Gebrauchsanweisung
Instructions for use
Mode d'emploi
Gebruiksaanwijzing
Istruzioni per l'uso





Οδηγίες χρήσης Instrukcje użytkowania Használati utasítás Инструкция за употреба הוראות שימוש

BrugsanvisningBruksanvisning **Käyttöohje**Manual de utilização





Návod k použití
Návod na použitie
Instrucţiuni de utilizare
Инструкции по эксплуатации
تعلیمات الاستعمال



ACMT 6533 / WH ACMT 6533 / IX



Bedienungsanleitungen HERD UND OFEN

Inhalt

Bedienungsanleitungen, 2
WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE, 3
Beschreibung des Geräts-Übersicht, 7
Beschreibung des Geräts-Schalttafel, 7
Aufstellung, 8
Inbetriebsetzung und Gebrauch 10
Bedienung der Uhr/Minutenzeitschalter, 12
Verwendung der Glas-Keramik Kochflächen, 14
Pflege und Wartung, 15

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

BITTE UNBEDINGT LESEN UND BEACHTEN

Lesen Sie sich vor der Verwendung des Geräts die Gesundheit- und Sicherheitshinweise sowie Bedienungs- und Pflegeanleitung durch.

Bitte bewahren Sie diese Bedienungsanleitung für den zukünftigen Gebrauch auf.

Diese Bedienungsanleitung kann zudem auf der folgenden Website abgerufen werden: www.whirlpool.eu

IHRE SICHERHEIT UND DIE ANDERER PERSONEN IST ÄUSSERST WICHTIG

Das Handbuch und das Gerät selber verfügen wichtige Sicherheitswarnungen, die Sie lesen und jederzeit beachten müssen.



Das ist das Symbol für Sicherheitswarnungen.

Dieses Symbol warnt Sie vor potenziellen Gefahren, die das Risiko von Verletzungen bis einschließlich Todesfolge für Sie oder Dritte in sich bergen.

Alle Sicherheitsmeldungen stehen hinter den Sicherheitswarnungen bzw. dem Wort "GEFAHR" oder "WARNUNG".

Diese Wörter bedeuten:



GEFAHR

Weist auf eine unmittelbar gefährliche Situation hin,

die, wenn sie nicht vermieden wird, zum Tod oder zu schweren Verletzungen führt.



WARNUNG

Weist auf eine unmittelbar gefährliche Situation hin, die,

wenn sie nicht vermieden wird, zu schweren Verletzungen führen kann.

Alle Sicherheitswarnungen sind mit der Angabe spezifischer Details zu vorhandenen potentiellen Risiken verbunden und weisen darauf hin, wie das durch unangemessene Benutzung des Geräts bedingte Risiko von Verletzungen, Schaden und Stromschlag reduziert werden kann. Achten Sie insbesondere auf die folgenden Anweisungen.

Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu ernsthaften Gefahren führen. Der Hersteller lehnt die Haftung für Verletzungen ab, die bei Menschen oder Tieren auftreten bzw. Sachschäden, die verursacht werden können, wenn diese Hinweise und Vorsichtsmaßnahmen nicht eingehalten werden.

- Säuglinge bzw. Kleinkinder (0-3 Jahre) und jüngere Kinder (3-8 Jahre) sind von dem Gerät fernzuhalten, sofern sie nicht durchgehend beaufsichtigt werden.
- Kinder ab 8 Jahren und darüber sowie Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen dürfen das Gerät nutzen, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Anwenderwartung sollte nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den häuslichen Gebrauch bestimmt. Eine Nutzung für andere als den vorgesehenen Zweck ist nicht zulässig (beispielsweise zur Heizung von Räumen).
- Das Gerät und dessen zugängliche Teile werden während des Betriebs heiß, sodass jüngere Kinder davon ferngehalten werden sollten.
- Vermeiden Sie den direkten Kontakt des Geräts mit Stoffen oder anderen entflammbaren Materialien, solange all dessen Komponenten nicht vollständig abgekühlt sind.
- Während und unmittelbar nach der Benutzung dürfen die Heizelemente sowie die Innenseiten des Geräts nicht berührt werden, da andernfalls akute Verbrennungsgefahr besteht.
- Überhitzte Öle und Fette können sich rasch entzünden. Seien Sie bei der Zubereitung von Speisen mit Fetten, Ölen oder Spirituosen (z. B. Rum, Cognac, Wein) besonders vorsichtig.
- Lassen Sie das eingeschaltete Gerät niemals unbeaufsichtigt.

WARNUNG: Erhitzen bzw. kochen Sie keine geschlossenen Konservengefäße im Gerät. Der sich andernfalls in den Gefäßen aufbauende Druck könnte sonst diese zum Explodieren bringen.

- Wenn alkoholische Getränke zum Kochen der Speisen verwendet werden, sollten Sie stets daran denken, dass Alkohol bei Hitze verdampft. Als ein Ergebnis dessen besteht das Risiko, dass sich die Dämpfe entzünden können, wenn sie in Kontakt mit dem elektrischen Heizelement kommen.
- Verwenden Sie Topfhandschuhe bei der Handhabung von Pfannen und Zubehör und achten Sie darauf, die Heizelemente nicht zu berühren.
- Wenn dass Gerät für die Nutzung eines Thermometers geeignet ist, verwenden Sie ausschließlich für diesen Herd empfohlene Modelle.

BRANDGEFAHR: Legen Sie keine Gegenstände auf die Garflächen, da sich diese entzünden könnten. **WARNUNG:** Wenn die Oberfläche Risse aufweist, schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines eventuellen Stromschlags zu vermeiden (nur bei Geräten mit Glasoberflächen).

DE

BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG DES GERÄTS

- Dieses Gerät ist nur für den Einsatz im Haushalt bestimmt. Die gewerbliche Nutzung des Geräts ist untersagt.
 Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für alle aus unsachgemäßer Nutzung bzw. falscher Einstellung der Steuerung entstehenden Schäden.
- Dieses Gerät ist ausschließlich zur Verwendung in einem Haushalt und vergleichbaren Einrichtungen gedacht, darunter:
 - Teeküchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und vergleichbaren Einrichtungen;
 - In landwirtschaftlicher Familienbetrieben;
 - Durch Kunden in Hotels. Motels und anderen wohnähnlichen Bereichen:
 - In Gästehäusern oder Pensionen.
 - Verwenden Sie das Gerät niemals im Freien.

VORSICHT: Das Gerät darf mit keinem externen Zeitschalter oder durch separate Fernbedienungen gesteuerten Zuführungssystem betrieben werden.

- Lagern und benutzen Sie keine explosiven oder entflammbaren Substanzen wie Sprühdosen oder Benzin im Gerät oder in der Nähe des Geräts: es könnte ein Brand entstehen, wenn das Gerät unbeabsichtigt eingeschaltet wird.

AUFSTELLUNG

- Aufstellung und Reparaturen dürfen nur durch qualifizierte Installateure und unter Einhaltung der Anweisungen des Herstellers sowie der vor Ort geltenden Vorschriften erfolgen. Führen Sie keine Reparaturen am Gerät durch und tauschen Sie niemals eigenmächtig Teile aus, sofern dies in dieser Bedienungsanleitung nicht ausdrücklich vorgegeben wurde.
- Kinder dürfen in keiner Weise an der Geräteaufstellung beteiligt werden. Halten Sie Kinder während der Aufstellungsarbeiten von dem Gerät fern. Halten Sie während und nach der Aufstellung des Geräts alle Verpackungsmaterialien (Kunststofftüten, Polystyrolelemente usw.) von Kindern fern.
- Verwenden Sie Schutzhandschuhe, wenn Sie das Gerät auspacken und aufstellen.
- Nach dem Auspacken des Geräts vergewissern Sie sich, dass es beim Transport nicht beschädigt worden ist. Im Falle von Problemen wenden Sie sich bitte an den Händler oder den Kundendienst in Ihrer Nähe.
- Stellen Sie nach dem Auspacken des Geräts sicher, dass die Gerätetür sich ordnungsgemäß schließen lässt.
 Im Falle von Problemen wenden Sie sich bitte an den Händler oder den Kundendienst in Ihrer Nähe. Um Beschädigungen vorzubeugen, entfernen Sie den Herd erst zum Zeitpunkt der Montage aus seinem Polystyrolschaumsockel.
- Das Gerät muss von zwei oder mehreren Personen transportiert und installiert werden.
- Vor der Durchführung sämtlicher Aufstellungsarbeiten muss das Gerät vom elektrischen Netz getrennt werden.
- Stellen Sie während der Installation sicher, dass das Gerät nicht das Stromkabel beschädigt.
- Schalten Sie das Gerät erst ein, wenn die Aufstellungsarbeiten abgeschlossen worden sind.
- Alle Küchenmöbel bzw. Geräte, die in unmittelbarer Nähe zum Gerät aufgestellt sind, müssen hitzebeständig sein (mindestens 90°C).
- Nach der Aufstellung darf das Unterteil des Geräts nicht mehr zugänglich sein.
- Zum ordnungsgemäßen Betrieb des Geräts darf der Minimalabstand zwischen Arbeitsplatte und oberer Herdkante nicht verdeckt werden.
- Das Gerät darf nicht hinter einer Verkleidungstür montiert werden, um Überhitzung zu vermeiden.
- Das Gerät darf nicht auf einem Sockel aufgestellt werden.

ELEKTRISCHE WARNHINWEISE

- Achten Sie darauf, dass die auf dem Typenschild angegebenen Spannungswerte denen in Ihrem Haushalt vorhandenen entsprechen.
- Das Typenschild befindet sich an der Stirnseite des Herds (sichtbar bei geöffneter Ofentür).
- Damit die Installation den geltenden Sicherheitsvorschriften genügt, ist ein allpoliger Schalter mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm erforderlich.
- Die Vorschriften verlangen, dass das Gerät geerdet ist.
- Wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektroinstallateur, wenn bei Geräteausführungen mit konfektioniertem Stecker, dieser nicht an die Wandsteckdose angeschlossen werden kann.
- Die Verwendung von Verlängerungskabeln, Mehrfachsteckdosen oder Adaptern ist nicht zulässig. Der Anschluss des Geräts an eine per Zeitschaltuhr gesteuerte Steckdose ist nicht zulässig.
- Das Stromkabel muss lang genug sein, um die Entfernung von der Anschlussbuchse bis zur Anschlussstelle an die Stromleitung überbrücken zu können.
- Ziehen Sie niemals am Stromkabel.

- Ein beschädigtes Stromkabel ist unverzüglich auszutauschen. Das Stromkabel darf nur durch qualifizierte Installateure und unter Einhaltung der Anweisungen des Herstellers sowie der geltenden Vorschriften erfolgen. Kontaktieren Sie den zuständigen Kundendienst.
- Das Gerät darf niemals mit beschädigtem Stromkabel oder Netzstecker verwendet werden. Gleiches gilt, falls das Gerät beschädigt oder umgestoßen bzw. fallen gelassen wurde. Tauchen Sie die Netzkabel oder Netzstecker niemals in Wasser. Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen fern.
- Nach der Aufstellung dürfen die elektrischen Komponenten für Benutzer nicht mehr zugänglich sein.
- Berühren Sie das Gerät nicht mit nassen Körperteilen, und bedienen Sie es nicht, wenn Sie barfuß sind.

BESTIMMUNGSGEMÄSSER GEBRAUCH

VORSICHT: Der Kochvorgang muss überwacht werden. Alle kurzen Koch- und Garvorgänge sind durchgehend zu beaufsichtigen.

WARNUNG: Unbeaufsichtigtes Kochen mit Fett oder Öl auf der Kochfläche kann gefährlich sein und einen Brand verursachen.

Versuchen Sie nie Feuer mit Wasser zu löschen. Schalten Sie stattdessen das Gerät aus und ersticken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer Feuerdecke.

- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf der Kochfeldoberfläche abgelegt werden, da sie heiß werden können.
- Benutzen Sie die Herdplatte nicht als Arbeits- oder Stellfläche.
 Vor dem Öffnen sollten alle Verschüttungen sorgfältig vom Glasdeckel entfernt werden.

Lassen Sie die Herdplattenoberfläche abkühlen, bevor Sie den Deckel schließen.

REINIGUNG UND WARTUNG

- Vor der Reinigung bzw. Wartung muss das Gerät vom elektrischen Netz getrennt werden.
- Bei Reinigungs- und Wartungsvorgängen bitte Schutzhandschuhe verwenden.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe ersetzen, um die Möglichkeit eines Stromschlags zu vermeiden.
- Die Reinigung mit einem Dampfreiniger ist nicht zulässig.
- Verwenden Sie keine harten scheuernden Reiniger oder scharfe Metallschaber, um das Glas der Ofentür zu reinigen, da dies die Oberfläche verkratzt und zum Zerspringen des Glases führt.
- Vor der Durchführung von Reinigungs- und Wartungsarbeiten stellen Sie sicher, dass das Gerät abgekühlt ist.
- Verwenden Sie keine scheuernden oder ätzenden Produkte, Chlorreiniger bzw. Topfscheuerlappen.

SCHUTZ DER UMWELT

ENTSORGUNG VON VERPACKUNGSMATERIALIEN

Das Verpackungsmaterial ist zu 100 % recycelbar und mit dem Recycling-Symbol markiert. Die verschiedenen Teile der

Verpackung müssen daher verantwortungsvoll und in Übereinstimmung mit den örtlichen gesetzlichen Vorschriften zur Abfallentsorgung entsorgt werden.

AUSSERBETRIEBNAHME VON HAUSHALTSGERÄTEN

- Bei der Außerbetriebnahme des Geräts ist dieses durch Abschneiden des Stromkabels sowie den Abbau der Tür und der Einsätze (sofern vorhanden) unbrauchbar zu machen, so dass Kinder, sollten sie hinein klettern, nicht darin eingesperrt sind.
- Dieses Gerät wurde unter Verwendung recyclingfähiger bzw. wiederverwertbarer Materialien hergestellt. Die Entsorgung muss gemäß den behördlichen Vorschriften erfolgen.
- Weitere Informationen zur Entsorgung, Erfassung und Wiederverwertung von Elektrohaushaltsgeräten erhalten Sie bei den zuständigen Behörden, den Recyclingunternehmen bzw. in dem Geschäft, in dem Sie das Gerät gekauft haben.
- Dieses Gerät verfügt über eine Kennzeichnung gemäß der EU-Direktive 2012/19/EU zur Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten (WEEE).
- Durch die Gewährleistung einer ordnungsgemäßen Entsorgung dieses Produkts helfen Sie, potenzielle Umwelt- und Gesundheitsschäden zu verhindern, die sonst durch eine unsachgemäße Entsorgung dieses Geräts verursacht werden könnten.
- Das Symbol auf dem Produkt bzw. den dazugehörigen Unterlagen gibt an, dass es nicht in den normalen Hausmüll entsorgt werden darf, sondern in den für die Wiederverwertung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten zuständigen Sammelstellen abgegeben werden muss.

ENERGIESPARTIPPS

- Heizen Sie den Backofen nur vor, wenn das in der Garzeitentabelle oder Ihrem Rezept vorgeschrieben ist.
- Verwenden Sie dunkel beschichtete bzw. emallierte Backformen und Bleche, da diese die Wärme besser absorbieren.
- Schalten Sie den Backofen 10/15 Minuten vor dem Ende der vorgesehenen Backzeit aus. Der Garvorgang läuft auch bei ausgeschaltetem Backofen noch für eine längere Zeit weiter.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Das Gerät erfüllt die Vorschriften für umweltgerechte Produktgestaltung der Europäischen Verordnungen Nr. 65/2014 und Nr. 66/2014 in

Übereinstimmung mit der Europäischen Norm EN 60350-1.

TECHNISCHE DATI	EN .
Herdabmessung	32,4x45,5x41,3cm
en (HxBxT)	
Volumen	61 Liter
Abmessungen	Breite 42 cm
des	Tiefe 44 cm
Backofenfachs	Höhe 8,5 cm
Spannung	Siehe Typenschild
und	
Frequenz	
Keramikkochfläche	
Hinten links	1200W
Hinten rechts	2300 W
Vorne links	1700W
Vorne rechts	1200W
Max.	6400 W
Stromverbrauch	
der	
Keramikkochfläch	
e	
ENERGIELABEL	Energieverbrauch für den
UND	Heizmodus bei natürlicher
UMWELTGEREC HTF	Konvektion:
PRODUKTGEST	Konvektion-Modus
ALTUNG	Konvektion-iviodus —
ALIUNG	
	Erklärter Stromverbrauch für die erzwungene
	Konvektionskategorie -
	Heizmodus:
	Backen.

KUNDENSERVICE

Bevor Sie den Kundenservice kontaktieren

1. Prüfen Sie, ob Sie das Problem selbstständig beheben können (siehe "Anleitung zur Fehlersuche").

2. Schalten Sie das Gerät aus und dann wieder ein, um zu sehen, ob das Problem weiterbesteht.

Wenn der Fehler auch nach dieser Prüfung weiterhin besteht, wenden Sie sich an den nächstgelegenen Kundendienst.

Beschreiben Sie die Störungsart;

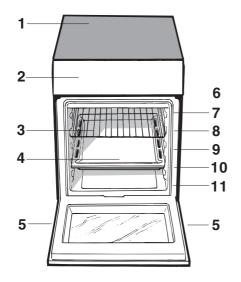
- den genauen Herdtyp und das Modell;
- die Kundendienstnummer (After Sales Service Number, diese befindet sich auf dem Typenschild hinter dem Wort "Service"), die beim Öffnen der Backofentür sichtbar wird. Die Kundendienstnummer findet sich zudem im Garantieheft;
- Ihre vollständige Adresse;
- Ihre Telefonnummer.

Wenden Sie sich für Reparaturen an den **zuständigen Kundendienst**, dessen Kontaktdaten im Garantieheft angegeben sind.

Sollten Reparaturen durch Fachinstallateure ausführt werden, die nicht zum durch den Hersteller autorisierten Kundendienst gehören, fordern Sie eine genaue Aufstellung der durchgeführten Arbeiten und achten Sie darauf, dass nur **Originalersatzteile** eingebaut werden.

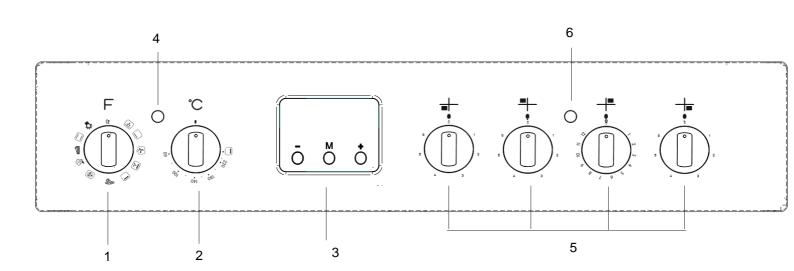
Die Nichtbefolgung dieser Anweisungen kann die Sicherheit und die Qualität des Geräts beeinträchtigen.





DE Gerätebeschreibung Übersicht

- 1. Glaskeramik Kochfläche
- 2. Bedienfeld
- 3. Gleitender Grillrost
- 4. Auffanggefäß
- 5. Einstellbarer Fuß
- 6.FÜHRUNGSSCHIENEN für die gleitenden Roste
- 7. Position 5
- 8. Position 4
- 9. Position 3
- 10 Position 2
- 11. Position 1



DE

Gerätebeschreibung Bedienfeld

- 1. AUSWAHLDREHSCHALTER
- 2. THERMOSTATSCHALTER
- 3. Elektronische Kochprogrammierung
- 4. Leuchtanzeige für den THERMOSTAT
- 5. Kontrollknöpfe für die ELEKTRISCHE HEIZPLATTE
- 6. Leuchtanzeige für die ELEKTRISCHE HEIZPLATTE

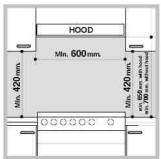
Aufstellung und Nivellierung

Das Gerät kann neben allen Schränken eingebaut werden, deren Höhe nicht die der Kochoberfläche übersteigt.

Stellen Sie sicher, dass die Wand, die mit der Rückseite des Haushaltsgerät in Kontakt kommt, aus nicht brennbarem und hitzebeständigem Material (T 90°C) besteht.

So stellen Sie das Haushaltsgerät richtig auf:

- Stellen Sie es in der Küche, dem Esszimmer oder der Atelierwohnung (nicht im Badezimmer) auf.
- Wenn die Oberfläche der Kochfläche höher als die Schränke sind, muss das Gerät mit mindestens 600 mm Abstand von ihnen aufgestellt werden.
- Wenn der Herd unter einem Hängeschrank aufgestellt werden soll, dann muss zwischen diesem Schrank und der Kochfläche ein Abstand von 420 mm eingehalten werden.

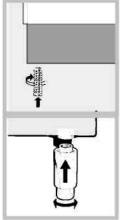


Dieser Abstand muss auf 700 mm erhöht werden, wenn die Hängeschränke entflammbar sind (siehe Abbildung).

- Befestigen Sie keine Jalousien hinter dem Herd oder 200 mm von seinen Seiten entfernt.
- Etwaige Hauben müssen in Übereinstimmung mit den Anweisungen der

entsprechenden Betriebsanleitung installiert werden.

Nivellierung



Wenn Sie das Gerät ausrichten müssen, schrauben Sie die verstellbaren Füße in die an den Ecken unter dem Herd bereitgestellten Positionen ein (siehe Abbildung).

Die Füße* passen in die Schlitze auf der Unterseite des Herdes.

Das Gerät darf nicht hinter einer Verkleidungstür montiert werden, um Überhitzung zu vermeiden.

Elektrischer Anschluss

Das Stromversorgungskabel anschließen

So öffnet man das Klemmenbrett:

 Stecken Sie einen Schraubendreher in die Seitenlaschen der Klemmbrettabdeckung.



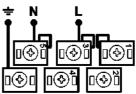
 Ziehen Sie an der Abdeckung, um sie zu öffnen.

Um das Kabel anzuschließen, müssen Sie die nachfolgenden Anweisungen befolgen:

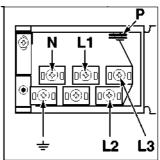
 Lösen Sie die Kabelklemmenschraube und die Drahtkontaktschrauben.

Die Steckbrücken sind werksseitig auf 230 V Einzelphase eingerichtet (*siehe Abbildung*).

230V ~ H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363 H05VV-F 3x4 CEI-UNEL 35746



 Um die Stromverbindungen, wie sie in der Abbildung gezeigt sind, auszuführen, verwenden Sie bitte die beiden Steckbrücken aus der Schachtel (siehe Abbildung - Bezeichnung "P").



Sichern Sie das Stromversorgungskabel, in dem Sie die Kabelklemmenschrauben festziehen und die Abdeckung wieder aufstecken.

Anschluss des Versorgungskabel an die Stromversorgung

Installieren Sie eine handelsübliche Steckdose, die der Last entspricht, die auf dem Gerätetypenschild angegeben ist (siehe Tabelle der technische Daten). Das Gerät muss unter Verwendung eines allpoligen Schalters mit einer Mindestkontaktöffnung von 3 mm, der zwischen dem Gerät und dem Stromanschluss installiert ist, direkt an die Stromversorgung angeschlossen werden. Der Schalter muss für die angegebene Spannung geeignet sein und muss sich an die aktuellen elektrischen Vorschriften (der Erdungsdraht darf nicht durch den Schalter unterbrochen werden) halten. Das Versorgungskabel muss so gelegt werden, dass es an keiner Stelle mit einer Temperatur von mehr als 50°C in Berührung kommt.

Bevor Sie das Haushaltsgerät an die Stromversorgung anschließen, müssen Sie prüfen ob:

- Das Gerät geerdet ist und der Stecker dem Gesetz entspricht.
- Die Steckdose die Höchstleistung des Gerätes aushält, die auf dem Typenschild angegeben ist.
- Die Spannung muss im Bereich der Werte liegen, die auf dem Typenschild angegeben sind.
- Die Steckdose ist mit dem Stecker des Geräts kompatibel. Wenn die Steckdose nicht mit dem Stecker übereinstimmt, bitten Sie einen autorisierten Techniker, diese auszutauschen. Verwenden Sie keine Verlängerungskabel oder Mehrfachsteckdosen.

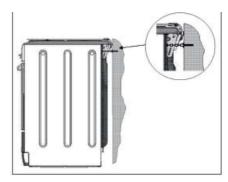
Nachdem das Haushaltsgerät aufgestellt ist, müssen das Stromversorgungskabel und die elektrische Steckdose leicht zugänglich sein.

Das Kabel darf nicht geknickt oder zusammengedrückt sein. Das Kabel darf nur von autorisierten Technikern regelmäßig überprüft und ausgetauscht werden.

Sollten diese Sicherheitsmaßnahmen nicht eingehalten werden, lehnt der Hersteller jegliche Haftung ab.

Das Typenschild befindet sich hinter der Klappe oder bei geöffneter Backofentür auf der Linken Seitenwand im Ofen.

Sicherheitskette



Um ein Kippen des Geräts zu verhindern, beispielsweise durch ein Kind, das auf die geöffnete Ofentür klettert, MUSS die Sicherheitskette installiert werden!

Der Herd ist

mit einer Sicherheitskette ausgestattet, die mit einer Schraube (nicht mitgeliefert) an der hinter dem Herd liegenden Wand in der gleichen Höhe der Befestigung der Kette am Herd befestigt werden muss. Wählen Sie die für die Wand hinter dem Gerät passende Schraube und Schraubenverankerung aus. Wird eine Schraube mit einem Schraubenkopf kleiner als 9 mm verwendet, muss eine Unterlegscheibe eingesetzt werden. Betonwände erfordern Schrauben mit einem Mindestdurchmesser von 8 mm und einer Länge von 60 mm.

Befestigen Sie die Kette an der Rückwand des Herd und an der Wand, wie in der Abbildung gezeigt. Nach der Installation sollte die Kette gespannt und parallel zum Fußboden sein.

Inbetriebsetzung und Gebrauch

Gebrauch des Backofens

Bei erstmaliger Inbetriebnahme sollte der leere Backofen für etwa eine Stunde bei Höchsttemperatur und geschlossener Backofentür in Betrieb genommen werden. Schalten Sie das Gerät dann aus, öffnen Sie die Backofentür und lüften Sie die Küche. Der bei diesem Vorgang entstehende Geruch wird durch das Verdunsten der zum Schutz des Backofens aufgetragenen Stoffe verursacht.

Stellen Sie niemals Kochgeschirr auf dem Backofenboden ab, da dadurch das Email beschädigt werden könnte.

1. Wählen Sie das gewünschte Garprogramm durch Drehen des Reglerknopfes PROGRAMME aus.
2. Wählen Sie die für das Programm empfohlene oder die gewünschte Temperatur an; drehen Sie hierzu den Reglerknopf THERMOSTAT.
Eine Liste von Garprogrammen nebst der empfohlenen Temperaturen kann in der entsprechenden Tabelle eingesehen werden (siehe Tabelle Garen im Backofen).

Während des Garvorgangs sind folgende Einstellungen jederzeit möglich:

- Änderung des Garprogramms durch Betätigen des Reglerknopfes PROGRAMME;
- Änderung der Temperatur mit Hilfe des Reglerknopfes THERMOSTAT;
- Unterbrechung des Garvorgangs durch Drehen des Reglerknopfes PROGRAMME auf die Position "0".

Stellen Sie Ihr Kochgeschirr stets auf den mit dem Gerät gelieferten Backofenrost.

Kontrollleuchte THERMOSTAT

Die eingeschaltete Kontrollleuchte zeigt an, dass der Backofen Wärme produziert. Die Kontrollleuchte erlischt, wenn im Inneren des Backofens die gewünschte Temperatur erreicht wurde. Das nun abwechselnde Aufleuchten und Erlöschen der Kontrollleuchte zeigt an, daß der Thermostat korrekt arbeitet, und die Backofentemperatur konstant gehalten wird.

Backofenlicht

Durch Drehen des Reglerknopfes PROGRAMME schaltet sich das Backofenlicht ein und bleibt solange eingeschaltet, wie der Backofen aktiviert ist (ausgeschaltet nur auf Position "0"). Wählen Sie über den Reglerknopf die Position 🛧 an, schaltet sich das Licht ein, Heizelemente jeglicher Art werden jedoch nicht aktiviert.



ACHTUNG! Der Ofen ist mit einem Arretirungssystem der Roste ausgestattet. Damit lassen diese sich ausziehen, ohne aus dem Ofen hervorzustehen.

Um die Roste komplett auszuziehen, braucht man

sie nur, wie auf der Zeichnung zu sehen, vorne zu greifen und zu ziehen (2).

Kochmodi

Ein Temperaturwert zwischen 60°C und Max kann für alle Kochmodi eingestellt werden, mit Ausnahme der folgenden Modi

- GRILL (empfohlen: nur mit MAX Hitze einstellen)
- GRATIN (empfohlen: nicht über 200°C einstellen).

Echte Heißluft

- Verwenden Sie die Einschubhöhen 2 und 4, wobei die 2. Ebene für die Speisen verwendet werden sollte, die mehr Hitze verlangen.
- Setzen Sie die Fettpfanne in die untere und den Grillrost in die obere Führung ein.

GRILL

- Schieben Sie den Grillrost in die Führung 3 oder 4 ein, und legen Sie die zu garenden Speisen auf die Mitte des Grillrostes.
- Es empfiehlt sich, die h\u00f6chste Energiestufe zu verwenden. Im \u00dcbrigen ist es bei dieser Funktion v\u00f6lig normal, dass das obere Heizelement nicht st\u00e4ndig rot gl\u00fcht: Es wird durch einen Thermostaten gesteuert.

PIZZA

- Zum optimalen Garen einer Pizza verwenden Sie das Programm Echte Heißluft
- Verwenden Sie eine Leichtmetallform und stellen Sie diese direkt auf den Rost. Bei Verwendung der Fettpfanne wird die Garzeit verlängert, und man wird kaum eine knusprige Pizza erhalten.
- Bei reich belegten Pizzas ist es ratsam, den Mozzarella erst nach Verstreichen der halben Backzeit hinzuzugeben.

Die gleichzeitige Benutzung mehrerer Backofeneinsätze.

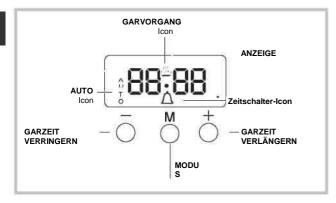
Wenn die Verwendung zweier Schienen gleichzeitig erforderlich ist, stellen Sie den UMLUFTMODUS ein da nur dieser Garmodus für diese Art der Zubereitung geeignet ist. Wir empfehlen außerdem, dass:

- Die Positionen 1 und 5 nicht verwendet werden.
 Eine übermäßige direkte Wärmezufuhr kann andernfalls empfindliche Speisen verbrennen.
- Die Positionen 2 und 4 verwendet werden und dass die Speisen, die größere Hitze benötigen, auf den Einsatz in Position 2 gestellt werden.
- Bei der Zubereitung von Speisen, die unterschiedliche Garzeiten und Temperaturen erfordern, stellen Sie einen Temperaturwert ein, der sich in der Mitte zwischen den beiden empfohlenen Temperaturen befindet (siehe die Tabelle mit den empfohlenen Ofengarzeiten) und stellen Sie die empfindlicheren Speisen auf Position 4. Nehmen Sie die Speisen mit der kürzeren Garzeit zuerst aus dem Ofen.
- Beim gleichzeitigen Backen von Pizzen auf mehreren Einsätzen bei 220°C muss der Backofen 15 Minuten vorgeheizt werden. Im Allgemeinen dauert das Backen oder Garen auf Position 4 länger: daher empfehlen wird, dass die Pizza auf dem untersten Einsatz als Erste aus dem Backofen genommen wird, gefolgt einige Minuten später von jener auf Position 4.
- Stellen Sie das Auffanggefäß auf den Boden und den Einsatz oben drauf.

Funktion	Funktion	Funktion
	TRADITIONEL LER BACKOFEN	Die Ober- und Unterhitze wird eingeschaltet. Wenn Sie diese traditionelle Back- oder Bratmethode verwenden, sollten Sie nur ein Rost verwenden. Wenn mehr als ein Rost verwendet wird, dass wird die Hitze ungleichmäßig verteilt.
	BACKEN	Das hintere Heizelement und der Ventilator schaltet sich an und garantieren so, dass die Hitze im Ofen fein und gleichmäßig verteilt wird. Dieser Modus ist ideal für das Backen und Kochen von Temperatur empfindlichen Speisen (wie Kuchen, die aufgehen müssen) und für die Zubereitung von Plätzchen auf drei Blechen.
	SCHNELLKOCHEN	Die Heizelement und der Ventilator schalten sich ein, was eine ständige und gleichmäßige Hitzeverteillung im Ofen garantiert. Bei diesem Kochmodus ist ein Vorheizen nicht notwendig. Dieser Modus ist insbesondere für das schnelle Kochen von abgepackten Lebensmitteln (tiefgefroren oder vorgekocht) geeignet. Die beste Ergebnisse erhält man, wenn man nur ein Rost
③	MULTIKO CHER	Es schalten sich alle Heizelemente (oben, unten und rund) ein und der Ventilator beginnt zu laufen. Da sich die Hitze ständig durch den Ofen verteilt, die Luft kocht und bräunt Speisen gleichmäßig. Hier können maximal zwei Roste zur selben Zeit verwendet werden.
	PIZZA	Die runden Heizelement und die Elemente am Boden des Ofens werden eingeschaltet und der Ventilator aktiviert. Diese Kombination heizt den Ofen schnell auf und produziert eine beachtliche Menge an Hitze, besonders vom unteren Heizelement. Wenn Sie mehr als einen Rost zur gleichen Zeit verwenden, verändern Sie die Position des Geschirrs während des Kochens.
	GRILL	Das mittlere Teil des oberen Heizelements schaltet sich ein. Die hohe und unmittelbar Hitze des Grills wird für Speisen empfohlen, die eine hohe Oberflächentemperatur benötigen (Kalbs- und Rindersteak, Filetsteak und Entrecôte). Dieser Kochmodus verwendet eine eingeschränkte Menge an Energie und ist ideal für das Grillen von kleinen Portionen. Stellen Sie die Speisen in die Mitte des Rosts, denn wenn Sie sie in
I	GRATIN	Das obere Heizelement und der Drehspieß (wo vorhanden) werden aktiviert und der Ventilator startet. Diese Kombination von Einrichtungen erhöht die Wirksamkeit der eindirektionalen Wärmestrahlung der Heizelement durch die erzwungenen Luftzirkulation durch den ganzen Ofen. Dies verhindert, dass Speisen an der Oberfläche nicht verbrennen und ermöglicht der Hitze, tief in die Speisen
4	AUFTAUEN	Der oben im Ofen befindliche Ventilator veranlasst, dass die Luft beim Raumtemperatur um das Gefriergut zirkuliert. Diese Funktion wird zum Auftauen aller Arten an Lebensmitteln empfohlen, insbesondere jedoch für empfindliche Speisen, die nicht erhitzt werden dürfen, wie beispielsweise: Kuchen mit Eiscremeanteilen, Creme oder Puddingdesserts, Fruchtkuchen. Mit Verwendung von Umluft wird die Auftauzeit ungefähr halbiert. Bei Fleisch, Fisch und Brot ist es möglich, den Vorgang durch die Beschleunigung der "Mulit-Kochmodus" und eine eingestellte Temperatur zwischen
	BODEN	Das untere Heizelement schaltet sich ein. Diese Position eignet sich besonders für die Zubereitung von Gerichten (auf dem Backblechen), die bereits oberflächlich erhitzt wurden aber noch durchgegart werden müssen, sowie für Süßspeisen mit einer oberen Schicht aus Früchten oder Marmelade, die nur schwach gebräunt werden sollen Es sollte beachtet werden, dass diese Funktion nicht die Höchsttemperatur (250°C) im Ofen erlaubt und daher nicht für Speisen empfohlen ist, die nur mit dieser Einstellung zu erhitzen, es sei denn, Sie backen Kuchen (die bei einer Temperatur unter 180°C oder geringer gebacken werden sollten).
<u>*</u>	BODENUMLUFT	Die Heizelement und das Gebläse am Boden des Ofens sind eingeschaltet, was eine gleichmäßige Hitzeverteilung im gesamten Ofeninnenraum gestattet. Diese Kombination eignet sich zum schonenden Garen von Gemüse und Fisch.

Bedienung der Uhr/Minutenzeitschalter

DE



Einstellung der Uhr

Die Uhr kann bei ausgeschaltetem oder auch eingeschaltetem Backofen eingestellt werden, sofern die Endzeit für einen Garzyklus nicht zuvor programmiert worden ist. Nachdem das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen wurde oder nach einer Stromunterbrechung, wird die Anzeige automatisch auf die Ziffern 00:00 zurückgestellt und die ANZEIGE beginnt zu blinken.

- 1. Drücken Sie dazu gleichzeitig die "+" und die "-"-Taste. Der Doppelpunkt zwischen der Stunden- und Minutenanzeige beginnt zu blinken.
- 2. Stellen Sie die Zeit mit Hilfe der "+" und die "-"-Taste ein. Wenn Sie dazu beide Tasten gedrückt halten, scrollt die Anzeige die Werte schneller durch, sodass die Einstellung einfacher und schneller vorgenommen werden kann.

Änderung der Alarmtonhäufigkeit

1. Drücken Sie zuerst gleichzeitig die "+" sowie die "-"-Taste und dann die Taste zur Menüauswahl, um die Alarmtonhäufigkeit zu ändern. Wenn die Anzeige "Ton X" sichtbar ist, kann die Alarmtonhäufigkeit durch mehrmaliges Berühren der "-"-Taste berühren.

Zeitschalter einstellen

Diese Funktion unterbricht nicht den Backofenbetrieb, sie dient nur dazu, den Alarmton zu aktivieren, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.

- 1. Drücken Sie

 die Taste mehrmals, bis das

 lcon und die drei Ziffern auf der Anzeige zu blinken anfangen.
- 2. Stellen Sie die gewünschte Zeit mit Hilfe der "+" und die "-"-Taste ein. Wenn Sie dazu beide Tasten gedrückt halten, scrollt die Anzeige die Werte schneller durch, sodass die Einstellung einfacher und schneller vorgenommen werden kann.
- 3. Warten Sie 5 Sekunden. Wenn Sie die Taste noch einmal drücken, erscheint die Zeit auf der Anzeige als Count-down. Sobald diese Zeit abgelaufen ist, wird ertönt der Alarm.

Programmierte Zubereitung

Vor der Programmierung muss ein Gar-Modus eingestellt werden.

Programmierung der Zubereitungsdauer

- 1. Drücken Sie die Taste mehrmals, bis das Icon und die DUR Ziffern auf der Anzeige zu blinken anfangen.
- 2. Stellen Sie die gewünschte Dauer mit Hilfe der "+" und die "-"-Taste ein. Wenn Sie dazu beide Tasten gedrückt halten, scrollt die Anzeige die Werte schneller durch, sodass die Einstellung einfacher und schneller vorgenommen werden kann.
- 3. Warten Sie 5 Sekunden, nachdem das Icon o auf der Anzeige sichtbar geworden ist.
- 4. Sobald die eingestellte Zeit abgelaufen ist und der Backofen sich ausgeschaltet hat, ertönt der Alarmton. Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Alarm auszustellen
- Zum Beispiel: Es ist 9:00 Uhr morgens, und die Dauer wurde auf eine 1 Stunde und 15 Minuten programmiert. Das Programm wird automatisch um 10:15 Uhr stoppen.

Einstellen der Endzeit für einen Gar-Modus

- 1. Führen Sie die Schritte 1 bis 3 für Dauer so wie oben beschrieben aus.
- 2. Drücken Sie als Nächstes die Taste, bis der Text END auf der Anzeige zu blinken anfängt.
- 3. stellen Sie die Zubereitungsendzeit mit Hilfe der "+" und die "-"-Taste ein. Wenn Sie dazu beide Tasten gedrückt halten, scrollt die Anzeige die Werte schneller durch, sodass die Einstellung einfacher und schneller vorgenommen werden kann.
- 4. Warten Sie 5 Sekunden, oder drücken Sie die \bigcirc die Taste erneut. Wenn der Garvorgang startet, wird das Symbol $^{\underbrace{n}}$ auf der Anzeige sichtbar.
- 5. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, schaltet sich der Backofen sich aus und ein Alarmton ertönt.Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Alarm auszustellen.Die Programmierung ist eingestellt, wenn das Icon leuchtet
- Zum Beispiel: Es ist 9:00 Uhr morgens, und die Dauer wurde auf eine 1 Stunde programmiert. 12:30 Uhr wurde als Endzeit eingestellt. Das Programm wird automatisch um 11:30 Uhr starten.

Ein Programm abbrechen

Um ein Programm abzubrechen:

- Drücken Sie die Taste, bis das Icon für die abzubrechende Einstellung und die Zahlen auf der Anzeige zu blinken anfangen.Drücken Sie die "-"-Taste, bis die Zahlen 00:00 auf der Anzeige erscheinen.
- Halten Sie die "+" und "-"-Tasten gedrückt. Dadurch werden alle vor gewählten Einstellungen, einschließlich der Zeitschalter-Einstellungen, gelöscht.

Tipps zur Benutzung des Ofens

Kochmodi	Speisen	Gewicht (in kg)	Rostposition	Vorheizzeit (Minuten)	Empfohlene Temperatur	Kochzeit (Minuten)
Traditioneller Ofen	Ente Gebratenes Kalb- oder Rindfleisch Gebratenes Schweinefleisch Plätzchen Böden	1 1 1 -	3 3 3 3 3	15 15 15 15 15	200 200 200 180 180	65-75 70-75 70-80 15-20 30-35
Backmodus	Böden Obstkuchen Pflaumenkuchen Biskuit Boden Gefüllte Pfannkuchen (auf 2 Blechen) Kleine Kuchen (auf 2 Blechen) Kleine Kuchen (auf 2 Blechen) Kleine Kuchen (auf 3 Blechen) Plätzchen (auf 3 Blechen) Baiser (auf 3 Blechen)	0.5 1 0.7 0.5 1.2 0.6 0.4 0.7 0.7	3 1 und 2 3 3 1 und 2 1 und 2 1 und 2 1 und 3 und 5 1 und 3 und 5 1 und 3 und 5	15 15 15 15 15 15 15 15 15	180 180 180 160 200 190 210 180 180	20-30 40-45 40-50 25-30 30-35 20-25 15-20 20-25 20-25 180
Schnell- kochen	Gefrorene Lebensmittel Pizza Zucchini und Garnelenpastete Omas Spinatkuchen Umschläge Lasagne Brötchen Hühnerklein Vorgekochte Speisen	0.3 0.4 0.5 0.3 0.5 0.4	2 2 2 2 2 2 2 2		250 200 220 200 200 200 180 220	12 20 30-35 25 35 25-30 15-20
	Chicken Wings Frische Lebensmittel Plätzchen Pflaumenkuchen Käsekuchen	0.4 0.3 0.6 0.2	2 2 2 2	- - -	200 200 180 210	20-25 15-18 45 10-12
Umluft	Pizza (auf 2 Blechen) Lasagne Lamm Gebratenes Huhn + Kartoffeln Makrele Pflaumenkuchen Käsekuchen (auf 2 Blechen) Plätzchen (auf 2 Blechen) Biskuitboden (auf 1 Blech) Biskuitboden (auf 2 Blechen) Torten	0.2 1 1 1 1+1 1 0.5 0.5 0.5 1	2 und 4 3 2 2 und 4 2 2 2 und 4 2 und 4 2 und 4 2 und 4 3	15 10 10 15 10 10 10 10 10	230 180 180 200 180 170 190 180 170 170 170	15-20 30-35 40-45 60-70 30-35 40-50 20-25 10-15 15-20 20-25 25-30
Pizza Modus	Pizza Gebratenes Kalb- oder Rindfleisch Hühnchen	0.5 1 1	3 2 2 und 3	15 10 10	220 220 220 180	15-20 25-30 60-70
Grill	Seezunge und Tintenfisch Tintenfisch und Krabben Kebabs Tintenfisch Kabeljau Filet Gegrilltes Gemüse Kalbsteak Würstchen Hamburger Makrelen Toasts	0.7 0.6 0.6 0.8 0.4 0.8 0.6 0.6 1 4 und 6	4 4 4 4 3 und 4 4 4 4 4	-	Max Max Max Max Max Max Max Max Max Max	10-12 8-10 10-15 10-15 15-20 15-20 15-20 10-12 15-20 3-5
Gratin	Gegrilltes Hühnchen Tintenfisch	1.5 1.5	2 2	10 10	200 200	55-60 30-35
Boden Umluft	Brasse Dorsch Filet Seebrasse in Folie Mischgemüse Ratatouille Gut gegartes Gemüse	0.5 0.5 0.5 0.8 – 1,0 1,5 – 2,0	3 3 3 3	18' 16' 24' 21'	170-180 160-170 200-210 190 -200 180 - 190	25-35 15-20 35-45 50 - 60
Boden	Für Perfektionierung Kochen	ı				I

Hinweis: Die Kochzeiten sind Richtwerte und können je nach persönlichem Geschmack unterschiedlich sein. Wenn Sie das Gerät als Grill, Doppelgrill oder Doppel-Umluftgrill benutzen, muss die Auffangschale immer auf dem ersten Rost von unten platziert werden.

Praktische Back-/Brathinweise

Verwenden Sie beim Heißluftgaren nicht die Einschubhöhen 1 und 5: Sie sind zu direkt der Heißluft ausgesetzt, wodurch empfindliche Gerichte leicht verbrennen könnten.

Setzen Sie beim Garen mit den Programmen GRILL und Überbacken/Bräunen die Fettpfanne zum Auffangen von abtropfendem Fett oder Fleischsaft auf Einschubhöhe 1 ein.

Verwendung der Glas-Keramik Kochflächen

Der Klebstoff der Dichtungen hinterlässt Fettspuren auf dem Glas. Bevor Sie das Gerät verwenden, empfehlen wir, dass sie diese mit einen speziellen nicht scheuernden Reinigungsmittel abwaschen. Während der ersten Stunden nach der erstmaligen Verwendung werden Sie einen Geruch nach Gummi riechen, der aber schnell wieder verschwindet.

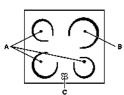
Die Kochzonen ein- und ausschalten

Drehen Sie den entsprechenden Knopf im Uhrzeigersinn, um eine Kochzone einzuschalten. Um sie wieder auszuschalten, müssen an dem Knopf entgegen dem Uhrzeigersinn drehen, bis er in Nullstellung steht.

Wenn die KOCHZONE EIN Anzeigelampe leuchtet, zeigt dies an, dass mindestens eine der Kochzonen auf dem Kochfeld eingeschaltet ist.

Kochzonen

Das Kochfeld ist mit elektrischen Heizelementen ausgestattet. Wenn Sie verwendet werden, werden folgende Gegenstände auf dem Kochfeld Rot. Das Kochfeld ist mit elektrischen Hilite-Heizelementen ausgestattet. Wenn Sie verwendet werden, werden folgende Gegenstände auf dem Kochfeld Rot.



A. Die Kochzone mit den strahlenden Heizelementen.
B. Die Kochzone mit einem Hilite-Heizelement.
C. Die Meldeleuchte für

Resthitze: Diese zeigt an, dass

die Temperatur der entsprechenden Kochzone höher als 60°C ist, auch dann, wenn das Heizelement ausgeschaltet wurde, aber immer noch heiß ist.

Die Kochzonen mit Hilite-Heizelementen

Diese emittieren Hitze durch die Strahlung der darin enthaltenen Hilite-Lampen. Sie weisen ähnliche Eigenschaften auf wie Gasbrenner: Sie sind leicht zu steuern und erreichen die eingestellten Temperaturen schnell, wobei die bereitgestellte Energie sichtbar ist.

Beschreibung der Heizelemente

Etwa 10 - 20 Sekunden nach dem Einschalten werden die runden strahlenden Heizelemente rot. Die runden Hilite-Heizelemente garantieren, zusätzlich zu den normalen Vorteilen von Hilite-Heizelementen, eine gleichmäßige Hitzeverteilung. Die Hilite-Lampen geben einen hohen Grad an Hitze und Licht ab, sobald sie eingeschaltet werden, wobei sie die folgenden praktischen Vorteile bieten:

- · schnelle Erhitzung (ähnlich wie ein Gasbrenner)
- · schnelles Abkühlen
- gleichmäßige Temperatur auf der gesamten Oberfläche (wegen der runden Heizelemente).

Sie sind den anderen Kochzonen auf dem Kochfeld ähnlich und daher leicht zu benutzen. Um sicherzustellen, dass Sie das Kochfeld richtig benutzen, brauchen Sie nur in den Kochtabellen der Bedienungsanleitung nachzusehen.

Praktische Ratschläge zur Verwendung der Kochfläche

 Verwenden Sie Pfannen mit einem dicken flachen Boden, damit sie perfekt auf der Kochzone aufliegen.



 Verwenden Sie immer Pfannen mit einen Durchmesser, der groß genug ist, die Heizfläche vollständig zu bedecken, um die ganze erzeugte Hitze auszunutzen.



- Sorgen Sie immer dafür, dass die Unterseite der Pfanne vollständig sauber und trocken ist: Dies stellt sicher, dass die Pfannen perfekt auf der Kochzone stehen und die Pfannen und die Kochfläche für lange Zeit effektiv sind.
- Vermeiden Sie die Verwendung von Kochgeschirr, das zuvor auf Gasbrennern verwendet wurde: Die Hitzekonzenration der Gasbrenner könnte den Topfboden verzogen haben und er liegt dann nicht mehr richtig auf der Oberfläche auf.
- Lassen Sie niemals eine Kochzone ohne Topf darauf an, da dies die Zone beschädigen könnte.

Pos.	Strahlende Keramik- Heizplatte Normal oder	Keramische Halogen- Heizplatte Automatische	
0	Aus	Aus	
1	Zum Zubereiten von Fisch	Zum Schmelzen von Butter oder	
2	Zum Kochen von Kartoffeln (mit Dampf),		
3	Zum fortgesetzten Kochen großer Mengen an Lebensmitteln,	Zum erneuten Erhitzen von Flüssigkeiten	
4	Zum Braten (medium)	Für Saucen (einschließlich	
5	Zum Braten (durch)	- Sahnesaucen)	
6	Zum Anbraten oder schnellen Aufkochen	Zum Kochen am Siedepunkt	
7			
8		Für Braten	
9			
10		Für Eintöpfe	
11			
12		Zum Frittieren	

Pflege und Wartung

Das Gerät ausschalten

Bevor Sie Arbeiten an dem Gerät ausführen, trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.

Reinigung des Ofens

!Verwenden Sie bei dem Gerät niemals Dampf- oder Druckreiniger.

- Reinigen Sie die Glasteile der Ofentür mit einem Schwamm und einem nicht scheuernden Reinigungsmittel, dann trocknen Sie sie mit einem weichen Tuch ab. Verwenden Sie keine scheuernden Materialien oder scharfe Metallschaber, denn diese können die Oberfläche zerkratzen und dazu führen, dass das Glas springt.
- Die äußeren Teile aus rostfreiem Stahl oder Emaille sowie die Gummidichtungen k\u00f6nnen mit einem Schwamm, der in lauwarmes Wasser getaucht wurde und Neutralseife gereinigt werden. Zur Entfernung von hartn\u00e4ckigen Flecken sollten Sie spezielle Produkte verwenden. Nach dem Reinigen gr\u00fcndlich absp\u00fclen und trocknen. Verwenden Sie keine scheuernden oder korrosiven Substanzen.
- Idealerweise sollte das Innere des Ofens, wenn er noch lauwarm ist, nach jeder Verwendung sauber gemacht werden. Verwenden Sie heißes Wasser und Spülmittel, dann wischen Sie feucht nach und reiben alles mit einem weichen Tuch trocken. Verwenden Sie keine Scheuermittel.
- Das Zubehör kann wie das tägliche Geschirr gespült werden und es ist auch für die Spülmaschine geeignet.
- Schmutz und Fett kann von der Steuerplatte mit einem nicht scheuernden Schwamm oder einem weichen Tuch entfernt werden.
- Rostfreier Stahl kann von hartem Wasser, das für lange Zeit auf der Oberfläche bleibt oder aggressiven Reinigungsmittel, die Phosphor enthalten, fleckig werden. Wir empfehlen, dass die Stahloberflächen gut abgespült und dann gründlich abgetrocknet werden.

Überprüfung der Ofendichtungen

Überprüfen Sie die Dichtungen um den Ofen regelmäßig. Sollten Dichtungen beschädigt sein, setzen Sie sich mit dem nächsten technischen Kundendienstzentrum in Verbindung. Wir raten, dass der Ofen, bis die Dichtungen ersetzt wurden, nicht verwendet wird.

Austausch der Ofenlampe



 Nachdem Sie den Herd von der Stromversorgung getrennt haben, nehmen Sie den Glasdeckel über der Lampenfassung ab (siehe Abbildung).
 Entfernen Sie die Lampe und ersetzen Sie diese mit einer ähnlichen: Spannung 230 V, Wattleistung 25 W, Schutzkappe E

3 Stecken Sie den Deckel wieder auf und schließen den Herd an die Stromversorgung an.

Verwenden Sie keine Ofenbirne als Raumbeleuchtung.

14.

Katalytische Auskleidung der Seitenwände und der Rückwand

Es handelt sich hierbei um mit einer speziellen Emaille beschichtete Tafeln, welche das beim Kochvorgang frei werdende Fett absorbieren können.

Diese Emaille ist recht widerstandsfähig, so dass die unterschiedlichen Zubehörteile (Roste, Auffanggefäße usw.)

daran entlang gleiten können, ohne sie zu beschädigen. Es können dabei weiße Spuren auf den Oberflächen entstehen; diese sind nicht bedenklich.

Dennoch sollte folgendes vermieden werden:

- -Kratzen der Emaille mit scharfen Gegenständen (einem Messer zum Beispiel):
- -Verwendung von Reinigungsmitteln oder scheuernde Materialien.

Reinigung der Glas-Keramik Kochfläche

Verwenden Sie keine scheuernden oder ätzenden Reinigungsmittel (z. B. Produkte in Sprühdosen zur Reinigung von Grills und Öfen), Fleckenentferner, Rostschutzmittel, Puderreinigungsmittel oder Schwämme mit scheuernden Oberflächen: diese können die Oberfläche irreparabel zerkratzen.

- Normalerweise reicht es aus, die Kochfläche mit einem feuchten Schwamm abzuwischen und sie mit einer Küchenrolle abzutrocknen.
- Wenn die Kochfläche besonders schmutzig ist, reiben Sie sie mit einem speziellen Glaskeramik Reinigungsmittel ab, dann wischen Sie feucht nach und trocknen sie gründlich ab.
- Um hartnäckigen Schmutz zu entfernen, können Sie einen geeigneten Schaber verwenden (wird nicht mit dem Gerät mitgeliefert). Entfernen Sie Übergekochtes so schnell wie möglich und ohne zu warten, dass das Gerät abkühlt, damit wird vermieden, dass die Speisereste hartnäckige Beläge bilden. Sie können mit einem rostbeständigen Stahldrahtschwamm - der besonders für Glaskeramik Oberflächen hergestellt wird - der in Seifenwasser eingetaucht wurde, die besten Ergebnisse erzielen.
- Wenn Kunststoff oder zuckerhaltige Substanzen auf der Kochfläche geschmolzen sind, dann entfernen Sie diese, während die Oberfläche noch heiß ist, sofort mit einem Schaber.
- Im gereinigten Zustand kann das Kochfeld mit einem speziellen Instandhaltungsprodukt behandelt werden: der von diesem Produkt hinterlassene unsichtbare Schutzfilm schützt die Oberfläche vor Tropfen während des Kochens. Diese Behandlung sollte ausgeführt werden, wann das Gerät warm (nicht heiß) oder kalt ist.
- Denken Sie immer daran, das Haushaltsgerät mit sauberem Wasser zu reinigen und gründlich abzutrocknen: Rückstände können bei nachfolgenden Kochvorgängen verkrusten.

Reinigungsmittel für Glaskeramik-Kochflächen	Erhältlich bei
Fensterabstreifer, Rasierklingenabstreifer	Baumärkten
Ersatzklingen	Baumärkten, Supermärkten, Drogerien
COLLO luneta HOB BRITE Hob Clean SWISSCLEANER	Ständen, Co-op Läden, Kaufhäusern, Läden der Stromversorger, Supermärkte

Backblechhalterungen

Die Backblechhalterungen lassen sich herausnehmen und im Geschirrspüler waschen. Um die Halterungen zu entfernen, fassen Sie diese an der Vorderseite an, um sie aus den Ofenwänden herausziehen. Anschließend können Sie die Halterungen im per Hand oder im Geschirrspüler abwaschen. Wenn die Halterungen abgenommen worden sind, lassen sich die Herdwände mit warmem Seifenwasser abwischen. Um die Halterungen wieder einzusetzen, stecken Sie den längeren Schenkel in das hintere Halterungsloch und drücken Sie den vorderen Schenkel fest.

www.whirlpool.com

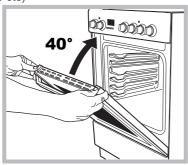
Aus- und Einbau der Ofentür:

- 1.Öffnen Sie die Tür
- 2. Drehen Sie die Scharnierklammern der Ofentür vollständig nach hinten (siehe Foto)





3. Schließen Sie die Tür, bis sie von den Klammern aufgehalten wird (die Tür bleibt in einem Winkel von ca. 40° geöffnet) (siehe Foto)



4. Drücken Sie auf die beiden Knöpfe auf dem oberen Profil und ziehen es heraus (siehe Foto)



5. Entfernen Sie die Glascheibe und reinigen Sie sie wie im Abschnitt "Pflege und Wartung" angegeben.



6. Setzen Sie das Glas wieder ein.

ACHTUNG! Der Ofen darf nicht ohne das innere Türglas betrieben werden!

ACHTUNG! Wenn Sie die innere Glastür wieder einbauen, fügen Sie die Glasplatte korrekt ein, so das der auf der Platte geschriebene Text nicht verdreht ist und leicht erkennbar ist.

- 7. Befestigen Sie das Profil wieder. Ein Klick zeigt an, dass das Teil korrekt positioniert wurde.
- 8.Öffnen Sie die Tür vollständig.
- 9. Schließen Sie die Halterungen (siehe Foto).



10. Jetzt kann die Tür vollständig geschlossen und der Ofen wieder normal verwendet werden.