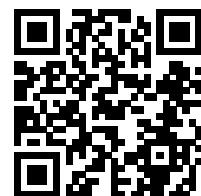


Produktdatenblatt

Delegierte Verordnung (EU) Nr. 65/2014

Name oder Warenzeichen des Lieferanten	Respekta
Modellkennung	AB701-19
Anzahl der Garräume	1
Garraum 1	
Energieeffizienzindex	80,2
Energieeffizienzklasse	A+
Energieverbrauch pro Zyklus (konventioneller Modus)	0,69 kWh
Energieverbrauch pro Zyklus (Umluft-Modus)	0,83 kWh
Wärmequelle	Strom
Volumen	73 Liter

Das Modell wurde auf dem Unionsmarkt in Verkehr gebracht , und zwar ab dem 12/05/2025



EPREL-Eintragungsnummer 1976028

<https://eprel.ec.europa.eu/qr/1976028>

Lieferant: NEG Novex Großhandelsgesellschaft für Elektro- und Haust
echnik GmbH (Hersteller)

Kundenbetreuung:

Name: NEG-Novex Großhandelsgesellschaft für Elektro- und Haust
echnik GmbH **Website:** www.respekta.de

E-Mail-Adresse: produktmanagement@neg-novex.de **Telefonnummer:** 06232298500

Anschrift:

Chenover Strasse 5
67117 Limburgerhof
Deutschland

D

*Bedienungsanleitung für den
Ofen*

> 151100000003-19
AB701-19

GB

*Instruction Manual/
Oven*



www.respekta.de

NEG-Novex Großhandelsgesellschaft für Elektro- und Haustechnik GmbH, Chenover Str. 5, D-67117 Limburgerhof

Lieber Kunde,

wir danken Ihnen, für das in uns gesetzte Vertrauen und für den Erwerb eines Einbaugerätes aus unserem Sortiment.

Das von Ihnen erworbene Gerät ist so konzipiert, dass es den Anforderungen im Haushalt entspricht. Wir bitten Sie die vorliegende Bedienungsanweisung, die Ihnen die Einsatzmöglichkeiten und die Funktionsweise Ihres Gerätes beschreibt, genau zu beachten.

Diese Bedienungsanleitung ist verschiedenen Gerätetypen angepasst, daher finden Sie darin auch die Beschreibungen von Funktionen, die Ihr Gerät evtl. nicht enthält.

Für Schäden an Personen oder Gegenständen, die auf eine fehlerhafte oder unsachgemäße Installation des Gerätes zurückzuführen ist, übernimmt der Hersteller keinerlei Haftung.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, evtl. notwendige Modellmodifizierungen an den Gerätetypen vorzunehmen, die der Bedienerfreundlichkeit und dem Schutz des Benutzers und dem Gerät dienen und einem aktuellen technischen Standard entsprechen.

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

CE-Konformitätserklärung

Der Hersteller der/des hierin beschriebenen Produkte(s) auf welche(s) sich diese Erklärung bezieht, erklärt hiermit in alleiniger Verantwortung, dass diese(s) die einschlägigen, grundlegenden Sicherheits- Gesundheits- und Schutzanforderungen der hierzu bestehenden EG Richtlinien erfüllen und die entsprechenden Prüfprotokolle, insbesondere die vom Hersteller oder seinem Bevollmächtigten ordnungsgemäss ausgestellte **CE-Konformitätserklärung** zur Einsichtnahme der zuständigen Behörden vorhanden sind und über den Geräteverkäufer angefordert werden können.

Der Hersteller erklärt ebenso, dass die Bestandteile der/des in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Geräte(s), welche mit frischen Lebensmitteln in Kontakt kommen können, keine toxischen Substanzen enthalten.

Inhalt

- 1.....Wichtige Sicherheitshinweise
- 2.....Installation
- 3.....Hinweise zur Verwendung des Geräts
- 4.....Ihr neuer Backofen
- 5.....Programme und Funktionen
- 6.....Vor der ersten Inbetriebnahme Ihres Backofens
- 7.....Gebrauch und Bedienung
- 8.....Störungsbehebung
- 9.....Tipps zum Backen und Grillen
- 10.....Reinigung und Pflege
- 11.....Umwelttipps
- 12.....Geschirr prüfen

Wichtige Sicherheitshinweise

Diese Bedienungsanleitung enthält wichtige Informationen einschließlich Sicherheits- und Installationshinweisen zur optimalen Nutzung des Geräts. Bitte bewahren Sie sie gut auf und halten Sie sie zum späteren Nachschlagen für sich selbst oder andere, die mit der Bedienung des Geräts nicht vertraut sind, bereit.

Warnung:

- Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden im Betrieb heiß. Vermeiden Sie unbedingt das Berühren der Heizelemente.
- Kinder unter 8 Jahren dürfen das Gerät nur unter ständiger Aufsicht bedienen.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren, Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, unerfahrenen Personen oder Personen, die das Gerät nicht kennen, nur dann benutzt werden, wenn sie dabei beaufsichtigt werden oder über die sichere Bedienung des Geräts und die bestehenden Gefahren unterrichtet wurden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Pflege des Geräts dürfen von Kindern nicht ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfreiniger.
- Zugängliche Geräteteile können im Betrieb heiß werden. Halten Sie kleine Kinder vom Gerät fern, wenn dieses in Betrieb ist.
- Reinigen Sie die Glasscheibe der Ofentür nicht mit Topfkratzern o. Ä. oder scharfkantigen Metallschabern. Diese könnten das Glas zerkratzen und dazu führen, dass die Glasscheibe springt.
- Reinigen Sie die Glasscheibe der Ofentür nicht mit Scheuermitteln. Diese könnten das Glas zerkratzen. Dies kann zu schwerwiegenden Schäden am Gerät führen.
- Das Gerät darf nicht hinter einer Dekortür installiert werden, um ein Überhitzen zu vermeiden.

- Die Abluft darf nicht in einen Abluftschacht eingeleitet werden, der bereits als Abluftschacht für mit Gas oder sonstigen Brennstoffen betriebene Geräte genutzt wird.

Betrieb:



Achtung! Feuergefahr!

- Achten Sie darauf, dass Papier oder Textilien nicht mit den Heizelementen in Berührung kommen.
- Lagern oder verwenden Sie korrosive Chemikalien, dampferzeugende, entflammable oder Non-Food-Produkte nicht im Ofen oder in Ofennähe. Das Gerät dient ausschließlich zum Erwärmen oder Garen von Speisen. Die Verwendung korrosiver Chemikalien während des Heizbetriebs oder zur Reinigung beschädigt das Gerät und kann zu Verletzungen führen.
- Wenn sich Speisen im Ofen entzünden, lassen Sie die Tür geschlossen. Schalten Sie den Ofen aus und trennen Sie ihn von der Stromversorgung.
- Lassen Sie beim Öffnen der Tür Vorsicht walten. Öffnen Sie die Tür etwas seitlich davon stehend langsam und nur einen Spalt weit, um heiße Luft und/oder Dampf entweichen zu lassen. Halten Sie mit dem Gesicht Abstand zur Öffnung und achten Sie darauf, dass sich keine Kinder oder Tiere in Ofennähe aufhalten. Wenn heiße Luft und/oder Dampf entwichen sind, fahren Sie mit Ihrer Tätigkeit fort. Halten Sie die Tür normalerweise immer geschlossen. Öffnen Sie sie nur beim Kochen oder zum Reinigen.

- Verwenden Sie ausschließlich für Öfen geeignete Utensilien.



Warnung! Explosionsgefahr!

- Erhitzen Sie Flüssigkeiten oder Speisen nie in dicht verschlossenen Gefäßen, denn diese könnten explodieren.
- Bei Rauchentwicklung schalten Sie den Ofen aus und halten Sie die Tür geschlossen, um eventuelle Flammen zu ersticken.
- Achten Sie darauf, dass Elektrokabel oder sonstiges Zubehör nicht mit heißen Teilen des Geräts in Berührung kommen.



Warnung! Heiße Oberflächen! Verbrennungsgefahr!

- Das Gerät wird während des Betriebs heiß. Berühren Sie auf keinen Fall Heizelemente oder sonstige heiße Teile im Garraum.
- Warnung! Zugängliche Geräteteile können im Betrieb heiß werden. Halten Sie kleine Kinder vom Gerät fern.
- Hantieren Sie auf keinen Fall mit heißen Rosten oder Kochgeschirr. Lassen Sie sie zuvor abkühlen.

Sicherheitshinweise:



WICHTIG!

Schalten Sie die Stromversorgung bei Installations- und Wartungsarbeiten unbedingt komplett ab.

Allgemeine Informationen

- Dieses Gerät ist ein Haushaltsgerät und kann in einen

Standardküchenunterschrank oder ein sonstiges Küchenmöbel eingebaut werden.

- Teile der Küchenausstattung aus Vinyl oder Laminat sind sehr wärmeempfindlich und können schon bei Temperaturen unterhalb der angegebenen Richtwerte Schaden nehmen oder sich verfärben.
- Die Geräteoberflächen werden im Betrieb heiß und bleiben auch nach dem Ausschalten hoch eine Weile heiß.
- Schäden aufgrund der Nichtbeachtung der Temperaturtoleranzwerte beim Ofeneinbau oder aufgrund eines zu geringen Abstands zwischen Mobiliar und Ofen gehen zu Lasten des Eigentümers.
- Dieses Gerät darf von Kindern und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, unerfahrenen Personen oder Personen, die das Gerät nicht kennen, nur dann benutzt werden, wenn sie dabei von einer verantwortlichen Person beaufsichtigt werden und über die sichere Bedienung des Geräts unterrichtet wurden.

Installation

- Der Ofen muss gemäß der Installationsanleitung und unter Beachtung aller angegebenen Maße eingebaut werden.
- Alle Installationsarbeiten müssen von einer Fachkraft oder einem qualifizierten Elektriker ausgeführt werden.

Kinder

- Bitte entsorgen Sie das Verpackungsmaterial ordnungsgemäß. Verpackungsmaterial kann für Kinder gefährlich werden!

- Halten Sie Kinder von dem Gerät fern. Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen können. Erlauben Sie Kindern nicht, das Gerät zu berühren, denn das könnte zu gefährlichen Situationen führen.

Allgemeine Sicherheit

- Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf die Ofentür und lehnen Sie keine schweren Gegenstände gegen die geöffnete Ofentür. Andernfalls können die Türscharniere beschädigt werden.
- Lassen Sie heiße Speisen, Öle oder Fette nicht unbeaufsichtigt. Andernfalls besteht Feuergefahr.
- Stellen Sie Kochgeschirr, Backformen oder Backbleche nicht direkt auf den Garraumboden, auch nicht mit untergelegter Alufolie.
- Achten Sie darauf, dass Kabel und Stecker nicht mit heißen Bereichen des Geräts in Berührung kommen.
- Installieren Sie das Gerät nicht neben Vorhängen, sonstigen Wohntextilien oder Polstermöbeln.
- Versuchen Sie nicht, das Gerät an der Ofentür oder am Griff anzuheben oder zu tragen. Andernfalls kann das Gerät beschädigt werden und es besteht Verletzungsgefahr.

Elektrische Sicherheit

- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, von einer Kundendienststelle oder von entsprechend geschultem Fachpersonal ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Das Gerät muss so aufgestellt werden, dass der Schalter mit eingebauter Sicherung jederzeit zugänglich ist.

- Prüfen Sie vor dem Anschließen des Geräts an die Stromversorgung, ob Versorgungsspannung und Nennstrom den Angaben zur Stromversorgung auf dem Typenschild des Geräts entsprechen.
- Benutzen Sie das Gerät auf keinen Fall, wenn es beschädigt ist! Trennen Sie das Gerät in diesem Fall von der Stromversorgung und kontaktieren Sie den Händler.
- Gefahr eines elektrischen Schlags! Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren. Reparaturen müssen im Fall einer Fehlfunktion von qualifiziertem Personal ausgeführt werden.
- Achten Sie darauf, das Kabel nicht zu beschädigen. Quetschen und knicken Sie es nicht. Achten Sie darauf, dass es nicht an scharfen Kanten reibt. Halten Sie es von heißen Oberflächen und offenem Feuer fern.
- Führen Sie das Kabel so, dass keine Stolpergefahr besteht und auch nicht versehentlich daran gezogen werden kann.
- Öffnen Sie unter keinen Umständen das Gehäuse des Geräts. Stecken Sie keine Fremdkörper in die Öffnungen des Gehäuses.
- Verwenden Sie ausschließlich vom Hersteller empfohlenes Zubehör. Andernfalls besteht unter Umständen ein Sicherheitsrisiko für den Nutzer und das Gerät könnte beschädigt werden. Verwenden Sie ausschließlich Originalersatzteile und Originalzubehör.
- Schützen Sie das Gerät vor dem Kontakt mit heißen Oberflächen und offenem Feuer. Stellen Sie das Gerät auf einer waagrechten, stabilen, sauberer und trockenen Stellfläche auf. Schützen Sie das Gerät vor Wärme, Staub, direktem Sonnenlicht, Feuchtigkeit sowie Tropf- und Spritzwasser.

- Stellen Sie keine Gegenstände mit offenen Flammen wie zum Beispiel Kerzen auf oder neben das Gerät.
- **WARNUNG:** Vergewissern Sie sich vor dem Auswechseln der Lampe, dass das Gerät ausgeschaltet ist. Andernfalls besteht das Risiko eines elektrischen Schlags.
- Die feste Verkabelung des Geräts muss mit einer allpoligen Trenneinrichtung versehen werden.



Sicherheit:

- Achtung: Das Glas ist sehr empfindlich. Tragen Sie unbedingt Handschuhe, wenn Sie damit hantieren.
- Aus Sicherheitsgründen besteht dieses Produkt aus Sicherheitsglas. Dieses Glas ist sehr widerstandsfähig. Stöße oder Erschütterungen bewirken jedoch einen „Memory-Effekt“.
- Gehen Sie daher sehr sorgsam mit dem Glas um, insbesondere bei der Installation. Setzen Sie es keinen Stößen oder Erschütterungen aus und verdrehen Sie es nicht.
- Installieren Sie das Produkt nicht in Bereichen, wo es Stößen oder Erschütterungen ausgesetzt wäre.
- Lassen Sie Kinder nicht mit dem Produkt spielen.
- Kleben Sie keine Folie auf die Glasscheibe. Wenn sie bricht, könnten andernfalls große Scherben entstehen, die eine Unfallgefahr darstellen.

Elektrischer Anschluss



Gefahr eines elektrischen Schlags!

- Elektrische Installationen dürfen ausschließlich von autorisiertem Fachpersonal ausgeführt werden.
- Alle Anschlüsse und Installationsarbeiten müssen von einer Fachkraft und unter Beachtung der örtlichen Vorschriften ausgeführt werden. In Zweifelsfällen ziehen Sie einen qualifizierten Elektriker hinzu.
- Wichtig! Schalten Sie die Stromversorgung bei Installations- und Wartungsarbeiten unbedingt komplett ab. Für die Dauer der Arbeiten empfiehlt es sich, die Sicherung herauszuschrauben oder den Schutzschalter im Verteilerkasten auszuschalten.
- Dieses Gerät muss geerdet werden – steht kein Schutzleiter zur Verfügung, wenden Sie sich an einen Elektriker.
- Eine Möglichkeit zur Trennung des Geräts von der Stromversorgung muss gemäß den Verkabelungsvorschriften in die feste Verkabelung eingebaut werden. Zu diesem Zweck muss ein geeigneter Leitungsschutzschalter (Sicherungsautomat mit Schalter) installiert werden.
- Hinweis! Ein Leitungsschutzschalter (Sicherungsautomat mit Schalter) mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm zwischen allen Polen muss in der Verkabelung fest verdrahtet verbaut werden.
- Der ankommende Phasenleiter, Nullleiter und Schutzleiter müssen an die Anschlussklemmen des Leitungsschutzschalters (Sicherungsautomat mit Schalter) angeschlossen werden. Vergewissern Sie sich, dass die Anschlüsse ordnungsgemäß vorgenommen wurden.

- Der Schalter mit eingebauter Sicherung muss auch dann noch zugänglich sein, wenn der Ofen eingebaut ist, damit dieser von der Stromversorgung getrennt werden kann.

Reinigung

- Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung unbedingt von der Stromversorgung. Wenn der Leitungsschutzschalter (Sicherungsautomat mit Schalter) schwer zu erreichen ist, schalten Sie die Stromversorgung bereits im Verteilerkasten ab.
- Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch gründlich. Der Ofen muss regelmäßig gereinigt werden; alle Lebensmittelreste und sonstigen Ablagerungen müssen dabei entfernt werden.

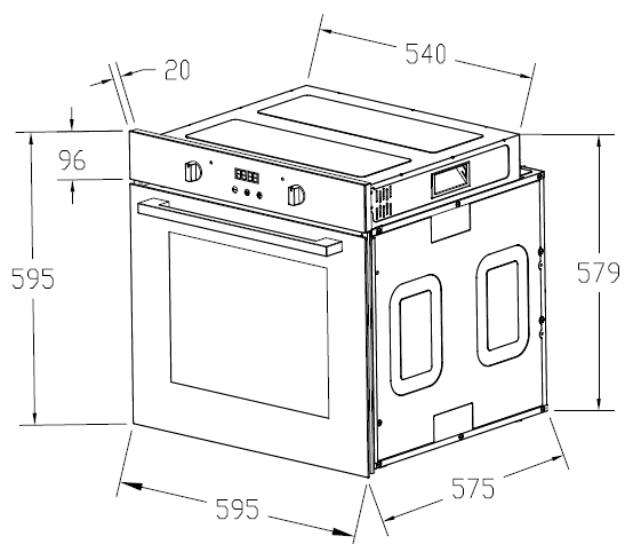
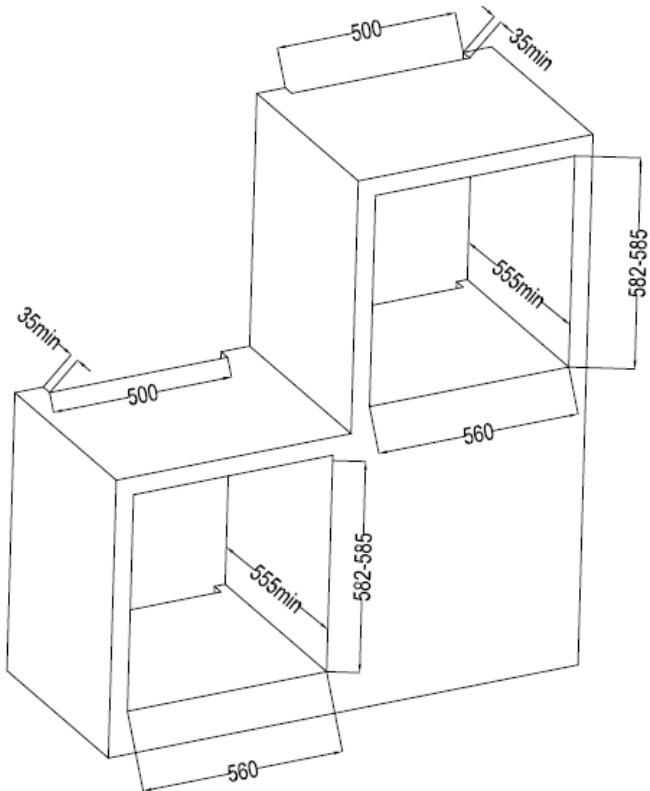
- Reinigen Sie den Ofen auf keinen Fall mit einem Dampfreiniger.
- Reinigen Sie den Garraum mit warmer Seifenlauge sowie einem Schwamm oder weichen Tuch. Verwenden Sie auf keinen Fall scheuernde Reinigungsmittel.
- Flecken am Boden des Garraums stammen von Lebensmittelspritzern oder Speisen, die beim Garen überlaufen. Das kann darauf zurückzuführen sein, dass Speisen bei zu hohen Temperaturen oder in zu kleinen Gefäßen gegart werden.
- Wählen Sie eine passende Gartemperatur und Garfunktion für die Speise, die Sie zubereiten wollen. Achten Sie darüber hinaus auf ein ausreichend großes Gefäß und setzen Sie bei Bedarf die Fettpfanne ein.

Installation

Vor dem Einbau

Das Gerät ist zum Einbau ausgelegt. Der Sicherheitsabstand zum Gerät und zu den Küchenwänden ist einzuhalten. Details siehe nachstehende Abbildungen. (Werte in mm).

- ✧ Oberflächen, synthetische Laminate und verwendete Klebstoffe müssen bis mindestens 100°C und benachbarte Gerätefronten bis zu 70°C hitzebeständig sein.
- ✧ Küchenschränke müssen waagerecht ausgerichtet und fixiert werden. Zwischen dem Gerät und den umgebenden Schrankfronten ist ein Abstand von 5 mm erforderlich.
- ✧ Wenn sich unter dem Backofen eine Schublade befindet, muss zwischen Ofen und Schublade ein Fachboden eingebaut werden.



Einbauweise

Installation und Anschluss

▲ Sachschäden!

Die Tür und/oder der Griff dürfen nicht zum Anheben oder Bewegen des Geräts verwendet werden.

- ✧ Das Gerät muss gemäß allen örtlichen Gas- und/oder Elektrovorschriften angeschlossen werden.
- ✧ Das Gerät sollte von mindestens zwei Personen getragen werden.
- ✧ Benutzen Sie die an beiden Seiten befindlichen Schlitze oder Drahtgriffe, um das Gerät zu bewegen.



Anschluss an die Stromversorgung

Dieses Gerät muss geerdet werden!

- ✧ Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch die Verwendung des Geräts ohne geerdete Steckdose entstehen. Gefahr von elektrischem Schlag, Kurzschluss oder Feuer durch unsachgemäße Installation! Das Gerät darf nur von geschultem Fachpersonal an das Stromnetz angeschlossen werden. Andernfalls erlischt die Herstellergarantie.
- ✧ Gefahr von elektrischem Schlag, Kurzschluss oder Feuer durch Beschädigung des Netzkabels! Das Netzkabel darf nicht gequetscht, gebogen oder eingeklemmt werden oder mit heißen Teilen des Gerätes in Berührung kommen. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch einen qualifizierten Elektriker ersetzt werden.
- ✧ Die Netzspannung muss mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung übereinstimmen. Das Netzkabel muss den Spezifikationen und der Leistungsaufnahme entsprechen.

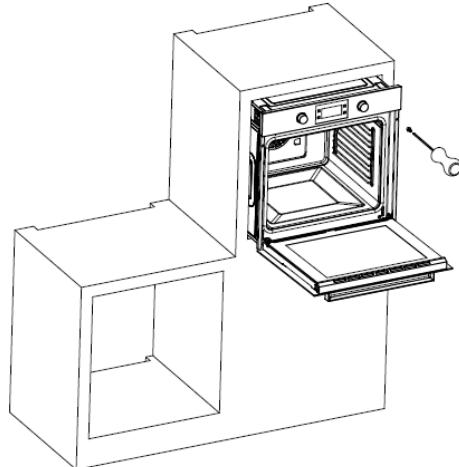


Gefahr eines elektrischen Schlags!

Vor Beginn von Elektroarbeiten ist das Gerät vom Stromnetz zu trennen.

Installation

1. Schieben Sie den Backofen in den Schrank, richten Sie ihn aus und sichern Sie ihn.
2. Befestigen Sie Ihren Backofen mit den 2 Schrauben und Unterlegscheiben, wie in nachstehender Abbildung dargestellt.



Endkontrolle

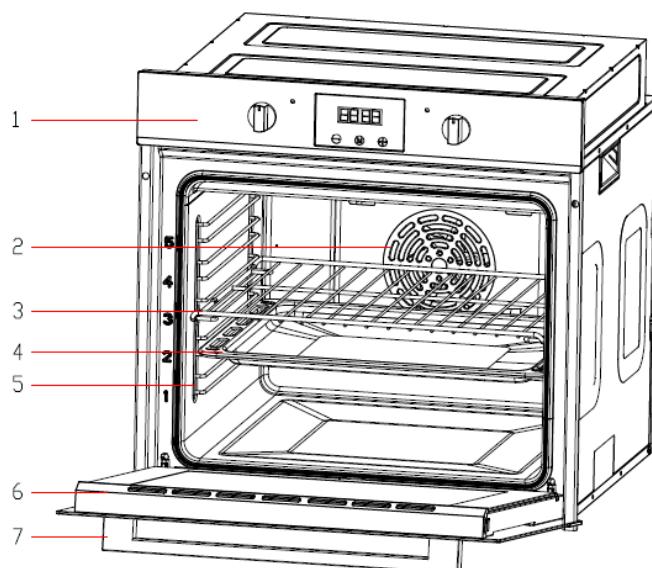
1. Schließen Sie den Backofen an das Stromnetz an und schalten Sie ihn ein.
2. Prüfen Sie, ob er funktioniert.

Hinweise zur Verwendung des Geräts

- Nach den im Folgenden genannten einfachen Vorbereitungen ist der Ofen betriebsbereit.
- Dieses Gerät ist ausschließlich zur Verwendung im Haushalt bestimmt.
- Nutzen Sie den Ofen ausschließlich für die Zubereitung von Speisen.
- Achten Sie vor dem Gebrauch darauf, alle nicht benötigten Zubehörteile aus dem Ofen herauszunehmen.
- Heizen Sie den Ofen vor Gebrauch auf die gewünschte Temperatur vor.
- Wenn Sie mehrere Kochgefäße auf einmal verwenden, platzieren Sie diese mit einem gewissen Abstand voneinander in der Ofenmitte, sodass die Luft zirkulieren kann.
- Platzieren Sie Backbleche nicht auf dem Boden des Garraums und decken Sie ihn nicht mit Alufolie ab. Andernfalls kommt es zu einem Hitzestau. Die Gar- oder Backzeiten stimmen in diesem Fall nicht mehr und das Email kann Schaden nehmen.
- Öffnen Sie die Ofentür so wenig wie möglich, um die Speisen zu kontrollieren. Die Ofenbeleuchtung bleibt im Betrieb eingeschaltet.
- Wenn Sie die Tür öffnen, achten Sie darauf, weder mit heißen Teilen des Ofens noch mit heißem Dampf in Berührung zu kommen.

Ihr neuer Backofen

A. Ofen im Überblick



- | | |
|--|-------------------|
| 1. Bedienfeld | 5. Einhängegitter |
| 2. Gebläsemotor (hinter der Abdeckung) | 6. Tür |
| 3. Kombirost | 7. Griff |
| 4. Backblech | |

Technische Daten

Spannung/Frequenz	220-240V~50Hz
Gesamter Stromverbrauch	3250W
Abmessungen (Höhe/Breite/Tiefe)	595/595/575 (mm)
Einbau-Abmessungen (Höhe/Breite/Tiefe)	585/560/555 (mm)
Hauptbackofen	Multifunktions-Backofen
Energieeffizienzklasse	A+
Backofenlampe	25 W/300°C

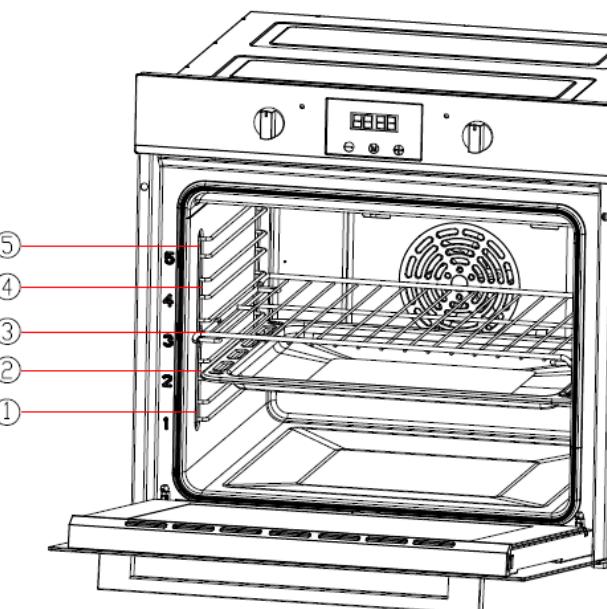
Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G.

B. Zubehör

- Das mit Ihrem Gerät gelieferte Zubehör ist für die Zubereitung vieler Speisen geeignet. Achten Sie darauf, dass Sie das Zubehör immer richtig herum in den Garraum einsetzen.
- Es gibt auch eine Auswahl an optionalem Zubehör, mit dem Sie einige Ihrer Lieblingsgerichte verbessern oder einfach die Arbeit mit Ihrem Backofen bequemer gestalten können.

Zubehör einsetzen

Sie können das Zubehör auf 5 verschiedenen Ebenen in den Garraum einsetzen. Schieben Sie es immer bis zum Anschlag ein, damit es nicht an der Gerätetür anstößt.

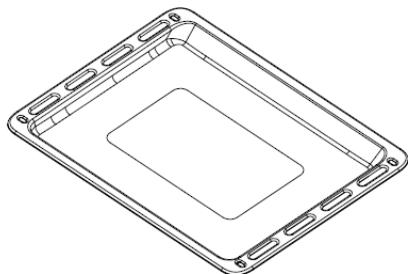


Das Zubehör lässt sich etwa zur Hälfte herausziehen, bis es einrastet. So kann das Geschirr leicht entnommen werden.

Hinweis: Das Zubehör kann sich verformen, wenn es heiß wird. Wenn es wieder abkühlt, nimmt es seine ursprüngliche Form wieder an. Dies beeinträchtigt seine Funktion nicht.

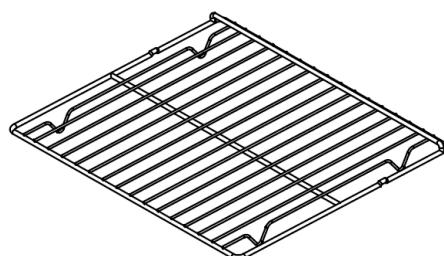
Backblech

Für Kuchen, Gebäck, Tiefkühlgerichte und große Braten. Es kann auch zum Auffangen von tropfendem Fett verwendet werden, wenn Sie direkt auf dem Kombirost grillen.



Kombirost

Wird zum Grillen und Garen der Lebensmittel, auch in Auflaufformen oder Kuchenformen, in der gewünschten Einschubebene verwendet.

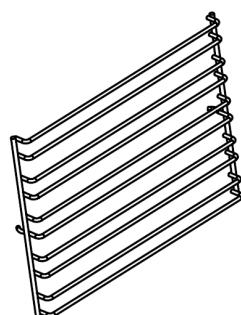


Einhängegitter

Fünf verschiedene Höhen zur Auswahl. Beim herausnehmbaren Einhängegitter können Sie zum Garen von Speisen aus vier verschiedenen Höhen auswählen. Für die Platzierung von Rosten und Blechen, die an den Seiten des Backraums gehalten werden.

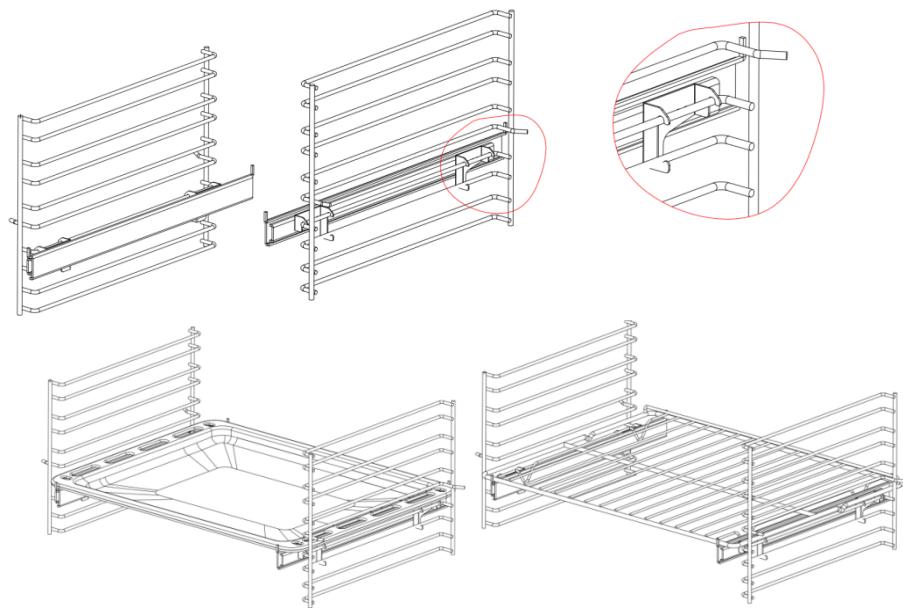
Wird eine größere Garfläche benötigt, lässt sich das Einhängegitter herausnehmen und der Kombirost kann auf den Boden des Backofens gestellt werden. Für Funktionen wie Grill, Großflächengrill, Großflächengrill mit Gebläse.

HINWEIS: Wenn Sie Kochgeschirr auf den Backofenboden stellen, verwenden Sie **KEINE** Funktionen mit Unterhitze, damit sich keine Hitze am Boden staut. (**Nur bei bestimmten Modellen**)



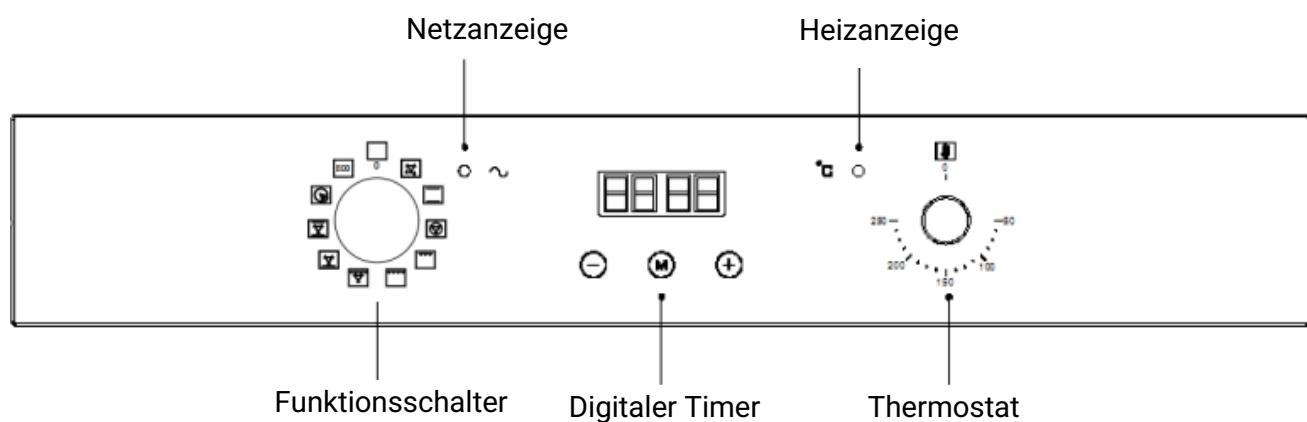
Teleskopauszüge

Teleskopauszüge sind sehr praktisch. Sie befinden sich in der Regel in der zweiten oder vierten Schiene des Einhängegitters und erleichtern das Einschieben oder Herausziehen von Backblechen oder Backofenrosten bzw. den Speisen darauf.



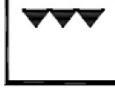
3. Bedienfeld

Hier sehen Sie das Bedienfeld im Überblick. Je nach Gerätemodell sind bei einzelnen Details Abweichungen möglich.



Funktionsknopf

Stellen Sie mit dem Funktionsknopf die Backofenfunktion ein.

Funktion	Beschreibung
	AUFTAUEN: Das Gebläse läuft ohne Heizfunktion, um die Auftauzeit tiefgekühlter Speisen zu verkürzen. Wie lange das Auftauen von Speisen dauert, hängt von der Raumtemperatur sowie Art und Menge der Speisen ab.
	OBER- UND UNTERHITZE (herkömmliche Backofenfunktion): Diese Einstellung entspricht der Funktionsweise herkömmlicher Backöfen. Die Heizelemente oben und unten erzeugen Ober- und Unterhitze. Diese Funktion eignet sich zum Garen oder Backen auf nur einem Rost oder Blech.
	UMLUFT: Bei dieser Einstellung wird die Hitze des runden Elements vom Gebläse im Garraum verteilt. Das ermöglicht ein schnelleres und ökonomischeres Garen. Bei der Umluftfunktion können Speisen auf mehreren Ebenen im Ofen gleichzeitig gegart werden, ohne dass es zu einer Übertragung von Geschmack oder Aromen kommt.
	HALBER GRILL: Bei dieser Einstellung wird nur der innere Teil des oberen Grillelements eingeschaltet und die Hitze strahlt direkt auf die Speisen darunter ab. Diese Funktion eignet sich zum Grillen von Speck, Fleisch, Toasts usw. in kleinen Portionen.
	GROSSFLÄCHENGRILL: Bei dieser Einstellung werden die inneren und äußeren Teile des oberen Grillelements eingeschaltet und die Hitze strahlt direkt auf die Speisen darunter ab. Diese Funktion eignet sich zum Grillen von Würstchen, Speck, Steaks, Fisch usw. in mittleren oder großen Portionen.
	GEBLÄSE UND GRILL: Bei dieser Einstellung wird das obere Grillelement in Kombination mit dem Gebläse eingeschaltet, sodass die heiße Luft schnell zirkuliert. Diese Funktion eignet sich zum raschen Bräunen von Steaks, Hamburgern, bestimmten Gemüsesorten usw., wobei der „Saft“ in der Speise eingeschlossen wird.
	GEBLÄSE UND UNTERHITZE: Bei dieser Einstellung wird das untere Heizelement in Kombination mit dem Gebläse eingeschaltet, sodass die heiße Luft zirkuliert. Diese Funktion eignet sich zum Sterilisieren und Einkochen in Einweckgläsern.
	INTENSIVBACKEN: Bei dieser Einstellung erzeugen die Heizelemente Ober- und Unterhitze wie bei herkömmlichen Backöfen. Zusätzlich wird das Gebläse zugeschaltet, sodass die heiße Luft besser zirkuliert. Mit dieser Funktion lassen sich gleichmäßige Backergebnisse erzielen.
	Pizza: Die Heizelemente hinten und unten sowie das Gebläse werden eingeschaltet. Diese Funktion eignet sich ideal für Pizza und andere Speisen, die rasches Garen bei Unterhitze erfordern.
	ÖKO-GRILLEN: Bei dieser Einstellung werden der obere äußere Ring und das untere Heizelement eingeschaltet, um die Temperatur zu steuern. Dadurch wird beim Grillen Energie gespart. Dies ist bei großen Lebensmitteln geeignet, die Temperatur im Ofen steigt langsam an, die Hitze verbreitet sich vollständig und übermäßige Hitzebildung wird vermieden.

Steuerung mit digitalem Timer

1. Bedienfeld



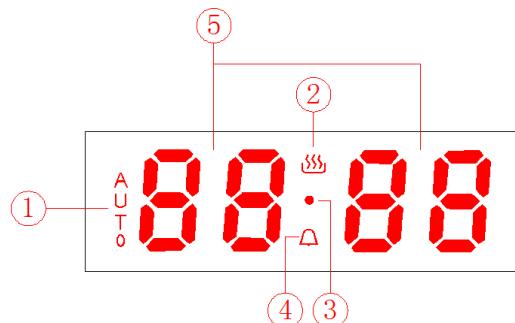
Abbildung des Bedienfelds

1.1 Bedeutung der Funktionssymbole

Symbol	Funktion
(-)	Minus-Taste
(+)	Plus-Taste/Auswahltaste für Signalton
(M)	Programmtaste

1.2 Bedeutung der Symbole im Display

Symbol	Funktion	Symbol	Funktion
1	Automatiksymbol	4	Uhrsymbol
2	Ofen-Betriebssymbol	5	Uhrzeitanzeige für Systemzeit, Uhrzeit und Gardauer
3	Dezimalsymbol		



Display-Abbildung

2. Timer-Modus

Wechseln des Timer-Modus

Es gibt 3 Timer-Modi: Standby, Funktionswahl und Betrieb.

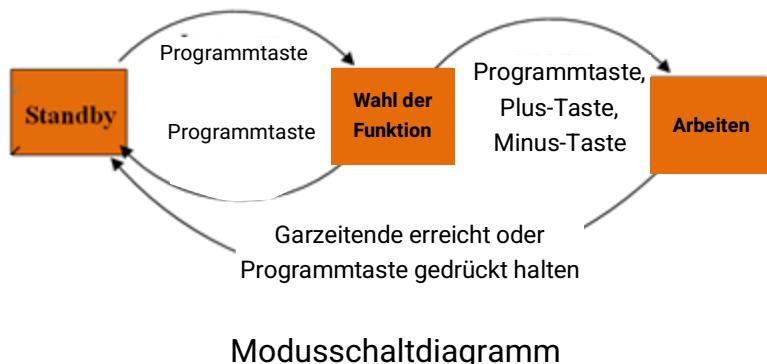
Standby-Modus: Nach dem Anschließen an die Stromversorgung erscheint im Display die Systemzeit und das Dezimalsymbol blinkt. Dies ist der Modus vor dem Einschalten einer Garfunktion. Nach 10 Sekunden ohne Bedienung wird die Helligkeit des Displays im Standby-Modus automatisch reduziert. Sobald Sie eine Taste drücken, leuchtet das Display wieder in der ursprünglichen Helligkeit.

Funktionswahlmodus: Wird die Programmtaste im Standby-Modus lange gedrückt, erscheint im Display die Systemzeit.

In diesem Modus leuchten das Ofen-Betriebssymbol und das Dezimalsymbol dauerhaft hell.

Betriebsmodus: Nach dem Einstellen von Systemzeit, Uhr, Gardauer oder Garzeitende erscheint im Display die Systemzeit. In diesem Modus leuchtet das entsprechende Betriebssymbol dauerhaft hell.

Im Folgenden sehen Sie das Modusschaltdiagramm:

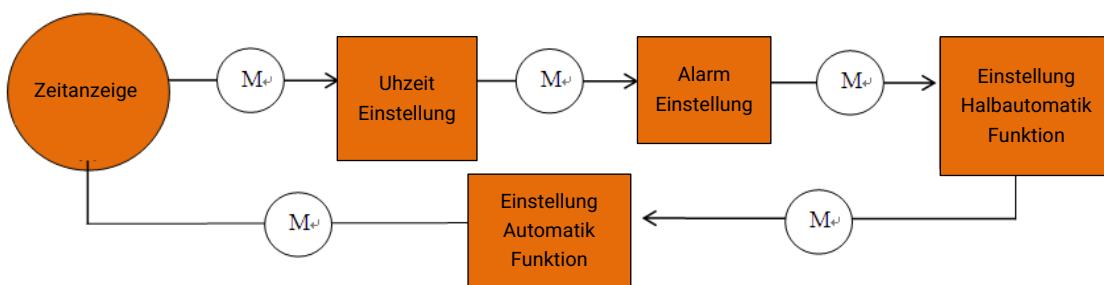


Modusschaltdiagramm

3. Wechseln des Timer-Funktionsmodus

Wird die Programmtaste „M“ 3 Sekunden lang gedrückt, wechselt das Gerät in den Systemzeiteinstellmodus. Nach 5 Sekunden ohne Bedienung leuchten Systemzeit, Ofen-Betriebssymbol „“ und Dezimalsymbol „“ stetig. Mit der Programmtaste „M“ kann man zyklisch durch die Timer-Funktionsmodi schalten.

Der Bedienablauf und die entsprechende Funktionsabfolge sind wie folgt:



Schaltdiagramm der Timer-Funktionsmodi

4. Bedienungsanleitung

4.1 Einschalten

Zunächst ertönt der Summer einmal und gibt damit an, dass der Timer in den Standby-Modus schaltet. Die Uhr zeigt die Systemzeit an und beginnt zu laufen. Beim Einschalten wird „0·00“ angezeigt, dann erscheint im Display die Systemzeit. Das Dezimalsymbol „“ blinkt 1-mal pro Sekunde (siehe Abb. 5). Mit der Taste „“ können Sie unter 3 Signaltönen auswählen. Standardmäßig ist der zweite Signalton eingestellt. Wenn Sie einen anderen Signalton einstellen wollen, drücken Sie erneut „“.



Abb. 5: Standarduhranzeige beim Einschalten (Standby-Modus)

4.2 Starten des Betriebs und Einstellen der Zeit

Wenn das Display blinkt, drücken Sie 3 Sekunden lang „“, um den Ofen einzuschalten. Daraufhin leuchtet das Ofen-Betriebssymbol „“ auf und das Dezimalsymbol „“ blinkt. Wenn das Dezimalsymbol „“ blinkt, drücken Sie „“ oder „“, um die Systemzeit einzustellen. Wenn Sie diese eingestellt haben, nehmen Sie den Finger von der Taste und warten 5 Sekunden lang, bis das Dezimalsymbol „“ aufhört zu blinken. Damit ist die Zeit eingestellt. (siehe Abb. 8). Wenn Sie eine andere Uhrzeit einstellen möchten, drücken Sie im Modus, der in Abb. 7 zu sehen ist, einmal die Taste „“. Das Dezimalsymbol „“ beginnt zu blinken und Sie können die Uhrzeit erneut einstellen.



Abb. 6: Uhreinstellmodus
(zweites Symbol blinkt)



Abb. 7: Auswahlmodus
(zweites Symbol leuchtet)

Drücken Sie die Taste „“ wieder 3 Sekunden lang. Der Ofen wird abgeschaltet und wechselt in den Standby-Modus. Das Display blinkt wie in Abb. 6 zu sehen.



Abb. 8: Systemzeit eingestellt

Hinweis 1: Als Systemzeit können die Uhrzeiten von 0:00 bis 23:59 eingestellt werden.

Hinweis 2: Zum Einstellen der Zeit für eine Timer-Funktion drücken Sie „“ oder „“ lang oder kurz. Mit einem kurzen Tastendruck verlängern bzw. verkürzen Sie die Zeit um jeweils 1 Minute. Mit einem langen Tastendruck wird die Zeit schnell um jeweils 1 Minute verlängert bzw. verkürzt, sodass Sie die Zeit rascher einstellen können.

4.3 Einstellen des Alarmsignals

Im Funktionswahlmodus, wenn im Display die Systemzeit angezeigt wird, leuchten das Ofen-Betriebssymbol „“ und das Dezimalsymbol „“ stetig. Drücken Sie zweimal „“. Daraufhin blinkt das Alarmsymbol „“ und im Display wird die Alarmzeit angezeigt (Standardanzeige „0:00“). Alarmzeit und Dezimalsymbol „“ werden ständig angezeigt (siehe Abb. 9). Wenn das Alarmsymbol „“ blinkt, stellen Sie mit „“ oder „“ die Uhrzeit ein. Im Display erscheint die Anzeige für „Alarmsignal eingestellt“ (siehe Abb. 10). In diesem Beispiel wurden 10 Minuten eingestellt.



Abb. 9: Alarmsignaleinstellmodus
(Alarmsymbol blinkt)



Abb. 10: Alarmsignal eingestellt
(Alarmsymbol blinkt)

Nehmen Sie nach dem Einstellen der Zeit den Finger von der Taste und warten Sie 5 Sekunden lang. Das Alarmsymbol „“ hört auf zu blinken und leuchtet stetig. Im Display leuchten die Systemzeit, das Ofen-Betriebssymbol „“, das Dezimalsymbol „“ und die Systemzeit stetig. Damit ist die Zeit eingestellt. (siehe Abb. 11).

Wenn Sie den Alarm im Betriebsmodus neu einstellen möchten, drücken Sie zweimal „“. Daraufhin blinkt das Alarmsymbol „“. Die eingestellte Zeit bzw. die Restzeit wird angezeigt und Sie können den Alarm neu einstellen. Nach dem Einstellen erscheint im Display wieder die Systemzeit.



Abb. 11: Alarmsignal eingestellt
(Alarmsymbol leuchtet)



Abb. 12: Alarmzeit abgelaufen
(Alarmsymbol blinkt)

Im folgenden Beispiel wurde der Alarm auf 10 Minuten eingestellt. Nach 10 Minuten leuchten im Display die Systemzeit, das Ofen-Betriebssymbol „“, das Dezimalsymbol „“ und die Systemzeit stetig. Das Alarmsymbol „“ blinkt und der Summer ertönt 5 Minuten lang, um daran zu erinnern, dass die Alarmzeit abgelaufen ist (siehe Abb. 12). Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Summer und das Alarmsymbol „“ auszuschalten (siehe Abb. 13).



Abb. 13: Ausschalten des Alarms (nach Ablauf der Alarmzeit)

Hinweis: Die Gardauer kann in einem Zeitraum von 10 Stunden eingestellt werden. Wenn am Ofen die Garzeit programmiert ist: Bei geschlossener Ofentür funktioniert der Ofen ordnungsgemäß. Wird die Ofentür geöffnet, so blinkt die Systemzeit im Display. Das Automatiksymbol „**AUTO**“, das Sekundensymbol der Systemzeit „“ sowie „“ leuchten stetig und erinnern den Benutzer daran, dass der Ofen wegen der geöffneten Tür nicht weiterläuft (Heizbetrieb angehalten, Ofenlicht ausgeschaltet). Zum Ende der programmierten Garzeit ist dennoch der Signalton zu hören.

4.4 Einstellen der Gardauer

Drücken Sie im Funktionswahlmodus 3-mal die Taste „ \textcircled{M} “. Das Symbol „AUTO“ und das Ofen-Betriebssymbol „ 炽 “ blinken. Im Display erscheint die Gardauer (zunächst die Standardanzeige „0·00“). Gardauer und Dezimalsymbol „ . “ leuchten stetig im Display (siehe Abb. 14). Wenn das Symbol „AUTO“ und das Ofen-Betriebssymbol „ 炽 “ blinken, kann die Gardauer mit der Taste „ + “ oder „ - “ eingestellt werden. Im Display erscheint die eingestellte Gardauer (siehe Abb. 15, eingestellt auf 30 Minuten).



Abb. 14: Anfängliche Standardanzeige der Gardauer

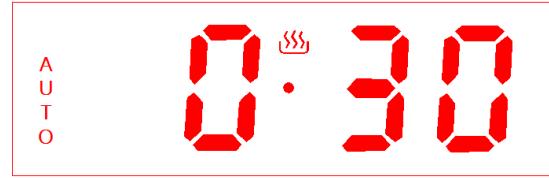


Abb. 15: Gardauer eingestellt

Nehmen Sie den Finger nach dem Einstellen der Zeit von der Taste und warten Sie 5 Sekunden lang. Das Symbol „AUTO“ und das Ofen-Betriebssymbol „ 炽 “ hören auf zu blinken und leuchten stetig. Damit ist die Zeit eingestellt. Wenn Sie den Timer im Betriebsmodus neu einstellen möchten, drücken Sie dreimal „ \textcircled{M} “. Daraufhin blinken das Symbol „AUTO“ und das Ofen-Betriebssymbol „ 炽 “. Der eingestellte Timer bzw. die Restzeit wird angezeigt und Sie können den Timer neu einstellen. Nach dem Einstellen erscheint im Display wieder die Systemzeit. Das Dezimalsymbol „ . “ und die Systemzeit leuchten stetig (siehe Abb. 16).



Abb. 16: Gardauer läuft
(alle Symbole leuchten)



Abb. 17: Gardauer abgelaufen
(alle Symbole blinken)

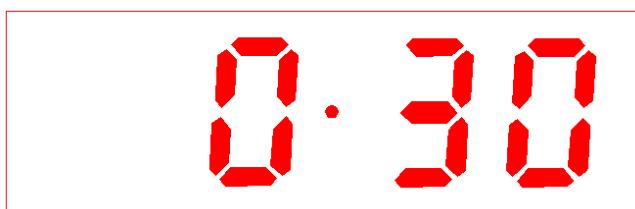


Abb. 18: Ausschalten des Automatiksymbols (wenn Gardauer abgelaufen)

Im folgenden Beispiel wurde der Timer auf 30 Minuten eingestellt. Nach 30 Minuten erscheint im Display die Systemzeit. Das Ofen-Betriebssymbol „“ erlischt, die Systemzeit leuchtet, das Dezimalsymbol „“ und das Automatiksymbal blinken. Der Summer ertönt 5 Minuten lang, um daran zu erinnern, dass die Gardauer abgelaufen ist (siehe Abb. 17). Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Summer und das Automatiksymbal auszuschalten (siehe Abb. 18).

Hinweis 1: Als Gardauer kann 0:00-10:00 eingestellt werden.

Hinweis 2: Wird nach dem Einschalten keine Gardauer eingestellt, schaltet sich das Gerät nach 10 Stunden automatisch aus. Der Summer ertönt nicht.

4.5 Einstellen des Garzeitendes

Drücken Sie im Funktionswahlmodus 4-mal die Taste „“. Das Symbol „AUTO“ und das Ofen-Betriebssymbol „“ blinken. Im Display wird das Garzeitende angezeigt (als Anfangsanzeige erscheint standardmäßig die aktuelle Systemzeit). Das Garzeitende und das Dezimalsymbol „“ leuchten stetig (siehe Abb. 19, aktuelle Systemzeit ist 0:00). Wenn das Symbol „AUTO“ und das Ofen-Betriebssymbol „“ blinken, können Sie das Garzeitende mit den Tasten „“ und „“ einstellen (siehe Abb. 20, Garzeitende 0:30).



Abb. 19: Anfangsanzeige für das Garzeitende



Abb. 20: Garzeitende eingestellt

Nehmen Sie nach dem Einstellen der Zeit den Finger von der Taste und warten Sie 5 Sekunden lang. Das Symbol „AUTO“ und das Ofen-Betriebssymbol „“ hören auf zu blinken und leuchten stetig. Im Display erscheint die Systemzeit. Das Dezimalsymbol „“ und die Systemzeit leuchten stetig. Damit ist die Zeit eingestellt. (siehe Abb. 21).

Wenn Sie den Timer im Betriebsmodus neu einstellen möchten, drücken Sie viermal „“. Daraufhin blinkt das Symbol „AUTO“. Das eingestellte Garzeitende wird angezeigt und Sie können die Zeit neu einstellen. Nach dem Einstellen erscheint im Display wieder die Systemzeit.



Abb. 21: Garzeitende eingestellt
(alle Symbole leuchten)

Abb. 22: Garzeitende erreicht
(alle Symbole blinken)



Abb. 23: Ausschalten des Automatiksymbols (wenn Garzeitende erreicht)

Im folgenden Beispiel wird als Systemzeit 0:00 angezeigt (siehe Abb. 19). Als Garzeitende wird 0:30 eingestellt (siehe Abb. 20). Wenn nach 30 Minuten 0:30 angezeigt wird, erscheint im Display die Systemzeit. Das Ofen-Betriebssymbol „“ erlischt, die Systemzeit leuchtet, das Dezimalsymbol „“ und das Automatiksymbol blinken. Der Summer ertönt 5 Minuten lang, um daran zu erinnern, dass das Garzeitende erreicht ist (siehe Abb. 22). Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Summer und das Automatiksymbol auszuschalten (siehe Abb. 23).

Hinweis: Das Garzeitende entspricht der aktuellen Systemzeit plus Gardauer (jedoch nicht später als 23:59).

4.6 Garzeitprogrammierung

Im Funktionswahlmodus können Sie die Gardauer programmieren, indem Sie angeben, wie lange eine Speise garen und wann sie fertig sein soll.

Drücken Sie zunächst 3-mal die Taste „“. Das Symbol „AUTO“ und das Ofen-Betriebssymbol „“ blinken. Im Display erscheint die Gardauer (zunächst die Standardanzeige „0:00“). Wenn das Symbol „AUTO“ und das Ofen-Betriebssymbol „“ blinken, können Sie mit „“ oder „“ die Gardauer einstellen.



Abb. 24: Gardauer eingestellt



Abb. 25: Anfangsanzeige
der Garzeitprogrammierung

Als Nächstes drücken Sie noch einmal „“. Wenn das Symbol „AUTO“ blinks, können Sie mit „“ oder „“ das gewünschte Garzeitende einstellen. Wenn Sie diese eingestellt haben, nehmen Sie den Finger von der Taste und warten 5 Sekunden lang, bis das Symbol „AUTO“ aufhört zu blinken. Damit ist die Zeit eingestellt. Wenn Sie den Timer anders einstellen wollen, drücken Sie im Betriebsmodus zum Einstellen der Gardauer dreimal „“ oder zum Einstellen des Garzeitendes viermal „“. Nach dem Einstellen erscheint im Display wieder die Systemzeit.

Im folgenden Beispiel wird als Systemzeit 0:00 angezeigt. Als Erstes wird eine Gardauer von 30 Minuten eingestellt (siehe Abb. 25). Als Nächstes wird das Garzeitende auf 1:00 eingestellt (siehe Abb. 26). Daraufhin schaltet der Ofen in den Wartemodus. Wenn die Zeit 0:30 erreicht ist, startet der Ofen automatisch den Garvorgang. Dieser dauert 30 Minuten und endet zur eingestellten Zeit 1:00. Im Display erscheint die Systemzeit, das Ofen-Betriebssymbol „“ erlischt, die Systemzeit leuchtet, das Dezimalsymbol „“ und das Automatiksymboll blinken und der Summer ertönt 5 Minuten lang, um daran zu erinnern, dass das Garzeitende erreicht ist (siehe Abb. 29). Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Summer und das Automatiksymbol auszuschalten (siehe Abb. 30).



Abb. 26: Garzeitende programmiert



Abb. 27: Garzeitprogrammierung läuft



Abb. 28: Garfunktion beginnt



Abb. 29: Garfunktion endet



Abb. 30: Ausschalten des Automatiksymbols (wenn Garzeitende erreicht)

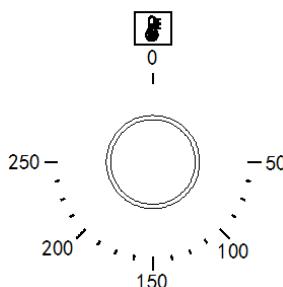
Hinweis: Die Gardauer kann in einem Zeitraum von 10 Stunden eingestellt werden.

4.7 Auswählen des Signaltöns

Es stehen 3 verschiedene Signaltöne zur Wahl. Gehen Sie zum Einstellen des gewünschten Signaltöns wie folgt vor:

- ❖ Im Standby-Modus, wenn also im Display die Systemzeit erscheint und das Dezimalsymbol „“ blinkt, können Sie durch Drücken der Plus-Taste den gewünschten Signaltöns unter den 3 möglichen Tönen auswählen. Zur Auswahl des Tons drücken Sie die Taste einmal. Standardmäßig ist beim Einschalten der zweite Signaltöns eingestellt.

Temperaturknopf



Mit dem Temperaturknopf können Sie die gewünschte Ofentemperatur einstellen. Es können Temperaturen zwischen 50 und 250°C eingestellt werden.

Drehen Sie den Temperaturknopf im Uhrzeigersinn.

Vor der ersten Inbetriebnahme Ihres Backofens

Aufheizen des Backofens

Um den Geruch des neuen Backofens zu entfernen, heizen Sie den geschlossenen und leeren Backofen auf. Eine Stunde Ober-/Unterhitze auf 250°C ist ideal für diesen Zweck. Stellen Sie sicher, dass keine Verpackungsreste im Garraum zurückbleiben.

1. Stellen Sie mit dem Funktionsknopf die Backofenfunktion Ober-/Unterhitze ein.
2. Stellen Sie den Temperaturknopf auf 240°C. Nach einer Stunde schalten Sie den Backofen aus. Dazu drehen Sie den Funktionsknopf in die Position „Aus“.

Reinigung des Zubehörs

Bevor Sie das Zubehör zum ersten Mal verwenden, sollten Sie es gründlich mit heißem Wasser mit etwas Spülmittel reinigen und mit einem weichen Geschirrtuch trocknen.

Tipps zum Energiesparen

Die folgenden Informationen helfen Ihnen, Ihr Gerät ökologisch zu nutzen und Energie zu sparen:

1. Verwenden Sie im Backofen dunkel gefärbtes oder beschichtetes Kochgeschirr, da die Wärmeübertragung besser ist.
2. Heizen Sie für das Garen Ihrer Gerichte den Backofen nur dann vor, wenn dies in der Bedienungsanleitung oder in den Kochanweisungen empfohlen wird.
3. Öffnen Sie die Tür des Backofens während des Garvorgangs nicht zu häufig.
4. Versuchen Sie, möglichst mehrere Gerichte gleichzeitig im Backofen zu garen. Sie können zwei Gargefäße auf den Kombirost stellen.
5. Sie können mehrere Gerichte nacheinander kochen. Der Ofen ist dann bereits heiß.
6. Sie können Energie sparen, indem Sie den Backofen einige Minuten vor der Garzeit ausschalten und die Restwärme nutzen. Öffnen Sie die Ofentür nicht.
7. Tauen Sie gefrorene Gerichte auf, bevor Sie sie garen.

Gebrauch und Bedienung

Allgemeine Informationen zum Backen, Braten und Grillen

Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf! Vorsicht beim Öffnen der Ofentür, da Dampf austreten kann.

Tipps zum Backen

1. Verwenden Sie im Backofen dunkles oder beschichtetes Kochgeschirr, was die Wärmeübertragung verbessert.
2. Nutzen Sie den Platz auf dem Kombirost optimal aus.
3. Es wird empfohlen, die Backform in die Mitte des Kombirosts zu stellen.
4. Halten Sie die Ofentür geschlossen.

Tipps zum Braten

1. Zitronensaft und schwarzer Pfeffer verbessern die Garleistung beim Braten eines ganzen Huhns, eines Truthahns oder eines großen Fleischstücks.
2. Fleisch mit Knochen dauert etwa 15 bis 30 Minuten länger, bevor es gar ist, als ein Braten gleicher Größe ohne Knochen.
3. Sie sollten etwa 4 bis 5 Minuten Garzeit pro Zentimeter Höhe des Fleisches einrechnen.
4. Lassen Sie das Fleisch nach der Garzeit etwa 10 Minuten im Backofen ruhen. Der Fleischsaft verteilt sich besser über den ganzen Braten und läuft beim Schneiden des Fleisches nicht aus.
5. Fisch in einer feuerfesten Schale sollte auf dem Kombirost auf mittlerer oder unterer Einschubebene gegart werden.

Tipps zum Grillen

Grillen ist ideal zum Garen von Fleisch, Fisch und Geflügel und sorgt für eine schöne braune und knusprige Oberfläche, ohne dass diese zu sehr austrocknet. Flaches Grillgut, Fleischspieße und Würste eignen sich besonders gut zum Grillen, ebenso wie Gemüse mit hohem Wassergehalt wie Tomaten und Zwiebeln.

Störungsbehebung

Während des Backofenbetriebs kann eine Störung auftreten. Lesen Sie die Auflistung der möglichen Störungen durch, bevor Sie den Kundendienst anrufen, denn unter Umständen können Sie eine Störung selbst beheben.

Normaler Betrieb:

Wenn der Backofen zum ersten Mal benutzt wird, kann er einige Stunden lang einen eigentümlichen Geruch und Rauch abgeben. Nehmen Sie den Backofen für 1 Stunde leer in Betrieb, warten Sie dann einige Zeit, bis der Backofen kalt ist, öffnen Sie die Tür und reinigen Sie ihn.

Wenn der Backofen in Betrieb ist, kann die Metallwanne Knackgeräusche erzeugen.

Wenn die zu erhitzen Lebensmittel etwas Feuchtigkeit enthalten, kann aus der Austrittsöffnung während des Arbeitsvorgangs Dampf austreten.

Das Gebläse schaltet sich 15 Minuten nach dem Einschalten des Backofens ein. Selbst wenn der Ofen geschlossen ist, läuft das Gebläse noch 35 Minuten lang.

Bitte heizen Sie, wenn Sie backen wollen, den Backofen vor.

Bei langem Backen können Sie den Backofen eher ausschalten und die Restwärme zum Beenden des Backvorgangs verwenden. Bitte die Backzeit entsprechend kalkulieren.

Mögliche Störungen

Problem	Mögliche Störungen	Abhilfe
Der Backofen funktioniert nicht	Strom ist unterbrochen	Überprüfen Sie, ob Ihre Küchenlampe oder andere Geräte noch mit Strom versorgt werden
	Fehlfunktion des Schutzschalters	Prüfen Sie, ob Ihr Schutzschalter funktioniert
	Timer-Funktion nicht eingestellt	Timer-Funktion einstellen
Die Lampe leuchtet nicht	Die Lampe ist defekt	Austausch gegen eine neue Lampe
	Kein Strom	Prüfen Sie, ob der Ofen mit Strom versorgt wird
Der Backofen funktioniert plötzlich nicht mehr	Stromunterbrechung	Überprüfen Sie, ob Ihre Küchenlampe oder andere Geräte noch mit Strom versorgt werden
	Normal geschlossener Thermostat zum Schutz	Prüfen, ob das Kühlgebläse funktioniert, wenn ja, muss er gegen einen neuen, normal geschlossenen Thermostat ausgetauscht werden
Der Backofen heizt nicht	Temperatur ist nicht eingestellt	Temperatur einstellen
	Bei Modellen mit Timer wurde die Zeit nicht eingestellt	Zeit einstellen
	Keine Stromversorgung	Sicherungen/Netz überprüfen
	Heizelement wurde beschädigt	Heizelement austauschen
Wasser tritt beim Betrieb aus der Glastür	Türdichtung ist durchlässig	Türdichtung austauschen
	Scharnier hält nicht mehr so gut	Scharnier austauschen
Der Backofen ist aus, aber die Motorkühlung läuft noch	Nach langem Betrieb muss der Backofen lange abgekühlt werden	Legen Sie Ihre Hand an den Auslass und fühlen Sie, ob heiße Luft herauskommt, wenn ja, ist das normal
	Normal offener Thermostat defekt	Wenn die Lufttemperatur am Auslass Raumtemperatur hat, muss ein neuer, normal offener Thermostat eingesetzt werden

Wenn das Problem nicht gelöst wurde: 1. Trennen Sie das Gerät vom Netz (Sicherung ausschalten oder herausschrauben). 2. Rufen Sie den Kundendienst Ihres Fachhändlers an; versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren. Im Gerät befinden sich keine Kundendiensthinweise.

Tipps zum Backen und Grillen

Backtipps

1. Wie man feststellt, ob ein Biskuitkuchen durchgebacken ist. Etwa 10 Minuten vor Ende der im Rezept angegebenen Backzeit stecken Sie an der höchsten Stelle einen Zahnstocher in den Kuchen. Wenn am Zahnstocher kein Teig mehr hängt, ist der Kuchen fertig.
2. Der Kuchen fällt in sich zusammen. Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit oder stellen Sie die Ofentemperatur 10 Grad niedriger ein. Beachten Sie die im Rezept angegebenen Zubereitungszeiten.
3. Der Kuchen ist in der Mitte aufgegangen, aber am Rand niedriger. Fetten Sie die Seiten der Springform nicht ein. Lösen Sie den Kuchen nach dem Backen vorsichtig mit einem Messer.
4. Der Kuchen wird oben zu dunkel. Schieben Sie ihn weiter in den Backofen, wählen Sie eine niedrigere Temperatur und backen Sie den Kuchen etwas länger.
5. Der Kuchen ist zu trocken. Wenn er fertig ist, machen Sie mit einem Zahnstocher kleine Löcher in den Kuchen undträufeln Fruchtsaft oder ein alkoholisches Getränk hinein. Wählen Sie beim nächsten Mal eine um 10 Grad höhere Temperatur und verkürzen Sie die Backzeit.
6. Das Brot oder der Kuchen (z. B. Käsekuchen) sieht gut aus, ist aber innen feucht (klebrig, mit Wasser durchtränkt). Verwenden Sie beim nächsten Mal etwas weniger Flüssigkeit und backen Sie etwas länger bei einer niedrigeren Temperatur. Bei Kuchen mit feuchtem Belag ist zuerst der Boden zu backen. Bestreuen Sie ihn mit Mandeln oder Semmelbröseln und legen Sie dann den Belag darauf. Bitte beachten Sie das Rezept und die Backzeiten.
7. Der Kuchen ist ungleichmäßig gebräunt. Wählen Sie eine etwas niedrigere Temperatur, um sicherzustellen, dass der Kuchen gleichmäßiger gebacken wird. Backen Sie empfindliches Gebäck mit Ober-/Unterhitze. Überstehendes Backpapier kann die Luftzirkulation beeinträchtigen. Schneiden Sie deshalb das Backpapier immer passend zum Backblech aus.
8. Der Boden eines Obstkuchens ist zu hell. Schieben Sie den Kuchen beim nächsten Mal eine Ebene tiefer ein.
9. Fruchtsaft läuft aus. Verwenden Sie beim nächsten Mal das tiefere Universalblech, falls Sie eins haben.
10. Kleine Backwaren aus Hefeteig kleben beim Backen aneinander. Es sollte um jede Backware herum ein Abstand von ca. 2 cm sein. Dann ist genügend Platz, damit sich die Backwaren gut ausdehnen und von allen Seiten braun werden können.
11. Sie backen auf mehreren Einschubebenen Die Backwaren auf dem oberen Backblech sind dunkler als die auf dem unteren Backblech. Verwenden Sie immer 3D-Umluft, wenn Sie auf mehr als einer Ebene backen. Backbleche, die gleichzeitig in den Ofen geschoben werden, sind nicht unbedingt gleichzeitig fertig.
12. Beim Backen von feuchten Kuchen bildet sich Kondenswasser. Beim Backen kann es zur Bildung von Wasserdampf kommen, der über der Tür entweicht. Der Dampf kann sich absetzen und Wassertröpfchen auf dem Bedienfeld oder an den Fronten benachbarter Geräte bilden. Dies ist ein natürlicher Prozess.

Grilltipps

- ▲ Beim Grillen heizen Sie den Backofen ca. 4 Minuten vor, bevor Sie das Grillgut in den Garraum legen. Grillen Sie immer mit geschlossener Ofentür.
- ▲ Das Grillgut sollte möglichst gleich dick sein. So kann es gleichmäßig bräunen und bleibt saftig.
- ▲ Wenden Sie das Grillgut nach 2/3 der Zeit.
- ▲ Salzen Sie Steaks erst nach dem Grillen.
- ▲ Wenn das Fleisch mager ist, gießen Sie ein wenig Flüssigkeit hinzu. Bedecken Sie den Boden des Ofengeschriffs mit ca. 1-2 cm Flüssigkeit.
- ▲ Bei Schmorbraten fügen Sie großzügig Flüssigkeit hinzu. Bedecken Sie den Boden des Ofengeschriffs mit ca. 1-2 cm Flüssigkeit.
- ▲ Legen Sie das Grillgut direkt auf den Kombirost. Wenn Sie ein einzelnes Stück grillen, erzielen Sie die besten Ergebnisse, wenn Sie es in die Mitte des Kombirosts legen. Das Universalblech sollte ebenfalls auf Einschubebene 1 eingesetzt werden. Die Fleischsätze werden im Blech aufgefangen und der Backofen wird sauberer gehalten.
- ▲ Schieben Sie das Universalblech beim Grillen nicht auf Einschuhhöhe 4 oder 5 ein. Die hohe Hitze verformt es und der Garraum kann beim Herausnehmen beschädigt werden.
- ▲ Das Grillelement schaltet sich ständig ein und aus. Das ist normal. Die Einstellung des Grills bestimmt, wie häufig dies geschieht.
- ▲ Wenn der Braten fertig ist, schalten Sie den Backofen aus und lassen Sie ihn weitere 10 Minuten ruhen. Dies ermöglicht eine bessere Verteilung des Fleischsaftes.
- ▲ Bei Schweinebraten mit Schwarze ritzen Sie die Schwarze quer ein und legen den Braten mit der Schwarze nach unten in das Gargefäß.
- ▲ Legen Sie das ganze Geflügel mit der Brust nach unten auf den unteren Kombirost. Nach 2/3 der angegebenen Zeit wenden.
- ▲ Bei Ente oder Gans die Haut an der Unterseite der Flügel durchstechen. Dadurch kann das Fett auslaufen.
- ▲ Wenden Sie die Fischstücke nach 2/3 der Zeit, ganze Fische müssen nicht gewendet werden. Legen Sie den ganzen Fisch mit der Rückenflosse nach oben in den Backofen. Wenn eine halbe bzw. ganze Kartoffel oder ein kleiner ofenfester Behälter in den Bauch des Fisches gelegt wird, wird dieser stabiler.
- ▲ So erkennen Sie, wann der Braten fertig ist. Verwenden Sie ein Fleischthermometer (im Fachhandel erhältlich) oder führen Sie einen „Löffeltest“ durch. Drücken Sie mit einem Löffel auf den Braten. Wenn er sich fest anfühlt, ist er fertig. Wenn sich der Löffel eindrücken lässt, muss der Braten noch etwas länger gegart werden.
- ▲ Der Braten ist zu dunkel und teilweise angebrannt. Prüfen Sie die Einschuhhöhe und die Temperatur.
- ▲ Der Braten sieht gut aus, aber der Saft ist verbrannt. Verwenden Sie beim nächsten Mal ein kleineres Gefäß oder fügen Sie mehr Flüssigkeit hinzu.
- ▲ Der Braten sieht gut aus, aber der Bratensaft ist zu klar und zu dünn. Verwenden Sie nächstes Mal ein größeres Gefäß und weniger Flüssigkeit.
- ▲ Wenn der Braten mit Wasser übergossen wird tritt Dampf aus. Dies ist aufgrund der physikalischen Gesetze normal. Der Großteil des Dampfes entweicht durch den Dampfauslass. Der Dampf kann sich absetzen und Wassertropfen auf dem Bedienfeld oder an den Fronten benachbarter Geräte bilden.

Pflege und Reinigung

- Reinigen Sie den Ofen nach jedem Gebrauch. Schalten Sie beim Reinigen des Ofens die Beleuchtung ein, um die zu reinigenden Flächen besser sehen zu können.
- Reinigen Sie den Garraum mit warmem Wasser und mildem Geschirrspülmittel.
- Wischen Sie den Garraum nach der Reinigung trocken.
- Reinigen Sie den Ofen auf keinen Fall mit einem Dampfreiniger.
- Reinigen Sie den Garraum mit warmer Seifenlauge sowie einem Schwamm oder weichen Tuch. Verwenden Sie auf keinen Fall scheuernde Reinigungsmittel.
- Flecken am Boden des Garraums stammen von Lebensmittelspritzern oder Speisen, die beim Garen überlaufen. Das kann darauf zurückzuführen sein, dass Speisen bei zu hohen Temperaturen oder in zu kleinen Gefäßen gegart werden.
- Wählen Sie eine passende Gar temperatur und Garfunktion für die Speise, die Sie zubereiten wollen. Achten Sie darüber hinaus auf ein ausreichend großes Gefäß und setzen Sie bei Bedarf die Fettpfanne ein.
- Das Äußere des Ofens sollte ebenfalls mit warmer Seifenlauge sowie einem Schwamm oder weichen Tuch gesäubert werden. Verwenden Sie auf keinen Fall scheuernde Reinigungsmittel.
- Bevor Sie Ihr Gerät mit einem Backofenreiniger säubern, fragen Sie beim Hersteller nach, ob der Reiniger für Ihr Gerät geeignet ist.
- Schäden am Gerät aufgrund ungeeigneter Reinigungsmittel können nicht unentgeltlich behoben werden, auch nicht innerhalb der Garantiezeit.
- Verwenden Sie zur Reinigung und Pflege der Glasscheibe in der Ofentür keine Scheuermittel.

Reinigung des Backofens

Zur Reinigung des Backofens ist kein Ofenreiniger oder ein anderes spezielles Reinigungsmittel erforderlich. Es wird empfohlen, den Backofen mit einem feuchten Tuch auszuwischen, solange er noch warm ist.

So reinigen Sie die Seitenwände und die Ofentür

1. Nehmen Sie die linken und rechten Einhängegitter ab, wobei Sie die Unterseite drücken und gleichzeitig zur Seite ziehen, das Einhängegitter nach oben schieben und nach oben drehen, um es dann herauszuziehen.
2. Reinigen Sie beide Seiten. Für den Einbau führen Sie die oben beschriebenen Schritte in umgekehrter Reihenfolge aus.

Ausbau und Einbau der Backofentür

Zu Reinigungszwecken und zum Entfernen der Türabdeckung können Sie die Ofentür abnehmen. Jedes Türscharnier hat eine Arretierung. Wenn sie geschlossen ist, ist die Tür fixiert und kann nicht ausgebaut werden.

Will man die Tür nach unten abnehmen, muss die Arretierung geöffnet werden.

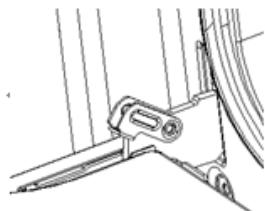


Wenn das Scharnier nicht verriegelt ist, kann es sich auch nicht richtig schließen.

Stellen Sie sicher, dass die Arretierung immer geschlossen ist, und vergewissern Sie sich, dass sie offen war, als die Tür entfernt wurde.

Ausbau der Tür

- Öffnen Sie die Tür, so weit es geht.
- Klappen Sie die Arretierung an beiden Türscharnieren vollständig nach oben. (Abbildung A).
- Klappen Sie die Tür bis zum Anschlag zu. Halten Sie sie an der linken und rechten Seite und klappen Sie sie noch einmal nach oben und unten. Ziehen Sie die Tür dann heraus.

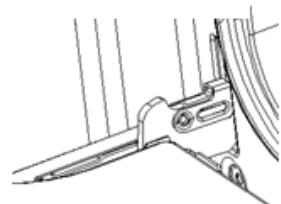


A

Montage der Ofentür

Gehen Sie zur Montage der Tür in umgekehrter Reihenfolge wie bei der Demontage vor.

- Achten Sie bei der Montage der Ofentür darauf, beide Scharniere direkt in die dafür vorgesehenen Aussparungen einzusetzen.
- Die beiden Seiten der Scharnierfalte müssen ineinandergreifen.
- Klappen Sie die Arretierung bei geöffneter Tür nach unten (Abbildung B).



B



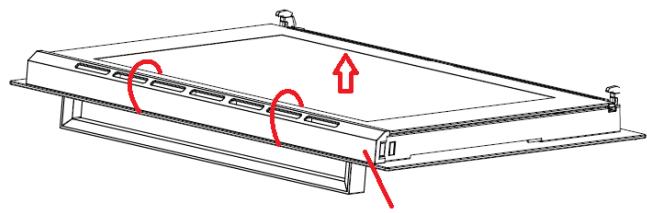
Wenn die Tür aus Versehen herunterfällt oder wenn die Scharniere plötzlich zuschnappen, versuchen Sie nicht, mit den Händen in die Scharniere hineinzugreifen. Sondern wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

Entfernen und Anbringen

der Türglasscheibe

Entfernen

- Bauen Sie die Backofentür aus und legen Sie sie auf ein weiches Tuch.
- Halten Sie die Türhalterung mit zwei Händen und ziehen Sie die Türhalterung heraus.
- Nehmen Sie die innere und die mittlere Scheibe heraus.



Türhalterung oben

Bitte beachten! Gefährlich!

Sollt die Glasscheibe einige Kratzer haben, kann das zu Rissen führen.

Verwenden Sie zur Reinigung der Glasscheibe keinen Glasschaber und keine scharfen und ätzenden Reinigungsmittel.

Anbringen

- Setzen Sie die innere und die mittlere Scheibe in die Tür ein.
- Bringen Sie die Türhalterung von Hand an. Beachten Sie dabei, dass die Türhalterung die mittlere Scheibe halten muss.
- Bringen Sie die Ofentür wieder an.

Entfernen und Anbringen der Einhängegitter

Um die Seiten des Backofens zu reinigen, sollten Sie die Einhängegitter entfernen.

Drücken Sie mit einer Hand gegen die Seite des Garraums, greifen Sie mit der anderen Hand die Vorderseite des Einhängegitters und ziehen Sie es heraus.

Austauschen der Backofenlampe



Wenn sich die Ofenlampe nicht einschaltet, muss das Leuchtmittel ausgetauscht werden.

Gefahr eines elektrischen Schlags!

Trennen Sie den Backofen von der Netzversorgung.

- Bereiten Sie ein Geschirrtuch auf dem Garraumboden aus.
- Drehen Sie die Glasabdeckung der Lampe, und nehmen Sie sie ab.
- Ersetzen Sie das Leuchtmittel durch eines desselben Typs.
- Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.
- Nehmen Sie das Geschirrtuch wieder heraus und stellen Sie Netzversorgung wieder her.

Regelmäßige Inspektionen

Halten Sie den Ofen sauber und außerdem:

1. Überprüfen Sie regelmäßig die Bedienelemente und sonstigen Bauteile des Ofens.
Lassen Sie den Ofen nach Ablauf der Garantiefrist mindestens alle zwei Jahre vom Kundendienst technisch überprüfen.
2. Beheben Sie alle etwaigen Betriebsstörungen.

Warten und pflegen Sie regelmäßig die Bedienelemente und sonstigen Bauteile des Ofens.

Achtung!



Lassen Sie Reparaturen und sonstige vorgeschriebene Maßnahmen vom zuständigen Kundendienst oder von einem entsprechend autorisierten Fachbetrieb ausführen.

Hinweis zum Umweltschutz

Hinweis: Wenn Sie ein Altgerät entsorgen möchten, schalten Sie es aus und trennen Sie es von der Stromversorgung. Schneiden Sie alle Stecker ab und machen Sie sie unbrauchbar. Schneiden Sie das Kabel direkt am Gerät ab, um jeden Missbrauch zu unterbinden. Diese Maßnahmen sollten von einer sachkundigen Person durchgeführt werden.

Dieses Gerät ist gemäß der Europäischen Richtlinie 2002/96/EG für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Durch eine vorschriftsmäßige Entsorgung tragen Sie zum Umweltschutz bei und vermeiden potenzielle Unfallgefahren, die bei einer unsachgemäßen Entsorgung des Produkts entstehen können.



Das Symbol auf dem Gerät oder in den zugehörigen Unterlagen weist darauf hin, dass dieses Gerät nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden darf. Stattdessen muss es einer geeigneten Sammelstelle für die Wiederverwertung von elektrischen und elektronischen Altgeräten übergeben werden.

Zum Schutz der Umwelt muss das Gerät gemäß den örtlichen Bestimmungen entsorgt werden. Näheres zur Aufbereitung, Wiederverwertung und zum Recycling dieses Geräts erfahren Sie bei Ihrer örtlichen Gemeindeverwaltung und den örtlichen Entsorgungsunternehmen.

Die verwendeten Verpackungsmaterialien sind umweltfreundlich und recyclingfähig. Bitte achten Sie auf eine umweltfreundliche Entsorgung aller Verpackungsmaterialien.



Geschirr prüfen

Wir bieten hier alle Arten von Rezepten und die entsprechenden Zeiten. Hier erfahren Sie, welche Backofenfunktion und welche Temperatur für Ihre Gerichte am besten geeignet sind. Sie finden Informationen über das passende Zubehör und dessen Einschubhöhe sowie Tipps zu Kochgefäß und Zubereitungsarten.

Anleitung:

- A. Die Werte in der Tabelle gelten immer für die im kalten und leeren Backofen befindlichen Gerichte. Heizen Sie den Ofen nur dann vor, wenn es in der Tabelle unten steht. Legen Sie das Backpapier nicht auf das Zubehör, bevor das Vorheizen abgeschlossen ist.
- B. Die in den Tabellen angegebenen Backzeiten sind ungefähre Werte und können auf der Grundlage Ihrer eigenen Erfahrung und Ihrer Kochvorlieben korrigiert werden.
- C. Bitte verwenden Sie das mitgelieferte Zubehör. Achten Sie darauf, nicht benötigtes Zubehör vor dem Einschalten aus dem Ofen herauszunehmen.
- D. Beim Herausnehmen des Zubehörs oder des Ofengeschirrs aus dem Gerät müssen Ofenhandschuhe verwendet werden.

Back- und Grilltipps

(Manche Funktionen sind nur bei bestimmten Modellen verfügbar)

Speisen	Zubehör	Heiz-funktion	Einschubebene	Temperatur (°C)	Dauer (Min.) Ohne Vorheiz-dauer
Kleiner Kuchen	Universalblech		3.	180-200	20-30
Biskuitboden	Runde Form		2.	165-185	30-45
	Runde Form		2.	140-160	30-40
Apfelkuchen	Universalblech		4.	170-190	45-55
	Universalblech		4.	155-175	50-60
Pizza	Universalblech		3.	190-210	10-20
	Universalblech		3.	190-210	10-20
	Universalblech		3.	190-210	10-20
Buttergebäck	Universalblech		3.	160-180	15-25
	Universalblech		3.	140-160	20-30
Brotscheiben (12 Stück)	Kombirost		4.	240-250	2-6
	Kombirost		4.	240-250	2-6
Wurst	Kombirost		3.	190-210	10-20
Rippchen	Kombirost		3.	190-210	30-40
	Kombirost		3.	190-210	20-30
	Kombirost		3.	190-210	25-35
	Kombirost		3.	190-210	20-30
	Kombirost		3.	190-210	20-30
Burger Patties	Kombirost		3.	200-220	20-30
	Kombirost		4.	200-220	20-30
Rindersteak	Kombirost		2.	190-210	20-30
Kleines ganzes Hähnchen (1,2 kg)	Kombirost		2.	180-200	60-70
	Kombirost		2.	190-210	50-60

	Kombirost		2.	180-200	35-45
	Kombirost		2.	190-210	55-65
Gebratene Chicken Wings	Kombirost		3.	190-210	40-50
	Kombirost		3.	180-200	25-35
	Kombirost		3.	180-200	25-35
	Kombirost		3.	180-200	25-35
Ganzer Fisch	Kombirost		2.	210-230	20-30

Content

- 1.....Important safety information
- 2.....Installation
- 3.....Prior to start up of the appliance
- 4.....Your new oven
- 5.....Program and function instruction
- 6.....Before using the oven for the first time
- 7.....How to operate the oven
- 8.....Troubleshooting
- 9.....Baking and grilling tips
- 10.....Maintenance and cleaning
- 11.....Environmental note
- 12.....Test dishes

Important safety information

This User Instruction Manual contains important information, including safety & installation points, which will enable you to get the most out of your appliance. Please keep it in a safe place so that it is easily available for future reference; for you or any person not familiar with the operation of the appliance.

Warning:

- The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge or they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- A steam cleaner is not to be used.
- Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept well away when in use.
- Do not use harsh abrasive cleaners or metal scrapers to clean the oven door glass as this can scratch the surface, which may result in the oven glass shattering.

- Do not use abrasive products to clean the glass door panel to avoid scratching it. Otherwise, severe failure might happen to the appliance.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
- The air must not be discharged into a flue that is used for exhausting fumes from appliances burning gas or other fuels.

Operation:



- Warning! Danger of fire!
- Do not allow paper or cloth to come in contact with any heating element.
 - Never store or use corrosive chemicals, vapors, flammables or nonfood products in or near oven. It is specifically designed for use when heating or cooking food. The use of corrosive chemicals in heating or cleaning will damage the appliance and could result in injury
 - If food inside an oven should ignite, keep door closed. Switch off the oven and disconnect from supply power.

- Exercise caution when opening the door. Standing to the side, open the door slowly and slightly to let hot air and/or steam escape. Keep your face clear of the opening and make sure

unless necessary for cooking or cleaning purposes.

- Only use utensils that are suitable for use with ovens.



Warning!

Danger of explosion!

- Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
- If smoke is observed, switch off the oven and keep the door closed in order to stifle any flames.
- Do not allow any accessories or electric cables to contact the hot parts of the appliance.



Warning!

Hot surfaces! Risk of burns!

- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Warning! Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

there are no children or pets near the oven. After the release of hot air and/or steam, proceed with your cooking. Keep doors closed at all time

- Never move racks or pans when they are hot. Wait until they cool.

Safety advices:



IMPORTANT!

Always switch off the electricity supply at the mains during installation and maintenance.

General Information

- This appliance is designed for domestic household use and can be built into a standard kitchen cabinet or housing unit.
- Certain types of vinyl or laminate kitchen furniture are particularly prone to heat damage or discolouration at temperatures below the guidelines given above.
- The appliance surfaces will become hot during use and retain heat after operation.
- Any damage caused by the non-compliance of temperature tolerance of oven during installation or by the too close distance between the furniture

and the oven will be borne by the owner.

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical sensory, or mental capabilities, or by those who lack experience and knowledge, unless they have been given supervision and instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety .

Installation

- The oven must be installed in accordance with the installation instructions and all measurements must be followed.
- All installation work must be carried out by a competent person or qualified electrician.

Children

- Please dispose of the packaging material carefully. Packaging material can be dangerous to children.
- Make sure to keep children away from the appliance, children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. It might be dangerous to allow the children to touch the appliance.

General Safety

- Do not place heavy objects on the oven door or lean them on the oven door

when it is open, as it may cause damages to the oven door hinges.

- Do not place those baked hot oil or fat unattended on unattended areas, as it will be a fire risk.
- Do not place pans or baking trays directly on the base of the oven cavity, even if aluminum foil is placed below them.
- Do not allow cable or plug to come into contact with the heating areas of appliance.
- Do not install the appliance next to curtains or soft furnishings.
- Do not attempt to lift or move cooking appliances by using the oven door or handle, as this may cause damage to the appliance or result in injury to the person lifting the appliance.

Electrical safety

- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- The appliance must be placed in such a way, that the power supply is accessible at all times.
- Before connecting the appliance to the power supply, check that the power supply voltage and current rating corresponds with the power supply details shown on the appliance rating label.

- Never use a damaged appliance!
Disconnect the appliance from the power source and contact your supplier if it is damaged.
- Danger of electric shock! Do not attempt to repair the appliance yourself. In case of malfunction, repairs are to be conducted by qualified personnel only.
- To avoid damaging the cord, do not squeeze, bend or chafe it on sharp edges. Keep it away from hot surfaces and open flames as well.
- Lay out the cord in such a way that no unintentional pulling or tripping over it is possible.
- Do not open the appliance casing under any circumstances. Do not insert any foreign objects into the inside of the casing.
- Never use accessories which are not recommended by the manufacturer. They could pose a safety risk to the user and might damage the appliance. Only use original parts and accessories.
- Keep the appliance away from any hot surfaces and open flames. Always operate the appliance on a level, stable, clean and dry surface. Protect the appliance against heat, dust, direct sunlight, moisture, dripping and splashing water.
- Do not place objects with open flames, e.g. candles, on top of or beside the appliance.

● **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

● The fixed wiring for applicant shall have an all-pole disconnection device.



Safety:

- Attention, the glass is extremely fragile. Always wear gloves when handling.
- For your safety, this product is made of tempered glass. This type of glass is highly resistant but has the feature to retain the "memory" of shocks.
- Therefore, it should handle the product with the greatest care to avoid shocks and twists, especially during installation.
- Avoid installing this type of product in areas where it would be highly exposed to shocks.
- Do not let children play with the product.
- Do not stick adhesive film on the glass surface. In case of breakage, it would generate large pieces that could be dangerous

Electrical connection



Danger of electric shock!

- Any electrical installation must be carried out by an authorised professional.
- All fittings must be installed by a competent person in accordance with local regulations. If in doubt, consult a qualified electrician.
- Important! Always switch off the electricity supply at the mains during installation and maintenance. We recommend that the fuse is withdrawn or circuit breaker switched off at the distribution board whilst work is in progress.
- This product must be earthed – if no earth feed wire is available, consult an electrician.
- Means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules. To achieve this install appropriate switched fused connection unit.
- Note! A switched fused connection unit having a contact separation of at least 3mm in all poles should be connected in fixed wiring.
- Connect the incoming positive, neutral and earth cables to the terminals of the switched fused connection unit. Ensure connections are tight.
- The spur outlet must still be accessible even when your oven is located in its housing to enable the appliance to be disconnected from the mains supply.

Cleaning

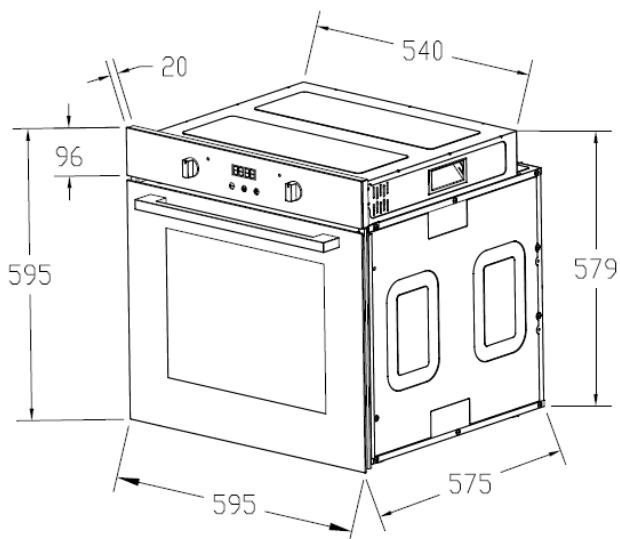
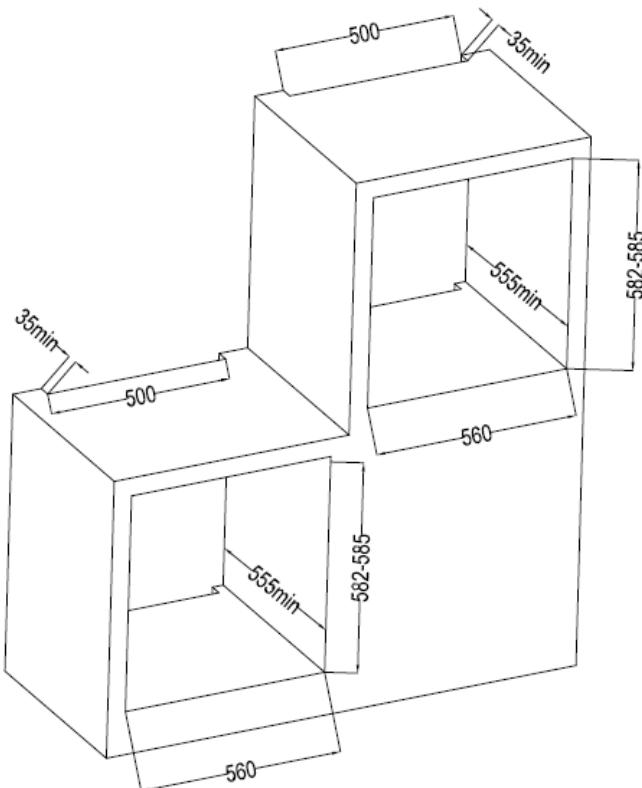
- Always disconnect the power supply prior to cleaning the appliance. If the switched fused connection unit is difficult to reach, shut off the power supply by using the corresponding circuit breaker at the distribution board.
- Clean the appliance thoroughly before first use. The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.
- Never clean the oven surfaces by steam cleaning.
- The oven cavity should only be cleaned with warm soapy water, using either a sponge or soft cloth. No abrasive cleaners should be used.
- Any stains that may appear on the bottom of the oven will have originated from food splashes or spilt food, these splashes occur during the cooking process. These could possibly be a result of the food being cooked at an excessively high temperature or being placed in cookware that is too small.
- You should select a cooking temperature and function that is appropriate for the food that you are cooking. You should also ensure that the food is placed in an adequately sized dish and that you use the drip tray where appropriate.

Installation

Before installation

The appliance should be installed built in the cabinet . It should be keep safety distance with appliance and the kitchen walls. Detail pls check below picture . (values in mm).

- ✧ Surfaces, synthetic laminates and adhesives used must be heat resistant(100°C minimum), and neighboring unit fronts up to 70°C.
- ✧ Kitchen cabinets must be set level and fixed. A gap of 5 mm is required between the appliance and surrounding unit fronts.
- ✧ If there is a drawer beneath the oven, a shelf must be installed between oven and drawer.



Installation method

Installation and connection

▲ Material damage!

The door and/or handle must not be used for lifting or moving the appliance.

- ✧ For installation the appliance must be connected in accordance with all local gas and/or electrical regulations.
- ✧ Carry the appliance with at least two persons.
- ✧ Use the slots or wire handles located at both sides to move the appliance.



Connection to the mains supply

This appliance must be earthed!

- ✧ Our company shall not be held responsible for any damage caused by using the appliance without an earthed socket. Risk of electric shock, short circuit or fire by unprofessional installation! The appliance may be connected to the mains supply only by an authorized qualified person and the appliance is only guaranteed after correct installation.
- ✧ Risk of electric shock, short circuit or fire by damage of the mains lead! The mains lead must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the appliance. If the mains lead is damaged, it must be replaced by a qualified electrician.
- ✧ The mains supply must correspond to be data specified on the rating plate of the appliance. The appliance mains cable must correspond to the specifications and the power consumption.

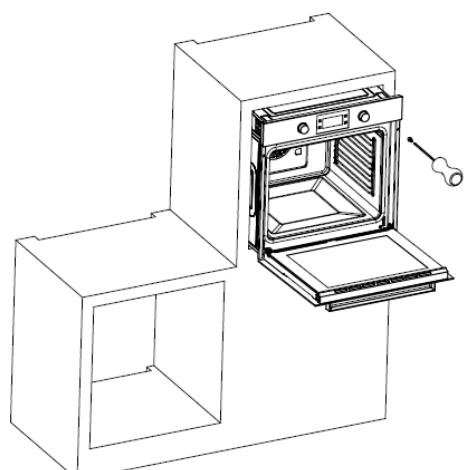


Risk of electric shock!

Before starting any work on the electrical installation, please disconnect the appliance from the mains supply.

Installation

1. Slide the oven through the cabinet aperture, align and secure.
2. Fix your oven with the 2 screws and washers as indicated in the figure.



Final check

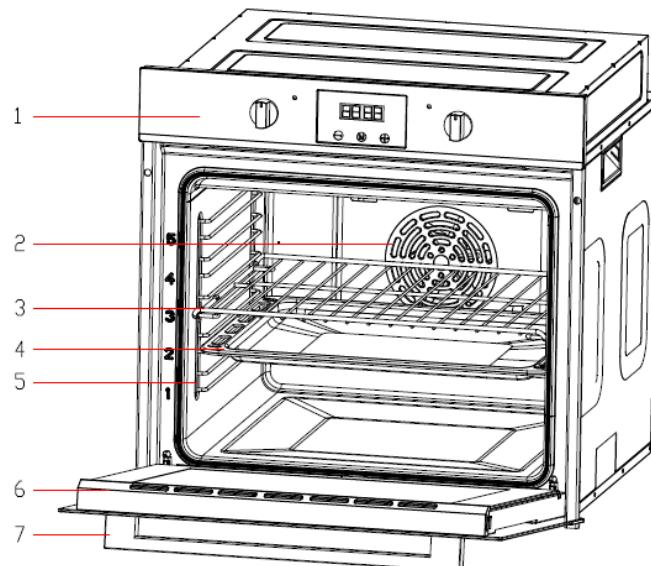
1. Connect the appliance to the mains supply and switch on the mains supply.
2. Check function.

Prior to start up of the appliance

- Once this simple operation has been carried out the oven is ready to use for cooking.
- This appliance is exclusively for domestic use.
- Use the oven to cook food only.
- Before cooking, make sure all oven accessories that are not required are removed from the oven.
- Pre-heat the oven to the cooking temperature before using it.
- Place the cooking trays in the center of oven and leave space in between when using more than one, so that the air can circulate.
- Do not put oven trays on the base of the oven or cover it with aluminium foil. This will cause thermal accumulation. The cooking and roasting times will not coincide and the enamel may be damaged.
- Try to open the oven door as little as possible to see the food (the oven light remains on during cooking).
- Take care when opening the door to avoid contact with hot parts and steam.

Your new oven

A. Oven overview



- | | |
|-------------------------------|--------------|
| 1、Control panel | 5、Side shelf |
| 2、Fan motor(inner the cover) | 6、Door |
| 3、Wire rack | 7、Handle |
| 4、Tray | |

Technical specifications

Voltage/frequency	220-240V ~ 50Hz
Total power consumption	3250W
External dimensions(height/width/depth)	595/595/575 (mm)
Installation dimensions(height/width/depth)	585/560/555 (mm)
Main oven	Multifunction oven
Energy efficiency class	A+
Oven lamp	25W/300°C

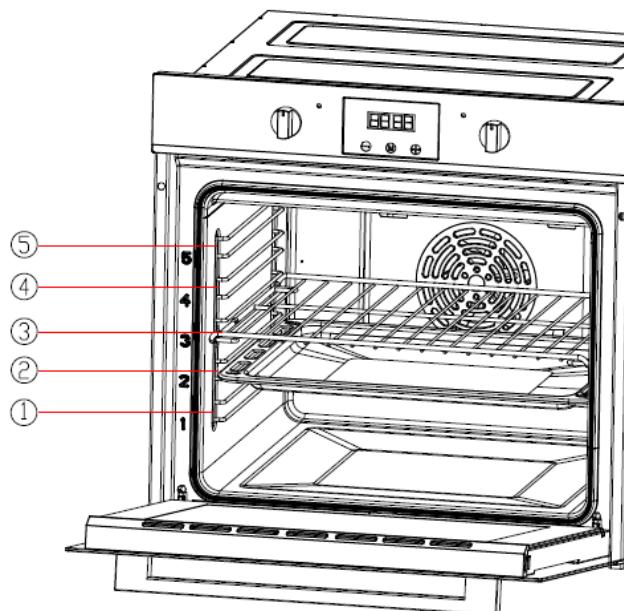
This product contains a light source of energy efficiency class G.

B. Your accessories

- The accessories supplied with your appliance are suitable for making many meals. Ensure that you always insert the accessories into the cooking compartment the right way round.
- There is also a selection of optional accessories, with which you can improve on some of your favorite dishes, or simply to make working with your oven more convenient.

Inserting accessories

You can insert the accessories into the cooking compartment at 5 different levels. Always insert them as far as they will go so that the accessories do not touch the door panel.

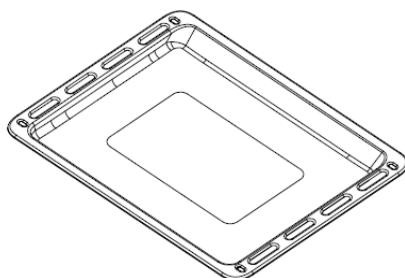


The accessories can be pulled out approximately halfway until they lock in place. This allows dishes to be removed easily.

Note: The accessories may deform when they become hot. Once they cool down again, they regain their original shape. This does not affect their operation.

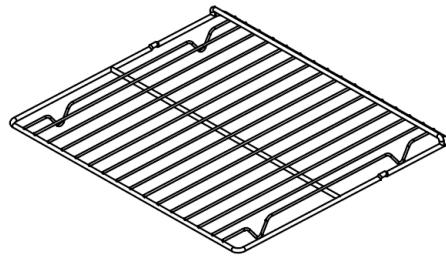
Oven pan

For moist cakes, pastries, frozen meals and large roasts. It can also be used to catch dripping fat when you are grilling directly on the wire rack.



Wire rack

Used for roasting and for placing the food to be baked, roasted or cooked in casserole dishes to the desired rack.

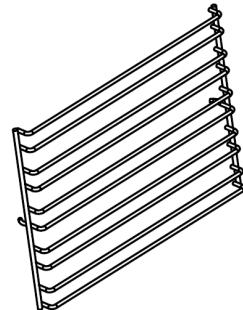


Side shelf

on behalf of five different height positions for your choosing. For removable side shelf, you can adjust four different height positions to bake food. Used for placing grills and trays which fixed to the sides of the oven cavity.

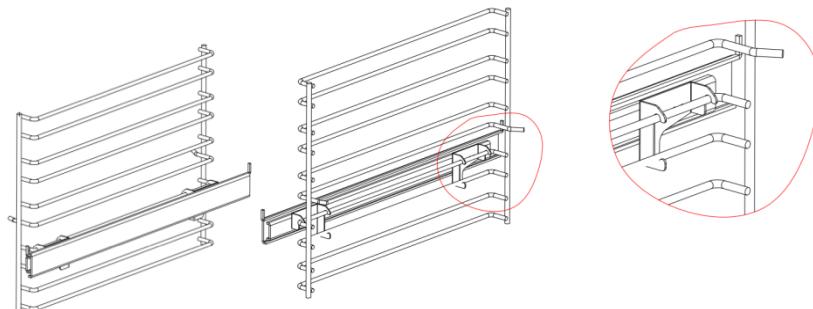
For cooking larger (larger cooking space) ,the side shelf can be removed , wire rack can be put on the oven floor , using functions as grill , full grill,full grill with fan .

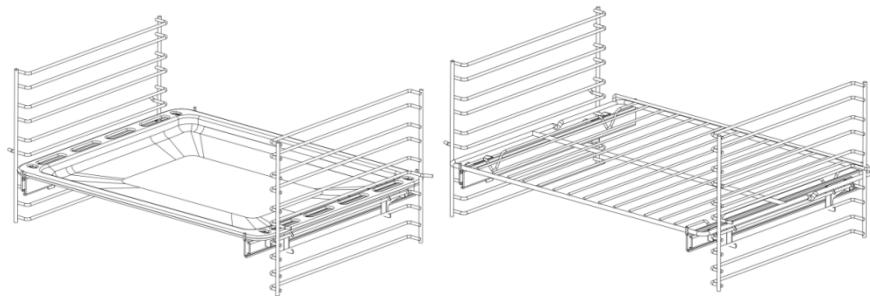
NOTE: When placing dishes on the oven floor , please **DO NOT** use functions with bottom heater to prevent heat gathering at bottom.**(Only for specific models)**



Telescopic Rail Runner

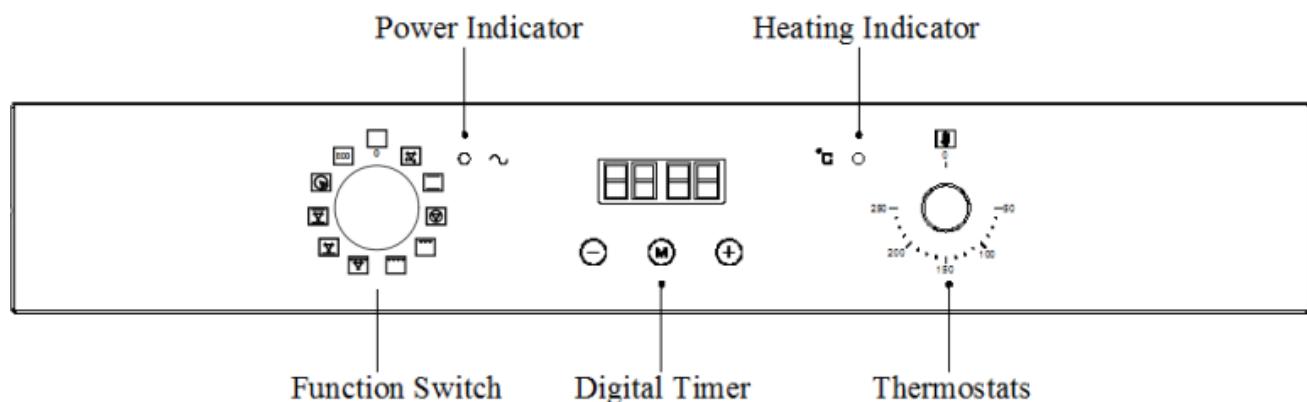
Generally installed on the second or fourth layer of the side self, it can support the oven tray or wire rack to be pulled out and pushed smoothly, which is convenient for placing and taking out food.





3. Control panel

Here, you will see an overview of the control panel. Depending on the appliance model, individual details may differ.



Function selector

Use the function selector to set the type of heating.

Function	Description
	DEFROST: The fan runs without heat to reduce the defrosting time of frozen foods. The time required to defrost the food will depend on the room temperature, the quantity and type of food.
	CONVENTIONAL OVEN (top and lower element): This method of cooking provides traditional cooking, with heat from the top and lower elements. This function is suitable for roasting and baking on one shelf only.
	FAN OVEN: This method of cooking uses the circular element whilst the heat is distributed by the fan. This results in a faster and more economical cooking process. The fan oven allows food to be cooked simultaneously on different shelves, preventing the transmission of smells and tastes from one dish onto another.

	HALF GRILL: This method of cooking utilises the inner part only of the top element, which directs heat downwards onto the food. This function is suitable for grilling small portions of bacon, toast and meat etc.
	FULL GRILL: This method of cooking utilises the inner and outer parts of the top element, which directs heat downwards onto the food. This function is suitable for grilling medium or large portions of sausages, bacon, steaks, fish etc.
	FAN AND GRILL: This method of cooking utilises the top element in conjunction with the fan, which helps to provide a quick circulation of heat. This function is suitable where quick browning is required and "sealing" the juices in, such as steaks, hamburgers, some vegetables etc.
	FAN AND BOTTOM ELEMENT: This method of cooking utilises the bottom element in conjunction with the fan, which helps to circulate the heat. This function is suitable for sterilizing and preserving jars.
	INTENSIVE BAKE: This method of cooking is a conventional cooking method, the oven heat from top element to lower element, and the fan helps to circulate the heat to achieve an even baking result.
	Pizza: This mode by using back heat element, fan and base heating element , it is suitable for needing base heating and fast heating food.
	Energy saving GRILLING mode: This method of cooking uses the top outer ring and the bottom heating element to control the temperature, making the grilling more energy saving,mainly suitable for large food, oven temperature rises slowly, the heat fully penetrates and the excess heat consumption is reduced.

Digital timer control

4. Control panel



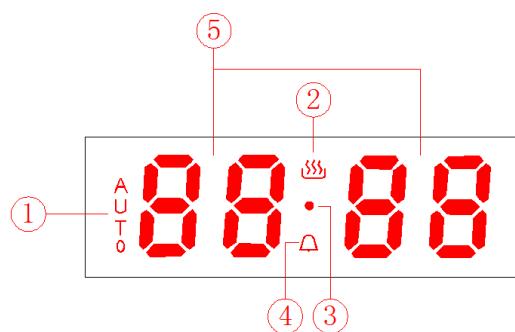
Control panel diagram

1.3 Function icon instruction

Icons	Function
(-)	Minus button
(+)	Plus button/ audible signal selecting key
(M)	Program button

1.4 Display screen icon instruction

Icons	Function	Icons	Function
1	"Auto" function symbol	4	Clock symbol
2	Oven in use symbol	5	Display the time, can display system time, clock and cooking time
3	Decimal point symbol		



Display section diagram

5. Timer working status

Switching the timer status

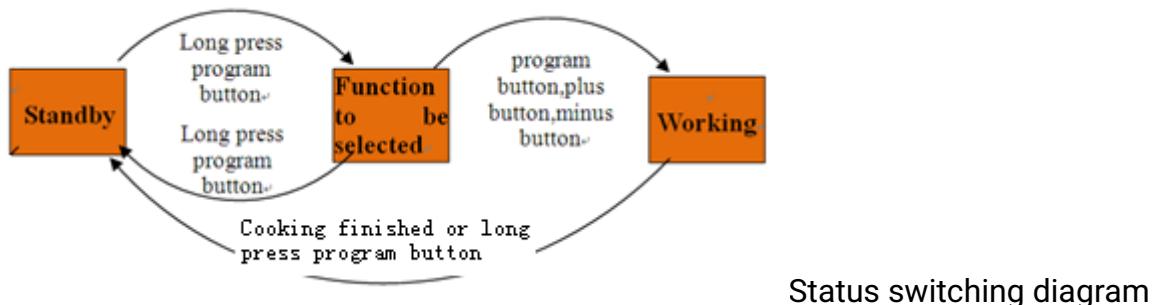
The timer has 3 status, they are standby, function to be selected and working status.

Stand-by status: After connected to the power supply, the display screen displays the system time, the decimal point symbol flashes, it is the status before entering cooking function; If exceeds 10 seconds without any operation under standby mode, the display brightness automatically reduces, press any key to recover to the original brightness.

Function to be selected status: Long press program button under standby status, the display screen will show system time, it is the status when oven in use symbol and decimal point symbol keep bright.

Working status: After completed setting any one of the system time, clock, cooking time or cooking end time, the display screen will show system time, and it is the status when corresponding working icon keep bright.

Status switching diagram refer to below:

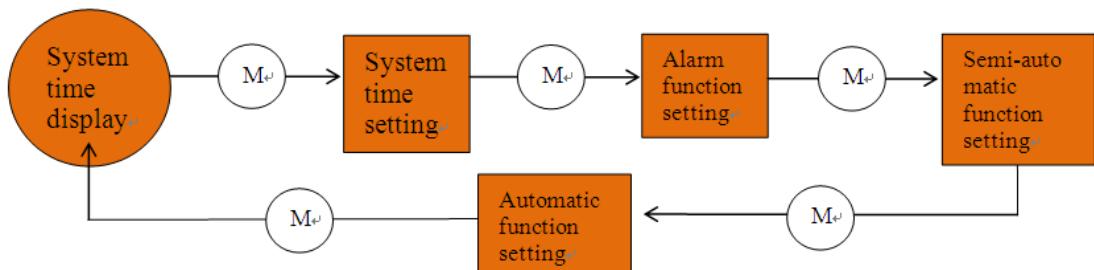


Status switching diagram

6. Timer function mode switching

Long press program button “M” for 3s enter to system time setting status, without any operation after 5S, system time, oven in use symbol “” and decimal point symbol “” keep bright display; you can circularly switch the oven timer function mode by program button “M”.

The operation flow and corresponding functional sequence are as follows:



Timer function mode switching diagram

4. Operation instructions

4.1 Power on

For the first time, the buzzer “beep” for one time to show that the timer enters into the standby state. The clock shows the time of the system and starts the timing. Power-on displays as “0·00”, the display screen displays the system time, the decimal point symbol “·” is flashing, 1 second 1 time, like Pic 5. You can push “ \oplus ” to choose 3 kinds of ring tone, The default is the second ring tone. Whenever user wants to adjust the ring tone again, press “ \oplus ”.



Pic 5 Power-on default clock diagram (standby state)

4.2 Start up and time setting

When the display is flashing, press “ M ” for 3 seconds to start up the oven. Then oven in use symbol “” lights up and decimal point symbol “·” twinkles. When decimal point symbol “·” twinkles, press “ \oplus ” or “ \ominus ” to set the system time. After choosing the time, lift the finger off the buttons and wait for 5 seconds, then decimal point symbol “·” stop twinkling. It means time is well set. Like pic 8. Whenever user wants to set the time again, In the status of pic 7, push “ M ” one time, when user sees decimal point symbol “·” twinkles, then can set the time again.



Pic 6 Clock setting state diagram
(second icon flickering)

Pic 7 Feature to be selected state diagram
(second icon always bright)

Press button “ M ” again for 3 seconds, oven is turned off and returns to standby status.

The display of pic 6 is flashing.



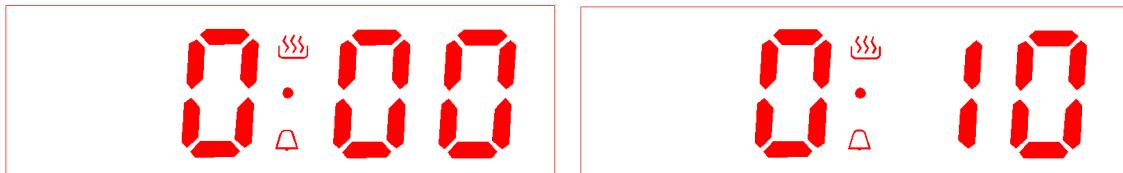
Pic 8 System time well set diagram

Note 1 : System time setting range is 0 : 00-23 : 59.

Note 2 : When setting the time for each function of the timer, you can set the time by short press or long press “ \oplus ” and “ \ominus ”, short press will add 1 minute or reduce 1 minute each press of the button, while long press will quickly increase or decrease the time by 1 minute, so it can set the time fast.

4.3 Alarm clock setting function

In the state of function to be selected, when the display shows the system time, oven in use symbol “” and decimal point symbol “” keep bright, press “” two times, then the clock icon “” twinkles, and the screen display changes to the alarm clock time(First set default display “0:00”), alarm clock time and decimal point symbol “” always display , like pic 9. When the alarm clock icon “” twinkles, Press “ \oplus ” or “ \ominus ” to set the clock. Alarm clock



well set diagram like pic 10 (Set 10 minutes).

Pic 9 Alarm clock setting initial state
(alarm clock icon flickering)

Pic 10 Alarm clock well set
(alarm clock icon flickering)

After choosing the time , lift the finger off the buttons and wait for 5 seconds, then the alarm clock icon “” stops twinkling and changes to always bright, display screen shows system time, oven in use symbol “”, decimal point symbol “” and system time keep bright. It means time is well set. See Pic 11.

Whenever user wants to adjust the clock, in the working status, push “” two times, when

user sees the alarm clock icon “” twinkles, it will shows the set clock or the time left, and user can adjust the clock again. After setting is done, the display will change back to system time.



Pic 11 Alarm clock working status diagram
clock icon always bright)



Pic 12 Alarm clock time over diagram (alarm
clock icon flickering)

For example, set the clock 10 minutes. After 10 minutes, display screen shows system time, oven in use symbol “”, decimal point symbol “” and system time keep bright, the alarm clock icon “” twinkles, buzzer will prompt the user for 5 minutes, reminding the user that the alarm clock time is over .Like Pic 12.Pressing any key can stop the buzzer and extinguish alarm icon “”.Like Pic 13.



Pic 13 Cancel alarm clock icon display diagram(After alarm clock over)

Note : Cooking time setting range is within 10 hours.

When the oven under the reservation function, during working process: If the oven door closes, the oven will remain working properly; if the oven door open, the display displays the system time with digital tube flashing, and the auto icon “**AUTO**”, system time second icon “”, “” icon will always bright to remind the users since the oven door is open state, the oven will stop cooking (pause heating, oven lights out), but still start the buzzer reminder at the end of the reservation.

4.4 Cooking time setting function

In the state of function to be selected, press button “” 3 times, then the icon “**AUTO**” and oven in use symbol icon “” twinkle. The screen shows the cooking time (First set default display “0:00”),cooking time and decimal point symbol “” keep bright display, see Pic 14.When the icon “**AUTO**” and oven in use symbol “”twinkle, user can set the cooking time by pressing“”or“”.Well set diagram see Pic 15(Set 30 minutes).



Pic 14 Cooking time setting initial state



Pic 15 Cooking time well set state

After choosing the time , lift the finger off the buttons and wait for 5 seconds, then the icon “AUTO” and oven in use symbol “”stop twinkling and change to always bright display. It means time is well set. Whenever user wants to adjust the timer, in the working status, push “” three times, when user sees the icon “AUTO” and oven in use symbol “” twinkles, it will shows the set timer or the time left, and user can adjust the timer again. After setting is done, the display will change back to system time, decimal point symbol “” and system time keep bright. See Pic 16.



Pic 16 Cooking time working status

(All the icons always bright)



Pic 17 Cooking time over diagram

(All the icons flickering)



Pic 18 Cancel “Auto” function symbol display diagram(After cooking time over)

For example, set the timer 30 minutes. After 30 minutes, display screen shows system time, oven in use symbol“” extinguishes, system time keeps bright, decimal point symbol “” and “Auto” function symbol twinkle, buzzer will prompt the user for 5 minutes, reminding the user that the cooking time is over .Like Pic 17.Pressing any key can stop the buzzer and extinguish“Auto” function symbol.Like Pic 18.

Note 1 : Cooking time setting range is 0 : 00-10 : 00.

Note 2 : Not setting cooking time after power on, the appliance will automatically shut down

after working 10 hours, without buzzer reminding function.

4.5 Cooking end time setting function

In the state of function to be selected, press button “” 4 times, then icon “AUTO” and oven in use symbol “”twinkle, display screen shows cooking end time (The first setting shows the current system time by default),cooking end time and decimal point symbol “” keep bright. Display effect see Pic 19(Suppose current system time is 0:00). When the icon “AUTO” and oven in use symbol “”twinkle, you can set cooking end time by pressing“”or“”,well set diagram see Pic 20(Suppose cooking end time is 0:30).



Pic 19 Cooking end time setting initial state Pic 20 Cooking end time well set state

After choosing the time , lift the finger off the buttons and wait for 5 seconds, then the icon “AUTO” and oven in use symbol “”stop twinkling and change to always bright. Display screen will show system time, decimal point symbol “” and system time keep bright. It



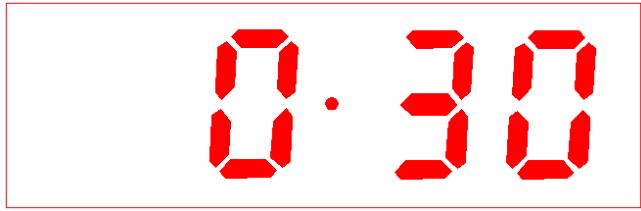
means time is well set. See Pic 21.

Whenever user wants to adjust the timer, in the working status, push “” four times, when user sees the icon “AUTO” twinkles, it will show the set cooking end time, and user can adjust the time again. After setting is done, The display will change back to system time.



Pic 21 Cooking end time working status
(All the icons always bright)

Pic 22 Cooking finished diagram
(All the icons flickering)



Pic 23 Cancel “Auto” function symbol display diagram(After cooking finished)

For example, the system time is 0:00 like pic 19. Set cooking end time 0:30, like pic 20. When the time reaches 0:30, display screen shows system time, oven in use symbol “” extinguishes, system time keeps bright, decimal point symbol “” and “Auto” function symbol twinkle, buzzer will prompt the user for 5 minutes, reminding the user that the cooking is finished .Like Pic 22.Pressing any key can stop the buzzer and extinguish “Auto” function symbol.Like Pic 23.

Note : Cooking end time is beyond current system time plus cooking time, and within 23:59.

4.6 Cooking reservation function

In the state of function to be selected, user can reserve the cooking time, by setting how much time to cook and when to have the dish ready.

First, press button “” 3 times, then the icon “AUTO” and oven in use symbol icon“”twinkle. The screen shows the cooking time (First set default display “0:00”) .When the icon “AUTO” and oven in use symbol “”twinkle, user can set the cooking time by pressing“”or“”.



Pic 24 Cooking time well set diagram



Pic 25 Reservation function setting initial state

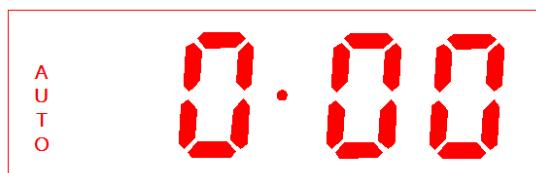
Second, press “” one time again, when icon “AUTO” twinkles, user can set the time that expect the cooking finishes at, by pressing“”or“”. After choosing the time , lift the finger off the buttons and wait for 5 seconds, then the icon “AUTO” stops twinkling. It means time is well set. Whenever user wants to adjust the timer, in the working status, press “” three

times to adjust the cooking period, or press “” four times to adjust the ending time. After setting is done, The display will change back to system time.

For example, the system time is 0:00. First, set cooking time 30 mins like pic 25. Second, set cooking end time 1:00, like pic 26. Then the oven is back to waiting mode. When the time reaches 0:30, the oven automatically starts to cook. It cooks for 30 mins and stop at the set time 1:00, display screen shows system time, oven in use symbol “” extinguishes, system time keeps bright, decimal point symbol “” and “Auto” function symbol twinkle, buzzer will prompt the user for 5 minutes, reminding the user that the cooking is finished . See Pic 29. Pressing any key can stop the buzzer and extinguish“Auto” function symbol.Like Pic 30.



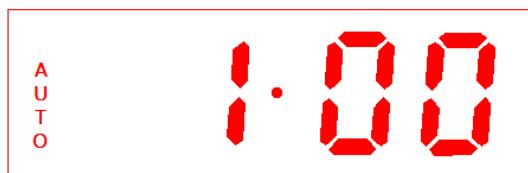
Pic 26 Reservation function well set state



Pic 27 Reservation function start state



Pic 28 Cooking function start diagram



Pic 29 Cooking function end diagram



Pic 30 Cancel “Auto” function symbol display diagram(After cooking finished)

Note : Cooking time setting range is within 10 hours.

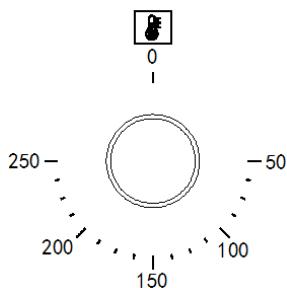
4.7 Selecting the audible signal

The audible signal has 3 tones. To adjust the signal you should proceed as follows:

- ❖ Under standby mode, that is when display screen shows system time, decimal point symbol “” twinkling, audible signal can be adjusted by pressing the plus button to

choose the 3 tones, press one time choose one kind. It is the second kind of tone by default when power on.

Thermostat control knob



The oven thermostat control knob sets the required temperature of the oven. It is possible to regulate the temperature within a range of 50 - 250°C.

Turn the control knob clockwise.

Before using the oven for the first time

Heating up the oven

To remove the new cooker smell, heat up the oven when it is empty and closed. An hour of Top/bottom heating at 250°C is ideal for this purpose. Ensure that no packaging remnants have been left in the cooking compartment.

- 1、 Use the function selector to set Top/bottom heating.
- 2、 Set the temperature selector to 240°C. After an hour, switch off the oven. To do so, turn the function selector to the off position.

Cleaning the accessories

Before you use the accessories for the first time, clean them thoroughly with hot soapy water and a soft dish cloth.

Tips for saving energy

The following information will help you to use your appliance in an ecological way, and to save energy:

- 1、 Use dark coloured or enamel coated cookware in the oven since the heat transmission will be better.
- 2、 While cooking your dishes, perform a preheating operation if it is advised in the user manual or cooking instructions.
- 3、 Do not open the door of the oven frequently during cooking.
- 4、 Try to cook more than one dish in the oven at the same time, whenever possible . You can cook by placing two cooking vessels onto the wire grill.
- 5、 Cook more than one dish one after another. The oven will already be hot.
- 6、 You can save energy by switching off your oven a few minutes before the cooking time. Do not open the oven door.

7、Defrost frozen dishes before cooking them.

How to operate the oven

General information on baking, roasting and grilling

Risk of scalding by hot steam! Take care when opening the oven door as steam may escape.

Tips for baking

- 1、Use non-stick coated appropriate metal plates or aluminum containers or heat-resistant silicone moulds.
- 2、Make best use of the space on the rack.
- 3、It is recommended to place the baking mould in the middle of the rack.
- 4、Keep the oven door closed.

Tips for roasting

- 1、Seasoning with lemon juice and black pepper will improve the cooking performance when cooking a whole chicken, turkey or a large piece of meat.
- 2、Meat with bones takes about 15 to 30 minutes longer before it is cooked than a roast of the same size without bones.
- 3、You should calculate about 4 to 5minutes cooking time per centimeter height of the meat.
- 4、Let meat rest in the oven for about 10 minutes after the cooking time. The juice is better distributed all over the roast and does not run out when the meat is cut.
- 5、Fish in a fire-resistant dish should be placed on the rack at the medium or lower level.

Tips for grilling

Grilling is ideal for cooking meat, fish and poultry and will achieve a nice brown surface without it drying out too much. Flat pieces, meat skewers and sausages are particularly suited for grilling as are vegetables with a high water content such as tomatoes and onions.

Troubleshooting

The oven may have some abnormal breakdown during working, you can check the fault list before calling to the after-sell service, maybe some breakdown you can repair by yourself.

Normal operation:

When first using the oven, it may have some situation of peculiar smell and smoking for some hours; Open the heating pattern to let the oven burn without anything for 1 hour when use the oven for the first time, then close the heating function, waiting for some time until the oven is cold, open the door and clean the oven.

When oven working, it may have sounds of crisp because of well of metal.

If the heating foods have some moisture, the heating emission hole may blow steam during the working operation.

The fan will start to work after 15 minutes after oven begin to work. Even if the oven is closed, fan will continue to work for 35 minutes.

Please preheat before put food in oven when for baking.

For a long cooking, you can turn off the oven before stop the oven and using the balance heat to finish the cooking.

Malfunction table

Problem	Reason	Suggestion
Oven isn't working	Interrupt electrical current	Check your kitchen light or other appliance if working on
	Breaker malfunction	Check if your breaker are working on
	Forgot to push the timer function	Reset the timer function
Lamp isn't coming on	Lamp have defectiveness	Change for a new lamp
	No electrical current	Check if the oven have electrical current
Oven stop working in a sudden during working	Power interrupt	Check your kitchen light or other appliance whether still working on
	Normal close thermostat protective	Check if the cool fan are working, if yes, need change for a new normal close thermostat
Oven not heating	Not adjust the temperature controller	Set up the temperature
	If this model have timer, you may not set up the time	Set up the timer
	No power	Check the power box
	Heating element was damaged	Change for a new heating element
Water come out from the glass door when working	Door seal is blow-by	Change for a new door seal
	Hinge is not strong enough	Change for a new hinge
Oven stop working but the motor cool still working	Oven working for a long time, so cooling oven need for a long time	Put your hand to the outlet and feel if it is come out for hot air, if yes, it is normal

Normal open thermostat
have a problem

If the air temperature from the outlet is
room temperature, need change for a
new normal open thermostat

If the problem has not been solved: 1. Separate unit from the mains supply(deactivate or unscrew fuse). 2. Call the after-sales service of your store reseller; Do not attempt to repair the appliance yourself. There are no customer service items inside the appliance.

Baking and grilling tips

Baking tips

- 1、How to establish whether sponge cake is baked through. Approximately 10 minutes before the end of the baking time specified in the recipe, stick a cocktail stick into the cake at the highest point. If the cocktail stick comes out clean, the cake is ready.
- 2、The cake collapses. Use less fluid next time or set the oven temperature 10 degrees lower. Observe the specified mixing times in the recipe.
- 3、The cake has risen in the middle but is lower around the edge. Do not grease the sides of the spring form cake tin. After baking, loosen the cake carefully with a knife.
- 4、The cake goes too dark on top. Place it lower in the oven, select a lower temperature and bake the cake for a little longer.
- 5、The cake is too dry. When it is done, make small holes in the cake using a cocktail stick. Then drizzle fruit juice or an alcoholic beverage over it. Next time, select a temperature 10 degree higher and reduce the baking time.
- 6、The bread or cake(e.g. cheesecake) looks good, but is soggy on the inside (sticky, streaked with water). Use slightly less fluid next time and bake for slightly longer at a lower temperature. For cakes with a moist topping, bake the base first. Sprinkle it with almonds or bread crumbs and then place the topping on top. Please follow the recipe and baking times.
- 7、The cake is unevenly browned. Select a slightly lower temperature to ensure that the cake is baked more evenly. Bake delicate pastries on one level using Top/bottom heating. Protruding greaseproof paper can affect the air circulation. For this reason, always cut greaseproof paper to fit the baking tray.
- 8、The bottom of a fruit cake is too light. Place the cake one level lower the next time.
- 9、The fruit juice overflows. Next time, use the deeper universal pan, if you have one.
- 10、Small baked items made out of yeast dough stick to one another when baking. There should be a gap of approx. 2 cm around each item. This gives enough space for the baked items to expand well and turn brown on all sides.
- 11、You were baking on several levels. The items on the top baking tray are darker than that on the bottom baking tray. Always use 3D hot air to bake on more than one level. Baking trays that are placed in the oven at the same time will not necessarily be ready at the same time.

12、Condensation forms when you bake moist cakes. Baking may result in the formation of water vapour, which escapes above the door. The steam may settle and form water droplets on the control panel or on the fronts of adjacent units. This is natural process.

Grilling tips

- When grilling, preheat the oven for approx. 4 minutes, before placing the food into the cooking compartment. Always grill with the oven door closed.
- As far as possible, the pieces of food you are grilling should be of equal thickness. This will allow them to brown evenly and remain succulent and juicy.
- Turn the food you are grilling after 2/3 of the time.
- Do not add salt to steaks until they have been grilled.
- Add in a little liquid if the meat is lean. Cover the base of the ovenware with approx. 1/2 cm of liquid.
- Add liquid generously for pot roasts. Cover the base of the ovenware with approx. 1-2 cm of liquid.
- Place the food to be grilled directly on the wire rack. If you are grilling a single piece, the best results are achieved by placing it in the centre of the wire rack. The universal pan should also be inserted at level 1. The meat juices are collected in the pan and the oven is kept cleaner.
- When grilling, do not insert the baking tray or universal pan at level 4 or 5. The high heat distorts it and the cooking compartment can be damaged when removing it.
- The grill element switches on and off continually. This is normal. The grill setting determines how frequently this will happen.
- When the roast is ready, turn off the oven and allow it to rest for an additional 10 minutes. This allows better distribution of the meat juices.
- For roast pork with a rind, score the rind in a crossways pattern, then lay the roast in the dish with the rind at the bottom.
- Place whole poultry on the lower wire rack breast-side down. Turn after 2/3 of the specified time.
- For duck or goose, pierce the skin on the underside of the wings. This allows the fat to run out.
- Turn the pieces of fish after 2/3 of the time, whole fish does not have to be turned. Place the whole fish in the oven in its swimming position with its dorsal fin facing upwards. Placing half a potato or a small ovenproof container in the stomach cavity of the fish will make it more stable.
- How to tell when the roast is ready. Use a meat thermometer (available from specialist shops) or carry out a "spoon test". Press down on the roast with a spoon. If it feels firm, it is ready. If the spoon can be pressed in, it needs to be cooked for a little longer.
- The roast is too dark and the crackling is partly burnt. Check the shelf height and temperature.
- The roast looks good but the juices are burnt. Next time, use a smaller roasting dish or add more liquid.
- The roast looks good but the juices are too clear and watery. Next time, use a larger

roasting dish and use less liquid.

- ▲ Steam rises from the roast when basted. This is normal and due to the laws of physics. The majority of the steam escapes through the steam outlet. It may settle and form condensation on the cooler switch panel or on the fronts of adjacent units.

Maintenance and cleaning

- The oven should be cleaned after every use. When cleaning the oven the lighting should be switched on to enable you to see the surfaces better.
- The oven chamber should only be washed with warm water and a small amount of washing-up liquid.
- After cleaning the oven chamber wipe it dry.
- Never clean the oven surfaces by steam cleaning.
- The oven cavity should only be cleaned with warm soapy water, using either a sponge or soft cloth. No abrasive cleaners should be used.
- Any stains that may appear on the bottom of the oven will have originated from food splashes or spilt food, these splashes occur during the cooking process. These could possibly be a result of the food being cooked at an excessively high temperature or being placed in cookware that is too small.
- You should select a cooking temperature and function that is appropriate for the food that you are cooking. You should also ensure that the food is placed in an adequately sized dish and that you use the drip tray where appropriate.
- Outer parts of the oven should only be cleaned with warm soapy water, using either a sponge or soft cloth. No abrasive cleaners should be used.
- If you use any form of oven cleaner on your appliance, then you must check with the manufacturer of the cleaner that it is suitable for use on your appliance.
- Any damage that is caused to the appliance by a cleaning product will not be fixed free of charge, even if the appliance is within the guarantee period.
- Do not use cleaning products containing abrasive materials for the cleaning and maintenance of the glass front panel.

Cleaning the oven

No oven cleaner or any other special cleaning agent is required for cleaning the oven. It is recommended to wipe the oven with a damp cloth while it is still warm.

To clean the side walls and oven door

1. Take down left and right side-shelves, method is pushing the bottom of shelves and pull to sides at the same time, push up side shelves and rotate up to level, and pull out the rack.
2. Cleaning left and right sides, order of install is opposite to the order of take down.

Detaching and attaching the oven door

For cleaning purposes and to remove the door panels, you can detach the oven door. Every door hinge has a locking rod, when it is close, door was fixed in place, then the door was not

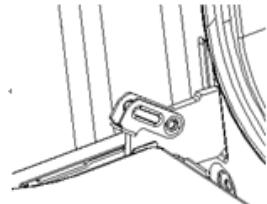
disassembly. If in order to remove down door to open the locking rod, hinge will be locked and would not bite.



When the hinge not locked, it will have a big strength to close in sudden. Make sure locking rod closed all the time, and insure it was open when remove the door.

Remove the door

- Full open the door.
- Fold up the right and left side of locking rod. (picture A)
- Close the door until reach to stop step, hold on both left and right sides of the door, then reclose the door, upward and downward and pull out the door.

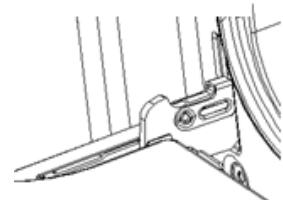


A

Install the oven door

Accord to the opposite order of door disassembly

- When install oven door, make sure both hinge plug into opening mouth directly.
- Both sides of hinge rabbet must bite up each other.
- When open the door, spread down locking rod(picture B)



B

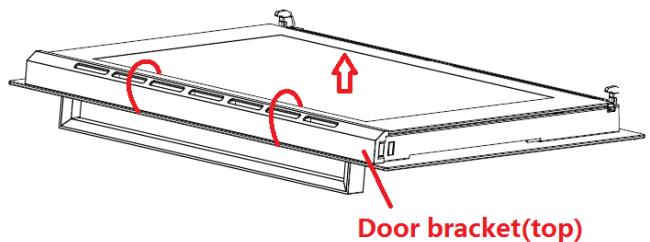


If the door drop accidentally or hinges shut up suddenly, do not push you hand in hinges. Please call your after-sell department.

Remove and install door glass

Remove

- Remove oven door, put it on a piece of cloth.
- Two hands catch the door bracket , pull the door bracket out .
- Take out of the inner glass and middle glass.



Door bracket(top)

Notice! Dangerous!

If the glass has some scratches, it may lead to crack.

Don't use the glass spatula, acute and corrosive cleaning product or detergent to clean the glass.

Install

- Put the inner glass / middle glass into the door
- Install the door bracket by hand , Notice that the door bracket need to seizing the middle glass .
- Put on the oven door.

Remove and install side shelves

In order to clean sides of oven, you should remove the side shelves to clean the oven
One hand push the side of the cavity , another hand catch the front side of the shelf, pull at the shelf out .

Replacing the oven lamp



If the bulb in the oven Light fails, it must be replaced. Risk of electric Shock!

Switch off the circuit breaker in the fuse box.

- Place a tea towel in the oven when it is cold to prevent damage.
- Unscrew the glass cover by turning it anti-clockwise.
- Replace the bulb with one of the same type.
- Screw the glass cover back in.
- Remove the tea towel and switch on the circuit breaker.

Regular inspections

Besides keeping the cooker clean, you should:

3. Carry out periodic inspections of the control elements and cooking units of the cooker. After the guarantee has expired you should have a technical inspection of the cooker carried out at a service centre at least once every two years.
4. Fix any operational faults

Carry out periodical maintenance of the cooking units of the cooker.



Caution!

All repairs and regulatory activities should be carried out by the appropriate service centre or by an appropriately authorized fitter.

Environmental note

Note: Before discarding an old appliance, switch off and disconnect it from the power supply. Cut off and render any plug useless. Cut the cable off directly behind the appliance to prevent misuse. This should be undertaken by a competent person.

This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.



The symbol  on the product or on the documents accompanying the product

indicates that this appliance may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.

Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal. For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office or local waste management office.



The packaging materials that we use are environmentally friendly and can be recycled. Please discard all packaging material with due regard for the environment.

Test dishes

We provide all kinds of recipes and ideal setting for choice here. It will show you which heating type and which temperature are of best suits for your dishes. You can find information about the appropriate accessories and its insertion height, as well as tips on cooking containers and methods of preparation.

Instructions:

- E. The values in the table can always apply to the dishes place in the cold and empty oven. Only pre-heat the oven when it states in the table below. Do not lay the oil-proof paper onto the accessories before pre-heat is completed.
- F. The baking parameters given in Tables are approximate and can be corrected based on your own experience and cooking preferences.
- G. Please use the accessories provided. Before cooking, check that any accessories that are not required are removed from the oven.

H. Oven glove must be used when removing the accessory or ovenware from the appliance.

Baking and grilling table (Some functions are only available on special models)

Foods	Accessory	Heating function	Rack place	Temperature setting (°C)	Heating time) Excluding preheating time
Small cake	Bake Pan		3 rd layer	180-200	20-30
Sponge cake	Round model		2 nd layer	165-185	30-45
	Round model		2 nd layer	140-160	30-40
Apple pie	Bake Pan		4 th layer	170-190	45-55
	Bake Pan		4 th layer	155-175	50-60
Pizza	Bake Pan		3 rd layer	190-210	10-20
	Bake Pan		3 rd layer	190-210	10-20
	Bake Pan		3 rd layer	190-210	10-20
Butter biscuit	Bake Pan		3 rd layer	160-180	15-25
	Bake Pan		3 rd layer	140-160	20-30
Bread piece (12piece)	Rack		4 th layer	240-250	2-6
	Rack		4 th layer	240-250	2-6
Sausage	Rack		3 rd layer	190-210	10-20
Ribs	Rack		3 rd layer	190-210	30-40
	Rack		3 rd layer	190-210	20-30
	Rack		3 rd layer	190-210	25-35
	Rack		3 rd layer	190-210	20-30
	Rack		3 rd layer	190-210	20-30
Beef patties	Rack		3 rd layer	200-220	20-30
	Rack		4 rd layer	200-220	20-30
Beef steak	Rack		2 nd layer	190-210	20-30
Small Whole chicken 1.2Kg)	Rack		2 nd layer	180-200	60-70
	Rack		2 nd layer	190-210	50-60
	Rack		2 nd layer	180-200	35-45
	Rack		2 nd layer	190-210	55-65
Roast chicken wings	Rack		3 rd layer	190-210	40-50
	Rack		3 rd layer	180-200	25-35

	Rack		3 rd layer	180-200	25-35
	Rack		3 rd layer	180-200	25-35
Whole fish	Rack		2 nd layer	210-230	20-30

D**GARANTIEBEDINGUNGEN**

Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für vom Käufer verursachte Transportschäden.

Dieses Gerät wurde nach modernsten Methoden hergestellt und geprüft. Der Hersteller leistet unabhängig von der Gesetzlichen Gewährleistungspflicht des Verkäufers / Händlers für die Dauer von 24 Monaten, gerechnet vom Tag des Kaufes, bei gewerblicher Nutzung 6 Monate Gewährleistung für einwandfreies Material und Fehlerfrei Fertigung.

Der Gewährleistungsanspruch erlischt bei Eingriffen durch den Käufer oder durch Dritte.

Schäden die durch unsachgemäße Behandlung oder Bedienung, durch falsches Aufstellen oder Aufbewahren, durch unsachgemäßen Anschluss, unsachgemäße Installation, sowie durch höhere Gewalt oder sonstige äußere Einflüsse entstehen, fallen nicht unter die Gewährleistung.

Wir behalten uns vor, bei Reklamationen die defekten Teile auszubessern oder zu ersetzen, oder das Gerät umzutauschen.

Nur wenn Nachbesserung(en) oder Umtausch des Gerätes die herstellerseitig vorgesehene Nutzung endgültig nicht zu erreichen sein sollte, kann der Käufer aus Gewährleistung innerhalb von sechs Monaten, gerechnet vom Tag des Kaufes, Herabsetzung des Kaufpreises oder Aufhebung des Kaufvertrages verlangen.

Schadenersatzansprüche, auch hinsichtlich Folgeschäden, soweit sie nicht aus Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit beruhen, ausgeschlossen

Bei unnötiger oder unberechtigter Beanspruchung des Kundendienstes berechnen wir das für unsere Dienstleistung üblichen Zeit- und Wegentgelt.

Reklamationen sind unmittelbar nach Feststellung eines Fehlers zu melden.

Das allfällige Auswechseln von Glühbirnen durch unseren Kundendienstmonteur unterliegt nicht den Gewährleistungsrichtlinien und wird deshalb kostenpflichtig durchgeführt. Für Leuchtmittel wird in keinem Fall Garantie gewährt.

Der Gewährleistungsanspruch ist vom Käufer, durch Vorlage der Kaufquittung nachzuweisen. Die Gewährleistungszusage ist gültig innerhalb der Bundesrepublik Deutschland

GB**WARRANTY CONDITIONS**

The manufacturer does not take any responsibility for damage caused by the buyer.

This device has been manufactured and tested according to the latest methods. Irrespective of the seller's / dealer's statutory warranty obligation, the manufacturer provides a 6-month warranty for faultless material and faultless production for a period of 24 months from the date of purchase.

The warranty expires in case of intervention by the buyer or by third parties.

Damage caused by improper handling or operation, by incorrect installation or storage, by improper connection, improper installation, as well as by force majeure or other external influences, are not covered by the guarantee.

We reserve the right to repair or replace defective parts or to exchange the device in case of complaints.

Only if repair (s) or replacement of the device, the intended use by the manufacturer should not be finally achieved, the buyer can demand warranty within six months, calculated from the date of purchase, reduction of the purchase price or cancellation of the purchase contract.

Claims for damages, including consequential damages, unless they are based on intent or gross negligence excluded.

In the case of unnecessary or unjustified use of the customer service, we charge the usual time and track charge for our service.

Complaints must be reported immediately after the detection of an error.

The replacement of light bulbs by our customer service technician is not subject to the guarantee guidelines and is therefore subject to a charge. There is no guarantee for bulbs.

The warranty claim has to be proven by the buyer, by presenting the purchase receipt. The guarantee is valid within the Federal Republic of Germany.



Julius Glas-Einbaubackofen autark

15110000000319

A+

- + Energieeffizienzklasse A+
- + 73 Liter Garraum
- + 10 Beheizungsarten
- + Versenkbarer Knebel
- + LED Timer mit Touch Control
- + Zeitschaltuhr und Startzeitvorwahl
- + Pizza und ECO Funktion



AUSSTATTUNG

Regelbare Temperatur	50 ° – 250 °C
Beheizungsarten	10 (Ober- & Unterhitze, Heißluft, kleiner Grill, großer Grill, großer Grill & Umluft, Umluft & Unterhitze, Ober- & Unterhitze & Umluft, Pizza Funktion, ECO Funktion, Umluft (Auftauen))
Backofeninnentür	Dreifachverglasung
Backofentür	schwarzes Glas mit schwarzem Aluminiumgriff
Bedienblende	schwarzes Glas
Steuerung	versenkbar zylindrische Knebel / schwarz
Backofenlicht	Ja

TECHNISCHE DATEN

Energieeffizienzindex pro Garraum (EEI)	80,2
Energieeffizienzklasse pro Garraum (von A+++ bis D)	A+
Energieverbrauch pro Zyklus	Konventionell: 0,69 kWh Umluft: 0,83 kWh
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle pro Garraum	Elektro
Volumen des Garraums	73 Liter
Größe des Geräts	groß: 65 L ≤ Volumen

TECHNISCHE DATEN

Anschlusswert Backofen	3.250 W / 220 – 240V - 50Hz
Anschluss	150 cm Kabel mit Schutzkontakt-Stecker

ZUBEHÖR

Emailliertes Backblech	1
Grillrost	1
Teleskopauszüge im Backraum	2
Seitengitter im Garraum	Ja

BESONDERHEITEN

LED-Timer	Mit Touch Control
Zeitschaltuhr	Ja
Startzeitvorwahl	Ja

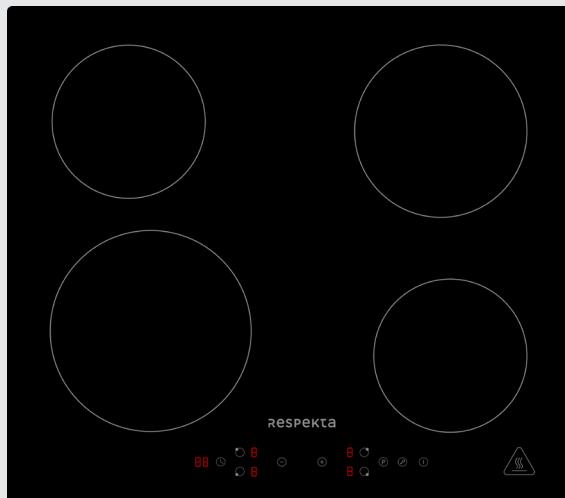
ABMESSUNGEN

Gerätemaße Backofen in cm (H x B x T) / Gewicht	59,5 x 59,5 x 57,5 cm / 31 kg
Einbaumaße Backofen in cm (H x B x T)	58,5 x 56 x 55,5 cm
Maße mit Verpackung in cm (H x B x T) / Gewicht	66,5 x 65,5 x 67,5 cm / 35 kg

ARTIKELNUMMER	MODELL	EAN	EPREL
15110000000319	AB701-19	4262421975305	2446737

AUTARKE SETS

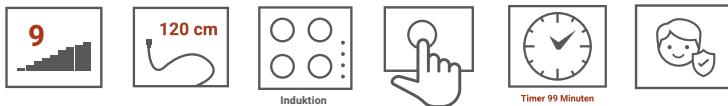
SET	KOCHFELDTYP	KOCHFELD	SET EAN
ASET7004400	Glaskeramikkochfeld	KM4400-28	4260683876378
ASET7005500	Glaskeramikkochfeld	KM5500-28	4260683876385
ASET7007700	Glaskeramikkochfeld	KM7700-28	4260683876392
ASET7004295I	Induktionskochfeld	KM4295I-28	4260683876408
ASET7006600I	Induktionskochfeld	KM6600IB-28	4262376914503
ASET7008800I	Induktionskochfeld	KM8800IF-28	4262376914510



Alex Rahmenloses Induktionskochfeld

KM 4295I-28

- + 9 Leistungsstufen
- + Touch Control Steuerung
- + Booster Funktion in allen Kochzonen
- + Restwärmeanzeige & Automatische Abschaltung
- + 99 Minuten Timer
- + Kindersicherung



AUSTATTUNG

Ausführung	Glaskeramik / Induktion
Leistungsstufen	9
Steuerung	Touch Control
Anzahl der Kochzonen	4
Zweikreiszone / Bräterzone	Nein / Nein

BESONDERHEITEN

Boosterfunktion	Ja
Restwärmeanzeige	Ja
Überhitzungsschutz	Ja
Automatische Abschaltung	Ja
Kindersicherung	Ja
Timer	99 Minuten
Programmierbarer Leistungsbegrenzer	Ja

TECHNISCHE DATEN

Spannung / Frequenz	220–240V oder 400V / 50Hz
Anschlusswert Kochfeld	max. 7200 W
Technische Daten der Kochzonen	1 x Ø 210 mm / 1800 - 2100 W (Boosterfunktion) 1 x Ø 180 mm / 1800 - 2100 W (Boosterfunktion) 2 x Ø 160 mm / 1200 - 1500 W (Boosterfunktion)
Anschlusskabel	ohne Stecker
Kabellänge	120 cm

ABMESSUNGEN

Gerätemaße (H x B x T) / Gewicht	5,8 x 59 x 52 cm / 8,1 kg
Ausschnittmaße Kochfeld (H x B x T)	56 x 49 cm
Maße mit Verpackung (H x B x T) / Gewicht	62 x 12 x 70 cm / 9,1 kg

ARTIKELNUMMER

EAN

KM4295I-28	4260683875203
------------	---------------

DE



Bedienungs- & Installationsanleitung

Induktions Kochfeld

GB



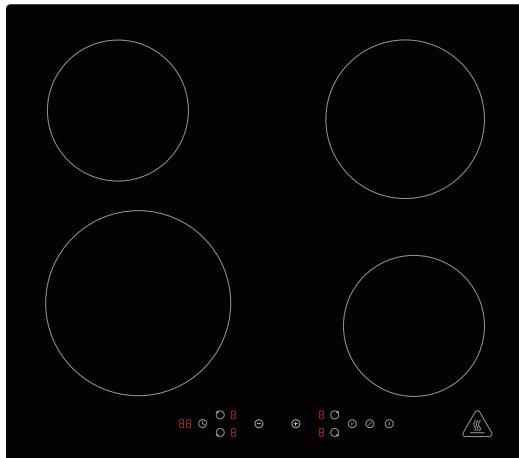
Installation- & User's Instruction

Induction Hob

ResPEKta®

Mod. No.:

> KM 4295I-28



Inhalt

1 : ALLGEMEINE INFORMATIONEN	de-3
1.1 Lesen der Bedienungsanleitung	de-3
2 : ALLGEMEINE SICHERHEITSVORSCHRIFTEN.....	de-7
2.1 Wichtige Hinweise	de-7
2.2 Hinweise zum Umweltschutz	de-13
3 : TECHNISCHE DATEN UND EIGENSCHAFTEN	de-14
3.1 Technische Daten	de-14
3.2 Elektrischer Schaltplan.....	de-16
4 : NUTZUNGSBESTIMMUNGEN	de-17
4.1 Nützliche Ratschläge	de-17
4.2 Verwendung des Induktionskochfeldes.....	de-23
5 : INSTALLATION	de-36
5.1 Zubehörliste	de-36
5.2 Vorbereitende Arbeiten	de-36
5.3 Installationsanleitung.....	de-38
5.4 Anschluss des Kochfelds an das Stromnetz.....	de-42
6 : WARTUNG	de-44
6.1 Reinigung und Pflege.....	de-44
7 : STÖRUNGSSUCHE.....	de-46
7.1 Störungsbehebung.....	de-46
7.2 Fehlercode-Anzeige	de-47

1 : ALLGEMEINE INFORMATIONEN

1.1 Lesen der Bedienungsanleitung

1.1.1 Allgemeines

Lieber Kunde, wir danken Ihnen für das uns geschenkte Vertrauen und für den Erwerb eines Gerätes aus unserem Sortiment.

Das von Ihnen erworbene Gerät ist so konzipiert, dass es Ihren Anforderungen im Haushalt entspricht. Wir bitten Sie, die vorliegende Bedienungsanleitung, die Ihnen die Einsatzmöglichkeiten und die Funktionsweise Ihres Gerätes beschreibt, genau zu beachten.

Diese Bedienungsanleitung ist verschiedenen Gerätetypen angepasst, daher finden Sie darin auch die Beschreibungen von Funktionen, die Ihr Gerät evtl. nicht enthält.

Für Schäden an Personen oder Gegenständen, die auf eine fehlerhafte oder unsachgemäße Installation des Gerätes zurückzuführen ist, übernimmt der Hersteller keinerlei Haftung.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, evtl. notwendige Modellmodifizierungen an den Gerätetypen vorzunehmen, um die geltenden technischen Normen einzuhalten.

Bei Reklamationen wenden Sie sich bitte an den Kundendienst Ihres Händlers.

1.1.2 Angaben zum Hersteller

Hersteller:	NEG-Novex Großhandelsgesellschaft für Elektro- und Haustechnik GmbH
Adresse:	Chenover Str. 5, 67117 Limburgerhof, Deutschland
Telefon/Fax:	00 49 6236. 46 32 0
E-Mail	info@neg-novex.de
WebSite	www.respekte.de

1.1.3 Kundendienst

Bei technischen Fragen zu Ihrem Gerät wenden Sie sich bitte an den Kundendienst Ihres Händlers.

Bevor Sie den Kundendienst anrufen, notieren Sie sich bitte:

- Modellnummer

1.1.4 Einleitung und Sicherheit

Bevor Sie die das Gerät installieren und/oder benutzen, lesen Sie bitte sorgfältig die Anweisungen in dieser Anleitung.

So können Sie sich mit Ihrem neuen Gerät vertraut machen.

Bewahren Sie diese Unterlage griffbereit auf, damit Sie sie jederzeit nachschlagen und sie an eventuelle Nachbesitzer weitergeben können.

Lesen Sie die Sicherheitsvorschriften in der Einleitung dieses Handbuchs und beachten Sie die im Text vorhandenen Sicherheitshinweise wie z. B.: „Achtung“, „Wichtiger Hinweis“ und „Gefahr“ im Text.

	<p>Dieses Symbol bedeutet: HINWEIS</p> <p>Dieses Symbol weist Sie auf nützliche Tipps hin und macht auf richtiges Vorgehen und Verhalten aufmerksam. Das Beachten der mit diesem Symbol versehenen Hinweise erspart Ihnen manches Problem.</p> <p>Das Symbol hat die Aufgabe, bestimmte Methoden oder Verfahren hervorzuheben, die für die korrekte Verwendung des Gerätes anzuwenden sind.</p>
	<p>Dieses Symbol bedeutet: WICHTIGER HINWEIS</p> <p>Dieses Symbol hat die Aufgabe, einen Arbeitsschritt hervorzuheben, der mit besonderer Vorsicht auszuführen ist, um eine Beschädigung der Struktur des Gerätes oder dessen Bauteile zu verhindern.</p>
	<p>Dieses Symbol bedeutet: ACHTUNG</p> <p>Dieses Symbol hat die Aufgabe, eine Sicherheitsinformation hervorzuheben. Aufmerksam lesen. Vergewissern Sie sich auch, dass Sie die Ursachen für mögliche gefährliche Unfälle genau verstanden haben.</p>
	<p>Dieses Symbol bedeutet: GEFAHR</p> <p>Dieses Symbol soll Sie auf eine gefährliche Situation für Sie selbst und andere aufmerksam machen. Aufmerksam lesen. Vergewissern Sie sich auch, dass Sie die Ursachen für mögliche gefährliche oder auch tödliche Unfälle genau verstanden haben.</p>
	<p>Dieses Symbol bedeutet: ENTSORGUNG</p> <p>Dieses Symbol auf dem Produkt oder auf der Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Hausmüll behandelt werden darf, sondern über eine spezielle Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten entsorgt werden muss. Indem Sie helfen, dieses Produkt korrekt zu entsorgen, tragen Sie zum Schutz der Umwelt, Ihrer Gesundheit und des Wohlbefindens anderer bei. Unsachgemäße Entsorgung gefährdet die Umwelt und die Gesundheit. Weitere Informationen zum Recycling dieses Produkts erhalten Sie bei Ihren örtlichen Behörden, Entsorgungseinrichtungen oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.</p>

1.1.5 Identifikation des Geräts

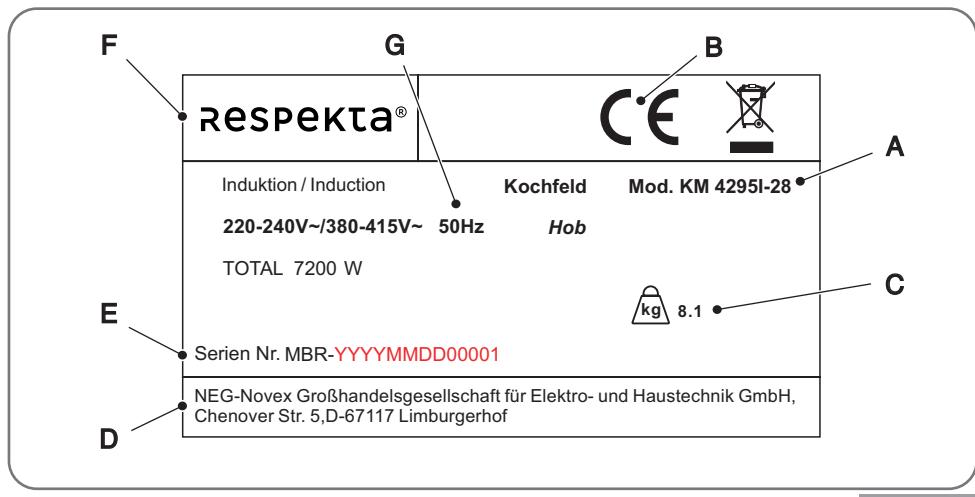


Abb. 1.1

Auf dem Kennschild sind folgende Daten angegeben:

- A - Modell
- B - CE-Kennzeichnung
- C - Gewicht
- F - Hersteller
- D - Angaben zum Hersteller
- G - Beschreibung
- E - Seriennummer

	HINWEIS: Es wird empfohlen, die Daten und Seriennummern des Geräts zu notieren, um sie bei Bedarf schneller zur Hand zu haben.
	HINWEIS: Für einen effizienten Kundendienst und Ersatzteilservice geben Sie bitte immer die auf diesem Schild aufgeführten Daten an.

Platzierung des Typenschildes

Das Typenschild des Geräts ist im unteren Bereich angebracht.

CE-Konformitätserklärung

Der Hersteller der hier beschriebenen Geräte, auf welche sich diese Erklärung bezieht, erklärt hiermit in alleiniger Verantwortung, dass diese die einschlägigen, grundlegenden Sicherheits-, Gesundheits- und Schutzanforderungen der hierzu bestehenden EG Richtlinien erfüllen, und dass die entsprechenden Prüfprotokolle, insbesondere die vom Hersteller oder seinem Bevollmächtigten ordnungsgemäß ausgestellte CE-Konformitätserklärung zur Einsichtnahme der zuständigen Behörden vorhanden sind und über den Geräteverkäufer angefordert werden können. Der Hersteller erklärt ebenso, dass die Bestandteile der/des in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Gerät(e)s, welche mit frischen Lebensmitteln in Kontakt kommen können, keine toxischen Substanzen enthalten.

1.1.6 Garantiebedingungen

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch den Käufer verursacht werden.

Dieses Gerät wurde nach modernsten Methoden hergestellt und geprüft. Unabhängig von der gesetzlichen 6-monatigen Gewährleistungspflicht des Verkäufers/Händlers leistet der Hersteller eine Garantie für fehlerfreies Material und fehlerfreie Produktion über einen Zeitraum von 24 Monaten ab Kaufdatum. Die Garantie erlischt bei Eingriffen durch den Käufer oder durch Dritte. Schäden, die durch unsachgemäße Behandlung oder Bedienung, durch falsches Aufstellen oder Aufbewahren, durch unsachgemäßen Anschluss sowie durch höhere Gewalt oder sonstige äußere Einflüsse entstehen, fallen nicht unter die Garantieleistung. Wir behalten uns vor, bei Reklamationen die defekten Teile auszubessern oder zu ersetzen, oder das Gerät umzutauschen. Nur wenn mit Nachbesserung(en) oder Umtausch des Gerätes die herstellerseitig vorgesehene Nutzung endgültig nicht zu erreichen sein sollte, kann der Käufer innerhalb der Garantiefrist von sechs Monaten, gerechnet vom Tag des Kaufes, eine Minderung des Kaufpreises oder die Aufhebung des Kaufvertrages verlangen.

Schadensersatzansprüche, auch hinsichtlich Folgeschäden, soweit sie nicht auf Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit beruhen, sind ausgeschlossen

Der Garantieanspruch ist vom Käufer durch Vorlage der Kaufquittung nachzuweisen. Die Garantie ist innerhalb der Bundesrepublik Deutschland gültig.

2 : ALLGEMEINE SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

2.1 Wichtige Hinweise

	GEFAHR: Es besteht Brandgefahr, wenn die Reinigung nicht gemäß den Anweisungen in diesem Handbuch durchgeführt wird.
	GEFAHR: Brandgefahr durch Selbstentzündung von Öl- und Fettdämpfen Vermeiden Sie die Wiederverwendung von Öl, da gebrauchtes Öl organische Rückstände enthalten kann, die eine Selbstentzündung wahrscheinlicher machen.
	GEFAHR: Legen Sie keine brennbaren Produkte oder mit brennbaren Produkten getränkte Gegenstände in, auf oder in die Nähe des Geräts.
	GEFAHR: Benutzer mit einem Herzschrittmacher müssen einen Mindestabstand von 30 cm zu Induktionskochzonen einhalten, wenn das Gerät in Betrieb ist. Fragen Sie Ihren Arzt bezüglich der Verwendung von Induktionskochfeldern.
	GEFAHR: Sollten Sie Beschädigungen an der Oberfläche des Kochfeldes feststellen, trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung, um einen Stromschlag zu vermeiden.
	GEFAHR: Keine Abänderungen am Gerät vornehmen.
	GEFAHR: Seien Sie vorsichtig, die Kanten der Platte sind scharf.
	ACHTUNG: Verwenden Sie nur die vom Gerätehersteller vorgesehenen Kochfeldschutzvorrichtungen oder die im Gerät eingebauten Kochfeldschutzvorrichtungen. Die Verwendung ungeeigneter Schutzvorrichtungen kann zu Unfällen führen.
	ACHTUNG: Vor Wartungs- und Reinigungsarbeiten muss das Gerät von der Stromversorgung getrennt werden.
	ACHTUNG: Vergewissern Sie sich, dass die Daten auf dem Typenschild des Kochfelds mit dem Stromnetz des Hauses, in dem es installiert werden soll, kompatibel sind, andernfalls ziehen Sie einen qualifizierten Techniker hinzu.

	<p>ACHTUNG: Stellen Sie sicher, dass Sie das richtige Kabel für den Anschluss an das Stromnetz verwenden.</p> <p>Stellen Sie sicher, dass das Gerät korrekt montiert ist. Wenn ungeeignete Netzkabel oder freiliegende Netzstecker verwendet werden, kann der Anschluss überhitzt werden.</p> <p>Stellen Sie sicher, dass nicht locker oder verdreht ist.</p> <p>Stellen Sie sicher, dass ein Schutz installiert ist, der das direkte Berühren der Kabel verhindert.</p> <p>Verwenden Sie keine Steckdosenleiste oder Verlängerungskabel.</p> <p>Wenn die Steckdose locker ist, schließen Sie den Netzstecker Ihres Gerätes nicht an.</p> <p>Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen wollen. Ziehen Sie immer den Netzstecker.</p> <p>Beschädigen Sie nicht den Netzstecker (falls vorhanden) oder das Netzkabel. Wenden Sie sich an unseren autorisierten Kundendienst oder einen Fachtechniker, um das beschädigte Netzkabel auszutauschen.</p>
	<p>ACHTUNG: Stecken Sie den Stecker erst nach erfolgter Installation des Geräts in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Gerätestecker nach der Installation des Geräts noch zugänglich ist.</p>
	<p>ACHTUNG: Verwenden Sie nur geeignete Vorrichtungen zur Unterbrechung der Spannungsversorgung: Überlastschalter, Sicherungen (Einschraubsicherungen müssen aus dem Halter herausnehmbar sein), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.</p>
	<p>ACHTUNG: Die elektrische Anlage muss eine Trennvorrichtung haben, durch die das Gerät allpolig von der Stromversorgung getrennt werden kann. Die Trennvorrichtung muss mit Kontakten mit einem Querschnitt von mindestens 3 mm ausgestattet sein.</p>
	<p>ACHTUNG: Achten Sie beim elektrischen Anschluss des Geräts darauf, dass Kabel und Stecker nicht mit dem heißen Gerät oder heißen Töpfen in Berührung kommen.</p>
	<p>ACHTUNG: Alle vor dem direkten Kontakt schützenden Teile und die isolierten Teile müssen so befestigt sein, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.</p>
	<p>ACHTUNG: Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht abgedeckt oder verstopft werden.</p>
	<p>ACHTUNG: Vergewissern Sie sich vor dem Anschließen, dass die Netzspannung mit der Spannung übereinstimmt, die auf dem spezifischen Schild im Inneren des Geräts angegeben ist.</p>
	<p>ACHTUNG: Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder seinem Kundendienstservice oder auf jeden Fall von einer qualifizierten Person ausgetauscht werden, um jegliche Gefährdung zu vermeiden.</p>
	<p>ACHTUNG: Dafür sorgen, dass Kinder unter 8 Jahren nicht in die Nähe des Gerätes kommen. Die Bedienung des Gerätes durch Kinder ist nur unter Aufsicht von Erwachsenen erlaubt, um sicherzustellen, dass sie Gerät nicht unsachgemäß verwenden.</p>

	ACHTUNG: Reinigung und Wartung dürfen nicht von unbeaufsichtigten Kindern durchgeführt werden.
	ACHTUNG: Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
	ACHTUNG: Bewahren Sie das Verpackungsmaterial außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
	ACHTUNG: Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Verpackungsmaterialien, Aufkleber und Schutzfolien (falls vorhanden).
	ACHTUNG: Halten Sie Kinder und Haustiere während des Betriebs oder während des Abkühlens vom Gerät fern. Die zugänglichen Teile sind heiß.
	ACHTUNG: Die Benutzung des Geräts durch Personen mit körperlichen, sensorischen oder geistigen Beeinträchtigungen ist nur unter Aufsicht der für ihre Sicherheit verantwortlichen Personen zulässig.
	ACHTUNG: Vergewissern Sie sich vor der Reinigung des Geräts, dass es ausgeschaltet ist.
	ACHTUNG: Kein beschädigtes Gerät verwenden.
	ACHTUNG: Bei Fehlfunktion des Geräts ist der Kundendienst zu benachrichtigen. Versuchen Sie auf keinen Fall, das Gerät selbst zu reparieren.
	ACHTUNG: Stellen Sie niemals heiße Töpfe auf das Bedienfeld.
	ACHTUNG: Lassen Sie keine schweren Gegenstände oder Töpfe auf das Gerät fallen. Steigen Sie NIEMALS auf das Kochfeld, die Oberfläche könnte beschädigt werden.
	ACHTUNG: Schalten Sie die Kochzonen niemals ein, wenn keine Töpfe vorhanden sind oder die Töpfe leer sind.
	ACHTUNG: Legen Sie keine Alufolie auf das Gerät.
	ACHTUNG: Töpfe aus Gusseisen oder Aluguss oder beschädigtes Kochgeschirr mit beschädigtem Boden kann die Glaskeramikoberfläche zerkratzen. Heben Sie die Töpfe immer an, wenn Sie sie auf dem Kochfeld bewegen wollen.

	ACHTUNG: Dieses Gerät ist ausschließlich zum Kochen bestimmt. Jede andere Verwendung, wie z. B. das Beheizen eines Raumes, gilt als nicht bestimmungsgemäß.
	ACHTUNG: Seien Sie aufgrund des Gewichts des Kochfelds besonders vorsichtig, wenn Sie es installieren oder bewegen. Tragen Sie immer Schutzhandschuhe und Sicherheitsschuhe.
	ACHTUNG: Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder wenn Sie mit Wasser in Berührung gekommen sind.
	ACHTUNG: Geschmolzener Kunststoff, Kunststofffolien müssen sofort vom Kochfeld entfernt werden.
	ACHTUNG: Achten Sie darauf, dass zwischen der Arbeitsplatte und dem darunter befindlichen Gerät ein Abstand von mindestens 30 mm für die Luftzirkulation eingehalten wird. Schäden, die durch einen fehlenden Lüftungsfreiraum verursacht werden, sind von der Garantie ausgeschlossen.
	WICHTIGER HINWEIS: Die Installation und der Anschluss an das Stromnetz müssen von einem qualifizierten Techniker gemäß den Anweisungen des Herstellers und unter Einhaltung der geltenden gesetzlichen Vorschriften durchgeführt werden.
	WICHTIGER HINWEIS: Gerät Zucker oder ein stark zuckerhaltiges Lebensmittel auf das heiße Glaskeramik-Kochfeld, muss das Kochfeld sofort gereinigt werden, indem der Zucker mit dem Schaber entfernt wird, auch wenn das Kochfeld noch heiß ist. Dadurch wird eine mögliche Beschädigung der Glaskeramikoberfläche verhindert.
	WICHTIGER HINWEIS: Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Ablagefläche.
	WICHTIGER HINWEIS: Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie es reinigen. Nachdem das Kochfeld ausreichend abgekühlt ist, können Sie mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel Kalk- und Wasserflecken sowie Fettspritzer entfernen. Trocknen Sie das Kochfeld nach der Reinigung mit einem weichen Tuch.
	WICHTIGER HINWEIS: Versiegeln Sie die Kanten des Kochfelds mit Dichtungsband, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern. Schützen Sie die Unterseite des Geräts vor Dampf und Feuchtigkeit.
	WICHTIGER HINWEIS: Installieren Sie das Gerät nicht in der Nähe einer Tür oder unter einem Fenster. Dadurch wird verhindert, dass heißes Kochgeschirr herunterfällt, wenn die Tür oder das Fenster geöffnet wird.
	WICHTIGER HINWEIS: Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb ist.

	WICHTIGER HINWEIS: Schalten Sie die Kochzonen nach jedem Gebrauch aus.
	WICHTIGER HINWEIS: Legen Sie kein Besteck und keine Topfdeckel auf die Kochzonen, sie werden heiß.
	WICHTIGER HINWEIS: Wenn das Gerät über Schubladen installiert wird, stellen Sie sicher, dass zwischen der Unterseite des Geräts und der obersten Schublade ausreichend Platz vorhanden ist, da dieser Freiraum für die Luftzirkulation unerlässlich ist.
	WICHTIGER HINWEIS: Nachdem Sie das Kochfeld aus der Verpackung genommen haben, überprüfen Sie es auf Unversehrtheit. Wenn das Produkt beschädigt ist, verwenden Sie es nicht und wenden Sie sich an das RESPEKTA-Service-Netz. Kochen Sie nicht auf einem zerbrochenen oder gesprungenen Kochfeld. Trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung (Wandschalter) und wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker, wenn die Oberfläche des Kochfelds zerbrochen oder gesprungen ist.
	WICHTIGER HINWEIS: Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenschränken müssen eingehalten werden.
	WICHTIGER HINWEIS: Prüfen Sie vor der Installation und dem Gebrauch, dass die am Kochfeld angegebene Spannung (V) und Frequenz (Hz) mit der Spannung und Frequenz der Wohnung übereinstimmt, in der es installiert werden soll.
	WICHTIGER HINWEIS: Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um einen Verschleiß des Oberflächenmaterials zu vermeiden.
	WICHTIGER HINWEIS: Trennen Sie das Gerät vom Netz, bevor Wartungsarbeiten ausgeführt werden.
	WICHTIGER HINWEIS: Reinigen Sie das Gerät nicht mit Wasser- oder Dampfstrahl. Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Reinigen Sie die Oberfläche des Kochfeldes nur mit pH-neutralen Reinigungsmitteln. Verwenden Sie keine Scheuerschwämme, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.
	HINWEIS: Lesen Sie die Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Induktionskochfeld installieren und/oder benutzen.
	HINWEIS: Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch.
	HINWEIS: Achten Sie immer darauf, dass der Boden der Töpfe sauber ist.

	HINWEIS: Kratzer oder dunkle Flecken auf der Oberfläche beeinträchtigen die Funktionalität des Kochfelds nicht.
	HINWEIS: Verwenden Sie einen geeigneten Schaber, um das Glas zu reinigen.
	HINWEIS: Das Induktionskochfeld ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Die in dieser Unterlage beschriebenen Geräte sind nicht für die gewerbliche Nutzung bestimmt. Sie sind nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.
	HINWEIS: Dieses Gerät entspricht den Normen für die elektromagnetische Sicherheit.
	HINWEIS: Zur Inanspruchnahme der Garantie ist der Garantieschein und die Kaufquittung vorzulegen. Andernfalls wird die Garantie nicht geleistet.

2.2 Hinweise zum Umweltschutz

2.2.1 Verpackung

Das Verpackungsmaterial ist zu 100 % wiederverwertbar. Beachten Sie bei der Entsorgung die örtlichen Vorschriften.



WICHTIGER HINWEIS: Das Verpackungsmaterial (Plastikbeutel, Teile aus Polystyrol usw.) stellt eine Gefahrenquelle für Kinder dar. Bewahren Sie das Verpackungsmaterial deshalb außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

2.2.2 Entsorgung



WICHTIGER HINWEIS: Entsorgen Sie Ihr Altgerät gemäß den gesetzlichen Bestimmungen. Vor der Entsorgung muss das Gerät durch Abschneiden des Stromkabels untauglich gemacht werden. Zur Entsorgung ist das Gerät bei den zuständigen Sammelstellen abzugeben.

3 : TECHNISCHE DATEN UND EIGENSCHAFTEN

3.1 Technische Daten

3.1.1 Modell KM 4295I-28

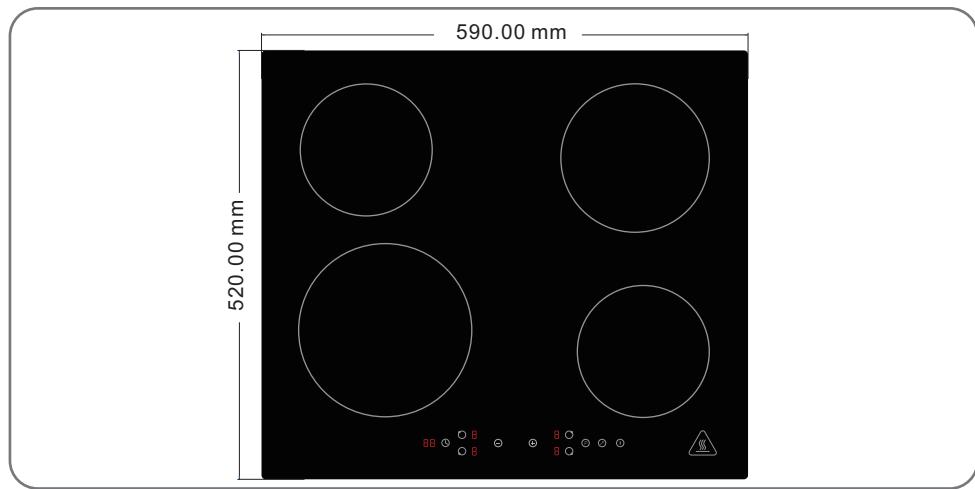


Abb. 3.1

Modell Nr.	KM 4295I-28	
Identifikation des Produkts/ Marke	NEG	respekta
Produktfamilie		Einbaukochfeld
Produktbeschreibung		Induktionskochfeld, 60 cm
Kochfeldtyp (Elektro/Gas/ Kombiniert)		elektrisch
Heizart (Massivplatten/Strahlung/ Induktion)		Induktion
Kochfeldausführung (Edelstahl/ Glas/Glaskeramik)		Glaskeramik

Eigenschaften

Modell Nr.		KM 4295I-28
Spannung/Frequenz	V/Hz	220-240V~/380-415V~ 50Hz
Nennleistung	Watt	7200
Länge des Netzkabels	cm	Gesamtlänge 120, Aussenlänge 100
Netzkabel (mit/ohne) Stecker		Kabel im Lieferumfang enthalten
Breite des Kochfelds	cm	60
Anzahl Heizzonen (Kochfeld aus Glaskeramik oder Induktion)	Stk	4
Vordere Heizzone (links)	Watt	1800W/Power Boost 2100W
Hintere Heizzone (links)	Watt	1200W/Power Boost 1500W
Hintere Heizzone (rechts)	Watt	1800W/Power Boost 2100W
Vordere Heizzone (rechts)	Watt	1200W/Power Boost 1500W
Bedienungsweise (Drehknopf,/ Touch/Touch-Slider)		Touch
Konfiguration der Heizzonen	Anzahl	0-9
Konfiguration digitaler Timer	Minuten	0-99
Kindersicherung	Ja/ Nein	Ja
Restwäremanzeige	Ja/ Nein	Ja
Überhitzungsschutz	Ja/ Nein	Ja
Automatisches Ausschalten	Ja/ Nein	Ja
Abmessungen des Gerätes (Länge-Höhe-Tiefe)	mm	590 x 520 x 58
Nettogewicht	kg	8,1
Bruttogewicht (ohne Verpackung)	kg	9,1
Abmessungen der Verpackung (Länge-Höhe-Tiefe)	mm	700 x 620 x 120

Ausrüstung und Zubehör

Modell Nr.		KM 4295I-28
Befestigungsbügel (mitgeliefert/ nicht mitgeliefert)		mitgeliefert
Dichtungsband (mitgeliefert/nicht mitgeliefert)		mitgeliefert

3.2 Elektrischer Schaltplan

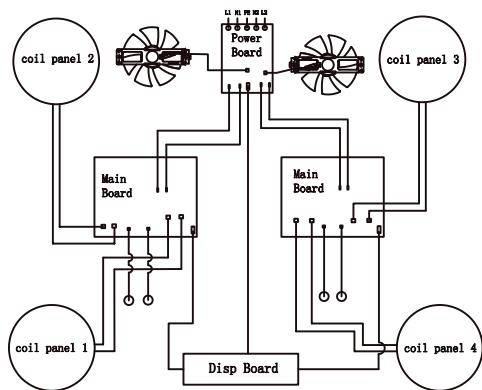


Abb. 3.2

4 : NUTZUNGSBESTIMMUNGEN

4.1 Nützliche Ratschläge

	GEFAHR: Lassen Sie den Topf bei eingeschaltetem Kochfeld niemals unbeaufsichtigt, da das Fett Feuer fangen könnte.
	GEFAHR: Personen mit einem Herzschrittmacher sollten vor der Verwendung dieses Geräts ihren Arzt konsultieren.
	ACHTUNG: Vor Wartungs- und Reinigungsarbeiten muss das Gerät von der Stromversorgung getrennt werden.
	WICHTIGER HINWEIS: Eine konstante Instandhaltung gewährleistet einen einwandfreien Betrieb und eine optimale Leistung des Kochfelds.
	WICHTIGER HINWEIS: Stellen Sie sicher, dass der Raum ausreichend belüftet ist.
	WICHTIGER HINWEIS: Reinigen Sie verschmutzte Oberflächen regelmäßig von Verkrustungen.
	WICHTIGER HINWEIS: Prüfen Sie, ob das Kochfeld während des Transports beschädigt wurde.
	WICHTIGER HINWEIS: Die Installation und der elektrische Anschluss müssen unter Beachtung der Herstellervorschriften und unter Einhaltung der örtlichen Vorschriften von einer Fachtechniker ausgeführt werden.

4.1.1 Betrieb der Induktionskochplatte

Die Platte verfügt über Induktionskochzonen. Die Wärme wird direkt am Boden des Topfes erzeugt, ohne Verluste durch die Glaskeramikoberfläche. Der Energieverbrauch ist geringer als bei herkömmlichen Kochplatten, die nach dem Strahlungsprinzip arbeiten.

Die Glaskeramik-Kochplatte heizt nicht direkt, sondern nur durch die Rückwärme, die vom Topf abgegeben wird.

Bei der Induktionskochplatte wird die Erwärmung durch die Induktionsspule (Spirale) induziert, die unter der Glaskeramikoberfläche installiert ist. Die Spule erzeugt ein Magnetfeld, durch das sich im Boden des Topfes Wirbelströme bilden, die sich erhitzten.

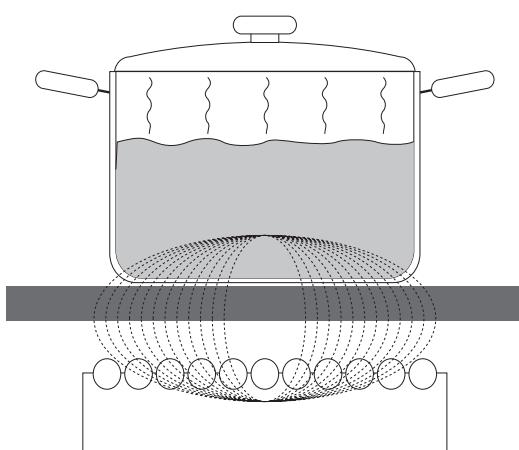


Abb. 4.1



WICHTIGER HINWEIS: Gerät Zucker oder ein stark zuckerhaltiges Lebensmittel auf das heiße Glaskeramik-Kochfeld, muss das Kochfeld sofort gereinigt werden, indem der Zucker mit dem Schaber entfernt wird, auch wenn das Kochfeld noch heiß ist. Dadurch wird eine mögliche Beschädigung der Glaskeramikoberfläche verhindert.



WICHTIGER HINWEIS: Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie es reinigen.

Nachdem das Kochfeld ausreichend abgekühlt ist, können Sie mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel Kalk- und Wasserflecken sowie Fettspritzer entfernen. Trocknen Sie das Kochfeld nach der Reinigung mit einem weichen Tuch.

4.1.2 Für das Induktionskochen geeignete Töpfe.



ACHTUNG: Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen, die für Induktionskochfelder geeignet sind. Vergewissern Sie sich, dass sich das Induktionssymbol auf der Verpackung oder auf dem Boden des Topfes befindet.

Bei Induktionskochfeldern werden die Töpfe durch ein starkes Magnetfeld sehr schnell erhitzt. Die Induktionskochplatte funktioniert einwandfrei, wenn geeignete magnetische Töpfe verwendet werden.

Während des Kochens muss sich der Topf in der Mitte der Kochplatte befinden.

Geeignetes Kochgeschirr :

Geeignet sind Töpfe und Pfannen aus Gusseisen, Stahl, emailliertem Stahl, Edelstahl, mit Mehrschichtboden (wenn vom Hersteller als geeignet angegeben).

Ungeeignetes Kochgeschirr :

NICHT geeignet sind Töpfe und Pfannen mit kupferbeschichtetem Stahl- oder Aluminiumboden, aus Glas, Holz, Keramik, Terrakotta oder Porzellan.



HINWEIS: Der Topfboden muss eben und glatt sein.

Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit einem gezackten oder gewölbten Boden.



HINWEIS: Einige Töpfe haben keinen vollständig ferromagnetischen Boden. In diesem Fall wird nur der magnetische Teil erwärmt, der Rest des Bodens bleibt kalt.

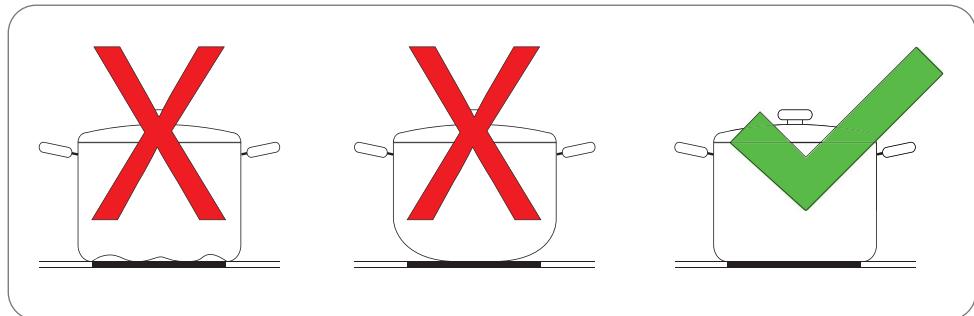


Abb. 4.2

Ob die Töpfe geeignet sind, kann durch einen Test mit einem Magneten überprüft werden. Halten Sie den Magneten an den Boden des Topfes, wenn er angezogen wird, bedeutet dies, dass der Topf für Induktionskochen geeignet ist. Wenn Sie keinen Magneten haben, geben Sie etwas Wasser in den Topf, den Sie überprüfen möchten. Wenn das Symbol auf dem Bedienfeld nicht blinkt und das Wasser zu kochen beginnt, sind die Töpfe für Induktionskochen geeignet.

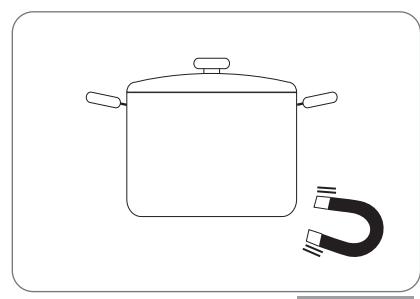


Abb. 4.3

4.1.3 Topfgrößen

Induktionskochzonen passen sich innerhalb einer bestimmten Grenze automatisch an die Größe des Topfbodens an. Die Effizienz des Kochzonen hängt vom Durchmesser des Topfbodens ab. Töpfe mit einem kleineren als dem Mindestdurchmesser nehmen nur einen Teil der von der Kochzone erzeugten Wärme auf.

	HINWEIS: Wenn Sie einen Spezialtopf verwenden, müssen Sie die Anweisungen des Herstellers beachten.
	HINWEIS: Für ein gutes Kochergebnis muss der ferromagnetische Teil des Topfbodens mit der Größe der Platte übereinstimmen. Wenn die Platte den Topf nicht erkennt, versuchen Sie, sie auf eine andere Platte mit einem kleineren Durchmesser zu stellen. Stellen Sie die Töpfe auf jeden Fall immer in die Mitte der Kochzone. Durchmesser der Kochzone.

Durchmesser der Kochplatte (mm)	Mindestdurchmesser des Topfbodens (mm)
Ø 160 mm	Ø 120 mm
Ø 180 mm	Ø 140 mm
Ø 210 mm	Ø 180 mm

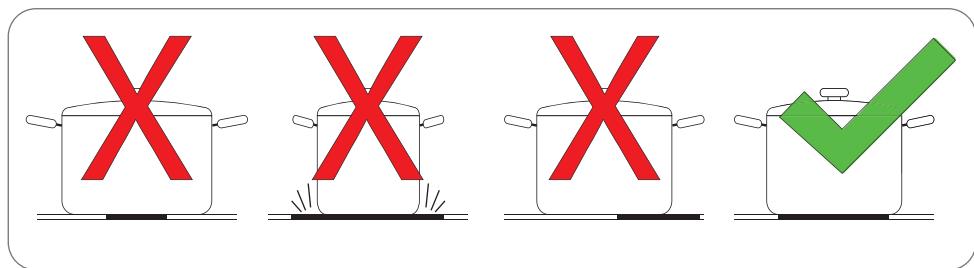


Abb. 4.4

	HINWEIS: Heben Sie die Töpfe immer an und stellen Sie sie vorsichtig auf das Glaskeramikkochfeld. Lassen Sie sie nicht verrutschen, sonst könnten sie das Glas zerkratzen.
--	---

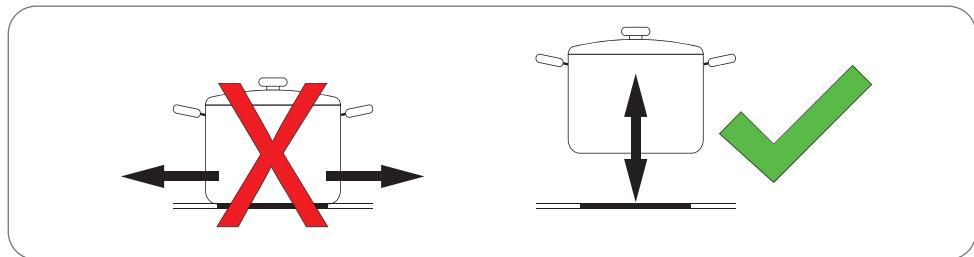


Abb. 4.5

4.1.4 Energieersparnis

Befolgen Sie diese praktischen Tipps, um beim Kochen Energie zu sparen.

	WICHTIGER HINWEIS: Achten Sie bei der Zubereitung von Gerichten mit langer Garzeit im Schnellkochtopf darauf, dass sich immer genügend Flüssigkeit im Topf befindet, ein leerer Topf könnte sowohl die Platte als auch den Kochtopf selbst beschädigen.
	HINWEIS: Stellen Sie die Töpfe auf die Kochstelle, bevor Sie es einschalten.
	HINWEIS: Stellen Sie die Töpfe immer in die Mitte der Kochzone.
	HINWEIS: Nutzen Sie die Restwärme, um Speisen warm zu halten. Kochen Sie ein neues Gericht auf einer gerade benutzten Kochstelle, um deren Restwärme zu nutzen.
	HINWEIS: Verwenden Sie beim Erhitzen von Wasser nur die benötigte Menge.
	HINWEIS: Verschließen Sie den Topf oder die Pfanne immer mit einem ausreichend großen Deckel.
	HINWEIS: Verwenden Sie einen für die Menge der zuzubereitenden Speisen geeigneten Topf. Wenn Sie einen großen, aber nur teilweise gefüllten Topf verwenden, verbrauchen Sie unnötigerweise viel mehr Energie.

4.1.5 Verwendung der Tasten (Touch Controls)

Die Tasten reagieren auf Berührung, es ist nicht nötig, sie zu drücken.

- Verwenden Sie die gesamte Fingerkuppe, nicht nur die Spitze.
- Das akustische Signal zeigt an, dass die Taste, die Sie gerade drücken, aktiv ist.
- Achten Sie darauf, dass die Tasten immer sauber und trocken sind und dass keine Gegenstände (Küchenutensilien oder ein Tuch) sie verdecken. Schon eine dünne Wasserschicht kann die Betätigung der Tasten erschweren.

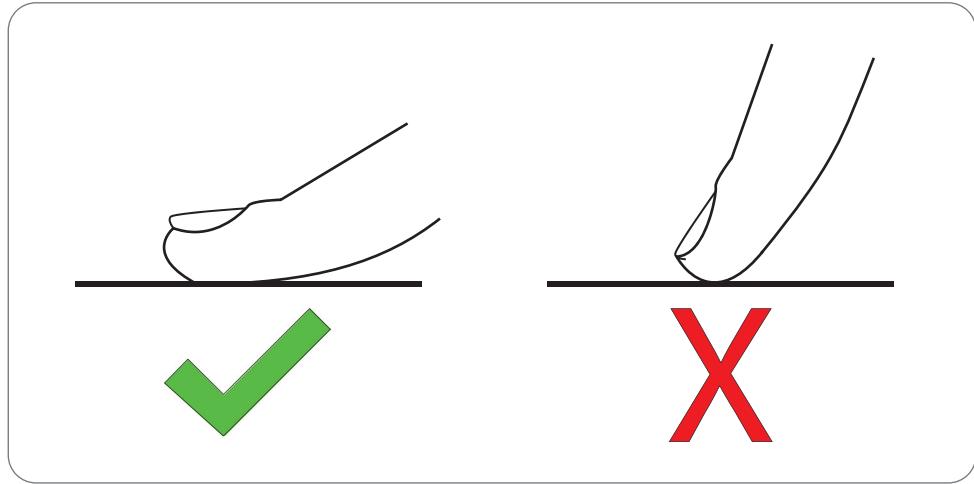


Abb. 4.6

4.2 Verwendung des Induktionskochfeldes

4.2.1 Anordnung der Kochzonen

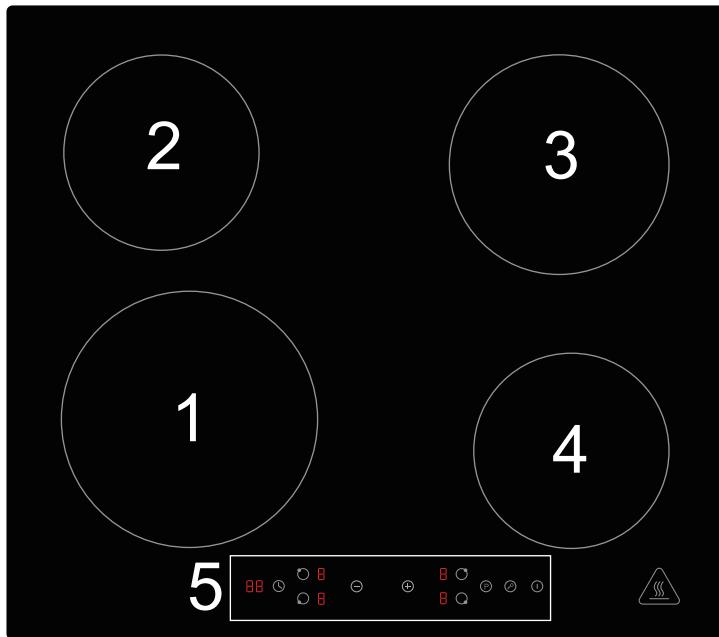


Abb. 4.7

- 1 - Kochzone vorne links (1800W/Power Boost 2100W)
 - 2 - Kochzone hinten links (1200W/Power Boost 1500W)
 - 3 - Kochzone hinten rechts (1800W/Power Boost 2100W)
 - 4 - Kochzone vorne rechts (1200W/Power Boost 1500W)
 - 5 - Touchscreen-Bedienfeld

4.2.2 Bedienfeld

Ein-/Ausschalten, Auswahl der Kochzone und der Heizstufe

- 1 - Tasten zur Auswahl der Kochzone auf der linken Seite
- 2 - Tasten zur Auswahl der Kochzone auf der rechten Seite
- 3 - Tasten für die Heizstufe (+/-) / Tasten für die Timereinstellung (+/-)
- 4 - Tastensperre (Kindersicherung)
- 5 - ON-OFF-Taste (Kochfeld ein/aus)
- 6 - Timer-Taste
- 7 - „Power Boost“-Taste

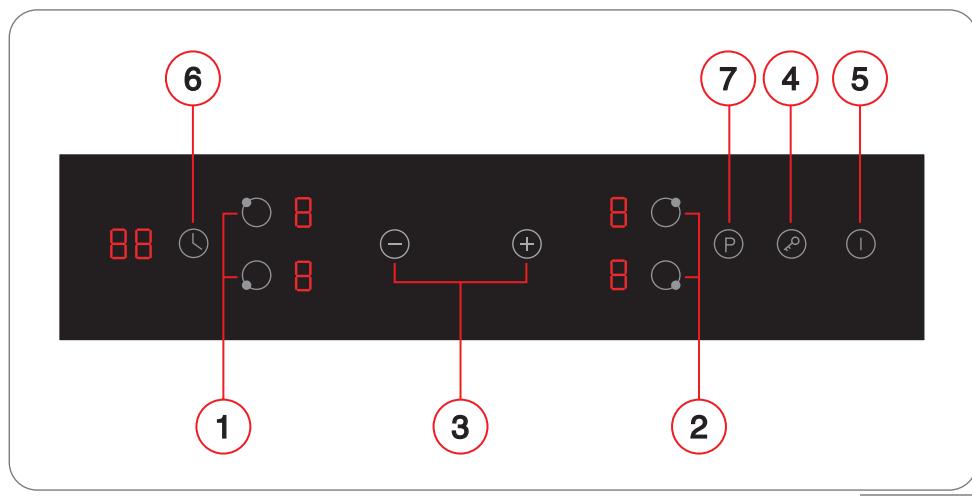


Abb. 4.8

4.2.3 Starten des Kochvorgangs

- 1 - Drücken Sie die Einschalttaste ON/OFF (5), die Anzeigen auf dem Bedienfeld zeigen "-". Ein kurzer Piepton bestätigt, dass das Gerät eingeschaltet ist. Alle Elemente auf dem Bedienfeld leuchten für eine Sekunde auf und schalten sich dann aus, was anzeigt, dass sich das Kochfeld im Standby-Modus befindet.

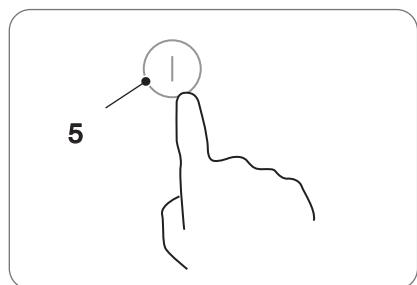


Abb. 4.9

2 - Stellen Sie den Topf auf die gewünschte Kochzone.



WICHTIGER HINWEIS: Der Boden des Topfes und das Kochfeld müssen sauber und trocken sein.

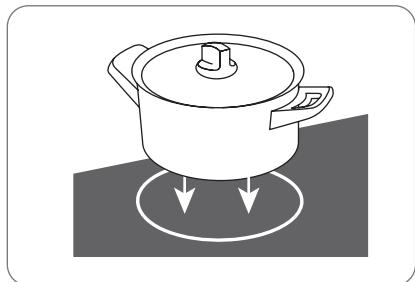


Abb. 4.10

3 - Bei Drücken der Kochzonen-Wahltaste (1 oder 2), blinkt eine Anzeige neben der Taste.

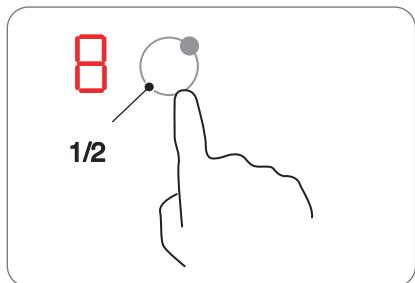


Abb. 4.11

4 - Drücken Sie die Garstufeneinstelltasten "+/-" (3), um die Garstufe einzustellen. Die auf dem Display angezeigte Leistungs-/Garintensitätsstufe variiert von 1 bis 9 (0, Kochzone ist ausgeschaltet). Je höher die Stufe, desto größer ist die Garintensität.



HINWEIS: Wenn Sie keine Garstufe eingestellt haben, schaltet sich das Gerät nach einer Minute automatisch aus. Sie müssen dann wieder bei Schritt 1 beginnen.

Die Garintensitätsstufe kann während des Kochens jederzeit geändert werden.

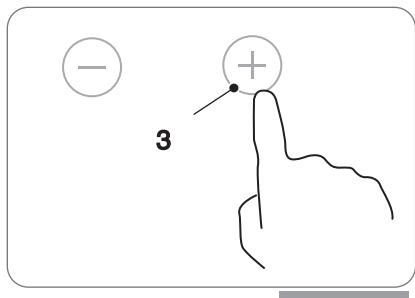


Abb. 4.12

Das Blinken des Symbols



bedeutet :

- Auf der Kochzone, für die Sie eine Garstufe auswählen, befindet sich kein Topf
- Der von Ihnen verwendete Topf ist nicht für Induktionskochfelder geeignet, hat möglicherweise einen zu kleinen Durchmesser oder ist nicht richtig auf der Kochzone zentriert. Das Symbol schaltet sich nach 1 Minute automatisch aus, wenn kein geeigneter Topf auf der entsprechenden Kochzone platziert ist.

4.2.4 Nach dem Kochen

- 1 - Drücken Sie die Auswahltaste der Kochzone (1 oder 2), die Sie ausschalten möchten.

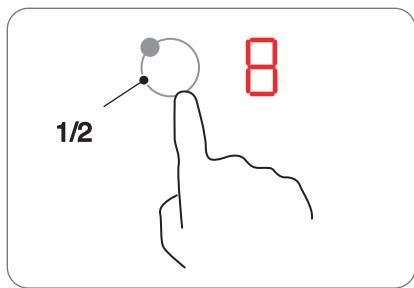


Abb. 4.13

- 2 - Schalten Sie die Kochzone aus, indem Sie die Taste "-" (3) drücken, bis Sie die Stufe "0" erreichen, oder drücken Sie gleichzeitig die Tasten "+/-". (3) . Kontrollieren Sie, dass das Display "0" anzeigt.

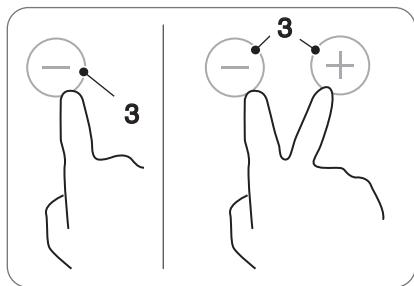


Abb. 4.14

- 3 - Schalten Sie das gesamte Kochfeld durch Drücken der Taste ON/OFF (5) aus.

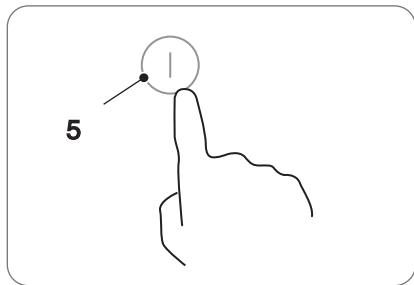


Abb. 4.15



Der Buchstabe "H" zeigt an, welche Kochstelle noch heiß ist. Er schaltet sich aus, sobald die Oberfläche auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist. Kann auch als Energiesparfunktion genutzt werden, wenn Sie mehr Töpfe erhitzen wollen und dafür die noch heiße Kochzone nutzen.

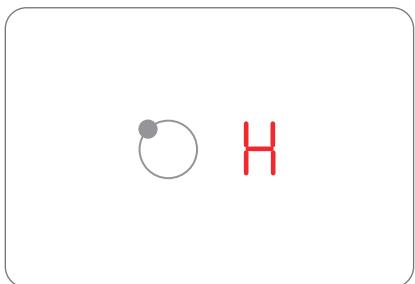


Abb. 4.16

4.2.5 Power-Boost-Funktion

Power Boost einschalten

1 - Wählen Sie die Kochzone, den Sie schnell aufheizen möchten (1 oder 2).

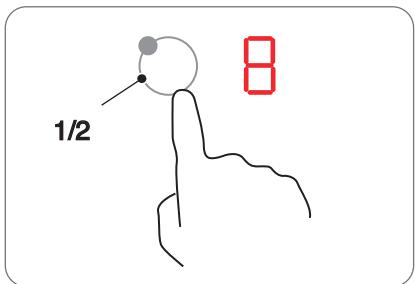


Abb. 4.17

2 - Drücken Sie die Power-Boost-Taste, die Garintensitätsstufe zeigt "P" an und die Leistung erreicht das Maximum.

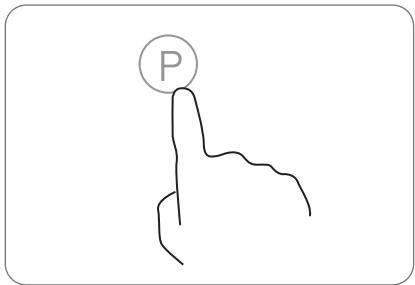


Abb. 4.18

Power Boost ausschalten

- 1 - Wählen Sie die Kochzone mit der Power-Boost-Funktion, das Sie ausschalten möchten (1 oder 2).

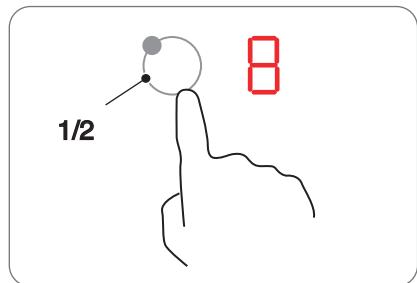


Abb. 4.19

- 2 - Drücken Sie die Power-Boost-Taste, um die Power-Funktion auszuschalten, oder drücken Sie auf die Garstufentaste "+/-". (3), um die Power-Funktion zu deaktivieren und die gewünschte Garstufe einzustellen.

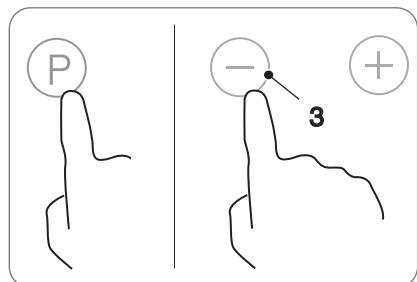


Abb. 4.20

4.2.6 Tastensperre (Kindersicherung)

Die Bedienelemente können gesperrt werden, um eine unabsichtliche Benutzung zu verhindern (damit z. B. Kinder nicht versehentlich die Kochzonen einschalten können).

Wenn die Bedienelemente gesperrt sind, kann keine der Tasten außer der EIN/AUS-Taste aktiviert werden.

So sperren Sie die Bedienelemente

Drücken Sie die Bediensperrtaste , auf der Timeranzeige erscheint "Lo".

So entsperren Sie die Bedienelemente

- 1 - Stellen Sie sicher, dass das Induktionskochfeld eingeschaltet ist.

2 - Halten Sie die Taste für die Tastensperre 3 Sekunden lang gedrückt.

3 - Das Induktionskochfeld ist nun betriebsbereit.



WICHTIGER HINWEIS: Wenn sich das Kochfeld im Sperrmodus befindet, sind alle Bedienelemente außer der EIN/AUS-Taste deaktiviert. Es ist immer möglich, das Kochfeld im Notfall mit der EIN/AUS-Taste auszuschalten, aber Sie müssen das Kochfeld für nachfolgende Bedienvorgänge erst entsperren.

4.2.7 Überhitzungsschutz

Ein integrierter Temperatursensor misst die Temperatur im Induktionskochfeld. Wenn eine zu hohe Temperatur erkannt wird, schaltet sich das Induktionskochfeld automatisch aus.

4.2.8 Erkennung von kleinen Gegenständen

Wenn ein Topf ungeeigneter Größe mit nichtmagnetischem Boden (z. B. Aluminium) erkannt wird oder ein kleinerer Gegenstand (z. B. Messer, Gabel oder Schlüssel) auf dem Kochfeld vergessen wird, schaltet das Kochfeld automatisch für 1 Minute in den Standby-Modus. Der Lüfter kühlte das Induktionskochfeld für 1 weitere Minute.

4.2.9 Automatisches Ausschalten

Die Abschaltautomatik ist eine Sicherheitsschutzfunktion für das Induktionskochfeld. Wenn Sie vergessen, das Gerät nach dem Kochen auszuschalten, schaltet es sich automatisch aus. Die vordefinierten Abschaltzeiten für die verschiedenen Leistungsstufen sind in der folgenden Tabelle aufgeführt:

Leistungsstufe	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standard-Garzeittimer (Stunden)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Wenn der Topf von der Kochzone entfernt wird, stellt das Induktionskochfeld die Wärmezufuhr ein und schaltet sich nach 2 Minuten automatisch ab.

4.2.10 Verwendung des Timers

Sie können den Timer auf zwei verschiedene Arten verwenden:

- Sie können ihn als Minutentimer verwenden. In diesem Fall schaltet der Timer keine Kochzone nach Ablauf der eingestellten Zeit aus.
- Sie können ihn als Ausschalttimer verwenden, um eine oder mehrere Kochzonen nach Ablauf der eingestellten Zeit auszuschalten.



HINWEIS: Sie können den Timer auf bis zu 99 Minuten einstellen.

Sie können den Timer auch verwenden, wenn Sie keine Kochzone auswählen.

Stellen Sie den Timer ein, um die Zeit einzuhalten:

- 1 - Vergewissern Sie sich, dass das Kochfeld eingeschaltet ist und die Kochzonenwahlaste **nicht aktiviert ist** (die Zonenanzeige '-' blinkt nicht).

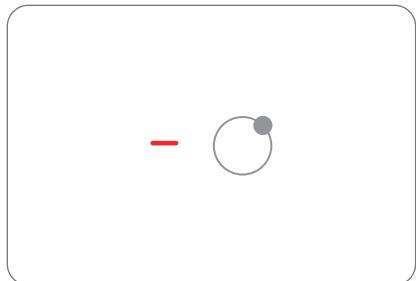
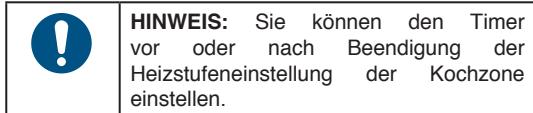


Abb. 4.21

- 2 - Drücken Sie die Timer-Taste, auf dem Timer-Display erscheint "00" und "0" blinkt.

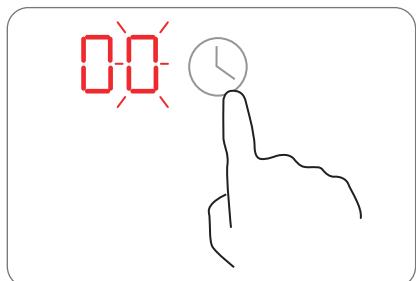


Abb. 4.22

- 3 - Stellen Sie die Uhrzeit ein, indem Sie die Taste "+" drücken (z. B. 5).

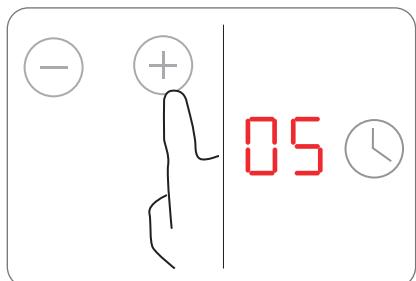


Abb. 4.23

- 4 - Drücken Sie die Timer-Taste erneut, dann blinkt "0" auf dem Display.

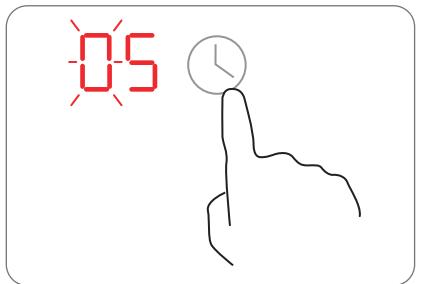


Abb. 4.24

- 5 - Stellen Sie die Zeit durch Drücken der Taste "+" ein (z.B. 2), jetzt ist der Timer auf 25 Minuten eingestellt.

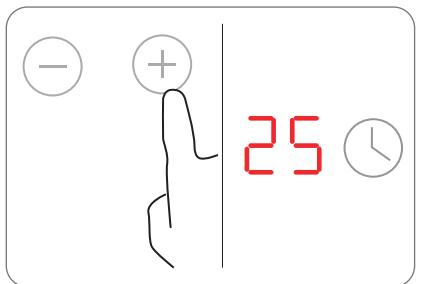


Abb. 4.25

- 6 - Wenn die Zeit eingestellt ist, beginnt der Countdown sofort. Im Display wird die verbleibende Zeit angezeigt.

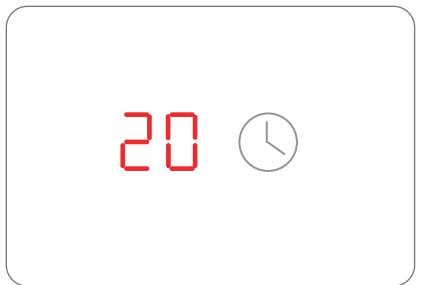


Abb. 4.26

- 7 - Der Summer ertönt 30 Sekunden lang und die Timer-Anzeige zeigt "---" an, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.

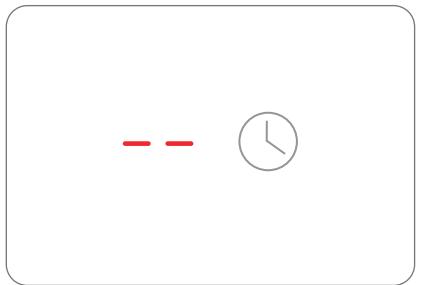


Abb. 4.27

Stellen Sie den Timer ein, um eine oder mehrere Kochzonen auszuschalten:

1 - Drücken Sie die Auswahltaste der Kochzone, z. B.  für die Sie den Timer einstellen möchten.

2 - Drücken Sie die Timer-Taste, auf dem Timer-Display erscheint "00" und "0" blinkt.

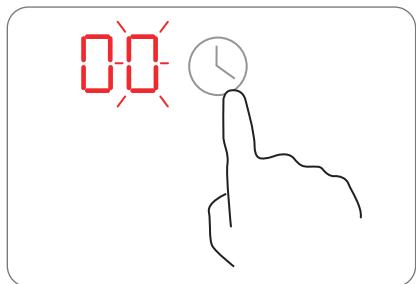


Abb. 4.28

3 - Stellen Sie die Uhrzeit ein, indem Sie die Taste "+" drücken (z. B. 5).

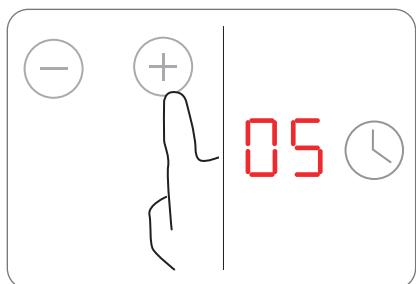


Abb. 4.29

4 - Drücken Sie die Timer-Taste erneut, dann blinkt "0" auf dem Display.

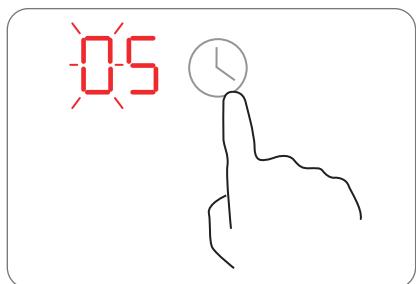


Abb. 4.30

- 5 - Stellen Sie die Zeit durch Drücken der Taste "+" ein (z.B. 2), jetzt ist der Timer auf 25 Minuten eingestellt.

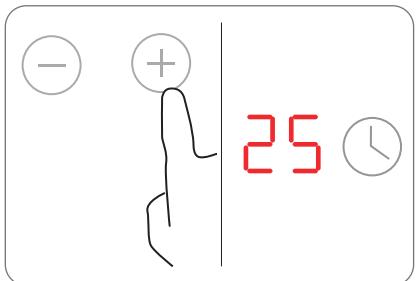


Abb. 4.31

- 6 - Wenn die Zeit eingestellt ist, beginnt der Countdown sofort. Im Display wird die verbleibende Zeit angezeigt.

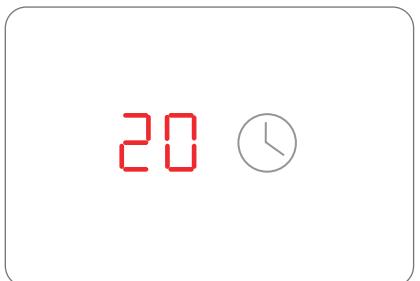


Abb. 4.32



HINWEIS: Der rote Punkt neben der Leistungsstufenanzeige schaltet sich ein und zeigt die gewählten Kochzonen an. Der Punkt der entsprechenden Zone blinkt.

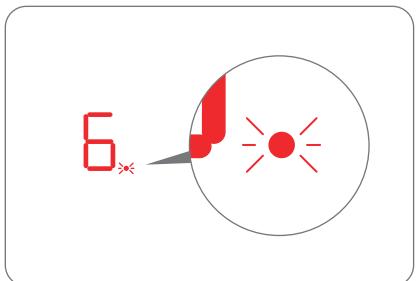


Abb. 4.33

- 7 - Wenn die Zeit abgelaufen ist, schaltet sich die entsprechende Kochzone automatisch aus.



HINWEIS: Die anderen Kochzonen sind weiterhin in Betrieb, wenn sie zuvor eingeschaltet wurden.

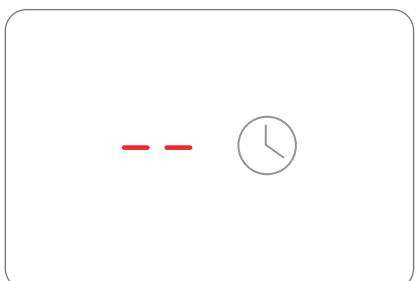
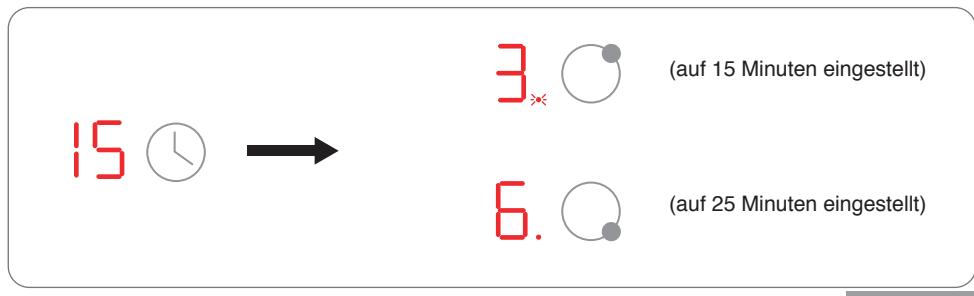


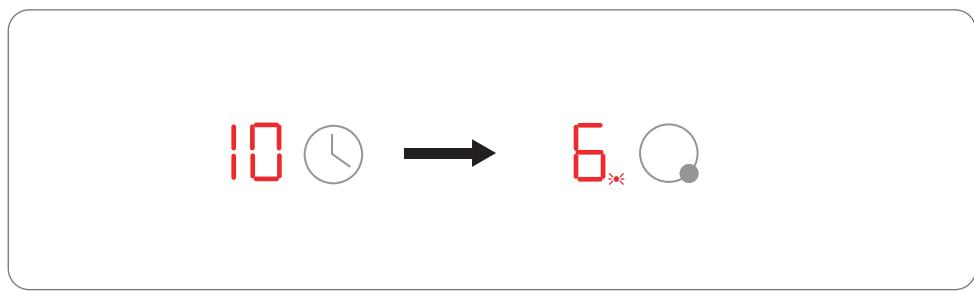
Abb. 4.34

Wenn der Timer auf mehr als eine Kochzonen eingestellt ist:

- 1 - Beim Einstellen des Timers für mehrere Kochzonen schalten sich die roten Punkte der jeweiligen Kochzonen ein. Das Display zeigt den Timer an, der zuerst abläuft. Der Punkt der entsprechenden Kochzone blinks.

**Abb. 4.35**

- 2 - Wenn der Countdown-Timer abgelaufen ist, schaltet sich die entsprechende Kochzone aus. Dann wird im Display der nächste ablaufende Timer angezeigt und der entsprechende Kochzonenpunkt blinkt.

**Abb. 4.36**

HINWEIS: Durch Drücken der Kochzonen-Wahltaste wird der gewählten Zone entsprechende Timer auf dem Timerdisplay angezeigt.

Annullieren des Timers

- 1 - Drücken Sie die Wahlweise der Kochzone (1 oder 2), deren Timer Sie annullieren möchten.
- 2 - Drücken Sie die Timer-Taste, die Anzeige blinkt.
- 3 - Drücken Sie die Taste "-“, um den Timer auf "00" einzustellen, der Timer wird annulliert.

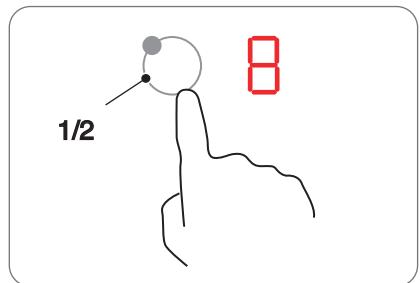


Abb. 4.37

4.2.11 Kochanleitungen

Ratschläge für das Kochen



GEFAHR: Seien Sie bitte vorsichtig, wenn Sie Öl und Fett sehr schnell erhitzen, insbesondere wenn Sie die Leistungsverstärkung Power Boost verwenden. Bei sehr hohen Temperaturen können sich Öl und Fett selbst entzünden; dies stellt eine ernst zu nehmende Brandgefahr dar.

- Die Verwendung eines Deckels verkürzt die Garzeit und spart Energie, da die Hitze nicht entweicht.
- Verwenden Sie nur das notwendige Öl oder Fett, um die Garzeit zu verkürzen.
- Beginnen Sie den Garvorgang mit der Einstellung einer hohen Temperatur, reduzieren Sie die Temperatur, wenn das Gargut die gewünschte Gartemperatur erreicht hat.

Wärmeeinstellung	Zweck
0	ausgeschaltet, Nutzung der Restwärme
1 - 2	Schmelzen, Erwärmen, Warmhalten
3 - 4	Langsames Garen, Auftauen und Erhitzen
5 - 6	Schmoren, schonendes Garen und Rösten kleiner Mengen
7 - 8	Kochen und Braten großer Mengen
9	Frittieren, Kochen bis zum Siedepunkt
P	„Power Boost“ - vorübergehende Erhöhung der Leistung. Um den Siedepunkt schneller zu erreichen

5 : INSTALLATION

5.1 Zubehörliste

Artikel	Abbildung
Befestigungsbügel (Beutel im Lieferumfang enthalten- die Form des Bügels kann je nach Modell variieren). Dichtungsband (vormontiert).	

5.2 Vorbereitende Arbeiten

5.2.1 Sicherheitsanweisungen für die Installation

Vor dem Einbau des Kochfelds:

	WICHTIGER HINWEIS: Installieren Sie die Geräte nur an einem geeigneten Ort.
	WICHTIGER HINWEIS: Stellen Sie sicher, dass die Arbeitsfläche eben und nivelliert ist und dass sich keine baulichen Hindernisse innerhalb des für die Installation benötigten Raums befinden.
	WICHTIGER HINWEIS: Vergewissern Sie sich, dass die Arbeitsfläche aus hitzebeständigem Material besteht.
	WICHTIGER HINWEIS: Wenn das Kochfeld über einem Backofen installiert ist, stellen Sie sicher, dass der Backofen über eine Belüftung verfügt.
	WICHTIGER HINWEIS: Stellen Sie sicher, dass die Installation in Übereinstimmung mit allen Sicherheitsvorschriften und -normen durchgeführt wird.
	WICHTIGER HINWEIS: Stellen Sie sicher, dass ein geeigneter Schalter, der eine vollständige Trennung von der Hauptstromversorgung ermöglicht, in die Verkabelung integriert und entsprechend den örtlichen Vorschriften bezüglich der Verkabelung platziert ist.
	WICHTIGER HINWEIS: Stellen Sie sicher, dass der Trennschalter von einem zugelassenen Typ ist und eine Kontakt trennung von 3 mm an allen Polen gewährleistet (oder in allen aktiven Leitern [Phase], wenn die örtlichen Verkabelungsvorschriften diese Abweichung der Voraussetzungen zulassen).
	WICHTIGER HINWEIS: Der Trennschalter muss nach dem Einbau des Kochfelds für den Benutzer leicht zugänglich sein.

	WICHTIGER HINWEIS: Wenden Sie sich im Zweifelsfall an die Baubehörde, um sich über die örtlichen Vorschriften zu informieren.
	WICHTIGER HINWEIS: Verwenden Sie hitzebeständige, leicht zu reinigende Oberflächen (z. B. Keramikfliesen) für die Wandflächen um das Kochfeld herum.
	WICHTIGER HINWEIS: Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel nicht durch Küchenschrantüren oder Schubladen verläuft.
	WICHTIGER HINWEIS: Stellen Sie sicher, dass ein ständiger Frischluftstrom von der Schranköffnung bis zum Boden des Kochfelds gewährleistet ist.
	WICHTIGER HINWEIS: Wenn das Kochfeld über einer Schublade oder einem Küchenschränk installiert wird, muss ein Hitzeschutz unter dem Sockel des Kochfelds installiert werden.
	WICHTIGER HINWEIS: Das Kochfeld muss von qualifiziertem Personal oder Technikern installiert werden. Installieren Sie das Kochfeld niemals selbst.
	WICHTIGER HINWEIS: Das Kochfeld darf nicht direkt über einem Geschirrspüler, Kühlschrank, Gefrierschrank, einer Waschmaschine oder einem Trockner installiert werden, da Feuchtigkeit die Elektronik des Kochfelds beschädigen kann.
	WICHTIGER HINWEIS: Das Induktionskochfeld muss so installiert werden, dass eine effektive Wärmeabfuhr gewährleistet ist, um seine Zuverlässigkeit zu verbessern.
	WICHTIGER HINWEIS: Verwenden Sie keinen Dampfreiniger.
	WICHTIGER HINWEIS: Das Glaskeramik-Kochfeld muss an eine Stromversorgungsquelle mit einer Gesamtimpedanz unter 0,427 Ohm angeschlossen werden. Wenden Sie sich bei Bedarf an Ihren Stromversorger, um Informationen zur Impedanz zu erhalten.

Vor dem Befestigen der Haltebügel

	WICHTIGER HINWEIS: Vor dem Anbringen der Haltebügel muss das Gerät auf eine stabile, glatte Oberfläche gelegt werden (verwenden Sie die Verpackung). Heben Sie das Gerät nicht an überstehenden Bedienelementen an.
--	--

Einstellen der Bügelposition

	WICHTIGER HINWEIS: Befestigen Sie das Kochfeld nach der Installation an der Arbeitsplatte, indem Sie die vier Haltebügel an der Unterseite des Kochfelds anschrauben (siehe Foto).
--	---

5.3 Installationsanleitung

5.3.1 Abmessungen des Arbeitsplattenausschnitts

Schneiden Sie die Arbeitsplatte gemäß den in der Zeichnung angegebenen Maße zu. Für die Installation und den Gebrauch muss ein Mindestabstand von 50 mm (X) um den Ausschnitt eingehalten werden, wie in der Abbildung gezeigt wird.

Die Dicke der Arbeitsplatte muss mindestens 30 mm betragen. Verwenden Sie ein hitzebeständiges Material, um Verformungen der Arbeitsplatte zu vermeiden, die durch die Wärmestrahlung des Kochfelds verursacht werden könnten. Verwenden Sie das Dichtungsband wie in der Abbildung gezeigt.

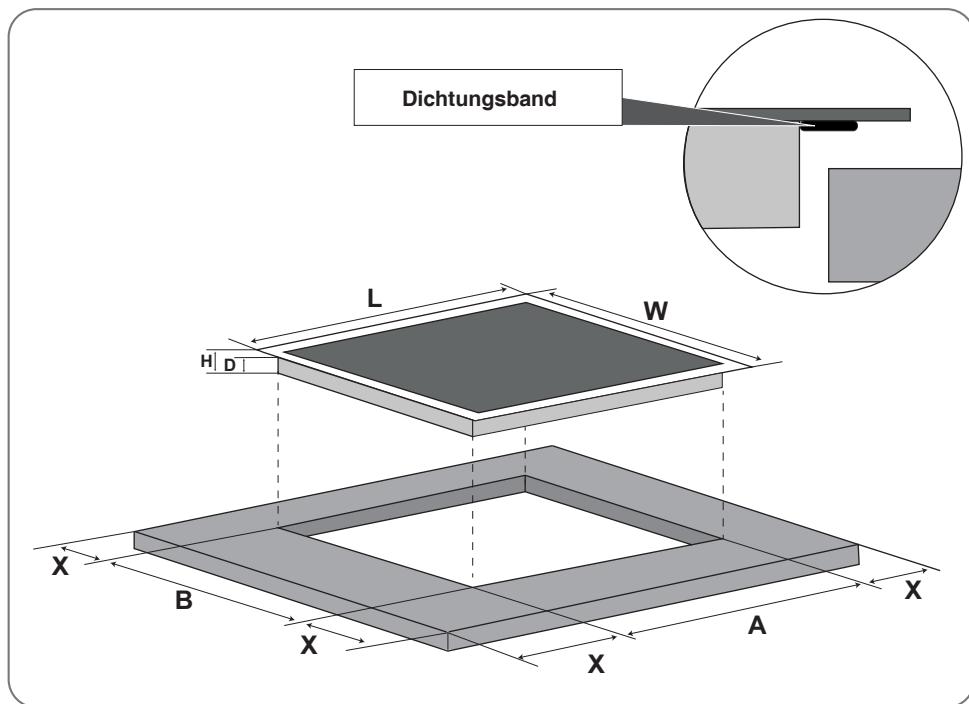
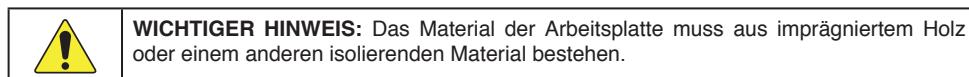
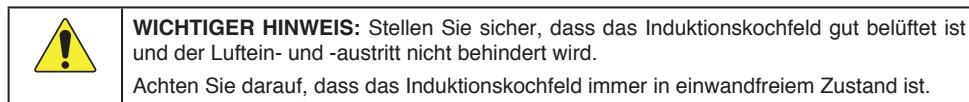


Abb. 5.1

L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	58	54	560	490	mindestens 50



5.3.2 Montageanleitung

Wichtig:

Der Abstand zwischen dem Boden des Kochfelds und der Oberseite eines sich darunter befindenden Möbelstücks oder Geräts (3) muss **mindestens 50 mm betragen**.



WICHTIGER HINWEIS: Wenn das Kochfeld über einem Backofen installiert ist, stellen Sie sicher, dass der Backofen über eine Belüftung verfügt.

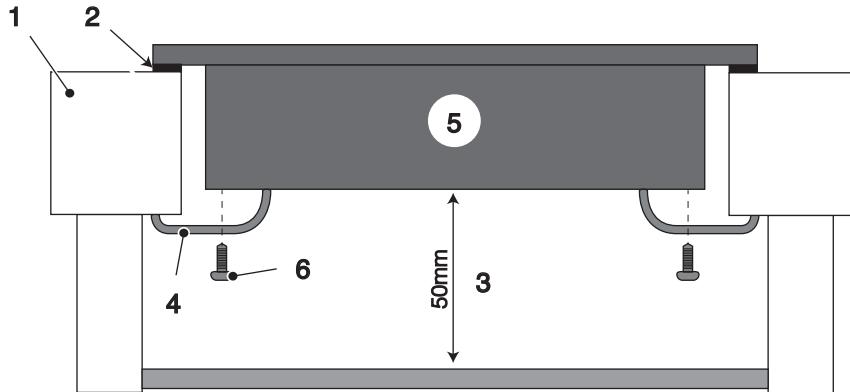


Abb. 5.2

- 1) - Arbeitsplatte
- 2) - Dichtungsband
- 3) - Mindestabstand
- 4) - Bügel
- 5) - Induktionskochfeld
- 6) - Schrauben

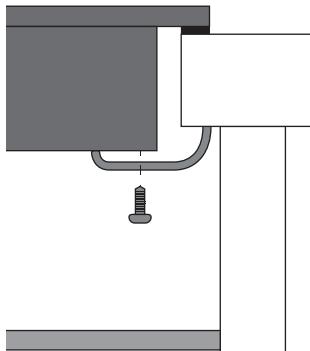
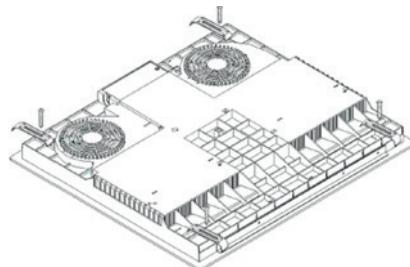
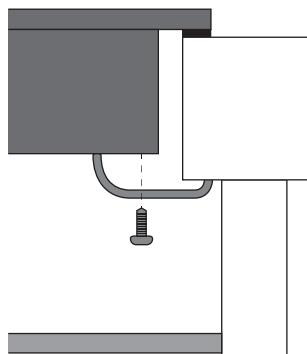
Installationsphasen

- 1) - Entfernen Sie die Schutzfolie von dem vormontierten Dichtband (2).
- 2) - Platzieren Sie das Kochfeld (5) in der Aussparung der Arbeitsplatte und drücken Sie es leicht an.
- 3) - Befestigen Sie die vier Montagebügel (4) mit den Schrauben (6) am Boden des Kochfelds (5).



ACHTUNG: Üben Sie keinen Druck auf das Kochfeld aus, um es nicht zu beschädigen.

Die Haltebügel befinden sich in einem mitgelieferten Beutel. Passen Sie die Position der Bügel an die unterschiedlichen Dicken der Arbeitsplatte an.

a)**b)****Abb. 5.3**

a) - Version 1

b) - Version 2



HINWEIS: Die Abmessungen des Arbeitsplattenausschnitts finden Sie im vorherigen Abschnitt „Abmessungen des Arbeitsflächenausschnitts“.



WICHTIGER HINWEIS: Stellen Sie sicher, dass das Induktionskochfeld gut belüftet ist und der Luftein- und -austritt nicht behindert wird.

Achten Sie darauf, dass das Induktionskochfeld immer in einwandfreiem Zustand ist.



WICHTIGER HINWEIS: Der Sicherheitsabstand zwischen dem Kochfeld und eventuell darüber platzierten Möbelstücken muss mindestens 760 mm betragen.



WICHTIGER HINWEIS: Der Sicherheitsabstand zwischen dem Induktionskochfeld und einer Dunstabzugshaube muss mindestens 650 mm betragen.

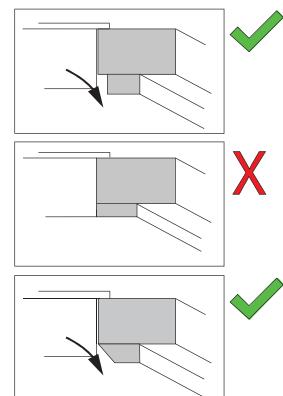
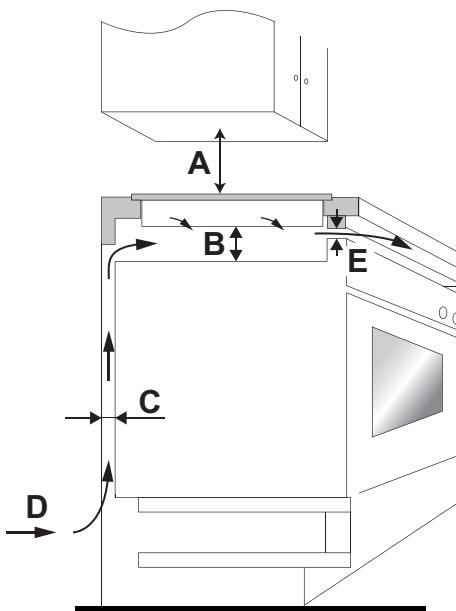


Abb. 5.4

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760 (Mindestabstand vom Möbelstück)	50 (mindestens)	20 (mindestens)	Lufteinlass	Luftauslass mindestens 5 mm
650 (Mindestabstand von der Dunstabzugshaube)				

5.4 Anschluss des Kochfelds an das Stromnetz

Prüfen Sie vor dem Anschluss des Kochfelds an das Stromnetz, dass:

	GEFAHR: Verwenden Sie keine Adapter, Reduzierstücke oder Abzweigungen, um das Kochfeld an das Stromnetz anzuschließen, da dies zu Überhitzung und Feuer führen kann. Das Netzkabel darf auf keinen Fall heiße Teile berühren und muss so verlegt werden, dass es an keiner Stelle eine Temperatur von 75°C überschreitet.
	ACHTUNG! Jegliche Änderung an der elektrischen Anlage des Hauses darf nur von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.
	WICHTIGER HINWEIS: Die Installation und der elektrische Anschluss müssen unter Beachtung der Herstellervorschriften und unter Einhaltung der örtlichen Vorschriften von einer Fachtechniker ausgeführt werden.
	WICHTIGER HINWEIS: Prüfen Sie mit einem Fachmann, ob die elektrische Anlage des Hauses für die vom Kochfeld benötigte Leistung geeignet ist, prüfen Sie die auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Werte.
	WICHTIGER HINWEIS: Die Stromversorgung des Geräts muss über einen einpoligen Trennschalter/Schütz und auf jeden Fall gemäß den geltenden örtlichen Vorschriften angeschlossen werden.
	WICHTIGER HINWEIS: Das Kabel muss regelmäßig überprüft werden. Wenn das Netzkabel beschädigt ist oder ausgetauscht werden muss, darf die Ersetzung nur von einem spezialisierten Techniker mit geeigneter Ausrüstung durchgeführt werden, um Unfälle zu vermeiden.
	WICHTIGER HINWEIS: Wenn das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen wird, muss ein einpoliger Trennschalter/Schütz mit einem Mindestabstand von 3 mm zwischen den Kontakten installiert werden.
	WICHTIGER HINWEIS: Der Installateur muss sicherstellen, dass der elektrische Anschluss ordnungsgemäß und unter Einhaltung der Sicherheitsvorschriften durchgeführt wurde.
	WICHTIGER HINWEIS: Das Glaskeramik-Kochfeld muss an eine Stromversorgungsquelle mit einer Gesamtimpedanz unter 0,427 Ohm angeschlossen werden. Wenden Sie sich bei Bedarf an Ihren Stromversorger, um Informationen zur Impedanz zu erhalten.
	WICHTIGER HINWEIS: Das Kabel darf keine Biegungen oder Quetschungen aufweisen.

Anschlussverfahren:

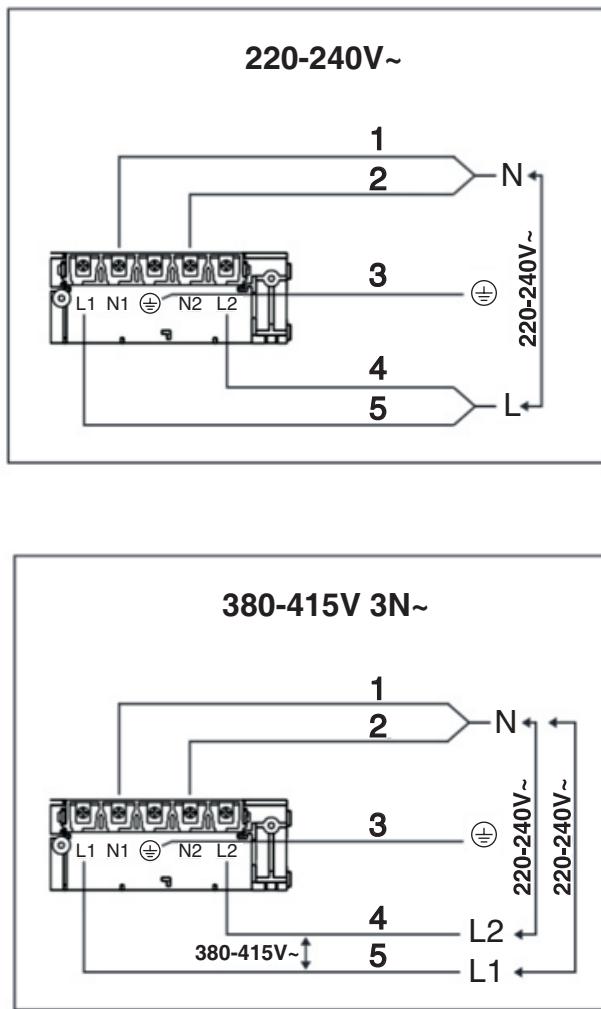


Abb. 5.5

- 1) - Blau
- 2) - Grau
- 3) - Grün-Gelb
- 4) - Schwarz
- 5) - Braun

6 : WARTUNG

6.1 Reinigung und Pflege

Vergewissern Sie sich vor der Durchführung von Wartungs- oder Reinigungsarbeiten, dass das Kochfeld ausgeschaltet ist.

Bei:	Art des Eingriffs:	WICHTIGE HINWEISE 
Tägliche Verschmutzung des Glaskeramik-Kochfelds (Fingerabdrücke, Flecken, die durch Lebensmittel oder ungesüßte Flüssigkeiten auf dem Glaskeramik-Kochfeld entstehen)	<p>1. Schalten Sie die Stromversorgung des Kochfelds aus.</p> <p>2. Tragen Sie einen Induktionskochfeldreiniger auf das noch warme (nicht heiß!) Glaskeramik-Kochfeld auf.</p> <p>3. Mit einem feuchten Tuch abwischen und mit einem sauberen Tuch oder Küchenhandtuch trocknen.</p> <p>4. Schalten Sie die Stromversorgung des Kochfelds wieder ein.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist, ist die Anzeige „heiß Oberfläche“ nicht vorhanden, aber die Kochzone kann noch heiß sein! Seien Sie deshalb bitte immer sehr vorsichtig. Vermeiden Sie die Verwendung von Schwämmen, Nylonschabern und aggressiven/scheuernden Reinigungsmitteln, da diese die Glasplatte verkratzen können. Überprüfen Sie bitte immer das Etikett des Reinigungsmittels oder des Scheuerschwamms, um sicherzustellen, dass diese geeignet sind. Lassen Sie niemals Reinigungsmittelrückstände auf dem Kochfeld, das Glas kann fleckig werden.

Bei:	Art des Eingriffs:	WICHTIGE HINWEISE 
Überlaufen von kochenden Flüssigkeiten und verschütten von aufgelöstem Zucker auf der Glaskeramikplatte	<p>Entfernen Sie diese Spritzer immer sofort mit einem Fischmesser, Spatel oder für Glaskeramik-Kochfelder geeigneten Schaber, aber seien Sie vorsichtig, wenn die Kochzonen noch heiß sind:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Unterbrechen Sie die Stromversorgung des Kochfelds, indem Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen. 2. Schaben Sie Verunreinigungen oder Spritzer von übergekochten Speisen in den kalten Bereich des Kochfelds. 3. Wischen Sie verschüttete oder übergekochte Speisen mit einem Lappen oder Küchentuch auf. 4. Führen Sie die Schritte 2 bis 4 für die oben genannte „Tägliche Verschmutzung des Glaskeramik-Kochfelds“ aus. 	<ul style="list-style-type: none"> • Entfernen Sie Flecken, die durch aufgelöste und zuckerhaltige Speisen oder übergekochte Speisen verursacht wurden, so schnell wie möglich. Wenn diese Verunreinigungen auf dem Glaskeramik-Kochfeld abkühlen, lassen sie sich nur schwer entfernen oder können sogar zu dauerhaften Schäden an der Oberfläche des Kochfeldes führen. • Schnittgefahr: Die Klinge eines Schabers ist so scharf wie eine Rasierklinge, wenn er nicht mit Schutzvorrichtungen versehen ist. Bewahren Sie ihn immer an einem sicheren Ort und außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
Spritzer/Flüssigkeiten/Rückstände übergekochter Speisen auf den Touch-Bedienelementen	<ol style="list-style-type: none"> 1. Schalten Sie die Stromversorgung des Kochfelds aus. 2. Wischen Sie Spritzer/Flüssigkeiten/Speiserückstände mit einem feuchten Tuch auf. 3. Reinigen Sie den Bereich der Touch-Bedienelemente mit einem sauberen, feuchten Schwamm oder Tuch. 4. Trocknen Sie Bereich gut mit einem Küchentuch. 5. Schalten Sie die Stromversorgung des Kochfelds wieder ein. 	<ul style="list-style-type: none"> • Das Kochfeld kann ein Akustiksignal abgeben und sich ausschalten, die Touch-Bedienelemente funktionieren möglicherweise nicht, weil Flüssigkeit auf ihnen vorhanden ist. Stellen Sie sicher, dass der Bereich des Touch-Bedienfelds trocken ist, bevor Sie das Kochfeld wieder einschalten.

7 : STÖRUNGSSUCHE

7.1 Störungsbehebung

Störung	Mögliche Ursachen	Abhilfe
Das Induktionskochfeld schaltet sich nicht ein.	Keine Stromversorgung.	Stellen Sie sicher, dass das Induktionskochfeld an das Stromnetz angeschlossen und eingeschaltet ist. Überprüfen Sie den Hauptstromschalter in Ihrer Wohnung. Wenn Sie alles überprüft haben und das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.
Die Touch-Bedienelemente reagieren nicht.	Die Tasten sind gesperrt.	Entsperren Sie die Bedienelemente. Lesen Sie den Abschnitt „Bedienelementsperrtaste (Kindersicherung)“ und folgen Sie den Anweisungen.
Die Touch-Bedienelemente lassen sich nur schwer bedienen.	Möglicherweise befindet sich ein leichter Wasserfilm auf den Bedienelementen oder Sie drücken mit der Fingerspitze auf die Tasten.	Vergewissern Sie sich, dass der Bereich um die Bedienelemente trocken ist, drücken Sie mit den Fingerkuppen auf die Tasten der Touch-Bedienelemente.
Das Glaskeramik-Kochfeld ist verkratzt.	Töpfe mit rauen Kanten. Zu stark scheuernde Schwämme oder ungeeignete Reinigungsprodukte.	Verwenden Sie Töpfe mit einem ebenen und glatten Boden. Siehe Abschnitt „Für das Induktionskochen geeignete Töpfe“.
Einige Töpfe/Pfannen machen knisternde oder tickende Geräusche.	Dies kann an der Art Ihres Topfes liegen (verschiedene Metallschichten schwingen unterschiedlich).	Dies ist normal für Töpfe und deutet nicht auf Mängel hin.
Das Induktionskochfeld macht ein leises Brummgeräusch, wenn es bei hoher Temperatur betrieben wird.	Dies wird durch die Induktionskochtechnik verursacht.	Dies ist normal, aber das Geräusch sollte nachlassen oder ganz verschwinden, wenn Sie die Heizeinstellung reduzieren.
Lüftergeräusch des Induktionskochfelds.	Ein in Ihr Induktionskochfeld eingebauter Lüfter wird aktiviert, um die Elektronik vor Überhitzung zu schützen. Der Lüfter kann weiterlaufen, auch nachdem Sie das Kochfeld ausgeschaltet haben.	Dies ist normal und Sie brauchen nicht einzutragen. Schalten Sie die Stromversorgung Ihres Induktionskochfelds nicht aus, während der Lüfter läuft.

<p>Die Töpfe werden nicht erhitzt und dieses Symbol blinkt auf dem Display:</p> 	<p>Das Induktionskochfeld kann den Topf nicht erkennen, weil er nicht für das Induktionskochen geeignet ist.</p> <p>Das Induktionskochfeld kann den Topf nicht erkennen, weil er zu klein für die Kochfläche ist oder nicht richtig darauf ausgerichtet/zentriert ist.</p>	<p>Verwenden Sie für das Induktionskochen geeignetes Kochgeschirr. Siehe Abschnitt „Für das Induktionskochen geeignete Töpfe“.</p> <p>Achten Sie darauf, dass sich der Topf in der Mitte der Kochzone befindet.</p> <p>Stellen Sie sicher, dass der Boden des Topfes so groß ist wie die Kochzone.</p>
<p>Das Induktionskochfeld oder die Kochzone hat sich unerwartet ausgeschaltet, ein akustisches Signal ertönt und ein Fehlercode wird angezeigt (meist im Wechsel mit einer oder zwei Ziffern in der Anzeige des Garzeittimers).</p>	<p>Technischer Fehler.</p>	<p>Bitte notieren Sie den Fehlercode; schalten Sie das Induktionskochfeld aus, ziehen Sie den Netzstecker und wenden Sie sich an einen Fachmann.</p>

7.2 Fehlercode-Anzeige

Wenn ein Fehler auftritt, geht das Induktionskochfeld automatisch in den Schutzmodus über und zeigt die entsprechenden Schutzcodes an:

Störungscode	Mögliche Ursachen	Abhilfe
E4/E5	Temperatursensor defekt.	Hersteller kontaktieren.
E7/E8	Temperatursensor IGBT defekt.	Hersteller kontaktieren.
E2/E3	Anormale Versorgungsspannung.	<p>Prüfen Sie, ob die Versorgungsspannung normal ist oder ob Spannungsschwankungen auftreten.</p> <p>Schalten Sie das Kochfeld erst ein, wenn sich die Versorgungsspannung wieder normalisiert hat.</p>
E6/E9	Geringe Hitze des Induktionskochfelds.	Schalten Sie das Induktionskochfeld wieder ein, nachdem es abgekühlt ist.

Die vorhergehende Tabelle enthält Ursachen und Abhilfen der häufigsten Probleme.

	<p>ACHTUNG: Bauen Sie das Gerät nicht selbst aus, um Gefahren und Schäden am Induktionskochfeld zu vermeiden.</p>
---	--