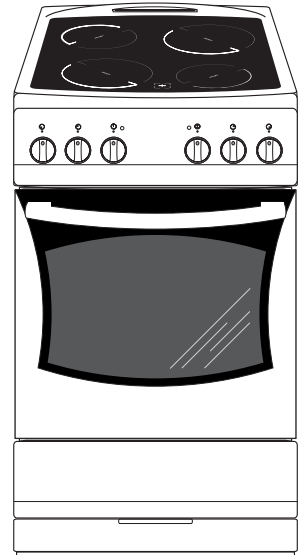




**Hansa**  
Haushaltsgeräte

**FCCW5\***  
**FCCB5\***  
**FCCX5\***



<b>(RUS) ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ.....</b>	<b>2</b>
<b>(DE) BEDIENUNGSANLEITUNG.....</b>	<b>39</b>



# СОДЕРЖАНИЕ

---

Техника безопасности.....	4
Описание устройства.....	9
Монтаж .....	12
Эксплуатация.....	15
Обслуживание и уход .....	26
Использование духовки – практические рекомендации.....	32
Технические данные.....	38





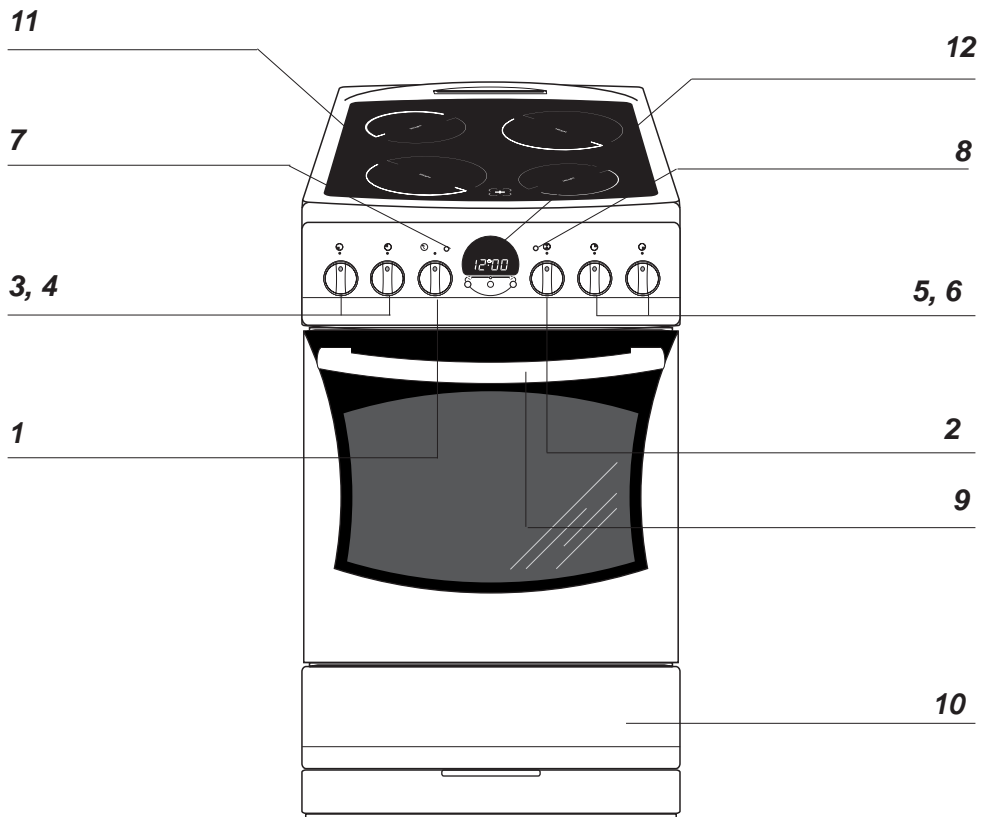






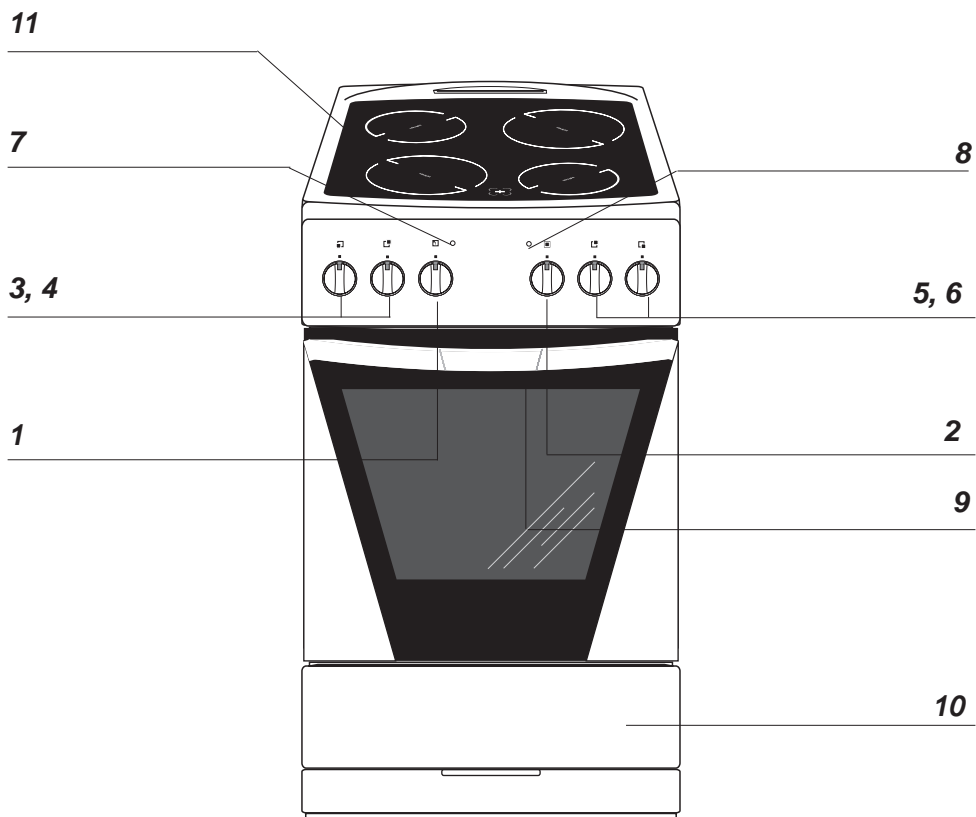


# ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА



- 1
  - 2
  - 3, 4, 5, 6
  - 7
  - 8
  - 9
  - 10
  - 11
  - 12
  - \*
- красная  
желтая

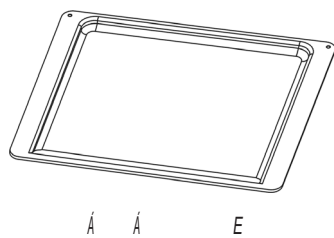
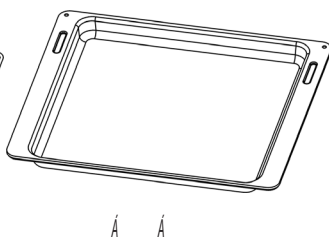
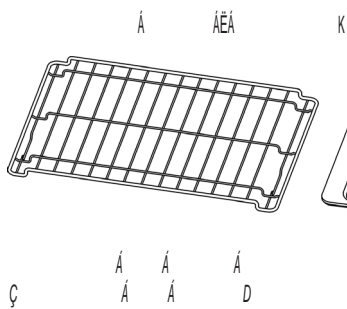
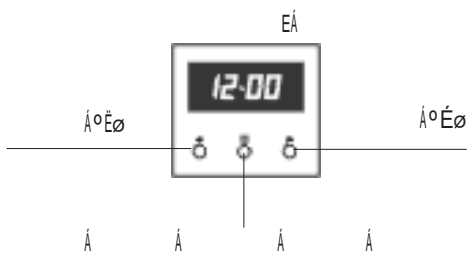
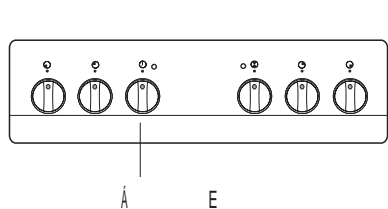
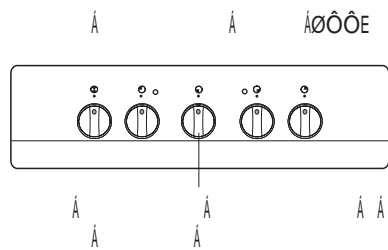
# ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА



- 1
  - 2
  - 3, 4, 5, 6
  - 7
  - 8
  - 9
  - 10
  - 11
- красная  
желтая

\* [

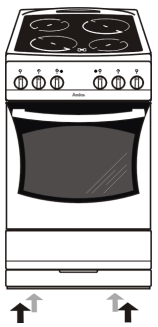
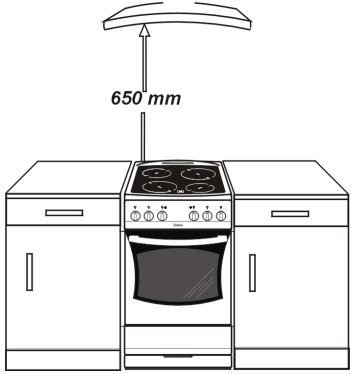
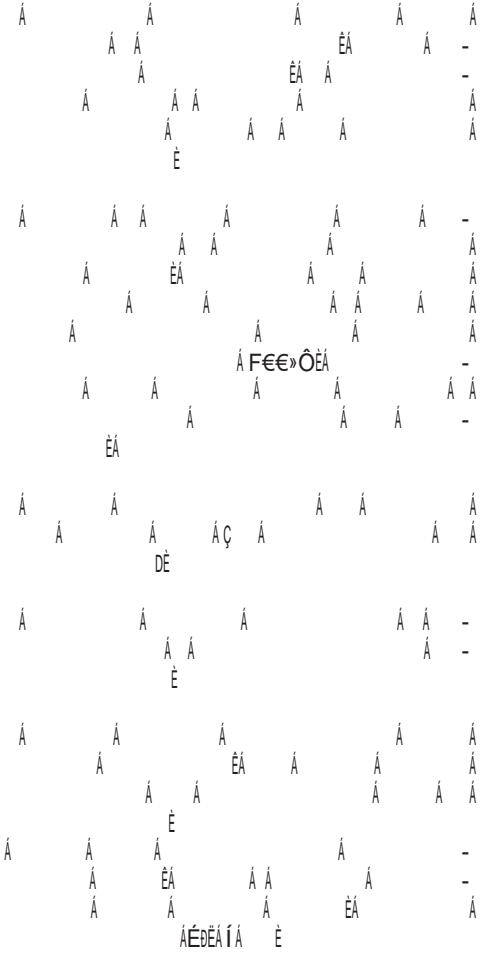
# ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА



Á. Á E  
\* Á Á

# МОНТАЖ

## Установка плиты





# МОНТАЖ

## Подключение плиты к электропроводке



СХЕМА ВОЗМОЖНЫХ ПОДКЛЮЧЕНИЙ		
1		<b>H05VV-F3G4</b>
2		<b>H05VV-F4G2,5</b>
3		<b>H05VV-F5G1,5</b>



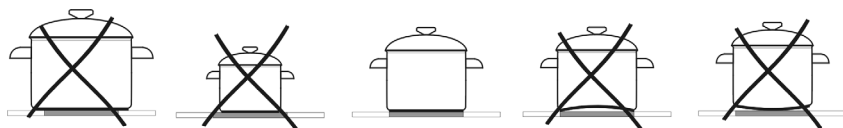




# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

## Управление работой конфорок керамической панели

### Выбор посуды



неправильно

правильно

неправильно

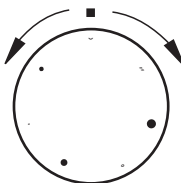
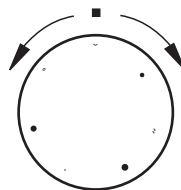
### Подбор мощности нагрева

1

2

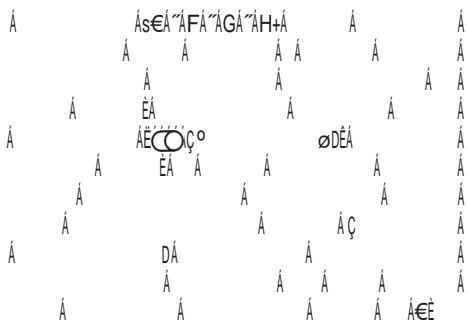
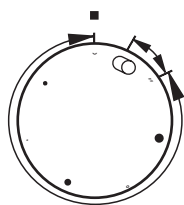
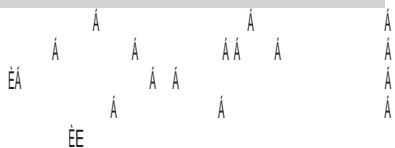
3

0

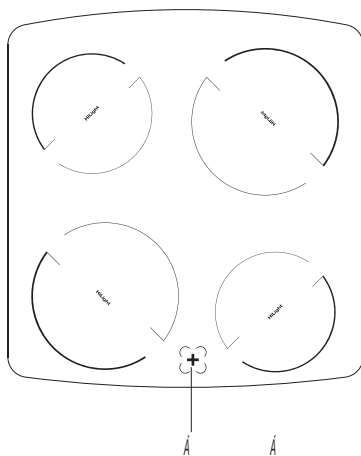
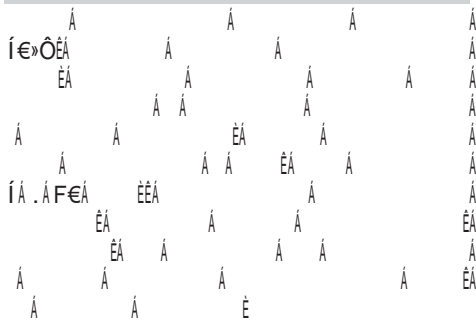


# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

## Важно!



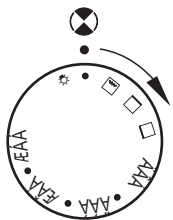
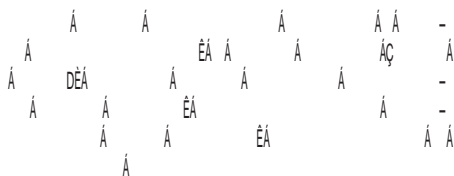
## Указатель нагрева поля



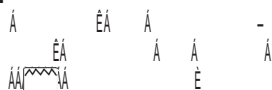
# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

## Функции духовки и ее обслуживание.

### Духовка с естественной конвекцией (стандартная)



### Внимание!

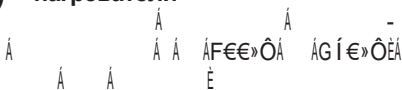


### Возможные положения ручки

#### Автономное освещение духовки



#### 100-250 Включены верхний и нижний нагреватели (°C) нагреватели



#### Включен нижний нагреватель



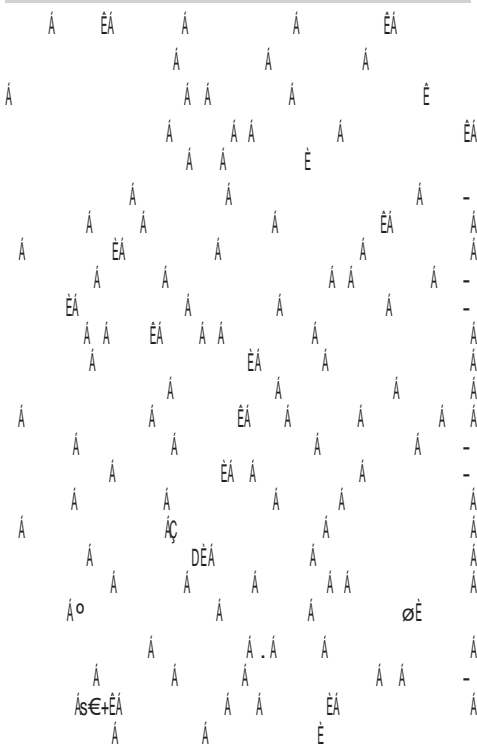
#### Включен верхний нагреватель



#### Включен гриль



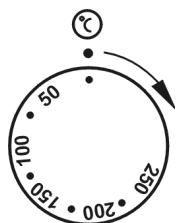
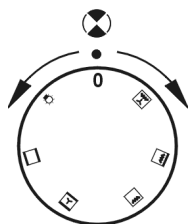
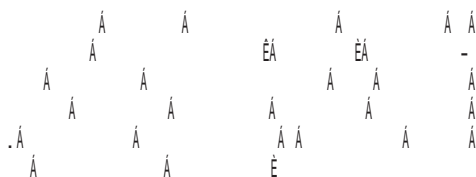
### Включение и выключение духовки



# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

## Духовка с принудительной конвекцией

## Возможные положения ручки выбора режима работы духовки

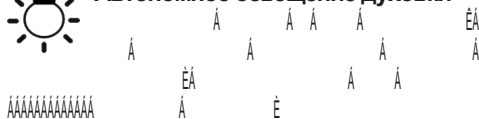


### Внимание!

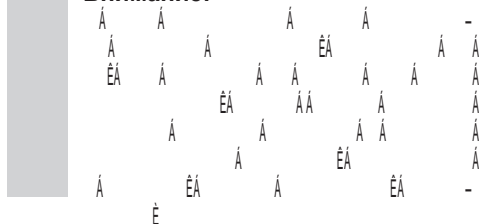
Включение нагрева (нагревателя и т.п.) после включения какой-либо функции духовки произойдет только после выбора температуры.



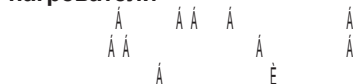
### Автономное освещение духовки



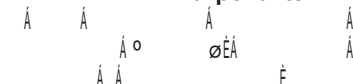
### Внимание!



### Включены верхний и нижний нагреватели



### Включены конвекция, верхний и нижний нагреватели.



### Внимание!



### Включен гриль



# ЭКСПЛУАТАЦИЯ



**Усиленный гриль**  
Включение функции «усиленный гриль» позволяет производить обжаривание при включенном одновременно

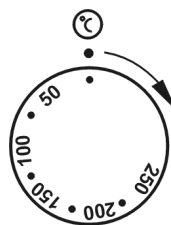
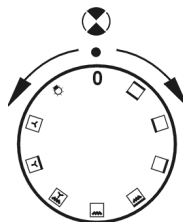
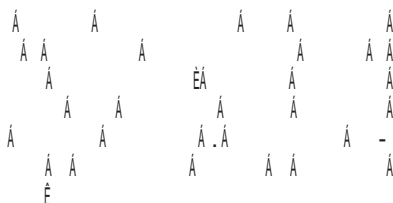
верхнем нагревателе. Она позволяет получить повышенную температуру в верхней части рабочего пространства духовки, что приводит к подрумяниванию блюда, и также позволяет готовить большие порции.



**Турбо гриль и конвекция**



**Духовка с принудительной конвекцией (с конвекцией и кольцевым нагревателем)**



„°“ / „0“.

**Внимание!**



# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

## Возможные положения ручки выбора режима работы духовки



Автономное освещение духовки-



Включена конвекция



Включена конвекция и нижний нагреватель



Включены конвекция и гриль

Внимание!



Включен гриль



Усиленный гриль (Гриль и верхний нагреватель)



Включен верхний нагреватель



Включен нижний нагреватель

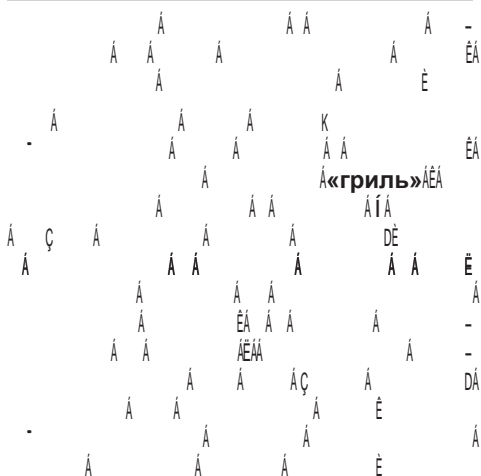


Включены верхний и нижний нагреватели.



# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

## Использование печи



### Внимание!



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







## Духовка

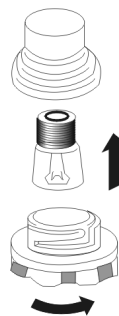
## Замена лампочки освещения духовки

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

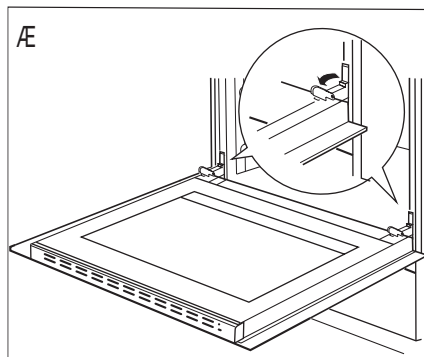
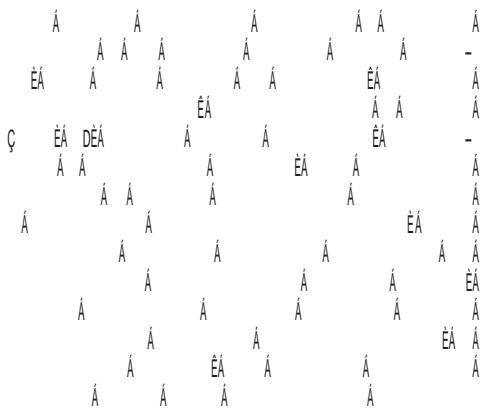
### Паровая чистка:

☺

### Внимание!

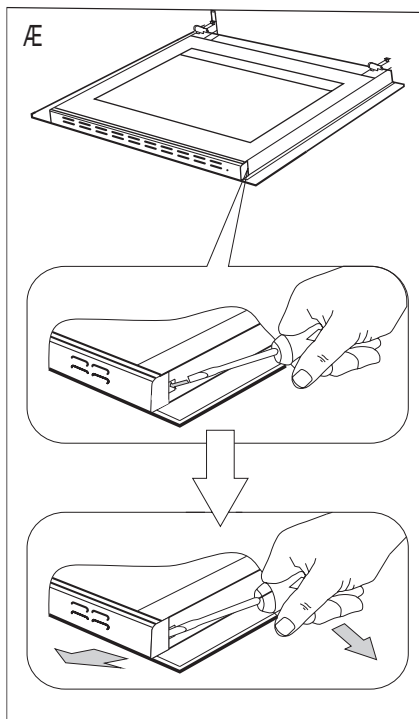
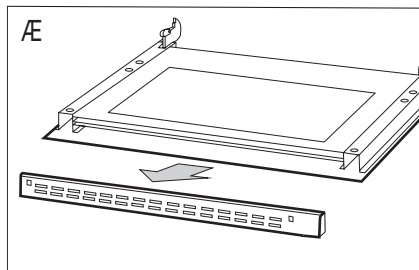
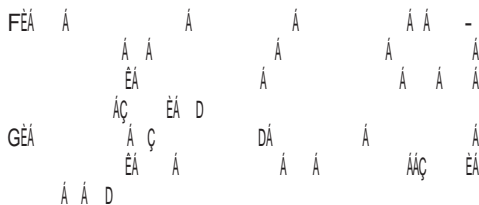


## Снятие дверцы



А А

## Снятие внутреннего стекла









## Выпечка

Для приготовления продуктов питания рекомендуется использовать поддоны черного цвета, поскольку они лучше проводят тепло и сокращают время приготовления,





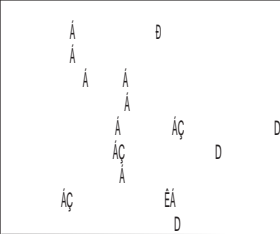


# ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЦЦЫ В ДУХОВКЕ – ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

ТАБЛИЦА 1: пироги

функция духовки:

Нагреватель верхний+нижний 

конвекция 

Вид выпечки					время выпечки
		2-3		2-3	
<b>Выпечка в формах</b>					
	2	160-180	2	160-180	60-80
	2	160-180	2	140-150	65-80
	2-3	160-180	2-3	160-180	20-30
	2	160-180	2-3	140-150	30-40
	2	160-180	2	140-150	60-90
	2	210-220	2	180-200	40-60
<b>Выпечка на подносах из оснастки плиты</b>					
	3	180-200	2	150-160	35-60
	3	180-200	2	150-160	30-50
	2	180-200	2	150-160	30-40
	3	220-240			10-15
	2	190-210			10-15
	2	190-210			30-50
<b>Мелкая выпечка</b>					
	3	180-190	2	150-160	10-30
	3	180-190	2	150-160	18-25
	3	90-110			80-90
			2	150-160	35-45

# ВЫПЕЧКА В ДУХОВКЕ – ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

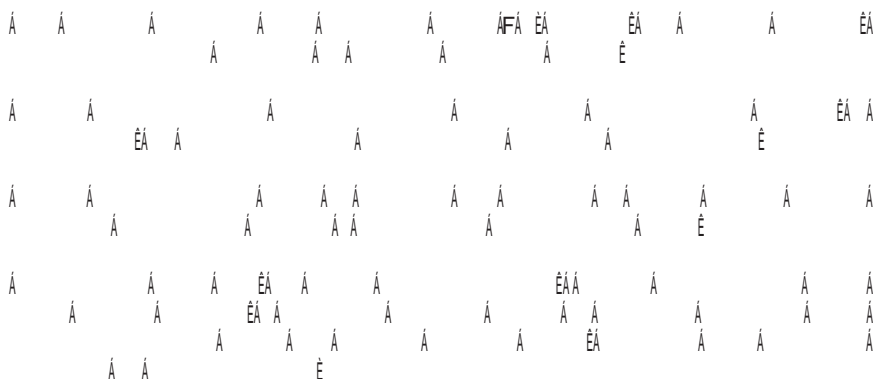
ТАБЛИЦА 1А: Пироги

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



ВИД ВЫПЕЧКИ	ТЕМПЕРАТУРА [°C]	ВРЕМЯ ВЫПЕЧКИ ( мин]
<b>Выпечка в формах</b>		
	80	1€1€
	150	1€1€
	150	1€1€
	150	25-35
<b>Выпечка на подносах из оснастки плиты</b>		
	150	40-45
	150	30-45
	150	40-55
	150	30-40

## Поджаривание мяса






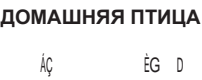


# ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ДУХОВКЕ – ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

ТАБЛИЦА 2: Приготовление мяса

Функция духовки: верхний и нижний нагреватели 

термооборот 

МЯСО	Уровень снизу		Температура [°C]		Время* в мин.
					
ГОВЯДИНА 		3		250	12-15
		3		250	15-25
		3		210-230	25-30
	2	2	160-180	200-220	120-140
СВИНИНА	2	2	160-180	200-210	90-140
	2	2	160-180	200-210	60-90
		3		210-230	25-30
ТЕЛЯТИНА	2	2	160-180	200-210	90-120
БАРАНИНА	2	2	160-180	200-220	100-120
ДИЧЬ	2	2	160-180	200-220	100-120
ДОМАШНЯЯ ПТИЦА 	2	2	160-180	220-250	50-80
	2	2	160-180	190-200	150-180
РЫБА	2	2	160-180	210-220	40-55

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


## Внимание!

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

# ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ДУХОВКЕ – ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

**ТАБЛИЦА 3: Усиленный гриль**

Функции духовки:

гриль + верхний нагреватель   
(усиленный гриль)

МЯСО	Температура [°C]	Время приготовления
ΑΓΑΓΕΪΑ ΔΑ	250	90-100
ΑΓΓΕΑ ΔΑ	250	110-130
ΥΑΓΓΕΑ D	250	1€1€

**ТАБЛИЦА 4: Гриль**

Функции духовки:

Гриль 

ПРОДУКТ	УРОВЕНЬ СНИЗУ	Температура [°C]	Время [мин.]	
			Сторона 1	Сторона 2
Α	4	250	8-10	6-8
Α	3	250	10-12	6-8
	4	250	1€1	1€1
	4	250	8-10	8-10
ΕΑÇ ΑF\ *D	3	250	12-15	10-12
Α	4	250	8-10	6-8
Α	4	250	6-8	5-6
Α	4	250	8-10	6-8
Α	4	250	10-12	8-10
Α ΑÇ Α1€€ D	3	250	25-30	20-25
Α	4	250	1€1	5-6
ΑÇ ΑΓ€€Α. ΑΓ1€ D	3	250	5-8	1€1
ΑΑÇ D	4	250	2-3	2-3



# ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΔΑΝΝΕ

---

Á                      ΚÁ                      Á                      ΓΗΧD I €€χd í €Á  
Á                      ΚÁÁ                      Á                      ÈÁJÈ I Á  
Á                      ÁÇ                      ÁBÁ                      ÁBÁ                      DÁ                      Í €ÁDÁ I €ÁDÁ I I Á & ζ  
  
Á                      ÁÒΡÁ I €ΝΗ I ΕFΕÁÒΡÁ I €ΝΗ I ΕGÈ TÈ

# SEHR GEEHRTER KUNDE,

Ö^/ÁÒ|^\c/[ @^/ááç^/ää}á^cáæ~i^/\*^, 4@}fá&@^ÁÓ^ää^}~} \*.-/^\~}á/fá&@\^ácÁ {ácÁ]/^/-^/-  
c^/ÁS[&@, á/^\~} \*ÉÁ Y^}}ÁÜá^Á•á&@Á {ácáää^•^/ÁÓ^ää^}~} \*•æ}/^\ác~} \*Áç^/c/æ~cÁ \*^ {æ&@cÁ  
@æá^}ÉÁ, á/áää^ÁÓ^ää^}~} \*Áá^•ÁÖ^/éç•Á\^á}ÁÚ/[á|/ {Á•^á}É

Ó^ç/[Áá^/ÁÓ|^\c/[ @^/áááæ•ÁP^/•c^/|/^\, ^/^\Áç^/|æ••^}Á\[]}]c^ÉÁ, ~/á^/Á^/Á^á} \*^@^}áÁ  
æ~ÁÜá&@^/^\ácÁ~}áÁØ~} \cá[]}•c>&@cá \*^\ácÁ>á^/|/!>-cÉ

X[ÁQ}á^c/fá^}æ@ {^/Á/•^}ÁÜá^Áääcc^Áää^ÁÓ^ää^}~} \*•æ}/^\ác~} \*Áæ~ {^/^\•æ {Áá~/\&É  
Ö~/\&ÁÓ^-[/\*~} \*Áá^/Ááæ/fá}Á^}c@æ/c^}^}ÁPá}, ^á•^Áç^/ {^áá^}ÁÜá^ÁÓ^ää^}~} \*•.^@-  
/^\É

Öá^•^ÁÓ^ää^}~} \*•æ}/^\ác~} \*Áá•cÁ/[Áæ~-:~à^, æ@/^\}ÉÁáæ••Á•á^Áá {ÁÓ^áæ/-•æ||Áb^á^/-  
/:\^ácÁ \*fá~à^/^\ácáá•cÉÁÓ^-[/\*^}ÁÜá^Áá@/ÁPá}, ^á•^Á•[!-é/cá \*ÉÁ~ {Á {4\*fá&@^ÁW}-é||^Á:~Á  
ç^/ {^áá^}É

## Achtung!

Ö^/éçÁ}~/Áà^ää^}^}ÉÁ, ^}}ÁÜá^Á•á&@Á {ácáá^ {ÁQ} @æ/cáää^•^/ÁÓ^ää^}~} \*•æ}/^\-  
ác~} \*Áç^/c/æ~cÁ \*^ {æ&@cÁ@æá^}É

Öæ•ÁÖ^/éçÁá•cÁ}~/Á:~/ÁX^/^\}á~} \*Áá {Á} /áçæc^}ÁPæ~•@æ/cáá^•cá { {cÉ

Ö^/ÁP^/•c^/|/^\/Áá^@é/cá•á&@Ááæ•ÁÜ^&@cÁç/[ÉÁ•[|&@^Á†}á^/^\} \*^}Áç[!:]~}^@-  
{^}ÉÁää^Á\^á}^}ÁÖá}'••Áæ~Ááá^ÁØ~} \cá[]}•, ^á•^Áá^•ÁÖ^/éç•Á@æá^}É

# INHALTSVERZEICHNIS

---

<b>Sicherheitshinweise</b> .....	41
<b>Bedienelemente</b> .....	46
<b>Ihr Herd stellt sich vor</b> .....	48
<b>Installation</b> .....	49
<b>Bedienung</b> .....	52
<b>Allgemeine Pflegehinweise</b> .....	63
<b>Wenn's mal ein Problem gibt</b> .....	68
<b>Backen und Braten – Praktische Hinweise</b> .....	69
<b>Technische Daten</b> .....	ĩ í



**Achtung.** Öæ•ÁÕ^!êcÁ~ }á••ã}^Á:~\*ê}\*|ä&@^}ÁV^ä|Á  
, ^!á^}Á , ê@!^}áá•^!ÁÓ^}~c:~}\*Á@^äiÉÁÜ^ã^}ÁÜä^Á  
à^ä { ÁÓ^!>@!^}Á•^@!Áç[!•ä&@cã\*ÉÁSä}á^!Á~}c^!ÁÌÁRæ@!^}Á  
•[||c^}Á•ä&@Á}ä&@cã}Áá^!Áþê@^Áá••ÁÕ^!êc•Áæ~~@æ|c^}ÉÁ  
Öæ•ÁÕ^!êcÁáæ!~Áç[!}ÁSä}á^!}Á}~!Á~}c^!ÁÉ~••ä&@cÁà^}~c:cÁ  
, ^!á^}É

Öæ•ÁÕ^!êcÁáæ!~Áç[!}ÁSä}á^!}ÁçæàÁ^ä}^ { ÁÇ|c^!Áç[!}ÁÌÁ  
Ræ@!^}DÁ•[ , ^!Áç[!}ÁÜ^!•[!}^}ÉÁää^Á}ä&@cã { Áç[||^}ÁÓ^!  
•äc:Áã@!^!Á\4!|^!|ä&@^}ÉÁ•^}•[!ä&@^}Á [á^!Á \*^•cã\*^}Á  
Øê@ã\*\^äc^}Á•ã}á^!}~!Á~}c^!ÁÉ~••ä&@c^}á^!Áà!æ~&@•æ}-  
, ^ä~}\*•\*^ { êiÁà^}~c:cÁ , ^!á^}ÉÁSä}á^!Áá>!~^}Á}ä&@cÁ  
{ äcÁá^ { ÁÕ^!êcÁ•]ã^!^}ÉÁSä}á^!Áá>!~^}ÁÜ^ä}ã\*~}\*•æi-  
à^äc^}Á}~!Á~}c^!ÁÉ~••ä&@cÁá^!&@~>!^}ÉÁSä}á^!Áá>!~^}Á  
áæ•ÁÕ^!êcÁ}~!Á~}c^!ÁÉ~••ä&@cÁà^!á^}^}É

**Achtung!** Ò!@äc:~^}ÁÜä^ÁØ^ccÁ [á^!Á\$|Á}ã^ { æ|•Á~}à^!  
æ~~•ä&@cã\*ÁçÓ!æ}á^!~æ@!ÁDE

X^!•~&@^}ÁÜä^ÁØ|æ { { ^}Á }ã^ { æ|•Á { äcÁ Yæ••^!Á:~ -  
|4•&@^}ÉÁÜ@æ|c^}ÁÜä^Ááæ•ÁÕ^!êcÁæ~•Á~}á^!•cã&\^}Á  
Üä^Áää^ÁØ|æ { { ^}Á :ÉÓÉÁ { äcÁ ä^}^ { ÁV[!~á^&\^|Á [á^!Á  
^ä}^!Á}ä&@c^}c^æ { { àæ!^}ÁÖ&\^É

**Achtung!** X^! , ^}á^}ÁÜä^Áää^ÁS[&@'ê&@^Á}ä&@cÁæ|•Á  
ÇEà|æ\*^'ê&@^ÁçÓ!æ}á^!~æ@!ÁDE

## SICHERHEITSHINWEISE

**Achtung!** Ü [|c^} ÁÜä^Áæ~^Áâ^!ÁS [&@' ê&@^ÁÓ^•&@êää-  
\*~} \*^} Áà^ { ^!\^} ÁÇÜ |!>} \*^Á [á^!ÁÓ!>&@^DEÁ•&@æ|c^} Á  
Üä^Ááæ•ÁÕ^!êcÁæàÁ~} áÁc!^} }^} ÁÜä^Á^•Áç [ ] Áá^!ÁÜc! [ { -  
ç^!• [! \*~} \*ÁÇÜc! [ { •&@|æ \*^~æ@!ÁDE

Ücæi\^ÁÒ!@âc:~} \*Áâ^•ÁÕ^!êc•Á, ê@!^} ááâ^•ÁÓ^c!ä^à•ÉÁ  
Ü^ä^} ÁÜä^Áç [!•ää@cä\*Á~} áÁç^! { ^äâ^} ÁÜä^Ááæ•ÁÓ^!>@!^} Á  
á^!Á@^ä i ^} ÁQ } }^} c^ä|^Áá^•ÁÕ^!êc•É

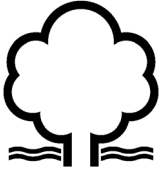
Z~\*ê} \*|ä&@^ÁV^ä|^Á\4} }^} Áà^áÁÓ^Á~cÁ~} \*Á@^ä i Á, ^!-  
â^} ÉÁSä} á^!Á~^!} Á@æ|c^} É

**Achtung.** X^! , ^} á^} ÁÜä^Á:~!ÁÜ^ä} ä\*~} \*Áâ^!ÁS [&@-  
'ê&@^Á\^ä} ^Áæ\*~!^••äç^} ÁÜ~c: { äcc|^Á [á^!Á•&@æ!~^} Á  
T^cæ||\*^\*^} •cê} á^ÉÁää^Áää^ÁÜà^!' ê&@^Áà^•&@êää\*^} Á  
\4} }c^} ÁÇÒ} c•c^@~} \*Áç [ ] ÁÜ |!>} \*^} Á [á^!ÁÓ!>&@^} DE

**Achtung** EW { ÁÜc! [ { •&@|ê\*^Á:~Áç^! { ^äâ^} ÉÁ { ~••Á { æ} Á  
•ä&@Áç [!Áá^ { ÁY^&@^!Áää^ÁÕ!>@|æ { ] ^Áç^! \*^, ä••! } ÉÁ  
ää••Ááæ•ÁÕ^!êcÁæà\*^•&@æ|c^cÁ•cÉ

Z~!ÁÜ^ä} ä\*~} \*Áâ^•ÁÕ^!êc•Á\^ä} ^ÁÖæ { ]~!^ä} ä\*^!Áç^!-  
, ^} á^} É





ÜbãÄc~}K

Y^!ÁÒ}^! \*ã^Á Ç^!æ}c, [ | -  
 çj&ÁÇ^!à!æ~&@cÉÁá^!Á•&@ [ }cÁ  
 ä&@cÁ } ~!Áää^!Pæ~•@æ|ç~\æ-  
 •^ÉÁ• [ }á^!}Á@æ}á^!çáæ~&@Á  
 { , ^|çá^ , ~••cÉÁÜá^!}ÁÜá^!  
 äæá^!ÁÜ}æ!^!ÁÜá^!Ö|Á^!ç [ | -  
 ^!^! \*ã^!ÁØ [ | \*^!}á^!Á\4 } }^!Á

## Das richtige Kochgeschirr benutzen.

Á V4]-^! { áçÁ }æ&@^ { Á ~ }ääää&\ \ Á Ö [ á^!Á  
 •]æ!^}Áää•Á: ~ÁFÐHÁæ}ÁÜc! [ { ÉÁÖ^!Á\^!}ä&@cÁ  
 Ç^! \*^••^}ÉÁ• [ ]•çá•çá^!ÁÜc! [ { Ç^!à!æ~&@Á  
 IÉ { æ|Á• [ Á@ [ &@Á

## Kochgeschirr auf die Kochfläche abstimmen.

Á Öæ•ÁS [ &@ \*^•&@ä!Á• [ | | ç^!}á^!Á\^!}^!|æ}•|ää^!  
 S [ &@ ^!é&@^!Á•^!}É

## Kochflächen und Topfböden stets sauber halten.

Á X^!•&@ { ~c: ~ } \*^!}Á•c4!^!}Áää^!Yê! { ^>á^!-  
 ç!æ\*~ } \*Á . Á•ä }ää!á^!^!•ç^!á } { æ|Á•çæ! \ Á^!}-  
 \*^!à!æ } cÉÁä•çáää^!Üá}ä\*~ } \*Á [-çá } ~!Á } [ &@Á  
 { äçá ~ { , ^|çá^!æ•c^!}á^!}ÁT äcc^!}Á { 4 \*|ä&@É

## Unnötiges „Topfgucken“ vermeiden.

Á ÇE~&@Áää^!Á Öæ&\ [-^!}c>|!}ä&@cÁ ~ } }4çá\*Á [-çá  
 4~}^!}É

## Rechtzeitig herunterschalten und Restwärme nutzen.

Á Ó^!á|æ } \*^!}Á Öæ! : ^!ç^!}Á IÉFÉÁ T ä } ~c^!}Á Ç [ I Á  
 Ò } á^!á^!Á Öæ! : ^!çáæ~••&@æ|ç^!}ÉÁÜá^!• }æ!^!}Á  
 ää•Á : ~ÁGÉÄÁæ}ÁÜc! [ { É

## Backofen nur bei größeren Mengen einsetzen.

Á Ø|Áä•&@Á { äçÁ^!}^ { Á Ö^! , ä&@çáää•Á : ~ÁFÁ\\*Á  
 |é••çÁ•ä&@Á• ]æ!•æ { ^!Áää { Á V [ ]-Áæ~ -Á ä^ { Á  
 P^!áÁ\*æ!^!}É

## Nachwärme des Backofens nutzen.

Á Ó^!á Öæ! : ^!ç^!}Á Ç [ } Á { ^@!Áæ|Á IÉÁ T ä } ~c^!}Á  
 á^!}Á Öæ&\ [-^!}Á ~ } á^!á } \*çÁFÉÁ T ä } ~c^!}Á Ç [ I Á  
 á^!}Á Ö } á^!á^!Á Öæ! : ^!çáæ~••&@æ|ç^!}É

Á Wichtig! Ó^!á Öæ! : ^!çá^!}Á { äçÁZ^!ç•&@æ|ç~@!Á^!-  
 •]!^!&@^!}ää!>| : ^!^!Á Öæ! : ^!ç^!}Á^!}•c^!|!^!}É

## Backofentür gut geschlossen halten.

Á Ö~!&@X^!•&@ { ~c: ~ } \*^!}æ}Áá^!ÁV>|ää&@-  
 c~ } \*^!}Á \*^!çÁ Yê! { ^!Ç^!| [ | ^!}ÉÁ Ö^!•@æ|ÁKÁ  
 ÇE { Áá^!c^!}Á • [- [ | çá^!^!çá^!}Á

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

Á Ö^!^!}Á Üc! [ { Ç^!à!æ~&@Á•c^!á \*çá äæää~!&@Á  
 ~ } }4çá\*É

## AUSPACKEN



Ø>IÁ ä^}ÁV|æ}•] [icÁ@æà^}Á , äIÁ  
 äæ•Ö!éc!ä~!i&@!ä!X^! ]æ&\~}\*Á  
 \*^\*^}Ö^•&@éä~}\*Á\*^•&@^!cÉÁ  
 Pæ&@Á ä^ { ÁCE~•]æ&\^}Á^}c• [-  
 \*^}ÁÜ:ÁÄäcc^Á~ { , ^|c-!^~}ä|ä&@Á  
 ää^X^! ]æ&\~}\*•c^|ÁÉÁ

CE||^X^! ]æ&\~}\*• {æc^!äæ|ä^}Áä~} { , ^|c^!  
 c!é\*|ä&@ÉÁ@~}ä^!c!|[:^}cä\*Á , ä^ä!Á:~Áç^! , ^!  
 c^}Á~}äÄ , ~!ä^}Á { äc^!ä}^ { Á^}c•]!^&@^}ä^}Á  
 Ü~ { à [|Á\*^!^} } : ^ä&@ } ^cÉ

CE&@c~}\*ÁÄ Öä^X^! ]æ&\~}\*• {æc^!äæ|ä^}Á  
 ÇÜ [|~éc@^|^}ä~}c^!ÉÁÜ [|~c^! [|c> \^Á^c&ÉDÁ  
 •ä}ä!ä^! { ÁCE~•]æ&\^}Áç [|}Á Sä}ä!^}Á-!^}Á : ~Á  
 @æ|c^}É

## AUSSERBETRIEBNAHME

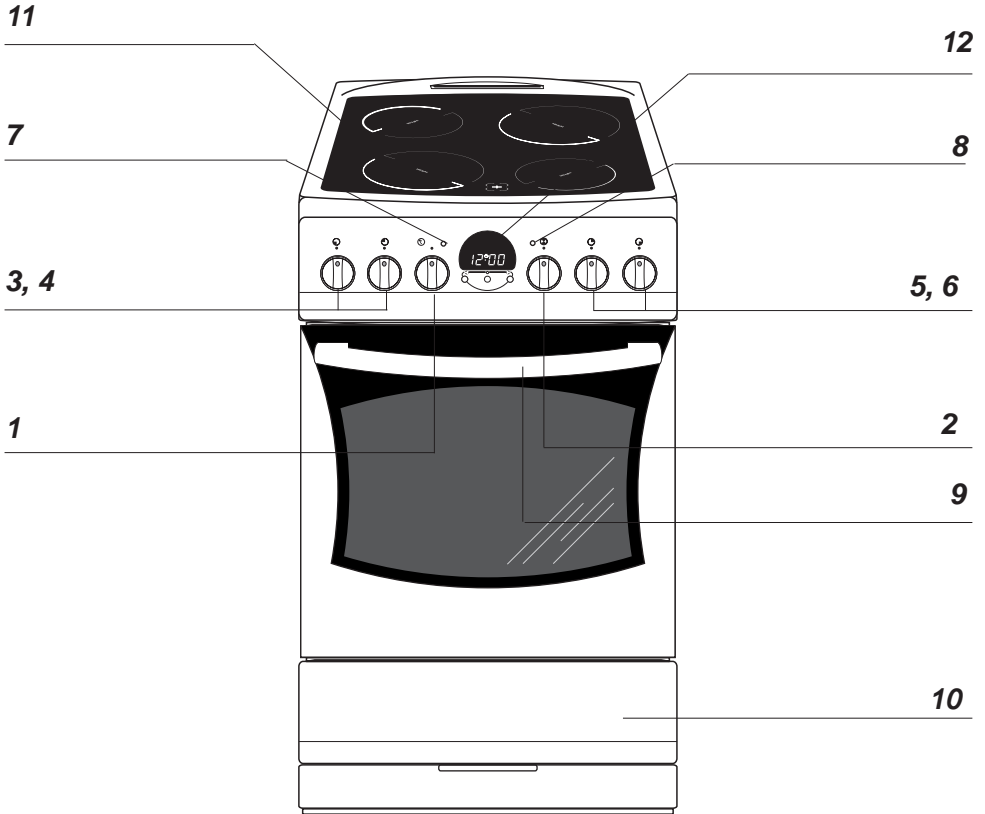


Pæ&@Á Ö^!}ä~}\*Á ä^!Á Ö^!~c-  
 :~}\*Á ä^!Á Ö^!éc•Á äæ!-Á^•Á }ä&cÁ  
 :~}•æ { { ^}Á { äc^!ä^ { Á \*^ , 4@} |ä-  
 &@^}Á Pæ~• { >||^}c• [i\*ç^! , ^!ä^}ÉÁ  
 • [ ] ä^!}Ä•c!æ}Á^!}ÁÜæ { { ^!ÉÁ~} äÄ  
 Ü^&^|ä} \*•c^||^!->IÁ Ö!^!c! [ÉÁ~} äÄ  
 ^!^!c! [ ] ä&@^! Ö!^!éc^!äæ:~\*^!  
 à^}ÉÁ Öæ!>à!Á , ^!ä^}Á Üä^!ä^!&@Á^!}Á Ü~ { à [|Á  
 æ~!ä^}Á Ö!^!éc!æ~!ä^!Á Ö!ä!ä^!~}\*•æ} |^äc~}\*Á  
 [ ä^!Á ä^!Á X^! ]æ&\~}\*Áä~} - [i { ä^!cÉ

Öä^!ä^!ä^!Á P^!•c^||~}\*Á ää^!•^•Á Ö!^!éc•Á^!ä}-  
 \*^!•c: c^}Á Tæc^!äæ|ä^}Á ä~} ä!ä@!^!Á S^! } : ^!ä&-  
 } } \*Á^}c•]!^&@^}Á äÄ : ~!Á Y ä^!ä!ç^! , ^} ä~}\*Á  
 \*^!ä~}\*Á cÉÁ Öæ} \ä^!Á Y ä^!ä!ç^! , ^} ä~}\*Á ÉÁ ä^!Á  
 X^! , ^!c~}\*Á ç [ ] Á Y^!c•c [ ~^}Á [ ä^!Á äæ} ä^!Á!  
 Ø [i { ^} ä^!Á X^! , ^!c~}\*Á ç [ ] Á \*^!ä!æ~&c^! Á Ö!  
 !éc^! Á |^!ä•c^} Á Üä^!Á^!} Á , ^!•^}c|ä&@^}Á Ö!^!äc!æ\*Á  
 :~ { Á W { , ^!c•&~}c: É

: ä^!Á ää^!Á : ~cê} ää\*^!Á Ü^&^|ä} \*•c^||^!->IÁ ää^!Á  
 \*^!ä!æ~&c^! Á Ö!^!éc^! , ^!ä^}Á Üä^!Á ç [ ] Á Q@!^!Á  
 Ö^! { ^!ä} ä^!ç^! , æ|c~}\*Áä~} - [i { ä^!cÉ

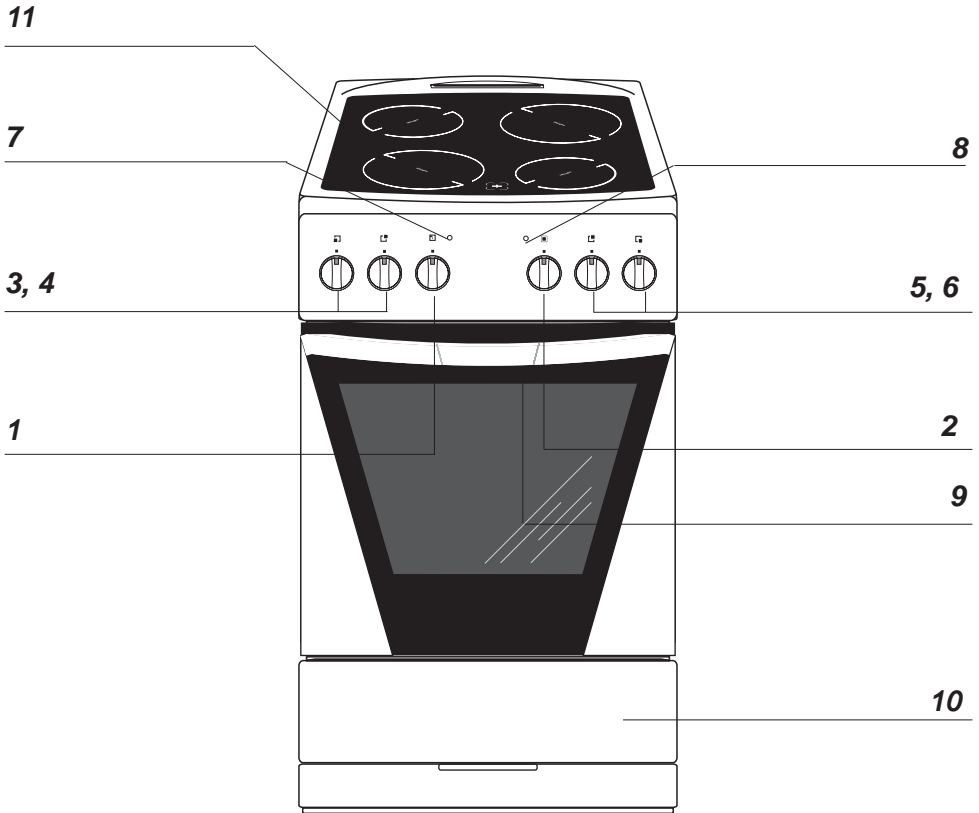
# BEDIENELEMENTE



- 1 Óæ& \[-^}ËV^ { ]^/æc ~i|^\*|/!
- 2 Óæ& \[-^}ËØ ~ } \cã [ ] •|^\*|/!
- 3, 4, 5, 6 Ú&@æ|c^/Á-> /ÁS [&@ 'é&@^}
- 7 S [ ] c / [ / / / / ^ ~ &@c^Á / [ c / Ç P ^ ä : ~ } \*æ } : ^ä \*^D
- 8 S [ ] c / [ / / / / ^ ~ &@c^Á \*^ / à Á Ç Ó ^ c / ä ^ à •æ } : ä \*^D
- 9 V > / \* / ä ~
- 10 Õ ^ • & @ ä / / \æ • c ^ }
- 11 Õ |æ • \ ^ /æ { ä \ Ë S [&@ - ^ / ä
- 12 Z ^ ä c Á • & @æ / c ~ @ / E

Eç [ ! @æ } ä ^ } ä } ~ ! ä ^ ä ä ^ ä } ä \* ^ } ä T [ ä ^ / | ^ }

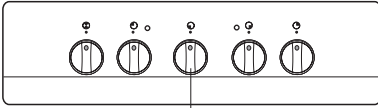
# BEDIENELEMENTE



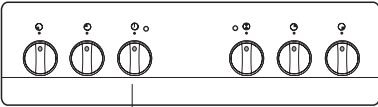
- 1 Óæ& \ [-^} ÈV^ { ] ^/æc ~ / / ^ \* | ^/
- 2 Óæ& \ [-^} ÈØ ~ } \ cá [ ] • / ^ \* | ^/
- 3, 4, 5, 6 Ú&@æ|c^/Á-> / ÁS [ & @ ' é&@^ }
- 7 S [ ] c / [ / / / ^ ~ & @c^Á / [ cáÇP^ä : ~ } \*æ } : ^ä \* ^D
- 8 S [ ] c / [ / / / ^ ~ & @c^Á \* ^/ àÁÇÓ^c / ä^ à •æ } : ä \* ^D
- 9 V > / ' / ä ~
- 10 Õ^ • & @ ä / / \æ • c^ }
- 11 Õ|æ • \ ^/æ { ä \ ÈS [ & @ - ^/ ä

# IHR HERD STELLT SICH VOR

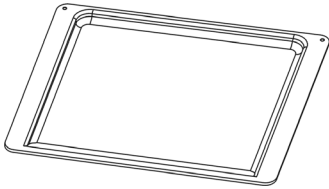
Öffnen Sie die Tür des Herdes und ziehen Sie die Schürze aus dem Gehäuse.



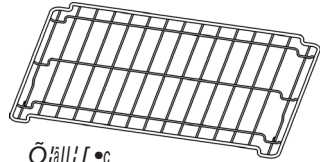
Ziehen Sie die Schürze aus dem Gehäuse.



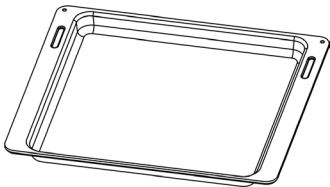
Ziehen Sie die Schürze aus dem Gehäuse.



Ziehen Sie die Schürze aus dem Gehäuse.



Ziehen Sie die Schürze aus dem Gehäuse.



Ziehen Sie die Schürze aus dem Gehäuse.

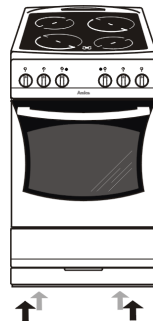
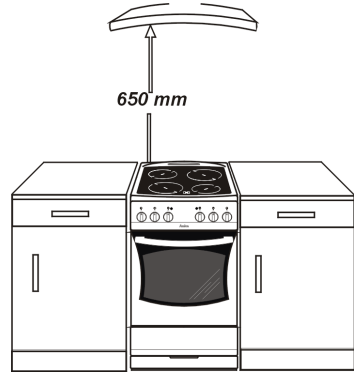
Öffnen Sie die Tür des Herdes und ziehen Sie die Schürze aus dem Gehäuse.



# INSTALLATION

## Der richtige Einbauort

Öh!AS>&@^}!æ~ { Á• [||c^Áci [ & \ ^ } Á ~ } äh~ -cá\*Á  
 •^á}Á ~ } äh^á}^Á\* ~ c^ÁO^|>-c~ } \*Á@æá^}LÁäá^Á  
 CE~.-c^||^ } \*Á ä^Á Öh!êc^Á• [||c^Á^á}^}Á  
 -i^á^}Z~\*æ } \*Á: ~Áæ||^}ÁUc^ ^i^| ^ ^}c^}Á  
 •â&@^|•c^||^}É



Á Öh!ÁP^iá^}c•}!â&@cá ä^!Á Yê! { ^•&@~c:-  
 \|æ••^ÁYÉáâÉ@ÉÁ^iÁäá!-Á } ~!Áæ~ -Á^á}^iÁU^á^c^Á  
 }^á^}Á@4^| ^}ÁS>&@^} { 4á^|}Á[ ä^!Á Yê }-  
 ä^}Á^á } \*^áæ~ cá ^!á^}ÁÖh!Öh!}áæ~ { 4á^|Á  
 { >••^}ÁÓ^|ê\*^Á@æá^}Á ~ } äá äá^Áç^! ^ }-  
 ä^c^}ÁS|^á^!Á { >••^}Á@á: ^á^•cê } äá\*^Á^á}Á  
 ÇF€€~ÖDEÁQ•cá äæ•Á } ä&@cá ä^!ÁÖæ||ÉÁ • [ Á \æ } }Á  
 äá^Á^Á^á}^ÁX^!- [ i { ~ } \*Á ä^!Á Öh!æ\*! ê&@^Á  
 [ ä^!Á ä^!Á^}ÁÁÉá|4• } \*Áç^!~!•æ&@^}ÉÁÖæ||Á  
 Úá^Á äá^Ác@^! { ä•&@^Á Y äá^!•cæ } ä•ê@á\* \á^cÁ  
 Q@^!iÁ S>&@^} { 4á^|Á } ä&@cá \ ^ } ^}ÉÁ • ä } äÁ  
 : , ä•&@^}Á^}ÁT 4á^|Á^ } á^á^ { ÁP^iá^á&æÉÁGÁ  
 & { ÁCEá•cæ } á: ~Á^|æ••^}É

Á CEá: ~\*@æ~à^}Á•á} äÁ\*^ { é i Á ä^}ÁCE } , ^-  
 ä•~ } \*^}Áæ~ •Áá^}Á ä@ } ^ } Á à^á\*^>\*c^}Á  
 Óh!á^} } \*•æ}^|á^ } \*^}Á^á} : ~àæ~^}É

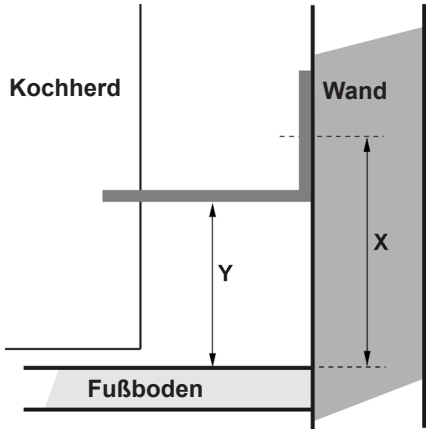
Á Öh!ÁP^iá^}c•}!á^}^iÁ@æi^}Á ~ } äh^à^}^}Á  
 Ó[ á^}! ê&@^Áç} ä&@cáæ~ -Á^á} ^ { ÁW}c^!•æc: DÁ  
 æ~:-~c^||^}É

Á X[!ÁÓ^á} } Áá^!Á^ } c: ~ } \*ÉÁ•cá^!ÁP^iá^}Á  
 á^!ÁÖá^}^æ~•: ~b~•cá^!Á}ÉÁ , æ^á^• [ ] á^!•Á  
 , ä&@cá^Á->!Á äá^Á \*^!á&@ { é i á^ÁX^!c^| } \*Á  
 ç [ ] ÁÖ^ccá^}Á á^}Á Óiæc]-æ } ^}Á äá•cÉÁ Öæ: ~Á  
 •á}á^!á^ÁÚ^\*^!-> i^Áç [!^•^•@^}LÁ•á^!á}á  
 : ~\*ê } \*^}á&@ÉÁ ^ } Á } Á äá^Á Ú&@~à|æá^Á  
 @^!æ~•: ä^@cÉÁÚ^\*^!á^!á&@ÁÉDEÁ!Á { É

# INSTALLATION

## Montage der Sicherung gegen Umkippen des Kochherdes

Öä!Üä&@!~} \*Ä, ä!äÄ { [ ] cä!céÄ~ { Ääæ•ÄW { \ä]-  
] ^} Ä ä^•Ä S [&@!ä^•Ä : ~Ä ç!@ä} ä^!} Ä Öæ} \Ä  
ä^!Ä Üä&@!~} \*ÉÄ { äcÄ ä^!Ä \*^\*^} ÄW { \ä] ] ^} Ä ä^•Ä  
S [&@!ä^•Ä \*^•Ä &@>c: cÄ ä!äÉÄ • [ | | c^Ä äæ•Ä Si} äÄ  
) ä&@cÄ { Ä Ücæ} ä^!•^!} ÄÄ: É ÖÉ äæ~ - ä ä^! Ä Öæ& \ [-^} c>!Ä  
: ~Ä \ ^cc^!} Ä ~} ä! äæ ä ~! &@Ä ä^} Ä S [&@!ä^•Ä : ~ { Ä  
W { \ä] ] ^} Ä: ~ Ä ä! ä} \*^} É



S [&@!äÄ Ö!^äc^Ä íÉÄ { { ÉÄ P4@^Ä íÉÄ { {  
Ý M í Ä { {  
Ý M G í Ä { {

S [&@!äÄ Ö!^äc^Ä íÉÄ { { ÉÄ P4@^Ä JÉÄ { {  
Ý M FÉÄ { {  
Ý M í ÉÄ { {

Ý Ä ÉÄ Cä • cæ} äÄ ç [ ] ä ä^! Ä Ö^•cä \*~} \*Ä æ} Ä ä^! Ä  
Yæ} ä  
Ý Ä ÉÄ Cä • cæ} äÄ ç [ { Ä Ø ~ i ä [ ä^}



# BEDIENUNG

## Vor der ersten Inbetriebnahme des Gerätes

Öffnen Sie den Ofen, indem Sie die Tür nach unten drücken. Die Tür wird durch einen Mechanismus automatisch geschlossen. Die Tür ist durch einen Mechanismus automatisch geschlossen. Die Tür ist durch einen Mechanismus automatisch geschlossen.

Öffnen Sie den Ofen, indem Sie die Tür nach unten drücken. Die Tür wird durch einen Mechanismus automatisch geschlossen. Die Tür ist durch einen Mechanismus automatisch geschlossen.

Öffnen Sie den Ofen, indem Sie die Tür nach unten drücken. Die Tür wird durch einen Mechanismus automatisch geschlossen. Die Tür ist durch einen Mechanismus automatisch geschlossen.

Öffnen Sie den Ofen, indem Sie die Tür nach unten drücken. Die Tür wird durch einen Mechanismus automatisch geschlossen. Die Tür ist durch einen Mechanismus automatisch geschlossen.

### Wichtig!

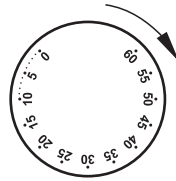
Öffnen Sie den Ofen, indem Sie die Tür nach unten drücken. Die Tür wird durch einen Mechanismus automatisch geschlossen. Die Tür ist durch einen Mechanismus automatisch geschlossen.

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

### Wichtig!

Öffnen Sie den Ofen, indem Sie die Tür nach unten drücken. Die Tür wird durch einen Mechanismus automatisch geschlossen. Die Tür ist durch einen Mechanismus automatisch geschlossen.

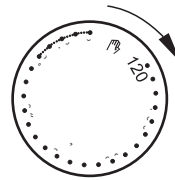
## Mechanischer stopper\*



Öffnen Sie den Ofen, indem Sie die Tür nach unten drücken. Die Tür wird durch einen Mechanismus automatisch geschlossen. Die Tür ist durch einen Mechanismus automatisch geschlossen.

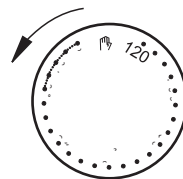
## Mechanischer stopper\*

Öffnen Sie den Ofen, indem Sie die Tür nach unten drücken. Die Tür wird durch einen Mechanismus automatisch geschlossen. Die Tür ist durch einen Mechanismus automatisch geschlossen.



Öffnen Sie den Ofen, indem Sie die Tür nach unten drücken. Die Tür wird durch einen Mechanismus automatisch geschlossen. Die Tür ist durch einen Mechanismus automatisch geschlossen.

Öffnen Sie den Ofen, indem Sie die Tür nach unten drücken. Die Tür wird durch einen Mechanismus automatisch geschlossen. Die Tür ist durch einen Mechanismus automatisch geschlossen.



# BEDIENUNG

## Schalter für Kochflächen

### Das richtige Koch- und Backgeschirr

Ö:~!Ó [á^}\*!4 i^!^} áÉ-[i { Áá•Áiá&@cá^} ÁS [ &\*^•&@á!•!• [||c^!á^!ÁØ|é&@^!á^!^!^, ^!á\*^} ÁS [ &@Á 'é&@^! { 4\*!á&@c^} á~!á} \*^} á••c^•!á} É!Ø>!ÁÓ!æc]-æ} } ^} } á!é@} |á&@^•!ÁÖ^•&@á!i!Á \æ} } Á áá^Á ^!á\*^} •ÁÇ!^! \*!4 i^!c^! ÁS [ &@ 'é&@^! { áç!á^} Á Tæ i^} Á F Í €ø G Í ÁÇ!^! , ^} á^c^ , ^! á^} É! **Geschirr mit konvex oder konkav geformtem Boden darf nicht verwendet werden.** ÁÓ•Áá:c^: ~Áá^æ&@-c^} É!áá••Á: ~ { ÁS [ &@\*^•&@á!i!á { { ^!i! } á••^} á^!Ö^•!^!ÁÇ!^! , ^} á^c^ , ^! á^} É! Ö^•Á^ { ], ^! |c^!á•á&@É! ÁS [ &@\*^•&@á!i! { áç!áá^! \ ^! Ö [ á^} Á^ } } á^!á^} ^!i!Á&@ , æ&@^} ÁQ} } ^} } , 4|á~ } \*Á: ~ÁÇ!^! , ^} á^} É X^!•&@ { ~c:c^! ÁS [ &@•c^! |^} É! ~ } á!Ö^•&@á! [ á^! 'é&@^} ÁÇ!^! @á} á^! } Á^! } ÁÇ [ ||•cê} áá^! Á Y é! { ^-æ^• } ~c:~ } \*É

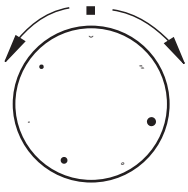
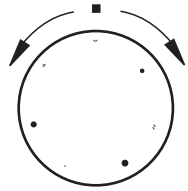


### Die richtige Heizleistung

Ö:~!ÁS [ &@ 'é&@^} ÁÇ!^!->\*^} Á>á^!Á^! } ^!áá--^!^} : á!c^! Á P á: |á•c^ } \*É! Ö:~! Á P á: |á•c^ } \*Á!é••c^!á&@Á •c^~^} , ^!á^!Á^! ~|á^!^} É!á} á^ { Á { æ} Áá^} ÁÜ&@æ|c^!Á} æ&@Á!Á&@c^! Á [ á^!Á]á} \ •Áá!^cÉÁ Ö:~!ÁS^} : ^!á&@ } ~ } ^} á~!á^! ÁÇ~ i^} •^c^!á^•ÁÜ\*!^!•!^} c^! ^!á&@^} Áá^} Á^! } : ^! } ^} ÁÜ [ •áç! } ^} } Á á^! Á P á: |á•c^ } \*Áá^! Á^! , ^!áá\*^} ÁS [ &@ 'é&@^} É

### Beispiele für Reglereinstellungen

- 0 **Á**      CE~•
- **Á**      T Q P É Á Y æ! { @æ|c^ }
- 1 **Á**      Ö>}•c^} ÁÇ [ } ÁÖ^ { >•^} ÉÜ&@ [ } ^} á^•ÁS [ &@^ }
- Á**      S [ &@^} ÁÇ [ } ÁÜ~ [ ] ^} É! { ^!^!Á^} ÁÜ } ^!á^ }
- 2 **Á**      Ü&@ , æ&@^•ÁÓ!æc^} Á  
CE} á!æc^} ÁÇ [ } ÁØ|á•á&@É!Ö:~•&@
- 3 **Á**      T CE Y É Á Ü &@ } ^! |^•ÁÓ! , é! { ^} É! Á Ü &@ } ^! | \ [ &@^} É! Á Ó!æc^ }

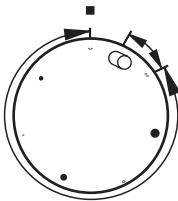


# BEDIENUNG

## Vergrößerte Kochfläche einschalten

### Wichtig!

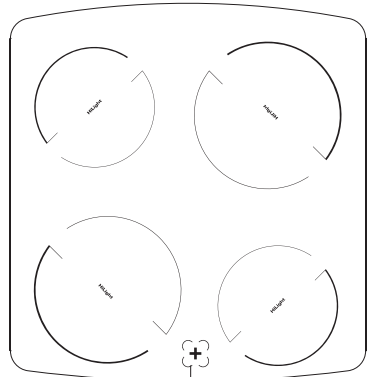
Öffnen Sie die Bedienungsanleitung für Ihren Herd. Lesen Sie die Sicherheitshinweise sorgfältig durch. Beachten Sie die Angaben zur maximalen Leistung der Kochflächen. Die maximale Leistung wird nur bei voller Einstellung der Kochfläche erreicht. Die maximale Leistung wird nur bei voller Einstellung der Kochfläche erreicht.



Die maximale Leistung wird nur bei voller Einstellung der Kochfläche erreicht. Die maximale Leistung wird nur bei voller Einstellung der Kochfläche erreicht. Die maximale Leistung wird nur bei voller Einstellung der Kochfläche erreicht.

## Restwärmeanzeige

Die Restwärmeanzeige zeigt die Temperatur der Kochfläche an. Die Restwärmeanzeige zeigt die Temperatur der Kochfläche an. Die Restwärmeanzeige zeigt die Temperatur der Kochfläche an.

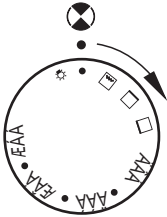


Die Restwärmeanzeige zeigt die Temperatur der Kochfläche an.

# BEDIENUNG

## Backofen mit natürlicher Konvektion

Ö&•ÁÓ&€\^}Á\æ} }Á { äcÁUá!@äc: ^ÉÁW } c^!@äc: ^Á  
 ~ } äÁÖ!ä||@äc: ^ÁÇ• [ -^ ] ÄÇ [ !@æ } ä^ } DÄ!- [ !\*^ } ÉÁ  
 Ö!áÁÖ!c: íá^ à•c^~^!~ } \*^Áä^••ÁÓ&€\ [ -^ ] •Á  
 ^!- [ !\*c^> à^!Á^á } ^ } ÁÖ!^@•&@æ|c^!ÉÁá^!Áá^ } Á { äcÁ  
 á^ { ÁV^ { ] ^!æc~!^\*!^!Áá } c^\*!á!^c^ } ÁÖ!c: íá^ à-  
 , æ@|•&@æ|c^!Áá^ á^ } cÉÁ



### Achtung!

Q}ÁP^!á { [ á^!^ } Á@ } ^ÁÖ!ä||@äc: ^Áá•cÁ  
 äá^ÁÜc^!~ } \*^Áæ~^Áá { ÁÖ!^@•&@æ|  
 c^!Á } ä&@cÁÇ [ !@æ } á^ } É

## Einstellungsmöglichkeiten des Drehschalters



### Unabhängige Backofen-Beleuchtung

Ö!&@Áä&•ÁÖ!^@^ } á^•ÁÜ&@æ|c^!•Á  
 æ~^Áä^•ÁÜ [ •äcÁ ] Á , ä!áá^!ÁÓ&€\ [ -^ ] ÉQ } ^ } íæ~ { Áà^!^~&@c^cÉÁX^!-  
 ^ } á^ } ÁÜá^Áäá^•Á : ÉÖÉÁ à^áá^!Á  
 Ü!á } á^~ } \*^Áá^•ÁÓ&€\ [ -^ ] á } ^ } Á  
 íæ~ { •É

### 100-250 Unter- und Oberhitze

(°C) Ö!^!V@^! { •cæc^!^! { 4\*!á&@c^!V^ { -  
 ] ^!æc~!^á } •c^!~ } \*^Á { ÁÖ!^!á&@ÁÇ [ ] Á  
 F€€Ö!Áäá•ÁG!€ÖÉÁZ~ { ÁÓ&€\ ^ } Á  
 Ç^! , ^ } á^ } É



### Unterhitze

Q•cÁá^!ÁÜ&@æ|c^!Áá } Ááá^•ÁÜ [ •äcÁ [ ] Á  
 \*^Á!^@cÉÁ^!- [ !\*c^ áæ•ÁX [ !@^á : ^ } Á  
 ~ } !Áà^!Á^á } \*^•&@æ|c^!ÁW } c^!-  
 @äc: ^ÉÁCE } : ~ , ^ } á^ } Á : ÉÖÉÁ à^á { ÁB&@ä&€\ ^ } Á  
 Ç [ ] ~ } c^ }



### Oberhitze

Q•cÁá^!ÁÜ&@æ|c^!Áá } Ááá^•ÁÜ [ •äcÁ [ ] Á  
 \*^Á!^@cÉÁ^!- [ !\*c^ áæ•ÁX [ !@^á : ^ } Á  
 ~ } !Áà^!Á^á } \*^•&@æ|c^!ÁUá!^@äc-  
 : ^ÉÁY^ } á^ } ÁÜá^!á^á } Á : ÉÖÉÁ à^á { ÁB&@ä&€\ ^ } Á  
 Ç [ ] Á { à^ } É



### Grill

Ö!á^•ÁÖ!^@•&@æ|c^!•c^!~ } \*^Á!-  
 { 4\*!á&@c^!áæ•ÁÖ!ä||^ } ÁÇ [ ] ÁÜ!^á-  
 •^ } áæ~^Áá^ { ÁÜ [ •cÁ [ á^!Áá^ { Á  
 Ö!^@• } á^!É

## Ein- und Ausschalten des Backofens

Z~ { ÁÖ! } •&@æ|c^! } á^•ÁÓ&€\ [ -^ ] •á^c^ [ !\*^ } á^•Á  
 : ~^c^ } K

äá^Á!- [ !á^!|á&@^ } ÁÖ!c: íá^ à^ áá } \*^ } \*^ } Á  
 á^•ÁÓ&€\ [ -^ ] •ÉÁV^ { ] ^!æc~!^ } á^!P^: [ ] -  
 cÁ [ ] } Á^•c^!^\*^ } É  
 Á á^ } ÁÖ!^@•&@æ|c^!Áá } Áá^!^\*^ , > } •&@c^!ÁÜc^!-  
 !~ } \*^!á } \*^ } É } á^ { ÁÜá^!á } /s } æ&@Á!^@&c^+  
 á!^@^ } É

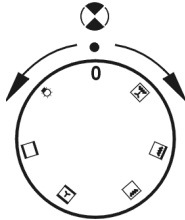
Ö&•ÁÖ! } •&@æ|c^! } Áá^•ÁÓ&€\ [ -^ ] •Á : ä!áá>à^!Á  
 : ~^áS [ ] c! [ ] ^!^~&c^! } Á^\* } æ!á^!cÉÁ^!áá } \*^ } á^  
 ! [ cÉÁÖ!á^\*^!á^ÁS [ ] c! [ ] ^!^~&c^! } á^\* } æ!á^!c^!  
 á^ } ÁÓ&€\ [ -^ ] à^!c: íá^ à^ÁÖ!|á•&@c^!áá^! [ c^!ÁS [ ] -  
 c! [ ] ^!^~&c^!ÉÁ [ Áá•c^!áá^á } \*^•c^!c^!ÁÓ&€\ [ -^ ] -  
 c^! [ ] ^!æc~!^!^!^á&@cÉÁØæ! } •Áæ•ÁS [ &@!^: ^ ] cÁ  
 ^ [ ] , ^!@cÉÁá^ÁÜ!^á^Áá } Áá^ } ÁÇ [ ] \*^ , e! [ c^! } Á  
 Ó&€\ [ -^ ] Á : ^!c^!^! } ÉÁ [ ] ^!áá^Á } á&@c^! íá^ } Á  
 ^!•c^! } ÁÖ!|4•&@^ } Áá^!Á! [ c^! } S [ ] c! [ ] ^!^~&c^!  
 ^!- [ !\*^ } ÉÁYé!^! } áá^•ÁÓ&€\ ^ } •Á : ä!áá^!Á! [ c^!  
 S [ ] c! [ ] ^!^~&c^! : ^c~ , ^á^Á •á&@Á^ } ÉÁ } ááæ~ •-  
 •&@æ|c^!V@^! { [ •cæc~ } cÁ [ ] } á^•ÁÓ&€\ [ -^ ] •DÉÁ  
 Ö!á^\*^!á^ÁS [ ] c! [ ] ^!^~&c^! } Áæ~&@Áá } Áá^!Á  
 Ö!^@•&@æ|c^!~ } \*^!sÓ&€\ [ -^ ] à^!^~&c^ } \*^+  
 !^~&c^ } É

Ó&€\ [ -^ ] áæ~••&@æ|c^! } Á . Á } { Áá^ } ÁÓ&€\ [ -^ ] Á  
 æ~••&@æ|c^! } ÉÁá^ } ÁÖ!^@•&@æ|c^!Áá } ÁÜ [ •äcÁ [ ] Á  
 s€+á^!á } \*^ } ÉÁá } á^ { ÁÜá^!á^ } ÁÖ!^@•&@æ|c^!  
 s } æ&@Áá } ^!á!^@^ } ÉÖ!á^!S [ ] c! [ ] ^!^~&c^! } Ác^!  
 ^!|4•&@^ } É

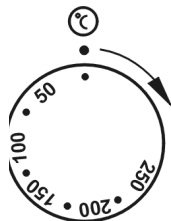
# BEDIENUNG

## Backofen mit Umluft (mit Gebläse)

Ö& \ ^ } Á \ æ } } Á { äc U à ^ ! @ äc : ^ É Á W } c ^ ! @ äc : ^ Á ~ } ä Á Ö ! ä | | @ äc : ^ Á ^ ! - [ | \* ^ ] É Á Ö ä ^ Á Ü c ^ ~ ^ ! ~ } \* ^ Á ! - [ | \* c Á { äc Á P ä | - ^ Á ä ^ Á Ö æ & \ [ - ^ ] É Ö ^ c ! ä ^ à • æ | • & @ æ | c ^ ! • Á . Á Ö ä ^ Á Y æ @ | Ä ä ! Ä \* ^ , > } • & @ c ^ ! Ä Ö ~ } \ c ä [ ] Á ^ ! - [ | \* c Á ä ~ ! & @ Ä Ö ! ^ @ ^ ] ä ^ Á • Ö ! ^ @ • & @ æ | c ^ ! • Á ä } Á ä ä ^ Á ^ } c - • ! ^ & @ ^ ] ä ^ Á Ü [ • äc [ ] É



~ } ä ä ^ Á V ^ [ ] ^ ! äc ~ ! ! ^ \* ! ^ ! • Á . Á ä ä ^ Á Y æ @ | Ä ä ^ Á Ä \* ^ , > } • & @ c ^ ! Á Ö æ & \ [ - ^ ] c ^ { ] ^ ! äc ~ ! Á ^ ! - [ | \* c Á ä ~ ! & @ Ä Ö ! ^ @ ^ ] äc ~ Á ä ^ Á ^ } c • ] ^ ! & @ ^ ] ä ^ Á V ^ { - ] ^ ! äc ~ ! , ^ ! É



Ö ä { Á C E ~ • • & @ æ | c ^ } Á ä ^ Á Ö ! äc : ^ Á • ä } ä ä ^ ä ä ^ Á Ü & @ æ | c ^ ! äc ~ Á ä ä ^ Á s ~ " / , 0 + É Ü [ • äc [ ] Á : ~ Á ä ! ^ @ ^ ] É

### Achtung!

W } æ à @ ê } \* ä \* Á Ç [ ] Á ä ^ Á Y æ @ | Ä ä ^ Á Ö ^ - c ! ä ^ à • æ ! c Á • & @ æ | c ^ c Á • ä & @ Ä ä ä ^ Á X [ ! @ ^ ä : - ~ } \ c ä [ ] Á Ç U à ^ ! É É Á W } c ^ ! É É Á Ö ! ä | | É Á [ ä ^ Á W { | ~ c @ äc : ^ D Á ^ ! • c Á ä æ } } Á ^ ä } É Á , ^ } } Á ä ä ^ Á V ^ { ] ^ ! äc ~ ! Á ^ ä } \* ^ • c ^ | c Á , ~ ! ä ^ É

## Mögliche Stellungen des Backofen-Betriebswahlschalters



### Unabhängige Backofen-Beleuchtung

Ö ~ ! & @ ä äc : ^ Á Ö ! ^ @ ^ ] Á ä ^ Á Ü & @ æ | c ^ ! • äc ~ - Á ä ä ^ Á Ü [ • äc [ ] Á , ä ! ä ä ^ Á Ö æ & \ [ - ^ ] É Q } } ^ } ! äc ~ { Á ä ^ Á ^ & @ c ^ c Á X ^ ! , ^ } ä ^ Á Ü ä ^ Á ä ä ^ Á ^ Á : É Ö É Á ä ^ ä ä ^ Á Ü ^ ä } ä \* ~ } \* Á ä ^ Á Ö æ & \ [ - ^ ] ä } } ^ } - ! äc ~ { • É



### Unter- und Oberhitze

Q • c Á ^ Á Ü & @ æ | c ^ ! äc } Á ä ä ^ Á Ü [ • äc [ ] Á \* ^ ä ! ^ @ c É Á ^ ! - [ | \* c Á ä äc : ^ Á X [ ! @ ^ ä : ^ ] Á äc ~ - Á @ ^ ! \ 4 { { | ä & @ ^ Á Y ^ ä • ^ É



### Oberhitze

Q • c Á ^ Á Ü & @ æ | c ^ ! äc } Á ä ä ^ Á Ü [ • äc [ ] Á \* ^ ä ! ^ @ c É Á ^ ! - [ | \* c Á ä äc : ^ Á X [ ! @ ^ ä : ^ ] Á äc ~ ! Ä ä ^ Á ä ä } \* ^ • & @ æ | c ^ c ^ ! Ä U à ^ ! - @ äc : ^ É Á C E } : ~ , ^ } ä ^ } Á : É Ö É Á ä ^ ä { Á P æ & @ ä æ & \ ^ } Á Ç [ ] Á [ ä ^ ] É



### Unterhitze

Q • c Á ^ Á Ü & @ æ | c ^ ! äc } Á ä ä ^ Á Ü [ • äc [ ] Á \* ^ ä ! ^ @ c É Á ^ ! - [ | \* c Á ä äc : ^ Á X [ ! @ ^ ä : ^ ] Á äc ~ ! Ä ä ^ Á ä ä } \* ^ • & @ æ | c ^ c ^ ! Ä W } c ^ ! - @ äc : ^ É Á C E } : ~ , ^ } ä ^ } Á : É Ö É Á ä ^ ä { Á P æ & @ ä æ & \ ^ } Á Ç [ ] Á ~ } c ^ } É Á



### Grillhitze

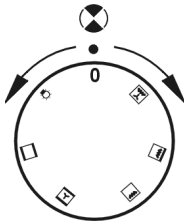
Ö ä ^ Á ^ Á Ö ! äc : ^ Á Ö ! ^ @ ^ ] c ^ ! • c ^ | | ~ } \* Á ^ ! - { 4 \* | ä & @ c Á ä äc : ^ Á Ö ! ä | | ä Ç [ ] Á Ü [ ^ ä ^ Á } Á äc ~ - Á ä ^ Á } Á Ü [ • c É



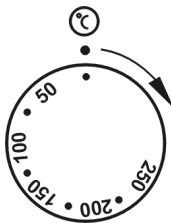
# BEDIENUNG

## Backofen mit Umluft

Öffnen Sie den Backofen, indem Sie die Taste **Öffnen** drücken. Der Backofen öffnet sich automatisch. Um den Backofen wieder zu schließen, drücken Sie die Taste **Schließen**. Wenn der Backofen geschlossen ist, wird die Taste **Schließen** leuchtend rot. Wenn der Backofen geöffnet ist, wird die Taste **Schließen** leuchtend grün. Wenn der Backofen geöffnet ist und die Taste **Schließen** leuchtend grün, drücken Sie die Taste **Schließen**, um den Backofen zu schließen. Wenn der Backofen geschlossen ist und die Taste **Schließen** leuchtend rot, drücken Sie die Taste **Schließen**, um den Backofen zu öffnen.



Die Umluftventilatoren sind in der Mitte des Backofens angeordnet. Die Luft wird durch diese Ventilatoren im Uhrzeigersinn durch den Backofen geleitet. Dies sorgt für eine gleichmäßige Wärmeverteilung im Inneren des Backofens.



Die Drehregler sind an der Oberseite des Backofens angeordnet. Sie ermöglichen die Einstellung der Backtemperatur. Die Skala zeigt die Temperatur in Grad Celsius an.

### Achtung!

Wichtig: Die Umluftventilatoren sind in der Mitte des Backofens angeordnet. Die Luft wird durch diese Ventilatoren im Uhrzeigersinn durch den Backofen geleitet. Dies sorgt für eine gleichmäßige Wärmeverteilung im Inneren des Backofens.

## Mögliche Stellungen des Backofen-Betriebswahlschalters



### Unabhängige Backofen-Beleuchtung

Die unabhängige Backofen-Beleuchtung ermöglicht es, den Backofen zu beleuchten, ohne dass der Backofen geheizt wird. Dies ist nützlich, um den Backofen zu inspizieren, ohne dass die Lebensmittel überhitzen.

### Achtung!

Die unabhängige Backofen-Beleuchtung ist nur für eine begrenzte Zeit einstellbar. Wenn die Beleuchtung eingeschaltet ist, wird ein Warnsymbol auf dem Bedienfeld aktiviert.



### Unter- und Oberhitze

Die Unter- und Oberhitze ist die Standard-Backmethode. Die Wärme wird von oben und unten durch die Heizelemente geleitet.



### Unter- und Oberhitze mit Gebläse

Die Unter- und Oberhitze mit Gebläse ist eine Kombination aus Unter- und Oberhitze mit Umluft. Dies sorgt für eine besonders gleichmäßige Wärmeverteilung.

### Achtung!

Die Unter- und Oberhitze mit Gebläse ist nur für eine begrenzte Zeit einstellbar. Wenn diese Funktion eingeschaltet ist, wird ein Warnsymbol auf dem Bedienfeld aktiviert.



### Grillhitze

Die Grillhitze ermöglicht es, Lebensmittel von oben zu grillen. Dies ist ideal für Fleisch, Fisch und Gemüse geeignet.



## Intensiv-Grillen (Flächen-Grill) (Grill- und Oberhitze)

Öv!ÁÓæ&\ [-^}Á\æ} }Á { äcÁW}c^!@äc: ^Á~ } äÁUà^-!  
!@äc: ^ÉÁÖ!ä||@äc: ^Á~ } äÁP^ä i | ~-c^!ä: ~ } \*^! , é! { cÁ  
^!ä^ }ÉÁÖ!äUc^!^! } \*^!- [ | \*cÁ { äcÁPä|-^!ä^!  
Öæ&\ [-^}ÉÖ^!ä^!ä , æ@|•&@æ|c^!•Á . Á ää^!Á Yæ@|Á  
ä^!Á \*^ , > } •&c^! } Á Ø ~ } \cá [ } Á ^!- [ | \*cÁ ä ~ !&@-Á  
Ö!^@^ } Á ä^!Á Ö!^@•&@æ|c^!•Á ä} Á ää^!Á } c • ] !^-  
&@^ } ä^!Á U [ • äcá [ ] É

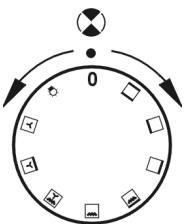


## Umluft-Intensiv-Grillen (Rundum-Grill)

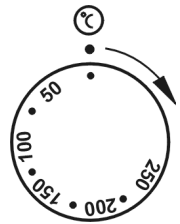
Öv!&@Á Öä } •c^!| ^ } j ä^!Á Ü^\*|!•Á  
ä } Á ää^!Á U [ • äcá [ } Á , ^!ä^ } Á äæ^!  
Ö!ä|é•^!~ } ä!ä^!Á Ö!ä||@äc: ^!^! } \*^!•&@æ|c^!ÉÁÖ!ä^!  
^!ä~ äc^!ä } ^!Á Ö^!•&@|^ } ä\*~ } \*^!•!Ö!ä||! [ : ^•-  
•^!Á } ä!^! } ^!X|^!ä^!•^!~ } \*^!•!Ö^!•&@ { æ&\!Á  
ä^!Á U ] ^!•^!ÉÁ Ö!ä!Á Ö!ä||! [ : ^••Á { ~••Á ä^!ä \*^!  
•&@ [ [ ••^! } ^!Á Öæ&\ [-^}c:|^!Á^- [ | \*^ } É

## Backofen mit Heißluft (mit Gebläse und Heißluft)

Öv!ÁÓæ&\ [-^}Á\æ} }Á { äcÁW}c^!@äc: ^Á~ } äÁUà^-!  
!@äc: ^ÉÁÖ!ä||@äc: ^Á~ } äÁP^ä i | ~-c^!ä: ~ } \*^! , é! { cÁ  
^!ä^ }ÉÁÖ!äUc^!^! } \*^!- [ | \*cÁ { äcÁPä|-^!ä^!  
Öæ&\ [-^}ÉÖ^!ä^!ä , æ@|•&@æ|c^!•Á . Á ää^!Á Yæ@|Á  
ä^!Á \*^ , > } •&c^! } Á Ø ~ } \cá [ } Á ^!- [ | \*cÁ ä ~ !&@-Á  
Ö!^@^ } Á ä^!Á Ö!^@•&@æ|c^!•Á ä} Á ää^!Á } c • ] !^-  
&@^ } ä^!Á U [ • äcá [ ] É



~ } ä!ä^!Á V^ { ] ^!äc~ ! ! ^\*|^!•Á . Á ää^!Á Yæ@|Á ä^!Á  
\*^ , > } •&c^! } Á Öæ&\ [-^}c^! { ] ^!äc~ ! ^!- [ | \*cÁ  
ä ~ !&@-Á Ö!^@^ } Á äæ^-! ä^!Á } c • ] !^&@^ } ä^!Á  
V^ { ] ^!äc~ ! , ^!É



Öv! { ÁCE~ ••&@æ|c^! } Á ä^!Á Ö!ä!é•Á •ä } ä!ä^!ä^!  
Ü&@æ|c^!Á } Á ää^!Ás " , 0•ÉÜ [ • äcá [ } Á : ~!ä!^@^ } É

**Achtung!**  
W}æä@é } \*^!c [ ] ^!ä^!Á Yæ@|Á ^!Á Ö!c!ä^!  
•æ!cÁ•&@æ|c^!•ä&@Ää^!Á X [ ! @^ä: ~ } \cá [ } Á  
ÇUä^!ÉÉÁW}c^!ÉÉÁÖ!ä||ÉÁ [ ä^!Á V^ { ] ^!äc~ ! ^!  
^!•cÁ äæ } } Á ^!ä } ÉÄ , ^ } } Á ää^!Á V^ { ] ^!äc~ ! ^!  
!ä } \*^!c^!|cá , ^!ä^É

# BEDIENUNG

## Mögliche Stellungen des Backofen-Betriebswahlschalters



### Unabhängige Backofen-Beleuchtung

Ö~!&@Ääæ•ÄÖ!^@^}Ää^•ÄÜ&@æ|c^!•Ää}Ä ää^•ÄÜ[•äcä[ ]Ä, ä!ä!ä!ÄÖ&& \ [-^]ÉÜ} } ^ } iæ { Ä ä^!^•&c^cÉ



### Heißluft

Ö~!&@Ääæ•ÄÖ!^@^}Ää^•ÄÖc!ä~ ä- •, æ|c^!&@æ|c^!•Äæ~-ÄP^äi|~cÄ, ä!ä! ä!ä!ÄÖ&& \ [-^]Ä { äcÄPä!-ÄÄ^ä } ^•Äæ } Ää^!Ä Ö&& \ [-^]ÉÜ>& \ , æ } äÄ : ^ } c!æ|Äæ } \*^Ä!æ&@c^ } Ä W { |~c\*^Äjê•Ä•Ää^@Ä: cÉÄ Öj^•Ä^!Ö^@Ä: ~ } \*•æ!cÄ! { 4 \*|j&@cÄ Ä } ^Ä \*|^~ ä&@ { é!ä^ÄYé! { ^c^!cÄj } \*Ä { Ääæ•Ää&Ä } Ä Ö&& \ [-^]Ää^, } ä^!Ö&& \ \*^cÄ!^! { É X[!c^Ä|Ää^•Ä!ÄÖ^@Ä: ~ } \*•æ!cÄ Ä ç[!@Ä: ^ } Ää^•ÄÖ&& \ [-^]•Ä, ä!ä!ç!^!>|: cÉÄ : ~•éc: |ä&@^ÄVécÄ^!äc^!Ää } ä!>ä^!>••ä\*É Ä ^•Ä\æ } k~Ä: , ^!Öä } •&@~ ä@4@^!Ä: ~\*|^ä&@Ä \*^Äæ&\^!Ä, ^!ä^}É Ä ^ } ä^!ÄÖ!æc^!~cÄ } ä!É•æ-c!c^!c^!k~•ÉÄ, æ•Ä ä!ÄÖ^•Ä&@ { æ\Ää^!ÄÜ } ^!•^!Äç^!Ä^••!cÉ Ä \*^!ä } \*^!^!ÄX^!•&@ { ^c: ~ } \*•!æä!ä^•Ä Ö&& \ [-^]ä } ^ } iæ { •É



### Heißluft und Unterhitze


Ö~!&@ÄÖä } •c^!| ^ } Ää^•ÄÜ^!^!•k~Ä ää^•ÄÜ[•äcä[ ]Ä, ^!ä^}ÄP^äi|~t ~} äÄV } c^!@äc: ^!Ä^ä } ^•&@æ|c^!c^! } äÄ ää^ÄV^ { ^!æc~!ä { ^ } c^!^!ÄÖ&& \ [-^]ä!^!ä&@Ä ^!@4@cÉ



### Umluft-Grillen (Rundum-Grill)

Ö~!&@ÄÖä } •c^!| ^ } Ää^•ÄÜ^!^!•Ä ä } Ää^•Ä^!ÄÜ[•äcä[ ]Ä, ^!ä^}Ääæ•Ä Ö^!jê•Ä^ } ä!ä!ÄÖ!ä|@äc: ^!Ä^ä } \*^•&@æ|c^!cÉÄÖ^•Ä ^!jæ~äc^!Ä } ^!ÄÖ^•Ä@|^ } ä\*~ } \*Ää^•ÄÖ!ä| ] : [ ^•-•^•Ä^ } ä!Ä^ä } ^!X^!ä^••^! } \*Ää^•ÄÖ^•Ä@ { æ&\Ä ä^!ÄÜ } ^!ä^!ÄÖ^!ÄÖ!ä| ] : [ ^••Ä { ~••Ää^!Ä \*^•&@| [ ••^ } ^!ÄÖ&& \ [-^]c>|Ä^!- [ ]^ } É

### Achtung!

Ö^!äÖc!ä~ ä- •æ!cÄ  } ä!ä^ { Ä Ö&& \ [-^]ÉV^ { ] ^!æc~!|Ä^!Ä } ÄP^||É Ü[•äcä[ ]Ä•cÄ } ~!Ääæ•ÄÖ^!jê•Ä^cécÄ\*ÉÄÖ^!Ä ää^•Ä!ÄÜ[•äcä[ ]Ä4 } ^ } ÄÖ^!ä&@c^! { ä^!Ä ä^!ÄÖ&& \ [-^]ÉÜ } ^ } iæ { Ää^•Ä^!>@|c^! ^!ä^}É



### Grillen (Kleiner Grill)

Ü•cÄ ä^!ÄÜ^!^!Ä^ä } Ää^•ÄÜ[•äcä[ ]Ä \*^!ä!^@cÉÄ \ 4 } } ^ } Ä ää^!Ö^!ä&@c^!Ä } ~!Ä^!ä^!Ä } \*^•&@æ|c^!c^!ÄÖ!ä|@äc: ^!Ä æ } \*^!ä!æc^!Ä, ^!ä^}É



### Intensiv-Grillen (Flächen-Grill)

ÇÖ!ä|jêÄ^ } ä!Üä^!@äc: ^D Öä^!ä sÜ } c^! •çÉÖ!ä|jêÄ } ÉÜ~ } \cÄ [ ] qH^!jæ~äc^!Ä } cÉ } ä!æc^!Ää^!ä: ~\*|^!ä&@Ä^ä } ^•&@æ|c^!c^!ÄÜä^!@äc: ^!Ä Öj^•Ä^!Öc!ä~ ä- •æ!cÄ!jæ~äcÄ ^!ä } ^!@4@^!ÄV^ } ^!æc~!Ä { ÄÜä^!c^!Ää^•ÄÖ&&- \ [-^]•Ä: ~!Ä!jæ } \*^!Ääæ•ÄÖ!ä| ] \*^cÄ, ä!ä!cÉ!^!Ä \*^!ä!ê~ } cÜæ~ &@Ä\*!4!^!ÄÜ[!cÄ[ ]^!Ä4 } ^ } Ä } Ä [ ^!^!ä|cÄ, ^!ä^}É



### Oberhitze

Ü•cÄ ä^!ÄÜ&@æ|c^!Ä } Ää^•ÄÜ[•äcä[ ]Ä \*^!ä!^@cÉÄ^!-[ ]^!cÄ äæ•ÄX[!@Ä: ^!Ä } ~!Ää^!Ä^ä } \*^•&@æ|c^!c^!ÄÜä^!@äc: ^!ÄcÉ } : ~, ^ } ä^!Ä: ÉÖÉÄä^!Ä } ÄP&&@äæ&\^!Ä ç[ ]Ä { ä^}É



### Unterhitze

Ü•cÄ ä^!ÄÜ&@æ|c^!Ä } Ää^•ÄÜ[•äcä[ ]Ä \*^!ä!^@cÉÄ^!-[ ]^!cÄ äæ•ÄX[!@Ä: ^!Ä } ~!Ää^!Ä^ä } \*^•&@æ|c^!c^!ÄW } c^!-@äc: ^!ÄcÉ } : ~, ^ } ä^!Ä: ÉÖÉÄä^!Ä } ÄP&&@äæ&\^!Ä ç[ ]Ä^ } c^!ÉÄ



### Unter- und Oberhitze

Ü•cÄ ä^!ÄÜ&@æ|c^!Ä } Ää^•ÄÜ[•äcä[ ]Ä \*^!ä!^@cÉÄ^!-[ ]^!cÄ äæ•ÄX[!@Ä: ^!Ä } äæ~Ä^!Ä \ 4 { |j&@Ä^!Y^!Ä^É

# BEDIENUNG

## Schnelles Backofenvorwärmen

Q}ÁP^â i | ~ -cĒÓæ&\4-^}Á•cáã^ÁÚ&@}^||ç[! , ê! { -  
~ } \cá[ ] Á ç^! -> \* æ! Á . Á á^! Á Óæ&\ [-^} Á ^! !^â&@cÁ  
â } } ^! @æ! áÁ ç [ ] Á ^c , æ! Á { } Á áã^Á V^ { ] ^! æ ~ ! Á  
ç [ ] Á F í € » Ó

X[! \* ^ @ ^ } • , ^ â • ^ K

Á Óæ&\ [-^} à^c! â^à • , æ@| • & @æ|c^! Áã } Áãã^Á Ú [-  
• áç [ ] Á P^â i | ~ -cĒÉÁW } c^! @ác : ^ \ • c^ | | ^ } ÉÁÁÁÁ

Á V^ { ] ^! æ ~ ! ! ^ \* | ^! Á æ ~ - Á á^ } Á Y ^! cÁ F í € » Ó Á  
• c^ | | ^ } É

Á á^! Á Óæ&\ [-^} Á @^â : cÁ • â&@Á áã • Á : ~ ! Á V^ { ] ^ -  
! æ ~ ! Á ç [ ] Á F í € » Ó Á ç [ ] á^! Á } á^! á^! á^! á^! á^! á^! á^! á^!  
^â } \* ^ • c^ | | cÁ ~ ! á^! D Á ç [ ! ! Á á^! Á \* ^ , > } • & @c^ Á  
V^ { ] ^! æ ~ ! Á á • cÁ ^! ! ^ â&@cĒÁ , ^ } } Á áã^Á ! [ c^ Á  
S [ ] c! [ | | | ^ ~ & @c^ Á á^! Á V^ { ] ^! æ ~ ! ! ^ \* | ^! • Á  
^! | â • @cĒ

Á b^c : cÁ \ 4 } } ^ } Á Úã^! áãæ • Á Óæ&\ á | ^ & @ Á { áçáá^ { Á  
V^! Á^! } • & @á^! á^ } É

Á • c^ | | ^ } Á Úã^! á^ } Á Óæ&\ [-^} É Ó^c! â^à • , æ@| -  
• & @æ|c^! Á æ ~ - Á á^ } Á \* ^ , > } • & @c^ } Ó^c! á^! á -  
• { [ á ~ • É Á ç • á^ @ ^ Á cĒ à • & @ } áçcÁ Væá^ | | ^ } Á : ~ { Á  
Óæ&\ ^ } Á ~ } áÁ Ó! æc^ } Á . Á Á ] / æ \ cÁ • & @ ^ Á Pã } , ^ -  
ã • ^ ) .



### Wichtig!

Y ê @ ! ^ } áá á^ • Á Ú&@ } ^ | | ç [ ! , ê ! { ç [ ! -  
\* æ } \* • Á á > ! - ^ } Á • á&@Á { Á Óæ&\ [-^} á } -  
} ^ } ! æ ~ { Á \ ^ } ^ Á cĒ ~ • • cæcc ~ } \* • c^! | ^! á^ • Á  
Óæ&\ [-^} • Á á^ , } á^ } É Á , á^! Ó | ^ & @ ^ Á { áçÁ  
V^! á^! ~ ÉæÉ  
Ó • Á á • cÁ } á&@c^ ^ { ] - ^ @ | ^ } • , ^! cÁ áã^ Á  
Ú&@ } ^ | | ç [ ! , ê ! { ~ } \cá[ ] Á à^! á ç [ ! -  
] ! [ \* ! æ { { á^! c^! Á Z^! áç • & @æ|c ~ @ ! Á : ~ Á  
á^ } ~ c : c^ } É



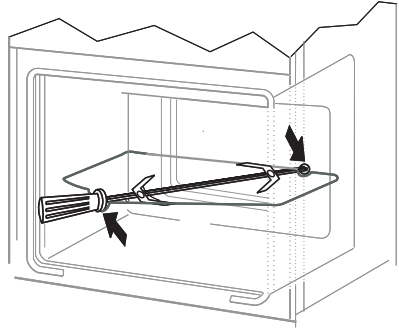
# BEDIENUNG

## Drehspieß

Tácá äá { Á Ö!^@• ] ä^ i Á \4 } } ^ } Á Û ] ^á•^ } Á ä { Á Öæ&\ [-^ } Á ä!^@æ!Á \*^\* iá||cá , ^!ä^ } ÉÁ Ö!á ää^ } cá @æ~ ] c•é&@|ä&@Á : ~ { Á Ö!æc^ } Á ç [ } Á Ö^- ] > \*^|ÉÁ Û&@æ&@|ä\ÉÁ Ö!æc , >|•c^ } Á ~ÉÉÁ Ö!á|| \*~cÉÁ Öæ•Á Öá } ÉÁ~ } äKE~ ••&@æ|c^ } Áä^•ÁÖ!^@• ] ä^ i æ } c!ä^á•Á ^!- [ ] \*cá : ~^!^&@Á { äc!ä^ { ÁÖá } ÉÁ~ } äKE~ ••&@æ|c^ } Á ä^!ÁÖ!c!ä^á• { [ ää.   ]

Ó^ä!äá•^ } ÁÖ!c!ä^á• { [ ää\æ } } Á , é@!^ } ä!ä^•Á Ö!á||^ } •Á ä!Á Ö!^@• ] ä^ i æ } c!ä^á•Á : ^äc , ^ä|ä\*Á æ } \*^@æ|c^ } Á [ ä^!á ää^Á Ö!^@!ä&c~ } \*Á \*^é } ä!c!á , ^!ä^ } ÉÁ Ö!á•Á @æc!^ä } ^ } ÁÖá } ' ••Áæ~ÁØ } \-cá [ ] • , ^ä•Á~ } ä!Û~æ|äcéc!ä^•Á Ö!á||! : [ : ^••Á•É

Öä^ÁX[!à^!^äc~ } \*Áä^•Á Ö!á|| \*~c•Á->!áä^ } Á Ö!^@• ] ä^ i K  
Ç•ä^@^Á ää^Á } æ&@- [ ] \*^ } ä^ } Á Û \ä : : ^ } D  
Á Ö!á|| \*~c!æ~ -• ] ä^ i ^ } Á~ } ä! { äc!ä^ } ÁØ|^ä•&@-@æ|c!^! } Áä^-•cá \*^ } É  
Á CE~ \*æ^!æ@ { ^ } Áä } Áä!^Á HéÁ Öá } •&@~ä|^ä•c^Á ç [ } Á~ } c^ } Á•&@ä^ } É  
Á Ö } ä•c>\!áä^•Á Ö!^@• ] ä^ i ^•Áä } Áä!^Á CE- c!ä^á•\ ] ] } \*Áä^ } •&@ä^ } ÉÁ , [ ä^!ä ää^Á B~c!á { Á T^cæ||c^!|áä^•Á Ö!^@• ] ä^ i \*!ä~^•Á æ~!á^ } Á CE~ \*æ^!æ@ { ^ } Áæ~ 'ä^ \*^ } Á { ~••É  
Á Ö!ä-Á@^!æ~ •ä!^@^ }  
Á Ö!^&@!á } Áä!^Á~ } c!^!c^!Á Öá } •&@~ä|^ä•c^!á•Á Öæ&\ [-^ } ÉQ } ^ } !æ~ { ^•Á•&@ä^ } Á~ } ä! ä!ä^ÁV-!|!^ä&@c!&@|ä^ i ^ }



# ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE

ÖäÁÚ'Á\*Á~}áÁ•cé}ä\*ÁÜ}æ|c~}\*ÁÁ•Á  
 P!;äÁ•Á, äÁÁ•Á}Á!ä&@cá\*ÁYæ|c~}\*Á@æá^}Á  
 Á}^}Á, Á•Á}c|ä&@^}ÁÖ!}~••æ~ÁÁÁX^|É}\*Á-  
 !~}\*ÁÁ^|ÁÁ}æ}ä-!Á}ÁÖ~} \cá[] •c>&@cá \^áá  
 äÁ•ÁÖ!;é•É



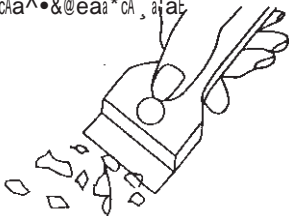
**Vor der Reinigung Herd ausschalten. Dabei nicht vergessen sicherzustellen, dass sich alle Schalter in Position „1“, „0“ befinden. Lassen Sie den Herd vollständig auskühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.**

## Glaskeramik-Kochfeld

Á Öæ•ÁS[&@-^]áÁ!^\*^ \{ é i ä \* Á } æ & @ Á b ^ Á ^ Á  
 Ö \ à æ ~ & @ Á \ Á } ä \* ^ } É Á Ö • Á \ { , ^ | c | ä & @ É Á æ • Á  
 S [ & @ - \ ] á Á } æ & @ Á T 4 \* | ä & \ ^ á ^ } Á { Á , æ | { ^ } Á  
 Z ~ • c æ } á Á Ç } æ & @ Á á ^ Á Ö | | 4 • & @ ^ } á á Á Á Ü -  
 • c , é | { Á æ } : Á \* Á D Á : ~ Á \ Á } ä \* ^ } É Á Ö } Á • c æ ! \ Á  
 X ^ ! & @ { ~ c : } \* Á Á • Á S [ & @ - \ ] á Á • É Á } • à Á [ ] -  
 á Á \ Á á æ • Á Ö Á } á ! ^ } ^ } Á Ç [ ] Á > á ! | æ ~ ^ } ^ } Á  
 S [ & @ \* ~ c | ç ^ ! { Á á Á } É

Á S \ á } \ Á æ \* ! \ • • ä ç ^ } Á Ü & @ ^ ^ ! { ä c c \ | É Á ä Á : É Ö É Á  
 Ü & @ ^ ^ ! ~ | Ç ^ Á { ä c Á Ü & @ \ Á - { ä c c \ | } É Á Ü & @ ^ ^ -  
 ^ ! : æ • c ^ } É Á • c Á } É Á Ö Á { • • c Á } É Á Ü c æ @ | , [ | | Á  
 ~ • , É á Ç ! , ^ } á ^ } É Á Ö Á • Á \ 4 } ^ } Á á Á Á S [ & @ -  
 - \ ] á É Ü á ! ^ ! é & @ Á ç ^ ! \ ! : æ : ^ } ^ } á á \ Á á ^ } á Á  
 Ó Á • & @ é á \* ~ } \* Á ç ^ ! \ ! : æ & @ ^ } É Á  
 Ó \ á á Á \ Á Ü } ä \* ~ } \* Á æ ! - Á \ Á } Á Ö | | ä c : ~ \* ^ Á -  
 à ^ } Á , ^ ! á ^ } É

Á Ö | [ á Á É Á - Á • c Á } Á á æ • Á S [ & @ - \ ] á Á } | á \* ^ } á Á  
 X ^ ! & @ { ~ c : ~ } \* ^ } Á \ 4 } ^ } Á { ä c Á } ^ } Á • | Á -  
 : á | | ^ } Á S | á } \* ^ } • & @ æ á \ Á á • Á c á \* c Á , ^ ! á ^ } É Á  
 á æ á Á { ~ • • á æ ! æ ~ Á \* ^ Á æ & @ c ^ c Á , ^ ! á ^ } É Á æ • Á  
 á Á \ Á Ü æ @ { ^ } á á • Á Ö | æ • Á \ Á } { ä \ É S [ & @ - \ ] á Á • Á  
 } ä & @ c Á á • & @ é á \* c Á , á á É



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

Á Ü & @ [ ^ } ^ } á Á Ü } ä \* ~ } \* • É Á ~ } á Á Y æ • & @ { ä c c \ |  
 \* ^ { é i ä á ^ } Á C E } , Á ä \* ~ } \* ^ } Á Ç ^ ! , ^ } á ^ } É Á  
 : É Ö É Á Ø ^ c c Á | 4 • ^ } á Á Ø | > • • ä \* \ ^ á c ^ } Á [ á á \ Á  
 Ö { ~ | • | } ^ } Á } Á æ | | Á | Á C E | c É Á Ó • [ ] á \ Á • Á ^ { | -  
 - ^ @ | ^ } • , ^ | c á • á } á Á Ü } ^ : ä æ | , æ • & @ É Á ~ } á Á  
 ! \ á } ä \* ~ } \* • { ä c c \ | É Á } á Á Ö Ü S S U Á S ~ } ^ c æ É Á  
 Ü á á [ | Á Ü c æ @ | \* | æ } : É Á Ü c æ @ | É Ø á á • [ , á Á Y æ ! -  
 c ~ } \* • { ä c c \ | Á , á Á Ö ! : æ É Ø á á Ü á } á Á \ Á } Á  
 á Á • Á \ Á T ä c c \ | Á : @ | c | ä & @ É Á { } , ^ @ | c | ä & @ Á \ Á } Á  
 S 4 ~ } \* Á æ ~ • Á , æ | { ^ } Á Y æ • • Á \ Á { ä c Z ~ \* æ á Á  
 Ç [ ] Á Ü | > | { ä c c \ | } Á [ á \ Á Ü } ^ : ä æ | \ á } ä \* ^ } Á - > | Á  
 Ü | > | ^ } Á æ ~ • Á Ö á \ • c æ @ | É

Á Z ~ { Á Y æ • & @ ^ } Á ~ } á Á Ü } ä \* ^ } Á á Á S [ & @ -  
 - \ ] á É Ü á ! - | é & @ Á \ Á } Á , Á ä & @ Á • Á V ~ & @ Á { ä c Á  
 \* ~ c \ Á Ü æ ~ \ ! : æ - c | ç ^ ! , ^ } á ^ } É Á  
 Ö | æ • Á \ Á } { ä \ É S [ & @ - \ ] á Á } æ & @ Á b ^ á Á \ Á Ü } ä -  
 \* ~ } \* Á c | [ & \ ] ! \ á ^ } É

Á Ó • [ ] á Á • Á á æ ! æ ~ Á æ & @ c ^ } É Á æ • Á á æ • Á S [ & @ -  
 - \ ] á Á } ä & @ c á • & @ é á \* c Á , á ! á ^ } á Á \ Á } Á c á ^ - ^ } Á  
 S | æ : Á \ Á ~ } á Á C E à • | ä c c \ | ~ } \* ^ } Á ^ } c • c ^ } É Á  
 , á Á • á Á á \ ! & @ á á æ • Á P \ ! ~ } c \ ! - æ | | ^ } Á Ç [ ] Á  
 T \ c æ | | á ^ \ \ | } Á [ á \ Á } á \ Á } Á Ö ^ Á } • c é } -  
 á \ Á } Á { ä c Á • & @ æ ! - ^ } Á Ü é } á \ Á } Á Ç ^ ! \ ! : æ & @ c Á  
 , ^ ! á ^ } É

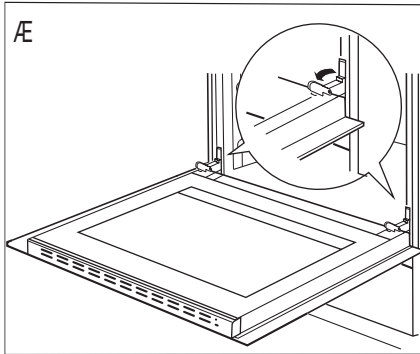




# ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE

## Backofentür aushängen

Z~ { Ä Ü ä } ä \* ^ } Ä ~ } aÄ -> iÄ ä } ^ } Ä ä • • ^ i ^ } Ä Z ~ \* æ } \* Ä : { Ä Ö æ & \ [ - ^ } c > i Ä æ ~ • • @ é } \* ^ } Ä Ö æ & \ [ - ^ } c > i Ä 4 - ~ } ^ } Ä ä ä ^ Ä S | æ ] ] ä > \* ^ | ä æ } Ä ä ^ } Ä Ü & @ æ i } ä i ^ } Ä æ } Ä ä ^ ä ä ^ } Ä Ü & @ æ i } Ä æ & @ Ä [ ä ^ } Ä ä i > & \ ^ } Ä (Abb. A) Ä V > i Ä i & @ c Ä : ~ ä i > & \ ^ } Ä ä æ } @ ^ ä ^ } Ä ~ } ä Ä } æ & @ Ä ç [ i ] ^ Ä @ ^ i æ ~ • : ä ^ @ ^ } Ä Ö æ • Ä Ö ä } • ^ c : ^ } ä ^ i Ä Ö æ & \ [ - ^ } c > i Ä i - [ | \* c Ä } Ä ~ { \* ^ i ^ @ i c ^ i Ä Ü ä @ ^ } - [ | \* ^ Ä Ö ä { Ä Ö ä } • ^ c : ^ } Ä ä & @ ^ i • c ^ | i ^ } Ä ä æ • • Ä ä i ^ Ä Ö æ ~ • • • ] æ i ~ } \* ä ^ • Ä Ü & @ æ i } ä i : ä i & @ c Ä \* Ä : ~ ä ^ { Ä P æ \ ^ } Ä ä ^ • Ä Ü & @ æ i } ä i : @ æ i c ^ i • Ä } æ • • c Ä Ö æ } æ & @ Ä • ä } ä ä ä ^ Ä ä i ä ä ^ } Ä S | æ ] ] ä > \* ^ | ä ~ } ä ä ä } \* c Ä , ä ä ^ i Ä } æ & @ Ä ~ } c ^ } Ä : ~ Ä i ^ \* ^ } Ä Ö ä • c Ä ä æ • Ä } ä & @ c Ä i Ä Ö æ | | Ä \ 4 } ^ } Ä Ü & @ æ i } ä i ^ Ä ä ä ^ } Ä Ü & @ æ i ^ i } Ä ä i Ä Ö æ & \ [ - ^ } c > i Ä ä ^ • @ ä ä i \* c Ä , ^ i ä ^ } Ä

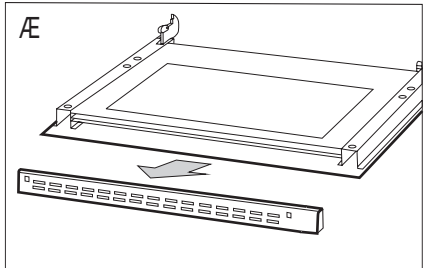
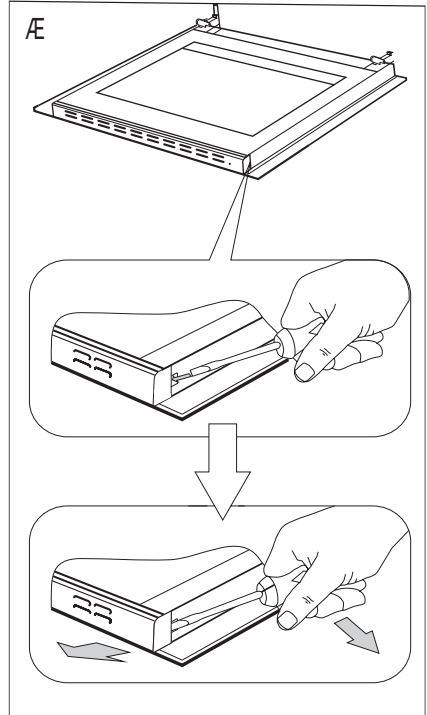


S | æ ] ] ä > \* ^ | ä } æ & @ Ä [ ä ^ } Ä ä i > & \ ^ }

## Herausnahme der inneren Scheibe

FÄÄ T ä c Ä P ä | - ^ Ä ä } ^ • Ä ' æ & @ ^ } Ä Ü & @ i æ ~ ä ^ } ä i ^ - @ ^ i • Ä ä ä ^ Ä [ ä ^ i ^ Ä V > i | i ^ i • c Ä Ä @ ^ i æ ~ • @ ^ ä ^ } Ä Ä ä ^ ä ^ { Ä • ä ^ Ä - ^ ä } ä æ } Ä ä ^ } Ä Ü & @ æ i } Ä æ } \* ^ @ [ ä ^ } Ä ä i ä Ä Ö æ ä ä Ä Ö Ä Ö Ä

GÄÄ Ö ä Ä [ ä ^ i ^ Ä V > i | i ^ i • c Ä Ä @ ^ i æ ~ • } ^ @ { ^ } Ä Ä Ç Ö Ä ä ä Ä Ö Ä Ö Ä



# ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE

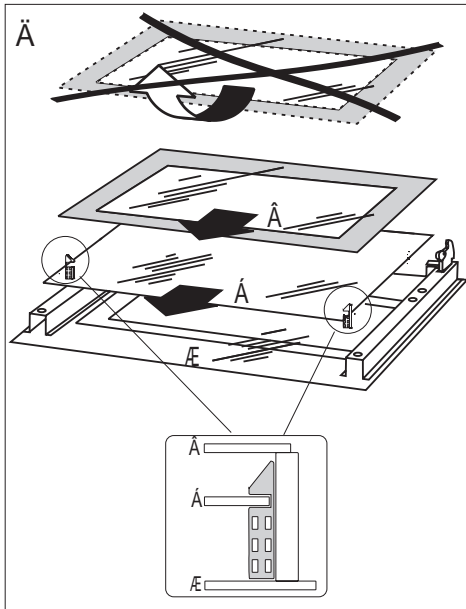
HÄÄ Q} }^!^Ä Ü&@^ä^Ä æ~ •Ä ä^}Ä Ö^..cä\*~ }\*^}Ä  
 Cä { Ä ~ }c^!^}Ä Ö^!^ä&@Ä ä^!Ä V>|DÄ }^@ { ^}Ä  
 T äcc|^!^Ä Ü&@^ä^Ä @^!æ~ }^@ { ^}Ä ÇZ^ä&-  
 }~ } \*Ä ÖDE

I ÄÄ Öä^Ä Ü&@^ä^Ä { äcÄ , æ! { ^ { Ä Yæ••^!Ä ~ }äÄ  
 ^ä }^!Ä \|^ä }^}Ä T^} \*^Ä Ü^ä }ä\*~ } \* • { äcc^|Ä  
 æä , æ•&^}É

Ä Z , ^&\ •Ä ^!}^~ c^!Ä T [ ]cæ\*^Ä ä^!Ä Ü&@^ä^Ä  
 •ä }äÄ [ ä^}Ä \*^}æ }c^!Ä Pæ }ä| } \*^}Ä ä }Ä ~ { -  
 \*^!^@|^c^!Ä Ü^ä @^} - [ | \*^Ä æ~ • : ~ -> @|^} Ä Ö^!Ä  
 \*|æcc^!Ä V^ä|Ä ä^!Ä Ü&@^ä^Ä { ~ ••Ä •ä&@Ä { Ä [ ä^!  
 !^}Ä V^ä|Ä ä^} , ä^}É

**Hinweis! Die obere Leiste sollte nicht gleichzeitig an beiden Seiten der Tür eingedrückt werden**

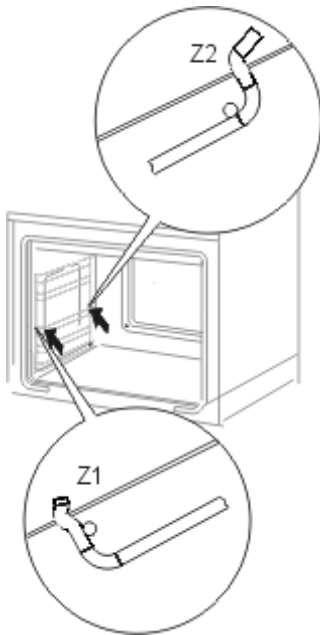
ÄÄ Z~!Ä \ [ | | ^ c^ }Ä  
 T [ ]cæ\*^Ä ä^!Ä [ ä^!^}Ä V>|^!ä •c^!Ä • [ | | c^!Ä : ~  
 ^! •c^! äæ•Ä |ä } \ ^! Ö } ä^! äæ }Ä äi^Ä V>|Ä \*^!^\*cÄ  
 ~ } ä^!æ } •&@|^ä i ^ } ä^! äæ •Ä !^&@c^!Ä Ö } ä^!^ä } -  
 \*^!ä!> \ cÄ , ^! ä^! } Ä äi^Ä ä^! •Ä ^! •Ä s^ä } !æ•c^!Ä ÄÄ } -  
 •&@|^ä i ^ } ä^! äi^Ä s^ä } •c^!äæ } ä^!Ä |ä } \ ^! Ä Ü^äc^!Ä  
 ^ä } ä!> & \ ^ } Ä äi^Ä •Ä •ä^! s^ä } !æ•c^!Ä



P^!æ~ }æ@ { ^!ä^!Ä } }^!^}Ä Ü&@^ä^Ä

# ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE

Ö!Á Óæ&\ [-^}Á ä•cÁ { äcÁ ä^}Á |^ä&@cÁ @^!æ~  
 •}^@ { äæ!^}Á Š^äc•&@ä^}^}ÉÁÇŠ^äc^!-4! { ä\*Á  
 æ} \*^ [!ä}^cDÄ->!Á ää^Á Óæ&\ [-^}^ä}•êc: ^Á  
 æ~\*^•cæcc^cÉÁW { Á•ä^Á: ~!Á Ü^ä}ä\*~} \*Á@^  
 !æ~•: ~}^@ { ^}Á • [||Á { æ}Á: ~^!•cÁæ}Á ä^!Á  
 Ç [!ä^!^}Á Pæ|c^!~} \*ÁÇZFDÄ: ä^@^}ÉÁ äæ} }Á  
 ää^!Š^äc•&@ä^}^}Á \ä] ]^}Á } äkä~•Á ä^!Á ä}-  
 c^!^}Á Pæ|c^!~} \*ÁÇZGDÄ!æ~•: ä^@^}ÉÁ Pæ&@Á  
 ä^!Á Ü^ä}ä\*~} \*Á • [||^}Á ää^!Š^äc•&@ä^}^}Á  
 ä}Á ä^}Á äæ: ~Á Ç [!^\*^•^@^}^}Á \$~}~} \*^}Á  
 ^ä} \*^•c: cÁ~} ää^!Á Pæ|c^!~} \*^}ÁÇZFA~} ää  
 ZGDÄ^ä} \*^!>@!cÄ, ^!ä^}É



CE~•àæ~!ä^!Á Óæ& \ä^!&c!é \*^!

## Technische Kontrollüberprüfungen

CE~i^!Á ä^!Á Üæ~ä^!@æ|c~} \*^!ä^!Á P^!ä^!Á Á  
 ä•cÄæ~!-Ä- [|^}ä^!Á: ~!äæ&c^}K

Ä Ø^}\cÄ [•]!>~} \*^}Á->!Á Üc^~!^!^} { ^}c^Á  
 ~}ä!Óæ~\*!~} ]^}^!ä^!•Ö^!êc^!ä~!&->@!^}ÉÁ  
 Pæ&@cÉÄ!æ~!ä^!Á Öæ!æ}cÄ: ^äcÄ { ä}ä^•c^}•Á  
 æ||^!Ä: ^!äRæ@!^!^!}^!c^!&@}ä•&^!Á S [}c! [!-  
 |>ä^!|!>~} \*^!ä^!Á Ö^!êc^!Ä ä}Á ä}^!^!Á S~}-  
 ä^}ä^!}•cÉÜ^!Çä&^, ^!\•cæccÄ ä~!&->@!^}Á  
 |æ••^}É

Ä Ø^•c^!c^!||c^!Á Ó^!c!ä^!ä•c4!~} \*^}Á ä^!&-  
 ä^}É

Ä Öä}^!^!^!^! { é i ä \*^!Á Yæ|c~} \*^!ä^!Á Óæ~\*!~}]-  
 ]^}Á \*^! { é i ä ä^}Á Yæ|c~} \*^!c^!Çæ||^}Á  
 ä~!&->@!^}É

### Achtung!

Üê { c|ä&@^!Ü^}æ!æc~!^}Á } ä!Ü^\*~|ä-  
 !~} \*^}Á •ä} ä! ä~!&@!^!}^!Ä: ~•cê} ää\*^!Á  
 S~}ä^}ä^!}•cÉÜ^!Çä&^, ^!\•cæccÄ [ä^!Á  
 ^ä}^}Á äæ~c@ [!ä~!ä^!c^}Á Q)•cæ||æc^~!Á  
 Ç [!~}^@ { ^}É

# WENN'S MAL EIN PROBLEM GIBT

Q}Áb^â^ { ÁP [c-æ||KÁ  
 Á Óæ~\*!~ ] ^}Áâ^•ÁÖ^!êc^•Áæ~••&@æ|c^}  
 Á Úc! [ { : ~ ~ @!Áâ^•ÁÖ^!êc^•Áæà•&@æ|c^}  
 Á Ü]æ!æc~!Áæ} { ^|â^}  
 Á Ö}â~^Á\|!â}^ÁÚc4!~ } \*^}Á\4} } ^}Áç [ { ÁÓ^} ~ c: ^!Á^\* { ê i Áâ^}Áâ} Áâ^!Á} æ&@- [ | \*^ } â^ } ÁVæà^| -  
 |^Áæ} \*^\*^â^ } ^}Áç } , ^â• } \*^ } Á•^|â•c^â^@ { à^} Á , ^!â^ } KÁÓ^ç [ !ÁÜâ^Á•â&@Áæ} Áâ^ } ÁS~ } â^ } -  
 ââ^ } •c^ { â^!Áæ } Áââ^ÁS~ } â^ } ââ^ } •cÉÜ!|çâ&^ , ^! \ •cæcc^ , ^ } â^ } ÉÁ|^•^ } ÁÜâ^Áâcc^Áâ^Áâ } Áâ^!Á  
 Væà^|^Áâæ! \*^•c^|c^} ÁÜ! [ à^ } ^!Á~!&É

ÚÜUÓŠÒT	WÜÜÈÔPÒ	TÈÜÛPÆPTÒP
FÉÁÖæ•ÁÖ^!êc^~ } \cá [ ] â^!c^Á } â&@cÉ	Úc! [ { æ~••æ	Üâ&@^!~ } *^}Áâ { ÁPæ~•Á } !>^}ÉÁâ~!&@*^â!æ } c^Á Üâ&@^!~ } *^}Á^!•^c: ^}
GÉÁÇE~ -Áâ^!ÁZ^âcÉCE} : ^â*^Á ^!•&@^â} c^Áââ^ÁVW@! : ^âc^Á „0.00”	Öâ^!Úc! [ { : ~ ~ @!Á->!Áâæ•Á Ö^!êc^ , ~!â^Áæà*^•&@æ c^c^Á [ â^!Á^•Á*æâ!â} ^} Á \ ! : - : ^âc^*^ } ÁÚc! [ { æ~••æ  É	ÇE\c^ ^ ^ÁW@! : ^âc^!â} •c^ ^ ^ } Ç•â^@^ÁÓ^ââ^ } *^ÁZ^âc•&@æ/-c~@!)
HÉÁÖæ&\ [-^}ÉÓ^!^~&@-c~ } *Áâ•c^æ~*^•æ ^ ^}	Ö >@ æ { ] ^Á*^  [ &\^!c^Á [ â^!Á â^•&@éââ*c	Ö >@ æ { ] ^Á: ~ â!^@^ } Á [ â^!Á â~!&@*^â!æ } c^ÁÖæ&\ [-^} É Ó^!^~&@c~ } *^Áæ~• , ^&@•^ ^ } Á Ç•â^@^ÁSæ] âc^!ÁçE// *^ { ^â} ^Á Ú' ^ *^@â} , ^â•^)

# BACKEN UND BRATEN - PRAKTISCHE HINWEISE

## Gebäck

- Á Z~ { ÁÓæ&\^ } Áç^! , ^ } á^ } ÁÜá^Áæ { Áà^•c^ } Áää^Á { äc^~^|á^~^!c^ } ÁÓ|/ & @É
- Á Ó•Á \4 } ^ } Áæ~ & @Á@æ } á^! •> à|á&@^Á Ø [! { ^ } Á~ } áÁ Ó|/ & @^Áç^! , ^ } á^c^ , ^! á^ } ÉÁ äá^á { Á Óæ&\ [-^ ] Áæ~ -Á á^ } Á Óacc^! [! •c^ : ~Á •c^|/ ^ } Á •á } áÉÁ Z~ { Á Óæ&\^ } Á^á\* } ^ } Á •á&@Áæ { Á à^•c^ } Á •&@ , æ! : Á|æ&\ á^!c^ÁÓ|/ & @^ÉÁ äá^Á•á&@Á~! ; & @Á\*~c^Á Yé! { ^> à^!c^æ\*~ } \*Áæ~ • : ^á&@ } ^ } Á~ } ÁÁ äá^ÁÓæ&\ : ^áç^! \! : ^ } É
- Á Ó^á@^! \4 { |á&@^!ÁÓ!@äc : ~ } \*ÁçÜá^!ÉÁ~ } áÁW } c^!@äc : ^DÁ• [||c^Á } \^!á } ^Á@^|/ ^ } Á~ } á^!á } \^ } Á Óæ&\ [-! { ^ } Áç^! , ^ } á^c^ , ^! á^ } ÉÁ äá^áæ } • [ ] •c^ } Á á^!Á V^á\*Á { 4\*|á&@^! , ^á•^Áç [ ] Á~ } c^ } Á } á&@c^æ~ •!^á&@^ } áÁ\*æ!Á , á!áÉ
- Á Ó^á { ÁÓæ&\^ } Á { äcÁW { |~c^á à!æ~ & @c^á^!ÁÓæ&\ [-^ } Á } á&@çç [! \*^@^á : c^ : ~Á , ^! á^ } ÉÁ à^á^á^ } Áæ } á^!^ } ÁÓ!@äc : ~ } \*•æ!c^ } Áá•c^!á } ÁX [! @^á : ^ } Á } 4cá\*ÉÁ á^ç [! Ááæ•ÁÖ^áé&\Á } Á^! } ÁÓæ&\ [-^ } Á \*^•&@ [ à^ } Á , ^! á^ } Á \æ } É
- Á X [! Á Ö } c } æ@ { ^Á á^•Á Ö^áé&\Áæ~ •Á á^ { Á Óæ&\ [-^ } Á • [||c^Á { äc^!á } ^ { Á P [! : •cèà&@^ } Á > à^! }! > -c^ , ^! á^ } ÉÁ [ á^!á^!Á V^á\*Á!á&@cá\*Áá~! ; & @áæ&\^ } Áá•c^çá•c^áæ•Á P [! : •cèà&@^ } Á~!^!áç [ ] Á V^á\*• }!^ } ÉÁ [ Áá•c^áæ•ÁÖ^áé&\Á \*æ!DÉ
- Á Ó•Á^ { ] , ^@|c^!á&@ÉÁ á^ } Á U~^ } Áæ~ • : ~•c^|/ ^ } Á~ } á^!áæ•ÁÖ^áé&\Á } [ & @ÁáæÉÁ Á { á } Áá { Á U~^ } Á á~!&@\*æ!^ } Á : ~Á|æ••^ } É
- Á Ó^á { ÁÓæ&\^ } Á { äcÁW { |~c^!á } á^!á^!ÁÓæ&\ [-^ } c^ { ] ^!æc~!^ } Á\*!~ } á•éc : |á&@ÁáæÉÁ G€ÉH€!Ö!áéÁ } á^!á!á\*^!Áá } Á à^!á^!á } Á!Á Üá^!ÉD W } c^!@äc : ^É
- Á Þé@^!ÁÁ Óæ&\@á } , ^á•^Á , } á^ } Á Üá^!á } Á á^!Á Væà^|/ ^ FÁ~ } áÁ FcÉÁ äá^•^Á \4 } ^ } Á b^á [ & @Á æà@é } \*á\*Áç [ ] Á^á\*^ } ^ } ÁÓ!-æ@!~ } \*^ } Á~ } á^!Ö^ , [ @ } @^!c^ } Á\*^é } á^!c^ , ^! á^ } É
- Á Øæ||•áá^!cE } \*æà^ } áæ~ •Á á^ } Á S [ & @à>&@^! } Á•cæ! \ç [ ] Á^! } Áá } Ááá^•^!ÁÓ^áá^ } ~ } \*•æ } |^äc~ } \*Á ^ } c@æ|c^ } ^ } Á Y^!c^ } Áæá , ^á&@^ } ÉÁ á^!> & \ •á&@cá\*^ } Á Üá^!ááacc^!áá^!ÁÓ^áá^ } ~ } \*•æ } |^äc~ } \*É

# BACKEN UND BRATEN - PRAKTISCHE HINWEISE

TABELLE 1: Gebäck

Backofenfunktionen:

Ober- und Unterhitze 

Heißluft 

GEBÄCKART	OBER-/UNTERHITZE		HEISSLUFT		BACKZEIT Z { } ä
	Ö PÉ ÜÖPWÖE P \$ PO	VÖTÜÖE ÜÖVWÜ Z Ö ä	Ö PÉ ÜÖPWÖE P \$ PO	VÖTÜÖE ÜÖVWÜ Z Ö ä	
<b>Gebäck in Backformen</b>					
Þæ]-\`&@^}DTæ! { [!\`&@^}	2	Fî€€Fî€	2	Fî€€Fî€	60-80
Üæ}ä\`&@^}Ä	2	160-180	2	Fî€€Fî€	65-80
V[!c^}à[â^}	2-3	Fî€€Fî€	2-3	Fî€€Fî€	20-30
Óä\`äcc[!c^}	2	Fî€€Fî€			30-40
Uà•c\`&@^}ÄQT>!â^c^ä*D			2-3	160-180	î€€î€
Ü`æ!\`&@^}CT>!â^c^ä*D			2	140-150	60-90
Ö`*^!@`]-ÄQP^~c^ä*D	2	160-180	2	Fî€€Fî€	40-60
Ó! [cÄQ:ÉÖH.T^@!V[!}ä! [cÄH	2	210-220	2	180-200	50-60
<b>Gebäck auf mitgelieferten Backblechen</b>					
Uà•c\`&@^}ÄQT>!â^c^ä*D	3	Fî€€Fî€	2	Fî€€Fî€	35-60
Uà•c\`&@^}ÄQP^~c^ä*D	3	Fî€€Fî€	2	Fî€€Fî€	30-50
Üc!^`•^!\`&@^}	3	Fî€€Fî€	2	Fî€€Fî€	30-40
Óä\`äcc! [! ^	2	180-200			10-15
Üä: : æÄQæ`-!â>} ^ { ÄV^ä*D	3	220-240			10-15
Üä: : æÄQæ`-!â&!\` { ÄV^ä*D	2	190-210			30-50
<b>Kleingebäck</b>					
Ú êc: &@^}	3	Fî€€Fî€	2	150-160	10-30
Ó êcc^!c^ä*	3	180-190	2	Fî€€FJ€	18-25
Óæä•^!	3	90-110			80-90
Yä} äâ^`c^!			2	Fî€€FJ€	35-45

# BACKEN UND BRATEN - PRAKTISCHE HINWEISE

TABELLE 1A: Gebäck

Backofenfunktionen:

Kuchen (Unter- und Oberhitze + Umluft)



GEBÄCKART	TEMPERATUR [°C]	BACKZEIT [min]
<b>Gebäck in Backformen</b>		
Óæí•^!	80	í€í€
Üæ}ä\~&@^}Á	150	ííí€
Ö~*^ @~}~ çP^~c^i*D	150	í€í€
V[ic^	150	25-35
<b>Gebäck auf mitgelieferten Backblechen</b>		
P^~c^i*	150	40-45
Úc!^~•^ \~&@^}	150	30-45
Uä•c\~&@^}	150	40-55
Óí•\~äc	150	30-40

## Braten von Fleisch

- Q { ÁÓæ&\ [-^} Á• [||c^Á} ~ |ÁØ|Áä•&@Á { äcÁ^ä} ^ { ÁÖ^ , ä&@çç [ } Á>à^!ÁFÁ\\*Á: ~ ä^!^äc^cÁ , ^!ä^} ÉÁ \|^ä} ^!^ÁÚ [icÁ|^} Á^ { } , ^@|cÁ^•Á•ä&@Áæ~Áä^} ÁÖæ•@^!äá!^} } ^!} Á: ~ Á\*æ!^} É
- Z~ { Á Ó!æc^} Á^ { } , ^@|cÁ^•ä&@Á äá^Á X^! , ^} ä~ } \*Áç [ } Á~^~!^•c^ { Á Ö^•&@á!íÉÁ äæ•Áæ~&@Á @äc: ^ä^•cê} äá\*^ÁÖ!ä~^Á@æà^} Á• [||c^É
- Ó^ä { Á Ó!æc^} Áæ~Á ä^ { Á Öäcc^!ÉÁ [á^!Á Ö!á||: [•cÁ^ { } , ^@|cÁ^•Á•ä&@Á^ä} Á Ó|^&@Á { äcÁ^c , æ•Á Yæ••^!Áä} Áäá^Á~ } c^!^ÁÖä} •&@~ ä|^ä^c^Á^ä} : ~ •&@ä^ä^} É
- Tä} ä^•c^} •Á^ä} { æ|ÉÁ} æ&@Áä^!ÁPê|~c^Áä^!ÁÖæ!: ^äcÉÁ [||c^Áä^!ÁÓ!æc^} Á\*^ , ^} ä^cÁ , ^!ä^} LÁ ä^} Á Ó!æc^} Á , é@!^} äá^!Á Öæ!: ^äcÁæá^~ } äÁ: ~ Á { äcÁä^!Á^} c^c^@^} ä^} ÁÚ [ í^Á [ä^!Á { äcÁ @^í^ { ÉÁ\*^•æ!^} } ^} { Á Yæ••^!Áä^\*ä^!^} ÉÁäæà^ä^!^ä} Á|æ|c^•Á Yæ••^!Áç^! , ^} ä^} É

# BACKEN UND BRATEN - PRAKTISCHE HINWEISE

TABELLE 2: Braten von Fleisch

Backofenfunktionen:

Ober- und Unterhitze 

Heißluft 

FLEISCHART	EINSCHUBHÖHE XUBÄWBVÖP		TEMPERATUR [°C]		GARZEIT* IN MIN.
	HEISSLUFT	OBER-/ UNTERHITZE	HEISSLUFT	OBER-/ UNTERHITZE	
<b>RINDFLEISCH</b> Ü [æ•cà^Λ-Ä [ ä^iÄØj^c ä } ^) Ää   ~ cä *ÄÇs^ ) *  ë•&@+D Ç [ !@^i: ^ ) @æ äÄä ~ !&@ä:æc^ ) ÄÇs { ^äi ~ { +DÄ Ç [ !@^i: ^ ) ä ~ !&@ä:æc^ ) ÄÇs , \  Ää [ ] ^+D Ç [ !@^i: ^ ) Ö:æc^ }		3		250	12-15
		3		250	15-25
		3		210-230	25-30
	2	2	160-180	200-220	120-140
<b>SCHWEINFLEISCH</b> Ö:æc^ }	2	2	160-180	200-210	90-140
Ü&@i } \^ }	2	2	160-180	200-210	60-90
Ü&@ , ^i } ^ ,  ^c		3		210-230	25-30
<b>KALBFLEISCH</b>	2	2	F i € F i €	200-210	90-120
<b>LAMMFLEISCH</b>	2	2	160-180	200-220	100-120
<b>WILD</b>	2	2	F i i € F i €	200-220	100-120
<b>GEFLÜGEL</b> Pê@ } &@^ ) Öæ } •ÄÇ&æEG \ *D	2	2	F i € F i €	220-250	50-80
	2	2	160-180	190-200	150-180
<b>FISCH</b>	2	2	F i i € F i €	210-220	40-55

\* die Angaben in der Tabelle beziehen sich immer auf 1 kg. Ø> |Äb^ä^•Ä , ^æc^!^Ä \ \*Ää•cÄ { äcÄ  
^c , æÄH€É | €Ä { ä } Ä { ^@!Ä : ~ Ä!^&@ } ^ ) È

## Achtung!

Þæ&@ÄÄ^!ÄPê]-c^ÄÄ^!ÄÖæ: ^æcÄ • [ | | c^Ääæ • ÄØ|^ä • &@Ä \* ^ , ^ ) ä^cÄ , ^!ä^ ) È  
Z ~ { ÄÖæ: ^ ) ÄÇ [ ] ÄØ|^ä • &@Ä^ä \* } ^ ) Ä • ä&@Ää^ • [ ] ä^! • Ä@æ: ^ä^ • cê } ää \* ^ÄV4 ] • ÄÈ



# BACKEN UND BRATEN - PRAKTISCHE HINWEISE

**TABELLE 3: Grillhitze mit Drehspieß**

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



FLEISCHART	TEMPERATUR [°C]	GRILLDAUER
Pê@}&@^}ÁÇ&æÉÍÁ\ *D	250	90-100
Pê@}&@^}ÁÇ&æÉÍGÉÍ\ *D	250	110-130
Ú&@æ•&@}jáÁÇ&æÉÍFÉÁ\ *D	250	îÉî

**TABELLE 4: Grillen**

Backofenfunktionen: **Grillhitze**




SPEISEART	EINSCHUB-HÖHE XUÞÁWÞVÓÞ	TEMPERATUR [°C]	GRILLZEIT [MIN]	
			SEITE 1	SEITE 2
Ú&@, ^î}^ \ [c^ ^cc	4	250	8-10	6-8
Ú&@, ^î}^ ^•&@}â: ^	3	250	10-12	6-8
Ú&@æ•&@}já\	4	250	îÉî	îÉî
Ó!æc, > •c^	4	250	8-10	8-10
Ú [æ•câ^ ^-ÉÍÇÚc^æ\ Á&æÉF\ *D	3	250	12-15	10-12
Sæ â••&@}â: ^	4	250	8-10	6-8
Sæ â••c^æ\	4	250	6-8	5-6
Pæ { { ^ \ [c^ ^cc	4	250	8-10	6-8
Šæ { { \ [c^ ^cc	4	250	10-12	8-10
Pê@}&@^}ÉÍ@æ}âî^;cÁÇVÁÍÉÁ *D	3	250	25-30	20-25
Øî•&@,  ^c	4	250	îÉî	5-6
Ø [! ^ \ ÁÇVÁÍ&æÉÍGÉÍ. ÁG ÍÉÁ *D	3	250	5-8	íÉí
Ó! [cÁÇV [æ•c•&@^îâ^}D	4	250	2-3	2-3

# BACKEN UND BRATEN - PRAKTISCHE HINWEISE

TABELLE 5: Grill mit Umluft

Backofenfunktionen:

Intensiv-Grillen mit Umluft 

Grillen mit Umluft 

FLEISCHART	GEWICHT [kg]	EINSCHUBHÖHE VON UNTEN	TEMPERATUR [°C]	GARZEIT [MIN]
Ü&@, ^i}^à!æc^}	FĲ€	2	FĲ€ĲFJ€	80-100
	FĲĲ	2	FĲ€ĲFJ€	100-120
	GĲ€	2	FĲ€ĲFJ€	120-140
Šæ { { \ ^ ~   ^	GĲ€	2	FĲ€ĲFJ€	90-110
Ü [æ•cà^~	FĲ€	2	180-200	30-40
Pê@}&@^}	FĲ€	2	180-200	50-60
Ò}c^	GĲ€	1-2	FĲ€ĲFJ€	85-90
Öæ}•	HĲ€	2	140-160	110-130
Ú~c^	GĲ€	2	180-200	110-130
	HĲ€	1-2	160-180	150-180

Ó^ä { ÁÓ!æc^}Á• [||c^!áæ•!Ó!æc\* ~ c!ææá~ }áÁ: ~ Á { áçáá^!Á^}c•c^@^}á^}ÁÚ [ i ^Á [ á^!Á { áçá@^ä i ^ { ÉÁ \*^•æ|: ^} ^ { Á Y æ••^!Á^á^\* [••^}Á , ^!á^}É

**Achtung!**  
 Öä^!æc^} \*æä^}Áä^}Á^æá^||^}ÁGĲĲÁ• [||c^}Á} ~ !Áæ|•ÁcE}•@æ|c•] ~ \c^!ç^!•cæ}á^}Á , ^!á^}ÉÁ  
 äá^!á^}æ&@!á^\*^}^}ÁÓ!-æ@!~ \*^}Á~ }áÁÖ^, [ @ } @ ^ áç^}Á \* ^ é } á^!cá , ^!á^}Á\4} } ^}É

# TECHNISCHE DATEN

---

Ɔ^}}•]æ}}~}\*Á

GHEDI€€XÁdÁÍ€ÁP:

Ɔ^}}|^î•c~}\*Á

{æøÉÁJÉÍÁ\Y

Œ~•{æi^Áâ^•ÁŌ^!êc•ÁÇÓøVøPDÁ

Í€ÁDÁÎ€ÁDÌÍÁ&{

Öæ•ÁŌ^!êcÁ^}c•]!â&@cÁâ^}ÁŌWÉÓ^•cá { { ~ } \* ^ } Á

ÒWÈP[!{ÁÒPÁÎ€HHÍÈFÉÁÒPÁÎ€HHÍÈGÈÎ

**Амика Вронки С.А  
Ул. Мицкевича, 52  
64-510 Вронки, Польша  
тел. + 48 67 25 46 100  
факс + 48 67 25 40 320**

---