

Benutzerhandbuch für Ihren Standherd

User's manual →
English language

Modell: **SH6313IND**



Seriennummer meines Geräts:



KKT KOLBE

Benutzerhandbuch

Standherd, Modell: SH6313IND

Version 1.0

© KKT KOLBE Küchentechnik GmbH & Co. KG

KKT KOLBE ist eine eingetragene Handelsmarke.

Vielen Dank für Ihr Vertrauen und Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Standherds!

Lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig und aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät auspacken!

Es enthält wichtige Informationen über die sichere Installation, Benutzung und Instandhaltung, sowie wichtige Warnhinweise zur Verwendung Ihres Geräts!

Markieren Sie die für Sie wichtigen Stellen, bewahren Sie das Handbuch so auf, dass Sie jederzeit darin nachschlagen können und geben Sie es auch an andere Nutzer, sowie an den Installateur des Geräts weiter.

Im Hinblick auf die ständige Weiterentwicklung behalten wir uns evtl. notwendige Modifizierungen des Geräts und / oder des Handbuchs vor, um der Bedienerfreundlichkeit, dem Schutz des Benutzers und dem aktuellen technischen Standard besser zu entsprechen.

Die aktuellste Version Ihres Benutzerhandbuchs sowie weitere Daten, Dokumente und Informationen finden Sie auf der entsprechenden Produktseite oder im Bereich "Fragen & Antworten" unseres Online-shops auf www.kolbe.de.

Sie haben ein gutes Gerät gewählt, welches Ihnen bei sachgerechter Bedienung und Pflege viele Jahre dienen wird.

Sollten Sie trotz unserer eingehenden Qualitätskontrolle einmal etwas zu beanstanden haben, so wenden Sie sich bitte an unseren hauseigenen Kundenservice. Dieser wird Ihnen gerne weiterhelfen.

Für einen reibungslosen Ablauf bei eventuellen Rückfragen empfehlen wir Ihnen, die 20-stellige Seriennummer Ihres Geräts im entsprechenden Feld auf dem Innencover zu notieren.

Diese befindet sich auf dem Typenschild des Geräts oder auf dessen Verpackung.

Ihr KKT KOLBE - Team

Inhaltsübersicht

Inhalt

Wichtige Sicherheitshinweise	6
Weitere Hinweise und Symbole	22
In diesem Handbuch	
Gerät, Komponenten und Zubehör	
Umweltschutz und Entsorgung	
Hinweise zum Transport des Geräts	
Hinweise zur Lagerung	
1. Produktübersicht	26
1.1 Lieferumfang	
1.2 Ausstattung und Merkmale	
1.3 Gerätekompontenten und Eigenschaften	
2. Funktionsweise und Benutzung des Geräts	30
2.1 Funktionsweise des Induktionskochfelds	
2.2 Betrieb der Heizelemente des Ofens	
2.3 Kühlgebläse	
2.4 Mögliche Betriebsgeräusche	
2.5 Benutzung des Ofen-Zubehörs	
2.6 Benutzung der Teleskopauszugsschienen	
2.7 Öffnen und Schließen der Ofentür	
3. Hinweise vor dem Gebrauch	36
3.1 Geeignetes Koch- / Bratgeschirr und dessen Gebrauch	
3.2 Auspacken und Vorbereitung des Geräts	
3.3 Inbetriebnahme	
3.4 Hinweise zur Verwendung der Touch-Steuerung	
4. Bedienung, Einstellung und Benutzung des Kochfelds	42
4.1 Bedienfeld und Anzeige	
4.2 Allgemeine Bedienung und Einstellung des Kochfelds	
4.3 Die Pause-Funktion des Kochfelds	
4.4 Die Booster - Funktion	
4.5 Die Warmhaltefunktion	
4.6 Die Flex-Zonen - Funktion	
4.7 Die BBQ-Funktion (Grill-Funktion der Flex-Zone)	
4.8 Verwendung des Kochfeld-Timers	
4.9 Tastensperre / Kindersicherung des Kochfelds	
4.10 Reminder (Abschalt-Erinnerungsmodus)	

5. Bedienung, Einstellung und Benutzung des Ofens	60
5.1 Bedienfeld und Anzeige	
5.2 Beschreibung der Heizfunktionen	
5.3 Allgemeine Bedienung und Einstellung des Ofens	
5.4 Die Pause - Funktion	
5.5 Verwendung des Ofen-Timers	
5.6 Einstellung der Alarmfunktion	
5.7 Tastensperre / Kindersicherung des Ofens	
6. Anwendungsempfehlungen, Richtlinien und Tipps	72
6.1 Wichtige Hinweise zur Benutzung	
6.2 Energieeffiziente Nutzung des Geräts	
6.3 Hinweise und Empfehlungen zur Benutzung des Kochfelds	
6.4 Empfehlungen zur Benutzung des Ofens	
7. Reinigung und Instandhaltung des Geräts	84
7.1 Reinigung der Kochfläche	
7.2 Reinigung der Gerätefront	
7.3 Reinigung und Instandhaltung der Gerätetür	
7.4 Reinigung des Garraums	
7.5 Reinigung des Zubehörs	
8. Abnehmen und Anbringen von Geräteteilen und Zubehör	90
8.1 Abnehmen und Anbringen der Ofentür	
8.2 Abnehmen und Einsetzen der Teleskopauszüge	
8.3 Abnehmen und Einsetzen der seitlichen Schienengitter	
8.4 Wechseln der Ofenbeleuchtung	
9. Problemlösung	94
9.1 Probleme, mögliche Ursachen und Lösungen	
9.2 Fehlercodes des Kochfelds	
10. Aufstellen und Installation des Geräts	99
10.1 Wichtige Hinweise und Installationsanforderungen	
10.2 Abstandsangaben und Installationsmaße	
10.3 Anbringen der Stellfüße und waagerechte Ausrichtung	
10.4 Anschluss des Geräts an das Stromnetz	
10.5 Wandmontage des Geräts zur Stabilisierung	
11. Technische Daten	107
KKT Kolbe Kundenservice	110

Wichtige Sicherheitshinweise

Dieses Handbuch ist die Grundlage für die sichere Benutzung Ihres Geräts.

Lesen und befolgen Sie die darin beschriebenen Anweisungen genau, bevor Sie es installieren und in Betrieb nehmen.

Der Hersteller ist nicht verantwortlich für Schäden oder Probleme, die durch Nichtbeachtung der Anleitung, inkorrekte Installation oder unsachgemäße Handhabung entstanden sind.

Bestimmungsgemäße Verwendung



WARNUNG!

**Gefahren für Leib und Leben
und Beschädigungsgefahren!**

Dieses Gerät kann durch fehlende Voraussetzungen oder Kenntnisse für dessen Gebrauch eine potenzielle Gefahr für Personen und Umgebung darstellen!

Um diese zu vermeiden, beachten Sie die folgenden Hinweise.

- Halten Sie Kinder unter 8 Jahren und Haustiere in sicherer Entfernung vom Gerät!
- Von Kindern ab 8 Jahren oder Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung oder Wissen darf dieses Gerät nur benutzt, gereinigt oder allgemein gewartet werden, wenn sie von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt werden
oder von dieser bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben!
- Bewahren Sie für Kinder interessante Gegenstände nicht über oder hinter dem Gerät auf!
Kinder, die auf das Gerät klettern, können schwer verletzt werden!
- Das Gerät ist für den privaten Gebrauch im häuslichen Umfeld ausgelegt und zur Zubereitung, Erwärmung und zum Warmhalten von Speisen und Getränken bestimmt.
Verwenden Sie es ausschließlich für den vorgesehenen Zweck!
- Das Gerät ist für eine Nutzung bis zu einer Höhe von maximal 2000 Metern über dem Meeresspiegel bestimmt!
- Das Gerät ist nicht den Betrieb über eine externe Zeitschaltuhr oder per Fernbedienung vorgesehen!

- Wenn der Herd auf einen Sockel gestellt wird, müssen Maßnahmen getroffen werden, die verhindern, dass das Gerät vom Sockel rutscht.
- Benutzen Sie zur Zubereitung ihrer Speisen stets hitzebeständiges Kochgeschirr!
Achten Sie für die Nutzung des Kochfelds zusätzlich darauf, dass dieses für Induktion geeignet ist!
- Bei der ersten Benutzung des Geräts kann es zu einer Geruchsentwicklung und auch zu leichter Dunstbildung kommen.
Dies ist normal und unbedenklich.
Erhitzen Sie den Garraum jedoch zunächst leer wie unter „Inbetriebnahme“ beschrieben, bevor Sie ihn zur Zubereitung von Speisen benutzen.
Halten Sie den Raum gut belüftet, bis Gerüche und Dunst verflogen sind.
- Nicht verwendete elektrische Geräte stellen ein Sicherheitsrisiko dar!
Lassen Sie das Gerät nicht unbenutzt eingeschaltet und trennen Sie es von der Stromversorgung, wenn Sie es für einen längeren Zeitraum nicht gebrauchen!

Allgemeine Warnhinweise



WARNUNG!

Lebens- und Verletzungsgefahren!

- Dieses Gerät entspricht den Normen für elektromagnetische Sicherheit.
Sollten Sie jedoch Träger eines Herzschrittmachers oder eines anderen elektrischen Implantats (wie z.B. Insulinpumpen) sein, konsultieren Sie vor der Verwendung des Geräts ihren Arzt oder Implantathersteller, um dessen Beeinträchtigung durch das elektromagnetische Feld des Geräts auszuschließen!
Die Nichtbeachtung dieses Hinweises kann zum Tod führen!
- Dieses Gerät darf nur von einer entsprechend qualifizierten Elektro-Fachkraft mit geeignetem Werkzeug und unter Einhaltung der geltenden Vorschriften und Normen, sowie der entsprechenden Anweisungen dieses Handbuchs installiert, geerdet und in Betrieb genommen werden!
Hierfür ist das Gerät von der Stromversorgung zu trennen!
Für unqualifizierte Personen besteht die Gefahr von lebensgefährlichen Stromschlägen und Verletzungen!
Für das einwandfreie Funktionieren vor Ort ist der Installateur verantwortlich.

- Halten Sie sämtliche Verpackungsmaterialien, Montagezubehör und Kleinteile außer Reichweite von Kindern und Haustieren!
Diese können sehr gefährlich sein, wenn sie z.B. über den Kopf gezogen oder verschluckt werden!
- Die Benutzung von defekten oder beschädigten Geräten kann sehr gefährlich sein!
Versichern Sie sich vor dem Gebrauch, dass sich das Produkt und seine Bestandteile in vollständigem und tadellosem Zustand befinden!
Benutzen Sie das Gerät im Fall einer Funktionsstörung oder Beschädigung, insbesondere der Glaskeramik der Kochfläche, nicht! Trennen Sie es sofort von der Stromzufuhr und wenden Sie sich an den Kundenservice oder entsprechend qualifiziertes Fachpersonal!
- Bei Reparaturen, Änderungen oder Wartungen am Gerät durch unqualifizierte Personen besteht Stromschlag- und Brandgefahr!
Diese dürfen nur durch eine entsprechend qualifizierte Fachkraft unter Einhaltung sämtlicher geltender Sicherheitsvorschriften, einschließlich der Anweisungen dieses Handbuchs erfolgen und das Gerät ist hierfür von der Stromzufuhr zu trennen!
Versuchen Sie niemals, selbstständig Änderungen am Gerät oder seinen Komponenten vorzunehmen und demontieren Sie keine Teile des Geräts, wenn dies nicht ausdrücklich in diesem Handbuch angewiesen wird!

- Kanten und Bauteile können scharfkantig sein und Verletzungen verursachen!
Verhalten Sie sich bei jeglicher Handhabung entsprechend vorsichtig und schützen Sie sich bei Bedarf, z.B. mit Arbeitshandschuhen!
- Beim Öffnen und Schließen des Geräts besteht Klemmgefahr! Greifen Sie nicht in den Öffnungsbereich der Tür, insbesondere den Scharnierbereich!
- Benutzen Sie Kochfeldschaber zur Reinigung des Kochfelds nur mit äußerster Vorsicht und bewahren Sie diese sicher und außer Reichweite von Kindern auf, um Verletzungen zu vermeiden!



WARNUNG!

Stromschlaggefahr!

- Um Stromschläge und Beschädigungen zu vermeiden, trennen Sie das Gerät während der Installation, Wartung oder anderer Arbeiten daran von der Stromversorgung und schalten Sie es vor der Reinigung ab!
- Prüfen Sie vor der Benutzung, ob die technischen Daten auf dem Typenschild des Geräts (insbesondere Spannung in V und Frequenz in Hz) mit den örtlichen Gegebenheiten kompatibel sind.
Ist dies nicht der Fall, bringen Sie das Gerät an die Verkaufsstelle zurück!
Bei Unklarheiten wenden Sie sich an Ihren Stromversorger oder eine entsprechend qualifizierte Fachkraft.

- Der Installateur muss sicherstellen, dass das Gerät an ein intaktes Erdungssystem unter Einhaltung aller geltenden Vorschriften angeschlossen wird und dass ein leicht zugänglicher geprüfter Trennschalter (Sicherung) mit einer Kontaktöffnungsweite von min. 3 mm vorhanden ist, der bei Bedarf eine vollständige Trennung des Geräts vom Stromnetz ermöglicht!
- Änderungen am Stromversorgungssystem, sowie der Austausch von Kabeln dürfen nur von einer zertifizierten Elektrofachkraft durchgeführt werden! Für nicht qualifizierte Personen besteht die Gefahr von lebensgefährlichen Stromschlägen!
- Verwenden Sie zum Anschluss des Geräts keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel! Diese gewähren nicht die nötige Sicherheit!
- Klemmen Sie keine Drähte oder Kabel (z.B. von Temperaturmessgeräten) in die Öffnung der Gerätetür! Diese können dadurch beschädigt werden und Stromschläge verursachen!
- Der Kontakt von Flüssigkeiten oder Feuchtigkeit mit spannungsführenden Teilen kann einen Kurzschluss oder Stromschlag verursachen! Verwenden Sie keine Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler zur Reinigung des Geräts!
- Um mögliche Stromschläge durch Schleichstrom zu vermeiden, bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen und tragen Sie während der Bedienung Schuhwerk!



WARNUNG!

Verbrennungsgefahr!

- Während und auch nach dem Gebrauch sind einige zugängliche Teile des Geräts sehr heiß und können Verbrennungen verursachen! Achten Sie darauf, die erhitzten Flächen, insbesondere Kochzonen bzw. Heizelemente und Innenflächen des Garraums, nicht mit Ihrem Körper, Kleidung oder Gegenständen zu berühren und halten Sie Kinder und Haustiere vom Gerät fern!
- Benutztes Zubehör und Kochutensilien können beim Betrieb des Geräts sehr heiß werden! Achten Sie darauf, dass Griffe nicht über in Betrieb befindliche Kochzonen ragen und schützen Sie sich bei Bedarf mit Topfhandschuhen oder Topflappen! Beachten Sie auch, dass nasse oder feuchte Textilien die Wärme besser leiten und Verbrennungen verursachen können!
- Beim Öffnen der Gerätetür während oder nach dem Betrieb kann heißer Dampf entweichen, der je nach Temperatur möglicherweise nicht sichtbar ist! Um Verletzungen zu vermeiden, greifen Sie den Türgriff immer in der Mitte und halten Sie Abstand zu den Türrändern!
- Um Gefahren durch Verschütten von heißem Gargut zu vermeiden, verwenden Sie kein verformtes oder instabiles Kochgeschirr und achten Sie darauf, dass Griffe nicht über den Rand der Arbeitsplatte ragen!

- Gießen Sie keine Flüssigkeiten auf erhitzte Flächen! Dadurch entsteht heißer Dampf, der Verletzungen verursachen kann!
- Achten Sie auf am Körper getragene magnetisierbare Metallobjekte, da diese während der Benutzung des Kochfeldes in dessen Nähe heiß werden können! Gold- und Silberschmuck sind nicht betroffen.
- Legen Sie keine Metallgegenstände wie Besteck oder Deckel auf das Kochfeld, da sich diese durch die Induktion erhitzen können!



WARNUNG! **Brandgefahr!**

- Das Gerät wird während des Betriebs sehr heiß! Halten Sie die in diesem Handbuch angegebenen Sicherheitsabstände und -anweisungen genau ein! Installieren Sie das Gerät nicht hinter einer Möbeltür o.ä. um Brandgefahr durch Überhitzung zu vermeiden!
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt! Gargut kann überkochen, anbrennen, schädlichen Rauch verursachen oder Feuer fangen! Insbesondere erhitzte Speisen, die Fett, Öl oder Alkohol enthalten, oder alkoholische Dämpfe im Garraum können sich schnell entzünden! Erhitzen Sie entsprechende Speisen möglichst langsam und in möglichst kleinen Mengen! Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig!

- Erhitzen Sie keine verschlossenen Behälter oder Konservendosen!
Diese können durch den beim Erhitzen entstandenen Überdruck explodieren!
- Legen Sie keine Gegenstände auf die Kochfläche oder in den Garraum, die nicht feuerfest sind, und bedecken Sie das Gerät nicht z.B. zum Schutz mit Textilien!
Diese können beim Einschalten bzw. beim Betrieb des Geräts Feuer fangen, schmelzen, sich verformen oder beschädigt werden!
Halten Sie auch Geräte und deren Kabel in sicherem Abstand zum Kochfeld!
- Backpapier u.ä. kann bei Berührung der Heizelemente Feuer fangen!
Achten Sie stets darauf, dass dieses nicht übersteht, schneiden Sie es ggf. passend zu und belasten Sie es so, dass es nicht z.B. durch die Luftzirkulation des Ventilators oder den Luftzug beim Öffnen der Tür bewegt werden kann!
- Entfernen Sie vor dem Betrieb grobe Verschmutzungen von Gerätekomponenten und Zubehör!
Lose Speisereste, Fett und andere Rückstände können sich entzünden, einbrennen oder schädlichen Rauch verursachen!

- Im Fall eines Brandes unterbrechen Sie die Stromzufuhr und ersticken Sie die Flammen vorsichtig mit einem Deckel, einer Löschdecke oder ähnlichem! Löschen Sie brennendes Öl oder Fett nie mit Wasser! Sollte im Garraum ein Brand oder Rauch entstehen, öffnen Sie die Gerätetür nicht!
Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie den Leistungsschalter im Sicherungskasten aus!
Lassen Sie das Gerät nach dem Löschen von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft überprüfen!
- Um damit verbundene Gefahren zu vermeiden, schalten Sie das Kochfeld und den Ofen ab, wenn Sie diese nicht benutzen!
Benutzen Sie hierzu die An/Aus-Taste.
Verlassen Sie sich beim Abschalten des Kochfelds nicht auf die automatische Deaktivierung bei Nicht-Erkennung von Kochgeschirr!
- Bewahren Sie leicht entflammbare oder explosive Materialien nicht in der Nähe des Geräts auf, um Brandgefahr durch erhöhte Umgebungstemperatur während des Betriebs zu vermeiden!



WARNUNG!

**Gefahr von Beschädigungen
und Funktionsbeeinträchtigungen
mit evtl. Folgegefahren für Leib und Leben!**

Beachten Sie, dass eine Beschädigung oder ein Defekt des Gerät sehr gefährlich sein kann und Stromschläge oder Verletzungen verursachen kann!

Um diese zu vermeiden, befolgen Sie die folgenden Hinweise:

- Stellen Sie sicher, dass alle Verpackungsmaterialien und Transportsicherungen vom Gerät entfernt wurden, insbesondere aus dem Garraum, bevor Sie das Gerät einschalten, um Beschädigungen z.B. durch Anbrennen oder Anschmelzen zu vermeiden!
- Um Beschädigungen des Stromkabels und damit verbundene Gefahren zu vermeiden, achten Sie darauf, dass dieses nicht geknickt, gequetscht oder verdreht wird und nicht mit heißen Oberflächen, scharfen Kanten u.ä. in Berührung kommen kann.
- Befolgen Sie die Anweisungen im Montagekapitel genau und achten Sie stets auf eine gute Standsicherheit der Geräts, um Kippgefahr bei hoher seitlicher Belastung zu vermeiden!

- Während der Benutzung des Geräts entstehen in dessen Umfeld Hitze und Feuchtigkeit, die langfristig Beschädigungen von Oberflächen zur Folge haben können!
Achten Sie auf eine gute Raumbelüftung.
Nutzen Sie dafür die vorgesehenen Möglichkeiten oder installieren Sie ggf. ein Abzugssystem (z.B. eine Dunstabzugshaube).
- Installieren Sie das Gerät nicht in einer Umgebung mit höheren Temperaturen, in der Nähe eines Gasherdes oder eines Kerosinherdes!
- Durch aus dem Garraum entweichende Hitze können die Fronten benachbarter Möbel oder Geräte beschädigt werden!
Öffnen Sie die Tür des erhitzten Ofens nur so oft und so lange, wie jeweils nötig!
Klemmen Sie nichts in die Gerätetür!
Achten Sie stets auf einen sauberen und tadellosen Zustand der Dichtung und tauschen Sie sie aus, falls diese beschädigt ist, um ein vollständiges und dichtes Schließen der Tür zu gewährleisten!
Lassen Sie den Garraum möglichst nur bei geschlossener Tür abkühlen!
- Gießen Sie keine kalten Flüssigkeiten auf erhitzte Gerätekomponenten!
Der dadurch entstehende Temperaturschock kann das Gerät beschädigen!

- Um Beschädigungen der Geräteoberflächen zu vermeiden, achten Sie darauf, diese nicht mit Schmuck, spitzen oder scharfkantigen Gegenständen oder Kochutensilien zu berühren und benutzen Sie nur Kochgeschirr mit sauberem, glattem Boden auf der Kochfläche!
Heben Sie das Kochgeschirr zum Versetzen an, um Kratzer oder Abriebschlieren zu vermeiden!
- Achten Sie auf dem Kochfeld auf ausreichend Abstand des Kochgeschirrs zum Bedienfeld und zum Rand des Kochfelds, um Hitzeschäden zu vermeiden!
- Erhitzen Sie die Kochzonen nicht, wenn Sie noch kein Kochgeschirr darauf gestellt haben und erhitzen Sie Kochgeschirr nicht ohne Inhalt bzw. achten Sie darauf, dass dieses nicht leerkocht!
Dessen Boden kann dadurch deformiert werden und die Kochfeldoberfläche kann beschädigt werden!
- Um eine sichere Handhabung zu gewährleisten und Beschädigungen zu vermeiden, schieben Sie das Ofen-Zubehör ggf. immer richtig herum und bis zum Anschlag in den Garraum ein.
- Bedecken Sie den Garraumboden nicht mit Folien, Backpapier oder Zubehör und stellen Sie kein Geschirr auf den Garraumboden, wenn eine Temperatur von über 50°C eingestellt ist, um Beschädigungen des Emailles durch angestaute Hitze zu vermeiden!

- Achten Sie darauf, dass Aluminiumfolie im Garraum nicht mit dem Türglas in Berührung kommt!
Dies kann zu einer dauerhaften Verfärbung der Türscheibe führen!
- Verwenden Sie keine Silikonformen, -Matten, -Abdeckungen oder Zubehörteile, die Silikon enthalten!
Dies kann den Ofensensor beschädigen!
- Um Beschädigungen der Gerätetür zu vermeiden, belasten Sie diese nicht!
Stellen Sie z.B. kein Kochgeschirr und kein Zubehör darauf und hängen Sie nichts daran!
- Tragen oder halten Sie das Gerät nicht am Türgriff!
Der Türgriff kann das Gewicht des Geräts nicht tragen und kann brechen!
- Schieben oder ziehen Sie das Gerät nicht, um es zu bewegen, sondern heben Sie es mit mindestens zwei Personen an, um die Standfläche nicht zu zerkratzen!
- Benutzen Sie den Garraum nicht zu Lagerzwecken und die Kochfläche nicht als Abstell- oder Arbeitsfläche!
Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf das Gerät und achten Sie darauf, nichts darauf fallen zu lassen!
- Über einen längeren Zeitraum kann Feuchtigkeit im Garraum zu Korrosion führen!
Lassen Sie das Gerät nach dem Gebrauch trocknen!
Bewahren Sie feuchte Lebensmittel nicht über einen längeren Zeitraum im geschlossenen Backofen auf!

- Verschmutzungen und Lebensmittelrückstände können das Gerät und seine Bestandteile im Laufe der Zeit beschädigen!
Halten Sie es immer sauber!
Entfernen Sie insbesondere zuckerhaltige Flecken möglichst sofort, damit diese sich nicht festsetzen können!
- Nutzen Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel und keine spitzen oder scharfen Utensilien zur Reinigung des Geräts, da dadurch dessen Oberflächen beschädigt werden können, insbesondere im Bereich der Bedienfelder!
Verwenden Sie spezielle Kochfeldschaber ausschließlich zur Entfernung verkrusteter Flecken auf der Kochfläche und niemals auf dem Türglas!
Verwenden Sie keine Sprühreiniger im Bereich der Dichtung!
Befolgen Sie die Anweisungen zur Reinigung und Instandhaltung im entsprechenden Kapitel!
- Halten Sie magnetisierbare Gegenstände (z.B. Kreditkarten, Speicherkarten) oder elektronische Geräte (z.B. Computer, MP3-Player) vom Kochfeld fern, da diese durch das elektromagnetische Feld des Geräts beeinträchtigt werden können!

Weitere Hinweise und Symbole

In diesem Handbuch

Symbole für Gefahren und Informationen



Warnung vor Gefahren für Personen und vor Beschädigungen

Lesen Sie die mit diesem Symbol gekennzeichnete Sicherheits-hinweise besonders sorgfältig und verhalten Sie sich ent-sprechend den Anweisungen, um Gefahren zu vermeiden!
Geben Sie diese Hinweise auch an andere Benutzer
und den Installateur weiter!

Gefahrenabstufung durch kombinierte Signalworte:

WARNUNG!

Hinweis auf eine gefährliche Situation, die zum Tod
oder zu schweren Verletzungen führen kann,
wenn sie nicht vermieden wird

VORSICHT!

Hinweis auf eine gefährliche Situation, die zu leichten
oder mittelschweren Verletzungen führen kann,
wenn sie nicht vermieden wird

ACHTUNG!

Hinweis auf eine Situation, die zu Beschädigungen am Produkt
oder an Gegenständen in seiner Umgebung führen kann,
wenn sie nicht vermieden wird



Informationen und Tipps

Hinweise und nützliche Informationen
zur Vermeidung von Problemen
und zur Erleichterung des jeweiligen Vorgehens

Hinweis zu Abbildungen

Die Abbildungen in diesem Handbuch dienen Illustrationszwecken
und können gelegentlich leicht vom Erscheinungsbild abweichen.

Gerät, Komponenten und Zubehör

Symbole auf Geräteteilen, Zubehör etc.

Die folgenden am Gerät, seinen Komponenten und Zubehör angebrachten Symbole weisen auf wichtige Informationen für den sicheren Betrieb des Geräts hin. Entfernen oder beschädigen Sie diese nicht, achten Sie stets auf gute Sichtbarkeit und ersetzen Sie beschädigte Symbole!



Allgemeine Gefahrenwarnung!

Es besteht eine potenzielle Gefährdung!
Verhalten Sie sich entsprechend vorsichtig!



Warnung vor heißer Oberfläche!

Das Produkt wird während des Betriebs heiß und kann Verletzungen und Beschädigungen verursachen! Berühren Sie es nicht, bevor es abgekühlt ist und halten Sie die in diesem Handbuch empfohlenen Freiräume um das Gerät ein!



Warnung vor elektrischer Spannung!

Einige Komponenten des Produkts stehen während und auch nach dem Betrieb unter lebensgefährlicher Spannung! Achten Sie darauf, nicht mit diesen in Berührung zu kommen und treffen Sie entsprechende Schutzmaßnahmen, falls nötig!



Vorliegende Gebrauchsanweisung beachten

Lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig, bevor Sie das Produkt verwenden und geben Sie die entsprechenden Informationen an andere Benutzer und den Installateur weiter!



EU-Konformität

Das Produkt erfüllt die geltenden EU-Anforderungen hinsichtlich Sicherheit, Umweltschutz und Gesundheitsschutz.

Umweltschutz und Entsorgung

Hinweis zu Umweltschutz durch Energieersparnis

- Befolgen Sie die entsprechenden Anwendungsempfehlungen in diesem Handbuch, um durch die effiziente Nutzung des Geräts Energie einzusparen und auf diese Weise zur Schonung der Umwelt beizutragen.

Hinweis-Symbole zur Entsorgung



Keine Entsorgung im Hausmüll (WEEE-Kennzeichnung)

Das Produkt darf nicht als unsortierter Abfall entsorgt werden! Bringen Sie es zur Wiederverwendung und Verwertung zu einer Sammelstelle für das Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten. Lassen Sie hierfür von einer Elektrofachkraft das Kabel entfernen.



Wiederverwertbares Material (Möbiusband)

Trennen Sie die Bestandteile des Produkts nach Sorten vom Restmüll und entsorgen Sie diese gemäß den örtlichen Vorgaben.



Wiederverwertbares Material (Triman-Symbol)

Trennen Sie das Produkt bzw. seine Bestandteile zur Entsorgung entsprechend der begleitenden Sortieranleitung vom Restmüll.

Allgemeine Hinweise zur Entsorgung

- Unsachgemäße Entsorgung kann die Umwelt und die menschliche Gesundheit gefährden! Helfen Sie, mögliche Gefahren zu vermeiden, indem Sie sicherstellen, dass das Produkt und seine Verpackung ordnungsgemäß entsorgt werden! Dies gilt ggf. auch für die Entsorgung von Altgeräten.
- Das Gerät darf nicht im Hausmüll entsorgt werden! Rücknahme erfolgt über den Verkäufer, Hersteller oder entsprechende lokale Entsorgungsunternehmen.
- Zur Deinstallation des Geräts sind die in diesem Handbuch genannten Installationsschritte rückwärts durchzuführen.
- Die verwendeten Verpackungsmaterialien wurden sorgfältig ausgewählt und sollten recycelt werden, um Rohstoffverbrauch und Abfälle zu reduzieren. Trennen Sie diese nach Sorten und entsorgen Sie sie entsprechend.
- Weitere Informationen über aktuelle Entsorgungswege und Recycling erhalten Sie bei den örtlichen Behörden oder Ihrem Abfallentsorger.

Hinweise zum Transport des Geräts

Wenn Sie das Gerät nach dem Auspacken / zu einem späteren Zeitpunkt transportieren müssen, beachten Sie folgende Hinweise, um Beschädigungen zu vermeiden:

- Bewahren Sie die Originalverpackung des Produkts auf und transportieren Sie das Gerät stets in gleicher Weise darin verpackt, wie bei der Lieferung!
Beachten Sie die darauf angebrachten Kennzeichnungen!

Wenn die Originalverpackung nicht vorhanden ist:

- Sichern Sie alle losen / abnehmbaren Teile, so dass diese sich nicht berühren können!
- Vermeiden Sie Stößeinwirkungen auf das Gerät und seine Komponenten und treffen Sie bei Bedarf entsprechende Schutzvorkehrungen!
- Achten Sie beim Transport, sowie beim Abstellen / Ablegen auf eine waagerechte Position!

Hinweise zur Lagerung

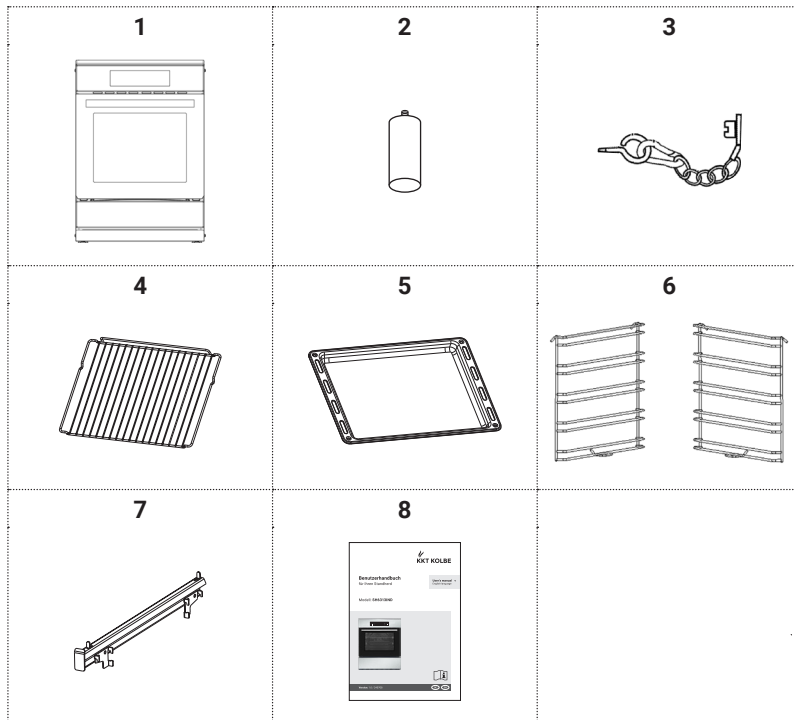
Wenn Sie das Gerät für eine gewisse Zeit lagern müssen, beachten Sie folgende Hinweise, um Beschädigungen zu vermeiden:

- Verpacken Sie das Gerät zusammen mit Trockenmittelbeuteln möglichst im Originalkarton oder einer ähnlichen Verpackung und verschließen Sie diese mit Klebeband!
- Wählen Sie einen trockenen und sauberen Lagerort!
- Achten Sie auf eine waagerechte Position!
- Belasten Sie die Verpackung nicht!
- Lagern Sie das Gerät nur so lange wie unbedingt nötig!
- Lagern Sie das Gerät nicht in der Nähe chemisch aggressiver oder ätzender Stoffe, um mögliche Korrosion zu vermeiden!
- Überprüfen Sie das Gerät während der Lagerungszeit regelmäßig auf sichtbare Schäden und ersetzen Sie die Verpackung, falls notwendig!

1. Produktübersicht

1.1 Lieferumfang

- 1 1× Standherd, Modell SH6313IND
(Induktionskochfeld und Backofen) inkl. Beleuchtung
- 2 4× Verstellbare Standfüße
- 3 1× Montagematerial
- 4 1× Ofenrost
- 5 1× Universal-Backblech
- 6 1× (1 × 2) seitliche Einschubschienen-Gitter (vormontiert)
- 7 1× (1 × 2) Teleskopauszüge
- 8 1× Benutzerhandbuch



1.2 Ausstattung und Merkmale

- 60cm Standherd mit 4 Kochzonen-Induktionskochfeld und Backofen
- Bedienfelder mit Touch-Steuerung, Slider und LED-Display
- Kochfläche aus besonders leicht zu reinigendem SUPERKERAMIK®-Glas
- Backofen mit 70 L - Garraum mit 5 Einschubschienen
- Teleskopauszüge auf 1 Einschubebene
für erleichtertes Einschieben und Entnehmen des Zubehörs

Wählbare Funktionen

(Bedienung siehe entspr. Kapitel)

Kochfeld

- Pause-Funktion
- Booster (Schnellheiz-Funktion)
- Warmhaltefunktion
- Flex-Zone
mit BBQ-Funktion
- Kochfeld-Timer
einstellbar als Kurzzeitwecker
mit Alarmfunktion oder
Automatik-Timer
mit Auto-Abschaltung)
- Tastensperre / Kindersicherung
- Reminder

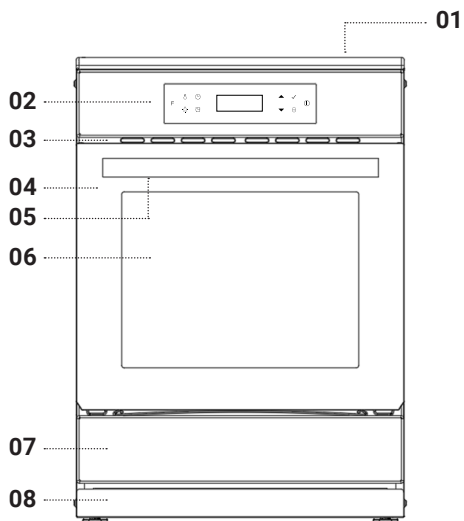
Ofen

- Schrittweise Einstellung
von Heizfunktion und Gartemperatur
- 10 Heizfunktionen (Beheizungsarten),
8 Automatikprogramme
- Pause-Funktion
- Ofen-Timer mit Abschaltautomatik
- Alarmfunktion
- Tastensperre / Kindersicherung

Automatikfunktionen des Kochfelds

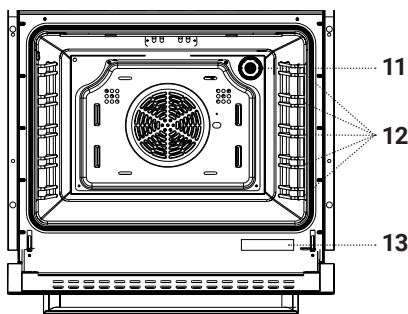
- Magnetüberwachung
- Überhitzungsschutz
- Restwärmewarnung
- Auto-Abschaltung

1.3 Gerätekomponenten und Eigenschaften



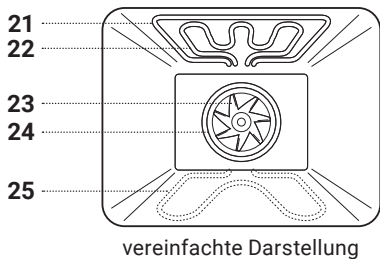
Gerät Außenseite

- 01 Induktionskochfeld mit Touch-Steuerung und Digitalanzeige
- 02 Ofen-Bedienblende mit Touch-Steuerung und Display
- 03 Lüftungsöffnungen
- 04 Gerätetür
- 05 Türgriff
- 06 Türglas
- 07 Schublade für z.B. Zubehör
- 08 Standsockel



Backofen-Innenraum / Garraum:

- 11 Ofenbeleuchtung
- 12 Einschubgitter mit 5 Einschubschienen für Zubehör (Zählweise von unten nach oben)
- 13 Typenschild



vereinfachte Darstellung

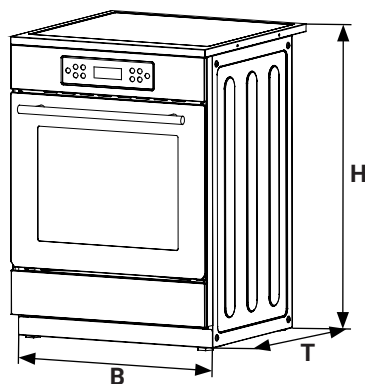
Heizelemente

- 21 Oberhitze-Heizelement (Oberes äußeres Heizelement)
- 22 Grillheizelement
- 23 Ventilator
- 24 Ringheizelement
- 25 Unterhitze-Heizelement (verdeckt unter dem Garraumboden)

Geräteabmessungen

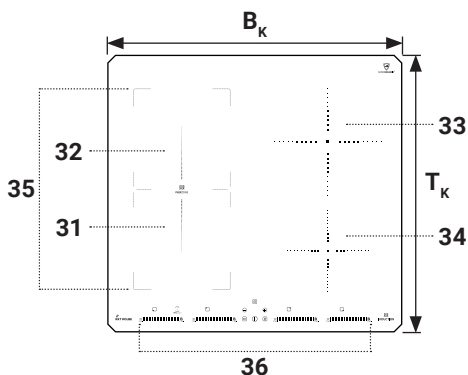
- B** Breite: 600 mm
T Tiefe: 600 mm
H Höhe: 830 - 860 mm
 (anpassbar durch
 verstellbare Standfüße)

Weitere Produktabmessungen finden
 Sie im entsprechenden Abschnitt
 unter "Aufstellen und Installation ..."



Kochfeldmaße

- B_k** Breite: 582 mm
T_k Tiefe: 548 mm



Maß- und Leistungsangaben der Induktions-Kochzonen

- | | |
|------------------------------------|-------------------------------------|
| 31 Kochzone 1: Ø 180 mm, | max. 2000 W bzw. 2600 W mit Booster |
| 32 Kochzone 2: Ø 180 mm, | max. 1500 W bzw. 2000 W mit Booster |
| 33 Kochzone 3: Ø 210 mm, | max. 2000 W bzw. 2600 W mit Booster |
| 34 Kochzone 4: Ø 160 mm, | max. 1500 W bzw. 1800 W mit Booster |
| 35 Flex-Zone: 190 × 395 mm, | max. 2500 W bzw. 2800 W mit Booster |

Bedienfeld (Touch-Steuerung)

- 36** Sensortasten mit Slider (Schieberegler) und LCD-Digitalanzeige;
 Beschreibung und Bedienung siehe entspr. Kapitel

2. Funktionsweise und Benutzung des Geräts

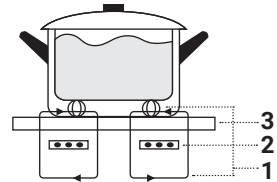
2.1 Funktionsweise des Induktionskochfelds

Kochen mit Induktion ist eine sichere, moderne, effiziente und kostengünstige Kochtechnik.

Durch elektromagnetische Schwingungen (1), die von den Induktionsspulen unter den Kochzonen erzeugt werden (2), wird die zum Kochen benötigte Hitze direkt im Metallboden des Kochgeschirrs erzeugt und nicht indirekt durch die Erwärmung der Kochfläche. Die Glaskeramik-Platte (3) wird nur deshalb heiß, weil diese schließlich vom Kochgeschirr erhitzt wird.

Gegenüber anderen Kochfeldarten verkürzt sich die Ankochzeit dadurch deutlich und es entsteht kein Wärmeverlust. Übergekochtes brennt nicht so leicht an, wodurch auch die Reinigung und Pflege erleichtert wird.

Der Heizprozess ist an der Kochzone nicht direkt erkennbar, wie z.B. bei Heizspiralen. Achten Sie stattdessen auf die entsprechende Kochzonen-Anzeige (Beschreibung siehe entspr. "Bedienfeld und Anzeige").



Intervallheizung

Aufgrund von Ökodesignvorschriften und aus Sicherheitsgründen heizt das Kochfeld in Intervallen.

Das Ein- und Ausschalten der Kochzonen ist normal und bedeutet keinen Produktmangel.

Achten Sie zur Vermeidung eventueller Probleme jedoch auf eine gute Qualität Ihres Kochgeschirrs.

Wird das Kochgeschirr von der Kochzone entfernt oder erfüllt es nicht die notwendigen Voraussetzungen (siehe "Geeignetes Kochgeschirr und dessen Gebrauch"), verändert sich das elektromagnetische Feld; die automatische Geschirrerkennung wird ausgelöst und die entsprechende Kochzone abgeschaltet (genaue Beschreibung siehe entspr. Abschnitte unter "Ausstattung..." und "Allgemeine Bedienung..." des Kochfelds).

So besteht in der Regel keine Gefahr, dass eine Kochzone versehentlich eingeschaltet bleibt.

Schalten Sie Kochzonen und Kochfeld dennoch mit den entsprechenden Tasten ab, sobald sie diese nicht mehr benutzen.

Automatikfunktionen

• Magnetfeld-Überwachung /

Automatische Erkennung von induktionsgeeignetem Kochgeschirr

Wird ungeeignetes Kochgeschirr verwendet (siehe "Geeignetes Kochgeschirr und dessen Gebrauch") oder kleine Gegenstände (z.B. Besteck, Schlüssel...) auf dem Kochfeld abgelegt, schaltet das Gerät nach einer Minute auf Standby.

Wird innerhalb einer Minute nach dem Einschalten einer Kochzone kein induktionsgeeignetes Kochgeschirr registriert, wird diese Zone automatisch abgeschaltet (Anzeigesymbol .

Dadurch werden Funktionsbeeinträchtigungen und auch eventuelle unkontrollierte magnetische Strahlung vermieden, die bei der Verwendung von nicht induktionsgeeignetem Geschirr oder Leer-Betrieb einer Kochzone entstehen könnten.

• Überhitzungsschutz

Ein eingebauter Ventilator kühlt das Induktionskochfeld während und auch kurz nach dem Betrieb.

Um Schäden am Gerät zu vermeiden, überwacht ein eingebauter Temperatursensor zusätzlich die Temperatur im Inneren des Kochfelds. Sollte eine zu hohe Temperatur erreicht werden, schaltet sich das Kochfeld automatisch ab.

• Restwärmewarnung

Wenn eine Kochzone für einige Zeit in Betrieb war und noch zu heiß für Berührungen ist, wird dies durch ein *H* auf der entsprechenden Kochzonenanzeige signalisiert, auch im ausgeschalteten Zustand. Wenn die Oberfläche auf eine unbedenkliche Temperatur abgekühlt ist, verschwindet die Anzeige.

Dies kann auch als Energiesparfunktion genutzt werden:

Wenn Sie weiteres Kochgeschirr erhitzen möchten, benutzen Sie eine Zone, deren Restwärmearzeige noch aktiv ist.

• Auto-Abschaltung

Zu Ihrer Sicherheit und z.B. um zu verhindern, dass das Abschalten von Kochzonen vergessen wird, schalten sich diese nach einer festgelegten Zeit automatisch ab:

Leistungsstufe	Automatische Abschaltzeit
1-3	8 h
4-6	4 h
7-9 / Warmhalten / Pause	2 h

2.2 Betrieb der Heizelemente des Ofens

Nach Betriebsstart wird der Ofen von den der gewählten Heizfunktion entsprechenden Heizelementen (siehe "Gerätekomponenten..." und "... Heizfunktionen ...") auf die eingestellte Gartemperatur erhitzt.

Wenn die Zieltemperatur erreicht ist (d.h. vom Temperatursensor gemessen wird), werden die Heizelemente automatisch abgeschaltet.

Um die eingestellte Temperatur zu halten, startet der Heizprozess erneut immer wieder automatisch, wenn die Garraumtemperatur sinkt und stoppt, wenn diese wieder erreicht ist.

2.3 Kühlgebläse

Um während des Betriebs eine niedrige Temperatur an Bedienfeldern und Türgriff zu gewährleisten und eine übermäßige Erwärmung des Geräts zu verhindern, sind sowohl im Kochfeld, als auch im Ofen Ventilatoren verbaut, die während des jeweiligen Betriebs automatisch zur Kühlung aktiviert werden. Die Luft tritt dabei zwischen Backofentür und Bedienfeld aus.

Je nach Restwärme laufen die Kühlventilatoren auch nach dem Abschalten noch eine Zeit lang weiter, um das Gerät nach dem Betrieb schneller abkühlen zu lassen.



ACHTUNG! **Beschädigungsgefahr!**

Um eine Überhitzung des Geräts und das Risiko von Hitzeschäden zu vermeiden, achten Sie darauf, die Lüftungswege nicht zu blockieren! Beachten und befolgen Sie auch die entsprechenden Hinweise unter "Aufstellen und Installation ..."!

2.4 Mögliche Betriebsgeräusche

Während und nach dem Betrieb des Geräts können außer den Pieptönen des Bedienfelds weitere Geräusche auftreten, die normal sind und keinen Produktmangel bedeuten:

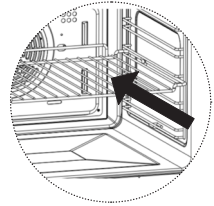
- | | |
|----------------|---|
| Rauschen: | <p>Betrieb des Kühlgebläses des Ofens und/oder des Kochfelds (Auch nach dem Abschalten; wie zuvor beschrieben)</p> <p>Hinweis: Der Betrieb der Kühlventilatoren ist für eine fehlerfreie Funktion notwendig!</p> <p>Trennen Sie das Gerät nicht von der Stromzufuhr, solange min. 1 Ventilator läuft!</p> <p>Um Funktionseinschränkungen zu vermeiden, achten Sie auf eine angemessene Umgebungstemperatur und gute Belüftung!</p> |
| Leises Rasseln | <p>Betriebsgeräusch während der Heißluftzirkulation im Garraum, das je nach Nutzungsdauer und Wärmeentwicklung durch Vibrationen des Garraum-Ventilators verursacht werden kann</p> |
| Klicken: | <p>Elektrischer Schaltvorgang</p> |
| Brummen: | <p>Induktionsgeräusch bei Betrieb auf hoher Leistungsstufe (Der Geräuschpegel verringert sich oder verschwindet bei Einstellung einer niedrigeren Leistungsstufe)</p> |
| Knacken: | <p>Erhitzungsgeräusch von Kochgeschirr, das aus unterschiedlichen Metallschichten besteht</p> |

2.5 Benutzung des Ofen-Zubehörs

Die Einschubschienen-Gitter seitlich im Garraum bieten 5 Einschubebenen, welche von unten nach oben gezählt werden (siehe auch "Gerätekomponenten") und zum Einschieben von Rost, Backblech und weiterem Zubehör bestimmt sind.

Beachten Sie zur Handhabung folgende Hinweise:

- Verwenden Sie nach Möglichkeit nur Original-Zubehör.
- Achten Sie bei der Verwendung von Zubehör mit Kippschutzbügel auf dessen korrekte Ausrichtung (mit dem Kippschutzbügel nach hinten; siehe Darstellung).
- Zum Einschieben auf einer Schiene ohne Teleskopauszug setzen Sie die hinteren Ecken des Zubehörs jeweils zwischen die beiden Metallbügel der gewünschten Einschubschiene und schieben Sie es bis zum Anschlag in den Garraum ein (Benutzung des Teleskopauszugs siehe folgenden Abschnitt).
- Wenn Sie mehrere Ebenen gleichzeitig nutzen möchten, wählen Sie nach Möglichkeit eine Ventilator-gestützte Beheizungsart für ein optimales Garergebnis.
- Auf den Schienen ohne Teleskopauszug kann das Zubehör etwa bis zur Hälfte herausgezogen werden, ohne zu kippen, wenn es korrekt eingesetzt wurde.



VORSICHT! **Verbrennungsgefahr!**

Der Ofen, sowie Zubehör und Geschirr werden beim Betrieb sehr heiß und können Verbrennungen verursachen! Schützen Sie sich z.B. mit Ofenhandschuhen, um etwas aus dem erhitzten Garraum zu entfernen und verhalten Sie sich dabei sehr vorsichtig!



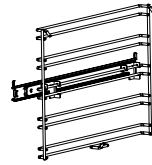
ACHTUNG! **Beschädigungsgefahr!**

Um Beschädigungen zu vermeiden, achten Sie vor dem Schließen der Ofentür stets darauf, dass sämtliches Zubehör einschließlich der Teleskopauszüge vollständig eingeschoben ist und die Ofentür nicht berührt.

2.6 Benutzung der Teleskopauszugsschienen

Die seitlichen Einschubgitter im Garraum besitzen Teleskopauszüge auf 1 Einschubebene.

Diese dienen dem erleichterten Einschieben in den Garraum von Rost, Backblech und anderem Zubehör, sowie der zusätzlichen Kippsicherheit beim Herausziehen (De-/Montage und Reinigung siehe entsprechende Abschnitte).



Benutzen Sie die Teleskopauszugsschienen folgendermaßen:

- Ziehen Sie die Auszüge beider Schienen nach vorne aus dem Garraum heraus.
- Stellen Sie das gewünschte Zubehör (z.B. Backblech, Rost) auf den ausgezogenen Schienen ab.
- Schieben Sie diese nach Möglichkeit durch beidseitigen Druck bis zum Anschlag in den Garraum ein.
- Schließen Sie die Backofentür erst, wenn die Teleskopauszüge und sämtliches Zubehör vollständig eingeschoben sind.

2.7 Öffnen und Schließen der Ofentür

Um das Gerät zu öffnen, greifen Sie den Türgriff immer in der Mitte, bevor Sie ihn nach vorne und leicht nach unten ziehen.



VORSICHT!

Verbrennungsgefahr!

Um Verbrennungen durch aus dem Garraum entweichenden Dampf zu vermeiden, halten Sie beim Öffnen des erhitzten Geräts Abstand zu den Türändern und greifen Sie den Türgriff nicht zu weit an der Seite! Beachten Sie, dass entweichender Dampf je nach Temperatur möglicherweise nicht sichtbar ist!



Öffnen der Gerätetür während des Betriebs

Wird die Gerätetür während des Betriebs geöffnet, wird der Heizprozess automatisch gestoppt und nach dem Schließen der Tür fortgesetzt.

3. Hinweise vor dem Gebrauch

3.1 Geeignetes Koch- / Bratgeschirr und dessen Gebrauch

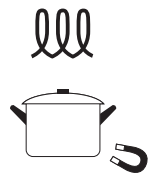
Verwenden Sie sowohl für das Kochfeld, als auch für den Ofen ausschließlich entsprechend geeignetes, hitzebeständiges Geschirr!

Geeignetes Koch- und Bratgeschirr für das Kochfeld

Um eine uneingeschränkte und sichere Funktion des Kochfelds zu gewährleisten, verwenden Sie für dieses nur Kochgeschirr, das für den Induktionsbetrieb geeignet ist (mit einem Boden aus elektrisch leitfähigem, magnetischem Material)!
Achten Sie beim Kauf auf eine entsprechende Kennzeichnung (z.B. wie abgebildetes Spulensymbol oder ähnlich).

Allgemein gilt:

Magnetisches Kochgeschirr ist auch für Induktion geeignet.



Induktionseignung von Koch- und Bratgeschirr

Der Anteil an magnetischen Metallpartikeln variiert bei verschiedenem Kochgeschirr. Je höher dieser Anteil ist, desto höher ist die Effizienz beim Erhitzen durch Induktion und desto besser ist die einwandfreie Funktion gewährleistet, sowie die automatische Erkennung des Kochfelds von Kochgeschirr (siehe entsprechende Abschnitte unter "Ausstattung..." und "Allgemeine Bedienung... des Kochfelds"). Z.B. Kochgeschirr aus Edelstahl, Aluminium oder Kupfer ist zumeist nicht oder nur bedingt verwendbar, sofern es keine spezielle für Induktion geeignete Zusammensetzung aufweist.

Auch Behälter aus Gusseisen mit unebenem Boden oder Induktions-Kochgeschirr minderer Qualität können die Funktion beeinträchtigen. Dies betrifft z.B. auch Aluminiumtöpfe /-pfannen mit aufgeklebter magnetischer Bodenplatte oder Kochgeschirr, dessen Boden aus verschiedenen Materialien besteht.



Allgemeiner Hinweis zu hochwertigem Koch- /Bratgeschirr

Der Metallboden von Pfannen und Töpfen dehnt sich bei der Erwärmung aus. Deshalb ist dieser bei gutem Koch- oder Bratgeschirr im kalten Zustand nie ganz plan, sondern leicht nach innen gewölbt (konkav), so dass er nach dem Erwärmen plan auf der Kochfläche aufliegt und ein effizientes Erhitzen ermöglicht.

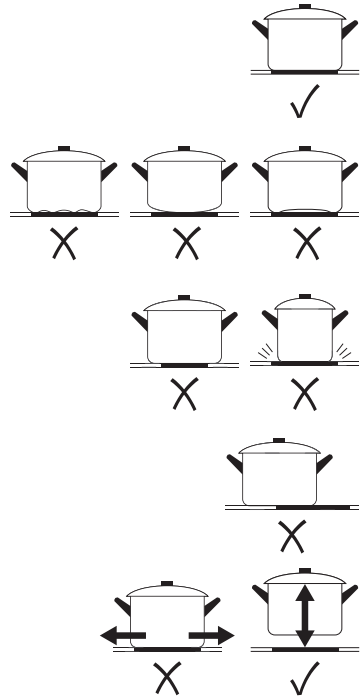
Richtiger Gebrauch des Kochgeschirrs auf dem Kochfeld



ACHTUNG! Beschädigungsgefahr!

Achten Sie vor der Benutzung des Kochgeschirrs darauf, dass dessen Boden sauber ist!
Verschmutzungen wie z.B. Sandreste vom Kartoffelschälen können die Kochfläche beschädigen!

- Benutzen Sie nur für Glaskeramik und Induktion geeignetes Kochgeschirr.
- Erhitzen Sie keine leeren Kochgefäße bzw. achten Sie darauf, dass diese nicht leerkochen.
- Achten Sie darauf, dass der Boden Ihres Kochgeschirrs eben ist und flach auf dem Glas sitzt.
- Benutzen Sie kein Kochgeschirr mit scharfen oder gezackten Kanten oder gewölbtem Boden!
- Benutzen Sie Kochgeschirr, dessen Bodendurchmesser möglichst der Größe der Markierung der gewählten Kochzone entspricht und mindestens 120 mm aufweist (Siehe hierzu entspr. folgende Tabelle).
- Platzieren Sie das Kochgeschirr immer in der Mitte der Kochzone.
- Heben Sie das Geschirr immer vom Kochfeld. Schieben Sie es nicht hin und her, um ein Zerkratzen der Glasfläche zu vermeiden!



Hinweise vor dem Gebrauch

Ideale Kochgeschirr-Maße für die einzelnen Kochzonen

Bis zu einer gewissen Grenze passt sich die Funktion der gewählten Kochzone automatisch an den Kochgeschirrdurchmesser an.

Dennoch sollte der Boden des Kochgeschirrs ein bestimmtes Maß entsprechend der jeweiligen Kochzone aufweisen:

Kochzone	Bodendurchmesser der Kochgeschirrs
1, 2	12 cm
3	14 cm
4	10 cm
Flex-Zone	24 cm bzw. 16 × 27 cm

Bezeichnung der Kochzonen siehe "Gerätekomponenten ..."

Hinweise:

- Die oben genannten Maße können je nach Qualität des verwendeten Kochgeschirrs variieren.
- Beachten Sie, dass sich die Herstellerangaben häufig auf den meist größeren, oberen Durchmesser des Kochgeschirrs beziehen.

Geeignetes Ofengeschirr

- Verwenden Sie im Ofen ausschließlich ofenfestes Geschirr! Achten Sie beim Kauf auf eine entsprechende Kennzeichnung.
- Verwenden Sie nach Möglichkeit dunkle, schwarz lackierte, beschichtete oder emaillierte Backformen, weil diese die Backofenhitze besonders gut aufnehmen. Helle, glänzende Oberflächen, Keramik oder Glas reflektieren die Hitze und sind daher nicht gut geeignet.

3.2 Auspacken und Vorbereitung des Geräts

- Versichern Sie sich beim Auspacken des Geräts, dass dieses während des Transports nicht beschädigt wurde!

**WARNUNG!****Verletzungsgefahr und Stromschlaggefahr!**

Sollten Sie eine Beschädigung am Gerät oder seinen Bestandteilen feststellen, schließen Sie es nicht an bzw. nehmen Sie es nicht in Betrieb! Dies kann sehr gefährlich sein!

Wenden Sie sich in diesem Fall oder im Zweifel an den Kundenservice oder eine entsprechend qualifizierte Fachkraft!

- Wir empfehlen, die 20-stellige Seriennummer für evtl. Rückfragen auf der ersten Seite dieses Handbuchs zu notieren.
- Wenn das Gerät ordnungsgemäß installiert wurde (siehe entsprechende Abschnitte), versichern Sie sich vor der Benutzung, dass alle Verpackungsmaterialien, Aufkleber, Schutzfolien und Transportschuttmittel vom Produkt entfernt und ordnungsgemäß entsorgt wurden und dass übrige Kleinteile wie z.B. Montagematerial sicher verwahrt werden!

**WARNUNG!****Erstickungsgefahr!**

Kleinteile, Folien u.ä. können sehr gefährlich sein, wenn diese z.B. verschluckt oder über den Kopf gezogen werden! Halten Sie diese stets außer Reichweite von Kindern und Haustieren!

**WARNUNG!****Brandgefahr und Beschädigungsgefahr!**

Nicht entfernte Verpackungsmaterialien und Transportschuttmittel (wie z.B. Styroporteile) im Garraum oder auf der Kochfläche können bei der Erhitzung des Geräts Feuer fangen oder schmelzen!

Versichern Sie sich, dass diese vor dem Gebrauch vollständig entfernt wurden!

- Entfernen Sie alle Zubehörteile und die seitlichen Einschubschienen aus dem Garraum und reinigen Sie den Garraum und das Zubehör, wie im entsprechenden Kapitel beschrieben!

3.3 Inbetriebnahme



Einstellung der Uhrzeit am Ofen vor der Benutzung

Beim ersten Einschalten oder nach einer längeren Unterbrechung der Stromzufuhr ist die Uhrzeit-Einstellung auf dem Display des Ofens zurückgesetzt und muss neu eingestellt werden, um das Gerät uneingeschränkt benutzen zu können (Anzeige 12:00 und Symbol ☹, evtl. Piepsignal).

Gehen Sie dazu vor, wie im entsprechenden Abschnitt unter "Bedienung... des Ofens" beschrieben.



Geruchs- und Dunstbildung beim ersten Betrieb

Bei der ersten Benutzung sowohl des Kochfelds, als auch des Ofens können Isoliermaterialien und Heizelemente einen besonderen Geruch verursachen und es kann zu leichter Dunstbildung kommen.

Dies ist normal und unbedenklich; erhitzen Sie in diesem Fall jedoch noch keine Lebensmittel mit dem Gerät.

Gehen Sie vor, wie unten beschrieben.

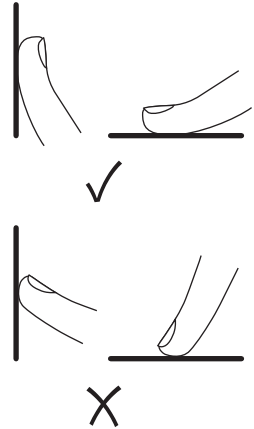
- Nehmen Sie das Gerät nur in einwandfreiem, gereinigtem Zustand und nach sachgerechter Installation durch eine entsprechend qualifizierte Elektrofachkraft in Betrieb!
- Bevor Sie den Ofen zur Zubereitung von Speisen verwenden, erhitzen Sie diesen zunächst für ca. 30 Minuten leer mit den Einstellungen Ober-/Unterhitze und 250°C (Bedienung und Einstellung siehe entspr. Abschnitte).
- Halten Sie den Raum während dieses ersten Aufheizens gut belüftet, bis evtl. auftretende Gerüche oder Dunst verflogen sind.
Dies gilt ebenso bei Geruchs- oder Dunstbildungen bei der ersten Benutzung des Kochfelds.
- Wischen Sie den Garraum feucht aus und trocknen Sie ihn gut.
- Danach können Sie das Gerät zur Erhitzung von Lebensmitteln benutzen. Befolgen Sie dazu die Anweisungen in den entsprechenden Abschnitten.

3.4 Hinweise zur Verwendung der Touch-Steuerung

Die Bedienfelder des Geräts bestehen aus Sensortasten, die auf Berührung reagieren.

Um diese zu benutzen, beachten Sie folgende Hinweise:

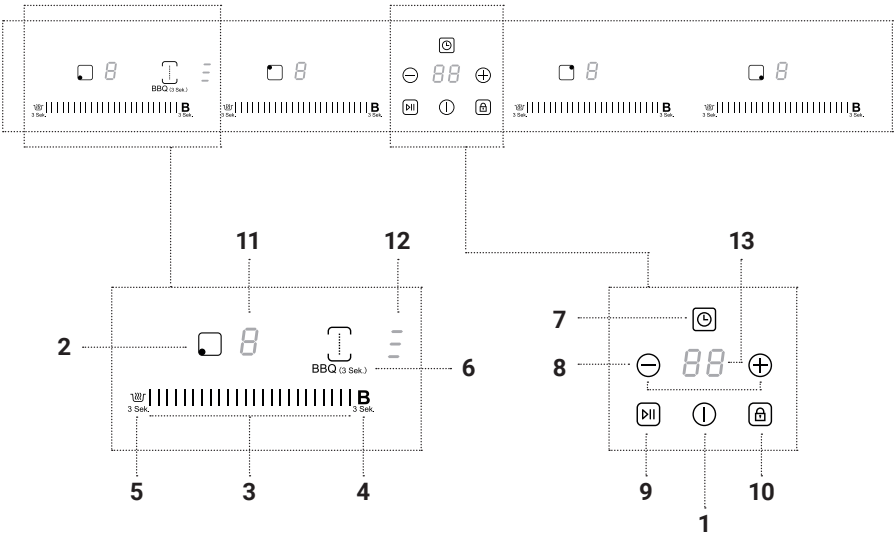
- Üben Sie keinen großen Druck auf die Bedienelemente aus. Es reicht aus, diese zu berühren.
- Benutzen Sie den Fingerballen, nicht die Kuppe (siehe Abbildung) und bedienen Sie die Sensortasten, wie in den folgenden Abschnitten beschrieben.
- Wenn eine Eingabe über die Touch-Steuerung registriert wird, ertönt ein Signalton zur Bestätigung.
- Achten Sie darauf, dass das Bedienfeld immer sauber und trocken ist. Auch ein dünner Feuchtigkeitsfilm kann dazu führen, dass die Sensortasten schwierig oder gar nicht zu bedienen sind.
- Vermeiden Sie es, über die Bedienfelder zu wischen oder Gegenstände auf dem Bedienfeld des Kochfelds abzulegen / abzustellen oder darüber zu ziehen. Dadurch kann es zu unbeabsichtigten Einstellungen oder zum Abschalten des Geräts kommen.
- Achten Sie während der Benutzung des Kochfelds auf ausreichend Abstand des Kochgeschirrs zum Bedienfeld, um dadurch verursachte Fehlfunktionen und Hitzeschäden zu vermeiden!



4. Bedienung, Einstellung und Benutzung des Kochfelds

4.1 Bedienfeld und Anzeige

Die folgende Übersicht stellt eine Kurzbeschreibung der Kochfeld-Anzeige und -Tastenfunktionen dar.
Für eine detaillierte Bedienungsanleitung siehe folgende Abschnitte.



Bedientasten des Kochfelds

1		An / Aus	Ein- / Ausschalten des Kochfelds
		Kochzone 1	Icons ohne Tastenfunktion zur Kennzeichnung der Kochzone, auf die sich die entsprechenden Bedienelemente beziehen (jeweilige Position siehe Punktmarkierung des Icons bzw. "Eigenschaften und Aufbau des Geräts")
		Kochzone 2	
2		Kochzone 3	
		Kochzone 4	

Kochzonenbezogene Funktionstasten

3		Slider (Schieberegler)	Leistungsregelung
4		Booster	kurzzeitige Leistungsmaximierung
5		Warmhalten	Warmhaltefunktion
6		Flex-Zone	Flex-Zone aktivieren (Kochzonen 1+2)
		BBQ-Funktion	BBQ-Funktion aktivieren (für Flex-Zone)

Kochfeldbezogene Funktionstasten (bzw. bezogen auf aktive Kochzonen-Auswahl)

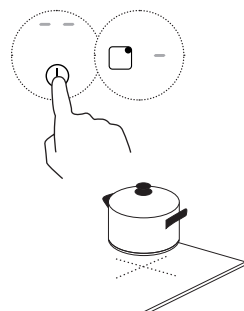
7		Timer	Icon ohne Tastenfunktion zur Kennzeichnung der Timersteuerung
8		Timer-Zeiteinstellung	Zeiteinstellung des Timers als Kurzzeitwecker oder Automatiktimer mit Auto-Abschaltung (Je nach aktiver Auswahl / Bedienung als Einzeltasten)
		Reminder	Betriebserinnerungsmodus mit Auto-Abschaltung (Gleichzeitige Bedienung beider Tasten im ausgeschalteten Zustand)
9		Pause-Funktion	Pausieren und Fortsetzen des Betriebs
10		Tastensperre / Kindersicherung	Sperrern / Entsperren des Bedienfelds (außer An/Aus)

Kochfeld - Digitalanzeige		
11		Kochzonen-Anzeigen
	1-9	Aktuelle Leistungsstufe der Kochzone
	H	Restwärmewarning Berühren Sie die Kochzone nicht!
	u	Kein geeignetes Kochgeschirr auf der Kochzone (Automatische Geschirrererkennung)
	P	Booster aktiv
	R	Warmhaltefunktion aktiv
		Betrieb pausiert durch Pause-Funktion
	b / q	BBQ-Funktion aktiv
	•	Markierung der Kochzone, auf die sich die Timer-Anzeige bezieht (Blinkender Punkt neben der Leistungsanzeige)
12		Flex-Zonen-Anzeige
	≡	Flex-Zone aktiv
13		Timer-Anzeige
	88	
	99-00	Aktuelle Timer-Zeiteinstellung / Countdown-Anzeige in Minuten bis zum automatischen Abschalten
	- -	Timer-Countdown abgelaufen / aus
	Lo	Tastensperre / Kindersicherung aktiviert
	oo / oñ	Reminder - Aktivierung
	oo / PU	Reminder - Betriebsstopp bis zur nächsten Bedienung bzw. Auto-Abschaltung
	oo / oF	Reminder - Deaktivierung
	E 1-F9	Fehler-Codes (Bedeutung siehe entspr. Tabelle unter "Problemlösung")

4.2 Allgemeine Bedienung und Einstellung des Kochfelds

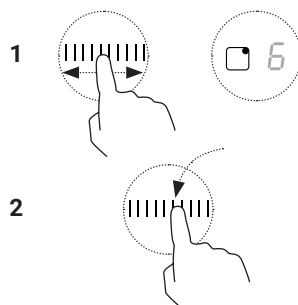
Einschalten und Vorbereitung des Kochvorgangs

- Berühren Sie die Taste ①.
Nach dem Einschalten ertönt ein Signalton und alle Anzeigen zeigen – oder – – .
Das Kochfeld befindet sich im Standby-Modus.
- Stellen Sie nun geeignetes Kochgeschirr mittig auf die gewünschte(n) Kochzone(n).
Achten Sie dabei darauf, dass die Oberfläche der Kochzone und der Boden des Geschirrs sauber und trocken sind!



Einstellen der Leistungsstufe

- Wählen Sie die gewünschte Kochzone aus, indem Sie deren Slider berühren.
- Stellen Sie die gewünschte Leistungsstufe (1-9) für die ausgewählte Kochzone ein, indem Sie den Finger über den Slider schieben (1) oder die gewünschte Leistungsstufe auf dem Slider direkt antippen (2).



Hinweise zur Leistungseinstellung:

- Wird nach dem Anschalten innerhalb einer Minute für keine Kochzone eine Leistungsstufe gewählt, schaltet sich das Kochfeld automatisch ab.
- Während des Betriebs kann die Leistung jederzeit in der beschriebenen Weise geändert werden.



Hinweis zur automatischen Kochgeschirr-Erkennung

Das Kochfeld verfügt über eine automatische Erkennung für induktionsgeeignetes Kochgeschirr (Beschreibung siehe "Geeignetes Kochgeschirr und dessen Gebrauch").

Beim Versuch, Einstellungen für eine Kochzone vorzunehmen, auf der kein geeignetes Geschirr erkannt werden kann, startet der Betrieb dieser Kochzone nicht und das Symbol  wird im Wechsel mit der Leistungsstufe auf der Kochzonen-Anzeige angezeigt.

Dies kann folgende Gründe haben:

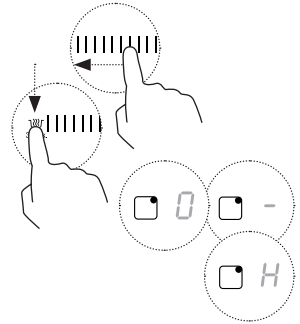
- Das verwendete Kochgeschirr ist nicht für Induktion geeignet.
- Das Kochgeschirr befindet sich nicht auf der Kochzone, die Sie bedienen.
- Das Kochgeschirr steht nicht in der Mitte der Kochzone.
- Der Bodendurchmesser des verwendeten Kochgeschirrs ist zu klein.

Nach einer Minute ohne Geschirr-Erkennung wird die entsprechende Kochzone automatisch deaktiviert.



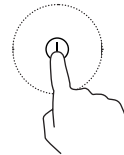
Ausschalten von Kochzonen

- Um eine Kochzone auszuschalten, stellen Sie deren Leistungsstufe auf 0 ein, indem Sie Ihren Finger auf dem Slider bis zum linken Ende schieben und dieses etwa 1 Sekunde berührt halten.
- Die Anzeige wechselt kurz darauf von 0 auf – , bzw. wenn die Kochzone noch heiß ist, auf H (Restwärmewarning!). Die Kochzone ist abgeschaltet.



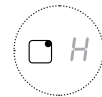
Abschalten des Kochfelds

- Berühren Sie die Taste ①.
Wenn alle Anzeigefelder erloschen sind (ggf. bis auf die Restwärmewarning(en) entsprechender Kochzonen), ist das Kochfeld abgeschaltet.



VORSICHT! **Verbrennungsgefahr!**

Benutzte Kochzonen können auch nach dem Abschalten noch sehr heiß sein und ein Verbrennungsrisiko darstellen! Berühren Sie die Glaskeramik nicht, bis diese auf eine unbedenkliche Temperatur abgekühlt ist und alle Restwärmewarnings (H auf der Kochzonen-Anzeige) erloschen sind! Beachten Sie, dass diese auch im Fall einer Stromunterbrechung erlöschen und vorhandene Restwärme nicht länger angezeigt wird.



Energie sparen mit der Restwärmewarning

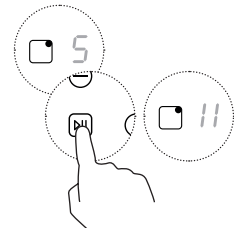
Wenn Sie weiteres Kochgeschirr erhitzen möchten, können Sie Energie zu sparen, indem Sie verbleibende Hitze nutzen. Wählen Sie hierzu eine Kochzone, deren Restwärmearzeige noch aktiv ist.

4.3 Die Pause-Funktion des Kochfelds

Während des Betriebs ist es zu jeder Zeit möglich, die aktiven Funktionen aller Kochzonen zu stoppen und zum gewünschten Zeitpunkt wieder fortzusetzen. Gehen Sie hierzu folgendermaßen vor:

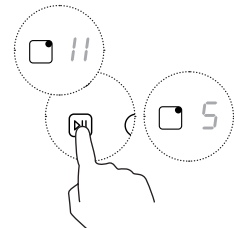
Pausieren des Betriebs

- Um den Betrieb des Kochfelds zu pausieren, berühren Sie die Pause-Taste  während des Betriebs.
- Wenn alle Kochzonenanzeigen **//** anzeigen, werden sämtliche aktiven Funktionen auf allen Kochzonen pausiert. Nur die Pause-Taste  und die Taste für die Tastensperre  sind noch bedienbar.



Fortsetzen des Betriebs

- Um den Betrieb des Kochfelds fortzusetzen, berühren Sie die Pause-Taste  erneut.
- Der Betrieb wird mit den Einstellungen fortgesetzt, die zum Zeitpunkt des Pausierens aktiv waren. Die aktiven Kochzonen-Anzeigen zeigen wieder die jeweils aktuelle Leistungsstufen an und alle Tastenfunktionen sind wieder aktivierbar.

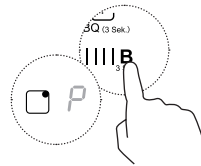


4.4 Die Booster - Funktion

Mit der Booster-Funktion (Schnellheizfunktion) wird die Leistung einer Kochzone für max. 5 Minuten maximiert. Gehen Sie hierzu folgendermaßen vor:

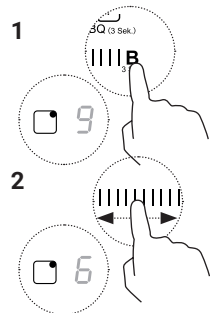
Aktivieren der Booster-Funktion

- Berühren Sie die Taste **B** 3 Sek. der Kochzone, für die Sie den Booster aktivieren möchten, ca. 3 Sekunden lang.
- Die Leistung der Kochzone wird maximiert; die entsprechende Kochzonen-Anzeige zeigt **P**.
- Nach 5 Minuten stoppt der Booster automatisch und die Kochzone schaltet auf die zuvor eingestellte Leistungsstufe zurück.



Abbrechen der Booster-Funktion

- Um den Booster zu stoppen und auf die Leistungsstufe 9 zurück zu schalten, betätigen Sie die Taste **B** 3 Sek. der entsprechenden Kochzone zweimal (1).
- Um den Booster zu stoppen und gleichzeitig eine Leistungsstufe für die entsprechende Kochzone einzustellen, benutzen Sie den Slider, wie gewohnt (2).

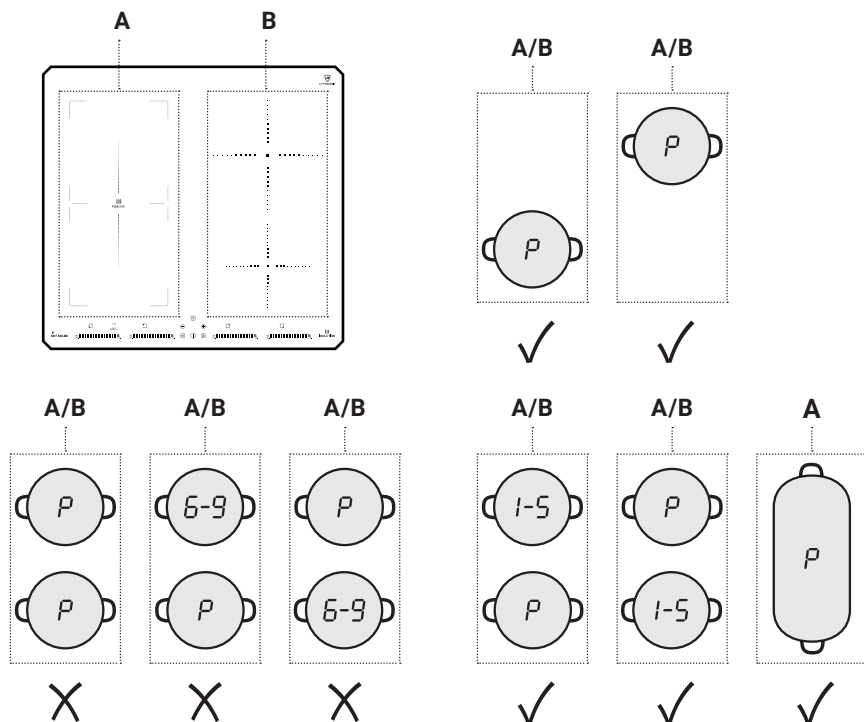


i Netz-Sicherheitsbeschränkung der Booster-Funktion

Grundsätzlich sind alle Kochzonen boost-fähig. Das Kochfeld ist jedoch aus technischen Gründen bzgl. der Leistungsverteilung in zwei Gruppen unterteilt (siehe Darstellung).

Für beide Gruppen **A** und **B** gilt:

- Beide Zonen einer Gruppe mit dem Booster zu betreiben ist nicht möglich.
- Bei Aktivierung der Booster-Funktion für eine Kochzone kann die zweite Zone der selben Gruppe maximal mit Leistungsstufe 5 betrieben werden. Sollte deren Leistungsstufe höher eingestellt sein, erscheinen **P** und **9** auf der Anzeige und daraufhin werden beide Zonen der Gruppe automatisch auf Stufe 9 betrieben.



4.5 Die Warmhaltefunktion



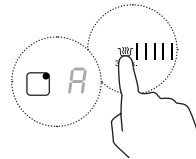
Hinweis zur Eignung der Warmhaltefunktion

Diese Funktion dient zum Warmhalten von erhitzten Speisen direkt nach der Zubereitung, nicht zum Wiedererwärmen von erkalteten Speisen.

Um mit der Warmhaltefunktion ihre zubereiteten Speisen mit der geeigneten Energiezufuhr warm zu halten, gehen Sie vor, wie folgt:

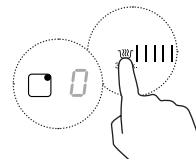
Aktivieren der Warmhaltefunktion

- Berühren Sie die Taste  der Kochzone, für die Sie die Warmhaltefunktion aktivieren möchten, ca. 3 Sekunden lang.
- Die Leistung der Kochzone wird für das Warmhalten von Speisen optimiert; die entsprechende Kochzonen-Anzeige zeigt **H**.



Deaktivieren der Warmhaltefunktion

- Um die Warmhaltefunktion zu stoppen, berühren Sie die Taste  der entsprechenden Kochzone ca. 3 Sekunden lang.
- Die entsprechende Kochzonen-Anzeige wechselt von **H** auf **0**. Die Kochzone ist abgeschaltet.



4.6 Die Flex-Zonen - Funktion

Die vordere und hintere Kochzone links (Kochzonen 1 und 2) bilden eine Flex-Zone.

Die Flex-Zone besteht aus zwei unabhängigen Induktionszonen, die als eine große Zone zusammengeschaltet werden können.

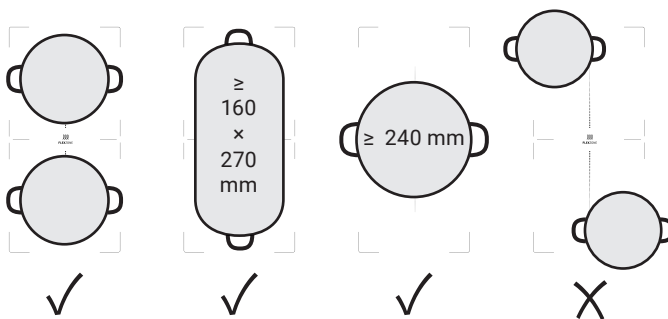
Wird während des Betriebs als eine große Zone das Kochgeschirr innerhalb des flexiblen Bereichs vom vorderen zum hinteren Teil (oder umgekehrt) bewegt, wird die neue Position automatisch erkannt; die Leistungsstufe der Zone, auf der das Kochgeschirr ursprünglich platziert wurde, wird beibehalten und der Teil, der nicht vom Kochgeschirr bedeckt ist, wird automatisch abgeschaltet.



Wichtiger Hinweis zur Platzierung auf der Flex-Zone

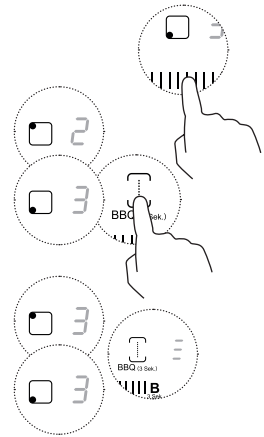
Achten Sie stets auf die mittige Platzierung des Kochgeschirrs auf der Flex-Zone bzw. die gleichmäßige Verteilung bei 2 Töpfen / Pfannen. Achten Sie bei großen Kochgefäßen darauf, dass diese beide Kreuz-Markierungen abdeckt.

Beachten Sie hierzu die folgenden Darstellungen:



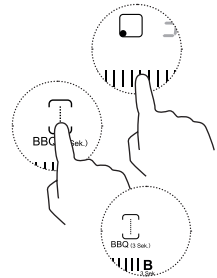
Kochzonen-Verbindung zu einer Flex-Zone

- Für den Betrieb der Flex-Zone als eine große Zone betätigen eine beliebige Taste der Kochzone 1, um diese auszuwählen.
- Solange die Kochzonenanzeige blinkt, berühren Sie dann die Flex-Zonen-Taste .
- Die Kochzonen 1 und 2 werden daraufhin zu einer Flex-Zone zusammengeschaltet. Der Flex-Zonen-Indikator  neben der Flex-Zonentaste leuchtet auf und beide Kochzonenanzeigen zeigen die selbe Leistungsstufe.
- Die Leistungsstufe können Sie wie bei den anderen Kochzonen per Slider bzw. mit den entsprechenden Funktionstasten beider Kochzonen 1 und 2 einstellen. Die Aktivierung der Warmhaltefunktion ist auf der Flex-Zone jedoch nicht möglich.



Aufheben der Verbindung

- Um die Flex-Zone zu deaktivieren, betätigen Sie eine beliebige Taste der Kochzone 1, um diese auszuwählen.
- Solange die Kochzonenanzeige blinkt, berühren Sie dann die Flex-Zonen-Taste .
- Die Kochzonen 1 und 2 werden daraufhin wieder als Einzelzonen betrieben und der Flex-Zonen-Indikator  neben der Flex-Zonentaste erlischt.
- Die aktuell eingestellten Leistungsstufen bleiben zunächst unverändert und können nun wieder unabhängig voneinander eingestellt werden, wie gewohnt.



4.7 Die BBQ-Funktion (Grill-Funktion der Flex-Zone)

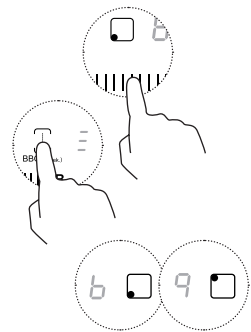
Die BBQ-Funktion hält auf der Flex-Zone die Temperatur Ihres Kochgeschirrs auf ausreichend hohem Niveau, um Grillgerichte zuzubereiten.

Sie eignet sich besonders in Kombination mit einer handelsüblichen, induktionsgeeigneten Grillplatte zum gleichmäßigen Grillen von Fleisch und Gemüse, oder auch zum scharfen Anbraten oder Grillen im Topf oder in der Pfanne.

Gehen sie zur Benutzung der Funktion folgendermaßen vor:

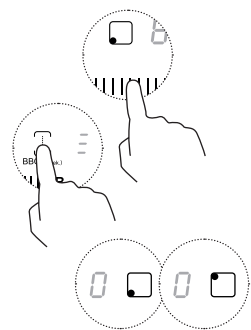
Aktivieren der BBQ-Funktion

- Versichern Sie sich, dass die Flex-Zone aktiviert ist.
- Berühren eine beliebige Taste der Kochzone 1, um diese auszuwählen.
- Solange die Kochzonenanzeige blinkt, berühren Sie die Flex-Zonen / BBQ-Taste  ca. 3 Sekunden lang.
- Die Leistung der Flex-Zone wird daraufhin zur Zubereitung von Grillgerichten optimiert. Die Kochzonenanzeige der Kochzonen 1 zeigt **b**, die Kochzonenanzeige der Kochzonen 2 zeigt **9**.



Deaktivieren der BBQ-Funktion

- Um die BBQ-Funktion zu stoppen, berühren Sie eine beliebige Taste der Kochzone 1, um die entsprechende Flex-Zone auszuwählen.
- Solange die Kochzonenanzeige blinkt, berühren Sie die Flex-Zonen / BBQ-Taste .
- Die entsprechende Leistungsanzeige wechselt auf **0**. Die Leistungsstufe kann wie gewohnt neu eingestellt werden.



4.8 Verwendung des Kochfeld-Timers

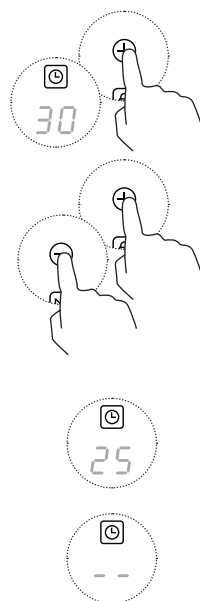
Der Timer kann mit folgenden Funktionen benutzt werden:

- Kurzzeitwecker ("Eieruhr") mit Alarmsignal
- Automatiktimer mit Abschaltfunktion

Timereinstellung als Kurzzeitwecker

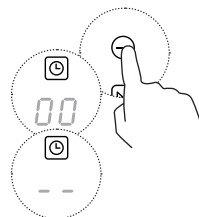
Um den Timer so einzustellen, dass nach einer festgelegten Zeit von 1-99 Min. lediglich ein Piep-Signal ertönt, gehen sie wie folgt vor:

- Versichern Sie sich, dass das Kochfeld eingeschaltet ist.
- Berühren Sie eine der Tasten $\ominus$ oder $\oplus$.
- Die Timer-Anzeige beginnt zu blinken und zeigt 30.
- Stellen Sie mit den Tasten $\ominus$ und $\oplus$ die gewünschte Zeit in Minuten ein.
 - Kurzes Berühren der Tasten verändert die Zeiteinstellung in 1 Min.-Schritten, langes Berühren in 10 Min.-Schritten.
 - Bei Überschreitung von 99 Min. springt die Einstellung zurück auf 0 Min.
- Nach 5 Sekunden ohne weitere Eingabe hört die Anzeige auf zu blinken und die eingestellte Zeit wird automatisch bestätigt.
Der Countdown beginnt und die Timer-Anzeige zeigt die verbleibende Zeit.
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein 30 Sekunden langes Piepsignal.
Die Timer-Anzeige zeigt - - .



Löschen und Ändern der Zeiteinstellung des Kurzzeitweckers

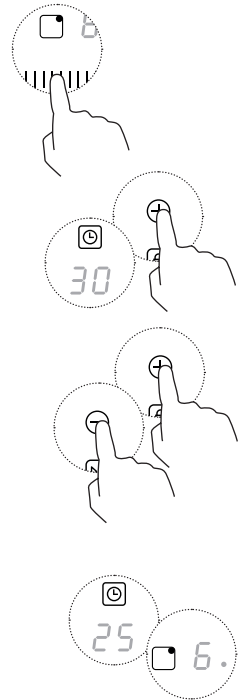
- Um die Einstellung zu löschen, berühren Sie die Taste $\ominus$ und stellen Sie die Zeit auf 0 Min. ein.
- Um die Zeiteinstellung zu ändern, stellen Sie den Timer neu ein, wie zuvor beschrieben.



Timereinstellung mit Abschalt-Automatik der Kochzonen

Um den Timer so einzustellen, dass eine Kochzone nach einer festgelegten Zeit von 1-99 Min. automatisch abgeschaltet wird, gehen Sie wie folgt vor:

- Berühren Sie eine Funktionstaste der Kochzone, für die Sie den Abschalt-Timer aktivieren möchten, um diese auszuwählen und stellen Sie die gewünschte Leistungsstufe ein, falls noch nicht geschehen.
- Solange die Kochzonenanzeige blinkt, berühren Sie eine der Tasten $\ominus$ oder $\oplus$.
- Die Timer-Anzeige beginnt zu blinken und zeigt 30.
- Stellen Sie mit den Tasten $\ominus$ und $\oplus$ die gewünschte Zeit in Minuten ein.
 - Kurzes Berühren der Tasten verändert die Zeiteinstellung in 1 Min.-Schritten, langes Berühren in 10 Min.-Schritten.
 - Bei Überschreitung von 99 Min. springt die Einstellung zurück auf 0 Min.
- Nach 5 Sekunden ohne weitere Eingabe hört die Anzeige auf zu blinken und die eingestellte Zeit wird automatisch bestätigt.
Der Countdown beginnt und die Timer-Anzeige zeigt die verbleibende Zeit.
Zur Markierung der ausgewählten Zone blinkt ein Punkt neben der entsprechenden Leistungsanzeige.



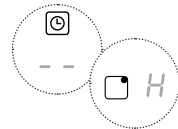
VORSICHT!

Verletzungsgefahr und Brandgefahr!

Unbeaufsichtigtes Gargut kann überkochen, anbrennen und Feuer fangen!

Benutzen Sie den Timer nicht für unbeaufsichtigte Garvorgänge!

- Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird die entsprechende Kochzone automatisch abgeschaltet.
Die Kochzonenanzeige zeigt H (Restwärmewarning), die Timer-Anzeige zeigt --.

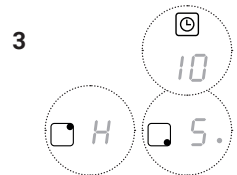
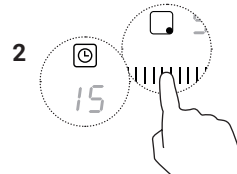
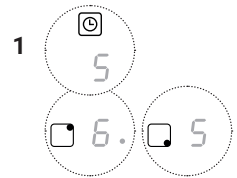


Hinweis zum Betrieb weiterer Kochzonen

Weitere Kochzonen bleiben vom Timer unbeeinflusst und ggf. in Betrieb.

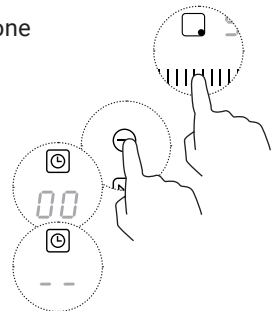
Aktivierung des Abschalt-Timers für mehrere Kochzonen

- Wenn Sie den Timer für mehrere Kochzonen aktivieren möchten, wiederholen Sie den Vorgang entsprechend.
- Wenn der Timer für mehrere Kochzonen aktiviert wird, zeigt die Timer-Anzeige immer die geringste Restzeit an. Ein blinkender Punkt neben der entsprechenden Leistungsanzeige markiert die Kochzone, auf die sich die Anzeige bezieht.
Beispiel siehe Darstellung (1):
Kochzone 3: Leistungsstufe 6, Restzeit 5 Min.
Kochzone 4: Leistungsstufe 5, Restzeit 15 Min.
- Um sich die Restzeit des Timers für eine andere Kochzone anzeigen zu lassen, berühren Sie eine Funktionstaste der entsprechenden Kochzone (2).
- Nach Ablauf der kürzesten eingestellten Zeit schaltet sich die entsprechende Kochzone ab, die Zeitanzeige wechselt auf die nächste geringste Restzeit und der Punkt blinkt auf der entsprechenden Leistungsanzeige.
Beispiel siehe Darstellung (3):
Kochzone 3: Kochzone abgeschaltet, Restzeit abgelaufen
Kochzone 4: Leistungsstufe 5, Restzeit 10 Min.
- Läuft schließlich die letzte eingestellte Restzeit ab, wird die entsprechende Kochzone ebenfalls abgeschaltet und die Zeitanzeige erlischt.



Löschen und Ändern der Zeiteinstellung des Abschalt-Timers

- Um die Einstellung des Abschalt-Timers für eine Kochzone zu löschen, berühren Sie eine Funktionstaste der entsprechenden Kochzone, um diese auszuwählen.
- Solange die Kochzonenanzeige blinkt, berühren Sie die Taste ⊖ und stellen Sie die Zeit auf 0 Min. ein.
- Um die Zeiteinstellung zu ändern, stellen Sie den Timer neu ein, wie zuvor beschrieben.



4.9 Tastensperre / Kindersicherung des Kochfelds

Um unbeabsichtigtes Bedienen zu verhindern (z.B. durch Kinder, die versehentlich die Kochzonen einschalten), können Sie das Bedienfeld des Kochfelds sperren.



Ausschalten des Kochfelds bei aktivierter Tastensperre:

Auch wenn das Bedienfeld gesperrt ist, bleibt die Ein / Aus - Taste ① aktiv.

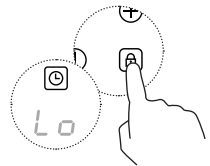
Sie können das Kochfeld in einem Notfall so jederzeit ausschalten.

Zur weiteren Bedienung muss die Tastensperre jedoch zuerst aufgehoben werden.

Gehen Sie zur Benutzung der Tastensperre vor, wie folgt:

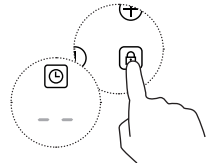
Sperren des Bedienfelds

- Berühren Sie die Taste für die Tastensperre / Kindersicherung  mindestens 3 Sekunden lang.
- Die Timer-Anzeige zeigt L 0 bzw. wenn zuvor der Timer gesetzt wurde, L 0 und die Restzeit im Wechsel.
Das Bedienfeld ist bis auf die Ein/Aus-Taste ① gesperrt.



Entsperren des Bedienfelds

- Versichern Sie sich, dass das Kochfeld eingeschaltet ist.
- Berühren Sie die Taste für die Kindersicherung / Tastensperre  mindestens 3 Sekunden lang.
- Die Anzeige L 0 verschwindet und Sie können das Kochfeld nun wieder normal benutzen.



4.10 Reminder (Abschalt-Erinnerungsmodus)

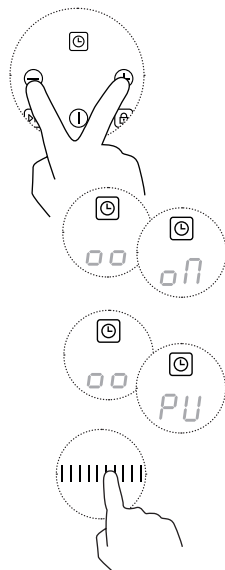
Z.B. für vergessliche Menschen verfügt das Kochfeld zusätzlich zur Auto-Abschaltung (siehe "Automatikfunktionen")

über einen permanenten Einstellungsmodus zur Erinnerung an das Abschalten des Geräts.

Bei Aktivierung ertönt alle 10 Minuten nach dem Betriebsstart ein Signalton und der Betrieb wird bis zur nächsten Tastenbedienung unterbrochen bzw. wird das Kochfeld nach weiteren 10 Minuten ohne Bedienung automatisch abgeschaltet.

Aktivieren des Reminders

- Um den Modus zu aktivieren, berühren Sie im ausgeschalteten Zustand die Tasten $\ominus$ und $\oplus$ gleichzeitig 3 Sekunden lang.
- Wenn das Timer-Display 3 mal abwechselnd 00 und 01 anzeigt, ist der Modus aktiviert. Benutzen Sie das Kochfeld wie gewohnt.
- Nach 10 Minuten Betrieb ertönt 1 Minute lang ein Piepsignal, um daran zu erinnern, dass das Kochfeld in Betrieb ist. Der Betrieb wird unterbrochen und das Timer-Display zeigt abwechselnd 00 und PU .
- Um den Betrieb fortzusetzen, berühren Sie innerhalb von 10 Minuten eine beliebige Taste außer der An/Aus-Taste ① (Diese schaltet das Kochfeld ab).
- Wenn keine Taste berührt wird, schaltet sich das Kochfeld nach 10minütigem Betriebsstopp automatisch ab.
- Wird der Betrieb fortgesetzt, ertönt nach jeweils weiteren 10 Minuten Betrieb wieder ein Erinnerungssignal. Gehen Sie dann vor, wie zuvor beschrieben.

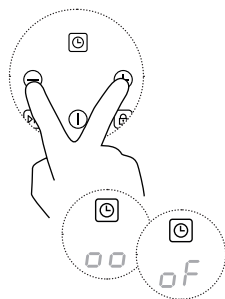


i Hinweis zur permanenten Einstellung

Die Aktivierung des Erinnerungsmodus wird weder durch das Abschalten des Kochfelds, noch durch Unterbrechung der Stromzufuhr zurückgesetzt. Um die Einstellung zu deaktivieren gehen Sie vor, wie im folgenden Abschnitt beschrieben.

Deaktivieren des Reminders

- Um den Modus zu deaktivieren, berühren Sie erneut im ausgeschalteten Zustand die Tasten $\ominus$ und $\oplus$ gleichzeitig 3 Sekunden lang.
- Wenn das Timer-Display 3 mal abwechselnd 00 und $0F$ anzeigt, ist der Modus deaktiviert. Benutzen Sie das Kochfeld wie gewohnt.

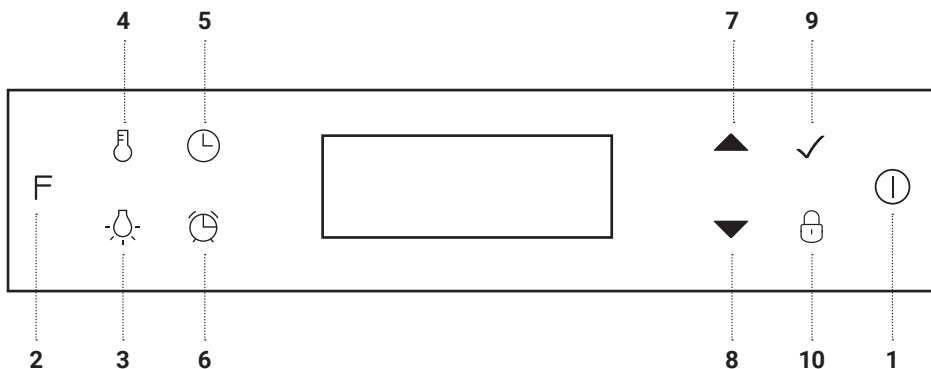


5. Bedienung, Einstellung und Benutzung des Ofens

5.1 Bedienfeld und Anzeige

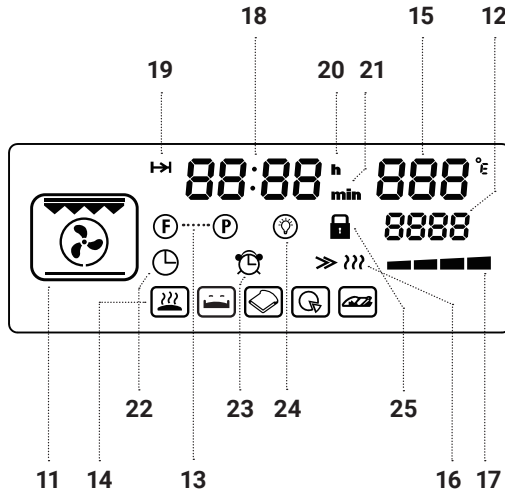
Die folgende Übersicht stellt eine Kurzbeschreibung der Ofen-Anzeige und -Tastenfunktionen dar.

Für eine detaillierte Bedienungsanleitung siehe folgende Abschnitte.



Ofen-Bedientasten

1		An / Aus	Ein- / Ausschalten des Ofens
2	F	Funktion	Einstellung der Heizfunktion (Beheizungsart) oder des Automatikprogramms
3		Licht	Ein- und Ausschalten der Garraumbeleuchtung
4		Temperatur	Einstellung der Ziel-Gartemperatur
5		Zeiteinstellung	Einstellung der Uhrzeit, der Gardauer und des Betriebsstart-Zeitpunkts
6		Alarm	Einstellen der Alarmfunktion
7		Einstellung anpassen	Aufwärtsregelung der Zeit- oder Temperatur-Einstellung
8		Einstellung anpassen	Abwärtsregelung der Zeit- oder Temperatur-Einstellung
9		Bestätigung	Speichern der Einstellung / Betriebsstart
10		Tastensperre / Kindersicherung	Sperren / Entsperren des Bedienfelds (außer An/Aus)



Ofen-Anzeige

- | | |
|----|--|
| 11 |  Heizfunktion
(siehe folgender Abschnitt) |
| 12 |  Aktuell gewählte Heizfunktion / gewähltes Automatikprogramm (Code) |
| 13 | Aktuell gewähltes Heizfunktions-Untermenü:
<div style="display: flex; flex-direction: column; gap: 5px;"> <div> Heizfunktionen</div> <div> Automatikprogramme</div> </div> |
| 14 | aktuell gewähltes Automatikprogramm:
<div style="display: flex; flex-direction: column; gap: 5px;"> <div> Warmhalten</div> <div> Aufwärmen</div> <div> Toast</div> <div> Pizza</div> <div> Hühnchenschenkel</div> </div> |

- | | |
|----|---|
| 15 |  Temperatur |
| 16 |  Ofen heizt |
| 17 |  aktueller Heizstatus |
| 18 |  Zeitanzeige |
| 19 |  Garzeit-Einstellung |
| 20 |  Stunden-Einstellung |
| 21 |  Minuten-Einstellung |
| 22 |  Zeiteinstellung |
| 23 |  Alarmfunktion |
| 24 |  Beleuchtung |
| 25 |  Kindersicherung |

5.2 Beschreibung der Heizfunktionen

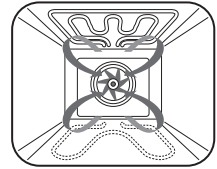


Auftaustufe

Gartemperatur: 0°C, nicht einstellbar

F--1

Die Luft im Garraum wird ohne Erhitzung zirkuliert. Dadurch wird der Auftauprozess auf schonende Weise beschleunigt.

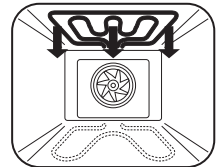


Großflächengrill

Voreingestellte Gartemperatur: 180°C

F--2

Durch die großflächig konzentrierte Hitze von oben wird die Oberseite des Garguts gebräunt. Geeignet zum Grillen und Bräunen größerer Mengen.

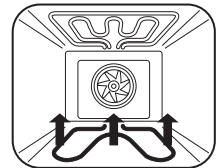


Unterhitze

Voreingestellte Gartemperatur: 180°C

F--3

Die Hitze kommt konzentriert von unten ohne die Oberseite des Garguts zu bräunen. Geeignet zum Aufwärmen von Speisen oder für Gerichte mit langen Garzeiten, wie z.B. Aufläufe, Eintöpfe oder Gebäck, sowie für die Dampfreinigung (Beschreibung siehe Reinigungskapitel).

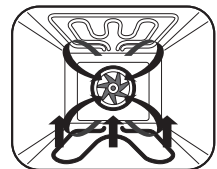


Pizzastufe

Voreingestellte Gartemperatur: 180°C

F--4

Die konzentrierte Hitze von unten wird durch die Zirkulation von erhitzter Luft ergänzt. Geeignet für Rezepte mit feuchtem Belag und knusprigen Teig, wie Pizza, Quiche, Obst- und Käsekuchen. Vorheizen des Ofens empfohlen.

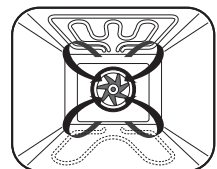


Heißluft

Voreingestellte Gartemperatur: 180°C

F--5

Die Luft im Garraum wird zirkuliert und gleichzeitig erhitzt. Der Garprozess wird dadurch beschleunigt und das Verbrennungsrisiko des Garguts vermindert. Geeignet zum Garen auf mehreren Ebenen.





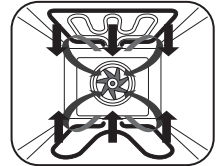
Umluft

Voreingestellte Gartemperatur: 180°C

F--6

Die gleichmäßig oben und unten erzeugte Hitze wird schnell im Garraum verteilt. Das Gargut wird außen gebräunt und bleibt innen saftig.

Geeignet zum Braten bei hohen Temperaturen oder für große Fleischstücke.

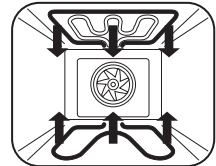


Ober-/ Unterhitze

Voreingestellte Gartemperatur: 180°C

F--7

Die Hitze wird gleichmäßig von oben und unten an das Gargut abgegeben. Backen oder Braten ist nur auf einer Ebene möglich. Geeignet zum Braten im Römertopf, Blechkuchen, Brot etc.

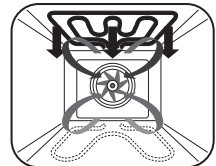


Grill- / Bratsystem

Voreingestellte Gartemperatur: 180°C

F--8

Die großflächig konzentrierte Hitze von oben wird durch die Zirkulation von erhitzter Luft ergänzt. Geeignet zum Grillen und Braten größerer Fleischstücke, sowie zum Gratinieren und Überbacken.

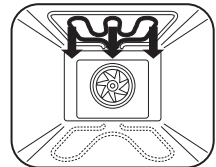


Grill

Voreingestellte Gartemperatur: 180°C

F--9

Durch mittig konzentrierte Hitze von oben wird die Oberseite des Garguts gebräunt. Positionieren Sie das Gargut mittig unter dem Grill. Geeignet zum Grillen kleiner Mengen und zum Bräunen von Speisen.

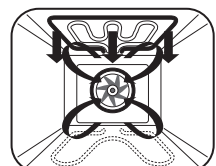


Schnell-Aufheizen

Voreingestellte Temperatur: 200°C

F-10

Heizfunktion zum beschleunigten Vorheizen des Ofens



Bedienung, Einstellung und Benutzung des Ofens

Automatikprogramme

(mit Voreinstellungen, anpassbar innerhalb des jeweils vorgegebenen Bereichs)

			Voreingestellte Temperatur	Voreingestellte Gardauer
	P--1	Warmhalten	65 °C	
	P--2	Aufwärmen	40 °C	
	P--3	Toast	180 °C	10 min
	P--4	Pizza	180 °C	18 min
	P--5	Hühnchenschenkel	190 °C	45 min
	P--6	Brot	190 °C	25 min
	P--7	Kuchen	200 °C	30 min
	P--8	Rind	180 °C	30 min

5.3 Allgemeine Bedienung und Einstellung des Ofens

Ein- und Ausschalten des Ofens

- Um den Ofen ein- oder auszuschalten, berühren Sie die Ein/Aus-Taste ① jeweils einige Sekunden lang.



Hinweise zur Inbetriebnahme:

- Nach dem Anschluss des Ofens zeigt das Display „12:00“ und das Symbol ② an (einige Male blinkend) und evtl. ertönt ein Piepsignal. Um den Ofen uneingeschränkt nutzen zu können, stellen Sie nun die aktuelle Uhrzeit ein, wie unten beschrieben.
- Wenn Sie den Ofen das erste Mal benutzen, erhitzen Sie ihn zunächst mit leerem Garraum, wie unter „Inbetriebnahme“ beschrieben.

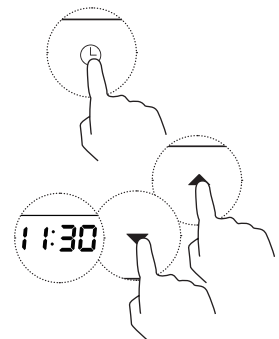
Einstellung der Uhrzeit

Zur Anzeige der aktuellen Uhrzeit im eingeschalteten Zustand. Diese muss vor dem Gebrauch eingestellt werden.

Um die Funktionen des Ofens, insbesondere für das automatische Garen, uneingeschränkt nutzen zu können, achten Sie darauf, dass die auf dem Display angezeigte Uhrzeit der aktuellen entspricht.

Um diese einzustellen, gehen Sie vor wie folgt:

- Schalten Sie das Gerät ein und berühren Sie die Taste ①. Die Stundenanzeige beginnt zu blinken.
- Stellen Sie die aktuelle Stundenzahl mit den Tasten ▲ und ▼ ein und warten Sie 3 Sekunden, bis die Minutenanzeige zu blinken beginnt. Stellen Sie dann mit den Tasten ▲ und ▼ die Minutenzahl ein.
- Nach 3 Sekunden ohne weitere Eingabe hört die Anzeige auf zu blinken. Die Uhrzeiteinstellung ist abgeschlossen.



Wahl von Heizfunktionen oder Automatikprogrammen

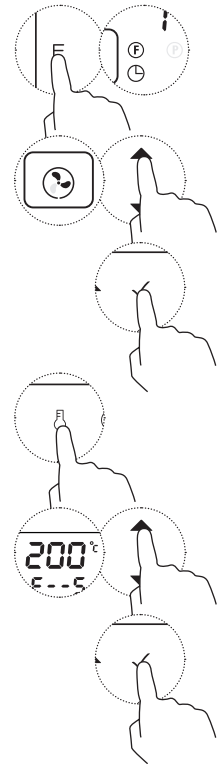
- Mit der Taste F können zwischen den jeweiligen Auswahlmöglichkeiten für Heizfunktionen (Anzeige **F**) und Automatik-Programmen (Anzeige **P**) wechseln (siehe entspr. Tabellen).
- Wählen Sie mit den Tasten **▲** und **▼** die gewünschte Heizfunktion bzw. das gewünschte Automatikprogramm aus.
- Berühren Sie die Taste **✓** zu Bestätigung (Nach 3 Sekunden ohne Aktion wird die Auswahl automatisch bestätigt).

Einstellung der Temperatur

- Wenn Sie eine Heizfunktion / ein Programm eingestellt haben, berühren Sie die Taste **⌂**. Die Temperaturanzeige auf dem Display beginnt zu blinken.
- Stellen Sie mit den Tasten **▲** und **▼** die gewünschte Zieltemperatur ein.
- Berühren Sie die Taste **✓** zu Bestätigung (Nach 3 Sekunden ohne Aktion wird die Auswahl automatisch bestätigt). Das Symbol **➤ ???** zeigt den Heizprozess an.

Hinweise:

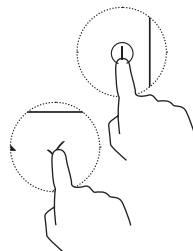
- Durch gleichzeitiges Berühren der Tasten **⌂** und **⊞** können Sie zwischen Grad Celsius und Fahrenheit wechseln.
- Für die Auftaustufe **☞** kann keine Temperatur gewählt werden, da der Ofen bei dieser Funktion nicht erhitzt wird. Auf der Temperaturanzeige erscheint **L0°C**.



5.4 Die Pause - Funktion

Zum Unterbrechen des Garprozesses während des Betriebs gehen Sie folgendermaßen vor:

- Berühren Sie während des Heizbetriebs die Taste ①. Der Ofen stoppt den Heizprozess und befindet sich im Pause-Modus.
- Um den Betrieb fortzusetzen und den Pause-Modus zu beenden, berühren Sie die Taste ✓.

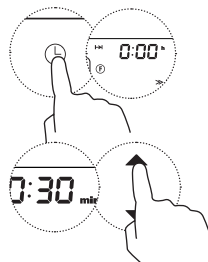


5.5 Verwendung des Ofen-Timers

Einstellung der Gardauer

Zum Garen für eine ausgewählte Zeitspanne.
Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich der Ofen automatisch ab.
Die Gardauer ist einstellbar auf max. 6 Stunden.

- Nachdem Sie Heizfunktion und Temperatur gewählt haben, berühren Sie die Taste ⊕ einmalig. Auf dem Display erscheint das Symbol ➞ und die Stundenanzeige beginnt zu blinken.
- Stellen Sie mit den Tasten ▲ und ▼ die gewünschte Stundenzahl ein, warten Sie 3 Sekunden, bis die Minuten-Anzeige blinkt und stellen Sie diese ebenfalls mit den Tasten ▲ und ▼ ein.
- Nach 3 Sekunden ohne weitere Eingabe hört die Anzeige auf zu blinken und die Eingabe wird automatisch bestätigt. Der Heizvorgang wird gestartet.
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird der Heizprozess beendet und es ertönt ein Alarmsignal. Um dieses zu unterbrechen, berühren Sie eine der Tasten ▲, ▼ oder ⊕. Ohne Aktion wird der Alarm nach 2 Minuten automatisch unterbrochen.



Einstellung des Start-Zeitpunkts des Betriebs

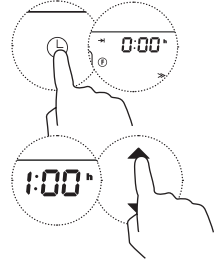
Zum Einstellen eines verzögerten Start-Zeitpunkts für den Garprozess.

Die gewählte Heizfunktion wird nach Ablauf der eingestellten Zeit automatisch gestartet.

- Nachdem Sie Heizfunktion und Temperatur gewählt haben, berühren Sie die Taste  zweimal, bis das Symbol  auf dem Display erscheint.
- Wenn die Stundenanzeige zu blinken beginnt, stellen Sie mit den Tasten  und  die Stundenzahl bis zum gewünschten Startzeitpunkt ein, warten Sie 3 Sekunden, bis die Minuten-Anzeige blinkt und stellen Sie diese ebenfalls mit den Tasten  und  ein.
- Nach 3 Sekunden ohne weitere Eingabe hört die Anzeige auf zu blinken und die Eingabe wird automatisch bestätigt.
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signal und der Heizprozess wird gestartet.

Beispiel:

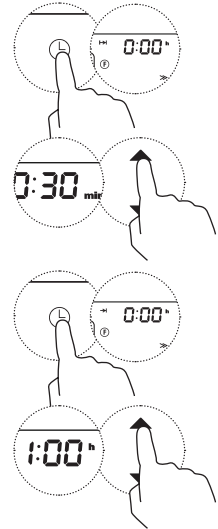
Wird die Zeit um 10:00 Uhr auf 1 Stunde (1:00) eingestellt, beginnt der Ofen um 11:00 Uhr automatisch zu heizen.



Einstellung von Start-Zeitpunkt und Garzeit -Dauer

Zum Einstellen eines verzögerten Start-Zeitpunkts des Garprozesses für eine festgelegte Gardauer. Der gewählte Heizmodus wird nach Ablauf der eingestellten Zeit automatisch gestartet, bleibt für die eingestellte Gardauer in Betrieb und schaltet sich nach Zeitablauf automatisch ab.

- Nachdem Sie Heizmodus und Temperatur gewählt haben, berühren Sie die Taste , so dass das Symbol  auf dem Display erscheint und stellen Sie mit den Tasten  und  die gewünschte Gardauer ein, wie zuvor beschrieben.
- Berühren Sie nun die Taste  mehrmals, bis das Symbol  auf dem Display erscheint und stellen Sie mit den Tasten  und  die gewünschte Zeit bis zum Start Betriebsstart ein, wie zuvor beschrieben.
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signal und der Garprozess wird gestartet. Um das Signal zu unterbrechen, berühren Sie eine der Tasten ,  oder . Ohne Aktion wird der Alarm nach 2 Minuten automatisch unterbrochen.
- Nach Ablauf der eingestellten Gardauer wird der Heizvorgang beendet und es ertönt erneut ein Alarmsignal. Um dieses zu unterbrechen, berühren Sie eine der Tasten ,  oder . Ohne Aktion wird der Alarm nach 2 Minuten automatisch unterbrochen.

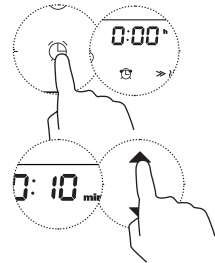


5.6 Einstellung der Alarmfunktion

Zum Einstellen eines Alarmsignals nach Ablauf einer bestimmten Zeit zur Erinnerung, z.B. an das Einschieben des Garguts nach dem Vorheizen oder an das Würzen oder Einfetten während der Garzeit. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt lediglich ein Signal.

Der Heizprozess wird nicht unterbrochen.

- Nachdem Sie Heizmodus und Temperatur gewählt haben, berühren Sie die Taste  mehrmals, bis das Symbol  auf dem Display erscheint.
- Wenn die Stundenanzeige zu blinken beginnt, stellen Sie mit den Tasten  und  die Stundenzahl bis zum gewünschten Alarmzeitpunkt ein, warten Sie 3 Sekunden, bis die Minuten-Anzeige blinkt und stellen Sie diese ebenfalls mit den Tasten  und  ein.
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Alarmsignal. Um dieses zu unterbrechen, berühren Sie eine der Tasten ,  oder . Ohne Aktion wird der Alarm nach 2 Minuten automatisch unterbrochen. Der Heizprozess bleibt davon unbeeinflusst.



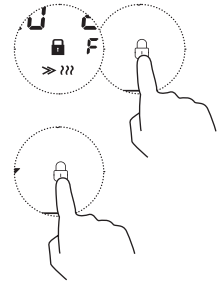
5.7 Tastensperre / Kindersicherung des Ofens

Zum Verhindern, dass das Gerät versehentlich eingeschaltet wird oder Einstellungen ungewollt verändert werden, z.B. durch Kinder.

Bei Aktivierung wird das Bedienfeld gesperrt.

In diesem Zustand können Sie lediglich durch kurzes Berühren der Ein/Aus-Taste ① den Heizprozess stoppen oder durch langes Berühren den Ofen ausschalten.

- Um das Bedienfeld zu sperren, berühren Sie die Taste  3 Sekunden lang, bis das Symbol  auf dem Display erscheint. Das Bedienfeld ist nun bis auf die Funktion der An/Aus-Taste ① gesperrt.
- Um die Bedienfeld wieder zu entsperren, berühren Sie die Taste  erneut 3 Sekunden lang. Das Symbol  verschwindet und Sie können das Gerät wieder normal bedienen.



6. Anwendungsempfehlungen, Richtlinien und Tipps

6.1 Wichtige Hinweise zur Benutzung



VORSICHT! **Verbrennungsgefahr!**

Das Gerät, sowie Zubehör und Geschirr werden beim Betrieb sehr heiß und können Verbrennungen verursachen!

Berühren Sie diese im erhitzten Zustand nicht und schützen Sie sich z.B. mit Ofenhandschuhen, um etwas aus dem erhitzten Garraum zu entfernen!
Beachten Sie, dass erhitzte Flüssigkeiten spritzen können!

Halten Sie Kinder während des Betriebs stets in einem sicheren Abstand!

Achten Sie darauf, dass Flüssigkeiten nicht auf erhitzte Flächen gelangen!
Dadurch entsteht Dampf und spritzende Flüssigkeit, die zu Verbrühungen führen können!
Die Temperaturänderung kann außerdem zu Schäden am Gerät führen!



WARNUNG! **Brandgefahr!**

Besonders Öle, Fette, Alkohol oder Speisen, die diese enthalten, erhitzen sich schnell und können sich bei sehr hohen Temperaturen leicht selbst entzünden!

Gargut kann anbrennen, schädlichen Rauch verursachen oder Feuer fangen!

Lassen Sie das Gerät bei Gebrauch nicht unbeaufsichtigt!

Achten Sie darauf, dass Gargut, Backpapier usw. nicht mit den Heizelementen oder erhitzten Flächen in Berührung kommen können (z.B. durch überstehende Teile oder durch Luftzug bei Türöffnung bzw. Luftzirkulation im Garraum) und halten Sie alle Geräteteile stets sauber!

Im Fall eines Brandes unterbrechen Sie die Stromzufuhr!
Löschen Sie brennendes Öl oder Fett niemals mit Wasser!
Ersticken Sie die Flammen vorsichtig mit einem Deckel, einer Löschdecke oder ähnlichem bzw. öffnen Sie die Gerätetür bei einem Brand im Garraum nicht!

Lassen Sie das Gerät vor evtl. weiterer Benutzung von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft überprüfen!



Kondensatbildung im Garraum während des Betriebs

Je nach Menge und Konsistenz des Garguts entsteht im Garrum verstärkt Dampf, der zu Kondensatbildung z.B. an der Backofentür führen kann.

Dies lässt sich nicht vermeiden, beeinträchtigt die Funktion jedoch nicht.

Lassen Sie das Gargut nach dem Garvorgang nicht länger im Garraum, als nötig und trocknen Sie ggf. Feuchtigkeitsreste im Garraum nach dem Abkühlen vollständig.

Empfehlungen für gesundes Kochen

- Um den Nährwert Ihrer Speisen weitmöglichst zu erhalten, garen Sie diese nicht länger, als nötig. Benutzen Sie z.B. den Timer, um die optimale Garzeit einzustellen.
- Um gesundheitliche Risiken zu vermeiden, achten Sie darauf, das Gargut nicht zu stark und insbesondere Öl oder Fett nicht bis zum Rauchpunkt zu erhitzen!



Bildung von Acrylamid in Lebensmitteln und entsprechende Zubereitungsempfehlungen von Speisen

Bei hohen Temperaturen bildet sich aus Zucker- und Eiweißbausteinen gesundheitsschädliches Acrylamid in Lebensmitteln, insbesondere in Kartoffel- und Getreideprodukten und verstärkt in den Randschichten.

Um dies weitgehend zu vermeiden und gesundheitliche Risiken zu minimieren, beachten Sie folgende Richtlinien für die Zubereitung entsprechender Gerichte:

- Verwenden Sie ggf. hitzestabiles Öl bzw. Fett.
- Wählen Sie nicht zu dünne Stücke, verteilen Sie diese ggf. gleichmäßig und wenden Sie das Gargut regelmäßig. Befolgen Sie zu Fertigprodukten die Herstellerangaben.
- Achten Sie auf eine gleichmäßige Erhitzung, halten Sie die Temperatur im mittleren Bereich und vermeiden Sie eine starke Bräunung. Verzichten Sie auf scharfes Anbraten.
- Achten Sie dabei darauf, dass das Gargut einen gewissen Feuchtigkeitsgehalt behält.
- Erhitzen Sie das Gargut nicht länger als bis zum Garpunkt.

6.2 Energieeffiziente Nutzung des Geräts



Ihr Gerät entspricht den aktuellsten Standards und sein Energiebedarf ist technisch bereits weitreichend optimiert. Um den Energieverbrauch bei der Benutzung zusätzlich möglichst gering zu halten, beachten Sie die folgenden Hinweise:

- Schalten Sie das Gerät bei Nichtgebrauch vollständig aus.

Energieeffiziente Nutzung des Kochfelds

- Wählen Sie stets Kochgeschirr aus, dessen Größe der Menge des Garguts am besten entspricht.
- Um die Heizleistung optimal zu nutzen, verwenden Sie eine Kochzone, die der Größe Ihres Kochgeschirrs möglichst genau entspricht bzw. wählen Sie Kochgeschirr, das der Größe der Kochzone entspricht, die Sie benutzen möchten.
Achten Sie darauf, dass das Kochgeschirr mittig auf der Kochzone steht.
- Achten Sie auf einen ebenen Boden des Kochgeschirrs, da unebene Böden den Energieverbrauch erhöhen.
- Stellen Sie das Kochgeschirr vor dem Einschalten auf die Kochzone.
- Verwenden Sie für Ihr Kochgeschirr nach Möglichkeit einen passenden, gut schließenden Deckel, idealerweise aus Glas, um diesen beim Hineinsehen nicht anheben zu müssen.
Bei Entweichen der Hitze wird wesentlich mehr Energie verbraucht.
- Tauen Sie gefrorene Lebensmittel vor der Zubereitung bei Zimmertemperatur oder im Kühlschrank auf.
- Um die Garzeit zu verkürzen, verringern Sie Flüssigkeits- und Fett-Mengen.
Z.B. sind 1-2 cm Wasser bei Verwendung eines Deckels ausreichend, um Kartoffeln, Eier oder Gemüse im Dampf zu garen.
- Garen Sie Getreide-Produkte nach Möglichkeit vor, indem Sie sie mit dem Kochwasser erhitzen und nicht erst nach Erreichen der Siedetemperatur hineingeben.
Die Garzeit wird dadurch verkürzt und der Energieverbrauch reduziert.
- Beginnen Sie das Kochen mit einer hohen Leistungseinstellung, regeln Sie diese herunter, sobald das Gargut erhitzt ist und stellen Sie die Kochzone bereits 5-10 Minuten vor Ende der Garzeit ab, um die Nachwärme zu nutzen und Energie zu sparen.

- Benutzen Sie zum Erhitzen mehrerer Gerichte nacheinander die selbe(n) Kochzone(n), um die Restwärme zu nutzen. Achten Sie hierzu auf die Restwärmeanzeige *H* der Kochzonen.
- Wenn Sie eine Kochzone nicht mehr benutzen, schalten Sie diese stets sofort ab.
- Um einen erhöhten Energieverbrauch durch verschmutzte Kochzonen und Kochutensilien zu vermeiden, halten Sie diese stets sauber.

Energieeffiziente Nutzung des Ofens

- Entfernen Sie vor dem Einschalten jegliches Zubehör, das nicht erforderlich ist, aus dem Garraum, da dessen Erhitzung zusätzlich Energie verbrauchen würde.
- Achten Sie zur Vermeidung eines Wärmeverlusts darauf, dass die Backofentür während des Betriebs immer vollständig geschlossen ist und öffnen Sie diese nicht häufiger als nötig.
- Verwenden Sie nach Möglichkeit dunkle, schwarz lackierte, beschichtete oder emaillierte Backformen, weil diese die Backofenhitze besonders gut aufnehmen.
- Heizen Sie den Backofen nur vor, wenn es im Rezept o.ä. angegeben bzw. unbedingt nötig ist.
- Wenn Sie mehrere Gerichte erhitzen möchten, nutzen Sie dafür verschiedene Einschubebenen gleichzeitig mit der höchsten benötigten Temperatureinstellung, wobei Sie Gerichte mit niedrigeren Gartemperaturen jeweils früher herausnehmen.
- Beim Garen mehrerer Gerichte hintereinander kann durch Restwärmenutzung viel Energie gespart werden, welche beim erneuten Aufheizen des Backofens benötigt würde.
- Schalten Sie bei längeren Garzeiten den Backofen etwa 10 Minuten vor Garzeitende aus, um die Restwärme zum Fertigbaren zu nutzen.
- Schalten Sie die Ofenbeleuchtung aus, wenn Sie diese nicht benötigen.
- Um einen erhöhten Energieverbrauch durch Verschmutzungen des Garraums oder der Dichtung zu vermeiden zu vermeiden, halten Sie das Gerät stets sauber.

6.3 Hinweise und Empfehlungen zur Benutzung des Kochfelds

Eignung der Leistungsstufen

Leistungsstufen	Eignung (Beispiele)
1-2	• Leichte Erwärmung kleiner Garmengen • Schmelzen von Schokolade oder Butter • Erwärmung leicht brennbarer Lebensmittel • Warmhalten
3-4	• Aufwärmen • Simmern / Kochen von Reis / Hülsenfrüchten
5-6	• Braten von Pfannkuchen • Dünsten von Gemüse / Fisch • Schmoren
7-8	• Kurzbraten / Sautieren • Kochen von Nudeln
9	• Pfannenrühren • Anbraten • Aufkochen von Suppen / Wasser

Hinweis:

Die obigen Angaben dienen nur als Richtwerte und können je nach Eigenschaften des Garguts und Kochgeschirrbodens variieren. Um bei Unklarheiten die jeweils optimale Einstellung zu ermitteln, empfehlen wir, zuerst die nächstniedrigere der entsprechend angegebenen Leistungsstufe zu wählen und dann anzupassen.

Simmern und Reis kochen

- Simmern (von englisch to simmer, „sieden“) bezeichnet das Garen in heißem Wasser knapp unter dem Siedepunkt, etwa bei 85°C und nicht über 95°C. Dabei steigen nur gelegentlich Blasen an die Oberfläche der Kochflüssigkeit auf.
Durch die schonende Garmethode bleiben Aromen und wertvolle Inhaltsstoffe erhalten.
Sie eignet sich besonders für Suppen und Eintöpfe, oder Soßen.
- Manche Gerichte, wie z.B. Quelleris, können eine höhere als die niedrigste Einstellung erfordern, um den Garpunkt in der empfohlenen Zeit zu erreichen.

Braten

Zum Braten von saftigen, schmackhaften Steaks:

- Lassen Sie das Fleisch vor dem Garen ca. 20 Minuten bei Raumtemperatur stehen.
- Erhitzen Sie eine schwere Pfanne.
- Bepinseln Sie beide Seiten des Steaks mit Öl. Geben Sie etwas Öl in die heiße Pfanne und legen Sie das Fleisch hinein.
- Wenden Sie das Steak nur einmal während des Bratens. Die genaue Garzeit hängt von der Fleischdicke sowie der gewünschten Garstufe ab und kann von ca. 2 bis 8 Minuten pro Seite variieren. Drücken Sie auf das Steak, um den Garstatus abzuschätzen: Je fester es sich anfühlt, desto mehr „durch“ ist es.
- Lassen Sie das Steak vor dem Servieren einige Minuten auf einer warmen Platte ruhen, damit es sich entspannen und zart werden kann.

Pfannenrühren und Wok-Gerichte

- Wählen Sie einen glaskeramikgeeigneten Flachwok oder eine große Bratpfanne.
- Halten Sie alle Zutaten und Utensilien bereit, da diese Garmethode vergleichsweise schnell geschieht. Wenn Sie große Mengen zubereiten möchten, teilen Sie diese in mehrere Portionen auf.
- Heizen Sie die Pfanne kurz vor und geben Sie etwa 2 Esslöffel Öl hinein.
- Garen Sie Fleisch immer zuerst, legen Sie es beiseite und halten Sie es warm.
- Braten Sie Gemüse unter Rühren an. Stellen Sie die Leistung der Kochzone auf eine niedrigere Stufe, sobald es heiß, aber noch bissfest ist und geben Sie ggf. Fleisch und/oder Soße hinzu.
- Rühren Sie die Zutaten leicht um, um sicherzustellen, dass sie durchgehend erhitzt werden.
- Servieren Sie das Gericht sofort.

6.4 Empfehlungen zur Benutzung des Ofens

- Verwenden Sie ausschließlich für den Garvorgang benötigtes und nach Möglichkeit original Zubehör, sowie geeignetes Ofengeschirr, das Sie in der Mitte des Rosts platzieren.
Gut geeignet sind z.B. dunkle Metallformen, da sie die Wärme besser aufnehmen. Helle, glänzende Oberflächen, Keramik oder Glas reflektieren die Hitze und sind daher nicht gut geeignet.
- Beachten Sie, dass die benötigte Gardauer und Ofentemperatur von vielen Faktoren abhängen, wie z.B. Garmenge / Dicke, Konsistenz und Qualität des Garguts oder der eingestellten Beheizungsart, und deshalb erheblich variieren können. Verlassen Sie sich daher nicht vollständig auf Angaben in Rezepten o.ä..
Behalten Sie den Garzustand im Auge und passen Sie die Einstellungen an, wenn nötig.
- In der Regel ist eine Verkürzung der jeweils empfohlenen Gardauer durch Erhöhen der Temperatur nicht möglich
(Das Gericht wird dadurch außen meist schneller gar, als innen).
- Benutzen Sie zum Garen auf mehreren Ebenen eine Ventilator-gestützte Beheizungsart, um die gleichmäßige Hitzeverteilung in allen Bereichen des Garraums zu unterstützen.
- Öffnen Sie die Gerätetür während des Garvorgangs nur, wenn unbedingt nötig, um die Ofentemperatur und ggf. Luftzirkulation stabil zu halten.
- Um eine Verschmutzung des Garraums durch Fettspritzer zu vermeiden, wählen Sie nach Möglichkeit eine Gartemperatur von max. 165°C.
- Um festzustellen, ob ein Kuchen, Auflauf o.ä. fertig gegart ist, stecken Sie einen Holzstab hinein.
Wenn beim anschließenden Herausziehen nichts daran haften bleibt, ist das Gericht i.d.R. gar.

Braten

- Verwenden Sie Ober-/Unterhitze, Umluft oder Heißluft.
- Benutzen Sie nach Möglichkeit Geschirr aus Emaille, feuerfestem Glas, Ton (Römertopf) oder Gusseisen.
Für sehr große Braten eignet sich der Rost in Kombination mit einem tiefen Blech o.ä. .
- Beachten Sie, dass der Braten im offenen Geschirr schneller bräunt. Abgedeckt bleibt er saftig und der Garraum verschmutzt nicht.
- Sorgen Sie immer für ausreichend Flüssigkeit im Bratgefäß oder der Fettpfanne, damit austretendes Fett und Fleischsaft nicht verbrennen (Geruchs- und Rauchbildung).
- Geben Sie den Braten zuerst mit der Anrichteseite nach unten in den Brattopf und wenden Sie ihn nach der halben Garzeit.

Grillen und Überbacken

- Verwenden Sie eine der Beheizungsarten Grill, Großflächengrill, oder Grill- / Bratsystem und heizen Sie den Garraum nach Möglichkeit vor.



VORSICHT!

Erhöhte Verbrennungsgefahr beim Grillbetrieb!

Durch die starke Hitze beim Grillbetrieb sind einige Ofenteile besonders heiß!

Achten Sie auf nötige Maßnahmen zum Schutz vor Verbrennungen, z.B. durch die Verwendung von Ofenhandschuhen oder einer Grillzange und halten Sie Kinder fern!

- Lassen Sie den Grillvorgang nicht unbeobachtet!
Das Grillgut kann durch die starke Hitze schnell verbrennen!
- Bepinseln Sie den Rost mit Öl, damit das Grillgut nicht festklebt, legen Sie das Grillgut so auf den Rost, dass es mittig unter dem Grillelement liegt und schieben Sie ein mit etwas Wasser gefülltes Blech oder eine Fettpfanne zum Auffangen des Bratensaftes darunter ein.
- Wenden Sie flache Scheiben nur einmal, größere Stücke mehrmals mit einer Grillzange.
- Reinigen Sie den Ofen und das Zubehör besonders nach dem Grillen gut, damit Verschmutzungen sich nicht festsetzen.

Backen

- Verwenden Sie Ober-/Unterhitze für trockene Kuchen, Brot und Biskuit. Benutzen Sie nur eine Einschubebene und heizen Sie den Garraum nach Möglichkeit vor.
- Verwenden Sie Heißluft zum Backen auf mehreren Ebenen, sowie für feuchte Kuchen und für Obstkuchen.
- Schieben Sie bei feuchten Blechkuchen (z.B. Obstkuchen) wegen der Dampfbildung max. 2 Bleche ein.
- Beachten Sie, dass beim Backen auf mehreren Blechen die Backzeit unterschiedlich sein kann und ein Blech evtl. früher als das andere aus dem Garraum genommen werden muss.
- Bereiten Sie Kleingebäck möglichst gleich dick und gleich groß zu, damit es gleichmäßig bräunt.
- Um den Kuchen / das Backgut zu prüfen, stecken Sie gegen Ende der empfohlenen Backzeit einen kleinen Spieß hinein und ziehen sie ihn zurück.
Wenn kein Teig daran kleben bleibt, ist das Gericht i.d.R. fertig gebacken.
- Um ein Zusammenfallen des Backguts nach dem Herausnehmen zu verhindern, können Sie versuchen, die Backzeit entsprechend zu verlängern und bei Bedarf die Temperatur um 10°C verringern.

Einkochen

- Verwenden Sie Heißluft.
- Verwenden Sie nur frische Lebensmittel und bereiten Sie das Einkochgut und die Gläser wie üblich vor.
- Verwenden Sie nur handelsübliche Einmachgläser mit Gummiringen und Glasdeckeln. Gläser mit Schraub- oder Bajonettverschluss sowie Metalldosen sind ungeeignet. Die Gläser sollten gleich groß und mit gleichem Inhalt gefüllt sein.
- Füllen Sie für ausreichend Feuchtigkeit ca. 1L Wasser in ein entsprechend tiefes Blech ein und stellen Sie die Gläser so hinein, dass sie sich nicht berühren.
- Schieben Sie das Blech mit den Gläsern auf die unterste Einschubschiene des Ofens und wählen Sie Heißluft bei 180°C.
- Beobachten Sie das Einkochgut, bis die Flüssigkeit in den Gläsern zu perlen beginnt. Schalten Sie dann den Ofen aus und lassen Sie das Einkochgut noch ca. 30 Minuten ruhen.

Auftauen

- Verwenden Sie die Auftaustufe.
- Decken Sie das Auftaugut nicht ab und verteilen Sie kleine Teile gleichmäßig, so dass sie sich nicht überlappen.
- Um z.B. beim Auftauen von Fleisch Flüssigkeiten abzuleiten, verwenden Sie den Rost und schieben Sie ein Backblech oder einen Auffangbehälter darunter ein.
- Drehen und wenden Sie das Auftaugut während des Auftauvorgangs hin und wieder bzw. rühren Sie es um.
- Zum Auftauen und zur Zubereitung von tiefgekühlten Fertiggerichten befolgen Sie die Herstelleranweisungen.

Tipps zur Lösung von Garproblemen im Ofen

Die Bräunung / der Garzustand ist ungleichmäßig.

- Wählen Sie eine niedrigere Temperatureinstellung für langsames und gleichmäßigeres Garen (Dies kann zu einer verlängerten Garzeit führen).
- Verwenden Sie insbesondere für Ober- / Unterhitze die mittlere Einschubebene.
- Achten Sie auf die Verwendung von geeignetem Ofengeschirr und Zubehör (siehe "Allgemeine Empfehlung zum Garen im Ofen").
- Heizen Sie zum Garen empfindlicher Speisen den Garraum vor und verzichten Sie auf die Verwendung der Schnellheizfunktion.
- Bei der Verwendung von Backpapier schneiden Sie dieses passend zu, so dass es die Hitzeverteilung nicht behindert.
- Verzichteten Sie nach Möglichkeit auf die Verwendung von Alufolie z.B. zum Auffangen von Flüssigkeiten, um den Luftstrom nicht zu behindern und eine Irritation des Temperatursensors durch deren Hitzereflexion zu vermeiden.
- Achten Sie auf einen sauberen Zustand aller Geräteteile, insbesondere der Türdichtung.

Die Oberseite des Gerichts bräunt zu schnell im Vergleich zur Unterseite.

- Wählen Sie eine tiefere Einschubebene.
- Wählen Sie eine Beheizungsart mit weniger Hitze von oben bzw. mehr Hitze von unten.
- Stellen Sie eine niedrigere Gartemperatur ein (Dies kann zu einer längeren Garzeit führen).
- Verwenden Sie für z.B. Aufläufe und Gratins flaches Ofengeschirr.

Die Unterseite des Gerichts gart zu schnell im Vergleich zur Oberseite.

- Wählen Sie eine höhere Einschubebene.
- Wählen Sie eine Beheizungsart mit weniger Hitze von unten bzw. mehr Hitze von oben.

Die Hinterseite des Gerichts bräunt zu schnell im Vergleich zur Vorderseite.

- Drehen Sie das Gargut nach der Hälfte der Garzeit um 180°.

Das Gericht sieht fertig aus, aber die Feuchtigkeit im Inneren ist zu hoch.

- Stellen Sie eine niedrigere Gartemperatur ein (Dies kann zu einer längeren Garzeit führen).

Das Gericht ist zu trocken.

- Stellen Sie eine höhere Gartemperatur ein (Dies kann zu einer kürzeren Garzeit führen).

Das Backgut verliert deutlich an Volumen.

- Heizen Sie den Backofen vor, achten Sie während des Garvorgangs auf eine stabile Gartemperatur und lassen Sie das Backgut langsam abkühlen.
- Befolgen Sie die Rezeptangaben unter Berücksichtigung der Reihenfolge und Teig-Beschaffenheit. Achten Sie auf Raumtemperatur der Zutaten und kneten oder rühren Sie den Teig nicht zu stark.

Das Backgut ist in der Mitte viel höher als am Außenrand.

- Fetten Sie den Rand der Spring- /Backform nicht ein und streichen Sie den Teig am Rand etwas hoch, damit der Teig gleichmäßig aufgehen kann.
- Isolieren Sie den Rand der Backform von außen z.B. mit einem Backgürtel oder gut befeuchtetem, in Alufolie eingeschlagenem Küchenpapier.

Beim Garen auf mehreren Ebenen ist ein Blech dunkler als das andere.

- Verwenden Sie zum Garen auf mehreren Ebene eine ventilatorgestützte Beheizungsart und nehmen Sie die Bleche einzeln heraus, wenn sie jeweils fertig sind.
- Achten Sie auf ausreichend Abstand zwischen den Einschubebenen für eine optimale Luftzirkulation.

7. Reinigung und Instandhaltung des Geräts



VORSICHT! **Stromschlaggefahr!**

Um das Risiko eines Stromschlags zu vermeiden, trennen Sie das Gerät vor jeder Reinigung, Wartung o.ä. von der Stromzufuhr!

Der Kontakt von Feuchtigkeit mit spannungsführenden Komponenten kann einen Stromschlag und/oder Kurzschluss verursachen! Verwenden Sie keine Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler zur Reinigung des Geräts!



VORSICHT! **Verbrennungsgefahr!**

Kontakt mit heißen Flächen oder Dampf kann zu Verbrennungen führen! Schalten Sie das Gerät vor jeder Reinigung ab, schützen Sie sich bei Bedarf entsprechend z.B. mit Ofenhandschuhen! Bevor Sie die Geräteflächen berühren, befeuchten oder nicht hitzebeständige Utensilien verwenden, lassen Sie diese auf eine unbedenkliche Temperatur abkühlen!

Vermeiden Sie den Kontakt von Flüssigkeiten oder Feuchtigkeit mit heißen Oberflächen! Dadurch entsteht heißer Dampf, der Verbrühungen verursachen und zudem durch die Temperaturänderung zu Schäden am Gerät führen kann!



ACHTUNG! **Beschädigungsgefahr!**

Lebensmittel- und Reinigungsrückstände können die Oberflächen des Geräts im Laufe der Zeit beschädigen! Halten Sie alle Gerätekomponenten, sowie das Zubehör immer sauber und entfernen Sie Reinigungsrückstände sofort vollständig!

Entfernen Sie angebrannte und angeschmolzene, insbesondere zuckerhaltige Flecken (wie z.B. Fruchtsaft), nach Möglichkeit immer sofort, um zu verhindern, dass diese sich festsetzen und nicht mehr entfernt werden können!

Insbesondere Beschädigungen und Verschmutzungen der Dichtung können dazu führen, dass die Gerätetür nicht mehr richtig schließt und naheliegende Oberflächen durch die beim Betrieb austretende Hitze beschädigt werden! Achten Sie stets auf einen tadellosen Zustand der Türdichtung!

Verwenden Sie zur Reinigung keine aggressiven oder säurehaltigen Reinigungsmittel, keine Scheuermittel und keine scheuernden, scharfen oder spitzen Utensilien, außer spezielle Kochfeldschaber für die Kochfläche! Diese können die Geräteoberflächen beschädigen, insbesondere im Bereich der Bedienelemente!

Reinigungsrückstände können die Geräteoberflächen beschädigen!

Entfernen Sie diese immer sofort und vollständig!



Hinweise zur Reinigung im Bereich der Bedienfelder

Display und Bedienelemente sind fest integriert bzw. aufgedruckt. Versuchen Sie nicht, diese zur Reinigung zu entfernen!

Bereits ein geringer, evtl. kaum erkennbarer Feuchtigkeitssfilm auf den Bedienfeldern kann dazu führen, dass die Bedienung der Sensortasten nicht mehr und nur eingeschränkt möglich ist! Bei Verschmutzung des Bedienfelds am Kochfelds kann es außerdem vorkommen, dass sich das Gerät abschaltet! Achten Sie darauf, dass der Bereich der Bedienelemente, sowie Ihre Hände vollständig gesäubert und trocken sind, bevor Sie das Gerät wieder einschalten bzw. bedienen!

Damit Ihr Gerät sein Aussehen behält und voll funktionsfähig bleibt, pflegen Sie es gut; halten Sie sämtliche Geräteteile, sowie Zubehör und Utensilien immer sauber und entfernen Sie Verschmutzungen möglichst immer sofort, wie in den folgenden Abschnitten beschrieben.

7.1 Reinigung der Kochfläche

Alltagsverschmutzung der Glasfläche (z.B. Fingerabdrücke, nicht-zuckerhaltige Flecken)

- Ist das Kochfeld noch in Betrieb, schalten Sie dieses aus und warten Sie bis alle Restwärmeanzeigen erloschen sind.
- Geben Sie etwas handelsüblichen Glaskeramik-Reiniger auf das möglichst noch lauwarme (nicht heiße!) Glas.
- Säubern Sie das Glas mit einem weichen Lappen.
- Reinigen Sie die Kochfläche gründlich mit sauberem Wasser nach und entfernen Sie sämtliche Reinigungsrückstände.
- Trocknen Sie die Kochfläche mit einem weichen, sauberen Tuch.

Übergekochtes, Geschmolzenes, Angebranntes und zucker- oder salzhaltige Flecken auf der Glaskeramikfläche

- Schalten Sie das Kochfeld aus und beginnen Sie, insbesondere bei der Entfernung zuckerhaltiger Speisereste, möglichst sofort und in noch erhitztem Zustand mit der Reinigung.
Schützen Sie sich hierfür z.B. mit Ofenhandschuhen vor Verbrennungen!
- Benutzen Sie einen Pfannenwender oder einen Kochfeldschaber für Glaskeramik.



VORSICHT! **Verletzungsgefahr!**

Beachten Sie, dass die Klingen von Kochfeldschabern extrem scharf sind und Verletzungen verursachen können! Verhalten Sie sich entsprechend vorsichtig bei der Benutzung und halten Sie diese außer der Reichweite von Kindern und Haustieren!

Halten Sie diesen in einem Winkel von ca. 30° zum Kochfeld und schaben die Verschmutzung auf eine kühle Stelle des Feldes.

Hinweis: Sollte eine Verkrustung bereits erhärtet sein, zerkleinern Sie diese vorher vorsichtig.

- Entfernen Sie die Verschmutzung mit einem Spül- oder Papiertuch.
- Säubern, spülen und trocknen Sie das Glas wie unter "Alltagsverschmutzung..." beschrieben.

Übergekochtes auf dem Bedienfeld des Kochfelds

- Schalten Sie das Kochfeld aus.
- Saugen Sie Flüssigkeiten mit einem weichen Tuch auf.
- Wischen Sie den Touch-Control-Bereich mit einem sauberen, feuchten Tuch oder einem weichen Schwamm ab.
- Trocknen Sie die Fläche vollständig mit einem weichen Tuch.

7.2 Reinigung der Gerätefront

- Verwenden Sie zur Reinigung der Frontflächen ein weiches Tuch und ein geeignetes handelsübliches Reinigungsmittel nach Herstellerangabe.
- Zur Reinigung und Pflege der Edelstahlflächen können Sie handelsübliche Edelstahlprodukte entsprechend der Herstellerangaben verwenden.
- Reinigen Sie anschließend gründlich mit klarem Wasser nach, so dass alle Reinigungsrückstände restlos entfernt werden und trocknen Sie alle Flächen gründlich mit einem weichen Tuch.

7.3 Reinigung und Instandhaltung der Gerätetür

- Überprüfen Sie Tür und Gummidichtung nach dem Betrieb stets auf Feuchtigkeit z.B. durch Kondenswasser und trocknen Sie diese ggf. mit einem weichen Tuch.
- Überprüfen Sie regelmäßig den Zustand der Dichtung. Sollte diese beschädigt sein, lassen Sie sie von einer dafür qualifizierten Person austauschen, bevor Sie den Ofen weiter benutzen.
- Zur Erleichterung der Reinigung können Sie die Gerätetür abnehmen, wie im entsprechenden Abschnitt beschrieben.
- Verwenden Sie zur Reinigung ein weiches Tuch / einen weichen Schwamm und ein geeignetes handelsübliches Reinigungsmittel.



Hinweise zum Türglas

Um Beschädigungen der Türscheibe und das Risiko eines Glasbruchs zu vermeiden, gehen Sie mit dieser besonders vorsichtig um und vermeiden Sie thermische Schocks, insbesondere bei deren Reinigung!

Beginnen Sie z.B. nicht mit deren Reinigung, wenn das Glas erhitzt ist!

Verwenden Sie keine scharfen Metallschaber zur Reinigung!

7.4 Reinigung des Garraums

- Um den Glanz der emaillierten Oberflächen zu erhalten, reinigen Sie den Garraum nach Möglichkeit nach jedem Gebrauch.
- Der Backofen lässt sich leichter reinigen, wenn er noch handwarm ist, er sollte jedoch keinesfalls heiß sein.
- Entnehmen Sie zur Reinigung alle abnehmbaren Teile und evtl. die Gerätetür, wie in den folgenden Abschnitten beschrieben.
- Wischen Sie den Garraum mit einem weichen Tuch und etwas Spülwasser aus.
- Bei hartnäckigen oder starken Verschmutzungen können Sie einen handelsüblichen Backofenreiniger nach Herstellerangabe verwenden. Achten Sie dabei darauf, dass außer den emaillierten Flächen keine anderen Oberflächen (z.B. Heizelemente, Dichtung ...) mit diesem Reiniger in Berührung kommen!
Hinweis: Heizen Sie nach der Verwendung vom Spezialreiniger den Ofen für 15-20 Minuten auf maximale Temperatur, um Rückstände im Ofen zu entfernen.
- Reinigen Sie anschließend gründlich mit klarem Wasser nach, so dass alle Reinigungsrückstände restlos entfernt werden und trocknen Sie den Garraum mit einem weichen Tuch.



Dampfreinigung

Mit der folgenden Methode können Sie Wasserdampf und Wärme zum Lösen von Verschmutzungen nutzen, um die Reinigung des Garraums wesentlich zu erleichtern:

- Entnehmen Sie Zubehör wie Rost und Blech aus dem Garraum.
- Füllen Sie etwa 0,4 Liter Wasser mit etwas Spülmittel in eine Ofenschale, Fettpfanne o.ä. und schieben Sie diese auf der untersten Ebene in den Garraum ein.
- Schließen Sie die Gerätetür und wählen Sie Unterhitze bei 50°C.
- Nach ca. 30 Minuten schalten Sie das Gerät aus und trennen es zur Sicherheit für die Reinigung von der Stromzufuhr.
- Entfernen Sie die durch das verdampfte Wasser aufgeweichten Speisereste mit einem weichen Tuch.
- Bei eingebrannten Verschmutzungen beachten Sie die vorher genannten Reinigungshinweise.

7.5 Reinigung des Zubehörs

- Reinigen Sie Backblech(e), Rost usw., sowie die Einschubschienen-Gitter mit heißem Wasser und etwas Spülmittel.
- Bei hartnäckigen Verschmutzungen weichen Sie diese in heißem Spülwasser ein und reinigen Sie sie mit einem Lappen oder einer weichen Bürste.
- Reinigen Sie die Teleskopauszüge von der Außenseite mit handelsüblichen Reinigungsmitteln.
Um diese hierzu vom Einschub-Gitter abzunehmen, siehe entsprechenden Abschnitt.
Hinweis: Tauchen Sie die Teleskopauszüge nicht in Flüssigkeiten, reinigen Sie sie nicht im Geschirrspüler und fetten Sie sie nicht ein!

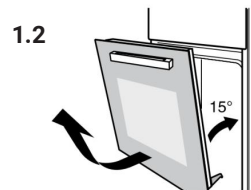
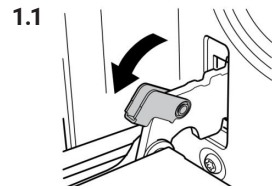
8. Abnehmen und Anbringen von Geräteteilen und Zubehör

8.1 Abnehmen und Anbringen der Ofentür

Durch das Abnehmen der Ofentür wird der Zugang zum Ofeninnenraum und dessen Reinigung erheblich erleichtert.

Gehen Sie dazu wie folgt vor:

- Öffnen Sie die Tür vollständig.
- Klappen Sie die Bügel auf den beiden Türscharnieren vollständig nach vorne auf (1.1).
- Halten Sie die Tür und schließen Sie sie vorsichtig bis zu einem Öffnungswinkel von ca. 15°.
- Heben Sie die Tür dann an, so dass sich die Scharniere lösen und entnehmen Sie sie aus der Halterung (1.2).
- Legen Sie die Ofentür auf eine weiche Unterlage, um Griff und Front vor Beschädigungen zu schützen, bevor Sie diese reinigen.



Um die Tür wieder einzusetzen, gehen sie in umgekehrter Reihenfolge vor wie zuvor beschrieben.

- Richten Sie dazu die Ansatzpunkte der Scharniere und die der Scharnierhalter genau aufeinander aus, bevor Sie die Tür wieder in ihre Halterung schieben.
- Achten Sie darauf, die Klappbügel der Scharniere wieder vollständig zu schließen, damit diese nicht beim Schließen der Ofentür beschädigt werden.

8.2 Abnehmen und Einsetzen der Teleskopauszüge

Um die Teleskopauszüge von den seitlichen Einschubschienen abzunehmen, gehen Sie für jede einzelne vor, wie folgt:

Abnehmen der Teleskopauszüge

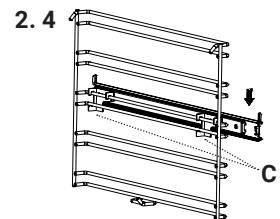
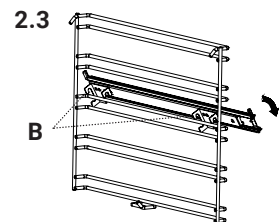
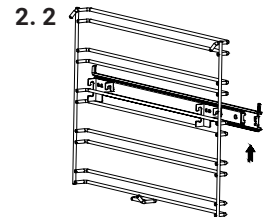
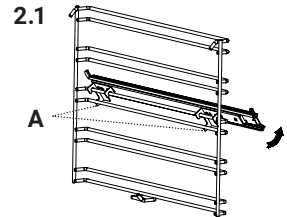
Für die Demontage auf der linken Seite (rechte Seite spiegelbildlich):

- Drücken Sie an den mit **A** markierten Stellen auf die Haken des Teleskopauszugs, bis sich dieser vom Einschubgitter löst und drehen Sie dessen Unterkante dann etwas gegen den Uhrzeigersinn / nach oben (2.1).
- Heben Sie den Teleskopauszug etwas an, so dass Sie diesen vom Gitter nehmen können, ohne dass die Haken daran hängen bleiben.
- Nun können Sie die Teleskopauszug aus dem Ofen entnehmen (2.2).

Einsetzen der Teleskopauszüge

Für die Montage auf der linken Seite (rechte Seite spiegelbildlich):

- Setzen Sie die Haken des Teleskopauszugs an den mit **B** markierten Stellen auf die auf die obere Führungsschiene der gewünschten Einschubebene im Einschubgitter und drehen Sie die Unterkante des Teleskopauszugs dann etwas im Uhrzeigersinn / nach unten (2.3).
- Drücken Sie die Haken des Teleskopauszugs an den mit **C** markierten Stellen an die untere Führungsschiene, bis diese „einrasten“ (2.4).
- Bevor Sie die Gerätetür schließen, achten Sie darauf, dass alle Teleskopauszüge vollständig eingeschoben sind.



8.3 Abnehmen und Einsetzen der seitlichen Schienengitter

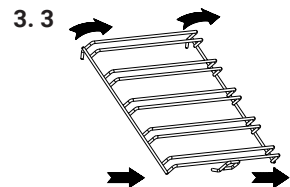
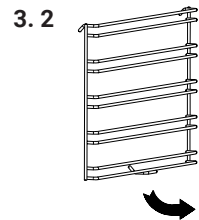
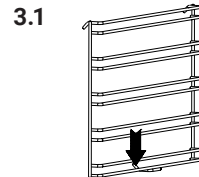
Durch das Abnehmen der Einschubschienen-Gitter wird der Zugang zu den Innenwänden des Garraums und deren Reinigung erheblich erleichtert.

Gehen Sie dazu für jede Seite vor, wie folgt:

- Entnehmen Sie alle Zubehörteile wie Rost, Backblech(e) und Teleskopauszüge.
- Drücken Sie das Schienengitter an der Klemmstelle leicht nach unten wie abgebildet (3.1) und lösen Sie es aus der Verankerung.
- Schwenken Sie das Gitter bis zu einem Winkel von ca. 45 ° von der Garraumwand weg und heben Sie es dann leicht an, so dass sich die oberen Haken aus ihren Einhängelöchern lösen (3.2-3.3).
- Achten Sie während und nach der Entnahme des Schienengitters aus dem Garraum darauf, dass Haken und Kanten nicht mit empfindlichen Oberflächen in Berührung kommen, um diese nicht zu zerkratzen.

Um die Einschubschienen-Gitter wieder einzusetzen, gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor wie zuvor beschrieben.

- Führen Sie das Schienengitter in leicht schräger Haltung in den Garraum ein, hängen Sie die oberen Haken in die Aufnahmelöcher ein und schwenken Sie das untere Ende des Gitters in Richtung Garraumwand.
- Drücken Sie den untersten Gitterstab an der Klemmstelle etwas nach unten und dann hin zur Ofeninnenwand in die Halterung.
- Achten Sie darauf, dass das Schienengitter einrastet und fest sitzt.



8.4 Wechseln der Ofenbeleuchtung

Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G.

Um die Lampenbirne im Garraum auszuwechseln, gehen Sie wie folgt vor:



VORSICHT! **Stromschlaggefahr!**

Die Fassung der Lampe kann unter Strom stehen und beim Entfernen der Birne Stromschläge verursachen!

Trennen Sie das Gerät von der Stromzufuhr, bevor Sie diese auswechseln!

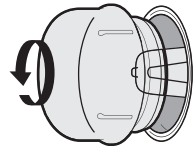
- Drehen Sie die Glasschutzkappe der Ofenlampe gegen den Uhrzeigersinn ab (4.1).
- Entfernen Sie die Birne (4.2) und ersetzen Sie sie durch eine des selben Typs.



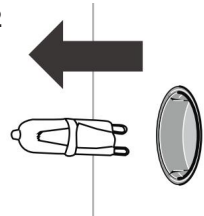
Merkmale der Ofenbeleuchtung

- Hochtemperaturbeständigkeit (bis 300°C)
 - AC 230 V
 - Leistung: 25 Watt
- Schrauben Sie die Glaskappe im Uhrzeigersinn wieder auf und verbinden Sie das Gerät wieder mit der Stromzufuhr.

4.1



4.2



9. Problemlösung



WARNUNG!

Stromschlaggefahr, Verletzungs- und Beschädigungsgefahr!

Benutzen Sie das Gerät im Fall einer Beschädigung oder eines Defekts nicht! Dies kann sehr gefährlich sein, insbesondere bei Beschädigung der Kochfläche!

Reparaturen und Modifikationen sind für unqualifizierte Personen sehr gefährlich und können zudem Schäden verursachen!

Nehmen Sie niemals selbstständig Reparaturen oder Veränderungen am Gerät vor und zerlegen Sie es nicht!

In den folgenden Tabellen sind einige der grundlegenden Probleme, die während des Betriebs auftreten können, sowie mögliche Ursachen und entsprechende Lösungsmöglichkeiten aufgeführt. Dies kann Ihnen möglicherweise bei der selbstständigen Lösung eines Problems helfen.

Sollten die genannten Lösungsvorschläge ein Problem nicht beheben können, wenden Sie sich an den Kundenservice oder an einer entsprechend qualifizierte Fachkraft!

9.1 Probleme, mögliche Ursachen und Lösungen

Problem	Mögliche Ursache	Mögliche Lösung
Das Gerät lässt sich nicht einschalten.	Keine Stromzufuhr	Vergewissern Sie sich, dass das Kochfeld vollständig und ordnungsgemäß an eine intakte Stromversorgung angeschlossen ist (siehe entspr. Kapitel).
		Prüfen Sie, ob eine Sicherung ausgelöst wurde bzw. ob in Ihrer Wohnung oder Umgebung ein Stromausfall vorliegt.
Die Touch-Steuerung reagiert nicht.	Das Bedienfeld ist gesperrt (Anzeige  bzw. ).	Entsperren Sie das Bedienfeld (siehe "Tastensperre / Kindersicherung" im entsprechenden Kapitel).
	Das Gerät ist nicht eingeschaltet.	Schalten Sie das Gerät ein.

Problem	Mögliche Ursache	Mögliche Lösung
Die Touch-Steuerung ist schwer zu bedienen.	Es befindet sich ein Feuchtigkeitsfilm oder eine Verschmutzung auf dem Bedienfeld.	Sorgen Sie dafür, dass das Bedienfeld sauber und trocken ist. Beachten Sie, dass ein dünner Feuchtigkeitsfilm möglicherweise nicht sichtbar ist.
	Die Tasten werden nicht richtig bedient.	Bedienen Sie die Sensortasten, wie unter "... Verwendung der Touch-Steuerung" beschrieben.
Der Betrieb startet nicht.	Die Einstellungen wurden nicht vollständig / korrekt vorgenommen.	Nehmen Sie die gewünschten Einstellungen vor, wie in den entsprechenden Abschnitten beschrieben.
Das Kochgeschirr auf der Kochfläche wird nicht erhitzt und das Symbol  wird angezeigt.	Das Kochgeschirr ist nicht für Induktion geeignet oder wird nicht als solches erkannt.	Beachten Sie die entsprechenden Hinweise unter "Geeignetes Kochgeschirr und dessen Gebrauch".
Die Erhitzung auf der Kochfläche dauert ungewöhnlich lange.	Ungeeignetes Kochgeschirr wird verwendet.	
	Schwankungen im Stromnetz	Bereits Schwankungen von 10 Volt im Stromnetz können zu einer vielfach verlängerten Kochzeit führen.
Die Kochzonen schalten sich während des Betriebs aus und an	Der Heizprozess geschieht in Intervallen.	Dies ist so vorgesehen und stellt keine Fehlfunktion dar.
Eine Kochzone schaltet sich unerwartet ab	Die Auto-Abschaltung der Kochzone wurde aktiviert.	Schalten Sie die Kochzone bei Bedarf erneut ein. Zur zeitlichen Begrenzung des Kochzonenbetriebs (siehe Tabelle zu Auto-Abschaltung unter "Ausstattung...").

Problem	Mögliche Ursache	Mögliche Lösung
Das Kochfeld schaltet sich unerwartet ab.	Nach dem Einschalten erfolgte für länger als 1 Min. keine Einstellung.	Schalten Sie das Kochfeld wieder ein und beginnen Sie innerhalb einer Minute mit der Leistungseinstellung der gewünschten Kochzone.
	Der Überhitzungsschutz wurde ausgelöst.	Versichern Sie sich, dass die Lüftungswege nicht blockiert sind und dass die Umgebungstemperatur nicht zu hoch ist. Achten Sie darauf, dass das Kochgeschirr nicht in Richtung des Bedienfelds über die Markierung der Kochzonen ragt, um dessen Überhitzung zu vermeiden.
	Eine Flüssigkeit oder Verschmutzung befindet sich auf dem Bedienfeld.	Säubern und trocknen sie das Kochfeld, insbesondere den Bereich des Bedienfelds und schalten Sie es dann wieder ein.
Das Kochfeld schaltet sich unerwartet ab oder an.	Das Bedienfeld wurde unkontrolliert berührt.	Achten Sie darauf, nichts auf dem Bedienfeld abzulegen / abzustellen und nichts darüber zu ziehen bzw. darüber zu wischen, auch im ausgeschalteten Zustand. Schalten Sie das Kochfeld ggf. wieder ein / aus und benutzen Sie es wie beschrieben.
Geräuscentwicklung während des Betriebs	Einige Gerätekomponenten, sowie das Kochgeschirr können während des Betriebs verschiedene Geräusche verursachen.	Ein leichtes Rauschen, Klicken, Brummen oder Knacken, wie unter "Mögliche Betriebsgeräusche" beschrieben, sind normal und unbedenklich. Sollten die Geräusche unverhältnismäßig laut sein, lassen Sie unserem Serviceteam eine Tonaufnahme zukommen.

Problem	Mögliche Ursache	Mögliche Lösung
Auf der Glasfläche bilden sich Kratzspuren	Metallabrieb oder andere Verschmutzungen können wie Kratzer erscheinen.	Glaskeramik ist abriebfester als Stahl. Dadurch verursachte Abriebspuren stellen keine Beschädigung dar und können i.d.R. mit einem geeigneten Reiniger entfernt werden.
	Ungeeignetes Kochgeschirr wird verwendet.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit sauberem, ebenem und glattem Boden (siehe "Geeignetes Kochgeschirr und dessen Gebrauch").
	Ungeeigneter Reinigungsmittel oder -Utensilien werden verwendet.	Verwenden Sie nur für Glasflächen geeignete Reinigungsmittel und -Utensilien (siehe Reinigungskapitel).
Während der Benutzung sammelt sich Feuchtigkeit im Garraum an.	Kondenswasserbildung während des Garprozesses	Das Kondensieren von beim Garprozess entstandenem Dampf lässt sich nicht vermeiden, hat aber keinen Einfluss auf die Funktion. Trocknen Sie den Garraum nach dem Abkühlen.
Die Beleuchtung lässt sich nicht einschalten.	Die Lampenbirne im Ofen muss ausgetauscht werden.	Ersetzen Sie die Lampenbirne, wie im entsprechenden Abschnitt beschrieben.
Das Garergebnis ist nicht zufriedenstellend.	Ungünstige Anwendungsweise oder Einstellungen	Befolgen Sie die in diesem Handbuch beschriebenen Hinweise und Empfehlungen (Siehe insbesondere "Anwendungsempfehlungen...").
	Die verwendeten Utensilien sind nicht gut geeignet.	Beachten Sie die entsprechenden Hinweise unter "Geeignetes Kochgeschirr und dessen Gebrauch".

Problem	Mögliche Ursache	Mögliche Lösung
Eine Fehlfunktion tritt auf / Ein Fehlercode wird angezeigt	Schwankungen im Stromnetz	Trennen Sie das Gerät für min. 12 Std. von der Stromzufuhr (Sicherung ausschalten), um die Elektronik zurück zu setzen und schalten Sie es anschließend wieder ein. Versichern Sie sich hierfür, dass die örtliche Spannung und Frequenz mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen. Wenden Sie sich bei Bedarf an Ihren Energieversorger.
	Technische Fehlfunktion / Code-Bedeutung siehe folgende Tabelle	Notieren Sie den Fehlercode, trennen Sie das Gerät von der Stromzufuhr und wenden Sie sich an den Kundenservice oder eine zertifizierte Elektrofachkraft.

9.2 Fehlercodes des Kochfelds

Fehlercode	Bedeutung	Mögliche Lösung
E	Kein geeignetes Kochgeschirr wurde erkannt	Stellen Sie geeignetes Kochgeschirr mittig auf die entsprechende Kochzone (siehe Kapitel über Kochgeschirr)
F3 / F4	Fehlermeldung des Induktionsspulen-Temperaturfühlers	Wenden Sie sich an den Kundenservice oder eine zertifizierte Elektrofachkraft.
F9 / FA	Fehlermeldung des IGBT Temperaturfühlers	
E1 / E2	Anormale Versorgungsspannung	Überprüfen Sie die Stromzufuhr. Wenn diese normal ist, schalten sie das Kochfeld wieder ein.
E3	Hohe Temperatur des Induktionsspulen-Temperaturfühlers	Wenden Sie sich an den Kundenservice oder eine zertifizierte Elektrofachkraft.
E5	Hohe Temperatur des IGBT Temperaturfühlers	Warten Sie, bis das Kochfeld abgekühlt ist und schalten Sie es dann wieder ein.

10. Aufstellen und Installation des Geräts

10.1 Wichtige Hinweise und Installationsanforderungen



WARNUNG!

Stromschlag- und Verletzungsgefahr!

Dieses Gerät darf nur von einer zertifizierten Elektrofachkraft nach den geltenden Vorschriften und Normen installiert/angeschlossen, geerdet und in Betrieb genommen werden!

Dies ist für unqualifizierte Personen sehr gefährlich!

Zur Installation und anderen Arbeiten am Gerät muss dieses von der Stromversorgung getrennt sein!

Halten Sie Kinder und Haustiere fern!



VORSICHT!

Verletzungsgefahr!

Einige Geräteteile können scharfkantig sein!
Schützen Sie sich entsprechend bei der Handhabung des Geräts z.B. mit Arbeitshandschuhen!

Das Gerät ist schwer!

Transportieren Sie dieses vorsichtig und nach Möglichkeit zusammen mit einer weiteren Person!

Vor der Installation

- Für die Installation sind sämtliche Maßangaben und Abstandsvorschriften dieses Handbuchs, sowie weitere geltende Vorschriften zu beachten und einzuhalten!
- Beachten Sie vor der Installation auch die Hinweise im Abschnitt "Auspacken und Vorbereitung des Geräts"!
- Versichern Sie sich, dass die unter "Anschluss des Geräts ..." genannten Anforderungen an die elektrische Sicherheit gewährleistet sind.
- Für die Installation sind min. 2 Personen empfohlen!

Anforderungen an den Installationsort / die Einbauumgebung



Hinweis zu Belüftungswegen und Wärmeabstrahlung

Eine fachgerechte Installation ist bei Induktionsgeräten von besonders großer Bedeutung, da bei diesen Lüfter verbaut sind, für die genügend Raum für die Zu- und Abluftwege gewährleistet sein muss.

Ist dies nicht der Fall, kann das Induktionskochfeld nicht seine volle Leistung erreichen (führt z.B. zu verlängerten Kochzeiten) und sogar durch Überhitzung ausfallen.

Stellen Sie für eine uneingeschränkte Funktionsweise unbedingt sicher, dass die Lüftungswege des Geräts nicht blockiert oder verdeckt werden können und eine gute Wärmeabstrahlung des Geräts jederzeit gewährleistet ist!

Wenden Sie sich bei Unsicherheiten an eine entsprechend qualifizierte Fachkraft.

- Der zur Installation des Geräts vorgesehene Raum sollte trocken sein und über eine wirksame Belüftung gemäß den gültigen technischen Vorschriften und Normen verfügen!
- Das Gerät kann z.B. in einer Küche, einem Ess- oder Wohnzimmer, jedoch nicht in Nassräumen, wie z.B. in einem Badezimmer oder Duschraum aufgestellt werden!
- Installieren Sie das Gerät nicht in einem Türbereich, um Gefahren durch eintretende Personen während des Betriebs zu vermeiden!
- Achten Sie darauf, dass die für das Gerät vorgesehene Stellfläche dessen Gewicht tragen kann, eben und waagrecht ist und eine hohe Standsicherheit gewährleistet!
- Die Wand an der Rückseite des Geräts muss aus feuerfestem Material bestehen.
- Die Materialien weiterer angrenzender und umgebender Flächen, sowie enthaltene Klebstoffe müssen einem Temperaturanstieg von 50°C über Raumtemperatur standhalten können, um eine Verformung der Oberflächen oder Ablösung von Beschichtungen auszuschließen!
Wenn Sie sich diesbezüglich nicht sicher sind, planen Sie mindestens 200 mm Abstand zwischen den Kanten des Geräts und fraglichen Materialien ein oder schützen Sie diese mit einer Schicht aus feuerfestem Material.

- Wandoberflächen und Bodenflächen um den Kochbereich sollten leicht zu reinigen sein (z.B. keramische Fliesen).
- Das Gerät darf nicht in unmittelbarer Nähe zu Kühl- oder Gefriergeräten, Geschirrspülern oder Trommeltrocknern installiert werden, um Funktionsstörungen und unnötig hohen Energieverbrauch zu vermeiden.
- Zur Installation neben oder zwischen Küchenmöbeln sind die im folgenden Abschnitt angegebenen Hinweise und Abmessungen zu beachten und zu befolgen!

10.2 Abstandsangaben und Installationsmaße

Das Gerät kann sowohl freistehend installiert werden, als auch in einer Ecke oder neben bzw. zwischen Möbelstücken, die die vorher genannten Voraussetzungen erfüllen. Mit einer 60cm-Standardbreite ist es so konzipiert, dass es zwischen regulären Küchenmöbeln eingepasst werden kann, die nicht höher als die Oberkante des Geräts sind.

Beachten Sie hierfür jedoch folgende Anforderungen einschließlich der Maßangaben des folgenden Abschnitts:

- Angrenzende Küchenmöbel, die höher als die Kochfläche sind, müssen mindestens 20 cm von der Kochfeldkante entfernt sein.
- Achten Sie darauf, die Installationsnische nicht zu knapp zu bemessen, so dass das Gerät zu Wartungsarbeiten u.ä. problemlos herausgenommen werden kann.
- Zur Installation eines Dunstabzugs sind neben den Abstandsangaben des folgenden Abschnitts auch die entsprechenden Anweisungen des Herstellers zu beachten.

Aufstellen und Installation des Geräts

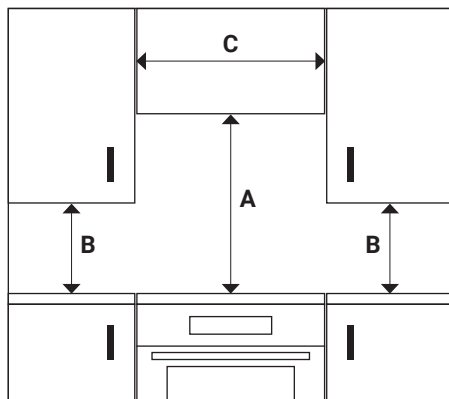
Maßzeichnungen für den Einbau



Hinweis auf Überprüfung der Maßangaben

Um Probleme nach der Einbau-Vorbereitung zu vermeiden, prüfen Sie, ob die angegebenen Maße mit den Abmessungen am Produkt exakt übereinstimmen.

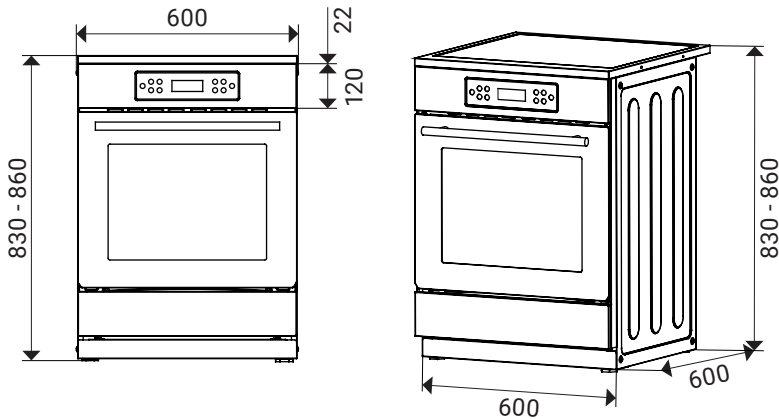
Abstandsmaße



A	Abstand der Geräte-Oberkante	
	zum Dunstabzug	min. 65 cm
	bzw. zu Kopffreihauben	min. 50 cm
	zu Möbeln (Oberschränken etc.)	min. 70 cm
B	Höhenabstand	
	von Oberschränken etc.	min. 42 cm
	zur Arbeitsplatte und Kochfläche	
C	Breite der Installationsnische	min. 60 cm +
		(siehe entspr. zuvor genannter Hinweis)

Geräteabmessungen

Maßangaben in mm



10.3 Anbringen der Stellfüße und waagerechte Ausrichtung



VORSICHT!

Verletzungsgefahr!

Einzelne Bauteile können scharfkantig sein!
Schützen Sie sich bei der Montage
z.B. mit Arbeitshandschuhen vor Verletzungen!

Das Gerät muss waagrecht stehen!

Um dies sicherzustellen, gehen Sie vor, wie folgt:

- Schrauben Sie die 4 Stellfüße an die 4 Ecken an der Unterseite des Geräts an (Bei Lieferung im Garraum, zusammen mit dem Backblech verpackt).
- Prüfen Sie die waagerechte Ausrichtung des Geräts von Seite zu Seite, sowie von vorne nach hinten z.B. mit einer Wasserwaage und korrigieren Sie diese bei Bedarf, indem Sie die Höhen der Stellfüße einzeln anpassen.



ACHTUNG!

Beschädigungsgefahr!

Um Schäden zu vermeiden, achten Sie beim Einstellen der Fußhöhen darauf, dass das Gerät nicht umkippen kann!

10.4 Anschluss des Geräts an das Stromnetz



WARNUNG! **Stromschlaggefahr!**

Bei Anschluss des Geräts durch unqualifizierte Personen besteht die Gefahr von lebensgefährlichen Stromschlägen! Dieses Gerät darf nur von einer zertifizierten Elektrofachkraft nach den geltenden Vorschriften und Normen installiert/angeschlossen und geerdet werden! Hiefür ist die Stromzufuhr zu trennen und die Anschlusskizzen in diesem Abschnitt sind zu beachten!

Es dürfen keine Veränderungen an der Stromversorgung des Geräts vorgenommen werden!

Wichtige Hinweise zum Anschluss an das Stromnetz

- Vergewissern Sie sich vor der Installation des Geräts, dass die örtliche Spannung und Frequenz mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen (Angaben in V und in Hz). Wenden Sie sich bei Unklarheiten an Ihren Stromversorger oder eine qualifizierte Elektrofachkraft.
- Der Installateur muss sicherstellen, dass in den Stromkreis des Geräts ein leicht zugänglicher allpoliger Trennschalter (Sicherung) mit mindestens 3 mm Kontaktabstand integriert ist, der den geltenden Vorschriften entspricht und im Notfall die vollständige Trennung des Geräts von der Stromversorgung gewährleistet. Die Erdungsleitung darf von der Sicherung nicht unterbrochen werden.
- Die Erdungsleitung muss so installiert werden, dass sie als letzter gezogen wird, falls die Schutzvorrichtung des Netzkabels fehlschlagen sollte.
- Das Kabel muss so verlegt werden, dass es nicht geknickt, gequetscht oder verdreht werden und nicht mit scharfen Kanten oder heißen Oberflächen einschließlich der Geräterückwand in Berührung kommen kann.
- Verwenden Sie zum Anschluss des Geräts an das Stromnetz keine Mehrfachstecker, Verlängerungen, Adapter, Reduzierstücke oder Abzweigvorrichtungen, da diese durch Überhitzung einen Brand verursachen können.
- Der Austausch eines defekten Kabels darf nur von einer zertifizierten Elektrofachkraft vorgenommen werden.

Hinweise und Anschlusskizzen für den Installateur

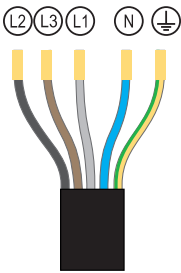


Das Gerät ist **nicht** für den Betrieb mit einem Schuko-Stecker geeignet!

- Das Anschlusskabel ist nicht im Lieferumfang enthalten. Der Leitungsquerschnitt muss der Absicherung entsprechen!
- Die in den Abbildungen mit **C** markierten Clips sind im Lieferumfang enthalten.
- Bei Unklarheiten kontaktieren Sie den Kundenservice.

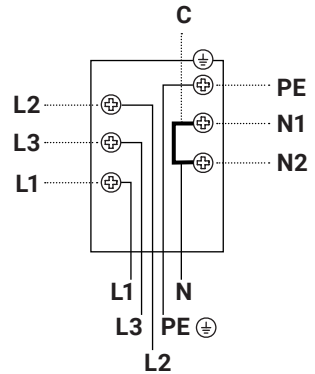
3× 220-240 / 380-415 V, 3~N

16A



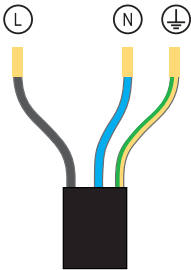
Hinweise:

Klemmen Sie
Schwarz auf **L2**
Braun auf **L3**
Grau auf **L1**
Blau auf Neutralleiter / **N**
Gelb-grün auf **PE**



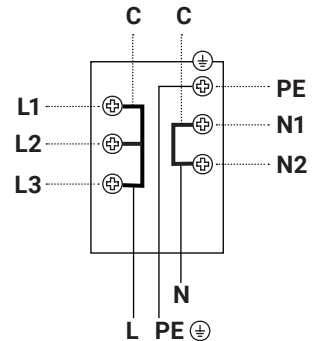
1× 220-240 V, 1~N

40A



Hinweise:

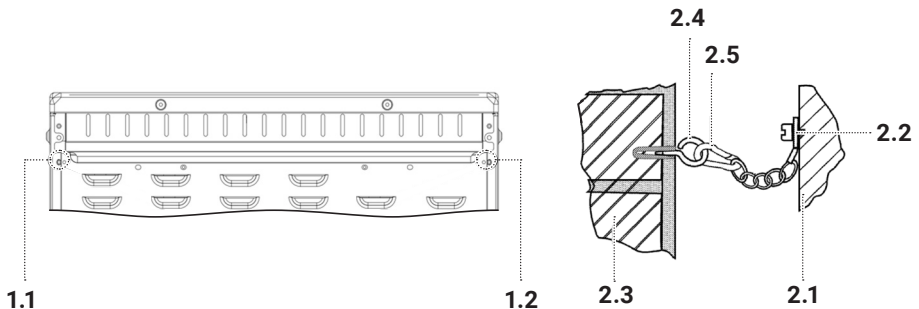
Klemmen Sie
Schwarz auf **L**
Blau auf Neutralleiter / **N**
Gelb-grün auf **PE**



10.5 Wandmontage des Geräts zur Stabilisierung

Das Gerät muss jederzeit vor dem Umkippen gesichert sein!
Um dies sicherzustellen, gehen Sie vor, wie folgt:

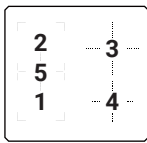
- Entfernen Sie die beiden Schrauben vom oberen Teil der Geräterückwand (**1.1 / 1.2**).
- Benutzen Sie diese nun dazu, die mitgelieferten Kettenelemente an der Geräte-Rückseite (**2.1**) anzubringen (**2.2**).
- Bringen Sie die mitgelieferten Ösen (**2.4**) mit den Dübeln so an der Wand an, vor der das Gerät aufgestellt wird (**2.3**), dass diese sich in unmittelbarer Nähe zu den Ketten befinden. Achten Sie darauf, dass die Ösen stabil befestigt sind und nicht herausgezogen werden können.
- Haken Sie die Ketten in die Ösen ein (**2.5**).



11. Technische Daten

Modellname	SH6313IND
Hersteller	KKT KOLBE
Leistung	9360-10450 W
Spannung	220-240 V / 380-415 V 3N~
Geräte-Abmessungen (B×T×H)	60 × 60 × 83~86 cm
Art des Geräts	Freistehend
Gewicht	49,6 kg
Anzahl der Garräume	1
Garraum 1:	
Wärmequelle	Strom
Volumen	70 l
Energieeffizienzindex (EEI cavity)	94
Energieeffizienzklasse	A
Energieverbrauch pro Zyklus im konventionellen Modus	0,80 kWh
Energieverbrauch pro Zyklus im Umluft-Modus	0,79 kWh

Technische Daten

Anzahl der Kochzonen	5				
Kochzonen 	1	2	3	4	5 (Flex-Zone)
Heiztechnik	Induktion				
Größe der Kochzonen	Ø 18 cm	Ø 18 cm	Ø 21 cm	Ø 16 cm	B: 19 cm T: 39,5 cm
Leistung	2000 W Booster: 2600 W	1500 W Booster: 2000 W	2000 W Booster: 2600 W	1500 W Booster: 1800 W	2500 W Booster: 2800 W
Gemessener Energieverbrauch	191,7 Wh	186,7 Wh	185,5 Wh	206,3 Wh	190,0 Wh
Durchschnittlicher Energieverbrauch EC electric cooking	193,8 Wh/kg				
Berechnungs- und Messmethoden	EN 60350-1: 2016+A1: 2021				

Hinweis zur Produktkonformität



Produktbezeichnung:

SH6313IND
Standherd

Hersteller / Inverkehrbringer:

KKT KOLBE Küchentechnik
GmbH & Co. KG
Ohmstraße 17
D-96175 Pettstadt
www.kolbe.de
info@kolbe.de

Für das oben genannten Produkt liegt die entsprechende
EG - Konformitätserklärung vor.

Einige der relevanten Unterlagen können auf unserer Website
unter der entsprechenden Produktseite eingesehen und
heruntergeladen werden.

Die vollständigen Dokumente erhalten Sie gerne
auf schriftliche Anfrage über die obige Kontaktadresse.

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Jan Kolbe', with a stylized flourish at the end.

Jan Kolbe
Leiter Produktmanagement

KKT Kolbe Kundenservice

Wir helfen gerne, wenn Sie technische Fragen oder Probleme mit Ihrem Gerät haben oder doch einmal etwas kaputtgehen sollte.

Sie erreichen unseren Kundenservice unter:

KKT KOLBE Kundenservice



Tel. 09502 667930

Mail: info@kolbe.de

www: www.kolbe.de

→ Weitere Daten und Dokumente finden Sie auf unserer Website unter "Fragen & Antworten".

Halten Sie bitte folgende Informationen bereit:

- Kundennummer
- Datum der Rechnung oder des Lieferscheins
- Gerätetyp (Modellnummer)
- Seriennummer

Hinweis:

Die 20-stellige Seriennummer finden Sie auf dem Typenschild Ihres Geräts oder auf der Außenseite des Verpackungskartons. Falls notiert, finden Sie diese auch auf dem Innencover dieses Handbuchs.

KKT Kolbe Küchentechnik GmbH & Co. KG

Ohmstraße 17
D - 96175 Pettstadt

www.kolbe.de



User's manual

for your freestanding cooker

Model: **SH6313IND**



Serial number of my appliance:



KKT KOLBE

User's manual

Freestanding cooker, model: SH6313IND

Version 1.0

© KKT KOLBE Küchentechnik GmbH & Co. KG

KKT KOLBE is a registered trademark.

**Thank you for your confidence and congratulations
on the purchase of your new freestanding cooker!**

Read this manual carefully and thoroughly before unpacking the appliance!

It contains important information about safe installation, maintenance and use, as well as important warnings about the use of your appliance!

Mark the passages that are important to you, keep the manual so that you can refer to it at any time and also pass it on to other users, as well as the installer of the appliance .

In view of the continuous development, we reserve the right to make any necessary modifications to the appliance and / or the manual in order to better meet the requirements of user-friendliness, user protection and current technical standards.

You can find the latest version of your user manual as well as further data, documents and information on the corresponding product page or in the "Questions & Answers" section of our online shop at www.kolbe.de.

You have chosen a good appliance that will serve you for many years with proper operation and care.

Should you have any complaints despite our thorough quality control, please contact our in-house customer service.

They will be happy to help you.

To ensure a smooth process in the event of any queries, we recommend that you note the respective 20-digit serial number of your appliance in the corresponding field on the inside cover.

This can be found on the rating label of your appliance or on its packaging.

Your KKT KOLBE - Team

Content Overview

Table of contents

Important Safety Instructions	6
Further Notes and Symbols	22
In this manual	
Appliance, components and accessories	
Environmental protection and disposal	
Notes on transporting the appliance	
Storage instructions	
1. Product Overview	26
1.1 Packing list	
1.2 Features and characteristics	
1.4 Appliance components and properties	
2. Operating Principle and Use of the Appliance	30
2.1 How the induction hob works	
2.2 Operation of the heating elements	
2.3 Cooling fans	
2.4 Possible operating noises	
2.5 Use of the accessories	
2.6 Use of the telescopic pull-outs	
2.7 Opening and closing the oven door	
3. Notes Before Use	36
3.1 Suitable cookware / frying utensils and its use	
3.2 Unpacking and preparing the appliance	
3.3 Commissioning	
3.4 Notes on using the touch controls	
4. Operation, Setting and Use of the Hob	42
4.1 Control panel and display of the hob	
4.2 General operation and setting of the hob	
4.3 The pause function of the hob	
4.4 The booster function	
4.5 The keep warm function	
4.6 The flex zone function	
4.7 The BBQ function (grilling function of the flex zone)	
4.8 Using the hob timer	
4.9 Key lock / child lock of the hob	
4.10 Reminder (Switch-off reminder mode)	

5. Operation, Setting and Use of the Oven	60
5.1 Control panel and display	
5.2 Description of the heating functions	
5.3 General setting and operation of the oven	
5.4 Setting the pause function	
5.5 Using the oven timer	
5.6 Setting the alarm function	
5.7 Key lock (child lock) of the oven	
6. Application Recommendations, Guidelines and Tips	72
6.1 Important notes on use	
6.2 Notes and recommendations for using the hob	
6.3 Recommendations for using the oven	
7. Cleaning and Maintenance of the Appliance	84
7.1 Cleaning the cooktop	
7.2 Cleaning the appliance front	
7.3 Cleaning and maintaining the oven door	
7.4 Cleaning the cooking chamber	
7.5 Cleaning the accessories	
8. Removing and attaching appliance parts and accessories	90
8.1 Removing and attaching the appliance door	
8.2 Removing and inserting the telescopic pull-outs	
8.3 Removing and inserting the slide-in rail racks	
8.4 Changing the oven lighting	
9. Troubleshooting	94
9.1 Problems, possible causes and solutions	
9.2 Error codes, meaning and suggested solutions	
10. Positioning and Installation of the Appliance	99
10.1 Important notes and installation requirements	
10.2 Attaching the levelling feet and horizontal alignment	
10.3 Connecting the appliance to the mains	
10.4 Wall mounting of the appliance for stabilisation	
11. Technical Data	107
KKT Kolbe Customer Service	110

Important Safety Instructions

This manual is the basis for the safe use of your appliance.

Read and follow the instructions carefully before installing and operating the energy storage system.

The manufacturer is not responsible for any damage or problems caused by failure to follow the instructions, incorrect installation or improper handling.

Intended use



WARNING!

Dangers to life and limb and risks of damage!

This appliance system may present a potential hazard to persons and the environment due to lack of prerequisites or knowledge for its use!

To avoid this, observe the following instructions.

- Keep children under 8 years and pets at a safe distance from the appliance!
- Children aged from 8 years and above or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge must not use, clean or generally maintain this appliance unless they are supervised or have been given instruction concerning use of the appliance in a safe way by a person responsible for their safety and understand the hazards involved!
- Do not keep objects of interest to children above or behind the appliance!
Children who climb onto the appliance can be seriously injured!
- The appliance is designed for private use in a domestic environment and is intended for preparing, heating and keeping food and drinks warm.
Use it exclusively for its intended purpose.
- The appliance is intended for use up to a maximum altitude of 2000 metres above sea level.
- The appliance is not intended operation via an external timer or a remote control system.

Important Safety Instructions

- If the cooker is placed on a base, measures have to be taken to prevent the appliance slipping from the base.
- Always use heat-resistant cookware to prepare your food.
When using the hob, also make sure that it is suitable for induction!
- When using the appliance for the first time, there may be an odour and also a slight build-up of fumes. This is normal and harmless.
However, first heat the cooking chamber empty as described under "Commissioning", before using it to prepare food.
Keep the room well ventilated until smell and fumes have dissipated.
- Unused electrical equipment is a safety hazard.
Do not leave the appliance switched on unused and disconnect it from the power supply if you are not going to use it for a long period of time!

General warnings



WARNING!

Danger to life and injury!

- This appliance complies with electromagnetic safety standards. However, if you are a wearer of a pace-maker or other electrical implant (such as insulin pumps), consult your doctor or implant manufacturer before using this appliance to ensure that it is not affected by the electromagnetic field of the appliance! Failure to follow this advice may result in death!
- This appliance may only be installed, grounded and commissioned by a suitably qualified electrician in compliance with the applicable regulations and standards, as well as the relevant instructions in this manual, using suitable tools!
To do this, the appliance must be disconnected from the power supply!
There is a risk of life-threatening electric shocks and injury for unqualified persons!
The installer is responsible for the proper functioning on site.

Important Safety Instructions

- Keep all packaging materials, assembly accessories and small parts out of reach of children and pets! These can be very dangerous if, for example, they are pulled over the head or swallowed!
- Using defective or damaged equipment can be very dangerous!
Before use, make sure that the product and its components are in complete and perfect condition! In the event of malfunction or damage, in particular of the ceramic glass of the hob, do not use the appliance! Immediately disconnect it from the power supply and contact customer service or appropriately qualified personnel!
- There is a risk of electric shock and fire if the appliance is repaired, modified or serviced by unqualified persons!
These may only be carried out by a suitably qualified specialist in compliance with all applicable safety regulations, including the instructions in this manual and the appliance must be disconnected from the power supply for this purpose!
Never attempt to make changes to the appliance or its components by yourself and do not disassemble any parts of the appliance if this is not expressly instructed in this manual!

- Edges and components can be sharp-edged and cause injuries! Exercise appropriate caution during any handling and protect yourself if necessary, e.g. with work gloves!
- When opening and closing the appliance, there is a risk of jamming! Do not reach into the opening area of the door, especially the hinge area!
- Only use hob scrapers with extreme caution when cleaning the hob and keep them safe and out of the reach of children to avoid injury!



WARNING!

Risk of electric shock!

- To avoid electric shock and damage, disconnect the appliance from the power supply during installation, maintenance or other work on it!
- Before use, check whether the technical data on the appliance's rating plate (especially voltage in V and frequency in Hz) are compatible with the local conditions.
If this is not the case, return the appliance to the point of sale!
If anything is unclear, contact your electricity supplier or a suitably qualified specialist!

Important Safety Instructions

- The installer must ensure that the appliance is connected to an intact earthing system in compliance with all applicable regulations and that there is an easily accessible tested disconnector (fuse) with a contact opening width of min. 3 mm, which allows the appliance to be completely disconnected from the mains if necessary.
- Modifications to the power supply system or and replacement of cables may only be carried out by a certified electrician!
There is a risk of life-threatening electric shock for unqualified persons!
- Do not use multiple sockets or extension cables to connect the hob.
These do not provide the necessary safety!
- Do not clamp any wires or cables (e.g. from temperature measuring devices) in the opening of the appliance door!
This could damage them and cause electric shocks!
- Contact of liquids or moisture with live parts may cause a short circuit or electric shock!
Do not use pressure washers or steam cleaners to clean the appliance!
- To avoid possible electric shock due to creeping current, do not operate the appliance with wet or damp hands and wear footwear during operation!



WARNING!

Risk of burns!

- During and also after use, some accessible parts of the appliance are very hot and can cause burns! Be careful not to touch the heated surfaces, especially cooking zones or the heating elements and inner surfaces of the cooking chamber, with your body, clothing or objects and keep children and pets away from the appliance!
- Used accessories and cooking utensils can become very hot during operation of the appliance! Make sure that handles do not protrude over cooking zones in operation and protect yourself with oven gloves or oven mitts if necessary! Also note that wet or damp textiles conduct heat better and can cause burns!
- When opening the appliance door during or after operation, hot steam may escape which, depending on the temperature, may not be visible! To avoid injury, always grip the door handle in the middle and keep your distance from the edges of the door!
- To avoid hazards from spilling hot food, do not use deformed or unstable cookware and make sure that handles do not protrude over the edge of the worktop!

Important Safety Instructions

- Do not pour any liquids on hot surfaces!
This produces hot steam which can cause injuries!
The resulting temperature change can also cause damage to the appliance!
- Pay attention to magnetisable metal objects worn on the body, as they may become hot near the hob during use! Gold and silver jewellery are not affected.
- Do not place metal objects such as cutlery or lids on the hob as they may heat up due to induction!



WARNING!

Fire hazard!

- The appliance becomes very hot during operation!
Strictly observe the safety distances
and instructions given in this manual!
Do not install the appliance behind a furniture door
or similar to avoid fire hazard due to overheating!
- Do not leave the appliance unattended
when in operation!
Food can boil over, burn, cause harmful smoke
or catch fire!
In particular heated food containing fat, oil or alcohol
or alcoholic vapours in the cooking chamber can
ignite quickly!
Heat corresponding food as slowly as possible
and in as small quantities as possible!
Open the appliance door carefully!

- Do not heat sealed containers or tins!
These can explode due to the overpressure created during heating!
- Do not place any objects on the hob or in the cooking chamber, that are not fireproof, and do not cover the appliance with textiles, for example, for protection!
These may catch fire, melt, become deformed or damaged when the appliance is switched on or in operation!
Also keep appliances and their cables at a safe distance from the hob!
- Baking paper etc. can catch fire if it comes into contact with the heating elements!
Always make sure that it does not protrude, cut it to size if necessary and load it so that it cannot be moved, e.g. by the air circulation of the fan or the draught when opening the door!
- Remove coarse soiling from appliance parts and accessories before operation!
Loose food residues, grease and other residues may can ignite, burn in or cause harmful smoke!

Important Safety Instructions

- In case of fire, cut off the gas and electricity supply and carefully smother the flames with a lid, fire blanket or similar!
Never extinguish burning oil or grease with water!
If there is a fire or smoke in the cooking chamber, do not open the appliance door!
Switch off the appliance and disconnect the mains plug or turn off the circuit breaker in the fuse box!
After extinguishing, have the appliance checked by a suitably qualified professional!
- To avoid associated hazards, never leave the hob or the oven on when you are not using them!
To do this, use the on/off button!
When switching off the hob, do not rely on the automatic deactivation when cookware is not detected!
- Do not store highly flammable or explosive materials near the appliance to avoid fire hazard due to the increased ambient temperature during operation!



WARNING!

**Causes for damage and functional impairments
with possible consequential dangers
to life and limb!**

Note that damage to or a defect in the system can be very dangerous and can cause electric shocks or injuries!

To avoid this, follow the instructions below:

- Make sure that all packaging materials and transport locks have been removed from the appliance, especially from the cooking chamber, before switching on the appliance to avoid damage, e.g. due to burning or melting!
- To avoid damage to the power cable and associated hazards, make sure that it is not bent, crushed or twisted and cannot come into contact with hot surfaces, sharp edges, etc. !
- Follow the instructions in the installation chapter exactly and always ensure that the appliance is stable to avoid the risk of tipping under high lateral loads!

Important Safety Instructions

- When the appliance is in use, heat and moisture are generated in its vicinity, which can cause long-term damage to surfaces!
Make sure that the room is well ventilated!
Use the facilities provided for this or install an extraction system (e.g. an extractor bonnet) if necessary!
- Do not install the hob in an environment with higher temperatures, near a gas cooker or a paraffin cooker!
- Heat escaping from the cooking chamber can damage the fronts of neighbouring furniture or appliances!
Only open the door of the heated oven as often and for as long as necessary!
Do not jam anything in the appliance door!
Always ensure that the seal is clean and in perfect condition and replace it if it is damaged, to ensure that the door closes completely and tightly!
If possible, only allow the cooking chamber to cool down with the door closed!
- Do not pour cold liquids on hot appliance parts!
The resulting thermal shock can damage the appliance!

- To avoid damaging the appliance's surfaces, take care not to touch it with jewellery, pointed or sharp-edged objects or cooking utensils and only use cookware with a clean, smooth base on the cooking surface!
Lift the cookware to move it to avoid scratches or abrasion marks!
- Ensure that on the hob, there is sufficient distance between the cookware and the controls and the edge of the hob to avoid heat damage!
- Do not heat the cooking zones if you have not yet placed any cookware on them and do not heat cookware without contents or make sure that it does not boil empty!
This can deform the base of the cookware and the hob surface can be damaged!
- To ensure safe handling and avoid damage, always push the oven accessories into the cooking chamber the right way round if applicable and all the way!
- Do not cover the cooking chamber bottom with foil, baking paper or accessories and do not place any dishes on the cooking chamber bottom when a temperature of over 50°C is set to avoid damage to the enamel due to accumulated heat!

Important Safety Instructions

- Make sure that aluminium foil in the cooking chamber does not come into contact with the door glass! This can cause permanent discolouration of the door glass!
- Do not use silicone moulds, mats, covers or accessories containing silicone! This may damage the oven sensor!
- To avoid damaging the appliance door, do not put any weight on it! For example, do not place any cooking utensils or accessories on it and do not hang anything on it!
- Do not carry or hold the appliance by the door handle! The door handle cannot bear the weight of the appliance and can break!
- Do not push or pull the appliance to move it, but lift it with at least two people to avoid scratching the base surface.
- Do not use the cooking chamber for storage purposes, and do not use the cooking surface as shelving or work surface! Do not place heavy objects on the appliance and be careful not to drop anything on it!
- Over a longer period of time, moisture in the cooking chamber can lead to corrosion! Allow the appliance to dry after use! Do not leave moist food in the closed oven for a long period of time!

- Soiling and food residues can damage the appliance and its components over time!
Always keep it clean!
In particular, remove sugary stains as soon as possible to prevent them from sticking!
- Do not use aggressive or abrasive cleaning agents to clean the appliance, as this may damage its surfaces, especially in the area of the control panels!
Only use special hob scrapers on the hob to remove encrusted stains and never on the door glass!
Do not use spray cleaners in the area of the seal!
Follow the instructions for cleaning and maintenance in the relevant chapter!
- Keep magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) away from the hob as they could be affected by the electromagnetic field of the appliance!

Further Notes and Symbols

In this manual

Symbols for hazards and information



Warning of danger to persons and of damage

Read the safety instructions marked with this symbol particularly carefully and act in accordance with the instructions in order to avoid danger!

Also pass on these instructions to other users and the installer!

Danger grading by combined signal words:

WARNING!

Indication of a hazardous situation which, if not avoided, may result in death or serious injury

CAUTION!

Indication of a hazardous situation which, if not avoided, may result in minor or moderate injury

ATTENTION!

Indication of a situation which, if not avoided, may result in damage to the product or on objects in its surroundings



Information and tips

Hints and useful information
to avoid problems
and to facilitate the respective procedure

Note on illustrations

The figures in this manual are for illustrative purposes and may occasionally differ slightly from the appearance.

Appliance, components and accessories

Symbols on appliance parts, accessories, etc.

The following symbols attached to the appliance, its components and accessories indicate important information for the safe operation of the appliance! Do not remove or damage them, always ensure good visibility and replace damaged symbols!



General danger warning!

There is a potential hazard!
Behave with appropriate caution!



Warning of hot surface!

The product becomes hot during operation and may cause injury and damage!
Do not touch it until it has cooled down and keep the clearances around the appliance recommended in this manual!



Warning of electrical voltage!

Some components of the product are live during and also after operation!
Take care not to come into contact with them and take appropriate protective measures if necessary!



Follow these instructions for use

Read this manual carefully,
before using the product and pass on the relevant information to other users and the installer!



EU conformity

The product complies with the applicable EU requirements regarding safety, environmental protection and health protection.

Environmental protection and disposal

Note on environmental protection by saving energy

- Follow the corresponding application recommendations in this manual to save energy by using the appliance efficiently and thus help to protect the environment.

Note icons for disposal



No disposal in household waste (WEEE marking)

Do not dispose of the product as unsorted waste!
Take it to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment for reuse and recovery.
To do this, have a qualified electrician remove the cable.



Recyclable material (Möbius strip)

Separate the product components by type from the residual waste and dispose of them in accordance with the local regulations.



Recyclable material (Triman symbol)

Separate the product or its components from residual waste for disposal according to the accompanying sorting instructions.

General notes on disposal

- Improper disposal may endanger the environment and human health!
Help to avoid possible hazards by ensuring that the product and its packaging are disposed of properly!
This also applies to the disposal of old appliances, if applicable.
- The appliance must not be disposed of with household waste!
It can be returned to the seller, manufacturer or appropriate local waste disposal companies.
- To uninstall the appliance, reverse the installation steps described in this manual.
- The packaging materials used have been carefully selected and should be recycled to reduce raw material consumption and waste.
Separate them by type and dispose of them accordingly.
- For further information on current disposal methods and recycling, contact your local authorities, your waste disposal company or the vendor.

Notes on transporting the appliance

If you need to transport the appliance after unpacking / at a later time, observe the following instructions to avoid damage:

- Keep the original packaging of the product and always transport the appliance packed in it in the same way as when it was delivered! Observe the markings on it!

If the original packaging is not present:

- Secure all loose / detachable parts so that they cannot touch each other!
- Avoid any impact on the product and its components and take appropriate protective measures if necessary!
- Ensure a horizontal position during transport and when putting down!

Storage instructions

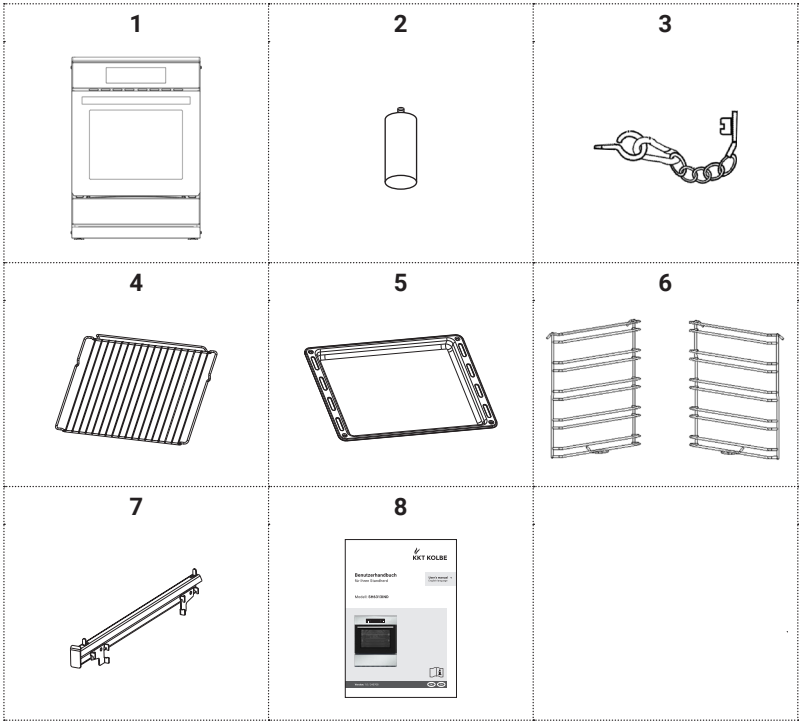
If you need to store the product for a certain period of time, observe the following instructions to avoid damage:

- Pack the appliance together with desiccant bags if possible in the original carton or similar packaging and seal it with adhesive tape!
- Choose a dry and clean storage place!
- Make sure to keep it in an horizontal position!
- Do not load the packaging!
- Only store the appliance for as long as absolutely necessary!
- Do not store the product near chemically aggressive or corrosive substances to avoid possible corrosion!
- Check the appliance regularly for visible damage during the storage period and replace the packaging if necessary!

1. Product Overview

1.1 Packing list

- 1 1× Freestanding cooker, model SH6313IND
(Induction hob and oven) incl. lighting
- 2 4× Adjustable feet
- 3 1x Mounting material
- 4 1× Cooking grate
- 5 1× Universal baking tray
- 6 1× (1 × 2) Side slide-in rail racks (pre-assembled)
- 7 1× (1 × 2) Telescopic pull-outs
- 8 1× User's manual



1.2 Features and characteristics

- 60 cm freestanding cooker with 4 cooking zone induction hob and oven
- Control panels with touch control, slider and LED display
- Cooktop made from particularly easy to clean SUPERKERAMIK® glass
- Oven with 70 litre cooking space with 5 slide-in rails
- Telescopic pull-outs on 1 rack level for easy insertion and removal of accessories

Selectable functions

(for operation, see relevant chapter)

Hob

- Pause function
- Booster (Quick heating function)
- Keep warm function
- Flex zone with BBQ function
- Hob timer usable as a short time alarm clock or automatic timer with auto switch-off
- Key lock / Child lock
- Reminder

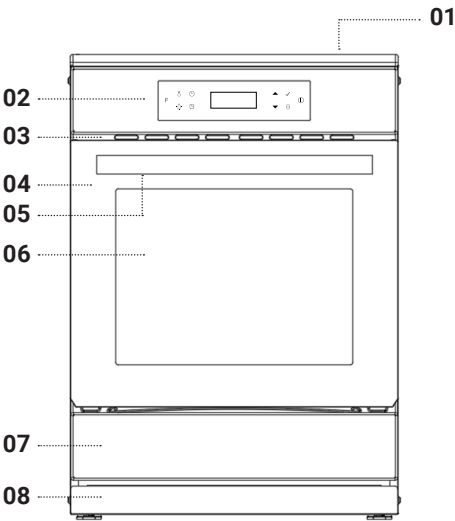
Oven

- Step-by-step setting of heating function and cooking temperature
- 10 heating functions (heating types), 8 automatic programs
- Pause function
- Oven timer with auto switch-off
- Alarm function
- Key lock / Child lock

Automatic functions of the hob

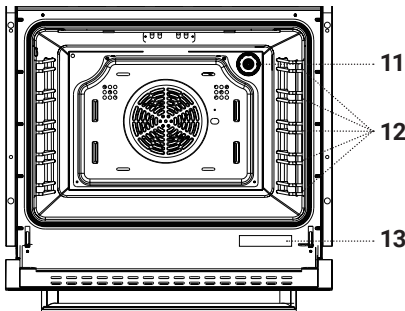
- Magnet monitoring
- Overheating protection
- Residual heat warning
- Auto shut-off

1.4 Appliance components and properties



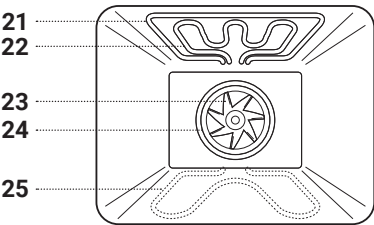
Oven front

- 01 Induction hob with touch control and digital display
- 02 Oven control panel with touch control and display
- 03 Ventilation openings
- 04 Appliance door
- 05 Door handle
- 06 Door glass
- 07 Drawer for e.g. accessories
- 08 Pedestal base



Oven interior / cooking chamber:

- 11 Oven light
- 12 Slide-in rack with 5 slide-in rails for accessories (counting from bottom to top)
- 13 Rating plate



Simplified illustration

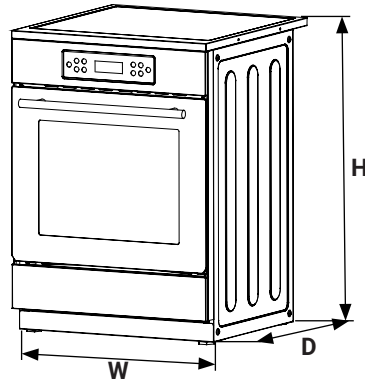
Heating elements

- 21 Top heat element (Top outer heating element)
- 22 Grill element
- 23 Fan
- 24 Ring heating element
- 25 Bottom heat element (concealed under the cooking chamber floor)

Appliance dimensions

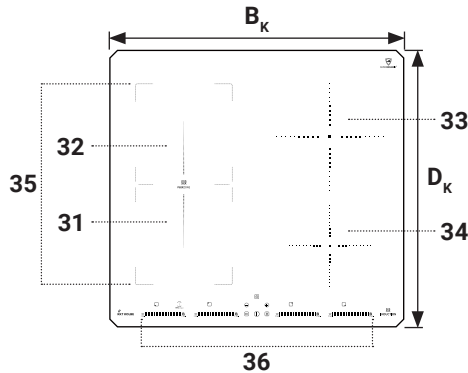
- W** Width: 600 mm
D Depth: 600 mm
H Height: 830 - 860 mm
 (Adjustable with adjustable feet)

Further product dimensions can be found in the corresponding section under "Positioning and Installation ..."



Hob dimensions

- W_H** Width: 582 mm
D_H Depth: 548 mm



Dimensions and power specifications of the induction cooking zones

- | | |
|-------------------------------------|------------------------------------|
| 31 Cooking zone 1: Ø 180 mm, | max. 2000 W or 2600 W with booster |
| 32 Cooking zone 2: Ø 180 mm, | max. 1500 W or 2000 W with booster |
| 33 Cooking zone 3: Ø 210 mm, | max. 2000 W or 2600 W with booster |
| 34 Cooking zone 4: Ø 160 mm, | max. 1500 W or 1800 W with booster |
| 35 Flex zone: 190 × 395 mm, | max. 2500 W or 2800 W with booster |

Control panel (Touch control)

- 36** Sensor keys with slider and LCD digital display;
 For description and operation, see relevant chapter

2. Operating Principle and Use of the Appliance

2.1 How the induction hob works

Cooking with induction is a safe, modern, efficient and cost-effective cooking technique. Through electromagnetic oscillations (1), generated by the induction coils under the cooking zones (2), the heat required for cooking is generated directly in the metal base of the cookware and not indirectly by heating the cooking surface.

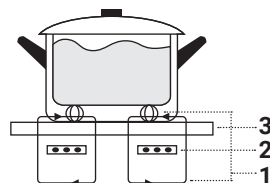
The glass ceramic plate (3) only becomes hot because it is ultimately heated by the cookware.

Compared to other hob types, this significantly reduces the boiling time and there is no heat loss.

Overcooked food does not burn as easily, which also makes cleaning and maintenance easier.

The heating process is not directly visible on the cooking zone, as is the case with heating coils, for example.

Instead, pay attention to the corresponding cooking zone display (For description see corresponding section "Control panel and display").



Interval heating

Due to eco-design regulations and for safety reasons, the hob heats at intervals.

The cooking zones switching on and off is normal and does not indicate a product defect.

However, to avoid any problems, make sure that your cookware is of good quality.

If the cookware is removed from the cooking zone or does not meet the necessary requirements (see "Suitable cookware ... and its use"), the electromagnetic field changes; the automatic cookware detection is triggered and the cooking zone is switched off accordingly (For a detailed description, see the relevant sections under "Features..." and "General operation ... of the hob").

In this way, there is usually no danger of a cooking zone being left on accidentally.

Nevertheless, switch off the cooking zones and hob with the corresponding keys as soon as you are no longer using them.

Automatic functions

• Automatic detection of induction-suitable cookware

If unsuitable cookware is used (see "Suitable cookware and its use") or small objects (e.g. cutlery, keys...) are placed on the hob, the appliance switches to standby after one minute.

If no induction-suitable cookware is registered within one minute after switching on a cooking zone, the zone is automatically switched off (display icon ).

This avoids functional impairments and also possible uncontrolled magnetic radiation that could occur when using non-induction-suitable cookware or when operating of a cooking zone empty.



• Overheating protection

A built-in fan cools the induction hob during and and also shortly after operation.

To prevent damage to the appliance, a built-in temperature sensor also monitors the temperature inside the hob.

If the temperature is too high, the hob switches off automatically.

• Residual heat warning

If a cooking zone has been in operation for some time and is still too hot to touch, this is signalled by an *H* on the corresponding cooking zone indicator, also when switched off.

When the surface has cooled down to a harmless temperature, the icon disappears.

This can also be used as an energy-saving function:

If you want to heat more cookware,

use a zone whose residual heat display is still active.



• Auto shut-off

For your safety and e.g. to prevent forgetting to switch off cooking zones, they switch off automatically after a set time:

Power level	Automatic switch-off time
1-3	8 h
4-6	4 h
7-9 / Keep warm / Pause	2 h

2.2 Operation of the heating elements

After starting operation, the oven is heated to the set cooking temperature by the heating elements corresponding to the selected heating function (see "Appliance components" and "... heating functions ...").

When the target temperature is reached (i.e. measured by the temperature sensor), the heating elements are automatically switched off.

To maintain the set temperature, the heating process starts again and again automatically as soon as the cooking chamber temperature drops and it stops when it is reached.

2.3 Cooling fans

To ensure a low temperature on the control panels and door handle during operation and to prevent the appliance from heating up excessively, fans are installed in both the hob and the oven, which are automatically activated for cooling during operation.

The air exits between the oven door and the control panel.

Depending on the residual heat, the cooling fans continues to run for a while after switching off to allow the appliance to cool down more quickly after operation.



ATTENTION!

Risk of damage!

To avoid overheating the appliance and the risk of heat damage, be careful not to block the ventilation paths!

Also observe and follow the relevant instructions under "Positioning and Installation ..."!

2.4 Possible operating noises

During and after operation of the appliance, noises other than the control panel beeps may occur, which are normal and do not signify a product defect:

Swooshing: Operation of the cooling fan of the oven and/or the hob (also after switching off; as described before)

Note:

Fan operation is necessary for fault-free operation!

Do not disconnect the appliance from the power supply as long as at least 1 fan is running!

To avoid functional restrictions, ensure an appropriate ambient temperature and good ventilation.

Gentle rattling Operating noise during hot air circulation in the cooking chamber, which can be caused by vibrations from the cooking cabinet fan depending on the period of use and heat development

Clicking: Electrical switching operation

Humming: Induction noise during operation at high power level
(The noise level decreases or disappears when a lower power level is set)

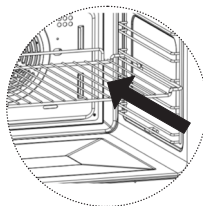
Cracking: Heating sound of cookware consisting of different layers of metal

2.5 Use of the accessories

The slide-in rail racks at the sides of the cooking chamber have 5 slide-in levels, which are counted from the bottom to the top (see also "Appliance components") and are used to hold baking trays, cooking grate and other accessories.

Observe the following handling instructions:

- If possible, use only original accessories.
- When using accessories with anti-tip bars, make sure they are oriented correctly (with the anti-tip bar to the rear; see illustration).
- For sliding in on a rail without telescopic pull-out, place the rear corners of each accessory between the two metal bars of the desired slide-in rail and push it into the cooking chamber as far as it will go (for the use of the telescopic pull-out, see following section).
- If you want to use several levels at the same time, choose a fan-assisted heating function if possible for optimum cooking results.
- On the rails without telescopic pull-out, the accessories can be pulled out about halfway without tipping over if they have been inserted correctly.



CAUTION! **Risk of burns!**

The oven, as well as accessories and dishes, become very hot during operation and can cause burns! Protect yourself e.g. with oven gloves to remove something from the heated cooking chamber and be very careful when doing so!



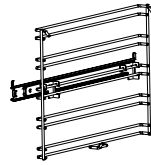
ATTENTION! **Risk of damage!**

To avoid damage, always make sure that all accessories, including the telescopic pull-outs, are fully inserted and are not touching the oven door before closing it.

2.6 Use of the telescopic pull-outs

The side racks in the cooking chamber have telescopic pull-outs on one slide-in level.

These make it easier to slide the cooking grate, baking tray and other accessories in and out of the cooking chamber, as well as providing additional protection against tipping when pulling them out (for disassembly/assembly and cleaning, see the relevant sections).



Use them as follows:

- Pull the telescopic pull-outs of both rails out of the cooking chamber towards the front.
- Place the desired accessories (e.g. baking tray, cooking grate) on the extended rails.
- Push them into the cooking chamber as far as they will go, if possible by pushing on both sides.
- Do not close the oven door before the telescopic pull-outs and all accessories are fully inserted.

2.7 Opening and closing the oven door

To open the appliance, always grasp the door handle in the middle before pulling it forward and slightly downwards.



Caution! Risk of burns!

To avoid burns from steam escaping from the cooking chamber, keep your distance from the edges of the door when opening the heated appliance and do not grip the door handle too far to the side!
Note, that depending on the temperature, escaping steam may not be visible.



Opening the appliance door during operation

If the appliance door is opened during operation, the heating process is automatically stopped for your safety and resumes after the door is closed.

3. Notes Before Use

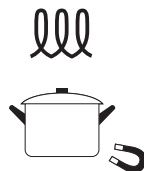
3.1 Suitable cookware / frying utensils and its use

Only use suitable, fireproof cookware for both the hob and the oven!

Suitable cookware and frying utensils for the hob

To ensure unrestricted and safe operation of the hob, only use cookware that is suitable for induction operation (with a base made of electrically conductive, magnetic material)! When purchasing, look for an appropriate marking (e.g. as shown coil symbol or similar).
General rule:

Magnetic cookware is also suitable for induction.



i Induction suitability of cookware and frying utensils

The proportion of magnetic metal particles varies with different cookware.

The higher this proportion, the higher the efficiency when heating by induction and the better the proper function is guaranteed, as well as the automatic recognition of cookware (See relevant sections under "Features..." and "General operation... of the hob").

E.g. cookware made of stainless steel, aluminium or copper is mostly not or only conditionally usable, if it does not have a special composition suitable for induction.

Also cast iron containers with uneven bottoms or induction cookware of inferior quality can impair the function.

This also applies, for example, to aluminium pots/pans with a glued-on magnetic base plate or cookware whose base is made of different materials.

i General information on high-quality cookware

The metal base of pans and pots expands when heated. This is why the bottom of good cookware is never completely flat when cold, but slightly curved inwards (concave), so that it lies flat on the cooking surface after heating and enables efficient heating.

Correct use of the cookware on the hob

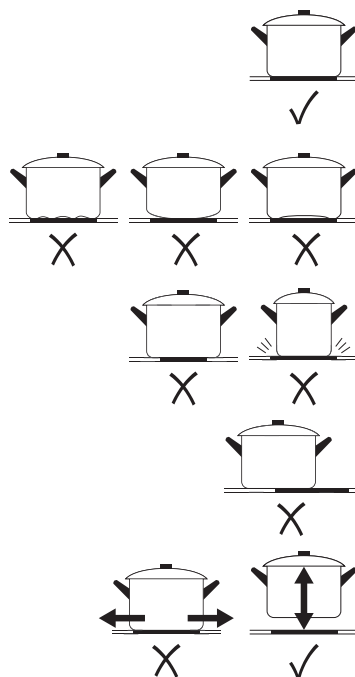


ATTENTION!

Risk of damage!

Before using the cookware, make sure that its base is clean! Soiling such as sand residue from peeling potatoes can damage the cooking surface!

- Use only glass-ceramic and induction-safe cookware.
- Do not heat empty cooking vessels or ensure that they do not boil empty.
- Make sure that the base of your pan is smooth and sits flat against the glass.
- Do not use cookware with jagged edges or a curved base!
- Use cookware whose base diameter corresponds as closely as possible to the size of the graphic of the selected cooking zone and is at least 120 mm (See the following table).
- Always place the cookware in the centre of the cooking zone.
- Always lift the cookware off the hob. Do not push it back and forth, to avoid scratching the glass surface!



Notes Before Use

Optimal cookware dimensions

Up to a certain limit, the function of the selected cooking zone automatically adapts to the cookware diameter. Nevertheless, the base of the cookware should have a certain diameter corresponding to the respective cooking zone:

Cooking zone	Base diameter of the cookware
1, 2	12 cm
3	14 cm
4	10 cm
Flex-Zone	24 cm or 16 × 27 cm

For the designations of the cooking zones, see "Appliance components ...".

Notes:

- The above values may vary depending on the quality of the cookware used.
- Note that the manufacturer's specifications often refer to the usually larger, upper diameter of the cookware.

Suitable ovenware

- Only use ovenproof crockery in the oven!
Look out for appropriate labelling when purchasing.
- If possible, use dark, black lacquered, coated or enamelled baking tins, as these absorb the oven heat particularly well. Light-coloured, shiny surfaces, ceramic or glass reflect the heat and are therefore not suitable.

3.2 Unpacking and preparing the appliance

- When unpacking the appliance, make sure that it has not been damaged during transport!

**WARNING!****Risk of injury and electric shock!**

If you notice any damage to the appliance or its components, do not connect it and do not put it into operation!

This can be very dangerous!

In this case or in case of doubt, contact the customer service or a suitably qualified specialist!

- We recommend writing down the 20-digit serial number on the first page of this manual for possible queries.
- If the appliance has been properly installed (see relevant sections), before using it, ensure that all packaging materials, stickers, protective films and transport protection materials have been removed from the product and properly disposed of and that any remaining small parts such as assembly materials are safely maintained!

**WARNING!****Danger of suffocation!**

Small parts, foils etc. can be very dangerous if they are swallowed or pulled over the head, for example!

Always keep them out of reach of children and pets.

**WARNING!****Fire hazard and risk of damage!**

Unremoved packaging materials and transport protection materials (such as polystyrene parts) in the cooking chamber or on the cooking surface may catch fire or melt when the appliance heats up.

Make sure that these have been completely removed before use!

- Remove all accessories and the side racks from the cooking chamber and clean the cooking chamber and accessories as described in the relevant chapter!

3.3 Commissioning



Setting the time and date before use

When switching on for the first time or after a longer power failure, the setting of the clock is reset and must be set to be able to use the appliance without any restrictions (display 12:00 and ☀ icon, possible beep signal). To do this, proceed as described in the relevant section under "operation... of the oven".



Odour and vapour formation during initial operation

When using both the hob and the oven for the first time, insulating materials and heating elements may cause a particular smell and there may also be slight vapour.

This is normal and harmless; however, do not heat any food with the appliance yet in this case.

Proceed as described below.

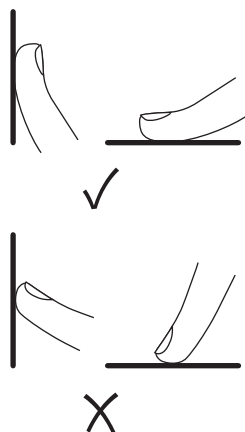
- Only put the appliance into operation if it is in perfect and cleaned condition and has been properly installed by a suitably qualified electrician.
- Before using the oven to prepare food, first heat it empty for approx. 30 minutes with the settings Top/bottom heat and 250°C (for operation and settings, see relevant sections).
- Keep the room well ventilated during this first heating until any odours or smoke that may appear have disappeared.
This also applies to the formation of odours or vapours when using the hob for the first time.
- Wipe out the cooking chamber with a damp cloth and dry it well.
- You can then use the appliance to heat food.
To do this, follow the instructions in the relevant sections.

3.4 Notes on using the touch controls

The control panels of the appliance consist of sensor keys that react to touch.

To use them, observe the following instructions:

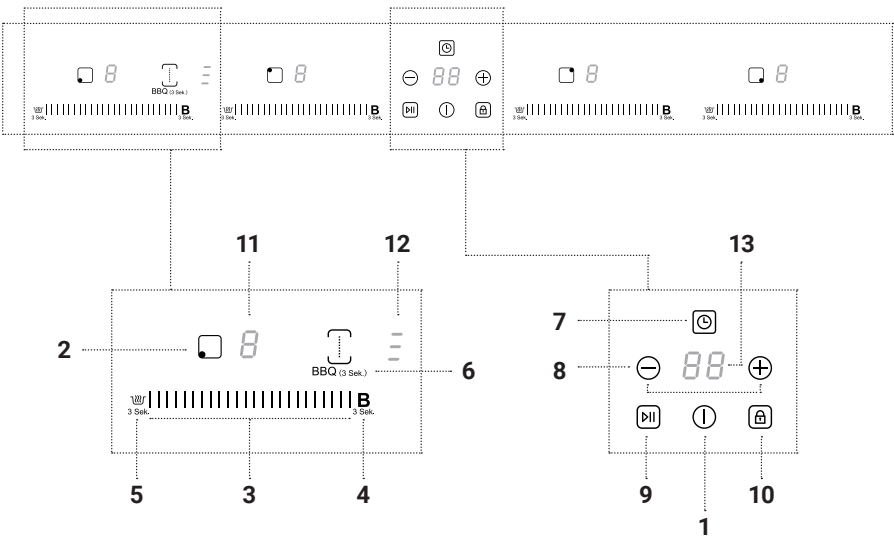
- Do not exert much pressure on the controls. It is sufficient to touch them.
- Use the ball of the finger, not the tip (see illustration) and operate the sensor keys as described in the following sections.
- If an input is registered via the sensor control, a signal tone sounds to confirm it.
- Make sure that the control panel is always clean and dry. Even a thin film of moisture can make the sensor keys difficult or impossible to operate.
- Avoid wiping over the control panels or placing or dragging objects over the hob control panel. This may result in unintentional settings or the appliance switching off.
- During use of the hob, ensure that there is sufficient distance between the cookware and the touch controls to avoid malfunctions and heat damage!



4. Operation, Setting and Use of the Hob

4.1 Control panel and display of the hob

The following overview is a brief description of the hob display and key functions.
For detailed operating instructions, see the following sections.



Operating keys of the hob

- | | | | |
|---|---|-----------------------|---|
| 1 | ⏻ | On / Off | Switching the hob on / off |
| 2 | 🔥 | Cooking zone 1 | Icons without key function to identify the cooking zone to which the corresponding control elements refer (for the relevant position, see the dot marking of the icon or "Characteristics and construction of the appliance") |
| | 🔥 | Cooking zone 2 | |
| | 🔥 | Cooking zone 3 | |
| | 🔥 | Cooking zone 4 | |

Cooking zone-related function keys

3		Slider	Power control
4		Booster	Short-term power maximisation
5		Keep warm	Keep warm function
6		Flex zone	Activating flex zone (cooking zones 1+2)
		BBQ	Activating BBQ function (for flex zone)

Hob-related function keys (or related to active cooking zone selection)

7		Timer	Icon without key function for marking the timer control
8	 	Timer setting	Time setting of the timer as minute minder or automatic timer with auto switch-off (Depending on active selection / operation as individual keys)
		Reminder	Operation reminder mode with auto switch-off (Simultaneous operation of both keys in switched off state)
9		Pause function	Pausing and resuming operation
10		Key lock / child lock	Locking / unlocking the control panel (except On/Off)

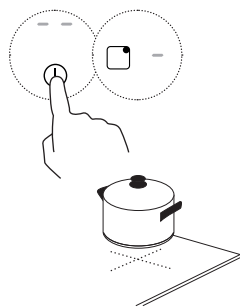
Digital display of the hob

11		Cooking zone displays
	1-9	Current power level of the cooking zone
	H	Residual heat warning Do not touch the cooking zone!
	u	No suitable cookware on the cooking zone (Automatic cookware detection)
	P	Booster active
	R	Keep warm function active
		Operation paused by pause function
	b / q	BBQ function active
	•	Marking of the cooking zone to which the timer display refers (flashing dot next to the power display)
12		Flex zone display
	≡	Flex zone active
13		Timer display
	99-00	Current timer time setting / countdown display in minutes until automatic switch-off
	--	Timer countdown expired / off
	Lo	Key lock / child lock activated
	00 / 00	Reminder activation
	00 / PU	Reminder - operation stop until next operation or automatic switch-off
	00 / 0F	Reminder deactivation
	E 1-F9	Error codes (for meaning see corresponding table under "Troubleshooting")

4.2 General operation and setting of the hob

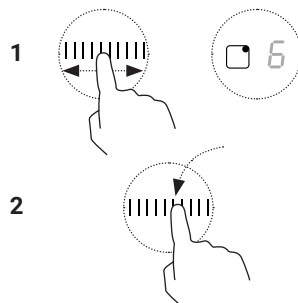
Switching the hob on and preparing for cooking

- Touch the ① key.
After switching on, a signal tone sounds and all displays show - or - - .
The hob is in standby mode.
- Now place suitable cookware centrally on the desired cooking zone(s).
Make sure that the surface of the cooking zone and the bottom of the cookware are clean and dry!



Setting the power level

- Select the desired cooking zone by touching its slider. 1
- Set the desired power level (1-9) for the selected cooking zone by sliding your finger over the slider (1) or tapping the desired power level position on the slider directly (2).



i Notes on the power setting:

- If no power level is selected for any cooking zone within one minute after switching on, the hob switches off automatically.
- During operation, the power level can be changed at any time in the manner described.



Note on automatic cookware detection

The hob has an automatic recognition system for induction-compatible cookware

(For description see "Suitable cookware and its use").

When attempting to make settings for a cooking zone on which no suitable cookware can be detected, operation of this cooking zone will not start and the icon  is shown alternating with the power level on the cooking zone display.

This may be due to the following reasons:

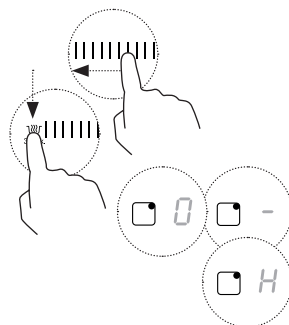
- The cookware used is not suitable for induction.
- The cookware is not on the cooking zone you are operating.
- The cookware is not in the centre of the cooking zone.
- The base diameter of the cookware used is too small.

After one minute without cookware detection, the corresponding cooking zone is automatically deactivated.



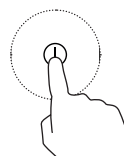
Switching off cooking zones

- To switch off a cooking zone, set its power level to 0 by sliding your finger on the slider to the left end and touching it for about 1 second.
- The display changes from  to - shortly afterwards, or to *H* if the cooking zone is still hot (residual heat warning!).



Switching off the hob

- Touch the  key. When all display fields have switched off (except for the residual heat warning(s) of corresponding cooking zones, if applicable), the hob is switched off.



CAUTION! **Risk of burns!**

Used cooking zones can still be very hot even after they have been switched off and pose a risk of burns!

Do not touch the glass ceramic until it has cooled down to a safe temperature and all residual heat warnings (*H* on the cooking zone display) have gone out!

Note that these also go out in the event of a power interruption and any residual heat that is present is no longer displayed.



Saving energy with the residual heat warning

If you want to heat additional cookware,

you can save energy by using remaining heat.

To do this, select a cooking zone whose residual heat display is still active.

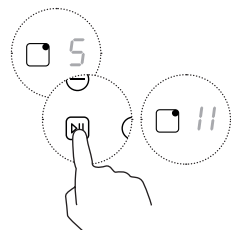
4.3 The pause function of the hob

During operation, it is possible at any time, stop the active functions of all cooking zones and resume them at the desired time.

To do this, proceed as follows:

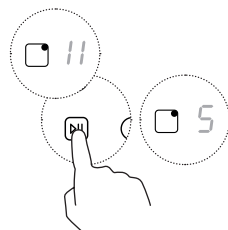
Pausing the operation

- To pause the operation of the hob, touch the pause key  during operation.
- When all cooking zone displays are showing **||**, all active functions on all cooking zones are paused. Only the pause key  and the key for the key lock  can still be used.



Resuming the operation

- To resume operation of the hob, touch the pause key  again.
- Operation continues with the settings that were active at the time of the pause. The power displays of the active cooking zones show the current power levels again and all key functions can be activated again.



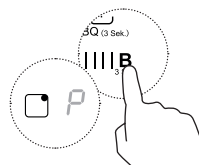
4.4 The booster function

With the booster function (quick heating function), the power of a cooking zone is maximised for max. 5 minutes.

To do this, proceed as follows:

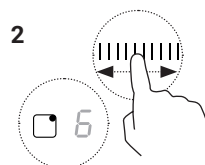
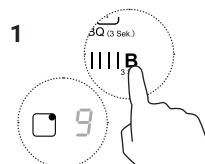
Activating the booster function

- Touch the **B** 3 Sek. key of the cooking zone, for which you want to activate the booster, for approx. 3 seconds.
- The power of the cooking zone is maximised; the corresponding cooking zone display shows **P**.
- After 5 minutes, the booster stops automatically and the cooking zone switches back to the previously set power level.



Cancelling the booster function

- To stop the booster and switch to the power level 9, touch the **B** 3 Sek. key of the corresponding cooking zone twice (1).
- To stop the booster and set a power level for the corresponding cooking zone at the same time, use the slider as usual (2).





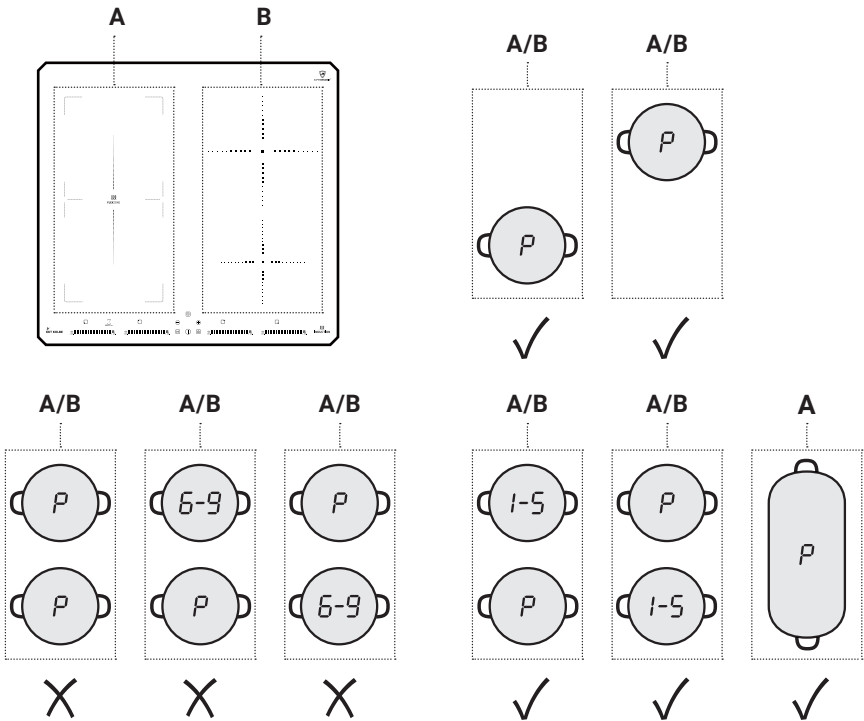
Grid safety restriction for the booster function

In principle, all cooking zones of a boost-capable. However, for technical reasons with regard to power distribution, the hob is divided into two groups (see illustration).

The following applies to both groups **A** and **B**:

- Operating both zones of a group with the booster is not possible.
- When activating the booster function for a cooking zone the second zone of the same group can be operated at maximum power level 5.

If its power level is set higher, **P** and **9** will appear on the display and then both zones of the group will automatically be operated at level 9.



4.5 The keep warm function



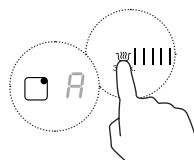
Note on the suitability of the keep warm function

This function is intended for keeping heated food warm directly after preparation, not for reheating cooled food.

To use the keep warm function to keep your prepared food warm with the appropriate energy supply, proceed as follows:

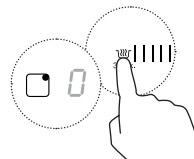
Activating the keep warm function

- Touch the key of the cooking zone for which you want to activate the keep warm function for approx. 3 seconds.
- The cooking zone power is optimised for keeping food warm; the corresponding cooking zone display shows **H**.



Deactivating the keep warm function

- To stop the keep warm function, touch the key of the corresponding cooking zone for approx. 3 seconds.
- The corresponding cooking zone display changes from **H** to **0**. The cooking zone is switched off.



4.6 The flex zone function

The front and rear cooking zone in the left (cooking zones 1 and 2) form a flex zone.

The flex Zone consists of two independent induction zones that can be connected together as one large zone.

If, during operation as one large zone, the cookware is moved from the front part to the rear part (or vice versa) within the flexible area, the new position is automatically detected; the power level of the zone on which the cookware was originally placed is maintained and the part not covered by the cookware is automatically switched off.



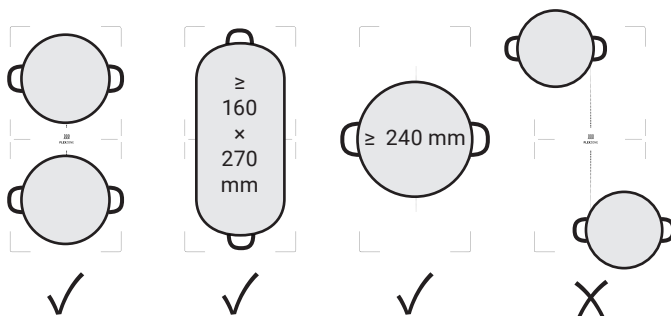
Important note on placement on the flex zone

Always ensure that the cookware is placed centrally on the flex zone

or in the case of 2 pots / pans, that it is evenly distributed.

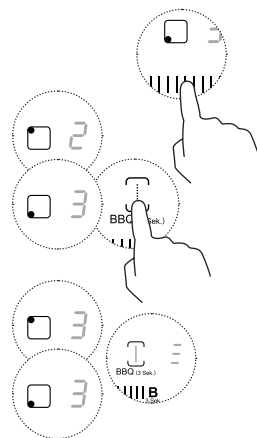
When using large cooking vessels, make sure that they cover both cross markings.

Observe the following illustrations for this:



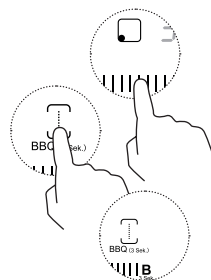
Cooking zone connection to a flex zone

- To operate the flex zone as one large zone, touch any of the keys of cooking zone 1 to select it.
- While the cooking zone display is flashing, touch the flex zone key  then.
- Cooking zones 1 and 2 are then switched together to form a flex zone.
The flex zone indicator  next to the flex zone key lights up and both cooking zone displays show the same power level.
- As with the other cooking zones, you can set the power level using the slider or the corresponding function keys of both cooking zones 1 and 2.
However, it is not possible to activate the keep-warm function on the flex zone.



Disconnecting

- To deactivate the Flex zone, touch any key on cooking zone 1 to select it.
- While the cooking zone display is flashing, touch the flex zone key  then.
- Cooking zones 1 and 2 are then operated as individual zones again and the flex zone indicator next to the flex zone key switches off.
- The currently set power levels remain unchanged and can now be set independently again, as usual.



4.7 The BBQ function (grilling function of the flex zone)

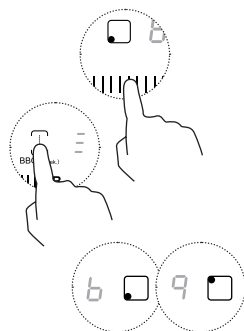
On the flex zone, the BBQ function keeps the temperature of your cookware at a sufficiently high level to prepare grilled dishes.

It is particularly suitable in combination with a commercially available, induction-compatible barbecue plate for grilling meat and vegetables evenly, or for searing or grilling in a pot or in the pan.

To use the function, proceed as follows:

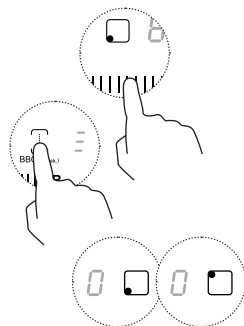
Activating the BBQ function

- Make sure that the flex zone is activated.
- Touch any key of the cooking zone 1 to select it.
- While the cooking zone display is flashing, touch the flex zone / BBQ key  for approx. 3 seconds.
- The power of the flex zone is then optimised for the preparation of grilled dishes.
The cooking zone display of cooking zone 1 shows *b*, the cooking zone display of cooking zone 2 shows *9*.



Deactivating the BBQ function

- To stop the BBQ function, touch any key of cooking zone 1 to select the corresponding flex zone.
- While the cooking zone display is flashing, touch the flex zone / BBQ key .
- The corresponding power display changes to *0*.
The power level can be reset as usual.



4.8 Using the hob timer

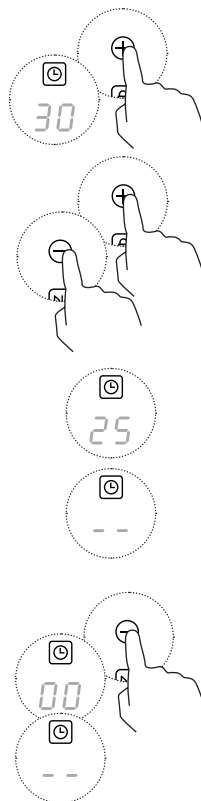
The timer can be used with the following functions:

- Minute minder with alarm signal
- Automatic timer with switch-off function

Timer setting as a minute minder

To set the timer so that only a beep signal sounds after a set time of 1-99 min, proceed as follows:

- Make sure that the hob is switched on.
- Touch one of the $\ominus$ and $\oplus$ keys.
- The timer display starts flashing and shows 30.
- Use the $\ominus$ and $\oplus$ keys to set the desired time in minutes.
 - Briefly touching the keys will change the time setting in 1-minute increments, long touches in 10-minute increments.
 - If 99 minutes are exceeded, the setting returns to 0 minutes.
- After 5 seconds without further input, the display stops flashing and the set time is automatically confirmed. The countdown starts and the timer display shows the remaining time.
- After the set time has elapsed, a 30-second beep sounds. The timer display shows --.



Deleting and changing the time setting of the minute minder

- To delete the setting, touch the $\ominus$ key and set the time to 0 min.
- To change the time setting, reset the timer as described before.

Timer setting with automatic switch-off of cooking zones

To set the timer so that a cooking zone is automatically switched off after a set time of 1-99 min, proceed as follows:

- Touch a function key of the cooking zone, for which you want to activate the switch-off timer, to select it and set the desired power level, if not already done.
- While the cooking zone display is flashing, touch one of the $\ominus$ and $\oplus$ keys.
- The timer display starts flashing and shows 30.
- Use the $\ominus$ and $\oplus$ keys to set the desired time in minutes.
 - Briefly touching the keys will change the time setting in 1-minute increments, long touches in 10-minute increments.
 - If 99 minutes are exceeded, the setting returns to 0 minutes.
- After 5 seconds without further input, the display stops flashing and the set time is automatically confirmed. The countdown starts and the timer display shows the remaining time.
To mark the selected zone, a dot flashes next to the corresponding power display.



CAUTION!

Risk of injury and fire!

Unattended cooking can boil over,
burn and catch fire!

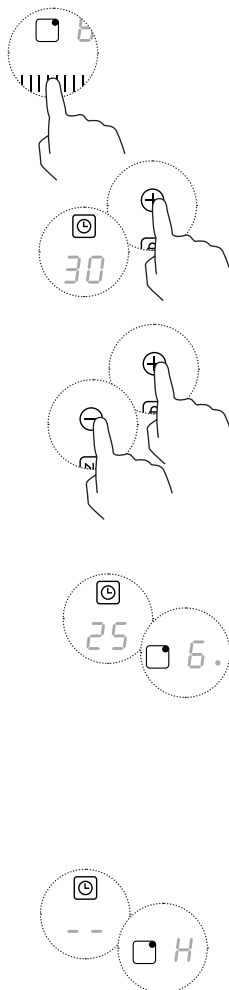
Do not use the timer for unattended cooking!

- After the set time has elapsed, the corresponding cooking zone is switched off automatically. The cooking zone display shows *H* (residual heat warning), the timer display shows --.



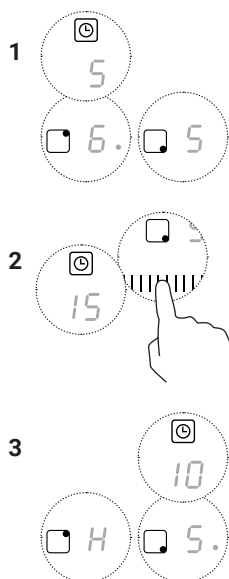
Note on the operation of further cooking zones

Other cooking zones remain unaffected
by the timer and stay in operation, if applicable.



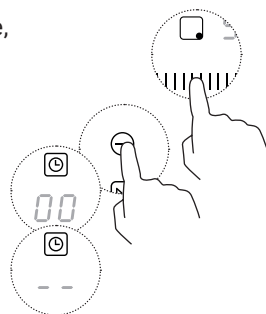
Setting the switch-off timer for several cooking zones

- If you want to activate the timer for several cooking zones, repeat the procedure accordingly.
- When the timer is activated for several cooking zones, the timer display always shows the lowest remaining time. A flashing dot next to the corresponding power display marks the cooking zone to which the display refers. Example see illustration (1):
Cooking zone 3: Power level 6, remaining time 5 Min.
Cooking zone 4: Power level 5, remaining time 15 Min
- To display the remaining time for another cooking zone, touch any function key of the corresponding cooking zone (2).
- After the shortest set time has elapsed, the corresponding cooking zone switches off, the time display changes to the next shortest remaining time and the dot flashes on the corresponding power display. Example see illustration (3):
Cooking zone 3: Cooking zone switched off, remaining time expired
Cooking zone 4: Power level 5, remaining time 10 Min.
- When the last set remaining time finally expires, the corresponding cooking zone is also switched off and the time display switches off.



Deleting and changing the time setting of the switch-off timer

- To delete the switch-off timer setting for a cooking zone, touch a function key of the corresponding cooking zone to select it.
- While the cooking zone display is flashing, touch the $\ominus$ key and set the time to 0 min.
- To change the time setting, reset the timer as described before.



4.9 Key lock / child lock of the hob

To prevent unintentional operation (e.g. by children accidentally switching on the cooking zones), you can lock the control panel of the hob.



Switching off the hob when the key lock is activated:

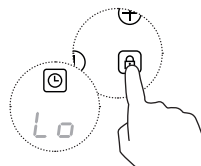
Even if the control panel is locked, the On / Off key ① remains active.

You can thus switch off the hob at any time in an emergency. However, for further operation, the key lock must first be released.

To use the key lock function, proceed as follows:

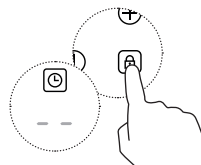
Locking the control panel

- Touch the key for the key lock / child lock  for at least 3 seconds.
- The timer display shows **L 0** or **L 0** and the remaining time alternately, if the timer was previously set, .
The control panel is locked except for the On/Off key ①.



Unlocking the control panel

- Make sure that the hob is switched on.
- Touch the key for the key lock / child lock  for at least 3 seconds.
- The **L 0** display disappears and you can now use the hob normally again.



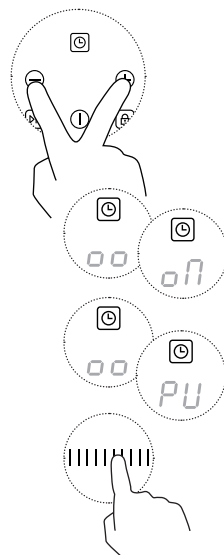
4.10 Reminder (Switch-off reminder mode)

E.g. for forgetful people, in addition to the auto switch-off (see "Automatic functions"), the hob has a permanent setting mode to remind the appliance to switch off.

When activated, a signal tone sounds each 10 minutes after the start of operation and operation is interrupted until the next key touch or the hob is automatically switched off after 10 minutes without operation.

Activating the Reminder

- To activate the mode, touch the $\ominus$ and $\oplus$ keys simultaneously for 3 seconds in switched off state.
- When the timer display shows 00 and 07 3 times alternately, the mode is activated.
Use the hob as usual.
- After 10 minutes of operation, a beep will sound for 1 minute, to remind you that the hob is in operation.
Operation is interrupted and the timer display shows 00 and PU alternately.
- To resume operation, touch any key within 10 minutes except the On/Off key ① (this switches the hob off).
- If no key is touched, the hob switches off automatically after 10 minutes of operation stop.
- If operation is continued, a reminder signal will sound again after every further 10 minutes of operation.
Then proceed as described before.



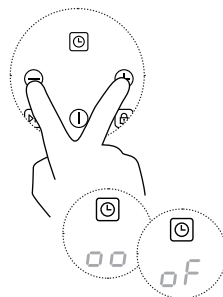
Note on the permanent setting

Activation of the reminder mode is not reset by switching off the hob, nor by interrupting the power supply.

To deactivate the setting, proceed as described in the following section.

Deactivating the Reminder

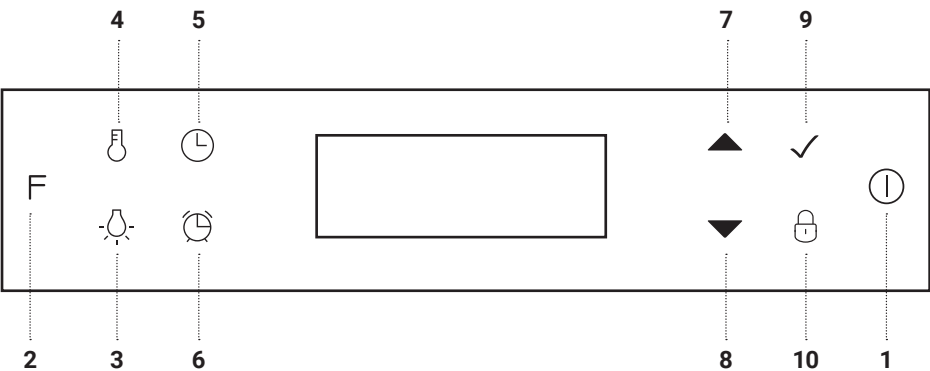
- To deactivate the mode, touch the $\ominus$ and $\oplus$ keys again simultaneously for 3 seconds in the switched-off state.
- When the timer display shows 00 and $0F$ 3 times alternately, the mode is deactivated.
Use the hob as usual.



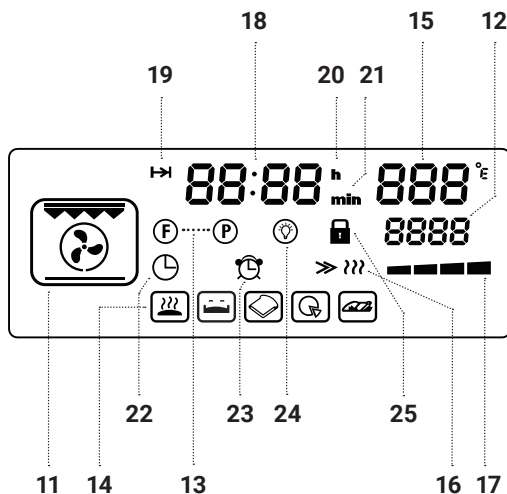
5. Operation, Setting and Use of the Oven

5.1 Control panel and display

The following overview is a brief description of the oven display and key functions.
For detailed operating instructions, see the following sections.



Oven operating keys		
1		On / Off Switching the oven on / off
2	F	Function Setting the heating function (heating type) or the automatic programme
3		Oven lighting Switching the cooking chamber lighting on and off
4		Temperature Setting the target cooking temperature
5		Time setting Setting the clock, the cooking time and the operating start time
6		Alarm Setting the alarm function
7		Setting adjustment Upward control of the time or temperature setting
8		Setting adjustment Downward control of the time or temperature setting
9		Confirmation Saving the setting / starting operation
10		Key lock / Child lock Locking / unlocking the control panel (except on/off)



Oven display

11		Heating function (see following section)	15		Temperature
12	F--	Currently selected heating function / automatic programme (code)	16		Oven is heating
13		Currently selected heating function submenu:	17		Current heating status
	F	Heating functions	18	0:30	Time
	P	Automatic programs	19	H-I	Cooking time setting
14		Currently selected automatic program:	20	h	Hour setting
		Keep warm mode	21	min	Minute setting
		Warming mode	22		Time setting
		Toast mode	23		Alarm function
		Pizza mode	24		Oven lighting
		Chicken legs mode	25		Child-proof lock

5.2 Description of the heating functions

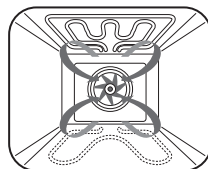


Defrost

Cooking temperature: 0°C, not adjustable

F--1

The air in the cooking chamber is circulated without heating. This gently accelerates the defrosting process.

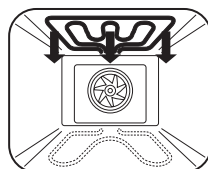


Full width grill

Default temperature: 180°C

F--2

The large concentrated heat from above browns the top of the food. Suitable for grilling and browning larger quantities.

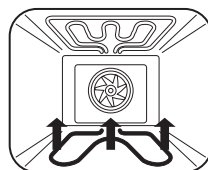


Bottom heat

Default temperature: 180°C

F--3

The heat is concentrated from below without browning the top of the food. Suitable for reheating food or for dishes with long cooking times, such as casseroles, stews or pastries, as well as for steam cleaning (for a description, see the cleaning chapter).

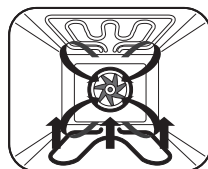


Pizza function

Default temperature: 180°C

F--4

The concentrated heat from below is supplemented by the circulation of heated air. Suitable for recipes with moist toppings and crispy dough, such as pizza, quiche, fruit and cheese cakes. Preheating of the oven recommended.

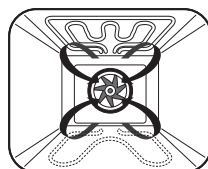


Hot air

Default temperature: 180°C

F--5

The air in the cooking chamber is circulated and heated at the same time. This speeds up the cooking process and reduces the risk of the food burning. Suitable for cooking on several levels.





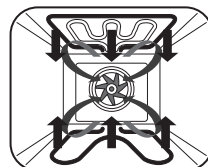
Convection

Default temperature: 180°C

F--6

The heat generated evenly at the top and bottom is quickly distributed in the cooking chamber. The food is browned on the outside and remains juicy on the inside.

Suitable for frying at high temperatures or for large pieces of meat.



Top-/ Bottom heat

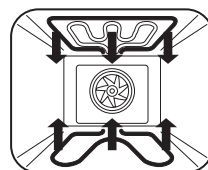
Default temperature: 180°C

F--7

The heat is evenly distributed to the food from above and below.

Baking or roasting is only possible on one level.

Suitable for roasting in a Roman pot, sheet cakes, bread etc..



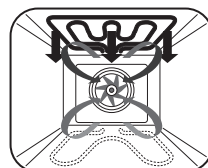
Grilling / Roasting system

Default temperature: 180°C

F--8

The heat concentrated over a large area from above is supplemented by the circulation of heated air.

Suitable for grilling and roasting larger pieces of meat, as well as for gratinating.



Grill

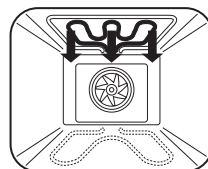
Default temperature: 180°C

F--9

The top of the food is browned by heat concentrated centrally from above.

Position the food to be cooked centrally under the grill.

Suitable for grilling small quantities and for browning food.

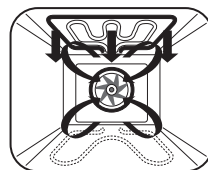


Rapid heating

Default temperature: 200°C

F-10

Heating function for accelerated preheating of the oven



Operation, Setting and Use of the Oven

Automatic programs

(with default settings, adjustable within the respective given range)

			Default temperature	Default cooking time
	P--1	Keep warm mode	65 °C	
	P--2	Warming mode	40 °C	
	P--3	Toast mode	180 °C	10 min
	P--4	Pizza mode	180 °C	18 min
	P--5	Chicken legs mode	190 °C	45 min
	P--6	Bread mode	190 °C	25 min
	P--7	Cake mode	200 °C	30 min
	P--8	Beef mode	180 °C	30 min

5.3 General setting and operation of the oven

Switching the oven on / off

- To turn the oven on or off, keep the On/Off key ① touched for several seconds.



Notes on commissioning:

- After connecting the oven, the display shows „12:00“ and the ⏰ icon (flashing a few times) and a beep signal may sound.
To be able to use the appliance without any restrictions, now set the clock as described below.
- When using the oven for the first time, first heat it up with an empty cooking chamber, as described under „Commissioning“.

Setting the clock

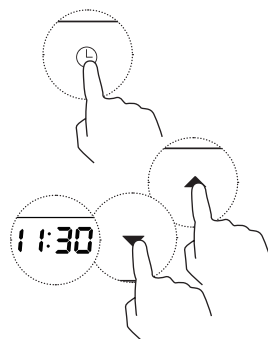
To display the current time when switched on.

This must be set before use.

To be able to use the functions of the oven without restriction, especially for automatic cooking, make sure, that the time shown on the display corresponds to the current time.

To set the time, proceed as follows:

- Turn on the appliance and touch the ⏰ key.
The hour display will start flashing.
- Use the ▲ and ▼ keys to set the current number of hours and wait 3 seconds for the minute display to start flashing.
Then use the ▲ and ▼ keys to set the number of minutes.
- After 3 seconds without further action, the display will stop flashing.
The time setting is completed.



Operation, Setting and Use of the Oven

Selecting heating functions or automatic programs

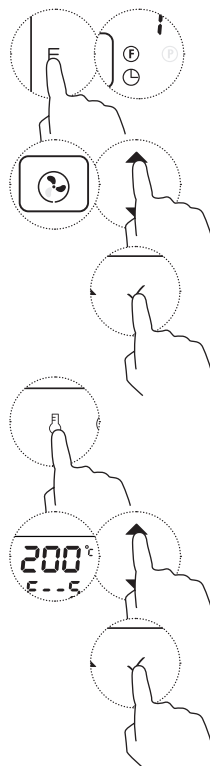
- Use the F key to switch between the respective selection menus for heating functions (Display **F**) and automatic programmes (Display **P**, see corresponding tables).
- Use the ▲ and ▼ keys to select the desired heating function or automatic program.
- Touch the ✓ key to confirm.
(After 3 seconds without any action, the selection is confirmed automatically.)

Setting the temperature

- After you have set a heating function / program, touch the **0** key.
The temperature indicator on the display starts flashing.
- Use the ▲ and ▼ keys to set the desired target temperature.
- Touch the ✓ key to confirm.
(After 3 seconds without any action, the selection will be confirmed automatically.)
The **➤** icon indicates the heating process.

Notes:

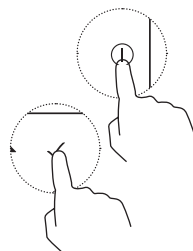
- By simultaneously touching the **0** and **°F** keys, you can switch between degrees Celsius and Fahrenheit.
- For Defrost **☞** no temperature can be selected as the oven is not heated in this function.
The temperature display will show **L0°C**.



5.4 Setting the pause function

For pausing the cooking process during operation proceed as follows:

- Touch the ① key during heating operation.
The oven stops the heating process and enters the pause state.
- To continue operation and exit the pause mode, touch the ✓ key.



5.5 Using the oven timer

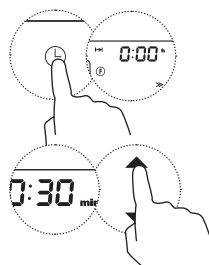
Setting the cooking duration

For cooking for a selected period of time.

After the set time has elapsed, the oven switches off automatically.

The cooking duration can be set to a maximum of 6 hours.

- After you have selected the heating function and temperature, touch the ⌚ key once.
The 🕒 icon appears on the display and the hour display starts flashing.
- Use the ▲ and ▼ keys to set the desired number of hours, wait 3 seconds for the minute display to flash, and then use the ▲ and ▼ keys to set the minutes.
- After 3 seconds without any further action, the display will stop flashing and the setting will be confirmed automatically. The operation is started.
- After the set time has elapsed, the heating process is stopped and an alarm signal sounds.
To interrupt the alarm, touch one of the keys ▲, ▼ or 🕒.
If no action is taken, the alarm is automatically stopped after 2 minutes.



Operation, Setting and Use of the Oven

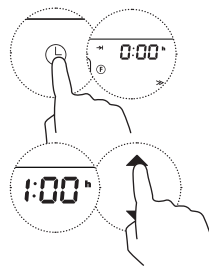
Setting the start time of the operation

For setting a delayed start time of the cooking process. The selected heating function is automatically started after the set time has elapsed.

- After you have selected the heating function and temperature, touch the  key twice until the  icon appears on the display.
- When the hour display starts flashing, use the  and  keys to set the number of hours to the desired start time, wait 3 seconds for the minute display to flash, and use the  and  keys to set the minutes.
- After 3 seconds without further action, the display will stop flashing and the setting will be confirmed automatically.
- After the set time has elapsed, a signal sounds and the heating process is started.

Example:

If the time is set to 1 hour (1:00) at 10:00 a.m., the oven starts to heat automatically at 11:00 a.m

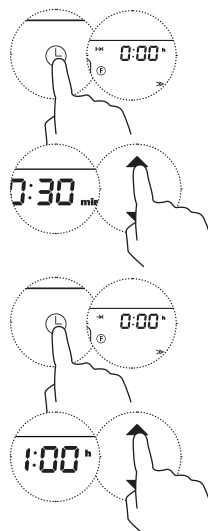


Setting the start time and duration of the cooking time

For setting a delayed start time for a specified period of cooking time.

The selected heating function is automatically started after the set time has elapsed, remains in operation for the set cooking time and switches off automatically after it has elapsed.

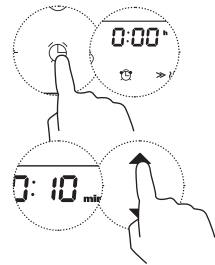
- After you have selected the heating function and temperature, touch the  key until the  icon appears on the display and set the desired duration of cooking time using the  and  keys as described before.
- Now touch the  key several times, until the  icon appears on the display and set the desired operation start time using the  and  keys as described before.
- After the set start time has elapsed, a signal sounds and the cooking process is started. To interrupt the signal, touch one of the keys ,  or . If no action is taken, the alarm is automatically interrupted after 2 minutes.
- After the set time for the cooking time has elapsed, the heating process is stopped and an alarm signal sounds again. To interrupt this, touch one of the keys ,  or . If no action is taken, the alarm is automatically stopped after 2 minutes.



5.6 Setting the alarm function

For setting an alarm signal after a specified time as a reminder, e.g. for inserting the food after preheating or for seasoning or greasing during the cooking time. When the set time has elapsed, only a signal sounds. The heating process is not interrupted.

- After you have selected the heating function and temperature, touch the  key several times, until the  icon appears on the display.
- When the hour display starts flashing, use the  and  keys to set the number of hours to the desired alarm time, wait 3 seconds for the minute display to flash, and use the  and  keys to set the minutes.
- After the set time has elapsed, an alarm will sound. To interrupt it, touch one of the keys ,  or . If no action is taken, the alarm is automatically stopped after 2 minutes. This does not affect the heating process.



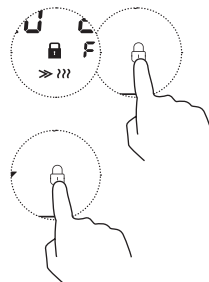
5.7 Key lock (child lock) of the oven

To prevent the appliance from being switched on accidentally or settings from being changed unintentionally, e.g. by children.

When activated, the control panel is locked.

In this state, you can only stop the heating process by touching the On/Off key ① or switch off the oven by holding it down.

- To lock the control panel, touch and hold the  key for 3 seconds until the  icon appears on the display. The control panel is now locked except for the function of the On/Off key ①.
- To unlock the control panel, touch and hold the  key again for 3 seconds. The  icon disappears and you can operate the appliance normally again.



6. Application Recommendations, Guidelines and Tips

6.1 Important notes on use



WARNING!
Risk of burns!

The appliance, as well as accessories and dishes, become very hot during operation and can cause burns! Never touch them when heated and protect yourself, e.g. with oven gloves, to remove anything from the heated cooking chamber!
Be aware that heated liquids can splash!

Always keep children at a safe distance during operation!

Take care that liquids do not get onto heated surfaces! This creates vapour and splashing liquid, which can lead to scalding!
The change in temperature can also damage the appliance!



WARNING!
Fire hazard!

Especially oils, fats, alcohol or food containing them heat up quickly and can easily ignite at very high temperatures! Food can burn, cause harmful smoke or catch fire.
Do not leave the appliance unattended when in use!

Make sure that cooked food, baking paper, food, etc. cannot come into contact with the heating elements or heated surfaces (e.g. by protruding parts, by draughts when the door is opened or because of air circulation in the cooking chamber)
and always keep all appliance parts clean!

In the event of a fire, do not open the appliance door, disconnect the power supply!
Never extinguish burning oil or fat with water!
Carefully smother the flames with a lid, a fire blanket or similar and do not open the appliance door if there is a fire in the cooking chamber!
Have the appliance checked by a suitably qualified specialist before using it again!



Condensation in the cooking chamber during operation

Depending on the quantity and consistency of the food, steam is increasingly produced in the oven, which can lead to condensation, e.g. on the oven door. This cannot be avoided, but does not affect the function. After cooking, do not leave the food in the cooking chamber longer than necessary and, if necessary, dry any residual moisture in the cooking chamber completely after it has cooled down.

Recommendations for healthy cooking

- To preserve the nutritional value of your food as much as possible, do not cook it longer than necessary. Use the timer, for example, to set the optimum cooking time.
- To avoid health risks, take care not to heat the food too much and especially not to heat oil or fat to the point of smoking!



Formation of acrylamide in food and corresponding recommendations for the preparation of food

At high temperatures, acrylamide, which is harmful to health, forms from sugar and protein building blocks in food, especially in potato and cereal products and especially much in the edge layers.

To avoid this as far as possible and to minimise health risks, observe the following guidelines for preparation:

- If necessary, use heat-stable oil or fat.
- Do not choose pieces that are too thin, spread them evenly if necessary and turn the food regularly. Follow the manufacturer's instructions for ready-made products.
- Ensure even heating, keep the temperature in the medium range and avoid heavy browning. Refrain from searing the food.
- Make sure that the food retains a certain moisture content!
- Do not heat the food longer than the cooking point is reached.

Energy-efficient use of the appliance



Your appliance complies with the latest standards and its energy consumption has already been optimised to a large extent technically.

In order to keep energy consumption as low as possible during use additionally, please observe the following instructions:

- Switch the appliance off completely when not in use.

Energy-efficient use of the hob

- Always choose cookware whose size best suits the quantity of food to be cooked.
- To make the best use of the heating power, use a cooking zone that matches the size of your cookware as closely as possible or choose cookware that matches the size of the cooking zone you want to use.
Make sure that the cookware is centred on the cooking zone.
- Make sure the base of the cookware is level, as uneven bases increase energy consumption.
- Place the cookware on the cooking zone before switching on.
- If possible, cover your cookware with a suitable, tight-fitting lid, ideally made of glass, so that you do not have to lift it when looking into it.
When the heat escapes, considerably more energy is consumed.
- Thaw frozen food at room temperature or in the refrigerator before cooking.
- To shorten the cooking time, reduce the amount of liquid and fat. For example, 1-2 cm of water is sufficient to steam potatoes, eggs or vegetables when using a lid.
- If possible, pre-cook cereal products by heating them with the cooking water rather than adding them after it has reached boiling temperature.
This shortens the cooking time and reduces energy consumption.
- Start cooking with a high power setting, turn it down as soon as the food is heated and turn the cooking zone off 5-10 minutes before the end of the cooking time to use the residual heat and save energy.

- To heat several dishes in succession, use the same cooking zone(s) to make use of the residual heat. To do this, look for the residual heat display *H* of the cooking zones.
- When you are no longer using a cooking zone, always switch it off immediately.
- To avoid increased energy consumption due to soiled cooking zones and cooking utensils, always keep them clean.

Energy-efficient use of the oven

- Before switching on, remove any accessories that are not necessary from the cooking chamber, as heating them would consume additional energy.
- To avoid heat loss, make sure that the oven door is always completely closed during operation and do not open it more often than necessary.
- If possible, use dark black finished, coated or enamelled tins, because they absorb the oven heat particularly well.
- Only preheat the oven if this is specified in the recipe or similar or absolutely necessary.
- If you want to heat several dishes, use different shelf levels at the same time with the highest temperature setting required, taking out dishes with lower cooking temperatures earlier.
- When heating up the empty oven, much energy is needed. It can therefore be saved by baking several dishes one after the other energy because the residual heat is used optimally.
- Switch off the oven about 10 minutes before the end of longer baking times to use the residual heat to finish cooking.
- Switch off the oven lighting, when you do not need it.
- To avoid increased energy consumption due to soiling of the cooking chamber or the seal, always keep the appliance clean.

6.2 Notes and recommendations for using the hob

Suitability of the power levels

Power levels	Suitability (examples)
1-2	• Gently heating small amounts of food • Melting chocolate or butter • Heating easily combustible food • Keeping warm
3-4	• Reheating • Simmering / cooking rice / pulses
5-6	• Frying pancakes • Steaming vegetables / fish • Braising
7-8	• Short frying / sautéing • Cooking pasta
9	• Stir-fry • Frying • Boiling soups / water

Note:

The above information is for guidance only and may vary depending on the characteristics of the food and the base of the cookware. In order to determine the optimum setting in case of ambiguity, we recommend that you first select the next lower of the correspondingly indicated power level and then adjust it.

Simmering and cooking rice

- Simmering refers to the cooking process in hot water just below the boiling point, around 85°C and not above 95°C. During this process, only occasional bubbles rise to the surface of the cooking liquid. The gentle cooking method preserves flavours and valuable ingredients. It is particularly suitable for soups and stews, or sauces.
- Some dishes, such as spring rice, may require a higher than the lowest setting to reach the cooking point in the recommended time.

Roasting

For roasting juicy, tasty steaks:

- Leave the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.
- Heat a heavy frying pan.
- Brush both sides of the steak with oil.
Put some oil in the hot pan and place the meat in it.
- Turn the steak only once during roasting.
The exact cooking time depends on the thickness of the meat as well as the desired cooking level and can vary from about 2 to 8 minutes per side. Press on the steak to assess the cooking status: The firmer it feels, the more "cooked through" it is.
- Let the steak rest on a warm plate for a few minutes before serving to allow it to relax and become tender.

Stir-frying and wok dishes

- Choose a flat wok suitable for use with glass ceramics or a large frying pan.
- Have all the ingredients and utensils ready, as this cooking method is comparatively quick.
If you want to prepare large quantities, divide them into several portions.
- Preheat the pan briefly and add about 2 tablespoons of oil.
- Always cook meat first, put it aside and keep it warm.
- Stir-fry the vegetables.
Set the power of the cooking zone to a lower level to a lower level as soon as it is hot but still firm to the bite and add meat and/or sauce if applicable.
- Stir the ingredients gently to ensure that they are heated throughout.
- Serve the dish immediately.

6.3 Recommendations for using the oven

- Only use accessories required for the cooking process and, if possible, original ones, as well as suitable ovenware, which you place in the middle of the grate.
Dark metal dishes are suitable, for example, as they absorb heat better. Bright, shiny surfaces, ceramics or glass reflect the heat and are therefore not well suited.
- Note that the required cooking time and oven temperature depend on many factors, such as cooking quantity / thickness, consistency and quality of the food or the heating function set, and thus can vary considerably.
Therefore, do not rely completely on specifications in recipes or similar.
Keep an eye on the cooking status
and adjust the settings if necessary.
- As a rule, it is not possible to shorten the recommended cooking duration by increasing the temperature (The dish will usually cook faster on the outside than on the inside).
- For cooking on several levels, use a fan-assisted heating function to help distribute the heat evenly in all areas of the cooking chamber.
- Only open the appliance door during cooking if absolutely necessary to keep the oven temperature and, if applicable, the air circulation stable.
- To avoid soiling the cooking chamber with fat splashes, select a cooking temperature of max. 165°C, if possible.
- To check whether a cake, casserole or similar is ready, insert a wooden stick.
If nothing sticks to it when you then pull it out, the dish usually is cooked.

Roasting

- Use top/bottom heat, convection or hot air.
- If possible, use dishes made of enamel, fireproof glass, clay (Roman pot) or cast iron.
For very large roasts, the grate in combination with a deep tray or similar is suitable.
- Note that the roast browns more quickly in open dishes.
Covered, it stays juicy and the cooking space does not get dirty.
- Always ensure that there is sufficient liquid in the frying vessel or the fat pan so that escaping fat and gravy do not burn (odour and smoke formation).
- First place the roast in the roasting pot with the dressing side down and turn it over after half the cooking time.

Grilling and gratinating

- Use one of the heating functions grill, full width grill or grilling / roasting system and preheat the cooking chamber if possible.



CAUTION!

Increased risk of burns during grilling!

Due to the intense heat during grilling, some oven parts are particularly hot!

Take the necessary measures to protect yourself from burns, e.g. by using oven gloves or grill tongs, and keep children away!

- Do not leave the grilling process unattended!
The food can burn quickly due to the intense heat!
- Brush the grate with oil to prevent the food from sticking, place the food on the grate so that it is centred under the grill element and slide a tray or a grease pan filled with a little water underneath to collect roasting juices.
- Turn flat slices only once, larger pieces several times with grill tongs.
- Note that dark meat browns better and faster than light meat from pork or veal.
- Clean the oven and accessories well, especially after grilling, to prevent soil from settling.

Baking

- Use top/bottom heat for dry cakes, bread and sponge cake.
Use only one shelf level and preheat the cooking chamber if possible.
- Use hot air for baking on several levels, as well as for moist cakes and for fruit cakes.
- For moist sheet cakes (e.g. fruit cakes), insert max. 2 trays because of steam formation.
- Note that when baking on several trays, the baking time may vary and one tray may need to be removed from the oven earlier than the other.
- Prepare biscuits of the same thickness and size if possible so that they brown evenly.
- To check the cake / baked product, insert a small skewer towards the end of the recommended cooking time and pull it back.
If no dough sticks to it, the dish is done as a rule.
- To prevent the cake / baked product from collapsing after it has been removed, you can try extending the baking time accordingly and lower the temperature by 10°C if necessary.

Preserving

- Use hot air.
- Use only fresh food and prepare the preserving food and jars as usual.
- Only use commercially available preserving jars with rubber rings and glass lids.
Jars with screw caps or bayonet lids as well as metal jars are unsuitable.
The jars should be the same size and have the same contents.
- For sufficient moisture, fill the deep tray with approx. 1L of water and place the jars in it, so that they do not touch each other.
- Slide the tray with the jars on the lowest slide-in rail of the oven and set the oven to 180°C hot air.
- Watch the preserving until the liquid in the jars starts to bubble.
Then turn off the oven and let the preserves rest for about 30 minutes.

Defrosting

- Use defrost
- Do not cover the defrosting food and spread small pieces evenly so that they do not overlap.
- To drain off liquids, e.g. when defrosting meat, use the grate and insert a baking tray or drip tray underneath.
- Turn and stir the food from time to time during defrosting.
- For defrosting and preparing frozen ready meals, follow the manufacturer's instructions.

Tips for solving cooking problems in the oven

The browning / cooking is uneven.

- Select a lower temperature setting for slower and more even cooking (This may result in a longer cooking time).
- Use the middle slide-in level, especially for top/bottom heat.
- Make sure you use suitable ovenware and accessories (see general recommendations for cooking in the oven).
- For cooking delicate food, preheat the cooking chamber and do not use the rapid heating function.
- When using baking paper, cut it to fit so that it does not hinder heat distribution.
- If possible, do not use aluminium foil, e.g. to collect liquids, so as not to obstruct the air flow and to avoid irritating the temperature sensor by its heat reflection.
- Make sure that all parts of the appliance are clean, especially the door seal.

The top of the dish browns too quickly compared to the underside.

- Use a lower slide-in level.
- Select a heating function with less heat from above or more heat from below.
- Set a lower cooking temperature (This may result in a longer cooking time).
- Use flat ovenware for casseroles and gratins, for example.

The underside of the dish cooks too quickly compared to the top side.

- Use a higher slide-in level.
- Select a heating function with less heat from below or more heat from above.

The back of the dish browns too quickly compared to the front.

- Turn the food 180° halfway through the cooking time.

The dish looks done, but the humidity inside is too high.

- Set a lower cooking temperature
(This may result in a longer cooking time).

The dish is too dry.

- Set a higher cooking temperature
(This may result in a shorter cooking time).

The baked good loses considerable volume.

- Preheat the oven, maintain a stable cooking temperature during cooking and allow the baked dish to cool slowly.
- Follow the recipe instructions, taking into account the sequence of steps and dough texture.
Make sure the ingredients are at room temperature and do not knead or stir the dough too much.

The baked good is much higher in the middle than on the outer edge.

- Do not grease the rim of the springform pan /baking tin and spread the dough slightly up the rim so that the dough can rise evenly.
- Insulate the edge of the baking tin from the outside, e.g. with a baking belt or well-moistened kitchen paper wrapped in aluminium foil.

When cooking on several levels, one tray is darker than the other.

- For multi-level cooking, use a fan-assisted heating function and remove trays one at a time when each is ready.
- Make sure there is sufficient space between the slide-in levels for optimum air circulation.

7. Cleaning and Maintenance of the Appliance



CAUTION!

Risk of electric shock!

To avoid the risk of electric shock, disconnect the appliance from the power supply before any cleaning, maintenance, etc. !

Contact of moisture with live components can cause an electric shock and/or short circuit!

Do not use pressure washers or steam cleaners to clean the appliance!



CAUTION!

Risk of burns!

Contact with hot surfaces or steam can lead to burns!

Switch off the appliance before cleaning and protect yourself accordingly, e.g. with oven gloves if necessary!

Before touching or wetting the appliance surfaces or using non-heat-resistant utensils, allow them to cool down to a safe temperature!

Avoid contact of liquids or moisture with hot surfaces!

This will produce hot steam which can cause scalding and can also damage the appliance due to the temperature change!



ATTENTION!

Risk of damage!

Food and cleaning residues can damage the surfaces of the appliance over time!

Always keep all appliance components clean, as well as the accessories, and remove all cleaning residues immediately!

Always remove burnt and melted stains, especially those containing sugar (such as fruit juice) immediately to prevent them from sticking and becoming impossible to remove!

In particular damage to and soiling of the seal can lead to the appliance door no longer closing properly and to nearby surfaces being damaged by the heat escaping during operation!

Always ensure that the door seal is in perfect condition!

Do not use any aggressive or acidic cleaning agents, scouring agents or abrasive, sharp or pointed utensils for cleaning, except for special hob scrapers for the cooktop! These can damage the appliance surfaces, especially in the area of the controls!

Cleaning residues can damage the surfaces of the appliance! Always remove these immediately and completely.



Notes on cleaning the area of the control panels

The display and control element are firmly integrated or printed on. Do not attempt to remove them for cleaning!

Even a small, possibly barely recognisable film of moisture on the control panels can mean that the sensor keys can no longer be operated or only to a limited extent! Furthermore, soiling of the control panel of the hob may cause the appliance to switch off!

Make sure that the area around the controls as well as your hands are completely clean and dry before switching the appliance back on or operating it!

To keep your appliance looking good and fully functional, take good care of it;
always keep all appliance parts, accessories and utensils clean and, if possible, always remove any stains immediately, as described in the following sections:

7.1 Cleaning the cooktop

Everyday soiling of the glass surface (e.g. fingerprints, non-sugar stains)

- If the hob is still in operation, switch it off and wait until all residual heat displays have turned off.
- Apply some commercial glass ceramic cleaner to the glass while it is still lukewarm (not hot!).
- Clean the glass with a soft cloth.
- Thoroughly clean the cooking surface with clean water and remove all cleaning residues.
- Dry the cooking surface with a clean, soft cloth.

Boiled over, melted, burnt-on food and stains containing sugar or salt on the glass ceramic surface

- Switch off the hob and start cleaning as soon as possible, especially when removing sugary food residues, while the hob is still heated. Protect yourself from burns by wearing oven gloves, for example!
- Use a spatula or a hob scraper for glass ceramics.



CAUTION!

Risk of injury!

Note that the blades of hob scrapers are extremely sharp and can cause injuries!

Exercise appropriate caution when using them and keep them out of the reach of children and pets!

Hold it at an angle of approx. 30° to the hob and scrape the soiling onto a cool part of the hob.

Note: If a crust has already hardened, crush it carefully beforehand.

- Remove the dirt with a dishcloth or paper towel.
- Clean, rinse and dry the glass as described under "Everyday soiling..."

Overcooked food or liquid on the control panel

- Switch off the hob.
- Soak up liquids with a soft cloth.
- Wipe the touch control area with a clean, damp cloth or soft sponge.
- Dry the area completely with a soft cloth.

7.2 Cleaning the appliance front

- To clean the front surfaces, use a soft cloth and a suitable commercial cleaning agent according to the manufacturer's instructions.
- To clean and maintain the stainless steel surfaces, you can use commercially available stainless steel products according to the manufacturer's instructions.
- Then clean thoroughly with clean water, so that all cleaning residues are completely removed and dry all surfaces thoroughly with a soft cloth.

7.3 Cleaning and maintaining the oven door

- Always check the door and rubber seal after operation for moisture, e.g. from condensation, and dry them with a soft cloth if necessary.
- Check the condition of the seal regularly.
If it is damaged, have it replaced by a qualified person before continuing to use the oven.
- For easier cleaning, you can remove the appliance door from as described in the relevant section.
- Use a soft cloth / sponge and suitable commercial detergent for cleaning.



Notes on the door glass

To avoid damage to the door pane and the risk of glass breakage, handle it with particular care and avoid thermal shocks, especially when cleaning it!
For example, never start cleaning it when the glass is heated!
Do not use sharp metal scrapers for cleaning!

7.4 Cleaning the cooking chamber

- To preserve the shine of the enamelled surfaces, clean the cooking chamber after each use if possible.
- The oven is easier to clean when it is still warm to the touch, but it should never be hot.
- For cleaning, remove all removable parts and possibly the appliance door as described in the following sections.
- Wipe out the cooking chamber with a soft cloth using a little rinsing water.
- For stubborn or heavy staining, you can use a commercial oven cleaner according to the manufacturer's instructions. Make sure that no surfaces other than the enamelled surfaces (e.g. heating elements, seal ...) come into contact with this cleaner.
Note: After using the special cleaner, heat the oven to maximum temperature for 15-20 minutes to remove residues in the oven.
- Then clean thoroughly with clear water so that all cleaning residues are completely removed and dry the cooking chamber with a soft cloth.



Steam cleaning

With the following method, you can use water vapour and heat to loosen staining to make cleaning the cooking cabinet much easier:

- Remove accessories such as the baking tray and cooking grate from the cooking chamber.
- Fill about 0.4 litres of water with a little washing-up liquid into an oven tray, fat pan or similar and push it into the cooking chamber at the lowest level.
- Close the appliance door and select bottom heat at 50°C.
- After about 30 minutes, switch off the appliance and for safety, disconnect it from the power supply for cleaning.
- Remove the food residues softened by the evaporated water with a soft cloth.
- In the case of burnt-on soiling, follow the cleaning instructions given previously.

7.5 Cleaning the accessories

- Clean the baking tray(s), cooking grate, etc., as well as the slide-in racks with hot water and a little washing-up liquid.
- For stubborn stains, soak them in hot dishwater and clean them with a cloth or soft brush.
- Clean the telescopic pull-outs from the outside with commercially available cleaning agents. To remove them from the slide-in rack for this purpose, see the corresponding section.
Note: Do not immerse the telescopic pull-outs in liquids, do not clean them in the dishwasher and do not grease them.

8. Removing and attaching appliance parts and accessories

8.1 Removing and attaching the appliance door

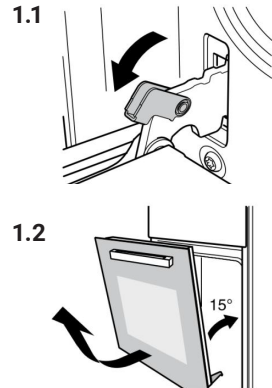
Removing the oven door makes it much easier to access and clean the oven interior.

To do this, proceed as follows:

- Open the door completely.
- Fold the brackets on the two door hinges fully forwards (1.1).
- Hold the door and close it carefully to an opening angle of approx. 15°.
- Then lift the door so that the hinges come off and remove it from the holder (1.2).
- Place the oven door on a soft surface, to protect the handle and front from damage before cleaning.

To reinsert the door, proceed in reverse order to that described above.

- To do this, align the attachment points of the hinges and those of the hinge holders exactly with each other before pushing the door back into its holder.
- Make sure to close the hinged brackets of the hinges completely so that they are not damaged when closing the oven door.



8.2 Removing and inserting the telescopic pull-outs

To remove the telescopic pull-outs from the side racks, proceed for each one as follows:

Removing the telescopic pull-outs

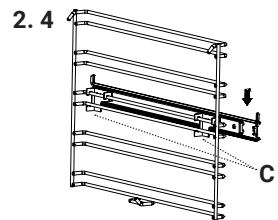
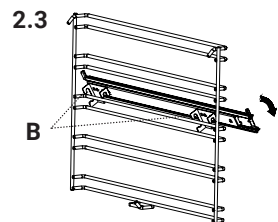
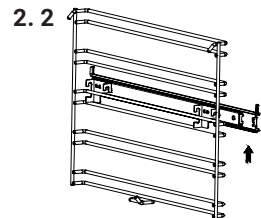
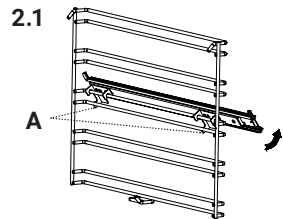
For disassembly on the left side (right side mirror-inverted):

- Press on the hooks of the telescopic pull-out at the points marked **A** until they are released from the slide-in rack and then turn its lower edge slightly counterclockwise / upwards (2.1).
- Lift the telescopic pull-out slightly so that you can remove it from the rack without the hooks getting caught.
- Now you can remove the telescopic pull-out from the oven (2.2).

Fixing the telescopic pull-outs

For mounting on the left side (right side mirror-inverted):

- Place the rail hooks of the telescopic pull-out at the points marked **B** on the upper guide rail of the desired insertion level in the slide-in rack and then turn its upper edge clockwise / downwards (2.3).
- Press the rail hooks of the telescopic pull-out at the points marked **C** on the lower guide rail until they „snap in“ (2.4).
- Before closing the appliance door, make sure that all telescopic pull-outs are fully inserted.



8.3 Removing and inserting the slide-in rail racks

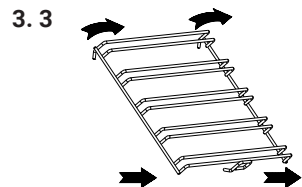
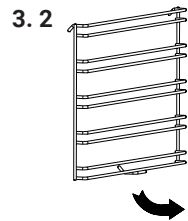
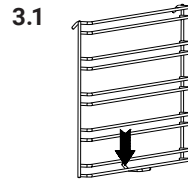
Removing the slide-in racks greatly facilitates access to the inner side walls of the cooking chamber and their cleaning.

To do this, proceed as follows for each side:

- Remove all accessories such as the baking tray(s), cooking grate and telescopic pull-outs.
- Press the rail rack down slightly at the bottom of the clamping point as shown (3.1) and release it from the anchorage.
- Swing the rack away from the cooking chamber wall to an angle of approx. 45° and then lift a bit so that the upper hooks come out of their hooking holes (3.2-3.3).
- During and after removing the rail rack from the cooking chamber, make sure that the hooks and edges do not come into contact with sensitive surfaces so as not to scratch them.

To reinsert the slide-in rails proceed in the reverse order to that described above.

- To do this, insert the rail rack into the cooking chamber in a slightly inclined position, hang the upper hooks downwards into the mounting holes and swing the lower end of the rack towards the cooking chamber wall.
- Press the lowest rack bar slightly downwards at the clamping point and then push it towards the oven inner wall into the holder.
- Make sure that the rail rack clicks into place and is firmly seated.



8.4 Changing the oven lighting

This product contains a light source of energy efficiency class G

To replace the lamp bulb in the cooking chamber, proceed as follows:



CAUTION!

Risk of electric shock!

The lamp bulb socket may be live and cause electric shocks when the bulb is removed. Disconnect the appliance from the power supply before replacing it.

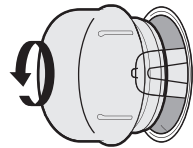
- Turn the glass cover of the oven lamp counterclockwise (4.1).
- Remove the bulb (4.2) and replace it with the same type.



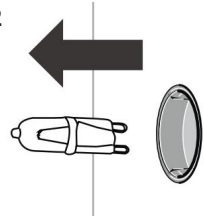
Properties of the oven lighting

- High temperature resistance (up to 300°C)
 - AC 230 V
 - Power: 25 watts
- Screw back the cover glass clockwise and connect the appliance to the mains supply again.

4.1



4.2



9. Troubleshooting



WARNING!
Risk of electric shock, injury and damage!
Do not use the appliance in case of damage or defect!
This can be very dangerous, especially if the cooktop is damaged!
Repairs and modifications are very dangerous for unqualified persons and can cause damage!
Never carry out repairs or modifications to the appliance yourself and do not disassemble it!

The following tables list some of the basic problems that can occur during operation, possible causes and corresponding possible solutions.
This may help you to solve a problem on your own.
If the suggested solutions mentioned above do not solve a problem, contact the customer service or a suitably qualified specialist!

9.1 Problems, possible causes and solutions

Problem	Possible cause	What to do
The appliance cannot be switched on.	No power supply	Make sure that the hob is fully and properly connected to an intact power supply (see relevant chapter).
		Check whether a fuse has tripped or whether there is a power failure in your home or the surrounding area.
The touch control does not respond.	The control panel is locked (display  or ).	Unlock the control panel (see "Key lock / Child lock" in the relevant chapter).
	The appliance is not switched on.	Switch the appliance on.

Problem	Possible cause	What to do
The sensor keys are difficult to operate.	There is moisture or soiling on the control panel	Make sure that the control panel is completely clean and dry. Note that a thin film of moisture may not be visible.
	The keys are not operated correctly.	Operate the sensor keys as described in "... using the touch controls".
Operation does not start.	The settings have not been made completely / correctly.	Make the desired settings as described in the corresponding sections.
The cookware on the cooktop is not heated and the  icon is displayed.	The cookware is not suitable for induction or is not recognised as such.	Follow the relevant instructions under "Suitable cookware ... and its use".
The heating process on the cooktop takes an unusually long time.	Unsuitable cookware is used	
	Fluctuations in the power grid	Fluctuations of as little as 10 volts in the mains supply can lead to a much longer cooking time.
The cooking zones switch off and on during operation	The heating process is carried out in intervals	This is by design and is not a malfunction.
A cooking zone switches off unexpectedly	The auto switch-off of the cooking zone has been activated	Switch the cooking zone on again if necessary. For time cooking zone operation (see auto shut-off table under "Features...").

Troubleshooting

Problem	Possible cause	What to do
The hob switches off unexpectedly.	After switching on, no setting was made for longer than 1 min.	Switch the hob back on and start setting the power of the desired cooking zone within one minute.
	The overheating protection has been triggered.	Make sure that the ventilation paths are not blocked and that the ambient temperature is not too high. Make sure that the cookware does not protrude above the marking of the cooking zones in the direction of the control panel to prevent it from overheating.
	There is a liquid or dirt on the control panel.	Clean and dry the hob, especially the control panel area, then switch it back on.
The hob switches off or on unexpectedly.	The control panel has been touched accidentally.	Take care not to place anything on the control panel and not to drag or wipe anything over it, even when it is switched off. If necessary, switch the hob on / off again and use it as described.
Noise generation during operation	Some appliance components and the cookware can make various noises during operation.	A slight hissing, clicking, humming or crackling noise, as described under "Possible operating noises" are normal and harmless. If the noise is disproportionately loud, send our service team an audio recording.

Problem	Possible cause	What to do
Scratch marks form on the glass surface	Metal abrasion or other soiling may appear like scratches.	Glass ceramic is more abrasion resistant than steel. Abrasion marks caused by this do not represent damage and can be removed with an appropriate cleaning agent as a rule.
	Unsuitable cookware is used.	Use cookware with a clean, even and smooth bottom (see "Suitable cookware and its use").
	Unsuitable cleaning agents or utensils are used.	Only use cleaning agents and utensils suitable for glass surfaces (see cleaning chapter).
Moisture accumulates in the cooking chamber during use.	Condensation during the cooking process	Condensation of steam generated during the cooking process cannot be avoided, but does not affect the function. Dry the cooking chamber after it has cooled down.
The light does not turn on.	The lamp bulb in the oven must be replaced.	Replace the lamp bulb as described in the corresponding section.
The cooking result is not satisfactory.	Unfavourable method of use or settings	Follow the instructions and recommendations described in this manual (See "application recommendations..." in particular).
	The utensils used are not well suited.	Follow the relevant instructions under "Suitable cookware ... and its use".

Troubleshooting

Problem	Possible cause	What to do
A malfunction occurs / An error code is displayed	Fluctuations in the power supply system	Disconnect the appliance from the power supply for at least 12 hours (switch off the fuse) to reset the electronics and then switch it on again. To do this, ensure that the local voltage and frequency match the specifications on the rating plate. If necessary, contact your energy supplier.
	Technical error / Code meaning see following table	Note down the error code, disconnect the appliance from the power supply and contact the customer service or a certified electrician.

9.2 Error codes, meaning and suggested solutions

Error code	Meaning	Suggested solutions
E-	No suitable cookware was identified	Place suitable cookware in the middle of the corresponding cooking zone (see chapter on cookware)
F3 / F4	Error message of the induction coil temperature sensor	Contact the customer service or a certified electrician.
F9 / FA	Error message of the IGBT temperature sensor	
E1 / E2	Abnormal supply voltage	Check the power supply. If it is normal, turn the hob back on.
E3	High temperature of the induction coil temperature sensor	Contact the customer service or a certified electrician.
E5	High temperature of the IGBT temperature sensor	Wait until the hob has cooled down and then switch it on again.

10. Positioning and Installation of the Appliance

10.1 Important notes and installation requirements



WARNING!

Risk of electric shock and injury!

This appliance may only be installed/connected, earthed and commissioned by a certified electrician in accordance with the applicable regulations and standards!

This is very dangerous for unqualified persons!

The appliance must be disconnected from the power supply for installation and other work on the appliance!

Keep children and pets away!



CAUTION!

Risk of injury!

Some parts of the unit can be sharp-edged!
Protect yourself accordingly when handling the appliance, e.g. with work gloves!

The appliance is heavy!
Transport it carefully and, if possible, together with another person!

Before installation

- For installation, all dimensions and spacing instructions in this manual as well as other applicable regulations must be observed and complied with!
- Also observe the instructions in the section "Unpacking and preparing the appliance" before installation!
- Ensure that the electrical safety requirements specified under "Connecting the appliance..." are met.
- At least 2 people are recommended for installation!

Requirements for the installation site



Note on ventilation paths and heat radiation

Proper installation is particularly important for induction appliances, as they have built-in fans for which sufficient space must be provided for the air intake and exhaust ducts.

If this is not the case, the induction hob may not achieve its full performance (leading to longer cooking times, for example) and may even fail due to overheating.

To ensure unrestricted operation, make absolutely sure that the ventilation channels of the appliance cannot be blocked or covered and that good heat radiation from the appliance is guaranteed at all times!

If you are unsure, contact a suitably qualified specialist.

- The room in which the appliance is to be installed should be dry and have effective ventilation in accordance with the applicable technical regulations and standards!
- The appliance can be installed in a kitchen, dining room or living room, for example, but not in wet rooms such as a bathroom or shower room!
- Do not install the appliance in a door area to avoid the risk of people entering the appliance during operation!
- Ensure that the surface intended for the appliance can bear its weight, is level and horizontal and guarantees a high degree of stability!
- The wall at the rear of the appliance must be made of fireproof material.
- The materials of other adjacent and surrounding surfaces, as well as any adhesives used, must be able to withstand a temperature rise of 50°C above room temperature to prevent deformation of the surfaces or detachment of coatings! If you are not sure about this, allow at least 200 mm between the edges of the appliance and the materials in question or protect them with a layer of fireproof material.
- Wall and floor surfaces around the cooking area should be easy to clean (e.g. ceramic tiles).

- The appliance must not be installed in the immediate vicinity of refrigerators, freezers, dishwashers or tumble dryers in order to avoid malfunctions and unnecessarily high energy consumption.
- For installation next to or between kitchen units, the instructions and dimensions given in the following section must be observed and followed!

Distances and installation dimensions

The appliance can be installed free-standing, in a corner or next to or between pieces of furniture that fulfil the aforementioned requirements.

With a standard width of 60 cm, it is designed so that it can be fitted between regular kitchen units that are not higher than the top edge of the appliance.

However, please note the following requirements including the dimensions in the following section:

- Adjacent kitchen units that are higher than the hob surface must be at least 20 cm away from the edge of the hob.
- Make sure that the installation niche is not too small so that the appliance can be easily removed for maintenance work, etc. .
- When installing an extractor fan, the manufacturer's instructions must be observed in addition to the distance specifications in the following section.

Positioning and Installation of the Appliance

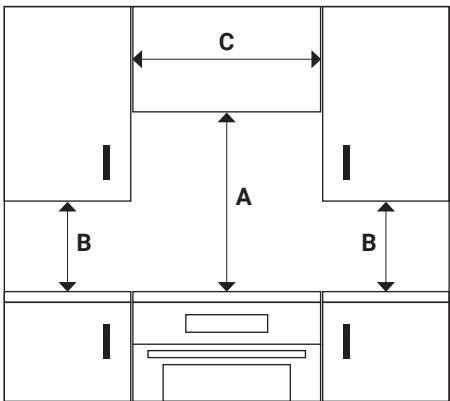
Dimensioned drawings for fitting



Note on verification of dimensional data

To avoid problems after installation preparation, check that the dimensions given match the dimensions on the product exactly.

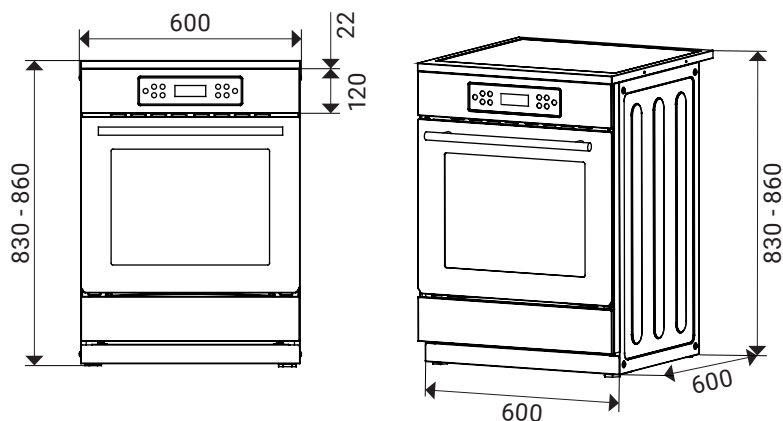
Distance dimensions



A	Distance from the top edge of the appliance	
	to the extractor fan	min. 65 cm
	or to hoods with headroom	min. 50 cm
B	Height clearance of wall units etc.	min. 42 cm
	to the worktop and cooking surface	
C	Width of the installation niche	min. 60 cm + (see corresponding previously mentioned note)

Appliance dimensions

Specifications in mm



10.2 Attaching the levelling feet and horizontal alignment



CAUTION!

Risk of injury!

Some components may be sharp-edged!
Protect yourself from injury during assembly,
e.g. by wearing work gloves!

The appliance must be levelled!

To ensure this, proceed as follows:

- Screw the 4 adjustable feet onto the 4 corners on the underside of the appliance (supplied in the cooking cabinet, packed together with the baking tray).
- Check the horizontal alignment of the appliance from side to side and from front to back, e.g. using a spirit level, and correct this if necessary by adjusting the heights of the levelling feet individually.



ATTENTION!

Risk of damage!

To avoid damage, make sure that the appliance cannot
tip over when adjusting the foot heights!

10.3 Connecting the appliance to the mains



WARNING!

Risk of electric shock!

There is a risk of fatal electric shock if the appliance is connected by unqualified persons!

This appliance may only be installed/connected and earthed by a certified electrician in accordance with the applicable regulations and standards!

To do this, the power supply must be disconnected and the connection diagrams in this section must be observed! The connection sketches in this section must be observed!

No changes may be made to the power supply of the appliance!

Important notes on connection to the mains

- Before installing the appliance, make sure that the local voltage and frequency correspond to the information on the rating plate (information in V and in Hz).
If you are unsure, contact your electricity supplier or a qualified electrician.
- The installer must ensure that an easily accessible all-pole circuit breaker (fuse) with a contact gap of at least 3 mm is integrated into the appliance's circuit, which complies with the applicable regulations and ensures complete disconnection of the appliance from the power supply in an emergency.
The earth wire must not be interrupted by the fuse in the process.
- The grounding cable must be installed so that it is the last to be disconnected if the mains cable's protective device should fail.
- The cable must be laid in such a way that it cannot be kinked, crushed or twisted and cannot come into contact with sharp edges or hot surfaces, including the rear panel of the appliance.
- Do not use multiple plugs, extensions, adapters, reducers or branching devices to connect the appliance to the mains, as these may cause overheating and fire.
- A defective cable may only be replaced by a certified electrician.

Notes and connection sketches for the installer

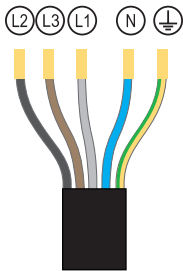


The appliance is **not** suitable for operation with an EU plug!

- The connection cable is not included in the delivery.
The cable cross-section must correspond to the fuse protection!
- The clips marked **C** in the illustrations are included in the delivery.
- In case of uncertainties, contact the customer service.

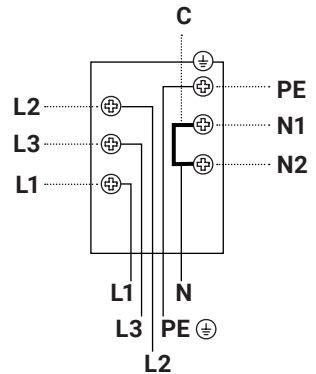
3× 220-240 / 380-415 V, 3~N

16A



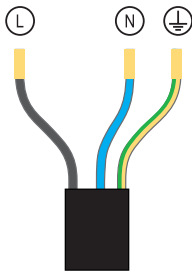
Notes:

Connect
Black on **L2**
Brown on **L3**
Grey on **L1**
Blue to neutral conductor / **N**
Yellow-green on **PE**



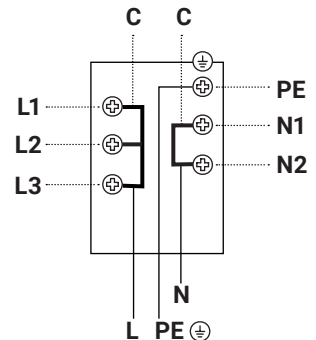
1× 220-240 V, 1~N

40A



Notes:

Connect
Black on **L**
Blue to neutral conductor / **N**
Yellow-green on **PE**

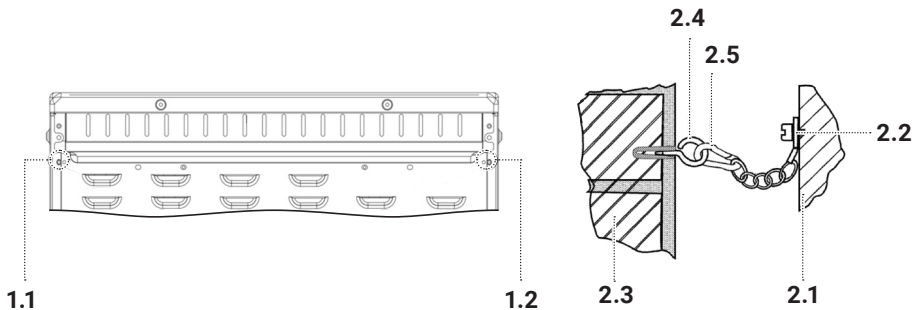


Positioning and Installation of the Appliance

10.4 Wall mounting of the appliance for stabilisation

The appliance must be secured against tipping over at all times!
To ensure this, proceed as follows:

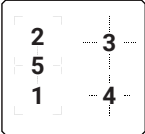
- Remove the two screws from the upper part of the rear panel of the appliance (1.1 / 1.2).
- Now use these to attach the supplied chain elements (2.2) to the rear of the appliance (2.1).
- Attach the supplied eyelets (2.4) with the dowels to the wall in front of which the appliance is to be installed (2.3) so that they are in the immediate vicinity of the chains. Ensure that the eyelets are securely attached and cannot be pulled out.
- Hook the chains into the eyelets (2.5).



11. Technical Data

Model name	SH6313IND
Supplier's name	KKT KOLBE
Power	9360-10450 W
Voltage	220-240 V / 380-415 V 3N~
Appliance dimensions (W×D×H)	60 × 60 × 83~86 cm
Appliance type	Freestanding
Weight	49,6 kg
Number of cooking chambers	1
Cooking chamber 1:	
Heat source	Strom
Volume	70 l
Energy efficiency index (EEI cavity)	94
Energy efficiency class	A
Energy consumption per cycle in conventional mode	0,80 kWh
Energy consumption per cycle in recirculation mode	0,79 kWh

Technical Data

Number of cooking zones	5				
Cooking zones	1	2	3	4	5 (flex zone)
					
Heating type	Induction				
Size of the cooking zones	Ø 18 cm	Ø 18 cm	Ø 21 cm	Ø 16 cm	B: 19 cm T: 39,5 cm
Power	2000 W Booster: 2600 W	1500 W Booster: 2000 W	2000 W Booster: 2600 W	1500 W Booster: 1800 W	2500 W Booster: 2800 W
Measured energy consumption	191.7 Wh	186.7 Wh	185.5 Wh	206.3 Wh	190.0 Wh
Average energy consumption EC _{electric cooking}	193.8 Wh/kg				
Calculation and measurement methods	EN 60350-1: 2016+A1: 2021				

Note on product conformity



Model designation:

SH6313IND
Freestanding cooker

Manufacturer / Distributor:

KKT KOLBE Küchentechnik
GmbH & Co. KG
Ohmstraße 17
D-96175 Pettstadt
www.kolbe.de
info@kolbe.de

For the above-mentioned product, the corresponding
EC Declaration of Conformity is available.

Some of the relevant documents can be viewed and download-
ed from our website under the corresponding product page.
You are welcome to obtain the complete documents
upon written request via the above contact address.

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Jan Kolbe'.

Jan Kolbe
Head of Product Management

KKT Kolbe Customer Service

We are happy to help if you have technical questions or problems with your appliance, or if something should break down.

You can contact our customer service at:

KKT KOLBE customer service



Tel. 0049 9502 667930

Mail: info@kolbe.de

www: www.kolbe.de

→ Further data and documents can be found on our website under "Questions & Answers".

Please have the following information ready:

- Customer number
- Date of the invoice or delivery note
- Appliance type (Model number)
- Serial number

Note:

You will find the 20-digit serial number on the rating label of your appliance or on the outside of the packaging box. If noted, you will also find it on the inner cover of this manual.

KKT Kolbe Küchentechnik GmbH & Co. KG

Ohmstraße 17
96175 Pettstadt
Germany

www.kolbe.de



**Vielen Dank fürs Lesen.
Wir wünschen Ihnen viel Spaß
mit Ihrem Gerät.**

Thanks for reading.
We wish you lots of fun with your appliance.