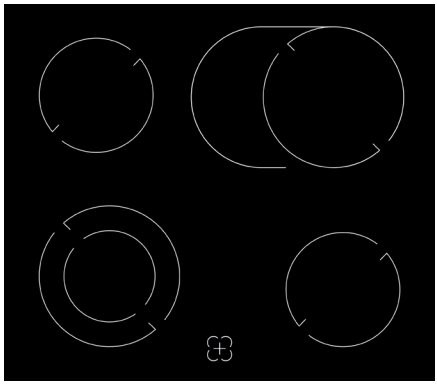
YUNA

Einbaubackofen mit Kochfeld

CELESTE HS 8-2KB DIGI



BEDIENUNGSANLEITUNG

YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA

Sehr geehrte Kundin! Sehr geehrter Kunde!

Wir möchten Ihnen herzlich danken, dass Sie sich zum Erwerb eines Produkts aus unserem reichhaltigen Angebot entschieden haben. Lesen Sie die gesamte Bedienungsanleitung, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen. Verwahren Sie diese Bedienungsanleitung zur zukünftige Verwendung an einem sicheren Ort. Falls Sie das Gerät weitergeben, müssen Sie diese Bedienungsanleitung ebenfalls mit übergeben.

INHALT

1. Sicherheitshinweise....4
1.1 Signalwörter 5
1.2 Sicherheitsanweisungen 5
2.Installation....9
2.1 Entpacken und Wahl des Standorts....9
2.2 Einbau des Kochfeldes 10
2.3 Einbau des Backofens 12
2.4 Elektrischer Anschluss 14
2.4.1 Anschlussdiagramm 15
2.5 Elektrischer Anschluss Kochfeld 16
3. Bedienung 17
3.1 Vor der ersten Benutzung 17
3.2 Gerät / Kochfeld / Bedienfeld / Display 18
3.2.1 Gerät / Vorderansicht 18
3.2.2 Bedienfeld 19
3.2.2 Display 19
3.3 Benutzung des Kochfeldes 20
3.3.1 Aktivieren der flexiblen Kochzonen 22
3.3.2 Geeignetes Kochgeschirr 22
3.4 Benutzung des Backofens 23
3.4.1 Allgemeine Bedienung des Backofens.... 24
3.4.2 Manueller Betriebsmodus.... 25
3.4.3 Einstellung der Uhrzeit 25
3.5 Programmierung des Backofens....26
3.5.1 Löschen der Programmierungen....31
3.5.2 Auswahl des akustischen Signals 33
3.5.3 Ändern der aktuellen Uhrzeit 33

YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA

YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA

3.6 Backofenfunktionen 34
4. Hinweise für das Kochen 35
4.1 Kochtipps 35
4.2 Tipps zum Backen und Braten 36
4.3 Energie sparen 37
5.Reinigung und Pflege 38
5.1 Reinigung des Kochfeldes 38
5.2 Reinigung des Backofens 40
5.3 Reinigung der Backofentür 40
5.4 Austausch des Leuchtmittels 40
5.5 Entnahme der Backofentür 41
5.6 Entnahme der Glasscheibe..... 41
5.7 Problembehandlung 42
6. Technische Daten 43
7. Entsorgung.....44
8.Garantiebedingungen.....45

Entsorgen Sie dieses Gerät nicht zusammen mit ihrem Hausmüll. Das Gerät darf nur über eine Sammelstelle für wiederverwendbare elektrische und elektronische Geräte entsorgt werden. Entfernen Sie nicht die Symbole / Aufkleber am Gerät.

- Die in dieser Bedienungsanleitung en haltenen Abbildungen können in einigen Details von dem tatsächlichen Design Ihres Geräts abweichen. Folgen Sie in einem solchen Fall dennoch den beschriebenen Sachverhalten. Lieferung ohne Inhalt.
- Der Hersteller behält sich das Recht vor, solche Änderungen vorzunehmen, die keinen Einfluss auf die Funktionsweise des Geräts haben. Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial entsprechend den örtlichen Vorschriften Ihres Wohnorts.
- Das von Ihnen gekaufte Gerät wurde möglicherweise inzwischen verbessert und weist somit vielleicht Unterschiede zur Bedienungsanleitung auf. Dennoch sind die Funktionen und Betriebsbedingungen identisch, sodass Sie die Bedienungsanleitung im vollen Umfang nutzen können. Technische Änderungen bzw. Druckfehler bleiben vorbehalten.

YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA

YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA

EG - Konformitätserklärung

- Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Produkte entsprechen sämtlichen harmonisierten Anforderungen.
- Die relevanten Unterlagen können durch die zuständigen Behörden über den Produktverkäufer angefordert werden.

1 SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie vor der ersten Benutzung des Geräts die gesamten Sicherheitshinweise gründlich durch. Die darin enthaltenen Informationen dienen dem Schutz Ihrer Gesundheit. Die Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise kann zu schweren Beeinträchtigungen Ihrer Gesundheit undim schlimmsten Fall zum Tod führen.

GEFAHR! verweist auf eine Gefahrensituation, die ,wenn sie nicht abgewendet wird, eine unmittelbare Gefährdung für Leben und Gesundheit zur Folge hat.

WARNUNG! verweist auf eine Gefahrensituation, die ,wenn sie nicht abgewendet wird, eine mögliche bevorstehende Gefährdung für Leben und Gesundheit zur Folge hat.

VORSICHT! verweist auf eine Gefahrensituation, die, wenn sie nicht abgewendet wird, zu mittelschweren oder kleineren Verletzungen führen kann.

HINWEIS! verweist auf eine Gefahrensituation, die, wenn sie nicht abgewendet wird, eine mögliche Beschädigung des Geräts zur Folge hat.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung so auf, dass sie bei Bedarf jederzeit griffbereit ist. Befolgen Sie sorgfältig alle Hinweise, um Unfälle oder eine Beschädigung des Geräts zu vermeiden.

- *Prüfen Sie auf jeden Fall auch das technische Umfeld des Geräts! Sind alle Kabel oder Leitungen, die zu ihrem Gerät führen, in Ordnung? Oder sind sie veraltet und halten der Geräteleistung nicht mehr Stand? Daher muss durch eine qualifizierte Fachkraft (Elektrotechniker/-in) eine Überprüfung bereits vorhandener wie auch neuer Anschlüsse erfolgen. Sämtliche Arbeiten, die zum Anschluss des Geräts an die Stromversorgung notwendig sind, dürfen nur von einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in) durchgeführt werden.*
- *Das Gerät ist ausschließlich zur privaten Nutzung bestimmt.*
- *Das Gerät ist ausschließlich zum Kochen in einem Privathaushalt bestimmt.*
- *Das Gerät ist ausschließlich zum Betrieb innerhalb geschlossener Räume bestimmt.*

YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA

- *Dieses Gerät darf nicht für gewerbliche Zwecke, beim Camping und in öffentlichen Verkehrsmitteln betrieben werden.*
- *Betreiben Sie das Gerät ausschließlich im Sinne seiner bestimmungsgemäßen Verwendung.*
- *Erlauben Sie niemandem, der mit der Bedienungsanleitung nicht vertraut ist, das Gerät zu benutzen.*
- *Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.*

⚠ GEFAHR!

1. Das Gerät darf nur durch eine qualifizierte Fachkraft (Elektrotechniker/-in) an die Stromversorgung angeschlossen werden, welche die landesüblichen gesetzlichen Verordnungen und die Zusatzvorschriften der örtlichen Stromversorgungsunternehmen genau kennt und sorgfältig beachtet.
2. Alle elektrischen Arbeiten müssen von einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in) durchgeführt werden. Es dürfen keine Änderungen oder willkürlichen Veränderungen an der Stromversorgung durchgeführt werden. Der Anschluss muss in Übereinstimmung mit den örtlich geltenden gesetzlichen Bestimmungen erfolgen.
3. Schließen Sie das Gerät keinesfalls an die Stromversorgung an, wenn das Gerät, das Netzkabel oder der Netzstecker sichtbare Beschädigungen aufweisen.
4. Versuchen Sie niemals selbst, das Gerät zu reparieren. Reparaturen, die von dazu nicht qualifizierten Personen durchgeführt werden, können zu ernsthaften Verletzungen und Schäden führen. Falls Ihr Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert, kontaktieren Sie das Geschäft, in dem Sie das Gerät erworben haben. Lassen Sie nur Original-Ersatzteile einbauen.
5. Wenn das Netzanschlusskabel beschädigt ist, darf es ausschließlich vom Hersteller oder einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst oder einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in) ausgetauscht werden.

YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA

⚠ WARNUNG!

1. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie irgendwelche Reinigungs- oder Wartungsarbeiten an dem Gerät vornehmen.
2. Das Gerät muss immer entsprechen den Anforderungen der jeweiligen Stromversorgung geerdet werden. Der Hauptstromkreislauf muss über eine eingebaute Sicherheitsabschaltung verfügen.
3. Sämtliche Arbeiten, die zum Anschluss des Geräts an die Stromversorgung notwendig sind, dürfen nur von einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in) durchgeführt werden.
4. Sollte es zu irgendeiner Fehlfunktion aufgrund eines technischen Defekts kommen, trennen Sie das Gerät umgehend von der Stromversorgung (entsprechende Haussicherung abschalten). Melden Sie die Fehlfunktion ihrem Kundendienst, damit diese umgehend behoben werden kann.
5. Verwenden Sie zum Anschluss des Geräts keine Adapter, Steckdosenleisten oder Verlängerungskabel-BRANDGEFAHR!
6. Nehmen Sie keine Veränderungen an dem Gerät vor.
7. Reparieren Sie das Gerät niemals selbst. Reparaturen, die von dazu nicht qualifizierten Personen durchgeführt werden, können zu ernsthaften Verletzungen und Schäden führen. Nehmen Sie stattdessen immer Verbindung zu Ihrem Kundendienst auf. Lassen Sie ausschließlich Original-Ersatzteile einbauen.
8. Unbeaufsichtigtes Kochen mit Ölen und Fetten kann gefährlich sein und zu einem Feuer führen. Versuchen Sie NIEMALS, ein durch Öl oder Fett unterstütztes Feuer mit Wasser zu löschen. Stattdessen schalten Sie das Gerät ab und ersticken Sie das Feuer mittels eines Deckels oder einer Feuerdecke.
9. Der Küchenraum muss trocken und gut zu belüften sein. Wenn das Gerät aufgebaut wird, müssen alle Kontroll- und Bedienelemente gut zugänglich sein.
10. Die Furnierungen von Schränken müssen mit einem hitzeresistenen Leim befestigt sein, der Temperaturen von 100°C widersteht.
11. Angrenzende Möbelstücke und alle zur Installation verwendeten Materialien müssen mindestens einer Temperatur von 85°C über der Raumtemperatur des Raums, in dem das Gerät installiert ist, während des Betriebs des Geräts widerstehen können.
12. Schließen Sie das Gerät nicht in Räumen oder an Orten an, in denen oder in deren Umgebung sich brennbare Materialien wie Benzin, Gas oder Farben befinden. Dieser Warnhinweis bezieht sich auch auf

YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA

YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA

die Dämpfe, die durch diese Materialien freigesetzt werden.

13. Dunstabzugshauben müssen entsprechend den Anweisungen ihrer Hersteller angebracht werden.
14. Benutzen Sie das Gerät nicht zum Heizen oder zum Trocknen von Wäsche.
15. Schließen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Vorhängen oder Polstermöbeln an. BRANDGEFAHR!
16. Lagern Sie keine Gegenstände im Backofen. BRANDGEFAHR!
17. Haushaltsausstattungen sowie elektrische Leitungen aller Art dürfen niemals das Gerät berühren, da deren Isolierungsmaterial durch hohe Temperaturen beschädigt oder zerstört wird.
18. Benutzen Sie niemals einen Dampfreiniger zum Reinigen des Geräts. Der Dampf kann die Elektrik des Geräts nachhaltig beschädigen. STROMSCHLAGGEFAHR!rühren, kann zu schweren Verbrennungen führen.
19. Berühren Sie niemals die Kochzonen / Kochplatten solange die Restwärmeanzeige nicht erloschen ist. VERBRENNUNGSGEFAHR!
20. Die zugänglichen Bereiche und Teile des Backofens werden bei der Benutzung sehr heiß. Kinder müssen deshalb während der Benutzung des Geräts von diesem ferngehalten werden. Das Gerät während seines Betriebs zu berühren, kann zu schweren Verbrennungen führen.
21. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Beaufsichtigen Sie Kinder stets, wenn diese sich in der Nähe des Geräts aufhalten.
22. Achten Sie beim Auspacken unbedingt darauf, dass die Bestandteile der Verpackung nicht in die Reichweite von Kindern und Tieren gelangen. VERLETZUNGSGEFAHR!ERSTICKUNGSGEFAHR!
23. Verwenden Sie nur Herdwächter, die vom Hersteller des Kochfeldes entwickelt wurden oder in der Bedienungsanweisung als geeignet angegeben sind oder im Gerät integriert sind. Die Verwendung ungeeigneter Herdwächter kann zu Unfällen führen!

YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA

⚠ VORSICHT!

1. Das Gerät wird während des Betriebs heiß. Berühren Sie nicht die heißen Teile innerhalb des Backofens.
2. Benutzen Sie keine aggressiven oder ätzenden Reinigungsmittel und keine scharfkantigen Gegenstände zum Reinigen der Tür, da diese die Oberfläche verkratzen und somit Risse im Glas verursachen.
3. Stellen oder legen Sie kein Kochgeschirr und keine Backbleche direkt auf den Boden des Backofeninnenraums. Decken Sie den Boden des Backofeninnenraums nicht mit Aluminiumfolie ab.
4. Halten Sie das Kochfeld immer sauber. Verunreinigte Bereiche geben die Kochhitze nicht komplett weiter.
5. Schützen Sie das Kochfeld gegen Verunreinigungen.
6. Schalten Sie verunreinigte Bereiche sofort ab.
7. Schalten Sie das gesamte Kochfeld ab, falls Schäden oder Fehlfunktionen auftreten.
8. Lassen Sie kein Kochgeschirr, das zubereitetes Gargut mit Anteilen von Fett oder Öl enthält, unbeaufsichtigt auf einer eingeschalteten Kochzone stehen. Heiße Fette oder Öle können sich spontan entzünden.
9. Halten Sie die Backofentür beim Betrieb des Backofens immer geschlossen.
10. Stellen Sie kein Kochgeschirr direkt auf den Boden des Backofens. Nutzen Sie statt dessen das Backblech oder den Rost.
11. Die inneren Bestandteile des Backofens werden sehr heiß. Berühren Sie keine dieser Bereiche, während Sie mit Ihrem Kochgeschirr umgehen. VERBRENNUNGSGEFAHR!
12. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Backofentür öffnen. Kommen Sie nicht in Kontakt mit den heißen Bereichen oder mit dem Dampf, der aus dem geöffneten Backofen entweicht. VERBRENNUNGSGEFAHR! VERBRÜHUNGSGEFAHR!
13. Benutzen Sie stets Backofenhandschuhe.
14. Das Gerät entspricht der gegenwärtigen europäischen Sicherheitsgesetzgebung. Wir möchten hierbei aber ausdrücklich betonen, dass diese Entsprechung nichts an der Tatsache ändert, dass die Oberflächen des Geräts während der Benutzung heiß werden und nach dem Ende der Benutzung noch Restwärme ausstrahlen.

YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA

⚠ HINWEIS!

1. Wenn Sie das Gerät bewegen, halten Sie es immer am unteren Ende fest und heben Sie es vorsichtig an. Halten Sie das Gerät dabei aufrecht.
2. Benutzen Sie niemals die Tür selbst zum Transport des Geräts, da Sie dadurch die Scharniere beschädigen.
3. Das Gerät muss von mindestens zwei Personen transportiert und angeschlossen werden.
4. Merken Sie sich die Positionen aller Teile des Geräts, wenn Sie es auspacken, für den Fall, es noch einmal einpacken und transportieren zu müssen.
5. Benutzen Sie das Gerät nicht, bevor alle dazugehörigen Teile sich ordnungsgemäß an ihren dafür vorgesehenen Stellen befinden.
6. Benutzen Sie den Boden, die Schubladen, die Türen etc. des Geräts niemals als Standfläche oder Stütze.
7. Die Belüftungsöffnungen des Geräts oder dessen Einbauvorrichtung (falls Ihr Gerät für einen Einbau geeignet ist) müssen immer frei und unbedeckt sein.
8. Stellen oder legen Sie keine schweren Gegenstände auf die geöffnete Ofentür und lehnen Sie sich nicht an die geöffnete Ofentür. Dadurch beschädigen Sie die Türscharniere.
9. Das Typenschild darf niemals unleserlich gemacht oder gar entfernt werden! Zuwiderhandlungen führen zum Garantieausschluss!

YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA

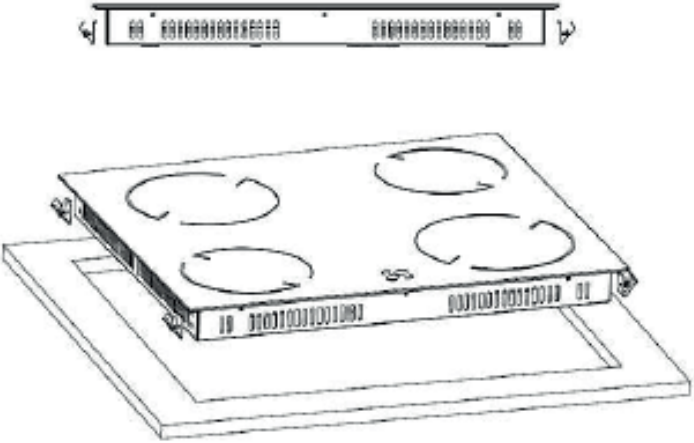
YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA

2 INSTALLATION

2.1 Entpacken und Wahl des Standorts

1. Packen Sie das Gerät vorsichtig aus. Beachten Sie unbedingt die Hinweise zur Entsorgung des Geräts in dieser Bedienungsanleitung.
2. Das Gerät ist möglicherweise für den Transport mit Transportsicherungen geschützt. Entfernen Sie diese komplett. Benutzen Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, um Reste der Transportsicherungen zu entfernen.
3. Überprüfen Sie vor dem Anschluss des Geräts, ob das Netzanschlusskabel oder das Gerät selbst keine Beschädigungen aufweisen.
4. Stellen Sie das Gerät nicht an einem Ort auf, an dem es mit Wasser oder Regen in Kontakt kommen kann, damit die Isolierungen der Elektrik keinen Schaden nehmen.
5. Stellen Sie das Gerät auf einem geraden, trockenen und festen Untergrund auf. Kontrollieren Sie mit einer Wasserwaage den ordnungsgemäßen Aufbau Ihres Geräts.
6. Entfernen Sie vor Inbetriebnahme sämtliches Verpackungsmaterial innerhalb und Außerhalb des Ofens.
7. Das Typenschild befindet sich im Inneren des Geräts oder außen an der Rückwand.

2.2 Einbau des Kochfeldes



YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA

YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA

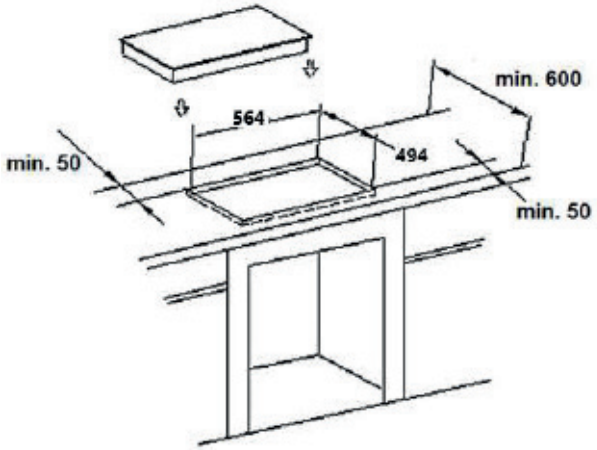
❶ Bereiten Sie die Einbauöffnung entsprechend der Angaben auf der folgenden Abbildung (s. unten Abb. 1) vor.

❷ Passen Sie das Kochfeld in die Einbauvorrichtung ein. Das Kochfeld muss sich ordnungsgemäß und fest in der Einbauvorrichtung befinden. Die Dichtung muss ordnungsgemäß anliegen.

❸ Befestigen Sie das Kochfeld mit den Klammern an der Einbauvorrichtung. Richten Sie dabei das Kochfeld waagerecht aus; beginnen Sie hierfür in der Mitte und fahren Sie in diagonaler Richtung fort, bis der Einbaurahmen sich fest an der Arbeitsplatte befindet.

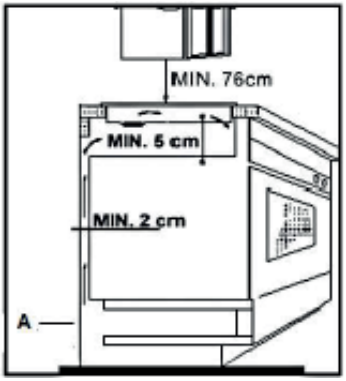
❹ Das Kochfeld muss immer gut belüftet sein. Lufteinlass und Luftauslass dürfen nicht blockiert sein.

Abbildung 1:



ⓘ Alle Abmessungen in Abb. 1 sind in Millimetern angegeben.

Der Sicherheitsabstand zwischen dem Kochfeld und einem sich darüber befindenden Hängeschrank muss mindestens 76 cm betragen.
A: Lufteinlass



YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA

YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA

2.3 Einbau des Backofens

⚠ GEFAHR!

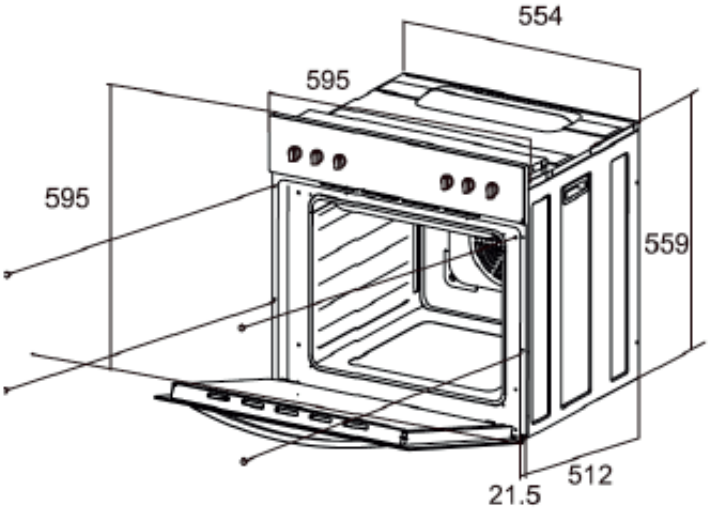
- Das Gerät darf nur durch eine qualifizierte Fachkraft (Elektrotechniker/-in) an die Stromversorgung angeschlossen werden, welche die landesüblichen gesetzlichen Verordnungen und die Zusatzvorschriften der örtlichen Stromversorgungsunternehmen genau kennt und sorgfältig beachtet.
- Alle elektrischen Arbeiten müssen von einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in) durchgeführt werden. Es dürfen keine Änderungen oder willkürlichen Veränderungen an der Stromversorgung durchgeführt werden. Der Anschluss muss in Übereinstimmung mit den örtlich geltenden gesetzlichen Bestimmungen erfolgen.

1. Schalten Sie den Strom mittels der entsprechenden Sicherungen in Ihrem Haussicherungskasten ab.
2. Die Öffnung des Umbauschranks muss über die auf der folgenden Abbildung (s. unten Abb. 2) genannten Abmessungen verfügen.
3. Setzen Sie das Kochfeld ein.
4. Stellen Sie den Backofen in die Nähe der Einbauöffnung.
5. Schließen Sie den Backofen an das Stromnetz an.
6. Setzen Sie den Backofen zum Teil in die vorbereitete Öffnung ein. Verbinden Sie dann den Backofen mit dem Kochfeld. Die Verbindungsstecker am Ende der Kabelgruppe, die aus dem Kochfeld kommt, müssen mit den dazugehörigen Verbindungskupplungen am Bedienfeld des Backofens verbunden werden. Stellen Sie diese Verbindung entsprechend der farblich gekennzeichneten Vorgabe her, d.h. verbinden Sie ein schwarzes Verbindungsstecker nur mit einer Verbindungskupplung derselben Farbe. (schwarz in schwarz, usw.).
7. Das Gerät muss geerdet werden. Verbinden Sie das Erdungskabel des Kochfeldes (gelb-grün) mit der Erdungsklemme des Backofens (gekennzeichnet).
8. Beenden Sie den Einbau des Geräts und befestigen Sie den Backofen mit den 4 Schrauben (s. unten Abb. 3).

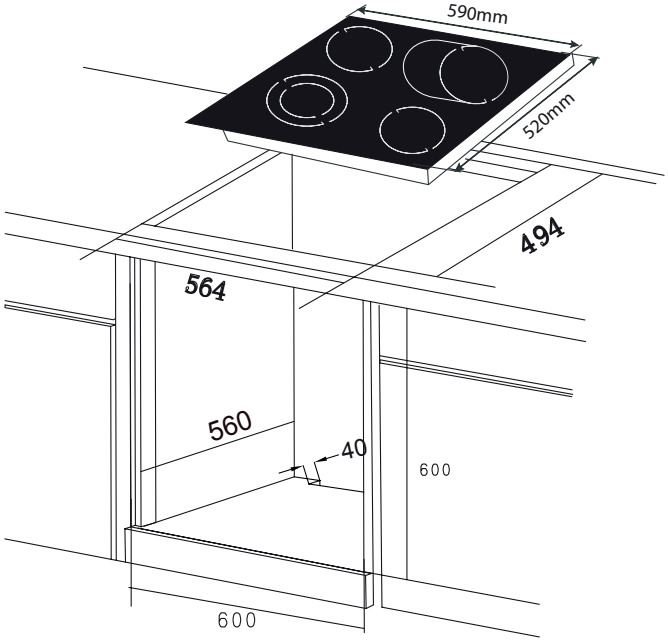
YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA

YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA

MAßE DES BACKOFENS (ABB. 1):



MAßE DER EINBAUÖFFNUNG (ABB. 2):



YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA

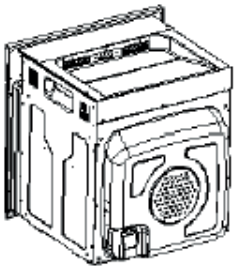
2.4 Elektrischer Anschluss

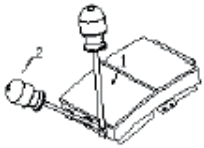
⚠ GEFAHR!

- Das Gerät darf nur durch eine qualifizierte Fachkraft (Elektrotechniker/-in) an die Stromversorgung angeschlossen werden, welche die landesüblichen gesetzlichen Verordnungen und die Zusatzvorschriften der örtlichen Stromversorgungsunternehmen genau kennt und sorgfältig beachtet.

Hinweis für die qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in):

- Das Gerät ist für den Anschluss an 3-Phasen Wechselstrom (400 V 3N ~ 50 Hz) ausgelegt. Die Stromspannung der Heizelemente beträgt 230 V. Als Netzanschlussleitung muss ein entsprechend ausgelegter Leistungstyp unter Berücksichtigung der Anschlussart und Nennleistung des Geräts gewählt werden. Die Anschlussleitung muss mit einer Zugentlastungsvorrichtung befestigt werden. Der Schutzleiter muss an die entsprechend gekennzeichnete Klemme der Anschlussleiste angeschlossen werden. Der elektrische Anschluss des Geräts muss mit einem Notschalter, der im Notfall das gesamte Gerät vom Netz abschaltet, ausgestattet sein; der Abstand zwischen den Arbeitskontakten muss mindestens 3 mm betragen. Lesen Sie vor dem Anschluss des Geräts an die Stromversorgung die Anschlussbelegung auf dem unten abgebildeten Anschlussdiagramm und dem Typenschild.
- Wenn die Netzsteckdose für den Benutzer nicht mehr zugänglich ist oder ein Festanschluss des Geräts erforderlich ist, muss bei der Installation eine Trennvorrichtung für jeden Pol eingebaut werden. Als Trennvorrichtung werden Schalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm bezeichnet. Dazu gehören LS-Schalter, Sicherungen und Schütze (EN 60335).

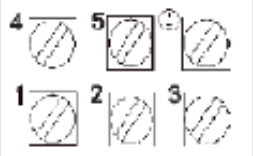
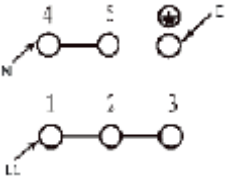
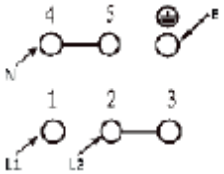
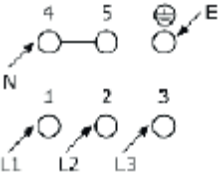




- Anschlussdose öffnen: Zum Entriegeln Schraubenzieher ansetzen (1) und leicht nach unten bewegen (2).

YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA

2.4.1 Anschlussdiagramm

Spannung der Heizelemente 230 V. Bei sämtlichen Anschlussarten muss das Sicherheitskabel mit dem ⏚ PE-Anschluss verbunden werden.		Empfohlene Art der Anschlussleitung.
1 ➢ Bei 230 V Netz geerdeten 1-Phasen-Anschluss mit Betriebsnull. ➢ Brücken verbinden die Klemmen 1 - 2 - 3 sowie Klemmen 4 - 5. ➢ Schutzleiter auf ⏚		H05VV-F3G4
2 ➢ Bei 400 / 230 V Netz 2-Phasenanschluss mit Betriebsnull. ➢ Brücken verbinden die Klemmen 2 - 3 und 4 - 5. ➢ Schutzleiter auf ⏚		H05VV-F4G2,5
3 ➢ Bei 400 / 230 V Netz 3-Phasenanschluss mit Betriebsnull. Brücke verbindet 4 - 5, Phasenreihenfolge nach 1, 2 und 3, Null auf 4 - 5. ➢ Schutzleiter auf ⏚		H05VV-F5G1,5

L1=R, L2=S ,L3=T N= Anschluss Erde PE= Schutzleiteranschluss

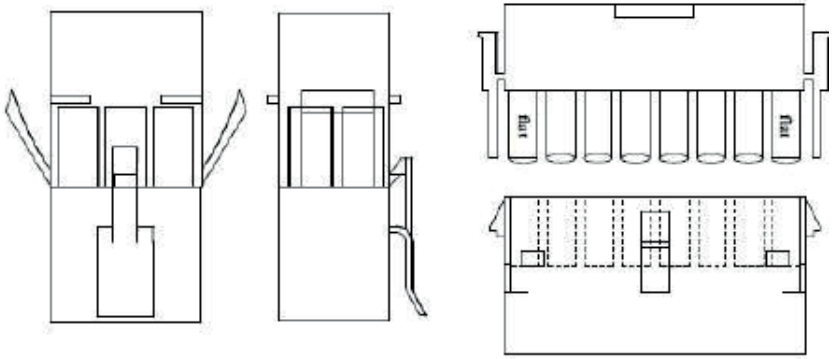
1.Der Hausstrom muss mit einem Sicherungsautomaten zur Notabschaltung des Geräts ausgestattet sein.
2.Das Gerät muss geerdet werden.
3.Die technischen Daten der elektrischen Versorgung müssen den auf dem Typenschild angegebenen Werten entsprechen.

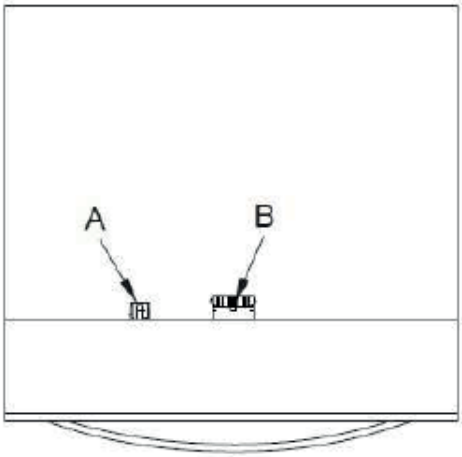
YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA

YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA

2.5 Elektrischer Anschluss Kochfeld

KLEMMLEISTE





A	**ROT**
B	**WEIß**

YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA

3 BEDIENUNG

- Lesen Sie die komplette Bedienungsanleitung, bevor Sie das Gerät erstmalig in Betrieb nehmen. Beachten Sie hierbei besonders die Sicherheits- und Warnhinweise!

3.1 Vor der ersten Benutzung

1. Entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien.
2. Reinigen Sie den Backofeninnenraum von dem aufgetragenen Schutzmittel.
3. Nehmen Sie die Ausstattungselemente heraus (Blech etc.) und reinigen Sie diese mit warmem Wasser und etwas Spülmittel.
4. Schalten Sie die Raumbelüftung ein oder öffnen Sie das Fenster.
5. Lassen Sie den Backofen auf 250°C für 30 Minuten laufen. Entfernen Sie anschließend Verunreinigungen und säubern Sie den Innenraum. Hierbei kann es für etwa 15 Minuten zu einer leichten Rauchentwicklung und zur Freisetzung von Geruch kommen. Dies ist ein normaler Betriebsvorgang, der durch eine Schutzimprägnierung gegen Korrosionsschäden während des Transports verursacht wird.

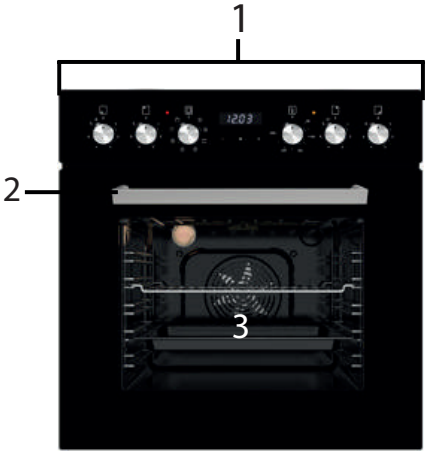
⚠ HINWEIS!

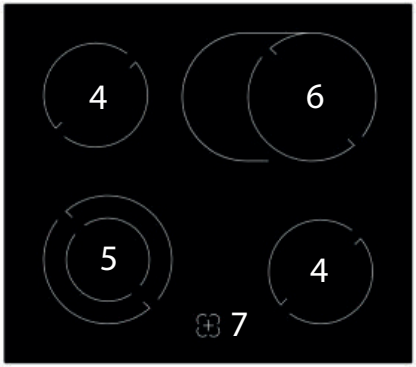
Reinigen Sie den Innenraum des Backofens nur mit etwas warmem Wasser und Spülmittel.

YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA

3.2 Gerät / Kochfeld / Bedienfeld / Display

3.2.1 Gerät / Vorderansicht





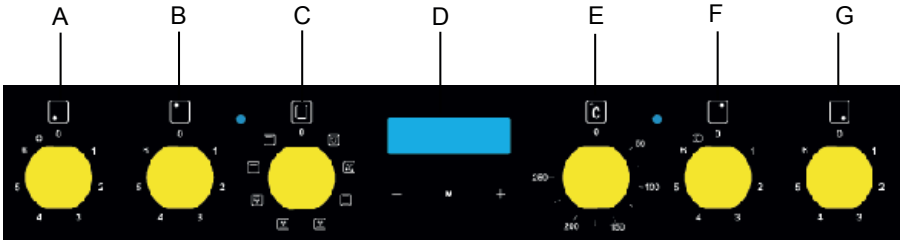
1	Bedienpanel
2	Griff der Backofentür
3	Backofentür
4	Ø 145 mm / 1200 W
5	Ø 120 MM / Ø 180 MM / 700 W / 1700 W
6	Ø 175 MM / Ø 250 MM / 1400 W / 2200 W
7	Restwärmeanzeigen**

** Die Restwärmeanzeigen leuchten nach dem Abschalten bei heißen Kochzonen auf und erlöschen, sobald die entsprehende Kochzone abgekühlt ist.

YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA

YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA

3.2.2 Bedienfeld



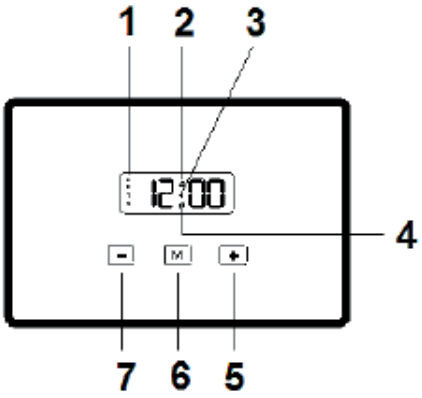
A	DREHSCHALTER FÜR DAS KOCHFELD VORNE LINKS ➢ Zum Einschalten mit oder gegen den Uhrzeigersinn drehen
B	DREHSCHALTER FÜR DAS KOCHFELD HINTEN LINKS ➢ Zum Einschalten mit oder gegen den Uhrzeigersinn drehen
C	DREHSCHALTER FÜR BACKOFEN-FUNKTIONSWAHL ➢ Funktionswahl zur Zubereitung verschiedener Speisen
D	➢ Zeitanzeige ➢Tasten zur Einstellung der Uhr / Programmierung des Backofens
E	DREHSCHALTER FÜR BACKOFEN-TEMPERATURKONTROLLE ➢ Einstellbar von 50°C - 250°C
F	DREHSCHALTER FÜR DAS KOCHFELD HINTEN RECHTS ➢ Zum Einschalten mit oder gegen den Uhrzeigersinn drehen
G	DREHSCHALTER FÜR DAS KOCHFELD VORNE RECHTS ➢ Zum Einschalten mit oder gegen den Uhrzeigersinn drehen.

3.2.3 Display

- Das Display zeigt die aktuelle Uhrzeit.
- Das Display dient außerdem zur Programmierung des Backofens, des Timers und zur Zeiteinstellung.

YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA

YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA



1	Anzeige: „AUTOMATISCHES KOCHEN“
2	Betriebsanzeige: „BACKOFEN IN VERWENDUNG“
3	Anzeige der DEZIMALPUNKTE DER UHR
4	Anzeige: TIMER (Herdwächter / Zeitwächter)
5	TASTE: + ➢ Taste zur Einstellung der ZEIT. ➢ Taste zur Einstellung des TIMERS.
6	PROGRAMMTASTE / MANUELL-TASTE ➢ Taste zur Einstellung der ZEIT. ➢ Taste zur Einstellung des TIMERS.
7	TASTE: - ➢ Taste zur Einstellung der ZEIT. ➢ Taste zur Einstellung des TIMERS.

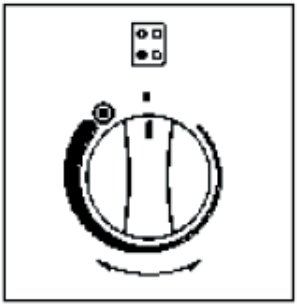
3.3 Benutzung des Kochfeldes

⚠ WARNUNG! Berühren Sie niemals die Kochzonen / Kochplatten solange die Restwärmeanzeige nicht erloschen ist. VERBRENNUNGSGEFAHR!

YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA

YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA

- Stellen Sie das Kochgeschirr mitten auf eine Kochzone, und bewegen Sie den entsprechenden Drehschalter mit und gegen den Uhrzeigersinn, um das Kochfeld einzuschalten.
- Bewegen Sie nach Beendigung des Kochvorgangs den Drehschalter auf die Position • oder 0[1]. Die entsprechende Kochzone heizt nun nicht mehr.



(Abb. ähnlich)

	Lokalisierung der Kochzone
● / 0	Aus
	Symbol zur Aktivierung der ovalen Kochzone oder der Zweifach-Kochzone (flexible Kochzonen / s. Kapitel 3.2.2 KOCHFELD / KOCHZONEN)
1	Niedrigste Einstellung
2 / 3 / 4	Mittlere Einstellung
5 / 6	Höchste Einstellung

- Stellen Sie den Schalter nach dem Kochen umgehend auf • / 0, um die Kochzone auszuschalten.

ⓘ Hüten Sie sich vor der heißen Oberfläche der Kochzone! Die RESTWÄRME-ANZEIGE (12 / s. Kapitel 3.2.2 KOCHFELD / KOCHZONEN). zeigt an, welche Kochzonen noch heiß sind. Die Restwärmeanzeige erlischt, sobald die entsprechende Kochzone auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist. Sie können die Restwärme auch als Energiesparfunktion nutzen, indem Sie weitere Kochvorgänge auf Kochzonen beginnen, die noch heiß / warm sind.

[1] Ausstattung abhängig vom Modell

YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA

YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA

3.3.1 Aktivieren der flexiblen Kochzonen

❶ Um die ovale bzw. die Zweifach-Kochzone (A / D // s. Kapitel 3.2.2 KOCHFELD / KOCHZONEN) zu aktivieren, drehen Sie den entsprechenden Drehschalter im Uhrzeigersinn auf das Symbol ◉ (s. Abb. oben).

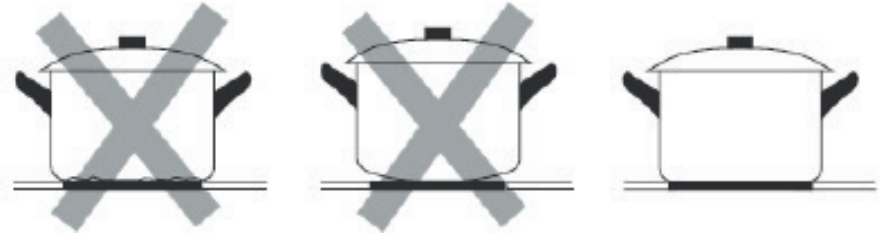
❷ Drehen Sie danach den Drehschalter auf die gewünschte Leistungseinstellung (1 / 2 / 3 / 4 / 5 oder 6).

❸ Um die flexiblen Kochzonen zu deaktivieren, drehen Sie den entsprechenden Drehschalter auf die Position -AUS- • / 0. Die Kochzonen werden ausgeschaltet.

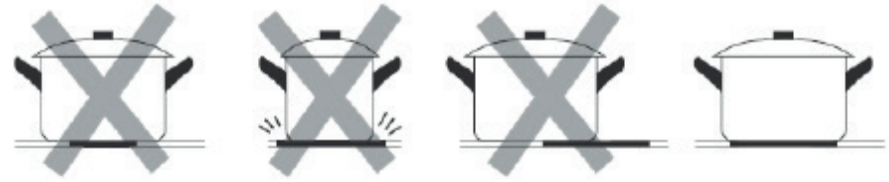
3.3.2 Geeignetes Kochgeschirr

ⓘ Verwenden Sie nur Kochgeschirr, das einen für Glaskeramik geeigneten Boden aufweist.

➧ Stellen Sie den Schalter nach dem Kochen umgehend auf • / 0, um die Kochzone auszuschalten.

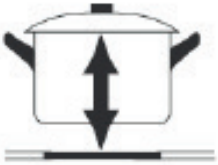


➧ Der Boden Ihres Kochgeschirrs sollte gerade sein, flach auf der Glaskeramik aufliegen und denselben Durchmesser wie die ausgewählte Kochzone aufweisen. Zentrieren Sie das Kochgeschirr immer auf der Kochzone.



YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA

- Heben Sie das Kochgeschirr immer an, wenn Sie es auf dem Kochfeld bewegen. Schieben Sie es nicht über die Glaskeramik, da Sie diese ansonsten verkratzen können.



3.4 Benutzung des Backofens

⚠ VORSICHT! Die inneren Bestandteile des Backofens werden sehr heiß. Berühren Sie keine dieser Bereiche, während Sie mit Ihrem Kochgeschirr umgehen. VERBRENNUNGSGEFAHR!

⚠ VORSICHT! Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Backofentür öffnen. Kommen Sie nicht in Kontakt mit den heißen Bereichen oder mit dem Dampf, der aus dem geöffneten Backofen entweicht. VERBRENNUNGSGEFAHR! VERBRÜHUNGSGEFAHR!

⚠ VORSICHT! Benutzen Sie stets Backofenhandschuhe.

ⓘ Für einen sicheren Betrieb des Geräts ist die ordnungsgemäße Positionierung der Einschubelemente erforderlich, damit bei deren Entnahme kein heißes Koch- / Backgut oder Kochgeschirr herausfallen kann.

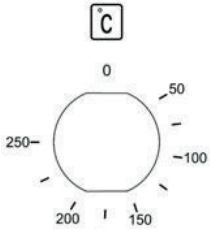
ⓘ Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal an die Stromversorgung anschließen, blinken die Zahlen auf dem Display.

ⓘ Bevor Sie die Uhrzeit einstellen können bzw. eine Backofenfunktion oder eine Backofentemperatur auswählen können, müssen Sie den manuellen Betriebsmodus des Backofens aktivieren (s. Kapitel 3.4.2 MANUELLER BETRIEBSMODUS).

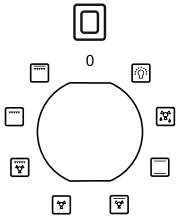
YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA

3.4.1 Allgemeine Bedienung des Backofens

- Der Backofen kann durch die Benutzung der Oberhitze und der Unterhitze (mit Umluft) aufgewärmt werden. Die Benutzung des Backofens wird durch den DREHSCHALTER FÜR DIE BACKOFENFUNKTIONEN (E / s. Kapitel 3.2.3 BEDIENFELD) kontrolliert. Bewegen Sie den Drehschalter hierbei auf die gewünschte Einstellung.
- Zur Einstellung der Temperatur bewegen Sie den DREHSCHALTER FÜR DIE TEMPERATURKONTROLLE des Backofens (C / s. Kapitel 3.2.3 BEDIENFELD auf die gewünschte Einstellung. Sie können hierbei eine Temperatur von 50°C –250°C auswählen (mit dem Uhrzeigersinn drehen).
- Sie schalten den Backofen aus, indem Sie beide dieser Drehschalter auf die Position 0 einstellen (s. Abb. unten).



C / Temperaturkontrolle



E / Backofenfunktionen

VORSICHT! Drehen Sie den Temperaturkontrollschalter nur im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Temperatur. Danach können Sie den Schalter zurück auf die Ausgangsposition drehen. Ansonsten können Sie die Temperaturkontrollschalter beschädigen.

BETRIEBSANZEIGEN DES BACKOFENS

- Das rote Licht (5 // s. Kapitel 3.2.1 GERÄT / VORDERANSICHT) zeigt an, dass der Backofen aufgeheizt wird.
- Wenn das rote Licht erlischt, hat der Backofen seine voreingestellte Temperatur erreicht.
- Falls ein Kochrezept das Vorwärmen von Tellern empfiehlt, sollten diese erst in den Backofen gestellt werden, wenn das rote Licht zum ersten Mal erloschen ist.
- Beim Backen geht das rote Licht gelegentlich an oder aus, um die voreingestellte Temperatur im Inneren des Backofens aufrechtzuerhalten.
- Das grüne Licht[2] zeigt an, dass der Backofen eingeschaltet ist.

[2] Ausstattung abhängig vom Modell

YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA

YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA

➧ Wenn der Drehschalter für die Backofenfunktionen (E) auf Beleuchtung eingestellt ist, geht das grüne Licht[3] ebenfalls an.

3.4.2 Manueller Betriebsmodus

ⓘ Bevor Sie die Uhrzeit einstellen können bzw. eine Backofenfunktion oder eine Backofentemperatur auswählen können, müssen Sie den manuellen Betriebsmodus aktivieren.

ⓘ Beschreibung der jeweiligen Nummerierungen (s. unten, z.B. (6) / (2) / etc.): s. Kapitel 3.2.4 DISPLAY 1.

❶ Um den manuellen Betriebsmodus zu aktivieren, drücken Sie die Programmtaste / Manuell-Taste M (6) für 3 Sekunden.

❷ Die Betriebsanzeige „BACKOFEN IN VERWENDUNG“ (2) auf dem Display leuchtet auf.

❸ Der manuelle Betriebsmodus des Backofens ist aktiviert.

3.4.3 Einstellung der Uhrzeit

ⓘ Bevor Sie den Backofen generell benutzen können, müssen Sie die Uhrzeit einstellen.

ⓘ Beschreibung der jeweiligen Nummerierungen: s. Kapitel 3.2.4 DISPLAY

❶ Der Backofen muss sich im manuellen Betriebsmodus befinden (s. Kapitel 3.4.2 MANUELLER BETRIEBSMODUS).

❷ Drücken Sie die Programmtaste M (6) einmal.

❸ Die Dezimalpunkte der Uhr (3) blinken.

❹ Stellen Sie mit den Tasten + (5) und / oder - (7) die korrekte Tageszeit ein.

❺ Wenn die korrekte Uhrzeit auf dem Display angezeigt wird, geben Sie die + / -Tasten frei und warten Sie einige Sekunden.

❻ Die Dezimalpunkte der Uhr (3) hören auf zu blinken und der Backofen befindet sich in Betriebsbereitschaft.

[3] Ausstattung abhängig vom Modell

YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA

YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA

3.5 Programmierung des Backofens

TIMER-FUNKTION (HERDWÄCHTER / ZEITWÄCHTER) AUSWÄHLEN:

- Der Timer dient als Zeitmesser und zählt die eingestellte Zeit (Countdown-Zeit) ab.

ℹ Die maximal einstellbare Countdown-Zeit beträgt 23 Stunden und 59 Minuten. Beschreibung der jeweiligen Nummerierungen: s. Kapitel 3.2.4 DISPLAY

1. Drücken Sie die Programmtaste [M] (6) zweimal.
2. Die Dezimalpunkte der Uhr (3) blinken.
3. Auf dem Display leuchtet die Anzeige für den Timer (4) auf.
4. Das Display zeigt 00:00.
5. Stellen Sie mit den Tasten + (5) und / oder - (7) die gewünschte Countdown-Zeit ein.
6. Wenn die gewünschte Countdown-Zeit auf dem Display angezeigt wird, geben Sie die + / - Tasten frei.
7. Der Countdown startet sofort.
8. Nach einigen Sekunden zeigt das Display wieder die aktuelle Uhrzeit.
9. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist ertönt ein akustisches Signal.
10. Das akustische Signal endet automatisch nach ca. 7 Minuten. Sie können das akustische Signal aber auch durch Drücken einer beliebigen Taste auf dem Display ausschalten.

- Die Timer Anzeige (4) wird auf dem Display angezeigt solange der Countdown aktiv ist. Nach Ablauf der eingestellten Zeit erlischt die Anzeige.
- Zum Ausschalten des Backofens müssen die Drehschalter für die Backofenfunktionen und der Temperaturkontrolle auf die Position -0- gestellt werden.

⚠ WARNUNG! Bei o.g. Verwendung wird der Backofen nach Ablauf der gewählten Zeitspanne nicht automatisch abgeschaltet.

TIMER-FUNKTION (HERDWÄCHTER / ZEITWÄCHTER) AUSWÄHLEN:

- Mit dieser Funktion können Sie eine Countdown-Zeit einstellen, bei der nach Ablauf der Zeit der Backofen automatisch ausgeschaltet wird.
- Die maximal einstellbare Countdown-Zeit beträgt 10 Stunden.

ℹ Beschreibung der jeweiligen Nummerierungen: s. Kapitel 3.2.4 DISPLAY

YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA

1. Stellen Sie das Koch- / Backgut in den Backofen und schließen Sie die Tür ordnungsgemäß.
2. Wählen Sie die gewünschte Backofenfunktion (s. Kapitel 3.6 BACKOFENFUNKTIONEN) und Temperatur mit den entsprechenden Drehknöpfen (C / E) aus (s. Kapitel 3.2.3 BEDIENFELD).
3. Drücken Sie die Programmtaste [M] (6) dreimal.
4. Die Dezimalpunkte der Uhr (3) blinken.
5. Die Betriebsanzeige „BACKOFEN IN VERWENDUNG“ (2) auf dem Display leuchtet auf.
6. Die Anzeige „AUTOMATISCHES KOCHEN“ (1) leuchtet auf.
7. Das Display zeigt 00:00.
8. Stellen Sie mit den Tasten + (5) und / oder - (7) die gewünschte Countdown-Zeit ein.
9. Wenn die gewünschte Countdown-Zeit auf dem Display angezeigt wird, geben Sie die + / - Tasten frei.
10. Der Kochvorgang beginnt sofort und der Countdown der Zeit startet nach wenigen Sekunden.
11. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist ertönt ein akustisches Signal und der Backofen wird automatisch abgeschaltet.
12. Die Anzeige „AUTOMATISCHES KOCHEN“ (1) und die TIMERANZEIGE (4) blinken.
13. Drücken Sie eine beliebige Taste auf dem Display um das akustische Signal auszuschalten.
14. Stellen Sie die Drehschalter für die Backofenfunktionen und die Temperaturkontrolle auf die Position 0.

TIMER-FUNKTION (HERDWÄCHTER / ZEITWÄCHTER) AUSWÄHLEN:

- Nach Benutzung der halb-automatischen Koch- und Backfunktion muss der Backofen in den Ausgangsmodus zurückgesetzt werden.

1. Drücken Sie die Programmtaste [M] (6) einmal für 3 Sekunden.
2. Das Display zeigt die Uhrzeit.
3. Drücken Sie die Programmtaste [M] (6) ein weiteres Mal für 3 Sekunden.
4. 4.Die Betriebsanzeige „BACKOFEN IN VERWENDUNG“ (2) auf dem Display leuchtet auf.
5. Die Anzeige „AUTOMATISCHES KOCHEN“ (1) erlischt.
6. Der Backofen ist wieder betriebsbereit.

⚠ VORSICHT! Zum kompletten Ausschalten des Backofens müssen die Drehschalter für die Backofenfunktionen und der Temperaturkontrolle auf die Position 0 gestellt werden. Wenn die Drehschalter beim Reset (Zurücksetzen) des Backofens nicht auf der Position 0 stehen, beginnt der Backofen wieder zu heizen!

YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA

ENDE DER KOCH- / BACKZEIT EINSTELLEN:

- Mit dieser Funktion können Sie die Uhrzeit einstellen, an der der Backofen automatisch ausgeschaltet werden soll.
- Die maximal einstellbare Uhrzeit für das Ende der Koch- / Backzeit beträgt 10 Stunden ab der aktuellen Uhrzeit.
- Die Kochzeit kann zwischen 0:00 und 10:00 Stunden eingestellt werden.
- Sollte kein Timer eingestellt werden, schaltet sich dieses Gerät automatisch nach 10 Stunden aus. Dies erfolgt ohne akustisches Signal.

ⓘ Beschreibung der jeweiligen Nummerierungen: s. Kapitel 3.2.4 DISPLAY

1. Stellen Sie das Koch- / Backgut in den Backofen und schließen Sie die Tür ordnungsgemäß.
2. Wählen Sie die gewünschte Backofenfunktion (s. Kapitel 3.6 BACKOFENFUNKTIONEN) und Temperatur mit den entsprechenden Drehknöpfen (C / E) aus (s. Kapitel 3.2.3 BEDIENFELD).
3. Drücken Sie die Programmtaste M (6) viermal
4. Die Dezimalpunkte der Uhr (3) blinken.
5. Die Betriebsanzeige „BACKOFEN IN VERWENDUNG“ (2) auf dem Display leuchtet auf.
6. Die Anzeige „AUTOMATISCHES KOCHEN“ (1) leuchtet auf.
7. Die aktuelle Uhrzeit blinkt.
8. Stellen Sie mit den Tasten + (5) und / oder - (7) die gewünschte Uhrzeit für das Ende der Koch- / Backzeit ein.
9. Wenn die gewünschte Uhrzeit auf dem Display angezeigt wird, geben Sie die + / - Tasten frei.
10. Der Kochvorgang beginnt sofort und der Countdown der Zeit startet nach wenigen Sekunden.
11. Wenn die eingestellte Uhrzeit erreicht ist ertönt ein akustisches Signal und der Backofen wird automatisch abgeschaltet.
12. Die Anzeige „AUTOMATISCHES KOCHEN“ (1) und die TIMERANZEIGE (4) blinken.
13. Drücken Sie eine beliebige Taste auf dem Display um das akustische Signal auszuschalten.
14. Stellen Sie die Drehschalter für die Backofenfunktionen und die Temperaturkontrolle auf die Position 0.

YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA

RESET (ZURÜCKSETZEN DES BACKOFENS):

- Nachdem der Backofen bei Erreichen der eingestellten Uhrzeit automatisch abgeschaltet wurde, muss er in den Ausgangsmodus zurückgesetzt werden.

1. Drücken Sie die Programmtaste M (6) einmal für 3 Sekunden
2. Das Display zeigt die Uhrzeit.
3. Drücken Sie die Programmtaste M (6) ein weiteres Mal für 3 Sekunden
4. Die Betriebsanzeige „BACKOFEN IN VERWENDUNG“ (2) auf dem Display leuchtet auf.
5. Die Anzeige „AUTOMATISCHES KOCHEN“ (1) erlischt.
6. Der Backofen ist wieder betriebsbereit.

⚠ VORSICHT! Zum kompletten Ausschalten des Backofens müssen die Drehschalter für die Backofenfunktionen und der Temperaturkontrolle auf die Position 0 gestellt werden. Wenn die Drehschalter beim Reset (Zurücksetzen) des Backofens nicht auf der Position 0 stehen, beginnt der Backofen wieder zu heizen!

AUTOMATISCHE KOCH- / BACKFUNKTION AUSWÄHLEN:

- Mit dieser Funktion können Sie die Dauer der Koch- / Backzeit einstellen und gleichzeitig die Uhrzeit auswählen, an der der Backofen automatisch ausgeschaltet werden soll.
- Die maximal einstellbare Koch- / Backdauer beträgt 10 Stunden.
- Die maximal einstellbare Uhrzeit für das Ende der Koch- / Backzeit beträgt 10 Stunden ab der aktuellen Uhrzeit.

ⓘ Beschreibung der jeweiligen Nummerierungen: s. Kapitel 3.2.4 DISPLAY

1. Stellen Sie das Koch- / Backgut in den Backofen und schließen Sie die Tür ordnungsgemäß.
2. Wählen Sie die gewünschte Backofenfunktion (s. Kapitel 3.6 BACKOFENFUNKTIONEN) und Temperatur mit den entsprechenden Drehknöpfen (C / E) aus (s. Kapitel 3.2.3 BEDIENFELD).
3. Drücken Sie die Programmtaste M (6) dreimal
4. Die Dezimalpunkte der Uhr (3) blinken.
5. Die Betriebsanzeige „BACKOFEN IN VERWENDUNG“ (2) auf dem Display leuchtet auf.
6. Die Anzeige „AUTOMATISCHES KOCHEN“ (1) leuchtet auf.
7. Stellen Sie mit den Tasten + (5) und / oder - (7) die gewünschte Dauer der Koch- / Backzeit ein.

YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA

8. Drücken Sie danach SOFORT die Programmtaste M (6).
9. Die aktuelle Uhrzeit auf dem Display blinkt.
10. Stellen Sie mit den Tasten + (5) und / oder - (7) die gewünschte Uhrzeit für das Ende der Koch- / Backzeit ein.
11. Wenn die gewünschte Uhrzeit auf dem Display angezeigt wird, geben Sie die + / - Tasten frei.
12. Der Koch- / Backvorgang startet zu der berechneten Uhrzeit.
13. Nach Ende des Koch- / Backvorgangs ertönt ein akustisches Signal und der
14. Backofen wird automatisch abgeschaltet.

    14. Die Anzeige „AUTOMATISCHES KOCHEN“ (1) und die TIMERANZEIGE (4) blinken.
15. Drücken Sie eine beliebige Taste auf dem Display um das akustische Signal auszuschalten.
16. Stellen Sie die Drehschalter für die Backofenfunktionen und die Temperaturkontrolle auf die Position 0.

BEISPIEL:

- Es ist 8:00 Uhr. Sie möchten Koch- / Backgut für 2 Stunden garen. Um 13:00 Uhr soll die Koch- / Backzeit enden.
- Zum Einstellen des Programms gehen Sie bitte wie oben unter „AUTOMATISCHE KOCH- / BACKFUNKTION AUSWÄHLEN“ beschrieben vor:

1. Stellen Sie die Dauer der Koch- / Backzeit auf 2 Stunden.
2. Stellen Sie das Ende der Koch- / Backzeit ein: 13:00 (01:00)[2] Uhr.
3. Der berechnete Kochvorgang beginnt um 11:00 Uhr.
4. Um 13:00 Uhr wird der Backofen automatisch abgeschaltet.

- Nachdem der Backofen bei Erreichen der eingestellten Uhrzeit automatisch abgeschaltet wurde, muss er in den Ausgangsmodus zurückgesetzt werden.

1. Drücken Sie die Programmtaste M (6) einmal für 3 Sekunden
2. Das Display zeigt die Uhrzeit.
3. Drücken Sie die Programmtaste M (6) ein weiteres Mal für 3 Sekunden
4. Die Betriebsanzeige „BACKOFEN IN VERWENDUNG“ (2) auf dem Display leuchtet auf.
5. Die Anzeige „AUTOMATISCHES KOCHEN“ (1) erlischt.
6. Der Backofen ist wieder betriebsbereit.

YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA

YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA

⚠ VORSICHT!

Zum kompletten Ausschalten des Backofens müssen die Drehschalter für die Backofenfunktionen und der Temperaturkontrolle auf die Position 0 gestellt werden. Wenn die Drehschalter beim Reset (Zurücksetzen) des Backofens nicht auf der Position 0 stehen, beginnt der Backofen wieder zu heizen!

3.5.1 Löschen der Programmierungen

LÖSCHEN DES TIMERS (HERDWÄCHTER / ZEITWÄCHTER):

1. Drücken Sie die Programmtaste M (6) zweimal um die TIMER FUNKTION auszuwählen.
2. Stellen Sie die angezeigte Zeit auf dem Display auf 00:00 zurück.

LÖSCHEN DER HALB-AUTOMATISCHEN KOCH- / BACKFUNKTION:

1. Drücken Sie die Programmtaste M (6) dreimal um die HALB-AUTOMATISCHE KOCH- / BACKFUNKTION auszuwählen.
2. Stellen Sie die angezeigte Zeit auf dem Display auf 00:00 zurück.

DAS ENDE DER KOCH- / BACKZEIT LÖSCHEN:

1. Drücken Sie die Programmtaste M (6) viermal um die Funktion „ENDE DER KOCH- / BACKZEIT EINSTELLEN“ aufzurufen.
2. Stellen Sie die angezeigte Zeit auf dem Display auf 00:00 zurück.

LÖSCHEN DER AUTOMATISCHEN KOCH- / BACKFUNKTION:

1. Zum Löschen der AUTOMATISCHEN KOCH- / BACKFUNKTION drücken Sie die Programmtaste M (6) dreimal.
2. Stellen Sie die angezeigte Kochdauer auf dem Display auf 00:00 zurück.
3. Drücken Sie die Programmtaste M (6) ein weiteres Mal für 3 Sekunden
4. Stellen Sie die angezeigte Zeit auf dem Display auf die aktuelle Uhrzeit zurück.

⚠ VORSICHT! Zum kompletten Ausschalten des Backofens müssen die Drehschalter für die Backofenfunktionen und der Temperaturkontrolle auf die Position 0 gestellt werden. Wenn die Drehschalter nach Löschen der Timer- / Programmfunktionen nicht auf die Position 0 gestellt werden, heizt der Backofen kontinuierlich weiter!

YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA

3.5.2 Auswahl des akustischen Signals

➧ Sie können drei verschiedene akustische Signale auswählen.

ⓘ Die TIMER- / PROGRAMMFUNKTIONEN dürfen nicht aktiviert sein und die Betriebsanzeige „BACKOFEN IN VERWENDUNG“ (2) auf dem Display muss leuchten (s. Kapitel 3.4.2 MANUELLER BETRIEBSMODUS).

ⓘ Beschreibung der jeweiligen Nummerierungen: s. Kapitel 3.2.4 DISPLAY

❶ Drücken Sie die + (5) und - (7) Tasten gleichzeitig für 2 Sekunden.
❷ Das aktuell eingestellte akustische Signal ertönt.
❸ Drücken Sie ein zweites Mal die + (5) und - (7) Tasten gleichzeitig für 2 Sekunden.
❹ Das zweite wählbare akustische Signal ertönt.
❺ Drücken Sie ein drittes Mal die + (5) und - (7) Tasten gleichzeitig für 2 Sekunden.
❻ Das dritte wählbare akustische Signal ertönt.
❼ Dieses Vorgehen kann beliebig wiederholt werden.
❽ Wenn Sie das gewünschte akustische Signal ausgewählt haben, geben Sie die + (5) und - (7) Tasten frei.
❾ Das Display wechselt zu der aktuellen Uhrzeit und das gewünschte akustische Signal ist aktiviert.

3.5.3 Ändern der aktuellen Uhrzeit

ⓘ Die TIMER- / PROGRAMMFUNKTIONEN dürfen nicht aktiviert sein.

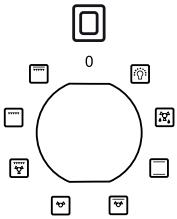
ⓘ Der Backofen muss sich im manuellen Betriebsmodus befinden (s. Kapitel 3.4.2 MANUELLER BETRIEBSMODUS).

ⓘ Die Betriebsanzeige „BACKOFEN IN VERWENDUNG“ (2) auf dem Display muss leuchten.

➧ Um die aktuelle Uhrzeit zu ändern folgen Sie bitte den Instruktionen in Kapitel 3.4.3 EINSTELLUNG DER UHRZEIT.

YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA

3.6 Backofenfunktionen



SYMBOLE	BESCHREIBUNG DER FUNKTIONEN
	BELEUCHTUNG: ▶ Drehen Sie den Drehschalter auf dieses Symbol um die Beleuchtung des Backofens anzuschalten.
	AUFTAUEN: ▶ Die Umluft läuft ohne Wärmeeinstellung. ▶ Reduziert die Auftauzeit von gefrorenen Lebensmitteln. ▶ Auftauzeit: Abhängig von Zimmertemperatur sowie Menge und Art der Lebensmittel
	KOMPLETTER GRILL MIT UMLUFT: ▶ Alle Grillelemente sind gemeinsam mit der Umluft in Betrieb. ▶ Die Temperatur kann zwischen 180° und 240° C eingestellt werden.
	GRILLEN MIT OBERHITZE: ▶ Der Grill und die Oberhitze arbeiten gleichzeitig. ▶ Kombiniertes Grillen erlaubt höhere Temperaturen im oberen Garbereich, intensiviert das Bräunen und erlaubt das Zubereiten größerer Portionen.
	OBERHITZE UND UNTERHITZE (MIT UMLUFT): ▶ Bei dieser Einstellung wird der Backofen mit Umluft von oben und unten beheizt.
	GRILLEN: ▶ Schaltet nur das Grillelement ein.

YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA

YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA

	UNTERHITZE (MIT UMLUFT): ▶ Beheizt den Backofen nur mit der Unterhitze, z.B. zum abschließenden Backen von unten.
	OBERHITZE UND UNTERHITZE: ▶ Bei dieser Einstellung wird der Backofen konventionell ▶ beheizt. ▶ Vor einem Koch- / Backvorgang muss der Backofen vorgeheizt werden.

4. Hinweise für das Kochen

⚠ WARNUNG!

Lassen Sie beim Braten und Frittieren äußerste Vorsicht walten, da Öle und Fette sehr schnell erhitzen, besonders bei einer hohen Einstellung der Leistungsstärke. Extrem heiße Öle und Fette entzünden sich spontan und stellen somit eine ernsthafte Brandgefahr dar.

⚠ WARNUNG!

Versuchen Sie NIEMALS, ein durch Öl oder Fett unterstütztes Feuer mit Wasser zu löschen. Stattdessen schalten Sie das Gerät ab und ersticken Sie das Feuer mittels eines Deckels oder einer Feuerdecke.

4.1 Kochtipps

- Stellen Sie die Leistungsstärke niedriger, wenn ein Topf seine Kochtemperatur erreicht hat.
- Die Verwendung eines Deckels verkürzt die Kochzeit und spart Energie, da die Kochhitze zurückgehalten wird.
- Minimieren Sie die Menge an Flüssigkeiten oder Fett, um die Kochzeit zu verringern.
- Beginnen Sie den Kochvorgang auf einer hohen Leistungsstärke. Reduzieren Sie dann die Leistungsstärke, wenn das zu kochende Lebensmittel erhitzt ist.

AUF KLEINER FLAMME KOCHEN / REIS KOCHEN

- Auf kleiner Flamme kochen bedeutet köcheln bei ca. 85°C, wenn gerade Bläschen gelegentlich an die Oberfläche der Kochflüssigkeit aufsteigen.

YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA

YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA

Köcheln ist die ideale Art und Weise zur Zubereitung delikater Suppen und Eintöpfe, da sich die Aromen ohne Überhitzung der Lebensmittel frei entfalten können. Sie sollten Saucen auf Eierbasis und mittels Mehl angedickte Saucen ebenfalls unter dem Siedepunkt zubereiten.

- Einige Kochvorgänge, einschließlich des Kochens von Reis nach der Absorptionsmethode (=dem kompletten Verbrauch des zugeführten Wassers), bedürfen möglicherweise einer Einstellung oberhalb der niedrigsten Leistungsstärke, damit das Kochgut ordnungsgemäß innerhalb der empfohlenen Zubereitungszeit gegart wird.

STEAKS ANBRATEN

1. Lassen Sie das Fleisch vor dem Anbraten ca. 20 Minuten bei Raumtemperatur ruhen.
2. Erhitzen Sie eine Bratpfanne mit schwerem Boden.
3. Reiben Sie beide Seiten des Steaks mit Öl ein. Träufeln Sie eine kleine Menge an Öl in die heiße Pfanne und geben Sie dann das Fleisch in die Pfanne.
4. Wenden Sie das Fleisch während der Zubereitung nur einmal. Die genaue Garzeit hängt von der Dicke des Steaks sowie Ihrer persönlichen Vorliebe hinsichtlich des Garpunkts ab (medium, medium rare, etc.). Die Garzeit kann also von 2 bis 8 Minuten pro Seite variieren. Drücken Sie auf das Steak, um den Garpunkt zu überprüfen - je fester es sich anfühlt, desto durchgebratener ist es.
5. Lassen Sie das Steak ein paar Minuten auf einem warmen Teller ruhen; so wird es vor dem Servieren richtig zart.

ANSCHWENKEN

1. Wählen Sie einen für Glaskeramik geeigneten Wok mit flachem Boden oder eine große Bratpfanne.
2. Bereiten Sie alle Zutaten vor und legen Sie die benötigten Kochutensilien bereit. Das Anschwenken sollte schnell von statten gehen. Falls Sie eine große Menge zubereiten wollen, teilen Sie das Kochgut in mehrere Teile auf.
3. Heißen Sie den Wok / die Pfanne kurz vor und geben Sie 2 Esslöffel Öl dazu.
4. Bereiten Sie Fleisch zuerst zu. Legen Sie es an die Seite und halten Sie es warm.
5. Schwenken Sie das Gemüse an. Wenn das Gemüse heiß, aber immer noch knackig ist, stellen Sie die Leistungsstärke niedriger ein. Geben Sie nun das Fleisch wieder hinzu und gegebenenfalls eine Sauce.
5. Schwenken Sie alles nochmals vorsichtig an, damit die Bestandteile auch heiß sind.

YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA

YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA

4.2 Tipps zum Backen und Braten

- Wir empfehlen die Nutzung des Backblechs, das mit dem Herd geliefert wurde.
- Es ist auch möglich, in Kuchenformen und auf Blechen zu backen, die an anderer Stelle gekauft wurden. Zum Backen ist es besser, schwarze Bleche zu verwenden, welche die Hitze besser leiten und die Backzeit verkürzen.
- Formen und Bleche mit hellen oder glänzenden Oberflächen werden nicht empfohlen, wenn die konventionelle Aufheizmethode (obere und untere Heizelemente) angewandt wird; die Nutzung solcher Formen kann zu einer zu geringen Aufheizung des unteren Teils des Kuchens führen.
- Bevor der Kuchen aus dem Ofen herausgenommen wird, kontrollieren Sie, ob das Backen abgeschlossen ist, indem Sie ein Holzstäbchen verwenden (der Kuchen ist ausgebacken, wenn das Stäbchen trocken und sauber herauskommt, nachdem Sie es in den Kuchen gesteckt haben).
- Nach dem Abschalten des Ofens ist es ratsam, den Kuchen für ungefähr 5 Minuten im Ofen zu lassen.
- Bereiten Sie Fleisch mit einem Gewicht von über 1 kg im Ofen zu; kleinere Mengen sollten Sie auf einem Kochfeld zubereiten.
- Benutzen Sie backofengeeignetes Kochgeschirr. Achten Sie darauf, dass auch die Griffe hitzeresistent sind.
- Wenn Sie Ihr Fleisch auf einem Gitterrost oder Grillrost zubereiten, schieben Sie ein mit etwas Wasser gefülltes Backblech auf die niedrigste Einschubhöhe in den Ofen.
- Wenden Sie während der Garzeit das Fleisch mindestens einmal. Übergießen Sie das Fleisch mit seinem Bratensaft oder heißem Salzwasser.
- Gießen Sie niemals kaltes Wasser über das Fleisch.

[1] Ausstattung abhängig vom Modell

YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA

4.3 Energie sparen

- Öffnen Sie die Ofentür nicht unnötig oft.
- Schalten Sie den Ofen rechtzeitig ab und nutzen Sie die Restwärme.
- Benutzen Sie den Ofen nur zur Zubereitung größerer Mengen.
- Fleisch mit einem Gewicht von unter 1 kg kann in einem Kochgeschirr auf dem Kochfeld wirtschaftlicher zubereitet werden.
- Falls die Garzeit mehr als 40 Minuten beträgt, schalten Sie den Ofen 10 Minuten vor Ende der Garzeit ab.
- Achten Sie darauf, dass die Ofentür richtig geschlossen ist.
- Aufgrund von Verunreinigungen an der Türdichtung kann dort Wärme entweichen. Entfernen Sie deshalb umgehend alle Verunreinigungen.
- Schließen Sie das Gerät nicht in der unmittelbaren Umgebung von Kühl- und/oder Gefriergeräten an. Andernfalls kann der Energieverbrauch unnötig ansteigen.

5 REINIGUNG UND PFLEGE

⚠ WARNUNG!

Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen unbedingt aus und lassen Sie es vollständig abkühlen. Trennen Sie das Gerät vor allen Wartungsarbeiten von der Stromversorgung (entsprechende Sicherung im Sicherungskasten der Hausstromversorgung ausschalten)!

⚠ WARNUNG!

Benutzen Sie kein Dampfreinigungsgerät. Der Dampf kann in Kontakt mit elektrischen Teilen kommen und so einen Kurzschluss auslösen. STROMSCHLAGGEFAHR!

⚠ VORSICHT!

Zum kompletten Ausschalten des Backofens müssen die Drehschalter für die Backofenfunktionen und der Temperaturkontrolle auf die Position 0 gestellt werden.

⚠ VORSICHT!

Zum kompletten Ausschalten des Kochfeldes müssen alle entsprechenden Drehschalter auf die Position / 0 (Aus) gestellt werden.

YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA

REINIGUNGSMITTEL

- Benutzen Sie keine Scheuermittel! Benutzen Sie keine organischen Reinigungsmittel![4]
- Benutzen Sie keine ätherischen Öle!
- Benutzen Sie niemals Lösungsmittel.

5.1 Reinigung des Kochfeldes

- Entfernen Sie Verunreinigungen wie Kochgutrückstände von der Glasoberfläche. Benutzen Sie dazu ein weiches Tuch.
- Scheuern Sie die Glaskeramik nicht.
- Benutzen Sie zur Reinigung heißes Wasser und einen Spezialschwamm für die Reinigung von Glaskeramik. Verwenden Sie an den verunreinigten Stellen ein spezielles Produkt zur Reinigung von Glaskeramik (erhältlich im Supermarkt) und wischen Sie diese dann mit einem weichen Tuch trocken.
- Benutzen Sie einen Schaber, der für die Verwendung auf Glaskeramik geeignet ist, zur Entfernung möglicher Rückstände. Ein entsprechendes Produkt aus Silikon ist zum Schutz der Glaskeramik am geeignetsten.

[4] Z.B. Essig, Zitronensäure etc.

YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA

YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA

ART DER VERUNREINIGUNG	
VORGEHENSWEISE	**SICHERHEITSHINWEISE**
Alltägliche Verunreinigungen der Glaskeramik (Fingerabdrücke, Flecken durch Lebensmittel oder nicht zuckerhaltige Spritzer).	
❶ Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung (Haussicherung). ❷ Verwenden Sie einen geeigneten Glaskeramik-Reiniger, während die Glaskeramik noch warm - aber nicht heiß! - ist. ❸ Mit einem weichen Tuch /Küchenpapier und klarem Wasser abwaschen und dann trockenwischen. ❹ Schalten Sie die Stromversorgung des Geräts wieder ein.	➧ Wenn das Gerät von der Stromversorgung getrennt ist, leuchtet die Restwärmeanzeige nicht. Die Kochzonen können somit trotzdem heiß sein. Seien Sie äußerst vorsichtig! ➧ Topfreiniger, Nylonreiniger und Scheuermittel können die Glaskeramik verkratzen. Lesen Sie immer die Produktinformationen Ihrer Reinigungsmittel hinsichtlich deren Eignung für Glaskeramik. ➧ Belassen Sie niemals Rückstände von Reinigungsmitteln auf dem Glas, da dieses dadurch nachhaltig fleckig werden kann.
Übergekochtes, Geschmolzenes und Flecken durch erhitzte zuckerhaltige Rückstände auf der Glaskeramik.	
➧ Entfernen Sie solche Verunreinigungen umgehend mit einem geeigneten Glaskeramik-Schaber. Achten Sie auf noch heiße Kochzonen! ❶ Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung (Haussicherung). ❷ Halten Sie den Schaber in einem 30°-Winkel und kratzen Sie die Verunreinigungen von der Glaskeramik zu einem nicht warmen Bereich. ❸ Reinigen Sie die mit einem Geschirrtuch /Küchenpapier. ❹ Folgen Sie den Schritten 2 - 4 des ersten Abschnitts dieser Tabelle.	➧ Entfernen Sie solche Verunreinigungen so schnell wie möglich. Wenn diese auf der Glaskeramik abkühlen, können Sie nachher nur noch schwer zu entfernen sein und auch die Glaskeramik-Oberfläche dauerhaft beschädigen. ➧ Verwenden Sie den Glaskeramik-Schaber äußerst vorsichtig, damit Sie sich nicht an der Klinge schneiden, besonders dann, wenn Sie die Sicherheitsabdeckung zurückgeschoben haben.

YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA

5.2 Reinigung des Backofens

- Reinigen Sie den Ofen nach jeder Benutzung.
- Schalten Sie beim Reinigen die Innenbeleuchtung des Ofens ein.
- Reinigen Sie das Innere des Ofens nur mit warmem Wasser und ein wenig Spülmittel. Nehmen Sie dazu einen Schwamm oder ein weiches Tuch. Benutzen Sie keine aggressiven und ätzenden Reinigungsmittel.
- Wischen Sie nach der Reinigung das Innere des Ofens trocken.
- Reinigen Sie die äußeren Bereiche des Ofens mit warmem Seifenwasser. Nehmen Sie dazu einen Schwamm oder ein weiches Tuch. Benutzen Sie keine aggressiven und ätzenden Reinigungsmittel.
- Wenn Sie einen speziellen Backofenreiniger anwenden, überprüfen Sie unbedingt anhand der Angaben des Reinigungsherstellers, ob der Reiniger für Ihr Gerät geeignet ist.
- Alle durch ein Reinigungsmittel an Ihrem Gerät verursachten Schäden werden nicht kostenfrei behoben, auch nicht innerhalb des Garantierahmens.

⚠ **Benutzen Sie niemals einen Dampfreiniger.**

5.3 Reinigung der Backofentür

- Reinigen Sie die Glasscheibe der Backofentür äußerst vorsichtig.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel, da Sie ansonsten die Scheibe zerkratzen oder zerbrechen können.
- Verwenden Sie etwas Spülmittel und warmes Wasser.

5.4 Austausch des Leuchtmittels

⚠ WARNUNG!

Schalten Sie das Gerät unbedingt aus und lassen Sie es vollständig abkühlen. Trennen Sie das Gerät vor allen Wartungsarbeiten von der Stromversorgung (entsprechende Sicherung im Sicherungskasten der Hausstromversorgung ausschalten)! STROMSCHLAGGEFAHR!

1. Schrauben Sie die Lampenabdeckung ab. Reinigen Sie die Abdeckung und wischen Sie diese trocken.
2. Drehen Sie die Glühbirne aus der Fassung und ersetzen Sie diese durch eine neue Hochtemperatur-Glühbirne (300°C) mit den folgenden Eigenschaften:

YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA

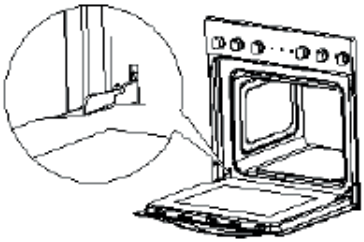
- Volt 230 V
- Leistung 25 W
- Gewinde E14

3. Benutzen Sie keinen anderen Glühbirnen-Typ.
4. Drehen Sie die Glühbirne ein und überprüfen Sie sorgfältig, ob diese sich ordnungsgemäß in ihrem Keramiksockel befindet.
5. Schrauben Sie die Lampenabdeckung wieder an.

- Gemäß der EU Verordnung (EG) Nr. 244/2009 gilt Ihr Gerät im Rahmen der umweltgerechten Gestaltung von Haushaltslampen mit ungebündeltem Licht als Hausgerät. Das bedeutet, dass alle in einem Hausgerät verwendeten Glühbirnen nicht zur Raumbeleuchtung verwendet werden dürfen.

5.5 Entnahme der Backofentür

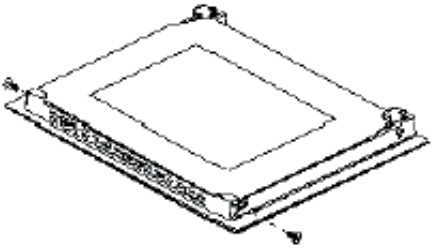
1. 1.Öffnen Sie die Backofentür und drücken Sie den Sicherungsbügel am Scharnier nach oben.
   Schließen Sie die Tür nur leicht.
2. Heben Sie die Tür an und ziehen
3. Sie diese in Ihre Richtung heraus.
4. 4.Um die Tür wieder einzusetzen, verfahren Sie in umgekehrter Reihenfolge.



5. Vergewissern Sie sich bei der Montage, dass die Kerbe des Scharnierhalters sicher in der Führung sitzt.
6. Nachdem die Tür wieder in den Backofen eingepasst ist, schließen Sie wieder vorsichtig den Sicherheitsbügel.
7. Falls der Sicherheitsbügel nicht ordnungsgemäß geschlossen ist, wird das Scharnier beim Schließen der Tür beschädigt.
   Heben Sie die Tür bei einem Winkel von ca. 15° gegen den Vorderrahmen zur Scharnierabdeckung. Ziehen Sie die Tür darauf nach vorne ab.

YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA

5.6 Entnahme der Glasscheibe



1. Schrauben Sie den Halterungsverschluss los, der sich in der Ecke oben an der Tür befindet, und lösen Sie ihn.
2. Nehmen Sie als Nächstes das Glas aus dem zweiten Blockier-Mechanismus heraus und entfernen Sie es.
3. Setzen Sie nach dem Reinigen die Glasscheibe ein und blockieren Sie diese.
4. Schrauben Sie dann den Blockier-Mechanismus ein.

5.7 Problembehandlung

GEHEN SIE BEI EINEM NOTFALL ODER EINER FEHLFUNKTION WIE FOLGT vor:

1. Schalten Sie das Gerät komplett ab.
2. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung (entsprechende Sicherung im Sicherungskasten der Hausstromversorgung).
3. Kontaktieren Sie Ihren Kundendienst.
   Überprüfen Sie die Angaben der Tabelle, bevor Sie den Kundendienst kontaktieren.

MÖGLICHE URSACHE	MASSNAHMEN
GERÄT ARBEITET ÜBERHAUPT NICHT	
1 Das Gerät wird nicht mit Strom versorgt.	1 Überprüfen Sie die entsprechende Sicherung im Sicherungskasten der Hausstromversorgung.
INNENBELEUCHTUNG FUNKTIONIERT NICHT.	
1 Das Leuchtmittel ist locker oder beschädigt.	1 Das Leuchtmittel festdrehen oder ersetzen

➧ Sollte das Gerät Störungen abweichend von den oben beschriebenen aufweisen, oder falls Sie alle Punkte der Liste überprüft haben, das Problem aber nicht behoben werden konnte, kontaktieren Sie den Kundendienst.

YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA

6 TECHNISCHE DATEN

Lieferant	YUNA		
Geräteart	Einbaubackofen mit Kochfeld		
Modell	Celeste HS 8-2KB Digi		
Bedienpanel	Edelstahlblende		
Kochfeld	Glas, Schwarz		
Energieeffizienzklasse	A		
Energieverbrauch (konventionell)	0,75 KW/h		
Energieverbrauch (Umluft)	0,74 KW/h		
Nutzbares Volumen Backröhre	59,00 l		
Größe des Geräts	‹ 60,1 Liter		
Anzahl der Kochfelder	2 + 1 Zweifachkochzone + 2x145 mm (1200 W)		
Durchmesser der Kochfelder	1x120/180 mm (700 W / 1700 W) 1x250/175 mm (2200 W / 1400 W)		
Restwärmeanzeige	ja		
Funktionen Backofen	Auftauen, Grillen und Umluft, Grillen mit Oberhitze, Ober- und Unterhitze mit Umluft, Grillen, Unterhitze mit Umluft, Oberhitze und Unterhitze		
Grill/Umluft/Heißluft	ja	ja	-
Vollglasinnentüre	ja		
Ofentür/Glasschichten	schwarzes Glas		2 Stück
Gehäusekühlung	ja		
Griff und Knöpfe	Aluminium		
Geräuschemmission	‹ 52 db/A		
Maximale. Leistung	2,25 + 6,30 kW		
Stromspannung/Frequenz	220- 240V AC/380-415V 3N~ 50Hz		
Tropfschale/Grillrost	1		1
Einbaumaße Kochfeld HxBxT in cm	5,00 x 59,00 x 52,00		
Einbaumaße Backofen HxBxT in cm	59,50 x 59,50 x 53,10		
Gewicht netto / Kochfeld in kg	8,00		
Gewicht netto / Backofen in kg	28,50		

✤ Technische Änderungen vorbehalten.

YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA YUNA

7 ENTSORGUNG

1. Achten Sie beim Entpacken unbedingt darauf, dass die Bestandteile der Verpackung (Polyäthylentüten, Polystyrenstücke) nicht in die Reichweite von Kindern gelangen. ERSTICKUNGSGEFAHR!
2. Nicht mehr benutzte und alte Geräte müssen der zuständigen Wiederverwertungsstelle zugeführt werden. Keinesfalls offenen Flammen aussetzen.
3. Bevor Sie ein beliebiges Altgerät entsorgen, machen Sie dieses vorher unbedingt funktionsuntüchtig! Das bedeutet, immer den Netzstecker ziehen und danach das Stromanschlusskabel am Gerät abschneiden und direkt mit dem Netzstecker entfernen und entsorgen!
4. Entsorgen Sie Papier und Kartonagen in den dafür vorgesehenen Behältern.
5. Entsorgen Sie Kunststoffe in den dafür vorgesehenen Behältern.
6. Falls es in Ihrem Wohnumfeld keine geeigneten Entsorgungsbehälter gibt, bringen Sie diese Materialien zu einer geeigneten kommunalen Sammelstelle.
7. Nähere Informationen erhalten Sie von Ihrem Fachhändler oder bei Ihren entsprechenden kommunalen Entsorgungseinrichtungen.

Alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Materialien sind wiederverwertbar.

Alle verfügbaren Informationen zur Mülltrennung erhalten Sie bei Ihren örtlichen Behörden.

8 GARANTIEBEDINGUNGEN

Der Hersteller leistet dem Verbraucher für die Dauer von 24 Monaten, gerechnet vom Tag des Kaufes Garantie für einwandfreies Material und fehlerfreie Fertigung. Dem Verbraucher stehen neben den Rechten aus der Garantie die gesetzlichen Gewährleistungsrechte zu, die der Verbraucher gegen den Verkäufer hat, bei dem er das Gerät erworben hat. Diese werden durch die Garantie nicht eingeschränkt. Der Garantieanspruch ist vom Käufer durch Vorlage des Kaufbelegs mit Kauf und/oder Lieferdatum nachzuweisen und unverzüglich nach Feststellung und innerhalb von 24 Monaten nach Lieferung an den Erstendabnehmer zu melden.

Die Garantie begründet keine Ansprüche auf Rücktritt vom Kaufvertrag oder Minderung (Herabsetzung des Kaufpreises). Ersetzte Teile oder ausgetauschte Geräte gehen in unser Eigentum über. Der Garantieanspruch erstreckt sich nicht auf:

1. zerbrechliche Teile wie z.B. Kunststoff oder Glas bzw. Glühlampen;
2. geringfügige Abweichungen der Yuna-Produkte von der Soll-Beschaffenheit, die auf den Gebrauchswert des Produkts keinen Einfluss haben;
3. Schäden infolge Betriebs- und Bedienungsfehler,
4. Schäden durch aggressive Umgebungseinflüsse, Chemikalien, Reinigungsmittel;
5. Schäden am Produkt, die durch nicht fachgerechte Installation oder Transport verursacht wurden;
6. Schäden infolge nicht haushaltsüblicher Nutzung;
7. Schäden, die außerhalb des Geräts durch ein Yuna-Produkt entstanden sind - soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich angeordnet ist.

Die Gültigkeit der Garantie endet bei:

1. Nichtbeachten der Aufstell- und Bedienungsanleitung;
2. Reparatur durch nicht fachkundige Personen;
3. Schäden, verursacht durch den Verkäufer, Installateur oder dritte Personen;
4. unsachgemäße Installation oder Inbetriebnahme;
5. mangelnde oder fehlerhafte Wartung;
6. Geräten, die nicht ihrem vorgesehenen Zweck entsprechend verwendet werden;
7. Schäden durch höhere Gewalt oder Naturkatastrophen, insbesondere, aber nicht abschließend bei Brand oder Explosion.

Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf.

Der räumliche Geltungsbereich der Garantie erstreckt sich auf in Deutschland, Österreich, Belgien, Luxemburg und in den Niederlanden gekaufte und verwendete Geräte.

Yuna, Juni 2021

YUNA

Kütech GmbH
Sauerlandring 1
D – 58513 Lüdenscheid