wird beide Kochflächen erst nach Rückstellung des Reglers auf die 0-Position abschalten.

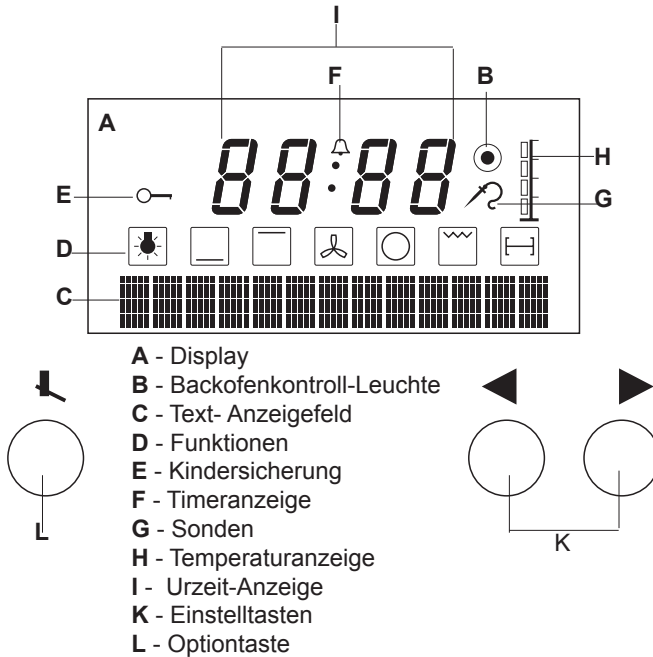
Restwärmeanzeige

Wenn die Temperatur einer Kochfläche 50°C übersteigt, wird dies durch das Leuchten eines entsprechenden Restwärmeanzeigefeldes signalisiert.

Das Leuchten der Restwärmeanzeige warnt den Bediener vor einem zufälligen Berühren der heißen Kochfläche.

Nach Ausschalten der Heizleistung kann für 5-10 Minuten die angefallene Restwärme noch für verschiedenen Zwecke genutzt werden, z.B. zum Aufwärmen oder Warmhalten von Speisen, ohne dass die Heizleistung eingeschaltet werden muss.

BEDIENUNG



Hinweise zur Abbildung

A - Display

B - Backofenkontroll-Leuchte

Die Backofenkontroll-Leuchte leuchtet auf, wenn einer der Heizkörper im Betrieb ist. Sobald die Vorgabetemperatur erreicht ist, geht die Leuchte aus. Ein kurzer Signalton ertönt dann.

C - Text- Anzeigefeld




In dem Textanzeigefeld erscheint je nach Auswahl bzw. Backraum-Wahlschalterstellung ein Schriftzug, welcher den Benutzer informiert, oder welcher zu einer Eingabe auffordert. Die Dialoge werden statisch angezeigt, oder sie können in einer Laufzeile erscheinen.

D - Funktionen

Die Piktogramme zeigen, je nach Einstellung des Backraum-Wahlschalters, die Grundfunktionen des Backofens bzw. die Beheizungselemente an.

Die gewünschte Betriebsart wird entweder durch eines dieser Symbole oder durch eine Kombination aus mehreren Symbolen dargestellt.

Die Piktogramme haben folgende Bedeutung:

-  Backofen-Beleuchtung
-  Unterhitze-Heizkörper (befindet sich unter dem Backofenboden)
-  Oberhitze-Heizkörper (an der Backofendecke der äußere Heizkörper)

BEDIENUNG



Ventilator an der Backofen-Rückwand
Ringheizkörper (der Ringheizkörper ist
um den Ventilator angeordnet)




Grillheizkörper (an der Backofendecke
der innere gewendelte Heizkörper)



Drehspieß[®]: Drehspießfunktion aktiv

E - Kindersicherung

Das Schlüssel-Symbol  leuchtet, wenn die Bedienung des Backofens gesperrt ist.

F - Timeranzeige

Das Glocken-Symbol  leuchtet, wenn eine Kurzzeit abläuft.

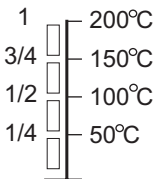
G - Sonden

Leuchtet, wenn die Bratensonde eingesteckt ist.

H - Temperaturanzeige

Die Temperaturanzeige zeigt in der Aufheizphase in Form eines symbolischen Thermometers an, wie weit das Aufheizen erfolgt ist. Das Aufleuchten eines Balkens entspricht dabei 25% der eingestellten bzw. automatisch vorgegebenen Backofentemperatur.

Beispiel: Soll-Temperatur 200°C



I - Urzeit-Anzeige

Es wird die Uhrzeit angezeigt. Der Doppelpunkt zwischen den Ziffern leuchtet konstant.

K - Einstelltasten ◀▶

Mit der ◀Taste oder ▶Taste werden Einstellungen vorgenommen. Minus entspricht einer Verringerung, Plus einer Erhöhung der Werte.

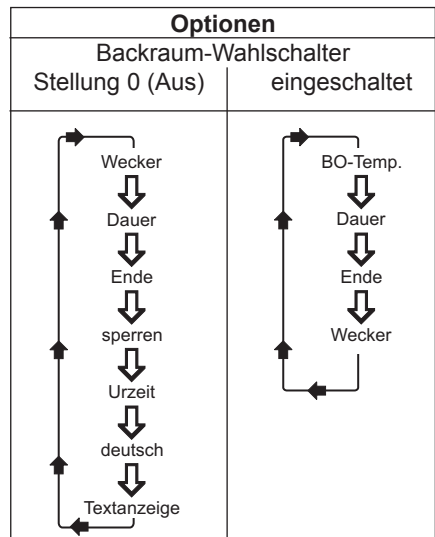
Bei Entscheidungsfragen entspricht die ▶Taste „ja“, die ◀Taste „nein“.

Wenn die ◀Taste oder ▶Taste gedrückt gehalten wird, zählt die Anzeige zuerst langsam und dann schneller fortlaufend.

Durch wiederholtes Drücken der ◀Taste oder ▶Taste kann die Anzeige schrittweise und wahrnehmbar eingestellt werden.

L - Optiontaste

Durch Betätigung der Menü-Taste gelangt man zur Auswahl der Menüs. Die Auswahl der Menüs ist abhängig von der Stellung des Funktions-Wahlschalters:



BEDIENUNG

1. Backofen einschalten.

Hinweis: Die Programmiereinheit ist erst nach Einstellung der Uhrzeit betriebsbereit.

Hinweis: der Backofen funktioniert nur, wenn dieser vor jedem Gebrauch über den Hauptschalter eingeschaltet wurde!

Beim ersten Start des Backofens sowie bei dessen Einschalten nach vorherigem Trennen vom Versorgungsnetz ist wie folgt vorzugehen:

-gewünschte Sprachversion innerhalb von 5 Sekunden mit den Drucktasten anwählen (es stehen dabei deutsche, englische, französische, spanische, polnische, russische, dänische, finnische, schwedische, norwegische Sprachversionen zu Verfügung), im Zeitanzeigefeld blinkt dann "00:00",



-aktuelle Uhrzeit mit den Drucktasten ◀▶ einstellen (siehe unter Punkt 3).


2. Kindersicherung

Das Gerät ist mit einer Verriegelungsfunktion ausgestattet, mit der die Backofen-Funktionen ausgeschaltet werden können.

Dadurch kann z.B. das versehentliche Einschalten durch spielende Kinder verhindert werden.

Die Bedienung der Kochzonen kann nicht gesperrt werden. Der Kurzzeitwecker ist von der Verriegelung nicht betroffen.

Um diese Funktion einzustellen, ist die Taste  einige Male zu drücken, bis die Meldung „Sperren“ im Anzeigefeld "C" erschienen ist. Zum Einschalten Einstelltaste ▶ drücken; das Symbol  erscheint.

Zum Ausschalten Einstelltaste ◀ drücken;  erlischt.

Zum Beenden drei Sekunden warten.

Wichtig:

Die Kindersicherung kann nur dann ein und ausgeschaltet werden, wenn der Backraum-Wahlschalter auf 0 steht.

BEDIENUNG

3. Uhrzeit einstellen

3.1. Uhrzeit ändern

Vorgehensweise:

- die Drucktaste **L** sooft drücken, bis der Text "Uhrzeit +/-" im Anzeigefeld **"C"** erscheint,
- die Uhrzeit mit den Drucktasten **◀▶** ändern.
- Zum Bestätigen kurz warten.

3.2. Kurzzeitwecker einstellen

Der Kurzzeitwecker funktioniert wie ein normaler Küchenwecker. Nach Ablauf einer Kurzzeit ertönt ein Signalton. Der Kurzzeitwecker hat keine Schaltfunktion für den Backofen.

Einstellbereich: von 1 Sekunde bis zu 99 Minuten und 99 Sekunden.

Um den Kurzzeitwecker einzustellen, sind folgende Tätigkeiten durchzuführen:

- die Optionstaste **L** solange drücken, bis der Text "Wecker 00:00" im Anzeigefeld **"C"** erscheint,
- die Laufzeit mit den Drucktasten **◀▶** einstellen, im Symbolanzeigefeld **"F"** leuchtet dann die Kontrolllampe **⏰** auf.

Im Anzeigefeld **"C"** erscheint die gewählte Zeit, die zurückgezählt wird, gefolgt von dem Wort "Wecker".

Nach Ablauf der eingestellten Laufzeit erlischt die Kontrolllampe **⏰** und es ertönt ein akustisches Signal, das mit der Drucktaste **◀** oder **▶** abzustellen ist.

Die laufende Zeit kann wie folgt annulliert werden:

Taste **L** drücken und gleichzeitig die beiden Einstelltasten **◀▶** betätigen .

Hinweis: Ist der Ofen nicht mehr in Betrieb, dunkelt die Uhr ab.

4. Temperatureinstellung

4.1. Einstellung der Backofentemperatur.

Hinweis: Im Textanzeigefeld **"C"** wird die eingestellte Temperatur im Backofeninneren angezeigt. In der Tabelle 1 sind die minimale und maximale Temperatur, sowie die Temperatur dargestellt, die nach dem Einschalten der angewählten Betriebsfunktion automatisch vorgegeben wird.

Einstellbereich: von 30°C bis zu 280°C in 5°C - Schritten.

Vorgehensweise:

-die Betriebsfunktion mit dem Backraumwahlschalter einschalten, im Funktionsfenster **"D"** erscheinen die entsprechenden Symbole (Tabelle 1)

-die gewünschte Temperatur mit den Drucktasten **◀▶** einstellen, die Betriebsanzeige **"B"** leuchtet **⦿** auf.

Ist die gewünschte Temperatur erreicht, ertönt ein kurzes Signal und die Kontrolllampe erlischt.

Die Temperaturanzeige **"H"** am rechten Displayrand gibt den Aufheizfortschritt an. Die Anzahl der leuchtenden Segmente informiert in 25 %-Schritten, wieviel % der eingestellten Backofentemperatur (25%, 50%, 75%, 100 %) bereits erreicht sind .

Die Temperaturanzeige **"H"** am rechten Displayrand gibt den Aufheizfortschritt an. Die Anzahl der leuchtenden Segmente informiert in 25 %-Schritten, wieviel % der eingestellten Backofentemperatur (25%, 50%, 75%, 100 %) bereits erreicht sind .


BEDIENUNG

4.2. Super-Bratautomatik (Bratensonde)

Einstellbereich: von 30°C bis 99°C, jeden 1°C.

Durch den Einsatz der Bratensonde wird beim Braten größerer Fleischstücke die Kerntemperatur gemessen und so der gewünschte Garpunkt des Bratens festgestellt. Die Kerntemperatur ist abhängig von der Fleischart (siehe Tabelle 4).

- Die Spitze der Bratensonde möglichst tief in das Fleischstück einstechen, sodass sich die Spitze in der Mitte des Fleischstückes befindet. Den Rost oder die Fettpfanne mit dem Braten in den Backofen geben,

-den Stecker der Temperatursonde in die im Backofeninneren angeordnete Steckdose stecken, im Symbolanzeigefeld leuchtet dann die Sondenanzeige „G“  auf,

-die Betriebsfunktion mit dem Backraum-Wahlschalter einschalten, im Textanzeigefeld erscheint dann "Sonde 60°C"

-die gewünschte Kerntemperatur gemäß Tabelle 4 mit den Drucktasten ◀▶ einstellen.

Nach erfolgter Einstellung werden im Textanzeigefeld die momentane und die eingestellte Sondentemperatur, sowie die Temperatur im Backofen angezeigt,

z.B.: "30/80°C 180°C" hierbei ist 30 die momentane Sondentemperatur, 80°C die eingestellte Sondentemperatur und 180° die eingestellte Backofentemperatur.


Nach Erreichung der eingestellten Temperatur werden sofort alle Betriebsfunktionen des Backofens ausgeschaltet und es ertönt das akustische Signal, das mit der Drucktaste ◀ oder ▶ abzustellen ist.

Wichtig: Die Backofentemperatur muss selbstverständlich höher eingestellt werden, als die gewünschte Kerntemperatur.

Hier besteht die Möglichkeit, die Bratzeit nach der Frage: Weiterbacken mit „+“Taste oder Ausschalten? zu verlängern. Jedoch ist bei gewünschtem Weiterbraten die Kerntemperatur („Sonde: ...°C“) nochmal einzugeben.

Achtung!

Nur den für diesen Backofen vorgesehenen Speisentemperaturfühler verwenden.

Die Temperatursonde spielt eine übergeordnete Rolle. Das bedeutet, dass nach Erreichung der voreingestellten Temperatur eine automatische Abschaltung von allen im Backofeninneren angeordneten Elementen erfolgt, was durch Erlöschen der Backofenkontroll-Leuchte  und ein akustisches Signal signalisiert wird. Das letztere kann mit der Drucktaste ◀ oder ▶ abgestellt werden.

- Bei Betrieb immer darauf achten, dass das Kabel der Bratensonde nicht an die Heizkörper an der Backofendecke anreicht!

- Zum Braten von Fleisch mit der Bratensonde sind große Bratenstücke geeignet.

Sie sollten nach Möglichkeit keine Knochen haben, da die Temperaturmessung erschwert wird und eventuell falsche Temperaturwerte geliefert werden.

Hähnchen und Hasen sind zum Braten mit der Bratensonde nicht geeignet, weil sie innen hohl sind.

BEDIENUNG

Beim Nichtgebrauch der Temperatursonde ist sie aus der Steckdose zu ziehen und außerhalb der Backofenkammer anzuordnen.

Die Ausnutzung der Funktion der Temperatureinstellung im Speiseinneren schließt gleichzeitige Wahl des automatischen und des halbautomatischen Backofenbetriebs aus.

Die Sonde kann nicht zusammen mit der Funktion „Grill + Spieß“ und „Intensiv-Grill- + Spieß“ verwendet werden.

5.Steuerung.

5.1.Handsteuerung.

Die Handsteuerung besteht in manueller Betätigung von Betriebsfunktionen, der Temperatureinstellung und manueller Ausschaltung nach Ablauf einer beliebigen Zeit (Backraum-Wahlschalter in Nullposition drehen).


Soll zu einem späteren Zeitpunkt die Erwärmung erfolgen, kann dies folgendermaßen eingestellt werden:



5.2.Halbautomatische Steuerung



Dieser Betriebsmodus besteht darin, dass die Betriebsfunktionen mit dem Backraum-Wahlschalter gewählt werden, die Temperatur eingestellt und der Backofen nach Ablauf der eingestellten Zeit automatisch abgeschaltet wird.

Einstellbereich: von 1 Minute bis 23 Stunden und 59 Minuten.

Um die Backofen-Abschaltzeit einzustellen ist wie folgt vorzugehen:

-die Drucktaste solange  drücken, bis der Text "Dauer 00:00" im Textanzeigefeld "C" erscheint,

-die Laufzeit mit den Drucktasten   einstellen.

Nach erfolgter Einstellung werden im Textanzeigefeld "C" die eingestellte Laufzeit und die momentane Temperatur angezeigt. Nach Ablauf der eingestellten Laufzeit werden alle Betriebsfunktionen des Backofens sofort abgeschaltet und es ertönt das akustische Signal, das mit der Drucktaste   abzustellen ist.

In der Anzeige erscheint: „Taste -/+“. Nach Betätigung einer der beiden Tasten erscheint dynamisch die Frage:„Weiterbacken mit "+Taste oder Ausschalten".

BEDIENUNG

Zum Weiterbacken oder -braten die Taste (insert the dart) betätigen. Der Back- oder Bratvorgang wird dann fortgesetzt. Andernfalls den Backofen-Wahlschalter auf 0 stellen. Am Ende des Back- oder Bratvorganges den Backofen unbedingt ausschalten, indem der Backraum-Wahlschalter auf „0“ gedreht wird.

Speisen aus dem Backofen holen. Es erscheint die dynamische Anzeige der Restwärme-Temperatur.

5.3. Vollautomatische Steuerung

Der Backofenbetrieb im vollautomatischen Zyklus besteht in automatischer Backofeneinschaltung und dessen Ausschaltung nach Ablauf der vorprogrammierten Zeit.

Ist eine Speise zu zubereiten, deren Erwärmungszeit 1 Stunde und 30 Minuten beträgt, ist jetzt 12:50 Uhr und soll das Gericht in 5 Stunden, d.h. um 17:50 Uhr serviert werden, so ist wie folgt vorzugehen:

- die Speise um 12:50 Uhr in den Backofen einlegen,
- die Erwärmungsdauer auf 1 Stunde und 30 Minuten einstellen (siehe *Halbautomatische Steuerung*),
- das Erwärmungsende auf 17:50 Uhr einstellen (siehe *Einstellung von Erwärmungsende*),
- den entsprechenden Betriebsmodus und die Temperatur des Backofens wählen (siehe *Temperatureinstellung*).

Im Textanzeigefeld kann der Zeitpunkt des Erwärmungsbeginns abgelesen werden: "Start 16:20".

Der Erwärmungsvorgang wird automatisch um 16:20 Uhr begonnen und um 17:50 abgeschlossen, und die bis zum Erwärmungsende verbleibende Restzeit kann im Textanzeigefeld abgelesen werden.

Die Automatik soll nur bei Gerichten und Lebensmitteln angewendet werden, die einen Garprozess ohne Umrühren/ Überwachen erlauben.

Hinweis.

Wurde das Erwärmungsende ohne vorherige Eingabe der Erwärmungsdauer eingestellt, so wird der Erwärmungsvorgang sofort begonnen und im eingestellten Zeitpunkt des Erwärmungsendes beendet.

5.4. Einstellung von Erwärmungsende.

Einstellbereich: Vom Zeitpunkt der momentanen Uhrzeit plus Erwärmungsdauer bis zur aktuellen Uhrzeit minus 1 Minute.

- die Drucktaste **↵** soft drücken, bis der Text "Ende 00:00" im Textanzeigefeld erscheint,
- den Zeitpunkt des Erwärmungsendes mit den Drucktasten **◀▶** einstellen.

Im Textanzeigefeld "**C**" erscheint die Zeit bis zum Erwärmungsende, gefolgt von der eingestellten Backofentemperatur.

Nach Ablauf der voreingestellten Zeit werden alle Betriebsfunktionen des Backofens sofort abgeschaltet und es ertönt das akustische Signal, das mit der Drucktaste **◀** oder **▶** abgestellt werden kann.


Backraum-Wahlschalter auf .0. stellen.

BEDIENUNG

6. Restwärmeanzeige

Nach Erwärmungsende und Backofenabschaltung erscheint im Textanzeigefeld "C" die Information über die aktuelle Backofentemperatur "Backofenrestwärme...°C".

7. Sprache wechseln

Die Betriebsdrucktaste  so oft drücken, bis in dem Textanzeigefeld „C“ die eingestellte Sprache erscheint. Nun kann mit den Drucktasten ◀▶ die neue Sprache angewählt werden.

BEDIENUNG

Funktion und Bedienung des Backofens

Hinweis: der Backofen funktioniert nur, wenn dieser vor jedem Gebrauch über den Hauptschalter „1“ eingeschaltet wurde!








Falls der Backraumwahlschalter (2) in der Bedienblende versenkt ist, muss er zum Bedienen einmal leicht gedrückt werden.

Die Betriebsfunktionen des Backofens sind an der beleuchteten Backraumwahlschalterseite beschrieben.

Beim Betrieb kann der Backraumwahlschalter entweder aus- oder eingeschoben sein.

Die Backraumwahlschalter wird auch von einer unterbeleuchteten Marke an seiner Stirnseite angezeigt.

Tabelle 1 Betriebsfunktionen des Backofens

Backraum Wahlschalter- Stellungen**	Aktive Betriebsfunktionen*							Temperatur °C		
								Min.	Vorschl.	Max.
1. Backofenlam.	●									
2. O/U-Hitze	●	●	●					30	180	280
3. O/U+ Umluft	●	●	●	●				30	170	280
4. Grill + Spieß	●					●	●	30	280	280
5. Grill	●					●		30	280	280
6. Umluftgrill	●			●		●		30	200	280
7. Intensivgrill	●		●			●		30	280	280
8. Heißluft	●			●	●			30	170	280
9. Heißl + U-Hit.	●	●		●	●			30	220	280
10. Oberhitze	●		●					30	180	230
11. Unterhitze	●	●						30	200	240
12. Auftauen	●			●				-	-	-
13. I-Grill + Spi.	●					●	●	30	280	280

* Diese Symbole erscheinen im Funktionsfenster „D“

** Diese Symbole erscheinen im Textanzeigefeld „C“, siehe Beschreibung der Betriebsfunktionen auf den nächsten Seiten)

BEDIENUNG

Mögliche Stellungen des Backofen-Betriebswahlschalters



Unabhängige Backofen-Beleuchtung

Durch das Drehen des Schalters in diese Position wird der Backofen-Innenraum beleuchtet.



Unter- und Oberhitze

Ist der Schalter in diese Position gedreht, erfolgt das Vorheizen auf herkömmliche Weise.



Unter- und Oberhitze mit Gebläse

Das ist die Schaltstellung für die Kuchenbackfunktion. Herkömmlicher Backofen mit Gebläse.



Grill + Spieß

Der Drehspeiß ist besonders geeignet zum Grillen von Geflügel, Zigeunerspießen, Würsten.

Dabei dreht sich das Grillgut auf dem Drehspeiß ständig und wird von allen Seiten gleichmäßig gegart.



Grillen

Ist der Regler in diese Position gedreht, können die Gerichte nur bei eingeschalteter Grillhitze angebraten werden.



Umluft-Grillen

Durch Einstellen des Reglers in dieser Position werden das Gebläse und die Grillhitze eingeschaltet. Dies erlaubt eine Beschleunigung des Grillprozesses und eine Verbesserung des Geschmacks der Speise. Der Grillprozess muss bei geschlossener Backofentür erfolgen.



Intensiv-Grillen (Flächen-Grill)

(Grill- und Oberhitze)

Die „Intensiv-Grillen-Funktion“ erlaubt ein Anbraten bei zugleich eingeschalteter Oberhitze. Diese Betriebsart erlaubt eine höhere Temperatur im Oberteil des Backofens zu erlangen, das Grillgut wird stärker gebräunt; auch größere Portionen können so gegrillt werden.



Heißluft

Durch das Drehen des Betriebswahlschalters auf Heißluft wird der Backofen mit Hilfe eines an der Backofen-Rückwand zentral angebrachten Umluftgebläses beheizt.

Diese Beheizungsart ermöglicht eine gleichmäßige Wärmeverteilung um das sich im Backofen befindende Backgut herum.

Vorteile dieser Beheizungsart:

- vorheizen des Backofens wird verkürzt, zusätzliche Tätigkeiten sind überflüssig,
- es kann auf zwei Einschubhöhen zugleich gebacken werden,
- weniger Bratenfett und -saft treten aus, was den Geschmack der Speisen verbessert,
- geringerer Verschmutzungsgrad des Backofeninnenraums.



Heißluft und Unterhitze

Durch Einstellen des Reglers auf diese Position werden Heißluft und Unterhitze eingeschaltet und die Temperatur im unteren Backofenbereich erhöht.



Oberhitze

Ist der Schalter in diese Position gedreht, erfolgt das Vorheizen nur bei eingeschalteter Oberhitze. Anzuwenden z.B. beim Nachbacken von oben.

BEDIENUNG



Unterhitze

Ist der Schalter in diese Position gedreht, erfolgt das Vorheizen nur bei eingeschalteter Unterhitze. Anzuwenden z.B. beim Nachbacken von unten.



Gebälse



Intensive Grill + Spieß

Der Drehspieß ist besonders geeignet zum Grillen von Geflügel, Zigeunerspießen, Würsten. Dabei dreht sich das Grillgut auf dem Drehspieß ständig und wird von allen Seiten gleichmäßig gegart.

BEDIENUNG

Schnelles Backofenvorwärmen

In Heißluft-Backöfen ist die Schnellvorwärmfunktion verfügbar – der Backofen erreicht innerhalb von etwa 4 min die Temperatur von 150°C

Vorgehensweise:

- Backofenbetriebswahlschalter in die Position Heißluft + Unterhitze stellen,
- Temperaturregler auf den Wert 150°C stellen,
- der Backofen heizt sich bis zur Temperatur von 150°C (oder niedriger, falls so eingestellt wurde) vor; die gewünschte Temperatur ist erreicht, wenn die rote Kontrollleuchte des Temperaturreglers erlischt,
- jetzt können Sie das Backblech mit dem Teig einschieben,
- stellen Sie den Backofen-Betriebswahlschalter auf den gewünschten Betriebsmodus, (siehe Abschnitt *Tabellen zum Backen und Braten – praktische Hinweise*).

Wichtig!

Während des Schnellvorwärmvorgangs dürfen sich im Backofeninnenraum keine Ausstattungsteile des Backofens befinden, wie Bleche mit Teig u.a.

Es ist nicht empfehlenswert die Schnellvorwärmfunktion bei vorgeprogrammierter Zeitschaltuhr zu benutzen.

BEDIENUNG

Grillen

Beim Grillen wird das Gericht mittels der Infrarotstrahlen vom erhitzten Grillheizelement zubereitet.

Um den Grill einzuschalten:

- Backofen-Schalter in die Position umdrehen, die mit Symbolen Grill, gekennzeichnet ist,
- Backofen während 5 Minuten (bei geschlossener Backofentür) durchwärmen,
- Backblech mit der zuzubereitenden Speise in richtiger Höhe im Backofen anordnen; beim Grillen am Rost ist ein leeres Backblech für das abtropfende Fett in direkt niedrigerer Höhe (unter dem Rost) anzuordnen,
- Gegrillt wird bei geschlossener Backofentür.

Bei den Backofenfunktion Grillhitze und Intensiv-Grillen die Temperatur 250°C einstellen, und bei Backofenfunktion Umluft-Grillen höchstens 200°C einstellen.




Zugängliche Teile können bei Benutzung als Grillgerät heiß werden. Kinder fern halten!

Es wird empfohlen:

- die Dicke der zu grillenden Fleischportion von 2 - 3 cm nicht zu überschreiten,
- Fleisch- und Fischspeisen vor dem Grillen mit ein wenig Öl oder Fett einzureiben,
- größere Speiseportionen erst kurz vor dem Grillen, dagegen kleinere direkt danach salzen,
- die gegrillte Speiseportion nach Ablauf der halben Grillzeit auf die Rückseite umwenden.

BEDIENUNG

Drehspieß*

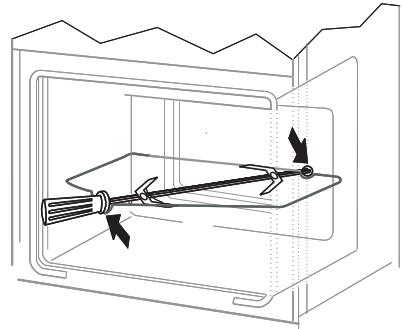
Mit dem Drehspieß können Speisen im Backofen drehbar gegrillt werden. Er dient hauptsächlich zum Braten von Geflügel, Schaschlik, Bratwürsten u.ä. Grillgut. Das Ein- und Ausschalten des Drehspießantriebs erfolgt zugleich mit dem Ein- und Ausschalten der Betriebsmodi – , , 

Bei diesen Betriebsmodi kann während des Grillens der Drehspießantrieb zeitweilig angehalten oder die Drehrichtung geändert werden. Dies hat keinen Einfluss auf Funktionsweise und Qualität des Grillprozesses.

Die Vorbereitung des Grillguts für den Drehspieß:

(siehe die nachfolgenden Skizzen)

- Grillgut aufspießen und mit den Fleischhaltern befestigen,
- Auflagerahmen in die 3. Einschubleiste von unten schieben,
- Endstück des Drehspießes in die Antriebskupplung einschieben, wobei die Nut im Metallteil des Drehspießgriffes auf den Auflagerahmen aufliegen muss.
- Griff herausdrehen
- Blech in die unterste Einschubleiste des Backofen-Innenraumes schieben und die Tür leicht schließen



*vorhanden nur bei einigen Modellen

ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE

Die Pflege und ständige Reinhaltung des Herdes sowie dessen richtige Wartung haben einen wesentlichen Einfluss auf die Verlängerung der einwandfreien Funktionstüchtigkeit des Gerätes.

Vor der Reinigung Herd ausschalten. Dabei nicht vergessen sicherzustellen, dass sich alle Schalter in Position „●“/„0“ befinden. Lassen Sie den Herd vollständig auskühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

Glaskeramik-Kochfeld

- Das Kochfeld regelmäßig nach jedem Gebrauch reinigen. Es empfiehlt sich, das Kochfeld nach Möglichkeiten im warmen Zustand (nach dem Erlöschen der Restwärmeanzeige) zu reinigen. Eine starke Verschmutzung des Kochfeldes, insbesondere das Einbrennen von überlaufenem Kochgut vermeiden.
- Keine aggressiven Scheuermittel, wie z.B. Scheuermittel mit Schleifmitteln, Scheuermittel, -steine, Bimssteine, Stahlwolle usw. verwenden. Diese können die Kochfeld-Oberfläche verkratzen und bleibende Beschädigung verursachen. Bei der Reinigung darf kein Cillit zugegeben werden.
- Grobe, fest an das Kochfeld anliegende Verschmutzungen können mit einem speziellen Klingenschaber beseitigt werden, dabei muss darauf geachtet werden, dass der Rahmen des Glaskeramik-Kochfeldes nicht beschädigt wird.



Achtung! Die scharfe Schneide ist immer durch die Verschiebung des Halters (Daumendruck) zu sichern. Beim Benutzen vorsichtig vorgehen – Verletzungsgefahr! Von Kindern fernhalten.

- Schonende Reinigungs- und Waschmittel gemäß den Anweisungen verwenden, z.B. Fett lösende Flüssigkeiten oder Emulsionen aller Art. Besonders empfehlenswert sind Spezialwasch- und Reinigungsmittel, wie COLLO Luneta, Sidel Stahlglanz, Stahl-Fix sowie Wartungsmittel wie Cera-Fix. Sind keine dieser Mittel erhältlich, empfiehlt sich eine Lösung aus warmem Wasser mit Zugabe von Spülmitteln oder Spezialreinigern für Spülen aus Edelstahl.
- Zum Waschen und Reinigen der Kochfeld-Oberfläche ein weiches Tuch mit guter Saugkraft verwenden. Glaskeramik-Kochfeld nach jeder Reinigung trockenreiben.
- Besonders darauf achten, dass das Kochfeld nicht beschädigt wird und keine tiefen Kratzer und Absplitterungen entstehen, wie sie durch das Herunterfallen von Metalldeckeln oder anderen Gegenständen mit scharfen Rändern verursacht werden.

ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE

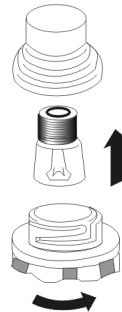
Backofen

- Den Backofen nach jedem Gebrauch reinigen. Bei der Reinigung die Backofen-Beleuchtung einschalten, um dadurch eine bessere Sicht im Arbeitsbereich zu bekommen.
- Den Backofen-Innenraum nur mit warmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen.
- **Steam Clean-Dampfreinigung:**
 - In eine in die erste Einschubleiste von unten gestellte Schüssel 0,25 l Wasser (1 Glas) gießen,
 - Backofentür schließen,
 - Backofen-Temperaturregler auf „50°C“ und Backofen-Multifunktionsregler auf „Unterhitze“ drehen,
 - Backofen-Innenraum ca. 30 Minuten vorheizen,
 - Backofentür öffnen, Innenraum mit Tuch oder Schwamm auswischen und dann mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen.
- Nach der Reinigung Backofen-Innenraum trockenreiben.

Auswechseln der Backofen-Beleuchtung

Um Stromstöße zu vermeiden, vor dem Wechsel den Herd ausschalten.

- Alle Drehschalter in der Schalterblende auf „●“ / „0“ drehen und die Stromzufuhr abschalten,
- Die Abdeckung herausdrehen und reinigen, dann genau trocken wischen.
- Die Glühlampe aus der Fassung drehen, gegebenenfalls durch eine neue ersetzen – Backofen-Glühlampe hitzefest (300°C) mit folgenden Parametern:
 - Spannung 230 V
 - Leistung 25 W
 - Fassung E14.



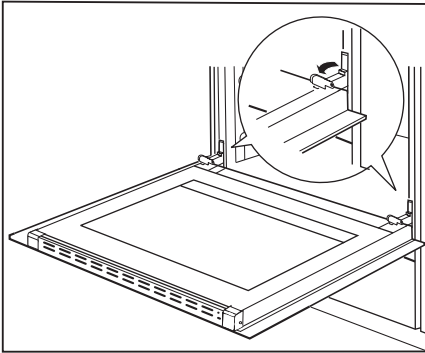
Backofen-Glühlampe

- Die Glühlampe genau in die Keramikfassung drehen.
- Abdeckung einschrauben.

ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE

Backofentür aushängen

Zum Reinigen und für einen besseren Zugang zum Backofen-Innenraum lässt sich die Backofentür aushängen. Backofentür öffnen, die Klappbügel an den Scharnieren an beiden Seiten nach oben drücken. Tür leicht zudrücken, anheben und nach vorne herausziehen. Das Einsetzen der Backofentür erfolgt in umgekehrter Reihenfolge. Beim Einsetzen sicherstellen, dass die Aussparung des Scharniers richtig zu dem Haken des Scharnierhalters passt. Danach sind die beiden Klappbügel unbedingt wieder nach unten zu legen. Ist das nicht der Fall, können Scharniere beim Schließen der Backofentür beschädigt werden.

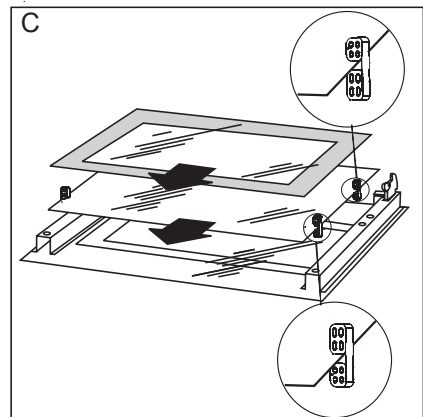
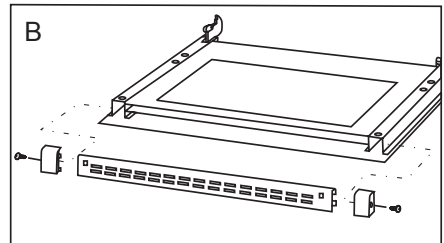
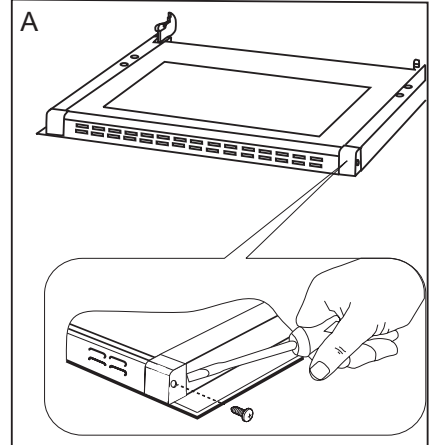


Klappbügel nach oben drücken

Herausnahme der inneren Scheibe

1. Mit Hilfe eines Kreuzschraubendrehers sind die Schrauben an den seitlichen Schnappverschlüssen herauszudrehen (Zeichnung A).
2. Schnappverschlüsse mit Hilfe eines flachen Schraubenziehers herausdrücken und die obere Leiste der Tür herausziehen. (Zeichnung A, B).
3. Innere Scheibe aus den Befestigungen (im unteren Bereich der Tür) nehmen. (Zeichnung C).
- 3a. Mittlere Scheibe herausnehmen.
4. Die Scheibe mit warmem Wasser und einer kleinen Menge Reinigungsmittel abwaschen.

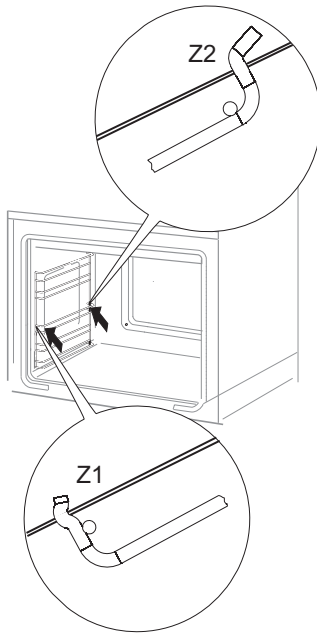
Zwecks erneuter Montage der Scheibe sind oben genannte Handlungen in umgekehrter Reihenfolge auszuführen. Der glatte Teil der Scheibe muss sich im oberen Teil befinden.



Herausnahme der inneren Scheibe

ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE

- Der Backofen ist mit den leicht herausnehmbaren Leitschienen* (Leiterförmig angeordnet) für die Backofeneinsätze ausgestattet. Um sie zur Reinigung herauszunehmen soll man zuerst an der vorderen Halterung (Z1) ziehen, dann die Leitschienen kippen und aus der hinteren Halterung (Z2) rausziehen. Nach der Reinigung sollen die Leitschienen in den dazu vorgesehenen Öffnungen eingesetzt und die Halterungen (Z1 und Z2) eingedrückt werden.



Ausbau der Backblechträger

Technische Kontrollüberprüfungen

Außer der Sauberhaltung des Herdes ist auf folgendes zu achten:

- Funktionsprüfungen für Steuerelemente und Baugruppen des Geräts durchführen. Nach Ablauf der Garantiezeit mindestens alle zwei Jahre eine technische Kontrollüberprüfung des Geräts in einer Kundendienst-Servicewerkstatt durchführen lassen.
- Festgestellte Betriebsstörungen beheben.
- Eine regelmäßige Wartung der Baugruppen gemäß den Wartungsintervallen durchführen.

Achtung!

Sämtliche Reparaturen und Regulierungen sind durch eine zuständige Kundendienst-Servicewerkstatt oder einen autorisierten Installateur vorzunehmen.

*vorhanden nur bei einigen Modellen

WENN´S MAL EIN PROBLEM GIBT

In jedem Notfall:

- Baugruppen des Gerätes ausschalten
- Stromzufuhr des Geräts abschalten
- Reparatur anmelden
- Einige kleine Störungen können vom Benutzer gemäß den in der nachfolgenden Tabelle angegebenen Anweisungen selbst behoben werden: Bevor Sie sich an den Kundendienst oder an die Kundendienst-Servicewerkstatt wenden, lesen Sie bitte die in der Tabelle dargestellten Probleme durch.

PROBLEM	URSACHE	MASSNAHMEN
1. Das Gerät funktioniert nicht.	Stromausfall	Sicherungen im Haus prüfen, durchgebrannte Sicherungen ersetzen
2. Auf der Zeit-Anzeige erscheint die Uhrzeit „0.00“	Die Stromzufuhr für das Gerät wurde abgeschaltet oder es gab einen kurzzeitigen Stromausfall.	Aktuelle Uhrzeit einstellen (siehe <i>Bedienung Zeitschaltuhr</i>)
3. Backofen-Beleuchtung ist ausgefallen	Glühlampe gelockert oder beschädigt	Glühlampe zudrehen oder durchgebrannte Backofen-Beleuchtung auswechseln (siehe Kapitel <i>Allgemeine Pflegehinweise</i>)

Gebäck

- Zum Backen verwenden Sie am besten die mitgelieferten Bleche.
- Es können auch handelsübliche Formen und Bleche verwendet werden, die im Backofen auf den Gitterrost zu stellen sind. Zum Backen eignen sich am besten schwarz lackierte Bleche, die sich durch gute Wärmeübertragung auszeichnen und die Backzeit verkürzen.
- Bei herkömmlicher Erhitzung (Ober- und Unterhitze) sollten keine hellen und blanken Backformen verwendet werden, da ansonsten der Teig möglicherweise von unten nicht ausreichend gar wird.
- Beim Backen mit Umluft braucht der Backofen nicht vorgeheizt zu werden, bei den anderen Erhitzungsarten ist ein Vorheizen nötig, bevor das Gebäck in den Backofen geschoben werden kann.
- Vor Entnahme des Gebäcks aus dem Backofen sollte mit einem Holzstäbchen überprüft werden, ob der Teig richtig durchbacken ist (ist das Holzstäbchen frei von Teigspuren, so ist das Gebäck gar).
- Es empfiehlt sich, den Ofen auszustellen und das Gebäck noch ca. 5 min im Ofen durchgaren zu lassen.
- Beim Backen mit Umluft sind die Backofentemperaturen grundsätzlich ca. 20-30 Grad niedriger als bei reiner Ober-/Unterhitze.
- Nähere Backhinweise finden Sie in der Tabelle 1 und 1A, diese können jedoch abhängig von eigenen Erfahrungen und Gewohnheiten geändert werden.
- Falls die Angaben aus den Kochbüchern stark von den in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Werten abweichen, berücksichtigen Sie bitte die Bedienungsanleitung.

BACKEN UND BRATEN - PRAKTISCHE HINWEISE

TABELLE 1: Gebäck

Backofenfunktionen:

Ober- und Unterhitze 

Heißluft 

GEBÄCKART	OBER-/UNTERHITZE		HEISSLUFT		BACKZEIT [min]
	EIN- SCHUB- HÖHE	TEMPE- RATUR [°C]	EIN- SCHUB- HÖHE	TEMPE- RATUR [°C]	
Gebäck in Backformen					
Napfkuchen/Marmorkuchen	2	170-180	2	150-170	60-80
Sandkuchen	2	160-180	2	150-170	65-80
Tortenboden	2-3	170-180	2-3	160-170	20-30
Biskuittorte	2	170-180			30-40
Obstkuchen (Mürbeteig)			2-3	160-180	60-70
Quarkkuchen(Mürbeteig)			2	140-150	60-90
Gugelhupf (Hefeteig)	2	160-180	2	150-170	40-60
Brot (z.B. Mehrkornbrot)	2	210-220	2	180-200	50-60
Gebäck auf mitgelieferten Backblechen					
Obstkuchen (Mürbeteig)	3	170-180	2	160-170	35-60
Obstkuchen (Hefeteig)			2	160-170	30-50
Streuselkuchen	3	160-170	2	150-170	30-40
Biskuitrolle	2	180-200			10-15
Pizza (auf dünnem Teig)	3	220-240			10-15
Pizza (auf dickem Teig)	2	190-210			30-50
Kleingebäck					
Plätzchen	3	160-170	2	150-160	10-30
Blätterteig	3	180-190	2	170-190	18-25
Baiser	3	90-110			80-90
Windbeutel			2	170-190	35-45

BACKEN UND BRATEN - PRAKTISCHE HINWEISE

TABELLE 1A: Gebäck

Backofenfunktionen:

Kuchen (Unter- und Oberhitze + Umluft)



GEBÄCKART	TEMPERATUR [°C]	BACKZEIT [min]
Gebäck in Backformen		
Baiser	80	60-70
Sandkuchen	150	65-70
Gugelhupf (Hefeteig)	150	60-70
Torte	150	25-35
Gebäck auf mitgelieferten Backblechen		
Hefeteig	150	40-45
Streuselkuchen	150	30-45
Obstkuchen	150	40-55
Biskuit	150	30-40

Braten von Fleisch

- Im Backofen sollte nur Fleisch mit einem Gewicht von über 1 kg zubereitet werden, kleinere Portionen empfiehlt es sich auf den Gasherdbrennern zu garen.
- Zum Braten empfiehlt sich die Verwendung von feuerfestem Geschirr, das auch hitzebeständige Griffe haben sollte.
- Beim Braten auf dem Gitter- oder Grillrost empfiehlt es sich ein Blech mit etwas Wasser in die untere Einschubleiste einzuschieben.
- Mindestens einmal, nach der Hälfte der Garzeit, sollte der Braten gewendet werden; den Braten während der Garzeit ab und zu mit der entstehenden Soße oder mit heißem, gesalzenem Wasser begießen, dabei kein kaltes Wasser verwenden.

BACKEN UND BRATEN - PRAKTISCHE HINWEISE

TABELLE 2: Braten von Fleisch

Backofenfunktionen:

Ober- und Unterhitze 

Heißluft 

FLEISCHART	EINSCHUBHÖHE VON UNTEN		TEMPERATUR [°C]		GARZEIT* IN MIN.
	HEISSLUFT	OBER-/ UNTERHITZE	HEISSLUFT	OBER-/ UNTERHITZE	
RINDFLEISCH Roastbeef oder Filet innen blutig („englisch“) vorheizen halb durchbraten („medium“) vorheizen durchbraten („well done“) vorheizen Braten		3 3 3 2		250 250 210-230 200-220	pro 1 cm 12-15 15-25 25-30 120-140
SCHWEINFLEISCH Braten Schinken Schweinefilet	2 2	2 2 3	160-180 160-180	200-210 200-210 210-230	90-140 60-90 25-30
KALBFLEISCH	2	2	160-170	200-210	90-120
LAMMFLEISCH	2	2	160-180	200-220	100-120
WILD	2	2	175-180	200-220	100-120
GEFLÜGEL Hähnchen Gans (ca.2kg)	2 2	2 2	170-180 160-180	220-250 190-200	50-80 150-180
FISCH	2	2	175-180	210-220	40-55

* die Angaben in der Tabelle beziehen sich immer auf 1 kg. Für jedes weitere kg ist mit etwa 30-40 min mehr zu rechnen.

Achtung!

Nach der Hälfte der Garzeit sollte das Fleisch gewendet werden.
Zum Garen von Fleisch eignen sich besonders hitzebeständige Töpfe.

BACKEN UND BRATEN - PRAKTISCHE HINWEISE

TABELLE 3: Grillhitze mit Drehspieß

Backofenfunktionen: **Grill- und Oberhitze** 
(Intensiv -Grillen)

FLEISCHART	TEMPERATUR [°C]	GRILLDAUER
Hähnchen (ca. 1,5 kg)	250	90-100
Hähnchen (ca. 2,0 kg)	250	110-130
Schaschlik (ca. 1,0 kg)	250	60-70

TABELLE 4: Grillen


Backofenfunktionen: **Grillhitze** 

SPEISEART	EIN- SCHUB- HÖHE VON UNTEN	TEMPERATUR [°C]	GRILLZEIT [MIN]	
			SEITE 1	SEITE 2
Schweinekotelett	4	250	8-10	6-8
Schweineschnitzel	3	250	10-12	6-8
Schaschlik	4	250	7-8	6-7
Bratwürste	4	250	8-10	8-10
Roastbeef, (Steak ca.1kg)	3	250	12-15	10-12
Kalbsschnitzel	4	250	8-10	6-8
Kalbssteak	4	250	6-8	5-6
Hammekotelett	4	250	8-10	6-8
Lammkotelett	4	250	10-12	8-10
Hähnchen, halbiert (je 500 g)	3	250	25-30	20-25
Fischfilet	4	250	6-7	5-6
Forelle (je ca. 200 – 250 g)	3	250	5-8	5-7
Brot (Toastscheiben)	4	250	2-3	2-3

BACKEN UND BRATEN - PRAKTISCHE HINWEISE

TABELLE 5: Grill mit Umluft

Backofenfunktionen:

Intensiv-Grillen mit Umluft 

Grillen mit Umluft 

FLEISCHART	GEWICHT [kg]	EINSCHUBHÖHE VON UNTEN	TEMPERATUR [°C]	GARZEIT [MIN]
Schweinebraten	1,0	2	170-190	80-100
	1,5	2	170-190	100-120
	2,0	2	170-190	120-140
Lammkeule	2,0	2	170-190	90-110
Roastbeef	1,0	2	180-200	30-40
Hähnchen	1,0	2	180-200	50-60
Ente	2,0	1-2	170-190	85-90
Gans	3,0	2	140-160	110-130
Pute	2,0	2	180-200	110-130
	3,0	1-2	160-180	150-180

Beim Braten sollte das Bratgut ab und zu mit der entstehenden Soße oder mit heißem, gesalzenem Wasser begossen werden.

Achtung!

Die Angaben in den Tabellen 2-5 sollten nur als Anhaltspunkte verstanden werden, die je nach eigenen Erfahrungen und Gewohnheiten geändert werden können.

TECHNISCHE DATEN

Nennspannung	230/400V ~ 50 Hz
Nennleistung	max. 10,1 kW
Ausmaße des Geräts (HxBxT)	59,5 / 57,5 /59,5 cm
Nettovolumen des Backofens*	53-58 Liter
Energieeffizienzklasse	auf dem Energieetikett
Gewicht	ca. 44 kg
Das Gerät entspricht den EU-Bestimmungen	EU-Norm EN 60335-1, EN 60335-2-6

* nach EN 50304

Nettovolumen je nach Ausstattung des Backofens – siehe Energieetikett.

Amica Wronki S.A.
Польша, 64-510
Ул. Мицкевича, 52
тел. + 48 67 25 46 100
факс + 48 61 85 53 101
