

The background of the entire page is a composite image. The top half shows a night-time cityscape with numerous illuminated skyscrapers, likely New York City. The bottom half shows a kitchen countertop with various baking ingredients: a loaf of bread on a black tray, a carton of eggs, a cracked egg, and a block of butter with a knife. The Siemens logo is in the top left corner.

SIEMENS

# Einbaubackofen

HE517AB.1

[siemens-home.bsh-group.com/welcome](http://siemens-home.bsh-group.com/welcome)

de Gebrauchsanleitung

Register  
your  
product  
online



# Inhaltsverzeichnis

|                                                                                    |                                               |           |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|-----------|
|    | <b>Bestimmungsgemäßer Gebrauch</b> . . . . .  | <b>4</b>  |
|    | <b>Wichtige Sicherheitshinweise</b> . . . . . | <b>4</b>  |
|                                                                                    | Generell . . . . .                            | 4         |
|                                                                                    | Halogenlampe . . . . .                        | 5         |
|    | <b>Ursachen für Schäden</b> . . . . .         | <b>5</b>  |
|                                                                                    | Generell . . . . .                            | 5         |
|    | <b>Umweltschutz</b> . . . . .                 | <b>6</b>  |
|                                                                                    | Energiesparen . . . . .                       | 6         |
|                                                                                    | Umweltgerecht entsorgen . . . . .             | 6         |
|    | <b>Gerät kennen lernen</b> . . . . .          | <b>7</b>  |
|                                                                                    | Bedienfeld . . . . .                          | 7         |
|                                                                                    | Tasten und Display . . . . .                  | 7         |
|                                                                                    | Heizarten und Funktionen . . . . .            | 8         |
|                                                                                    | Temperatur . . . . .                          | 8         |
|                                                                                    | Kochfeld . . . . .                            | 9         |
|                                                                                    | Garraum . . . . .                             | 9         |
|    | <b>Zubehör</b> . . . . .                      | <b>9</b>  |
|                                                                                    | Regelzubehör . . . . .                        | 9         |
|                                                                                    | Zubehör einschieben . . . . .                 | 9         |
|                                                                                    | Sonderzubehör . . . . .                       | 10        |
|  | <b>Vor dem ersten Gebrauch</b> . . . . .      | <b>11</b> |
|                                                                                    | Erste Inbetriebnahme . . . . .                | 11        |
|                                                                                    | Garraum und Zubehör reinigen . . . . .        | 11        |
|  | <b>Gerät bedienen</b> . . . . .               | <b>11</b> |
|                                                                                    | Gerät ein- und ausschalten . . . . .          | 11        |
|                                                                                    | Heizart und Temperatur einstellen . . . . .   | 11        |
|                                                                                    | Schnellaufheizen . . . . .                    | 12        |
|  | <b>Zeitfunktionen</b> . . . . .               | <b>12</b> |
|                                                                                    | Dauer einstellen . . . . .                    | 12        |
|                                                                                    | Ende einstellen . . . . .                     | 13        |
|                                                                                    | Wecker einstellen . . . . .                   | 14        |
|                                                                                    | Uhrzeit einstellen . . . . .                  | 14        |
|  | <b>Kindersicherung</b> . . . . .              | <b>14</b> |
|                                                                                    | Aktivieren und deaktivieren . . . . .         | 14        |
|  | <b>Grundeinstellungen</b> . . . . .           | <b>15</b> |
|                                                                                    | Liste der Grundeinstellungen . . . . .        | 15        |
|                                                                                    | Grundeinstellungen ändern . . . . .           | 15        |
|  | <b>Reinigen</b> . . . . .                     | <b>15</b> |
|                                                                                    | Geeignete Reinigungsmittel . . . . .          | 15        |
|                                                                                    | Gerät sauberhalten . . . . .                  | 16        |
|  | <b>Gestelle</b> . . . . .                     | <b>17</b> |
|                                                                                    | Gestelle aus- und einhängen . . . . .         | 17        |

|                                                                                   |                                                         |           |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|-----------|
|  | <b>Gerätetür</b> . . . . .                              | <b>17</b> |
|                                                                                   | Türscheiben aus- und einbauen . . . . .                 | 17        |
|  | <b>Störungen, was tun?</b> . . . . .                    | <b>19</b> |
|                                                                                   | Störungen selbst beheben . . . . .                      | 19        |
|                                                                                   | Garraumlampe an der Decke auswechseln . . . . .         | 19        |
|  | <b>Kundendienst</b> . . . . .                           | <b>20</b> |
|                                                                                   | E-Nummer und FD-Nummer . . . . .                        | 20        |
|  | <b>Programme</b> . . . . .                              | <b>20</b> |
|                                                                                   | Geschirr . . . . .                                      | 20        |
|                                                                                   | Gericht vorbereiten . . . . .                           | 20        |
|                                                                                   | Programme . . . . .                                     | 21        |
|                                                                                   | Programm einstellen . . . . .                           | 21        |
|  | <b>Für Sie in unserem Kochstudio getestet</b> . . . . . | <b>22</b> |
|                                                                                   | Allgemeine Hinweise . . . . .                           | 22        |
|                                                                                   | Kuchen und Gebäck . . . . .                             | 23        |
|                                                                                   | Aufläufe und Gratins . . . . .                          | 26        |
|                                                                                   | Geflügel, Fleisch und Fisch . . . . .                   | 27        |
|                                                                                   | Gemüse und Beilagen . . . . .                           | 30        |
|                                                                                   | Desserts . . . . .                                      | 30        |
|                                                                                   | Acrylamid in Lebensmitteln . . . . .                    | 30        |
|                                                                                   | Dörren . . . . .                                        | 31        |
|                                                                                   | Einkochen . . . . .                                     | 31        |
|                                                                                   | Teig gehen lassen . . . . .                             | 32        |
|                                                                                   | Auftauen . . . . .                                      | 32        |
|                                                                                   | Warmhalten . . . . .                                    | 33        |
|                                                                                   | Prüfgerichte . . . . .                                  | 33        |

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

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



## Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Diese Anleitung sorgfältig lesen. Nur dann können Sie Ihr Gerät sicher und richtig bedienen. Die Gebrauchs- und Montageanleitung für einen späteren Gebrauch oder für Nachbesitzer aufbewahren. Dieses Gerät ist nur für den Einbau bestimmt. Spezielle Montageanleitung beachten.

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

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

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

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

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

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

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

Zubehör immer richtig herum in den Garraum schieben. → *"Zubehör" auf Seite 9*



## Wichtige Sicherheitshinweise

### Generell

#### **Warnung – Brandgefahr!**

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

#### **Warnung – Verbrennungsgefahr!**

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

#### **Warnung – Verbrühungsgefahr!**

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

**⚠ Warnung – Verletzungsgefahr!**

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

**⚠ Warnung – Stromschlaggefahr!**

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

**⚠ Warnung – Gefahr durch Magnetismus!**

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

**Halogenlampe****⚠ Warnung – Verbrennungsgefahr!**

Garraumlampen werden sehr heiß. Auch einige Zeit nach dem Ausschalten besteht noch Verbrennungsgefahr. Glasabdeckung nicht berühren. Beim Reinigen Hautkontakt vermeiden.

**⚠ Warnung – Stromschlaggefahr!**

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

** Ursachen für Schäden****Generell****Achtung!**

- Zubehör, Folie, Backpapier oder Geschirr auf dem Garraumboden: Kein Zubehör auf den Garraumboden legen. Den Garraumboden nicht mit Folie, egal welcher Art, oder Backpapier auslegen. Kein Geschirr auf den Garraumboden stellen, wenn eine Temperatur über 50 °C eingestellt ist. Es entsteht ein Wärmestau. Die Back- und Bratzeiten stimmen nicht mehr und das Email wird beschädigt.
- Aluminiumfolie: Aluminiumfolie im Garraum darf nicht in Kontakt mit der Türscheibe kommen. Es können dauerhafte Verfärbungen an der Türscheibe entstehen.
- Wasser im heißen Garraum: Nie Wasser in den heißen Garraum gießen. Es entsteht Wasserdampf. Durch den Temperaturwechsel können Emails Schäden entstehen.
- Feuchtigkeit im Garraum: Feuchtigkeit über längere Zeit im Garraum kann zu Korrosion führen. Nach dem Benutzen den Garraum trocknen lassen. Keine feuchten Lebensmittel längere Zeit im geschlossenen Garraum aufbewahren. Lagern Sie keine Speisen im Garraum.
- Auskühlen mit offener Gerätetür: Nach einem Betrieb mit hohen Temperaturen den Garraum nur geschlossen auskühlen lassen. Nichts in die Gerätetür einklemmen. Auch wenn die Tür nur einen Spalt breit offen ist, können benachbarte Möbelfronten mit der Zeit beschädigt werden. Nur nach einem Betrieb mit viel Feuchtigkeit den Garraum geöffnet trocknen lassen.
- Obstsaft: Das Backblech bei sehr saftigem Obstkuchen nicht zu üppig belegen. Obstsaft, der vom Backblech tropft hinterlässt Flecken, die nicht mehr entfernt werden können. Wenn möglich, die tiefere Universalpfanne verwenden.
- Stark verschmutzte Dichtung: Wenn die Dichtung stark verschmutzt ist, schließt die Gerätetür bei Betrieb nicht mehr richtig. Die angrenzenden Möbelfronten können beschädigt werden. Dichtung immer sauber halten. → *"Reinigen" auf Seite 15*
- Gerätetür als Sitz- oder Ablagefläche: Nicht auf die Gerätetür stellen, setzen oder daran hängen. Kein Geschirr oder Zubehör auf der Gerätetür abstellen.
- Zubehör einschieben: Je nach Gerätetyp kann Zubehör die Türscheibe beim Schließen der Gerätetür zerkratzen. Zubehör immer bis zum Anschlag in den Garraum schieben.
- Gerät transportieren: Gerät nicht am Türgriff tragen oder halten. Der Türgriff hält das Gewicht des Gerätes nicht aus und kann abbrechen.

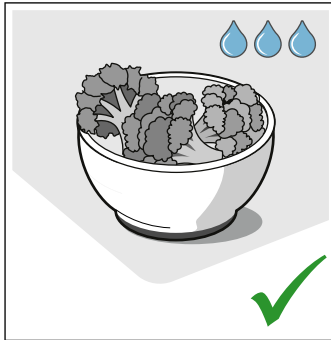
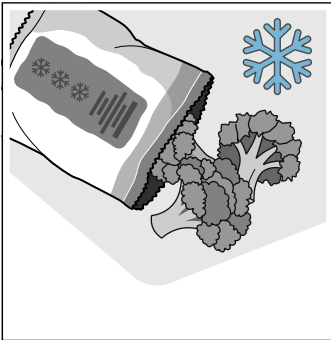


## Umweltschutz

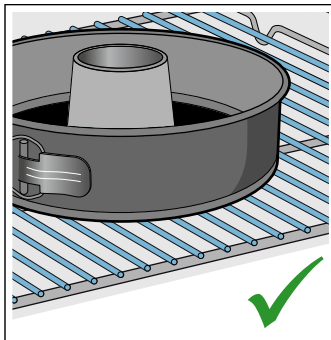
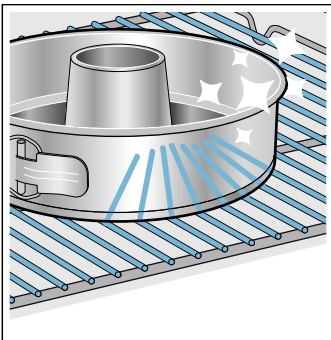
Ihr neues Gerät ist besonders energieeffizient. Hier erhalten Sie Tipps, wie Sie beim Umgang mit Ihrem Gerät noch mehr Energie sparen können und wie Sie das Gerät richtig entsorgen.

### Energiesparen

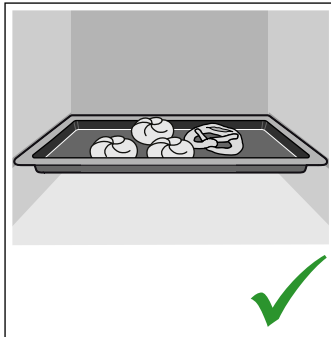
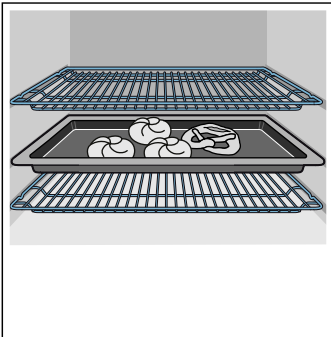
- Heizen Sie das Gerät nur dann vor, wenn es im Rezept oder in den Tabellen der Gebrauchsanleitung angegeben ist.
- Lassen Sie gefrorene Lebensmittel auftauen, bevor Sie diese in den Garraum geben.



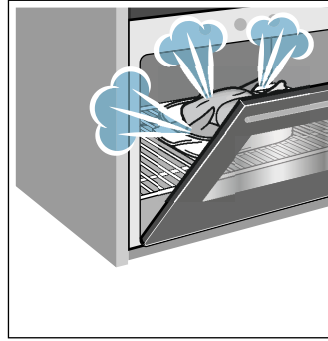
- Verwenden Sie dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen. Sie nehmen die Hitze besonders gut auf.



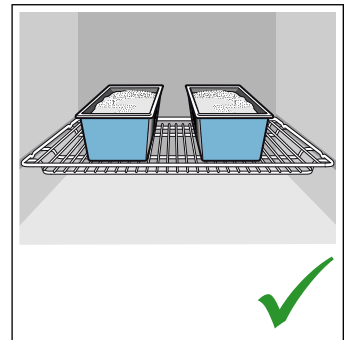
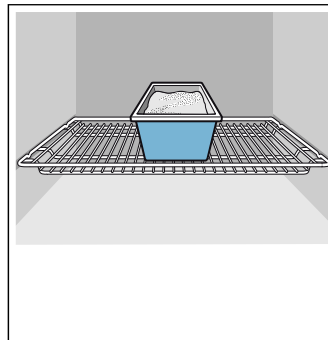
- Entfernen Sie nicht benötigtes Zubehör aus dem Garraum.



- Öffnen Sie die Gerätetür während dem Betrieb möglichst selten.



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



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

### Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

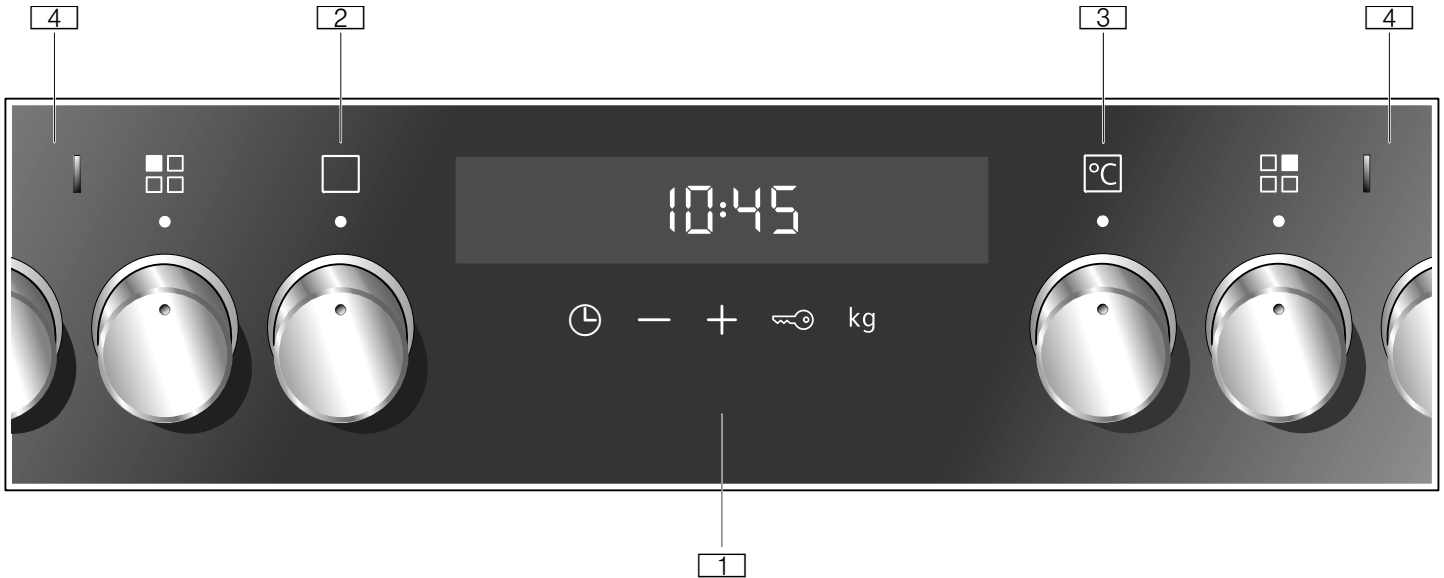


Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet. Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

## Gerät kennen lernen

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

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



### **1 Tasten und Display**

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

### **2 Funktionswähler**

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

### **3 Temperaturwähler**

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

### **4 Kochstellen-Schalter**

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

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

## Bedienfeld

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

### Tasten und Display

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

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

### Display

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

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

## Heizarten und Funktionen

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

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

| Heizart                                                                                              | Verwendung                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  3D-Heißluft         | Zum Backen und Braten auf einer oder mehreren Ebenen.<br>Der Ventilator verteilt die Hitze des Ringheizkörpers in der Rückwand gleichmäßig im Garraum.                                                                                                                                 |
|  Heißluft Sanft      | Zum schonenden Garen von ausgewählten Speisen auf einer Ebene ohne Vorheizen.<br>Der Ventilator verteilt die Hitze des Ringheizkörpers in der Rückwand im Garraum.<br>Diese Heizart wird zur Ermittlung des Energieverbrauchs im Umluftmodus und der Energieeffizienzklasse verwendet. |
|  Pizzastufe          | Für die Zubereitung von Pizza und Speisen, die viel Wärme von unten benötigen.<br>Der untere Heizkörper und der Ringheizkörper in der Rückwand heizen.                                                                                                                                 |
|  Unterhitze          | Zum Garen im Wasserbad und zum Nachbacken.<br>Die Hitze kommt von unten.                                                                                                                                                                                                               |
|  Grill, große Fläche | Zum Grillen von flachem Grillgut wie Steaks, Würstchen oder Toast und zum Gratinieren.<br>Die ganze Fläche unter dem Grillheizkörper wird heiß.                                                                                                                                        |
|  Umluftgrillen       | Zum Braten von Geflügel, ganzem Fisch und größeren Fleischstücken.<br>Der Grillheizkörper und der Ventilator schalten sich abwechselnd ein und aus. Der Ventilator wirbelt die heiße Luft um die Speise.                                                                               |
|  Ober-/Unterhitze    | Zum traditionellen Backen und Braten auf einer Ebene. Besonders geeignet für Kuchen mit saftigem Belag.<br>Die Hitze kommt gleichmäßig von oben und unten.<br>Diese Heizart wird zur Ermittlung des Energieverbrauchs im konventionellen Modus verwendet.                              |

## Weitere Funktionen

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

| Funktion                                                                                              | Verwendung                                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Schnellaufheizen   | Garraum schnell vorheizen, ohne Zubehör.                                                                         |
|  Garraumbeleuchtung | Garraumbeleuchtung einschalten, ohne Funktion.<br>Erleichtert Ihnen z. B. das Reinigen des Garraums.             |
|  Programme          | Für viele Gerichte sind die passenden Einstellwerte bereits im Gerät programmiert.<br>→ "Programme" auf Seite 20 |

## Temperatur

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

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

| Position                 | Bedeutung                                     |
|--------------------------|-----------------------------------------------|
| ● Nullstellung           | Das Gerät heizt nicht.                        |
| 50-275 Temperaturbereich | Die einstellbare Temperatur im Garraum in °C. |

|                                                                                               |             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1, 2, 3<br>oder<br>I, II, III                                                                 | Grillstufen | Die einstellbaren Stufen für Grill, große Fläche  und kleine Fläche  (je nach Gerätetyp).<br>Stufe 1 = schwach<br>Stufe 2 = mittel<br>Stufe 3 = stark |
|  Programme | Programme   | Die Stellung für die Programmfunktion.                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

## Temperaturanzeige

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

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

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

## Kochfeld

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

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

## Garraum

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

### Gerätetür öffnen

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

### Garraumbeleuchtung

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

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

### Kühlgebläse

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

### Achtung!

Die Lüftungsschlitze nicht abdecken. Das Gerät überhitzt sonst.

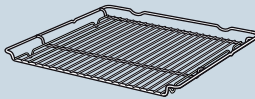
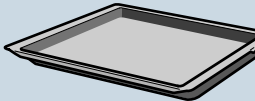
Damit nach einem Betrieb der Garraum schneller abkühlt, läuft das Kühlgebläse eine bestimmte Zeit nach.

## Zubehör

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

### Regelzubehör

Je nach Gerätetyp kann das mitgelieferte Zubehör unterschiedlich sein.

|                                                                                    |                                                                                                                                                                                             |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p><b>Rost</b><br/>Für Geschirr, Kuchen- und Auflaufformen.<br/>Für Braten und Grillstücke und Tiefkühlgerichte.</p>                                                                        |
|  | <p><b>Universalpfanne</b><br/>Für saftige Kuchen, Gebäck, Tiefkühlgerichte und große Braten.<br/>Sie kann als Fett-Auffanggefäß verwendet werden, wenn Sie direkt auf dem Rost grillen.</p> |

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

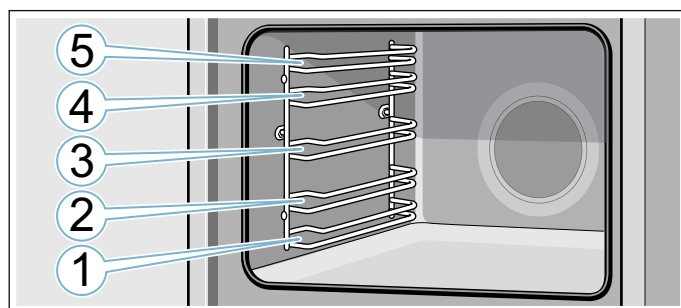
Zubehör können Sie beim Kundendienst, im Fachhandel oder im Internet nachkaufen.

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

### Zubehör einschieben

Der Garraum hat 5 Einschubhöhen. Die Einschubhöhen werden von unten nach oben gezählt.

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



Das Zubehör immer zwischen die beiden Führungsstäbe einer Einschubhöhe schieben.

Etwa bis zur Hälfte kann das Zubehör herausgezogen werden, ohne dass es kippt.

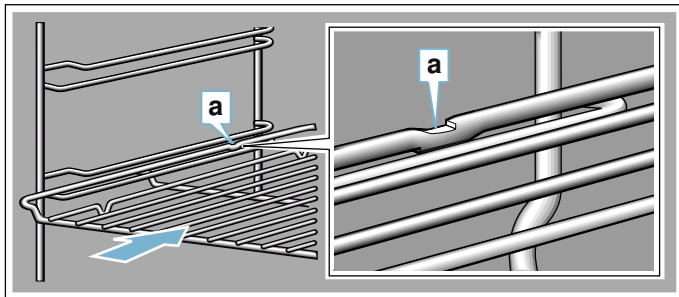
### Hinweise

- Achten Sie darauf, dass Sie das Zubehör immer richtig herum in den Garraum schieben.
- Schieben Sie das Zubehör immer vollständig in den Garraum, sodass es die Gerätetür nicht berührt.
- Nehmen Sie Zubehör, das Sie während des Betriebs nicht brauchen aus dem Garraum.

## Rastfunktion

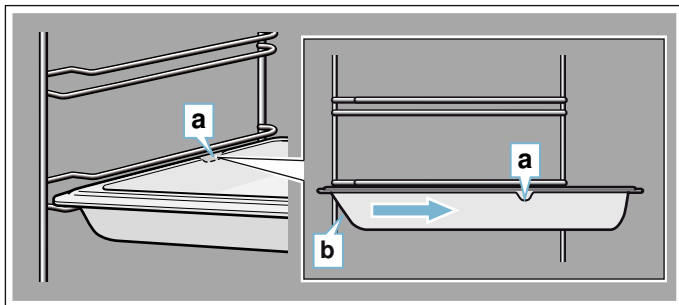
Das Zubehör kann etwa bis zur Hälfte herausgezogen werden, bis es einrastet. Die Rastfunktion verhindert das Kippen des Zubehörs beim Herausziehen. Das Zubehör muss richtig in den Garraum eingeschoben werden, damit der Kippenschutz funktioniert.

Achten Sie beim Einschieben des Rostes darauf, dass die Rastnase **a** hinten ist und nach unten zeigt. Die offene Seite muss zur Gerätetür und die Krümmung nach unten  zeigen.



Achten Sie beim Einschieben von Blechen darauf, dass die Rastnase **a** hinten ist und nach unten zeigt. Die Abschrägung des Zubehörs **b** muss vorne zur Gerätetür zeigen.

Beispiel im Bild: Universalpfanne

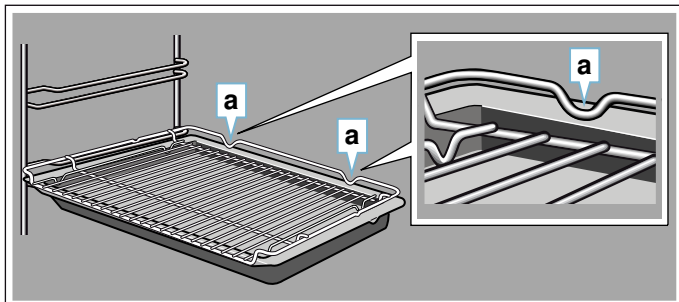


## Zubehör kombinieren

Sie können den Rost gleichzeitig mit der Universalpfanne einschieben, um abtropfende Flüssigkeiten aufzufangen.

Achten Sie beim Auflegen des Rostes darauf, dass beide Abstandshalter **a** auf dem hinteren Rand stehen. Beim Einschieben der Universalpfanne ist der Rost über dem oberen Führungsstab der Einschubhöhe.

Beispiel im Bild: Universalpfanne



## Sonderzubehör

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

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

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

→ "Kundendienst" auf Seite 20

### Sonderzubehör

#### Rost

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

#### Backblech

Für Blechkuchen und Kleingebäck.

#### Universalpfanne

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

#### Einlegerost

Für Fleisch, Geflügel und Fisch.

Zum Einlegen in die Universalpfanne, um abtropfendes Fett und Fleischsaft aufzufangen.

#### Universalpfanne, antihaf-beschichtet

Für saftige Kuchen, Gebäck, Tiefkühlgerichte und große Braten. Gebäck und Braten lösen sich leichter von der Universalpfanne.

#### Backblech, antihaf-beschichtet

Für Blechkuchen und Kleingebäck.

Das Gebäck löst sich leichter vom Backblech.

#### Zwei Universalpfannen, schmales Format

Für saftige Kuchen, Gebäck und Tiefkühlgerichte.

Die Universalpfannen nicht mit den Klipp Auszügen verwenden und nicht auf den Rost stellen.

#### Profi-Pfanne

Für die Zubereitung von großen Mengen. Ideal geeignet z. B. auch für Moussaka.

#### Profi-Pfanne mit Einlegerost

Für die Zubereitung von großen Mengen.

#### Deckel für die Profi-Pfanne

Der Deckel macht die Profi-Pfanne zum Profi-Bräter.

#### Pizzablech

Für Pizza und große runde Kuchen.

#### Grillblech

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

#### Backstein

Für selbstgemachtes Brot, Brötchen und Pizza, die einen knusprigen Boden erhalten sollen.

Der Backstein muss auf die empfohlene Temperatur vorgeheizt werden.

**Glasbräter**

Für Schmorgerichte und Aufläufe.

**Glasschale**

Für große Braten, saftige Kuchen und Aufläufe.

**Glaspfanne**

Für Aufläufe, Gemüsegerichte und Gebäck.

**Klipp Auszug**

Die Auszugsschienen können in jeder Höhe verwendet werden. Es können so viele Auszüge angebracht werden, wie freie Ebenen vorhanden sind.

**Auszugssystem 1-fach**

Mit den Auszugsschienen in Höhe 2 können Sie das Zubehör weiter herausziehen, ohne dass es kippt.

**Auszugssystem 2-fach**

Mit den Auszugsschienen in Höhe 2 und 3 können Sie das Zubehör weiter herausziehen, ohne dass es kippt.

**Auszugssystem 3-fach**

Mit den Auszugsschienen in Höhe 1, 2 und 3 können Sie das Zubehör weiter herausziehen, ohne dass es kippt.

 **Vor dem ersten Gebrauch**

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

**Erste Inbetriebnahme**

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

**Uhrzeit einstellen**

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

Die Uhrzeit startet bei "12:00 Uhr".

1. Mit Taste **-** oder **+** die Uhrzeit einstellen.
  2. Zum Bestätigen auf Taste **⌂** tippen.
- Im Display wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt.

**Garraum und Zubehör reinigen**

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

**Garraum reinigen**

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

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

Nehmen Sie die angegebenen Einstellungen vor. Wie Sie Heizart und Temperatur einstellen erfahren Sie im

nachfolgenden Kapitel. → "Gerät bedienen" auf Seite 11

**Einstellungen**

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

Schalten Sie das Gerät nach der angegebenen Dauer aus.

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

**Zubehör reinigen**

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

**Gerät bedienen**

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

**Gerät ein- und ausschalten**

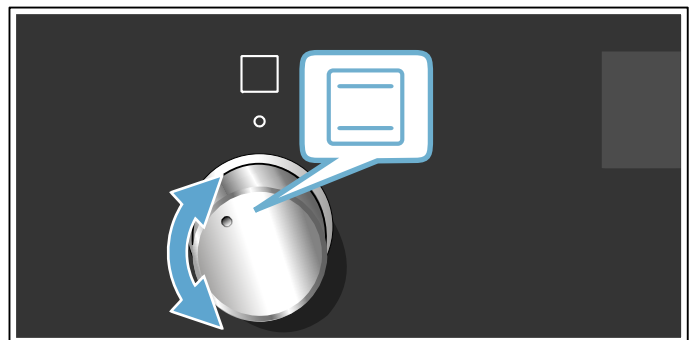
Der Funktionswähler schaltet das Gerät ein und aus. Sobald Sie ihn in eine Position außerhalb der Nullstellung drehen, ist das Gerät eingeschaltet. Zum Ausschalten des Gerätes den Funktionswähler immer auf die Nullstellung drehen.

**Heizart und Temperatur einstellen**

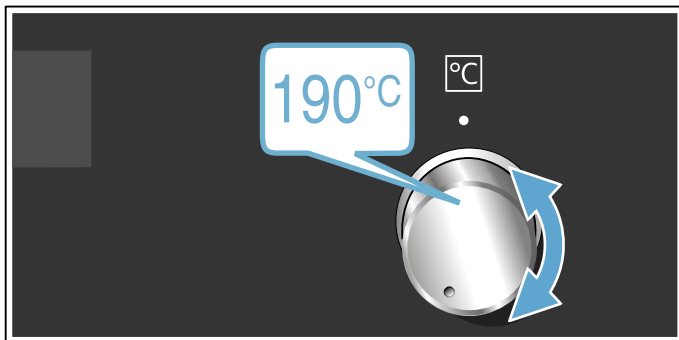
Mit Funktions- und Temperaturwähler stellen Sie ganz einfach Ihr Gerät ein. Welche Heizart für welches Gericht am besten geeignet ist, sehen Sie am Anfang der Gebrauchsanleitung. → "Gerät kennen lernen" auf Seite 7

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

1. Mit dem Funktionswähler die Heizart einstellen.



2. Mit dem Temperaturwähler die Temperatur oder Grillstufe einstellen.



Nach einigen Sekunden beginnt das Gerät zu heizen.

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

**Hinweis:** Sie können am Gerät auch Dauer und Ende für den Betrieb einstellen. → "Zeitfunktionen" auf Seite 12

### Ändern

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

### Schnellaufheizen

Mit dem Schnellaufheizen können Sie die Aufheizdauer verkürzen.

Verwenden Sie danach am besten:

- 3D-Heißluft

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

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

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

Nach wenigen Sekunden beginnt der Backofen zu heizen.

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

## Zeitfunktionen

Ihr Gerät verfügt über verschiedene Zeitfunktionen.

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

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

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

**Hinweis:** Wie lange ein Signal ertönt, können Sie in den Grundeinstellungen ändern. → "Grundeinstellungen" auf Seite 15

### Dauer einstellen

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

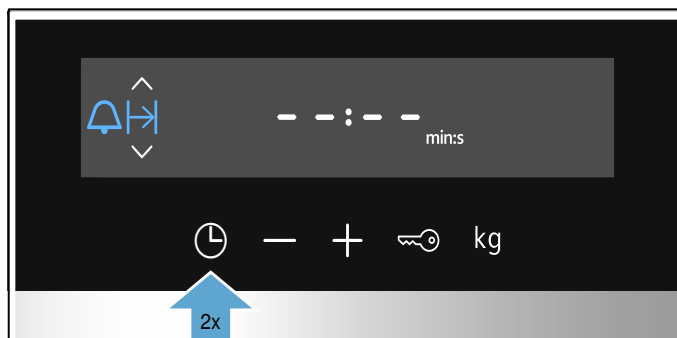
Maximal sind 23 Stunden und 59 Minuten einstellbar. Bis zu einer Stunde lässt sich die Dauer in Minutenschritten einstellen, danach in 5-Minutenschritten.

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

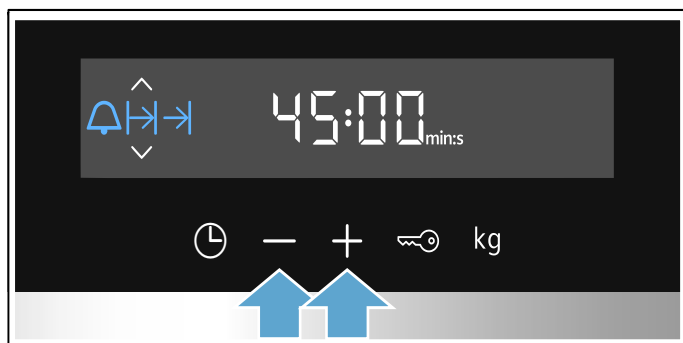
Beispiel im Bild: Dauer 45 Minuten.

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

Im Display ist die Dauer markiert.



3. Mit Taste **-** oder **+** die Dauer einstellen.



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

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

### Dauer ist abgelaufen

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

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

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

### Ändern und abbrechen

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

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

### Zeitfunktionen abfragen

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

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

### Ende einstellen

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

### Hinweise

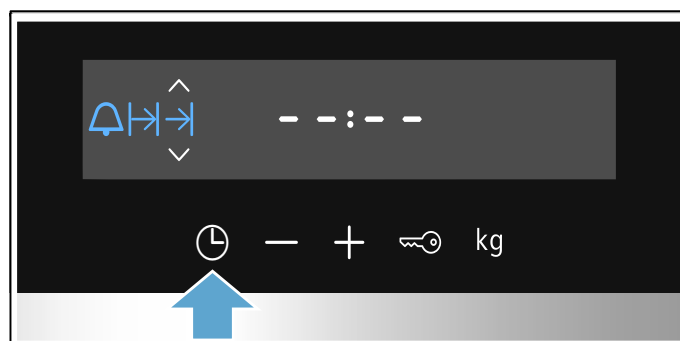
- Achten Sie darauf, dass Lebensmittel nicht zu lange im Garraum stehen und verderben.
- Stellen Sie ein Ende nicht mehr ein, wenn der Betrieb bereits gestartet war. Das Garergebnis würde nicht mehr stimmen.

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

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

1. Heizart und Temperatur oder Stufe einstellen.

2. Zweimal auf Taste **⌚** tippen und mit Taste **-** oder **+** die Dauer einstellen.  
3. Erneut einmal auf Taste **⌚** tippen.  
Im Display ist die Endezeit **→I** markiert.



4. Mit Taste **+** oder **-** das Ende auf später verschieben.



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

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

### Dauer ist abgelaufen

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

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

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

### Ändern und abbrechen

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

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

### Zeitfunktionen abfragen

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

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

## Wecker einstellen

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

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

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

1. Auf Taste  tippen, bis das Weckersymbol  markiert ist.
2. Mit Taste  oder  die Weckerzeit einstellen. Nach wenigen Sekunden startet die Weckerzeit.

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

## Wecker ist abgelaufen

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

Mit einer beliebigen Taste den Wecker ausschalten.

## Ändern und abbrechen

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

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

## Zeitfunktionen abfragen

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

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

## Uhrzeit einstellen

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

Der Funktionswähler muss auf der Nullstellung sein.

1. Mit Taste  oder  die Uhrzeit einstellen. Die Uhrzeit hört auf zu blinken.
2. Mit Taste  bestätigen. Das Gerät übernimmt die eingestellte Uhrzeit.

**Hinweis:** Ob die Uhrzeit im Display angezeigt wird, können Sie in den Grundeinstellungen festlegen.  
→ "Grundeinstellungen" auf Seite 15

## Uhrzeit ändern

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

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

## Kindersicherung

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

### Hinweise

- Ob sich die Funktion Kindersicherung einstellen lässt oder nicht, können Sie in den Grundeinstellungen ändern.  
→ "Grundeinstellungen" auf Seite 15
- Ein evtl. angeschlossenes Kochfeld wird von der Kindersicherung am Backofen nicht beeinflusst.
- Nach einem Stromausfall ist die Kindersicherung nicht mehr aktiv.

## Aktivieren und deaktivieren

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

Taste  ca. 4 Sekunden lang drücken.

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

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

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

## Grundeinstellungen

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

### Liste der Grundeinstellungen

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

| Grundeinstellung                                                               | Auswahl                                                                                                                                                                            |
|--------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>c 1</b> Anzeige der Uhrzeit                                                 | <b>0</b> = Uhrzeit ausblenden<br><b>1</b> = Uhrzeit anzeigen*                                                                                                                      |
| <b>c 2</b> Signaldauer nach Ablauf einer Dauer oder Weckerzeit                 | <b>1</b> = ca. 10 Sekunden<br><b>2</b> = ca. 30 Sekunden*<br><b>3</b> = ca. 2 Minuten                                                                                              |
| <b>c 3</b> Tastenton beim Tippen auf eine Taste                                | <b>0</b> = aus<br><b>1</b> = ein*                                                                                                                                                  |
| <b>c 4</b> Nachlaufzeit des Kühlgebläses                                       | <b>1</b> = kurz<br><b>2</b> = mittel<br><b>3</b> = lang*<br><b>4</b> = extra lang                                                                                                  |
| <b>c 5</b> Wartezeit, bis eine Einstellung übernommen ist                      | <b>1</b> = ca. 3 Sekunden*<br><b>2</b> = ca. 6 Sekunden<br><b>3</b> = ca. 10 Sekunden                                                                                              |
| <b>c 6</b> Kindersicherung aktivieren möglich                                  | <b>0</b> = nein<br><b>1</b> = ja*                                                                                                                                                  |
| <b>c 7</b> Wasserhärte**                                                       | <b>0</b> = enthärtet<br><b>1</b> = weich (bis 1,3 mmol/l)<br><b>2</b> = mittel (1,3 - 2,5 mmol/l)<br><b>3</b> = hart (2,5 - 3,8 mmol/l)<br><b>4</b> = sehr hart* (über 3,8 mmol/l) |
| * Werkseinstellung (je nach Gerätetyp können die Werkseinstellungen abweichen) |                                                                                                                                                                                    |
| ** Nicht bei allen Gerätetypen verfügbar.                                      |                                                                                                                                                                                    |

### Grundeinstellungen ändern

Der Funktionswähler muss auf der Nullstellung sein.

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

Sie können die Grundeinstellungen jederzeit wieder ändern.

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

## Reinigen

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

### Geeignete Reinigungsmittel

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

#### Achtung! Oberflächenschäden

Verwenden Sie keine

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

Waschen Sie neue Schwammtücher vor Gebrauch gründlich aus.

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

#### ⚠ Warnung – Verbrennungsgefahr!

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

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

|                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Bedienfeld                           | Heiße Spüllauge:<br>Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen.<br>Keinen Glasreiniger oder Glasschaber verwenden.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Türscheiben                          | Heiße Spüllauge:<br>Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen.<br>Keinen Glasschaber oder Scheuerspiralen aus Edelstahl verwenden.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Türgriff                             | Heiße Spüllauge:<br>Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen.<br>Wenn Entkalkungsmittel auf den Türgriff gelangt, sofort abwischen. Diese Flecken lassen sich sonst nicht mehr entfernen.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Gerät innen</b>                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Emailflächen                         | Heiße Spüllauge oder Essigwasser:<br>Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen.<br>Eingebrannte Speiserückstände mit einem feuchten Tuch und Spüllauge aufweichen. Bei starker Verschmutzung Scheuerspirale aus Edelstahl oder Backofenreiniger verwenden.<br><b>Achtung!</b><br>Nie Backofenreiniger im warmen Garraum verwenden. Schäden am Email können entstehen. Vor dem nächsten Aufheizen Rückstände aus dem Garraum und von der Gerätetür vollständig entfernen.<br><br>Den Garraum nach der Reinigung zum Trocknen geöffnet lassen.<br><b>Hinweis:</b> Durch Lebensmittelrückstände können weiße Beläge entstehen. Diese sind unbedenklich und haben keinen Einfluss auf die Funktion. Bei Bedarf mit Zitronensäure entfernen. |
| Glasabdeckung der Garraumbeleuchtung | Heiße Spüllauge:<br>Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen.<br>Bei starker Verschmutzung Backofenreiniger verwenden.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Türdichtung<br>Nicht abnehmen!       | Heiße Spüllauge:<br>Mit einem Spültuch reinigen.<br>Nicht scheuern.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Türabdeckung                         | Aus Edelstahl:<br>Edelstahl-Reiniger verwenden. Die Hinweise der Hersteller beachten. Keine Edelstahl-Pflegemittel verwenden.<br><br>Aus Kunststoff:<br>Mit heißer Spüllauge und einem Spültuch reinigen. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen. Keinen Glasreiniger oder Glasschaber verwenden.<br>Zum Reinigen die Türabdeckung abnehmen.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Gestelle                             | Heiße Spüllauge:<br>Einweichen und mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

|               |                                                                                                                                                                                                      |
|---------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Auszugssystem | Heiße Spüllauge:<br>Mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen.<br>Nicht das Schmierfett auf den Auszugsschienen entfernen, am besten eingeschoben reinigen.<br>Nicht im Geschirrspüler reinigen. |
| Zubehör       | Heiße Spüllauge:<br>Einweichen und mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen.<br>Bei starker Verschmutzung Scheuerspirale aus Edelstahl verwenden.                                               |

### Hinweise

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

### Gerät sauberhalten

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



### Warnung – Brandgefahr!

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

### Tipps

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

## Gestelle

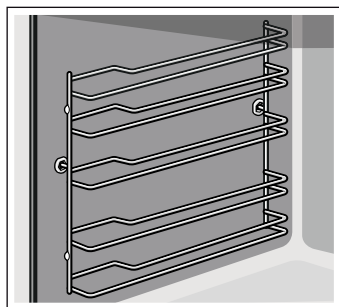
Bei sorgfältiger Pflege und Reinigung bleibt Ihr Gerät lange schön und funktionsfähig. Hier erfahren Sie, wie Sie die Gestelle aushängen und reinigen können.

### Gestelle aus- und einhängen

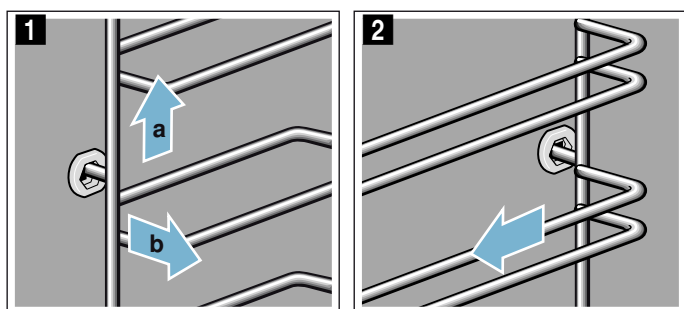
#### **Warnung – Verbrennungsgefahr!**

Die Gestelle werden sehr heiß. Nie die heißen Gestelle berühren. Das Gerät immer abkühlen lassen. Kinder fernhalten.

#### Gestelle aushängen



1. Gestell vorne etwas anheben **a** und aushängen **b** (Bild **1**).
2. Danach das ganze Gestell nach vorne ziehen und herausnehmen (Bild **2**).



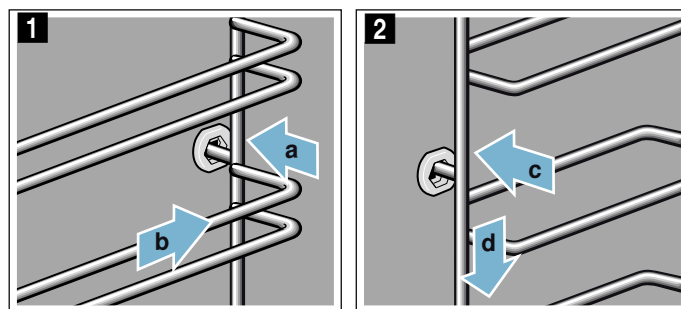
Reinigen Sie die Gestelle mit Spülmittel und einem Spülschwamm. Bei hartnäckigen Verschmutzungen verwenden Sie eine Bürste.

#### Gestelle einhängen

Die Gestelle passen nur rechts oder links. Achten Sie bei beiden Gestellen darauf, dass die gebogenen Stangen vorne sind.

1. Gestell zuerst mittig in die hintere Buchse einstecken **a**, bis das Gestell an der Garraumwand anliegt und nach hinten drücken **b** (Bild **1**).

2. Danach in die vordere Buchse einstecken **c**, bis das Gestell auch hier an der Garraumwand anliegt und nach unten drücken **d** (Bild **2**).



## Gerätetür

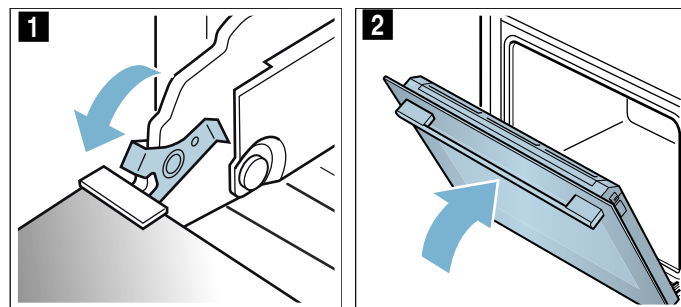
Bei sorgfältiger Pflege und Reinigung bleibt Ihr Gerät lange schön und funktionsfähig. Hier erfahren Sie, wie Sie die Gerätetür reinigen können.

### Türscheiben aus- und einbauen

Zur besseren Reinigung können Sie die Glasscheiben der Gerätetür ausbauen.

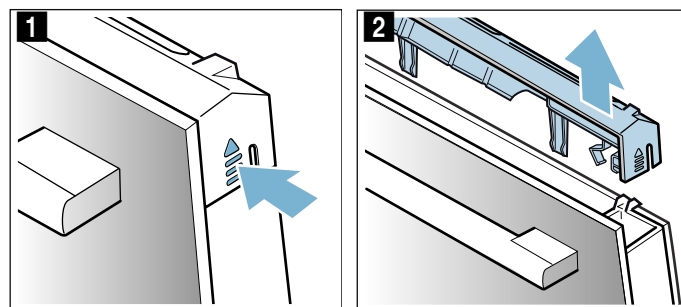
#### Gerätetür feststellen

1. Gerätetür ganz öffnen.
2. Beide Sperrhebel links und rechts aufklappen (Bild **1**).
3. Gerätetür bis Anschlag schließen (Bild **2**).

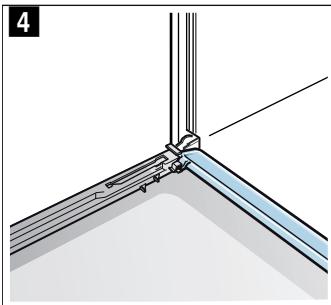
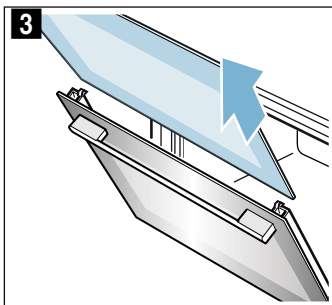


#### Scheiben ausbauen

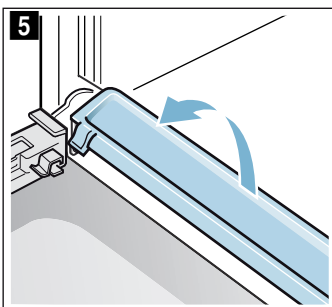
1. An der Abdeckung links und rechts drücken (Bild **1**).
2. Abdeckung abnehmen (Bild **2**).



3. Scheibe herausziehen (Bild 3) und auf einer ebenen Fläche vorsichtig ablegen.
4. Bei Bedarf können Sie die Kondensatleiste zum Reinigen herausnehmen. Dazu die Gerätetür ganz aufklappen (Bild 4).



5. Kondensatleiste nach oben klappen und herausziehen (Bild 5).



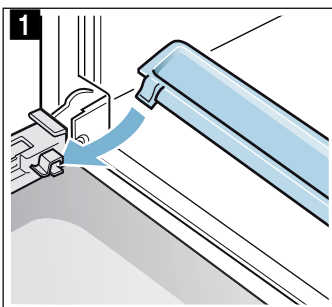
Reinigen Sie die Scheiben mit Glasreiniger und einem weichen Tuch. Wischen Sie die Kondensatleiste mit einem Tuch und heißer Spüllauge ab.

#### **⚠ Warnung Verletzungsgefahr!**

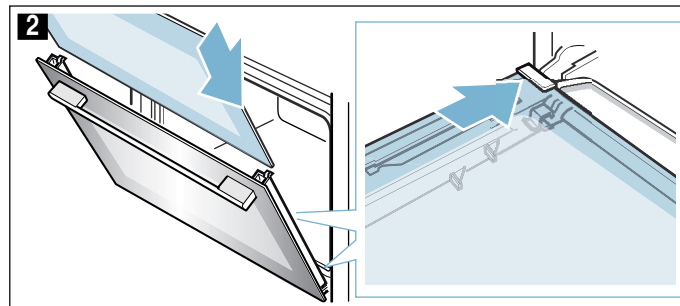
- Zerkratztes Glas der Gerätetür kann springen. Keinen Glasschaber, scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel benutzen.
- Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür und Sie können sich klemmen. Nicht in den Bereich der Scharniere greifen.

#### **Scheiben einbauen**

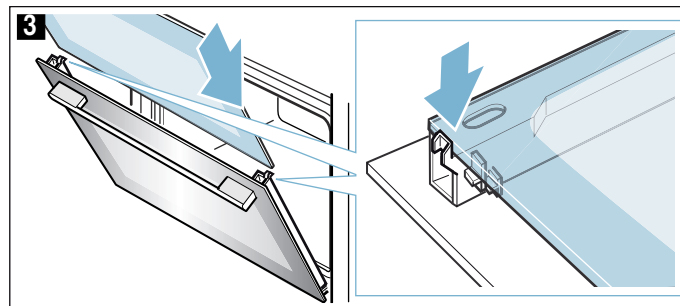
1. Gerätetür ganz öffnen und Kondensatleiste wieder einsetzen. Dazu die Leiste senkrecht einstecken und nach unten drehen (Bild 1).



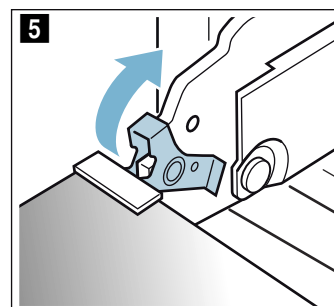
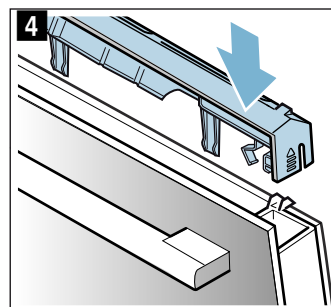
2. Gerätetür bis zum Anschlag schließen.
3. Scheibe einschieben und darauf achten, dass die Scheibe unten richtig in der Halterung ist (Bild 2).



4. Scheibe oben andrücken (Bild 3).



5. Abdeckung aufsetzen und andrücken bis sie hörbar einrastet (Bild 4).
6. Gerätetür wieder ganz öffnen.
7. Beide Sperrhebel links und rechts zuklappen (Bild 5).



8. Gerätetür schließen.

#### **Achtung!**

Benutzen Sie den Garraum erst wieder, wenn die Scheiben ordnungsgemäß eingebaut sind.

## ❓ Störungen, was tun?

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

### Störungen selbst beheben

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

Wenn eine Speise nicht optimal gelingt, finden Sie am Ende der Gebrauchsanleitung viele Tipps und Hinweise zur Zubereitung. → *"Für Sie in unserem Kochstudio getestet" auf Seite 22*

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

### ⚠️ Warnung – Stromschlaggefahr!

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

### Fehlermeldungen im Display

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

Wenn es eine einmalige Störung war, können Sie Ihr Gerät wieder wie gewohnt benutzen. Wenn die Fehlermeldung erneut erscheint, rufen Sie den Kundendienst und geben Sie dabei die genaue Fehlermeldung und die E-Nr. Ihres Gerätes an. → *"Kundendienst" auf Seite 20*

### Garraumlampe an der Decke auswechseln

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

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

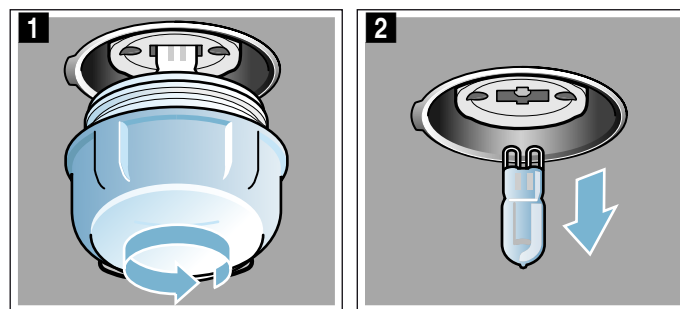
### ⚠️ Warnung – Stromschlaggefahr!

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

### ⚠️ Warnung – Verbrennungsgefahr!

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

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



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

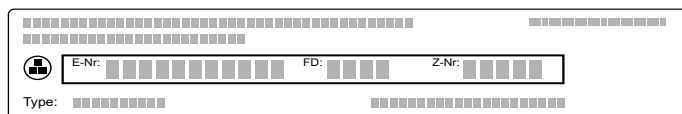
## Kundendienst

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

### E-Nummer und FD-Nummer

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

Bei einigen Geräten, die mit Dampf ausgestattet sind, finden Sie das Typenschild hinter der Blende.



Das Diagramm zeigt ein Typenschild mit folgenden Feldern: E-Nr. (Erzeugnisnummer), FD-Nr. (Fertigungsnummer), Z-Nr. (Zusatznummer) und Type (Typenbezeichnung). Jedes Feld ist mit einer Reihe von Punkten dargestellt, die die Länge der Nummer andeuten.

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

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

### Kundendienst

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

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

### Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

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

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

## Programme

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

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

### Geschirr

Beachten Sie die Hinweise der GeschirrhHersteller.

#### Geeignetes Geschirr:

Verwenden Sie hitzebeständiges Geschirr bis 300 °C.

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

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

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

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

#### Ungeeignetes Geschirr:

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

#### Größe des Geschirrs:

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

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

### Gericht vorbereiten

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

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

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

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

## Programme

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

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

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

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

## Programm einstellen

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

Das Gewicht ist nur im vorgesehenen Gewichtsbereich einstellbar.

1. Den Funktionswähler und den Temperaturwähler auf Programme **P** stellen.
2. Mit Taste **+** oder **-** das gewünschte Programm einstellen.
3. Auf Taste **kg** tippen.
4. Mit Taste **+** oder **-** das Gewicht Ihrer Speise einstellen.

Nach Übernahme des Gewichts erscheint im Display die berechnete Dauer. Bei Bedarf können Sie mit Taste **kg** zurück zum Programm wechseln.

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

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

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

### Dauer des Programms

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

Ändern können Sie die Dauer eines Programms nicht.

## Nachgaren

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

**Hinweis:** Sie können beliebig oft nachgaren.

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

## Endezeit verschieben

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

Nach dem Start geht das Gerät in Warteposition.

## Ändern und abbrechen

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

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

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

# Für Sie in unserem Kochstudio getestet

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

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

## Allgemeine Hinweise

### Empfohlene Einstellwerte

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

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

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

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

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

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

### Heizart Heißluft Sanft

Heißluft Sanft ist eine intelligente Heizart für die schonende Zubereitung von Fleisch, Fisch und Gebäck. Das Gerät regelt optimal die Energiezufuhr in den Garraum. Das Gargut wird phasenweise mit Restwärme zubereitet. So bleibt es saftiger und bräunt weniger. Je nach Zubereitung und Lebensmittel kann Energie gespart werden. Wenn Sie während des Garens vorzeitig die Gerätetür öffnen oder durch Vorheizen verliert sich dieser Effekt.

Verwenden Sie nur Originalzubehör Ihres Gerätes. Es ist optimal auf den Garraum und die Heizarten abgestimmt. Entfernen Sie nicht genutztes Zubehör aus dem Garraum.

Schieben Sie die Speisen in den kalten, leeren Garraum. Wählen Sie eine Temperatur zwischen 120 °C und 230 °C. Halten Sie die Gerätetür während des Garens geschlossen. Garen Sie nur auf einer Ebene.

Die Heizart Heißluft Sanft wird zur Ermittlung des Energieverbrauchs im Umluftmodus und der Energieeffizienzklasse verwendet.

### Backen auf einer Ebene

Verwenden Sie zum Backen auf einer Ebene folgende Einschubhöhen:

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

### Backen auf mehreren Ebenen

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

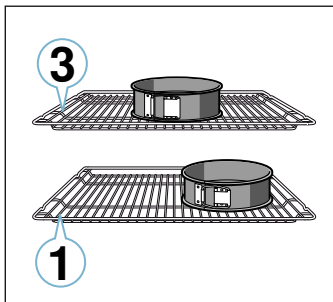
Backen auf zwei Ebenen:

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

Backen auf drei Ebenen:

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

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



### Zubehör

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

### Kuchen in Formen

| Gericht                       | Zubehör / Geschirr | Einschubhöhe | Heizart | Temperatur in °C | Dauer in Min. |
|-------------------------------|--------------------|--------------|---------|------------------|---------------|
| Rührkuchen, einfach           | Kranz-/Kastenform  | 2            |         | 140-150          | 75-90         |
| Rührkuchen, einfach, 2 Ebenen | Kranz-/Kastenform  | 3+1          |         | 140-150          | 70-85         |
| * vorheizen                   |                    |              |         |                  |               |

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

→ "Zubehör" auf Seite 9

### Backpapier

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

### Kuchen und Gebäck

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

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

### Backformen

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

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

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

### Tiefkühlprodukte

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

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

### Brot und Brötchen

#### Achtung!

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

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

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

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

### Kuchen auf dem Blech

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

### Kleingebäck

| Gericht                                                            | Zubehör / Geschirr           | Einschub-<br>höhe | Heizart | Temperatur<br>in °C | Dauer in<br>Min. |
|--------------------------------------------------------------------|------------------------------|-------------------|---------|---------------------|------------------|
| Muffins                                                            | Muffinblech                  | 2                 |         | 170-190             | 20-40            |
| Muffins, 2 Ebenen                                                  | Muffinbleche                 | 3+1               |         | 160-170*            | 20-45            |
| Hefekleingebäck                                                    | Backblech                    | 3                 |         | 150-170             | 20-30            |
| Hefekleingebäck, 2 Ebenen                                          | Universalpfanne + Backblech  | 3+1               |         | 150-170             | 25-40            |
| Blätterteiggebäck                                                  | Backblech                    | 3                 |         | 170-190*            | 20-35            |
| Blätterteiggebäck, 2 Ebenen                                        | Universalpfanne + Backblech  | 3+1               |         | 170-190*            | 25-45            |
| Blätterteiggebäck, 3 Ebenen                                        | Backbleche + Universalpfanne | 5+3+1             |         | 170-190*            | 25-45            |
| Brandteiggebäck                                                    | Backblech                    | 3                 |         | 190-210             | 35-50            |
| Brandteiggebäck, 2 Ebenen                                          | Universalpfanne + Backblech  | 3+1               |         | 190-210             | 35-45            |
| * vorheizen                                                        |                              |                   |         |                     |                  |
| ** 5 min vorheizen, verwenden Sie nicht die Schnellaufheizfunktion |                              |                   |         |                     |                  |

**Plätzchen**

| Gericht                                                            | Zubehör / Geschirr           | Einschub-<br>höhe | Heizart | Temperatur<br>in °C | Dauer in<br>Min. |
|--------------------------------------------------------------------|------------------------------|-------------------|---------|---------------------|------------------|
| Spritzgebäck                                                       | Backblech                    | 3                 |         | 140-150**           | 25-40            |
| Spritzgebäck, 2 Ebenen                                             | Universalpfanne + Backblech  | 3+1               |         | 140-150**           | 25-35            |
| Spritzgebäck, 3 Ebenen                                             | Backbleche + Universalpfanne | 5+3+1             |         | 130-140**           | 40-55            |
| Plätzchen                                                          | Backblech                    | 3                 |         | 140-160             | 15-25            |
| Plätzchen, 2 Ebenen                                                | Universalpfanne + Backblech  | 3+1               |         | 140-160             | 15-25            |
| Plätzchen, 3 Ebenen                                                | Backbleche + Universalpfanne | 5+3+1             |         | 140-160             | 15-25            |
| Baiser                                                             | Backblech                    | 3                 |         | 80-90*              | 120-150          |
| Baiser, 2 Ebenen                                                   | Universalpfanne + Backblech  | 3+1               |         | 90-100*             | 100-150          |
| Makronen                                                           | Backblech                    | 3                 |         | 90-110              | 20-30            |
| Makronen, 2 Ebenen                                                 | Universalpfanne + Backblech  | 3+1               |         | 90-110              | 20-35            |
| Makronen, 3 Ebenen                                                 | Backbleche + Universalpfanne | 5+3+1             |         | 90-110              | 30-40            |
| * vorheizen                                                        |                              |                   |         |                     |                  |
| ** 5 min vorheizen, verwenden Sie nicht die Schnellaufheizfunktion |                              |                   |         |                     |                  |

**Brot und Brötchen**

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

**Pizza, Quiche und pikanter Kuchen**

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

| Gericht     | Zubehör / Geschirr | Einschubhöhe | Heizart                                                                             | Temperatur in °C | Dauer in Min. |
|-------------|--------------------|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------|---------------|
| Pirogge     | Auflaufform        | 2            |  | 170-190          | 65-75         |
| Empanada    | Universalpfanne    | 3            |  | 180-190          | 30-40         |
| Börek       | Universalpfanne    | 1            |  | 180-200          | 40-50         |
| * vorheizen |                    |              |                                                                                     |                  |               |

## Tipps zum Backen

|                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Sie möchten feststellen, ob das Gebäck durchgebacken ist.                                                | Stechen Sie mit einem Holzstäbchen an der höchsten Stelle in das Gebäck. Wenn kein Teig mehr am Holz klebt, ist das Gebäck fertig.                                                                                                                                                                                                                         |
| Das Gebäck fällt zusammen.                                                                               | Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit. Oder stellen Sie die Temperatur um 10 °C niedriger ein und verlängern Sie die Backzeit. Beachten Sie die angegebenen Zutaten und Zubereitungshinweise im Rezept.                                                                                                                                      |
| Das Gebäck ist in der Mitte hoch aufgegangen und am Rand niedriger.                                      | Fetten Sie nur den Boden der Springform ein. Nach dem Backen lösen Sie das Gebäck vorsichtig mit einem Messer.                                                                                                                                                                                                                                             |
| Der Obstsaft läuft über.                                                                                 | Verwenden Sie beim nächsten Mal die Universalpfanne.                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Kleingebäck klebt beim Backen aneinander.                                                                | Um jedes Gebäckstück sollte ein Abstand von ca. 2 cm sein. So ist genügend Platz, damit Gebäckstücke schön aufgehen und rundherum bräunen können.                                                                                                                                                                                                          |
| Das Gebäck ist zu trocken.                                                                               | Stellen Sie die Temperatur um 10 °C höher ein und verkürzen Sie die Backzeit.                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Das Gebäck ist insgesamt zu hell.                                                                        | Ist die Einschubhöhe und das Zubehör korrekt, dann erhöhen Sie ggf. die Temperatur oder verlängern die Backzeit.                                                                                                                                                                                                                                           |
| Das Gebäck ist oben zu hell, aber unten zu dunkel.                                                       | Schieben Sie beim nächsten Mal eine Ebene höher ein.                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Das Gebäck ist oben zu dunkel, aber unten zu hell.                                                       | Schieben Sie beim nächsten Mal eine Ebene tiefer ein. Wählen Sie eine niedrigere Temperatur und verlängern Sie die Backzeit.                                                                                                                                                                                                                               |
| Das Gebäck in Form- oder Kasten wird hinten zu dunkel.                                                   | Stellen Sie die Backform nicht direkt an die Rückwand, sondern mittig auf das Zubehör.                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Das Gebäck ist insgesamt zu dunkel.                                                                      | Wählen beim nächsten Mal eine niedrigere Temperatur und verlängern Sie ggf. die Backzeit.                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Das Gebäck ist ungleichmäßig gebräunt.                                                                   | Wählen Sie die Temperatur etwas niedriger.<br>Auch überstehendes Backpapier kann die Luftzirkulation beeinflussen. Schneiden Sie Backpapier immer passend zu.<br>Achten Sie darauf, dass die Backform nicht direkt vor den Öffnungen der Garraum-Rückwand steht.<br>Beim Backen von Kleingebäck sollten Sie möglichst gleiche Größen und Dicken verwenden. |
| Sie haben auf mehreren Ebenen gebacken. Auf dem oberen Blech ist das Gebäck dunkler als auf dem unteren. | Wählen Sie zum Backen auf mehreren Ebenen immer Heißluft. Gleichzeitig eingeschobene Gebäcke auf Blechen oder in Formen müssen nicht gleichzeitig fertig werden.                                                                                                                                                                                           |
| Das Gebäck sieht gut aus, ist aber innen nicht durchgebacken.                                            | Backen Sie mit niedrigerer Temperatur etwas länger und geben Sie ggf. weniger Flüssigkeit hinzu. Bei Gebäck mit saftigem Belag backen Sie erst den Boden vor. Bestreuen Sie ihn mit Mandeln oder Paniermehl und geben dann den Belag darauf.                                                                                                               |
| Das Gebäck löst sich nicht beim Stürzen.                                                                 | Lassen Sie das Gebäck nach dem Backen noch 5 bis 10 Minuten auskühlen. Sollte er sich immer noch nicht lösen, lockern Sie den Rand nochmals vorsichtig mit einem Messer. Stürzen Sie das Gebäck erneut und bedecken Sie die Form mehrmals mit einem nassen, kalten Tuch. Beim nächsten Mal die Form einfetten und mit Paniermehl ausstreuen.               |

## Aufläufe und Gratins

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

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

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

Verwenden Sie immer die angegebenen Einschubhöhen.

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

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

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

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

## Geflügel, Fleisch und Fisch

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

### Braten auf dem Rost

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

Schieben Sie die Universalpfanne mit dem aufgelegten Rost in die angegebene Einschubhöhe. Achten Sie darauf, dass der Rost richtig auf der Universalpfanne aufliegt. → "Zubehör" auf Seite 9

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

### Braten im Geschirr

#### **Warnung – Verletzungsgefahr durch zerspringendes Glas!**

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

#### **Warnung – Verbrühungsgefahr!**

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

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

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

Beachten Sie die Herstellerangaben zu Ihrem Bratgeschirr.

### Offenes Geschirr

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

### Geschlossenes Geschirr

Der Garraum bleibt bei der Zubereitung im geschlossenen Geschirr wesentlich sauberer. Achten

Sie darauf, dass der Deckel passt und gut schließt. Stellen Sie das Geschirr auf den Rost.

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

### Grillen

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

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

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

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

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

### Hinweise

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

### Bratenthermometer

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

### Empfohlene Einstellwerte

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

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

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

Wenden Sie Geflügel, Fleisch und Fisch nach ca. ½ bis ⅔ der angegebenen Zeit.

### Geflügel

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

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

Geben Sie zu Geflügel im Geschirr etwas Flüssigkeit dazu. Der Boden des Geschirrs sollte ca. 1-2 cm hoch bedeckt sein.

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

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

### Fleisch

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

Geben Sie zum Braten von magerem Fleisch etwas Flüssigkeit hinzu. Im Glasgeschirr sollte der Boden des Geschirrs ca. ½ cm hoch bedeckt sein.

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

Wenn der Braten fertig ist, sollte er noch 10 Minuten im abgeschalteten, geschlossenen Garraum ruhen. So verteilt sich der Fleischsaft besser. Wickeln Sie den

Braten ggf. in Alufolie ein. In der angegebenen Gardauer ist die empfohlene Ruhezeit nicht enthalten.

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

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

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

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

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

### Fisch

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

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

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

### Geflügel

| Gericht                            | Zubehör / Geschirr   | Einschubhöhe | Heizart                                                                               | Temperatur in °C | Dauer in Min. |
|------------------------------------|----------------------|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------|------------------|---------------|
| Hähnchen, 1,3 kg                   | Geschirr offen       | 2            |  | 200-220          | 60-70         |
| Hähnchenkleinteile, je 250 g       | Geschirr offen       | 3            |  | 220-230          | 30-35         |
| Hähnchen Sticks, Nuggets, gefroren | Universalpfanne      | 3            |  | 190-210          | 20-25         |
| Ente, 2 kg                         | Geschirr offen       | 2            |  | 180-200          | 90-110        |
| Entenbrust, medium, je 300 g       | Geschirr offen       | 3            |  | 210-230          | 35-40         |
|                                    |                      |              |  | 3                | 3-5           |
| Gans, 3 kg                         | Geschirr offen       | 2            |  | 140              | 130-140       |
|                                    |                      |              |                                                                                       | 160              | 50-60         |
| Gänsekeulen, je 350 g              | Geschirr geschlossen | 2            |  | 150-160          | 80-90         |
|                                    |                      |              |  | 230-240          | 30-40         |
| Babypute, 2,5 kg                   | Geschirr offen       | 2            |  | 180-200          | 75-90         |
| Putenbrust, ohne Knochen, 1 kg     | Geschirr geschlossen | 2            |  | 240-260          | 80-100        |
| Putenoberkeule, mit Knochen, 1 kg  | Geschirr offen       | 2            |  | 180-200          | 80-100        |

**Fleisch**

| Gericht                                            | Zubehör / Geschirr   | Einschubhöhe | Heizart | Schritt | Temperatur in °C | Dauer in Min. |
|----------------------------------------------------|----------------------|--------------|---------|---------|------------------|---------------|
| Schweinebraten ohne Schwarte, z. B. Nacken, 1,5 kg | Geschirr offen       | 2            |         | -       | 160-170          | 150-160       |
| Schweinebraten mit Schwarte z. B. Schulter, 2 kg   | Geschirr offen       | 2            |         | 1       | 130-140          | 135-145       |
|                                                    |                      |              |         | 2       | 190-200          | 25-30         |
| Schweinelenendenbraten, 1,5 kg                     | Geschirr geschlossen | 2            |         | -       | 190-200          | 100-110***    |
| Schweinesteaks, 2 cm dick                          | Rost                 | 4            |         | -       | 3                | 20-25**       |
| Rinderfilet, medium, 1 kg                          | Rost + Unipfanne     | 3            |         | -       | 210-220****      | 40-50**       |
| Rinderschmorbraten, 1,5 kg                         | Geschirr geschlossen | 2            |         | -       | 200-220          | 140-160*****  |
| Roastbeef, medium, 1,5 kg                          | Rost + Unipfanne     | 3            |         | -       | 200-220****      | 60-70         |
| Burger, 3-4 cm hoch                                | Rost                 | 4            |         | -       | 3****            | 25-30         |
| Kalbsbraten, 1,5 kg                                | Geschirr offen       | 2            |         | -       | 160-180          | 115-130       |
| Kalbshaxe, 1,5 kg                                  | Geschirr geschlossen | 2            |         | -       | 200-220          | 110-125       |
| Lammkeule ohne Knochen, medium, 1,5 kg             | Geschirr offen       | 2            |         | -       | 170-190          | 70-80***      |
| Lammrücken mit Knochen, medium, 1,5 kg             | Geschirr offen       | 2            |         | -       | 180-190          | 45-55***      |
| Grillwürste                                        | Rost                 | 3            |         | -       | 3                | 15-20         |
| Hackbraten, 1 kg                                   | Geschirr offen       | 2            |         | -       | 170-180          | 65-75         |

\* vorheizen

\*\* Universalpfanne auf Einschubhöhe 2 darunter einschieben

\*\*\* ohne wenden

\*\*\*\* wenden nach 1/2 - 2/3 der Garzeit

\*\*\*\*\* zu Beginn Flüssigkeit in das Geschirr zugeben, Bratenstück soll mind. zu 2/3 in Flüssigkeit liegen

**Fisch**

| Gericht                                      | Zubehör / Geschirr   | Einschubhöhe | Heizart | Temperatur in °C | Dauer in Min. |
|----------------------------------------------|----------------------|--------------|---------|------------------|---------------|
| Fisch, gegrillt, ganz 300 g, z. B. Forelle   | Rost                 | 2            |         | 160-180          | 20-30***      |
| Fisch, gegrillt, ganz 1,5 kg, z. B. Lachs    | Rost                 | 2            |         | 170-190          | 30-40***      |
| Fischfilet, -kotelett, gegrillt, 2-3 cm dick | Rost                 | 4            |         | 3                | 12-22**       |
| Fischfilet, gedünstet, natur, 2-3 cm dick    | Geschirr geschlossen | 2            |         | 170-190          | 35-45         |
| Fisch, gedünstet, ganz 300 g, z. B. Forelle  | Geschirr geschlossen | 2            |         | 170-190          | 40-50         |
| Fisch, gedünstet, ganz 1,5 kg, z. B. Lachs   | Geschirr geschlossen | 2            |         | 180-200          | 55-65         |

\* vorheizen

\*\* Universalpfanne auf Einschubhöhe 2 einschieben

\*\*\* Universalpfanne unter Rost einschieben

**Tipps zum Braten und Schmoren**

|                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Der Garraum verschmutzt stark.                                                                     | Bereiten Sie Ihr Gargut in einem geschlossenen Bräter bei höherer Temperatur zu oder benutzen Sie das Grillblech. Wenn Sie das Grillblech verwenden, erhalten Sie optimale Bratergebnisse. Sie können das Grillblech als Sonderzubehör nachkaufen. |
| Der Braten ist zu dunkel und die Kruste stellenweise verbrannt und/oder der Braten ist zu trocken. | Überprüfen Sie die Einschubhöhe und die Temperatur. Wählen Sie beim nächsten Mal eine niedrigere Temperatur und verkürzen Sie ggf. die Bratdauer.                                                                                                  |
| Die Kruste ist zu dünn.                                                                            | Erhöhen Sie die Temperatur oder schalten Sie nach dem Ende der Bratdauer den Grill kurz ein.                                                                                                                                                       |
| Der Braten sieht gut aus, aber die Soße ist angebrannt.                                            | Wählen Sie beim nächsten Mal ein kleineres Bratgeschirr und geben Sie ggf. mehr Flüssigkeit hinzu.                                                                                                                                                 |

|                                                                  |                                                                                                                                                                          |
|------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Der Braten sieht gut aus, aber die Soße ist zu hell und wässrig. | Wählen Sie beim nächsten Mal ein größeres Bratgeschirr und geben Sie ggf. weniger Flüssigkeit hinzu.                                                                     |
| Beim Schmoren brennt das Fleisch an.                             | Bratgeschirr und Deckel müssen zusammenpassen und gut schließen.<br>Reduzieren Sie die Temperatur und geben Sie bei Bedarf während des Schmorens noch Flüssigkeit hinzu. |

## Gemüse und Beilagen

Halten Sie sich an die Angaben in der Tabelle.

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

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

## Desserts

Mit Ihrem Gerät können Sie Soufflés und Joghurt selbst herstellen.

### Soufflés

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

### Joghurt

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

1. 1 Liter Milch (3,5 % Fett) auf dem Kochfeld auf 90 °C erhitzen und auf 40 °C abkühlen.  
Bei H-Milch reicht das Anwärmen auf 40 °C.
2. 150 g Joghurt (Kühlschrank-Temperatur) einrühren.
3. In Tassen oder kleine Gläser füllen und mit Frischhaltefolie abdecken.
4. Tassen oder Gläser auf den Garraumboden stellen und wie in der Tabelle angegeben einstellen.
5. Nach der Zubereitung den Joghurt im Kühlschrank abkühlen lassen.

| Gericht                     | Zubehör / Geschirr | Einschubhöhe | Heizart | Temperatur in °C | Dauer |
|-----------------------------|--------------------|--------------|---------|------------------|-------|
| Joghurt                     | Portionsformen     | Garraumboden |         | -*               | 8-9h  |
| Soufflé in Portionsformen   | Portionsformen     | 2            |         | 160-180          | 35-45 |
| * mit  bis 100 °C aufheizen |                    |              |         |                  |       |

## Acrylamid in Lebensmitteln

Acrylamid entsteht vor allem bei hochoverhitzt zubereiteten Getreide- und Kartoffelprodukten, wie z. B.

Kartoffelchips, Pommes frites, Toast, Brötchen, Brot oder feinen Backwaren (Kekse, Lebkuchen, Spekulatius).

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

## Dörren

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

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

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

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

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

Verwenden Sie zum Dörren folgende Einschubhöhen:

- 1 Rost: Höhe 3
- 2 Roste: Höhe 3+1

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

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

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

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

## Einkochen

Sie können in Ihrem Gerät Obst und Gemüse einkochen.

### Warnung – Verletzungsgefahr!

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

### Gläser

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

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

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

### Obst und Gemüse vorbereiten

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

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

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

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

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

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

### Einkochen beenden

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

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

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

Die angegebenen Zeiten in der Einstelltabelle sind Richtwerte zum Einkochen von Obst und Gemüse. Sie können durch Raumtemperatur, Anzahl der Gläser,

Menge, Wärme und Qualität des Glasinhalts beeinflusst werden. Die Angaben beziehen sich auf 1-Liter-Rundgläser. Bevor Sie um- bzw. ausschalten, prüfen

Sie, ob es in den Gläsern richtig perlt. Der Perlvorgang beginnt nach ca. 30-60 Minuten.

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

## Teig gehen lassen

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

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

### Teiggare

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

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

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

### Stückgare

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

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

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

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

\* mit bis 50 °C aufheizen

## Auftauen

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

Verwenden Sie zum Auftauen folgende Einschubhöhen:

- 1 Rost: Höhe 2
- 2 Roste: Höhe 3+1

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

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

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

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

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

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

## Warmhalten

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

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

## Prüfgerichte

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

Nach EN 60350-1.

### Backen

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

Einschubhöhen beim Backen auf zwei Ebenen:

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

Einschubhöhen beim Backen auf drei Ebenen:

- Backblech: Höhe 5
- Universalpfanne: Höhe 3

### Backen

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

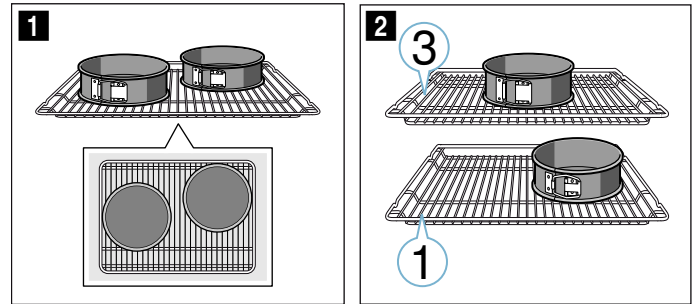
\* 5 min vorheizen, verwenden Sie nicht die Schnellaufheizfunktion

\*\* vorheizen, verwenden Sie nicht die Schnellaufheizfunktion

- Backblech: Höhe 1

Backen mit zwei Springformen:

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



### Hinweise

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

### Grillen

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

| Gericht                                                           | Zubehör / Geschirr          | Einschub-<br>höhe | Heizart                                                                             | Temperatur<br>in °C | Dauer in<br>Min. |
|-------------------------------------------------------------------|-----------------------------|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|------------------|
| Gedeckter Apfelkuchen                                             | 2x Schwarzblechformen Ø20cm | 1                 |  | 190-210             | 70-80            |
| Gedeckter Apfelkuchen, 2 Ebenen                                   | 2x Schwarzblechformen Ø20cm | 3+1               |  | 170-190             | 70-90            |
| * 5 min vorheizen, verwenden Sie nicht die Schnellaufheizfunktion |                             |                   |                                                                                     |                     |                  |
| ** vorheizen, verwenden Sie nicht die Schnellaufheizfunktion      |                             |                   |                                                                                     |                     |                  |

## Grillen

| Gericht                                                           | Zubehör | Einschub-<br>höhe | Heizart                                                                             | Temperatur<br>in °C | Dauer in<br>Min. |
|-------------------------------------------------------------------|---------|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|------------------|
| Toast bräunen                                                     | Rost    | 5                 |  | 3                   | 0,5-1,5*         |
| Beefburger, 12 Stück                                              | Rost    | 4                 |  | 3                   | 25-30**          |
| * 5 min vorheizen, verwenden Sie nicht die Schnellaufheizfunktion |         |                   |                                                                                     |                     |                  |
| ** nach 2/3 der Gesamtzeit wenden                                 |         |                   |                                                                                     |                     |                  |



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

[siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com)

Hergestellt von BSH Hausgeräte GmbH unter Markenlizenz der Siemens AG



9001274323  
971207



SIEMENS



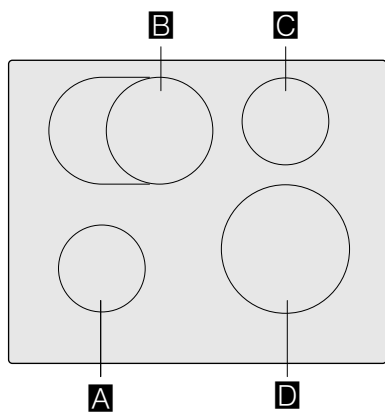
Kochfeld

EW...CF...

[siemens-home.com/welcome](https://siemens-home.com/welcome)

de Gebrauchsanleitung

Register  
your  
product  
online



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

\*  IEC 60335-2-6

# Inhaltsverzeichnis

|                                                                                    |                                                  |    |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|----|
|    | <b>Bestimmungsgemäßer Gebrauch</b> .....         | 4  |
|    | <b>Wichtige Sicherheitshinweise</b> .....        | 5  |
|    | <b>Ursachen für Schäden</b> .....                | 6  |
|                                                                                    | Übersicht .....                                  | 6  |
|    | <b>Umweltschutz</b> .....                        | 7  |
|                                                                                    | Tipps zum Energiesparen .....                    | 7  |
|                                                                                    | Umweltgerecht entsorgen .....                    | 7  |
|    | <b>Kochen mit Induktion</b> .....                | 7  |
|                                                                                    | Vorteile beim Kochen mit Induktion .....         | 7  |
|                                                                                    | Kochgeschirr .....                               | 7  |
|    | <b>Gerät kennen lernen</b> .....                 | 9  |
|                                                                                    | Bedienfeld .....                                 | 9  |
|                                                                                    | Die Kochstellen .....                            | 9  |
|                                                                                    | Restwärmanzeige .....                            | 9  |
|    | <b>Gerät bedienen</b> .....                      | 10 |
|                                                                                    | Kochfeld ein- und ausschalten .....              | 10 |
|                                                                                    | Kochstelle einstellen .....                      | 10 |
|                                                                                    | Kochempfehlungen .....                           | 10 |
|  | <b>Zeitfunktionen</b> .....                      | 13 |
|                                                                                    | Programmierung der Garzeit .....                 | 13 |
|                                                                                    | Der Küchenwecker .....                           | 13 |
|  | <b>PowerBoost Funktion</b> .....                 | 14 |
|                                                                                    | Aktivieren .....                                 | 14 |
|                                                                                    | Deaktivieren .....                               | 14 |
|  | <b>Kindersicherung</b> .....                     | 14 |
|                                                                                    | Kindersicherung ein- und ausschalten .....       | 14 |
|                                                                                    | Gesperrtes Kochfeld .....                        | 14 |
|                                                                                    | Automatische Kindersicherung .....               | 14 |
|  | <b>Automatische Abschaltung</b> .....            | 14 |
|  | <b>Grundeinstellungen</b> .....                  | 15 |
|                                                                                    | So gelangen Sie zu den Grundeinstellungen: ..... | 16 |
|  | <b>Kochgeschirr-Test</b> .....                   | 16 |
|  | <b>Reinigen</b> .....                            | 17 |
|                                                                                    | Kochfeld .....                                   | 17 |
|                                                                                    | Kochfeldrahmen .....                             | 17 |

|                                                                                   |                                                 |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|----|
|  | <b>Häufige Fragen und Antworten (FAQ)</b> ..... | 18 |
|  | <b>Störungen, was tun?</b> .....                | 19 |
|  | <b>Kundendienst</b> .....                       | 20 |
|                                                                                   | E-Nummer und FD-Nummer .....                    | 20 |
|  | <b>Prüfgerichte</b> .....                       | 21 |

Weitere Informationen zu Produkten, Zubehör, Ersatzteilen und Services finden Sie im Internet:

**www.siemens-home.com** und Online-Shop:  
**www.siemens-eshop.com**

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



## Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

Der Einbau des Gerätes muss gemäß der beigefügten Montageanleitung erfolgen.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## **Wichtige Sicherheitshinweise**

### **Warnung – Brandgefahr!**

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

### **Warnung – Verbrennungsgefahr!**

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

### **Warnung – Stromschlaggefahr!**

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

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

### **Warnung – Beschädigungsgefahr!**

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

### **Warnung – Verletzungsgefahr!**

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



## Ursachen für Schäden

### Achtung!

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

### Übersicht

In der folgenden Tabelle finden Sie die häufigsten Schäden:

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

## Umweltschutz

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

### Tipps zum Energiesparen

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

### Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.



Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet. Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

## Kochen mit Induktion

### Vorteile beim Kochen mit Induktion

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

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

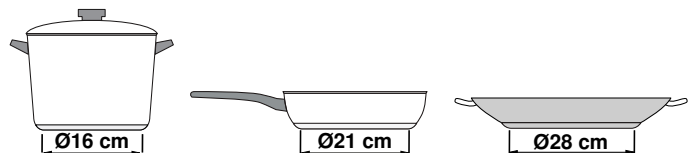
### Kochgeschirr

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

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

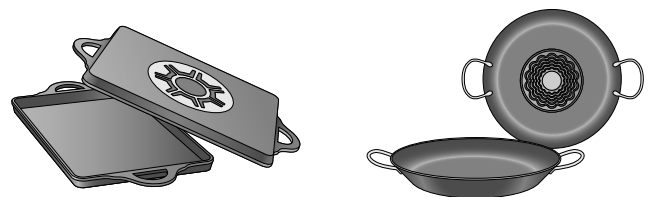
Um zu prüfen, ob das Geschirr für Induktion geeignet ist, können Sie im Kapitel → "Kochgeschirr-Test" nachschlagen.

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

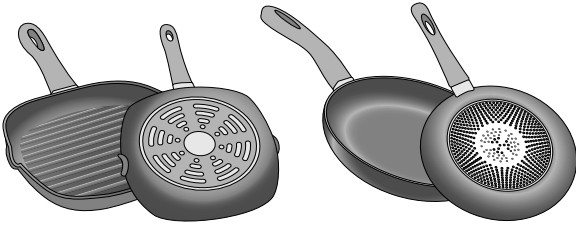


Es gibt auch Induktionsgeschirr, dessen Boden nicht komplett ferromagnetisch ist:

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



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



### Ungeeignetes Kochgeschirr

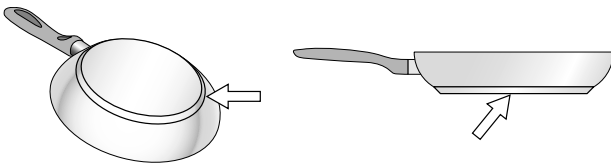
Verwenden Sie keinesfalls Adapterplatten für Induktion oder Kochgeschirr aus:

- herkömmlichem Edelstahl
- Glas
- Ton
- Kupfer
- Aluminium

### Eigenschaften des Geschirrbodens

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

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



### Kein Kochgeschirr auf der Kochstelle oder Kochgeschirr in ungeeigneter Größe

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

### Leeres Kochgeschirr oder Kochgeschirr mit dünnem Boden

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

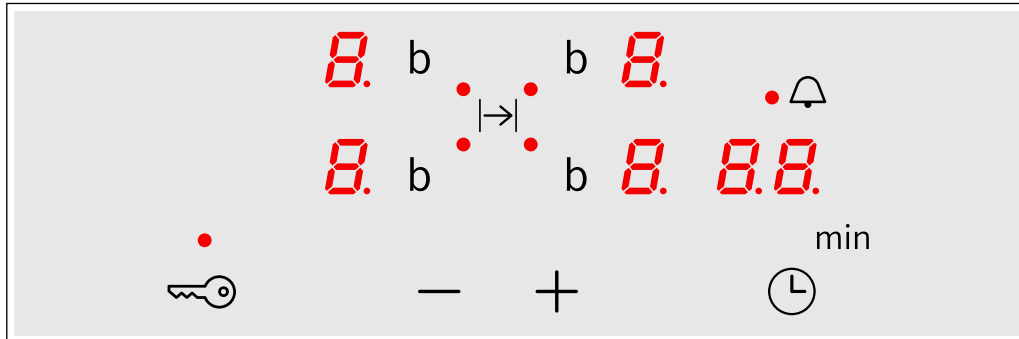
### Topferkennung

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

## Gerät kennen lernen

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

### Bedienfeld



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

| Anzeigen                                                                          |                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
|  | Betriebszustand     |
|  | Kochstufen          |
|  | Restwärme           |
|  | PowerBoost-Funktion |
|  | Timer               |

### Bedienflächen

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

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

### Die Kochstellen

| Kochstellen                                                                                                     |                     |                                                                                                                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                               | Einfache Kochstelle | Kochgeschirr in geeigneter Größe verwenden.                                                                                            |
|                               | Bräterzone          | Die Kochstelle schaltet sich automatisch zu, wenn ein Kochgeschirr verwendet wird, dessen Boden der Größe der äußeren Zone entspricht. |
| Nur für das Induktionskochen geeignetes Kochgeschirr verwenden, siehe Abschnitt → <i>"Kochen mit Induktion"</i> |                     |                                                                                                                                        |

### Restwärmeanzeige

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

Die Restwärme wird wie folgt angezeigt:

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

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

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



## Gerät bedienen

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

### Kochfeld ein- und ausschalten

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

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

### Kochstelle einstellen

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

0 = Kochstelle ist ausgeschaltet

Kochstufe 1 = niedrigste Leistung

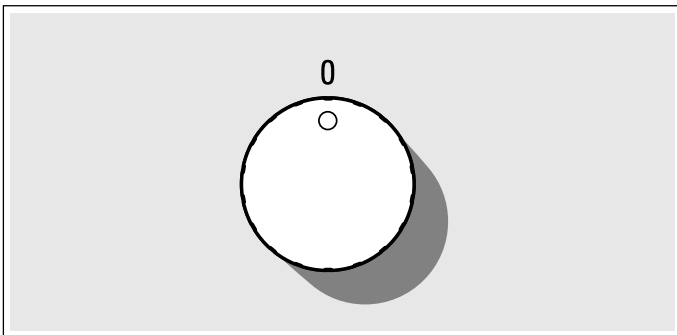
Kochstufe 9 = höchste Leistung

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

### Kochstufe auswählen

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

In der Anzeige leuchtet die gewünschte Kochstufe.



### Kochstelle ausschalten

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

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

## Kochempfehlungen

### Empfehlungen

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

**Gartabelle**

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

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

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

## Zeitfunktionen

Ihr Kochfeld verfügt über zwei Timer-Funktionen:

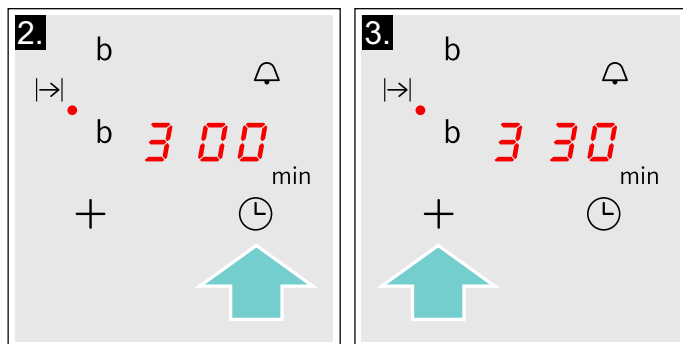
- Programmierung der Garzeit
- Küchenwecker

### Programmierung der Garzeit

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

#### So stellen Sie ein:

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



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

Nach einigen Sekunden beginnt die Zeit abzulaufen.

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

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

#### Zeit ändern oder löschen

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

#### Nach Ablauf der Zeit

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

#### Hinweise

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

### Der Küchenwecker

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

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

#### So stellen Sie ein

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

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

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

Nach einigen Sekunden beginnt die Zeit abzulaufen.

#### Zeit ändern oder löschen

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

#### Nach Ablauf der Zeit

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

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



## PowerBoost Funktion

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

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

### Aktivieren

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

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

### Deaktivieren

Das Symbol **b** berühren.

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

Die Funktion ist deaktiviert.

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



## Kindersicherung

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

### Kindersicherung ein- und ausschalten

Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.

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

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

### Gesperrtes Kochfeld

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

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

Kochstelle ausschalten. Die Sperre aufheben.

### Automatische Kindersicherung

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

### Ein-und Ausschalten

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



## Automatische Abschaltung

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

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

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

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

## Grundeinstellungen

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

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

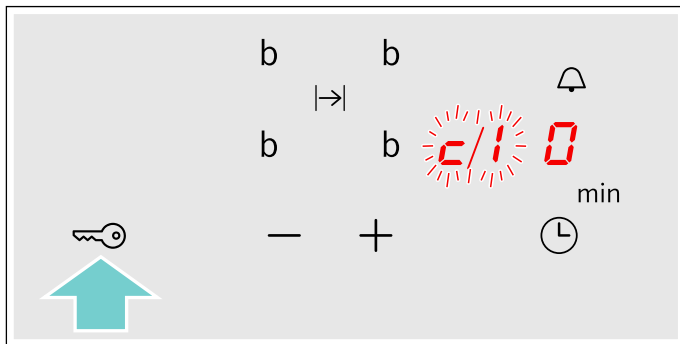
## So gelangen Sie zu den Grundeinstellungen:

Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.

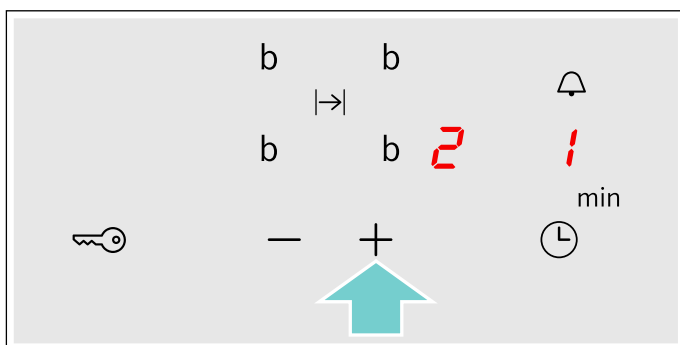
1. Wählen Sie an der vorderen linken Kochstelle die Kochstufe **!** aus.
2. In den nächsten 10 Sekunden das Symbol  ca. 4 Sekunden gedrückt halten. Die ersten vier Anzeigen geben die Produktinformationen an. Berühren Sie die Symbole **+** oder **-**, damit Sie die einzelnen Anzeigen sehen können.

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

3. Bei erneutem Berühren des Symbols  gelangen Sie zu den Grundeinstellungen. In den Anzeigen blinken abwechselnd **c** und **!** und es erscheint **0** als Voreinstellung.



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



6. Das Symbol  mindestens 4 Sekunden lang berühren.

Die Einstellungen wurden gespeichert.

### Menü Grundeinstellungen verlassen

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

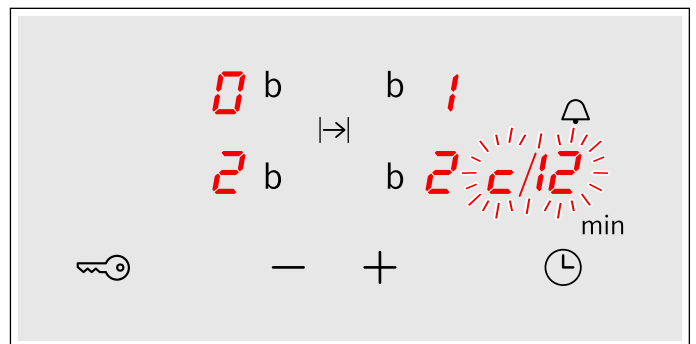
## Kochgeschirr-Test

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

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

1. Einen kalten Topf mit ca. 200 ml Wasser mittig auf die Kochstelle setzen, die vom Durchmesser her am besten zum Topfboden passt.
2. Zu den Grundeinstellungen gehen und die Einstellung **c/12** wählen.
3. Symbol **+** oder **-** berühren. In der Kochstellen-Anzeige blinkt **-**. Die Funktion wurde aktiviert.

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



Überprüfen Sie das Ergebnis anhand der folgenden Tabelle:

| Ergebnis                                                                                                                |                                                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>0</b>                                                                                                                | Das Kochgeschirr ist für die Kochstelle nicht geeignet und wird deshalb nicht erwärmt.*                 |
| <b>!</b>                                                                                                                | Das Kochgeschirr erwärmt sich langsamer als erwartet und der Kochvorgang gestaltet sich nicht optimal.* |
| <b>2</b>                                                                                                                | Das Kochgeschirr erwärmt sich richtig und der Kochvorgang ist in Ordnung.                               |
| * Sollte eine kleinere Kochstelle vorhanden sein, testen Sie das Kochgeschirr noch einmal auf der kleineren Kochstelle. |                                                                                                         |

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

### Hinweise

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

## Reinigen

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

### Kochfeld

#### Reinigung

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

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

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

Benutzen Sie keinesfalls:

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

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

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

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

#### Mögliche Flecken

|                       |                                                                                                                                           |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kalk- und Wasserreste | Reinigen Sie das Kochfeld, sobald es abgekühlt ist. Es kann ein geeignetes Reinigungsmittel für Glaskeramik-Kochfelder verwendet werden.* |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                 |                                                                                 |
|---------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| Zucker, Reisstärke oder Plastik | Sofort reinigen. Benutzen Sie einen Glasschaber. Vorsicht: Verbrennungsgefahr.* |
|---------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|

\* Anschließend mit einem feuchten Spültuch reinigen und mit einem Tuch trocknen.

### Kochfeldrahmen

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

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

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

## Häufige Fragen und Antworten (FAQ)

### Gebrauch

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

Die Kindersicherung ist aktiviert.

Informationen zu dieser Funktion finden Sie im Kapitel → *"Kindersicherung"*

#### Warum blinken die Anzeigen und ein Signalton ist zu hören?

Entfernen Sie Flüssigkeiten oder Speisereste vom Bedienfeld. Entfernen Sie alle Gegenstände, die auf dem Bedienfeld liegen.

Die Anleitung zum Deaktivieren des Signaltons finden Sie im Kapitel → *"Grundeinstellungen"*

### Geräusche

#### Warum sind während des Kochens Geräusche zu hören?

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

#### Mögliche Geräusche:

##### Tiefes Summen wie bei einem Transformator:

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

##### Tiefes Pfeifen:

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

##### Knistern:

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

##### Hohe Pfeiftöne:

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

##### Ventilatorgeräusch:

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

##### Rhythmische Töne wie das Ticken einer Uhr:

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

### Kochgeschirr

#### Welches Kochgeschirr ist für das Induktionskochfeld geeignet?

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

#### Warum erwärmt sich die Kochstelle nicht und die Kochstufe blinkt?

Die Kochstelle, auf der das Kochgeschirr steht, ist nicht eingeschaltet.

Vergewissern Sie sich, dass die dazugehörige Kochstelle eingeschaltet ist.

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

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

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

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

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

**Reinigen****Wie wird das Kochfeld gereinigt?**

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

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

**? Störungen, was tun?**

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

| Anzeige                                          | Mögliche Ursache                                                                                                                      | Fehlerbehebung                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| keine                                            | Die Stromversorgung ist unterbrochen.<br><br>Das Gerät wurde nicht gemäß dem Schaltbild angeschlossen.<br><br>Störung der Elektronik. | Überprüfen Sie mithilfe anderer elektrischer Geräte, ob ein Kurzschluss in der Stromversorgung aufgetreten ist.<br><br>Stellen Sie sicher, dass das Gerät gemäß dem Schaltbild angeschlossen wurde.<br><br>Lässt sich die Störung nicht beheben, informieren Sie den technischen Kundendienst. |
| Die Anzeigen blinken                             | Das Bedienfeld ist feucht oder ein Gegenstand deckt es ab.                                                                            | Trocknen Sie das Bedienfeld oder entfernen Sie den Gegenstand.                                                                                                                                                                                                                                 |
| Die Anzeige — blinkt in den Kochstellen-Anzeigen | Es ist eine Störung in der Elektronik aufgetreten.                                                                                    | Decken Sie zum Quittieren der Störung das Bedienfeld kurz mit der Hand ab.                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>F2</b>                                        | Die Elektronik wurde überhitzt und hat die entsprechende Kochstelle abgeschaltet.                                                     | Drehen Sie den Kochstellen-Schalter auf Position 0. Warten Sie, bis die Elektronik ausreichend abgekühlt ist und schalten Sie die Kochstelle dann erneut ein.                                                                                                                                  |
| <b>F4</b>                                        | Die Elektronik wurde überhitzt und alle Kochstellen wurden abgeschaltet.                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>F5</b> + Kochstufe und Signalton              | Ein heißer Topf steht im Bereich des Bedienfeldes. Die Elektronik droht zu überhitzen.                                                | Entfernen Sie den Topf. Die Fehleranzeige erlischt kurze Zeit danach. Sie können weiter kochen.                                                                                                                                                                                                |
| <b>F5</b> und Signalton                          | Ein heißer Topf steht im Bereich des Bedienfeldes. Zum Schutz der Elektronik wurde die Kochstelle abgeschaltet.                       | Entfernen Sie den Topf. Warten Sie einige Sekunden. Berühren Sie eine beliebige Bedienfläche. Wenn die Fehleranzeige erlischt, können Sie weiter kochen.                                                                                                                                       |
| <b>F1/F6</b>                                     | Die Kochstelle ist überhitzt und wurde zum Schutz Ihrer Arbeitsfläche abgeschaltet.                                                   | Warten Sie, bis die Elektronik ausreichend abgekühlt ist und schalten Sie die Kochstelle erneut ein.                                                                                                                                                                                           |
| <b>F8</b>                                        | Die Kochstelle war für einen langen Zeitraum und ohne Unterbrechung in Betrieb.                                                       | Die automatische Sicherheitsabschaltung wurde aktiviert. Siehe Kapitel                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>E9000</b><br><b>E90 10</b>                    | Die Betriebsspannung ist fehlerhaft, außerhalb des normalen Betriebsbereichs.                                                         | Setzen Sie sich mit Ihrem Stromanbieter in Verbindung.                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>U400</b>                                      | Das Kochfeld ist nicht richtig angeschlossen                                                                                          | Trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz. Stellen Sie sicher, dass es gemäß dem Schaltbild angeschlossen wurde.                                                                                                                                                                                  |

Stellen Sie keine heißen Töpfe auf das Bedienfeld.

**Hinweise**

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



## Kundendienst

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

### E-Nummer und FD-Nummer

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

Das Typenschild mit den Nummern finden Sie:

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

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

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

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

### Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

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

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

# Prüfgerichte

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

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

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

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

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



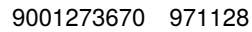
BSH Hausgeräte GmbH  
Carl-Wery-Str. 34  
81739 München, GERMANY

[siemens-home.com](https://www.siemens-home.com)

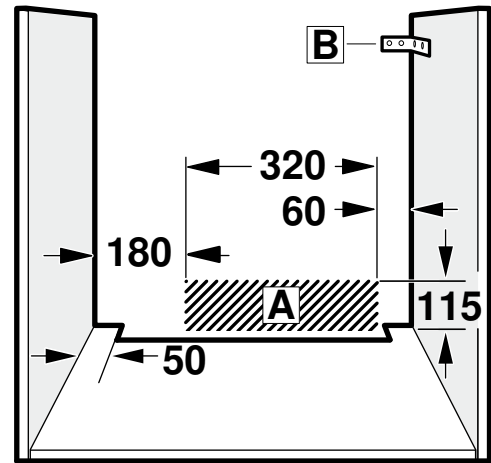
Hergestellt von BSH Hausgeräte GmbH unter Markenlizenz der Siemens AG



9001167018  
951201(00)



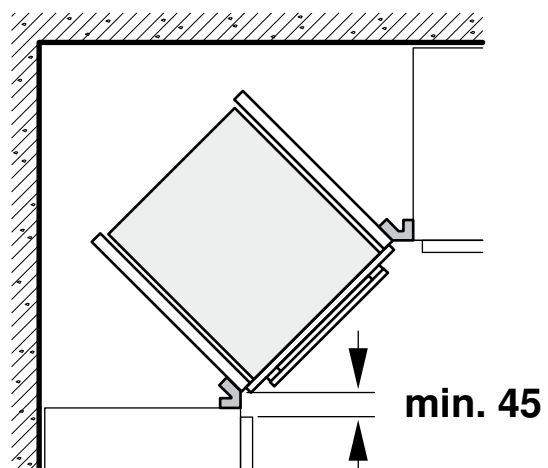
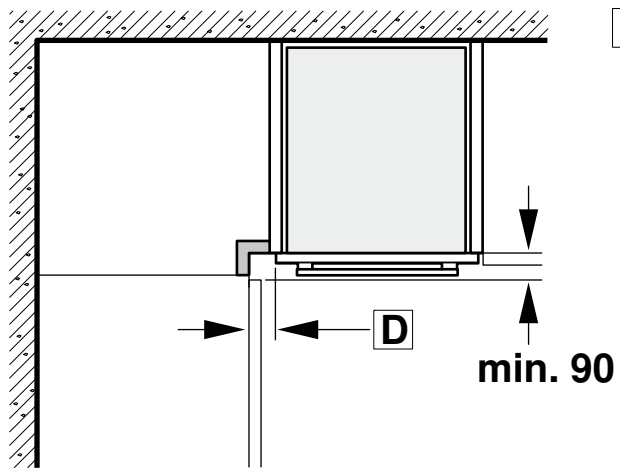
|    |                             |
|----|-----------------------------|
| it | Istruzioni per il montaggio |
| nl | Installatievoorschrift      |
| no | Monteringsveiledning        |
| pl | Instrukcja montażu          |
| pt | Instruções de montagem      |
| ru | Инструкция по монтажу       |
| sv | Monteringsanvisning         |
| tr | Montaj kılavuzu             |



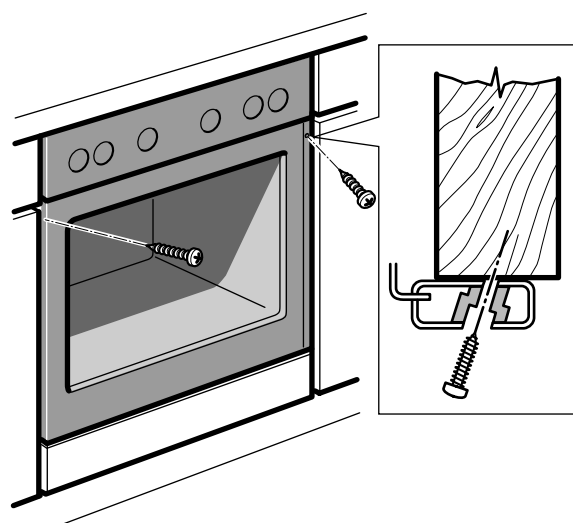
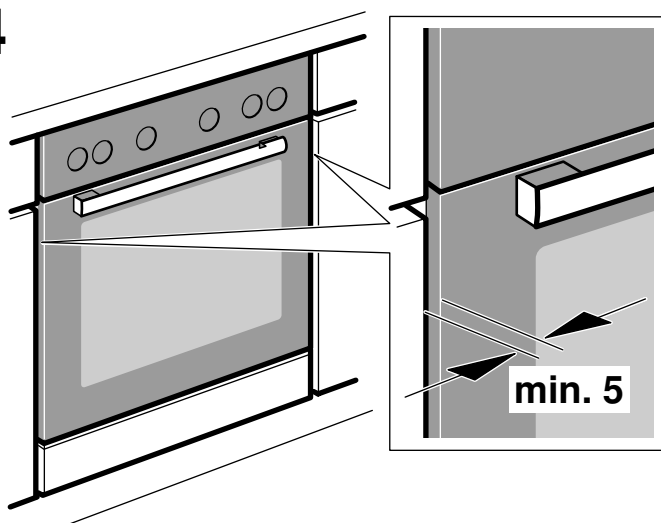
2



3



4



## Geräte-Kombination

Kochfeld und Herd müssen vom gleichen Hersteller und kombinierbar sein. Die Kombinationspunkte müssen gleich sein. Beachten Sie die Maßangaben in der Montageanleitung des Kochfeldes.

Klebt auf dem Anschlusspunkt für das Kochfeld ein Aufkleber, muss dieser nach dem Anschluss des Kochfeldes wieder aufgeklebt werden.

### Wichtige Hinweise - Bild 1

- Nur ein fachgerechter Einbau nach dieser Montageanleitung garantiert einen sicheren Gebrauch. Bei Schäden durch falschen Einbau haftet der Monteur.
- Das Gerät nach dem Auspacken prüfen. Bei einem Transportschaden nicht anschließen.
- Montageblätter für den Einbau von Zubehörteilen beachten.
- Verpackungsmaterial und Klebefolien vor Inbetriebnahme aus dem Garraum und von der Tür entfernen.
- Einbaumöbel müssen bis 90 °C temperaturbeständig sein, angrenzende Möbelfronten bis 70 °C.
- Das Gerät nicht hinter einer Dekor- oder Möbeltür einbauen. Es besteht Gefahr durch Überhitzung.
- Ausschnittarbeiten am Möbel vor dem Einsetzen des Gerätes durchführen. Späne entfernen. Die Funktion von elektrischen Bauteilen kann beeinträchtigt werden.
- Zur Vermeidung von Schnittverletzungen Schutzhandschuhe tragen. Teile, die während der Montage zugänglich sind, können scharfkantig sein.
- Die Geräte-Anschlussdose muss im Bereich der schraffierten Fläche **A** oder außerhalb des Einbauraumes liegen.
- Nicht befestigte Möbel mit einem handelsüblichen Winkel **B** an der Wand befestigen.
- Maßgaben der Bilder in mm.

### Gerät unter Arbeitsplatte - Bild 2

Zur Belüftung des Gerätes muss der Zwischenboden einen Lüftungsausschnitt aufweisen.

Arbeitsplatte auf Einbaumöbel befestigen.

Die Montageanleitung des Kochfeldes beachten.

### Eckeinbau - Bild 3

Damit die Gerätetür geöffnet werden kann, beim Eckeinbau Maße **C** berücksichtigen. Das Maß **D** ist abhängig von der Dicke der Möbelfront unter dem Griff.

## Gerät elektrisch anschließen

Nur ein konzessionierter Fachmann darf das Gerät anschließen.

Die Absicherung muss gemäß der Leistungsangabe auf dem Typenschild und den lokalen Vorschriften erfolgen.

Bei allen Montagearbeiten muss das Gerät spannungslos sein.

Das Gerät entspricht der Schutzklasse 1 und darf nur mit Schutzleiter-Anschluss betrieben werden.

Netzanschlussleitung: Typ H05 VV-F oder höherwertig. Die gelbgrüne Ader für den Schutzleiter-Anschluss muss geräteseitig 10 mm länger sein, als die anderen Adern.

In der festverlegten elektrischen Installation ist eine Trennvorrichtung in den Phasen nach den Errichtungsbestimmungen vorzusehen.

Der Berührungsschutz muss durch den Einbau gewährleistet sein.

Phasen- und Neutral- ("Null-") Leiter in der Anschlussdose identifizieren. Bei Falschanschluss kann das Gerät beschädigt werden.

Nur nach Anschlussbild anschließen. Spannung siehe Typenschild.

### Gerät befestigen - Bild 4

Bei Geräten mit ausziehbarer Backwagen-Tür muss die Tür vorher entfernt werden.

1. Gerät ganz einschieben und mittig ausrichten.

2. Gerät festschrauben.

In Kombination mit Induktions-Kochfeldern darf der Spalt zwischen Arbeitsplatte und Gerät nicht durch zusätzliche Leisten verschlossen werden.

An den Seitenwänden des Umbauschranks dürfen keine Wärmeschutzleisten angebracht werden.

### Ausbau

1. Gerät spannungslos machen.

2. Befestigungsschrauben lösen.

## 3. Gerät leicht anheben und ganz herausziehen

## Combination appliances

The hob and oven must be made by the same manufacturer and be designed to work in combination. The combination features must be the same.

Observe the dimensions in the hob installation instructions.

If there is a sticker affixed to the connection point for the hob, this must be reaffixed once the hob has been connected.

### Important information – Fig. 1

- The safe operation of this appliance can only be guaranteed if it has been installed to a professional standard in accordance with these installation instructions. The installer shall be liable for any damage resulting from incorrect installation.
- Check the appliance for damage after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged in transit.
- Proceed in accordance with the installation sheets for installing accessories.
- Before starting up the appliance, remove any packaging material and adhesive film from the cooking compartment and the door.
- Fitted units must be heat-resistant up to 90 °C, and adjacent unit fronts up to 70 °C.
- Do not install the appliance behind a decorative door or the door of a kitchen unit, as this may cause the appliance to overheat.
- Any cut-outs that need to be made in the units should be made before the appliance is installed. Remove any shavings, as they may prevent the electrical components from working properly.
- Wear protective gloves so that you do not cut yourself. Parts that are accessible during installation may have sharp edges.
- The mains socket for the appliance must either be located in the hatched area **A** or outside of the area where the appliance is installed.
- Secure any unsecured units to the wall using a standard bracket **B**.
- The dimensions in the figures are in mm.

### Appliance under the worktop – Fig. 2

To ventilate the appliance, the intermediate floor must have a ventilation cut-out.

Secure the worktop to the fitted units.

Proceed in accordance with the installation instructions for the hob.

### Corner installation – Fig. 3

To ensure that the appliance door can be opened in a corner installation, take account of dimension **C**. Dimension **D** is dependent on the thickness of the unit front under the handle.

## Connecting the appliance to the electricity supply

Only allow a licensed professional to connect the appliance.

The fuse protection must correspond to the power rating specified on the appliance's rating plate and to local regulations.

The appliance must be disconnected from the power supply during all installation work.

The appliance corresponds to protection class 1 and must only be operated with a protective earth connection.

Mains power cable: Type H05 VV-F or a higher rating. The yellow/green wire for the PE connection must be 10 mm longer than the other wires for the appliance.

In the permanent electrical installation, a partition must be provided in the phases in accordance with the installation regulations.

Contact protection must be ensured by the installation.

Identify the phase and neutral (zero) conductor in the connection socket. The appliance may be damaged if it is not connected correctly.

Only connect the hob according to the connection diagram. See the rating plate for the voltage.

### Securing the appliance – Fig. 4

If your appliance has a pull-out carriage door, this must be removed beforehand.

1. Slide the appliance all the way in and centre it.

2. Screw the appliance into place.

In combination with induction hobs, the gap between the worktop and appliance must not be sealed using additional strips.

Thermal insulation strips must not be fitted to the side panels of the surround unit.

#### Removal

1. Disconnect the appliance from the power supply.
2. Undo the securing screws.
3. Lift the appliance slightly and then pull it out completely.

### CS

## Kombinace spotřebičů

Varná deska a trouba musí být od stejného výrobce a navzájem kombinovatelné. Kombinační body musí být stejné.

Řiďte se podle údajů o rozměrech v montážním návodu pro varnou desku.

Pokud je na místě připojení pro varnou desku nalepená nálepka, je nutné ji po připojení varné desky znovu nalepit.

## Důležité pokyny – obrázek 1

- Jen odborná vestavba podle tohoto montážního návodu zaručí bezpečné používání. Za škody způsobené chybnou vestavbou odpovídá montážní firma.
- Po vybalení spotřebič zkontrolujte. V případě poškození během přepravy spotřebič nezapojujte.
- Řiďte se montážními pokyny pro zabudování příslušenství.
- Před uvedením do provozu odstraňte z pečicího prostoru a dvířek obalový materiál a lepicí fólie.
- Vestavný nábytek musí být odolný vůči teplotě až do 90 °C, přilehlé přední hrany nábytku až do 70 °C.
- Nezabudovávejte spotřebič za dekorační dvířka nebo dvířka skříňky. Hrozí nebezpečí přehřátí.
- Výřezy v nábytku proveďte před zasazením spotřebiče. Odstraňte piliny. Funkce elektrických součástek by mohla být negativně ovlivněna.
- Abyste zabránili pořežání, používejte ochranné rukavice. Části, které jsou přístupné při montáži, mohou mít ostré hrany.
- Zásuvka pro připojení spotřebiče musí být umístěna v oblasti vyšrafované plochy **A** nebo mimo prostor zabudování spotřebiče.
- Neupevněnou skříňku připevněte běžně prodávaným úhelníkem **B** ke stěně.
- Rozměry na obrázcích jsou v mm.

## Spotřebič pod pracovní deskou – obrázek 2

Pro odvětrávání spotřebiče musí být v mezidnu odvětrávací výřez. Pracovní desku připevněte k vestavnému nábytku.

Dodržujte montážní návod pro varnou desku.

## Vestavba do rohu – obrázek 3

Aby bylo možno otevírat dvířka spotřebiče, je nutné při vestavbě do rohu dodržet rozměry **C**. Rozměr **D** závisí na tloušťce přední hrany nábytku pod madlem.

## Připojení spotřebiče k elektrickému proudu

Elektrické připojení smí provádět pouze koncesovaný odborník. Jištění musí být provedené podle výkonu uvedeného na typovém štítku a místních předpisů.

Při veškerých montážních pracích musí být spotřebič odpojený od sítě.

Spotřebič odpovídá stupni ochrany 1 a smí být připojen jen kabelem s ochranným vodičem.

Přívodní kabel: typ H05 VV-F nebo vyšší. Žluto-zelený vodič pro připojení ochranného vodiče musí být na straně spotřebiče o 10 mm delší než ostatní vodiče.

U pevné elektrické instalace je třeba použít odpojovač fází podle předpisů pro instalaci.

Ochrana proti dotyku musí být zajištěna vestavbou.

Identifikujte fázové vodiče a nulový vodič v přípojovací zásuvce. V případě nesprávného připojení může dojít k poškození spotřebiče.

Připojení provádějte pouze podle schématu připojení. Napětí viz typový štítek.

## Upevnění spotřebiče – obrázek 4

U spotřebičů s výsuvnými dvířky pečicího vozíku se musí napřed demontovat dvířka.

1. Spotřebič zcela zasuňte a středově vyrovnejte.
2. Spotřebič přišroubujte.

V kombinaci s indukčními varnými deskami se mezera mezi pracovní deskou a spotřebičem nesmí zakrývat žádnými přídatnými lištami.

Na postranních stěnách vestavné skříňky nesmí být připevněné tepelněizolační lišty.

## Demontáž

1. Spotřebič odpojte od sítě.
2. Povolte upevňovací šrouby.
3. Spotřebič mírně nazdvihněte a zcela vytáhněte.

### da

## Kombination af apparater

Kogesektion og komfur skal være leveret fra samme producent og skal kunne kombineres. Kombinationspunkterne skal være ens.

Overhold de angivne mål i kogesektionens monteringsvejledning.

Hvis der er klæbet en mærkat på kogesektionens tilslutningspunkt, skal denne mærkat klæbes på kogesektionen igen efter tilslutningen.

## Vigtige anvisninger - figur 1

- Kun korrekt indbygning i henhold til denne monteringsvejledning sikrer sikker brug. Montøren hæfter for skader, som skyldes forkert indbygning.
- Kontroller apparatet, når det er pakket ud. Apparatet må ikke tilsluttes, hvis det har transportskader.
- Følg anvisningerne i montagebladene vedr. indbygning af tilbehørsdele.
- Fjern emballagemateriale og klæbefolie fra ovenrummet og ovenrøret inden ibrugtagningen.
- Indbygningsskabe skal være temperaturbestandige op til 90 °C og fronter på tilgrænsende skabe op til 70 °C.
- Apparatet må ikke indbygges bag et dekorationspanel. Fare som følge af overophedning.
- Udskæringerne i indbygningsskabet skal udføres, inden apparatet sættes på plads. Fjern spånerne. De kan forringe elektriske komponenters funktion.
- Brug beskyttelseshandsker for at undgå snitsår. Der kan være dele med skarpe kanter, som er tilgængelige under montagen.
- Tilslutningsdåsen, hvor apparatet tilsluttes, skal være placeret indenfor det skraverede område **A** eller udenfor indbygningsrummet.
- Ikke-fastgjorte køkkenskabe skal fastgøres til væggen med et almindeligt vinkelbeslag **B**.
- Mål i illustrationer er angivet i mm.

## Apparat under bordplade - figur 2

Der skal være en udskæring til ventilation i indbygningsskabets mellembund.

Fastgør bordpladen til indbygningsskabene.

Overhold montagevejledningen for kogesektionen.

## Hjørneindbygning - figur 3

For at apparatets dør skal kunne åbnes ved hjørneindbygning, skal målene **C** overholdes. Målet **D** afhænger af skabsfrontens tykkelse under håndtaget.

## Elektrisk tilslutning

Apparatet må kun tilsluttes af en autoriseret fagmand.

Afsikringen skal ske i henhold til det angivne effektforbrug på typeskiltet og de lokale forskrifter.

Apparatet skal være uden elektrisk spænding ved alle former for montagearbejde.

Apparatet er klassificeret i beskyttelsesklasse 1 og må kun anvendes med en sikkerheds-jordforbindelse.

Nettilslutningsledning: type H05 VV-F eller højere. Den gul-grønne ledning til jordforbindelsen på apparatet skal være 10 mm længere end de andre ledninger.

Ved en fast elektrisk installation skal der være monteret en afbryderanordning på faserne i henhold til installationsbestemmelserne.

Indbygningen skal yde berøringsbeskyttelse.

Identificer faseledere og nulleder i tilslutningsdåsen. Hvis apparatet tilsluttes forkert, kan det blive beskadiget.

Må kun tilsluttes iht. tilslutningsdiagrammet. Vedr. spænding, se typeskilt.

## Fastgøre apparat - figur 4

Ved apparater med udtrækkelig bagevognsdør, skal døren fjernes forinden.

1. Skyd apparatet helt ind, og centrér det.

2. Skru apparatet fast.

Ved kombination med en induktions-kogesektion må spalten mellem bordplade og apparat ikke lukkes med ekstra lister.

Der må ikke placeres lister til varmebeskyttelse på indbygningsskabets sidevægge.

#### Afmontering

1. Sørg for, at apparatet er uden spænding.

2. Skru monterings skrueerne ud.

3. Løft apparatet lidt, og træk det helt ud.

el

### Συνδυασμός συσκευών

Η βάση εστιών και η κουζίνα πρέπει να είναι του ίδιου κατασκευαστή και να μπορούν να συνδυαστούν. Τα σημεία σύνδεσης πρέπει να είναι ίδια.

Προσέξτε τις διαστάσεις στις οδηγίες συναρμολόγησης της βάσης εστιών.

Εάν στο σημείο σύνδεσης της βάσης εστιών βρίσκεται κολλημένο ένα αυτοκόλλητο, πρέπει αυτό να κολληθεί ξανά μετά τη σύνδεση της βάσης εστιών.

### Σημαντικές υποδείξεις - Εικόνα 1

- Μόνο η σωστή εγκατάσταση, σύμφωνα μ' αυτές τις οδηγίες συναρμολόγησης, εγγυάται την ασφαλή λειτουργία. Σε περίπτωση που δημιουργηθούν ζημιές από λάθος εγκατάσταση, την ευθύνη φέρει ο εγκαταστάτης.
- Μετά την αφαίρεση από τη συσκευασία, ελέγξτε τη συσκευή. Σε περίπτωση ζημιάς κατά τη μεταφορά μην την συνδέσετε.
- Προσέξτε τα φύλλα συναρμολόγησης για την εγκατάσταση των εξαρτημάτων.
- Απομακρύνετε τα υλικά συσκευασίας και τις κολλητικές μεμβράνες πριν τη θέση σε λειτουργία από το χώρο μαγειρέματος και την πόρτα.
- Τα εντοιχιζόμενα ντουλάπια πρέπει να είναι ανθεκτικά στη θερμοκρασία μέχρι τους 90 °C, οι δε γειτονικές προσόψεις των ντουλαπιών μέχρι 70 °C.
- Μην τοποθετήσετε τη συσκευή πίσω από μια διακοσμητική πόρτα ή πόρτα ντουλαπιού. Υπάρχει κίνδυνος υπερθέρμανσης.
- Πραγματοποιήστε τις εργασίες κοπής των ανοιγμάτων στο ντουλάπι πριν την τοποθέτηση της συσκευής. Αφαιρέστε τα απόβλητα (πριονίδια, γρέζια). Η λειτουργία των ηλεκτρικών εξαρτημάτων μπορεί να επηρεαστεί αρνητικά.
- Για την αποφυγή τραυματισμών φοράτε γάντια προστασίας. Εξαρτήματα, τα οποία κατά τη διάρκεια της συναρμολόγησης είναι προσita, μπορεί να είναι κοφτερά.
- Το κουτί σύνδεσης των συσκευών πρέπει να βρίσκεται στην περιοχή της γραμμοσκιασμένης επιφάνειας **A** ή έξω από το χώρο τοποθέτησης.
- Στερεώστε τα μη στερεωμένα ντουλάπια με μια συνηθισμένη γωνία του εμπορίου **B** στον τοίχο.
- Διαστάσεις των εικόνων σε mm.

### Συσκευή κάτω από τον πάγκο εργασίας - Εικ. 2

Για τον αερισμό της συσκευής πρέπει ο ενδιάμεσος πάτος να έχει ένα άνοιγμα εξαερισμού.

Στερεώστε τον πάγκο εργασίας πάνω στα εντοιχιζόμενα ντουλάπια.

Προσέξτε τις οδηγίες συναρμολόγησης της βάσης εστιών.

### Τοποθέτηση σε γωνία - Εικ. 3

Για να μπορεί να ανοίξει η πόρτα της συσκευής, κατά την τοποθέτηση σε γωνία λάβετε υπόψη τις διαστάσεις **C**. Η διάσταση **D** εξαρτάται από το πάχος της πρόσοψης του ντουλαπιού κάτω από τη λαβή.

### Ηλεκτρική σύνδεση της συσκευής

Μόνο ένας αδειούχος εγκαταστάτης επιτρέπεται να συνδέσει τη συσκευή.

Η ασφάλιση πρέπει να ανταποκρίνεται στα στοιχεία ισχύος στην πινακίδα τύπου και να πραγματοποιείται σύμφωνα με τις τοπικές προδιαγραφές.

Σε όλες τις εργασίες συναρμολόγησης πρέπει η συσκευή να βρίσκεται εκτός τάσης.

Η συσκευή ανταποκρίνεται στην κατηγορία προστασίας 1 και επιτρέπεται να λειτουργεί μόνο με σύνδεση αγωγού προστασίας (γείωση).

Καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος: Τύπος H05 VV-F ή ανώτερο. Ο κιτρινοπράσινος κλώνος για τη σύνδεση του αγωγού προστασίας (γείωση), πρέπει να είναι από την πλευρά της συσκευής 10 mm πιο μακρύς από τους άλλους κλώνους.

Στη μόνιμη ηλεκτρική εγκατάσταση πρέπει να προβλέπεται μια διάταξη διακοπής στις φάσεις σύμφωνα με τους κανονισμούς εγκατάστασης.

Η προστασία επαφής πρέπει να εξασφαλίζεται μέσω της αντίστοιχης τοποθέτησης.

Εξακριβώστε τους αγωγούς των φάσεων και τον ουδέτερο αγωγό ("μηδέν") στο κουτί σύνδεσης. Σε περίπτωση εσφαλμένης σύνδεσης μπορεί η συσκευή να υποστεί ζημιά.

Συνδέστε τη συσκευή μόνο σύμφωνα με το σχέδιο σύνδεσης. Για την τάση βλέπε στην πινακίδα τύπου.

### Στερέωση της συσκευής - Εικ. 4

Στις συσκευές με αφαιρούμενη πόρτα βαγονέτου φούρνου πρέπει προηγουμένως να αφαιρεθεί η πόρτα.

1. Σπρώξτε τη συσκευή εντελώς μέσα και κεντράρετέ την.

2. Βιδώστε καλά τη συσκευή.

Στο συνδυασμό με επαγωγικές βάσεις εστιών η σχισμή μεταξύ του πάγκου εργασίας και της συσκευής δεν επιτρέπεται να καλυφθεί από πρόσθετα πηχάκια.

Στα πλευρικά τοιχώματα του ντουλαπιού εντοιχισμού δεν επιτρέπεται να τοποθετηθούν πηχάκια θερμοπροστασίας.

#### Αφαίρεση

1. Θέστε τη συσκευή εκτός τάσης.

2. Λύστε τις βίδες στερέωσης.

3. Ανασηκώστε ελαφρώς τη συσκευή και τραβήξτε την εντελώς έξω

es

### Combinación de aparatos

La placa de cocción y la cocina deben ser del mismo fabricante y deben poder combinarse. Los puntos de combinación deben ser los mismos.

Prestar atención a las medidas indicadas en las instrucciones de montaje de la placa de cocción.

Si hay alguna etiqueta adhesiva en el punto de conexión de la placa de cocción, se tiene que volver a pegar tras conectar la placa de cocción.

### Advertencias importantes: figura 1

- Solo un montaje profesional según estas instrucciones de montaje garantiza un uso seguro. En caso de daños debido a un montaje erróneo, la responsabilidad será del instalador.
- Comprobar el aparato tras sacarlo del embalaje. El electrodoméstico no debe conectarse en caso de haber sufrido daños durante el transporte.
- Tener en cuenta las hojas de instrucciones para la instalación de los accesorios.
- Antes de poner en marcha el electrodoméstico, retirar el material de embalaje y las láminas adherentes de la puerta y del interior del electrodoméstico.
- Los muebles donde se aloja el electrodoméstico deben poder resistir una temperatura de hasta 90 °C, y los frontales de los muebles adyacentes, hasta 70 °C.
- No instalar el aparato detrás de una puerta decorativa o de mueble. Existe riesgo de sobrecalentamiento.
- Llevar a cabo los trabajos de recorte en el mueble antes de colocar el electrodoméstico. Retirar las virutas. Podrían afectar al funcionamiento de los componentes eléctricos.
- Llevar guantes protectores para evitar cortes. Las piezas que estén accesibles durante el montaje pueden tener los bordes afilados.
- La toma de corriente del electrodoméstico debe quedar dentro de la zona de la superficie sombreada **A** o fuera del espacio de montaje.
- Fijar a la pared los muebles que no estén fijados con una escuadra estándar **B**.
- Las medidas de las imágenes están en mm.

### Aparato debajo de una encimera: figura 2

Para poder ventilar el aparato, el piso separador debe contar con una ranura de ventilación.

Fijar la encimera sobre el mueble empotrado.

Tener en cuenta las instrucciones de montaje de la placa de cocción.

### Montaje en esquina: figura 3

Para que sea posible abrir la puerta del aparato, respetar una distancia **C** en el montaje en esquina. La medida **D** depende del grosor del frontal del mueble bajo el tirador.

### Conexión del aparato a la red eléctrica

La conexión del aparato debe realizarse exclusivamente por un técnico especialista autorizado.

La protección por fusible debe configurarse de acuerdo con los datos de potencia indicados en la placa de características y con la normativa local.

El aparato debe estar sin tensión para poder realizar los trabajos de montaje.

El electrodoméstico pertenece a la clase de protección I y solo puede utilizarse conectado a una conexión con conductor de toma a tierra.

Cable de conexión a la red: tipo H05 VV-F o superior. El conductor verde y amarillo de la conexión a toma de tierra debe ser, por el lado del aparato, 10 mm más largo que el resto de conductores.

Según las normas, la instalación eléctrica con toma de tierra deberá disponer de un dispositivo de separación en las fases.

La protección contra contacto accidental debe garantizarse durante el montaje.

Identificar el conductor de fase y el conductor neutro («cero») de la toma de corriente. El aparato puede resultar dañado si no se conecta de la forma adecuada.

Conectar el aparato según el esquema de conexión. Consultar la tensión en la placa de características.

## Fijar el electrodoméstico: figura 4

En aparatos con puerta deslizable extraíble, esta se debe quitar antes.

1. Introducir el electrodoméstico por completo y centrarlo.

2. Atornillar el electrodoméstico.

Si se instala en combinación con placas de cocción de inducción, no obstruir el espacio entre la encimera y el electrodoméstico con listones suplementarios.

En las paredes laterales del armario desmontable no se pueden montar listones térmicos.

## Desmontaje

1. Desconectar el aparato de la corriente.

2. Aflojar los tornillos de ajuste.

3. Levantar ligeramente el aparato y extraerlo por completo.

fi

## Laitteiden yhdistäminen

Keittotason ja lieden pitää olla samalta valmistajalta ja liitettävissä. Liitäntäpisteiden pitää olla samanlaiset.

Ota keittotason asennusohjeessa olevat mittatiedot huomioon.

Jos keittotason liitäntäkohdassa on tarra, se on liimattava keittotason asennuksen jälkeen takaisin paikalleen.

## Tärkeitä ohjeita - kuva 1

- Laitteen turvallinen käyttö on taattu vain, kun se asennetaan asianmukaisesti asennusohjeita noudattaen. Väärästä asennuksesta johtuvista vahingoista vastaa asentaja.
- Tarkasta laite, kun olet purkanut sen pakkauksesta. Jos laitteessa on kuljetusvaurioita, älä kytke laitetta käyttöön.
- Noudata lisäosien asennusta koskevia asennusohjeita.
- Poista paikkausmateriaali ja liimakalvot uunitilasta ja luukusta ennen laitteen käyttöönottoa.
- Kalusteiden, joihin laite asennetaan, pitää kestää lämpötilaa 90 °C, vieressä olevien kalusteiden etuosien vähintään lämpötilaa 70 °C.
- Älä asenna laitetta somiste- tai kalusteoven taakse. Vaarana on ylikuumeneminen.
- Tee kalusteen leikkaustyöt ennen laitteen asentamista. Poista lastut. Sähköisten rakennneosien toiminta voi häiriintyä.
- Käytä suojakäsineitä, jotta vältät viiltohaavat. Osat, joihin pääset asennuksen aikana käsiksi, voivat olla teräväreunaisia.
- Laitteen liitäntärasian tulee olla viivoitetun pinnan alueella **A** tai asennusalueen ulkopuolella.
- Kiinnitä irralliset kalusteet yleisesti saatavana olevalla kulmalevyllä **B** seinään.
- Kuvien mitat mm.

## Laite työtason alla - kuva 2

Väli pohjassa pitää olla rako laitteen tuuletusta varten.

Kiinnitä työtaaso kalusteeseen.

Noudata keittotason asennusohjetta.

## Asennus kulmaan - kuva 3

Jotta laitteen luukku saadaan avattua, ota kulmaan asentaessasi huomioon mitat **C**. Mitta **D** riippuu kalusteen etuosan paksuudesta kahvan alapuolella.

## Laitteen liittäminen sähköverkkoon

Laitteen saa liittää vain valtuutettu asentaja.

Suojaus on tehtävä tyyppikilvessä mainitun tehotiedon ja paikallisten määräysten mukaan.

Laitteessa ei saa olla jännitettä asennustöitä tehtäessä.

Laitteen suojaluokka on 1, ja sen käyttö on sallittu vain maadoitusliitännän kanssa.

Verkkoliitäntäjohto: tyyppi H05 VV-F tai korkeampi arvo. Maadoitusjohdon liitännän kelta-vihreän johtimen pitää olla laitteen puolella 10 mm pidempi kuin muut johtimet.

Kiinteä sähköliitäntä on varustettava asennusmääräysten mukaisella vaihejohtojen katkaisimella.

Asennuksen pitää taata kosketussuoja.

Yksilöi vaihe- ja nollajohto liitäntärasiasa. Jos liitäntä tehdään väärin, laite voi vaurioitua.

Liitä laite vain liitäntäkuvan mukaan. Jännite, ks. tyyppikilpi.

## Laitteen kiinnittäminen - kuva 4

Laitteissa, joissa on ulosvedettävä uunivaunuovi, ovi on ensin poistettava.

1. Työnnä laite kunnolla paikalleen ja kohdista keskelle.

2. Ruuvaa laite kiinni.

Induktiokiekkotason yhteydessä ei työtason ja laitteen välistä rakoa saa sulkea lisälistoilla.

Kaapin sivuseiniin ei saa asentaa lämpösuojalettoja.

## Irrutus

1. Poista laitteesta jännite.

2. Irrota kiinnitysruuvit.

3. Nosta laitetta kevyesti ja vedä se kokonaan ulos.

fr

## Combinaison des appareils

La table de cuisson et la cuisinière doivent être du même fabricant et être combinables. Les points de combinaison doivent être identiques.

Respectez les dimensions indiquées dans la notice de montage de la table de cuisson.

Si un autocollant est appliqué sur le point de raccordement pour la table de cuisson, l'autocollant doit être refixé après le raccordement de la table de cuisson.

## Consignes importantes - fig. 1

- Seule une installation effectuée selon cette notice de montage garantit une utilisation en toute sécurité. En cas de dommages résultant d'une installation incorrecte, l'installateur est responsable.
- Contrôlez l'état de l'appareil après l'avoir déballé. Ne le raccordez pas s'il présente des avaries de transport.
- Respectez la notice de montage pour l'installation des accessoires.
- Avant la mise en service, retirez le matériau d'emballage et les films adhésifs du compartiment de cuisson et sur la porte.
- Les meubles d'encastrement doivent résister à une température jusqu'à 90 °C et la façade des meubles voisins, jusqu'à 70 °C.
- N'installez pas l'appareil derrière une porte de meuble ni derrière une porte décorative. Il existe un risque de surchauffe.
- Réalisez les travaux de découpe sur le meuble avant la mise en place de l'appareil. Enlevez les copeaux. Le fonctionnement des composants électriques peut être compromis.
- Portez des gants de protection pour éviter des coupures. Certaines pièces accessibles lors du montage peuvent posséder des arêtes coupantes.
- La prise de raccordement de l'appareil doit se situer dans la zone de la surface hachurée **A** ou à l'extérieur de l'espace d'encastrement.
- Les meubles non fixés doivent être fixés au mur au moyen d'une équerre **B** usuelle du commerce.
- Mesures des figures en mm.

## L'appareil sous le plan de travail - fig. 2

Pour la ventilation de l'appareil, le plancher intermédiaire doit présenter une découpe de ventilation.

Fixez le plan de travail sur le meuble d'encastrement.

Respectez la notice de montage de la table de cuisson.

### Encastrement angulaire - fig. 3

Afin de pouvoir ouvrir la porte de l'appareil, respectez les dimensions **C** en cas d'encastrement angulaire. La dimension **D** dépend de l'épaisseur de la façade du meuble sous la poignée.

### Raccorder électriquement l'appareil

Seul un spécialiste agréé est habilité à raccorder l'appareil.

La protection par fusible doit s'effectuer conformément à l'indication de puissance sur la plaque signalétique et aux prescriptions locales.

Pour tous les travaux de montage, l'appareil doit être hors tension.

L'appareil répond à la classe de protection 1 et doit uniquement être utilisé avec une prise à conducteur de protection.

Câble de raccordement secteur : type H05 VV-F ou supérieur.

Côté appareil, le fil jaune-vert pour la prise à conducteur de protection doit être 10 mm plus long que les autres fils.

Dans l'installation à câblage fixe, un système coupe-circuit dans les phases est à prévoir conformément aux réglementations d'installation.

L'encastrement doit garantir la protection contre les contacts accidentels.

Identifiez le conducteur de phase et le conducteur neutre dans la prise de raccordement. L'appareil risque d'être endommagé en cas de raccordement incorrect.

Il doit être raccordé uniquement conformément au schéma de raccordement. Pour la tension, reportez-vous à la plaque signalétique.

### Fixer l'appareil - fig. 4

Sur les appareils avec porte de chariot de cuisson télescopique, il convient tout d'abord d'enlever la porte.

1. Pousser l'appareil jusqu'au fond et le centrer.

2. Visser l'appareil.

En combinaison avec une table de cuisson à induction, l'écart entre le plan de travail et l'appareil ne doit pas être obturé par des baguettes supplémentaires.

Des baguettes de protection thermique ne peuvent pas être montées sur les parois latérales du meuble d'encastrement.

### Dépose

1. Mettre l'appareil hors tension.

2. Desserrer les vis de fixation.

3. Soulever légèrement l'appareil et le retirer complètement

it

### Combinazione di più apparecchi

Il piano di cottura e la cucina devono essere combinabili e dello stesso produttore. I punti di combinazione devono essere uguali. Rispettare le misure riportate nelle istruzioni di montaggio del piano di cottura.

Se nel punto di collegamento per il piano di cottura è presente un'etichetta adesiva, quest'ultima deve essere riapplicata dopo l'allacciamento del piano di cottura.

### Avvertenze importanti - Figura 1

- Solo un montaggio a regola d'arte secondo queste istruzioni garantisce un uso sicuro. In caso di danni dovuti a un montaggio scorretto la responsabilità ricade su chi ha montato l'apparecchio.
- Controllare l'apparecchio dopo averlo disimballato. Qualora si fossero verificati danni da trasporto, non collegare l'apparecchio.
- Osservare la guida di montaggio per i componenti degli accessori.
- Rimuovere il materiale di imballaggio e la pellicola adesiva dal vano cottura e dallo sportello prima della messa in funzione.
- I mobili da incasso devono essere termostabili fino a una temperatura pari a 90 °C e i mobili adiacenti fino a 70 °C.
- Non montare l'apparecchio dietro a uno sportello decorativo o a uno sportello del mobile. Sussiste il pericolo di surriscaldamento.
- Completare i lavori di taglio sul mobile prima dell'inserimento dell'apparecchio. Rimuovere i trucioli in quanto possono pregiudicare il funzionamento dei componenti elettrici.
- Indossare guanti protettivi per evitare di procurarsi ferite da taglio. Le parti che restano scoperte durante il montaggio possono essere appuntite.
- La presa di collegamento dell'apparecchio deve trovarsi all'interno dell'area tratteggiata **A** o all'esterno dell'area di incasso.

- Fissare il mobile alla parete con un angolare **B** disponibile in commercio.

- Nelle figure le misure sono espresse in mm.

### Apparecchio sotto il piano di lavoro - Figura 2

Per la ventilazione dell'apparecchio occorre una fessura di ventilazione nel ripiano intermedio.

Fissare il piano di lavoro al mobile da incasso.

Rispettare le istruzioni per il montaggio del piano di cottura.

### Montaggio angolare - Figura 3

Per permettere l'apertura della porta, tenere conto della misura del montaggio angolare **C**. La misura **D** dipende dallo spessore del frontale del mobile sotto la maniglia.

### Collegamento elettrico dell'apparecchio

L'allacciamento dell'apparecchio può essere effettuato solo da un tecnico autorizzato.

La protezione avviene secondo l'indicazione di potenza sulla targhetta di identificazione e nel rispetto delle disposizioni locali.

Durante tutte le operazioni di montaggio l'apparecchio deve essere senza tensione.

L'apparecchio appartiene alla classe di protezione 1 ed è in grado di funzionare solo se dotato di un conduttore di terra.

Cavo di collegamento alla rete elettrica: modello H05 VV-F o superiore. Il filo giallo-verde per il collegamento del conduttore di terra, dal lato dell'apparecchio, deve essere 10 mm più lungo degli altri.

Durante la posa fissa dell'installazione elettrica, è da prevedere un dispositivo di separazione nelle fasi conformemente alle disposizioni dell'allestimento.

La protezione da contatto deve essere garantita tramite il montaggio.

Nella presa di collegamento, individuare un conduttore di fase e uno neutro ("zero"). Un allacciamento scorretto dell'apparecchio può comportarne il danneggiamento.

Attenersi sempre allo schema di allacciamento. Per la tensione, vedere la targhetta di identificazione.

### Fissaggio dell'apparecchio - Figura 4

Per gli apparecchi che dispongono di uno sportello estraibile del carrello, è necessario rimuovere prima lo sportello.

1. Inserire l'apparecchio fino in fondo e centrarlo.

2. Fissare l'apparecchio con le viti.

In combinazione con i piani di cottura a induzione lo spazio tra il piano di lavoro e l'apparecchio non deve essere chiuso con ulteriori listelli.

Sulle pareti laterali del mobile non deve essere collocato alcun listello di isolamento termico.

### Smontaggio

1. Scollegare l'apparecchio.

2. Svitare le viti di fissaggio.

3. Sollevare leggermente l'apparecchio ed estrarlo completamente

nl

### Combinatie van apparatuur

De kookplaat en het fornuis dienen van dezelfde fabrikant en combineerbaar te zijn. De combinatiepunten moeten gelijk zijn. Neem de meetgegevens in het installatievoorschrift voor de kookplaat in acht.

Wanneer er een etiket op het aansluitpunt voor de kookplaat zit, dient dit na de aansluiting van de kookplaat opnieuw te worden aangebracht.

### Belangrijke aanwijzingen - Afb. 1

- Veilig gebruik is alleen gegarandeerd bij een deskundige inbouw volgens deze montagehandleiding. De monteur is aansprakelijk voor schade als gevolg van een verkeerde inbouw.
- Controleer het apparaat na het uitpakken. Niet aansluiten in geval van transportschade.
- Bij de inbouw van accessoires dient u zich te houden aan de beschrijving in de montagebladen.
- Voor het eerste gebruik verpakkingsmateriaal en plakfolie verwijderen uit de binnenruimte en van de deur.
- Inbouwmeubels dienen bestand te zijn tegen een temperatuur van maximaal 90 °C, aangrenzende voorzijden van meubels tegen een temperatuur van maximaal 70 °C.
- Het apparaat niet inbouwen achter een decor- of meubeldeur. Dan bestaat het risico van oververhitting.

- Voer uitsnijdingswerkzaamheden aan het meubel uit voordat het apparaat wordt geplaatst. Spanen verwijderen. Deze kunnen invloed hebben op de werking van elektrische componenten.
- Draag werkhandschoenen ter voorkoming van snijwonden. Onderdelen die tijdens de montage toegankelijk zijn, kunnen scherpe randen hebben.
- De contactdoos van het apparaat dient zich in het gebied van het gearceerde vlak **A** of buiten de inbouwruimte te bevinden.
- Niet bevestigde meubels met een gebruikelijke, in de handel verkrijgbare haak **B** aan de wand bevestigen.
- Maataanduidingen van de afbeeldingen in mm.

#### Apparaat onder werkblad - Afb. 2

Met het oog op de luchttoevoer van het apparaat dient het tussenschot te beschikken over een ventilatie-opening.

Werkblad bevestigen op het inbouwmeubel.

Houd u aan het installatievoorschrift voor de kookplaat.

#### Hoekinbouw - Afb. 3

Om ervoor te zorgen dat de deur van het apparaat kan worden geopend, dient u zich bij de hoekinbouw te houden aan de afmetingen **C**. Afmeting **D** is afhankelijk van de dikte van het meubelfront onder de greep.

### Apparaat elektrisch aansluiten

Alleen een daartoe bevoegd vakman mag het apparaat aansluiten.

De zekering dient in overeenstemming te zijn met de vermogensopgave op het typeplaatje en de lokale voorschriften.

Bij alle montagewerkzaamheden dient het apparaat spanningsloos te zijn.

Het apparaat voldoet aan beveiligingsklasse 1 en mag alleen met een geaarde aansluiting worden gebruikt.

Hoofdleiding (netaansluiting): type H05 VVF of hoogwaardiger. De geel-groene ader voor de aansluiting van de geaarde leiding moet bij het apparaat 10 mm langer zijn dan de andere aders.

De geïnstalleerde elektrische installatie dient volgens de opbouwvoorschriften in de fasen te worden voorzien van een separator.

De bescherming tegen aanraking dient door de inbouw te zijn gewaarborgd.

Fase- en neutraal ("nul") leider in het stopcontact identificeren. Bij een verkeerde aansluiting kan het apparaat worden beschadigd.

Alleen aansluiten volgens het aansluitschema. De spanning staat vermeld op het typeplaatje.

### Apparaat bevestigen - Afbeelding 4

Bij apparaten met een uittrekbare bakwagendeur moet de deur van tevoren worden verwijderd.

1. Het apparaat volledig inschuiven en centrisch uitrichten.

2. Apparaat vastschroeven.

In combinatie met inductie-kookplaten mag de spleet tussen werkblad en apparaat niet door extra deklatten worden afgesloten.

Aan de zijwanden van de ombouwkast mogen geen isolatieprofielen worden aangebracht.

#### Demontage

1. Maak het apparaat spanningsloos.

2. Bevestigingsschroeven losdraaien.

3. Het toestel licht optillen en helemaal naar buiten trekken.

no

### Kombinasyon av apparater

Kokesonen og komfyren må være fra samme produsent og være kombinerbare. Kombinasyonspunktene må være like.

Ta hensyn til de oppgitte målene i monteringsanvisningen for kokesonen.

Hvis det er klistret på et merke på tilkoblingspunktet for kokesonen, må dette klistres på igjen etter tilkobling av kokesonen.

### Viktige henvisninger – bilde 1

- Kun en forskriftsmessig montering i henhold til denne monteringsveiledningen garanterer en sikker bruk. Montøren står ansvarlig for skader som oppstår pga. feil montering.
- Kontroller apparatet etter at du har pakket det ut. Ikke koble til apparatet hvis det er blitt skadet under transport.
- Følg veiledningen ved montering av tilbehør.
- Fjern all emballasje inkl. folie fra ovnsrommet og apparatdøren før apparatet tas i bruk.

- Innbyggingsmoduler må tåle temperaturer på inntil 90 °C, og elementfronter i området må tåle inntil 70 °C.
- Apparatet må ikke monteres bak en pynte- eller skapdør. Det er fare for overoppheting.
- Utskjæringer i kjøkkenelementer må foretas før apparatet settes på plass. Fjern spon. Virkemåten til de elektriske komponentene kan påvirkes.
- Bruk vernehansker for å unngå kuttskader. Deler som er tilgjengelige under montering, kan ha skarpe kanter.
- Vegguttak for apparatet må ligge i området ved den skraverte flaten **A** eller utenfor innbyggingsområdet.
- Kjøkkenelementer som ikke er festet, skrus fast til veggen med et vanlig vinkeljern **B**.
- Mål i figurene i mm.

#### Apparat under benkeplaten – figur 2

For at apparatet skal kunne utluftes, må mellomplaten ha en utskåret lufteåpning.

Fest benkeplaten på kjøkkenelementet.

Følg monteringsanvisningen for platetoppen.

#### Innbygging i hjørner – figur 3

For at apparatdøren skal kunne åpnes, må det tas hensyn til målene **C** ved innbygging i hjørner. Målet **D** er avhengig av tykkelsen på elementfronten under håndtaket.

### Koble apparatet til strøm

Apparatet må bare tilkobles av en godkjent fagperson.

Apparatet må sikres i henhold til opplysningene på typeskiltet og lokale forskrifter.

Ved alt monteringsarbeid må apparatet være spenningsløst.

Apparatet er i samsvar med beskyttelsesklasse 1 og må bare kobles til en jordet stikkontakt.

Nettledning: Type H05 VV-F eller høyere. Den gule og grønne lederen i jordledningen må på apparatsiden være 10 mm lengre enn de andre lederne.

I den faste elektriske installasjonen skal det i henhold til regelverket være en skillebryter i fasene.

Monteringen må ikke gå ut over berøringsbeskyttelsen.

Identifiser fase- og nulleader i stikkontakten. Apparatet kan bli ødelagt ved feiltilkobling.

Tilkoblingen må skje iht. tilkoblingsskissen. Spennning, se typeskilt.

### Festing av apparatet – figur 4

På apparater med uttrekkbar stekevogn må døren tas av på forhånd.

1. Skyv apparatet helt inn, og midtstill det.

2. Skru fast apparatet.

I kombinasjon med induksjonstopper må spalten mellom benkeplaten og apparatet ikke lukkes med ekstra lister.

På sideveggene til ombyggingsskapet skal det ikke festes noen varmebeskyttelseslister.

#### Utmontering

1. Koble apparatet spenningsløst.

2. Løsne festeskruene.

3. Løft apparatet litt opp og trekk det helt ut

pl

### Kombinacja urządzeń

Płyta grzejna i kuchenka muszą pochodzić od tego samego producenta oraz do siebie pasować. Miejsca połączeń muszą być idealnie do siebie dopasowane.

Należy przestrzegać wymiarów podanych w instrukcji montażu płyty grzejnej.

Jeśli w miejscu podłączenia płyty grzejnej przyklejona jest naklejka, po podłączeniu urządzenia należy ją ponownie przykleić.

### Ważne wskazówki - rys. 1

- Tylko montaż wykonany zgodnie z niniejszą instrukcją montażu gwarantuje bezpieczną eksploatację urządzenia. Za szkody powstałe w wyniku niewłaściwego montażu odpowiada monter.
- Po rozpakowaniu należy sprawdzić stan urządzenia. Nie podłączać, jeśli urządzenie zostało uszkodzone podczas transportu.
- Przestrzegać wskazówek podanych na kartach dotyczących montażu elementów wyposażenia.
- Przed uruchomieniem usunąć z komory piekarnika oraz z drzwi materiały opakowaniowe i folie klejące.

- Meble do zabudowy muszą być odporne na temperaturę do 90 °C, a przylegające do urządzenia fronty mebli do 70 °C.
- Nie montować urządzenia za drzwiami dekoracyjnymi ani za drzwiami mebla. Istnieje ryzyko przegrzania.
- Meble należy docinać przed wstawieniem urządzenia. Usunąć wióry. Mogą one zakłócać funkcjonowanie elementów elektrycznych.
- Należy nosić rękawice ochronne, chroniące przed skaleczeniem. Elementy, które są dostępne podczas montażu, mogą mieć ostre krawędzie.
- Gniazdo przyłączeniowe urządzenia musi znajdować się w zakreślonym obszarze **A** lub poza obszarem zabudowy.
- Meble, które nie są przymocowane, należy przytwierdzić do ściany przy pomocy kątownika **B**.
- Wymiary na rysunkach podane są w mm.

### Urządzenie pod blatem roboczym - rys. 2

W celu zapewnienia wentylacji urządzenia w płytach przegradzających muszą być otwory wentylacyjne.

Przymocować blat roboczy do mebli.

Przestrzegać instrukcji montażu płyty grzewczej.

### Montaż narożny - rys. 3

Aby w przypadku montażu narożnego możliwe było otworzenie drzwiczek urządzenia, należy uwzględnić wymiar **C**. Wymiar **D** zależy od grubości frontu mebli pod uchwytem.

### Podłączanie urządzenia do sieci elektrycznej

Urządzenie może podłączyć wyłącznie specjalista z odpowiednimi uprawnieniami elektrycznymi.

Bezpiecznik dopasować zgodnie z parametrami mocy podanymi na tabliczce znamionowej i obowiązującymi przepisami lokalnymi.

Podczas wszystkich prac montażowych należy odłączyć zasilanie urządzenia.

Urządzenie odpowiada klasie ochrony 1 i może być użytkowane wyłącznie, jeśli jest podłączone do przewodu uziemiającego.

Przewód przyłączeniowy do sieci elektrycznej: typ H05 VV-F lub o wyższym symbolu. Kabel żółto-zielony przyłącza przewodu uziemiającego po stronie urządzenia musi być dłuższy o 10 mm od innych kabli.

W przypadku stałej instalacji elektrycznej należy uwzględnić rozłącznik izolacyjny faz zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi instalacji.

Montaż musi zapewnić ochronę przed niezamierzonym dotknięciem.

W gnieździe przyłączeniowym należy zidentyfikować przewód fazowy i zerowy. Niewłaściwe podłączenie może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia.

Podłączać wyłącznie według schematu podłączenia. Napięcie, patrz tabliczka znamionowa.

### Mocowanie urządzenia - rys. 4

W urządzeniach z wysuwanymi drzwiami wózka piekarnika należy uprzednio zdjąć drzwi.

1. Urządzenie całkowicie wsunąć, ustawiając pośrodku.

2. Przymocować urządzenie śrubami.

W kombinacji z indukcyjnymi płytami grzewczymi nie wolno przysłaniać szczeliny pomiędzy blatem roboczym a urządzeniem dodatkowymi listwami.

Na bocznych ściankach szafki do obudowy nie wolno umieszczać osłon termicznych.

### Demontaż

1. Wyłączyć zasilanie urządzenia.

2. Odkręcić śruby mocujące.

3. Urządzenie lekko unieść i całkowicie wyciągnąć.

pt

### Combinação de aparelhos

A placa de cozinhar e o fogão têm de ser do mesmo fabricante e combináveis. Os pontos de combinação têm de ser iguais.

Tenha em atenção as medidas indicadas nas instruções de montagem da placa de cozinhar.

Se o ponto de ligação da placa de cozinhar tiver um autocolante, após a ligação do aparelho, este tem de ser novamente colado.

### Indicações importantes - figura 1

- Só uma montagem correta, respeitando estas instruções de montagem, garante uma utilização segura. Os danos causados

por uma montagem inadequada são da responsabilidade do instalador.

- Examine o aparelho depois de o desembalar. Se forem detetados danos de transporte, não ligue o aparelho.
- Observe as fichas de montagem para a instalação de acessórios.
- Remova a embalagem e as películas autocolantes do interior do aparelho e da porta antes da colocação em funcionamento.
- Os móveis de encastrar têm de ser resistentes a temperaturas até 90 °C e as frentes dos móveis adjacentes até 70 °C.
- Não monte o aparelho atrás de uma porta decorativa ou de um móvel. Há risco de aquecimento excessivo.
- Realize os trabalhos de abertura no móvel antes da colocação do aparelho. Remova as aparas. O funcionamento dos componentes elétricos pode ser afetado.
- Para evitar ferimentos por corte devem ser utilizadas luvas de proteção. As peças que ficam acessíveis durante a montagem podem ter arestas afiadas.
- A tomada de ligação do aparelho deverá situar-se na zona sombreada **A** ou fora do espaço de instalação.
- Fixe os móveis soltos à parede com um esquadro disponível no comércio **B**.
- Medidas indicadas nas imagens em mm.

### Aparelho sob a bancada - figura 2

Para a ventilação do aparelho, o fundo intermédio deve apresentar uma abertura de ventilação.

Fixe a bancada no móvel para encastrar.

Respeite as instruções de montagem da placa de cozinhar.

### Instalação de canto - figura 3

De modo a conseguir abrir a porta do aparelho, respeite a medida **C** aquando da instalação de canto. A medida **D** depende da espessura da frente do móvel, por baixo do puxador.

### Ligação elétrica do aparelho

O aparelho só pode ser ligado por um técnico autorizado.

A segurança tem de ser garantida de acordo com a indicação de potência presente na placa de características e com as normas locais.

O aparelho tem de estar desligado da corrente durante a realização de qualquer trabalho de montagem.

O aparelho corresponde à classe de proteção 1 e só pode ser operado com uma ligação com condutor de proteção.

Cabo de ligação à corrente: tipo H05 VV-F ou superior. O comprimento do fio amarelo e verde para a ligação do condutor de proteção tem de ser 10 mm superior, do lado do aparelho, ao dos outros fios.

Na instalação elétrica fixa deve estar previsto um dispositivo de corte nas fases de acordo com as regras de instalação.

A proteção contra contacto accidental deve ficar assegurada na montagem.

Identifique na tomada de ligação os fios fase e neutro ("zero"). Uma ligação errada pode danificar o aparelho.

Ligue apenas de acordo com o esquema de ligações. Tensão, ver placa de características.

### Fixar o aparelho - figura 4

Em aparelhos com porta de gavetão do forno extraível, a porta tem de ser retirada previamente.

1. Insira totalmente o aparelho e centre-o.

2. Aparafuse o aparelho.

Quando combinado com as placas de indução, o espaço entre a bancada e o aparelho não pode ser vedado com réguas adicionais.

Nas paredes laterais do armário embutido não podem ser colocadas réguas de proteção térmica.

### Desmontagem

1. Desligue o aparelho da corrente.

2. Desaperte os parafusos de fixação.

3. Levante ligeiramente o aparelho e retire-o completamente para fora

## Комбинирование приборов

Варочная панель и плита должны быть изготовлены одним производителем и иметь возможность комбинирования. Соединительные блоки должны быть одинаковыми.

Обратите внимание на размеры в инструкции по монтажу варочной панели.

Если на месте подсоединения находится наклейка, приклейте её обратно после подсоединения варочной панели.

### Важные указания – рис. 1

- Безопасность эксплуатации гарантируется только при квалифицированной сборке с соблюдением данной инструкции по монтажу. За повреждения из-за неправильной установки ответственность несёт сборщик.
- Распакуйте и осмотрите прибор. Не подключайте прибор, если он был повреждён во время транспортировки.
- Обратите внимание на монтажные пластины для установки принадлежностей.
- Перед началом эксплуатации удалите упаковочный материал и клейкую плёнку из рабочей камеры и с дверцы прибора.
- Мебель для встраивания должна выдерживать температуру до 90 °C, а соседние фасады – до 70 °C.
- Не устанавливайте прибор за декоративной накладкой или мебельной дверцей. В противном случае возникнет опасность перегрева.
- Работы по выполнению вырезов на мебели выполняйте перед установкой прибора. Удалите опилки. Они могут нарушить работу электрических компонентов.
- Чтобы не порезаться во время монтажа, используйте защитные перчатки. Детали, открытые при монтаже, могут быть острыми.
- Розетка для подключения прибора должна находиться в заштрихованной области **A** или за пределами встраиваемого модуля.
- Незакреплённые модули прикрепите к стене с помощью обычного уголка **B**.
- Размеры на рисунках указаны в мм.

### Прибор под столешницей – рис. 2

Для обеспечения вентиляции прибора в разделительной перегородке должно быть отверстие для вентиляции.

Закрепите столешницу на модулях.

Соблюдайте инструкцию по монтажу варочной панели.

### Монтаж в углу – рис. 3

Чтобы дверь могла свободно открываться, при монтаже в углах учитывайте расстояние, указанное на рисунке **C**. Значение **D** складывается из толщины фронтальных панелей мебели и высоты ручек.

## Подключение прибора к электросети

Подключение прибора должно выполняться только квалифицированным специалистом.

Система защиты предохранителями настраивается в соответствии с показателями мощности, указанными на типовой табличке, и существующими местными требованиями.

При выполнении любых монтажных работ прибор должен быть обесточен.

Прибор соответствует классу защиты 1 и может подключаться только к розетке с заземлением.

Сетевой провод: тип H05 VV-F или выше. Жёлто-зелёная жила заземляющего провода со стороны прибора должна быть на 10 мм длиннее остальных жил.

В установленном неподвижно электрооборудовании должен быть предусмотрен специальный выключатель для размыкания в фазах согласно условиям монтажа.

При установке обеспечьте защиту от прикосновения.

Определите фазовый и нейтральный (нулевой) контакты в розетке для подключения. Неправильное подключение может стать причиной повреждения прибора.

Подключайте только в соответствии со схемой подключения. Напряжение указано на типовой табличке.

### Закрепление прибора — рис. 4

У приборов со съёмной дверцей выдвижной тележки необходимо сначала снять дверцу.

1. Задвиньте прибор до упора и выровняйте его.

2. Закрепите прибор с помощью винтов.

В комбинации с индукционными варочными панелями зазор между столешницей и прибором нельзя закрывать дополнительной планкой.

Запрещается устанавливать на боковых стенках шкафа для встраивания теплоизоляционные планки.

## Демонтаж

1. Обесточьте прибор.

2. Ослабьте винты крепления.

3. Приподнимите и выньте прибор.

## SV

## Kombinerad utrustning

Häll och spis ska komma från samma tillverkade och vara kombinerbara. Kombinationspunkterna måste stämma överens.

Observera måttangivelserna i hällens monteringsanvisning.

Om det sitter en klisteretikett vid hällens anslutningspunkt måste den sättas tillbaka igen när hällen har kopplats in.

### Viktiga anvisningar - bild 1

- Säker användning förutsätter proffsig montering enligt monteringsanvisningen. Installatören ansvarar för skador som uppstår på grund av felaktig inbyggnad.
- Kontrollera enheten efter uppackning. Anslut inte enheten om den har transportskador.
- Följ monteringsbladen för tillbehörsmontage.
- Ta bort förpackningsmaterial och skyddsfolier från ugnsutrymme och lucka före användning.
- Stommarna ska tåla temperaturer upp till 90 °C, luckor och lådfronter intill upp till 70 °C.
- Montera inte enheten bakom dekor- eller stomlucka. Risk för överhettning.
- Gör urtagen i stommarna innan du sätter i enheten. Ta bort spånen! De kan påverka elkomponenternas funktion.
- Använd skyddshandskar, så undviker du skärskador. Du kommer åt delar vid montering som kan ha vassa kanter.
- Väggtacket för anslutningen måste sitta inom området **A** eller utanför inbyggnadsutrymmet.
- Fäst lösa stommar med vanliga möbelvinklar **B** mot väggen.
- Måttuppgifterna i bilderna är i mm.

### Enhet under bänkskiva - bild 2

Hyllplanet ska ha ett ventilationsurtag för enheten.

Fäst bänkskivan i stommen.

Följ hällens monteringsanvisning.

### Hörnmontering - bild 3

Ta hänsyn till mått **C**, så att luckan till enheten går att öppna vid hörnmontering. Mått **D** är oberoende av frontjockleken under beslaget.

## Elansluta enheten

Det är bara behörig elektriker som får elansluta enheten.

Avsäkra enligt angiven effekt på typskylten och lokala föreskrifter.

Enheten ska vara spänningslös vid all slags montering.

Enheten har skyddsklass 1 och ska ha jordad elanslutning.

Elanslutning: minst typ H05 VV-F. Den gul-gröna jordledaren ska vara 10 mm längre än övriga ledare på enhetssidan.

Fast installation kräver fasavskiljare enligt föreskrifterna.

Monteringen måste ge ett fullgott petskydd.

Identifiera fas- och N-ledare (nollan) i kopplingsdosan.

Felanslutning kan skada enheten.

Du får bara ansluta enligt elschemat. Spänning, se typskylten.

### Fästa enheten - bild 4

Du måste ta bort luckan först på enheter med utdragbar bakvagnslucka.

1. Skjut in enheten helt och centrera den.

2. Skruva fast enheten.

Se till så att inte andra lister täcker spalten mellan bänkskiva och enhet vid kombination med induktionshäll.

Det får inte sitta några termoskyddslister på sidoväggarna i ombyggnadsstommen.

## Demontering

1. Gör enheten spänningslös.

2. Lossa fästskruvarna.

3. Lyft enheten något och dra sedan ut den helt och hållet.

## Cihazların kombinasyonu

Aynı üreticiye ait ocak ve fırın kombine edilebilir olmalıdır. Kombinasyon noktaları aynı olmalıdır.

Ocağın montaj talimatındaki ölçü bilgilerini dikkate alınız.

Ocağın bağlantı noktasına yapışkanlı şerit yapıştırılırsa ocağın bağlanmasından sonra bu şerit yeniden yapıştırılmalıdır.

## Önemli uyarılar - Resim 1

- Cihazın montajı ancak bu montaj talimatında tarif edilen şekilde, usulüne uygun olarak yapılmışsa cihazın güvenli kullanımı söz konusu olabilir. Yanlış montajdan kaynaklanan arızalardan montajı yapan kişi sorumludur.
- Ambalajı açıldıktan sonra cihaz kontrol edilmelidir. Bir nakliye hasarı olması durumunda cihaz bağlantısı yapılmamalıdır.
- Aksesuarların montajı için montaj sayfalarına dikkat ediniz.
- Cihazı çalıştırmadan önce ambalaj malzemelerini ve yapışkanlı bantları pişirme bölümünden ve kapaktan çıkarınız.
- Gömme mobilyalar 90 °C'lik sıcaklığa kadar, yan mobilya yüzeyleri ise 70 °C'lik sıcaklığa kadar dayanıklı olmalıdır.
- Cihazı bir dekor veya mobilya kapağının arkasına monte etmeyiniz. Aşırı ısınma nedeniyle tehlike oluşturur.
- Mobilyada yapılacak kesim işleri cihaz takılmadan önce yapılmalıdır. Talaşları temizleyiniz. Elektrikli ünitelerin işlevi olumsuz etkilenebilir.
- Yaralanmaları önlemek için koruyucu eldiven takılmalıdır. Montaj esnasında erişilebilen parçaların kenarları keskin olabilir.
- Cihaz bağlantı prizi taralı yüzey alanı **A**'da veya montaj bölgesi dışında olmalıdır.
- Sabitlenmeyen mobilyalar uygun bir açıyla **B** duvara sabitlenmelidir.
- Resimlerin ölçüm bilgileri mm cinsindendir.

## Cihaz çalışma tezgahının altına yerleştirilecekse - Resim 2

Cihazın havalandırılması için ara rafta havalandırma bölümü bulunmalıdır.

Çalışma tezgahı montaj mobilyasına sabitlenmelidir.

Ocak montaj kılavuzuna dikkat ediniz.

## Köşe montajı - Resim 3

Cihaz kapağının açılabilmesi için köşe montajı sırasında **C** ölçüsüne dikkat edilmelidir. **D** ölçüsü tutamağın alt kısmında kalan mobilyanın ön cephesinin kalınlığına bağlıdır.

## Cihazın elektrik bağlantısının yapılması

Cihazın elektrik bağlantısı, sadece eğitimli bir uzman tarafından yapılmalıdır.

Sigorta, tanıtım plakası üzerindeki güç değerine göre ve yerel yönetmeliklere uygun olarak seçilmelidir.

Bütün montaj işlemleri sırasında cihazın şebeke bağlantısı kesik olmalıdır.

Cihaz koruma sınıfı 1'e aittir ve sadece topraklama kablosu bağlantısı ile çalıştırılabilir.

Şebeke bağlantı kablosu: Tip H05 VV-F veya daha yüksek değerli. Topraklama kablosu bağlantısı için sarı-yeşil kablo, cihaz tarafında diğer kablolardan en az 10 mm daha uzun olmalıdır.

Sabit döşenen elektrik tesisatında kurulum şartlarına uygun olarak fazla bir kesme tertibatı takılmalıdır.

Montaj sırasında bir elektrik temas koruyucusu mevcut olmalıdır.

Faz ve nötr ("Sıfır") kablo bağlantı prizinde tanımlanmalıdır. Hatalı bir bağlantı, cihazın zarar görmesine sebep olabilir.

Sadece bağlantı şemasına göre bağlayınız. Gerilim için tip plakasına bakınız.

## Cihazın sabitlenmesi - resim 4

Çıkarılabilir sürgülü kapağı olan cihazlarda kapak önceden çıkarılmalıdır.

1. Cihazı tamamen içeri itiniz ve ortalayınız.

2. Cihazı sıkıca vidalayınız.

Endüksiyon ocaklarıyla kombine kullanımda tezgah ve cihaz arasındaki aralık, ek pervazlarla kapatılmamalıdır.

Tadil edilen dolabın yan duvarlarına ısı koruma çubuklarının takılması gereklidir.

## Sökme

1. Cihazın elektrik girişini kesiniz.

2. Sabitleme vidalarını sökünüz.

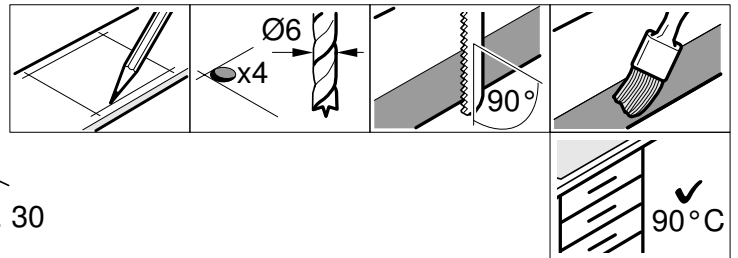
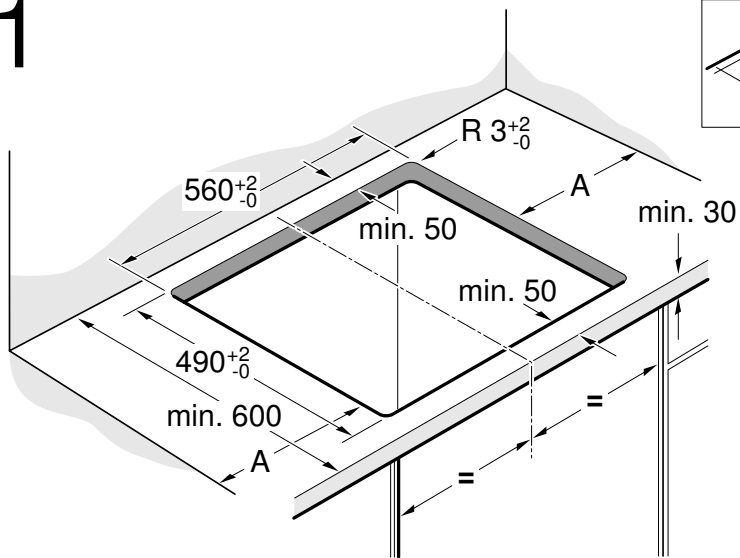
3. Cihazı hafifçe kaldırınız ve tamamen dışarı çekiniz

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

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

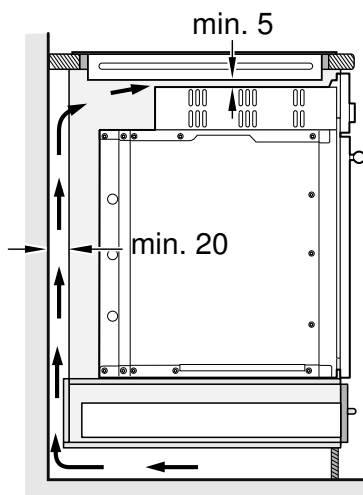


1

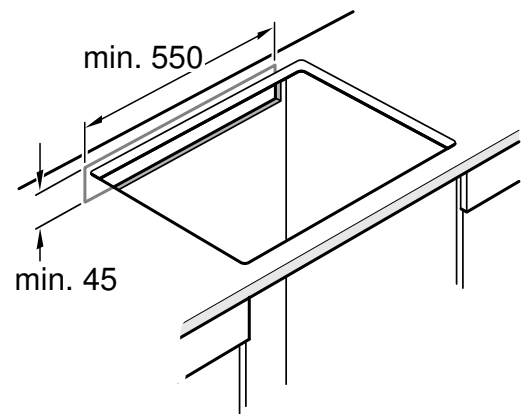


A = min. 40

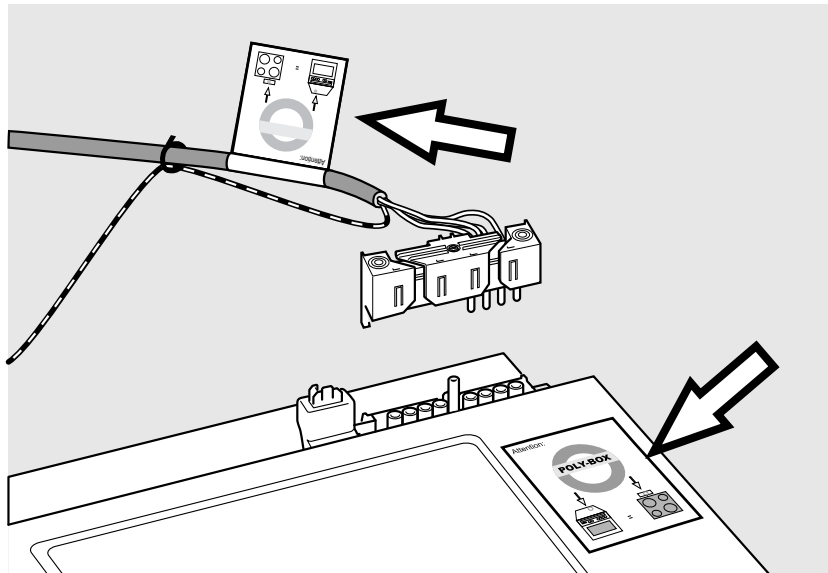
2a



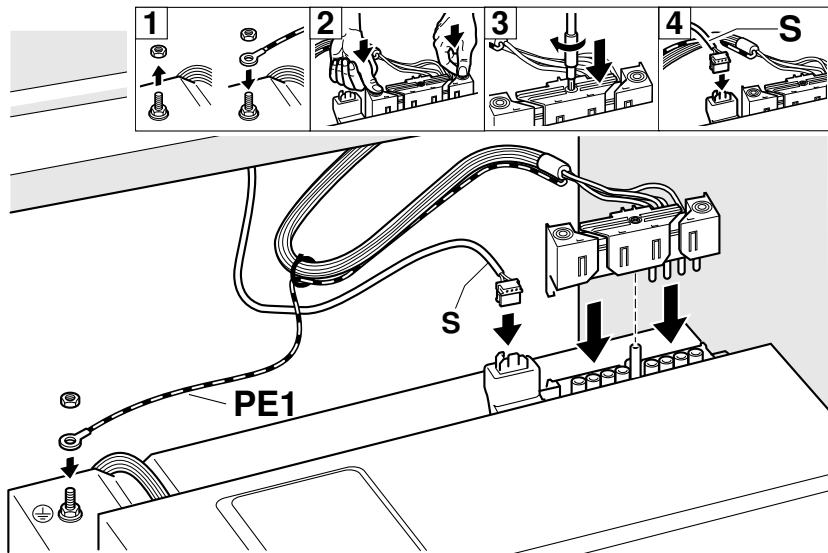
2b



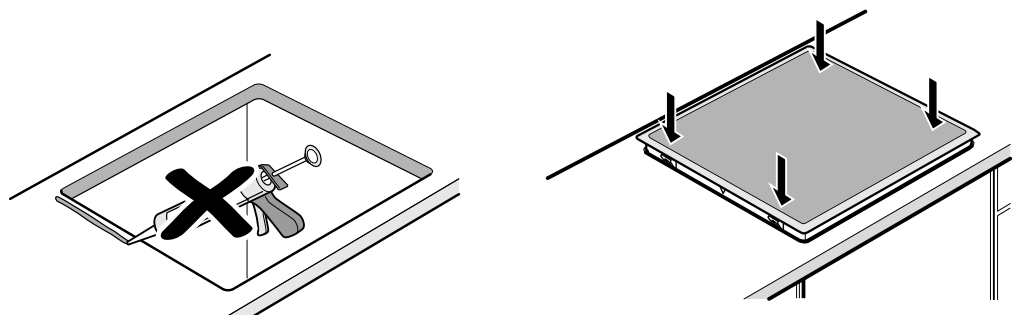
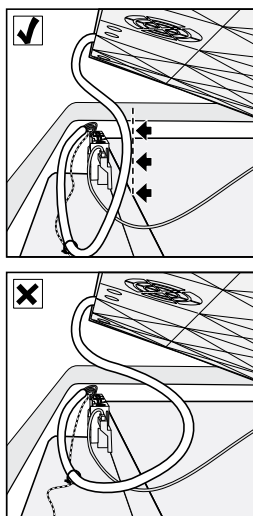
3

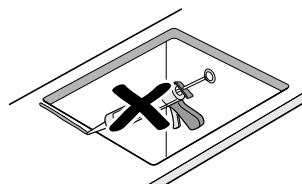
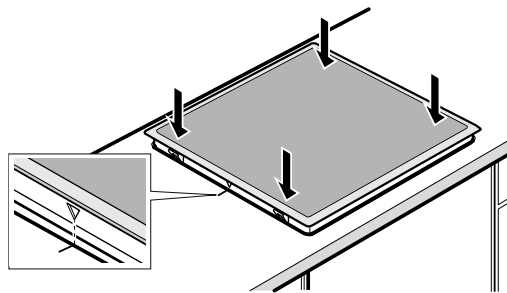
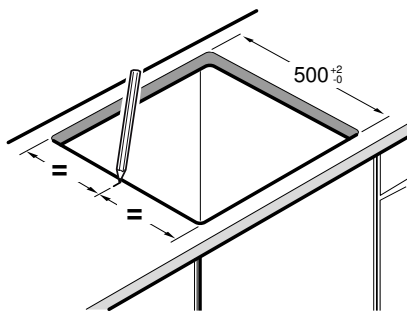
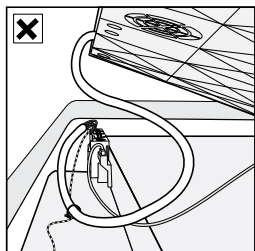
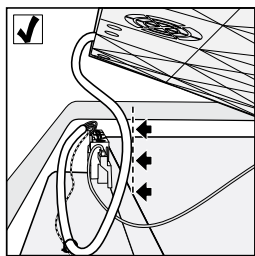


4



5





de

## Wichtige Hinweise

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

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

### ⚠ Träger von elektronischen Implantaten!

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## Vorbereitung der Möbel, Abbildungen 1/2

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

**Ausschnitt:** Späne nach den Ausschnittarbeiten entfernen.

**Schnittflächen:** Mit hitzebeständigem Material versiegeln.

### Montage über Backöfen, Abbildung 2a

Ablage: Muss über eine Mindestdicke von 30 mm verfügen.

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

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

### Lüftung, Abbildung 2

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

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

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

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

## Gerät anschließen, Abbildung 4

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

Das Kochfeld vor dem Möbelstück platzieren.

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

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

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

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

4. Datenleitung **S** anschließen.

## Gerät einbauen, Abbildungen 5/6

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

### Kochfeld einsetzen, Abbildung 5

Das Gerät in die Einbaunische einschieben.

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

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

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

## Ausbau des Geräts

Das Gerät von der Stromzufuhr trennen.

Backofen herausnehmen und vor dem Möbel abstellen.

Datenleitung **S** abstecken.

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

Zuletzt den Schutzleiter von der Erdungsschraube lösen.

Kochfeld von unten herausdrücken.

### Achtung!

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

nl

## Belangrijke aanwijzingen

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

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

### ⚠ Dragere van elektronische implantaten!

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## Vorbereitung van de meubels, afb. 1/2

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

**Vrije ruimte:** verwijder de spaanders na de snijwerkzaamheden.

**Snijoppervlakken:** afdichten met hittebestendig materiaal.

### Montage boven de oven, afb. 2a

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

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

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

### Ventilatie, afb. 2

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

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

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

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

## Apparaat aansluiten, afb. 4

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

De kookplaat voor het meubel plaatsen.

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

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

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

## Apparaat inbouwen, afb. 5/6

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

### Kookplaat inbrengen, afb. 5

Het apparaat in de inbouwnis schuiven.

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

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

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

## Het apparaat demonteren

Sluit het apparaat af van het verdeelnet.

Neem de oven uit en zet hem vóór het meubelstuk.

Sluit de gegevenskabel **S** af.

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

Schroef tenslotte de aardleiding van de aardingsbout los.

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

### Attentie!

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

fr

## Remarques importantes

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

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

### ⚠ Porteurs d'implants électroniques !

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- Le plan de travail qui est monté dans la table de cuisson doit pouvoir supporter env. 60 kg.

- Vérifier la planéité de la table de cuisson une fois qu'elle est montée.

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

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

## Préparation des meubles, figures 1/2

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

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

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

### Montage au-dessus de fours, figure 2a

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

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

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

### Ventilation, figure 2

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

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

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

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

## Raccorder l'appareil, figure 4

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

Placer la table de cuisson devant le meuble.

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

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

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

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

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

## Monter l'appareil, figures 5/6

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

### Mettre la table de cuisson en place, figure 5

Insérer l'appareil dans la niche d'encastrement.

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

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

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

## Démonter l'appareil.

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

### Attention !

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

it

## Indicazioni importanti

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

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

### ⚠ Portatori di impianti elettronici!

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## Preparazione dei mobili, figure 1/2

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

**Foro:** rimuovere i trucioli dopo le operazioni di taglio.

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

### Montaggio sopra il forno, figura 2a

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

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

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

### Sistema di aerazione, figura 2

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

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

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

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

## Allacciamento dell'apparecchio, figura 4

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

Collocare il piano di cottura davanti al mobile.

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

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

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

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

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

## Montaggio dell'apparecchio, figure 5/6

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

### Inserimento del piano di cottura, figura 5

Inserire l'apparecchio nella nicchia d'incasso.

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

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

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

### Smontare l'apparecchio

Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.

Estrarre il forno e posizionarlo davanti al mobile.

Scollegare il cavo dati **S**.

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

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

Estrarre il piano di cottura premendo dal basso.

#### Attenzione!

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

da

### Vigtige henvisninger

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

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

#### ⚠ Personer med elektroniske implantater!

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

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

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

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

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

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

#### Indbygningsmuligheder under bordplade:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### Klargøring af indbygningsskab, figur 1/2

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

**Udskæring:** fjern spånerne, når udskæringsarbejdet er udført.

**Udskæringskanter:** foretag forsegling med varmeresistent materiale.

#### Montage over ovn, figur 2a

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

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

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

#### Ventilation, figur 2

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

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

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

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

### Tilslutning af apparat, figur 4

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

Placer kogesektionen i indbygningsskabet.

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

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

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

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

4. Tilslut dataledningen **S**.

### Indbygning af apparat, figur 5/6

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

#### Placering af kogetoppen, figur 5

Skyd apparatet ind i indbygningsnichen.

- Netkablet må ikke komme i klemme og ikke lægges over skarpe kanter. Hvis der er indbygget en ovn nedenunder, skal ledningen føres over ovnens bagerste hjørner til tilslutningsdåsen. Ledningen skal installeres, så den ikke kommer i berøring med varme steder på kogetoppen eller på ovnen.

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

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

1. Marker midten af udskæringen i bordpladen.

2. Sæt kogetoppen i udskæringen.

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

4. Tryk kogetoppen på plads.

- Netkablet må ikke komme i klemme og ikke lægges over skarpe kanter. Hvis der er indbygget en ovn nedenunder, skal ledningen føres over ovnens bagerste hjørner til tilslutningsdåsen. Ledningen skal installeres, så den ikke kommer i berøring med varme steder på kogetoppen eller på ovnen.

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

## Afmontering af apparatet

Afbryd apparatets strømtilslutning.

Træk ovnen ud, og anbring den foran møblet.

Afbryd datakablet **S**.

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

Til sidst skal du løsne skruen til jordkontakten med jordingsskruen.

Løft kogesektionen op ved at presse nedefra.

### Pas på!

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

fi

## Tärkeitä vihjeitä

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

Tämän laitteen käyttö on sallittu enintään 4000 metrin korkeudessa.

### ⚠ Elektronisten implanttien käyttäjät!

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

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

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

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

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

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

### Asennusmahdollisuudet työtason alapuolella:

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

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

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

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

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

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

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

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

**Takuu:** virheellinen asennus tai liitäntä mitätöi tuotteen takuun.

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

## Kalusteiden valmistelu, kuvat 1/2

**Sisäänrakennetut kalusteet:** kestävät vähintään 90 °C lämpötilan.

**Asennusaukko:** poista lastut leikkaustoimenpiteiden jälkeen.

**Leikkauspinnat:** tiivistä lämmönkestävällä materiaalilla.

## Asennus uunien yläpuolelle, kuva 2a

Työtaso: paksuuden on oltava vähintään 30 mm.

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

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

### Tuuletus, kuva 2

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

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

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

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

## Laitteen liittäminen, kuva 4

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

Aseta keittotaso kalusteen eteen.

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

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

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

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

4. Liitä datajohto **S**.

## Laitteen asentaminen, kuvat 5/6

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

### Keittotason asentaminen, kuva 5

Työnnä laite asennustilaan.

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

- Jos työtaso on kaakeloitu: tiivistä kaakelisaumat silikonilla.

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

1. Merkitse työtason aukon keskikohta.

2. Aseta keittotaso paikalleen.

3. Kohdista keittotason kehyksen merkinnät työtason merkintöihin.

4. Paina keittotaso sisään.

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

- Jos työtaso on kaakeloitu: tiivistä kaakelisaumat silikonilla.

## Laitteen purkaminen

Irrota laite sähköverkosta.

Poista liesi ja sijoita se huonekalun eteen.

Irrota liitosjohto **S**.

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

Löysää lopuksi maadoitusruuvia.

Poista keittotaso painamalla sitä alhaalta päin.

### Huomio!

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

## Viktige henvisninger

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

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

### ⚠ Personer med elektroniske implantater!

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

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

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

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

Produsenten står ikke ansvarlig for feil bruk og eventuelle skader grunnet uegnede elektriske installasjoner.

**Strømkabel:** Strømkabel skal bare installeres av en autorisert fagmann eller en godkjent servicetekniker.

**Monteringsmulighet under benkeplaten:** Induksjonstoppen kan bare installeres over stekeovner av samme merke med lufting. Verken kjøleskap, oppvaskmaskin, stekeovn uten lufting eller vaskemaskin kan settes inn under koketoppen.

**Ventilator:** Avstanden mellom ventilatoren og koketoppen må være minst like stor som den avstanden som er angitt i monteringsanvisningen for ventilatoren.

**Koketopp og stekeovner:** Begge må være av samme merke og være utstyrt med samme tilkoblinger (fig. 3).

Det grønne klistremerket på strømkabelen til koketoppen må tilsvare det grønne klistremerket på stekeovnen. Ellers må det bestilles en egnet adapter fra teknisk kundeservice. Referansenummeret til adapteren er 744661.

**Benkeplate:** flat, vannrett og stabil. Følg instruksjonene fra produsenten av koketoppen.

Dersom benkeplaten som koketoppen installeres i, ikke oppfyller kravene til tykkelse, må den forsterkes med et brann- og vannbestandig materiale slik at den anbefalte minimumstykkelsen oppnås. Ellers blir ikke stabiliteten god nok.

- Benkeplaten som koketoppen skal installeres i, skal tåle en belastning på ca. 60 kg.
- Først når koketoppen er installert, skal du sjekke at den er på samme nivå som benkeplaten.

**Garanti:** en feilaktig installasjon, tilkobling eller montasje vil annullere garantien.

**Merk:** Enhver modifikasjon av apparatets indre, inkludert bytte av strømledningen, må kun utføres av opplært teknisk personell fra vår serviceavdeling.

## Klargjøre møbel, figur 1/2

**Innebygde møbler:** må tåle en temperatur på minst 90 °C.

**Hulrommet:** fjern alle spon etter utskjæringen.

**Kutteflatene:** forsegle med et varmebestandig stoff.

### Montering over stekeovner, figur 2a

Benkeplate: må ha en minste tykkelse på 30 mm.

**Merk:** Slå opp i monteringsanvisningen til stekeovnen dersom avstanden mellom platetoppen og stekeovnen må økes.

Ventilasjon: Det må være en avstand på minst 5 mm mellom stekeovnen og platetoppen.

### Ventilasjon, figur 2

For å sikre at apparatet fungerer korrekt må koketoppen være tilstrekkelig ventilert.

Fordi ventilasjonen i den nedre delen av apparatet trenger tilstrekkelig tilførsel av frisk luft, må møbelet være plassert slik at det lar seg gjøre. Følgende forutsettes:

- En minsteavstand mellom baksiden av møbelet og kjøkkenveggen samt mellom stekeovnen og koketoppen (figur 2a).
- En åpning ved øvre ende av baksiden på møbelet (figur 2b).

**Merk:** Dersom apparatet skal installeres på en kjøkkenøy eller en annen installasjon enn det som er beskrevet her, må du sørge for tilstrekkelig ventilasjon for koketoppen.

## Koble til apparatet, figur 4

Koketoppen må bare kobles til når den er spenningsfri (slå av sikringen).

Sett koketoppen foran møbelet.

1. Skru koketoppens jordledning **PE 1** (grønn/gul) til jordingspunktet ⚡ på stekeovnen.

**Merk:** Jordledningen **PE1** må kobles til først, og kobles fra sist.

2. Sett plastpluggen **Poly-Box** inn i stekeovnen.

3. Trekk til skruene til **Poly-Box**-pluggen.

4. Koble til dataledningen **S**.

## Montere apparat, figur 5/6

**Merk:** Bruk hansker ved innbygging av platetoppen. Flatene som ikke er synlige, kan ha skarpe kanter.

### Montere koketopp, figur 5

Skyv apparatet inn i nisjen.

- Strømkabelen må ikke komme i klem eller trekkes over skarpe kanter. Hvis det er montert stekeovn under kokesonen, må ledningen legges rundt hjørnene på baksiden av stekeovnen og til stikkkontakten. Ledningen må plasseres slik at den ikke kommer i kontakt med varme deler av koketoppen eller stekeovnen.

- På flislagte benkeplater: Flisefugene må tettes med silikonmasse.

### Sett koketoppen inn i utsnittet på benkeplaten med en dybde på 500 mm - figur 6

1. Marker midten av utsnittet i benkeplaten.
2. Sett på koketoppen.
3. Juster markeringene på koketoppens ramme i henhold til benkeplaten.
4. Trykk på plass koketoppen.
- Strømkabelen må ikke komme i klem eller trekkes over skarpe kanter. Hvis det er montert stekeovn under kokesonen, må ledningen legges rundt hjørnene på baksiden av stekeovnen og til stikkkontakten. Ledningen må plasseres slik at den ikke kommer i kontakt med varme deler av koketoppen eller stekeovnen.
- På flislagte benkeplater: Flisefugene må tettes med silikonmasse.

## Demontere apparatet

Koble apparatet fra strømmettet.

Trekk ut ovnen og plasser den foran møbelet.

Koble fra datakabelen **S**.

Løsne skruen i kassen av type **Poly-Box** og trekk kassen ut. Ikke trekk i kablene når kassen trekkes ut.

Løsne til slutt jordkontakten med jordingsskruen.

Trykk koketoppen nedover når du skal løfte den av.

### Obs!

Fare for skade på apparatet! Ikke prøv å trekke ut apparatet ved å løsne det ovenfra.

## Viktigt att observera

**Säkerhet:** säkerheten vid användning garanteras under förutsättning att installationen har utförts korrekt och i enlighet med denna monteringsanvisning. Skador orsakade av felaktig montering är montörens ansvar.

Enheten är bara avsedd för användning upp till 4 000 möh.

### ⚠ Om du har elektroniska implantat!

Enheten kan innehålla permanentmagneter som kan påverka elektroniska implantat som t.ex. pacemaker och insulinpumpar. Håll 10 cm minimiavstånd vid installation om du har elektroniska implantat.

**Elanslutning:** får endast utföras av en behörig fackman. Föreskrifterna från den lokala elleverantören skall följas.

Enheten kräver fast installation och montering med lämplig brytare enligt installationsanvisningarna.

**Anslutningstyp:** apparaten tillhör skyddsklass I och får endast användas med en jordad anslutning.

Tillverkaren tar inget ansvar för felaktig funktion eller skador orsakade av felaktig elinstallation.

**Sladden:** det är bara behörig elektriker eller utbildad servicetekniker som får installera sladden.

**Inbyggnadsalternativ under bänkskiva:** du får bara installera induktionshällar över ugnar av samma märke med ventilationsfläkt. Det får inte finnas kylskåp, diskmaskin, ugn utan ventilationsfläkt eller tvättmaskin under hällen.

**Utsug:** avståndet mellan utsug och håll ska minst vara angivet avstånd i monteringsanvisningen.

**Håll och ugn:** ska vara av samma märke och ha samma anslutningar (**fig. 3**).

Det gröna på dekalen på sladden till hällen ska matcha det gröna på ugnens dekal. Gör det inte det, så måste du beställa en matchande adapter av service. Referensnumret för adaptern är 744661.

**Bänkskiva:** plan, vågrät, stabil. Följ instruktionerna från bänkskivans tillverkare.

Är bänkskivan du ska montera hällen i inte tillräckligt tjock, förstärk den med brandsäkert och vattentåligt material så att du uppnår rekommenderad minimitjocklek. Annars ger den inte tillräcklig stabilitet.

- Bänkskivan du ska montera hällen i ska klara belastningar på ca 60 kg.

- Kontrollera inte att hällen är plan förrän den sitter i.

**Garanti:** vid felaktig montering eller anslutning gäller inte produktgarantin.

**Anvisning:** Åtgärder på apparatens insida, inklusive byte av strömkabel, får endast utföras av särskilt utbildad personal från Kundtjänst.

## Förbereda stommarna, bild 1/2

**Inbyggda skåp:** tål temperaturer på upp till 90 °C.

**Utrymme:** avlägsna sågspånen efter urskärningsarbetet.

**Skärytor:** försegla med värmebeständigt material.

### Inbyggnad över ugn, bild 2a

Bänkskiva: den bör ha en tjocklek på minst 30 mm.

**Anvisning:** Titta i ugnens monteringsanvisning om avståndet mellan håll och ugn måste vara större.

Ventilation: avståndet mellan ugn och håll ska vara min. 5 mm.

### Ventilation, bild 2

Hällen kräver angiven ventilation för att enheten ska fungera ordentligt.

Ventilationen under enheten kräver bra friskluftsintag, så stommen måste ha matchande utformning. Följande krävs:

- kräver minimiavstånd mellan stomrygg och vägg samt mellan ugn och håll (**bild 2a**).
- kräver en öppning upptill på stomryggen (**bild 2b**).

**Anvisning:** Monterar du enheten i en köksö eller med annat installationssätt som saknar beskrivning, se till så att hällen får rätt ventilation.

## Ansluta enheten, bild 4

Hällen ska vara spänningslös vid anslutning (säkringarna av).

Sätt hällen framför stommen.

1. Skruva fast hällens skyddsjord **PE1** (grön/gul) i ugnens jordpunkt (⊕).

**Anvisning:** Anslut alltid skyddsjorden **PE1** först och koppla loss den sist.

2. Sätt i **Poly-Box**-plastkontakten i ugnen.

3. Dra åt skruvarna till **Poly-Box**-kontakten.

4. Anslut datakabeln **S**.

## Montera enheten, bild 5/6

**Anvisning:** Använd skyddshandskar vid montering av hällen. De dolda ytorna kan ha vassa kanter.

### Sätta i hällen, bild 5

Skjuta in enheten i inbyggnadsnischen

- Se till så att sladden inte blir klämd eller dragen över vassa kanter. Vid underbyggd ugn, dra sladden till vägguttaget via ugnens bakre hörn. Dra ledningen så att den inte kommer i kontakt med heta ställen på håll eller ugn.
- Kallade bänkskivor: mjukfoga kaklet med silikon.

## Hällinbyggnad i 500 mm djupt uttag - bild 6

1. Markera mitten på uttaget i bänkskivan.

2. Sätt i hällen.

3. Passa in markeringarna på hällinfattningen mot bänkskivans.

4. Snäpp fast hällen.

- Se till så att sladden inte blir klämd eller dragen över vassa kanter. Vid underbyggd ugn, dra sladden till vägguttaget via ugnens bakre hörn. Dra ledningen så att den inte kommer i kontakt med heta ställen på håll eller ugn.

- Kallade bänkskivor: mjukfoga kaklet med silikon.

## Demontera apparaten

Koppla bort apparaten från elnätet.

Ta ut ugnen och placera den framför skåpet.

Koppla ifrån datakabeln **S**.

Lossa skruven på lådan **Poly-Box** och dra ut den. Dra inte i kablarna under utdragningen.

Sist ska du lossa jorduttaget på jordskruven.

Lyft ut hällen genom att trycka underifrån.

### Obs!

Risk för skador på apparaten! Försök inte att lyfta ut hällen genom att använda hävstång uppiifrån.

## en

## Important notes

**Safety:** Safety in use is only guaranteed if the technical installation of the hob has been carried out correctly and in accordance with the assembly instructions. The installation technician shall be liable for any damage caused as a result of unsuitable installation. This appliance is only permitted for use at heights up to 4000 metres.

### ⚠ Wearers of electronic implants!

The appliance may contain permanent magnets which may affect electronic implants, e.g. heart pacemakers or insulin pumps. Therefore, during installation, wearers of electronic implants must maintain a minimum distance of 10 cm from the appliance.

**Electric connection:** Only by an authorised specialist technician. The guidelines set out by the local electricity provider must be observed.

The appliance must be connected to a fixed installation and appropriate isolating switches must be set up in accordance with the installation instructions.

**Type of connection:** The appliance falls under protection class I and can only be used in combination with a grounding conductor connection.

The manufacturer accepts no responsibility for any malfunction or damage caused by incorrect electrical installations.

**Mains cable:** The mains cable must only be installed by an authorised professional or by a trained after-sales engineer.

**Installation options for below a worktop:** The induction hob can only be installed above ovens with ventilation and from the same brand. No refrigerators, dishwashers, ovens without ventilation or washing machines can be installed below the hob.

**Extraction chimney:** The clearance between the extraction chimney and the hob must at least match the clearance specified for the extraction chimney in the installation instructions.

**Hob and oven:** Both must be from the same brand and must have the same connections (**fig. 3**).

The green in the sticker on the hob's mains cable must match the green in the sticker on the oven. If they do not match, you must order a suitable adaptor from technical after-sales service. The reference number for the adaptor is 744661.

**Hob:** flat, horizontal, stable. Follow the hob manufacturer's instructions.

If the thickness of the worktop into which the hob is installed does not comply with the specifications, reinforce the worktop using a fire- and water-resistant material until it reaches the minimum thickness. Otherwise, sufficient stability cannot be guaranteed.

- The worktop into which the hob is installed should withstand loads of approx. 60 kg.

- Only check the evenness of the hob after it has been installed.

**Warranty:** an unsuitable installation, connection or assembly will invalidate the product warranty.

**Note:** Any change to the appliance's interior, including changing the power cable, must only be performed by specially trained members of the Technical Assistance Service.

## Preparing the cupboard, figures 1/2

**Built-in kitchen units:** Minimum temperature resistance of 90 °C.

**Gap:** Remove any shavings after performing cutting work.

**Cut surfaces:** Seal with heat resistant material.

### Installing above an oven, figure 2a

Hob: must have a minimum thickness of 30 mm.

**Note:** If the distance between the hob and oven must be increased, refer to the installation instructions for the oven.

Ventilation: The distance between the oven and the hob must be at least 5 mm.

### Ventilation, figure 2

To guarantee that the appliance works correctly, the hob must be sufficiently ventilated.

Since the ventilation in the lower section of the appliance requires a sufficient supply of fresh air, the cupboards must be designed accordingly. The following is required for this:

- A minimum distance between the rear of the cupboard and the kitchen wall, and between the oven and the hob (**figure 2a**).
- An opening at the top end of the rear of the cupboard (**figure 2b**).

**Note:** If the appliance is installed in an island unit or another installation that is not described here, you must ensure that the hob is sufficiently ventilated.

## Connecting the appliance, figure 4

Make sure the hob is not connected to a power supply before connecting it (switch off the circuit breakers).

Position the hob in front of the unit.

1. Screw the protective earth conductor **PE1** (green/yellow) for the hob to the earthing point (⊕) on the oven.

**Note:** The protective earth conductor **PE1** must be connected first and disconnected last.

2. Plug the **poly box** plastic plug into the oven.
3. Tighten the screws on the **poly box** plug.
4. Connect the **S** data line.

## Installing the appliance, figures 5/6

**Note:** Wear protective gloves to fit the hob. The non-visible surfaces may have sharp edges.

### Installing the hob, figure 5

Push the appliance into the installation recess.

- Do not trap the mains cable and do not route it over sharp edges. If the oven is a built-under type, route the cable on the rear corners of the oven to the socket. The line must be installed in such a way that it does not come into contact with any hot sections of the hob or the oven.
- For tiled work surfaces: Seal the tile joints with silicone rubber.

### Insert the hob into a worktop cut-out with a depth of 500 mm – Figure 6

1. Mark the centre of the worktop cut-out.
  2. Put the hob in place.
  3. Align the markings on the hob frame with those of the worktop.
  4. Press in the hob.
- Do not trap the mains cable and do not route it over sharp edges. If the oven is a built-under type, route the cable on the rear corners of the oven to the socket. The line must be installed in such a way that it does not come into contact with any hot sections of the hob or the oven.
  - For tiled work surfaces: Seal the tile joints with silicone rubber.

## Uninstalling the appliance

Disconnect the appliance from the mains.

Remove the oven and position it in front of the kitchen unit.

Disconnect the data cable **S**.

Loosen the **Poly-Box** screw and remove it. Do not pull the cables during removal.

Finally, loosen the screw's grounding point.

Push the hob upwards from below to remove it.

### Caution!

Damage to the appliance! Do not try to remove the appliance by prying it out from above.