

# Inhaltsverzeichnis

<b>1 Hinweise</b>	<b>136</b>
1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise	136
1.2 Haftung des Herstellers	141
1.3 Zweck des Gerätes	141
1.4 Typenschild	141
1.5 Dieses Bedienungshandbuch	141
1.6 Entsorgung	141
1.7 Wie man dieses Bedienungshandbuch lesen muss	142
1.8 So können Sie Energie sparen	143
<b>2 Beschreibung</b>	<b>144</b>
2.1 Allgemeine Beschreibung	144
2.2 Kochfeld	145
2.3 Bedienblende	146
2.4 Weitere Teile	147
2.5 Verfügbares Zubehör	147
<b>3 Gebrauch</b>	<b>149</b>
3.1 Hinweise	149
3.2 Erster Gebrauch	150
3.3 Gebrauch der Zubehörteile	150
3.4 Gebrauch des Kochfeldes	151
3.5 Gebrauch der Öfen	157
3.6 Ratschläge zum Garen	158
3.7 Programmieruhr	160
<b>4 Reinigung und Wartung</b>	<b>165</b>
4.1 Hinweise	165
4.2 Reinigung des Gerätes	165
4.3 Ausbau der Backofentür	166
4.4 Außergewöhnliche Wartung	169
<b>5 Installation</b>	<b>172</b>
5.1 Positionierung	172
5.2 Elektrischer Anschluss	175
5.3 Für den Installateur	177

## ÜBERSETZUNG DER ORIGINALBETRIEBSANLEITUNG

Wir empfehlen Ihnen, dieses Bedienungshandbuch sorgfältig durchzulesen. Hier finden Sie wichtige Hinweise, um die Ästhetik und Funktionalität Ihres Gerätes erhalten zu können.

Weitere Informationen zu den Produkten finden Sie auf der Internetseite [www.smeg.com/en](http://www.smeg.com/en)



## 1 Hinweise

### 1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise

#### Personenschäden

- Das Gerät und seine zugänglichen Teile erhitzen sich stark während des Gebrauchs. Die Heizelemente während des Betriebs nicht berühren.
- Während des Verstellens von Speisen im Inneren des Backraums die Hände mit Wärmeschutzhandschuhen schützen.
- Niemals versuchen, eine Flamme oder einen Brand mit Wasser zu löschen. Das Gerät ausschalten und die Flamme mit einem Deckel oder einer Löschdecke abdecken.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Personen verwendet werden, die keine Erfahrung im Umgang mit Elektrogeräten haben, sofern diese von Erwachsenen, die für ihre Sicherheit verantwortlich sind, angewiesen oder beaufsichtigt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Kinder unter 8 Jahren dürfen sich nicht in der Nähe des Gerätes aufhalten, wenn sie nicht beaufsichtigt werden.
- Während des Betriebs Kinder unter 8 Jahren nicht in der Nähe des Gerätes lassen.
- Die Reinigung und Wartung dürfen nicht durch unbeaufsichtigte Kinder erfolgen.
- Denken Sie daran, dass die Kochzonen sich sehr schnell erwärmen. Das Erwärmen von leeren Töpfen vermeiden. Überhitzungsgefahr.
- Fette und Öle können Feuer fangen, wenn sie überhitzt werden. Sich während der Zubereitung von öl- oder fetthaltigen Speisen nicht entfernen. Brennende Öle oder Fette niemals mit Wasser löschen. Den Deckel auf den Topf setzen und die entsprechende Kochzone ausschalten.
- Der Garvorgang muss immer überwacht werden. Ein kurzer Garvorgang muss immer und ständig überwacht werden.
- Während des Betriebs keine Gegenstände aus Metall wie Geschirr oder Besteck auf das Kochfeld legen, denn sie könnten sich überhitzen.



- Keine spitzen Gegenstände aus Metall (Besteck oder Küchenhelfer) in die Öffnungen des Gerätes einführen.
- Kein Wasser direkt auf die heißen Backbleche gießen.
- Während des Garvorgangs muss die Backofentür fest verschlossen sein.
- Wenn Speisen bearbeitet werden müssen oder am Ende des Garvorgangs, die Tür 5 cm öffnen, den Dampf austreten lassen, dann die Tür komplett öffnen.
- Den Stauraum (wo vorhanden) nicht öffnen, solange der Backofen eingeschaltet und noch heiß ist.
- Nach der Verwendung des Ofens können die Gegenstände im Inneren des Stauraums sehr heiß sein.
- ENTZÜNDBARE MATERIALIEN NICHT IM STAURAU (SOFERN VORHANDEN) ODER IN DER NÄHE DES GERÄTES VERWENDEN ODER AUFBEWAHREN.
- KEINE SPRAYDOSEN IN DER NÄHE DIESES GERÄTES VERWENDEN, WÄHREND DIESES IN BETRIEB IST.
- Das Gerät nach dem Gebrauch ausschalten.
- KEINE VERÄNDERUNGEN AN DIESEM GERÄT VORNEHMEN.
- Vor jedem Eingriff auf das Gerät (Installation, Wartung, Aufstellung oder Versetzung) müssen immer persönliche Schutzausrüstungen griffbereit sein.
- Vor jedem Eingriff auf das Gerät den Hauptstromschalter ausschalten.
- Die Installation und die Wartungseingriffe müssen von qualifiziertem Fachpersonal und unter Berücksichtigung der geltenden Normen vorgenommen werden.
- Niemals versuchen, das Gerät ohne den Eingriff eines qualifizierten Technikers zu reparieren.
- Ist das Netzkabel beschädigt, muss unverzüglich der technische Kundendienst kontaktiert werden, der dasselbe austauschen wird.



### Schäden am Gerät

- Keine scheuernden oder ätzenden Reinigungsmittel für die Reinigung der Teile aus Glas verwenden (z. B. Scheuerpulver, Fleckentferner oder Metallschwämme).
- Eventuell Kochbesteck aus Holz oder Kunststoff verwenden.
- Roste und Backbleche müssen in die seitlichen Schienen bis zum vollständigen Einrasten eingefügt werden. Die mechanischen Sicherheitssperren vermeiden ein ungewolltes Herausziehen und müssen immer nach unten und zur Rückseite des Backraums gerichtet sein.
- Es ist verboten, sich auf das Gerät zu setzen.
- Das Gerät nicht mit einem Dampfstrahl reinigen.
- Öffnungen, Lüftungsschlitze und Wärmeauslässe nicht abdecken.
- Das Gerät während Garvorgängen, bei denen Fette oder Öle freigegeben werden können, nicht unbeaufsichtigt lassen, da sich diese durch Überhitzung entzünden können. Besonders vorsichtig vorgehen.
- Keine Gegenstände auf den Kochflächen zurücklassen.
- DIESES GERÄT DARF NICHT ALS RAUMHEIZER BENUTZT WERDEN.
- Keine Spray-Produkte in der Nähe des Backofens verwenden.
- Kein Geschirr oder Behälter aus Plastik zum Garen von Speisen verwenden.
- Keine geschlossenen Dosen oder Behälter in den Backraum einführen.
- Bei der Verwendung des Backofens alle nicht verwendeten Backbleche und Roste aus dem Backraum entfernen.
- Den Backofenboden mit Alufolie oder Stanniolpapier nicht abdecken.
- Keine Töpfe oder Backbleche direkt auf den Backraumboden stellen.
- Bei Verwendung von Backpapier darauf achten, dass dieses die Zirkulation der Heißluft im Inneren des Backofens nicht behindert.
- Keine Töpfe oder Backbleche direkt auf die Innenverglasung der Backofentür stellen.
- Die Kochgefäße oder Grillpfannen müssen sich innerhalb des Umrisses des Kochfeldes befinden.
- Alle Kochgefäße müssen einen flachen und ebenen Boden aufweisen.



- Bei Überlaufen des Inhalts muss die Flüssigkeit unverzüglich vom Kochfeld entfernt werden.
- Darauf achten, dass keine säurehaltigen Substanzen wie Zitronensaft oder Essig auf das Kochfeld fallen.
- Keine leeren Töpfe oder Pfannen auf die eingeschalteten Kochzonen stellen.
- Bei Rissen, Sprüngen oder Brüchen des Glaskeramikkochfeldes, ist das Gerät sofort auszuschalten. Sofort die Stromzufuhr sperren und sich an den technischen Kundendienst wenden.
- Personen mit Herzschrittmachern oder ähnlichen Geräten sollten sich vergewissern, dass die Funktionsweise dieser Geräte vom Induktionsfeld nicht beeinträchtigt wird (Frequenzbereich zwischen 20 und 50 kHz).
- Gemäß den Richtlinien zur elektromagnetischen Verträglichkeit gehört das Kochfeld mit elektromagnetischer Induktion der Gruppe 2 und der Klasse B an (DIN EN 55011).
- Das Gerät nicht mit einem Dampfstrahl reinigen.
- Keine rauen oder scheuernden Materialien bzw. scharfkantigen Metallschaber verwenden.
- Bei der Reinigung von Stahlteilen oder Metallflächen (z. B. eloxierte, mit Nickel behandelte oder verchromte Flächen) keine chlor-, ammoniak- oder bleichmittelhaltigen Produkte verwenden.
- Keine scheuernden oder ätzenden Reinigungsmittel für die Reinigung der Teile aus Glas verwenden (z. B. Scheuerpulver, Fleckenentferner oder Metallschwämme).
- Die abnehmbaren Teile des Kochfeldes wie Gitterroste, Brennerkränze und Brennerdeckel nicht im Geschirrspüler spülen.
- Die offene Backofentür beim Einschieben in den Schrank nicht als Hubvorrichtung verwenden.
- Keinen übermäßigen Druck auf die offene Backofentür ausüben.
- Den Türgriff nicht zum Anheben oder Versetzen dieses Gerätes verwenden.



### Installation

- DIESES GERÄT **DARF NICHT AUF BOOTEN ODER IN WOHNWAGEN INSTALLIERT WERDEN.**
- Das Gerät darf nicht auf einem Sockel installiert werden.
- Das Gerät mithilfe einer anderen Person in den Schrank einschieben.
- Um mögliche Überhitzungen zu vermeiden, darf das Gerät nicht hinter einer dekorativen Tür oder einer Platte installiert werden.
- Der Stromanschluss muss nur vom autorisierten technischen Personal ausgeführt werden.
- Der Erdungsanschluss ist obligatorisch und ist unter Einhaltung der Sicherheitsnormen für elektrische Anlagen vorzunehmen.
- Nur Kabel verwenden, die gegen eine Temperatur von mindestens 90 °C beständig sind.
- Das Anziehmoment der Schrauben der Leitungen für die Speisung des Klemmenbretts muss 1,5 - 2 Nm betragen.

### Für dieses Gerät

- Nach dem Gebrauch die Platten ausschalten. Sich niemals nur auf den Topfdetektor verlassen.
- Kinder sind immer zu beaufsichtigen, da sie die Anzeige der Restwärme nur schwer sehen können. Nach der Verwendung bleiben die Kochzonen eine gewisse Zeit lang sehr heiß, auch, wenn sie abgeschaltet sind. Verhindern, dass Kinder mit dem Kochfeld in Kontakt kommen.
- Die Oberfläche aus Glaskeramik ist schlagfest. Lassen Sie jedoch keine festen oder harten Gegenstände auf das Kochfeld fallen, denn dies könnte bei spitzen Gegenstände zum Bruch der Oberfläche führen.
- Das Kochfeld aus Glaskeramik darf nicht als Abstellfläche benutzt werden.
- Vor dem Austausch der Lampe sicherstellen, dass das Gerät ausgeschaltet ist.
- Es muss vermieden werden, sich an die offene Tür des Gerätes anzulehnen oder sich darauf zu setzen.
- Sicherstellen, dass keine Gegenstände in der Tür stecken bleiben.



## 1.2 Haftung des Herstellers

Der Hersteller haftet nicht für Personen- und Sachschäden, die auf die folgenden Ursachen zurückzuführen sind:

- die zweckwidrige Verwendung des Gerätes;
- die Nichtbeachtung der Vorschriften dieses Bedienungshandbuches;
- unbefugte Änderungen auch nur einzelner Gerätekomponenten;
- die Verwendung von Nichtoriginalersatzteilen.

## 1.3 Zweck des Gerätes

- Das Gerät ist zum Garen von Speisen in Privathaushalten bestimmt. Jeder andere Gebrauch wird als zweckwidrig angesehen.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit externen Zeitschaltuhren oder mit Fernbedienungssystemen vorgesehen.

## 1.4 Typenschild

Das Typenschild enthält technische Daten sowie die Seriennummer und das Prüfzeichen. Das Typenschild auf keinen Fall entfernen.

## 1.5 Dieses Bedienungshandbuch

Das vorliegende Bedienungshandbuch ist ein fester Bestandteil des Gerätes und ist deshalb für die ganze Lebensdauer des Gerätes sorgfältig und in Reichweite aufzubewahren.

Dieses Bedienungshandbuch vor der Benutzung des Gerätes sorgfältig durchlesen.

## 1.6 Entsorgung



Dieses Gerät entspricht der europäischen WEEE-Richtlinie (2012/19/EU) und muss nach Ablauf seiner Lebensdauer von anderen Abfällen getrennt entsorgt werden. Dieses Gerät enthält, gemäß der gültigen europäischen Richtlinien, keine nennenswerte Menge an gesundheits- und umweltschädlichen Stoffen.

Um das Gerät zu entsorgen:

- Das Netzkabel abschneiden und entfernen.



## Elektrische Spannung Stromschlaggefahr

- Die Hauptstromversorgung unterbrechen.
- Die Stromzufuhr des Gerätes unterbrechen.



## Hinweise

- Das Gerät bei geeigneten Sammelstellen für elektrische und elektronische Abfälle abgeben, oder es beim Kauf eines gleichwertigen Gerätes im Verhältnis eins zu eins an den Händler zurückgeben.

Die Verpackung unserer Produkte ist aus recyclingfähigem und umweltfreundlichem Material gefertigt.

- Die Verpackungsmaterialien bei geeigneten Sammelstellen abgeben.



### Verpackungen aus Plastik Erstickungsgefahr

- Die Verpackung oder Teile davon nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Vermeiden, dass Kinder mit den Plastikbeuteln der Verpackung spielen.

## 1.7 Wie man dieses Bedienungshandbuch lesen muss

In diesem Bedienungshandbuch werden die folgenden Konventionen verwendet:

### Hinweise



Allgemeine Informationen über dieses Bedienungshandbuch, die Sicherheit und die Entsorgung.

### Beschreibung



Beschreibung des Gerätes und der Zubehörteile.

### Gebrauch



Informationen über den Gebrauch des Gerätes und der Zubehörteile, Ratschläge zum Garen.

### Reinigung und Wartung



Anweisungen zur richtigen Reinigung und Wartung des Gerätes.

### Installation



Informationen für den qualifizierten Techniker: Installation, Inbetriebsetzung und Abnahmeprüfung.



Sicherheitshinweise



Information



Empfehlung

1. Reihenfolge von  
Bedienungsanweisungen.

- Einzelne Bedienungsanweisung.





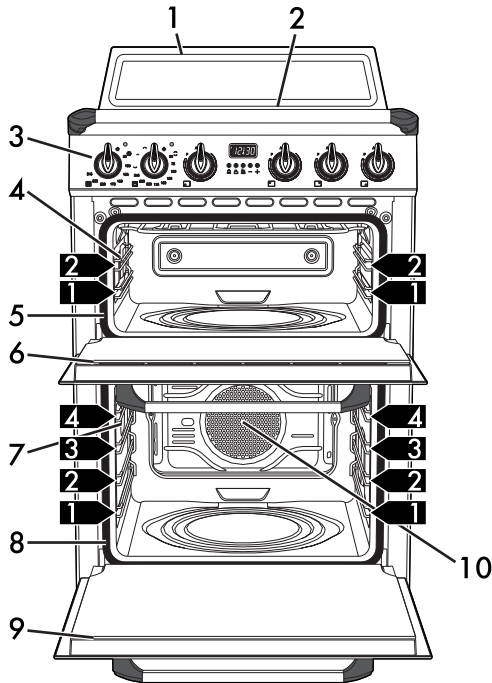
## 1.8 So können Sie Energie sparen

- Das Gerät nur dann vorheizen, wenn es vom Rezept verlangt wird.
- Sofern auf der Verpackung nicht anders angeführt, die tiefgefrorenen Lebensmittel vor dem Einfügen in den Backraum auftauen.
- Bei vielen Garvorgängen wird empfohlen, die Lebensmittel nacheinander zu garen, um den bereits vorgeheizten Backraum bestmöglichst zu nutzen.
- Vorzugsweise dunkle Formen aus Metall verwenden, da sie zu einer besseren Wärmeaufnahme beitragen.
- Bei der Verwendung des Backofens alle nicht verwendeten Backbleche und Roste aus dem Backraum entfernen.
- Den Garvorgang einige Minuten vor der normal dafür vorgesehenen Zeit abschalten. Die im Ofeninneren angesammelte Hitze lässt die Speisen für die restlichen Minuten weitergaren.
- Die Ofentür so wenig wie möglich öffnen, um Wärmeverluste zu vermeiden.
- Den Backraum stets sauber halten.



## 2 Beschreibung

### 2.1 Allgemeine Beschreibung



1 Aufkantung

2 Kochfeld

3 Bedienblende

4 Lampe des Hilfsföfens

5 Dichtung des Hilfsföfens

6 Tür des Hilfsföfens

7 Lampe des Hauptföfens

8 Dichtung des Hauptföfens

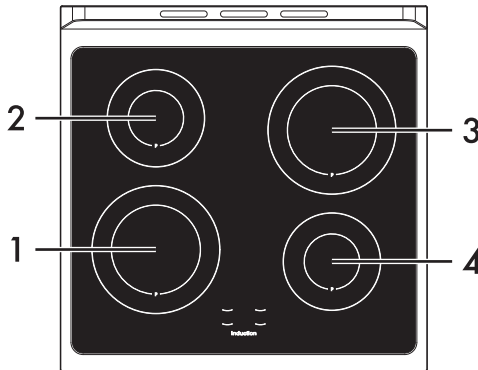
9 Tür des Hauptföfens

10 Kühlgebläse

**1,2,3** Schiene der Halterahmen für Roste/Backbleche



## 2.2 Kochfeld



Zone	Ø außen (mm)	Ø innen (mm)	Maximale Leistungsaufnahme (W)*	Leistungsaufnahme in Booster-Funktion (W)*
1 - 3	210	145	2300	3000
2 - 4	160	90	1300	1400

\* die Leistungsangaben sind nur Richtwerte und können je nach verwendetem Kochgefäß oder je nach ausgewählten Einstellungen variieren.

### Vorteile des Induktionskochens

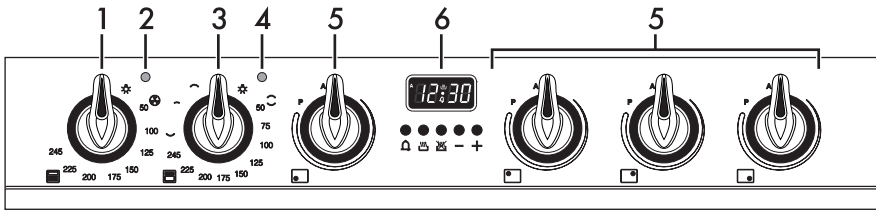


Das Kochfeld ist mit einem Induktionsgenerator ausgestattet. Jeder Generator unter der Kochfläche aus Glaskeramik erzeugt ein elektromagnetisches Wechselfeld, das Hitze direkt im Boden des Topfes erzeugt. In der Induktionskochzone wird die Wärme nicht mehr übertragen, sondern direkt von den Induktionsströmen im Inneren des Kochgefäßes erzeugt.

- Energieeinsparung im Vergleich zum traditionellen elektrischen Garvorgang dank der direkten Energieübertragung auf den Topf (es ist besonderes Kochgeschirr aus speziellem, magnetisierbarem Material erforderlich).
- Mehr Sicherheit, da die Energie nur auf das Kochgefäß übertragen wird, das auf dem Kochfeld steht.
- Hohe Energieausbeute bei der Übertragung von der Induktionskochzone auf den Topfboden.
- Schnelle Erwärmung.
- Geringere Verbrennungsgefahr, da die Kochfläche nur am Topfboden erwärmt wird; übergekochte Speisen brennen nicht an.



## 2.3 Bedienblende



### 1 Drehknebel des Hauptofens

Ermöglicht das Einschalten der Innenbeleuchtung des Hauptofens oder die Einstellung einer Gartemperatur mit Umluft zwischen **50 °C** und **245 °C**.

### 2 Kontrolllampe des Hauptofens

Das Aufleuchten dieser Kontrolllampe zeigt an, dass sich der Ofen in der Vorheizphase befindet. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, schaltet sich die Kontrolllampe aus. Das regelmäßige Blinklicht bedeutet, dass die eingestellte Temperatur im Backraum konstant gehalten wird.

### 3 Drehknebel des Hilfsovens

Ermöglicht das Einschalten der Innenbeleuchtung des Backraums, die Einstellung einer statischen Gartemperatur zwischen **50 °C** und **245 °C** oder die Auswahl einer der unterschiedlichen Funktionen bei maximaler Temperatur.

### 4 Kontrolllampe des Hilfsovens

Das Aufleuchten dieser Kontrolllampe zeigt an, dass sich der Ofen in der Vorheizphase befindet. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, schaltet sich die Kontrolllampe aus. Das regelmäßige Blinklicht bedeutet, dass die eingestellte Temperatur im Backraum konstant gehalten wird.

### 5 Knebel der Kochzonen des Kochfeldes

Mit diesen Drehknäbeln kann man alle Kochzonen des Induktionskochfeldes bedienen.

Die Drehknäbel drücken und im Uhrzeigersinn drehen, um die Betriebsleistung der Platte im Bereich zwischen der Mindestleistung **1** und der Höchstleistung **9** einzustellen.

Die Arbeitsleistung wird vom Display auf dem Kochfeld angezeigt.

### 6 Programmieruhr

Zur Anzeige der aktuellen Uhrzeit, zur Einstellung von programmierten Garvorgängen und zur Einstellung des Minutenzählers.



## 2.4 Weitere Teile

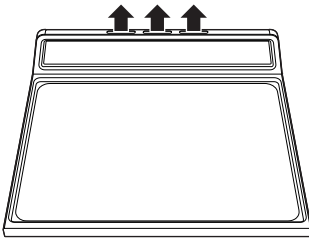
### Schienen zur Positionierung

Das Gerät verfügt über Schienen zur Positionierung von Backblechen und Rosten auf unterschiedlicher Höhe. Die Einsatzstufen sind von unten nach oben ausgerichtet (siehe 2.1 Allgemeine Beschreibung).

### Kühlgebläse


Das Kühlgebläse kühlt den Ofen ab und setzt sich während des Garvorgangs in Betrieb.

Die Funktionsweise des Kühlgebläses erzeugt einen normalen Luftstrom, der aus dem hinteren Teil des Gerätes austritt und über einen kurzen Zeitraum auch nach dem Ausschalten des Gerätes andauern kann.



### Backofenbeleuchtung

Die Innenbeleuchtung des Gerätes setzt sich in Betrieb:

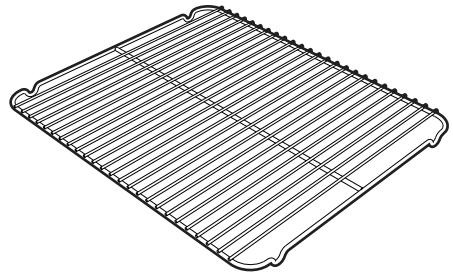
- wenn der Drehknebel des Ofens (Haupt- oder Zusatzofen) auf die Position  gedreht wird;
- wenn eine beliebige Funktion ausgewählt wird.

## 2.5 Verfügbares Zubehör



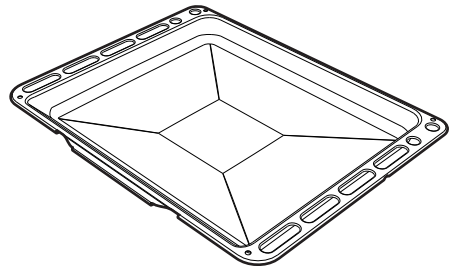
Bei einigen Modellen sind nicht alle Zubehörteile im Lieferumfang enthalten.

### Rost für Backblech



Er kann zum Garen von Speisen, die tropfen können, über der Fettpfanne angeordnet werden.

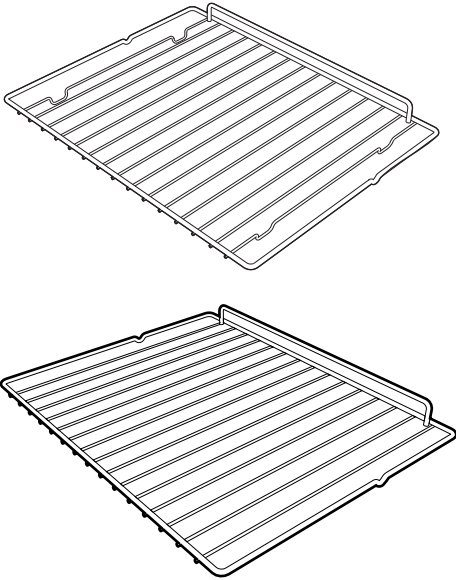
### Backblech



Zum Auffangen des Fetts von Speisen, die sich auf dem darüber liegenden Rost befinden und zum Backen von Kuchen, Pizza und Gebäck im Allgemeinen.



## Rost



Zur Ablage von Kochgefäßen mit den zu garenden Speisen.

**i** Das Backofenzubehör, das mit den Lebensmitteln in Berührung kommen kann, ist aus Materialien gefertigt, die den einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen entsprechen.

**i** Das Standard- oder Optionalzubehör kann bei zugelassenen Kundendienststellen bestellt werden. Nur Originalzubehör des Herstellers verwenden.



## 3 Gebrauch

### 3.1 Hinweise



#### Hohe Temperatur im Inneren des Ofens während des Betriebs Verbrennungsgefahr

- Die Backofentür während des Garvorgangs geschlossen halten.
- Während des Verstellens von Speisen im Inneren des Backraums die Hände mit Wärmeschutzhandschuhen schützen.
- Die Heizelemente im Inneren des Gerätes nicht berühren.
- Kein Wasser direkt auf die heißen Backbleche gießen.
- Während des Betriebs Kinder unter 8 Jahren nicht in der Nähe des Gerätes lassen.
- Wenn Speisen bearbeitet werden müssen oder am Ende des Garvorgangs, die Tür 5 cm öffnen, den Dampf austreten lassen, dann die Tür komplett öffnen.
- Fette und Öle können sich wegen einer Überhitzung entzünden. Besonders vorsichtig vorgehen.



#### Unsachgemäßer Gebrauch Gefahr von Schäden an den Oberflächen

- Den Backraumboden nicht mit Alufolie oder Stanniolpapier abdecken.
- Bei Verwendung von Backpapier darauf achten, dass dieses die Zirkulation der Heißluft im Inneren des Backraums nicht behindert.
- Keine Töpfe oder Backbleche direkt auf den Backraumboden stellen.
- Keine Töpfe oder Backbleche direkt auf die Innenverglasung der Backofentür stellen.
- Die Kochgefäße oder Grillpfannen müssen sich innerhalb des Umrisses des Kochfeldes befinden.
- Alle Kochgefäße müssen einen flachen und ebenen Boden aufweisen.
- Bei Überlaufen des Inhalts muss die Flüssigkeit unverzüglich vom Kochfeld entfernt werden.
- Töpfe, die keinen vollkommen glatten und ebenen Boden aufweisen, nicht auf das Kochfeld stellen.
- Unbedingt vermeiden, dass feste und schwere Gegenstände auf das Kochfeld fallen.
- Bei Rissen oder Sprüngen das Gerät sofort ausschalten, den Stromstecker herausziehen und unverzüglich den Kundendienst kontaktieren.
- Das Kochfeld nicht als Ablage benutzen.



# Gebrauch



Hohe Temperatur des Gerätes bei der Verwendung

**Brand- oder Explosionsgefahr**

- Keine Spray-Produkte in der Nähe des Backofens verwenden.
- Keine brennbaren Materialien in der Nähe des Gerätes aufbewahren bzw. benutzen.
- Kein Geschirr oder Behälter aus Plastik zum Garen von Speisen verwenden.
- Keine geschlossenen Dosen oder Behälter in den Backraum einführen.
- Das Gerät während der Garvorgänge, die Fette oder Öle abgeben können, nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Bei der Verwendung des Backofens alle nicht verwendeten Backbleche und Roste aus dem Backraum entfernen.

## 3.2 Erster Gebrauch

1. Eventuelle Schutzfolien auf den Außenflächen oder im Inneren des Gerätes einschließlich des Zubehörs entfernen.
2. Eventuelle Etiketten (mit Ausnahme des Schildes mit den technischen Daten) von den Zubehörteilen oder im Ofen selbst entfernen.
3. Alle Zubehörteile des Gerätes entfernen und waschen (siehe 4 Reinigung und Wartung).

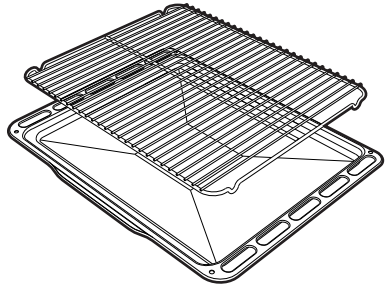
### Backraum

4. Das noch leere Gerät auf die höchste Temperatur aufheizen, um eventuelle Rückstände des Herstellungsprozesses zu beseitigen.

## 3.3 Gebrauch der Zubehörteile

### Rost für Backblech

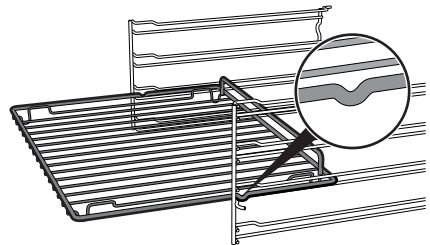
Der Rost für Backblech wird in das Backblech gesetzt. Auf diese Weise kann das Fett getrennt von den zu garenden Speisen aufgefangen werden.



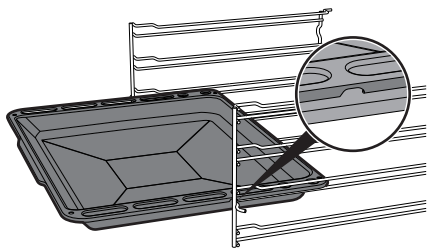
### Roste und Backbleche

Roste und Backbleche müssen in die seitlichen Schienen bis zum Anschlag eingesetzt werden.

- Die mechanischen Sicherheitssperren vermeiden ein ungewolltes Herausziehen des Rostes und müssen immer nach unten und zur Rückseite des Backraums gerichtet sein.







Die Roste und Backbleche bis zum Anschlag in den Backraum einschieben.



Die Backbleche vor dem ersten Gebrauch reinigen, um eventuelle Rückstände des Herstellungsprozesses zu beseitigen.

## 3.4 Gebrauch des Kochfeldes



Während des ersten Anschlusses an das Stromnetz wird eine automatische Kontrolle durchgeführt, bei der alle Kontrolllampen einige Sekunden lang aufleuchten.



Nach dem Gebrauch die verwendeten Kochplatten ausschalten, dazu den entsprechenden Drehknebel auf Position **O** drehen. Sich niemals nur auf den Topfdetektor verlassen.

Alle Bedien- und Kontrollvorrichtungen des Gerätes befinden sich auf der Bedienblende. Bei jedem Drehknebel ist die dazugehörige Kochzone angegeben.

Den Drehknebel zum Einstellen der Heizleistung im Uhrzeigersinn auf den gewünschten Wert drehen.

## Für das Induktionskochen geeignete Kochgefäße

Die Kochgefäße, die auf dem Induktionsfeld benutzt werden sollen, müssen aus Metall und magnetisch sein, der Boden muss einen ausreichenden Durchmesser aufweisen.

### Geeignete Kochgefäße:

- Kochgefäße aus emailliertem Stahl mit dickem Boden.
- Kochgefäße aus Gusseisen mit emailliertem Boden.
- Kochgefäße aus mehrschichtigem Edelstahl, rostfreiem ferritischem Stahl und Aluminium mit Spezialboden.

### Ungeeignete Kochgefäße:

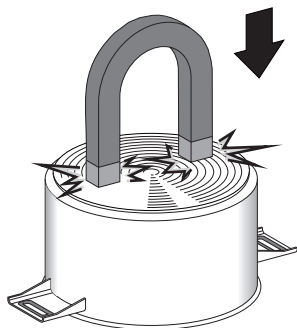
- Kochgefäße aus Kupfer, Edelstahl, Aluminium, feuerfestem Glas, Holz, Keramik und Ton.

Um zu überprüfen, ob der Topf geeignet ist, einfach einen Magneten an den Boden annähern: Falls er angezogen wird, ist der Topf für das Induktionskochen geeignet. Falls kein Magnet vorhanden ist, etwas Wasser in das Kochgefäß geben und dieses auf eine Kochzone stellen. Die Kochplatte einschalten.



# Gebrauch

Das Symbol  auf dem Display zeigt an, dass der verwendete Topf ungeeignet ist.



Sollte die Funktion zur Topferkennung aktiviert werden, obwohl die Töpfe kleine Abmessungen haben oder Pfannen auf der Kochzone stehen, wird nur die notwendige Energie übertragen.

Grenzen der Topferkennung: Der Mindestdurchmesser des Topfbodens ist durch einen kleineren Innenkreis auf der Kochzone gekennzeichnet. Töpfe mit kleineren Durchmessern könnten nicht erfasst werden und der Induktor könnte deshalb nicht aktiviert werden.

## Begrenzung der Gardauer

Das Kochfeld verfügt über eine automatische Vorrichtung zur Begrenzung der Betriebsdauer.

Sofern die Einstellungen der Kochzone nicht abgeändert werden, ist die maximale Betriebsdauer einer jeden Kochzone von der ausgewählten Leistungsstufe abhängig.

Wenn die automatische Vorrichtung zur Begrenzung der Betriebsdauer aktiviert wird, schaltet sich die Kochzone aus, ein kurzer Signalton ertönt und solange die Kochzone noch warm ist, erscheint im

Display die Anzeige .

Eingestellte Leistungsstufe	Maximale Dauer des Garvorgangs in Stunden
1	8
2	6
3 - 4	5
5	4
6 - 7 - 8 - 9	1 ½




Es dürfen nur Töpfe mit einem flachen, für Induktionsplatten geeignetem Boden verwendet werden. Die Verwendung von Töpfen mit unregelmäßigem Boden kann die Effizienz des Heizsystems beeinträchtigen und die Erfassung des Topfes auf der Kochplatte verhindern.

## Topferkennung

Sollte sich in einer Kochzone kein Topf befinden oder der Topf zu klein sein, wird keine Energie übertragen und auf dem

Display erscheint das Symbol .

Befindet sich auf der Kochzone ein geeigneter Topf, ermittelt das Erkennungssystem dessen Vorhandensein und schaltet die Zone mit der Leistung, die mit dem Drehknebel eingestellt wurde, ein. Die Übertragung der Energie wird auch unterbrochen, wenn der Topf von der Kochzone entfernt wird (auf dem Display erscheint das Symbol .



## Ratschläge zur Energieeinsparung

- Der Durchmesser des Topfbodens muss dem Durchmesser der Kochzone entsprechen.



- Beim Kauf eines neuen Topfes kontrollieren, ob sich der Durchmesser auf den Boden oder den oberen Rand des Kochgefäßes bezieht, denn Letzterer ist fast immer größer als der Bodendurchmesser.
- Wenn Gerichte mit langen Garzeiten zubereitet werden sollen, kann man durch die Verwendung eines Dampfkochtopfes Zeit und Energie sparen und gleichzeitig die in den Lebensmitteln enthaltenen Vitamine erhalten.
- Sicherstellen, dass ausreichend Flüssigkeit im Dampfkochtopf ist, denn ein Überhitzen aufgrund fehlender Flüssigkeit könnte Topf und Kochzone beschädigen.
- Die Töpfe möglichst mit einem passenden Deckel bedecken.
- Einen Topf wählen, dessen Größe der Menge des Kochguts entspricht. Ein großer, aber halbleerer Topf bedeutet Energieverschwendung.



Werden Kochfeld und Ofen gleichzeitig verwendet, kann unter bestimmten Bedingungen die Leistungsobergrenze der Stromversorgungsanlage überschritten werden.

## Überhitzungsschutz

Wird das Kochfeld über längere Zeit bei voller Leistung benutzt, kann die Elektronik bei hoher Raumtemperatur Schwierigkeiten beim Abkühlen haben. Um zu vermeiden, dass die Elektronik zu hohe Temperaturen erreicht, wird die Leistung der Kochzone automatisch reduziert.

## Leistungsstufen

Die Leistung der Kochzone kann auf verschiedene Stufen eingestellt werden. In der Tabelle finden Sie die Angaben für die unterschiedlichen Zubereitungsarten.

Leistungsstufen	Geeignet für:
0	OFF - Stellung
U	Temperatur halten
1 - 2	Kochen kleiner Speisemengen (niedrigste Leistung)
3 - 4	Garvorgang
5 - 6	Kochen großer Speisemengen, Braten größerer Stücke
7 - 8	Braten, mit Mehl anbraten
9	Braten
p *	Braten/Schmoren, Kochen (höchste Leistung)

\* Siehe Booster-Funktion



# Gebrauch

## Restwärme



### Unsachgemäßer Gebrauch Verbrennungsgefahr

- Kinder sind immer zu beaufsichtigen, da sie die Anzeige der Restwärme nur schwer sehen können. Nach der Verwendung bleiben die Kochzonen eine gewisse Zeit lang sehr heiß, auch wenn sie abgeschaltet sind. Verhindern, dass Kinder sie mit den Händen anfassen.

Solange die Kochzone nach dem Abschalten noch warm ist, wird im Display das entsprechende Symbol **H** angezeigt. Sobald die Temperatur unter 60°C liegt, erlischt das Symbol.

## Temperatur halten



Mit dieser Funktion können fertig zubereitete Speisen warm gehalten werden.

Zur Aktivierung der Temperatur halten Funktion:

- Den Drehknebel der gewünschten Kochzone so lange drehen, bis das Symbol **U** im entsprechenden Display erscheint.

## Heizbeschleuniger



Jede Kochzone verfügt über einen Heizbeschleuniger, der deren Erwärmung mit Höchstleistung für einen zur eingestellten Leistung proportionalen Zeitintervall ermöglicht.

Diese Funktion ermöglicht, die ausgewählte Leistung in geringstmöglicher Zeit zu erreichen.

1. Den Drehknebel gegen den Uhrzeigersinn auf die Position **A** drehen und ihn dann loslassen. Im Display erscheint das Symbol **A**.
2. Innerhalb von 3 Sekunden die gewünschte Heizleistung auswählen (**1...8**). Die ausgewählte Leistung und das Symbol **A** leuchten abwechselnd auf dem Display auf.

Die Heizleistung kann jederzeit erhöht werden. Das Zeitintervall für die „Höchstleistung“ wird automatisch angepasst.

Nach Ablauf der Beschleunigungszeit bleibt die zuvor ausgewählte Leistungsstufe eingestellt.



Wenn die Heizleistung durch Drehen des Drehknebels gegen den Uhrzeigersinn reduziert wird, schaltet sich der Heizbeschleuniger automatisch aus.



## Booster-Funktion

**i** Mit der Booster-Funktion kann eine Kochzone maximal 5 Minuten mit Höchstleistung betrieben werden. Diese Funktion ermöglicht zum Beispiel, eine große Wassermenge schnell zum Kochen zu bringen oder Fleisch bei starker Flamme anzubraten.

- Den Drehknebel im Uhrzeigersinn drehen, 2 Sekunden in Position **P** halten und dann loslassen.

Im Display erscheint das Symbol .

Nach 5 Minuten schaltet sich die Funktion Booster automatisch aus und der Kochvorgang wird auf Stufe **9** fortgesetzt (nur in den Zonen **2**).

**Nur für einige Kochzonen:** Die Booster-Funktion bleibt aktiv und muss per Hand ausgeschaltet werden.

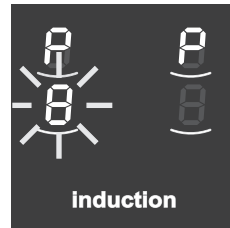
**i** Die Booster-Funktion ist der Funktion Heizbeschleuniger gegenüber vorrangig.

## Leistungssteuerung

Das Kochfeld verfügt über ein spezielles Modul zur Leistungssteuerung, das den Stromverbrauch reduziert bzw. optimiert. Wenn die Summe der eingestellten Leistungsstufen die zulässige Höchstleistung überschreitet, steuert die Platine die Leistungsabgabe der Kochplatten automatisch.

Das Modul versucht, die Höchstleistungen beizubehalten. Auf dem Display werden die von der automatischen Leistungssteuerung eingestellten Wärmeleistungen angezeigt.

Wenn eine Leistungsanzeige blinkt, bedeutet es, dass diese automatisch durch das Modul zur Leistungssteuerung reduziert wird.



**i** Die Priorität gilt der ersten eingestellten Kochzone.




# Gebrauch

## Bediensperre




Die Bediensperre ist eine Vorrichtung, die das Gerät vor nicht gewolltem oder unsachgemäßem Gebrauch schützt.

1. Wenn alle Kochzonen ausgeschaltet sind, die beiden Bedienknöpfe der Kochzone gleichzeitig nach links gegen den Uhrzeigersinn (Position **A**) drehen.
2. Die Drehknöpfe so lange in dieser Position halten, bis das Symbol  auf dem Display angezeigt wird.
3. Anschließend die Drehknöpfe loslassen.

Um die Bediensperre aufzuheben, die oben beschriebenen Schritte in umgekehrter Reihenfolge ausführen.





Wenn die Drehknöpfe länger als 30 Sekunden in Position **A** gehalten wurden, erscheint auf dem Display die Fehlermeldung .



Nach einer längeren Stromunterbrechung deaktiviert sich die Bediensperre. In dem Fall die Sperre wie oben beschrieben aktivieren.

## Fehlercodes

Wenn im Display einer der folgenden Fehlercodes angezeigt wird ,  muss der technische Kundendienst kontaktiert werden.

## Leistungsbeschränkung des Kochfelds



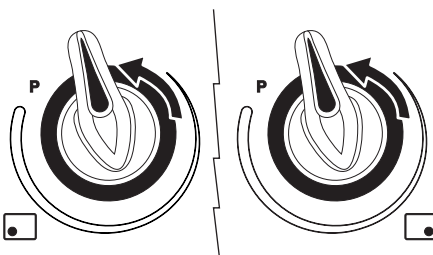
Das Induktionskochfeld ist werkseitig so eingestellt, dass es mit einer Leistung von **7,4 kW** funktioniert, doch kann die Leistung auf **5,5 kW - 3,8 kW - 3 kW - 2,6 kW** und **1,9 kW** beschränkt werden.

1. Das Gerät vom Stromnetz trennen und 10 Sekunden abwarten, bevor es wieder angeschlossen wird.



Die Einstellung der Leistungsstufe des Kochfeldes muss innerhalb von 2 Minuten nach Anschluss des Gerätes an das Stromnetz erfolgen.

2. Die Drehknöpfe der vorderen Kochzone links und der vorderen Kochzone rechts gleichzeitig gegen den Uhrzeigersinn drehen und 3 Sekunden lang in der Position „**A**“ halten.



In den Displays der hinteren Kochzone links und hinteren Kochzone rechts erscheinen die Anzeigen „**7.**“ und „**4**“ (Leistung von 7,4 kW).

3. Anschließend die Drehknöpfe loslassen.
4. Die Schritte 2 und 3 wiederholen, um die Leistungsbeschränkung zu ändern, bis die Anzeigen „**5.**“ und „**5**“ (Leistung von 5,5 kW), „**3.**“ und „**8**“ (Leistung



von 3,8 kW), „3.“ und „0“ (Leistung von 3 kW), „2.“ und „6“ (Leistung von 2,6 kW), „1.“ und „9“ (Leistung von 1,9 kW) erscheinen.

5. Nach Loslassen der Drehknebel auf der gewünschten Leistungsstufe abwarten, bis das Display erlischt, um die Änderungen zu speichern.



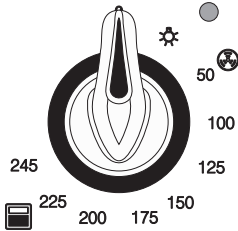
Die zuletzt eingestellte Leistungsstufe bleibt auch bei Stromausfall gespeichert.

## 3.5 Gebrauch der Öfen

### Einschalten des Hauptofens

Um den Hauptofen einzuschalten:

- Den Drehknebel im Uhrzeigersinn drehen, bis die gewünschte Temperatur zwischen **50 °C** und **245 °C** ausgewählt werden kann.

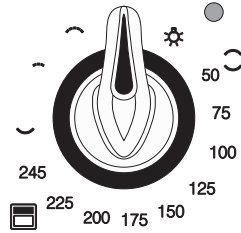


### Einschalten des Hilfsfens

Um den Hilfsföfen einzuschalten:

- Den Drehknebel im Uhrzeigersinn drehen, bis die gewünschte Temperatur zwischen **50 °C** und **245 °C** ausgewählt werden kann.

- Den Drehknebel weiter im Uhrzeigersinn drehen, um eine der verfügbaren Funktionen bei Höchsttemperatur auszuwählen.



### Funktionen des Hauptföfens



#### Heißluft + Umluft

Die Kombination aus Lüfter und Heißluftbeheizung (im hinteren Teil des Backraums eingebaut) ermöglicht das Garen von verschiedenen Speisen auf mehreren Stufen, insofern sie die gleichen Temperaturen und die gleiche Backart erfordern. Die Zirkulation der heißen Luft gewährleistet eine sofortige und gleichmäßige Verteilung der Hitze. Man kann zum Beispiel gleichzeitig (auf verschiedenen Ebenen) Fisch, Gemüse und Kekse backen, ohne, dass sich Gerüche und Geschmäcke vermischen.



## Funktionen des Hilfsofens



### Oberhitze + Unterhitze

Die Wärme kommt gleichzeitig von oben und von unten, weshalb sich dieser Vorgang für das Garen von Speisen besonderer Art eignet. Der traditionelle Garvorgang, auch als statisches Backen bekannt, eignet sich zum Garen von jeweils nur einem Gericht. Er ist ideal für alle Bratenarten, Brot, gefüllte Torten und ist außerdem besonders für fette Fleischarten wie Ente oder Gans geeignet.



### Unterhitze

Die Wärme kommt nur von unten und ermöglicht so, Speisen fertig zu backen, die eine höhere Temperatur auf der unteren Seite erfordern, ohne sie weiter anzubraten. Ideal für süßes oder salziges Gebäck, Mürbeteigkuchen und Pizzen.



### Kleiner Grill

Diese Funktion ermöglicht das Grillen von kleinen Fleisch- und Fischmengen, von Spießern, Toasts und allen Gemüsearten durch die ausschließliche Einwirkung der von dem mittleren Element ausgehenden Wärme.



### Grill

Die von der Grillheizung stammende Wärme ermöglicht, besonders bei mittleren bis dünnen Fleischstücken ausgezeichnet zu grillen. Zusammen mit dem Drehspieß (wo vorgesehen) ermöglicht er am Ende des Grillvorgangs den Speisen eine gleichmäßige Bräunung zu verleihen. Ideal für Würstchen, Rippchen und Speck. Diese Funktion erlaubt ein gleichmäßiges Grillen von großen Speisemengen, besonders Fleisch.

## 3.6 Ratschläge zum Garen

### Allgemeine Ratschläge

- Eine Umlufffunktion verwenden, um ein gleichmäßiges Garen auf allen Ebenen zu erhalten.
- Die Garzeiten können nicht verkürzt werden, indem die Temperatur erhöht wird (die Speisen würden außen zu stark und innen zu wenig gegart werden).


### Ratschläge zum Garen von Fleisch

- Die Garzeiten richten sich nach der Dicke und der Qualität der Speisen und nach dem individuellen Geschmack.
- Bei der Zubereitung von Braten ein Fleischthermometer verwenden oder einfach mit einem Löffel auf den Braten drücken. Wenn er nachgibt und wieder zurückfedert, ist er fertig, andernfalls muss er noch einige Minuten gebraten werden.





## Ratschläge für Garvorgänge mit Grill

- Das zu grillende Fleisch kann auch in den kalten Ofen geschoben werden. Das Vorheizen wird empfohlen, sofern der Gar-Effekt verändert werden soll.
- Es empfiehlt sich, die Speisen in der Mitte des Rostes anzuordnen.
- Bei der Funktion Grill empfiehlt es sich, den Temperaturknebel auf den höchsten Wert auf das Symbol  zu drehen, um den Garvorgang zu optimieren.
- Die Speisen sind vor dem Garen zu würzen. Dies gilt auch für das Bestreichen mit Öl oder zerlassener Butter.
- Das Backblech auf der ersten Schiene von unten verwenden, um die sich während des Grillvorgangs bildenden Flüssigkeiten auffangen zu können.
- Die Dauer des Grillvorgangs im Zusatzofen darf 30 Minuten nicht überschreiten.

## Ratschläge zum Backen von Kuchen und Keksen

- Vorzugsweise dunkle Formen aus Metall verwenden, da sie zu einer besseren Wärmeführung beitragen.
- Die Temperatur und die Gardauer hängen von der Qualität und der Beschaffenheit des Teigs ab.
- Überprüfen, ob das Gebäck innen ausreichend durchgebacken ist: Am Ende des Garvorgangs einen Zahnstocher in den höchsten Punkt des Gebäckes stecken. Wenn der Teig nicht am Zahnstocher kleben bleibt, ist der Kuchen fertig.
- Wenn der Kuchen zusammenfällt, sobald er aus dem Ofen genommen wird, muss beim nächsten Backen die eingestellte Temperatur um ungefähr 10°C gesenkt und eventuell eine längere Garzeit gewählt werden.

- Während des Garvorgangs von Gebäck oder Gemüse kann es zu einer übermäßigen Kondensatbildung auf der Glasscheibe kommen. Um dieses Phänomen zu vermeiden, die Tür während des Garvorgangs einige Male sehr vorsichtig öffnen.

## Ratschläge für das Auftauen und Aufgehen

- Die tiefgefrorenen Speisen ohne ihre Verpackung in einem Behälter ohne Deckel auf die erste Schiene des Backraums stellen.
- Die Speisen nicht übereinander legen.
- Beim Auftauen von Fleisch wird empfohlen, die Speisen auf einen Rost auf die zweite Schiene und ein Backblech auf die erste Schiene zu schieben. Auf diese Weise kommen die Speisen nicht mit der beim Auftauen entstehenden Flüssigkeit in Kontakt.
- Die empfindlichsten Stücke können mit Alufolie bedeckt werden.
- Zur Gewährleistung des guten Aufgehens empfiehlt es sich, einen Behälter mit Wasser auf den Boden des Backraums zu stellen.

## So können Sie Energie sparen

- Den Garvorgang einige Minuten vor der normal dafür vorgesehenen Zeit abschalten. Die im Ofeninneren angesammelte Hitze lässt die Speisen für die restlichen Minuten weitergaren.
- Die Ofentür so wenig wie möglich öffnen, um Wärmeverluste zu vermeiden.
- Das Geräteinnere immer sauber halten.



# Gebrauch

## 3.7 Programmieruhr



Taste Minutenzähler

Taste Gardauer

Taste Garende.

Taste zur Wertverminderung

Taste zur Werterhöhung

**i** Die Programmieruhr steuert nur den Hauptofen, aber nicht den Hilfsföfen.

**i** Sicherstellen, dass die Programmieruhr das Symbol Gardauer anzeigt, andernfalls kann der Backofen nicht eingeschaltet werden.

Gleichzeitig die Tasten und drücken, um die Programmieruhr auf Null zu setzen.

## Einstellung der Uhrzeit

**i** Bei nicht eingestellter Uhrzeit kann der Backofen nicht eingeschaltet werden.

Beim ersten Gebrauch oder nach einem Stromausfall erscheinen auf dem Display die blinkenden Ziffern .












1. Die Tasten und gleichzeitig drücken. Der Punkt zwischen den Stunden und den Minuten blinkt.
2. Mit den Tasten oder kann die Uhrzeit eingestellt werden. Die Taste gedrückt halten, um schnell durchzulaufen.
3. Die Taste drücken oder 5 Sekunden warten. Der Punkt zwischen den Stunden und den Minuten hört auf zu blinken.
4. Das Symbol auf dem Display zeigt an, dass das Gerät bereit ist, das Garen anzufangen.



## Zeitgesteuerter Garvorgang




Der zeitgesteuerte Garvorgang ermöglicht einen Garvorgang zu starten und nach einer vom Benutzer eingestellten Gardauer wieder zu beenden.

1. Nach Auswahl einer Funktion und einer Gartemperatur die Taste  drücken.  
Das Display zeigt die Ziffern  und das Symbol  an, das sich zwischen den Stunden und den Minuten befindet.
2. Die Taste  oder  drücken, um die gewünschten Minuten einzustellen.
3. Etwa 5 Sekunden lang warten, ohne weitere Tasten zu drücken, um die Funktion zu aktivieren. Das Display zeigt die aktuelle Uhrzeit zusammen mit den Symbolen  und  an.
4. Die Heizelemente werden am Ende des Garvorgangs deaktiviert. Auf dem Display erlischt das Symbol , das Symbol  blinkt auf und es ertönt ein akustisches Signal.
5. Eine beliebige Taste der Programmieruhr drücken, um das akustische Signal zu unterbrechen.
6. Gleichzeitig die Tasten  und  drücken, um die Programmieruhr auf Null zu setzen.





Es ist nicht möglich, eine Gardauer von mehr als 10 Stunden einzustellen.



Um nach der Einstellung die verbleibende Garzeit anzuzeigen, die Taste  drücken.








Gleichzeitig die Tasten  und  drücken, um die eingestellte Programmierung zu löschen und den Ofen manuell auszuschalten.

## Programmierter Garvorgang








Der programmierte Garvorgang ermöglicht es Ihnen, einen Garvorgang zu einer bestimmten Uhrzeit zu starten und nach einer vom Benutzer eingestellten Garzeit wieder zu beenden.




1. Eine Gardauer wie im vorherigen Abschnitt „Zeitgesteuerter Garvorgang“ beschrieben einstellen.
2. Die Taste  drücken. Das Display zeigt die Summe der aktuellen Uhrzeit und der voreingestellten Gardauer an.
3. Die Taste  oder  drücken, um die gewünschten Minuten einzustellen.
4. Etwa 5 Sekunden lang warten, ohne weitere Tasten zu drücken, um die Funktion zu aktivieren. Das Display zeigt die aktuelle Uhrzeit zusammen mit den Symbolen  und  an.






# Gebrauch

- Die Heizelemente werden am Ende des Garvorgangs deaktiviert. Auf dem Display erlischt das Symbol  das Symbol **A** blinkt auf und es ertönt ein akustisches Signal.
- Eine beliebige Taste der Programmieruhr drücken, um das akustische Signal zu unterbrechen.
- Gleichzeitig die Tasten  und  drücken, um die Programmieruhr auf Null zu setzen.


- Etwa 5 Sekunden lang warten, ohne weitere Tasten zu drücken, um die Einstellung des Minutenzählers zu beenden. Das Display zeigt die aktuelle Uhrzeit zusammen mit den Symbolen  und  an.

 Um nach der Einstellung die verbleibende Garzeit anzuzeigen, die Taste  drücken. Die Taste  drücken, um die Uhrzeit für das Ende des Garvorgangs anzuzeigen.





 Es ist nicht möglich, eine Gardauer von mehr als 24 Stunden einzustellen.

 Nach Einstellung des Minutenzählers zeigt das Display erneut die aktuelle Uhrzeit an. Zur Anzeige der noch verbleibenden Zeit die Taste  drücken.


## Minutenzähler

 Der Minutenzähler unterbricht den Garvorgang nicht, sondern macht den Benutzer nur darauf aufmerksam, dass die eingestellten Minuten abgelaufen sind.



Der Minutenzähler kann zu jedem beliebigen Zeitpunkt aktiviert werden.

- Die Taste  drücken. Das Display zeigt die Ziffern **A 0:00** und die blinkende Kontrolllampe  an, die sich zwischen den Stunden und den Minuten befindet.
- Die Taste  oder  drücken, um die gewünschten Minuten einzustellen.

## Einstellung der Lautstärke des Signalgebers

Die Lautstärke des Signalgebers kann auf 3 verschiedene Stufen eingestellt werden. Solange der Signalgeber ertönt, die Taste  drücken, um die Einstellung abzuändern.

## Löschung der eingestellten Daten

Die Tasten  und  gleichzeitig drücken, um die eingestellten Programmierungen auf Null zu setzen. Anschließend muss der Backofen manuell ausgeschaltet werden, falls ein Garvorgang in Betrieb ist.



## Tabelle der Garvorgänge des Hauptofens

Gerichte	Gewicht (Kg)	Funktion	Schienenposition von unten	Temperatur (°C)	Zeit (Minuten)
Kalbsbraten	2	Heißluft	2	180 - 190	90 - 100
Schweinefilet	2	Heißluft	2	180 - 190	70 - 80
Roastbeef	1	Heißluft	2	200	40 - 45
Gebratenes Kaninchen	1,5	Heißluft	2	180 - 190	70 - 80
Putenbrustfilet	3	Heißluft	2	180 - 190	110 - 120
Schweinenacken im Ofen	2 - 3	Heißluft	2	180 - 190	170 - 180
Brathähnchen	1,2	Heißluft	2	180 - 190	65 - 70
Lachsforelle	1,2	Heißluft	2	150 - 160	35 - 40
Seeteufel	1,5	Heißluft	2	160	60 - 65
Steinbutt	1,5	Heißluft	2	160	45 - 50
Pizza	1	Heißluft	2	245	8 - 9
Brot	1	Heißluft	2	190 - 200	25 - 30
Focaccia	1	Heißluft	2	180 - 190	20 - 25
Rührteigkuchen	1	Heißluft	2	160	55 - 60
Marmeladenmürbeteigku	1	Heißluft	2	160	35 - 40
Ricotta-Kuchen	1	Heißluft	2	160 - 170	55 - 60
Gefüllte Tortellini	1	Heißluft	2	160	20 - 25
Paradiestorte	1,2	Heißluft	2	160	55 - 60
Windbeutel	1,2	Heißluft	2	180	80 - 90
Biskuitgebäck	1	Heißluft	2	150 - 160	55 - 60
Reistorte	1	Heißluft	2	160	55 - 60
Brioche	0,6	Heißluft	2	160	30 - 35

DE

Die in der Tabelle angeführten Zeiten verstehen sich ohne die Vorheizzeiten und sind nur Richtwerte.



# Gebrauch

## Tabelle der Garvorgänge des Hilfsofens

Gerichte	Gewicht (Kg)	Funktion	Schienenposition von unten	Temp. (°C)	Zeit (Minuten)	
Lasagne	3 - 4	Oberhitze + Unterhitze	1	220 - 230	45 - 50	
Nudeln	3 - 4	Oberhitze + Unterhitze	1	220 - 230	45 - 50	
Pizza	1	Oberhitze + Unterhitze	1	245	14 - 16	
Mangoldpastete	1,2	Oberhitze + Unterhitze	1	220 - 230	35 - 40	
Focaccia	0,8	Oberhitze + Unterhitze	1	190 - 200	18 - 20	
Mürbeteigkuche	1	Oberhitze + Unterhitze	1	170 - 180	35 - 40	
Mürbeteig	0,4	Oberhitze + Unterhitze	1	170 - 180	20 - 25	
Mürbeteigkekse	0,8	Oberhitze + Unterhitze	1	170 - 180	18 - 20	
Gefüllte Tortellini	1,2	Oberhitze + Unterhitze	1	170 - 180	25 - 30	
Lachsforelle	1,2	Oberhitze + Unterhitze	1	150 - 160	35 - 40	
Gebratenes Kaninchen	1,2	Oberhitze + Unterhitze	1	180 - 190	70 - 80	
Putenbrustfilet	1,5	Oberhitze + Unterhitze	1	180 - 190	80 - 90	
Schweinefilet	1,2	Oberhitze + Unterhitze	1	190 - 200	80 - 90	
(Halbes) Brathähnchen	1,2	Oberhitze + Unterhitze	1	190 - 200	55 - 60	
Bratwurst	1,5	Grill	2	245	13 - 15	
					<b>1. Seite</b>	<b>2. Seite</b>
Schweinekotelett	1,5	Grill	2	245	15	5
Rippchen	1,5	Grill	2	245	10	10
Schweinebauch	0,7	Grill	2	245	7	8
Schweinefilet	1,5	Grill	2	245	10	5
Rinderfilet	1	Grill	2	245	10	7

Die in der Tabelle angeführten Zeiten verstehen sich ohne die Vorheizzeiten und sind nur Richtwerte.



## 4 Reinigung und Wartung

### 4.1 Hinweise



#### Unsachgemäßer Gebrauch Gefahr von Schäden an den Oberflächen

- Das Gerät nicht mit einem Dampfstrahl reinigen.
- Bei der Reinigung von Stahlteilen oder Metallflächen (z. B. eloxierte, mit Nickel behandelte oder verchromte Flächen) keine chlor-, ammoniak- oder bleichmittelhaltigen Produkte verwenden.
- Keine scheuernden oder ätzenden Reinigungsmittel für die Reinigung der Teile aus Glas verwenden (z. B. Scheuermittel, Fleckenentferner oder Metallschwämme).
- Keine rauen oder scheuernden Materialien bzw. scharfkantigen Metallschaber verwenden.
- Beim Kochen keinen Zucker oder zuckerhaltige Lebensmittel auf das Kochfeld schütten oder Materialien oder Substanzen darauf ablegen, die schmelzen könnten (Plastik oder Alufolien). Falls dies geschehen sollte, schalten Sie die Kochzone sofort aus und reinigen Sie sie bei noch lauwarmer Platte.

### 4.2 Reinigung des Gerätes



Für die Reinigung werden die vom Hersteller vertriebenen Produkte empfohlen.

#### Ratschläge zur Reinigung des Kochfeldes

Um die Oberflächen in bestem Zustand zu erhalten, sollten sie, nach Auskühlung, nach jedem Gebrauch regelmäßig gereinigt werden.

### Reinigung des Glaskeramikkochfeldes

Eventuelle helle Spuren, die durch den Gebrauch von Töpfen mit Aluminiumboden verursacht werden, können mithilfe eines mit Essig angefeuchteten Lappens entfernt werden. Etwaige Verkrustungen nach dem Garvorgang entfernen, mit Wasser nachspülen und mit einem sauberen Lappen trocknen.

**Sandkörnchen**, die vielleicht beim Säubern von Salat oder Kartoffeln auf das Kochfeld gefallen sind, könnten dieses zerkratzen, wenn die Töpfe verschoben werden.

Daher gegebenenfalls die Körnchen sofort vom Kochfeld entfernen.

**Farbliche Veränderungen** haben keine Auswirkungen auf die Funktionstüchtigkeit und Widerstandsfähigkeit des Glases. Dabei handelt es sich nicht um Materialveränderungen des Kochfeldes, sondern lediglich um Rückstände, die nicht entfernt wurden und daher verkohlt sind. Es können sich auch **glänzende Stellen** bilden, die auf die Reibung der Topfböden und die Verwendung nicht geeigneter Reinigungsmittel zurückzuführen sind. Es ist schwierig, die Verunreinigungen mit einem üblichen Reinigungsmittel zu entfernen. Es kann nötig sein, den Reinigungsvorgang mehrmals zu wiederholen. Die Verwendung aggressiver Reinigungsmittel oder die Reibung der Topfböden können im Laufe der Zeit das Dekor auf dem Kochfeld abreiben und zur Fleckenbildung beitragen.

### Wöchentliche Reinigung

Das Kochfeld ein Mal pro Woche mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel für Glaskeramik reinigen und pflegen. Dabei immer die Herstellerhinweise beachten. Das in diesen Produkten enthaltene Silikon bildet einen flüssigkeits- und schmutzabweisenden Schutzfilm. Alle Flecken bleiben auf dem Schutzfilm und können leicht entfernt werden.



# Reinigung und Wartung

Die Oberfläche anschließend mit einem sauberen Tuch trocken wischen. Darauf achten, dass keine Reinigungsmittelreste auf der Kochfläche zurückbleiben, denn sie könnten bei Erwärmung aggressiv wirken und die Oberfläche angreifen.

## Reinigung des Backraums

Der Backraum wird optimal erhalten, wenn er bei abgekühltem Gerät regelmäßig gereinigt wird.

Vermeiden, dass Speisereste im Inneren des Backraums antrocknen, da diese die emaillierte Beschichtung beschädigen können.

Alle abnehmbaren Teile vor der Reinigung herausnehmen.

Zur Erleichterung der Reinigung sollten folgende Teile ausgebaut werden:

- die Tür
- die Halterahmen für Roste/Backbleche
- die herausnehmbaren Schienen (sofern vorhanden)
- die Dichtung.



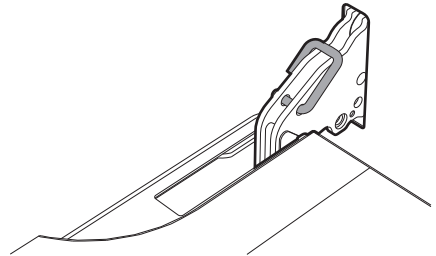
Es empfiehlt sich, den Backofen bei der Verwendung von Spezialprodukten ungefähr 15 bis 20 Minuten bei Höchsttemperatur in Betrieb zu lassen, um eventuelle Rückstände zu beseitigen.

## 4.3 Ausbau der Backofentür

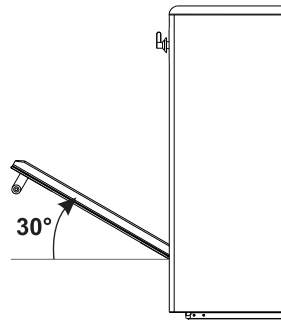
Die Backofentür kann ausgebaut und auf ein Tuch gestellt werden, um die Reinigung zu erleichtern.

Für den Ausbau der Tür wie folgt vorgehen:

1. Die Tür komplett öffnen und die zwei Zapfen in die Löcher der Scharniere einfügen, wie in der Abbildung angezeigt wird.



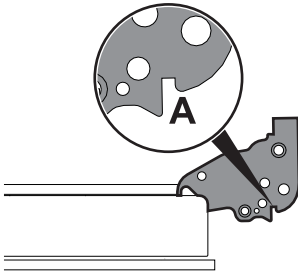
2. Die Tür an beiden Seiten und mit beiden Händen festhalten, in einem Winkel von etwa 30° anheben und herausziehen.







3. Zum Wiedereinsetzen der Tür müssen die Scharniere in die dafür vorgesehenen Schlitzte an der Vorderseite des Ofens eingefügt werden, wobei sichergestellt werden muss, dass die Aussparungen **(A)** fest auf den Schlitzten aufliegen. Die Tür senken und, sobald sie in die richtige Position gebracht wurde, die Zapfen aus den Scharnieröffnungen herausziehen.



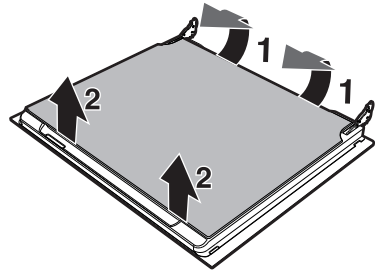
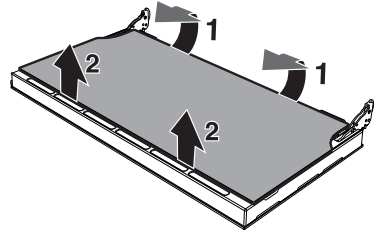
## Reinigung der Türverglasung

Es empfiehlt sich, die Türverglasung stets sauber zu halten. Saugfähiges Küchenpapier verwenden. Hartnäckiger Schmutz kann mit einem feuchten Schwamm und einem handelsüblichen Reiniger entfernt werden.

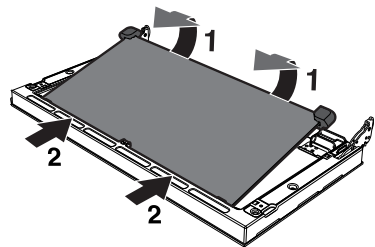


Für die Reinigung werden die vom Hersteller vertriebenen Produkte empfohlen.

1. Die Innenverglasung entfernen, indem sie auf der Rückseite in Pfeilrichtung **(1)** vorsichtig nach oben hin gezogen wird.
2. Die Scheibe durch Anheben der Vorderkante entfernen **(2)**. Dadurch lösen sich die 4 an der Glasscheibe befestigten Zapfen aus ihren Aufnahmen in der Tür.

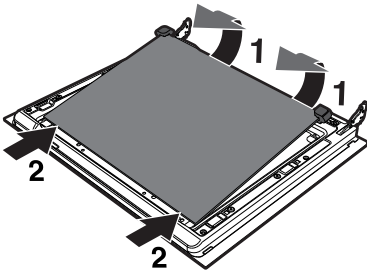


3. Die Zwischenverglasung durch Anheben entfernen.

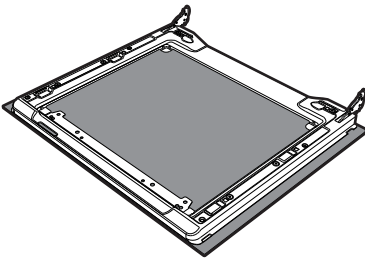
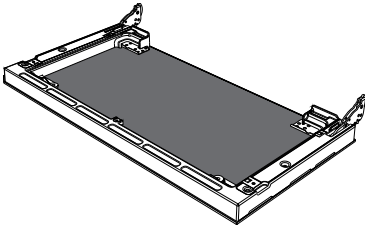




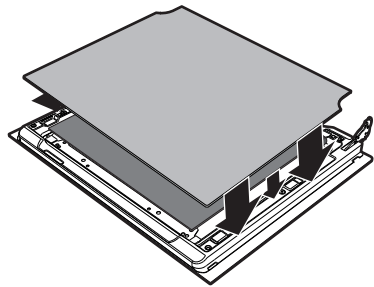
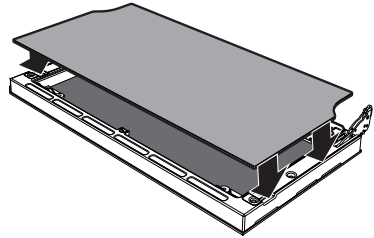
## Reinigung und Wartung



4. Die äußere Glasscheibe und die zuvor ausgebauten Glasscheiben reinigen. Saugfähiges Küchenpapier verwenden. Hartnäckiger Schmutz kann mit einem feuchten Schwamm und einem neutralen Reiniger entfernt werden.



5. Die Glasscheiben in umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau wieder einsetzen.
6. Die Innenverglasung wieder anbringen. Darauf achten, dass die 4 Zapfen in ihre Aufnahmen in der Tür durch leichten Druck einrasten.

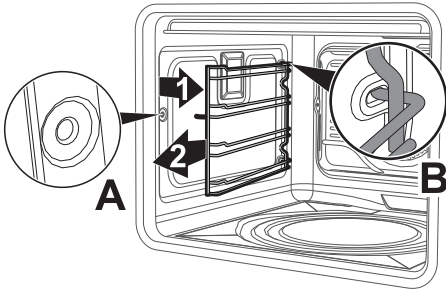


### Ausbau der Halterahmen für Roste/Backbleche

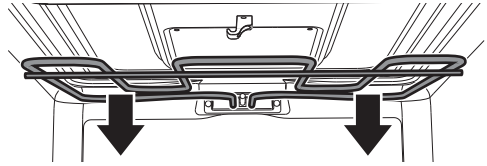
Das Entfernen der Halterahmen für Roste/Backbleche erleichtert die Reinigung der Seitenflächen noch mehr. Für den Ausbau der Rost-/Backblechhalterungen muss der Rahmen zum Backrauminnern gezogen werden, so dass er sich aus der Einrastvorrichtung **(A)** löst, und dann aus den auf der Rückseite befindlichen Sitzen **(B)** herausgezogen werden.



Nach Abschluss der Reinigung, die zuvor beschriebenen Vorgänge wiederholen, um die Halterahmen für Roste/Backbleche erneut einzusetzen.



2. Das Heizelement bis zum Einrasten sanft hinunter drücken.



**Unsachgemäßer Gebrauch  
Gefahr von Schäden am Gerät**

- Das Heizelement während des Reinigungsvorgangs nicht übermäßig biegen.

## Reinigung der Oberseite (Hilfsofen)



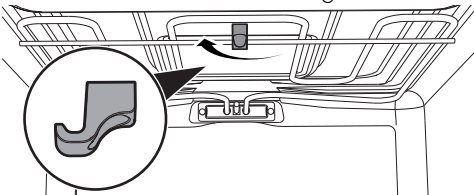
**Hohe Temperatur im Inneren des Backraums während des Gebrauchs**

**Verbrennungsgefahr**

- Die folgenden Vorgänge dürfen nur bei vollständig kaltem und ausgeschaltetem Ofen durchgeführt werden.

Das Gerät ist mit einem kippbaren Heizelement ausgestattet, das die Reinigung der Oberseite des Ofens erleichtert.

1. Das obere Heizelement leicht anheben und den Feststeller um 90° drehen, um das Heizelement frei zu legen.



3. Nach erfolgter Reinigung das Heizelement erneut einsetzen und den Feststeller drehen, um das Heizelement einzuhaken.

## 4.4 Außergewöhnliche Wartung

### Auswechseln der Backofenlampe



**Teile unter elektrischer Spannung  
Stromschlaggefahr**

- Die Stromzufuhr des Gerätes unterbrechen.



Der Backraum ist mit einer Lampe von 40W ausgestattet.

1. Alle Zubehörteile im Inneren des Backraums ausbauen.
2. Die Halterahmen für Roste/Backbleche ausbauen.

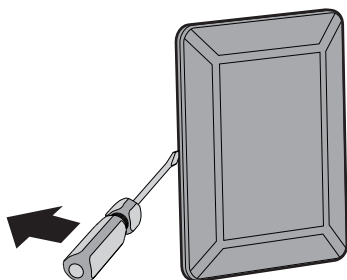


## Reinigung und Wartung

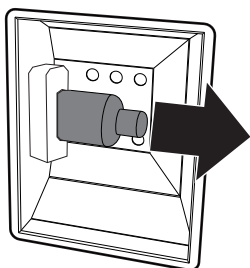
3. Die Abdeckung der Lampe mit einem Werkzeug (z.B. mit einem Schraubenzieher) entfernen.



Es muss darauf geachtet werden, die Beschichtung der Backraumwand nicht zu verkratzen.



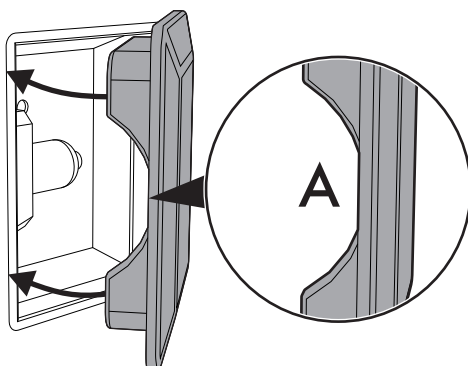
4. Die Lampe ausschrauben und entfernen.



Die Halogenlampe darf nicht direkt mit bloßen Fingern berührt werden, sondern nur mithilfe einer Isolierabdeckung.

5. Die neue Lampe einsetzen.

6. Die Abdeckung erneut aufsetzen. Die geformte Seite des Glaselements (A) zur Ofentür ausrichten.



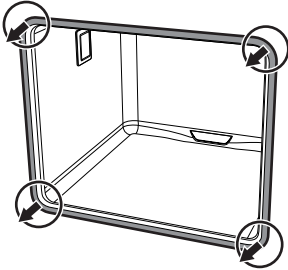
7. Die Abdeckung fest andrücken, so dass sie fest an der Lampenfassung anhaftet.



## Ein- und Ausbau der Dichtung

Zum Ausbau der Dichtung:

- Die an den 4 Ecken angeordneten Haken lösen und die Dichtung nach außen hin ziehen.



Zum Einsetzen der Dichtung:

- Die an den 4 Ecken der Dichtung angeordneten Haken einsetzen.

## Ratschläge zur Wartung der Dichtung

Die Dichtung muss weich und elastisch sein.

- Zur Reinigung der Dichtung nicht scheuernde Schwämme und lauwarmes Wasser benutzen.

## Was tun, wenn...

### Das Gerät funktioniert nicht:

- Der Schalter ist defekt: Den Sicherungskasten überprüfen und sicherstellen, dass der Schalter funktionstüchtig ist.
- Leistungsabfall: Sicherstellen, dass die Kontrollleuchten des Gerätes funktionstüchtig sind.

### Das Kochfeld qualmt:

- Das Kochfeld abkühlen lassen und nach erfolgter Garung reinigen.
- Sicherstellen, dass keine Speisen übergekocht sind und ggf. einen größeren Topf verwenden.

### Das Kochfeld Risse oder Sprünge aufweist:

- Das Gerät sofort auszuschalten, den Stromstecker herausziehen und unverzüglich den Kundendienst kontaktieren.

### Der Backofen erwärmt sich nicht:

- Sicherung defekt: Den Schalter überprüfen und ggf. austauschen.
- Der Funktionsknebel wurde nicht eingestellt: den Funktionsknebel einstellen.

### Alle im Backofen zubereitete Speisen verbrennen in nur kurzer Zeit.

- Thermostat defekt: Den Kundendienst benachrichtigen.

### Die Türverglasung beschlägt, wenn der Backofen heiß ist:

- Ein ganz normales Verhalten, das durch den Temperaturunterschied verursacht wird: Es hat keinen Einfluss auf die Betriebsleistung des Backofens.



## 5 Installation

### 5.1 Positionierung



**Schweres Gerät**  
**Gefahr von Verletzungen durch Quetschung**

- Das Gerät mithilfe einer anderen Person in den Schrank einschieben.



**Druck auf die offene Backofentür**  
**Gefahr von Schäden am Gerät**

- Die offene Backofentür beim Einschieben in den Schrank nicht als Hubvorrichtung verwenden.
- Keinen übermäßigen Druck auf die offene Backofentür ausüben.



**Entwicklung von Wärme während des Gerätebetriebs**  
**Brandgefahr**

- Furnierungen, Klebstoffe oder Kunststoffverkleidungen der angrenzenden Möbel müssen hitzebeständig sein (mindestens 90°C).

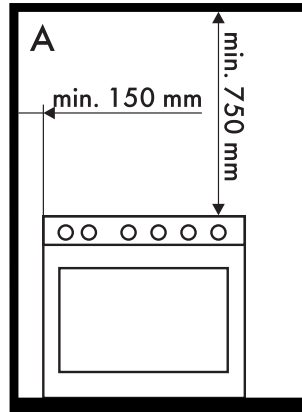
### Allgemeine Informationen

Dieses Gerät kann an Wänden, von denen eine die Höhe der Arbeitsplatte überschreitet, mit einem Mindestabstand von 150 mm zur Geräteseite aufgestellt werden. Siehe Abbildungen A und B für die jeweilige Installationsklasse.

Hängeschränke, die über der Arbeitsplatte angeordnet sind, müssen zu derselben einen Abstand von mindestens 750 mm aufweisen.

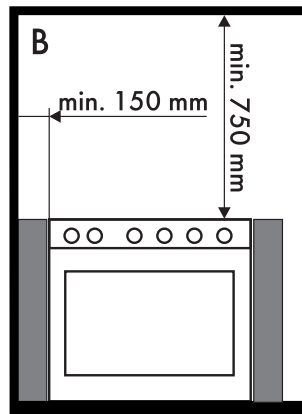
Wenn eine Dunstabzugshaube über dem Kochfeld installiert wird, sich auf die Gebrauchsanweisungen der Dunstabzugshaube beziehen, um den korrekten Abstand einzuhalten.

Je nach Art der Installation gehört das Gerät zur Klasse:



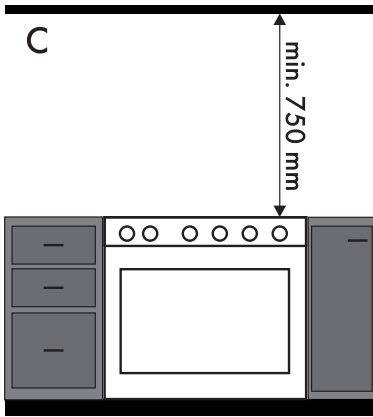
**A - Klasse 1**

**(Freistehendes Gerät)**



**B - Klasse 2 Unterklasse 1**

**(Einbaugerät)**



**C - Klasse 2 Unterklasse 1  
(Einbaugerät)**



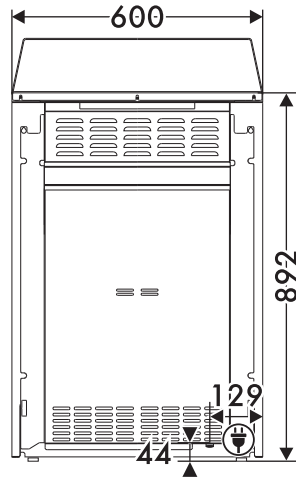
Das Gerät muss von einem qualifizierten Fachtechniker nach den geltenden Normen installiert werden.

I	450 mm
L <sup>2</sup>	600 mm

<sup>1</sup> Mindestabstand zu den Seitenwänden oder anderen entzündbaren Materialien.

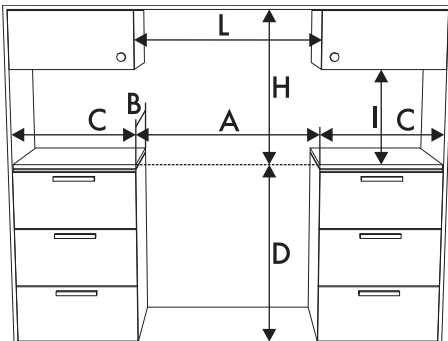
<sup>2</sup> Mindestbreite des Gerätes (=A).

## Abmessungen des Gerätes



Elektrischer Anschluss

## Abmessungen des Gerätes



A	602 mm
B	600 mm
C <sup>1</sup>	min. 150 mm
D	900 - 910 mm
H	750 mm

DE



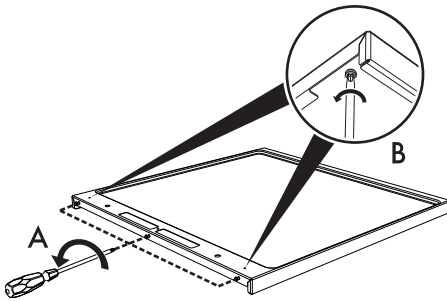
# Installation

## Montage der Aufkantung

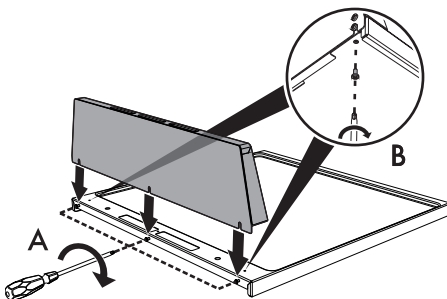
**i** Die mitgelieferte Aufkantung ist fester Bestandteil des Produktes und muss vor der Installation am Gerät befestigt werden.

Die Aufkantung muss immer korrekt auf dem Gerät positioniert und befestigt sein.

1. Die 3 Schrauben auf der Rückseite des Kochfeldes (**A**) lockern und die 2 Schrauben an den Seiten der Aufkantung (**B**) entfernen.



2. Die Aufkantung auf dem Kochfeld positionieren. Die 3 unteren Löcher der Aufkantung müssen mit den 3 zuvor gelockerten Schrauben an der Rückseite des Kochfeldes übereinstimmen.
3. Die 3 Schrauben auf der Rückseite des Kochfeldes festziehen (**A**) und die Aufkantung mit den 2 Schrauben unter dem Kochfeld (**B**) befestigen.

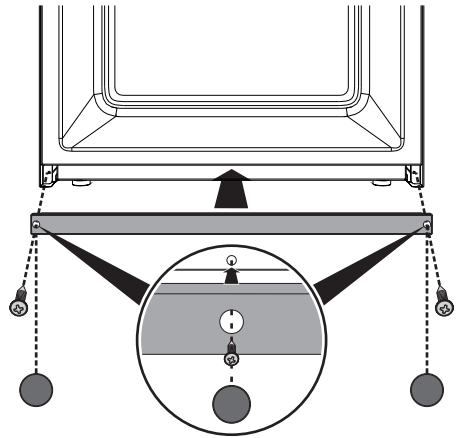


## Montage des Sockels

**i** Der mitgelieferte Sockel ist fester Bestandteil des Produktes und muss vor der Installation am Gerät befestigt werden.

Der Sockel muss immer korrekt am Gerät positioniert und befestigt sein.

1. Den Sockel an der unteren Vorderkante des Gerätes anbringen.
2. Ihn mit den zwei Schrauben befestigen, die sich an den Seiten befinden.
3. Die Löcher des Sockels mithilfe der mitgelieferten Abdeckungen schließen.



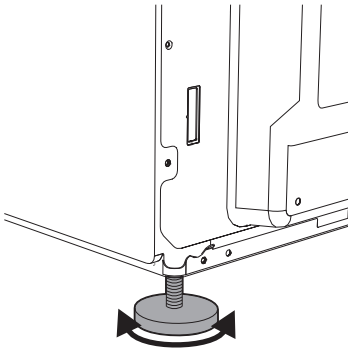
## Aufstellung und Nivellierung des Gerätes

Nach Durchführung des Strom- bzw. Gasanschlusses muss das Gerät nivelliert werden, um eine bessere Standsicherheit zu garantieren. Dazu den Fuß im unteren Bereich so lange ein- bzw. ausdrehen, bis das Gerät gerade steht und nicht mehr





wackelt. Die FüÙe ermöglichen eine maximale Einstellung von 10 mm.



## 5.2 Elektrischer Anschluss



**Elektrische Spannung  
Stromschlaggefahr**

- Der Stromanschluss darf nur von zugelassenem technischem Personal ausgeführt werden.
- Persönliche Schutzausrüstungen bereitstellen.
- Der Erdungsanschluss ist obligatorisch und ist unter Einhaltung der Sicherheitsnormen für elektrische Anlagen vorzunehmen.
- Die Hauptstromversorgung unterbrechen.
- Den Stecker niemals durch Ziehen am Kabel vom Stromnetz trennen.
- Nur Kabel verwenden, die gegen eine Temperatur von mindestens 90°C beständig sind.
- Das Anziehmoment der Schrauben der Speiseleitungen der Klemmleiste muss 1,5-2 Nm entsprechen.

## Allgemeine Informationen

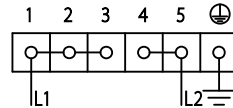
Sicherstellen, dass sich die Eigenschaften des Stromnetzes für die Daten auf dem Typenschild eignen. Das Typenschild mit den technischen Daten, der Seriennummer und dem Prüfzeichen befindet sich gut sichtbar am Gerät.

Das Typenschild auf keinen Fall entfernen.

Für den Erdungsanschluss ein Kabel benutzen, das mindestens 20mm länger als die anderen Kabel ist.

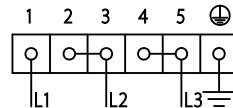
Das Gerät kann in den folgenden Betriebsarten funktionieren:

- **220-240 V 2 $\sim$**



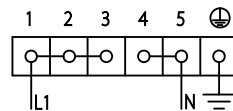
**Dreipoliges Kabel 3 x 6 mm<sup>2</sup>.**

- **3220-240 V 3 $\sim$**



**Vierpoliges Kabel 4 x 4 mm<sup>2</sup>.**

- **220-240 V 1N $\sim$**

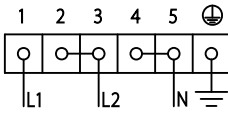


**Dreipoliges Kabel 3 x 6 mm<sup>2</sup>.**



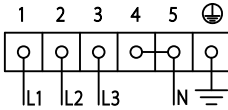
# Installation

- 380-415 V 2N~



**Vierpoliges** Kabel 4 x 4 mm<sup>2</sup>.

- 380-415 V 3N~



**Fünfpoliges** Kabel 5 x 2,5 mm<sup>2</sup>.



Die angeführten Werte beziehen sich auf den Querschnitt des Innenleiters.



Die Netzkabel weisen Abmessungen unter Beachtung des Gleichzeitigkeitsfaktors auf (in Übereinstimmung mit der Norm DIN EN 60335-2-6).

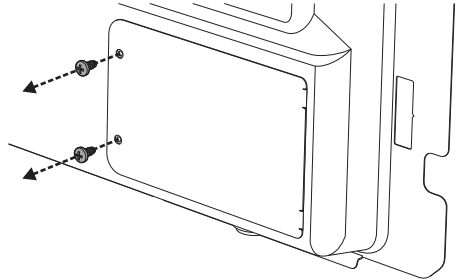
## Fixer Anschluss

An der Speiseleitung muss, gemäß der Installationsrichtlinien, eine allpoligen Netztrennvorrichtung installiert werden, mit einem Öffnungsabstand zwischen den Kontakten, der die vollständige Trennung unter Bedingungen der Kategorie Überspannung III ermöglicht.

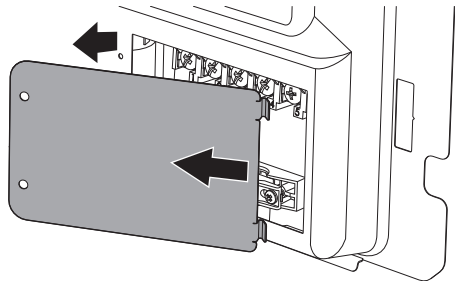
## Zugriff auf die Klemmleiste

Um das Netzkabel anzuschließen, muss auf die Klemmleiste an der Rückseite des Gehäuses zugegriffen werden:

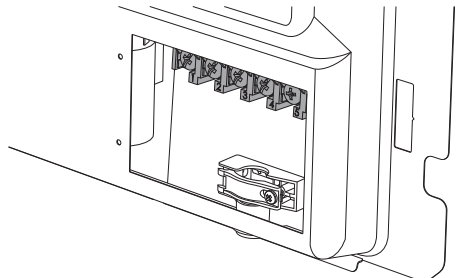
1. Die Schrauben, die die Tür an der Rückseite des Gehäuses befestigen, entfernen.



2. Die Tür leicht drehen und aus ihrer Aufnahme nehmen.



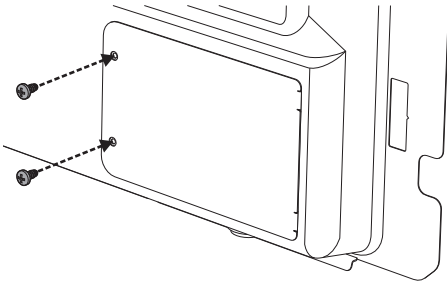
3. Die Installation des Netzkabels durchführen.





Es wird empfohlen, die Schrauben der Kabelbefestigung vor der Installation des Netzkabels zu lösen.

4. Am Ende die Tür erneut in die Rückseite des Gehäuses einsetzen und mit den zuvor entfernten Schrauben wieder befestigen.



## 5.3 Für den Installateur

- Der Stecker muss nach der Installation immer zugänglich sein. Das Stromkabel niemals biegen oder einklemmen.
- Das Gerät muss gemäß den Installationsplänen installiert werden.
- Bei nicht korrekt funktionierendem Gerät und nach Durchführung aller erforderlichen Überprüfungen muss das für Ihr Gebiet zuständige Kundendienstzentrum kontaktiert werden.
- Nach der sachgemäßen Installation des Gerätes sollte der Benutzer in den korrekten Gebrauch eingewiesen werden.

