

Einbau-Set

Multifunktions-Herd mit
Glaskeramik-Kochfeld und
electronischer Schaltuhr

Farbe: weiß
Art.-Nr. 026/964

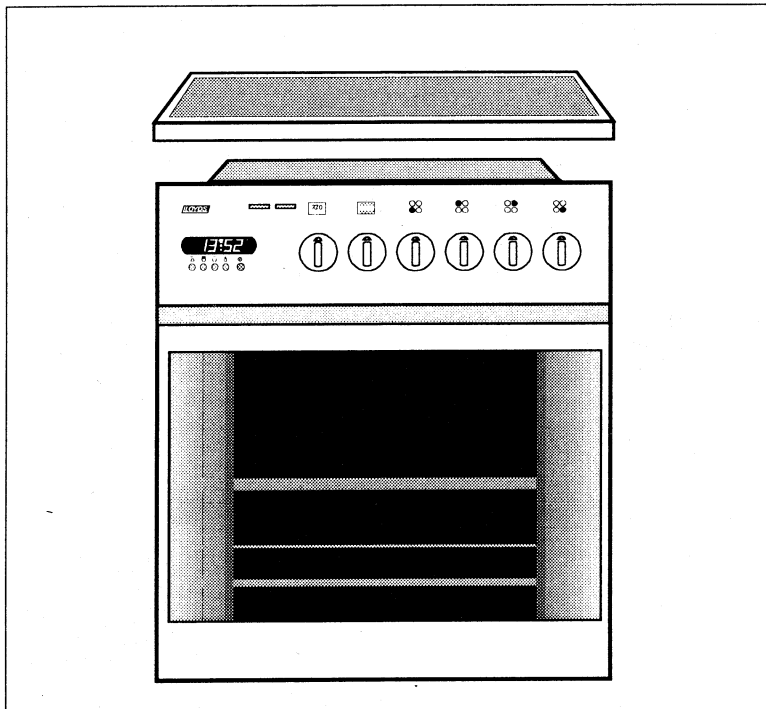
Farbe: braun
Art.-Nr. 026/972

Farbe: schwarz
Art.-Nr. 026/980

Farbe: edelstahl
Art.-Nr. 026/999

5 4 3 3 4 8

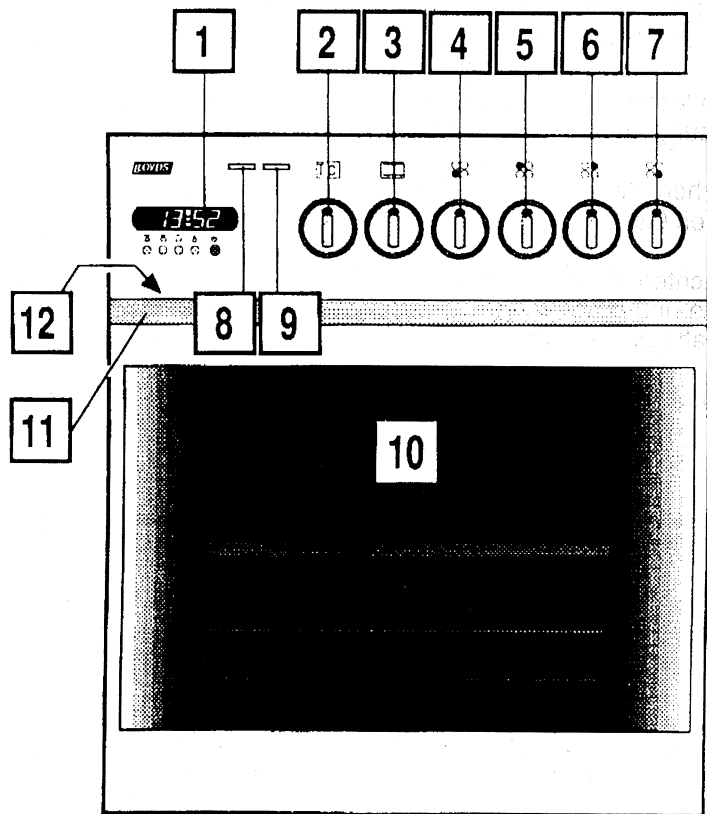
Gebrauchsanweisung



BEDIENUNGSELEMENTE

- 1 Schaltuhr
- 2 Backraum-Temperaturregler
- 3 Backraum-Wahlschalter
- 4 Schalter für Zweikreis-Kochfläche, vorne links
- 5 Schalter für Bräterzonen-Kochfläche, hinten links
- 6 Schalter für Kochfläche, hinten rechts
- 7 Schalter für Kochfläche, vorne rechts
- 8 Heizungsanzeige
- 9 Betriebsanzeige
- 10 Backraum
- 11 Backofen-Türgriff
- 12 Wrasenabzug

Vorsicht! Hier entströmt beim Backraum-Betrieb heiße Luft!



Abbildungen (Titelseite und Bedienungselemente): Art.-Nr. 026/964

Wir haben diese Gebrauchsanweisung erstellt, damit Sie Ihr neues Gerät möglichst schnell und umfassend kennenlernen.

- Bitte lesen Sie **vor Inbetriebnahme und Benutzung** des Gerätes diese Anweisung aufmerksam und vollständig durch.
- Machen Sie sich *in der Reihenfolge dieser Gebrauchsanweisung* mit Ihrem neuen Gerät und seinen verschiedenen Bedienungsfunktionen vertraut.
- Beachten Sie alle Hinweise und Erklärungen, die sich auf die richtige Bedienung und Behandlung beziehen. Damit erreichen Sie ständige Einsatzbereitschaft und eine lange Lebensdauer Ihres Gerätes.
- Besonders sind die Hinweise zu berücksichtigen, die die Sicherheit betreffen. Sie sollen helfen, Unfälle zu verhüten und Ihr Gerät vor Schäden zu schützen.
- Übergeben Sie die vorliegende Gebrauchsanweisung auch anderen Benutzern des Gerätes, damit auch diese sich über alle Funktionen und Hinweise informieren können.
- Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung auf, sie kann Ihnen auch später noch in manchen Fällen ein nützlicher Helfer sein.

Ihre

NECKERMANN VERSAND AG

Wichtige Hinweise	2
Glaskeramik-Kochflächen	2
Umweltschutz	3
Energiespar-Tips	3
Einbau-Anleitung	4
Glaskeramik-Kochfeld	4
Backofen	5
Netzanschluß	5
Einbau-Maße	6
Ausbau	6
Erste Handgriffe	6
Electronische Schaltuhr	7
Kochflächen-Bedienung	9
Wahl des Kochgeschirrs	10
Backraum-Bedienung	11
Bedienungs-Elemente	11
Multifunktions-Backraum	11
Betrieb mit Heißluft	12
Ober-/Unterhitze-Betrieb	14
Grillen	16
Grillen mit Drehspieß	17
Wartung und Pflege	18
Reinigung	18
Backraum-Lampe wechseln	19
Verhalten bei Störungen	19
Kundendienst	20
Technische Angaben	20

Bedienungselemente (Abbildung):
Bitte diese Seite aufklappen

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch des Gerätes oder seiner Verwendung für andere als in der Gebrauchsanweisung beschriebenen Zwecke verursacht werden.

Sie haben einen Elektroherd für den Haushalt erworben, der unter Beachtung der für diese Geräte geltenden Normen hergestellt wurde. Bei Verwendung im gewerblichen Bereich sind die für das Gewerbe geltenden Bestimmungen zu beachten.

- Bitte prüfen Sie, ob das Gerät unbeschädigt angeliefert wurde. Entfernen Sie vor Inbetriebnahme des Gerätes unbedingt zuerst die Transportsicherungen!
- Bitte beachten Sie, daß beim Umgang mit Elektrogeräten Gefahren entstehen können, die von Kindern möglicherweise nicht erkannt werden. Informieren Sie darüber Ihre Kinder bzw. halten Sie sie möglichst vom Herd fern.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes nicht längere Zeit unbeaufsichtigt.
- Bei Betrieb und einige Zeit nach Benutzung des Herdes sind die Oberflächen der Gehäuse- und Funktionsteile heiß. Dies gilt besonders für die Kochplatten, das Backraum-Sichtfenster und den [12] Wrasenabzug (Dampfabzug) oberhalb des [11] Backofen-Türgriffes.
- Achten Sie darauf, daß Anschlußleitungen von anderen Geräten nicht an heiße Kochzonen gelangen oder in der Backraumbür eingeklemmt werden. Besondere Vorsicht ist geboten, wenn Sie Steckdosen benutzen, die sich in der Nähe des Herdes befinden.
- Der Herd darf niemals als Raumheizung verwendet werden.

- Überhitzte Öle und Fette können sich entzünden. Lassen Sie daher den Herd beim Fritieren oder Grillen nie ohne Aufsicht.
- Legen Sie niemals Aluminium-Folie auf den Backraumboden, weil dadurch Emailschiäden am Bodenblech des Backraumes entstehen können. Stellen Sie deshalb auch keine Töpfe oder andere Teile direkt auf den Backraumboden.
- Bei geöffneter Backraumbür (Grillen, Rösten u.s.w. nur mit dem Infrarot-Grill) muß das [13] Abschirmblech zum Schutze der Schalterknöpfe und Betriebsanzeigen unbedingt unter die Schalterblende eingehängt werden.
- Bei Defekten oder Störungen ist der Herd durch Herausnehmen bzw. Abschalten der Sicherungen vom Netz zu trennen. Er darf erst wieder in Betrieb genommen werden, wenn der Fehler durch einen Fachmann beseitigt ist.
- Beim Backen wird der *äußere Heizkörper* und beim Grillen der *innere Heizkörper* glühend. Um evtl. Flammenbildung zu vermeiden, dürfen diese nicht mit dem Grillgut in Berührung kommen.

Nehmen Sie niemals am Gerät irgendwelche Eingriffe vor; überlassen Sie evtl. Reparaturen unseren Fachleuten vom Kundendienst.

Ihre Glaskeramik-Kochfläche ist temperatur-schockfest. Sowohl Kälte als auch Hitze können ihr nichts anhaben. Sie nimmt Ihnen auch nicht übel, wenn Sie einmal einen schweren Topf etwas unsanft daraufstellen.

Kritisch kann jedoch eine punktförmige Schlagbelastung sein; wenn z. B. ein Salzstreuer, ein Gewürzfläschchen oder ein anderer kleiner, harter Gegenstand darauffällt.

- Die Glaskeramik-Kochflächen sollten nicht ohne aufgesetztes Kochgeschirr betrieben werden; sie dürfen auch nicht als Ablageflächen benutzt werden. Töpfe sollten Sie immer mit nur sauberem und trockenem Boden daraufstellen.
- Falls Zucker oder zuckerhaltige Speisen auf die Glaskeramik-Kochfläche gelangen, müssen diese sofort — möglichst noch in heißem Zustand — entfernt werden, damit keine chemischen Reaktionen entstehen.
- Die Zubereitung von Speisen auf der Glaskeramik-Kochfläche in Aluminium-Folien oder Aluminium-Behältern sowie in Kunststoffgefäßen ist nicht zulässig.
- Achten Sie darauf, daß die Glaskeramik-Kochflächen nicht mit Schmuck, scharfkantigen Töpfen etc. zerkratzt werden.
- Haushaltsgegenstände aus Kunststoff (Löffel, Schüsseln etc.) dürfen nicht auf die heißen Glaskeramik-Kochflächen gelegt werden; sie können fest anschmelzen. Vermeiden Sie auch das Leerkochen von Emailgeschirren.
- Falls durch mechanische Einwirkungen Risse oder Sprünge an den Glaskeramik-Kochflächen aufgetreten sind, muß das Gerät sofort durch Herausrauben bzw. Abschalten der Sicherungen vom Netz getrennt werden.



Unsere Umwelt ist sehr gefährdet. Bitte beachten Sie deshalb besonders alle folgenden Umweltschutzhinweise.

Bitte bedenken Sie, daß es sich bei Verpackungsmaterial, aber auch bei Altgeräten, Ersatzteilen etc. um Wertstoffe handelt. Führen Sie diese stets ordnungsgemäßer Entsorgung zwecks Wiederverwertung zu.

Entsorgung des Altgerätes

- Wenden Sie sich bitte zum Entsorgen Ihres Altgerätes an die nächstgelegene Entsorgungsstelle Ihrer Gemeinde.

Entsorgung der Neugeräteverpackung

Alle verwendeten Verpackungsmaterialien Ihres neuen Gerätes können gefahrlos und umweltfreundlich entsorgt werden.

- Der Karton kann zerkleinert der Altpapiersammlung beigefügt werden.
- Die Folien bestehen aus Polyethylen (PE) und die Polster Teile sind aus FCKW-freiem Polystyrol (PS).

Diese wertvollen Stoffe können nach einer Aufbereitung (Recycling) wieder verwendet werden, wenn Sie diese bei einem Wertstoffcenter abgeben.

Die Anschrift des nächstgelegenen Wertstoffcenters für die Entsorgung der Verpackung und von Altgeräten erfragen Sie bitte bei Ihrer Gemeindeverwaltung.

Energiesparen ist ein wichtiger Beitrag zum Schutz unserer Umwelt. Beachten Sie deshalb stets die folgenden Hinweise.

- Die richtige Wahl des Kochgeschirrs ist bei einem Elektroherd besonders wichtig. Etwaige Mehrkosten dafür machen sich durch Energieersparnis und längere Lebensdauer von Kochgeschirr und Kochflächen bereits in kurzer Zeit bezahlt. Zudem wird noch die Dauer der Zubereitung verringert und Arbeitszeit gespart. Bei zu kleinen Töpfen geht nicht nur Energie verloren; es kann auch überlaufendes Kochgut auf den Kochflächen festbrennen.
- Das Leuchten der Betriebsanzeige erinnert Sie daran, daß eine der Kochflächen noch eingeschaltet ist. In allen Fällen empfiehlt es sich, einige Minuten vor Beendigung des Kochprozesses den Schalter auf Stufe 0 zu stellen. Die Kochfläche gibt dann noch die in ihr gespeicherte Restwärme ab, ohne jedoch weitere Energie zu verbrauchen.

- Setzen Sie immer erst den Kochtopf oder die Bratpfanne auf die Kochfläche, bevor Sie diese einschalten.
- Verwenden Sie - wann immer es möglich ist - den zum Topf passenden Deckel; die Zubereitungszeit verkürzt sich dadurch erheblich.
- Als besonders energiesparend hat sich die Verwendung von Schnellkochtöpfen erwiesen.
- Schalten Sie nur zum schnellen Ankochen auf die hohe Schaltstufe. Wenn unter dem Deckel Dampf austritt, sollten Sie auf die kleinstmögliche Fortkochstufe schalten. Damit verbrauchen Sie nicht nur weniger Energie, sondern verhindern auch ein Überkochen oder Anbrennen der Speisen.
- Bei mittleren Speisemengen und wenn das Gericht unter wirtschaftlicher Ausnutzung von Energie gleichmäßig weiterkochen soll, wählen Sie die Fortkochstufe.

Das Einbau-Set besteht aus 2 Einheiten:

- Glaskeramik-Kochfeld
- Backofen

Die Maße beider Teile sind genormt und somit den ebenfalls genormten handelsüblichen Küchen-Einbaumöbeln angepaßt. Sicherheitshalber sollten Sie vor dem Einbau überprüfen, ob die Maße der Geräteteile mit den Möbelmaßen übereinstimmen; ggf. müssen die Innenmaße der Küchenmöbel nachgearbeitet werden.

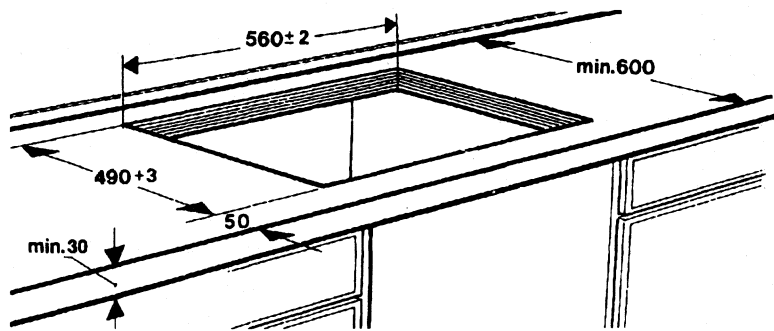
Der Einbau kann also relativ problemlos erfolgen, vorausgesetzt, es sind entsprechende handwerkliche Kenntnisse vorhanden.

Sollte dies jedoch nicht der Fall sein, sollten Sie sich der Hilfe eines Fachmannes bedienen.

Der Anschluß an das Stromnetz muß jedoch unbedingt durch einen Elektrofachmann erfolgen, der bei dem zuständigen Energieversorgungsunternehmen zugelassen ist (siehe "Netzanschluß").

Wird das Gerät falsch angeschlossen, entfällt bei einem Schaden der Garantieanspruch.

- Das Gerät entspricht bezüglich des Schutzes gegen Feuergefahr dem Typ Y (IEC 335-2-6). Geräte dieses Typs dürfen nur einseitig neben höheren Küchenmöbeln, Geräten oder Wänden eingebaut werden.
- Bei den Einbaumöbeln müssen die Furniere oder Kunststoffbeläge mit hitzebeständigem Kleber (100 °C) verarbeitet sein. Sind Kleber oder Kunststoffbeläge nicht genügend temperaturbeständig, dann kann sich der Belag verformen oder lösen.
- Alle erforderlichen Maße können Sie den Abbildungen entnehmen. Die Möbel- und Geräte-maße sind entsprechend einzuhalten.

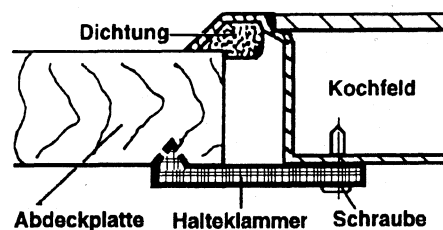


Glaskeramik-Kochfeld

Beginnen Sie zuerst mit dem Einbau des Glaskeramik-Kochfeldes.

- Die Arbeitsplatte des Einbau-Möbels muß mindestens 30 mm dick sein. Sie muß waagrecht liegen und an der Wandseite gegen überlaufende Flüssigkeiten abgedichtet sein.
- Die Schnittflächen müssen mit speziellem Lack, Silikonkautschuk oder Gießharz versiegelt werden, um Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern.
- Der Abstand der seitlichen Ausschnittkanten zu einer linken oder rechten Wand muß mindestens 40 mm betragen. Der Ausschnitt muß mittig über den Unterbaumöbeln sitzen.
- Kontrollieren Sie die umlaufende Dichtung auf Unversehrtheit und einwandfreie Lage.

- Legen Sie das Kochfeld mit den Kabeln voran in den vorbereiteten Ausschnitt.
- Befestigen Sie das Kochfeld an der Arbeitsplatte von unten mit den beiliegenden 4 Halteklammern und den Schrauben, die Sie in die 4 Löcher an der Unterseite des Kochfeldes eindrehen.



Backofen

Nach dem Einbau des Kochfeldes wird der Backofen eingebaut. Rücken Sie dazu den Backofen möglichst nahe an die Einbaustelle.

Heben Sie aber den Backofen nicht am [11] Backofen-Türgriff an!

Der Umbauschrank kann wahlweise mit Leisten oder Zwischenboden mit Lüftungsausschnitt ausgestattet sein. Wenn unterhalb des Backofens eine Schublade angebracht wird, ist ein Zwischenboden erforderlich.

Die erforderlichen Maße finden Sie in der Abbildung "**Einbau-Maße**".

Stellen Sie das Gerät soweit in den Umbauschrank, daß Sie noch an die Schalteranschlüsse herankommen.

Netzanschluß

Bevor Sie den Backofen in den Umbauschrank einschieben, muß dieser an das Netz angeschlossen werden.

Der Backofen ist wandbündig; die Anschlußdose muß deshalb im Bereich der schraffierten Fläche oder außerhalb des Einbauraumes liegen. Die Netzanschlußleitung muß so lang sein, daß man das Gerät vor dem Anschließen vor dem Küchenmöbel abstellen kann. Die Netzanschlußöffnung befindet sich an der Rückseite des Backofens.

● Der Herd darf nur von einem Elektrofachmann angeschlossen werden, der beim zuständigen Energieversorgungsunternehmen zugelassen ist. Damit ist gewährleistet, daß die VDE-Bestimmungen und die "Technischen Anschlußbedingungen" beachtet werden. Der Berührungsschutz muß durch den Einbau gewährleistet sein.

- Für den elektrischen Anschluß des Herdes ist ein separater Stromkreis erforderlich.
- Der Anschluß darf nur den Schaltbildern entsprechend erfolgen, die sich an der Innenseite der Rückwandklappe befinden.
- **ACHTUNG!** Zur Erfüllung der Sicherheitsvorschriften muß installationsseitig eine allpolige Trennvorrichtung mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm vorhanden sein.
- Als Netzanschlußleitung muß einer der nachfolgenden Leitungstypen mit dem entsprechenden Nennquerschnitt eingesetzt werden: (3x4mm²; 5x1mm² oder 4x2,5 mm²)
 - Gummischlauchleitung H05RR-F oder H05RN-F
 - Kunststoffschlauchleitung H05VV-F oder H05VVH2-F

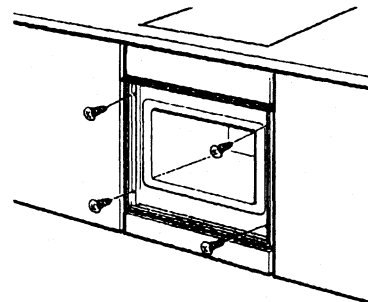
Dann müssen die Kabel des Kochfeldes mit den Schalteranschlüssen des Backofens verbunden werden. Die Stecker an den Kabeln und die Steckdosen am Backofen besitzen farbig gekennzeichnete Anschlüsse.

- Der grün/gelb markierte Schutzleiter wird mit der daran befindlichen Öse an der Schraube neben den Schalteranschlüssen befestigt.
- Der Stecker mit der blauen Markierung gehört in die blau markierte Steckdose.
- Der Stecker mit der grünen Markierung gehört in die grün markierte Steckdose.
- Der Stecker mit der schwarzen Markierung gehört in die schwarz markierte Steckdose.
- Der Stecker mit der weißen Markierung gehört in die weiß markierte Steckdose.
- Der Stecker mit der gelben Markierung gehört in die gelb markierte Steckdose.

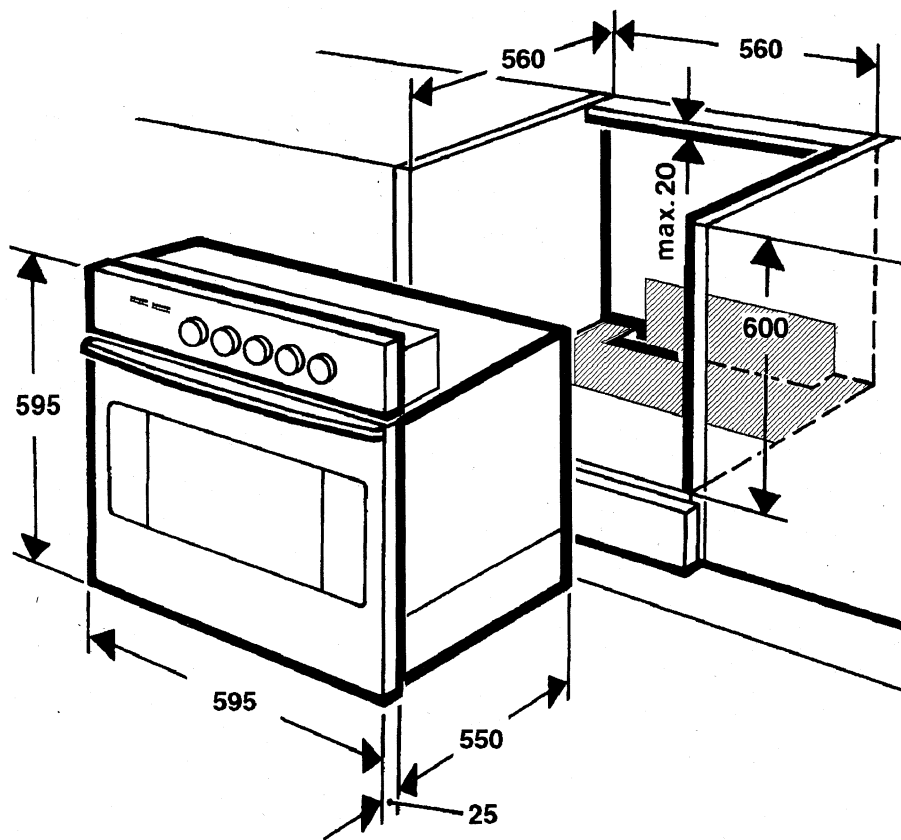
Befestigung des Backofens

Nach dem Netzanschluß kann der Backofen in den Umbauschrank geschoben und daran befestigt werden.

- Das Gerät muß vollständig in den Umbauschrank eingeschoben werden.
- Dabei muß darauf geachtet werden, daß die Netzanschlußleitung nicht geknickt oder sonstwie beschädigt wird.
- Zwischen Backofen und Möbelseitenwänden muß ein gleichmäßiger Luftspalt eingehalten werden.
- Der Spalt zwischen Arbeitsplatte und Backofen darf nicht verschlossen werden.
- Öffnen Sie die Türe und drehen Sie die beiliegenden Schrauben durch die 4 vorgebohrten Löcher an beiden Seiten des Backofens in die Stirnseiten des Umbauschranks.
- Nach erfolgter Befestigung können die Netzsicherungen wieder eingeschaltet werden.



Einbau-Maße



Ausbau

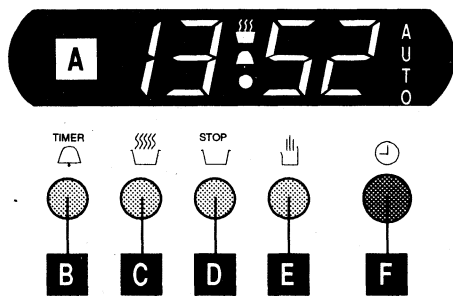
- Das Gerät muß zuerst spannungslos gemacht werden.
- Entfernen Sie die Befestigungsschrauben, heben Sie das Gerät leicht an und ziehen Sie es etwas heraus.
- Ziehen Sie die Kochstellenstecker; Sie können dann das Gerät ganz herausziehen.

Erste Handgriffe

- Bevor Sie Ihren neuen Herd in Betrieb nehmen, muß er gründlich gereinigt werden. Benutzen Sie dazu warmes Wasser mit etwas handelsüblichem Spülmittel und ein weiches, fusselreies Tuch, das Sie nur leicht anfeuchten. Verwenden Sie keine ätzenden oder kratzenden Reinigungsmittel.
- Beim ersten Aufheizen des Backraumes können Dämpfe entstehen.

Deshalb muß der **leere** [10] Backraum einmal mit **Ober-/Unterhitze bei 250 °C** und einmal im **Heißluft-Betrieb mit Grill bei 250 °C** jeweils etwa 30 Minuten lang beheizt werden (siehe auch Kapitel "Backraumbedienung").

Achten Sie auf gute Belüftung der Küche!



- A** Funktionsanzeige
- B** TIMER-Taste
- C** Gardauer-Taste
- D** STOP-Taste
- E** Umschalttaste AUTOMATIK/MANUELL
- F** Zeit-Einsteller

Mit der Schaltuhr können Sie den **Backraum** oder die **vordere linke Kochfläche** oder beides gleichzeitig einschalten. *Die anderen Kochflächen lassen sich mit der Schaltuhr nicht betätigen.*

Funktionsweise

Die Ausstattung Ihres Herdes mit einer [1] elektronischen Schaltuhr ermöglicht es Ihnen, bei der Zubereitung vieler Speisen nicht an den Herd gebunden zu sein.

Sie bereiten die Mahlzeit zum Garen vor und stellen die [1] Schaltuhr ein. Ihr Herd wird dann automatisch eingeschaltet und nach der vorher festgelegten Gardauer wieder ausgeschaltet.

Selbstverständlich können Sie den Herd auch ohne Schaltuhr benutzen. Wenn Sie nach Ablauf des Halb- oder Voll-Automatik-Betriebs die [E] Umschalttaste drücken, funktioniert er wie gewohnt ohne Schaltuhr.

Bitte beachten Sie unbedingt die folgenden Sicherheitshinweise:

Die Schaltuhr nimmt Ihnen nur das Ein- und Ausschalten der Kochfläche und des Backraums ab.

Einige Gerichte müssen aber während des Garens überwacht werden, um ein Überkochen zu verhindern. Heißes Öl kann sich ab einer bestimmten Temperatur selbst entzünden. Lassen Sie daher den Herd beim Fritieren oder Grillen nie ohne Aufsicht.

Um Verletzungen zu vermeiden, sollten Sie auch die anderen Familienangehörigen (besonders Ihre Kinder) informieren, daß sich der Herd zu einer bestimmten Zeit automatisch einschaltet. Damit vermeiden Sie auch, daß während Ihrer Abwesenheit etwas anderes auf den Herd gestellt oder abgelegt wird.

Einstellen der Uhrzeit

Da diese Schaltuhr elektrisch betrieben wird, sind keine Batterien notwendig.

Bei Stromausfall oder wenn das Gerät vom Stromnetz getrennt wird, ist ein erneutes Einstellen der Schaltuhr notwendig.

Nach dem Anschluß des Herdes an das Stromnetz blinkt die [A] Funktionsanzeige; Sie können nun die aktuelle Uhrzeit einstellen:

- Drücken Sie dazu die [C] Gardauer-Taste und die [D] STOP-Taste gleichzeitig und halten Sie diese Tasten fest.
- Sie können nun mit dem [F] Zeit-Einsteller durch Vor- oder Rückwärtsdrehen die aktuelle Uhrzeit einstellen.
- Lassen Sie nach der Einstellung die beiden gedrückten Tasten wieder los; jetzt wird ständig die genaue Uhrzeit angezeigt.

Kurzzeitwecker

Sie können die Schaltuhr Ihres Herdes auch wie einen Kurzzeitwecker benutzen, unabhängig von anderen laufenden Funktionen. Dabei ist es möglich, Zeiten zwischen 1 Minute und 23 Stunden und 59 Minuten in Minuten-Schritten einzustellen.

- Zum Einstellen drücken Sie die [B] TIMER-Taste und halten diese fest.
- Mit dem [F] Zeit-Einsteller wird durch Vorwärtsdrehen die gewünschte Alarmzeit eingestellt. Während der Kurzzeitwecker in Betrieb ist, leuchtet das Timer-Symbol (Glocke) in der [A] Funktionsanzeige.
- Lassen Sie danach die gedrückte Taste wieder los; nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt 2 Minuten lang ein Signalton. Zum vorzeitigen Abstellen des Signaltons drücken Sie die [B] TIMER-Taste erneut.
- Wenn Sie während der Laufdauer der Kurzzeit die restliche Laufzeit anzeigen lassen wollen, tippen Sie die [B] TIMER-Taste nur kurz an.

Halbautomatik-Betrieb

Sie können beim Halbautomatik-Betrieb den Zeitraum einstellen, den Ihr Gericht benötigt, um gar zu werden. Nach Ablauf dieses Zeitraumes schalten sich Kochfläche bzw. Backraum selbsttätig ab.

- Schalten Sie mit den entsprechenden Schalterknebeln die gewünschte Backraumtemperatur bzw. die Kochfläche ein.

- Drücken Sie dann die [D] STOP-Taste und halten Sie diese fest. Mit dem [F] Zeit-Einsteller wird nun durch Vorwärtsdrehen die gewünschte Abschaltzeit eingestellt; neben der Abschaltzeit erscheint der Hinweis AUTO.

- Lassen Sie danach die gedrückte Taste wieder los; jetzt erscheint wieder die Uhrzeit.

Nun beginnt der Garprozeß (das Gardauer-Symbol leuchtet) und schaltet sich nach Ablauf der eingestellten Gardauer automatisch ab. Es ertönt 2 Minuten lang ein Signalton.

- **Abschließend** schalten Sie *unbedingt* mit den entsprechenden Schalterknebeln die Kochfläche aus ("0"-Stellung) bzw. die eingestellte Backraumtemperatur auf Null.

- Dann schalten Sie den Halbautomatik-Betrieb ab: Drücken Sie dazu 2mal die [E] Umschalttaste:

Beim 1. Druck verstummt der Signalton; der Hinweis AUTO blinkt. Beim 2. Druck wird der Halbautomatik-Betrieb abgeschaltet; der Hinweis AUTO erlischt.

Wenn Sie während des Garprozesses die eingestellte Abschaltzeit anzeigen lassen wollen, tippen Sie kurz die [D] STOP-Taste an.

Automatik-Betrieb

Sie können beim Automatik-Betrieb den Zeitraum einstellen, den Ihr Gericht benötigt, um gar zu werden und die Zeit, zu der das Gericht fertig sein soll. Die Schaltuhr errechnet sich dabei automatisch die Einschaltzeit.

- Schalten Sie die gewünschte Backraumtemperatur bzw. die Kochfläche ein.

- Drücken Sie die [C] Gardauer-Taste und halten Sie diese fest. Mit dem [F] Zeit-Einsteller stellen Sie durch Vorwärtsdrehen die gewünschte Gardauer ein; der Hinweis AUTO erscheint neben der Abschaltzeit.

- Lassen Sie danach die gedrückte [C] Gardauer-Taste wieder los und drücken Sie nun die [D] STOP-Taste; halten Sie diese fest.

- Mit dem [F] Zeit-Einsteller stellen Sie nun durch Vorwärtsdrehen die Uhrzeit ein, zu der das Gericht fertig sein soll.

Zu den vorgegebenen Zeiten schalten sich Kochfläche bzw. Backraum selbsttätig ein und ab.

Während des Automatik-Betriebs leuchtet in der [A] Funktionsanzeige das Gardauer-Symbol. Nach dem Abschalten ertönt 2 Minuten lang ein Signalton.

- **Abschließend** schalten Sie — wie beim Halbautomatik-Betrieb — die Kochfläche aus bzw. die Backraumtemperatur auf Null.

Dann schalten Sie den Automatik-Betrieb durch 2maligen Druck auf die [E] Umschalttaste ab; der Hinweis AUTO erlischt.

Beispiel: Einstellen der Zeiten

Ihr Gericht soll um 13 Uhr fertig sein; die Gardauer beträgt 20 Minuten.

- Stellen Sie zuerst nach Drücken der [C] Gardauer-Taste den [F] Zeit-Einsteller auf 20 Minuten.

- Stellen Sie dann nach Drücken der [D] STOP-Taste den [F] Zeit-Einsteller auf 13 Uhr.

- Der Garprozeß beginnt nun automatisch um 12.40 Uhr (13 Uhr minus 20 Minuten) und dauert 20 Minuten lang; er endet um 13 Uhr.

KOCHFLÄCHENBEDIENUNG

Sie haben einen Herd mit HiLight-Kochzonen erworben. Diese haben eine sehr kurze Aufglühzeit und ermöglichen Ihnen energie- und zeitsparendes Kochen.

Sobald eine Glaskeramik-Kochfläche oder auch der [10] Backraum eingeschaltet wird, leuchtet die [9] Betriebsanzeige auf.

Die normalen Glaskeramik-Kochflächen werden mit dem zugehörigen Schalter temperaturregelt. Dieser bietet neben den Schaltstufen

0 · 1 · 2 · 3

noch jeweils eine Zwischenstufe, die mit einem Punkt gekennzeichnet ist. Diese Zwischenstufen werden gewählt, wenn die Temperatur der nächstkleineren Stufe zu niedrig und die der nächstgrößeren Stufe zu hoch wäre.

Damit ist es möglich, die jeweilige Temperatur der Menge und der Art des Kochgutes feinstufig anzupassen.

Die Kochflächen sind mit einem Thermostat ausgestattet, der ein Überhitzen der Kochflächen verhindert.

So setzen Sie die verschiedenen Schaltstufen am zweckmäßigsten ein:

● Kochfläche AUS - Stellung 0

Die Nachwärme kann noch zum Kochen bzw. Warmhalten bei vorzeitigem Ausschalten der Glaskeramik-Kochfläche ausgenutzt werden.

● Warmhaltestufe

Wenn das Gericht nur ganz schwach und langsam weiterkochen soll.

● Fortkochstufe - Stellung 1

Bei mittleren Speisemengen und wenn das Gericht unter wirtschaftlicher Ausnutzung von Energie gleichmäßig weiterkochen soll.

● Große Fortkochstufe

Für die Zubereitung von großen Speisemengen.

● Bratstufe - Stellung 2

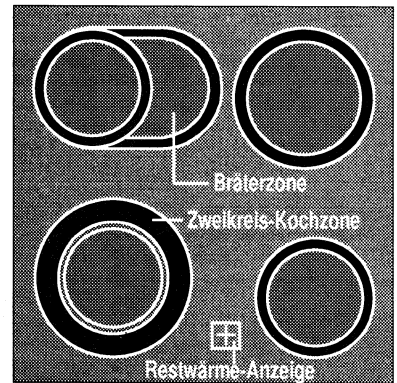
Für Gerichte, die zum Weiterbraten geringere Temperaturen benötigen.

● Große Bratstufe

Für die Zubereitung von gebratenem Fleisch; für Gerichte, die zum Weiterbraten hohe Temperaturen benötigen.

● Ankochstufe - Stellung 3

Am Beginn des Kochprozesses, zum Ankochen, Anschmoren, Aufkochen und für die Zubereitung von Schnellgerichten bei voller Heizleistung.



Restwärme-Anzeige

Die Restwärme-Anzeige zeigt Ihnen an, auf welcher der 4 Kochstellen noch eine Oberflächen-Temperatur von mehr als 50 °C herrscht. Wenn Sie darauf achten, können Sie vermeiden, daß Sie sich verbrennen; Sie können aber auch diese Restwärme noch begrenzte Zeit zum Warmhalten von Speisen nutzen.

WAHL DES KOCHGESCHIRRS

Bräterzone

Die Kochfläche hinten links ist temperaturgeregelt und besitzt eine Bräterzone für ovale Brätergefäße.

- Wenn Sie den [5] Schalter über die Stufe 3 hinaus auf das Bräter-Symbol stellen, wird diese Bräterzone hinzugeschaltet.

- Daran anschließend können Sie die gewünschte Schaltstufe

0 ● 1 ● 2 ● 3

wählen, mit der dann die Temperatur für diese größere Bräterzone eingestellt wird.

- In Stellung "0" des [5] Schalters wird die größere Bräterzone wieder ausgeschaltet und auf die innere, kleinere Normal-Kochzone.

Zweikreis-Kochzone

Die Kochfläche vorne links ist temperaturgeregelt und besitzt eine Zweikreis-Kochzone für Kochgefäße mit großem Boden-Durchmesser.

- Wenn Sie diese äußere, größere Kochzone einzuschalten wollen, stellen Sie den [4] Schalter über die Stufe 3 hinaus auf das Zweikreis-Symbol auf dem Schalter.

- Daran anschließend können Sie die gewünschte Schaltstufe

0 ● 1 ● 2 ● 3

wählen, mit der dann die Temperatur für diese größere Kochzone eingestellt wird.

- In Stellung "0" des [4] Schalters wird die größere Zweikreis-Kochzone wieder ausgeschaltet und auf die innere, kleinere Normal-Kochzone zurückgeschaltet.

Die Glaskeramik-Kochflächen sind mit einem Überhitzungsschutz ausgerüstet. Deshalb ist die richtige Wahl des Kochgeschirrs besonders wichtig. Bei falschem Kochgeschirr kann es vorkommen, daß der Überhitzungsschutz die Heizleistung zurückschaltet.

Etwaige Mehrkosten dafür machen sich auch durch Energieersparnis und längere Lebensdauer von Kochgeschirr und Glaskeramik-Kochflächen bereits in kurzer Zeit bezahlt. Zudem wird noch die Dauer der Zubereitung verringert und Arbeitszeit gespart.

- Verwenden Sie stets nur solche Töpfe oder Pfannen, deren Boden den gleichen oder einen größeren Durchmesser haben, wie die Glaskeramik-Kochfläche, auf die sie gesetzt werden. Dadurch erreichen Sie eine größtmögliche Wärmeübertragung.

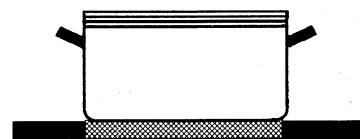
- Bei zu kleinen Töpfen geht nicht nur Energie verloren; es kann auch überlaufendes Kochgut auf den Glaskeramik-Kochflächen festbrennen.

- Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit dünnem oder gebogenem Boden, weil dieses eine Überhitzung der Glaskeramik-Kochfläche verursachen kann. Besonders geeignet sind spezielle Elektro-Kochtöpfe mit plangeschliffenem Boden.

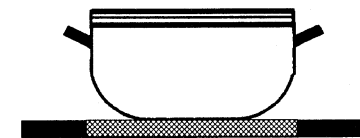
- Beachten Sie auch, daß Kochtöpfe mit Kunststoffgriffen für die Verwendung im [10] Backraum ungeeignet sind.

- Halten Sie die Geschirrböden immer trocken, damit keine Kalkablagerungen auf der Glaskeramik-Kochfläche zurückbleiben.

- Bei Verwendung von Spezialgeschirr müssen zusätzlich die Anweisungen des Geschirrh Herstellers beachtet werden.

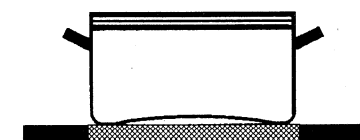


RICHTIG



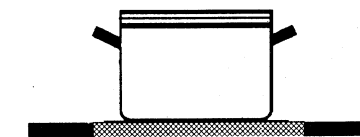
Boden gewölbt

FALSCH !



Boden "hohl"

FALSCH !



Topf zu klein










FALSCH !

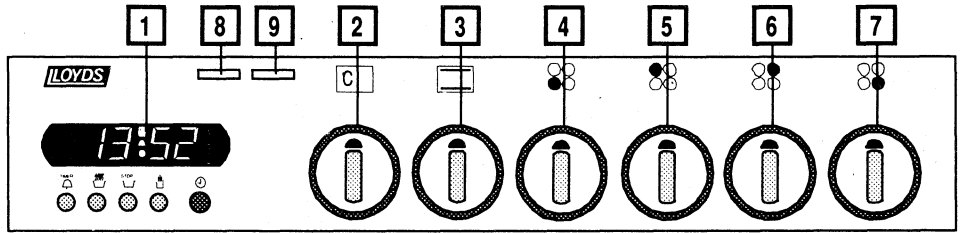
Bedienungselemente

[2] Backraum-Temperaturregler

Mit dem Temperaturregler wählen Sie die gewünschte Backraum-Temperatur. Diese wird dann der Einstellung entsprechend automatisch konstant gehalten.

[3] Backraum-Wahlschalter - Stellung:

- 1  Backraum-Beleuchtung
- 2  Heißluft-Betrieb
- 3  Heißluft-Betrieb mit Unterhitze
- 4  Heißluft-Betrieb mit Grill
- 5  Grill-Betrieb
- 6  Intensiv-Grillen (Grill + Oberhitze)
- 7  Oberhitze
- 8  Unterhitze
- 9  Ober- und Unterhitze



[8] Heizungsanzeige

Die Heizungsanzeige leuchtet, solange die Heizung in Betrieb ist. Wenn die gewählte Temperatur erreicht ist, schaltet der Temperaturregler die Heizung ab; die Heizungsanzeige erlischt. Sinkt die Temperatur unter den eingestellten Wert, schaltet der Regler die Heizung wieder ein; die Heizungsanzeige leuchtet wieder auf. Dieser Vorgang wiederholt sich während des Betriebes laufend.

Multifunktions-Backraum

Der [10] Multifunktions-Backraum ist so konstruiert, daß die Vorzüge der Zubereitung mit der herkömmlichen Ober- und Unterhitze und dem modernen Heißluftprinzip sowie die Möglichkeit des Grillens zur getrennten Benutzung in einem Gerät vereinigt sind. Sie können dadurch die Vorteile sowohl des einen als auch des anderen Back- bzw. Garprinzips nutzen.

Betrieb mit Heißluft — Vorteile

Ein Heißluftgebläse, das an der Backraumrückwand angebracht ist, sorgt für eine ständige Luftzirkulation.

So wird eine bessere Wärmeübertragung auf das Back- und Bratgut sowie eine gleichmäßigere Temperaturverteilung im gesamten Backraum erreicht.

- Sie sparen Energie, weil die Temperaturen gegenüber dem herkömmlichen Backraum wesentlich niedriger gewählt werden können.
- Bedingt durch die niedrigeren Temperaturen erfolgt eine geringere Verschmutzung des Backraumes. Der Schmutz brennt nicht mehr ein und läßt sich deshalb mühelos entfernen.
- Wenn mehrere Flachkuchen oder Bleche mit Kleingebäck gleichzeitig gebacken werden sollen, empfiehlt es sich, die erste und die dritte Einschubleiste von unten zu verwenden.
- Die Auftauvorgänge laufen wesentlich schneller ab und können auf allen Einschüben ggf. auch gleichzeitig erfolgen.
- Das Öffnen der Tür ist selbst beim Backen empfindlicher Kuchen möglich, ohne daß das Backgut zusammenfällt.
- Langes Vorheizen wie beim herkömmlichen Backraum entfällt; die eingestellte Temperatur wird schnell erreicht.

Braten

Schieben Sie den Rost auf eine der mittleren Einschubleisten und die Fettpfanne darunter. Sie können auch nur die Fettpfanne bzw. den gewohnten Bratopf verwenden. Stellen Sie diesen auf die mittleren oder die untere Einschubleiste. Die Fleischporen schließen sich schnell; ein Austreten des Fleischsaftes wird dadurch vermieden, und eine gleichmäßige Bräunung sowie einwandfreies Durchbraten selbst größerer Stücke wird erreicht. Bei Bratenstücken mit weniger als 500 g ist es wirtschaftlicher, die Zubereitung auf der Glaskeramik-Kochfläche vorzunehmen.

- Drehen Sie zuerst den [3] Backraum-Wahlschalter auf Stellung 3 (Heißluft-Betrieb mit Unterhitze).
- Wählen Sie dann mit dem [2] Temperaturregler die gewünschte Temperatur. Es empfiehlt sich, mit hohen Temperaturen anzubraten; dann schalten Sie auf eine niedrigere Temperatur. Bei Bratgut, das länger als eine Stunde zum Garen benötigt, sollten Sie dann 160 °C einstellen.

Temperatur und Bratzeit (Richtwerte)

Bratenart	°C	Minuten
Hähnchen, ca. 1 kg	180	50-60
Wild, 1 - 1,5 kg	160	120-140
Kalbsbraten, ca. 1 kg	160	100-140
Schweinebraten, ca. 1 kg	175	110-120
Rinderbraten, ca. 1 kg	160	120-150
Gans, Ente,	175	je Gewicht

Die angegebenen Temperaturen gelten nur für das Braten auf dem Rost; für das Braten im geschlossenen Gefäß stellen Sie bitte 200 °C ein.

Dünsten

Im [10] Backraum können alle leicht zu garenden Lebensmittel — wie Fisch, Obst und Gemüse — gedünstet werden.

Den Gerichten wird damit eine besondere Schmackhaftigkeit verliehen; sie behalten dabei ihre Nährsalze und ihr frisches Aussehen.

- Bereiten Sie das Gericht fertig zu und legen Sie es auf eine feuerfeste Porzellan-, Glas- oder Steingutplatte.
- Schieben Sie diese auf dem Rost in eine der mittleren Einschubleisten.
- Drehen Sie den [3] Backraum-Wahlschalter auf Stellung 3 (Heißluft-Betrieb mit Unterhitze) und stellen Sie den [2] Temperaturregler auf 160-180 °C. Lassen Sie beim Dünsten diese Einstellung unverändert.
- Verwenden Sie dabei nur wenig Wasser und halten Sie die Garzeit so kurz wie möglich; zu lange Garzeit entwertet das Gemüse.

Backen

● Im [10] Backraum können zwei Blechkuchen gleichzeitig gebacken werden. Schieben Sie dazu die Bleche in die erste und dritte Einschubleiste.

- Wenn Sie zusätzlich zu den mitgelieferten Blechen noch andere Backformen verwenden, so sind diese auf den Grillrost zu stellen (einer der mittleren Einschübe, je nach Höhe der Backform).
- Bei Heißluft-Betrieb ist ein Vorheizen des Backraumes nicht erforderlich.
- Drehen Sie den [3] Backraum-Wahlschalter auf Stellung 2 (Heißluft-Betrieb) und stellen Sie den [2] Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur.
- Die Dauer der Backzeit hängt auch von den Blechen und Formen ab; verwenden Sie möglichst dunkle Formen.
- Flüssige Teige und dickere Lagen benötigen weniger Hitze, aber längere Backzeit.

Temperatur und Backzeit (Richtwerte)

Gebäckart	°C	Minuten
Eiweißgebäck	100	60-70
Königs-/Marmorkuchen	160	65-75
Tortenböden	160	25-30
Quarktorte	160	40-70
Napf-/Rührkuchen	160	60-70
Hefeteig	175	40-45
Kleingebäck, Plätzchen	175	20-30
flache Obstkuchen	175	40-50
Bisquitgebäck	160	30-40

Sterilisieren/Konservieren

Der [10] Backraum Ihres Heißlufttherdes ist zum Sterilisieren und Konservieren ideal geeignet. Obst und Gemüse sollten dabei getrennt behandelt werden.

Beeren-, Stein- und Kernobst

- Schieben Sie die Fettpfanne auf die unterste Einschubleiste.
- Füllen Sie sie etwa halbvoll mit heißem Wasser und stellen Sie die gefüllten Einmachgläser hinein. *Beachten Sie besonders, daß die Gläser sich nicht berühren dürfen!*
- Drehen Sie den [3] Backraum-Wahlschalter auf Stellung 3 (Heißluft-Betrieb mit Unterhitze) und stellen Sie den [2] Temperaturregler auf 160 °C.
- Nach etwa 50-60 Minuten steigen in den Gläsern kleine Luftblasen auf; stellen Sie dann den [2] Temperaturregler auf 0 °C und sterilisieren das Obst bei geschlossener Türe mit folgenden Zeiten:
 - Beerenobst 5-10 Min.
 - Stein- und Kernobst 15-40 Min.
- Nehmen Sie danach die Gläser vorsichtig heraus und setzen sie auf ein trockenes Tuch. Schützen Sie sie vor Zugluft, indem Sie sie abdecken.
- Nehmen Sie die Klammern erst am nächsten Tag ab.

Gemüse

Beim Konservieren von Gemüse ändern Sie nur wenige Handgriffe:

- Nach der Vorbereitung (Waschen, Putzen, Zerkleinern) wird es abgewellt (blanchiert), indem Sie es in einem Sieb je nach Art 3-10 Minuten ins kochende Wasser tauchen.
- Füllen Sie es danach sofort in die Gläser und geben abgekochtes Wasser darauf.
- Schieben Sie die Fettpfanne auf die unterste Einschubleiste.
- Füllen Sie wenig Wasser in die Fettpfanne und stellen Sie dann die Einmachgläser hinein. *Beachten Sie auch hier, daß die Gläser sich nicht berühren dürfen!*
- Nach dem Aufsteigen der Luftblasen (nach ca. 80 Minuten) stellen Sie bei Gemüse den [2] Temperaturregler nicht auf Null, sondern auf 100 °C.
- Sterilisieren Sie das Gemüse je nach Art etwa 20-40 Minuten.
- Die Abkühlzeit sollte etwa 35 Minuten betragen.

Auftauen

Beim Auftauen können Sie alle Einschubleisten verwenden; auch mehrere gleichzeitig, wenn die Höhe der Gefäße es zuläßt. Die Behälter sollten zugedeckt sein.

- Drehen Sie den [3] Backraum-Wahlschalter Stellung 2 (Heißluft-Betrieb) und stellen Sie zum Auftauen den [2] Temperaturregler auf 140 °C.
- Halbfertige und rohe Gerichte werden bei 170-200 °C nicht nur aufgetaut, sondern gleichzeitig auch gedünstet, gebraten oder gebacken.

Auftau-Temperaturen und -Zeiten

(Richtwerte)

Auftaugut	°C	Minuten
Tiefkühl-Fertiggerichte	140-160	35-50
Rohes Bratenfleisch, ca. 1 kg	170-200	120-150
Brötchen	140-160	10

Braten

Schieben Sie den Rost auf eine der mittleren Einschubleisten und die Fettpfanne darunter. Sie können auch nur die Fettpfanne bzw. den gewohnten Bratopf verwenden. Stellen Sie diesen auf die mittleren oder die untere Einschubleiste.

Bei Bratenstücken mit weniger als 1000 g ist es wirtschaftlicher, sie auf der Glaskeramik-Kochfläche zuzubereiten.

- Drehen Sie zuerst den [3] Backraum-Wahlschalter auf Stellung 9 (Ober- und Unterhitze).
- Wählen Sie dann mit dem [2] Temperaturregler die gewünschte Temperatur.
- Braten Sie ca. 30 Minuten bei Reglerstellung 250 °C. Stellen Sie anschließend den Regler auf 200 °C.
- Etwa 30 Minuten vor Ende des Bratvorganges stellen Sie den Temperatur-Regler auf 100 °C zurück.

Bratzeiten (Richtwerte)

Bratart	Gewicht	Minuten
Hähnchen,	ca. 1 kg	50-60
Wild,	1-1,5 kg	120-140
Kalbsbraten,	ca. 1 kg	100-140
Schweinebraten,	ca. 1 kg	110-120
Rinderbraten,	ca. 1 kg	120-150

Die angegebenen Temperaturen gelten nur für das Braten auf dem Rost; für das Braten im geschlossenen Gefäß stellen Sie bitte 200 °C ein.

Backen

- Drehen Sie den [3] Backraum-Wahlschalter auf Stellung 9 (Ober- und Unterhitze) und heizen Sie den Backraum mit der erforderlichen Temperatur etwa 15 Minuten vor.
- Das mitgelieferte Backblech wird in eine der mittleren Einschubleisten geschoben. Andere Backformen stellen Sie auf den Grillrost. Schieben Sie dann den Grillrost so in den Backraum, daß die Backform möglichst in der Mitte steht.
- Die Länge der Backzeit hängt auch von den Blechen und Formen ab; verwenden Sie möglichst dunkle Formen.
- Flüssige Teige und dickere Lagen benötigen weniger Hitze, aber längere Backzeit.

Temperatur und Backzeit (Richtwerte)

Gebäckart	°C	Minuten
Eiweißgebäck	150-160	ca. 60
Königs- oder Marmorkuchen	170-180	70-90
Tortenböden	200-225	15-20
Quarktorte	190-210	30-45
Napf-/Rührkuchen	190-200	50-70
Hefeteig	170-200	45-50
Kleingebäck oder Plätzchen	200-225	12-20
flache Obstkuchen	200-225	40-60
Bisquitgebäck	170-225	30-45

Vor und nach dem Backen

- Fetten Sie Backbleche und -formen gut ein. Vor allem bei stark verzierten Formen sollten die Ecken mit zerlassenen Fett ausgepinselt werden.
- Füllen Sie die Formen nicht bis zum Rand, sondern lassen Sie Platz für das Aufsteigen des Kuchenteiges.
- Der Kuchen ist durchgebacken, wenn er sich vom Blech löst bzw. wenn bei der Garprobe kein Teig mehr an einem vorsichtig in den Kuchen gestochenen Hölzchen (oder einer Stricknadel) hängenbleibt.
- Lassen Sie den fertigen Kuchen noch mindestens 10 Minuten ruhen, bevor Sie ihn aus der Form nehmen. Schützen Sie ihn dabei auch vor Zugluft und bewegen ihn nicht unnötig.
- Lassen Sie alle Kuchenarten nicht zu lange in der Form oder auf dem Blech, damit sie keinen Blechgeschmack annehmen.
- Kleingebäck sollte möglichst sofort nach dem Backen vom Blech genommen werden, damit es nicht nachdunkelt und beim Abnehmen nicht zerbricht.
- Beim Backen sollte die Backraumtür frühstens nach Ablauf der halben Backzeit geöffnet werden, damit der Kuchen nicht zusammenfällt.

Dünsten

Im [10] Backraum können alle leicht zu garen- den Lebensmittel - wie Fisch, Obst, Gemüse - gedünstet werden.

Den Gerichten wird damit eine besondere Schmackhaftigkeit verliehen; sie behalten dabei ihre Nährsalze und ihr frisches Aussehen.

- Bereiten Sie das Gericht fertig zu und legen Sie es auf eine feuerfeste Porzellan-, Glas- oder Steingutplatte.
- Schieben Sie diese auf dem Rost in eine der untersten Einschubleisten.
- Drehen Sie zuerst den [3] Backraum-Wahl- schalter auf Stellung 9 (Ober- und Unter- hitze).
- Stellen Sie dann den [2] Temperaturregler auf 170-200 °C und lassen Sie beim Dünsten diese Einstellung unverändert.
- Verwenden Sie dabei nur wenig Wasser und halten Sie die Garzeit so kurz wie möglich; zu lange Garzeit entwertet das Gemüse.

Sterilisieren/Konservieren

Der [10] Backraum ist auch zum Sterilisieren und Konservieren geeignet.

Obst und Gemüse sollten dabei getrennt be- handelt werden.

Beeren-, Stein- und Kernobst

- Schieben Sie die Fettpfanne auf die unterste Einschubleiste.
- Füllen Sie sie etwa halbvoll mit heißem Was- ser und stellen Sie die gefüllten Einmachglä- ser hinein. *Beachten Sie besonders, daß die Gläser sich nicht berühren dürfen!*
- Drehen Sie den [3] Backraum-Wahlschalter auf Stellung 8 (Unterhitze) und stellen Sie den [2] Temperaturregler auf 180 bis 200 °C.
- Nach etwa 80 Minuten steigen in den Gläsern kleine Luftblasen auf; stellen Sie dann den [2] Temperaturregler auf 0 °C zurück und lassen das Obst bei geschlossener Türe ca. 30 Mi- nuten abkühlen.
- Nehmen Sie danach die Gläser vorsichtig heraus und setzen sie auf ein trockenes Tuch. Schützen Sie sie vor Zugluft, indem Sie sie abdecken.
- Nehmen Sie die Klammern erst am nächsten Tag ab.

Gemüse

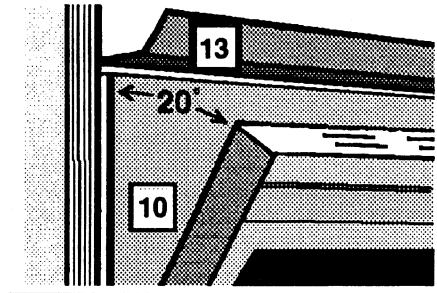
Beim Konservieren von Gemüse ändern Sie nur wenige Handgriffe:

- Nach der Vorbereitung (Waschen, Putzen, Zerkleinern) wird es abgewellt (blanchiert), indem Sie es in einem Sieb je nach Art 3-10 Minuten ins kochende Wasser tauchen.
- Füllen Sie es danach sofort in die Gläser und geben abgekochtes Wasser darauf.
- Schieben Sie die Fettpfanne auf die unterste Einschubleiste.
- Füllen Sie wenig Wasser in die Fettpfanne und stellen dann die Einmachgläser hinein. *Beachten Sie auch hier, daß die Gläser sich nicht berühren dürfen!*
- Nach dem Aufsteigen der Luftblasen (nach ca. 80 Minuten) stellen Sie bei Gemüse den [2] Temperaturregler nicht auf Null, sondern auf 150 °C.
- Sterilisieren Sie das Gemüse je nach Art etwa 60 Minuten.
- Die Abkühlzeit sollte etwa 35 Minuten betra- gen.

Beachten Sie bitte, daß das Grillgut erst nach Beendigung des Grillens gesalzen werden darf. Andere Gewürze können schon vor dem Grillen hinzugefügt werden.

Grillen mit dem Infrarot-Grill

- Öffnen Sie die Backraumbür. Da die Tür während des gesamten Grillvorganges teilweise geöffnet bleiben muß, schieben Sie zum Schutz der Bedienungsknebel vor Hitze, Dampf und Fettspritzern **unbedingt** das beiliegende [13] Abschirmblech in die Klemmen unterhalb der Schalterblende ein.
- Beaufsichtigen Sie den Herd während des Grillens; halten Sie Kinder fern!
- Drehen Sie den [3] Backraum-Wahlschalter auf Stellung 5 (Grill-Betrieb); stellen Sie den [2] Temperaturregler auf Maximum und warten Sie ungefähr 8 Minuten, bevor Sie das Grillgut in den Backraum legen.
- Verteilen Sie die zu grillenden Fleischstücke so auf den Rost, daß die belegte Fläche nicht größer ist, als diejenige des Infrarot-Heizkörpers. Schieben Sie den Rost in die oberste Einschubleiste.
- Die Backraumbür muß während des gesamten Grillvorganges einen Spalt offen bleiben. Dazu schwenken Sie diese mit leichtem Druck hoch und lassen sie nach oben gleiten, bis sie einen Spalt breit (im 20°-Winkel) geöffnet in der Raststellung verharrt. Die Backraumbür darf nicht am [13] Abschirmblech anliegen (siehe Abbildung "Backraumbür").
- Grillen Sie das Grillgut beidseitig je 6-10 Minuten — je nach Art und Dicke.



Backraumbür

Grillen mit Heißluft

Bei dieser Art zu Grillen ist der Grilleffekt intensiver, als mit dem Infrarotgrill alleine.

Sie haben außerdem dabei den Vorteil, daß Sie große Mengen gleichzeitig grillen können.

Steaks, Schnitzel und Koteletts, Würste, Hähnchenteile etc. müssen beim Grillen mit Heißluft nicht gewendet werden.

- Lassen Sie dabei die Backraumbür vollständig geschlossen.
- Drehen Sie den [3] Backraum-Wahlschalter auf Stellung 4 (Heißluft-Betrieb mit Grill) und stellen Sie den [2] Temperaturregler auf 250 °C.
- Sie können hierbei die beiden mittleren Einschübe gleichzeitig verwenden; oben den Rost, darunter die Fettpfanne.
- Die Zubereitungszeit beträgt beim Grillen mit Heißluft je nach Grillgut etwa 20-25 Minuten.

Intensiv-Grillen

- Öffnen Sie die Backraumbür. Da die Tür während des gesamten Grillvorganges teilweise geöffnet bleiben muß, schieben Sie zum Schutz der Bedienungsknebel vor Hitze, Dampf und Fettspritzern **unbedingt** das beiliegende [13] Abschirmblech in die Klemmen unterhalb der Schalterblende ein.
- Beaufsichtigen Sie den Herd während des Grillens; halten Sie Kinder fern!
- Drehen Sie den [3] Backraum-Wahlschalter auf Stellung 6 (Infrarotgrill und Oberhitze); stellen Sie den [2] Temperaturregler auf Maximum und warten Sie ungefähr 6 Minuten, bevor Sie das Grillgut in den Backraum legen.
- Beim Intensiv-Grillen können Sie den gesamten Rost mit Fleischstücken belegen.
- Schieben Sie den Rost je nach Dicke der Fleischstücke in eine der oberen Einschubleisten.
- Die Backraumbür muß während des gesamten Grillvorganges einen Spalt offen bleiben. Schwenken Sie diese mit leichtem Druck hoch und lassen sie nach oben gleiten, bis sie einen Spalt breit (im 20°-Winkel) geöffnet in Raststellung verharrt. Die Backraumbür darf nicht am [13] Abschirmblech anliegen (siehe Abbildung "Backraumbür").
- Grillen Sie das Grillgut beidseitig je 6-10 Minuten — je nach Art und Dicke.

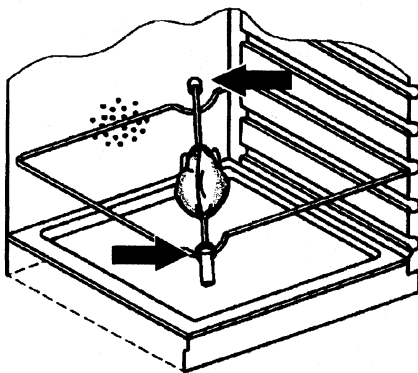
Grillen mit Drehspieß

Der Drehspieß ist besonders geeignet zum Grillen von Geflügel, Schaschlik, Würsten aber auch z. B. von Rollbraten u.ä. Dabei dreht sich das Grillgut auf dem Drehspieß ständig und wird von allen Seiten gleichmäßig gegart.

Der Drehspieß besteht aus dem eigentlichen Spieß und zwei Gabeln, mit denen das Grillgut festgehalten wird. Beide Gabeln werden mit je einer kleinen Schraube am Spieß festgeklemmt.

Er ist außerdem mit einem abschraubbaren Handgriff versehen. Falls der Handgriff noch nicht montiert ist, schrauben Sie ihn nun mit der kleineren Öffnung im Uhrzeigersinn auf das Gewinde des Spießes.

- Zum Befestigen des Grillgutes lockern Sie erst beide Gabeln und ziehen eine Gabel vom Spieß ab. Das Grillgut sollte möglichst genau in der Mitte des Spießes stecken und von den Gabeln sicher festgehalten werden. Befestigen Sie beide Gabeln durch Festdrehen der beiden Schrauben.
- Halten Sie den Spieß am Handgriff und stechen Sie ihn durch das Grillgut; klemmen Sie es nun mit den beiden Gabeln fest.
- Schieben Sie den Auflegerahmen so in die 3. Einschubleiste, daß sich die abgeschrägte Ecke links vorne befindet.



Einsetzen des Drehspießes

- Stecken Sie die Spitze des Drehspießes in die Führung an der Backraum-Rückwand (siehe Bild oben). Das Ende mit dem Handgriff legen Sie in die Wölbung in der linken vorderen Ecke des Auflegerahmens (s. unterer Pfeil). Der Spieß liegt jetzt diagonal auf dem Rahmen.
- **ACHTUNG:** Während des Grillvorganges darf der Handgriff wegen Überhitzungsgefahr nicht am Drehspieß bleiben! Schrauben Sie den Handgriff gegen den Uhrzeigersinn und nehmen Sie ihn ab.

- Da die Tür während des gesamten Grillvorganges teilweise geöffnet bleiben muß, schieben Sie zum Schutz der Bedienungsknebel vor Hitze, Dampf und Fettspritzern **unbedingt** das beiliegende [13] Abschirmblech in die Klemmen unterhalb der Schalterblende ein.
- Schwenken Sie die Backraumbür mit leichtem Druck nach oben und lassen Sie diese nach oben gleiten, bis sie einen Spalt breit (im 20°-Winkel) geöffnet in der Raststellung verharrt. Die Backraumbür darf nicht am [13] Abschirmblech anliegen (siehe Abbildung "Backraumbür"). Achten Sie darauf, daß die Tür während des gesamten Grillvorganges teilweise geöffnet bleibt.
- Drehen Sie den [3] Backraum-Wahlschalter auf Stellung 5 (Grill-Betrieb) und stellen Sie den [2] Temperaturregler auf Maximum; der Drehspieß dreht sich beim Einschalten des Grills automatisch.
- Beaufsichtigen Sie den Herd während des Grillens; halten Sie Kinder fern.
- Vor dem Herausnehmen des Grillgutes schalten Sie den Grill-Betrieb ab: [3] Backraum-Wahlschalter auf Stellung 0.
- Vorsicht: Backraumteile, Spieß und Auflegerahmen sind heiß; schützen Sie sich beim Herausnehmen des Grillgutes durch Tragen von hitzefesten Handschuhen vor Verbrennungen.
- Schrauben Sie jetzt den Handgriff wieder auf den Spieß. Halten Sie den Spieß am Handgriff, heben Sie ihn aus dem Auflegerahmen und ziehen Sie ihn aus der Buchse in der Backraum-Rückwand.

Reinigung

Backraum

Grundsätzlich gilt für den Backraum:

Niedrige Zubereitungs-Temperaturen =
geringe Backraum-Verschmutzung.

- Reinigen Sie den Backraum — falls erforderlich — möglichst sofort nach jeder Benutzung.
Verwenden Sie kein Backraum-Spray und keine scharfen, kratzenden Putz- oder Scheuermittel.
- Legen Sie aber zum Sauberhalten des Backraumes nie Aluminium-Folie auf den Backraumboden.
- Lassen Sie nach einer Naß-Reinigung die Tür einige Zeit offen, damit die Feuchtigkeit entweichen kann.
- Beim Dünsten, Sterilisieren und Konservieren entsteht im Backraum starke Feuchtigkeit. Trocknen Sie ihn nach Beendigung gut aus, da sonst Rostschäden auftreten können.

Katalytische Reinigung

Durch eine spezielle Email-Beschichtung der Innenwände kann sich der Backraum bis zu einem bestimmten Grad selbst von Speiseresten, Fettspritzern u.ä. reinigen, sofern diese noch nicht eingetrocknet oder festgebrannt sind.

Dazu heizen Sie den Backraum etwa 1 Stunde lang mit 250° C auf; die Verunreinigungen werden dabei weitgehend verbrannt.

Weil diese Selbstreinigung zusätzlich Energie kostet, sollten Sie immer zuerst prüfen, womit und wie stark der Backraum verschmutzt ist.

Geringe Verunreinigungen können auch bereits bei niedrigeren Temperaturen entfernt werden.

Größere Verunreinigungen verschwinden manchmal erst nach mehrmaliger Benutzung des Backofens.

Rückstände von Gewürzen und ähnlichem können Sie mit einer weichen Bürste oder einem trockenen Lappen entfernen.

Von stark färbenden Speisen können u. U. geringfügige Verfärbungen des katalytischen Emails zurückbleiben; dies hat aber keinen Einfluß auf die Selbstreinigung. Nach mehreren Benutzungen des Backraumes verblassen diese Stellen wieder.

Weil das katalytische Email besonders empfindlich ist, darf es keinesfalls mit Backofen-Spray oder aggressiven Scheuermitteln behandelt werden; die Beschichtung würde dadurch beschädigt werden! Nehmen Sie nur weiche Lappen oder Schwämme und warmes Wasser mit einem Zusatz von handelsüblichem Spülmittel.

Beachten Sie bitte auch, daß die Backraumtüre wegen der Empfindlichkeit des katalytischen Emails nicht beschichtet ist und deshalb nicht automatisch gereinigt wird.

Gehäuse-Flächen

Wischen Sie emaillierte Flächen und Bedienungsblende mit einem feuchten Tuch ab.

Die Schalterknebel können für die Reinigung nach vorne abgezogen werden. Feuchten Sie eingebrannte Stellen vorher mit warmer Seifenlauge an.

Verwenden Sie keine scharfen, kratzenden Putz- oder Scheuermittel.

Glaskeramik-Kochfeld

Reinigen Sie Ihr Glaskeramik-Kochfeld regelmäßig und möglichst dann, wenn es handwarm oder kalt ist; vermeiden Sie wiederholtes Festbrennen von Verschmutzungen.

Dazu empfehlen wir:

- Achten Sie bitte besonders darauf, daß keine zucker- und säurehaltigen Speisen festbrennen.
- Auch Aluminiumfolie und Plastikgeschirr können der Glaskeramik-Kochfläche schaden, wenn sie dort schmelzen und nicht *sofort* entfernt werden.
- Leichte, nichtfestgebrannte Verschmutzungen wischen Sie mit einem feuchten Tuch ab.
- Alle groben oder festhaftenden Verschmutzungen entfernen Sie einfach mit dem Rasierklingschaber.
- Kalk, Wasserränder, Fettspritzer und metallisch schillernde Verfärbungen reinigen Sie mit z.B. "Sidol Edelstahl", "Stahlfix", "cerafix" oder "Collo profi".

Sie können Schäden durch Zucker oder zuckerhaltige Speisen vorbeugen, indem Sie Ihre Glaskeramik-Kochfläche — entweder immer oder vor der Zubereitung stark zuckerhaltiger Speisen — mit "cera-fix" bzw. "Collo profi" reinigen. Durch diese Mittel wird ein Silikonfilm auf die Glaskeramik-Kochfläche aufgebracht, der nicht nur schützt, sondern außerdem die Kochfläche noch "glatter" macht.

Backraum-Glühlampe wechseln

Trennen Sie zum Wechseln der Backraum-Glühlampe zuerst den Herd durch Herausnehmen oder Abschalten der Sicherungen vom Stromnetz.

- Öffnen Sie die Backraumtür und legen Sie ein Tuch (Geschirr-/Handtuch) auf den Backraumboden, damit bei einem evtl. Herunterfallen des Abdeckglases der Fall gedämpft und ein Zerbrechen des Glases vermieden wird.
- Die Glühlampe befindet sich vorne oben in der Mitte der Backraumdecke. Sie wird durch eine runde Abdeckung aus Glas geschützt. Diese Glasabdeckung entfernen Sie durch Drehen nach links.
- Wechseln Sie die defekte Glühlampe (Typ 25 W / E 14, T 300 °C) gegen eine neue des gleichen Typs aus.
- Bringen Sie danach **unbedingt** das Abdeckglas durch Drehen nach rechts wieder an.

Verhalten bei Störungen

- Bei evtl. Defekten wenden Sie sich bitte grundsätzlich an unseren Technischen Kundendienst oder an einen zugelassenen Fachmann.
- Versuchen Sie niemals, Reparaturen selbst vorzunehmen.
- Prüfen Sie jedoch, bevor Sie den Kundendienst rufen, ob die Sicherungen des Herdes noch in Ordnung sind.

ACHTUNG!

Bei Ausfall des Motors für den Heißluft-Ventilator an der Backraum-Rückseite muß der Backraum sofort außer Betrieb genommen werden. Betrieb der Heizung ohne Ventilator kann zu Schäden im Backraum führen.

Bei Sprüngen oder Rissen im Glaskeramik-Kochfeld ist das Gerät sofort vom Stromkreis zu trennen und der Kundendienst zu benachrichtigen.

KUNDENDIENST

TECHNISCHE ANGABEN

Ihr Gerät wurde sorgfältig gefertigt und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft.

Sollten im Laufe der Zeit dennoch einmal Reparaturen oder Wartung nötig sein, verständigen Sie bitte den nächstgelegenen Technischen Kundendienst.

Die Anschriften und Telefon-Nummern unserer Kundendienststellen finden Sie im jeweils gültigen Neckermann-Hauptkatalog. Sollte der Katalog nicht zur Hand sein, erfahren Sie die Adressen dort, wo Sie Ihr Gerät gekauft haben.

Geben Sie bitte - ob schriftlich oder mündlich - bei jeder Kontaktaufnahme an:

- Art und Marke des Gerätes
- Artikel-Nummer (s. Titelseite)
- Kaufdatum (s. Rechnung/Kaufbeleg)
- Art der Störung/Fehlerbeschreibung
- Ihre vollständige und gut leserliche Anschrift
- Ihre Telefon-Nummer und zu welcher Zeit Sie persönlich anzutreffen oder telefonisch erreichbar sind.

Nur so können wir Ihnen eine zufriedenstellende und schnelle Bearbeitung zusichern.

Abmessungen

Backraum	
- Breite ca.	40 cm
- Höhe ca.	35 cm
- Tiefe ca.	40 cm

Zubehör: Fettpfanne, Grillrost, Drehspieß, Abschirmblech, 2 Backbleche, Auflegerahmen

Anschlußwerte

Gesamt	10,0 kW
Backraum	3,3 kW
- Oberhitze	0,9 kW
- Unterhitze	1,3 kW
Grill	2,0 kW
- Intensiv-Grill	2,9 kW

Glaskeramik-Kochflächen

- vorne links, Ø 120/180 mm	1,8 kW
- vorne rechts, Ø 145 mm	1,2 kW
- hinten links, Ø 145 x 245 mm	2,0 kW
- hinten rechts, Ø 180 mm	1,7 kW

Technische Änderungen vorbehalten

NECKERMANN VERSAND AG

— Qualitätssicherung —



IO - 795/A

239-99-10/02 — 026/964 /972 /980 /999