

## 6K-EBMF



286426

Bartscher GmbH  
Franz-Kleine-Str. 28  
D-33154 Salzkotten  
Deutschland

Tel.: +49 5258 971-0  
Fax.: +49 5258 971-120  
**Service-Hotline:** +49 5258 971-197  
[www.bartscher.com](http://www.bartscher.com)



Version: **1.0**

Erstelldatum: 2022-10-19

## Original-Bedienungsanleitung

1	Sicherheit .....	2
1.1	Signalworterklärung .....	2
1.2	Sicherheitshinweise .....	3
1.3	Bestimmungsgemäße Verwendung .....	7
1.4	Bestimmungswidrige Verwendung .....	7
2	Allgemeines .....	8
2.1	Haftung und Gewährleistung .....	8
2.2	Urheberschutz .....	8
2.3	Konformitätserklärung .....	8
3	Transport, Verpackung und Lagerung .....	9
3.1	Transportinspektion .....	9
3.2	Verpackung .....	9
3.3	Lagerung .....	9
4	Technische Daten .....	10
4.1	Technische Angaben .....	10
4.2	Baugruppenübersicht .....	12
4.3	Funktion des Gerätes .....	14
5	Installationsanweisungen .....	15
5.1	Installation .....	15
5.2	Elektrischer Anschluss .....	17
6	Gebrauchsanweisungen .....	18
6.1	Verwendung des Induktionskochfeldes .....	18
6.2	Bedienung des Induktionskochfeldes .....	23
6.3	Verwendung des Multifunktions-Backofens .....	28
6.4	Bedienung des Multifunktions-Backofens .....	30
7	Reinigung .....	40
7.1	Sicherheitshinweise zur Reinigung .....	40
7.2	Reinigung .....	41
8	Mögliche Funktionsstörungen .....	46
9	Entsorgung .....	48



**Die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme lesen und griffbereit am Gerät aufbewahren!**

Diese Bedienungsanleitung beschreibt die Installation, Bedienung und Wartung des Geräts und ist eine wichtige Informationsquelle und Nachschlagewerk. Die Kenntnis aller enthaltenen Sicherheitshinweise und Handlungsanweisungen schafft die Voraussetzung für das sichere und sachgerechte Arbeiten mit dem Gerät. Zusätzlich gelten die für den Einsatzbereich des Geräts gültigen Unfallverhütungsvorschriften, Sicherheitsbestimmungen und gesetzliche Regelungen.

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor Beginn der Arbeiten am Gerät, insbesondere vor der Inbetriebnahme, um Personen- und Sachschäden zu vermeiden. Unsachgemäße Verwendung kann zu Beschädigungen führen.

Diese Bedienungsanleitung ist Bestandteil des Produkts und muss in unmittelbarer Nähe des Geräts und jederzeit zugänglich aufbewahrt werden. Wenn das Gerät weitergegeben wird, muss die Bedienungsanleitung mit ausgehändigt werden.

## 1 Sicherheit

DE

Das Gerät ist nach den derzeit gültigen Regeln der Technik gebaut. Es können jedoch von diesem Gerät Gefahren ausgehen, wenn es unsachgemäß oder nicht bestimmungsgemäß verwendet wird. Alle Personen, die das Gerät benutzen, müssen sich an die Anweisungen der Bedienungsanleitung halten und die Sicherheitshinweise beachten.

### 1.1 Signalworterklärung

Wichtige Sicherheits- und Warnhinweise sind in dieser Bedienungsanleitung durch Signalwörter gekennzeichnet. Diese Hinweise müssen unbedingt befolgt werden, um Personenschäden, Unfälle und Sachschäden zu vermeiden.



**GEFAHR!**

Das Signalwort **GEFAHR** warnt vor Gefährdungen, die zu schweren Verletzungen oder Tod führen, wenn sie nicht vermieden werden.



### **WARNUNG!**

Das Signalwort **WARNUNG** warnt vor Gefährdungen, die mittelschwere bis schwere Verletzungen oder Tod zur Folge haben können, wenn sie nicht vermieden werden.



### **VORSICHT!**

Das Signalwort **VORSICHT** warnt vor Gefährdungen, die leichte oder mäßige Verletzungen zur Folge haben können, wenn sie nicht vermieden werden.

### **ACHTUNG!**

Das Signalwort **ACHTUNG** kennzeichnet mögliche Sachschäden, die bei Nichtbeachtung des Sicherheitshinweises auftreten können.

### **HINWEIS!**

Das Symbol **HINWEIS** setzt den Benutzer über weiterführende Informationen und Tipps für den Gebrauch des Geräts in Kenntnis.

DE

## 1.2 Sicherheitshinweise

### Elektrischer Strom

- Eine zu hohe Netzspannung oder unsachgemäße Installation kann zu elektrischem Stromschlag führen.
- Schließen Sie das Gerät nur an, wenn die Angaben auf dem Typenschild mit der Netzspannung übereinstimmen.
- Halten Sie das Gerät trocken um Kurzschlüsse zu vermeiden.
- Wenn im Betrieb Störungen auftreten, trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung.
- Berühren Sie den Netzstecker des Geräts nicht mit nassen Händen.
- Greifen Sie niemals nach dem Gerät, wenn es ins Wasser gefallen ist. Trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung.
- Lassen Sie Reparaturen und das Öffnen des Gehäuses nur von Fachkräften und Fachwerkstätten ausführen.
- Tragen Sie das Gerät nicht am Anschlusskabel.

- Bringen Sie das Anschlusskabel nicht mit Wärmequellen oder scharfen Kanten in Berührung.
- Knicken, quetschen oder verknoten Sie das Anschlusskabel nicht.
- Wickeln Sie das Anschlusskabel des Geräts immer vollständig ab.
- Stellen Sie niemals das Gerät oder andere Gegenstände auf das Anschlusskabel.
- Greifen Sie immer an den Netzstecker, um das Gerät von der Stromversorgung zu trennen.
- Überprüfen Sie das Anschlusskabel regelmäßig auf Beschädigungen. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Anschlusskabel beschädigt ist. Wenn dieses Schäden aufweist, muss es durch den Kundendienst oder einen qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

### Brennbare Materialien

- Setzen Sie das Gerät niemals hohen Temperaturen aus, z.B. Herd, Ofen, offene Flammen, Geräte zum Warmhalten, etc.
- Reinigen Sie das Gerät täglich, um das Brandrisiko zu vermeiden.
- Decken Sie das Gerät nicht ab, z.B. mit Alufolie oder Tüchern.
- Betreiben Sie das Gerät nur mit den vorgesehenen Materialien und bei geeigneten Temperatureinstellungen. Materialien, Lebensmittel und Lebensmittelreste im Gerät können sich entzünden.
- Betreiben Sie das Gerät niemals in der Nähe von brennbaren, leicht entzündlichen Materialien, z.B. Benzin, Spiritus, Alkohol. Durch die Hitze verdampfen die Materialien und es kann bei Kontakt mit Zündquellen zu Verpuffungen kommen.
- Sollte ein Brand entstehen, trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie geeignete Maßnahmen zur Brandbekämpfung einleiten. Das Feuer niemals mit Wasser löschen, wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist. Sorgen Sie für ausreichend Frischluftzufuhr nach dem Löschen des Brandes.

### Sicherheit bei Bedienung von Induktionskochstellen

- Während des Betriebes wird das Kochfeld sehr heiß.  
**Beachten Sie: Der Induktionskocher selbst entwickelt während des Kochvorgangs keine Hitze. Die Temperatur des Kochgeschirrs erwärmt aber das Kochfeld und die Oberfläche bleibt nach Gebrauch heiß. Berühren Sie keine heißen Oberflächen des Gerätes.**
- Transportieren und reinigen Sie das Gerät nur nach vollständigem Abkühlen.

## Sicherheit

---

- Geben Sie kein kaltes Wasser oder brennbare Flüssigkeiten auf die heißen Oberflächen.
- Legen Sie keine metallischen Küchenutensilien, Koch- oder Pfannendeckel, Messer oder andere Gegenstände aus Metall auf das Kochfeld. Wenn das Gerät eingeschaltet wird, könnten sich diese Gegenstände erhitzen.
- Beachten Sie, dass Gegenstände, die Sie tragen, wie Ringe, Uhren, usw. heiß werden können, wenn sie nah an die Kochebene kommen.
- Um Überhitzung zu vermeiden, legen Sie keine Aluminiumfolie oder Metallplatten auf die Kochfläche.
- Erhitzen Sie keine geschlossenen Behälter, z. B. Konservendosen, auf dem Induktionskochfeld. Durch den entstehenden Überdruck können die Behälter bzw. Dosen explodieren (platzen). Eine Konservendose kann am besten erwärmt werden, indem man sie öffnet und in einen mit etwas Wasser gefüllten Topf stellt, der zum Erhitzen auf dem Kochfeld platziert wird.
- Die Kochfeldoberfläche besteht aus temperaturfestem Glas. Im Falle einer Beschädigung, auch wenn es sich nur um einen kleinen Riss handelt, Gerät umgehend von der Stromversorgung trennen und den Kundendienst benachrichtigen.

## Elektromagnetisches Feld

- Magnetisierbare Gegenstände, wie z.B. Kreditkarten, Datenträger oder Taschenrechner dürfen sich nicht in unmittelbaren Nähe des eingeschalteten Gerätes befinden. Durch das Magnetfeld kann Ihre Funktion beeinträchtigt werden.
- Öffnen Sie die untere Abdeckung nicht!
- Stellen Sie das Kochgeschirr immer mittig auf das Kochfeld, damit der Geschirrboden das elektromagnetische Feld so weit wie möglich abdeckt.
- Wissenschaftliche Tests haben erwiesen, dass Induktionskocher keine Gefahr darstellen. Jedoch sollten Personen, die einen Herzschrittmacher tragen, einen Mindestabstand von 60 cm zu dem Gerät einhalten, wenn es in Betrieb ist.

## Betrieb nur unter Aufsicht

- Betreiben Sie das Gerät nur unter Aufsicht.
- Halten Sie sich immer in der unmittelbaren Nähe des Geräts auf.

## Bedienpersonal

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen, mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder unter 8 Jahre vom Gerät und dem Anschlusskabel fernhalten, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.

## Fehlgebrauch

- Bestimmungswidrige oder verbotene Verwendung kann zu Beschädigungen an dem Gerät führen.
- Verwenden Sie das Gerät nur in betriebs sicherem und technisch einwandfreiem Zustand.
- Verwenden Sie das Gerät nur, wenn alle Anschlüsse vorschriftsgemäß ausgeführt sind.
- Verwenden Sie das Gerät nur in sauberem Zustand.
- Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile. Führen Sie niemals selbst Reparaturen am Gerät durch.
- Nehmen Sie keine Umbauten oder Veränderungen am Gerät vor.
- Heben Sie Töpfe oder Pfannen immer vom Induktionskochfeld ab, schieben Sie diese nicht, da die Böden sonst das Glas zerkratzen können.

### 1.3 Bestimmungsgemäße Verwendung

Jede über die folgende bestimmungsgemäße Verwendung hinausgehende und/oder andersartige Verwendung des Geräts ist untersagt und gilt als nicht bestimmungsgemäß.

Folgende Verwendungen sind bestimmungsgemäß:

- Zubereiten und Aufwärmen von Speisen unter Verwendung von geeignetem Kochgeschirr.

### 1.4 Bestimmungswidrige Verwendung

Eine bestimmungswidrige Verwendung kann zu Personenschäden sowie Sachschäden durch gefährliche elektrische Spannung, Feuer und hohe Temperaturen führen. Führen Sie ausschließlich diejenigen Arbeiten mit dem Gerät durch, die in dieser Bedienungsanleitung beschrieben sind.

Folgende Verwendungen sind bestimmungswidrig:

- Erwärmen von Räumen
- Erhitzen entzündlicher, gesundheitsschädlicher, sich leicht verflüchtiger oder ähnlicher Flüssigkeiten bzw. Stoffe.

## 2 Allgemeines

### 2.1 Haftung und Gewährleistung

Alle Angaben und Hinweise in dieser Bedienungsanleitung wurden unter Berücksichtigung der geltenden Vorschriften, des aktuellen ingenieurtechnischen Entwicklungsstands sowie unserer langjährigen Erkenntnisse und Erfahrungen zusammengestellt. Der tatsächliche Lieferumfang kann bei Sonderausführungen, der Inanspruchnahme zusätzlicher Bestelloptionen oder auf Grund neuester technischer Änderungen, u. U. von den hier beschriebenen Erläuterungen und zeichnerischen Darstellungen abweichen.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden und Störungen bei:

- Nichtbeachtung der Anweisungen,
- bestimmungswidriger Verwendung,
- technischen Änderungen durch den Benutzer,
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile.

Technische Änderungen am Produkt im Rahmen der Verbesserung der Bedienungseigenschaften und der Weiterentwicklung behalten wir uns vor.

DE

### 2.2 Urheberschutz

Die Bedienungsanleitung und die in ihr enthaltenen Texte, Zeichnungen, Bilder und sonstigen Darstellungen sind urheberrechtlich geschützt. Vervielfältigungen in jeglicher Art und Form – auch auszugsweise – sowie die Verwertung und/oder Mitteilung des Inhaltes sind ohne schriftliche Zustimmung des Herstellers nicht gestattet. Zuwiderhandlungen verpflichten zu Schadensersatz. Weitere Ansprüche bleiben vorbehalten.

### 2.3 Konformitätserklärung

Das Gerät entspricht den aktuellen Normen und Richtlinien der EU. Dies bescheinigen wir in der EG-Konformitätserklärung. Bei Bedarf senden wir Ihnen gern die entsprechende Konformitätserklärung zu.

## 3 Transport, Verpackung und Lagerung

### 3.1 Transportinspektion

Prüfen Sie die Lieferung nach Erhalt unverzüglich auf Vollständigkeit und Transportschäden. Nehmen Sie bei äußerlich erkennbaren Transportschäden die Lieferung nicht oder nur unter Vorbehalt entgegen. Vermerken Sie den Schadensumfang auf den Transportunterlagen/ Lieferschein des Transporteurs und leiten Sie die Reklamation ein. Reklamieren Sie verdeckte Mängel sofort nach Erkennen, da Schadensersatzansprüche nur innerhalb der geltenden Reklamationsfristen geltend gemacht werden können.

Falls Teile oder Zubehör fehlen sollten, nehmen Sie bitte mit unserem Kundenservice Kontakt auf.

### 3.2 Verpackung

Werfen Sie den Umkarton Ihres Gerätes nicht weg. Sie benötigen ihn eventuell zur Aufbewahrung, beim Umzug oder wenn Sie das Gerät bei eventuellen Schäden an unsere Service-Stelle senden müssen.

Die Verpackung und einzelne Bauteile sind aus wiederverwertbaren Materialien hergestellt. Im Einzelnen sind dies: Folien und Beutel aus Kunststoff, Verpackung aus Pappe.

Führen Sie wiederverwertbare Verpackungen dem Recycling zu. Beachten Sie die in Ihrem Land geltenden Vorschriften.

### 3.3 Lagerung

Lassen Sie die Packstücke bis zur Installation verschlossen und bewahren Sie diese unter Beachtung der außen angebrachten Aufstell- und Lagermarkierung auf. Lagern Sie die Packstücke nur unter folgenden Bedingungen:

- in geschlossenen Räumen
- trocken und staubfrei
- vor aggressiven Medien ferngehalten
- vor Sonneneinstrahlung geschützt
- vor mechanischen Erschütterungen geschützt.

Bei längerer Lagerung (> 3 Monate) kontrollieren Sie regelmäßig den Allgemeinzustand aller Teile und der Verpackung. Erneuern Sie bei Bedarf die Verpackung.

## 4 Technische Daten

### 4.1 Technische Angaben

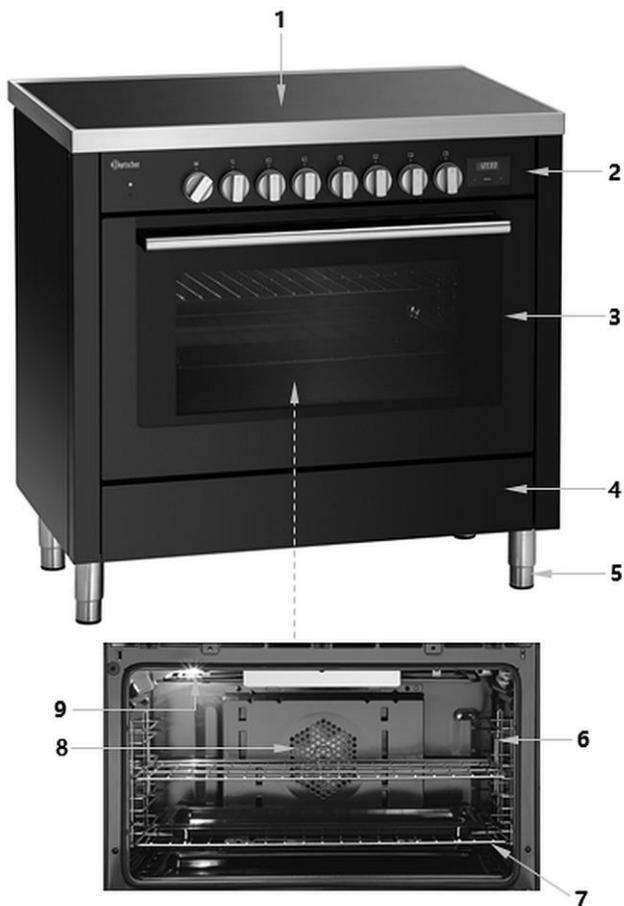
<b>Bezeichnung:</b>	<b>Induktionsherd 6K-EBMF</b>
Artikel-Nummer:	<b>286426</b>
Material:	Stahl
Material Kochfläche:	Glas
Anzahl Kochstellen:	6
Verteilung Kochstellen:	6 x 3 kW
Größe Kochstellen in mm:	225 x 225
Maße Glasfeld (B x T) in mm:	880 x 520
Material Backofen-Garraum:	emailliert
Temperaturbereich von – bis in °C:	50 - 250
Timer-Einstellung von – bis in Min.:	5 - 55
Maße Backofen (B x T x H) in mm:	665 x 400 x 340
Backofen-Volumen in L:	87
Anzahl Einschübe:	4
Abstand zwischen den Einschüben in mm:	60
Backofen-Anschlusswert in kW:	2,45
Anschlusswert:	10,5 kW   400 V   50/60 Hz
Maße (B x T x H) in mm:	900 x 600 x 940
Gewicht in kg:	99,6

Technische Änderungen vorbehalten!

### Ausführung / Eigenschaften

- Geräte-Typ: Standgerät
- Geräteanschluss: 3 NAC
- Betriebs-Art: Elektro
- Art der Kochstellen: Induktion
- Backofen-Art: Elektro
- Multifunktions-Backofen
- Funktionen:
  - Auftauen
  - Doppelte Grillfunktion
  - Eco
  - Grill + Lüfter
  - Multifunktion (Umluft + Lüfter)
  - Reinigung
  - Statisch + Lüfter
  - Unterhitze + Grill + Lüfter
  - Vorheizen
- Backofeneigenschaften:
  - 3-fach-Verglasung
  - Backofenbeleuchtung
  - Timer (5 – 55 Min.)
- Wrasenabzug
- Füße höhenverstellbar
- Höhenverstellbar: 900 - 940 mm
- Inklusive:
  - 1 Backblech
  - 1 Rost

## 4.2 Baugruppenübersicht



DE

- |                                |                      |
|--------------------------------|----------------------|
| 1. Induktionskochfeld          | 2. Bedienblende      |
| 3. Gerätetür mit Griff         | 4. Aufbewahrungsfach |
| 5. FüÙe (4x), höhenverstellbar | 6. Führungsschienen  |
| 7. Rost                        | 8. Lüfter            |
| 9. LED-Innenbeleuchtung        |                      |

Abb. 1

## Induktionskochfeld / Verteilung der Kochstellen

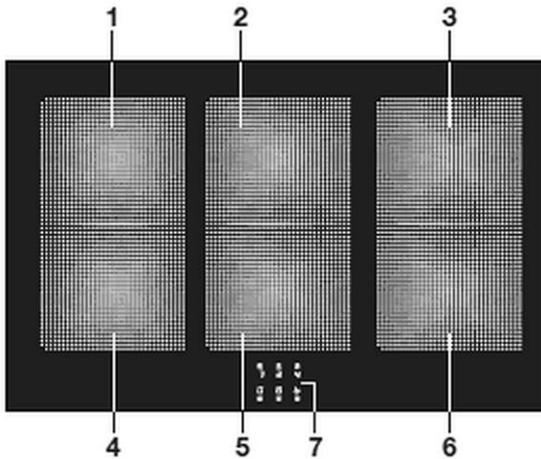
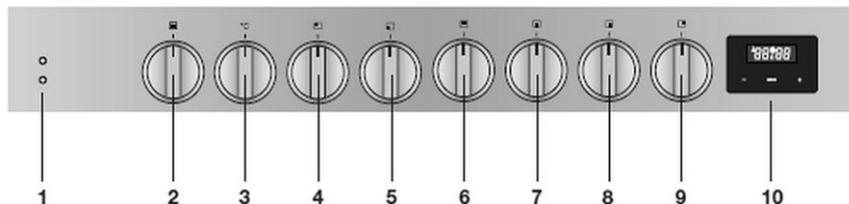


Abb. 2

- |                                       |                             |
|---------------------------------------|-----------------------------|
| 1. Kochstelle hinten links            | 2. Kochstelle hinten mittig |
| 3. Kochstelle hinten rechts           | 4. Kochstelle vorne links   |
| 5. Kochstelle vorne mittig            | 6. Kochstelle vorne rechts  |
| 7. Digital-Anzeige Induktionskochfeld |                             |

## Bedienelemente / Anzeigen



1. Kontrollleuchten Backofen und Thermostat
2. Funktionsregler Backofen
3. Temperaturregler Backofen
4. Drehknopf Kochstelle hinten links
5. Drehknopf Kochstelle vorne links
6. Drehknopf Kochstelle hinten mittig
7. Drehknopf Kochstelle vorne mittig
8. Drehknopf Kochstelle vorne rechts
9. Drehknopf Kochstelle hinten rechts
10. Digitale Uhr
- 10a Taste „-“
- 10b Taste „Menü“
- 10c Taste „+“
- 10d Digital-Anzeige Uhr

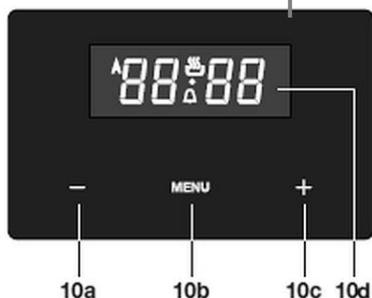


Abb. 3

### 4.3 Funktion des Gerätes

Der Induktionstischherd ist zum Zubereiten und Aufwärmen von Speisen unter Verwendung von geeignetem Kochgeschirr konzipiert.

Mit 6 Kochstellen und einem großen Multifunktions-Elektro-Backofen bietet er nicht nur eine große Fläche für die Zubereitung leckerer Speisen. Auch die Vielseitigkeit des Multifunktionsbackofens überzeugt spätestens bei der Auswahl des idealen Garprogramms.

### 5 Installationsanweisungen

#### 5.1 Installation



#### VORSICHT!

**Bei einer unsachgemäßen Installation, Einstellung, Bedienung oder Wartung bzw. Handhabung des Gerätes kann es zu Personen- und Sachschäden kommen.**

Aufstellung und Installation, sowie Reparaturen dürfen nur von autorisiertem Fachpersonal unter Einhaltung der im jeweiligen Land geltenden Gesetzgebung vorgenommen werden.

#### HINWEIS!

**Der Hersteller übernimmt keine Haftung bzw. Garantieverpflichtungen für Schäden, die auf Nichtbeachtung der Vorschriften oder unsachgemäße Installation zurückzuführen sind.**

#### Auspacken / Aufstellen

##### ACHTUNG!

**Auf Grund des hohen Gewichtes des Gerätes sollte der Transport sowie das Auspacken und Aufstellen von zwei Personen durchgeführt werden.**

- Packen Sie das Gerät aus und entfernen Sie alle äußeren und inneren Verpackungsteile, sowie Transportsicherungen.



#### VORSICHT!

##### Erstickungsgefahr!

Halten Sie Verpackungsmaterialien wie Plastikbeutel und Styroporteile außerhalb der Reichweite von Kindern.

- Achten Sie darauf, dass das Typenschild und die Warnhinweise am Gerät nicht beschädigt werden.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** in nasser oder feuchter Umgebung auf.
- Stellen Sie das Gerät so auf, dass die Anschlüsse leicht zugänglich sind und bei Bedarf schnell getrennt werden können.
- Stellen Sie das Gerät auf eine Fläche mit folgenden Eigenschaften:

- eben, ausreichend tragfähig, wasserresistent, trocken und hitzebeständig
- ausreichend groß, um ungehindert mit dem Gerät arbeiten zu können
- gut zugänglich
- mit einer guten Luftzirkulation.
- Führen Sie zur Aufstellung des Gerätes folgende Schritte aus:
  - Entfernen Sie die Verpackung vom Gerät mit Ausnahme der Palette.
  - Heben Sie das Gerät mit Hilfe eines Hubwagens an und bringen Sie es an den vorgesehenen Aufstellungsort. Achten Sie darauf, dass das Gerät nicht beschädigt wird, kontrollieren Sie die Stabilität, um das Gleichgewicht des Gerätes nicht zu verlieren.
  - Das Gerät darf weder gezogen noch geschoben werden, da es umkippen kann. Dabei kann es zu Beschädigungen an der Außenverkleidung oder der FüÙe kommen.
  - Sobald sich das Gerät am vorgesehenen Aufstellungsort befindet, entfernen Sie die Palette.
  - Richten Sie das Gerät durch Ein- / Ausdrehen der FüÙe aus.
  - Entfernen Sie anschließend die Schutzfolie vom Gerät.

DE

### Mindestabstände

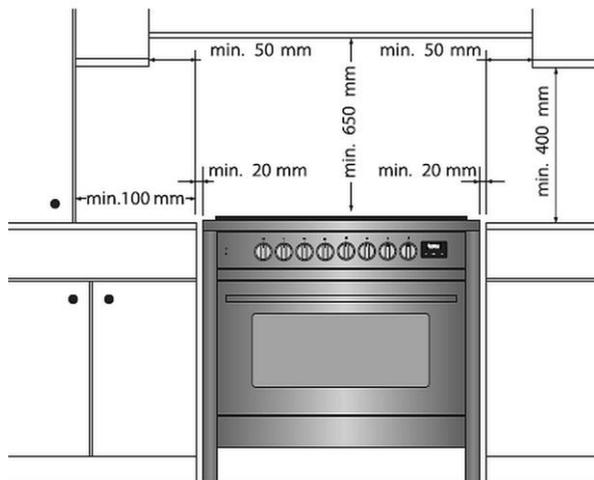


Abb. 4

- Wenn das Gerät neben einem hohen Schrank oder einer Wand aus brennbarem Material aufgestellt wird, halten Sie einen Abstand von mindestens 50 mm zwischen dem Gerät und dem Schrank / Wand ein.

- Halten Sie einen Mindestabstand von 650 mm zwischen dem Kochfeld und einer eventuell darüber angebrachten Abzugshaube ein.
- Sollte das Gerät fest zwischen zwei Küchenschränken eingebaut werden, muss die Verkleidung der Möbel gegen Temperaturen von mindestens 90 °C beständig sein.

## 5.2 Elektrischer Anschluss

### Anschließen - Strom

- Prüfen Sie, ob die technischen Angaben des Gerätes (siehe Typenschild) zu den Daten der örtlichen Stromversorgung passen.
- Der Anschluss des Gerätes muss durch eine Elektrofachkraft unter Berücksichtigung der geltenden internationalen, nationalen und örtlichen Vorschriften erfolgen.
- Der Induktionskocher ist mit einem Anschlusskabel ausgerüstet. Dieses muss mit einem Stecker verbunden oder direkt an eine geeignete Wandsteckdose angeschlossen werden.
- Wandsteckdose und Stecker müssen jederzeit zugänglich bleiben.
- Verlegen Sie das Anschlusskabel so, dass niemand darauf treten oder darüber stolpern kann.
- Sorgen Sie dafür, dass das Anschlusskabel nicht mit Teilen des Backofens in Kontakt kommen kann, die heiß werden können.
- Wenn Sie einen festen Anschluss herstellen möchten, achten Sie darauf, dass ein allpoliger Schalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm in der Zufuhrleitung installiert wird.
- Das Gerät darf nicht mit einem Verteilerstecker oder einem Verlängerungskabel an das Stromnetz angeschlossen werden. Hierbei kann eine sichere Verwendung des Geräts nicht gewährleistet werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernbedienung.

## 6 Gebrauchsanweisungen

### Vor dem Gebrauch

1. Entfernen Sie alle Zubehörteile aus dem Backofen.
2. Reinigen Sie das Gerät vor dem Gebrauch nach Anweisungen im Abschnitt 6 „**Reinigung**“.
3. Heizen Sie vor dem ersten Gebrauch das Gerät ohne Speisen unter Beachtung der Hinweise im Abschnitt „Einstellungen“ für eine Stunde bei höchster Temperatur mit der Funktion Ober- und Unterhitze auf.
4. Heizen Sie vor dem ersten Gebrauch das Gerät ohne Speisen unter Beachtung der Hinweise im Abschnitt „Einstellungen“ auf, um eventuelle störende Gerüche, die von der Wärmeisolierung herkommen, zu beseitigen. Wählen Sie die höchste Temperatureinstellung und die längste Zeiteinstellung.

Bei diesem Vorgang sollen die bei der Herstellung verwendete Schutzfette entfernt werden.

Es kann ein wenig Rauch oder ein unangenehmer Geruch entstehen. Dies ist bei der ersten Benutzung normal und kommt bei einer weiteren nicht mehr vor.

Schalten Sie eventuell die Dunstabzugshaube ein oder lüften Sie den Raum.

DE

5. Öffnen Sie nach der Aufheizzeit die Backofentür, damit die Rauchrückstände entweichen können.
6. Reinigen Sie nach dem Abkühlen den Backofen mit warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm.
7. Trocknen Sie das Gerät gründlich ab.

### 6.1 Verwendung des Induktionskochfeldes

#### Funktionsweise von Induktionskochstellen

Bei Induktionskochern wird an eine Leiterspule unterhalb des Glases eine elektrische Spannung angelegt. Dabei entstehen Magnetfelder, die durch einen physikalischen Effekt direkt den Topfboden erwärmen.

Das bedeutet Zeit- und Energieersparnis, denn es wird nicht wie in herkömmlichen Kochfeldern zunächst das Heizelement und die Glaskochfläche erwärmt.

Ein weiterer Vorteil liegt - aufgrund der oben beschriebenen technischen Eigenschaften - in den sehr kurzen Ankochzeiten.

Weiterhin folgt die Wärmezufuhr prompt jeder Änderung der Einstellung und lässt sich feinstufig regeln. Die Induktionskochstelle reagiert auf Einstellungsänderungen ähnlich schnell wie ein Gasherd, da die Energie sofort den Topf erreicht, ohne dass erst andere Materialien erwärmt werden müssen.

## Gebrauchsanweisungen

Die Induktionstechnik verbindet diese Reaktionsschnelligkeit mit dem grundsätzlichen Vorteil des Stroms, die Wärmezufuhr genau dosieren zu können.

### Geeignetes Kochgeschirr

- Kochgeschirr aus Eisen
- Kochgeschirr aus emailliertem Eisen
- Kochtöpfe/Pfannen aus Stahl oder emailliertem Gusseisen
- Gusseisentöpfe/Pfannen
- Kochgeschirr aus Edelstahl 18/0 und Aluminium, wenn dies als für Induktion geeignet gekennzeichnet ist (Beschreibung des Kochgeschirrs beachten)



Aufgrund der besonderen Funktionsweise des Induktionskochfeldes eignet sich nur Kochgeschirr mit einem magnetisierbaren Boden.

Um bessere Resultate zu erzielen, sollten nur Pfannen/Töpfe mit einem Durchmesser von >12 cm bis 24 cm genutzt werden.

DE

### Nicht geeignetes Kochgeschirr

- Behälter mit gewölbtem Boden
- Kochgeschirr aus Aluminium, Bronze oder Kupfer, es sei denn, dies ist ausdrücklich als für Induktion geeignet gekennzeichnet
- Kochtöpfe/Pfannen mit einem Durchmesser von weniger als 12 cm
- Kochgeschirr mit Füßen
- Kochgeschirr aus Keramik
- Glasgeschirr



### Topferkennung



- Ein elektronischer Sensor erfasst das Vorhandensein oder das Fehlen des Topfes auf der Kochstelle. Wenn der Topf ungeeignet zum Kochen durch magnetische Induktion ist oder wenn der Topf zu klein ist, erscheint in der Anzeige ein entsprechendes Symbol (Abb. links).

- Wird während des Garvorgangs der Topf von der Kochstelle abgenommen, ohne dass der zugehörige Drehknopf in die Position „0“ gestellt wurde, dann wird der zuvor eingestellte und auf dem zugehörigen Display angezeigte Wert automatisch durch das Symbol ersetzt.
- Wenn der Topf korrekt auf die Kochstelle zurückgestellt wird, geht das Symbol aus, und der Garvorgang wird normal wieder aufgenommen. Andernfalls geht das Symbol nach 10 Minuten gleichfalls aus.
- Wenn ein Drehknopf auf eine beliebige Stellung gedreht wird, bevor ein Topf auf die Kochstelle gestellt wird, wird auf dem Display zunächst die eingestellte Leistungsstufe und direkt danach das Symbol zur Topferkennung angezeigt. Das Kochfeld bleibt 10 Minuten lang im Stand-by-Modus. Der Garvorgang beginnt, wenn während dieser Zeit Kochgeschirr korrekt auf die Kochstelle positioniert wird, andernfalls bleibt die Kochstelle ausgeschaltet und das Symbol zur Topferkennung erlischt. Um die Kochstelle erneut einzuschalten, muss der entsprechende Drehknopf zunächst wieder auf „0“ gestellt werden, bevor die gewünschte Leistungsstufe gewählt wird.

### Automatische Verteilung der Leistung

- Die maximale Leistung wird zwischen den aktiven Kochstellen verteilt.
- Die zuerst eingestellte Leistungsstufe hat Vorrang vor den nächsten Einstellungen der anderen Kochstellen. Beim Aktivieren der letzten Kochstellen beginnen die Werte auf den Displays zu blinken und ein zweifacher Signalton ertönt. Es wird automatisch die höchste eingestellte Leistungsstufe angezeigt.
- Sollte der Heizwert einer beliebigen Kochstelle manuell reduziert werden, wird die Leistungsdifferenz auf die übrigen Kochstellen verteilt.
- Die Leistung wird automatisch zwischen den linken, mittleren und rechten Kochstellen.

### Induktionskochfeldgeräusche

#### Tickendes Geräusch

Ein leicht tickendes Geräusch wird durch die Leistungsverteilung von der vorderen zur hinteren Kochstelle verursacht. Auch bei niedrigen Kochstufen kann ein leises tickendes Geräusch auftreten.

#### Das Kochgeschirr gibt Geräusche von sich

Das Kochgeschirr kann beim Kochen Geräusche von sich geben.

Die Ursache dafür ist der Fluss der Energie vom Kochfeld in das Kochgeschirr. Bei manchen Töpfen/Pfannen ist dies besonders bei hohen Kochstufen normal. Es ist nicht schädlich für das Kochgeschirr oder das Kochfeld.

#### Der Ventilator gibt Geräusche von sich

Zur Verlängerung der Lebensdauer der Elektronik verfügt das Gerät über einen Ventilator. Wenn Sie das Gerät intensiv nutzen, wird der Ventilator eingeschaltet, was zu einem summenden Geräusch führt.

Auch nach dem Ausschalten des Geräts kann der Ventilator noch einige Zeit hörbar sein.

### Kochzeitbegrenzung

#### ACHTUNG!

**Die Kochdauerbegrenzung ist eine Sicherheitsfunktion Ihres Induktionskochfeldes. Wenn eine Kochstelle ungewöhnlich lange in Gebrauch ist, wird sie automatisch ausgeschaltet.**

Je nach der eingestellten Leistungsstufe wird die Kochdauer wie folgt begrenzt:

Leistungsstufe	Kochstelle wird automatisch abgeschaltet nach:
1	480 Minuten
2	360 Minuten
3	300 Minuten
4	300 Minuten
5	240 Minuten
6	90 Minuten
7	90 Minuten
8	90 Minuten
9	90 Minuten
boost (P)	10 Minuten

### Restwärme-Anzeige



- Eine Kochstelle kann nach intensivem Gebrauch noch einige Minuten heiß bleiben. Solange die Kochstelle heiß ist, blinkt ein „H“ in der Digital-Anzeige des Induktionskochfeldes (Abb. links).

### Temperaturschutz

- Jede Kochstelle verfügt über einen Sensor. Dieser überwacht ununterbrochen die Temperatur des Bodens des Kochgeschirrs und der Bestandteile der Kochstelle, um die Gefahr einer Überhitzung, z. B. durch einen trockengekochten Topf, zu vermeiden.
- Bei einer zu hohen Temperatur wird die Leistung der Kochstelle automatisch verringert oder die Kochstelle vollständig ausgeschaltet.

### 6.2 Bedienung des Induktionskochfeldes

#### Warnhinweise



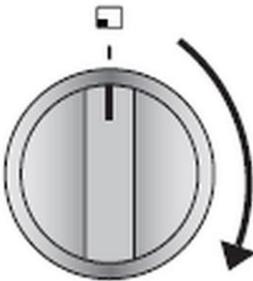
#### WARNUNG!

##### Verbrennungsgefahr!

Durch das heiße Kochgeschirr werden das Kochfeld und das Gehäuse des Gerätes während des Betriebes sehr heiß und bleiben einige Zeit nach dem Abschalten heiß.

Berühren Sie niemals die heißen Oberflächen des Gerätes.

#### Einschalten der Kochstelle



1. Stellen Sie vor der Aktivierung einer Kochstelle einen passenden Topf auf die gewählte Kochstelle.
2. Drehen Sie den entsprechenden Drehknopf im Uhrzeigersinn und stellen Sie die gewünschte Leistung ein.

Alle Display-Anzeigen schalten sich ein.

Ein ertönt ein akustisches Signal.

In der Anzeige der gewählten Kochstelle erscheint der eingestellte Leistungswert, in den Anzeigen der anderen Kochstellen erscheint „0“.

Beim Drehen eines zweiten Drehknopfes wird kein akustisches Signal ertönen. In der Display-Anzeige erscheint der für die gewählte Kochstelle eingestellte Leistungswert.

#### Änderung der Leistungsstufen

1. Drehen Sie zur Erhöhung der Leistung einer Kochstelle den Drehknopf im Uhrzeigersinn, zur Reduzierung der Leistung gegen den Uhrzeigersinn.

Es sind Leistungsstufen „0“ bis „9“ einstellbar. Außerdem gibt es eine Boost-Stufe. Die ausgewählte Leistung wird in der Display-Anzeige der entsprechenden Kochstelle angezeigt.

Die Standardeinstellung des Drehknopfes entspricht „0“.



2. Drehen Sie den Drehknopf für die gewählte Kochstelle auf die gewünschte Leistung ein.

Die ausgewählte Leistung wird in der entsprechenden Display-Anzeige angezeigt.

3. Um die Boost-Stufe zu aktivieren, stellen Sie den Drehknopf auf „9“ ein.
4. Drehen Sie ihn dann noch eine Stufe weiter.

Ein akustisches Signal ertönt. In der Display-Anzeige erscheint „P“.

5. Drehen Sie danach den Drehknopf wieder auf „9“.

### Manuelle Abschaltung



1. Drehen Sie den Drehknopf in die Position „0“.

In allen Display-Anzeigen erscheint ein blinkender Punkt wie in der nebenstehenden Abbildung gezeigt.

Nach 15 Sekunden schalten alle Displays ab.

Ein akustisches Signal ertönt.

Das Gerät schaltet in den Standby-Modus.

DE

### Schnellheizfunktion

Diese Funktion erlaubt das schnellere Erreichen der gewünschten Leistungsstufe, bleibt aber nur für eine sehr begrenzte Zeitdauer aktiv (Siehe folgende Tabelle).



1. Drehen Sie den Drehknopf beginnend bei „0“ gegen den Uhrzeigersinn, bis ein akustisches Signal ertönt.

In der Display-Anzeige erscheint das Symbol „A“ (siehe Abbildung).

2. Stellen Sie mit dem Drehknopf innerhalb von 10 Sekunden die gewünschte Leistungsstufe für die gewählte Kochstelle ein.

In der Display-Anzeige werden nun abwechselnd das Symbol „A“ und die neu eingestellte Leistungsstufe blinkend angezeigt.

Leistungsstufe	Kochstelle wird automatisch abgeschaltet nach:
1	48 Sekunden
2	144 Sekunden
3	230 Sekunden
4	312 Sekunden
5	408 Sekunden
6	120 Sekunden
7	168 Sekunden
8	216 Sekunden
9	-

### Funktion Warmhalten



Diese Funktion erlaubt das Erwärmen eines für Induktionsherde geeigneten Behälters, sodass im Innern des Behälters eine konstante Temperatur erhalten wird.

Nützlich zum Erwärmen und Warmhalten zuvor gegarter Lebensmittel im Kochbehälter. Auf diese Weise wird der Energieverbrauch optimiert.

Die maximale konstante Wärmeabgabezeit beträgt 120 Minuten.

1. Drehen Sie den Drehknopf im Uhrzeigersinn auf „U“.

In der entsprechenden Display-Anzeige wird das auf der nebenstehenden Abbildung dargestellte Symbol angezeigt.

### Kochfelder miteinander verbinden

Mit dieser Funktion werden zwei Kochstellen zu einer gemeinsamen großen Kochstelle verbunden. Es können jeweils die beiden linken, die beiden mittleren oder die beiden rechten Kochstellen miteinander verbunden werden. Die zu verbindenden Kochstellen können nur mit dem Drehknopf für die jeweils vordere der beiden verbundenen Einzelkochstellen gesteuert werden.



1. Drehen Sie die Drehknöpfe der beiden linken, mittleren oder rechten Kochstellen im Uhrzeigersinn auf die Leistungsstufe „9“.
2. Fassen Sie nun beide Drehknöpfe gleichzeitig und drehen Sie sie von der Leistungsstufe „9“ auf die Boost-Stufe „P“, bis ein akustisches Signal ertönt.

In den entsprechenden Display-Anzeigen wird das erfolgreiche Verbinden der Kochstellen durch die Symbole angezeigt (Abb. oben).

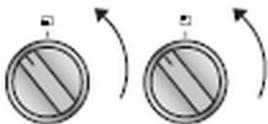
3. Drehen Sie den Drehknopf der vorderen Kochstelle auf die gewünschte Leistungsstufe.

Wenn das Kochgeschirr während des Garvorgangs von der Kochstelle genommen und nicht innerhalb von 10 Minuten zurück auf die Kochstelle gestellt wird, wird diese Funktion automatisch deaktiviert.

Zur manuellen Deaktivierung der Funktion stellen Sie die Drehknöpfe in die Position „0“ zurück.

DE

### Kindersicherung



Es ist möglich, die Kochstellen zu sperren.

1. Drehen Sie die Drehknöpfe der linken vorderen und linken hinteren Kochstellen gleichzeitig entgegen dem Uhrzeigersinn, und halten Sie sie mindestens 2 Sekunden in dieser Position, bis in allen Display-Anzeigen „L“ angezeigt wird.

Nach einigen Minuten gehen die Symbole aus. Durch Drehen eines beliebigen Drehknopfes werden die obengenannten Sperrsymbole jedoch erneut auf allen Displays vorgegeben, und die Kochstellen werden nicht aktiviert.

Die Deaktivierung ist zeitlich unbegrenzt. Eine längere Unterbrechung der elektrischen Stromversorgung kann die vorgenommene Deaktivierung annullieren.

2. Zur Wiederaktivierung der Kochstellen drehen Sie erneut gleichzeitig die ersten beiden Drehknöpfe links gegen den Uhrzeigersinn.

### Verwendung der Kochstufen

Die nachstehende Übersicht gilt nur als Leitfaden, weil der Einstellwert von der Menge und Zusammensetzung des Gerichts und vom Kochgeschirr abhängt.

Kochstufen	Verwenden für:
<b>Stufe „Boost“ / Stufe 9</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Speisen/Wasser schnell zum Kochen bringen</li><li>• Blattgemüse einkochen</li><li>• Erhitzen von Öl und Fett</li><li>• Druckaufbau im Schnellkochtopf</li></ul>
<b>Stufe 8</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Fleisch anbraten</li><li>• Fisch braten</li><li>• Backen von Omeletts</li><li>• Braten gekochter Kartoffeln</li><li>• Frittieren</li></ul>
<b>Stufe 7</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Dicke Pfannkuchen backen</li><li>• Braten von dickem, paniertem Fleisch</li><li>• Ausbraten von Speck</li><li>• Braten roher Kartoffeln</li><li>• Backen von Armen Rittern</li><li>• Braten von paniertem Fisch</li></ul>
<b>Stufe 6 / Stufe 5</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Garkochen</li><li>• Auftauen harter Gemüsesorten</li><li>• Braten und Garen von dünnem Fleisch</li></ul>
<b>Stufe 1 bis Stufe 4</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Bouillon ziehen lassen</li><li>• Bereiten von Schmorfleisch</li><li>• Schmoren von Gemüse</li><li>• Schmelzen von Schokolade</li><li>• Schmelzen von Käse</li></ul>

## 6.3 Verwendung des Multifunktions-Backofens

### Tipps zum Backen und Braten

#### Energiebewusste Verwendung des Backofens

- Öffnen Sie die Backofentür so wenig wie möglich.
- Bereiten Sie Gerichte mit annähernd derselben Zubereitungstemperatur (zum Beispiel Apfeltorte und einen Auflauf) gleichzeitig auf demselben Rost oder mit einer Heißluftfunktion übereinander zu. Auf Fleisch kann gleichzeitig geschmort werden.
- Bereiten Sie mehrere Gerichte nacheinander zu, zum Beispiel einen Auflauf nach einem Kuchen. Oft kann die Zubereitungszeit des zweiten Gerichts dann 10 Minuten kürzer sein, da der Backofen noch viel Hitze enthält.
- Dank der Backofenisolierung können Speisen mit längerer Zubereitungszeit (ab 1 Stunde) auf der Restwärme des Backofens nachgaren. Schalten Sie den Backofen 10 Minuten eher aus, als angegeben, lassen Sie jedoch die Tür geschlossen.
- Vorwärmen ist im Allgemeinen nicht erforderlich, außer bei Gerichten, deren Zubereitungszeit kürzer als 30 Minuten ist, oder wenn dies im Rezept angegeben ist.
- Holen Sie vor der Zubereitung alles, was nicht benötigt wird, aus dem Backofen.
- Schalten Sie den Backofen aus, bevor Sie das gegarte Gericht herausholen.

#### Backofengeschirr

- Im Prinzip kann jedes hitzebeständige Geschirr verwendet werden.
- Spülen Sie gläsernes Geschirr nicht unmittelbar nach dem Gebrauch unter kaltem Wasser ab. Durch den plötzlichen Temperaturunterschied kann das Glas zerspringen.
- Verwenden Sie dunkle oder schwarze Backformen. Diese leiten die Wärme besser und lassen das Gericht gleichmäßiger garen.

#### Boden nicht abdecken

- Decken Sie den Boden des Garraumes nicht ab. Das Abdecken des Bodens zum Beispiel mit Aluminiumfolie oder einem Backblech kann zu Überhitzung und Beschädigung der Emaille führen.
- Sie können eine Verschmutzung des Backofenbodens durch Lecks aus einer Springform vermeiden, wenn Sie ein Schälchen aus Aluminiumfolie formen und es unter die Form auf den Rost stellen, oder Backpapier unter die Form legen.

### Zeiteinstellung

1. Wählen Sie eine 5 Minuten kürzere Zubereitungszeit als im Rezept angegeben. Dadurch können Sie in der letzten Phase kontrollieren, ob das Gericht oder Gebäck gar ist und die richtige Farbe hat.

Wenn nicht, schließen Sie die Backofentür und kontrollieren Sie nach einer gewissen Zeit erneut. Das Öffnen und Schließen der Backofentür muss langsam vor sich gehen. Vorzugsweise die Backofentür nicht öffnen, bevor drei Viertel der Zubereitungszeit um sind.

### Warmhalten

- Sie können den Backofen zum Warmhalten bereits zubereiteter Speisen verwenden. Wählen Sie hierfür die Heißluftfunktion und eine Temperatur von 75 °C. Die Speisen, die Sie warmhalten möchten, abdecken, um ein Austrocknen zu verhindern.

### Fleisch braten

- Am besten geeignet ist Fleisch 'am Stück', ab 1 Kg. Das Fleisch erhält eine regelmäßig geformte, knusprige Kruste, wobei fast kein Gewicht verloren geht.
- Reiben Sie das Fleisch eine Viertelstunde vorher mit Salz und Gewürzen ein. Verwenden Sie zum Braten 80 bis 100 g Butter oder Fett (oder eine Mischung) pro 500 g Fleisch.

DE

### Bratzeiten

- Flache, dünne Fleischstücke erfordern im Durchschnitt 5 Minuten weniger Bratzeit als dicke oder aufgerollte Fleischstücke. Bei größeren Fleischstücken muss pro 500 Gramm mehr eine 15 bis 20 Minuten längere Bratzeit veranschlagt werden.
- Legen Sie das Fleisch in einen Bräter und übergießen Sie es mit Butter und/oder Fett. Wenn das Fleisch einen Fettrand hat, legen Sie diesen beim Braten nach oben. Fleisch ohne Fettrand ca. 15 Minuten begießen. Fleisch mit Fettrand ca. 30 Minuten begießen.
- Wenn die Soße zu dunkel wird, tun Sie beim Braten ab und zu einige Löffel Wasser hinzu.
- Lassen Sie das Fleisch nach der Zubereitung etwa 10 Minuten mit Aluminiumfolie abgedeckt liegen, bevor Sie es anschneiden.

### Einschubebenen

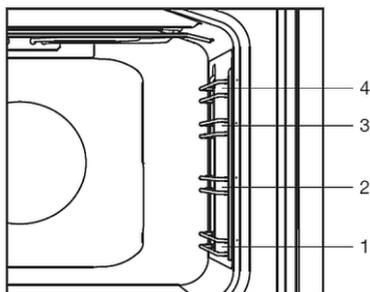


Abb. 5

Der Garraum des Gerätes ist mit Einschubebenen ausgestattet.

Setzen Sie den Rost oder das Backblech zwischen die Schienen der Einschubebene.

Wählen Sie eine Einschubebene entsprechend den Speisen, beachten Sie die Angaben im Rezept oder auf den Verpackungen von Lebensmitteln, die Sie zubereiten möchten.

## 6.4 Bedienung des Multifunktions-Backofens

### Einstellen der Uhr



Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal anschließen, blinken die Symbole „A“ und „0 00“. Die richtige Tageszeit muss noch eingestellt werden.

1. Drücken Sie gleichzeitig die Tasten „+“ und „-“, bis der Punkt zwischen den Stunden und Minuten zu blinken beginnt.

Das Symbol „A“ verschwindet und das Garsymbol erscheint oberhalb des Punkts.

2. Drücken Sie die Taste „-“ oder „+“, um die Zeit einzustellen.

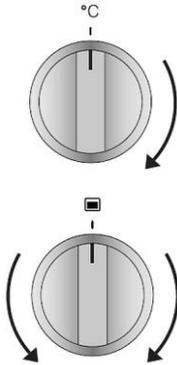
3. Wenn die korrekte Zeit eingestellt ist, warten Sie einen Moment.

Nach einigen Sekunden ertönt ein akustisches Signal.

Im Display wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt, und der Punkt hört auf zu blinken. Solange der Punkt blinkt, können Sie die Zeit einstellen.

Wenn die aktuelle Zeit im Display angezeigt wird, können Sie sie anpassen, indem Sie erneut gleichzeitig die Tasten „-“ und „+“ gedrückt halten. Der Punkt beginnt zu blinken. Drücken Sie die Taste „-“ oder die Taste „+“, um die Zeit anzupassen.

### Gerät ein-/ausschalten



1. Wählen Sie eine Temperatureinstellung mit dem Temperaturregler und eine Backofenfunktion mit dem Funktionsregler aus.

Die Kontrollleuchten des Ofens und des Thermostats leuchten auf; der Backofen ist eingeschaltet.

In der folgenden Tabelle finden Sie Informationen zu den verschiedenen Backofenfunktionen, die Sie auswählen können.

2. Drehen Sie den Temperaturregler und den Funktionsregler nach Ablauf der Garzeit auf „0“, um den Backofen auszuschalten.

### ACHTUNG!

**Wenn der Backofen nicht funktioniert, wurde möglicherweise die digitale Uhr programmiert; im Display wird dann ein „A“ angezeigt. Annullieren Sie die Programmierung nach Anweisungen im Abschnitt „Zwischenzeitliches Ausschalten des Backofens“.**

DE

Wenn Sie die Backofentür öffnen, während das Gerät in Betrieb ist, erlischt die Kontrollleuchte des Thermostats. Nachdem Sie die Backofentür geschlossen haben, wird die Kontrollleuchte nach einiger Zeit wieder automatisch aufleuchten.

### Backofenfunktionen

	<p><b>Reinigungsfunktion</b></p> <p>Diese Funktion kann zum Reinigen des Backofens verwendet werden. Durch die Kombination von Ober- und Unterhitze und dem Hinzufügen von 300 ml Wasser auf das Backblech, entsteht im Garraum Dampf. Weitere Informationen finden Sie im Abschnitt „Reinigungsfunktion“.</p>
	<p><b>Turbo-Heißluft</b></p> <p>Die Luft im Backofen wird durch das Heißlufterelement erhitzt. Der Lüfter in der Rückwand bläst heiße Luft in den Backofen. Dadurch werden die Gerichte erhitzt. Sie können auf mehreren Ebenen zugleich backen und dadurch Energie sparen. Durch die intensive Hitzeübertragung können Sie eine um 20-30 °C niedrigere Temperatur wählen, als bei konventionellen Rezepten angegeben ist.</p>

	<b>Grill + Lüfter + Unterhitze</b> Die Hitze des Grillelements und des unteren Heizelements wird vom Lüfter gleichmäßig verteilt. Dies sorgt dafür, dass sogar schwierige Gerichte gleichmäßig gebacken werden. Ideal für Pizza, Gebäck und Plätzchen.
	<b>Schnellaufheizung</b> Mit dieser Funktion wird der Backofen schnell vorgeheizt, sodass sich die endgültige Backzeit verringert.
	<b>Maxi-Grill</b> Das Grillelement wird gleichzeitig mit dem oberen Heizelement eingeschaltet. Die Hitze des Grillelements strahlt direkt auf das Gericht. Um den Erwärmungsprozess zu optimieren, wird auch das obere Heizelement eingeschaltet. Diese Heizmethode ist ideal zum Zubereiten kleiner Fleischstücke wie Steaks, Beefsteaks, Würstchen und Koteletts.
	<b>Ober- und Unterhitze (konventionell) + Lüfter</b> Die Heizelemente oben und unten im Backofen erzeugen eine gleichmäßige Hitze. Der Lüfter verteilt die Hitze gleichmäßig. Diese Funktion ist geeignet für das schnelle Braten von Fleisch und das Backen von Gebäck auf mehreren Ebenen.
	<b>ECO</b> Das Gericht wird durch die Hitze vom oberen und unteren Heizelemente erwärmt. Diese Funktion eignet sich für eine bei niedriger Temperatur (und dementsprechend langsame) Zubereitung, zum Beispiel von Fleisch.
	<b>Oberhitze + Lüfter</b> Das Gericht wird durch das obere Heizelement erhitzt. Die Hitze wird durch den Lüfter um das Gericht herum verteilt. Diese Funktion eignet sich zum Bräunen der oberen Schicht von Gerichten wie z. B. Brot, Kuchen und Desserts.
	<b>Auftauen</b> Der Lüfter dreht sich. Die Luft zirkuliert im Backofen, ohne dass dabei die Heizelemente eingeschaltet sind. Diese Methode wird für das langsame Auftauen von Lebensmitteln verwendet.

### Bedienung des Backofens mithilfe der digitalen Uhr

Die digitale Uhr kann auf verschiedene Arten verwendet werden:

- Sie können die Dauer des Backens / Bratens / Grillens bestimmen. Der Backofen schaltet sich aus, sobald die eingestellte Zeit abgelaufen ist. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal.
- Sie können auch einstellen, wann der Back-/ Brat-/ Grillvorgang enden soll. Der Backofen ist bis zur eingestellten Zeit mit der voreingestellten Temperatur und Funktion in Betrieb. Ist die Zeit abgelaufen, ertönt ein akustisches Signal.
- Schließlich können Sie sowohl eine Dauer als auch eine Endzeit (einen automatischen Backvorgang) eingeben. Der Backofen schaltet sich automatisch ein und aus. Wenn der automatische Backvorgang abgeschlossen ist, ertönt ein akustisches Signal.
- Die digitale Uhr kann auch als Eieruhr verwendet werden. Die Eieruhr schaltet den Backofen nicht aus.



### Backdauer programmieren

1. Wählen Sie eine Temperatureinstellung mit dem Temperaturregler und eine Backofenfunktion mit dem Funktionsregler aus.

Die Kontrollleuchten des Backofens und des Thermostats leuchten auf; der Backofen ist eingeschaltet.



2. Halten Sie die Taste „Menü“ gedrückt.  
Auf dem Display erscheint ein blinkendes Uhrensymbol, und die Zeit steht auf „0.00“.
3. Drücken Sie unmittelbar danach nochmals auf die Taste „Menü“.  
Das Uhrensymbol verschwindet und auf dem Display erscheint ein blinkendes „A“. Außerdem wird „dur“ auf dem Display, abwechselnd mit „0.00“, angezeigt.



4. Stellen Sie mit den Tasten „+“ und „-“ die Zubereitungszeit ein.

Wenn die korrekte Zeit eingestellt ist, warten Sie einen Moment. Nach einigen Sekunden ertönt ein akustisches Signal.

Im Display wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt, und „A“ hört auf zu blinken.

Sobald die eingestellte Backzeit abgelaufen ist, ertönt ein akustisches Signal und der Backofen schaltet sich automatisch aus.

Die Kontrollleuchten des Backofens und des Thermostats gehen aus, das Garsymbol verschwindet und „A“ beginnt wieder zu blinken.

5. Schalten Sie das akustische Signal aus, indem Sie auf eine beliebige Taste drücken.
6. Stellen Sie jetzt zuerst den Temperaturregler und den Funktionsregler „0“, um den Backofen vollständig auszuschalten.
7. Halten Sie die Taste „Menü“ gedrückt, um das „A“ wieder aus dem Display zu entfernen.

### HINWEIS!

Sie können zu jedem gewünschten Zeitpunkt die verbleibende Zeit auf dem Display anzeigen lassen, indem Sie die Taste „Menü“ gedrückt halten, bis das blinkende Uhrensymbol angezeigt wird. Drücken Sie dann sofort wieder auf die Taste „Menü“.

Wenn Sie die Backdauer anpassen möchten, halten Sie die Taste „Menü“ gedrückt, bis das blinkende Uhrensymbol angezeigt wird. Drücken Sie dann sofort erneut auf die Taste „Menü“ und danach auf die Taste „+“ oder die Taste „-“, um die Zeit anzupassen.

### Ende der Backdauer programmieren

1. Wählen Sie eine Temperatureinstellung mit dem Temperaturregler und eine Backofenfunktion mit dem Funktionsregler aus.

Die Kontrollleuchten des Backofens und des Thermostats leuchten auf; der Backofen ist eingeschaltet.



2. Halten Sie die Taste „Menü“ gedrückt.

Auf dem Display erscheint ein blinkendes Uhrensymbol, und die Zeit steht auf „0.00“.



3. Drücken Sie unmittelbar danach zweimal auf die Taste „Menü“.

Das Uhrensymbol verschwindet und auf dem Display erscheint ein blinkendes „A“. Außerdem wird „End“ auf dem Display, abwechselnd mit der aktuellen Zeit, eingeblendet.



4. Stellen Sie mit der Taste „+“ die Endzeit ein.

5. Wenn die korrekte Zeit eingestellt ist, warten Sie einen Moment.



Nach einigen Sekunden ertönt ein akustisches Signal. Im Display wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt und „A“ hört auf zu blinken.



Sobald die Endzeit erreicht ist, ertönt ein akustisches Signal und der Backofen schaltet sich automatisch aus.

Die Kontrollleuchten des Backofens und des Thermostats gehen aus, das Garsymbol verschwindet und „A“ beginnt wieder zu blinken.

6. Schalten Sie das akustische Signal aus, indem Sie auf eine beliebige Taste drücken.
7. Stellen Sie jetzt zuerst den Temperaturregler und den Funktionsregler auf „0“, um den Backofen vollständig auszuschalten.



8. Halten Sie die Taste „Menü“ gedrückt, um das „A“ wieder aus dem Display zu entfernen.

### HINWEIS!

Sie können zu jedem gewünschten Zeitpunkt die Endzeit auf dem Display anzeigen, indem Sie die Taste „Menü“ gedrückt halten, bis das blinkende Uhrensymbol angezeigt wird. Drücken Sie dann sofort erneut zweimal auf die Taste „Menü“.

Wenn Sie die Endzeit anpassen möchten, halten Sie die Taste „Menü“ gedrückt, bis das blinkende Uhrensymbol angezeigt wird. Drücken Sie dann sofort erneut zweimal auf die Taste „Menü“ und danach auf die Taste „+“ oder die Taste „-“, um die Endzeit anzupassen.

### Automatischen Backvorgang programmieren

Sie können den Backofen sich automatisch ein- und ausschalten lassen, indem Sie eine Backdauer und eine Endzeit einstellen. Der Backofen berechnet selbst die Startzeit und schaltet sich nach Ablauf der Garzeit automatisch aus.



#### Beispiel

Aktuelle Uhrzeit: 17:30, eingestellte Dauer des Backvorgangs: 1 Stunde und 15 Minuten, eingestellte Endzeit des Backvorgangs: 19:45 Uhr. Der Backofen beginnt um 18:30 Uhr mit dem Backvorgang mit der voreingestellten Temperatur und Funktion und wird um 19:45 Uhr aufhören.



1. Halten Sie die Taste „Menü“ gedrückt.

Auf dem Display erscheint ein blinkendes Uhrensymbol, und die Zeit steht auf „0.00“.



2. Drücken Sie unmittelbar danach zweimal auf die Taste „Menü“.

Das Uhrensymbol verschwindet und auf dem Display erscheint ein blinkendes „A“. Außerdem wird „dur“ auf dem Display, abwechselnd mit „0.00“, angezeigt.



3. Stellen Sie mit den Tasten „+“ und „-“ die Zubereitungszeit ein.
4. Ist die richtige Zeit eingestellt, drücken Sie dann wieder auf die Taste „Menü“.



„End“ wird auf dem Display, abwechselnd mit der aktuellen Zeit, angezeigt.



5. Stellen Sie mit der Taste „+“ die Endzeit ein. Das Garsymbol verschwindet.



6. Wenn die korrekte Zeit eingestellt ist, warten Sie einen Moment.

Nach einigen Sekunden ertönt ein akustisches Signal. Im Display wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt, und „A“ hört auf zu blinken.

7. Wählen Sie eine Temperatur mit dem Temperaturregler und eine Backofenfunktion mit dem Funktionsregler aus.

8. Wenn die Startzeit erreicht ist, schaltet sich der Backofen automatisch ein.

Die Kontrollleuchten des Backofens und des Thermostats leuchten auf und das Garsymbol erscheint im Display.

9. Sobald die Endzeit erreicht ist, ertönt ein akustisches Signal und der Backofen schaltet sich automatisch aus.

Die Kontrollleuchten des Backofens und des Thermostats gehen aus, das Garsymbol verschwindet und „A“ beginnt wieder zu blinken.

10. Schalten Sie das akustische Signal aus, indem Sie auf eine beliebige Taste drücken.

11. Stellen Sie jetzt zuerst den Temperaturregler und den Funktionsregler auf „0“, um den Ofen vollständig auszuschalten.

12. Halten Sie die Taste „Menü“ gedrückt, um das „A“ wieder aus dem Display zu entfernen.

### HINWEIS!

Sie können zu jedem gewünschten Zeitpunkt die Zubereitungszeit oder Endzeit auf dem Display anzeigen, indem Sie die Taste „Menü“ gedrückt halten, bis das blinkende Uhrensymbol angezeigt wird. Drücken Sie dann sofort erneut ein oder zweimal auf die Taste „Menü“.

Wenn Sie die Zubereitungszeit anpassen möchten, halten Sie die Taste „Menü“ gedrückt, bis das blinkende Uhrensymbol angezeigt wird. Drücken Sie dann sofort erneut ein- oder zweimal auf die Taste „Menü“ und danach auf die Taste „+“ oder die Taste „-“, um die Zeit anzupassen.

### Zwischenzeitliches Ausschalten des Backofens

1. Halten Sie die Taste „Menü“ gedrückt.  
Auf dem Display erscheint ein blinkendes Uhrensymbol, und die Zeit steht auf „0.00“.
2. Drücken Sie unmittelbar danach ein- oder zweimal auf die Taste „Menü“.  
Das Uhrensymbol verschwindet und auf dem Display erscheint ein blinkendes „A“. Außerdem wird „dur“ oder „End“ auf dem Display, abwechselnd mit der aktuellen Zubereitungs- oder Endzeit, angezeigt.
3. Drücken Sie gleichzeitig auf die Tasten „+“ und „-“, um die eingestellte Zeit zu entfernen.

### Eieruhr



Der Eieruhr sendet nur nach Ablauf der eingestellten Backzeit ein Signal aus. Die Eieruhr schaltet den Backofen nicht aus.

1. Halten Sie die Taste „Menü“ gedrückt.

Auf dem Display erscheint ein blinkendes Uhrensymbol, und die Zeit steht auf „0.00“.

2. Stellen Sie mit den Tasten „+“ und „-“ die gewünschte Zeit ein.



Wenn die korrekte Zeit eingestellt ist, warten Sie einen Moment. Nach einigen Sekunden ertönt ein akustisches Signal.

Im Display wird die aktuelle Uhrzeit wieder angezeigt, und die Uhr hört auf zu blinken.



### HINWEIS!

Sie können zu jeder gewünschten Zeit die eingestellte Zeit auf dem Display anzeigen lassen, indem Sie auf die Taste „Menü“ drücken.

Wenn Sie die Backdauer anpassen möchten, halten Sie die Taste „Menü“ gedrückt. Wenn das Uhrensymbol beginnt zu blinken, können Sie die Zeit im Display über die Tasten „+“ und „-“ anpassen.

Wenn Sie die Backdauer auf 0 stellen, halten Sie dann die Taste „Menü“ gedrückt. Wenn das Uhrensymbol beginnt zu blinken, drücken Sie gleichzeitig auf die Tasten „+“ und „-“.

### Akustisches Signal einstellen



Wenn Sie keine Backofenfunktion eingestellt haben, können Sie mit der Taste „-“ das akustische Signal anpassen. Es gibt drei verschiedene Signale.

1. Drücken Sie gleichzeitig die Tasten „+“ und „-“, bis der Punkt zwischen den Stunden und Minuten zu blinken beginnt.

2. Drücken Sie auf die Taste „Menü“.

In der Anzeige wird „Ton“ mit einer 1, 2 oder 3 angezeigt.

3. Drücken Sie auf die Taste „-“.

Sie hören das akustische Signal, das zur Nummer gehört.

4. Drücken Sie ein zweites Mal auf die Taste „-“.  
Sie hören ein anderes akustisches Signal.

5. Drücken Sie ein drittes Mal auf die Taste „-“.

Sie hören wieder ein anderes akustisches Signal.

6. Treffen Sie eine Auswahl unter diesen drei Signalen, indem Sie (mehrmals) auf die Taste „-“ drücken.

7. Wenn das gewünschte Signal eingestellt ist, warten Sie einen Moment.

Nach einigen Sekunden ertönt das eingestellte akustische Signal.

Das akustische Signal ist eingestellt und die aktuelle Uhrzeit wird wieder im Display angezeigt.

### Reinigungsfunktion

Um den Backofen regelmäßig zu reinigen (nach jedem Gebrauch), wird die „Reinigungsfunktion“ empfohlen. Führen Sie folgende Schritte durch:

1. Setzen Sie das Backblech in die Einschubebene 2.
2. Geben Sie maximal 300 ml Wasser auf das Backblech.
3. Wählen Sie die „Reinigungsfunktion“ mithilfe des Funktionsreglers aus.
4. Stellen Sie eine Zeitdauer von 60 Minuten ein.

Die Speisereste auf der Emaille des Backofens werden weich, und Sie können sie anschließend mit einem feuchten Tuch abwischen.

#### **ACHTUNG!**

**Die maximale Wassermenge (300 ml) darf nicht überschritten werden!  
Während der Reinigungsfunktion ist es möglich, dass einige Tropfen  
Wasser auf den Boden gelangen. Das ist normal.**

## 7 Reinigung

### 7.1 Sicherheitshinweise zur Reinigung

- Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung von der Stromversorgung.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt. Tauchen Sie das Gerät zum Reinigen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Verwenden Sie keinen Druckwasserstrahl, um das Gerät zu reinigen.
- Verwenden Sie keine spitzen oder metallischen Gegenstände (Messer, Gabel etc.) um das Gerät zu reinigen. Spitze Gegenstände können das Gerät beschädigen und bei Kontakt mit stromführenden Teilen zu einem Stromschlag führen.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine Scheuermittel, lösemittelhaltigen oder ätzende Reinigungsmittel. Diese können die Oberfläche beschädigen.

## 7.2 Reinigung

### Induktionskochfeld

#### **ACHTUNG!**

**Verwenden Sie niemals Scheuermittel. Diese Mittel verursachen Kratzer, in denen sich Kalk und Schmutz ansammeln.**

**Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände wie Stahlwolle oder Scheuerkissen.**

Das Induktionskochfeld ist aus hochwertigen Materialien hergestellt, die Sie leicht reinigen können.

#### **HINWEIS!**

**Aktivieren Sie die Kindersicherung, bevor Sie das Kochfeld reinigen.**

### Tägliche Reinigung

1. Reinigen Sie das Kochfeld direkt nach dem Gebrauch mit einem milden Reinigungsmittel und einem weichen, feuchten Tuch.
2. Wischen Sie mit einem sauberen Tuch oder Küchenpapier nach.
3. Trocknen Sie das Kochfeld anschließend mit einem weichen Tuch ab.

DE

### Hartnäckige Flecken

- Hartnäckige Flecken können auch mit einem milden Reinigungsmittel entfernt werden (z. B. Geschirrspülmittel).
- Wasserflecken und Kalkreste können Sie mit Essig entfernen.
- Metallrückstände (entstanden durch Schieben von Töpfen) sind oft schwierig zu entfernen. Verwenden Sie handelsübliche Spezialmittel und beachten Sie die Anweisungen der Hersteller.
- Entfernen Sie Lebensmittelreste mit einem Glasschaber. Auch geschmolzener Kunststoff und Zucker können damit entfernt werden.

### Reinigung des Backofens

#### **Außenflächen**

1. Reinigen Sie die Außenflächen des Gerätes (Gehäuse, Backofentür außen) mit warmem Wasser, mildem Reinigungsmittel und einem weichen Tuch.
2. Reinigen Sie die Drehknöpfe/Regler/Tasten und den Türgriff mit einem weichen, feuchten Tuch und einem milden flüssigen Reinigungsmittel, das für glatte, lackierte Oberflächen geeignet ist. Sie können auch Reinigungsmittel verwenden, die speziell für diese Art von Oberflächen entwickelt wurden. Befolgen Sie in diesem Fall die Anweisungen des Herstellers.

### Innenraum

1. Reinigen Sie den Innenraum des Backofens mit warmem Wasser, einem weichen Tuch und mildem Reinigungsmittel.
2. Wischen Sie mit klarem Wasser nach.
3. Für die regelmäßige Reinigung nach dem Gebrauch verwenden Sie die „Reinigungsfunktion“ des Gerätes. Befolgen Sie den Anweisungen im Abschnitt „Bedienung des Backofens“ / Reinigungsfunktion.
4. Verwenden Sie bei hartnäckigen Verschmutzungen einen handelsüblichen Backofenreiniger. Beachten Sie die Anweisungen des Herstellers.

### Bei hartnäckigen Flecken müssen Sie Folgendes beachten:

- Lassen Sie den Backofen abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.
- Reinigen Sie den Backofen und das Zubehör nach jedem Gebrauch, um zu verhindern, dass der Schmutz sich in den Ofen einbrennt.
- Entfernen Sie Fettflecken mit warmem Seifenwasser, während der Ofen noch warm ist.
- Verwenden Sie bei sehr hartnäckigem Schmutz einen handelsüblichen Backofenreiniger. Beachten Sie die Anweisungen des Herstellers. Wischen Sie den Innenraum danach gründlich mit klarem Wasser, um alle Rückstände des Reinigungsmittels restlos zu entfernen.
- Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel wie Stahlwolle, Scheuerschwämme, Fleckentferner usw.
- Lackierte, verzinkte und Edelstahloberflächen und Aluminiumteile dürfen niemals mit Backofensprays in Kontakt kommen, da sie dadurch beschädigt werden und sich verfärben. Dasselbe gilt für den Thermostatsensor (wenn das Gerät mit einem Timer-Sensor ausgerüstet ist) und für die Heizelemente, die auf der Oberseite zugänglich sind.

## Reinigung

### Auflageschienen entnehmen und reinigen

Zur leichteren Reinigung der Auflageschienen können diese aus den Backofen entnommen werden. Beachten Sie folgende Anweisungen:

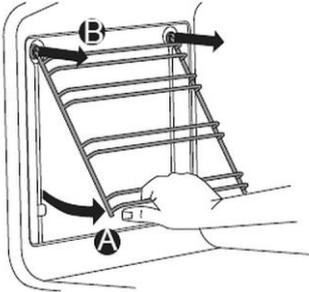


Abb. 6

1. Halten Sie die Auflageschienen an der Unterseite fest und kippen Sie sie zur Backofenmitte hoch (A).
2. Lösen Sie die Auflageschienen aus den Öffnungen in der Backofenwand (B).
3. Reinigen Sie die Auflageschienen mit warmem Wasser, mildem Reinigungsmittel und einem weichen Tuch.
4. Wischen Sie mit klarem Wasser nach.
5. Trocknen Sie die Auflageschienen ab.
6. Befestigen Sie die Auflageschienen an den Öffnungen an der Backofenwand.

### Austausch der Backofenlampe

#### ACHTUNG!

**Die Lampe in diesem Gerät ist nur für die Beleuchtung dieses Gerätes geeignet. Die Lampe ist nicht zur Raumbelichtung geeignet.**

DE

1. Wenn die Backofenlampe nicht mehr leuchtet, tauschen Sie diese aus.
2. Drehen Sie die Glaskappe ab (gegen den Uhrzeigersinn).
3. Schrauben Sie die defekte Lampe aus.
4. Setzen Sie neue Lampe ein.

**Sie benötigen eine Lampe mit folgenden Spezifikationen: Fassung: E14, 230V / 25W / 300 °C.**

5. Setzen Sie die Glaskappe wieder ein und schrauben Sie diese fest (im Uhrzeigersinn).

### Abmontieren der Backofentür

Bei der Reinigung muss die Backofentür nicht herausgenommen werden. Wenn Sie dies dennoch tun möchten, befolgen Sie die untenstehenden Anweisungen.

#### **ACHTUNG!**

**Die Backofentür ist sehr schwer und muss gut abgestützt werden.**

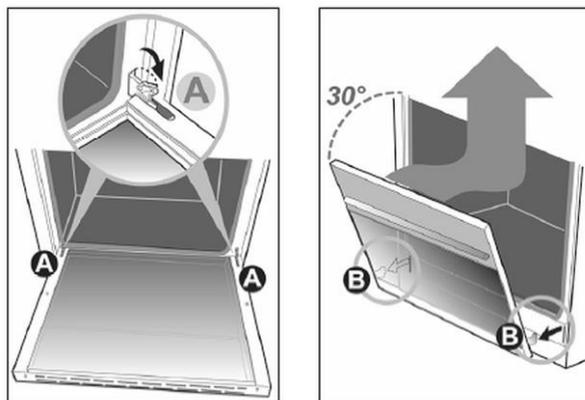


Abb. 7

1. Öffnen Sie die Backofentür und kippen Sie die Verriegelung A in beiden Scharnieren ganz nach außen.
2. Schließen Sie die Backofentür halb, sodass die Spannung von den Federn genommen wird (die Backofentür sollte einen Winkel von etwa 30° bilden).
3. Halten Sie die Backofentür an der Gegenseite gut fest, bewegen Sie sich mit der Schließbewegung der Backofentür mit und heben Sie diese gleichzeitig an.
4. Drehen Sie den untersten Teil der Tür mit den Scharnieren B zu sich hin.

Die Backofentür ist jetzt abmontiert.

5. Reinigen Sie die Backofentür mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie bei Bedarf ein mildes Reinigungsmittel

Die Backofentür kann eventuell gekippt werden, um so mit einem weichen Tuch die Zwischenräume der Glasflächen zu reinigen.

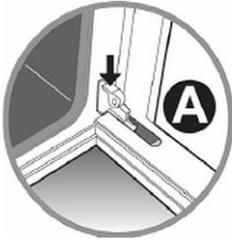


Abb. 8

- Um die Backofentür wieder einzusetzen, gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor.  
Die Türscharniere sollten in ausgeklapptem Zustand sein.
- Schieben Sie die Türscharniere in die Scharnieröffnungen.
- Kippen Sie die Backofentür in horizontale Position und rasten Sie die Scharniere ein, indem Sie die Verriegelung A nach innen kippen.

### **ACHTUNG!**

**Nach der Anbringung der Backofentür müssen die Sicherungen der Scharniere neu festgesetzt werden.**

### 8 Mögliche Funktionsstörungen

Die folgende Tabelle enthält Beschreibungen von möglichen Ursachen und Maßnahmen zur Behebung von Funktionsstörungen oder Fehler beim Betrieb des Gerätes. Wenn sich die Funktionsstörungen nicht beheben lassen, kontaktieren Sie den Kundendienst.

Geben Sie unbedingt die Artikel-Nummer, die Modell-Bezeichnung und die Serien-Nummer an. Diese Angaben finden Sie auf dem Typenschild des Gerätes.

<b>Induktionskochfeld</b>		
<b>Störung</b>	<b>Mögliche Ursache</b>	<b>Behebung</b>
Die Lüftung läuft noch einige Minuten weiter, nachdem das Kochfeld ausgeschaltet wurde	Das Kochfeld wird gekühlt	Das ist normal
Bei den ersten Garvorgängen ist ein für neue Geräte typischer Geruch wahrnehmbar	Der Geruch wird aufgrund der Erwärmung des Gerätes freigesetzt.	Das ist normal Der Geruch verschwindet nach und nach Lüften Sie den Raum
Vom Kochfeld ist ein leichtes Ticken zu hören	Das Geräusch hängt mit dem Ein- und Ausschalten der Heizelemente zusammen Bei niedrigen Leistungsstufen kann auch ein Ticken auftreten	Das ist normal
Töpfe oder Pfannen geben beim Kochen ein Geräusch von sich	Dies wird durch den Fluss der Energie vom Kochfeld zum Kochgeschirr verursacht	Bei höheren Leistungsstufen ist dies bei einigen Töpfen und Pfannen normal. Für Kochgeschirr und Kochfeld ist dies unschädlich

## Mögliche Funktionsstörungen

Induktionskochfeld		
Störung	Mögliche Ursache	Behebung
Beim Einschalten einer Kochstelle wird in der Anzeige weiter (U) angezeigt	Der genutzte Kochtopf eignet sich nicht zum Induktionskochen oder hat einen zu kleinen Durchmesser	Verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr
Eine Kochstelle wird plötzlich ausgeschaltet Ein akustisches Signal ertönt	Die eingestellte Zeit ist abgelaufen	Drücken Sie eine Taste, um das Signal auszuschalten
Das Kochfeld funktioniert nicht Die Anzeigen leuchten nicht.	Keine Stromzufuhr aufgrund eines defekten Stromanschlusses oder einer fehlerhaften Verbindung	Überprüfen Sie die Sicherungen bzw. den Anschluss des Gerätes
Fehlercode 	Das Bedienfeld ist verschmutzt oder nass	Reinigen Sie das Bedienfeld
	Sie haben zwei oder mehrere Tasten gleichzeitig betätigt	Betätigen Sie immer nur eine einzelne Taste
	Softwarefehler	Setzen Sie das Gerät auf Werkeinstellungen zurück, indem Sie es kurz von der Stromversorgung trennen, indem Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen
Fehlercode <b>F</b>	Anderer Defekt	Kundendienst kontaktieren

Backofen		
Störung	Mögliche Ursache	Behebung
Der Backofen wird nicht eingeschaltet	Der Backofen ist nicht auf manuelle Bedienung eingestellt	Schalten Sie auf die manuelle Bedienung um (Abschnitt „ <b>Bedienung des Backofens</b> “)
Nach dem Verbinden des Netzsteckers mit der Steckdose wird der Backofen nicht eingeschaltet	Es wurde noch keine Uhrzeit eingestellt	Stellen Sie die Uhrzeit ein (Abschnitt „ <b>Bedienung des Backofens</b> “) Der Backofen ist danach betriebsbereit
Der Backofen heizt nicht auf	Keine Temperatur eingestellt	Stellen Sie die Temperatur mit dem Temperaturregler ein

## 9 Entsorgung

### Elektrogeräte



Elektrogeräte sind mit diesem Symbol gekennzeichnet. Elektrogeräte müssen fachgerecht und umweltgerecht verwertet und entsorgt werden. Elektrogeräte dürfen nicht in den Hausmüll. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und entfernen Sie das Anschlusskabel vom Gerät.

Geben Sie Elektrogeräte bei den dafür vorgesehenen Sammelstellen ab.