



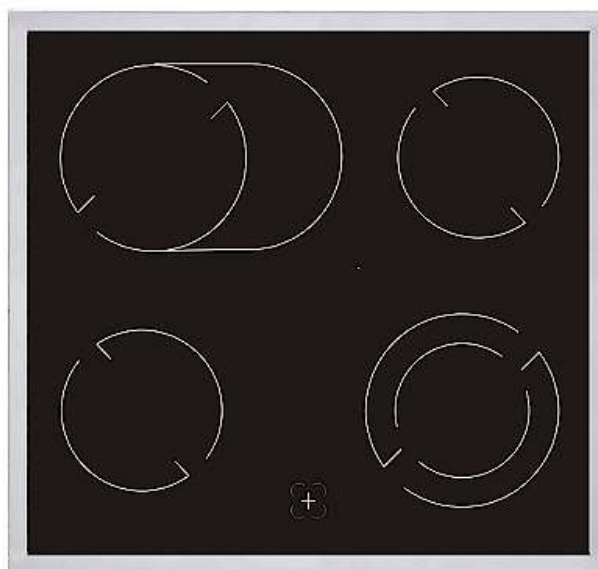
 **Bedienungsanleitung**

 **Instruction Manual**

**EINBAU-BACKOFEN MIT KOCHFELD
(INKL. PYROLYSE-FUNKTION)**

**BUILT-IN OVEN & HOB
(INCL. PYROLYSIS FUNCTION)**

BIC8 2KB-DPY



Deutsch	Seite	2
English	Page	81

Sehr geehrter Kunde! Sehr geehrte Kundin! Wir möchten Ihnen herzlich danken, dass Sie sich zum Erwerb eines Produkts aus unserem reichhaltigen Angebot entschieden haben. Lesen Sie die gesamte Bedienungsanleitung, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen. Verwahren Sie diese Bedienungsanleitung zur zukünftigen Verwendung an einem sicheren Ort. Falls Sie das Gerät weitergeben, müssen Sie diese Bedienungsanleitung ebenfalls mit übergeben.

Inhalt

1. Sicherheitshinweise	5
1.1 Signalwörter	6
1.2 Sicherheitsanweisungen	6
2. Installation	13
2.1 Entpacken und Wahl des Standorts	14
2.2 Einbau des Kochfelds	15
2.2.1 Anforderungen vor der Installation	15
2.2.2 Auswahl der Installationsumgebung / Maßangaben	15
2.2.3 Belüftung und Einbau	17
2.3 Einbau des Backofens	20
2.4 Elektrischer Anschluss	23
2.4.1 Anschlussdiagramm	24
2.4.2 Elektrischer Anschluss Kochfeld	25
3. Gerätebeschreibung	26
3.1 Backofen und Kochfeld	26
3.1.1 Zubehör	27
3.2 Bedienfeld und Bedientasten	29
3.3 Display	31
4. Bedienung	33
4.1 Vor der ersten Benutzung	33
4.1.1 Kochfeld	33
4.1.2 Backofen	33
4.1.3 Reinigung des Zubehörs	34
4.2 Benutzung des Kochfelds	34
4.2.1 Geeignetes Kochgeschirr	34

4.2.2 Drehknöpfe der Kochzonen	35
4.2.3 Allgemeine Bedienung des Kochfelds.....	37
4.2.4 Aktivieren der flexiblen Kochzonen	37
4.3 Benutzung des Backofens.....	37
4.3.1 Allgemeine Bedienung des Backofens.....	39
4.3.2 Standby - Modus	40
4.3.3 Einstellung der Uhrzeit / Systemzeit	40
4.4 Programmierung des Backofens.....	42
4.4.1 Timer	42
4.4.2 Dauer der Koch-, Backzeit einstellen.....	43
4.4.3 Automatische Koch- / Backfunktion.....	46
4.4.4 Löschen der Programmierungen	49
4.5 Pyrolytisches Selbstreinigungsprogramm	50
4.6 Automatische Türverriegelung.....	55
4.7 Zeitabfragefunktion.....	57
4.8 Backofenfunktionen und Selbstreinigungsprogramm.....	58
5. Umweltschutz.....	62
5.1 Umweltschutz: Entsorgung	62
5.2 Umweltschutz: Energie sparen.....	62
6. Hinweise für das Kochen.....	63
6.1 Hinweise für das Kochen und Braten auf dem Kochfeld.....	64
6.2 Hinweise für das Backen und Braten / Rösten im Backofen.....	65
6.3 Hinweise für das Grillen im Backofen	66
7. Reinigung und Pflege	67
7.1 Reinigung des Kochfelds	67
7.2 Reinigung des Backofens	69
7.3 Reinigung der Backofentür	69
7.4 Austausch des Leuchtmittels	69
7.5 Entnahme der Backofentür	70
7.6 Entnahme der Glasscheibe der Backofentür.....	71
7.7 Entnahme des / der Seitenracks.....	72
8. Problembehandlung	73
8.1 Fehlercodes	76
9. Technische Daten	77

10. Entsorgung.....	79
11. Garantiebedingungen.....	80



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

- i** Die in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Abbildungen können in einigen Details von dem tatsächlichen Design Ihres Gerätes abweichen. Folgen Sie in einem solchen Fall dennoch den beschriebenen Sachverhalten. Lieferung ohne Inhalt.
- i** Der Hersteller behält sich das Recht vor, solche Änderungen vorzunehmen, die keinen Einfluss auf die Funktionsweise des Gerätes haben.
- i** Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial entsprechend den örtlichen Vorschriften Ihres Wohnorts.
- i** Das von Ihnen gekaufte Gerät wurde möglicherweise inzwischen verbessert und weist somit vielleicht Unterschiede zur Bedienungsanleitung auf. Dennoch sind die Funktionen und Betriebsbedingungen identisch, sodass Sie die Bedienungsanleitung im vollen Umfang nutzen können.
- i** Technische Änderungen bzw. Druckfehler bleiben vorbehalten.

EG - KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

- ★ Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Produkte entsprechen sämtlichen harmonisierten Anforderungen.
- ★ Die relevanten Unterlagen können durch die zuständigen Behörden über den Produktverkäufer angefordert werden.

DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG MUSS FÜR JEDE PERSON, WELCHE DAS GERÄT BETREIBT, STETS ZUGÄNGLICH SEIN; VERGEWISSEN SIE SICH, DASS DIE BEDIENUNGSANLEITUNG VOR DEM BETRIEB DES GERÄTES GELESEN UND VERSTANDEN WURDE.

1. Sicherheitshinweise

LESEN SIE VOR DER ERSTEN BENUTZUNG DES GERÄTES DIE GESAMTEN SICHERHEITSHINWEISE UND SICHERHEITSANWEISUNGEN GRÜNDLICH DURCH.

Die darin enthaltenen Informationen dienen dem Schutz Ihrer Gesundheit. Die Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise und Sicherheitsanweisungen kann zu schweren Beeinträchtigungen Ihrer Gesundheit und im schlimmsten Fall zum Tod führen.

- i** Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung so auf, dass sie bei Bedarf jederzeit griffbereit ist. Befolgen Sie sorgfältig alle Hinweise, um Unfälle oder eine Beschädigung des Gerätes zu vermeiden.
- i** Prüfen Sie auf jeden Fall auch das technische Umfeld des Gerätes! Sind alle Kabel oder Leitungen, die zu ihrem Gerät führen, in Ordnung? Oder sind sie veraltet und halten der Geräteleistung nicht mehr Stand? Daher muss durch **eine qualifizierte Fachkraft (Elektrotechniker/-in)** eine Überprüfung bereits vorhandener wie auch neuer Anschlüsse erfolgen. Sämtliche Arbeiten, die zum Anschluss des Gerätes an die Stromversorgung notwendig sind, dürfen nur von **einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in)** durchgeführt werden.
- i** Das Gerät ist ausschließlich zur privaten Nutzung bestimmt.
- i** Das Gerät ist ausschließlich zum Kochen in einem Privathaushalt bestimmt.
- i** Das Gerät ist ausschließlich zum Betrieb innerhalb geschlossener Räume bestimmt.
- i** Dieses Gerät darf nicht für gewerbliche Zwecke, beim Camping und in öffentlichen Verkehrsmitteln betrieben werden.
- i** Betreiben Sie das Gerät ausschließlich im Sinne seiner bestimmungsgemäßen Verwendung.
- i** Erlauben Sie niemandem, der mit der Bedienungsanleitung nicht vertraut ist, das Gerät zu benutzen.
- i** Dieses Gerät kann von **Kindern** ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. **Kinder** dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und **Benutzer-Wartung** dürfen nicht von **Kindern** ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

1.1 Signalwörter

 **GEFAHR!** verweist auf eine Gefahrensituation, die, wenn sie nicht abgewendet wird, eine unmittelbare Gefährdung für Leben und Gesundheit zur Folge hat.

 **WARNUNG!** verweist auf eine Gefahrensituation, die, wenn sie nicht abgewendet wird, eine mögliche bevorstehende Gefährdung für Leben und Gesundheit zur Folge hat.

 **VORSICHT!** verweist auf eine Gefahrensituation, die, wenn sie nicht abgewendet wird, zu mittelschweren oder kleineren Verletzungen führen kann.

HINWEIS! verweist auf eine Gefahrensituation, die, wenn sie nicht abgewendet wird, eine mögliche Beschädigung des Gerätes zur Folge hat.

1.2 Sicherheitsanweisungen

GEFAHR!

Zur Verringerung der Stromschlaggefahr

1. Eine Nichtbeachtung der Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung gefährdet das Leben und die Gesundheit des Gerätebetreibers und / oder kann das Gerät beschädigen.
2. Das Gerät darf nur durch eine qualifizierte Fachkraft (Elektrotechniker/-in) an die Stromversorgung angeschlossen werden, welche die landesüblichen gesetzlichen Verordnungen und die Zusatzvorschriften der örtlichen Stromversorgungsunternehmen genau kennt und sorgfältig beachtet.
3. Alle eventuell notwendigen elektrischen Arbeiten müssen von einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in) durchgeführt werden. Es dürfen keine Änderungen oder willkürlichen Veränderungen an der Stromversorgung durchgeführt werden. Der Anschluss muss in Übereinstimmung mit den örtlich geltenden gesetzlichen Bestimmungen erfolgen.
4. Schalten Sie vor dem Aufbau / Einbau und Anschluss des Gerätes unbedingt die Stromversorgung ab (entsprechende Haussicherung abschalten). **STROMSCHLAGGEFAHR!**
5. Schließen Sie das Gerät **keinesfalls** an die Stromversorgung an, wenn das Gerät, das Netzkabel oder der Netzstecker sichtbare Beschädigungen aufweisen.
6. Die Stromspannung und die Leistungsfrequenz der Stromversorgung **muss** den auf dem Typenschild angegebenen Werten entsprechen.

7. Achten Sie darauf, dass sich das Netzanschlusskabel nicht unter dem Gerät befindet oder durch das Bewegen des Gerätes beschädigt wird.
8. Versuchen Sie niemals selbst, das Gerät zu reparieren. Reparaturen, die von dazu nicht qualifizierten Personen durchgeführt werden, können zu ernsthaften Verletzungen und Schäden führen. Falls Ihr Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert, kontaktieren Sie den Kundendienst **oder** das Geschäft in dem Sie das Gerät erworben haben.¹ Lassen Sie nur Original-Ersatzteile einbauen.
9. Sollte es zu irgendeiner Fehlfunktion aufgrund eines technischen Defekts kommen, trennen Sie das Gerät umgehend von der Stromversorgung (entsprechende Haussicherung abschalten). Kontaktieren Sie den Kundendienst **oder** das Geschäft in dem Sie das Gerät erworben haben.² STROMSCHLAGGEFAHR!
10. Verändern Sie **niemals** den mit dem Gerät mitgelieferten Netzstecker. Falls dieser nicht für Ihre Netzsteckdose geeignet sein sollte, lassen Sie die Netzsteckdose **immer** von einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in) ersetzen (**Keine Garantieleistung**).
11. Wenn das Netzanschlusskabel beschädigt ist, darf es ausschließlich vom Hersteller oder einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst oder einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in) ausgetauscht werden.
12. Benutzen Sie zum Ziehen des Netzsteckers **niemals** das Netzanschlusskabel. Ziehen Sie immer am Netzstecker selbst, um das Gerät von der Stromversorgung zu trennen. STROMSCHLAGGEFAHR!
13. Berühren Sie Netzanschlusstecker, Netzschalter oder andere elektrische Komponenten **niemals** mit nassen oder feuchten Händen. STROMSCHLAGGEFAHR!

WARNUNG!

Zur Verringerung der Verbrennungsgefahr, Stromschlaggefahr, Feuergefahr oder von Personenschäden

1. Betreiben Sie das Gerät nur mit 220 - 240 V AC / 50 Hz.
2. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie irgendwelche Reinigungs- oder Wartungsarbeiten an dem Gerät vornehmen.

¹ Abhängig vom Modell: s. Seite « Service Information » am Ende dieser Bedienungsanleitung.

² Abhängig vom Modell: s. Seite « Service Information » am Ende dieser Bedienungsanleitung.

3. Das Gerät darf ausschließlich an einer ordnungsgemäß geerdeten Steckdose angeschlossen werden. Verwenden Sie nur eine entsprechende Sicherheitssteckdose, um die Gefahr eines Stromschlags zu minimieren.
4. Die technischen Daten Ihrer elektrischen Versorgung müssen den auf dem Typenschild angegebenen Werten entsprechen. Ihr Hausstrom muss mit einem Sicherungsautomaten zur Notabschaltung des Gerätes ausgestattet sein.
5. Falls Sie sich nicht sicher sind, ob das Gerät ordnungsgemäß an die Stromversorgung angeschlossen ist, lassen Sie den elektrischen Anschluss von einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker / -in) überprüfen (keine Garantieleistung).
6. Sämtliche Arbeiten, die zum Anschluss des Gerätes an die Stromversorgung notwendig sind, dürfen nur von einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in) durchgeführt werden.
7. Halten Sie das Netzanschlusskabel von erwärmten Flächen fern.
8. Nehmen Sie keine Veränderungen an dem Gerät vor.
9. Verwenden Sie zum Anschluss des Gerätes keine Adapter, Steckdosenleisten oder Verlängerungskabel. BRANDGEFAHR!
10. Dieses Gerät darf nicht unter Zuhilfenahme eines externen Timers oder einer vom Gerät unabhängigen Fernbedienung betrieben werden.
11. Der Küchenraum muss trocken und gut zu belüften sein. Wenn das Gerät aufgebaut wird, müssen alle Kontroll- und Bedienelemente gut zugänglich sein.
12. Die Furnierungen von Schränken müssen mit einem hitzeresistenten Leim befestigt sein, der Temperaturen von mindestens 100 °C widersteht.
13. Angrenzende Möbelstücke und alle zur Installation verwendeten Materialien müssen mindestens einer Temperatur von 85 °C **über** der Raumtemperatur des Raums, in dem das Gerät installiert ist, während des Betriebs des Gerätes widerstehen können.
14. Falls der Backofen **über einer Schublade** des Einbaumöbels installiert wird, **muss** zwischen der Schublade und dem Backofen ein fester Zwischenboden montiert werden.
15. Schließen Sie das Gerät nicht in Räumen oder an Orten an, in denen oder in deren Umgebung sich brennbare Materialien wie Benzin, Gas oder Farben befinden. Dieser Warnhinweis bezieht sich auch auf die Dämpfe, die durch diese Materialien freigesetzt werden.
16. Schließen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Vorhängen oder Polstermöbeln an. BRANDGEFAHR!
17. Lassen Sie das Gerät während des Kochens **niemals** unbeaufsichtigt.

18. Schalten Sie das Gerät nach Benutzung immer wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben ab.
19. Falls die Oberfläche des Kochfelds Risse aufweisen sollte, schalten Sie es umgehend aus und trennen Sie es von der Stromversorgung. **STROMSCHLAGEFAHR!**
20. Dunstabzugshauben müssen entsprechend den Anweisungen ihrer Hersteller angebracht werden.
21. Der Sicherheitsabstand zwischen der Kochoberfläche und einem sich darüber befindenden Schrank muss mindestens 760 mm betragen.
22. Der Sicherheitsabstand zwischen der Kochoberfläche und einer sich darüber befindenden Dunstabzugshaube muss mindestens 760 mm betragen.
23. Lagern Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld. **BRANDGEFAHR!**
24. Lassen Sie kein Kochgeschirr, das zubereitetes Gargut mit Anteilen von Fett oder Öl enthält, unbeaufsichtigt auf einer eingeschalteten Kochzone stehen. Heiße Fette oder Öle können sich spontan entzünden.
25. Unbeaufsichtigtes Kochen mit Ölen und Fetten kann gefährlich sein und zu einem Feuer führen. Versuchen Sie **NIEMALS**, ein durch Öl oder Fett unterstütztes Feuer mit Wasser zu löschen. Stattdessen schalten Sie das Gerät ab und ersticken Sie das Feuer mittels eines Deckels oder einer Feuerdecke.
26. Berühren Sie **niemals** die Kochzonen / Kochplatten solange die Restwärmeanzeige nicht erloschen ist. **VERBRENNUNGSGEFAHR!**
27. Die zugänglichen Bereiche und Teile des Kochfelds werden bei der Benutzung sehr heiß. Kinder müssen deshalb während der Benutzung des Gerätes von diesem ferngehalten werden. Das Gerät während seines Betriebs zu berühren, kann zu schweren Verbrennungen führen.
28. Benutzen Sie das Gerät nicht zum Frittieren. Das heiße Öl kann Teile des Gerätes beschädigen und durch Verbrennungen Personenschäden verursachen.
29. So reduzieren Sie mögliche Brandrisiken im Inneren des Gerätes:
 - a. Überprüfen Sie laufend das Gerät.
 - b. Schalten Sie das Gerät ab und trennen Sie es von der Stromzufuhr, falls Sie das Entstehen von Rauch bemerken. Halten Sie das Gerät verschlossen, um die Flammen zu ersticken.
 - c. Benutzen Sie das Gerät nicht zu Lagerungszwecken.
 - d. Lassen Sie keine Gegenstände aus Papier, Kochutensilien oder Lebensmittel im Gerät, wenn Sie das Gerät nicht benutzen.

30. Lassen Sie das Gerät während des pyrolytischen Selbstreinigungsprozesses **niemals** unbeaufsichtigt!
31. Wenn Sie das pyrolytische Selbstreinigungsprogramm nutzen möchten, **beachten Sie unbedingt die diesbezüglichen Sicherheitsanweisungen und Sicherheitshinweise in Kapitel 4.5 PYROLYTISCHES SELBSTREINIGUNGSPROGRAMM.**
32. Falls die Türdichtung des Backofens beschädigt ist, dürfen Sie den Backofen **nicht** mehr benutzen. Kontaktieren Sie den Kundendienst **oder** das Geschäft in dem Sie das Gerät erworben haben.³
33. Erhitzen Sie **niemals** Lebensmittel und Flüssigkeiten **in geschlossenen Behältern**, da diese Explosionen verursachen können.
34. Benutzen Sie das Gerät nicht zum Heizen oder zum Trocknen von Wäsche.
35. Lagern Sie keine Gegenstände im Backofen. BRANDGEFAHR!
36. Die zugänglichen Bereiche und Teile des Backofens werden bei der Benutzung sehr heiß. Kinder müssen deshalb während der Benutzung des Gerätes von diesem ferngehalten werden. Das Gerät während seines Betriebs zu berühren, kann zu schweren Verbrennungen führen.
37. Haushaltsausstattungen sowie elektrische Leitungen aller Art dürfen niemals das Gerät berühren, da deren Isolierungsmaterial durch hohe Temperaturen beschädigt oder zerstört wird.
38. Benutzen Sie niemals einen Dampfreiniger zum Reinigen des Gerätes. Der Dampf kann die Elektrik des Gerätes nachhaltig beschädigen. STROMSCHLAGGEFAHR!
39. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
40. Beaufsichtigen Sie Kinder stets, wenn diese sich in der Nähe des Gerätes aufhalten.
41. Erlauben Sie Kindern nur dann, das Gerät unbeaufsichtigt zu benutzen, wenn sie vorher in einer solchen Art und Weise im Gebrauch des Gerätes unterwiesen wurden, dass sie das Gerät sicher bedienen können und sich der Gefahren, die durch eine unsachgemäße Bedienung entstehen, unbedingt bewusst sind.
42. Achten Sie beim Auspacken unbedingt darauf, dass die Bestandteile der Verpackung (Polyethylen tüten, Polystyrenstücke) **nicht** in die Reichweite von Kindern und Tieren gelangen. VERLETZUNGS-GEFAHR! ERSTICKUNGSGEFAHR!
43. Verwenden Sie nur Zeitwächter, die vom Hersteller des Gerätes entwickelt wurden oder in der Bedienungsanweisung als geeignet angegeben sind oder im Gerät integriert sind. Die Verwendung ungeeigneter Zeitwächter kann zu Unfällen führen!

³ Abhängig vom Modell: s. Seite « Service Information » am Ende dieser Bedienungsanleitung.

 VORSICHT!

1. Das Gerät wird während des Betriebs heiß. Berühren Sie nicht die heißen Teile innerhalb des Backofens.
2. Benutzen Sie keine aggressiven oder ätzenden Reinigungsmittel und keine scharfkantigen Gegenstände zum Reinigen des Gerätes (Backofentür, Kochfeld etc.), da diese die Oberfläche verkratzen und somit Risse im Glas verursachen.
3. Stellen oder legen Sie kein Kochgeschirr und keine Backbleche direkt auf den Boden des Backofeninnenraums. Decken Sie den Boden des Backofeninnenraums **nicht** mit Aluminiumfolie ab.
4. Halten Sie die Backofentür beim Betrieb des Backofens immer geschlossen.
5. Stellen Sie kein Kochgeschirr direkt auf den Boden des Backofens. Nutzen Sie stattdessen das Backblech oder den Rost.
6. Die inneren Bestandteile des Backofens werden sehr heiß. Berühren Sie keine dieser Bereiche, während Sie mit Ihrem Kochgeschirr umgehen. **VERBRENNUNGSGEFAHR!**
7. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Backofentür öffnen. Kommen Sie nicht in Kontakt mit den heißen Bereichen oder mit dem Dampf, der aus dem geöffneten Backofen entweicht. **VERBRENNUNGSGEFAHR! VERBRÜHUNGSGEFAHR!**
8. Benutzen Sie stets Backofenhandschuhe.
9. Schalten Sie das Kochfeld nicht an, bevor Sie ein Kochgeschirr auf eine Kochzone gestellt haben.
10. Schalten Sie die Kochzonen nach Benutzung immer aus.
11. Halten Sie das Kochfeld immer sauber. Verunreinigte Bereiche geben die Kochhitze nicht komplett weiter.
12. Schützen Sie das Kochfeld gegen Verunreinigungen.
13. Schalten Sie verunreinigte Bereiche sofort ab.
14. Schalten Sie das gesamte Kochfeld ab, falls Schäden oder Fehlfunktionen auftreten.
15. Kochutensilien können aufgrund der durch die Lebensmittel weitergeleitete Hitze heiß werden. Verwenden Sie immer Topflappen oder Backofenhandschuhe zum Umgang mit Ihrem Essgeschirr / Kochgeschirr.
16. Die Klingen von Kochfeld-Reinigungsschabern sind äußerst scharf. Schneiden Sie sich nicht an den Klingen, wenn Sie deren Sicherheitsabdeckung entfernt haben.
17. Metallene Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Oberfläche des Gerätes gelegt werden, da diese heiß werden können.

18. Das Gerät entspricht der gegenwärtigen europäischen Sicherheitsgesetzgebung. Wir möchten hierbei aber ausdrücklich betonen, dass diese Entsprechung nichts an der Tatsache ändert, dass die Oberflächen des Gerätes während der Benutzung **heiß werden** und nach dem Ende der Benutzung noch **Restwärme ausstrahlen**.

HINWEIS!

1. Wenn Sie das Gerät bewegen, halten Sie es immer am unteren Ende fest und heben Sie es vorsichtig an. Halten Sie das Gerät dabei aufrecht.
2. Benutzen Sie niemals die Tür selbst zum Transport des Gerätes, da Sie dadurch die Scharniere beschädigen.
3. Das Gerät muss von mindestens **zwei Personen** transportiert und angeschlossen werden.
4. Merken Sie sich die Positionen aller Teile des Gerätes, wenn Sie es auspacken, für den Fall, es noch einmal einpacken und transportieren zu müssen.
5. Benutzen Sie das Gerät nicht, bevor alle dazugehörigen Teile sich ordnungsgemäß an ihren dafür vorgesehenen Stellen befinden.
6. Stellen oder legen Sie keine schweren Gegenstände auf das Kochfeld.
7. Stellen Sie kein überschweres Kochgeschirr auf das Kochfeld.
8. Benutzen Sie ausschließlich für Glaskeramik geeignetes Kochgeschirr, da Sie ansonsten das Gerät beschädigen.
9. Benutzen Sie den Boden, die Schubladen, die Türen etc. des Gerätes niemals als Standfläche oder Stütze.
10. Stellen oder legen Sie keine schweren Gegenstände auf die geöffnete Backofentür und lehnen Sie sich nicht an die geöffnete Backofentür. Stellen Sie kein Kochgeschirr auf die Ofentür. Dadurch beschädigen Sie die Türscharniere.
11. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, bevor Sie das Gerät an die Stromversorgung anschließen. Benutzen Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, um Reste von Transportsicherungen zu entfernen.
12. Wenn die Türdichtung des Gerätes beschädigt ist, darf sie ausschließlich vom Hersteller oder einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst oder einer geeigneten und qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden. **Lassen Sie nur Original-Ersatzteile einbauen.**
13. Konstante Pflege und Wartung gewährleisten einen einwandfreien Betrieb und die optimale Leistung Ihres Gerätes.

14. Überprüfen Sie Ihr Essgeschirr / Kochgeschirr, ob es zur Verwendung in einem Backofen geeignet ist.
15. Verwenden Sie ausschließlich geeignetes und feuerfestes Essgeschirr / Kochgeschirr.
16. Die Belüftungsöffnungen des Gerätes oder dessen Einbauvorrichtung (falls Ihr Gerät für einen Einbau geeignet ist) müssen immer frei und unbedeckt sein.
17. Das Typenschild darf **niemals** unleserlich gemacht oder gar entfernt werden! **Zuwiderhandlungen führen zum Garantieausschluss!**

LESEN SIE DIESE ANLEITUNG GRÜNDLICH DURCH UND
BEWAHREN SIE DIESE SICHER AUF.

★ Bei Nichtbeachtung dieser Anweisungen wird keinerlei Haftung für Personen- oder Materialschäden übernommen.

2. Installation

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

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

⚠ WARNUNG! Die Furnierungen von Schränken müssen mit einem hitzeresistenten Leim befestigt sein, der Temperaturen von mindestens 100 °C widersteht.

⚠ WARNUNG! Angrenzende Möbelstücke und alle zur Installation verwendeten Materialien müssen mindestens einer Temperatur von 85 °C über der Raumtemperatur des Raums, in dem das Gerät installiert ist, während des Betriebs des Gerätes widerstehen können.

⚠️ WARNUNG! Achten Sie beim Entpacken unbedingt darauf, dass die Bestandteile der Verpackung (Polyethylen tüten, Polystyrenstücke) nicht in die Reichweite von Kindern und Tieren gelangen. ERSTICKUNGSGEFAHR! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

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

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

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

2.1 Entpacken und Wahl des Standorts

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

9. Fabrikationsrückstände oder Ölrückstände, die in dem Gerät oder am Heizelement verblieben sind, können Gerüche und eine leichte Rauchentwicklung bewirken. Dies sind normale Betriebsparameter, die nach einigen Benutzungen nicht weiter auftreten. Lassen Sie die Zimmertür oder ein Fenster offen, um eine gute Belüftung zu gewährleisten.
10. Das Typenschild befindet sich im Inneren des Gerätes oder außen an der Rückwand.

2.2 Einbau des Kochfelds

2.2.1 Anforderungen vor der Installation

- Die Arbeitsplatte muss aus hitzeresistentem Material bestehen. Es dürfen keine Bauteile die Installationsfläche beeinträchtigen.
- Die Installation muss allen Sicherheitsanforderungen und relevanten Normen und gesetzlichen Bestimmungen entsprechen.
- Verwenden Sie hitzeresistente und leicht zu reinigende Wandabschlüsse wie Keramikfliesen für die das Kochfeld umgebende Wandoberfläche.

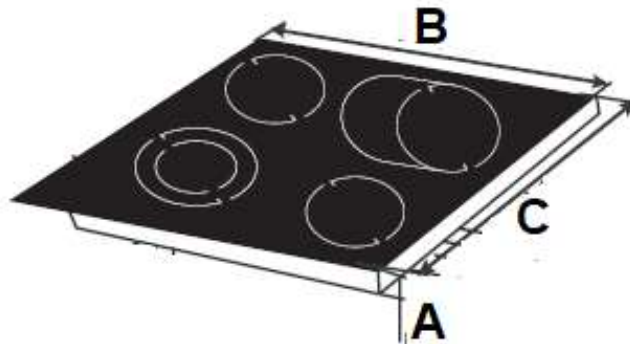
2.2.2 Auswahl der Installationsumgebung / Maßangaben

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

SICHERHEITSHINWEISE BEZÜGLICH DES EINBAUS

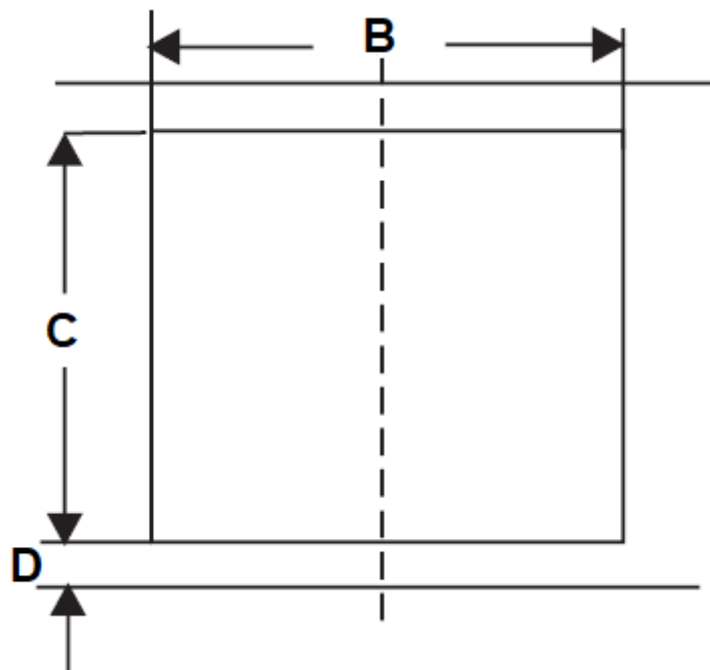
- i** Lassen Sie das Gerät so installieren, dass eine optimale Wärmeabstrahlung zur Aufrechterhaltung der Betriebssicherheit ermöglicht wird.
- i** Die Wand und die Einflussbereiche der Wärmeabstrahlung oberhalb der Arbeitsplatte müssen hitzeresistent sein.
- i** Zur Vermeidung von Schäden müssen die Verbundschichten und Kleber hitzeresistent sein.
- i** Bereiten Sie die Einbauöffnung entsprechend der Angaben auf den **folgenden** Abbildungen vor. Stellen Sie für die Installation und Benutzung einen Mindestfreiraum von **50 mm** um die Öffnung herum bereit; s. unten Abb. MABE DER EINBAUÖFFNUNG / ALLGEMEINE ABMESSUNGEN.
- i** Verwenden Sie für die Arbeitsplatte ausschließlich hitzeresistentes Material, um Deformationen aufgrund der Wärmeabstrahlung des Kochfelds zu vermeiden.

MAßE DES KOCHFELDS



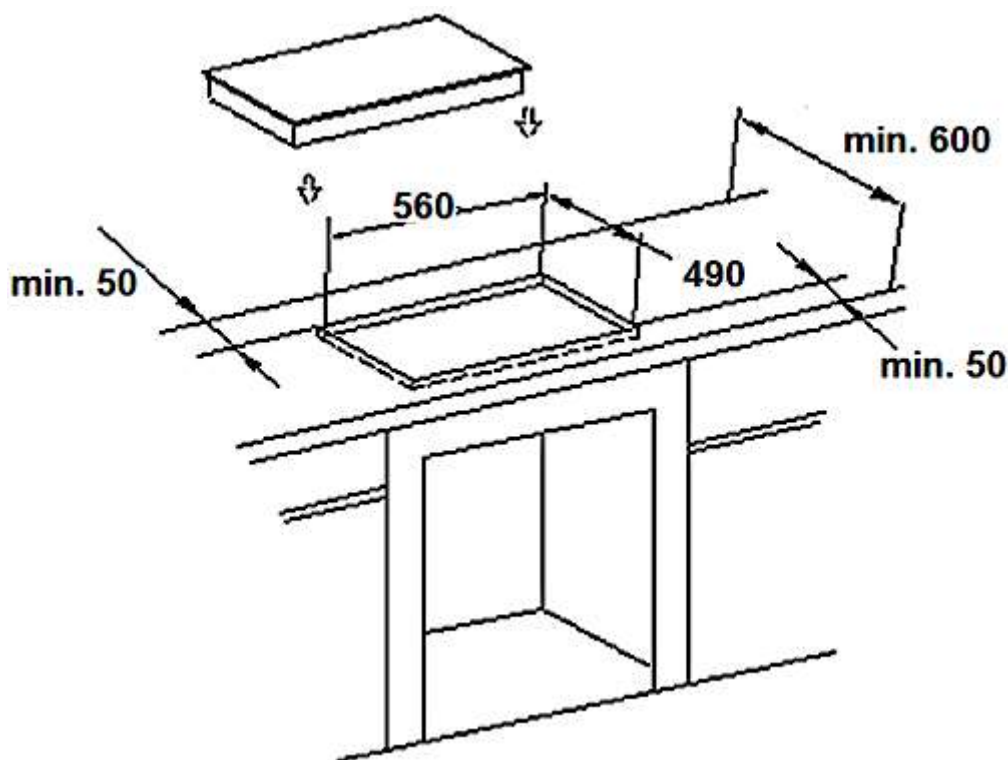
A = HÖHE	B = BREITE	C = TIEFE
55 mm	580 mm	510 mm

MAßE DER EINBAUÖFFNUNG



B = BREITE	C = TIEFE	D = MINDESTFREIRAUM UM DIE EINBAUÖFFNUNG HERUM
560 mm	490 mm	mind. 50 mm

ALLGEMEINE ABMESSUNGEN



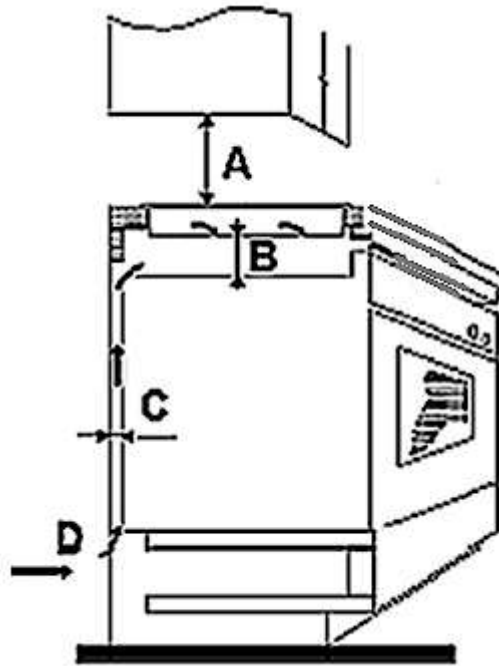
i Alle Abmessungen sind in **Millimetern** angegeben.

2.2.3 Belüftung und Einbau

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

- i** Der Sicherheitsabstand zwischen der Kochoberfläche und einem sich darüber befindenden **Schrank** muss **mindestens 760 mm** betragen.
- i** Der Sicherheitsabstand zwischen der Kochoberfläche und einer sich darüber befindenden **Dunstabzugshaube** muss **mindestens 760 mm** betragen.
- i** Lassen Sie das Gerät so installieren, dass eine optimale Wärmeabstrahlung zur Aufrechterhaltung der Betriebssicherheit ermöglicht wird.
- i** Die Wand und die Einflussbereiche der Wärmeabstrahlung oberhalb der Arbeitsplatte müssen hitzeresistent sein.
- i** Zur Vermeidung von Schäden müssen die Verbundschichten und Kleber hitzeresistent sein.

MINDESTABSTÄNDE FÜR EINE ORDNUNGSGEMÄßE BELÜFTUNG



C = BELÜFTUNGSSCHLITZ			
A	B	C	D
Schrank ➤ mind. 760 mm Dunstabzugshaube ➤ mind. 760 mm	mind. 50 mm	mind. 20 mm	Lufteinlass

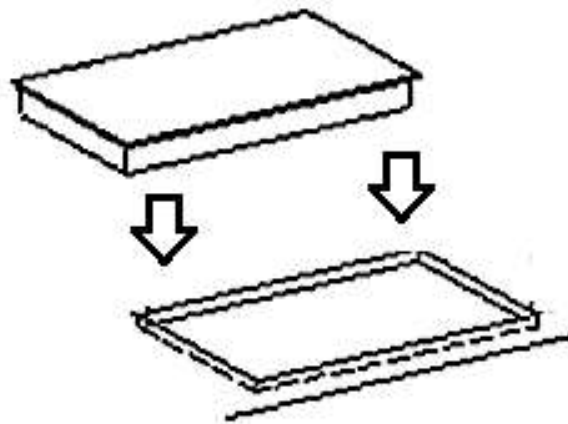
- i** Das Kochfeld muss immer gut belüftet sein. Lufteinlass und Luftauslass dürfen nicht blockiert sein.

EINBAU DES KOCHFELDS

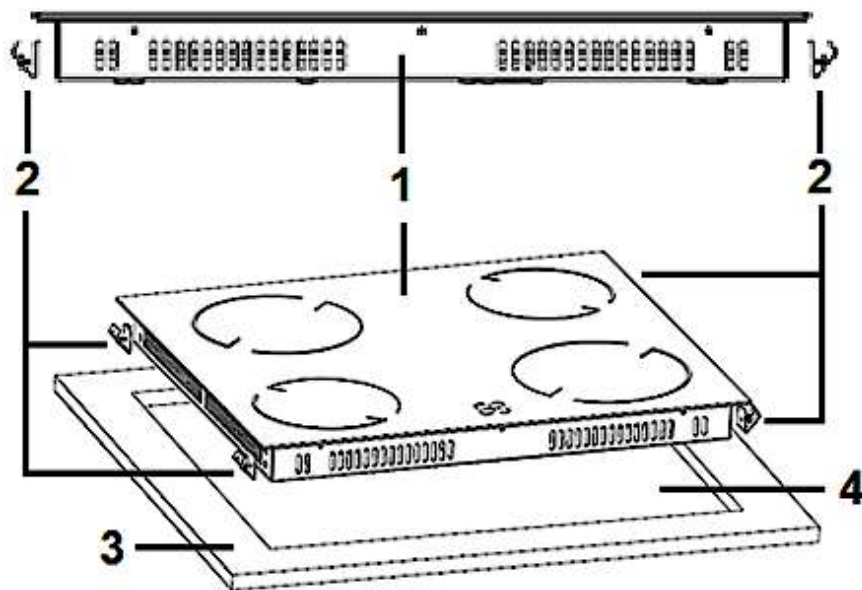
- Bevor** Sie das Kochfeld in die Arbeitsplatte einbauen, müssen Sie die selbstklebende Dichtung ordnungsgemäß an der **unteren** Kante des Kochfelds befestigen.
- i** Die Dichtung muss ordnungsgemäß befestigt werden. Die Dichtung muss fest an der Unterkante des Kochfelds⁴ anliegen (keine Überlappungen, keine Lücken etc.), um zu verhindern, dass später Flüssigkeit etc. in die Einbauöffnung eindringen kann.

⁴ Abhängig vom Modell.

2. Passen Sie das Kochfeld in die Einbauvorrichtung ein. Das Kochfeld muss sich ordnungsgemäß und fest in der Einbauvorrichtung befinden. Die Dichtung muss ordnungsgemäß anliegen.



3. Befestigen Sie das Kochfeld mit den Klammern an der Einbauvorrichtung. Richten Sie dabei das Kochfeld waagerecht aus; beginnen Sie hierfür in der Mitte und fahren Sie in diagonaler Richtung fort, bis der Einbaurahmen sich fest an der Arbeitsplatte befindet.



1	KOCHFELD
2	HALTEKLAMMERN
3	ARBEITSPLATTE
4	EINBAUÖFFNUNG

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

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

2.3 Einbau des Backofens

⚠ GEFAHR! Schalten Sie vor dem Aufbau/Einbau und Anschluss des Gerätes unbedingt die Stromversorgung ab (entsprechende Haussicherung abschalten). **STROMSCHLAGGEFAHR!**

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

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

- i** Alle Abmessungen in den folgenden Abbildungen sind in **Millimetern** angegeben.
- i** Benutzen Sie die eingelassenen Griffe bzw. Drahtgriffe⁵ an beiden Seiten des Backofens, um das Gerät zu bewegen.
- i** Das Einbaumöbel muss einen stabilen Stand aufweisen und sicher befestigt sein.
- i** Das Netzanschlusskabel darf nicht eingeklemmt oder geknickt werden.
- i** Falls der Backofen über einer Schublade des Einbaumöbels installiert wird, **muss** zwischen der Schublade und dem Backofen ein fester Zwischenboden montiert werden.

⁵ Ausstattung abhängig vom Modell.

1. **⚠ GEFAHR!** Schalten Sie den Strom mittels der entsprechenden Sicherungen in Ihrem Haussicherungskasten ab. **STROM-SCHLAGGEFAHR!**
2. Die Öffnung des Einbaumöbels muss über die auf der folgenden Abbildung (s. unten **Abb. 1**) genannten Abmessungen verfügen.
3. Setzen Sie das Kochfeld ein; s. Kapitel 2.2 EINBAU DES KOCHFELDS ff.
4. Stellen Sie den Backofen in die Nähe der Einbauöffnung.
5. Schließen Sie den Backofen an das Stromnetz an; siehe auch Kapitel 2.4 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS ff. Gehen Sie wie folgt vor:
 - a) Setzen Sie den Backofen zum Teil in die vorbereitete Öffnung ein. Verbinden Sie dann den Backofen mit dem Kochfeld. Die Verbindungsstecker am Ende der Kabelgruppe, die aus dem Kochfeld kommt, müssen mit den dazugehörigen Verbindungskupplungen am Kontrollfeld des Backofens verbunden werden. Stellen Sie diese Verbindung entsprechend der farblich gekennzeichneten Vorgabe her, d.h. verbinden Sie einen schwarzen Verbindungsstecker nur mit einer Verbindungskupplung derselben Farbe. (schwarz in schwarz, usw.).
 - b) Das Gerät muss geerdet werden. Verbinden Sie das Erdungskabel des Kochfelds (gelb-grün) mit der Erdungsklemme des Backofens (gekennzeichnet).
6. Setzen Sie den Backofen komplett in die vorbereitete Öffnung ein und richten Sie ihn aus. Die Kabel dürfen nicht eingeklemmt oder geknickt werden.
7. Beenden Sie den Einbau des Gerätes und befestigen Sie den Backofen mit den 4 Schrauben (s. unten **Abb. 2**).

ABB. 1

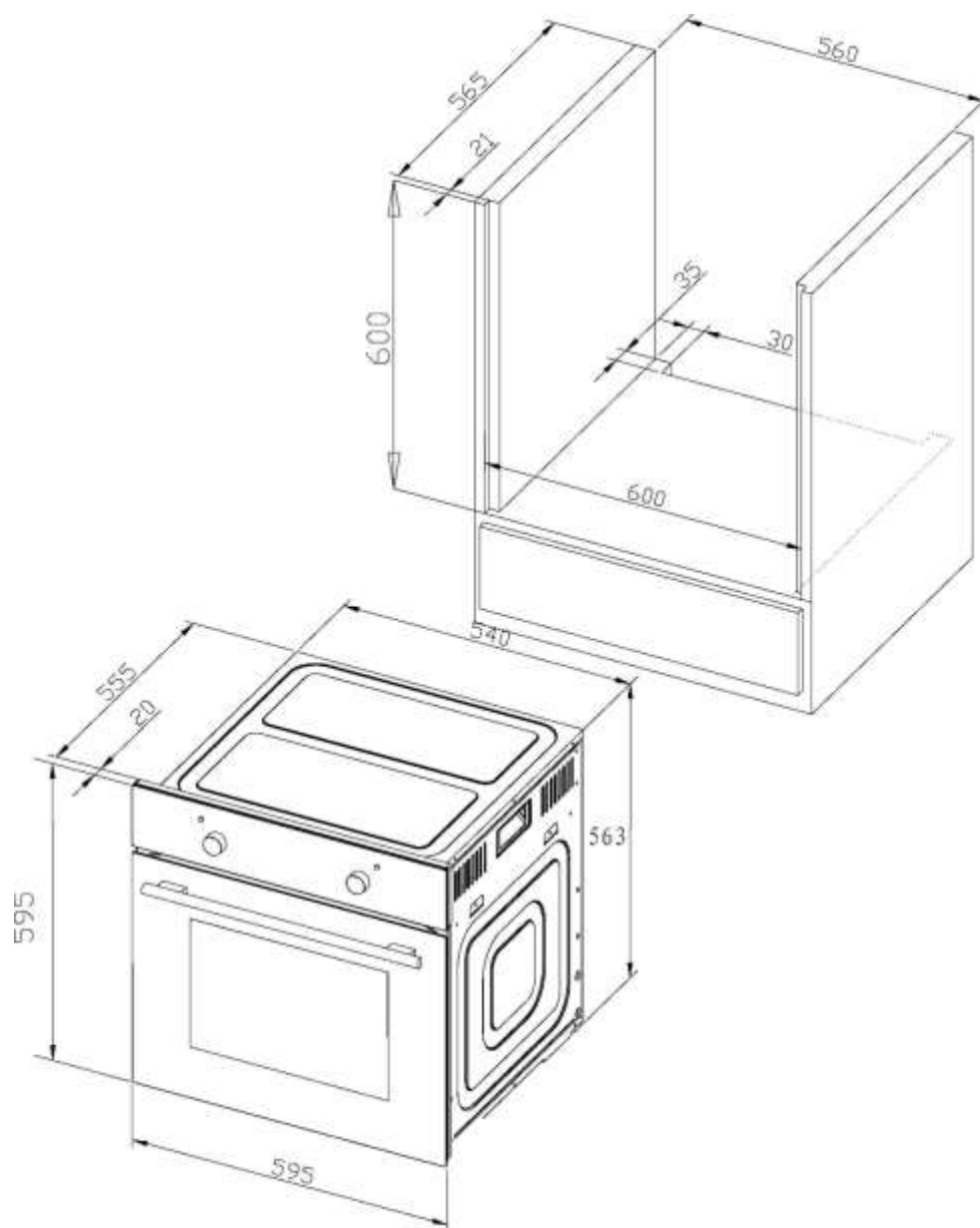
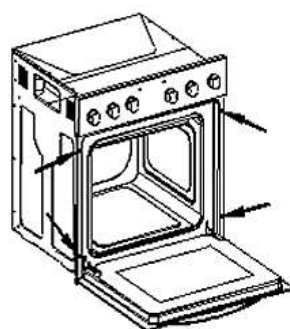


ABB. 2



2.4 Elektrischer Anschluss

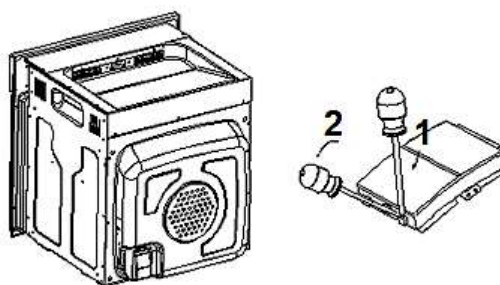
⚠ GEFAHR! Schalten Sie vor dem Anschluss des Gerätes unbedingt die Stromversorgung ab (entsprechende Haussicherung abschalten). **STROMSCHLAGEGEFAHR!**

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

⚠ GEFAHR! Die Stromspannung und die Leistungsfrequenz der Stromversorgung **muss** den auf dem Typenschild angegebenen Werten entsprechen.

HINWEISE FÜR DIE QUALIFIZIERTE FACHKRAFT (ELEKTROTECHNIKER/-IN)

- ❖ Das Gerät ist für den Anschluss an 3-Phasen Wechselstrom (400 V 3N ~ 50 Hz) ausgelegt. Die Stromspannung der Heizelemente beträgt 230 V. Als Netzanschlussleitung muss ein entsprechend ausgelegter Leistungstyp unter Berücksichtigung der Anschlussart und Nennleistung des Gerätes gewählt werden. Die Anschlussleitung muss mit einer Zugentlastungsvorrichtung befestigt werden. Der Schutzleiter muss an die entsprechend gekennzeichnete Klemme der Anschlussleiste angeschlossen werden. Der elektrische Anschluss des Gerätes muss mit einem Notschalter, der im Notfall das gesamte Gerät vom Netz abschaltet, ausgestattet sein; der Abstand zwischen den Arbeitskontakten muss mindestens 3 mm betragen. Lesen Sie vor dem Anschluss des Gerätes an die Stromversorgung die Anschlussbelegung auf dem unten abgebildeten Anschlussdiagramm und dem Typenschild.
- ❖ Wenn die Netzsteckdose für den Benutzer nicht mehr zugänglich ist **oder ein Festanschluss des Gerätes erforderlich ist**, muss bei der Installation eine Trennvorrichtung für jeden Pol eingebaut werden. Als Trennvorrichtung werden Schalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm bezeichnet. Dazu gehören LS-Schalter, Sicherungen und Schütze (EN 60335).
- ❖ Kontaktschutz muss bei Installation des Gerätes gewährleistet sein.



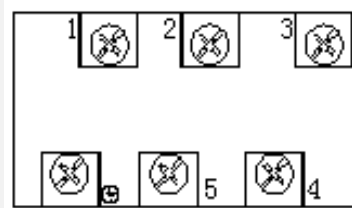
- **Anschlussdose öffnen:** Zum Entriegeln Schraubenzieher ansetzen (1) und leicht nach unten bewegen (2).

⚠️ WARNUNG! Jegliche Schäden, die durch ein nicht ordnungsgemäß an die Stromversorgung angeschlossenes Gerät entstehen, unterliegen **nicht** der Garantie.

2.4.1 Anschlussdiagramm

Spannung der Heizelemente 230 V.

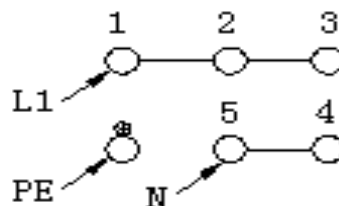
Bei sämtlichen Anschlussarten muss das Sicherheitskabel mit dem $\oplus$ PE-Anschluss verbunden werden.



Empfohlene Art der Anschlussleitung.

- Bei 230 V Netz geerdeten 1-Phasen-Anschluss mit Betriebsnull.

- Brücken verbinden die Klemmen 1 - 2 - 3 sowie Klemmen 4 - 5.



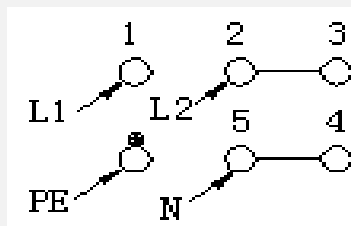
H05VV-F3G4

- Schutzleiter auf $\oplus$

- Bei 400 / 230 V Netz 2-Phasenanschluss mit Betriebsnull.

- Brücken verbinden die Klemmen 2 - 3 und 4 - 5.

- Schutzleiter auf $\oplus$

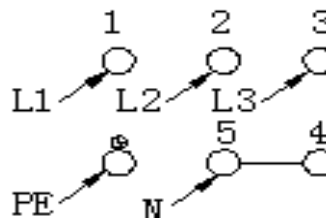


H05VV-F4G2,5

- Bei 400 / 230 V Netz 3-Phasenanschluss mit Betriebsnull.

- Brücke verbindet 4 - 5, Phasenreihenfolge nach 1, 2 und 3, Null auf 4 - 5.

- Schutzleiter auf $\oplus$



H05VV-F5G1,5

L1=R, L2=S, L3=T

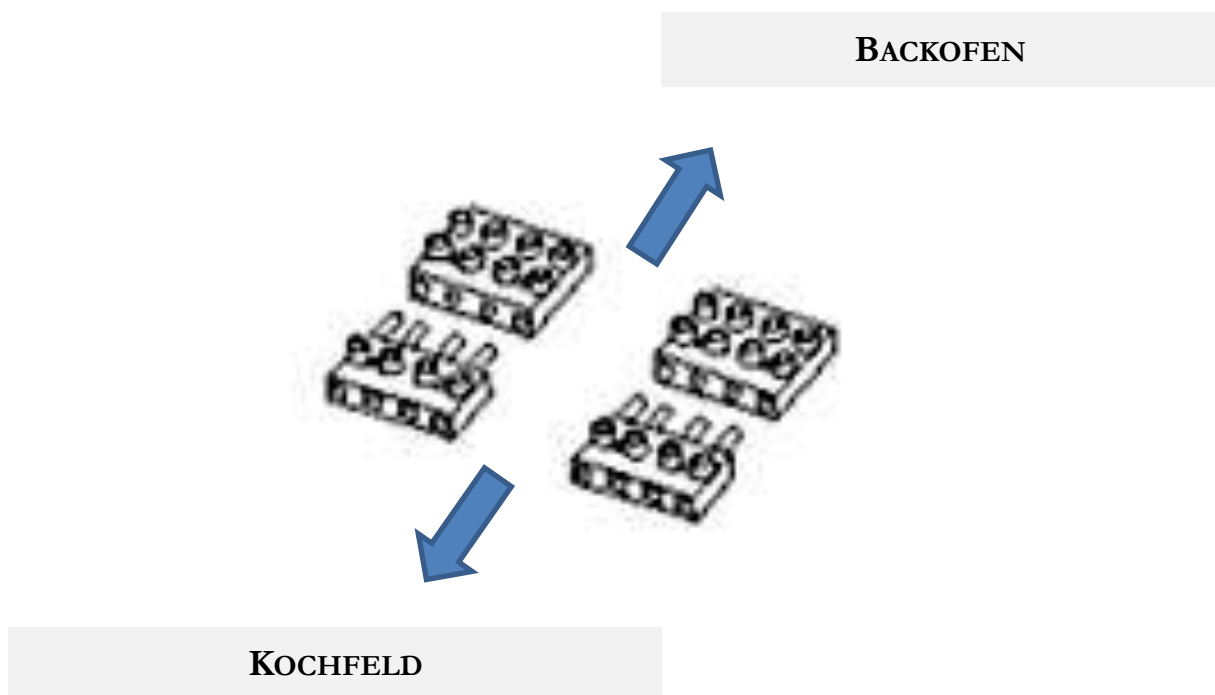
N= Anschluss Erde

PE= Schutzleiteranschluss

- Der Hausstrom muss mit einem Sicherungsautomaten zur Notabschaltung des Gerätes ausgestattet sein.
- Das Gerät muss geerdet werden.
- Die technischen Daten der elektrischen Versorgung **müssen** den auf dem Typenschild angegebenen Werten entsprechen.

2.4.2 Elektrischer Anschluss Kochfeld

- ❖ Das Kochfeld arbeitet mit einer Stromspannung von 230 V AC. Die Stromversorgung wird über den Backofen durchgeführt. Führen Sie den Anschluss ordnungsgemäß entsprechend der folgenden Abbildung durch.



3. Gerätebeschreibung

3.1 Backofen und Kochfeld

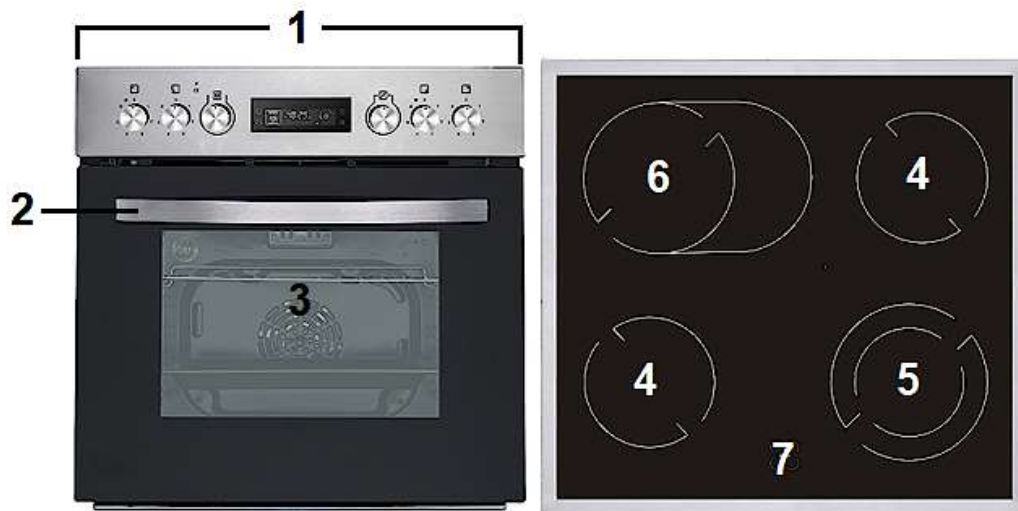


Abb. ähnlich: Modifikationen sind möglich.

1	BEDIENFELD ➤ S. Kapitel 3.2 BEDIENFELD UND BEDIENTASTEN und Kapitel 3.3 DISPLAY.
2	GRIFF DER BACKOFENTÜR
3	BACKOFENTÜR
4	Ø 140 mm / 1200 W
5	Ø 120 mm / Ø 180 mm // 700 W / 1700 W
6	Ø 165 mm / Ø 270 mm // 1100 W / 2000 W
7	RESTWÄRMEANZEIGEN**

**	Die RESTWÄRMEANZEIGEN leuchten nach dem Abschalten bei heißen Kochzonen auf und erlöschen, sobald die entsprechende Kochzone abgekühlt ist.
-----------	---

3.1.1 Zubehör

❖ **Abhängig vom Modell** sind ein **Grillrost**, eine **Tropfschale** (Backofenpfanne) und / oder ein **Backblech** (tiefe Backofenpfanne) im Lieferumfang Ihres Gerätes enthalten.

i Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, reinigen Sie das im Lieferumfang enthaltende Zubehör mit warmem Seifenwasser und einem weichen Tuch.

i Wenn die Einschubelemente (z.B. Grillrost / Tropfschale / Backblech) heiß werden, können sie sich verformen. Sobald die Zubehöerteile abgekühlt sind, nehmen sie wieder ihre ursprüngliche Form an. Die Funktionalität wird hierbei **nicht** beeinträchtigt.

HINWEIS! Achten Sie darauf, dass die Einschubelemente (z.B. Grillrost / Tropfschale / Backblech) immer komplett in den Backofen eingeschoben sind, sodass sie beim Schließen der Backofentür nicht mit dieser kollidieren. **BESCHÄDIGUNGSGEFAHR!**

HINWEIS! Verwenden Sie beim Grillen **immer** die Tropfschale oder das Backblech, um das von dem Grillgut abtropfende Fett aufzufangen.

GRILLROST

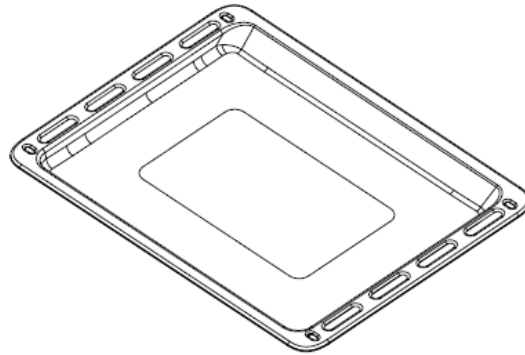
❖ Der Grillrost ist zum Grillen, zum Braten und zum Backen von Lebensmitteln geeignet; ebenso ist er zum Garen von Speisen in Auflaufformen und zum Backen von Kuchen in Kuchenformen geeignet.



TROPFSCHALE (BACKOFENPFANNE)

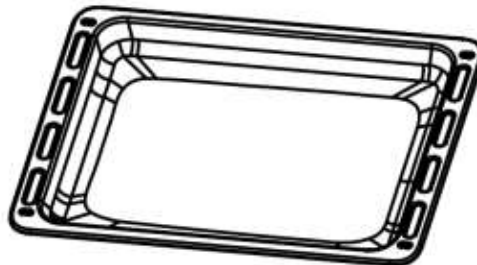
❖ Die Tropfschale bzw. Backofenpfanne ist zum Backen von Kuchen und Gebäck, zum Zubereiten von Tiefkühlgerichten und großen Bratenstücken etc. geeignet.

- i** Wenn Sie direkt auf dem Grillrost grillen, sollten Sie die Tropfschale bzw. Backofenpfanne ebenfalls verwenden, um das von dem Grillgut abtropfende Fett aufzufangen.



BACKBLECH (TIEFE BACKOFENPFANNE)⁶

- ❖ Das Backblech bzw. die tiefe Backofenpfanne sind zum Backen von Kuchen und Gebäck, zum Zubereiten von großen Bratenstücken etc. geeignet.
- i** Wenn Sie direkt auf dem Grillrost grillen, ist das Backblech ebenso wie die Tropfschale dazu geeignet, um das von dem Grillgut abtropfende Fett aufzufangen.



SEITENRACK(S)

- ❖ Sie können den Grillrost, die Tropfschale sowie das Backblech in die bis zu fünf⁷ unterschiedlichen Einschubhöhen des Seitenracks einsetzen (s. Abb. unten). So können Sie ganz nach Ihren Bedürfnissen auf verschiedenen Einschubhöhen backen, braten oder grillen.

⁶ Optionales Zubehör: Ausstattung abhängig vom Modell.

⁷ Abhängig vom Modell.

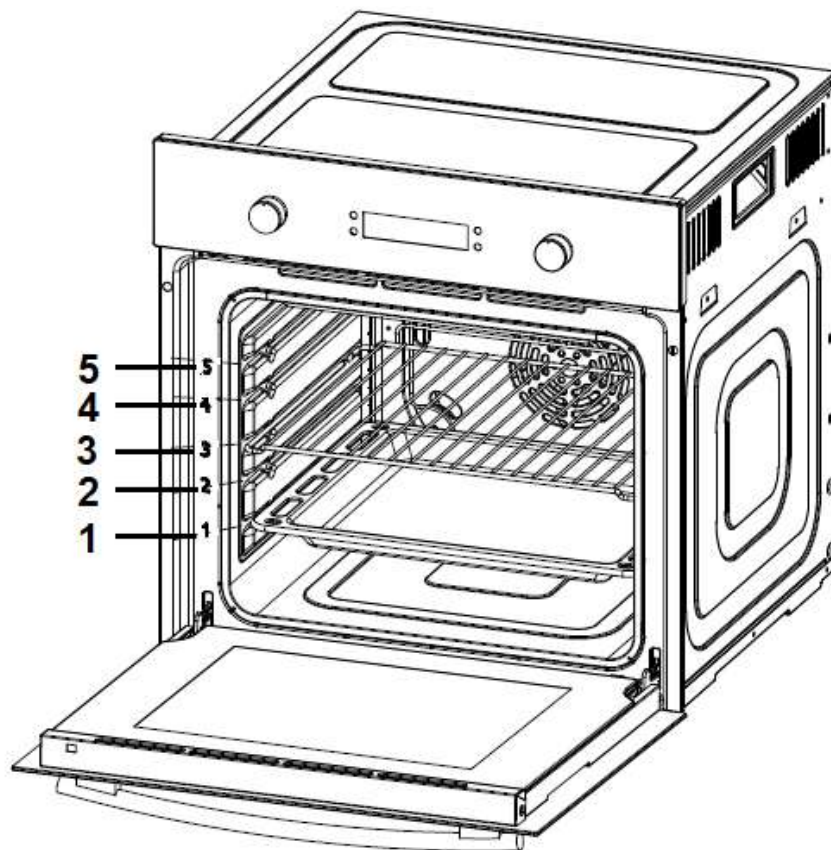


Abb. ähnlich: Modifikationen sind möglich.

3.2 Bedienfeld und Bedientasten

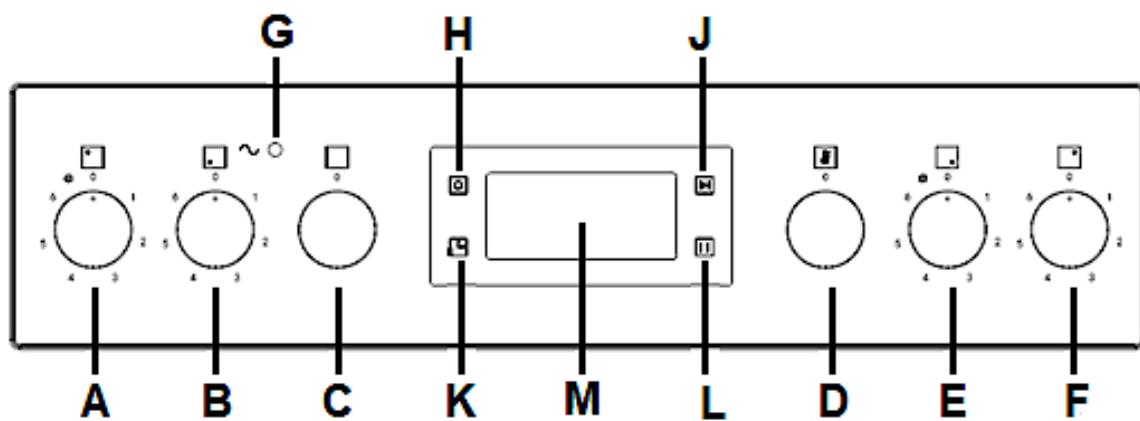
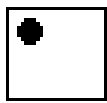
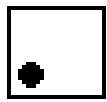
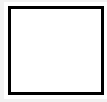
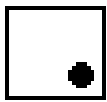
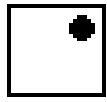
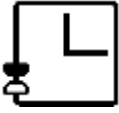


Abb. ähnlich: Modifikationen sind möglich.

A		<u>DREHKNOPF ZUR STEUERUNG DES KOCHFELDS HINTEN LINKS</u> ➤ Ovale Kochzone. ➤ Siehe auch Kapitel 4.2.4 AKTIVIEREN DER FLEXIBLEN KOCHZONEN. ➤ Drehen Sie den Drehknopf mit dem Uhrzeigersinn, um diese Kochzone einzuschalten.
B		<u>DREHKNOPF ZUR STEUERUNG DES KOCHFELDS VORNE LINKS</u> ➤ Drehen Sie den Drehknopf mit oder gegen den Uhrzeigersinn, um diese Kochzone einzuschalten.
C		<u>DREHKNOPF « BACKOFENFUNKTIONEN »</u> ➤ Zur Auswahl der BACKOFENFUNKTIONEN. ➤ Funktionswahl zur Zubereitung verschiedener Speisen. ➤ Acht verschiedene Backofenfunktionen und ein pyrolytisches Selbstreinigungsprogramm sind wählbar; s. Kapitel 4.5 PYROLYTISCHES SELBSTREINIGUNGSPROGRAMM und Kapitel 4.8 BACKOFENFUNKTIONEN UND SELBSTREINIGUNGSPROGRAMM.
D		<u>DREHKNOPF « BACKOFENTEMPERATUR / ZEIT »</u> ➤ zur Einstellung der BACKOFENTEMPERATUR (erhöhen / vermindern). ➤ zur Einstellung der ZEIT (erhöhen / vermindern).
E		<u>DREHKNOPF ZUR STEUERUNG DES KOCHFELDS VORNE RECHTS</u> ➤ Duale Kochzone ➤ Siehe auch Kapitel 4.2.4 AKTIVIEREN DER FLEXIBLEN KOCHZONEN. ➤ Drehen Sie den Drehknopf mit dem Uhrzeigersinn, um diese Kochzone einzuschalten.
F		<u>DREHKNOPF ZUR STEUERUNG DES KOCHFELDS HINTEN RECHTS</u> ➤ Drehen Sie den Drehknopf mit oder gegen den Uhrzeigersinn, um diese Kochzone einzuschalten.
G		BETRIEBSANZEIGE des KOCHFELDS

H		<u>TASTE « TIMER / PARAMETER »</u> ➤ Taste zur Einstellung des TIMERS. ➤ Taste zum WECHSELN zwischen den Parameter-einstellungen TEMPERATUR und KOCH-, BACKZEIT.
J		<u>TASTE « START »</u> ➤ Taste zum STARTEN eines Kochvorgangs.
K		<u>TASTE « ZEIT »</u> ➤ Taste zum Einstellen der UHRZEIT / SYSTEMZEIT. ➤ Taste zum Einstellen der KOCH-, BACKZEITEN.
L		<u>TASTE « PAUSE / LÖSCHEN »</u> ➤ Taste zum PAUSIEREN des Kochvorgangs. ➤ Taste zum LÖSCHEN der Programmierungen.
M		DISPLAY (Beschreibung s. Kapitel 3.3)

3.3 Display

- ❖ Im **STANDBY - MODUS** zeigt das Display die Systemzeit bzw. die eingestellte Uhrzeit und die Anzeige « UHRZEIT / SYSTEMZEIT  » ist erleuchtet.

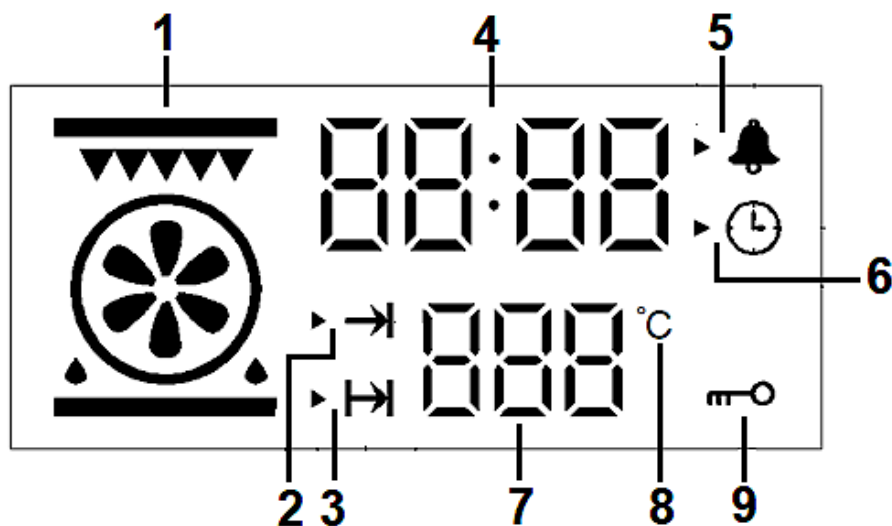
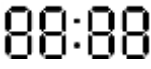


Abb. ähnlich: Modifikationen sind möglich.

1	ANZEIGE der eingestellten BACKOFENFUNKTION (Unterhitze, Grill, pyrolytisches Selbstreinigungsprogramm etc.)	
2		<u>ANZEIGE</u> → Einstellung « DAUER DER KOCH-, BACKZEIT » ausgewählt.
3		<u>ANZEIGE</u> → Einstellung « ENDE DER KOCH-, BACKZEIT » ausgewählt
4		<u>ANZEIGE DER ZEIT</u> → Stunden, Minuten und Sekunden (Sekunden: dargestellt durch das Dezimalpunktsymbol).
5		<u>ANZEIGE</u> ➤ Einstellung « TIMER » (Zeitwächter) ausgewählt.
6		<u>ANZEIGE</u> ➤ Einstellung « UHRZEIT / SYSTEMZEIT » ausgewählt.
7		ANZEIGE DER EINGESTELLTEN TEMPERATUR in °C <u>ODER</u> ANZEIGE DES PYROLYTISCHEN REINIGUNGSPROGRAMMS (« PYA »).
8		SYMBOL der TEMPERATUREINHEIT: « °C »
9		<u>ANZEIGE</u> → « TÜRVERRIEGELUNG » aktiviert.

4. Bedienung

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

4.1 Vor der ersten Benutzung

4.1.1 Kochfeld

- ❖ Reinigen Sie die Oberfläche des Kochfelds; siehe Kapitel REINIGUNG UND PFLEGE.

4.1.2 Backofen

- i** Fabrikationsrückstände oder Ölrückstände, die im Garraum oder am Heizelement verblieben sind, können Gerüche und eine leichte Rauchentwicklung bewirken. Dies sind normale Betriebsparameter, die nach einigen Benutzungen nicht weiter auftreten.
- ❖ Heizen Sie deshalb das Gerät auf (leer und geschlossen), bevor Sie es zum ersten Mal zum Kochen verwenden, um diese Rückstände und die daraus resultierenden Gerüche zu entfernen.

BACKOFEN AUFHEIZEN

1. Entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien.
2. Reinigen Sie den Backofeninnenraum von dem aufgetragenen Schutzmittel.
3. Nehmen Sie die Ausstattungselemente heraus (Blech etc.) und reinigen Sie diese mit warmem Wasser und etwas Spülmittel.
4. Schalten Sie die Raumbelüftung ein oder öffnen Sie das Fenster.
5. Lassen Sie den Backofen mit Ober- und Unterhitze (oder ähnliche Backofenfunktion)⁸ auf 250 °C für 60 Minuten laufen (s. Kapitel 4.4 PROGRAMMIERUNG DES BACKOFENS). Entfernen Sie anschließend Verunreinigungen und säubern Sie den Innenraum. Hierbei kann es für etwa 15 Minuten zu einer leichten Rauchentwicklung und zur Freisetzung von Geruch kommen. Dies ist ein normaler Betriebsvorgang, der durch eine

⁸ Abhängig vom Modell.

Schutzimprägnierung gegen Korrosionsschäden während des Transports verursacht wird.

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

HINWEIS! Vergewissern Sie sich, dass vor Inbetriebnahme sämtliches Verpackungsmaterial innerhalb **und** außerhalb des Gerätes entfernt wurde.

4.1.3 Reinigung des Zubehörs

- ❖ Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, reinigen Sie das im Lieferumfang enthaltende Zubehör mit warmem Seifenwasser und einem weichen Tuch.

4.2 Benutzung des Kochfelds

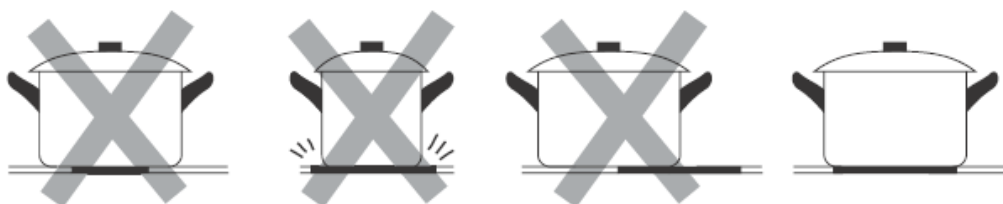
⚠️ WARNUNG! Berühren Sie **niemals** die Kochzonen / Kochplatten solange die Restwärmeanzeige nicht erloschen ist. **VERBRENNUNGSGEFAHR!**

4.2.1 Geeignetes Kochgeschirr

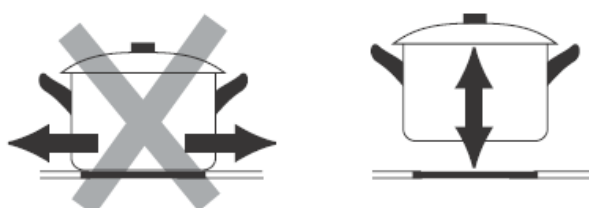
- i** Verwenden Sie nur Kochgeschirr, das einen für Glaskeramik geeigneten Boden aufweist.
- i** Der Boden des Kochgeschirrs sollte einen Mindestdurchmesser entsprechend der verwendeten Kochzone aufweisen.
- ❖ Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit zackigen oder scharfen Kanten und rauen oder gekrümmten Böden.



- ❖ Der Boden Ihres Kochgeschirrs sollte gerade sein, flach auf der Glaskeramik aufliegen und denselben Durchmesser wie die ausgewählte Kochzone aufweisen. Zentrieren Sie das Kochgeschirr immer auf der Kochzone.



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



4.2.2 Drehknöpfe der Kochzonen

DREHKNÖPFE KOCHZONEN 4 (s. Abb. in Kapitel 3.1 BACKOFEN UND KOCHFELD)	DREHKNOPF KOCHZONE 5 (s. Abb. in Kapitel 3.1 BACKOFEN UND KOCHFELD)	DREHKNOPF KOCHZONE 6 (s. Abb. in Kapitel 3.1 BACKOFEN UND KOCHFELD)

Abb. ähnlich: Modifikationen sind möglich

0	Kochzone ist ausgeschaltet
1	LEISTUNGSSTUFE 1 ➤ Geeignet zum Warmhalten von Speisen etc. ➤ Min. Einstellung.
2	LEISTUNGSSTUFE 2 ➤ Geeignet zum Schmoren, Dämpfen von Gemüse und zum langsamen Kochen.
3	LEISTUNGSSTUFE 3 ➤ Geeignet zum Kochen von Suppen und größeren Gerichten.
4	LEISTUNGSSTUFE 4 ➤ Geeignet zum langsamen Braten.
5	LEISTUNGSSTUFE 5 ➤ Geeignet zum Grillen von Fleisch und Fisch.
6	LEISTUNGSSTUFE 6 ➤ Geeignet zum schnellen Aufheizen, zum schnellen Kochen, zum Braten etc. ➤ Max. Einstellung.
	Lokalisierung der Kochzone
	Symbol zur Aktivierung der flexiblen Kochzonen (ovale und duale Kochzone); s. Abb. in Kapitel 3.1 BACKOFEN UND KOCHFELD.

i Stellen Sie den Drehknopf nach dem Kochen umgehend auf « 0 », um die Kochzone auszuschalten.

HINWEIS! Drehen Sie den jeweiligen Drehknopf der **flexiblen Kochzonen** (ovale oder duale Kochzone) nur im **Uhrzeigersinn** auf die gewünschte Leistungsstufe. Danach können Sie den Drehknopf zurück auf die Ausgangsposition drehen. Ansonsten können Sie die Drehknöpfe beschädigen.

4.2.3 Allgemeine Bedienung des Kochfelds

1. Stellen Sie das Kochgeschirr mitten auf eine Kochzone. Die Unterseite des Kochgeschirrs sowie die Kochzone sollten dabei stets sauber und trocken sein.
2. Bewegen Sie den entsprechenden Drehknopf mit dem Uhrzeigersinn (rechts) oder gegen den Uhrzeigersinn (links), um das Kochfeld einzuschalten (die Drehknöpfe der **flexiblen Kochzonen** nur mit dem Uhrzeigersinn drehen!).
3. Bewegen Sie nach Beendigung des Kochvorgangs den Drehknopf auf die Position « **0** ». Die entsprechende Kochzone heizt nun nicht mehr.

i Hüten Sie sich vor der heißen Oberfläche der Kochzone! Die **RESTWÄRMEANZEIGE** (7 / s. Abb. in Kapitel 3.1 BACKOFEN UND KOCHFELD) zeigt an, welche Kochzonen noch heiß sind. Die Restwärmeanzeige erlischt, sobald die entsprechende Kochzone auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist. Sie können die Restwärme auch als Energiesparfunktion nutzen, indem Sie weitere Kochvorgänge auf Kochzonen beginnen, die noch heiß / warm sind.

4.2.4 Aktivieren der flexiblen Kochzonen

1. Um die ovale bzw. die duale Kochzone (s. Abb. in Kapitel 3.1 BACKOFEN UND KOCHFELD) zu aktivieren, drehen Sie den entsprechenden Drehknopf nur mit dem Uhrzeigersinn auf das Symbol «  ».
2. Drehen Sie danach den Drehknopf auf die gewünschte Leistungseinstellung (1 / 2 / 3 / 4 / 5 oder 6).
3. Um die flexiblen Kochzonen zu deaktivieren, drehen Sie den entsprechenden Drehknopf auf die Position « **0** ». Die Kochzonen werden ausgeschaltet.

HINWEIS! Drehen Sie den jeweiligen Drehknopf der **flexiblen Kochzonen** (ovale oder duale Kochzone) nur im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Leistungsstufe. Danach können Sie den Drehknopf zurück auf die Ausgangsposition drehen. Ansonsten können Sie die Drehknöpfe beschädigen.

4.3 Benutzung des Backofens

⚠ WARNUNG! Während des Betriebs können zugängliche Teile des Gerätes heiß werden. Berühren Sie die heißen Bereiche nicht und halten Sie Kinder vom Gerät fern. **VERBRENNUNGSGEFAHR!**

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

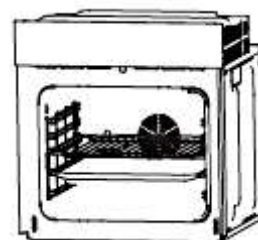
⚠ VORSICHT! Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Backofentür öffnen. Kommen Sie nicht in Kontakt mit den heißen Bereichen oder mit dem Dampf, der aus dem geöffneten Backofen entweicht. **VERBRENNUNGSGEFAHR! VERBRÜHUNGSGEFAHR!**

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

⚠ VORSICHT! Benutzen Sie stets Backofenhandschuhe.

HINWEIS! Verwenden Sie ausschließlich geeignetes und feuerfestes Essgeschirr / Kochgeschirr.

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



NACH ANSCHLUSS DES GERÄTES AN DIE STROMVERSORGUNG

- ❖ Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal an die Stromversorgung anschließen, leuchten alle Anzeigen für 1 Sekunde auf. Das Display zeigt « **12:00** » an, die Stundenanzeige « **12** » und die entsprechende Anzeige « **►** » blinken; die Anzeige « **UHRZEIT / SYSTEMZEIT** » leuchtet. Sie können nun die **aktuelle Uhrzeit** einstellen; s. Kapitel 4.3.3 **EINSTELLEN DER UHRZEIT / SYSTEMZEIT**. Wenn Sie keine Zeit (Stunden) einstellen wechselt das Gerät nach ca. 10 Sekunden, ohne weitere Betätigung der Tasten, in die Minuteneinstellung. Falls weiterhin keine Zeiteinstellung vorgenommen wird, wechselt das Gerät nach weiteren 10 Sekunden automatisch in den **STANDBY - MODUS** (s. Abb. unten); s. Kapitel 4.3.2 **STANDBY - MODUS**.



- i** Bevor Sie den Backofen generell benutzen können, müssen Sie die Uhrzeit / Systemzeit einstellen.

SELBSTÜBERPRÜFUNG DER AUTOMATISCHEN TÜRVERRIEGLUNG

- ❖ Das Gerät startet außerdem eine automatische Selbstüberprüfung der automatischen Türverriegelung. Während der Selbstüberprüfung schließt und öffnet sich die Türverriegelung automatisch. Wenn innerhalb von 20 Sekunden kein Fehlercode angezeigt wird, ist die Selbstüberprüfung der Türverriegelung erfolgreich abgeschlossen.
- i** Falls der Fehlercode « **E-3** » während der Selbstüberprüfung auf dem Display angezeigt wird: s. Kapitel 8.1 FEHLERCODES.
- i** Drücken Sie die Taste « PAUSE / LÖSCHEN  », um die Anzeige des Fehlercodes zu löschen. Das Gerät wechselt automatisch in den Standby - Modus.

4.3.1 Allgemeine Bedienung des Backofens

- ❖ Die Benutzung des Backofens wird durch die Bedientasten und die Drehknöpfe für die BACKOFENFUNKTIONEN und die ZEIT- UND TEMPERATUREINSTELLUNG (C / D) kontrolliert; s. Kapitel 3.2 BEDIENFELD UND BEDIENTASTEN.
- ❖ Acht verschiedene Backofenfunktionen und ein pyrolytisches Selbstreinigungsprogramm sind wählbar; s. Kapitel 4.5 PYROLYTISCHES SELBSTREINIGUNGSPROGRAMM und Kapitel 4.8 BACKOFENFUNKTIONEN UND SELBSTREINIGUNGSPROGRAMM.
- ❖ Die Temperaturen der **Backofenfunktionen** sind von 50 °C bis 250 °C (Grill: 50 °C bis 230 °C) individuell einstellbar. Die Temperatur des pyrolytischen **Selbstreinigungsprogramms** ist werkseitig voreingestellt und kann **nicht** verändert werden; siehe auch Kapitel 4.8 BACKOFENFUNKTIONEN UND SELBSTREINIGUNGSPROGRAMM.
- i** **Bitte beachten Sie:** Die individuellen Temperatur- und Kochzeiteinstellungen sind eventuell **nicht** für **alle** Backofenfunktionen verfügbar.⁹
- i** Wenn die Temperatur innerhalb des Backofens die eingestellte Temperatur beinahe erreicht hat, ertönt für 2 Sekunden ein akustisches Signal.
- i** Falls die Temperatur innerhalb des Backofens 30 °C **unterschreitet**, zeigt die Temperaturanzeige des Displays « **Lo** » an.
- i** Nachdem der Backofen ca. 15 Minuten in Betrieb ist, beginnt der Lüfter zu arbeiten. Der Lüfter des Backofens läuft nach Betriebsende noch einige Zeit weiter (ca. 35 Minuten), auch wenn das Gerät selbst ausgeschaltet ist. Der Lüfter

⁹ Abhängig vom Modell.

schaltet sich automatisch aus, wenn die Innentemperatur des Backofens 100 °C unterschreitet.

- i** Das Gerät ist mit einem **24 h Display** ausgestattet.

HINWEISE BEZÜGLICH DES SELBSTREINIGUNGSPROGRAMMS

- ❖ Das Gerät ist mit einem **pyrolytischen** Selbstreinigungsprogramm ausgestattet.
- i** Die werkseitig **voreingestellte Temperatur** des Selbstreinigungsprogramms kann **nicht verändert** werden.
- i** Falls Sie dieses Programm verwenden möchten, beachten Sie **unbedingt** die diesbezüglichen **Instruktionen** in den Kapiteln 4.5 PYROLYTISCHES SELBSTREINIGUNGSPROGRAMM und 4.8 BACKOFENFUNKTIONEN UND SELBSTREINIGUNGSPROGRAMM.

⚠ WARNUNG! Lassen Sie das Gerät während des Selbstreinigungsprozesses **niemals** unbeaufsichtigt!

HINWEIS! Benutzen Sie dieses Programm **ausschließlich** zur Reinigung des Backofens.

4.3.2 Standby - Modus

- ❖ Im STANDBY - MODUS zeigt das Display die eingestellte Uhrzeit / Systemzeit an und die Anzeige « UHRZEIT / SYSTEMZEIT  » leuchtet (s. Abb. unten).

12:00 

4.3.3 Einstellung der Uhrzeit / Systemzeit

- i** Bevor Sie den Backofen generell benutzen können, müssen Sie die Uhrzeit / Systemzeit einstellen.
1. Der Backofen **muss** sich im **STANDBY - MODUS** befinden. Im STANDBY - MODUS zeigt das Display die Uhrzeit / Systemzeit an und die Anzeige « UHRZEIT / SYSTEMZEIT  » leuchtet.

2. Drücken Sie die Taste « ZEIT  » einmal, um den Einstellungsmodus der Uhrzeit / Systemzeit zu aktivieren.
3. Auf dem Display **blinken** der Stundenwert der Zeitanzeige « 12 » und die entsprechende Anzeige «  » einmal pro Sekunde.



4. Drehen Sie den Drehknopf « BACKOFENTEMPERATUR / ZEIT  », um den Stundenwert (0 - 23) der aktuellen Uhrzeit einzustellen. **Bitte beachten Sie**, dass das Gerät mit einem **24 h Display** ausgestattet ist.
5. Drücken Sie dann die Taste « ZEIT  » noch einmal, um in die Minuteneinstellung zu wechseln.
6. Auf dem Display **blinken** der Minutenwert der Zeitanzeige « 00 » und die entsprechende Anzeige «  ».
7. Drehen Sie den Drehknopf « BACKOFENTEMPERATUR / ZEIT  », um den Minutenwert (0 - 59) der aktuellen Uhrzeit einzustellen.
8. Drücken Sie dann die Taste « ZEIT  » erneut, um die Einstellung zu bestätigen; die entsprechende Anzeige «  » **erlischt**.
9. Die Uhrzeit / Systemzeit ist eingestellt. Die Anzeige « UHRZEIT / SYSTEMZEIT  » leuchtet dauerhaft und das Dezimalpunktsymbol blinkt nun einmal pro Sekunde.



- i** Falls die Zeiteinstellung nicht innerhalb von **10 Sekunden** bestätigt wird, vervollständigt das Gerät die Uhrzeit und wechselt automatisch in den STANDBY - MODUS. **Vergewissern Sie sich, dass die eingestellte Uhrzeit / Systemzeit der aktuellen Uhrzeit entspricht!**
- i** Falls die Uhrzeit / Systemzeit nicht innerhalb von **20 Sekunden** nach Anschluss des Gerätes an die Stromversorgung eingestellt wird, wird die Uhrzeit / Systemzeit auf die voreingestellte Zeit (12:00) eingestellt und das Gerät wechselt automatisch in den STANDBY - MODUS. **Bitte beachten Sie: Stellen Sie in diesem Fall sobald wie möglich die aktuelle Uhrzeit / Systemzeit ein.**

- i** Wenn Sie Taste « PAUSE / LÖSCHEN  » **einmal** drücken, **während Sie die Uhrzeit / Systemzeit einstellen**, wird die aktuelle Einstellung gelöscht und das Gerät wechselt direkt in den STANDBY - MODUS.

4.4 Programmierung des Backofens

⚠ WARNING! Lassen Sie das Gerät während des Kochens **niemals unbeaufsichtigt!**

- i** Abhängig von der gewählten Backofenfunktion, zeigt die ZEITANZEIGE « 88:88 » die voreingestellte Zeit und die TEMPERATURANZEIGE « 888 » zeigt die voreingestellte Temperatur der gewählten Funktion an.
- i** Falls Sie die Backofenfunktion « ECO /  » auswählen, zeigt die Zeitanzeige « ECO » an.
- i** Wenn die voreingestellte Temperatur der eingestellten Backofenfunktion **geändert** werden kann, **blinken** die entsprechende Anzeige « ► » und das Symbol « °C ». Die Anzeige « ➔ » ist erleuchtet. Sie können die Temperatur wie gewünscht mit dem entsprechenden Drehknopf ändern. Die Temperatur des Selbstreinigungsprogramms kann **nicht geändert** werden.¹⁰
- i** Bitte beachten Sie: Die individuellen Temperatur- und Kochzeiteinstellungen sind eventuell **nicht** für **alle** Backofenfunktionen verfügbar.¹¹

4.4.1 Timer

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

EINSTELLEN DES TIMERS (ZEITWÄCHTER)

1. Der Backofen muss sich im STANDBY - MODUS befinden. Im STANDBY - MODUS zeigt das Display die eingestellte Uhrzeit / Systemzeit an und die Anzeige « UHRZEIT / SYSTEMZEIT  » leuchtet.
2. Drücken Sie die Taste « TIMER / PARAMETER  », um die Einstellung des TIMERS zu aktivieren.

¹⁰ Abhängig vom Modell.

¹¹ Abhängig vom Modell.

3. Der Stundenwert der Zeitanzeige « 88: » blinkt, der Minutenwert « :88 » leuchtet dauerhaft. Die Anzeige des TIMERS «  » leuchtet auf und die entsprechende Anzeige «  » blinkt.
 4. Drehen Sie den Drehknopf « BACKOFENTEMPERATUR / ZEIT  », um den Stundenwert (0 - 23) des TIMERS einzustellen. **Bitte beachten Sie**, dass das Gerät mit einem **24 h Display** ausgestattet ist.
 5. Wenn Sie den gewünschten Stundenwert eingestellt haben, drücken Sie die Taste « TIMER / PARAMETER  » noch einmal, um in die Minuteneinstellung zu wechseln.
 6. Nun blinkt der Minutenwert der Zeitanzeige « :88 » und der Stundenwert « 88: » leuchtet dauerhaft.
 7. Drehen Sie den Drehknopf « BACKOFENTEMPERATUR / ZEIT  », um den Minutenwert (0 - 59) des TIMERS einzustellen.
 8. Wenn Sie den gewünschten Minutenwert eingestellt haben, drücken Sie die Taste « START  », um die Einstellung des TIMERS (Countdown-Zeit) zu bestätigen.
 9. Der Countdown startet; das Dezimalpunktsymbol blinkt, die Anzeige des TIMERS «  » leuchtet und die entsprechende Anzeige «  » erlischt.
 10. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen, ist ertönt ein akustisches Signal einmal pro Sekunde und die Anzeige des TIMERS «  » **blinkt**.
 11. Das akustische Signal endet **automatisch nach ca. 1 Minute**. Sie können das akustische und optische Signal («  ») aber auch durch Drücken einer beliebigen Taste auf dem Display ausschalten.
-  Die Anzeige des TIMERS «  » leuchtet dauerhaft, solange der Countdown aktiv ist. Nach Ablauf der eingestellten Zeit blinkt die Anzeige.

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

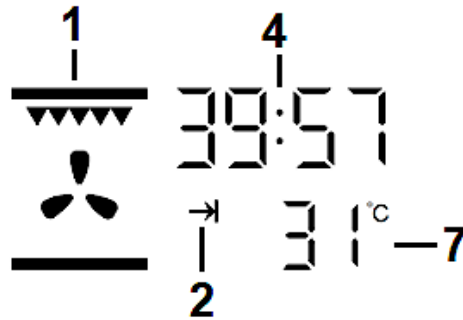
4.4.2 Dauer der Koch-, Backzeit einstellen

- ❖ Mit dieser Funktion können Sie eine COUNTDOWN-ZEIT einstellen, bei der nach Ablauf der Zeit der Backofen **automatisch ausgeschaltet** wird (**DAUER DER KOCH, -BACKZEIT**).
-  Die maximal einstellbare Countdown-Zeit beträgt **10 Stunden**.

DAUER DER KOCH- / BACKZEIT EINSTELLEN

1. Der Backofen muss sich im STANDBY - MODUS befinden. Im STANDBY - MODUS zeigt das Display die eingestellte Uhrzeit / Systemzeit an und die Anzeige « UHRZEIT / SYSTEMZEIT  » leuchtet.
 2. Stellen Sie das Koch- / Backgut in den Backofen und schließen Sie die Tür ordnungsgemäß.
 3. Drehen Sie den Drehknopf für die BACKOFENFUNKTIONEN «  », bis die gewünschte Backofenfunktion auf dem Display angezeigt wird; siehe Kapitel 4.8 BACKOFENFUNKTIONEN UND SELBSTREINIGUNGSPROGRAMM).
- i** Abhängig von der gewählten Backofenfunktion, zeigt die ZEITANZEIGE « 88:88 » die voreingestellte Zeit und die TEMPERATURANZEIGE « 888 » zeigt die voreingestellte Temperatur der gewählten Funktion an.
- i** Falls Sie die Backofenfunktion « ECO /  » auswählen, zeigt die Zeitanzeige « ECO » an.
4. Um die **Temperatureinstellung** zu aktivieren, drücken Sie die Taste « TIMER / PARAMETER  », bis die Temperaturanzeige « 888 » und das Symbol « °C » **blinken**. Die entsprechende Anzeige « ► » blinkt ebenfalls und die Anzeige « ➔ » ist erleuchtet.
 5. Um die Temperatur einzustellen, drehen Sie den Drehknopf « BACKOFENTEMPERATUR / ZEIT  », bis die gewünschte Temperatur auf der Temperaturanzeige « 888 » angezeigt wird.
- i** Falls Sie eine Backofenfunktion **ohne individuelle Temperatureinstellung** gewählt haben, können Sie **direkt** die gewünschte Countdown-Zeit (**Dauer der Koch-, Backzeit**) einstellen.
6. Um die Einstellung der Countdown-Zeit (**Dauer der Koch-, Backzeit**) zu aktivieren, drücken Sie die Taste « TIMER / PARAMETER  », bis die Zeitanzeige « 88:88 » und die entsprechende Anzeige « ► » **blinken**. Die Anzeige « DAUER DER KOCH-, BACKZEIT ➔ » ist **erleuchtet**.
 7. Um die Countdown-Zeit (**Dauer der Koch-, Backzeit**) einzustellen, drehen Sie den Drehknopf « BACKOFENTEMPERATUR / ZEIT  », bis die gewünschte Koch-, Backzeitdauer auf der Zeitanzeige « 88:88 » angezeigt wird.
 8. Drücken Sie **innerhalb von 10 Sekunden** die Taste « START  », um den Kochvorgang zu beginnen (Arbeitsmodus). Der Countdown startet.
 9. Der Backofen ist in Betrieb; auf dem Display werden folgende Symbole angezeigt (als Beispiel siehe auch Abb. unten):

- a) Die gewählte Backofenfunktion wird angezeigt; **1** / s. Abb. unten.
- b) Die Anzeige « DAUER DER KOCH-, BACKZEIT →| » leuchtet (**2**).
- c) Die Zeitanzeige « **88:88** » (**4**) zeigt die Countdown-Zeit (Dauer der Koch- / Backzeit).
- d) Die Temperaturanzeige « **888** » (**7**) zeigt die **aktuelle** Temperatur des Backofens.



- i** Wenn die Temperatur innerhalb des Backofens die eingestellte Temperatur beinahe erreicht hat, ertönt für 2 Sekunden ein akustisches Signal.
10. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt kontinuierlich ein akustisches Signal; der Backofen wird **automatisch abgeschaltet und wechselt in den STANDBY - MODUS**. Drücken Sie eine beliebige Bedientaste, um das akustische Warnsignal zu beenden.
11. Der Lüfter des Backofens läuft nach Betriebsende noch einige Zeit weiter, auch wenn das Gerät selbst ausgeschaltet ist.
- i** Der Lüfter des Backofens schaltet sich **automatisch** aus, wenn die Innentemperatur des Backofens 100 °C **unterschreitet**.
 - i** Falls die Temperatur innerhalb des Backofens 30 °C **unterschreitet**, zeigt die Temperaturanzeige des Displays « **LO** » an.
 - i** Falls Sie **keine** Temperatur oder keine Koch-, Backzeitdauer einstellen **oder** nach dem Einstellen die Taste « START  » nicht innerhalb von 10 Sekunden drücken, wechselt das Gerät **automatisch** in den STANDBY - MODUS.
 - i** Drücken Sie die Taste « PAUSE / LÖSCHEN  » **einmal**, um den Kochvorgang zu pausieren. Die Anzeige der Temperatur und der Zeit blinken. Drücken Sie die Taste « START  », um den Kochvorgang fortzusetzen.

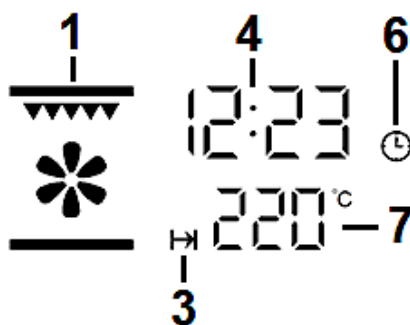
4.4.3 Automatische Koch- / Backfunktion

- i** Mit dieser Funktion können Sie die **Dauer** der Koch-, Backzeit einstellen **und gleichzeitig die Uhrzeit** auswählen, an der der Backofen **automatisch ausgeschaltet** werden soll.
- i** Die maximal einstellbare **Koch-, Backdauer** beträgt **10 Stunden**.
- i** Der maximal einstellbare Zeitraum für das **Ende der Koch-, Backzeit** beträgt 24 Stunden.

EINSTELLEN DER AUTOMATISCHEN KOCH- / BACKFUNKTION

1. Der Backofen muss sich im STANDBY - MODUS befinden. Im STANDBY - MODUS zeigt das Display die eingestellte Uhrzeit / Systemzeit an und die Anzeige « UHRZEIT / SYSTEMZEIT  » leuchtet.
 2. Stellen Sie das Koch- / Backgut in den Backofen und schließen Sie die Tür ordnungsgemäß.
 3. Drehen Sie den Drehknopf für die BACKOFENFUNKTIONEN «  », bis die gewünschte Backofenfunktion auf dem Display angezeigt wird; siehe Kapitel 4.8 BACKOFENFUNKTIONEN UND SELBSTREINIGUNGSPROGRAMM).
- i** Abhängig von der gewählten Backofenfunktion, zeigt die ZEITANZEIGE « 88:88 » die voreingestellte Zeit und die TEMPERATURANZEIGE « 888 » zeigt die voreingestellte Temperatur der gewählten Funktion an.
 - i** Falls Sie die Backofenfunktion « ECO /  » auswählen, zeigt die Zeitanzeige « ECO » an.
4. Um die **Temperatureinstellung** zu aktivieren, drücken Sie die Taste « TIMER / PARAMETER  », bis die Temperaturanzeige « 888 », und das Symbol «  » **blinken**. Die entsprechende Anzeige «  » blinkt ebenfalls und die Anzeige «  » ist erleuchtet.
 5. Um die Temperatur einzustellen, drehen Sie den Drehknopf « BACKOFENTEMPERATUR / ZEIT  », bis die gewünschte Temperatur auf der Temperaturanzeige « 888 » angezeigt wird.
- i** Falls Sie eine Backofenfunktion **ohne individuelle Temperatureinstellung** gewählt haben, können Sie **direkt** die gewünschte Countdown-Zeit (**Dauer der Koch-, Backzeit**) einstellen.

6. Um die Einstellung der Countdown-Zeit (**Dauer der Koch-, Backzeit**) zu aktivieren, drücken Sie die Taste « TIMER / PARAMETER  », bis die Zeitanzeige « 88:88 » und die entsprechende Anzeige «  » blinken.
7. Um die Countdown-Zeit (**Dauer der Koch-, Backzeit**) einzustellen, drehen Sie den Drehknopf « BACKOFENTEMPERATUR / ZEIT  », bis die gewünschte Koch-, Backzeitdauer auf der Zeitanzeige « 88:88 » angezeigt wird.
8. Drücken Sie nun die Taste « ZEIT  » einmal, um die Einstellung « **ENDE DER KOCHZEIT** » zu aktivieren.
9. Die entsprechende Anzeige «  » und der Stundenwert der Zeitanzeige « 88: » blinken; die Anzeige « ENDE DER KOCH-, BACKZEIT  » ist erleuchtet.
10. Drehen Sie den Drehknopf « BACKOFENTEMPERATUR / ZEIT  », um den Stundenwert der gewünschten **Uhrzeit** einzustellen, an der Kochvorgang beendet und der Backofen automatisch ausgeschaltet werden soll (Ende der Koch- / Backzeit). **Bitte beachten Sie**, dass das Gerät mit einem **24 h Display** ausgestattet ist.
11. Drücken Sie dann die Taste « ZEIT  » noch einmal, um in die Minuteneinstellung zu wechseln.
12. Auf dem Display **blinkt** der Minutenwert der Zeitanzeige « :88 ».
13. Drehen Sie den Drehknopf « BACKOFENTEMPERATUR / ZEIT  », um den Minutenwert der gewünschten **Uhrzeit** einzustellen, an der Kochvorgang beendet und der Backofen automatisch ausgeschaltet werden soll.
-  Drücken Sie die Taste « ZEIT  » wiederholt, um zwischen Stunden- und Minuteneinstellung zu wechseln.
14. Wenn die gewünschte Uhrzeit auf dem Display angezeigt wird, drücken Sie **innerhalb von 10 Sekunden** die Taste « START  », um die Einstellungen zu speichern.
15. Auf dem Display werden folgende Symbole angezeigt (als Beispiel siehe auch Abb. unten):
 - a) Die gewählte Backofenfunktion wird angezeigt; **1** / s. Abb. unten.
 - b) Die Anzeige « ENDE DER KOCH-, BACKZEIT  » leuchtet (**3**).
 - c) Die Anzeige « UHRZEIT / SYSTEMZEIT  » leuchtet (**6**).
 - d) Die Zeitanzeige « 88:88 » zeigt die **aktuelle** Uhrzeit / Systemzeit; (**4** / hier als Beispiel: 12:23 Uhr).
 - e) Die Temperaturanzeige « 888 » zeigt die voreingestellte **oder** selbst gewählte Temperatur (**7**).



16. Der Koch- / Backvorgang (Arbeitsmodus) startet zu der berechneten Uhrzeit.

- i** Um die **Startzeit** des Kochvorgangs auf dem Display anzuzeigen, drücken Sie die Taste « ZIT  » einmal (Startzeit = Ende der Koch-, Backzeit - Dauer der Koch-, Backzeit).
 - i** Wenn die Temperatur innerhalb des Backofens die eingestellte Temperatur beinahe erreicht hat, ertönt für 2 Sekunden ein akustisches Signal.
17. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt kontinuierlich ein akustisches Signal; der Backofen wird **automatisch abgeschaltet und wechselt in den STANDBY - MODUS**. Drücken Sie eine beliebige Bedientaste, um das akustische Warnsignal zu beenden.
18. Der Lüfter des Backofens läuft nach Betriebsende noch einige Zeit weiter, auch wenn das Gerät selbst ausgeschaltet ist.
- i** Der Lüfter des Backofens schaltet sich **automatisch** aus, wenn die Innentemperatur des Backofens 100 °C **unterschreitet**.
 - i** Falls die Temperatur innerhalb des Backofens 30 °C **unterschreitet**, zeigt die Temperaturanzeige des Displays « LO » an.
 - i** Falls Sie **keine** Temperatur oder keine Koch-, Backzeitdauer einstellen **oder** nach dem Einstellen die Taste « START  » nicht innerhalb von 10 Sekunden drücken, wechselt das Gerät **automatisch** in den STANDBY - MODUS.
 - i** Drücken Sie die Taste « PAUSE / LÖSCHEN  » **einmal**, um den Kochvorgang zu pausieren. Die Anzeige der Temperatur und der Zeit blinken. Drücken Sie die Taste « START  », um den Kochvorgang fortzusetzen.

BEISPIEL

- ❖ Es ist **8:00 Uhr**. Sie möchten Koch- / Backgut für **2 Stunden** garen. Um **13:00 Uhr** soll die Koch- / Backzeit enden.
- ❖ Zum Einstellen des Programms gehen Sie bitte wie oben unter « EINSTELLEN DER AUTOMATISCHEN KOCH- / BACKFUNKTION » beschrieben vor:
 1. Stellen Sie die **Dauer** der Koch- / Backzeit auf **2 Stunden**.
 2. Stellen Sie das **Ende** der Koch- / Backzeit ein: **13:00 Uhr**.
 3. Der **berechnete** Kochvorgang beginnt um **11:00 Uhr**.
 4. Um **13:00 Uhr** wird der Backofen automatisch abgeschaltet und wechselt in den STANDBY - MODUS.

4.4.4 Löschen der Programmierungen

LÖSCHEN DES TIMERS (ZEITWÄCHTER)

- Wenn Sie Taste « PAUSE / LÖSCHEN  » **einmal** drücken, **während Sie den Timer einstellen**, wird die aktuelle Einstellung gelöscht und das Gerät wechselt in den STANDBY - MODUS.

ODER

- Wenn der Timer **in Betrieb** ist, drücken und **halten** Sie die Taste « PAUSE / LÖSCHEN  » **für einige Sekunden**.¹² Die Timer - Funktion wird gelöscht und das Gerät wechselt in den STANDBY - MODUS.

DAUER DER KOCH- UND BACKZEIT LÖSCHEN:

- Wenn Sie nach Beendigung der Einstellungen die Taste « PAUSE / LÖSCHEN  » drücken, **bevor** Sie die Taste « START  » drücken, werden die Einstellungen gelöscht und das Gerät wechselt in den STANDBY - MODUS.

ODER

- Wenn sich der Backofen im **Arbeitsmodus** befindet, drücken Sie die Taste « PAUSE / LÖSCHEN  » **2-mal** (1-mal drücken = Pause / 2-mal drücken =

¹² Abhängig vom Modell.

Löschen), um den Kochvorgang abubrechen und die Einstellungen zu löschen. Das Gerät wechselt in den STANDBY - MODUS.

LÖSCHEN DER AUTOMATISCHEN KOCH- UND BACKFUNKTION

- Wenn Sie nach Beendigung der Einstellungen die Taste « PAUSE / LÖSCHEN  » drücken, **bevor** Sie die Taste « START  » drücken, werden die Einstellungen gelöscht und das Gerät wechselt in den STANDBY - MODUS.

ODER

- Wenn sich der Backofen im **Arbeitsmodus** befindet, drücken Sie die Taste « PAUSE / LÖSCHEN  » **2-mal** (1-mal drücken: Pause / 2-mal drücken: Löschen), um den Kochvorgang abubrechen und die Einstellungen zu löschen. Das Gerät wechselt in den STANDBY - MODUS.

4.5 Pyrolytisches Selbstreinigungsprogramm

 **WARNUNG!** Lassen Sie das Gerät während des Selbstreinigungsprozesses **niemals** unbeaufsichtigt!

 **WARNUNG!** Die Innentemperatur des Backofens kann mehr als 400 °C erreichen! VERBRENNUNGSGEFAHR!

 **WARNUNG!** Während des Selbstreinigungsprozesses werden die zugänglichen Bereiche und Teile des Backofens sehr heiß. Kinder müssen deshalb während der Benutzung des Gerätes von diesem ferngehalten werden. Das Gerät während seines Betriebs zu berühren, kann zu schweren Verbrennungen führen. VERBRENNUNGSGEFAHR!

 **WARNUNG!** Entfernen Sie **jegliche** Haustiere aus dem Raum, indem sich der Backofen befindet. Haustiere können sehr empfindlich auf freigesetzte Dämpfe und lokale Temperaturschwankungen während des pyrolytischen Selbstreinigungsprozesses reagieren.

HINWEIS! Das pyrolytische Selbstreinigungsprogramm **darf ausschließlich** zur Reinigung des Backofens benutzt werden. Ein anderer Gebrauch ist nicht zulässig und beeinträchtigt die Garantieansprüche.

- ❖ Das Gerät ist mit einem pyrolytischen Selbstreinigungsprogramm ausgestattet, welches Ihnen die Reinigung des Backofeninnenraums erleichtert.
 - ❖ Das Wort Pyrolyse stammt aus dem Griechischen (Pyro = Feuer / Hitze, Lysis = Auflösung / Spaltung) und bezeichnet eine thermo-chemische Spaltung organischer Verbindungen mittels hoher Temperatur.
 - ❖ Das pyrolytische Selbstreinigungsprogramm arbeitet mit Hilfe von intensiver Hitze. Wird das pyrolytische Selbstreinigungsprogramm gestartet, erhitzt der Backofen auf über 400 Grad Celsius (°C). Dabei werden Schmutzpartikel verbrannt und verbleiben als Asche im Backofen. Die Asche kann nach dem Abkühlen einfach mit einem Mikrofasertuch entfernt werden.
- i** Die Effizienz des pyrolytischen Selbstreinigungsprogramms hängt immer von dem Verschmutzungsgrad des Backofens ab.

WARNUNG!

PYROLYTISCHES SELBSTREINIGUNGSPROGRAMM: WICHTIGE SICHERHEITSANWEISUNGEN UND SICHERHEITSHINWEISE!

Bei Nichtbeachtung dieser Anweisungen wird keinerlei Haftung für Personen- und/oder Materialschäden übernommen!

- Entfernen Sie immer das entnehmbare Zubehör des Gerätes, bevor Sie das pyrolytische Selbstreinigungsprogramm starten: z. B. Grillrost, Tropfschale, Backblech, Seitenrack(s) etc.¹³; ansonsten kann das Zubehör durch die hohe Temperatur irreversibel beschädigt werden.
- Entfernen Sie jegliches Kochgeschirr aus dem Backofen. **BESCHÄDIGUNGSGEFAHR!**
- Die Innentemperatur des Backofens kann mehr als 400 °C erreichen.
- Während des pyrolytischen Selbstreinigungsprozesses können Rauch und reizende Gerüche entstehen. Bevor Sie das pyrolytische Selbstreinigungsprogramm starten, entfernen Sie grobe Verunreinigungen (Lebensmittelrückstände, Öl- und Fettablagerungen, Flüssigkeitsreste) im Inneren des Backofens, um starke Geruchs-, und Rauchentwicklung während des pyrolytischen Selbstreinigungsprozesses zu vermeiden. **BRANDGEFAHR!**
- Der Raum in dem sich der Backofen befindet, muss während des pyrolytischen Selbstreinigungsprozesses und auch danach gut belüftet werden.
- Reinigen Sie die Innenseite der Backofentür und die Randflächen im Bereich der Türdichtung. Scheuern Sie die Türdichtung nicht. Entfernen Sie die Türdichtung nicht. Die Türdichtung darf nicht beschädigt

¹³ Entnehmbares Zubehör: abhängig vom Modell.

werden, da ansonsten sehr starke Hitze und Dampf aus dem Backofen entweichen. **BRANDGEFAHR! VERLETZUNGSGEFAHR! VERBRENNUNGSGEFAHR! VERBRÜHUNGSGEFAHR!**

- Falls die Türdichtung beschädigt ist, dürfen Sie den Backofen **nicht** mehr benutzen. Kontaktieren Sie in solch einem Fall den Kundendienst.
- Falls über dem Backofen ein Kochfeld installiert ist oder weitere Geräte in demselben Einbaumöbel wie der Backofen installiert sind, dürfen Sie das Kochfeld und / oder die anderen Geräte während des pyrolytischen Selbstreinigungsprozesses des Backofens **nicht verwenden**. **BESCHÄDIGUNGSGEFAHR!**
- Während des pyrolytischen Selbstreinigungsprozesses werden die zugänglichen Bereiche und Teile des Backofens sehr heiß. Kinder müssen deshalb während der Benutzung des Gerätes von diesem ferngehalten werden. Das Gerät während seines Betriebs zu berühren, kann zu schweren Verbrennungen führen. **VERBRENNUNGS-GEFAHR!**
- Hängen Sie keine brennbaren Gegenstände (z. B. Geschirrtücher, etc.) an den Türgriff der Backofentür. **BRANDGEFAHR!**
- Die Türverriegelung des Backofens wird automatisch aktiviert und bleibt während des gesamten pyrolytischen Selbstreinigungsprozesses aktiv. Erst wenn der pyrolytische Selbstreinigungsprozess beendet ist und die Temperatur im Inneren des Backofens **weniger als 280 °C** beträgt, wird die **Türverriegelung** des Gerätes **deaktiviert**.
- Achten Sie darauf, dass keine Fremdkörper in die Schließöffnung der Backofentür gelangen, da ansonsten die automatische Türverriegelung blockiert werden könnte. **BESCHÄDIGUNGSGEFAHR!**
- Die während des pyrolytischen Selbstreinigungsprozesses freigesetzten Dämpfe (z. B. durch Verbrennung von Speiseresten), sind für Menschen **ungefährlich**; einschließlich Kinder und Personen mit Gesundheitsbeschwerden.
- **Haustiere** können auf Rauch und Dämpfe, die während des pyrolytischen Selbstreinigungsprozesses freigesetzt werden, empfindlich reagieren. Haustiere müssen deshalb während der Benutzung des Gerätes von diesem ferngehalten werden. Kleine Tiere können zusätzlich auch empfindlich auf die lokalen Temperaturschwankungen während des pyrolytischen Selbstreinigungsprozesses reagieren. **Es wird empfohlen, Haustiere während des gesamten pyrolytischen Selbstreinigungsprozesses aus dem Raum zu entfernen.**

- Aufgrund der hohen Temperaturen während des pyrolytischen Selbstreinigungsprozesses, können der Backofeninnenraum und die Backofenausrüstung, die zum Reinigen mit dem pyrolytischen Selbstreinigungsprogramm geeignet ist, ihre Farbe ändern und / oder ihren Glanz verlieren. Dieser Vorgang ist normal und stellt keinen Garantiefall dar.
- Benutzen Sie nach Beendigung des Selbstreinigungsprogramms **niemals** Wasser oder Reinigungsmittel, um die verbliebenen Rückstände zu entfernen. Entfernen Sie die Rückstände einfach mit einem Mikrofasertuch. Scheuern Sie die Türdichtung nicht.

HINWEIS! Falls das Gerät während des Selbstreinigungsprozesses von der Stromversorgung getrennt wird, bleibt die Türverriegelung aktiviert. Sie müssen das Gerät wieder mit der Stromversorgung verbinden, damit die automatische Türverriegelung deaktiviert werden kann. Allerdings wird die automatische Türverriegelung nur dann deaktiviert, wenn die Temperatur im Innern des Gerätes weniger als 280 °C beträgt.

HINWEIS! Wenn die Türdichtung des Gerätes beschädigt ist, darf sie ausschließlich vom Hersteller oder einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst oder einer geeigneten und qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden. **Lassen Sie nur Original-Ersatzteile einbauen.**

PYROLYTISCHES SELBSTREINIGUNGSPROGRAMM: -REINIGUNG DES BACKOFENS MIT HITZE-

- i** Die TEMPERATUR des Selbstreinigungsprogramms ist werkseitig **voreingestellt** und kann **nicht verändert** werden.
 - i** Die ZEITDAUER des Selbstreinigungsprogramms ist werkseitig **voreingestellt (1,5 Stunden)**, kann jedoch **individuell verändert** werden. Die einstellbare Zeitdauer beträgt **mind. 1 Stunde bis max. 2 Stunden**.
1. Der Backofen muss sich im Standby - Modus befinden. Im Standby - Modus zeigt das Display die eingestellte Uhrzeit / Systemzeit an und die Anzeige « Uhrzeit / Systemzeit  » leuchtet.
 2. Drehen Sie den Drehknopf für die BACKOFENFUNKTIONEN «  », bis das Symbol für das pyrolytische Selbstreinigungsprogramm «  » (s. auch Kapitel 4.8) auf dem Display angezeigt wird.
 3. Die Temperaturanzeige « 888 » zeigt das eingestellte Selbstreinigungsprogramm « **PYA** » an und die Zeitanzeige « 88:88 » zeigt die für dieses Programm **voreingestellte Zeitdauer**.

4. Falls gewünscht, drehen Sie den Drehknopf « BACKOFENTEMPERATUR / ZEIT  », um die voreingestellte Zeitdauer des Programms zu ändern. Die einstellbare Zeitdauer beträgt **mind. 1 Stunde bis max. 2 Stunden**.
- i** Die voreingestellte **Temperatur** des Selbstreinigungsprogramms kann **nicht geändert** werden.
5. Drücken Sie **innerhalb von 10 Sekunden** die Taste « START  », um das Selbstreinigungsprogramm zu starten. Der Countdown startet und das Gerät befindet sich im Arbeitsmodus.
6. Die Türverriegelung des Gerätes wird automatisch aktiviert und die Anzeige der Türverriegelung «  » leuchtet auf.; siehe auch Kapitel 4.6 AUTOMATISCHE TÜRVERRIEGELUNG.
7. Der Selbstreinigungsprozess ist in Betrieb; auf dem Display werden folgende Symbole angezeigt.
 - a) Das Selbstreinigungsprogramm «  » wird angezeigt.
 - b) Die Anzeige « DAUER  » leuchtet.
 - c) Die Zeitanzeige « **88:88** » zeigt die Countdown-Zeit (Dauer des Selbstreinigungsprogramms) an.
 - d) Die Temperaturanzeige « **888** » zeigt das eingestellte Selbstreinigungsprogramm « **PYA** » an.
 - e) Die Anzeige der Türverriegelung «  » leuchtet.
- i** Falls der Fehlercode « **E-3** » auf dem Display angezeigt wird: s. Kapitel 8.1 FEHLERCODES.
- i** Drücken Sie die Taste « PAUSE / LÖSCHEN  », um die Anzeige des Fehlercodes zu löschen. Das Gerät wechselt automatisch in den Standby - Modus.
8. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt kontinuierlich ein akustisches Signal; der Backofen wird **automatisch abgeschaltet und wechselt in den STANDBY - MODUS**. Drücken Sie eine beliebige Bedientaste, um das akustische Warnsignal zu beenden.
9. Solange die Temperatur im Inneren des Backofens **mehr als 300 °C** beträgt, bleibt die **Türverriegelung** des Gerätes **aktiviert**. Die Anzeige der Türverriegelung «  » leuchtet auch im Standby - Modus; s. Abb. unten.

12:50 



10. Sobald die Temperatur im Inneren des Backofens **weniger als 280 °C** beträgt, wird die **Türverriegelung** des Gerätes **deaktiviert**. Die Anzeige der Türverriegelung «  » erlischt; s. Abb. unten.



11. **Nach der Verwendung des Selbstreinigungsprogramms:** Lassen Sie den Backofen für die abschließende Reinigung erst **vollständig abkühlen, bevor** Sie die Backofentür öffnen. **VERBRENNUNGSGEFAHR! VERLETZUNGSGEFAHR!**
12. Öffnen Sie die Backofentür und wischen Sie das Innere des Backofens mit einem Mikrofasertuch aus.

 **WARNUNG!** Benutzen Sie niemals einen Dampfreiniger
STROMSCHLAGGEFAHR!

 **WARNUNG!** Nach der Verwendung des Selbstreinigungsprogramms: Lassen Sie den Backofen für die abschließende Reinigung erst **vollständig abkühlen, bevor** Sie die Backofentür öffnen. **VERBRENNUNGSGEFAHR! VERLETZUNGSGEFAHR!**

 **WARNUNG!** Benutzen Sie nach Beendigung des Selbstreinigungsprogramms **niemals** Wasser oder Reinigungsmittel, um die verbliebenen Rückstände zu entfernen. Entfernen Sie die Rückstände einfach mit einem Mikrofasertuch.

HINWEIS! Dieses Programm darf ausschließlich zur Reinigung des Backofens benutzt werden.

4.6 Automatische Türverriegelung

- ❖ Der Backofen ist mit einer **automatischen** TÜRVERRIEGELUNG ausgestattet.

**DIE TÜRVERRIEGELUNG WIRD AUTOMATISCH UNTER FOLGENDEN
BEDINGUNGEN AKTIVIERT**

- Während des Selbstreinigungsprozesses (pyrolytisches Selbstreinigungsprogramm).
- Sobald die Temperatur im Inneren des Backofens **mehr als 300 °C** beträgt.

- Wenn der Backofen sich im Standby - Modus befindet und der Temperatursensor einen offenen Schaltkreis oder einen Kurzschluss aufweist.

DIE TÜRVERRIEGELUNG WIRD AUTOMATISCH UNTER FOLGENDEN BEDINGUNGEN DEAKTIVIERT

- Wenn der Selbstreinigungsprozess pausiert oder beendet ist **und** die Temperatur im Inneren des Gerätes **weniger als 280 °C** beträgt.
- Sobald die Temperatur im Inneren des Gerätes **weniger als 280 °C** beträgt.

HINWEIS! Falls das Gerät während des Selbstreinigungsprozesses von der Stromversorgung getrennt wird, bleibt die Türverriegelung aktiviert. Sie müssen das Gerät wieder mit der Stromversorgung verbinden, damit die automatische Türverriegelung deaktiviert werden kann. Allerdings wird die automatische Türverriegelung nur dann deaktiviert, wenn die Temperatur im Innern des Gerätes weniger als 280 °C beträgt.

DEAKTIVIERUNG DER TÜRVERRIEGELUNG MANUELL ERZWINGEN

- i** Die Türverriegelung wird automatisch aktiviert bzw. deaktiviert, sobald die entsprechenden Anforderungen dafür gegeben sind.
- ❖ Die Türverriegelung ist standardmäßig **nicht** dazu bestimmt manuell deaktiviert zu werden. Falls die Notwendigkeit besteht, die Türverriegelung manuell zu deaktivieren, müssen Sie diese Deaktivierung erzwingen. Gehen Sie dabei wie folgt vor:
 1. Der Backofen muss sich im STANDBY - MODUS befinden. Im STANDBY - MODUS zeigt das Display die eingestellte Uhrzeit / Systemzeit an und die Anzeige « UHRZEIT / SYSTEMZEIT  » leuchtet.
 2. Berühren **und halten** Sie die Tasten « ZEIT  » **und** « PAUSE / LÖSCHEN  » **gleichzeitig**, um die Deaktivierung der Türverriegelung manuell zu erzwingen.
 3. Es ertönt ein akustisches Signal und die Anzeige der Türverriegelung «  » erlischt.
 4. Die Türverriegelung ist deaktiviert. Die Tür des Backofens kann vorsichtig geöffnet werden.

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

⚠️ WARNUNG! Die inneren Bestandteile des Backofens **können noch extrem heiß sein**. Berühren Sie keine dieser Bereiche, bevor der Backofen nicht vollständig abgekühlt ist. **VERBRENNUNGSGEFAHR! VERLETZUNGSGEFAHR!**

BITTE BEACHTEN SIE: Falls Sie die Deaktivierung der Türverriegelung manuell erzwungen haben, **müssen Sie den Backofen immer zurücksetzen (reset)**; ansonsten kann das Gerät nicht ordnungsgemäß verwendet werden. Gehen Sie dabei wie folgt vor:

1. Trennen Sie den Backofen von der Stromversorgung.
2. Verbinden Sie den Backofen wieder mit der Stromversorgung.
3. Die Selbstüberprüfung der Türverriegelung wird automatisch gestartet; siehe auch Kapitel 4.3 BENUTZUNG DES BACKOFENS / SELBSTÜBERPRÜFUNG DER TÜRVERRIEGELUNG.
4. Wenn die Selbstüberprüfung der Türverriegelung erfolgreich abgeschlossen ist und kein Fehlercode angezeigt wird, können Sie den Backofen wieder wie gewohnt verwenden.
5. Eventuell müssen Sie die **aktuelle Uhrzeit neu** einstellen; s. Kapitel 4.3.3 EINSTELLUNG DER UHRZEIT / SYSTEMZEIT.

HINWEIS! Verwenden Sie die Möglichkeit der manuellen Deaktivierung der Türverriegelung **ausschließlich** im Notfall. **Die Türverriegelung ist standardmäßig nicht dazu bestimmt manuell deaktiviert zu werden.**

HINWEIS! Falls Sie die Deaktivierung der Türverriegelung manuell erzwungen haben, **müssen** Sie den Backofen **immer** zurücksetzen (reset).

4.7 Zeitabfragefunktion

ABFRAGE DER UHRZEIT / SYSTEMZEIT

1. Der Backofen ist in Betrieb.
2. Auf dem Display wird die Koch-, Backzeit angezeigt.
3. Um die aktuelle Uhrzeit / Systemzeit auf dem Display anzuzeigen, drücken Sie die Taste « ZEIT  » **einmal**.
4. Die Zeitanzeige des Displays zeigt nun die **aktuelle Uhrzeit / Systemzeit** an.
5. Nach 10 Sekunden zeigt das Display automatisch wieder die Koch-, Backzeit an. Sie können aber auch die Taste « ZEIT  » **noch einmal** drücken, um zu der Anzeige der Koch-, Backzeit zurückzukehren.

ABFRAGE DER VERBLEIBENDEN COUNTDOWN-ZEIT DES TIMERS, DER AUTOMATISCHEN KOCH-, BACKFUNKTION ETC.

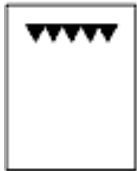
1. Die Zeitanzeige des Displays zeigt die Uhrzeit / Systemzeit an.
 2. Um die eingestellte verbleibende Countdown-Zeit auf dem Display anzuzeigen, drücken Sie die Taste « TIMER / PARAMETER  » **einmal**.
 3. Die Zeitanzeige des Displays zeigt nun die **verbleibende Countdown-Zeit** an.
 4. Nach 10 Sekunden zeigt das Display automatisch wieder die Uhrzeit / Systemzeit an.
- i** Wenn die verbleibende Countdown-Zeit **weniger** als 1 Minute beträgt, zeigt das Display « **00:00** » an.

ABFRAGE DER STARTZEIT DES KOCHVORGANGS BEI EINGESTELLTER AUTOMATISCHER KOCH-, BACKFUNKTION

1. Die automatische Koch-, Backfunktion ist eingestellt.
2. Auf dem Display wird die **aktuelle** Uhrzeit / Systemzeit angezeigt.
3. Um die **Startzeit** des Kochvorgangs auf dem Display anzuzeigen, drücken Sie die Taste « ZEIT  ».
4. Die Zeitanzeige des Displays zeigt nun die **Startzeit des Kochvorgangs** an.
5. Nach 10 Sekunden zeigt die Zeitanzeige des Displays automatisch wieder die aktuelle Uhrzeit / Systemzeit an. Sie können aber auch die Taste « ZEIT  » **noch einmal** drücken, um zu der Anzeige der Uhrzeit / Systemzeit zurückzukehren.

4.8 Backofenfunktionen und Selbstreinigungsprogramm

FUNKTION	SYMBOL	BESCHREIBUNG
1		<u>SCHNELLES VORHEIZEN</u> ➤ Der innere <u>und</u> äußere Teil des Grillelements (oberes vollständiges Heizelement), die Unterhitze und die Umluft arbeiten gleichzeitig, um eine abwechselnde Wärmezirkulation zu erhalten. ➤ Aufgrund der zusätzlich aktivierten Umluft zirkuliert die Hitze und sorgt so für eine gleichmäßige Wärmeverteilung. ➤ Diese Funktion eignet sich zum <u>schnellen Vorheizen</u> des Backofens.

FUNKTION	SYMBOL	BESCHREIBUNG
2		<u>AUFTAUEN</u> ➤ Die Umluft läuft ohne Wärmeeinstellung. ➤ Reduziert die Auftauzeit von gefrorenen Lebensmitteln. ➤ Auftauzeit: Abhängig von Zimmertemperatur sowie Menge und Art der Lebensmittel. Die Auftauzeit können Sie auch der Anleitung auf dem Etikett der Lebensmittelverpackung entnehmen.
3		<u>UNTERHITZE</u> ➤ Beheizt den Backofen nur mit der Unterhitze, z.B. zum abschließenden Backen von unten (Pizza etc.). ➤ Diese Funktion eignet sich ebenfalls zum langsamen Garen sowie zum Aufwärmen von Speisen.
4		<u>GRILL</u> (INNERES GRILLELEMENT) ➤ Schaltet nur den inneren Teil des Grillelements (oberes Heizelement) ein. ➤ Die Hitze wird direkt auf die Speisen abgegeben, die sich unter dem Grillelement befinden. ➤ Das innere Grillelement ist geeignet zum Grillen von kleinen Portionen; z.B. von Speck, Toast, kleineren Fleisch-, Fischportionen etc.
5		<u>GRILL + UMLUFT</u> (VOLLSTÄNDIGES GRILLELEMENT) ➤ Der Grill (komplettes oberes Heizelement) und die Umluft arbeiten gleichzeitig. ➤ Beschleunigt das Grillen und verbessert den Geschmack des Grillguts. ➤ Geeignet zum schnellen Bräunen von Speisen. ➤ Erhält die Saftigkeit des Grillguts, z.B. von Steaks, Hamburgern etc.

FUNKTION	SYMBOL	BESCHREIBUNG
6		<u>GRILL + UNTERHITZE</u> (INNERES GRILLELEMENT) ➤ Der innere Teil des Grillelements (oberes Heizelement) und die Unterhitze arbeiten gleichzeitig. ➤ Geeignet um auf einer Ebene zu Grillen / Kochen.
7		<u>GRILL</u> (VOLLSTÄNDIGES GRILLELEMENT) ➤ Der innere und äußere Teil des Grillelements (komplettes oberes Heizelement) arbeiten gleichzeitig. ➤ Die Hitze wird direkt auf die Speisen abgegeben, die sich unter dem Grillelement befinden. ➤ Das Grillen mit vollständigem Grillelement erlaubt höhere Temperaturen im oberen Garbereich, intensiviert das Bräunen und erlaubt das Zubereiten größerer Portionen; z.B. von Würstchen, Steaks, Fisch etc.
8 Eco		<u>ENERGIESPARENDE GRILLFUNKTION</u> (INNERES GRILLELEMENT) ➤ Der innere Teil des Grillelements (oberes Heizelement) und die Unterhitze arbeiten gleichzeitig. ➤ Die Backofentemperatur steigt langsam an und die Hitze kann so vollständig in das Koch- / Grillgut eindringen. So wird die überschüssige Hitze reduziert und das Grillen dadurch energiesparender. ➤ Diese Funktion eignet sich u.a. für langsam zu garende Speisen.

FUNKTION	SYMBOL	BESCHREIBUNG
Selbst- reinigung		<u>PYROLYTISCHES SELBSTREINIGUNGSPROGRAMM</u> ❖ Das pyrolytische Selbstreinigungsprogramm erleichtert Ihnen die Reinigung des Backofeninnenraums. Bevor Sie dieses Programm verwenden, beachten Sie unbedingt auch die diesbezüglichen Anweisungen und Informationen in Kapitel 4.4 PYROLYTISCHES SELBSTREINIGUNGSPROGRAMM. ❖ Schmutzpartikel werden bei hoher Temperatur verbrannt und verbleiben als Asche im Backofen. Die Asche kann nach dem Abkühlen einfach mit einem Mikrofasertuch entfernt werden. i Entfernen Sie <u>immer</u> das entnehmbare Zubehör des Gerätes, bevor Sie das Selbstreinigungsprogramm starten: z. B. Grillrost, Tropfschale, Backblech, Seitenrack(s) etc.¹⁴; ansonsten kann das Zubehör durch die hohe Temperatur irreversibel beschädigt werden i Die werkseitig voreingestellte TEMPERATUR des Selbstreinigungsprogramms kann <u>nicht verändert</u> werden. ⚠ WARNUNG! Die Innentemperatur des Backofens kann mehr als 400 °C erreichen! VERBRENNUNGSGEFAHR! ⚠ WARNUNG! Nach der Verwendung des Selbstreinigungsprogramms: Lassen Sie den Backofen für die abschließende Reinigung erst vollständig abkühlen, bevor Sie die Backofentür öffnen. HINWEIS! Das pyrolytische Selbstreinigungsprogramm darf ausschließlich zur Reinigung des Backofens benutzt werden.

¹⁴ Entnehmbares Zubehör: abhängig vom Modell.

- i** Wenn eine der Backfunktionen 1 - 8 eingestellt ist, arbeitet der Lüfter des Gerätes mit **geringer** Geschwindigkeit.
- i** Wenn die Innentemperatur des Backofens mehr als 300 °C beträgt, arbeitet der Lüfter mit **hoher** Geschwindigkeit.
- i** Der Lüfter schaltet sich automatisch aus, wenn die Innentemperatur des Backofens 100 °C **unterschreitet**.

5. Umweltschutz

5.1 Umweltschutz: Entsorgung

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

5.2 Umweltschutz: Energie sparen

- ❖ Benutzen Sie geeignetes Kochgeschirr.
- ❖ Kochgeschirr mit einem dicken und geraden Boden kann bis zu einem Drittel an Energie sparen. Decken Sie ihr Kochgeschirr ab, wenn möglich; andernfalls verbrauchen Sie das 4-fache an Energie.
- ❖ Der Durchmesser des Kochgeschirrs sollte nicht kleiner als der Durchmesser des verwendeten Kochrings sein.
- ❖ Sorgen Sie dafür, dass die Kochzone und der Boden des Kochgeschirrs sauber sind.
- ❖ Verunreinigungen können den Wärmeaustausch negativ beeinträchtigen. Mehrfach eingebrannte Verunreinigungen können oft nur noch mit umweltschädlichen Hilfsmitteln entfernt werden.
- ❖ Decken Sie ihr Kochgeschirr nicht zu oft auf (ein "beobachteter" Topfinhalt wird niemals zu kochen beginnen).
- ❖ Stellen Sie die Leistungsstärke niedriger, wenn ein Topf seine Kochtemperatur erreicht hat.
- ❖ Die Verwendung eines Deckels verkürzt die Kochzeit und spart Energie, da die Kochhitze zurückgehalten wird.

- ❖ Minimieren Sie die Menge an Flüssigkeiten oder Fett, um die Kochzeit zu verringern.
- ❖ Beginnen Sie den Kochvorgang auf einer hohen Leistungsstärke. Reduzieren Sie dann die Leistungsstärke, wenn das zu kochende Lebensmittel erhitzt ist.
- ❖ Schalten Sie die Kochzonen bei langen Garzeiten 5 – 10 Minuten vor Ende der Garzeit ab. Damit sparen Sie bis zu 20% an Energie.
- ❖ Sie können die Restwärme der Kochzonen als Energiesparfunktion nutzen, indem Sie weitere Kochvorgänge auf Kochzonen beginnen, die noch heiß / warm sind.
- ❖ Öffnen Sie die Backofentür nicht unnötig oft.
- ❖ Schalten Sie den Backofen rechtzeitig ab und nutzen Sie die Restwärme.
- ❖ Benutzen Sie den Backofen nur zur Zubereitung größerer Mengen.
- ❖ Fleisch mit einem Gewicht von unter 1 kg kann in einem Kochgeschirr auf dem Kochfeld wirtschaftlicher zubereitet werden.
- ❖ Nutzen Sie die Restwärme des Backofens.
- ❖ Falls die Garzeit mehr als 40 Minuten beträgt, schalten Sie den Backofen 10 Minuten vor Ende der Garzeit ab.
- ❖ Zum Backen ist es besser, schwarze Bleche zu verwenden, welche die Hitze besser leiten und die Backzeit verkürzen.
- ❖ Achten Sie darauf, dass die Ofentür richtig geschlossen ist.
- ❖ Aufgrund von Verunreinigungen an der Türdichtung kann dort Wärme entweichen. Entfernen Sie deshalb umgehend alle Verunreinigungen.
- ❖ Installieren Sie das Gerät nicht in der unmittelbaren Umgebung von Kühl- und/oder Gefriergeräten an. Andernfalls kann der Energieverbrauch unnötig ansteigen.

6. Hinweise für das Kochen

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

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

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

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

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

HINWEIS! Benutzen Sie ausschließlich für **Glaskeramik** geeignetes Kochgeschirr, da Sie ansonsten das Gerät beschädigen.

6.1 Hinweise für das Kochen und Braten auf dem Kochfeld

AUF KLEINER FLAMME KOCHEN / REIS KOCHEN

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

STEAKS ANBRATEN

1. Lassen Sie das Fleisch vor dem Anbraten ca. 20 Minuten bei Raumtemperatur ruhen.
2. Erhitzen Sie eine Bratpfanne mit schwerem Boden.
3. Reiben Sie beide Seiten des Steaks mit Öl ein. Träufeln Sie eine kleine Menge an Öl in die heiße Pfanne und geben Sie dann das Fleisch in die Pfanne.
4. Wenden Sie das Fleisch während der Zubereitung nur einmal. Die genaue Garzeit hängt von der Dicke des Steaks sowie Ihrer persönlichen Vorliebe hinsichtlich des Garpunkts ab (medium, medium rare, etc.). Die Garzeit kann also von 2 bis 8 Minuten pro Seite variieren. Drücken Sie auf das Steak, um den Garpunkt zu überprüfen - je fester es sich anfühlt, desto durchgebratener ist es.
5. Lassen Sie das Steak ein paar Minuten auf einem warmen Teller ruhen; so wird es vor dem Servieren richtig zart.

ANSCHWENKEN

1. Wählen Sie einen für Glaskeramik geeigneten Wok mit flachem Boden oder eine große Bratpfanne.
2. Bereiten Sie alle Zutaten vor und legen Sie die benötigten Kochutensilien bereit. Das Anschwenken sollte schnell von statten gehen. Falls Sie eine große Menge zubereiten wollen, teilen Sie das Kochgut in mehrere Teile auf.
3. Heißen Sie den Wok / die Pfanne kurz vor und geben Sie 2 Esslöffel Öl dazu.
4. Bereiten Sie Fleisch zuerst zu. Legen Sie es an die Seite und halten Sie es warm.
5. Schwenken Sie das Gemüse an. Wenn das Gemüse heiß, aber immer noch knackig ist, stellen Sie die Leistungsstärke niedriger ein. Geben Sie nun das Fleisch wieder hinzu und gegebenenfalls eine Sauce.
6. Schwenken Sie alles nochmals vorsichtig an, damit die Bestandteile auch heiß sind.

6.2 Hinweise für das Backen und Braten / Rösten im Backofen

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

6.3 Hinweise für das Grillen im Backofen

1. Drehen Sie den Funktionswahlknopf, bis die gewünschte Grillfunktion auf dem Display angezeigt wird.
2. Heizen Sie den Backofen für ca. 4 Minuten vor.
3. Geben Sie die zu grillenden Speisen in einer entsprechenden Höhe in das Gerät. Wenn Sie auf dem Rost grillen, schieben Sie ein Blech darunter, um das abtropfende Fett aufzufangen und den Backofen sauber zu halten.
4. Halten Sie die Ofentür beim Grillen **immer** geschlossen.
5. Wenden Sie das Grillgut nach der Hälfte der Garzeit.
6. Reiben Sie Fisch oder Fleisch vor dem Grillen mit ein wenig Öl ein.

HINWEIS! Verwenden Sie **keine Aluminiumfolie** beim Grillen, weder zum Einwickeln des Grillguts noch zum Abdecken des Rostes oder des Abtropfblechs. Die Aluminiumfolie reflektiert die Hitze der Grillelemente, wodurch das Gerät beschädigt werden kann.

HINWEIS! Setzen Sie beim **Grillen** die Tropfschale (Backofenpfanne) oder das Backblech (tiefe Backofenpfanne)¹⁵ **nicht** in die oberen Ebenen 4 und 5¹⁶ des Backofens ein. Die intensive Hitze in den oberen Ebenen des Backofens kann das Material des Zubehörs so verziehen, dass der Backofenraum beim Herausnehmen der Tropfschale / Backblech beschädigt werden kann. **BESCHÄDIGUNGSGEFAHR!**

¹⁵ Ausstattung abhängig vom Modell.

¹⁶ Ausstattung abhängig vom Modell.

7. Reinigung und Pflege

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

⚠️ WARNUNG! Benutzen Sie kein Dampfreinigungsgerät. Der Dampf kann in Kontakt mit elektrischen Teilen kommen und so einen Kurzschluss auslösen. STROMSCHLAGEFAHR!

REINIGUNGSMITTEL

- Benutzen Sie **keine** Scheuermittel!
- Benutzen Sie **keine** organischen Reinigungsmittel!¹⁷
- Benutzen Sie **keine** ätherischen Öle!
- Benutzen Sie **niemals** Lösungsmittel.

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

7.1 Reinigung des Kochfelds

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

¹⁷ Z.B. Essig, Zitronensäure etc.

ART DER VERUNREINIGUNG	
VORGEHENSWEISE	SICHERHEITSHINWEISE
ALLTÄGLICHE VERUNREINIGUNGEN DER GLASKERAMIK (FINGERABDRÜCKE, FLECKEN DURCH LEBENSMITTEL ODER NICHT ZUCKERHALTIGE SPRITZER).	
1. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung (Haussicherung). 2. Verwenden Sie einen geeigneten Glaskeramik-Reiniger, während die Glaskeramik noch warm - aber nicht heiß! - ist. 3. Mit einem weichen Tuch / Küchenpapier und klarem Wasser abwaschen und dann trockenwischen. 4. Schalten Sie die Stromversorgung des Gerätes wieder ein.	➤ Wenn das Gerät von der Stromversorgung getrennt ist, leuchtet die Restwärmeanzeige nicht. Die Kochzonen können somit trotzdem heiß sein. Seien Sie äußerst vorsichtig! ➤ Topfreiniger, Nylonreiniger und Scheuermittel können die Glaskeramik verkratzen. Lesen Sie immer die Produktinformationen Ihrer Reinigungsmittel hinsichtlich deren Eignung für Glaskeramik. ➤ Belassen Sie niemals Rückstände von Reinigungsmitteln auf dem Glas, da dieses dadurch nachhaltig fleckig werden kann.
ÜBERGEKOCHTES, GESCHMOLZENES UND FLECKEN DURCH ERHITZTE ZUCKERHALTIGE RÜCKSTÄNDE AUF DER GLASKERAMIK.	
❖ Entfernen Sie solche Verunreinigungen umgehend mit einem geeigneten Glaskeramik-Schaber. Achten Sie auf noch heiße Kochzonen! 1. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung (Haussicherung). 2. Halten Sie den Schaber in einem 30°-Winkel und kratzen Sie die Verunreinigungen von der Glaskeramik zu einem nicht warmen Bereich. 3. Reinigen Sie die Verunreinigungen mit einem Geschirrtuch / Küchenpapier. 4. Folgen Sie den Schritten 2 - 4 des ersten Abschnitts dieser Tabelle.	➤ Entfernen Sie solche Verunreinigungen so schnell wie möglich. Wenn diese auf der Glaskeramik abkühlen, können Sie nachher nur noch schwer zu entfernen sein und auch die Glaskeramik-Oberfläche dauerhaft beschädigen. ➤ Verwenden Sie den Glaskeramik-Schaber äußerst vorsichtig, damit Sie sich nicht an der Klinge schneiden, besonders dann, wenn Sie die Sicherheitsabdeckung zurückgeschoben haben.

7.2 Reinigung des Backofens

1. Reinigen Sie den Backofen nach **jeder** Benutzung.
2. Reinigen Sie das Innere des Backofens nur mit warmem Wasser und ein wenig Spülmittel. Nehmen Sie dazu einen Schwamm oder ein weiches Tuch. Benutzen Sie **niemals** aggressive und ätzende Reinigungsmittel.
3. Wischen Sie nach der Reinigung das Innere des Backofens trocken.
4. Reinigen Sie die äußeren Bereiche des Backofens mit warmem Seifenwasser. Nehmen Sie dazu einen Schwamm oder ein weiches Tuch. Benutzen Sie **niemals** aggressive und ätzende Reinigungsmittel.

i Zur Reinigung des **Backofeninnenraums** können Sie auch das PYROLYTISCHE SELBSTREINIGUNGSPROGRAMM verwenden; **beachten Sie unbedingt die diesbezüglichen Anweisungen und Informationen in Kapitel 4.5 PYROLYTISCHES SELBSTREINIGUNGSPROGRAMM.**

⚠ WARNUNG! Benutzen Sie niemals einen Dampfreiniger
STROMSCHLAGGEFAHR!

HINWEIS! Wenn Sie einen speziellen Backofenreiniger anwenden, überprüfen Sie unbedingt anhand der Angaben des Reinigungsherstellers, ob der Reiniger für Ihr Gerät geeignet ist.

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

7.3 Reinigung der Backofentür

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

7.4 Austausch des Leuchtmittels

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

HINWEIS! Benutzen Sie immer ein sauberes Tuch oder Handschuhe beim Wiedereinsetzen des Leuchtmittels. Berühren Sie das neue Leuchtmittel **niemals** mit bloßen Händen.

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

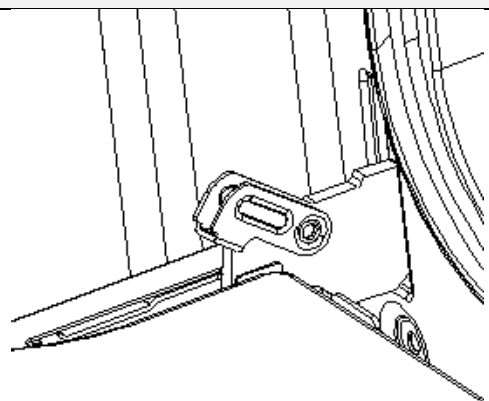
1. **Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung: Schalten Sie die entsprechende Sicherung im Sicherungskasten Ihrer Hausstromversorgung aus!**
2. Legen Sie ein Geschirrtuch in den Innenraum des kalten Backofens, um ihn vor eventuellen Beschädigungen zu schützen.
3. Schrauben Sie die Leuchtmittelabdeckung entgegen des Uhrzeigersinns ab. Reinigen Sie die Abdeckung und wischen Sie diese gründlich trocken.
4. Entfernen Sie das Leuchtmittel aus der Fassung und ersetzen Sie dieses durch ein neues Hochtemperatur-Leuchtmittel (300 °C) **gleicher Art:** Volt 230 V / Leistung 25 W / Gewinde E 14
5. Benutzen Sie keinen anderen Leuchtmittel-Typ.
6. Setzen Sie das neue Leuchtmittel ein und überprüfen Sie sorgfältig, ob dieses sich ordnungsgemäß in seinem Sockel befindet.
7. Schrauben Sie die Lampenabdeckung wieder an.
8. **Entfernen Sie das Geschirrtuch** und schalten Sie die entsprechende Sicherung im Sicherungskasten der Hausstromversorgung wieder an.

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

7.5 Entnahme der Backofentür

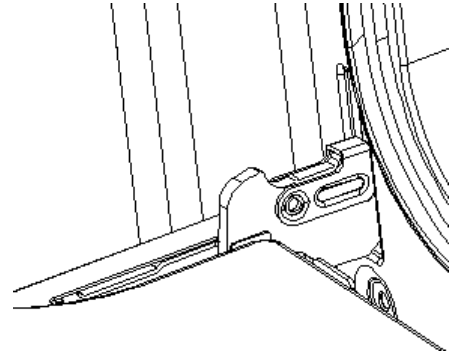
ENTNAHME DER BACKOFENTÜR

1. Öffnen Sie die Backofentür und drücken Sie die Sicherungsbügel der beiden Scharniere nach oben (s. Abb. rechts).
2. Schließen Sie die Tür nur leicht.
3. Heben Sie die Tür an und ziehen Sie diese vorsichtig in Ihre Richtung heraus.



EINSETZEN DER BACKOFENTÜR

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

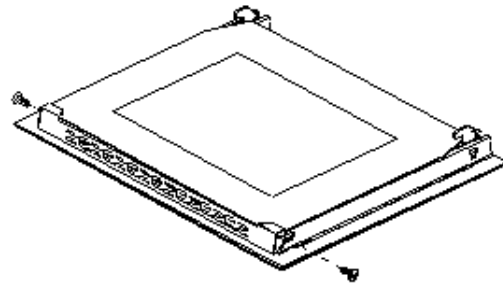


4. Falls der Sicherheitsbügel nicht ordnungsgemäß geschlossen ist, wird das Scharnier beim Schließen der Tür beschädigt.

7.6 Entnahme der Glasscheibe der Backofentür

ENTNAHME DER GLASSCHEIBE

1. Schrauben Sie den Halterungsverchluss los, der sich in der Ecke oben an der Tür befindet, und lösen Sie ihn.
2. Nehmen Sie als Nächstes das Glas aus dem zweiten Blockier-Mechanismus heraus und entfernen Sie es.
3. Reinigen Sie die Scheibe vorsichtig von beiden Seiten mit einem sanften Reinigungsmittel.



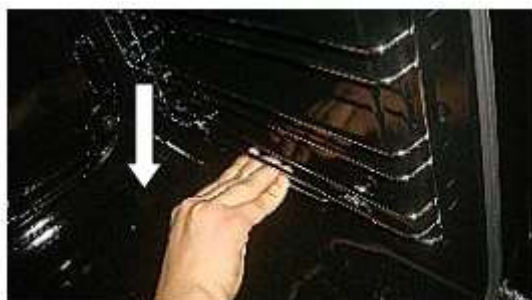
EINSETZEN DER GLASSCHEIBE

1. Setzen Sie nach dem Reinigen die Glasscheibe ein und blockieren Sie diese.
2. Schrauben Sie dann den Blockier Mechanismus ein.

7.7 Entnahme des / der Seitenracks¹⁸

i Abhängig vom Modell kann das Seitenrack / die Seitenracks¹⁹ entnommen werden.

1. Drücken Sie am unteren Ende des Seitenracks leicht nach unten, bis es sich von der Befestigung löst.



2. Ziehen Sie das Seitenrack leicht nach vorne.



3. Halten Sie das Seitenrack waagerecht zum Backofen um es zu entnehmen.



4. Zum Befestigen gehen Sie bitte in umgekehrter Reihenfolge vor.

¹⁸ Ausstattung abhängig vom Modell.

¹⁹ Abhängig vom Modell.

8. Problembehandlung

⚠ GEFAHR! Versuchen Sie niemals selbst, das Gerät zu reparieren. Reparaturen, die von dazu nicht qualifizierten Personen durchgeführt werden, können zu ernsthaften Verletzungen und Schäden führen. Falls Ihr Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert, kontaktieren Sie den Kundendienst **oder** das Geschäft in dem Sie das Gerät erworben haben.²⁰

GEHEN SIE BEI EINEM NOTFALL ODER EINER FEHLFUNKTION WIE FOLGT VOR:

1. Schalten Sie das Gerät komplett ab.
 2. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung (entsprechende Sicherung im Sicherungskasten der Hausstromversorgung).
 3. Kontaktieren Sie Ihren Kundendienst **oder** das Geschäft in dem Sie das Gerät erworben haben.
- Überprüfen Sie die Angaben der Tabelle, bevor Sie den Kundendienst **oder** das Geschäft kontaktieren, in dem Sie das Gerät erworben haben.

FEHLER	
MÖGLICHE URSACHE	MAßNAHMEN
DAS GERÄT ARBEITET ÜBERHAUPT NICHT.	
➤ Das Gerät wird nicht mit Strom versorgt.	➤ Kontrollieren Sie, ob das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist. Überprüfen Sie die entsprechende Sicherung im Sicherungskasten der Hausstromversorgung. Liegt ein Stromausfall in Ihrem Wohngebiet vor?

²⁰ Abhängig vom Modell: s. Seite « Service Information » am Ende dieser Bedienungsanleitung.

FEHLER	
MÖGLICHE URSACHE	MAßNAHMEN
DIE GLASKERAMIK IST VERKRATZT.	
➤ Sie haben ungeeignetes Kochgeschirr mit rauen und scharfen Kanten verwendet. ➤ Sie haben ungeeignete Reinigungsmittel wie z.B. Scheuermittel verwendet.	➤ Verwenden Sie für Glaskeramik geeignetes Kochgeschirr. ➤ Verwenden Sie für Glaskeramik geeignete Reinigungsmittel.
EINIGE PFANNEN / TÖPFE ERZEUGEN KRACKENDE ODER KLIKENDE GERÄUSCHE.	
➤ Diese können durch die Herstellungsart Ihres Kochgeschirrs verursacht werden (Schichten aus verschiedenen Metallen).	➤ Das ist bei solchem Kochgeschirr normal und weist nicht auf einen Fehler hin.
DAS GERÄT ODER EINE KOCHZONE SCHALTET SICH UNERWARTET AB, EIN AKUSTISCHES SIGNAL ERTÖNT UND ES WIRD EIN FEHLERCODE ANGEZEIGT²¹ (MEIST ALTERNIEREND MIT EIN ODER ZWEI ZAHLEN AUF DEM TIMER-DISPLAY	
➤ Technische Fehlfunktion.	➤ Schreiben Sie den Fehlercode²² auf, trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und kontaktieren Sie den Kundendienst.
DAS GERÄT HEIZT NICHT.	
➤ Sie haben keine Temperatur eingestellt. ➤ Sie haben den Timer²³ nicht eingestellt. ➤ Das Heizelement ist defekt.	➤ Stellen Sie eine Temperatur ein. ➤ Stellen Sie den Timer ein. ➤ Kontaktieren Sie bitte den Kundendienst.
DIE INNENBELEUCHTUNG FUNKTIONIERT NICHT.	
➤ Das Leuchtmittel ist locker oder beschädigt.	➤ Das Leuchtmittel festdrehen oder ersetzen.

²¹ Ausstattung abhängig vom Modell.

²² Ausstattung abhängig vom Modell.

²³ Ausstattung abhängig vom Modell

FEHLER	
MÖGLICHE URSACHE	MAßNAHMEN
VENTILATIONSGERÄUSCHE DRINGEN AUS DEM GERÄT.	
➤ Der eingebaute Ventilator ²⁴ schützt die Elektronik vor Überhitzung und kann auch nach dem Abschalten des Gerätes noch eine Zeit lang weiterlaufen.	➤ Normaler Betriebszustand. Trennen Sie bei laufendem Ventilator das Gerät nicht von der Stromversorgung.
BACKOFENTÜR KANN NICHT GEÖFFNET WERDEN.	
➤ Temperatur im Inneren des Backofens: > 300 °C	➤ Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist. Die Türverriegelung wird automatisch deaktiviert.
➤ Türverriegelung defekt.	➤ Kontaktieren Sie bitte den Kundendienst (siehe auch Kapitel 8.1 FEHLERCODES).
➤ Temperatursensorfehler.	➤ Kontaktieren Sie bitte den Kundendienst (siehe auch Kapitel 8.1 FEHLERCODES).

i Sollte das Gerät Störungen abweichend von den oben beschriebenen aufweisen, oder falls Sie alle Punkte der Liste überprüft haben, das Problem aber nicht behoben werden konnte, setzen Sie sich bitte mit dem Kundendienst in Verbindung.

²⁴ Ausstattung abhängig vom Modell.

8.1 Fehlercodes

FEHLERCODE	FEHLER	BESCHREIBUNG / URSACHEN
E - 1	SENSORFEHLER	➤ Kurzschluss des Sensors. ➤ Offener Schaltkreis während des Arbeitsmodus. ❗ Ein akustisches Signal ertönt 10-mal (1-mal pro Sekunde). ❗ Die Türverriegelung wird aktiviert. ❗ Drücken Sie die Taste « PAUSE / LÖSCHEN  », um das Gerät in den STANDBY - MODUS zu setzen.
E - 2	FEHLER DES HEIZELEMENTS	➤ Nach 5-minütigem Heizen beträgt die Temperatur des Backofens < 35 °C (Ausnahme: Backofenfunktionen « AUFTAUEN » und « ECO »). ❗ Ein akustisches Signal ertönt 10-mal (1-mal pro Sekunde). ❗ Drücken Sie die Taste « PAUSE / LÖSCHEN  », um das Gerät in den STANDBY - MODUS zu setzen.
E - 3	FEHLER DER TÜRVERRIEGELUNG	➤ Während der Selbstüberprüfung der Türverriegelung: Korrektes Türverriegelungssignal wird nicht erkannt (wiederholen Sie den Vorgang). ➤ Während des Selbstreinigungsprozesses: Fehler der Türverriegelung / Tür nicht ordnungsgemäß geschlossen (schließen Sie die Tür ordnungsgemäß). ❗ Ein akustisches Signal ertönt 10-mal (1-mal pro Sekunde). ❗ Drücken Sie die Taste « PAUSE / LÖSCHEN  », um das Gerät in den STANDBY - MODUS zu setzen.
E - 4	MCU VERSAGEN	➤ MCU-Register Versagen

FEHLERCODE	FEHLER	BESCHREIBUNG / URSACHEN
E - 5	FEHLER IN DER ÜBERTRAGUNGS-LEITUNG	➤ Immer wenn die Leistungsplatine innerhalb von 20 Sekunden keine gültigen Kommunikationsdaten von der Anzeigeplatine empfangen kann, schaltet die Leistungsplatine automatisch alle Verbraucher / Verbindungen ab.
E - 6	FEHLER IN DER ÜBERTRAGUNGS-LEITUNG	➤ Wenn die Anzeigeplatine innerhalb von 20 Sekunden keine gültigen Kommunikationsdaten von der Leistungsplatine empfangen kann, sendet die Anzeigeplatine Daten, um alle Verbindungen / Verbraucher zu schließen.
E - 7	DEFEKTE SENSOR-ODER HEIZELEMENT-SCHALTUNG	➤ Es erfolgt ein Hochtemperaturschutz, und die Verbraucher / Verbindungen werden innerhalb von 10 Sekunden abgeschaltet.

i Falls ein Fehlercode auf dem Display angezeigt wird, das Problem aber nicht behoben werden konnte, trennen Sie das Gerät von der Stromzufuhr und kontaktieren Sie den Kundendienst.

9. Technische Daten

TECHNISCHE DATEN *:	
Geräteart	Einbaubackofen mit Kochfeld inkl. Pyrolyse
Bedienfeld	Edelstahl
Material Kochfeld	Glaskeramik mit Aluminiumrahmen
Energieeffizienzklasse**	A
Energieeffizienzindex	92,80
Energieverbrauch (konventionell)	0,76 kW/h
Energieverbrauch (Umluft / Heißluft)	0,82 kW/h
Nettovolumen / Backröhre in Litern	64,00
Anzahl Wärmequellen pro Garraum	1 (Elektro)

Anzahl der Garräume	1
Größe des Gerätes	Mittel: Volumen < 65 l
Anzahl Kochzonen	2 + 1 duale Kochzone + 1 Bräterzone (ovale Kochzone) 4 insgesamt
Durchmesser der Kochfelder	2*140 mm (1200 W) 1*120/180 mm (700 W / 1700 W) 1*270/165 mm (2000 W / 1100 W)
Backofenfunktionen	Grill (oberes vollständiges Heizelement) + Unterhitze + Umluft / Auftauen / Unterhitze / Grill (oberes inneres Heizelement) / Grill (oberes vollständiges Heizelement) + Umluft / Grill (oberes inneres Heizelement) + Unterhitze / Grill (oberes vollständiges Heizelement) / Eco
Automatisches Reinigungsprogramm	Pyrolytisches Selbstreinigungsprogramm
Grill	✓
Umluft	✓
Heißluft	-
Vollglasinnentür	✓
Teleskopauszüge	-
Timer	✓
Backofentür / Glasschichten	Schwarzes Glas / 4
Gehäusekühlung	✓
Griffe / Knöpfe	Aluminium
Versenkbare Drehknöpfe	-
Tropfschale / Grillrost / Backblech	1 / 1 / 1
Geräuschemission	< 52 dB(A)
Max. Leistung	8,90 kW
Stromspannung/Frequenz	220 - 240 V AC / 50 Hz -
Maße Kochfeld H*B*T in cm	5,50*58,00*51,00
Maße Backofen H*B*T in cm	59,50*59,50*55,00
Kochfeld: Gewicht netto / brutto in kg	7,50 / 9,00
Backofen: Gewicht netto / brutto in kg	34,00 / 38,00

❖ Technische Änderungen vorbehalten.

*	Gemäß Verordnung (EU) Nr. 65/2014
**	A+++ (höchste Effizienz) bis D (geringste Effizienz)

10. Entsorgung

1. Achten Sie beim Entpacken unbedingt darauf, dass die Bestandteile der Verpackung (Polyethylen tüten, Polystyrenstücke) nicht in die Reichweite von Kindern und Tieren gelangen. **ERSTICKUNGSGEFAHR! VERLETZUNGSGEFAHR!**
2. Nicht mehr benutzte und alte Geräte müssen der zuständigen Wiederverwertungsstelle zugeführt werden. Keinesfalls offenen Flammen aussetzen.
3. Bevor Sie ein beliebiges Altgerät entsorgen, **machen Sie dieses vorher unbedingt funktionsuntüchtig!** Das bedeutet, immer den Netzstecker ziehen und danach das Stromanschlusskabel am Gerät abschneiden und direkt mit dem Netzstecker entfernen und entsorgen! **Demontieren Sie immer die komplette Tür**, damit sich keine Kinder einsperren und in Lebensgefahr geraten können!
4. Entsorgen Sie Papier und Kartonagen in den dafür vorgesehenen Behältern.
5. Entsorgen Sie Kunststoffe in den dafür vorgesehenen Behältern.
6. Falls es in Ihrem Wohnumfeld keine geeigneten Entsorgungsbehälter gibt, bringen Sie diese Materialien zu einer geeigneten kommunalen Sammelstelle.
7. Nähere Informationen erhalten Sie von Ihrem Fachhändler oder bei Ihren entsprechenden kommunalen Entsorgungseinrichtungen.



Alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Materialien sind wiederverwertbar.



Alle verfügbaren Informationen zur Mülltrennung erhalten Sie bei Ihren örtlichen Behörden.

11. Garantiebedingungen

für Elektro-Großgeräte der PKM GmbH & Co. KG, Neuer Wall 2, 47441 Moers

Der Hersteller leistet **dem Verbraucher** für die Dauer von 24 Monaten, gerechnet vom Tag des Kaufes Garantie für einwandfreies Material und fehlerfreie Fertigung. Dem Verbraucher stehen neben den Rechten aus der Garantie die gesetzlichen Gewährleistungsrechte zu, die der Verbraucher gegen den Verkäufer hat, bei dem er das Gerät erworben hat. Diese werden durch die Garantie nicht eingeschränkt. Der Garantieanspruch ist vom Käufer durch Vorlage des Kaufbelegs mit Kauf- und/oder Lieferdatum nachzuweisen und **unverzüglich nach Feststellung und innerhalb von 24 Monaten** nach Lieferung an den Erstendabnehmer zu melden. Die Garantie begründet keine Ansprüche auf Rücktritt vom Kaufvertrag oder Minderung (Herabsetzung des Kaufpreises). Ersetzte Teile oder ausgetauschte Geräte gehen in unser Eigentum über.

Der Garantieanspruch erstreckt sich nicht auf:

1. zerbrechliche Teile wie z.B. Kunststoff oder Glas bzw. Glühlampen;
2. geringfügige Abweichungen der PKM-Produkte von der Soll-Beschaffenheit, die auf den Gebrauchswert des Produkts keinen Einfluss haben;
3. Schäden infolge Betriebs- und Bedienungsfehler,
4. Schäden durch aggressive Umgebungseinflüsse, Chemikalien, Reinigungsmittel;
5. Schäden am Produkt, die durch nicht fachgerechte Installation oder Transport verursacht wurden;
6. Schäden infolge nicht haushaltsüblicher Nutzung;
7. Schäden, die außerhalb des Gerätes durch ein PKM-Produkt entstanden sind - soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich angeordnet ist.

Die Gültigkeit der Garantie endet bei:

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

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

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



August 2014

Dear customer! We would like to thank you for purchasing a product from our wide range of domestic appliances. Read the complete instruction manual before you operate the appliance for the first time. Retain this instruction manual in a safe place for future reference. If you transfer the appliance to a third party, also hand over this instruction manual.

Index

1. Safety information	83
1.1 Signal words.....	84
1.2 Safety instructions.....	85
2. Installation	90
2.1 Unpacking and positioning.....	91
2.2 Installation of the hob	92
2.2.1 Pre-installation requirements.....	92
2.2.2 Selection of installation equipment / Dimensions	92
2.2.3 Ventilation and installation	94
2.3 Installation of the oven.....	97
2.4 Electrical connection.....	99
2.4.1 Connection diagram	100
2.4.2 Electrical connection: hob.....	101
3. Description of the appliance.....	102
3.1 Oven and hob.....	102
3.1.1 Accessories	102
3.2 Control panel and operating buttons	105
3.3 Display.....	107
4. Operation.....	108
4.1 Before the first use	108
4.1.1 Hob.....	108
4.1.2 Oven.....	108
4.1.3 Cleaning of the accessories	109
4.2 How to use the hob.....	109
4.2.1 Suitable cookware	109
4.2.2 Rotary knobs of the cooking zones	110

4.2.3 General operation of the hob	111
4.2.4 How to activate the flexible cooking zones.....	112
4.3 How to use the oven	112
4.3.1 General operation of the oven.....	113
4.3.2 Standby mode.....	115
4.3.3 Setting of the time / system time.....	115
4.4 Programming of the oven	116
4.4.1 Timer	116
4.4.2 Setting of the duration of the cooking / baking time	118
4.4.3 Automatic cooking / baking function.....	120
4.4.4 How to cancel the programming	123
4.5 Pyrolytic self-cleaning programme	124
4.6 Automatic door locking	128
4.7 Time query function.....	130
4.8 Oven functions and self-cleaning programme.....	131
5. Environmental protection	135
5.1 Environmental protection: disposal	135
5.2 Environmental protection: energy saving.....	135
6. Cooking guidelines	136
6.1 Tips for cooking and frying (hob)	136
6.2 Tips for baking and roasting (oven)	137
6.3 Tips for grilling (oven)	138
7. Cleaning and maintenance	139
7.1 Cleaning of the hob	139
7.2 Cleaning of the oven.....	141
7.3 Cleaning of the oven door	141
7.4 Replacing of the illuminant.....	141
7.5 Removing of the oven door.....	142
7.6 Removing of the glass panel of the oven door	143
7.7 Removing of the side rack(s)	143
8. Trouble shooting.....	144
8.1 Error codes.....	147
9. Technical data.....	148
10. Waste management.....	150

11. Guarantee conditions	151
--------------------------------	-----



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

- i** The figures in this instruction manual may differ in some details from the current design of your appliance. Nevertheless, follow the instructions in such a case. Delivery without content.
- i** Any modifications, which do not influence the functions of the appliance. shall remain reserved by the manufacturer.
- i** Please dispose of the packing with respect to your current local and municipal regulations.
- i** The appliance you have purchased may be an enhanced version of the unit this manual was printed for. Nevertheless, the functions and operating conditions are identical. This manual is therefore still valid.
- i** Technical modifications as well as misprints shall remain reserved.

EU - DECLARATION OF CONFORMITY

- ★ The products, which are described in this instruction manual, comply with the harmonized regulations.
- ★ The relevant documents can be requested from the final retailer by the competent authorities.

1. Safety information

**READ THE SAFETY INFORMATION AND SAFETY INSTRUCTIONS
CAREFULLY BEFORE YOU OPERATE THE APPLIANCE FOR THE
FIRST TIME.**

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

-  Store this manual in a safe place so you can use it whenever it is needed. Strictly observe the instructions to avoid damage to persons and property.
-  Check the technical periphery of the appliance! Do all wires and connections to the appliance work properly? Or are they time-worn and do not match the technical requirements of the appliance? A check-up of existing and newly-made connections must be done by an authorized professional. All connections and energy-leading components (incl. wires inside a wall) must be checked by a qualified professional. All modifications to the electrical mains to enable the installation of the appliance must be performed by a qualified professional.
-  The appliance is intended for private use only.
-  The appliance is intended for cooking in a private household only.
-  The appliance is intended for indoor-use only.
-  The appliance is not intended to be operated for commercial purposes, during camping and in public transport.
-  Operate the appliance in accordance with its intended use only.
-  Do not allow anybody who is not familiar with this instruction manual to operate the appliance.
-  This appliance may be operated by **children** aged from 8 years and above as well as by persons with reduced physical, sensory and mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised or have been instructed concerning the safe use of the appliance and do comprehend the hazards involved. **Children** must not play with the appliance. Cleaning and **user-maintenance** must not be carried out by **children** unless they are supervised.

MAKE SURE THAT THIS MANUAL IS AVAILABLE TO ANYONE USING THE APPLIANCE AND MAKE SURE THAT IT HAS BEEN READ AND UNDERSTOOD PRIOR TO USING THE APPLIANCE.

1.1 Signal words

 **DANGER!** indicates a hazardous situation which, if ignored, will result in death or serious injury.

 **WARNING!** indicates a hazardous situation which, if ignored, could result in death or serious injury.

 **CAUTION!** indicates a hazardous situation which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.

 **NOTICE!** indicates possible damage to the appliance.

1.2 Safety instructions



To reduce the risk of electrocution

1. Non-compliance of the orders of this instruction manual will endanger the life and health of the operator and / or can result in damages to the appliance.
2. The appliance must be connected to the mains by a qualified professional, who is familiar with and adheres to the local requirements and supplementary regulations of your energy supplier.
3. All electrical work that may be necessary must be carried out by a qualified professional. Do not modify the energy supply. The connection must be carried out in accordance with the current local and legal regulations.
4. Switch off the power supply (fuse box of your household power supply) before you install the appliance and before you connect it to the mains. **RISK OF ELECTRIC SHOCK!**
5. **Do not connect** the appliance to the mains if the appliance itself or the power cord or the plug are visibly damaged.
6. The technical data of your energy supplier **must** meet the data on the rating plate of the appliance.
7. Always check that the power cord is not placed under the appliance or damaged by moving the appliance.
8. Never try to repair the appliance yourself. Repairs carried out by unauthorized persons can cause serious damage. If the appliance does not operate properly, please contact the aftersales service **or** the shop you purchased the appliance at.²⁵ Original spare parts should be used only.
9. In case of an event caused by a technical malfunction, disconnect the appliance from the mains (fuse box of your household power supply). Contact the aftersales service **or** the shop you purchased the appliance at.²⁶ **RISK OF ELECTRIC SHOCK!**
10. Do not modify the plug provided with the appliance, if it will not fit the outlet, have a proper outlet installed by a qualified electrician (**not covered by the guarantee**).
11. When the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or an authorized aftersales service or a qualified professional only.

²⁵ Depending on model: s. page « SERVICE INFORMATION » at the end of this instruction manual.

²⁶ Depending on model: s. page « SERVICE INFORMATION » at the end of this instruction manual.

12. **Never** pull the power supply cable to unplug the appliance. Always use the power plug itself to unplug the appliance. RISK OF ELECTRIC SHOCK!
13. **Never** touch power plugs, power switches or other electrical components with wet or damp hands. RISK OF ELECTRIC SHOCK!

 WARNING!

To reduce the risk of burns, electrocution, fire or injury to persons

1. Operate the appliance with 220 ~ 240 V AC / 50 Hz only.
2. Disconnect the appliance from the mains before you clean or maintain it.
3. Connect the appliance to a properly grounded socket only. Use a safety socket to minimize any risk of electric shock.
4. The technical data of your energy supply must meet the data on the rating label. The main current circuit must be equipped with a safety shut-down device.
5. If you are in doubt as to whether the appliance is connected to the mains properly, let the electrical connection be checked by a qualified electrician (**not covered by the guarantee**).
6. All modifications to the electrical mains to enable the installation of the appliance must be performed by a qualified professional.
7. Keep the cord away from heated surfaces.
8. Do not carry out any modifications to your appliance.
9. The appliance is not allowed to be operated with an external timer or a separate remote-control-system.
10. Do not use adapters, multiple sockets and extension cords for connecting the appliance to the mains.
11. The room the appliance is installed in must be dry and well-ventilated. When the appliance is installed, an easy access to all control elements is required.
12. The veneering of cabinets has to be fixed with a heat-resistant glue, that is able to withstand a temperature of at least 100 °C.
13. Adjacent furniture or housing and all materials used for installation must be able to resist a temperature of min. 85 °C **above** the ambient temperature of the room the appliance is installed in during operation.
14. If the oven will be installed **above** a drawer of the built-in furniture, a fixed intermediate shelf **must** be mounted between the oven and the drawer.
15. Do not install the appliance in rooms or at areas which contain flammable substances as petrol, gas or paint. This warning also refers to the vapour these substances release.

16. Do not install the appliance near to curtains or upholstered furniture.
RISK OF FIRE!
17. The appliance **must not** leave unattended during cooking.
18. After use, always switch off the appliance as described in this manual.
19. If any cracks occur on the glass-ceramic, switch off the appliance and disconnect it from the mains (fuse box). RISK OF ELECTRIC SHOCK!
20. Cooker-hoods should be installed according to their manufacturers' instructions.
21. The safety distance between the hob and a wall cupboard above should be at least 760 mm.
22. The safety distance between the hob and an extractor hood above should be at least 760 mm.
23. Do not store any objects on the hob. RISK OF FIRE!
24. Do not leave cookware with prepared dishes based on fats and oils unattended on an operating cooking zone; hot fat can spontaneously catch fire.
25. Unattended cooking with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
26. **Never** touch the cooking zones while the residual heat indicator is still on. RISK OF BURNS!
27. The accessible parts of the hob become hot during operation, so keep children away from the operating appliance. Touching the appliance while it is operating can cause serious burns.
28. Do not fry in the appliance. Hot oil can damage parts of the appliance and result in skin-burns.
29. In order to reduce any risk of fire in the appliance:
 - a. Check the appliance frequently.
 - b. Switch off or unplug the appliance if you notice any smoke. Keep the appliance closed to stifle any flames.
 - c. Do not use the appliance to store anything inside.
 - d. Do not leave any items, e.g. paper, cooking utensils or food, inside the appliance even when it is not running.
30. The appliance **must not** leave unattended during the pyrolytic self-cleaning process.
31. If you want to use the pyrolytic self-cleaning programme, **it is absolutely necessary to observe the relevant safety instructions and safety information given in chapter 4.5 PYROLYTIC SELF-CLEANING PROGRAMME.**
32. If the seal of the oven door is damaged, you must not use the oven. Contact the aftersales service **or** the shop you purchased the

appliance at.²⁷

33. **Never** heat any food or liquids **in sealed containers**, because they can explode.
34. Do not heat your rooms or dry your washing by use of the appliance.
35. Do not store any objects in the oven. **RISK OF FIRE!**
36. The accessible parts of the oven become hot during operation, so keep children away from the operating appliance. Touching the appliance while it is operating can cause serious burns.
37. Household equipment and connection leads must not touch the hot oven or the hob as the insulation material is usually not heat-resistant.
38. Never use a steam cleaner to clean the appliance. The steam will cause serious damage to the electric components of the appliance. **RISK OF ELECTRIC SHOCK!**
39. Children must not play with the appliance.
40. Always supervise children if they are near the appliance.
41. Only allow children to use the appliance without supervision, when adequate instructions have been given before so that the child is able to use the appliance in a safe way and understands the risks of improper use.
42. While unpacking, the packaging materials (polythene bags, polystyrene pieces, etc.) should be kept away from children and pets. **RISK OF INJURY! CHOKING HAZARD!**
43. Only use time guards designed by the manufacturer of the appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

CAUTION!

1. The appliance becomes hot while operating. Do not touch the hot components inside the oven.
2. Do not use any aggressive, abrasive and acrid detergents or sharp-edged items to clean the appliance (door of the oven, hob, etc.). Otherwise you may scratch the surface and damage the glass.
3. Do not put any cookware or backing trays directly on the base inside the oven. Do not cover the base inside the oven with aluminium foil.
4. Keep the door of the oven always closed if you use one of the oven-functions.
5. Do not put any cookware directly on the base inside the oven. Use the trays.

²⁷ Depending on model: s. page « SERVICE INFORMATION » at the end of this instruction manual.

6. The interior parts of the oven become extremely hot. Do not touch any parts inside the oven if you handle your cookware. RISK OF BURNS!
7. Be careful if you open the door. Do not get in contact with the hot parts of the oven or the steam, which will escape the oven. RISK OF BURNS! RISK OF SCALDING!
8. **Always** use oven-gloves.
9. Do not switch on the hob before you have put a cookware on it.
10. After use, always switch off the cooking zones.
11. The hob should be clean at every time. Soiled cooking zones do not transfer the heat correctly.
12. Protect the hob from corrosion.
13. Switch off soiled cooking zones.
14. Switch off the complete hob if any damage or malfunction occurs.
15. Cooking utensils may become hot because of the heat transferred by the heated food. Potholders or oven gloves may be needed to handle such utensils.
16. The blades of scrapers for cleaning an induction hob are very sharp. Do not cut yourself, especially when you have removed the safety cover of the scraper.
17. Metal-made items such as knives, forks, spoons and pan lids should not be put on the appliance, because they may become hot.
18. This appliance complies with the current European safety legislation. We do wish to emphasize that this compliance does not negate the fact that the surfaces of **the appliance will become hot** while operating and **will retain and emit heat even if it has stopped operating**.

NOTICE

1. When you move the appliance, hold it at its base and lift it carefully. Keep the appliance in an upright position.
2. Never use the door for moving the appliance as you will damage the hinges.
3. The appliance must be transported and installed by at least **two persons**.
4. When you unpack the appliance, you should take note of the position of every part of the interior accessories in case you have to repack and transport it at a later point of time.
5. Do not operate the appliance unless all components are installed properly.
6. Do not put any heavy items on the hob.
7. Do not put heavy cookware on the hob.

8. Only use cookware which is suitable to be used on ceramic glass; otherwise you will damage the appliance.
9. Do not stand or lean on the base, the drawers, the doors etc of the appliance.
10. Do not put any heavy items onto the open door of the oven. Do not put any cookware onto the open door of the oven. Do not lean against the open door of the oven as you will damage the hinges.
11. Do not connect your appliance to the mains unless all packaging and transit protectors have been removed. Do not use any aggressive detergents to remove the transit protectors.
12. When the seal of the oven door is damaged, it must be replaced by the manufacturer or an authorized aftersales service or a qualified professional only. **Original spare parts should be used only.**
13. Regularly cleaning and maintenance grant proper operation and optimal performance of your appliance.
14. Check your utensils if they are suitable for the use in an oven.
15. Use suitable ovenware **only**.
16. The air vents of the appliance or its built-in structure (if the appliance is suitable for being built-in) must be completely open, unblocked and free of any kind of dirt.
17. The rating plate **must not** be removed or made illegible, **otherwise all terms of the warranty become invalid!**

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

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

2. Installation

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

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

⚠ WARNING! The veneering of cabinets has to be fixed with a heat-resistant glue, that is able to withstand a temperature of at least 100 °C.

⚠ WARNING! Adjacent furniture or housing and all materials used for installation must be able to resist a temperature of min. 85 °C above the ambient temperature of the room the appliance is installed in during operation.

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

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

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

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

i The customer is responsible for the installation. If the manufacturer's help is needed to repair any damage due to improper installation, this repair work is not covered by the guarantee. Improper installation may cause serious personal injuries and/or property damage. The manufacturer cannot be held liable for such injuries or damages.

2.1 Unpacking and positioning

1. Unpack the appliance carefully. Dispose of the packaging as described in chapter waste management.
2. Completely remove the transport-protection. Be very careful and do not use any aggressive or abrasive detergents to remove residuals of the transport-protection.
3. Check that the appliance and the power cord are not visible damaged.
4. Install the appliance in a dry and well-ventilated place.
5. Do not install the appliance in a place where it may come in contact with water or rain; otherwise the insulation of the electrical system will be damaged.
6. Install the appliance on a **level, dry and solid floor**. Check the correct installation with a bubble level.
7. Remove the complete packaging material (inside and outside the appliance) before initial operation.
8. Connect the appliance to the mains properly.
9. Manufacturing residues or oil having remained in the appliance or on the heating element may cause some odours and smoke emission. These are normal operational parameters, which will disappear after a number of uses. Open the room door or a window to ensure proper ventilation.
10. The nameplate is situated inside the appliance or at the back.

2.2 Installation of the hob

2.2.1 Pre-installation requirements

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

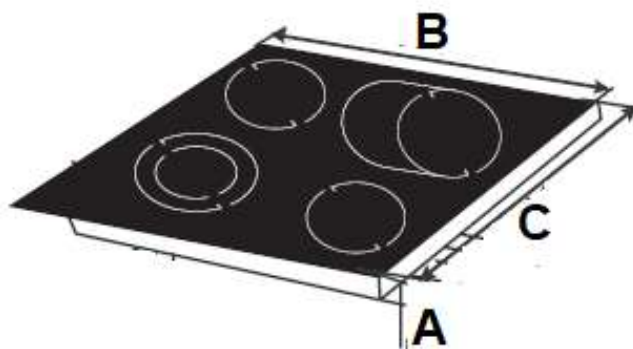
2.2.2 Selection of installation equipment / Dimensions

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

SAFETY INSTRUCTIONS REGARDING THE INSTALLATION

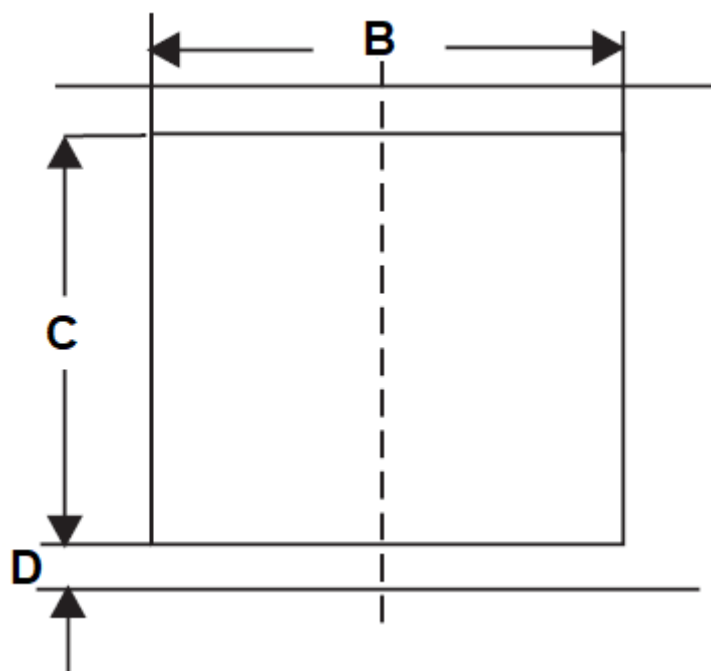
- i** When installing the appliance ensure optimal heat radiation to maintain the operating safety.
- i** The wall and the reach of the heat radiation above the worktop must be made of heat-resistant materials.
- i** To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must resist heat.
- i** Provide an installation opening relevant to the dimensions on the following drawings. For installation and use, a minimum of **50 mm** space shall be preserved around the hole; s. fig. below: DIMENSIONS OF THE HOB / GENERAL DIMENSIONS.
- i** Choose heat-resistant materials for the work top only to avoid any deformation caused by the heat-radiation of the appliance.

DIMENSIONS OF THE HOB



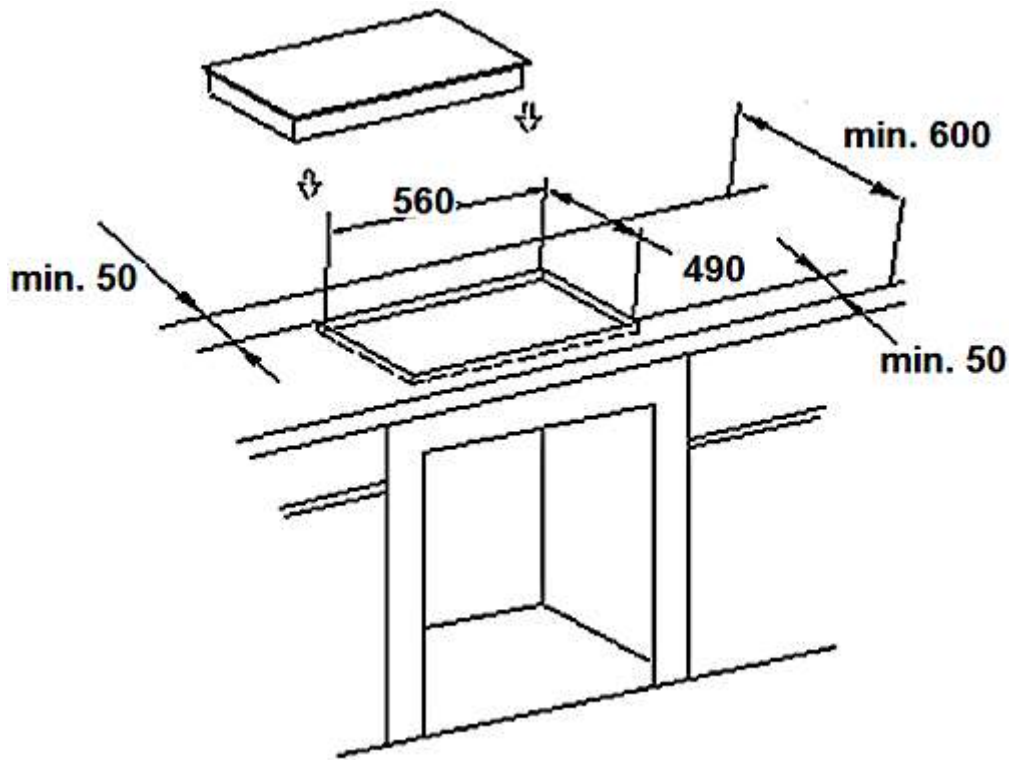
A = HEIGHT	B = WIDTH	C = DEPTH
55 mm	580 mm	510 mm

DIMENSIONS OF THE INSTALLATION OPENING:



B = WIDTH	C = DEPTH	D = MINIMUM CLEAR SPACE REQUIRED AROUND THE INSTALLATION OPENING
560 mm	490 mm	min. 50 mm

GENERAL DIMENSIONS



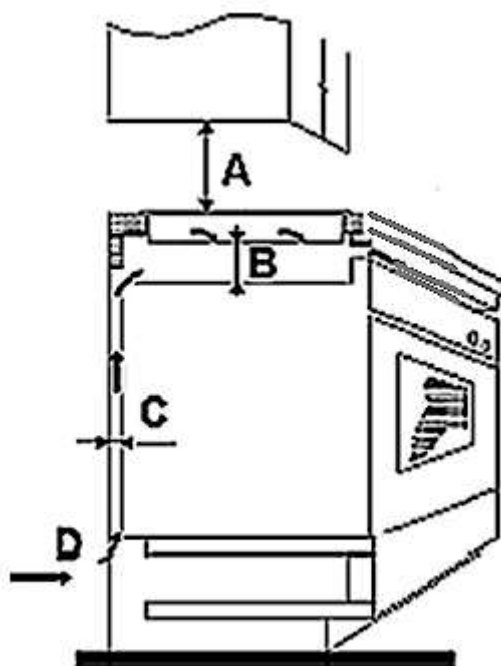
i All dimensions are given in **millimetres**.

2.2.3 Ventilation and installation

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

- i** The safety distance between the hob and a **wall cupboard** above should be **at least 760 mm**.
- i** The safety distance between the hob and an **extractor hood** above should be **at least 760 mm**.
- i** When installing the appliance ensure optimal heat radiation to maintain the operating safety.
- i** The wall and the reach of the heat radiation above the worktop must be made of heat-resistant materials.
- i** To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must resist heat.

MINIMUM DISTANCES REQUIRED FOR PROPER VENTILATION



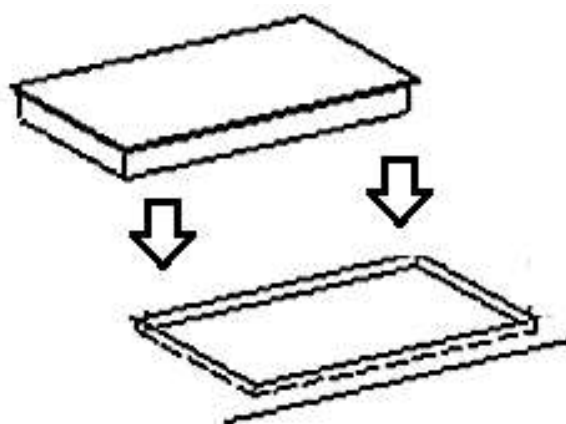
C = VENTILATION SLOT

A	B	C	D
<u>WALL CUPBOARD</u> ➤ min. 760 mm <u>EXTRACTOR HOOD</u> ➤ min. 760 mm	min. 50 mm	min. 20 mm	Air inlet

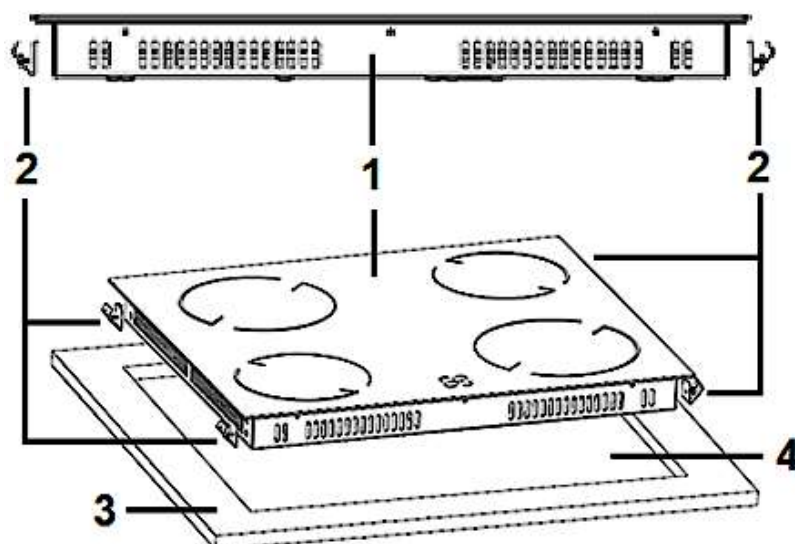
- i** The hob must be ventilated properly. The air inlet and outlet must never be blocked or covered.

INSTALLATION OF THE HOB

- Before installing the hob, you must fix the adhesive seal on the **bottom** edge of the hob properly.
- i** The seal **must be** fitted tightly on the bottom edge of the hob (no overlaps, no gaps etc.) to prevent liquids etc. from entering the installation opening subsequently.
- Insert the hob in the opening and align it correctly. The hob must be in the installation opening of the worktop properly and firmly. Check the seal for perfect fit and overall cover.



3. Using a standard screwdriver, tighten the tension clamps (s. fig. below) evenly starting at the centre and moving diagonal, until the built-in rim is tight on the worktop.



1	HOB
2	BRACKETS
3	WORKTOP
4	BUILT-IN OPENING

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

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

2.3 Installation of the oven

⚠ DANGER! Switch off the power supply (fuse box of your household power supply) before you install the appliance and before you connect it to the mains. **RISK OF ELECTRIC SHOCK!**

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

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

- i** All dimensions in the following figures are given in **millimetres**.
- i** Use the embedded handles or wire handles²⁸ on both sides of the oven to move the appliance.
- i** The built-in furniture must stand in a stable position and need to be securely fastened.
- i** The power cord must not be trapped or kinked.
- i** If the oven will be installed **above a drawer** of the built-in furniture, a fixed intermediate shelf **must** be mounted between the oven and the drawer.

INSTALLATION

1. **⚠ DANGER!** Switch off the power supply (fuse box of your household power supply). **RISK OF ELECTRIC SHOCK!**
2. Provide an installation opening meeting the dimensions on the following drawing (s. **fig. 1**, below).
3. Install the hob in the built-in opening; s. chapter 2.2 INSTALLATION OF THE HOB et seq.
4. Place the oven near the built-in opening.
5. Connect the oven to the mains; see also chapter 2.4 ELECTRICAL CONNECTION et seq. Proceed as follows.

²⁸ Depending on model.

- a) Partially insert the oven into the opening and connect the oven to the hob. The connectors at the end of the group of wires coming out of the hob should be inserted into the appropriate sockets of the control panel of the oven according to their colour, i.e. a black connector should be inserted into a socket marked with the same colour.
 - b) The appliance must be grounded. Connect the grounding cable of the hob (yellow-green) to the ground terminal of the oven (marked).
6. Insert the oven into the installation opening carefully. Ensure that the power cable will not be trapped or kinked.
 7. Complete the installation of the appliance and fix the oven with 4 screws (s. **fig. 2**, below).

FIG. 1

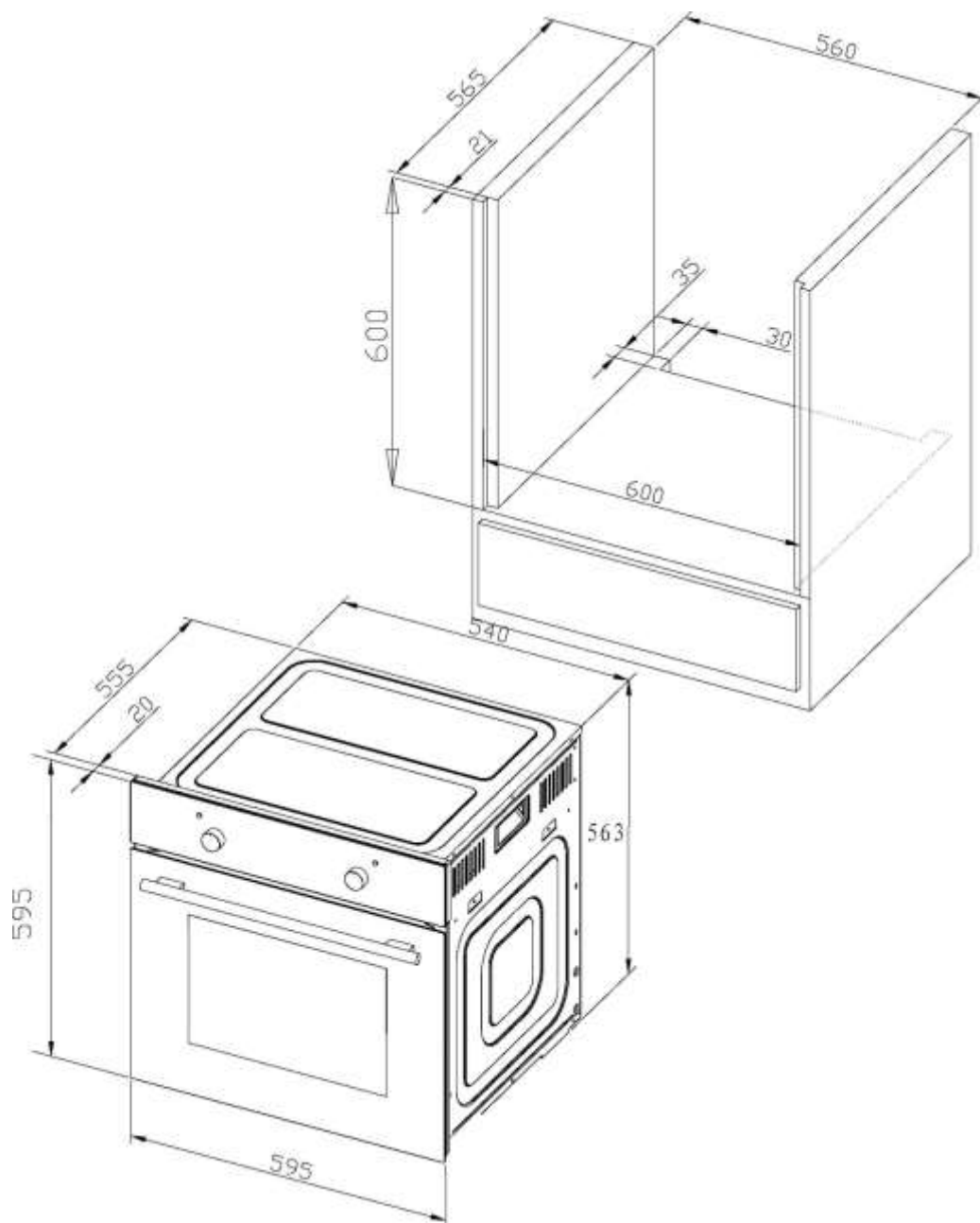
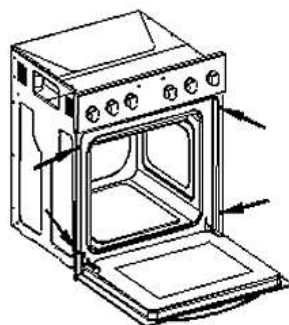


FIG. 2



2.4 Electrical connection

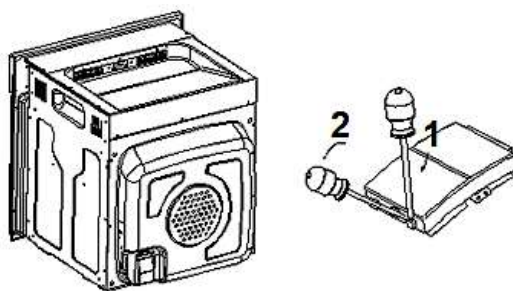
⚠ DANGER! Switch off the power supply (fuse box of your household power supply) before you connect the appliance to the mains. **RISK OF ELECTRIC SHOCK!**

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

⚠ DANGER! The technical data of your energy supplier **must** meet the data on the rating plate of the appliance.

INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER (QUALIFIED PROFESSIONAL)

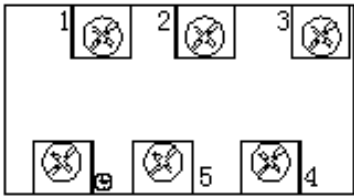
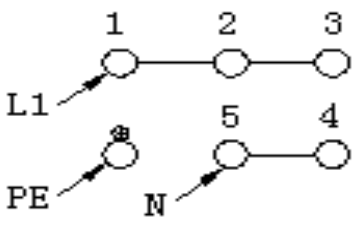
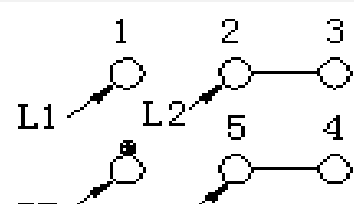
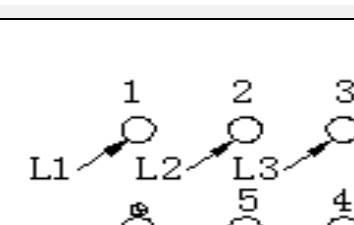
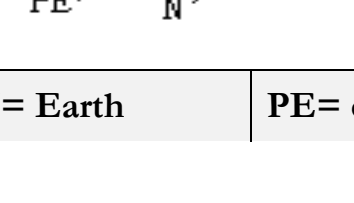
- ❖ The appliance is manufactured to work with three-phase alternating current (400V3N~50Hz). Remember that the connection wire should match the connection type and the power rating of the cooker. The connection cable must be secured in a strain-relief clamp. The ground wire must be connected to the marked clamp of the terminal. The electric supply of the appliance must be equipped with an emergency switch with a distance between the contacts of at least 3 mm which disconnects the entire appliance from the mains in a case of emergency. Read the information on the rating label and the connection diagram before connecting the appliance to the mains.
- ❖ When the socket is not accessible for the user **or a fixed electrical connection of the appliance is required**, an all-pole disconnecting device must be incorporated during installation. Disconnecting devices are switches with a contact opening distance of at least 3 mm. These include LS-switches, fuses and protectors (EN 30335).
- ❖ When installing the appliance, contact protection must be ensured.



- Move a screwdriver (1) slightly downwards (2) to open the box.

⚠ WARNING! Any damages which are caused by an appliance that is not connected to the mains properly are **not** subject to the guarantee!

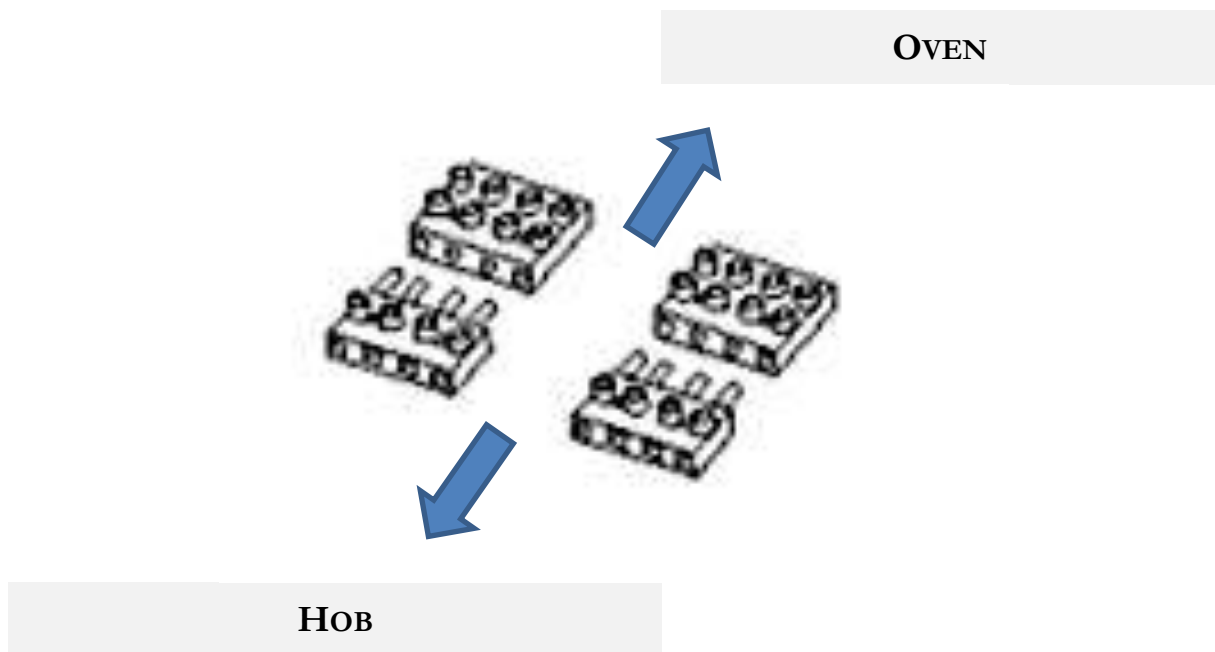
2.4.1 Connection diagram

Voltage heating elements 230V. Any kind of connection: the safety wire must be connected to the ⊕ PE terminal.		Recommended type of connection lead.
1	➤ For 230 V earthed one-phase connection. ➤ Bridges connect 1 - 2 - 3 terminals and 4 - 5 terminals. ➤ Protective ground to ⊕	  H05VV-F3G4
	➤ For 400 / 230 V earthed two-phase connection. ➤ Bridges connect 2 - 3 terminals and 4 - 5 terminals. ➤ Protective ground to ⊕	  H05VV-F4G2,5
	➤ For 400 / 230 V earthed three-phase connection. ➤ Bridges connect 4 - 5 terminals, phases in succession 1, 2 and 3, Neutral to 4 - 5. ➤ Protective ground to ⊕	  H05VV-F5G1,5
L1=R, L2=S, L3=T		PE= earth wire terminal

- Your domestic circuit must be equipped with an automatic circuit breaker.
- The appliance must be grounded.
- Check that the technical data of your energy supply meet the values on the nameplate.

2.4.2 Electrical connection: hob

- ❖ The hob works with a voltage of 230 V AC. The electrical connection gets the power from the oven. Carry out the connection properly and as described on the drawing below.



3. Description of the appliance

3.1 Oven and hob

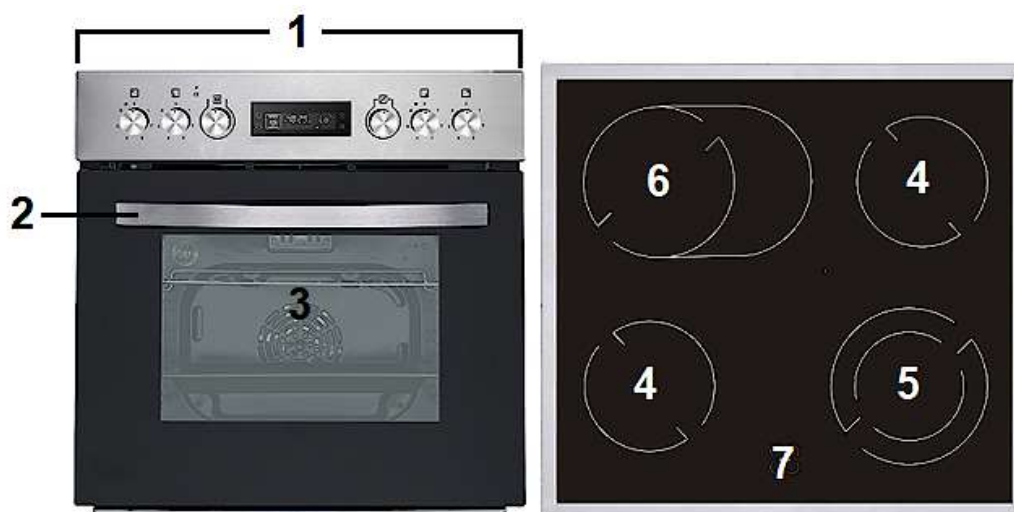


Fig. similar: modifications are possible.

1	CONTROL PANEL ➤ S. chapter 3.2 CONTROL PANEL AND OPERATING BUTTONS and chapter 3.3 DISPLAY.
2	DOOR of the oven
3	DOOR HANDLE
4	Ø 140 MM / 1200 W
5	Ø 120 MM / Ø 180 MM // 700 W / 1700 W
6	Ø 165 MM / Ø 270 MM // 1100 W / 2000 W
7	RESIDUAL HEAT INDICATORS**

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

3.1.1 Accessories

- ❖ **Depending on model**, a **grilling grate**, a **drip tray** (oven pan) and / or a **baking tray** (deep oven pan) are included in the scope of delivery.

- i** Clean the supplied accessories with warm soapy water and a soft cloth before you use the appliance for the first time.
- i** When the trays (e.g. grilling grate / drip tray / baking tray) become hot, they may deform. As soon as the accessories have cooled, they return to their original shape. The functionality is not affected thereby.

NOTICE! Always ensure that the trays (e.g. grilling grate / drip tray / baking tray) are fully inserted into the oven, so they do not collide with the oven door when closing it

NOTICE! If you grill on the grilling grate directly, always use the drip tray or the baking tray to catch the dripping grease of the food to be grilled.

GRILLING GRATE

- ❖ The grilling grate is suitable for the grilling, roasting and baking of food; it is also suitable for the cooking of food in casseroles and for the baking of cakes in cake moulds.



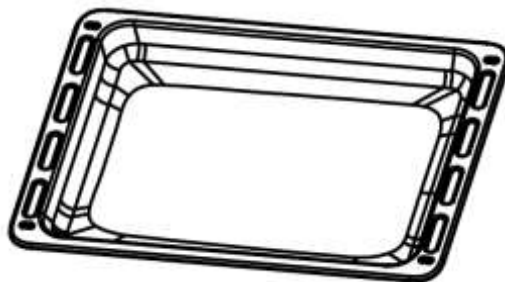
DRIP TRAY (OVEN PAN)

- ❖ The drip tray (oven pan) is suitable for the baking of cakes and biscuits and for the preparing of frozen meals and large roasts.
- i** If you grill on the grilling grate directly, the drip tray (oven pan) must also be used to catch the dripping grease of the food to be grilled.



BAKING TRAY (DEEP OVEN PAN)²⁹

- ❖ The baking tray (deep oven pan) is suitable for the baking of cakes and biscuits and for the preparing of large roasts, etc.
- i** If you grill on the grilling grate directly, the baking tray as well as the drip tray is suitable to catch the dripping grease of the food to be grilled.



SIDE RACK(S)

- ❖ You can insert the grilling grate, the drip tray and the baking tray in the different insertion heights (up to five³⁰) of the side rack. According to your needs, you can bake, roast or grill at different insertion heights.

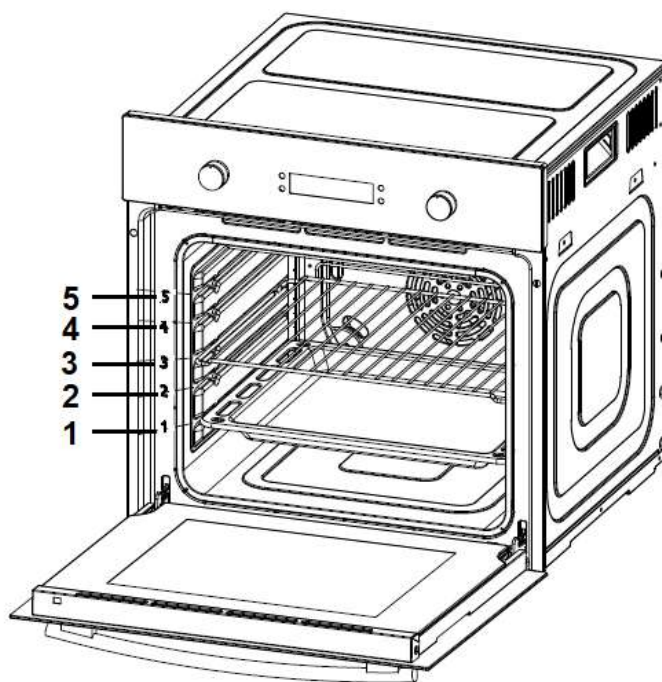


Fig. similar: modifications are possible.

²⁹ Optional accessory: depending on model.

³⁰ Depending on model.

3.2 Control panel and operating buttons

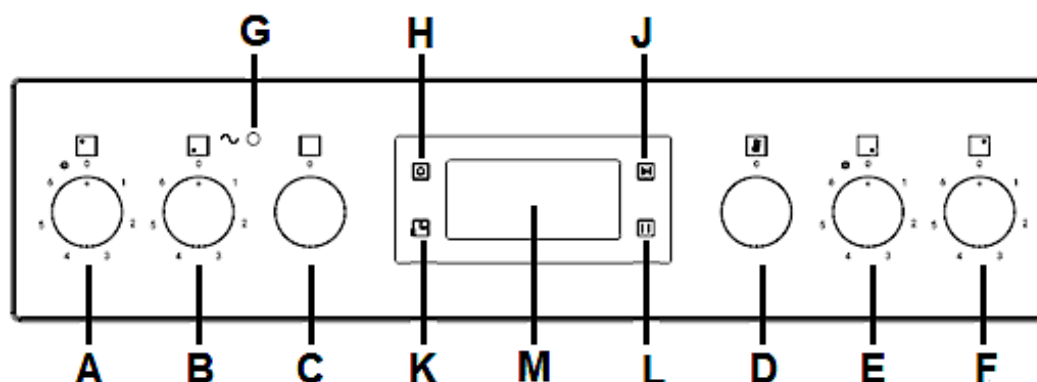
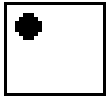
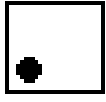
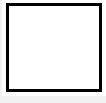
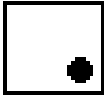
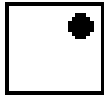


Fig. similar: modifications are possible.

A		<u>ROTARY KNOB TO CONTROL THE REAR LEFT COOKING ZONE</u> ➤ Oval cooking zone. ➤ See also chapter 4.2.4 HOW TO ACTIVATE THE FLEXIBLE COOKING ZONES. ➤ Turn clockwise to turn on this cooking zone.
B		<u>ROTARY KNOB TO CONTROL THE FRONT LEFT COOKING ZONE</u> ➤ Turn clockwise or anticlockwise to turn on this cooking zone.
C		<u>ROTARY KNOB « OVEN FUNCTIONS »</u> ➤ Rotary knob for the selection of the OVEN FUNCTIONS. ➤ This rotary knob selects the desired cooking function. ➤ Eight different oven functions and one pyrolytic self-cleaning programme are selectable; s. chapter 4.5 PYROLYTIC SELF-CLEANING PROGRAMME and chapter 4.8 FUNCTIONS AND SELF-CLEANING PROGRAMME.
D		<u>ROTARY KNOB « OVEN TEMPERATURE / TIME »</u> ➤ Rotary knob for the setting of the OVEN TEMPERATURE (increase / decrease). ➤ Rotary knob for the setting of the TIME (increase / decrease).

E		<u>ROTARY KNOB TO CONTROL THE FRONT LEFT COOKING ZONE</u> ➤ Dual cooking zone. ➤ See also chapter 4.2.4 HOW TO ACTIVATE THE FLEXIBLE COOKING ZONES. ➤ Turn clockwise to turn on this cooking zone.
F		<u>ROTARY KNOB TO CONTROL THE REAR RIGHT COOKING ZONE</u> ➤ Turn clockwise or anticlockwise to turn on this cooking zone.
G		OPERATIONAL STATUS INDICATOR of the hob
H		<u>BUTTON « TIMER / PARAMETER »</u> ➤ Button for the setting of the TIMER. ➤ Button to SWITCH between the parameter settings TEMPERATURE and COOKING / BAKING TIME.
J		<u>BUTTON « START »</u> ➤ Button for the STARTING of the cooking process.
K		<u>BUTTON « TIME »</u> ➤ Button for the setting of the TIME / SYSTEM TIME. ➤ Button for the setting of the COOKING / BAKING TIME.
L		<u>BUTTON « PAUSE / CANCEL »</u> ➤ Button for the SHORT INTERRUPTION of the cooking process. ➤ Button for the CANCELLATION of the programming.
M		DISPLAY (description: s. chapter 3.3)

3.3 Display

- ❖ In **STANDBY MODE**, the display indicates the system time or the set time and the indicator « TIME / SYSTEM TIME ⌚ » is on.

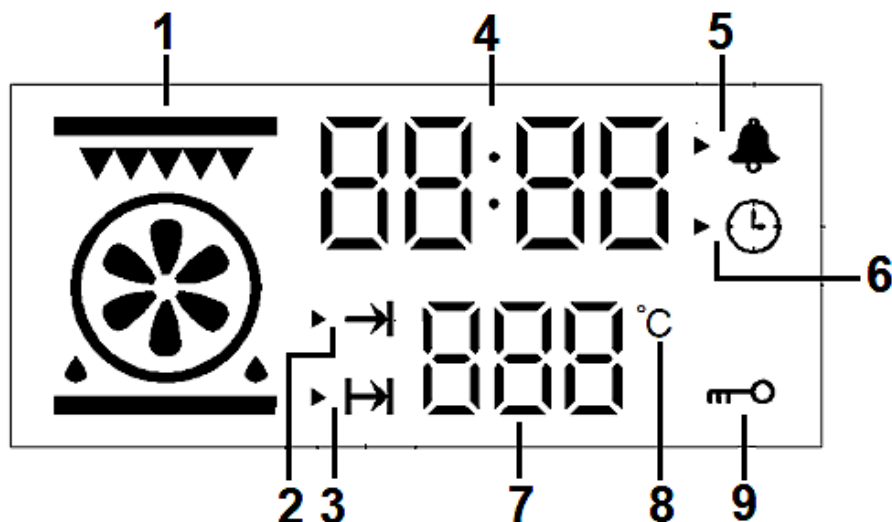


Fig. similar: modifications are possible.

1	INDICATOR of the set OVEN FUNCTION (bottom heat, grill, self-cleaning programme, etc.).	
2		INDICATOR → « DURATION OF THE COOKING / BAKING TIME » is selected.
3		INDICATOR → « END OF THE COOKING / BAKING TIME » is selected.
4		INDICATOR OF THE TIME → Hours, minutes and seconds (seconds: represented by the decimal point symbol).
5		INDICATOR ➤ « TIMER » is selected.
6		INDICATOR ➤ « TIME / SYSTEM TIME » is selected.

7		INDICATOR OF THE SET TEMPERATURE in °C <u>OR</u> INDICATOR OF THE PYROLYTIC SELF-CLEANING PROGRAMME (« PYR »).
8		ICON of the TEMPERATURE UNIT: « °C »
9		<u>INDICATOR</u> → « DOOR LOCKING » is activated.

4. Operation

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

i Remove the **complete** protective film!

4.1 Before the first use

4.1.1 Hob

❖ Clean the glass-ceramic; look at chap. CLEANING AND MAINTENANCE.

4.1.2 Oven

i Manufacturing residues or oil having which have remained in the cooking compartment or on the heating element may cause some odours and smoke emission. These are normal operational parameters, which will disappear after a number of uses.

❖ Heat the appliance (empty and closed) before you use it for the first time for cooking to remove the residues and the resulting odours

HEATING OF THE OVEN

1. Remove all packaging material.
2. Clean the oven inside from all protective agents.

3. Take out the supplied accessories and clean them with warm water and washing-up liquid.
4. Switch on the room ventilation or open a window.
5. Let the oven operate for 60 minutes (top and bottom heat or similar oven function³¹ / 250 °C / s. chapter 4.4 PROGRAMMING OF THE OVEN). A little bit of smoke and odour may be generated for approx. 15 minutes. This is normal. They are generated by the substance, that protects your appliance against damage caused by the shipment from the manufacturer's works.

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

NOTICE! Ensure that the complete packaging material (inside and outside of the appliance) has been removed before initial operation.

4.1.3 Cleaning of the accessories

- ❖ Clean the accessories which are included in delivery using warm soapy water and a soft cloth before you use the appliance for the first time.

4.2 How to use the hob

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

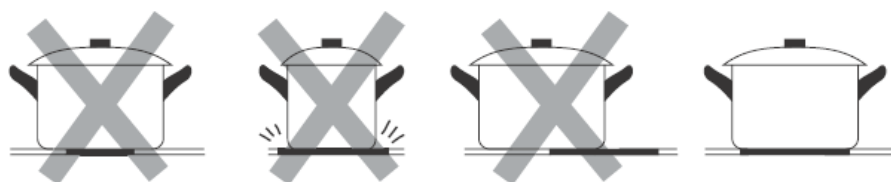
4.2.1 Suitable cookware

- i** Use glass-ceramic suitable cookware only.
- i** The base of cookware must have a minimum diameter relevant to the diameter of the cooking zone you use the cookware on.
- ❖ Do not use cookware with sharp or serrated edges or a coarse and uneven base.

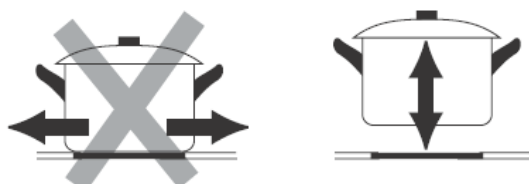


- ❖ The base of your cookware should be flat, contact the glass ceramic completely and have the same diameter as the relevant cooking zone. Always centre the cookware on the cooking zone.

³¹ Depending on model.



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



4.2.2 Rotary knobs of the cooking zones

ROTARY KNOBS OF COOKING ZONES 4 (s. fig. in chapter 3.1 OVEN AND HOB)	ROTARY KNOB OF COOKING ZONE 5 (s. fig. in chapter 3.1 OVEN AND HOB)	ROTARY KNOB OF COOKING ZONE 6 (s. fig. in chapter 3.1 OVEN AND HOB)

Fig. Similar: modifications are possible.

0	Cooking zone is switched off.
1	POWER LEVEL 1 ➤ Suitable for keeping dishes warm. ➤ Min. setting.
2	POWER LEVEL 2 ➤ Suitable for stewing, the steaming of vegetables and slow cooking.

3	POWER LEVEL 3 ➤ Suitable for the cooking of soups and larger dishes.
4	POWER LEVEL 4 ➤ Suitable for slow frying
5	POWER LEVEL 5 ➤ Suitable for the grilling of meat and fish.
6	POWER LEVEL 6 ➤ Suitable for quick heating, for quick cooking, for frying, etc. ➤ Max. setting
	Localisation of the cooking zone
	Symbol for the activation of the flexible cooking zones (oval and dual cooking zone); s. fig. in chapter 3.1 OVEN AND HOB.

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

NOTICE! Turn the rotary knobs of the flexible cooking zones to the desired power level in **clockwise direction only**. Then you can turn the knob back to its home position. Otherwise you may damage the temperature control knob.

4.2.3 General operation of the hob

1. Put a cookware directly onto a cooking zone. Always keep the bottom of the cookware as well as the cooking zone clean and dry.
2. Turn the corresponding rotary knob clockwise or anticlockwise to switch on the hob (turn the rotary knobs of the **flexible cooking zones** clockwise only!)
3. Turn the corresponding knob to position « 0 » to stop cooking.

i Beware of the hot surfaces of the cooking zones! The RESIDUAL HEAT INDICATOR (7 / s. chapter 3.1 OVEN AND HOB) indicates which cooking zones are still hot. The residual heat indicator disappears as soon as the relevant cooking zone has cooled down. You can use the residual heat for saving energy when starting a new cooking procedure on a cooking zone which is still warm / hot.

4.2.4 How to activate the flexible cooking zones

1. Turn the corresponding rotary knob **in clockwise direction** to the symbol «  » to activate the oval or dual cooking zone; s fig. in chapter 3.1 OVEN AND HOB.
2. Turn the rotary knob to the desired power setting (1 / 2 / 3 / 4/ 5 or 6) afterwards.
3. To deactivate the flexible cooking zones, turn the corresponding rotary knob to position « **0** ». The cooking zones will be switched off.

NOTICE! Turn the rotary knobs of the flexible cooking zones to the desired power level in **clockwise direction only**. Then you can turn the knob back to its home position. Otherwise you may damage the temperature control knob.

4.3 How to use the oven

 **WARNING!** The accessible parts of the appliance become hot during operation, so keep children away from the operating appliance. Touching the appliance while it is operating can cause serious burns.

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

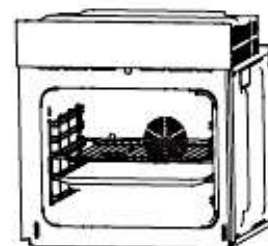
 **CAUTION!** Be careful if you open the door. Do not get in contact with the hot parts of the oven or the steam, which will escape the oven. **RISK OF BURNS! RISK OF SCALDING!**

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

 **CAUTION!** **Always** use oven gloves.

NOTICE! Use suitable ovenware **only**.

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



AFTER THE CONNECTION OF THE APPLIANCE TO THE MAINS

- i** When you connect the appliance to the mains for the first time, all indicators are on for approx. one second. The display indicates « **12:00** », the hour indicator « **12** » and the corresponding indicator « **▶** » flash; the indicator « TIME / SYSTEM TIME  » is on. You can set the **current time** now; s. chapter 4.3.3 SETTING OF THE TIME / SYSTEM TIME. If the time (hours) is not set, the appliance changes to the minute setting after approx. 10 seconds without using any operating buttons. If still no time setting is carried out, the appliance returns to **STANDBY MODE** (s. fig. below) automatically after **another** 10 seconds without using any operating buttons; s. chapter 4.3.2 STANDBY MODE.



- i** Before you can use the oven generally, you must set the time / system time.

SELF-TEST OF THE AUTOMATIC DOOR LOCKING

- ❖ The appliance also starts a self-test of the automatic door locking. During the self-test, the door lock closes and opens automatically. If no error code is displayed within 20 seconds, the self-test of the door locking is completed successfully.
- i** If the error code « **E-3** » is indicated on the display during the self-test: see chapter 8.1 ERROR CODES.
- i** Press the button « PAUSE / CANCEL  » to cancel the indication of the error code. The appliance returns to STANDBY MODE automatically.

4.3.1 General operation of the oven

- ❖ The operation of the oven is controlled by the operating buttons and the rotary knobs for the selection of the OVEN FUNCTIONS and for the TIME and TEMPERATURE SETTING (**C** / **D** / s. chapter 3.2 CONTROL PANEL AND OPERATING BUTTONS).
- ❖ Eight different oven functions and a pyrolytic self-cleaning programme are selectable; s. chapter 4.8 OVEN FUNCTIONS AND SELF-CLEANING PROGRAMME.

❖ The temperatures of the **oven functions** can be set within a range of 50 °C - 250 °C (grill: 50 °C - 230 °C) individually. The default temperature of the pyrolytic self-cleaning programme is factory-set and **cannot** be changed; see also chapter 4.8 OVEN FUNCTIONS AND SELF-CLEANING PROGRAMME.

i **Please note:** the individual setting of the temperature and / or cooking time may not be available for all oven functions.³²

i When the temperature inside the oven has almost reach the set temperature, an acoustic signal sounds for 2 seconds.

i If the temperature inside the oven **falls below** 30 °C, the indicator of the temperature displays « **LO** ».

i After the oven has been in operation for about 15 minutes, the cooling fan starts to work. After the end of operation, the cooling fan still continues to run for a while (approx. 35 minutes), even if the appliance itself is switched off. When the temperature inside the oven **falls below** 100 °C, the cooling fan is switched off automatically.

i The appliance is equipped with a **24-hour display**.

NOTES REGARDING THE SELF-CLEANING PROGRAMME

❖ The appliance is equipped with a **pyrolytic** self-cleaning programme.

i The default temperature of the self-cleaning programme is **factory-set** and **cannot be changed**.

i If you wish to use this programme, **strictly observe the relevant instructions given in the chapters 4.5 PYROLYTIC SELF-CLEANING PROGRAMME and 4.8 OVEN FUNCTIONS AND SELF-CLEANING PROGRAMME**.

⚠ WARNING! The appliance **must not** leave unattended during the pyrolytic self-cleaning process.

NOTICE! Use this programme for the cleaning of the oven **only**.

³² Depending on model.

4.3.2 Standby mode

- ❖ In **STANDBY MODE**, the display indicates the system time or the set time and the indicator « TIME / SYSTEM TIME  » is on (s. fig. below).



4.3.3 Setting of the time / system time

- i** Before you can use the oven generally, you must set the time / system time.

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

1. The oven must be in **STANDBY MODE**. In **STANDBY MODE**, the display indicates the time / system time and the indicator « TIME / SYSTEM TIME  » is on.
2. Press the button « TIME  » once to activate the setting mode of the time / system time.
3. On the display, the hour value of the time indicator «  » and the corresponding indicator «  » **flash** once per second.



4. Turn the rotary knob « OVEN TEMPERATURE / TIME  » to set the hour value (0 - 23) of the current time. **Please note** that the appliance is equipped with a **24-hour display**.
5. Press the button « TIME  » again to change to the minute setting.
6. On the display, the minute value of the time indicator «  » and the corresponding indicator «  » **flash**.
7. Turn the rotary knob « OVEN TEMPERATURE / TIME  » to set the minute value (0 - 59) of the current time.
8. Press the button « TIME  » once again to confirm the setting; the indicator «  » goes **off**.
9. The time / system time is set. The indicator « TIME / SYSTEM TIME  » is on continuously and the decimal point symbol flashes once per second.



- i** If the time setting is not confirmed **within 10 seconds**, the appliance completes the time and returns to STANDBY MODE automatically. **Ensure that the set time / system time corresponds to the current time.**
- i** If the time / system time is not set **within 20 seconds** after the connection of the appliance to the mains, the time / system time will be set to the default time (12:00) and the appliance returns to STANDBY MODE automatically. **Please note: in this case, set the current time as soon as possible.**
- i** When you press the button « PAUSE / CANCEL  » **once while you set the time / system time**, the current setting is cancelled and the appliance returns to STANDBY MODE directly.

4.4 Programming of the oven

 **WARNING!** The appliance **must not** leave unattended during cooking.

- i** Depending on the selected oven function the TIME INDICATOR « **88:88** » displays the default time and the TEMPERATURE INDICATOR « **888** » displays the default temperature of the selected function.
- i** If you select the oven function « ECO /  », the time indicator displays « ECO ».
- i** If the default temperature of the set oven function can be changed, the corresponding indicator «  » and the icon « °C » flash. The indicator «  » is on. You can change the temperature as desired using the corresponding rotary knob. The temperature of the self-cleaning programme cannot be changed.
- i** **Please note:** the individual setting of the temperature and / or cooking time may **not** be available for **all** oven functions.³³

4.4.1 Timer

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

³³ Depending on model.

HOW TO USE THE TIMER

1. The oven must be in **STANDBY MODE**. In STANDBY MODE, the display indicates the time / system time and the indicator « TIME / SYSTEM TIME  » is on.
2. Press the button « TIMER / PARAMETER  » to activate the setting of the TIMER.
3. The hour value of the time indicator « 88: » **flashes**, the minute value « :88 » is on continuously. The indicator of the TIMER «  » goes on and the corresponding indicator «  » flashes.
4. Turn the rotary knob « OVEN TEMPERATURE / TIME  » to set the hour value (0 - 23) of the TIMER. **Please note** that the appliance is equipped with a **24-hour display**.
5. If the desired hour value is displayed, press the button « TIMER /PARAMETER  » again to change to the minute setting.
6. The minute value of the time indicator « :88 » **flashes** and the hour value « 88: » is on continuously.
7. Turn the rotary knob « OVEN TEMPERATURE / TIME  » to set the minute value (0 - 59) of the TIMER.
8. If the desired minute value is displayed, press the button « START  » to confirm the set countdown time
9. The countdown starts; the decimal point symbol flashes, the indicator of the TIMER «  » is on and the corresponding indicator «  » goes **off**.
10. When the set countdown time has elapsed, an acoustic signal sounds once per second and the indicator of the TIMER «  » **flashes**.
11. After approx. **1 minute** the acoustic signal **stops automatically**. You can switch off the acoustic and visual signal («  ») as well by pressing any button on the display.

 The indicator of the TIMER «  » is on continuously so long as the countdown is working. After the countdown time has elapsed, the indicator flashes.

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

4.4.2 Setting of the duration of the cooking / baking time

- ❖ This function enables to set a COUNTDOWN TIME by which the oven will be **switched off automatically** after the time has elapsed (**DURATION OF THE COOKING / BAKING TIME**).

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

HOW TO SET THE DURATION OF THE COOKING / BAKING TIME

1. The oven must be in **STANDBY MODE**. In STANDBY MODE, the display indicates the time / system time and the indicator « TIME / SYSTEM TIME  » is on.
2. Place the food to be cooked or baked in the oven and close the door properly.
3. Turn the rotary knob for the selection of the OVEN FUNCTIONS «  » until the desired oven function is displayed; s. chapter 4.8 OVEN FUNCTIONS AND SELF-CLEANING PROGRAMME.

i Depending on the selected oven function the TIME INDICATOR « 88:88 » displays the default time and the TEMPERATURE INDICATOR « 888 » displays the default temperature of the selected function.

i If you select the oven function « ECO /  », the time indicator displays « ECO ».

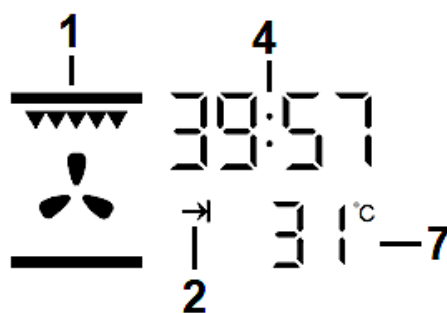
4. To activate the temperature setting, press the button « TIMER / PARAMETER  » until the temperature indicator « 888 » and the icon « °C » are flashing. The corresponding indicator «  » also flashes and the indicator «  » is on.

5. To set the temperature, turn the rotary knob « OVEN TEMPERATURE / TIME  » until the desired temperature is displayed on the temperature indicator « 888 ».

i If you have selected an oven function **without individual temperature setting**, you can set the desired countdown time (duration of the cooking / baking time) **directly**.

6. To activate the setting of the countdown time (**duration of the cooking / baking time**), press the button « TIMER / PARAMETER  » until the time indicator « 88:88 » and the corresponding indicator «  » are flashing. The indicator « DURATION OF THE COOKING / BAKING TIME  » is on.
7. To set the countdown time (**duration of the cooking / baking time**), turn the rotary knob « OVEN TEMPERATURE / TIME  » until the desired countdown time is displayed on the time indicator « 88:88 ».

8. Press the button « START  » **within 10 seconds** to start the cooking process (working mode). The countdown starts.
9. The oven is in working mode; the following icons are displayed (for example see also fig. below):
 - a) the selected oven function is displayed; **1** / s. fig. below.
 - b) the indicator « DURATION OF THE COOKING / BAKING TIME  » is on (**2**).
 - c) the time indicator « **88:88** » (**4**) displays the countdown time (duration of the cooking / baking time).
 - d) the temperature indicator « **888** » (**7**) displays the **current** temperature of the oven.



- i** When the temperature inside the oven has almost reach the set temperature, an acoustic signal sounds for 2 seconds.
10. When the set countdown time has elapsed, an acoustic signal sounds continuously; the oven is **switched off automatically and returns to STANDBY MODE**. Press any operating button to stop the acoustic signal.
11. After the end of operation, the cooling fan still continues to run for a while (approx. 35 minutes), even if the appliance itself is switched off.
- i** When the temperature inside the oven **falls below** 100 °C, the cooling fan is switched off **automatically**.
- i** If the temperature inside the oven **falls below** 30 °C, the temperature indicator displays « **Lo** ».
- i** If you do **not** set a temperature or a cooking / baking time, **or** if you do not press the button « START  » within 10 seconds after you have carried out the settings, the appliance returns to standby mode **automatically**.
- i** Press the button « PAUSE / CANCEL  » **once** to pause the cooking process. The indicators of the temperature and time are flashing. Press the button « START  » to continue the cooking process.

4.4.3 Automatic cooking / baking function

- ❖ This function enables to select **the duration** of the cooking / baking time **and the time** by which the oven will be **switched off automatically at the same time**.

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

i The maximum settable period of time for the **end of the cooking / baking time** is 24 hours.

HOW TO SET THE AUTOMATIC COOKING / BAKING TIME

1. The oven must be in **STANDBY MODE**. In STANDBY MODE, the display indicates the time / system time and the indicator « TIME / SYSTEM TIME  » is on.
2. Place the food to be cooked or baked in the oven and close the door properly.
3. Turn the rotary knob for the selection of the OVEN FUNCTIONS «  » until the desired oven function is displayed; s. chapter 4.8 OVEN FUNCTIONS AND SELF-CLEANING PROGRAMME.

i Depending on the selected oven function the TIME INDICATOR « **88:88** » displays the default time and the TEMPERATURE INDICATOR « **888** » displays the default temperature of the selected function.

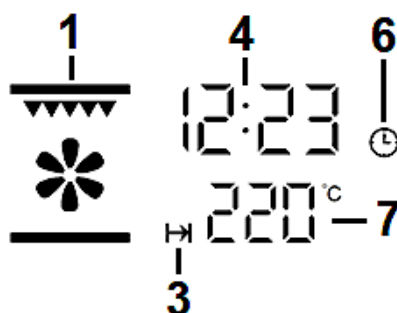
i If you select the oven function « ECO /  », the time indicator displays « ECO ».

4. To activate the temperature setting, press the button « TIMER / PARAMETER  » until the temperature indicator « **888** » and the icon « **°C** » are flashing. The corresponding indicator «  » also flashes and the indicator «  » is on.
5. To set the temperature, turn the rotary knob « OVEN TEMPERATURE / TIME  » until the desired temperature is displayed on the temperature indicator « **888** ».

i If you have selected an oven function **without individual temperature setting**, you can set the desired countdown time (duration of the cooking / baking time) **directly**.

6. To activate the setting of the countdown time (**duration of the cooking / baking time**), press the button « TIMER / PARAMETER  » until the time indicator « **88:88** » and the corresponding indicator «  » are **flashing**.
7. To set the countdown time (**duration of the cooking / baking time**), turn the rotary knob « OVEN TEMPERATURE / TIME  » until the desired countdown time is displayed on the time indicator « **88:88** ».

8. Press the button « TIME  » once to activate the setting « **END OF THE COOKING / BAKING TIME** »
 9. The corresponding indicator «  » and the hour value of the time indicator « **88:** » flash. The indicator « END OF THE COOKING / BAKING TIME  » is on.
 10. Turn the rotary knob « OVEN TEMPERATURE / TIME  » to set the hour value of the desired time by which the cooking / baking process should be finished. **Please note** that the appliance is equipped with a **24-hour display**.
 11. Press the button « TIME  » again to change to the minute setting.
 12. The minute value of the time indicator « **:88** » **flashes**.
 13. Turn the rotary knob « OVEN TEMPERATURE / TIME  » to set the minute value of the desired time by which the cooking / baking process should be finished.
- i** Press the button « TIME  » repeatedly to change between hour and minute setting.
14. When the desired time is displayed, press the button « START  » **within 10 seconds** to save the settings.
 15. The following icons are displayed; for example, see also fig. below:
 - a) the selected oven function is displayed; **1** / s. fig. below.
 - b) the indicator « END OF THE COOKING / BAKING TIME  » is on (**3**).
 - c) the indicator « TIME / SYSTEM TIME  » is on (**6**).
 - d) the time indicator « **88:88** » displays the **current** time / system time; (**4** / here as an example: 12:23 o'clock).
 - e) the temperature indicator « **888** » displays the default **or** the self-chosen temperature (**7**).



16. **The cooking process (working mode) starts at the calculated time.**
- i** To indicate the **starting time** of the cooking process on the display, press the button « TIME  » once (starting time = end of the cooking / baking time - duration of the cooking / baking time).

- i** When the temperature inside the oven has almost reach the set temperature, an acoustic signal sounds for 2 seconds.
17. When the set countdown time has elapsed, an acoustic signal sounds continuously; the oven is **switched off automatically and returns to STANDBY MODE**. Press any operating button to stop the acoustic signal.
 18. After the end of operation, the cooling fan still continues to run for a while (approx. 35 minutes), even if the appliance itself is switched off.
- i** When the temperature inside the oven **falls below** 100 °C, the cooling fan is switched off **automatically**.
 - i** If the temperature inside the oven **falls below** 30 °C, the temperature indicator displays « **Lo** ».
 - i** If you do **not** set a temperature or a cooking / baking time, **or** if you do not press the button « START  » within 10 seconds after you have carried out the settings, the appliance returns to STANDBY MODE **automatically**.
 - i** Press the button « PAUSE / CANCEL  » **once** to pause the cooking process. The indicators of the temperature and time are flashing. Press the button « START  » to continue the cooking process.

EXAMPLE

- i** Please note that the appliance is equipped with a 24-hour display. E.g.: if you want to set the time “1.00 p.m.”, you must set the display to 13.00 o'clock.
- ❖ It is **8:00 a.m.** You want to cook or bake for **2 hours**. The cooking / baking time should be finished at **1:00 p.m.**
 - ❖ To set the programme please follow the instructions given above in: "HOW TO SET THE AUTOMATIC COOKING / BAKING FUNCTION".
1. Set the **duration** of the cooking / baking time to **2 hours**.
 2. Set the **time** by which the cooking / baking process **should be finished** to **13:00**.
 3. The **calculated** cooking process starts at **11:00 a.m.**
 4. At **13:00 o'clock** (1:00 p.m.) the oven will be switched off automatically. The oven returns to STANDBY MODE.

4.4.4 How to cancel the programming

HOW TO CANCEL THE TIMER (HOB GUARD)

- If you press the button « PAUSE / CANCEL  » **once while you set the timer**, the current setting is cancelled and the appliance returns to STANDBY MODE.

OR

- When the timer is **in operation**, press and **hold** the button « PAUSE / CANCEL  » **for a few seconds**.³⁴ The timer function is cancelled and the appliance returns to STANDBY MODE.

HOW TO CANCEL THE DURATION OF THE COOKING / BAKING TIME:

- If you press the button « PAUSE / CANCEL  » **after** you have carried out the settings **and before** you press the button « START  », the settings are cancelled and the appliance returns to STANDBY MODE.

OR

- When the oven is in **working mode**: press the button « PAUSE / CANCEL  » **twice** (press once = pause / press twice = cancel) to cancel the cooking process and the settings. The appliance returns to STANDBY MODE.

HOW TO CANCEL THE AUTOMATIC COOKING / BAKING FUNCTION

- If you press the button « PAUSE / CANCEL  » **after** you have carried out the settings **and before** you press the button « START  », the settings are cancelled and the appliance returns to STANDBY MODE.

OR

- When the oven is in **working mode**: press the button « PAUSE / CANCEL  » **twice** (press once = pause / press twice = cancel) to cancel the cooking process and the settings. The appliance returns to STANDBY MODE.

³⁴ Depending on model.

4.5 Pyrolytic self-cleaning programme

 **WARNUNG!** The appliance **must not** leave unattended during the pyrolytic self-cleaning process.

 **WARNUNG!** The internal temperature of the oven can reach more than 400 °C. RISK OF BURNS!

 **WARNUNG!** The accessible parts of the oven become hot during the self-cleaning process, so keep children away from the operating appliance. Touching the appliance while it is operating can cause serious burns.

 **WARNING!** Remove any pets from the room the oven is installed in. During the pyrolytic self-cleaning process, pets can be very sensitive to local temperature fluctuations and released vapours.

NOTICE! The pyrolytic self-cleaning programme must be used for the cleaning of the oven only. **No other use is permitted: it will affect your guarantee rights.**

- ❖ The appliance is equipped with a pyrolytic self-cleaning programme which enables an easier cleaning of the interior of the oven.
 - ❖ The word pyrolysis comes from the Greek (pyro = fire / heat, lysis = dissolution / cleavage) and describes a thermo-chemical cleavage of organic compounds by high temperatures.
 - ❖ The pyrolytic self-cleaning programme works with intense heat. When the pyrolytic self-cleaning programme is started, the oven heats up to more than 400 degrees Celsius (°C). Dirt particles are burned and remain in the oven as ash. After cooling down, the ash can be removed easily using a microfibre cloth.
-  The efficiency of the pyrolytic self-cleaning programme always depends on the degree of soiling of the oven.

WARNING!

PYROLYTIC SELF-CLEANING PROGRAMME: IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS AND SAFETY INFORMATION!

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

- **Always remove the removable accessories from the appliance before you start the pyrolytic self-cleaning programme:** e.g. grilling grate, drip tray, baking tray, side rack(s), etc.³⁵; otherwise the high temperature can damage the accessories irreversibly.
- Remove any cookware from the oven. **RISK OF DAMAGE!**
- The internal temperature of the oven can reach more than 400 °C.
- During the pyrolytic self-cleaning process, smoke and irritant odours may occur. Before you start the pyrolytic self-cleaning programme, remove coarse impurities (e. g. food residues, oil and grease deposits, liquid residues, etc.) inside the oven to avoid strong odours and smoke during the pyrolytic self-cleaning process. **RISK OF FIRE!**
- The room the oven is installed in must be well ventilated during **and** after the pyrolytic self-cleaning process.
- Clean the inside of the oven door and the edge surfaces near the door seal. Do not scrub the door seal. Do not remove the door seal. The door seal must not be damaged, otherwise steam and intense heat will escape from the oven. **RISK OF FIRE! RISK OF INJURY! RISK OF BURNS! RISK OF SCALDING!**
- If the door seal is damaged, you must not use the oven. In such a case, contact the after sales service.
- If a hob is installed above the oven or if other appliances are installed in the same built-in furniture as the oven, you **must not** use the hob and / or the other appliances during the pyrolytic self-cleaning process of the oven. **RISK OF DAMAGE!**
- The accessible parts of the oven become hot during the pyrolytic self-cleaning process, so keep children away from the operating appliance. Touching the appliance while it is operating can cause serious burns. **RISK OF BURNS!**
- Do not hang flammable objects (e.g. tea towels, etc.) on the door handle of the oven door. **RISK OF FIRE!**
- The door locking of the oven is activated **automatically** and remains active during the **entire** pyrolytic self-cleaning process. When the pyrolytic self-cleaning process is finished and the temperature inside

³⁵ Removable accessories: depending on model.

the oven is **less than 280 °C**, the door locking of the appliance is deactivated.

- Always ensure that foreign objects cannot get into the closing opening of the oven door, otherwise the automatic door locking may be blocked. **RISK OF DAMAGE!**
- The vapours that are released during the pyrolytic self-cleaning process (e.g. by the burning of leftovers) are **not dangerous** to persons (incl. children and persons with health problems).
- Pets can be very sensitive to smoke and vapours which are released during the pyrolytic self-cleaning process. Always keep pets away from the operating appliance. Small animals may also be sensitive to local temperature fluctuations during the pyrolytic self-cleaning process. **It is recommended to remove any pets from the room during the entire pyrolytic self-cleaning process.**
- Due to the high temperatures during the pyrolytic self-cleaning process, the interior of the oven and the oven equipment (suitable for cleaning with the pyrolytic self-cleaning programme) may change their colour and / or lose their shine. This process is normal and is not a guarantee case.
- **Never** use water or detergents to remove the remaining residues after the pyrolytic self-cleaning programme has finished. Simply remove the residues using a microfibre cloth. Do not scrub the door seal.

NOTICE! If the appliance is disconnected from the mains during the self-cleaning process, the door locking remains activated. You have to connect the appliance to the mains again so the automatic door locking can be deactivated. However, the automatic door locking will only be deactivated if the temperature inside the appliance is less than 280 °C.

NOTICE! When the seal of the oven door is damaged, it must be replaced by the manufacturer or an authorized aftersales service or a qualified professional only. **Original spare parts should be used only.**

**PYROLYTIC SELF-CLEANING PROGRAMME:
-CLEANING OF THE OVEN WITH HEAT-**

- i** The default temperature of the self-cleaning programme is **factory-set** and **cannot be changed**.
- i** The default duration of the self-cleaning programme is **factory-set (1.5 hours)** but **can** be changed individually. The settable duration is **at least from 1 hour to max. 2 hours**.

1. The oven must be in **STANDBY MODE**. In STANDBY MODE, the display indicates the time / system time and the indicator « TIME / SYSTEM TIME  » is on.
2. Turn the rotary knob for the selection of the OVEN FUNCTIONS «  » until the icon of the pyrolytic self-cleaning programme «  » (see also chapter 4.8) is displayed.
3. The temperature indicator « 888 » displays the set self-cleaning programme « PYR » and the time indicator « 88:88 » displays the **default duration** of the self-cleaning programme.
4. If desired, turn the rotary knob « OVEN TEMPERATURE / TIME  » to change the default duration of this programme. The settable duration is **at least from 1 hour to max. 2 hours**.

i The default **temperature** of the self-cleaning programme **cannot be changed**.

5. Press the button « START  » **within 10 seconds** to start the self-cleaning programme. The countdown starts and the oven is in working mode.
6. The door locking of the appliance is activated automatically and the indicator of the door locking «  » goes on; see also chapter 4.6 AUTOMATIC DOOR LOCKING.
7. The self-cleaning process is in operation; the following icons are displayed:
 - a) the self-cleaning programme «  » is displayed.
 - b) the indicator « DURATION  » is on.
 - c) the time indicator « 88:88 » displays the countdown time (duration of the self-cleaning programme).
 - d) the temperature indicator « 888 » displays the self-cleaning programme « PYR ».
 - e) the indicator of the door locking «  » goes on.
8. When the set time has elapsed, an acoustic signal sounds continuously; the oven is **switched off automatically and returns to STANDBY MODE**. Press any operating button to stop the acoustic signal.
9. As long as the temperature inside the oven **exceeds 300 °C**, the **door locking** of the appliance remains **activated**. The indicator of the door locking «  » also is on in standby mode; s. fig. below.



10. As soon as the temperature in the oven is **less than 280 °C**, the **door locking** of the appliance will be **deactivated**. The indicator of the door locking «  » goes off; s. fig. below.



11. After the use of the self-cleaning programme: ensure that the oven **has cooled down completely** before you open the door. **RISK OF BURNS! RISK OF INJURY!**
12. Open the oven door and wipe the interior using a microfibre cloth only.

 **WARNING!** Never use a steam cleaner! RISK OF ELECTRIC SHOCK!

 **WARNING!** After the use of the self-cleaning programme: ensure that the oven **has cooled down completely** before you open the door. **RISK OF BURNS! RISK OF INJURY!**

NOTICE! Never use water or detergents to remove the remaining residues after the self-cleaning programme has finished. Simply remove the residues using a microfibre cloth.

NOTICE! This programme **must be used** for the cleaning of the oven only!

4.6 Automatic door locking

- ❖ The oven is equipped with an **automatic** DOOR LOCKING.

THE DOOR LOCKING IS ACTIVATED AUTOMATICALLY UNDER THE FOLLOWING CONDITIONS:

- during the self-cleaning process (pyrolytic self-cleaning programme).
- as soon as the temperature inside the oven **exceeds 300 °C**.
- when the oven is in standby mode and the temperature sensor has an open circuit or a short circuit.

THE DOOR LOCKING IS DEACTIVATED AUTOMATICALLY UNDER THE FOLLOWING CONDITIONS:

- when the self-cleaning process is paused or finished **and** the temperature inside the appliance is **less than 280 °C**.
- as soon as the temperature inside the oven is **less than 280 °C**.

NOTICE! If the appliance is disconnected from the mains during the self-cleaning process, the door locking remains activated. You have to connect the appliance to the mains again so the automatic door locking can be deactivated. However, the automatic door locking will only be deactivated if the temperature inside the appliance is less than 280 °C.

HOW TO FORCE THE DEACTIVATION OF THE DOOR LOCKING MANUALLY

i The door locking is activated or deactivated as soon as the corresponding requirements are met.

❖ **The door locking is not intended to be manually deactivated by default.** If it necessary to deactivate the door locking manually, you have to force this deactivation. Proceed as follows.

1. The oven must be in **STANDBY MODE**. In STANDBY MODE, the display indicates the time / system time and the indicator « TIME / SYSTEM TIME  » is on.
2. Press and **hold** the buttons « TIME  » **and** « PAUSE / CANCEL  » **simultaneously** to force the deactivation of the door locking manually.
3. An acoustic signal sounds and the indicator of the door locking «  » goes off.
4. The door locking is deactivated. The door of the oven can be opened carefully.

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

⚠ WARNING! The interior parts of the oven **can still be extremely hot**. Do not touch any parts inside the oven until the oven has cooled down completely. **RISK OF BURNS! RISK OF INJURY!**

PLEASE NOTE: if you have forced the deactivation of the door locking manually, you **must always reset the oven**; otherwise the appliance cannot be used properly. Proceed as follows.

1. Disconnect the appliance from the mains.
2. Connect the appliance to the mains again.

3. The self-test of the door locking starts automatically; see also chapter 4.3 HOW TO USE THE OVEN / SELF-TEST OF THE AUTOMATIC DOOR LOCKING.
4. If the self-test of the door locking is completed successfully and no error code is displayed, you can use the oven again as usual.
5. You may need to set the **current time** again; s. chapter. 4.3.3 SETTING OF THE TIME / SYSTEM TIME.

NOTICE! Use the possibility of manual deactivation of the door locking in an emergency **only**. The door locking is not intended to be manually deactivated by default.

NOTICE! If you have forced the deactivation of the door locking manually, you **must always** reset the oven.

4.7 Time query function

HOW TO QUERY THE TIME / SYSTEM TIME

1. The oven is in operation (working mode).
2. The time indicator displays the cooking / baking time.
3. To indicate the current time / system time on the display, press the button « TIME  » **once**.
4. The time indicator displays the **current time / system time**.
5. After 10 seconds the cooking / baking time is displayed **automatically** again.
You can also press the button « TIME  » **once again** to return to the indication of the cooking / baking time.

HOW TO QUERY THE REMAINING COUNTDOWN TIME OF THE TIMER, THE AUTOMATIC COOKING / BAKING FUNCTION, ETC.

1. The time indicator displays the time / system time.
2. To indicate the remaining countdown time on the display, press the button « TIMER / PARAMETER  » **once**.
3. The time indicator displays the **remaining countdown time**.
4. After 10 seconds the time / system time is displayed **automatically** again.

 If the remaining countdown time is less than one minute, « **00:00** » is displayed.

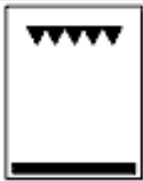
HOW TO QUERY THE STARTING TIME OF THE COOKING PROCESS WHEN THE AUTOMATIC COOKING / BAKING FUNCTION IS SET

1. The automatic cooking / baking function is set.
2. The time indicator displays the **current** time / system time.
3. To indicate the **starting time** of the cooking process on the display, press the button « TIME  ».
4. The time indicator displays the **starting time of the cooking process**.
5. After 10 seconds the current time / system time is displayed **automatically** again. You can also press the button « TIME  » **once again** to return to the indication of the time / system time.

4.8 Oven functions and self-cleaning programme

FUNCTION	ICON	DESCRIPTION
1		<u>RAPID PREHEATING</u> ➤ The inner <u>and</u> outer part of the grill element (complete top heating element), the bottom heat and the fan operate simultaneously to obtain an alternating heat circulation. ➤ Due to the additionally activated fan, the heat circulates; this circulation ensures an even heat distribution. ➤ This function is suitable for the rapid preheating of the oven.
2		<u>DEFROST</u> ➤ The fan works without a heat setting. ➤ You can defrost frozen food. ➤ Defrosting time depends on size and weight of the food. The defrosting time can also be found in the instructions on the label of the food packaging.
3		<u>BOTTOM HEAT</u> ➤ Switches on the bottom heat of the oven, e.g. for final backing from the bottom (e.g. pizza, etc.). ➤ This function is also suitable for slow cooking and for warming up.

FUNCTION	ICON	DESCRIPTION
4		<u>GRILL</u> (INNER GRILL ELEMENT) ➤ This function switches on the <u>inner part</u> of the grill element (top heating element) only. ➤ The heat is emitted directly on the food under the grill element. ➤ The inner part of the grill element is suitable for the grilling of small portions.; e.g. of bacon, of toast, of small fish and meat portions, etc.
5		<u>GRILL + FAN</u> (COMPLETE GRILL ELEMENT) ➤ The grill (complete top heating element) and the fan operate simultaneously. ➤ Accelerates grilling and improves the taste of the food. ➤ Suitable for the fast browning of food, e.g. steaks, burgers. ➤ Maintains the juiciness of the food, e.g. of steaks, burgers, etc.
6		<u>GRILL + BOTTOM HEAT</u> (INNER GRILL ELEMENT) ➤ The inner part of the grill element (top heating element) and the bottom heat operate simultaneously. ➤ Suitable to grill / cook on one cooking level.

FUNCTION	ICON	DESCRIPTION
7		<u>GRILL</u> (COMPLETE GRILL ELEMENT) ➤ The inner <u>and</u> outer part of the grill element (complete top heating element) operate simultaneously. ➤ The heat is emitted directly onto the food under the grill element. ➤ Grilling with the complete grill element allows higher temperatures in the top area and intensifies browning; it also allows the preparing of larger portions.; e.g. of sausages, steaks, fish, etc.
8 Eco		<u>ENERGY SAVING GRILL MODE</u> (INNER GRILL ELEMENT) ➤ The inner part of the grill element (top heating element) and the bottom heat operate simultaneously. ➤ The oven temperature rises slowly and the heat can penetrate into the food completely. This reduces excess heat and makes grilling more energy efficient. ➤ This function is suitable, inter alia, for slowly cooking food.

FUNCTION	ICON	DESCRIPTION
Self-cleaning		<u>PYROLYTIC SELF-CLEANING PROGRAMME</u> ❖ The pyrolytic self-cleaning programme makes it easier to clean the interior of the oven. Before you use this programme, strictly observe the instructions and information given in chapter 4.5 PYROLYTIC SELF-CLEANING PROGRAMME. ❖ Dirt particles are burned at high temperature and remain in the oven as ash. After cooling down, the ash can be removed easily using a microfibre cloth. i <u>Always</u> remove the removable accessories from the appliance before you start the self-cleaning programme; e.g. grilling grate, drip tray, baking tray, side rack(s), etc.³⁶; otherwise the high temperature can damage the accessories irreversibly. i The default temperature of the self-cleaning programme is factory-set and <u>cannot</u> be changed. ⚠ WARNING! The internal temperature of the oven can reach more than 400 °C. RISK OF BURNS! ⚠ WARNING! After the use of the cleaning programme: ensure that the oven has cooled down completely before you open the door. RISK OF BURNS! RISK OF INJURY! NOTICE! The pyrolytic self-cleaning programme must be used for the cleaning of the oven <u>only!</u>

i If one of the oven functions 1 - 8 is set, the cooling fan of the appliance operates at **low** speed.

i If the temperature inside the oven exceeds 300 °C, the cooling fan operates at **high** speed.

³⁶ Removable accessories: depending on model.

- i** The cooling fan switches off automatically when the temperature inside the oven falls below 100 °C.

5. Environmental protection

5.1 Environmental protection: disposal

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

5.2 Environmental protection: energy saving

- ❖ Use proper cookware for cooking.
- ❖ Cookware with thick, flat bases can save up to 1/3 of electric energy. Remember to cover your cookware if possible; otherwise you will use four times as much energy!
- ❖ Match the size of the cookware to the surface of the heating plate. A cookware should never be smaller than a heating plate.
- ❖ Ensure that the heating plates and the cookware are clean.
- ❖ Soils prevent heat-transfer. Repeatedly burnt-on spillages can often be removed by products, which will damage the environment, only.
- ❖ Do not uncover the cookware too often (a watched pot-content will never boil!).
- ❖ Decrease the power level as soon as the desired cooking temperature is reached.
- ❖ Use pot-lids to shorten cooking times and save energy.
- ❖ Minimize the amount of cooking liquids or fat/oil to shorten cooking times.
- ❖ Select a high power level, when you start cooking. Reduce the power level, when your food has been heated up.
- ❖ For long cooking times: Switch off the cooking zones 5 to 10 minutes before you will finish cooking. This saves up to 20 % of energy.
- ❖ You can use the residual heat of the cooking zones for saving energy when starting a new cooking procedure on a cooking zone which is still warm / hot.
- ❖ Do not open the oven door unnecessarily often.
- ❖ Switch off the oven in good time and make use of the residual heat.
- ❖ Only use the oven when cooking larger dishes.
- ❖ Meat of up to 1 kg can be cooked more economically in a pan on the hob.
- ❖ Make use of the residual heat of the oven.

- ❖ If the cooking time takes longer than 40 minutes, switch off the oven 10 minutes before.
- ❖ For baking it is better to use black trays which conduct heat better and shorten the baking time.
- ❖ Make sure the oven door is closed properly.
- ❖ Heat can escape through spillages on the door seals. Clean up any spillages immediately.
- ❖ Do not install the oven / hob near of refrigerators / freezers. Otherwise the energy consumption increases unnecessarily.

6. Cooking guidelines

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

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

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

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

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

6.1 Tips for cooking and frying (hob)

SIMMERING / COOKING OF RICE

- ❖ Simmering is cooking with a temperature of approx. 85 °C. At this temperature small bubbles ascend to the surface of the cooking liquid. Simmering is a perfect way to cook delicious soups and stews as the flavours of the food unfold completely without being over-heated. You should also cook egg-based sauces and sauces thickened with flour in this way.

- ❖ Some cooking procedures, including the cooking of rice with the absorption-method (= the water is consumed completely), require a setting above the lowest power level, so the food is cooked within the recommended cooking time.

STEAKS

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

ASIAN-STYLE COOKING

1. Choose a wok with a flat base or a big pan.
2. Prepare all ingredients and the cooking utensils you need. Asian-style cooking should work fast. If you want to cook a big amount of food, you should divide the food into several portions.
3. Preheat the wok / pan briefly and add two tablespoons of oil.
4. Cook the meat first. Put it aside and keep it warm.
5. Now cook the vegetable. When the vegetable is hot but still crisp, reduce the power level. Add the meat and, if desired, a sauce.
6. Sauté the complete food carefully so all components are hot.
7. Serve immediately.

6.2 Tips for baking and roasting (oven)

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

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

6.3 Tips for grilling (oven)

1. Turn the rotary knob for the selection of the oven functions until the desired grill function is displayed.
2. Preheat the oven for approx. 4 minutes.
3. When you grill your food on a grilling grate, also insert a drip tray to catch the dripping grease and to keep the appliance clean.
4. **Always** keep the door of the oven closed.
5. Turn your food over after half of the grilling-time.
6. Spread your food with a little bit of oil before grilling.

NOTICE! Do not use aluminium foil for grilling. Do not wrap your food in aluminium foil and do not cover the grillage with aluminium foil. The aluminium foil will reflect the heat of the grill so the appliance may be damaged.

NOTICE! Do not place the drip tray (oven pan) or the baking tray (deep oven pan)³⁷ in the upper levels (4 / 5³⁸) of the oven. The intense heat in the upper levels of the oven can warp the material of the accessories so that the interior of the oven can be damaged when removing the drip tray / baking tray. **RISK OF DAMAGE!**

³⁷ Depending on model.

³⁸ Depending on model

7. Cleaning and maintenance

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

⚠ WARNING! Never use a steam cleaner to clean the appliance. The steam will cause serious damage to the electric components of the appliance. **RISK OF ELECTRIC SHOCK!**

DETERGENTS

- **Do not use** any abrasive detergents!
- **Do not use** any organic detergents! ³⁹
- **Do not use** essential oils!
- **Never** use solvents.

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

7.1 Cleaning of the hob

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

³⁹ Detergents such as vinegar, citric acid etc.

KIND OF CONTAMINATION	
STRATEGY	SAFETY GUIDELINES
DAILY CONTAMINATION OF THE GLASS CERAMIC (FINGERPRINTS, STAINS CAUSED BY FOOD, NON-SUGARY SPILLAGES).	
1. Disconnect the appliance from the mains (fuse-box). 2. Use a suitable detergent for glass ceramic while the glass ceramic is still warm - but not hot! 3. Clean with a soft cloth / kitchen paper and water, then dry carefully. 4. Connect the appliance to the mains again.	➤ While the appliance is disconnected from the mains the residual heat indicator does not work, so the cooking zones may be still hot. Be very careful. ➤ Scourers, nylon-scourers and abrasive detergents can scratch the glass ceramic. Read the product information of these detergents, so you know if they are suitable to clean glass ceramic. ➤ Do not leave any residuals of a detergent on the glass ceramic as it can turn stained permanently.
OVERCOOKED OR MELTED FOOD AND STAINS CAUSED BY HEATED SUGAR-CONTAINING FOOD ON THE GLASS CERAMIC.	
❖ Remove such a contamination immediately with a suitable glass ceramic scraper. Beware of cooking zones which are still hot! 1. Disconnect the appliance from the mains (fuse-box). 2. Hold the scraper in a 30°-angle and scrape off the contamination to a cold area. 3. Clean the contaminated area with a dish towel / kitchen paper. 4. Proceed as described in steps 2 - 4 in the previous section.	➤ Remove such contaminations as soon as possible. When they cool down on the glass ceramic, they are difficult to remove and may damage the glass ceramic permanently. ➤ Be very careful when using the scraper so that you do not cut yourself (especially, when you have removed the safety cover).

7.2 Cleaning of the oven

1. Clean the oven after **each** use.
2. Clean the interior with warm water and a little bit of washing-liquid. Use a sponge or a soft cloth. **Never** use abrasive or aggressive detergents.
3. Dry thoroughly after cleaning.
4. Clean the outside of the oven with warm soapy water. Use a sponge or a soft cloth. **Never** use abrasive or aggressive detergents.

i To clean the **interior of the oven**, you can also use the PYROLYTIC SELF-CLEANING PROGRAMME; **strictly observe the instructions and information given in chapter 4.5 PYROLYTIC SELF-CLEANING PROGRAMME.**

⚠ WARNING! Never use a steam cleaner! RISK OF ELECTRIC SHOCK!

NOTICE! If you use a special oven-detergent, check that the detergent is suitable for your appliance (instructions on the packaging of the detergent).

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

7.3 Cleaning of the oven door

- Clean the door very carefully.
- Do not use any abrasive detergents; otherwise you may damage or break the glass.
- Use wash-up liquid and warm water.

7.4 Replacing of the illuminant

⚠ WARNING! Switch off the appliance and let it cool down **completely**. Disconnect the appliance from the mains before maintenance (fuse box of your household power supply)! **RISK OF ELECTRIC SHOCK!**

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

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

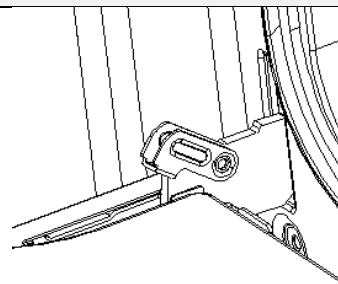
1. **Disconnect the appliance from the mains: switch off the corresponding fuse in the fuse box of your household power supply!**
2. Place a dishcloth in the interior of the cold oven to protect it from possible damage.
3. Unscrew the lamp cover anticlockwise. Clean the lamp cover and wipe it dry thoroughly.
4. Unscrew the illuminant from the socket and replace it with a high temperature illuminant (300 °C) of the **same type**: Voltage 230 V / Power 25 W / Thread E 14
5. Do not use any other type of illuminant.
6. Screw the new illuminant in. Check its proper position in the socket.
7. Replace the lamp cover.
8. **Remove the dishcloth** and switch on the corresponding fuse in the fuse box of your household power supply again.

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

7.5 Removing of the oven door

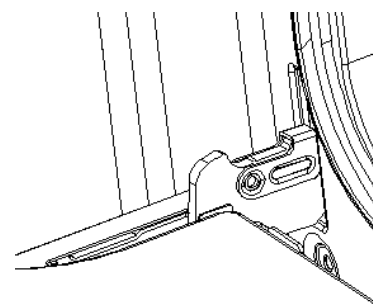
HOW TO REMOVE THE OVEN DOOR

1. Open the door and push the safety catches of the two hinges upwards (s. fig. on the right).
2. Close the door slightly.
4. Lift the door and pull it towards your direction carefully.



HOW TO INSTALL THE OVEN DOOR

1. To reassemble proceed in reverse order (s. above).
2. Check that the groove of the hinge bracket is positioned properly in its guide.
3. After reassembling the door close the safety catches carefully (s. fig on the right).

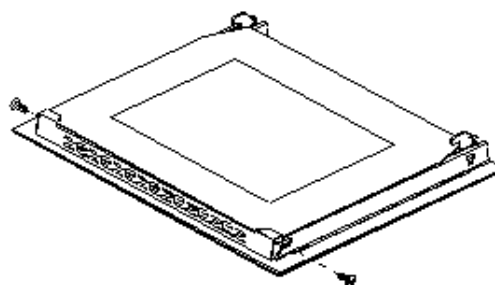


4. **If the safety catch is not closed properly you will damage the hinges when closing the door.**

7.6 Removing of the glass panel of the oven door

HOW TO REMOVE THE GLASS PANEL

1. Unscrew and unfasten the bracket latch that is in the corner at the top of the door.
2. Take out the glass from the second blocking mechanism and remove it.



3. Clean both sides of the glass panel using a suitable, mild detergent.

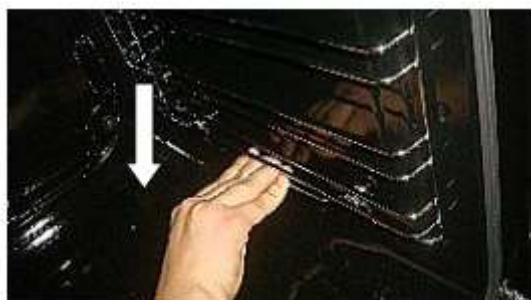
HOW TO INSTALL THE GLASS PANEL

1. After cleaning, insert and block the glass panel.
2. Screw in the blocking mechanism.

7.7 Removing of the side rack(s)⁴⁰

i Depending on model, the side rack(s)⁴¹ can be removed.

1. Press the side rack at the bottom end downwards slightly until it has been detached from the mounting.



2. Pull the detached side rack forward slightly.

⁴⁰ Depending on model.

⁴¹ Depending on model.



3. To remove the side rack, hold it to the oven horizontally.



4. To reinsert the side rack, please proceed in reverse order.

8. Trouble shooting

⚠ DANGER! Never try to repair the appliance yourself. Repairs carried out by unauthorized persons can cause serious damage. If the appliance does not operate properly, please contact the aftersales service **or** the shop you purchased the appliance at.⁴²

EMERGENCY MEASURES

1. Switch off the entire appliance.
 2. Disconnect the appliance from the mains (fuse box of your household power supply).
 3. Contact your aftersales service **or** the shop you purchased the appliance at.
- Check the schedule below before you contact your aftersales service **or** the shop you purchased the appliance at.

⁴² Depending on model: s. page « SERVICE INFORMATION » at the end of this instruction manual.

MALFUNCTION	
POSSIBLE CAUSES	MEASURES
THE APPLIANCE DOES NOT WORK AT ALL.	
➤ The appliance is not supplied with energy.	➤ Check that the appliance is connected to the mains. Check the household fuse box. Is there a power failure at your place of residence?
THE GLASS CERAMIC IS SCRATCHED.	
➤ You used unsuitable cookware with sharp edges.	➤ Use suitable cookware.
➤ You used an unsuitable detergent, e.g. an abrasive.	➤ Use suitable detergents.
SOME COOKWARE MAKE CRACKING OR CLICKING NOISE.	
➤ Your cookware is produced with layers made of different kinds of metal.	➤ This is normal for such a cookware and does not indicate a malfunction.
THE APPLIANCE OR A COOKING ZONE HAS BEEN SWITCHED OFF AUTOMATICALLY AND UNEXPECTEDLY, AN ACOUSTIC SIGNAL SOUNDS AND AN ERROR CODE IS DISPLAYED⁴³ (TYPICALLY ALTERNATING WITH ONE OR TWO DIGITS ON THE TIMER-DISPLAY).	
➤ Technical malfunction.	➤ Note the complete error code ⁴⁴ , disconnect the appliance from the mains and contact the shop you purchased the appliance at
THE APPLIANCE DOES NOT HEAT.	
➤ You have not set a temperature.	➤ Set a temperature.
➤ You have not set the timer ⁴⁵ .	➤ Set the timer.
➤ The heating element is defective.	➤ Please contact the aftersales service.

⁴³ Depending on model.

⁴⁴ Depending on model.

⁴⁵ Depending on model.

MALFUNCTION	
POSSIBLE CAUSES	MEASURES
THE INTERNAL LIGHT DOES NOT WORK.	
➤ The illuminant is loose or damaged.	➤ Tighten or replace the illuminant.
NOISE CAUSED BY THE FAN INSIDE THE APPLIANCE.	
➤ The cooling-fan the appliance is equipped with ⁴⁶ protects the electronics from being overheated. It may continue to run even after you have switched the appliance off.	➤ Normal operating condition. Do not disconnect the appliance from the mains while the fan is running.
THE OVEN DOOR CANNOT BE OPENED.	
➤ Temperature inside the oven: > 300 °C.	➤ Wait until the appliance has cooled down. The door locking is deactivated automatically.
➤ The door locking is defective.	➤ Please contact the aftersales service (see also chapter 8.1 ERROR CODES).
➤ Temperature sensor error.	➤ Please contact the aftersales service (see also chapter 8.1 ERROR CODES).

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

⁴⁶ Depending on model.

8.1 Error codes

ERROR CODE	ERROR	DESCRIPTION / MEASURES
E - 1	SENSOR ERROR	➤ Short circuit of the sensor. ➤ Open circuit during working mode. ❗ An acoustic signal sounds 10 times (once per second). ❗ The door locking will be activated. ❗ Press the button « PAUSE / CANCEL  » to return the appliance to STANDBY MODE.
E - 2	ERROR OF THE HEATING ELEMENT	➤ After 5 minutes of heating, the temperature of the oven is < 35 °C (exception: oven functions « DEFROST » and « ECO »). ❗ An acoustic signal sounds 10 times (once per second). ❗ Press the button « PAUSE / CANCEL  » to return the appliance to STANDBY MODE.
E - 3	DOOR LOCKING ERROR	➤ During the self-test of the door locking: correct door locking signal is not detected. ➤ During the self-cleaning process: door locking error / door not properly closed (close the door properly). ❗ An acoustic signal sounds 10 times (once per second). ❗ Press the button « PAUSE / CANCEL  » to return the appliance to STANDBY MODE.
E - 4	MCU FAILURE	➤ MCU register failure

ERROR CODE	ERROR	DESCRIPTION / MEASURES
E - 5	FAILURE OF THE COMMUNICATION LINE	➤ Whenever the power board cannot receive valid communication data from the display board within 20 seconds, the power board automatically switches off all loads / connections.
E - 6	FAILURE OF THE COMMUNICATION LINE	➤ If the display board cannot receive valid communication data from the power board within 20 seconds, the display board sends data to close all connections / loads.
E - 7	DEFECTIVE SENSOR OR HEATING ELEMENT CIRCUIT	➤ High-temperature protection is provided and the loads / connections are switched off within 10 seconds.

i If any error code is indicated on the display but the problem could not be solved, **disconnect** the appliance from the mains and **contact the aftersales service**.

9. Technical data

TECHNICAL DATA*	
Model	Built-in oven with hob incl. pyrolysis
Control panel	Stainless steel
Material: hob	Glass ceramic incl. aluminium frame
Energy efficiency category**	A
Energy efficiency index	92.80
Energy consumption / conventional	0.76 kW/h
Energy consumption (fan / hot air)	0.82 kW/h
Net volume oven in l	64.00
Number of heat sources per cooking chamber	1 (electric)
Number of cooking chambers	1
Size of the appliance	Medium: volume < 65 l
Cooking zones	2 + 1 dual cooking zone + 1 oval cooking zone (4 in total)

Diameters of the cooking zones	2*140 mm (1200 W) 1*120/180 mm (700 W / 1700 W) 1*270/165 mm (2000 W / 1100 W)
Oven functions	Grill (top heating element: complete) + bottom heat+ fan / defrost / bottom heat / grill (top inner heating element) / grill (top heating element: complete) + fan / grill (top inner heating element) + bottom heat / grill (top heating element: complete) / Eco
Automatic cleaning programme	Pyrolytic self-cleaning programme
Grill	✓
Fan	✓
Hot air	-
Full-glass inner door	✓
Telescopic rails	-
Timer	✓
Oven door / glass sheets	Black glass / 4
Body cooling	✓
Handles / switches	Aluminium
Retractable rotary knobs	-
Drip pan / grilling grate / baking tray	1 / 1 / 1
Noise emission	< 52 dB(A)
Max. power	8.90 kW
Voltage / frequency	220 - 240 V AC / 50 Hz
Dimensions: hob H*W*D in cm	5.50*58.00*51.00
Dimensions oven H*W*D in cm	59.50*59.50*55.00
Hob: weight net / gross in kg	7.50 / 9.00
Oven: weight net / gross in kg	34.00 / 38.00

❖ Technical modifications reserved.

*	According to Regulation (EU) No. 65/2014
**	A+++ (highest efficiency) to D (lowest efficiency)

10. Waste management

1. While unpacking, the packaging materials (polythene bags, polystyrene pieces, etc.) should be kept away from children and pets. **CHOKING HAZARD! RISK OF INJURY!**
2. Old and unused appliances must be sent for disposal to the responsible recycling centre. Never expose to open flames.
3. Before you dispose of an old appliance, **render it inoperative**. Unplug the appliance and cut off the entire power cord. Dispose of the power cord and the plug immediately. **Remove the door completely** so children are not able to get into the appliance as this endangers their lives!
4. Dispose of any paper and cardboard into the corresponding containers.
5. Dispose of any plastics into the corresponding containers.
6. If suitable containers are not available at your residential area, dispose of these materials at a suitable municipal collection point for waste-recycling.
7. Receive more detailed information from your retailer or your municipal facilities.



Materials marked with this symbol are recyclable.



Please contact your local authorities to receive further information.

11. Guarantee conditions

for large electric appliances; PKM GmbH & Co. KG, Neuer Wall 2, 47441 Moers

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

The guarantee claim does not cover:

1. fragile components as plastic, glass or bulbs;
2. minor modifications of the PKM-products concerning their authorized condition if they do not influence the utility value of the product;
3. damage caused by handling errors or false operation;
4. damage caused by aggressive environmental conditions, chemicals, detergents;
5. damage caused by non-professional installation and haulage;
6. damage caused by non common household use;
7. damages which have been caused outside the appliance by a PKM-product unless a liability is forced by legal regulations.

The validity of the guarantee will be terminated if:

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

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

PKM

August 2014

SERVICE INFORMATION



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

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

Änderungen vorbehalten	Subject to alterations
STAND	UPDATED
14.06.2020	06/14/2020