

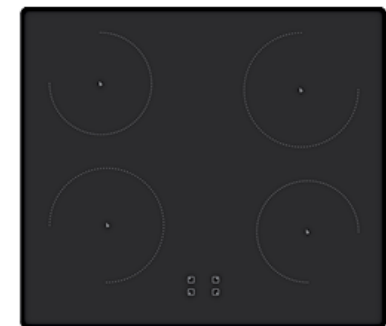


IEHC-400H

**Bedienungsanleitung
Instruction Manual**



EHC-400H



ICH-400H

**Einbau-Backofen mit Induktionskochfeld
Built-in oven & induction hob**

Inhalt

Deutsch	2
English	61

1. Sicherheitshinweise.....	4
2. Installation	11
2.1 Entpacken und Wahl des Standorts.....	12
2.2 Anforderungen vor der Installation.....	13
2.3 Auswahl der Installationsumgebung / Maßangaben.....	13
2.4 Belüftung und Installation des Kochfelds.....	15
2.5 Einbau des Backofens.....	18
2.6 Elektrischer Anschluss	20
2.7 Elektrischer Anschluss: Verbindung Backofen/Kochfeld	22
3. Gerätebeschreibung.....	24
3.1 Backofen und Kochfeld.....	24
3.2 Bedienpanel.....	24
3.3 Display und Bedientasten.....	25
4. Bedienung.....	26
4.1 Vor der ersten Benutzung	27
4.2 Geeignetes Kochgeschirr	27
4.3 Benutzung des Kochfelds.....	29

4.3.1 Erkennen kleinerer Gegenstände.....	31	7.1 Reinigung des Kochfelds.....	51
4.3.2 Automatische Abschaltung.....	32	7.2 Reinigung des Backofens.....	52
4.4 Benutzung des Backofens.....	32	7.3 Reinigung der Backofentür.....	53
4.4.1 Standby - Modus.....	35	7.4 Entnahme / Einsetzen der Backofentür.....	53
4.4.2 Manueller Betriebsmodus.....	35	7.5 Austausch des Leuchtmittels.....	54
4.4.3 Einstellung der Uhrzeit.....	35	8. Problembehandlung.....	55
4.5 Programmierung des Backofens.....	36	8.1 Fehlermeldungen.....	57
4.5.1 Timer.....	36	9. Technische Daten.....	57
4.5.2 Halbautomatische Koch- / Backfunktion.....	37	10. Entsorgung.....	58
4.5.3 Automatische Koch- / Backfunktion.....	40	11. Garantiebedingungen.....	59
4.5.4 Ändern / Löschen der Programmierungen...	42		
4.5.5 Auswahl des akustischen Signals.....	43		
4.5.6 Änderung der eingestellten Uhrzeit.....	44		
4.6 Backofenfunktionen.....	44		
5. Umweltschutz.....	45		
5.1 Umweltschutz: Entsorgung.....	45		
5.2 Umweltschutz: Energie sparen.....	46		
6. Hinweise für das Kochen, Backen und Braten.....	47		
6.1 Hinweise für das Kochen.....	48		
6.2 Hinweise für das Backen und Braten.....	49		
7. Reinigung und Pflege.....	50		

Das von Ihnen gekaufte Gerät wurde möglicherweise inzwischen verbessert und weist somit vielleicht Unterschiede zur Bedienungsanleitung auf. Dennoch sind die Funktionen und Betriebsbedingungen identisch, sodass Sie die Bedienungsanleitung im vollen Umfang nutzen können. Technische Änderungen bzw. Druckfehler bleiben vorbehalten. Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Produkte entsprechen sämtlichen harmonisierten Anforderungen. Die relevanten Unterlagen können durch die zuständigen Behörden über den Produktverkäufer angefordert werden.



Entsorgen Sie dieses Gerät nicht zusammen mit ihrem Hausmüll. Das Gerät darf nur über eine Sammelstelle für wiederverwendbare elektrische und elektronische Geräte entsorgt werden. Entfernen Sie nicht die Symbole / Aufkleber am Gerät.

1. Sicherheitshinweise

Lesen Sie vor der ersten Benutzung des Gerätes die gesamten Sicherheitshinweise und Sicherheitsanweisungen gründlich durch. Die darin enthaltenen Informationen dienen dem Schutz Ihrer Gesundheit. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung so auf, dass sie bei Bedarf jederzeit griffbereit ist. Befolgen Sie sorgfältig alle Hinweise, um Unfälle oder eine Beschädigung des Gerätes zu vermeiden.

Diese Bedienungsanleitung muss für jede Person, welche das Gerät betreibt, stets zugänglich sein; vergewissern Sie sich, dass die Bedienungsanleitung vor dem Betrieb des Gerätes gelesen und verstanden wurde. Bei Nichtbeachtung dieser Anweisungen wird keinerlei Haftung für **Personen- oder Materialschäden** übernommen.

Prüfen Sie auf jeden Fall auch das technische Umfeld des Gerätes! Sind alle Kabel oder Leitungen, die zu ihrem Gerät führen, in Ordnung? Oder sind sie veraltet und halten der Geräteleistung nicht mehr Stand? Daher muss durch **eine qualifizierte Fachkraft (Elektrotechniker/-in)** eine Überprüfung bereits vorhandener wie auch neuer Anschlüsse erfolgen. Sämtliche Arbeiten, die zum Anschluss des Gerätes an die Stromversorgung notwendig sind, dürfen nur von **einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in)** durchgeführt werden.

Das Gerät ist ausschließlich zur privaten Nutzung bestimmt.

Das Gerät ist ausschließlich zum Kochen in einem Privathaushalt bestimmt

Das Gerät ist ausschließlich zum Betrieb innerhalb geschlossener Räume bestimmt.

Dieses Gerät darf nicht für gewerbliche Zwecke, beim Camping und in öffentlichen Verkehrsmitteln betrieben werden.

Betreiben Sie das Gerät ausschließlich im Sinne seiner bestimmungsgemäßen Verwendung.

Erlauben Sie niemandem, der mit der Bedienungsanleitung nicht vertraut ist, das Gerät zu benutzen.

Dieses Gerät kann von **Kindern** ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die

daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt.

FÜR TRÄGER VON HERZSCHRITTMACHERN ODER ANDERER AKTIVER IMPLANTATE:

Das Gerät entspricht den derzeitigen Bestimmungen hinsichtlich elektromagnetischer Störungen. Es entspricht im vollen Umfang allen gesetzlichen Anforderungen (2004/108/EG). Es ist so konzipiert, keine anderen elektrischen Geräte in ihrer Funktion zu beeinträchtigen, vorausgesetzt, dass diese dieselben Voraussetzungen erfüllen.

GEFAHR!

**DIESES GERÄT GENERIERT MAGNETFELDER IN SEINER
UNMITTELBAREN UMGEBUNG.**

Ihr Herzschrittmacher muss in Übereinstimmung mit den entsprechenden Bestimmungen entwickelt worden sein, sodass es zu keinen Störungen des Herzschrittmachers beim Betreiben des Induktionskochfelds kommen kann.

Konsultieren Sie den Hersteller des Herzschrittmachers oder Ihren Arzt, um festzustellen, ob der Herzschrittmacher diesen Bestimmungen entspricht oder es zu Störungen am

Herzschrittmacher während des Betriebs eines Induktionskochfelds kommen kann.

Signalwörter

GEFAHR! verweist auf eine Gefahrensituation, die, wenn sie nicht abgewendet wird, eine unmittelbare Gefährdung für Leben und Gesundheit zur Folge hat.	WARNUNG! verweist auf eine Gefahrensituation, die, wenn sie nicht abgewendet wird, eine mögliche bevorstehende Gefährdung für Leben und Gesundheit zur Folge hat.
VORSICHT! verweist auf eine Gefahrensituation, die, wenn sie nicht abgewendet wird, zu mittelschweren oder kleineren Verletzungen führen kann.	HINWEIS! verweist auf eine Gefahrensituation, die, wenn sie nicht abgewendet wird, eine mögliche Beschädigung des Gerätes zur Folge hat.

Sicherheitsanweisungen

GEFAHR!

- (1) Eine Nichtbeachtung der Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung gefährdet das Leben und die Gesundheit des Gerätebetreibers und/oder kann das Gerät beschädigen.
- (2) Das Gerät darf nur durch eine qualifizierte Fachkraft (Elektrotechniker/-in) an die Stromversorgung angeschlossen werden, welche die landesüblichen gesetzlichen Verordnungen und die Zusatzvorschriften der örtlichen Stromversorgungsunternehmen genau kennt und sorgfältig beachtet.
- (3) Alle elektrischen Arbeiten müssen von einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in) durchgeführt werden. Es dürfen keine Änderungen oder willkürlichen Veränderungen an der Stromversorgung durchgeführt werden. Der Anschluss muss in Übereinstimmung mit den örtlich geltenden gesetzlichen Bestimmungen erfolgen.
- (4) Schließen Sie das Gerät **keinesfalls** an die Stromversorgung an, wenn das Gerät, das Netzkabel oder der Netzstecker sichtbare Beschädigungen aufweisen.
- (5) Versuchen Sie niemals selbst, das Gerät zu reparieren. Reparaturen, die von dazu nicht qualifizierten Personen durchgeführt werden, können zu ernsthaften Verletzungen und Schäden führen. Falls Ihr Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert, kontaktieren Sie den Kundendienst oder das Geschäft, in dem Sie das Gerät erworben haben¹. Lassen Sie nur Original-Ersatzteile einbauen.
- (6) Wenn das Netzanschlusskabel beschädigt ist, darf es ausschließlich vom Hersteller oder einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst oder einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in) ausgetauscht werden.
- (7) Berühren Sie Netzanschlusstecker, Netzschalter oder andere elektrische Komponenten **niemals** mit nassen oder feuchten Händen. STROMSCHLAGGEFAHR!

¹ Abhängig vom Modell.

WARNUNG!

- (1) Betreiben Sie das Gerät nur mit 220 - 240 V AC / 50Hz.
- (2) Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie irgendwelche Reinigungs- oder Wartungsarbeiten an dem Gerät vornehmen.
- (3) Die technischen Daten Ihrer elektrischen Versorgung müssen den auf dem Typenschild angegebenen Werten entsprechen. Ihr Hausstrom muss mit einem Sicherungsautomaten zur Notabschaltung des Gerätes ausgestattet sein.
- (4) Das Gerät muss immer entsprechend den Anforderungen der jeweiligen Stromversorgung geerdet werden. Der Hauptstromkreislauf muss über eine eingebaute Sicherheitsabschaltung verfügen.
- (5) Sämtliche Arbeiten, die zum Anschluss des Gerätes an die Stromversorgung notwendig sind, dürfen **nur** von **einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in)** durchgeführt werden.
- (6) Sollte es zu irgendeiner Fehlfunktion aufgrund eines technischen Defekts kommen, trennen Sie das Gerät umgehend von der Stromversorgung (entsprechende Haussicherung abschalten). Melden Sie die Fehlfunktion ihrem Kundendienst, damit diese umgehend behoben werden kann.
- (7) Reparieren Sie das Gerät niemals selbst. Reparaturen, die von dazu nicht qualifizierten Personen durchgeführt werden, können zu ernsthaften Verletzungen und Schäden führen. Nehmen Sie stattdessen immer Verbindung zu Ihrem Kundendienst auf. Lassen Sie ausschließlich Original-Ersatzteile einbauen.
- (8) Verwenden Sie zum Anschluss des Gerätes keine Adapter, Steckdosenleisten oder Verlängerungskabel. **BRAND-GEFAHR!**
- (9) Falls die Oberfläche des Gerätes Risse aufweisen sollte, schalten Sie es umgehend aus und trennen Sie es von der Stromversorgung. **STROMSCHLAGGEFAHR!**
- (10) Nehmen Sie keine Veränderungen an dem Gerät vor.
- (11) Dieses Gerät darf nicht unter Zuhilfenahme eines externen Timers oder einer vom Gerät unabhängigen Fernbedienung betrieben werden.
- (12) Schalten Sie das Gerät nach Benutzung immer wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben ab.
- (13) Der Küchenraum muss trocken und gut zu belüften sein. Wenn das Gerät aufgebaut wird, müssen alle Kontroll- und Bedienelemente gut zugänglich sein.
- (14) Die Furnierungen von Schränken müssen mit einem hitzeresistenten Leim befestigt sein, der Temperaturen von 120 °C widersteht.

- (15) Angrenzende Möbelstücke und alle zur Installation verwendeten Materialien müssen mindestens einer Temperatur von 85 °C über der Raumtemperatur des Raums, in dem das Gerät installiert ist, während des Betriebs des Gerätes widerstehen können.
- (16) Schließen Sie das Gerät nicht in Räumen oder an Orten an, in denen oder in deren Umgebung sich brennbare Materialien wie Benzin, Gas oder Farben befinden. Dieser Warnhinweis bezieht sich auch auf die Dämpfe, die durch diese Materialien freigesetzt werden.
- (17) Dunstabzugshauben müssen entsprechend den Anweisungen ihrer Hersteller angebracht werden.
- (18) Der Sicherheitsabstand zwischen der Kochoberfläche und einem sich darüber befindenden **Schrank** muss **mindestens 760 mm** betragen.
- (19) Der Sicherheitsabstand zwischen der Kochoberfläche und einer sich darüber befindenden **Dunstabzugshaube** muss **mindestens 760 mm** betragen.
- (20) Lagern Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld. **BRANDGEFAHR!**
- (21) Lassen Sie kein Kochgeschirr, das zubereitetes Gargut mit Anteilen von Fett oder Öl enthält, unbeaufsichtigt auf einer eingeschalteten Kochzone stehen. Heiße Fette oder Öle können sich spontan entzünden.
- (22) Unbeaufsichtigtes Kochen mit Ölen und Fetten kann gefährlich sein und zu einem Feuer führen. Versuchen Sie **NIEMALS**, ein durch Öl oder Fett unterstütztes Feuer mit Wasser zu löschen. Stattdessen schalten Sie das Gerät ab und ersticken Sie das Feuer mittels eines Deckels oder einer Feuerdecke.
- (23) Schließen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Vorhängen oder Polstermöbeln an. **BRANDGEFAHR!**
- (24) Haushaltsausstattungen sowie elektrische Leitungen aller Art dürfen niemals das Gerät berühren, da deren Isolierungsmaterial durch hohe Temperaturen beschädigt oder zerstört wird.
- (25) Benutzen Sie niemals einen Dampfreiniger zum Reinigen des Gerätes. Der Dampf kann die Elektrik des Gerätes nachhaltig beschädigen. **STROMSCHLAGGEFAHR!**
- (26) Berühren Sie **niemals** die Kochzonen / Kochplatten solange die Restwärmeanzeige nicht erloschen ist. **VERBRENNUNGSGEFAHR!**
- (27) Die zugänglichen Bereiche und Teile des Kochfelds/Ofens werden bei der Benutzung sehr heiß. Kinder müssen deshalb während der Benutzung des Gerätes von diesem ferngehalten werden. Das Gerät während seines Betriebs zu berühren, kann zu schweren Verbrennungen führen.
- (28) Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- (29) Beaufsichtigen Sie Kinder stets, wenn diese sich in der Nähe des Gerätes aufhalten.

- (30) Erlauben Sie Kindern nur dann, das Gerät unbeaufsichtigt zu benutzen, wenn sie vorher in einer solchen Art und Weise im Gebrauch des Gerätes unterwiesen wurden, dass sie das Gerät sicher bedienen können und sich der Gefahren, die durch eine unsachgemäße Bedienung entstehen, unbedingt bewusst sind.
- (31) Achten Sie beim Auspacken unbedingt darauf, dass die Bestandteile der Verpackung **nicht** in die Reichweite von Kindern und Tieren gelangen. **VERLETZUNGSGEFAHR! ERSTICKUNGSGEFAHR!**
- (32) Verwenden Sie nur Herdwächter, die vom Hersteller des Kochfelds entwickelt wurden oder in der Bedienungsanleitung als geeignet angegeben sind oder im Gerät integriert sind. Die Verwendung ungeeigneter Herdwächter kann zu Unfällen führen!

VORSICHT!

- (1) Das Gerät wird während des Betriebs heiß. Berühren Sie nicht die heißen Teile innerhalb des Backofens.
- (2) Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Backofentür öffnen. Kommen Sie nicht in Kontakt mit den heißen Bereichen oder mit dem Dampf, der aus dem geöffneten Backofen entweicht. **VERBRENNUNGSGEFAHR! VERBRÜHUNGSGEFAHR!**
- (3) Benutzen Sie keine aggressiven oder ätzenden Reinigungsmittel und keine scharfkantigen Gegenstände zum Reinigen der Tür, da diese die Oberfläche verkratzen und somit Risse im Glas verursachen.
- (4) Stellen oder legen Sie kein Kochgeschirr und keine Backbleche direkt auf den Boden des Backofeninnenraums. Decken Sie den Boden des Backofeninnenraums **nicht** mit Aluminiumfolie ab.
- (5) Halten Sie die Backofentür beim Betrieb des Backofens immer geschlossen.
- (6) Stellen Sie kein Kochgeschirr direkt auf den Boden des Backofens. Nutzen Sie stattdessen das Backblech oder den Rost.
- (7) Benutzen Sie stets Ofenhandschuhe.
- (8) Benutzen Sie keine aggressiven oder ätzenden Reinigungsmittel und keine scharfkantigen Gegenstände zum Reinigen des Gerätes, da diese die Oberfläche verkratzen und somit Risse in der Glaskeramik verursachen.
- (9) Schalten Sie das Kochfeld nicht an, bevor Sie ein Kochgeschirr auf eine Kochzone gestellt haben.
- (10) Schalten Sie die Kochzonen nach Benutzung immer aus.
- (11) Halten Sie das Kochfeld immer sauber. Verunreinigte Bereiche geben die Kochhitze nicht komplett weiter.
- (12) Schützen Sie das Kochfeld gegen Verunreinigungen.
- (13) Schalten Sie verunreinigte Bereiche sofort ab.

- (14) Schalten Sie das gesamte Kochfeld ab, falls Schäden oder Fehlfunktionen auftreten.
- (15) Lassen Sie kein Kochgeschirr, das zubereitetes Gargut mit Anteilen von Fett oder Öl enthält, unbeaufsichtigt auf einer eingeschalteten Kochzone stehen. Heiße Fette oder Öle können sich spontan entzünden.
- (16) Kochutensilien können aufgrund der durch die Lebensmittel weitergeleitete Hitze heiß werden. Verwenden Sie immer Topflappen oder Backofenhandschuhe zum Umgang mit Ihrem Essgeschirr/Kochgeschirr.
- (17) Die Klingen von Kochfeld-Reinigungsschabern sind äußerst scharf. Schneiden Sie sich nicht an den Klingen, wenn Sie deren Sicherheitsabdeckung entfernt haben.
- (18) Metallene Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Oberfläche des Gerätes gelegt werden, da diese heiß werden können.
- (19) Das Gerät entspricht der gegenwärtigen europäischen Sicherheitsgesetzgebung. Wir möchten hierbei aber ausdrücklich betonen, dass diese Entsprechung nichts an der Tatsache ändert, dass die Oberflächen des Gerätes während der Benutzung **heiß werden** und nach dem Ende der Benutzung noch **Restwärme ausstrahlen**.

HINWEIS!

- (1) Wenn Sie das Gerät bewegen, halten Sie es immer am unteren Ende fest und heben Sie es vorsichtig an. Halten Sie das Gerät dabei aufrecht.
- (2) Benutzen Sie niemals die Tür selbst zum Transport des Gerätes, da Sie dadurch die Scharniere beschädigen.
- (3) Stellen oder legen Sie keine schweren Gegenstände auf das Kochfeld.
- (4) Benutzen Sie ausschließlich für Glaskeramik geeignetes Kochgeschirr, da Sie ansonsten das Gerät beschädigen.
- (5) Benutzen Sie ausschließlich für Induktionskochen geeignetes Kochgeschirr.
- (6) Das Gerät muss von mindestens zwei Personen transportiert und angeschlossen werden.
- (7) Merken Sie sich die Positionen aller Teile des Gerätes, wenn Sie es auspacken, für den Fall, es noch einmal einpacken und transportieren zu müssen.
- (8) Benutzen Sie das Gerät nicht, bevor alle dazugehörigen Teile sich ordnungsgemäß an ihren dafür vorgesehenen Stellen befinden.
- (9) Benutzen Sie den Boden, die Schubladen, die Türen etc. des Gerätes niemals als Standfläche oder Stütze.
- (10) Überprüfen Sie Ihr Essgeschirr/Kochgeschirr, ob es zur Verwendung in einem Backofen geeignet ist. Verwenden Sie

ausschließlich geeignetes und feuerfestes Essgeschirr / Kochgeschirr.

- (11) Stellen oder legen Sie keine schweren Gegenstände auf die geöffnete Backofentür und lehnen Sie sich nicht an die geöffnete Backofentür. Dadurch beschädigen Sie die Türscharniere.
- (12) Die Belüftungsöffnungen des Gerätes oder dessen Einbauvorrichtung (falls Ihr Gerät für einen Einbau geeignet ist) müssen immer frei und unbedeckt sein.
- (13) Das Typenschild darf **niemals** unleserlich gemacht oder gar entfernt werden! **Falls das Typenschild unleserlich gemacht oder entfernt wurde, entfällt jeglicher Garantieanspruch!**

2. Installation

GEFAHR!

Alle elektrischen Arbeiten müssen von einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in) durchgeführt werden. Es dürfen keine Änderungen oder willkürlichen Veränderungen an der Stromversorgung durchgeführt werden. Der Anschluss muss in Übereinstimmung mit den örtlich geltenden gesetzlichen Bestimmungen erfolgen.

GEFAHR!

Das Gerät darf nur durch eine qualifizierte Fachkraft (Elektrotechniker/-in) an die Stromversorgung angeschlossen werden. Führen Sie die Installation niemals eigenständig aus. **STROMSCHLAGEFAHR!**

WARNUNG!

Der Sicherheitsabstand zwischen der Kochoberfläche und einem sich darüber befindenden Schrank muss mindestens 760 mm betragen.

WARNUNG!

Der Sicherheitsabstand zwischen der Kochoberfläche und einer sich darüber befindenden Dunstabzugshaube muss mindestens 760 mm betragen.

VORSICHT!

Lassen Sie das Gerät so installieren, dass eine optimale Wärmeabstrahlung zur Aufrechterhaltung der Betriebssicherheit ermöglicht wird.

VORSICHT!

Die Wand und die Einflussbereiche der Wärmeabstrahlung oberhalb der Arbeitsplatte müssen hitzeresistent sein.

VORSICHT!

Zur Vermeidung von Schäden müssen die Verbundschichten und Kleber hitzeresistent sein.

Die Installation liegt in der Verantwortung des Kunden. Falls die Hilfe des Herstellers zur Korrektur von Fehlern, die auf Grund einer unsachgemäßen Installation entstanden sind, benötigt wird, ist eine solche Hilfeleistung nicht durch die Garantie abgedeckt. Eine unsachgemäße Installation kann zu erheblichen Verletzungen von Personen oder Tieren bzw. zu einer Beschädigung Ihres Eigentums führen. Der Hersteller kann für solche Verletzungen bzw. Schäden nicht verantwortlich gemacht werden.

2.1 Entpacken und Wahl des Standorts

- (1) Packen Sie das Gerät vorsichtig aus. Beachten Sie unbedingt die Hinweise zur Entsorgung des Gerätes in dieser Bedienungsanleitung.
- (2) Das Gerät ist möglicherweise für den Transport mit Transportsicherungen geschützt. Entfernen Sie diese komplett. Benutzen Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, um Reste der Transportsicherungen zu entfernen.
- (3) Überprüfen Sie vor dem Anschluss des Gerätes, ob das Netzanschlusskabel oder das Gerät selbst keine Beschädigungen aufweisen.
- (4) Stellen Sie das Gerät nicht an einem Ort auf, an dem es mit Wasser oder Regen in Kontakt kommen kann, damit die Isolierungen der Elektrik keinen Schaden nehmen.
- (5) Stellen Sie das Gerät auf einem **geraden, trockenen und festen Untergrund** auf. Kontrollieren Sie mit einer Wasserwaage den ordnungsgemäßen Aufbau Ihres Gerätes.
- (6) Entfernen Sie vor Inbetriebnahme sämtliches Verpackungsmaterial innerhalb und außerhalb des Backofens.
- (7) Das Typenschild befindet sich im Inneren des Gerätes oder außen an der Rückwand.

2.2 Anforderungen vor der Installation

- ⇒ Die Arbeitsplatte muss aus hitzeresistentem Material bestehen. Es dürfen keine Bauteile die Installationsfläche beeinträchtigen.
- ⇒ Die Stärke der Arbeitsplatte zur Installation des Kochfelds **muss mindestens 30 mm** betragen.
- ⇒ Die Installation muss allen Sicherheitsanforderungen und relevanten Normen und gesetzlichen Bestimmungen entsprechen.
- ⇒ Verwenden Sie hitzeresistente und leicht zu reinigende Wandabschlüsse wie Keramikfliesen für die das Kochfeld umgebende Wandoberfläche.

2.3 Auswahl der Installationsumgebung/ Maßangaben

GEFAHR!

Das Gerät **muss** von einer qualifizierten Fachkraft installiert werden. Führen Sie die Installation niemals eigenständig aus. **STROMSCHLAGGEFAHR!**

Wichtige Sicherheitshinweise!

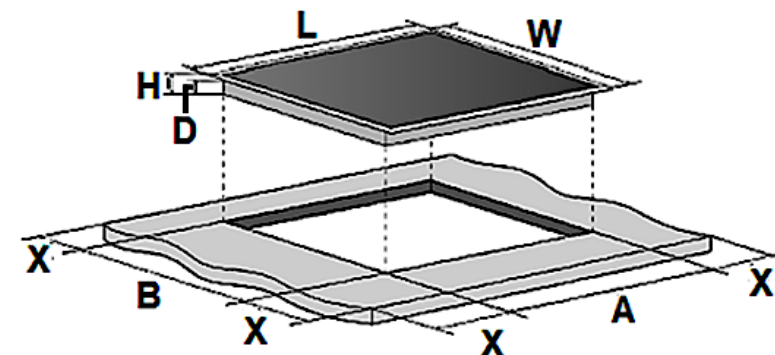
- ◆ Die Installation des Gerätes **muss** allen Sicherheitsanforderungen und relevanten Normen und gesetzlichen Bestimmungen entsprechen.
- ◆ Lassen Sie das Gerät so installieren, dass eine optimale Wärmeabstrahlung zur Aufrechterhaltung der Betriebssicherheit ermöglicht wird.
- ◆ Verwenden Sie hitzeresistente und leicht zu reinigende Wandabschlüsse wie Keramikfliesen für die das Induktionskochfeld umgebende Wandoberfläche.

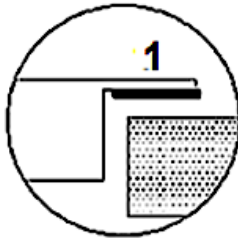
- ◆ Angrenzende Möbelstücke und alle zur Installation verwendeten Materialien müssen mindestens einer Temperatur von +85 °C über der Raumtemperatur des Raums, in dem das Induktionskochfeld installiert ist, während des Betriebs des Gerätes widerstehen können.
- ◆ Zur Vermeidung von Schäden müssen die Verbundschichten und Kleber hitzeresistent sein.
- ◆ Schranktüren und Schubladen dürfen nicht mit dem Netzanschlusskabel in Kontakt kommen.
- ◆ Das Gerät benötigt eine angemessene Frischluftzufuhr von außen zu seiner Unterseite.
- ◆ Der Trennschutzschalter muss leicht zugänglich sein.
- ◆ Bereiten Sie die Einbauöffnung entsprechend den Angaben auf den folgenden Abbildungen vor. Stellen Sie für die Installation und Benutzung einen Mindestfreiraum von 50 mm um die Öffnung herum bereit (s. unten Abb. -Maße des Kochfelds und der Einbauöffnung-).
- ◆ Die Stärke der Arbeitsplatte muss mindestens 30 mm betragen. Verwenden Sie für die Arbeitsplatte ausschließlich hitzeresistentes Material, um Deformationen aufgrund der Wärmeabstrahlung des Kochfelds zu vermeiden.

HINWEIS!

Das Kochfeld darf auf keinen Fall mit Fugendichtungsmittel (z.B. Silikon) abgedichtet werden. Kochfeld und Arbeitsplatte können beschädigt werden, wenn das Kochfeld ausgebaut werden muss.

Maße des Induktionskochfelds und der Einbauöffnung





- 1 = Dichtung
- L = 590 mm
- W = 520 mm
- H = 60 mm
- D = 56 mm
- A = 560 mm
- B = 490 mm
- X = Mindestfreiraum um die Einbauöffnung herum = mind. 50 mm

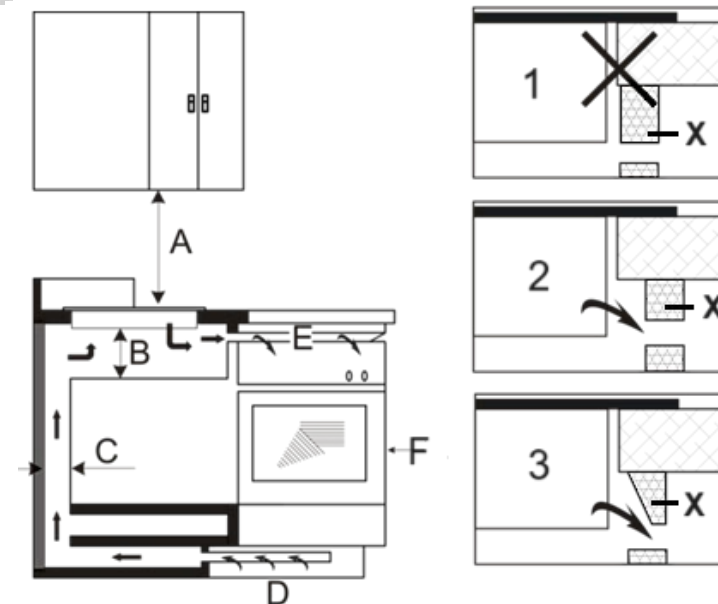
2.4 Belüftung und Installation des Kochfelds

GEFAHR!

Das Gerät muss von einer qualifizierten Fachkraft installiert werden. Führen Sie die Installation niemals eigenständig aus. STROMSCHLAGGEFAHR!

Belüftung

Das Induktionskochfeld muss unbedingt ordnungsgemäß belüftet werden. Der Lufterinlass (D) und Luftauslass (E) dürfen in keiner Weise blockiert sein. Das Gerät muss sich immer im ordnungsgemäßen Zustand befinden. Die obere Abschlusskante des Einbaumöbels (X) darf nicht direkt an die Einbauöffnung anschließen (1). Bringen Sie die Abschlusskante versetzt an (2) oder schrägen Sie die Abschlusskante ab (3). S. Abb. unten.



- A Schrank/Dunstabzugshaube: mind. 760 mm
- B Mind. 50 mm
- C Mind. 20 mm
- D Lufteinlass
- E Luftauslass 5 mm
- F Gerät
- X Abschlusskante des Einbaumöbels

Das Induktionskochfeld muss immer gut belüftet sein. Lufteinlass und Luftauslass dürfen nicht blockiert sein.

Installation

(1) **Bevor** Sie das Induktionskochfeld in der Arbeitsplatte installieren, müssen Sie die selbstklebende Dichtung² ordnungsgemäß an der **unteren** Kante des Induktionskochfelds befestigen (s. Abb. unten).

⇒ Die Dichtung muss ordnungsgemäß befestigt werden. Die Dichtung muss fest an der Unterkante des Kochfelds anliegen (keine Überlappungen, keine Lücken etc.), um zu verhindern, dass später Flüssigkeit etc. in die Einbauöffnung eindringen kann.

² Ausstattung abhängig vom Modell.

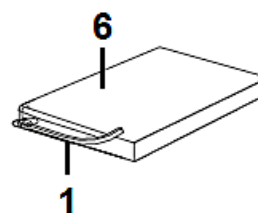
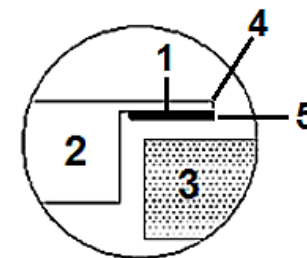


Abb. ähnlich.



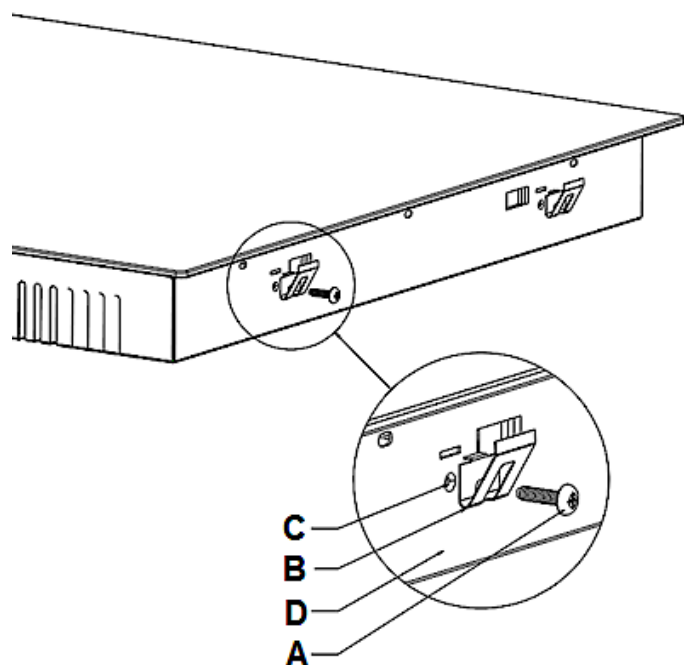
- 1 Dichtung
- 2 Induktionskochfeld
- 3 Arbeitsplatte
- 4 Äußere Kante des Induktionskochfelds
- 5 Äußere Seite der Dichtung
- 6 Unterseite des Induktionskochfelds

(2) Befestigen Sie die Halteklammern am Gerät (s. folgende Beschreibung).

Befestigung der Halteklammern

- a) Legen Sie das Induktionskochfeld auf eine stabile und weiche Unterlage (verwenden Sie die Verpackung).
- b) Üben Sie **keine** physikalische Kraft auf die Kontrollelemente des Gerätes aus.

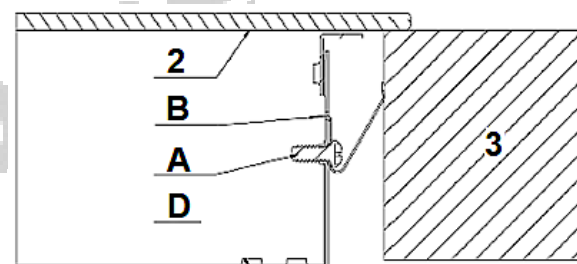
- c) Befestigen Sie die Halteklammern mit den dazugehörigen Schrauben an den **Seiten des Induktionskochfelds**, indem Sie das **eine Ende** der Halteklammern in die vorgebohrten Löcher einschrauben (wie auf der unteren Abbildung gezeigt).



- A Schraube
- B Halteklammer
- C Schraubenloch
- D Gehäuse des Induktionsfelds

- (3) Setzen Sie das Induktionskochfeld in die Installationsöffnung ein und richten Sie es korrekt aus. Drücken Sie es vorsichtig nach unten, bis es fest auf der Arbeitsplatte aufliegt (s. Abb. unten).

⇒ Das Induktionskochfeld muss sich ordnungsgemäß und fest in der Einbauvorrichtung befinden. Die Dichtung muss ordnungsgemäß anliegen.



- A Schraube
- B Halteklammer
- D Gehäuse des Induktionsfelds
- 2 Glaskeramik des Induktionskochfelds
- 3 Arbeitsplatte

⇒ Das Kochfeld muss immer gut belüftet sein. Lufteinlass und Luftauslass dürfen nicht blockiert sein. Das Gerät muss sich immer im ordnungsgemäßen Zustand befinden.

HINWEIS!

Das Kochfeld muss sich ordnungsgemäß und fest in der Einbauöffnung der Arbeitsplatte befinden. Die Dichtung muss ordnungsgemäß anliegen.

2.5 Einbau des Backofens

GEFAHR!

Das Gerät darf nur durch eine qualifizierte Fachkraft (Elektrotechniker/-in) an die Stromversorgung angeschlossen werden, welche die landesüblichen gesetzlichen Verordnungen und die Zusatzvorschriften der örtlichen Stromversorgungsunternehmen genau kennt und sorgfältig beachtet.

GEFAHR!

Alle elektrischen Arbeiten müssen von einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in) durchgeführt werden. Es dürfen keine Änderungen oder willkürlichen Veränderungen an der Stromversorgung durchgeführt werden. Der Anschluss muss in Übereinstimmung mit den örtlich geltenden gesetzlichen Bestimmungen erfolgen.

HINWEIS!

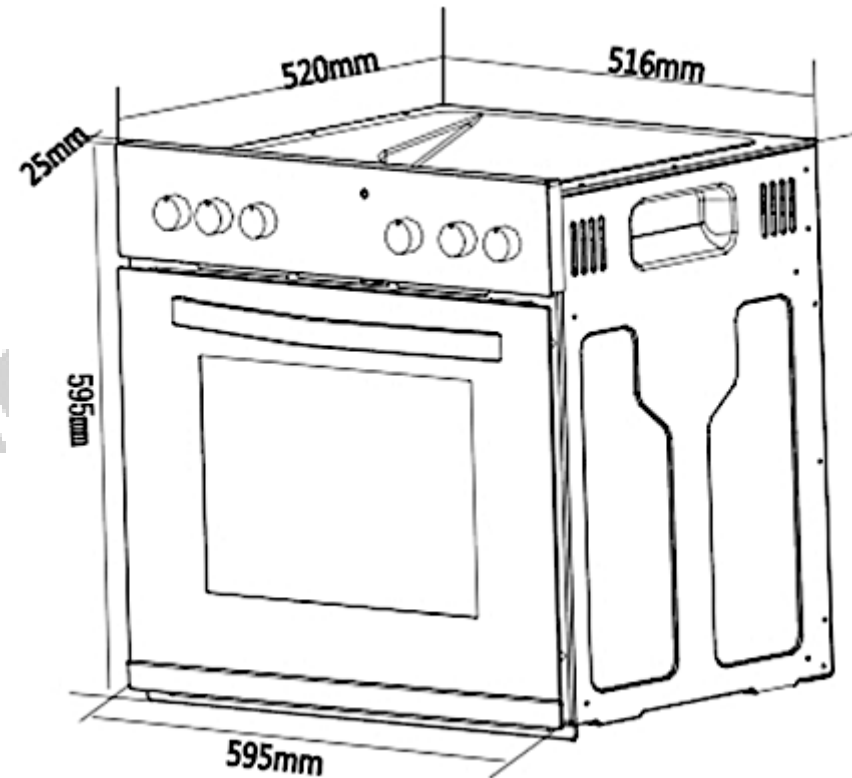
Je nach Modell müssen Sie vor der Endbefestigung des Backofens das Kabelbündel des Kochfelds mit dem Backofen verbinden!

- (1) Schalten Sie den Strom mittels der entsprechenden Sicherungen in Ihrem Haussicherungskasten ab.
- (2) Die Öffnung des Umbauschranks muss über die auf der folgenden Abbildung (s. unten **Abb. 2**) genannten Abmessungen verfügen.
- (3) Setzen Sie den Backofen teilweise in die vorbereitete Öffnung ein und schließen Sie den Backofen an das Kochfeld an. Die Stecker am Ende der aus dem Kochfeld kommenden Kabelgruppe **müssen** entsprechend ihrer Farbe in die entsprechenden Buchsen im Bedienfeld des Backofens

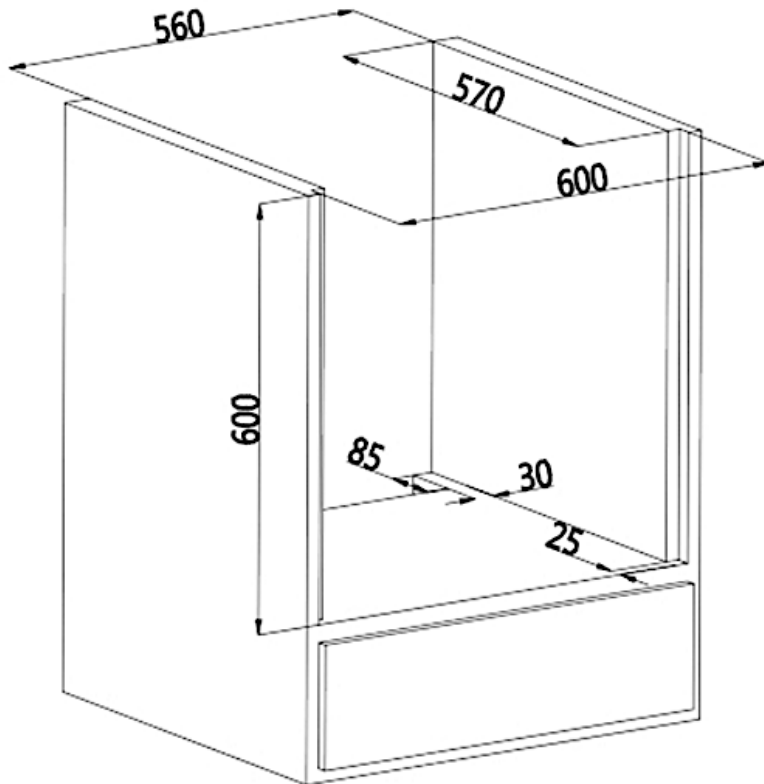
eingesteckt werden, d. h. ein schwarzer Stecker muss in eine mit der gleichen Farbe gekennzeichnete Buchse eingesteckt werden etc. **Es ist dabei unbedingt erforderlich die Kapitel bezüglich der elektrischen Anschlüsse zu beachten** (s. Kapitel 2.6 -Elektrischer Anschluss/-Anschlussdiagramm- und Kapitel 2.7 -Elektrischer Anschluss/Verbindung: Backofen/Kochfeld-).

- (4) **Das Gerät muss geerdet werden!** Verbinden Sie das Erdungskabel des Kochfeldes (gelb-grün) mit der Erdungsklemme des Backofens (markiert). **Es ist dabei unbedingt erforderlich die Kapitel bezüglich der elektrischen Anschlüsse zu beachten** (s. Kapitel 2.6 -Elektrischer Anschluss/-Anschlussdiagramm- und Kapitel 2.7 -Elektrischer Anschluss/Verbindung: Backofen/Kochfeld-).
- (5) Beenden Sie den Einbau des Gerätes ordnungsgemäß und befestigen Sie den Backofen mit den 2 Schrauben.

Maße des Backofens (Abb. 1)



Maße der Einbauöffnung (Abb. 2)



⇒ Alle Abmessungen in Abb. 1 und Abb. 2 sind in **Millimetern** angegeben.

2.6 Elektrischer Anschluss

GEFAHR!

Das Gerät darf nur durch eine qualifizierte Fachkraft (Elektrotechniker/-in) an die Stromversorgung angeschlossen werden, welche die landesüblichen gesetzlichen Verordnungen und die Zusatzvorschriften der örtlichen Stromversorgungsunternehmen genau kennt und sorgfältig beachtet.

GEFAHR!

Führen Sie die Installation niemals eigenständig aus.
STROMSCHLAGEFAHR!

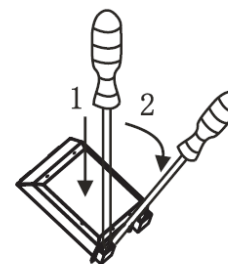
Hinweise für die qualifizierte Fachkraft (Elektrotechniker/-in)

Als Netzanschlussleitung muss ein entsprechend ausgelegter Leistungstyp unter Berücksichtigung der Anschlussart und

Nennleistung des Gerätes gewählt werden. Die Anschlussleitung muss mit einer Zugentlastungsvorrichtung befestigt werden. Der Schutzleiter muss an die entsprechend gekennzeichnete Klemme der Anschlussleiste angeschlossen werden. Der elektrische Anschluss des Gerätes muss mit einem Notschalter, der im Notfall das gesamte Gerät vom Netz abschaltet, ausgestattet sein; der Abstand zwischen den Arbeitskontakten muss mindestens 3 mm betragen. **Lesen Sie vor dem Anschluss des Gerätes an die Stromversorgung die Anschlussbelegung auf dem unten abgebildeten Anschlussdiagramm und dem Typenschild.**


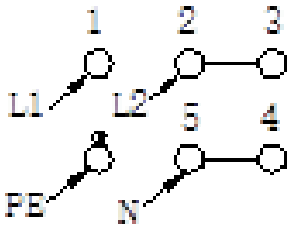

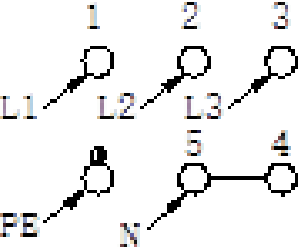
Wenn die Netzsteckdose für den Benutzer nicht mehr zugänglich ist oder ein Festanschluss des Gerätes erforderlich ist, muss bei der Installation eine Trennvorrichtung für jeden Pol eingebaut werden. Als Trennvorrichtung werden Schalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm bezeichnet. Dazu gehören LS-Schalter, Sicherungen und Schütze (EN 60335).

⇒ **Anschlussdose öffnen:** Zum Entriegeln Schraubenzieher ansetzen (1) und leicht nach unten bewegen (2); s. Abb. unten. Eventuell müssen Sie noch zwei Verriegelungen an beiden Seiten der Anschlussdose lösen.



Anschlussdiagramm

<p>Spannung der Heizelemente 220 - 240 V. Bei sämtlichen Anschlussarten muss das Sicherheitskabel mit dem E - Anschluss verbunden werden.</p>		<p>Empfohlene Art der Anschlussleitung.</p>
<p>1 -Bei 220-240V Netz geerdeten 1-Phasen-Anschluss mit Betriebsnull. -Brücken verbinden die Klemmen 1 - 2 - 3 sowie Klemmen 4 - 5. -Schutzleiter auf</p>		<p>H05W-F3G4</p>

2	-Bei 380 - 415 / 220 - 240V Netz 2-Phasenanschluss mit Betriebsnull. -Brücken verbinden die Klemmen 2 - 3 und 4 - 5. N auf 4 - 5. -Schutzleiter auf 		H05VV-F4G2,5
3	-Bei 380 - 415 / 220 - 240V Netz 3-Phasenanschluss mit Betriebsnull. -Brücke verbindet 4 - 5, Phasenreihenfolge nach 1, 2 und 3, N auf 4 - 5. -Schutzleiter auf 		H05VV-F5G2,5
L1=R, L2=S, L3=T		N= Nulleiteranschluss	E= Schutzleiteranschluss

Vor dem Zugang zu den Klemmen müssen alle Versorgungskreise getrennt werden.

- ⇒ Für die Anschlussleitungen muss das Erdungskabel länger sein als die anderen Kabel.
- ⇒ Der Hausstrom muss mit einem Sicherungsautomaten zur Notabschaltung des Gerätes ausgestattet sein.
- ⇒ Das Gerät muss geerdet werden.


⇒ Die technischen Daten der elektrischen Versorgung **müssen** den auf dem Typenschild angegebenen Werten entsprechen.

Farbcodes der Kabel/Leitungen

L = außenliegende spannungsführende Leitungen; die Farbe dieser Kabel ist normalerweise braun.

N = Neutral; die Farbe dieser Kabel ist normalerweise blau.

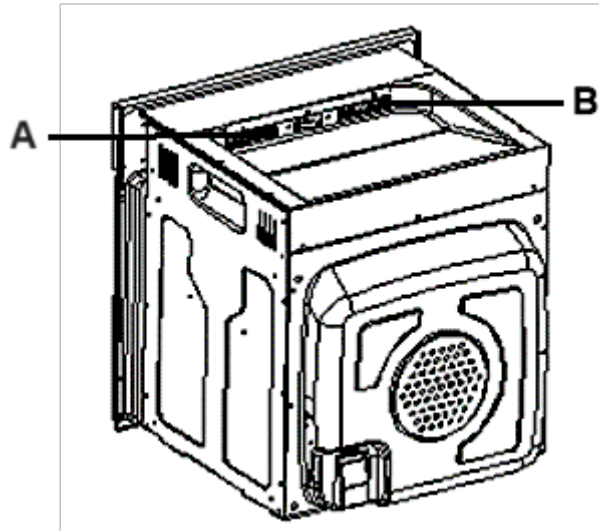
⇒ **Achten Sie auf die korrekte N-Verbindung.**

 **E** = Erdungskabel; die Farbe dieser Kabel ist normalerweise grün/gelb.

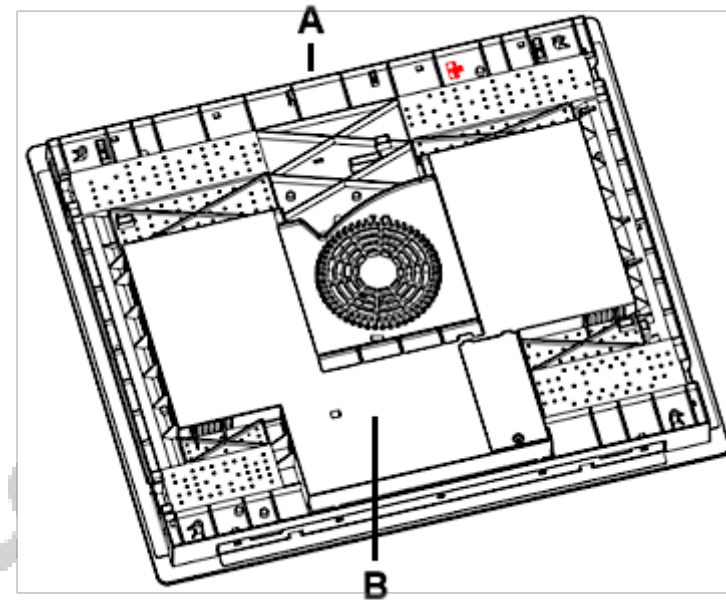
2.7 Elektrischer Anschluss: Verbindung Backofen/Kochfeld

Das Induktionskochfeld arbeitet mit 230V Wechselstrom, der elektrische Anschluss **muss** den Strom vom Backofen beziehen.

Anschlüsse: Backofen



- A Verbindung mit dem Kochfeld (Schwachstrom)
- B Verbindung mit dem Kochfeld (Starkstrom)



- A Verbindung mit dem Backofen (Schwachstrom)
- B Verbindung mit dem Backofen (Starkstrom)

Anschlüsse: Kochfeld

Das Induktionskochfeld arbeitet mit 230V Wechselstrom, der elektrische Anschluss **muss** den Strom vom Backofen beziehen.

Schwachstromanschlusskabel für Kochfeld und Backofen



3. Gerätebeschreibung

3.1 Backofen und Kochfeld



Abb. ähnlich: Modifikationen sind möglich.

- 1 Bedienpanel
- 2 Griff der Backofentür

³ Die Restwärmeanzeigen leuchten nach dem Abschalten bei heißen Kochzonen auf und erlöschen, sobald die entsprechende Kochzone abgekühlt ist.

- 3 Backofentür
- 4 Kochzonen: Ø 160 mm / 1500 W
- 5 Kochzonen: Ø 180 mm / 2100 W
- 6 Restwärmeanzeigen der jeweiligen Kochzonen³
- 7 Glaskeramikoberfläche

3.2 Bedienpanel

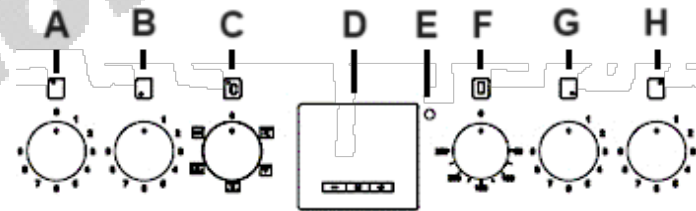


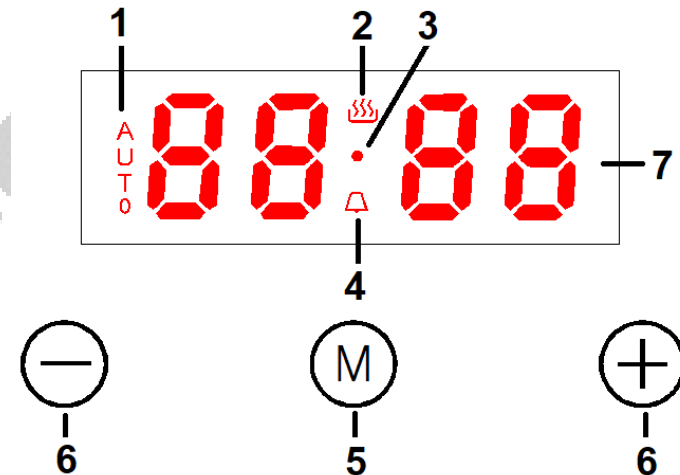
Abb. ähnlich: Modifikationen sind möglich.

A	<p>Drehschalter zur Steuerung der Kochzone hinten links</p> <p>Drehen Sie den Drehschalter mit dem Uhrzeigersinn, um diese Kochzone einzuschalten.</p>
B	<p>Drehschalter zur Steuerung der Kochzone vorne links</p>

	Drehen Sie den Drehschalter mit dem Uhrzeigersinn, um diese Kochzone einzuschalten.
C	Drehschalter zur Auswahl der Backofenfunktionen Funktionswahl zur Zubereitung verschiedener Speisen. Fünf verschiedene Backofenfunktionen sind wählbar.
D	Display und Bedientasten (s. Kapitel 3.3)
E	Betriebsanzeige des Backofens (Rot)
F	Drehschalter zur Auswahl der Backofentemperatur Die Temperatur des Backofens ist einstellbar von 50 °C bis 250 °C.
G	Drehschalter zur Steuerung der Kochzone vorne rechts Drehen Sie den Drehschalter mit dem Uhrzeigersinn, um diese Kochzone einzuschalten.
H	Drehschalter zur Steuerung der Kochzone hinten rechts Drehen Sie den Drehschalter mit dem Uhrzeigersinn, um diese Kochzone einzuschalten.

3.3 Display und Bedientasten

- ◆ Das Display zeigt die Uhrzeit.
- ◆ Das Display dient außerdem zur Programmierung des Backofens, des Timers und zur Zeiteinstellung.



1	Betriebsanzeige: -Automatisches Kochen-
2	Betriebsanzeige: -Backofen in Verwendung-
3	Anzeige des Dezimalpunktsymbols

4	Betriebsanzeige: -Timer (Zeitwächter)-
5	Programmtaste/Manuell-Taste Taste zur Einstellung der Zeit. Taste zur Einstellung des Timers. Taste zur Programmierung des Backofens.
6	+/- -Tasten Tasten zur Einstellung der Zeit. Tasten zur Einstellung des Timers.
7	Display Das Display zeigt die Uhrzeit an. Das Display zeigt ebenfalls (je nach Einstellung bzw. Programmierung) die Countdown-Zeit des Timers, die Kochzeit etc. an.

+/- -Tasten

→ Drücken Sie die «-»- oder «+»-Taste **einmal**, wird die Zeit jeweils um 1 Minute erhöht oder vermindert.⁴

⁴ Abhängig vom Modell.

⁵ Abhängig vom Modell.

→ Drücken und **halten** Sie die «-»- oder «+»-Taste, wird die Zeit in **schneller Abfolge** um 1 Minute erhöht oder vermindert.⁵

⇒ Das gilt für **alle** Einstellungen der Uhrzeit und/oder des Timers.⁶

4. Bedienung

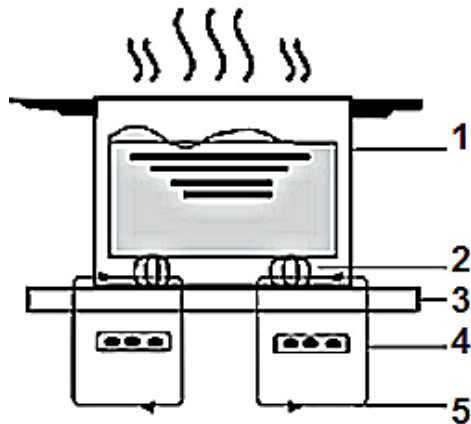
Lesen Sie die komplette Bedienungsanleitung, bevor Sie das Gerät erstmalig in Betrieb nehmen. **Beachten Sie hierbei besonders die Sicherheits- und Warnhinweise!** Entfernen Sie **alle** Schutzfolien, die sich noch an dem Gerät befinden können.

Informationen: Kochen mit Induktion

- Kochen mit Induktion ist sicher, fortschrittlich effizient und ökonomisch.
- Elektromagnetische Schwingungen generieren die Hitze direkt im Kochgeschirr.

⁶ Abhängig vom Modell.

→ Die Glasplatte kann nur dann heiß werden, wenn sie durch heißes Kochgeschirr aufgeheizt wird.



- 1 Kochgeschirr
- 2 Magnetischer Energiekreislauf
- 3 Glaskeramikplatte
- 4 Induktionsspule
- 5 Induktionsstrom

4.1 Vor der ersten Benutzung

- (1) Entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien.
- (2) Reinigen Sie den Backofeninnenraum von dem aufgetragenen Schutzmittel.

- (3) Nehmen Sie die Ausstattungselemente heraus (Blech etc.) und reinigen Sie diese mit warmem Wasser und etwas Spülmittel.
- (4) Schalten Sie die Raumbelüftung ein oder öffnen Sie das Fenster.
- (5) Lassen Sie den Backofen auf 250 °C für 30 Minuten laufen. Entfernen Sie anschließend Verunreinigungen und säubern Sie den Innenraum. Hierbei kann es für etwa 15 Minuten zu einer leichten Raumentwicklung und zur Freisetzung von Geruch kommen. Dies ist ein normaler Betriebsvorgang, der durch eine Schutzimprägnierung gegen Korrosionsschäden während des Transports verursacht wird.

HINWEIS!


Reinigen Sie den Innenraum des Backofens nur mit etwas warmem Wasser und Spülmittel.

4.2 Geeignetes Kochgeschirr

Verwenden Sie nur Kochgeschirr, das einen für Glaskeramik und Induktionskochen geeigneten Boden aufweist. Achten Sie auf das Induktionssymbol auf der Verpackung oder dem Boden des Kochgeschirrs.

Sie können die Eignung des Kochgeschirrs mit einem Magneten überprüfen. Wenn der Magnet am Boden des Kochgeschirrs haften bleibt, so ist es für das Induktionskochen geeignet.

Falls Sie über keinen Magneten verfügen:

- Geben Sie etwas Wasser in das zu überprüfende Kochgeschirr.
- Folgen Sie den Schritten in Kapitel 4.3 Benutzung des Kochfelds.
- Wenn  nicht auf dem Display blinkt und das Wasser aufgeheizt wird, so ist das Kochgeschirr geeignet.

**Aus den nachfolgenden Materialien
gefertigtes Kochgeschirr ist generell nicht zur
Verwendung geeignet:**

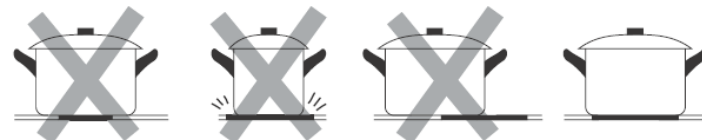
- reiner Edelstahl.
- Aluminium oder Kupfer ohne magnetischen Boden.
- Glas, Holz, Porzellan, Keramik und Steingut/Ton.

Der Boden des Kochgeschirrs sollte einen Minstdurchmesser entsprechend der verwendeten Kochzone aufweisen.

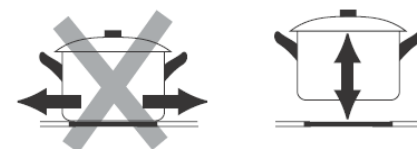
Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit zackigen oder scharfen Kanten und rauen oder gekrümmten Böden.



Der Boden Ihres Kochgeschirrs sollte gerade sein, flach auf der Glaskeramikoberfläche aufliegen und denselben Durchmesser wie die ausgewählte Kochzone aufweisen. Zentrieren Sie das Kochgeschirr immer auf der Kochzone. Kochgeschirr mit einem Durchmesser von weniger als 140 mm kann vom Gerät möglicherweise nicht erkannt werden.



Heben Sie das Kochgeschirr immer an, wenn Sie es auf dem Kochfeld bewegen. Schieben Sie es nicht über die Glaskeramikoberfläche, da Sie diese ansonsten verkratzen können.



4.3 Benutzung des Kochfelds

WARNUNG!

Berühren Sie **niemals** die Kochzonen/Kochplatten solange die Restwärmeanzeige nicht erloschen ist.
VERBRENNUNGSGEFAHR!

HINWEIS!

Benutzen Sie ausschließlich für **Induktion** geeignetes Kochgeschirr, da Sie ansonsten das Gerät beschädigen.

VORSICHT!

Kochutensilien können aufgrund der durch die Lebensmittel weitergeleitete Hitze heiß werden.
Verwenden Sie immer Topflappen oder Backofenhandschuhe zum Umgang mit Ihrem Essgeschirr/Kochgeschirr.
VERBRENNUNGSGEFAHR!

Nachdem Sie das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen haben, ertönt ein akustische Signal einmal; alle Anzeigen leuchten für 1 Sekunde auf und erlöschen dann. Daran erkennen Sie, dass sich das Gerät nun im Standby-Modus befindet.

- Jede Kochzone verfügt über **9 Leistungsstufen** (1-9; Einstellung -0-⁷= Kochzone heizt nicht).
- Sie können die Leistungsstufen der Kochzonen individuell einstellen.
- Stellen Sie das Gerät immer entsprechend Ihren jeweiligen Kochanforderungen ein.

Drehschalter der Kochzonen

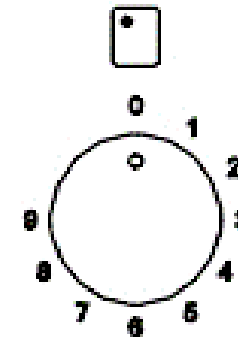



Abb. ähnlich: Modifikationen sind möglich.

⁷ Ausstattung abhängig vom Modell.

0	Kochzone ist ausgeschaltet
1-2	<p>Leistungsstufe 1-2:</p> <ul style="list-style-type: none"> -geeignet für das Warmhalten von Speisen etc.- -geeignet für das Schmelzen von Schokolade, Butter etc.- -geeignet für das leichte Köcheln von Lebensmitteln-
3-4	<p>Leistungsstufe 3-4:</p> <ul style="list-style-type: none"> -geeignet für das Aufwärmen von Speisen- -geeignet für das Kochen von Reis- -geeignet für das schnelle Köcheln von Lebensmitteln-
5-6	<p>Leistungsstufe 5-6:</p> <ul style="list-style-type: none"> -geeignet für die Zubereitung von Pfannkuchen- -geeignet für das langsame Braten von Fleisch und Fisch-
7-8	<p>Leistungsstufe 7-8:</p> <ul style="list-style-type: none"> -geeignet für die Zubereitung von Suppen und größeren Gerichten- -geeignet für das Sautieren- -geeignet für das Braten von Fleisch und Fisch- -geeignet für das Kochen von Nudeln-

	<p>Leistungsstufe 9:</p> <ul style="list-style-type: none"> -geeignet für das schnelle Aufheizen einer Kochzone- -geeignet für die Zubereitung von Suppen- -geeignet für das Anbraten von Fleisch und Fisch- -geeignet, um Wasser oder Suppen zum Kochen zu bringen- -geeignet für das schnelle Kochen und/oder Braten von Lebensmitteln- <p>Hinweis: Das Boost-Symbol erscheint im Display bei einem am Drehschalter eingestellten Pegel von 9. Nach ~5 Minuten kehrt die Anzeige zu „9“ zurück und der Boost wird durch Drehen des Drehschalters auf „8“ und dann wieder auf „9“ aktiviert.</p>
9	
	Lokalisierung der Kochzone

HINWEIS!
Stellen Sie den Schalter nach dem Kochen umgehend auf -0-, um die Kochzone auszuschalten.

Allgemeine Bedienung des Kochfelds

- (1) Stellen Sie das Kochgeschirr mitten auf eine Kochzone. Die Unterseite des Kochgeschirrs sowie die Kochzone sollten dabei stets sauber und trocken sein.
- (2) Bewegen Sie den entsprechenden Drehschalter mit dem Uhrzeigersinn (rechts), um das Kochfeld einzuschalten.
- (3) Bewegen Sie nach Beendigung des Kochvorgangs den Drehschalter auf die Position -0-. Die entsprechende Kochzone heizt nun nicht mehr.

Hüten Sie sich vor der heißen Oberfläche der Kochzone! Die **Restwärmanzeige** -H- zeigt an, welche Kochzonen noch heiß sind. Die Restwärmanzeige erlischt, sobald die entsprechende Kochzone auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist. Sie können die Restwärme auch als Energiesparfunktion nutzen, indem Sie weitere Kochvorgänge auf Kochzonen beginnen, die noch heiß/warm sind.

**Wenn die Kochzonenanzeige auf dem Kochfeld
das Symbol  anzeigt:**

- a) Sie haben das Kochgeschirr nicht auf die richtige Kochzone gestellt

oder

- b) Sie verwenden für Induktionskochen ungeeignetes Kochgeschirr

oder

- c) Sie haben ein zu kleines Kochgeschirr in Verwendung bzw. das Kochgeschirr nicht ordnungsgemäß auf der Kochzone zentriert.

⇒ Solange Sie kein geeignetes Kochgeschirr verwenden, findet keine Aufheizung statt. Die Anzeige erlischt automatisch nach 1 Minute, auch wenn Sie kein geeignetes Kochgeschirr auf die Kochzone gestellt haben.

4.3.1 Erkennen kleinerer Gegenstände

- ◆ Wenn sich Kochgeschirr von ungeeigneter Größe oder Beschaffenheit (z.B. Aluminium) oder andere kleine Gegenstände wie Messer, Gabeln etc. auf dem Gerät befinden, schaltet das Gerät nach 1 Minute automatisch in den Standby-Modus.⁸
- ◆ Der Ventilator kühlt daraufhin das Gerät für eine weitere Minute herunter.

⁸ Abhängig vom Modell.

4.3.2 Automatische Abschaltung

- ◆ Die automatische Abschaltung stellt eine weitere Sicherheitsfunktion Ihres Gerätes dar.
- ◆ Die automatische Abschaltung findet immer dann statt, wenn Sie vergessen haben, eine Kochzone nach deren Benutzung abzuschalten.

Die voreingestellten automatischen Abschaltzeiten nach x Stunden finden Sie in der folgenden Tabelle

Leistungsstufe	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Automatische Abschaltung (nach -x- Stunden)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

4.4 Benutzung des Backofens

VORSICHT!

Die inneren Bestandteile des Backofens werden sehr heiß. Berühren Sie keine dieser Bereiche, während Sie

mit Ihrem Kochgeschirr umgehen.
VERBRENNUNGSGEFAHR!

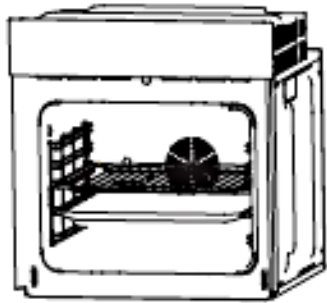
VORSICHT!

Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Backofentür öffnen. Kommen Sie nicht in Kontakt mit den heißen Bereichen oder mit dem Dampf, der aus dem geöffneten Backofen entweicht.
VERBRENNUNGSGEFAHR! VERBRÜHUNGSGEFAHR!

VORSICHT!

Benutzen Sie stets Backofenhandschuhe.

Für einen sicheren Betrieb des Gerätes ist die ordnungsgemäße Positionierung der Einschubelemente erforderlich, damit bei deren Entnahme kein heißes Koch-/Backgut oder Kochgeschirr herausfallen kann.



Nach Anschluss des Gerätes an die Stromversorgung

- ⇒ Nach Anschluss an die Stromversorgung wechselt das Gerät in den Standby-Modus (s. Kapitel 4.4.1 Standby-Modus). Es ertönt einmal ein akustisches Signal, um auf diesen Modus hinzuweisen.
- ⇒ Wenn Sie das Gerät zum **ersten Mal** an die Stromversorgung anschließen, zeigt das Display die Anzeige «0:00» und das Dezimalpunktsymbol «●» blinkt einmal pro Sekunde.
- ⇒ **Bevor Sie die Uhrzeit einstellen können bzw. eine Backofenfunktion oder eine Backofentemperatur auswählen können, müssen Sie den manuellen**

⁹ Abhängig vom Modell.

Betriebsmodus des Backofens aktivieren (s. Kapitel 4.4.2 Manueller Betriebsmodus).

Allgemeine Bedienung des Backofens

- ⇒ Der Backofen kann durch die Benutzung der Oberhitze und der Unterhitze (mit Umluft) aufgewärmt werden.
- ⇒ Die Benutzung des Backofens wird durch den **-Dreheschalter zur Auswahl der Backofenfunktionen-** kontrolliert. Fünf verschiedene Backofenfunktionen sind wählbar. Bewegen Sie den Dreheschalter hierbei auf die gewünschte Einstellung.
- ⇒ Zur Einstellung der Temperatur bewegen Sie den **-Dreheschalter zur Auswahl der Backofentemperatur-** auf die gewünschte Einstellung. Sie können hierbei eine Temperatur von 50 °C–250 °C auswählen (mit dem Uhrzeigersinn drehen).
- ⇒ Sie schalten den Backofen aus, indem Sie **beide Dreheschalter** auf die Position **-0-** einstellen (s. Abb. unten).
- ⇒ Drücken Sie die **«-»-** oder **«+»-**Taste **einmal**, wird die Zeit jeweils um 1 Minute erhöht oder vermindert.⁹ Drücken und **halten** Sie die **«-»-** oder **«+»-**Taste, wird die Zeit in **schneller Abfolge** um 1 Minute erhöht oder vermindert.¹⁰

¹⁰ Abhängig vom Modell.

Das gilt für **alle** Einstellungen der Uhrzeit und/oder des Timers.¹¹

⇒ Der Lüfter des Backofens läuft nach Betriebsende noch einige Zeit weiter, auch wenn das Gerät selbst ausgeschaltet ist.

⇒ Das Gerät ist mit einem **24 h Display** ausgestattet.

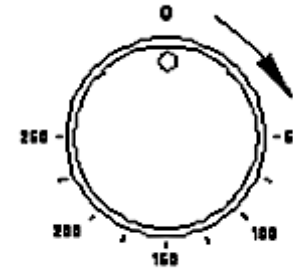


Abb. ähnlich: Modifikationen sind möglich.

DrehSchalter: Backofenfunktionen

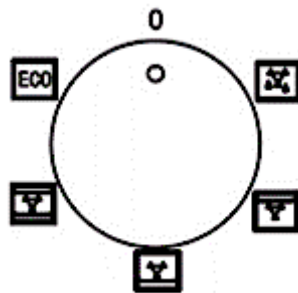


Abb. ähnlich: Modifikationen sind möglich.

DrehSchalter: Backofentemperaturen

HINWEIS!

Drehen Sie den DrehSchalter zur Auswahl der Backofentemperaturen **nur im Uhrzeigersinn** auf die gewünschte Temperatur. Danach können Sie den Schalter zurück auf die Ausgangsposition drehen. Ansonsten können Sie die DrehSchalter beschädigen.

Betriebsanzeige des Backofens

- ◆ Die Betriebsanzeige des Backofens zeigt an, dass der

¹¹ Abhängig vom Modell.

Backofen aufgeheizt wird.

- ◆ Wenn die Betriebsanzeige erlischt, hat der Backofen seine voreingestellte Temperatur erreicht.
- ◆ Falls ein Kochrezept das Vorwärmen von Tellern empfiehlt, sollten diese erst in den Backofen gestellt werden, wenn die Betriebsanzeige des Backofens zum ersten Mal erloschen ist.
- ◆ Beim Backen geht die Betriebsanzeige des Backofens gelegentlich an oder aus, um die voreingestellte Temperatur im Inneren des Backofens aufrechtzuerhalten.

VORSICHT!

Zum kompletten Ausschalten des Backofens müssen die Drehschalter für die Backofenfunktionen und der Temperaturkontrolle auf die Position **-0-** gestellt werden.

4.4.1 Standby-Modus

⇒ Nach Anschluss an die Stromversorgung befindet sich das Gerät generell im Standby-Modus.

- ⇒ Im Standby-Modus zeigt das Display die eingestellte Uhrzeit an und das Dezimalpunktsymbol «●» blinkt einmal pro Sekunde.
- ⇒ Nach ca. 1 Minute, ohne weitere Betätigung der Tasten, wird die Helligkeit des Displays automatisch reduziert. Drücken Sie eine beliebige Taste, um die ursprüngliche Helligkeit des Displays wieder herzustellen.




4.4.2 Manueller Betriebsmodus

Bevor Sie die Uhrzeit einstellen können bzw. eine Backofenfunktion oder eine Backofentemperatur auswählen können, müssen Sie den manuellen Betriebsmodus aktivieren.

- (1) Um den **manuellen Betriebsmodus** zu aktivieren, drücken Sie im Standby-Modus die Programmtaste (Manuell-Taste) «**M**» für ca. **3 Sekunden**.
- (2) Auf dem Display leuchten die Betriebsanzeige -Backofen in Verwendung- «**🔥**» und das Dezimalpunktsymbol «**●**» dauerhaft auf.
- (3) Der manuelle Betriebsmodus des Backofens ist nun aktiviert.

4.4.3 Einstellung der Uhrzeit

Bevor Sie den Backofen generell benutzen können, müssen Sie die Uhrzeit einstellen.

- (1) Der Backofen **muss** sich im manuellen Betriebsmodus befinden; die Betriebsanzeige -Backofen in Verwendung- «» und das Dezimalpunktsymbol «●» müssen **dauerhaft** leuchten (s. Kapitel 4.4.2 -Manueller Betriebsmodus-).
 - (2) Drücken Sie die Programmtaste «» **1-mal**.
 - (3) Wenn das Dezimalpunktsymbol der Uhr «●» **blinkt**, können Sie die Uhrzeit mit den «+ / -»-Tasten einstellen. **Bitte beachten Sie**, dass das Gerät mit einem **24 h Display** ausgestattet ist.
 - (4) Wenn die korrekte Uhrzeit auf dem Display angezeigt wird, geben Sie die «+ / -»-Tasten frei und warten Sie ca. 5 Sekunden.
 - (5) Nach Ablauf der 5 Sekunden hört das Dezimalpunktsymbol der Uhr «●» auf zu blinken, die eingestellte Uhrzeit ist gespeichert und der Backofen befindet sich in Betriebsbereitschaft.
- ⇒ Sie können die Programmtaste «» für ca. **3 Sekunden drücken**, um den Backofen wieder in den Standby-Modus zurückzusetzen.

4.5 Programmierung des Backofens

VORSICHT!

Stellen Sie die Drehschalter für die Backofenfunktionen und die Temperaturkontrolle nach dem Kochen **immer** auf die Position **-0-**.







HINWEIS!

Wenn Sie keine Kochzeit programmieren, wird das Gerät automatisch nach 10 Stunden abgeschaltet. Beachten Sie bitte, dass nach Ablauf der 10 Stunden **kein** akustisches Signal ertönt.

4.5.1 Timer


- ◆ Der Timer dient als Zeitmesser und zählt die eingestellte Zeit (Countdown-Zeit) ab.
- ◆ Die maximal einstellbare Countdown-Zeit beträgt **23 Stunden und 59 Minuten**.

Einstellen des Timers/Zeitwächters

- (1) Der Backofen **muss** sich im manuellen Betriebsmodus befinden; die Betriebsanzeige -Backofen in Verwendung- «» und das Dezimalpunktsymbol «●» müssen **dauerhaft** leuchten (s. Kapitel 4.4.2 -Manueller Betriebsmodus-).
- (2) Drücken Sie die Programmtaste «» **2-mal**.
- (3) Die Anzeige des Timers «» **blinkt**.
- (4) Das Display wechselt zur Zeitanzeige des Timers; wenn Sie diese Funktion zum ersten Mal verwenden, zeigt das Display «0-00».
- (5) Stellen Sie mit den «+/-»-Tasten die gewünschte Countdown-Zeit ein.
- (6) Wenn die gewünschte Countdown-Zeit auf dem Display angezeigt wird, geben Sie die «+/-»-Tasten frei und warten Sie ca. 5 Sekunden.
- (7) Nach Ablauf der 5 Sekunden hört die Anzeige des Timers «» auf zu blinken und leuchtet **dauerhaft**.
- (8) Der Countdown startet.
- (9) Nach einigen Sekunden zeigt das Display wieder die Uhrzeit.
- (10) Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen, ist ertönt ein akustisches Signal und die Anzeige des Timers «» **blinkt**.
- (11) Das akustische Signal endet **automatisch nach ca. 5 Minuten**. Sie können das akustische und optische Signal «») aber auch durch Drücken einer beliebigen Taste auf dem Display ausschalten.

⇒ Die Anzeige des Timers «» leuchtet dauerhaft, solange

der Countdown aktiv ist. Nach Ablauf der eingestellten Zeit blinkt die Anzeige.

⇒ Sie können die Programmtaste «» für ca. **3 Sekunden drücken**, um den Backofen wieder in den Standby-Modus zurückzusetzen.

⇒ **Stellen Sie die Drehschalter für die Backofenfunktionen und die Temperaturkontrolle nach dem Kochen immer auf die Position -0-.**

WARNUNG!

Bei o.g. Verwendung wird der Backofen nach Ablauf der gewählten Zeitspanne nicht automatisch abgeschaltet.

4.5.2 Halbautomatische Koch-/Backfunktion




- ◆ Mit dieser Funktion können Sie eine Countdown-Zeit einstellen, bei der nach Ablauf der Zeit der Backofen automatisch ausgeschaltet wird (**Dauer der Kochzeit**), **oder** Sie können die Uhrzeit einstellen, an der der Backofen



automatisch ausgeschaltet werden soll (Ende der Koch-/Backzeit).


Dauer der Koch-/Backzeit einstellen


- ◆ Stellen Sie eine Countdown-Zeit ein, bei der nach Ablauf der Zeit der Backofen **automatisch ausgeschaltet** wird.

⇒ Die maximal einstellbare Countdown-Zeit beträgt **10 Stunden**.

- (1) Der Backofen **muss** sich im manuellen Betriebsmodus befinden; die Betriebsanzeige -Backofen in Verwendung- «» und das Dezimalpunktsymbol «●» müssen **dauerhaft** leuchten (s. Kapitel 4.4.2 -Manueller Betriebsmodus-).
- (2) Stellen Sie das Koch-/Backgut in den Backofen und schließen Sie die Tür ordnungsgemäß.
- (3) Wählen Sie die gewünschte Backofenfunktion (s. Kapitel 4.6 -Backofenfunktionen-) und Temperatur mit den entsprechenden Drehschaltern aus (s. Kapitel 3.2 -Bedienfeld-).
- (4) Drücken Sie die Programmtaste «» **3-mal**.
- (5) Die Anzeigen -Backofen in Verwendung- «» und -AUTO- (automatisches Kochen) blinken.

- (6) Das Display wechselt zur Anzeige der Countdown-Zeit; wenn Sie diese Funktion zum ersten Mal verwenden, zeigt das Display «0-00».
- (7) Stellen Sie mit den «+/-»-Tasten die gewünschte Countdown-Zeit (Dauer der Koch- / Backzeit) ein.
- (8) Wenn die gewünschte Countdown-Zeit (Dauer der Koch-/Backzeit) auf dem Display angezeigt wird, geben Sie die «+/-»-Tasten frei und warten Sie ca. 5 Sekunden.
- (9) Nach Ablauf der 5 Sekunden hören die Anzeigen -Backofen in Verwendung- «» und -AUTO- auf zu blinken und leuchten dauerhaft.
- (10) Der Kochvorgang beginnt und der Countdown der Zeit startet.
- (11) Nach einigen Sekunden zeigt das Display wieder die Uhrzeit.
- (12) Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein akustisches Signal und der Backofen wird automatisch abgeschaltet.
- (13) Die Anzeige -Backofen in Verwendung- «» erlischt und die Anzeige -AUTO- blinkt.
- (14) Das akustische Signal endet automatisch nach ca. 5 Minuten. Sie können das akustische und optische Signal (-AUTO-) aber auch durch Drücken einer beliebigen Taste auf dem Display ausschalten.

⇒ Um die Dauer der Koch-/Backzeit zu ändern, drücken Sie erneut die Programmtaste «» **3-mal**. Die Anzeigen

-Backofen in Verwendung- «» und -AUTO- (automatisches Kochen) blinken. Sie können nun eine neue gewünschte Countdown-Zeit (Dauer der Koch-/Backzeit) einstellen.

⇒ Stellen Sie die Drehschalter für die Backofenfunktionen und die Temperaturkontrolle nach dem Kochen immer auf die Position -0-.

Ende der Koch-/Backzeit einstellen

◆ Stellen Sie die **Uhrzeit** ein, an der der Backofen **automatisch ausgeschaltet** werden soll.

⇒ Die maximal einstellbare Uhrzeit für das Ende der Koch-/Backzeit muss **innerhalb** 23 Stunden und 59 Minuten **ab der angezeigten Uhrzeit** liegen.

(1) Der Backofen **muss** sich im manuellen Betriebsmodus befinden; die Betriebsanzeige -Backofen in Verwendung-

«» und das Dezimalpunktsymbol «●» müssen **dauerhaft** leuchten (s. Kapitel 4.4.2 -Manueller Betriebsmodus-).

(2) Stellen Sie das Koch-/Backgut in den Backofen und schließen Sie die Tür ordnungsgemäß.

(3) Wählen Sie die gewünschte Backofenfunktion (s. Kapitel 4.6 -Backofenfunktionen-) und Temperatur mit den entsprechenden Drehschaltern aus (s. Kapitel 3.2 -Bedienfeld-).


(4) Drücken Sie die Programmtaste «» **4-mal**.

(5) Die Anzeigen -Backofen in Verwendung- «» und -AUTO- (automatisches Kochen) blinken.

(6) Das Display zeigt die Uhrzeit und die Anzeige des Dezimalpunktes «●» leuchtet dauerhaft.

(7) Stellen Sie mit den «+/-»-Tasten die gewünschte **Uhrzeit für das Ende der Koch-/Backzeit** ein. **Bitte beachten Sie**, dass das Gerät mit einem **24 h Display** ausgestattet ist.

(8) Wenn die gewünschte Uhrzeit auf dem Display angezeigt wird, geben Sie die «+/-»-Tasten frei und warten Sie ca. 5 Sekunden.

(9) Nach Ablauf der 5 Sekunden hören die Anzeigen -Backofen in Verwendung- «» **und** -AUTO- auf zu blinken und leuchten **dauerhaft**.



(10) Der Kochvorgang beginnt und der Countdown der Zeit startet.

(11) Nach einigen Sekunden zeigt das Display wieder die Uhrzeit.

(12) Wenn die eingestellte Uhrzeit erreicht ist, ertönt ein akustisches Signal und der Backofen wird **automatisch abgeschaltet**.

(13) Die Anzeige -Backofen in Verwendung- «» **erlischt** und die Anzeige -AUTO- **blinkt**.

(14) Das akustische Signal endet **automatisch nach ca. 5 Minuten**. Sie können das akustische und optische Signal (-AUTO-) aber auch durch Drücken einer beliebigen Taste auf dem Display ausschalten.

⇒ Um das Ende der Koch-/Backzeit zu ändern, drücken Sie erneut die Programmtaste «» **4-mal**. Die Anzeigen -Backofen in Verwendung- «» und -AUTO- (automatisches Kochen) blinken. Sie können nun eine neue Uhrzeit (gewünschtes Ende der Koch-/Backzeit) einstellen.

⇒ **Stellen Sie die Drehschalter für die Backofenfunktionen und die Temperaturkontrolle nach dem Kochen immer auf die Position -0-.**

4.5.3 Automatische Koch-/Backfunktion



◆ Mit dieser Funktion können Sie die **Dauer** der Koch-/Backzeit) einstellen und **gleichzeitig die Uhrzeit** auswählen,

an der der Backofen **automatisch ausgeschaltet** werden soll.

⇒ Die maximal einstellbare Koch-/Backzeit beträgt **10 Stunden**.

⇒ Die maximal einstellbare Uhrzeit für das **Ende** der Koch-/Backzeit muss **innerhalb 23 Stunden und 59 Minuten** ab der angezeigten Uhrzeit liegen.

Einstellen der automatischen Koch-/Backfunktion




(1) Der Backofen **muss** sich im manuellen Betriebsmodus befinden; die Betriebsanzeige -Backofen in Verwendung- «» und das Dezimalpunktsymbol «» müssen **dauerhaft** leuchten (s. Kapitel 4.4.2 -Manueller Betriebsmodus-).

(2) Stellen Sie das Koch-/Backgut in den Backofen und schließen Sie die Tür ordnungsgemäß.

(3) Wählen Sie die gewünschte Backofenfunktion (s. Kapitel 4.6 -Backofenfunktionen-) und Temperatur mit den entsprechenden Drehschaltern aus (s. Kapitel 3.2 -Bedienfeld-).

(4) Drücken Sie die Programmtaste «» **3-mal**.

(5) Die Anzeigen -Backofen in Verwendung- «» und -AUTO- (automatisches Kochen) blinken.

- (6) Das Display wechselt zur Anzeige der Countdown-Zeit; wenn Sie diese Funktion zum ersten Mal verwenden, zeigt das Display «0:00».
- (7) Stellen Sie mit den «+/-»-Tasten die gewünschte Countdown-Zeit (Dauer der Koch-/Backzeit) ein.
- (8) Wenn die gewünschte Countdown-Zeit (Dauer der Koch-/Backzeit) auf dem Display angezeigt wird, geben Sie die «+/-»-Tasten frei.
- (9) Drücken Sie danach SOFORT die Programmtaste «» erneut **1-mal**.
- (10) Wenn die Anzeige -AUTO- (automatisches Kochen) blinkt, können Sie mit den «+/-»-Tasten die gewünschte **Uhrzeit** für das **Ende** der Koch-/Backzeit einstellen. Bitte beachten Sie, dass das Gerät mit einem 24 h Display ausgestattet ist.
- (11) Wenn die gewünschte Uhrzeit auf dem Display angezeigt wird, geben Sie die «+/-»-Tasten frei und warten Sie ca. 5 Sekunden.
- (12) Nach Ablauf der 5 Sekunden hören die Anzeigen -Backofen in Verwendung- «» **und** -AUTO- auf zu blinken und leuchten **dauerhaft**.
- (13) Der Koch-/Backvorgang startet zu der berechneten Uhrzeit.
- (14) Nach Ende des Koch- / Backvorgangs ertönt ein akustisches Signal und der Backofen wird **automatisch abgeschaltet**.
- (15) Die Anzeige -Backofen in Verwendung- «» **erlischt** und die Anzeige -AUTO- **blinkt**.
- (16) Das akustische Signal endet **automatisch nach ca. 5 Minuten**. Sie können das akustische und optische Signal (-AUTO-) aber auch durch Drücken einer beliebigen Taste auf dem Display ausschalten.
- ⇒ **Stellen Sie die Drehschalter für die Backofenfunktionen und die Temperaturkontrolle nach dem Kochen immer auf die Position -0-.**

Beispiel:


- ◆ Es ist **8:00 Uhr**. Sie möchten Koch-/Backgut für **2 Stunden** garen. Um **13:00 Uhr** soll die Koch-/Backzeit enden.
 - ◆ Zum Einstellen des Programms gehen Sie bitte wie oben unter -Einstellen der automatischen Koch-/Backfunktion- beschrieben vor:
- (1) Stellen Sie die **Dauer** der Koch-/Backzeit auf **2 Stunden**.
 - (2) Stellen Sie das **Ende** der Koch-/Backzeit ein: **13:00 Uhr**.
 - (3) Der berechnete Kochvorgang beginnt um **11:00 Uhr**.
 - (4) Um **13:00 Uhr** wird der Backofen automatisch abgeschaltet.

4.5.4 Ändern/Löschen der Programmierungen


VORSICHT!

Stellen Sie die Drehschalter für die Backofenfunktionen und die Temperaturkontrolle nach dem Kochen **immer** auf die Position **-0-**.

Ändern/Löschen des Timers


1. Drücken Sie die Programmtaste «» **2-mal**, um die Funktion «Timer» auszuwählen.
2. Stellen Sie mit den «+/-»-Tasten eine **neue Countdown-Zeit** ein, um die Einstellung des Timers zu **ändern**.

oder


- Drücken und halten Sie die Programmtaste «» für **ca. 3 Sekunden**, um den Backofen wieder in den Standby-Modus zurückzusetzen. Wenn sich der Backofen im Standby-Modus befindet, ist die Einstellung des Timers **gelöscht**.

Ändern/Löschen der halbautomatischen Koch- und Backfunktionen


Dauer der Koch-/Backzeit ändern/löschen

- (1) Um die **Dauer** der Koch-/Backzeit zu **ändern**, drücken Sie die Programmtaste «» **3-mal**.
- (2) Stellen Sie mit den «+/-»-Tasten eine neue Zeitdauer ein.

oder

- Drücken und halten Sie die Programmtaste «» für **ca. 3 Sekunden**, um den Backofen wieder in den Standby-Modus zurückzusetzen. Wenn sich der Backofen im Standby-Modus befindet, ist die Einstellung der Funktion **-Dauer der Koch-/Backzeit einstellen- gelöscht**.

Ende der Koch-/Backzeit ändern/löschen

- (1) Um das **Ende** der Koch-/Backzeit zu **ändern**, drücken Sie die Programmtaste «» **4-mal**.
- (2) Stellen Sie mit den «+/-»-Tasten eine neue Uhrzeit (**Ende der Koch-/Backzeit**) ein.

oder

- Drücken und halten Sie die Programmtaste «**M**» für **ca. 3 Sekunden**, um den Backofen wieder in den Standby-Modus zurückzusetzen. Wenn sich der Backofen im Standby-Modus befindet, ist die Einstellung der Funktion -Ende der Koch-/Backzeit einstellen- **gelöscht**.

- (1) Um die **Dauer** der Koch-/Backzeit zu **ändern**, drücken Sie die Programmtaste «**M**» **3-mal**.
- (2) Stellen Sie mit den «+/-»-Tasten eine neue Zeit ein.

oder

- (1) Um das **Ende** der Koch-/Backzeit zu **ändern**, drücken Sie die Programmtaste «**M**» **4-mal**.
- (2) Stellen Sie mit den «+/-»-Tasten eine neue Uhrzeit (**Ende** der Koch-/Backzeit) ein.

Löschen der automatischen Koch-/Backfunktion

- Drücken und halten Sie die Programmtaste «**M**» für **ca. 3 Sekunden**, um den Backofen wieder in den Standby-Modus zurückzusetzen. Wenn sich der Backofen im Standby-Modus befindet, sind die Einstellungen der -Automatischen Koch-/Backfunktion- **gelöscht**.

4.5.5 Auswahl des akustischen Signals

- ◆ Sie können **drei** verschiedene akustische Signale auswählen. Standardmäßig ist das zweite verfügbare akustische Signal aktiviert.


Ändern/Löschen der automatischen Koch- und Backfunktionen

Ändern der automatischen Koch-/Backfunktion

- ◆ Das Gerät **muss** sich im Standby-Modus befinden. Im Standby-Modus zeigt das Display die eingestellte Uhrzeit an und das Dezimalpunktsymbol «●» blinkt einmal pro Sekunde.

- (1) Das Gerät befindet sich im Standby-Modus.
- (2) Um ein akustisches Signal auszuwählen (1, 2 oder 3), drücken Sie die «+»-Taste wiederholt, bis das gewünschte akustische Signal ertönt.
- (3) Dieses Vorgehen kann beliebig wiederholt werden.

4.5.6 Änderung der eingestellten Uhrzeit

- (1) Die Timer-/Programmfunktionen **dürfen nicht aktiviert** sein.
- (2) Der Backofen **muss** sich im manuellen Betriebsmodus befinden (s. Kapitel 4.4.2 -Manueller Betriebsmodus-).
- (3) Auf dem Display müssen die Betriebsanzeige -Backofen in Verwendung- «» und das Dezimalpunktsymbol «●» **dauerhaft** leuchten.

→ Um die angezeigte Uhrzeit zu ändern, folgen Sie bitte den Instruktionen in Kapitel 4.4.3 -Einstellung der Uhrzeit-.

4.6 Backofenfunktionen

Drehhalter: Backofenfunktionen

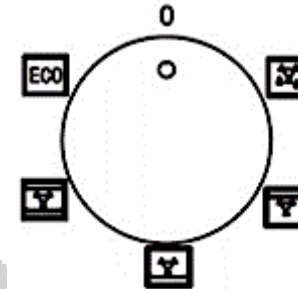







Abb. ähnlich: Modifikationen sind möglich.

Symbol	Funktion
	<p>Auftauen</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ Die Umluft läuft ohne Wärmeeinstellung. ◆ Reduziert die Auftauzeit von gefrorenen Lebensmitteln. ◆ Auftauzeit: Abhängig von Zimmertemperatur sowie Menge und Art der Lebensmittel.


	<p style="text-align: center;">Oberhitze (mit Umluft)</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ Beheizt den Backofen nur mit der Oberhitze, z.B. zum abschließenden Backen von oben. ◆ Aufgrund der Umluft zirkuliert die Hitze und sorgt so für ein gleichmäßiges Koch-/Backergebnis.
	<p style="text-align: center;">Unterhitze (mit Umluft)</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ Beheizt den Backofen nur mit der Unterhitze, z.B. zum abschließenden Backen von unten. ◆ Aufgrund der Umluft zirkuliert die Hitze und sorgt so für ein gleichmäßiges Koch-/Backergebnis. ◆ Diese Funktion eignet sich ebenfalls zum Sterilisieren und Konservieren von Einweckgläsern.

	<p style="text-align: center;">Energiesparmodus</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ Die Oberhitze und die Unterhitze arbeiten gleichzeitig. ◆ Die Backofentemperatur steigt langsam an und die Hitze kann so vollständig in das Koch-/Backgut eindringen. So wird die überschüssige Hitze reduziert und das Kochen/Backen dadurch energiesparender. ◆ Dieser Modus eignet sich hauptsächlich für die Zubereitung großer Portionen.
---	--

Symbol	Funktion
	<p style="text-align: center;">Unter- und Oberhitze (mit Umluft)</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ Bei dieser Einstellung wird der Backofen mit Umluft von oben und unten beheizt. ◆ Aufgrund der Umluft zirkuliert die Hitze und sorgt so für ein gleichmäßiges Koch-/Backergebnis.

5. Umweltschutz

5.1 Umweltschutz: Entsorgung

Geräte mit diesem Zeichen  dürfen innerhalb der gesamten EU nicht zusammen mit dem Hausmüll entsorgt werden. Führen Sie das Gerät verantwortungsbewusst einer Wiederverwertungsstelle zu, um mögliche Schäden an der Umwelt oder menschlichen Gesundheit, bedingt durch unkontrollierte Abfallentsorgung, zu verhindern und die nachhaltige Wiederverwendung materieller Ressourcen zu fördern.

5.2 Umweltschutz: Energie sparen

- ◆ Benutzen Sie geeignetes Kochgeschirr.
- ◆ Kochgeschirr mit einem dicken und geraden Boden kann bis zu einem Drittel an Energie sparen. Decken Sie ihr Kochgeschirr ab, wenn möglich; andernfalls verbrauchen Sie das 4-fache an Energie.
- ◆ Der Durchmesser des Kochgeschirrs sollte nicht kleiner als der Durchmesser des verwendeten Kochrings sein.
- ◆ Sorgen Sie dafür, dass die Kochzone und der Boden des Kochgeschirrs sauber sind.
- ◆ Verunreinigungen können den Wärmeaustausch negativ beeinträchtigen. Mehrfach eingebrannte Verunreinigungen

können oft nur noch mit umweltschädlichen Hilfsmitteln entfernt werden.

- ◆ Decken Sie ihr Kochgeschirr nicht zu oft auf (ein "beobachteter" Topfinhalt wird niemals zu kochen beginnen).
- ◆ Stellen Sie die Leistungsstärke niedriger, wenn ein Topf seine Kochtemperatur erreicht hat.
- ◆ Die Verwendung eines Deckels verkürzt die Kochzeit und spart Energie, da die Kochhitze zurückgehalten wird.
- ◆ Minimieren Sie die Menge an Flüssigkeiten oder Fett, um die Kochzeit zu verringern.
- ◆ Beginnen Sie den Kochvorgang auf einer hohen Leistungsstärke. Reduzieren Sie dann die Leistungsstärke, wenn das zu kochende Lebensmittel erhitzt ist.
- ◆ Schalten Sie die Kochzonen bei langen Garzeiten 5 – 10 Minuten vor Ende der Garzeit ab. Damit sparen Sie bis zu 20% an Energie.
- ◆ Sie können die Restwärme der Kochzonen als Energiesparfunktion nutzen, indem Sie weitere Kochvorgänge auf Kochzonen beginnen, die noch heiß/warm sind.
- ◆ Öffnen Sie die Backofentür nicht unnötig oft.
- ◆ Schalten Sie den Backofen rechtzeitig ab und nutzen Sie die Restwärme.
- ◆ Benutzen Sie den Backofen nur zur Zubereitung größerer Mengen.

- ◆ Fleisch mit einem Gewicht von unter 1,00 kg kann in einem Kochgeschirr auf dem Kochfeld wirtschaftlicher zubereitet werden.
- ◆ Nutzen Sie die Restwärme des Backofens.
- ◆ Falls die Garzeit mehr als 40 Minuten beträgt, schalten Sie den Backofen 10 Minuten vor Ende der Garzeit ab.
- ◆ Zum Backen ist es besser, schwarze Bleche zu verwenden, welche die Hitze besser leiten und die Backzeit verkürzen.
- ◆ Achten Sie darauf, dass die Backofentür richtig geschlossen ist.
- ◆ Aufgrund von Verunreinigungen an der Türdichtung kann dort Wärme entweichen. Entfernen Sie deshalb umgehend alle Verunreinigungen.
- ◆ Schließen Sie das Gerät nicht in der unmittelbaren Umgebung von Kühl- und/oder Gefriergeräten an. Andernfalls kann der Energieverbrauch unnötig ansteigen.

6. Hinweise für das Kochen, Backen und Braten

WARNUNG!

Lassen Sie beim Braten und Frittieren äußerste Vorsicht walten, da Öle und Fette sehr schnell erhitzen; besonders bei einer hohen Einstellung der Leistungsstärke. Extrem heiße Öle und Fette entzünden sich spontan und stellen somit eine ernsthafte Brandgefahr dar.

WARNUNG!

Versuchen Sie **NIEMALS**, ein durch Öl oder Fett unterstütztes Feuer mit Wasser zu löschen. Stattdessen schalten Sie das Gerät ab und ersticken Sie das Feuer mittels eines Deckels oder einer Feuerdecke.

VORSICHT!

Die inneren Bestandteile des Backofens werden sehr heiß. Berühren Sie keine dieser Bereiche, während Sie mit Ihrem Kochgeschirr umgehen.
VERBRENNUNGSGEFAHR!

VORSICHT!

Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Backofentür öffnen.
Kommen Sie nicht in Kontakt mit den heißen
Bereichen oder mit dem Dampf, der aus dem
geöffneten Backofen entweicht.
VERBRENNUNGSGEFAHR! VERBRÜHUNGSGEFAHR!

VORSICHT!

Kochutensilien können aufgrund der durch die
Lebensmittel weitergeleitete Hitze heiß werden.
Verwenden Sie immer Topflappen oder
Backofenhandschuhe zum Umgang mit Ihrem
Essgeschirr / Kochgeschirr.

NOTICE!

Benutzen Sie ausschließlich für Induktion geeignetes
Kochgeschirr, da Sie ansonsten das Gerät
beschädigen.

6.1 Hinweise für das Kochen

Auf kleiner Flamme kochen/Reis kochen

- ◆ Auf kleiner Flamme kochen bedeutet köcheln bei ca. 85 °C, wenn gerade Bläschen gelegentlich an die Oberfläche der Kochflüssigkeit aufsteigen. Köcheln ist die ideale Art und Weise zur Zubereitung delikater Suppen und Eintöpfe, da sich die Aromen ohne Überhitzung der Lebensmittel frei entfalten können. Sie sollten Saucen auf Eierbasis und mittels Mehls ange dickte Saucen ebenfalls unter dem Siedepunkt zubereiten.
- ◆ Einige Kochvorgänge, einschließlich des Kochens von Reis nach der Absorptionsmethode (= dem kompletten Verbrauch des zugeführten Wassers), bedürfen möglicherweise einer Einstellung oberhalb der niedrigsten Leistungsstärke, damit das Kochgut ordnungsgemäß innerhalb der empfohlenen Zubereitungszeit gegart wird.

Steaks anbraten

- (1) Lassen Sie das Fleisch vor dem Anbraten ca. 20 Minuten bei Raumtemperatur ruhen.
 - (2) Erhitzen Sie eine Bratpfanne mit schwerem Boden.
 - (3) Reiben Sie beide Seiten des Steaks mit Öl ein. Träufeln Sie eine kleine Menge an Öl in die heiße Pfanne und geben Sie dann das Fleisch in die Pfanne.
 - (4) Wenden Sie das Fleisch während der Zubereitung nur einmal. Die genaue Garzeit hängt von der Dicke des Steaks sowie Ihrer persönlichen Vorliebe hinsichtlich des Garpunkts ab (medium, medium rare, etc.). Die Garzeit kann also von 2 bis 8 Minuten pro Seite variieren. Drücken Sie auf das Steak, um den Garpunkt zu überprüfen - je fester es sich anfühlt, desto durchgebratener ist es.
 - (5) Lassen Sie das Steak ein paar Minuten auf einem warmen Teller ruhen; so wird es vor dem Servieren richtig zart.
- (2) Bereiten Sie alle Zutaten vor und legen Sie die benötigten Kochutensilien bereit. Das Anschwenken sollte schnell von statten gehen. Falls Sie eine große Menge zubereiten wollen, teilen Sie das Kochgut in mehrere Teile auf.
 - (3) Heißen Sie den Wok / die Pfanne kurz vor und geben Sie 2 Esslöffel Öl dazu.
 - (4) Bereiten Sie Fleisch zuerst zu. Legen Sie es an die Seite und halten Sie es warm.
 - (5) Schwenken Sie das Gemüse an. Wenn das Gemüse heiß, aber immer noch knackig ist, stellen Sie die Leistungsstärke niedriger ein. Geben Sie nun das Fleisch wieder hinzu und gegebenenfalls eine Sauce.
 - (6) Schwenken Sie alles nochmals vorsichtig an, damit die Bestandteile auch heiß sind.

Anschwenken

6.2 Hinweise für das Backen und Braten

- (1) Wählen Sie einen für Glaskeramik geeigneten Wok mit flachem Boden oder eine große Bratpfanne.

- ◆ Wir empfehlen die Nutzung des Backblechs, das mit dem Herd geliefert wurde.
- ◆ Es ist auch möglich, in Kuchenformen und auf Blechen zu backen, die an anderer Stelle gekauft wurden. **Zum Backen ist es besser, schwarze Bleche zu verwenden, welche die Hitze besser leiten und die Backzeit verkürzen.**
- ◆ Formen und Bleche mit hellen oder glänzenden Oberflächen werden nicht empfohlen, wenn die konventionelle Aufheizmethode (obere und untere Heizelemente) angewandt wird; die Nutzung solcher Formen kann zu einer zu geringen Aufheizung des unteren Teils des Kuchens führen.
- ◆ Bevor der Kuchen aus dem Backofen herausgenommen wird, kontrollieren Sie, ob das Backen abgeschlossen ist, indem Sie ein Holzstäbchen verwenden (der Kuchen ist ausgebacken, wenn das Stäbchen trocken und sauber herauskommt, nachdem Sie es in den Kuchen gesteckt haben).
- ◆ Nach dem Abschalten des Ofens ist es ratsam, den Kuchen für ungefähr 5 Minuten im Backofen zu lassen.
- ◆ Bereiten Sie Fleisch mit einem Gewicht von über 1 kg im Backofen zu; kleinere Mengen sollten Sie auf einem Kochfeld zubereiten.
- ◆ Benutzen Sie backofengeeignetes Kochgeschirr. Achten Sie darauf, dass auch die Griffe hitzeresistent sind.

- ◆ Wenn Sie Ihr Fleisch auf einem Gitterrost oder Grillrost zubereiten, schieben Sie ein mit etwas Wasser gefülltes Backblech auf die niedrigste Einschubhöhe in den Backofen.
- ◆ Wenden Sie während der Garzeit das Fleisch mindestens einmal. Übergießen Sie das Fleisch mit seinem Bratensaft oder heißem Salzwasser.
- ◆ Gießen Sie niemals kaltes Wasser über das Fleisch.

7. Reinigung und Pflege

WARNUNG!

Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen unbedingt aus und lassen Sie es **vollständig abkühlen**. Trennen Sie das Gerät vor allen Wartungsarbeiten von der Stromversorgung (entsprechende Sicherung im Sicherungskasten der Hausstromversorgung ausschalten)!

WARNUNG!

Benutzen Sie kein Dampfreinigungsgerät. Der Dampf kann in Kontakt mit elektrischen Teilen kommen und

so einen Kurzschluss auslösen.
STROMSCHLAGEFAHR!

VORSICHT!

Zum kompletten **Ausschalten des Backofens** müssen die Drehschalter für die Backofenfunktionen und der Temperaturkontrolle auf die Position **-0-** gestellt werden.

VORSICHT!

Zum kompletten **Ausschalten des Kochfelds** müssen **alle** entsprechenden Drehschalter auf die Position **-0-** gestellt werden.

HINWEIS!

Alle durch ein Reinigungsmittel an Ihrem Gerät verursachten Schäden, werden **nicht** kostenfrei behoben, auch nicht innerhalb des Garantierahmens.

Reinigungsmittel

Benutzen Sie **keine** Scheuermittel, **keine** organischen Reinigungsmittel¹², **keine** ätherischen Öle und benutzen Sie **niemals** Lösungsmittel!

7.1 Reinigung des Kochfelds

- ◆ Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch.
- ◆ Entfernen Sie Verunreinigungen wie Kochgutrückstände von der Glasoberfläche. Benutzen Sie dazu ein weiches Tuch.
- ◆ Scheuern Sie die Glaskeramikoberfläche nicht.
- ◆ Benutzen Sie zur Reinigung heißes Wasser und einen Spezialschwamm für die Reinigung von Glaskeramikoberflächen. Verwenden Sie an den verunreinigten Stellen ein spezielles Produkt zur Reinigung von Glaskeramik (erhältlich im Supermarkt) und wischen Sie diese dann mit einem weichen Tuch trocken.
- ◆ Benutzen Sie einen Schaber, der für die Verwendung auf Glaskeramikoberflächen geeignet ist, zur Entfernung möglicher Rückstände. Ein entsprechendes Produkt aus

¹² Z. B. Essig, Zitronensäure etc.

Silikon ist zum Schutz der Glaskeramikoberfläche am geeignetsten.

7.2 Reinigung des Backofens

- ◆ Reinigen Sie den Backofen nach jeder Benutzung.
- ◆ Schalten Sie beim Reinigen die Innenbeleuchtung des Backofens ein.
- ◆ Reinigen Sie das Innere des Backofens nur mit warmem Wasser und ein wenig Spülmittel. Nehmen Sie dazu einen Schwamm oder ein weiches Tuch. Benutzen Sie keine aggressiven und ätzenden Reinigungsmittel.
- ◆ Wischen Sie nach der Reinigung das Innere des Backofens trocken.
- ◆ Reinigen Sie die äußeren Bereiche des Backofens mit warmem Seifenwasser. Nehmen Sie dazu einen Schwamm oder ein weiches Tuch. Benutzen Sie keine aggressiven und ätzenden Reinigungsmittel.
- ◆ Wenn Sie einen speziellen Backofenreiniger anwenden, überprüfen Sie unbedingt anhand der Angaben des Reinigungsherstellers, ob der Reiniger für Ihr Gerät geeignet ist.

Reinigung des Backofens mit Wasserdampf

- (1) Stellen Sie eine Schüssel mit 250 ml Wasser auf die niedrigste Einschubhöhe (erste Schiene) des Backofens.
- (2) Schließen Sie die Backofentür.
- (3) Wählen Sie die Backofenfunktion **-Unterhitze mit Umluft-** und stellen Sie die Backofentemperatur auf 100 °C ein.
- (4) Heizen Sie den Backofen für ca. 30 Minuten.
- (5) Öffnen Sie die Backofentür und wischen Sie das Innere des Backofens mit einem Tuch aus.
- (6) Reinigen Sie dann das Innere des Backofens mit warmem Wasser und ein wenig Spülmittel.
- (7) Wischen Sie nach der Reinigung das Innere des Backofens trocken.

WARNUNG!

Benutzen Sie **niemals** einen Dampfreiniger
STROMSCHLAGGEFAHR!

7.3 Reinigung der Backofentür

- (1) Reinigen Sie die Glasscheibe der Backofentür äußerst vorsichtig.
- (2) Verwenden Sie keine Scheuermittel, da Sie ansonsten die Scheibe zerkratzen oder zerbrechen können.
- (3) Verwenden Sie etwas Spülmittel und warmes Wasser.

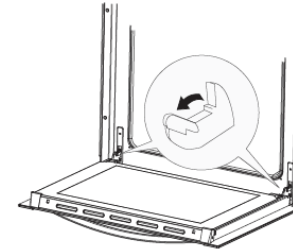
WARNUNG!

Benutzen Sie **niemals** einen Dampfreiniger
STROMSCHLAGGEFAHR!

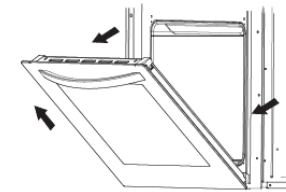
7.4 Entnahme / Einsetzen der Backofentür

Backofentür entnehmen

- (1) Öffnen Sie die Backofentür und drücken Sie den Sicherheitsbügel am Scharnier nach oben.



- (2) Schließen Sie die Tür nur leicht.
- (3) Heben Sie die Tür an und ziehen Sie diese in Ihre Richtung heraus.



Backofentür einsetzen

- (1) Um die Tür wieder zu installieren, verfahren Sie in umgekehrter Reihenfolge.
- (2) Vergewissern Sie sich bei der Montage, dass die Kerbe des Scharnierhalters sicher in der Führung sitzt.
- (3) Nachdem die Tür wieder in den Backofen eingepasst ist, schließen Sie wieder vorsichtig den Sicherheitsbügel.

HINWEIS!

Falls der Sicherheitsbügel nicht ordnungsgemäß geschlossen ist, wird das Scharnier beim Schließen der Tür beschädigt!

HINWEIS!

Alle durch unsachgemäßen Aus- und/oder Einbau der Gerätetür an Ihrem Gerät verursachten Schäden, werden nicht kostenfrei behoben, auch nicht innerhalb des Garantierahmens.

HINWEIS!

Benutzen Sie immer ein sauberes Tuch oder Handschuhe beim Wiedereinsetzen der Glühbirne. Berühren Sie die neue Glühbirne niemals mit bloßen Händen.

HINWEIS!

Benutzen Sie niemals einen Schraubendreher, um die Abdeckung zu entfernen. Entfernen Sie die Abdeckung nur von Hand. **BESCHÄDIGUNGSGEFAHR!**

7.5 Austausch des Leuchtmittels

WARNUNG!

Schalten Sie das Gerät unbedingt aus und lassen Sie es vollständig abkühlen. Trennen Sie das Gerät vor allen Wartungsarbeiten von der Stromversorgung (entsprechende Sicherung im Sicherungskasten der Hausstromversorgung ausschalten)!

STROMSCHLAGEFAHR!

HINWEIS!

Alle durch unsachgemäßen Aus- und/oder Einbau des Leuchtmittels an Ihrem Gerät verursachten Schäden, werden nicht kostenfrei behoben, auch nicht innerhalb des Garantierahmens.

- (1) Schrauben Sie die Lampenabdeckung ab. Reinigen Sie die Abdeckung und wischen Sie diese trocken.
- (2) Entfernen Sie die Glühbirne aus der Fassung und ersetzen Sie diese durch eine neue Hochtemperatur-Glühbirne (300 °C) mit den folgenden Eigenschaften:

➤ Volt 230 V

- Leistung 25 W
- Gewinde G9

- (3) Benutzen Sie keinen anderen Glühbirnen-Typ.
- (4) Setzen Sie die Glühbirne ein und überprüfen Sie sorgfältig, ob diese sich ordnungsgemäß in ihrem Keramiksockel befindet.
- (5) Schrauben Sie die Lampenabdeckung wieder an.

Gemäß der EU-Verordnung (EG) Nr. 244/2009 gilt Ihr Gerät im Rahmen der umweltgerechten Gestaltung von Haushaltslampen mit ungebündeltem Licht als Hausgerät. Das bedeutet, dass alle in einem Hausgerät verwendeten Glühbirnen nicht zur Raumbelichtung verwendet werden dürfen.

8. Problembehandlung

Fehler	
Mögliche Ursache	Maßnahmen
Das Gerät arbeitet überhaupt nicht.	
→ Das Gerät wird nicht mit Strom versorgt.	→ Kontrollieren Sie, ob das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist. Überprüfen Sie die entsprechende Sicherung im Sicherungskasten der Hausstromversorgung. Liegt ein Stromausfall in Ihrem Wohngebiet vor?
Innenbeleuchtung funktioniert nicht.	
→ Das Leuchtmittel ist locker oder defekt.	→ Das Leuchtmittel befestigen oder austauschen.

Fehler	
Mögliche Ursache	Maßnahmen
Das Gerät heizt nicht.	
<ul style="list-style-type: none"> → Sie haben keine Temperatur eingestellt. → Sie haben den Timer nicht eingestellt. → Das/die Heizelement(e) ist/sind defekt. → Die Drehschalter sind defekt. 	<ul style="list-style-type: none"> → Stellen Sie eine Temperatur ein. → Stellen Sie den Timer ein. → Kontaktieren Sie bitte den Kundendienst. → Kontaktieren Sie bitte den Kundendienst
Ventilationsgeräusche dringen aus dem Gerät.	
<ul style="list-style-type: none"> → Der eingebaute Ventilator¹³ schützt die Elektronik vor Überhitzung und kann auch nach dem Abschalten des Gerätes noch eine Zeit lang weiterlaufen. 	<ul style="list-style-type: none"> → Normaler Betriebszustand. Trennen Sie bei laufendem Ventilator das Gerät nicht von der Stromversorgung.

Fehler	
Mögliche Ursache	Maßnahmen
Die Glaskeramikoberfläche ist verkratzt.	
<ul style="list-style-type: none"> → Sie haben ungeeignetes Kochgeschirr mit rauen und scharfen Kanten verwendet. → Sie haben ungeeignete Reinigungsmittel wie z.B. Scheuermittel verwendet. 	<ul style="list-style-type: none"> → Verwenden Sie für Glaskeramikoberflächen geeignetes Kochgeschirr. → Verwenden Sie für Glaskeramikoberflächen geeignete Reinigungsmittel.
Innenbeleuchtung funktioniert nicht.	
<ul style="list-style-type: none"> → Das Leuchtmittel ist locker oder defekt. 	<ul style="list-style-type: none"> → Das Leuchtmittel befestigen oder austauschen.

Sollte das Gerät Störungen abweichend von den oben beschriebenen aufweisen, oder falls Sie alle Punkte der Liste überprüft haben, das Problem aber nicht behoben werden konnte, kontaktieren Sie den Kundendienst.

¹³ Ausstattung abhängig vom Modell

8.1 Fehlermeldungen

Setzen Sie sich bei unten in der Tabelle nicht genannten Fehlermeldungen bitte mit dem Kundenservice in Verbindung.

Fehlermeldung	Mögliche Ursache	Beschreibung
E1	Fehler: Pfanne, Topf	Keine Pfanne oder kein Topf, oder deren Größe, Material usw. ist nicht geeignet, oder nicht genau in der Mitte der Kochfläche platziert.
E2	Stromspannung zu hoch.	Stromspannung ist höher als 265V.
E3	Stromspannung zu niedrig.	Stromspannung ist niedriger als 180V.

9. Technische Daten

Technische Daten ¹	
Geräteart	Einbaubackofen mit Induktionskochfeld
Bedienpanel	Glas, schwarz
Kochfeld	Glaskeramik
Energieeffizienzklasse	A
Energieverbrauch (konventionell)	-
Energieverbrauch (Umluft)	0,74 kW/h
Nettovolumen / Backröhre in Litern	55,00
Anzahl der Kochfelder	4
Durchmesser der Kochfelder	2*160 mm (1500 W) 2*180 mm (2100 W)
Restwärmeanzeige	✓
Backofenfunktionen	Auftauen / Oberhitze + Umluft / Unterhitze + Umluft / Ober- und

	Unterhitze + Umluft / ECO
Grill	-
Umluft	✓
Vollglasinnentür	✓
Teleskopauszüge	✓ -
Backofentür / Glasschichten	Glas / 3
Gehäusekühlung	✓
Griffe / Knöpfe	Schwarz
Innenbeleuchtung	✓
Tropfschale / Grillrost	1 / 1
Geräuschemission	50 dB(A)
Max. Leistung	7200 W
Leistung des Backofens	2400 W
Stromspannung/Frequenz	220 - 240 V AC / 50 Hz
Maße Kochfeld H*B*T in cm	5,50*59,00*52,00
Maße Backofen H*B*T in cm	59,50*59,50*52,00
Gewicht Kochfeld netto / brutto in kg	8,00 / ca. 9,00
Gewicht Backofen netto / brutto in kg	30,00 / ca. 34,00

Technische Änderungen vorbehalten.

1 Gemäß Verordnung (EU) Nr. 65/2014

10. Entsorgung

Achten Sie beim Entpacken unbedingt darauf, dass die Bestandteile der Verpackung (Polyethylen­tüten, Polystyrenstücke) nicht in die Reichweite von Kindern und Tieren gelangen. **ERSTICKUNGSGEFAHR!**

Nicht mehr benutzte und alte Geräte müssen der zuständigen Wiederverwertungsstelle zugeführt werden. Keinesfalls offenen Flammen aussetzen.

Bevor Sie ein beliebiges Altgerät entsorgen, **machen Sie dieses vorher unbedingt funktionsuntüchtig!** Das bedeutet, immer den Netzstecker ziehen und danach das Stromanschlusskabel am Gerät abschneiden und direkt mit dem Netzstecker entfernen und entsorgen!



Entsorgen Sie Papier und Kartonagen in den dafür vorgesehenen Behältern.

Entsorgen Sie Kunststoffe in den dafür vorgesehenen Behältern.

Falls es in Ihrem Wohnumfeld keine geeigneten Entsorgungsbehälter gibt, bringen Sie diese Materialien zu einer geeigneten kommunalen Sammelstelle.

Nähere Informationen erhalten Sie von Ihrem Fachhändler

oder bei Ihren entsprechenden kommunalen Entsorgungseinrichtungen.

	
Alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Materialien sind wiederverwertbar.	Alle verfügbaren Informationen zur Mülltrennung erhalten Sie bei Ihren örtlichen Behörden.

11. Garantiebedingungen

Der Hersteller leistet dem Verbraucher für die Dauer von 24 Monaten, gerechnet vom Tag des Kaufes Garantie für einwandfreies Material und fehlerfreie Fertigung.

Dem Verbraucher stehen neben den Rechten aus der Garantie die gesetzlichen Gewährleistungsrechte zu, die der Verbraucher gegen den Verkäufer hat, bei dem er das Gerät erworben hat. Diese werden durch die Garantie nicht eingeschränkt.

Der Garantieanspruch ist vom Käufer durch Vorlage des Kaufbelegs mit Kauf- und/oder Lieferdatum nachzuweisen und unverzüglich nach Feststellung und innerhalb von 24 Monaten nach Lieferung an den Erstendabnehmer zu melden.

Die Garantie begründet keine Ansprüche auf Rücktritt vom Kaufvertrag oder Minderung (Herabsetzung des Kaufpreises). Ersetzte Teile oder ausgetauschte Geräte gehen in unser Eigentum über.

Der Garantieanspruch erstreckt sich nicht auf:

- (1) zerbrechliche Teile wie z.B. Kunststoff oder Glas bzw. Glühlampen;
- (2) geringfügige Abweichungen der Welcome-Produkte von der Soll-Beschaffenheit, die auf den Gebrauchswert des Produkts keinen Einfluss haben;

- (3) Schäden infolge Betriebs- und Bedienungsfehler,
- (4) Schäden durch aggressive Umgebungseinflüsse, Chemikalien, Reinigungsmittel;
- (5) Schäden am Produkt, die durch nicht fachgerechte Installation oder Transport verursacht wurden;
- (6) Schäden infolge nicht haushaltsüblicher Nutzung;
- (7) Schäden, die außerhalb des Gerätes durch ein Welcome-Produkt entstanden sind - soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich angeordnet ist.

Die Gültigkeit der Garantie endet bei:

- (1) Nichtbeachten der Aufstell- und Bedienungsanleitung;
- (2) Reparatur durch nicht fachkundige Personen;
- (3) Schäden, verursacht durch den Verkäufer, Installateur oder dritte Personen;
- (4) unsachgemäße Installation oder Inbetriebnahme;
- (5) mangelnde oder fehlerhafte Wartung;
- (6) Geräten, die nicht ihrem vorgesehenen Zweck entsprechend verwendet werden;
- (7) Schäden durch höhere Gewalt oder Naturkatastrophen, insbesondere, aber nicht abschließend bei Brand oder Explosion.

Bitte halten Sie für die Anmeldung Ihres Garantieanspruchs die folgenden Angaben bereit:

- (1) Die komplette Anschrift (Standort des Gerätes).
- (2) Rufnummer(n) und E-Mailadresse.
- (3) Modellbezeichnung.

- (4) Seriennummer/Foto des Typenschildes.
- (5) Art der Fehlfunktion.

Ohne diese Angaben kann Ihr Garantieanspruch nicht umgehend bearbeitet werden.

Besonderer Hinweis:

Bitte fotografieren Sie vor Installation/Aufstellung des Gerätes das Typenschild und speichern Sie die Aufnahme zur möglichen späteren Verwendung.

Das Typenschild finden Sie an den folgenden Stellen:

- (1) Kühlgeräte: im Innenraum oder an der Rückseite
 - (2) Geschirrspüler/Waschmaschinen/Trockner: im Türbereich oder an der Rückseite.
 - (3) Kochfelder: an der Unterseite.
 - (4) Backöfen: im Türbereich.
 - (5) Herd-Sets haben 2 Typenschilder, am Ofen und am Kochfeld.
- Dunstabzugshauben: im Innenbereich, nahe Motor.

Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf.

Der räumliche Geltungsbereich der Garantie erstreckt sich auf in Deutschland, Österreich, Belgien, Luxemburg und in den Niederlanden gekaufte und verwendete Geräte.

September 2019

Index

1. Safety information.....	62	4.3 Use of the hob.....	85
2. Installation.....	68	4.3.1 Detection of small objects.....	87
2.1 Unpacking and positioning.....	69	4.3.2 Automatic switch off.....	88
2.2 Pre-installation requirements.....	70	4.4 Use of the oven.....	88
2.3 Selection of installation equipment / dimensions.....	70	4.4.1 Standby mode.....	90
2.4 Ventilation and installation of the induction hob.....	71	4.4.2 Manual operating mode.....	91
2.5 Installation of the oven.....	75	4.4.3 Setting of the time.....	91
2.6 Electrical connection.....	77	4.5 Programming of the oven.....	91
2.7 Electrical connection: oven/hob connection.....	79	4.5.1 Timer.....	92
3. Description of the appliance.....	80	4.5.2 Semi - automatic cooking / baking function.....	93
3.1 Oven and hob.....	80	4.5.3 Automatic cooking / baking function.....	95
3.2 Control panel.....	81	4.5.4 How to change or cancel the programming.....	96
3.3 Display and operating buttons.....	81	4.5.5 How to select an acoustic signal.....	98
4. Operation.....	83	4.5.6 How to change the set time.....	98
4.1 Before the first use.....	83	4.6 Functions of the oven.....	99
4.2 Suitable cookware.....	84	5. Environmental protection.....	100
		5.1 Environmental protection: disposal.....	100
		5.2 Environmental protection: energy saving.....	100
		6. Tips for cooking, baking and roasting.....	101
		6.1 Tips for cooking.....	102
		6.2 Tips for baking and roasting.....	103

7. Cleaning and maintenance	104
7.1 Cleaning of the hob.....	105
7.2 Cleaning of the oven.....	105
7.3 Cleaning of the oven door.....	106
7.4 How to remove / install the oven door.....	106
7.5 Replacing of the illuminant.....	107
8. Trouble shooting.....	108
8.1 Error codes	110
9. Technical data	111
10. Waste management	112
11. Guarantee conditions.....	112

The appliance you have purchased may be an enhanced version of the unit this manual was printed for. Nevertheless, the functions and operating conditions are identical. This manual is therefore still valid.

Technical modifications as well as misprints shall remain reserved.

The products, which are described in this instruction manual, comply with the harmonized regulations.

The relevant documents can be requested from the final retailer by the competent authorities.



Do not dispose of this appliance together with your domestic waste. The appliance must be disposed of at a collecting centre for recyclable electric and electronic appliances. Do not remove the symbol from the appliance.

1. Safety information

Read the safety information and the safety instructions carefully before you operate the appliance for the first time.

All information included in those pages serve for the protection of the operator. If you ignore the safety instructions, you will endanger your health and life.

Store this manual in a safe place so you can use it whenever it is needed. Strictly observe the instructions to avoid damage to persons and property.

Make sure that this manual is available to anyone using the appliance and make sure that it has been read and understood prior to using the device.

The manufacturer and distributor are not responsible for **any damage or injury** in the event of failure to comply with these instructions.

Check the technical periphery of the appliance! Do all wires and connections to the appliance work properly? Or are they time-worn and do not match the technical requirements of the appliance? A check-up of existing and newly-made connections must be done by an **authorised professional**. All connections and energy-leading components (incl. wires inside a wall) must be checked by a **qualified professional**. All modifications to the electrical mains to enable the installation of the appliance must be performed by a **qualified professional**. The appliance is intended for private use only. The appliance is intended for cooking in a private household only.

The appliance is not intended to be operated for commercial purposes, during camping and in public transport.

Operate the appliance in accordance with its intended use only. Do not allow anybody who is not familiar with this instruction manual to operate the appliance.

This appliance may be operated by **children** aged from 8 years and above as well as by persons with reduced physical, sensory and mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised or have been instructed concerning the safe use of the appliance and do comprehend the hazards involved. **Children** must not play with the appliance. Cleaning and **user-maintenance** must not be carried out by **children** unless they are supervised.

Important information for persons with a pacemaker or any other medical implant

The appliance complies with the current electromagnetic interference regulations. It fully complies with all legal requirements (2004/108/EG). It is designed to not interfere with the functions of other electric appliances, provided they comply with the identical regulations.

⚠ DANGER! THIS INDUCTION HOB GENERATES MAGNETIC FIELDS IN ITS IMMEDIATE VICINITY!

GEFAHR!
THIS INDUCTION HOB GENERATES MAGNETIC FIELDS IN ITS IMMEDIATE VICINITY!

Your pacemaker must be designed in compliance with the corresponding regulations so it will not cause any interferences between the pacemaker and the appliance.

Consult the manufacturer of your pacemaker or your doctor to decide whether it meets the forced requirements or if any incompatibilities do exist.

Signal words

Safety instructions

DANGER! indicates a hazardous situation which, if ignored, will result in death or serious injury.	WARNING! indicates a hazardous situation which, if ignored, could result in death or serious injury.
CAUTION! indicates a hazardous situation which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.	NOTICE! indicates possible damage to the appliance.

DANGER!

- (1) Non-compliance of the orders of this instruction manual will endanger the life and health of the operator and / or can result in damages to the appliance.
- (2) Non-compliance of the orders of this instruction manual will endanger the life and health of the operator and / or can result in damages to the appliance.
- (3) The appliance must be connected to the mains by a qualified professional, who is familiar with and adheres to the local requirements and supplementary regulations of your energy supplier.
- (4) All electrical work must be carried out by a qualified professional. Do not modify the energy supply. The connection must be carried out in accordance with the current local and legal regulations
- (5) **Do not connect** the appliance to the mains if the appliance itself or the power cord or the plug are visibly damaged.
- (6) Never try to repair the appliance yourself. Repairs carried out by unauthorised persons can cause serious damage. If the appliance does not operate properly, please contact the

aftersales service or the shop you purchased the appliance at¹⁴. Original spare parts should be used only.

- (7) When the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or an authorised aftersales service or a qualified professional only.
- (8) **Never** touch power plugs, power switches or other electrical components with wet or damp hands. **RISK OF ELECTRIC SHOCK!**

WARNING!

- (1) Operate the appliance with 220 ~ 240 V AC / 50 Hz only.
- (2) Disconnect the appliance from the mains before you clean or maintain it.
- (3) The technical data of your energy supply must meet the data on the rating label. The main current circuit must be equipped with a safety shut-down device.
- (4) The appliance must always be grounded and protected corresponding to the requirements of your local energy supplier. The main current circuit must be equipped with a safety shut-down device.
- (5) All modifications to the electrical mains to enable the installation of the appliance must be performed by a

qualified professional.

- (6) In case of an event caused by a technical malfunction, disconnect the appliance from the mains.
- (7) Do not repair the appliance yourself. Repairs carried out by unauthorised persons can cause serious damage. Always contact the nearest service centre. Only original spare-parts should be used for repairs.
- (8) Do not use adapters, multiple sockets and extension cords for connecting the appliance to the mains.
- (9) If any cracks occur on the glass-ceramic, switch off the appliance and disconnect it from the mains. **RISK OF ELECTRICAL SHOCK!**
- (10) Do not carry out any modifications to your appliance.
- (11) The appliance is not allowed to be operated with an external timer or a separate remote-control-system.
- (12) After use, always switch off the appliance as described in this manual.
- (13) The room the appliance is installed in must be dry and well-ventilated. When the appliance is installed, an easy access to all control elements is required.
- (14) The veneering of cabinets must be fixed with a heat-resistant glue, that is able to withstand a temperature of 120 °C.
- (15) Adjacent furniture or housing and all materials used for installation must be able to resist a temperature of min. 85

¹⁴ Depending on model.

- $^{\circ}\text{C}$ above the ambient temperature of the room the appliance is installed in during operation.
- (16) Do not install the appliance in rooms or at areas which contain flammable substances as petrol, gas or paint. This warning also refers to the vapour these substances release.
 - (17) Cooker-hoods should be installed according to their manufacturers' instructions.
 - (18) The safety distance between the hob and a wall cupboard above should be **at least 760 mm**.
 - (19) The safety distance between the hob and an **extractor hood** above should be **at least 760 mm**.
 - (20) Do not store any objects on the hob. **RISK OF FIRE!**
 - (21) Do not leave pans with prepared dishes based on fats and oils unattended on an operating cooking zone; hot fat can spontaneously catch fire.
 - (22) Unattended cooking with fat or oil can be dangerous and may result in fire. **NEVER** try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
 - (23) Do not install the appliance near to curtains or upholstered furniture. **RISK OF FIRE!**
 - (24) Household equipment and connection leads must not touch the hob as the insulation material is usually not heat-resistant.
 - (25) Never use a steam cleaner to clean the appliance. The steam will cause serious damage to the electric components of the appliance. **RISK OF ELECTRICAL SHOCK!**
 - (26) Never touch the cooking zones while the residual heat indicator is still on. **RISK OF BURNS!**
 - (27) The accessible parts of the hob/oven become hot during operation, so keep children away from the operating appliance. Touching the appliance while it is operating can cause serious burns.
 - (28) Children must not play with the appliance.
 - (29) Always supervise children when they are near the appliance.
 - (30) Only allow children to use the appliance without supervision when adequate instructions have been given before so that the child is able to use the appliance in a safe way and understands the risks of improper use.
 - (31) While unpacking, the packaging materials (polythene bags, polystyrene pieces, etc.) should be kept away from children and pets. **RISK OF INJURY! CHOKING HAZARD!**
 - (32) Only use hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

CAUTION!

- (1) The appliance becomes hot while operating. Do not touch the hot components inside the oven.
- (2) Be careful if you open the door of the oven. Do not get in contact with the hot parts of the oven or the steam, which will escape the oven. **RISK OF BURNS! RISK OF SCALDING!**
- (3) Do not use any aggressive, abrasive and acrid detergents or sharp-edged items to clean the door of the oven. Otherwise you may scratch the surface and damage the glass.
- (4) Do not put any cookware or baking trays directly on the base inside the oven. Do not cover the base inside the oven with aluminium foil.
- (5) Keep the door of the oven always closed if you use one of the oven-functions.
- (6) Do not put any cookware directly on the base inside the oven. Use the trays.
- (7) **Always** use oven-gloves.
- (8) Do not use any aggressive, abrasive and acrid detergents or sharp-edged items to clean the appliance. Otherwise, you may scratch the surface and damage the ceramic glass.
- (9) Do not switch on the hob before you have put a cookware on it.
- (10) After use, always switch off the cooking zones as described in this manual.
- (11) The hob should be clean at every time. Soiled cooking zones do not transfer the heat correctly.
- (12) Protect the hob against corrosion.
- (13) Switch off soiled cooking zones.
- (14) Switch off the complete hob if any damage or malfunction occurs.
- (15) Do not leave pans with prepared dishes based on fats and oils unattended on an operating cooking zone; hot fat can spontaneously catch fire.
- (16) Cooking utensils may become hot because of the heat transferred by the heated food. Potholders or oven gloves may be needed to handle such utensils.
- (17) The blades of scrapers for cleaning a glass ceramic hob are very sharp. Do not cut yourself, especially when you have removed the safety cover of the scraper.
- (18) Metal-made items such as knives, forks, spoons and pan lids should not be put on the appliance, because they may become hot.
- (19) This appliance complies with the current European safety legislation. We do wish to emphasize that this compliance does not negate the fact that the surfaces of **the appliance will become hot** while operating and **will retain and emit heat even if it has stopped operating.**

NOTICE!

- (1) When you move the appliance, hold it at its base and lift it carefully. Keep the appliance in an upright position.
- (2) Never use the door for moving the appliance as you will damage the hinges.
- (3) Do not put any heavy items on the hob.
- (4) Only use cookware which is suitable to be used on ceramic glass. Otherwise, you will damage the appliance.
- (5) Only use cookware which is suitable to be used on an induction hob.
- (6) The appliance must be transported and installed by at least **two persons**.
- (7) When you unpack the appliance, you should take note of the position of every part of the interior accessories in case you have to repack and transport it at a later point of time.
- (8) Do not operate the appliance unless all components are installed properly.
- (9) Do not stand or lean on the base, the drawers, the doors etc of the appliance.
- (10) Check your utensils if they are suitable for the use in an oven. Use suitable ovenware **only**.
- (11) Do not put any heavy items onto the open door of the oven. Do not lean against the open door of the oven as you will damage the hinges.

- (12) The air vents of the appliance or its built-in structure (if the appliance is suitable for being built-in) must be completely open, unblocked and free of any kind of dirt.
- (13) The rating plate **must not** be removed or made illegible, **otherwise all terms of the warranty become invalid!**

2. Installation

DANGER!

All electrical work must be carried out by a qualified professional. Do not modify the energy supply. The connection must be carried out in accordance with the current local and legal regulations. RISK OF ELECTRIC SHOCK!

DANGER!

The appliance must be installed by a qualified professional only. Do not carry out the installation yourself. RISK OF ELECTRIC SHOCK!

WARNING!

The safety distance between the hob and a wall cupboard above should be at least 760 mm.

WARNING!

The safety distance between the hob and an extractor hood above should be at least 760 mm.

CAUTION!

When installing the appliance ensure optimal heat radiation to maintain the operating safety.

CAUTION!

The wall and the reach of the heat radiation above the worktop must be made of heat-resistant materials.

CAUTION!

To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must resist heat.

The customer is responsible for the installation. If the manufacturer's help is needed to repair any damage due to improper installation, this repair work is not covered by the

guarantee. Improper installation may cause serious personal injuries and/or property damage. The manufacturer cannot be held liable for such injuries or damages.

2.1 Unpacking and positioning

- (1) Unpack the appliance carefully. Dispose of the packaging as described in chapter waste management.
- (2) Completely remove the transport-protection. Be very careful and do not use any aggressive or abrasive detergents to remove residuals of the transport-protection.
- (3) Check that the appliance and the power cord are not visible damaged.
- (4) Do not install the appliance in a place where it may come in contact with water or rain; otherwise, the insulation of the electrical system will be damaged.
- (5) Install the appliance on a **level, dry and solid floor**. Check the correct installation with a bubble level.
- (6) Remove the complete packaging material (inside and outside the appliance) before initial operation.
- (7) The nameplate is situated inside the appliance or at the back.

2.2 Pre-installation requirements

- ⇒ The worktop must be made of heat-resisting material. Structural elements should not interfere with the installation area.
- ⇒ To install the hob, the thickness of the worktop **must be at least 30 mm**.
- ⇒ The installation must meet the safety requirements as well as the legal rules and regulations.
- ⇒ The wall sat the hob should be covered with heat-resistant material, e.g. ceramic tiles.

2.3 Selection of installation equipment/dimensions

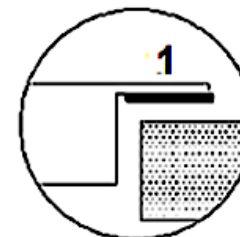
DANGER!

The appliance must be installed by a qualified professional only. Do not carry out the installation yourself. RISK OF ELECTRIC SHOCK!

Important safety instructions!

- ◆ The installation of the induction hob must meet the safety requirements as well as the legal rules and regulations.
- ◆ When installing the appliance ensure optimal heat radiation to maintain the operating safety.
- ◆ During operation of the induction hob, adjacent furniture or housing and all materials used for installation must be able to resist a temperature of min. 85 °C above the ambient temperature of the room the appliance is installed in.
- ◆ The power cable must not come into contact with cabinet doors or drawers.
- ◆ The appliance must be supplied with an adequate flow of fresh air from outside the cabinet to the base of the induction hob.
- ◆ The wall and the reach of the heat radiation above the worktop must be made of heat-resistant materials.
- ◆ To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must resist heat.
- ◆ The circuit breaker must be easily accessible.
- ◆ Provide an installation opening relevant to the dimensions on the following drawings. For installation and use, a minimum of **50 mm** space shall be preserved around the hole. (s. fig. below, Dimensions of the hob and the installation opening).

- ◆ The thickness of the worktop must be at least 30 mm. Choose heat-resistant materials for the work top only to avoid any deformation caused by the heat-radiation of the appliance.



NOTICE!

Never seal the hob using a sealant (e.g. silicon). Appliance and worktop can be damaged when dismantling the appliance.

1= Seal

L = 590 mm

W = 520 mm

H = 60 mm

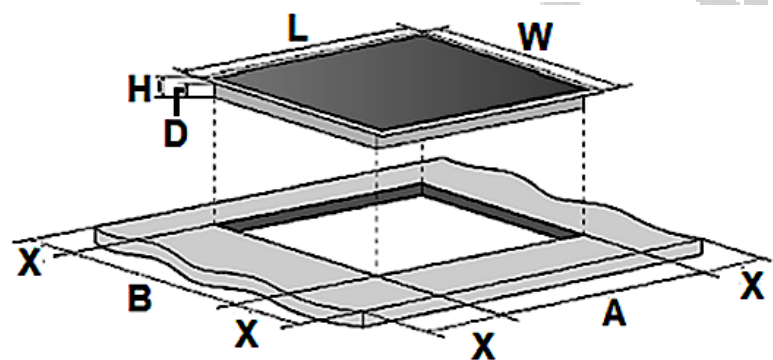
D = 56 mm

A = 560 mm

B = 490 mm

X = Minimum clear space required around the installation opening = min. 50 mm

Dimensions of the hob and the installation opening



2.4 Ventilation and installation of the induction hob

DANGER!

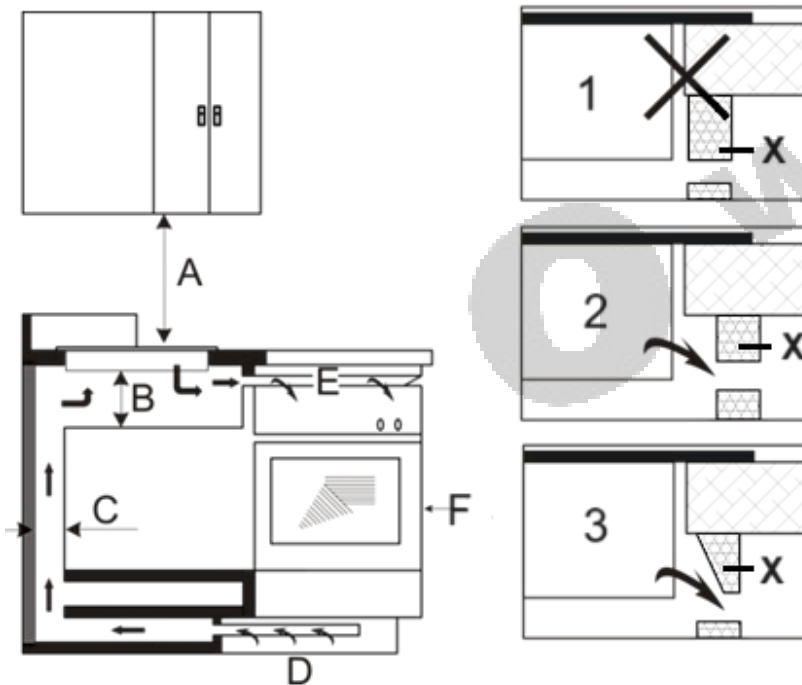
The appliance must be installed by a qualified professional only. Do not carry out the installation yourself. RISK OF ELECTRIC SHOCK!

Ventilation

The induction hob must be ventilated properly. The air inlet (D) and outlet (E) must never be blocked or covered. Always keep the appliance in proper condition. The top closing edge of the cabinet (X) must not be flush with the installation opening (1). Install the closing edge in offset positioning (2) or bevel the closing edge (3). S. fig. below.

- A Wall cupboard/extractor hood: min. 760 mm
- B Min. 50 mm
- C Ventilation slot: min. 20 mm
- D Air inlet
- E Air outlet: 5 mm
- X Top closing edge of the cabinet

The induction hob must be ventilated properly. The air inlet and outlet must never be blocked or covered.



Installation

(1) **Before** installing the induction hob, you must fix the adhesive seal¹⁵ on the **bottom** edge of the induction hob properly (s. fig. below).

⇒ The seal **must be** fitted tightly on the bottom edge of the induction hob (no overlaps, no gaps etc.) to prevent liquids etc. from entering the installation opening subsequently.

(2) **Before** installing the induction hob, you must fix the adhesive seal¹⁶ on the **bottom** edge of the induction hob properly (s. fig. below).

⇒ The seal **must be** fitted tightly on the bottom edge of the induction hob (no overlaps, no gaps etc.) to prevent liquids etc. from entering the installation opening subsequently.

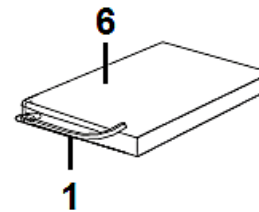
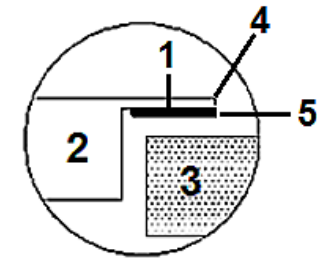


Fig. similar.



- 1 Seal
- 2 Induction hob
- 3 Worktop
- 4 Outer edge of the induction hob
- 5 Outer side of the seal
- 6 Bottom of the induction hob

(3) Install the fixing brackets on the housing of the appliance (s. the following description).

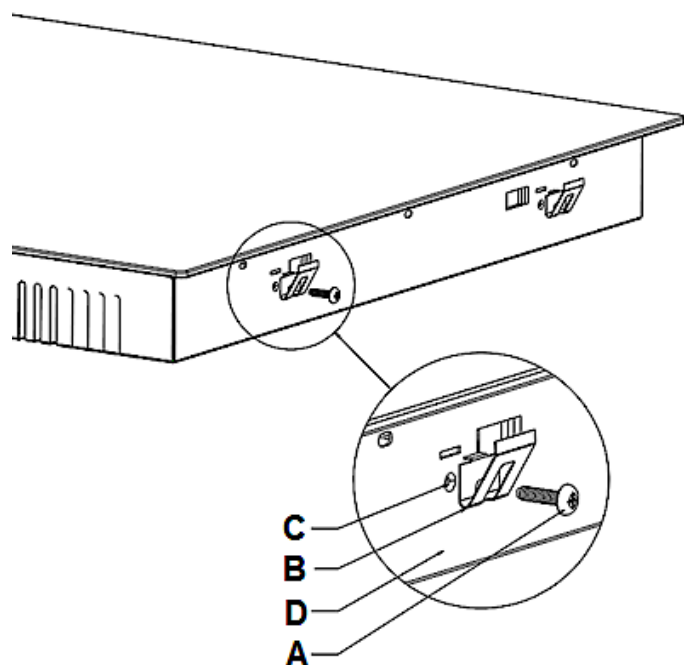
How to install the fixing brackets

a) Place the appliance on a stable and soft surface (use the packaging).

¹⁵ Depending on model.

¹⁶ Depend. on model.

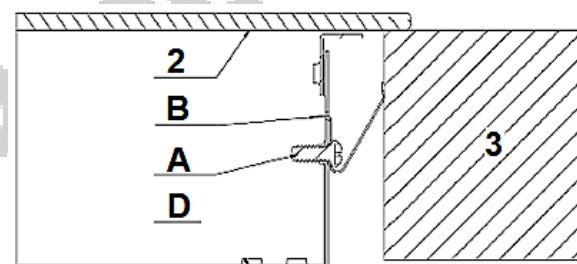
- b) Do not exert any physical force to the control elements of the appliance.
- c) Install the fixing brackets on the **sides of the induction hob** using the corresponding screws: screw **one end** of the fixing brackets into the pre-drilled holes (as shown in the fig. below).



- A Screw
- B Bracket
- C Screw hole
- D Housing of the induction hob

- (3) Insert the induction hob into the installation opening and align it correctly. Push the induction hob down carefully until the induction hob and the seal are in firm contact to the worktop (s. fig. below).

⇒ The induction hob must be in the installation opening of the worktop properly and firmly. Check the seal for perfect fit and overall cover.



- A Screw
- B Bracket
- D Housing of the induction hob
- 2 Glass ceramic of the induction hob
- 3 Worktop

The induction hob must be ventilated properly. The air inlet and outlet must never be blocked or covered. The appliance must **always** be in proper condition.

NOTICE!

The induction hob must be in the installation opening of the worktop properly and firmly. Check the seal for perfect fit and overall cover.

NOTICE!

Depending on model, you must connect the cable bundle of the hob to the oven before finally fixing the oven.

2.5 Installation of the oven

DANGER!

The appliance must be connected to the mains by a qualified professional, who is familiar with and adheres to the local requirements and supplementary regulations of your electricity supplier.

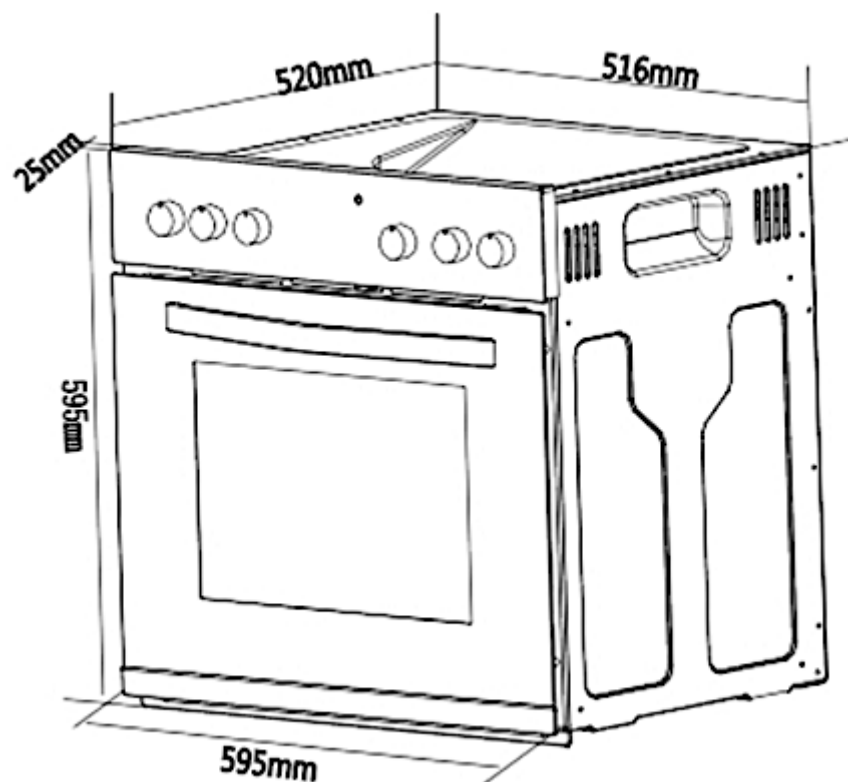
DANGER!

All electrical work must be carried out by a qualified professional. Do not modify the energy supply. The connection must be carried out in accordance with the current local and legal regulations.

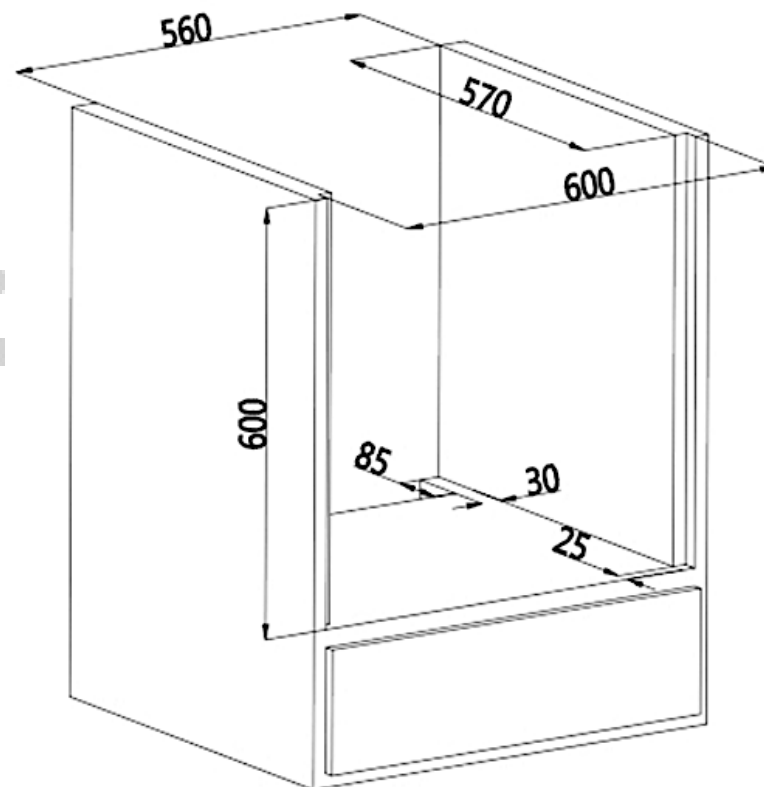
- (1) Turn off the energy supply (fuse box).
- (2) Provide an opening meeting the dimensions on the drawing below (s. fig. 2, below).
- (3) Partially insert the oven into the prepared opening and connect the oven to the hob. The plugs at the end of the cable group coming from the hob must be plugged into the corresponding sockets in the oven control panel according to their colour, i.e. a black plug must be plugged into a socket marked with the same colour, etc. **In doing so, it is essential to observe the instructions** referring to the electrical connections given in the chapters 2.6 -Electrical connection/connection diagram, and chapter 2.7 -Electrical connection/ oven/hob connection-.
- (4) **The appliance must be grounded.** Connect the earthing cable of the hob (yellow-green) to the earthing terminal of the oven (marked). **In doing so, it is essential to observe the instructions** referring to the electrical connections given in the chapters 2.6 -Electrical connection / connection diagram, and chapter 2.7 -Electrical connection/ oven/hob connection-.
- (5) Complete the installation of the appliance and fix the oven

with 2 screws.

Dimensions of the hob (fig. 1)



**Dimensions of the installation opening
(fig. 2)**



⇒ All dimensions are given in millimetres.

2.6 Electrical connection

DANGER!

The appliance must be connected to the mains by a qualified professional, who is familiar with and adheres to the local requirements and supplementary regulations of your electricity supplier.

DANGER!

Do not carry out the installation yourself. RISK OF ELECTRIC SHOCK!

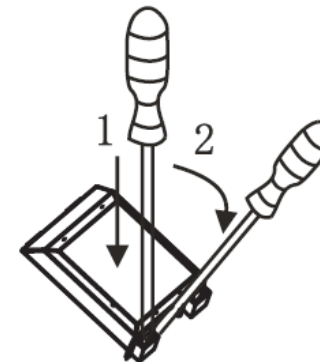
Instructions for the installer (qualified professional)

Remember that the connection wire should match the connection type and the power rating of the cooker. The connection wire must be secured in a strain-relief clamp. The ground wire must be connected to the marked clamp of the terminal. The electric supply of the appliance must be equipped with an emergency switch with a distance between the

contacts of at least 3 mm which disconnects the entire appliance from the mains in a case of emergency. Read the information on the rating label and the connection diagram before connecting the appliance to the mains.

When the socket is not accessible for the user or a fixed electrical connection of the appliance is required, an all-pole disconnecting device must be incorporated during installation. Disconnecting devices are switches with a contact opening distance of at least 3 mm. These include LS-switches, fuses and protectors (EN 30335).

⇒ **HOW TO OPEN THE CONNECTION BOX:** move a screwdriver (1) slightly downwards (2) to open the box; s. fig. below. You may need to release two locks on both sides of the connection box.



Connection diagram

<p>Voltage heating elements 220 - 240 V. Any kind of connection: the safety wire must be connected to the PE terminal.</p>		<p>Recommended type of connection lead.</p>
<p>1</p> <p>-For 220 - 240 V earthed one-phase connection. -Bridges connect 1 - 2 - 3 terminals and 4 - 5 terminals. -Protective ground to PE</p>		<p>H05VV-F3G4</p>
<p>2</p> <p>-For 380 - 415 / 220 - 240 V earthed two-phase connection. -Bridges connect 2 - 3 terminals and 4 - 5 terminals, Neutral to 4 - 5 -Protective ground to PE</p>		<p>H05VV-F4G2.5</p>

<p>3</p> <p>-For 380 - 415 / 220 - 240 V earthed three-phase connection. -Bridges connect 4 - 5 terminals, phases in succession 1, 2 and 3, Neutral to 4 - 5. -Protective ground to PE</p>		<p>H05VV-F5G2.5</p>
<p>L1=R, L2=S, L3=T</p>	<p>N= Neutral wire connection</p>	<p>E= Earth wire terminal</p>

All supply circuits must be disconnected before accessing the terminals.


- ⇒ For the connecting wires, the grounding wire must be longer than the other wires.
- ⇒ Your domestic circuit must be equipped with an automatic circuit breaker.
- ⇒ The appliance must be grounded.
- ⇒ Check that the technical data of your energy supply meet the values on the nameplate.

Colour codes of the wires

L = external live wires; the colour of these wires is usually brown.

N = neutral; the colour of these wires is usually blue.

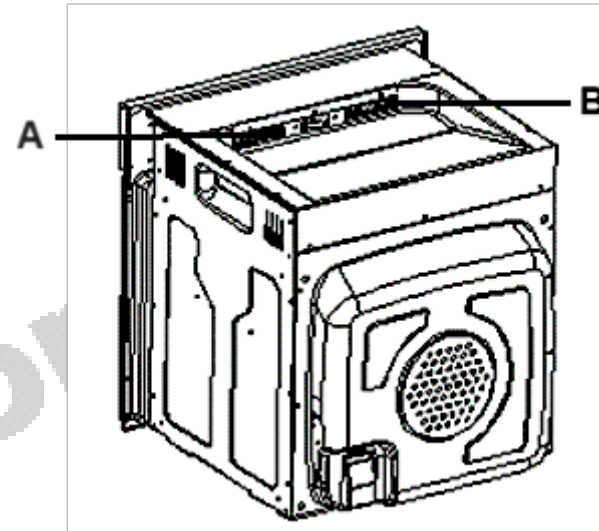
⇒ Pay attention to the correct N - connection.

 **E** = ground wire; the colour of these wires is usually green / yellow.

2.7 Electrical connection: oven/hob connection

The induction hob works with 230 V alternating current, the electrical connection must draw its power from the oven.

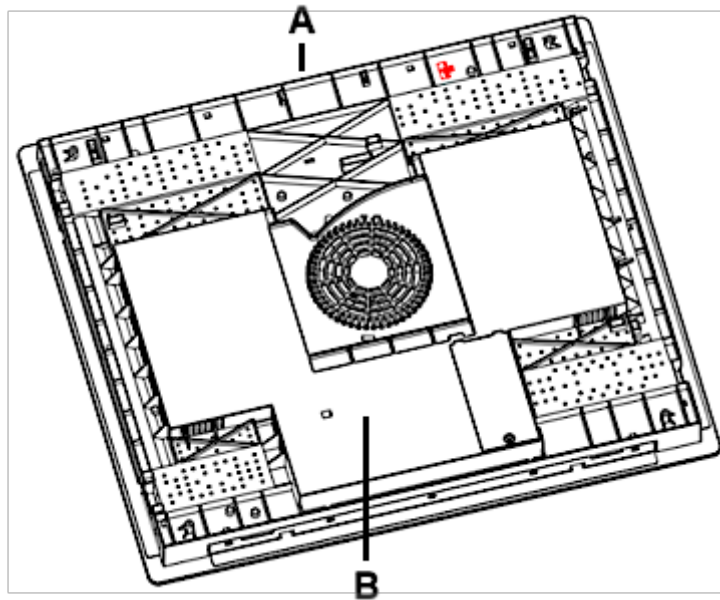
Connections: oven



- A Connection to the hob (low current)
- B Connection to the hob (heavy current)

Connections: hob

The induction hob works with 230 V alternating current, the electrical connection must obtain its power from the oven.



- A Connection to the oven (low current)
- B Connection to the oven (heavy current)

Low-current connection cable for hob and oven



3. Description of the appliance

3.1 Oven and hob



Fig. similar: modifications are possible.

- 1 Control panel
- 2 Handle of the door of the oven
- 3 Door of the oven
- 4 Cooking zones: Ø 160 mm / 1500 W
- 5 Cooking zones: Ø 180 mm / 2100 W

6 Residual heat indicators¹⁷

7 Glass ceramic surface

3.2 Control panel

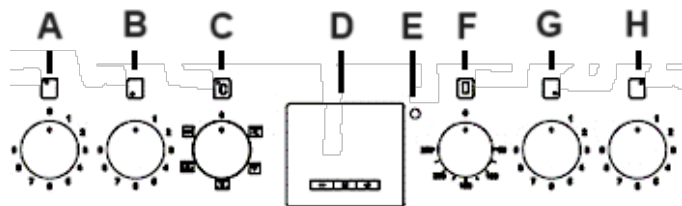


Fig. similar: modifications are possible.

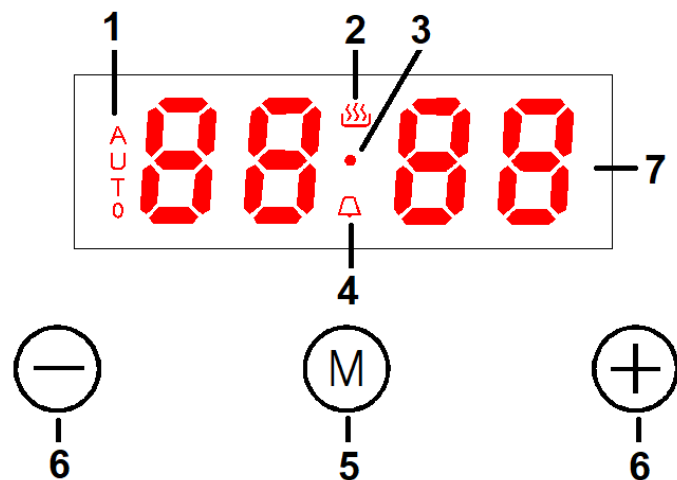
A	Rotary knob to control the rear left cooking zone Turn clockwise to switch on this cooking zone.
B	Rotary knob to control the front left cooking zone Turn clockwise to switch on this cooking zone.
C	Rotary knob for the selection of the oven functions Function selection for the preparing of different dishes. Five different oven functions are selectable.

¹⁷ The **residual heat indicators** indicate hot cooking zones after use. The residual heat indicators go off as soon as the relevant cooking zones have cooled down.

D	Display and operating buttons (s. chapter 3.3)
E	Operational status indicator of the oven (red)
F	Rotary knob for the selection of the oven temperature The oven temperature can be set from 50 °C to 250 °C.
G	Rotary knob to control the front right cooking zone Turn clockwise to switch on this cooking zone.
H	Rotary knob to control the rear right cooking zone Turn clockwise to switch on this cooking zone.

3.3 Display and operating buttons

- ◆ The display indicates the time.
- ◆ The display can also be used for the programming of the oven, the timer, and for time setting.



1	Operational status indicator: -Automatic cooking-
2	Operational status indicator: -Oven in use-
3	Indicator: decimal point symbol
4	Operational status indicator: -Timer (hob guard)-
5	<u>Programme button/manual button</u> Button for the setting of the time. Button for the setting of the timer. Button for the programming of the oven.

¹⁸ Depending on model.

6	<u>+/- -buttons</u> Buttons for the setting of the time. Buttons for the setting of the timer.
7	<u>Display</u> The display indicates the time. The display also indicates the time of the timer, the cooking time, etc. (depending on the setting or programming of the oven).

+/- -buttons

- Press the «-»- or «+»-button **once** to increase or decrease the time by 1 minute.¹⁸
- Press and **hold** the «-»- or «+»-button to increase or decrease the time by 1 minute in fast sequence.¹⁹
- ⇒ This applies to all settings of the time and/or the timer.

¹⁹ Depending on model.

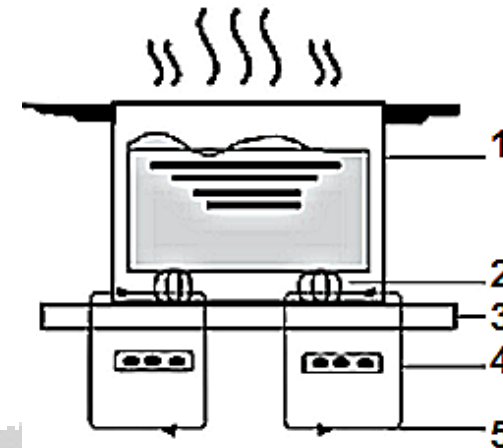
4. Operation

Read the complete instruction manual before you operate the appliance for the first time. **Strictly observe the safety guidelines!**

Remove the **complete** protective film!

Information: cooking using induction

- ◆ Cooking using induction is a safe, advanced, efficient, and economical cooking technology.
- ◆ It works via electromagnetic vibrations generating heat directly in the cookware.
- ◆ The glass becomes hot only because the cookware may warm it up.



- 1 Cookware
- 2 Magnetic circuit
- 3 Glass ceramic panel
- 4 Induction coil
- 5 Induction current

4.1 Before the first use

- (1) Remove all packaging material.
- (2) Clean the oven inside from all protective agents.
- (3) Take out the supplied accessories and clean them with warm water and washing-up liquid.
- (4) Switch on the room ventilation or open a window.

(5) Let the oven operate (250 °C) for 30 minutes. Now a little bit of smoke and odour may be generated for approx. 15 minutes. This is normal. They are generated by the substance, that protects your appliance against damage caused by the shipment from the manufacturer's works.

NOTICE!


Clean the oven with warm water and washing-up liquid only.

4.2 Suitable cookware

Use glass-ceramic and induction suitable cookware only. Check the induction symbol on the packaging or the base of the cookware. Check the suitability with a magnet. When the magnet is attracted by the base, the cookware is suitable.

If you do not have a magnet:

- pour some water into the cookware which is to be checked.
- follow the steps described in chapter 4.3 -Use of the hob-.

- c) When  does **not** flash on the display and the water is heated up, the cookware is suitable.

Cookware made of the following materials is **not** suitable:

- pure stainless steel.
- aluminium and copper without a magnetic base.
- glass, wood, china, ceramic und earthenware/pottery.

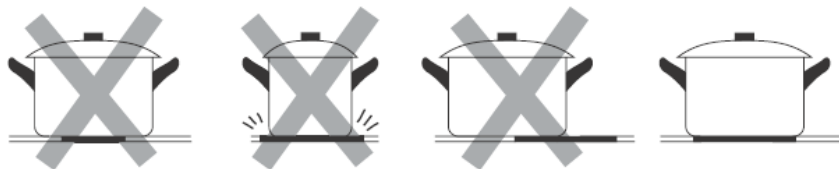
The base of cookware must have a minimum diameter relevant to the diameter of the cooking zone you use the cookware on.

Do not use cookware with sharp or serrated edges or a coarse and uneven base.

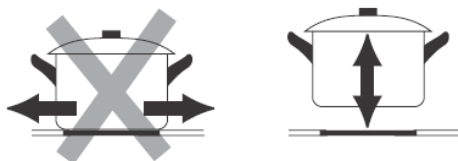


The base of your cookware should be flat, contact the glass ceramic completely and have the same diameter as the relevant cooking zone. Always centre the cookware on the

cooking zone. Cookware with a diameter of less than 140 mm may not be recognised by the appliance.



Always lift your cookware when you want to move it on the glass ceramic. Do not push cookware as you may scratch the glass ceramic.



4.3 Use of the hob

WARNING!

Never touch the cooking zones while the residual heat indicator is still on. RISK OF BURNS!

CAUTION!

Cooking utensils may become hot because of the heat transferred by the heated food. Potholders or oven gloves may be needed to handle such utensils.

NOTICE!

Only use cookware which is suitable to be used on an **induction** hob. Otherwise, you will damage the appliance.

After you have connected the appliance to the power supply, you will hear an acoustic signal once; all indicators go on for 1 second and then go off. Now the appliance has entered stand-by mode.

- Each cooking zone has **9 power levels** (1-9; setting -0-²⁰ = cooking zone does not heat).
- You can set the power levels of the cooking zones individually.
- Always set the appliance according to your respective cooking requirements.

²⁰ Depending on model.

Rotary knobs of the cooking zones

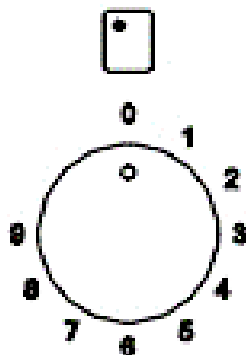



Fig. similar: modifications are possible.

0	Cooking zone is switched off.
1-2	<p>Power level 1-2</p> <ul style="list-style-type: none"> -suitable for keeping dishes warm, etc.- -suitable for the melting of chocolate, butter, etc.- -suitable for the light simmering of food-
3-4	<p>Power level 3-4</p> <ul style="list-style-type: none"> -suitable for the reheating of food- -suitable for the cooking of rice- -suitable for the quick simmering of food-

5-6	<p>Power level 5-6</p> <ul style="list-style-type: none"> -suitable for the preparation of pancakes- -suitable for the slow roasting of meat and fish-
7-8	<p>Power level 7-8</p> <ul style="list-style-type: none"> -suitable for the preparation of soups and larger dishes- -suitable for sautéing- -suitable for the frying of meat and fish- -suitable for the cooking of pasta-
9	<p>Power level 9</p> <ul style="list-style-type: none"> -suitable for the rapid heating of a cooking zone- -suitable for the preparation of soups- -suitable for the searing of meat and fish- -suitable for bringing water or soup to boil- -suitable for the rapid cooking and/or frying of food- <p>Note: The boost symbol occurs in the display at a level of 9 set at the dial. After ~5 minutes the display returns to "9" and the boost is reactivated by turning the dial to "8" and then to "9" again.</p>
	Localisation of the cooking zone

NOTICE!

After cooking turn the rotary knob on position -0- immediately to switch off the corresponding cooking zone.

General operation of the hob

- (1) Put a cookware directly onto a cooking zone. Always keep the bottom of the cookware as well as the cooking zone clean and dry.
- (2) Turn the corresponding rotary knob clockwise to switch on the hob.
- (3) Turn the corresponding knob to position -0- to stop cooking.

Beware of the hot surfaces of the cooking zones! The **residual heat indicator -H-** indicates which cooking zones are still hot. The residual heat indicator disappears as soon as the relevant cooking zone has cooled down. You can use the residual heat for saving energy when starting a new cooking procedure on a cooking zone which is still warm / hot.

The indicator of a cooking zone displays the

symbol 

- a) you have not placed the cookware on the correct zone
or
- b) you use unsuitable cookware
or
- c) you use cookware which is too small or not centred on the cooking zone properly.

⇒ **While using unsuitable cookware, the cooking zone does not heat up.** The display goes off after 1 minute automatically even if you have not placed suitable cookware on the cooking zone.

4.3.1 Detection of small objects

- ◆ When a small-sized or unsuitable cookware (e.g., aluminium) or small objects like knives, forks etc. are placed on a cooking zone, the appliance will turn into standby mode automatically after 1 minute.
- ◆ The fan will keep cooling down the appliance for another minute.

4.3.2 Automatic switch off

- ◆ The automatic switch-off represents another safety component of your appliance.
- ◆ The automatic switch-off is activated if you forget to switch off a cooking zone after operation.

The default times are described on the schedule below

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Auto switch-off (after -x- hours)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

4.4 Use of the oven

CAUTION!

The interior parts of the oven become extremely hot. Do not touch any parts inside the oven if you handle your cookware. RISK OF BURNS!

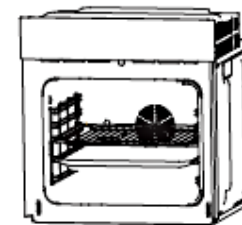
CAUTION!

Be careful if you open the door. Do not get in contact with the hot parts of the oven or the steam, which will escape the oven. RISK OF BURNS! RISK OF SCALDING!

CAUTION!

Always use oven-gloves.

Proper positioning of the trays is mandatory for safe operation of the appliance. Otherwise, hot food or cookware can slide off the trays when removing them.



After the connection of the appliance to the mains

- ◆ After the appliance has been connected to the mains, the appliance changes to standby mode; s chapter 4.4.1 -Standby mode-. An acoustic signal sounds once to indicate this mode.
- ◆ When you connect the appliance to the mains for the first time, the indicator «0.00» is displayed and the decimal point symbol «●» flashes once per second.
- ◆ **Before you can set the time or select an oven function or an oven temperature, you must activate the manual operating mode of the oven** (s. chapter 4.4.2 -Manual operating mode-).

General operation of the oven

- ⇒ The oven can be warmed up using the bottom and top heaters and the fan. The operation of the oven is controlled by the **-rotary knob for the selection of the oven functions-** Five different oven function are selectable. To set a function you should turn the knob to the desired position.
- ⇒ To select a temperature, use the **-rotary knob for the selection of the oven temperature-** to set the desired

²¹ Depending on model.

temperature. You can set the temperature within a range of 50 °C - 250 °C (in clockwise direction).

- ⇒ The oven can be switched off by setting both knobs to position -0- (s. fig below).
- ⇒ Press the «-»- or «+»-button **once** to increase or decrease the time by 1 minute.²¹ Press and **hold** the «-»- or «+»-button to increase or decrease the time by 1 minute in **fast sequence**.²² This applies to all settings of the time and/or the timer.
- ⇒ After the end of operation, the cooling fan continues to run for a while.
- ⇒ The appliance is equipped with a 24-hour display.

²² Depending on model.

Rotary knob: oven functions

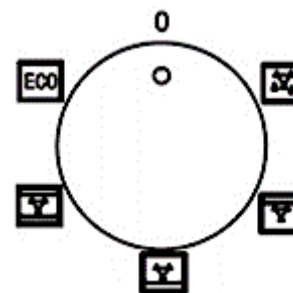


Fig. similar: modifications are possible.

Operational status indicator of the oven

Rotary knob: oven temperatures

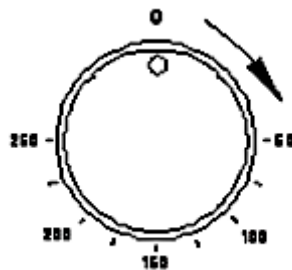


Fig. similar: modifications are possible.

NOTICE!

Turn the rotary knob for the selection of the oven temperature in **clockwise direction only**. After you have set a temperature, you can turn the knob back to its home position. Otherwise, you may damage the rotary knob.

- ◆ The operational status indicator shows that the oven is heating.
- ◆ When the operational status indicator goes off, the oven has reached the set temperature.
- ◆ If a recipe recommends preheating plates, they should not be placed in the oven until the operational status indicator of the oven has gone out for the first time
- ◆ While the oven is used, the operational status indicator will go off and on temporarily to maintain the preset temperature.

CAUTION!

To **switch off the oven completely**, the rotary knobs of the oven function and of the oven temperature must be set to position **-0-**.



4.4.1 Standby mode

⇒ After you have connected the appliance to the mains, the appliance is in standby mode generally.

- ⇒ In standby mode, the set time is displayed and the decimal point symbol «●» flashes once per second.
- ⇒ After 1 minute without using any operating buttons, the brightness of the display will be reduced automatically. Press any operating buttons to restore the original brightness of the display.

4.4.2 Manual operating mode



Before you can set the time or select an oven function or an oven temperature, you must activate the manual operating mode.


- (1) In standby mode, press the programme button (manual button) «» for **3 seconds** to activate the manual operating mode.
- (2) The operational status indicator -oven in use- «» and the decimal point symbol «●» on the display go on **permanently**.
- (3) The manual operating mode of the oven is activated.

4.4.3 Setting of the time

Before you can use the oven generally, you must set the time.

Please note that the appliance is equipped with a **24-hour display**. Eg.: if you want to set the time 1.00 p.m., you must set the display to 13.00 o'clock, etc.

- (1) The oven must be in manual operating mode; the operational status indicator -oven in use- «» and the decimal point symbol «●» on the display must be on **permanently** (s. chapter 4.4.2 -Manual operating mode-).
- (2) Press the programme button «» **once**.
- (3) When the decimal point symbol of the clock «●» **flashes**, you can set the time using the «+ / -»-buttons.
- (4) When the correct time is displayed, release the «+/-»-buttons and wait approx. 5 seconds.
- (5) After the 5 seconds have elapsed, the decimal point symbol of the clock «●» stops flashing, the set time is saved and the oven is ready for operation.

⇒ You can press the programme button «» for **3 seconds** to return the oven to standby mode.

4.5 Programming of the oven

CAUTION!

Always set the rotary switches of the oven functions and of the temperature control to position **-0-** after cooking.


NOTICE!

If you do not programme a cooking time, the appliance will be switched off after 10 hours automatically. Please note that **no** acoustic signal will sound after the 10 hours have elapsed.








4.5.1 Timer

- ◆ The timer serves as a timepiece and counts down the set time (countdown time).
- ◆ The maximum settable countdown time is **23 hours and 59 minutes**.

How to set the timer/hob guard

- (1) The oven must be in manual operating mode; the operational status indicator -oven in use- «» and the

decimal point symbol «●» on the display must be on **permanently** (s. chapter 4.4.2 -Manual operating mode-).

- (2) Press the programme button «» **twice**.
 - (3) The indicator of the timer «» **flashes**.
 - (4) The display changes to the time indication of the timer; if you use this function for the first time, the display indicates «0·00».
 - (5) Set the desired countdown time using the «+/-»-buttons.
 - (6) If the desired countdown time is displayed, release «+/-»-buttons and wait approx. 5 seconds.
 - (7) After the 5 seconds have elapsed, the indicator of the timer «» stops flashing and is on permanently.
 - (8) The countdown starts.
 - (9) After a few seconds the display indicates the time.
 - (10) If the set countdown time has elapsed, an acoustic signal sounds and the indicator of the timer «» **flashes**.
 - (11) After approx. **5 minutes** the acoustic signal **stops automatically**. You can switch off the acoustic and visual signal («») as well by pressing any button on the display.
- ⇒ The indicator of the timer «» is on permanently so long as the countdown is working. After the countdown time has elapsed, the indicator flashes.
- ⇒ You can press the programme button «» **for 3 seconds** to return the oven to standby mode.

⇒ **Always** set the rotary switches of the oven functions and of the temperature control to position **-0-** after cooking.

WARNING!

When using the timer in countdown mode, the oven will not be switched off automatically after the selected period of time has elapsed.





4.5.2 Semi-automatic cooking/baking function


- ◆ This function allows you to set a countdown time by which the oven will be switched off automatically after the time has elapsed (**duration** of the cooking/baking time) **or** to select the time by which the oven will be switched off automatically (**end** of the cooking/baking time).

How to set the duration of the cooking/baking time

- ◆ You can set a **countdown time** by which the oven will be **switched off automatically** after the time has elapsed.


⇒ The maximum settable countdown time is **10 hours**.




- (1) The oven must be in manual operating mode; the operational status indicator **-oven in use-** «» and the decimal point symbol «●» on the display must be on **permanently** (s. chapter 4.4.2 -Manual operating mode-).
- (2) Place the food to be cooked or baked in the oven and close the door properly.
- (3) Select the desired oven function (s. chapter 4.6 -Functions of the oven-) and oven temperature using the corresponding rotary switches (s. chapter 3.2 -Control panel-).
- (4) Press the programme button «» **thrice**.
- (5) The indicators **-oven in use-** «» and **-AUTO-** (automatic cooking) are flashing.
- (6) The display indicates the countdown time; if you use this function for the first time, the display indicates «0.00».
- (7) Set the desired countdown time (**duration** of the cooking/baking time) using the «+/-»-buttons.
- (8) If the desired countdown time (**duration** of the cooking/baking time) is displayed, release the «+/-»-buttons and wait approx. 5 seconds.
- (9) After the 5 seconds have elapsed, the indicators **-oven in use-** «» and **-AUTO-** stop flashing and are on **permanently**.
- (10) The cooking process and the countdown starts.
- (11) After a few seconds, the display indicates the time again.

- (12) If the countdown time has elapsed, an acoustic signal sounds and the oven will be **switched off automatically**.
- (13) The indicator -oven in use- «» **goes off** and the indicator -AUTO- **flashes**.
- (14) After approx. **5 minutes** the acoustic signal **stops automatically**. You can switch off the acoustic and visual signal (-AUTO-) as well by pressing any button on the display.

⇒ **Always** set the rotary switches of the oven functions and of the temperature control to position **-0-** after cooking.

How to set the end of the cooking/baking time

- ◆ You can select the **time** by which the oven will be **switched off automatically**.
- ⇒ The maximum settable time for the end of the cooking/baking time must be **within 23 hours and 59 minutes**, starting from the time indicated on the display.
- (1) The oven must be in manual operating mode; the operational status indicator -oven in use- «» and the decimal point symbol «●» on the display must be on **permanently** (s. chapter 4.4.2 -Manual operating mode-).

- (2) Place the food to be cooked or baked in the oven and close the door properly.
- (3) Select the desired oven function (s. chapter 4.6 -Functions of the oven-) and oven temperature using the corresponding rotary switches (s. chapter 3.2 -Control panel-).
- (4) Press the programme button «» **four times**.
- (5) The indicators -oven in use- «» and -AUTO- (automatic cooking) are flashing.
- (6) The display indicates the time and the indicator of the decimal point symbol «●» is on permanently.
- (7) Set the desired **time** by which the cooking/baking process **should be finished** using the «+/-»-buttons. **Please note** that the appliance is equipped with a **24-hour display**. E.g.: if you want to set the time 1.00 p.m., you must set the display to 13.00 o'clock, etc.
- (8) If the desired time (end of the cooking/baking time) is displayed, release the «+/-»-buttons and wait approx. 5 seconds.
- (9) After the 5 seconds have elapsed, the indicators -oven in use- «» and -AUTO- stop flashing and are on **permanently**.
- (10) The cooking process and the countdown starts.
- (11) After a few seconds, the display indicates the time again.
- (12) If the countdown time has elapsed, an acoustic signal sounds and the oven will be **switched off automatically**.

(13) The indicator -oven in use- «» goes off and the indicator -AUTO- flashes.

(14) After approx. 5 minutes the acoustic signal stops automatically. You can switch off the acoustic and visual signal (-AUTO-) as well by pressing any button on the display.

⇒ Always set the rotary switches of the oven functions and of the temperature control to position -0- after cooking.


4.5.3 Automatic cooking/baking function

◆ This function allows you to select the duration of the cooking / baking time and the time by which the oven will be switched off automatically at the same time.

⇒ The maximum settable duration of the cooking/baking time is 10 hours.

⇒ The maximum settable time for the end of the cooking/baking time must be within 23 hours and 59 minutes (starting from the time indicated on the display).

How to set the automatic cooking/baking function

(1) The oven must be in manual operating mode; the operational status indicator -oven in use- «» and the decimal point symbol «●» on the display must be on permanently (s. chapter 4.4.2 -Manual operating mode-).

(2) Place the food to be cooked or baked in the oven and close the door properly.

(3) Select the desired oven function (s. chapter 4.6 -Functions of the oven-) and oven temperature using the corresponding rotary switches (s. chapter 3.2 -Control panel-).


(4) Press the programme button «» thrice.

(5) The indicators -oven in use- «» and -AUTO- (automatic cooking) are flashing.

(6) The display indicates the countdown time; if you use this function for the first time, the display indicates «0:00».



(7) Set the desired countdown time (duration of the cooking/baking time) using the «+/-»-buttons.

(8) If the desired countdown time (duration of the cooking/baking time) is displayed, release the «+/-»-buttons and wait approx. 5 seconds.

(9) Then immediately press the programme button «» once again.

(10) When the indicator -AUTO- (automatic cooking) flashes, you can set the desired time by which the cooking/baking process should be finished using the «+/-»-buttons. Please note that the appliance is equipped with a 24-hour display.

Eg.: if you want to set the time 1.00 p.m., you must set the display to 13.00 o'clock, etc.

- (11) If the desired time (end of the cooking/baking time) is displayed, release the «+/-»-buttons and wait approx. 5 seconds.
- (12) After the 5 seconds have elapsed, the indicators -oven in use- «» and -AUTO- stop flashing and are on permanently.
- (13) The cooking process starts at the calculated time.
- (14) If the countdown time has elapsed, an acoustic signal sounds and the oven will be switched off automatically.
- (15) The indicator -oven in use- «» goes off and the indicator -AUTO- flashes.
- (16) After approx. 5 minutes the acoustic signal stops automatically. You can switch off the acoustic and visual signal (-AUTO-) as well by pressing any button on the display.

⇒ **Always** set the rotary switches of the oven functions and of the temperature control to position **-0-** after cooking.

Example

Please note that the appliance is equipped with a 24-hour display. Eg.: if you want to set the time 1.00 p.m., you must set the display to 13.00 o'clock.

- ◆ It is **8:00 a.m.** You want to cook or bake for **2 hours**. The cooking/baking time should be finished at **1:00 p.m.**
- ◆ To set the programme please follow the instructions given above in: -How to set the automatic cooking/baking function-.


- (1) Set the **duration** of the cooking/baking time to **2 hours**.
- (2) Set the **time** by which the cooking/baking process **should be finished** to **13:00**.
- (3) The calculated cooking process starts at **11:00 a.m.**
- (4) At **13:00 o'clock** (1:00 p.m.) the oven will be switched off automatically.

4.5.4 How to change or cancel the programming


CAUTION!

Always set the rotary switches of the oven functions and of the temperature control to position **-0-** after cooking.

How to change or cancel the timer


- (1) Press the programme button «» **twice** to select the -Timer- function.
- (2) Set a **new countdown time** using the «+/-»-buttons to **change** the setting of the timer.

or


- Press and hold the programme button «» **for approx. 3 seconds** to return the oven to standby mode. When the oven is in standby mode, the setting of the timer is **cancelled**.

How to change or cancel the semi-automatic cooking/baking function


How to change or cancel the duration of the cooking/baking time

- (1) Press the programme button «» **thrice** to select the function -Setting of the duration of the cooking/baking time-.
- (2) Set a **new time** using the «+/-»-buttons to **change** the **duration** of the cooking/baking time.


or

- Press and hold the programme button «» **for approx. 3 seconds** to return the oven to standby mode. When the oven is in standby mode, the setting of the function -Duration of the cooking/baking time- is **cancelled**.

How to change or cancel the end of the cooking/baking time

- (1) Press the programme button «» **four times** to select the function -Setting of the end of the cooking/baking time-.
- (2) Set a **new time** using the «+/-»-buttons to **change** the **end** of the cooking/baking time.


or

- Press and hold the programme button «» **for approx. 3 seconds** to return the oven to standby mode. When the oven is in standby mode, the setting of the function -End of the cooking/baking time- is **cancelled**.


How to change or cancel the automatic

cooking/baking function

How to change the automatic cooking/baking function

- (1) Press the programme button «» **thrice** to select the function -Setting of the duration of the cooking/baking time-.
- (2) Set a **new time** using the «+/-»-buttons to **change** the **duration** of the cooking/baking time.

or

- (1) Press the programme button «» **four times** to select the function -Setting of the end of the cooking/baking time-.
- (2) Set a **new time** using the «+/-»-buttons to **change** the **end** of the cooking/baking time.

How to cancel the automatic cooking/baking function

- Press and hold the programme button «» for **approx. 3 seconds** to return the oven to standby mode. When the oven


is in standby mode, the settings of the function -Automatic cooking/baking - are **cancelled**.

4.5.5 How to select an acoustic signal


- ◆ You can select **three** various acoustic signals. The second available acoustic signal is activated by default.
- ◆ The appliance **must be in standby mode**. In standby mode, the set time is displayed and the decimal point symbol «●» flashes once per second.

- (1) The appliance is in standby mode.
- (2) To select an acoustic signal (1, 2 or 3), press the «+»-button repeatedly until the desired acoustic signal sounds.
- (3) This procedure can be repeated as needed.

4.5.6 How to change the set time

- (1) The timer/programme functions **must not** be activated.
- (2) The oven **must** be in manual operating mode (s. chapter 4.4.2 -Manual operating mode-).
- (3) The operational status indicator -oven in use- «» and the decimal point symbol «●» on the display **must be on permanently**.

→ To change the indicated time please follow the instructions given in chapter 4.4.3 -Setting of the time-.

	<p style="text-align: center;">Defrost</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ The fan works without a heat setting. ◆ You can defrost frozen food. ◆ Defrosting time depends on size and weight of the food.
---	--

4.6 Functions of the oven

Rotary knob: oven functions

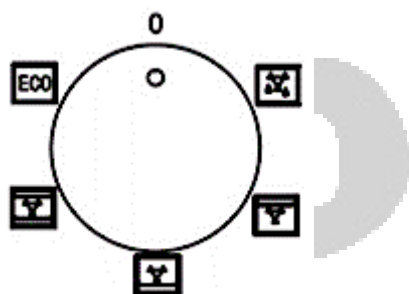






Fig. similar: modifications are possible.


Symbol	Function
--------	----------

Symbol	Function
	<p style="text-align: center;">Top heat and fan</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ Switches on the top heater of the oven, e.g. for final backing from the top. ◆ Due to the fan, the heat circulates; this circulation ensures an even cooking and baking result.
	<p style="text-align: center;">Bottom heat and fan</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ Switches on the bottom heater of the oven, e.g. for final backing from the bottom. ◆ Due to the fan, the heat circulates; this circulation ensures an even cooking and baking result. ◆ This function is also suitable for the sterilising and preserving of jars.

	<p style="text-align: center;">Top and bottom heat and fan</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ The oven is heated conventionally while using the fan. ◆ Due to the fan, the heat circulates; this circulation ensures an even cooking and baking result.
	<p style="text-align: center;">Energy saving mode</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ The top heat and the bottom heat operate simultaneously. ◆ The oven temperature rises slowly and the heat can penetrate the food completely. This reduces excess heat and makes cooking/baking more energy efficient. ◆ This mode is mainly suitable for the preparing of large portions.

5. Environmental protection

5.1 Environmental protection: disposal

Appliances bearing this symbol -  - must not be disposed of together with household waste throughout the EU. To prevent potential damage to the environment or human health from uncontrolled waste disposal and to promote the sustainable reuse of material resources, responsibly supply the appliance to a recycling centre.

5.2 Environmental protection: energy saving

- ◆ Use proper cookware for cooking.
- ◆ Cookware with thick, flat bases can save up to 1/3 of electric energy. Remember to cover your cookware if possible. Otherwise, you will use four times as much energy!
- ◆ Match the size of the cookware to the surface of the heating plate. A cookware should never be smaller than a heating plate.
- ◆ Ensure that the heating plates and the cookware are clean.
- ◆ Soils prevent heat-transfer. Repeatedly burnt-on spillages can often be removed by products, which will damage the environment, only.
- ◆ Do not uncover the cookware too often (a watched pot-content will never boil!).

- ◆ Decrease the power level as soon as the desired cooking temperature is reached.
- ◆ Use pot-lids to shorten cooking times and save energy.
- ◆ Minimize the amount of cooking liquids or fat/oil to shorten cooking times.
- ◆ Select a high-power level when you start cooking. Reduce the power level when your food has been heated up.
- ◆ For long cooking times: Switch off the cooking zones 5 to 10 minutes before you will finish cooking. This saves up to 20% of energy.
- ◆ You can use the residual heat of the cooking zones for saving energy when starting a new cooking procedure on a cooking zone which is still warm/hot.
- ◆ Do not open the oven door unnecessarily often.
- ◆ Switch off the oven in good time and make use of the residual heat.
- ◆ Only use the oven when cooking larger dishes.
- ◆ Meat of up to 1 kg can be cooked more economically in a pan on the hob.
- ◆ Make use of the residual heat of the oven.
- ◆ If the cooking time takes longer than 40 minutes, switch off the oven 10 minutes before.
- ◆ For baking it is better to use black trays which conduct heat better and shorten the baking time.
- ◆ Make sure the oven door is closed properly.

- ◆ Heat can escape through spillages on the door seals. Clean up any spillages immediately.
- ◆ Do not install the cooker near of refrigerators/freezers. Otherwise, the energy consumption increases unnecessarily.

6. Tips for cooking, baking and roasting

WARNING!

Be very careful when frying, because oil and fat heat up very fast especially when operating a high-power level. Extremely hot oil and fat inflame spontaneously and represent a serious fire risk.

WARNING!

NEVER try to extinguish a fire with water but switch off the appliance and then cover flame (e.g., with a lid or a fire blanket).

CAUTION!

The interior parts of the appliance become extremely hot. Do not touch any parts inside the appliance if you handle your cookware. RISK OF BURNS!

CAUTION!

Be careful if you open the door. Do not get in contact with the hot parts of the oven or the steam, which will escape the oven. RISK OF BURNS! RISK OF SCALDING!

CAUTION!

Cooking utensils may become hot because of the heat transferred by the heated food. Potholders or oven gloves may be needed to handle such utensils.

NOTICE!

Only use cookware which is suitable to be used on an **induction** hob. Otherwise, you will damage the appliance.

6.1 Tips for cooking

Simmering/cooking of rice

- ◆ Simmering is cooking with a temperature of approx. 85 °C. At this temperature small bubbles ascend to the surface of the cooking liquid. Simmering is a perfect way to cook delicious soups and stews as the flavours of the food unfold completely without being over-heated. You should also cook egg-based sauces and sauces thickened with flour in this way.
- ◆ Some cooking procedures, including the cooking of rice with the absorption-method (= the water is consumed completely), require a setting above the lowest power level, so the food is cooked within the recommended cooking time.

Steaks

- (1) Take the meat out of the fridge and let it rest at room temperature for approx. 20 minutes.
- (2) Heat up a pan with a heavy base.
- (3) Rub both sides of the steak with oil. Drizzle a small amount of oil into the hot pan and place the steak into the pan.
- (4) Turn the meat just once while cooking. The exact cooking time depends on the size of your steak and your individual preferences (medium, medium rare etc.). So, the cooking time of each side may vary from 2 to 8 minutes. Press the steak to check the cooking result - a firm steak is well done.
- (5) Leave the steak on a warm plate for a few minutes; so it will become tender.

Asian-style cooking

- (1) Choose a wok with a flat base or a big pan.
- (2) Prepare all ingredients and the cooking utensils you need. Asian-style cooking should work fast. If you want to cook a big amount of food, you should divide the food into several portions.
- (3) Preheat the wok/pan briefly and add two tablespoons of oil.

- (4) Cook the meat first. Put it aside and keep it warm.
- (5) Now cook the vegetable. When the vegetable is hot but still crisp, reduce the power level. Add the meat and, if desired, a sauce.
- (6) Sauté the complete food carefully so all components are hot.
- (7) Serve immediately.

6.2 Tips for baking and roasting

- ◆ We recommend using the supplied baking tray provided with your appliance.
- ◆ It is also possible to bake in cake tins and trays bought somewhere else. **For baking it is better to use black trays which conduct heat better and shorten the baking time.**
- ◆ Shapes and trays with bright or shiny surfaces are not recommended when using the conventional heating method (top and bottom heaters). The use of such tins can result in under-cooking the base of cakes.
- ◆ Before you take a cake out of the oven, check that it is ready using a wooden stick (when the cake is ready the stick should come out dry and clean after having been inserted in the cake).
- ◆ When switching off the oven leave the cake inside for about 5 minutes.

- ◆ Cook meat with a weight of more than 1 kg in the oven. Cook smaller pieces of food on the hob.
- ◆ Use oven-proof cookware only. Check that their handles also are oven-proof.
- ◆ When you cook meat on a grilling grate, insert a drip tray with a small amount of water in the oven (minimum rack height).
- ◆ Turn over meat at least once. Pour hot gravy or hot salted water over the meat.
- ◆ Never pour cold water over the meat.

7. Cleaning and maintenance

WARNING!

Switch off the appliance and let it cool down before cleaning. Disconnect the appliance from the mains before maintenance (fuse box of your household power supply)!

WARNING!

Never use a steam cleaner to clean the appliance. The steam will cause serious damage to the electric

components of the appliance. **RISK OF ELECTRIC SHOCK!**

CAUTION!

To **switch off the oven completely**, the rotary knobs of the oven function **and** of the oven temperature must be set to position **-0-**.

CAUTION!

To **switch off the hob completely**, all of the relevant rotary knobs must be set to position **-0-**.

NOTICE!

Any damage caused to the appliance by a cleaning product will not be fixed free of charge, even if the guarantee period of the appliance is still valid.

Detergents

Do not use any abrasive detergents, **do not use** any organic detergents²³, **do not use** essential oils; **never** use solvents.

7.1 Cleaning of the hob

- ◆ Clean the hob after each use.
- ◆ Remove residuals on the glass-ceramic surface with a soft cloth.
- ◆ Do not scrub the glass-ceramic.
- ◆ Clean the glass-ceramic surface with a commercially available detergent for glass-ceramic. Use a special sponge and warm water.
- ◆ Remove residuals with a silicon-made scraper, which is suitable for glass-ceramic. Such scrapers are commercially available.

7.2 Cleaning of the oven

- ◆ Clean the oven after each use.
- ◆ Switch on the internal light while cleaning.
- ◆ Clean the interior using warm water and a little bit of washing-liquid. Use a sponge or a soft cloth. Never use abrasive or aggressive detergents.
- ◆ Dry after cleaning.
- ◆ Clean the outside of the oven using warm soapy water. Use a sponge or a soft cloth. Never use abrasive or aggressive detergents.
- ◆ If you use a special oven-detergent, check that the detergent is suitable for your appliance (instructions on the packaging of the detergent).

How to clean the oven with steam

- (1) Place a bowl of 250 ml of water at the lowest rack height of the oven.
- (2) Close the oven door.
- (3) Select the oven function **-Bottom heat + fan-** and set the oven temperature to 100 °C.
- (4) Heat the oven for approx. 30 minutes.
- (5) Open the oven door and wipe the interior with a cloth.

²³ Detergents such as vinegar, citric acid etc.

- (6) Then clean the interior using warm water and a little bit of washing-liquid.
- (7) Dry after cleaning.

WARNING!

**Never use a steam cleaner to clean the appliance.
RISK OF ELECTRIC SHOCK!**

7.3 Cleaning of the oven door

- (1) Clean the glass of the door very carefully.
- (2) Do not use any abrasive detergents. Otherwise, you may damage or break the glass.
- (3) Use wash-up liquid and warm water.

WARNING!

**Never use a steam cleaner to clean the appliance.
RISK OF ELECTRIC SHOCK!**

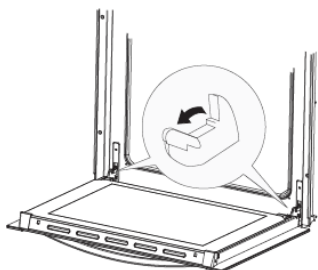
NOTICE!

Any damage caused to the oven door by a cleaning product will not be fixed free of charge, even if the guarantee period of the appliance is still valid.

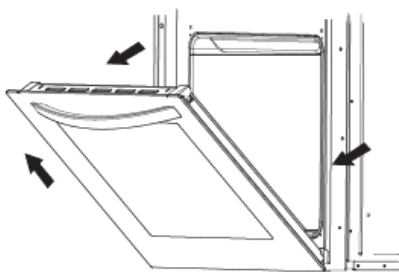
7.4 How to remove / install the oven door

How to remove the oven door

- (1) Open the door and push the safety catch upwards.



- (2) Close the door slightly.
- (3) Lift the door and pull it towards your direction.



How to install the oven door

- (1) To install the oven door, proceed in reverse order.
- (2) Check that the groove of the hinge bracket is positioned properly in its guide.
- (3) After installing the door close the safety catch carefully.

NOTICE!

If the safety catch is not closed properly, you will damage the hinges when closing the door.

NOTICE!

Any damage caused to the appliance by improper deinstallation and/or installation of the appliance door will not be fixed free of charge, even if the guarantee period of the appliance is still valid.

7.5 Replacing of the illuminant

WARNING!

Never use a steam cleaner to clean the appliance.
RISK OF ELECTRIC SHOCK!

NOTICE!

When you replace the illuminant, always use a clean cloth or gloves. **Never** touch the new illuminant with your bare hands.

NOTICE!

Never use a screwdriver to remove the cover. Remove the cover by hand **only!** RISK OF DAMAGE!

NOTICE!

Any damage caused to the appliance by improper deinstallation and/or installation of the illuminant will not be fixed free of charge, even if the guarantee period of the appliance is still valid.

- (1) **Disconnect the appliance from the mains: switch off the corresponding fuse in the fuse box of your household power supply!**
- (2) Place a dishcloth in the interior of the cold oven to protect it from possible damage.
- (3) Unscrew the lamp cover anticlockwise. Clean the lamp cover and wipe it dry thoroughly.
- (4) Unscrew the illuminant from the socket, replace the illuminant. Choose a high temperature illuminant (300 °C) with the following parameters:
 - Voltage 230V
 - Power 25W
 - Thread G9
- (5) Do not use any other type of illuminant.

- (6) Screw the new illuminant in. Check its proper position in the socket.
- (7) Replace the lamp cover.
- (8) **Remove** the dishcloth and switch on the corresponding fuse in the fuse box of your household power supply again.

According to the EU regulation No. 244/2009, your appliance is classified as a household appliance in accordance with the eco-design requirements for non-directional household lamps. This means that illuminants, which are used in household appliances, must not be used to illuminate domestic establishments.

8. Trouble shooting

Malfunction	
Possible cause	Measure
The appliance does not work at all.	

→ Break in the power supply.	→ Check that the appliance is connected to the mains. Check the household fuse box. Is there a power failure at your place of residence?
------------------------------	--

Internal light does not work.

→ The illuminant is loose or damaged	→ Tighten or replace the illuminant.
--------------------------------------	--------------------------------------

→ You have not set a temperature.	→ Set a temperature.
→ You have not set the timer ²⁴ .	→ Set the timer.
→ The rotary knob(s) is/are defective.	→ Please contact the customer service.
→ The heating element(s) is/are defective.	→ Please contact the customer service.

The glass ceramic is scratched.

→ You used unsuitable cookware with sharp edges.	→ Use suitable cookware.
→ You used an unsuitable detergent, e.g. an abrasive.	→ Use suitable detergents.

Malfunction	
Possible cause	Measure
The appliance does not heat.	

Malfunction	
Possible cause	Measure
Noise caused by the fan²⁵ inside the appliance.	

²⁴ Depending on model

²⁵ Depending on model.

→ The cooling-fan the appliance is equipped with ²⁶ protects the electronics from being overheated. It may continue to run even after you have switched the appliance off.	→ Normal operating condition. Do not disconnect the appliance from the mains while the fan is running.
---	--

Error code	Possible cause(s)	Description
E 1	Error: pan, pot	No pan or pot, or their size, material etc. is not suitable or not placed exactly in the centre of the cooking zone.
E 2	Current voltage too high	Current voltage higher than 265V.
E 3	Current voltage too low	Current voltage lower than 180V.

If the appliance has a malfunction not noted on the schedule or if you have checked all items on the schedule but the problem still exists, please contact the aftersales service.

8.1 Error codes

If error messages occur that are not listed in the table below, please contact aftersales service service.

²⁶ Depending on model.

9. Technical data

Technical data ¹	
Model	Built-in oven & induction hob
Operating panel	Glass, black
Hob	Glass ceramic
Energy efficiency category	A
Energy consumption / conventional	-
Energy consumption (fan)	0,74 kW/h
Net volume oven in l	55,00
Cooking zones	4
Diameters of the cooking zones	2*160 mm (1500 W) 2*180 mm (2100 W)
Residual heat indicator	✓
Oven functions	Defrost / Top heat + fan / bottom heat + fan/ Top and bottom heat + fan / ECO
Grill	-
Fan	✓
Full-glass inner door	✓

Telescopic rails	✓
Oven door / glass sheets	Glass / 3
Body cooling	✓
Handles / knobs	Black
Drip tray / grillage	1 / 1
Noise emission	50 dB(A)
Max. power	7200 W
Power of the oven	2400 W
Voltage / frequency	220 - 240 V AC / 50 Hz
Dimensions hob H*W*D in cm	5.50*59.00*52.00
Dimensions oven H*W*D in cm	59.50*59.50*52.00
Weight hob net / gross in kg	8.00 / approx. 9.00
Weight oven net / gross in kg	30.00 / approx. 34.00

Technical modifications reserved.

1 According to Regulation (EU) No. 65/2014

10. Waste management

While unpacking, the packaging materials (polythene bags, polystyrene pieces, etc.) should be kept away from children and pets. **CHOKING HAZARD!**

Old and unused appliances must be sent for disposal to the responsible recycling centre. Never expose to open flames.



Before you dispose of an old appliance, **render it inoperative**. Unplug the appliance and cut off the entire power cord. Dispose of the power cord and the plug immediately.

Dispose of any paper and cardboard into the corresponding containers.

Dispose of any plastics into the corresponding containers.

If suitable containers are not available at your residential area, dispose of these materials at a suitable municipal collection point for waste-recycling.

Receive more detailed information from your retailer or your municipal facilities.

	
Materials marked with this symbol are recyclable.	Please contact your local authorities to receive further information.

11. Guarantee conditions

This appliance includes a 24-month guarantee for the **consumer** given by the manufacturer, dated from the day of purchase, referring to its flawless material-components and its faultless fabrication. The consumer is accredited with both the dues of the guarantee given by the manufacturer and the vendor's guarantees. These are not restricted to the manufacturer's guarantee. Any guarantee claim has to be made **immediately after the detection and within 24 months** after the delivery to the first ultimate vendee. The guarantee claim has to be verified by the vendee by submitting a proof of purchase including the date of purchase and/or the date of delivery. The guarantee does not establish any entitlement to withdraw from the purchase contract or for a price reduction. Replaced components or exchanged appliances demise to us as our property.

The guarantee claim does not cover:

- (1) fragile components as plastic, glass or bulbs;
- (2) minor modifications of the Welcome-products concerning their authorised condition if they do not influence the utility value of the product;
- (3) damage caused by handling errors or false operation;

- (4) damage caused by aggressive environmental conditions, chemicals, detergents;
- (5) damage caused by non-professional installation and haulage;
- (6) damage caused by non common household use;
- (7) damages which have been caused outside the appliance by a Welcome-product unless a liability is forced by legal regulations.

The validity of the guarantee will be terminated if:

- (1) the prescriptions of the installation and operation of the appliance are not observed.
- (2) the appliance is repaired by a non-professional.
- (3) the appliance is damaged by the vendor, the installer or a third party.
- (4) the installation or the start-up is performed inappropriately.
- (5) the maintenance is inadequately or incorrectly performed.
- (6) the appliance is not used for its intended purpose.
- (7) the appliance is damaged by force majeure or natural disasters, including, but with not being limited to fires or explosions.

Please provide the following information for the registration of your guarantee claim:

- (1) the complete address of the location of the appliance.
- (2) phone number(s) and e-mail contact.

- (3) model name.
- (4) serial number/photo of the rating plate.
- (5) type of malfunction.

i If you do not provide the above data, your guarantee claim cannot be handled immediately.

Special note

Please photograph the rating plate of the appliance before installation and save the photo for possible later use.

You find the rating plate on the following locations.

- (1) Fridges/freezer: inside or on the back side.
- (2) Dishwasher/washer/dryer: on the door area or the back side.
- (3) Hobs: on the bottom side.
- (4) Ovens: on the door area.
- (5) Hob/oven combinations have 2 rating plates (oven and hob).
Extractor hoods: inside near the motor.

The guarantee claims neither extend the guarantee period nor initiate a new guarantee period. **The geographical scope of the guarantee is limited with respect to appliances, which are purchased and used in Germany, Austria, Belgium, Luxembourg and the Netherlands.**

September 2019

 **welcome**



Service Informationen
Service information

**Sie finden alle Informationen zum Kundendienst
auf der Einlage in dieser Bedienungsanleitung.**

**Aftersales service information
on the leaflet inside this instruction manual.**

Stand	Updated
29.05.2024	05/29/2024
Änderungen vorbehalten	Subject to alterations

HBZ – Meble Sp. Z o.o.
Ul. Poznanska 113a
PL – 62-052 Komorniki

O welcome