



**BOSCH**

**Register** your  
new device on  
MyBosch now and  
get free benefits:  
[bosch-home.com/  
welcome](https://bosch-home.com/welcome)



# Einbaubackofen

**HBG.78B.3**

**[de]**    Gebrauchs- und Montageanleitung





# Inhaltsverzeichnis

## GEBRAUCHSANLEITUNG

|    |   |    |      |                                  |    |
|----|---|----|------|----------------------------------|----|
| 1  | Sicherheit .....                              | 2  | 13   | Grundeinstellungen .....         | 15 |
| 2  | Sachschäden vermeiden .....                   | 5  | 14   | Reinigen und Pflegen .....       | 16 |
| 3  | Umweltschutz und Sparen .....                 | 5  | 15   | Pyrolyse .....                   | 18 |
| 4  | Kennenlernen .....                            | 6  | 16   | Reinigungsunterstützung .....    | 19 |
| 5  | Zubehör .....                                 | 8  | 17   | Gerätetür .....                  | 20 |
| 6  | Vor dem ersten Gebrauch .....                 | 9  | 18   | Gestelle .....                   | 23 |
| 7  | Grundlegende Bedienung .....                  | 10 | 19   | Störungen beheben .....          | 23 |
| 8  | Schnellaufheizen .....                        | 10 | 20   | Entsorgen .....                  | 25 |
| 9  | Zeitfunktionen .....                          | 11 | 21   | Kundendienst .....               | 26 |
| 10 | Programme .....                               | 12 | 22   | So gelingt's .....               | 26 |
| 11 | Kindersicherung .....                         | 15 | 23   | <b>MONTAGEANLEITUNG</b> .....    | 31 |
| 12 | Warmhalten über einen längeren Zeitraum ..... | 15 | 23.1 | Allgemeine Montagehinweise ..... | 31 |

## 1 Sicherheit

Beachten Sie die nachfolgenden Sicherheitshinweise.

### 1.1 Allgemeine Hinweise

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig.
- Bewahren Sie die Anleitung sowie die Produktinformationen für einen späteren Gebrauch oder Nachbesitzer auf.
- Schließen Sie das Gerät bei einem Transportschaden nicht an.

### 1.2 Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät ist nur für den Einbau bestimmt. Spezielle Montageanleitung beachten. Nur konzessioniertes Fachpersonal darf Geräte ohne Stecker anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie.

Verwenden Sie das Gerät nur:

- um Speisen und Getränke zuzubereiten.
- im privaten Haushalt und in geschlossenen Räumen des häuslichen Umfelds.
- bis zu einer Höhe von 4000 m über dem Meeresspiegel.

Verwenden Sie das Gerät nicht:

- mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernbedienung.

### 1.3 Einschränkung des Nutzerkreises

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 15 Jahre und älter und werden beaufsichtigt. Kinder jünger als 8 Jahre vom Gerät und der Anschlussleitung fernhalten.

### 1.4 Sicherer Gebrauch

Zubehör immer richtig herum in den Garraum schieben.

→ "Zubehör", Seite 8

**⚠ WARNUNG – Brandgefahr!**

Im Garraum gelagerte, brennbare Gegenstände können sich entzünden.

- ▶ Nie brennbare Gegenstände im Garraum aufbewahren.
- ▶ Wenn Rauch abgegeben wird, ist das Gerät abzuschalten oder der Stecker zu ziehen und die Tür geschlossen zu halten, um eventuell auftretende Flammen zu ersticken.

Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich entzünden.

- ▶ Vor dem Betrieb grobe Verschmutzungen aus dem Garraum, von den Heizelementen und vom Zubehör entfernen.

Beim Öffnen der Gerätetür entsteht ein Luftzug. Backpapier kann die Heizelemente berühren und sich entzünden.

- ▶ Nie Backpapier beim Vorheizen und während des Garens unbefestigt auf das Zubehör legen.
- ▶ Backpapier immer passend zuschneiden und mit einem Geschirr oder einer Backform beschweren.

**⚠ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!**

Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß.

- ▶ Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden.
- ▶ Junge Kinder, jünger als 8 Jahre, müssen ferngehalten werden.

Zubehör oder Geschirr wird sehr heiß.

- ▶ Heißes Zubehör oder Geschirr immer mit Topflappen aus dem Garraum nehmen.

Alkoholdämpfe können sich im heißen Garraum entzünden. Die Gerätetür kann aufspringen. Heiße Dämpfe und Stichflammen können austreten.

- ▶ Nur kleine Mengen hochprozentiger Getränke in Speisen verwenden.
- ▶ Keine Spirituosen ( $\geq 15\%$  vol.) im unverdünnten Zustand (z. B. für das Auf- oder Übergießen von Speisen) erhitzen.
- ▶ Gerätetür vorsichtig öffnen.

**⚠ WARNUNG – Verbrühungsgefahr!**

Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß.

- ▶ Nie die heißen Teile berühren.
- ▶ Kinder fernhalten.

Beim Öffnen der Gerätetür kann heißer Dampf entweichen. Dampf ist je nach Temperatur nicht sichtbar.

- ▶ Gerätetür vorsichtig öffnen.
- ▶ Kinder fernhalten.

Durch Wasser im heißen Garraum kann heißer Wasserdampf entstehen.

- ▶ Nie Wasser in den heißen Garraum gießen.

**⚠ WARNUNG – Verletzungsgefahr!**

Zerkratztes Glas der Gerätetür kann zerspringen.

- ▶ Keine scharfen abrasiven Reiniger oder scharfen Metallschaber für die Reinigung des Glases der Backofentür benutzen, da sie die Oberfläche zerkratzen können.

Das Gerät und seine berührbaren Teile können scharfkantig sein.

- ▶ Vorsicht bei Handhabung und Reinigung.
- ▶ Wenn möglich Schutzhandschuhe tragen.

Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür und Sie können sich klemmen.

- ▶ Nicht in den Bereich der Scharniere greifen. Bauteile innerhalb der Gerätetür können scharfkantig sein.

- ▶ Schutzhandschuhe tragen.

Alkoholdämpfe können sich im heißen Garraum entzünden und die Gerätetür aufspringen und ggf. abfallen. Die Türscheiben können zerspringen und splintern.

→ *"Sachschäden vermeiden", Seite 5*

- ▶ Nur kleine Mengen hochprozentiger Getränke in Speisen verwenden.
- ▶ Keine Spirituosen ( $\geq 15\%$  vol.) im unverdünnten Zustand (z. B. für das Auf- oder Übergießen von Speisen) erhitzen.
- ▶ Gerätetür vorsichtig öffnen.

**⚠ WARNUNG – Stromschlaggefahr!**

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

- ▶ Nur dafür geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▶ Nur Original-Ersatzteile dürfen zur Reparatur des Geräts verwendet werden.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung oder die Geräteanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch eine besondere Netzanschlussleitung oder besondere Geräteanschlussleitung ersetzt werden, die beim Hersteller oder bei seinem Kundendienst erhältlich ist.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch geschultes Fachpersonal ersetzt werden.

Eine beschädigte Isolierung der Netzanschlussleitung ist gefährlich.

- ▶ Nie die Netzanschlussleitung mit heißen Geräteteilen oder Wärmequellen in Kontakt bringen.

- ▶ Nie die Netzanschlussleitung mit scharfen Spitzen oder Kanten in Kontakt bringen.
- ▶ Nie die Netzanschlussleitung knicken, quetschen oder verändern.

Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen.

- ▶ Keinen Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger verwenden, um das Gerät zu reinigen. Ein beschädigtes Gerät oder eine beschädigte Netzanschlussleitung ist gefährlich.
- ▶ Nie ein beschädigtes Gerät betreiben.
- ▶ Nie an der Netzanschlussleitung ziehen, um das Gerät vom Stromnetz zu trennen. Immer am Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen.

- ▶ Wenn das Gerät oder die Netzanschlussleitung beschädigt ist, sofort den Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen oder die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.

- ▶ Den Kundendienst rufen. → *Seite 26*

Nach der Installation des Geräts dürfen die Öffnungen an der Geräterückwand für Kinder nicht zugänglich sein.

- ▶ Spezielle Montageanleitung beachten.

#### **⚠ WARNUNG – Erstickungsgefahr!**

Kinder können sich Verpackungsmaterial über den Kopf ziehen oder sich darin einwickeln und ersticken.

- ▶ Verpackungsmaterial von Kindern fernhalten.
- ▶ Kinder nicht mit Verpackungsmaterial spielen lassen.

Kinder können Kleinteile einatmen oder verschlucken und dadurch ersticken.

- ▶ Kleinteile von Kindern fernhalten.
- ▶ Kinder nicht mit Kleinteilen spielen lassen.

### **1.5 Halogenlampe**

#### **⚠ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!**

Garraumlampen werden sehr heiß. Auch einige Zeit nach dem Ausschalten besteht noch Verbrennungsgefahr.

- ▶ Glasabdeckung nicht berühren.
- ▶ Beim Reinigen Hautkontakt vermeiden.

#### **⚠ WARNUNG – Stromschlaggefahr!**

Beim Auswechseln der Lampe stehen die Kontakte der Lampenfassung unter Spannung.

- ▶ Vor dem Auswechseln der Lampe sicherstellen, dass das Gerät abgeschaltet ist, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- ▶ Zusätzlich Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.

### **1.6 Reinigungsfunktion**

#### **⚠ WARNUNG – Brandgefahr!**

Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich während der Reinigungsfunktion entzünden.

- ▶ Vor jedem Starten der Reinigungsfunktion grobe Verschmutzungen aus dem Garraum entfernen.
- ▶ Nie Zubehör mitreinigen.

Das Gerät wird während der Reinigungsfunktion außen sehr heiß.

- ▶ Nie brennbare Gegenstände, wie z. B. Geschirrtücher, an den Türgriff hängen.
- ▶ Vorderseite des Geräts frei halten.
- ▶ Kinder fernhalten.

Bei beschädigter Türdichtung entweicht große Hitze im Bereich der Tür.

- ▶ Die Dichtung nicht scheuern und nicht abnehmen.
- ▶ Nie das Gerät mit beschädigter Dichtung oder ohne Dichtung betreiben.

#### **⚠ WARNUNG – Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!**

Das Gerät wird während der Reinigungsfunktion sehr heiß. Die Antihaftbeschichtung von Blechen und Formen wird zerstört und es entstehen giftige Gase.

- ▶ Nie antihaftbeschichtete Bleche und Formen bei der Reinigungsfunktion mitreinigen.
- ▶ Nie Zubehör mitreinigen.

#### **⚠ WARNUNG – Gefahr von Gesundheitsschäden!**

Die Reinigungsfunktion heizt den Garraum auf eine sehr hohe Temperatur, sodass Rückstände vom Braten, Grillen und Backen verbrennen. Dabei werden Dämpfe freigesetzt, die zu Reizungen der Schleimhäute führen können.

- ▶ Während der Reinigungsfunktion die Küche ausgiebig lüften.
- ▶ Nicht längere Zeit im Raum aufhalten.
- ▶ Kinder und Haustiere fernhalten.

#### **⚠ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!**

Der Garraum wird während der Reinigungsfunktion sehr heiß.

- ▶ Nie die Gerätetür öffnen.
- ▶ Das Gerät abkühlen lassen.
- ▶ Kinder fernhalten.

**⚠** Das Gerät wird während der Reinigungsfunktion außen sehr heiß.

- ▶ Nie die Gerätetür berühren.
- ▶ Das Gerät abkühlen lassen.
- ▶ Kinder fernhalten.

## 2 Sachschäden vermeiden

### 2.1 Generell

#### ACHTUNG

Alkoholdämpfe können sich im heißen Garraum entzünden und zu einer dauerhaften Beschädigung am Gerät führen. Durch Verpuffung kann die Gerätetür aufspringen und ggf. abfallen. Die Türscheiben können zerspringen und splintern. Durch entstehenden Unterdruck kann sich der Garraum nach innen stark verformen.

- ▶ Keine Spirituosen ( $\geq 15\%$  vol.) im unverdünnten Zustand (z. B. für das Auf- oder Übergießen von Speisen) erhitzen.

Wasser auf dem Garraumboden bei Betrieb des Geräts mit Temperaturen über  $120\text{ }^{\circ}\text{C}$  verursacht Emailschäden.

- ▶ Wenn Wasser auf dem Garraumboden steht, keinen Betrieb starten.
- ▶ Wasser vom Garraumboden vor dem Betrieb aufwischen.

Gegenstände auf dem Garraumboden bei über  $50\text{ }^{\circ}\text{C}$  verursachen einen Wärmestau. Die Back- und Bratzeiten stimmen nicht mehr und das Email wird beschädigt.

- ▶ Auf den Garraumboden weder Zubehör, noch Backpapier oder Folie, egal welcher Art, legen.
- ▶ Geschirr nur auf den Garraumboden stellen, wenn eine Temperatur unter  $50\text{ }^{\circ}\text{C}$  eingestellt ist.

Wenn sich Wasser im heißen Garraum befindet, entsteht Wasserdampf. Durch den Temperaturwechsel können Schäden entstehen.

- ▶ Nie Wasser in den heißen Garraum gießen.
- ▶ Nie Geschirr mit Wasser auf den Garraumboden stellen.

Feuchtigkeit über längere Zeit im Garraum führt zu Korrosion.

- ▶ Nach dem Benutzen den Garraum trocknen lassen.

- ▶ Keine feuchten Lebensmittel längere Zeit im geschlossenen Garraum aufbewahren.
  - ▶ Keine Speisen im Garraum lagern.
  - ▶ Nichts in die Gerätetür einklemmen.
- Obstsafte, der vom Backblech tropft, hinterlässt Flecken, die nicht mehr entfernt werden können.
- ▶ Das Backblech bei sehr saftigem Obstkuchen nicht zu üppig belegen.
  - ▶ Wenn möglich, die tiefere Universalpfanne verwenden.

Backofenreiniger im warmen Garraum beschädigt das Email.

- ▶ Nie Backofenreiniger im warmen Garraum verwenden.
- ▶ Vor dem nächsten Aufheizen Rückstände aus dem Garraum und von der Gerätetür vollständig entfernen.

Wenn die Dichtung stark verschmutzt ist, schließt die Gerätetür bei Betrieb nicht mehr richtig. Die angrenzenden Möbelfronten können beschädigt werden.

- ▶ Dichtung immer sauber halten.
- ▶ Nie das Gerät mit beschädigter Dichtung oder ohne Dichtung betreiben.

Durch Benutzung der Gerätetür als Sitz- oder Ablagefläche kann die Gerätetür beschädigt werden.

- ▶ Nicht auf die Gerätetür stellen, setzen, daran hängen oder abstützen.
- ▶ Kein Geschirr oder Zubehör auf der Gerätetür abstellen.

Je nach Gerätetyp kann Zubehör die Türscheibe beim Schließen der Gerätetür zerkratzen.

- ▶ Zubehör immer bis zum Anschlag in den Garraum schieben.

Durch Aluminiumfolie an der Türscheibe können dauerhafte Verfärbungen entstehen.

- ▶ Aluminiumfolie im Garraum darf nicht in Kontakt mit der Türscheibe kommen.

## 3 Umweltschutz und Sparen

### 3.1 Verpackung entsorgen

Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar.

- ▶ Die einzelnen Bestandteile getrennt nach Sorten entsorgen.

### 3.2 Energie sparen

Wenn Sie diese Hinweise beachten, verbraucht Ihr Gerät weniger Strom.

Das Gerät nur vorheizen, wenn das Rezept oder die Einstellempfehlungen das vorgeben.

→ *"So gelingt's", Seite 26*

- ✓ Wenn Sie das Gerät nicht vorheizen, sparen Sie bis zu 20% Energie.

Dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen verwenden.

- ✓ Diese Backformen nehmen die Hitze besonders gut auf.

Die Gerätetür im Betrieb möglichst selten öffnen.

- ✓ Die Temperatur im Garraum bleibt erhalten und das Gerät muss nicht nachheizen.

Mehrere Speisen direkt hintereinander oder parallel backen.

- ✓ Der Garraum ist nach dem ersten Backen erwärmt. Dadurch verkürzt sich die Backzeit für die nachfolgenden Kuchen.

Bei längeren Garzeiten das Gerät 10 Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten.

- ✓ Die Restwärme reicht, um das Gericht fertig zu garen.

Nicht genutztes Zubehör aus dem Garraum entfernen.

- ✓ Überflüssige Zubehöerteile müssen nicht erhitzt werden.

Tiefgefrorene Speisen vor der Zubereitung auftauen lassen.

- ✓ Die Energie zum Auftauen der Speisen wird gespart.

**Hinweis:** Gemäß EU Ökodesign Richtlinie 2023/826 liegt beim vorliegenden Gerät im ausgeschalteten Zustand ein anderer Zustand vor. Dieser wird im Folgenden als Stromsparmodes bezeichnet. Auch während die Hauptfunktion nicht aktiv ist, benötigt das Gerät Energie zur:

- Detektion der Betätigung der Sensortasten

- Überwachung der Türöffnung
- Bearbeitung der Uhrzeit (ohne Anzeige)

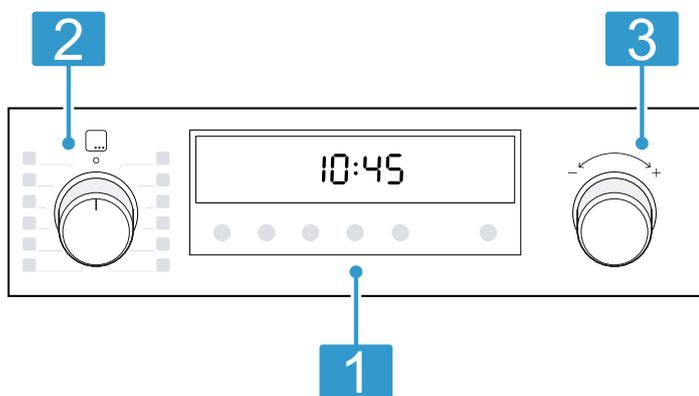
Definitionsgemäß liegt also weder ein „Aus-“ noch ein „Bereitschaftszustand“ vor, weshalb die Bezeichnung Stromsparmodes verwendet wird. Zur Messung des Stromsparmodes ist die EN IEC 60350-1:2023 heranzuziehen.

## 4 Kennenlernen

### 4.1 Bedienelemente

Über das Bedienfeld stellen Sie alle Funktionen Ihres Geräts ein und erhalten Informationen zum Betriebszustand.

**Hinweis:** Je nach Gerätetyp können Einzelheiten im Bild abweichen, z. B. Farbe und Form.



#### Tasten und Display

Die Tasten sind berührungsempfindliche Flächen. Um eine Funktion zu wählen, nur leicht auf das entsprechende Feld drücken.

1

Das Display zeigt Symbole aktiver Funktionen und die Zeitfunktionen an.

→ "Tasten und Display", Seite 6

#### Funktionswähler

Mit dem Funktionswähler stellen Sie die Heizarten und weitere Funktionen ein.

2

Den Funktionswähler können Sie aus der Nullstellung o heraus nach rechts und links drehen.

Je nach Gerätetyp ist der Funktionswähler versenkbar. Zum Einrasten oder Ausrasten in der Nullstellung o auf den Funktionswähler drücken.

→ "Heizarten und Funktionen", Seite 7

#### Temperaturwähler

Mit dem Temperaturwähler stellen Sie die Temperatur zur Heizart ein und wählen Einstellungen für weitere Funktionen.

3

Den Temperaturwähler können Sie nach rechts und links drehen, er hat keine Nullstellung.

Je nach Gerätetyp ist der Temperaturwähler versenkbar. Zum Einrasten oder Ausrasten auf den Temperaturwähler drücken.

→ "Temperatur und Einstellstufen", Seite 7

### 4.2 Tasten und Display

Mit den Tasten können Sie verschiedene Funktionen Ihres Geräts einstellen. Im Display sehen Sie die Einstellungen.

Wenn eine Funktion aktiv ist, leuchtet das entsprechende Symbol im Display. Das Uhrzeitsymbol ☹ leuchtet nur, wenn Sie die Uhrzeit ändern.

| Symbol | Funktion   |
|--------|--|
| ☹      | Uhrzeit ☹, Wecker ⌚, Dauer ⌚ und Ende ⌚ wählen.<br>Um die einzelnen Zeitfunktionen zu wählen, mehrfach auf die Taste ☹ drücken.<br>Zu welcher Funktion die Einstellung im Display angezeigt wird, zeigt der rote Balken über oder unter dem jeweiligen Symbol.<br>→ "Zeitfunktionen", Seite 11 |
| -      | Einstellwerte verringern.  |
| +      | Einstellwerte erhöhen.   |
| ☹      | Beleuchtung im Garraum einschalten und ausschalten.<br>→ "Beleuchtung", Seite 8  |
| ☹☹☹    | Garraum ohne Zubehör schnell vorheizen.<br>→ "Schnellaufheizen", Seite 10  |
| ☹☹☹☹   | Um die Kindersicherung zu aktivieren oder zu deaktivieren, ca. 3 Sekunden gedrückt halten.<br>→ "Kindersicherung", Seite 15  |

☹

Uhrzeit ☹, Wecker ⌚, Dauer ⌚ und Ende ⌚ wählen.

Um die einzelnen Zeitfunktionen zu wählen, mehrfach auf die Taste ☹ drücken.

Zu welcher Funktion die Einstellung im Display angezeigt wird, zeigt der rote Balken über oder unter dem jeweiligen Symbol.

→ "Zeitfunktionen", Seite 11

-

Einstellwerte verringern.

+

Einstellwerte erhöhen.

☹

Beleuchtung im Garraum einschalten und ausschalten.

→ "Beleuchtung", Seite 8

☹☹☹

Garraum ohne Zubehör schnell vorheizen.

→ "Schnellaufheizen", Seite 10

☹☹☹☹

Um die Kindersicherung zu aktivieren oder zu deaktivieren, ca. 3 Sekunden gedrückt halten.

→ "Kindersicherung", Seite 15

## 4.3 Heizarten und Funktionen

Damit Sie immer die passende Heizart für Ihre Speise finden, erklären wir Ihnen die Unterschiede und Anwendungsbereiche.

Wenn Sie eine Heizart wählen, schlägt Ihnen das Gerät eine passende Temperatur oder Stufe vor. Sie können die Werte übernehmen oder im angegebenen Bereich ändern.

| Symbol   | Heizart   | Verwendung und Funktionsweise  |
|--|---|--|
|    | 3D Heißluft<br>30 - 275 °C  | Auf einer oder mehreren Ebenen backen oder braten.<br>Der Ventilator verteilt die Hitze des Ringheizkörpers in der Rückwand gleichmäßig im Garraum.  |
|    | Sanfte Heißluft<br>125 - 275 °C   | Ausgewählte Speisen ohne Vorheizen auf einer Ebene schonend garen.<br>Der Ventilator verteilt die Hitze des Ringheizkörpers in der Rückwand gleichmäßig im Garraum.<br>Das Gargut wird phasenweise mit Restwärme zubereitet. Während des Garens die Gerätetür geschlossen halten. Wenn Sie die Gerätetür auch nur kurz öffnen, heizt das Gerät danach ohne Restwärmenutzung weiter.<br>Diese Heizart wird zur Ermittlung des Energieverbrauchs im Umluftmodus und der Energie-Effizienzklasse verwendet. |
|    | Pizzastufe<br>30 - 275 °C   | Pizza oder Speisen zubereiten, die viel Wärme von unten benötigen.<br>Der untere Heizkörper und der Ringheizkörper in der Rückwand heizen.   |
|    | Auftauen<br>30 - 60 °C  | Gefrorene Speisen schonend auftauen.   |
|    | Unterhitze<br>30 - 250 °C   | Speisen nachbacken oder im Wasserbad garen.<br>Die Hitze kommt von unten.  |
|    | Sanftgaren<br>70 - 120 °C   | Angebratene, zarte Fleischstücke in offenem Geschirr schonend und langsam garen.<br>Die Hitze kommt bei geringer Temperatur gleichmäßig von oben und unten.  |
|  | Grill, große Fläche<br>Grillstufen:<br>1 = schwach<br>2 = mittel<br>3 = stark | Flaches Grillgut grillen, wie Gemüse, Würstchen oder Toast. Speisen gratinieren.<br>Die ganze Fläche unter dem Grillheizkörper wird heiß.  |
|  | Umluftgrillen<br>30 - 275 °C  | Geflügel, ganze Fische oder größere Fleischstücke braten.<br>Der Grillheizkörper und der Ventilator schalten sich abwechselnd ein und aus.<br>Der Ventilator wirbelt die heiße Luft um die Speise.   |
|  | Air Fry<br>30 - 275 °C  | Knuspriges Garen auf einer Ebene mit wenig Fett. Besonders geeignet für üblicherweise in Öl frittierte Speisen, z. B. Pommes frites.   |
|  | Ober-/Unterhitze<br>30 - 275 °C   | Auf einer Ebene traditionell backen oder braten. Die Heizart ist besonders geeignet für Kuchen mit saftigem Belag.<br>Die Hitze kommt gleichmäßig von oben und unten.<br>Diese Heizart wird zur Ermittlung des Energieverbrauchs im konventionellen Modus verwendet.   |

## Weitere Funktionen

Hier finden Sie eine Übersicht über weitere Funktionen am Funktionswählers oder im Menü Ihres Geräts.

| Symbol   | Funktion  | Verwendung  |
|--|-----------|---|
|  | Programme | Programmierte Einstellwerte für verschiedene Speisen verwenden.<br>→ "Programme", Seite 12                |
|  | Pyrolyse  | Die Reinigungsfunktion einstellen, die den Garraum nahezu selbstständig reinigt<br>→ "Pyrolyse", Seite 18 |

## 4.4 Temperatur und Einstellstufen

Zu den Heizarten und Funktionen gibt es verschiedene Einstellungen.

Die Einstellungen erscheinen im Display.

Bis 100 °C ist die Temperatur in 1-Grad-Schritten einstellbar, darüber in 5-Grad-Schritten.

**Hinweis:** Bei der Einstellung Grillstufe 3 senkt das Gerät nach ca. 20 Minuten auf Grillstufe 1 ab.

## Aufheizanzeige

Das Gerät zeigt Ihnen an, wenn es heizt.

Die Linie unten im Display füllt sich von links nach rechts rot, je weiter der Garraum aufgeheizt ist.

Wenn Sie vorheizen, ist der optimale Zeitpunkt zum Einschleichen Ihrer Speise erreicht, sobald die Linie durchgehend rot gefüllt ist.

**Hinweise**

- Die Aufheizanzeige füllt sich nur bei Heizarten, bei denen eine Temperatur eingestellt wird. Bei Grillstufen z. B. ist die Aufheizanzeige sofort gefüllt.
- Wenn beim Start eines Betriebs die Temperatur im Garraum zu hoch ist, erscheint bei einigen Heizarten ein *h* im Display. Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen. Danach den Betrieb erneut starten.

**Restwärmeanzeige**

Wenn Sie das Gerät ausschalten, zeigt die Linie im Display die Restwärme im Garraum an. Je weiter die Temperatur im Garraum sinkt, desto weniger ist die Linie gefüllt.

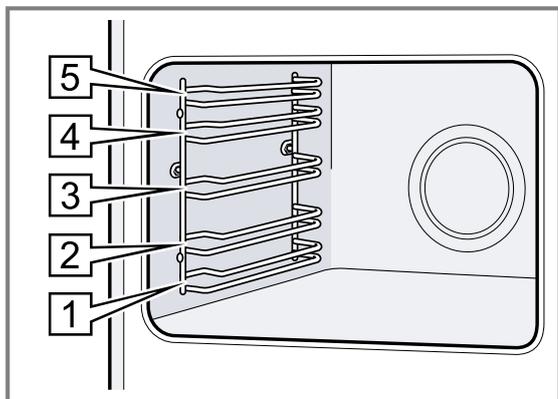
**Hinweis:** Durch thermische Trägheit kann sich die angezeigte Temperatur von der tatsächlichen Temperatur im Garraum etwas unterscheiden.

**4.5 Garraum**

Funktionen im Garraum erleichtern den Betrieb Ihres Geräts.

**Gestelle**

In die Gestelle im Garraum können Sie Zubehör in unterschiedliche Höhen einschieben. Ihr Gerät hat 5 Einschubhöhen. Die Einschubhöhen werden von unten nach oben gezählt. Die Gestelle können Sie, z. B. zum Reinigen, aushängen.  
→ "Gestelle", Seite 23



**Beleuchtung**

Die Backofenlampe leuchtet den Garraum aus. Bei den meisten Heizarten und Funktionen ist die Beleuchtung während des Betriebs an. Beim Beenden des Betriebs schaltet sich die Beleuchtung aus. Mit der Taste können Sie die Beleuchtung ohne Heizung einschalten.

**Kühlgebläse**

Das Kühlgebläse schaltet sich während des Betriebs automatisch ein. Die Luft entweicht über der Tür. Das Gerät erkennt erhöhte Feuchtigkeit im Garraum. Um die Feuchtigkeit zu regulieren, können die Intensität und das Betriebsgeräusch des Kühlgebläses variieren.

**ACHTUNG**

Das Abdecken der Lüftungsschlitze verursacht ein Überhitzen des Geräts.  
► Lüftungsschlitze nicht abdecken.

Um das Gerät abzukühlen und um Restfeuchte aus dem Garraum zu entfernen, läuft das Kühlgebläse nach dem Betrieb eine bestimmte Zeit nach.

**Hinweis:** Die Nachlaufzeit können Sie in den Grundeinstellungen ändern. Wenn Sie häufig sehr feuchte Speisen zubereiten oder im Garraum warmhalten, stellen Sie eine längere Nachlaufzeit ein.  
→ "Grundeinstellungen", Seite 15

**Gerätetür**

Wenn Sie die Gerätetür im laufenden Betrieb öffnen, läuft der Betrieb weiter.

**5 Zubehör**

Verwenden Sie Originalzubehör. Es ist auf Ihr Gerät abgestimmt.

**Hinweis:** Wenn das Zubehör heiß wird, kann es sich verformen. Die Verformung hat keinen Einfluss auf die Funktion. Wenn das Zubehör abkühlt, verschwindet die Verformung.

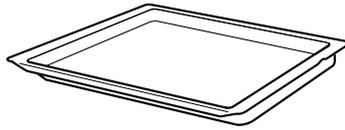
Je nach Gerätetyp kann das mitgelieferte Zubehör unterschiedlich sein.

| Zubehör | Verwendung  |
|---------|---|
| Rost    | <ul style="list-style-type: none"> <li>Kuchenformen</li> <li>Auflaufformen</li> <li>Geschirr</li> <li>Fleisch, z. B. Braten oder Grillstücke</li> <li>Tiefkühlgerichte</li> </ul> |

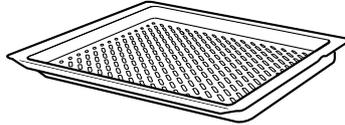


**Zubehör**

Universalpfanne

**Verwendung**

- Saftige Kuchen
  - Gebäck
  - Brot
  - Große Braten
  - Tiefkühlgerichte
  - Abtropfende Flüssigkeiten auffangen, z. B. Fett beim Grillen auf dem Rost.
- 
- Speisen knusprig backen, die üblicherweise in Öl frittiert werden, z. B.: Pommes frites.
  - Speisen grillen.

Air Fry & Grillblech, email-  
liert gelocht**5.1 Rastfunktion**

Die Rastfunktion verhindert das Kippen des Zubehörs beim Herausziehen.

Sie können das Zubehör etwa bis zur Hälfte herausziehen, bis es einrastet. Der Kippschutz funktioniert nur, wenn Sie das Zubehör richtig in den Garraum einschieben.

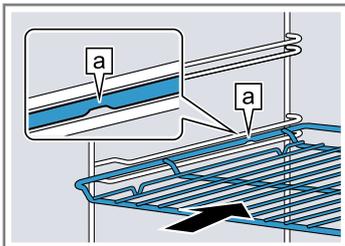
**5.2 Zubehör in den Garraum schieben**

Das Zubehör immer richtig herum in den Garraum schieben. Nur so kann das Zubehör ohne Kippen etwa bis zur Hälfte herausgezogen werden.

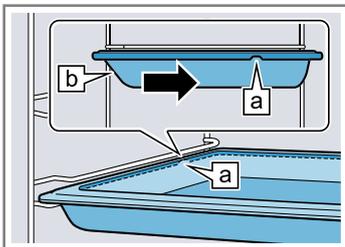
1. Das Zubehör so drehen, dass die Kerbe  hinten ist und nach unten zeigt.
2. Das Zubehör zwischen die beiden Führungsstäbe einer Einschubhöhe schieben.

Rost

Den Rost mit der offenen Seite zur Gerätetür und der Krümmung  nach unten einschieben.

Blech  
z. B. Universalpfanne  
oder Backblech

Das Blech mit der Abschrägung  zur Gerätetür einschieben.



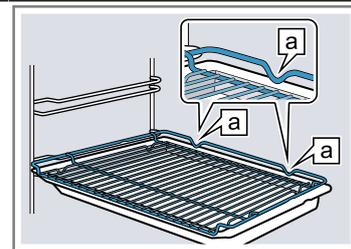
3. Das Zubehör vollständig einschieben, sodass es die Gerätetür nicht berührt.

**Hinweis:** Nehmen Sie Zubehör, das Sie während des Betriebs nicht benötigen, aus dem Garraum.

**Zubehör kombinieren**

Um abtropfende Flüssigkeit aufzufangen, können Sie den Rost mit der Universalpfanne kombinieren.

1. Den Rost so auf die Universalpfanne legen, dass beide Abstandshalter  hinten auf dem Rand der Universalpfanne liegen.
2. Die Universalpfanne zwischen die beiden Führungsstäbe einer Einschubhöhe schieben. Der Rost ist dabei über dem oberen Führungsstab.

Rost auf  
Universal-  
pfanne**5.3 Weiteres Zubehör**

Weiteres Zubehör können Sie beim Kundendienst, im Fachhandel oder im Internet kaufen.

Ein umfangreiches Angebot zu Ihrem Gerät finden Sie im Internet oder in unseren Prospekten:

[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)

Zubehör ist gerätespezifisch. Geben Sie beim Kauf immer die genaue Bezeichnung (E-Nr.) Ihres Geräts an. Welches Zubehör für Ihr Gerät verfügbar ist, erfahren Sie im Online-Shop oder beim Kundendienst.

**6 Vor dem ersten Gebrauch**

Nehmen Sie die Einstellungen für die erste Inbetriebnahme vor. Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör.

**6.1 Erste Inbetriebnahme**

Sie müssen Einstellungen für die erste Inbetriebnahme vornehmen, bevor Sie Ihr Gerät verwenden können.

## Uhrzeit einstellen

Nach dem Geräteanschluss oder nach einem Stromausfall blinkt im Display die Uhrzeit. Die Uhrzeit startet bei 12:00 Uhr. Stellen Sie die aktuelle Uhrzeit ein.

**Voraussetzung:** Der Funktionswähler muss auf der Nullstellung o sein.

1. Die Uhrzeit mit der Taste — oder + einstellen.
  2. Auf die Taste ☉ drücken.
- ✓ Das Display zeigt die eingestellte Uhrzeit.

## 6.2 Gerät vor dem ersten Gebrauch reinigen

Reinigen Sie den Garraum und das Zubehör, bevor Sie zum ersten Mal mit dem Gerät Speisen zubereiten.

1. Die Produktinformationen und das Zubehör aus dem Garraum nehmen. Verpackungsreste wie Styroporkü-

gelchen und Klebeband innen und außen am Gerät entfernen.

2. Glatte Flächen im Garraum mit einem weichen, feuchten Tuch abwischen.
3. Heizart und Temperatur einstellen.  
→ "Grundlegende Bedienung", Seite 10

|            |             |
|------------|-------------|
| Heizart    | 3D Heißluft |
| Temperatur | maximal     |
| Dauer      | 1 Stunde    |

4. Die Küche lüften, solange das Gerät heizt.
5. Das Gerät nach der angegebenen Dauer ausschalten.
6. Wenn das Gerät abgekühlt ist, glatte Flächen im Garraum mit Spüllauge und einem Spültuch reinigen.
7. Das Zubehör mit Spüllauge und einem Spültuch oder einer weichen Bürste reinigen.

---

# 7 Grundlegende Bedienung

## 7.1 Gerät einschalten und ausschalten

1. Um das Gerät einzuschalten, den Funktionswähler auf eine Stellung außerhalb der Nullstellung o drehen.
2. Um das Gerät auszuschalten, den Funktionswähler auf die Nullstellung o drehen.

## 7.2 Heizart und Temperatur einstellen

1. Die Heizart mit dem Funktionswähler einstellen.
2. Die Temperatur oder Grillstufe mit dem Temperaturwähler einstellen.  
✓ Nach einigen Sekunden beginnt das Gerät zu heizen.  
✓ Bei einigen Heizarten und eingestellten Temperaturen ab 200 °C schaltet sich das Schnellaufheizen ⌘ automatisch zu.
3. Wenn Ihre Speise fertig ist, das Gerät ausschalten.

**Tipp:** Die geeignetste Heizart für Ihre Speise finden Sie in der Heizartenbeschreibung.

→ "Heizarten und Funktionen", Seite 7

**Hinweis:** Sie können am Gerät Dauer und Ende für den Betrieb einstellen.

→ "Zeitfunktionen", Seite 11

## Heizart ändern

Sie können die Heizart jederzeit ändern.

- ▶ Die Heizart mit dem Funktionswähler ändern.
- ✓ Nach einigen Sekunden übernimmt das Gerät die Änderung.

## Temperatur ändern

Sie können die Temperatur jederzeit ändern.

- ▶ Die Temperatur mit dem Temperaturwähler ändern.
- ✓ Nach einigen Sekunden übernimmt das Gerät die Änderung.

---

# 8 Schnellaufheizen

Um Zeit zu sparen, können Sie mit dem Schnellaufheizen die Aufheizdauer verkürzen.

## 8.1 Schnellaufheizen einstellen

Um ein gleichmäßiges Garergebnis zu erhalten, die Speise erst nach dem Schnellaufheizen in den Garraum geben.

**Hinweis:** Stellen Sie eine Dauer erst ein, wenn das Schnellaufheizen beendet ist.

1. Eine geeignete Heizart einstellen.

Geeignete Heizarten sind:

- 3D Heißluft ☼
- Ober-/Unterhitze ☐

2. Eine Temperatur ab 100 °C einstellen.  
Ab einer eingestellten Temperatur von 200 °C schaltet sich das Schnellaufheizen automatisch zu.
3. Wenn das Schnellaufheizen nicht automatisch zuschaltet, auf die Taste ⌘ drücken.  
✓ Im Display erscheint ⌘.  
✓ Nach einigen Sekunden startet das Schnellaufheizen.  
✓ Wenn das Schnellaufheizen endet, ertönt ein Signal und im Display erlischt das Symbol ⌘.
4. Die Speise in den Garraum geben.

## 9 Zeitfunktionen

Ihr Gerät verfügt über verschiedene Zeitfunktionen, mit denen Sie den Betrieb steuern können.

### 9.1 Übersicht der Zeitfunktionen

Mit der Taste  $\odot$  wählen Sie die verschiedenen Zeitfunktionen.

| Zeitfunktion       | Verwendung  |
|--------------------|---|
| Wecker $\boxtimes$ | Den Wecker können Sie unabhängig vom Betrieb einstellen. Er beeinflusst das Gerät nicht.  |
| Dauer $\odot$      | Wenn Sie zum Betrieb eine Dauer einstellen, hört das Gerät nach Ablauf der Dauer automatisch auf zu heizen.   |
| Ende $\odot$       | Zur Dauer können Sie eine Uhrzeit einstellen, zu der der Betrieb endet. Das Gerät startet automatisch, sodass der Betrieb zur gewünschten Uhrzeit fertig ist. |
| Uhrzeit $\odot$    | Sie können die Uhrzeit einstellen.  |

### 9.2 Wecker einstellen

Der Wecker läuft unabhängig vom Betrieb. Sie können den Wecker bei eingeschaltetem und ausgeschaltetem Gerät bis 23 Stunden und 59 Minuten einstellen. Der Wecker hat ein eigenes Signal, sodass Sie hören, ob der Wecker oder eine Dauer endet.

1. Auf die Taste  $\odot$  so oft drücken, bis im Display  $\boxtimes$  markiert ist.
2. Die Weckerzeit mit der Taste  $-$  oder  $+$  einstellen.

| Taste | Vorschlagswert |
|-------|----------------|
| $-$   | 5 Minuten      |
| $+$   | 10 Minuten     |

Bis 10 Minuten lässt sich die Weckerzeit in 30-Sekundenschritten einstellen. Danach werden die Zeitschritte größer, je höher der Wert ist.

- ✓ Nach einigen Sekunden startet der Wecker und die Weckerzeit läuft ab.
  - ✓ Wenn die Weckerzeit abgelaufen ist, ertönt ein Signal und im Display steht die Weckerzeit auf null.
3. Um den Wecker auszuschalten, auf eine beliebige Taste drücken.

### Wecker ändern

Sie können die Weckerzeit jederzeit ändern.

**Voraussetzung:** Im Display ist  $\boxtimes$  markiert.

- ▶ Die Weckerzeit mit der Taste  $-$  oder  $+$  ändern.
- ✓ Nach einigen Sekunden übernimmt das Gerät die Änderung.

### Wecker abbrechen

Sie können die Weckerzeit jederzeit abbrechen.

**Voraussetzung:** Im Display ist  $\boxtimes$  markiert.

- ▶ Die Weckerzeit mit der Taste  $-$  auf null zurückstellen.
- ✓ Nach einigen Sekunden übernimmt das Gerät die Änderung und  $\boxtimes$  erlischt.

### 9.3 Dauer einstellen

Die Dauer für den Betrieb können Sie bis 23 Stunden und 59 Minuten einstellen.

**Voraussetzung:** Eine Heizart und eine Temperatur oder Stufe sind eingestellt.

1. Auf die Taste  $\odot$  so oft drücken, bis im Display  $\odot$  markiert ist.
2. Die Dauer mit der Taste  $-$  oder  $+$  einstellen.

| Taste | Vorschlagswert |
|-------|----------------|
| $-$   | 10 Minuten     |
| $+$   | 30 Minuten     |

Bis zu einer Stunde lässt sich die Dauer in Minutenschritten einstellen, danach in 5-Minutenschritten.

- ✓ Nach einigen Sekunden beginnt das Gerät zu heizen und die Dauer läuft ab.
  - ✓ Wenn die Dauer abgelaufen ist, ertönt ein Signal und im Display steht die Dauer auf null.
3. Wenn die Dauer abgelaufen ist:
    - ▶ Um das Signal vorzeitig zu beenden, auf eine beliebige Taste drücken.
    - ▶ Um erneut eine Dauer einzustellen, auf die Taste  $+$  drücken.
    - ▶ Wenn Ihre Speise fertig ist, das Gerät ausschalten.

### Dauer ändern

Sie können die Dauer jederzeit ändern.

**Voraussetzung:** Im Display ist  $\odot$  markiert.

- ▶ Die Dauer mit der Taste  $-$  oder  $+$  ändern.
- ✓ Nach einigen Sekunden übernimmt das Gerät die Änderung.

### Dauer abbrechen

Sie können die Dauer jederzeit abbrechen.

**Voraussetzung:** Im Display ist  $\odot$  markiert.

- ▶ Die Dauer mit der Taste  $-$  auf null zurückstellen.
- ✓ Nach einigen Sekunden übernimmt das Gerät die Änderung und heizt ohne Dauer weiter.

### 9.4 Ende einstellen

Die Uhrzeit, zu der die Dauer endet, können Sie bis zu 23 Stunden und 59 Minuten verschieben.

#### Hinweise

- Bei Heizarten mit Grillfunktion ist das Ende nicht einstellbar.
- Um ein gutes Garergebnis zu erhalten, verschieben Sie das Ende nicht mehr, wenn der Betrieb bereits gestartet ist.
- Damit Lebensmittel nicht verderben, diese nicht zu lange im Garraum stehen lassen.

#### Voraussetzungen

- Eine Heizart und eine Temperatur oder Stufe sind eingestellt.
  - Eine Dauer ist eingestellt.
1. Auf die Taste  $\odot$  so oft drücken, bis im Display  $\odot$  markiert ist.
  2. Auf die Taste  $-$  oder  $+$  drücken.
  - ✓ Das Display zeigt das berechnete Ende.

3. Das Ende mit der Taste — oder + verschieben.
  - ✓ Nach einigen Sekunden übernimmt das Gerät die Einstellung und das Display zeigt das eingestellte Ende.
  - ✓ Wenn die berechnete Startzeit erreicht ist, beginnt das Gerät zu heizen und die Dauer läuft ab.
  - ✓ Wenn die Dauer abgelaufen ist, ertönt ein Signal und im Display steht die Dauer auf null.
4. Wenn die Dauer abgelaufen ist:
  - ▶ Um das Signal vorzeitig zu beenden, auf eine beliebige Taste drücken.
  - ▶ Um erneut eine Dauer einzustellen, auf die Taste + drücken.
  - ▶ Wenn Ihre Speise fertig ist, das Gerät ausschalten.

### Ende ändern

Um ein gutes Garergebnis zu erhalten, können Sie das eingestellte Ende nur ändern, bis der Betrieb startet und die Dauer abläuft.

**Voraussetzung:** Im Display ist ☺ markiert.

- ▶ Das Ende mit der Taste — oder + verschieben.
- ✓ Nach einigen Sekunden übernimmt das Gerät die Änderung.

### Ende abbrechen

Sie können das eingestellte Ende jederzeit löschen.

**Voraussetzung:** Im Display ist ☺ markiert.

- ▶ Das Ende mit der Taste — auf die aktuelle Uhrzeit plus eingestellter Dauer zurückstellen.
- ✓ Nach einigen Sekunden übernimmt das Gerät die Änderung und beginnt zu heizen. Die Dauer läuft ab.

## 9.5 Uhrzeit einstellen

Nach dem Geräteanschluss oder nach einem Stromausfall blinkt im Display die Uhrzeit. Die Uhrzeit startet bei 12:00 Uhr. Stellen Sie die aktuelle Uhrzeit ein.

**Voraussetzung:** Der Funktionswähler muss auf der Nullstellung 0 sein.

1. Die Uhrzeit mit der Taste — oder + einstellen.
  2. Auf die Taste ☺ drücken.
- ✓ Das Display zeigt die eingestellte Uhrzeit.

### Uhrzeit ändern

Sie können die Uhrzeit jederzeit ändern.

**Voraussetzung:** Der Funktionswähler muss auf der Nullstellung 0 sein.

1. Auf die Taste ☺ so oft drücken, bis im Display ☺ markiert ist.
  2. Die Uhrzeit mit der Taste — oder + ändern.
- ✓ Nach einigen Sekunden übernimmt das Gerät die Änderung.

# 10 Programme

Mit den Programmen unterstützt Sie Ihr Gerät bei der Zubereitung verschiedener Speisen und wählt automatisch die optimalen Einstellungen aus.

## 10.1 Geschirr für Programme

Verwenden Sie hitzebeständiges Geschirr, das für Temperaturen bis 300 °C geeignet ist.

Am besten eignet sich Geschirr aus Glas oder Glaskeramik. Der Braten sollte den Boden des Geschirrs zu ca. 2/3 bedecken.

Geschirr aus folgendem Material ist ungeeignet:

- helles, glänzendes Aluminium

- unglasierter Ton
- Kunststoff oder Kunststoffgriffe

## 10.2 Einstellungen zu Programmen

Das Gerät wählt die optimale Heizart, die Temperatur und die Dauer.

Um ein optimales Garergebnis zu erhalten, müssen Sie nur das Gewicht Ihrer Speise einstellen.

**Hinweis:** Das Garergebnis ist abhängig von der Qualität und Beschaffenheit der Lebensmittel. Verwenden Sie frische Lebensmittel, am besten mit Kühlschranktemperatur.

## 10.3 Programmtabelle

Die Programmnummern sind bestimmten Speisen zugeordnet.

| Nr. | Speise   | Geschirr                          | Gewichtsbereich<br>Einstellgewicht | Flüssigkeit<br>zugeben | Ein-<br>schub-<br>höhe | Hinweise   |
|-----|--|-----------------------------------|------------------------------------|------------------------|------------------------|--|
| 01  | <b>Pizza, dünner Boden</b><br>tiefgekühlt, vorgebacken | Universalpfanne mit<br>Backpapier | 0,28-0,4 kg<br>Gesamtgewicht       | nein                   | 3                      | für eine zweite Pizza<br>den Verpackungsangaben folgen |
| 02  | <b>Pizza, dicker Boden</b><br>tiefgekühlt, vorgebacken | Universalpfanne mit<br>Backpapier | 0,28-0,6 kg<br>Gesamtgewicht       | nein                   | 3                      | für eine zweite Pizza<br>den Verpackungsangaben folgen |
| 03  | <b>Lasagne</b><br>tiefgekühlt                          | Originalverpackung                | 0,3-1,2 kg<br>Gesamtgewicht        | nein                   | 3                      | -  |
| 04  | <b>Pommes frites</b><br>tiefgekühlt                    | Universalpfanne                   | 0,2-0,75 kg<br>Gesamtgewicht       | nein                   | 3                      | nebeneinander auf die<br>Universalpfanne legen         |
| 05  | <b>Aufback-Brötchen</b>                                | Universalpfanne mit<br>Backpapier | 0,1-0,8 kg<br>Gesamtgewicht        | nein                   | 3                      | -  |

| Nr. | Speise  | Geschirr                | Gewichtsbereich<br>Einstellgewicht             | Flüssigkeit<br>zugeben                               | Ein-<br>schub-<br>höhe | Hinweise  |
|-----|---|-------------------------|--|--|------------------------|---|
|     | tiefgekühlt, vorgebacken  |                         |  |  |                        |   |
| 06  | <b>Karffelgratin</b>  | Auflaufform ohne Deckel | 0,5-3,0 kg<br>Gesamtgewicht                    | nein   | 2                      | -   |
| 07  | <b>Nudelauf</b><br>mit vorgegarten Nudeln                                 | Auflaufform ohne Deckel | 0,4-3,0 kg<br>Gesamtgewicht                    | nein   | 2                      | -   |
| 08  | <b>Backofenkartoffeln, ganz</b><br>ungeschälte, mehlig<br>Kartoffeln      | Universalpfanne         | 0,3-1,5 kg<br>Gesamtgewicht                    | nein   | 3                      | -   |
| 09  | <b>Eintopf, mit Gemüse</b><br>vegetarisch                                 | hoher Bräter mit Deckel | 0,5-2,5 kg<br>Gesamtgewicht                    | nach Rezept  | 2                      | Gemüse mit langer Garzeit (z. B. Möhren) in kleinere Stücke schneiden als Gemüse mit kurzer Garzeit (z. B. Tomaten) |
| 10  | <b>Eintopf, mit Fleisch</b>   | hoher Bräter mit Deckel | 0,5-3,0 kg<br>Gesamtgewicht                    | nach Rezept  | 2                      | Fleisch vorher nicht anbraten   |
| 11  | <b>Gulasch</b><br>Rind- oder Schweinefleisch, gewürfelt mit Gemüse        | hoher Bräter mit Deckel | 0,5-2,5 kg<br>Gesamtgewicht                    | nach Rezept  | 2                      | Fleisch unten einlegen und mit Gemüse bedecken<br>Fleisch vorher nicht anbraten                                     |
| 12  | <b>Fisch, ganz</b><br>küchenfertig, gewürzt                               | Bräter mit Deckel       | 0,3-1,5 kg<br>Fischgewicht                     | Bräterboden bedecken                                 | 2                      | -   |
| 13  | <b>Hähnchen, ungefüllt</b><br>küchenfertig, gewürzt                       | Bräter mit Glasdeckel   | 0,6-2,5 kg<br>Hähnchengewicht                  | nein   | 2                      | mit der Brust nach oben ins Geschirr legen  |
| 14  | <b>Hähnchenteile</b><br>küchenfertig, gewürzt                             | Bräter mit Deckel       | 0,1-0,8 kg<br>Gewicht des schwersten Teils     | Bräterboden bedecken                                 | 2                      | -   |
| 15  | <b>Putenbrust</b><br>am Stück, gewürzt                                    | Bräter mit Glasdeckel   | 0,5-2,5 kg<br>Putenbrustgewicht                | Bräterboden bedecken, evtl. bis 250 g Gemüse zugeben | 2                      | -   |
| 16  | <b>Ente, ungefüllt</b><br>küchenfertig, gewürzt                           | Bräter ohne Deckel      | 1,0-2,7 kg<br>Entengewicht                     | nein   | 2                      | -   |
| 17  | <b>Gans, ungefüllt</b><br>küchenfertig, gewürzt                           | Bräter ohne Deckel      | 2,5-3,5 kg<br>Gansgewicht                      | nein   | 2                      | -   |
| 18  | <b>Rinderschmorbraten</b><br>z. B. Hochrippe, Bug, Kugel oder Sauerbraten | Bräter mit Deckel       | 0,5-2,5 kg<br>Fleischgewicht                   | Fleisch mit Flüssigkeit fast bedecken                | 2                      | Fleisch vorher nicht anbraten   |
| 19  | <b>Roastbeef, medium</b><br>küchenfertig, gewürzt                         | Bräter ohne Deckel      | 0,5-2,5 kg<br>Fleischgewicht                   | nein   | 2                      | mit der Fettseite nach oben ins Geschirr legen<br>Fleisch vorher nicht anbraten                                     |
| 20  | <b>Rinderrouladen</b><br>mit Gemüse oder Fleisch gefüllt                  | Bräter mit Deckel       | 0,5-2,5 kg<br>Gewicht aller gefüllten Rouladen | Rouladen fast bedecken, z. B. mit Brühe oder Wasser  | 2                      | Fleisch vorher nicht anbraten   |
| 21  | <b>Hackbraten, frisch</b>   | Bräter mit Deckel       | 0,5-2,5 kg<br>Bratengewicht                    | nein   | 2                      | Fleisch vorher nicht anbraten   |

| Nr. | Speise   | Geschirr                   | Gewichtsbereich<br>Einstellgewicht | Flüssigkeit<br>zugeben   | Ein-<br>schub-<br>höhe | Hinweise   |
|-----|--|----------------------------|------------------------------------|--|------------------------|--|
|     | Hackteig aus Rind-,<br>Schweine- oder Lamm-<br>fleisch   |                            |                                    |  |                        |  |
| 22  | <b>Lammkeule, medium</b><br>ohne Knochen, ge-<br>würzt   | Bräter mit Deckel          | 0,5-2,5 kg<br>Fleischgewicht       | Bräterboden<br>bedecken,<br>evtl. bis<br>250 g Gemü-<br>se zugeben | 2                      | Fleisch vorher nicht<br>anbraten   |
| 23  | <b>Lammkeule, durchge-<br/>gart</b><br>ohne Knochen, ge-<br>würzt                                    | Bräter mit Deckel          | 0,5-2,5 kg<br>Fleischgewicht       | Bräterboden<br>bedecken,<br>evtl. bis<br>250 g Gemü-<br>se zugeben | 2                      | Fleisch vorher nicht<br>anbraten   |
| 24  | <b>Kalbsbraten, durch-<br/>wachsen</b><br>z. B. Rücken oder Hüf-<br>te                               | Bräter mit Deckel          | 0,5-3,0 kg<br>Fleischgewicht       | Bräterboden<br>bedecken,<br>evtl. bis<br>250 g Gemü-<br>se zugeben | 2                      | Fleisch vorher nicht<br>anbraten   |
| 25  | <b>Kalbsbraten, mager</b><br>z. B. Lende oder Nuss   | Bräter mit Deckel          | 0,5-2,5 kg<br>Fleischgewicht       | Bräterboden<br>bedecken,<br>evtl. bis<br>250 g Gemü-<br>se zugeben | 2                      | Fleisch vorher nicht<br>anbraten   |
| 26  | <b>Rehkeule</b><br>ohne Knochen, gesal-<br>zen   | Bräter mit Deckel          | 0,5-2,0 kg<br>Fleischgewicht       | Bräterboden<br>bedecken,<br>evtl. bis<br>250 g Gemü-<br>se zugeben | 2                      | -  |
| 27  | <b>Kaninchen, ganz</b><br>küchenfertig, gewürzt  | Bräter mit Glasde-<br>ckel | 1,0-2,5 kg<br>Fleischgewicht       | Bräterboden<br>bedecken,<br>evtl. bis<br>250 g Gemü-<br>se zugeben | 2                      | -  |
| 28  | <b>Schweinenackenbra-<br/>ten</b><br>ohne Knochen, ge-<br>würzt                                      | Bräter mit Glasde-<br>ckel | 0,5-3,0 kg<br>Fleischgewicht       | Bräterboden<br>bedecken,<br>evtl. bis<br>250 g Gemü-<br>se zugeben | 2                      | Fleisch vorher nicht<br>anbraten   |
| 29  | <b>Schweinebraten, mit<br/>Kruste</b><br>z. B. Schulter, gewürzt<br>und Schwarte einge-<br>schnitten | Bräter mit Glasde-<br>ckel | 0,5-3,0 kg<br>Fleischgewicht       | Bräterboden<br>bedecken,<br>evtl. bis<br>250 g Gemü-<br>se zugeben | 2                      | mit der Fettseite nach<br>oben ins Geschirr le-<br>gen, Schwarte gut sal-<br>zen |
| 30  | <b>Schweinelendenbra-<br/>ten</b><br>gewürzt   | Bräter mit Glasde-<br>ckel | 0,5-2,5 kg<br>Fleischgewicht       | Bräterboden<br>bedecken,<br>evtl. bis<br>250 g Gemü-<br>se zugeben | 2                      | Fleisch vorher nicht<br>anbraten   |

## 10.4 Programm einstellen

**Hinweis:** Nach dem Programmstart können Sie das Pro-  
gramm und das Gewicht nicht mehr ändern.

1. Programme  mit dem Funktionswähler einstellen.
2. Das gewünschte Programm mit der Taste  $-$  oder  $+$  einstellen.

3. Das Gewicht Ihrer Speise mit dem Temperaturwähler einstellen.  
Immer das nächsthöhere Gewicht einstellen. Das Gewicht können Sie nur im vorgesehenen Bereich einstellen.
- ✓ Um die Dauer des Programms abzufragen, auf die Taste  $\odot$  drücken. Die Dauer kann nicht geändert werden.
- ✓ Nach einigen Sekunden startet das Programm und die Dauer läuft ab.

- ✓ Wenn das Programm beendet ist, ertönt ein Signal und im Display steht die Dauer auf null.
4. Wenn das Programm beendet ist:
    - ▶ Um das Signal vorzeitig zu beenden, auf eine beliebige Taste drücken.
    - ▶ Um eine Dauer zum Nachgaren einzustellen, auf die Taste + drücken. Das Gerät heizt mit den Einstellungen des Programms weiter.
    - ▶ Wenn Ihre Speise fertig ist, das Gerät ausschalten.

## 11 Kindersicherung

Sichern Sie Ihr Gerät, damit Kinder das Gerät nicht versehentlich einschalten oder Einstellungen ändern.

### 11.1 Kindersicherung aktivieren und deaktivieren

**Voraussetzung:** Der Funktionswähler ist auf der Nullstellung  $\circ$ .

- ▶ Die Taste  $\infty$  gedrückt halten, bis im Display  $\infty$  erscheint.
- ▶ Um die Kindersicherung zu deaktivieren, die Taste  $\infty$  gedrückt halten, bis im Display  $\infty$  erlischt.

## 12 Warmhalten über einen längeren Zeitraum

Sie können mit Ihrem Gerät Speisen bis zu 70 Stunden zwischen 85 °C und 140 °C mit Ober-/Unterhitze warmhalten, ohne dass Sie das Gerät einschalten oder ausschalten müssen.

### 12.1 Warmhalten über einen längeren Zeitraum einstellen

#### Hinweise

- Wenn Sie die Gerätetür im laufenden Betrieb öffnen, unterbricht das Gerät nicht den Betrieb.
- Nach dem Start können Sie nicht mehr ändern oder unterbrechen.
- Sie können das Ende nicht verschieben.

**Voraussetzung:** Die Grundeinstellung  $\varepsilon$   $\#$  ist aktiviert.  
→ "Grundeinstellungen", Seite 15

1. Programme  $\#$  mit dem Funktionswähler einstellen.  
✓ Im Display erscheint  $5Pbb$ .
2. Die Temperatur mit dem Temperaturwähler einstellen.
3. Auf die Taste  $\odot$  so oft drücken, bis im Display  $\odot$  markiert ist.
4. Die Dauer mit der Taste – oder + einstellen.  
✓ Nach einigen Sekunden beginnt das Gerät zu heizen und die Dauer läuft ab.
5. Wenn die Dauer abgelaufen ist, steht die Dauer auf null. Das Gerät hört auf zu heizen und reagiert wieder wie gewohnt.
  - ▶ Das Gerät ausschalten.  
Nach ca. 10 bis 20 Minuten schaltet das Gerät automatisch aus.

## 13 Grundeinstellungen

Sie können die Grundeinstellungen Ihres Geräts auf Ihre Bedürfnisse einstellen.

### 13.1 Übersicht der Grundeinstellungen

Hier finden Sie eine Übersicht über die Grundeinstellungen und Werkseinstellungen. Die Grundeinstellungen sind von der Ausstattung Ihres Geräts abhängig.

| Anzeige              | Grundeinstellung                                    | Auswahl  |
|----------------------|---|--|
| $\varepsilon$ $\#$ 1 | Signaldauer nach Ablauf einer Dauer oder Weckerzeit | 1 = 10 Sekunden<br>2 = 30 Sekunden <sup>1</sup><br>3 = 2 Minuten |
| $\varepsilon$ $\#$ 2 | Wartezeit, bis eine Einstellung übernommen ist      | 1 = 3 Sekunden <sup>1</sup><br>2 = 6 Sekunden                    |

<sup>1</sup> Werkseinstellung (kann je nach Gerätetyp abweichen)

| Anzeige | Grundeinstellung                             | Auswahl  |
|---------|--|--|
|         |  | 3 = 10 Sekunden  |
| c03     | Tastenton beim Drücken auf eine Taste        | 0 = aus<br>1 = ein <sup>1</sup>  |
| c04     | Helligkeit der Display-Beleuchtung           | 1 = dunkel<br>2 = mittel<br>3 = hell <sup>1</sup>  |
| c05     | Anzeige der Uhrzeit                          | 0 = Uhrzeit ausblenden<br>1 = Uhrzeit anzeigen <sup>1</sup>                                  |
| c06     | Kindersicherung einstellbar                  | 0 = nein<br>1 = ja <sup>1</sup><br>2 = ja, mit Türverriegelung                               |
| c07     | Garraumbelichtung bei Betrieb                | 0 = nein<br>1 = ja <sup>1</sup>  |
| c08     | Nachlaufzeit des Kühlgebläses                | 1 = kurz<br>2 = mittel <sup>1</sup><br>3 = lang<br>4 = extra lang                            |
| c09     | Teleskopauszüge nachgerüstet <sup>2</sup>    | 0 = nein <sup>1</sup> (bei Gestellen und 1-fach Auszug)<br>1 = ja (bei 2- und 3-fach Auszug) |
| c10     | Warmhalten über einen längeren Zeitraum      | 0 = nein <sup>1</sup><br>1 = ja  |
| c12     | Automatisches Schnellaufheizen ab 200 °C     | 0 = nein<br>1 = ja <sup>1</sup>  |
| c13     | Alle Werte auf Werkseinstellung zurücksetzen | 0 = nein <sup>1</sup><br>1 = ja  |

## 13.2 Grundeinstellung ändern

**Voraussetzung:** Das Gerät ist ausgeschaltet.

- Die Taste ☉ ca. 4 Sekunden gedrückt halten.
  - Im Display erscheint die erste Grundeinstellung, z. B. c01 2.
- Die Einstellung mit dem Temperaturwähler ändern.
- Mit der Taste – oder + zur nächsten Grundeinstellung wechseln.
- Um Änderungen zu speichern, die Taste ☉ ca. 4 Sekunden gedrückt halten.

**Hinweis:** Nach einem Stromausfall bleiben Ihre Änderungen an den Grundeinstellungen erhalten.

### Ändern der Grundeinstellungen abbrechen

- Das Gerät mit dem Funktionswähler ein- und ausschalten.
- Alle Änderungen werden verworfen und nicht gespeichert.

# 14 Reinigen und Pflegen

Damit Ihr Gerät lange funktionsfähig bleibt, reinigen und pflegen Sie es sorgfältig.

## 14.1 Reinigungsmittel

Um die unterschiedlichen Oberflächen am Gerät nicht zu beschädigen, verwenden Sie keine ungeeigneten Reinigungsmittel.

### ⚠ **WARNUNG – Stromschlaggefahr!**

Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen.

- Keinen Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger verwenden, um das Gerät zu reinigen.

### **ACHTUNG**

Ungeeignete Reinigungsmittel beschädigen die Oberflächen des Geräts.

- Keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden.
- Keine stark alkoholhaltigen Reinigungsmittel verwenden.
- Keine harten Scheuerkissen oder Putzschwämme verwenden.
- Keine speziellen Reiniger zur Warmreinigung verwenden.

Backofenreiniger im warmen Garraum beschädigt das Email.

- Nie Backofenreiniger im warmen Garraum verwenden.

<sup>1</sup> Werkseinstellung (kann je nach Gerätetyp abweichen)

<sup>2</sup> Je nach Geräteausstattung

- ▶ Vor dem nächsten Aufheizen Rückstände aus dem Garraum und von der Gerätetür vollständig entfernen.

Neue Schwammtücher enthalten Rückstände von der Produktion.

- ▶ Neue Schwammtücher vor dem Gebrauch gründlich auswaschen.

## 14.2 Geeignete Reinigungsmittel

Verwenden Sie nur geeignete Reinigungsmittel für die verschiedenen Oberflächen an Ihrem Gerät. Beachten Sie die Anleitung zum Gerät reinigen.

### Gerätefront

| Oberfläche   | Geeignete Reinigungsmittel  | Hinweise  |
|--|---|---|
| Edelstahl  | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Heiße Spüllauge</li> <li>▪ Spezielle Edelstahl-Pflegemittel für warme Oberflächen</li> </ul> | Um Korrosion zu vermeiden, Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken von Edelstahlflächen sofort entfernen. Edelstahl-Pflegemittel hauchdünn auftragen. |
| Kunststoff oder lackierte Flächen z. B. Bedienfeld | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Heiße Spüllauge</li> </ul>   | Keinen Glasreiniger oder Glasschaber verwenden.   |

### Gerätetür

| Bereich      | Geeignete Reinigungsmittel   | Hinweise  |
|--------------|--|---|
| Türscheiben  | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Heiße Spüllauge</li> <li>▪ Edelstahlspirale</li> </ul>                                  | Keinen Glasschaber verwenden.<br><b>Tipp:</b> Zur gründlichen Reinigung die Türscheiben ausbauen.<br>→ "Gerätetür", Seite 20                    |
| Türabdeckung | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Aus Edelstahl: Edelstahl-Reiniger</li> <li>▪ Aus Kunststoff: Heiße Spüllauge</li> </ul> | Keinen Glasreiniger oder Glasschaber verwenden.<br><b>Tipp:</b> Zur gründlichen Reinigung die Türabdeckung abnehmen.<br>→ "Gerätetür", Seite 20 |
| Türgriff     | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Heiße Spüllauge</li> </ul>  | Um nicht mehr entfernbare Flecken zu vermeiden, Entkalkungsmittel vom Türgriff sofort entfernen.  |

### Garraum

| Bereich                         | Geeignete Reinigungsmittel   | Hinweise  |
|---------------------------------|--|---|
| Emailflächen                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Heiße Spüllauge</li> <li>▪ Essigwasser</li> <li>▪ Backofenreiniger</li> <li>▪ Edelstahlspirale</li> </ul> | Bei starker Verschmutzung einweichen und eine Bürste oder eine Edelstahlspirale verwenden.<br>Um den Garraum nach der Reinigung zu trocknen, die Gerätetür geöffnet lassen.<br><b>Tipp:</b> Am besten die Reinigungsfunktion verwenden.<br>→ "Pyrolyse", Seite 18<br><br><b>Hinweise</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Email wird bei sehr hohen Temperaturen eingebrannt, wodurch geringe Farbunterschiede entstehen. Die Funktionsfähigkeit des Geräts wird nicht beeinflusst.</li> <li>▪ Die Kanten dünner Bleche lassen sich nicht vollständig emaillieren und können rau sein. Der Korrosionsschutz wird dadurch nicht beeinträchtigt.</li> <li>▪ Durch Lebensmittlrückstände entsteht weißer Belag auf den Emailflächen. Der Belag ist gesundheitlich unbedenklich. Die Funktionsfähigkeit des Geräts wird nicht beeinflusst. Sie können den Belag mit Zitronensäure entfernen.</li> </ul> |
| Glasabdeckung der Backofenlampe | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Heiße Spüllauge</li> </ul>  | Bei starker Verschmutzung Backofenreiniger verwenden.   |
| Gestelle                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Heiße Spüllauge</li> <li>▪ Edelstahlspirale</li> </ul>  | Bei starker Verschmutzung einweichen und eine Bürste oder eine Edelstahlspirale verwenden.  |

| Bereich | Geeignete Reinigungsmittel  | Hinweise  |
|---------|---|---|
|         |   | <b>Tipp:</b> Zum Reinigen die Gestelle aushängen.<br>→ "Gestelle", Seite 23   |
| Zubehör | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Heiße Spüllauge</li> <li>▪ Backofenreiniger</li> <li>▪ Edelstahlspirale</li> </ul> | Bei starker Verschmutzung einweichen und eine Bürste oder eine Edelstahlspirale verwenden.<br>Emailliertes Zubehör ist spülmaschinengeeignet. |

### 14.3 Gerät reinigen

Um Schäden am Gerät zu vermeiden, reinigen Sie Ihr Gerät nur wie vorgegeben und mit geeigneten Reinigungsmitteln.

#### ⚠ **WARNUNG – Verbrennungsgefahr!**

Das Gerät wird während des Betriebs heiß.

- ▶ Vor der Reinigung Gerät abkühlen lassen.

#### ⚠ **WARNUNG – Brandgefahr!**

Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich entzünden.

- ▶ Vor dem Betrieb grobe Verschmutzungen aus dem Garraum, von den Heizelementen und vom Zubehör entfernen.

**Voraussetzung:** Die Hinweise zu Reinigungsmitteln beachten.

→ "Reinigungsmittel", Seite 16

1. Das Gerät mit heißer Spüllauge und einem Spültuch reinigen.
  - ▶ Bei einigen Oberflächen können Sie alternative Reinigungsmittel verwenden.  
→ "Geeignete Reinigungsmittel", Seite 17
2. Mit einem weichen Tuch trocknen.

## 15 Pyrolyse

Mit der Reinigungsfunktion Pyrolyse  reinigt sich der Garraum nahezu selbstständig.

Reinigen Sie den Garraum alle 2 bis 3 Monate mit der Reinigungsfunktion. Bei Bedarf können Sie die Reinigungsfunktion öfter verwenden.

Die Reinigungsfunktion benötigt ca. 2,5 - 4,8 Kilowattstunden.

### 15.1 Gerät für die Reinigungsfunktion vorbereiten

Um ein gutes Reinigungsergebnis zu erhalten, bereiten Sie das Gerät sorgfältig vor.

#### ⚠ **WARNUNG – Brandgefahr!**

Im Garraum gelagerte, brennbare Gegenstände können sich entzünden.

- ▶ Nie brennbare Gegenstände im Garraum aufbewahren.
- ▶ Wenn Rauch abgegeben wird, ist das Gerät abzuschalten oder der Stecker zu ziehen und die Tür geschlossen zu halten, um eventuell auftretende Flammen zu ersticken.

Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich während der Reinigungsfunktion entzünden.

- ▶ Vor jedem Starten der Reinigungsfunktion grobe Verschmutzungen aus dem Garraum entfernen.
- ▶ Nie Zubehör mitreinigen.

Das Gerät wird während der Reinigungsfunktion außen sehr heiß.

- ▶ Nie brennbare Gegenstände, wie z. B. Geschirrtücher, an den Türgriff hängen.
- ▶ Vorderseite des Geräts frei halten.
- ▶ Kinder fernhalten.

Bei beschädigter Türdichtung entweicht große Hitze im Bereich der Tür.

- ▶ Die Dichtung nicht scheuern und nicht abnehmen.

- ▶ Nie das Gerät mit beschädigter Dichtung oder ohne Dichtung betreiben.

1. Zubehör und Geschirr aus dem Garraum nehmen.
2. Die Gestelle aushängen und aus dem Garraum nehmen.  
→ "Gestelle", Seite 23
3. Grobe Verschmutzungen aus dem Garraum entfernen.  
Grobe Verschmutzungen können einbrennen und dadurch nur noch schwer entfernt werden.
4. Die Gerätetür innen und die Garraum-Randflächen im Bereich der Türdichtung mit Spüllauge und einem weichen Tuch reinigen.  
Die Türdichtung nicht abnehmen und nicht scheuern. Starke Verschmutzungen auf der Türinnenscheibe mit Backofenreiniger entfernen.
5. Gegenstände aus dem Garraum nehmen. Der Garraum muss leer sein.

### 15.2 Reinigungsfunktion einstellen

Lüften Sie die Küche, solange die Reinigungsfunktion läuft.

#### ⚠ **WARNUNG – Gefahr von Gesundheitsschäden!**

Die Reinigungsfunktion heizt den Garraum auf eine sehr hohe Temperatur, sodass Rückstände vom Braten, Grillen und Backen verbrennen. Dabei werden Dämpfe freigesetzt, die zu Reizungen der Schleimhäute führen können.

- ▶ Während der Reinigungsfunktion die Küche ausgiebig lüften.
- ▶ Nicht längere Zeit im Raum aufhalten.
- ▶ Kinder und Haustiere fernhalten.

**⚠ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!**

Der Garraum wird während der Reinigungsfunktion sehr heiß.

- ▶ Nie die Gerätetür öffnen.
- ▶ Das Gerät abkühlen lassen.
- ▶ Kinder fernhalten.

**⚠** Das Gerät wird während der Reinigungsfunktion außen sehr heiß.

- ▶ Nie die Gerätetür berühren.
- ▶ Das Gerät abkühlen lassen.
- ▶ Kinder fernhalten.

**Hinweis:** Die Backofenlampe leuchtet während der Reinigungsfunktion nicht.

**Voraussetzung:** Das Gerät für die Reinigungsfunktion vorbereiten. → *Seite 18*

1. Pyrolyse  mit dem Funktionswähler einstellen.
2. Die Reinigungsstufe  mit dem Temperaturwähler einstellen.

| Reinigungsstufe | Reinigungsgrad | Dauer in Stunden |
|-----------------|----------------|------------------|
| 1               | Leicht         | Ca. 1:15         |
| 2               | Mittel         | Ca. 1:30         |

| Reinigungsstufe | Reinigungsgrad | Dauer in Stunden |
|-----------------|----------------|------------------|
| 3               | Hoch           | Ca. 2:00         |

Bei stärkeren oder älteren Verschmutzungen eine höhere Reinigungsstufe wählen.

Die Dauer kann nicht geändert werden.

- ✓ Nach einigen Sekunden startet die Reinigungsfunktion und die Dauer läuft ab.
  - ✓ Zu Ihrer Sicherheit verriegelt die Gerätetür ab einer bestimmten Temperatur im Garraum. Im Display erscheint .
  - ✓ Wenn die Reinigungsfunktion beendet ist, ertönt ein Signal und im Display steht die Dauer auf null.
3. Das Gerät ausschalten.  
Wenn das Gerät ausreichend abgekühlt ist, entriegelt die Gerätetür und  erlischt.
  4. Das Gerät betriebsbereit machen. → *Seite 19*

### 15.3 Gerät nach der Reinigungsfunktion betriebsbereit machen

1. Das Gerät abkühlen lassen.
2. Zurückgebliebene Asche im Garraum und im Bereich der Gerätetür entfernen.  
→ *"Reinigen und Pflegen", Seite 16*
3. Weiße Beläge mit Zitronensäure entfernen.  
**Hinweis:** Weiße Beläge auf den Emailflächen können durch zu grobe Verschmutzungen entstehen. Diese Lebensmittelrückstände sind unbedenklich. Die Beläge schränken die Gerätefunktion nicht ein.
4. Die Gestelle einhängen.  
→ *"Gestelle", Seite 23*

## 16 Reinigungsunterstützung

Die Reinigungsunterstützung ist eine schnelle Alternative zur Reinigung des Garraums zwischendurch. Die Reinigungsunterstützung weicht Verschmutzungen durch das Verdampfen von Spüllauge ein. Verschmutzungen lassen sich anschließend leichter entfernen.

### 16.1 Reinigungsunterstützung einstellen

#### **⚠ WARNUNG – Verbrühungsgefahr!**

Durch Wasser im heißen Garraum kann heißer Wasserdampf entstehen.

- ▶ Nie Wasser in den heißen Garraum gießen.

**Voraussetzung:** Der Garraum ist vollständig abgekühlt.

1. Das Zubehör aus dem Garraum nehmen.
2. 0,4 l Wasser mit einem Tropfen Spülmittel mischen und mittig auf den Garraumboden gießen. Die Gerätetür schließen.  
Verwenden Sie kein destilliertes Wasser.
3. Die Heizart Unterhitze  mit dem Funktionswähler einstellen.
4. 80 °C mit dem Temperaturwähler einstellen.
5. Auf die Taste  so oft drücken, bis im Display  markiert ist.

6. Die Dauer mit der Taste – oder + auf 4 Minuten einstellen.  
✓ Nach einigen Sekunden beginnt das Gerät zu heizen und die Dauer läuft ab.  
✓ Wenn die Dauer abgelaufen ist, ertönt ein Signal und im Display steht die Dauer auf null.
7. Das Gerät ausschalten und den Garraum ca. 20 Minuten abkühlen lassen.

### 16.2 Garraum nach der Reinigungsunterstützung reinigen

#### **ACHTUNG**

Feuchtigkeit über längere Zeit im Garraum führt zu Korrosion.

- ▶ Nach der Reinigungsunterstützung den Garraum auswischen und vollständig trocknen lassen.

**Voraussetzung:** Der Garraum ist abgekühlt.

1. Das Restwasser im Garraum mit einem saugfähigen Schwammtuch aufwischen.
2. Glatte Emailflächen im Garraum mit einem Spültuch oder einer weichen Bürste reinigen. Hartnäckige Rückstände mit einer Scheuerspirale aus Edelstahl entfernen.
3. Kalkränder mit einem essiggetränkten Tuch entfernen und mit klarem Wasser nachwischen.

4. Den Garraum mit einem weichen Tuch trocknen.
5. Wenn der Garraum ausreichend gereinigt ist:
  - ▶ Um den Garraum trocknen zu lassen, die Gerätetür in Raststellung (ca. 30°) ca. 1 Stunde öffnen.

- ▶ Um den Garraum schnell zu trocknen, das Gerät bei geöffneter Tür ca. 5 Minuten mit 3D Heißluft  und 50 °C aufheizen.

## 17 Gerätetür

Um die Gerätetür gründlich zu reinigen, können Sie die Gerätetür auseinander bauen.

**Hinweis:** Weitere Informationen:



### 17.1 Gerätetür aushängen

**Hinweis:** Je nach Gerätetyp sind die Tügriffe unterschiedlich.

#### **WARNUNG – Verletzungsgefahr!**

Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür und Sie können sich klemmen.

- ▶ Nicht in den Bereich der Scharniere greifen. Bauteile innerhalb der Gerätetür können scharfkantig sein.

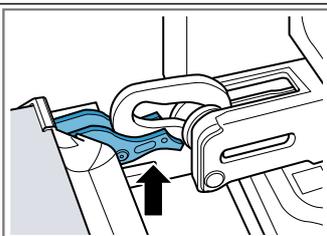
- ▶ Schutzhandschuhe tragen.

Wenn die Scharniere ungesichert sind, können sie mit großer Kraft zuschnappen.

- ▶ Darauf achten, dass die Sperrhebel immer ganz zugeklappt sind, bzw. beim Aushängen der Gerätetür ganz aufgeklappt.

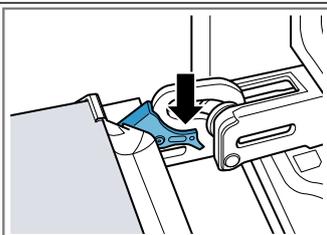
1. Die Gerätetür ganz öffnen.
2. Den Sperrhebel am linken und rechten Scharnier aufklappen.

Sperrhebel aufgeklappt



Das Scharnier ist gesichert und kann nicht zuschnappen.

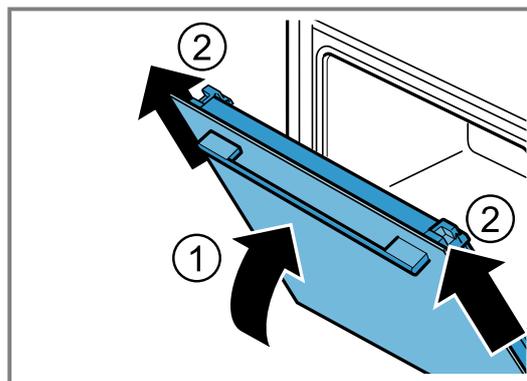
Sperrhebel zugeklappt



Die Gerätetür ist gesichert und kann nicht ausgehängt werden.

- ✓ Die Sperrhebel sind aufgeklappt. Die Scharniere sind gesichert und können nicht zuschnappen.

3. Die Gerätetür bis zum Anschlag schließen . Die Gerätetür mit beiden Händen links und rechts umgreifen und nach oben herausziehen .



4. Die Gerätetür vorsichtig auf eine ebene Fläche legen.

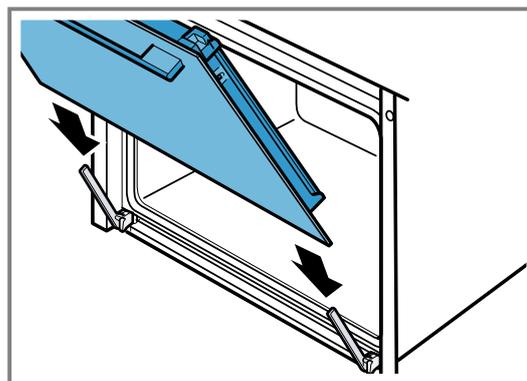
### 17.2 Gerätetür einhängen

1.  **WARNUNG – Verletzungsgefahr!**

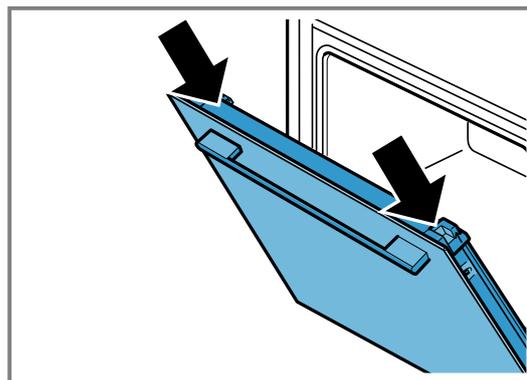
Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür und Sie können sich klemmen.

- ▶ Nicht in den Bereich der Scharniere greifen.

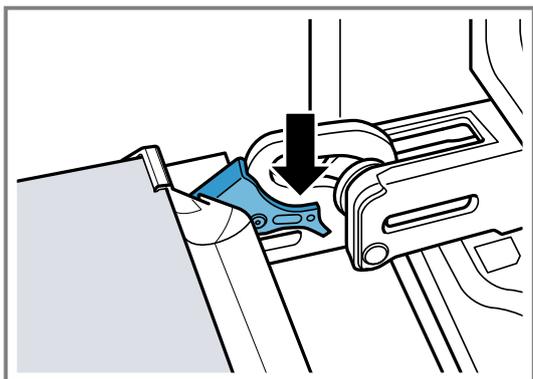
**Hinweis:** Achten Sie darauf, dass Sie die Gerätetür ohne Widerstand auf die Scharniere schieben.



2. Mit beiden Händen die Gerätetür bis zum Anschlag schieben.



3. Die Gerätetür ganz öffnen.
4. Den Sperrhebel am linken und rechten Scharnier zugeklappen.



- ✓ Die Sperrhebel sind zugeklappt. Die Gerätetür ist gesichert und kann nicht ausgehängt werden.
5. Die Gerätetür schließen.

### 17.3 Türscheiben ausbauen

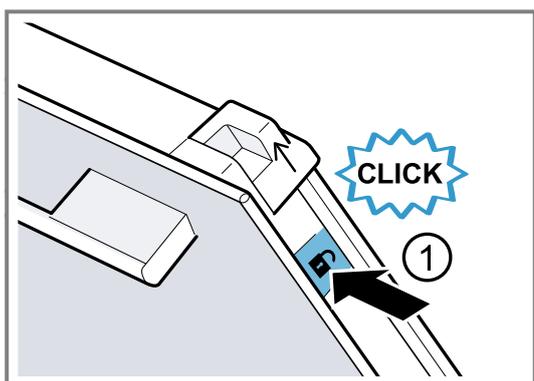
#### ⚠ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür und Sie können sich klemmen.

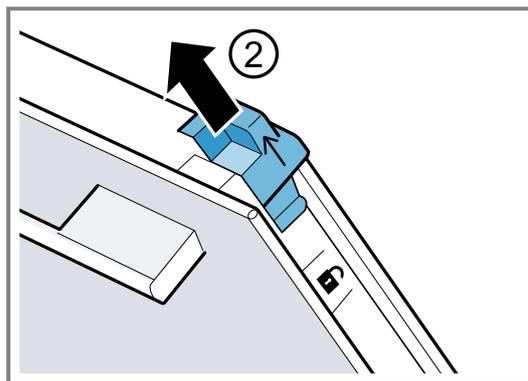
- ▶ Nicht in den Bereich der Scharniere greifen. Bauteile innerhalb der Gerätetür können scharfkantig sein.
- ▶ Schutzhandschuhe tragen.

**Hinweis:** Je nach Gerätetyp hat das Gerät eine Metallleiste zum Aufklappen.

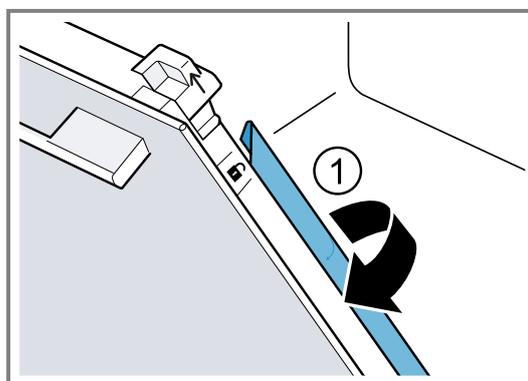
1. Die Gerätetür ganz öffnen.
2. Den Sperrhebel am linken und rechten Scharnier aufklappen
- ✓ Die Sperrhebel sind aufgeklappt. Die Scharniere sind gesichert und können nicht zuschnappen.
3. Die Gerätetür bis zum Anschlag schließen.
4. Auf die linke und rechte Druckfläche drücken ①, bis es hörbar klickt.



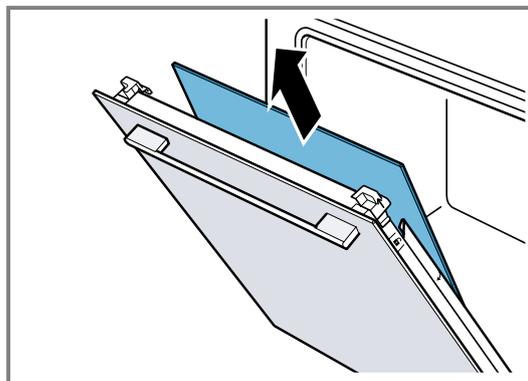
5. Die zwei Schiebekappen in Pfeilrichtung nach oben schieben ②.



6. Die Innenscheibe schräg nach oben herausziehen und auf eine ebene Fläche vorsichtig ablegen.
7. Je nach Gerätetyp die linke und rechte Metallleiste in Pfeilrichtung aufklappen ①.



8. Die erste und zweite Zwischenscheibe schräg nach oben herausziehen und auf eine ebene Fläche vorsichtig ablegen.



#### 9. ⚠ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Zerkratztes Glas der Gerätetür kann zerspringen.

- ▶ Keine scharfen abrasiven Reiniger oder scharfen Metallschaber für die Reinigung des Glases der Backofentür benutzen, da sie die Oberfläche zerkratzen können.

Die ausgebauten Türscheiben von beiden Seiten mit Glasreiniger und einem weichen Tuch reinigen.

10. Die Gerätetür reinigen.

11. Die Türscheiben trocknen und wieder einbauen.

**Hinweis:** Während der Reinigungsfunktion verfärbt sich der Rahmen an der Innenseite der Gerätetür oder andere Teile aus Edelstahl der Gerätetür. Diese Verfärbungen schränken die Gerätefunktion nicht ein. Die Verfärbungen können mit einem Edelstahlreiniger entfernt werden.

## 17.4 Türscheiben einbauen

### ⚠ **WARNUNG – Verletzungsgefahr!**

Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür und Sie können sich klemmen.

▶ Nicht in den Bereich der Scharniere greifen.

Bauteile innerhalb der Gerätetür können scharfkantig sein.

▶ Schutzhandschuhe tragen.

### **Hinweis**

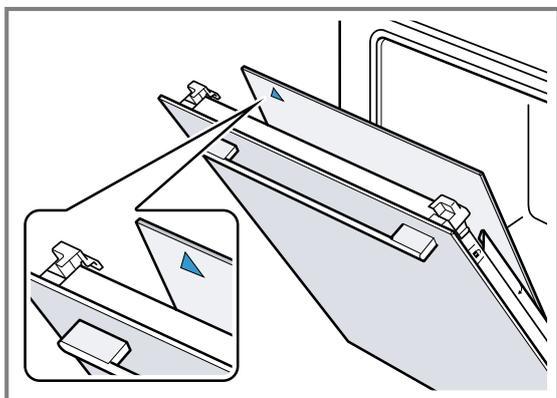
Je nach Gerätetyp hat das Gerät

- eine Metallleiste zum Zuklappen,
- oder zwei verschiedene Zwischenscheiben.

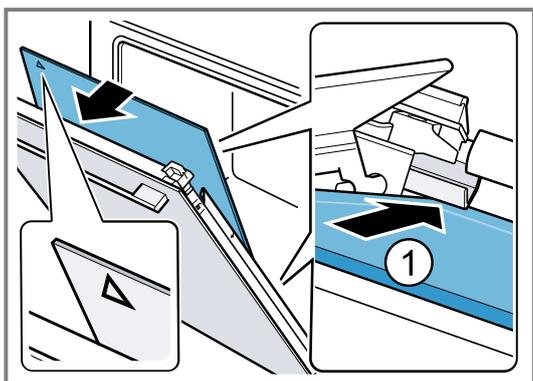
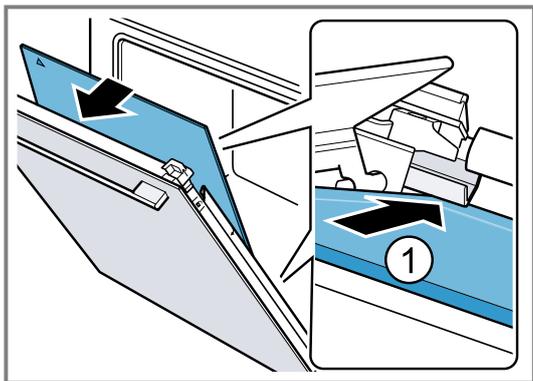
Die Zwischenscheiben sind mit einem Dreiecksymbol gekennzeichnet.

Zuerst die Zwischenscheibe mit einem unausgefüllten Dreieck  $\triangle$  einbauen, danach die Zwischenscheibe mit einem ausgefüllten Dreieck  $\blacktriangle$ .

Bei den Zwischenscheiben darauf achten, dass der Pfeil links oben ist.

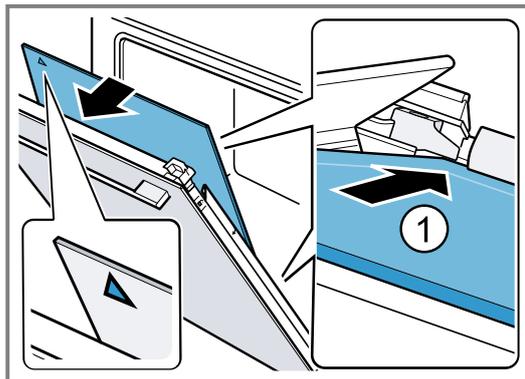
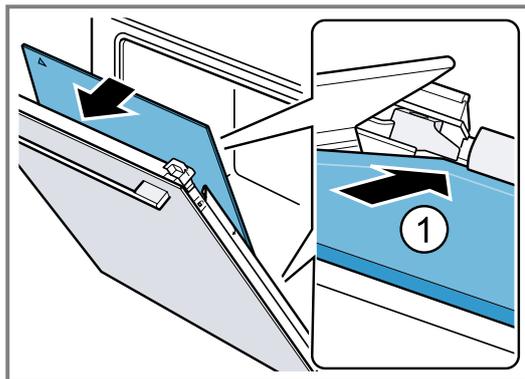


1. Die erste Zwischenscheibe in die unterste Halterung einschieben ① und oben anlegen.

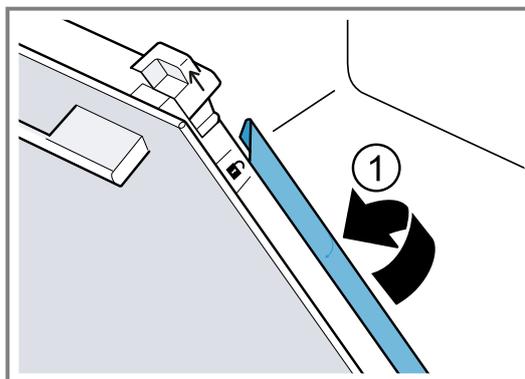


- ✓ Die Zwischenscheibe positioniert sich automatisch durch die Drehbewegung der Abstandshalterung.

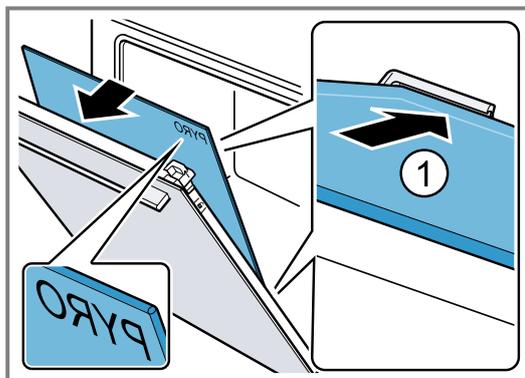
2. Die zweite Zwischenscheibe in die mittlere Halterung einschieben ① und oben anlegen.



3. Je nach Gerätetyp die Metallleiste links und rechts zuklappen. ①.

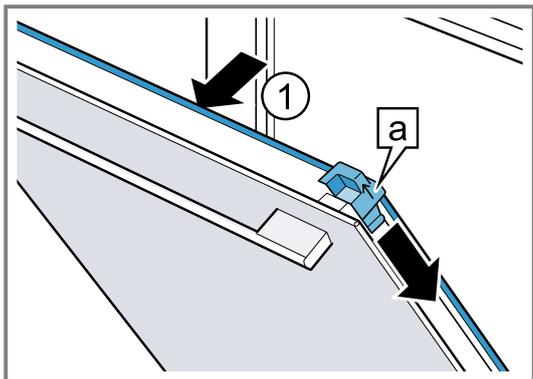


4. Die Innenscheibe unten in die Halterung einschieben ① und oben anlegen.



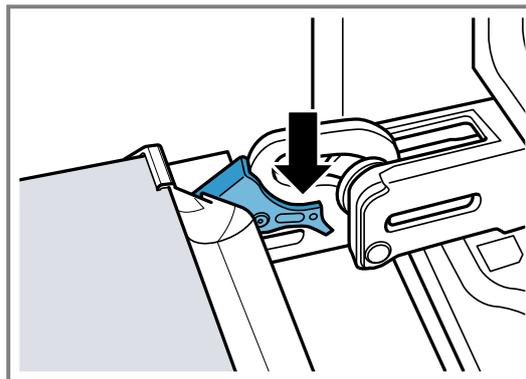
Der Schriftzug "Pyro" muss oben, wie im Bild lesbar sein.

5. Die Innenscheibe oben andrücken ①. Die Schiebekappen ② in Pfeilrichtung nach unten drücken.



6. Die Gerätetür ganz öffnen.

7. Den Sperrhebel am linken und rechten Scharnier zu- klappen



8. Die Gerätetür schließen.

**Hinweis:** Benutzen Sie den Garraum erst, wenn die Türscheiben ordnungsgemäß eingebaut sind.

## 18 Gestelle

Um die Gestelle und den Garraum zu reinigen oder um die Gestelle zu tauschen, können Sie diese aushängen.

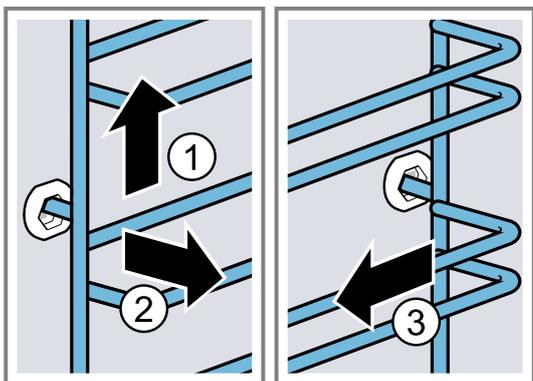
### 18.1 Gestelle aushängen

**⚠ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!**

Die Gestelle werden sehr heiß

- ▶ Nie die heißen Gestelle berühren.
- ▶ Das Gerät immer abkühlen lassen.
- ▶ Kinder fernhalten.

1. Das Gestell vorn leicht anheben ① und aushängen ②.
2. Das Gestell nach vorn ziehen ③ und herausnehmen.



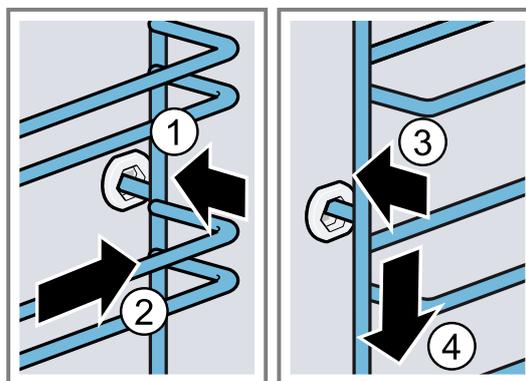
3. Das Gestell reinigen.  
→ "Reinigungsmittel", Seite 16

### 18.2 Gestelle einhängen

**Hinweise**

- Die Gestelle passen nur rechts oder links.
- Achten Sie bei beiden Gestellen darauf, dass die gebogenen Stangen vorn sind.

1. Das Gestell mittig in die hintere Buchse stecken ①, bis das Gestell an der Garraumwand anliegt und dieses nach hinten drücken ②.
2. Das Gestell in die vordere Buchse einstecken ③, bis das Gestell an der Garraumwand anliegt und dieses nach unten drücken ④.



## 19 Störungen beheben

Kleinere Störungen an Ihrem Gerät können Sie selbst beheben. Nutzen Sie die Informationen zur Störungsbehebung, bevor Sie den Kundendienst kontaktieren. So vermeiden Sie unnötige Kosten.

**⚠ WARNUNG – Verletzungsgefahr!**

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

- ▶ Nur geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▶ Wenn das Gerät defekt ist, den Kundendienst rufen.  
→ "Kundendienst", Seite 26

**⚠ WARNUNG – Stromschlaggefahr!**

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

- ▶ Nur dafür geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▶ Nur Original-Ersatzteile dürfen zur Reparatur des Geräts verwendet werden.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung oder die Geräteanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch eine besondere Netzanschlussleitung oder besondere Geräteanschlussleitung ersetzt werden, die beim Hersteller oder bei seinem Kundendienst erhältlich ist.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch geschultes Fachpersonal ersetzt werden.

## 19.1 Funktionsstörungen

| Störung  | Ursache und Störungsbehebung  |
|--|---|
| Gerät funktioniert nicht.  | <p>Sicherung im Sicherungskasten hat ausgelöst.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Prüfen Sie die Sicherung im Sicherungskasten.</li> </ul> <hr/> <p>Stromversorgung ist ausgefallen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Prüfen Sie, ob die Raumbelichtung oder andere Geräte im Raum funktionieren.</li> </ul> <hr/> <p>Elektronikfehler</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Trennen Sie das Gerät mindestens 30 Sekunden vom Stromnetz, indem Sie die Sicherung ausschalten.</li> <li>2. Setzen Sie die Grundeinstellungen auf Werkseinstellungen zurück.<br/>→ "Grundeinstellungen", Seite 15</li> </ol> |
| Im Display blinkt die Uhrzeit.   | <p>Stromversorgung ist ausgefallen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Stellen Sie die Uhrzeit neu ein.<br/>→ "Uhrzeit einstellen", Seite 12</li> </ul>   |
| Gerät heizt nicht, im Display blinkt der Doppelpunkt und ein $\delta$ erscheint. | <p>Demo-Modus ist aktiviert.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Trennen Sie das Gerät kurz vom Stromnetz, indem Sie die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten und wieder einschalten.</li> <li>2. Deaktivieren Sie den Demo-Modus innerhalb von 5 Minuten, indem Sie die letzte Grundeinstellung <math>\epsilon</math> 14 auf den Wert <math>\delta</math> ändern.<br/>→ "Grundeinstellungen", Seite 15</li> </ol>   |
| Gerätetür lässt sich nicht öffnen, im Display leuchtet $\infty$ .                | <p>Kindersicherung verriegelt die Gerätetür.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Deaktivieren Sie die Kindersicherung mit der Taste <math>\infty</math>.<br/>→ "Kindersicherung", Seite 15</li> </ul>  |
| Gerätetür lässt sich nicht öffnen, im Display leuchtet $\hat{c}$ .               | <p>Reinigungsfunktion verriegelt die Gerätetür.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Das Gerät abkühlen lassen bis im Display <math>\hat{c}</math> erlischt.<br/>→ "Pyrolyse", Seite 18</li> </ul>  |
| Im Display leuchtet $\infty$ und Gerät lässt sich nicht einstellen.              | <p>Kindersicherung ist aktiviert.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Deaktivieren Sie die Kindersicherung mit der Taste <math>\infty</math>.<br/>→ "Kindersicherung", Seite 15</li> </ul>   |
| Im Display blinkt $h$ und Gerät startet nicht.                                   | <p>Garraum ist zu heiß für ausgewählten Betrieb.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen.</li> <li>2. Starten Sie den Betrieb erneut.</li> </ol>  |
| Im Display erscheint $F \beta$ .   | <p>Maximale Betriebsdauer ist erreicht. Um einen ungewollten dauerhaften Betrieb zu vermeiden, hört das Gerät nach mehreren Stunden automatisch auf zu heizen, wenn die Einstellungen unverändert sind.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Schalten Sie das Gerät aus.<br/>Bei Bedarf können Sie neu einstellen.</li> </ul> <p><b>Tipp:</b> Damit bei sehr langen Zubereitungszeiten das Gerät nicht unerwünscht abschaltet, stellen Sie eine Dauer ein.<br/>→ "Zeitfunktionen", Seite 11</p>   |
| Im Display erscheint eine Meldung mit $E$ , z. B. $E05-32$ .                     | <p>Elektronikstörung</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Drücken Sie auf die Taste <math>\odot</math>. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Wenn nötig, stellen Sie die Uhrzeit neu ein.</li> </ul> </li> <li>✓ Wenn die Störung einmalig war, erlischt die Fehlermeldung.</li> <li>2. Wenn die Fehlermeldung erneut erscheint, rufen Sie den Kundendienst. Geben Sie die genaue Fehlermeldung und die E-Nr. Ihres Geräts an.<br/>→ "Kundendienst", Seite 26</li> </ol>   |

| Störung  | Ursache und Störungsbehebung  |
|--|---|
| Garergebnis ist nicht zufriedenstellend.                     | <p>Einstellungen waren unpassend.<br/>Einstellwerte, z. B. Temperatur oder Dauer, sind von Rezept, Menge und Lebensmittel abhängig.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Stellen Sie beim nächsten Mal niedrigere oder höhere Werte ein.</li> </ul>  |
| Ergebnis der Reinigungsfunktion ist nicht zufriedenstellend. | <p>Garraum war zu stark verschmutzt.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Entfernen Sie grobe Verschmutzungen vor der Reinigungsfunktion aus dem Garraum.</li> <li>▶ Achten Sie auf die Reinigung und Pflege Ihres Geräts.<br/>→ "Reinigen und Pflegen", Seite 16</li> </ul>  |

## 19.2 Backofenlampe auswechseln

Wenn die Beleuchtung im Garraum ausgefallen ist, wechseln Sie die Backofenlampe aus.

**Hinweis:** Hitzebeständige 230 V Halogenlampen, 40 - 43 Watt, erhalten Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel. Verwenden Sie nur diese Lampen. Fassen Sie neue Halogenlampen nur mit einem sauberen, trockenen Tuch an. Dadurch verlängert sich die Lebensdauer der Lampe.

### ⚠ **WARNUNG – Verbrennungsgefahr!**

Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß.

- ▶ Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden.
- ▶ Junge Kinder, jünger als 8 Jahre, müssen ferngehalten werden.

### ⚠ **WARNUNG – Stromschlaggefahr!**

Beim Auswechseln der Lampe stehen die Kontakte der Lampenfassung unter Spannung.

- ▶ Vor dem Auswechseln der Lampe sicherstellen, dass das Gerät abgeschaltet ist, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- ▶ Zusätzlich Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.

### ⚠ **WARNUNG – Verletzungsgefahr!**

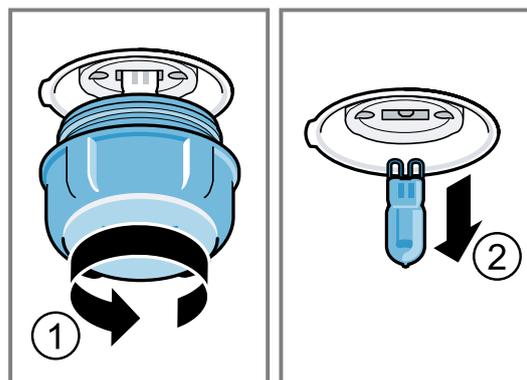
Die Glasabdeckung kann durch äußere Einflüsse bereits gebrochen sein oder beim Einbau oder Ausbau durch zu viel Druck brechen.

- ▶ Vorsicht beim Einbau oder Ausbau der Glasabdeckung.

- ▶ Handschuhe oder Geschirrtuch verwenden.

### Voraussetzungen

- Das Gerät ist vom Stromnetz getrennt.
  - Der Garraum ist abgekühlt.
  - Neue Halogenlampe zum Austausch ist vorhanden.
1. Um Schäden zu vermeiden, ein Geschirrtuch in den Garraum legen.
  2. Die Glasabdeckung nach links herausdrehen ①.
  3. Die Halogenlampe ohne zu drehen herausziehen ②.



4. Die neue Halogenlampe einsetzen und fest in die Fassung drücken.  
Auf die Stellung der Stifte achten.
5. Je nach Gerätetyp ist die Glasabdeckung mit einem Dichtring ausgestattet. Den Dichtring aufsetzen.
6. Die Glasabdeckung einschrauben.
7. Das Geschirrtuch aus dem Garraum nehmen.
8. Das Gerät mit dem Stromnetz verbinden.

## 20 Entsorgen

### 20.1 Altgerät entsorgen

Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiederverwendet werden.

1. Den Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen.
2. Die Netzanschlussleitung durchtrennen.
3. Das Gerät umweltgerecht entsorgen.  
Informationen über aktuelle Entsorgungswege erhalten Sie bei Ihrem Fachhändler sowie Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.



Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment – WEEE) gekennzeichnet. Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

## 21 Kundendienst

Detaillierte Informationen über die Garantiedauer und die Garantiebedingungen in Ihrem Land erhalten Sie über den QR-Code auf dem beiliegenden Dokument zu den Servicekontakten und Garantiebedingungen, bei unserem Kundendienst, Ihrem Händler oder auf unserer Website.

Wenn Sie den Kundendienst kontaktieren, benötigen Sie die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD) Ihres Geräts.

Die Kontaktdaten des Kundendienstes finden Sie über den QR-Code auf dem beiliegenden Dokument zu den Servicekontakten und Garantiebedingungen oder auf unserer Website.

Dieses Produkt enthält Lichtquellen der Energieeffizienzklasse G.

Die Informationen gemäß Verordnung (EU) 65/2014, (EU) 66/2014 und (EU) 2023/826 finden Sie online unter [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) auf der Produktseite und der

Serviceseite Ihres Geräts bei den Gebrauchsanleitungen und zusätzlichen Dokumenten.

### 21.1 Erzeugnisnummer (E-Nr.) und Fertigungsnummer (FD)

Die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD) finden Sie auf dem Typenschild des Geräts. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie, wenn Sie die Gerätetür öffnen.



Um Ihre Gerätedaten und die Kundendienst-Telefonnummer schnell wiederzufinden, können Sie die Daten notieren.

## 22 So gelingt's

Für verschiedene Speisen finden Sie hier die passenden Einstellungen sowie das beste Zubehör und Geschirr. Die Empfehlungen haben wir optimal auf Ihr Gerät abgestimmt.

### 22.1 Allgemeine Zubereitungshinweise

Beachten Sie diese Informationen beim Zubereiten aller Speisen.

- Temperatur und Dauer sind von Menge und Rezept abhängig. Deshalb sind Einstellbereiche angegeben. Versuchen Sie es zuerst mit den niedrigeren Werten.
- Die Einstellwerte gelten für das Einschieben der Speise in den kalten Garraum. Wenn Sie trotzdem vorheizen wollen, schieben Sie das Zubehör erst nach dem Vorheizen in den Garraum ein.
- Entfernen Sie nicht genutztes Zubehör aus dem Garraum.

#### ACHTUNG

Säurehaltige Lebensmittel können den Gitterrost beschädigen.

- ▶ Legen Sie keine säurehaltigen Lebensmittel wie z. B. Obst oder mit säurehaltiger Marinade gewürztes Grillgut direkt auf den Rost.

#### Hinweis für Nickelallergiker

In seltenen Fällen können geringe Spuren von Nickel ins Lebensmittel übergehen.

Geeignetes Zubehör können Sie beim Kundendienst, im Fachhandel oder im Internet kaufen.

→ "Weiteres Zubehör", Seite 9

### 22.2 Hinweise zum Backen

Verwenden Sie beim Backen die angegebenen Einschubhöhen.

| Backen auf einer Ebene              | Höhe |
|-------------------------------------|------|
| hohe Gebäcke bzw. Form auf dem Rost | 2    |
| flache Gebäcke bzw. im Backblech    | 3    |

| Backen auf zwei Ebenen | Höhe |
|------------------------|------|
| Universalpfanne        | 3    |
| Backblech              | 1    |

| Formen auf dem Rost: | Höhe |
|----------------------|------|
| erster Rost          | 3    |
| zweiter Rost         | 1    |

| Backen auf drei Ebenen | Höhe |
|------------------------|------|
| Backblech              | 5    |
| Universalpfanne        | 3    |
| Backblech              | 1    |

#### Hinweise

- Verwenden Sie beim Backen auf mehreren Ebenen Heißluft. Gleichzeitig eingeschobene Gebäcke müssen nicht gleichzeitig fertig werden.
- Stellen Sie Formen nebeneinander oder versetzt übereinander in den Garraum.
- Für ein optimales Garergebnis empfehlen wir Ihnen dunkle Backformen aus Metall.

### 22.3 Hinweise zum Braten und Grillen

Die Einstellwerte gelten für das Einschieben von ungefülltem, bratfertigem Geflügel, Fleisch oder Fisch mit Kühlschranktemperatur in den kalten Garraum.

- Je größer ein Geflügel, Fleisch oder Fisch, desto niedriger die Temperatur und umso länger die Gardauer.
- Wenden Sie Geflügel, Fleisch und Fisch nach ca. 1/2 bis 2/3 der angegebenen Zeit.
- Wenn Sie Geflügel wenden, achten Sie darauf, dass zuerst die Brustseite bzw. die Hautseite unten ist.

#### Braten und Grillen auf dem Rost

Das Braten auf dem Rost ist besonders geeignet für großes Geflügel oder mehrere Stücke gleichzeitig

- Je nach Größe und Art des Bratguts bis zu 1/2 Liter Wasser in die Universalpfanne geben.

Aus dem aufgefangenen Bratensatz können Sie eine Soße zubereiten. Zudem entsteht weniger Rauch und der Garraum verschmutzt weniger.

- Lassen Sie die Gerätetür während des Grillens geschlossen.  
Nie bei geöffneter Gerätetür grillen.
- Legen Sie das Grillgut auf den Rost. Schieben Sie zusätzlich die Universalpfanne mit der Abschrägung zur Gerätetür mindestens eine Einschubhöhe darunter ein. So wird abtropfendes Fett aufgefangen.

### Braten im Geschirr

Bei der Zubereitung in geschlossenem Geschirr bleibt der Garraum sauberer.

Die Herstellerangaben zum Bratgeschirr beachten. Am Besten eignet sich Geschirr aus Glas.

#### Offenes Geschirr

- Eine hohe Bratform verwenden.
- Das Geschirr auf den Rost stellen.
- Wenn Sie kein passendes Geschirr haben, die Universalpfanne verwenden.

#### Geschlossenes Geschirr

- Das Geschirr auf den Rost stellen.

### Einstellempfehlungen für verschiedene Speisen

| Speise                                   | Zubehör / Geschirr          | Höhe  | Heizart | Temperatur in °C / Grillstufe | Dauer in Min. |
|--|-----------------------------|-------|---------|-------------------------------|---------------|
| Rührkuchen, einfach                      | Kranzform oder Kastenform   | 2     | ☐       | 150-170                       | 50-70         |
| Rührkuchen, einfach                      | Kranzform oder Kastenform   | 2     | ☒       | 150-160                       | 70-90         |
| Rührkuchen, fein (in der Kastenform)     | Kranzform oder Kastenform   | 2     | ☐       | 150-170                       | 60-80         |
| Rührkuchen, 2 Ebenen                     | Kranzform oder Kastenform   | 3+1   | ☒       | 140-150                       | 70-85         |
| Obst- oder Quarktorte mit Mürbeteigboden | Springform Ø 26 cm          | 2     | ☐       | 170-190                       | 55-80         |
| Hefekuchen in der Springform             | Springform Ø 28 cm          | 2     | ☒       | 160-170                       | 25-35         |
| Biskuittorte, 6 Eier                     | Springform Ø 28 cm          | 2     | ☐       | 150-160 <sup>1</sup>          | 30-40         |
| Biskuitrolle                             | Universalpfanne             | 3     | ☒       | 180-200 <sup>1</sup>          | 10-15         |
| Mürbeteigkuchen mit saftigem Belag       | Universalpfanne             | 2     | ☐       | 160-180                       | 55-95         |
| Hefekuchen mit saftigem Belag            | Universalpfanne             | 3     | ☐       | 180-200                       | 30-55         |
| Muffins                                  | Muffinblech                 | 2     | ☐       | 170-190                       | 20-40         |
| Hefekleingebäck                          | Universalpfanne             | 3     | ☐       | 160-180                       | 25-35         |
| Hefekleingebäck                          | Universalpfanne             | 3     | ☒       | 160-170                       | 25-45         |
| Plätzchen                                | Universalpfanne             | 3     | ☐       | 140-160                       | 15-25         |
| Plätzchen, 2 Ebenen                      | Universalpfanne + Backblech | 3+1   | ☒       | 140-160                       | 15-25         |
| Plätzchen, 3 Ebenen                      | Universalpfanne             | 5+3+1 | ☒       | 140-160                       | 15-25         |

<sup>1</sup> Das Gerät vorheizen.

- Fleisch, Geflügel oder Fisch kann auch in einem geschlossenen Bräter knusprig werden. Verwenden Sie dazu einen Bräter mit Glasdeckel. Stellen Sie eine höhere Temperatur ein.

#### ⚠ **WARNUNG – Verletzungsgefahr!**

Wenn heißes Glasgeschirr auf eine nasse oder kalte Unterlage abgestellt wird, kann das Glas zerspringen.

- ▶ Heißes Glasgeschirr auf einem trockenen Untersetzer abstellen.

#### ⚠ **WARNUNG – Verbrühungsgefahr!**

Beim Öffnen des Deckels nach dem Garen kann sehr heißer Dampf entweichen. Dampf ist je nach Temperatur nicht sichtbar.

- ▶ Den Deckel so anheben, dass der heiße Dampf vom Körper weg entweichen kann.
- ▶ Kinder fernhalten.

## 22.4 Speisenauswahl

Einstellempfehlungen für zahlreiche Speisen sortiert nach Speisekategorien.

| Speise  | Zubehör / Geschirr              | Höhe | Heizart | Temperatur in °C / Grillstufe                                    | Dauer in Min.                        |
|---|---------------------------------|------|---------|--|--------------------------------------|
|   | +<br>2x<br>Backblech            |      |         |  |                                      |
| Baiser  | Universalpfanne                 | 3    |         | 80-90 <sup>1</sup>   | 120-150                              |
| Brot, 1000 g (in Kastenform und freigeschoben)                | Universalpfanne oder Kastenform | 2    |         | <b>1.</b> 210-220 <sup>1</sup><br><b>2.</b> 180-190 <sup>1</sup> | <b>1.</b> 10-15<br><b>2.</b> 40-50   |
| Pizza, frisch - auf dem Backblech                             | Universalpfanne                 | 2    |         | 200-220  | 25-35                                |
| Pizza, frisch - auf dem Backblech                             | Universalpfanne                 | 3    |         | 180-200  | 20-30                                |
| Pizza, frisch, dünner Boden, in Pizzaform                     | Pizzablech                      | 2    |         | 250-270 <sup>1</sup>   | 15-20                                |
| Pizza, frisch, dünner Boden, in Pizzaform                     | Pizzablech                      | 2    |         | 250-270 <sup>1</sup>   | 8-13                                 |
| Quiche  | Tarteform oder Schwarzblech     | 1    |         | 210-230  | 30-40                                |
| Quiche  | Tarteform oder Schwarzblech     | 2    |         | 190-210  | 25-35                                |
| Börek   | Universalpfanne                 | 1    |         | 180-200  | 40-50                                |
| Auflauf, pikant, gegarten Zutaten                             | Auflaufform                     | 2    |         | 200-220  | 30-60                                |
| Hähnchen, 1,3 kg, ungefüllt                                   | Offenes Geschirr                | 2    |         | 200-220  | 60-70                                |
| Hähnchenkleinteile, je 250 g                                  | Offenes Geschirr                | 3    |         | 220-230  | 30-35                                |
| Gans, ungefüllt, 3 kg   | Offenes Geschirr                | 2    |         | <b>1.</b> 140<br><b>2.</b> 160                                   | <b>1.</b> 130-140<br><b>2.</b> 50-60 |
| Schweinerücken, mager, 1 kg                                   | Flache Glasform                 | 2    |         | 180  | 90-120                               |
| Schweinebraten ohne Schwarte z. B. Nacken, 1,5 kg             | Offenes Geschirr                | 2    |         | 160-170  | 130-150                              |
| Schweinebraten ohne Schwarte z. B. Nacken, 1,5 kg             | Offenes Geschirr                | 2    |         | 190-200  | 120-150                              |
| Rinderfilet, medium, 1 kg <sup>2</sup>                        | Rost + Universalpfanne          | 3    |         | 210-220  | 40-50 <sup>3</sup>                   |
| Rinderschmorbraten, 1,5 kg <sup>4</sup>                       | Geschlossenes Geschirr          | 2    |         | 200-220  | 130-150                              |
| Roastbeef, medium, 1,5 kg                                     | Rost + Universalpfanne          | 3    |         | 200-220  | 60-70 <sup>3</sup>                   |
| Burger, 3-4 cm hoch <sup>5</sup>                              | Rost                            | 4    |         | 3  | 25-30 <sup>6</sup>                   |
| Lammkeule ohne Knochen, medium, 1,0 kg, gebunden <sup>7</sup> | Offenes Geschirr                | 2    |         | 170-190  | 70-80 <sup>8</sup>                   |
| Fisch, gegrillt, ganz 300 g, z. B. Forelle <sup>2</sup>       | Rost                            | 2    |         | 160-180  | 20-30                                |
| Fisch, gedünstet, ganz 300 g, z. B. Forelle                   | Geschlossenes Geschirr          | 2    |         | 170-190  | 30-40                                |
| Fisch, gedünstet, ganz 1,5 kg, z. B. Lachs                    | Geschlossenes Geschirr          | 2    |         | 180-200  | 55-65                                |

<sup>1</sup> Das Gerät vorheizen.<sup>2</sup> Die Universalpfanne unter dem Rost einschieben.<sup>3</sup> Das Gericht nach 1/2 - 2/3 der Gesamtzeit wenden.<sup>4</sup> Zu Beginn Flüssigkeit in das Geschirr zugeben, Bratenstück soll mind. zu 2/3 in Flüssigkeit liegen<sup>5</sup> Die Universalpfanne auf Einschubhöhe 2 darunter einschieben.<sup>6</sup> Das Gericht nach 2/3 der Gesamtzeit wenden.<sup>7</sup> Im Geschirr bodenbedeckt Wasser zugeben.<sup>8</sup> Die Speise nicht wenden.

## Joghurt

Bereiten Sie Joghurt mit Ihrem Gerät zu.

### Joghurt zubereiten

1. Das Zubehör und die Gestelle aus dem Garraum nehmen.
2. Die zuvor zubereitete Joghurtmasse in kleine Gefäße füllen, z. B. in Tassen oder kleine Gläser.

### Einstellempfehlungen für Desserts

| Speise  | Zubehör / Geschirr | Höhe     | Heizart   | Temperatur in °C | Dauer in Min. |
|---------|--------------------|----------|---|------------------|---------------|
| Joghurt | Portionsformen     | Garraum- |  | 40-45            | 8-9 h         |
| Joghurt | Portionsformen     | Garraum- |  | 40-45            | 8-9 h         |

3. Die Gefäße mit Folie abdecken, z. B. mit Frischhaltefolie.
4. Die Gefäße auf den Garraumboden stellen.
5. Das Gerät entsprechend der Einstellempfehlung einstellen.
6. Den Joghurt nach der Zubereitung im Kühlschrank ruhen lassen.

## 22.5 Besondere Zubereitungsarten und andere Anwendungen

Informationen und Einstellempfehlungen zu besonderen Zubereitungsarten und anderen Anwendungen, z. B. Sanftgaren.

### Sanftgaren

Für alle Edelstücke, die rosa oder auf den Punkt gegart werden sollen. Fleisch und Geflügel bleiben beim langsamen Garen mit niedrigen Temperaturen saftig und zart.

### Speisen sanftgaren

#### Voraussetzungen

- Der Garraum ist kalt.
  - Frisches, hygienisch einwandfreies Fleisch verwenden. Am besten geeignet sind Stücke ohne Knochen und ohne viel Bindegewebe.
1. Den Garraum und das Geschirr ca. 15 Minuten vorheizen.
  2. Das Fleisch auf der Kochstelle von allen Seiten sehr heiß anbraten.
  3. Das Fleisch sofort auf das vorgewärmte Geschirr in den Garraum geben.
  4. Halten Sie die Gerätetür geschlossen, um ein gleichmäßiges Garklima zu halten.

### Einstellempfehlungen zum Sanftgaren

| Speise                          | Zubehör / Geschirr | Höhe | Anbratdauer in Min. | Heizart  | Temperatur in °C | Dauer in Min. |
|---------------------------------|--------------------|------|---------------------|--|------------------|---------------|
| Entenbrust, je 300 g            | Offenes Geschirr   | 2    | 6-8                 |  | 95 <sup>1</sup>  | 60-70         |
| Schweinefilet, ganz             | Offenes Geschirr   | 2    | 4-6                 |  | 85 <sup>1</sup>  | 75-100        |
| Rinderfilet, 4-6 cm dick, 1 kg  | Offenes Geschirr   | 2    | 6-8                 |  | 85 <sup>1</sup>  | 90-150        |
| Kalbsmedaillons, 4 cm dick      | Offenes Geschirr   | 2    | 4                   |  | 80 <sup>1</sup>  | 50-70         |
| Lammrücken, ausgelöst, je 200 g | Offenes Geschirr   | 2    | 4                   |  | 85 <sup>1</sup>  | 30-70         |

### Air Fry

Garen Sie Speisen durch Air Fry knusprig und mit wenig Fett. Air Fry eignet sich besonders für Speisen, die Sie üblicherweise in Öl frittieren.

#### Zubereitungshinweise zu Air Fry

Beachten Sie diese Informationen, wenn Sie Speisen mit Air Fry zubereiten.

- Die Zubereitung mit Air Fry ist nur auf einer Ebene möglich.
- Das knusprigste Ergebnis erreichen Sie mit dem emaillierten Air-Fry-Blech. Durch die perforierte Oberfläche ist eine besonders gute Luftzirkulation um das Gargut möglich. Wenn das Air-Fry-Blech nicht stan-

dardmäßig beim Gerät enthalten ist, erhalten Sie das Air-Fry-Blech als Sonderzubehör.

- Den Backofen nicht vorheizen.
- Kein Backpapier verwenden. Die Luft muss im Garraum zirkulieren.
- Tiefgekühlte Speisen nicht auftauen.
- Das Air-Fry-Blech gleichmäßig mit den Speisen belegen. Die Speisen wenn möglich nur einlagig auf dem Zubehör verteilen.
- Das Zubehör auf Höhe 3 in den Garraum einschieben. Wenn Sie das Air-Fry-Blech nutzen, können Sie zum Schutz vor Verschmutzungen eine leere Universalpfanne auf Höhe 1 einschieben.
- Nach der Hälfte der Garzeit das Gargut wenden. Bei größeren Mengen das Gargut 2 Mal wenden.

<sup>1</sup> Das Gerät vorheizen.

**Tipp:** Das Gargut erst nach dem Garen salzen. Dadurch wird das Gargut knuspriger.

Paniertes Gemüse ist ebenfalls für die Zubereitung mit Air Fry geeignet. Um Fett zu sparen, die Panade mit ei-

nem Zerstäuber mit Öl einsprühen. So entsteht eine knusprige Kruste mit wenig Fett.

**Einstellempfehlungen für Air Fry**

| Speise                              | Zubehör / Geschirr | Höhe | Heizart | Temperatur in °C | Dauer in Min. |
|-------------------------------------|--------------------|------|---------|------------------|---------------|
| Pommes Frites, gefroren             | Air Fry Blech      | 3    |         | 170-190          | 20-25         |
| Kartoffeltaschen, gefüllt, gefroren | Air Fry Blech      | 3    |         | 170-190          | 20-25         |
| Kartoffel-Rösti, gefroren           | Air Fry Blech      | 3    |         | 170-190          | 20-25         |
| Hähnchen Sticks, Nuggets, gefroren  | Air Fry Blech      | 3    |         | 170-190          | 10-15         |
| Fischstäbchen, gefroren             | Air Fry Blech      | 3    |         | 170-190          | 15-20         |
| Brokkoli, paniert                   | Air Fry Blech      | 3    |         | 170-190          | 15-25         |

**22.6 Prüfgerichte**

Die Informationen in diesem Abschnitt richten sich an Prüfinstitute, um das Prüfen des Geräts nach EN 60350-1 zu erleichtern.

**Backen**

- Die Einstellwerte gelten für das Einschieben in den kalten Garraum.
- Beachten Sie die Hinweise zum Vorheizen in den Einstellempfehlungen. Die Einstellwerte gelten ohne Schnellaufheizen.
- Verwenden Sie zum Backen zunächst die niedrigere der angegebenen Temperaturen.
- Gleichzeitig eingeschobene Gebäcke auf Backblechen oder in Formen müssen nicht gleichzeitig fertigwerden.

- Einschubhöhen beim Backen auf 2 Ebenen:
  - Universalpfanne: Höhe 3
  - Backblech: Höhe 1
  - Formen auf dem Rost:
    - Erster Rost: Höhe 3
    - Zweiter Rost: Höhe 1
- Einschubhöhen beim Backen auf 3 Ebenen:
  - Backblech: Höhe 5
  - Universalpfanne: Höhe 3
  - Backblech: Höhe 1
- Wasserbiskuit
  - Wenn Sie auf 2 Ebenen backen, die Springformen jeweils mittig übereinander auf die Roste stellen.
  - Alternativ zu einem Rost können Sie auch das von uns angebotene Air Fry Blech verwenden.

**Einstellempfehlungen zum Backen**

| Speise                 | Zubehör / Geschirr                      | Höhe  | Heizart | Temperatur in °C     | Dauer in Min. |
|------------------------|---|-------|---------|----------------------|---------------|
| Spritzgebäck           | Universalpfanne                         | 3     |         | 140-150 <sup>1</sup> | 25-35         |
| Spritzgebäck           | Universalpfanne                         | 3     |         | 140 <sup>1</sup>     | 28-38         |
| Spritzgebäck, 2 Ebenen | Universalpfanne<br>+<br>Backblech       | 3+1   |         | 140 <sup>1</sup>     | 30-40         |
| Spritzgebäck, 3 Ebenen | Universalpfanne<br>+<br>2x<br>Backblech | 5+3+1 |         | 130-140 <sup>1</sup> | 35-55         |
| Small Cakes            | Universalpfanne                         | 3     |         | 150 <sup>1</sup>     | 25-35         |
| Small Cakes            | Universalpfanne                         | 3     |         | 150 <sup>1</sup>     | 20-30         |
| Small Cakes            | Universalpfanne                         | 3     |         | 170                  | 20-30         |
| Small Cakes, 2 Ebenen  | Universalpfanne<br>+<br>Backblech       | 3+1   |         | 150 <sup>1</sup>     | 25-35         |
| Small Cakes, 3 Ebenen  | Universalpfanne<br>+<br>2x<br>Backblech | 5+3+1 |         | 140 <sup>1</sup>     | 30-40         |

<sup>1</sup> Das Gerät 5 Minuten vorheizen. Nicht die Funktion Schnellaufheizen verwenden.

| Speise                  | Zubehör / Geschirr       | Höhe | Heizart | Temperatur in °C     | Dauer in Min. |
|-------------------------|--------------------------|------|---------|----------------------|---------------|
| Wasserbiskuit           | Springform Ø 26 cm       | 2    | ☐       | 160-170 <sup>1</sup> | 25-35         |
| Wasserbiskuit           | Springform Ø 26 cm       | 2    | ☒       | 160-170              | 30-40         |
| Wasserbiskuit, 2 Ebenen | Springform Ø 26 cm       | 3+1  | ☒       | 150-160 <sup>1</sup> | 35-50         |
| Apple Pie, 2 Stück      | 2x<br>Springform Ø 20 cm | 2    | ☒       | 180-190              | 75-90         |

## Grillen

### Einstellempfehlungen zum Grillen

| Speise        | Zubehör / Geschirr | Höhe | Heizart | Temperatur in °C / Grillstufe | Dauer in Min. |
|---------------|--------------------|------|---------|-------------------------------|---------------|
| Toast bräunen | Rost               | 5    | ☐       | 3 <sup>2</sup>                | 5-6           |

## 23 Montageanleitung

Beachten Sie diese Informationen bei der Montage des Geräts.



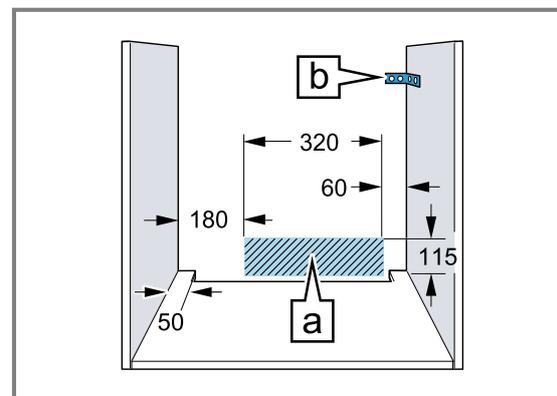
← mm →

### 23.1 Allgemeine Montagehinweise

Beachten Sie diese Hinweise bevor Sie mit dem Einbau des Geräts beginnen.

- Nur ein fachgerechter Einbau nach dieser Montageanweisung garantiert einen sicheren Gebrauch. Bei Schäden durch falschen Einbau haftet der Monteur.
- Das Gerät nach dem Auspacken prüfen. Bei einem Transportschaden nicht anschließen.
- Verpackungsmaterial und Klebefolien vor Inbetriebnahme aus dem Garraum und von der Tür entfernen.
- Montageblätter für den Einbau von Zubehörtteilen beachten.
- Einbaumöbel müssen bis 95 °C temperaturbeständig sein, angrenzende Möbelfronten bis 70 °C.
- Das Gerät nicht hinter einer Dekor- oder Möbeltür einbauen. Es besteht Gefahr durch Überhitzung.
- Ausschnittarbeiten am Möbel vor dem Einsetzen des Geräts durchführen. Späne entfernen. Die Funktion von elektrischen Bauteilen kann beeinträchtigt werden.

- Das Gerät auf einer horizontal ausgerichteten Fläche platzieren.
  - Die Geräte-Anschlussdose muss im Bereich der schraffierten Fläche **a** oder außerhalb des Einbauraumes liegen.
- 1 Nicht befestigte Möbel müssen mit einem 0.handelsüblichen Winkel **b** an der Wand befestigt werden.



- Zur Vermeidung von Schnittverletzungen Schutzhandschuhe tragen. Teile, die während der Montage zugänglich sind, können scharfkantig sein.
- Maßangaben der Bilder in mm.

#### **WARNUNG – Stromschlaggefahr!**

Nach der Installation des Geräts dürfen die Öffnungen an der Geräterückwand für Kinder nicht zugänglich sein, auch nicht durch darunterliegende Schubladen und Küchenschränke. Dies ist durch den Einbau sicherzustellen. Im Falle einer Kochinsel ist eine geschlossene Rückwand erforderlich.

<sup>1</sup> Das Gerät vorheizen. Nicht die Funktion Schnellaufheizen verwenden.

<sup>2</sup> Das Gerät nicht vorheizen.

### ⚠ **WARNUNG – Brandgefahr!**

Eine verlängerte Netzanschlussleitung und nicht zugelassene Adapter zu verwenden, ist gefährlich.

- ▶ Keine Verlängerungskabel oder Mehrfachsteckdosenleisten verwenden.
- ▶ Nur vom Hersteller zugelassene Adapter und Netzanschlussleitungen verwenden.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung zu kurz ist und keine längere Netzanschlussleitung verfügbar ist, Elektrofachbetrieb kontaktieren, um die Hausinstallation anzupassen.

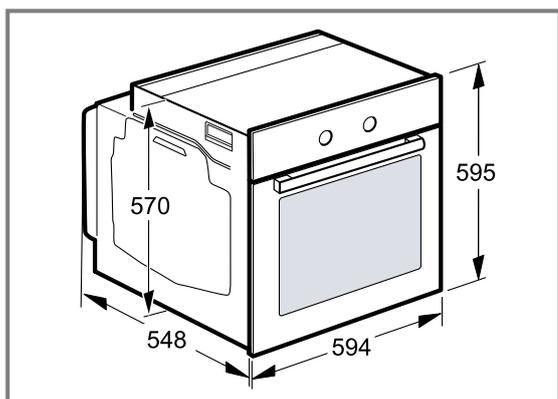
### **ACHTUNG**

Durch Tragen des Geräts am Türgriff kann dieser abbrechen. Der Türgriff hält das Gewicht des Geräts nicht aus.

- ▶ Gerät nicht am Türgriff tragen oder halten.

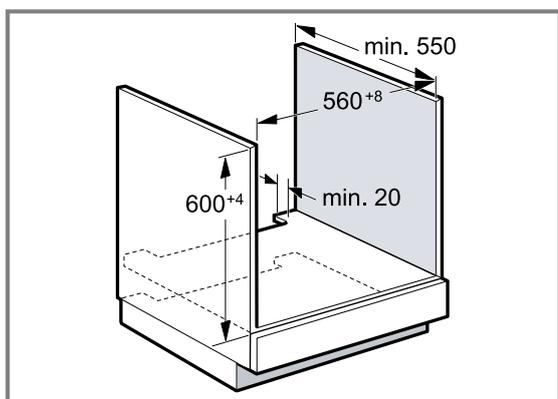
### **23.2 Gerätemaße**

Hier finden Sie die Maße des Geräts.



### **23.3 Einbau unter einer Arbeitsplatte**

Beachten Sie die Einbaumaße und die Einbauhinweise beim Einbau unter einer Arbeitsplatte.

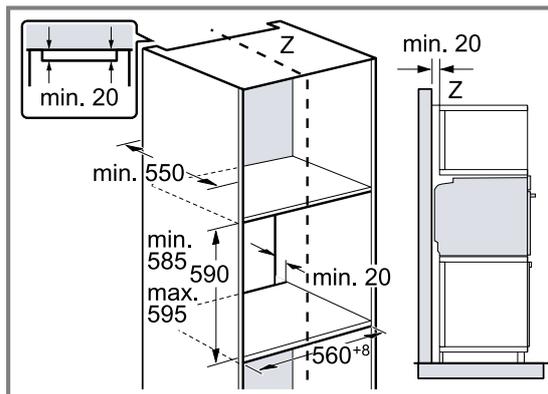


- Zur Belüftung des Geräts muss der Zwischenboden einen Lüftungsausschnitt aufweisen.
- In Kombination mit Induktionskochfeldern darf der Spalt zwischen Arbeitsplatte und Gerät nicht durch zusätzliche Leisten verschlossen werden.
- Die Arbeitsplatte muss am Einbaumöbel befestigt werden.

- Die eventuell vorhandene Montageanleitung des Kochfelds beachten.
- Abweichende nationale Einbauhinweise des Kochfelds beachten.
- Arbeitsplattentiefe min. 600 mm beachten.
- Beim Einbau unter einem Gaskochfeld ist darauf zu achten, dass das Gerät nicht mit dem Gasanschluss des Gaskochfeldes in Berührung kommt.
- Gegebenenfalls eine konzessionierte Fachkraft für Gasinstallation rufen.

### **23.4 Einbau in einen Hochschrank**

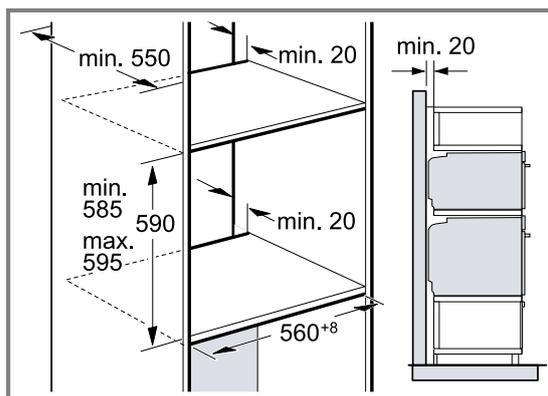
Beachten Sie die Einbaumaße und Einbauhinweise beim Einbau in den Hochschrank.



- Zur Belüftung des Geräts müssen die Zwischenböden einen Lüftungsausschnitt aufweisen.
- Gerät nur so hoch einbauen, dass Zubehör problemlos entnommen werden kann.

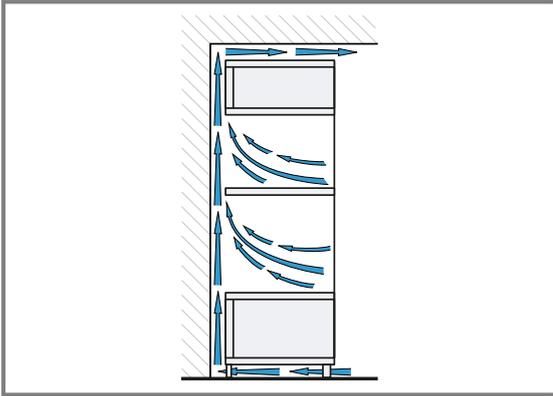
### **23.5 Einbau von zwei Geräten übereinander**

Ihr Gerät kann auch über oder unter einem weiteren Gerät eingebaut werden. Beachten Sie die Einbaumaße und Einbauhinweise beim Einbau übereinander.



- Zur Belüftung der Geräte, müssen die Zwischenböden einen Lüftungsausschnitt aufweisen.
- Um eine ausreichende Belüftung der beiden Geräte zu gewährleisten, ist eine Lüftungsöffnung von mind. 200 cm<sup>2</sup> im Sockelbereich erforderlich. Dazu die Sockelblende zurückschneiden oder ein Lüftungsgitter anbringen.

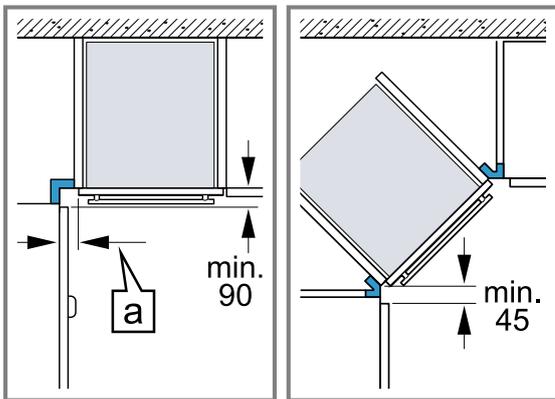
- Es ist darauf zu achten, dass der Luftaustausch gemäß Skizze gewährleistet ist.



- Geräte nur so hoch einbauen, dass Zubehör problemlos entnommen werden kann.

### 23.6 Eckeinbau

Beachten Sie die Einbaumaße und Einbauhinweise beim ECKeinbau.



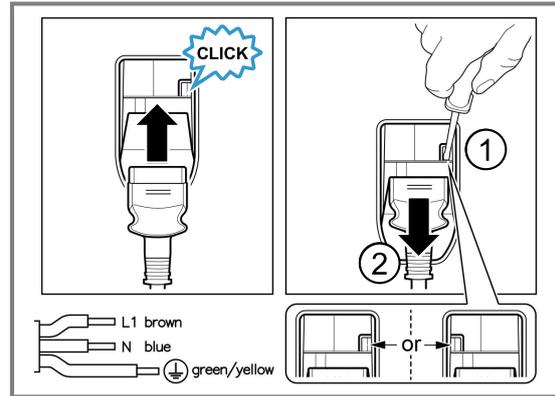
- Damit die Gerätetür geöffnet werden kann, beim ECKeinbau die Mindestmaße berücksichtigen. Das Maß  $a$  ist abhängig von der Dicke der Möbelfront und dem Griff.

### 23.7 Elektrischer Anschluss

Um das Gerät sicher elektrisch anschließen zu können, beachten Sie diese Hinweise.

- Das Gerät entspricht der Schutzklasse I und darf nur mit Schutzleiter-Anschluss betrieben werden.
- Die Absicherung muss gemäß der Leistungsangabe auf dem Typenschild und den lokalen Vorschriften erfolgen.
- Das Gerät muss bei allen Montagearbeiten spannungslos sein.
- Das Gerät darf nur mit der mitgelieferten Anschlussleitung angeschlossen werden.
- Die Anschlussleitung muss an der Geräterückseite angesteckt werden bis ein Klickgeräusch ertönt. Eine

3 m lange Anschlussleitung ist beim Kundendienst erhältlich.



- Die Anschlussleitung darf nur durch eine Originalleitung ersetzt werden. Diese ist beim Kundendienst erhältlich.
- Der Berührungsschutz muss durch den Einbau gewährleistet sein.

#### Gerät mit Schutzkontakt-Stecker elektrisch anschließen

**Hinweis:** Das Gerät darf nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose angeschlossen werden.

- ▶ Den Stecker in die Schutzkontakt-Steckdose stecken. Wenn das Gerät eingebaut ist, muss der Netzstecker der Netzanschlussleitung frei zugänglich sein, oder falls der freie Zugang nicht möglich ist, muss in der festverlegten elektrischen Installation eine Trennvorrichtung nach den Errichtungsbestimmungen eingebaut sein.

#### Gerät ohne Schutzkontakt-Stecker elektrisch anschließen

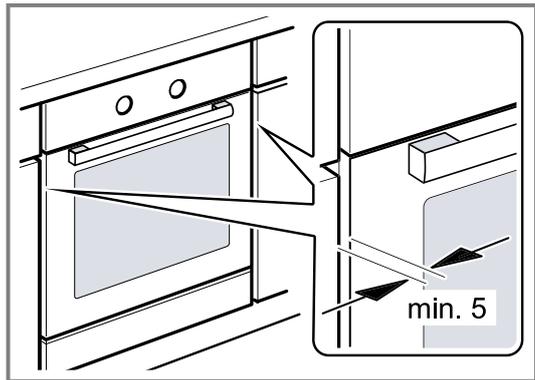
**Hinweis:** Nur konzessioniertes Fachpersonal darf das Gerät anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie.

In der festverlegten elektrischen Installation muss eine Trennvorrichtung nach den Errichtungsbestimmungen eingebaut sein.

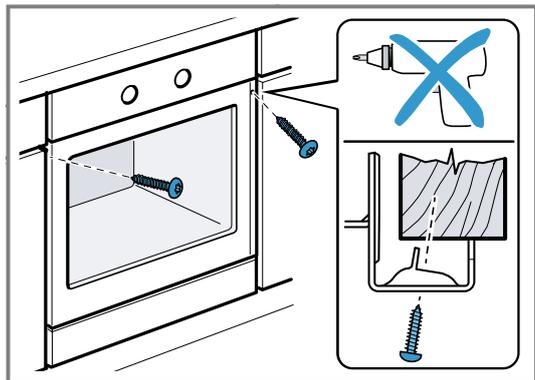
1. Phase- und Neutral- ("Null-") Leiter in der Anschlussdose identifizieren.  
Bei Falschanschluss kann das Gerät beschädigt werden.
2. Nach Anschlussbild anschließen.  
Spannung siehe Typenschild.
3. Die Adern der Netzanschlussleitung entsprechend der Farbcodierung anschließen:
  - ▶ grün-gelb = Schutzleiter  $\oplus$
  - ▶ blau = Neutral- ("Null-") Leiter
  - ▶ braun = Phase (Außenleiter)

### 23.8 Gerät einbauen

1. Das Gerät ganz einschieben und mittig ausrichten.



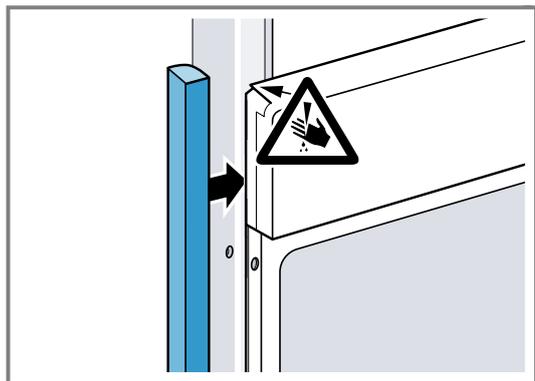
2. Das Gerät festschrauben.



**Hinweis:** Der Spalt zwischen Arbeitsplatte und Gerät darf nicht durch zusätzliche Leisten verschlossen werden.  
An den Seitenwänden des Umbauschranks dürfen keine Wärmeschutzleisten angebracht werden.

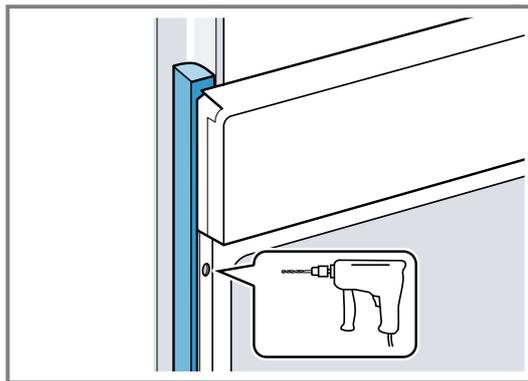
### 23.9 Gerät einbauen bei grifflosen Küchen mit senkrechter Griffleiste

1. Beidseitig ein geeignetes Füllstück anbringen, um mögliche scharfe Kanten abzudecken und eine sichere Montage zu gewährleisten.

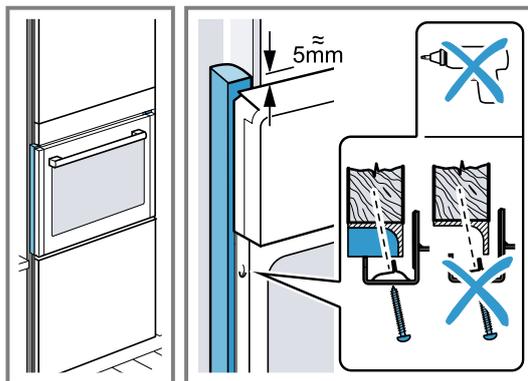


2. Das Füllstück am Möbel befestigen.

3. Das Füllstück und das Möbel vorbohren, um eine Schraubverbindung herzustellen.



4. Das Gerät mit adäquater Schraube befestigen.



### 23.10 Gerät ausbauen

1. Das Gerät spannungslos machen.
2. Die Befestigungsschrauben lösen.
3. Das Gerät leicht anheben und ganz herausziehen.





## Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:  
[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)

**BOSCH**  
HOME APPLIANCES  
**SERVICE**

## Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, help with problems  
or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

[www.bosch-home.com/service](http://www.bosch-home.com/service)

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

### **BSH Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34  
81739 München, GERMANY  
[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)

A Bosch Company



**9001932503** (050903) REG25

de



**BOSCH**

**Register** your  
new device on  
MyBosch now and  
get free benefits:  
**[bosch-home.com/  
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**

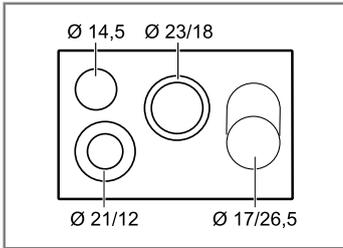


# Hob

**PKH8..B17.,  
PKH8..BB..**

|      |                      |    |
|------|----------------------|----|
| [de] | Gebrauchsanleitung   | 3  |
| [fr] | Manuel d'utilisation | 14 |
| [it] | Manuale utente       | 26 |
| [da] | Betjeningsvejledning | 37 |

**PKH8..B17., PKH8..BB..**



## Weitere Informationen und Erklärungen finden Sie online:



## Inhaltsverzeichnis

|    |                                       |    |
|----|---------------------------------------|----|
| 1  | <b>Sicherheit</b> .....               | 3  |
| 2  | <b>Sachschäden vermeiden</b> .....    | 4  |
| 3  | <b>Umweltschutz und Sparen</b> .....  | 5  |
| 4  | <b>Kennenlernen</b> .....             | 6  |
| 5  | <b>Grundlegende Bedienung</b> .....   | 7  |
| 6  | <b>Kindersicherung</b> .....          | 8  |
| 7  | <b>Zeitfunktionen</b> .....           | 9  |
| 8  | <b>Automatische Abschaltung</b> ..... | 9  |
| 9  | <b>Grundeinstellungen</b> .....       | 10 |
| 10 | <b>Reinigen und Pflegen</b> .....     | 11 |
| 11 | <b>Störungen beheben</b> .....        | 11 |
| 12 | <b>Entsorgen</b> .....                | 12 |
| 13 | <b>Kundendienst</b> .....             | 13 |



## 1 Sicherheit

Beachten Sie die nachfolgenden Sicherheitshinweise.

### 1.1 Allgemeine Hinweise

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig.
- Bewahren Sie die Anleitungen, den Gerätepass sowie die Produktinformationen für einen späteren Gebrauch oder den Nachbesitzer auf.
- Schließen Sie das Gerät bei einem Transportschaden nicht an.

### 1.2 Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Nur konzessioniertes Fachpersonal darf Geräte ohne Stecker anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie.

Verwenden Sie das Gerät nur:

- um Speisen und Getränke zuzubereiten.
- unter Aufsicht. Beaufsichtigen Sie kurzzeitige Kochvorgänge ununterbrochen.
- im privaten Haushalt und in geschlossenen Räumen des häuslichen Umfelds.

- bis zu einer Höhe von 2000 m über dem Meeresspiegel.

Verwenden Sie das Gerät nicht:

- mit einem externen Timer oder einer separaten Fernbedienung. Dies gilt nicht für den Fall, dass der Betrieb mit den von EN 50615 erfassten Geräten abgeschaltet wird.

### 1.3 Einschränkung des Nutzerkreises

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 15 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.

Kinder jünger als 8 Jahre vom Gerät und der Anschlussleitung fernhalten.

### 1.4 Sicherer Gebrauch

#### **⚠️ WARNUNG – Brandgefahr!**

Unbeaufsichtigtes Kochen auf Kochmulden mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu Bränden führen.

- ▶ Heiße Öle und Fette nie unbeaufsichtigt lassen.
- ▶ Niemals versuchen, ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern das Gerät ausschalten und dann die Flammen z. B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke abdecken.

Die Kochfläche wird sehr heiß.

- ▶ Nie brennbare Gegenstände auf die Kochfläche oder in die unmittelbare Nähe legen.
- ▶ Niemals Gegenstände auf der Kochfläche lagern.

Das Gerät wird heiß.

- ▶ Nie brennbare Gegenstände oder Spraydosen in Schubladen direkt unter dem Kochfeld aufbewahren.

Kochfeld-Abdeckungen können zu Unfällen führen, z. B. durch Überhitzung, Entzündung oder zerspringende Materialien.

- ▶ Keine Kochfeld-Abdeckungen verwenden. Lebensmittel können sich entzünden.
- ▶ Der Kochvorgang ist zu überwachen. Ein kurzer Vorgang ist ständig zu überwachen.

### **⚠ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!**

Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß, insbesondere ein eventuell vorhandener Kochfeldrahmen.

- ▶ Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden.
- ▶ Junge Kinder, jünger als 8 Jahre, müssen ferngehalten werden.

Kochmuldenschutzgitter können zu Unfällen führen.

- ▶ Nie Kochmuldenschutzgitter verwenden. Das Gerät wird während des Betriebs heiß.
- ▶ Vor der Reinigung Gerät abkühlen lassen.

### **⚠ WARNUNG – Stromschlaggefahr!**

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

- ▶ Nur dafür geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▶ Nur Original-Ersatzteile dürfen zur Reparatur des Geräts verwendet werden.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch geschultes Fachpersonal ersetzt werden.

Ein beschädigtes Gerät oder eine beschädigte Netzanschlussleitung ist gefährlich.

- ▶ Nie ein beschädigtes Gerät betreiben.
  - ▶ Ist die Oberfläche gerissen, ist das Gerät abzuschalten, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden. Hierzu das Gerät nicht am Hauptschalter, sondern über die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
  - ▶ Den Kundendienst rufen. → Seite 13
- Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen.
- ▶ Keinen Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger verwenden, um das Gerät zu reinigen. An heißen Geräteteilen kann die Kabelisolierung von Elektrogeräten schmelzen.
  - ▶ Nie das Anschlusskabel von Elektrogeräten mit heißen Geräteteilen in Kontakt bringen.

### **⚠ WARNUNG – Verletzungsgefahr!**

Kochtöpfe können durch Flüssigkeit zwischen Topfboden und Kochstelle plötzlich in die Höhe springen.

- ▶ Kochstelle und Topfboden immer trocken halten.

### **⚠ WARNUNG – Erstickungsgefahr!**

Kinder können sich Verpackungsmaterial über den Kopf ziehen oder sich darin einwickeln und ersticken.

- ▶ Verpackungsmaterial von Kindern fernhalten.
- ▶ Kinder nicht mit Verpackungsmaterial spielen lassen.

Kinder können Kleinteile einatmen oder verschlucken und dadurch ersticken.

- ▶ Kleinteile von Kindern fernhalten.
- ▶ Kinder nicht mit Kleinteilen spielen lassen.

---

## 2 Sachschäden vermeiden

### **ACHTUNG!**

Raue Topfböden oder Pfannenböden verkratzen die Glaskeramik.

- ▶ Geschirr prüfen.

Leerkochen kann das Kochgeschirr oder das Gerät beschädigen.

- ▶ Niemals Töpfe ohne Inhalt auf eine heiße Kochstelle stellen oder leerkochen lassen.

Falsch platziertes Kochgeschirr kann zu Überhitzung des Geräts führen.

- ▶ Niemals heiße Pfannen oder Töpfe auf die Bedienelemente oder den Kochfeldrahmen stellen.

Wenn harte oder spitze Gegenstände auf das Kochfeld fallen, können Schäden entstehen.

- ▶ Keine harten oder spitzen Gegenstände auf das Kochfeld fallen lassen.

Nicht hitzebeständige Materialien schmelzen auf den heißen Kochstellen an.

- ▶ Keine Herdschutzfolie verwenden.
- ▶ Keine Alufolie oder Kunststoffgefäße verwenden.

## 2.1 Übersicht der häufigsten Schäden

Hier finden Sie die häufigsten Schäden und Tipps, wie Sie diese vermeiden können.

| Schaden | Ursache                      | Maßnahme   |
|---------|------------------------------|--|
| Flecken | Übergelaufene Speisen        | Übergelaufene Speisen sofort mit einem Glaschaber entfernen.           |
| Flecken | Ungeeignete Reinigungsmittel | Reinigungsmittel verwenden, die für Glaskeramik geeignet sind.         |
| Kratzer | Salz, Zucker oder Sand       | Das Kochfeld nicht als Arbeitsfläche oder als Abstellfläche verwenden. |

| Schaden     | Ursache                                 | Maßnahme   |
|-------------|---|--|
| Kratzer     | Raue Topfböden oder Pfannenböden        | Das Geschirr prüfen.   |
| Verfärbung  | Ungeeignete Reinigungsmittel            | Reinigungsmittel verwenden, die für Glaskeramik geeignet sind. |
| Verfärbung  | Topfabrieb, z. B. Aluminium             | Töpfe oder Pfannen beim Verschieben anheben.                   |
| Ausmischung | Zucker oder stark zuckerhaltige Speisen | Übergelaufene Speisen sofort mit einem Glaschaber entfernen.   |

## 3 Umweltschutz und Sparen

### 3.1 Verpackung entsorgen

Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar.

- Die einzelnen Bestandteile getrennt nach Sorten entsorgen.

### 3.2 Energie sparen

Wenn Sie diese Hinweise beachten, verbraucht Ihr Gerät weniger Energie.

Die Kochzone passend zur Topfgröße wählen. Das Kochgeschirr zentriert aufsetzen.

Kochgeschirr verwenden, dessen Bodendurchmesser mit dem Durchmesser der Kochstelle übereinstimmt.

**Tipp:** KochgeschirrhHersteller geben häufig den oberen Topfdurchmesser an. Er ist oft größer als der Bodendurchmesser.

- Unpassendes Kochgeschirr oder nicht vollständig abgedeckte Kochzonen verbrauchen viel Energie.

Töpfe mit einem passenden Deckel schließen.

- Wenn Sie ohne Deckel kochen, benötigt das Gerät deutlich mehr Energie.

Deckel möglichst selten anheben.

- Wenn Sie den Deckel anheben, entweicht viel Energie.

Glasdeckel verwenden.

- Durch den Glasdeckel können Sie in den Topf sehen, ohne den Deckel anzuheben.

Töpfe und Pfannen mit ebenen Böden verwenden.

- Unebene Böden erhöhen den Energieverbrauch.

Zur Lebensmittelmenge passendes Kochgeschirr verwenden.

- Großes Kochgeschirr mit wenig Inhalt benötigt mehr Energie zum Aufheizen.

Mit wenig Wasser garen.

- Je mehr Wasser sich im Kochgeschirr befindet, desto mehr Energie wird zum Aufheizen benötigt.

Frühzeitig auf eine niedrigere Leistungsstufe zurückschalten.

- Mit einer zu hohen Fortkochstufe verschwenden Sie Energie.

Die Restwärme des Kochfelds nutzen. Bei längeren Garzeiten die Kochstelle 5-10 Minuten vor Garzeiten ausschalten.

- Ungenutzte Restwärme erhöht den Energieverbrauch.

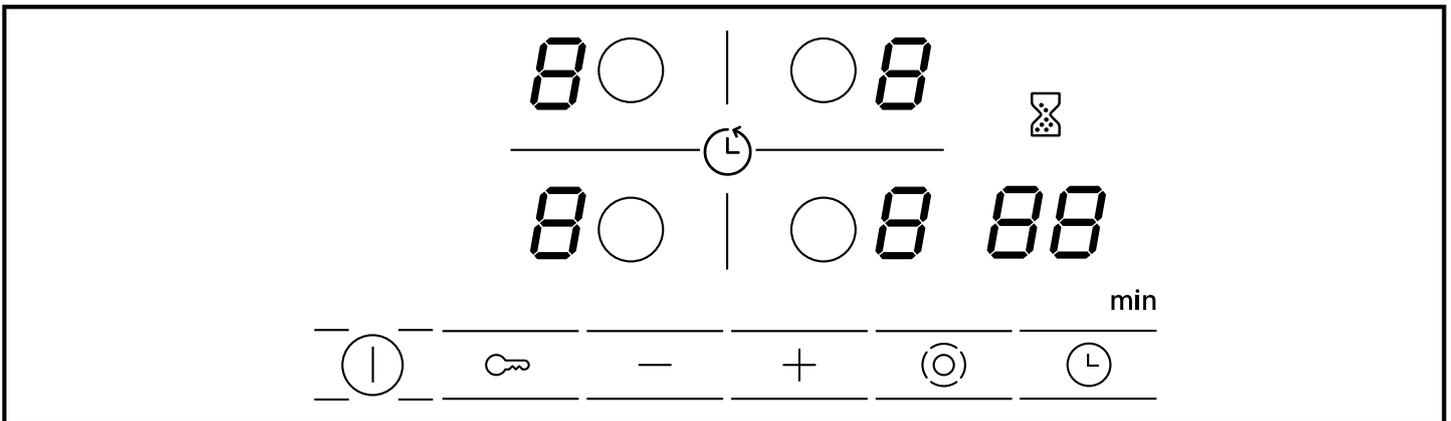
Produktinformationen gemäß (EU) 66/2014 finden Sie auf dem beiliegenden Gerätepass und im Internet auf der Produktseite Ihres Geräts.

## 4 Kennenlernen

Die Gebrauchsanleitung gilt für verschiedene Kochfelder. Die Maßangaben zu den Kochfeldern finden Sie in der Typenübersicht. → Seite 2

### 4.1 Bedienfeld

Über das Bedienfeld stellen Sie alle Funktionen Ihres Geräts ein und erhalten Informationen zum Betriebszustand.



### 4.2 Anzeigen

Die Anzeigen zeigen eingestellte Werte und Funktionen.

| Anzeige | Name       |
|---------|------------|
| 1-9     | Kochstufen |
| H/h     | Restwärme  |
| 88      | Timer      |

### 4.3 Touch-Felder

Touch-Felder sind berührungsempfindliche Flächen. Um eine Funktion auszuwählen, auf das entsprechende Feld tippen.

| Touch-Feld | Name               |
|------------|--------------------|
| ⓘ          | Hauptschalter      |
| ○          | Auswahl Kochstelle |
| ∞          | Kindersicherung    |
| − +        | Einstellfelder     |
| ⊙          | Zonenzuschaltung   |
| ⌚          | Timer              |

#### Hinweise

- Halten Sie das Bedienfeld immer trocken. Feuchtigkeit beeinträchtigt die Funktion.
- Ziehen Sie keine Töpfe in die Nähe der Anzeigen und Touch-Felder. Die Elektronik kann überhitzen.

### 4.4 Kochstellen

Hier finden Sie eine Übersicht über die unterschiedlichen Zuschaltungen der Kochstellen.

Wenn Sie die Zuschaltungen aktivieren, leuchten die entsprechenden Anzeigen.

Wenn Sie eine Kochstelle einschalten, schaltet diese in der zuletzt eingestellten Größe ein.

| Kochstelle | Name                 | Zuschalten und Wegschalten          |
|------------|----------------------|-------------------------------------|
| ○          | Einkreis-Kochstelle  | Kochstelle auswählen.               |
| ⊙          | Zweikreis-Kochstelle | Kochstelle auswählen. Auf ⊙ tippen. |
| ∞          | Bräterzone           | Auf ⊙ tippen.                       |

#### Hinweise

- Dunkle Bereiche im Glühbild der Kochstelle sind technisch bedingt. Sie haben keinen Einfluss auf die Funktion der Kochstelle.
- Die Kochstelle regelt die Temperatur durch Einschalten und Ausschalten der Heizung. Auch bei höchster Leistung kann die Heizung einschalten und ausschalten.
- Bei Mehrkreis-Kochstellen können die Heizungen der Kochstelle und der zugeschalteten Bereiche zu unterschiedlichen Zeiten einschalten oder ausschalten. Gründe:
  - Empfindliche Bauteile werden vor Überhitzung geschützt.
  - Das Gerät wird vor elektrischer Überlastung geschützt.
  - Ein besseres Kochergebnis wird erzielt.

## 4.5 Restwärmanzeige

Das Kochfeld hat für jede Kochstelle eine zweistufige Restwärmanzeige. Solange die Restwärmanzeige leuchtet, die Kochstelle nicht berühren.

| Anzeige | Bedeutung  |
|---------|--|
| H       | Die Kochstelle ist so heiß, dass Sie kleine Gerichte warmhalten oder Kuvertüre schmelzen können. |
| h       | Die Kochstelle ist heiß.   |

# 5 Grundlegende Bedienung

## 5.1 Kochfeld einschalten oder ausschalten

Das Kochfeld schalten Sie mit dem Hauptschalter ein und aus.

Wenn Sie das Gerät in den ersten 4 Sekunden nach dem Ausschalten wieder einschalten, geht das Kochfeld mit den vorherigen Einstellungen in Betrieb.

## 5.2 Kochfeld einschalten

- ▶ Auf ① tippen.
- ✓ Die Anzeigelampe über ① leuchtet.
- ✓ Die Anzeigen 9 leuchten.
- ✓ Das Kochfeld ist betriebsbereit.

## 5.3 Kochfeld ausschalten

Wenn alle Kochstellen einige Zeit (10-60 Sekunden) ausgeschaltet sind, schaltet sich das Kochfeld automatisch aus.

- ▶ Auf ① tippen.
- ✓ Die Anzeigelampe über ① erlischt.
- ✓ Die Anzeigen erlöschen.
- ✓ Alle Kochstellen sind ausgeschaltet.
- ✓ Die Restwärmanzeige leuchtet weiter, bis die Kochstellen ausreichend abgekühlt sind.

## 5.4 Einstellen der Kochstellen

Damit Sie eine Kochstelle einstellen können, muss diese ausgewählt sein. Im Einstellbereich stellen Sie die gewünschten Kochstufen ein.

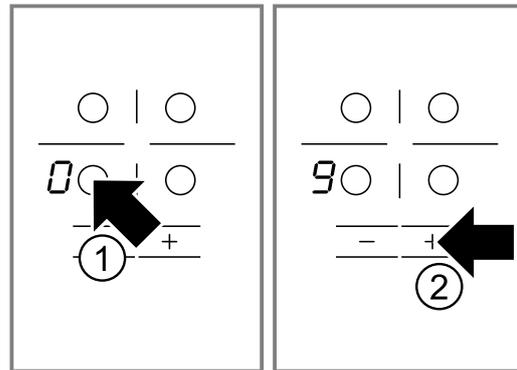
| Kochstufe |   |
|-----------|---|
| 1         | niedrigste Leistung                               |
| 9         | höchste Leistung                                  |
| .         | Jede Kochstufe hat eine Zwischenstufe, z. B. 4. . |

## 5.5 Kochstufen einstellen

**Voraussetzung:** Das Kochfeld ist eingeschaltet.

1. Mit ○ die Kochstelle wählen.
- ✓ In der Kochstufenanzeige leuchtet 9.

2. In den nächsten 10 Sekunden auf + oder - tippen.



Die Grundeinstellung erscheint.

- + Kochstufe 9
- - Kochstufe 4

## 5.6 Kochstufen ändern

1. Mit ○ die Kochstelle wählen.
2. Auf + oder - tippen, bis die gewünschte Kochstufe erscheint..

## 5.7 Kochstelle ausschalten

Sie können die Kochstelle auf 2 Arten ausschalten.

1. 2 mal auf ○ tippen.
  - ✓ In der Kochstufenanzeige erscheint 9.
  - ✓ Nach 10 Sekunden erscheint die Restwärmanzeige.
2. Die Kochstelle auswählen und auf + oder - tippen, bis in der Kochstufenanzeige 9 erscheint .
  - ✓ Nach 10 Sekunden erscheint die Restwärmanzeige.

**Hinweis:** Die zuletzt eingestellte Kochstelle bleibt aktiviert. Sie können die Kochstelle einstellen, ohne neu auszuwählen.

## 5.8 Einstellempfehlungen zum Kochen

Hier erhalten Sie eine Übersicht über verschiedene Gerichte mit passenden Kochstufen.

Die Garzeit variiert je nach Art, Gewicht, Dicke und Qualität der Speisen. Die Fortkochstufe ist abhängig vom verwendeten Kochgeschirr.

### Zubereitungshinweise

- Zum Ankochen die Kochstufe 9 verwenden.
- Dickflüssige Speisen gelegentlich umrühren.
- Lebensmittel, die scharf angebraten werden oder bei denen während des Anbratens viel Flüssigkeit austritt, in kleinen Portionen anbraten.
- Tipps zum energiesparenden Kochen. → Seite 5

**Schmelzen**

| Gericht                 | Fortkoch-<br>stufe | Fortkoch-<br>dauer in<br>Minuten |
|-------------------------|--------------------|----------------------------------|
| Schokolade, Kuvertüre   | 1-1.               | -                                |
| Butter, Honig, Gelatine | 1-2                | -                                |

**Erwärmen oder Warmhalten**

|                                  |       |   |
|----------------------------------|-------|---|
| Eintopf, z. B. Linseneintopf     | 1-2   | - |
| Milch <sup>1</sup>               | 1.-2. | - |
| Würstchen in Wasser <sup>1</sup> | 3-4   | - |

<sup>1</sup> Das Gericht ohne Deckel zubereiten.

**Auftauen und Erwärmen**

|                      |       |       |
|----------------------|-------|-------|
| Spinat, tiefgekühlt  | 2.-3. | 10-20 |
| Gulasch, tiefgekühlt | 2.-3. | 20-30 |

**Garziehen oder Simmern**

|   |       |       |
|---|-------|-------|
| Knödel, Klöße   | 4.-5. | 20-30 |
| Fisch   | 4-5   | 10-15 |
| Weißer Soße, z. B. Béchamelsoße                                   | 1-2   | 3-6   |
| Aufgeschlagene Soßen, z. B. Sauce Bernaise oder Sauce Hollandaise | 3-4   | 8-12  |

**Kochen, Dämpfen oder Dünsten**

|                                |       |       |
|--------------------------------|-------|-------|
| Reis mit doppelter Wassermenge | 2-3   | 15-30 |
| Milchreis                      | 1.-2. | 35-45 |
| Pellkartoffeln                 | 4-5   | 25-30 |
| Salzkartoffeln                 | 4-5   | 15-25 |
| Teigwaren, Nudeln              | 6-7   | 6-10  |
| Eintopf, Suppe                 | 3.-4. | 15-60 |
| Gemüse, frisch                 | 2.-3. | 10-20 |
| Gemüse, tiefgekühlt            | 3.-4. | 10-20 |
| Speise im Schnellkochtopf      | 4-5   | -     |

**Schmoren**

|              |     |        |
|--------------|-----|--------|
| Rouladen     | 4-5 | 50-60  |
| Schmorbraten | 4-5 | 60-100 |

|         |       |       |
|---------|-------|-------|
| Gulasch | 2.-3. | 50-60 |
|---------|-------|-------|

**Braten mit wenig Öl**

Die Gerichte ohne Deckel braten.

|   |       |             |
|---|-------|-------------|
| Schnitzel, natur oder paniert                                       | 6-7   | 6-10        |
| Schnitzel, tiefgekühlt  | 6-7   | 8-12        |
| Koteletts, natur oder paniert                                       | 6-7   | 8-12        |
| Steak, 3 cm dick  | 7-8   | 8-12        |
| Frikadelle, 3 cm dick   | 4.-5. | 30-40       |
| Hamburger, 2 cm dick  | 6-7   | 10-20       |
| Geflügelbrust, 2 cm dick  | 5-6   | 10-20       |
| Geflügelbrust, tiefgekühlt  | 5-6   | 10-30       |
| Fisch oder Fischfilet, natur  | 5-6   | 8-20        |
| Fisch oder Fischfilet, paniert                                      | 6-7   | 8-20        |
| Fisch oder Fischfilet, paniert und tiefgekühlt, z. B. Fischstäbchen | 6-7   | 8-12        |
| Scampi, Garnelen  | 7-8   | 4-10        |
| Gemüse oder Pilze frisch, sautieren                                 | 7-8   | 10-20       |
| Gemüse oder Fleisch in Streifen nach asiatischer Art                | 7.-8. | 15-20       |
| Pfannengerichte, tiefgekühlt  | 6-7   | 6-10        |
| Pfannkuchen   | 6-7   | fortlaufend |
| Omelett   | 3.-4. | fortlaufend |
| Spiegeleier   | 5-6   | 3-6         |

**Frittieren**

Die Lebensmittel portionsweise mit 150-200 g pro Portion in 1-2 l Öl frittieren. Die Gerichte ohne Deckel zubereiten.

|  |     |   |
|--|-----|---|
| Tiefkühlprodukte, z. B. Pommes frites oder Chicken Nuggets | 8-9 | - |
| Kroketten, tiefgekühlt                                     | 7-8 | - |
| Fleisch, z. B. Hähnchen                                    | 6-7 | - |
| Fisch, paniert oder im Bierteig                            | 5-6 | - |
| Gemüse oder Pilze, paniert oder im Bierteig                | 5-6 | - |
| Tempura  |     |   |
| Kleingebäck, z. B. Krapfen oder Berliner, Obst im Bierteig | 4-5 | - |

## 6 Kindersicherung

Mit der Kindersicherung können Sie verhindern, dass Kinder das Kochfeld einschalten.

### 6.1 Kindersicherung einschalten

**Voraussetzung:** Das Kochfeld ist ausgeschaltet.

- ▶  ca. 4 Sekunden gedrückt halten.

- ✓ Die Anzeigelampe über  leuchtet 10 Sekunden lang.
- ✓ Das Kochfeld ist gesperrt.

### 6.2 Kindersicherung ausschalten

- ▶  ca. 4 Sekunden gedrückt halten.
- ✓ Die Sperre ist aufgehoben.

## 7 Zeitfunktionen

Ihr Gerät verfügt über verschiedene Zeitfunktionen mit denen Sie eine Dauer oder einen Küchenwecker einstellen können.

### 7.1 Dauer

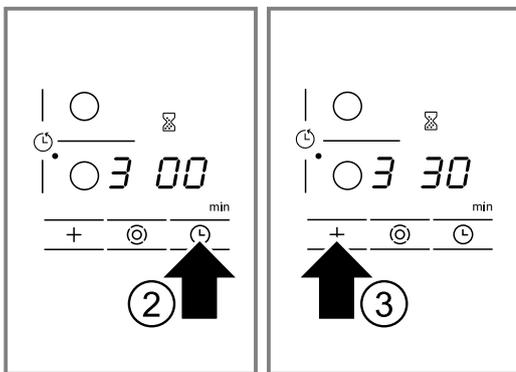
Sie geben für die gewünschte Kochstelle eine Dauer ein. Die Kochstelle schaltet nach Ablauf der Dauer automatisch aus.

Sie können eine Dauer bis 99 Minuten einstellen.

#### Dauer einstellen

**Voraussetzung:** Die Kochstelle ist ausgewählt.

1. Die Kochstufe einstellen.
  2. Auf  $\ominus$  tippen.
- ✓ Die Anzeigelampe der Kochstelle bei  $\rightarrow$  leuchtet. In der Timer-Anzeige leuchtet  $\text{00}$ .
3. Auf  $+$  oder  $-$  tippen.



Der Vorschlagswert erscheint.

- $+$  30 Minuten.
  - $-$  10 Minuten.
- ✓ Die Dauer läuft ab. Wenn Sie für mehrere Kochstellen eine Dauer eingestellt haben, wird die Dauer der ausgewählten Kochstelle angezeigt.
- ✓ Wenn die Dauer abgelaufen ist, schaltet die Kochstelle aus. Ein Signal ertönt und in der Anzeige leuchtet  $\text{00}$  für 10 Sekunden.

#### Dauer korrigieren oder löschen

1. Die Kochstelle auswählen.
2. Auf  $\ominus$  tippen.
3. Mit  $+$  oder  $-$  die Dauer ändern oder auf  $\text{00}$  stellen.

#### Dauersignal ausschalten

Sie können das Signal manuell ausschalten.

- ▶ Auf ein beliebiges Symbol tippen.
- ✓ Die Anzeigen erlöschen und der Signalton verstummt.

#### Automatischer Timer

Mit dieser Funktion können Sie eine Dauer für alle Kochstellen vorwählen. Nach jedem Einschalten einer Kochstelle läuft die vorgewählte Dauer ab. Die Kochstelle schaltet nach Ablauf der Dauer automatisch aus. Den automatischen Timer schalten Sie in den Grundeinstellungen ein. → Seite 10

**Tip:** Der automatische Timer gilt für alle Kochstellen. Für eine einzelne Kochstelle können Sie die Dauer reduzieren oder löschen. → Seite 9

### 7.2 Küchenwecker

Sie können eine Zeit bis 99 Minuten festlegen, nach deren Ablauf ein Signal ertönt. Der Küchenwecker ist unabhängig von allen anderen Einstellungen.

#### Küchenwecker einstellen

1. Den Küchenwecker einschalten.  
Sie können den Küchenwecker auf 2 unterschiedliche Arten einschalten.

|                              |   |
|------------------------------|---|
| Bei ausgewählter Kochstelle. | Auf $\ominus$ zweimal innerhalb von 10 Sekunden tippen. |
|------------------------------|---|

|                                    |                       |
|------------------------------------|-----------------------|
| Bei nicht ausgewählter Kochstelle. | Auf $\ominus$ tippen. |
|------------------------------------|-----------------------|

- ✓ Die Anzeige  $\text{00}$  leuchtet.
2. Mit  $+$  oder  $-$  die Zeit einstellen.
- ✓ Die Zeit läuft ab.
  - ✓ Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signal. In der Timer-Anzeige leuchtet  $\text{00}$ . Nach 10 Sekunden schaltet die Anzeige ab.

#### Zeit anzeigen

- ▶ Mit  $\ominus$  den Küchenwecker auswählen.
- ✓ Die Zeit wird für 10 Sekunden angezeigt.

#### Zeit korrigieren

1. Mit  $\ominus$  den Küchenwecker auswählen.
2. Mit  $+$  oder  $-$  die gewünschte Zeit einstellen.

#### Weckersignal ausschalten

Sie können das Signal manuell ausschalten.

- ▶ Auf ein beliebiges Touch-Feld tippen.
- ✓ Die Anzeige erlischt und der Signalton verstummt.

## 8 Automatische Abschaltung

Wenn Sie die Einstellungen einer Kochstelle lange Zeit nicht ändern, wird die automatische Abschaltung aktiv. Wann die Kochstelle abschaltet, richtet sich nach der eingestellten Kochstufe (1 bis 10 Stunden). Die Heizung der Kochstelle wird ausgeschaltet. In der Kochstellen-Anzeige blinken abwechselnd  $F\bar{B}$  und die Restwärmanzeige  $H/h$ .

### 8.1 Nach automatischer Abschaltung weiterkochen

1. Auf ein beliebiges Touch-Feld tippen.
- ✓ Die Anzeige erlischt.
2. Neu einstellen.

## 9 Grundeinstellungen

Sie können die Grundeinstellungen Ihres Geräts auf Ihre Bedürfnisse einstellen.

### 9.1 Übersicht über die Grundeinstellungen

Hier erhalten Sie eine Übersicht über die Grundeinstellungen und die werksseitig voreingestellten Werte.

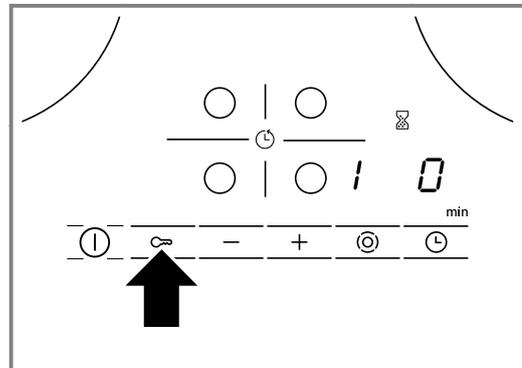
| Anzeige | Auswahl  |
|---------|--|
| c 1     | Automatische Kindersicherung<br>0 – Ausgeschaltet <sup>1</sup><br>1 – Eingeschaltet<br>2 – Manuelle und automatische Kindersicherung sind ausgeschaltet.   |
| c 2     | Signalton<br>0 – Bestätigungssignal und Fehlbedienungssignal sind ausgeschaltet. Das Hauptschaltersignal bleibt eingeschaltet.<br>1 – Nur das Fehlbedienungssignal ist eingeschaltet.<br>2 – Nur das Bestätigungssignal ist eingeschaltet.<br>3 – Bestätigungssignal und Fehlbedienungssignal sind eingeschaltet. <sup>1</sup> |
| c 5     | Automatischer Timer<br>00 – Ausgeschaltet. <sup>1</sup><br>1-99 – Dauer, nach der die Kochstellen ausschalten.   |
| c 6     | Dauer des Timer-Ende-Signals<br>1 – 10 Sekunden. <sup>1</sup><br>2 – 30 Sekunden.<br>3 – 1 Minute.   |
| c 7     | Zuschaltung der Heizkörper<br>0 – Ausgeschaltet<br>1 – Eingeschaltet<br>2 – Die letzte Einstellung vor dem Ausschalten der Kochstelle. <sup>1</sup>  |
| c 9     | Auswahlzeit der Kochstellen<br>0 – Unbegrenzt: Sie können die zuletzt gewählte Kochstelle immer einstellen, ohne neu auszuwählen. <sup>1</sup><br>1 – Sie können die zuletzt gewählte Kochstelle innerhalb von 10 Sekunden nach der Auswahl einstellen. Danach müssen Sie die Kochstelle vor dem Einstellen neu auswählen.     |
| c 0     | Auf die Werkseinstellung zurücksetzen<br>0 – Ausgeschaltet. <sup>1</sup><br>1 – Eingeschaltet.   |

<sup>1</sup> Werkseinstellung

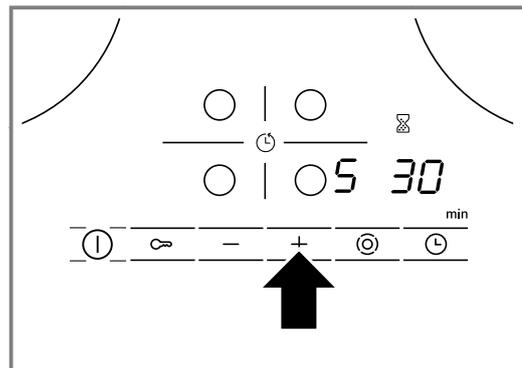
### 9.2 Grundeinstellung ändern

**Voraussetzung:** Das Kochfeld ist ausgeschaltet.

1. Das Kochfeld einschalten.
2. In den nächsten 10 Sekunden  4 Sekunden gedrückt halten.



- ✓ Im linken Display blinken *c* und *1* abwechselnd.
  - ✓ Im rechten Display leuchtet *0*.
3. Auf  sooft tippen, bis im linken Display die gewünschte Anzeige erscheint.
  4. Mit *+* oder *-* den gewünschten Wert einstellen.



5.  4 Sekunden gedrückt halten.
- ✓ Die Einstellung ist aktiviert.

**Tipp:** Um die Grundeinstellungen ohne Speichern zu verlassen, das Kochfeld mit  ausschalten. Das Kochfeld wieder einschalten und neu einstellen.

## 10 Reinigen und Pflegen

Damit Ihr Gerät lange funktionsfähig bleibt, reinigen und pflegen Sie es sorgfältig.

### 10.1 Reinigungsmittel

Geeignete Reinigungsmittel und Glasschaber erhalten Sie beim Kundendienst, im Online-Shop oder im Handel.

#### **ACHTUNG!**

Ungeeignete Reinigungsmittel können die Oberflächen des Geräts beschädigen.

- ▶ Niemals ungeeignete Reinigungsmittel verwenden.

#### **Ungeeignete Reinigungsmittel**

- Unverdünntes Spülmittel
- Reiniger für die Geschirrspülmaschine
- Scheuermittel
- Aggressive Reinigungsmittel, z. B. Backofenspray oder Fleckenentferner
- Kratzende Schwämme
- Hochdruckreiniger und Dampfstrahler

### 10.2 Glaskeramik reinigen

Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch, damit Kochreste nicht festbrennen.

**Hinweis:** Beachten Sie die Informationen zu ungeeigneten Reinigungsmitteln. → *Seite 11*

**Voraussetzung:** Das Kochfeld ist abgekühlt.

1. Starke Schmutz mit einem Glasschaber entfernen.
2. Das Kochfeld mit einem Glaskeramik-Reinigungsmittel reinigen.

Beachten Sie die Reinigungshinweise auf der Verpackung des Reinigers.

**Tipp:** Mit einem Spezialschwamm für Glaskeramik können Sie gute Reinigungsergebnisse erzielen.

### 10.3 Kochfeldrahmen reinigen

Reinigen Sie den Kochfeldrahmen nach dem Gebrauch, wenn sich Schmutz oder Flecken darauf befinden.

#### **Hinweise**

- Beachten Sie die Informationen zu ungeeigneten Reinigungsmitteln. → *Seite 11*
  - Nicht den Glasschaber verwenden.
1. Den Kochfeldrahmen mit heißer Spüllauge und einem weichen Tuch reinigen.  
Neue Schwammtücher vor dem Gebrauch gründlich auswaschen.
  2. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen.

## 11 Störungen beheben

Kleinere Störungen an Ihrem Gerät können Sie selbst beheben. Nutzen Sie die Informationen zur Störungsbehebung, bevor Sie den Kundendienst kontaktieren. So vermeiden Sie unnötige Kosten.

#### **⚠️ WARNUNG – Verletzungsgefahr!**

Unschlagmäßige Reparaturen sind gefährlich.

- ▶ Nur geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▶ Wenn das Gerät defekt ist, den Kundendienst rufen.

#### **⚠️ WARNUNG – Stromschlaggefahr!**

Unschlagmäßige Reparaturen sind gefährlich.

- ▶ Nur dafür geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▶ Nur Original-Ersatzteile dürfen zur Reparatur des Geräts verwendet werden.

- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch geschultes Fachpersonal ersetzt werden.

#### **⚠️ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!**

Die Kochstelle heizt, aber die Anzeige funktioniert nicht.

- ▶ Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- ▶ Kundendienst rufen.

#### **⚠️ WARNUNG – Brandgefahr!**

Das Kochfeld schaltet sich von selbst ab und lässt sich nicht mehr bedienen. Es kann sich später unbeabsichtigt einschalten.

- ▶ Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- ▶ Kundendienst rufen.

### 11.1 Hinweise im Anzeigefeld

| Störung               | Ursache und Störungsbehebung  |
|-----------------------|---|
| Keine                 | Stromversorgung ist ausgefallen.<br><ol style="list-style-type: none"> <li>1. Prüfen Sie die Haussicherung des Geräts.</li> <li>2. Prüfen Sie anhand von anderen elektrischen Geräten, ob ein Stromausfall vorliegt.</li> </ol> |
| Alle Anzeigen blinken | Bedienfeld ist nass oder Gegenstände liegen darauf.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Trocknen Sie das Bedienfeld oder entfernen Sie den Gegenstand.</li> </ul>   |

| Störung  | Ursache und Störungsbehebung   |
|--|--|
| F 2  | Auf mehreren Kochstellen wurde über längere Zeit mit hoher Leistung gekocht. Zum Schutz der Elektronik wurde die Kochstelle ausgeschaltet.<br><ol style="list-style-type: none"> <li>1. Warten Sie einige Zeit.</li> <li>2. Tippen Sie auf ein beliebiges Touch-Feld.</li> </ol> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Wenn die Meldung nicht mehr erscheint, ist die Elektronik ausreichend abgekühlt. Sie können weiterkochen.</li> </ul> |
| F 4  | Trotz der Abschaltung durch F 2 hat sich die Elektronik weiter erhitzt. Deshalb wurden alle Kochstellen abgeschaltet.<br><ol style="list-style-type: none"> <li>1. Warten Sie einige Zeit.</li> <li>2. Tippen Sie auf ein beliebiges Touch-Feld.</li> </ol> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Wenn die Meldung nicht mehr erscheint, ist die Elektronik ausreichend abgekühlt. Sie können weiterkochen.</li> </ul>                      |
| F 5 und die Kochstufe blinken abwechselnd. Ein Signalton ertönt. | Heißer Topf im Bereich des Bedienfelds. Die Elektronik droht zu überhitzen.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Entfernen Sie den Topf.</li> <li>✓ Die Anzeige erlischt kurze Zeit danach.</li> </ul>  |
| F 5 und Signalton  | Heißer Topf im Bereich des Bedienfelds. Zum Schutz der Elektronik wurde die Kochstelle abgeschaltet.<br><ol style="list-style-type: none"> <li>1. Entfernen Sie den Topf.</li> <li>2. Warten Sie einige Zeit.</li> <li>3. Tippen Sie auf ein beliebiges Touch-Feld.</li> </ol> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Wenn die Meldung nicht mehr erscheint, ist die Elektronik ausreichend abgekühlt. Sie können weiterkochen.</li> </ul>   |
| F 8  | Die Kochstelle war zu lange in Betrieb und hat automatisch abgeschaltet. Sie können die Kochstelle sofort wieder einschalten.  |
| dE und Kochstellen heizen nicht                                  | Demomodus ist aktiviert.<br><ol style="list-style-type: none"> <li>1. Trennen Sie das Gerät für 30 Sekunden vom Stromnetz, indem Sie die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.</li> <li>2. Tippen Sie in den nächsten 3 Minuten auf ein beliebiges Touch-Feld.</li> </ol>   |
| Meldung mit "E" erscheint im Display, z. B. E0111.               | Die Elektronik hat einen Fehler erkannt.<br><ol style="list-style-type: none"> <li>1. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.</li> </ol> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Wenn die Störung einmalig war, erlischt die Meldung.</li> <li>2. Wenn die Meldung erneut erscheint, rufen Sie den Kundendienst. Geben Sie beim Anruf die genaue Fehlermeldung an.<br/> → "Kundendienst", Seite 13</li> </ul>                              |

## 12 Entsorgen

Erfahren Sie hier, wie Sie Altgeräte richtig entsorgen.

### 12.1 Altgerät entsorgen

Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiederverwendet werden.

- ▶ Das Gerät umweltgerecht entsorgen. Informationen über aktuelle Entsorgungswege erhalten Sie bei Ihrem Fachhändler sowie Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.



Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment – WEEE) gekennzeichnet. Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

---

## 13 Kundendienst

Wenn Sie Anwendungsfragen haben, eine Störung am Gerät nicht selbst beheben können oder das Gerät repariert werden muss, wenden Sie sich an unseren Kundendienst.

Funktionsrelevante Original-Ersatzteile gemäß der entsprechenden Ökodesign-Verordnung erhalten Sie bei unserem Kundendienst für die Dauer von mindestens 10 Jahren ab dem Inverkehrbringen Ihres Geräts innerhalb des Europäischen Wirtschaftsraums.

**Hinweis:** Der Einsatz des Kundendienstes ist im Rahmen der Herstellergarantiebedingungen kostenfrei.

Detaillierte Informationen über die Garantiedauer und die Garantiebedingungen in Ihrem Land erhalten Sie bei unserem Kundendienst, Ihrem Händler oder auf unserer Webseite.

Wenn Sie den Kundendienst kontaktieren, benötigen Sie die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD) Ihres Geräts.

Die Kontaktdaten des Kundendienstes finden Sie im beiliegenden Kundendienstverzeichnis oder auf unserer Webseite.

### 13.1 Erzeugnisnummer (E-Nr.) und Fertigungsnummer (FD)

Die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD) finden Sie auf dem Typenschild des Geräts. Das Typenschild finden Sie:

- auf dem Gerätepass.
- auf der Unterseite des Kochfelds.

Um Ihre Gerätedaten und die Kundendienst-Telefonnummer schnell wiederzufinden, können Sie die Daten notieren.

# Pour plus d'informations, veuillez vous reporter au Guide de l'utilisateur numérique.



## Table des matières

|    |   |    |
|----|---|----|
| 1  | <b>Sécurité</b> .....   | 14 |
| 2  | <b>Prévenir les dégâts matériels</b> .....                        | 16 |
| 3  | <b>Protection de l'environnement et économies d'énergie</b> ..... | 16 |
| 4  | <b>Description de l'appareil</b> .....                            | 18 |
| 5  | <b>Utilisation</b> .....  | 19 |
| 6  | <b>Sécurité enfants</b> .....                                     | 21 |
| 7  | <b>Fonctions de temps</b> .....                                   | 21 |
| 8  | <b>Désactivation automatique</b> .....                            | 22 |
| 9  | <b>Réglages de base</b> .....                                     | 22 |
| 10 | <b>Nettoyage et entretien</b> .....                               | 23 |
| 11 | <b>Dépannage</b> .....  | 23 |
| 12 | <b>Mise au rebut</b> .....  | 25 |
| 13 | <b>Service après-vente</b> .....                                  | 25 |

## 1 Sécurité

Respectez les consignes de sécurité suivantes.

### 1.1 Indications générales

- Lisez attentivement cette notice.
- Conservez les notices, la carte de l'appareil ainsi que les informations produites en vue d'une réutilisation ultérieure ou pour un futur nouveau propriétaire.
- Ne branchez pas l'appareil si ce dernier a été endommagé durant le transport.

### 1.2 Utilisation conforme

Seul un personnel qualifié et agréé peut raccorder l'appareil sans fiche. En cas de dommages dus à un raccordement incorrect, il n'y a aucun droit à la garantie.

Utilisez l'appareil uniquement :

- pour préparer des aliments et des boissons.
- sous surveillance. Surveillez constamment les processus de cuisson de courte durée.

- pour un usage privé et dans les pièces fermées d'un domicile.
- à une hauteur maximale de 2000 m au-dessus du niveau de la mer.

N'utilisez pas l'appareil :

- avec une minuterie externe ou une télécommande séparée. Ceci ne s'applique pas si le fonctionnement avec les appareils relevant de la norme EN 50615 est désactivé.

### 1.3 Restrictions du périmètre utilisateurs

Les enfants de 8 ans et plus, les personnes souffrant d'un handicap physique, sensoriel ou mental ou ne détenant pas l'expérience et/ou les connaissances nécessaires pourront utiliser cet appareil à condition de le faire sous surveillance, ou que son utilisation sûre leur ait été enseignée et qu'ils aient compris les dangers qui en émanent.

Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil.

Les enfants ne doivent en aucun cas s'occuper du nettoyage et de la maintenance utilisateur, sauf s'ils sont âgés de 15 ans et plus et agissent sous surveillance.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil et du cordon d'alimentation secteur.

### 1.4 Utilisation sûre

#### AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

La cuisson non surveillée sur des plaques de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et provoquer des incendies.

- ▶ Ne jamais laisser des huiles et graisses chaudes sans surveillance.
- ▶ Ne jamais essayer d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil et couvrez ensuite les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

La surface de cuisson devient très chaude.

- ▶ Ne jamais poser d'objets inflammables sur la surface de cuisson ou à proximité immédiate.

- ▶ Ne jamais conserver d'objets sur la surface de cuisson.

L'appareil devient chaud.

- ▶ Ne jamais ranger des objets inflammables ni d'aérosols dans les tiroirs situés directement sous la table de cuisson.

Les recouvrements pour la table de cuisson pourraient entraîner des accidents, p. ex. en raison de surchauffe, d'inflammation ou d'éclats de matériau.

- ▶ Ne pas utiliser de recouvrements pour la table de cuisson.

Les aliments peuvent s'enflammer.

- ▶ Le processus de cuisson doit être surveillé. Un court processus doit constamment être surveillé.

### **⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !**

En cours d'utilisation, l'appareil et ses éléments tactiles deviennent chauds, en particulier le cadre de la table de cuisson s'il y en a un.

- ▶ Il convient d'être prudent afin d'éviter tout contact avec les résistances chauffantes.
- ▶ Tenir à l'écart les jeunes enfants âgés de moins de 8 ans.

Les grilles de protection de plaque de cuisson pourraient entraîner des accidents.

- ▶ Ne jamais utiliser de grille de protection de plaque de cuisson.

L'appareil devient chaud pendant son utilisation.

- ▶ Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.

### **⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !**

Les réparations non conformes sont dangereuses.

- ▶ Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
- ▶ Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.
- ▶ En cas d'endommagement du cordon d'alimentation secteur, celui-ci doit être remplacé par un personnel qualifié.

Un appareil endommagé ou un cordon d'alimentation secteur endommagé est dangereux.

- ▶ N'utilisez jamais un appareil endommagé.
- ▶ Si la surface est fissurée, éteindre l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique. A cet effet, ne pas éteindre l'appareil à l'aide de l'interrupteur principal mais en retirant le fusible du boîtier de fusibles.
- ▶ Appelez le service après-vente.  
→ Page 25

L'infiltration d'humidité peut occasionner un choc électrique.

- ▶ Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil.

L'isolation des câbles des appareils électroménagers peut fondre au contact des pièces chaudes de l'appareil.

- ▶ Ne jamais mettre le câble de raccordement des appareils électroménagers en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.

### **⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !**

Les casseroles peuvent se soulever brusquement dû à du liquide se trouvant entre le dessous de la casserole et le foyer.

- ▶ Maintenir toujours le foyer et le dessous de casserole secs.

### **⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'asphyxie !**

Les enfants risquent de s'envelopper dans les matériaux d'emballage ou de les mettre sur la tête et de s'étouffer.

- ▶ Conserver les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.
- ▶ Ne jamais laisser les enfants jouer avec les emballages.

Les enfants risquent d'inhaler ou d'avaler des petits morceaux et s'étouffer.

- ▶ Conserver les petites pièces hors de portée des enfants.
- ▶ Ne pas laisser les enfants jouer avec les petites pièces.

## 2 Prévenir les dégâts matériels

### ATTENTION !

Les dessous rugueux des casseroles et des poêles rayent la vitrocéramique.

- ▶ Vérifier les récipients.

La cuisson à vide peut endommager l'ustensile utilisé ou l'appareil.

- ▶ Ne jamais placer les casseroles sans contenu sur un foyer chaud ou laisser cuire à vide.

Un ustensile mal placé peut conduire à la surchauffe de l'appareil.

- ▶ Ne jamais poser de poêles ou de casseroles chaudes sur les éléments de commande ou sur le cadre de la table de cuisson.

Si des objets durs ou pointus tombent sur la table de cuisson, ils peuvent occasionner des dommages.

- ▶ Ne pas laisser tomber d'objets durs ou pointus sur la table de cuisson.

Les matériaux non résistants à la chaleur fondent sur les foyers chauds.

- ▶ Ne pas utiliser de film de protection pour four.
- ▶ Ne pas utiliser de film d'aluminium ou de récipients en plastique.

### 2.1 Aperçu des dommages les plus fréquents

Vous trouverez ici les endommagements les plus fréquents ainsi que des conseils pour les éviter.

| Endom-<br>mage-<br>ment | Cause                                     | Solution  |
|-------------------------|---|---|
| Taches                  | Mets ayant débordé                        | Éliminer immédiatement les mets ayant débordé avec un racloir à verre.        |
| Taches                  | Produits nettoyants inappropriés          | Utiliser des produits nettoyants appropriés pour la vitrocéramique.           |
| Rayures                 | Sel, sucre ou sable                       | Ne pas utiliser la table de cuisson comme surface de rangement ou de travail. |
| Rayures                 | Fonds de poêles ou de casseroles rugueux  | Vérifier les récipients.  |
| Décoloration            | Produits nettoyants inappropriés          | Utiliser des produits nettoyants appropriés pour la vitrocéramique.           |
| Décoloration            | Abrasion des récipients, p. ex. aluminium | Soulever les casseroles et poêles pour les déplacer.                          |
| Écaillage-<br>ment      | Sucre ou aliments à forte teneur en sucre | Éliminer immédiatement les mets ayant débordé avec un racloir à verre.        |

## 3 Protection de l'environnement et économies d'énergie

### 3.1 Élimination de l'emballage

Les emballages sont écologiques et recyclables.

- ▶ Veuillez éliminer les pièces détachées après les avoir triées par matière.



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

### 3.2 Économies d'énergie

Si vous respectez ces consignes, votre appareil consommera encore moins d'énergie.

Sélectionner la zone de cuisson adaptée à la taille du récipient. Centrer l'ustensile.

Utiliser des récipients dont le diamètre du fond correspond au diamètre du foyer.

**Conseil :** L'ustensile de cuisson fabricants indiquent souvent le diamètre en haut de la casserole. Celui-ci est souvent supérieur au diamètre du fond.

- Des ustensiles inadaptés ou ne couvrant pas complètement le foyer consomment beaucoup d'énergie.

Couvrez les casseroles avec un couvercle approprié.

- Si vous cuisinez sans couvercle, l'appareil consomme nettement plus d'énergie.

Soulevez le couvercle le moins possible.

- En soulevant le couvercle, beaucoup d'énergie s'échappe.

Utilisez un couvercle en verre.

- Le couvercle en verre vous permet de voir l'intérieur de la casserole sans le soulever.

Utiliser des casseroles et poêles avec un fond plat.

- Les fonds inégaux augmentent la consommation d'énergie.

Utilisez un ustensile de cuisson adapté à la quantité d'aliments cuisinée.

- Les grands ustensiles peu remplis consomment plus d'énergie pour la mise à température.

Utilisez peu d'eau pour la cuisson.

- Plus il y a d'eau dans l'ustensile de cuisson, plus il faut d'énergie pour la chauffer.

Passez rapidement à une position de chauffe inférieure.

- Une position de mijotage trop élevée gaspille de l'énergie.

Utiliser la chaleur résiduelle de la table de cuisson.

Pour les temps de cuisson sont longs, éteindre le foyer 5-10 minutes avant la fin du temps de cuisson.

- La consommation d'énergie augmente si la chaleur résiduelle n'est pas utilisée.

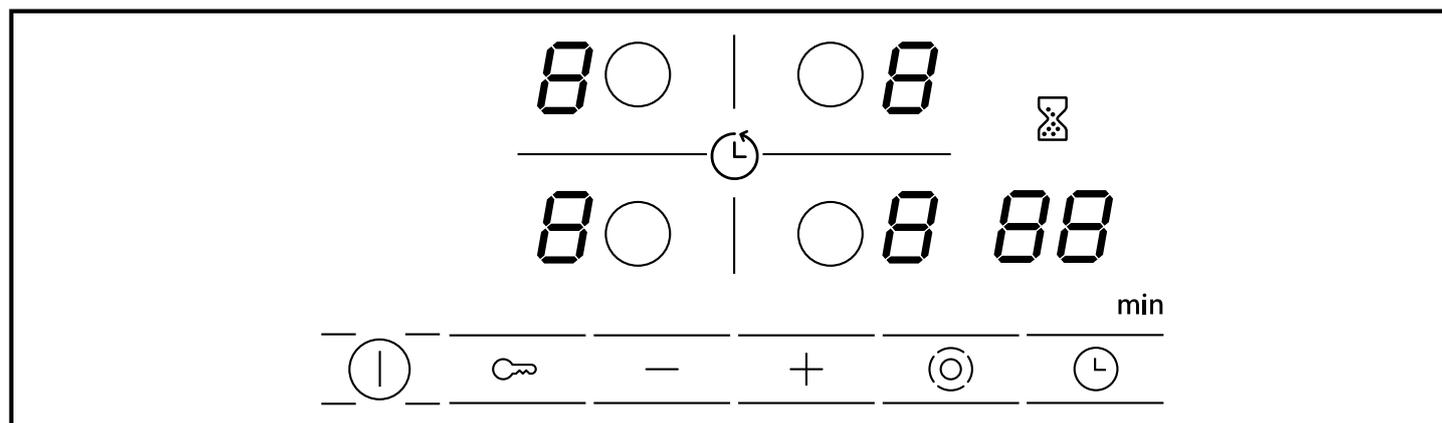
Vous trouverez des informations produit selon la norme (UE) 66/2014 sur le passeport de l'appareil joint et sur Internet, sur la page produit de votre appareil.

## 4 Description de l'appareil

La notice d'utilisation vaut pour différentes tables de cuisson. Les indications de dimension des tables de cuisson figurent dans l'aperçu des modèles. → Page 2

### 4.1 Bandeau de commande

Le champ de commande vous permet de configurer toutes les fonctions de votre appareil et vous donne des informations sur l'état de fonctionnement.



### 4.2 Affichages

Les affichages montrent les valeurs réglées et fonctions.

| Affichage | Nom                  |
|-----------|----------------------|
| 1-9       | Positions de chauffe |
| H / h     | Chaleur résiduelle   |
| 88        | Minuterie            |

### 4.3 Champs tactiles

Les champs à effleurement sont des surfaces tactiles. Pour sélectionner une fonction, effleurez le champ correspondant.

| Champ tactile | Nom                    |
|---------------|------------------------|
| ①             | Interrupteur principal |
| ○             | Sélection du foyer     |
| 🔑             | Sécurité enfants       |
| - +           | Zones de réglage       |
| ⊙             | Activation d'une zone  |
| 🕒             | Minuterie              |

#### Remarques

- Maintenez le bandeau de commande toujours sec. L'humidité compromet le fonctionnement.
- Ne tirez pas de casseroles à proximité des affichages et champs tactiles. L'électronique risque de surchauffer.

### 4.4 Foyers

Vous trouverez ici un aperçu des différents enclenchements des foyers.

Lorsque vous activez les enclenchements, les affichages correspondants s'allument.

Lorsque vous allumez un foyer, celui-ci s'allume dans la dernière grandeur réglée.

| Foyer | Nom                            | Enclencher et couper                     |
|-------|--------------------------------|--|
| ○     | Foyer à un circuit             | Sélectionner le foyer.                   |
| ⊙     | Foyer à deux circuits          | Sélectionner le foyer.<br>Appuyer sur ⊙. |
| ⊗     | Zone de cuisson pour fait-tout | Appuyer sur ⊙.                           |

#### Remarques

- Les zones foncées au niveau de l'incandescence du foyer sont dues à des raisons techniques. Elles n'ont aucune influence sur le fonctionnement du foyer.
- Le foyer régule la température par allumage et extinction du chauffage. Même à la puissance maximale, le chauffage peut s'allumer et s'éteindre.
- Dans le cas des foyers à plusieurs circuits, les chauffages du foyer et des zones enclenchées peuvent s'allumer et s'éteindre à des moments différents.  
Raisons :
  - Les composants sensibles sont protégés contre la surchauffe.
  - L'appareil est protégé contre une surcharge électrique.
  - Le résultat de cuisson est meilleur.

## 5.5 Indicateur de chaleur résiduelle

La table de cuisson possède pour chaque foyer un indicateur de chaleur résiduelle à deux positions. Ne pas toucher le foyer tant que l'indicateur de chaleur résiduelle est allumé.

| Affichage | Signification  |
|-----------|--|
| H         | Le foyer est suffisamment chaud pour maintenir au chaud des petits plats ou faire fondre une couverture. |
| h         | Le foyer est chaud.  |

# 5 Utilisation

## 5.1 Allumer et éteindre la table de cuisson

Vous allumez et éteignez la table de cuisson par l'interrupteur principal.

Si vous la rallumez pendant les 4 premières secondes après sa mise hors tension, la table de cuisson se remet en service avec les réglages précédents.

## 5.2 Allumer la table de cuisson

- ▶ Appuyer sur ①.
- ✓ Le voyant lumineux situé au-dessus de ① est allumé.
- ✓ Les indicateurs  s'allument.
- ✓ La table de cuisson est en ordre de marche.

## 5.3 Éteindre la table de cuisson

La table de cuisson s'éteint automatiquement lorsque tous les foyers sont éteints pendant un certain temps (entre 10 et 60 secondes).

- ▶ Appuyer sur ①.
- ✓ Le voyant lumineux situé au-dessus de ① s'éteint.
- ✓ Les affichages s'éteignent.
- ✓ Tous les foyers sont éteints.
- ✓ L'indicateur de chaleur résiduelle reste allumé jusqu'à ce que les foyers aient suffisamment refroidi.

## 5.4 Régler les foyers

Pour pouvoir régler un foyer, celui-ci doit être sélectionné.

Régler la position de chauffe désirée dans la zone de réglage.

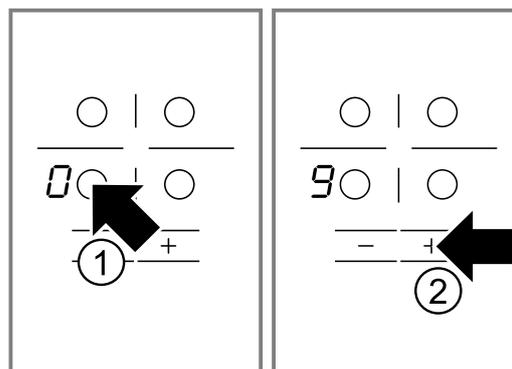
| Position de chauffe |  |
|---------------------|--|
| 1                   | Puissance minimale   |
| 9                   | Puissance maximale   |
| .                   | Chaque position de chauffe possède une position intermédiaire, p. ex. 4. . |

## 5.5 Régler les positions de chauffe

**Condition :** La table de cuisson est allumée.

1. Sélectionner le foyer avec ○.
- ✓  s'allume dans l'affichage des positions de chauffe.

2. Dans les 10 secondes qui suivent, appuyez sur + ou -.



Le réglage de base apparaît.

- + Position de chauffe 9
- - Position de chauffe 4

## 5.6 Modifier les positions de chauffe

1. Sélectionner le foyer avec ○.
2. Appuyer sur + ou - jusqu'à ce que la position de chauffe désirée apparaisse.

## 5.7 Éteindre le foyer

Vous pouvez éteindre le foyer de 2 manières.

1. Appuyer 2 fois sur ○.
  - ✓  apparaît sur l'affichage des positions de chauffe.
  - ✓ L'indicateur de chaleur résiduelle apparaît après env. 10 secondes.
2. Sélectionner le foyer et appuyer sur + ou - jusqu'à ce que  apparaisse dans l'affichage des positions de chauffe.
  - ✓ L'indicateur de chaleur résiduelle apparaît après env. 10 secondes.

**Remarque :** Le dernier foyer utilisé reste activé. Vous pouvez régler le foyer sans sélectionner de nouveau.

## 5.8 Recommandations de réglage de cuisson

Vous trouverez ici un aperçu de différents plats avec les positions de chauffe correspondantes.

Le temps de cuisson varie selon la nature, le poids, l'épaisseur et la qualité des aliments. La position de mijotage dépend de l'ustensile utilisé.

### Conseils de préparation

- Pour le chauffage rapide, utiliser la position de chauffe 9.
- Remuer de temps en temps les aliments épais filants.

- Les aliments devant être saisis à feu vif ou perdant beaucoup d'humidité pendant la cuisson doivent être préparés par petites portions.
- Conseils une cuisson économe en énergie.  
→ Page 16

**Faire fondre**

| Plat                   | Position de mijotage | Durée de mijotage en minutes |
|------------------------|----------------------|------------------------------|
| Chocolat, couverture   | 1-1.                 | -                            |
| Beurre, miel, gélatine | 1-2                  | -                            |

**Chauffer ou maintenir au chaud**

|  |       |   |
|--|-------|---|
| Ragoût/potée, p. ex. potée aux lentilles | 1-2   | - |
| Lait <sup>1</sup>                        | 1.-2. | - |
| Saucisses dans l'eau <sup>1</sup>        | 3-4   | - |

<sup>1</sup> Préparer le mets sans couvercle.

**Décongeler et chauffer**

|                   |       |       |
|-------------------|-------|-------|
| Épinards surgelés | 2.-3. | 10-20 |
| Goulasch surgelé  | 2.-3. | 20-30 |

**Cuire à feu doux ou laisser mijoter**

|   |       |       |
|---|-------|-------|
| Quenelles   | 4.-5. | 20-30 |
| Poisson   | 4-5   | 10-15 |
| Sauce blanche, p. ex. béchamel                          | 1-2   | 3-6   |
| Sauces fouettées, p. ex. sauce béarnaise ou hollandaise | 3-4   | 8-12  |

**Cuire à l'eau, à la vapeur, à l'étuvée**

|                                    |       |       |
|------------------------------------|-------|-------|
| Riz avec le double de volume d'eau | 2-3   | 15-30 |
| Riz au lait                        | 1.-2. | 35-45 |
| Pommes de terre en robe des champs | 4-5   | 25-30 |
| Pommes de terre à l'anglaise       | 4-5   | 15-25 |
| Pâtes, nouilles                    | 6-7   | 6-10  |
| Potées, soupes                     | 3.-4. | 15-60 |
| Légumes frais                      | 2.-3. | 10-20 |
| Légumes surgelés                   | 3.-4. | 10-20 |
| Plat en cocotte minute             | 4-5   | -     |

**Braiser**

|            |     |       |
|------------|-----|-------|
| Paupiettes | 4-5 | 50-60 |
|------------|-----|-------|

|                |       |        |
|----------------|-------|--------|
| Rôti à braiser | 4-5   | 60-100 |
| Goulasch       | 2.-3. | 50-60  |

**Rôtir avec un fond d'huile**

Rôtir les plats sans couvercle.

|  |       |            |
|--|-------|------------|
| Escalope nature ou panée   | 6-7   | 6-10       |
| Escalope surgelée  | 6-7   | 8-12       |
| Côtelette nature ou panée  | 6-7   | 8-12       |
| Steak, 3 cm d'épaisseur  | 7-8   | 8-12       |
| Boulette de viande, 3 cm d'épaisseur                                     | 4.-5. | 30-40      |
| Hamburger, 2 cm d'épaisseur  | 6-7   | 10-20      |
| Blanc de volaille, 2 cm d'épaisseur                                      | 5-6   | 10-20      |
| Blanc de volaille surgelé  | 5-6   | 10-30      |
| Poisson ou filet de poisson nature                                       | 5-6   | 8-20       |
| Poisson ou filet de poisson pané   | 6-7   | 8-20       |
| Poisson ou filet de poisson pané et surgelé, p. ex. bâtonnets de poisson | 6-7   | 8-12       |
| Scampi, crevettes  | 7-8   | 4-10       |
| Légumes ou champignons frais, sautés                                     | 7-8   | 10-20      |
| Légumes ou viande en lanières, à la mode asiatique                       | 7.-8. | 15-20      |
| Poêlées surgelées  | 6-7   | 6-10       |
| Crêpes   | 6-7   | en continu |
| Omelette   | 3.-4. | en continu |
| Œufs au plat   | 5-6   | 3-6        |

**Frir**

Frir les aliments en portions de 150-200 g dans 1-2 l d'huile. Préparer les plats sans couvercle.

|  |     |   |
|--|-----|---|
| Produits surgelés, p. ex. frites ou nuggets de poulet    | 8-9 | - |
| Croquettes surgelées                                     | 7-8 | - |
| Viande, p. ex. de poulet                                 | 6-7 | - |
| Poisson, pané ou en beignet                              | 5-6 | - |
| Légumes ou champignons panés ou en beignets              | 5-6 | - |
| Tempura  |     |   |
| Petites pâtisseries, p. ex. beignets, fruits en beignets | 4-5 | - |

## 6 Sécurité enfants

La sécurité enfants vous permet d'empêcher que des enfants allument la table de cuisson.

### 6.1 Activer la sécurité enfants

**Condition :** La table de cuisson est éteinte.

- ▶ Maintenir  appuyé pendant env. 4 secondes.

- ✓ Le voyant lumineux situé au-dessus de  s'allume pendant 10 secondes.
- ✓ La table de cuisson est verrouillée.

### 6.2 Désactiver la sécurité enfants

- ▶ Maintenir  appuyé pendant env. 4 secondes.
- ✓ Le verrouillage est désactivé.

## 7 Fonctions de temps

Votre appareil dispose de différentes fonctions de temps qui vous permettent de régler une durée ou une minuterie de cuisine.

### 7.1 Durée

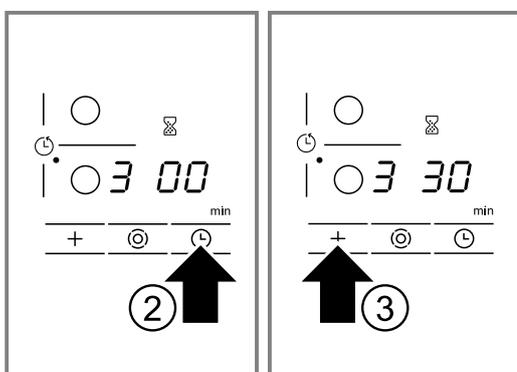
Vous programmez une durée pour le foyer désiré. Le foyer s'éteint automatiquement après écoulement de la durée.

Vous pouvez régler une durée allant jusqu'à 99 minutes.

#### Régler la durée

**Condition :** Le foyer est sélectionné.

1. Régler la position de chauffe.
2. Appuyer sur .
- ✓ L'indicateur du foyer s'allume au niveau de .  s'allume dans l'affichage du minuteur.
3. Appuyer sur  $+$  ou  $-$ .



La valeur de référence apparaît.

- $+$  30 minutes.
- $-$  10 minutes.

- ✓ La durée s'écoule. Si vous avez réglé une durée pour plusieurs foyers, la durée du foyer sélectionné est affichée.
- ✓ Le foyer s'éteint lorsque la durée est écoulée. Un signal retentit et  s'allume pendant 10 secondes dans l'affichage.

#### Corriger ou annuler la durée

1. Sélectionnez le foyer.
2. Appuyer sur .
3. Modifier la durée au moyen de  $+$  ou  $-$  ou la régler sur .

#### Éteindre le signal continu

Vous pouvez arrêter le signal manuellement.

- ▶ Effleurer un symbole quelconque.
- ✓ Les affichages s'éteignent et le signal sonore s'arrête.

### Minuterie automatique

Cette fonction permet de présélectionner une durée pour tous les foyers. Après chaque enclenchement d'un foyer, la durée présélectionnée s'écoulera. Le foyer s'éteint automatiquement après écoulement de la durée.

Régler la minuterie automatique dans les réglages de base. → Page 22

**Conseil :** La minuterie automatique est valable pour tous les foyers. Vous pouvez réduire ou effacer la durée pour chaque foyer. → Page 21

### 7.2 Minuteur

Vous pouvez définir un temps allant jusqu'à 99 minutes, un signal retentit après écoulement de cette durée. Le minuteur est indépendant de tous les autres réglages.

#### Régler le minuteur

1. Activer le minuteur.  
Vous pouvez activer le minuteur de 2 façons différentes.

Si un foyer est sélectionné. Appuyer deux fois sur  en l'espace de 10 secondes.

Si aucun foyer est sélectionné. Appuyer sur .

- ✓ L'affichage  s'allume.
- 2. Régler le temps avec  $+$  ou  $-$ .
- ✓ Le temps s'écoule.
- ✓ Un signal retentit lorsque le temps réglé est écoulé.  s'allume sur l'affichage de la minuterie. L'affichage s'éteint après 10 secondes.

#### Afficher le temps

- ▶ Sélectionner le minuteur au moyen du symbole .
- ✓ Le temps s'affiche pendant 10 secondes.

#### Corriger le temps

1. Sélectionner le minuteur au moyen du symbole .
2. Régler le temps désiré au moyen de  $+$  ou  $-$ .

#### Désactiver le signal du minuteur

Vous pouvez arrêter le signal manuellement.

- ▶ Appuyez sur un champ tactile quelconque.

- ✓ L'affichage s'éteint et le signal sonore s'arrête.

## 8 Désactivation automatique

Si vous ne modifiez pas les réglages d'un foyer pendant une longue durée, la désactivation automatique s'active.

Le moment de la coupure automatique du foyer dépend de la position de chauffe réglée (1 à 10 heures). Le chauffage du foyer est éteint. Dans l'affichage des foyers, *F B* et l'indicateur de chaleur résiduelle *H/h* clignotent en alternance.

### 8.1 Continuer à cuisiner après la coupure automatique

1. Appuyer sur un champ tactile quelconque.
- ✓ L'affichage s'éteint.
2. Régler à nouveau.

## 9 Réglages de base

Vous pouvez modifier les réglages de base de votre appareil en fonction de vos besoins.

### 9.1 Aperçu des réglages de base

Vous trouverez ici un aperçu des réglages de base et des valeurs pré-réglées en usine.

| Affichage         | Choix   |
|-------------------|---|
| <i>c</i> <i>!</i> | Sécurité enfants automatique<br><i>!</i> – Désactivé. <sup>1</sup><br><i>!</i> – Activé.<br><i>!</i> – Sécurité enfants manuelle et automatique désactivées.  |
| <i>c</i> <i>!</i> | Signal sonore<br><i>!</i> – Le signal sonore de validation et le signal sonore d'erreur de manipulation sont désactivés. Le signal sonore de l'interrupteur principal reste activé.<br><i>!</i> – Seul le signal d'erreur de manipulation est activé.<br><i>!</i> – Seul le signal de validation est activé.<br><i>!</i> – Le signal sonore de validation et le signal sonore d'erreur de manipulation sont activés. <sup>1</sup> |
| <i>c</i> <i>5</i> | Minuterie automatique<br><i>5</i> – Désactivé. <sup>1</sup><br><i>1-99</i> – Durée après laquelle les foyers s'éteignent.   |
| <i>c</i> <i>6</i> | Durée du signal fin de la minuterie<br><i>1</i> – 10 secondes. <sup>1</sup><br><i>2</i> – 30 secondes.<br><i>3</i> – 1 minute.  |
| <i>c</i> <i>7</i> | Enclenchement des résistances de chauffe<br><i>7</i> – Désactivé<br><i>7</i> – Activé<br><i>7</i> – Dernier réglage avant l'arrêt du foyer. <sup>1</sup>  |

<sup>1</sup> Réglage usine

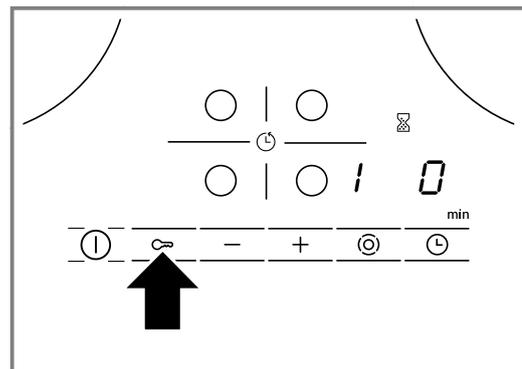
| Affichage         | Choix   |
|-------------------|---|
| <i>c</i> <i>9</i> | Temps de sélection des foyers<br><i>9</i> – Illimité : vous pouvez toujours régler le dernier foyer sélectionné sans le sélectionner à nouveau. <sup>1</sup><br><i>9</i> – Vous pouvez régler le foyer dernièrement sélectionné 10 secondes après la sélection. Ensuite, vous devez resélectionner le foyer avant de procéder au réglage. |
| <i>c</i> <i>0</i> | Rétablir au réglage usine<br><i>0</i> – Désactivé. <sup>1</sup><br><i>0</i> – Activé.   |

<sup>1</sup> Réglage usine

### 9.2 Modifier le réglage de base

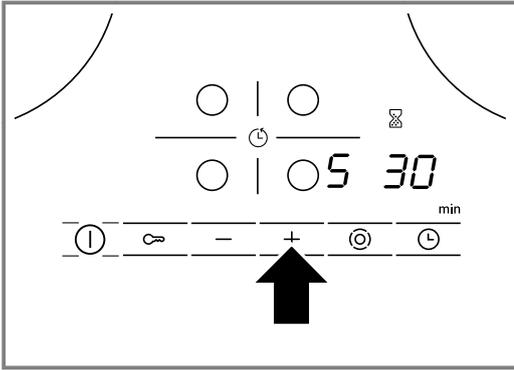
**Condition :** La table de cuisson est éteinte.

1. Allumer la table de cuisson.
2. Dans les 10 secondes qui suivent, maintenir  actionné pendant 4 secondes.



- ✓ *c* et *!* clignotent en alternance dans l'affichage de gauche.
- ✓ *!* s'allume dans l'affichage de droite.
- 3. Effleurer à plusieurs reprises  jusqu'à ce que l'affichage souhaité apparaisse sur l'écran de gauche.

4. Régler la valeur désirée au moyen de + ou -.



5. Maintenir  appuyé pendant 4 secondes.

✓ Le réglage est activé.

**Conseil :** Pour quitter les réglages de base sans sauvegarde, éteindre la table de cuisson avec . Rallumer la table de cuisson et la régler à nouveau.

## 10 Nettoyage et entretien

Pour que votre appareil reste longtemps opérationnel, nettoyez-le et entretenez-le avec soin.

### 10.1 Nettoyants

Vous pouvez vous procurer les produits nettoyants et racloirs à verre appropriés auprès de notre service après-vente, sur notre boutique en ligne ou dans le commerce.

#### ATTENTION !

Des produits nettoyants inappropriés peuvent endommager les surfaces de l'appareil.

- ▶ Ne jamais utiliser de produits de nettoyage inappropriés.

#### Produits de nettoyage inappropriés

- Liquide vaisselle non dilué
- Nettoyant pour lave-vaisselle
- Produits récurants
- Nettoyants agressifs, tels que des aérosols pour four ou des détachants
- Éponges grattantes
- Nettoyeur haute pression ou nettoyeur à jet de vapeur

### 10.2 Nettoyer la vitrocéramique

Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation afin que les résidus de cuisson ne s'incrustent pas.

**Remarque :** Respectez les informations sur les produits nettoyants inappropriés. → Page 23

**Condition :** La table de cuisson a refroidi.

1. Éliminez les salissures tenaces à l'aide d'un racloir à verre.
2. Nettoyez la table de cuisson avec un produit nettoyant spécial céramique.

Respectez les consignes de nettoyage figurant sur l'emballage du produit de nettoyage.

**Conseil :** Vous obtenez d'excellents résultats de nettoyage avec une éponge spéciale pour vitrocéramique.

### 10.3 Nettoyer le cadre de la table de cuisson

Nettoyez le cadre de la table de cuisson après l'utilisation de l'appareil, s'ils présentent des salissures ou des taches.

#### Remarques

- Respecter les informations sur les produits nettoyants inappropriés. → Page 23
  - Ne pas utiliser de racloir à verre.
1. Nettoyer le cadre de la table de cuisson avec de l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle et un chiffon doux.  
Rincer soigneusement les chiffons de nettoyage neufs avant de les utiliser.
  2. Séchez-les ensuite avec un chiffon doux.

## 11 Dépannage

Vous pouvez corriger par vous-même les petits défauts de votre appareil. Lisez les renseignements de dépannage avant de contacter le service consommateurs. Vous vous épargnez ainsi des dépenses inutiles.

#### **AVERTISSEMENT – Risque de blessure !**

Les réparations non conformes sont dangereuses.

- ▶ Seul un personnel qualifié est en droit d'effectuer des réparations sur l'appareil.
- ▶ Si l'appareil est défectueux, appeler le service après-vente.

#### **AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !**

Les réparations non conformes sont dangereuses.

- ▶ Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
- ▶ Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.
- ▶ En cas d'endommagement du cordon d'alimentation secteur, celui-ci doit être remplacé par un personnel qualifié.

**⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !**

Le foyer chauffe, mais l'affichage ne fonctionne pas.

- ▶ Couper le fusible dans le boîtier à fusibles.
- ▶ Appeler le service après-vente.

**⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !**

La table de cuisson se coupe automatiquement et ne peut plus être utilisée. Elle peut ultérieurement s'allumer involontairement.

- ▶ Couper le fusible dans le boîtier à fusibles.
- ▶ Appeler le service après-vente.

**11.1 Remarques sur le bandeau d'affichage**

| <b>Défaut</b>  | <b>Cause et dépannage</b>  |
|--|--|
| Aucune   | L'alimentation électrique est tombée en panne. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vérifier le disjoncteur général de l'appareil.</li> <li>2. Vérifier à l'aide d'autres appareils électriques si une coupure de courant s'est produite.</li> </ol>  |
| Tous les affichages clignotent   | Le bandeau de commande est mouillé ou des objets se trouvent dessus. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Séchez le bandeau de commande ou enlevez l'objet.</li> </ul>   |
| <b>F2</b>  | Plusieurs foyers ont été utilisés pendant une longue durée à une puissance élevée. Le foyer a été désactivé pour protéger l'électronique. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Patientez quelques instants.</li> <li>2. Appuyez sur un champ tactile quelconque.</li> </ol> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Si le message disparaît, cela signifie que l'électronique a suffisamment refroidi. Vous pouvez continuer à cuisiner.</li> </ul>  |
| <b>F4</b>  | Malgré la coupure due à <b>F2</b> , l'électronique a continué à chauffer. C'est pourquoi tous les foyers ont été coupés. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Patientez quelques instants.</li> <li>2. Appuyez sur un champ tactile quelconque.</li> </ol> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Si le message disparaît, cela signifie que l'électronique a suffisamment refroidi. Vous pouvez continuer à cuisiner.</li> </ul>                   |
| <b>F5</b> et la position de chauffe clignotent en alternance. Un signal sonore retentit. | Casserole chaude dans la zone du bandeau de commande. L'électronique risque de surchauffer. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Retirez la casserole.</li> <li>✓ L'affichage s'éteint peu de temps après.</li> </ul>  |
| <b>F5</b> et signal sonore   | Casserole chaude dans la zone du bandeau de commande. Le foyer a été coupé pour protéger l'électronique. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Retirez la casserole.</li> <li>2. Patientez quelques instants.</li> <li>3. Appuyez sur un champ tactile quelconque.</li> </ol> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Si le message disparaît, cela signifie que l'électronique a suffisamment refroidi. Vous pouvez continuer à cuisiner.</li> </ul> |
| <b>F8</b>  | Le foyer a été allumé trop longtemps et s'est coupé automatiquement. Vous pouvez immédiatement rallumer le foyer.  |
| <b>dE</b> et les foyers ne chauffent pas   | Mode démo est activé. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Débranchez l'appareil du secteur pendant 30 secondes en coupant brièvement le fusible dans le boîtier à fusibles.</li> <li>2. Effleurez un champ tactile quelconque dans les 3 minutes qui suivent.</li> </ol>   |
| Le message "E" apparaît à l'écran, p. ex. E0111.   | L'électronique a détecté un défaut. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mettez l'appareil hors, puis sous tension.</li> </ol> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Si le défaut était unique, le message disparaît.</li> <li>2. Si ce message réapparaît, contactez le service après-vente. Lors de l'appel, indiquez le message d'erreur exact.<br/>→ "Service après-vente", Page 25</li> </ul>   |

## 12 Mise au rebut

Apprenez comment mettre au rebut correctement les appareils usagés.

### 12.1 Mettre au rebut un appareil usagé

La destruction dans le respect de l'environnement permet de récupérer de précieuses matières premières.

- ▶ Éliminez l'appareil dans le respect de l'environnement.

Vous trouverez des informations sur les circuits actuels d'élimination auprès de votre revendeur spécialisé ou de l'administration de votre commune/ ville.



Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE). La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

## 13 Service après-vente

Si vous avez des questions, si vous n'avez pas réussi à remédier par vous-même à un dérangement qui affecte l'appareil ou si l'appareil doit être réparé, veuillez vous adresser à notre service après-vente.

Les pièces de rechange relatives au fonctionnement de l'appareil et conformes à l'ordonnance d'écoconception correspondante sont disponibles auprès de notre service après-vente pour une durée d'au moins 10 ans à partir de la mise sur le marché de votre appareil dans l'Espace économique européen.

**Remarque :** Dans le cadre des conditions de la garantie, le recours au service après-vente est gratuit.

Pour plus d'informations sur la durée et les conditions de la garantie dans votre pays, adressez-vous à notre service après-vente, à votre revendeur ou consultez notre site Web.

Lorsque vous contactez le service après-vente, vous avez besoin du numéro de produit (E-Nr.) et du numéro de fabrication (FD) de votre appareil.

Vous trouverez les données de contact du service après-vente dans la liste ci-jointe ou sur notre site Web.

### 13.1 Numéro de produit (E-Nr) et numéro de fabrication (FD)

Le numéro de série (E-Nr.) et le numéro de fabrication (FD) sont indiqués sur la plaque signalétique de l'appareil.

La plaque signalétique se trouve :

- Sur la fiche signalétique de l'appareil.
- Sur la face inférieure de la table de cuisson.

Pour retrouver rapidement les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service consommateurs, n'hésitez pas à les recopier ailleurs.

## Per ulteriori informazioni, si prega di fare riferimento alla Guida utente digitale.



### Indice

|    |   |    |
|----|---|----|
| 1  | <b>Sicurezza</b> .....                        | 26 |
| 2  | <b>Prevenzione di danni materiali</b> .....   | 27 |
| 3  | <b>Tutela dell'ambiente e risparmio</b> ..... | 28 |
| 4  | <b>Conoscere l'apparecchio</b> .....          | 29 |
| 5  | <b>Comandi di base</b> .....                  | 30 |
| 6  | <b>Sicurezza bambini</b> .....                | 32 |
| 7  | <b>Funzioni durata</b> .....                  | 32 |
| 8  | <b>Interruzione automatica</b> .....          | 33 |
| 9  | <b>Impostazioni di base</b> .....             | 33 |
| 10 | <b>Pulizia e cura</b> .....                   | 34 |
| 11 | <b>Sistemazione guasti</b> .....              | 34 |
| 12 | <b>Smaltimento</b> .....                      | 36 |
| 13 | <b>Servizio di assistenza clienti</b> .....   | 36 |

## 1 Sicurezza

Osservare le seguenti avvertenze di sicurezza.

### 1.1 Avvertenze generali

- Leggere attentamente le presenti istruzioni.
- Conservare le istruzioni, la scheda dell'apparecchio e le informazioni sul prodotto per il successivo utilizzo o per il futuro proprietario.
- Non collegare l'apparecchio se ha subito danni durante il trasporto.

### 1.2 Utilizzo conforme all'uso previsto

L'allacciamento degli apparecchi senza l'impiego di spine deve essere eseguito esclusivamente da personale specializzato. In caso di danni causati da un allacciamento non corretto, decade il diritto di garanzia.

Utilizzare l'apparecchio soltanto:

- per la preparazione di cibi e bevande;
- sotto sorveglianza. Controllare ininterrottamente i processi di cottura brevi.
- in case private e in locali chiusi in ambito domestico;

- fino a un'altitudine di massimo 2000m sul livello del mare.

Non usare l'apparecchio:

- con un timer esterno o un comando a distanza separato. Questo non vale per il caso in cui il funzionamento viene interrotto con gli apparecchi coperti dalla EN 50615.

### 1.3 Limitazione di utilizzo

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte facoltà fisiche, sensoriali o mentali o prive di sufficiente esperienza e/o conoscenza se sorvegliati o già istruiti in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e se hanno compreso i rischi da esso derivanti.

I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

La pulizia e la manutenzione di competenza dell'utente non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano un'età di 15 anni o superiore e non siano sorvegliati. Tenere lontano dall'apparecchio e dal cavo di alimentazione i bambini di età inferiore agli 8 anni.

### 1.4 Utilizzo sicuro

#### **AVVERTENZA – Pericolo di incendio!**

Una cottura incontrollata su piani di cottura utilizzando grasso e olio può essere pericoloso e causare incendi.

- ▶ Non lasciare mai incustoditi oli e grassi roventi.
- ▶ Non tentare mai di spegnere un incendio con dell'acqua, ma spegnere l'apparecchio e coprire le fiamme, ad esempio con un coperchio o una coperta ignifuga.

La superficie di cottura diventa molto calda.

- ▶ Non appoggiare mai oggetti infiammabili sulla superficie di cottura o nelle immediate vicinanze.
- ▶ Non conservare mai oggetti sulla superficie di cottura.

L'apparecchio si surriscalda.

- ▶ Non riporre mai oggetti infiammabili o spray nei cassetti sotto il piano cottura.

Le coperture del piano cottura possono causare incidenti, dovuti ad es. al surriscaldamento, alla formazione di fiamme o agli schizzi di materiale.

- ▶ Non utilizzare alcuna copertura del piano cottura.

Gli alimenti possono prendere fuoco.

- ▶ Monitorare il processo di cottura. Un processo di cottura breve deve essere monitorato costantemente.

### **⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!**

Durante l'utilizzo, l'apparecchio e le parti di esso con le quali si può entrare a contatto si surriscaldano, in particolare il telaio del piano cottura eventualmente presente.

- ▶ È necessario prestare attenzione per evitare di toccare gli elementi riscaldanti.
- ▶ Tenere lontano i bambini di età inferiore a 8 anni.

Le griglie di protezione del piano cottura possono essere causa di incidenti.

- ▶ Non utilizzare mai griglie di protezione del piano cottura.

Durante il funzionamento l'apparecchio diventa caldo.

- ▶ Lasciarlo raffreddare prima di procedere alla pulizia.

### **⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!**

Gli interventi di riparazione effettuati in modo non appropriato rappresentano una fonte di pericolo.

- ▶ Solo il personale adeguatamente specializzato e formato può eseguire riparazioni sull'apparecchio.
- ▶ Per la riparazione dell'apparecchio possono essere impiegati soltanto pezzi di ricambio originali.
- ▶ Se il cavo di collegamento dell'apparecchio è danneggiato, deve essere sostituito da personale tecnico appositamente formato.

Un apparecchio o un cavo di alimentazione danneggiati costituiscono un pericolo.

- ▶ Non mettere mai in funzione un apparecchio danneggiato.
- ▶ Se la superficie presenta delle crepe, l'apparecchio deve essere spento per evitare possibili scariche elettriche. A tal proposito, non spegnere l'apparecchio utilizzando l'interruttore principale, ma disattivarlo mediante il fusibile nella scatola dei fusibili.
- ▶ Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.  
→ *Pagina 36*

L'infiltrazione di umidità può provocare una scarica elettrica.

- ▶ Non lavare l'apparecchio con pulitori a vapore o idropulitrici.

Se posto vicino ai componenti caldi dell'apparecchio, il cavo per l'isolamento degli apparecchi elettronici può fondere.

- ▶ Evitare il contatto tra il cavo di allacciamento e i componenti caldi dell'apparecchio.

### **⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!**

Se tra il fondo della pentola e la zona di cottura è presente del liquido, le pentole possono improvvisamente "saltare in aria".

- ▶ Tenere sempre asciutti la zona di cottura e il fondo delle pentole.

### **⚠ AVVERTENZA – Pericolo di soffocamento!**

I bambini potrebbero mettersi in testa il materiale di imballaggio o avvolgersi nello stesso, rimanendo soffocati.

- ▶ Tenere lontano il materiale di imballaggio dai bambini.
- ▶ Vietare ai bambini di giocare con materiali d'imballaggio.

I bambini possono inspirare o ingoiare le parti piccole, rimanendo soffocati.

- ▶ Tenere i bambini lontano dalle parti piccole.
- ▶ Non lasciare che i bambini giochino con le parti piccole.

## **2 Prevenzione di danni materiali**

### **ATTENZIONE!**

I fondi ruvidi di pentole o padelle graffiano la vetroceramica

- ▶ Controllare le stoviglie.

La cottura senza alimenti può causare danni alle pentole o all'apparecchio.

- ▶ Non porre mai pentole vuote su una zona di cottura calda o farle cuocere senza alimenti.

Le pentole erroneamente posizionate possono causare il surriscaldamento dell'apparecchio.

- ▶ Non posare mai pentole o padelle calde sugli elementi di comando o sulla cornice del piano cottura. La caduta di oggetti duri o appuntiti sul piano cottura può provocare danni.

- ▶ Non fare cadere oggetti duri o spigolosi sul piano cottura.

I materiali non resistenti al calore si fondono sulle zone di cotture calde.

- ▶ Non impiegare la pellicola protettiva in alluminio per piano cottura.
- ▶ Non utilizzare pellicola di alluminio o contenitori di plastica.

## 2.1 Panoramica dei danni più frequenti

Qui sono riportati i danni più frequenti e i suggerimenti su come poterli evitare.

| Danno   | Causa                | Provvedimento  |
|---------|----------------------|--|
| Macchie | Alimenti fuoriusciti | Rimuovere immediatamente gli alimenti fuoriusciti con un raschietto per vetro. |

| Danno                  | Causa  | Provvedimento  |
|------------------------|--|--|
| Macchie                | Detergenti non appropriati                         | Utilizzare unicamente detergenti adatti alla vetro-ceramica.                   |
| Graffi                 | Sale, zucchero o sabbia                            | Non utilizzare il piano cottura come superficie di lavoro o di appoggio.       |
| Graffi                 | Fondi ruvidi di pentole o padelle                  | Controllare le stoviglie.  |
| Alterazione del colore | Detergenti non appropriati                         | Utilizzare unicamente detergenti adatti alla vetro-ceramica.                   |
| Alterazione del colore | Sfregamento delle pentole, ad es. alluminio        | Sollevare le pentole e le padelle per spostarle.                               |
| Fratture               | Zucchero oppure alimenti contenenti molto zucchero | Rimuovere immediatamente gli alimenti fuoriusciti con un raschietto per vetro. |

# 3 Tutela dell'ambiente e risparmio

## 3.1 Smaltimento dell'imballaggio

I materiali dell'imballaggio sono rispettosi dell'ambiente e possono essere riutilizzati.

- ▶ Smaltire le singole parti distintamente secondo il tipo di materiale.

## 3.2 Risparmio energetico

Osservando queste avvertenze l'apparecchio consuma meno energia elettrica.

Selezionare la zona di cottura adeguata alla misura della pentola. Ricentrare la stoviglia.

Utilizzare stoviglie il cui diametro del fondo corrisponda a quello della zona di cottura.

**Consiglio:** I costruttori di stoviglie indicano spesso il diametro superiore che spesso è maggiore rispetto al diametro del fondo.

- Stoviglie non idonee o zone di cottura non completamente coperte consumano molta energia.

Coprire le pentole con un coperchio di dimensioni adatte.

- Se si cucina senza coperchio, l'apparecchio necessita di molta più energia.

Sollevare il coperchio il meno possibile.

- Sollevando il coperchio, si dissipa molta energia.

Utilizzare un coperchio di vetro.

- Il coperchio di vetro consente di vedere all'interno della pentola senza sollevarlo.

Utilizzare pentole e padelle con fondi lisci.

- I fondi non lisci aumentano il consumo di energia.

Utilizzare stoviglie idonee alla quantità di alimenti utilizzati.

- Stoviglie di grandi dimensioni con poco contenuto necessitano di maggiore energia per riscaldarsi.

Cuocere con poca acqua.

- Più acqua è contenuta nella pentola, maggiore sarà l'energia necessaria per il riscaldamento.

Passare il prima possibile a un livello di cottura più basso.

- Utilizzando un livello di cottura a fuoco lento troppo elevato si spreca energia.

Utilizzare il calore residuo del piano cottura. Nel caso di tempi di cottura prolungati, spegnere la zona di cottura già 5-10 minuti prima della fine prevista per la cottura.

- Il calore residuo inutilizzato aumenta il consumo di energia.

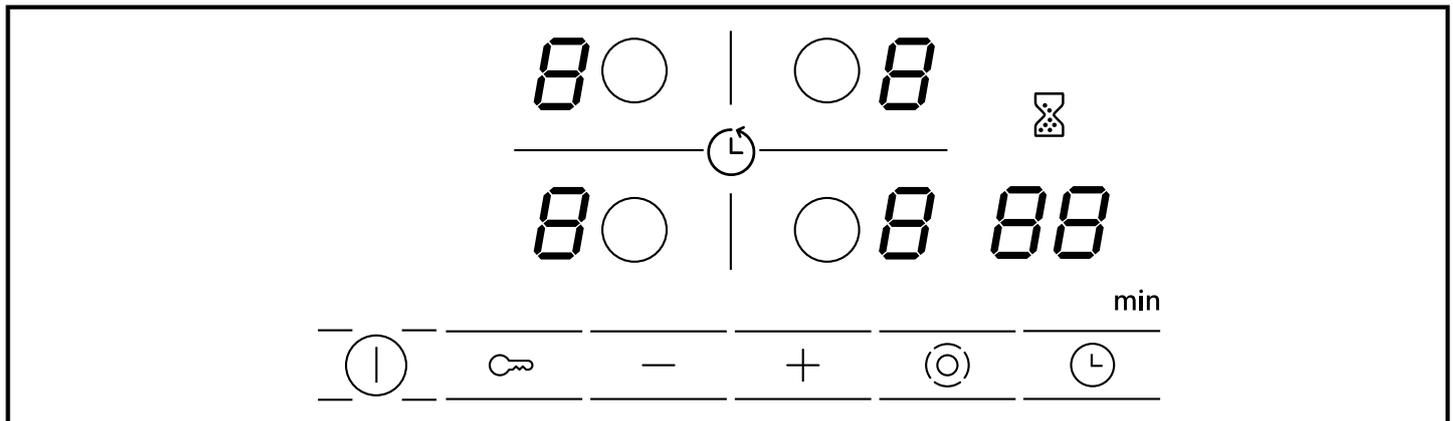
Le informazioni relative al prodotto a norma (EU) 66/2014 sono riportate sul certificato d'identificazione dell'apparecchio fornito in dotazione e su Internet, nella pagine del prodotto del proprio apparecchio.

## 4 Conoscere l'apparecchio

Il libretto di istruzioni è valido per diversi piani cottura. I dati relativi alle dimensioni dei piani cottura sono riportati nella panoramica dei modelli. → *Pagina 2*

### 4.1 Pannello di comando

Il pannello di comando consente di impostare tutte le funzioni dell'apparecchio e di ottenere informazioni sullo stato di esercizio.



### 4.2 Display

I display mostrano i valori e le funzioni impostate.

| Display | Nome               |
|---------|--------------------|
| 1-9     | Livelli di cottura |
| H / h   | Calore residuo     |
| 8 8     | Timer              |

### 4.3 Campi touch

I campi touch sono superfici sensibili al tatto. Per selezionare una funzione, toccare il campo corrispondente.

| Campo touch | Nome                      |
|-------------|---------------------------|
| ⓘ           | Interruttore principale   |
| ○           | Selezione zona di cottura |
| 👶           | Sicurezza bambini         |
| - +         | Campi impostazione        |
| ⊙           | Accensione zona           |
| ⌚           | Timer                     |

#### Note

- Mantenere il pannello di comando sempre asciutto. L'umidità ne pregiudica il funzionamento.
- Non posizionare pentole nelle vicinanze di indicatori e campi touch. Il sistema elettronico potrebbe surriscaldarsi.

### 4.4 Zone di cottura

Qui viene riportata una panoramica delle diverse accensioni delle zone di cottura.

Attivando le accensioni, si accendono gli indicatori corrispondenti.

Se si accende una zona di cottura, questa si accende nell'ultimo livello impostato.

| Zona di cottura | Nome                               | Accensione e spegnimento                      |
|-----------------|------------------------------------|---|
| ○               | Zona di cottura a circuito singolo | Selezionare la zona di cottura.               |
| ⊙               | Zona di cottura a circuito doppio  | Selezionare la zona di cottura.<br>Premere ⊙. |
| ⊘               | Zona di cottura per pirofila       | Premere ⊙.                                    |

#### Note

- Le aree scure della zona di cottura sono dovute a motivi tecnici. Non incidono sul funzionamento della zona di cottura.
- La zona di cottura regola la temperatura mediante l'attivazione e la disattivazione del riscaldamento. Anche alla potenza massima il riscaldamento può attivarsi e disattivarsi.

- Per le zone di cottura a più circuiti, i riscaldamenti corrispondenti e le zone accese possono attivarsi e disattivarsi in tempi diversi.  
Motivi:
  - I componenti sensibili vengono protetti dal surriscaldamento.
  - L'apparecchio viene protetto da un sovraccarico elettrico.
  - Viene raggiunto un miglior risultato di cottura.

## 4.5 Indicatore di calore residuo

Il piano cottura è dotato di un indicatore del calore residuo a due livelli per ogni zona di cottura. Non toccare la zona di cottura finché l'indicatore del calore residuo è ancora acceso.

| Indicatore | Significato   |
|------------|---|
| H          | La zona di cottura è così calda da tenere in caldo piccole pietanze o sciogliere la glassa di cioccolato. |
| h          | La zona di cottura è rovente.   |

## 5 Comandi di base

### 5.1 Attivazione o disattivazione del piano cottura

Il piano cottura si attiva e si disattiva mediante l'interruttore generale.

Se l'apparecchio viene riattivato nei primi 4 secondi dopo lo spegnimento, vengono impostati automaticamente gli ultimi parametri in uso.

### 5.2 Attivazione del piano cottura

- ▶ Premere ①.
- ✓ La spia su ① si accende.
- ✓ Si accendono gli indicatori ②.
- ✓ Il piano di cottura è pronto per l'uso.

### 5.3 Spegnimento del piano cottura

Il piano cottura si disattiva automaticamente se tutte le zone di cottura rimangono spente per alcuni istanti (10-60 secondi).

- ▶ Toccare ①.
- ✓ La spia su ① si spegne.
- ✓ Gli indicatori si spengono.
- ✓ Tutte le zone di cottura sono disattivate.
- ✓ L'indicatore del calore residuo resta acceso finché le zone di cottura non si sono sufficientemente raffreddate.

### 5.4 Impostazione delle zone di cottura

La zona di cottura deve essere selezionata prima di poter essere impostata.

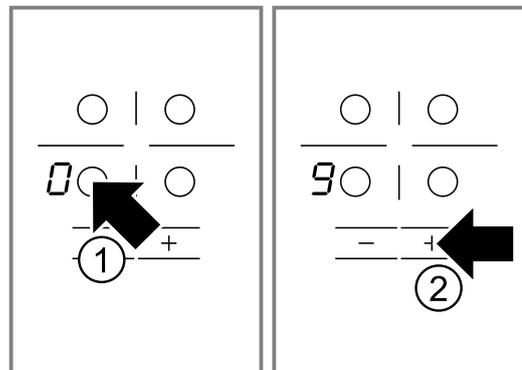
Nel campo di regolazione impostare i livelli di cottura desiderati.

| Livello di cottura |   |
|--------------------|---|
| 1                  | potenza minima  |
| 9                  | potenza massima   |
| .                  | Per ciascun livello di cottura è disponibile un livello intermedio, ad es. 4. |

### 5.5 Impostazione dei livelli di cottura

**Requisito:** Il piano cottura è attivato.

1. Selezionare la zona di cottura con ○.
- ✓ Sull'indicatore dei livelli di cottura si illumina ②.
2. Nei 10 secondi successivi toccare + o -.



Viene visualizzata l'impostazione di base.

- + livello di cottura 9
- - livello di cottura 4

### 5.6 Modifica dei livelli di cottura

1. Selezionare la zona di cottura con ○.
2. Toccare il simbolo + o - finché non compare il livello di cottura desiderato.

### 5.7 Disattivazione della zona di cottura

Per disattivare la zona di cottura si può procedere in 2 modi.

1. Toccare ○ 2 volte.
  - ✓ Sull'indicatore dei livelli di cottura viene visualizzato ②.
  - ✓ Dopo 10 secondi compare l'indicatore del calore residuo.
2. Selezionare la zona di cottura e premere + o - fino a visualizzare ② nell'indicatore dei livelli di cottura.
  - ✓ Dopo 10 secondi compare l'indicatore del calore residuo.

**Nota:** La zona di cottura impostata per ultima rimane attivata. È possibile impostare la zona di cottura senza selezionarla nuovamente.

## 5.8 Impostazioni consigliate per la cottura

Qui viene riportata una panoramica dei diversi piatti con il livello di cottura idoneo. Tuttavia il tempo di cottura può variare a seconda di tipo, peso, spessore e qualità degli alimenti. Il livello di cottura a fuoco lento dipende dalle pentole utilizzate.

### Istruzioni per la preparazione

- Iniziare la cottura con il livello di cottura 9.
- Mescolare di tanto in tanto i cibi cremosi.
- Rosolare in piccole porzioni gli alimenti che vanno rosolati a fuoco vivo o che durante la cottura perdono molti liquidi.
- Consigli per la cottura a risparmio energetico.  
→ *Pagina 28*

### Fondere

| Pietanza               | Cottura a fuoco lento | Durata della cottura a fuoco lento in minuti |
|------------------------|-----------------------|--|
| Cioccolato, glassa     | 1-1.                  | -  |
| Burro, miele, gelatina | 1-2                   | -  |

### Riscaldare o mantenere in caldo

|                                   |       |   |
|-----------------------------------|-------|---|
| Zuppa, ad es. zuppa di lenticchie | 1-2   | - |
| Latte <sup>1</sup>                | 1.-2. | - |
| Salsicce bollite <sup>1</sup>     | 3-4   | - |

<sup>1</sup> Preparare la pietanza senza coperchio.

### Scongelare e riscaldare

|                   |       |       |
|-------------------|-------|-------|
| Spinaci surgelati | 2.-3. | 10-20 |
| Gulasch surgelato | 2.-3. | 20-30 |

### Stufare o cuocere a fuoco lento

|  |       |       |
|--|-------|-------|
| Canederli, gnocchi                                   | 4.-5. | 20-30 |
| Pesce  | 4-5   | 10-15 |
| Salse bianche, ad es. besciamella                    | 1-2   | 3-6   |
| Salse montate, ad es. salsa bernese o salsa olandese | 3-4   | 8-12  |

### Bollire, cuocere a vapore o stufare

|                                   |       |       |
|-----------------------------------|-------|-------|
| Riso con doppia quantità di acqua | 2-3   | 15-30 |
| Riso al latte                     | 1.-2. | 35-45 |
| Patate lesse                      | 4-5   | 25-30 |
| Patate lesse in acqua salata      | 4-5   | 15-25 |
| Pasta                             | 6-7   | 6-10  |
| Minestra, zuppa                   | 3.-4. | 15-60 |
| Verdura fresca                    | 2.-3. | 10-20 |
| Verdura surgelata                 | 3.-4. | 10-20 |

|                                    |     |   |
|------------------------------------|-----|---|
| Alimenti nella pentola a pressione | 4-5 | - |
|------------------------------------|-----|---|

### Stufare

|           |       |        |
|-----------|-------|--------|
| Involtini | 4-5   | 50-60  |
| Stufato   | 4-5   | 60-100 |
| Gulasch   | 2.-3. | 50-60  |

### Cottura arrosto con poco olio

Rosolare le pietanze senza coperchio.

|  |       |                  |
|--|-------|------------------|
| Fettine, impanate o non  | 6-7   | 6-10             |
| Fettine surgelate  | 6-7   | 8-12             |
| Bracioline impanate o non  | 6-7   | 8-12             |
| Bistecca, spessore 3 cm  | 7-8   | 8-12             |
| Polpette, spessore 3 cm  | 4.-5. | 30-40            |
| Hamburger, spessore 2 cm   | 6-7   | 10-20            |
| Petto di pollo/tacchino, spessore 2 cm                                     | 5-6   | 10-20            |
| Petto di pollo surgelato   | 5-6   | 10-30            |
| Pesce o filetto di pesce, al naturale                                      | 5-6   | 8-20             |
| Pesce o filetto di pesce, impanato   | 6-7   | 8-20             |
| Pesce o filetto di pesce, impanato e surgelato, ad es. bastoncini di pesce | 6-7   | 8-12             |
| Scampi, gamberi  | 7-8   | 4-10             |
| Verdura o funghi freschi, saltati  | 7-8   | 10-20            |
| Verdura o carne a listarelle alla maniera asiatica                         | 7.-8. | 15-20            |
| Piatti misti surgelati   | 6-7   | 6-10             |
| Crêpe  | 6-7   | progressivamente |
| Omelette   | 3.-4. | progressivamente |
| Uova al tegamino   | 5-6   | 3-6              |

### Frittura

Friggere a porzioni di 150-200 g in 1-2 l di olio. Preparare le pietanze senza coperchio.

|   |     |   |
|---|-----|---|
| Prodotti surgelati, ad es. patate fritte, nugget di pollo         | 8-9 | - |
| Crocchette surgelate  | 7-8 | - |
| Carne, ad es. pollo   | 6-7 | - |
| Pesce, impanato o in pastella di birra                            | 5-6 | - |
| Verdure o funghi impanati o in pastella di birra<br>Tempura       | 5-6 | - |
| Pasticcini, ad es. krapfen/bomboloni, frutta in pastella di birra | 4-5 | - |

## 6 Sicurezza bambini

Grazie alla sicurezza bambini, si evita che i bambini possano attivare il piano cottura.

### 6.1 Attivazione sicurezza bambini

**Requisito:** Il piano cottura è disattivato.

- ▶ Mantenere premuto  per circa 4 secondi.

- ✓ La spia sopra il simbolo  si accende per 10 secondi.
- ✓ Il piano cottura è bloccato.

### 6.2 Disattivazione sicurezza bambini

- ▶ Mantenere premuto  per circa 4 secondi.
- ✓ Il blocco viene così rimosso.

## 7 Funzioni durata

L'apparecchio è dotato di diverse funzioni temporali con cui è possibile impostare una durata o un contaminuti.

### 7.1 Durata

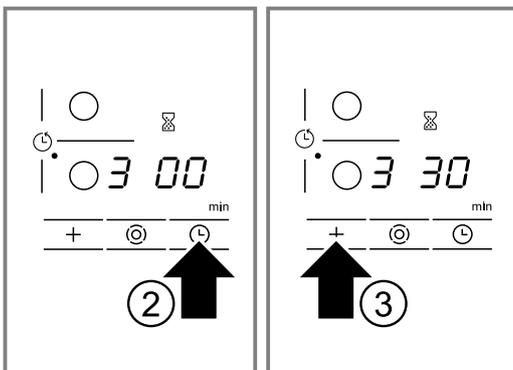
Impostare una durata per la zona di cottura desiderata. Una volta trascorso il tempo impostato, la zona di cottura si disattiva automaticamente.

È possibile impostare una durata fino a 99 minuti.

#### Impostazione della durata

**Requisito:** La zona di cottura è selezionata.

1. Impostare il livello di cottura.
  2. Premere .
- ✓ Si accende la spia della zona di cottura su . Sull'indicatore del timer si accende .
3. Toccare  $+$  o  $-$ .



Viene visualizzato il valore proposto.

- $+$  30 minuti.
- $-$  10 minuti.

- ✓ La durata inizia a scorrere. Quando è stata impostata una durata per più zone di cottura, viene sempre visualizzata la durata della zona di cottura selezionata.
- ✓ Una volta trascorso il tempo impostato, la zona di cottura si disattiva. Viene emesso un segnale acustico e sull'indicatore lampeggia  per 10 secondi.

#### Correzione o cancellazione della durata

1. Selezionare la zona di cottura.
2. Toccare .
3. Con il simbolo  $+$  o  $-$  modificare la durata o impostarla su .

#### Disattivazione del segnale permanente

Il segnale può essere spento manualmente.

- ▶ Toccare un simbolo qualsiasi.
- ✓ Gli indicatori si spengono e il segnale acustico si interrompe.

#### Timer automatico

Questa funzione consente di selezionare anticipatamente una durata per tutte le zone di cottura. Ogni qual volta si attiva una zona di cottura, la durata preimpostata inizia a scorrere. Una volta trascorso il tempo impostato, la zona di cottura si disattiva automaticamente.

Attivare il timer automatico nelle Impostazioni di base. → *Pagina 33*

**Consiglio:** Il timer automatico è valido per tutte le zone di cottura. È possibile ridurre o cancellare la durata per una singola zona di cottura. → *Pagina 32*

### 7.2 Contaminuti

È possibile impostare un tempo fino a 99 minuti dopo il quale viene emesso un segnale acustico. Il contaminuti funziona indipendentemente da tutte le altre impostazioni.

#### Impostazione del contaminuti

1. Attivare il contaminuti. È possibile impostare il contaminuti in 2 modi diversi.

|                                     |   |
|-------------------------------------|---|
| Con la zona di cottura selezionata. | Premere  due volte entro 10 secondi. |
|-------------------------------------|---|

|   |   |
|---|---|
| Con la zona di cottura non selezionata. | Toccare  . |
|---|---|

- ✓ L'indicatore  si accende.
2. Impostare il tempo con  $+$  o  $-$ .
- ✓ Il tempo inizia a scorrere.
  - ✓ Una volta scaduto il tempo, viene emesso un segnale acustico. Sull'indicatore del timer si accende . Dopo 10 secondi l'indicatore si spegne.

#### Visualizzazione del tempo

- ▶ Selezionare il contaminuti con il simbolo .
- ✓ Il tempo viene visualizzato per 10 secondi.

#### Correzione del parametro di tempo

1. Selezionare il contaminuti con il simbolo .
2. Impostare il tempo desiderato con il simbolo  $+$  o  $-$ .

#### Disattivazione del segnale del contaminuti

Il segnale può essere spento manualmente.

- ▶ Toccare un campo touch qualsiasi.

- ✓ L'indicatore si spegne e il segnale acustico si interrompe.

## 8 Interruzione automatica

Se una zona di cottura resta in funzione a lungo senza che venga modificata alcuna impostazione, si attiva lo spegnimento automatico.

Lo spegnimento della zona di cottura dipende dal livello di cottura impostato (da 1 a 10 ore).

Il riscaldamento della zona di cottura viene disattivato. Sull'indicatore delle zone di cottura lampeggiano alternatamente *FB* e l'indicatore del calore residuo *H/h*.

### 8.1 Proseguimento della cottura dopo lo spegnimento automatico

1. Toccare un campo touch qualsiasi.
- ✓ L'indicatore si spegne.
2. Impostare nuovamente.

## 9 Impostazioni di base

È possibile settare le impostazioni di base dell'apparecchio in base alle proprie esigenze.

### 9.1 Panoramica delle impostazioni di base

Qui è riportata una panoramica delle impostazioni di base e dei valori preimpostati di fabbrica.

| Di-splay          | Selezione   |
|-------------------|---|
| <i>c</i> <i>1</i> | Sicurezza bambini automatica<br><i>0</i> – Disattivata <sup>1</sup><br><i>1</i> – Attivata<br><i>2</i> – Sicurezza bambini manuale ed automatica disattivate.   |
| <i>c</i> <i>2</i> | Segnale acustico<br><i>0</i> – Segnale di conferma e segnale di utilizzo improprio disattivati. Il segnale dell'interruttore principale rimane attivato.<br><i>1</i> – È attivato solo il segnale di utilizzo improprio.<br><i>2</i> – È attivato solo il segnale di conferma.<br><i>3</i> – Segnale di conferma e segnale di utilizzo improprio attivati. <sup>1</sup> |
| <i>c</i> <i>5</i> | Timer automatico<br><i>00</i> – Disattivato. <sup>1</sup><br><i>1-99</i> – Durata dopo la quale le zone di cottura si disattivano.  |
| <i>c</i> <i>6</i> | Durata del segnale di fine del timer<br><i>1</i> – 10 secondi. <sup>1</sup><br><i>2</i> – 30 secondi.<br><i>3</i> – 1 minuto.   |
| <i>c</i> <i>7</i> | Accensione degli elementi riscaldanti<br><i>0</i> – Disattivata<br><i>1</i> – Attivata<br><i>2</i> – Ultima impostazione prima della disattivazione della zona di cottura. <sup>1</sup>   |

<sup>1</sup> Impostazione di fabbrica

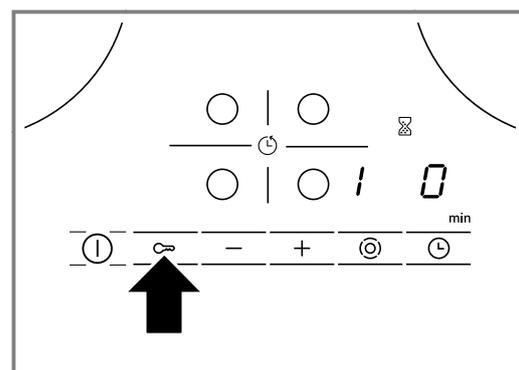
| Di-splay          | Selezione   |
|-------------------|---|
| <i>c</i> <i>9</i> | Tempo di selezione delle zone di cottura<br><i>0</i> – Illimitato: la zona di cottura selezionata per ultima può essere sempre impostata senza essere rifezionata. <sup>1</sup><br><i>1</i> – La zona di cottura selezionata per ultima può essere impostata 10 secondi dopo la selezione, altrimenti è necessario selezionarla nuovamente prima dell'impostazione. |
| <i>c</i> <i>0</i> | Ripristino delle impostazioni predefinite<br><i>0</i> – Disattivato <sup>1</sup><br><i>1</i> – Attivato   |

<sup>1</sup> Impostazione di fabbrica

### 9.2 Modifica impostazione di base

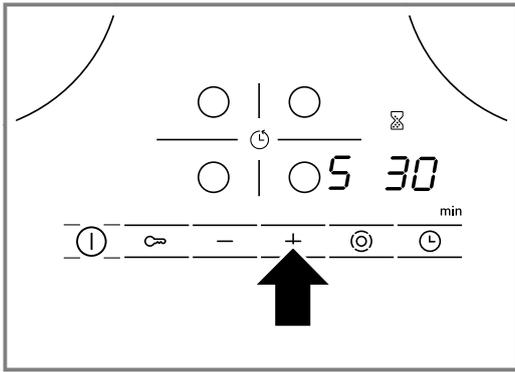
**Requisito:** Il piano cottura è disattivato.

1. Attivare il piano cottura.
2. Nei 10 secondi successivi tenere premuto il simbolo  per 4 secondi.



- ✓ Sul display a sinistra lampeggiano in maniera alternata i simboli *c* e *i*.
- ✓ Sul display a destra compare *0*.
- 3. Toccare il simbolo  finché sul display a sinistra non compare l'indicatore desiderato.

4. Impostare il valore desiderato con il simbolo + o -.



5. Tenere premuto ☒ per 4 secondi.

✓ L'impostazione è attivata.

**Consiglio:** Per uscire dalle Impostazioni di base senza salvare, spegnere il piano cottura con Ⓜ. Riaccendere e reimpostare il piano cottura.

## 10 Pulizia e cura

Per mantenere a lungo l'apparecchio in buone condizioni, sottoporlo a una cura e a una manutenzione scrupolose.

### 10.1 Detergenti

I detergenti e i raschiatori adatti sono disponibili presso il servizio clienti o il punto vendita online o in commercio.

#### ATTENZIONE!

I detersivi non appropriati possono danneggiare le superfici dell'apparecchio.

- ▶ Non utilizzare mai detergenti non idonei.

#### Detergenti non appropriati

- Detersivo per piatti non diluito
- Detergenti per lavastoviglie
- Detersivi abrasivi
- Detergenti aggressivi come spray per il forno o smacchiatori
- Spugne abrasive
- Detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore

### 10.2 Pulizia della vetroceramica

Pulire il piano cottura dopo ogni utilizzo per far sì che i residui non si brucino.

**Nota:** Osservare le informazioni relative ai detergenti non idonei. → *Pagina 34*

**Requisito:** Il piano cottura è raffreddato.

1. In caso di sporco molto ostinato utilizzare un raschietto per vetro.
2. Pulire il piano cottura con detergente per vetroceramica.

Osservare le istruzioni per la pulizia indicate sulla confezione del detergente.

**Consiglio:** Con una spugna speciale per vetroceramica è possibile raggiungere buoni risultati di pulizia.

### 10.3 Pulizia del telaio del piano cottura

Pulire il telaio del piano cottura dopo l'utilizzo, se si trovano sporcizia o macchie.

#### Note

- Osservare le informazioni relative ai detergenti non idonei. → *Pagina 34*
  - Non utilizzare raschietti per vetro.
1. Pulire il telaio con acqua calda e detersivo e un panno morbido.  
Lavare accuratamente i panni di spugna nuovi prima di utilizzarli.
  2. Asciugare con un panno morbido.

## 11 Sistemazione guasti

I guasti minori possono essere sistemati autonomamente dall'utente. Utilizzare le informazioni per la sistemazione dei guasti prima di contattare il servizio di assistenza clienti. In questo modo si evitano costi non necessari.

#### ⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

Gli interventi di riparazione effettuati in modo non appropriato rappresentano una fonte di pericolo.

- ▶ Solo il personale adeguatamente specializzato e formato può eseguire riparazioni sull'apparecchio.
- ▶ Se l'apparecchio presenta guasti, rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

#### ⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!

Gli interventi di riparazione effettuati in modo non appropriato rappresentano una fonte di pericolo.

- ▶ Solo il personale adeguatamente specializzato e formato può eseguire riparazioni sull'apparecchio.
- ▶ Per la riparazione dell'apparecchio possono essere impiegati soltanto pezzi di ricambio originali.
- ▶ Se il cavo di collegamento dell'apparecchio è danneggiato, deve essere sostituito da personale tecnico appositamente formato.

**⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!**

Il piano di cottura riscalda ma l'indicatore non funziona.

- ▶ Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili.
- ▶ Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

**⚠ AVVERTENZA – Pericolo di incendio!**

Il piano di cottura si spegne e non reagisce più ai comandi; potrebbe riaccendersi da solo in un secondo momento.

- ▶ Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili.
- ▶ Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

**11.1 Indicazioni sul display**

| <b>Anomalia</b>   | <b>Causa e ricerca guasti</b>   |
|---|---|
| Nessuno   | Alimentazione di corrente guasta. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Controllare il fusibile generale dell'impianto elettrico domestico.</li> <li>2. Controllare gli altri apparecchi elettrici per accertarsi che non si sia verificata un'interruzione di corrente.</li> </ol>   |
| Tutti gli indicatori lampeggiano  | Il pannello di comando è bagnato o vi sono appoggiati sopra degli oggetti. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Asciugare il pannello di comandi o rimuovere l'oggetto.</li> </ul>  |
| <b>F2</b>   | Più zone di cottura sono state utilizzate a lungo e a potenza elevata. Per proteggere il sistema elettronico, la zona di cottura è stata spenta. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Attendere alcuni minuti.</li> <li>2. Toccare un campo touch qualsiasi.</li> </ol> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Quando la segnalazione si spegne, il sistema elettronico si è sufficientemente raffreddato. È possibile proseguire la cottura.</li> </ul>             |
| <b>F4</b>   | Nonostante lo spegnimento tramite <b>F2</b> il sistema elettronico si è ulteriormente surriscaldato. Perciò sono state spente tutte le zone di cottura. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Attendere alcuni minuti.</li> <li>2. Toccare un campo touch qualsiasi.</li> </ol> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Quando la segnalazione si spegne, il sistema elettronico si è sufficientemente raffreddato. È possibile proseguire la cottura.</li> </ul>      |
| <b>F5</b> e il livello di cottura lampeggiano in maniera alternata. Viene emesso un segnale acustico. | Pentola calda nella zona del pannello di comando. Il sistema elettronico minaccia di surriscaldarsi. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Rimuovere la pentola.</li> <li>✓ L'indicatore si spegne dopo breve tempo.</li> </ul>  |
| <b>F5</b> e segnale acustico  | Pentola calda nella zona del pannello di comando. Per proteggere il sistema elettronico la zona di cottura è stata spenta. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Rimuovere la pentola.</li> <li>2. Attendere alcuni minuti.</li> <li>3. Toccare un campo touch qualsiasi.</li> </ol> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Quando la segnalazione si spegne, il sistema elettronico si è sufficientemente raffreddato. È possibile proseguire la cottura.</li> </ul> |
| <b>F8</b>   | La zona di cottura è rimasta in funzione troppo a lungo e si è spenta automaticamente. È possibile riattivare subito la zona di cottura.  |
| <b>dE</b> e le zone di cottura non si scaldano  | Modalità demo attivata. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Scollegare per 30 secondi l'apparecchio dalla rete disattivando il fusibile all'interno della scatola dei fusibili.</li> <li>2. Toccare un campo touch qualsiasi nei 3 minuti successivi.</li> </ol>  |
| Sul display compare un messaggio con "E", ad es. E0111.   | Il sistema elettronico ha riconosciuto un errore. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Spegner e riaccendere l'apparecchio.</li> <li>2. Se il messaggio compare di nuovo, rivolgersi al servizio assistenza clienti. Comunicare il messaggio d'errore esatto.</li> </ol> <p>→ "Servizio di assistenza clienti", Pagina 36</p>  |

---

## 12 Smaltimento

Di seguito sono indicate informazioni sul corretto smaltimento degli apparecchi dismessi.

### 12.1 Rottamazione di un apparecchio dismesso

Un corretto smaltimento nel rispetto dell'ambiente permette di recuperare materie prime preziose.

- ▶ Smaltire l'apparecchio nel rispetto dell'ambiente. Per informazioni sulle attuali procedure di smaltimento rivolgersi al rivenditore specializzato o al comune di competenza.



Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/UE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'Unione Europea.

---

---

## 13 Servizio di assistenza clienti

In caso di domande sull'applicazione, se non si riesce a sistemare un guasto in autonomia o se l'apparecchio deve essere riparato, rivolgersi al nostro servizio di assistenza clienti.

I ricambi originali rilevanti per il funzionamento secondo il corrispondente regolamento Ecodesign sono reperibili presso il nostro servizio di assistenza clienti per un periodo di almeno 10 anni a partire dalla messa in circolazione dell'apparecchio all'interno dello Spazio economico europeo.

**Nota:** L'intervento del servizio di assistenza clienti è gratuito nell'ambito delle condizioni di garanzia del produttore.

Informazioni dettagliate sulla durata della garanzia e sulle condizioni di garanzia in ciascun Paese sono reperibili presso il nostro servizio di assistenza clienti, presso il proprio rivenditore o sul nostro sito Internet. Quando si contatta il servizio di assistenza clienti sono necessari il codice prodotto (E-Nr.) e il codice di produzione (FD) dell'apparecchio.

I dati di contatto del servizio di assistenza clienti sono disponibili nell'elenco dei centri di assistenza allegato o sul nostro sito Internet.

### 13.1 Codice prodotto (E-Nr.) e codice di produzione (FD)

Il codice prodotto (E-Nr.) e il codice di produzione (FD) sono riportati sulla targhetta identificativa dell'apparecchio.

La targhetta identificativa si trova:

- sul certificato di identificazione.
- sulla parte inferiore del piano cottura.

Annotare i dati dell'apparecchio e il numero di telefono del servizio di assistenza clienti per ritrovarli rapidamente.

# Du kan finde yderligere oplysninger i den digitale brugervejledning.



## Indholdsfortegnelse

|    |                                       |    |
|----|---------------------------------------|----|
| 1  | Sikkerhed.....                        | 37 |
| 2  | Forhindring af materielle skader..... | 38 |
| 3  | Miljøbeskyttelse og besparelse.....   | 39 |
| 4  | Lær apparatet at kende.....           | 40 |
| 5  | Generel betjening.....                | 41 |
| 6  | Børnesikring.....                     | 42 |
| 7  | Tidsfunktioner.....                   | 42 |
| 8  | Automatisk slukning.....              | 43 |
| 9  | Grundindstillinger.....               | 44 |
| 10 | Rengøring og pleje.....               | 45 |
| 11 | Afhjælpning af fejl.....              | 45 |
| 12 | Bortskaffelse.....                    | 46 |
| 13 | Kundeservice.....                     | 47 |



## 1 Sikkerhed

Overhold følgende sikkerhedsanvisninger.

### 1.1 Generelle henvisninger

- Læs denne vejledning omhyggeligt igennem.
- Opbevar vejledningerne, apparatets papirer og produktinformationerne til senere brug, og giv dem videre til en senere ejer.
- Tilslut ikke apparatet i tilfælde af en transportskade.

### 1.2 Bestemmelsesmæssig brug

Tilslutning af apparater uden netstik må kun udføres af en autoriseret fagmand. Ved skader, der opstår som følge af forkert tilslutning, bortfalder retten til garantiydelse.

Anvend kun apparatet:

- til at tilberede madvarer og drikke.
- under opsyn. Hold også øje med apparatet hele tiden under kortvarige tilberedninger.
- i privat husholdning og i lukkede rum i huslige omgivelser.

- Op til en højde på maksimalt 2000 m over havets overflade.

Anvend ikke apparatet:

- med en ekstern Timer eller en separat fjernbetjening. Dette gælder ikke i tilfælde af, at driften med apparaterne, som er omfattet af EN 50615, bliver deaktiveret.

### 1.3 Begrænsning af brugerkreds

Dette apparat kan bruges af børn, der er fyldt 8 år, samt af personer med begrænsede fysiske, sensoriske eller psykiske evner eller manglende erfaring og/eller viden, hvis de overvåges eller er blevet instrueret i en sikker brug af apparatet og har forstået de farer, der kan være forbundet med brugen af apparatet. Børn må ikke bruge apparatet til leg.

Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er fyldt 15 år eller mere og overvåges.

Børn, som er under 8 år, skal altid befinde sig på sikker afstand af apparatet og dets tilslutningsledning.

### 1.4 Sikker brug

#### ⚠ ADVARSEL – Brandfare!

Madlavning uden opsyn med fedt eller olie på kogesektioner kan være farligt og medføre brand.

- ▶ Lad aldrig varm olie eller fedtstof være uden opsyn.
- ▶ Forsøg aldrig at slukke ild med vand, men sluk for apparatet, og dæk derefter flammerne til f.eks. med et låg eller et brandtæppe.

Kogezonen bliver meget varm.

- ▶ Læg aldrig brændbare genstande på kogezonen eller umiddelbart i nærheden af den.
- ▶ Opbevar aldrig genstande på kogezonen. Apparatet bliver varmt.
- ▶ Opbevar ikke brændbare genstande eller spraydåser i skuffen direkte under kogetoppen.

Afdækninger over kogetoppen kan medføre tilskadekomst, f.eks. som følge af overophed-

ning, antænding eller revnedannelse i materialerne.

- ▶ Anvend ikke afdækninger over kogetoppen. Madvarer kan antændes.
- ▶ Hold øje med madlavningen. En kortvarig proces skal overvåges hele tiden.

### **⚠ ADVARSEL – Fare for forbrænding!**

Under brugen bliver selve apparatet og de tilgængelige dele meget varme, især hvis der er en ramme om kogesektionen.

- ▶ Vær forsigtig, og undgå at berøre varmeelementer.
- ▶ Hold små børn under 8 år på sikker afstand.

Beskyttelsesgitre ved kogesektionen kan medføre ulykkestilfælde.

- ▶ Der må kun anvendes beskyttelsesgitre til kogesektionen, som er udviklet af kogesektionens producent eller er anbefalet af apparatets producent.

Apparat bliver meget varmt under brugen.

- ▶ Lad apparatet køle af inden rengøringen.

### **⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!**

Forkert udførte reparationer er farlige.

- ▶ Kun fagpersonale, der er uddannet til det, må udføre reparationer på apparatet.
- ▶ Der må kun anvendes originale reservedele til reparation af apparatet.
- ▶ Hvis nettilslutningsledningen til apparatet bliver beskadiget, skal den udskiftes af uddannet fagpersonale.

Et beskadiget apparat eller en beskadiget nettilslutningsledning er farlig.

- ▶ Brug aldrig et beskadiget apparat.

- ▶ Hvis der er revner i overfladen, skal apparatet slukkes for at undgå et eventuelt elektrisk stød. Apparatet må i så fald ikke slukkes med hovedafbryderen, men med sikringen i sikringsskabet.

- ▶ Kontakt kundeservice. → Side 47

Indtrængende fugtighed kan forårsage et elektrisk stød.

- ▶ Brug ikke damprensere eller højtryksrensere til at rengøre apparatet.

Isoleringen på ledninger til elektriske apparater kan smelte, hvis de berører varme dele.

- ▶ Sørg for, at tilslutningskablet til elektriske apparater ikke kommer i kontakt med de varme dele.

### **⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!**

Hvis der er væske mellem grydebund og kogezone, kan gryden pludselig hoppe på kogezone.

- ▶ Sørg for, at både kogezone og grydebund altid er tørre.

### **⚠ ADVARSEL – Fare for kvælning!**

Børn kan trække emballagemateriale over hovedet eller vikle sig ind i det og blive kvalt.

- ▶ Opbevar emballagematerialet utilgængeligt for børn.
- ▶ Lad ikke børn lege med emballagematerialet.

Børn kan indånde eller sluge smådele og dermed blive kvalt.

- ▶ Opbevar smådele utilgængeligt for børn.
- ▶ Lad ikke børn lege med smådele.

## 2 Forhindring af materielle skader

### **BEMÆRK!**

Ru gryde- eller pandebunde ridser glaskeramikken.

- ▶ Kontrollér gryderne eller panderne. Gryder og pander eller apparatet kan blive beskadiget, hvis gryderne eller panderne sættes over, mens de er tomme.

- ▶ Sæt aldrig gryder uden indhold på en varm kogezone, og lad dem ikke koge tomme.

Forkert placerede gryder og pander kan medføre overophedning af apparatet.

- ▶ Sæt aldrig varme pander eller gryder på betjenings-elementerne eller kogetoppens ramme.

Hvis der falder hårde eller spidse genstande ned på kogetoppen, kan der opstå skader.

- ▶ Pas på, at der ikke falder hårde eller spidse genstande ned på kogetoppen.

Ikke varmebestandige materialer smelter fast på varme kogezone.

- ▶ Anvend ikke beskyttelsesfolier.
- ▶ Anvend ikke alufolie eller plastikbeholdere.

### 2.1 Oversigt over de hyppigste skader

Her finder du de hyppigste skader og tips til, hvordan de kan undgås.

| Skade   | Årsag                    | Afhjælpning   |
|---------|--------------------------|---|
| Pletter | Overkogt mad             | Fjern straks overkogt mad med en glasskraber.             |
| Pletter | Uegnede rengøringsmidler | Anvend rengøringsmidler, der er beregnet til glaskeramik. |

| Skade       | Årsag                      | Afhjælpning  |
|-------------|----------------------------|--|
| Ridser      | Salt, sukker eller sand    | Anvend ikke kogetoppen som arbejds- eller frastillingsflade. |
| Ridser      | Ru gryde- eller pandebunde | Kontrollér gryderne eller panderne.                          |
| Misfarvning | Uegnede rengøringsmidler   | Anvend rengøringsmidler, der er beregnet til glaske-ramik.   |

| Skade                              | Årsag                                   | Afhjælpning                                    |
|------------------------------------|---|--|
| Misfarvning                        | Afslid fra gryder, f.eks. aluminium     | Løft gryder eller pander, når de skal flyttes. |
| Muslingefor- mede skader i glasset | Sukker eller mad med højt sukkerindhold | Fjern straks overkogt mad med en glasskraber.  |

## 3 Miljøbeskyttelse og besparelse

### 3.1 Bortskaffelse af emballage

Alt emballagemateriale er miljøvenligt og egnet til genbrug.

- Bortskaf de enkelte dele adskilt efter art.

### 3.2 Energibesparelse

Når disse anvisninger følges, forbruger apparatet mindre energi.

Vælg en kogezone, der passer til grydens størrelse. Sæt gryden/panden centreret på.

Anvend gryder og pander, der har en bunddiameter, som stemmer overens med kogezoneens diameter.

**Tip** Gryde- og pandeproducenter angiver ofte grydediametere foroven. Den er tit større end bunddiametere.

- Upassende gryder og pander eller ikke helt dækkede kogezone forbruger meget energi.

Læg låg på gryder, der passer i størrelsen.

- Når der tilberedes uden låg, bruger apparatet betydeligt mere energi.

Løft låget så få gange som muligt.

- Når låget løftes, undslipper der meget energi.

Brug glaslåg.

- Gennem glaslåget kan indholdet i gryden ses, uden at låget skal løftes.

Brug gryder og pander med en plan bund.

- En ujævn bund forøger energiforbruget.

Brug gryder og pander, der passer til mængden af madvarer.

- Store gryder og pander med kun lidt indhold kræver mere energi til opvarmning.

Tilbered med små mængder vand.

- Jo mere vand, der er i gryderne eller panderne, desto mere energi kræves der til opvarmning.

Skrud ned til et lavere kogetrin i god tid.

- Der forbruges unødigt meget energi, hvis videre- kogningstrinnet er for højt.

Udnyt kogetoppens restvarme. Ved længere tilberedningstider sluk da for kogezone 5-10 minutter, før tilberedningstiden er slut.

- Hvis restvarmen ikke udnyttes, øges energiforbruget.

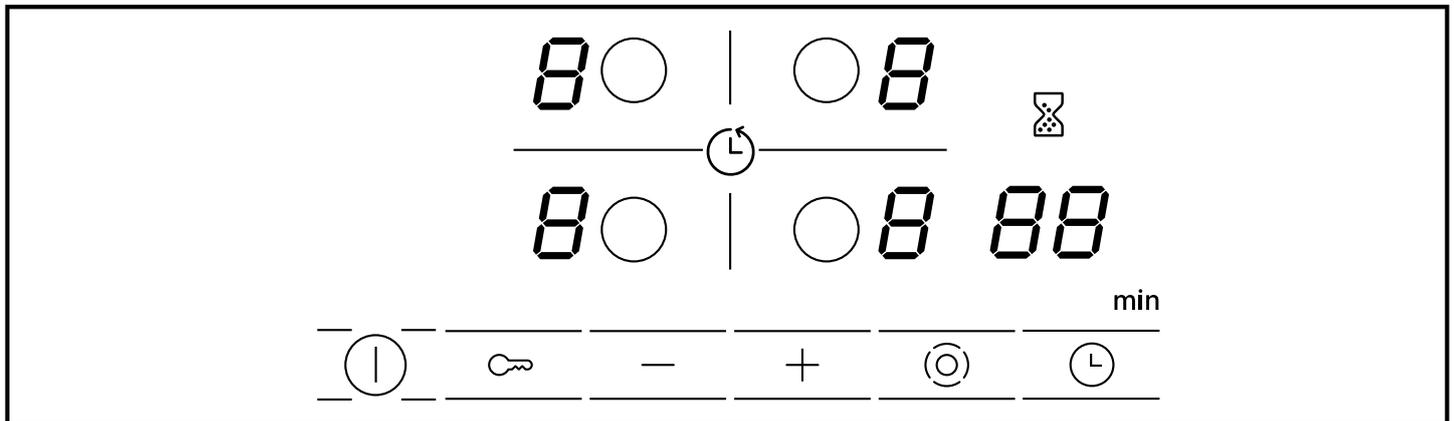
Produktoplysningerne iht. (EU) 66/2014 er angivet i den medfølgende produktdokumentation og i internettet på produktsiden for dette apparat.

## 4 Lær apparatet at kende

Brugsvejledningen gælder for forskellige kogesektioner. Målangivelserne for kogesektionerne findes i typeoversigten. → Side 2

### 4.1 Betjeningsfelt

Via betjeningsfeltet indstilles alle apparatets funktioner, og du informeres om driftstilstanden.



### 4.2 Indikatorer

Indikatorerne viser indstillede værdier og funktioner.

| Indikator | Navn      |
|-----------|-----------|
| I - 9     | Kogetrin  |
| H / h     | Restvarme |
| 8 8       | Timer     |

### 4.3 Touchfelter

Touch-felter er berøringsfølsomme flader. Tryk på det pågældende felt for at vælge en funktion.

| Touchfelt | Navn                           |
|-----------|--------------------------------|
| ⓘ         | Hovedafbryder                  |
| ○         | Valg af kogezone               |
| 🔒         | Børnesikring                   |
| - +       | Indstillingsfelter             |
| ⊙         | Aktivering af ekstra kogezoner |
| 🕒         | Timer                          |

#### Bemærkninger

- Hold altid betjeningsfeltet tørt. Fugt forringer funktionen.
- Placér ikke gryder i nærheden af indikatorerne og touchfelterne. Elektronikken kan blive overophedet.

### 4.4 Kogezoner

Her findes en oversigt over de forskellige ekstra aktiveringer af de kogezonerne. Når aktiveringerne foretages, lyser de pågældende indikatorer. Når du tænder for en kogezone, tændes der for den sidst indstillede størrelse.

| Kogezone | Navn             | Aktivering og deaktivering     |
|----------|------------------|--------------------------------|
| ○        | Enkelt kogezone  | Vælg kogezonen.                |
| ⊙        | Dobbelt kogezone | Vælg kogezonen. Tryk let på ⊙. |
| ⊘        | Stegezone        | Tryk let på ⊙.                 |

#### Bemærkninger

- Mørke områder i kogezonens glødebillede er teknisk betinget. De har ingen indflydelse på kogezonens funktion.
- Kogezonen styrer temperaturen ved at tænde og slukke for varmen. Selv ved den højeste effekt kan varmen tændes og slukkes.
- Ved kogezoner med flere kredse kan varmeelementerne i kogezonerne og de aktiverede ekstra områder tændes eller slukkes på forskellige tidspunkter. Grunde:
  - Følsomme dele beskyttes mod overophedning.
  - Apparatet beskyttes mod elektrisk overbelastning.
  - Der opnås et bedre tilberedningsresultat.

### 4.5 Restvarmeindikator

Kogetoppen er forsynet med en restvarmeindikator med to trin for hver kogezone. Rør ikke ved kogezonen, så længe restvarmeindikatoren lyser.

| Indikator | Betydning   |
|-----------|---|
| H         | Kogezonen er så varm, at små retter kan holdes varme, eller der kan smeltes overtrækschokolade. |
| h         | Kogezonen er varm.  |

## 5 Generel betjening

### 5.1 Tænding eller slukning af kogetoppen

Kogetoppen tændes og slukkes med hovedafbryderen. Hvis apparatet tændes igen inden for de første 4 sekunder efter slukningen, bliver kogetoppen aktiveret med de sidste indstillinger.

### 5.2 Tænding af kogetoppen

- ▶ Tryk let på ①.
- ✓ Indikatorlampen over ① lyser.
- ✓ Indikatorerne ② lyser.
- ✓ Kogetoppen er klar til brug.

### 5.3 Slukning af kogetoppen

Kogetoppen slukkes automatisk, når alle kogezone har været slukket i noget tid (10-60 sekunder).

- ▶ Tryk på ①.
- ✓ Indikatorlampen over ① slukker.
- ✓ Indikatorerne slukkes.
- ✓ Alle kogezone er slukket.
- ✓ Restvarmeindikatoren bliver ved med at lyse, indtil kogezoneerne er tilstrækkeligt afkølet.

### 5.4 Indstilling af kogezoneerne

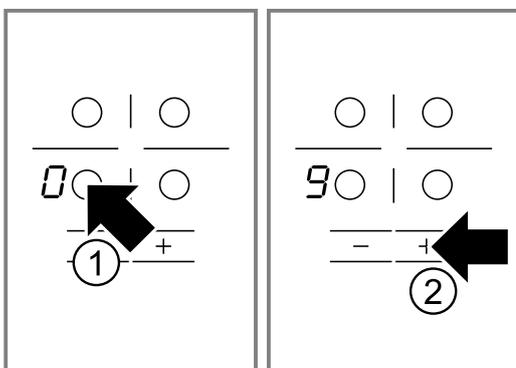
For at en kogezone kan indstilles, skal den være valgt. Indstil de ønskede kogetrin i indstillingsområdet.

| Kogetrin |   |
|----------|---|
| 1        | laveste effekt                                |
| 9        | højeste effekt                                |
| .        | Hvert kogetrin har et mellemtrin, f.eks. 4. . |

### 5.5 Indstilling af kogetrin

**Krav:** Kogetoppen er tændt.

1. Vælg kogezone med ○.
- ✓ I kogetrinsindikatoren lyser ②.
2. Tryk let på + eller - inden for de næste 10 sekunder.



Grundindstillingen vises.

- + kogetrin 9
- - kogetrin 4

### 5.6 Ændring af kogetrin

1. Vælg kogezone med ○.
2. Tryk let på + eller -, indtil det ønskede kogetrin vises.

### 5.7 Slukning af kogezone

Kogezone kan slukkes på 2 måder.

1. Tryk let på ○ 2 gange.
  - ✓ I kogetrinsindikatoren vises ②.
  - ✓ Efter 10 sekunder vises restvarmeindikatoren.
2. Vælg kogezone, og tryk let på + eller -, indtil ② vises i kogetrinsindikatoren.
  - ✓ Efter 10 sekunder vises restvarmeindikatoren.

**Bemærk:** Den sidst indstillede kogezone forbliver aktiveret. Kogezone kan indstilles, uden at den skal vælges igen.

### 5.8 Anbefalede indstillinger til tilberedning

Her findes en oversigt over forskellige retter med passende kogetrin.

Tilberedningstiden varierer afhængigt af madvarernes art, vægt, tykkelse og kvalitet. Færdigkogningstrinnet afhænger af de anvendte gryder eller pander.

#### Tilberedningsanvisninger

- Brug kogetrin 9 til opkogning.
- Rør rundt i tyktflydende retter ind imellem.
- Fødevarer, der svitses, eller som der løber meget væske ud af under stegningen, skal steges i mindre portioner.
- Tips til energibesparende tilberedning. → Side 39

#### Smeltning

| Ret                           | Videre-<br>kog-<br>ningstrin | Videre-<br>kog-<br>ningstid i<br>minutter |
|-------------------------------|------------------------------|---|
| Chokolade, overtrækschokolade | 1-1.                         | -   |
| Smør, honning, gelatine       | 1-2                          | -   |

#### Opvarmning eller varmholdning

|                                       |       |   |
|---------------------------------------|-------|---|
| Sammenkogte retter, f.eks. linsegryde | 1-2   | - |
| Mælk <sup>1</sup>                     | 1.-2. | - |
| Pølser i vand <sup>1</sup>            | 3-4   | - |

<sup>1</sup> Tilbered retten uden låg.

#### Optøning og opvarmning

|                    |       |       |
|--------------------|-------|-------|
| Spinat, dybfrost   | 2.-3. | 10-20 |
| Gullasch, dybfrost | 2.-3. | 20-30 |

#### Trække eller simre

|               |       |       |
|---------------|-------|-------|
| Knödel, Klöße | 4.-5. | 20-30 |
| Fisk          | 4-5   | 10-15 |

|  |     |      |
|--|-----|------|
| Hvid sauce, f.eks. bechamel-sauce                            | 1-2 | 3-6  |
| Opbagte saucer, f.eks. bearnaisesauce eller hollandaisesauce | 3-4 | 8-12 |

### Kogning, dampning eller stuvning

|                            |       |       |
|----------------------------|-------|-------|
| Ris med dobbelt vandmængde | 2-3   | 15-30 |
| Mælkeris                   | 1.-2. | 35-45 |
| Pillekartofler             | 4-5   | 25-30 |
| Hvide kartofler            | 4-5   | 15-25 |
| Dejretter, pasta           | 6-7   | 6-10  |
| Sammenkogt ret, suppe      | 3.-4. | 15-60 |
| Grøntsager, rå             | 2.-3. | 10-20 |
| Grøntsager, dybfrosne      | 3.-4. | 10-20 |
| Ret i trykkoger            | 4-5   | -     |

### Grydestegning

|               |       |        |
|---------------|-------|--------|
| Benløse fugle | 4-5   | 50-60  |
| Grydesteg     | 4-5   | 60-100 |
| Gullasch      | 2.-3. | 50-60  |

### Stegning med lidt olie

Steg retterne uden låg.

|                                   |       |       |
|-----------------------------------|-------|-------|
| Schnitzel, naturel eller paneret  | 6-7   | 6-10  |
| Schnitzel, dybfrost               | 6-7   | 8-12  |
| Koteletter, naturel eller paneret | 6-7   | 8-12  |
| Steak, 3 cm tyk                   | 7-8   | 8-12  |
| Frikadelle, 3 cm tyk              | 4.-5. | 30-40 |
| Hamburger, 2 cm tyk               | 6-7   | 10-20 |
| Fjerkræbryst, 2 cm tykt           | 5-6   | 10-20 |

|   |       |             |
|---|-------|-------------|
| Fjerkræbryst, dybfrost  | 5-6   | 10-30       |
| Fisk eller fiskefilet, naturel                                | 5-6   | 8-20        |
| Fisk eller fiskefilet, paneret                                | 6-7   | 8-20        |
| Fisk eller fiskefilet, paneret og dybfrost, f.eks. fiskepinde | 6-7   | 8-12        |
| Rejer, krebs  | 7-8   | 4-10        |
| Grøntsager eller friske svampe, sautering                     | 7-8   | 10-20       |
| Grøntsager eller kød i strimler efter asiatisk stil           | 7.-8. | 15-20       |
| Panderetter, dybfrost   | 6-7   | 6-10        |
| Pandekager  | 6-7   | fortløbende |
| Omelet  | 3.-4. | fortløbende |
| Spejlæg   | 5-6   | 3-6         |

### Fritering

Friter madvarerne portionsvist med 150-200 g pr. portion i 1-2 liter olie. Tilbered retterne uden låg.

|   |     |   |
|---|-----|---|
| Dybfrostprodukter, f.eks. pommes frites eller chicken nuggets | 8-9 | - |
| Kroketter, dybfrosne  | 7-8 | - |
| Kød, f.eks. kylling   | 6-7 | - |
| Fisk, paneret eller i øldej                                   | 5-6 | - |
| Grøntsager eller svampe, paneret eller i øldej                | 5-6 | - |
| Tempura   |     |   |
| Småt bagværk, f.eks. berlinerpfannkuchen, frugt i øldej       | 4-5 | - |

## 6 Børnesikring

Med børnesikringen er det muligt at forhindre børn i at tænde for kogetoppen.

### 6.1 Aktivering af børnesikring

**Krav:** Kogetoppen er slukket.

- ▶ Hold  trykket ind i ca. 4 sekunder.

- ✓ Indikatorlampen over  lyser i 10 sekunder.
- ✓ Kogetoppen er låst.

### 6.2 Deaktivering af børnesikring

- ▶ Hold  trykket ind i ca. 4 sekunder.
- ✓ Låsningen er deaktiveret.

## 7 Tidsfunktioner

Apparatet har forskellige tidsfunktioner, hvormed der kan indstilles en varighed eller et minutur.

### 7.1 Varighed

Angiv en varighed for den ønskede kogezone. Kogezonen slukker automatisk, når varigheden er udløbet. Der kan indstilles en varighed på op til 99 minutter.

#### Indstilling af varighed

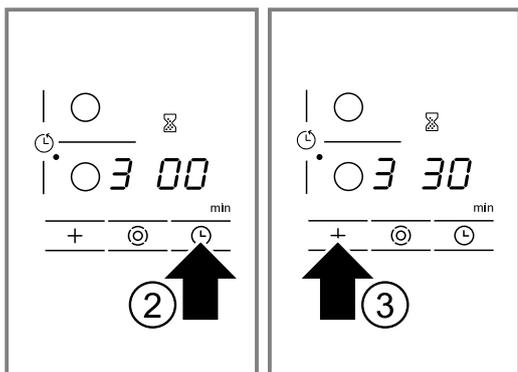
**Krav:** Kogezonen er valgt.

1. Indstil kogetrinet.

2. Tryk let på .

- ✓ Indikatorlampen for kogezonen ved  lyser. I time-rindikatoren lyser .

3. Tryk let på + eller —.



Den foreslåede værdi vises.

- + 30 minutter.
- - 10 minutter.

- ✓ Varigheden tæller ned. Hvis der er indstillet en varighed for flere kogezone, er det varigheden for den valgte kogezone, som vises.
- ✓ Kogezonen slukker, når varigheden er udløbet. Der lyder et signal, og i indikatoren lyser **00** i 10 sekunder.

### Ændring eller sletning af varighed

1. Vælg kogezone.
2. Tryk let på **⊖**.
3. Ændr varigheden med + eller —, eller indstil til **00**.

### Deaktivering af varighedssignalet

Signalet kan deaktiveres manuelt.

- ▶ Tryk let på et vilkårligt symbol.
- ✓ Indikatorerne slukker, og lydsignalet holder op.

### Automatisk timer

Med denne funktion kan en varighed for alle kogezone forindstilles. Hver gang der tændes for en kogezone, tæller den forindstillede varighed ned. Kogezonen slukker automatisk, når varigheden er udløbet.

Den automatiske timer aktiveres i grundindstillingerne. → Side 44

**Tip** Den automatiske timer gælder for alle kogezone. Varigheden kan forkortes eller slettes for en enkelt kogezone. → Side 42

## 7.2 Minutur

Der kan fastlægges en tid på op til 99 minutter, hvorefter der lyder et signal, når tiden er udløbet. Minuturet fungerer uafhængigt af alle andre indstillinger.

### Indstilling af minutur

1. Aktivér minuturet.  
Minuturet kan aktiveres på 2 forskellige måder.

|                            |  |
|----------------------------|--|
| Når der er valgt kogezone: | Tryk på <b>⊖</b> to gange inden for 10 sekunder. |
|----------------------------|--|

|                                 |                        |
|---------------------------------|------------------------|
| Når der ikke er valgt kogezone: | Tryk let på <b>⊖</b> . |
|---------------------------------|------------------------|

- ✓ Indikatoren **⊗** lyser.
- 2. Indstil tiden med + eller —.
- ✓ Tiden tæller ned.
- ✓ Når tiden er udløbet, lyder der et signal. I Timer-indikatoren lyser **00**. Efter 10 sekunder slukker indikatoren.

### Visning af tiden

- ▶ Vælg minuturet med **⊖**.
- ✓ Tiden vises i 10 sekunder.

### Ændring af tiden

1. Vælg minuturet med **⊖**.
2. Indstil den ønskede tid med + eller —.

### Deaktivering af ursignalet

Signalet kan deaktiveres manuelt.

- ▶ Tryk på et vilkårligt touchfelt.
- ✓ Indikatoren slukker, og lydsignalet holder op.

## 8 Automatisk slukning

Hvis indstillingerne for en kogezone ikke ændres i lang tid, aktiveres den automatiske slukning.

Hvornår kogezonen slukker afhænger af det indstillede kogetrin (fra 1 til 10 timer).

Kogezonens varme slukkes. I kogezoneindikatoren blinker skiftevis **F8** og restvarmeindikatoren **H/h**.

### 8.1 Viderekogning efter automatisk slukning

1. Tryk på et vilkårligt Touch-felt.
- ✓ Indikatoren slukker.
2. Indstil igen.

## 9 Grundindstillinger

Apparatets grundindstillinger kan tilpasses efter egne ønsker og behov.

### 9.1 Oversigt over grundindstillingerne

Her findes en oversigt over grundindstillingerne og de forindstillede værdier på fabrikken.

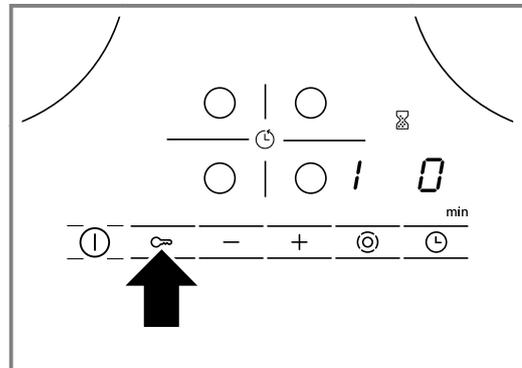
| Indikator    | Valg   |
|--------------|--|
| $\epsilon$ 1 | Automatisk børnesikring<br>$\square$ – Deaktiveret <sup>1</sup><br>$!$ – Aktiveret<br>$\square$ – Manuel og automatisk børnesikring er deaktiveret.  |
| $\epsilon$ 2 | Lydsignal<br>$\square$ – Kvitteringssignal og fejlbetjeningssignal er deaktiveret. Hovedafbrydersignalet forbliver aktiveret.<br>$!$ – Kun fejlbetjeningssignalet er aktiveret.<br>$\square$ – Kun kvitteringssignalet er aktiveret.<br>$\square$ – Kvitteringssignal og fejlbetjeningssignal er aktiveret. <sup>1</sup> |
| $\epsilon$ 5 | Automatisk timer<br>$\square$ – Deaktiveret. <sup>1</sup><br>$1:55$ – Varighed, hvorefter kogezoneerne slukker.  |
| $\epsilon$ 6 | Varighed af slutsignal for timer<br>$!$ – 10 sekunder. <sup>1</sup><br>$\square$ – 30 sekunder.<br>$\square$ – 1 minut.  |
| $\epsilon$ 7 | Aktivering af varmeelementer<br>$\square$ – Deaktiveret<br>$!$ – Aktiveret<br>$\square$ – Den seneste indstilling før slukning af kogezone. <sup>1</sup>   |
| $\epsilon$ 9 | Valgtid for kogezoneer<br>$\square$ – Ubegrænset: Den sidst valgte kogezone kan når som helst indstilles, uden at den skal vælges igen. <sup>1</sup><br>$!$ – Den sidst valgte kogezone kan indstilles inden for 10 sekunder, efter den er valgt. Derefter skal kogezoneen vælges igen før indstillingen.                |
| $\epsilon$ 0 | Nulstilling til fabriksindstillingen<br>$\square$ – Deaktiveret. <sup>1</sup><br>$!$ – Aktiveret.  |

<sup>1</sup> Fabriksindstilling

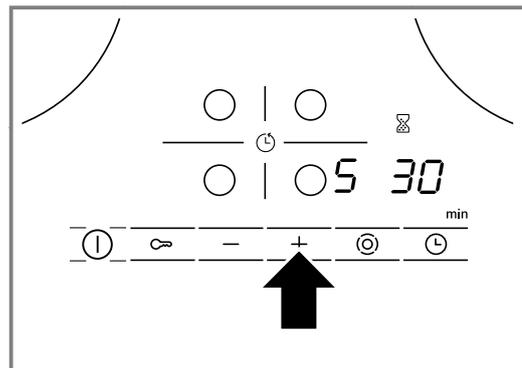
### 9.2 Ændring af grundindstilling

**Krav:** Kogetoppen er slukket.

1. Tænd for kogetoppen.
2. Tryk inden for de næste 10 sekunder vedvarende på  $\infty$  i 4 sekunder.



- ✓ I det venstre display blinker  $\epsilon$  og  $!$  skiftevis.
  - ✓ I det højre display lyser  $\square$ .
3. Tryk let på  $\infty$  flere gange, indtil den ønskede indikator vises i det venstre display.
  4. Indstil den ønskede værdi med  $+$  eller  $-$ .



5. Hold  $\infty$  trykket ind i 4 sekunder.
- ✓ Indstillingen er aktiveret.

**Tip** Sluk kogetoppen med 1 for at forlade grundindstillingerne uden at gemme. Tænd for kogetoppen igen, og indstil den igen.

## 10 Rengøring og pleje

Rengør og plej maskinen omhyggeligt, så maskinen forbliver funktionsdygtig længe.

### 10.1 Rengøringsmidler

Egnede rengøringsmidler og glasskrabere fås hos kundeservice, i online-shoppen eller i almindelige forretninger.

#### BEMÆRK!

Uegnede rengøringsmidler kan beskadige apparatets overflader.

- ▶ Anvend aldrig uegnede rengøringsmidler.

#### Uegnede rengøringsmidler

- Ufortyndet opvaskemiddel
- Rengøringsmidler til opvaskemaskinen
- Skurende rengøringsmidler
- Aggressive rengøringsmidler, f.eks. ovnspray eller pletfjerner
- Ridsende rengøringssvampe
- Højtryksrensere og dampstråler

### 10.2 Rengøring af glaskeramik

Rengør altid kogesektionen efter brugen, så madrester ikke brænder fast.

**Bemærk:** Følg anvisningerne om uegnede rengøringsmidler. → Side 45

**Krav:** Kogesektionen er kølet af.

1. Fjern kraftigt tilsmudsning med en glasskraber.
2. Rengør kogesektionen med et rengøringsmiddel til glaskeramik.  
Følg anvisningerne om rengøring på rengøringsmidlets emballage.

**Tip** Der kan opnås gode rengøringsresultater med en specialsvamp til glaskeramik.

### 10.3 Rengøring af kogetoppens ramme

Rengør kogetoppens ramme efter brug, hvis der er snavs eller pletter på den.

#### Bemærkninger

- Følg anvisningerne om uegnede rengøringsmidler. → Side 45
  - Brug ikke en glasskraber.
1. Rengør kogetoppens ramme med varmt opvaskevand og en blød klud.  
Skyl nye svampeklude grundigt inden brug.
  2. Tør efter med en blød klud.

## 11 Afhjælpning af fejl

Mindre fejl ved apparatet kan afhjælpes selv. Læs oplysningerne om fejlfhjælpning, inden kundeservice kontaktes. Sådan undgås unødige omkostninger.

#### ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!

Forkert udførte reparationer er farlige.

- ▶ Kun uddannet fagpersonale må udføre reparationer på apparatet.
- ▶ Hvis apparatet er defekt, så kontakt kundeservice.

#### ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!

Forkert udførte reparationer er farlige.

- ▶ Kun fagpersonale, der er uddannet til det, må udføre reparationer på apparatet.
- ▶ Der må kun anvendes originale reservedele til reparation af apparatet.

- ▶ Hvis nettilslutningsledningen til apparatet bliver beskadiget, skal den udskiftes af uddannet fagpersonale.

#### ADVARSEL – Fare for forbrænding!

Kogezonen varmer, men indikatoren fungerer ikke.

- ▶ Slå sikringen i sikringskabet fra.
- ▶ Kontakt kundeservice.

#### ADVARSEL – Brandfare!

Kogesektionen slukkes af sig selv og kan ikke mere betjenes. Den kan utilsigtet tænde sig selv på et senere tidspunkt.

- ▶ Slå sikringen i sikringskabet fra.
- ▶ Kontakt kundeservice.

### 11.1 Henvisninger i displayfeltet

| Fejl                     | Årsag og fejlfhjælpning  |
|--------------------------|--|
| Ingen                    | Strømforsyning er afbrudt.<br>1. Kontrollér sikringen for apparatet i boligens sikringskab.<br>2. Kontrollér ved hjælp af andre elektriske apparater, om der er tale om et strømsvigt. |
| Alle indikatorer blinker | Betjeningsfeltet er vådt, eller der ligger genstande på det.<br>▶ Tør betjeningsområdet af, eller fjern genstanden.  |

| Fejl  | Årsag og fejlfhjælpning  |
|---|--|
| F 2   | Der har været flere kogezone i brug med høj effekt i længere tid. Kogezonen er blevet slukket for at beskytte elektronikken. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vent lidt.</li> <li>2. Tryk på et vilkårligt Touch-felt.</li> </ol> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Når meddelelsen ikke længere vises, er elektronikken tilstrækkeligt afkølet. Tilberedningen kan fortsættes.</li> </ul> |
| F 4   | Trods slukningen af F 2 er elektronikken blevet yderligere opvarmet. Derfor er alle kogezone blevet slukket. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vent lidt.</li> <li>2. Tryk på et vilkårligt Touch-felt.</li> </ol> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Når meddelelsen ikke længere vises, er elektronikken tilstrækkeligt afkølet. Tilberedningen kan fortsættes.</li> </ul>                 |
| F 5 og kogetrinnet blinker skiftevis. Der lyder et lydsignal. | Varm gryde på betjeningsfeltet. Elektronikken er ved at blive overophedet. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Fjern gryden.</li> <li>✓ Indikatoren slukker kort tid efter.</li> </ul>  |
| F 5 og et lydsignal   | Varm gryde på betjeningsfeltet. Kogezonen er blevet slukket for at beskytte elektronikken. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Fjern gryden.</li> <li>2. Vent lidt.</li> <li>3. Tryk på et vilkårligt Touch-felt.</li> </ol> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Når meddelelsen ikke længere vises, er elektronikken tilstrækkeligt afkølet. Tilberedningen kan fortsættes.</li> </ul>         |
| F 8   | Kogezonen har været i brug for længe og er slukket automatisk. Der kan tændes for kogezonen igen med det samme.  |
| dE og kogezone varmer ikke                                    | Demotilstand er aktiveret. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Afbryd strømforsyningen til apparatet i 30 sekunder ved at slå sikringen i sikringskabet fra.</li> <li>2. Tryk let på et vilkårligt Touch-felt indenfor de næste 3 minutter.</li> </ol>   |
| Meddelelse vises med "E" i displayet, f.eks. E0111.           | Elektronikken har registreret en fejl. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sluk for apparatet, og tænd det igen.</li> <li>2. Hvis meddelelsen vises igen, så kontakt kundeservice. Angiv den nøjagtige fejlmeddelelse ved opkaldet.</li> </ol> <p>→ "Kundeservice", Side 47</p>  |

## 12 Bortskaffelse

Læs her, hvordan udtjente apparater bortskaffes korrekt.

### 12.1 Bortskaffelse af udtjent apparat

Ved miljørigtig bortskaffelse kan værdifulde råstoffer genindvindes.

- ▶ Bortskaf apparatet miljørigtigt. Hvis der er tvivl om genbrugsordningerne, og om hvor genbrugspladserne er placeret, så kan forhandleren, kommunen eller de kommunale myndigheder kontaktes for at få yderligere information.



Dette apparat er klassificeret iht. det europæiske direktiv 2012/19/EU om affald af elektrisk- og elektronisk udstyr (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Dette direktiv angiver rammerne for indlevering og recycling af kasserede apparater gældende for hele EU.

---

## 13 Kundeservice

Kontakt kundeservice, hvis du har spørgsmål vedrørende anvendelse, ikke selv kan afhjælpe en fejl, eller apparatet skal reparereres.

Funktionsrelevante originale reservedele iht. den pågældende forordning om miljøvenligt design kan fås hos vores kundeservice i en periode på mindst 10 år fra apparatets markedsføring i Det Europæiske Økonomiske Samarbejdsområde.

**Bemærk:** Anvendelse af kundeservice er gratis inden for rammerne af producentens garantibetingelser.

Der findes detaljerede oplysninger om garantiperiode og garantibetingelser for det aktuelle land hos vores kundeservice, den lokale forhandler og på vores hjemmeside.

Hav apparatets produktnummer (E-Nr.) og fabrikationsnummer (FD-Nr.) parat, hvis du kontakter kundeservice. Kontaktdata for kundeservice findes i vedlagte liste over kundeserviceafdelinger eller på vores hjemmeside.

### 13.1 Produktnummer (E-Nr.) og fabrikationsnummer (FD-Nr.)

Produktnummeret (E-Nr.) og fabrikationsnummeret (FD-Nr.) findes på apparatets typeskilt.

Typeskiltet findes følgende steder:

- i apparatets papirer
- på undersiden af kogetoppen.

Skriv dataene ned, så du hurtigt kan finde apparatets data og telefonnummeret til kundeservice.



## Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)

**BOSCH**  
HOME APPLIANCES  
**SERVICE**

## Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

[www.bosch-home.com/service](http://www.bosch-home.com/service)

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

### **BSH Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34  
81739 München, GERMANY  
[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)

A Bosch Company



**9001570745** (011220) PKH8..B17., PKH8..BB..

de, fr, it, da