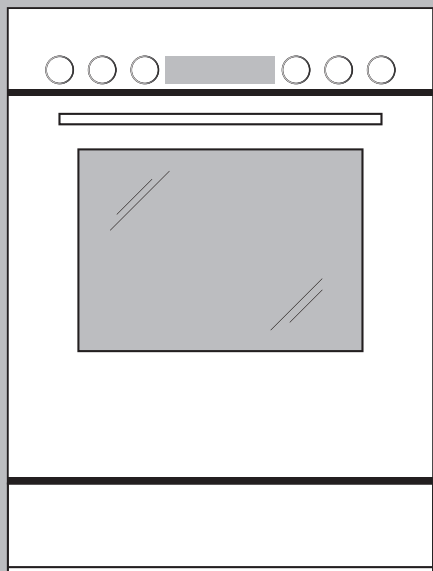




Bedienungsanleitung

CM 554 • CM 604

Herd

Danke, dass Sie sich für den Kauf eines unserer Produkte entschieden haben. Ihr Gerät genügt hohen Ansprüchen und seine Bedienung ist einfach. Nehmen Sie sich trotzdem Zeit, diese Bedienungsanleitung zu lesen. So werden Sie mit Ihrem Gerät vertraut und können es optimal und störungsfrei benutzen.

Beachten Sie bitte die Sicherheitshinweise.

Änderungen

Text, Bild und Daten entsprechen dem technischen Stand des Gerätes zur Zeit der Drucklegung dieser Bedienungsanleitung. Änderungen im Sinne der Weiterentwicklung bleiben vorbehalten.

Gültigkeitsbereich

Die Modellnummer entspricht den ersten Stellen auf dem Typenschild. Diese Bedienungsanleitung gilt für:

Modellbezeichnung	Modellnummer	Type	Masssystem
CM 554 N, CM 554 W	22019	CH4H57UK4N/W	55-762
CM 604 N, CM 604 W	22020	CH4H660K4N/W	60-600

Ausführungsabweichungen sind im Text erwähnt.

Inhaltsverzeichnis

1	Sicherheitshinweise	4	8.1	Aussenreinigung	19
1.1	Verwendete Symbole	4	8.2	Türdichtung reinigen	19
1.2	Allgemeine Sicherheitshinweise	4	8.3	Türdichtung ersetzen	19
1.3	Gerätespezifische Sicherheitshinweise	5	8.4	Gerätetür reinigen.....	20
1.4	Gebrauchshinweise.....	6	8.5	Zubehör und Auflagegitter reinigen	22
2	Erste Inbetriebnahme	9	8.6	Garraum reinigen.....	22
3	Gerätebeschreibung	9	8.7	Halogenlampe ersetzen.....	22
3.1	Aufbau	9	9	Störungen beheben	23
3.2	Bedien- und Anzeigeelemente	10	9.1	Störungsmeldungen.....	23
3.3	Garraum	10	9.2	Nach einem Stromunterbruch.....	24
3.4	Zubehör.....	11	10	Zubehör und Ersatzteile	24
4	Betriebsarten	11	10.1	Zubehör.....	24
4.1	Heissluft.....	12	10.2	Ersatzteile.....	25
4.2	Heissluft feucht.....	12	11	Technische Daten	25
4.3	Heissluft eco.....	12	11.1	Hinweis für Prüfinstitute	25
4.4	PizzaPlus	13	11.2	Temperaturmessung	25
4.5	Grill-Umluft.....	13	11.3	Produktdatenblatt.....	25
4.6	Grill	13	12	Tipps und Tricks	26
4.7	Unterhitze	14	12.1	Gebäck und Braten.....	26
4.8	Ober-/Unterhitze	14	12.2	Kuchen.....	26
4.9	Ober-/Unterhitze feucht.....	14	12.3	Bräunungsunterschied.....	26
4.10	Ober-/Unterhitze eco	15	12.4	Energie sparen	27
5	Bedienung	15	13	Entsorgung	27
5.1	Betriebsart wählen.....	15	14	Stichwortverzeichnis	28
5.2	Garraumtemperatur wählen.....	16	15	Notizen	30
5.3	Ausschalten	16	16	Service & Support	31
5.4	Gargut entnehmen.....	16			
6	Funktionstasten	16			
6.1	Schnell aufheizen	16			
6.2	Beleuchtung.....	16			
7	Herd	17			
7.1	Bedien- und Anzeigeelemente	17			
7.2	Kochgeschirr	17			
7.3	Bedienung.....	18			
7.4	Reinigung und Pflege für Gusskochplatten....	19			
8	Pflege und Wartung	19			

1 Sicherheitshinweise

1.1 Verwendete Symbole



Kennzeichnet alle für die Sicherheit wichtigen Anweisungen.

Nichtbeachtung kann zu Verletzungen, Schäden am Gerät oder an der Einrichtung führen!



Informationen und Hinweise, die zu beachten sind.



Informationen zur Entsorgung



Informationen zur Bedienungsanleitung

- ▶ Markiert Arbeitsschritte, die Sie der Reihe nach ausführen müssen.
 - Beschreibt die Reaktion des Gerätes auf Ihren Arbeitsschritt.
- Markiert eine Aufzählung.

1.2 Allgemeine Sicherheitshinweise



- Gerät erst nach dem Lesen der Bedienungsanleitung in Betrieb nehmen.



- Diese Geräte können von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerä-

tes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

- Falls ein Gerät nicht mit einer Netzanschlussleitung und einem Stecker oder anderen Mitteln zum Abschalten vom Netz ausgerüstet ist, die an jedem Pol eine Kontaktöffnungsweite entsprechend den Bedingungen der Überspannungskategorie III für volle Trennung aufweist, ist eine Trennvorrichtung in die festverlegte elektrische Installation nach den Errichtungsbestimmungen einzubauen.
- Falls die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

1.3 Gerätespezifische Sicherheitshinweise



- WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE SORGFÄLTIG LESEN UND FÜR DEN WEITEREN GEBRAUCH AUFBEWAHREN.
- **WARNUNG:** Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiss. Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden. Kinder jünger als 8 Jahre müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- **WARNUNG:** Zugängliche Teile können bei Benutzung heiss werden. Kleine Kinder vom Gerät fernhalten.
- Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und in ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden wie: in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen; in landwirtschaftlichen Anwesen; von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen; in Frühstückspensionen.
- Eine beheizbare Geräteschublade und deren Inhalt werden heiss.
- Keine aggressiven abrasiven Reiniger oder scharfe Metallschaber für die Reinigung des Glases der Backofentür und Bedienblende benutzen, da sie die Oberfläche zerkratzen können. Dies kann das Glas zerstören.
- Verwenden Sie niemals ein Dampfreinigungsgerät.
- **WARNUNG:** Vor dem Auswechseln der Lampe sicherstellen, dass das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt ist, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- Das Gerät darf nicht hinter einer Dekortür eingebaut werden, um Überhitzung zu vermeiden.
- Das Gerät ist nicht zur Verwendung in Fahrzeugen oder an Bord von Schiffen oder Flugzeugen oder in Räumen, in denen besondere Bedingungen wie zum Beispiel korrosive oder explosionsfähige Atmosphäre (Staub, Dampf oder Gas) oder kondensierende Luftfeuchtigkeit vorherrschen, bestimmt.

- **WARNUNG:** Erwärmen Sie niemals Nahrungsmittel oder Flüssigkeiten in verschlossenen Behältern wie Konserven oder Flaschen. Diese können infolge Überdrucks explodieren.
- Über die korrekte Verwendung von Einschubteilen wird im Kapitel «Zubehör» hingewiesen.
- **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Kochen auf dem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu Bränden führen. NIEMALS versuchen ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern das Gerät ausschalten und dann die Flammen vorsichtig zum Beispiel mit einem Deckel oder einer Löschdecke abdecken.
- **WARNUNG:** Aufgrund Brandgefahr niemals Gegenstände auf dem Kochfeld lagern.

1.4 Gebrauchshinweise

Vor der ersten Inbetriebnahme

- Das Gerät darf nur gemäss separater Installationsanleitung eingebaut und an das Stromnetz angeschlossen werden. Lassen Sie die notwendigen Arbeiten von einem konzessionierten Installateur/Elektriker ausführen.

Bestimmungsgemässe Verwendung

- Das Gerät ist für die Zubereitung von Speisen im Haushalt vorgesehen. Im Garraum darf auf keinen Fall flambiert oder mit viel Fett gebacken werden! Bei zweckentfremdetem Betrieb oder falscher Behandlung kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden.
- Benutzen Sie das Gerät niemals zum Trocknen von Tieren, Textilien, Papier usw.!
- Nicht zur Beheizung eines Raumes verwenden.
- Das Gerät sollte nur bei Umgebungstemperaturen von 5 °C bis 35 °C eingebaut und betrieben werden.
- Reparaturen, Veränderungen oder Manipulationen am oder im Gerät, insbesondere an Strom führenden Teilen, dürfen nur durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ausgeführt werden. Unsachgemässe Reparaturen können zu schweren Unfällen, Schäden am Gerät und an der Einrichtung sowie zu Betriebsstörungen führen. Beachten Sie bei einer Betriebsstörung am Gerät oder im Falle eines Reparaturauftrages die Hinweise im Kapitel «Service & Support». Wenden Sie sich bei Bedarf an unseren Kundendienst.
- Es dürfen nur Original-Ersatzteile verwendet werden.
- Bewahren Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig auf, damit Sie jederzeit nachschlagen können.
- Das Gerät entspricht den anerkannten Regeln der Technik und den einschlägigen Sicherheitsvorschriften. Um Schäden und Unfälle zu vermeiden, ist ein sachgemässer Umgang mit dem Gerät Voraussetzung. Bitte beachten Sie die Hinweise in dieser Bedienungsanleitung.

Zum Gebrauch

- Nutzen Sie die Möglichkeit der Kindersicherung.
- Falls das Gerät sichtbare Beschädigungen aufweist, nehmen Sie es nicht in Betrieb und wenden Sie sich an unseren Kundendienst.
- Sobald eine Funktionsstörung entdeckt wird, muss das Gerät vom Stromnetz getrennt werden.
- Vergewissern Sie sich vor dem Schliessen der Gerätetür, dass sich keine Fremdkörper oder Haustiere im Garraum befinden.
- Bewahren Sie im Garraum und der beheizbaren Geräteschublade keine Gegenstände auf, die bei unbeabsichtigtem Einschalten eine Gefahr darstellen können. Lagern Sie keine Lebensmittel sowie temperaturempfindliche oder feuergefährliche Materialien, z. B. Reinigungsmittel, Backofensprays usw. im Garraum oder der beheizbaren Geräteschublade.
- Bei Geräten mit Grill: Lassen Sie beim Grillieren die Gerätetür geschlossen. Durch die Hitze könnten sonst Schäden an Bedienungs- und Anzeigeelementen oder an den darüber liegenden Einbauschränken entstehen.

Vorsicht, Verbrennungsgefahr!

- Das Gerät wird beim Betrieb sehr heiss. Auch die Gerätetür wird erwärmt.
- Beim Öffnen der Gerätetür kann Dampf und/oder heisse Luft aus dem Garraum entweichen.
- Das aufgeheizte Gerät bleibt nach dem Ausschalten noch längere Zeit heiss und kühlt nur langsam auf Raumtemperatur ab. Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie z. B. Reinigungsarbeiten vornehmen.

- Überhitzte Fette und Öle entzünden sich leicht. Das Erhitzen von Öl im Garraum für das Anbraten von Fleisch ist gefährlich und zu unterlassen. Versuchen Sie niemals, brennendes Öl oder Fett mit Wasser zu löschen. Explosionsgefahr! Ersticken Sie Brände mit einer Feuerlöschdecke und halten Sie Türen und Fenster geschlossen.
- Erhitzte Lebensmittel dürfen nicht mit Spirituosen (Cognac, Whisky, Schnaps usw.) übergossen werden. Explosionsgefahr!
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie Kräuter, Brot, Pilze usw. trocknen. Bei Übertrocknung besteht Brandgefahr.
- Wenn Sie Rauch durch einen mutmasslichen Brand des Gerätes oder im Garraum beobachten, halten Sie die Gerätetür geschlossen und unterbrechen Sie die Stromversorgung.
- Zubehör wird im Garraum heiss. Benutzen Sie Schutzhandschuhe oder Topflappen.

Vorsicht, Verletzungsgefahr!

- Achten Sie darauf, dass niemand mit den Fingern in die Türscharniere greift. Beim Bewegen der Gerätetür besteht sonst Verletzungsgefahr. Besonders bei Anwesenheit von Kindern ist Vorsicht geboten.
- Lassen Sie die Gerätetür nur in Auslüftstellung offen. Bei geöffneter Gerätetür besteht Stolper- und Quetschgefahr! Setzen oder stützen Sie sich nicht auf die Gerätetür und benutzen Sie diese nicht als Abstellfläche.
- Bei Herden: Zum Schutz von Kleinkindern kann ein Kinder-Herdschutz angebracht werden. Dieser ist im Fachhandel erhältlich.

Vorsicht, Lebensgefahr!

- Erstickungsgefahr! Verpackungsteile, z. B. Folien und Styropor, von Kindern fern halten. Verpackungsteile können für Kinder gefährlich sein.

Geräteschäden vermeiden

- Schlagen Sie die Gerätetür nicht zu.
- Bei Geräten ohne sichtbare Unterhitze (Heizkörper) darf keine Aluminiumschutzeinlage verwendet werden.
- Im Garraum keine Gegenstände benutzen, die rosten können.
- Das Schneiden mit Messern oder Schneidrädern im Kuchenblech verursacht sichtbare Beschädigungen.
- Die Gerätetür leicht geöffnet lassen, bis der Garraum abgekühlt ist, um Korrosion zu vermeiden.
- Achten Sie beim Reinigen darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt. Verwenden Sie ein mässig feuchtes Tuch. Spritzen Sie das Gerät niemals innen oder aussen mit Wasser ab. Eindringendes Wasser verursacht Schäden.
- Gusskochplatten nicht ohne Geschirr während längerer Dauer mit hoher Leistung eingeschaltet lassen. Dadurch glühen die Platten aus.

2 Erste Inbetriebnahme

Bevor das neu installierte Gerät das erste Mal benutzt wird, bitte Folgendes ausführen:

- ▶ Verpackungs- und Transportmaterialien aus Garraum entfernen.
- ▶ Garraum und Zubehörteile reinigen.
- ▶ Leeren Garraum (ohne Gitterrost, Bleche usw.) mit Betriebsart  und maximaler Garraumtemperatur ca. 1 Stunde beheizen.
- ▶ Ist Ihr Gerät mit Gusskochplatten ausgestattet, diese einzeln während 5 Minuten (ohne Kochgeschirr) auf höchster Leistungsstufe heizen.



Da es dabei zu Geruchs- und Rauchentwicklungen kommen kann, den Raum während dieser Zeit gut lüften.

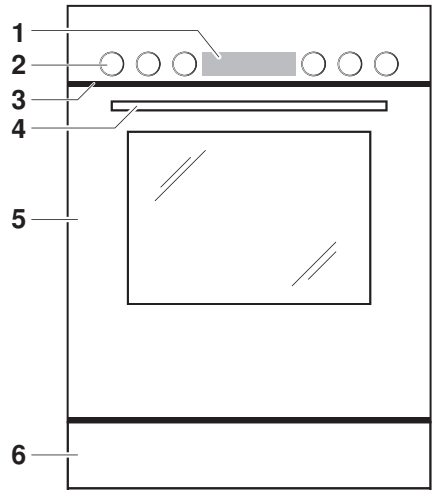
Die Inbetriebnahme und Bedienung eines Glaskeramik-Kochfeldes ist in der separaten Bedienungsanleitung beschrieben. Bitte befolgen Sie die dort aufgeführten Hinweise.

3 Gerätebeschreibung

3.1 Aufbau

- 1 Bedien- und Anzeigeelemente
- 2 Drehschalter
- 3 Lüftungsöffnung
- 4 Türgriff
- 5 Gerätetür
- 6 Geräteschublade *

* modellabhängig



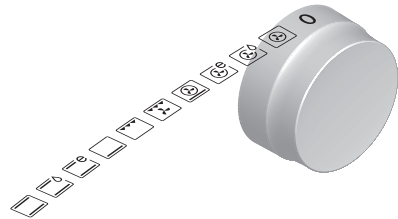
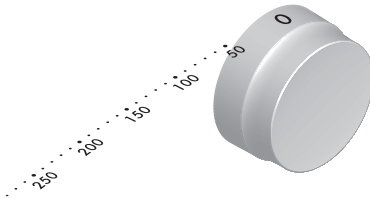
3.2 Bedien- und Anzeigeelemente



Drehschalter

°C Garraumtemperatur

 Betriebsart



Funktionstasten

  Schnellaufheizen

 Garraumbeleuchtung

Leuchtsymbole

 Aufheizstatus

 Betriebsanzeige

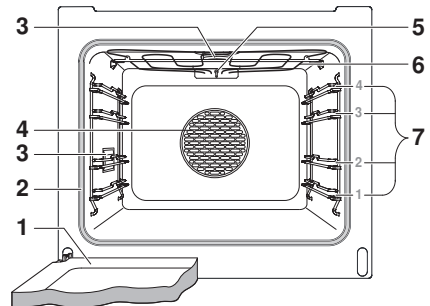
3.3 Garraum



Geräteschaden durch Schutzeinlage oder Alufolie!

Legen Sie keine Schutzeinlage oder Alufolie auf den Garraumboden.

- 1 Gerätetür
- 2 Türdichtung
- 3 Beleuchtung
- 4 Heissluftabdeckung
- 5 Garraumtemperaturfühler
- 6 Grill/Oberhitze
- 7 Auflagen mit Beschriftung



Die Unterhitze befindet sich unter dem Garraumboden.

3.4 Zubehör



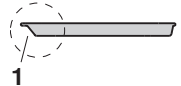
Beschädigung durch falsche Behandlung!

Schneiden Sie nicht mit Messern oder Schneidrädern im Zubehör.

Korrekte Benutzung der Einschubteile beachten!

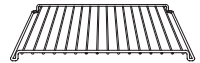
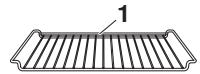
Kuchenblech

- Backform für Wähen und Guetzi
- Auffangschale in Verbindung mit dem Gitterrost
- Wird es beim Backen nur teilweise bedeckt, kann es sich verformen. Dies ist eine normale Erscheinung. Beim Abkühlen erhält es wieder die ursprüngliche Form.
- Darauf achten, dass «Schrägung» **1** des Kuchenblechs im Garraum an die Rückwand zeigt.
- Nur in der normalen Gebrauchslage verwenden – nicht umgekehrt.



Gitterrost

- Auflage für Bratengeschirr und Backformen
- Auflage für Fleisch, tiefgekühlte Pizza usw.
- Darauf achten, dass Querstrebe **1** im Garraum an die Rückwand zeigt. Dadurch kann das Gargut sicher aus dem Garraum herausgezogen werden.
- Auskühlen von Gebäck – umgekehrt – ausserhalb des Garraums.



Sonderzubehör



Stellen Sie Zubehör, das nicht im Lieferumfang enthalten ist, auf den Gitterrost.

4 Betriebsarten

Nachfolgend sind alle Betriebsarten beschrieben.

- Formen auf Gitterrost stellen.
- Darauf achten, dass «Schrägung» des Kuchenblechs im Garraum an die Rückwand zeigt.



Beachten Sie die Hinweise unter «Tipps und Tricks» und in der separaten «Easy-Cook» Broschüre.

4.1 Heissluft



Temperaturbereich	30–280 °C
Vorschlagswert	180 °C
Auflage	1 + 3 oder 2



Die Garraumluft wird durch den Heizkörper hinter der Garraumrückwand aufgeheizt und gleichmässig umgewälzt.

Anwendung

- Besonders geeignet, um Kleingebäck auf mehreren Auflagen gleichzeitig zu backen
- Kuchen, Brot und Braten



Temperatur ca. 20 °C niedriger wählen als bei , da die Wärmeübertragung effizienter ist.

4.2 Heissluft feucht



Temperaturbereich	30–250 °C
Vorschlagswert	180 °C
Auflage	1 + 3 oder 2



Die Garraumluft wird durch den Heizkörper hinter der Garraumrückwand aufgeheizt und gleichmässig umgewälzt. Die austretende Eigenfeuchtigkeit der Lebensmittel wird im Garraum gehalten. Das Gargut trocknet weniger aus.

Anwendung

- Kleingebäck auf mehreren Auflagen gleichzeitig
- Hefengebäck und Brot auf mehreren Auflagen gleichzeitig
- Gratin und Auflauf



Temperatur ca. 20 °C niedriger wählen als bei , da die Wärmeübertragung effizienter ist.

4.3 Heissluft eco



Temperaturbereich	30–250 °C
Vorschlagswert	180 °C
Auflage	1 + 3 oder 2



Diese Betriebsart ist besonders energiesparend. Die Garraumluft wird durch den Heizkörper hinter der Garraumrückwand aufgeheizt und gleichmässig umgewälzt. Die austretende Eigenfeuchtigkeit der Lebensmittel wird im Garraum gehalten. Das Gargut trocknet weniger aus.

Anwendung

- Braten, Kleingebäck und Gratin



Beim Backen mit dieser Betriebsart nicht vorheizen. So wird der Energieverbrauch gesenkt. Die Gardauer kann sich im Vergleich zur klassischen Heissluft verlängern.

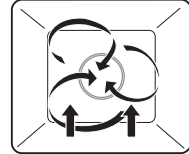


Temperatur ca. 20 °C niedriger wählen als bei , da die Wärmeübertragung effizienter ist.

4.4 PizzaPlus



Temperaturbereich	30–280 °C
Vorschlagswert	200 °C
Auflage	2 (oder 1)



Die Beheizung erfolgt durch Heissluft und Unterhitze. Der Boden des Backguts wird intensiv gebacken.

Anwendung

- Pizza
- Wähen und Quiches

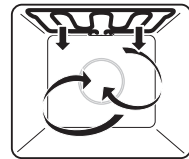


Für ein besonders knuspriges Ergebnis dunkles emailliertes Blech oder eine Schwarzblechform ohne Backtrennpapier verwenden.

4.5 Grill-Umluft



Temperaturbereich	30–280 °C
Vorschlagswert	200 °C
Auflage	2 oder 3



Die Beheizung erfolgt durch den Grillheizkörper. Die Garraumluft wird durch das Heissluftgebläse gleichmässig umgewälzt.

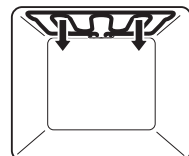
Anwendung

- ganzes Poulet
- hohes Grillgut
- ▶ Grillgut in Porzellan- oder Glasform geben oder direkt auf Gitterrost legen.
- ▶ Kuchenblech mit Alufolie auskleiden und unter Gitterrost schieben.

4.6 Grill



Temperaturbereich	180–280 °C
Vorschlagswert	230 °C
Auflage	3 oder 4



Die Beheizung erfolgt durch den Grillheizkörper.

Anwendung

- Flaches Grillgut, z. B. Steaks, Koteletts, Pouletteile, Fisch und Würste
- Gratinieren
- Toast
- ▶ Grillgut direkt auf Gitterrost legen.
- ▶ Kuchenblech mit Alufolie auskleiden und unter Gitterrost schieben.

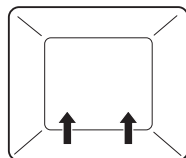


Für ein optimales Ergebnis Garraum 3 Minuten vorheizen, bevor Gargut eingeschoben wird.

4.7 Unterhitze



Temperaturbereich	30–250 °C
Vorschlagswert	200 °C
Auflage	2 (oder 1)



Die Beheizung erfolgt durch den unteren Heizkörper.

Anwendung

- Nachbacken von Wähenboden
- Einkochen

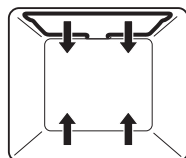


Für ein knuspriges Ergebnis dunkles emailliertes Blech oder eine Schwarzblechform verwenden.

4.8 Ober-/Unterhitze



Temperaturbereich	30–280 °C
Vorschlagswert	200 °C
Auflage	2 (oder 1)



Die Beheizung erfolgt durch die oberen und unteren Heizkörper.

Anwendung

- Klassische Betriebsart zum Backen und Garen auf einer Auflage
- Kuchen, Guetzli, Brot und Braten

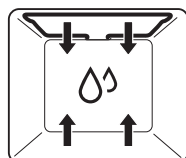


Für ein knuspriges Ergebnis dunkles emailliertes Blech oder eine Schwarzblechform verwenden.

4.9 Ober-/Unterhitze feucht



Temperaturbereich	30–250 °C
Vorschlagswert	200 °C
Auflage	2 (oder 1)



Die Beheizung erfolgt durch die oberen und unteren Heizkörper. Die austretende Eigenfeuchtigkeit der Lebensmittel wird im Garraum gehalten. Das Gargut trocknet weniger aus.

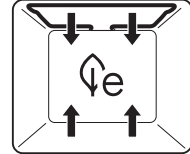
Anwendung

- Brot, Zopf, Braten und Gratin auf einer Auflage
- Niedertemperaturgaren

4.10 Ober-/Unterhitze eco



Temperaturbereich	30–250 °C
Vorschlagswert	200 °C
Auflage	2 (oder 1)



Diese Betriebsart ist besonders energiesparend. Die Beheizung erfolgt durch die oberen und unteren Heizkörper. Die austretende Eigenfeuchtigkeit der Lebensmittel wird im Garraum gehalten. Das Gargut trocknet weniger aus.

Anwendung

- Braten, Kleingebäck und Gratin



Beim Backen mit dieser Betriebsart nicht vorheizen. So wird der Energieverbrauch gesenkt. Die Gardauer kann sich im Vergleich zur klassischen Ober-/Unterhitze verlängern.



Für ein knuspriges Ergebnis dunkles emailliertes Blech oder eine Schwarzblechform verwenden.

5 Bedienung

Die Drehschalter °C und  neben der Bedienblende sind für die Bedienung des Backofens, die äusseren  und  Drehschalter für das Kochfeld, falls vorhanden.

5.1 Betriebsart wählen

- Drehschalter  nach links oder rechts auf gewünschte Betriebsart drehen.

Betriebsarten



Heissluft



Heissluft feucht



Heissluft eco



PizzaPlus



Grill-Umluft



Grill



Unterhitze



Ober-/Unterhitze



Ober-/Unterhitze feucht



Ober-/Unterhitze eco

5.2 Garraumtemperatur wählen

- ▶ Drehschalter °C auf gewünschte Garraumtemperatur drehen.
 - Die Symbole  und  leuchten.
 - Der Garraum wird aufgeheizt.

Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist,

- erlischt das Symbol .
- kann das Gargut eingeschoben werden.



Viele Anwendungen können aus dem kalten Gerät gestartet werden.

5.3 Ausschalten

- ▶ Drehschalter  auf Position «0» drehen.
 - Das Symbol  erlischt, sofern beim Herd keine Kochzone in Betrieb ist.

5.4 Gargut entnehmen



Verbrennungsgefahr!

Beim Öffnen der Gerätetür kann heiße Luft aus dem Garraum entweichen.
Das Zubehör ist heiss. Benutzen Sie Schutzhandschuhe oder Topflappen.

- ▶ Gargut aus Garraum nehmen.
- ▶ Gerätetür in Auslüftstellung offen lassen, bis der Garraum abgekühlt ist, um Korrosion zu vermeiden.

6 Funktionstasten

6.1 Schnellaufheizen

Mit der Taste  kann das Vorheizen beschleunigt werden. Schnellaufheizen ist bei den Betriebsarten , , , ,  und  möglich.

- ▶ Gewünschte Betriebsart und Garraumtemperatur wählen.
- ▶ Taste  drücken.
 - Der Leuchtbalken unter dem Symbol leuchtet.

Sobald ein Signalton ertönt:

- erlischt der Leuchtbalken.
- kann das Gargut eingeschoben werden.



Viele Anwendungen können aus dem kalten Gerät gestartet werden.

6.2 Beleuchtung

- ▶ Durch Antippen der Taste  wird die Beleuchtung im Garraum ein- bzw. ausgeschaltet.

7 Herd

Der Herd ist je nach Modell mit einem Glaskeramik-Kochfeld oder mit Gusskochplatten ausgerüstet. Bei einem Glaskeramik-Kochfeld bitte die entsprechende Bedienungsanleitung beachten.



Gusskochplatten – vor allem bei hoher Leistung – nie ohne Kochgeschirr einschalten, da sonst die Kochplatten durch Überhitzung zerstört werden.

Nie kaltes Kochgeschirr auf heisse Gusskochplatten stellen, da sie durch den grossen Temperaturunterschied beschädigt werden.

Heisse Gusskochplatten keinesfalls kühlen, da sie sonst zerstört werden.

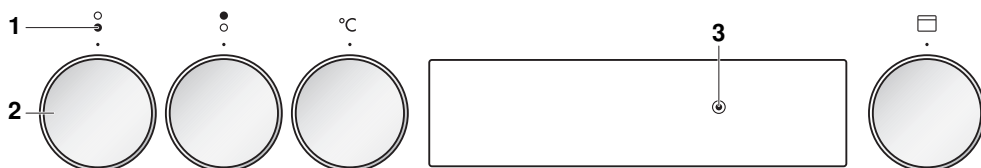


Zum Schutz von Kleinkindern kann ein Kinder-Herdschutz angebracht werden. Dieser ist nur im Fachhandel erhältlich.

7.1 Bedien- und Anzeigeelemente

Schalterblende

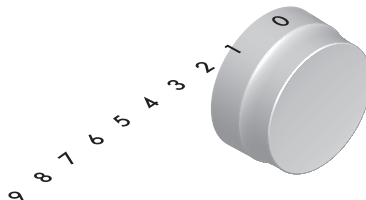
Anzahl, Art und Zuordnung der Elemente sind modell- und ausstattungsabhängig.



- 1 Kochzonenzuordnung vorne/hinten
- 2 Drehschalter
- 3 leuchtende Betriebskontrolllampe: mindestens eine Kochzone eingeschaltet oder der Backofen in Betrieb

Drehschalter

Die Leistungsstufen befinden sich auf den Drehschaltern.



7.2 Kochgeschirr

Geeignetes Kochgeschirr

Das Kochgeschirr soll einen stabilen Boden aufweisen. Der Kochgeschirrboden muss im erhitzten Zustand eben auf der Kochzone aufliegen.

Kochgeschirr aus Metall eignet sich besser als solches aus Glas oder Keramik, da die Wärme bei Metall schneller gleichmässig verteilt wird.

Kochgeschirrböden aus Aluminium oder Aluminium-Legierungen können hartnäckige Abriebspuren auf der Glaskeramik-Oberfläche hinterlassen, die nur schwierig entfernt werden können.

Energiesparendes Kochen

Für eine möglichst effiziente Energieaufnahme und gleichmässige Wärmeverteilung Folgendes beachten:

- Boden des Kochgeschirrs muss sauber, trocken und darf nicht rau sein.
- Durchmesser der Kochzone soll möglichst mit dem Bodendurchmesser des Kochgeschirrs übereinstimmen.
- Kochgeschirr zentriert auf die Kochzone stellen.
- Gut schliessende Deckel verwenden.
- Kochgeschirr-Durchmesser an die Füllmenge anpassen.

7.3 Bedienung

Die Bedienung ist für alle Kochzonen sinngemäss gleich.

Kochzone einstellen

- ▶ Drehschalter auf gewünschte Leistungsstufe drehen.
 - Die Betriebskontrolllampe leuchtet.



Bei normalen Kochzonen kann der Drehschalter über die Leistungsstufe «0» in beide Richtungen gedreht werden.

Bei Zweikreis-/Bräterzonen hat der Drehschalter einen Anschlag und kann nur im Uhrzeigersinn gedreht und im Gegenuhrzeigersinn zurückgedreht werden.

- ▶ Drehschalter der gewünschten Zweikreis-/Bräterzone bis zum Anschlag drehen.
 - Ein Klickgeräusch ist hörbar.
- ▶ Drehschalter auf gewünschte Leistungsstufe drehen.

Übersicht Leistungsstufen

Leistungsstufe	Garverfahren	praktische Anwendung
1	Schmelzen, vorsichtiges Erwärmen	Butter, Schokolade, Gelatine, Saucen
2		
3	Quellen	Reis
4	Fortkochen, Reduzieren, Dünsten	Gemüse, Kartoffeln, Saucen, Obst, Fisch
5		
6	Fortkochen, Schmoren	Teigwaren, Suppen, Schmorbraten
7	schonendes Braten	Rösti, Omeletten, paniertes Bratgut, Bratwürste
8	Braten, Frittieren	Fleisch, Pommes frites
9	scharfes Braten, schnelles Erhitzen	Steaks, Aufkochen von Wasser

Kochzone ausschalten

- ▶ Drehschalter gewünschter Kochzone auf Leistungsstufe «0» stellen.
 - Falls die anderen Kochzonen ausgeschaltet sind und der Backofen nicht in Betrieb ist, erlischt die Betriebskontrolllampe.

7.4 Reinigung und Pflege für Gusskochplatten



Verbrennungsgefahr! Gerät vor der Reinigung abkühlen lassen.

Die Gusskochplatten nach jedem Gebrauch reinigen, so wird das Einbrennen von Speiseresten vermieden. Eintrockneter und eingebrannter Schmutz benötigt einen höheren Aufwand zum Reinigen.

- ▶ Zum Reinigen von alltäglichen Verschmutzungen nur weiches Tuch oder Schwamm mit Wasser verwenden.
- ▶ Gusskochplatten mit weichem Tuch trocknen.



Die Anwendung von Pflegemitteln mit Schutzwirkung wird empfohlen.

Der Edelstahlring um die Gusskochplatten verfärbt sich infolge grosser Hitze mit der Zeit gelblich. Dies ist normal und durch Reinigen nicht zu entfernen.

8 Pflege und Wartung



Verbrennungsgefahr durch heisse Oberflächen!

Lassen Sie das Gerät und das Zubehör vor der Reinigung abkühlen.

Geräteschäden durch falsche Behandlung!

Verwenden Sie nur weiche Tücher. Verwenden Sie keine scheuernden oder sauren Reinigungsmittel, scharfen oder kratzenden Metallschaber, Metallwatte, Schwämme usw. Diese Produkte zerkratzen die Oberflächen. Zerkratzte Glasflächen können bersten.

Reinigen Sie das Gerät niemals mit einem Dampfreinigungsgerät.

8.1 Aussenreinigung

- ▶ Verschmutzungen oder Reste von Reinigungsmitteln sofort entfernen.
- ▶ Oberflächen mit weichem, mit Spülwasser angefeuchtetem Tuch reinigen.
- ▶ Mit weichem Tuch trocknen.

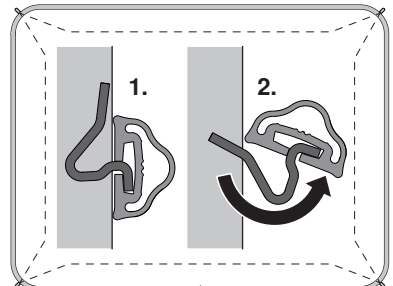
8.2 Türdichtung reinigen

- ▶ Türdichtung mit weichem, mit Wasser angefeuchtetem Tuch reinigen, kein Reinigungsmittel verwenden.
- ▶ Mit weichem Tuch trocknen.

8.3 Türdichtung ersetzen

Türdichtung entfernen

- ▶ An einer der vier Ecken die Dichtung nach innen um ca. 30° abdrehen und vorsichtig herausziehen.
- ▶ Wenn alle vier Bügel gelöst sind, die Dichtung entfernen.
- ▶ Rille am Gerät mit einem feuchten Tuch reinigen.

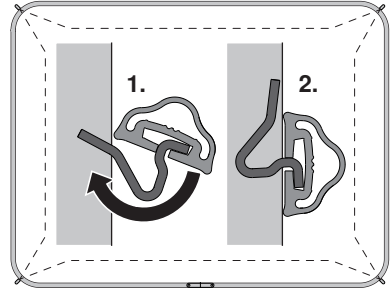




Die Klebestelle und das Lüftungsloch müssen unten in der Mitte sein.

Türdichtung einsetzen

- ▶ An einer der oberen Ecken mit der Montage der Dichtung beginnen.
- ▶ Den Einführungshaken von innen nach aussen im 30° Winkel in den Schlitz einführen. Sobald die obere Seite montiert ist, die unteren zwei Ecken einführen.
- ▶ Die Türdichtung oben, unten, links und rechts an das Gerät andrücken.



8.4 Gerätetür reinigen

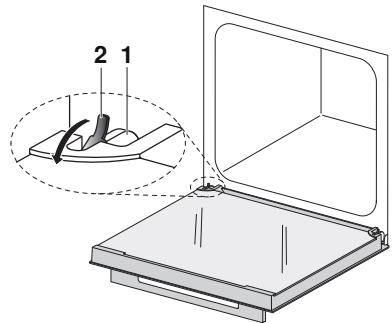
- ▶ Gerätetür mit weichem, mit Spülwasser angefeuchtetem Tuch reinigen.
- ▶ Mit weichem Tuch trocknen.

Gerätetür entfernen

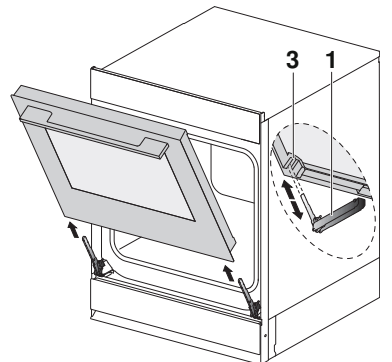


Die Gerätetür ist schwer. Halten Sie die Gerätetür beim Entfernen und Einsetzen mit beiden Händen seitlich fest.

- ▶ Gerätetür ganz öffnen.
- ▶ An beiden Scharnieren **1** die Bügel **2** ganz nach vorne klappen.



- ▶ Gerätetür bis zur Auslüftstellung schliessen ca. 30°.
- ▶ Gerätetür gleichmässig schräg nach oben herausziehen.

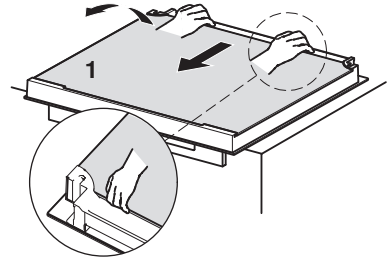


Gerätetür einsetzen

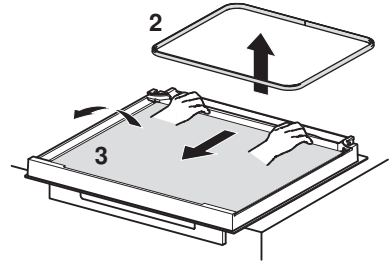
- ▶ Gerätetür **3** gleichmässig in beide Scharniere **1** schieben.
- ▶ Gerätetür ganz öffnen und die Bügel **2** nach hinten klappen.
 - Falls die Gerätetür bei Schliessen klemmt, die Bügel **2** kontrollieren.
 - Die Gerätetür nicht mit Kraftaufwand schliessen.

Türgläser reinigen

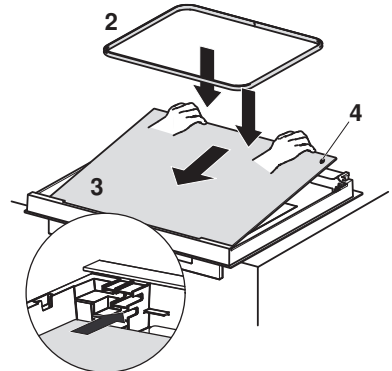
- ▶ Gerätetür mit dem Griff nach unten auf eine saubere und flache Oberfläche ablegen.
 - Darauf achten, dass der Griff nicht aufliegt.
- ▶ Mit dem Körper gegen die Gerätetür entgegenhalten.
- ▶ Oberes Glas **1** vorsichtig andrücken, leicht anheben und vom Scharnier wegziehen.



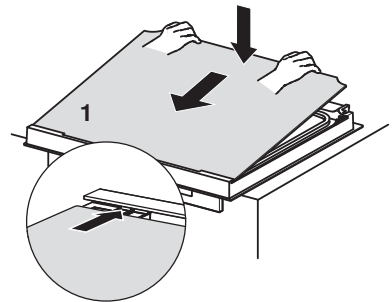
- ▶ Aufliegende Zwischenglasdichtung **2** entfernen.
- ▶ Mittleres Türglas **3** vorsichtig andrücken, leicht anheben und vom Scharnier wegziehen.
- ▶ Gläser reinigen und gut abtrocknen.



- ▶ Türgläser wiedereinsetzen. Dazu mittleres Türglas **3** in den Türrahmen einlegen und vorsichtig Richtung Scharnier nach hinten schieben.
 - Markierung **4** am Glas muss sich rechts oben befinden.
- ▶ Zwischenglasdichtung **2** einsetzen.



- ▶ Oberes Türglas **1** in den Türrahmen einlegen und vorsichtig Richtung Scharnier nach hinten schieben.
 - Das obere Türglas **1** kann nur in korrekter Lage, glänzende Oberfläche ist aussen, eingebaut werden.



8.5 Zubehör und Auflagegitter reinigen

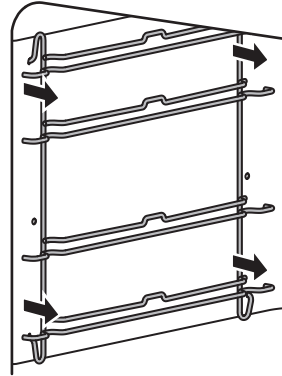
- Der Gitterrost und die Auflagegitter können im Geschirrspüler gereinigt werden.
- Das Kuchenblech kann im Geschirrspüler gereinigt werden, jedoch reduziert sich dadurch die Antihafteffekt.

Auflagegitter herausnehmen und wieder einsetzen



Beim Einsetzen der Auflagegitter darauf achten, dass die Emaillierung nicht beschädigt wird.

- ▶ Auflagegitter vorne gegen die Garraummitte schwenken.
- ▶ Auflagegitter hinten aus der Öffnung ziehen.
- ▶ Einbauen in umgekehrter Reihenfolge.



8.6 Garraum reinigen



Geräteschäden durch falsche Behandlung!

Verbiegen Sie weder Garraumtemperaturfühler noch Heizelemente.
Scheuern Sie die Oberfläche nicht. Die Emaillierung wird dadurch beschädigt.

- ▶ Verschmutzungen möglichst aus noch handwarmem Garraum feucht entfernen. Weiches, mit Spülwasser angefeuchtetes Tuch benutzen und mit weichem Tuch nachtrocknen.

8.7 Halogenlampe ersetzen



WARNUNG vor Stromschlag!

Unterbrechen Sie die Stromversorgung, bevor Sie die Halogenlampe ersetzen.

Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen!

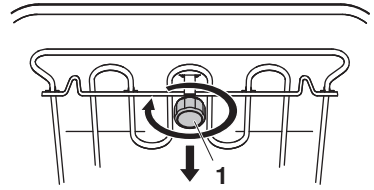
Lassen Sie Halogenlampe und Gerät abkühlen, bevor Sie die Halogenlampe ersetzen.



Fassen Sie die Halogenlampe nicht mit bloßen Händen an. Verwenden Sie stattdessen ein feines, trockenes und fettfreies Tuch.

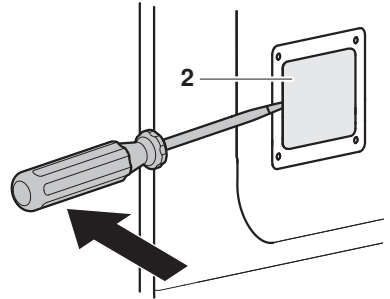
Deckenbeleuchtung

- ▶ Lampenglas **1** vorsichtig im Uhrzeigersinn herausdrehen und entfernen.
- ▶ Defekte Halogenlampe herausziehen.
- ▶ Neue Halogenlampe vorsichtig einstecken.
- ▶ Lampenglas **1** im Gegenuhrzeigersinn drehend befestigen.
- ▶ Stromversorgung wieder einschalten.



Seitliche Beleuchtung

- ▶ Linkes Auflagegitter entfernen.
- ▶ Schraubenzieher in Mitte der Glaskante ansetzen und Lampenglas **2** vorsichtig aus Halterung entfernen.
- ▶ Defekte Halogenlampe herausziehen.
- ▶ Neue Halogenlampe vorsichtig einstecken.
- ▶ Lampenglas **2** in Halterung drücken.
- ▶ Auflagegitter wieder befestigen.
- ▶ Stromversorgung wieder einschalten.



9 Störungen beheben

Folgende Störungen können Sie unter Umständen selbst beheben. Ist das nicht möglich, rufen Sie den Service an.

9.1 Störungsmeldungen

Meldung	mögliche Ursache	Behebung
Das Gerät funktioniert nicht	▪ Sicherung der Hausinstallation hat ausgelöst.	▶ Alle Drehschalter auf «0» stellen. ▶ Sicherung ersetzen. ▶ Sicherungsautomaten wieder einschalten.
	▪ Sicherung löst mehrfach aus.	▶ Service anrufen.
	▪ Unterbruch in der Stromversorgung.	▶ Stromversorgung überprüfen.
Die Beleuchtung funktioniert nicht	▪ Halogenlampe ist defekt.	▶ Alle Drehschalter auf «0» stellen. ▶ Gerät vom Stromnetz trennen. ▶ Halogenlampe ersetzen.
Ein Geräusch tritt während des Betriebs auf	▪ Betriebsgeräusche können während des gesamten Betriebs auftreten (z. B. Schaltgeräusche).	– Diese Geräusche sind normal.

Meldung	mögliche Ursache	Behebung
Starker Rauch entsteht beim Aufheizen/Garen	▪ Verunreinigungen im Garraum können im aufgeheizten Garraum zu Rauchentwicklung führen.	▶ Abgekühlten Garraum reinigen. Auf keinen Fall scharfe Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme benutzen.
Starker Rauch entsteht beim Grillieren	▪ Speisen sind zu nah an den Heizkörpern. ▪ Garraumtemperatur ist zu hoch.	▶ Überprüfen, ob die gewählte Auflage mit den Angaben vom «EasyCook» übereinstimmt. ▶ Garraumtemperatur reduzieren.
 und  blinken	▪ Verschieden Situationen können zu dieser Störungsmeldung führen.	▶ Alle Drehschalter auf «0» stellen. ▶ Falls die Störung weiterhin erscheint, Stromversorgung während ca. 1 Minute unterbrechen. ▶ Stromversorgung wieder einschalten. ▶ Falls die Störung erneut erscheint, Stromversorgung unterbrechen. ▶ Service anrufen.

9.2 Nach einem Stromunterbruch

 Die Benutzereinstellungen bleiben erhalten.

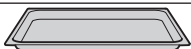
Stromunterbruch während des Betriebs

- Der aktuelle Betrieb des Gerätes wird abgebrochen.
- Die Betriebsanzeige  blinkt.
- ▶ Drehschalter  auf Position «0» drehen.

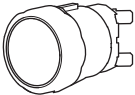
10 Zubehör und Ersatzteile

Bei Bestellungen bitte Seriennummer des Gerätes und genaue Bezeichnung des Zubehörs oder Ersatzteils angeben.

10.1 Zubehör

Kuchenblech	Gitterrost	Broschüre EasyCook
		

10.2 Ersatzteile

Auflagegitter links/rechts	Halogenlampe	Türdichtung
		



Die Halogenlampe kann auch im Fachhandel bezogen werden.

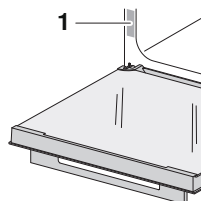
11 Technische Daten

Aussenabmessungen

- Siehe Installationsanleitung

Elektrischer Anschluss

- Siehe Typenschild 1



11.1 Hinweis für Prüfinstitute

Die Energie-Effizienzklasse nach EN 50304/EN 60350 wird mit den Betriebsarten  und  bestimmt.

Das Anbringen von Thermoelementen zwischen der Gerätetür und der Dichtung kann zu Undichtheit und dadurch zu Fehlmessungen führen.

Die Ermittlung des Nutzvolumens im Sinne von EN 50304/EN 60350 erfolgt mit demontierten Auflagegittern.

11.2 Temperaturmessung

Die Temperatur innerhalb des Garraums wird nach einer international gültigen Norm im leeren Garraum gemessen. Eigene Messungen können ungenau sein und eignen sich nicht zur Überprüfung der Temperaturgenauigkeit.

11.3 Produktdatenblatt

Gemäss EU-Verordnung Nr.: 66/2014

Marke	–	FORS AG
Art des Gerätes	–	Einbauherd
Modellbezeichnung	–	CM 554 CM 604
Masse des Gerätes SMS 55	kg	46
Masse des Gerätes EURO 60	kg	37
Anzahl Garräume	–	1
Wärmequelle pro Garraum	–	Strom
Volumen pro Garraum	l	69
Energieverbrauch im konventionellen Modus ¹⁾	kWh/Zyklus	0,8

Gemäss EU-Verordnung Nr.: 66/2014

Energieverbrauch im Heissluft-/Umluftmodus ²⁾	kWh/Zyklus	0,79
Energieeffizienzindex pro Garraum ³⁾	–	94,1
angewandte Mess-/Berechnungsmethode	–	SN EN 60350-1:2016

1) bei der Erhitzung einer Standardbeladung pro Garraum

2) bei der Erhitzung einer Standardbeladung pro Garraum

3) Messmethoden: siehe EU-Verordnung Nr. 66/2014, Anhang II, Kap. 1

12 Tipps und Tricks

12.1 Gebäck und Braten

Ergebnis	Abhilfe
----------	---------

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ▪ Gebäck oder Braten sieht von aussen gut aus. Die Mitte ist jedoch teigig oder nicht gar. | <ul style="list-style-type: none"> ▶ Temperatur beim nächsten Mal niedriger einstellen und Dauer verlängern. ▶ Einstellungen mit den «EasyCook» Angaben vergleichen. |
|--|--|

12.2 Kuchen

Ergebnis	Abhilfe
----------	---------

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ▪ Kuchen fällt zusammen. | <ul style="list-style-type: none"> ▶ Einstellungen mit den «EasyCook» Angaben vergleichen. ▶ Temperatur beim nächsten Mal niedriger einstellen und Dauer verlängern. ▶ Rührteig genügend lange rühren und sofort nach Fertigstellung backen. ▶ Bei Biskuitteig das Eigelb/Eiweiss länger schaumig schlagen, sorgfältig unter die Masse heben und sofort nach Fertigstellung backen. ▶ Angabe der Backpulvermenge beachten. |
|--|---|

12.3 Bräunungsunterschied

Ergebnis	Abhilfe
----------	---------

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ▪ Gebäck weist einen Bräunungsunterschied auf. | <ul style="list-style-type: none"> ▶ Temperatur beim nächsten Mal niedriger einstellen und Dauer verlängern. ▶ Bei , ,  und  überprüfen, ob die gewählten Auflagen mit den separaten «EasyCook» Angaben übereinstimmen. ▶ Beim Backen auf einer Auflage  wählen. ▶ Backformen oder hohes Gebäck nicht direkt vor Garraumrückwand stellen. |
| <ul style="list-style-type: none"> ▪ Gebäck ist auf einem Kuchenblech heller als auf dem anderen. | <ul style="list-style-type: none"> ▶ Einstellungen mit den separaten «EasyCook» Angaben vergleichen. |



Ein Bräunungsunterschied ist normal. Die Bräunung wird gleichmässiger, wenn Sie die Garraumtemperatur niedriger einstellen.

12.4 Energie sparen

Die Betriebsarten  und  benötigen weniger Energie als die Betriebsarten  und .

- ▶ Beleuchtung nur bei Bedarf einschalten.
- ▶ Häufiges Öffnen der Gerätetür während dem Betrieb vermeiden.
- ▶ Restwärme nutzen: Ab einer Dauer von 30 Minuten das Gerät 5–10 Minuten vor Backende ausschalten – ausser bei Soufflé, Biskuit, Brüh- und Blätterteiggebäck.
- ▶ Garraum nur vorheizen, wenn das Backergebnis davon abhängig ist.
- ▶ So kurz wie nötig vorheizen.

13 Entsorgung

13.1 Verpackung



Kinder dürfen auf keinen Fall mit Verpackungsmaterial spielen, da Verletzungs- bzw. Erstickungsgefahr besteht. Verpackungsmaterial sicher lagern oder auf umweltfreundliche Weise entsorgen.

13.2 Sicherheit

Machen Sie das Gerät unbenutzbar, damit Unfälle durch unsachgemässe Verwendung (z. B. durch spielende Kinder) vermieden werden:

- ▶ Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz. Bei fest installiertem Gerät ist dies durch einen konzessionierten Elektriker vorzunehmen. Schneiden Sie anschliessend das Netzkabel am Gerät ab.

13.3 Entsorgung



- Das Symbol «durchgestrichene Mülltonne» erfordert die separate Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten (WEEE). Solche Geräte können gefährliche und umweltgefährdende Stoffe enthalten.
- Diese Geräte sind an einer ausgewiesenen Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten zu entsorgen und dürfen nicht im unsortierten Hausmüll entsorgt werden. Dadurch tragen Sie zum Schutz der Ressourcen und der Umwelt bei.
- Für weitere Information wenden Sie sich bitte an die örtlichen Behörden.

14 Stichwortverzeichnis

A

Anfragen	31
Anzeigen	17
Auflagegitter	25
Herausnehmen	22
Reinigen	22
Auflagen	10
Ausschalten	16
Aussenabmessungen	25
Aussenreinigung	19

B

Bedienung	15
Beleuchtung	16
Betriebsarten	11
Wählen	15
Bräunungsunterschied	26

D

Drehschalter	17
--------------------	----

E

EasyCook	24
Elektrischer Anschluss	25
Energie sparen	27
Energiesparendes Kochen	18
Entsorgung	27
Ersatzteile	25
Bestellen	31
Erste Inbetriebnahme	9

F

FORS-Security	31
---------------------	----

G

Gargut entnehmen	16
Garraum	
Reinigen	22
Temperaturmessung	25
Garraumtemperatur wählen	16
Gebäck und Braten	26
Gebrauchshinweise	6
Gerät ausschalten	16
Gerät entsorgen	27
Gerätetür	
Entfernen	20
Reinigen	20
Gitterrost	11, 24
Grill	13
Grill-Umluft	13
Gültigkeitsbereich	2

H

Halogenlampe	22, 25
Heissluft	12
Heissluft Eco	12
Heissluft feucht	12
Heissluft mit Unterhitze	13
Herd	17
Bedien- und Anzeigeelemente	17
Bedienung	18
Kochgeschirr	18

I

Inbetriebnahme	6, 9
----------------------	------

K

Kochgeschirr	17
Kochherd	17
Kochzone ausschalten	18
Kochzone einstellen	18
Kuchen	26
Kuchenblech	11, 24

L

Leistungsstufen	18
-----------------------	----

M

Modellbezeichnung	2
Modellnummer	2

N

Notizen	30
---------------	----

O

Ober-/Unterhitze	14
Ober-/Unterhitze Eco	15
Ober-/Unterhitze feucht	14

P

Pflege	19
Probleme	23
Prüfinstitute	25

R

Reinigung	19
Auflagegitter	22
Garraum	22
Türdichtung	19
Zubehör	22
Reinigung und Pflege für Gusskochplatten	19

S

Schnell aufheizen	16
Service & Support	31
Sicherheitshinweise	
Allgemeine	4
Bestimmungsgemäße Verwendung	6
Gerätespezifische	5
Vor der ersten Inbetriebnahme	6
Sonderzubehör	11
Störungen	23
Störungsmeldungen	23
Stromausfall	24
Stromunterbruch	24
Symbole	4

T

Technische Daten	25
Temperaturfühler	10
Tipps und Tricks	26
Türdichtung	25
Reinigen	19
Türgläser	
Reinigen	21
Type	2
Typenschild	25

U

Unterhitze	10, 14
------------------	--------

V

Vor der ersten Inbetriebnahme	6
Vorheizen	27

Z

Zubehör	11, 24
Bestellen	31
Reinigen	22

15 Notizen

16 Service & Support

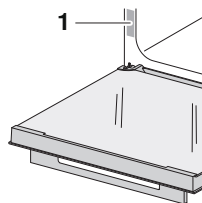


Im Kapitel «Störungen beheben» erhalten Sie wertvolle Hinweise bei kleineren Betriebsstörungen. So ersparen Sie sich die Anforderung eines Servicetechnikers und die daraus möglicherweise entstehenden Kosten.

Wenn Sie aufgrund einer Betriebsstörung oder einer Bestellung mit uns Kontakt aufnehmen, nennen Sie uns bitte stets die Seriennummer (SN) und die Bezeichnung Ihres Gerätes. Diese Angaben finden Sie auf dem Garantieschein, der Original-Rechnung und dem Typenschild Ihres Gerätes. Sie können Sie zusätzlich hier notieren oder den mit dem Gerät gelieferten Servicekleber anbringen:

SN: _____ Gerät: _____

- ▶ Gerätetür öffnen.
 - Das Typenschild **1** befindet sich links an der Seitenwand.



Bei Betriebsstörungen erreichen Sie das nächste Service-Center der FORS AG über ein Telefon mit Festnetzanschluss am Standort des Gerätes unter der Gratis-Telefonnummer 0800 55 46 50.

Anfragen, Bestellungen, FORS-Security

Bei Anfragen und Problemen administrativer oder technischer Art sowie für die Bestellung von Ersatzteilen und Zubehör wenden Sie sich bitte direkt an unseren Hauptsitz in Studen, Tel. 032 374 26 26.

FORS bietet zur bestehenden 5-jährigen Garantie «Swiss Garantie 5» eine Anschlussgarantie «Swiss Security 8» für insgesamt 8 Jahre für alle Haushaltgeräte. So können Sie nach Ablauf der Garantiezeit auf Nummer sicher gehen und sich vor dem Risiko unerwarteter Kosten schützen.

Die Garantiesicherung FORS-Security deckt alle Schäden am Gerät, welche die Funktionsfähigkeit des Gerätes betreffen und umfasst die Reparatur oder den Ersatz des Gerätes. Das Antragsformular zur Garantiesicherung finden Sie unter www.fors.ch/serviceberatung/

Kurzanleitung

Bitte lesen Sie zuerst die Sicherheitshinweise in der Bedienungsanleitung!



Betriebsart wählen

- Drehschalter  auf gewünschte Betriebsart drehen.

Garraumtemperatur wählen

- Drehschalter $^{\circ}\text{C}$ auf gewünschte Garraumtemperatur drehen.
 - Die Symbole  und  leuchten.
 - Der Garraum wird aufgeheizt.

Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist,

- erlischt das Symbol .
- kann das Gargut eingeschoben werden.



Viele Anwendungen können aus dem kalten Gerät gestartet werden.

Ausschalten

- Drehschalter  auf Position «0» drehen.
 - Das Symbol  erlischt, sofern beim Herd keine Kochzone in Betrieb ist.

Funktionstasten

Durch Antippen der Funktionstasten können verschiedene Funktionen betätigt werden.



1038141-R03

FORS AG

Schaftenholzweg 8, 2557 Studen

Tel. 032 374 26 26, Fax. 032 374 26 70

Service-Center: Tel. 0800 55 46 50