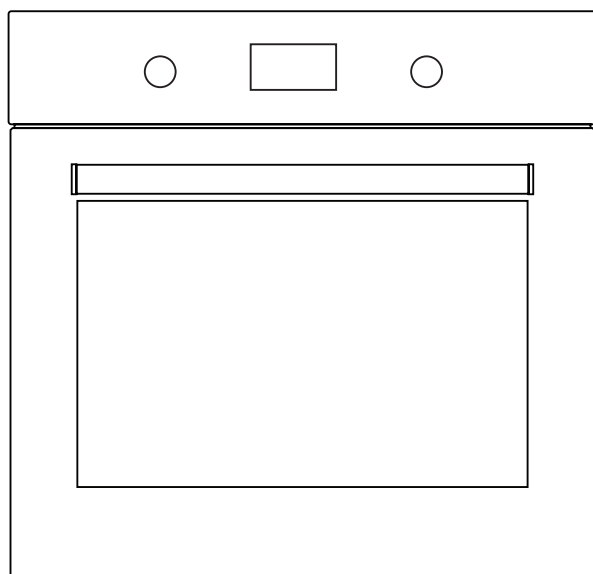


# BUILT-IN OVEN

60 cm

Electrical

Elektrisch



AB120-33 / AB140-33

USER MANUAL **GB**  
BEDIENUNGSANLEITUNG **DE**

respekta®

## Sehr geehrter Kunde,

Vielen Dank, dass Sie auf dieses Produkt vertrauen.

Wir haben das Ziel, Ihnen einen optimalen und effizienten Einsatz dieses umweltfreundlichen Produktes zu ermöglichen, das unter Berücksichtigung eines ganzheitlichen Qualitätsansatzes unter strengen Bedingungen in unseren modernen Anlagen hergestellt wurde.

Sie sollten diese Bedienungsanleitung vor der Inbetriebnahme des Ofens aufmerksam durchlesen und sicher aufbewahren, damit die Merkmale und Funktionen des von Ihnen erworbenen Einbauofens lange Zeit optimale Dienste leisten.

**Hinweis:** Diese Anleitung wurde für mehrere Modelle geschrieben. Ihr Gerät verfügt möglicherweise nicht über alle in der Anleitung angegebenen Funktionen.

Die Produktabbildungen sind schematisch.

Dieses Produkt wurde ohne negative Auswirkungen auf die Natur in modernen, umweltfreundlichen Anlagen gefertigt.

Mit (\*) markierte Produkte sind optional.

## „Konformität mit WEEE-Richtlinie“

Marke	Respekta
Hersteller und verantwortliche Person mit Adresse	NEG Novex Großhandelsgesellschaft für Elektro- und Haustechnik GmbH  Chenover Straße 5 67117 Limburgerhof Deutschland  info@neg-novex.de www.respekta.de

## Inhalt

Wichtige Sicherheitshinweise.....	40
Elektrischer Anschluss.....	40
Vorstellung des Gerätes.....	41
Zubehör.....	52
Technische Daten.....	53
Installation des Gerätes.....	53
Bedienfeld.....	59
Ofen verwenden.....	61
Verwendung des Grills.....	62
Hähnchen-Bratfunktion verwenden.....	62
Programmtypen.....	63
Zubereitungsempfehlungen.....	64
Zubereitungstabelle.....	65
Backen mit Pizzastein.....	66
Wartung und Reinigung.....	67
Dampfreinigung.....	67
Ofentür reinigen und montieren.....	68
Ofenglas reinigen.....	69
Katalytische Wände.....	70
Regalposition.....	71
Ofenbeleuchtung auswechseln.....	71
Fehlerbehebung.....	72
Handhabungsregeln.....	74
Empfehlungen zur Energiesparung.....	74
Umweltgerechte Entsorgung.....	75
Verpackungsinformationen.....	75

## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

1. Installation und Reparatur sollten immer von einem „**AUTORISIERTEN SERVICE**“ durchgeführt werden. Der Hersteller haftet nicht für Operationen, die von unbefugten Personen durchgeführt werden.

2. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch. Nur so können Sie das Gerät sicher und korrekt benutzen.

3. Der Backofen sollte gemäß der Bedienungsanleitung benutzt werden.

4. Halten Sie Kinder unter 8 Jahren und Haustiere bei der Arbeit fern.

5. **Zugängliche Teile können während der Nutzung heiß werden. Kleinkinder sind von dem Gerät fernzuhalten.**

6. **WARNUNG: Brandgefahr: Legen Sie keine Gegenstände auf die Kochflächen.**

7. **WARNUNG: Während der Benutzung wird das Gerät heiß. Es sollte darauf geachtet werden, dass keine Heizelemente im Inneren des Ofens berührt werden.**

8. Die Einstellungsbedingungen für dieses Gerät sind auf dem Etikett angegeben. (oder auf dem Typenschild)

9. Während der Verwendung können die zugänglichen Teile heiß sein. Kleinkinder sind von dem Gerät fernzuhalten.

10. **WARNUNG: Dieses Gerät ist zum Kochen bestimmt. Es darf keinesfalls für andere Zwecke, wie z. B. die Beheizung des Raums, verwendet werden.**

11. Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts keine Dampfreiniger.

12. Stellen Sie sicher, dass die Backofentür vollständig geschlossen ist, nachdem Sie Lebensmittel in den Backofen gegeben haben.

13. Versuchen Sie NIEMALS das Feuer mit Wasser zu löschen. Schalten Sie nur den Geräteschaltkreis aus und decken Sie die Flamme dann mit einem Deckel oder einer Löschdecke ab.

14. **WARNUNG: Kinder unter 8 Jahren sollten vom Gerät entfernt gehalten werden, es sei denn, sie stehen unter ständiger Aufsicht.**

15. Das Berühren der Heizelemente sollte vermieden werden.

16. **VORSICHT: Der Kochvorgang muss überwacht werden. Der Kochvorgang muss immer überwacht werden.**

17. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahre und Personen mit eingeschränkter physischer, sensorischer oder geistiger Fähigkeit oder fehlender Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn diese vorher über die sichere Verwendung des Gerätes unterrichtet wurden und die damit zusammenhängenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Anwenderwartung sollte nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.

**18.** Dieses Gerät ist ausschließlich zum Einsatz im Haushalt vorgesehen.

**19.** Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden von Erwachsenen beaufsichtigt.

**20.** Halten Sie das Gerät und das Netzkabel fern vom Zugang von Kindern unter 8 Jahren.

**21** Legen Sie Vorhänge, Tüll, Papier oder brennbares (zündfähiges) Material vom Gerät weg, bevor Sie das Gerät benutzen. Stellen Sie keine brennbaren Materialien auf bzw. in die das Gerät.

**22.** Halten Sie die Belüftungskanäle offen.

**23.** Das Gerät ist nicht für die Verwendung mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem geeignet.

**24.** Geschlossen Dosen und Gläser nicht erhitzen. Der Druck kann dazu führen, dass Gläser explodieren.

**25.** Der Backofengriff ist kein Handtuchrockner. Hängen Sie keine Handtücher o.ä. auf den Backofengriff.

**26.** Stellen Sie die Backbleche, Platten oder Aluminiumfolien nicht direkt auf den Backofenboden. Die angesammelte Hitze kann den Backofenboden beschädigen.

**27.** Verwenden Sie hitzebeständige Backofenhandschuhe, wenn Sie Speisen in den. Backofen legen oder aus dem Backofen nehmen.

**28.** Verwenden Sie das Produkt nicht in medizinischen und/oder unter Einfluss von Alkohol, der Ihre Urteilsfähigkeit beeinträchtigen könnten.

**29.** Seien Sie vorsichtig, wenn Sie Alkohol in Ihrem Essen verwenden. Alkohol verdampft bei hohen Temperaturen und kann Feuer fangen, wenn es mit heißen Oberflächen in Berührung kommt.

**30.** Überprüfen Sie nach jedem Gebrauch, ob das Gerät ausgeschaltet ist.

**31.** Wenn das Gerät defekt ist oder sichtbare Schäden aufweist, betreiben Sie das Gerät nicht.

**32.** Berühren Sie den Stecker nicht mit nassen Händen. Ziehen Sie nicht am Netzkabel, sondern fassen Sie stets am Stecker selber an.

**33.** Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Vordertürglas entfernt oder gebrochen ist.

**34.** Legen Sie das Backpapier zusammen mit dem Essen in einen vorgeheizten Backofen, indem Sie es in einen Herd oder auf ein Backofenzubehör (Backblech, Grillrost usw.) stellen.

**35.** Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät, die Kinder erreichen könnten.

**36.** Es ist wichtig, das Drahtgitter und das Backblech richtig auf den Drahtgestellen zu platzieren und/oder das Backblech richtig auf dem Gestell zu platzieren. Stellen Sie den Grill oder das Backblech zwischen zwei Schienen und stellen Sie sicher, dass es ausgewogen ist, bevor Sie Lebensmittel darauf legen.

**37.** Gegen das Risiko, die Backofenheizelemente zu berühren, entfernen Sie überschüssige Teile des Backpapiers, die vom Zubehör oder Behälter hängen.

**38.** Verwenden Sie das Gerät niemals bei höheren Backofentemperaturen als auf dem Backpapier angegeben. Stellen Sie das Backpapier nicht auf den Backofenboden. Gegen das Risiko, die Backofenheizelemente zu berühren, entfernen Sie überschüssige Teile des Backpapiers, die vom Zubehör oder Behälter hängen.

**39.** Wenn die Tür offen ist, stellen Sie keine schweren Gegenstände auf die Tür oder lassen Sie keine Kinder darauf sitzen. Sie könnten den Backofen umkippen oder die Türscharniere beschädigen.

**40.** Die Verpackungsmaterialien stellen eine Gefahr für Kinder dar. Verpackungsmaterial von Kindern fernhalten.

**41.** Verwenden Sie keine Scheuermittel oder scharfe Metallschaber, um das Glas zu reinigen, da Kratzer auf der Oberfläche des Türglases zum Bruch des Glases führen können.

**42.** Der Benutzer sollte den Ofen nicht alleine tragen.

**43.** Während der Benutzung werden die Innen- und Außenflächen des Ofens heiß. Wenn Sie die Backofentür öffnen, treten Sie zurück, um zu vermeiden, dass der heiße Dampf aus dem Inneren austritt. Es besteht Verbrennungsgefahr.



**44.** Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf, wenn die Backofentür geöffnet ist, es besteht Kippgefahr.

**45.** Der Benutzer sollte den Widerstand während der Reinigung nicht verschieben. Dies kann zu einem elektrischen Schlag führen.

**46.** Die Backofenzufuhr kann bei allen Bauarbeiten zu Hause unterbrochen werden. Nach Abschluss der Arbeiten muss der Backofen wieder von einem autorisierten Service angeschlossen werden.

**47.** Um Überhitzung zu vermeiden, sollte das Gerät nicht hinter einer dekorativen Abdeckung installiert werden.

**48.** Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie die Schutzvorrichtungen entfernen. Nach der Reinigung die Schutzvorrichtungen gemäß den Anweisungen installieren.

**49.** Kabelbefestigungspunkt muss geschützt sein.

**50.** Bitte kochen Sie das Essen nicht direkt auf dem Tablett / Gitter. Bitte legen Sie das Essen in oder auf geeignetes Werkzeug, bevor Sie es in den Ofen legen.

## Elektrische Sicherheit

1. Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Steckdose an, die durch eine Sicherung geschützt ist, die den in der technischen Spezifikation angegebenen Werten entspricht.

2. Lassen Sie eine geerdete Ausrüstung von einem autorisierten Elektriker installieren. Unsere Firma ist nicht verantwortlich für die Schäden, die entstehen, wenn das Produkt ohne Erdung gemäß den örtlichen Vorschriften verwendet wird.

3. Die Schutzschalter des Backofens müssen so angebracht werden, dass der Endbenutzer sie bei der Installation des Backofens erreichen kann.

4. Das Netzkabel (das Kabel mit Stecker) darf die heißen Teile des Geräts nicht berühren.

5. Wenn das Netzkabel (das Kabel mit Stecker) beschädigt ist, muss dieses Kabel vom Hersteller oder seinem Kundendienst oder einem ähnlich qualifizierten Personal ausgetauscht werden, um eine gefährliche Situation zu vermeiden.

6. Waschen Sie das Gerät niemals, indem Sie es mit Wasser bespritzen oder Wasser darauf gießen! Es besteht Stromschlaggefahr.

**7. WARNUNG: Stellen Sie vor dem Lampenwechsel sicher, dass der Stromkreis des Geräts offen ist, um Stromschläge zu vermeiden.**

**8. WARNUNG: Trennen Sie alle Versorgungskreisverbindungen, bevor Sie auf die Klemmen zugreifen.**

9. Verwenden Sie keine anderen beschädigten Kabel oder Verlängerungskabel außer das Originalkabel.

10. Stellen Sie sicher, dass sich keine Flüssigkeit oder Feuchtigkeit in der Steckdose befindet, in der der Produktstecker installiert ist.

11. Die Rückseite des Backofens erwärmt sich ebenfalls, wenn der Backofen betrieben wird. Elektrische Anschlüsse dürfen die Rückseite nicht berühren, da sonst die Anschlüsse beschädigt werden können.

12. Ziehen Sie die Anschlusskabel zur Backofentür nicht fest und führen Sie sie nicht über heiße Oberflächen. Wenn das Kabel schmilzt, kann dies zu einem Kurzschluss im Backofen und sogar zu einem Brand führen.

13. Ziehen Sie stets den Netzstecker, bevor Sie das Gerät aufstellen, warten, reinigen oder im Falle einer Reparatur.

14. Sollte das Netzkabel beschädigt sein, muss es entweder durch den Hersteller oder den zuständigen Kundendienst bzw. eine ausreichend qualifizierte Fachwerkstatt ausgetauscht werden, um Gefahrensituationen zu vermeiden.

15. Stellen Sie sicher, dass der Stecker fest in der Steckdose steckt, um Funkenbildung zu vermeiden.

**16.** Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keine Dampfreiniger, da dies zu Stromschlägen führen kann.

**17.** Ein omnipolarer Schalter, der die Stromversorgung unterbrechen kann, ist für die Installation erforderlich. Die Trennung von der Stromversorgung muss mit einem Schalter oder einer integrierten Sicherung versehen sein, die gemäß der Bauvorschriften an der festen Stromversorgung installiert ist.

**18.** Das Gerät ist mit einem **Y-Kabel** ausgestattet.

**19.** Feste Verbindungen müssen an eine Stromversorgung angeschlossen werden, die eine allpolige Trennung ermöglicht. Bei Geräten mit einer Überspannungskategorie unter III muss die Trennvorrichtung gemäß dem Verdrahtungscode an die feste Stromversorgung angeschlossen werden.

## Verwendungszweck

1. Dieses Produkt ist für den Heimgebrauch bestimmt. Die kommerzielle Nutzung des Gerätes ist nicht gestattet.

2. Dieses Gerät darf nur zum Kochen verwendet werden. Es darf keinesfalls für andere Zwecke, wie z. B. die Beheizung des Raums, verwendet werden.

3. Dieses Gerät darf nicht zum Erhitzen von Platten unter dem Grill, zum Trocknen von Kleidung oder Handtüchern durch Aufhängen am Griff oder zu Heizzwecken verwendet werden.

4. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden aufgrund von Fehlgebrauch oder falscher Handhabung.

5. Der Backofenteil des Geräts kann zum Auftauen, Rösten, Braten und Grillen von Speisen verwendet werden.

6. Die Lebensdauer des von Ihnen erworbenen Produkts beträgt 10 Jahre. Dies ist der Zeitraum, für den die für den Betrieb dieses Produkts erforderlichen Ersatzteile vom Hersteller zur Verfügung gestellt werden.

## Elektrischer Anschluss

Dieser Ofen muss von einem autorisierten Serviceanbieter sachgemäß in Übereinstimmung mit den Anweisungen des Herstellers installiert und angeschlossen werden.

Das Gerät muss in einem Ofengehäuse installiert werden, das eine angemessene Belüftung bereitstellt.

Der elektrische Anschluss des Gerätes muss über Schutzkontaktstecker (Schukostecker) mit Schutzerde und gemäß elektrotechnischen Vorgaben erfolgen. Wenden Sie sich an einen autorisierten Elektriker, falls am Aufstellungsort des Gerätes kein entsprechender Anschluss mit Schutzerde vorhanden ist. Der Hersteller übernimmt unter keinen Umständen Verantwortung für Schäden aufgrund des Anschlusses an nicht geerdete Steckdosen.

Der Stecker Ihres Ofens muss geerdet sein; stellen Sie sicher, dass die Steckdose für den Stecker geerdet ist. Der Stecker muss auch nach der Installation zugänglich sein.

Ihr Ofen ist auf 220 bis 240 V bei 50/60 Hz ausgelegt. Es muss sich um eine Wechselstromversorgung mit einer 16-Ampere-Sicherung handeln. Falls Ihre Stromversorgung nicht mit den angezeigten Werten übereinstimmt, wenden Sie sich an einen Elektriker oder autorisierten Serviceanbieter.

Wenn Sie die elektrische Sicherung ersetzen müssen, nehmen Sie den elektrischen Anschluss wie folgt vor:

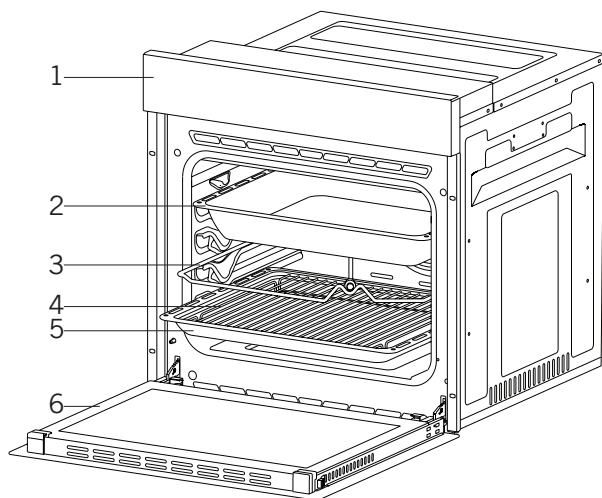
- Braunes Phasenkabel an stromführende Klemme
- Blaues Kabel an Nullleiterklemme
- Gelb-grünes Kabel an Erdungsklemme

Trennvorrichtungen des Ofens müssen für den Endanwender nach der Installation zugänglich sein.

Das Netzkabel darf keine heißen Teile des Gerätes berühren.

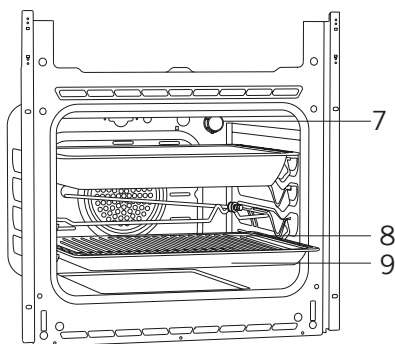
Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es zur Vermeidung von Gefahren vom Importeur, seinem Serviceagenten oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden.

## VORSTELLUNG DES GERÄTES




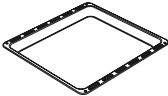
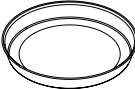




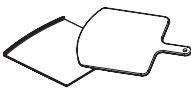
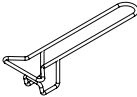
- 1. Bedienfeld
- 2. Tiefes Blech \*
- 3. Bratspieß \*

- 4. Bratenrost
- 5. Standardblech
- 6. Ofentür



- 7. Beleuchtung
- 8. Bratenrost
- 9. Standardblech

## Zubehör (optional)

	<p><b>Tiefes Backblech *</b></p> <p>Für Feingebäck, große Braten, wässrige Lebensmittel. Kann auch als Sammelbehälter verwendet werden, wenn Sie Kuchen, gefrorene Lebensmittel oder Fischgerichte direkt auf dem Rost zubereiten.</p>
	<p><b>Tablett / Glas Backblech *</b></p> <p>Für Feingebäck (kekse, biskuit usw.) gefrorene Lebensmittel.</p>
	<p><b>Rundes Backblech *</b></p> <p>Für Feingebäck gefrorene Lebensmittel.</p>
	<p><b>Trocknungsblech *</b></p> <p>Es wird für Lebensmittel verwendet, die Sie trocknen möchten.</p>
	<p><b>Grillrost</b></p> <p>Zum Braten oder Erwärmen (gefrorener) Lebensmittel im gewünschten Einschub.</p>
	<p><b>Teleskopschiene *</b></p> <p>Bleche und Grillroste können dank der Teleskopschienen mühelos entfernt und installiert werden.</p>
	<p><b>Bratenrost *</b></p> <p>Das Bratenrost empfiehlt sich bei Lebensmitteln, die bei der Zubereitung anhaften, wie z. B. Steaks. Dadurch berühren die Lebensmittel nicht das darunter befindliche Blech und haften nicht an.</p>
	<p><b>Pizzastein und Schale *</b></p> <p>Sie werden zum Backen von Gebäck wie Pizza, Brot, Pfannkuchen und zum Entfernen gebackener Speisen aus dem Ofen verwendet.</p>
	<p><b>Tablettriff *</b></p> <p>Es wird verwendet, um heiße Tablett zu halten.</p>



## Technische Daten

Technische Daten	Einbauofen, 60 cm (MFA1-6.....)			
Beleuchtungsleistung	15-25 W / G9			
Thermostat	40-240 / Max. °C			
Unteres heizelement	1200 W			
Oberes heizelement	1000 W			
Turboheizelement	1800 W			
Grillheizelement	Kleiner grill	1000 W	Großer grill	2000 W
Versorgungsspannung	220-240 V, 50/60 Hz.			

Technische Daten	Einbauofen, 60 cm (MFA1-8.....)			
Beleuchtungsleistung	15-25 W / G9			
Thermostat	40-240 / Max °C			
Unteres heizelement	1200 W			
Oberes heizelement	1200 W			
Turboheizelement	1800 W			
Grillheizelement	Kleiner grill	1200 W	Großer grill	2400 W
Versorgungsspannung	220-240 V, 50/60 Hz.			

Technische Daten können zur Verbesserung der Produktqualität ohne Ankündigung geändert werden.

Die mit dem Gerät oder seinen Begleitdokumenten bereitgestellten Werte sind Laborwerte, die in Übereinstimmung mit den entsprechenden Standards ermittelt wurden. Diese Werte können je nach Nutzungs- und Umgebungsbedingungen variieren.

Die Abbildungen in dieser Anleitung sind schematisch und stimmen möglicherweise nicht exakt mit Ihrem Produkt überein.

## INSTALLATION DES GERÄTES

Stellen Sie sicher, dass die Elektroinstallation für die Inbetriebnahme des Gerätes geeignet ist. Falls nicht, lassen Sie von einem Elektriker und/oder Klempner die erforderlichen Maßnahmen durchführen. Der Hersteller kann nicht für Schäden aufgrund von Tätigkeiten durch unautorisierte Personen gemacht werden; zudem erlischt in solchen Fällen die Garantie.

**WARNUNG:** Die Vorbereitung des Aufstellungsortes und die Gewährleistung einer angemessenen Netzversorgung liegen in der Verantwortung des Kunden.

**WARNUNG:** Bei der Produktinstallation müssen Vorschriften über lokale elektrische Standards eingehalten werden.

**WARNUNG:** Prüfen Sie das Produkt vor der Installation auf jegliche Schäden. Lassen Sie ein beschädigtes Produkt nicht installieren. Beschädigte Produkte bergen Sicherheitsrisiken.

### Wichtige Warnhinweise zur Installation:

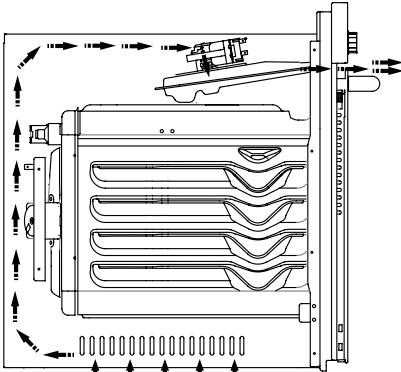


Abbildung 1

Der Lüfter soll überschüssigen Dampf ableiten und verhindern, dass die Außenflächen des Ofens während des Betriebs überhitzen. Dies ist eine notwendige Bedingung zur Verbesserung des Gerätebetriebs und der Garergebnisse.

Der Lüfter arbeitet nach dem Garen noch einige Zeit weiter. Nach Abschluss der Kühlung stoppt er automatisch.

Halten Sie am Aufstellungsort hinter dem Gerät einen ausreichenden Abstand ein,

damit das Gerät effizient und gut arbeiten kann. Dieser Freiraum muss aufgrund des Belüftungssystems des Gerätes unbedingt beachtet werden.

### Der richtige Aufstellungsort

Das Produkt wurde zur Montage unter marktüblichen Arbeitsplatten entwickelt. Halten Sie zwischen dem Produkt und Küchenwänden oder -möbeln einen Sicherheitsabstand ein. Beachten Sie dazu die in der Abbildung auf der nächsten Seite angegebenen Abstände (Werte in mm).

- Verwendete Oberflächen, synthetische Schichtstoffe und Klebstoffe müssen hitzeresistent sein (mindestens 100 °C).
- Küchenschränke müssen mit dem Produkt auf gleicher Höhe und gesichert sein.
- Falls sich eine Schublade unter dem Ofen befindet, muss ein Gestell zwischen Ofen und Schublade platziert werden.

**WARNUNG:** Installieren Sie das Produkt nicht neben Kühl- oder Tiefkühlgeräten. Die vom Produkt abgegebene Wärme erhöht den Energieverbrauch von Kühlgeräten.

**WARNUNG:** Transportieren oder verschieben Sie das Produkt nicht an der Tür und/oder am Griff.

## **Einbauofen (60 cm) installieren und montieren**

Entscheiden Sie sich vor Beginn der Installation für einen Aufstellungsort. Das Produkt darf nicht an Orten installiert werden, die einem starken Luftstrom ausgesetzt sind.

Das Produkt muss von mindestens zwei Personen getragen werden. Ziehen Sie das Produkt nicht über den Boden, da dieser andernfalls beschädigt werden könnte.

Entfernen Sie alle Transportmaterialien inner- und außerhalb des Produktes. Entfernen Sie alle Materialien und Dokumente im Produkt.

### **Unter einer Arbeitsplatte installieren**

Der Schrank muss mit den in abbildung 2 angegebenen Abmessungen übereinstimmen.

Im hinteren Bereich muss zur Gewährleistung der erforderlichen Belüftung wie abgebildet ein ausreichend großer Freiraum vorhanden sein.

Der Abstand zwischen dem unteren und oberen Teil der Arbeitsplatte nach der Montage wird mit „A“ in abbildung 5 angezeigt. Er dient der Belüftung und sollte nicht verdeckt werden.

### **In einem erhöhten Schrank installieren**

Der Schrank muss mit den in abbildung 4 angegebenen Abmessungen übereinstimmen.

Im hinteren Teil des Schranks sowie im oberen und unteren Bereich müssen zur Gewährleistung der erforderlichen Belüftung wie abgebildet ausreichend große Freiräume vorhanden sein.

### **Installationsanforderungen**

Die Produktabmessungen finden Sie in abbildung 3.

Möbelflächen zur Befestigung sowie Montagematerialien müssen eine Hitzebeständigkeit von mindestens 100 °C aufweisen.

Der Schrank muss gesichert sein und über einen ebenen Boden verfügen, damit das Produkt nicht umkippt.

Der Schrankboden muss ein Gewicht von mindestens 60 kg aushalten.

### **Ofen positionieren und befestigen**

Positionieren Sie den Ofen im Schrank; dazu werden mindestens zwei Personen benötigt.

Stellen Sie sicher, dass der Rahmen des Ofens und die Vorderkante des Möbels bündig sind.

Das Netzkabel darf nicht unter dem Ofen oder zwischen Ofen und Möbel eingeklemmt bzw. übermäßig gebogen werden.

Befestigen Sie den Ofen mit den mitgelieferten Schrauben am Möbel. Die Schrauben müssen wie in Abbildung 5 gezeigt montiert werden; führen Sie sie dazu durch die am Rahmen des Produktes angebrachten Kunststoffteile. Die Schrauben dürfen nicht zu fest angezogen werden. Andernfalls könnten die Gewinde beschädigt werden.

Stellen Sie nach der Montage sicher, dass sich der Ofen nicht bewegt. Falls der Ofen nicht entsprechend den Anweisungen montiert wird, besteht die Gefahr, dass er während des Betriebs umkippt.

### **Elektrischer Anschluss**

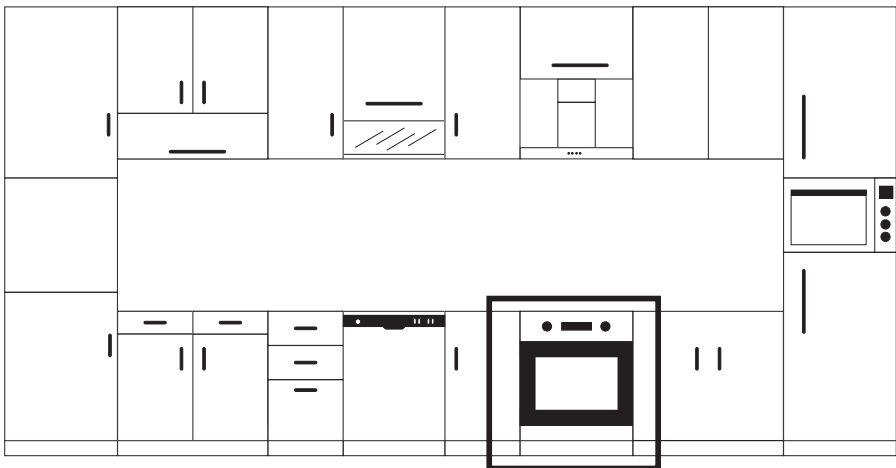
Der Aufstellungsort des Produktes muss über eine angemessene Elektroinstallation verfügen.

Die Netzspannung muss mit den am Typenschild des Produktes angegebenen Werten übereinstimmen.

Der Produktanschluss muss in Übereinstimmung mit den lokalen und nationalen elektrischen Anforderungen erfolgen.

Trennen Sie vor Beginn der Montage die Stromversorgung. Schließen Sie das Produkt erst nach Abschluss der Montage an.

### **Montage**



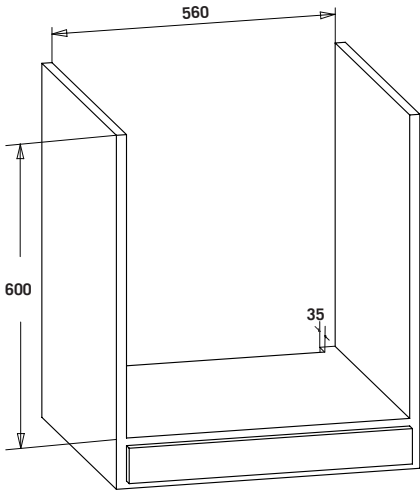


Abbildung 2

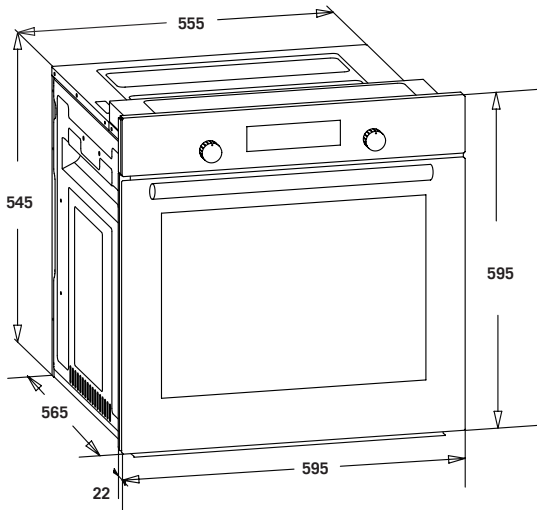
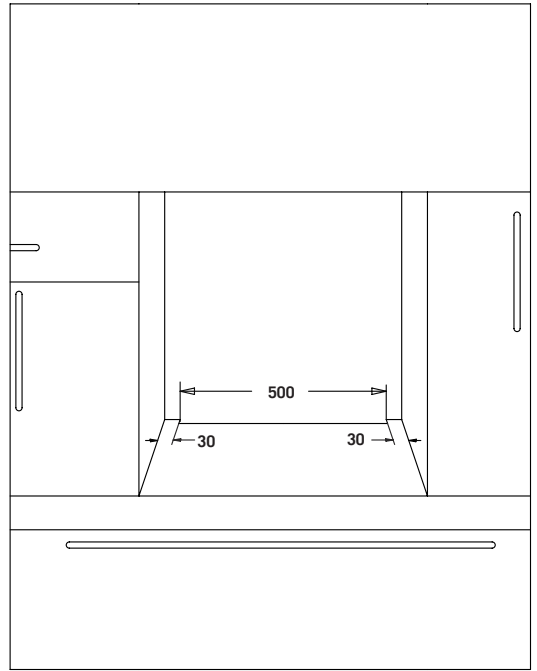


Abbildung 3

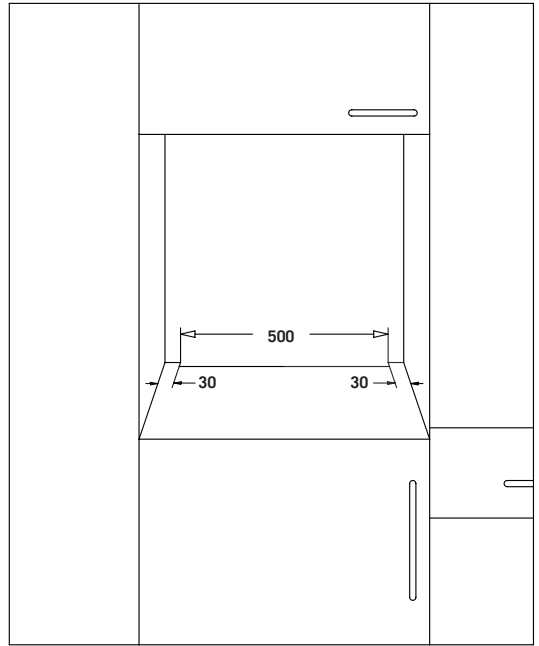
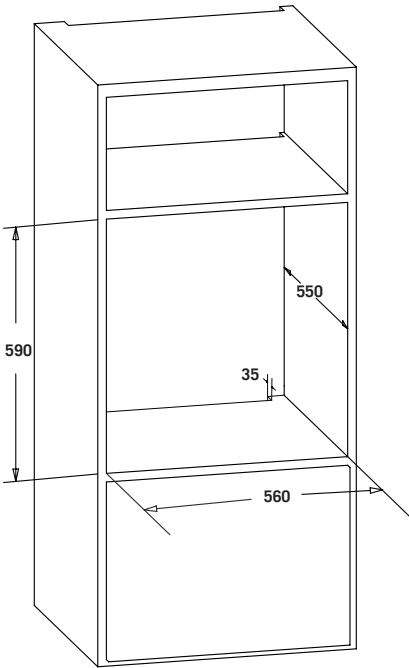
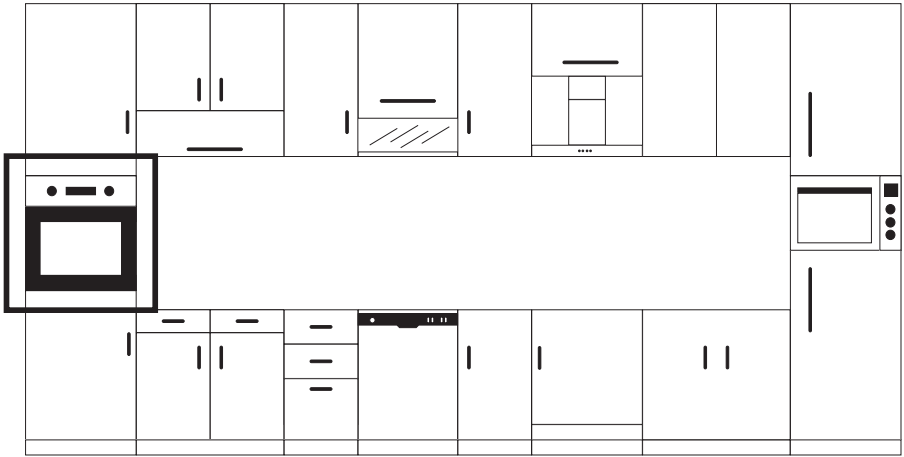


Abbildung 4

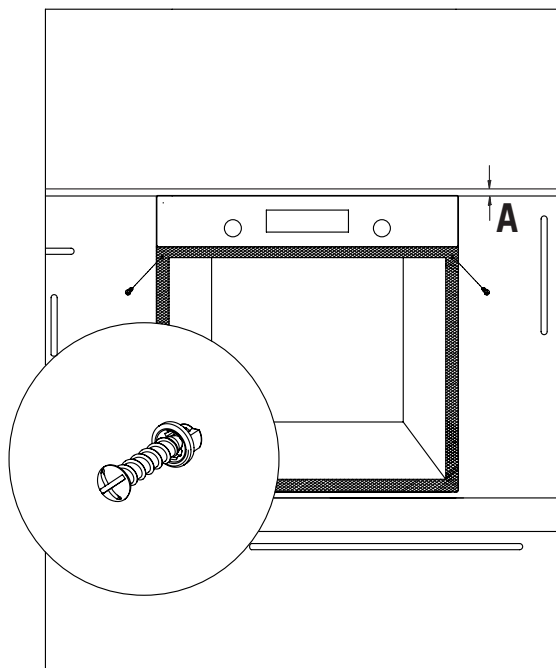
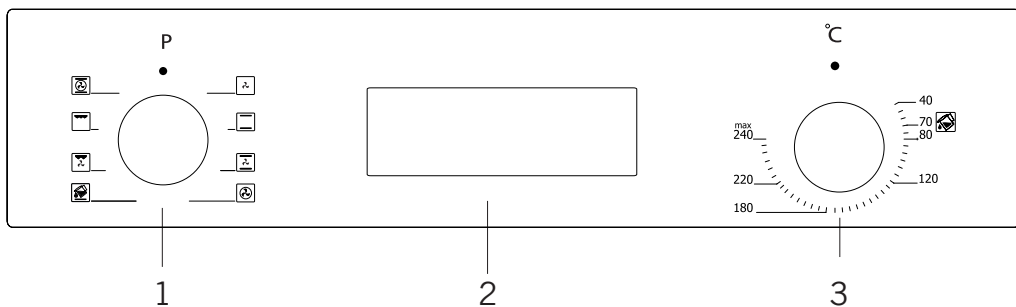


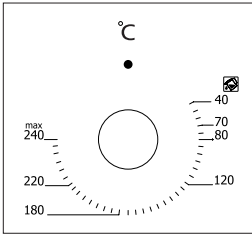
Abbildung 5

**BEDIENFELD**

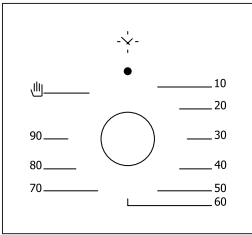


1. Funktionstaste
2. Mechanischer oder digitaler timer
3. Thermostat

**WARNUNG:** Die obige Steuertafel dient nur zu Illustrationszwecken. Berücksichtigen Sie das Bedienfeld auf Ihrem Gerät.



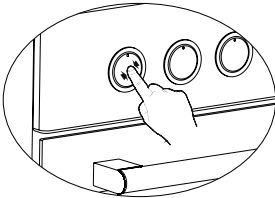
**Thermostatknopf:** Dient der Einstellung der Gartemperatur der im Ofen zuzubereitenden Lebensmittel. Stellen Sie die gewünschte Temperatur durch Drehen des Knopfes ein, nachdem Sie die Lebensmittel in den Ofen gegeben haben. Prüfen Sie die Zubereitungstabelle bezüglich der Gartemperaturen verschiedener Lebensmittel.



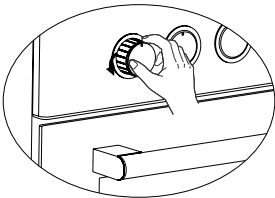
**Mechanischer-Timer-Knopf \*:** Dient der Einstellung der Zeit für die im Ofen zuzubereitenden Lebensmittel. Nach Ablauf der eingestellten Zeit werden die Heizelemente ausgeschaltet und es ertönt ein Signal. Garzeiten entnehmen Sie bitte der Zubereitungstabelle.

### Verwenden von Pop-up-Tasten \*

Bei Modellen mit herauspringenden Knöpfen können Einstellungen erst vorgenommen werden, nachdem der jeweilige Knopf herausgesprungen ist.



Drücken Sie dazu wie in der Abbildung links gezeigt auf den jeweiligen Knopf.



Drehen Sie den herausgesprungenen Knopf zur Durchführung der erforderlichen Anpassungen nach rechts oder links.



## **OFEN VERWENDEN**

### **Erste Inbetriebnahme des Ofens**

Bitte befolgen Sie vor der ersten Benutzung Ihres Ofens die nachstehenden Anweisungen:

**1.** Entfernen Sie die im Ofen angebrachten Etiketten und Zubehörteile. Lösen Sie außerdem jegliche Schutzfolie an der Vorderseite des Gerätes, falls vorhanden.

**2.** Beseitigen Sie Staub und Verpackungsreste, indem Sie die Innenseite des Ofens mit einem feuchten Tuch abwischen. Das Innere des Ofens muss leer sein. Schließen Sie das Gerätekabel an eine Steckdose an.

**3.** Stellen Sie den Thermostatkopf auf die höchste Temperatur (max. 240 °C) ein und lassen Sie den Ofen 30 Minuten lang bei geschlossener Tür arbeiten. Dabei kann es zu einer schwachen Geruchs- und Rauchentwicklung kommen; dies ist völlig normal.

**4.** Wischen Sie die Innenseite des Ofens mit einem leicht mit warmem Wasser und einem Reinigungsmittel angefeuchteten Tuch aus, nachdem sich das Gerät abgekühlt hat; trocknen Sie die Flächen anschließend mit einem sauberen Tuch ab. Nun können Sie Ihren Ofen benutzen.

### **Normale Benutzung des Ofens**

**1.** Stellen Sie zunächst über den Thermostatkopf die Temperatur ein, bei der Sie die Lebensmittel garen möchten.

**2.** Bei Modellen mit mechanischem Timer können Sie die Garzeit wie gewünscht über den Knopf einstellen. Sobald die eingestellte Zeit abgelaufen ist, schaltet das Gerät die Heizelemente aus und es ertönt ein Signal.

**3.** Bei Modellen mit digitalem Timer werden nach Ablauf der eingestellten Zeit die Heizelemente abgeschaltet und es ertönt ein Signal.

**4.** Das Kühlsystem des Gerätes arbeitet nach Abschluss der Zubereitung noch einige Zeit weiter. Unterbrechen Sie in diesem Fall nicht die Stromversorgung des Gerätes, da andernfalls auch die Kühlung unterbrochen wird. Nach Abschluss der Kühlung schaltet sich das System ab.

## Verwendung Des Grills

1. Wenn Sie den Grill auf das obere Regal stellen, darf das Grillgut den Grill nicht berühren.
2. Sie können beim Grillen 5 Minuten lang vorheizen. Wenn nötig, können Sie das Essen auf den Kopf stellen.
3. Die Lebensmittel müssen in der Mitte des Grills sein, um einen maximalen Luftstrom durch den Backofen zu gewährleisten.

### Um den Grill einzuschalten;

1. Platzieren Sie den Funktionsschalter über dem Grillsymbol.
2. Stellen Sie dann die gewünschte Grilltemperatur ein.

### Um den Grill auszuschalten;

Stellen Sie die Funktionstaste auf die Position „Aus“.

**WARNUNG:** Halten Sie die Backofentür beim Grillen geschlossen.

### Hühnchen-Bratfunktion Verwenden \*

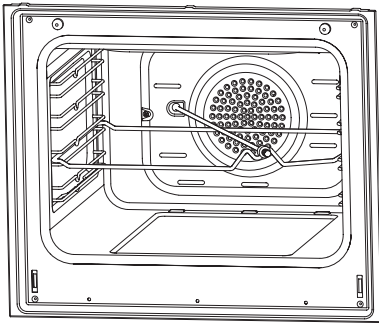
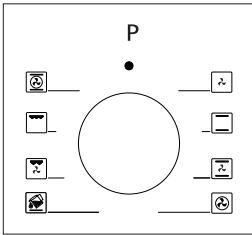


Abbildung 6

Platzieren sie den spieß am rahmen. Schieben sie den drehspießrahmen auf der gewünschten höhe in den ofen. Platzieren sie die tropfschale zum aufsammeln von fett durch den boden. Geben sie zur einfacheren reinigung etwas wasser in die tropfschale. Vergessen sie nicht, den kunststoffteil vom spieß zu entfernen. Schrauben sie den kunststoffgriff nach dem grillen auf den spieß und nehme sie das gericht aus dem ofen.

## PROGRAMMTYPEN



**Programmknopf:** Dient der Festlegung der gewünschten Heizelemente, mit denen die Lebensmittel im Ofen gegart werden sollen. Nachstehend werden die Programmtypen und ihre Funktionen erläutert. Möglicherweise bietet nicht jedes Modell alle Heizelemente und damit auch nicht alle Programmtypen.

Nachstehend erfahren Sie mehr über die Programmtypen sowie wichtige Erläuterungen zu diesen, damit Sie verschiedene Lebensmittel ganz nach Geschmack zubereiten können.

	Unteres und oberes heizelement		Gebläse
	Unteres heizelement und gebläse		Turboheizelement und gebläse
	Grill und bratspieß		Unteres/oberes heizelement und gebläse
	Oberes heizelement und gebläse		Grill und gebläse
	Multifunktionsgaren (3D)		Grill
	Unteres heizelement		Oberes heizelement
	Kleiner grill und gebläse		Dampfreinigung

**Unteres Heizelement:** Wählen Sie dieses Programm gegen Ende der Zubereitung, wenn die Unterseite der Lebensmittel stärker gegart werden soll.

**Oberes Heizelement:** Zum Nachheizen oder Rösten kleiner Portionen.

**Unteres und oberes Heizelement:** Ein Programm zur Zubereitung von Speisen wie Kuchen, Pizza, Plätzchen und Keksen.

**Unteres Heizelement und Gebläse:** Dient vorwiegend der Zubereitung von Speisen, wie Fruchtekuchen.

**Unteres und oberes Heizelement und Gebläse:** Das Programm eignet sich zur Zubereitung von Speisen, wie Kuchen, Trockenkuchen und Lasagne. Auch für unterschiedliche Fleischgerichte geeignet.

**Grill:** Das Grillelement dient dem Grillen von Fleisch, wie Steaks und Würstchen, und Fischgerichten. Beim Grillen sollte ein mit Wasser gefülltes Blech in den unteren Einschub eingeschoben werden.

**Turboheizelement und Gebläse:** Zum Backen und Braten geeignet. Bei diesem Programm können Sie mit geringerer Hitze als bei Oberhitze / Unterhitze garen, da die Hitze durch den Luftstrom direkt an die Speisen gelangt.

**Grill und Gebläse:** Für unterschiedliche Fleischgerichte geeignet. Vergessen Sie nicht, beim Grillen ein mit etwas Wasser gefülltes Blech im unteren Einschub zu platzieren.

**Multifunktionsgaren (3D):** Zum Backen und Braten geeignet. Oberes und unteres Heizelement sind in Betrieb, der Luftstrom sorgt für eine schnelle Hitzeübertragung. Geeignet zum Garen von Speisen, die ein einzelnes Blech und intensive Hitze erfordern.

### ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNGEN

Die nachstehende Tabelle enthält Informationen zu Lebensmittelarten, die wir in unseren Labors getestet und hinsichtlich ihrer Zubereitungswerte untersucht haben. Die Garzeiten hängen von der Netzspannung, den Speisen selbst, der Menge und der Temperatur ab. Eventuell gelingen Gerichte nicht ganz nach Ihrem Geschmack, wenn Sie sich eng an die Empfehlungen halten. Experimentieren Sie ein wenig mit unterschiedlichen Werten, bis die Speisen so schmecken, wie es sein soll.

**WARNUNG:** Der Ofen muss 7 bis 10 Minuten vorgeheizt werden, bevor Sie Lebensmittel hineingeben.

## Zubereitungstabelle

### MFA1-6..... :

Lebensmittel	Zubereitung funktion	Zubereitungs temperatur (°C)	Einschub	Zubereitungs zeit (min.)
Kuchen	Statisch / Statisch+gebläse	170-180	2-3	35-45
Kleine kuchen	Statisch / Turbo+ gebläse	170-180	2	25-30
Pastete	Statisch / Statik+gebläse	180-200	2	35-45
Feingebäck	Statisch	180-190	2	20-25
Kekse	Statisch	170-180	2	20-25
Apfelkuchen	Statisch / Turbo+ gebläse	180-190	1	50-70
Biskuitkuchen	Statisch	200/150*	2	20-25
Pizza	Statisch+ gebläse	180-200	3	20-30
Lasagne	Statisch	180-200	2-3	25-40
Schaumgebäck	Statisch	100	2	50
Grillhähnchen **	Grill+ gebläse	200-220	3	25-35
Gegrillter fisch **	Grill+ gebläse	200-220	3	25-35
Kalbsteak **	Grill+ gebläse	Max	4	15-20
Gegrilltes fleisch balls **	Grill+ gebläse	Max	4	20-25

### MFA1-8..... :

Lebensmittel	Zubereitung funktion	Zubereitungs temperatur (°C)	Einschub	Zubereitungs zeit (min.)
Kuchen	Statisch / Statisch+gebläse	170-180	2-3	30-35
Kleine kuchen	Statisch / Turbo+ gebläse	170-180	2-3	25-30
Pastete	Statisch / Statisch+gebläse	180-200	2-3	30-35
Feingebäck	Statisch	180-190	2	25-30
Kekse	Statisch / Turbo+ gebläse	170-180	2-3	20-30
Apfelkuchen	Statisch / Turbo+ gebläse	180-190	2-3	40-50
Biskuitkuchen	Statisch / Turbo+ gebläse	200/150 *	2-3	25-30
Pizza	Statisch / Turbo+ unteres	180-200	3	20-30
Lasagne	Statisch	180-200	2-3	20-25
Schaumgebäck	Statisch / Unter-es-oberes+ gebläse	100	2-3	60-70
Grillhähnchen **	Grill / Unter-es-oberes+ gebläse	200-220	2-3	25-30
Gegrillter fisch **	Grill	190-200-220	3-4	20-25
Kalbsteak **	Grill	230	5	25-30
Gegrilltes fleisch balls **	Grill	230	5	20-35

\* Nicht vorheizen. Die erste Hälfte der Garzeit sollte bei 200 °C, die zweite Hälfte bei 150 °C erfolgen.

\*\* Lebensmittel müssen nach der Hälfte der Garzeit gewendet werden.

## Backen mit Pizzastein

Wenn Sie mit Pizzastein backen, legen Sie den Pizzastein über den Rost und heizen Sie den Ofen im Pizza-Modus (Turbo + niedriger) 30 Minuten bei 230 °C vor. Nach dem Vorwärmen, ohne den Pizzastein zu entfernen, die Pizza mit der Schale darüber legen (keine Tiefkühlpizza) und 20-25 Minuten bei 180 °C backen. Sobald das Backen abgeschlossen ist, entfernen Sie die gebackene Pizza aus dem Ofen mit der Schale.

**WARNUNG:** Pizzastein nicht in einen vorgeheizten Ofen stellen.

**WARNUNG:** Nach dem Backen den heißen Pizzastein nicht entnehmen und auf kalte Flächen legen. Ansonsten kann der Pizzastein brechen.

**WARNUNG:** Setzen Sie den Pizzastein nicht der Feuchtigkeit aus.

## Trocknen

Speisen	Kochfunktion	Kochen Temperatur (°C)	Grillrost	Koch- dauer (Stunden)
Geschnittene Banane	Umluft-Kochfunktionen	100	2	4-5
Geschnittene Äpfel	Umluft-Kochfunktionen	100	2	4-5
Geschnittene Orangen	Umluft-Kochfunktionen	100	2	4-5

**WARNUNG:** Je dünner die Scheiben, desto schneller ist die Trocknungszeit und das Aroma der Lebensmittel bleibt besser erhalten.

**WARNUNG:** Öffnen Sie die Backofentür erst, wenn der Trocknungsvorgang abgeschlossen ist.

**WARNUNG:** Das Trocknen sollte nur im Trocknungsblech erfolgen.

**WARNUNG:** Während des Trocknens nicht vorheizen.

## WARTUNG UND REINIGUNG

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Reinigen Sie Innenteile, Blende, Bleche und andere Teile des Produktes nicht mit harten Utensilien, wie harten Bürsten, Stahlwolle oder Messern. Verwenden Sie keine scheuernden oder kratzenden Materialien oder Reinigungsmittel.
3. Reinigen Sie die Innenteile des Produktes mit einem mit Seife und Wasser angefeuchteten Tuch, anschließend Seifenreste beseitigen; trocknen Sie die Teile mit einem weichen Tuch ab.
4. Reinigen Sie Glasflächen mit speziellen Glasreinigern.
5. Reinigen Sie Ihr Produkt nicht mit Dampfreinigern.
6. Verwenden Sie zur Reinigung Ihres Produktes niemals Brennstoffe, wie Säure, Verdünner und Gas.
7. Reinigen Sie kein Teil des Produktes im Geschirrspüler.
8. Verwenden Sie bei hartnäckigen Verschmutzungen Kaliumstearat (Schmierseife).

### Dampfreinigung \*

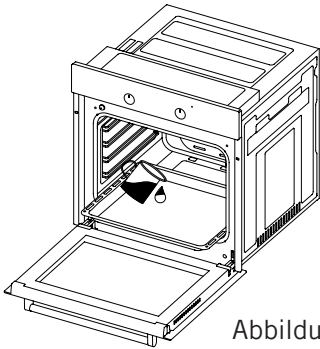


Abbildung 7

Durch den im Ofen erzeugten Dampf lassen sich hartnäckige Verschmutzungen aufweichen.

1. Entfernen Sie jegliches Zubehör aus dem Ofen.
2. Gießen Sie einen halben Liter Wasser in das Blech und platzieren Sie das Blech auf dem Ofenboden.
3. Stellen Sie den Schalter auf den Dampfreinigungsmodus ein.

4. Stellen Sie die Temperatur über den Thermostatknopf auf 70 °C ein und lassen Sie den Ofen 30 Minuten arbeiten.
5. Öffnen Sie nach 30-minütigem Betrieb die Ofentür und wischen Sie die Innenflächen mit einem feuchten Tuch ab.
6. Verwenden Sie bei hartnäckigen Verschmutzungen Spülmittel, warmes Wasser und ein weiches Tuch; trocknen Sie den gerade gereinigten Bereich anschließend mit einem trockenen Tuch ab.

## Ofentür Reinigen Und Montieren

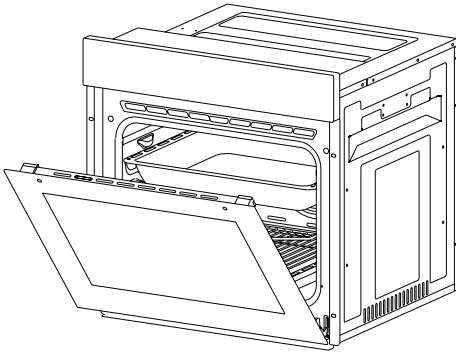


Abbildung 8

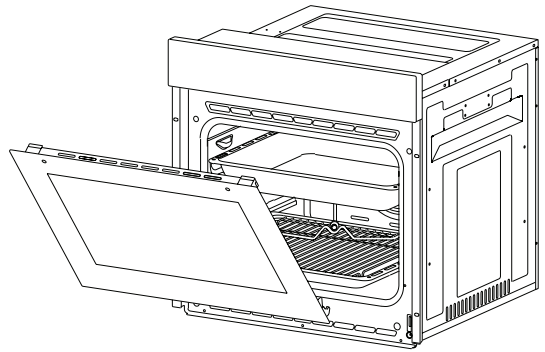


Abbildung 9

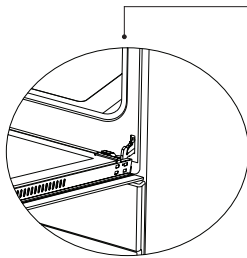


Abbildung 8.1

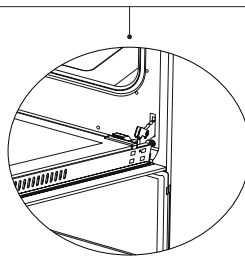


Abbildung 8.2

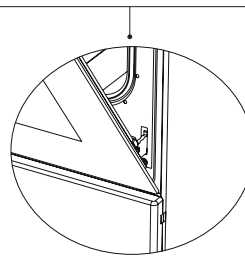


Abbildung 9.1

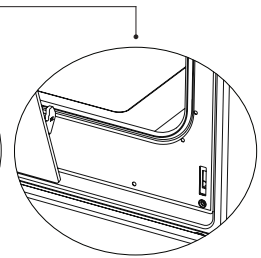


Abbildung 9.2

Öffnen Sie die Ofentür vollständig, indem Sie sie zu sich ziehen. Ziehen Sie den Scharnierverschluss zum Entriegeln mit Hilfe eines Schraubendrehers nach oben; beachten Sie dazu **Abbildung 8.1**.

Stellen Sie den Scharnierverschluss, wie in **Abbildung 8.2** gezeigt, auf den breitesten Winkel ein. Passen Sie beide Scharniere, die die Ofentür mit dem Ofen verbinden, auf die gleiche Position an.

Schließen Sie die geöffnete Ofentür anschließend, bis sie wie in **Abbildung 9.1** gezeigt mit dem Scharnierschluss in Kontakt steht.

Zum einfacheren Entfernen der Ofentür halten Sie die Abdeckung wie in **Abbildung 9.2** gezeigt mit beiden Händen, sobald sie sich fast in geschlossener Position befindet. Anschließend ziehen Sie sie nach oben weg.

Bringen Sie die Ofentür wieder an, indem Sie die Schritte zur Demontage in umgekehrter Reihenfolge befolgen.



## Reinigung des Ofenglases

Ihr Produkt kann sich unterscheiden. Befolgen Sie den entsprechenden Schritt für Ihr Produkt.

1. Drücken Sie auf die Kunststoffverschlüsse links und rechts, wie in Abbildung 10 gezeigt und heben Sie das Profil an, indem Sie es wie in Abbildung 11 gezeigt zu sich ziehen. Das Glas wird frei, nachdem das Profil wie in Abbildung 12 gezeigt, entfernt wurde. Ziehen Sie das frei gewordene Glas vorsichtig zu sich heran. Wenn nötig, kann auf die gleiche Weise auch das mittlere Glas entfernt werden. Das äußere Glas ist am Ofentürprofil befestigt. Sie können die Gläser leicht reinigen, nachdem sie getrennt wurden. Sobald die Reinigung und Wartung abgeschlossen ist, können Sie die Gläser und das Profil austauschen, indem Sie den Entfernungsvorgang in umgekehrter Reihenfolge durchführen. Stellen Sie sicher, dass das Glas in der richtigen Richtung eingesetzt ist und das Profil richtig sitzt.

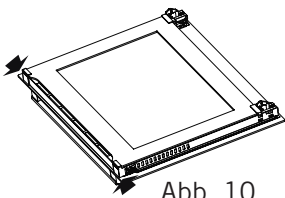


Abb. 10

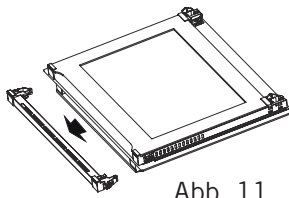


Abb. 11

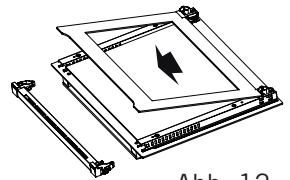


Abb. 12

2. Entfernen Sie die Schrauben an der linken und rechten Seite, wie in Abbildung 13 gezeigt. Entfernen Sie das Profil, indem Sie es in Ihre Richtung ziehen, wie in Abbildung 14 gezeigt. Das Glas wird frei, nachdem das Profil wie in Abbildung 15 gezeigt, entfernt wurde. Ziehen Sie das frei gewordene Glas vorsichtig zu sich heran. Wenn nötig, kann auf die gleiche Weise auch das mittlere Glas entfernt werden. Das äußere Glas ist am Ofentürprofil befestigt. Sie können das Glas leicht reinigen, nachdem es freigegeben wurde. Sobald die Reinigung und Wartung abgeschlossen ist, können Sie die Gläser und das Profil austauschen, indem Sie den Entfernungsvorgang in umgekehrter Reihenfolge durchführen. Stellen Sie sicher, dass das Glas in der richtigen Richtung eingesetzt ist und das Profil richtig sitzt.

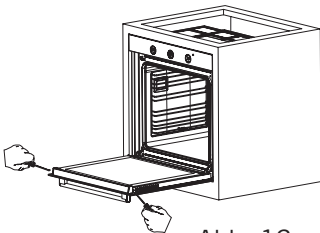


Abb. 13

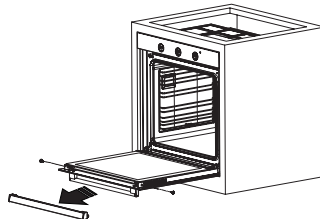


Abb. 14

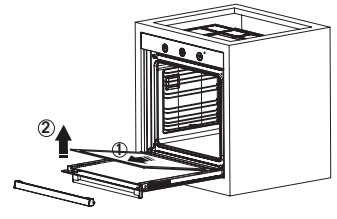


Abb. 15

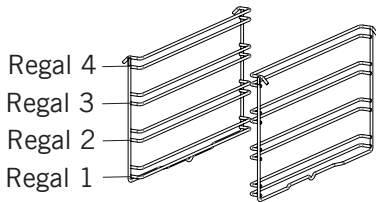
## Katalytische Wände \*

Die katalytischen wände befinden sich an der linken und rechten seite des garraums unter den schienen. Die katalytischen wände beseitigen unangenehme gerüche und sorgen für optimale leistung des gerätes. Außerdem absorbieren die katalytischen wände ölreste und reinigen ihren ofen im betrieb.

### Die katalytischen Wände entfernen

Zum entfernen der katalytischen wände müssen die schienen herausgezogen werden. Sobald sie die schienen herausgezogen haben, werden die katalytischen wände automatisch gelöst. Die katalytischen wände müssen alle 2 bis 3 jahre ausgewechselt werden.

### Regalposition



Es ist wichtig, den Drahtgrill richtig in den Backofen zu stellen. Vermeiden Sie, dass das Gitter die Rückwand des Backofens berührt. Regalpositionen sind in der nächsten Abbildung dargestellt. Sie können ein tiefes Fach oder ein Standardfach in die unteren und oberen Gitterregale legen.

### Drahtgitter installieren und entfernen

Um die Drahtgitter zu entfernen, drücken Sie auf die in der Abbildung gezeigten Pfeile, entfernen Sie zuerst die untere und dann die obere Seite vom Installationsort. Um Drahtgitter zu installieren; Führen Sie den Vorgang zum Entfernen des Drahtgitters um.

## Ofenbeleuchtung Auswechseln

**WARNUNG:** Stellen Sie zur Vermeidung von Stromschlägen sicher, dass der Geräteschaltkreis offen ist, bevor Sie das Leuchtmittel auswechseln. (Ein offener Schaltkreis bedeutet, dass die Stromversorgung unterbrochen ist)

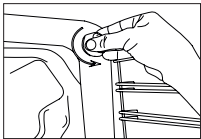
Trennen Sie zunächst die Stromversorgung des Gerätes und stellen Sie sicher, dass das Gerät abgekühlt ist.

Entfernen Sie den Glasschutz, indem Sie ihn wie links abgebildet drehen. Falls sich das Drehen als schwierig erweist, sollten Sie Kunststoffhandschuhe anziehen.

Drehen Sie dann die Lampe heraus; installieren Sie eine neue Lampe mit den gleichen Spezifikationen. Bringen Sie den Glasschutz wieder an und schließen Sie das.

Netz Kabel des Gerätes an eine Steckdose an; damit ist der Austausch abgeschlossen. Nun können Sie Ihren Ofen wieder benutzen.

### Typ G9 Lampe



220-240 V, AC  
15-25 W

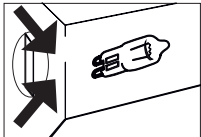
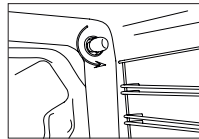


Abbildung 16

### Typ E14 Lampe



220-240 V, AC  
15 W



Abbildung 17

**WARNUNG:** Dieses Produkt enthält ein Leuchtmittel der Energieeffizienzklasse G.

## FEHLERBEHEBUNG

Sie können die Probleme, die bei Ihrem Produkt auftreten können, beheben, indem Sie die folgenden Punkte überprüfen, bevor Sie den technischen Service anrufen.

### Prüfpunkte

Wenn Sie ein Problem mit dem Backfen haben, prüfen Sie zuerst die Tabelle unten und probieren Sie die Vorschläge aus.

Problem	Mögliche Ursache	Was ist zu tun
<b>Backofen funktioniert nicht.</b>	Stromversorgung nicht verfügbar.	Auf Stromversorgung prüfen.
<b>Backofen stoppt während des Kochens.</b>	Der Stecker hat sich von der Steckdose getrennt.	Stecken Sie den Stecker wieder in die Steckdose ein.
<b>Schaltet während des Kochens aus.</b>	Zu langer Dauerbetrieb.	Lassen Sie den Backofen nach langen Garzyklen abkühlen.
	Kühllüfter läuft nicht.	Hören Sie den Ton vom Kühllüfter.
	Ofen nicht an einem Ort mit guter Belüftung installiert.	Sicherstellen, dass die in der Bedienungsanleitung angegebenen Abstände eingehalten werden.
	Mehr als ein Stecker in einer Steckdose.	Verwenden Sie nur einen Stecker für jede Steckdose.
<b>Die Außenfläche des Ofens erhitzt sich bei der Benutzung stark.</b>	Ofen nicht an einem Ort mit guter Belüftung installiert.	Sicherstellen, dass die in der Bedienungsanleitung angegebenen Abstände eingehalten werden.
<b>Backofentür öffnet nicht richtig.</b>	Essensreste klemmen zwischen der Tür und der inneren Höhle.	Den Ofen gut reinigen und versuchen die Tür wieder zu öffnen.
<b>Das interne Licht ist schwach oder funktioniert nicht.</b>	Fremder Gegenstand bedeckt die Lampe während des Kochens.	Reinigen Sie die Innenfläche des Backofens und überprüfen Sie erneut.
	Die Lampe ist möglicherweise defekt.	Ersetzen Sie durch eine Lampe mit den gleichen Spezifikationen.
<b>Stromschlag beim Berühren des Backofens.</b>	Keine ordnungsgemäße Erdung.	Stellen Sie sicher, dass die Stromversorgung ordnungsgemäß geerdet ist.
	Es wird eine nicht geerdete Steckdose verwendet.	

<b>Problem</b>	<b>Mögliche Ursache</b>	<b>Was ist zu tun</b>
<b>Wasser tropft.</b>	Je nach Art des Garguts können unter bestimmten Bedingungen Wasser oder Dampf entstehen. Dies ist kein Fehler des Geräts.	Lassen Sie den Backofen abkühlen und wischen Sie es mit einem Tuch ab.
<b>Aus einem Spalt an der Backofentür kommt Dampf heraus.</b>		
<b>Wasser bleibt im Backofen.</b>		
<b>Der Kühllüfter läuft nach dem Kochen weiter.</b>	Der Lüfter wird für die Belüftung des inneren Hohlraums des Ofens für eine bestimmte Zeit betrieben.	Dies ist kein Fehler des Geräts. Daher müssen Sie sich keine Sorgen machen.
<b>Ofen erhitzt sich nicht.</b>	Backofentür ist offen.	Schließen Sie die Tür und starten Sie ihn erneut.
	Backofensteuerungen nicht richtig eingestellt.	Lesen Sie den Abschnitt über den Betrieb des Backofens und setzen Sie den Backofen zurück.
	Sicherung ausgelöst oder Schutzschalter ausgeschaltet.	Ersetzen Sie die Sicherung oder setzen Sie den Leistungsschalter zurück. Wenn sich dies häufig wiederholt, wenden Sie sich an einen Elektriker.
<b>Während des Betriebs kommt Rauch</b>	Wenn Sie den Backofen zum ersten Mal benutzen.	Rauch kommt aus den Heizern. Dies ist kein Fehler. Nach 2-3 Zyklen wird es keinen Rauch mehr geben.
	Essen auf dem Heizer.	Lassen Sie den Backofen abkühlen und reinigen Sie Speisereste vom Boden des Ofens und der Oberfläche der oberen Heizung.
<b>Bei Betrieb des Backofens Brand- oder Kunststoffgeruch aus.</b>	Im Backofen werden Kunststoff oder andere nicht hitzebeständige Zubehörteile verwendet.	Verwenden Sie bei hohen Temperaturen geeignetes Zubehör für Glaswaren.
<b>Backofen kocht nicht gut.</b>	Die Ofentür wird während des Kochens häufig geöffnet.	Öffnen Sie die Backofentür nicht häufig, wenn das Gargut nicht gedreht werden muss. Wenn Sie die Tür öfters öffnen, sinkt die Innentemperatur und das Kochergebnis wird beeinflusst.

## **HANDHABUNGSREGELN**

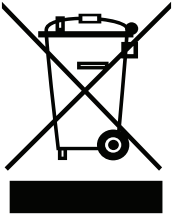
1. Verwenden Sie die Tür und/oder den Griff nicht, um das Gerät zu tragen oder zu bewegen.
2. Führen Sie das Tragen und den Transport in der Originalverpackung durch.
3. Achten Sie während des Ladens/Entladens und der Handhabung auf das Gerät.
4. Stellen Sie sicher, dass die Verpackung während der Handhabung und des Transports sicher verschlossen ist.
5. Vor äußeren Einflüssen (wie Feuchtigkeit, Wasser usw.) schützen, die die Verpackung beschädigen können.
6. Achten Sie darauf, dass das Gerät während der Handhabung und des Transports nicht durch Stöße, Stürze usw. und während des Betriebs nicht beschädigt wird.

## **EMPFEHLUNGEN ZUR ENERGIESPARUNG**

Die folgenden Angaben helfen Ihnen, Ihr Produkt ökologisch und ökonomisch zu nutzen.

1. Verwenden Sie dunkle Gefäße und Emailbehälter, die die Hitze im Backofen besser leiten.
2. Wenn Sie in der Rezeptur oder in der Bedienungsanleitung angeben, dass ein Vorheizen erforderlich ist, heizen Sie den Backofen vor.
3. Öffnen Sie die Ofentür während des Kochens nicht häufig.
4. Versuchen Sie nicht mehrere Gerichte gleichzeitig im Backofen zu garen. Sie können gleichzeitig kochen, indem Sie zwei Kocher auf das Drahtgitter platzieren.
5. Mehrere Gerichte nacheinander kochen. Der Backofen wird keine Wärme verlieren.
6. Schalten Sie den Backofen einige Minuten vor Ablauf der Garzeit aus. Öffnen Sie in diesem Fall die Backofen tür nicht.
7. Gefriergut vor dem Garen auftauen.

## UMWELTGERECHTE ENTSORGUNG



Bitte entsorgen sie verpackungen auf umweltfreundliche weise.

Dieses Gerät ist gemäß der Europäischen Richtlinie 2012/19/EU in Bezug auf gebrauchte elektrische und elektronische Geräte (Elektro-und Elektronik-Altgeräte -WEEE) gekennzeichnet. Die Richtlinie bestimmt den Gesetzesrahmen für die Rücknahme und Wiederverwertung von Altgeräten in der EU.

## VERPACKUNGSINFORMATIONEN

Die verpackungsmaterialien des gerätes wurden gemäß nationalen umweltschutzbestimmungen aus recyclingfähigen materialien Hergestellt. Entsorgen sie verpackungsmaterialien nicht über den Haus- oder anderen müll. Bringen sie sie zu den von örtlichen behörden zugewiesenen sammelstellen für verpackungsmaterialien.



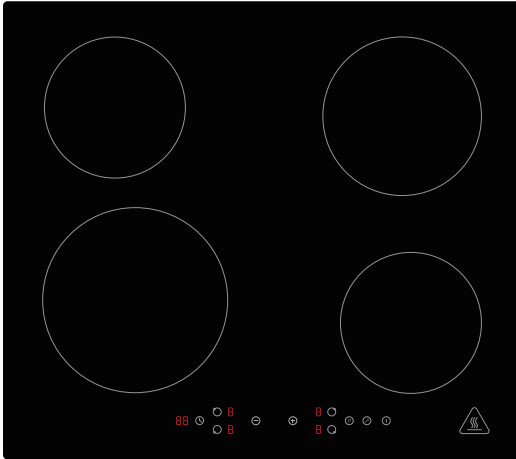
*Bedienungs- & Installationsanleitung*

**Induktions Kochfeld**



*Installation- & User's Instruction*

**Induction Hob**



**RESPEKTA®**

**Mod. No.:**

**> KM 4295I-28**



# Inhalt

<b>1 : ALLGEMEINE INFORMATIONEN.....</b>	<b>de-3</b>
1.1    Lesen der Bedienungsanleitung .....	de-3
<b>2 : ALLGEMEINE SICHERHEITSVORSCHRIFTEN.....</b>	<b>de-7</b>
2.1    Wichtige Hinweise.....	de-7
2.2    Hinweise zum Umweltschutz .....	de-13
<b>3 : TECHNISCHE DATEN UND EIGENSCHAFTEN .....</b>	<b>de-14</b>
3.1    Technische Daten .....	de-14
3.2    Elektrischer Schaltplan.....	de-16
<b>4 : NUTZUNGSBESTIMMUNGEN .....</b>	<b>de-17</b>
4.1    Nützliche Ratschläge .....	de-17
4.2    Verwendung des Induktionskochfeldes.....	de-23
<b>5 : INSTALLATION .....</b>	<b>de-36</b>
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
<b>6 : WARTUNG .....</b>	<b>de-44</b>
6.1    Reinigung und Pflege.....	de-44
<b>7 : STÖRUNGSSUCHE.....</b>	<b>de-46</b>
7.1    Störungsbehebung.....	de-46
7.2    Fehlercode-Anzeige .....	de-47

Marke	Respekta
Hersteller und verantwortliche Person mit Adresse	NEG Novex Großhandelsgesellschaft für Elektro- und Haustechnik GmbH  Chenover Straße 5 67117 Limburgerhof Deutschland  info@neg-novex.de www.respekta.de

# 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.respekta.de

### 1.1.3 Kundendienst

Bei technischen Fragen zu Ihrem Gerät wenden Sie sich bitte an dem 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.**



Dieses Symbol bedeutet: **HINWEIS**

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.

Das Symbol hat die Aufgabe, bestimmte Methoden oder Verfahren hervorzuheben, die für die korrekte Verwendung des Gerätes anzuwenden sind.



Dieses Symbol bedeutet: **WICHTIGER HINWEIS**

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.



Dieses Symbol bedeutet: **ACHTUNG**

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.



Dieses Symbol bedeutet: **GEFAHR**

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.



Dieses Symbol bedeutet: **ENTSORGUNG**

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.

## 1.1.5 Identifikation des Geräts

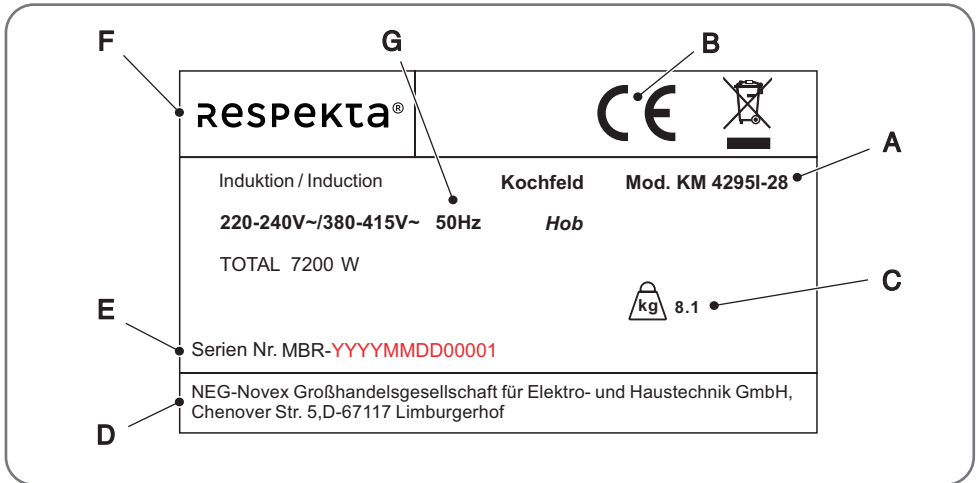


Abb. 1.1

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 Geräte(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 herstellereitig 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

	<b>GEFAHR:</b> Es besteht Brandgefahr, wenn die Reinigung nicht gemäß den Anweisungen in diesem Handbuch durchgeführt wird.
	<b>GEFAHR:</b> 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.
	<b>GEFAHR:</b> Legen Sie keine brennbaren Produkte oder mit brennbaren Produkten getränkte Gegenstände in, auf oder in die Nähe des Geräts.
	<b>GEFAHR:</b> 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.
	<b>GEFAHR:</b> Sollten Sie Beschädigungen an der Oberfläche des Kochfeldes feststellen, trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung, um einen Stromschlag zu vermeiden.
	<b>GEFAHR:</b> Keine Abänderungen am Gerät vornehmen.
	<b>GEFAHR:</b> Seien Sie vorsichtig, die Kanten der Platte sind scharf.
	<b>ACHTUNG:</b> Verwenden Sie nur die vom Gerätehersteller vorgesehenen Kochfeldschutzvorrichtungen oder die im Gerät eingebauten Kochfeldschutzvorrichtungen. Die Verwendung ungeeigneter Schutzvorrichtungen kann zu Unfällen führen.
	<b>ACHTUNG:</b> Vor Wartungs- und Reinigungsarbeiten muss das Gerät von der Stromversorgung getrennt werden.
	<b>ACHTUNG:</b> Vergewissern Sie sich, dass die Daten auf dem Typenschild des Kochfeldes mit dem Stromnetz des Hauses, in dem es installiert werden soll, kompatibel sind, andernfalls ziehen Sie einen qualifizierten Techniker hinzu.

	<p><b>ACHTUNG:</b> 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><b>ACHTUNG:</b> 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><b>ACHTUNG:</b> Verwenden Sie nur geeignete Vorrichtungen zur Unterbrechung der Spannungsversorgung: Überlastschalter, Sicherungen (Einschraubsicherungen müssen aus dem Halter herausnehmbar sein), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.</p>
	<p><b>ACHTUNG:</b> 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><b>ACHTUNG:</b> 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><b>ACHTUNG:</b> 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><b>ACHTUNG:</b> Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht abgedeckt oder verstopft werden.</p>
	<p><b>ACHTUNG:</b> 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><b>ACHTUNG:</b> 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><b>ACHTUNG:</b> 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, das 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.

	<b>ACHTUNG:</b> Dieses Gerät ist ausschließlich zum Kochen bestimmt. Jede andere Verwendung, wie z. B. das Beheizen eines Raumes, gilt als nicht bestimmungsgemäß.
	<b>ACHTUNG:</b> Seien Sie aufgrund des Gewichts des Kochfelds besonders vorsichtig, wenn Sie es installieren oder bewegen. Tragen Sie immer Schutzhandschuhe und Sicherheitsschuhe.
	<b>ACHTUNG:</b> Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder wenn Sie mit Wasser in Berührung gekommen sind.
	<b>ACHTUNG:</b> Geschmolzener Kunststoff, Kunststofffolien müssen sofort vom Kochfeld entfernt werden.
	<b>ACHTUNG:</b> 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.
	<b>WICHTIGER HINWEIS:</b> 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.
	<b>WICHTIGER HINWEIS:</b> Gerät Zucker oder ein stark zuckerhaltiges Lebensmittelauf 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.
	<b>WICHTIGER HINWEIS:</b> Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Ablagefläche.
	<b>WICHTIGER HINWEIS:</b> 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.
	<b>WICHTIGER HINWEIS:</b> 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.
	<b>WICHTIGER HINWEIS:</b> 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.
	<b>WICHTIGER HINWEIS:</b> Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb ist.

	<b>WICHTIGER HINWEIS:</b> Schalten Sie die Kochzonen nach jedem Gebrauch aus.
	<b>WICHTIGER HINWEIS:</b> Legen Sie kein Besteck und keine Topfdeckel auf die Kochzonen, sie werden heiß.
	<b>WICHTIGER HINWEIS:</b> 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.
	<b>WICHTIGER HINWEIS:</b> 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.
	<b>WICHTIGER HINWEIS:</b> Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenschränken müssen eingehalten werden.
	<b>WICHTIGER HINWEIS:</b> 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.
	<b>WICHTIGER HINWEIS:</b> Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um einen Verschleiß des Oberflächenmaterials zu vermeiden.
	<b>WICHTIGER HINWEIS:</b> Trennen Sie das Gerät vom Netz, bevor Wartungsarbeiten ausgeführt werden.
	<b>WICHTIGER HINWEIS:</b> 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.
	<b>HINWEIS:</b> Lesen Sie die Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Induktionskochfeld installieren und/oder benutzen.
	<b>HINWEIS:</b> Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch.
	<b>HINWEIS:</b> Achten Sie immer darauf, dass der Boden der Töpfe sauber ist.

	<p><b>HINWEIS:</b> Kratzer oder dunkle Flecken auf der Oberfläche beeinträchtigen die Funktionalität des Kochfelds nicht.</p>
	<p><b>HINWEIS:</b> Verwenden Sie einen geeigneten Schaber, um das Glas zu reinigen.</p>
	<p><b>HINWEIS:</b> 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.</p>
	<p><b>HINWEIS:</b> Dieses Gerät entspricht den Normen für die elektromagnetische Sicherheit.</p>
	<p><b>HINWEIS:</b> Zur Inanspruchnahme der Garantie ist der Garantieschein und und die Kaufquittung vorzulegen. Andernfalls wird die Garantie nicht geleistet.</p>

## 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

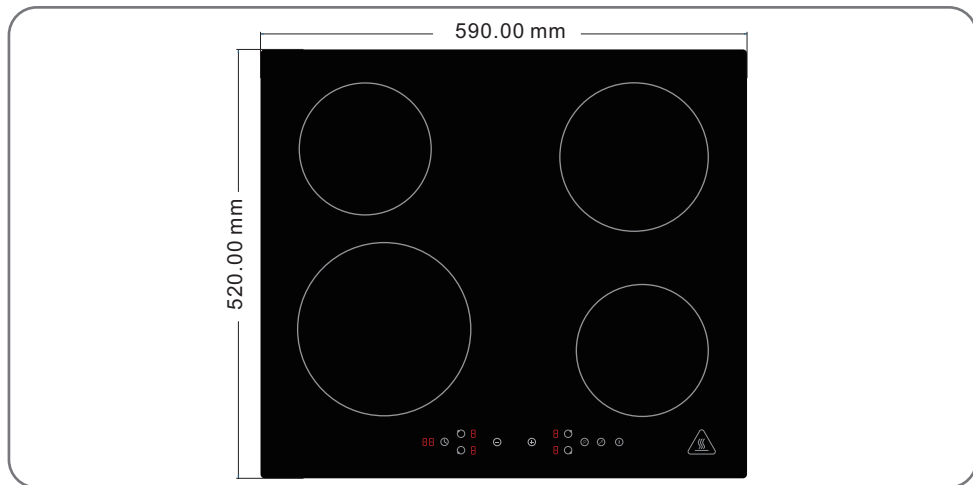


Abb. 3.1

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

**Eigenschaften**

<b>Modell Nr.</b>		<b>KM 4295I-28</b>
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**

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

## 3.2 Elektrischer Schaltplan

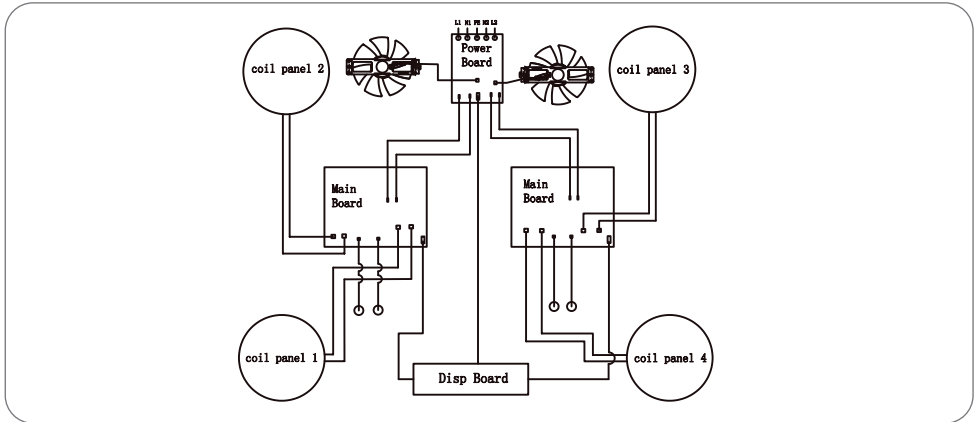










Abb. 3.2



## 4 : NUTZUNGSBESTIMMUNGEN

### 4.1 Nützliche Ratschläge

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

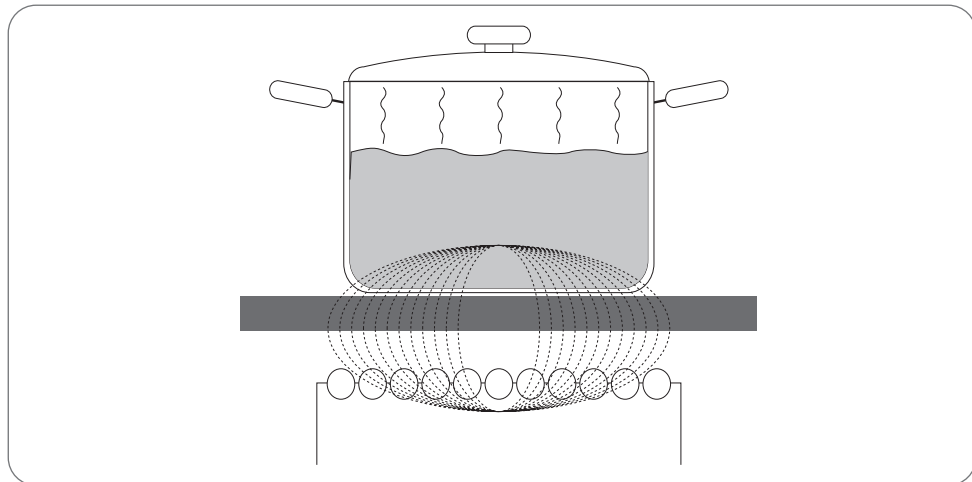


Abb. 4.1



**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.

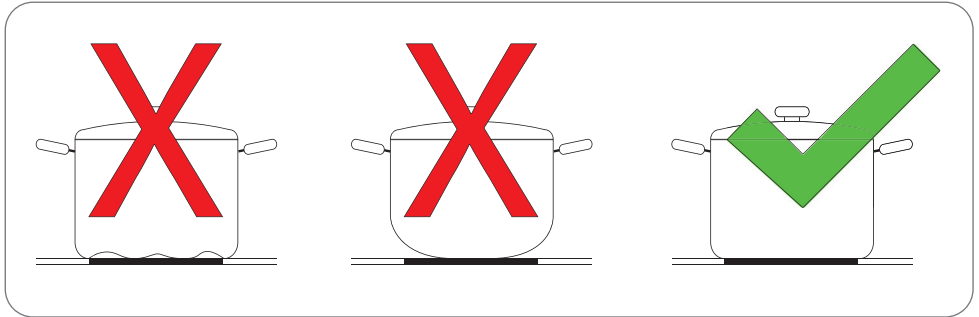



Abb. 4.2

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.

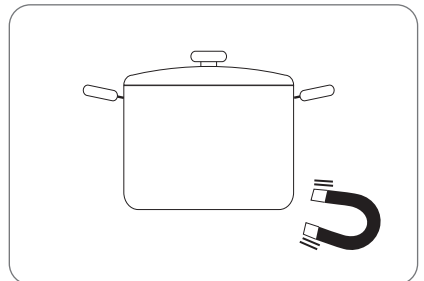


Abb. 4.3

### 4.1.3 Topfgrößen

Induktionskochzonen passen sich innerhalb einer bestimmten Grenze automatisch an die Größe des Topfbodens an. Die Effizienz des Kochzone 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)	Minstdurchmesser des Topfbodens (mm)
Ø 160 mm	Ø 120 mm
Ø 180 mm	Ø 140 mm
Ø 210 mm	Ø 180 mm

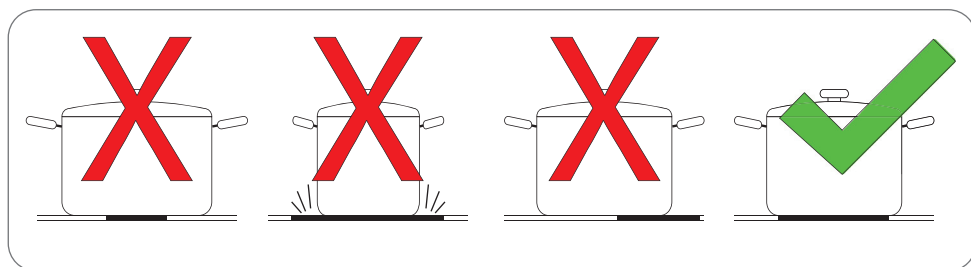


Abb. 4.4



**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.

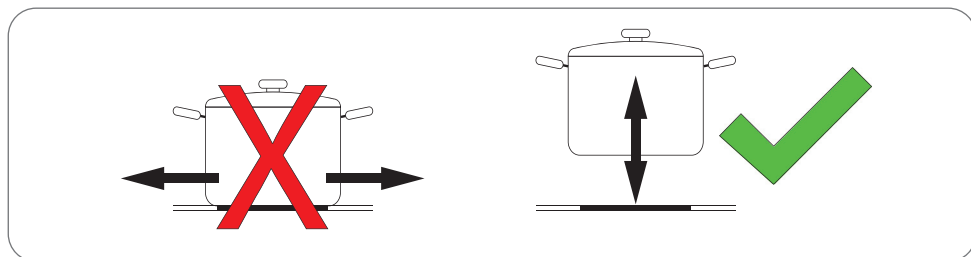









Abb. 4.5

## 4.1.4 Energieersparnis

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

	<b>WICHTIGER HINWEIS:</b> 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.
	<b>HINWEIS:</b> Stellen Sie die Töpfe auf die Kochstelle, bevor Sie es einschalten.
	<b>HINWEIS:</b> Stellen Sie die Töpfe immer in die Mitte der Kochzone.
	<b>HINWEIS:</b> Nutzen Sie die Restwärme, um Speisen warm zu halten. Kochen Sie ein neues Gericht auf einer gerade benutzten Kochstelle, um deren Restwärme zu nutzen.
	<b>HINWEIS:</b> Verwenden Sie beim Erhitzen von Wasser nur die benötigte Menge.
	<b>HINWEIS:</b> Verschließen Sie den Topf oder die Pfanne immer mit einem ausreichend großen Deckel.
	<b>HINWEIS:</b> 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.

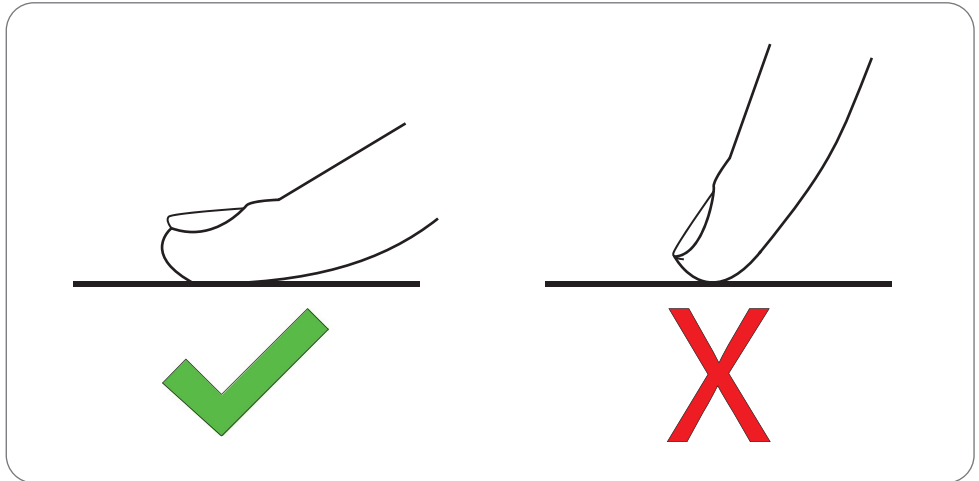


Abb. 4.6

## 4.2 Verwendung des Induktionskochfeldes

### 4.2.1 Anordnung der Kochzonen

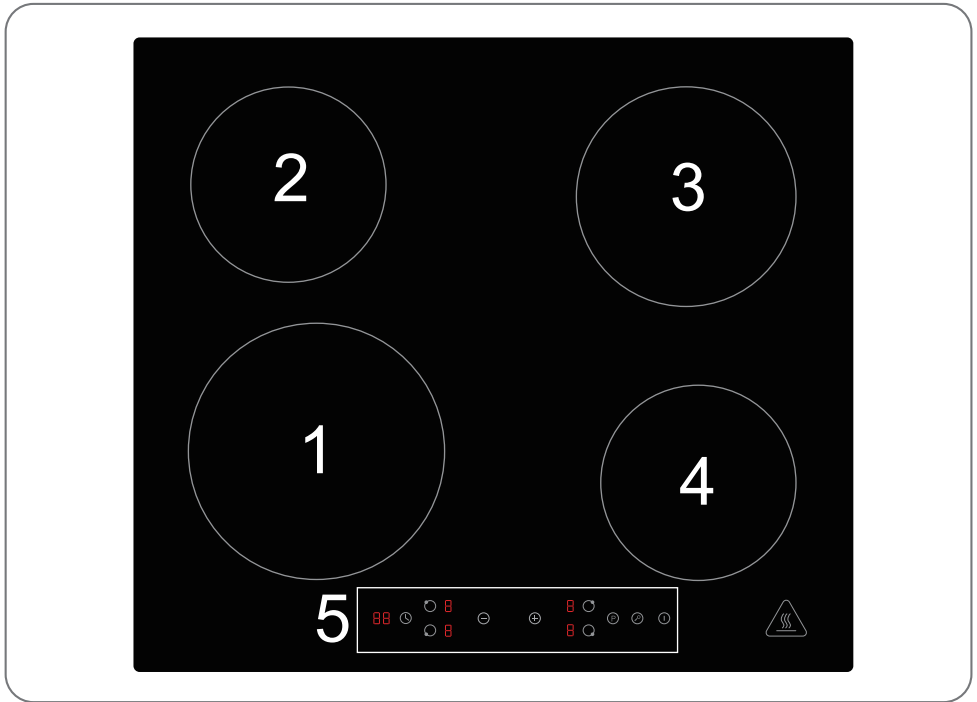


Abb. 4.7

- 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

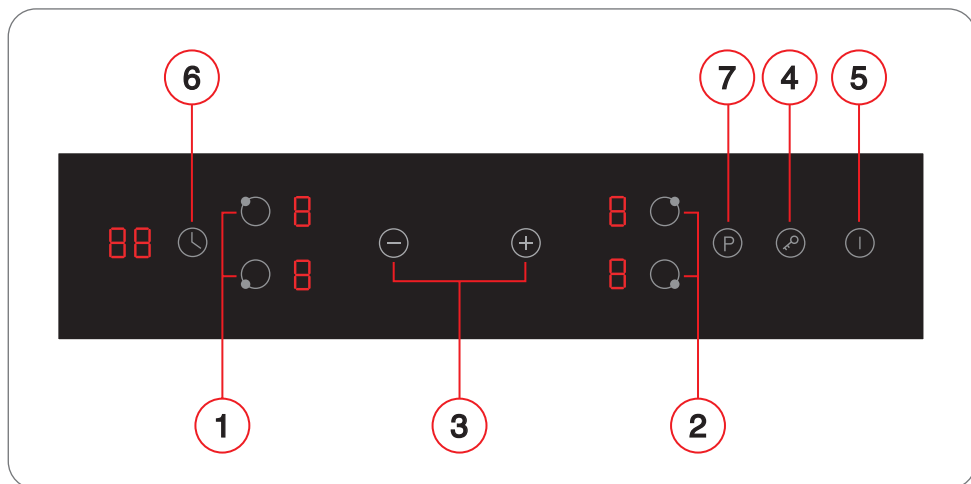


Abb. 4.8

## 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.

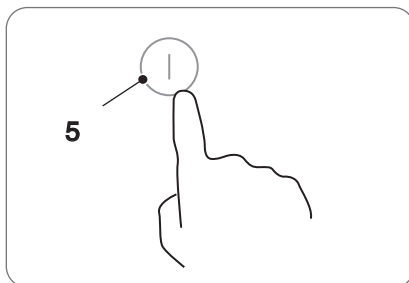


Abb. 4.9



- 2 - Stellen Sie den Topf auf die gewünschte Kochzone.



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

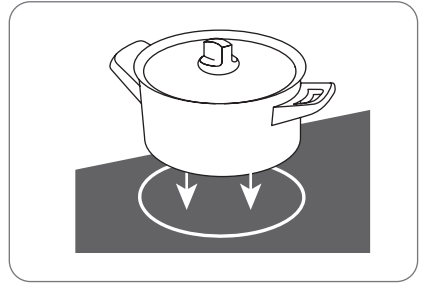


Abb. 4.10

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

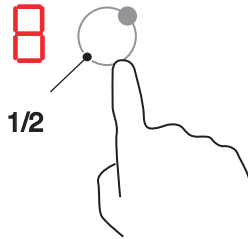


Abb. 4.11

- 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.

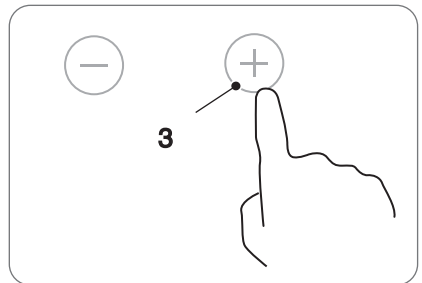


Abb. 4.12

### 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 Auswahlstaste der Kochzone (1 oder 2), die Sie ausschalten möchten.

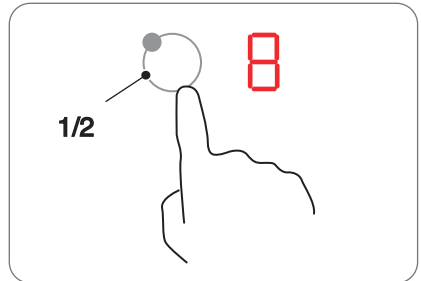


Abb. 4.13

- 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.

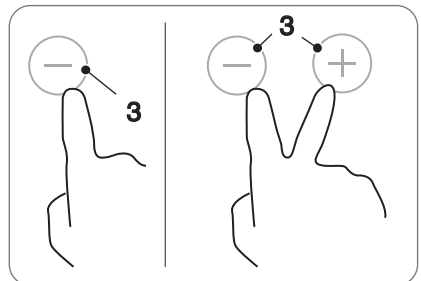


Abb. 4.14

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

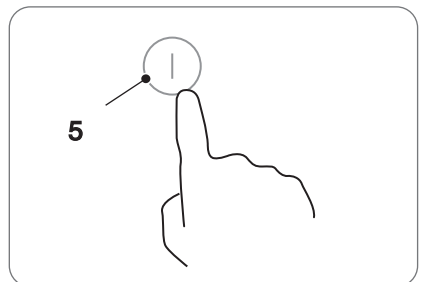
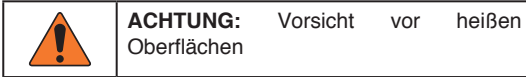


Abb. 4.15



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.

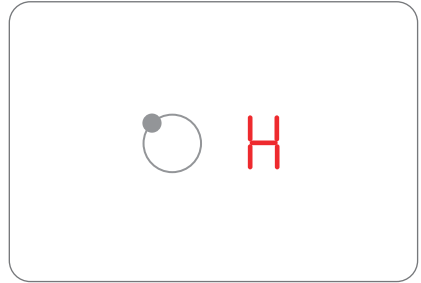


Abb. 4.16

## 4.2.5 Power-Boost-Funktion

### Power Boost einschalten

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

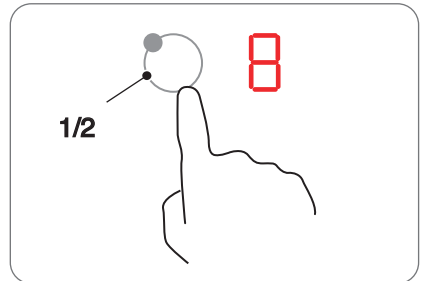



Abb. 4.17

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

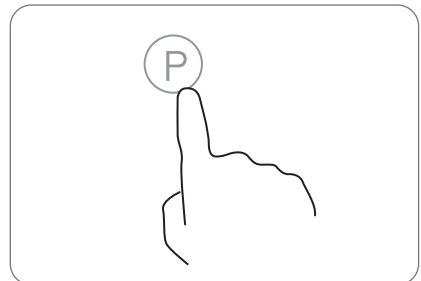


Abb. 4.18

## Power Boost ausschalten

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

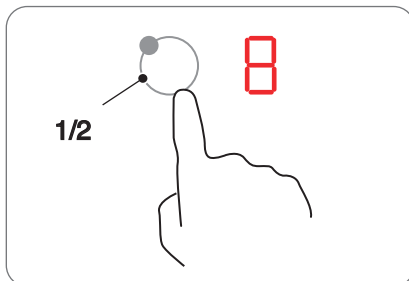


Abb. 4.19

- 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.

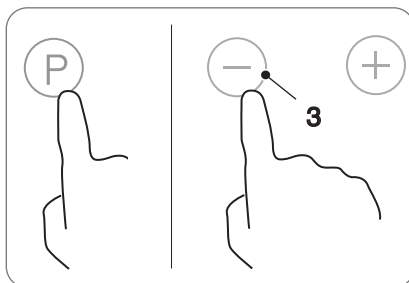


Abb. 4.20

## 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 kühlt 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-Garzeitimer (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 Kochzonenwahl taste **nicht aktiviert ist** (die Zonenanzeige '-' blinkt nicht).

	<p><b>HINWEIS:</b> Sie können den Timer vor oder nach Beendigung der Heizstufeneinstellung der Kochzone einstellen.</p>
---	---

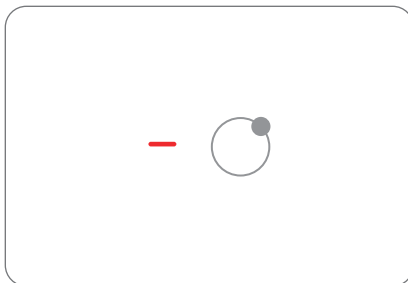


Abb. 4.21

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

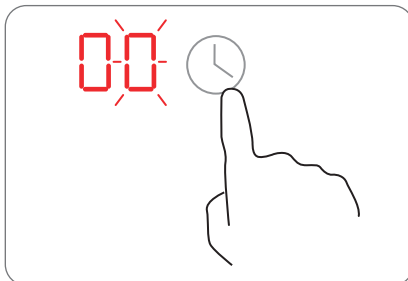


Abb. 4.22

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

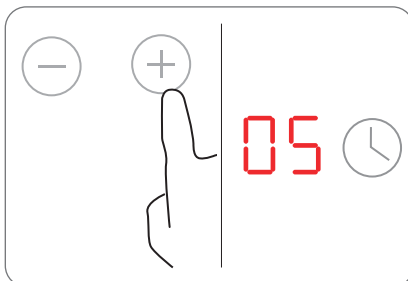


Abb. 4.23

- 4 - Drücken Sie die Timer-Taste erneut, dann blinkt "05" auf dem Display.

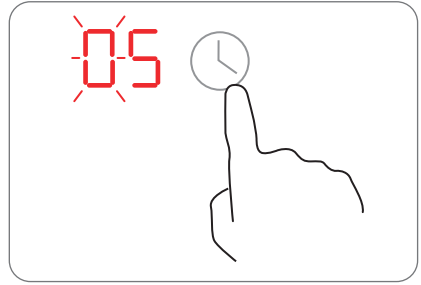


Abb. 4.24

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

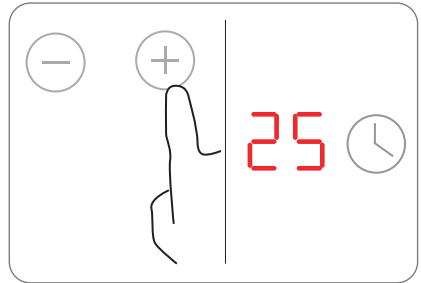


Abb. 4.25

- 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.

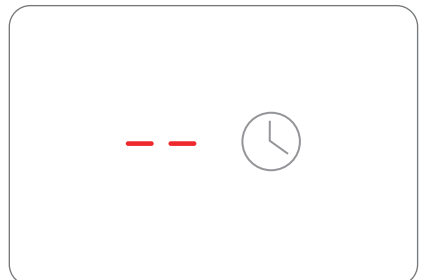



Abb. 4.27

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

1 - Drücken Sie die Auswahl-taste 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.

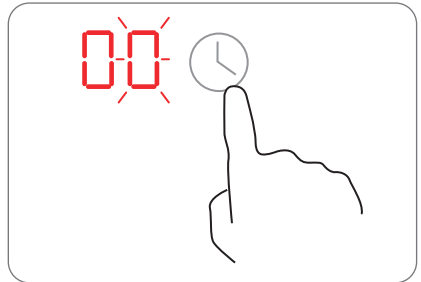


Abb. 4.28

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

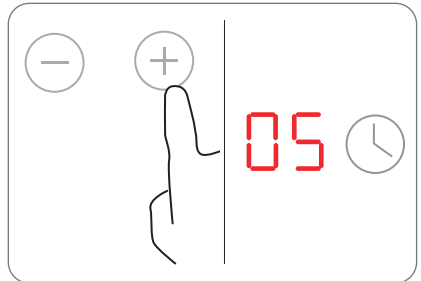


Abb. 4.29

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

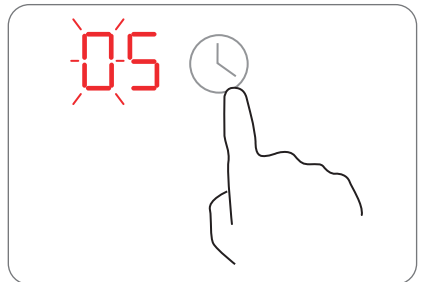


Abb. 4.30



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

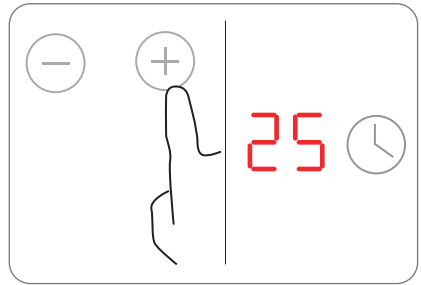


Abb. 4.31

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

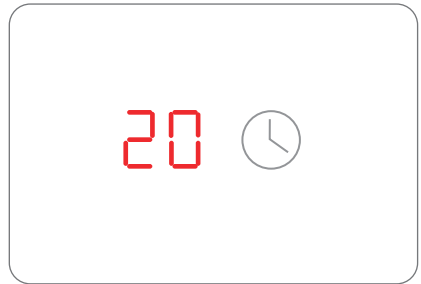


Abb. 4.32

	<p><b>HINWEIS:</b> Der rote Punkt neben der Leistungsstufenanzeige schaltet sich ein und zeigt die gewählten Kochzonen an. Der Punkt der entsprechenden Zone blinkt.</p>
--	--

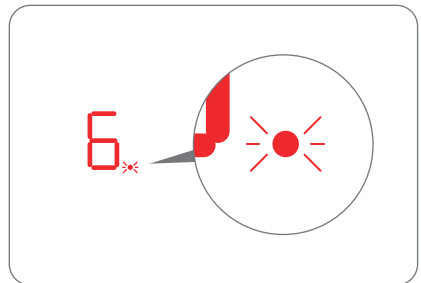


Abb. 4.33

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

	<p><b>HINWEIS:</b> Die anderen Kochzonen sind weiterhin in Betrieb, wenn sie zuvor eingeschaltet wurden.</p>
--	--

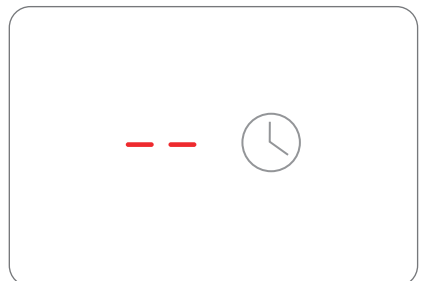


Abb. 4.34

**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 blinkt.

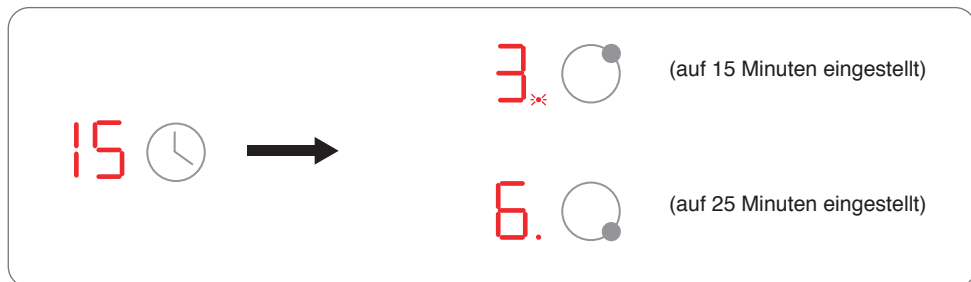


Abb. 4.35

- 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.

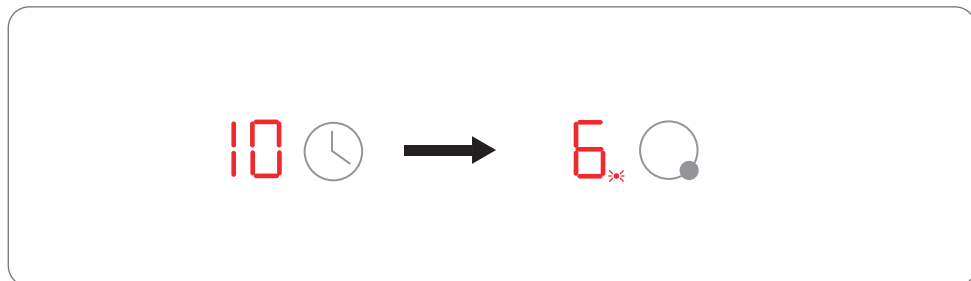


Abb. 4.36



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

## Annulieren des Timers

- 1 - Drücken Sie die Wahltaste 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.

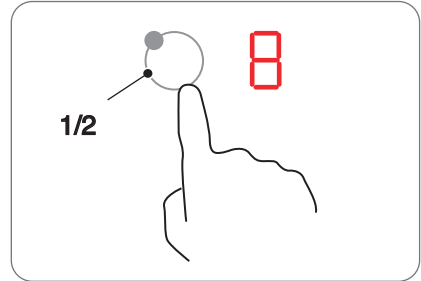


Abb. 4.37

## 4.2.11 Kochanleitungen

### Ratschläge für das Kochen



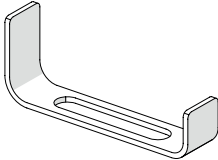
**GEFAHR:** Seien Sie bitte vorsichtig, wenn Sie Öl und Fett sehr schnell erhitzen, insbesondere wenn Sie die Leistungsverstärkung Power Boost verwenden. Bei sehr hohen Temperaturen können sich Öl und Fett selbst entzünden; dies stellt eine ernst zu nehmende Brandgefahr dar.

- 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:


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

	<b>WICHTIGER HINWEIS:</b> Wenden Sie sich im Zweifelsfall an die Baubehörde, um sich über die örtlichen Vorschriften zu informieren.
	<b>WICHTIGER HINWEIS:</b> Verwenden Sie hitzebeständige, leicht zu reinigende Oberflächen (z. B. Keramikfliesen) für die Wandflächen um das Kochfeld herum.
	<b>WICHTIGER HINWEIS:</b> Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel nicht durch Küchenschranktüren oder Schubladen verläuft.
	<b>WICHTIGER HINWEIS:</b> Stellen Sie sicher, dass ein ständiger Frischluftstrom von der Schranköffnung bis zum Boden des Kochfelds gewährleistet ist.
	<b>WICHTIGER HINWEIS:</b> Wenn das Kochfeld über einer Schublade oder einem Küchenschrank installiert wird, muss ein Hitzeschutz unter dem Sockel des Kochfelds installiert werden.
	<b>WICHTIGER HINWEIS:</b> Das Kochfeld muss von qualifiziertem Personal oder Technikern installiert werden. Installieren Sie das Kochfeld niemals selbst.
	<b>WICHTIGER HINWEIS:</b> 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.
	<b>WICHTIGER HINWEIS:</b> Das Induktionskochfeld muss so installiert werden, dass eine effektive Wärmeabfuhr gewährleistet ist, um seine Zuverlässigkeit zu verbessern.
	<b>WICHTIGER HINWEIS:</b> Verwenden Sie keinen Dampfreiniger.
	<b>WICHTIGER HINWEIS:</b> 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

	<b>WICHTIGER HINWEIS:</b> 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

	<b>WICHTIGER HINWEIS:</b> 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.



**WICHTIGER HINWEIS:** Das Material der Arbeitsplatte muss aus imprägniertem Holz oder einem anderen isolierenden Material bestehen.

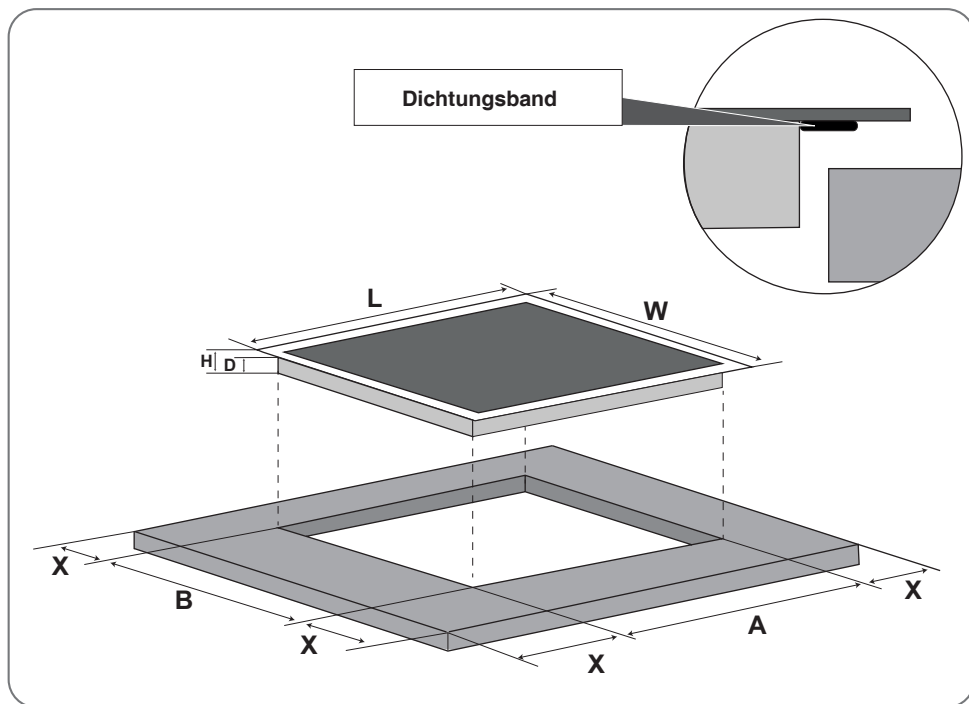


Abb. 5.1

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



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

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

## 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.

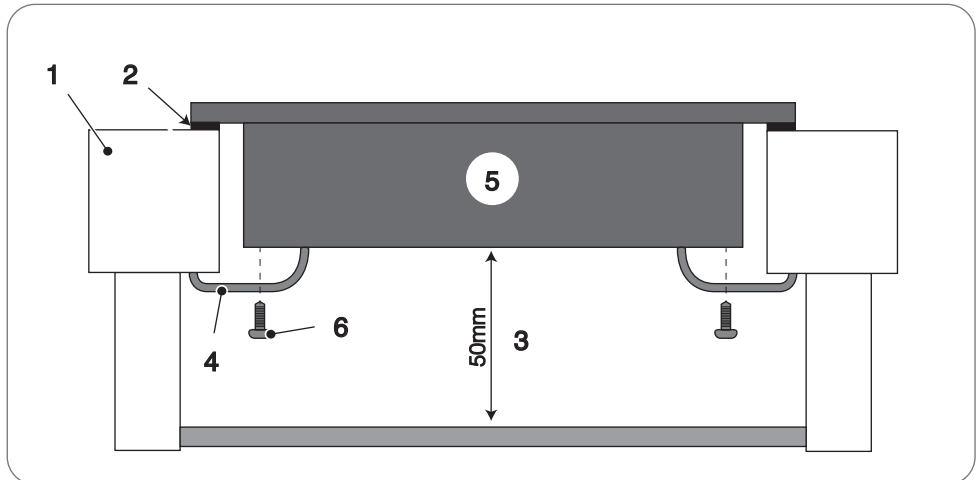


Abb. 5.2

- 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.

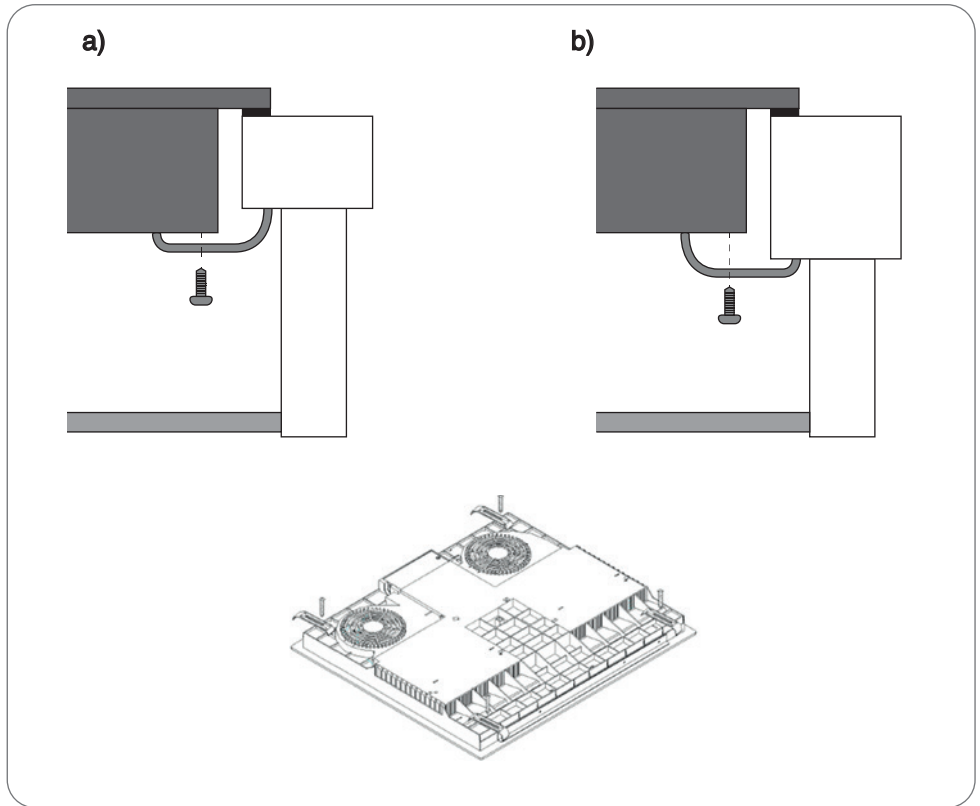


Abb. 5.3

- 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.

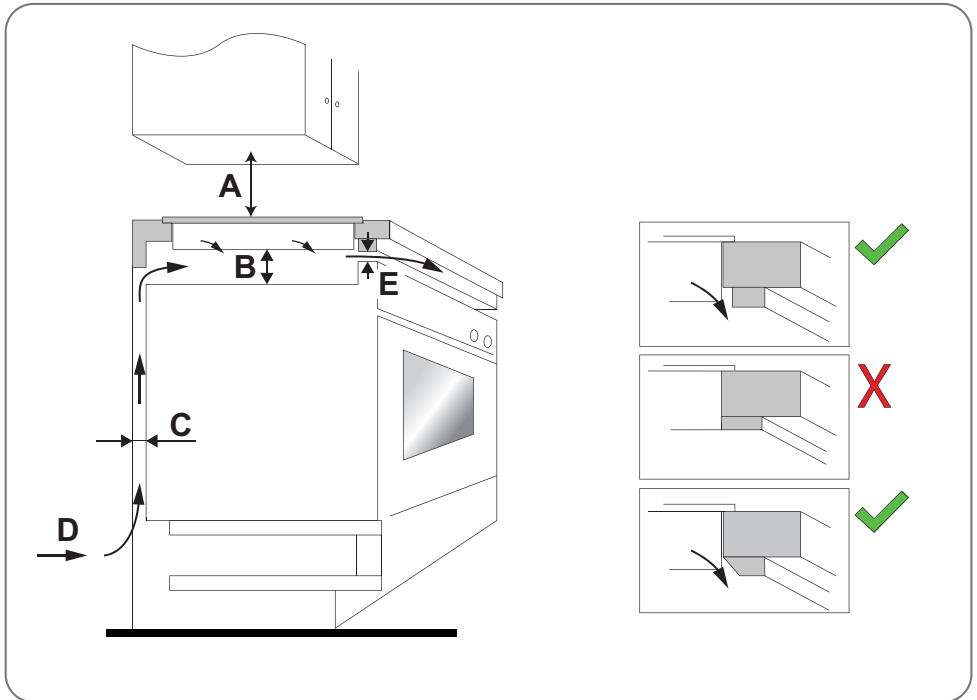












Abb. 5.4

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:

	<b>GEFAHR:</b> 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.
	<b>ACHTUNG!</b> Jegliche Änderung an der elektrischen Anlage des Hauses darf nur von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.
	<b>WICHTIGER HINWEIS:</b> Die Installation und der elektrische Anschluss müssen unter Beachtung der Herstellervorschriften und unter Einhaltung der örtlichen Vorschriften von einer Fachtechniker ausgeführt werden.
	<b>WICHTIGER HINWEIS:</b> 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.
	<b>WICHTIGER HINWEIS:</b> Die Stromversorgung des Geräts muss über einen einpoligen Trennschalter/Schütz und auf jeden Fall gemäß den geltenden örtlichen Vorschriften angeschlossen werden.
	<b>WICHTIGER HINWEIS:</b> 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.
	<b>WICHTIGER HINWEIS:</b> 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.
	<b>WICHTIGER HINWEIS:</b> Der Installateur muss sicherstellen, dass der elektrische Anschluss ordnungsgemäß und unter Einhaltung der Sicherheitsvorschriften durchgeführt wurde.
	<b>WICHTIGER HINWEIS:</b> 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.
	<b>WICHTIGER HINWEIS:</b> Das Kabel darf keine Biegungen oder Quetschungen aufweisen.

Anschlussverfahren:

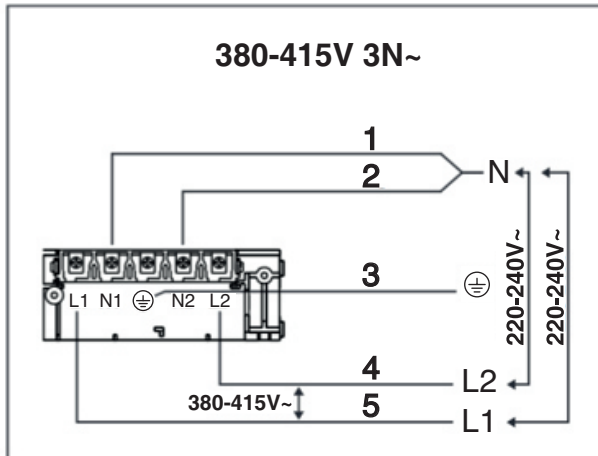
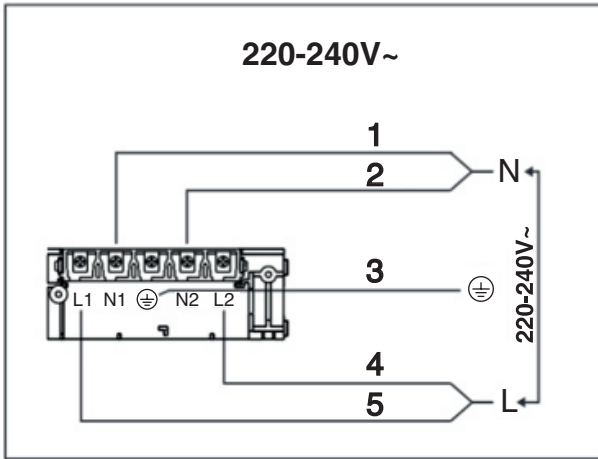



Abb. 5.5

- 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:	<b>WICHTIGE HINWEISE</b> 
<p>Tägliche Verschmutzung des Glaskeramik-Kochfelds (Fingerabdrücke, Flecken, die durch Lebensmittel oder ungesüßte Flüssigkeiten auf dem Glaskeramik-Kochfeld entstehen)</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Schalten Sie die Stromversorgung des Kochfelds aus.</li>   <li>2. Tragen Sie einen Induktionskochfeldreiniger auf das noch warme (nicht heiße!) Glaskeramik-Kochfeld auf.</li>   <li>3. Mit einem feuchten Tuch abwischen und mit einem sauberen Tuch oder Küchenhandtuch trocknen.</li>   <li>4. Schalten Sie die Stromversorgung des Kochfelds wieder ein.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist, ist die Anzeige „heiße Oberfläche“ nicht vorhanden, aber die Kochzone kann noch heiß sein! Seien Sie deshalb bitte immer sehr vorsichtig.</li>   <li>• 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.</li>   <li>• Lassen Sie niemals Reinigungsmittelrückstände auf dem Kochfeld, das Glas kann fleckig werden.</li> </ul>

Bei:	Art des Eingriffs:	<b>WICHTIGE HINWEISE</b> 
<p>Überlaufen von kochenden Flüssigkeiten und verschütten von aufgelöstem Zucker auf der Glaskeramikplatte</p>	<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"> <li>1. Unterbrechen Sie die Stromversorgung des Kochfelds, indem Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen.</li> <li>2. Schaben Sie Verunreinigungen oder Spritzer von übergekochten Speisen in den kalten Bereich des Kochfelds.</li> <li>3. Wischen Sie verschüttete oder übergekochte Speisen mit einem Lappen oder Küchentuch auf.</li> <li>4. Führen Sie die Schritte 2 bis 4 für die oben genannte „Tägliche Verschmutzung des Glaskeramik-Kochfelds“ aus.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> </ul>
<p>Spritzer/ Flüssigkeiten/ Rückstände übergekochter Speisen auf den Touch-Bedienelementen</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Schalten Sie die Stromversorgung des Kochfelds aus.</li> <li>2. Wischen Sie Spritzer/ Flüssigkeiten/Speiserückstände mit einem feuchten Tuch auf.</li> <li>3. Reinigen Sie den Bereich der Touch-Bedienelemente mit einem sauberen, feuchten Schwamm oder Tuch.</li> <li>4. Trocknen Sie Bereich gut mit einem Küchentuch.</li> <li>5. Schalten Sie die Stromversorgung des Kochfelds wieder ein.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> </ul>

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