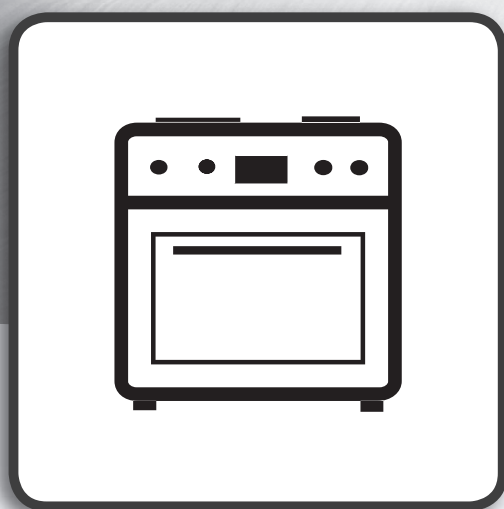




Sicherheitshinweise	3
Kurzanleitung	5
Installationsanleitung	27

SICHERHEITSHINWEISE

DIESE MÜSSEN DURCHGELESEN UND BEACHTET WERDEN

Diese Sicherheitsanweisungen vor dem Gebrauch durchlesen. Diese Anweisungen zum Nachschlagen leicht zugänglich aufbewahren.

In diesen Anweisungen sowie auf dem Gerät selbst werden wichtige Sicherheitshinweise angegeben, die durchgelesen und stets beachtet werden müssen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für die Nichtbeachtung dieser Sicherheitshinweise, für unsachgemäße Verwendung des Geräts oder falsche Bedienungseinstellung.

⚠ **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Teile werden bei der Benutzung heiß. Das Berühren der Heizelemente ist unbedingt zu vermeiden. Kinder unter 8 Jahren dürfen sich dem Gerät nur unter Aufsicht nähern.

⚠ **WARNUNG:** Wenn die Kochfeldoberfläche rissig ist, das Gerät nicht verwenden - Stromschlaggefahr.

⚠ **WARNUNG:** Brandgefahr: Lagern Sie nichts auf der Kochoberfläche.

⚠ **VORSICHT:** Das Garverfahren muss überwacht werden. Ein kurzes Garverfahren muss kontinuierlich überwacht werden.

⚠ **WARNUNG:** Das Kochfeld beim Garen mit Fett oder Öl unbeaufsichtigt zu lassen kann gefährlich sein - Brandgefahr. Versuchen Sie NIEMALS, einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flammen mit einem Deckel oder einer speziellen Brandschutzdecke ab.

⚠ Benutzen Sie die Kochmulden nicht als Arbeitsfläche oder Ablage.

Kleidung oder andere brennbare Materialien vom Gerät fernhalten, bis alle Komponenten vollständig abgekühlt sind - Brandgefahr.

⚠ Babys und Kleinkinder (0-3 Jahre) müssen vom Gerät ferngehalten werden. Jüngere Kinder (3-8 Jahre) müssen vom Gerät ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt. Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie Personen mit herabgesetzten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten und Mangel an Erfahrung und Kenntnissen nur unter Aufsicht oder nach ausreichender Einweisung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person verwendet werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Pflege des Geräts darf von Kindern nicht ohne Aufsicht durchgeführt werden.

⚠ **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Teile werden bei der Benutzung heiß. Das Berühren der Heizelemente ist unbedingt zu vermeiden. Kinder unter 8 Jahren dürfen sich dem Gerät nur unter Aufsicht nähern.

⚠ Lassen Sie das Gerät während des Dörrens von Speisen niemals unbeaufsichtigt. Eignet sich das Gerät für die Verwendung von Sonden, ausschließlich für diesen Ofen empfohlene Temperatursonden verwenden – Brandgefahr.

⚠ Kleidung oder andere brennbare Materialien vom Gerät fernhalten, bis alle Komponenten vollständig abgekühlt sind – Brandgefahr. Beim Garen von fett- oder ölhaltigen Speisen oder bei Zugabe von alkoholischen Getränken besonders wachsam sein – Brandgefahr. Zum Entnehmen von Töpfen und Zubehöerteilen immer Schutzhandschuhe verwenden. Nach Ende des Garens die Tür vorsichtig öffnen, damit heißer Dampf langsam entweichen kann, bevor in den Backofen gelangt wird – Verbrennungsgefahr. Die Warmluftklappen an der Vorderseite des Ofens nicht abdecken – Brandgefahr.

⚠ Vorsichtig vorgehen, wenn die Ofentür geöffnet oder heruntergeklappt ist, um zu vermeiden, dass sie daran stoßen.

ZULÄSSIGE NUTZUNG

⚠ **VORSICHT:** Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Schaltvorrichtung, z. B. einem Timer oder einer separaten Fernbedienung, ausgelegt.

⚠ Dieses Gerät ist für Haushaltsanwendungen und ähnliche Anwendungen konzipiert, zum Beispiel: Mitarbeiterküchen im Einzelhandel, in Büros oder in anderen Arbeitsbereichen; Gutshäuser; für Gäste in Hotels, Motels, Frühstückspensionen und anderen Wohneinrichtungen.

⚠ Jegliche andere Art der Nutzung (z. B. Aufheizen von Räumen) ist untersagt.

⚠ Dieses Gerät eignet sich nicht für den professionellen Einsatz. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien

⚠ Keine explosiven oder entzündbaren Stoffe (z.B. Benzin oder Sprühdosen) in dem oder in der Nähe des Gerätes lagern - Brandgefahr.

INSTALLATION

⚠ Zum Transport und zur Installation des Gerätes sind zwei oder mehrere Personen erforderlich - Verletzungsgefahr. Schutzhandschuhe zum Auspacken und zur Installation verwenden - Risiko von Schnittverletzungen.

⚠ Die Installation, einschließlich der Wasserversorgung (falls vorhanden) und elektrische Anschlüsse und Reparaturen müssen von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden. Das Gerät nicht selbst reparieren und keine Teile austauschen, wenn dies von der Bedienungsanleitung nicht ausdrücklich vorgesehen ist. Kinder vom Installationsort fernhalten. Prüfen Sie das Gerät nach

dem Auspacken auf Transportschäden. Bei Problemen wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder an den nächsten Kundendienst. Nach der Installation müssen Verpackungsabfälle (Kunststoff, Styroporteile usw.) außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden - Erstickungsgefahr. Das Gerät vor Installationsarbeiten von der Stromversorgung trennen - Stromschlaggefahr. Während der Installation sicherstellen, das Netzkabel nicht mit dem Gerät selbst zu beschädigen - Brand- oder Stromschlaggefahr. Das Gerät erst starten, wenn die Installationsarbeiten abgeschlossen sind. Das Gerät erst unmittelbar vor der Installation von der Polystyrolunterlage nehmen.

⚠ Das Gerät nicht hinter einer dekorativen Tür installieren – Brandgefahr.



Wenn der Herd auf einen Sockel gestellt wird, muss er nivelliert und mit der mitgelieferten Haltekette an der Wand befestigt werden, um ein Herunterrutschen des Geräts vom Sockel zu vermeiden.



WARNUNG: Um das Gerät vor dem Kippen zu schützen, ist die mitgelieferte Haltekette zu installieren. Siehe Installationsanweisungen.

HINWEISE ZUR ELEKTRIK

⚠ Das Typenschild befindet sich an der Vorderkante des Backofens (bei offener Tür sichtbar).

⚠ Es muss gemäß den Verdrahtungsregeln möglich sein, den Netzstecker des Gerätes zu ziehen, oder es mit einem Trennschalter, welcher der Steckdose vorgeschaltet ist, auszuschalten. Das Gerät muss im Einklang mit den nationalen elektrischen Sicherheitsbestimmungen geerdet sein.

⚠ Verwenden Sie keine Verlängerungskabel, Mehrfachstecker oder Adapter. Nach der Installation dürfen Strom führende Teile für den Benutzer nicht mehr zugänglich sein. Das Gerät nicht bedienen, wenn Sie nasse Hände haben oder barfuß sind. Das Gerät nicht verwenden, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind, wenn es nicht einwandfrei funktioniert, wenn es heruntergefallen ist oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde.

⚠ Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es aus Sicherheitsgründen vom Hersteller, von seinem Kundendienstvertreter oder einer ähnlich qualifizierten Fachkraft mit einem identischen Kabel ersetzt werden - Stromschlaggefahr.



⚠ Wenn das Netzkabel ausgetauscht werden muss, einen autorisierten Kundendienst kontaktieren.

⚠ **WARNUNG:** Stellen Sie vor Austausch der Lampe sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, es besteht sonst die Gefahr eines Stromschlags.

REINIGUNG UND PFLEGE

⚠ **WARNUNG:** Vor dem Durchführen von Wartungsarbeiten ist sicherzustellen, dass das Gerät ausgeschaltet und von der Stromversorgung getrennt ist. Verwenden Sie niemals Dampfreiniger - Stromschlaggefahr.

⚠ Keine Scheuermittel oder Metallschaber verwenden, um die Glasoberfläche in der Tür zu reinigen. Hierbei kann die Oberfläche verkratzt werden, was zu Glasbruch führen kann.

⚠ Verwenden Sie keine Scheuermittel oder korrosiven Produkte, Reinigungsmittel auf Chlorbasis oder Topfreiniger.

⚠ Vor dem Reinigen oder dem Ausführen von Wartungsarbeiten sicherstellen, dass das Gerät abgekühlt ist. - Verbrennungsgefahr.

⚠ **WARNUNG:** Das Gerät vor dem Austausch der Lampe ausschalten – Stromschlaggefahr.

ENTSORGUNG VON VERPACKUNGSMATERIALIEN

Das Verpackungsmaterial ist zu 100 % wiederverwertbar und trägt das Recycling-Symbol ♻. Werfen Sie das Verpackungsmaterial deshalb nicht einfach fort, sondern entsorgen Sie es gemäß den geltenden örtlichen Vorschriften.

ENTSORGUNG VON HAUSHALTSGERÄTEN

Dieses Gerät wurde aus recycelbaren oder wiederverwendbaren Werkstoffen hergestellt. Entsorgen Sie das Gerät im Einklang mit den lokalen Vorschriften zur Abfallbeseitigung. Genauere Informationen zu Behandlung, Entsorgung und Recycling von elektrischen Haushaltsgeräten erhalten Sie bei Ihrer örtlichen Behörde, der Müllabfuhr oder dem Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben. Dieses Gerät ist gemäß der Europäischen Richtlinie 2012/19/EU für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) und den Verordnungen zur Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten 2013 (in der jeweils gültigen Fassung) gekennzeichnet. Durch Ihren Beitrag zur korrekten Entsorgung dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen.

Das Symbol  auf dem Gerät bzw. auf dem beiliegenden Informationsmaterial weist darauf hin, dass dieses Gerät kein normaler Haushaltsabfall ist, sondern in einer entsprechenden Sammelstelle für Elektro- und Elektronik-Altgeräte entsorgt werden muss.

ENERGIESPARTIPPS

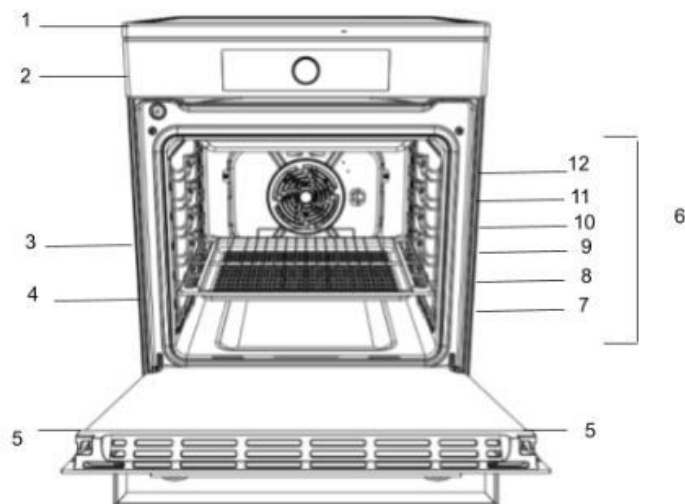
Heizen Sie den Backofen nur dann vor, wenn es in der Gartabelle oder Ihrem Rezept so angegeben ist. Verwenden Sie dunkel lackierte oder emaillierte Backbleche, da diese die Hitze besser aufnehmen.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Dieses Gerät entspricht: Ökodesign-Anforderungen der EU-Verordnung Nr. 66/2014; Delegierte Verordnung (EU) Nr. 65/2014 zur Energieverbrauchskennzeichnung; Ecodesign for Energy-Related Products and Energy Information (Amendment) (EU Exit) Regulations 2019 in Einklang mit der Europäischen Norm EN 60350-1.

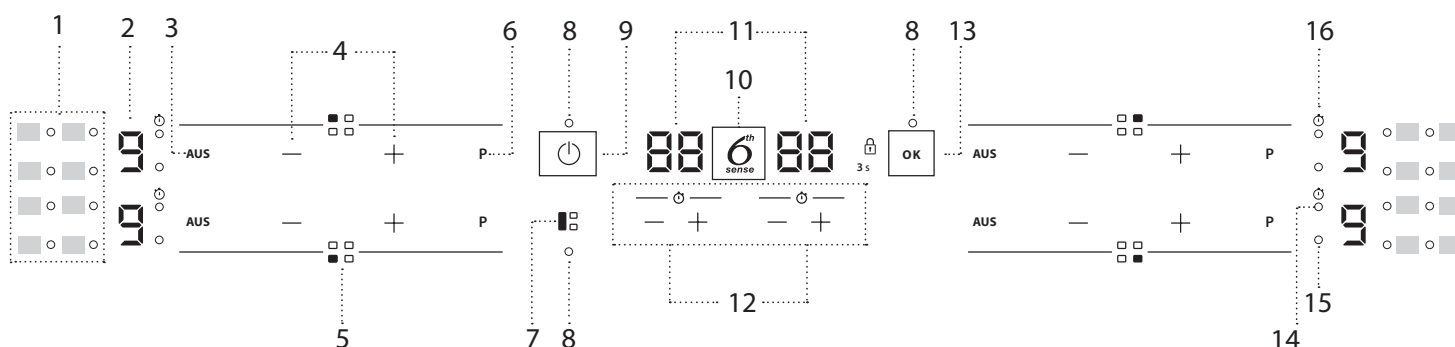
Dieses Gerät entspricht den Ökodesign-Anforderungen von Verordnung (EU) Nr. 66/2014 und den Ecodesign for Energy-Related Products and Energy Information (Amendment) (EU Exit) Regulations 2019 in Einklang mit der Europäischen Norm EN 60350-2.

PRODUKTBESCHREIBUNG



1. Induktions-Kochfeld
2. Bedienfeld
3. Rost
4. Backblech
5. Tür
6. Führungsschienen für die Schiebegestelle
7. position 1
8. position 2
9. position 3
10. Position 4
11. position 5
12. position 6

BEDIENTAFEL

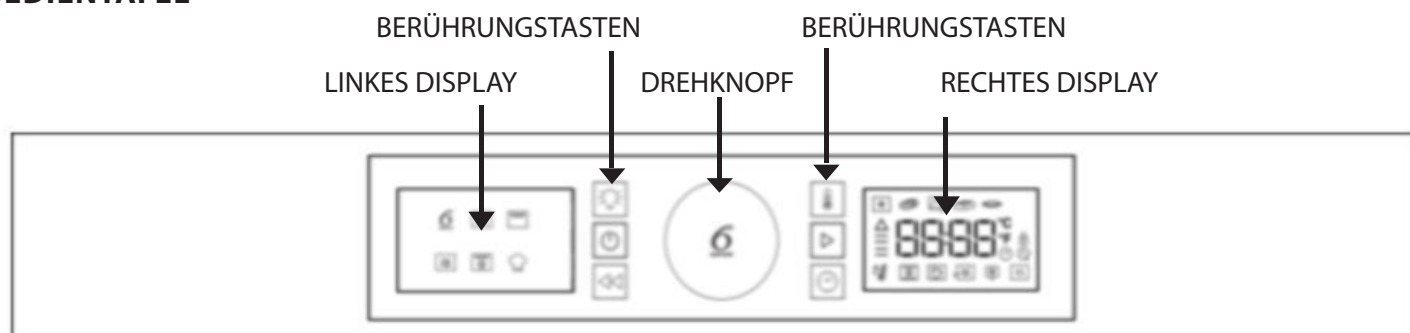


1. Symbole/Aktivierung von Sonderfunktionen
2. Ausgewählte Garstufe
3. Aus-Taste für die Kochzone
4. Leistungseinstelltasten
5. Identifizierung der Kochzone
6. Booster

7. FLEXICOOK-Taste
8. Anzeigeleuchte - Funktion aktiv
9. Ein-/Aus-Taste
10. 6th Sense-Taste
11. Garzeit-Anzeige
12. Timer

13. OK-Taste/Tastensperre - 3 Sekunden
14. Anzeige aktiver Timer
15. Zonenauswahl-Anzeige
16. Timer-Anzeigesymbol

BEDIENTAFEL



DREHKNOPPF
Drehen Sie diesen Knopf zum Durchlaufen der Funktionen und für die Einstellung aller Garparameter.

BELEUCHTUNG
zum Ein- und Ausschalten der Lampe.

EIN/AUS
zum Ein- und Ausschalten des Backofens.

ZURÜCK
für Rückkehr zur vorherigen Anzeige.

6TH SENSE-DRUCKKNOPPF
Drücken Sie diesen Knopf für Auswahl, Einstellung, Zugriff auf oder Bestätigung von Funktionen oder Parametern und dann zum Starten des Garprogramms.

TEMP
für die Temperatureinstellung.

START
zum Starten der Garfunktionen.

ZEIT
für die Einstellung der Uhr, der Gardauer oder die Verlängerung der Garzykluszeit.

DE

INSTALLATION

Bevor Sie Ihr neues Gerät in Betrieb nehmen, lesen Sie dieses Anleitungsheft bitte aufmerksam durch. Es enthält wichtige Informationen zur sicheren Installation und zum sicheren Betrieb des Geräts.

Bewahren Sie diese Gebrauchsanleitung sorgfältig auf. Stellen Sie sicher, dass die Anleitung beim Gerät bleibt, falls dieses verkauft, weggegeben oder an einem anderen Ort aufgestellt wird.

Das Gerät muss von einem qualifizierten Fachmann gemäß den bereitgestellten Anweisungen installiert werden.

Jede notwendige Anpassung oder Wartung muss durchgeführt werden, nachdem das Gerät von der Stromversorgung getrennt wurde.

Aufstellen und Nivellieren

Es ist möglich, das Gerät neben Küchenschränken aufzustellen, deren Höhe jene der Kochfeldoberfläche nicht überschreitet.

Dieser Herd sollte direkt am Fußboden aufgestellt werden.

Installieren Sie diesen Herd nicht auf einem künstlichen Sockel welcher Art auch immer.

Stellen Sie sicher, dass die Wand, die mit der Gerätrückwand in Kontakt ist, aus einem nicht entflammbaren, hitzebeständigen Material (T 90 °C) besteht.

Wichtig: Installieren Sie dieses Gerät nicht neben Türen oder sonstigen Zugängen, um die Wahrscheinlichkeit zu minimieren, dass Personen, die die Tür benutzen, mit Pfannen auf der Herdoberfläche in Kontakt kommen.

Das Gerät darf nicht hinter Dekortüren installiert werden, um eine Überhitzung zu vermeiden

Das Gerät darf nicht auf einer Plattform eingebaut werden.

Der Herd ist für den Einbau zwischen Küchenschränken mit 600 mm Abstand konzipiert. Der Platz auf beiden Seiten muss nur ausreichen, um ein Herausziehen des Herds für die Wartung zu ermöglichen. Er kann sowohl mit Schränken auf einer Seite oder beiden Seiten als auch in einer Ecklösung verwendet werden. Er kann auch freistehend benutzt werden.

Benachbarte Seitenwände, die über das Kochfeldniveau hinausragen, dürfen nicht näher als 150 mm am Herd liegen und sollten durch hitzebeständiges Material geschützt werden. Überhängende Oberflächen oder eine Dunstabzugshaube sollten nicht näher als 650 mm sein.

- Der Herd kann in einer Küche, einer Wohnküche oder in einem Schlaf-/Wohnzimmer befinden, jedoch nicht in einem Badezimmer oder Duschbad.
- Dunstabzugshauben müssen entsprechend den Anforderungen im Handbuch der Dunstabzugshaube installiert werden.
- Die Wand, die mit der Rückseite des Herds in Kontakt ist, muss aus feuerfestem Material bestehen.
- Der Herd ist mit einer Sicherheitskette ausgestattet, die an einen Haken angeschlossen werden muss, der an der Wand hinter dem Gerät gesichert ist.

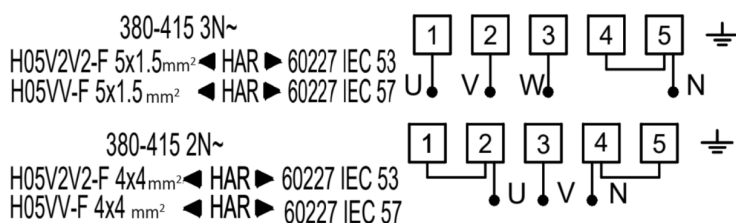
Anschluss an das Stromnetz

Backöfen mit einem dreipoligen Stromkabel sind für den Betrieb mit Wechselstrom mit der auf dem Typenschild (am unteren Rand des Backofenbedienfelds) angegebenen Frequenz und Spannung ausgelegt. Der Erdungsleiter des Kabels ist der gelb-grüne Leiter.

Grundlegender Stromanschluss



Alternative Stromanschlussoptionen



Anschluss des Stromkabels an das Stromnetz

⚠ **WARNUNG:** Dieser Arbeitsvorgang muss von einer qualifizierten Fachkraft durchgeführt werden

Prüfen Sie vor dem Bewegen Ihres Herds, dass er kalt und am Herdbedienfeld ausgeschaltet ist. Das Bewegen Ihres Herdes ist am einfachsten, wenn Sie die Vorderseite wie folgt anheben:

Bewegen des Herds

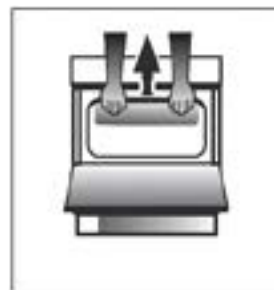


Abb. A

Öffnen Sie die Backofentür so weit, dass Sie bequem auf die Unterseite der Vorderkante der oberen Fläche des Backofeninnenraums greifen können. Vermeiden Sie das Berühren der Grillelemente. (ABB.A)

Seien Sie beim Bewegen des Herds vorsichtig, da er schwer ist. Geben Sie acht, dass der Fußbodenbelag nicht beschädigt wird.

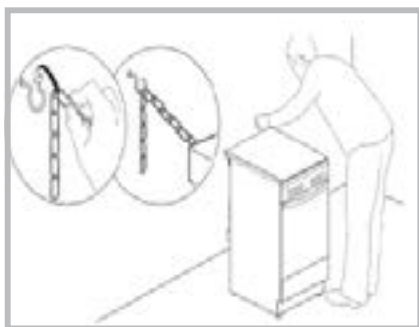
Folgende Anweisungen sollten durch einen qualifizierten Fachmann gelesen werden, um sicherzustellen, dass das Gerät entsprechend den geltenden Bestimmungen ordnungsgemäß installiert, eingestellt und technisch gewartet wird.

WARNHINWEISE: DIE ERDUNG DIESES GERÄTS IST GESETZLICH VORGESCHRIEBEN.

Der Herd muss über eine geschaltete (zweipolige) Herdsteckdose an das Stromnetz angeschlossen sein, die mit einer passenden Kapazität, wie am Typenschild des Herds angegeben, ordnungsgemäß abgesichert ist. Die gesamte elektrische Verkabelung von der Verbrauchereinheit zum Herd über die geschaltete zweipolige Herdsteckdose muss oben angegebenem Typ und Nennstrom entsprechen.

Das Stromkabel muss so angeordnet werden, dass es an keiner Stelle eine Temperatur erreicht, die 50 °C über der Raumtemperatur liegt. Das Kabel muss von den rückseitigen Schlitzen weg verlegt werden.

Sicherheitskette



Um das unbeabsichtigte Kippen des Geräts zu verhindern (z. B. durch ein Kind, das auf die Backofentür klettert), MUSS die mitgelieferte Sicherheitskette installiert werden!

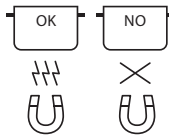
Der Herd ist mit einer Sicherheitskette ausgestattet, die mit einer Schraube (nicht mit dem Herd mitgeliefert) an der Wand hinter dem Gerät befestigt werden muss, und zwar auf derselben Höhe wie die Kette am Gerät befestigt ist.

Wählen Sie Schraube und Dübel entsprechend der Art des Materials, aus dem die Wand hinter dem Gerät besteht. Wenn der Kopf der Schraube einen Durchmesser von weniger als 9 mm aufweist, sollte eine Unterlegscheibe verwendet werden. Betonwände erfordern eine Schraube mit mindestens 8 mm Durchmesser und 60 mm Länge.

Stellen Sie sicher, dass die Kette an der Herdrückwand und an der Wand wie in der Abbildung befestigt ist, sodass sie nach der Installation gespannt und parallel zum Boden ist.

ZUBEHÖR

TÖPFE UND PFANNEN



Ausschließlich Töpfe und Pfannen aus ferromagnetischem Material verwenden, die für die Verwendung mit Induktionskochfeldern geeignet sind:

- Töpfe und Pfannen aus emailliertem Stahl
- Töpfe und Pfannen aus Gusseisen
- zum Kochen mit Induktion geeignete, spezielle Töpfe und Pfannen aus Edelstahl

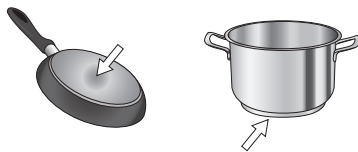
Um festzustellen, ob ein Topf geeignet ist, diesen auf das Symbol überprüfen (normalerweise auf der Unterseite eingestanz). Es kann ein Magnet verwendet werden, um zu überprüfen, ob Töpfe magnetisch sind.

Die Qualität und die Struktur des Topfboden kann die Kochleistung verändern. Einige Angaben über den Durchmesser des Bodens entsprechen nicht dem tatsächlichen Durchmesser der ferromagnetischen Oberfläche.

Bei einigen Töpfe und Pfannen ist nur ein Teil des Bodens aus ferromagnetischem Material mit Teilen aus anderem Material, das zum Kochen mit Induktion nicht geeignet ist. Diese Bereiche können sich auf verschiedene Stufen oder mit geringeren Temperaturen aufheizen. In bestimmten Fällen, in denen der Boden hauptsächlich aus nicht ferromagnetischen Materialien besteht, erkennt das Kochfeld möglicherweise die Pfanne nicht und schaltet die Kochzone daher nicht ein.



Verwenden Sie für einen optimalen Wirkungsgrad stets Töpfe und Pfannen mit flachem Boden, der die Wärme gleichmäßig verteilt. Wenn der Boden uneben ist, wirkt sich dies auf Leistung und Wärmeleitung aus.



ERSTER GEBRAUCH

LEISTUNGSMANAGEMENT

Zur Zeit des Kaufs ist das Kochfeld auf die maximal mögliche Leistung eingestellt. Passen Sie die Einstellung entsprechend den Begrenzungen der Stromversorgung in Ihrem Haus an, wie im nachstehenden Absatz beschrieben.

Einstellen der Kochfeldleistung:

Nach Sie das Gerät an das Stromnetz angeschlossen haben, können Sie innerhalb von 60 Sekunden die Leistungsstufe einstellen.

Drücken Sie die ganz rechte Timer "+" Taste mindestens 5 Sekunden. Auf der Anzeige erscheint .

Drücken Sie die Taste, bis die zuletzt gewählte Leistungsstufe erscheint.

Die gewünschte Leistungsstufe mit den "+" und "-" Tasten einstellen. Folgende Leistungsstufen sind verfügbar: 2.5 kW – 4.0 kW – 6.0 kW – 7.2 kW.

Durch Drücken der Taste bestätigen.

Die gewählte Leistungsstufe bleibt im Speicher, selbst wenn die Stromversorgung unterbrochen wird.

Zur Änderung der Leistungsstufe das Gerät für mindestens 60 Sekunden vom Stromnetz trennen, dann wieder einstecken und die oben genannten Schritte wiederholen.

Leeres Kochgeschirr mit dünnem Boden

Lassen Sie niemals leeres Kochgeschirr auf dem Kochfeld stehen, wenn dieses eingeschaltet ist. Das Kochfeld besitzt ein integriertes Sicherheitssystem zur kontinuierlichen Temperaturkontrolle. Wenn zu hohe Temperaturen erfasst werden, wird die automatische Abschaltfunktion ausgelöst. Wenn leere Töpfe oder Töpfe mit sehr dünnem Boden benutzt werden, könnte das dazu führen, dass die Temperatur sehr schnell ansteigt und die automatische Abschaltfunktion nicht sofort ausgelöst wird, was die Pfanne oder die Kochfeldoberfläche beschädigen könnte. In diesem Fall nichts berühren und warten, bis alle Teile abgekühlt sind.

Erscheint eine Fehlermeldung, wenden Sie sich an den Kundenservice.

Minstdurchmesser des Topf-/Pfannenbodens für die verschiedenen Kochzonen

Damit eine ordnungsgemäße Funktion des Kochfelds sichergestellt wird, muss der Topf einen oder mehrere der auf der Kochfeldoberfläche angegebenen Bezugspunkte verdecken und einen passenden Minstdurchmesser aufweisen.

Verwenden Sie stets die Kochzone, die dem Durchmesser des Pfannenbodens am besten entspricht.

100 mm	150 mm	120 mm	200 mm	

ADAPTER FÜR TÖPFE UND PFANNEN, DIE NICHT FÜR INDUKTION GEEIGNET SIND

Mit diesem Zubehör können Töpfe und Pfannen verwendet werden, die nicht für Induktions-Kochfelder geeignet sind. Es ist zu berücksichtigen, dass seine Verwendung den Wirkungsgrad und folglich die Zeit zum Erhitzen von Speisen beeinflusst. Die Verwendung sollte begrenzt sein, da die auf seiner Oberfläche erreichten Temperaturen erheblich vom verwendeten Kochgeschirr, der Ebenheit und der Art des Garguts abhängen. Die Verwendung eines Topfes oder einer Pfanne mit einem kleineren Durchmesser als die Adapterscheibe kann dazu führen, dass sich Hitze staut, die nicht auf das Kochgeschirr übertragen wird. Dies könnte sowohl das Kochfeld als auch die Scheibe schwärzen. Passen Sie den Durchmesser Ihres Kochgeschirrs und des Kochfelds an den Durchmesser des Adapters an.

Wenn ein Fehler während des Einstellungsablaufs auftritt, erscheint das -Symbol und Sie hören einen Signalton. Wenn dies passiert, wiederholen Sie den Vorgang.

Wenn der Fehler weiterhin besteht, kontaktieren Sie den Kundendienst.

AKUSTISCHES SIGNAL EIN/AUS

Ein-/Ausschalten des akustischen Signals:

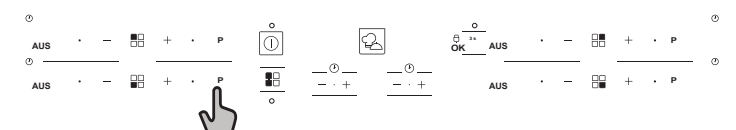
- Das Kochfeld einschalten.
- Drücken Sie 5 Sekunden lang die "P" Taste auf dem ersten Tastenfeld oben links.

Alle Alarmer bleiben aktiv.

DEMO-MODUS

Ein- und Ausschalten des Demo-Modus:

- Schließen Sie das Kochfeld an das Stromnetz an.
- Warten Sie auf die Einschaltsequenz.
- Drücken Sie innerhalb der ersten Minute die Schnellaufheiztaste "P" des unteren linken Tastenfelds 5 Sekunden lang (wie unten gezeigt).
- "DE" wird auf dem Display angezeigt.



DE TÄGLICHER GEBRAUCH



EIN- UND AUSSCHALTEN DES KOCHFELDS

Zum Einschalten des Kochfelds drücken Sie die Einschalttaste etwa 1 Sekunde.

Zum Ausschalten des Kochfelds dieselbe Taste drücken, bis das Display ausgeschaltet wird. Alle Kochzonen werden ausgeschaltet.



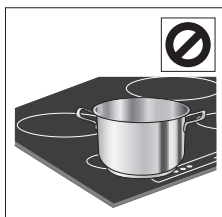
POSITIONIERUNG

Machen Sie die gewünschte Kochzonen mithilfe der Positionssymbole ausfindig.

Die Symbole des Bedienfelds nicht mit dem Kochgeschirr bedecken.

Bitte beachten: In den Kochzonen in der Nähe des Bedienfeldes ist es ratsam, Töpfe und Pfannen innerhalb der Markierungen zu halten (dabei sollten sowohl die Unterseite der Pfanne als auch die Oberkante berücksichtigt werden, da diese dazu neigt, größer zu sein).

Die verhindert eine zu starke Überhitzung des Tastenfelds. Zum Grillen oder Braten bitte, wenn möglich, die hinteren Kochzonen verwenden.



EIN-/AUSSCHALTEN DER KOCHZONEN UND LEISTUNGSREGELUNG

AUS — + P

Einschalten der Kochzonen:

Drücken Sie die "+" oder "-" Taste der gewünschten Kochzone, um diese zu aktivieren und stellen Sie die Leistung ein. Die Stufe wird übereinstimmend mit dem Bereich zusammen mit dem Anzeigelicht für die aktive Kochzone angezeigt. Die "P" Taste kann verwendet werden, um die Schnellaufheizfunktion auszuwählen.

Ausschalten der Kochzonen:

Drücken Sie die "AUS" Taste links von der Leistungseinstellung.



SPERRE DES BEDIENFELDS

Zum Sperren der Einstellungen, und um ein versehentliches Einschalten zu vermeiden, die OK/Tastensperre-Taste 3 Sekunden lang drücken und halten. Ein Piepton und ein Warnlicht über dem Symbol zeigen an, dass diese Funktion eingeschaltet wurde. Das Bedienfeld ist mit Ausnahme der Abschaltfunktion gesperrt (🔒). Zum Ausschalten der Bedienfeldsperre wiederholen Sie die beschriebene Vorgehensweise.



TIMER

Es gibt zwei Timer - einer steuert die linken Kochzonen, während der andere die rechten Kochzonen steuert.

Einschalten des Timers:

Drücken Sie die Taste "+" oder "-", um die gewünschte Zeit an der verwendeten Kochzone einzustellen. Ein Anzeigelicht wird übereinstimmend mit dem speziellen Symbol ⌚ aktiviert.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton und die Kochzone schaltet automatisch ab.

Die Zeit kann jederzeit geändert werden und es können mehrere Timer gleichzeitig aktiviert werden.

Falls 2 Timer auf der gleichen Seite des Kochfelds gleichzeitig aktiviert sind, blinkt die "Zonenauswahl-Anzeige" und die jeweilige ausgewählte Garzeit wird auf der mittleren Anzeige angezeigt.

Zum Deaktivieren des Timers:

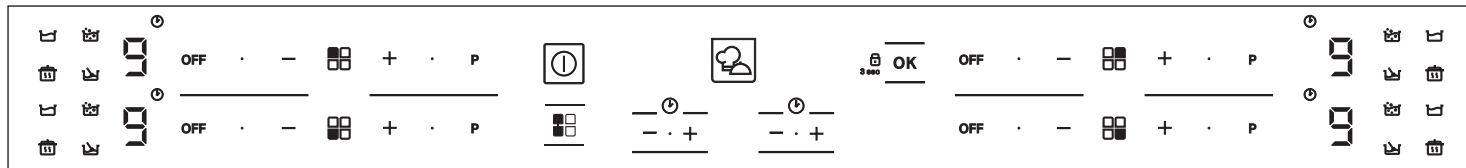
"+" und "-" gleichzeitig drücken, bis der Timer deaktiviert ist.



TIMER

Diese LED zeigt (wenn eingeschaltet) an, dass der Timer für die Kochzone eingestellt wurde.

TÄGLICHER GEBRAUCH



COMBI DUO

Sie ermöglicht, zwei Kochzonen miteinander zu kombinieren und diese als einzigen großen Bereich zu verwenden. Ideal für Fischtöpfe, Töpfe oder Gitter, die gesamte Kochfläche bedecken. Die Funktion wird deaktiviert, wenn der Brückenbereich nicht vollständig abgedeckt wird. Es kann jedes der Tastenfelder auf der linken Seite verwendet werden.



MY MENU

Die "My Menu" Taste aktiviert die Sonderfunktionen.

Stellen Sie den Topf auf und wählen Sie die Kochzone. Drücken Sie die "My Menu"-Taste. Das Symbol "A" erscheint auf dem Display. Die Anzeige für die erste verfügbare Sonderfunktion für die Kochzone leuchtet auf. Wählen Sie die gewünschte Sonderfunktion durch ein- oder mehrmaliges Drücken der "My Menu"-Taste. Die Funktion wird aktiviert, nachdem die Taste zum Bestätigen gedrückt wurde. Wenn Sie die Sonderfunktion wechseln möchten, drücken Sie die "OFF"-Taste und dann die "My Menu"-Taste, um die gewünschte Funktion auszuwählen.

Zum Deaktivieren der Sonderfunktionen die "OFF"-Taste drücken und halten.



SCHMELZEN

Diese Funktion ermöglicht Ihnen, Lebensmittel auf die ideale Temperatur zum Schmelzen zu bringen und ihren Zustand ohne Gefahr des Anbrennens zu erhalten.

Diese Methode ist ideal, da empfindliche Lebensmittel wie Schokolade nicht beeinträchtigt werden und sich nicht am Topf festsetzen.



WARMHALTEN

Diese Funktion ermöglicht Ihnen, Ihre Lebensmittel auf idealer Temperatur zu halten. Üblicherweise, wenn der Garvorgang abgeschlossen ist oder Flüssigkeiten sehr langsam reduziert werden.

Ideal zum Servieren von Speisen mit perfekter Temperatur.



KÖCHELN

Diese Funktion ist ideal, um eine Temperatur zum Köcheln beizubehalten. Damit können Sie Speisen ohne Gefahr des Anbrennens über einen längeren Zeitraum garen. Ideal für Rezepte mit langer Garzeit (Reis, Saucen, Braten) mit flüssigen Soßen.



SIEDEN

Diese Funktion ermöglicht Ihnen, Wasser zum Kochen zu bringen und es mit geringerem Stromverbrauch am Sieden zu halten.

Es sollten etwa 2 Liter Wasser (vorzugsweise mit Zimmertemperatur) in den Topf gegeben und nicht abgedeckt werden. In allen Fällen wird den Benutzern empfohlen, das kochende Wasser genau zu überwachen und die verbleibende Wassermenge regelmäßig zu überprüfen.

WÄHREND DES BETRIEBS ERZEUGTE GERÄUSCHE

Während des Normalbetriebs von Induktionskochfeldern können pfeifende oder knarrende Geräusche auftreten.

Diese werden vom Kochgeschirr erzeugt und stehen mit dessen Boden in Verbindung (wenn der Boden beispielsweise aus mehreren Materialschichten

besteht oder uneben ist).

Diese Geräusche richten sich je nach Art des verwendeten Kochgeschirrs und der darin enthaltenen Nahrungsmittelmenge und weisen nicht auf eine Störung hin.

ANZEIGEN

FALSCHES KOCHGESCHIRR ODER KEIN KOCHGESCHIRR

Dieses Symbol erscheint, wenn der Topf nicht für Induktionsherde geeignet ist, wenn er nicht richtig aufgestellt ist oder wenn er nicht die passende Größe für die gewählte Kochzone hat. Wird innerhalb von 30 Sekunden nach Auswahl kein Topf erkannt, so schaltet sich die Kochzone wieder aus.

RESTWÄRME

Wird auf dem Display "H" angezeigt, so ist die Kochzone noch heiß. Erst nach Abkühlen der Kochzone erlischt die Anzeige.

GARTABELLE

LEISTUNGSSTUFE		ZUBEREITUNGSART	VERWENDUNG DER STUFEN (weist auf Kocherfahrungen und -gewohnheiten hin)
Höchstleistung	P	Schnelles Erwärmen	Ideal zum schnellen Erwärmen von Speisen bis zum schnellen Sieden von Wasser oder schnellen Erhitzen von Garflüssigkeiten.
	8 – 9	Braten – Sieden	Ideal zum Andünsten, Ankochen, Braten von Tiefkühlkost, schnellen Sieden.
Hohe Leistungsstufe	7 – 8	Anbraten – Dünsten – Sieden – Grillen	Ideal zum Andünsten, Sieden, Garen und Grillen (für kurze Dauer, 5-10 Minuten).
	6 – 7	Anbraten – Garen – Schmoren – Dünsten – Grillen	Ideal zum Anbraten, am Köcheln halten, Garen und Grillen (für mittlere Dauer, 10-20 Minuten), Vorwärmen von Zubehör.
Mittlere Leistung	4 – 5	Garen – Schmoren – Dünsten – Grillen	Ideal zum Köcheln, leicht am Köcheln halten, Garen (für lange Zeit). Teigwaren ziehen lassen.
	3 – 4	Garen – Köcheln – Eindicken – Ziehen lassen	Ideal für lange Kochzeiten (Reis, Saucen, Braten, Fisch) in Flüssigkeit (z. B. Wasser, Wein, Brühe, Milch) und um Teigwaren ziehen zu lassen.
	2 – 3		Ideal für lange Kochzeiten (weniger als ein Liter Volumen: Reis, Saucen, Braten, Fisch) in Flüssigkeit (z.B. Wasser, Wein, Brühe, Milch).
Niedrige Leistung	1 – 2	Schmelzen – Auftauen – Warmhalten – Ziehen lassen	Ideal zum Aufweichen von Butter, zum Schmelzen von Schokolade, zum Auftauen geringer Mengen an Lebensmitteln sowie zum Warmhalten von zuvor gekochten Speisen (z. B. Saucen, Suppen, Minestrone).
	1		Ideal zum Warmhalten von frisch zubereiteten Speisen, zum Ziehenlassen von Risotto und zum Warmhalten von Geschirr (mit für Induktion geeignetem Zubehör).
Leistungsstufe Null	0	Abstellfläche	Kochfeld in Position Standby oder Aus (nach dem Garen kann noch Restwärme vorhanden sein, wird durch "H" angezeigt).

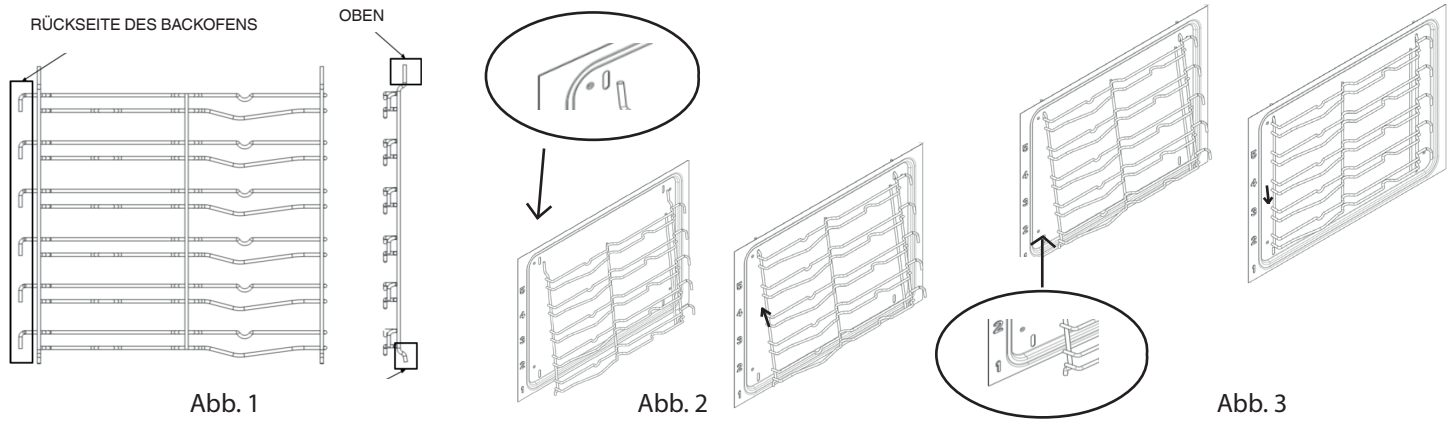
ANZEIGEN

- Sicherstellen, dass der Strom nicht ausgefallen ist.
- Lässt sich das Kochfeld nach dem Gebrauch nicht ausschalten, muss es von der Stromversorgung getrennt werden.
- Werden nach dem Einschalten des Kochfelds auf dem Display alphanumerische Codes angezeigt, die folgende Anleitungstabelle konsultieren.

Hinweis: Wasser, aus Kochgeschirr verspritzte Flüssigkeit oder Gegenstände irgendwelcher Art können die versehentliche Aktivierung oder Deaktivierung der Bedienfeldsperre verursachen.

DISPLAY-CODE	BESCHREIBUNG	MÖGLICHE URSACHEN	LÖSUNG
F0E1	Das Kochgeschirr wird erkannt, ist jedoch mit dem angeforderten Betrieb nicht kompatibel.	Das Kochgeschirr ist nicht richtig auf der Kochzone aufgestellt oder es ist mit einer oder mehreren Kochzonen nicht kompatibel.	Drücken Sie zweimal die Ein-/Aus-Taste, um den F0E1 Code zu entfernen und die Funktion des Kochfelds wiederherzustellen. Versuchen Sie dann, das Kochgeschirr mit einer anderen Kochzone zu verwenden oder verwenden Sie anderes Kochgeschirr.
F0E7	Falscher Netzkabelanschluss.	Der Netzkabelanschluss ist nicht exakt wie im Absatz "ELEKTRISCHER ANSCHLUSS".	Passen Sie den Netzkabelanschluss entsprechend dem Absatz "ELEKTRISCHER ANSCHLUSS" an.
F0EA	Das Bedienfeld schaltet wegen Überhitzung ab.	Die interne Temperatur der elektronischen Komponenten ist zu hoch.	Warten Sie vor dem Gebrauch ab, bis sich das Kochfeld abgekühlt hat.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F6E1, F7E5, F7E6	Trennen Sie den Herd von der Stromversorgung. Einige Minuten warten, anschließend das Kochfeld erneut an die Stromversorgung anschließen. Sollte das Problem weiterhin bestehen, das Servicezentrum kontaktieren und den Fehlercode angeben, der auf dem Display erscheint.		
d E [wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist]	Das Kochfeld schaltet nicht auf Aufheizen. Die Funktionen schalten sich nicht ein.	DEMO-MODUS ein.	Folgen Sie den Anweisungen im Absatz "DEMO-MODUS".

MONTAGE DER SEITLICHEN GITTER



Ihr neuer Herd wird mit 2 verchromten Einsatzhalterungen geliefert, die mit den Auszügen in den Backofen gepackt sind. Beachten Sie, dass die oberen Stäbe länger als die unteren sind, und dass die Haken an der Backofenrückwand sind. Siehe Abb. 1. Das obere Ende der Einsatzhalterung wird in Schlitz in der Seitenwand des Backofens eingesetzt, siehe Abb. 2. Nachdem sie oben eingerastet ist, drücken Sie die unteren Stäbe in die unteren Schlitz in den Seitenwänden des Backofens. Lassen Sie die Einsatzhalterungen nun leicht absinken und einrasten. Siehe Abb. 3.

MONTAGE DER AUSZÜGE (FALLS VORHANDEN)

Teleskop- und Vollauszüge erleichtern die Handhabung von Rosten und Backblechen.

1. Entfernen Sie die seitlichen Einhängegitter (Abb. 1).
2. Entfernen Sie die schützende Plastikfolie von den Auszügen (Abb. 2).
3. Hängen Sie den oberen Teil der Schienen am Einhängegitter ein. Vergewissern Sie sich, dass die Teleskopschienen sich frei nach vorne bewegen können.
Drücken Sie dann den unteren Teil der Auszüge fest gegen das Einhängegitter, bis diese einrasten (Abb. 3).
4. Befestigen Sie die Einhängegitter wieder im Backofeninnenraum (Abb. 4).
5. Geben Sie das Zubehör auf die Schienen (Abb. 5, 6).

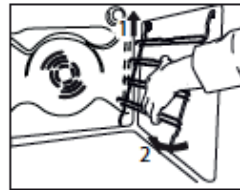


Abb. 1

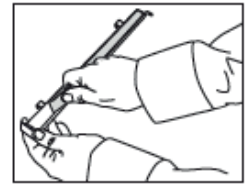


Abb. 2

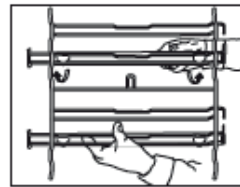


Abb. 3

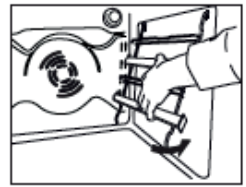


Abb. 4

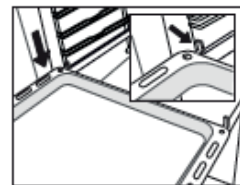


Abb. 5

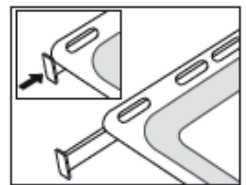


Abb. 6

ZUBEHÖR

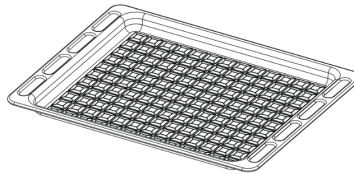
ROST



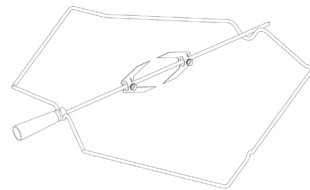
TIEFES BACKBLECH



BACKBLECH



DREHSPIESS-KIT



Die Anzahl und Art der Zubehörteile kann je nach gekauftem Modell variieren. Nicht mitgelieferte Zubehörteile sind separat über den Kundendienst erhältlich.

EINSCHIEBEN DER ROSTE UND ANDERER ZUBEHÖRTEILE IN DEN OFEN

1. Schieben Sie den Rost mit dem erhöhten Teil "A" nach oben zeigend waagrecht ein (Abb. 1A, Abb. 1B).

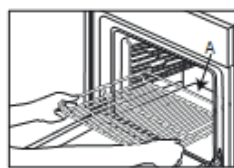


Abb. 1A

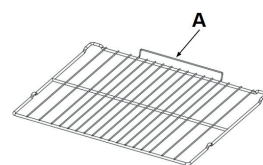


Abb. 1B

2. Für die anderen Zubehörteile wie Fettpfanne und Backblech erfolgt das Einschieben auf dieselbe Weise wie für den Rost (Abb. 2).



Abb. 2

DE

GARTABELLE

Die Tabelle listet die besten Funktionen, Zubehöerteile und Einschubebenen auf, die für die verschiedenen Arten von Speisen zu verwenden sind. Die Garzeiten gelten ab dem Moment, in dem das Gargut in den Ofen gegeben wird, die (eventuell erforderliche) Vorheizzeit zählt nicht dazu. Die Gartemperaturen und -zeiten sind nur Richtwerte und sind von der Menge des Garguts und von den verwendeten Zubehöerteilen abhängig. Zunächst die niedrigeren Einstellungen verwenden und, falls das erzielte Garergebnis nicht den Wünschen entspricht, zu den höheren Einstellungen übergehen. Es wird empfohlen, die mitgelieferten Zubehöerteile und vorzugsweise Kuchenformen und Backbleche aus dunklem Metall zu verwenden. Es können auch Töpfe und Zubehöerteile aus feuerfestem Glas oder Keramik verwendet werden, aber es ist zu berücksichtigen, dass sich die Garzeiten dadurch etwas verlängern.

REZEPT	FUNKTION	VORHEIZEN	TEMPERATUR. (°C)	DAUER (Min.)	EBENE (L-Nummer) UND ZUBEHÖR
Hefekuchen/Rührteig	OBER/UNTERHITZE	JA	170	30 – 50	L-1  
Hefekuchen/Rührteig	HEIßLUFT	JA	150	50 - 70	L-5   L-3  
Gefüllter Kuchen (Käsekuchen, Strudel, Obstkuchen)	OBER/UNTERHITZE	JA	160 - 180	40–60	L-2  
Gefüllter Kuchen (Käsekuchen, Strudel, Obstkuchen)	HEIßLUFT	JA	150 – 170	40 - 70	L-5   L-3  
Plätzchen / Buttergebäck	OBER/UNTERHITZE	JA	140	30 - 60	L-3  
Plätzchen / Buttergebäck	Heißluft Öko	–	140 - 150	30 - 60	L-4  
Plätzchen / Buttergebäck	HEIßLUFT	JA	140	30 - 60	L-5   L-3  
Plätzchen / Buttergebäck	HEIßLUFT	JA	140 - 150	40 - 50	L-6   L-4   L-2  
Plätzchen / Buttergebäck	HEIßLUFT	JA	140	35 - 60	L-6   L-5   L-4   L-3  
Kleingebäck/Muffins	OBER/UNTERHITZE	JA	160 - 180	20 - 50	L-4  
Kleingebäck/Muffins	Heißluft Öko	–	160 - 180	20 - 50	L-2  
Kleingebäck/Muffins	HEIßLUFT	JA	150 - 160	30 – 50	L-5   L-3  
Kleingebäck/Muffins	HEIßLUFT	JA	150 - 160	30 – 50	L-6   L-4   L-2  
Beignets	OBER/UNTERHITZE	JA	170 - 200	20 - 50	L-3  
Beignets	HEIßLUFT	JA	170 - 200	20 - 50	L-5   L-3  
Beignets	HEIßLUFT	JA	170 - 180	20 - 50	L-6   L-4   L-2  
Schaumgebäck	OBER/UNTERHITZE	JA	80 - 100	120 - 200	L-3  
Schaumgebäck	HEIßLUFT	JA	80 - 100	120 - 200	L-5   L-3  
Schaumgebäck	HEIßLUFT	JA	80 - 100	120 - 200	L-6   L-4   L-2  
Pizza / Brot / Fladenbrot	OBER/UNTERHITZE	JA	190 – 250	15 – 50	L-2  
Pizza / Brot / Fladenbrot	HEIßLUFT	JA	190 - 230	20 - 50	L-6   L-3  
Pizza / Brot / Fladenbrot	HEIßLUFT	JA	190 - 230	20 - 50	L-6   L-4   L-1  
Herzhaftes Gebäck (Gemüsekekuchen, Quiche)	UMLUFT	JA	170-180	30 - 60	L-3  
Herzhaftes Gebäck (Gemüsekekuchen, Quiche)	Heißluft Öko	–	180	30 - 60	L-3  
Herzhaftes Gebäck (Gemüsekekuchen, Quiche)	HEIßLUFT	JA	180	50 - 80	L-5   L-3  
Blätterteigtörtchen/herzhaftes Blätterteiggebäck	OBER/UNTERHITZE	JA	170 – 190	15 - 40	L-3  
Blätterteigtörtchen/herzhaftes Blätterteiggebäck	HEIßLUFT	JA	180 - 210	15 - 40	L-5   L-3  
Lasagne / Flan / überbackene Nudeln / Cannelloni	OBER/UNTERHITZE	JA	180–200	30 - 65	L-3  
Lamm, Kalb, Rind, Schwein 1 kg	OBER/UNTERHITZE	JA	190 – 200	40 - 80	L-3  
Lamm, Kalb, Rind, Schwein 1 kg	TURBO GRILL	–	3	40 - 90	L-3  
Geflügel, Kaninchen, Ente 1 kg	OBER/UNTERHITZE	JA	190 - 220	50 - 80	L-3  

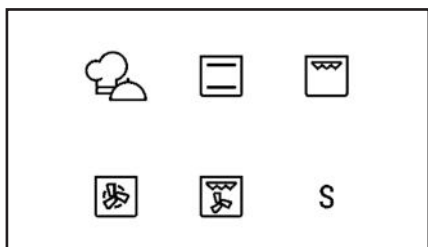
Geflügel, Kaninchen, Ente 1 kg	TURBO GRILL	–	3	50 – 100	L-3  
Truthahn / Gans 3 kg	TURBO GRILL	–	3	130 - 170	L-3  
Truthahn / Gans 3 kg	OBER/UNTERHITZE	JA	160 - 180	130 - 170	L-3  
Fischfilets/Steaks	OBER/UNTERHITZE	JA	180–200	20–30	L-3  
Fischfilets/Steaks	GRILL	–	3	10 - 30	L-4  
Gefülltes Gemüse (Tomaten, Zucchini, Auberginen)	OBER/UNTERHITZE	JA	190 - 220	40 - 80	L-3  
Gefülltes Gemüse (Tomaten, Zucchini, Auberginen)	TURBO GRILL	–	3	30 - 60	L-3  
Gemüsegratin	OBER/UNTERHITZE	JA	180–200	20–30	L-3  
Gemüsegratin	GRILL	–	3	10 - 30	L-4  
Toast	GRILL	5'	3	1 – 2	L-5  
Bratwürste/Grillspeie/Rippchen/Hamburger	GRILL	–	3	15 - 30	L-5  
Bratkartoffeln	OBER/UNTERHITZE	JA	190 - 220	40 - 80	L-3  
Bratkartoffeln	TURBO GRILL	–	3	30 - 60	L-3  
Lammkeule/Schweinshaxe	TURBO GRILL	–	3	50 – 100	L-3  
Komplette Mahlzeit (Garen 3): Obstkuchen Lasagne Braten	HEIßLUFT	–	180–190	40 - 80	L-6   L-4   L-2  
Komplette Mahlzeit (Garen 4): Obstkuchen Lasagne Fleischstücke Gebratenes Gemüse	HEIßLUFT	–	180–190	40 - 80	L-6   L-4   L-3   L-1  
Dicke Pizza-tiefgekühlt	6th Sense Frozen Bake (Backen von Tiefkühlkost)	–	180 - 250	25 - 45	L-3  
Tiefgefr. Pizza	6th Sense Frozen Bake (Backen von Tiefkühlkost)	–	180 - 250	25 - 45	L-3  
Tiefkühl-Lasagne	6th Sense Frozen Bake (Backen von Tiefkühlkost)	–	180 - 250	25 - 45	L-3  
Pommes frites	6th Sense Frozen Bake (Backen von Tiefkühlkost)	–	180 - 250	25 - 45	L-2  
Roastbeef	6th Sense Fleisch	–	190 – 200	40 - 90	L-3  
Hähnchen	6th Sense Fleisch	–	200 - 220	50 – 100	L-3  
Schweinebraten	6th Sense Fleisch	–	170 - 200	40 - 90	L-3  
Komplette Mahlzeit (Garen 5): Vorspeise Lasagne Obstkuchen Fleischstücke Gebratenes Gemüse	6th Sense Garen 5	–	180–190	40 - 80	L-6   L-4   L-3   L-2   L-1  
Plätzchen / Buttergebäck	6th Sense Garen 5	–	140	45 - 80	L-6   L-5   L-4   L-3   L-1  
Pizza	6th Sense Garen 5	–	190 - 230	45 - 70	L-6   L-5   L-4   L-3   L-1  
Brötchen jeweils 60-80 g	6th Sense Brot	–	210	25 - 45	L-3  
Brot 1 kg	6th Sense Brot	–	170 - 210	50 - 120	L-3  
Toastbrot 0,5 kg - 0,7 kg	6th Sense Brot	–	170 - 180	70 - 100	L-3  
Pizza dünn	6th Sense Pizza	–	220–250	15 - 25	L-3  
Pizza dick	6th Sense Pizza	–	190 - 210	30 – 45	L-3  

Brötchen	SHS	–	210	25 - 40	L-3  
Fischfilets/Steaks	SHS	–	180	15 - 35	L-3  
Brathähnchen 1-1,3 kg	SHS	–	200	50 - 80	L-3  
Roastbeef	SHS	–	200	35 - 60	L-3  
Lamm, Kalb, Rind, Schwein 1 kg	SHS	–	200	60–90	L-3  
Kleingebäck/Muffins	SHS	–	160–170	30 - 55	L-3  
Hefekuchen / Rührteig	SHS	–	170 - 180	30 - 60	L-2  
Fladenbrot	SHS	–	200 - 220	20–40	L-3  
Brotlaib	SHS	–	170 - 180	70 - 100	L-3  
Bratkartoffeln	SHS	–	200 - 220	50 - 70	L-3  
Roastbeef 2 kg	SHS	–	200	40 - 70	L-3  
Lammkeule	SHS	–	180–200	65 - 75	L-3  
Geflügel, Kaninchen, Ente 1 kg	SHS	–	200 - 220	50 - 70	L-3  
Gefülltes Gemüse (Tomaten, Zucchini, Auberginen)	SHS	–	180–200	25 - 40	L-3  

ZUBEHÖR					
	Rost	Backform oder Kuchenform auf Rost	Backblech / Fettpfanne oder Backform auf Rost	Fettpfanne / Backblech	Fettpfanne / Backblech mit 200 ml Wasser

ERSTE INBETRIEBNAHME DES GERÄTS UND TÄGLICHER GEBRAUCH

LINKES DISPLAY



Dieses Display zeigt die wichtigsten Garfunktionen an.
Die zur Auswahl stehende Funktion wird stärker beleuchtet.
Die Symbole geben die Funktion an. Für eine vollständige Beschreibung bitte die Tabelle auf Seite 17 einsehen.

RECHTES DISPLAY



Dieses Display zeigt die Uhr, die Symbole für die 6th Sense (6th SENSE) und Sonderfunktionen (Sonderfunktion), sowie die Details für alle Funktionen an. Außerdem hilft es bei der Einstellung aller Garparameter.

HINWEIS: Die gezeigte Abbildung kann je nach gekauftem Modell unterschiedlich sein.

Wenn das letzte rechte Symbol der Sonderfunktionen nicht aufleuchtet, wird die Funktion Automatisches Reinigen nicht bereitgestellt.

1. ZEIT EINSTELLEN

Wenn das Gerät zum ersten Mal eingeschaltet wird, muss die Zeit eingestellt werden.

Die beiden Ziffern für die Stunden beginnen zu blinken: Den Knopf drehen, um die Stunden einzustellen und (OK) zur Bestätigung drücken.

Die beiden Ziffern für die Minuten beginnen zu blinken. Den Knopf drehen, um die Minuten einzustellen und (OK) zur Bestätigung drücken.

Bitte beachten: Zur Änderung der Zeit zu einem späteren Zeitpunkt, (OK) für mindestens eine Sekunde bei ausgeschaltetem Ofen gedrückt halten und die oben stehenden Schritte wiederholen.

Nach einem längeren Stromausfall muss die Zeit unter Umständen erneut eingestellt werden.

2. EINSTELLUNGEN

Falls erforderlich, können Sie die Standard-Einstellungen von - Halten Sie bei ausgeschaltetem Ofen die Taste (OK) mindestens 5 Sekunden lang gedrückt. Maßeinheit, Temperatur (°C) und Nennstrom (16 A) ändern.

Den Auswahlknopf zur Auswahl der Maßeinheit drehen, anschließend (OK) zur Bestätigung drücken.

Den Auswahlknopf zur Auswahl des Nennstroms drehen, anschließend (OK) zur Bestätigung drücken.

Bitte beachten: Der Ofen ist auf den Verbrauch einer elektrischen Leistung programmiert, die mit einem Haushaltsnetzwerk mit einer Leistung von mehr als 3 kW (16 A) kompatibel ist: Wird in Ihrem Haushalt eine geringere Leistung verwendet, muss dieser Wert vermindert werden (13 A).

3. AUFHEIZEN DES OFENS

Ein neuer Ofen kann Gerüche freisetzen, die bei der Herstellung zurückgeblieben sind: Das ist ganz normal. Vor dem Garen von Speisen wird daher empfohlen, den Ofen in leerem Zustand aufzuheizen, um mögliche Gerüche zu entfernen.

Schutzkarton und Klarsichtfolie aus dem Ofen entfernen und die Zubehöerteile entnehmen.

Den Ofen für ungefähr eine Stunde auf 200 °C aufheizen, ideal ist die Verwendung einer Funktion mit Luftzirkulation (z.B. „Heißluft“ oder „Umluft“).

Die Anweisungen zur korrekten Einstellung der Funktion befolgen.

Bitte beachten: Es wird empfohlen, den Raum nach dem ersten Gebrauch des Geräts zu lüften.

1 EIN/AUS

Bei ausgeschaltetem Gerät wird nur die Uhrzeit im 24-Stunden-Format angezeigt.



Drücken Sie zum Einschalten des Backofens (½ Sek. lang gedrückt halten).

Wenn der Backofen eingeschaltet ist, funktionieren beide Displays.

Der Drehknopf und alle Berührungstasten funktionieren.



HINWEIS: Wenn Sie drücken, wird der aktive Garzyklus beendet, das Gerät wird ausgeschaltet.

2 AUSWÄHLEN EINER FUNKTION

Zum Auswählen der Garzyklen und weiteren Funktionen. Für eine Beschreibung bitte die Tabelle auf Seite 17 und Seite 18 einsehen.

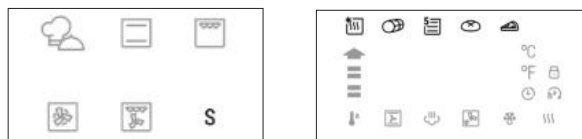
Bei ausgeschaltetem Ofen wird nur die Zeit auf dem Display angezeigt. Die Taste gedrückt halten, um den Ofen einzuschalten.

Den Knopf drehen, um die auf dem linken Display verfügbaren Hauptfunktionen anzuzeigen.

Durch Drücken von auswählen



Zur Auswahl einer Unterfunktion (sofern verfügbar), die Hauptfunktion auswählen, anschließend zur Bestätigung drücken und zum Funktionsmenü gehen.



Den Knopf drehen, um die auf dem rechten Display verfügbaren Unterfunktionen anzuzeigen. Eine Funktion auswählen und zur Bestätigung drücken.

Befolgen Sie die Anweisungen im Abschnitt „Quick Start“ (Schnellstart)

(Abschnitt 3), um die Garfunktion sofort zu starten, oder benutzen Sie den Einstellungsassistenten, wie in den Abschnitten 4, 5, und 6 beschrieben wird

3 QUICK START (SCHNELLSTART)

Zum Überspringen des Einstellungsassistenten und zum schnellen Starten eines Garzyklus.

Drücken Sie zum schnellen Starten einer beliebigen Funktion.

Der Backofen führt einen Garzyklus ohne Timer (siehe Abschnitt 5.1) mit der Standardtemperatur aus und auf dem Display wird die vergangene Zeit angezeigt.

Drücken Sie zum sofortigen Starten des Garzyklus mit den zuletzt eingestellten Werten.

4 TEMPERATUREINSTELLUNG

Zur Einstellung der Temperatur für alle verfügbaren Garzyklen, mit Ausnahme von Grill , Turbo Grill



Zur Bestätigung der gewünschten Funktion drücken Sie .

°C/°F-Symbol blinkt.



Drehen Sie zum Einstellen der gewünschten Temperatur.



Drücken Sie zum Bestätigen und gehen Sie zur Einstellung der Dauer weiter (siehe Abschnitt 5) oder drücken Sie für den Quickstart.

HINWEIS: Drehen Sie zum Einstellen der Temperatur während eines Garzyklus.

4.1 EINSTELLUNG DER GRILLSTUFE

Zur Einstellung der Temperaturstufe der Funktionen Grill  und Turbo Grill .

Es gibt 3 feste Temperaturstufen für das Grillen: -1- (niedrig), -2- (mittel), -3- (hoch).

Das rechte Display zeigt den Standardwert zwischen zwei blinkenden „-“ an.



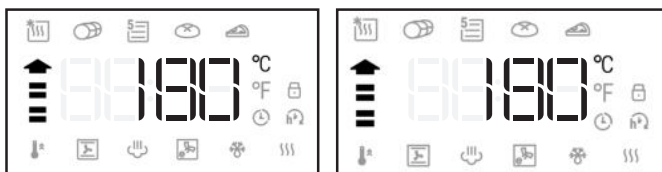
Drehen Sie  zum Einstellen der gewünschten Stufe.

Drücken Sie  zum Bestätigen und gehen Sie zur Einstellung der Dauer (siehe Abschnitt 5) oder drücken Sie  für den Quickstart.

HINWEIS: Drehen Sie  zum Einstellen der Grillstufe während eines Garzyklus.

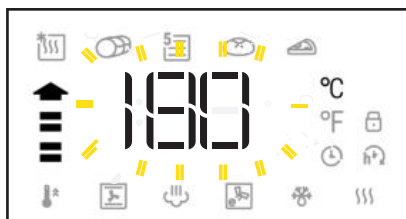
4.2 VORHEIZPHASE

Einige Garfunktionen (Ober-/Unterhitze , Heißluft, Umluft , Schnelles Vorheizen ) haben eine Vorheizphase, die automatisch startet und es ermöglicht, die gewünschte Temperatur schnell zu erreichen.



Ein in Endlosschleife blinkender Pfeil neben der Zieltemperatur zeigt die Vorheizphase an.

Wenn der Backofen die Zieltemperatur erreicht hat, ertönt ein Summer.



Stellen Sie das Gargut in den Backofen und schließen Sie die Tür: Der Backofen startet automatisch den ausgewählten Garzyklus.

HINWEIS: Wenn Sie das Gargut vor dem Ende der Vorheizphase in den Backofen stellen, könnte dies das Ergebnis des Garvorgangs beeinträchtigen.

5 EINSTELLUNG DER DAUER

Zum Einstellen der Dauer einer Funktion, nachdem die Temperatur eingestellt wurde.

 Symbol blinkt.



Drücken Sie  oder  zum Starten eines Garzyklus ohne Timer (5.1).

Drehen Sie  zum Einstellen der Dauer.



Drücken Sie  zum Bestätigen der eingestellten Gardauer (5.2) und gehen Sie zur Einstellung der Abschaltzeit weiter oder Drücken Sie  für den Quickstart.

HINWEIS: Drücken Sie  zur Änderung der Dauer während eines Garzyklus.

5.1 GARZYKLUS OHNE TIMER

Während eines Garzyklus ohne Timer zeigt das rechte Display die Dauer an, indem die vergangene Zeit in Minuten gezählt wird, und „:“ blinkt.



Drücken Sie  zum Beenden des Garzyklus, wann Sie möchten, und zum Abschalten des Backofens.

HINWEIS: Drücken Sie  für den Wechsel von Garen ohne Timer zu Garen mit Timer und Einstellung der Abschaltzeit.

5.2 GARZYKLUS MIT TIMER

Während eines Garzyklus mit Timer zeigt das rechte Display die Dauer mit einem Countdown der Minuten an und „:“ blinkt.



Drücken Sie zum Beenden des Garzyklus, wann Sie möchten.

Wenn die Garzeit abgelaufen ist, zeigt das rechte Display „End“ an und ein Summer ertönt.



HINWEIS: Die Zeit für die Vorheizphase ist nicht in der Dauer enthalten.

6 EINSTELLUNG VON GARZEITENDE BEI STARTVORWAHL

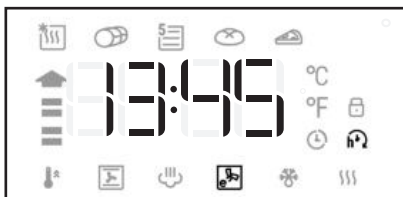
Zur Einstellung der gewünschten Abschaltzeit einer Funktion.

Das rechte Display zeigt die Abschaltzeit des Garzyklus an und das Symbol blinkt.



Drehen Sie S zum Einstellen der gewünschten Abschaltzeit.

Zur Bestätigung der Abschaltzeit drücken Sie S.



HINWEIS: Die angezeigte Zeit umfasst die eingestellte Dauer. Während der Startvorwahl ist Folgendes immer möglich:

Drehen von S zum Verlängern der Abschaltzeit.

Drücken von zum Einstellen der Temperaturstufe.

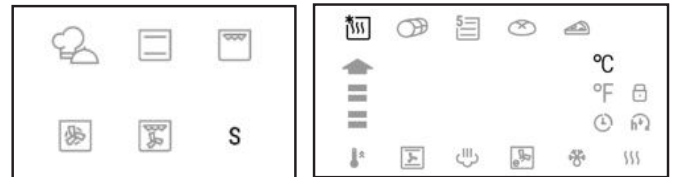
Drücken von zum Einstellen der Dauer.

Wenn die Funktion eine Vorheizphase vorsieht, wird diese übersprungen, wenn eine Startvorwahl erfolgt ist.

7 6TH SENSE-FUNKTIONEN

Zur Auswahl aus 6 verschiedenen, spezifischen Garzyklen mit vorprogrammierten Werten. Für die vollständige Liste und die Beschreibung der Funktionen, siehe die Tabelle auf Seite 17.

Drehen Sie zum Auswählen der 6th Sense-Funktion.



Zur Bestätigung drücken.

Drehen Sie zum Auswählen der gewünschten 6th Sense-Funktion.



Drücken Sie zum Bestätigen und gehen Sie zur Einstellung von Dauer/Abschaltzeit oder drücken Sie für den Quickstart.

HINWEIS: Für die 6th Sense-Funktionen ist es nie notwendig, den Backofen vorzuheizen. Für Empfehlungen zu Gartemperaturen und Dauer sehen Sie bitte die Tabelle auf Seite 19 ein.

6TH SENSE-TEMPERATURERHALTUNG

Wenn die Temperatur in Backofeninnenraum während eines 6th Sense-Garzyklus absinkt, weil die Tür geöffnet wurde, stellt die 6th Sense-Funktion Temperaturerhaltung automatisch die ursprüngliche Temperatur wieder her.

Während der 6th Sense-Temperaturerhaltung zeigt das Display eine „Schlangenanimation“ an, bis die Zieltemperatur erreicht wurde.

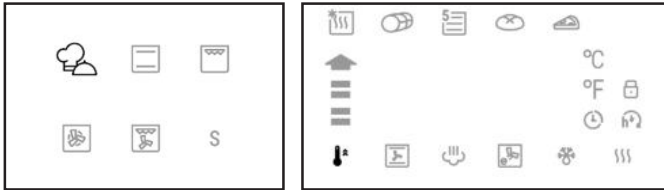


HINWEIS: Um ein gutes Garergebnis zu gewährleisten, wird während eines getimten Zyklus die Dauer um die Zeit verlängert, für die die Tür offen war.

8 SONDERFUNKTIONEN

Zur Auswahl aus verschiedenen spezifischen Garzyklen. Für die vollständige Liste und die Beschreibung der Funktionen, siehe die Tabelle auf Seite 18.

Drehen Sie  zum Auswählen der Sonderfunktion.



Zur Bestätigung  drücken.

Drehen Sie  zum Auswählen der gewünschten Sonderfunktion.



Drücken Sie  zum Bestätigen und Einstellen der Werte oder drücken Sie  für den Quickstart.

8.1 SCHNELLES VORHEIZEN

Zum schnellen Vorheizen des Backofens. Siehe vollständige Beschreibung auf Seite 18.

Gehen Sie zu den Sonderfunktionen .

Drehen Sie  zum Auswählen von .

Zur Bestätigung drücken Sie .

Drehen Sie  zum Wählen der gewünschten Temperatur.

Drücken Sie  zum Starten des schnellen Vorheizzyklus oder drücken Sie  zum Einstellen der Dauer des folgenden Garzyklus.



Wenn der Backofen die Zieltemperatur erreicht hat, ertönt ein Summer.

Stellen Sie das Gargut in den Backofen und schließen Sie die Tür: Der Backofen startet automatisch einen Garzyklus und hält die erreichte Temperatur.

Stellen Sie das Gargut nicht vor dem Ende des schnellen Vorheizzyklus in den Backofen.

9 BACKOFENBELEUCHTUNG

Drücken Sie  zum Ein- bzw. Ausschalten der Backofenlampe.

Während des Betriebs der Funktion Heißluft Öko  wird die Lampe nach 1 Minute abgeschaltet.

10 TASTENSPERRE

Für die Sperre der Bedienfeldtasten.

Halten Sie  mindestens 5 Sekunden lang gedrückt.



Zum Deaktivieren.

Halten Sie  mindestens 5 Sekunden lang gedrückt.



Aus Sicherheitsgründen kann der Backofen während eines Garzyklus immer durch Druck auf die Taste EIN/AUS ausgeschaltet werden.

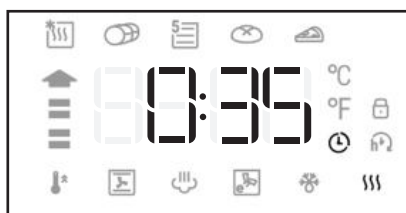
11 SMARTCLEAN™ CLEANING ZYKLUS (FALLS VORHANDEN)

Für die Beschreibung dieser Funktionen siehe auch die entsprechende Funktionentabelle auf Seite 18.

Gehen Sie zu den Sonderfunktionen .

Drehen Sie  zum Auswählen von .

Zur Bestätigung  drücken.



Drücken Sie  zum sofortigen Starten des SMARTCLEAN™-Zyklus oder drücken Sie  zum Einstellen von Abschaltzeit/Startvorwahl (siehe Abschnitt 6).

Bei einigen Ofenmodellen sind die vertikalen Wände mit einer porösen Emaille beschichtet, die als katalytische Emaille bezeichnet wird. Es hat die Fähigkeit, Fettstoffe unter Hitzeeinwirkung zu zerstören. Dies ist möglich, wenn die Wandtemperatur 170 °C übersteigt. Wenn am Ende des Garvorgangs noch Fettspuren an der Katalysatorwand vorhanden sind, kann der Backofen im leeren Zustand und bei geschlossener Tür weiter betrieben werden, indem der Backofenknopf je nach Verschmutzungsgrad 60 bis 90 Minuten lang in der Position MAX gedrückt wird. Sie können den Entfettungsprozess beschleunigen, indem Sie größere Lebensmittelreste mit ein wenig heißem Wasser und einer weichen Bürste entfernen! Die katalytische Emaille ist widerstandsfähig, aber vermeiden Sie: das Kratzen der Emaille mit scharfen Gegenständen (Messer) und die Verwendung von abrasiven Wasch- oder Reinigungsmitteln, sonst besteht die Gefahr einer irreversiblen Beschädigung der selbstreinigenden Eigenschaften der Emaille.

FUNKTION SBESCHREIBUNGSTABELLE

TRADITIONELLE FUNKTION		OBER- & UNTERHITZE	Zur Zubereitung aller Arten von Gerichten auf nur einer Einschubebene. Verwenden Sie die 3. Ebene. Zum Backen von Pizza sowie salzigen oder süßen Kuchen mit flüssiger Füllung verwenden Sie hingegen die 1. oder 2. Ebene. Heizen Sie den Backofen vor, bevor Sie die Speisen in den Garraum stellen.
		GRILL	Zum Grillen von Steaks, Fleischspießen und Bratwürsten, zum Zubereiten von gratiniertem Gemüse und Toastbrot. Es wird empfohlen, das Gargut auf die 4. oder 5. Ebene zu geben. Beim Grillen von Fleisch wird empfohlen, eine Fettpfanne zu verwenden, um den Bratensaft aufzufangen. Stellen Sie die Fettpfanne mit etwa einem halben Liter Wasser auf die 3. oder 4. Ebene. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig. Während des Garvorgangs muss die Tür geschlossen bleiben.
		HEISS LUFT	Zum gleichzeitigen Garen verschiedener Speisen bei gleicher Temperatur auf mehreren (bis zu drei) Einschubebenen (z. B.: Fisch, Gemüse, Kuchen). Die Funktion erlaubt das Garen ohne Geschmacksübertragung von einer Speise auf die anderen. Verwenden Sie die 3. Ebene zum Garen auf nur einer Ebene, die 1. und 4. Ebene zum Garen auf zwei Ebenen und die 1., 3. und 5. zum Garen auf drei Ebenen. Heizen Sie den Backofen vor.
		TURBOGRILL	Zum Braten großer Fleischstücke (Keulen, Roastbeef, Hähnchen). Geben Sie das Gargut auf die mittleren Ebenen. Es wird empfohlen, eine Fettpfanne zu verwenden, um den Bratensaft aufzufangen. Stellen Sie die Fettpfanne mit etwa einem halben Liter Wasser auf die 1. oder 2. Ebene. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig. Während des Garvorgangs muss die Tür geschlossen bleiben. Sofern vorhanden, kann bei dieser Funktion der Drehspeiß verwendet werden.
6 TH SENSE-FUNKTIONEN			FROZEN BAKE 6TH Sense Die Funktion wählt automatisch die beste Zubereitungsart für verschiedene Arten von Fertig-Tiefkühlkost aus. Die Temperatur kann auf einen Wert zwischen 180 °C und 250 °C eingestellt werden, um die verschiedenen Produkttypen zu garen. Verwenden Sie die 2. oder 3. Ebene. Ein Vorheizen des Ofens ist nicht notwendig.
			6th Sense FLEISCH Die Funktion wählt automatisch die beste Zubereitungsart und Temperatur für das Braten jeder Art von Fleisch aus (Geflügel, Rind, Kalb, Schwein, Lamm usw.). Die Temperatur kann innerhalb eines festgelegten Bereichs verändert werden, um sich perfekt an verschiedene Rezepte und persönlichen Geschmack anzupassen. Bei dieser Funktion wird die Umluftfunktion nicht fortwährend, sondern zeitweise eingesetzt, wodurch ein übermäßiges Austrocknen der Speisen vermieden wird. Verwenden Sie die 2. Ebene. Ein Vorheizen des Backofens vor dem Garen ist nicht notwendig.
			6th Garen 5 Menü Sense Zum Garen unterschiedlicher Speisen, welche die gleiche Gartemperatur benötigen, auf fünf Ebenen gleichzeitig. Diese Funktion kann für Kekse, Torten, runde Pizzen (auch tiefgekühlt) und zur Zubereitung einer kompletten Mahlzeit verwendet werden. Um die besten Ergebnisse zu erzielen, die Gartabelle beachten. Ein Vorheizen des Ofens ist nicht notwendig.
			6th Sense BROT Die Funktion wählt automatisch die beste Zubereitungsart und Temperatur für das Backen aller Arten von Brot aus (Baguette, Brötchen, Brotlaibe usw.). Die Temperatur kann innerhalb eines festgelegten Bereichs verändert werden, um sich perfekt an verschiedene Rezepte und persönlichen Geschmack anzupassen. Verwenden Sie die 2. Ebene. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig.
			6th Sense PIZZA Die Funktion wählt automatisch die beste Zubereitungsart und Temperatur für das Backen jeder Art von Pizza aus (dünne Pizza, amerikanische Pizza, Focaccia usw.). Die Temperatur kann innerhalb eines festgelegten Bereichs verändert werden, um sich perfekt an verschiedene Rezepte und persönlichen Geschmack anzupassen. Verwenden Sie die 2. Ebene. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig.

FUNKTIONSBESCHREIBUNGSTABELLE

Sonderfunktionen	S	 SCHNELLES VORHEIZEN	Zum schnellen Vorheizen des Backofens. Am Ende der Vorheizphase wählt der Ofen automatisch die Funktion Ober-/Unterhitze. Warten Sie das Ende der Vorheizphase ab, bevor Sie das Gargut in den Ofen stellen.
		 UMLUFT	Zum Garen von Fleisch, gefüllten Kuchen (Käsekuchen, Strudel, Obstkuchen) sowie gefülltem Gemüse auf nur einer Ebene. Bei dieser Funktion wird die Umluftfunktion nicht fortwährend, sondern zeitweise eingesetzt, wodurch ein übermäßiges Austrocknen der Speisen vermieden wird. Verwenden Sie die 2. Ebene. Warten Sie das Ende der Vorheizphase ab, bevor Sie das Gargut in den Ofen stellen.
		 HEISS LUFT ÖKO	Zum Zubereiten von gefüllten Braten und Fleischstücken auf einer Ebene. Bei dieser Funktion wird die Umluftfunktion nicht fortwährend, sondern zeitweise eingesetzt, wodurch ein übermäßiges Austrocknen der Speisen vermieden wird. In dieser ECO-Funktion bleibt die Beleuchtung während des Garvorgangs abgeschaltet und kann durch Drücken der Bestätigungstaste vorübergehend wieder eingeschaltet werden. Für maximale Energieeffizienz wird empfohlen, die Tür während der Zubereitung nicht zu öffnen. Für diese Funktion ist die 3. Einschubebene empfehlenswert. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig.
		 NIEDRIGE TEMPERATUR	-1 GÄRFUNKTION: Für ein optimales Aufgehen lassen von süßen oder salzigen Hefeteigen. Stellen Sie den Teig auf die 2. Einschubebene. Ein Vorheizen des Ofens ist nicht notwendig. Damit die Qualität beim Aufgehen lassen gesichert ist, aktivieren Sie die Funktion keinesfalls, wenn der Backofen nach einem Garen noch heiß ist. -2 WARMHALTEN Zum Warmhalten, damit frisch gegarte Speisen heiß und knusprig bleiben (z. B.: Fleisch, Pommes Frites, Aufläufe). Es wird empfohlen, das Gargut auf die mittlere Einschubebene zu geben.
		 Auftauen	Zur Beschleunigung des Auftauens von Speisen. Das Gargut auf die mittlere Einschubebene geben. Es wird empfohlen, die Lebensmittel in ihrer Verpackung aufzutauen, um dem Austrocknen der Oberfläche vorzubeugen.
		 DAMPFGAREN	Die Funktion liefert hervorragende Ergebnisse dank der Nutzung von Dampfgarzyklen. Nur wenn der Ofen kalt ist, Trinkwasser auf den Ofenboden gießen und die spezielle Funktion für die Zubereitung auswählen. Die optimale Wassermenge und -temperatur für jede Lebensmittelkategorie finden Sie in der dazugehörigen Gartabelle. Vor Zugabe von Speisen den Ofen nicht vorheizen.

FEHLERCODE	BESCHREIBUNG (alle Fehlercodes werden auf dem HMI-Display angezeigt)	MÖGLICHE MASSNAHMEN für KUNDEN
F1E1	Elektronischer Fehler in der ACU-Baugruppe	ON/OFF-Taste drücken und 20/30 Minuten lange ein beliebiges Kochprogramm starten. Wenn der Fehler danach immer noch angezeigt wird, den Kundendienst rufen.
F1EA	Überhitzung des Produkts	Warten, bis das Produkt abgekühlt ist. Wenn der Fehler danach immer noch angezeigt wird, den Kundendienst rufen.
F2E1	HMI- / Keypad- / Display-Fehler.	Nur für den Kundendienst.
F3E0	Hauptofen-Sensorfehler	Nur für den Kundendienst.
F3E3	Fleischsonden-Sensorfehler	Nur für den Kundendienst.
F4E1	Widerstandstemperaturfühler steckt fest.	ON/OFF-Taste drücken und Gargut im Ofen lassen. Dann die Funktion neu starten. Wenn der Fehler danach immer noch angezeigt wird, den Kundendienst rufen.
F5E0	Haupttür- und Verriegelungsschalter stimmen nicht zu	Strom ausschalten und $t > 3s$ warten. Dann den Strom wieder einschalten. Wenn der Fehler danach immer noch angezeigt wird, den Kundendienst rufen.
F5E1	Haupttür-Verriegelungsmotorfehler	Strom ausschalten und $t > 3s$ warten. Dann den Strom wieder einschalten. Wenn der Fehler danach immer noch angezeigt wird, den Kundendienst rufen.
F6E1	Kommunikationssystem-Fehler zwischen ACU und HMI	Kommunikationsfehler. Nur für den Kundendienst.
FBE1	Überhitzung des Hauptgarraums	Öffnen Sie die Tür und lassen Sie das Produkt abkühlen.

REINIGUNG UND PFLEGE

SCHALTEN SIE DEN HAUPTSCHALTER AUS UND STELLEN SIE SICHER, DASS DAS KOCHFELD VOR DEM REINIGEN KALT IST.

STELLEN SIE VOR DEM ERNEUTEN EINSCHALTEN SICHER, DASS SICH ALLE BEDIENELEMENTE IN DER OFF-POSITION (AUS) BEFINDEN.

**Verwenden Sie keinen Dampfreiniger.
Bei allen Vorgängen Schutzhandschuhe tragen.**

**Die gewünschten Vorgänge bei kaltem Ofen durchführen.
Das Gerät von der Stromversorgung trennen.**

Keine Stahlwolle, Scheuermittel oder aggressive/ätzende Reinigungsmittel verwenden, da diese die Flächen des Gerätes beschädigen können.

Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.

REINIGUNG DES KERAMIKKOCHFELDS

- Keine Scheuerschwämme oder Topfkratzer verwenden, da sie das Glas beschädigen können.
- Das (abgekühlte) Kochfeld nach jeder Verwendung reinigen, um Ablagerungen und Flecken von Speiseresten zu entfernen.
- Eine Oberfläche, die nicht entsprechend sauber gehalten wird, kann die Empfindlichkeit der Tasten des Bedienfelds verringern.
- Verwenden Sie nur einen Schaber, wenn Rückstände am Kochfeld kleben. Befolgen Sie die Herstelleranweisungen für den Schaber, um ein Zerkratzen des Glases zu vermeiden.
- Zucker oder stark zuckerhaltige Speisen können das Kochfeld beschädigen und müssen sofort entfernt werden.
- Salz, Zucker und Sand können die Glasoberfläche zerkratzen.
- Ein weiches Tuch, Küchenrolle oder ein spezielles Reinigungsmittel für Kochfelder verwenden (die Herstellerangaben beachten).
- Verschüttete Flüssigkeiten können dazu führen, dass sich die Töpfe bewegen oder dass diese vibrieren.
- Das Kochfeld nach der Reinigung gründlich trocknen.

AUßENFLÄCHEN

- Die Flächen mit einem feuchten Mikrofasertuch reinigen. Sollten sie stark verschmutzt sein, einige Tropfen von pH-neutralem Reinigungsmittel verwenden. Reiben Sie sie mit einem trockenen Tuch nach.
- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel. Falls ein solches Mittel versehentlich mit den Flächen des Geräts in Kontakt kommt, dieses sofort mit einem feuchten Mikrofasertuch reinigen.

Verwenden Sie keine Produkte auf Alkoholbasis wie denaturierter Alkohol.

INNENFLÄCHEN

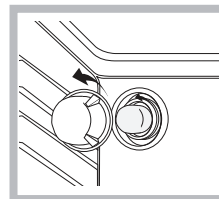
- Den Ofen nach jedem Gebrauch abkühlen lassen und anschließend reinigen, vorzugsweise wenn dieser noch warm ist, um durch Speiserückstände verursachte Ablagerungen oder Flecken zu entfernen. Zum Trocknen von Kondensation, die sich beim Garen von Speisen mit einem hohen Wassergehalt bildet, den Ofen vollständig abkühlen lassen und anschließend mit einem Tuch oder Schwamm trockenwischen.
- Das Glas der Backofentür mit einem geeigneten Flüssigreiniger reinigen.

ZUBEHÖRTEILE

Die Zubehörteile nach dem Gebrauch in Geschirrspülmittellauge einweichen und Backofenhandschuhe verwenden, solange die Zubehörteile noch heiß sind. Speiserückstände können dann mit einer Spülbürste oder einem Schwamm entfernt werden.

AUSWECHSELN DER GLÜHBIRNE

1. Trennen Sie den Ofen von der Stromversorgung.
2. Die Abdeckung von der Beleuchtung abschrauben, die Lampe ersetzen und die Abdeckung erneut an der Beleuchtung festschrauben.



Schließen Sie den Ofen wieder an das Stromnetz an. Hinweis: Verwenden Sie 40W/230 V Typ G9

Dieses Produkt ist mit einer Beleuchtung der Energieeffizienzklasse G ausgestattet.

Die im Gerät verwendete Lampe ist speziell für Elektrogeräte konzipiert und ist nicht für die Beleuchtung von Räumen geeignet (EU-Verordnung 244/2009).

Die Glühlampen sind über unseren Kundendienst erhältlich. - Glühlampen nicht mit bloßen Händen berühren, da sie durch die Fingerabdrücke beschädigt werden könnten. Den Backofen erst benutzen, nachdem die Abdeckung der Beleuchtung wieder aufgesetzt wurde.

KATALYTISCHE REINIGUNG

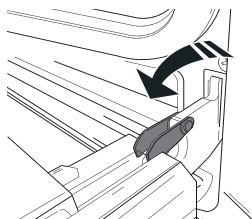
Dies sind Platten, die mit einem Spezialemail beschichtet sind, das in der Lage ist, das beim Garen der Lebensmittel freigesetzte Fett aufzunehmen. Dieses Email ist ziemlich stark, sodass das verschiedene Zubehör (Gitter, Fettpfannen usw.) entlang gleiten kann, ohne es zu beschädigen. Es können weiße Spuren an den Oberflächen erscheinen; dies ist kein Grund zur Beanstandung.

Dennoch sollte Folgendes vermieden werden:

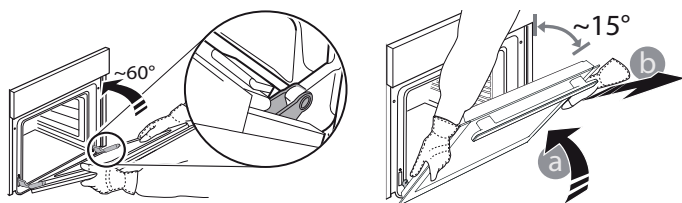
- Kratzen am Email mit scharfen Gegenständen (beispielsweise einem Messer);
- Verwendung von Reinigungsmitteln oder scheuernden Materialien.

AUSBAU UND ERNEUTES ANBRINGEN DER BACKOFENTÜR AUS GLAS

1. Zur Entfernung der Tür, diese vollständig öffnen und die Haken senken, bis sie sich in entriegelter Position befinden.



2. Die Tür so weit wie möglich schließen. Die Tür mit beiden Händen festhalten – diese nicht am Griff festhalten. Die Tür einfach entfernen, indem sie weiter geschlossen und gleichzeitig nach oben (a) gezogen wird, bis sie sich aus ihrem Sitz löst (b).



Die Tür seitlich abstellen und auf eine weiche Oberfläche legen.

3. Die Tür erneut anbringen, indem sie zum Ofen geschoben wird und die Haken der Scharniere auf ihre Sitze ausgerichtet werden, den oberen Teil auf seinem Sitz sichern.

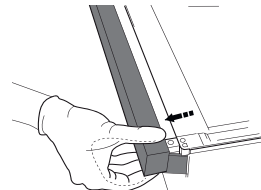
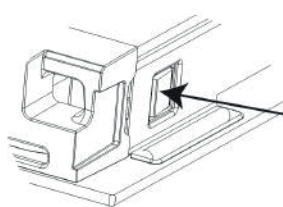
4. Die Tür senken und anschließend vollständig öffnen.

Die Haken in ihre Ausgangsposition senken: Sicherstellen, dass die Haken vollständig gesenkt werden.

5. Versuchen, die Tür zu schließen und sicherstellen, dass sie auf das Bedienfeld ausgerichtet ist. Ist dies nicht der Fall, die oben aufgeführten Schritte wiederholen.

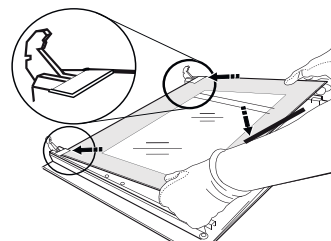
CLICK & CLEAN – GLASREINIGUNG

1. Nach dem Ausbau der Tür diese auf einer weichen Fläche mit dem Griff nach unten ablegen, gleichzeitig die zwei Halteklammern drücken und die obere Kante der Tür zu sich ziehen und entfernen.



2. Das Innenglas mit beiden Händen anheben und fest halten, es entfernen und auf eine weiche Fläche legen, um es daraufhin zu reinigen.

3. Setzen Sie beim erneuten Zusammenbauen des inneren Türglases die Glasscheibe richtig ein, sodass der auf der Platte geschriebene Text nicht verkehrt und leicht lesbar ist.



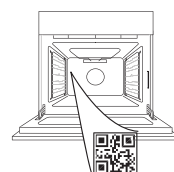
4. Die obere Kante wieder anbringen: Ein Klick bestätigt die richtige Positionierung. Sicherstellen, dass die Dichtung vor Wiedereinbau der Tür befestigt wird.

LÖSEN VON PROBLEMEN

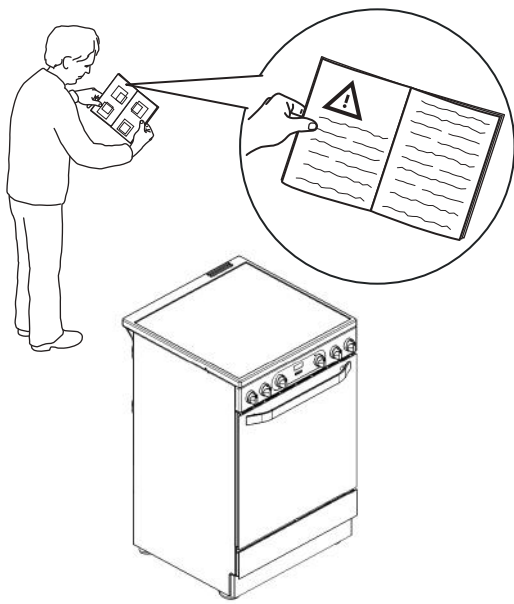
Was tun, wenn...	Mögliche Ursachen	Abhilfe
Der Ofen funktioniert nicht.	Stromausfall. Trennung von der Stromversorgung	Überprüfen, ob das Stromnetz Strom führt und der Backofen an das Netz angeschlossen ist. Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt.

Richtlinien, Standarddokumentation und zusätzliche Produktinformationen finden Sie unter:

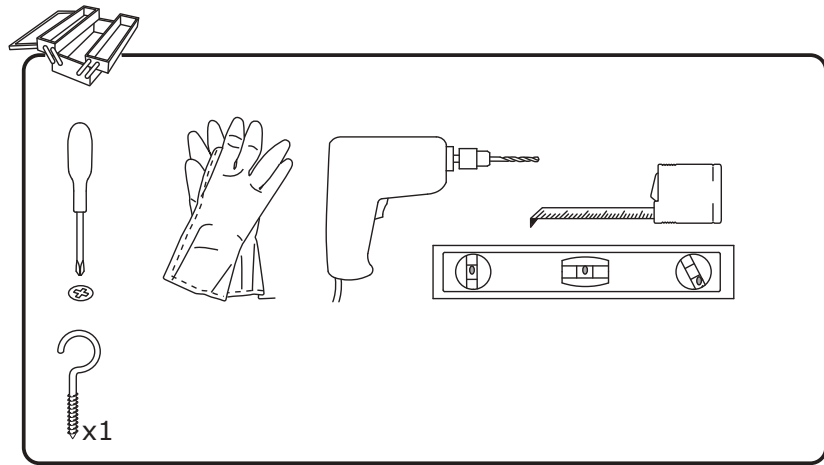
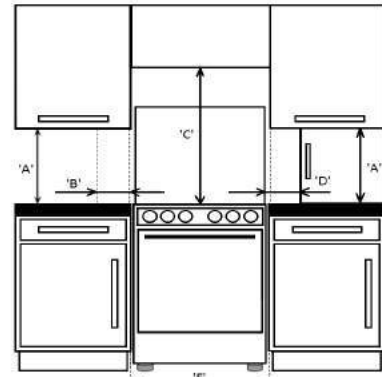
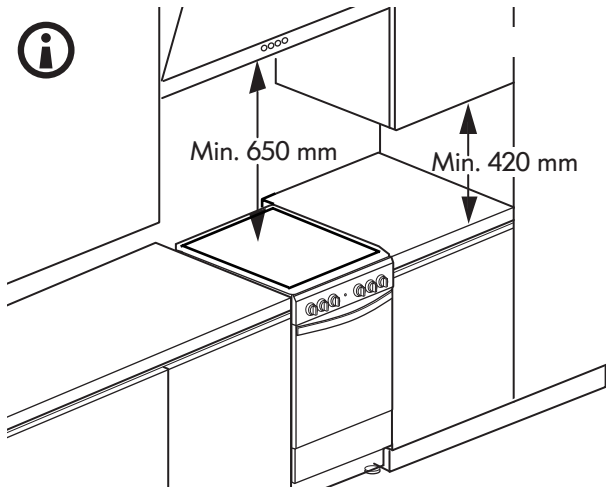
- Verwenden Sie den QR-Code an Ihrem Gerät
- Besuchen Sie unsere Internetseite **docs.bauknecht.eu**
- Alternativ können Sie **unseren Kundendienst kontaktieren** (siehe Telefonnummer im Garantieheft). Wird unser Kundendienst kontaktiert, bitte die Codes auf dem Typenschild des Produkts angeben.



1

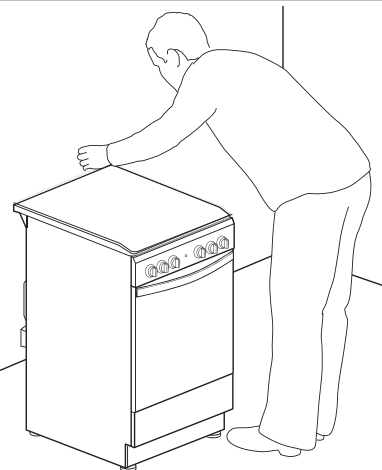
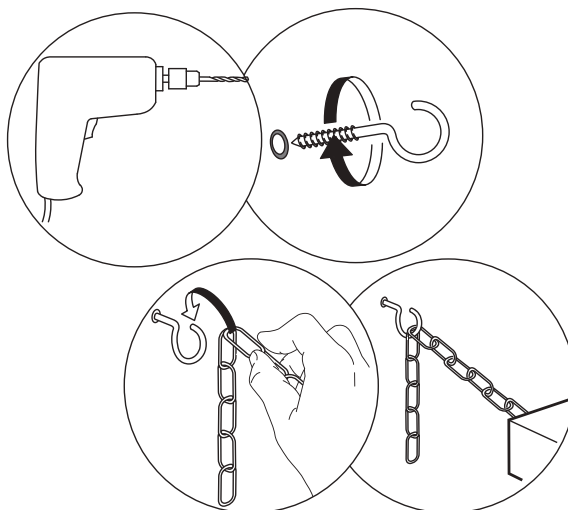
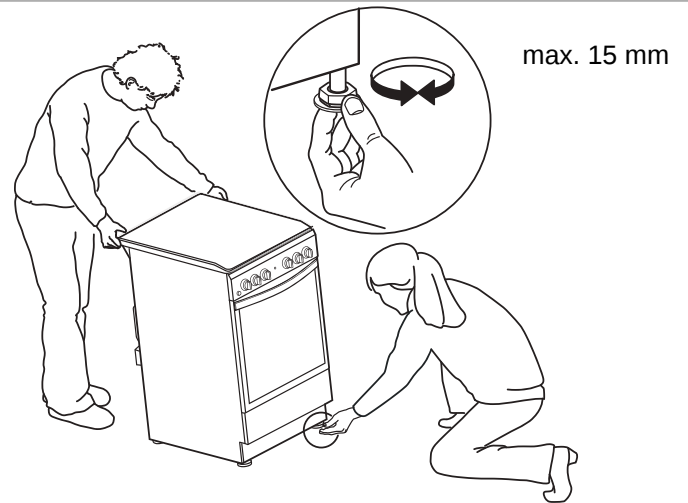
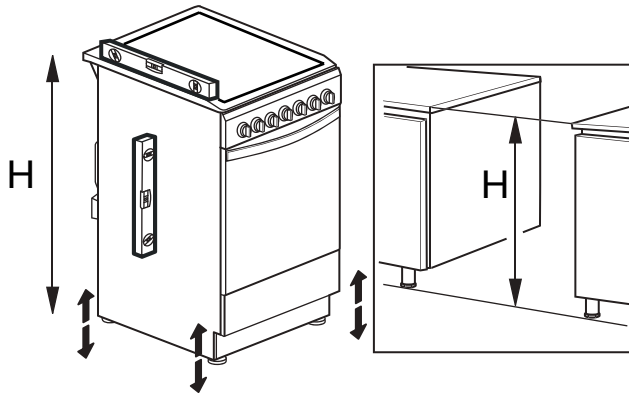


2

3 

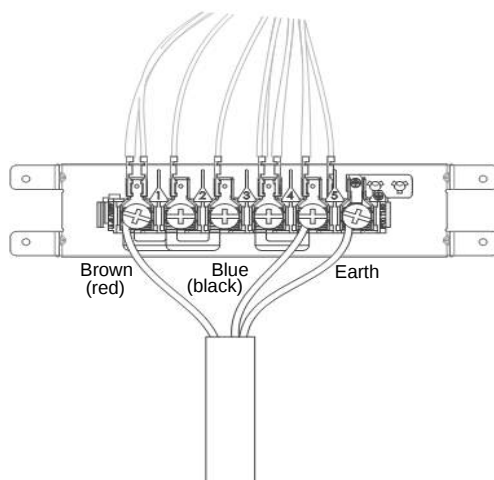
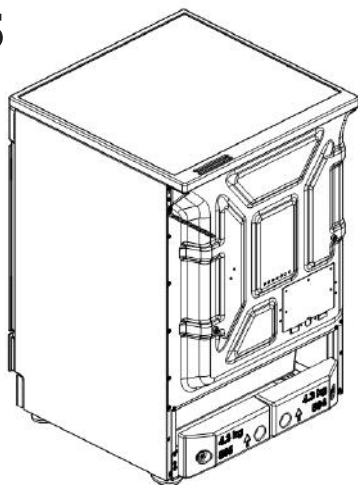
'A'	'B'	'C'	'D'	'F'
420mm Min	150mm Min	650mm Min	150mm Min	600mm Min

4

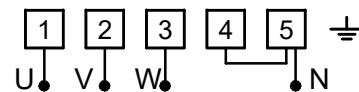




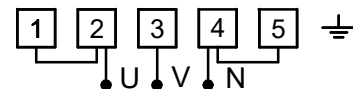
5



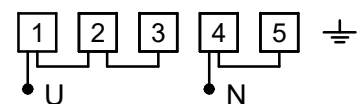
380-415 3N~
H05V2V2-F 5x1.5 mm² ◀ HAR ▶ 60227 IEC 53
H05VV-F 5x1.5 mm² ◀ HAR ▶ 60227 IEC 57



380-415 2N~
H05V2V2-F 4x4 mm² ◀ HAR ▶ 60227 IEC 53
H05VV-F 4x4 mm² ◀ HAR ▶ 60227 IEC 57

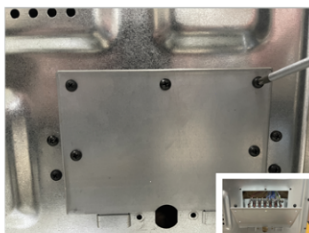


*220-240 1N~
H07RN-F 3x10 mm² ◀ HAR ▶

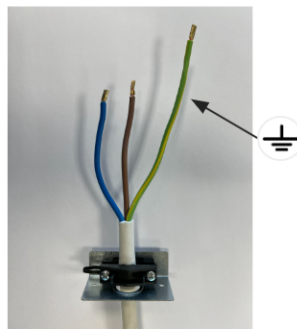


6

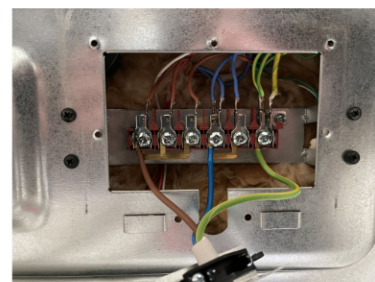
1



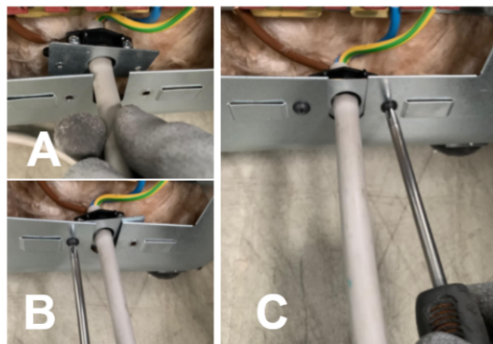
2



3



4



5



7

