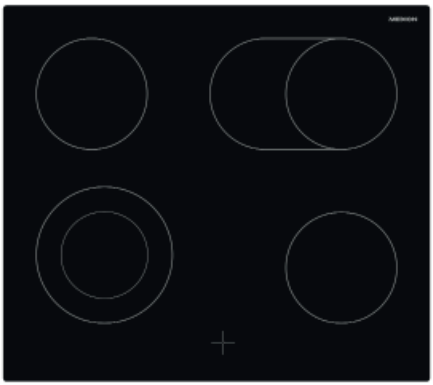
MEDION®

Bedienungsanleitung



Einbauherd Set
mit Schott Ceran® Kochfeld

MEDION® MD 37667

Inhaltsverzeichnis

1. Informationen zu dieser Bedienungsanleitung 5
1.1. Zeichenerklärung 5
2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch 8
3. Sicherheitshinweise 9
3.1. Transportieren und Aufstellen 13
3.2. Während des Betriebs 14
3.3. Reinigung und Wartung 15
4. Lieferumfang 17
5. Geräteübersicht 18
5.1. Backofen 18
5.2. Digitale Zeitschaltuhr/Displayanzeige 19
5.3. Kochfeld 19
5.4. Backofenzubehör 20
5.5. Position der Einschübe 20
6. Montage/Gerät aufstellen 21
6.1. Hinweise für den Installateur 22
6.2. Elektrischer Anschluss 24
7. Vor dem ersten Betrieb 28
7.1. Geeignetes Kochgeschirr 28
7.2. Geeignetes Backofengeschirr 28
8. Versenkbare Drehschalter 28
9. Kochfeld bedienen 29
9.1. Erweitern der Kochzone 31
9.2. Kochzone ausschalten 31
9.3. Restwärmeanzeige 31
10. Backofen bedienen 31
10.1. Backofen ausschalten 34
10.2. Gartabelle 35
10.3. Digitale Zeitschaltuhr verwenden 36
11. Energiespartipps 39
12. Gerät reinigen 40
12.1. Kochfeld reinigen 41
12.2. Backofen reinigen 41
13. Gerät warten 44
13.1. Backofenbeleuchtung auswechseln 44
14. Lagerung/Transport 45
15. Fehlerbehebung 45

16. Entsorgung 47
17. Technische Daten 48
17.1. Backofen 48
17.2. Kochfeld 49
18. Konformitätsinformation 49
19. Serviceinformationen 50
20. Datenschutzerklärung 51
21. Impressum 52

1. Informationen zu dieser Bedienungsanleitung

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude mit dem Gerät.
Lesen Sie vor Inbetriebnahme die Sicherheitshinweise und die gesamte Anleitung aufmerksam durch. Beachten Sie die Warnungen auf dem Gerät und in der Bedienungsanleitung.
Bewahren Sie die Bedienungsanleitung immer in Reichweite auf. Wenn Sie das Gerät verkaufen oder weitergeben, händigen Sie unbedingt auch diese Bedienungsanleitung aus, da sie ein wesentlicher Bestandteil des Produktes ist.

1.1. Zeichenerklärung

Ist ein Textabschnitt mit einem der nachfolgenden Warnsymbole gekennzeichnet, muss die im Text beschriebene Gefahr vermieden werden, um den dort beschriebenen, möglichen Konsequenzen vorzubeugen.

GEFAHR!
Warnung vor unmittelbarer Lebensgefahr!

WARNUNG!
Warnung vor möglicher Lebensgefahr und/oder schweren irreversiblen Verletzungen!

VORSICHT!
Warnung vor möglichen mittelschweren und oder leichten Verletzungen!

HINWEIS!
Hinweise beachten, um Sachschäden zu vermeiden!

Weiterführende Informationen für den Gebrauch des Gerätes!

Hinweise in der Bedienungsanleitung beachten!

WARNUNG!
Warnung vor Gefahr durch elektrischen Schlag!

WARNUNG!
Warnung vor Gefahr durch heiße Oberflächen!

WARNUNG!
Warnung vor Gefahr durch feuergefährliche und/ oder leicht entzündlichen Stoffe!

• Aufzählungspunkt / Information über Ereignisse während der Bedienung

▸ Auszuführende Handlungsanweisung

■ Auszuführende Sicherheitshinweise

Benutzung in Innenräumen
Geräte mit diesem Symbol sind nur für die Verwendung in Innenräumen geeignet.

CE-Kennzeichnung
Mit diesem Symbol markierte Produkte erfüllen die Anforderungen der EU-Richtlinien (siehe Kapitel „Konformitätsinformation“).

Geprüfte Sicherheit
Mit diesem Symbol gekennzeichnete Produkte erfüllen die Anforderungen des Produktsicherheitsgesetzes.

Zeigt die korrekte aufrechte Position der Transportverpackung an.

In der EU verwendetes Symbol zur Kennzeichnung von Materialien mit Lebensmittelkontakt wie z. B. Verpackungen oder Geräteoberflächen.

Der Grüne Punkt kennzeichnet Verkaufsverpackungen in Deutschland, die entweder im Gelben Sack bzw. in der Gelben Tonne, in Altglascontainern oder in der Altpapiertonne gesammelt und vom dualen System gemäß Verpackungsverordnung entsorgt bzw. recycelt werden

Gerät /Verpackung umweltgerecht entsorgen (siehe „16. Entsorgung“ auf Seite 47)

Symbol Schutzerdung (Bei Schutzklasse I)
Elektrogeräte der Schutzklasse I sind Elektrogeräte die durchgehend mindestens Basisisolierung haben und entweder einen Gerätestecker mit Schutzkontakt oder eine feste Anschlussleitung mit Schutzleiter haben. Elektrogeräte der Schutzklasse I können Teile mit doppelter oder verstärkter Isolierung haben oder Teile, die mit Sicherheitskleinspannung betrieben werden.

Symbol für Wechselstrom

2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Das Gerät eignet sich zum Kochen, Garen, Grillen, Braten, Auf- und Erwärmen und Backen von Lebensmitteln. Alle anderen Verwendungen gelten als nicht bestimmungsgemäß.

Das Gerät eignet sich nicht zum Beheizen eines Raumes. Die Beleuchtung im Backofen ist nur zur Beleuchtung des Garraums vorgesehen, nicht als Raumbeleuchtung.

Wird das Gerät gewerblich, zweckentfremdet oder anders als in der Bedienungsanleitung beschrieben bedient, wird vom Hersteller keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen. Das Gerät ist für die Verwendung im privaten Gebrauch/Haushalt bestimmt.

Bitte beachten Sie, dass im Falle des nicht bestimmungsgemäßen Gebrauchs die Haftung erlischt.

- Bauen Sie das Gerät nicht ohne unsere Zustimmung um und verwenden Sie keine nicht von uns genehmigten oder gelieferten Zusatzgeräte.
- Verwenden Sie nur von uns gelieferte oder genehmigte Ersatz- und Zubehörteile.
- Beachten Sie alle Informationen in dieser Bedienungsanleitung, insbesondere die Sicherheitshinweise. Jede andere Bedienung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Personen- oder Sachschäden führen.

3. Sicherheitshinweise

WICHTIGE SICHERHEITSANWEISUNGEN – SORGFÄLTIG LESEN UND FÜR DEN WEITEREN GEBRAUCH AUFBEWAHREN!

WARNUNG!
Verletzungsgefahr bei unsachgemäßem Gebrauch!

- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. mit mangelnder Erfahrung oder mangelnden Kenntnissen verwendet werden, sofern diese unter Aufsicht handeln oder hinsichtlich der sicheren Bedienung des Geräts angewiesen wurden und die möglichen Risiken kennen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Halten Sie Kinder vom Gerät fern, wenn sie unbeaufsichtigt sind.
- Kinder dürfen Reinigungsmaßnahmen am Gerät nur unter Aufsicht Erwachsener durchführen.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Vermeiden Sie Rauchentwicklung beim Verwenden des Geräts, denn sie ist für kleine Tiere (z. B. Vögel) mit einem besonders empfindlichen Atmungssystem gefährlich. Halten Sie Vögel und andere Kleintiere aus dem Küchenbereich fern.

GEFAHR!
Erstickungsgefahr!
Verpackungsfolien können verschluckt oder unsachgemäß benutzt werden, daher besteht Erstickungsgefahr!

- Alle verwendeten Verpackungsmaterialien (Säcke, Polystyrolstücke usw.) nicht in der Reichweite von Kindern lagern.

WARNUNG!

Risiko eines Stromschlags/Kurzschlusses!

Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags/Kurzschlusses durch stromführende Teile.

- Überprüfen Sie das Gerät beim Auspacken auf Transportschäden. Wenn Sie einen Transportschaden feststellen, wenden Sie sich umgehend an den Service.
- Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn das Gerät oder die Anschlussleitung sichtbare Schäden aufweisen.
- Auf keinen Fall selbständig Veränderungen am Gerät vornehmen oder versuchen, ein Geräteteil selbst zu öffnen und/oder zu reparieren.
- Nehmen Sie das Gerät erst in Betrieb, nachdem es vollständig installiert wurde.
- Das Gerät darf nur von einer autorisierten Fachkraft installiert werden. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch falsche Aufstellung oder wegen der Installation durch nicht autorisierte Personen verursacht werden. Nicht autorisierte Personen dürfen den Anschluss ans Stromnetz nicht ausführen. Sie können sich und andere Benutzer in Lebensgefahr bringen! Das gilt ebenfalls für das Trennen vom Stromnetz und den Ausbau des Altgeräts.
- Vergewissern Sie sich vor dem Anschluss des Gerätes, dass die lokalen Versorgungsbedingungen (Spannung und Frequenz des Stromnetzes) kompatibel zu den technischen Daten des Gerätes sind. Die technischen Daten für dieses Gerät sind auf dem Typenschild angegeben.
- Da das Gerät nicht über eine zugängliche Trennvorrichtung allpolig vom Netz getrennt werden kann, muss eine allpolige Trennvorrichtung gemäß Überspannungskategorie III in der Hausinstallation mit mindestens 3 mm Kontaktabstand vorgeschaltet sein; hierzu zählen Sicherungen, LS-Schalter und Schütze.

- Vor dem Anschluss des Geräts die betreffenden Stromkreise stromlos schalten (Sicherungen ausschalten bzw. herausdrehen).
- Netzanschlussleitung so verlegen, dass sie nicht zur Stolperfalle wird.
- Netzanschlussleitung von offenem Feuer und heißen Flächen fernhalten.
- Netzanschlussleitung nicht knicken oder klemmen und nicht über scharfe Kanten legen.
- Wenn die Netzanschlussleitung beschädigt ist, muss sie durch den Hersteller, dessen Kundendienst oder eine qualifizierte Fachkraft ausgetauscht werden.
- Betreiben Sie das Gerät nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem.
- Im Inneren des Gerätes gibt es gefährliche elektrische Spannungen. Öffnen Sie niemals das Gehäuse oder führen durch die Belüftungsschlitze Gegenstände ein und sicherstellen, dass auch Kinder keine Gegenstände hineinstecken können.
- Bei Rissen im Glaskeramik-Kochfeld sofort das Gerät vom Stromnetz trennen (Sicherungen herausdrehen bzw. ausschalten). Wenden Sie sich umgehend an den Service.
- Betreiben Sie das Gerät ausschließlich in Innenräumen.

WARNUNG!

Verletzungsgefahr durch heiße Oberflächen!

Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß.

- Achten Sie darauf, dass Sie keine Heizelemente oder Geräteteile im Garraum des Ofens oder die Kochzonen des Kochfelds berühren.
- Halten Sie Kinder unter 8 Jahren vom Gerät fern, wenn sie nicht durchgehend beaufsichtigt werden. Halten Sie kleine Kinder vom eingeschalteten Gerät, vor allem von der Backofentür fern. Das Türglas wird im Betrieb sehr heiß – Verbrennungsgefahr!

- Topfgriffe werden beim Betrieb möglicherweise bereits nach kurzer Zeit heiß. Verwenden Sie Topfhandschuhe.
- Keine Gegenstände aus Metall wie Besteck und Deckel auf dem Kochfeld ablegen, weil sie sich auf heizen und zu Verbrennungen führen können.

WARNUNG!

Brandgefahr!

Unsachgemäßer Umgang beim Kochen, Garen, Grillen, Braten und Backen kann zum Brand führen.

- Schalten Sie das Gerät nach jedem Kochen vollständig aus.
- Im Brandfall sofort alle Drehschalter auf Null drehen und den Sicherungsautomaten ausschalten bzw. die Sicherungen herausdrehen. Versuchen Sie NIEMALS einen Brand mit Wasser zu löschen. Verwenden Sie zum Löschen einen geeigneten Feuerlöscher (Kennzeichnung „F“) oder eine Löschdecke. Nach einem Brand Gerät durch Fachwerkstatt überprüfen lassen.
- Legen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab.
- Keine temperaturempfindliche, brennbare oder feuergefährliche Gegenstände im Backofen aufbewahren. Bei versehentlichem Einschalten können sie sich entzünden.
- Backofen nur mit geschlossener Backofentür betreiben.
- Legen Sie während des Garens keine Gerichte oder Backbleche direkt auf den Ofenboden. Der Boden würde so heiß, dass es zu Schäden durch Überhitzung kommen könnte.
- Bei der Zubereitung von Lebensmitteln in Öl, in Fett oder mit Alkohol , den Herd nicht ohne Aufsicht lassen! Die Lebensmittel können sich selbst entzünden. Gießen Sie niemals Wasser in brennendes Fett oder Öl. Im Brandfall sofort alle Drehschalter auf Null drehen und ersticken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer Feuerdecke.

VORSICHT!
Verletzungs-/Brandgefahr!
Alle Garvorgänge müssen beaufsichtigt werden.

- Auch ein kurzer Garvorgang muss ständig beaufsichtigt werden.
- Es dürfen nur Kochzonenschutzgitter oder -abdeckungen des Kochzonenherstellers oder die vom Hersteller in der Gebrauchsanweisung des Gerätes freigegebenen Kochzonenschutzgitter oder -abdeckungen verwendet werden. Die Verwendungvon ungeeigneten Kochzonenschutzgittern oder Kochzonenabdeckungen kann zu Unfällen führen.
- Lassen Sie Kinder nicht auf die Backofentür klettern oder darauf sitzen, während sie geöffnet ist.

3.1. Transportieren und Aufstellen

- Schützen Sie das Gerät vor Umwelteinflüssen. Setzen Sie es niemals Einflüssen wie Sonne, Regen, Schnee, Staub oder hoher Feuchte aus.
- Die das Gerät umgebenden Materialien (Einbaunische) müssen hitzebeständig bis zu 100 °C sein.
- Das Gerät darf zur Vermeidung von Überhitzungen nicht in einer Einbaunische mit Tür installiert werden.
- Transportieren Sie den Backofen mit einer zweiten Person. Transportieren Sie das Gerät wie auf der Verapckung angegeben.
- Backofen nicht am Backofentürgriff anheben! Er ist nicht geeignet das hohe Gewicht des Backofens zu tragen.
- Backofentür nicht als Stütze, Sitzfläche oder Trittbrett verwenden.

3.2. Während des Betriebs

- Beim ersten Aufheizen kann es zu einer leichten Geruchsentwicklung kommen. Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts. Deshalb sollten Sie den Backofen vor der ersten Verwendung bei maximaler Temperatur für 45 Minuten leer betreiben. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung, z. B. durch Öffnen des Fensters.
- Kochfeld und Topfboden vor dem Benutzen abwischen, um evtl. kratzende Verschmutzungen zu beseitigen.
- Öffnen Sie die Backofentür vorsichtig während oder nach dem Garen. Es besteht Verbrennungsgefahr durch den heißen Dampf, der beim Öffnen aus dem Backofen entweicht.
- Stellen Sie während des Betriebs keine entflammbaren oder brennbaren Materialien in das Gerät oder in die Nähe des Gerätes.
- Verwenden Sie immer Topfhandschuhe, um das Gargut aus dem Backofen zu nehmen bzw. hineinzulegen.
- Zum Garen auf den Kochzonen keine Kunststoffgefäße verwenden. Sie könnten schmelzen.
- Zucker- oder stärkehaltige Speisereste sowie Reste von Kunststoffen oder Alufolien sofort entfernen. Sie können das Kochfeld sonst dauerhaft und irreparabel beschädigen.
- Der Backofen darf auf keinen Fall mit Aluminiumfolie ausgekleidet werden, da er sich dadurch überhitzen könnte.
- Stellen Sie Pfannen immer mittig auf die Kochzone, und drehen Sie die Griffe in eine sichere Position, damit sie nicht angestoßen werden und herunterfallen.
- Wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird, schalten Sie den Netzhauptschalter aus.
- Achten Sie darauf, dass die Drehschalter in der Stellung **0** (Aus) stehen, wenn das Gerät nicht verwendet wird.

- Die Backbleche kippen nach unten, wenn sie herausgezogen werden. Sorgen Sie dafür, dass kein heißes Gargut verschüttet wird oder heruntertropft, wenn Sie es aus dem Backofen herausnehmen.
- Belasten Sie die Backofentür nicht, wenn sie geöffnet ist. Dabei kann sich die Backofentür verziehen, oder sie kann beschädigt werden.
- Hängen Sie keine Handtücher, Geschirrtücher oder Textilien auf das Gerät oder an die Griffe.

3.3. Reinigung und Wartung

WARNUNG!

Verletzungsgefahr durch heiße Oberflächen!

Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß.

- Die Kochzonen bzw. den Backofen vollständig abkühlen lassen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

WARNUNG!

Risiko eines Stromschlags/Kurzschlusses!

Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags/Kurzschlusses durch stromführende Teile.

- Vergewissern Sie sich, dass die Spannungsversorgung zum Gerät netzseitig unterbrochen ist, bevor jegliche Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchgeführt werden.
- Entfernen Sie nicht die Drehschalter, um das Bedienfeld zu reinigen.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Vergewissern Sie sich vor dem Austauschen der Backofenbeleuchtung, dass das Gerät ausgeschaltet ist, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.

- Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von autorisierten Servicetechnikern durchgeführt werden. Installations- oder Reparaturarbeiten, die von nicht autorisierten Technikern ausgeführt werden, können Sie gefährden. Nehmen Sie keine Änderungen am Gerät vor. Wenden Sie sich bei Bedarf an den Service.

HINWEIS!

Möglicher Sachschaden!

Die Oberflächen des Gerätes sind empfindlich. Es besteht die Gefahr des Verkratzens.

- Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel, Scheuermittel, Stahlschwämme oder Backofensprays. Dabei können Oberflächen zerkratzen, was zum Bersten der Türscheibe oder Schäden an Oberflächen führen kann.
- Verhindern Sie ein Schlagen oder Klopfen mit Zubehör auf das Glas.
- Zerbrechliches Glas und hohes Gewicht der Backofentür. Lassen Sie die Backofentür nicht fallen! Hängen Sie die Backofentür zur Reinigung ggf. mit einer zweiten Person aus.

4. Lieferumfang

GEFAHR!

Erstickungsgefahr!

Es besteht Erstickungsgefahr durch Verschlucken oder Einatmen von Kleinteilen oder Folien.

■ Halten Sie die Verpackungsfolie von Kindern fern.

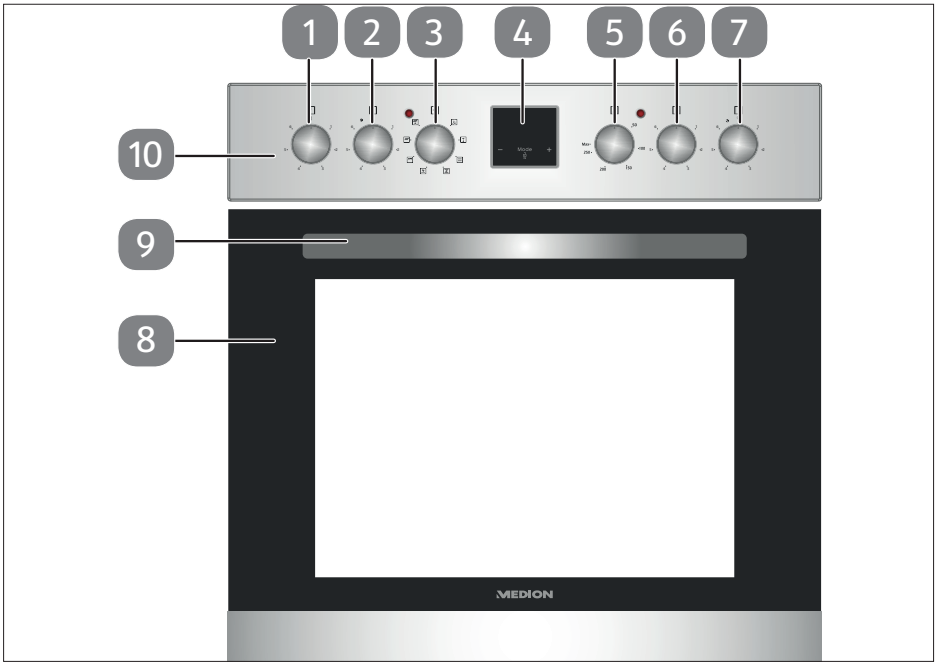
- Entnehmen Sie das Produkt aus der Verpackung und entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- Bitte überprüfen Sie die Vollständigkeit und Unversehrtheit der Lieferung und benachrichtigen Sie uns bitte innerhalb von 14 Tagen nach dem Kauf, falls die Lieferung nicht komplett oder beschädigt ist.

Mit dem von Ihnen erworbenen Paket haben Sie erhalten:

- Backofen
  - Backblech
  - Fettpfanne
  - Grillrost
- Rahmenloses Schott Ceran® Kochfeld
- 2x Befestigungsschrauben Backofen
- Bedienungsanleitung, Garantiekarte

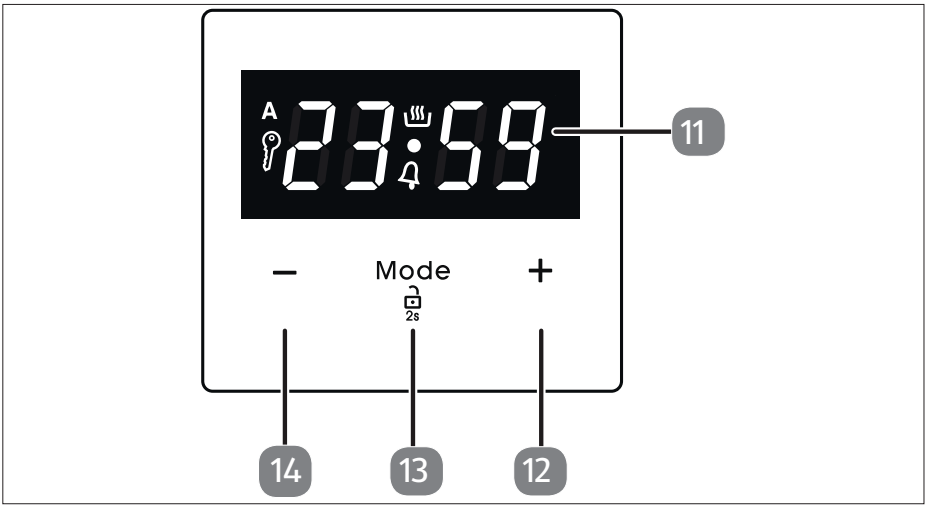
5. Geräteübersicht

5.1. Backofen



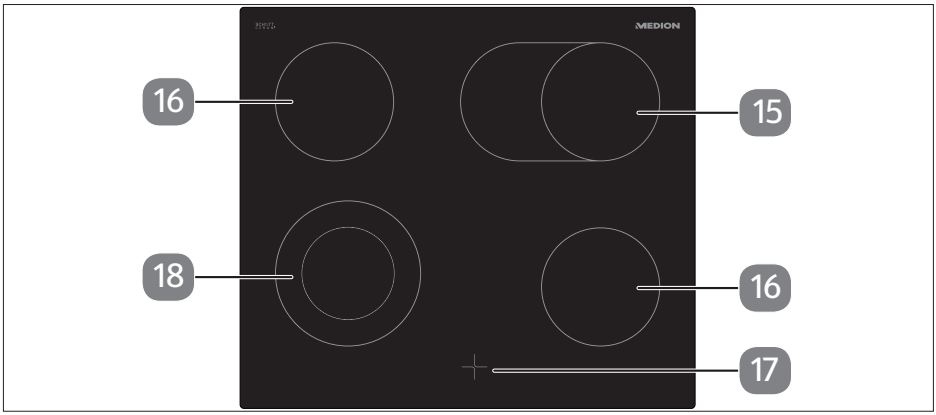
1) Drehschalter für Kochzone (siehe auch Position 16, oben)
2) Drehschalter für Kochzone (siehe auch Position 18)
3) Drehschalter Backofenfunktion
4) Digitale Zeitschaltuhr/Displayanzeige
5) Drehschalter Temperatureinstellung Backofen
6) Drehschalter für Kochzone (siehe auch Position 16, unten)
7) Drehschalter für Kochzone (siehe auch Position 15)
8) Backofentür mit Sichtfenster
9) Backofentürgriff
10) Bedienfeld

5.2. Digitale Zeitschaltuhr/Displayanzeige



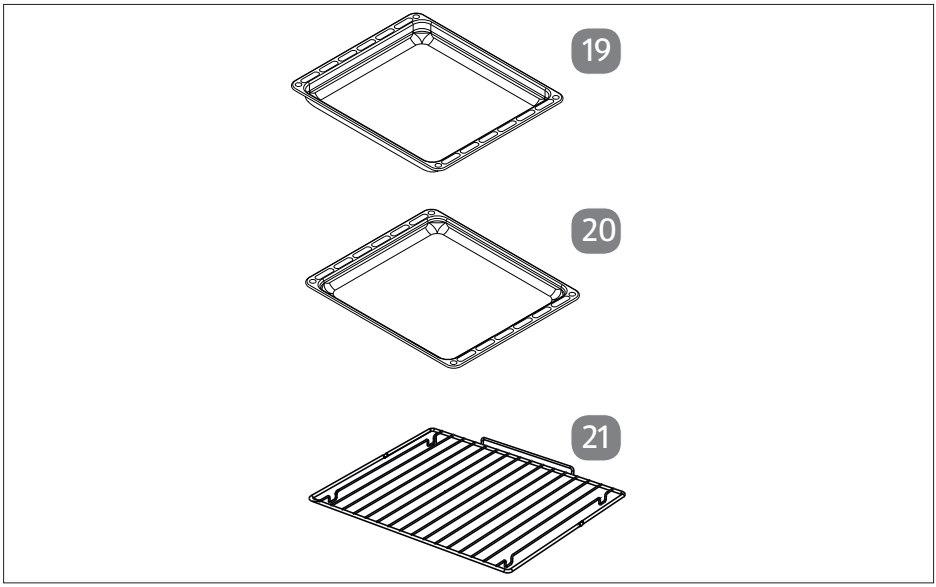
11) Displayanzeige
12) **+** Timerzeit erhöhen
13) **Mode** Funktion auswählen/Tastensperre
14) **-** Timerzeit verringern

5.3. Kochfeld



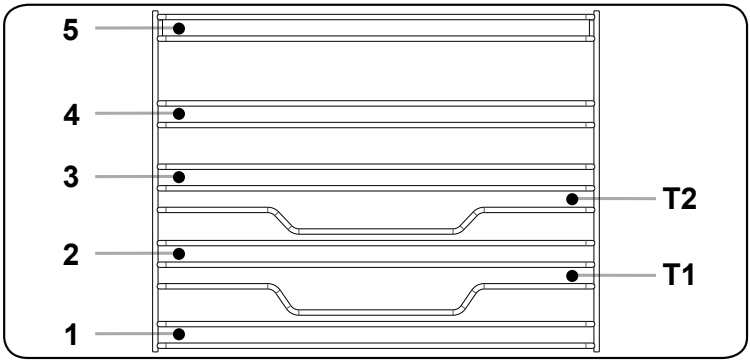
15) Bräter-Kochzone, 15,5 / 26,0 cm Ø
16) Normal-Kochzone, 15,5 cm Ø
17) Restwärme-Anzeige
18) Zweikreis-Kochzone, 13,0 / 19,0 cm Ø

5.4. Backofenzubehör



19) Backblech (besonders geeignet zum Backen von Gebäck)
20) Fettpfanne (besonders geeignet zum Backen von Schmorgerichten)
21) Grillrost (zum Grillen oder zum Garen von Gargut in geeignetem Backofengeschirr)

5.5. Position der Einschübe



Sie haben die Möglichkeit die Backbleche oder das Grillrost auf sieben Höhen in den Backofen einzuschieben. Im Kapitel „10.2. Gartabelle“ auf Seite 35 finden Sie Vorschläge zur Einschubhöhe.

6. Montage/Gerät aufstellen

WARNUNG!

Verletzungsgefahr bei unsachgemäßem Gebrauch!

- Das Gerät muss von einer autorisierten Elektrofachkraft gemäß den Hinweisen in dieser Gebrauchsanweisung und unter Einhaltung der geltenden lokalen Vorschriften installiert werden.
- Eine unsachgemäße Installation kann zu Personen- und Sachschäden führen, für die der Hersteller keine Haftung übernimmt und die nicht von der Garantie abgedeckt sind.
- Überprüfen Sie vor der Montage des Geräts, dass der vom Energieversorger gelieferte Strom (elektrische Spannung und Frequenz) mit der Einstellung des Geräts kompatibel ist. Die Anschlusswerte für dieses Gerät sind auf dem Typenschild angegeben.
- Die im Einsatzland geltenden Gesetze, Verordnungen, Richtlinien und Normen sind einzuhalten (Sicherheitsbestimmungen, sach- und ordnungsgemäßes Recycling usw.).

6.1. Hinweise für den Installateur

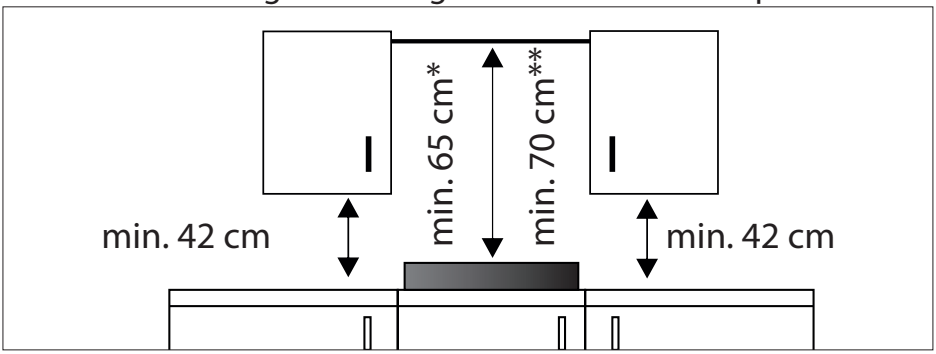
6.1.1. Hinweise zum Aufstellort

WARNUNG!

Brandgefahr!

Unsachgemäße Aufstellung kann beim Betrieb zum Brand führen.

- Stellen Sie sicher, dass sich in der direkten Nähe des Gerätes keine entzündlichen oder brennbaren Materialien wie Gardinen, Öl, Kleidung usw. befinden, die in Brand geraten könnten.
- Die Arbeitsplatte und Möbel, die das Gerät umgeben, müssen aus Materialien gefertigt sein, die Temperaturen von über 100°C standhalten können.
- Wenn über dem Gerät eine Dunstabzugshaube oder ein Schrank montiert werden sollen, muss der Sicherheitsabstand zwischen der Kochfeldoberfläche und Möbel oder Dunstabzugshaube den in der Abbildung unten aufgeführten Werten entsprechen.



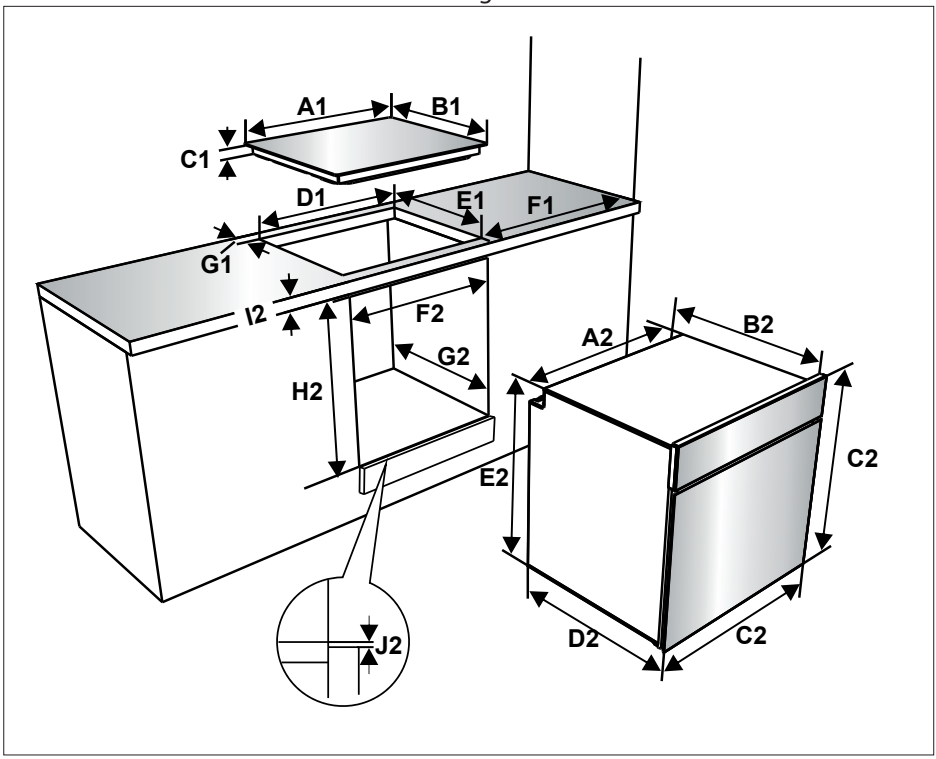
* Mindestabstand mit Dunstazugshaube

** Mindestabstand ohne Dunstabzugshaube

- Das Gerät sollte nicht direkt über einem Geschirrspüler, einem Kühlschrank, einem Gefrierschrank, einer Waschmaschine oder einem Wäschetrockner installiert werden.

6.1.2. Einbaumaße

Die Geräte werden mit Montagekits geliefert und können in eine Arbeitsplatte mit geeigneten Abmessungen eingebaut werden. Die Einbaumaße des Kochfeldes und des Backofens sind in der Tabelle unten aufgeführt.



Einbaumaße für Kochfeld			
A1 (mm)	590	E1 (mm)	490
B1 (mm)	520	min. F1 (mm)	50
C1 (mm)	41	min. G1 (mm)	50
D1 (mm)	560		

Einbaumaße für Backofen			
A2 (mm)	557	E2 (mm)	574
B2 (mm)	550	min. F2 (mm)	560-580
C2 (mm)	595	min. G2 /J2 (mm)	555/5
D2 (mm)	575	H2 (mm)	600
I2(mm)	25		

6.2. Elektrischer Anschluss

WARNUNG!
Verletzungsgefahr bei unsachgemäßem Gebrauch!

- Das Gerät muss von einer autorisierten Elektrofachkraft gemäß den Hinweisen in dieser Gebrauchsanweisung und unter Einhaltung der geltenden lokalen Vorschriften installiert werden

WARNUNG!
Risiko eines Stromschlags/Kurzschlusses!

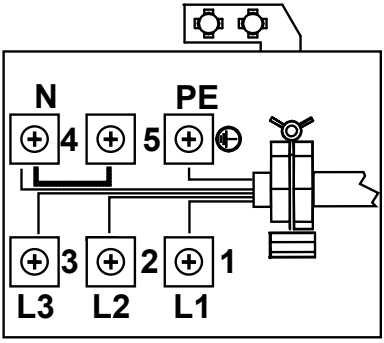
Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags/Kurzschlusses durch stromführende Teile.

- Das Gerät muss geerdet sein.
- Vor dem Anschluss des Gerätes an die Spannungsversorgung, die Übereinstimmung der Nennspannung des Gerätes (auf dem Typenschild angegeben) mit der anliegenden Netzversorgungsspannung sicherstellen, und die Netzverkabelung muss für die Leistungsaufnahme des Gerätes ausgelegt sein (ebenfalls auf dem Typenschild angegeben).
- Sicherstellen, dass für den Anschluss isolierte Kabel verwendet werden. Bei einem falsch ausgeführten Anschluss kann das Gerät beschädigt werden. Ein beschädigtes Netzkabel darf nur von einer qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden.

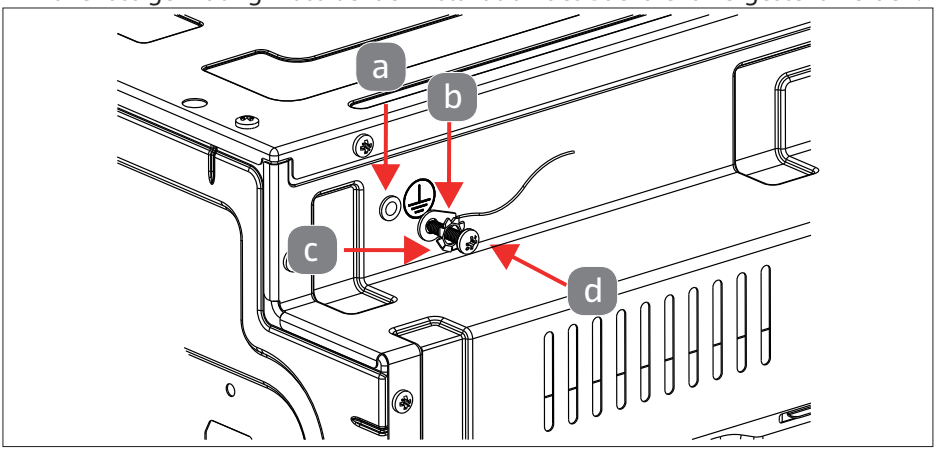
- Keine Adapter, Mehrfachsteckdosen und/oder Verlängerungskabel verwenden.
- Das Netzkabel muss von heißen Teilen des Gerätes ferngehalten werden und darf nicht gebogen oder gequetscht werden. Andernfalls kann das Kabel beschädigt und ein Kurzschluss verursacht werden.
- Wird das Gerät nicht mit einem Stecker angeschlossen, muss ein allpoliger Trennschalter (mit mindestens 3 mm Kontaktabstand) zwischengeschaltet werden, um die Sicherheitsvorschriften zu erfüllen.
- Das Gerät ist für eine Spannungsversorgung mit 380-415 V~ 3N ausgelegt. Wenn am Anschlussort eine andere Spannungsversorgung anliegt, an einen autorisierten Servicemitarbeiter oder eine qualifizierte Elektrofachkraft wenden.
- Es ist eine separate Stromversorgung erforderlich.
- Die verwendete Netzanschlussleitung muss den Bestimmungen der DIN EN 60335-1 entsprechen.

- Das Netzkabel (H05VV-F, 5x 2,5 mm^2) muss lang genug sein, damit es auch bei vor dem Einbauschrank stehendem Gerät angeschlossen werden kann.
- Sicherstellen, dass alle Anschlüsse ordnungsgemäß festgezogen sind.
- Das Anschlusskabel mit einer Kabelschelle zugentlasten und die Abdeckung schließen.

Der richtige Klemmenanschluss ist auf dem Anschlusskasten dargestellt:

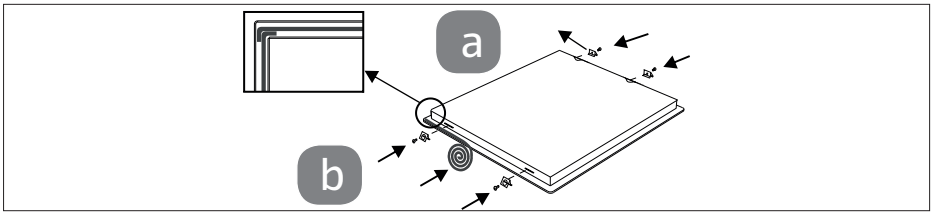


- Die Installation des grün-gelben Erdungskabels sollte wie abgebildet mit Hilfe der Schraube und Unterlegscheibe aus dem Dokumentenbeutel erfolgen. Eine zuverlässige Erdung muss bei der Installation des Backofens hergestellt werden.



a	Mutter	c	Unterlegscheibe
b	Erdungskabel	d	Schraube

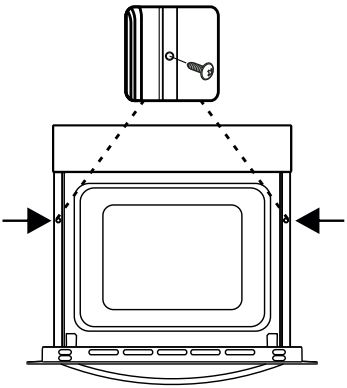
6.2.1. Einbauen des Kochfeldes



a	Befestigungsklammer Arbeitsplatte
b	Selbstklebendes Dichtband

- Das mitgelieferte, einseitig selbstklebende Dichtband umlaufend um die Unterkante der Kochfeldoberfläche herum aufkleben. Dabei nicht dehnen.
- Die vier Befestigungsklammern für die Arbeitsplatte an den Seiten des Gerätes festschrauben.

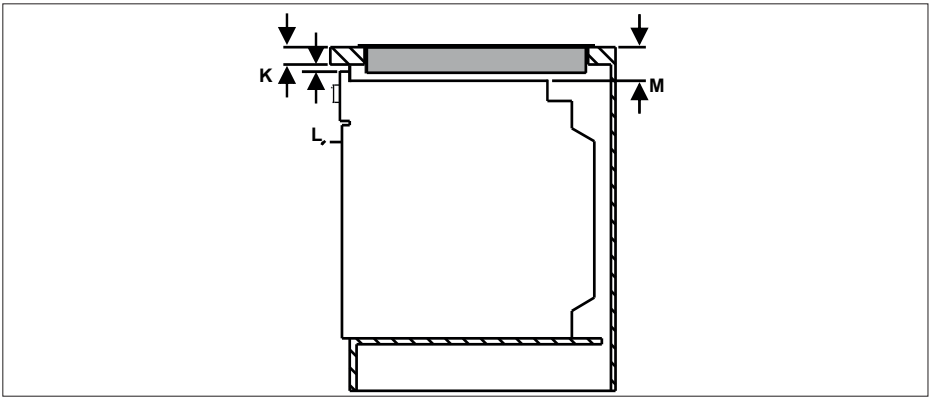
6.2.2. Einbauen des Backofens



- Nachdem alle elektrischen Anschlüsse ausgeführt wurden, den Backofen in den Einbauschrank einschieben. Die Backofentür öffnen, und die 2 Schrauben in die Löcher im Rahmen des Backofens einschrauben. Bei an der Schrankoberfläche anliegendem Geräterahmen die Schrauben festziehen.

Wenn der Backofen unter einem Kochfeld installiert ist:

- Die Dicke der Arbeitsplatte, die Abstände zwischen dem Kochfeld und dem Backofen müssen den Angaben in der folgenden Abbildung für eine gute Luftzirkulation entsprechen.



Mindestabstand bei Installation unter einem Kochfeld			
min. K (mm)	25	min. M (mm)	49
min. L (mm)	5		

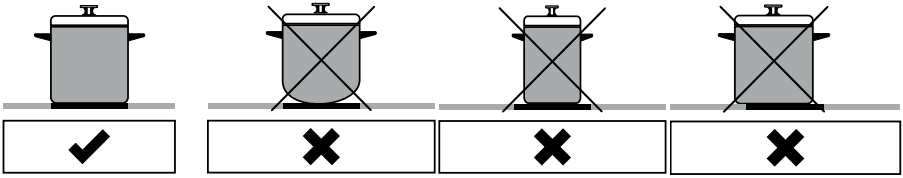
7. Vor dem ersten Betrieb

Um transport-, einbau-und fertigungsbedingte Verschmutzungen zu entfernen, reinigen Sie vor der ersten Verwendung den Backofen, das Zubehör sowie das Kochfeld (siehe auch Kapitel „12. Gerät reinigen“ auf Seite 40).

- Reinigen Sie das Kochfeld mit warmen Wasser und einem Glaskeramikreiniger (im Fachhandel erhältlich).
- Backofen, Grillrost, Backbleche und Fettpfanne ca. 60 Minuten lang bei 250 °C und Heißluft betreiben (siehe auch Kapitel „10. Backofen bedienen“ auf Seite 31).
- Spülen Sie nach dem Abkühlen das Zubehör mit warmen Wasser und mildem Spülmittel und trocknen Sie es ab.

7.1. Geeignetes Kochgeschirr

- Achten Sie immer darauf, dass die Topfböden, sauber und trocken sind. So vermeiden Sie Beschädigungen des Kochfelds.
- Benutzen Sie nur Töpfe mit glattem und ebenem Boden, die genau auf die Kochzone passen. Andere Töpfe sind nicht geeignet, siehe auch folgende Abbildung.



7.2. Geeignetes Backofengeschirr

- Achten Sie bei Töpfen oder Pfannen auf die Kennzeichnung, dass die Griffe hitzebeständig bis 280 °C sind.
- Hitzebeständige Backofenformen aus Gusseisen, Glas, Porzellan sowie Keramik sind geeignet.

8. Versenkbare Drehschalter

- Um einen Drehschalter zu bedienen, drücken Sie kurz auf den Drehschalter, bis er herausspringt.
- Drehen Sie nach jedem Gebrauch den versenkbaren Drehschalter auf die Schalterposition **0** und drücken Sie den Drehschalter leicht ein, um ihn wieder zu versenken.

9. Kochfeld bedienen

WARNUNG!

Verletzungsgefahr/Sachschaden bei unsachgemäßem Gebrauch!

- Das Kochfeld niemals verwenden, wenn es beschädigungen aufweist, da das Gerät durch eindringende Flüssigkeiten unter gefährlicher Spannung steht und ein Stromschlag droht. Trennen Sie in dem Fall das Gerät sofort vom Stromnetz.
- Das Kochfeld niemals verwenden, wenn kein Topf auf der jeweiligen Kochzone steht.
- Nur Kochgeschirr mit flachem und ausreichend dickem Boden verwenden.
- Sicherstellen, dass der Boden des Kochgeschirrs trocken und sauber ist, bevor es auf das Kochfeld gestellt wird, um Beschädigungen des Kochfelds zu vermeiden.
- Das Kochgeschirr nicht über das Kochfeld schieben, um Beschädigungen des Kochfelds zu vermeiden.
- Wenn die Kochzone eingeschaltet ist, muss das Kochgeschirr mittig auf der Kochzone stehen.

WARNUNG!

Verbrennungsgefahr!

Das Kochfeld wird während des Betriebs sehr heiß und bleibt auch nach dem Ausschalten heiß.

- Achten Sie auf die Restwärmeanzeige und berühren Sie nicht die verwendete Kochzone.

HINWEIS!

Möglicher Sachschaden!

Die Oberflächen des Kochfeldes sind empfindlich.

- Falls Kunststoff, Alufolie, Zucker oder zuckerhaltige Lebensmittel auf das heiße Kochfeld gelangen, sofort vorsichtig von der heißen Oberfläche entfernen, um ein Einbrennen zu vermeiden.
- Keine spitzen Gegenstände auf das Kochfeld fallen lassen.

Um Energie zu sparen, kein Kochgeschirr mit einem kleineren Durchmesser als dem der Kochzone verwenden.

- Drehen Sie den Kochzonenschalter zum Einschalten im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Heizleistung (siehe folgende Tabelle), zum Ausschalten gegen den Uhrzeigersinn. Nie über das Doppelzonen-Symbol ◎ hinausdrehen.

Stellung des Kochzonen-schalters	Funktion
0	AUS
1	Warmhalten, Quellen von Reis, Fortgaren von Suppen, Gemüse
2-3	Niedrigtemperatur, zum schwachen Braten, Dünsten, Fortgaren
4-5-6	Hochtemperatur zum Ankochen/Anbraten

Wenn Glaskeramikkochzonen bei hohen Temperatureinstellungen betrieben werden, werden sie gelegentlich ein- und ausgeschaltet. Dies geschieht aufgrund einer Sicherheitseinrichtung, die eine Überhitzung der Glaskeramik verhindert. Das ist ein normaler Vorgang bei hohen Temperaturen und hat keine Schäden am Kochfeld sowie nur minimal verlängerte Kochzeiten zur Folge.

- Wählen Sie zum Anbraten oder Ankochen die höchste Stufe und schalten Sie dann auf eine niedrigere Heizstufe herunter, sobald der Topfinhalt kocht, sich Dampf bildet oder das Bratgut von beiden Seiten angebräunt ist.

9.1. Erweitern der Kochzone

- Drehen Sie den Kochzonenschalter der Bräter-Kochzone bzw. der Zweikreis-Kochzon in die Stellung ◎, um die Kochzone zu erweitern.

Es werden die innere und äußere Kochzone eingeschaltet.

- Um die äußere Kochzone wieder auszuschalten, drehen Sie den Kochzonenschalter in die Stellung **0**. Dadurch werden die innere und äußere Kochzone ausgeschaltet.

9.2. Kochzone ausschalten

- Drehen Sie den Kochzonenschalter zum Ausschalten gegen den Uhrzeigersinn auf Position **0**.
- Lassen Sie das Gerät abkühlen und reinigen Sie das Kochfeld wie unter „12.1. Kochfeld reinigen“ auf Seite 41 beschrieben.

9.3. Restwärmeanzeige

Wenn die Restwärme nach dem Kochen mehr als +60 °C beträgt, leuchtet die Restwärmeanzeige für die entsprechende Kochzone. Sie erlischt, sobald die Kochzone abgekühlt ist.

10. Backofen bedienen

WARNUNG!

Verletzungsgefahr durch Verbrennung!

Bei Betrieb wird der Garraum und berührbare Teile sehr heiß, zudem entweicht heißer Dampf beim Öffnen der Backofentür. Es besteht Verbrennungsgefahr bei Berührung oder aufsteigender Hitze.

- Öffnen Sie die Tür vorsichtig und halten Sie Ihr gesicht nicht zu nah an die Backofenöffnung.
- Verwenden Sie Topfhandschuhe, vermeiden Sie eine direkte Berührung.
- Halten Sie Kinder fern.

WARNUNG!

Brandgefahr!

Es besteht Brandgefahr durch verbrannte Lebensmittel, Backpapier oder andere brennbare Gegenstände im oder in der Nähe des Backofens.

- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.
- Halten Sie während des Betriebs die Backofentür geschlossen.
- Alufolie oder Bleche nicht unmittelbar auf den Garraumboden stellen. Das Gerät kann überhitzen.
- Vermeiden Sie den Kontakt der Lebensmittel mit den Garraumwänden.

▶ Drehen Sie den Backofenfunktionsschalter im Uhrzeigersinn, um die gewünschte Funktion auszuwählen.

Es stehen folgende Funktionen zur Verfügung:

Funktion	z. B. geeignet für ...
Backofenbeleuchtung	Backofenbeleuchtung ist während des Betriebs eingeschaltet.
Auftau-Funktion	Auftauen von Tiefkühlgerichten Bei dieser Funktion werden die Speisen nicht gegart oder gebacken, sondern lediglich schneller aufgetaut. ▶ Legen Sie das Tiefkühlgericht auf die dritte Einschubebene von unten des Backofens. Es wird empfohlen, ein Blech unter dem Tiefkühlgericht zu platzieren, um das beim Schmelzen von Eis entstehende Wasser aufzufangen.
Ober- und Unterhitze	Gebäck, Kuchen, Nudelauflauf, Lasagne und Pizza Bei Ober- und Unterhitze kommt die Wärme von oben und unten, dass das Gargut gleichmäßig gegart wird. ▶ Es wird empfohlen, den Ofen 10 Minuten lang vorzuheizen und bei dieser Funktion nur eine Einschubebene zu verwenden.

Funktion	z. B. geeignet für ...
Umluft-Funktion	Gebäck Das Gargut wird über die Heizelemente für Ober- und Unterhitze im Backofen gegart, und der Lüfter wälzt die Luft um, damit ein leichter Grilleffekt erzielt wird. ▶ Es wird empfohlen, den Backofen ca. 10 Minuten lang vorzuheizen.
Unterhitze mit Umluft-Funktion	Pizza Die Unterhitze mit Umluft-Funktion eignet sich ideal zum schnellen und gleichmäßigen Erwärmen von Speisen. Während der Lüfter eine gleichmäßige Wärmeverteilung im Backofen gewährleistet, sorgt die Unterhitze für das richtige Ausbacken des Garguts. ▶ Es wird empfohlen, den Backofen ca. 10 Minuten lang vorzuheizen.
Grill-Funktion	Fleisch/Hähnchen Diese Funktion wird zum Grillen und Rösten von Gargut auf den oberen Einschubebenen des Backofens verwendet. Pinseln Sie den Rost leicht mit Öl ein, damit das Gargut nicht daran haften bleibt, und legen Sie das Gargut auf die Mitte des Rosts. ▶ Schieben Sie immer eine Fettpfanne unter dem Gargut ein, um heruntertropfendes Öl oder Fett aufzufangen. ▶ Stellen Sie eine Temperatur von 190 °C ein. ▶ Es wird empfohlen, den Backofen ca. 10 Minuten lang vorzuheizen.
Schnellgrill- Funktion	Schnellgrillen und Grillen von Gargut mit größerer Oberfläche (Fleisch) ▶ siehe auch Grill-Funktion

Funktion	z. B. geeignet für ...
Doppel-Grill- und Umluft-Funktion	Grillen von größerem Gargut (Braten, Hähnchen etc.) und zum Grillen von Gargut mit größerer Oberfläche in den oberen Einschubebenen. Mit dem Heizelement für Oberhitze, dem Grillheizelement und dem Lüfter wird ein gleichmäßiges Garen des Garguts sichergestellt. ▶ Pinseln Sie den Rost leicht mit Öl ein, damit das Gargut nicht daran haften bleibt, und legen Sie das Gargut auf die Mitte des Rosts. ▶ Schieben Sie immer eine Fettpfanne unter dem Gargut ein, um heruntertropfendes Öl oder Fett aufzufangen. ▶ Stellen Sie eine Temperatur von 190 °C ein. ▶ Es wird empfohlen, den Backofen ca. 10 Minuten lang vorzuheizen.

- Drehen Sie den Drehschalter Temperatureinstellung Backofen im Uhrzeigersinn, um die gewünschte Gartemperatur auszuwählen.
- Schieben Sie jeweils das Backblech, die Fettpfanne oder das Grillrost in eine für die Funktion geeignete Einschubebene vollständig in den Garraum ein.
- Achten Sie auf den korrekten Sitz in zwei gegenüberliegenden Einschubebenen und dass die abgeschrägte Kante der Bleche nach dem Einschieben vorne und die Metallstrebe am Grillrost hinten liegt.

10.1. Backofen ausschalten

- Drehen Sie die Drehschalter und auf die Position **0**, um das Gerät auszuschalten.
- Entnehmen Sie die Speise mit Topfhandschuhen.
- Lassen Sie das Gerät abkühlen und reinigen Sie den Garraum wie unter „12.2. Backofen reinigen“ auf Seite 41 beschrieben.

10.2. Gartabelle

Entnehmen Sie empfohlene Einstellungen der nachfolgenden Tabelle. Die angegebenen Zeiten und Einschubhöhen sind lediglich Richtwerte. Sie können sie je nach Menge, Lebensmittel oder Ihren eigenen Wünschen variieren.

Funktion	Speisen	Einschub-höhe	Gar-temperatur	min. Garzeit
Ober- und Unter-hitze	Blätterteig	1 - 2	170-190	35-45
	Kuchen	1 - 2	170-190	30-40
	Kekse	1 - 2	170-190	30-40
	Schmorgericht	2	175-200	40-50
	Hähnchen	1 - 2	200	45-60
Umluft	Blätterteig	1 - 2	170-190	25-35
	Kuchen	1 - 2 - 3	150-170	25-35
	Kekse	1 - 2 - 3	150-170	25-35
	Schmorgericht	2	175-200	40-50
	Hähnchen	1 - 2	200	45-60
Grillen	Gegrillte Fleischklöße	4	200	10-15
	Hähnchen	Wenn verfügbar mit Brathähnchen-Spieß garen.	190	50-60
	Koteletts	3 - 4	200	15-25
	Rindersteak	4	200	15-25

10.3. Digitale Zeitschaltuhr verwenden

Mögliche Anzeigen:	
A	Automatisches Garen
	Manuelles Garen
	Tastensperre aktiv
	Kurzzeitwecker
23 59	Timeranzeige

10.3.1. Uhrzeit einstellen bei Erstinbetriebnahme

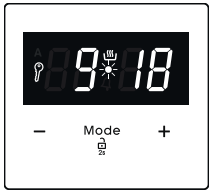
Sobald der Backofen in Betrieb genommen wird, blinkt im Display **00:00** und das Symbol **A**.

- Drücken und halten Sie die Schaltfläche **Mode** für 2 Sekunden, um die Tastensperre zu deaktivieren.

Der Punkt in der Mitte des Displays beginnt zu blinken.

- Stellen Sie die Zeit mit den Tasten **+** und **–** ein, während der Punkt blinkt.

Nach einigen Sekunden hört der Punkt auf zu blinken und wird dauerhaft angezeigt. Die Uhrzeit ist eingestellt.



10.3.2. Uhrzeit ändern

Für das Ändern der Uhrzeit, z. B. bei der Umstellung von Sommer- auf Winterzeit gehen Sie wie folgt vor:

- Drücken und halten Sie die Schaltfläche **Mode** für 2 Sekunden, um die Tastensperre zu deaktivieren.
- Drücken und halten Sie die Tasten **+** und **–**, bis der Punkt in der Mitte des Displays beginnt zu blinken.
- Stellen Sie die Zeit mit den Tasten **+** und **–** ein, während der Punkt blinkt.

Nach einigen Sekunden hört der Punkt auf zu blinken und wird dauerhaft angezeigt. Die Uhrzeit ist eingestellt.

10.3.3. Tastensperre

Die Tastensperre aktiviert sich automatisch, nachdem die Zeitschaltuhr 7 Sekunden lang nicht verwendet wurde. Das Symbol wird angezeigt.

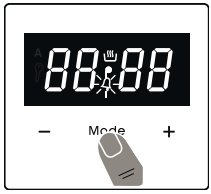
- Drücken und halten Sie zum Ausschalten der Tastensperre die Taste **Mode** für 2 Sekunden.

Jetzt können Sie die digitale Zeitschaltuhr verwenden.

10.3.4. Kurzzeitwecker einstellen

Verwenden Sie den Kurzzeitwecker, z. B. um Sie nach einer vorgegebenen Dauer beim Kochen zu erinnern, eine Speise zu wenden oder Zutaten hinzuzufügen. Bei dieser Funktion wird jedoch nicht das Gerät automatisch abgeschaltet.

- Deaktivieren Sie die Tastensperre.
- Drücken Sie die Taste **Mode**, um die Dauer bis zum akustischen Signal einzustellen.



Das Symbol blinkt, es wird **000** angezeigt.

- Stellen Sie die Zeit mit den Tasten **+** und **–** ein, während das Symbol blinkt.

Nach der Eingabe leuchtet das Symbol dauerhaft und die Dauer ist eingestellt.

Ist die Zeit abgelaufen, wird ein akustisches Signal ausgegeben, und das Symbol blinkt im Display.

- Drücken Sie eine beliebige Taste, um das akustische Signal zu beenden.
- Drücken und halten Sie zum Zurückkehren zur Uhrzeitanzeige die Taste **Mode** für 2 Sekunden. Das Symbol erlischt.

10.3.5. Garzeitdauer einstellen

Sie können eine Garzeitdauer von 0 und 10 Stunden einstellen.

- Bereiten Sie das Essen zum Garen vor und schieben Sie es in den Backofen.
- Wählen Sie die gewünschte Backofenfunktion mit dem Drehschalter Backofenfunktion und die Gartemperatur mit dem Drehschalter Temperatureinstellung Backofen.
- Deaktivieren Sie die Tastensperre.
- Drücken Sie die Taste **Mode** mehrfach, bis im Display **dur** mit der Zeit im Wechsel angezeigt wird und das Symbol **A** blinkt.
- Stellen Sie die Garzeitdauer mit den Tasten **+** und **–** ein, während das Symbol **A** blinkt.

Nach der Eingabe leuchten die Symbole **A** und dauerhaft und die Anzeige wechselt zur Uhrzeit.

Ist die Timerzeit abgelaufen, wird der Backofen automatisch ausgeschaltet und ein akustisches Signal ausgegeben, und das Symbol **A** blinkt im Display.

- Drücken Sie eine beliebige Taste, um das akustische Signal zu beenden.
- Drehen Sie die Drehschalter und auf die Position **0**.
- Drücken und halten Sie zum Zurückkehren zur manuellen Funktion und zur Uhrzeitanzeige die Taste **Mode** für 2 Sekunden. Das Symbol **A** erlischt.

10.3.6. Garzeitpunkt einstellen

Sie können einen Garzeitpunkt zeitversetzt bis zu 10 Stunden einstellen.

- Bereiten Sie das Essen zum Garen vor und schieben Sie es in den Backofen.
- Wählen Sie die gewünschte Backofenfunktion mit dem Drehschalter Backofenfunktion und die Gartemperatur mit dem Drehschalter Temperatureinstellung Backofen.
- Deaktivieren Sie die Tastensperre.
- Drücken Sie die Taste **Mode** mehrfach, bis im Display **End** mit der Zeit im Wechsel angezeigt wird. Das Symbol **A** blinkt.
- Stellen Sie den Garzeitpunkt mit den Tasten **+** und **–** ein, während das Symbol **A** blinkt.

Nach der Eingabe leuchten die Symbole **A** und dauerhaft und die Anzeige wechselt zur Uhrzeit.

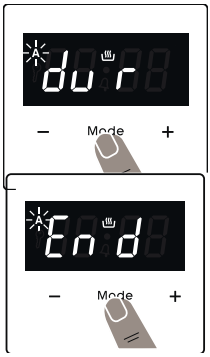
Ist der Garzeitpunkt erreicht, wird der Backofen automatisch ausgeschaltet und ein akustisches Signal ausgegeben, und das Symbol **A** blinkt im Display.

- Drücken Sie eine beliebige Taste, um das akustische Signal zu beenden.
- Drehen Sie die Drehschalter und auf die Position **0**.
- Drücken und halten Sie zum Zurückkehren zur manuellen Funktion und zur Uhrzeitanzeige die Taste **Mode** für 2 Sekunden. Die Symbole **A** und erlöschen.

10.3.7. Garzeitdauer und Garzeitpunkt einstellen

Sie können ein zeitversetztes Garen mit einer bestimmten Garzeitdauer einstellen. Die Zeitschaltuhr errechnet daraus automatisch die Einschaltzeit. Sie können einen Garzeitpunkt zeitversetzt bis zu 23 Stunden und 59 Minuten einstellen.

- Bereiten Sie das Essen zum Garen vor und schieben Sie es in den Backofen.
- Wählen Sie die gewünschte Backofenfunktion mit dem Drehschalter Backofenfunktion und die Gartemperatur mit dem Drehschalter Temperatureinstellung Backofen.
- Drücken Sie die Taste **Mode** mehrfach, bis im Display **dur** mit der Zeit im Wechsel angezeigt wird und das Symbol **A** blinkt.
- Stellen Sie die Garzeitdauer mit den Tasten **+** und **–** ein, während das Symbol **A** blinkt.
- Drücken Sie nun die Taste **Mode** mehrfach, bis im Display **End** mit der Zeit im Wechsel angezeigt wird und das Symbol **A** und die aktuelle Uhrzeit blinken.
- Stellen Sie den Garzeitpunkt mit den Tasten **+** und **–** ein, während das Symbol **A** blinkt.



Nach der Eingabe leuchtet das Symbol **A** dauerhaft, das Symbol erlischt und die Anzeige wechselt zur Uhrzeit.

Sobald der Garzeitpunkt berechnet wurde, wird das Symbol erneut angezeigt. Ist die Timerzeit abgelaufen, wird der Backofen automatisch ausgeschaltet und ein akustisches Signal ausgegeben, und das Symbol **A** blinkt im Display.

- Drücken Sie eine beliebige Taste, um das akustische Signal zu beenden.
- Drehen Sie die Drehschalter und auf die Position **0**.
- Drücken und halten Sie zum Zurückkehren zur manuellen Funktion und zur Uhrzeitanzeige die Taste **Mode** für 2 Sekunden. Die Symbole **A** und erlöschen.

10.3.8. Akustisches Signal einstellen

Das Display zeigt die aktuelle Uhrzeit an.

- Drücken Sie die Tasten **+** und **–** , um die Lautstärke des akustischen Signals zu erhöhen oder zu verringern.

Es gibt drei Signaltöne zur Auswahl. Wählen Sie das gewünschte akustische Signal wie folgt aus:

- Drücken Sie die Taste **Mode**, um den aktuellen Signalton anzuzeigen. Drücken Sie dann die Taste **–** mehrfach, um die einzelnen Signaltöne zu hören. Bei keiner weiteren Tastenbetätigung wird der zuletzt aufgerufene Signalton gespeichert.

11. Energiespartipps

- Heizen Sie den Backofen nur vor, wenn es im Rezept vorgegeben wird.
- Verwenden Sie gut wärmeleitende Backformen wie z. B. schwarz lackierte oder emaillierte Backformen.
- Vermeiden Sie ein häufiges Öffnen der Backofentür während Sie Garen, Backen oder Braten.
- Nutzen Sie die Restwärme:
  - Beim Backen mehrer Kuchen, verkürzt sich die Backzeit des zweiten Kuchens
  - Bei längeren Garzeiten schalten Sie den Backofen einige Minuten vor Ende der Garzeit aus, um die Restwärme zum Fertiggaren zu nutzen.
  - Nutzen Sie die Restwärme einer Kochzone, um z. B. Reis fertig zu garen oder zum Warmhalten oder Schmelzen.
- Kochen Sie möglichst immer mit Deckel auf dem Topf. Flüssigkeiten kochen mit Deckel schneller als ohne.
- Kein Kochgeschirr mit einem kleineren Durchmesser als dem der Kochzone verwenden.

12. Gerät reinigen

WARNUNG!

Risiko eines Stromschlags/Kurzschlusses!

Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags/Kurzschlusses durch stromführende Teile.

- Vergewissern Sie sich, dass die Spannungsversorgung zum Gerät netzseitig unterbrochen ist, bevor jegliche Reinigungsarbeiten durchgeführt werden.
- Entfernen Sie nicht die Drehschalter, um das Bedienfeld zu reinigen.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.

WARNUNG!

Verletzungsgefahr durch heiße Oberflächen!

Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß.

- Die Kochzonen bzw. den Backofen vollständig abkühlen lassen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

HINWEIS!

Möglicher Sachschaden!

Die Oberflächen des Gerätes sind empfindlich. Es besteht die Gefahr des Verkratzens.

- Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel, Scheuermittel, Stahlschwämme oder Backofensprays sowie keine harten oder spitzen Gegenstände (Messerspitzen, Metall- oder Kunststoff-Scheuerschwämme, oberflächenschädigende Spülschwämme). Dabei können Oberflächen zerkratzen, was zum Bersten der Türscheibe, Beschädigungen der Glaskeramikoberfläche des Kochfeldes oder Schäden an anderen Oberflächen führen kann.

- Verhindern Sie ein Schlagen oder Klopfen mit Zubehör auf das Glas.
- Zerbrechliches Glas und hohes Gewicht der Backofentür. Lassen Sie die Backofentür nicht fallen! Hängen Sie die Backofentür zur Reinigung ggf. mit einer zweiten Person aus.
- Emaillierte Teile nicht reinigen, wenn sie noch heiß sind.
- Essig, Kaffee, Milch, Salz, Wasser, Zitrone, Zucker oder Tomatensaft von den Oberflächen möglichst zeitnah entfernen.

12.1. Kochfeld reinigen

- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- Entfernen Sie grobe Verschmutzungen mit einem speziellen Glasschaber für Glaskeramikoberflächen.
- Reinigen Sie das Kochfeld mit warmen Wasser und einem Glaskeramikreiniger (im Fachhandel erhältlich).
- Staub mit einem feuchten Tuch von der Oberfläche entfernen.
- Trocknen Sie die Glaskeramikfläche mit einem weichen Tuch ab.

12.2. Backofen reinigen

Entfernen Sie nach jeder Verwendung eventuelle Verschmutzungen aus dem Garraum und vom Zubehör. Für eine gründliche Reinigung können Sie die Einschubgitter sowie die Innenscheibe entfernen und ebenfalls reinigen.

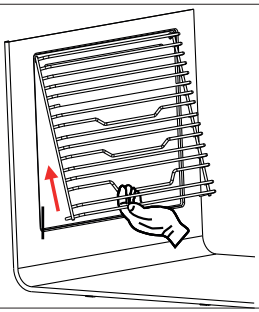
12.2.1. Garraum des Backofens reinigen

Mithilfe von Wasserdampf können Sie von Wasserdampf leichte Verschmutzungen anlösen.

- Leeren Sie den Garraum und setzen Sie die Fettpfanne in die unterste Einschubebene. Befüllen Sie sie mit Wasser, bis der Boden bedeckt ist. Stellen Sie den Ofen auf 50 °C bei Ober- und Unterhitze ein (siehe „10. Backofen bedienen“ auf Seite 31ff).
- Schalten Sie den Backofen nach 30 Minuten aus und lassen Sie ihn etwas abkühlen.
- Entfernen Sie die Fettpfanne mit Topfhandschuhen und gießen Sie das übrige Wasser weg.
- Schalten Sie die Beleuchtung mit dem Drehschalter Backofenfunktion ein, in dem Sie ihn auf Position drehen.

- Reinigen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch mit einem Tuch oder Schwamm und ggf. einem handelsüblichen Spülmittel und warmen Wasser.
- Schalten Sie nach der Reinigung die Beleuchtung wieder aus.
- Reinigen Sie das Backblech, die Fettpfanne und das Grillrost mit einem Tuch/ Schwamm und einem handelsüblichen Spülmittel und warmen Wasser.
- Reinigen Sie die Dichtungen mit einem angefeuchten Tuch mit mildem Spülmittel.

12.2.2. Einschubgitter entfernen und reinigen

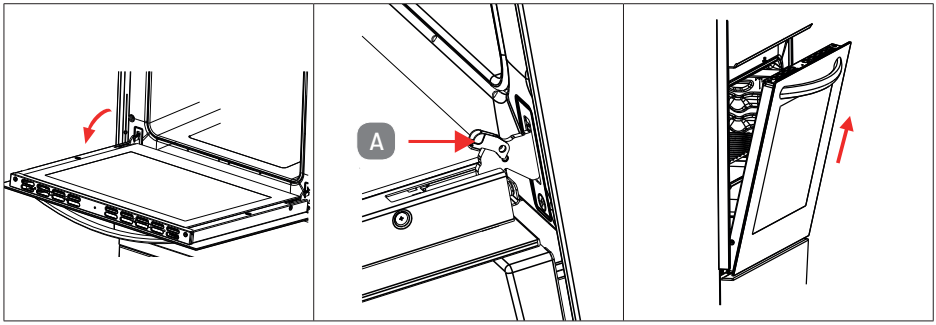


- Fassen Sie das Einschubgitter unten an und ziehen Sie es in einem 45°-Winkel von der Seitenwand ab. Heben Sie es nach oben aus den Halteöffnungen heraus.
- Reinigen Sie das Einschubgitter mit einem Tuch/Schwamm und einem handelsüblichen Spülmittel und warmen Wasser.
- Zum Einbau gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor.

12.2.3. Backofentür entfernen

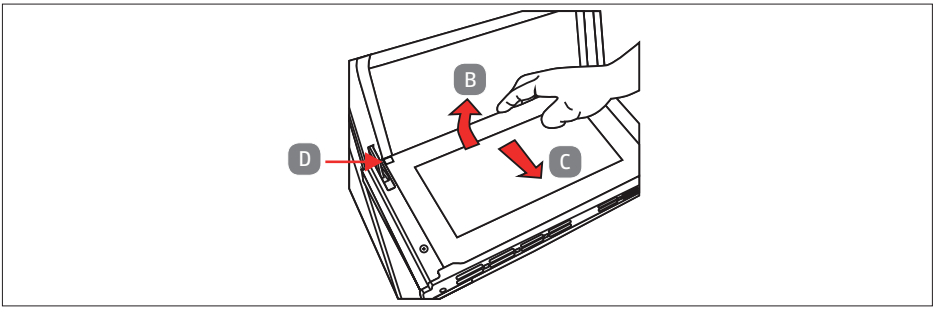
Zur Reinigung der Innenscheibe des Backofens muss die Backofentür demontiert werden.

- Die Backofentür öffnen.



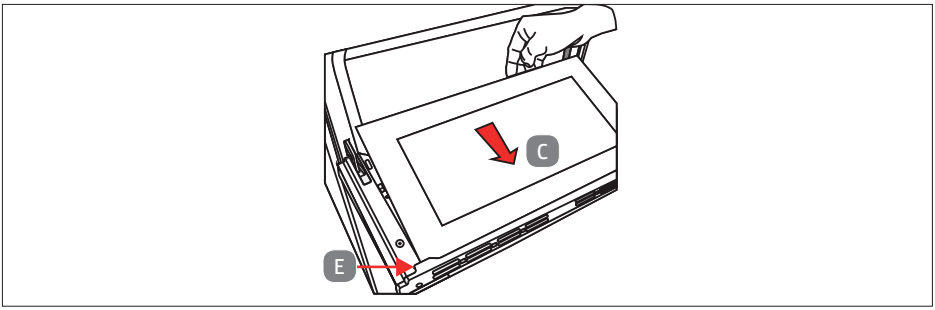
- Den Sicherheitsbügel (A) bis zum Anschlag öffnen.
- Backofentür hochklappen, aber nicht vollständig verschließen. In dieser Stellung in Ihre Richtung ziehen und herausnehmen.

12.2.4. Innenscheibe entfernen und reinigen

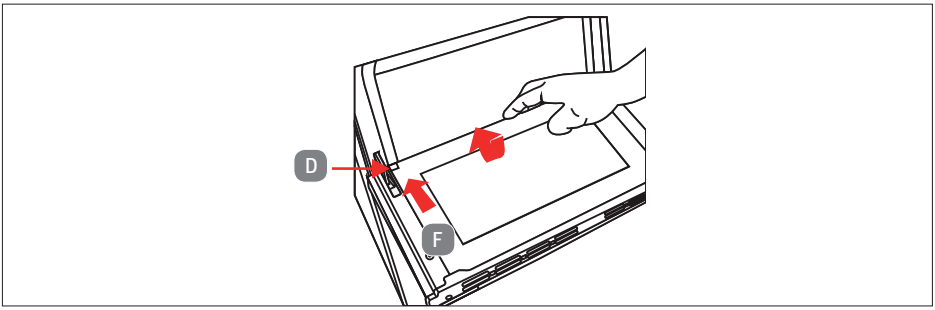


- Innenscheibe in Pfeilrichtung (C) drücken, und aus der Halteklammer (D) lösen.
- Innenscheibe in Pfeilrichtung (B) herausheben.
- Scheiben mit warmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen. Verwenden Sie ein weiches Tuch, um Kratzer zu vermeiden.

12.2.5. Innenscheibe montieren



- Innenscheibe in Pfeilrichtung (C) in und unter die Halteklammer (E) drücken.



- Innenscheibe in Pfeilrichtung (F) unter die Halteklammer (D) drücken.

13. Gerät warten

WARNUNG!
Risiko eines Stromschlags/Kurzschlusses!
Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags/Kurzschlusses durch stromführende Teile.

- Vergewissern Sie sich, dass die Spannungsversorgung zum Gerät netzseitig unterbrochen ist, bevor jegliche Wartungsarbeiten durchgeführt werden.
- Vergewissern Sie sich vor dem Austauschen der Backofenbeleuchtung, dass das Gerät ausgeschaltet ist, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.
- Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von autorisierten Servicetechnikern durchgeführt werden. Installations- oder Reparaturarbeiten, die von nicht autorisierten Technikern ausgeführt werden, können Sie gefährden. Nehmen Sie keine Änderungen am Gerät vor. Wenden Sie sich bei Bedarf an den Service.

13.1. Backofenbeleuchtung auswechseln

- Entfernen Sie die Glasabdeckung durch eine Drehung entgegen dem Uhrzeigersinn.
- Entfernen Sie die defekte Glühlampe.
- Setzen Se eine neue Glühlampe (230–240 V, 15–25 Watt, Typ E14, hitzebeständig bis 300°C) ein.
- Setzen Sie die Glasabdeckung durch eine Drehung im Uhrzeigersinn wieder ein.
- Nun ist der Backofen wieder einsatzbereit.

Die Backofenbeleuchtung nur für den Betrieb in Haushaltskochgeräten ausgelegt. Sie eignet sich nicht zur Raumbeleuchtung.

14. Lagerung/Transport

- Wenn Sie das Gerät nicht mehr benutzen, lassen Sie es von einer autorisierten Fachkraft vom Stromnetz trennen und bewahren Sie das Gerät gereinigt an einem trockenen, staub- und frostfreien Ort ohne direkte Sonneneinstrahlung auf.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt wird.
- Um Beschädigungen bei einem Transport zu vermeiden, empfehlen wir Ihnen, die Originalverpackung zu nutzen.

15. Fehlerbehebung

Das Produkt hat unser Haus in einem einwandfreien Zustand verlassen. Sollten Sie dennoch ein Problem feststellen, versuchen Sie es zunächst anhand der folgenden Tabelle zu beheben. Sollten Sie keinen Erfolg haben, kontaktieren Sie unseren Kundendienst.

Fehler	Mögliche Ursache	Lösung
Das Kochfeld oder die Kochzonen können nicht eingeschaltet werden.	Die Spannungsversorgung ist unterbrochen.	▶ Prüfen Sie die Sicherungen für das Gerät im Sicherungskasten. ▶ Prüfen Sie, ob der Strom ausgefallen ist, indem Sie versuchen, andere elektrische Geräte einzuschalten.
Der Backofen kann nicht eingeschaltet werden.	Die Spannungsversorgung ist ausgeschaltet.	▶ Stellen Sie sicher, dass die Spannungsversorgung vorhanden ist. ▶ Stellen Sie sicher, dass die anderen Küchengeräte funktionieren.
Keine Hitze oder Backofen erwärmt sich nicht.	Der Temperaturwahlschalter des Backofens ist falsch eingestellt. Die Backofentür wurde offen gelassen.	▶ Stellen Sie sicher, dass der Temperaturwahlschalter des Backofens ordnungsgemäß eingestellt ist. ▶ Backofentür schließen.

Fehler	Mögliche Ursache	Lösung
Der Garvorgang im Backofen ist ungleichmäßig.	Es wird die falsche Einschubebene verwendet.	▶ Stellen Sie sicher, dass Sie die empfohlenen Temperaturen und Einschubebenen verwenden. ▶ Öffnen Sie die Backofentür nicht zu häufig, es sei denn, das Gargut muss gewendet werden. Wenn Sie die Backofentür häufig öffnen, hat dies geringere Innentemperaturen zur Folge und beeinträchtigt die Ergebnisse des Garvorgangs.
Die Backofenbeleuchtung funktioniert nicht.	Die Backofenbeleuchtung ist ausgefallen. Die Spannungsversorgung wurde getrennt oder ist ausgeschaltet.	▶ Ersetzen Sie die Backofenbeleuchtung. ▶ Stellen Sie sicher, dass die Spannungsversorgung an den entsprechenden Schaltern eingeschaltet ist.
Die Zeitschaltuhr-Tasten lassen sich nicht drücken.	Es haben sich Fremdkörper zwischen den Zeitschaltuhr-Tasten angesammelt. Touch-Bedienfeld: es ist zu viel Feuchtigkeit auf dem Bedienfeld. Die Tastensperre ist aktiviert.	▶ Entfernen Sie die Fremdkörper, und versuchen Sie es erneut. ▶ Entfernen Sie die Feuchtigkeit, und versuchen Sie es erneut. ▶ Prüfen Sie, ob die Tastensperre aktiviert ist.

Fehler	Mögliche Ursache	Lösung
Der Backofenlüfter ist zu laut.	Die eingeschobenen Roste oder Bleche vibrieren.	▶ Stellen Sie sicher, dass der Backofen gerade steht. ▶ Stellen Sie sicher, dass die eingeschobenen Roste, Bleche oder das Kochgeschirr korrekt eingesetzt sind.

16. Entsorgung

VERPACKUNG

Ihr Gerät befindet sich zum Schutz vor Transportschäden in einer Verpackung. Verpackungen sind aus Materialien hergestellt, die umweltschonend entsorgt und einem fachgerechten Recycling zugeführt werden können.

GERÄT

Alle mit dem nebenstehenden Symbol gekennzeichneten Altgeräte dürfen nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden.

Entsprechend Richtlinie 2012/19/EU ist das Gerät am Ende seiner Lebensdauer einer geordneten Entsorgung zuzuführen.

Dabei werden im Gerät enthaltene Wertstoffe der Wiederverwertung zugeführt und die Belastung der Umwelt vermieden.

Geben Sie das Altgerät an einer Sammelstelle für Elektroschrott oder einem Wertstoffhof ab.

Wenden Sie sich für nähere Auskünfte an Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen oder Ihre kommunale Verwaltung.

17. Technische Daten

Name oder Handelsmarke des Lieferanten:	MEDION®
Anschrift des Lieferanten	MEDION AG Am Zehnthof 77 45307 Essen Deutschland
Modellkennung	MD 37667 Einbauherd Set
Spannungsversorgung	400 V~ 3N, 12,5 A, 50 Hz
Leistungsaufnahme	8500 W

17.1. Backofen

Ofentyp		Elektro
Gewicht	kg	30,0
Energieeffizienzindex – konventionell		103,6
Energieeffizienzindex – Umluft		94,1
Energieklasse		A
Energieverbrauch (Elektrizität) – konventionell	kWh/Zyklus	0,87
Energieverbrauch (Elektrizität) – Umluft	kWh/Zyklus	0,79
Anzahl Kavitäten		1
Heizquelle		Elektro
Volumen	l	69
Abmessungen (B x T x H)	cm	ca. 59,5 x 57,5 x 59,5
Gewicht	kg	29
Backofenbeleuchtung	230-240 V, 15-25 Watt, Typ E14, hitzebeständig bis 300°C	
Dieser Backofen entspricht den Anforderungen aus EN 60350-1.		

17.2. Kochfeld

Kochfeldart		Elektro
Anzahl Kochzonen		4
Heiztechnologie – 1		Strahlungsbeheizung
Größe – 1	cm	Ø 14,5
Energieverbrauch – 1	Wh/kg	192,0
Heiztechnologie – 2		Strahlungsbeheizung
Größe – 2	cm	Ø 14,5
Energieverbrauch – 2	Wh/kg	192,0
Heiztechnologie – 3		Strahlungsbeheizung
Größe – 3	cm	15,5 x 26,0
Energieverbrauch – 3	Wh/kg	190,0
Heiztechnologie – 4	%	Strahlungsbeheizung
Größe – 4	cm	Ø 18,0
Energieverbrauch – 4	Wh/kg	191,0
Energieverbrauch des Kochfeldes	Wh/kg	191,3
Abmessungen (B x T x H)	cm	ca. 59,0 x 52,0 x 4,1
Gewicht	kg	8
Dieses Kochfeld entspricht den Anforderungen aus EN 60350-2.		

Intertek GS geprüfte Sicherheit

18. Konformitätsinformation

CE Hiermit erklärt die MEDION AG, dass das Produkt MD 37667 mit den folgenden europäischen Anforderungen übereinstimmt:

- EMV-Richtlinie 2014/30/EU
- Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU
- Öko-Design Richtlinie 2009/125/EG
- RoHS-Richtlinie 2011/65/EU.

19. Serviceinformationen

Sollte Ihr Gerät einmal nicht wie gewünscht und erwartet funktionieren, wenden Sie sich zunächst an unseren Kundenservice. Es stehen Ihnen verschiedene Wege zur Verfügung, um mit uns in Kontakt zu treten:

- In unserer Service Community treffen Sie auf andere Benutzer sowie unsere Mitarbeiter und können dort Ihre Erfahrungen austauschen und Ihr Wissen weitergeben.
  Sie finden unsere Service Community unter community.medion.com.
- Gerne können Sie auch unser Kontaktformular unter www.medion.com/contact nutzen.
- Selbstverständlich steht Ihnen unser Serviceteam auch über unsere Hotline oder postalisch zur Verfügung.

Öffnungszeiten	Multimedia-Produkte (PC, Notebook, etc.)
Mo. - Fr.: 07:00 - 23:00 Sa. / So.: 10:00 - 18:00	✆ 0201 22099-111
	Haushalt & Heimelektronik
	✆ 0201 22099-222
	Mobiltelefon; Tablet & Smartphone
	✆ 0201 22099-333
Serviceadresse	
MEDION AG **45092 Essen** **Deutschland**	

Diese und viele weitere Bedienungsanleitungen stehen Ihnen über das Serviceportal www.medion.com/de/service/start/ zum Download zur Verfügung.
Dort finden Sie auch Treiber und andere Software zu diversen Geräten.
Sie können auch den nebenstehenden QR Code scannen und die Bedienungsanleitung über das Serviceportal auf Ihr mobiles Endgerät laden.

20. Datenschutzerklärung

Sehr geehrter Kunde!

Wir teilen Ihnen mit, dass wir, die MEDION AG, Am Zehnthof 77, 45307 Essen als Verantwortlicher Ihre personenbezogenen Daten verarbeiten.

In datenschutzrechtlichen Angelegenheiten werden wir durch unseren betrieblichen Datenschutzbeauftragten, erreichbar unter MEDION AG, Datenschutz, Am Zehnthof 77, D – 45307 Essen; datenschutz@medion.com unterstützt. Wir verarbeiten Ihre Daten zum Zweck der Garantieabwicklung und damit zusammenhängender Prozesse (z. B. Reparaturen) und stützen uns bei der Verarbeitung Ihrer Daten auf den mit uns geschlossenen Kaufvertrag.

Ihre Daten werden wir zum Zweck der Garantieabwicklung und damit zusammenhängender Prozesse (z. B. Reparaturen) an die von uns beauftragten Reparaturdienstleister übermitteln. Wir speichern Ihre personenbezogenen Daten im Regelfall für die Dauer von drei Jahren, um Ihre gesetzlichen Gewährleistungsrechte zu erfüllen.

Uns gegenüber haben Sie das Recht auf Auskunft über die betreffenden personenbezogenen Daten sowie auf Berichtigung, Löschung, Einschränkung der Verarbeitung, Widerspruch gegen die Verarbeitung sowie auf Datenübertragbarkeit.

Beim Auskunfts- und beim Löschungsrecht gelten jedoch Einschränkungen nach den §§ 34 und 35 BDSG (Art. 23 DS-GVO), Darüber hinaus besteht ein Beschwerderecht bei einer zuständigen Datenschutzaufsichtsbehörde (Art. 77 DS-GVO i. V. m. § 19 BDSG). Für die MEDION AG ist das die Landesbeauftragte für Datenschutz und Informationsfreiheit Nordrhein Westfalen, Postfach 200444, 40212 Düsseldorf, www.ldi.nrw.de.

Die Verarbeitung Ihrer Daten ist für die Garantieabwicklung erforderlich; ohne Bereitstellung der erforderlichen Daten ist die Garantieabwicklung nicht möglich.

21. Impressum

Copyright © 2020
Stand: 04.09.2020
Alle Rechte vorbehalten.

Diese Bedienungsanleitung ist urheberrechtlich geschützt.
Vervielfältigung in mechanischer, elektronischer und jeder anderen Form ohne die schriftliche Genehmigung des Herstellers ist verboten.
Das Copyright liegt bei der Firma:
MEDION AG
Am Zehnthof 77
45307 Essen
Deutschland

Bitte beachten Sie, dass die oben stehende Anschrift keine Retourenanschrift ist. Kontaktieren Sie zuerst immer unseren Kundenservice.

MEDION AG
45092 Essen
Deutschland

Hotline: 0201 22099-222
Fax: 0201 22099-290
(Es entstehen keine zusätzlichen Kosten zu den
jeweiligen Gebühren des Telefonanbieters.)

Bitte benutzen Sie das Kontaktformular unter:
www.medion.com/contact

www.medion.de

MSN 5006 5615

11/2020