

elektrabregenz

BEDIENUNGSANLEITUNG

FÜR BACKÖFEN

HS 5130 W

HSC 5140 W/B

HSC 5451 W

Sehr geehrter Kunde,

Es ist uns ein absolutes Bedürfnis, dass Sie mit unserem Produkt, das in einem modernen Werk hergestellt und strengsten Qualitätskontrollen unterworfen wurde, beste Ergebnisse erzielen. Wir möchten Ihnen daher empfehlen, die gesamte Bedienungsanleitung eingehend zu studieren und zum Nachschlagen bereit zu halten, ehe Sie das Produkt in Betrieb nehmen.

INHALT

-  **Teil 1:** Sicherheitsvorkehrungen und wichtige Hinweise
-  **Teil 2:** Wichtige Hinweise zu Aufstellung und Anschluss ihres Herdes
-  **Teil 3:** Technische Spezifikation
-  **Teil 4:** Bedienung der Kochflächen
 - 4.1 Bedienung der Kochplatten
 - 4.2 Bedienung der Ceranfelder
-  **Teil 5:** Bedienung des Herdes
 - 5.1 Einstellen der elektronischen Zeitschaltuhr
 - 5.2. Bedienung des Backrohrs
-  **Teil 6:** Bedienung des Grills
-  **Teil 7:** Wichtige Hinweise – Bitte beachten!
-  **Teil 8:** Wartung und Reinigung
-  **Teil 9:** Späterer Transport

Teil 1: Sicherheitsvorkehrungen und wichtige Hinweise

- * Die in Ihrem Haushalt verwendeten Sicherungen müssen für die von Ihrem Herd benötigte Stromstärke geeignet sein.
- * Unser Unternehmen übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch Benutzung des Herdes ohne Erdung entstehen.
- * Kontrollieren Sie bitte noch vor dem Anschließen des Geräts an die Hauptstromversorgung, ob die Angaben auf dem Leistungsschild mit ihrer Stromversorgung übereinstimmen.
- * Ehe Sie sich an das autorisierte Service wenden, stellen Sie bitte sicher, dass die Stromkabel in Ihrem Heim für den Anschluss vorbereitet sind.

Entfernen Sie bitte das gesamte Verpackungsmaterial ehe Sie das Produkt in Betrieb nehmen. Vergessen Sie bitte nicht die Kartons bei den Blechen und Grillrosten sowie den Styroporstab bei der gläsernen Fronttüre zu entfernen.

Das Verpackungsmaterial kann für Kinder gefährlich sein.

*** Halten Sie Kinder vom Herd fern, wenn dieser in Verwendung oder noch nicht abgekühlt ist. Einige zugängliche Teile können sehr heiß werden**

- * Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf die offene Fronttüre, gestatten Sie Kindern nicht, sich auf diese zu setzen.
 - * Keinen Dampfreiniger für die Reinigung des Ofens verwenden.
- Nur für massive Kochplatten mit Deckel.
- * Vor dem Öffnen des Deckels muss eventuell Übergelaufenes entfernt werden. Der Deckel darf erst geschlossen werden, nachdem die Kochplatte abgekühlt ist.
 - * Wird der Ofen auf einen Sockel gesetzt, sind geeignete Maßnahmen zu ergreifen, damit der Ofen nicht vom Sockel rutschen kann.
 - * Bei einer festen Verdrahtung ist eine Trennmöglichkeit vorzusehen (Trenner mit mind. 3 mm für jeden Pol).

Warnung!

- * Sollten Sie einen Sprung in der Ceranplatte entdecken, schalten Sie das Gerät sofort ab, um einen elektrischen Schlag zu vermeiden. Die Kochfläche darf nicht als Ablage benutzt werden.**
- * Um einen Stromschlag zu vermeiden, versichern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist ehe Sie die Lampe austauschen.**
- * Während des Betriebs wird das Gerät heiß. Lassen Sie Vorsicht walten und vermeiden Sie es, die Heizelemente im Inneren des Ofens zu berühren.**

* Schalten Sie den Hauptstromschalter des Geräts immer aus, wenn Sie das Gerät nicht benutzen, es reinigen möchten, und auch in dem unwahrscheinlichen Fall, dass das Gerät einen Produktfehler aufweisen sollte.

Die Hauptleitung darf niemals mit irgendeinem Teil des in Betrieb befindlichen Geräts in Berührung kommen.

Niemals das Stromkabel in das Innere des Geräts schieben und mit der Fronttüre fest zwicken! Die Kabelisolierung könnte so beschädigt werden

- * Versuchen Sie nicht, das Gerät zu bewegen indem Sie an der Tür und/oder den Handgriffen ziehen.
- * Dieser Herd darf nur für den vorgesehenen Zweck - das Kochen im Privathaushalt - verwendet werden.

* Wenn Ihr Gerät mit einer Zeitschaltuhr ausgestattet ist, schalten Sie diese immer vor dem ersten Bedienungsschritt oder nach einer Unterbrechung der Stromzufuhr ein. Andernfalls wird Ihr Herd nicht arbeiten.

* Während des Grillens muss die Backofentür geschlossen sein.

*** Verwenden Sie immer Kochhandschuhe, wenn Sie den Grillrost entfernen und Speisen aus dem Ofen nehmen möchten während dieser in Betrieb ist.**

* Edelstahloberflächen, die nahe an den Kochflächen liegen, können wegen der starken Hitze mit der Zeit ihre Farbe verändern.

* Kochen Sie die Speisen in geschlossenem Töpfe/Pfanne mit möglichst geringem Wasser, je nach der Speiseart.

* Stellen Sie die Kochplatten auf niedrige Energiestellung, nachdem es zu sieden beginnt.

* Benutzen Sie die Restwärme der Kochplatten um Energie zu sparen.

* Bevorzugen Sie Drucktöpfe zu benutzen, welche für Kochzwecke günstiger sind.

* Wenn es nicht unbedingt notwendig ist, heizen Sie das Backrohr nicht vor.

* Die für die ordentliche Funktion notwendigen Ersatzteile werden 10 Jahre lang versorgt.

* Energieverbrauch des Backofens auf Stand-by ist max 3 Watt.

Wenn der während des Kochens entstehende Dampf auf kühle Oberflächen auf der Außenseite des Geräts trifft, kondensiert er und es kommt zu Tröpfchenbildung. Dies ist normal und stellt keine Fehlfunktion dar. Wischen Sie diese bitte mit einem trockenen Tuch ab.

Vorbereitung und Abbrennen Wichtig für Asthmapatienten

Ehe Sie das Gerät das erste Mal in Betrieb nehmen, müssen die Schutzschichten abgebrannt werden. Es werden dabei Dämpfe frei, was ganz normal ist.

Stellen Sie sicher, dass der Raum während des Abbrennens gut belüftet wird. Vermeiden Sie direktes Einatmen der während dieses Prozesses entstehenden Dämpfe.

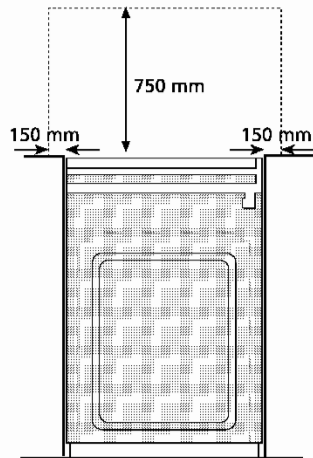
Kochplatten

Stellen Sie die Kochplatten auf mittlere Hitze und lassen diese für 8 Minuten eingeschaltet. Stellen Sie während dieses Prozesses kein Kochgeschirr auf die Kochplatten.

* Angrenzende Seitenwände über dem Herd müssen mindestens 150 mm entfernt und aus hitzebeständigem Material sein. Lassen Sie über den Kochplatten mindesten 750 mm frei. Das Gerät muss auf einer ebenen Fläche aufgestellt werden.

* Die beiden Vorderfüße sind höhenverstellbar. Drehen Sie zur Geräteausrichtung die beiden Stellfüße nach links oder rechts, bis der Herd fest mit allen Füßen auf dem Fußboden aufliegt.

Das Gerät darf nicht auf einen Sockel gestellt werden.



Teil 2: Aufstellung und Anschluss

Elektrischer Anschluss

* Kontrollieren Sie bitte noch vor dem Anschließen des Geräts an die Hauptstromversorgung, ob die Angaben auf dem Leistungsschild mit ihrer Stromversorgung übereinstimmen. Das Leistungsschild befindet sich auf der Rückwand des Herdes oder an der Vorderseite des Stauraums und kann eingesehen werden, wenn der Stauraum geöffnet oder die Lade gezogen ist.

Warnung!

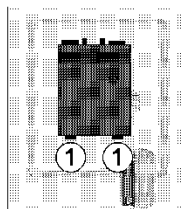
Dieses Gerät muss geerdet werden.

*Dieses Produkt muss entsprechend den IEE-Vorschriften von einem konzessionierten Elektriker oder Ihrem örtlichen Elektrizitätswerk an eine geeignete, Kontrolleinheit mit einem Mindestkontaktabstand von 3 mm allpoli, installiert werden. Ein Nichtbeachten dieser Anweisung kann zu Betriebsproblemen und Grantieverlust für das Produkt führen. Wenn das Gerät durch eine Steckdose an die Stromzufuhr angeschlossen ist, sollte diese nach der Installation leicht erreichbar, jedoch nicht oberhalb des Kochfelds, sein.

Die Kabellänge sollte aus Isolationssicherheitsgründen nicht über 2 m betragen.

Falls der Herd auf einen Sockel gestellt wird, müssen Maßnahmen ergriffen werden, um zu verhindern, dass der Herd vom Sockel gleitet.

Unser Unternehmen übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch Benutzung des Herdes ohne Erdung entstehen.



* Bevor Sie sich an das autorisierte Service wenden, stellen Sie bitte sicher, dass die Stromkabel in Ihrem Heim für den Anschluss vorbereitet sind.

* Öffnen Sie die Anschlussleistenabdeckung

* Verbinden Sie das Stromkabel entsprechend dem Schaltplan an der hinteren Abdeckung.

* Verbinden Sie das Stromkabel mit der Stromzufuhr mittels der integrierten Schraube der Kabelklemme.

*** Wenn Ihr Herd ohne Stromkabel geliefert wurde, benutzen Sie das Schema I um das Stromkabel auszuwählen, und das Schema II für den Kabelanschluss**

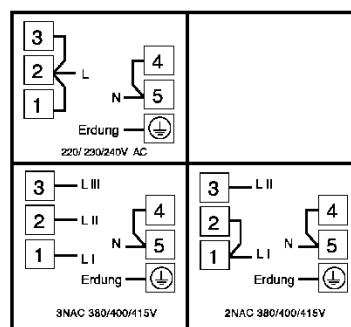
Bei Mischmodellen wird mit Ihrem Herd ein Kabel mit Stecker mitgeliefert (H05 V V-F 3G 1.5 mm²)

Elektrische Installation für ALLE ELEKTRO-HERDE

* Wenn Ihr Herd mit einem Kabel ohne Stecker geliefert wird

* Verbinden Sie: * Braun an die Phase
* Blau an den Nullleiter
* Gelb/Grün an die Erdung

Schema II



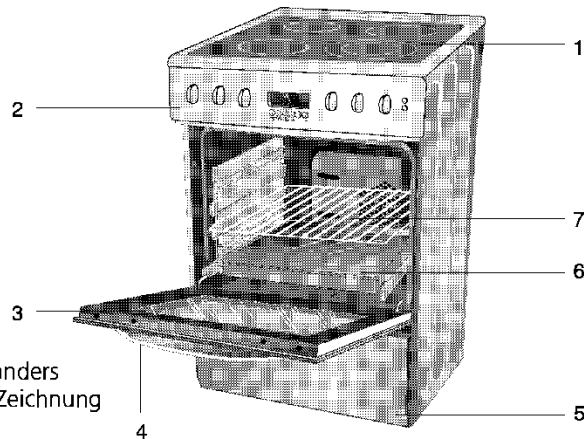
Anschlussart	Einphasig	Dreiphasig mit Nullleiter	Zweiphasig mit Nullleiter
Elektrische Spannung	220/230/240 V	380/400/415 V	380/400/415 V
Stromkabeltyp (max 2m lang)	3x4,0 mm ² H05 V V-F	5x2,5 mm ² H05 V V-F	4x2,5 mm ² H05 V V-F

Schema I



Teil 3: Technische Spezifikation

1. Kochflächen
2. Schaltblende
3. Fronttüre
4. Handgriff
5. Stauraum
6. Backblech
7. Grillrost



Die Kochflächen können auch anders angeordnet sein als dies in der Zeichnung angegeben ist.

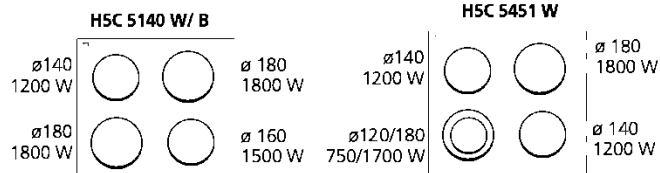
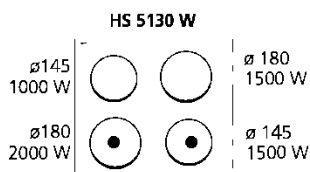
Hi-light, erweiterte und Doppelkochflächen leuchten sehr intensiv, wenn sie zum ersten Mal eingeschaltet werden.

Blitzkochplatten sind durch einen roten Punkt in der Mitte der Kochplatte gekennzeichnet.

In der nachstehenden Tabelle sehen Sie die Spannung, Netzfrequenz und maximale Leistung, welche auf den jeweiligen Leistungsschildern zu finden sind.

Bevor Sie den Deckel öffnen, muss eventuell Übergelaufenes entfernt werden. Der Deckel darf erst geschlossen werden, nachdem die Kochebene abgekühlt ist.

	Multifunktional 3D HSC 5451 W	Multifunktional HSC 5140	Multifunktional HS 5130 W
El. Leistung Grill	800/1600 W	800/1600 W	800/1600 W
El. Leistung Herd(Booster)	2300 W	3000 W	1900 W
El. Leistung Turbo	1800 W	1800 W	-
Turbomotor	YES	YES	YES
Lampe	15 W/ 25 W	15 W/ 25 W	15 W/ 25 W
Äußere Abmessungen	H: 850 mm B: 500 mm T: 600 mm	H: 850 mm B: 500 mm T: 600 mm	H: 850 mm B: 500 mm T: 600 mm



4.1 Bedienung der Kochplatten

Wärmezufuhrregler für die Kochflächen	Entsprechende Kochwerte					
	1	2	3	4	5	6
Einstellung	Aufwärmen/ Warmhalten	leicht kochend		Kochen-Braten- Sieden		

Blitzkochplatten sind durch einen roten Punkt in der Mitte der Kochplatte gekennzeichnet:

Drehknöpfe zur Kochfeldbedienung

Die Drehknöpfe für die einzelnen Kochfelder können in beide Richtungen gedreht werden, und ermöglichen so ein komplett variable Wärmezufuhrkontrolle. Sobald eines der Kochfelder eingeschaltet ist, **leuchtet das rote Kontrolllicht auf der Schaltblende auf.**

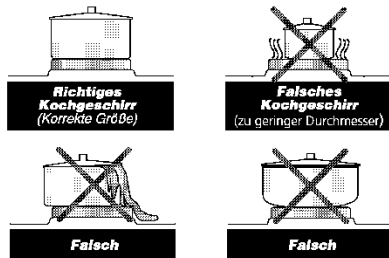
Um ein Kochfeld abzuschalten, drehen Sie den entsprechenden Drehknopf in die Position **OFF - 0 (Null).**

Stellen Sie sicher, dass nach Benutzung alle Kochfelder abgedreht sind.

Schalten Sie alle Kochplatten auf mittlere Hitze (Position 3) ein und lassen Sie diese für etwa 8 Minuten aufgedreht um die Schutzschicht der Kochfelder abzubrennen. Stellen Sie während des Prozesses kein Kochgeschirr auf die Kochplatten. Während der oben genannten Prozedur werden Dämpfe frei, was ganz normal ist.

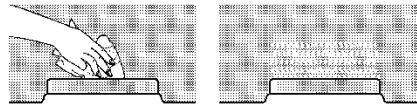
Qualitätskochgeschirr

Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr guter Qualität mit stabilem Boden, wie nachfolgend gezeigt. Nur so nutzen Sie die Energie maximal aus.



- Verwenden Sie immer Kochgeschirr mit dem korrekten Durchmesser. Bei Kochgeschirr mit zu geringem Durchmesser wird Energie verschwendet.
- Stellen Sie kein Kochgeschirr mit nassem Boden oder Deckel auf die Kochfelder. Dies kann zu Schäden und Sicherheitsrisiken führen.

Durchmesser der Kochfläche (mm)	Empfohlener Durchmesser des Kochgeschirrs(mm)
Ø 220 mm	→ 220-240
Ø 180 mm	→ 180-200
Ø 145 mm	→ 150-170
Ø 80 mm	→ 80 -100



Trocknen der Kochflächen (max 5 min)

- Sobald abgekühlt;
- reinigen Sie die Kochplatten mit einem feuchten Tuch und etwas cremigem Haushaltsreiniger. Nach der Reinigung schalten Sie die Kochplatten zur Trocknung kurz ein. Tragen Sie hin und wieder eine dünne Speiseölschicht auf.
- Wenn Sie die Kochplatten mit einem feuchten Tuch abwischen, folgen Sie dem Rillenmuster der Kochplatte.

Kochanleitung

Auswahl des Kochgeschirrs

Um beste Ergebnisse zu erzielen, empfehlen wir die Verwendung qualitativ hochwertigen Kochgeschirrs mit ebenen und glatten Böden. Aluminiumgeschirr mit Emailböden absorbiert Wärme und ist daher effizienter in seiner Verwendung.

Verwenden Sie niemals Kochgeschirr mit unebenen Böden. Idealerweise sollte das verwendete Kochgeschirr den selben Durchmesser wie das Kochfeld haben. Verwenden Sie Kochgeschirr, das groß genug ist, die gewünschte Speisenmenge bequem aufzunehmen. Sie vermeiden so durch Überlaufen entstehende Verschmutzungen.

Sicherheitshinweise zu Frittieren

1. Verwenden Sie Kochgeschirr mit hohem Rand, dessen Durchmesser der Größe des jeweiligen Kochfeldes entspricht.
2. Es darf nur ein Drittel des Kochgeschirrvolumens mit Fett oder Öl befüllt werden.
3. Lassen Sie Fett oder Öl während des Erhitzens oder Kochens niemals unbeaufsichtigt auf dem Herd stehen.
4. Frittieren Sie niemals zu große Mengen, speziell Tiefkühlkost, auf einmal. Dies verringert die Temperatur des Fetts oder Öls.
5. Zu frittierende Speisen sollten vor dem Frittieren gut abgetrocknet und langsam in das heiße Fett oder Öl getaucht werden. Speziell Tiefkühlware schäumt und spritzt sehr stark, wenn Sie zu schnell eingetaucht wird.
6. Wenn Sie Fett erhitzen oder Speisen frittieren, verwenden Sie niemals einen Deckel auf dem Kochgeschirr.
7. Halten Sie die Außenseite des Kochgeschirrs sauber und frei von Öl- oder Fettschlieren.

Sollte es zu dem unglücklichen Fall eines Brandes im oder am Kochgeschirr kommen:

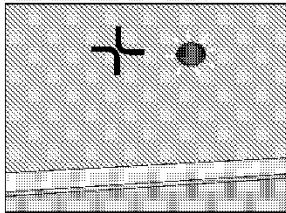
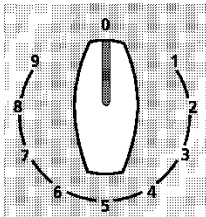
1. Schalten Sie die Stromzufuhr ab.
2. Ersticken Sie die Flammen mit einer Feuerdecke oder einem feuchten Tuch. Wenn Sie das brennende Kochgeschirr aufnehmen und ins Freie eilen, werden Sie sich höchstwahrscheinlich Verbrennungen und Verletzungen zuziehen.

Warnung: Verwenden Sie kein Wasser um das Feuer zu löschen. Lassen Sie das Kochgeschirr mindestens 30 Minuten lang abkühlen.

4.2 Benutzung der Ceranfelder

Die Temperatur der Ceranfelder wird mit Hilfe des Energiezufuhrreglers reguliert.

Diese regulieren die Betriebszeiten des Brenners stufenlos zwischen den Stufen 1 bis 9.



Entsprechende Kochwerte		
Energiereglerstufe	1 → stufenlos → 9	
Einstellung	Warmhalteposition	leicht köcheln braten, siedern

Kochfeldanzeigeleuchten

Diese zeigen welches Kochfeld in Betrieb und/oder heiß ist. Die Anzeigeleuchten leuchten solange das entsprechende Feld heiß ist. Sobald die Temperatur eines Kochfeldes unter 64°C fällt, schaltet sich die entsprechende Anzeigeleuchte aus.

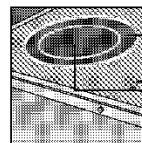
Berühren Sie niemals heiße Kochfelder und Geräteteile und halten Sie Kinder immer von diesen fern.



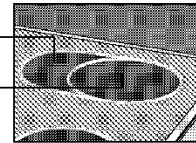
Die Ceranfelder sind energiereguliert und können stufenlos zwischen 1 und 9 eingestellt werden. Die Dualceranfelder können in zwei Stufen erhitzt werden. Erhitzen Sie die 1. Stufe für kleines Kochgeschirr und die 1. und die 2. Stufe für größeres Kochgeschirr. Dies bringt Energie- und Zeitersparnis. Wenn Sie den Reglerknopf im Uhrzeigersinn drehen, wird der innere Teil des Kochfeldes erhitzt. Verwenden Sie die Stufen entsprechend der Anwendungshinweise in der Tabelle. Drehen Sie den Knopf weiter im Uhrzeigersinn zur Position 9 und achten Sie auf das „Klicken“. Ab diesem „Klicken“ werden beide, das innere und das äußere Feld des Kochfeldes gleichzeitig erhitzt. Es sind dann beide Stufen des Brenners in Betrieb. Nach dem Kochen setzen Sie den Regelknopf durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn auf „0“.

Vorsicht: Es ist nicht möglich nur die 2. Stufe einzuschalten.

Benutzen sie beim Öffnen der Backofentür den sicheren, kalten Teil. Falls sie den Türgriff auf eine andere Weise anfassen, riskieren Sie, mit den heißen Ofenteilen in Berührung zu kommen.

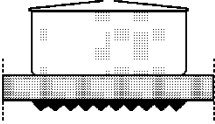


2. status
1. status

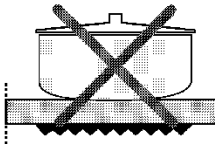


Bedienung der Ceranfelder

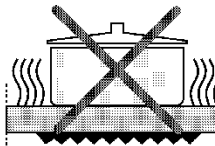
- ☛ Ceranflächen sind äußerst resistent gegen Hitze und große Temperaturunterschiede.
- ☛ Um eine Verschmutzung der Ceranfläche zu vermeiden, achten Sie darauf, dass der Boden Ihres Kochgeschirrs und die Kochfelder vor Benutzung sauber und trocken sind.
- ☛ Wenn ein Kochfeld eingeschaltet wird, kann ein leichtes Summen hörbar werden. Dies ist normal und bedeutet keine Fehlfunktion.
- ☛ Verwenden Sie die Ceranfläche weder zur Speisenvorbereitung, noch zur Lagerung oder anderen nicht mit dem eigentlichen Kochen in Zusammenhang stehenden Aktivitäten.
- ☛ Vermeiden Sie das Erhitzen von leerem Emailgeschirr.
- ☛ Wenn Sie Kochgeschirr mit scharfen Kanten auf die Ceranfläche fallen lassen oder auf dieser schieben, kann die Oberfläche beschädigt werden.



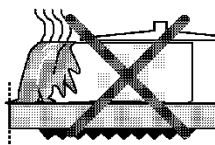
☛ **Optimale Ergebnisse können nur erzielt werden, wenn das verwendete Kochgeschirr die richtigen Durchmesser für die jeweiligen Kochfelder hat.**



☛ **Kochgeschirr mit gewölbtem Boden ist ungeeignet.**



☛ **Bei Kochgeschirr mit zu geringem Durchmesser wird Energie verschwendet.**



☛ **Spritzer können die Ceranfläche beschädigen und einen Brand verursachen.**


- ☛ Halten Sie Kinder von in Betrieb befindlichen und daher heißen Kochflächen fern.
- ☛ Da heißes Öl die Tendenz hat, Feuer zu fangen, sollte die Zubereitung fettiger Speisen (wie z.B. Pommes Frites) in Friteusen erfolgen.
- ☛ Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit nach innen oder nach außen gewölbten Böden.
- ☛ Schneiden Sie weder Brot oder Gemüse, Früchte, usw. auf der Herdoberfläche.
- ☛ Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit Aluminiumböden. (Dies führt zu einer Qualitätsminderung der Ceranfläche).
- ☛ Verwenden Sie Kochgeschirr aus Stahl oder hitzebeständigem Glas. Verwenden Sie kein Kochgeschirr aus Bromglas oder Pyrex. Diese sind üblicherweise nur zur Verwendung in Backöfen geeignet.
- ☛ Der Durchmesser des verwendeten Kochgeschirrs sollte weder kleiner noch größer sein als jener des Kochfeldes.
- * Stellen Sie keine Materialien wie Plastik, Aluminium, usw. auf die Ceranfläche.
- ☛ Sollten Materialien wie Plastik oder Aluminium auf der Ceranfläche geschmolzen sein, sind diese sofort mit einem geeigneten Schaber zu entfernen.
- ☛ Verwenden Sie zur Reinigung der Ceranfläche niemals ein Geschirrtuch oder einen Schwamm, da diese eine Schichte von verschmutztem Reinigungsmittel hinterlassen könnten und so bei der nächsten Verwendung der Kochflächen Verfärbungen hervorrufen können.

Wichtige Warnung!
Sollten Sie einen Sprung in der Ceranplatte entdecken, schalten Sie sofort die Stromzufuhr zum Gerät ab.

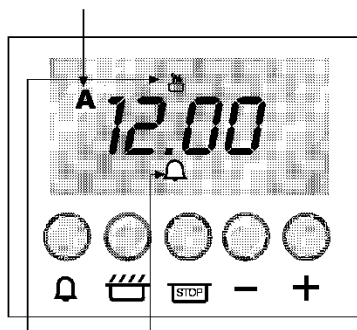



Teil 5: Bedienung des Backofens (Wenn ihr Backofen mit einer Zeitschaltuhr ausgestattet ist)



5.1. Bedienung der Uhr/Programmierung

 Das Zeitdisplay ist im 24-Stunden-Format.
Versichern Sie sich vor Verwendung des Herdes, dass die korrekte Tageszeit angezeigt wird. Die Uhr muss vor der Verwendung des Backrohres eingestellt werden.


A leuchtet auf:
- Wenn die Uhr das erste Mal eingeschaltet wird, und blinkt. (Es verlöscht wenn die Tageszeit eingestellt wurde).
- Wenn ein automatisches Kochprogramm eingestellt wurde.





 Leuchtet auf wenn Sie die Zeitschaltuhr für eine bestimmte Zeitspanne einstellen und leuchtet während der eingestellten Zeitspanne.

 Dieses "Kochtopf" symbol wird aufleuchten
- wenn ein Kochfeld im Modus "Manuell" eingeschaltet ist
- wenn Sie die Kochzeitaste gedrückt  und eine Zeitspanne für ein automatisches Kochprogramm eingegeben haben.

 Symbol leuchtet während ein automatisches Kochprogramm abläuft.

 **Zeitschaltuhr**
Hier können Sie eine Zeitspanne von bis zu 23 Stunden und 59 Minuten einstellen. Sobald die Null erreicht ist, gibt die Zeitschaltuhr ein akustisches Signal. z.B., wenn Sie 20 Minuten eingestellt haben, beginnt die Zeitschaltuhr nach 20 Minuten zu piepen.

 **Kochzeit**
Die Kochzeit ist jene Zeitspanne für welche der Zeitschalter das Backrohr im Rahmen eines „automatischen Kochprogramms“ tatsächlich einschaltet. z.B., wenn Sie 2 Stunden eingestellt haben, wird die Speise 2 Stunden lang gekocht.

 **Stopzeitpunkt**
Jene Tageszeit zu welcher das automatische Kochprogramm beendet werden soll. z.B. Wenn Sie eine Zeitspanne von 2 Stunden und als Stopzeitpunkt 11:00 Uhr eingeben, wird die Zeitschaltuhr das Backrohr um 9:00 Uhr einschalten und um 11:00 Uhr abschalten. Es wird ein Piep um 11:00 Uhr zu hören sein, um anzuzeigen, dass das automatische Kochprogramm beendet ist.
Notes

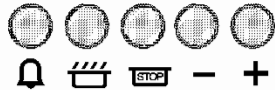
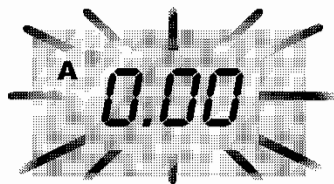
– Wenn Sie ein automatisches Kochprogramm einstellen, müssen Sie die Zeitschaltuhr einstellen und an der Backrohrkontrolle die gewünschte Temperatur einstellen.
– Wurde ein automatisches Kochprogramm ausgewählt, wird das Backrohr nur während der vorprogrammierten Zeit arbeiten.

„+“ und „-“

Verwenden Sie diese Zeichen um die verschiedenen Zeitschaltuhrfunktionen einzustellen.

– Wird zur Einstellung der Tonhöhe des Pieps benutzt.

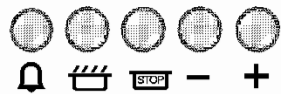
Datum- und Zeiteinstellung



Schritt 1 Stellen Sie sicher, dass alle Backrohrkontrollen auf **OFF** geschaltet sind.

Schritt 2 Kontrollieren Sie, ob die Stromzufuhr zum Backrohr auf **ON** geschaltet ist.


Wenn sie eingeschaltet ist, zeigt das Display 0.00 und das Symbol A, wobei beide blinken.



Schritt 3 Drücken und halten Sie gleichzeitig die Kochzeittaste und die Stopzeitpunktstaste.

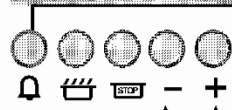
Schritt 4 Während Sie beide, die Kochzeittaste und die Stopzeitpunktstaste, gedrückt halten, drücken Sie entweder die + oder die – Taste um die korrekte Tageszeit einzustellen.

Schritt 5 Lassen Sie alle Tasten gleichzeitig los.

Sie haben nun die Tageszeit eingestellt und das  Symbol leuchtet auf um anzuzeigen, dass die Zeitschaltuhr im Modus „Manuell“ läuft.

ANMERKUNG: Um die Tageszeit zu ändern, wiederholen Sie die obigen Schritte 3, 4 & 5.


Einstellen der Zeitschaltuhr





Schritt 2


Schritt 3

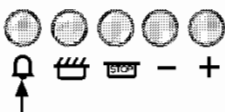
Schritt 1 Kontrollieren Sie ob die korrekte Tageszeit eingestellt ist.


Schritt 2 Drücken und halten Sie  die Zeitschaltuhrstaste.


Schritt 3 Während Sie diese gedrückt halten, stellen Sie unter Verwendung der „+“ und „-“ Tasten die gewünschte Zeitspanne  auf der Zeitschaltuhr ein. Das A  Symbol leuchtet auf.

Schritt 4 Lassen Sie alle Tasten los, und die Zeitschaltuhr wird nun wieder die Tageszeit anzeigen.

Das  Symbol leuchtet weiterhin um anzuzeigen, dass die Zeitschaltuhr in Aktion ist.

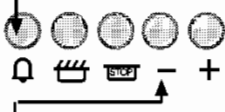



Schritt 5 Um den Piepton abzuschalten, drücken sie die  Zeitschaltuhr-taste. Sobald die Taste losgelassen wird, ist wieder die Tageszeit auf dem Display zu sehen.


Wenn die eingestellte Zeitspanne abgelaufen ist, wird ein Piepton zu hören sein, und das  Symbol erlischt.


Sofern nicht abgeschaltet wird, ist der Piepton ist für einige Minuten zu hören (siehe Schritt 5).

Um die Zeitschaltuhr vor Ablauf der eingestellten Zeitspanne abzuschalten, gehen Sie wie folgt vor:




Schritt 1
Drücken Sie die  Zeitschaltuhr-taste.

Schritt 2 Drücken Sie die "-" Taste bis 0.00 und das  Symbol im Displayfenster erscheinen.

Schritt 3 Um den Piepton abzuschalten, drücken sie die  Zeitschaltuhr-taste.

ANMERKUNG

Wenn die Zeitschaltuhr eingestellt wurde, kann die noch verbleibende Zeitspanne durch einfaches Drücken der  Zeitschaltuhr-taste kontrolliert werden.

Automatische Kochprogramme

Nur das Backrohr ist programmierbar. Wenn die Zeitschaltuhr für das Backrohr programmiert wurde, können die Kochfelder während dieser Zeit manuell bedient werden.

Sie können mittels Ihrer Zeitschaltuhr unter zwei automatischen Kochprogrammen auswählen:

(a) Einstellung der Zeitschaltuhr, so dass sich das Backrohr zu einer bestimmten Zeit einschaltet (**ON**) und zu einer bestimmten Zeit ausschaltet (**OFF**).

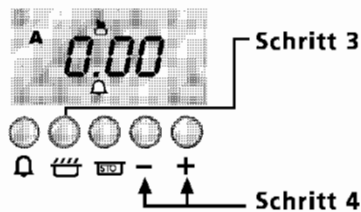
(b) Einstellung der Zeitschaltuhr, so dass sich das Backrohr sofort einschaltet und nach Ablauf der eingestellten Kochzeit abschaltet.

(a) Einstellung der Zeitschaltuhr, so dass sich das Backrohr automatisch ein- (ON) und ausschaltet (OFF).


Dies ermöglicht, dass sich das Backrohr zu einer bestimmten Zeit einschaltet und nach der gewählten Zeitspanne automatisch abschaltet.


Schritt 1 Kontrollieren Sie ob die korrekte Tageszeit eingestellt ist. Ist dies nicht der Fall, folgen Sie der Anleitung zur Einstellung der Tageszeit.

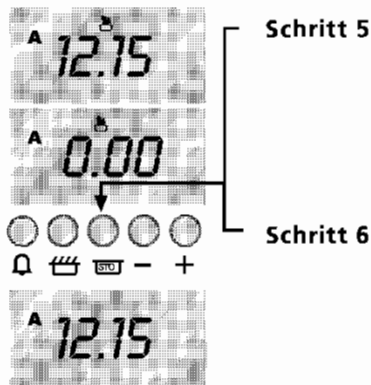
Schritt 2 Stellen Sie die Speisen auf den entsprechenden Rost im Backrohr und schließen Sie die Türe.





Schritt 3 Drücken und halten Sie  die Kochzeittaste. Das Display zeigt 0.00 an und das Kochtopfsymbol  leuchtet auf.

Schritt 4 Während Sie  die Kochzeittaste gedrückt halten, stellen Sie unter Verwendung der "+" und "-" Taste die gewünschte Kochzeit ein.

Lassen Sie die Tasten los, und das Display wird wieder die Tageszeit anzeigen und das A Symbol und das  Symbol leuchten auf.



Schritt 5 Drücken und halten Sie die  Stopzeitpunktstaste. Das Display wird nun den frühest möglichen Zeitpunkt für die von Ihnen gewählte Kochzeit anzeigen.


Schritt 6 Während Sie  die Stopzeitpunktstaste gedrückt halten, stellen Sie unter Verwendung der "+" und "-" Tasten den gewünschten Stopzeitpunkt ein. D.i. jener Zeitpunkt, zu dem Sie wünschen, dass das Backrohr abgeschaltet wird und die Speise gekocht ist.

Schritt 7 Stellen Sie die Backrohrkontrolle auf die gewünschte Temperatur ein.

Lassen Sie alle Tasten los, und die Zeitschaltuhr wird nun wieder die Tageszeit anzeigen.


Das A Symbol leuchtet weiterhin um anzuzeigen, dass ein automatisches

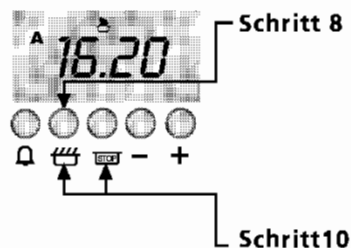
Kochprogramm eingestellt wurde. Das  Symbol leuchtet nicht mehr.


Sobald das automatische Kochprogramm zu arbeiten beginnt, schaltet sich das Licht wieder ein. 






Sobald das automatische Kochprogramm beendet ist, beginnt das A Symbol zu blinken und ein unterbrochener Piepton wird zu hören

sein. Das  Symbol leuchtet nicht mehr. Sofern nicht abgeschaltet wird, ist der Piepton ist für einige Minuten zu hören (siehe Schritt 8). Das A Symbol blinkt solange bis die Zeitschaltuhr auf "manuell" zurückgeschaltet wird (siehe unten).







Schritt 8 Drücken Sie die  Kochzeit-Taste um den Piepton abzuschalten.

Schritt 9 Stellen Sie die Backrohrkontrolle auf die Position OFF.

Schritt 10 Drücken Sie die Tasten für  die Kochzeit und für  den Stopzeitpunkt um das Backrohr wieder in die manuelle Bedienungsart zu bringen. Das A Symbol schaltet sich aus und das  Symbol leuchtet auf.

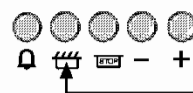
Anmerkungen

Während des automatischen Kochens kann die Kochzeit jederzeit einfach durch Drücken der  Kochzeit- und der  Stopzeitpunkt-Taste überprüft werden. Um das automatische Kochprogramm vor Beginn oder während dessen Ablauf zu stornieren, drücken Sie die  Kochzeit- und die  Stopzeitpunkt-Taste gleichzeitig. Dadurch wird das Backrohr in den manuellen Modus zurückgeführt.



(b) Einstellung der Zeitschaltuhr, dass sich das Backrohr sofort einschaltet (ON) und nach Ablauf der eingestellten Kochzeit abschaltet (OFF).

Schritt 1 Kontrollieren Sie ob die korrekte Tageszeit eingestellt ist. Ist dies nicht der Fall, folgen Sie der Anleitung zur Einstellung der Tageszeit.


Schritt 2 Stellen Sie die Speisen auf den entsprechenden Rost im Backrohr und schließen Sie die Türe. Schritt 3 Stellen Sie die Backrohrkontrolle auf die gewünschte Temperatur ein. Das Backrohr schaltet sich automatisch ein.



Schritt 4

Schritt 4 Drücken und halten Sie die  Kochzeit-Taste; auf dem Display wird 0.00 angezeigt, und das  Symbol leuchtet auf.


Während Sie den Kochzeitknopf gedrückt halten, stellen Sie unter Verwendung der "+" und "-" Knöpfe die gewünschte Kochzeit ein; z.B. 1 Stunde und 30 Minuten; das A Symbol leuchtet auf.

Schritt 5 Lassen Sie alle Knöpfe los. Das Display wird wieder die Tageszeit anzeigen und das A Symbol wie auch das  Symbol leuchten weiterhin.


ANMERKUNG: Die Kochzeit ist jene Zeitspanne, über welche die Speise gekocht werden muss.





Sobald die Kochzeit beendet ist, beginnt das A Symbol zu blinken und ein unterbrochener




Piepton wird zu hören sein. Das  Symbol leuchtet nicht mehr. Sofern nicht abgeschaltet wird, ist der Piepton für einige Minuten zu hören (siehe Schritt 6). Das A Symbol blinkt solange bis die Zeitschaltuhr auf **„manuell“** zurückgeschaltet wird (siehe unten).



Schritt 6 Drücken Sie die  Kochzeit-taste um den Piepton abzuschalten.

Schritt 7 Stellen Sie die Backrohrkontrolle auf die Position OFF.


Schritt 8 Drücken Sie  die Tasten Kochzeit und Stopzeitpunkt gemeinsam um das Backrohr so wieder in den manuellen Modus zurückzuführen. Das A Symbol schaltet sich aus, und das  Symbol leuchtet auf.

Während des automatischen Kochens kann die Kochzeit jederzeit einfach durch Drücken der  Kochzeit-taste überprüft werden. Um das automatische Kochprogramm vor Beginn oder während dessen Ablauf zu stornieren, drücken Sie die  Kochzeit- und die  Stopzeitpunkt-taste gleichzeitig. Dadurch wird das Backrohr in den manuellen Modus zurückgeführt.

5.2 Verwendung der Zeitschaltuhr

Wenn ihr Herd mit einer Zeitschaltuhr ausgestattet ist,

ist ein elektrischer Zeitmesser vorhanden, auf welchem eine Kochzeit von maximal 100 Minuten eingestellt werden kann. Er wird durch drehen des Schalters im Uhrzeigersinn bedient, und ist durch einen Knopf adjustierbar.

Stellen Sie den Knopf in die Position manuell () wenn Sie die Zeitschaltuhr nicht verwenden möchten. In dieser Position unterbricht die Zeitschaltuhr den Stromfluss nicht. Um einen Vorgang abubrechen, müssen Sie entweder die Zeitschaltuhr zurücksetzen oder die Thermostatposition auf „0“ stellen. Wenn die Zeitschaltuhr zwischen 0-100 Minuten eingestellt ist, wird der Stromzufluss automatisch unterbrochen, und der Zeitmesser klingelt am Ende der eingestellten Zeitspanne.

Warnung: Die Heizelemente arbeiten nur, wenn sowohl die Zeitschaltuhr wie auch das Thermostat eingeschaltet sind.

5.3 Bedienung des Backrohrs

Backrohrtemperaturkontrollknopf

Dieser Knopf wird gemeinsam mit dem „Funktionsauswahlknopf“ verwendet. Wählen Sie mit dem **„Funktionsauswahlknopf“** die gewünschte Stufe. Drehen Sie dann den **„Backrohrtemperaturkontrollknopf“** im Uhrzeigersinn. Es werden sich die Lampe und die der gewählten Stufe entsprechenden Heizelemente oder das Gebläse einschalten. Die Temperatur im Backrohr wird durch ein Thermostat gemessen. Das Thermostat schaltet die Heizelemente und die Thermostatleuchte aus, sobald die eingestellte Temperatur im Backrohr erreicht wurde. Fällt die Temperatur, schaltet das Thermostat wieder ein und die Thermostatleuchte scheint wieder auf. Auf diese Weise wird während der gesamten Kochzeit die Temperatur auf gleichem Niveau gehalten.

Funktionsauswahlknopf

Mit diesem Knopf können Sie Funktionen auswählen und Kontrollen durchführen. Die Funktionen und ihre Stufen werden im Folgenden erklärt. Um die einzelnen Stufen einzuschalten, müssen sie den „Funktionsauswahlknopf“ gemeinsam mit dem „Backrohrtemperaturkontrollknopf“ auf die gewünschte Temperatur einstellen und, wenn eine Zeitschaltuhr vorhanden ist, diese entsprechend einstellen. **Wenn Ihr Backrohr mit einer Zeitschaltuhr ausgestattet ist**, sehen Sie in der Beschreibung der Verwendung der Zeitschaltuhr nach.

Stellen Sie sicher, dass Sie nicht zu nahe am Gerät stehen, wenn Sie die Backrohrtür öffnen; entstandener Dampf oder Hitze können austreten. Wenn der während des Kochens entstehende Dampf auf kühle Oberflächen auf der Außenseite des Geräts trifft, kondensiert er und es kommt zu Tröpfchenbildung. Dies ist normal und bedeutet keine Fehlfunktion. Wischen Sie diese bitte mit einem trockenen Tuch ab.

- ☛ Die verschiedenen Speisearten, die Sie zubereiten möchten, Thermostatpositionen, Die Rostpositionen und empfohlenen Kochzeiten finden Sie in der Kochtabelle.
- ☛ Bringen Sie die Backrohrtemperaturkontrolle und die Funktionsauswahlknöpfe in die gewünschten Positionen.
- ☛ Heizen Sie das Backrohr bei geschlossener Türe 10 Minuten vor.
- ☛ Stellen Sie nach dem Vorheizen die Speisen, die Sie kochen möchten, in das Backrohr.
- ☛ Nach dem Kochen stellen Sie den Knopf in die Position „0“.
- ☛ Zum Vorheizen können Sie die Booster-Funktion verwenden um die gewünschte Backrohrtemperatur schneller zu erzielen. Sehen Sie hierzu das Kapitel Verwendung der Buser-Funktion.

Booster-Funktion

1. Stellen Sie den **„Temperaturkontrollknopf“** auf die gewünschte Temperatur ein.
 2. Stellen Sie den **„Funktionsauswahlknopf“** auf die Stufe Booster.
 3. Ihr Backofen beginnt sofort zu arbeiten und die Thermostatleuchte schaltet sich ein.
 4. Sobald der Backofen die gewünschte Temperatur erreicht hat, schaltet sich die Thermostatleuchte ab.
 5. Nachdem sich die Thermostatleuchte abgeschaltet hat sollten Sie den **„Funktionsauswahlknopf“** dem gewünschten Kochmodus entsprechend einstellen.
- Vergessen Sie nicht, dass der Booster nur der Vorheizmodus ist. Verwenden Sie diesen Modus nicht zu Kochzwecken.**

3 D-Funktion (HSC 5451)







Ringheizung mit Ober- und Unterhitze. Diese Funktion gestattet Ihnen, 3 Blecher gleichzeitig und optimal zu backen.

Die Stufen des Funktionsauswahlknopfes







HSC 5451 W

	Auftauen
	Oben und unten
	Oben und unten mit Umluft
	Heißluft plus
	Unten
	Grillen mit geringer Hitze + Gebläse
	Grillen mit starker Hitze
	3 D funktion

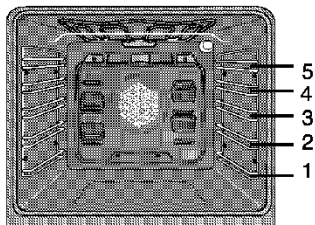
HSC 5140 W -B

	Heißluft plus
	Oben und unten
	Unten
	Grillen mit geringer Hitze + Gebläse
	Grillen mit starker Hitze
	Booster Funktion

HS 5130 W

	Oben und unten mit Umluft
	Oben und unten
	Unten
	Grillen mit geringer Hitze + Gebläse
	Grillen mit starker Hitze
	Booster Funktion

Rostpositionen für Multifunktions- und Umluftbackrohre



Kochtabelle

SPEISEN	ROSTPOSITIONEN					THERMOSTATPOS!					KOCHZEIT 5 Min.)				
	Gebälse mit rundum Beheizung	3 D	Oben und unten	Gebälse mit oben und unten		Gebälse mit rundum Beheizung	3 D	Oben und unten	Gebälse mit oben und unten		Gebälse mit rundum Beheizung	3 D	Oben und unten	Gebälse mit oben und unten	
Teekuchen (8 Portionen)	2	2	2-3	3	170-180	15-25	15-25	25-35	20-25		15-25	15-25	25-35	20-25	
Kuchen in Kuchenform (5 Portionen)	2	2	2-3	3	170-180	20-30	20-30	25-35	20-25		20-30	20-30	25-35	20-25	
Kekse (12 Portionen)	3	3	2-3	3	170-190	20-30	20-30	25-35	20-25		20-30	20-30	25-35	20-25	
Käsepastete (12 Portionen)	3	3	2-3	3	180-190	20-30	20-30	25-35	20-25		20-30	20-30	25-35	20-25	
Brioche	3	3	2-3	3	160-180	20-30	20-30	25-35	20-25		20-30	20-30	25-35	20-25	
Feingebäck (8 Portionen)	3	3	2-3	3	180-190 190-200	35-45	35-45	40-50	30-40		35-45	35-45	40-50	30-40	
Hefeteig (18 Portionen)	3	3	2-3	3	190-200 200-220	25-35	25-35	35-45	25-35		25-35	25-35	35-45	25-35	
Kekse (10 Portionen)	3	3	2-3	3	170-180	15-25	15-25	20-30	18-22		15-25	15-25	20-30	18-22	
Kuchen (20 Portionen)	3	3	2-3	3	170-180	20-30	20-30	25-35	20-25		20-30	20-30	25-35	20-25	
Millefeuille Gebäck (8 Portionen)	3	3	2-3	3	200-210	20-30	20-30	25-35	20-25		20-30	20-30	25-35	20-25	
Lasagne (8 Portionen)	3	3	2-3	3	170-180	35-45	35-45	40-50	30-40		35-45	35-45	40-50	30-40	
Pizza (8 Portionen)	3	3	2-3	3	200-220	20-30	20-30	30-35	25-30		20-30	20-30	30-35	25-30	
Rinderbraten (8 Portionen)	3	3	2-3	3	250 (15min)*	90-120	90-120	110-120	100-110		90-120	90-120	110-120	100-110	
Lammshülter (8 Portionen)	3	3	2-3	3	250 (15min)*	65-80	65-80	70-90	60-75		65-80	65-80	70-90	60-75	
Brathähnchen	3	3	2-3	3	250 (15min)*	55-65	55-65	60-70	50-60		55-65	55-65	60-70	50-60	
Gebatener Truthahn (5,5 kg)	3	3	2-3	3	220 (25min)*	170-220	170-220	180-240	150-210		170-220	170-220	180-240	150-210	
Fisch	3-4	3-4	2-3	3	200	15-20	15-20	15-25	15-20		15-20	15-20	15-25	15-20	

Bei gebratenem Fleisch beginnen Sie mit der höchsten Thermostatposition und reduzieren nach 15 Minuten auf 150°C.

- Die in der Tabelle angeführten Werte sind die Ergebnisse von Labortests.
- Die Speisen können unterschiedlichen Geschmack haben, je nach Ihren Koch- und Anwendungspraktiken.
- So Sie dies wünschen, können Sie die Vorheizzeit zu den in der Tabelle angeführten Werten hinzurechnen.


Blechposition (bei Modellen mit Umluft und 3 D-Modellen)
 Bei 3 Blechen : 1 - 3 - 5
 Bei 2 Blechen : 3 - 5
 Bei 1 Blech : 3

Gebälse mit rundum Beheizung
 Ober- und Unterhitze
 Gebälse mit Ober- und Unterhitze
 3 D Umluft mit Ober- und Unterhitze

SO VORHANDEN



Teil 6: Bedienung des Grills


- Heizen Sie den Grill mit  (Grilleinstellung) für ungefähr 5 Minuten vor. Während dieser Zeit sollte der Temperaturkontrollknopf auf **Max.** gestellt und die Türe geschlossen sein.
- Das Anzeigelicht leuchtet um zu zeigen, dass der Grill aufgedreht ist.
- Ölen Sie den Grillrost um zu vermeiden, dass das Fleisch an den Stäben festklebt.
- Platzieren Sie ein Backblech unter dem Rost um das Fett aufzufangen; geben Sie etwas Wasser darauf um es danach leichter reinigen zu können.

• **Gestatten Sie Kindern nicht, auf der offenen Backrohrtüre zu sitzen oder zu stehen.**



- Zugängliche Teile können während des Grillens heiß werden; Kinder sollten außer Reichweite bleiben.

- Stellen Sie sicher, dass die Speisen korrekt unter dem Grillelement positioniert sind.
- Speisen, die nur einer Bräunung bedürfen, sollten unter dem Grill mit starker Hitze positioniert werden; entweder in einer Grillpfanne oder am Boden des Grillabteils – je nach der Größe des Gerichts. Der Grillpfannenrost kann entfernt werden.
- Legen Sie die Grillpfanne nicht mit Alufolie aus, das die so erzielte Hitzesteigerung eine Feuergefahr darstellt.
- Auf dem Boden des Grillabteils abgestellte(s) Platten und Geschirr werden erhitzt wenn das Backrohr in Verwendung steht.
- **Während des Grillens sollte die Backofentür geschlossen sein.**

Grill 		
Gerichte	Gestellstand	Backzeit (min.)
Lämmchenfleisch	3-4	12-15
Lämmchenkotelett	3-4	12-15
Kalbskotelett	3-4	15-25 (1)
Lammkotelett	3-4	15-25 (1)

(1) Variiert je nach Dicke



Teil 7: Wichtige Hinweise – Bitte beachten!

Was Sie unterlassen sollten:

- * Lassen Sie Kinder nicht unbeaufsichtigt in der Nähe des Herdes, da die Oberflächen heiß werden, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- * Gestatten Sie weder Kindern auf der offenen Backrohrtüre, noch anderen Personen auf irgendeinem Teil des Geräts zu sitzen oder zu stehen.
- * Verwenden Sie keine übergroßen Pfannen oder Fischbräter über zwei Kochfelder, da dies Ihren Herd beschädigen kann.
- * Gegenstände, die Kinder unter Umständen erreichen möchten, sollten keinesfalls ober dem Herd aufbewahrt werden.
- * Verwenden Sie kein Wasser um Fett- oder Ölfeuer zu löschen.
- * Verwenden Sie den Herd nicht als Luftheizung oder Trockner.
- * Erhitzen Sie keine ungeöffneten Speisebehälter, da Druck entstehen kann, der solche Behälter zum Bersten bringen kann.
- * Entflammbare Gegenstände oder Plastik niemals in die Nähe der Kochfelder stellen, und niemals feuchte Tücher zum Trocknen über die Kochfelder legen.
- * Zur Reinigung der inneren Teile des Backrohrs keine biologischen Waschpulver, scharfen Scheuermittel oder chemischen Reiniger verwenden.
- * Die Kochflächen sollten nicht über längere Zeit eingeschaltet sein, wenn kein Kochgeschirr darauf steht. Spritzer sollten sofort nach entstehen beseitigt werden. Beachten Sie, dass die Umgebung der Kochfelder heiß sein kann.
- * Sämtliche nach dem Kochen auf der Oberfläche befindliche Unreinheiten sollten vor erneuter Benutzung des Herdes entfernt werden, um ein Einbrennen zu vermeiden.
- * Lagern Sie keine leicht entflammbaren Gegenstände wie Spraydosen in anliegenden Kästchen.
- * Die Belüftungsöffnungen dürfen keinesfalls abgedeckt werden.
- * Verwenden Sie die Handgriffe nicht um an diesen Hand- und Geschirrtücher aufzuhängen.
- * Keine (traditionellen) Woks mit gewölbtem Boden verwenden. Verwenden Sie den Typ mit flachem Boden.
- * Stellen Sie Tisch- und Kochgeschirr sowie Bleche nicht direkt im Herd ab.

- * Legen Sie Backbleche nicht mit Alufolie aus, da dies die Luftzirkulation im Backrohr stört.
- * Legen Sie die Grillpfanne nicht mit Alufolie aus.
- * Grillen Sie nicht bei offener Backrohrtüre.
- * Verwenden Sie den Grill nicht zum Erwärmen von Tellern.

Was Sie tun sollten:

- * Lassen Sie Ihr Gerät von einem qualifizierten Techniker anschließen.
- * Stellen Sie sicher, dass Sie die Einstellungen kennen, ehe Sie das Gerät verwenden.
- * Stellen Sie sicher, dass keine leicht entflammbaren Gegenstände in der Nähe des Geräts sind, da die Seiten des Gerätes im Betrieb heiß werden.
- * Halten Sie Kinder vom Herd fern, wenn dieser in Betrieb ist, da die Oberflächen sehr heiß werden.
- * Schalten Sie immer die Stromzufuhr mit dem Wandschalter ab ehe Sie das Gerät reinigen.
- * Kontrollieren Sie nach dem Kochen ob alle Kontrollschalter abgeschaltet sind.
- * Halten Sie alle Belüftungsschlitze frei.
- * Vergessen Sie nicht, dass der Ofen und die Utensilien bei Verwendung sehr heiß werden.
- * Beachten Sie bitte, dass die in dieser Brochure angegebenen Temperaturen und Zeiten nur Richtwerte darstellen.
- * Fleisch und Geflügel sollten komplett aufgetaut sein, ehe Sie diese kochen.
- * Lassen Sie Vorsicht walten, wenn sie Utensilien vom Grill entfernen möchten – diese können sehr heiß sein.
- * Lassen Sie Vorsicht walten, wenn sie die Backrohrtüre aufmachen. Lassen Sie erst Dampf und heiße Luft entweichen ehe Sie die Speisen herausnehmen.
- * Verwenden Sie Kochhandschuhe von guter Qualität wenn Sie heiße Speisen und Utensilien aus dem Backrohr oder vom Grill entfernen möchten.
- * Wählen Sie die korrekte Rostposition ehe Sie das Backrohr oder den Grill einschalten.
- * Reinigen Sie Ihren Herd regelmäßig; idealerweise nach jeder Verwendung.
- * Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen.
- * Jedes Service sollte von einem qualifizierten Servicetechniker durchgeführt werden.



Teil 8: Wartung und Reinigung

Schalten Sie vor der Reinigung den Hauptschalter aus.

- * Stellen Sie sicher, dass alle Kontrollfunktionen in der (Aus) Position stehen, ehe Sie wieder einschalten.
- * Kontrollieren Sie ob die Uhr im manuellen Modus ist, und dass alle aktiven Programme storniert wurden.
- * Es wird empfohlen, säurehaltige Verschmutzungen wie z.B. von Öl, Zitronen, usw. sofort gereinigt werden.
- * Verwenden Sie zur Reinigung der Innen- und Außenflächen ein feuchtes Tuch. Verwenden Sie niemals scharfe Gegenstände, Scheuer- oder Waschmittel zur Reinigung. Bei hartnäckigem Schmutz verwenden Sie eine geeignete Reinigungsflüssigkeit.

Zur Reinigung dürfen keine Dampfreiniger benutzt werden!

Kochplatten

Kochplatten sollten in kaltem Zustand mit einer nicht scheuernden Reinigungsmilch gereinigt werden, wobei den Rillen zu folgen ist. Wischen Sie mit einem feuchten Tuch nach, und stellen Sie sicher, dass alle Spuren des Reinigungsmittels entfernt werden. Danach drehen Sie die Kochplatten für einige Minuten auf leichter Hitze auf und bedecken sie mit einer dünnen Ölschutzschicht.

Emallackoberfläche des Herdes

Reinigen Sie diese mit einem feuchten Tuch, das sie zuvor in Seifenwasser getaucht haben. Hartnäckiger Schmutz

kann mit Reinigungsmilch, -Paste oder einem Flüssigreiniger entfernt werden. Erkundigen Sie sich gegebenenfalls im Emallackentwicklungszentrum ob das von Ihnen verwendete Reinigungsmittel von dieser Behörde zugelassen ist.

* Reinigen Sie die Herdoberflächen niemals mit harten Bürsten, Stahlschwämmchen oder Messern; diese können das Email und die Nirostaoberfläche leicht zerkratzen.

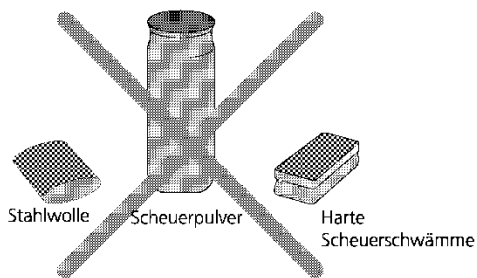
* Allgemein übliche Spezialreingier können nach eingehendem Studium der Warnhinweise auf der jeweiligen Packung verwendet werden. Keine Reinigungsmittel mit Säure- oder Chlorinhalten verwenden. Die Reinigung kann mit einem weichen Tuch, das mit Seifenwasser befeuchtet wurde, durchgeführt werden, oder mit einem weichen Tuch und einem allgemein üblichen Spezialoberflächenreiniger. Verwenden Sie vorrangig entweder eine Reinigungsmilch oder -Paste.

Schaltblende

Reinigen Sie die Schaltblende mit einem feuchten Tuch und polieren Sie mit einem trockenen Tuch nach. Verwenden Sie zur die Reinigung der Plastikknöpfe keine Sprays, Scheuerschwämmchen oder Scheuerpulver, da diese sonst zerstört werden. Versuchen Sie nicht, die Kontrollknöpfe von der Blende zu entfernen, da dies zu Schäden führen könnte und ein Sicherheitsrisiko darstellt.

Reinigung der Ceran- und Glasfelder:

- * Für den Zeitraum der Reinigung ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- * Warten Sie mit der Reinigung bis die Ceran- oder Glasplatte komplett ausgekühlt ist.
- * Verwenden Sie nur Reiniger, die keine Partikel und Körnchen enthalten, welche die Ceran- oder Glasplatte zerkratzen könnten. Verwenden Sie entweder eine Reinigungscreme oder -Flüssigkeit. Verwenden Sie keine Reiniger in Pulverform oder Reiniger auf Bleichbasis.
- * Stahlwolle und Bürsten können die Ceranglasoberfläche beschädigen.
- * Staub kann von der Ceranoberfläche mit einem Feuchttuch entfernt werden.
- * Wenn Sie die Ceranoberfläche sorgfältig pflegen wird sie Ihnen jahrelang gute Dienste leisten.
- * Farbliche Veränderungen der Ceranglasoberfläche haben keinen Einfluss auf die Funktionalität oder die Haltbarkeit.
- * Die Ceranoberfläche muss mit kaltem Wasser gereinigt und mit einem weichen Tuch getrocknet werden.
- * Um hartnäckigen Schmutz (Essensreste und -Spritzer) von der Oberfläche zu entfernen können Sie den mitgelieferten Schaber verwenden.
- * Speisen auf Zuckerbasis, wie z.B. Marmelade, sollten unter Verwendung des Schabers sofort entfernen, und damit nicht auf das Abkühlen des Ceranglases warten.



Verwenden Sie die oben gezeigten Materialien nicht zur Reinigung von Ceranglas- und Nirostaoberflächen.

Farbliche Veränderungen liegen nicht am Material sondern an ungenügender Reinigung eingebrannter Reste, die sich auf der Oberfläche ansammeln, und an Ablagerungen von Kochgeschirr auf den Kochflächen, gemeinsam mit der Verwendung ungeeigneter Reinigungsmittel.

Backrohrinnenausstattung

Stellen Sie sicher, dass alle Kontrollfunktionen in der OFF Position stehen, ehe Sie wieder einschalten. Entfernen Sie alle Bleche und den Grill aus dem Backrohr. Reinigen Sie den Innenraum mit einem in Seifenwasser angefeuchteten Tuch. Reinigen Sie dann mit einem feuchten Tuch nach und lassen Sie es trocknen.

Verwenden Sie zur Reinigung kein Scheuerpulver. Allgemein übliche Spezialreingier können nach eingehendem Studium der Warnhinweise auf der jeweiligen Packung verwendet werden.

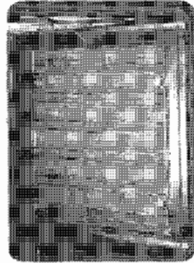
Warnung!

Verwenden Sie zur Innenreinigung niemals eine harte Bürste, Stahlwolle oder ein Messer.

Allgemein übliche Spezialreingier können nach eingehendem Studium der Warnhinweise auf der jeweiligen Packung verwendet werden.

* **Katalytisch emaillierte Modelle (so verfügbar);** Der Innenraum solcher Modelle ist mit einer katalytischen Emailschiicht überzogen. Da solche katalytischen Emailflächen selbstreinigend sind, müssen Sie diese Modelle nach dem Kochen nicht extra reinigen.

Wenn Ihr Backrohr mit einer Stahlhalterung ausgestattet ist, entfernen Sie dieses durch abschrauben der 4 Schrauben. Fixieren Sie die Stahlhalterung nach der Reinigung wieder im Backrohr.



Absenken des Heizelements **Warnung!**

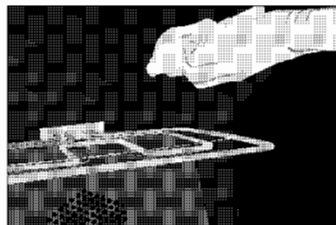
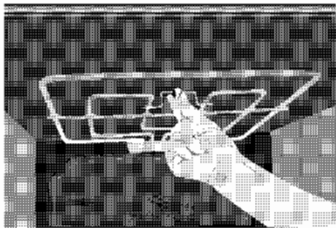
Stellen Sie sicher, dass das Heizelement genügend abgekühlt ist, ehe Sie mit der Reinigung beginnen.

1. Entsichern Sie das Heizelement durch Drehen der Schraube in der Mulde der Backrohrdecke.

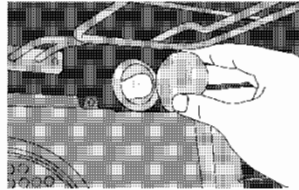
Warnung!

Niemals die Heizelemente einschalten oder etwas darauf legen, wenn sich dieses in abgesenkter Position befinden.

2. Nach der Reinigung heben Sie das Heizelement an und schrauben es in der Mulde der Backrohrdecke wieder fest.



Austausch der Backrohrlampe **(Bei Modellen mit Lampe):**



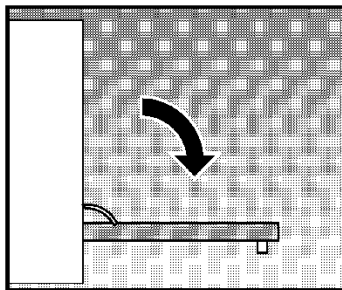
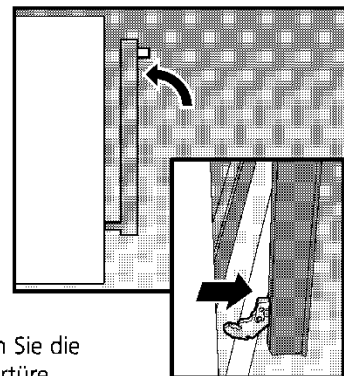
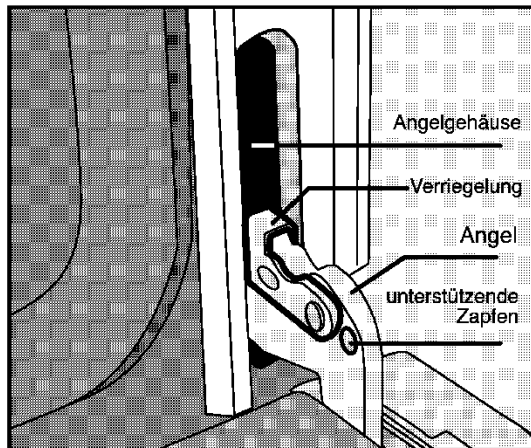
1. Vor dem Auswechseln der Backofenlampe sicherstellen, dass das Gerät ausgeschaltet ist, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.

2. Danach entfernen Sie das Schutzglas an der Innenseite Ihres Backrohrs indem Sie dieses gegen den Uhrzeigersinn drehen.

3. Jetzt schrauben Sie die Lampe gegen den Uhrzeigersinn heraus.

4. Nachdem Sie eine passende Lampe, die Sie bei einem autorisierten Händler erworben haben, eingeschraubt haben, bringen Sie das Schutzglas über der Lampe wieder in Position.

Austausch der Backrohtüre



1. Öffnen Sie die Türe in einen 90° Winkel



2. Öffnen Sie an beiden Seiten der Türe die an den Türangeln befindlichen Riegel bis diese die unterstützenden Zapfen berühren.

3. Schließen Sie die Backrohtüre bis zur Berührung der Riegel.

4. Halten Sie die Backrohtüre am Handgriff leicht fest, schließen Sie es behutsam, ziehen Sie nach oben bis eine wenige Zentimeter große Öffnung verbleibt. Nun können Sie die Angeln aus dem Angelgehäuse herausnehmen.

Montieren der Backrohtüre:

Wiederholen Sie die oben angeführten Anweisungen in umgekehrter Reihenfolge.

Vorsicht: Stellen Sie sicher, dass die Angeln korrekt im Gehäuse platziert werden. Kommen Sie nicht zu nahe an die Verriegelungen.



Teil 9: Späterer Transport

Transport des Herdes:

Heben Sie die Originalverpackung des Herdes auf. Transportieren Sie den Herd in der Originalverpackung. Befolgen Sie die auf dem Karton aufgedruckten Richtlinien.

Um eine Beschädigung der Backrohtüre durch die Grillroste oder die Bleche im Ofen zu verhindern, legen Sie in der Höhe der Bleche einen Karton- oder Papierstreifen von 1-1,5 cm Stärke über die Innenseite der Türe. Um ein ungewolltes Öffnen der Backrohtüre zu vermeiden, befestigen Sie sie ggf. mit Klebeband.

Sollten Sie die Originalverpackung nicht mehr besitzen:

Gehen Sie mit der notwendigen Vorsicht ans Werk um eine Beschädigung der Außenflächen und der Glasoberflächen des Herdes zu verhindern.

Verpacken Sie den Herd in Luftpolsterfolie oder dicken Karton und verwenden Sie Klebestreifen zur Befestigung um Transportschäden zu vermeiden.

Der Herd muss in aufrechter Position transportiert werden.
Stellen Sie keine anderen Gegenstände auf den Herd.

RO/09.07.2004/ 485.9060.46