

KURZANLEITUNG



DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN BAUKNECHT-PRODUKT ENTSCIEDEN HABEN

Für eine umfassende Hilfe und Unterstützung, registrieren Sie bitte Ihr Gerät unter www.bauknecht.eu/register

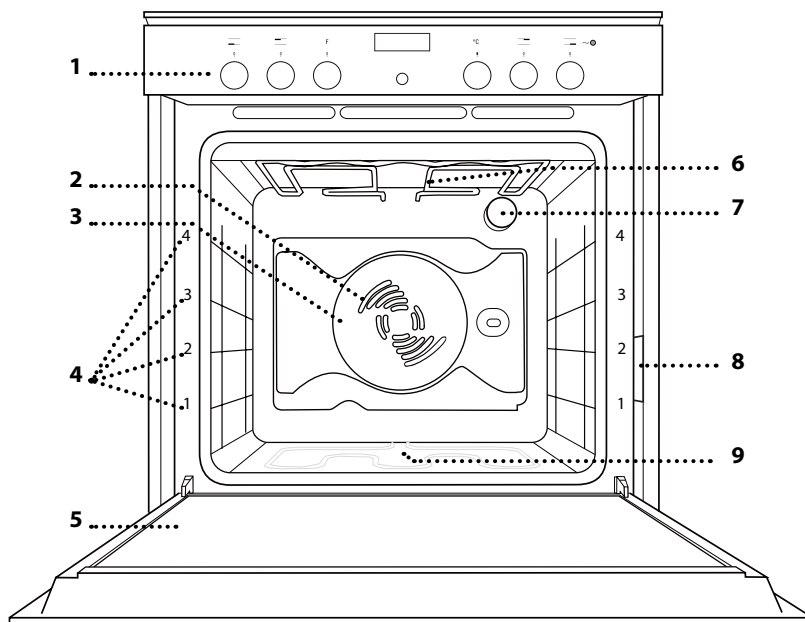


Die Sicherheitshinweise und Gebrauchsanleitung können auf unserer Internetseite docs.bauknecht.eu heruntergeladen werden, bitte die Anweisungen auf der Rückseite des Heftes befolgen.



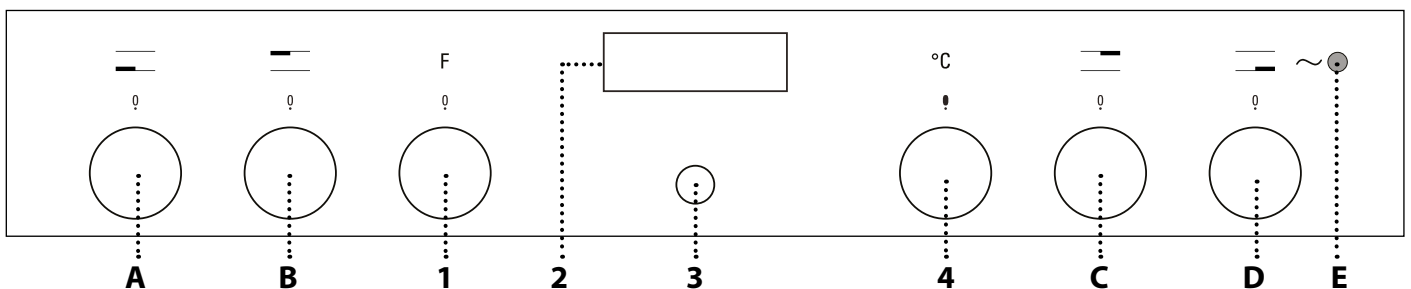
Lesen Sie vor Inbetriebnahme des Geräts sorgfältig die Sicherheitshinweise.

PRODUKTBESCHREIBUNG



1. Bedienfeld
2. Gebläse
3. Ringheizelement
(nicht sichtbar)
4. Seitengitter
(die Einschubebene wird auf der Vorderseite des Ofens angezeigt)
5. Tür
6. Oberes Heizelement/Grill
7. Lampe
8. Typenschild
(nicht entfernen)
9. Bodenheizelement
(nicht sichtbar)

BEDIENTAFEL



OFENBEDIENELEMENTE

1. AUSWAHLKNOPF

Zum Einschalten des Ofens durch Funktionsauswahl. Auf 0 drehen, um den Ofen auszuschalten.

2. DISPLAY

3. WAHL-/BESTÄTIGUNGSTASTE

Zum Bestätigen einer ausgewählten Funktion oder der Einstellung eines Wertes.
Bitte beachten: Auf dem Display erscheint ✓ für die Einstellungen dieser Taste.

4. EINSTELLKNOPF

Zum Blättern durch die Menüs und zum Einsetzen oder Ändern der Einstellungen.

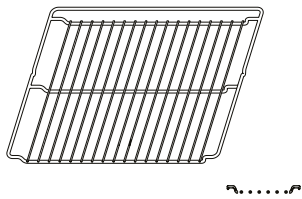
BEDIENKNÖPFE DES KOCHFELDS

- A. Kochfeld vorne links.
- B. Kochfeld hinten links.
- C. Kochfeld hinten rechts.
- D. Kochfeld vorne rechts.

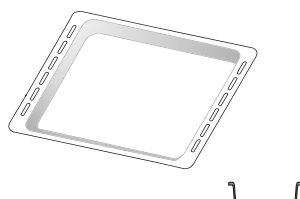
E. Kochfeld-Betriebsanzeige

Bitte beachten: Alle Bedienknöpfe sind versenkbar. Drücken Sie den Bedienknopf mittig ein, um ihn aus der Versenkung zu holen.

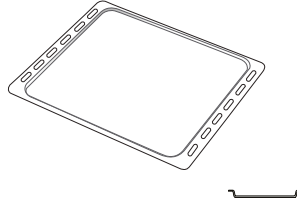
ROST



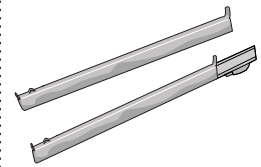
FETTPFANNE



BACKBLECH



BACKAUSZÜGE (SOFERN VORHANDEN)



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

DEN ROST UND ANDERE ZUBEHÖRTEILE EINSETZEN

Den Rost horizontal einsetzen, indem dieser durch die Seitengitter geschoben wird; sicherstellen, dass die Seite mit dem erhöhten Rand nach oben zeigt.

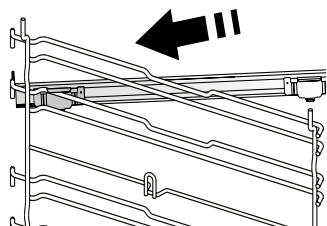
Andere Zubehörteile, wie Fettpfanne oder Backblech, werden auf die gleiche Weise horizontal eingesetzt wie der Rost.

BACKAUSZÜGE EINSETZEN

(NUR BEI EINIGEN MODELLEN)

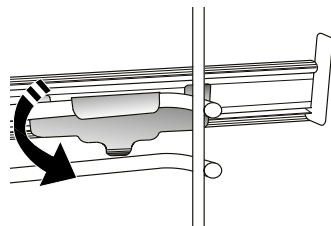
Bitte beachten: Die Backauszüge befinden sich möglicherweise bereits in den Seitengittern: Um sie zu entnehmen, lösen Sie den unteren Clip und ziehen Sie sie heraus.

Die Seitengitter aus dem Ofen nehmen und den Kunststoffschutz von den Backauszügen entfernen.



Den oberen Clip des Backauszugs am Seitengitter befestigen und ihn so weit wie möglich entlang gleiten lassen. Den anderen Clip in seine Position absenken.

Um die Führungen zu sichern, den unteren Teil des Clips fest gegen das Seitengitter drücken. Sicherstellen, dass sich die Backauszüge frei bewegen können. Diese Schritte am anderen Seitengitter auf der gleichen Einschubebene wiederholen.



Bitte beachten: Die Backauszüge können auf einer beliebigen Einschubebene angebracht werden.

ENTFERNEN UND ERNEUTES ANBRINGEN DER SEITENGITTER

• **Zum Entfernen der Seitengitter die Befestigungsschrauben (sofern vorhanden) auf beiden Seiten mithilfe einer Münze oder eines Werkzeugs entfernen.** Dann die Gitter anheben und deren untere Teile aus ihren Halterungen ziehen: Jetzt können die Seitengitter entfernt werden.

• **Zum erneuten Anbringen der Seitengitter,** diese wieder in ihrem oberen Sitz anbringen. Die Seitengitter halten, in den Garraum schieben und anschließend in die Position im unteren Sitz herablassen. Drehen Sie die Befestigungsschrauben wieder ein.

0 OFF
 Zum Ausschalten des Ofens.

LAMPEN
 Zum Ein-/Ausschalten der Ofenbeleuchtung.



SPEZIALFUNKTIONEN

AUFTAU **AUFTAUEN**
 Zur Beschleunigung des Auftauens von Speisen.

WARM **WARMHALTEN**
 Damit frisch gegarte Speisen heiß und knusprig bleiben.

AUFGE **AUFGEHEN LASSEN**
 Für optimales Gehen lassen von süßen oder herzhaften Hefeteigen. Damit die Qualität beim Gehen lassen gesichert ist, die Funktion keinesfalls aktivieren, wenn der Backofen nach einem Garzyklus noch heiß ist.

SCHMO **FLEISCH NIEDERTEMP.**
 Für zartes Garen von Fleisch bei 90 °C. Mit dieser Funktion für langsames Garen bleibt das Gargut zarter und saftiger. Für Braten empfiehlt sich, das Stück zuerst in der Pfanne rundum anzubraten, damit das Fleisch saftig bleibt. Die Garzeiten variieren von 4 Stunden für Braten von 1 kg bis 6-7 Stunden für Braten von 3 kg. Für ein optimales Garergebnis empfiehlt es sich, die Backofentür während des Garvorgangs möglichst geschlossen zu halten und zur Kontrolle der Fleischinnentemperatur ein Backofenthermometer zu verwenden.

SCHMO **FISCH NIEDERTEMP.**
 Für zartes Garen von Fisch bei 85° C. Mit dieser Funktion für langsames Garen bleibt das Gargut zarter und saftiger. Dank der niedrigen Temperaturen bräunt die Speise nicht an und das Garergebnis ist ähnlich wie beim Dampfgaren. Die Garzeiten variieren von 2 Stunden für Fisch mit 300 g. bis 4-5 Stunden für Fisch mit 3 kg. Für ein optimales Garergebnis empfiehlt es sich, die Backofentür während des Garvorgangs möglichst geschlossen zu halten, damit die Wärme nicht entweicht.

ECO H **ECO HEISSLUFT***
 Zum Garen von gefüllten Bratenstücken und Fleischfilets auf einer Einschubebene. Durch eine sanfte, zeitweilige Luftzirkulation wird ein übermäßiges Austrocknen der Speise vermieden. Bei der Verwendung dieser Funktion bleibt die Beleuchtung während des Garvorgangs ausgeschaltet, aber sie kann durch Drücken der OK-Taste vorübergehend wieder eingeschaltet werden. Zur Verwendung des ECO-Zyklus und somit zur Optimierung des Energieverbrauchs, sollte die Ofentür nicht geöffnet werden, bis die Speise vollständig gegart ist.

OBER/UNTERHITZE
 Zum Garen aller Arten von Gerichten auf nur einer Einschubebene.

UMLUFT
 Zum Garen von Fleisch oder Backen von Kuchen mit flüssiger Füllung auf einer Einschubebene.

HEISSLUFT
 Zum Garen verschiedener Speisen, welche die gleiche Gartemperatur auf verschiedenen Einschubebenen (maximal drei) zur gleichen Zeit benötigen. Die Funktion erlaubt das Garen ohne Geschmacksübertragung von einer Speise auf die anderen.

MAXI GAREN
 Zum Garen von großen Fleischstücken (über 2,5 kg). Verwenden Sie die 1. oder 2. Ebene, je nach Größe des Fleischstücks. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig. Es wird empfohlen, das Fleisch während dem Garen zu wenden, um eine gleichmäßige Bräunung auf beiden Seiten zu erhalten. Es ist ratsam, das Fleisch ab und zu mit Wasser zu begießen, damit es nicht zu trocken wird.

GRILL
 Zum Grillen von Steaks, Grillspießen und Bratwürsten, zum Überbacken von Gemüse oder Rösten von Brot. Beim Grillen von Fleisch wird die Verwendung einer Fettpfanne zum Aufsammeln der Garflüssigkeiten empfohlen: Die Fettpfanne unter eine beliebige Einschubebene unter den Rost stellen und 500 ml Trinkwasser zufügen.

TURBO GRILL
 Zum Garen großer Fleischstücke (Keulen, Roastbeef, Hähnchen). Es wird die Verwendung einer Fettpfanne zum Aufsammeln der Garflüssigkeiten empfohlen: Die Fettpfanne unter eine beliebige Einschubebene unter den Rost stellen und 500 ml Trinkwasser zufügen. Der Drehspieß (falls vorhanden) kann mit dieser Funktion verwendet werden.

SETTING
 Zur Änderung der Ofeneinstellungen (Zeit, Sprache, Helligkeit, Lautstärke des akustischen Signals, Ökomodus).

Bitte beachten: Wenn der ECO-Modus aktiviert ist, wird die Helligkeit des Displays vermindert und das Licht schaltet sich aus, um Energie zu sparen. Sie werden vorübergehend wieder aktiviert, wenn eine beliebige Taste gedrückt wird.

BROT / PIZZA
 Zum Backen verschiedener Sorten und Formen von Brot und Pizza. Innerhalb dieser Funktion gibt es zwei Programme mit vordefinierten Einstellungen. Es genügt, einfach die notwendigen Werte (Temperatur und Zeit) anzugeben, und der Backofen verwaltet den optimalen Garzyklus automatisch. Heizen Sie den Backofen vor, und geben Sie den Teig auf die 2 Ebene.

SCHNELLES VORHEIZEN
 Zum schnellen Vorheizen des Ofens.

* Die Funktion wird als Bezug für die Energieeffizienzklärung in Übereinstimmung mit der Verordnung (EU) Nr. 65/2014 verwendet

ERSTER GEBRAUCH

1. SPRACHE AUSWÄHLEN

Wenn das Gerät zum ersten Mal eingeschaltet wird, muss die Sprache und die Zeit eingestellt werden. „ENGLISH“ erscheint auf dem Display. Den *Einstellknopf* drehen, um durch die Liste der verfügbaren Sprachen zu blättern und die gewünschte Sprache auszuwählen.

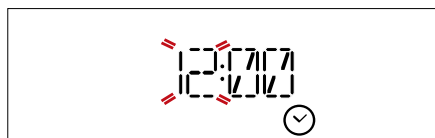


Drücken Sie die *Auswahl-/Bestätigungstaste*, um die Auswahl zu bestätigen.

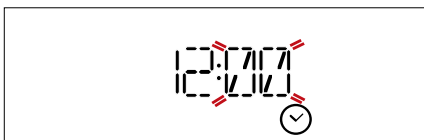
Bitte beachten: Die Sprache kann später unter dem Menüeintrag „Setting“ geändert werden.

2. ZEIT EINSTELLEN

Nach der Auswahl der Sprache muss die aktuelle Zeit eingestellt werden: Auf dem Display blinken die beiden Stundenziffern.



Den *Einstellknopf* drücken, um die Stunden einzustellen und dann die *Auswahl-/Bestätigungstaste* drücken: Die Minuten blinken auf dem Display.



Den *Einstellknopf* drücken, um die Minuten einzustellen und dann die *Auswahl-/Bestätigungstaste* drücken.

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

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 Zubehörteile 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.

TÄGLICHER GEBRAUCH

1. AUSWÄHLEN EINER FUNKTION

Den *Auswahlknopf* drehen, um den Ofen einzuschalten und die gewünschte Funktion erscheint auf dem Display: Der Bildschirm zeigt das Symbol für die Funktion und die Grundeinstellungen.



Zur Auswahl eines Menüpunkts (der Bildschirm zeigt den ersten verfügbaren Menüpunkt an), den *Einstellknopf* drehen, bis der gewünschte Menüpunkt erscheint.



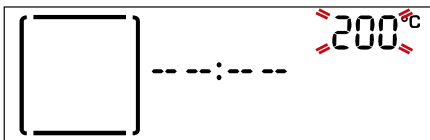
Die *Auswahl-/Bestätigungstaste* drücken, um die Auswahl zu bestätigen: Auf dem Display erscheinen die Grundeinstellungen.

2. DIE FUNKTION EINSTELLEN

Nach Auswahl der gewünschten Funktion, können Sie die Einstellungen ändern.

Das Display zeigt die Einstellungen an, die nacheinander geändert werden können.

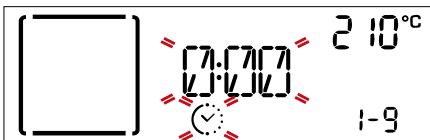
TEMPERATUR/GRILLSTUFE



Wenn der Wert auf dem Display blinkt, den *Einstellknopf* drehen, um den Wert zu ändern; dann mit der *Auswahl-/Bestätigungstaste* bestätigen und die folgenden Einstellungen ändern (wenn möglich).

Bitte beachten: Sobald die Funktion aktiviert wurde, kann die Temperatur mit dem *Einstellknopf* geändert werden.

DAUER



Wenn das Symbol ⌚ auf dem Display blinkt, den *Einstellknopf* zum Einstellen der gewünschten Garzeit verwenden, und anschließend die *Auswahl-/Bestätigungstaste* zur Bestätigung drücken.

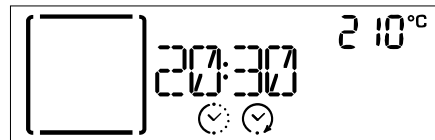
Die Garzeit muss nicht eingestellt werden, wenn der Garvorgang manuell gehandhabt wird: Drücken Sie die *Auswahl-/Bestätigungstaste*, um die Auswahl zu bestätigen und die Funktion zu aktivieren. In diesem Fall kann kein Garzeitende durch Programmierung einer Startverzögerung eingestellt werden.

EINSTELLEN DES GARZEITENDES (STARTVERZÖGERUNG)

Bei vielen Funktionen kann der Start der Funktion nach Einstellung der Garzeit verzögert werden, indem ihr Garzeitende programmiert wird. Das Display zeigt die Endzeit, während das Symbol ⌚ blinkt.



Den *Einstellknopf* drehen, um das gewünschte Garende einzustellen, dann mit *Auswahl-/Bestätigungstaste* bestätigen und die Funktion starten. Die Speise in den Ofen stellen und die Tür schließen: Die Funktion startet automatisch nach der berechneten Zeit, damit der Garvorgang zur eingestellten Zeit endet.



Hinweise: Die Programmierung einer verzögerten Garstartzeit deaktiviert die Ofenvorheizphase: Der Ofen erreicht die gewünschte Temperatur schrittweise, dies bedeutet, dass die Garzeiten etwas länger sind, als in der Gartabelle angegeben.

Während der Wartezeit kann der *Einstellknopf* verwendet werden, um die programmierte Abschaltzeit zu ändern.

3. DIE FUNKTION AKTIVIEREN

Nachdem die erforderlichen Einstellungen getätigt wurden, die *Auswahl-/Bestätigungstaste* drücken, um das Garende zu bestätigen und die Funktion zu aktivieren.

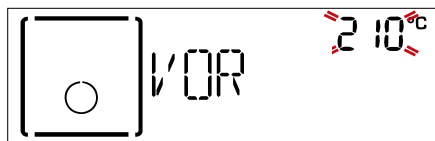
Bitte beachten: Nach dem Starten des Garvorgangs, empfiehlt das Display die am besten geeignete Ebene für jede Funktion.



Sie können den *Auswahlknopf* drehen, um 0 die aktivierte Funktion jederzeit zu unterbrechen.

4. SCHNELLES VORHEIZEN

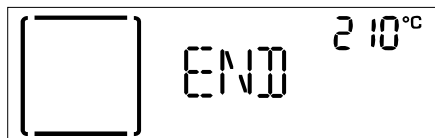
Den *Auswahlknopf* auf das Symbol  drehen, um die Funktion „Schnelles Vorheizen“ anzuwählen und durch Drücken der *Auswahl-/Bestätigungstaste* bestätigen: Die Einstellungen werden auf dem Display angezeigt. Wenn die vorgeschlagene der gewünschten Temperatur entspricht, drücken Sie die *Auswahl-/Bestätigungstaste*. Zum Ändern gehen Sie wie in den vorhergehenden Abschnitten beschrieben vor.



Sobald diese Phase beendet ist, ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, dass der Backofen die eingestellte Temperatur erreicht hat. An dieser Stelle die Tür öffnen, die Speise in den Ofen stellen, die Tür schließen und den Garvorgang starten. Am Ende der Vorheizphase wählt der Ofen automatisch die Funktion Ober-/Unterhitze: Soll eine andere Garfunktion eingestellt werden, den *Auswahlknopf* drehen, um die gewünschte Funktion auszuwählen. Bitte beachten: Wird die Speise in den Ofen gestellt, bevor das Vorheizen beendet ist, kann dies negative Auswirkungen auf das endgültige Garergebnis haben. Wird die Tür während der Vorheizphase geöffnet, wird diese unterbrochen. Die Garzeit beinhaltet keine Vorheizphase. Sie können die gewünschte Ofentemperatur jederzeit mit dem *Einstellknopf* ändern.

5. ENDE DES GARVORGANGS

Es ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, dass der Garvorgang beendet ist.



Die *Auswahl-/Bestätigungstaste* drücken, um den Garvorgang in manuellem Modus fortzusetzen (ohne eine programmierte Garzeit) oder den *Einstellknopf* drehen, um die Garzeit durch Einstellen einer neuen Dauer zu verlängern. In beiden Fällen werden die Einstellungen der Temperatur bzw. der Grillstufen beibehalten.

ANBRÄUNEN

Mit einigen Funktionen des Ofens kann die Oberfläche der Speise durch Aktivierung des Grills nach Beendigung des Garvorgangs gebräunt werden.



Wenn das Display die entsprechende Nachricht anzeigt, bei Bedarf die *Auswahl-/Bestätigungstaste* drücken, um einen fünfminütigen Bräunungszyklus zu starten.



Sie können die Funktion jederzeit beenden, indem Sie den *Auswahlknopf* auf 0 drehen, um den Ofen auszuschalten.

.TIMER

Bei ausgeschaltetem Ofen kann das Display als Timer verwendet werden. Für die Aktivierung dieser Funktion sicherstellen, dass der Ofen ausgeschaltet ist und anschließend den *Einstellknopf* drehen: Das Symbol  blinkt auf dem Display.



Den *Einstellknopf* drehen, um die gewünschte Dauer einzustellen und dann die *Auswahl-/Bestätigungstaste* drücken, um den Timer zu aktivieren. Es ertönt ein akustisches Signal und eine Anzeige auf dem Bildschirm erscheint, sobald der Timer das Rückzählen der ausgewählten Zeit beendet hat.



Bitte beachten: Der Timer aktiviert keinen Garzyklus. Mit dem *Einstellknopf* die auf dem Timer eingestellte Zeit ändern; Um den Timer auszuschalten, den *Auswahlknopf* auf 0 drehen.

. KOCHFELD BETÄTIGUNG

(siehe die Anweisungen im Lieferumfang des Kochfelds).

Das Bedienfeld des Backofens verfügt über 4 Bedientöpfe, mit denen das Kochfeld betrieben wird. Die Bedientöpfe des Kochfelds sind mit einer Ziffernskala markiert entsprechend der verschiedenen Leistungseinstellungen.

0 — FLEXI — 9 8 7 6 5 4 3 2 1

Bitte beachten: Das - Symbol auf den Bedientöpfen des Kochfelds zeigt an, dass es keine entsprechenden Funktionen gibt und daher in dieser Position die Kochzonen ausgeschaltet sind.

Drehen Sie den Bedientopf der zugehörigen Kochzone im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Position.

LESEN DER GARTABELLE

Die Tabelle listet die besten Funktionen, Zubehörteile und Einschubebenen auf, die für die verschiedenen Arten von Speisen zu verwenden sind.

Die Garzeiten gelten ab dem Moment, in dem Sie das Gargut in den Ofen geben, 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 Zubehörteilen 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 Zubehörteile und vorzugsweise Kuchenformen und Backbleche aus dunklem Metall zu verwenden. Es können auch Töpfe und Zubehörteile aus feuerfestem Glas oder Keramik verwendet werden, aber es ist zu berücksichtigen, dass sich die Garzeiten dadurch etwas verlängern.

GLEICHZEITIGES GAREN VERSCHIEDENER SPEISEN

Bei der Verwendung der Funktion „Heißluft“ lassen sich verschiedene Speisen, welche die gleiche Gartemperatur erfordern (z. B.: Fisch und Gemüse) auf verschiedenen Einschubebenen gleichzeitig garen. Die Speise mit kürzerer Garzeit aus dem Ofen nehmen und die Speisen mit längerer Garzeit weiterhin im Ofen lassen.

FLEISCH

Verwenden Sie einen für die Größe des zu garenden Fleischstücks geeigneten Bräter oder eine entsprechende feuerfeste Ofenform. Garen Sie Braten möglichst in etwas Brühe und beschöpfen Sie das Fleisch während des Garens, damit es schmackhaft wird. Bitte beachten, dass während diesem Vorgang Dampf erzeugt wird. Lassen Sie den Braten nach dem Ende der Garzeit weitere 10-15 Minuten im Ofen ruhen oder wickeln Sie ihn in Alufolie.

Für ein gleichmäßiges Garergebnis wählen Sie zum Grillen von Fleischstücken mehrere gleich dicke Scheiben. Sehr dicke Fleischstücke benötigen eine längere Garzeit. Um zu vermeiden, dass das Fleisch anbrennt, vergrößern Sie den Abstand der gegarten Stücke zum Grill und versetzen Sie den Rost auf eine der unteren Ebenen. Wenden Sie das Fleisch nach zwei Dritteln der Garzeit.

Zum Auffangen des Bratensafts eine Fettpfanne mit einem halben Liter Trinkwasser direkt unter dem Rost mit dem Fleisch positionieren. Füllen Sie bei Bedarf nach.

DESSERTS

Backen Sie sehr feine Süßspeisen bei Ober-/Unterhitze auf nur einer Einschubebene.

Backformen aus dunklem Metall verwenden und diese immer auf den mitgelieferten Rost stellen. Wählen Sie für das Garen auf mehreren Einschubebenen die Heißluftfunktion und stellen Sie die Kuchenformen versetzt auf die Roste, damit die Luft frei zirkulieren kann.

Machen Sie bei Hefekuchen mit einem Zahnstocher eine Garprobe in der Mitte des Kuchens. Wenn der Zahnstocher trocken bleibt, ist der Kuchen fertig.

Sollten beschichtete Backformen verwendet werden, die Ränder nicht einfetten, damit der Kuchen an den Rändern gleichmäßig aufgeht.

Falls die Speise beim Backen aufgeht, wählen Sie beim nächsten Mal eine niedrigere Temperatur, etwas weniger Flüssigkeit und rühren Sie den Teig vorsichtiger.

Für Desserts mit saftiger Füllung oder Garnierungen (wie Käse- oder Obsttorte) die „Umluft“-Funktion verwenden. Ist der Kuchenboden zu feucht, verwenden Sie eine niedrigere Ebene und bestreuen Sie den Boden mit Semmelbröseln oder Kekskrümeln, bevor Sie die Füllung hineingeben.

PIZZA

Fetten Sie die Bleche leicht ein, damit auch der Pizzaboden knusprig wird. Verteilen Sie den Mozzarella nach zwei Dritteln der Garzeit auf der Pizza.

GARTABELLE

REZEPT	FUNKTION	VORHEI- ZEN.	TEMPERATUR (°C)	GARZEIT (Min.)	EINSCHUBEbene UND ZUBEHÖRTEILE
Hefekuchen		Ja	160 – 180	30 – 90	2
		Ja	160 – 180	30 – 90	3 1
Gefüllter Kuchen (Käsekuchen, Strudel, Apfelkuchen)		Ja	160 – 200	30 – 85	2
		Ja	160 – 200	35 – 90	3 1
Plätzchen / Törtchen		Ja	170 – 180	15 – 45	3
		Ja	160 – 170	20 – 45	3 1
Beignets		Ja	180 – 200	30 – 40	2
		Ja	180 – 190	35 – 45	3 1
Baiser		Ja	90	110 – 150	2
		Ja	90	130 – 150	3 1
Brot / Pizza / Fladenbrot		Ja	190 – 250	15 – 50	2
		Ja	190 – 250	25 – 50	3 1
Brot	 ^A	Ja	180 – 220	30 – 50	2
Pizza	 ^A	Ja	220 – 250	15 – 30	2
Tiefkühlpizza		Ja	250	10 – 15	2
		Ja	250	10 – 20	3 1
Salzige Kuchen (Gemüsekuchen, Quiche)		Ja	180 – 190	35 – 45	2
		Ja	180 – 190	45 – 60	3 2
Blätterteigtörtchen / Herzhaftes Blätterteiggebäck		Ja	190 – 200	20 – 30	2
		Ja	180 – 190	20 – 40	3 1
Lasagne / überbackene Pasta / Cannelloni / Aufläufe		Ja	190 – 200	45 – 65	2
Lamm/Kalb/Rind/Schwein 1 kg		Ja	190 – 200	70 – 100	2
Hähnchen / Kaninchen / Ente 1 kg		Ja	200 – 230	50 – 100	2
Truthahn / Gans 3 kg		Ja	190 – 200	80 – 130	1 / 2
Fisch gebacken/in Folie (Filets, ganz)		Ja	180 – 200	40 – 60	2
Gefülltes Gemüse (Tomaten, Zucchini, Auberginen)		Ja	180 – 200	50 – 60	2
Toast		–	3 (hoch)	2 – 5	4
Fischfilets/Steaks		–	2 (Mittel)	20 – 35	4 3
Würstchen/Fleischspieße/Rippchen/ Hamburger		–	2 – 3 (Mittel– Hoch)	15 – 40	4 3
Brathähnchen 1 - 1.3 kg		–	2 (Mittel)	50 – 65 *	2 1
Roastbeef englisch 1 kg		–	2 (Mittel)	35 – 45 *	2

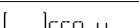
REZEPT	FUNKTION	VORHEI- ZEN.	TEMPERATUR (°C)	GARZEIT (Min.)	EINSCHUBELENE UND ZUBEHÖRTEILE
Lammkeule / Schweinshaxe		–	2 (Mittel)	60 – 90 **	
Bratkartoffeln		–	2 (Mittel)	45 – 55**	
Gemüsegratin		–	3 (hoch)	10 – 15	
Lasagne, Fleisch		Ja	200	50 – 100 ***	 
Fleisch & Kartoffeln		Ja	200	45 – 100 ***	 
Fisch & Gemüse		Ja	180	30 – 50 ***	 
Gefüllte Braten		–	200	80 – 120 ***	
Fleischstücke (Kaninchen, Hähnchen, Lamm)		–	200	50 – 100 ***	

* Das Gargut nach halber Garzeit wenden.

** Das Gargut nach zwei Dritteln der Garzeit wenden (bei Bedarf).

*** Voraussichtliche Zeitdauer: Je nach persönlichen Vorlieben können die Speisen zu verschiedenen Zeitpunkten aus dem Ofen genommen werden.

 www.docs.bauknecht.eu Die Gebrauchsanleitung auf der Internetseite [docs.bauknecht.eu](http://www.docs.bauknecht.eu) herunterladen, um die Tabelle der getesteten Rezepte, entwickelt durch Testinstitute, gemäß IEC 60350-1 zu konsultieren.

FUNKTIONEN							
	Ober-/Unterhitze	Grill	Turbo Grill	Heißluft	Umluft	Brot/Pizza	Eco Heißluft
ZUBEHÖRTEILE							
	Ofenrost	Kuchenform auf Rost	Fettpfanne / Backblech oder Kuchenform auf Rost		Fettpfanne	Fettpfanne mit 500 ml Wasser	Backblech

Vor dem Ausführen beliebiger Wartungs- oder Reinigungsarbeiten sicherstellen, dass der Ofen abgekühlt ist.

Verwenden Sie keine Dampfreiniger.

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

Schutzhandschuhe tragen.

Vor dem Ausführen beliebiger Wartungsarbeiten muss der Ofen von der Stromversorgung getrennt sein.

AUSSENFLÄCHEN

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

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.
- Die Backofentür kann zum Reinigen vollständig ausgehängt werden.

ZUBEHÖRTEILE

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

AUSWECHSELN DER LAMPE

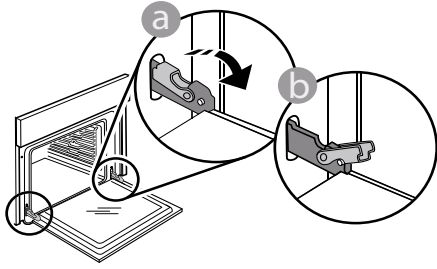
- 1.** Trennen Sie den Ofen von der Stromversorgung.
- 2.** Die Abdeckung von der Beleuchtung abschrauben, die Lampe ersetzen und die Abdeckung erneut an der Beleuchtung festschrauben.
- 3.** Schließen Sie den Ofen wieder an das Stromnetz an.

Bitte beachten: Verwenden Sie nur Glühlampen mit 25–40 W / 230 V Typ E-14, T300 °C oder Halogenlampen mit 20–40 W / 230 V Typ G9, T300 °C. 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.

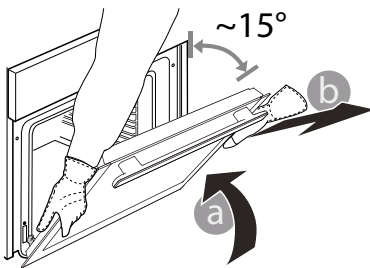
– Bei der Verwendung von Halogenlampen, diese nicht mit bloßen Händen berühren, da sie durch die Fingerabdrücke beschädigt werden könnten. Den Backofen erst benutzen, nachdem die Abdeckung der Beleuchtung wieder aufgesetzt wurde.

AUSBAU UND ERNEUTES ANBRINGEN DER TÜR

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

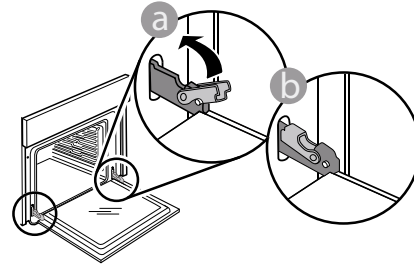


2. Die Tür so weit wie möglich schließen. Die Tür mit beiden Hände festhalten – diese nicht am Griff festhalten. Die Tür einfach entfernen, indem sie weiter geschlossen und gleichzeitig nach oben gezogen wird, bis sie sich aus ihrem Sitz löst. Die Tür seitlich abstellen und auf eine weiche Oberfläche legen.

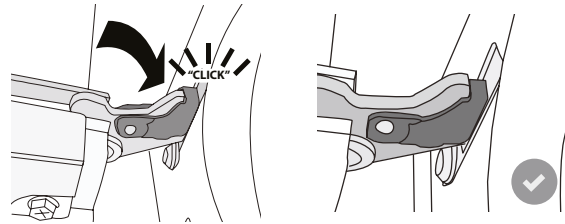


3. Die Tür erneut anbringen, indem sie zum Ofen geschoben wird und die Haken der Scharniere auf ihre Sitze ausgerichtet werden, den oberen Teil auf seinem Sitz sichern.

4. Die Tür senken und anschließend vollständig öffnen. Die Haken in ihre Ausgangsposition senken: Sicherstellen, dass die Haken vollständig gesenkt werden.



Einen leichten Druck ausüben, um zu überprüfen, dass sich die Haken in der korrekten Position befinden.



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: Die Tür könnte beschädigt werden, wenn dies nicht richtig funktioniert.



Problem	Mögliche Ursache	Abhilfemaßnahme
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.
Das Display zeigt ein „F“ gefolgt von einer Nummer an.	Softwareproblem.	Das nächste Kundendienstzentrum kontaktieren und die Nummer angeben, die dem Buchstaben „F“ folgt.

TECHNISCHE DATEN

 Die technischen Daten mit Angabe der Energiedaten für dieses Gerät können auf der Internetseite docs.bauknecht.eu runtergeladen werden

WIE IST DIE GEBRAUCHSANLEITUNG ERHÄLTLICH?

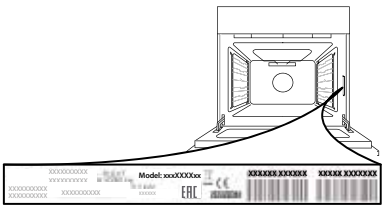
>  Die Gebrauchsanleitung von unserer Internetseite runterladen (es kann der QR-Code verwendet werde) und den Produkthandelscode angeben.



> Alternativ unseren Kundendienst kontaktieren.

UNSEREN KUNDENDIENST KONTAKTIEREN

Unsere Kontaktdaten sind im Garantiehandbuch zu finden. Wird der Kundendienst kontaktiert, bitte die Codes auf dem Typenschild des Produkts angeben.



400010915881

Gedruckt in Italien

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

IHRE SICHERHEIT UND DIE ANDERER PERSONEN IST SEHR WICHTIG

Diese Anweisungen und das Gerät sind mit wichtigen Sicherheitshinweisen versehen, die Sie lesen und stets beachten sollten.



Dieses Symbol warnt vor möglichen Gefahren für die Sicherheit des Benutzers und anderer Personen. Alle Sicherheitshinweise werden von dem Gefahrensymbol und folgenden Begriffen begleitet:



GEFAHR

Weist auf eine gefährliche Situation hin, die bei mangelnder Vorsicht zu schweren Verletzungen führen kann.



WARNUNG

Weist auf eine gefährliche Situation hin, die bei mangelnder Vorsicht zu schweren Verletzungen führt.

Alle Gefahrenhinweise bezeichnen das potenzielle Risiko, auf das sie sich beziehen und geben an, wie Verletzungsgefahren, Schäden und Stromschläge durch unsachgemäßen Gebrauch des Gerätes vermieden werden können. Halten Sie sich strikt an folgende Anweisungen:

- Halten Sie das Gerät von der Stromversorgung getrennt, bis der Einbau durchgeführt wurde.
- Die Installation oder Wartung muss von einer Fachkraft gemäß den Herstellerangaben und gültigen örtlichen Sicherheitsbestimmungen durchgeführt werden. Reparieren Sie das Gerät nicht selbst und tauschen Sie keine Teile aus, wenn dies vom Bedienungshandbuch nicht ausdrücklich vorgesehen ist.
- Die Erdung des Gerätes ist gesetzlich vorgeschrieben.
- Das Netzkabel muss lang genug sein, um das in die Küchenzeile eingebaute Gerät an das Stromnetz anzuschließen.
- Damit die Installation den geltenden Sicherheitsrichtlinien entspricht, muss ein allpoliger Sicherheitsschalter mit einer Mindestkontaktöffnung von 3 mm verwendet werden.
- Verwenden Sie keine Mehrfachstecker oder Verlängerungskabel.
- Nie am Netzkabel ziehen.
- Nach der Installation dürfen Strom führende Teile für den Benutzer nicht mehr zugänglich sein.
- Das Gerät ist ausschließlich zur Zubereitung von Nahrungsmitteln für private Haushalte konzipiert. Jede andere Verwendung (z. B. das Heizen von Räumen) ist unzulässig. Der Hersteller haftet nicht bei Schäden aufgrund unsachgemäßen Gebrauchs oder fehlerhafter Bedienung.
- Das Gerät und die zugänglichen Teile werden bei der Benutzung heiß. Vermeiden Sie unbedingt das Berühren der Heizelemente. Kinder unter 8 Jahren dürfen das Gerät nur unter ständiger Überwachung bedienen.
- Die erreichbaren Teile des Gerätes können während des Betriebs sehr heiß werden. Halten Sie Kinder vom Gerät fern und achten Sie darauf, dass sie das Gerät nicht als Spielzeug benutzen.
- Berühren Sie die Heizelemente während des Betriebs und unmittelbar danach nicht. Vermeiden Sie den Kontakt mit Tüchern oder anderen entflammbar Materialien, bis das Gerät wieder vollständig abgekühlt ist.
- Legen Sie keine brennbaren Gegenstände auf oder in die Nähe des Geräts.
- Heißes Fett und Öl sind leicht entzündlich. Beaufsichtigen Sie stets den Garvorgang, wenn Sie Speisen mit viel Fett oder Öl zubereiten.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder eingeschränkter Erfahrung oder Unkenntnis benutzt werden, wenn sie in das Gerät eingewiesen wurden und eine Anweisung für den sicheren Gebrauch dieses Gerätes bekamen und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht an dem Gerät herum spielen. Die Reinigung und Pflege des Gerätes darf von Kindern nicht ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Legen Sie keine Metallgegenstände wie Küchenutensilien (Messer, Gabeln, Löffel, Deckel etc.) auf die Kochzonen, da diese heiß werden können.
- Unter dem Gerät muss eine Trennplatte (nicht im Lieferumfang enthalten) installiert werden.
- Schalten Sie das Gerät ab, wenn die Oberfläche gerissen ist. Es besteht die Gefahr eines Stromschlags (nur für Geräte mit Glasoberfläche).

- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mittels externer Zeitschaltuhr oder getrenntem Fernbedienungssystem vorgesehen.
- Lassen Sie Speisen, die mit Öl oder Fett zubereitet werden, niemals unbeaufsichtigt auf dem Herd stehen, denn dies ist gefährlich und kann zu einem Brand führen. Versuchen Sie NIEMALS, einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer speziellen Brandschutzdecke ab.
Brandgefahr: stellen Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen ab.
- Verwenden Sie keine Dampfstrahlreiner!
- Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Oberfläche des Kochfelds gelegt werden, da sie heiß werden können.
- Schalten Sie das Kochfeld nach Gebrauch am Bedienfeld ab; verlassen Sie sich nicht auf die Pfannenpräsenzerkennung (nur für Induktionskochfelder).

HINWEISE ZUM UMWELTSCHUTZ

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 auf die von den verantwortlichen Stellen festgelegte Weise.

Entsorgung von Altgeräten

Dieses Gerät ist gemäß der Europäischen Richtlinie 2002/96/EG für Elektro- und Elektronik-Altgeräte gekennzeichnet.

Durch eine angemessene Entsorgung des Geräts trägt der Nutzer dazu bei, potentiell schädliche Auswirkungen für Umwelt und Gesundheit zu vermeiden.

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

Energiesparen

Für bestmögliche Ergebnisse berücksichtigen Sie bitte folgende Hinweise:

- Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen, deren Bodendurchmesser dem der Kochzone entspricht.
- Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen mit flachem Boden.
- Lassen Sie beim Kochen den Deckel möglichst auf dem Topf.
- Durch Verwendung eines Schnellkochtopfes können Sie noch mehr Energie und Zeit sparen.
- Stellen Sie das Geschirr stets mittig auf die gekennzeichneten Kochzonen des Induktionsfeldes.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

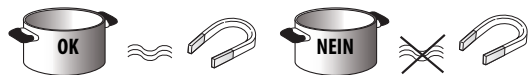
- Dieses Gerät ist für den Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt und entspricht der ()-Verordnung 1935/2004. Es wurde gemäß den Sicherheitsanforderungen der „Niederspannungsrichtlinie“ 2006/95/EG (ersetzt 73/23/EWG und nachfolgende Zusätze) und den Schutzvorschriften der „EMV“-Richtlinie 2004/108/EG entworfen, hergestellt und in den Handel eingeführt.

VOR DEM GEBRAUCH



WICHTIGER HINWEIS: Die Induktionszonen arbeiten nicht, wenn das Kochgeschirr nicht die korrekten Abmessungen hat. Verwenden Sie ausschließlich Töpfe und Pfannen mit der Aufschrift „INDUKTIONSSYSTEM“ (siehe nebenstehende Abbildung). Stellen Sie vor dem Einschalten des Kochfelds das Kochgeschirr auf die gewünschte Kochzone.

BEREITS VORHANDENES KOCHGESCHIRR

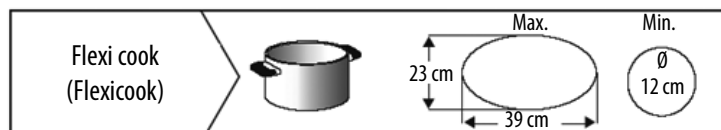


So stellen Sie mit einem Magnet fest, ob das Kochgeschirr für das Induktionskochsystem geeignet ist: die Töpfe sind ungeeignet, wenn sie vom Magneten nicht erfasst werden.

- Stellen Sie sicher, dass der Unterboden des Kochgeschirrs nicht rau ist, da er die Glaskeramikoberfläche des Kochfelds zerkratzen könnte. Überprüfen Sie das Kochgeschirr.
- Stellen Sie niemals heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld des Kochfeldes. Dieses könnte Schaden nehmen.

EMPFOHLENE DURCHMESSER DES KOCHGESCHIRRS

 Ø 28 cm	 Ø 17 cm → 28 cm	 Ø 18 cm	 Ø 12 cm → 18 cm
 Ø 21 cm	 Ø 15 cm → 21 cm	 Ø 14,5 cm 16 cm	 Ø 10 cm → 14,5 cm 16 cm



INSTALLATION

Vergewissern Sie sich nach dem Auspacken, dass das Gerät keine Transportschäden aufweist. Bei auftretenden Problemen wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder rufen die nächste Kundendienststelle an.

VORBEREITUNG DES UNTERBAUSCHRANKS

! WARNUNG

- Die Unterseite des Gerätes darf nach der Installation nicht zugänglich sein.
- Wird unter der Kochmulde ein Backofen installiert, benötigen Sie keine Trennplatte.

- Um den einwandfreien Betrieb des Gerätes zu garantieren, darf der Lüftungsspalt zwischen der Kochmulde und der Oberseite der Küchenzeile (min. 5 mm) nicht verschlossen werden.
- Soll unter dem Kochfeld ein Backofen eingebaut werden, so stellen Sie sicher, dass dieser über ein Kühlsystem verfügt.
- Das Kochfeld von der Arbeitsplatte mit einem Schraubendreher (nicht im Lieferumfang) lösen. Dazu die Federn an der Unterseite des Geräts lösen.

ANSCHLUSS AN DAS STROMNETZ

! WARNUNG

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Das Gerät muss von einem Elektriker installiert werden, der mit allen gängigen Sicherheits- und Installationsvorschriften vertraut ist.

- Der Hersteller haftet nicht für Personen-, Tier- und Sachschäden, die durch Missachten der in diesem Kapitel genannten Anweisungen entstehen.
- Die Spannung auf dem Typenschild an der Geräteunterseite muss der Spannung des Stromnetzes in Ihrer Wohnung entsprechen.

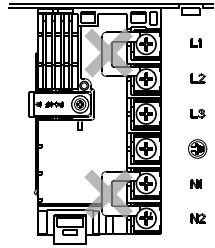
Elektrischer Anschluss

Wichtig!

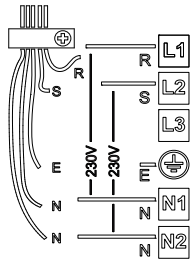
- Der elektrische Anschluss des Kochfelds muss vor dem Anschließen des Backofens an das Stromnetz vorgenommen werden.
- Die Erdung des Gerätes ist gesetzlich vorgeschrieben.
- Befolgen Sie für den elektrischen Anschluss ausschließlich die Anweisungen im folgenden Abschnitt, nicht die auf dem Geräteboden angegebenen Anschlüsse.

Anschluss des Kabels (enthalten) an die Klemmenleiste

1. Lösen Sie die Schrauben an der Klemmenleiste und entfernen Sie die Schaltbrücken.



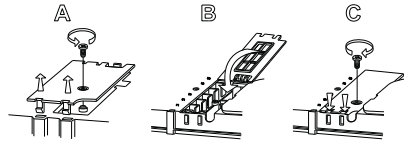
2. Schließen Sie die Kabel wie auf dem folgenden Anschlussplan dargestellt an die Klemmenleiste an.



Legende:

- R = braun
- S = braun
- E = gelb/grün
- N = blau
- N = blau

3. Befestigen Sie das Kabel mit der Kabelklemme neben der schwarzen Ummantelung.
4. Nehmen Sie den Klemmenleistendeckel (A) nach Entfernen der Schraube ab und setzen Sie ihn in das Scharnier (B) der Klemmenleiste ein. Schließen Sie den Deckel (C) und schrauben Sie ihn auf der Klemmenleiste fest.



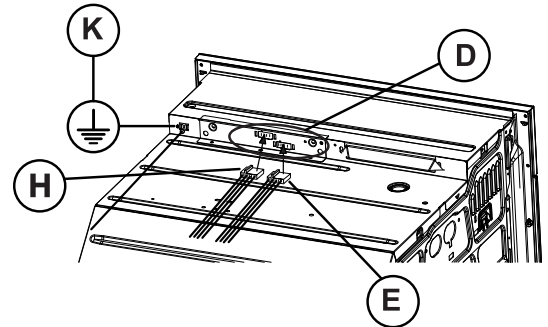
Anschluss an den Backofen



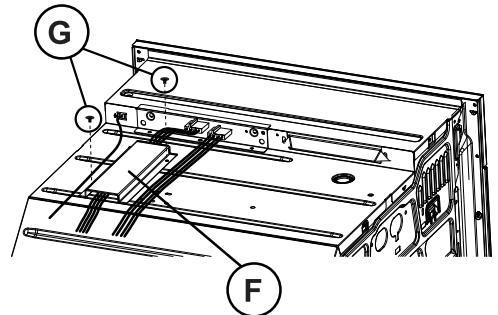
WARNUNG

Schließen Sie den Backofen erst nach dem Kochfeld an das Stromnetz an.

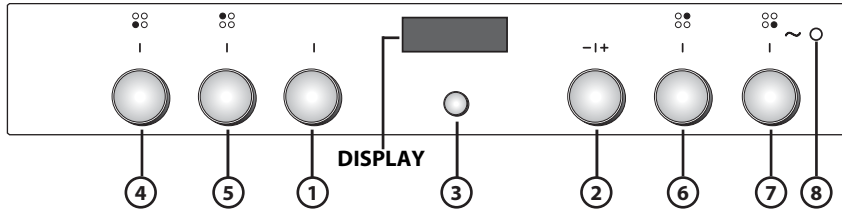
- Vergewissern Sie sich vor dem Anschluss des Backofens an das Netz, dass das Modell des Kochfelds in der mitgelieferten Beschreibung unter den möglichen Kombinationen Kochfeld/Backofen aufgeführt ist.
- Schließen Sie die Verbindungsstecker des Kochfelds (E) an die Buchsen des Backofens (D) an. Achten Sie dabei auf die Farbentsprechung und die Ausrichtung der Führungen, die auf der Oberseite der Verbindungsstecker sichtbar sind.
- Führen Sie den Anschluss durch, indem Sie die Verbindungsstecker bis zum Anschlag in die Buchsen drücken, bis die Zunge einrastet.
- Schrauben Sie die Mutter der Erdungsschraube (K) vom oberen Backofendeckel ab und ziehen Sie das gelb-grüne Erdungskabel durch, ohne die Unterlegscheibe abzunehmen. Ziehen Sie die Mutter auf der Schraube gut fest.



- Decken Sie die angeschlossenen Kabel (H) mit dem Metalldeckel (F) ab. Achten Sie darauf, dass die Kabel dabei nicht unter dem Deckel eingeklemmt werden.
- Schrauben Sie die zwei Schrauben (G) ein und ziehen Sie sie an, bis der mit dem Backofen gelieferte Metalldeckel fest sitzt.

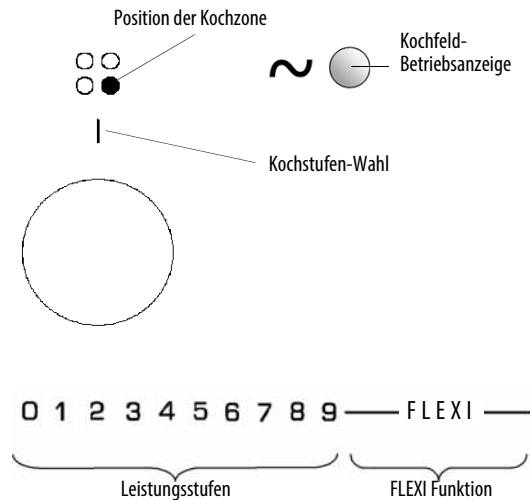
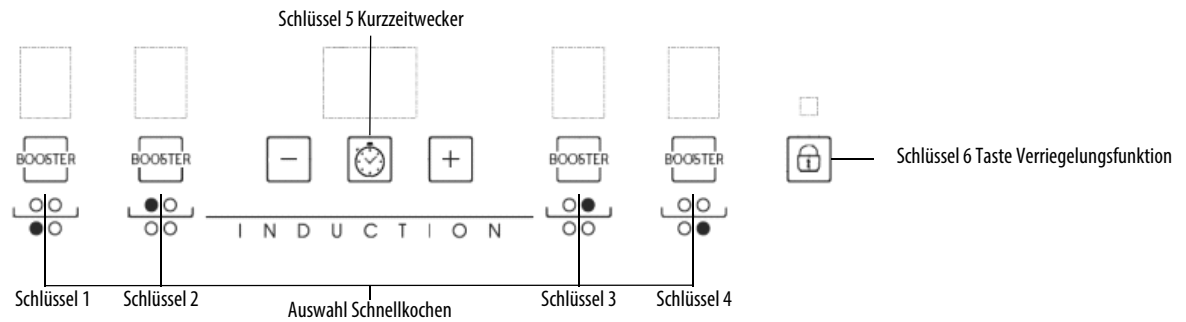


BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDS - BACKOFEN



- | | |
|--|---|
| 4. BEDIENKNOPF KOCHZONE VORNE LINKS | 0 1 2...9 -FLEXI- ein FLEXI ohne Funktion |
| 5. BEDIENKNOPF KOCHZONE HINTEN LINKS | 0 1 2...9 -FLEXI- ein FLEXI ohne Funktion |
| 6. BEDIENKNOPF KOCHZONE HINTEN RECHTS | 0 1 2...9 -FLEXI- ein FLEXI ohne Funktion |
| 7. BEDIENKNOPF KOCHZONE VORNE RECHTS | 0 1 2...9 -FLEXI- ein FLEXI wählen FLEXI Funktion |
| 8. KOCHFELD-BETRIEBSANZEIGE | |

BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDS - KOCHFELD



Beim ersten Einschalten müssen sich die Bedienelemente 4, 5, 6 und 7 in Position „0“ befinden.

Ein-/Ausschalten des Kochfeldes

Die Herdplatte wird durch Drehen einer der Knöpfe am Backofen (4, 5, 6 oder 7) eingeschaltet.

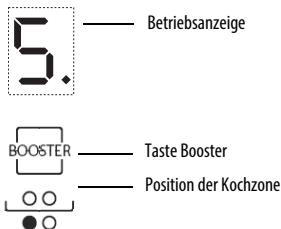
Zum Ausschalten drehen Sie die Knöpfe am Backofen (4, 5, 6 oder 7) in Position „0“.

Falls das Kochfeld bereits benutzt wurde, bleibt die Restwärmeanzeige „H“ erleuchtet, bis alle Kochzonen abgekühlt sind.

Einschalten und Einstellen der Kochzonen

Wenn an einem Knopf (4, 5, 6 oder 7) gedreht wird, schaltet sich die betreffende Kochzone je nach gewählter Stärke ein.

Das Display zeigt die Stufe entsprechend der Knopfposition an und der Wert ändert sich je nach Knopfposition.



Stellen Sie den Topf auf die Kochzone, schalten Sie das Kochfeld ein und aktivieren Sie die gewünschte Zone durch Drehen der Knöpfe 4, 5, 6 oder 7 am Backofen. Sie können die gewünschte Leistungsstufe von min. 0 bis max. 9 durch Drehen der Knöpfe 4, 5, 6 oder 7 am Backofen wählen.

Deaktivierung der Kochzonen

Zum Ausschalten der Kochzone drehen Sie den entsprechenden Knopf am Backofen in Position „0“. Die Kochzone schaltet ab. Falls die Kochzone noch heiß ist, erscheint im Display der Buchstabe „H“.

Bedienfeld sperren (nur wenn alle Knöpfe am Backofen sich in Position „0“ befinden)

Diese Funktion sperrt die Bedientasten vollkommen, um ein versehentliches Einschalten des Kochfelds zu verhindern. Zum Aktivieren der Bedienfeldsperre schalten Sie den Knopf am Backofen auf „0“ und halten Sie die Taste Verriegelungsfunktion (Schlüssel 6) drei Sekunden lang gedrückt. Ein Signalton und eine Leuchtanzeige über dem Sperrsymbol bestätigen die erfolgte Aktivierung.

Zum Deaktivieren der Bedienfeldsperre wiederholen Sie die beschriebene Vorgehensweise. Der Leuchtpunkt erlischt und das Kochfeld ist wieder betriebsbereit.

Wasser, aus dem Kochgeschirr übergetretene Flüssigkeiten und Gegenstände aller Arten, die auf die Taste unter dem Symbol geraten, können zu einer unbeabsichtigten Aktivierung oder Deaktivierung der Bedienfeldsperre führen.

Kurzzeitwecker (Schlüssel 5) Diese Funktion schaltet die Kochzone nicht ab



Der Kurzzeitwecker kann bis auf ein Maximum von 99 Minuten (1 Stunde und 39 Minuten) eingestellt werden.

Drücken Sie den Kurzzeitwecker und es ertönt ein Signalton zur Bestätigung der Funktion. Auf dem Display erscheint „00“. Der Wert am Kurzzeitwecker kann durch Drücken der Tasten „+“ und „-“ erhöht, bzw. verringert werden. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal. Um den Kurzzeitwecker zu deaktivieren, halten Sie die Zeitschaltertaste mindestens 3 Sekunden lang gedrückt.

Restwärmeanzeige



Das Kochfeld ist mit einer Restwärmeanzeige für jede Kochzone ausgestattet. Diese Anzeige weist auf noch heiße Kochzonen hin.

Wird H angezeigt, so ist die Kochzone noch heiß. Solange die Anzeige einer bestimmten Kochzone leuchtet, kann die Restwärme dieser Kochzone zum Warmhalten einer Speise oder zum Schmelzen von Butter benutzt werden.

Erst nach Abkühlen der Kochzone erlischt die Anzeige.

Anzeige falsch positioniertes oder fehlendes Kochgeschirr



Falls der Topf für Ihr Induktions-Kochfeld ungeeignet ist, nicht genau auf der Kochzone steht oder die falsche Größe hat, erscheint auf dem Display der Hinweis „kein Topf“ (siehe nebenstehende Abbildung). Wird innerhalb von 60 Sekunden kein Topf erkannt, so schaltet sich das Kochfeld automatisch wieder aus.

Schnellkochfunktion (Booster)

Diese Funktion ist nur bei bestimmten Kochfeldern verfügbar und gestattet die maximale Ausnutzung der Kochfeldleistung (z. B. zum schnellen Sieden von Wasser). Drücken Sie zum Aktivieren der Funktion die erforderliche Booster-Taste, bis „P“ im Display angezeigt wird. Nach 10 Minuten Benutzung der Schnellkochfunktion schaltet das Gerät die Kochzone automatisch auf die mit dem Bedienknopf eingestellte Stufe zurück.

Flexi cook (Flexicook)

Mit dieser Funktion können Sie den Kochbereich als zwei separate Kochzonen oder als eine extra-große Einzelzone benutzen. Ideal für den Gebrauch von ovalen, rechteckigen und länglichen Töpfen (mit maximal 39 x 23 cm großem Boden) oder von mehr als einer Standardpfanne. Um die Flexicook-Funktion zu aktivieren, drehen Sie den Knopf (7) am Backofen auf die Flexi-Funktion — FLEXI —. Auf dem rechten Display erscheint ein F. Drehen Sie die Knöpfe am Backofen (6) von 0 1 2 ... 9. Die zwei Displays zeigen die mit dem Knopf (6) gewählte Leistungsstufe. Um die Leistungsstufe (von 1 bis max. 9) zu ändern, drehen Sie den Knopf (6) am Backofen. Um die Flexicook-Funktion zu deaktivieren, drehen Sie den Knopf (7) am Backofen auf Funktion 1 2 ... 9.



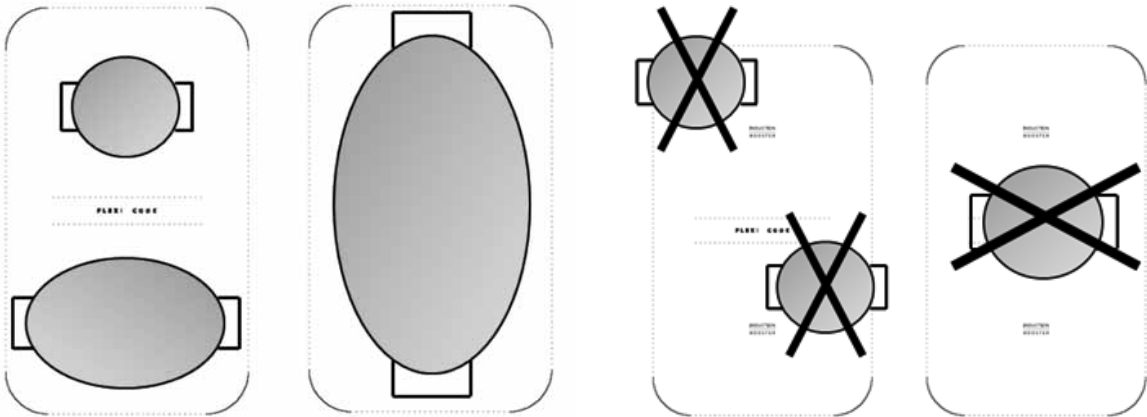
Die Meldung „kein Topf“  erscheint im Display der Zone, auf der kein Topf erkennbar ist (weil kein Topf aufgestellt wurde, oder weil er nicht richtig auf der Kochzone steht, oder weil der Topf für das Induktionskochfeld nicht geeignet ist). Die Nachricht bleibt 60 Sekunden lang eingeschaltet: während dieser Zeitspanne können Sie nach Belieben innerhalb des Flexicook-Bereichs weitere Töpfe dazu stellen oder verschieben.

Wenn nach 60 Sekunden kein Topf auf die Kochzone gestellt wird, hört das System mit der Suche nach Töpfen in dieser Zone auf; das Symbol  bleibt im Display sichtbar, um daran zu erinnern, dass diese Zone deaktiviert ist.

Um die Flexicook-Funktion wieder zu aktivieren, drehen Sie den Knopf (7) am Backofen auf die Flexi-Funktion — FLEXI —.

Die Flexicook-Funktion erkennt auch, wenn ein Topf innerhalb des Flexicook-Bereichs von einer Zone in eine andere Zone bewegt wird. Es wird dabei die Leistungsstufe der Kochzone aufrechterhalten, wie die, bei der der Topf ursprünglich platziert war (siehe nachstehendes Beispiel: Wenn der Topf von der Kochzone vorne zur Kochzone hinten verschoben wurde, wird die Leistungsstufe auf dem Display entsprechend der Zone, wohin der Topf verschoben wurde, angezeigt.).

i Wichtig: Bitte achten Sie darauf, die Pfannen in der Kochzone mittig aufzusetzen, so dass die Mitte der Einzelkochzone bedeckt ist. Im Fall einer sehr großen, ovalen, rechteckigen oder länglichen Pfanne achten Sie bitte darauf, dass diese Pfannen mittig auf die Kochzone gesetzt werden. Beispiele für korrekt und nicht korrekt aufgesetzte Töpfe:



REINIGUNG

**WARNUNG**

- Verwenden Sie keinesfalls Dampfstrahlreiniger.
- Schalten Sie vor dem Reinigen die Kochzonen unbedingt aus und achten Sie darauf, dass keine Restwärmanzeige („H“) mehr leuchtet.

Benutzen Sie keine Scheuerschwämme oder Topfkratzer. Mit der Zeit kann deren Gebrauch das Glas beschädigen.

- Lassen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch abkühlen, bevor Sie Verkrustungen und Speisereste entfernen.
- Zucker oder stark zuckerhaltige Speisen beschädigen das Kochfeld und müssen sofort entfernt werden.
- Salz, Zucker und Sand können die Glasoberfläche verkratzen.
- Verwenden Sie ein weiches Tuch, Küchenpapier oder spezielle Reinigungsmittel für Glaskeramik-Kochfelder (beachten Sie die Herstellerangaben).

STÖRUNG - WAS TUN?

- Lesen und beachten Sie bitte die Anweisungen zur Bedienung des Geräts.
- Kontrollieren, ob ein Stromausfall vorliegt.
- Trocknen Sie die Glaskeramikoberfläche des Kochfelds nach dem Reinigen gut ab.
- Werden nach dem Einschalten des Kochfeldes alphanumerische Codes angezeigt, gehen Sie gemäß nachfolgender Tabelle vor.
- Wenn sich das Kochfeld nach dem Gebrauch nicht ausschalten lässt, trennen Sie es sofort vom Stromnetz.

FEHLERCODE	BESCHREIBUNG	MÖGLICHE URSACHEN	BEHEBUNG DER STÖRUNG
C81, C82	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.
F42 oder F43	Falsche Anschlussspannung des Kochfelds.	Der Sensor erfasst eine vom Anschluss abweichende Spannung.	Trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz und prüfen Sie den Anschluss.
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60	Kundendienst benachrichtigen und Fehlercode angeben.		

GERÄUSCHE DES KOCHFELDES

Induktionskochfelder können während des normalen Kochbetriebs Pfeif- oder Knistergeräusche erzeugen, die vom mehrschichtigen oder nicht völlig ebenen Boden des Kochgeschirrs hervorgerufen werden. Diese Geräusche ändern sich abhängig vom verwendeten Kochgeschirr und von der darin enthaltenen Speisemenge und sind völlig normal.

Induktionskochfelder haben ein internes Kühlsystem zur Temperaturkontrolle der elektronischen Bauteile; daher ist es normal, dass während des Kochbetriebs und auch für einige Minuten nach Abschaltung des Geräts das Kühlgebläse zu hören ist. Es handelt sich hierbei um eine für die korrekte Gerätefunktion völlig normale und unverzichtbare Charakteristik.

KUNDENDIENST

Bevor Sie den Kundendienst rufen

- 1. Versuchen Sie zuerst, die Störung anhand der in „Störung - was tun?“ beschriebenen Anleitungen selbst zu beheben.
- 2. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung behoben ist.

Falls die Störung nach den vorstehend beschriebenen Kontrollen weiter besteht, rufen Sie bitte die nächstliegende Kundendienststelle an.

Sie benötigen dabei folgenden Angaben:

- Eine kurze Beschreibung der Störung,
- Gerätetyp und Modellnummer,
- die Servicenummer (die Ziffer hinter dem Wort Service auf dem Typenschild) auf der Unterseite des Gerätes (auf dem Metallschild). Die Servicenummer finden Sie auch im Garantieheft,
- Ihre vollständige Anschrift,
- Ihre Telefonnummer.

SERVICE 0000 000 00000



Im Reparaturfall wenden Sie sich an den Kundendienst eines Vertragshändlers (nur so wird garantiert, dass Originalersatzteile zum Einsatz kommen und die Reparatur fachgerecht ausgeführt wird). Ersatzteile sind 10 Jahre lang lieferbar.

TABELLE LEISTUNGSSTUFEN

Leistungsstufe		Garart	Einstellung Leistungsstufe (die Angabe ergänzt Ihre Erfahrung und Kochgewohnheiten)
Höchste Leistungsstufe	8-9	Braten - Sieden	Ideal zum Anbraten, Ankochen, Braten von Tiefkühlkost, schnellen Sieden
Hohe Leistungsstufe	7-8	Anbraten - Bräunen - Sieden - Grillen	Ideal zum Bräunen, am Sieden halten, Garen und Grillen (für kurze Dauer, 5-10 Minuten).
	6-7	Schmoren - Garen - Schmoren - Bräunen - Grillen	Ideal zum Bräunen, am Köcheln halten, Garen und Grillen (für mittlere Dauer, 10-20 Minuten), Vorwärmen von Zubehör.
Mittlere Leistungsstufe	4-5	Garen - Schmoren - Anbraten - Grillen	Ideal zum Schmoren, leise am Köcheln halten, Garen (für lange Dauer). Teigwaren ziehen lassen
	3-4	Garen - leises 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 (Menge weniger als ein Liter: Reis, Saucen, Braten, Fisch) in Flüssigkeit (z. B. Wasser, Wein, Brühe, Milch)
Niedrige Leistungsstufe	1-2	Schmelzen - Auftauen - Warmhalten - Ziehen lassen	Ideal zum Zerlassen von Butter, vorsichtigen Schmelzen von Schokolade, Auftauen von Lebensmitteln in kleinen Mengen und Warmhalten von frisch zubereiteten Speisen (z. B. Saucen, Suppen, Eintöpfen)
	1		Ideal zum Warmhalten von frisch zubereiteten Speisen, um Risotto ziehen zu lassen und zum Warmhalten von Geschirr (mit für Induktion geeignetem Zubehör)
OFF	Leistungsstufe Null	Abstellfläche	Kochfeld in Position Standby oder aus (nach dem Garen kann noch Restwärme vorhanden sein, wird durch „H“ angezeigt)