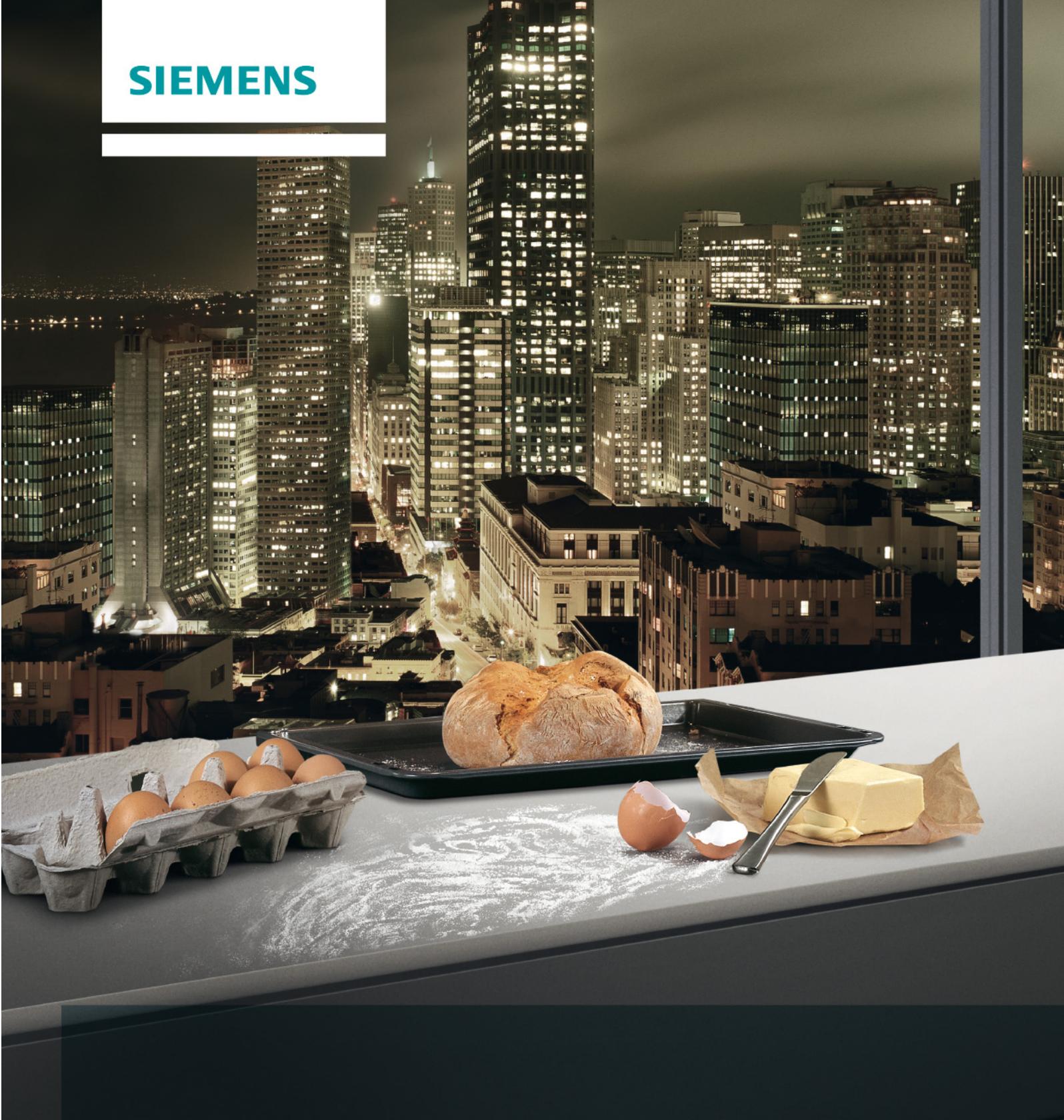


SIEMENS



siemens-home.bsh-group.com/welcome

de Gebrauchsanleitung

Register
your
product
online

Inhaltsverzeichnis

	Bestimmungsgemäßer Gebrauch	4
	Wichtige Sicherheitshinweise	5
	Generell	5
	Halogenlampe	5
	Ursachen für Schäden	6
	Generell	6
	Umweltschutz	7
	Energiesparen	7
	Umweltgerecht entsorgen	7
	Gerät kennen lernen	8
	Bedienfeld	8
	Tasten und Display	8
	Heizarten und Funktionen	9
	Temperatur	10
	Kochfeld	10
	Garraum	10
	Zubehör	11
	Regelzubehör	11
	Zubehör einsetzen	11
	Sonderzubehör	11
	Vor dem ersten Gebrauch	12
	Erste Inbetriebnahme	12
	Garraum und Zubehör reinigen	12
	Gerät bedienen	12
	Gerät ein- und ausschalten	12
	Heizart und Temperatur einstellen	12
	Schnell aufheizen	13
	Zeitfunktionen	13
	Dauer einstellen	13
	Ende einstellen	14
	Wecker einstellen	15
	Uhrzeit einstellen	15
	Kindersicherung	16
	Aktivieren und deaktivieren	16
	Grundeinstellungen	16
	Liste der Grundeinstellungen	16
	Grundeinstellungen ändern	16
	Reinigen	17
	Geeignete Reinigungsmittel	17
	Gerät sauberhalten	18
	Gerätetür	18
	Gerätetür aus- und einhängen	18
	Türabdeckung abnehmen	18
	Türscheiben aus- und einbauen	19
	Störungen, was tun?	20
	Störungen selbst beheben	20
	Garraumlampe an der Decke auswechseln	20
	Kundendienst	21
	E-Nummer und FD-Nummer	21
	Programme	22
	Geschirr	22
	Gericht vorbereiten	22
	Programme	23
	Programm einstellen	24
	Für Sie in unserem Kochstudio getestet	25
	Allgemeine Hinweise	25
	Kuchen und Gebäck	26
	Aufläufe und Gratins	29
	Geflügel, Fleisch und Fisch	29
	Gemüse und Beilagen	32
	Desserts	32
	Acrylamid in Lebensmitteln	33
	Dörren	33
	Einkochen	34
	Teig gehen lassen	35
	Auftauen	35
	Warmhalten	35
	Prüfgerichte	36

Weitere Informationen zu Produkten, Zubehör, Ersatzteilen und Services finden Sie im Internet: **www.siemens-home.bsh-group.com** und Online-Shop: **www.siemens-home.bsh-group.com/eshops**

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen berät Sie unsere **Siemens Info Line** unter **Tel.: 089 21 751 751*** (Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar) oder unter **Siemens-info-line@bshg.com** *) Nur für Deutschland gültig.



Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Diese Anleitung sorgfältig lesen. Nur dann können Sie Ihr Gerät sicher und richtig bedienen. Die Gebrauchs- und Montageanleitung für einen späteren Gebrauch oder für Nachbesitzer aufbewahren.

Dieses Gerät ist nur für den Einbau bestimmt. Spezielle Montageanleitung beachten.

Das Gerät nach dem Auspacken prüfen. Bei einem Transportschaden nicht anschließen.

Nur ein konzessionierter Fachmann darf Geräte ohne Stecker anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie.

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt und das häusliche Umfeld bestimmt. Das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen und Getränken benutzen. Das Gerät während des Betriebes beaufsichtigen. Das Gerät nur in geschlossenen Räumen verwenden.

Dieses Gerät ist für eine Nutzung bis zu einer Höhe von maximal 2000 Metern über dem Meeresspiegel bestimmt.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung oder Wissen benutzt werden, wenn sie von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt oder von ihr bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und sie die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 15 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.

Kinder jünger als 8 Jahre vom Gerät und der Anschlussleitung fernhalten.

Zubehör immer richtig herum in den Garraum schieben. → *"Zubehör" auf Seite 11*

Wichtige Sicherheitshinweise

Generell

Warnung – Brandgefahr!

- Im Garraum gelagerte, brennbare Gegenstände können sich entzünden. Nie brennbare Gegenstände im Garraum aufbewahren. Nie die Gerätetür öffnen, wenn Rauch im Gerät auftritt. Das Gerät ausschalten und Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich entzünden. Vor dem Betrieb grobe Verschmutzungen aus dem Garraum, von den Heizelementen und vom Zubehör entfernen.
- Beim Öffnen der Gerätetür entsteht ein Luftzug. Backpapier kann die Heizelemente berühren und sich entzünden. Nie Backpapier beim Vorheizen unbefestigt auf das Zubehör legen. Backpapier immer mit einem Geschirr oder einer Backform beschweren. Nur die benötigte Fläche mit Backpapier auslegen. Backpapier darf nicht über das Zubehör hinausstehen.

Warnung – Verbrennungsgefahr!

- Das Gerät wird sehr heiß. Nie die heißen Garraum-Innenflächen oder Heizelemente berühren. Das Gerät immer abkühlen lassen. Kinder fernhalten.
- Zubehör oder Geschirr wird sehr heiß. Heißes Zubehör oder Geschirr immer mit Topflappen aus dem Garraum nehmen.
- Alkoholdämpfe können sich im heißen Garraum entzünden. Nie Speisen mit großen Mengen an hochprozentigen alkoholischen Getränken zubereiten. Nur kleine Mengen hochprozentiger Getränke verwenden. Gerätetür vorsichtig öffnen.

Warnung – Verbrühungsgefahr!

- Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß. Nie die heißen Teile berühren. Kinder fernhalten.
- Beim Öffnen der Gerätetür kann heißer Dampf entweichen. Dampf ist je nach Temperatur nicht sichtbar. Beim Öffnen nicht zu nah am Gerät stehen. Gerätetür vorsichtig öffnen. Kinder fernhalten.
- Durch Wasser im heißen Garraum kann heißer Wasserdampf entstehen. Nie Wasser in den heißen Garraum gießen.

Warnung – Verletzungsgefahr!

- Zerkratztes Glas der Gerätetür kann springen. Keinen Glasschaber, scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel benutzen.
- Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür und Sie können sich klemmen. Nicht in den Bereich der Scharniere greifen.

Warnung – Stromschlaggefahr!

- Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen und beschädigte Anschlussleitungen austauschen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- An heißen Geräteteilen kann die Kabelisolierung von Elektrogeräten schmelzen. Nie Anschlusskabel von Elektrogeräten mit heißen Geräteteilen in Kontakt bringen.
- Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.
- Ein defektes Gerät kann einen Stromschlag verursachen. Nie ein defektes Gerät einschalten. Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

Warnung – Gefahr durch Magnetismus!

Im Bedienfeld oder den Bedienelementen sind Permanentmagnete eingesetzt. Diese können elektronische Implantate, z. B. Herzschrittmacher oder Insulinpumpen, beeinflussen. Als Träger von elektronischen Implantaten 10 cm Mindestabstand zum Bedienfeld einhalten.

Halogenlampe

Warnung – Stromschlaggefahr!

Beim Auswechseln der Garraumlampe stehen die Kontakte der Lampenfassung unter Strom. Vor dem Auswechseln den Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.

Ursachen für Schäden

Generell

Achtung!

- Zubehör, Folie, Backpapier oder Geschirr auf dem Garraumboden: Kein Zubehör auf den Garraumboden legen. Den Garraumboden nicht mit Folie, egal welcher Art, oder Backpapier auslegen. Kein Geschirr auf den Garraumboden stellen, wenn eine Temperatur über 50 °C eingestellt ist. Es entsteht ein Wärmestau. Die Back- und Bratzeiten stimmen nicht mehr und das Email wird beschädigt.
- Aluminiumfolie: Aluminiumfolie im Garraum darf nicht in Kontakt mit der Türscheibe kommen. Es können dauerhafte Verfärbungen an der Türscheibe entstehen.
- Wasser im heißen Garraum: Nie Wasser in den heißen Garraum gießen. Es entsteht Wasserdampf. Durch den Temperaturwechsel können Emailschiäden entstehen.
- Feuchtigkeit im Garraum: Feuchtigkeit über längere Zeit im Garraum kann zu Korrosion führen. Nach dem Benutzen den Garraum trocknen lassen. Keine feuchten Lebensmittel längere Zeit im geschlossenen Garraum aufbewahren. Lagern Sie keine Speisen im Garraum.
- Auskühlen mit offener Gerätetür: Nach einem Betrieb mit hohen Temperaturen den Garraum nur geschlossen auskühlen lassen. Nichts in die Gerätetür einklemmen. Auch wenn die Tür nur einen Spalt breit offen ist, können benachbarte Möbelfronten mit der Zeit beschädigt werden. Nur nach einem Betrieb mit viel Feuchtigkeit den Garraum geöffnet trocknen lassen.
- Obstsaft: Das Backblech bei sehr saftigem Obstkuchen nicht zu üppig belegen. Obstsaft, der vom Backblech tropft hinterlässt Flecken, die nicht mehr entfernt werden können. Wenn möglich, die tiefere Universalpfanne verwenden.
- Stark verschmutzte Dichtung: Wenn die Dichtung stark verschmutzt ist, schließt die Gerätetür bei Betrieb nicht mehr richtig. Die angrenzenden Möbelfronten können beschädigt werden. Dichtung immer sauber halten. → *"Reinigen" auf Seite 17*
- Gerätetür als Sitz- oder Ablagefläche: Nicht auf die Gerätetür stellen, setzen oder daran hängen. Kein Geschirr oder Zubehör auf der Gerätetür abstellen.
- Gerät transportieren: Gerät nicht am Türgriff tragen oder halten. Der Türgriff hält das Gewicht des Gerätes nicht aus und kann abbrechen.

Umweltschutz

Ihr neues Gerät ist besonders energieeffizient. Hier erhalten Sie Tipps, wie Sie beim Umgang mit Ihrem Gerät noch mehr Energie sparen können und wie Sie das Gerät richtig entsorgen.

Energiesparen

- Heizen Sie das Gerät nur dann vor, wenn es im Rezept oder in den Tabellen der Gebrauchsanleitung angegeben ist.
- Lassen Sie gefrorene Lebensmittel auftauen, bevor Sie diese in den Garraum geben.



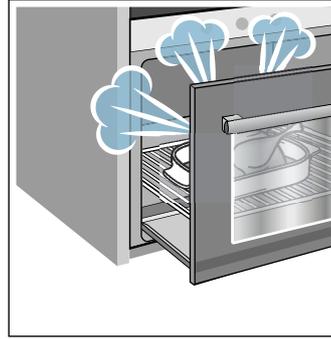
- Verwenden Sie dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen. Sie nehmen die Hitze besonders gut auf.



- Entfernen Sie nicht benötigtes Zubehör aus dem Garraum.



- Öffnen Sie die Gerätetür während dem Betrieb möglichst selten.



- Mehrere Kuchen backen Sie am besten nacheinander. Der Garraum ist noch warm. Dadurch verkürzt sich die Backzeit für den zweiten Kuchen. Sie können auch 2 Kastenformen nebeneinander in den Garraum geben.



- Bei längeren Garzeiten können Sie das Gerät 10 Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten und die Restwärme zum Fertigbaren nutzen.

Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.



Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet.

Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

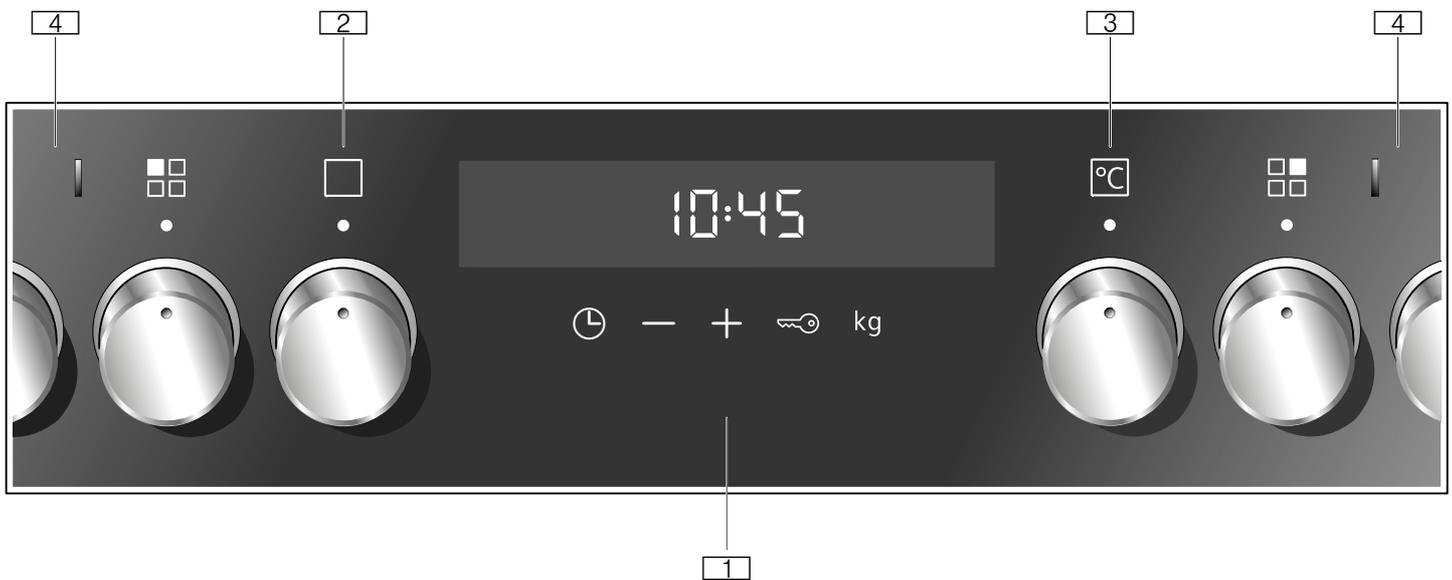
Gerät kennen lernen

In diesem Kapitel erklären wir Ihnen die Anzeigen und Bedienelemente. Außerdem lernen Sie die verschiedenen Funktionen Ihres Gerätes kennen.

Hinweis: . Je nach Gerätetyp sind Abweichungen in den Farben und Einzelheiten möglich.

Bedienfeld

Über das Bedienfeld stellen Sie die verschiedenen Funktionen Ihres Gerätes ein. Hier sehen Sie eine Übersicht über das Bedienfeld und die Anordnung der Bedienelemente.



1 Tasten und Display

Die Tasten sind Touch-Felder, unter denen Sensoren liegen. Tippen Sie nur auf das Symbol, um die Funktion auszuwählen. Das Display zeigt Symbole aktiver Funktionen und die Zeitfunktionen an.

2 Funktionswähler

Mit dem Funktionswähler stellen Sie die Heizart oder weitere Funktionen ein. Den Funktionswähler können Sie von der Nullstellung aus nach links oder rechts drehen.

3 Temperaturwähler

Mit dem Temperaturwähler stellen Sie die Temperatur zur Heizart ein oder wählen die Einstellung für weitere Funktionen. Den Temperaturwähler können Sie von der Nullstellung aus nur nach rechts drehen, bis zum Anschlag. Nicht darüber hinaus.

4 Kochstellen-Schalter

Mit den vier Kochstellen-Schaltern stellen Sie die Leistung der einzelnen Kochstellen ein. Das Symbol über dem jeweiligen Schalter zeigt Ihnen, welche Kochstelle Sie damit einstellen.

Hinweis: Bei manchen Geräten sind die Schaltergriffe versenkbar. Zum Ein- und Ausrasten drücken Sie in der Nullstellung auf den Schaltergriff.

1 Tasten und Display

Mit den Tasten können Sie verschiedene Zusatzfunktionen Ihres Gerätes einstellen. Im Display sehen Sie die Werte dazu.

Symbol		Bedeutung
	Zeitfunktionen	Wecker  , Dauer  , Ende  und Uhrzeit  auswählen, durch mehrfaches Antippen.
-	Minus	Einstellwerte verringern.
+	Plus	Einstellwerte erhöhen.
	Kindersicherung	Backofen-Funktionen am Bedienfeld sperren und entsperren.
kg	Gewicht	Gewicht bei den Programmen auswählen.

Display

Der Wert, der gerade einstellbar ist oder abläuft, steht im Display im Vordergrund.

Um die einzelnen Zeitfunktionen zu nutzen, tippen Sie mehrfach auf die Taste . Welcher Wert gerade im Vordergrund ist, zeigen Ihnen die Pfeile  über und  unter dem jeweiligen Symbol.

Heizarten und Funktionen

Mit dem Funktionswähler stellen Sie die Heizarten und weitere Funktionen ein.

Damit Sie immer die richtige Heizart für Ihr Gericht finden, erklären wir Ihnen hier die Unterschiede und Anwendungsbereiche.

Heizart	Verwendung
 3D-Heißluft	Zum Backen und Braten auf einer oder mehreren Ebenen. Der Ventilator verteilt die Hitze des Ringheizkörpers in der Rückwand gleichmäßig im Garraum.
 Heißluft Sanft	Eine intelligente Heizart für die schonende Zubereitung von Fleisch, Fisch und Gebäck. Das Gerät regelt optimal die Energiezufuhr in den Garraum. Das Gargut wird phasenweise mit Restwärme zubereitet. So bleibt es saftiger und bräunt weniger. Je nach Zubereitung und Lebensmittel kann Energie gespart werden. Die Heizart wird zur Ermittlung der Energieeffizienzklasse verwendet.
 Pizzastufe	Für die Zubereitung von Pizza und Speisen, die viel Wärme von unten benötigen. Der untere Heizkörper und der Ringheizkörper in der Rückwand heizen.
 Unterhitze	Zum Garen im Wasserbad und zum Nachbacken. Die Hitze kommt von unten.
 Grill, große Fläche	Zum Grillen von flachem Grillgut wie Steaks, Würstchen oder Toast und zum Gratinieren. Die ganze Fläche unter dem Grillheizkörper wird heiß.
 Umluftgrillen	Zum Braten von Geflügel, ganzem Fisch und größeren Fleischstücken. Der Grillheizkörper und der Ventilator schalten sich abwechselnd ein und aus. Der Ventilator wirbelt die heiße Luft um die Speise.
 Ober-/Unterhitze	Zum traditionellen Backen und Braten auf einer Ebene. Besonders geeignet für Kuchen mit saftigem Belag. Die Hitze kommt gleichmäßig von oben und unten.

Weitere Funktionen

Ihr neuer Backofen bietet Ihnen noch weitere Funktionen, die wir Ihnen hier kurz erklären.

Funktion	Verwendung
 Schnellaufheizen	Garraum schnell vorheizen, ohne Zubehör.
 Garraumbelichtung	Garraumbelichtung einschalten, ohne Funktion. Erleichtert Ihnen z. B. das Reinigen des Garraums.
 Programme	Für viele Gerichte sind die passenden Einstellwerte bereits im Gerät programmiert. → "Programme" auf Seite 22

Temperatur

Die Temperatur im Garraum stellen Sie mit dem Temperaturwähler ein. Außerdem werden damit die Stufen für weitere Funktionen gewählt.

Bei sehr hohen Temperaturen senkt das Gerät nach längerer Zeit die Temperatur etwas ab.

Position		Bedeutung
●	Nullstellung	Das Gerät heizt nicht.
50-275	Temperaturbereich	Die einstellbare Temperatur im Garraum in °C.
1, 2, 3 oder I, II, III	Grillstufen	Die einstellbaren Stufen für Grill, große Fläche ☐ und kleine Fläche ☐ (je nach Gerätetyp). Stufe 1 = schwach Stufe 2 = mittel Stufe 3 = stark
Ⓟ	Programme	Die Stellung für die Programmfunktion.

Temperaturanzeige

Wenn das Gerät heizt, leuchtet im Display das Symbol . In den Heizpausen erlischt es.

Wenn Sie vorheizen, ist der optimale Zeitpunkt zum Einschleiben Ihrer Speise erreicht, sobald das Symbol das erste Mal erlischt.

Hinweis: Durch thermische Trägheit kann sich die angezeigte Temperatur von der tatsächlichen Temperatur im Garraum etwas unterscheiden.

Kochfeld

Ihrem Kochfeld liegt eine eigene Gebrauchsanleitung bei. Bitte lesen Sie diese zur sicheren und richtigen Bedienung sorgfältig durch.

Sie finden darin Wichtiges zur Sicherheit, eine ausführliche Anleitung zum Einstellen und viele Informationen zur Pflege und Reinigung des Kochfeldes.

Garraum

Verschiedene Funktionen im Garraum erleichtern den Betrieb Ihres Gerätes. So wird z. B. der Garraum großflächig ausgeleuchtet und ein Kühlgebläse schützt das Gerät vor Überhitzung.

Gerätetür öffnen

Wenn Sie während eines laufenden Betriebs die Gerätetür öffnen, läuft der Betrieb weiter.

Garraumbelichtung

Bei den meisten Heizarten und Funktionen ist die Garraumbelichtung während des Betriebs an. Beim Beenden des Betriebs mit dem Funktionswähler schaltet sie aus.

Mit der Stellung Garraumbelichtung am Funktionswähler, können Sie die Beleuchtung ohne Heizung einschalten. Das hilft Ihnen z. B. bei der Reinigung Ihres Gerätes.

Kühlgebläse

Das Kühlgebläse schaltet sich bei Bedarf ein und aus. Die warme Luft entweicht über der Tür.

Achtung!

Die Lüftungsschlitze nicht abdecken. Das Gerät überhitzt sonst.

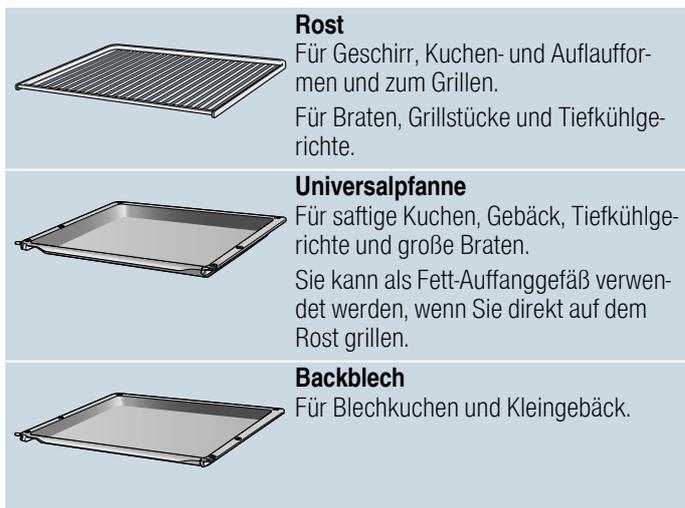
Damit nach einem Betrieb der Garraum schneller abkühlt, läuft das Kühlgebläse eine bestimmte Zeit nach.

Zubehör

Ihrem Gerät liegt diverses Zubehör bei. Hier erhalten Sie einen Überblick über das mitgelieferte Zubehör und dessen richtige Verwendung.

Regelzubehör

Je nach Gerätetyp kann das mitgelieferte Zubehör unterschiedlich sein.



Verwenden Sie nur Originalzubehör. Es ist speziell auf Ihr Gerät abgestimmt.

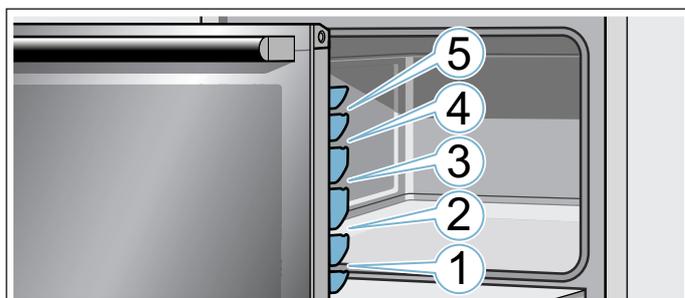
Zubehör können Sie beim Kundendienst, im Fachhandel oder im Internet nachkaufen.

Hinweis: Wenn das Zubehör heiß wird, kann es sich verformen. Das hat keinen Einfluss auf die Funktion. Sobald es wieder abkühlt, verschwindet die Verformung.

Zubehör einsetzen

Die Gerätetür hat 5 Einschubhöhen. Die Einschubhöhen werden von unten nach oben gezählt.

Am Garraum ist die oberste Einschubhöhe bei manchen Geräten mit einem Grillsymbol gekennzeichnet.



Das Zubehör in die Haken rechts und links einsetzen. Beim Einsetzen des Zubehörs darauf achten, dass es fest in den Haken eingerastet ist, es kann sonst herunterfallen.

Hinweise

- Achten Sie darauf, dass das Zubehör immer in der richtigen Position in den Garraum geschoben wird.
- Nehmen Sie Zubehör, das Sie während des Betriebs nicht benötigen aus dem Garraum.

Sonderzubehör

Sonderzubehör können Sie beim Kundendienst, im Fachhandel oder im Internet kaufen. Ein umfangreiches Angebot zu Ihrem Gerät finden Sie in unseren Prospekten oder im Internet.

Die Verfügbarkeit und Online-Bestellmöglichkeit ist international verschieden. Bitte sehen Sie in Ihren Verkaufsunterlagen nach.

Hinweis: Es passt nicht jedes Sonderzubehör zu jedem Gerät. Bitte geben Sie beim Kauf immer die genaue Bezeichnung (E-Nr.) Ihres Gerätes an.

→ "Kundendienst" auf Seite 21

Sonderzubehör

Rost

Für Geschirr, Kuchen- und Auflaufformen und für Braten und Grillstücke.

Backblech

Für Blechkuchen und Kleingebäck.

Universalpfanne

Für saftige Kuchen, Gebäck, Tiefkühlgerichte und große Braten. Sie kann als Fett-Auffanggefäß verwendet werden, wenn Sie direkt auf dem Rost grillen.

Backblech, seitlich ausziehbar

Für Blechkuchen und Kleingebäck.
Das Backblech kann links und rechts herausgezogen werden.
Das Backblech in die Führungsschiene einschieben, die Abschrägung zeigt dabei zur Backofentür.

Grillblech

Zum Grillen anstelle des Rostes oder als Spritzschutz. Nur in der Universalpfanne verwenden.

Pizzablech

Für Pizza und große runde Kuchen.

Backstein

Für selbstgemachtes Brot, Brötchen und Pizza, die einen knusprigen Boden erhalten sollen.
Der Backstein muss auf die empfohlene Temperatur vorgeheizt werden.

Glasbräter

Für Schmorgerichte und Aufläufe.

Glasschale

Für große Braten, saftige Kuchen und Aufläufe.

Vor dem ersten Gebrauch

Bevor Sie Ihr neues Gerät benutzen können, müssen Sie einige Einstellungen vornehmen. Reinigen Sie den Garraum und das Zubehör.

Erste Inbetriebnahme

Nach dem Stromanschluss erscheint im Display die Uhrzeit. Stellen Sie aktuelle Uhrzeit ein.

Uhrzeit einstellen

Achten Sie darauf, dass der Funktionswähler auf der Nullstellung ist.

Die Uhrzeit startet bei "12:00 Uhr".

1. Mit Taste **-** oder **+** die Uhrzeit einstellen.
2. Zum Bestätigen auf Taste **⏻** tippen.

Im Display wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt.

Garraum und Zubehör reinigen

Bevor Sie zum ersten Mal mit dem Gerät Speisen zubereiten, reinigen Sie den Garraum und das Zubehör.

Garraum reinigen

Um den Neugeruch zu beseitigen, heizen Sie den leeren, geschlossenen Garraum auf.

Achten Sie darauf, dass keine Verpackungsreste wie z. B. Styroporkügelchen im Garraum sind und entfernen Sie Klebeband im oder am Gerät. Wischen Sie vor dem Aufheizen die glatten Flächen im Garraum mit einem weichen, feuchten Tuch ab. Lüften Sie die Küche solange das Gerät heizt.

Nehmen Sie die angegebenen Einstellungen vor. Wie Sie Heizart und Temperatur einstellen erfahren Sie im nachfolgenden Kapitel. → "Gerät bedienen" auf Seite 12

Einstellungen	
Heizart	Ober-/Unterhitze 
Temperatur	240 °C
Dauer	1 Stunde

Schalten Sie das Gerät nach der angegebenen Dauer aus.

Wenn der Garraum abgekühlt ist, reinigen Sie die glatten Flächen mit Spüllauge und einem Spültuch.

Zubehör reinigen

Reinigen Sie das Zubehör gründlich mit Spüllauge und einem Spültuch oder einer weichen Bürste.

Gerät bedienen

Die Bedienelemente und ihre Funktionsweise haben Sie bereits kennen gelernt. Nun erklären wir Ihnen, wie Sie Ihr Gerät einstellen.

Gerät ein- und ausschalten

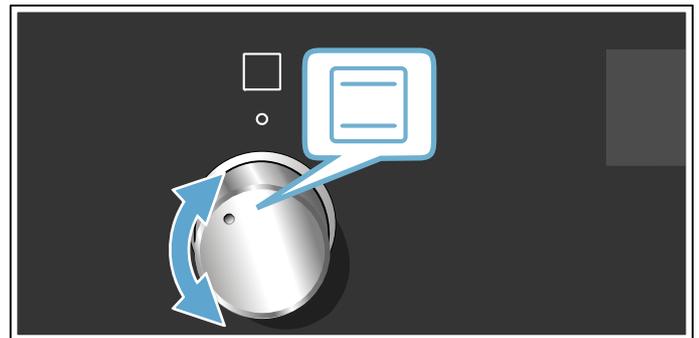
Der Funktionswähler schaltet das Gerät ein und aus. Sobald Sie ihn in eine Position außerhalb der Nullstellung drehen, ist das Gerät eingeschaltet. Zum Ausschalten des Gerätes den Funktionswähler immer auf die Nullstellung drehen.

Heizart und Temperatur einstellen

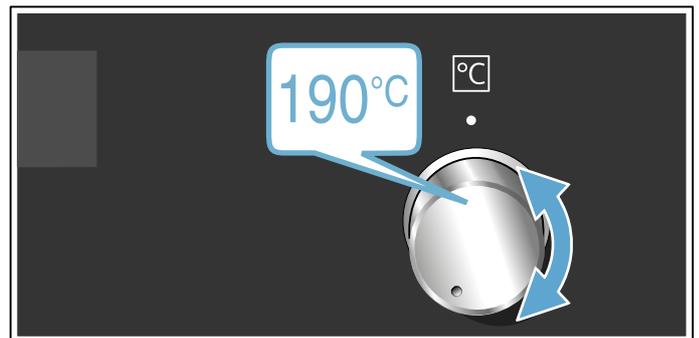
Mit Funktions- und Temperaturwähler stellen Sie ganz einfach Ihr Gerät ein. Welche Heizart für welches Gericht am besten geeignet ist, sehen Sie am Anfang der Gebrauchsanleitung. → "Gerät kennen lernen" auf Seite 8

Beispiel im Bild: Ober-/Unterhitze  bei 190 °C.

1. Mit dem Funktionswähler die Heizart einstellen.



2. Mit dem Temperaturwähler die Temperatur oder Grillstufe einstellen.



Nach einigen Sekunden beginnt das Gerät zu heizen.

Wenn Ihr Gericht fertig ist, schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.

Hinweis: Sie können am Gerät auch Dauer und Ende für den Betrieb einstellen. → "Zeitfunktionen" auf Seite 13

Ändern

Sie können Heizart und Temperatur jederzeit mit dem jeweiligen Wähler ändern.

Schnellaufheizen

Mit dem Schnellaufheizen können Sie die Aufheizdauer verkürzen.

Verwenden Sie danach am besten:

-  3D-Heißluft

Verwenden Sie Schnellaufheizen nur bei eingestellten Temperaturen über 100 °C.

Damit Sie ein gleichmäßiges Garergebnis erhalten, geben Sie Ihr Gericht erst in den Garraum, wenn das Schnellaufheizen beendet ist.

1. Funktionswähler auf  stellen.
2. Mit dem Temperaturwähler die Temperatur einstellen.

Nach wenigen Sekunden beginnt der Backofen zu heizen.

Wenn das Schnellaufheizen beendet ist, ertönt ein Signal. Geben Sie Ihr Gericht in den Garraum.

Zeitfunktionen

Ihr Gerät verfügt über verschiedene Zeitfunktionen.

Zeitfunktion	Verwendung
 Dauer	Nach Ablauf einer eingestellten Dauer beendet das Gerät automatisch den Betrieb.
 Ende	Geben Sie die Dauer und eine gewünschte Endezeit ein. Das Gerät startet automatisch, so dass der Betrieb zur gewünschten Uhrzeit beendet ist.
 Wecker	Der Wecker funktioniert wie eine Eieruhr. Er läuft unabhängig vom Betrieb und anderen Zeitfunktionen und beeinflusst das Gerät nicht.
 Uhrzeit	Solange keine andere Funktion im Vordergrund läuft, zeigt Ihnen das Gerät die Uhrzeit im Display an.

Erst nach dem Einstellen einer Heizart, können Sie die Dauer mit der Taste  aufrufen. Nach dem Einstellen einer Dauer ist die Endezeit abrufbar. Der Wecker kann jederzeit eingestellt werden.

Nach Ablauf einer Dauer oder Weckerzeit ertönt ein Signal. Sie können das Signal vorzeitig beenden, indem Sie auf die Taste  tippen.

Hinweis: Wie lange ein Signal ertönt, können Sie in den Grundeinstellungen ändern. → "Grundeinstellungen" auf Seite 16

Dauer einstellen

Die Gardauer für Ihr Gericht können Sie am Gerät einstellen. So wird die Gardauer nicht ungewollt überschritten und Sie müssen andere Arbeiten nicht unterbrechen, um den Betrieb zu beenden.

Maximal sind 23 Stunden und 59 Minuten einstellbar. Bis zu einer Stunde lässt sich die Dauer in Minutenschritten einstellen, danach in 5-Minutenschritten.

Je nachdem auf welche Taste Sie zuerst tippen, beginnt die Dauer bei einem anderen Vorschlagswert: 10 Minuten bei Taste  und 30 Minuten bei Taste .

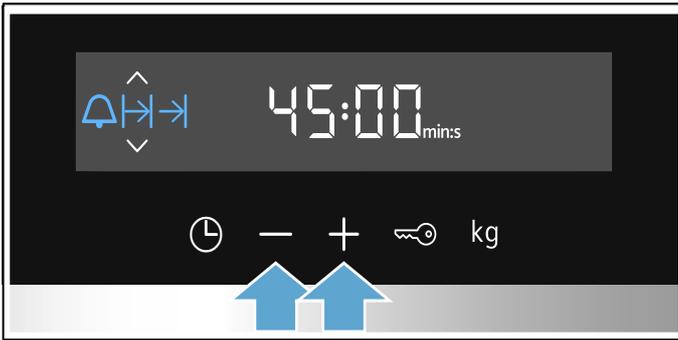
Beispiel im Bild: Dauer 45 Minuten.

1. Heizart und Temperatur oder Stufe einstellen.
2. Zweimal auf Taste  tippen.

Im Display ist die Dauer  markiert.



3. Mit Taste – oder + die Dauer einstellen.



Nach wenigen Sekunden beginnt das Gerät zu heizen. Im Display läuft die Dauer ab.

Bei manchen Geräten läuft die Dauer im Hintergrund ab. Mit Taste ☹ können Sie die Dauer abfragen.

Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Das Gerät hört auf zu heizen. Im Display steht die Dauer auf null.

Sobald das Signal beendet ist, können Sie mit Taste + erneut eine Dauer einstellen.

Wenn ihr Gericht fertig ist, schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.

Ändern und abbrechen

Mit Taste – oder + können Sie die Dauer jederzeit ändern. Nach wenigen Sekunden wird die Änderung übernommen.

Zum Abbrechen stellen Sie mit Taste – die Dauer ganz auf Null zurück. Das Gerät heizt ohne Dauer weiter.

Zeitfunktionen abfragen

Wenn Zeitfunktionen eingestellt sind, leuchten die entsprechenden Symbole im Display. Das Symbol, dessen Zeit gerade angezeigt wird, ist markiert.

Um die Werte der verschiedenen Zeitfunktionen abzufragen, tippen Sie die Taste ☹ so oft, bis das gewünschte Symbol markiert ist.

Ende einstellen

Die Uhrzeit, zu der die Dauer endet, können Sie verschieben. Sie können z. B. morgens Ihr Gericht in den Garraum geben und so einstellen, dass es mittags fertig ist.

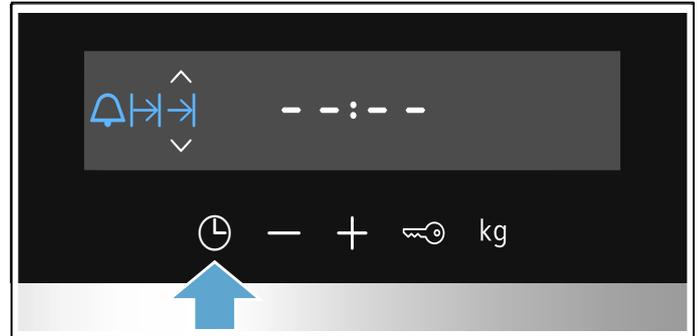
Hinweise

- Achten Sie darauf, dass Lebensmittel nicht zu lange im Garraum stehen und verderben.
- Stellen Sie ein Ende nicht mehr ein, wenn der Betrieb bereits gestartet war. Das Garergebnis würde nicht mehr stimmen.

Das Ende der Dauer kann maximal um 23 Stunden und 59 Minuten nach hinten verschoben werden.

Beispiel im Bild: Es ist 10:30 Uhr, die eingestellte Dauer beträgt 45 Minuten und das Gericht soll um 12:30 Uhr fertig sein.

1. Heizart und Temperatur oder Stufe einstellen.
2. Zweimal auf Taste ☹ tippen und mit Taste – oder + die Dauer einstellen.
3. Erneut einmal auf Taste ☹ tippen. Im Display ist die Endezeit →I markiert.



4. Mit Taste + oder – das Ende auf später verschieben.



Nach wenigen Sekunden übernimmt das Gerät die Einstellungen. Im Display steht die Endezeit. Sobald das Gerät startet, läuft die Dauer ab.

Bei manchen Geräten läuft die Dauer im Hintergrund ab. Mit Taste ☹ können Sie die Dauer abfragen.

Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Das Gerät hört auf zu heizen. Im Display steht die Dauer auf null.

Sobald das Signal beendet ist, können Sie mit Taste + erneut eine Dauer einstellen.

Wenn ihr Gericht fertig ist, schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.

Ändern und abbrechen

Mit Taste – oder + können Sie die Endezeit ändern. Nach wenigen Sekunden wird die Änderung übernommen. Die Endezeit ist nicht mehr änderbar, wenn die Dauer bereits abläuft. Das Garergebnis würde nicht mehr stimmen.

Zum Abbrechen stellen Sie mit Taste – die Endezeit ganz zurück auf die aktuelle Uhrzeit plus Dauer. Das Gerät beginnt zu heizen und die Dauer läuft ab.

Zeitfunktionen abfragen

Wenn Zeitfunktionen eingestellt sind, leuchten die entsprechenden Symbole im Display. Das Symbol, dessen Zeit gerade angezeigt wird, ist markiert.

Um die Werte der verschiedenen Zeitfunktionen abzufragen, tippen Sie die Taste \ominus so oft, bis das gewünschte Symbol markiert ist.

Wecker einstellen

Der Wecker läuft parallel zu anderen Einstellungen. Sie können ihn jederzeit einstellen, auch wenn das Gerät ausgeschaltet ist. Er hat ein eigenes Signal, sodass Sie hören, ob der Wecker oder eine Dauer abgelaufen ist.

Maximal sind 23 Stunden und 59 Minuten einstellbar. Bis 10 Minuten lässt sich die Weckerzeit in 30-Sekunden-Schritten einstellen. Danach werden die Zeitschritte größer, je höher der Wert ist.

Je nachdem auf welche Taste Sie zuerst tippen, beginnt die Weckerzeit bei einem anderen Vorschlagswert: 5 Minuten bei Taste $-$ und 10 Minuten bei Taste $+$.

1. Auf Taste \ominus tippen, bis das Weckersymbol \triangle markiert ist.
2. Mit Taste $-$ oder $+$ die Weckerzeit einstellen. Nach wenigen Sekunden startet die Weckerzeit.

Tipp: Wenn sich die eingestellte Weckerzeit auf den Gerätebetrieb bezieht, verwenden Sie die Dauer. Das Gerät schaltet damit automatisch ab.

Wecker ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Im Display steht die Weckerzeit auf Null.

Mit einer beliebigen Taste den Wecker ausschalten.

Ändern und abbrechen

Mit Taste $-$ oder $+$ können Sie die Weckerzeit jederzeit ändern. Nach wenigen Sekunden wird die Änderung übernommen.

Zum Abbrechen stellen Sie mit Taste $-$ die Weckerzeit ganz auf Null zurück. Der Wecker ist ausgeschaltet.

Zeitfunktionen abfragen

Wenn Zeitfunktionen eingestellt sind, leuchten die entsprechenden Symbole im Display. Das Symbol, dessen Zeit gerade angezeigt wird, ist markiert.

Um die Werte der verschiedenen Zeitfunktionen abzufragen, tippen Sie die Taste \ominus so oft, bis das gewünschte Symbol markiert ist.

Uhrzeit einstellen

Nach dem Anschluss oder nach einem Stromausfall blinkt im Display die Uhrzeit. Stellen Sie die Uhrzeit ein.

Der Funktionswähler muss auf der Nullstellung sein.

1. Auf Taste \ominus tippen.
Die Uhrzeit hört auf zu blinken.
2. Mit Taste $-$ oder $+$ die Uhrzeit einstellen.
Nach wenigen Sekunden übernimmt das Gerät die Uhrzeit.

Hinweis: Ob die Uhrzeit im Display angezeigt wird, können Sie in den Grundeinstellungen festlegen.
→ "Grundeinstellungen" auf Seite 16

Uhrzeit ändern

Sie können die Uhrzeit bei Bedarf wieder ändern, z. B. von Sommer- auf Winterzeit.

Dazu bei ausgeschaltetem Gerät auf Taste \ominus tippen, bis das Symbol für die Uhrzeit markiert ist, und mit Taste $-$ oder $+$ die Uhrzeit ändern.

Kindersicherung

Damit Kinder das Gerät nicht versehentlich einschalten oder Einstellungen ändern, ist Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet.

Hinweise

- Ob sich die Funktion Kindersicherung einstellen lässt oder nicht, können Sie in den Grundeinstellungen ändern.
→ "Grundeinstellungen" auf Seite 16
- Ein evtl. angeschlossenes Kochfeld wird von der Kindersicherung am Backofen nicht beeinflusst.
- Nach einem Stromausfall ist die Kindersicherung nicht mehr aktiv.

Aktivieren und deaktivieren

Zum Aktivieren der Kindersicherung muss der Funktionswähler auf der Nullstellung sein.

Taste  ca. 4 Sekunden lang drücken.

Im Display erscheint das Symbol dazu. Die Kindersicherung ist aktiviert.

Hinweis: Wenn eine Weckerzeit  eingestellt ist, läuft diese weiter. Solange die Kindersicherung aktiv ist, kann die Weckerzeit nicht geändert werden.

Zum Deaktivieren erneut ca. 4 Sekunden lang Taste  drücken, bis das Symbol im Display erlischt.

Grundeinstellungen

Damit Sie Ihr Gerät optimal und einfach bedienen können, stehen Ihnen verschiedene Einstellungen zur Verfügung. Sie können diese Einstellungen nach Bedarf ändern.

Liste der Grundeinstellungen

Je nach Ausstattung Ihres Gerätes, sind nicht alle Grundeinstellungen verfügbar.

Grundeinstellung	Auswahl
 1 Anzeige der Uhrzeit	 = Uhrzeit ausblenden  = Uhrzeit anzeigen*
 2 Signaldauer nach Ablauf einer Dauer oder Weckerzeit	 = ca. 10 Sekunden  = ca. 30 Sekunden*  = ca. 2 Minuten
 3 Tastenton beim Tippen auf eine Taste	 = aus  = ein*
 4 Nachlaufzeit des Kühlgebläses	 = kurz  = mittel  = lang*  = extra lang
 5 Wartezeit, bis eine Einstellung übernommen ist	 = ca. 3 Sekunden*  = ca. 6 Sekunden  = ca. 10 Sekunden
 6 Kindersicherung aktivieren möglich	 = nein  = ja*
 7 Wasserhärte**	 = enthärtet  = weich  = mittel  = hart  = sehr hart*
* Werkseinstellung (je nach Gerätetyp können die Werkseinstellungen abweichen)	
** Nicht bei allen Gerätetypen verfügbar.	

Grundeinstellungen ändern

Der Funktionswähler muss auf der Nullstellung sein.

1. Taste  ca. 4 Sekunden lang drücken.
Im Display erscheint die erste Grundeinstellung, z. B.  1.
2. Bei Bedarf die Einstellung mit Taste  oder  ändern.
3. Mit Taste  bestätigen.
Im Display erscheint die nächste Grundeinstellung.
4. Mit Taste  so alle Grundeinstellungen durchgehen und bei Bedarf mit Taste  oder  ändern.
5. Zum Schluss zur Bestätigung Taste  erneut ca. 4 Sekunden lang drücken.

Alle Grundeinstellungen sind übernommen.

Sie können die Grundeinstellungen jederzeit wieder ändern.

Hinweis: Nach einem Stromausfall werden die Grundeinstellungen wieder auf Werkseinstellung zurückgesetzt.

Reinigen

Bei sorgfältiger Pflege und Reinigung bleibt Ihr Gerät lange schön und funktionsfähig. Wie Sie Ihr Gerät richtig pflegen und reinigen, erklären wir Ihnen hier.

Geeignete Reinigungsmittel

Damit die unterschiedlichen Oberflächen nicht durch falsche Reinigungsmittel beschädigt werden, beachten Sie die Angaben in der Tabelle. Je nach Gerätetyp sind nicht alle Bereiche bei Ihrem Gerät vorhanden.

Achtung! **Oberflächenschäden**

Verwenden Sie keine

- scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel,
- stark alkoholhaltigen Reinigungsmittel,
- harten Scheuerkissen oder Putzschwämme,
- Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger,
- speziellen Reiniger zur Warmreinigung.

Waschen Sie neue Schwammtücher vor Gebrauch gründlich aus.

Tipp: Besonders empfehlenswerte Reinigungs- und Pflegemittel können Sie beim Kundendienst kaufen. Beachten Sie die jeweiligen Herstellerangaben.

Warnung – Verbrennungsgefahr!

Das Gerät wird sehr heiß. Nie die heißen Garraum-Innenflächen oder Heizelemente berühren. Das Gerät immer abkühlen lassen. Kinder fernhalten.

Bereich	Reinigung
Gerät außen	
Edelstahlfront	<p>Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen.</p> <p>Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken sofort entfernen. Unter solchen Flecken kann sich Korrosion bilden.</p> <p>Beim Kundendienst oder im Fachhandel sind spezielle Edelstahl-Pflegemittel erhältlich, die sich für warme Oberflächen eignen. Das Pflegemittel mit einem weichen Tuch hauchdünn auftragen.</p>
Kunststoff	<p>Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen.</p> <p>Keinen Glasreiniger oder Glasschaber verwenden.</p>
Lackierte Flächen	<p>Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen.</p>
Bedienfeld	<p>Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen.</p> <p>Keinen Glasreiniger oder Glasschaber verwenden.</p>

Türscheiben	<p>Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen.</p> <p>Keinen Glasschaber oder Scheuerspiralen aus Edelstahl verwenden.</p>
Türgriff	<p>Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen.</p> <p>Wenn Entkalkungsmittel auf den Türgriff gelangt, sofort abwischen. Diese Flecken lassen sich sonst nicht mehr entfernen.</p>
Gerät innen	
Emailflächen	<p>Heiße Spüllauge oder Essigwasser: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen.</p> <p>Eingebrannte Speiserückstände mit einem feuchten Tuch und Spüllauge aufweichen. Bei starker Verschmutzung Scheuerspirale aus Edelstahl oder Backofenreiniger verwenden.</p> <p>Den Garraum nach der Reinigung zum Trocknen geöffnet lassen.</p> <p>Hinweis: Durch Lebensmittelmrückstände können weiße Beläge entstehen. Diese sind unbedenklich und haben keinen Einfluss auf die Funktion. Bei Bedarf mit Zitronensäure entfernen.</p>
Glasabdeckung der Garraumbelichtung	<p>Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen.</p> <p>Bei starker Verschmutzung Backofenreiniger verwenden.</p>
Türdichtung Nicht abnehmen!	<p>Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen.</p> <p>Nicht scheuern.</p>
Türabdeckung	<p>Aus Edelstahl: Edelstahl-Reiniger verwenden. Die Hinweise der Hersteller beachten. Keine Edelstahl-Pflegemittel verwenden.</p> <p>Aus Kunststoff: Mit heißer Spüllauge und einem Spültuch reinigen. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen. Keinen Glasreiniger oder Glasschaber verwenden. Zum Reinigen die Türabdeckung abnehmen.</p>
Boden der Gerätetür	<p>Heiße Spüllauge oder Essigwasser: Mit einem Spültuch reinigen.</p>
Zubehör	<p>Heiße Spüllauge: Einweichen und mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen.</p> <p>Bei starker Verschmutzung Scheuerspirale aus Edelstahl verwenden.</p>

Hinweise

- Kleine Farbunterschiede an der Gerätefront entstehen durch verschiedene Materialien, wie z. B. Glas, Kunststoff oder Metall.
- Schatten an den Türscheiben, die wie Schlieren wirken, sind Lichtreflexe der Garraumbeleuchtung.
- Email wird bei sehr hohen Temperaturen eingebrannt. Dadurch können geringe Farbunterschiede entstehen. Das ist normal und hat keinen Einfluss auf die Funktion. Kanten dünner Bleche lassen sich nicht voll emaillieren. Sie können deshalb rau sein. Der Korrosionsschutz wird dadurch nicht beeinträchtigt.

Gerät sauberhalten

Damit sich keine hartnäckigen Verschmutzungen bilden, halten Sie das Gerät immer sauber und entfernen Verschmutzungen umgehend.

⚠ Warnung – Brandgefahr!

Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich entzünden. Vor dem Betrieb grobe Verschmutzungen aus dem Garraum, von den Heizelementen und vom Zubehör entfernen.

Tipps

- Reinigen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch. So können sich Verschmutzungen nicht einbrennen.
- Entfernen Sie Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken immer sofort.
- Verwenden Sie zum Backen von sehr feuchten Kuchen die Universalpfanne.
- Verwenden Sie zum Braten geeignetes Geschirr, z. B. einen Bräter.

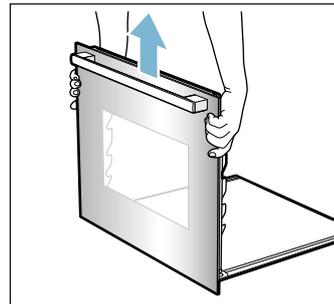
Gerätetür

Bei sorgfältiger Pflege und Reinigung bleibt Ihr Gerät lange schön und funktionsfähig. Hier erfahren Sie, wie Sie die Gerätetür aushängen und reinigen können.

Gerätetür aus- und einhängen

Um die Reinigung des Garraums zu erleichtern, kann die Gerätetür ausgehängt werden.

1. Die Gerätetür bis zum Anschlag öffnen.
2. Die Tür mit beiden Händen rechts und links fassen, leicht anheben und herausziehen. Vorsichtig auf einer ebenen Fläche absetzen. Auf der Unterseite der Gerätetür befinden sich empfindliche Bauteile.

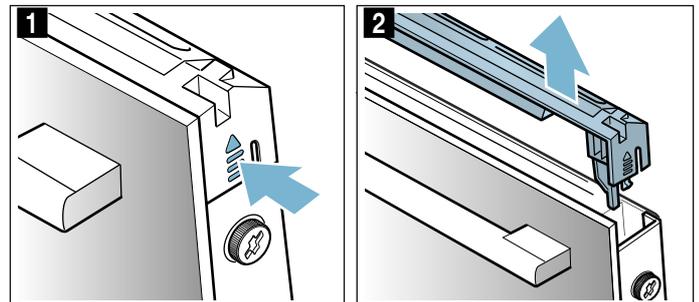


Die Gerätetür nach der Reinigung in umgekehrter Reihenfolge wieder einhängen.

Türabdeckung abnehmen

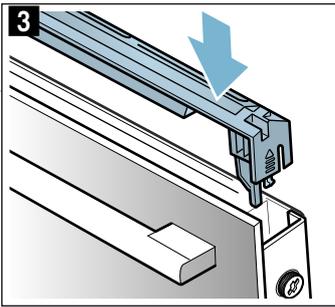
Der Edelstahlblech in der Türabdeckung kann sich verfärben. Zur gründlichen Reinigung können Sie die Abdeckung entfernen. → "Reinigen" auf Seite 17

1. Gerätetür etwas öffnen.
2. An der Abdeckung links und rechts drücken (Abbildung **1**).
3. Die Abdeckung entfernen (Abbildung **2**). Die Gerätetür vorsichtig schließen.



Hinweis: Den Edelstahlblech in der Abdeckung mit Edelstahlreiniger reinigen. Die restliche Türabdeckung mit Spüllauge und einem weichen Tuch reinigen.

4. Die Gerätetür erneut etwas öffnen. Die Abdeckung aufsetzen und an den Enden andrücken bis sie hörbar einrastet (Abbildung **3**).



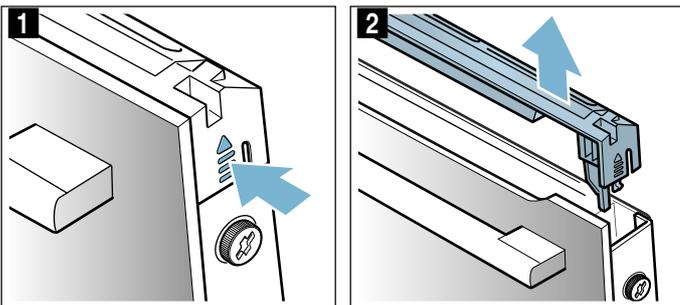
5. Die Gerätetür schließen.

Türscheiben aus- und einbauen

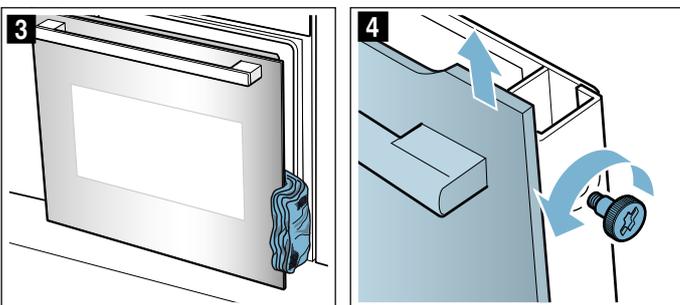
Zur besseren Reinigung können Sie die Glasscheiben der Gerätetür ausbauen.

Ausbau am Gerät

1. Die Gerätetür etwas öffnen.
2. An der Abdeckung links und rechts drücken (Bild **1**).
3. Die Abdeckung entfernen (Bild **2**).



4. Bevor die Tür wieder geschlossen wird, ein mehrfach zusammengefaltetes Küchentuch einklemmen (Bild **3**).
5. An der Gerätetür links und rechts die Schrauben lösen und entfernen. Die Frontscheibe nach oben herausziehen und mit dem Türgriff nach unten auf einer ebenen Fläche absetzen (Bild **4**).



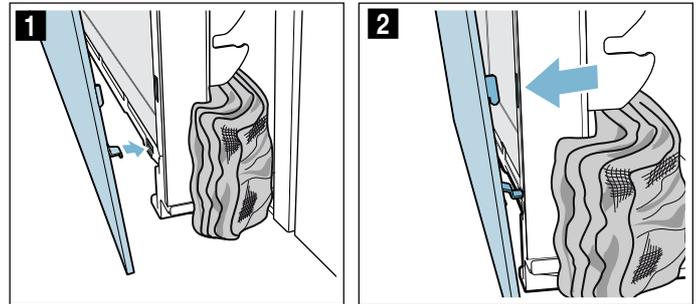
Die Scheiben mit Glasreiniger und einem weichen Tuch reinigen.

⚠ Warnung Verletzungsgefahr!

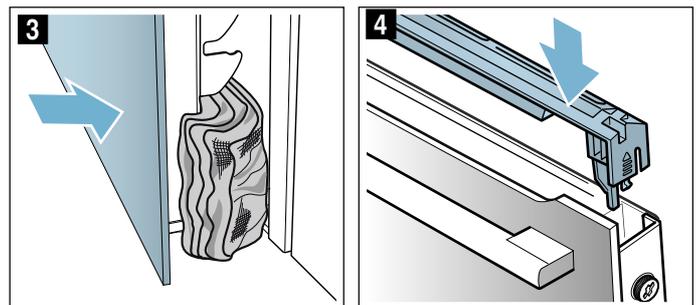
Zerkratztes Glas der Gerätetür kann springen. Keinen Glasschaber, scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel benutzen.

Einbau am Gerät

1. Die Frontscheibe in die unteren Halterungen einführen (Abbildung **1**).
2. Die Frontscheibe schließen, bis sich die beiden oberen Haken gegenüber der Öffnung befinden (Abbildung **2**).



3. Die Frontscheibe oben andrücken, bis sie hörbar einrastet (Abbildung **3**).
4. Die beiden Schrauben links und rechts wieder einschrauben.
5. Die Gerätetür erneut etwas öffnen und das Küchentuch entfernen.
6. Die Abdeckung aufsetzen und an den Enden andrücken, bis sie hörbar einrastet (Abbildung **4**).



7. Die Gerätetür schließen.

Achtung!

Den Garraum erst wieder benutzen, wenn die Gerätetür ordnungsgemäß eingebaut ist.

Störungen, was tun?

Wenn eine Störung auftritt, liegt es oft nur an einer Kleinigkeit. Bevor Sie den Kundendienst rufen, versuchen Sie bitte, mit Hilfe der Tabelle, die Störung selbst zu beheben.

Störungen selbst beheben

Technische Störungen am Gerät können Sie oft ganz leicht selbst beheben.

Wenn eine Speise nicht optimal gelingt, finden Sie am Ende der Gebrauchsanleitung viele Tipps und Hinweise zur Zubereitung. → "Für Sie in unserem Kochstudio getestet" auf Seite 25

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe/Hinweise
Gerät funktioniert nicht.	Sicherung defekt.	Prüfen Sie die Sicherung im Sicherungskasten.
	Stromausfall	Prüfen Sie, ob das Küchenlicht oder andere Küchengeräte funktionieren.
Im Display blinkt die Uhrzeit.	Stromausfall.	Stellen Sie die Uhrzeit neu ein.
Gerät lässt sich nicht einstellen. Im Display leuchtet ein Schlüssel-Symbol oder SAFE .	Kindersicherung ist aktiviert.	Deaktivieren Sie die Kindersicherung, indem Sie ca. 4 Sekunden lang die Taste mit dem Schlüssel-Symbol drücken.

⚠️ Warnung – Stromschlaggefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen und beschädigte Anschlussleitungen austauschen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

Fehlermeldungen im Display

Wenn im Display eine Fehlermeldung mit "E" erscheint, z. B. **E05-32**, tippen Sie auf die Taste ⌚. Die Fehlermeldung wird zurückgesetzt. Stellen Sie ggf. die Uhrzeit neu ein.

Wenn es eine einmalige Störung war, können Sie Ihr Gerät wieder wie gewohnt benutzen. Wenn die Fehlermeldung erneut erscheint, rufen Sie den Kundendienst und geben Sie dabei die genaue Fehlermeldung und die E-Nr. Ihres Gerätes an. → "Kundendienst" auf Seite 21

Garraumlampe an der Decke auswechseln

Wenn die Garraumlampe ausgefallen ist, muss sie ausgewechselt werden. Temperaturbeständige 230V-Halogenlampen, 25 Watt, erhalten Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel.

Fassen Sie die Halogenlampe mit einem trockenen Tuch an. Dadurch wird die Lebensdauer der Lampe verlängert. Verwenden Sie nur diese Lampen.

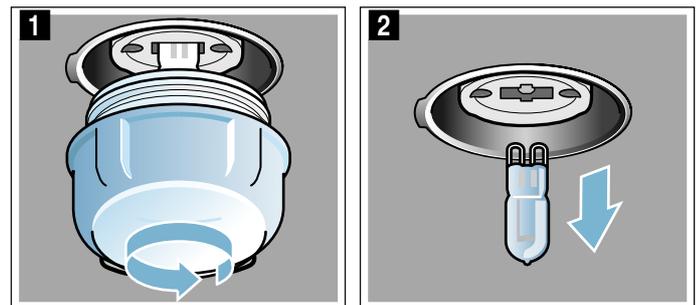
⚠️ Warnung – Stromschlaggefahr!

Beim Auswechseln der Garraumlampe stehen die Kontakte der Lampenfassung unter Strom. Vor dem Auswechseln den Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.

⚠️ Warnung – Verbrennungsgefahr!

Das Gerät wird sehr heiß. Nie die heißen Garraum-Innenflächen oder Heizelemente berühren. Das Gerät immer abkühlen lassen. Kinder fernhalten.

1. Geschirrtuch in den kalten Garraum legen, um Schäden zu vermeiden.
2. Glasabdeckung nach links herausdrehen (Bild **1**).
3. Lampe herausziehen - nicht drehen (Bild **2**). Neue Lampe einsetzen, dabei auf die Stellung der Stifte achten. Lampe fest eindrücken.



4. Glasabdeckung wieder einschrauben. Je nach Gerätetyp ist die Glasabdeckung mit einem Dichtring ausgestattet. Dichtring vor dem Einschrauben wieder aufsetzen.
5. Geschirrtuch herausnehmen und Sicherung einschalten.

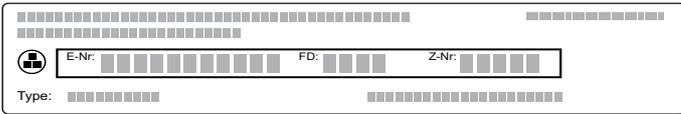
Kundendienst

Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, ist unser Kundendienst für Sie da. Wir finden immer eine passende Lösung, auch um unnötige Besuche des Kundendienstpersonals zu vermeiden.

E-Nummer und FD-Nummer

Geben Sie beim Anruf bitte die vollständige Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD-Nr.) an, damit wir Sie qualifiziert betreuen können. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie, wenn Sie die Gerätetür öffnen.

Wenn Ihr Gerät mit Dampf ausgestattet ist, finden Sie das Typenschild rechts hinter der Blende.



The diagram shows a rectangular nameplate with a grid of small squares. It contains the following fields:

- E-Nr.:** A field for the product number, consisting of 12 squares.
- FD-Nr.:** A field for the manufacturing number, consisting of 12 squares.
- Z-Nr.:** A field for the serial number, consisting of 6 squares.
- Type:** A field for the device type, consisting of 12 squares.

Damit Sie bei Bedarf nicht lange suchen müssen, können Sie hier die Daten Ihres Gerätes und die Telefonnummer des Kundendienstes eintragen.

E-Nr.	FD-Nr.
-------	--------

Kundendienst

Beachten Sie, dass der Besuch des Kundendienstpersonals im Falle einer Fehlbedienung auch während der Garantiezeit nicht kostenlos ist.

Die Kontaktdaten aller Länder für den nächstgelegenen Kundendienst finden Sie hier bzw. im beiliegenden Kundendienst-Verzeichnis.

Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

A 0810 550 522
D 089 21 751 751
CH 0848 840 040

Vertrauen Sie auf die Kompetenz des Herstellers. Sie stellen somit sicher, dass die Reparatur von geschulten Servicetechnikern durchgeführt wird, die mit den Original-Ersatzteilen für Ihr Gerät ausgerüstet sind.

Programme

Mit den Programmen können Sie ganz einfach Speisen zubereiten. Sie wählen ein Programm und das Gerät übernimmt für Sie die optimalen Einstellungen dazu.

Um gute Ergebnisse zu erzielen, darf der Garraum nicht zu heiß sein. Lassen Sie den Garraum abkühlen und starten Sie erst dann das Programm.

Geschirr

Beachten Sie die Hinweise der Geschirrhersteller.

Geeignetes Geschirr:

Verwenden Sie hitzebeständiges Geschirr bis 300 °C.

Am besten eignet sich Geschirr aus Glas oder Glaskeramik. Durch den Glasdeckel kann der Grill wirken und der Braten erhält eine schöne knusprige Kruste.

Bräter aus Edelstahl sind nur bedingt geeignet. Die glänzende Oberfläche reflektiert die Wärmestrahlung sehr stark. Das Gericht wird weniger braun und das Fleisch weniger gar. Wenn Sie einen Edelstahlbräter verwenden, nehmen Sie nach Programmende den Deckel ab. Das Fleisch mit Grillstufe 3 noch 8 bis 10 Minuten übergrillen.

Wenn Sie Bräter aus emailliertem Stahl, Gusseisen oder Aludruckguss verwenden, bräunt das Gericht von unten stärker. Geben Sie etwas mehr Flüssigkeit zu.

Tipp: Wenn die Soße zum Braten zu hell oder zu dunkel ist, geben Sie beim nächsten Mal weniger bzw. mehr Flüssigkeit zu.

Ungeeignetes Geschirr:

Geschirr aus hellem, glänzendem Aluminium, unglasiertem Ton und Geschirr aus Kunststoff oder mit Kunststoffgriffen ist ungeeignet.

Größe des Geschirrs:

Der Braten soll den Boden des Geschirrs zu etwa zwei Drittel bedecken. So erhalten Sie einen schönen Bratenfond.

Der Abstand zwischen Fleisch und Deckel sollte mindestens 3 cm betragen. Das Fleisch kann während des Bratens aufgehen.

Gericht vorbereiten

Verwenden Sie frische Lebensmittel, am besten mit Kühlschrank-Temperatur.

Tipp: Sehr mageres Fleisch bleibt saftiger, wenn Sie es mit Speckstreifen belegen.

Wiegen Sie Ihr Gericht. Sie benötigen das Gewicht zum Einstellen. Stellen Sie immer das nächsthöhere Gewicht ein.

Stellen Sie das Geschirr auf den Rost. Immer in den kalten Garraum stellen.

Programme

Wenn ein Braten fertig ist, kann er noch 10 Minuten im abgeschalteten, geschlossenen Garraum ruhen. So kann sich der Fleischsaft besser verteilen.

Das Gewicht ist in einem Bereich zwischen 0,5 kg und 2,5 kg einstellbar.

Hinweis: . Der Gewichtsbereich ist bewusst eingeschränkt. Für sehr große Gerichte steht oft kein passendes Geschirr zur Verfügung und das Garergebnis würde nicht mehr stimmen.

Programm	Lebensmittel	Geschirr	Flüssigkeit zugeben	Einschubhöhe	Einstellgewicht	Hinweise
01 Hähnchen , ungefüllt	küchenfertig, gewürzt	Bräter mit Glasdeckel	nein	2	Hähnchengewicht	mit der Brust nach oben ins Geschirr legen
02 Putenbrust	am Stück, gewürzt	Bräter mit Glasdeckel	Bräterboden bedecken, evtl. bis 250 g Gemüse zugeben	2	Putenbrustgewicht	Fleisch vorher nicht anbraten
03 Eintopf , mit Gemüse	vegetarisch	hoher Bräter mit Deckel	nach Rezept	2	Gesamtgewicht	Gemüse mit langer Garzeit (z. B. Möhren) in kleinere Stücke schneiden als Gemüse mit kurzer Garzeit (z. B. Tomaten)
04 Gulasch	Rind- oder Schweinefleisch gewürfelt mit Gemüse	hoher Bräter mit Deckel	nach Rezept	2	Gesamtgewicht	Fleisch unten einlegen und mit Gemüse bedecken. Fleisch vorher nicht anbraten.
05 Hackbraten , frisch	Hackteig aus Rind-, Schweine- oder Lammfleisch	Bräter mit Deckel	nein	2	Bratengewicht	-
06 Rinderschmorbraten	z. B. Hochrippe, Bug, Kugel oder Sauerbraten	Bräter mit Deckel	Bräterboden bedecken, evtl. bis 250 g Gemüse zugeben	2	Fleischgewicht	Fleisch vorher nicht anbraten
07 Rinderrouladen	mit Gemüse oder Fleisch gefüllt	Bräter mit Deckel	Rouladen fast bedecken, z. B. mit Brühe oder Wasser	2	Gewicht aller gefüllten Rouladen	Fleisch vorher nicht anbraten
08 Lammkeule , durchgegart	ohne Knochen, gewürzt	Bräter mit Deckel	Bräterboden bedecken, evtl. bis 250 g Gemüse zugeben	2	Fleischgewicht	Fleisch vorher nicht anbraten
09 Kalbsbraten , mager	z. B. Lende oder Nuss	Bräter mit Deckel	Bräterboden bedecken, evtl. bis 250 g Gemüse zugeben	2	Fleischgewicht	Fleisch vorher nicht anbraten
10 Schweinenackenbraten	ohne Knochen, gewürzt	Bräter mit Glasdeckel	Bräterboden bedecken, evtl. bis 250 g Gemüse zugeben	2	Fleischgewicht	Fleisch vorher nicht anbraten

Programm einstellen

Das Gerät wählt die optimale Heizart und die Zeit- und Temperatureinstellung. Sie müssen nur das Gewicht einstellen.

Das Gewicht ist nur im vorgesehenen Gewichtsbereich einstellbar.

1. Den Funktionswähler und den Temperaturwähler auf Programme **[P]** stellen.
2. Mit Taste **+** oder **-** das gewünschte Programm einstellen.
3. Auf Taste **kg** tippen.
4. Mit Taste **+** oder **-** das Gewicht Ihrer Speise einstellen.
Nach Übernahme des Gewichts erscheint im Display die berechnete Dauer. Bei Bedarf können Sie mit Taste **kg** zurück zum Programm wechseln.

Nach wenigen Sekunden startet das Programm. Im Display läuft die Dauer ab.

Wenn das Programm beendet ist, ertönt ein Signal. Im Display steht die Dauer auf null.

Wenn Sie mit dem Garergebnis zufrieden sind, schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.

Dauer des Programms

Die Dauer Ihres eingestellten Programms wird automatisch vom Gerät berechnet. Sie erscheint, nachdem Sie das Gewicht zum gewählten Programm eingestellt haben.

Ändern können Sie die Dauer eines Programms nicht.

Nachgaren

Sobald das Programm und das Signal beendet ist, können Sie mit Taste **+** eine Dauer einstellen. Das Gerät heizt mit den Einstellungen des Programms weiter.

Hinweis: Sie können beliebig oft nachgaren.

Wenn Sie mit dem Garergebnis zufrieden sind, schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.

Endezeit verschieben

Bei einigen Programmen können Sie die Endezeit nach hinten verschieben. Vor dem Start auf Taste **⊖** tippen, bis im Display das Endesymbol markiert ist. Mit Taste **+** das Ende auf später verschieben.

Nach dem Start geht das Gerät in Warteposition.

Ändern und abbrechen

Nach dem Start lässt sich die Programmnummer und das Gewicht nicht mehr ändern.

Die Endezeit kann geändert werden, solange das Gerät in Warteposition ist.

Wenn Sie das Programm abbrechen möchten, schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.

Für Sie in unserem Kochstudio getestet

Hier finden Sie eine Auswahl an Speisen und die optimalen Einstellungen dazu. Wir zeigen Ihnen welche Heizart und Temperatur für Ihre Speise am besten geeignet ist. Sie erhalten Angaben zum passenden Zubehör und in welcher Höhe es eingeschoben werden sollte. Sie bekommen Tipps zum Geschirr und zur Zubereitung.

Hinweis: Beim Zubereiten von Lebensmitteln kann viel Wasserdampf im Garraum entstehen. Ihr Gerät ist sehr energieeffizient und gibt während des Betriebs nur wenig Wärme nach außen ab. Aufgrund der hohen Temperaturunterschiede zwischen dem Geräte-Innenraum und den äußeren Teilen des Gerätes, kann sich Kondenswasser an Tür, Bedienfeld oder benachbarten Möbelfronten absetzen. Das ist eine normale, physikalisch bedingte Erscheinung. Durch Vorheizen oder vorsichtiges Türöffnen kann Kondensat vermindert werden.

Allgemeine Hinweise

Empfohlene Einstellwerte

In der Tabelle finden Sie für verschiedene Speisen die optimale Heizart. Temperatur und Dauer sind von der Menge und Rezept abhängig. Deshalb sind Einstellbereiche angegeben. Versuchen Sie es zuerst mit den niedrigeren Werten. Eine niedrigere Temperatur ergibt eine gleichmäßigere Bräunung. Wenn erforderlich, stellen Sie beim nächsten Mal höher ein.

Hinweis: Garzeiten können nicht durch höhere Temperaturen verkürzt werden. Speisen werden nur außen gar, aber innen nicht durchgebacken.

Die Einstellwerte gelten für das Einschieben der Speise in den kalten Garraum. So sparen Sie bis zu 20 Prozent Energie. Wenn Sie vorheizen, verkürzen sich die angegebenen Backzeiten um einige Minuten.

Für ausgewählte Speisen ist vorheizen notwendig und in der Tabelle angegeben. Geben Sie Ihr Gericht und Zubehör erst nach dem Vorheizen in den Garraum.

Wenn Sie nach Ihrem eigenen Rezept zubereiten wollen, orientieren Sie sich an ähnlichen Speisen in der Tabelle. Zusätzliche Informationen finden Sie in den Tipps im Anschluss an die Einstelltabellen.

Entfernen Sie nicht genutztes Zubehör aus dem Garraum. So erhalten Sie ein optimales Garergebnis und sparen bis zu 20 Prozent Energie.

Heizart Heißluft Sanft

Wenn Sie die Heizart Heißluft Sanft verwenden, schieben Sie die Speisen in den kalten, leeren Garraum. Halten Sie die Gerätetür während des Garens geschlossen. Garen Sie nur auf einer Ebene.

Backen auf einer Ebene

Verwenden Sie zum Backen auf einer Ebene folgende Einschubhöhen:

- hohe Gebäcke bzw. Form auf dem Rost: Höhe 2
- flache Gebäcke bzw. im Backblech: Höhe 3

Backen auf mehreren Ebenen

Verwenden Sie Heißluft. Gleichzeitig eingeschobene Gebäcke auf Blechen oder in Formen müssen nicht gleichzeitig fertig werden.

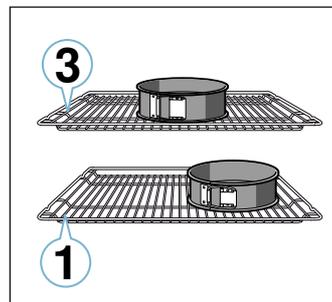
Backen auf zwei Ebenen:

- Universalpfanne: Höhe 3
Backblech: Höhe 1
- Formen auf dem Rost
erster Rost: Höhe 3
zweiter Rost: Höhe 1

Backen auf drei Ebenen:

- Backblech: Höhe 5
Universalpfanne: Höhe 3
Backblech: Höhe 1

Durch die gleichzeitige Zubereitung von Speisen können Sie bis zu 45 Prozent Energie sparen. Stellen Sie Formen nebeneinander oder versetzt übereinander in den Garraum.



Zubehör

Verwenden Sie nur Originalzubehör Ihres Gerätes. Es ist optimal auf den Garraum und die Betriebsarten abgestimmt.

Achten Sie darauf, dass Sie immer geeignetes Zubehör verwenden und es richtig herum einschieben.

→ "Zubehör" auf Seite 11

Backpapier

Verwenden Sie nur Backpapier, das für die gewählte Temperatur geeignet ist. Schneiden Sie Backpapier immer passend zu.

Kuchen und Gebäck

Ihr Gerät bietet Ihnen zahlreiche Heizarten zur Zubereitung von Kuchen und Kleingebäck. In den Einstelltabellen finden Sie optimale Einstellungen für viele Speisen.

Beachten Sie auch die Hinweise im Abschnitt zum Teig gehen lassen.

Backformen

Für ein optimales Garergebnis empfehlen wir Ihnen dunkle Backformen aus Metall.

Weißblechformen, Keramikformen und Glasformen verlängern die Backzeit und das Gebäck bräunt nicht gleichmäßig.

Wenn Sie Silikonformen verwenden wollen, orientieren Sie sich an den Angaben und Rezepten des Herstellers. Silikonformen sind oft kleiner als normale Formen. Die Mengen- und Rezeptangaben können abweichen.

Kuchen in Formen

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Rührkuchen, einfach	Kranz-/Kastenform	2		140-150	75-90
Rührkuchen, einfach, 2 Ebenen	Kranz-/Kastenform	3+1		140-150	70-85
Rührkuchen, fein	Kranz-/Kastenform	2		150-170	60-80
Tortenboden aus Rührteig	Tortenbodenform	3		160-180	20-30
Obst- oder Quarktorte mit Mürbeteigboden	Springform Ø26 cm	2		170-190	55-80
Tarte	Tarteform	1		200-240	25-50
Hefekuchen	Springform Ø28 cm	2		150-160	25-35
Gugelhupf	Gugelhupfform	2		150-170	50-70
Biskuittorte, 3 Eier	Springform Ø26 cm	2		160-170	30-35
Biskuittorte, 6 Eier	Springform Ø28 cm	2		150-160*	30-40

* vorheizen

Kuchen auf dem Blech

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Rührkuchen mit Belag	Backblech	3		160-180	20-45
Rührkuchen, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		140-160	30-55
Mürbeteigkuchen mit trockenem Belag	Backblech	2		170-190	30-45
Mürbeteigkuchen mit trockenem Belag, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		160-170	35-45
Mürbeteigkuchen mit saftigem Belag	Universalpfanne	2		160-180	55-95
Hefekuchen mit trockenem Belag	Backblech	3		160-180	15-20
Hefekuchen mit trockenem Belag, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		150-170	20-30
Hefekuchen mit saftigem Belag	Universalpfanne	3		180-200	30-55
Hefekuchen mit saftigem Belag, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		150-170	40-65
Hefezopf, Hefekranz	Backblech	2		160-170	35-40
Biskuitrolle	Backblech	3		180-200*	10-15
Strudel, süß	Universalpfanne	2		190-200	45-60
Strudel, gefroren	Universalpfanne	3		200-220*	35-45

* vorheizen

Tiefkühlprodukte

Verwenden Sie keine stark vereisten Tiefkühlprodukte. Entfernen Sie Eis an der Speise.

Tiefkühlprodukte sind teilweise ungleichmäßig vorgebacken. Die ungleichmäßige Bräunung bleibt auch nach dem Backen bestehen.

Brot und Brötchen

Achtung!

Nie Wasser in den heißen Garraum gießen oder Geschirr mit Wasser auf den Garraumboden stellen. Durch den Temperaturwechsel können Emailschäden entstehen.

Manche Speisen gelingen am besten, wenn sie in mehreren Schritten gebacken werden. Diese sind in der Tabelle angegeben.

Die Einstellwerte für Brotteige gelten sowohl für Teige auf dem Backblech, als auch für Teige in einer Kastenform.

Kleingebäck

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Muffins	Muffinblech	2		170-190	20-40
Muffins, 2 Ebenen	Muffinbleche	3+1		160-170*	20-45
Hefekleingebäck	Backblech	3		150-170	20-30
Hefekleingebäck, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		150-170	25-40
Blätterteiggebäck	Backblech	3		170-190*	20-35
Blätterteiggebäck, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		170-190*	25-45
Blätterteiggebäck, 3 Ebenen	Backbleche + Universalpfanne	5+3+1		170-190*	25-45
Brandteiggebäck	Backblech	3		190-210	35-50
Brandteiggebäck, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		190-210	35-45

* vorheizen

** 5 min vorheizen, verwenden Sie nicht die Schnellaufheizfunktion

Plätzchen

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Spritzgebäck	Backblech	3		140-150**	25-40
Spritzgebäck, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		140-150**	25-35
Spritzgebäck, 3 Ebenen	Backbleche + Universalpfanne	5+3+1		130-140**	40-55
Plätzchen	Backblech	3		140-160	15-25
Plätzchen, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		140-160	15-25
Plätzchen, 3 Ebenen	Backbleche + Universalpfanne	5+3+1		140-160	15-25
Baiser	Backblech	3		80-90*	120-150
Baiser, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		90-100*	100-150
Makronen	Backblech	3		90-110	20-30
Makronen, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		90-110	20-35
Makronen, 3 Ebenen	Backbleche + Universalpfanne	5+3+1		90-110	30-40

* vorheizen

** 5 min vorheizen, verwenden Sie nicht die Schnellaufheizfunktion

Brot und Brötchen

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Schritt	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Brot, 750 g (in Kastenform und freigeschoben)	Universalpfanne oder Kastenform	2		-	180-200	60-70
Brot, 1000 g (in Kastenform und freigeschoben)	Universalpfanne oder Kastenform	2		-	200-220	35-50
Brot, 1500 g (in Kastenform und freigeschoben)	Universalpfanne oder Kastenform	2		-	180-200	60-70
Fladenbrot	Universalpfanne	3		-	240-250	20-25
Brötchen, süß, frisch	Backblech	3		-	150-160*	25-35
Brötchen, süß, frisch, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		-	150-170*	15-25
Brötchen, frisch	Backblech	3		-	180-200	20-30
Toast überbacken, 4 Stück	Rost	3		-	200-220	15-20
Toast überbacken, 12 Stück	Rost	3		-	220-240	15-25

* vorheizen

Pizza, Quiche und pikanter Kuchen

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Pizza, frisch	Backblech	3		190-210	20-30
Pizza, frisch, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		190-210	30-40
Pizza, frisch, dünner Boden	Pizzablech	2		250-270*	8-13
Pizza, gekühlt	Rost	3		170-190	15-20
Pizza, gefroren, dünner Boden 1 Stück	Rost	2		190-210	15-20
Pizza, gefroren, dünner Boden 2 Stück	Universalpfanne + Rost	3+1		190-210	20-25
Pizza, gefroren, dicker Boden 1 Stück	Rost	3		180-200	20-25
Pizza, gefroren, dicker Boden 2 Stück	Universalpfanne + Rost	3+1		190-210	30-40
Mini-Pizzen	Universalpfanne	3		180-200	15-20
Pikante Kuchen in der Form	Springform Ø28 cm	2		170-190	50-60
Quiche	Tarteform	2		190-210	25-35
Pirogge	Auflaufform	2		170-190	65-75
Empanada	Universalpfanne	3		180-190	30-40
Börek	Universalpfanne	1		180-200	40-50

* vorheizen

Tipps zum Backen

Sie möchten feststellen, ob das Gebäck durchgebacken ist.	Stechen Sie mit einem Holzstäbchen an der höchsten Stelle in das Gebäck. Wenn kein Teig mehr am Holz klebt, ist das Gebäck fertig.
Das Gebäck fällt zusammen.	Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit. Oder stellen Sie die Temperatur um 10 °C niedriger ein und verlängern Sie die Backzeit. Beachten Sie die angegebenen Zutaten und Zubereitungshinweise im Rezept.
Das Gebäck ist in der Mitte hoch aufgegangen und am Rand niedriger.	Fetten Sie nur den Boden der Springform ein. Nach dem Backen lösen Sie das Gebäck vorsichtig mit einem Messer.
Der Obstsaft läuft über.	Verwenden Sie beim nächsten Mal die Universalpfanne.
Kleingebäck klebt beim Backen aneinander.	Um jedes Gebäckstück sollte ein Abstand von ca. 2 cm sein. So ist genügend Platz, damit Gebäckstücke schön aufgehen und rundherum bräunen können.
Das Gebäck ist zu trocken.	Stellen Sie die Temperatur um 10 °C höher ein und verkürzen Sie die Backzeit.
Das Gebäck ist insgesamt zu hell.	Ist die Einschubhöhe und das Zubehör korrekt, dann erhöhen Sie ggf. die Temperatur oder verlängern die Backzeit.
Das Gebäck ist oben zu hell, aber unten zu dunkel.	Schieben Sie beim nächsten Mal eine Ebene höher ein.
Das Gebäck ist oben zu dunkel, aber unten zu hell.	Schieben Sie beim nächsten Mal eine Ebene tiefer ein. Wählen Sie eine niedrigere Temperatur und verlängern Sie die Backzeit.
Das Gebäck in Form- oder Kasten wird hinten zu dunkel.	Stellen Sie die Backform nicht direkt an die Rückwand, sondern mittig auf das Zubehör.
Das Gebäck ist insgesamt zu dunkel.	Wählen beim nächsten Mal eine niedrigere Temperatur und verlängern Sie ggf. die Backzeit.
Das Gebäck ist ungleichmäßig gebräunt.	Wählen Sie die Temperatur etwas niedriger. Auch überstehendes Backpapier kann die Luftzirkulation beeinflussen. Schneiden Sie Backpapier immer passend zu. Achten Sie darauf, dass die Backform nicht direkt vor den Öffnungen der Garraum-Rückwand steht. Beim Backen von Kleingebäck sollten Sie möglichst gleiche Größen und Dicken verwenden.
Sie haben auf mehreren Ebenen gebacken. Auf dem oberen Blech ist das Gebäck dunkler als auf dem unteren.	Wählen Sie zum Backen auf mehreren Ebenen immer Heißluft. Gleichzeitig eingeschobene Gebäcke auf Blechen oder in Formen müssen nicht gleichzeitig fertig werden.

Das Gebäck sieht gut aus, ist aber innen nicht durchgebacken.	Backen Sie mit niedrigerer Temperatur etwas länger und geben Sie ggf. weniger Flüssigkeit hinzu. Bei Gebäck mit saftigem Belag backen Sie erst den Boden vor. Bestreuen Sie ihn mit Mandeln oder Paniermehl und geben dann den Belag darauf.
Das Gebäck löst sich nicht beim Stürzen.	Lassen Sie das Gebäck nach dem Backen noch 5 bis 10 Minuten auskühlen. Sollte er sich immer noch nicht lösen, lockern Sie den Rand nochmals vorsichtig mit einem Messer. Stürzen Sie das Gebäck erneut und bedecken Sie die Form mehrmals mit einem nassen, kalten Tuch. Beim nächsten Mal die Form einfetten und mit Paniermehl ausstreuen.

Aufläufe und Gratins

Ihr Gerät bietet Ihnen zahlreiche Heizarten zur Zubereitung von Auflauf. In den Einstelltabellen finden Sie optimale Einstellungen für viele Speisen.

Der Garzustand eines Auflaufs ist abhängig von der Größe des Geschirrs und von der Höhe des Auflaufs.

Verwenden Sie für Aufläufe und Gratins ein breites, flaches Geschirr. In einem schmalen, hohen Geschirr benötigen die Speisen mehr Zeit und werden an der Oberseite dunkler.

Verwenden Sie immer die angegebenen Einschubhöhen.

Sie können auf einer Ebene in Formen oder mit der Universalpfanne zubereiten.

- Formen auf dem Rost: Höhe 2
- Universalpfanne: Höhe 3

Durch die gleichzeitige Zubereitung von Speisen können Sie bis zu 45 Prozent Energie sparen. Stellen Sie Formen nebeneinander in den Garraum.

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Auflauf, pikant, gegarte Zutaten	Auflaufform	2	☐	200-220	30-60
Auflauf, süß	Auflaufform	2	☐	170-190	40-60
Kartoffelgratin, rohe Zutaten, 4 cm hoch	Auflaufform	2	☉	150-170	60-80
Kartoffelgratin, rohe Zutaten, 4 cm hoch, 2 Ebenen	Auflaufform	3+1	☉	150-160	65-80

Geflügel, Fleisch und Fisch

Ihr Gerät bietet Ihnen verschiedene Heizarten zur Zubereitung von Geflügel, Fleisch und Fisch. In den Einstelltabellen finden Sie optimale Einstellungen für einige Speisen.

Braten auf dem Rost

Das Braten auf dem Rost ist besonders geeignet für großes Geflügel oder mehrere Stücke gleichzeitig.

Schieben Sie die Universalpfanne mit dem aufgelegten Rost in die angegebene Einschubhöhe. Achten Sie darauf, dass der Rost richtig auf der Universalpfanne aufliegt. → "Zubehör" auf Seite 11

Geben Sie je nach Größe und Art des Bratens bis zu ½ Liter Wasser in die Universalpfanne. Abtropfende Flüssigkeit wird aufgefangen. Aus diesem Bratensatz können Sie eine Soße zubereiten. Zudem entsteht so weniger Rauch und der Garraum bleibt sauberer.

Braten im Geschirr

Warnung – Verletzungsgefahr durch zerspringendes Glas!

Heißes Glasgeschirr auf einem trockenen Untersetzer abstellen. Wenn die Unterlage nass oder kalt ist, kann das Glas springen.

Warnung – Verbrühungsgefahr!

Beim Öffnen des Deckels nach dem Garen kann sehr heißer Dampf entweichen. Heben Sie den Deckel hinten an, damit der heiße Dampf vom Körper weg entweichen kann.

Verwenden Sie nur Geschirr, das für Backöfen geeignet ist. Am besten geeignet ist Geschirr aus Glas. Prüfen Sie, ob das Geschirr in den Garraum passt.

Glänzende Bräter aus Edelstahl oder Aluminium reflektieren die Wärme wie ein Spiegel und sind so nur bedingt geeignet. Das Geflügel, Fleisch und Fisch gart langsamer und bräunt weniger. Verwenden Sie eine höhere Temperatur und/oder eine längere Garzeit.

Beachten Sie die Herstellerangaben zu Ihrem Bratgeschirr.

Offenes Geschirr

Zur Zubereitung von Geflügel, Fleisch und Fisch verwenden Sie am besten eine hohe Bratform. Stellen Sie die Form auf den Rost. Wenn Sie kein passendes Geschirr haben, verwenden Sie die Universalpfanne.

Geschlossenes Geschirr

Der Garraum bleibt bei der Zubereitung im geschlossenen Geschirr wesentlich sauberer. Achten Sie darauf, dass der Deckel passt und gut schließt. Stellen Sie das Geschirr auf den Rost.

Geflügel, Fleisch und Fisch kann auch in einem geschlossenen Bräter knusprig werden. Verwenden Sie dazu einen Bräter mit Glasdeckel und stellen Sie eine höhere Temperatur ein.

Grillen

Lassen Sie die Gerätetür während des Grillens geschlossen. Nie bei geöffneter Gerätetür grillen.

Legen Sie das Grillgut auf den Rost. Zusätzlich die Universalpfanne mit der Abschrägung zur Gerätetür mindestens eine Einschubhöhe darunter einschieben. Abtropfendes Fett wird aufgefangen.

Nehmen Sie möglichst gleiche Grillstücke mit ähnlicher Dicke und Gewicht. So bräunen sie gleichmäßig und bleiben schön saftig. Legen Sie die Grillstücke direkt auf den Rost.

Wenden Sie die Grillstücke mit einer Grillzange. Wenn Sie mit einer Gabel ins Fleisch stechen, verliert es Saft und wird trocken.

Salzen Sie Fleisch erst nach dem Grillen. Salz entzieht dem Fleisch Wasser.

Hinweise

- Der Grillheizkörper schaltet sich immer wieder ein und aus, das ist normal. Wie oft das geschieht, richtet sich nach der eingestellten Grillstufe.
- Beim Grillen kann Rauch entstehen.

Bratenthermometer

Je nach Ausstattung Ihres Gerätes verfügen Sie über einen Bratenthermometer. Mit dem Bratenthermometer können Sie punktgenau Garen. Lesen Sie wichtige Hinweise zur Anwendung des Bratenthermometers im entsprechenden Kapitel nach. Dort erhalten Sie Angaben zum Einstecken des Bratenthermometers, den möglichen Heizarten und noch weitere Informationen.

Empfohlene Einstellwerte

Die Einstellwerte gelten für das Einschieben von ungefülltem, bratfertigem Geflügel, Fleisch oder Fisch mit Kühlschranktemperatur in den kalten Garraum.

In der Tabelle finden Sie Angaben für Geflügel, Fleisch und Fisch mit Vorschlagsgewichten. Wenn Sie schwereres Geflügel, Fleisch oder Fisch zubereiten wollen, verwenden Sie auf jeden Fall die niedrigere Temperatur. Bei mehreren Stücken orientieren Sie sich am Gewicht des schwersten Stückes zur Ermittlung der Gardauer. Die einzelnen Stücke sollten annähernd gleich groß sein.

Je größer ein Geflügel, Fleisch oder Fisch, desto niedriger die Temperatur und umso länger die Gardauer.

Wenden Sie Geflügel, Fleisch und Fisch nach ca. 1/2 bis 2/3 der angegebenen Zeit.

Geflügel

Stechen Sie bei Ente oder Gans die Haut unter den Flügeln ein. So kann das Fett ablaufen.

Schneiden Sie bei Entenbrust die Haut ein. Wenden Sie Entenbrust nicht.

Wenn Sie Geflügel wenden, achten Sie darauf, dass zuerst die Brustseite bzw. die Hautseite unten ist.

Geflügel wird besonders knusprig braun, wenn Sie es gegen Ende der Bratzeit mit Butter, Salzwasser oder Orangensaft bestreichen.

Fleisch

Bestreichen Sie mageres Fleisch nach Belieben mit Fett oder belegen Sie es mit Speckstreifen.

Geben Sie zum Braten von magerem Fleisch etwas Flüssigkeit hinzu. Im Glasgeschirr sollte der Boden des Geschirrs ca. 1/2 cm hoch bedeckt sein.

Schneiden Sie eine Schwarte kreuzweise ein. Wenn Sie den Braten wenden, achten Sie darauf, dass zuerst die Schwarte unten ist.

Wenn der Braten fertig ist, sollte er noch 10 Minuten im abgeschalteten, geschlossenen Garraum ruhen. So verteilt sich der Fleischsaft besser. Wickeln Sie den Braten ggf. in Alufolie ein. In der angegebenen Gardauer ist die empfohlene Ruhezeit nicht enthalten.

Das Braten und Schmoren im Geschirr ist komfortabler. Sie können den Braten mit dem Geschirr einfacher aus dem Garraum nehmen und die Soße direkt im Geschirr zubereiten.

Die Menge der Flüssigkeit ist abhängig von Fleischart und Material des Geschirrs und davon, ob Sie einen Deckel verwenden. Wenn Sie Fleisch im emaillierten oder dunklen Metallbräter zubereiten, ist etwas mehr Flüssigkeit nötig, als im Glasgeschirr.

Während des Bratens verdampft die Flüssigkeit im Geschirr. Gießen Sie bei Bedarf vorsichtig Flüssigkeit nach.

Der Abstand zwischen Fleisch und Deckel sollte mindestens 3 cm betragen. Das Fleisch kann aufgehen.

Zum Schmoren braten Sie das Fleisch nach Bedarf vorher an. Geben Sie für den Schmorfond Wasser, Wein, Essig oder Ähnliches hinzu. Der Boden des Geschirrs sollte 1-2 cm hoch bedeckt sein.

Fisch

Ganzer Fisch muss nicht gewendet werden. Schieben Sie den ganzen Fisch in Schwimmstellung, mit Rückenflosse nach oben, in den Garraum. Eine angeschnittene Kartoffel oder ein kleines ofenfestes Gefäß im Bauch des Fisches verleiht Stabilität.

Ob der Fisch gar ist, erkennen Sie, wenn sich die Rückenflosse leicht lösen lässt.

Geben Sie zum Dünsten zwei bis drei Esslöffel Flüssigkeit und etwas Zitronensaft oder Essig ins Geschirr.

Geflügel

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Hähnchen, 1,3 kg	Rost	2		200-220	60-70
Hähnchenkleinteile, je 250 g	Rost	3		220-230	30-35
Hähnchen Sticks, Nuggets, gefroren	Universalpfanne	3		190-210	20-25
Ente, 2 kg	Rost	2		180-200	90-110
Entenbrust, medium, je 300 g	Rost	3		210-230	35-40
Gans, 3 kg	Rost	2		140	3-5
				160	130-140
Gänsekeulen, je 350 g	Rost	2		150-160	150-160
Babypute, 2,5 kg	Rost	2		180-200	75-90
Putenbrust, ohne Knochen, 1 kg	Geschirr geschlossen	2		240-260	80-100
Putenoberkeule, mit Knochen, 1 kg	Rost	2		180-200	80-100

* 5 min vorheizen

Fleisch

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Schritt	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Schweinebraten ohne Schwarte, z. B. Nacken, 1,5 kg	Geschirr offen	2		-	160-170	150-160
Schweinebraten mit Schwarte z. B. Schulter, 2 kg	Geschirr offen	2		-	180-190	160-180
Schweinelendenbraten, 1,5 kg	Geschirr offen	2		-	190-200	100-110***
Schweinesteaks, 2 cm dick	Rost	4		-	3	20-25**
Rinderfilet, medium, 1 kg	Geschirr offen	3		-	210-220	40-50**
Rinderschmorbraten, 1,5 kg	Geschirr offen	2		-	200-220	140-160
Roastbeef, medium, 1,5 kg	Geschirr offen	3		-	200-220	60-70
Burger, 3-4 cm hoch	Rost	4		-	3	25-30
Kalbsbraten, 1,5 kg	Geschirr offen	2		-	160-180	115-130
Kalbshaxe, 1,5 kg	Geschirr offen	2		-	200-220	110-125
Lammkeule ohne Knochen, medium, 1,5 kg	Geschirr offen	2		-	170-190	70-80***
Lammrücken mit Knochen, medium, 1,5 kg	Rost	2		-	180-190	45-55***
Grillwürste	Rost	3		-	3	15-20
Hackbraten, 1 kg	Geschirr offen	2		-	170-180	65-75

* vorheizen

** Universalpfanne auf Einschubhöhe 2 darunter einschieben

*** ohne wenden

Fisch

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Fisch, gegrillt, ganz 300 g, z. B. Forelle	Rost	2		160-180	20-30
Fisch, gegrillt, ganz 1,5 kg, z. B. Lachs	Rost	2		170-190	30-40
Fischfilet, -kotelett, gegrillt, 2-3 cm dick	Rost	4		3	12-22**
Fischfilet, gedünstet, natur, 2-3 cm dick	Geschirr geschlossen	2		170-190	35-45
Fisch, gedünstet, ganz 300 g, z. B. Forelle	Geschirr geschlossen	2		170-190	40-50
Fisch, gedünstet, ganz 1,5 kg, z. B. Lachs	Geschirr geschlossen	2		190-210	50-60

* vorheizen

** Universalpfanne auf Einschubhöhe 2 darunter einschieben

Tipps zum Braten und Schmoren

Der Garraum verschmutzt stark.	Bereiten Sie Ihr Gargut in einem geschlossenen Bräter bei höherer Temperatur zu oder benutzen Sie das Grillblech. Wenn Sie das Grillblech verwenden, erhalten Sie optimale Bratergebnisse. Sie können das Grillblech als Sonderzubehör nachkaufen.
Der Braten ist zu dunkel und die Kruste stellenweise verbrannt und/oder der Braten ist zu trocken.	Überprüfen Sie die Einschubhöhe und die Temperatur. Wählen Sie beim nächsten Mal eine niedrigere Temperatur und verkürzen Sie ggf. die Bratdauer.
Die Kruste ist zu dünn.	Erhöhen Sie die Temperatur oder schalten Sie nach dem Ende der Bratdauer den Grill kurz ein.
Der Braten sieht gut aus, aber die Soße ist angebrannt.	Wählen Sie beim nächsten Mal ein kleineres Bratgeschirr und geben Sie ggf. mehr Flüssigkeit hinzu.
Der Braten sieht gut aus, aber die Soße ist zu hell und wässrig.	Wählen Sie beim nächsten Mal ein größeres Bratgeschirr und geben Sie ggf. weniger Flüssigkeit hinzu.
Beim Schmoren brennt das Fleisch an.	Bratgeschirr und Deckel müssen zusammenpassen und gut schließen. Reduzieren Sie die Temperatur und geben Sie bei Bedarf während des Schmorens noch Flüssigkeit hinzu.

Gemüse und Beilagen

Hier finden Sie Angaben zur Zubereitung von Grillgemüse, Kartoffeln und tiefgekühlten Kartoffelprodukten.

Halten Sie sich an die Angaben in der Tabelle.

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Grillgemüse	Universalpfanne	5		3	10-15
Gebackene Kartoffeln, halbiert	Universalpfanne	3		160-180	45-60
Kartoffelprodukte, gefroren z. B. Pommes Frites, Kroketten, Kartoffeltaschen, Rösti	Universalpfanne	3		200-220	25-35
Pommes Frites, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		190-210	30-40

Desserts

Mit Ihrem Gerät können Sie Soufflés und Joghurt selbst herstellen.

Soufflés

Soufflés können Sie auch im Wasserbad in der Universalpfanne zubereiten. Schieben Sie dazu die Universalpfanne auf Höhe 2 ein.

Joghurt

Nehmen Sie Zubehör und Gestelle aus dem Garraum. Der Garraum muss leer sein.

- 1 Liter Milch (3,5 % Fett) auf dem Kochfeld auf 90 °C erhitzen und auf 40 °C abkühlen.
Bei H-Milch reicht das Anwärmen auf 40 °C.
- 150 g Joghurt (Kühlschrank-Temperatur) einrühren.
- In Tassen oder kleine Gläser füllen und mit Frischhaltefolie abdecken.
- Tassen oder Gläser auf den Garraumboden stellen und wie in der Tabelle angegeben einstellen.
- Nach der Zubereitung den Joghurt im Kühlschrank abkühlen lassen.

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer
Joghurt	Portionsformen	Garraumboden		-*	8-9h
Soufflé in Portionsformen	Portionsformen	2		160-180	35-45

* mit bis 100 °C aufheizen

Acrylamid in Lebensmitteln

Acrylamid entsteht vor allem bei hochoverhitzt zubereiteten Getreide- und Kartoffelprodukten, wie z. B. Kartoffelchips, Pommes frites, Toast, Brötchen, Brot oder feinen Backwaren (Kekse, Lebkuchen, Spekulatius).

Tipps zur acrylamidarmen Zubereitung	
Allgemein	<ul style="list-style-type: none"> ■ Garzeiten möglichst kurz halten. ■ Speisen goldgelb, nicht zu dunkel bräunen. ■ Großes, dickes Gargut enthält weniger Acrylamid.
Backen	Mit Ober-/Unterhitze max. 200 °C. Mit Heißluft max. 180 °C.
Plätzchen	Mit Ober-/Unterhitze max. 190 °C. Mit Heißluft max. 170 °C. Ei oder Eigelb verringert die Bildung von Acrylamid.
Backofen Pommes frites	Gleichmäßig und einlagig auf dem Blech verteilen. Ca. 400-600 g pro Blech backen, damit die Pommes nicht austrocknen und knusprig werden.

Dörren

Mit Heißluft können Sie hervorragend dörren. Bei dieser Art der Konservierung werden Aromastoffe durch den Wasserentzug konzentriert.

Verwenden Sie nur einwandfreies Obst, Gemüse und Kräuter und waschen Sie es gründlich. Legen Sie den Rost mit Back- oder Pergamentpapier aus. Lassen Sie das Obst gut abtropfen und trocknen Sie es ab.

Schneiden Sie es ggf. in gleich große Stücke oder dünne Scheiben. Legen Sie ungeschältes Obst auf die Schale mit den Schnittflächen nach oben. Achten Sie darauf, dass sowohl Obst als auch Pilze auf dem Rost nicht übereinander liegen.

Raspeln Sie Gemüse und blanchieren Sie es anschließend. Lassen Sie das blanchierte Gemüse gut abtropfen und verteilen Sie es gleichmäßig auf dem Rost.

Trocknen Sie Kräuter mit Stiel. Legen Sie die Kräuter gleichmäßig und leicht gehäuft auf den Rost.

Verwenden Sie zum Dörren folgende Einschubhöhen:

- 1 Rost: Höhe 3
- 2 Roste: Höhe 3+1

Wenden Sie sehr saftiges Obst und Gemüse mehrmals. Das Gedörrte sofort nach dem Trocknen vom Papier lösen.

In der Tabelle finden Sie die Einstellungen zum Dörren von verschiedenen Lebensmitteln. Temperatur und Dauer sind von der Art, Feuchtigkeit, Reife und Dicke des Dörrguts abhängig. Je länger Sie das Dörrgut trocknen lassen, desto besser ist es konserviert. Je dünner man schneidet, desto schneller ist das Dörrende erreicht und desto aromatischer bleibt das Dörrgut. Deshalb sind Einstellbereiche angegeben.

Wenn Sie weitere Lebensmittel dörren wollen, orientieren Sie sich an ähnlichen Lebensmitteln in der Tabelle.

Obst, Gemüse und Kräuter	Zubehör	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Stunden
Kernobst (Apfelringe, 3 mm dick, pro Rost 200 g)	1-2 Roste		80	4-8
Wurzelgemüse (Karotten), geraspelt, blanchiert	1-2 Roste		80	4-7
Pilze in Scheiben	1-2 Roste		80	5-8
Kräuter, geputzt	1-2 Roste		60	2-5

Einkochen

Sie können in Ihrem Gerät Obst und Gemüse einkochen.

⚠️ Warnung – Verletzungsgefahr!

Bei fehlerhaft eingekochten Lebensmitteln können die Einmachgläser platzen. An die Angaben zum Einkochen halten.

Gläser

Verwenden Sie nur saubere und unbeschädigte Einmachgläser. Verwenden Sie nur hitzebeständige, saubere und unbeschädigte Gummiringe. Klammern und Federn vorher prüfen.

Verwenden Sie bei einem Einkoch-Vorgang nur Einmachgläser von gleicher Größe und mit dem gleichen Lebensmittel. Im Garraum können Sie die Inhalte von maximal sechs Einmachgläsern mit ½, 1 oder 1½ Liter gleichzeitig einkochen. Verwenden Sie keine größeren oder höheren Gläser. Die Deckel könnten platzen.

Die Einmachgläser dürfen sich während des Einkochens im Garraum nicht berühren.

Obst und Gemüse vorbereiten

Verwenden Sie nur einwandfreies Obst und Gemüse. Waschen Sie es gründlich.

Obst bzw. Gemüse je nach Art schälen, entkernen und zerkleinern und in Einmachgläser bis ca. 2 cm unter den Rand füllen.

Obst: Das Obst in den Einmachgläsern mit heißer, abgeschäumter Zuckerlösung auffüllen (ca. 400 ml für ein 1-Literglas). Auf einen Liter Wasser:

- ca. 250 g Zucker bei süßem Obst
- ca. 500 g Zucker bei saurem Obst

Gemüse: Das Gemüse in den Einmachgläsern mit heißem, abgekochtem Wasser auffüllen.

Die Glasränder abwischen, sie müssen sauber sein. Auf jedes Glas einen nassen Gummiring und einen Deckel legen. Die Gläser mit Klammern verschließen. Die Gläser in die Universalpfanne stellen, so dass sie sich nicht berühren. 500 ml heißes Wasser (ca. 80 °C) in die Universalpfanne gießen. Wie in der Tabelle angegeben einstellen.

Einkochen beenden

Obst: Nach einiger Zeit steigen in kurzen Abständen Bläschen auf. Gerät ausschalten, sobald alle Einmachgläser perlen. Nehmen Sie die Gläser nach der angegebenen Nachwärmzeit aus dem Garraum.

Gemüse: Nach einiger Zeit steigen in kurzen Abständen Bläschen auf. Sobald alle Einmachgläser perlen, die Temperatur auf 120 °C reduzieren und Gläser wie in der Tabelle angegeben im geschlossenen Garraum weiterperlen lassen. Schalten Sie nach dieser Zeit das Gerät aus und nutzen Sie wie in der Tabelle angegeben noch einige Minuten die Nachwärme.

Nehmen Sie die Gläser nach dem Einkochen aus dem Garraum und stellen Sie sie auf ein sauberes Tuch. Stellen Sie die heißen Gläser nicht auf einer kalten oder nassen Unterlage ab, sie könnten springen. Decken Sie die Einmachgläser ab, um sie vor Zugluft zu schützen. Klammern erst entfernen, wenn die Gläser kalt sind.

Die angegebenen Zeiten in der Einstelltabelle sind Richtwerte zum Einkochen von Obst und Gemüse. Sie können durch Raumtemperatur, Anzahl der Gläser, Menge, Wärme und Qualität des Glasinhalts beeinflusst werden. Die Angaben beziehen sich auf 1-Liter-Rundgläser. Bevor Sie um- bzw. ausschalten, prüfen Sie, ob es in den Gläsern richtig perlt. Der Perlvorgang beginnt nach ca. 30-60 Minuten.

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Schritt	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Gemüse, z. B. Karotten	1 Liter Einmachgläser	1	☼	1.	160-170	bis zum Perlen: 30-40
				2.	120	vom Perlen an: 30-40
				3.	-	Nachwärme: 30
Gemüse, z. B. Gurken	1 Liter Einmachgläser	1	☼	1.	160-170	bis zum Perlen: 30-40
				2.	-	Nachwärme: 30
Steinobst, z. B. Kirschen, Zwetschgen	1 Liter Einmachgläser	1	☼	1.	160-170	bis zum Perlen: 30-40
				2.	-	Nachwärme: 35
Kernobst, z. B. Äpfel, Erdbeeren	1 Liter Einmachgläser	1	☼	1.	160-170	bis zum Perlen: 30-40
				2.	-	Nachwärme: 25

Teig gehen lassen

Ihr Hefeteig geht deutlich schneller auf, als bei Raumtemperatur und trocknet nicht aus. Starten Sie den Betrieb nur bei völlig abgekühltem Garraum.

Lassen Sie Hefeteig immer zweimal gehen. Beachten Sie die Angaben in den Einstelltabellen für das 1. und 2. Gehenlassen (Teiggare und Stückgare).

Teiggare

Für die Teiggare geben Sie 200 ml Wasser auf den Garraumboden.

Achtung!

Oberflächenschäden

- Nie Wasser in den heißen Garraum gießen. Durch den Temperaturwechsel können Emailschiäden entstehen.
- Kein destilliertes Wasser verwenden. Nur Leitungswasser verwenden.

Geben Sie den Teig in eine hitzebeständige Schüssel und stellen Sie sie auf den Rost. Wie in der Tabelle angegeben einstellen.

Während des Gärvorgangs die Gerätetür nicht öffnen, da sonst Feuchtigkeit entweicht. Den Teig nicht abdecken.

Während des Betriebs entsteht Kondensat und die Türscheibe beschlägt. Nach dem Gären den Garraum auswischen. Kalkrückstände mit etwas Essig auflösen und mit klarem Wasser nachwischen.

Stückgare

Stellen Sie Ihr Gebäck auf die in der Tabelle angegebene Einschubhöhe.

Wenn Sie vorheizen wollen, erfolgt die Stückgare außerhalb des Gerätes an einem warmen Ort.

Temperatur und Gärdauer sind abhängig von der Art und Menge der Zutaten. Deshalb sind die Angaben in der Einstelltable Richtwerte.

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Schritt	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Hefeteig, leicht	Schüssel	2		1.	-*	25-30
	Universalpfanne oder Kastenform	2		2.	-*	10-20
Hefeteig, schwer und fettreich	Schüssel	2		1.	-*	60-75
	Universalpfanne oder Kastenform	2		2.	-*	45-60

* mit bis 50 °C aufheizen

Auftauen

Zum Auftauen von tiefgefrorenem Obst, Gemüse und Gebäck geeignet. Geflügel, Fleisch und Fisch am besten im Kühlschrank auftauen. Nicht für Creme- oder Sahnetorten geeignet.

Verwenden Sie zum Auftauen folgende Einschubhöhen:

- 1 Rost: Höhe 2
- 2 Roste: Höhe 3+1

Die Zeitangaben in der Tabelle sind Richtwerte. Sie sind abhängig von der Qualität, Gefriertemperatur (-18°C) und Beschaffenheit der Lebensmittel. Es sind Zeitbereiche angegeben. Stellen Sie zuerst die kürzere Zeit ein und verlängern Sie, wenn erforderlich.

Tipp: Flach eingefrorene oder portionierte Stücke tauen schneller auf, als im Block gefrorene.

Nehmen Sie gefrorene Lebensmittel aus der Verpackung und stellen Sie sie in einem geeignetem Geschirr auf den Rost.

Die Speisen zwischendurch ein- bis zweimal wenden oder umrühren. Große Stücke sollten Sie mehrmals wenden. Die Speise zwischendurch zerteilen bzw. bereits aufgetaute Stücke aus dem Garraum nehmen.

Lassen Sie die aufgetaute Speise noch 10 bis 30 Minuten im ausgeschalteten Gerät ruhen, damit sich die Temperatur ausgleicht.

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Brot, allgemein	Backblech	2		50	40-70
Kuchen, saftig	Backblech	2		50	70-90
Kuchen, trocken	Backblech	2		60	60-75

Warmhalten

Sie können fertiggegarnte Speisen mit der Heizart Ober-/Unterhitze bei 70 °C warmhalten. So vermeiden Sie Kondensatbildung und müssen den Garraum nicht auswischen.

Halten Sie fertiggegarnte Speisen nicht länger als zwei Stunden warm. Beachten Sie, dass manche Speisen während des Warmhaltens weitergaren. Decken Sie die Speisen ggf. ab.

Prüfgerichte

Diese Tabellen wurden für Prüfinstitute erstellt, um das Prüfen des Gerätes zu erleichtern.

Nach EN 60350-1.

Backen

Gleichzeitig eingeschobene Gebäcke auf Blechen oder in Formen müssen nicht gleichzeitig fertig werden.

Einschubhöhen beim Backen auf zwei Ebenen:

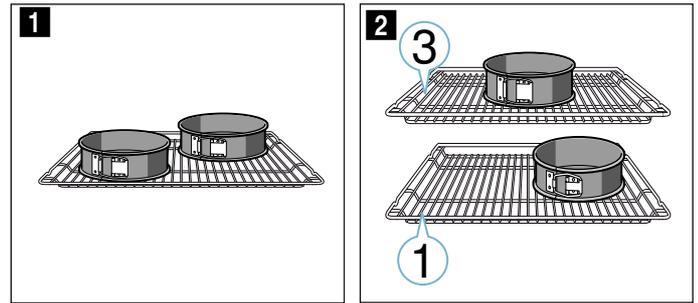
- Universalpfanne: Höhe 3
- Backblech: Höhe 1
- Formen auf dem Rost
- erster Rost: Höhe 3
- zweiter Rost: Höhe 1

Einschubhöhen beim Backen auf drei Ebenen:

- Backblech: Höhe 5
- Universalpfanne: Höhe 3
- Backblech: Höhe 1

Backen mit zwei Springformen:

- Auf einer Ebene (Bild **1**)
- Auf zwei Ebenen (Bild **2**)



Hinweise

- Die Einstellwerte gelten für das Einschieben in den kalten Garraum.
- Beachten Sie die Hinweise zum Vorheizen in den Tabellen. Die Einstellwerte gelten ohne Schnellaufheizen.
- Verwenden Sie zum Backen zunächst die niedrigere der angegebenen Temperaturen.

Grillen

Schieben Sie zusätzlich die Universalpfanne ein. Die Flüssigkeit wird aufgefangen und der Garraum bleibt sauberer.

Backen

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Spritzgebäck	Backblech	3	☐	140-150*	25-40
Spritzgebäck	Backblech	3	☉	140-150*	20-30
Spritzgebäck, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1	☉	140-150*	25-35
Spritzgebäck, 3 Ebenen	Backbleche + Universalpfanne	5+3+1	☉	130-140*	40-55
Small Cakes	Backblech	3	☐	150-160*	20-30
Small Cakes	Backblech	3	☉	150	25-35
Small Cakes, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1	☉	140-150*	30-40
Small Cakes, 3 Ebenen	Backbleche + Universalpfanne	5+3+1	☉	140-150*	30-40
Wasserbiskuit	Springform Ø26cm	2	☐	160-170**	25-35
Wasserbiskuit	Springform Ø26cm	2	☉	160-170	30-35
Wasserbiskuit, 2 Ebenen	2x Springformen Ø26cm	3+1	☉	150-160**	35-50
Gedeckter Apfelkuchen	2x Schwarzblechformen Ø20cm	2	☉	160-170	60-80
Gedeckter Apfelkuchen	2x Schwarzblechformen Ø20cm	1	☐	190-210	70-80
Gedeckter Apfelkuchen, 2 Ebenen	2x Schwarzblechformen Ø20cm	3+1	☉	170-190	70-90

* 5 min vorheizen, verwenden Sie nicht die Schnellaufheizfunktion

** vorheizen, verwenden Sie nicht die Schnellaufheizfunktion

Grillen

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Toast bräunen	Rost	5	☐	3	0,5-1,5*
Beefburger, 12 Stück	Rost	4	☐	3	25-30**

* 5 min vorheizen, verwenden Sie nicht die Schnellaufheizfunktion

** nach 2/3 der Gesamtzeit wenden

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Str. 34, 81739 München
GERMANY

siemens-home.bsh-group.com

Hergestellt von BSH Hausgeräte GmbH unter Markenlizenz der Siemens AG



9001296683
970427

SIEMENS



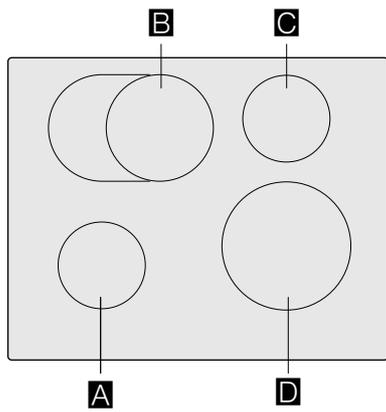
Kochfeld

EW...CF...

siemens-home.com/welcome

de Gebrauchsanleitung

Register
your
product
online



		g*	b*
A / C	Ø 14,5	1.400 W	2.200 W
B	Ø 18/28	 1.800 W	3.100 W
		 2.000 W	3.700 W
D	Ø 21	2.200 W	3.700 W

*  IEC 60335-2-6

Inhaltsverzeichnis

	Bestimmungsgemäßer Gebrauch	4		Häufige Fragen und Antworten (FAQ)	18
	Wichtige Sicherheitshinweise	5		Störungen, was tun?	19
	Ursachen für Schäden	6		Kundendienst	20
	Übersicht	6		E-Nummer und FD-Nummer	20
	Umweltschutz	7		Prüfgerichte	21
	Tipps zum Energiesparen	7			
	Umweltgerecht entsorgen	7			
	Kochen mit Induktion	7			
	Vorteile beim Kochen mit Induktion	7			
	Kochgeschirr	7			
	Gerät kennen lernen	9			
	Bedienfeld	9			
	Die Kochstellen	9			
	Restwärmanzeige	9			
	Gerät bedienen	10			
	Kochfeld ein- und ausschalten	10			
	Kochstelle einstellen	10			
	Kochempfehlungen	10			
	Zeitfunktionen	13			
	Programmierung der Garzeit	13			
	Der Küchenwecker	13			
	PowerBoost Funktion	14			
	Aktivieren	14			
	Deaktivieren	14			
	Kindersicherung	14			
	Kindersicherung ein- und ausschalten	14			
	Gesperrtes Kochfeld	14			
	Automatische Kindersicherung	14			
	Automatische Abschaltung	14			
	Grundeinstellungen	15			
	So gelangen Sie zu den Grundeinstellungen:	16			
	Kochgeschirr-Test	16			
	Reinigen	17			
	Kochfeld	17			
	Kochfeldrahmen	17			

Weitere Informationen zu Produkten, Zubehör, Ersatzteilen und Services finden Sie im Internet: www.siemens-home.com und Online-Shop: www.siemens-eshop.com

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen berät Sie unsere **Siemens Info Line** unter **Tel.: 089 21 751 751*** (Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar) oder unter Siemens-info-line@bshg.com
*) Nur für Deutschland gültig.



Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Diese Anleitung sorgfältig lesen. Die Gebrauchs- und Montageanleitung sowie den Gerätepass für einen späteren Gebrauch oder für Nachbesitzer aufbewahren.

Das Gerät nach dem Auspacken prüfen. Bei einem Transportschaden nicht anschließen. Den Schaden schriftlich festhalten und den Kundendienst rufen, sonst entfällt der Garantieanspruch.

Der Einbau des Gerätes muss gemäß der beigefügten Montageanleitung erfolgen.

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt und das häusliche Umfeld bestimmt. Das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen und Getränken benutzen. Der Kochvorgang muss beaufsichtigt werden. Ein kurzzeitiger Kochvorgang muss ununterbrochen beaufsichtigt werden. Das Gerät nur in geschlossenen Räumen verwenden.

Dieses Gerät ist für eine Nutzung bis zu einer Höhe von maximal 4000 Metern über dem Meeresspiegel bestimmt.

Benutzen Sie keine Kochfeld-Abdeckungen. Sie können zu Unfällen führen, z.B. durch Überhitzung, Entzündung oder zerspringende Materialien.

Benutzen Sie keine ungeeigneten Schutzvorrichtungen oder Kinderschutzgitter. Sie können zu Unfällen führen.

Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernsteuerung bestimmt.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung oder Wissen benutzt werden, wenn sie von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt oder von ihr bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und sie die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.

Kinder jünger als 8 Jahre vom Gerät und der Anschlussleitung fernhalten.

Falls Sie einen Herzschrittmacher oder eine andere elektronische Körperhilfe tragen, seien Sie vorsichtig wenn Sie sich vor einem eingeschalteten Induktionskochfeld befinden. Informieren Sie sich bei Ihrem Arzt oder dem Hersteller des medizinischen Gerätes hinsichtlich Konformität oder einer möglichen Unverträglichkeit.

Wichtige Sicherheitshinweise

Warnung – Brandgefahr!

- Heißes Öl und Fett entzündet sich schnell. Heißes Öl und Fett nie unbeaufsichtigt lassen. Nie ein Feuer mit Wasser löschen. Kochstelle ausschalten. Flammen vorsichtig mit Deckel, Löschdecke oder Ähnlichem ersticken.
- Die Kochstellen werden sehr heiß. Nie brennbare Gegenstände auf das Kochfeld legen. Keine Gegenstände auf dem Kochfeld lagern.
- Das Gerät wird heiß. Nie brennbare Gegenstände oder Spraydosen in Schubladen direkt unter dem Kochfeld aufbewahren.
- Das Kochfeld schaltet sich von selbst ab und lässt sich nicht mehr bedienen. Es kann sich später unbeabsichtigt einschalten. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

Warnung – Verbrennungsgefahr!

- Die Kochstellen und deren Umgebung, insbesondere ein eventuell vorhandener Kochfeldrahmen, werden sehr heiß. Die heißen Flächen nie berühren. Kinder fernhalten.
- Die Kochstelle heizt, aber die Anzeige funktioniert nicht. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- Gegenstände aus Metall werden auf dem Kochfeld sehr schnell heiß. Nie Gegenstände aus Metall, wie z. B. Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf dem Kochfeld ablegen.
- Nach jedem Gebrauch das Kochfeld ausschalten. Warten Sie nicht, bis sich das Kochfeld automatisch ausschaltet, weil sich kein Kochgeschirr mehr darauf befindet.

Warnung – Stromschlaggefahr!

- Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen und beschädigte Anschlussleitungen austauschen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

- Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.
- Ein defektes Gerät kann einen Stromschlag verursachen. Nie ein defektes Gerät einschalten. Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- Sprünge oder Brüche in der Glaskeramik können Stromschläge verursachen. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

Warnung – Beschädigungsgefahr!

Das Kochfeld ist an der Unterseite mit einem Gebläse ausgestattet. Befindet sich unter dem Kochfeld eine Schublade, dürfen in dieser keine kleinen Gegenstände oder Papier aufbewahrt werden. Sie könnten aufgesaugt werden und das Gebläse beschädigen oder die Kühlung beeinträchtigen. Zwischen dem Inhalt der Schublade und dem Gebläseeingang muss ein Mindestabstand von 2 cm vorhanden sein.

Warnung – Verletzungsgefahr!

- Beim Garen im Wasserbad können Kochfeld und Kochgefäß durch Überhitzung zerspringen. Das Kochgefäß im Wasserbad darf den Boden des mit Wasser gefüllten Topfes nicht direkt berühren. Nur hitzebeständiges Kochgeschirr verwenden.
- Kochtöpfe können durch Flüssigkeit plötzlich in die Höhe springen. Kochstelle und Topfboden immer trocken halten.

Ursachen für Schäden

Achtung!

- Raue Topf- und Pfannenböden verkratzen das Kochfeld.
- Niemals Kochgeschirr leerkochen lassen. Das könnte zu Schäden führen.
- Keine heißen Töpfe oder Pfannen auf das Bedienfeld, die Anzeigen oder den Kochfeldrahmen stellen. Das könnte zu Schäden führen.
- Wenn harte und spitze Gegenstände auf das Kochfeld fallen, können Schäden entstehen.
- Alufolie und Kunststoffgefäße schmelzen auf heißen Kochstellen. Der Gebrauch von Herdschutzfolie auf dem Kochfeld wird nicht empfohlen.

Übersicht

In der folgenden Tabelle finden Sie die häufigsten Schäden:

Schäden	Ursache	Maßnahme
Flecken	Übergelaufene Speisen.	Entfernen Sie übergelaufene Speisen sofort mit einem Glasschaber.
	Ungeeignete Reinigungsmittel.	Verwenden Sie nur Reinigungsmittel, die für Kochfelder dieser Art geeignet sind.
Kratzer	Salz, Zucker und Sand.	Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
	Raue Geschirrböden zerkratzen das Kochfeld.	Prüfen Sie das Kochgeschirr.
Verfärbungen	Ungeeignete Reinigungsmittel.	Verwenden Sie nur Reinigungsmittel, die für Kochfelder dieser Art geeignet sind.
	Topfabrieb.	Heben Sie Töpfe und Pfannen beim Verschieben an.
Ausmuschelung	Zucker, stark zuckerhaltige Speisen.	Entfernen Sie übergelaufene Speisen sofort mit einem Glasschaber.

Umweltschutz

In diesem Kapitel erhalten Sie Informationen zum Energiesparen und zur Geräteentsorgung.

Tipps zum Energiesparen

- Schließen Sie Töpfe immer mit einem passenden Deckel. Kochen ohne Deckel verbraucht erheblich mehr Energie. Benutzen Sie einen Glasdeckel, um in den Topf sehen zu können, ohne den Deckel anheben zu müssen.
- Benutzen Sie Töpfe und Pfannen mit ebenen Böden. Unebene Böden erhöhen den Energieverbrauch.
- Der Durchmesser von Topf- und Pfannenböden soll mit der Größe der Kochstelle übereinstimmen. Beachten Sie: Geschirr-Hersteller geben oft den oberen Topfdurchmesser an, der meistens größer ist als der Durchmesser des Topfbodens.
- Verwenden Sie für kleine Mengen einen kleinen Topf. Ein großer, nur wenig gefüllter Topf benötigt viel Energie.
- Garen Sie mit wenig Wasser. Das spart Energie. Bei Gemüse bleiben Vitamine und Mineralstoffe erhalten.
- Schalten Sie rechtzeitig auf eine niedrigere Kochstufe zurück. So sparen Sie Energie.

Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.



Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet.

Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

Kochen mit Induktion

Vorteile beim Kochen mit Induktion

Das Kochen mit Induktion unterscheidet sich radikal zum herkömmlichen Kochen, die Hitze entsteht direkt im Kochgeschirr. Dies bietet eine ganze Reihe von Vorteilen:

- Zeitersparnis beim Kochen und Braten.
- Energieersparnis.
- Leichtere Pflege und Reinigung. Übergelaufene Speisen brennen nicht so schnell ein.
- Kontrollierte Wärmezufuhr und Sicherheit. Das Kochfeld erzeugt oder unterbricht die Wärmezufuhr sofort nach jeder Bedienung. Die Kochstelle unterbricht die Wärmezufuhr sofort, wenn das Geschirr von der Kochstelle genommen wird, auch wenn diese noch eingeschaltet ist.

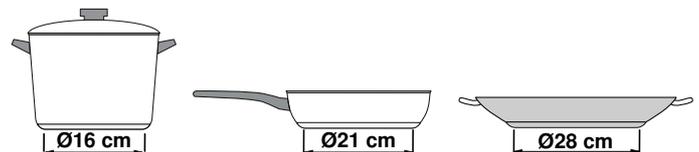
Kochgeschirr

Verwenden Sie nur ferromagnetisches Geschirr für das Kochen mit Induktion, zum Beispiel:

- Geschirr aus emailliertem Stahl
- Geschirr aus Gusseisen
- Induktionsgeeignetes Geschirr aus Edelstahl.

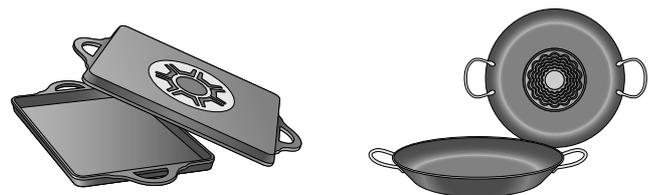
Um zu prüfen, ob das Geschirr für Induktion geeignet ist, können Sie im Kapitel → "Kochgeschirr-Test" nachschlagen.

Für ein gutes Kochergebnis sollte der ferromagnetische Bereich des Topfbodens der Größe der Kochstelle entsprechen. Wenn das Geschirr auf einer Kochstelle nicht erkannt wird, versuchen Sie es noch einmal auf einer Kochstelle mit kleinerem Durchmesser.

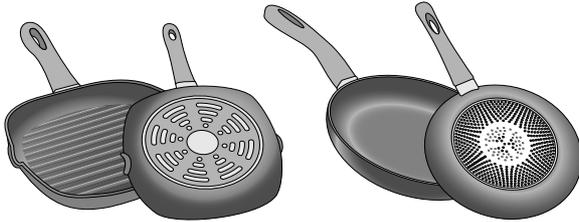


Es gibt auch Induktionsgeschirr, dessen Boden nicht komplett ferromagnetisch ist:

- Ist der Boden des Kochgeschirrs nur teilweise ferromagnetisch, wird nur die ferromagnetische Fläche heiß. Dadurch kann es sein, dass die Wärme nicht gleichmäßig verteilt wird. Der nicht ferromagnetische Bereich könnte eine zu niedrige Temperatur zum Kochen aufweisen.



- Besteht das Material des Geschirrbodens unter anderem aus Aluminiumanteilen ist die ferromagnetische Fläche ebenfalls verringert. Es kann sein, dass dieses Geschirr nicht richtig warm wird oder eventuell gar nicht erkannt wird.



Ungeeignetes Kochgeschirr

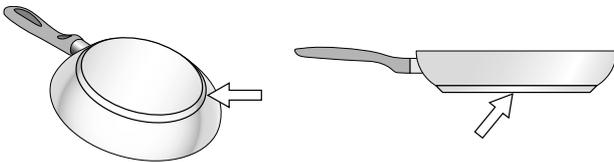
Verwenden Sie keinesfalls Adapterplatten für Induktion oder Kochgeschirr aus:

- herkömmlichem Edelstahl
- Glas
- Ton
- Kupfer
- Aluminium

Eigenschaften des Geschirrbodens

Die Beschaffenheit des Geschirrbodens kann das Kochergebnis beeinflussen. Verwenden Sie Töpfe und Pfannen aus Materialien, die die Hitze gleichmäßig im Topf verteilen, z.B. Töpfe mit "Sandwich-Boden" aus Edelstahl, so wird Zeit und Energie gespart.

Verwenden Sie Geschirr mit flachem Boden, unebene Geschirrböden beeinträchtigen die Wärmezufuhr.



Kein Kochgeschirr auf der Kochstelle oder Kochgeschirr in ungeeigneter Größe

Wird kein Kochgeschirr auf die ausgewählte Kochstelle gestellt oder ist das Geschirr nicht in der passenden Größe oder aus ungeeignetem Material blinkt die angezeigte Kochstufe. Stellen Sie ein geeignetes Kochgeschirr auf die Kochstelle. Die Kochstufenanzeige hört auf zu blinken. Andernfalls schaltet sich die Kochstelle nach 90 Sekunden automatisch aus.

Leeres Kochgeschirr oder Kochgeschirr mit dünnem Boden

Heizen Sie keine leeren Töpfe oder Pfannen auf und verwenden Sie kein Kochgeschirr mit dünnem Boden. Das Geschirr kann sich sehr schnell erhitzen, so dass die Sicherheitsabschaltung nicht rechtzeitig aktiviert wird. Der Geschirrboden kann schmelzen und die Glaskeramik beschädigen. Berühren Sie auf keinen Fall das heiße Kochgeschirr. Schalten Sie die Kochstelle aus. Wenn das Kochfeld nach dem Abkühlen nicht mehr funktioniert, rufen Sie den Kundendienst.

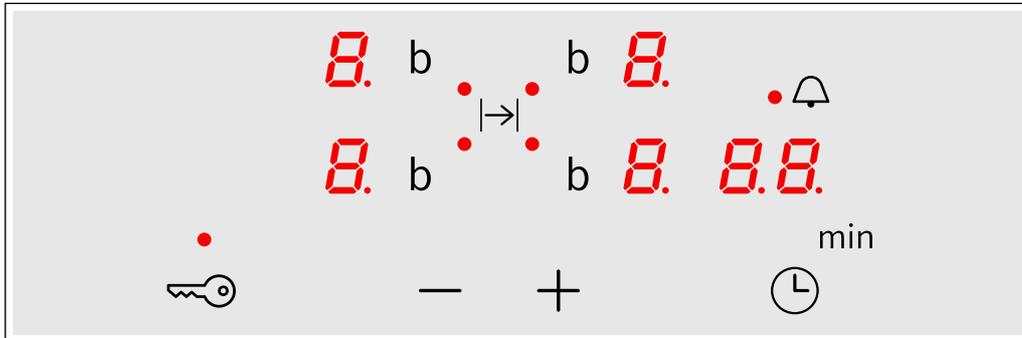
Topferkennung

Jede Kochstelle hat eine Untergrenze für die Topferkennung, diese hängt vom ferromagnetischen Durchmesser und vom Material des Geschirrbodens ab. Sie sollten immer die Kochstelle benutzen, die dem Durchmesser des Topfbodens am besten entspricht.

Gerät kennen lernen

Sie finden Informationen über Maße und Leistungen der Kochstellen in → Seite 2

Bedienfeld



Bedienflächen	
-/+	Einstellfelder
b	PowerBoost-Funktion
	Kindersicherung
	Timer-Funktion

Anzeigen	
0	Betriebszustand
1-9	Kochstufen
H/h	Restwärme
b	PowerBoost-Funktion
00	Timer

Bedienflächen

Wenn Sie ein Symbol berühren, wird die jeweilige Funktion aktiviert.

Hinweis: Halten Sie das Bedienfeld stets sauber und trocken. Feuchtigkeit kann die Funktion beeinträchtigen.

Die Kochstellen

Kochstellen		
	Einfache Kochstelle	Kochgeschirr in geeigneter Größe verwenden.
	Bräterzone	Die Kochstelle schaltet sich automatisch zu, wenn ein Kochgeschirr verwendet wird, dessen Boden der Größe der äußeren Zone entspricht.

Nur für das Induktionskochen geeignetes Kochgeschirr verwenden, siehe Abschnitt → "Kochen mit Induktion"

Restwärmeanzeige

Das Kochfeld hat für jede Kochstelle eine Restwärmeanzeige. Sie zeigt an, dass eine Kochstelle noch heiß ist. Berühren Sie die Kochstelle nicht, solange die Restwärmeanzeige leuchtet.

Die Restwärme wird wie folgt angezeigt:

- Anzeige **H**: hohe Temperatur
- Anzeige **h**: niedrige Temperatur

Wenn Sie das Geschirr während des Kochens von der Kochstelle nehmen, blinken Restwärmeanzeige und ausgewählte Kochstufe abwechselnd.

Wenn die Kochstelle ausgeschaltet wird, leuchtet die Restwärmeanzeige. Auch wenn das Kochfeld bereits ausgeschaltet ist, leuchtet die Restwärmeanzeige, solange die Kochstelle noch warm ist.

Gerät bedienen

In diesem Kapitel können Sie nachlesen, wie eine Kochstelle eingestellt wird. In der Tabelle finden Sie Kochstufen und Garzeiten für verschiedene Gerichte.

Kochfeld ein- und ausschalten

Das Kochfeld schalten Sie mit den Kochstellen-Schaltern ein und aus.

Wenn das Kochfeld eingeschaltet ist, leuchtet die Kochstufen-Anzeige.

Kochstelle einstellen

Mit den Kochstellen-Schaltern stellen Sie die gewünschte Kochstufe ein.

0 = Kochstelle ist ausgeschaltet

Kochstufe 1 = niedrigste Leistung

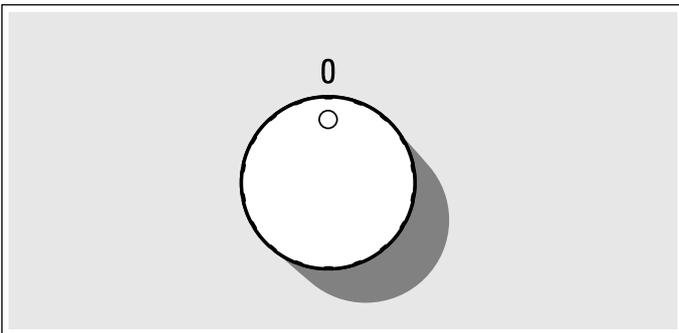
Kochstufe 9 = höchste Leistung

Jede Kochstufe verfügt über eine Zwischenstufe. Diese ist mit einem Punkt gekennzeichnet.

Kochstufe auswählen

Drehen Sie den Knopf am Bedienfeld nach rechts, bis Sie die gewünschte Kochstufe erreicht haben.

In der Anzeige leuchtet die gewünschte Kochstufe.



Kochstelle ausschalten

Den Kochstellen-Schalter nach links auf 0 drehen. Die Kochstelle schaltet sich aus, und die Restwärmeanzeige erscheint.

Hinweis: Wenn sich kein Kochgeschirr auf der Induktionskochstelle befindet, blinkt die Kochstufen-Anzeige. Nach einiger Zeit schaltet die Kochstelle aus.

Kochempfehlungen

Empfehlungen

- Beim Erwärmen von Püree, Cremesuppen und dickflüssigen Saucen gelegentlich umrühren.
- Zum Vorheizen Kochstufe 8 - 9 einstellen.
- Beim Garen mit Deckel Kochstufe herunterschalten, sobald zwischen Deckel und Kochgeschirr Dampf austritt.
- Nach dem Garvorgang Kochgeschirr bis zum Servieren geschlossen halten.
- Zum Garen mit dem Schnellkochtopf Herstellerhinweise beachten.
- Speisen nicht zu lange garen, um den Nährwert zu erhalten. Mit dem Küchenwecker kann die optimale Garzeit eingestellt werden.
- Für ein gesünderes Garergebnis sollte Öl oder Fett nicht bis zum Rauchpunkt erhitzt werden.
- Zum Bräunen von Speisen diese nacheinander in kleinen Portionen braten.
- Kochgeschirr kann beim Garvorgang hohe Temperaturen erreichen. Die Verwendung von Topflappen ist empfehlenswert.
- Empfehlungen für ein energieeffizientes Kochen finden Sie im Kapitel → "Umweltschutz"

Gartabelle

In der Tabelle wird angezeigt, welche Kochstufe für jede Speise geeignet ist. Die Garzeit kann je nach Art, Gewicht, Dicke und Qualität der Speisen variieren.

	Kochstufe	Garzeit (Min.)
Schmelzen		
Schokolade, Kuvertüre	1 - 1.	-
Butter, Honig, Gelatine	1 - 2	-
Erwärmen und Warmhalten		
Eintopf, z. B. Linseneintopf	1. - 2	-
Milch*	1. - 2.	-
Würstchen in Wasser erhitzen*	3 - 4	-
Auftauen und Erwärmen		
Spinat, tiefgekühlt	3 - 4	15 - 25
Gulasch, tiefgekühlt	3 - 4	35 - 55
Garziehen, Simmern		
Kartoffelklöße*	4. - 5.	20 - 30
Fisch*	4 - 5	10 - 15
Weißer Saucen, z. B. Béchamelsauce	1 - 2	3 - 6
Aufgeschlagene Saucen, z. B. Sauce Bernaise, Sauce Hollandaise	3 - 4	8 - 12
Kochen, Dämpfen, Dünsten		
Reis (mit doppelter Wassermenge)	2. - 3.	15 - 30
Milchreis***	2 - 3	30 - 40
Pellkartoffeln	4. - 5.	25 - 35
Salzkartoffeln	4. - 5.	15 - 30
Teigwaren, Nudeln*	6 - 7	6 - 10
Eintopf	3. - 4.	120 - 180
Suppen	3. - 4.	15 - 60
Gemüse	2. - 3.	10 - 20
Gemüse, tiefgekühlt	3. - 4.	7 - 20
Garen im Schnellkochtopf	4. - 5.	-
Schmoren		
Rouladen	4 - 5	50 - 65
Schmorbraten	4 - 5	60 - 100
Gulasch***	3 - 4	50 - 60
* Ohne Deckel		
** Mehrmals wenden		
***Vorwärmen auf Kochstufe 8 - 8.		

	Kochstufe	Garzeit (Min.)
Schmoren / Braten mit wenig Öl*		
Schnitzel, natur oder paniert	6-7	6-10
Schnitzel, tiefgekühlt	6-7	8-12
Kotelett, natur oder paniert**	6-7	8-12
Steak (3 cm dick)	7-8	8-12
Geflügelbrust (2 cm dick)**	5-6	10-20
Geflügelbrust, tiefgekühlt**	5-6	10-30
Frikadellen (3 cm dick)**	4.-5.	20-30
Hamburger (2 cm dick)**	6-7	10-20
Fisch und Fischfilet, natur	5-6	8-20
Fisch und Fischfilet, paniert	6-7	8-20
Fisch paniert und tiefgekühlt, z. B. Fischstäbchen	6-7	8-15
Scampi, Garnelen	7-8	4-10
Sautieren von Gemüse und Pilzen, frisch	7-8	10-20
Pfannengerichte, Gemüse, Fleisch in Streifen nach asiatischer Art	7-8	15-20
Tiefkühlgerichte, z. B. Pfannengerichte	6-7	6-10
Pfannkuchen (nacheinander ausbacken)	6.-7.	-
Omelette (nacheinander braten)	3.-4.	3-6
Spiegeleier	5-6	3-6
Frittieren* (150-200 g pro Portion in 1-2 l Öl, portionsweise frittieren)		
Tiefkühlprodukte, z. B. Pommes frites, Chicken Nuggets	8-9	-
Kroketten, tiefgekühlt	7-8	-
Fleisch, z. B. Hähnchenteile	6-7	-
Fisch, paniert oder im Bierteig	6-7	-
Gemüse, Pilze, paniert oder im Bierteig, Tempura	6-7	-
Kleingebäck, z. B. Krapfen/Berliner, Obst im Bierteig	4-5	-
* Ohne Deckel		
** Mehrmals wenden		
***Vorwärmen auf Kochstufe 8-8.		

Zeitfunktionen

Ihr Kochfeld verfügt über zwei Timer-Funktionen:

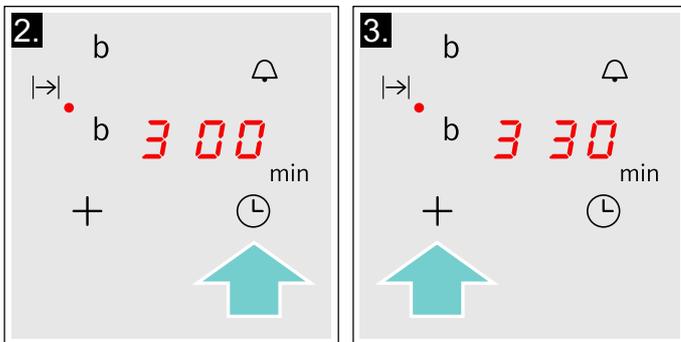
- Programmierung der Garzeit
- Küchenwecker

Programmierung der Garzeit

Die Kochstelle schaltet sich nach Ablauf der eingestellten Zeit automatisch aus.

So stellen Sie ein:

1. Kochstufe der gewünschten Kochstelle auswählen.
2. Berühren Sie das Symbol . In der Anzeige der Kochstelle leuchtet . In der Timer-Anzeige erscheint **00**.
3. Berühren Sie das Symbol **+** oder **-**. Die Grundeinstellung erscheint:
Symbol **+**: 30 Minuten.
Symbol **-**: 10 Minuten.



4. Wählen Sie mit den Symbolen **+** oder **-** die gewünschte Garzeit aus.

Nach einigen Sekunden beginnt die Zeit abzulaufen.

Hinweis: Für alle Kochstellen kann automatisch die gleiche Garzeit eingestellt werden. Die eingestellte Zeit läuft für jede der Kochstellen unabhängig voneinander ab.

Informationen zur automatischen Programmierung der Garzeit finden Sie im Abschnitt
→ "Grundeinstellungen"

Zeit ändern oder löschen

Mehrmals das Symbol  berühren, bis die Anzeige  der gewünschten Kochstelle leuchtet. Ändern Sie die Garzeit mit dem Symbol **+** oder **-**, oder stellen Sie auf **00**.

Nach Ablauf der Zeit

Die Kochstelle schaltet sich aus. Ein Signal ertönt. In der Timer-Anzeige erscheint 10 Sekunden lang **00**. Die Anzeige  der Kochstelle leuchtet. Das Symbol  berühren, die Anzeigen erlöschen und das Signal verstummt.

Hinweise

- Wurde für mehrere Kochstellen eine Garzeit eingestellt, erscheint in der Timer-Anzeige immer die letzte eingestellte Garzeit.
- Zur Auswahl der verbleibenden Garzeit einer anderen Kochstelle das Symbol  mehrmals berühren, bis die Anzeige der gewünschten Kochstelle leuchtet.
- Sie können eine Garzeit bis zu 99 Minuten einstellen.

Der Küchenwecker

Mit dem Küchenwecker können Sie eine Zeit bis zu 99 Minuten einstellen.

Er funktioniert unabhängig von den Kochstellen und anderen Einstellungen. Diese Funktion schaltet eine Kochstelle nicht automatisch aus.

So stellen Sie ein

1. Der Küchenwecker lässt sich auf zwei verschiedene Arten einstellen:
 - Ist eine Kochstelle ausgewählt: Das Symbol  so oft berühren, bis die Anzeige  neben dem Symbol  aufleuchtet.
 - Ist keine Kochstelle ausgewählt: Das Symbol  berühren. Die Anzeige  neben dem Symbol  leuchtet.

In der Timer-Anzeige erscheint **00**.

2. Berühren Sie das Symbol **+** oder **-**. Die Grundeinstellung wird angezeigt.
Symbol **+**: 10 Minuten.
Symbol **-**: 05 Minuten.
3. Stellen Sie mit dem Symbol **+** oder **-** die gewünschte Zeit ein.

Nach einigen Sekunden beginnt die Zeit abzulaufen.

Zeit ändern oder löschen

Berühren Sie mehrmals das Symbol , bis neben dem Symbol  die Anzeige  aufleuchtet. Ändern Sie die Zeit oder stellen Sie die Zeit mit den Symbolen **+** oder **-** auf **00**.

Nach Ablauf der Zeit

Ein Signal ertönt. In der Timer-Anzeige erscheint **00**. Nach 10 Sekunden schalten sich die Anzeigen aus.

Symbol  berühren, die Anzeigen schalten sich vorzeitig aus und das Signal verstummt.



PowerBoost Funktion

Mit der PowerBoost-Funktion können große Wassermengen schneller erhitzt werden als mit der Kochstufe **9**.

Diese Funktion ist für alle Kochstellen verfügbar, wenn keine andere Kochstelle in Betrieb ist. Andernfalls blinken in der Kochstufen-Anzeige **b** und die Kochstufe auf.

Aktivieren

1. Die gewünschte Kochstufe auswählen.
2. Das Symbol **b** der gewählten Kochstelle berühren. In der Anzeige leuchtet **b**.

Die Funktion ist aktiviert.

Hinweis: Wird eine Kochstelle bei aktivierter PowerBoost-Funktion eingeschaltet, blinken in der Kochstufen-Anzeige **b** und die Kochstufe; anschließend wird automatisch die vorgewählte Kochstufe eingestellt, ohne die Funktion zu aktivieren.

Deaktivieren

Das Symbol **b** berühren.

In der Anzeige erlischt **b** und die Kochstelle schaltet auf die zuvor gewählte Kochstufe zurück.

Die Funktion ist deaktiviert.

Hinweis: Unter bestimmten Umständen kann sich die PowerBoost-Funktion automatisch abschalten, um die Elektronikelemente im Innern des Kochfeldes zu schützen.



Kindersicherung

Mit der Kindersicherung können Sie verhindern, dass Kinder das Kochfeld einschalten.

Kindersicherung ein- und ausschalten

Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.

Einschalten: Das Symbol  etwa 4 Sekunden lang berühren. Die Anzeige neben dem Symbol  leuchtet 10 Sekunden lang auf. Das Kochfeld ist gesperrt.

Ausschalten: Das Symbol  etwa 4 Sekunden lang berühren. Die Sperre ist deaktiviert.

Gesperrtes Kochfeld

Wenn Sie eine Kochstelle einstellen, während das Kochfeld gesperrt ist, geschieht Folgendes:

- In der Kochstellen-Anzeige blinkt , oder die Restwärme-Anzeige blinkt abwechselnd mit .
- Die Anzeige über dem Symbol  leuchtet.

Kochstelle ausschalten. Die Sperre aufheben.

Automatische Kindersicherung

Diese Funktion aktiviert die Kindersicherung automatisch nach jedem Ausschalten des Kochfelds.

Ein-und Ausschalten

Wie Sie die automatische Kindersicherung einschalten, erfahren Sie im Kapitel → "Grundeinstellungen"



Automatische Abschaltung

Wenn eine Kochstelle für längere Zeit in Betrieb ist und keine Einstellungsänderung vorgenommen wurde, wird die automatische Sicherheitsabschaltung aktiviert.

Die Kochstelle hört auf zu heizen. In der Anzeige der Kochstelle blinken abwechselnd **F**, **B** und die Restwärmeanzeige **h** oder **H**.

Wird der Kochstellen-Schalter auf Position 0 gedreht, schaltet sich die Anzeige aus. Die Kochstelle kann nun erneut eingestellt werden.

Wann die automatische Sicherheitsabschaltung aktiviert wird, richtet sich nach der eingestellten Kochstufe (nach 1 bis 10 Stunden).

Grundeinstellungen

Das Gerät bietet verschiedene Grundeinstellungen. Diese können an Ihre eigenen Gewohnheiten angepasst werden.

Anzeige	Funktion
c 1	Automatische Kindersicherung 0 Manuell*. 1 Automatisch. 2 Funktion deaktiviert.
c 2	Akustische Signale 0 Bestätigungs- und Fehlersignal sind ausgeschaltet. 1 Nur das Fehlersignal ist eingeschaltet. 2 Nur das Bestätigungssignal ist eingeschaltet. 3 Alle Signaltöne sind eingeschaltet.*
c 5	Automatische Programmierung der Garzeit 00 Ausgeschaltet.* 0 1-99 Zeit bis zur automatischen Abschaltung.
c 6	Dauer des Timer-Ende-Signaltons 1 10 Sekunden.* 2 30 Sekunden. 3 1 Minute.
c 12	Kochgeschirr prüfen, Ergebnis des Garvorgangs 0 Nicht geeignet 1 Nicht optimal 2 Geeignet
c 0	Auf Werkseinstellungen zurücksetzen 0 Individuelle Einstellungen.* 1 Auf Werkseinstellungen zurücksetzen.

* Werkseinstellungen

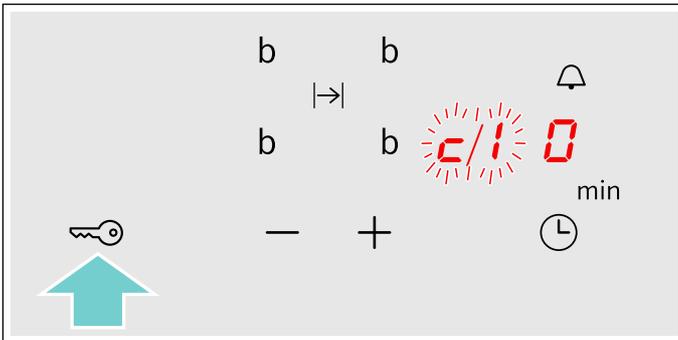
So gelangen Sie zu den Grundeinstellungen:

Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.

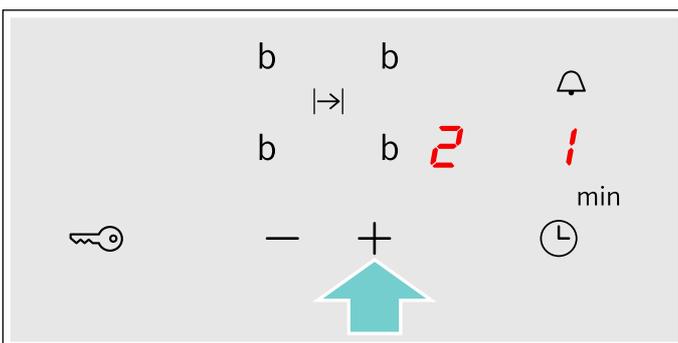
1. Wählen Sie an der vorderen linken Kochstelle die Kochstufe **!** aus.
2. In den nächsten 10 Sekunden das Symbol  ca. 4 Sekunden gedrückt halten. Die ersten vier Anzeigen geben die Produktinformationen an. Berühren Sie die Symbole **+** oder **-**, damit Sie die einzelnen Anzeigen sehen können.

Produktinformationen	Anzeige
Kundendienstindex (KI)	01
Fertigungsnummer	Fd
Fertigungsnummer 1	95.
Fertigungsnummer 2	05

3. Bei erneutem Berühren des Symbols  gelangen Sie zu den Grundeinstellungen. In den Anzeigen blinken abwechselnd **c** und **!** und es erscheint  als Voreinstellung.



4. Das Symbol  wiederholt berühren, bis die gewünschte Funktion angezeigt wird.
5. Anschließend mit den Symbolen **+** und **-** die gewünschte Einstellung auswählen.



6. Das Symbol  mindestens 4 Sekunden lang berühren.

Die Einstellungen wurden gespeichert.

Menü Grundeinstellungen verlassen

Alle Kochstellen-Schalter auf Position **0** drehen.

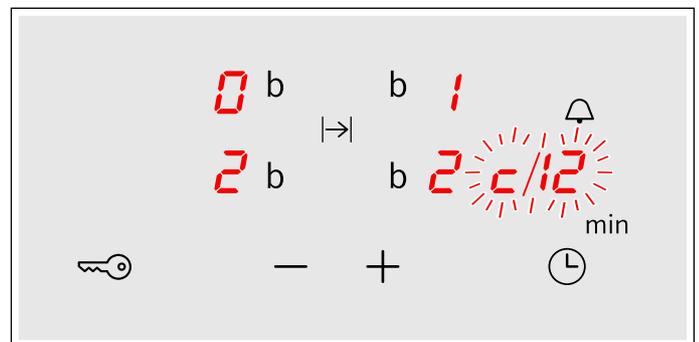
Kochgeschirr-Test

Mit dieser Funktion kann die Schnelligkeit und Qualität des Kochvorgangs abhängig vom Kochgeschirr überprüft werden.

Das Ergebnis ist ein Referenzwert und hängt von den Eigenschaften des Kochgeschirrs und der verwendeten Kochstelle ab.

1. Einen kalten Topf mit ca. 200 ml Wasser mittig auf die Kochstelle setzen, die vom Durchmesser her am besten zum Topfboden passt.
2. Zu den Grundeinstellungen gehen und die Einstellung **c 1 2** wählen.
3. Symbol **+** oder **-** berühren. In der Kochstellen-Anzeige blinkt **-**. Die Funktion wurde aktiviert.

Nach 20 Sekunden erscheint in der Kochstellen-Anzeige das Ergebnis zu Qualität und Schnelligkeit des Kochvorgangs.



Überprüfen Sie das Ergebnis anhand der folgenden Tabelle:

Ergebnis	
	Das Kochgeschirr ist für die Kochstelle nicht geeignet und wird deshalb nicht erwärmt.*
!	Das Kochgeschirr erwärmt sich langsamer als erwartet und der Kochvorgang gestaltet sich nicht optimal.*
2	Das Kochgeschirr erwärmt sich richtig und der Kochvorgang ist in Ordnung.

* Sollte eine kleinere Kochstelle vorhanden sein, testen Sie das Kochgeschirr noch einmal auf der kleineren Kochstelle.

Um die Funktion erneut zu aktivieren, wählen Sie das Symbol **+** oder **-**.

Hinweise

- Ist der Durchmesser der Kochstelle viel kleiner als das verwendete Geschirr, erhitzt sich nur die Mitte des Topfes oder der Pfanne. Die Speisen werden nicht optimal gegart.
- Informationen zum Prüfen des Kochgeschirrs finden Sie im Kapitel → "Grundeinstellungen".
- Informationen zu Art, Größe und Positionierung des Kochgeschirrs finden Sie im Kapitel → "Kochen mit Induktion".

Reinigen

Geeignete Reinigungs- und Pflegemittel erhalten Sie über den Kundendienst oder in unserem e-Shop.

Kochfeld

Reinigung

Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Kochen. Dadurch wird verhindert, dass anhaftende Reste einbrennen. Reinigen Sie das Kochfeld erst, wenn die Restwärmeanzeige erloschen ist.

Reinigen Sie das Kochfeld mit einem feuchten Spültuch und trocknen Sie es mit einem Tuch nach, damit sich keine Kalkflecken bilden.

Verwenden Sie nur Reinigungsmittel, die für Kochfelder geeignet sind. Bitte beachten Sie die Herstellerangaben auf der Produktverpackung.

Benutzen Sie keinesfalls:

- Unverdünntes Geschirrspülmittel
- Reinigungsmittel für die Geschirrspülmaschine
- Scheuermittel
- Scharfe Reinigungsmittel wie Backofenspray oder Fleckenentferner
- Scheuerschwämme
- Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler

Hartnäckigen Schmutz entfernen Sie am besten mit einem im Handel erhältlichen Glasschaber. Beachten Sie die Herstellerangaben.

Geeignete Glasschaber erhalten Sie über unseren Kundendienst oder in unserem Onlineshop.

Mit Spezialschwämmen zur Reinigung von Glaskeramik-Kochfeldern erzielen Sie gute Reinigungsergebnisse.

Mögliche Flecken	
Kalk- und Wasserreste	Reinigen Sie das Kochfeld, sobald es abgekühlt ist. Es kann ein geeignetes Reinigungsmittel für Glaskeramik-Kochfelder verwendet werden.*
Zucker, Reisstärke oder Plastik	Sofort reinigen. Benutzen Sie einen Glasschaber. Vorsicht: Verbrennungsgefahr.*
* Anschließend mit einem feuchten Spültuch reinigen und mit einem Tuch trocknen.	

Hinweis: Verwenden Sie keine Reinigungsmittel, solange das Kochfeld heiß ist, dadurch können Flecken entstehen. Stellen Sie sicher, dass alle Reste des verwendeten Reinigungsmittels entfernt werden.

Kochfeldrahmen

Um Schäden am Kochfeldrahmen zu vermeiden, befolgen Sie bitte die folgenden Hinweise:

- Verwenden Sie nur warme Spüllauge
- Waschen Sie neue Spültücher vor Gebrauch gründlich aus.
- Benutzen Sie keine scheuernden oder scharfen Reinigungsmittel.
- Benutzen Sie keinen Glasschaber oder spitze Gegenstände.

Häufige Fragen und Antworten (FAQ)

Gebrauch

Warum kann ich das Kochfeld nicht einschalten und warum leuchtet das Symbol der Kindersicherung?

Die Kindersicherung ist aktiviert.
Informationen zu dieser Funktion finden Sie im Kapitel → *"Kindersicherung"*

Warum blinken die Anzeigen und ein Signalton ist zu hören?

Entfernen Sie Flüssigkeiten oder Speisereste vom Bedienfeld. Entfernen Sie alle Gegenstände, die auf dem Bedienfeld liegen.
Die Anleitung zum Deaktivieren des Signaltons finden Sie im Kapitel → *"Grundeinstellungen"*

Geräusche

Warum sind während des Kochens Geräusche zu hören?

Abhängig von der Beschaffenheit des Kochgeschirrbodens können Geräusche beim Betrieb des Kochfeldes entstehen. Diese Geräusche sind normal, gehören zur Induktionstechnologie und weisen auf keinen Defekt hin.

Mögliche Geräusche:

Tiefes Summen wie bei einem Transformator:

Entsteht beim Kochen auf hoher Kochstufe. Das Geräusch verschwindet oder wird leiser, wenn die Kochstufe verringert wird.

Tiefes Pfeifen:

Entsteht, wenn das Kochgeschirr leer ist. Das Geräusch verschwindet, wenn Wasser oder Lebensmittel in das Kochgeschirr gegeben werden.

Knistern:

Entsteht bei Kochgeschirr aus verschiedenen übereinanderliegenden Materialien oder bei gleichzeitiger Verwendung von Kochgeschirr unterschiedlicher Größe und unterschiedlichen Materials. Die Lautstärke des Geräusches kann je nach Menge und Zubereitungsart der Speisen variieren.

Hohe Pfeiftöne:

Können entstehen, wenn zwei Kochstellen gleichzeitig auf höchster Kochstufe betrieben werden. Die Pfeiftöne verschwinden oder werden schwächer, wenn die Kochstufe verringert wird.

Ventilatorgeräusch:

Das Kochfeld ist mit einem Ventilator ausgestattet, der sich bei hohen Temperaturen einschaltet. Der Ventilator kann auch nach Ausschalten des Kochfelds weiterlaufen, wenn die gemessene Temperatur noch zu hoch ist.

Rhythmische Töne wie das Ticken einer Uhr:

Dieses Geräusch entsteht nur, wenn drei oder mehr Kochstellen eingeschaltet sind. Das Geräusch verschwindet oder wird leiser, wenn eine der Kochstellen ausgeschaltet wird.

Kochgeschirr

Welches Kochgeschirr ist für das Induktionskochfeld geeignet?

Informationen zu Kochgeschirr, das für Induktion geeignet ist, finden Sie im Kapitel → *"Kochen mit Induktion"*

Warum erwärmt sich die Kochstelle nicht und die Kochstufe blinkt?

Die Kochstelle, auf der das Kochgeschirr steht, ist nicht eingeschaltet.
Vergewissern Sie sich, dass die dazugehörige Kochstelle eingeschaltet ist.

Das Kochgeschirr ist für die eingeschaltete Kochstelle zu klein oder eignet sich nicht für Induktion.
Informationen zu Art, Größe und Positionierung des Kochgeschirrs finden Sie im Kapitel → *"Kochen mit Induktion"*

Kochgeschirr**Warum dauert es so lange, bis sich das Kochgeschirr erwärmt, bzw. warum erwärmt es sich nicht ausreichend, obwohl eine hohe Kochstufe eingestellt ist?**

Das Kochgeschirr ist für die eingeschaltete Kochstelle zu klein oder eignet sich nicht für Induktion.

Informationen zu Art, Größe und Positionierung des Kochgeschirrs finden Sie im Kapitel → "Kochen mit Induktion"

Reinigen**Wie wird das Kochfeld gereinigt?**

Optimale Ergebnisse werden mit speziellen Glaskeramik-Reinigungsmitteln erzielt. Es wird empfohlen, keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel, Reiniger für Geschirrspüler (Konzentrate) oder Scheuerlappen zu verwenden.

Weitere Informationen zur Reinigung und Pflege des Kochfelds finden Sie im Kapitel → "Reinigen"

? Störungen, was tun?

In der Regel sind Störungen leicht zu behebbende Kleinigkeiten. Achten Sie bitte auf die Hinweise in der Tabelle, bevor Sie den Kundendienst anrufen.

Anzeige	Mögliche Ursache	Fehlerbehebung
keine	Die Stromversorgung ist unterbrochen. Das Gerät wurde nicht gemäß dem Schaltbild angeschlossen. Störung der Elektronik.	Überprüfen Sie mithilfe anderer elektrischer Geräte, ob ein Kurzschluss in der Stromversorgung aufgetreten ist. Stellen Sie sicher, dass das Gerät gemäß dem Schaltbild angeschlossen wurde. Lässt sich die Störung nicht beheben, informieren Sie den technischen Kundendienst.
Die Anzeigen blinken	Das Bedienfeld ist feucht oder ein Gegenstand deckt es ab.	Trocknen Sie das Bedienfeld oder entfernen Sie den Gegenstand.
Die Anzeige — blinkt in den Kochstellen-Anzeigen	Es ist eine Störung in der Elektronik aufgetreten.	Decken Sie zum Quittieren der Störung das Bedienfeld kurz mit der Hand ab.
F2	Die Elektronik wurde überhitzt und hat die entsprechende Kochstelle abgeschaltet.	Drehen Sie den Kochstellen-Schalter auf Position 0. Warten Sie, bis die Elektronik ausreichend abgekühlt ist und schalten Sie die Kochstelle dann erneut ein.
F4	Die Elektronik wurde überhitzt und alle Kochstellen wurden abgeschaltet.	
F5 + Kochstufe und Signalton	Ein heißer Topf steht im Bereich des Bedienfeldes. Die Elektronik droht zu überhitzen.	Entfernen Sie den Topf. Die Fehleranzeige erlischt kurze Zeit danach. Sie können weiter kochen.
F5 und Signalton	Ein heißer Topf steht im Bereich des Bedienfeldes. Zum Schutz der Elektronik wurde die Kochstelle abgeschaltet.	Entfernen Sie den Topf. Warten Sie einige Sekunden. Berühren Sie eine beliebige Bedienfläche. Wenn die Fehleranzeige erlischt, können Sie weiter kochen.
F1 / F6	Die Kochstelle ist überhitzt und wurde zum Schutz Ihrer Arbeitsfläche abgeschaltet.	Warten Sie, bis die Elektronik ausreichend abgekühlt ist und schalten Sie die Kochstelle erneut ein.
F8	Die Kochstelle war für einen langen Zeitraum und ohne Unterbrechung in Betrieb.	Die automatische Sicherheitsabschaltung wurde aktiviert. Siehe Kapitel
E9000 E9010	Die Betriebsspannung ist fehlerhaft, außerhalb des normalen Betriebsbereichs.	Setzen Sie sich mit Ihrem Stromanbieter in Verbindung.
U400	Das Kochfeld ist nicht richtig angeschlossen	Trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz. Stellen Sie sicher, dass es gemäß dem Schaltbild angeschlossen wurde.

Stellen Sie keine heißen Töpfe auf das Bedienfeld.

Hinweise

- Wenn in der Anzeige **E** erscheint, müssen Sie das Symbol für die PowerBoost-Funktion der entsprechenden Kochstelle gedrückt halten, um den Störungscode ablesen zu können.
- Ist der Störungscode in der Tabelle nicht aufgeführt, trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz, warten Sie 30 Sekunden und schließen Sie es dann erneut an. Erscheint die Anzeige erneut, kontaktieren Sie den technischen Kundendienst und nennen Sie den genauen Störungscode.



Kundendienst

Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, ist unser Kundendienst für Sie da. Wir finden immer eine passende Lösung, auch um unnötige Besuche des Kundendienstpersonals zu vermeiden.

E-Nummer und FD-Nummer

Wenn Sie unseren Kundendienst anfordern, geben Sie bitte die E-Nummer und FD-Nummer des Gerätes an.

Das Typenschild mit den Nummern finden Sie:

- Auf dem Gerätepass.
- Auf der Unterseite des Kochfelds.

Die E-Nummer ist auch auf der Glaskeramik des Kochfelds zu finden. Den Kundendienstindex (KI) und die FD-Nummer können Sie überprüfen, indem Sie zu den Grundeinstellungen gehen. Schlagen Sie hierzu im Kapitel → "Grundeinstellungen" nach.

Beachten Sie, dass der Besuch des Kundendiensttechnikers im Falle einer Fehlbedienung auch während der Garantiezeit nicht kostenlos ist.

Die Kontaktdaten aller Länder für den nächstgelegenen Kundendienst finden Sie hier bzw. im beiliegenden Kundendienst-Verzeichnis.

Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

A 0810 550 522
D 089 21 751 751
CH 0848 840 040

Vertrauen Sie auf die Kompetenz des Herstellers. Sie stellen somit sicher, dass die Reparatur von geschulten Servicetechnikern durchgeführt wird, die mit den Original-Ersatzteilen für Ihr Gerät ausgerüstet sind.

Prüfgerichte

Diese Tabelle wurde für Prüfinstitute erstellt, um das Testen unserer Geräte zu erleichtern.

Die Daten der Tabelle beziehen sich auf unsere Zubehörkochgefäße von Schulte-Ufer (4-teiliges Kochtopfset für Induktionsherde HZ 390042) mit folgenden Abmessungen:

- Stieltopf Ø 16 cm, 1,2 l für Kochstellen mit Ø 14,5 cm
- Topf Ø 16 cm, 1,7 l für Kochstellen mit Ø 14,5 cm
- Topf Ø 22 cm, 4,2 l für Kochstellen mit Ø 18 cm
- Pfanne Ø 24 cm, für Kochstellen mit Ø 18 cm

Prüfgerichte	Geschirr	Kochstufe	Vorheizen		Garen	
			Dauer (Min:Sek)	Deckel	Kochstufe	Deckel
Schokolade schmelzen						
Kuvertüre (z. B. Marke Dr. Oetker, Zartbitterschokolade 55 % Kakao, 150 g)	Stieltopf Ø 16 cm	-	-	-	1.	Nein
Linseneintopf erwärmen und warmhalten						
Linseneintopf* Anfangstemperatur 20 °C						
Menge: 450 g	Kochtopf Ø 16 cm	9	1:30 (ohne Umrühren)	Ja	1.	Ja
Menge: 800 g	Kochtopf Ø 22 cm	9	2:30 (ohne Umrühren)	Ja	1.	Ja
Linseneintopf aus der Dose Z. B. Linsenterrine mit Würstchen von Erasco. Anfangstemperatur 20 °C						
Menge: 500 g	Kochtopf Ø 16 cm	9	ca. 1:30 (nach ca. 1 Min. umrühren)	Ja	1.	Ja
Menge: 1 kg	Kochtopf Ø 22 cm	9	ca. 2:30 (nach ca. 1 Min. umrühren)	Ja	1.	Ja
Béchamelsauce zubereiten						
Temperatur der Milch: 7 °C Zutaten: 40 g Butter, 40 g Mehl, 0,5 l Milch (3,5 % Fettgehalt) und eine Prise Salz						
1. Butter schmelzen, Mehl und Salz einrühren und Masse erwärmen.	Stieltopf Ø 16 cm	2	ca. 6:00	Nein	-	-
2. Die Milch zur Mehlschwitze hinzufügen und diese unter ständigem Umrühren zum Kochen bringen.		7	ca. 6:30	Nein	-	-
3. Wenn die Béchamelsauce aufkocht, weitere 2 Minuten unter ständigem Rühren auf der Kochstelle belassen.		-	-	-	2	Nein
*Rezept nach DIN 44550						
**Rezept nach DIN EN 60350-2						

Prüfgerichte	Geschirr	Kochstufe	Vorheizen		Garen		
			Dauer (Min:Sek)	Deckel	Kochstufe	Deckel	
Milchreis kochen							
Milchreis, mit Deckel gekocht Temperatur der Milch: 7 °C Die Milch erwärmen, bis diese beginnt aufzusteigen. Empfohlene Kochstufe einstellen und Reis, Zucker und Salz zur Milch geben. Garzeit einschließlich Vorheizen ca. 45 Min.							
Zutaten: 190 g Rundkornreis, 90 g Zucker, 750 ml Milch (3,5 % Fettanteil) und 1 g Salz	Kochtopf Ø 16 cm	8.	ca. 5:30	Nein	3 (nach 10 Min. umrühren)	Ja	
Zutaten: 250 g Rundkornreis, 120 g Zucker, 1 l Milch (3,5 % Fettanteil) und 1,5 g Salz	Kochtopf Ø 22 cm	8.	ca. 5:30	Nein	3 (nach 10 Min. umrühren)	Ja	
Milchreis, ohne Deckel gekocht Temperatur der Milch: 7 °C Zutaten zur Milch geben und unter ständigem Rühren erwärmen. Empfohlene Kochstufe auswählen, wenn die Milch ca. 90 °C erreicht hat, und auf kleiner Stufe etwa 50 Min. köcheln lassen.							
Zutaten: 190 g Rundkornreis, 90 g Zucker, 750 ml Milch (3,5 % Fettanteil) und 1 g Salz	Kochtopf Ø 16 cm	8.	ca. 5:30	Nein	3	Nein	
Zutaten: 250 g Rundkornreis, 120 g Zucker, 1 l Milch (3,5 % Fettanteil) und 1,5 g Salz	Kochtopf Ø 22 cm	8.	ca. 5:30	Nein	2.	Nein	
Reis kochen*							
Wassertemperatur: 20 °C							
Zutaten: 125 g Langkornreis, 300 g Wasser und eine Prise Salz	Kochtopf Ø 16 cm	9	ca. 2:30	Ja	2	Ja	
Zutaten: 250 g Langkornreis, 600 g Wasser und eine Prise Salz	Kochtopf Ø 22 cm	9	ca. 2:30	Ja	2.	Ja	
Schweinelende braten							
Anfangstemperatur der Lende: 7 °C							
Menge: 3 Schweinelenden (Gesamtgewicht etwa 300 g, 1 cm dick) und 15 ml Sonnenblumenöl	Bratpfanne Ø 24 cm	9	ca. 1:30	Nein	7	Nein	
Pfannkuchen zubereiten**							
Menge: 55 ml Teig pro Pfannkuchen	Bratpfanne Ø 24 cm	9	ca. 1:30	Nein	7	Nein	
Frittieren von tiefgekühlten Pommes frites							
Menge: 1,8 l Sonnenblumenöl, pro Portion: 200 g tiefgekühlte Pommes frites (z. B. McCain 123 Frites Original)	Kochtopf Ø 22 cm	9	Bis die Öltemperatur 180 °C erreicht	Nein	9	Nein	
*Rezept nach DIN 44550							
**Rezept nach DIN EN 60350-2							

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Str. 34
81739 München, GERMANY

siemens-home.com

Hergestellt von BSH Hausgeräte GmbH unter Markenlizenz der Siemens AG

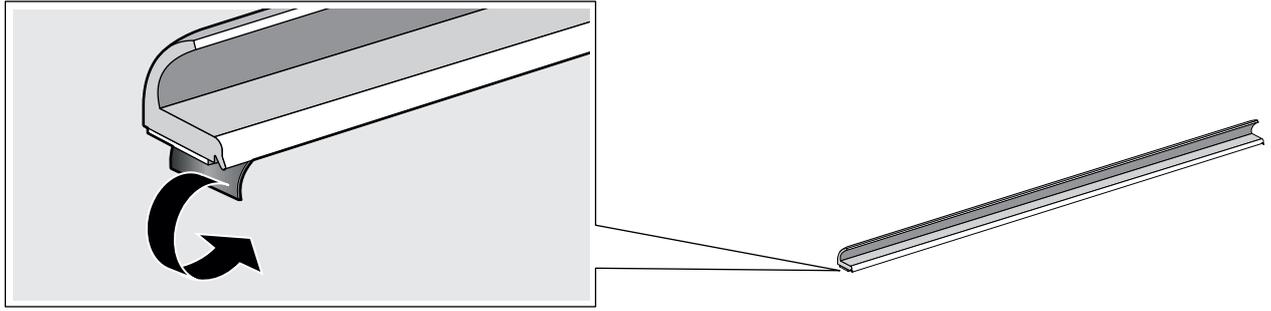


9001167018
951201(00)

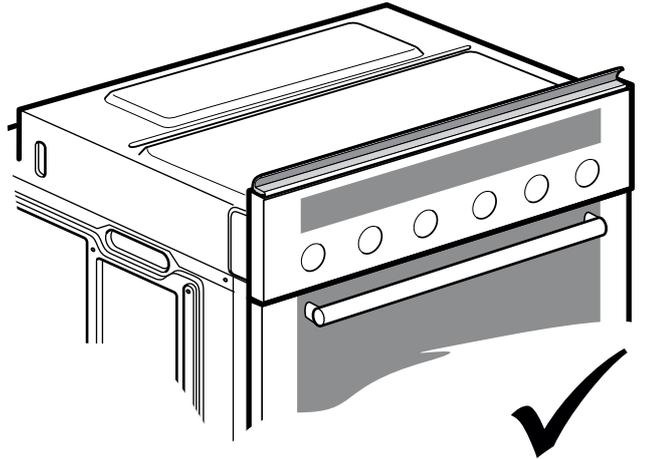
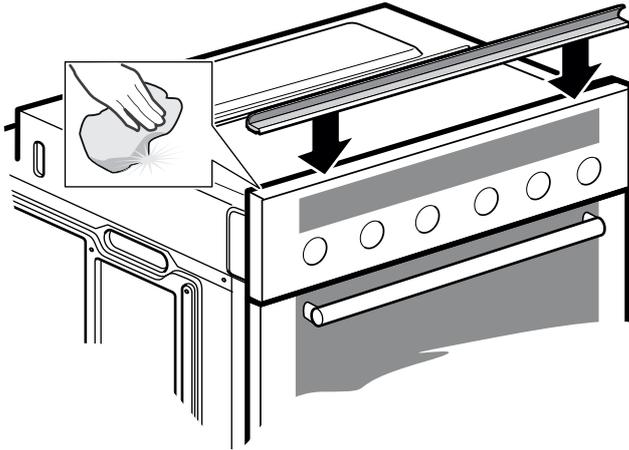


9001252096

1



2



bg Моля, обърнете внимание

При вграждане под работния плот непременно монтирайте уплътнение – Преди това почистете и обезмаслете повърхността.

cs Dodržujte následující

Při vestavbě pod pracovní desku bezpodmínečně namontujte těsnění – povrch předem očistěte a odmastěte.

da Bemærk!

Ved indbygning under en bordplade skal der ubetinget monteres en tætning - overfladerne skal renses og affedtes forinden.

de Bitte beachten

Beim Einbau unter der Arbeitsplatte unbedingt Dichtung montieren – Oberfläche vorher reinigen und entfetten.

el Παρακαλώ προσέξτε

Κατά την τοποθέτηση κάτω από τον πάγκο εργασίας χρησιμοποιήστε οπωσδήποτε στεγανοποίηση - προηγουμένως καθαρίστε και απολιπάνετε την επιφάνεια.

en Please note:

When installing appliances beneath the worktop, always fit the seal. Clean and degrease the surface beforehand.

es Observaciones

Es imprescindible montar una junta si el montaje se lleva a cabo bajo la encimera; limpiar y desengrasar previamente la superficie.

fi Huomio

Kun laite asennetaan työtason alle, asenna ehdottomasti tiiviste – puhdista ensin pinta ja poista siitä rasva.

fr Important

Lors du montage sous le plan de travail, installer impérativement un joint - nettoyer et dégraisser auparavant la surface.

hr Molimo poštujte

Kod ugradnje ispod radne ploče obavezno montirajte brtvu – prije očistite i odmastite površinu.

hu Kérjük, vegye figyelembe az alábbiakat:

Munkalap alá történő beépítéskor feltétlenül szereljen be tömítést – előtte tisztítsa meg és zsírtalanítsa a felületet.

id Harap dicatat:

Saat memasang peralatan di bawah tempat kerja, selalu pasang dengan pas pada perapatnya. Sebelumnya, bersihkan dan hilangkan minyak dari permukaan.

it Attenzione

Durante il montaggio sotto il piano di lavoro inserire assolutamente la guarnizione; prima pulire e sgrassare la superficie.

ka გთხოვთ, ყურადღება მიაქციეთ

სამუშაო დაფის ქვეშ ჩამოყენებისას, აუცილებლად დაამონტაჟეთ იზოლაცია - შედაპირი წინასწარ გაასუფთავეთ და გააზოხეთ .

kk Ескеріңіз

Жұмыс тақтасының астына орнатуда тығыздауышты орнатыңыз - алдын бетін тазалап майсыздандырыңыз.

mk Ве молиме внимавајте

При вградување под работната плоча задолжително да се монтира дихтунг - претходно исчистете ја горната површина од нечистотии и маснотии.

nl Let op

Bij de inbouw onder het werkblad dient beslist de dichting te worden aangebracht - het oppervlak eerst reinigen en ontvetten.

no Ta hensyn til følgende

Ved montering under benkeplaten kreves det en tetningslist. Overflaten må da først rengjøres og avfettes.

pl Należy przestrzegać poniższych zaleceń

W przypadku montażu blatu roboczego bezwzględnie zamontować uszczelkę – powierzchnię należy wcześniej oczyścić i odtłuścić.

pt Atenção

Ao montar por baixo da bancada de trabalho usar sempre uma vedação - limpar e desengordurar previamente a superfície.

ro Vă rugăm să aveți în vedere

La montarea sub blatul de lucru trebuie neapărat montată garnitura de etanșare – Curățați și degresați suprafața.

ru Внимание

При установке под столешницу необходимо проложить уплотнитель – перед этим очистите и обезжирьте поверхность.

sk Prosím, dodržiavajte

Pri zabudovaní pod pracovnú dosku bezpodmienečne namontujte tesnenie – povrch najprv očistite a odmastite.

sl Prosimo, upoštevajte

Pri vgradnji pod delovno ploščo obvezno namestite tesnilo – površine prej očistite in razmastite.

sq Ju lutemi vini re:

Nëse do të montoni nën pllakën e punës është domosdoshmëri të montoni izoluesin - pastrojeni sipërfaqen paraprakisht.

sr Napomena

Kod ugradnje ispod radne površine obavezno je postavljanje dihtunga. – Površinu prethodno očistite i uklonite masnoću.

sv Obs!

Montera tätning vid inbyggnad under bänkskiva – rengör och avfetta ytan först.

th หมายเหตุ :

ติดตั้งทุกครั้งเมื่อทำการติดตั้งใต้เคาน์เตอร์ ทำความสะอาดและเช็ดคราบมันบนพื้นผิวเตรียมไว้ล่วงหน้า

tr Lütfen dikkate alınız

Çalışma tezgahı altına montaj sırasında mutlaka conta monte ediniz – Önce yüzeyi temizleyiniz ve yağdan arındırınız.

uk Увага!

Вбудовування під стільницю обов'язково необхідно проводити з використанням ущільнення – для цього необхідно попередньо очистити та знежирити поверхню.

zh 请注意:

將電器安裝在工作台下時，務必安裝門封。使用前請事先清潔和去除污漬。

zh-hk 請注意:

將電器安裝在工作檯下時，務必安裝密封條。使用前請先清潔與去除污漬。

zh-tw 請注意:

將電器安裝在工作檯下時，務必安裝密封條。使用前請先進行清潔與去除污漬。

ar انتبه من فضلك

احرص على تركيب إطار الإحكام عند التنصيب أسفل لوح العمل – قم قبل ذلك بتنظيف وإزالة الدهون من السطح.

fa لطفاً توجه داشته باشید:

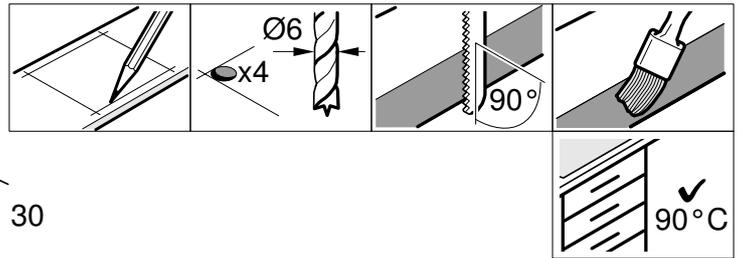
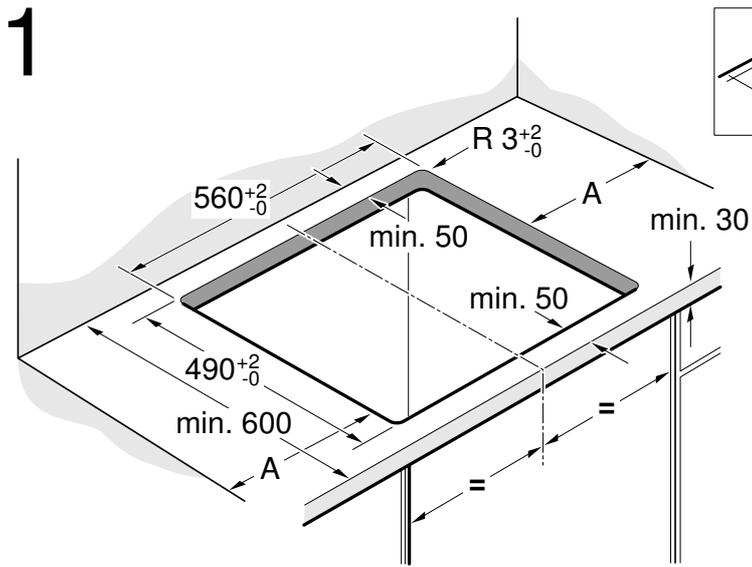
هنگام نصب دستگاه‌ها در زیر صفحه کابینت، همیشه درزگیر را نصب کنید. سطح را قبلاً تمیز و چربی‌زدایی نمایید.

he שימו לב:

בעת התקנת מכשירים מתחת למשטח העבודה, חברו תמיד את האטם. נקו והסירו את השומן ממשטח העבודה לפני כן.

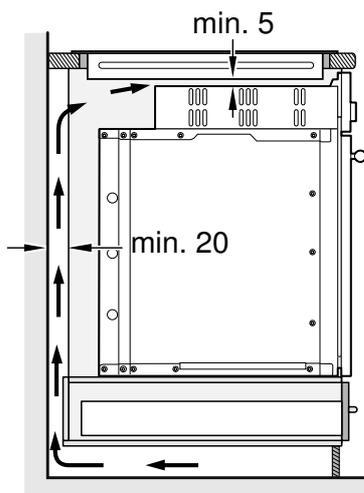
de **Montageanleitung**
 nl **Installatievoorschrift**
 fr **Notice de montage**
 it **Istruzioni per il montaggio**
 da **Monteringsvejledning**

fi **Asennusohje**
 no **Monteringsveiledning**
 sv **Monteringsanvisning**
 en **Installation instructions**

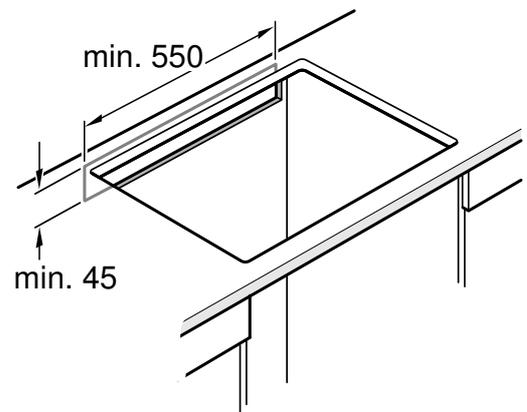


A = min. 40

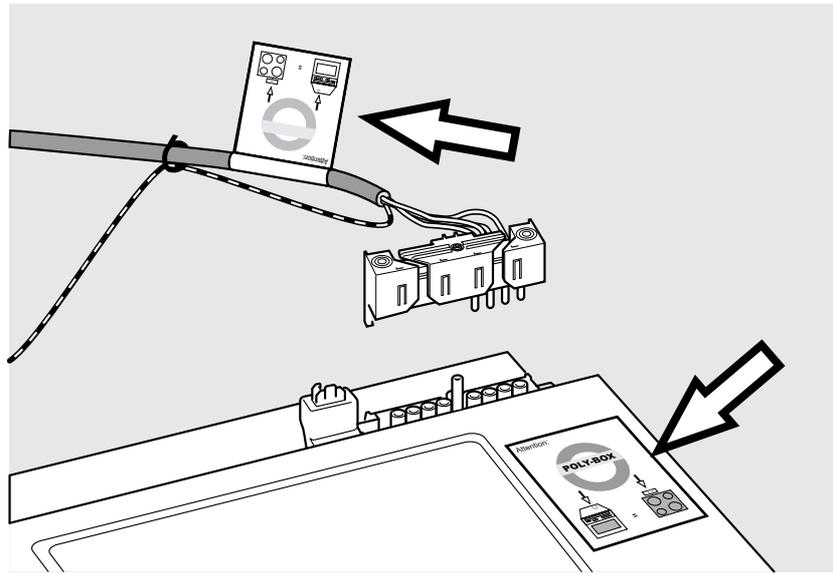
2a



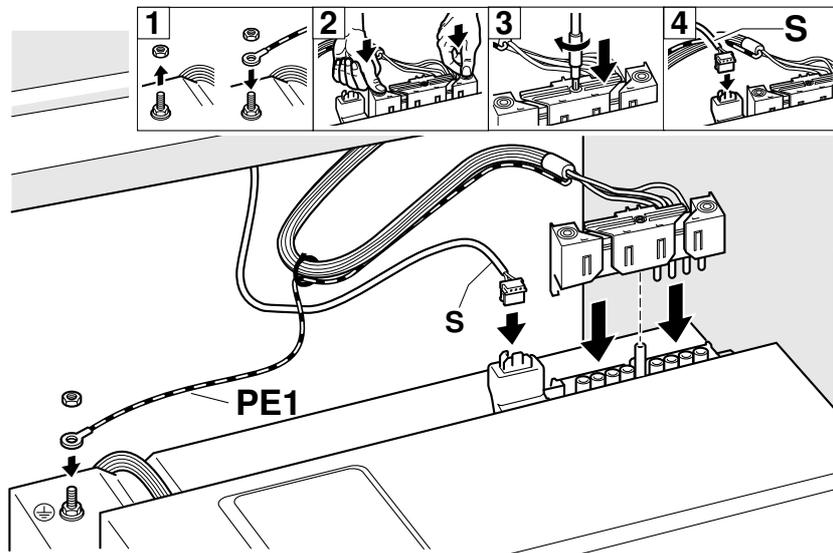
2b



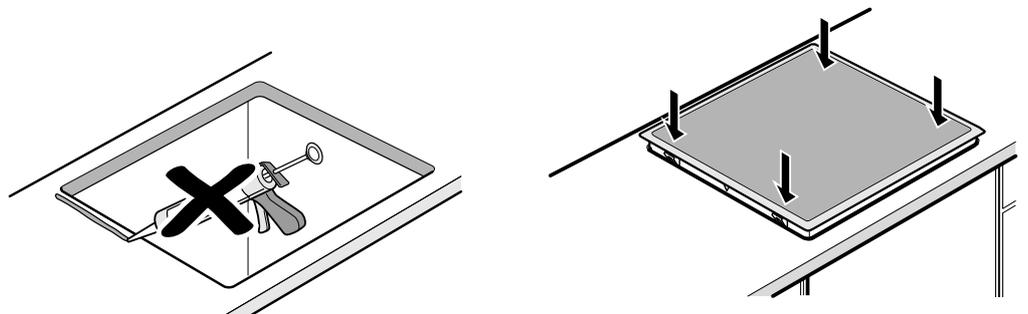
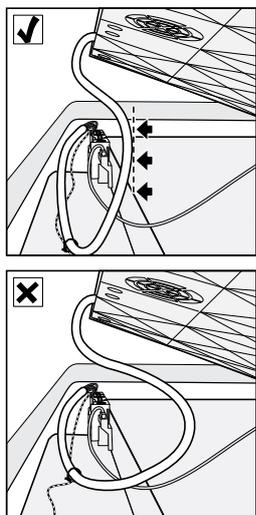
3

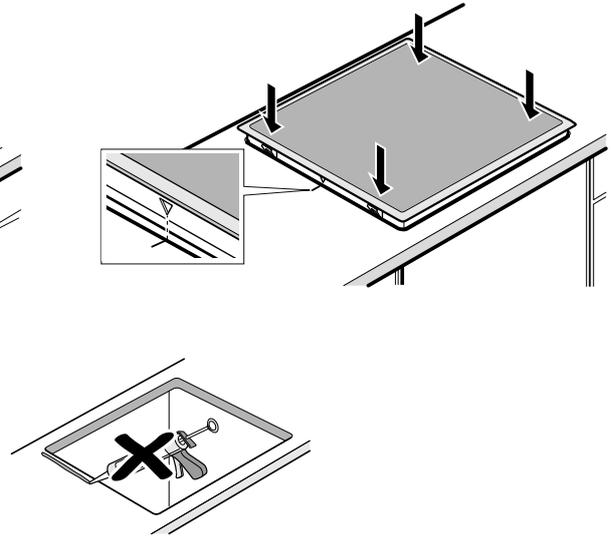
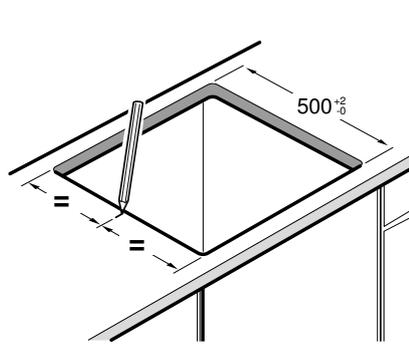
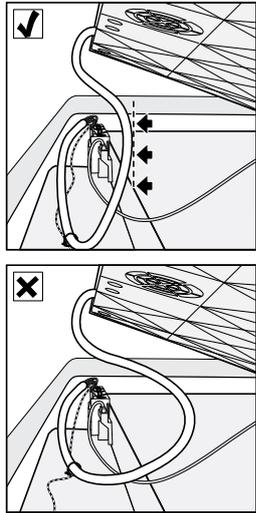


4



5





de

Wichtige Hinweise

Sicherheitshinweis: Die Sicherheit beim Gebrauch des Gerätes ist nur gewährleistet, wenn der Einbau technisch korrekt und gemäß dieser Montageanleitung vorgenommen wurde. Für Schäden, die durch einen unsachgemäßen Einbau entstehen, haftet der Monteur.

Dieses Gerät ist zur Verwendung in Höhen von bis zu 4000 Metern zugelassen.

⚠ Träger von elektronischen Implantaten!

Das Gerät kann Permanentmagnete enthalten, die elektronische Implantate wie z.B. Herzschrittmacher oder Insulinpumpen beeinflussen können. Deshalb bei der Montage einen Mindestabstand von 10 cm zu elektronischen Implantaten einhalten.

Elektrischer Anschluss: Er muss von einem konzessionierten Fachmann vorgenommen werden. Dabei gelten die Bestimmungen der örtlichen Stromversorger.

Das Gerät muss an einer festen Installation angeschlossen sein und gemäß den Installationsvorschriften müssen entsprechende Trennschalter eingerichtet werden.

Anschlusstypen: Das Gerät gehört zur Schutzklasse I und darf nur in Kombination mit einem geerdeten Anschluss verwendet werden.

Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Betriebsstörungen oder mögliche Schäden die auf eine fehlerhafte elektrische Installation zurückzuführen sind.

Netzkabel: Das Netzkabel darf nur von einer autorisierten Fachkraft oder einem ausgebildeten Kundendiensttechniker installiert werden.

Einbaumöglichkeiten unter der Arbeitsplatte: Das Induktionskochfeld kann nur über Backöfen mit Lüftung derselben Marke installiert werden. Unter dem Kochfeld können keine Kühlschränke, Spülmaschinen, Öfen ohne Lüftung oder Waschmaschinen eingebaut werden.

Abzugsesse: Der Abstand zwischen der Abzugsesse und dem Kochfeld muss mindestens dem in der Montageanleitung für die Abzugsesse angegebenen Abstand entsprechen.

Kochfeld und Backofen: Beide müssen von der gleichen Marke sein und über die gleichen Anschlüsse verfügen (**Abb. 3**).

Das Grün des Aufklebers am Netzkabel des Kochfeldes muss dem Grün des Aufklebers am Backofen entsprechen. Trifft dies nicht zu, muss ein geeigneter Adapter beim Technischen Kundendienst bestellt werden. Die Referenznummer für den Adapter lautet 744661.

Arbeitsplatte: Sie muss eben, horizontal und stabil sein. Die Anweisungen des Arbeitsplatten-Herstellers beachten.

Wenn die Dicke der Arbeitsplatte, in die das Kochfeld eingebaut wird, nicht den Vorgaben entspricht, die Arbeitsplatte mit feuer- und wasserfestem Material verstärken, bis die empfohlene Mindestdicke erreicht ist. Andernfalls ist keine ausreichende Stabilität gegeben.

- Die Arbeitsplatte, in die das Kochfeld eingebaut wird, sollte Belastungen von ca. 60 kg standhalten.
- Die Ebenheit des Kochfelds erst überprüfen, wenn es eingebaut ist.

Garantie: Ein unsachgemäßer Einbau, Anschluss oder eine fehlerhafte Montage führen zum Verlust der Garantie.

Hinweis: Jegliche Arbeiten am Geräteinneren, einschließlich dem Austausch des Netzkabels, müssen vom eigens dafür ausgebildeten Kundendienst vorgenommen werden.

Vorbereitung der Möbel, Abbildungen 1/2

Einbaumöbel: Sie müssen bis mindestens 90 °C temperaturbeständig sein.

Ausschnitt: Späne nach den Ausschnittarbeiten entfernen.

Schnittflächen: Mit hitzebeständigem Material versiegeln.

Montage über Backöfen, Abbildung 2a

Ablage: Muss über eine Mindestdicke von 30 mm verfügen.

Hinweis: Schlagen Sie in der Montageanleitung für den Backofen nach, falls der Abstand zwischen Kochfeld und Backofen vergrößert werden muss.

Belüftung: Der Abstand zwischen Backofen und Kochfeld muss mindestens 5 mm betragen.

Lüftung, Abbildung 2

Um eine korrekte Funktionsweise des Geräts zu garantieren, muss das Kochfeld angemessen belüftet werden.

Da die Lüftung im unteren Bereich des Geräts eine ausreichende Frischluftzufuhr benötigt, müssen die Möbel entsprechend ausgelegt sein. Hierzu wird Folgendes benötigt:

- ein Mindestabstand zwischen Möbelerückseite und Küchenwand sowie zwischen Backofen und Kochfeld (**Abbildung 2a**).
- eine Öffnung am oberen Ende der Möbelerückseite (**Abbildung 2b**).

Hinweis: Wenn das Gerät in einer Kochinsel oder einer anderen, nicht beschriebenen Installation eingebaut wird, muss auf eine angemessene Belüftung des Kochfelds geachtet werden.

Gerät anschließen, Abbildung 4

Das Kochfeld nur anschließen, wenn es spannungslos ist (Sicherungen ausschalten).

Das Kochfeld vor dem Möbelstück platzieren.

1. Schutzleiter **PE1** (grün/gelb) des Kochfeldes an Erdungsstelle \oplus des Backofens anschrauben.

Hinweis: Der Schutzleiter **PE1** muss als Erstes angeschlossen und als Letztes getrennt werden.

2. Den **Poly-Box**-Plastikstecker am Backofen einstecken.

3. Schrauben des **Poly-Box**-Steckers festdrehen.

4. Datenleitung **S** anschließen.

Gerät einbauen, Abbildungen 5/6

Hinweis: Zum Einbauen des Kochfeldes Schutzhandschuhe verwenden. Die nicht sichtbaren Flächen können scharfe Kanten aufweisen.

Kochfeld einsetzen, Abbildung 5

Das Gerät in die Einbaunische einschieben.

- Netzkabel nicht einklemmen und nicht über scharfe Kanten führen. Bei untergebaute Backofen die Leitung an den hinteren Ecken des Backofens zur Anschlussdose führen. Die Leitung muss so installiert werden, dass sie keine heißen Stellen des Kochfeldes oder des Backofens berührt.
- Bei gefliesten Arbeitsplatten: Fliesenfugen mit Silikonkautschuk abdichten.

Kochfeld in den Arbeitsplattenausschnitt mit einer Tiefe von 500 mm einsetzen - Abbildung 6

1. Mitte des Arbeitsplattenausschnittes markieren.
 2. Kochfeld aufsetzen.
 3. Die Markierungen des Kochfeldrahmens an jenen der Arbeitsplatte ausrichten.
 4. Kochfeld eindrücken.
- Netzkabel nicht einklemmen und nicht über scharfe Kanten führen. Bei untergebaute Backofen die Leitung an den hinteren Ecken des Backofens zur Anschlussdose führen. Die Leitung muss so installiert werden, dass sie keine heißen Stellen des Kochfeldes oder des Backofens berührt.
 - Bei gefliesten Arbeitsplatten: Fliesenfugen mit Silikonkautschuk abdichten.

Ausbau des Geräts

Das Gerät von der Stromzufuhr trennen.

Backofen herausnehmen und vor dem Möbel abstellen.

Datenleitung **S** abstecken.

Schraube der **Poly-Box** lösen und Poly-Box herausnehmen. Während des Ausbaus nicht an den Kabeln ziehen.

Zuletzt den Schutzleiter von der Erdungsschraube lösen.

Kochfeld von unten herausdrücken.

Achtung!

Schäden am Gerät! Versuchen Sie nicht, das Gerät durch Hebeln von oben zu entnehmen.

nl

Belangrijke aanwijzingen

Veiligheid: de veiligheid gedurende het gebruik is alleen gegarandeerd indien de montage in technisch opzicht op correcte wijze en in overeenstemming met dit installatievoorschrift uitgevoerd is. De installateur is aansprakelijk voor schade veroorzaakt door een ongeschikte montage.

Dit apparaat is toegelaten voor gebruik tot een hoogte tot 4000 meter.

⚠ Dragere van elektronische implantaten!

Het apparaat kan permanentmagneten bevatten die elektronische implantaten, zoals pacemakers of insulinepompen, kunnen beïnvloeden. Houd daarom bij de montage een afstand van minstens 10 cm tot elektronische implantaten aan.

Elektrische aansluiting: deze mag alleen worden uitgevoerd door een bevoegd vakman. Deze wordt geregeld door de voorschriften van de elektriciteitsmaatschappij van de zone.

Het apparaat dient op een vaste installatie te zijn aangesloten en de betreffende scheidingsschakelaars moeten conform de installatievoorschriften worden gemonteerd.

Type aansluiting: het apparaat behoort tot beschermingsklasse I en mag alleen worden gebruikt in combinatie met een aansluiting met aardgeleiding.

De fabrikant is niet aansprakelijk voor de ongeschikte werking en de mogelijke schade veroorzaakt door ongeschikte elektrische installaties.

Voedingskabel: De voedingskabel mag alleen worden geïnstalleerd door een erkend vakman of een geschoolde technicus van de servicedienst.

Montagemogelijkheden onder het werkblad: De inductiekookplaat kan alleen boven een oven met ventilatie van hetzelfde merk worden geïnstalleerd. Onder de kookplaat kunnen geen koelkasten, vaatwasmachines, ovens zonder ventilatie of wasmachines worden ingebouwd.

Afzuigkap: De afstand tussen de afzuigkap en de kookplaat dient ten minste te voldoen aan de afstand die wordt weergegeven in de montagehandleiding voor de afzuigkap.

Kookplaat en oven: Beide moeten van hetzelfde merk zijn en beschikken over dezelfde aansluitingen (**Afb. 3**).

De groene kleur van de sticker op de voedingskabel van de kookplaat dient overeen te komen met de kleur van de ovensticker. Is dit niet het geval, dan dient u een geschikte adapter te bestellen bij de technische servicedienst. Het referentienummer voor de adapter is 744661.

Werkblad: vlak, horizontaal, stabiel. Volg de instructies van de fabrikant van het werkblad op.

Wanneer de dikte van het werkblad waarin de kookplaat wordt gemonteerd, niet aan de vereiste maat voldoet, moet het werkblad met hitte- en waterbestendig materiaal worden verstevigd tot de aanbevolen minimale dikte is bereikt. Anders kan geen voldoende stabiliteit worden gegarandeerd.

- Het werkblad waarin de kookplaat wordt gemonteerd, moet bestand zijn tegen een belasting van ca. 60 kg.
- Controleer pas of de kookplaat vlak staat als hij is gemonteerd.

Garantie: een ongeschikte installatie, aansluiting of montage houdt het verlies van de geldigheid van de garantie van het product in.

Aanwijzing: Elke manipulatie in het apparaat, met inbegrip van de vervanging van de voedingskabel, moet worden uitgevoerd door personeel van de Technische Dienst met een specifieke opleiding.

Vorbereitung van de meubels, afb. 1/2

Inbouwmeubelen: ten minste bestand tegen een temperatuur van 90°C.

Vrije ruimte: verwijder de spaanders na de snijwerkzaamheden.

Snijoppervlakken: afdichten met hittebestendig materiaal.

Montage boven de oven, afb. 2a

Werkblad: moet een dikte hebben van ten minste 30 mm.

Aanwijzing: Wanneer de afstand tussen kookplaat en oven groter moet zijn, raadpleeg dan het installatievoorschrift bij de oven.

Ventilatie: de afstand tussen de oven en de kookplaat dient minstens 5 mm te bedragen.

Ventilatie, afb. 2

Om een juiste werking van het apparaat te garanderen moet de kookplaat naar behoren worden geventileerd.

Omdat voor de ventilatie onderin het apparaat een voldoende aanvoer van verse lucht vereist is, moeten de meubels hierop berekend zijn. Hiervoor is het volgende vereist:

- een minimale afstand tussen de achterkant van het meubel en de keukenwand evenals tussen de oven en de kookplaat (**Afb. 2a**).
- een opening aan het bovenste einde van de achterkant van het meubel (**Afb. 2b**).

Aanwijzing: Wanneer het apparaat in een keukeneiland of een andere, niet beschreven installatie wordt gemonteerd, is het noodzakelijk op een passende ventilatie van de kookplaat te letten.

Apparaat aansluiten, afb. 4

De kookplaat alleen aansluiten wanneer hij spanningsloos is (zekeringen uitschakelen).

De kookplaat voor het meubel plaatsen.

1. Aardleiding **PE1** (groen/geel) van de kookplaat aan de aardingsplaat ⊕ van de oven vastschroeven.

Aanwijzing: De aardleiding **PE1** dient het eerst te worden aangesloten en het laatst uit het stopcontact te worden gehaald.

2. De plastic stekker **Poly-box** in de oven steken.
3. Schroeven van de **Poly-box**-stekker vastdraaien.
4. Datalijn **S** aansluiten.

Apparaat inbouwen, afb. 5/6

Aanwijzing: Bij het inbouwen van de kookplaat dient u veiligheidshandschoenen te dragen. De niet-zichtbare oppervlakken kunnen scherpe kanten hebben.

Kookplaat inbrengen, afb. 5

Het apparaat in de inbouwnis schuiven.

- Zorg ervoor dat de voedingskabel niet beklemd raakt en niet over scherpe randen wordt geleid. Is er een oven onder de kookplaat geplaatst, dan de kabel via de achterste hoeken van de oven naar de aansluitdoos leiden. De leiding moet zo worden geïnstalleerd, dat er geen contact wordt gemaakt met hete plaatsen van de kookplaat of de oven.
- Bij betegelde werkbladen: de voegen van de tegels afdichten met siliconenrubber.

Kookplaat in de werkbladuitsnijding (van 500 mm diep) inbrengen - afb. 6

1. Het midden van de werkbladuitsnijding markeren.
2. Kookplaat plaatsen.
3. De markeringen van de kookplaatomlijsting op één lijn brengen met die van het werkblad.
4. Kookplaat indrukken.
 - Zorg ervoor dat de voedingskabel niet beklemd raakt en niet over scherpe randen wordt geleid. Is er een oven onder de kookplaat geplaatst, dan de kabel via de achterste hoeken van de oven naar de aansluitdoos leiden. De leiding moet zo worden geïnstalleerd, dat er geen contact wordt gemaakt met hete plaatsen van de kookplaat of de oven.
 - Bij betegelde werkbladen: de voegen van de tegels afdichten met siliconenrubber.

Het apparaat demonteren

Sluit het apparaat af van het verdeelnet.

Neem de oven uit en zet hem vóór het meubelstuk.

Sluit de gegevenskabel **S** af.

Draai de schroef van de **Poly-Box** los en neem hem uit. Trek niet aan de kabels bij het uitnemen.

Schroef tenslotte de aardleiding van de aardingsbout los.

Neem de kookplaat uit door van beneden af druk uit te oefenen.

Attentie!

Schade aan het apparaat! Probeer het apparaat niet uit te nemen door hem van bovenaf uit te wippen.

fr

Remarques importantes

Sécurité : la sécurité pendant l'utilisation n'est garantie que si l'installation a été effectuée de manière correcte du point de vue technique et conformément à ces instructions de montage. L'installateur sera responsable de tout dommage provoqué par un montage incorrect.

Cet appareil peut être utilisé à des hauteurs allant jusqu'à 4 000 mètres.

⚠ Porteurs d'implants électroniques !

L'appareil peut contenir des aimants permanents qui peuvent influencer des implants électroniques, par ex. stimulateurs cardiaques ou pompes à insuline. Pour cette raison, lors du montage, respecter une distance minimum de 10 cm par rapport aux implants électroniques.

Connexion électrique : ne peut être effectuée que par un spécialiste autorisé. Il devra suivre les dispositions du fournisseur d'électricité dans la zone.

L'appareil doit être raccordé à une installation fixe et des sectionneurs correspondants doivent avoir été installés conformément aux prescriptions d'installation.

Type de branchement : l'appareil fait partie de la classe de protection I et ne peut être utilisé qu'avec une prise possédant un conducteur de prise de terre.

Le fabricant se dégage de toute responsabilité quant au fonctionnement inapproprié et aux possibles dommages provoqués par des installations électriques non appropriées.

Câble secteur : le câble secteur doit uniquement être installé par un personnel autorisé ou par un technicien qualifié du service après-vente.

Possibilités de montage sous le plan de travail : la table de cuisson à induction ne peut être montée qu'au-dessus de four à ventilation de la même marque. Il n'est pas possible de monter un réfrigérateur, un lave-vaisselle, un four sans ventilation ni un lave-linge sous la table de cuisson.

Hotte : la distance entre la hotte et la table de cuisson doit au minimum correspondre à la distance indiquée pour la hotte dans les instructions de montage.

Table de cuisson et four : doivent tous deux être de la même marque et disposer des mêmes raccordements (**Fig. 3**).

La partie verte de l'auto-collant du câble secteur de la table de cuisson doit coïncider avec la partie verte de l'auto-collant du four. Si ce n'est pas le cas, il faut commander un adaptateur approprié auprès du service après-vente. Le numéro de référence de l'adaptateur est 744661.

Plan de travail : plat, horizontal, stable. Respectez les instructions du fabricant du plan de travail.

Si l'épaisseur du plan de travail monté dans la table de cuisson ne correspond pas aux indications, renforcer le plan de travail avec un matériau imperméable et réfractaire jusqu'à atteindre l'épaisseur minimale requise. Sinon aucune stabilité suffisante n'est garantie.

- Le plan de travail qui est monté dans la table de cuisson doit pouvoir supporter env. 60 kg.
- Vérifier la planéité de la table de cuisson une fois qu'elle est montée.

Garantie : une mauvaise installation, un mauvais branchement ou un montage inadapté peuvent conduire à la perte de validité de la garantie du produit.

Remarque : Toute manipulation à l'intérieur de l'appareil, y compris le remplacement du câble d'alimentation, devra être effectuée par du personnel technique du service d'assistance technique ayant reçu une formation spécifique.

Préparation des meubles, figures 1/2

Meubles encastrés : capables de résister à une température d'au moins 90 °C.

Creux d'encastrement : retirer les copeaux dus à la découpe.

Surfaces de découpe : sceller à l'aide d'un matériau résistant à la chaleur.

Montage au-dessus de fours, figure 2a

Plan de travail : son épaisseur minimum doit être de 30 mm.

Remarque : Veuillez consulter la notice de montage du four si la distance entre la table de cuisson et le four doit être agrandie.

Ventilation : La distance entre le four et la table de cuisson doit être d'au moins 5 mm.

Ventilation, figure 2

Afin de garantir un fonctionnement correct de l'appareil, la table de cuisson doit être suffisamment ventilée.

Étant donné que la ventilation dans la partie inférieure de l'appareil requiert une amenée d'air frais suffisante, les meubles doivent être adaptés en conséquence. Il convient pour ce faire de procéder comme suit :

- une distance minimale entre l'arrière du meuble et le mur de la cuisine ainsi qu'entre le four et la table de cuisson (**figure 2a**).
- une ouverture à l'extrémité supérieure de l'arrière du meuble (**figure 2b**).

Remarque : Si l'appareil est monté dans un îlot de cuisson ou une autre installation non décrite, veiller à la ventilation adéquate de la table de cuisson.

Raccorder l'appareil, figure 4

Raccorder la table de cuisson uniquement lorsqu'elle est hors tension (couper les fusibles).

Placer la table de cuisson devant le meuble.

1. Visser le conducteur de protection **PE1** (vert/jaune) de la table de cuisson au point de mise à la terre \oplus du four.

Remarque : Le conducteur de protection **PE1** doit être raccordé en premier et être débranché en dernier.

2. Enficher le connecteur en plastique **Poly-Box** dans le four.

3. Visser les vis du connecteur **Poly-Box**.

4. Raccorder le câble de données **S**.

Monter l'appareil, figures 5/6

Remarque : Pour l'encastrement de l'appareil, utiliser des gants de protection. Les surfaces non visibles peuvent présenter des arêtes coupantes.

Mettre la table de cuisson en place, figure 5

Insérer l'appareil dans la niche d'encastrement.

- Ne pas coincer le câble secteur, ne pas le tirer au-dessus d'arêtes coupantes. En cas de four installé en-dessous, faire passer le câble au niveau des coins arrière du four jusqu'à la prise de raccordement. Le câble doit être installé de manière à ne toucher aucune zone chaude de la table de cuisson ou du four.
- En cas de plan de travail carrelé, étanchéifier les joints du carrelage avec un joint en silicone.

Inserire la table de cuisson dans la découpe du plan de travail avec une profondeur de 500 mm - Figure 6

1. Marquer le milieu de la découpe du plan de travail.
2. Poser la table de cuisson
3. Aligner les marquages du cadre de la table de cuisson avec celles du plan de travail.
4. Faites rentrer la table de cuisson en appuyant.
 - Ne pas coincer le câble secteur, ne pas le tirer au-dessus d'arêtes coupantes. En cas de four installé en-dessous, faire passer le câble au niveau des coins arrière du four jusqu'à la prise de raccordement. Le câble doit être installé de manière à ne toucher aucune zone chaude de la table de cuisson ou du four.
 - En cas de plan de travail carrelé, étanchéifier les joints du carrelage avec un joint en silicone.

Démonter l'appareil.

Débrancher l'appareil du réseau électrique.
Retirez le four et placez-le devant le meuble.
Déconnecter le câble de données **S**.
Desserrer la vis de la boîte **Poly-Box** et la retirer. Ne pas tirer sur les câbles lors de l'extraction.
Pour terminer, desserrer la prise de terre de la vis de mise à terre.
Extraire la table de cuisson en exerçant une pression depuis le bas.

Attention !

Domages causés à l'appareil ! Ne pas tenter d'extraire l'appareil en faisant levier depuis le haut.

it

Indicazioni importanti

Sicurezza: la sicurezza durante l'uso è garantita solo se l'installazione è stata effettuata in modo corretto dal punto di vista tecnico e in conformità con le presenti istruzioni per il montaggio. I danni causati da un montaggio inadeguato saranno di responsabilità dell'installatore.

È consentito utilizzare questo apparecchio fino ad altezze di 4000 metri.

⚠ Portatori di impianti elettronici!

L'apparecchio può contenere magneti permanenti che possono agire sugli impianti elettronici, quali ad es. pacemaker o pompe di insulina. Pertanto al momento del montaggio i portatori di impianti elettronici devono mantenere una distanza minima di 10 cm.

Collegamento elettrico: può essere effettuato solo da un tecnico specializzato autorizzato. È opportuno rispettare le disposizioni della società di fornitura di energia elettrica locale.

L'apparecchio deve essere collegato a un'installazione fissa e in conformità alle norme relative all'installazione devono essere predisposti i corrispondenti sezionatori.

Tipo di collegamento: l'apparecchio appartiene alla classe di protezione I e può essere utilizzato esclusivamente in combinazione con una connessione dotata di conduttore di messa a terra.

Il fabbricante non è responsabile del funzionamento inadeguato e dei possibili danni causati da installazioni elettriche non adeguate.

Cavo di rete: il cavo di rete deve essere installato esclusivamente da personale specializzato autorizzato o da un tecnico del servizio di assistenza clienti debitamente formato.

Possibilità di montaggio sotto il piano di lavoro: il piano di cottura a induzione può essere installato soltanto sopra i forni con sistema di aerazione dello stesso marchio. Al di sotto del piano di cottura non possono essere montati frigoriferi, lavastoviglie, forni senza sistema di aerazione o lavatrici.

Centro di aspirazione: la distanza tra il centro di aspirazione e il piano di cottura deve corrispondere almeno alla distanza indicata per il centro di aspirazione nelle istruzioni per il montaggio.

Piano di cottura e forno: devono essere entrambi dello stesso marchio e disporre degli stessi allacciamenti (fig. 3).

La parte verde dell'etichetta adesiva sul cavo di rete del piano di cottura deve corrispondere alla parte verde dell'etichetta adesiva sul forno. Se ciò non si verifica, è necessario ordinare un adattatore adeguato presso il servizio di assistenza tecnica. Il codice di riferimento per l'adattatore è 744661.

Piano di lavoro: piatto, orizzontale e stabile. Attenersi alle istruzioni del fabbricante del piano di lavoro.

Se lo spessore del piano di lavoro all'interno del quale viene incassato il piano di cottura non corrisponde ai requisiti richiesti, rinforzare il piano di lavoro con materiale refrattario e resistente all'acqua fino a raggiungere lo spessore minimo consigliato. In caso contrario non viene garantita una sufficiente stabilità.

- Il piano di lavoro all'interno del quale viene incassato il piano di cottura deve essere in grado di sostenere carichi di ca. 60 kg.
- Controllare la planarità del piano di cottura solo dopo che è stato incassato.

Garanzia: la garanzia del prodotto non è valida se l'installazione, la connessione o il montaggio vengono effettuati in maniera impropria.

Avvertenza: Qualsiasi tipo di manipolazione all'interno dell'apparecchio, inclusa la sostituzione del cavo di alimentazione, deve essere effettuata esclusivamente da personale del servizio di assistenza tecnica debitamente formato.

Preparazione dei mobili, figure 1/2

Mobili ad incasso: resistenti a una temperatura minima di 90°C.

Foro: rimuovere i trucioli dopo le operazioni di taglio.

Superfici di taglio: chiuderle ermeticamente con materiale resistente al calore.

Montaggio sopra il forno, figura 2a

Il piano di lavoro: deve avere uno spessore minimo di 30 mm.

Avvertenza: Controllare nelle istruzioni per il montaggio del forno se la distanza tra piano cottura e forno deve essere aumentata.

Ventilazione: la distanza tra forno e piano di cottura deve essere di almeno 5 mm.

Sistema di aerazione, figura 2

Per garantire il corretto funzionamento dell'apparecchio, il piano di cottura deve essere adeguatamente aerato.

Poiché il sistema di aerazione nella parte inferiore dell'apparecchio necessita di un sufficiente apporto di aria pulita, i mobili devono essere predisposti in modo adeguato. A tale scopo è necessario quanto segue:

- una distanza minima tra la parte posteriore del mobile e la parete della cucina come pure tra il forno e il piano di cottura (figura 2a).
- un'apertura all'estremità in alto della parte posteriore del mobile (figura 2b).

Avvertenza: Se l'apparecchio viene montato in un'isola o in un'altra installazione non descritta in questo manuale, è necessario provvedere a un'aerazione adeguata del piano di cottura.

Allacciamento dell'apparecchio, figura 4

Collegare il piano di cottura solo in assenza di tensione (spegnere i fusibili).

Collocare il piano di cottura davanti al mobile.

1. Avvitare il conduttore di terra **PE1** (verde/giallo) del piano di cottura al punto di messa a terra (☺) del forno.

Avvertenza: Il conduttore di terra **PE1** deve essere collegato come primo elemento e deve essere staccato come ultimo.

2. Inserire la spina in plastica **Poly-Box** sul forno.

3. Serrare le viti della spina **Poly-Box**.

4. Collegare il cavo dati **S**.

Montaggio dell'apparecchio, figure 5/6

Avvertenza: Per il montaggio del piano di cottura usare guanti protettivi. Le superfici non visibili potrebbero presentare bordi taglienti.

Inserimento del piano di cottura, figura 5

Inserire l'apparecchio nella nicchia d'incasso.

- Fare in modo che il cavo di rete non rimanga incastrato e non passi su spigoli vivi. In caso di forni sottostanti, portare il cavo alla presa di collegamento facendolo passare dall'angolo posteriore del forno. Il cavo deve essere posizionato in modo che non entri in contatto con alcuna zona calda del piano di cottura o del forno.
- In caso di piani di lavoro piastrellati: chiudere a tenuta le fughe tra le piastrelle mediante gomma siliconica.

Inserire il piano di cottura nel foro d'incasso del piano di lavoro con profondità 500 - figura 6

1. Segnare il centro del foro d'incasso del piano di lavoro.
2. Posizionare il piano di cottura.
3. Allineare le marcature sul telaio del piano di cottura in corrispondenza di quelle sul piano di lavoro.
4. Spingere il piano di cottura in sede.
 - Fare in modo che il cavo di rete non rimanga incastrato e non passi su spigoli vivi. In caso di forni sottostanti, portare il cavo alla presa di collegamento facendolo passare dall'angolo posteriore del forno. Il cavo deve essere posizionato in modo che non entri in contatto con alcuna zona calda del piano di cottura o del forno.
 - In caso di piani di lavoro piastrellati: chiudere a tenuta le fughe tra le piastrelle mediante gomma siliconica.

Smontare l'apparecchio

Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.

Estrarre il forno e posizionarlo davanti al mobile.

Scollegare il cavo dati **S**.

Svitare la vite della scatola **Poly-Box** ed estrarla. Non tirare i cavi durante l'estrazione.

Infine, scollegare la presa di terra dalla vite di messa a terra.

Estrarre il piano di cottura premendo dal basso.

Attenzione!

Danni all'apparecchio Non cercare di estrarre l'apparecchio facendo leva da sopra.

da

Vigtige henvisninger

Sikkerhed: sikkerhed under brug kan kun garanteres, hvis installationen er udført på en korrekt teknisk måde og i overensstemmelse med monteringsinstruktionerne. Skader, der opstår pga. forkert montering, er installatørens ansvar.

Dette apparat er tilladt til brug op til en højde på 4000 meter over havet.

⚠ Personer med elektroniske implantater!

Apparatet kan indeholde permanente magneter, som kan påvirke elektroniske implantater, f.eks. pacemakere eller insulinpumper. Overhold derfor en minimumafstand på 10 cm til elektroniske implantater ved montagen.

Elektrisk tilslutning: må kun foretages af en uddannet elektriker. Regulatorerne fra elforsyningselskabet i området skal følges.

Apparatet skal være tilsluttet til en fast installation, og i henhold til installationsforskrifterne skal der være installeret en passende sikkerhedsafbryder.

Tilslutningstype: apparatet tilhører beskyttelsesklasse I og må udelukkende anvendes sammen med en tilslutning med jordforbindelse.

Fabrikanten frasiger sig ethvert ansvar for forkert funktion og mulige skader, der skyldes forkert elektrisk installation.

Netkabel: Netkablet må kun installeres af en autoriseret fagmand eller af en uddannet kundeservicetekniker.

Indbygningsmuligheder under bordplade:

Induktionskogetoppen kan kun installeres over ventilerede ovne af samme mærke. Der kan ikke installeres køleskabe, opvaskemaskiner, uventilerede ovne eller opvaskemaskiner under kogetoppen.

Emhætte: Afstanden mellem emhætten og kogetoppen skal som minimum svare til den afstand, der er anført i emhættens montagevejledning.

Kogetop og ovn: Skal være af samme mærke og have de samme tilslutninger (**figur 3**).

Det grønne på mærkaten på kogetoppens netkabel skal stemme overens med mærkaten på ovnen. Hvis dette ikke er tilfældet, skal der bestilles en passende adapter hos teknisk kundeservice. Adapteren har følgende referencenummer 744661.

Bordplade: plan, vandret, stabil. Følg bordpladefabrikantens anvisninger.

Hvis tykkelsen af den bordplade, som kogetoppen er indbygget i, ikke opfylder kravene, skal bordpladen forstærkes med et ild- og vandfast materiale, så den opnår den anbefalede minimumtykkelse. I modsat fald er stabiliteten ikke tilstrækkelig.

- Bordpladen, hvor kogetoppen er indbygget, skal kunne tåle belastninger på op til ca. 60 kg.
- Kontroller først, at kogetoppen er plan efter indbygningen.

Garanti: en forkert installation, tilslutning eller montering betyder, at produktgarantien bortfalder.

Bemærk: Enhver ændring i apparatets indre herunder udskiftning af forsyningskablet skal udføres af særligt uddannet personale i vores tekniske serviceafdeling.

Klargøring af indbygningsskab, figur 1/2

Møbler med udskæringer: modstandsdygtige over for temperaturer op til min. 90 °C.

Udskæring: fjern spånerne, når udskæringsarbejdet er udført.

Udskæringskanter: foretag forsegling med varmeresistent materiale.

Montage over ovn, figur 2a

Bordplade: skal have en tykkelse på min. 30 mm.

Bemærk: Se efter i montagevejledningen for ovnen, hvis afstanden mellem kogetop og ovn skal forøges.

Ventilation: Afstanden mellem ovn og kogesektion skal være mindst 5 mm.

Ventilation, figur 2

Kogetoppen skal være passende ventileret, i modsat fald kan det ikke garanteres, at den fungerer korrekt.

Eftersom ventilationen af den underste del af apparatet kræver en tilstrækkelig stor lufttilførsel, skal indbygningsskabet indrettes tilsvarende. Hertil skal følgende udføres:

- En minimumafstand mellem indbygningsskabets bagside og køkkenvæggen samt mellem ovn og kogetop (**figur 2a**).
- En åbning øverst på bagsiden af indbygningsskabet (**figur 2b**).

Bemærk: Hvis apparatet skal indbygges i en kogeø eller i en anden, ikke-beskrivet installation, skal det sikres, at udluftningen omkring kogetoppen er tilstrækkelig stor.

Tilslutning af apparat, figur 4

Kogesektionen må kun tilsluttes, når den er uden spænding (slå sikringen fra).

Placer kogesektionen i indbygningsskabet.

1. Skru kogesektionens beskyttelsesledning **PE1** (grøn/gul) fast på ovnsens jordforbindelsessted (⊕).

Bemærk: Beskyttelsesledningen **PE1** skal tilsluttes først og tages af til sidst.

2. Stik **Poly-Boxens** kunststofstik ind i ovnen.

3. Spænd skruerne på **Poly-Box**-stikket til.

4. Tilslut dataledningen **S**.

Indbygning af apparat, figur 5/6

Bemærk: Anvend beskyttelseshandsker ved montagen af kogesektionen. Der kan være skarpe kanter på de ikke synlige flader.

Placering af kogetoppen, figur 5

Skyd apparatet ind i indbygningsskabet.

- Netkablet må ikke komme i klemme og ikke lægges over skarpe kanter. Hvis der er indbygget en ovn nedenunder, skal ledningen føres over ovnsens bagerste hjørner til tilslutningsdåsen.

Ledningen skal installeres, så den ikke kommer i berøring med varme steder på kogetoppen eller på ovnen.

- Bordplader med flisebelægning: Flisernes fuger skal tætnes med silikonegummi.

Sæt kogetoppen på plads i udskæringen i bordpladen, som skal have en dybde på 500 mm - figur 6

1. Marker midten af udskæringen i bordpladen.

2. Sæt kogetoppen i udskæringen.

3. Indjuster markeringerne på kogetoppens ramme, så de svarer til markeringerne på bordpladen.

4. Tryk kogetoppen på plads.

- Netkablet må ikke komme i klemme og ikke lægges over skarpe kanter. Hvis der er indbygget en ovn nedenunder, skal ledningen føres over ovnsens bagerste hjørner til tilslutningsdåsen.

Ledningen skal installeres, så den ikke kommer i berøring med varme steder på kogetoppen eller på ovnen.

- Bordplader med flisebelægning: Flisernes fuger skal tætnes med silikonegummi.

Afmontering af apparatet

Afbryd apparatets strømtilslutning.

Træk ovnen ud, og anbring den foran møblet.

Afbryd datakablet **S**.

Løsn skruen i kassen af typen **Poly-Box**, og træk kassen ud. Træk ikke i kablerne under udtrækningen.

Til sidst skal du løsne skruen til jordkontakten med jordingsskruen.

Løft kogesektionen op ved at presse nedefra.

Pas på!

Skader på apparatet! Forsøg ikke at afmontere apparatet ved at løfte det af fra oven.

fi

Tärkeitä vihjeitä

Turvallisuus: käyttöturvallisuus on taattu ainoastaan silloin, kun asennus on suoritettu teknisesti oikein ja näiden asennusohjeiden mukaan. Virheellisestä asennuksesta aiheutuvat vahingot ovat asentajan vastuulla.

Tämän laitteen käyttö on sallittu enintään 4000 metrin korkeudessa.

⚠ Elektronisten implanttien käyttäjät!

Laitteessa voi olla kestmagneetteja, jotka voivat vaikuttaa elektronisiin implantteihin, esimerkiksi sydämentahdistimiin tai insuliinipumppuihin. Pidä sen tähden asennuksen yhteydessä vähintään 10 cm:n etäisyys elektronisiin implantteihin.

Sähköliitäntä: liitännän saa suorittaa vain valtuutettu alan asiantuntija. Kytkenässä on noudatettava paikallisen sähköntoimittajan sääntöjä.

Laite pitää liittää kiinteään liitäntään ja laitteessa on oltava asennusmääräysten mukaiset erotuskatkaisimet.

Liitäntätyyppi: laitteen suojausluokka on I ja sitä voidaan käyttää vain maadoitetulla sähköliitännällä.

Valmistaja ei ota vastuuta virheellisestä toiminnasta ja mahdollisista vahingoista, jotka aiheutuvat virheellisistä sähköasennuksista.

Verkkojohto: Verkkojohdon saa asentaa vain valtuutettu ammattiasentaja tai asianmukaisen koulutuksen saanut huoltopalveluteknikko.

Asennusmahdollisuudet työtason alapuolella:

Induktiokaitotaso voidaan asentaa vain samaa merkkiä olevien tuuletuslaitteiden varustettujen uunien yläpuolelle. Keittotason alapuolelle ei saa asentaa jääkaappia, astianpesukonetta, ilman tuuletusta olevaa uunia tai pyykinpesukonetta.

Liesituuletin: Liesituulettimen ja keittotason välisen etäisyyden pitää olla vähintään liesituulettimen asennusohjeessa annettun etäisyyden mukainen.

Keittotaso ja uuni: Molempien pitää olla samaa merkkiä ja niissä pitää olla samanlaiset liitännät (**kuva 3**).

Keittotason verkkojohdossa olevan tarran vihreän pitää vastata uunin tarran vihreää. Jos näin ei ole, on tilattava soveltuva adapteri teknisestä huoltopalvelusta. Adapterin viitenumero on 744661.

Keittotaso: tasainen, vaakasuora, vakaa. Noudata keittotason valmistajan ohjeita.

Jos työtason paksuus, johon keittotaso asennetaan, ei vastaa määräyksiä, vahvista työtason tulen- ja vedenkestävällä materiaalilla, kunnes suositeltu vähimmäispaksuus on saavutettu. Muuton lujuus ei ole riittävä.

■ Työtason, johon keittotaso asennetaan, pitää kestää n. 60 kg:n kuormitusta.

■ Tarkasta keittotason pinnan tasaisuus vasta, kun se on asennettu paikalleen.

Takuu: virheellinen asennus tai liitäntä mitätöi tuotteen takuun.

Huomautus: Laitteen sisäosien käsittely, mukaan lukien virtajohdon vaihto, tulee jättää vastaavan koulutuksen saaneen huoltopalvelun suorittavaksi.

Kalusteiden valmistelu, kuvat 1/2

Sisäänrakennetut kalusteet: kestävät vähintään 90 °C lämpötilan.

Asennusaukko: poista lastut leikkaustoimenpiteiden jälkeen.

Leikkauspinnat: tiivistä lämmönkestävällä materiaalilla.

Asennus uunien yläpuolelle, kuva 2a

Työtaso: paksuuden on oltava vähintään 30 mm.

Huomautus: Katso ohjeet uunin asennusohjeesta, jos keittotason ja uunin välistä etäisyyttä on suurennettava.

Ilmanvaihto: Uunin ja keittotason välisen etäisyyden pitää olla vähintään 5 mm.

Tuuletus, kuva 2

Jotta laitteen oikea toiminta voidaan taata, keittotaso on tuuletettava asianmukaisesti.

Koska tuuletusta varten tarvitaan laitteen alaosassa riittävä raittiin ilman tulo, tämä on otettava huomioon kalusteiden asennuksessa. Tätä varten tarvitaan seuraavia:

- minimietäisyys kalusteen takasivun ja keittiön seinän välissä sekä uunin ja keittotason välissä (**kuva 2a**).
- aukko kalusteen takasivun yläreunassa (**kuva 2b**).

Huomautus: Jos laite asennetaan keittiösaarekkeeseen tai muuhun paikkaan, jota tässä ei ole kuvattu, on varmistettava keittotason asianmukainen tuuletus.

Laitteen liittäminen, kuva 4

Liitä keittotaso vain, kun se on jännitteetön (kytke sulakkeet pois päältä).

Aseta keittotaso kalusteen eteen.

1. Kierrä keittotason suojajohdin **PE1** (vihreä/keltainen) kiinni uunin maadoituspisteeseen (⊕).

Huomautus: Suojajohdin **PE1** pitää liittää ensimmäisenä ja irrottaa viimeisenä.

2. Liitä **Poly-Box**-muovipistoke uuniin.

3. Kiristä **Poly-Box**-pistokkeen ruuvit.

4. Liitä datajohto **S**.

Laitteen asentaminen, kuvat 5/6

Huomautus: Käytä keittotaso asentaessasi suojakäsineitä. Näkymättömissä olevissa pinnoissa voi olla teräviä reunoja.

Keittotason asentaminen, kuva 5

Työnnä laite asennustilaan.

■ Älä jätä verkkojohtoa puristuksiin tai vie sitä terävien kulmien yli. Jos keittotason alla on uuni, vie johto uunin takakulmista liitäntärasiaan. Johto on asennettava siten, että se ei kosketa keittotason tai uunin kuumia osia.

■ Jos työtaso on kaakeloitu: tiivistä kaakelisaumat silikonilla.

Keittotason asentaminen paikalleen työtason aukkoon, jonka syvyys on 500 mm - kuva 6

1. Merkitse työtason aukon keski kohta.

2. Aseta keittotaso paikalleen.

3. Kohdistat keittotason kehyksen merkinnät työtason merkintöihin.

4. Paina keittotaso sisään.

■ Älä jätä verkkojohtoa puristuksiin tai vie sitä terävien kulmien yli. Jos keittotason alla on uuni, vie johto uunin takakulmista liitäntärasiaan. Johto on asennettava siten, että se ei kosketa keittotason tai uunin kuumia osia.

■ Jos työtaso on kaakeloitu: tiivistä kaakelisaumat silikonilla.

Laitteen purkaminen

Irrota laite sähköverkosta.

Poista liesi ja sijoita se huonekalun eteen.

Irrota liitosjohto **S**.

Löysää laatikon **Poly-Box** ruuvia ja poista se. Älä vedä kaapeleista poistamisen aikana.

Löysää lopuksi maadoitusruuvia.

Poista keittotaso painamalla sitä alhaalta päin.

Huomio!

Laitteen vaurioitumisvaara! Älä yritä poistaa laitetta ylhäältä päin tankoa apuna käyttäen.

Viktige henvisninger

Sikkerhet: sikker bruk kan bare garanteres dersom monteringen av apparatet er teknisk korrekt utført og i henhold til monteringsveiledningen. Installatøren er ansvarlig for skader som skyldes feilaktig montering.

Dette apparatet er godkjent for bruk i høyder på inntil 4000 meter.

⚠ Personer med elektroniske implantater!

Apparatet kan inneholde permanentmagneter som kan påvirke elektroniske implantater, som f.eks. pacemakere eller insulinpumper. Hold derfor en minsteavstand på 10 cm til elektroniske implantater ved monteringen.

Elektrisk tilkobling: må kun utføres av en kvalifisert tekniker. Den lokale strømleverandørs retningslinjer skal følges.

Apparatet må kobles til en fast installasjon, det må installeres skillebrytere i samsvar med installasjonsforskriftene.

Type tilkobling: apparatet tilhører beskyttelsesklasse I og må kun brukes sammen med en jordet stikkontakt.

Produsenten står ikke ansvarlig for feil bruk og eventuelle skader grunnet uegnede elektriske installasjoner.

Strømkabel: Strømkabel skal bare installeres av en autorisert fagmann eller en godkjent servicetekniker.

Monteringsmulighet under benkeplaten: Induksjonstoppen kan bare installeres over stekeovner av samme merke med lufting. Verken kjøleskap, oppvaskmaskin, stekeovn uten lufting eller vaskemaskin kan settes inn under koketoppen.

Ventilator: Avstanden mellom ventilatoren og koketoppen må være minst like stor som den avstanden som er angitt i monteringsanvisningen for ventilatoren.

Koketopp og stekeovner: Begge må være av samme merke og være utstyrt med samme tilkoblinger (**fig. 3**).

Det grønne klistremerket på strømkabelen til koketoppen må tilsvare det grønne klistremerket på stekeovnen. Ellers må det bestilles en egnet adapter fra teknisk kundeservice. Referansenummeret til adapteren er 744661.

Benkeplate: flat, vannrett og stabil. Følg instruksjonene fra produsenten av koketoppen.

Dersom benkeplaten som koketoppen installeres i, ikke oppfyller kravene til tykkelse, må den forsterkes med et brann- og vannbestandig materiale slik at den anbefalte minimumstykkelsen oppnås. Ellers blir ikke stabiliteten god nok.

- Benkeplaten som koketoppen skal installeres i, skal tåle en belastning på ca. 60 kg.
- Først når koketoppen er installert, skal du sjekke at den er på samme nivå som benkeplaten.

Garanti: en feilaktig installasjon, tilkobling eller montasje vil annullere garantien.

Merk: Enhver modifikasjon av apparatets indre, inkludert bytte av strømledningen, må kun utføres av opplært teknisk personell fra vår serviceavdeling.

Klargjøre møbel, figur 1/2

Innebygde møbler: må tåle en temperatur på minst 90 °C.

Hulrommet: fjern alle spon etter utskjæringen.

Kutteflatene: forsegle med et varmebestandig stoff.

Montering over stekeovner, figur 2a

Benkeplate: må ha en minste tykkelse på 30 mm.

Merk: Slå opp i monteringsanvisningen til stekeovnen dersom avstanden mellom platetoppen og stekeovnen må økes.

Ventilasjon: Det må være en avstand på minst 5 mm mellom stekeovnen og platetoppen.

Ventilasjon, figur 2

For å sikre at apparatet fungerer korrekt må koketoppen være tilstrekkelig ventilert.

Fordi ventilasjonen i den nedre delen av apparatet trenger tilstrekkelig tilførsel av frisk luft, må møbelet være plassert slik at det lar seg gjøre. Følgende forutsettes:

- En minsteavstand mellom baksiden av møbelet og kjøkkenveggen samt mellom stekeovnen og koketoppen (**figur 2a**).
- En åpning ved øvre ende av baksiden på møbelet (**figur 2b**).

Merk: Dersom apparatet skal installeres på en kjøkkenøy eller en annen installasjon enn det som er beskrevet her, må du sørge for tilstrekkelig ventilasjon for koketoppen.

Koble til apparatet, figur 4

Koketoppen må bare kobles til når den er spenningsfri (slå av sikringen).

Sett koketoppen foran møbelet.

1. Skru koketoppens jordledning **PE 1** (grønn/gul) til jordingspunktet Ⓧ på stekeovnen.

Merk: Jordledningen **PE1** må kobles til først, og kobles fra sist.

2. Sett plastpluggen **Poly-Box** inn i stekeovnen.
3. Trekk til skruene til **Poly-Box**-pluggen.
4. Koble til dataledningen **S**.

Montere apparat, figur 5/6

Merk: Bruk hansker ved innbygging av platetoppen. Flatene som ikke er synlige, kan ha skarpe kanter.

Montere koketopp, figur 5

Skyv apparatet inn i nisjen.

- Strømkabelen må ikke komme i klem eller trekkes over skarpe kanter. Hvis det er montert stekeovn under kokesonen, må ledningen legges rundt hjørnene på baksiden av stekeovnen og til stikkkontakten. Ledningen må plasseres slik at den ikke kommer i kontakt med varme deler av koketoppen eller stekeovnen.

- På flislagte benkeplater: Flisefugene må tettes med silikonmasse.

Sett koketoppen inn i utsnittet på benkeplaten med en dybde på 500 mm - figur 6

1. Marker midten av utsnittet i benkeplaten.
 2. Sett på koketoppen.
 3. Juster markeringene på koketoppens ramme i henhold til benkeplaten.
 4. Trykk på plass koketoppen.
- Strømkabelen må ikke komme i klem eller trekkes over skarpe kanter. Hvis det er montert stekeovn under kokesonen, må ledningen legges rundt hjørnene på baksiden av stekeovnen og til stikkkontakten. Ledningen må plasseres slik at den ikke kommer i kontakt med varme deler av koketoppen eller stekeovnen.
 - På flislagte benkeplater: Flisefugene må tettes med silikonmasse.

Demontere apparatet

Koble apparatet fra strømmettet.

Trekk ut ovnen og plasser den foran møbelet.

Koble fra datakabelen **S**.

Løsne skruen i kassen av type **Poly-Box** og trekk kassen ut. Ikke trekk i kablene når kassen trekkes ut.

Løsne til slutt jordkontakten med jordingsskruen.

Trykk koketoppen nedover når du skal løfte den av.

Obs!

Fare for skade på apparatet! Ikke prøv å trekke ut apparatet ved å løsne det ovenfra.

Viktig att observera

Säkerhet: säkerheten vid användning garanteras under förutsättning att installationen har utförts korrekt och i enlighet med denna monteringsanvisning. Skador orsakade av felaktig montering är montörens ansvar.

Enheten är bara avsedd för användning upp till 4 000 möh.

⚠ Om du har elektroniska implantat!

Enheten kan innehålla permanentmagneter som kan påverka elektroniska implantat som t.ex. pacemaker och insulinpumpar. Håll 10 cm minimiavstånd vid installation om du har elektroniska implantat.

Elanslutning: får endast utföras av en behörig fackman. Föreskrifterna från den lokala elleverantören skall följas.

Enheten kräver fast installation och montering med lämplig brytare enligt installationsanvisningarna.

Anslutningstyp: apparaten tillhör skyddsklass I och får endast användas med en jordad anslutning.

Tillverkaren tar inget ansvar för felaktig funktion eller skador orsakade av felaktig elinstallation.

Sladden: det är bara behörig elektriker eller utbildad servicetekniker som får installera sladden.

Inbyggnadsalternativ under bänkskiva: du får bara installera induktionshällar över ugnar av samma märke med ventilationsfläkt. Det får inte finnas kylskåp, diskmaskin, ugn utan ventilationsfläkt eller tvättmaskin under hällen.

Utsug: avståndet mellan utsug och håll ska minst vara angivet avstånd i monteringsanvisningen.

Häll och ugn: ska vara av samma märke och ha samma anslutningar (fig. 3).

Det gröna på dekalen på sladden till hällen ska matcha det gröna på ugnens dekal. Gör det inte det, så måste du beställa en matchande adapter av service. Referensnumret för adaptorn är 744661.

Bänkskiva: plan, vågrät, stabil. Följ instruktionerna från bänkskivans tillverkare.

Är bänkskivan du ska montera hällen i inte tillräckligt tjock, förstärk den med brandsäkert och vattentåligt material så att du uppnår rekommenderad minimitjocklek. Annars ger den inte tillräcklig stabilitet.

- Bänkskivan du ska montera hällen i ska klara belastningar på ca 60 kg.
- Kontrollera inte att hällen är plan förrän den sitter i.

Garanti: vid felaktig montering eller anslutning gäller inte produktgarantin.

Anvisning: Åtgärder på apparatens insida, inklusive byte av strömkabel, får endast utföras av särskilt utbildad personal från Kundtjänst.

Förbereda stommarna, bild 1/2

Inbyggda skåp: tål temperaturer på upp till 90 °C.

Utrymme: avlägsna sågspånen efter urskärningsarbetet.

Skärtytor: försegla med värmebeständigt material.

Inbyggnad över ugn, bild 2a

Bänkskiva: den bör ha en tjocklek på minst 30 mm.

Anvisning: Titta i ugnens monteringsanvisning om avståndet mellan håll och ugn måste vara större.

Ventilation: avståndet mellan ugn och håll ska vara min. 5 mm.

Ventilation, bild 2

Hällen kräver angiven ventilation för att enheten ska fungera ordentligt.

Ventilationen under enheten kräver bra friskluftsintag, så stommen måste ha matchande utformning. Följande krävs:

- kräver minimiavstånd mellan stomrygg och vägg samt mellan ugn och håll (**bild 2a**).
- kräver en öppning upptill på stomryggen (**bild 2b**).

Anvisning: Monterar du enheten i en köksö eller med annat installationssätt som saknar beskrivning, se till så att hällen får rätt ventilation.

Ansluta enheten, bild 4

Hällen ska vara spänningslös vid anslutning (säkringarna av).

Sätt hällen framför stommen.

1. Skruva fast hällens skyddsjord **PE1** (grön/gul) i ugnens jordpunkt (⊕).

Anvisning: Anslut alltid skyddsjorden **PE1** först och koppla loss den sist.

2. Sätt i **Poly-Box**-plastkontakten i ugnen.
3. Dra åt skruvarna till **Poly-Box**-kontakten.
4. Anslut datakabeln **S**.

Montera enheten, bild 5/6

Anvisning: Använd skyddshandskar vid montering av hällen. De dolda ytorna kan ha vassa kanter.

Sätta i hällen, bild 5

Skjuta in enheten i inbyggnadsnischen

- Se till så att sladden inte blir klämd eller dragen över vassa kanter. Vid underbyggd ugn, dra sladden till vägguttaget via ugnens bakre hörn. Dra ledningen så att den inte kommer i kontakt med heta ställen på håll eller ugn.
- Kallade bänkskivor: mjukfoga kaklet med silikon.

Hällinbyggnad i 500 mm djupt utrag - bild 6

1. Markera mitten på utraget i bänkskivan.
2. Sätt i hällen.
3. Passa in markeringarna på hällinfattningen mot bänkskivans.
4. Snäpp fast hällen.

- Se till så att sladden inte blir klämd eller dragen över vassa kanter. Vid underbyggd ugn, dra sladden till vägguttaget via ugnens bakre hörn. Dra ledningen så att den inte kommer i kontakt med heta ställen på håll eller ugn.

- Kallade bänkskivor: mjukfoga kaklet med silikon.

Demontera apparaten

Koppla bort apparaten från elnätet.

Ta ut ugnen och placera den framför skåpet.

Koppla ifrån datakabeln **S**.

Lossa skruven på lådan **Poly-Box** och dra ut den. Dra inte i kablarna under utdragningen.

Sist ska du lossa jorduttaget på jordskruven.

Lyft ut hällen genom att trycka underifrån.

Obs!

Risk för skador på apparaten! Försök inte att lyfta ut hällen genom att använda hävstång uppfifrån.

en

Important notes

Safety: Safety in use is only guaranteed if the technical installation of the hob has been carried out correctly and in accordance with the assembly instructions. The installation technician shall be liable for any damage caused as a result of unsuitable installation. This appliance is only permitted for use at heights up to 4000 metres.

⚠ Wearers of electronic implants!

The appliance may contain permanent magnets which may affect electronic implants, e.g. heart pacemakers or insulin pumps. Therefore, during installation, wearers of electronic implants must maintain a minimum distance of 10 cm from the appliance.

Electric connection: Only by an authorised specialist technician. The guidelines set out by the local electricity provider must be observed.

The appliance must be connected to a fixed installation and appropriate isolating switches must be set up in accordance with the installation instructions.

Type of connection: The appliance falls under protection class I and can only be used in combination with a grounding conductor connection.

The manufacturer accepts no responsibility for any malfunction or damage caused by incorrect electrical installations.

Mains cable: The mains cable must only be installed by an authorised professional or by a trained after-sales engineer.

Installation options for below a worktop: The induction hob can only be installed above ovens with ventilation and from the same brand. No refrigerators, dishwashers, ovens without ventilation or washing machines can be installed below the hob.

Extraction chimney: The clearance between the extraction chimney and the hob must at least match the clearance specified for the extraction chimney in the installation instructions.

Hob and oven: Both must be from the same brand and must have the same connections (fig. 3).

The green in the sticker on the hob's mains cable must match the green in the sticker on the oven. If they do not match, you must order a suitable adaptor from technical after-sales service. The reference number for the adaptor is 744661.

Hob: flat, horizontal, stable. Follow the hob manufacturer's instructions.

If the thickness of the worktop into which the hob is installed does not comply with the specifications, reinforce the worktop using a fire- and water-resistant material until it reaches the minimum thickness. Otherwise, sufficient stability cannot be guaranteed.

- The worktop into which the hob is installed should withstand loads of approx. 60 kg.
- Only check the evenness of the hob after it has been installed.

Warranty: an unsuitable installation, connection or assembly will invalidate the product warranty.

Note: Any change to the appliance's interior, including changing the power cable, must only be performed by specially trained members of the Technical Assistance Service.

Preparing the cupboard, figures 1/2

Built-in kitchen units: Minimum temperature resistance of 90°C.

Gap: Remove any shavings after performing cutting work.

Cut surfaces: Seal with heat resistant material.

Installing above an oven, figure 2a

Hob: must have a minimum thickness of 30 mm.

Note: If the distance between the hob and oven must be increased, refer to the installation instructions for the oven.

Ventilation: The distance between the oven and the hob must be at least 5 mm.

Ventilation, figure 2

To guarantee that the appliance works correctly, the hob must be sufficiently ventilated.

Since the ventilation in the lower section of the appliance requires a sufficient supply of fresh air, the cupboards must be designed accordingly. The following is required for this:

- A minimum distance between the rear of the cupboard and the kitchen wall, and between the oven and the hob (**figure 2a**).
- An opening at the top end of the rear of the cupboard (**figure 2b**).

Note: If the appliance is installed in an island unit or another installation that is not described here, you must ensure that the hob is sufficiently ventilated.

Connecting the appliance, figure 4

Make sure the hob is not connected to a power supply before connecting it (switch off the circuit breakers).

Position the hob in front of the unit.

1. Screw the protective earth conductor **PE1** (green/yellow) for the hob to the earthing point (⊕) on the oven.

Note: The protective earth conductor **PE1** must be connected first and disconnected last.

2. Plug the **poly box** plastic plug into the oven.
3. Tighten the screws on the **poly box** plug.
4. Connect the **S** data line.

Installing the appliance, figures 5/6

Note: Wear protective gloves to fit the hob. The non-visible surfaces may have sharp edges.

Installing the hob, figure 5

Push the appliance into the installation recess.

- Do not trap the mains cable and do not route it over sharp edges. If the oven is a built-under type, route the cable on the rear corners of the oven to the socket. The line must be installed in such a way that it does not come into contact with any hot sections of the hob or the oven.
- For tiled work surfaces: Seal the tile joints with silicone rubber.

Insert the hob into a worktop cut-out with a depth of 500 mm – Figure 6

1. Mark the centre of the worktop cut-out.
 2. Put the hob in place.
 3. Align the markings on the hob frame with those of the worktop.
 4. Press in the hob.
- Do not trap the mains cable and do not route it over sharp edges. If the oven is a built-under type, route the cable on the rear corners of the oven to the socket. The line must be installed in such a way that it does not come into contact with any hot sections of the hob or the oven.
 - For tiled work surfaces: Seal the tile joints with silicone rubber.

Uninstalling the appliance

Disconnect the appliance from the mains.

Remove the oven and position it in front of the kitchen unit.

Disconnect the data cable **S**.

Loosen the **Poly-Box** screw and remove it. Do not pull the cables during removal.

Finally, loosen the screw's grounding point.

Push the hob upwards from below to remove it.

Caution!

Damage to the appliance! Do not try to remove the appliance by prying it out from above.