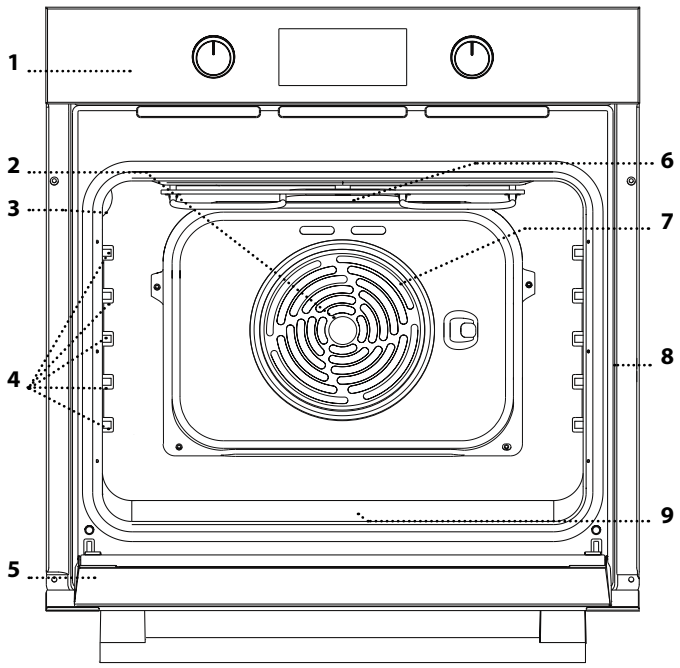
KURZANLEITUNG

DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN BAUKNECHT PRODUKT ENTSCHIEDEN HABEN
Für eine umfassende Hilfe und Unterstützung, registrieren Sie bitte Ihr Gerät unter **www.bauknecht.eu/register**

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

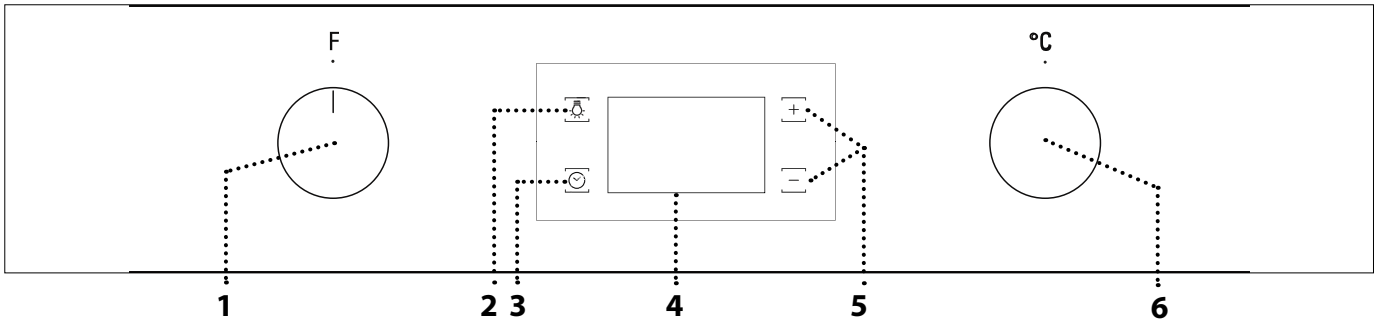
! Lesen Sie vor Inbetriebnahme des Geräts sorgfältig die Sicherheitshinweise.

PRODUKTBESCHREIBUNG



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

BEDIENFELD



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

2. LAMPEN
Bei eingeschaltetem Ofen drücken, um die Lampe im Garraum ein- oder auszuschalten.

3. EINSTELLEN DER UHRZEIT
Für den Zugang zu Garzeiteinstellungen, Startverzögerung und Timer. Zur Anzeige der Zeit, wenn der Ofen ausgeschaltet ist.

4. DISPLAY

5. EINSTELLTASTEN
Zum Ändern der Garzeiteinstellungen.

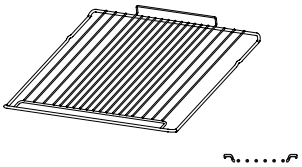
6. THERMOSTATREGLER
Drehen, um die gewünschte Temperatur bei Aktivierung der manuellen Funktionen auszuwählen. Verwendung der Automatikfunktionen .

Bitte beachten: Alle Knöpfe sind Druckknöpfe. Den Knopf bis zur Mitte runter drücken, um ihn aus seinem Sitz zu lösen.

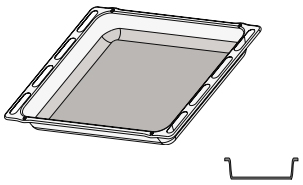
ZUBEHÖRTEILE

Für weitere Informationen die Gebrauchsanleitung auf **docs.bauknecht.eu** runterladen

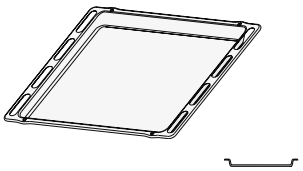
ROST



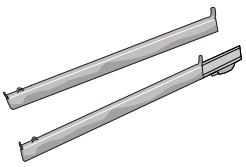
FETTPFANNE



BACKBLECH



BACKAUSZÜGE



Die Anzahl der Zubehörteile kann je nach gekauftem Modell variieren.
Weitere Zubehörteile sind separat über den Kundenservice erhältlich.

DEN ROST UND ANDERE ZUBEHÖRTEILE EINSETZEN

• Den Rost auf die gewünschte Ebene einschieben, ihn dabei leicht nach oben gekippt halten und die angehobene hintere Seite (nach oben zeigend) zuerst nach unten legen.
Diesen anschließend horizontal entlang der Schienen so weit wie möglich einschieben.

• Die anderen Zubehörteile, wie die Fettpfanne und das Backblech, werden horizontal eingesetzt, indem sie entlang der Seitengitter eingeschoben werden.
• Die Seitengitter können zum Reinigen des Ofens vollständig ausgehängt werden: ziehen, um die Seitengitter aus ihren Sitzen zu entfernen.
• Die Backauszüge können auf einer beliebigen Einschubebene entfernt oder angebracht werden.

FUNKTIONEN

Für weitere Informationen die Gebrauchsanleitung auf **docs.bauknecht.eu** runterladen

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

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

MAXI GAREN
Zum Garen von großen Fleischstücken (über 2,5 kg). Es wird empfohlen, das Fleisch während dem Garvorgang zu wenden, um sicherzustellen, dass beide Seiten gleichmäßig gebräunt werden. Es wird außerdem empfohlen, das Fleischstück gelegentlich zu begießen, um ein übermäßiges Austrocknen zu vermeiden.

PIZZA
Zum Backen verschiedener Sorten und Formen von Brot und Pizza. Es wird empfohlen, die Position des Backblechs nach der Hälfte der Garzeit zu wechseln.

GRILL
Zum Grillen von Steaks, Grillspießen und Bratwürsten, zum Überbacken von Gemüse oder Rösten von Brot. Beim Grillen von Fleisch wird die Verwendung einer Fettpfanne zum Aufsammeln der Garflüssigkeiten empfohlen: Die Fettpfanne unter eine beliebige Einschubebene unter den Rost stellen und 200 ml Trinkwasser zufügen.

GRILL + HEISSLUFT
Zum Garen großer Fleischstücke (Keulen, Roastbeef, Hähnchen). Es wird die Verwendung einer Fettpfanne zum Aufsammeln der Garflüssigkeiten empfohlen: Die Fettpfanne unter eine beliebige Einschubebene unter den Rost stellen und 200 ml Trinkwasser zufügen.

AUFGEHEN LASSEN
Für ein effektives Gären von süßen und salzigen Teigen. Damit die Qualität beim Gehen lassen gesichert ist, die Funktion keinesfalls aktivieren, wenn der Backofen nach einem Garzyklus noch heiß ist.

ECO HEISSLUFT
Zum Garen von Braten und gefüllten Bratenstücken auf einer Einschubebene. Durch eine sanfte, zeitweilige Luftzirkulation wird ein übermäßiges Austrocknen der Speise vermieden. Bei der Verwendung dieser ECO-Funktion bleibt die Beleuchtung während des Garvorgangs ausgeschaltet, aber sie kann durch Drücken der Taste wieder eingeschaltet werden.

BROT AUTO
Diese Funktion wählt automatisch die ideale Temperatur und Backzeit für Brot aus. Für optimale Ergebnisse, das Rezept sorgfältig befolgen. Aktivieren Sie die Funktion, wenn der Backofen kalt ist.

GEBÄCK AUTO
Diese Funktion wählt automatisch die ideale Temperatur und Backzeit für Kuchen aus. Aktivieren Sie die Funktion, wenn der Backofen kalt ist.

DIAMOND CLEAN
Der Dampf, der durch dieses spezielle Reinigungsprogramm bei niedriger Temperatur entsteht, ermöglicht das einfache Entfernen von Schmutz und Speiseresten. Geben Sie 200 ml Trinkwasser auf den Boden des Ofens und aktivieren Sie die Funktion erst, wenn der Backofen kalt ist.

ERSTE INBETRIEBNAHME DES GERÄTS

1. EINSTELLUNG DER UHRZEIT

Wenn den Ofen zum ersten Mal eingeschaltet wird, muss die Zeit eingestellt werden: drücken, bis das Symbol erscheint und die beiden Ziffern für die Stunden auf dem Display zu blinken beginnen.

Mit oder die Stunde einstellen und zur Bestätigung drücken. Die beiden Ziffern für die Minuten beginnen zu blinken. Mit oder die Minuten einstellen und zur Bestätigung drücken.

Bitte beachten: Wenn das Symbol blinkt, zum Beispiel nach längerem Stromausfall, müssen Sie die Zeit zurückstellen.

2. AUFWÄRMEN DES OFENS

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

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

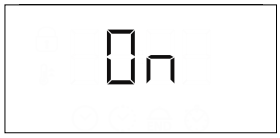
Den Ofen für ungefähr eine Stunde auf 250 °C, bevorzugt mit der „Maxi Garen"-Funktion, aufheizen. Der Ofen muss während dieser Zeit leer sein. Die Anweisungen zur korrekten Einstellung der Funktion befolgen.

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

TÄGLICHER GEBRAUCH

1. AUSWÄHLEN EINER FUNKTION

Um eine Funktion auszuwählen, den *Auswahlknopf* auf das Symbol für die gewünschte Funktion drehen: die Anzeige leuchtet auf und ein Signalton ertönt.



2. EINE FUNKTION AKTIVIEREN

MANUELL

Um die Funktion zu aktivieren, müssen Sie den *Thermostatregler* auf die gewünschte Temperatur drehen.

Bitte beachten: Während dem Garen können Sie die Funktion ändern, indem Sie den ***Auswahlknopf*** drehen oder die Temperatur durch Drehen des ***Thermostatreglers*** anpassen. Die Funktion startet nicht, wenn der Thermostatregler auf steht.
Sie können die Garzeit, das Garzeitende (nur wenn eine Garzeit ausgewählt wurde) und einen Timer einstellen.

AUTOMATIK

Für den Start der ausgewählten Automatikfunktion („Brot" oder „Gebäck"), den *Thermostatregler* auf der Position für Automatikfunktionen ( ) lassen.
Um den Garvorgang zu beenden, den *Auswahlknopf* auf die Position 0 drehen.

Bitte beachten: Sie können die Garzeit, das Garzeitende und einen Timer einstellen.

AUFGEHEN LASSEN

Zum Starten der „Gärfunktion", den *Thermostatregler* auf das entsprechende Symbol drehen; ist der Ofen auf eine unterschiedliche Temperatur eingestellt, startet die Funktion nicht.

Bitte beachten: Sie können die Garzeit, das Garzeitende (nur wenn eine Garzeit ausgewählt wurde) und einen Timer einstellen.

3. VORHEIZEN

Sobald die Funktion aktiviert ist, geben ein Signalton und ein blinkendes Symbol auf der Anzeige an, dass das Vorheizen aktiviert wurde.
Nach dieser Phase, ertönt ein akustisches Signal und das feststehende Symbol auf dem Display zeigen an, dass der Backofen die eingestellte Temperatur erreicht hat: An diesem Punkt die Speise in den Ofen stellen und den Garvorgang fortsetzen.

Bitte beachten: Wird die Speise in den Ofen gestellt, bevor das Vorheizen beendet ist, kann dies negative Auswirkungen auf das endgültige Garergebnis haben.

. PROGRAMMIERTES GAREN

Vor dem Start des programmierten Garens müssen Sie eine Funktion auswählen.

DAUER

solange drücken, bis das Symbol und „00:00" auf der Anzeige blinkt.

oder zum Einstellen der gewünschten Garzeit verwenden, anschließend zur Bestätigung drücken. Die Funktion durch Drehen des *Thermostatreglers* auf die gewünschte Temperatur aktivieren: Es ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, dass der Garvorgang beendet ist.

Hinweise: Um die eingestellte Garzeit zu ändern, gedrückt halten, bis das Symbol auf der Anzeige blinkt, dann mit die Garzeit auf „00:00" zurückstellen.
Diese Garzeit enthält eine Vorheizphase.

PROGRAMMIERUNG DES GARZEITENDES/ STARTVERZÖGERUNG

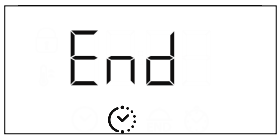
Nachdem die Garzeit eingestellt wurde, kann die Aktivierung der Funktion durch die Programmierung der Abschaltzeit verzögert werden: drücken, bis das Symbol und die aktuelle Zeit auf der Anzeige blinken.

oder verwenden zum Einstellen der Abschaltzeit und zur Bestätigung drücken.
Die Funktion durch Drehen des *Thermostatreglers* auf die gewünschte Temperatur aktivieren: Die Funktion wird angehalten, bis sie automatisch nach der berechneten Zeit startet, damit der Garvorgang zur eingestellten Zeit endet.

Bitte beachten: Zum Löschen der Einstellung, den Ofen ausschalten, indem der ***Auswahlknopf*** auf die Position „ **0** “ gedreht wird.

ENDE DES GARVORGANGS

Es ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, dass die Funktion beendet ist.



Den *Auswahlknopf* drehen, um eine andere Funktion auszuwählen, oder auf „ 0 ” drehen, um den Ofen auszuschalten.

Bitte beachten: Wenn der Timer aktiviert ist, zeigt die Anzeige abwechseln „ENDE” und die verbleibende Zeit an.

. TIMER EINSTELLEN

Diese Option unterbricht oder programmiert nicht das Garen, aber ermöglicht es Ihnen die Anzeige als Timer zu verwenden, sowohl wenn eine Funktion aktiviert ist als auch bei ausgeschaltetem Ofen.

solange drücken, bis das Symbol und „00:00” auf der Anzeige blinkt.

oder zum Einstellen der gewünschten Zeit verwenden und zur Bestätigung drücken.
Es ertönt ein akustisches Signal, sobald der Timer das Rückzählen der ausgewählten Zeit beendet hat.

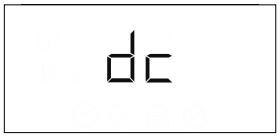
Hinweise: Um den Timer abzubrechen, gedrückt halten, bis das Symbol zu blinken beginnt, dann mit die Zeit auf „00:00” zurückstellen.

. DIAMOND CLEAN-FUNKTION

Für die Aktivierung der Reinigungsfunktion „Diamond Clean“, 200 ml Trinkwasser auf den Boden des Ofens gießen, anschließend den *Auswahlknopf* und den *Thermostatregler* auf das Symbol drehen.

Bitte beachten: Die Position des Symbols entspricht nicht der erreichten Temperatur während des Reinigungszyklus.

Die Funktion wird automatisch aktiviert: Das Display zeigt die verbleibende Zeit bis zum Ende im Wechsel mit „DC“.



Bitte beachten: Es kann ausschließlich die Abschaltzeit dieser Funktion programmiert werden. Die Dauer wird automatisch auf 35 Minuten eingestellt.

GARTABELLE

REZEPT	FUNKTION	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C)	DAUER (MIN)	EINSCHUBEBENE UND ZUBEHÖRTEILE
Hefekuchen		Ja	160-180	30-90	2/3
		Ja	160 - 180	30 - 90	4 1
Gefüllter Kuchen (Käsekuchen, Strudel, Apfelkuchen)		Ja	160–200	35-90	2
		Ja	160–200	40-90	4 2
Plätzchen (Kekse), Törtchen		Ja	160-180	20-45	3
		Ja	150 – 170	20 - 45	4 2
		Ja	150 - 170	20-45	5 3 1
Beignets		Ja	180 - 210	30-40	3
		Ja	180-200	35-45	4 2
		Ja	180-200	35-45	5 3 1
Meringue		Ja	90	150 - 200	3
		Ja	90	140 - 200	4 2
		Ja	90	140 - 200	5 3 1
Pizza/Brot		Ja	190-250	15-50	1 / 2
		Ja	190-250	20-50	4 2
Herkömmliches Brot	A	-	-	60	2
Tiefkühlpizza		Ja	250	10 - 20	3
		Ja	230 - 250	10 -25	4 2
Herzhafte Kuchen (Gemüsekuchen, Quiche Lorraine)		Ja	180-200	40-55	3
		Ja	180-200	45 - 60	4 2
		Ja	180-200	45 - 60	5 3 1
Blätterteigtörtchen/salziges Blätterteiggebäck		-	190-200	20-30	3
		-	180-190	20-40	4 2
		-	180-190	20-40	5 3 1

FUNKTIONEN	Ober-/ Unterhitze	Grill	Grill + Heißluft	Pizza	Heißluft	Maxi Garen	Brot Auto	Eco Heißluft

ZUBEHÖR-TEILE	Rost	Garbehälter oder Backblech auf dem Rost	Fettpfanne/Backblech auf dem Rost	Fettpfanne	Fettpfanne mit 200 ml Wasser	Backblech

REZEPT	FUNKTION	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C)	DAUER (MIN)	EINSCHUBEBENE UND ZUBEHÖRTEILE
Lasagne / überbackene Pasta / Cannelloni / Aufläufe		Ja	190 - 200	45 - 65	2
Lamm/Kalb/Rind/Schwein 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	3
Schweinebraten mit Kruste 2 kg		Ja	180-190	110-150	2
Hähnchen/Kaninchen/Ente 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	2
Puter/Gans 3 kg		-	190-200	100 - 160	2
Fisch ganz, gebacken (Filets, ganz)		Ja	170 - 190	30 - 45	2
Gefülltes Gemüse (Tomaten, Zucchini, Auberginen)		Ja	180-200	50 - 70	2
Getoastetes Brot		-	250	2 - 6	5
Fischfilets/Scheiben		-	230 - 250	20 - 30*	4 3
Bratwürste/Fleischspieße/ Rippchen/Hamburger		-	250	15 - 30*	5 4
Brathähnchen 1-1,3 kg		Ja	200 - 220	55 - 70**	2 1
Roastbeef englisch 1 kg		Ja	200 - 210	35 - 50**	3
Lammkeule, Haxe		Ja	200 - 210	60 - 90**	3
Bratkartoffeln		Ja	200 - 210	35 - 55**	3
Gemüsegratin		-	200 - 210	25 - 55	3
Fleisch und Kartoffeln		Ja	190-200	45 - 100***	4 1
Fisch und Gemüse		Ja	180	30 - 50***	4 1
Lasagne und Fleisch		Ja	200	50 - 100***	4 1
Komplette Mahlzeit: Obsttorte (Einschubebene 5)**/Lasagne** (Einschubebene 3)**/Fleisch** (Einschubebene 1)		Ja	180-190	40 - 120***	5 3 1
Braten/gefüllte Bratenstücke		-	170 - 180	100 - 150	2

Die angegebene Zeit beinhaltet keine Vorheizphase: es wird empfohlen die Speise erst in den Ofen zu geben und die Garzeit einzustellen, wenn die erforderliche Temperatur erreicht wurde.

* Das Gargut nach halber Garzeit wenden.
** Das Gargut nach zwei Dritteln der Garzeit wenden (bei Bedarf).
*** Voraussichtliche Zeitdauer: Je nach persönlichen Vorlieben können die Speisen zu verschiedenen Zeitpunkten aus dem Ofen genommen werden.

Die Gebrauchsanleitung auf **docs.bauknecht.eu** für die Tabelle der erprobten Rezepte, die für die Zertifizierungsstellen in Übereinstimmung mit den Normen IEC und IEC 60350 -1 erstellt wurde, runterladen.

FUNKTIONEN								
	Ober-/ Unterhitze	Grill	Grill + Heißluft	Pizza	Heißluft	Maxi Garen	Brot Auto	Eco Heißluft

ZUBEHÖR-TEILE						
	Rost	Garbehälter oder Backblech auf dem Rost	Fettpfanne/Backblech auf dem Rost	Fettpfanne	Fettpfanne mit 200 ml Wasser	Backblech

Bauknecht
Mehr als Technik

WARTUNG UND REINIGUNG

www

Für weitere Informationen die Gebrauchsanleitung auf **docs.bauknecht.eu** runterladen

Verwenden Sie keinen Dampfreiniger.

Bei allen Vorgängen Schutzhandschuhe tragen.

Die gewünschten Vorgänge bei kaltem Ofen durchführen.

Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.

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

AUSSENFLÄCHEN

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

INNENFLÄCHEN

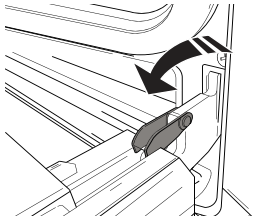
• Den Ofen nach jedem Gebrauch abkühlen lassen und anschließend reinigen, vorzugsweise wenn er noch warm ist, um durch Speisereste entstandene Ablagerungen und Flecken zu entfernen. Um die beim Garen von Speisen mit hohem Wassergehalt entstandene Kondensation zu trocknen, den Ofen vollständig abkühlen lassen und anschließend mit einem Tuch oder Schwamm auswaschen.
• Aktivieren Sie die „Diamond Clean"-Funktion für die optimale Reinigung der Innenflächen.
• Die Tür kann einfach entfernt und wieder angebracht werden für eine einfache Reinigung des Glases.
• Das Glas der Backofentür mit einem geeigneten Flüssigreiniger reinigen.
• Das obere Heizelement des Grills kann zur Reinigung der oberen Ofenplatte gesenkt werden: Das Heizelement aus seinem Sitz nehmen, dann senken. Um das Heizelement wieder in seine Position zu legen, es anheben, leicht zu sich ziehen und sicherstellen, dass die Halterung sich in ihrem Sitz befindet.

ZUBEHÖRTEILE

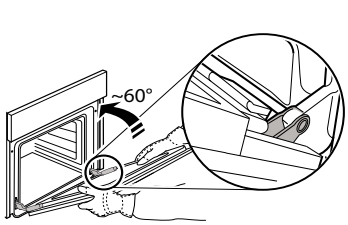
Die Zubehörteile nach dem Gebrauch in Geschirrspülmittellauge einweichen, Backofenhandschuhe verwenden, solange die Zubehörteile noch heiß sind. Speiserückstände können dann mit einer Spülbürste oder einem Schwamm entfernt werden.

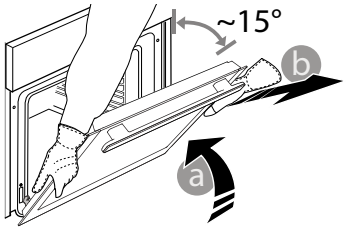
AUSBAU UND ERNEUTES ANBRINGEN DER TÜR

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



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





Die Tür seitlich abstellen und auf eine weiche Oberfläche legen.

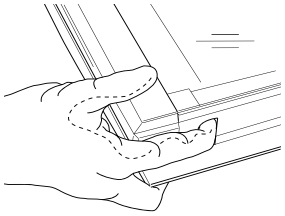
3. Die Tür erneut anbringen, indem sie zum Ofen geschoben wird und die Haken der Scharniere auf ihre Sitze ausgerichtet werden, den oberen Teil auf seinem Sitz sichern.

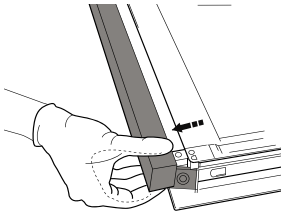
4. Die Tür senken und anschließend vollständig öffnen. Die Haken in ihre Ausgangsposition senken: Sicherstellen, dass die Haken vollständig gesenkt werden.

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

ZUM REINIGEN AUF - GLASREINIGUNG KLICKEN

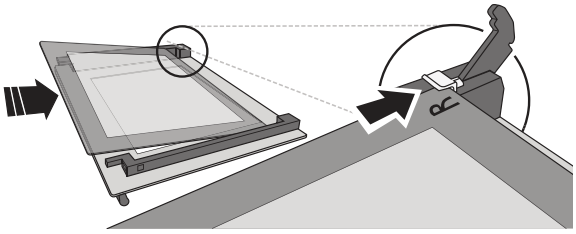
1. Nach dem Ausbau der Tür diese auf einer weichen Fläche mit dem Griff nach unten abgelegen, gleichzeitig die zwei Halteklammern drücken und die obere Kante der Tür zu sich ziehen und entfernen.





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

3. Um das Innenglas wieder richtig einzusetzen, sicherstellen, dass das „R" in der linken Ecke sichtbar ist und die klare (nicht aufgedruckte) Oberfläche nach oben zeigt.
Zuerst die lange Seite des Glases, die mit einem „R" gekennzeichnet ist in die Halterungen einsetzen, dann in die Position absenken.



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

LÖSEN VON PROBLEMEN

Für weitere Informationen die Gebrauchsanleitung auf **docs.bauknecht.eu** runterladen

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfemaßnahme
Der Backofen funktioniert nicht	Stromausfall. Trennung von der Stromversorgung.	Überprüfen, ob das Stromnetz Strom führt und der Backofen an das Netz angeschlossen ist. Den Backofen aus- und wieder einschalten, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt
Das Display zeigt ein „F" gefolgt von einer Nummer an	Softwareproblem.	Den nächsten Kundendienst kontaktieren und den Buchstaben oder die Nummer nach dem Buchstaben „F" angeben

HILFREICHE TIPPS

Für weitere Informationen die Gebrauchsanleitung auf **docs.bauknecht.eu** runterladen

LESEN DER GARTABELLE

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

GLEICHZEITIGES GAREN VERSCHIEDENER SPEISEN

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

AUTO-FUNKTION BROT

Für optimale Ergebnisse, sorgfältig die Anweisungen befolgen, indem das Rezept zum Mischen von 1000 g Teig verwendet wird: 600 g Mehl, 360 g Wasser, 11 g Salz, 25 g frische Hefe (oder zwei Pakete Hefepulver).

Für eine optimale Gärung, den Teig ungefähr 90 Minuten bei Raumtemperatur oder 60 Minuten im Ofen unter Verwendung der „Gärfunktion" gehen lassen.

Den Teig in den (kalten) Ofen geben, 100 ml kaltes Trinkwasser auf den Boden des Ofens gießen und die Funktion „Brot Auto" aktivieren. Den Teig nach dem Garvorgang auf einem Rost stehen lassen, bis er vollständig abgekühlt ist.

TECHNISCHE DATEN

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

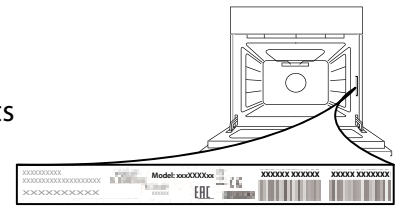
WIE IST DIE GEBRAUCHSANLEITUNG ERHÄLTLICH?

> Die Gebrauchsanleitung von unserer Internetseite **docs.bauknecht.eu** runterladen (es kann der QR-Code verwendet werden), unter Angabe des Produkthandelscodes.

> Alternativ unseren Kundendienst kontaktieren

UNSEREN KUNDENDIENST KONTAKTIEREN

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



400010906330

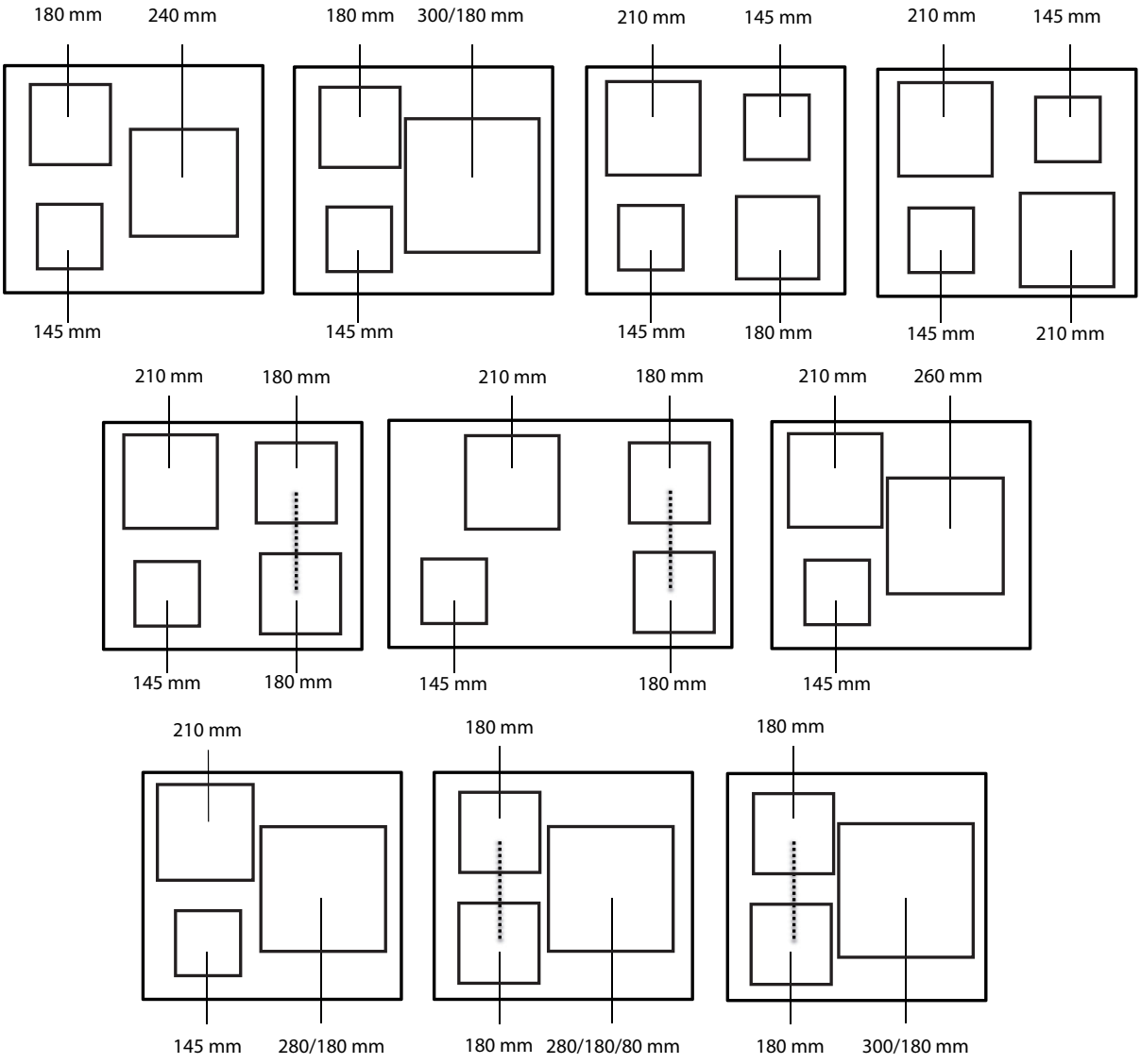
Gedruckt in Italien

Bauknecht
Mehr als Technik

Bedienungsanleitung

Bauknecht

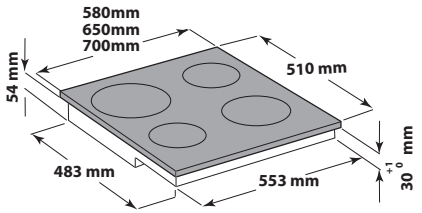
Mehr als Technik

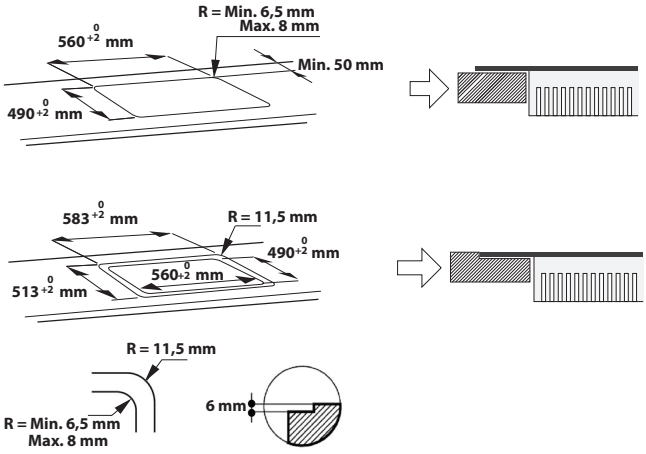

180 mm
240 mm
145 mm
180 mm
300/180 mm
145 mm
210 mm
145 mm
145 mm
180 mm
210 mm
145 mm
145 mm
210 mm
210 mm
180 mm
145 mm
180 mm
210 mm
180 mm
145 mm
180 mm
210 mm
260 mm
145 mm
210 mm
145 mm
280/180 mm
180 mm
180 mm
280/180/80 mm
180 mm
180 mm
300/180 mm

Bauknecht
Mehr als Technik

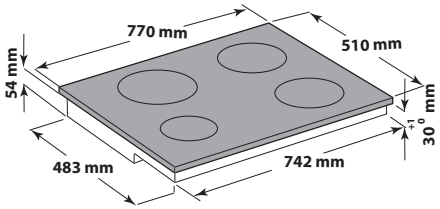
DEUTSCH	Installation	Seite 2	Bedienungsanleitung	Seite 4

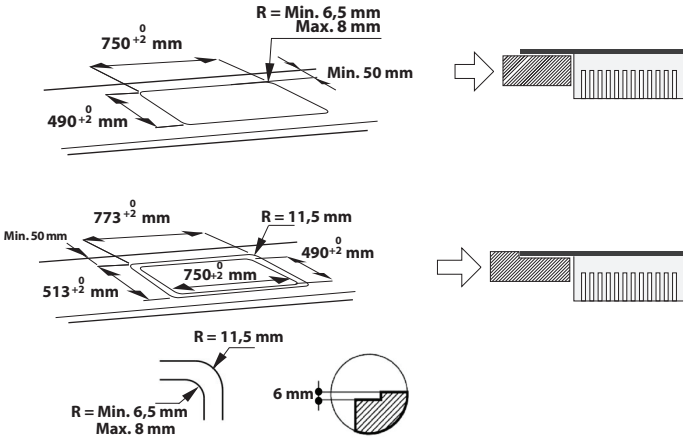
A

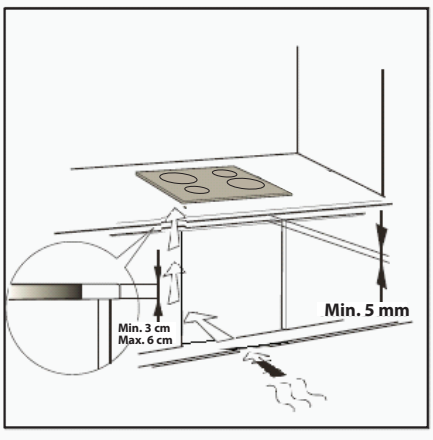

580mm
650mm
700mm
510 mm
54 mm
483 mm
553 mm
30 +1 0 mm

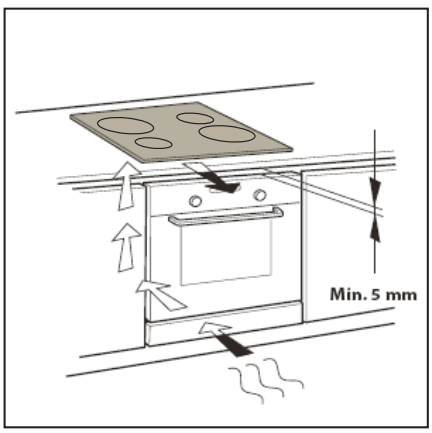

R = Min. 6,5 mm
Max. 8 mm
560 +2 0 mm
Min. 50 mm
490 +2 0 mm
583 +2 0 mm
R = 11,5 mm
490 +2 0 mm
560 +2 0 mm
513 +2 0 mm
R = 11,5 mm
6 mm
R = Min. 6,5 mm
Max. 8 mm

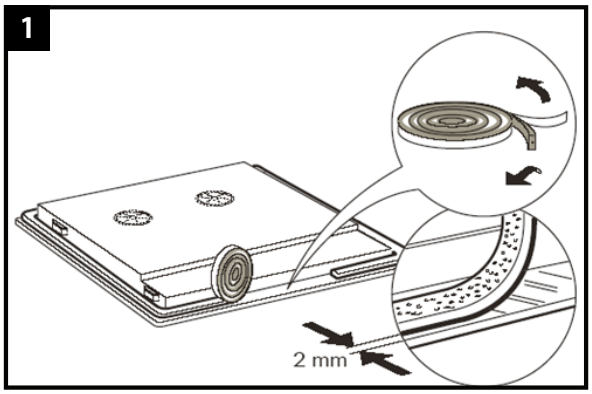
B

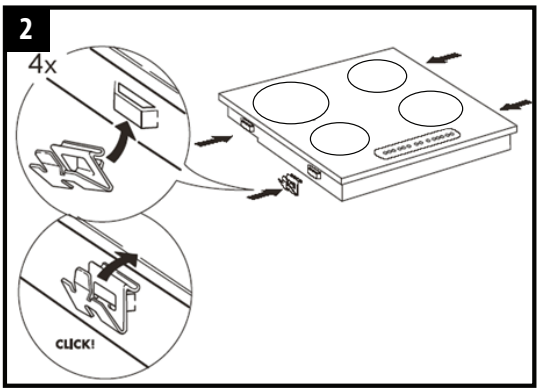

770 mm
510 mm
54 mm
483 mm
742 mm
30 +1 0 mm

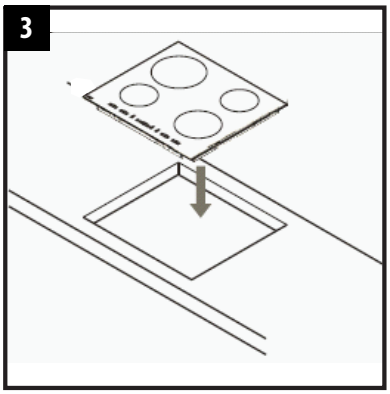

R = Min. 6,5 mm
Max. 8 mm
750 +2 0 mm
Min. 50 mm
490 +2 0 mm
773 +2 0 mm
R = 11,5 mm
Min. 50 mm
490 +2 0 mm
750 +2 0 mm
513 +2 0 mm
R = 11,5 mm
6 mm
R = Min. 6,5 mm
Max. 8 mm

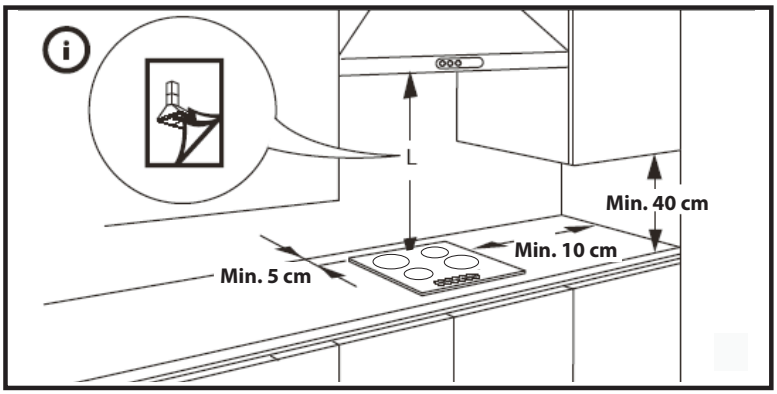

Min. 5 mm
Min. 3 cm
Max. 6 cm

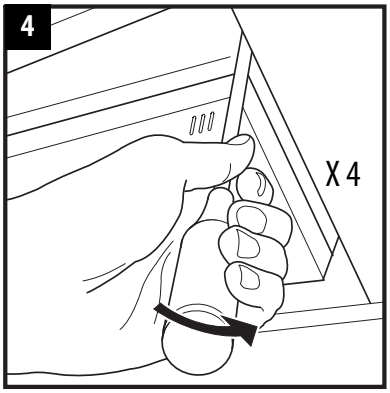

Min. 5 mm

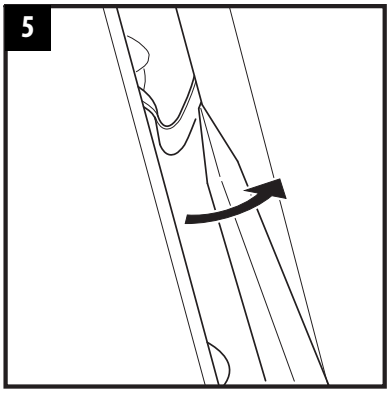

1
2 mm

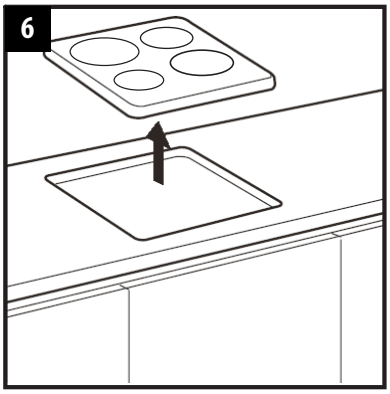

2
4x
CLICK!


3


L
Min. 40 cm
Min. 10 cm
Min. 5 cm


4
X 4


5


6

Diese Anleitung sollte auch auf folgender Internetseite verfügbar sein: docs.bauknecht.eu

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

IHRE EIGENE UND DIE SICHERHEIT ANDERER PERSONEN IST ÄUSSERST WICHTIG

Dieses Handbuch und das Gerät selbst sind mit wichtigen Sicherheitsinformationen versehen, die Sie lesen und stets beachten sollten.

Dies ist das Gefahrensymbol bezüglich der Sicherheit, es warnt vor potentiellen Risiken für Benutzer und andere Personen.
Alle Sicherheitshinweise werden von dem Gefahrensymbol und den folgenden Worten begleitet:

⚠ GEFAHR	**Weist auf eine Gefahrensituation hin, die zu schweren Verletzungen führt, wenn sie nicht verhindert wird.**
⚠ WARNUNG	**Weist auf eine Gefahrensituation hin, die zu schweren Verletzungen führen kann, wenn sie nicht verhindert wird.**

Alle sicherheitsrelevanten Meldungen beschreiben das potentielle Risiko, auf das sie sich beziehen und geben an, wie das Risiko von Verletzungen, Schäden und elektrischen Schlägen durch falschen Gebrauch des Gerätes verringert werden kann. Bitte achten Sie darauf, stets folgende Anweisungen zu befolgen:

- Verwenden Sie beim Auspacken und Aufstellen des Geräts immer Schutzhandschuhe.
- Trennen Sie das Gerät vor Einbauarbeiten von der Stromversorgung.
- Einbau und Wartung müssen von einer Fachkraft gemäß den Herstellerangaben und den gültigen örtlichen Sicherheitsbestimmungen durchgeführt werden. Das Gerät nicht selbst reparieren und tauschen keine Teile austauschen, wenn dies von der Bedienungsanleitung nicht ausdrücklich vorgesehen ist.
- Die Erdung des Gerätes ist gesetzlich vorgeschrieben.
- Das Netzkabel muss lang genug sein um das Gerät, das in der Küchenzeile montiert ist, an die Stromversorgung anzuschließen.
- Um die einschlägigen Sicherheitsvorschriften zu erfüllen, muss installationsseitig ein allpoliger Trennschalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm vorgesehen werden.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel des Gerätes.
- Nach der Installation dürfen stromführende Teile für den Benutzer nicht mehr zugänglich sein.
- Das Gerät ist ausschließlich zur Zubereitung von Speisen in privaten Haushalten konzipiert. Jegliche andere Art der Nutzung (z.B. Aufheizen von Räumen) ist untersagt. Der Hersteller haftet nicht bei Schäden aufgrund eines unsachgemäßen Gebrauchs oder einer fehlerhaften Bedienung.
- Das Gerät und die zugänglichen Teile werden bei der Benutzung heiß. Das Berühren heißer Teile ist unbedingt zu vermeiden. Achten Sie darauf, dass sich Kleinkinder (0-3 Jahre) und Kinder (3-8 Jahre) ohne Aufsicht nicht in der Nähe des Gerätes aufhalten.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie Personen mit herabgesetzten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten und Mangel an Erfahrung und Kenntnissen nur unter Aufsicht oder nach ausreichender Einweisung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person verwendet werden. Kinder dürfen nicht an dem Gerät herum spielen. Die Reinigung und Pflege des Gerätes darf von Kindern nicht ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Berühren Sie die Heizelemente während und nach dem Gebrauch nicht. Den Kontakt mit Stoffen oder anderen entflammbaren Materialien vermeiden, bis alle Geräteteile wieder vollständig abgekühlt sind.
- Stellen Sie kein brennbares Material auf das Gerät oder in die unmittelbare Nähe.
- Heißes Fett und Öl sind leicht entzündlich. Beaufsichtigen Sie stets das Garen, und besonders dann, wenn Sie Speisen mit viel Fett oder Öl zubereiten.
- Eine Trennwand (nicht im Lieferumfang enthalten) muss in das Fach unter dem Gerät installiert werden.
- Ist die Oberfläche gesprungen, schalten Sie das Gerät ab, um die Möglichkeit eines elektrischen Schlags zu verhindern (nur für Geräte mit einer Glasoberfläche).
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mittels externer Zeitschaltuhr oder getrenntem Fernbedienungssystem konstruiert.
- Unbeaufsichtigtes Garen mit Fett oder Öl auf einem Kochfeld kann gefährlich sein. Es besteht Brandgefahr! Versuchen Sie NIEMALS, ein Feuer mit Wasser zu löschen. Schalten Sie das Gerät ab und decken Sie die Flamme z.B. mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke ab. Brandgefahr: Lagern Sie nichts auf der Kochoberfläche.

- Verwenden Sie keine Dampfreiniger.
- Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Kochfeldoberfläche gelegt werden, da sie heiß werden können.
- Schalten Sie das Kochfeldelement nach dem Gebrauch mit seiner Steuerung aus, verlassen Sie sich nicht auf den Pfannendetektor (nur für Induktionsgeräte).

HINWEISE ZUM UMWELTSCHUTZ

Entsorgung von Verpackungsmaterial

Das Verpackungsmaterial ist zu 100 % wiederverwertbar und trägt das Recycling-Symbol (♺). Werfen Sie das Verpackungsmaterial deshalb nicht einfach fort, sondern entsorgen Sie es auf die von den verantwortlichen Stellen festgelegte Weise.

Entsorgung

Dieses Gerät ist gemäß der Europäischen Richtlinie 2012/19/EU für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet.
Durch eine angemessene Entsorgung des Geräts trägt der Benutzer dazu bei, potenziell negative Auswirkungen für Umwelt und Gesundheit zu vermeiden.

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

Energiespartipps

Für bestmögliche Leistungen empfehlen wir Ihnen außerdem:

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

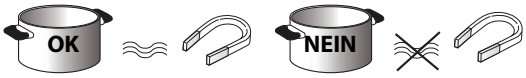
ÖKO-DESIGN ERKLÄRUNG

- Dieses Gerät erfüllt die Ökodesign-Anforderungen der EU-Verordnung Nr. 66/2014 in Übereinstimmung mit dem Europäischen Standard EN 60350-2.

VOR DEM GEBRAUCH

WICHTIG: Die Kochzonen schalten sich nicht ein, wenn Töpfe mit inkorrekter Größe verwendet werden. Verwenden Sie ausschließlich Töpfe und Pfannen mit der Aufschrift „INDUCTION SYSTEM" (siehe nebenstehende Abbildung). Topf vor dem Einschalten des Gerätes auf die gewünschte Kochzone stellen. Bei Verwendung geeigneter Töpfe können die Kochzonen nicht bei Temperaturen unter 10 °C verwendet werden.

BEREITS VORHANDENE TÖPFE UND PFANNEN



Mit einem Magneten prüfen, ob der Boden des Topfes für das Induktionsgerät geeignet ist: Die Böden von Töpfen und Pfannen sind ungeeignet, wenn diese nicht magnetisch sind.

- Stellen Sie sicher, dass die Töpfe über einen ebenen Boden verfügen; andernfalls können diese die Kochzonen zerkratzen. Überprüfen Sie das Kochgeschirr.
- Stellen Sie niemals heiße Töpfe oder Pfannen auf das Bedienfeld der Kochmulde. Dies kann zu Beschädigungen führen.

EMPFOHLENE BODENDURCHMESSER FÜR TÖPFE

Topf vor dem Einschalten des Gerätes auf die gewünschte Kochzone stellen.
Für gute Garergebnisse sollte der Durchmesser des Topfbodens mit der Größe der Kochplatte übereinstimmen.

Durchmesser (cm)	Max. (cm)	Min. (cm)
14,5	14,5	10
18	18	12
21	21	15
24	24	15
26	26	17

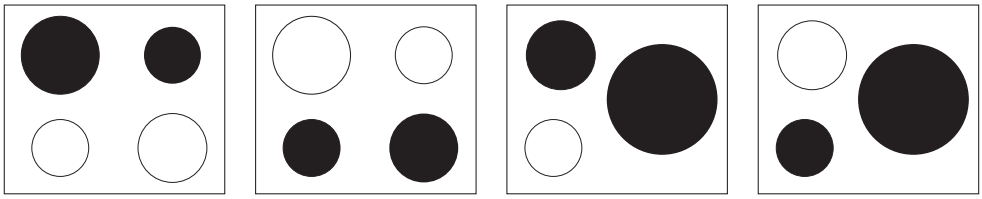
Durchmesser (cm)	Max. (cm)	Min. (cm)
28	28	17
30	30	17
BRÜCKE/VERBINDUNG	39 - 18	12

Topfgröße

Messen Sie zum Bestimmen der Topfgröße den Topfboden ab (siehe Abbildung). Sehen Sie dann für eine einwandfreie Verwendung und korrekte Topferkennung die entsprechende Tabelle mit den Topfbodengrößen ein. Jede Kochzone hat eine Mindestgrenze für die Topferkennung. Diese hängt vom Material des verwendeten Topfes ab. Sie sollten daher die Kochzone verwenden, die am besten für den Durchmesser Ihres Topfes passt.

EMPFOHLENE TOPFPOSITION

Für beste Leistung bei gleichzeitiger Verwendung von zwei Töpfen sind diese gemäß den Abbildungen unten zu platzieren:



LEISTUNGSSTUFEN-TABELLE

Leistungsstufe		Zubereitungsart	Einstellung Leistungsstufe (die Angabe ergänzt Ihre Erfahrung und Kochgewohnheiten)
Höchstleistung	**Boost**	Schnelles Erwärmen	Ideal zum schnellen Erwärmen von Speisen bis zum schnellen Sieden von Wasser oder schnellen Erhitzen von Garflüssigkeiten
Hohe Leistungsstufe	**9-7**	Braten - Sieden	Ideal zum Schmoren, Ankochen, Braten von Tiefkühlkost, schnellen Sieden
		Schmoren - Anbraten - Garen - Grillen	Ideal zum Anbraten, Erhalten einer hohen Kochtemperatur, Garen und Grillen (kurze Dauer, 5-10 Minuten)
	7-5	Schmoren - Garen - Dünsten - Anbraten - Grillen	Ideal zum Anbraten, Erhalten einer niedrigen Kochtemperatur, Garen und Grillen (mittlere Dauer, 10-20 Minuten), Vorwärmen
		Garen - Dünsten - Anbraten - Grillen	Ideal zum Dünsten, leicht am Kochen halten, Garen und Grillen (lange Dauer)
Mittlere Leistung	**4-3**	Garen - Köcheln - Eindicken - Quellen von Teigwaren	Ideal für lange Kochzeiten (Reis, Saucen, Braten, Fisch) in Flüssigkeit (z.B. Wasser, Wein, Brühe, Milch) und zum Quellen von Teigwaren
			Ideal für längere Kochzeiten (weniger als ein Liter Menge: Reis, Saucen, Braten, Fisch) in Flüssigkeit (z.B. Wasser, Wein, Brühe, Milch)
Niedrige Leistungsstufe	**2-1**	Schmelzen - Auftauen - Warmhalten - Quellen von Risotto	Ideal zum Aufweichen von Butter, zum Schmelzen von Schokolade, zum Auftauen geringer Mengen an Lebensmitteln sowie zum Warmhalten von zuvor gekochten Speisen (z.B. Saucen, Suppen, Minestrone)
			Ideal zum Warmhalten von frisch zubereiteten Speisen, zum Quellen von Risotto und zum Warmhalten von Geschirr (mit für Induktion geeignetem Zubehör)
AUS	**Leistungs-stufe Null**	Abstellfläche	Kochfeld in Position Standby oder aus (nach dem Garen kann noch Restwärme vorhanden sein, dies wird durch „H" angezeigt)

HINWEIS:

Verwenden Sie bei der Zubereitung von schnell garenden Speisen, für die eine perfekte Wärmeverteilung auf der 28-cm-Doppelkochzone (falls vorhanden) erforderlich ist (z.B. Pfannkuchen) nur Pfannen, deren Durchmesser nicht größer als 24 cm ist. Verwenden Sie für die Zubereitung delikater Speisen (z.B. beim Schmelzen von Schokolade oder Butter) die Einzelkochzonen mit kleinerem Durchmesser.

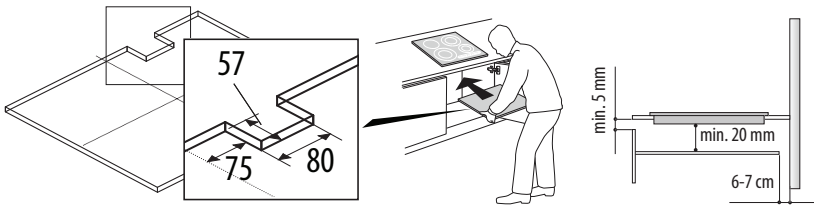
INSTALLATION

Prüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken auf Transportschäden. Bei auftretenden Problemen kontaktieren Sie bitte Ihren Händler oder Ihren Kundendienst.
Die Abbildungen auf Seite 2 enthalten Maße im eingebauten Zustand und Einbauanweisungen.

VORBEREITUNG DES EINBAUSCHRANKS FÜR DEN EINBAU

⚠ WARNUNG

- **Bringen Sie eine Trennplatte unter dem Kochfeld an.**
- **Der untere Teil des Geräts darf nach der Installation nicht zugänglich sein.**
- **Setzen Sie beim Einbau eines Backofens unter der Arbeitsfläche keine Trennwand ein.**

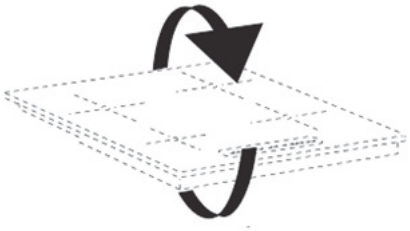


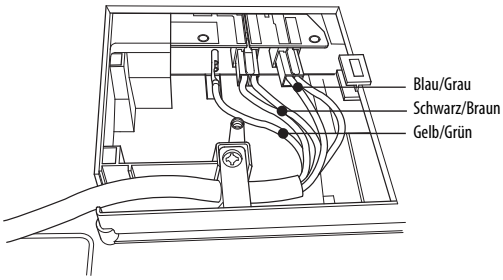
- Der Abstand zwischen der Unterseite des Gerätes und der Trennwand muss den in der Abbildung angegebenen Maßen entsprechen.
- Um den einwandfreien Betrieb des Gerätes zu garantieren, darf der Lüftungsspalt zwischen der Kochmulde und der Oberseite des Gerätes (min. 5 mm) nicht verschlossen werden.
- Soll unter der Arbeitsfläche ein Backofen eingebaut werden, so stellen Sie sicher, dass dieser über ein Kühlsystem verfügt.
- Bauen Sie das Kochfeld nicht über einer Spül- oder Waschmaschinen ein, damit der Kontakt mit Dampf oder Feuchtigkeit nicht die elektronischen Schaltkreise beschädigt.
- Bei Unterputz-Installation kontaktieren Sie den Kundendienst, um die Montage des Schraubensatzes 4801 211 00112 anzufordern.
- Verwenden Sie zum Ausbau des Kochfeldes einen Schraubendreher (nicht im Lieferumfang enthalten), um die Perimeterclips von der Unterseite des Geräts abzuhebeln.

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

⚠ WARNUNG

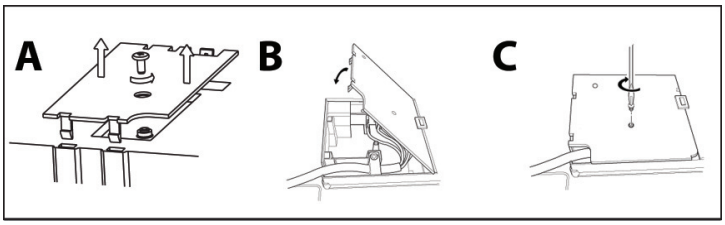
- **Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.**
- **Der Einbau muss von einer Fachkraft, die über Kenntnisse zu den aktuellen Sicherheits- und Einbaubestimmungen verfügt, durchgeführt werden.**
- **Der Hersteller haftet nicht für Verletzungen von Personen oder Tieren und für Sachschäden, die durch Missachten der in diesem Kapitel aufgeführten Richtlinien entstehen.**
- **Das Stromkabel muss lang genug sein, um die Kochmulde von der Arbeitsplatte entfernen zu können.**
- **Stellen Sie sicher, dass die auf dem Typenschild unten am Gerät angegebene Spannung der Spannung bei Ihnen zuhause entspricht.**



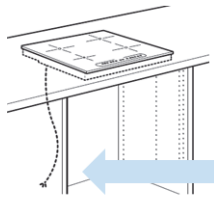


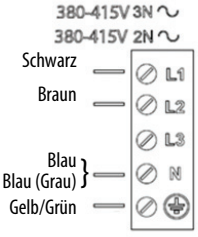
1. Bauen Sie die Anschlussabdeckung (A) ab, indem Sie die Schraube herausdrehen und setzen Sie die Abdeckung in das Scharnier (B) des Anschlusses ein.
2. Stecken Sie das Stromkabel in die Klemme und schließen Sie die Drähte wie im Schaltplan im Bereich des Anschlusses gezeigt an die Klemmenleiste an.
3. Befestigen Sie das Netzkabel mit der Kabelklemme.
4. Schließen Sie die Abdeckung (C) und befestigen Sie den Anschlussblock mit der zuvor herausgedrehten Schraube.

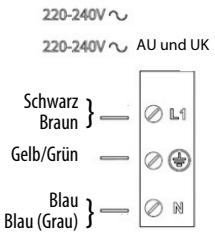
Bei jeder Verbindung mit dem Netzwerk führt das Gerät automatisch einige Sekunden lang Prüfungen durch.

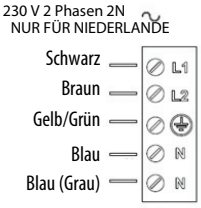


Anschluss an Netzstrom





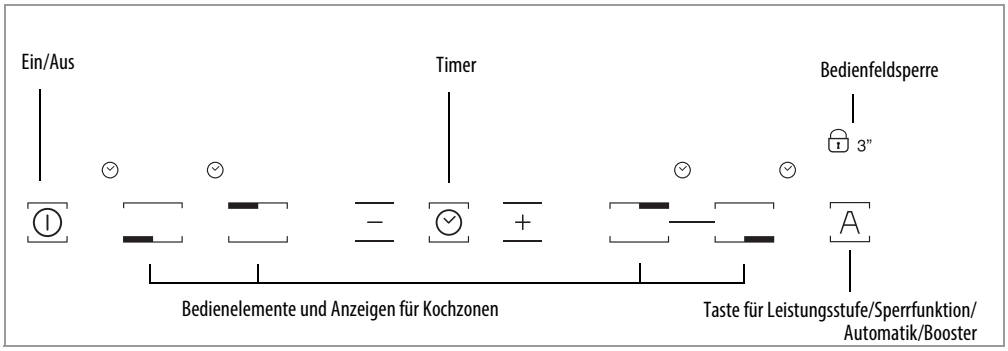




BEDIENUNGSANLEITUNG

Beschreibung des Bedienfeldes

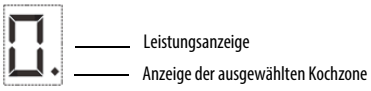
Bedienfeld

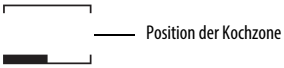


Das Kochfeld EIN/AUSschalten

Drücken Sie zum Einschalten des Kochfeldes die Taste ⏻ etwa 2 Sekunden lang, bis die Kochzonenanzeigen aufleuchten. Drücken Sie zum Ausschalten dieselbe Taste, bis alle Anzeigen erlöschen. Alle Kochzonen werden deaktiviert.
Falls das Kochfeld verwendet worden ist, leuchtet die Restwärmeanzeige „H" weiter, bis die Kochzonen abgekühlt sind.
Wird innerhalb von 10 Sekunden nach dem Einschalten keine Funktion gewählt, schaltet das Gerät automatisch ab.

Kochzonen einschalten und einstellen





Stellen Sie den Topf auf die Kochzone, schalten Sie das Kochfeld ein und aktivieren Sie die entsprechende Kochzone, indem Sie die Taste „+" drücken; „0" erscheint auf der Anzeige. Die gewünschte Leistungsstufe kann ausgewählt werden, von min. 0 bis max. 9, oder Boosterfunktion „P" falls verfügbar. Drücken Sie die Taste „+", um die Leistungsstufe zu erhöhen. Drücken Sie die Taste „-", um die Leistungsstufe zu verringern.

Kochzonen deaktivieren

Drücken Sie die Tasten „+" und „-" einer Kochzone länger als 3 Sekunden lang gleichzeitig, um diese Kochzone auszuschalten.
Die Kochzone schaltet ab. Falls die Kochzone noch heiß ist, wird auf dem Zonendisplay der Buchstabe „H" angezeigt.

Bedienfeldsperre

Diese Funktion sperrt die Tasten, um eine unbeabsichtigte Aktivierung des Gerätes zu verhindern. Um die Bedienfeldsperre zu aktivieren, schalten Sie das Kochfeld ein und drücken Sie die Sperrfunktion für drei Sekunden; es ertönt ein akustisches Signal und es erscheint eine Leuchtanzeige in der Nähe der Signalaktivierung des Schloss-Symbols. Das Bedienfeld ist mit Ausnahme der Abschaltfunktion gesperrt. Zum Ausschalten der Bedienfeldsperre wiederholen Sie die beschriebene Vorgehensweise. Der Leuchtpunkt erlischt und das Kochfeld ist wieder betriebsbereit.

Vorhandenes Wasser, aus dem Kochgeschirr übergetretene Flüssigkeiten und Gegenstände aller Arten, die auf die Taste unter dem Symbol geraten, können zum unbeabsichtigten Aktivieren oder Deaktivieren der Bedienfeldsperre führen.

Timer

Mit dem Timer können alle Kochzonen auf eine Kochzeit von maximal 99 Minuten (1 Stunde und 39 Minuten) vorprogrammiert werden.
Wählen Sie die Kochzone, die vorprogrammiert werden soll und betätigen Sie die Timerfunktion (siehe Abbildung), die Funktion wird durch einen Signalton bestätigt. Die Anzeige zeigt „00" an und die LED-Anzeige leuchtet auf. Der Timerwert kann durch Halten der Schiebereglerfunktion der Tasten „+" oder „-" verringert bzw. erhöht werden. Nach Ablaufen der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton und die Kochzone schaltet automatisch ab. Zur Deaktivierung des Timers, halten Sie die Timer-Taste mindestens für 3 Sekunden gedrückt.
Wiederholen Sie die oben genannten Schritte, um den Timer für eine andere Zone einzustellen. Die Timeranzeige zeigt immer den Timer für die gewählte Zone oder den kürzesten Timer an.
Zur Änderung oder Deaktivierung des Timers, drücken Sie die Kochzonen-Auswahltaste für die Zeitschaltuhr.

Hinweise des Bedienfeldes

Spezialfunktionen (falls vorhanden)

Einige Modelle verfügen über Sonderfunktionen:

Automatikfunktion A

Diese Funktion stellt automatisch eine angemessene Leistungsstufe ein, um eine niedrige Siedetemperatur beizubehalten. Aktivieren Sie diese Funktion, sobald der Siedepunkt erreicht ist. Drücken Sie hierzu zuerst die Taste der jeweiligen Kochzone und dann die Taste A .

Restwärmeanzeige

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

Wird auf der Anzeige H angezeigt, ist die Kochzone noch heiß. Wenn die Restwärmeanzeige einer bestimmten Kochzone leuchtet, kann diese Zone beispielsweise zum Warmhalten einer Speise oder zum Schmelzen von Butter verwendet werden.

Die Anzeige erlischt erst nach Abkühlen der Kochzone.

Anzeige falsch positioniertes oder fehlendes Kochgeschirr.

Wird ein Topf verwendet, der ungeeignet oder nicht korrekt positioniert ist bzw. der nicht über die korrekten Maße für das Induktionskochfeld verfügt, wird die Meldung „kein Topf" auf der Anzeige angezeigt (siehe Abbildung auf der Seite). In diesem Fall wird empfohlen, den Topf zur Seite zu stellen, bis Sie die erforderliche Funktion gefunden haben. Wird innerhalb von 60 Sekunden kein Topf erkannt, so schaltet sich das Kochfeld automatisch wieder aus.

Schnellkochfunktion (Booster, falls verfügbar)

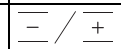
Diese Funktion ist nur bei bestimmten Kochfeldern verfügbar und gestattet die maximale Ausnutzung der Kochfeldleistung (z.B. zum schnellen Sieden von Wasser). Zum Aktivieren der Funktion die „+"-Taste drücken, bis „P" auf der Anzeige erscheint. Nach 5 Minuten Benutzung der Schnellkochfunktion schaltet das Gerät die Kochzone automatisch auf die Stufe 9 zurück.

BRÜCKEN-/VERBINDUNGS-ZONE

Diese Funktion wird bei großen Töpfen verwendet, wenn die einzelne Zone nicht genügend groß ist, zum Beispiel für Fischpfannen oder große Fleischtöpfe.
Zum Aktivieren der BRÜCKEN-/VERBINDUNGS-ZONE drücken Sie bitte die + und - Tasten gleichzeitig, wie in der Abbildung unten gezeigt.

„Leistungseinstellung" (falls Funktion verfügbar)

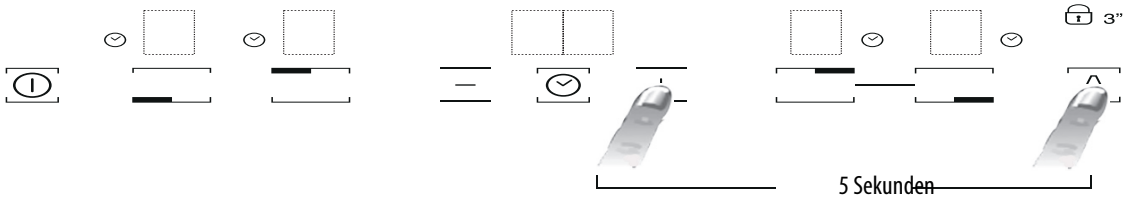
Mit der „Leistungseinstellungs"-Funktion kann der Benutzer je nach Anforderung die maximal mögliche Leistung des Kochfelds einstellen.
Diese Einstellung kann jederzeit vorgenommen werden und wird bis zur nächsten Änderung beibehalten.
Durch die Einstellung der erforderlichen maximalen Leistung passt das Kochfeld automatisch die Verteilung in den verschiedenen Kochzonen an und stellt sicher, dass diese Grenze nie überschritten wird; mit dem Vorteil, auch alle Kochzonen gleichzeitig, aber ohne Überlastungsprobleme regeln zu können.
4 maximale Leistungsstufen sind Verfügbar und werden auf dem Display angezeigt: 2,5 – 4,0 – 6,0 – 7,2 kW (7,2 kW ist die maximale Leistungsstufe des Kochfelds)
Das Kochfeld ist zunächst auf maximale Leistung eingestellt
Nach dem Anschluss des Geräts an eine Steckdose kann durch Durchlaufen der folgenden Punkte in den ersten 60 Sekunden die erforderliche Leistungsstufe eingestellt werden:

Schritt	Bedienfeld	Anzeige
1	Drücken Sie beide Leistungseinstellungstasten etwa 3 Sekunden lang (Schritt 1)	
2	Drücken Sie die Leistungseinstellungstaste (Schritt 2), um den vorherigen Schritt zu bestätigen	Die Anzeige zeigt
3	 Drücken Sie die Tasten, um aus den verfügbaren Optionen die gewünschte Stufe auszuwählen	Die Leuchte leuchtet gemeinsam mit den Betriebsleuchten der jeweiligen Kochzonen auf
4	Drücken Sie die Leistungseinstellungstaste (Schritt 4), um den vorherigen Schritt zu bestätigen	Die Anzeige zeigt die eingestellte Stufe an, die für etwa 2 Sekunden blinkt; danach gibt das Kochfeld ein akustisches Signal und schaltet sich dann aus; jetzt ist es einsatzbereit

Im Falle eines Fehlers bei der Leistungseinstellung erscheint das Symbol in der Mitte und ein akustisches Signal ertönt etwa 5 Sekunden lang. Wiederholen Sie in diesem Fall den Vorgang von Anfang an. Rufen Sie den Kundendienst, wenn der Fehler erneut auftritt.
Falls der Benutzer bei normalem Gebrauch versucht, die maximal verfügbare Leistung zu übersteigen, blinkt die angezeigte Leistungsstufe der verwendeten Kochzone zweimal und ein Hinweiston ertönt.
Um in dieser Zone eine höhere Leistung zu erreichen muss die Leistung einer oder mehrerer bereits aktiver Kochzonen verringert werden.

Aktivierung / Deaktivierung des Hinweistons

Schalten Sie den Herd ein, drücken Sie die Taste „-“ der ersten Kochzone und die externe Taste rechts mindestens fünf Sekunden lang gleichzeitig gedrückt (wie unten dargestellt).



REINIGUNG

⚠ WARNUNG

- **Verwenden Sie keine Dampfreiniger.**
- **Stellen Sie vor der Reinigung sicher, dass die Kochzonen abgeschaltet sind und dass die Restwärmeanzeige („H“) nicht angezeigt wird.**

WICHTIG: Verwenden Sie keine Scheuerschwämmchen oder Topfkratzer. Deren Verwendung kann nach einiger Zeit das Glas beschädigen.

- Reinigen Sie das (abgekühlte) Gerät nach jeder Verwendung, um Ablagerungen und Flecken aufgrund von Speiseresten zu entfernen.
- Zucker oder stark zuckerhaltige Speisen beschädigen das Gerät und müssen sofort entfernt werden.
- Salz, Zucker und Sand können die Glasoberfläche zerkratzen.
- Verwenden Sie ein weiches Tuch, Küchenrolle oder ein spezielles Reinigungsmittel für Kochfelder (beachten Sie die Herstellerangaben).
- Verschüttete Flüssigkeiten auf den Kochzonen können zu Vibrationen oder Bewegungen des Kochgeschirrs führen.
- Trocknen Sie das Kochfeld gründlich nach der Reinigung.

ANLEITUNG ZUR FEHLERSUCHE

- Lesen und beachten Sie bitte die Informationen im Abschnitt „Bedienungsanleitung“.
- Vergewissern Sie sich, dass kein Stromausfall vorliegt.
- Trocknen Sie das Gerät nach der Reinigung sorgfältig ab.
- Werden nach dem Einschalten des Kochfeldes alphanumerische Codes angezeigt, gehen Sie gemäß nachfolgender Tabelle vor.
- Wenn sich das Kochfeld nach dem Gebrauch nicht ausschalten lässt, trennen Sie es vom Stromnetz.

FEHLERCODE	BESCHREIBUNG	MÖGLICHE URSACHEN	FEHLERBESEITIGUNG
C81, C82	Das Bedienfeld schaltet wegen Überhitzung ab	Interne Temperatur der elektronischen Komponenten zu hoch	Warten Sie vor dem Gebrauch ab, bis sich das Kochfeld abgekühlt hat.
C83	Das Bedienfeld zeigt den Fehlercode "Kochmulde aus" an, weil eine Störung im Stromkreis vorliegt	Kochfeld hatte Überspannung	Kochfeld kann noch benutzt werden, aber bitte den Kundendienst kontaktieren
C85	Herd überträgt keine Leistung an den Topf	Topf nicht geeignet für das Induktionsfeld	Anderen Induktionstopf verwenden
F02 oder F04 oder C84	Die Anschlussspannung ist falsch oder es liegt ein Problem mit der Spannungsversorgung vor	Der Sensor erfasst eine vom Anschluss abweichende Spannung	Trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz und prüfen Sie den elektrischen Anschluss
F01, F05, F06, F07, F10, F12, F25, F33, F34, F36, F37, F46, F47, F48, F49, F58, F61, F62, F63, F72, F74, F77	Trennen Sie den Herd von der Stromversorgung. Warten Sie mehrere Sekunden und schließen Sie ihn wieder an. Falls das Problem weiterhin vorliegt, kontaktieren Sie den Kundendienst und geben Sie den Fehlercode an		

VOM GERÄT ERZEUGTE GERÄUSCHE

Die Induktionskochzonen können beim normalen Gebrauch verschiedene Geräusche und Vibrationen erzeugen. Diese sind von der Art des Materials und der Zubereitung der Lebensmittel abhängig, siehe beispielsweise Beschreibung unten:

- **Kontaktgeräusche:** Diese Art von Vibration erfolgt aufgrund der Verwendung von verschiedenen Töpfen aus verschiedenen, aufeinander liegenden Materialien.
- **Klickgeräusche bei mittlerer bis niedriger Leistung:** Diese Geräusche werden beim Erreichen der niedrigen-mittleren Leistung erzeugt.
- **Rhythmische Klickgeräusche:** Dieses Geräusch wird erzeugt, wenn auf mehreren Kochfeldern und / oder bei hoher Leistung gekocht wird.
- **Schwaches Zischen:** Dieses Geräusch tritt aufgrund der Art des verwendeten Behälters und der darin enthaltenen Lebensmittelmenge auf.
- **Hintergrundgeräusche:** Das Induktionsgerät ist mit einem Gebläse ausgerüstet, das zur Kühlung der elektronischen Bauteile dient. Daher hören Sie während des Betriebs und auch einige Minuten nach Abschalten des Gerätes ein Geräusch vom Gebläse. Durch Erhöhen/Verringern der aktivierten Kochzonen können sich die Hintergrundgeräusche des Gebläses erhöhen oder verringern.

Dieser Zustand ist normal und für die korrekte Funktion des Induktionssystems äußerst wichtig; er weist nicht auf Fehler oder Beschädigung hin.

KUNDENDIENST

Bevor Sie den Kundendienst kontaktieren:

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

Wenn die Störung nach den Prüfungen oben weiterhin vorhanden ist, wenden Sie sich bitte an Ihren Kundendienst vor Ort.

Sie benötigen dabei folgende Angaben:

- Eine kurze Beschreibung der Störung,
- Gerätetyp und exakte Modellnummer;
- die Servicenummer (die Ziffer hinter dem Wort Service auf dem Typenschild) auf der Unterseite des Gerätes (auf dem Metallschild);.
- Ihre vollständige Anschrift;
- Ihre Telefonnummer.

SERVICE 0000 000 00000

Im Reparaturfall wenden Sie sich bitte an **eine vom Hersteller autorisierte Kundenservicestelle** (nur dann wird sichergestellt, dass Originalersatzteile verwendet werden und eine sachgerechte Reparatur durchgeführt wird). Ersatzteile sind 10 Jahre lang lieferbar.

Made in Italy
Сделано в Италии
Италияда жасалған
Зроблено в Італії

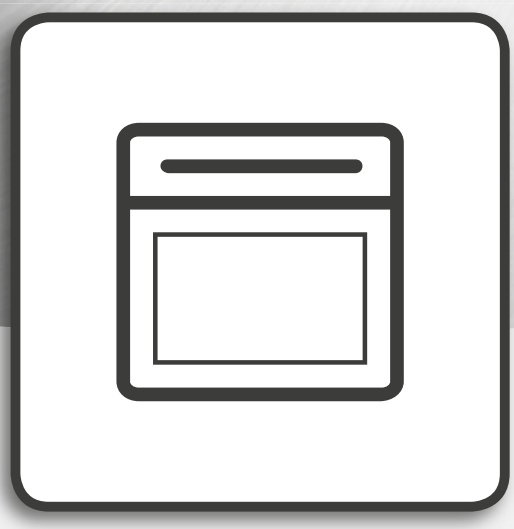
400010905264

DE

07/16

Whirlpool® ist ein eingetragenes Warenzeichen von Whirlpool, USA

Hersteller: Whirlpool Europe S.r.l. Socio Unico, Viale G. Borghi 27, 21025 Comerio (VA) ITALY



Sicherheitshinweise und **Installationsanleitung**

DE *DEUTSCH*

Sicherheitshinweise ***3***

Installationsanleitung ***6***

SICHERHEITSHINWEISE

DIESE MÜSSEN DURCHGELESEN UND BEACHTET WERDEN

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

SICHERHEITSHINWEISE

Babys und Kleinkinder (0-3 Jahre) sowie jüngere Kinder (3-8 Jahre) müssen vom Gerät fern gehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie Personen mit herabgesetzten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten und Mangel an Erfahrung und Kenntnissen nur unter Aufsicht oder nach ausreichender Einweisung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person verwendet werden.
Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Pflege des Geräts darf von Kindern nicht ohne Aufsicht durchgeführt werden.
WARNUNG: Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während der Verwendung heiß, Kinder unter 8 Jahren dürfen sich dem Gerät nur unter Aufsicht nähern.
WARNUNG: Die Heizelemente oder Innenflächen nicht berühren - Verbrennungsgefahr. Lassen Sie das Gerät während des Dörrens von Speisen niemals unbeaufsichtigt.
Eignet sich das Gerät für die Verwendung von Sonden, ausschließlich die für diesen Ofen empfohlene Temperatursonde verwenden.
Kleidung oder andere brennbare Materialien vom Gerät fernhalten, bis alle Komponenten vollständig abgekühlt sind.
Heißes Fett und Öl sind leicht entzündlich. Stets vorsichtig beim Garen von Speisen mit hohem Fett-, Öl- oder Alkoholgehalt (z.B. Rum, Cognac, Wein) sein - Brandgefahr.
Verwenden Sie Backofenhandschuhe, um Gargeschirr und Zubehörteile zu entnehmen. Achten Sie darauf, die Heizelemente nicht zu berühren.
Die Tür nach Garzeitende vorsichtig öffnen, die heiße Luft oder Dampf allmählich austreten lassen, bevor ins Geräteinnere gefasst wird.
Die Warmluftklappen an der Vorderseite des Ofens nicht abdecken.

ZULÄSSIGE NUTZUNG

VORSICHT: Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einem externen Timer oder separatem Fernbedienungssystem konstruiert.
Dieses Gerät eignet sich ausschließlich für den häuslichen Gebrauch, nicht für den professionellen Einsatz.
Das Gerät ist nicht für die Benutzung im Freien geeignet.
Keine explosiven oder brennbaren Stoffe wie Spraydosen lagern und kein Benzin oder andere brennbare Materialien in das Gerät stellen oder in der Nähe des Geräts verwenden: es besteht Brandgefahr, falls das Gerät versehentlich eingeschaltet wird.
Jegliche andere Art der Nutzung (z.B. Beheizen von Räumen) ist untersagt.

INSTALLATION

Das Gerät muss von zwei oder mehr Personen gehandhabt und aufgestellt werden.
Schutzhandschuhe zum Auspacken und zur Installation des Geräts verwenden.
Einbau und Reparaturen müssen von einer Fachkraft gemäß den Herstellerangaben und gültigen örtlichen Sicherheitsbestimmungen durchgeführt werden.
Reparieren Sie das Gerät nicht selbst und tauschen Sie keine Teile aus, wenn dies vom Bedienungshandbuch nicht ausdrücklich vorgesehen ist.
Kinder sollten keine Installationsarbeiten durchführen. Kinder während der Installation vom Gerät fernhalten.
Das Verpackungsmaterial (Kunststoffbeutel, Styropor usw.), während und nach der Installation, nicht in der Reichweite von Kindern aufbewahren.
Prüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken auf Transportschäden.
Bei auftretenden Problemen wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder den Kundenservice.
Das Gerät vor Installationsarbeiten von der Stromversorgung trennen.
Achten Sie während der Installation darauf, das Netzkabel nicht mit dem Gerät selbst zu beschädigen.
Das Gerät erst starten, wenn die Installationsarbeiten abgeschlossen sind.
Der Geräteboden darf nach der Installation nicht mehr zugänglich sein.
Den Unterbauschrank vor dem Einschieben des Geräts auf das Einbaumaß zurechtschneiden

und alle Sägespäne und Schnittreste sorgfältig entfernen.
Den Mindestabstand zwischen der Arbeitsfläche und der oberen Kante des Ofens nicht abdecken.
Das Gerät erst unmittelbar vor der Installation von der Polystyrolunterlage nehmen.
Das Gerät nicht hinter einer dekorativen Tür installieren - Brandgefahr.

ELEKTRISCHE WARNUNGEN

Um die einschlägigen Sicherheitsvorschriften zu erfüllen, muss installationsseitig ein allpoliger Trennschalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm vorgesehen werden und das Gerät geerdet sein.
Beschädigte Netzkabel nur durch identische Kabel ersetzen.
Das Netzkabel darf nur gemäß der Installationsanleitung des Herstellers und gemäß den Sicherheitsvorschriften von Fachpersonal ersetzt werden.
Wenden Sie sich an eine autorisierte Kundendienststelle.
Es muss im Einklang mit den nationalen Bestimmungen zur elektrischen Sicherheit möglich sein, den Netzstecker des Geräts zu ziehen, oder es mit einem mehrpoligen Trennschalter, welcher der Steckdose vorgeschaltet ist, auszuschalten.
Das Typenschild befindet sich an der Vorderkante des Backofens (bei offener Tür sichtbar).
Zum Austausch des Stromkabels kontaktieren Sie bitte einen autorisierten Kundendienst.
Passt der mitgelieferte Stecker nicht zur Steckdose, einen qualifizierten Techniker kontaktieren.
Das Netzkabel muss lang genug sein, um das Gerät nach der Montage im Küchenmöbel an die Hauptstromversorgung anzuschließen. Ziehen Sie nicht am Netzkabel.
Verwenden Sie keine Verlängerungskabel, Mehrfachstecker oder Adapter.
Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind, wenn es nicht einwandfrei funktioniert, wenn es heruntergefallen ist oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Halten Sie das Netzkabel fern von heißen Oberflächen.
Nach der Installation dürfen Strom führende Teile für den Benutzer nicht mehr zugänglich sein.
Berühren Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen und verwenden Sie es nicht, wenn Sie barfuß sind.

REINIGUNG UND WARTUNG

Verwenden Sie keine Dampfreinigungsgeräte.
WARNUNG: Stellen Sie vor Austausch der Lampe sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, es besteht sonst die Gefahr eines Stromschlags.
Keine stark scheuernden Reiniger oder scharfkantigen Metallschaber zur Reinigung des Glases der Gerätetür verwenden. Sie können die Oberfläche verkratzen, was zu Glasbruch führen kann.
Zur Reinigung und Wartung Schutzhandschuhe tragen.
Das Gerät vor Wartungsarbeiten von der Stromversorgung trennen.
Vor der Reinigung oder Wartung sicherstellen, dass das Gerät abgekühlt ist.

HINWEISE ZUM UMWELTSCHUTZ

ENTSORGUNG VON VERPACKUNGSMATERIALIEN

Das Verpackungsmaterial ist zu 100 % wiederverwertbar und trägt das Recycling-Symbol . Werfen Sie das Verpackungsmaterial deshalb nicht einfach fort, sondern entsorgen Sie es auf die von den verantwortlichen Stellen festgelegte Weise.

ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN

Das Gerät vor der Entsorgung durch Trennen des Netzkabels unbrauchbar machen und Türen und Ablageflächen (falls vorhanden) entfernen, so dass Kinder nicht einfach hineinklettern können und darin eingeschlossen bleiben.
Dieses Gerät wurde aus recycelbaren oder wiederverwendbaren Werkstoffen hergestellt. Entsorgen Sie das Gerät im Einklang mit den lokalen Vorschriften zur Abfallbeseitigung.

Genauere Informationen zu Behandlung, Entsorgung und Recycling von elektrischen Haushaltsgeräten erhalten Sie bei der zuständigen kommunalen Behörde, der Müllabfuhr oder dem Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben.
Dieses Gerät ist gemäß der Europäischen Richtlinie 2012/19/EU für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet.
Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet.

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

ENERGIESPARTIPPS

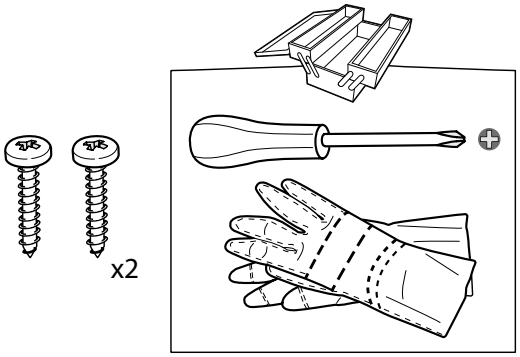
Heizen Sie den Backofen nur dann vor, wenn es in der Gartabelle oder Ihrem Rezept so angegeben ist.
Verwenden Sie dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen, da diese die Hitze besonders gut aufnehmen.

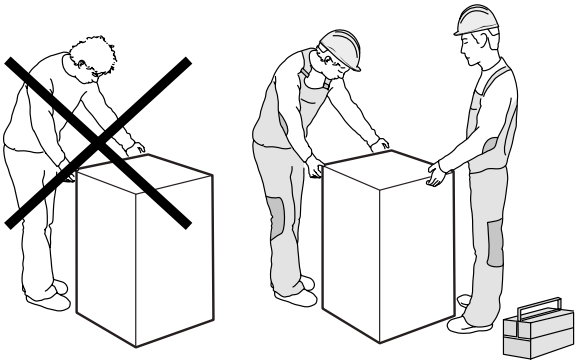
KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

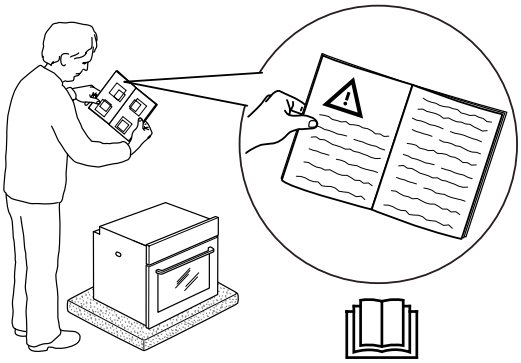
Bei Entwicklung, Herstellung und Verkauf dieses Geräts wurden folgende Europäischen Richtlinien beachtet:
LVD 2014/35/EU, EMV 2014/30/EU und RoHS 2011/65/EU.

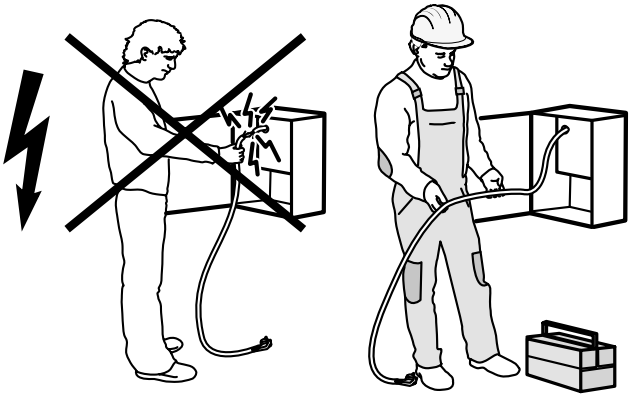
Dieses Gerät ist für den Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt und entspricht der EG-Richtlinie CE Nr. 1935/2004.

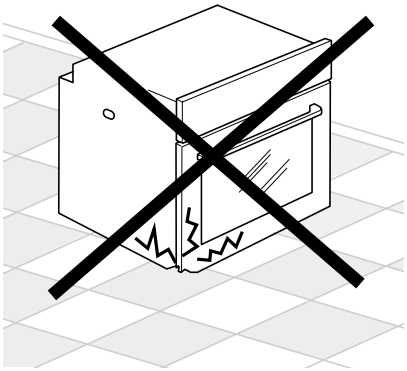
Dieses Gerät entspricht den Ökodesignanforderungen der Europäischen Verordnung Nr. 65/2014 und Nr. 66/2014 in Übereinstimmung mit der Europäischen Norm EN 60350-1.

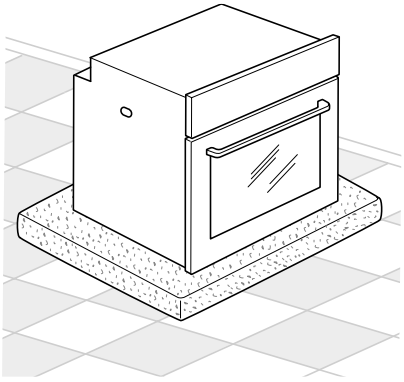

x2

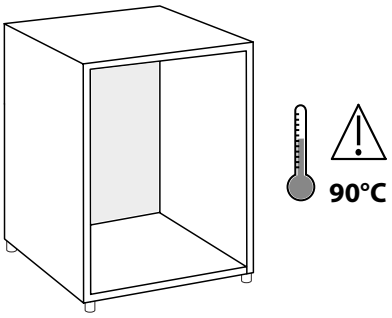


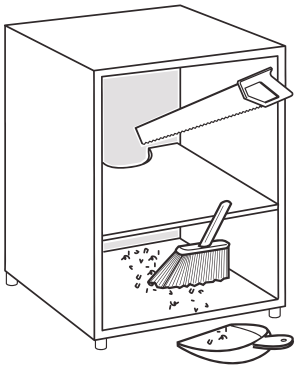


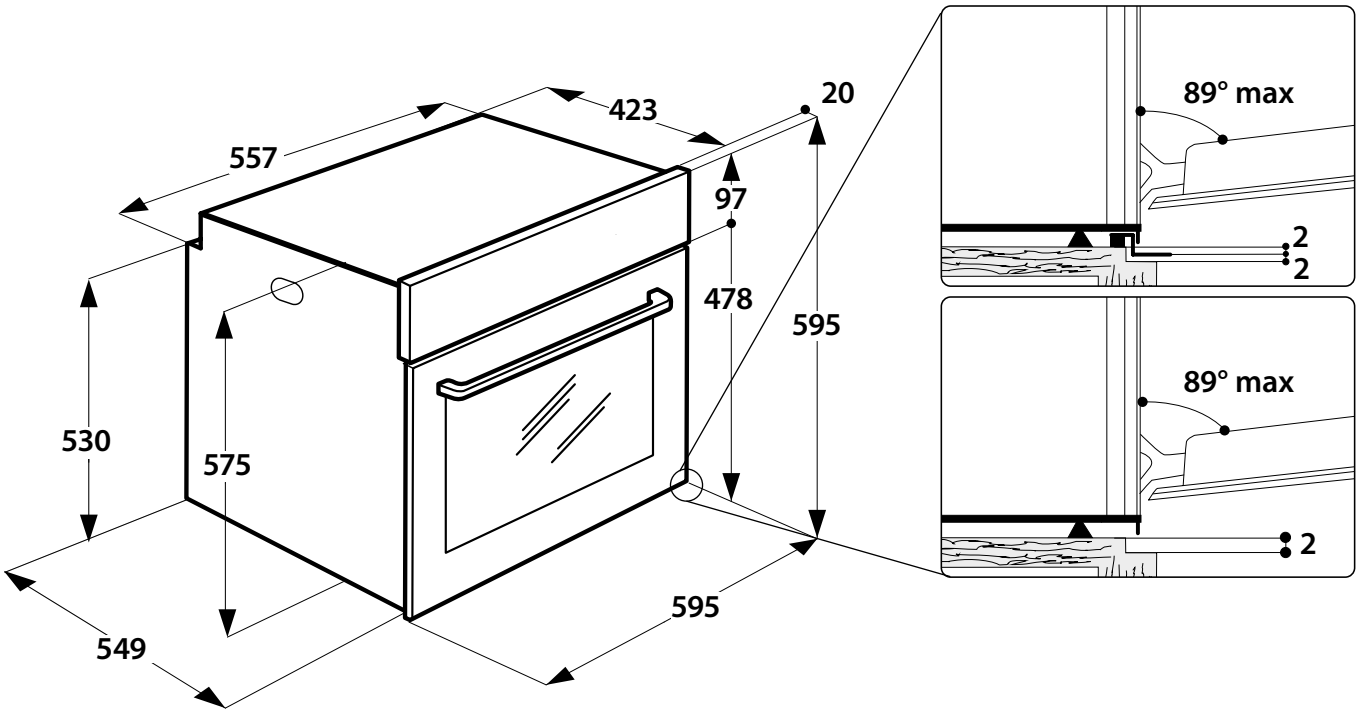


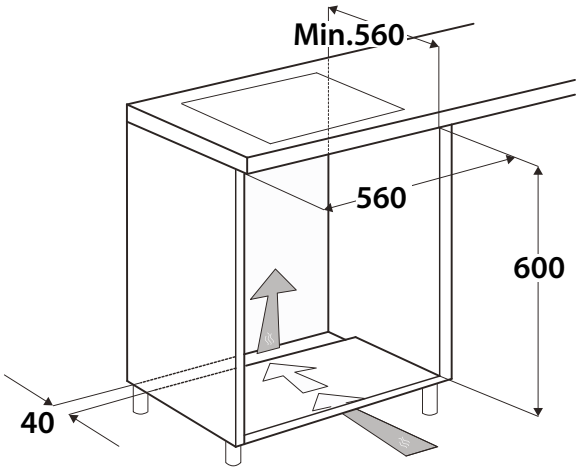


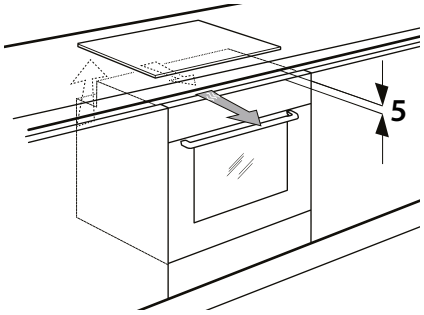


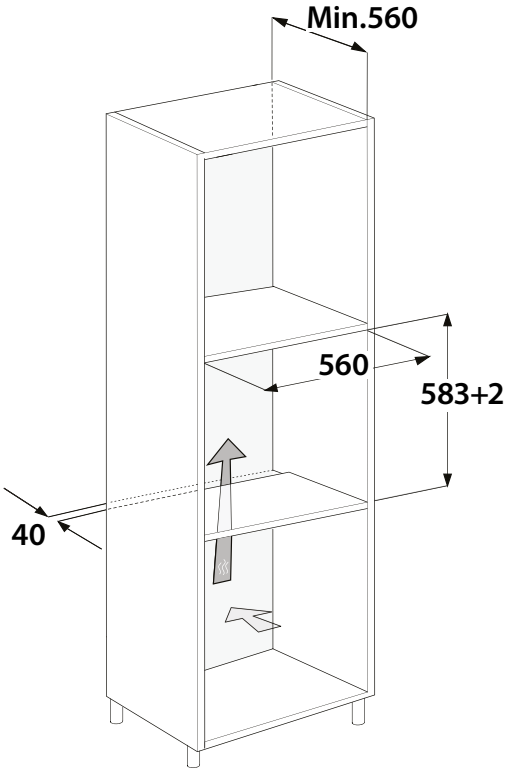

90°C

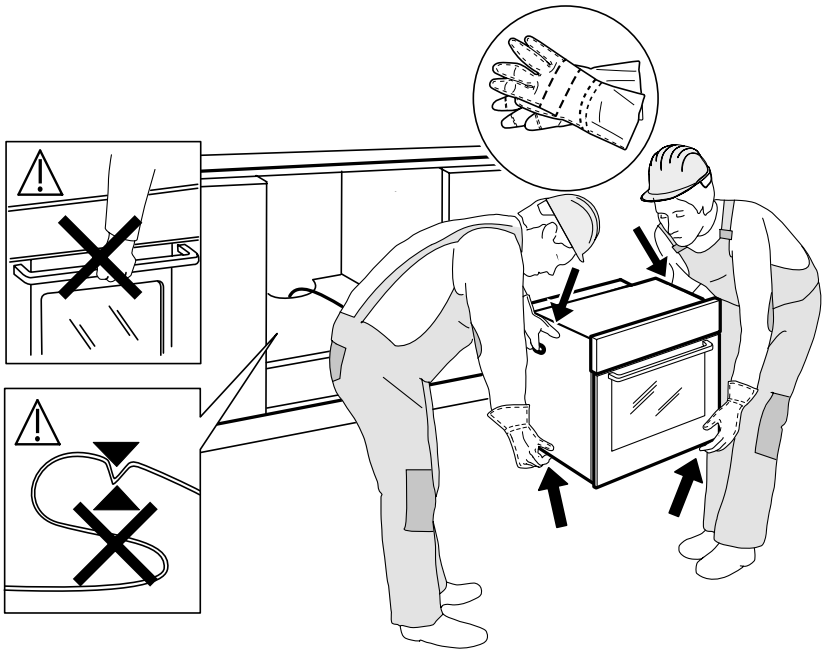


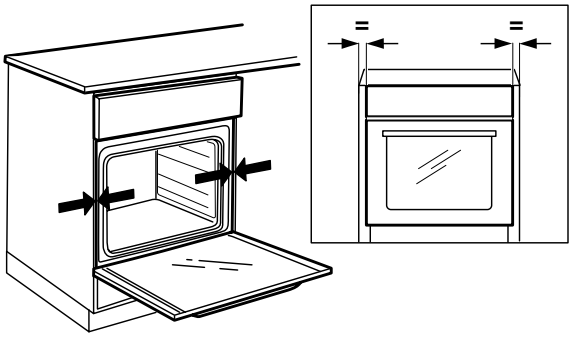

423
20
557
97
478
595
530
575
549
595
89° max
2
2
89° max
2

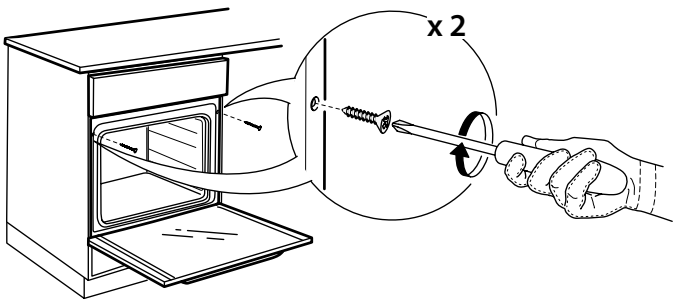

Min.560
560
600
40

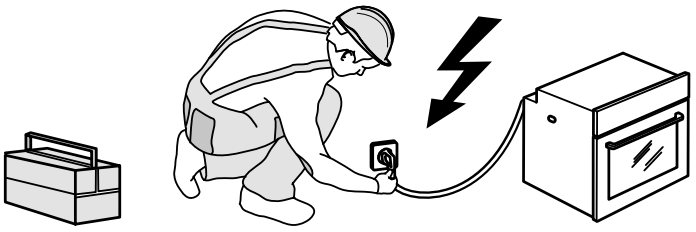

5

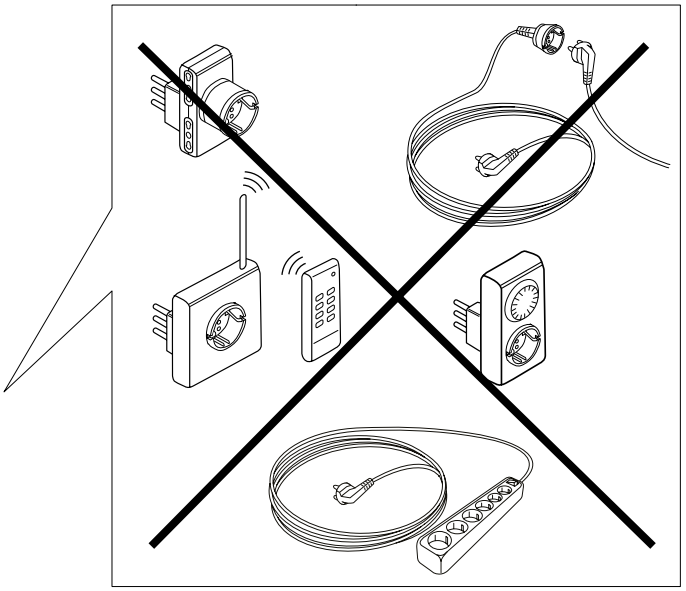

Min.560
560
583+2
40











400010906029
Gedruckt in Italien