

# RESPEKTA®

**D**

*Bedienungs- und Installationsanleitung*  
**Elektro-Einbaubackofen**

**GB**

*User's manual and installation instruction*  
**Built-in Electric Oven**



Model / Modell:

AB600-19

AUTARK

**Lieber Kunde,**

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

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

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

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

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

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

**CE-Konformitätserklärung**

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

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

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

- 1.....Wichtige Sicherheitshinweise
- 2.....Installation
- 3.....Hinweise zur Verwendung des Geräts
- 4.....Auswählen von Garfunktion und Temperatur
- 5.....Störungsbehebung
- 6.....Pflege und Reinigung
- 7.....Hinweis zum Umweltschutz
- 8.....Transport
- 9.....Garantiebedingungen

# 1. Wichtige Sicherheitshinweise

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

## Warnung:

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

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

## Betrieb:



### Warnung! Feuergefahr!

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

- Verwenden Sie ausschließlich für Öfen geeignete Utensilien.



**Warnung!**

### Explosionsgefahr!

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



**Warnung!**

### Heiße Oberflächen!

### Verbrennungsgefahr!

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

## Sicherheitshinweise:



**WICHTIG!**

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

## Allgemeine Informationen

- Dieses Gerät ist ein Haushaltsgerät und kann in einen Standardküchenunterschrank oder ein sonstiges Küchenmöbel eingebaut werden.

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

## Installation

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

## Kinder

- Bitte entsorgen Sie das Verpackungsmaterial ordnungsgemäß. Verpackungsmaterial kann für Kinder gefährlich werden!
- Halten Sie Kinder von dem Gerät fern. Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen können. Erlauben Sie Kindern nicht, das Gerät zu berühren, denn das könnte zu gefährlichen Situationen führen.

## Allgemeine Sicherheit

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

## Elektrische Sicherheit

- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, von einer Kundendienststelle oder von entsprechend geschultem Fachpersonal ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Das Gerät muss so aufgestellt werden, dass der Schalter mit eingebauter Sicherung jederzeit zugänglich ist.
- Prüfen Sie vor dem Anschließen des Geräts an die Stromversorgung, ob Versorgungsspannung und Nennstrom den Angaben zur Stromversorgung auf dem Typenschild des Geräts entsprechen.
- Benutzen Sie das Gerät auf keinen Fall, wenn es beschädigt ist! Trennen Sie das Gerät in diesem Fall von der Stromversorgung und kontaktieren Sie den Händler.
- Gefahr eines elektrischen Schlags! Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren. Reparaturen müssen im Fall

einer Fehlfunktion von qualifiziertem Personal ausgeführt werden.

- Achten Sie darauf, das Kabel nicht zu beschädigen. Quetschen und knicken Sie es nicht. Achten Sie darauf, dass es nicht an scharfen Kanten reibt. Halten Sie es von heißen Oberflächen und offenem Feuer fern.
- Führen Sie das Kabel so, dass keine Stolpergefahr besteht und auch nicht versehentlich daran gezogen werden kann.
- Öffnen Sie unter keinen Umständen das Gehäuse des Geräts. Stecken Sie keine Fremdkörper in die Öffnungen des Gehäuses.
- Verwenden Sie ausschließlich vom Hersteller empfohlenes Zubehör. Andernfalls besteht unter Umständen ein Sicherheitsrisiko für den Nutzer und das Gerät könnte beschädigt werden. Verwenden Sie ausschließlich Originalersatzteile und Originalzubehör.
- Schützen Sie das Gerät vor dem Kontakt mit heißen Oberflächen und offenem Feuer. Stellen Sie das Gerät auf einer waagrechten, stabilen, sauberen und trockenen Stellfläche auf. Schützen Sie das Gerät vor Wärme, Staub, direktem Sonnenlicht, Feuchtigkeit sowie Tropf- und Spritzwasser.
- Stellen Sie keine Gegenstände mit offenen Flammen wie zum Beispiel Kerzen auf oder neben das Gerät.
- **WARNUNG:** Vergewissern Sie sich vor dem Auswechseln der Lampe, dass das Gerät ausgeschaltet ist. Andernfalls besteht das Risiko eines elektrischen Schlags.
- Die feste Verkabelung des Geräts muss mit einer allpoligen Trenneinrichtung versehen werden.



### Sicherheit:

- **Achtung:** Das Glas ist sehr empfindlich. Tragen Sie unbedingt Handschuhe, wenn Sie damit hantieren.
- Aus Sicherheitsgründen ist dieses Produkt mit gehärtetem Glas ausgestattet. Diese Art von Glas ist sehr widerstandsfähig, hat aber die

Eigenschaft, Stöße im „Gedächtnis“ zu bewahren.

Stöße oder Erschütterungen bewirken jedoch einen „Memory-Effekt“.

- **G**ehen Sie daher sehr sorgsam mit dem Glas um, insbesondere bei der Installation. Setzen Sie es keinen Stößen oder Erschütterungen aus und verdrehen Sie es nicht.
- **I**nstallieren Sie das Produkt nicht in Bereichen, wo es Stößen oder Erschütterungen ausgesetzt wäre.
- **L**assen Sie Kinder nicht mit dem Produkt spielen.
- **K**leben Sie keine Folie auf die Glasscheibe. Wenn sie bricht, könnten andernfalls große Scherben entstehen, die eine Unfallgefahr darstellen.

## Elektrischer Anschluss



### Gefahr eines elektrischen Schlags!

- **E**lektrische Installationen dürfen ausschließlich von autorisiertem Fachpersonal ausgeführt werden.
- **A**lle Anschlüsse und Installationsarbeiten müssen von einer Fachkraft und unter Beachtung der örtlichen Vorschriften ausgeführt werden. In Zweifelsfällen ziehen Sie einen qualifizierten Elektriker hinzu.
- **W**ichtig! Schalten Sie die Stromversorgung bei Installations- und Wartungsarbeiten unbedingt komplett ab. Für die Dauer der Arbeiten empfiehlt es sich, die Sicherung herauszuschrauben oder den Schutzschalter im Verteilerkasten auszuschalten.
- **D**ieses Gerät muss geerdet werden – steht kein Schutzleiter zur Verfügung, wenden Sie sich an einen Elektriker.
- **E**ine Möglichkeit zur Trennung des Geräts von der Stromversorgung muss gemäß den Verkabelungsvorschriften in die feste Verkabelung eingebaut werden. Zu diesem Zweck muss ein geeigneter Leitungsschutzschalter (Sicherungsautomat mit Schalter) installiert werden.
- **H**inweis! Ein Leitungsschutzschalter (Sicherungsautomat mit Schalter) mit einem

Kontaktabstand von mindestens 3 mm zwischen allen Polen muss in der Verkabelung fest verdrahtet verbaut werden.

- **D**er ankommende Phasenleiter, Nullleiter und Schutzleiter müssen an die Anschlussklemmen des Leitungsschutzschalters (Sicherungsautomat mit Schalter) angeschlossen werden. Vergewissern Sie sich, dass die Anschlüsse ordnungsgemäß vorgenommen wurden.
- **D**er Schalter mit eingebauter Sicherung muss auch dann noch zugänglich sein, wenn der Ofen eingebaut ist, damit dieser von der Stromversorgung getrennt werden kann.

## Reinigung

- **T**rennen Sie das Gerät vor der Reinigung unbedingt von der Stromversorgung. Wenn der Leitungsschutzschalter (Sicherungsautomat mit Schalter) schwer zu erreichen ist, schalten Sie die Stromversorgung bereits im Verteilerkasten ab.
- **R**einigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch gründlich. Der Ofen muss regelmäßig gereinigt werden; alle Lebensmittelreste und sonstigen Ablagerungen müssen dabei entfernt werden.
- **R**einigen Sie den Ofen auf keinen Fall mit einem Dampfreiniger.
- **R**einigen Sie den Garraum mit warmer Seifenlauge sowie einem Schwamm oder weichen Tuch. Verwenden Sie auf keinen Fall scheuernde Reinigungsmittel.
- **F**lecken am Boden des Garraums stammen von Lebensmittelspritzern oder Speisen, die beim Garen überlaufen. Das kann darauf zurückzuführen sein, dass Speisen bei zu hohen Temperaturen oder in zu kleinen Gefäßen gegart werden.
- **W**ählen Sie eine passende Gartemperatur und Garfunktion für die Speise, die Sie zubereiten wollen. Achten Sie darüber hinaus auf ein ausreichend großes Gefäß und setzen Sie bei Bedarf die Fettpfanne ein.

## 2. Installation

### Elektrischer Anschluss

Prüfen Sie vor dem Anschließen des Geräts an die Stromversorgung, ob die auf dem Typenschild angegebene Versorgungsspannung der Netzspannung entspricht.

WARNUNG: DIESES GERÄT MUSS GEERDET WERDEN.

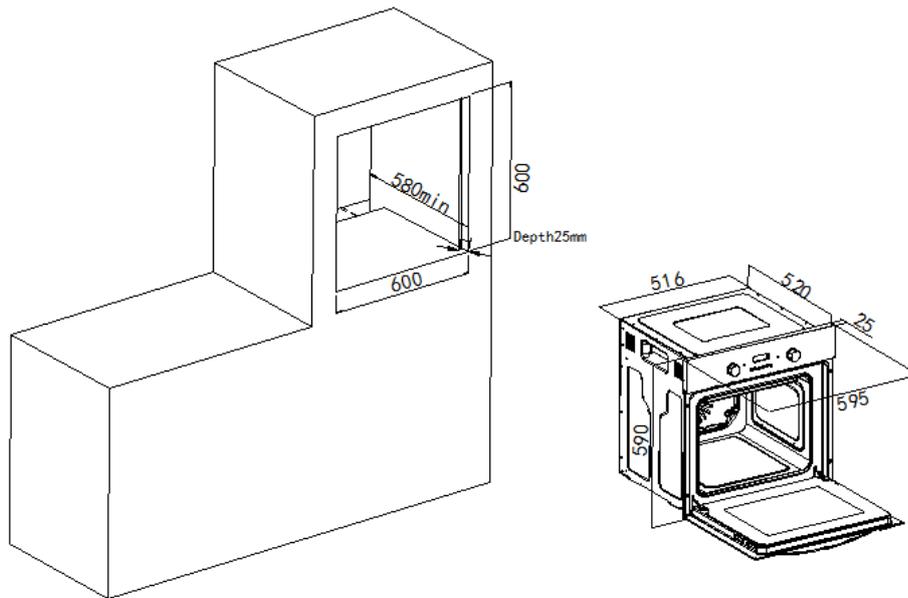
- Ein geeigneter Trennschalter muss in die feste Verkabelung eingebaut werden. Es muss sich um einen zugelassenen Schalter handeln und dieser muss den örtlichen Vorschriften und Spezifikationen für elektrische Verkabelungen entsprechen. Der Schalter muss einen Kontaktabstand von 3 mm für alle Pole haben, die eine Phase der festen Verdrahtung führen.



- Zum Anschließen des Netzkabels für den Ofen öffnen Sie die Abdeckung des Klemmenblocks, sodass die Kontakte darin zugänglich werden. Nehmen Sie den Anschluss vor. Sichern Sie das Netzkabel dabei mit der mitgelieferten Kabelklemme. Schließen Sie die Abdeckung des Klemmenblocks danach wieder.
- Wenn das Netzkabel für den Ofen ausgetauscht werden muss, achten Sie darauf, dass der Schutzleiter (gelb/grün) unbedingt 10 mm länger ist als die anderen Leiter.
- Bei der Installation müssen 1,5 m freie Kabellänge innerhalb des Einbaumöbels vorgesehen werden, um die Installation und künftige Wartung zu erleichtern.
- Das Netzkabel darf nicht mit heißen Metallflächen in Berührung kommen.
- Die Temperatur des Netzkabels darf 50 °C auf keinen Fall überschreiten.
- Ist das Netzkabel beschädigt, muss es gegen ein geeignetes Ersatzkabel ausgetauscht werden, das bei der Ersatzteilabteilung erhältlich ist.

### Einbau des Ofens in das Küchenmöbel

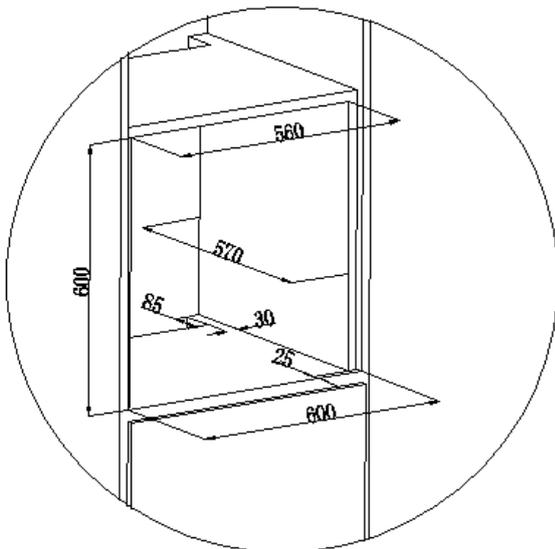
- Der Einbaubereich in der Küche muss trocken, gut durchlüftet und mit einer effizienten Belüftung ausgestattet sein. Der Ofen muss so eingebaut werden, dass alle Bedienelemente leicht zugänglich sind.



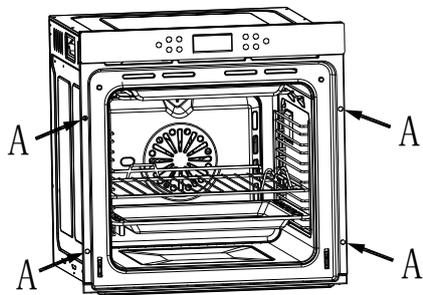
## Positionieren des Geräts

- Vergewissern Sie sich, dass die Einbauöffnung für den Ofen die im Diagramm oben angegebene Größe hat.
- Beim Einbau des Ofens in die Einbauöffnung müssen die Belüftungsabstände und Belüftungsausparungen den Angaben im folgenden Abschnitt „Anforderungen an die Belüftung“ entsprechen.
- An der Einbauöffnung des Küchenmöbels muss die Rückwand entfernt werden.
- Der Ofen muss in der Einbauöffnung mit vier Schrauben sicher verschraubt werden. Diese Schrauben müssen durch das Ofengehäuse in die Wände der Einbauöffnung hineingeschraubt werden

## Anforderungen an die Belüftung



Die Abbildung zeigt die Belüftungsabstände und Belüftungsausparungen für die Installation des Geräts in einem Hochschrank.



Der Ofen muss in der Einbauöffnung mit vier Schrauben sicher verschraubt werden. Diese Schrauben müssen durch das Ofengehäuse in die Wände der Einbauöffnung hineingeschraubt werden.

### 3. Hinweise zur Verwendung des Geräts

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

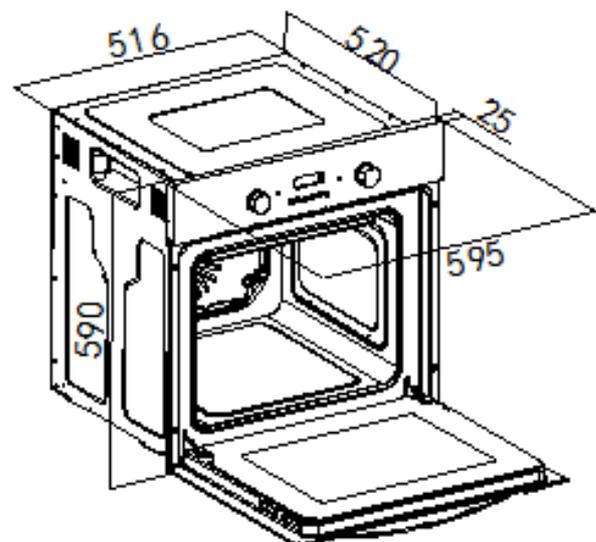
### A. Technische Daten

#### Abmessungen

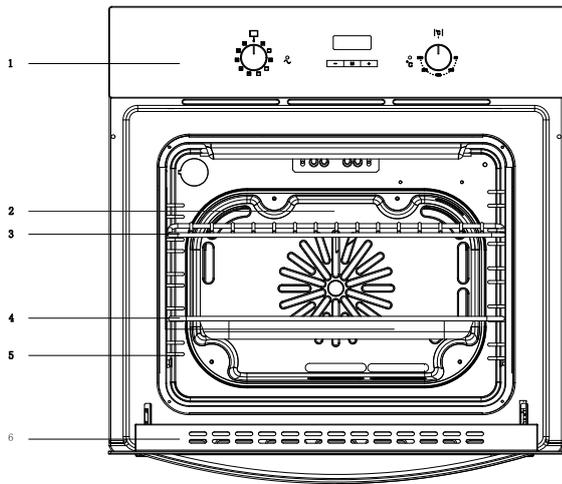
Höhe: 590 mm  
 Breite: 595 mm  
 Tiefe: 520 mm

#### Technische Ausstattung

- 10 Funktionen
- Garraumvolumen: 56 Liter
- Grill, einstellbar mit dem Temperaturknopf
- Kühlgebläse  
 Das Gerät ist mit einem Kühlgebläse (Querstromlüfter) ausgestattet, das für eine gleichmäßige Garraumtemperatur sorgt und die Temperatur der Außenflächen reduziert. Nach dem Ausschalten des Ofens läuft das Kühlgebläse noch eine Weile nach, bis der Ofen ausreichend abgekühlt ist.



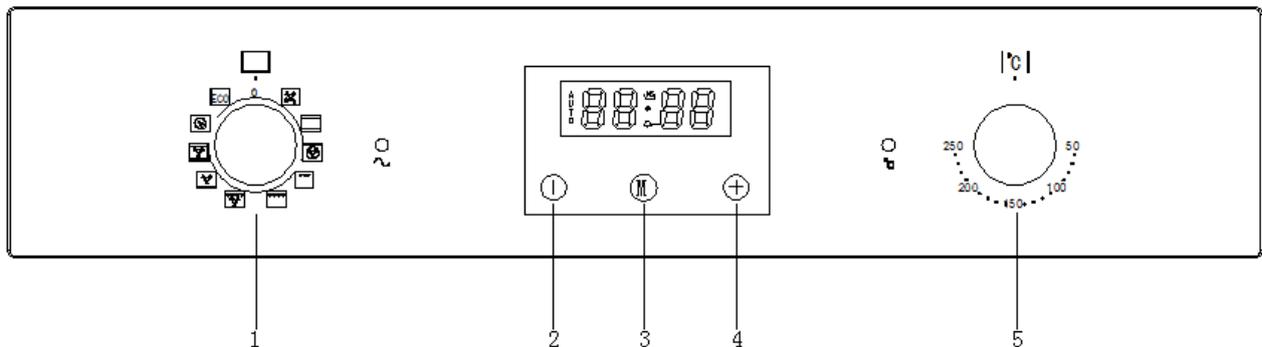
# Ofen im Überblick



- 1) Bedienfeld
- 2) Gebläseabdeckung
- 3) Backofenrost
- 4) Ó& à|^&@
- 5) Ú^ã} \*ã^!
- 6) U^} >!

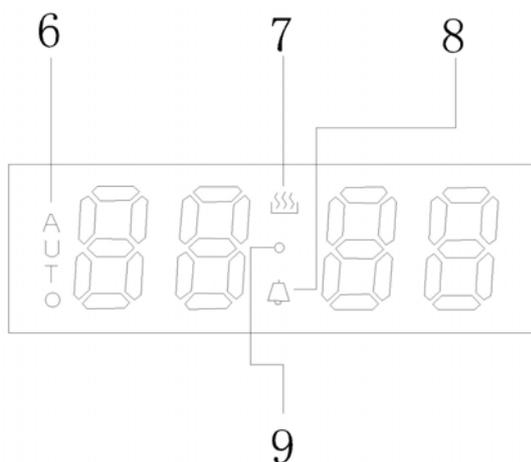
## B. Bedienfeld

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



- 1) Funktionsknopf
- 2) Minus-Taste für den Timer
- 3) Programmtaste/Taste „M“
- 4) Plus-Taste für den Timer
- 5) Temperaturknopf

## C. Programm-/Timer-Display



- 6) Automatiksymbol
- 7) Ofen-Betriebssymbol
- 8) Alarmsymbol
- 9) Dezimalsymbol

## Einstellen und Verwenden des Programms/Timers

### Vor dem ersten Gebrauch

- ✧ Um alle Rückstände des Herstellungsprozesses zu entfernen, wählen Sie die Umlufffunktion und stellen Sie mit dem Temperaturnopf die Höchsttemperatur ein.
- ✧ Eine gewisse Geruchsentwicklung während dieses Vorgangs ist völlig normal und kein Anlass zur Sorge.
- ✧ Allerdings sollten Sie für die Dauer des Vorgangs alle Fenster im Raum öffnen.
- ✧ Es wird zudem empfohlen, den Raum während dieses Vorgangs zu verlassen.
- ✧ Lassen Sie den Ofen ca. 30-40 Minuten lang auf Höchsttemperatur laufen.
- ✧ Sobald der Garraum abgekühlt ist, reinigen Sie ihn mit warmer Seifenlauge sowie einem Schwamm oder weichen Tuch. Verwenden Sie auf keinen Fall scheuernde Reinigungsmittel.
- ✧ Das Äußere des Ofens sollte ebenfalls mit warmer Seifenlauge sowie einem Schwamm oder weichen Tuch gesäubert werden. Verwenden Sie auf keinen Fall scheuernde Reinigungsmittel.

- ✧ Wir empfehlen, die Edelstahloberflächen des Geräts regelmäßig mit einem dafür vorgesehenen Spezial- bzw. Politurmittel zu säubern.

## Timer-Modus

### Wechseln des Timer-Modus

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

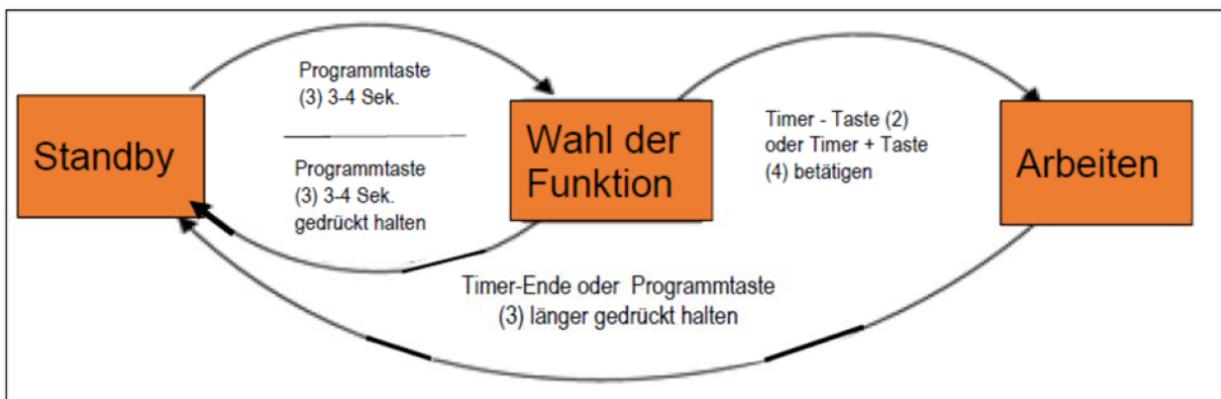
**Standby-Modus:** Nach dem Anschließen an die Stromversorgung erscheint im Display die Systemzeit und das Dezimalsymbol blinkt. Dies ist der Modus vor dem Einschalten einer Garfunktion. Nach 10 Sekunden ohne Bedienung wird die Helligkeit des Displays im Standby-Modus automatisch reduziert. Sobald Sie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

**Funktionswahlmodus:** Wird die Programmtaste im Standby-Modus lange gedrückt, erscheint im Display die Systemzeit. In diesem Modus leuchten das Ofen-Betriebssymbol und das Dezimalsymbol dauerhaft hell.

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

Im Folgenden sehen Sie das Modusschaltdiagramm:

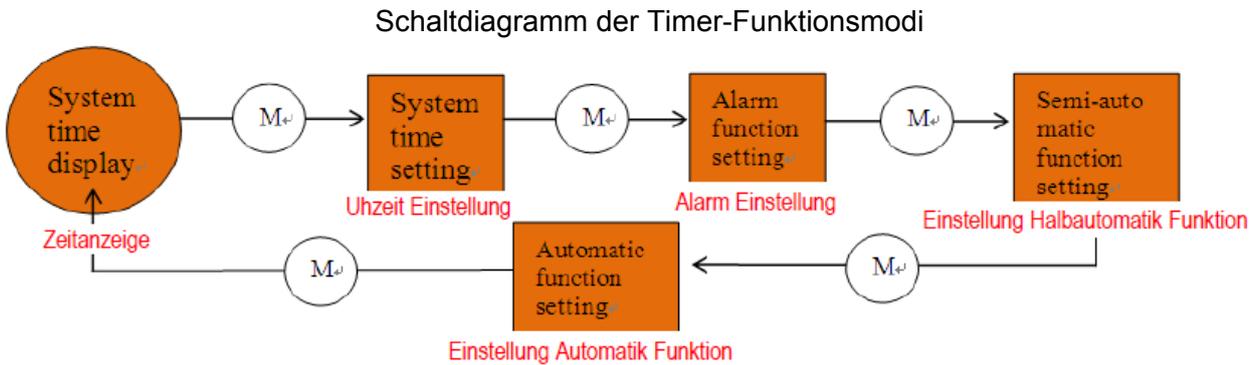
Modusschaltdiagramm:



### Wechseln des Timer-Funktionsmodus

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

Der Bedienablauf und die entsprechende Funktionsabfolge sind wie folgt:



## Bedienung

### ◆ Einschalten

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

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



### ◆ Starten des Betriebs und Einstellen der Zeit

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

Abb. 6: Uhreinstellmodus  
(zweites Symbol blinkt)



Abb. 7: Auswahlmodus  
(zweites Symbol leuchtet)



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

Abb. 8: Systemzeit eingestellt



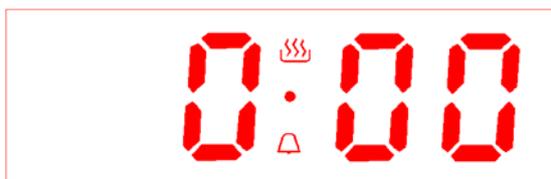
**Hinweis 1:** Als Systemzeit können die Uhrzeiten von 0:00 bis 23:59 eingestellt werden.

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

#### ◆ Einstellen des Alarmsignals

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

Abb. 9: Alarmsignaleinstellmodus



(Alarmsymbol blinkt)

Abb. 10: Alarmsignal eingestellt



(Alarmsymbol blinkt)

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

Wenn Sie den Alarm im Betriebsmodus neu einstellen möchten, drücken Sie zweimal „ $\textcircled{M}$ “.

Daraufhin blinkt das Alarmsymbol „ $\triangle$ “. Die eingestellte Zeit bzw. die Restzeit wird angezeigt und Sie können den Alarm neu einstellen. Nach dem Einstellen erscheint im Display wieder die Systemzeit.

Abb. 11: Alarmsignal eingestellt  
(Alarmsymbol leuchtet)



Abb. 12: Alarmzeit abgelaufen  
(Alarmsymbol blinkt)



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

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



**Hinweis:** Als Alarmzeit kann 0:00 bis 23:59 eingestellt werden.

#### ◆ Einstellen der Gardauer

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

Abb. 14: Anfängliche Standardanzeige der Gardauer



Abb. 15: Gardauer eingestellt



Nehmen Sie den Finger nach dem Einstellen der Zeit von der Taste und warten Sie 5 Sekunden lang. Das Symbol „AUTO“ und das Ofen-Betriebssymbol „“ hören auf zu blinken und leuchten stetig. Damit ist die Zeit eingestellt. Wenn Sie den Timer im Betriebsmodus neu einstellen möchten, drücken Sie dreimal „“.

„☹““. Der eingestellte Timer bzw. die Restzeit wird angezeigt und Sie können den Timer neu einstellen. Nach dem Einstellen erscheint im Display wieder die Systemzeit. Das Dezimalsymbol „●“ und die Systemzeit leuchten stetig (Abb. 16).

Abb. 16: Gardauer läuft  
(alle Symbole leuchten)



Abb. 17: Gardauer abgelaufen  
(alle Symbole blinken)



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



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

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

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

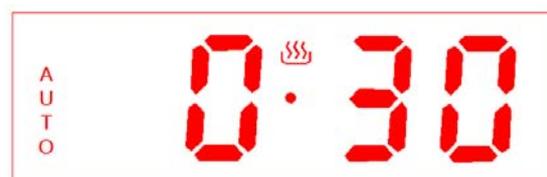
#### ◆ Einstellen des Garzeitendes

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

Abb. 19: Anfangsanzeige für das Garzeitende



Abb. 20: Garzeitende eingestellt



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

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

Abb. 21: Garzeitende eingestellt  
(alle Symbole leuchten)



Abb. 22: Garzeitende erreicht  
(alle Symbole blinken)



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



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

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

### ◆ Garzeitprogrammierung

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

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

Abb. 24: Gardauer eingestellt



Abb. 25: Anfangsanzeige der Garzeitprogrammierung



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

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

Abb. 26: Garzeitende programmiert



Abb. 27: Garzeitprogrammierung läuft



Abb. 28: Garfunktion beginnt



Abb. 29: Garfunktion endet

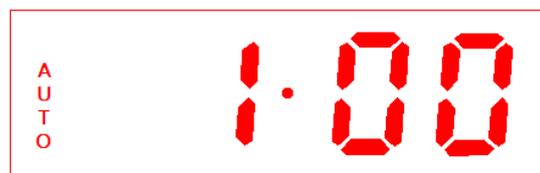


Abb. 30: Ausschalten des Automatiksymbols (wenn Garzeitende erreicht)



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



## Die Ofenfunktionen der Modelle mit digitalem Timer

10 Funktionen stehen zur Wahl. Stellen Sie je nach Speise die passende Garfunktion ein.



**AUFTAUEN:** Das Gebläse läuft ohne Heizfunktion, um die Auftauzeit tiefgekühlter Speisen zu verkürzen. Wie lange das Auftauen von Speisen dauert, hängt von der Raumtemperatur sowie Art und Menge der Speisen ab.



**OBER- UND UNTERHITZE (herkömmliche Backofenfunktion):** Diese Einstellung entspricht der Funktionsweise herkömmlicher Backöfen. Die Heizelemente oben und unten erzeugen Ober- und Unterhitze. Diese Funktion eignet sich zum Garen oder Backen auf nur einem Rost oder Blech.



**UMLUFT:** Bei dieser Einstellung wird die Hitze des runden Elements vom Gebläse im Garraum verteilt. Das ermöglicht ein schnelleres und ökonomischeres Garen. Bei der Umluftfunktion können Speisen auf mehreren Ebenen im Ofen gleichzeitig gegart werden, ohne dass es zu einer Übertragung von Geschmack oder Aromen kommt.



**HALBER GRILL:** Bei dieser Einstellung wird nur der innere Teil des oberen Grillelements eingeschaltet und die Hitze strahlt direkt auf die Speisen darunter ab. Diese Funktion eignet sich zum Grillen von Speck, Fleisch, Toasts usw. in kleinen Portionen.



**KOMPLETTER GRILL:** Bei dieser Einstellung werden die inneren und äußeren Teile des oberen Grillelements eingeschaltet und die Hitze strahlt direkt auf die Speisen darunter ab. Diese Funktion eignet sich zum Grillen von Würstchen, Speck, Steaks, Fisch usw. in mittleren oder großen Portionen.



**GEBLÄSE UND GRILL:** Bei dieser Einstellung wird das obere Grillelement in Kombination mit dem Gebläse eingeschaltet, sodass die heiße Luft schnell zirkuliert. Diese Funktion eignet sich zum raschen Bräunen von Steaks, Hamburgern, bestimmten Gemüsesorten usw., wobei der „Saft“ in der Speise eingeschlossen wird.



**GEBLÄSE UND UNTERHITZE:** Bei dieser Einstellung wird das untere Heizelement in Kombination mit dem Gebläse eingeschaltet, sodass die heiße Luft schnell zirkuliert. Diese Funktion eignet sich zum Sterilisieren und Einkochen in Einweckgläsern.



**INTENSIVBACKEN:** Bei dieser Einstellung erzeugen die Heizelemente Ober- und Unterhitze wie bei herkömmlichen Backöfen. Zusätzlich wird das Gebläse zugeschaltet, sodass die heiße Luft besser zirkuliert. Mit dieser Funktion lassen sich gleichmäßige Backergebnisse erzielen.

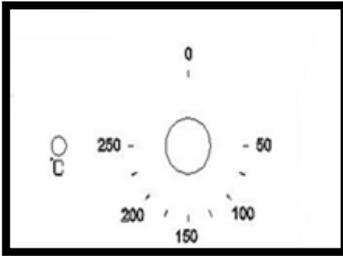


**PIZZA:** Die Heizelemente hinten und unten sowie das Gebläse werden eingeschaltet. Diese Funktion eignet sich ideal für Pizza und andere Speisen, die rasches Garen bei Unterhitze erfordern.



**ÖKO-GRILLEN:** Die Hitze wird energiesparend gleichmäßig im Garraum verteilt.

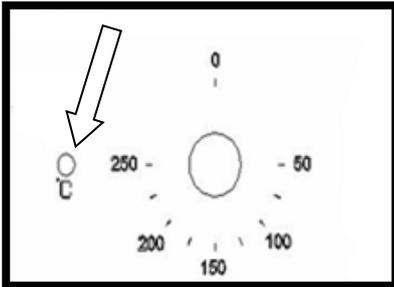
## Temperaturknopf



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

Drehen Sie den Temperaturknopf im Uhrzeigersinn.

## Betriebsanzeige des Ofens



Diese Anzeige leuchtet, wenn die Heizelemente im Ofen in Betrieb sind. Die Anzeige erlischt, wenn die mit dem Temperaturknopf eingestellte Temperatur erreicht ist. Während der gesamten Gardauer schaltet sich diese Anzeige je nach Betrieb der Heizelemente ein oder aus.

Stellen Sie Speisen erst dann in den Garraum, wenn die korrekte Gartemperatur erreicht ist.

## Richtlinien zum Garen

- Bitte nutzen Sie die Informationen auf den Lebensmittelpackungen als Richtwerte für Gartemperatur und Gardauer. Wenn Sie erst mit dem Gerät und seiner Leistungsfähigkeit vertraut sind, können Sie Temperatur und Gardauer nach ihren persönlichen Vorlieben variieren.
- Wenn Sie die Umlufffunktion nutzen, beachten Sie bitte gerade bei dieser Garfunktion die Informationen auf den Lebensmittelpackungen.
- Achten Sie darauf, tiefgekühlte Lebensmittel vor dem Garen komplett auftauen zu lassen, außer die Lebensmittelpackung weist ausdrücklich darauf hin, dass der Inhalt tiefgekühlt im Ofen zubereitet werden kann.
- Heizen Sie den Ofen vor und stellen Sie Speisen erst dann hinein, wenn die Betriebsanzeige erloschen ist. Wenn Sie die Umlufffunktion nutzen, können Sie auf das Vorheizen verzichten. Allerdings verlängert sich dann die auf der Lebensmittelpackung angegebene Gardauer um etwa zehn Minuten.
- Achten Sie darauf, nicht benötigtes Zubehör vor dem Einschalten aus dem Ofen herauszunehmen.
- Platzieren Sie Kochgefäße in der Ofenmitte und achten Sie auf genügend Abstand, wenn Sie mehrere Bleche oder Roste auf einmal nutzen, damit die Luft zirkulieren kann.
- Öffnen Sie die Ofentür so wenig wie möglich, um die Speisen zu kontrollieren.
- Die Ofenbeleuchtung bleibt im Betrieb eingeschaltet.

## Warnhinweise

- Halten Sie die Ofentür bei den Grillfunktionen geschlossen.
- Decken Sie das Grillgeschirr nicht mit Alufolie ab und legen Sie das Grillgut auch nicht in Alufolie gewickelt unter den Grill. Das starke Wärmereflexionsvermögen von Alufolie könnte das Grillelement beschädigen.
- Legen Sie auch den Boden des Garraums nicht mit Alufolie aus.
- Stellen Sie Kochgeschirr oder Backformen nie direkt auf den Garraumboden. Platzieren Sie sie immer auf den mitgelieferten Blechen oder Rosten.
- Das Grillelement und andere Bauteile im Garraum werden im Betrieb extrem heiß. Achten Sie darauf, diese beim Hantieren mit Speisen im Garraum nicht versehentlich zu berühren.

- **Wichtiger Hinweis:** Wenn Sie die Tür öffnen, achten Sie darauf, weder mit heißen Teilen des Ofens noch mit heißem Dampf in Berührung zu kommen.
- Nutzen Sie den Griff der Fettpfanne nur zum Zurechtrücken der Fettpfanne und NICHT, um diese aus dem Garraum herauszuheben. Wenn Sie die Fettpfanne herausheben möchten, fassen Sie sie UNBEDINGT mit Ofenhandschuhen.
- Der Griff der Fettpfanne darf beim Einschalten des Geräts nicht an dieser angebracht sein.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfreiniger.
- **Warnung:** Zugängliche Geräteteile können im Betrieb heiß werden. Halten Sie kleine Kinder vom Gerät fern, wenn dieses in Betrieb ist.
- Reinigen Sie die Glasscheibe der Ofentür nicht mit Scheuermitteln oder scharfkantigen Metallschabern. Diese könnten das Glas zerkratzen und dazu führen, dass die Glasscheibe springt.

## 5. Störungsbehebung

Fehler	Ursache	Abhilfe
Der Ofen funktioniert nicht.	Es gibt ein Problem mit dem Stromanschluss oder das Gerät ist nicht an die Stromversorgung angeschlossen.	Schalten Sie die Stromversorgung ab und prüfen Sie, ob sich Leitungen gelöst haben.
	Beim Stromanschluss haben sich möglicherweise Leitungen gelöst.	Schalten Sie die Stromversorgung ab und prüfen Sie, ob sich Leitungen gelöst haben.
	Es gibt ein Problem mit der Stromversorgung des Gebäudes.	Schalten Sie die Stromversorgung ab und prüfen Sie, ob sich Leitungen gelöst haben.
Die Ofenbeleuchtung funktioniert nicht.	Die Lampe ist defekt.	Tauschen Sie die Lampe wie in dieser Bedienungsanleitung unter „Pflege und Reinigung“ beschrieben aus.
Der Ofen heizt sich nicht auf.	Es wurde keine Funktion ausgewählt.	Wählen Sie mit dem Funktionsknopf eine Garfunktion aus.
	Es wurde keine Temperatur eingestellt.	Wählen Sie mit dem Temperaturknopf eine Temperatur aus.

## 6. Pflege und Reinigung

- Reinigen Sie den Ofen nach jedem Gebrauch. Schalten Sie beim Reinigen des Ofens die Beleuchtung ein, um die zu reinigenden Flächen besser sehen zu können.
- Reinigen Sie den Garraum mit warmem Wasser und etwas Spülmittel.
- Wischen Sie den Garraum nach der Reinigung trocken.
- Reinigen Sie den Ofen auf keinen Fall mit einem Dampfreiniger.
- Reinigen Sie den Garraum mit warmer Seifenlauge sowie einem Schwamm oder weichen Tuch. Verwenden Sie auf keinen Fall scheuernde Reinigungsmittel.
- Flecken am Boden des Garraums stammen von Lebensmittelspritzern oder Speisen, die beim Garen überlaufen. Das kann darauf zurückzuführen sein, dass Speisen bei zu hohen Temperaturen oder in zu kleinen Gefäßen gegart werden.
- Wählen Sie eine passende Gartemperatur und Garfunktion für die Speise, die Sie zubereiten wollen. Achten Sie darüber hinaus auf ein ausreichend großes Gefäß und setzen Sie bei Bedarf die Fettpfanne ein.

- Das Äußere des Ofens sollte ebenfalls mit warmer Seifenlauge sowie einem Schwamm oder weichen Tuch gesäubert werden. Verwenden Sie auf keinen Fall scheuernde Reinigungsmittel.
- Bevor Sie Ihr Gerät mit einem Backofenreiniger säubern, fragen Sie beim Hersteller nach, ob der Reiniger für Ihr Gerät geeignet ist.
- Schäden am Gerät aufgrund ungeeigneter Reinigungsmittel können nicht unentgeltlich behoben werden, auch nicht innerhalb der Garantiezeit.
- Verwenden Sie zur Reinigung und Pflege der Glasscheibe in der Ofentür keine scheuernden Reinigungsmittel.

## Dampf Clean Reinigung

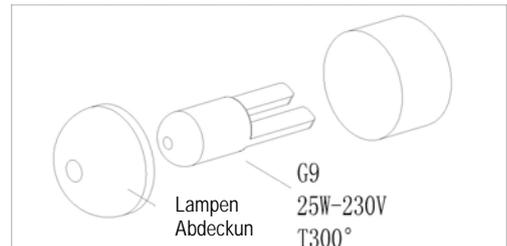
Diese Funktion erleichtert das Backofenreinigen wesentlich, weildurch Wasserdampf und Wärme die Verschmutzungen sich leichter lösen lassen.

- Das Zubehör wie Fettpfanne, Backblech und Rost entnehmen.
  - Etwa 0,4 Liter Wasser mit etwas Spülmittel unten in die Mulde des Bodens einfüllen.
  - Backofen schließen. Beheizungsart "Unterhitze" wählen und Temperaturregler auf 50°C einstellen.
  - Nach ca. 30 Minuten Gerät ausschalten und vom Netz trennen.
- Aufgeweichte Speisereste mit einem Putzlappen entfernen.
- Bei eingebraunten Verschmutzungen die vorangegangenen Reinigungshinweise beachten.

## Austauschen der Lampe für die Ofenbeleuchtung

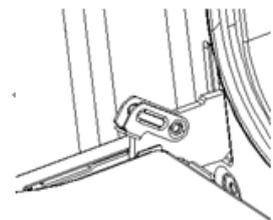
Schalten Sie das Gerät vor dem Austauschen der Lampe aus. Andernfalls besteht das Risiko eines elektrischen Schlags.

- Drehen Sie alle Bedienelemente auf „0“ und trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung. Schrauben Sie die Lampenabdeckung ab, waschen und trocknen Sie sie.
- Ziehen Sie die Lampe aus der Fassung und tauschen Sie sie gegen eine neue Lampe aus, die sich für hohe Temperaturen bis 300 °C eignet und folgenden Vorgaben entspricht:
  - Spannung 230 V
  - Leistung 25 W
  - Sockel G9
- Verwenden Sie keine anderen Lampentypen.
- Setzen Sie die Lampe ein und achten Sie darauf, dass diese ordnungsgemäß in der Keramikfassung sitzt.
- Schrauben Sie die Lampenabdeckung wieder auf.
- **AUF LEUCHTMITTEL WIRD KEINE GARANTIE GEWÄHRT**



## Demontage der Ofentür

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

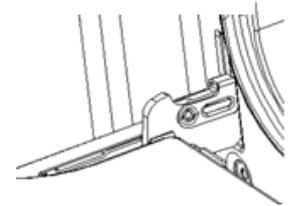


A

## Montage der Ofentür

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

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



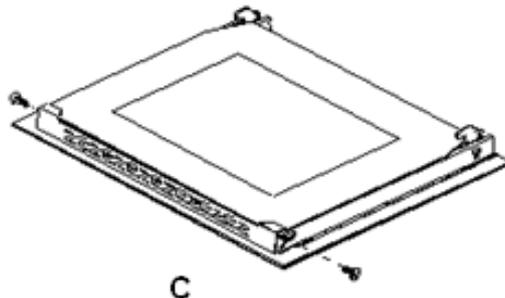
B



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

## Ausbauen der Glasscheibe aus der Tür

Lösen Sie die Schraube an der oberen Ecke der Tür, erst auf der einen, dann auf der anderen Seite, und lösen Sie die Halterung. Nehmen Sie dann die Glasscheibe heraus. Reinigen Sie die Scheibe, setzen Sie sie wieder ein und schrauben Sie die Halterung wieder fest (siehe Abbildung C).



C

## Regelmäßige Inspektionen

Halten Sie den Ofen sauber und außerdem:

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

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

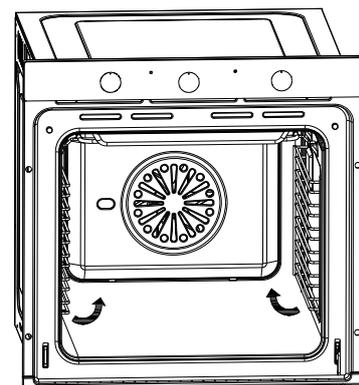


### Achtung!

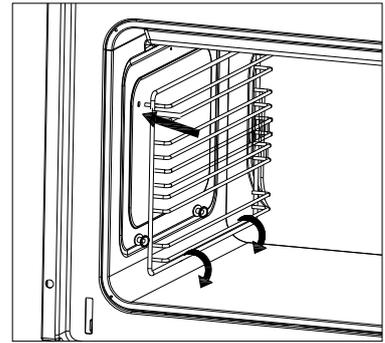
Lassen Sie Reparaturen und sonstige vorgeschriebene Maßnahmen vom zuständigen Kundendienst oder von einem entsprechend autorisierten Fachbetrieb ausführen.

## Montage der Seitengitter

- Zur Montage heben Sie die beiden Seitengitter von den Abstandhaltern ab und nehmen Sie sie heraus.



- Montieren Sie die beiden Seitengitter an den Aussparungen der Garraumwände. Die Aussparungen für das linke Seitengitter befinden sich oben, die Aussparungen für das rechte Seitengitter unten.



## 7. Hinweis zum Umweltschutz

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

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



Das Symbol  auf dem Gerät oder in den zugehörigen Unterlagen

weist darauf hin, dass das Gerät nicht als Hausmüll behandelt werden darf. Stattdessen muss es einer geeigneten Sammelstelle für die Wiederverwertung von elektrischen und elektronischen Altgeräten übergeben werden.

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

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

## 8. Transport

Bewahren Sie den Originalkarton des Geräts auf und verpacken Sie es darin, falls es einmal transportiert werden muss.

Beachten Sie dabei die Transportzeichen auf dem Karton.

Kleben Sie zum Schutz Pappe oder Papier auf die Innenfläche der Glasscheibe. Andernfalls könnte sie durch Bleche oder Roste beschädigt werden. Decken Sie die Bleche und Roste im Ofen mit Pappe ab. Fixieren Sie darüber hinaus die Abdeckungen an den Seitenwänden. Steht der Originalkarton nicht mehr zur Verfügung, treffen Sie Vorkehrungen zum Schutz der Außenflächen des Ofens (Glasscheibe und lackierte Oberflächen) vor Stößen und sonstigen Beschädigungen, wie oben erläutert.

**D****GARANTIEBEDINGUNGEN**

Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für vom Käufer verursachte Transportschäden.

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

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

Schäden die durch unsachgemäße Behandlung oder Bedienung, durch falsches Aufstellen oder Aufbewahren, durch unsachgemässen Anschluss, unsachgemässe Installation, sowie durch höhere Gewalt oder sonstige äussere Einflüsse entstehen, fallen nicht unter die Garantieleistung.

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

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

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

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

Reklamationen sind unmittelbar nach Feststellung eines Fehlers zu melden.

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

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

**GB****WARRANTY CONDITIONS**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Dear customer,**

Thank you for your confidence and for purchasing a device from our range.

The device you have purchased is designed to meet its requirements.

Please read these operating instructions carefully. They describe the features and functions of your device.

These operating instructions can be adapted to several device types. You will therefore find descriptions of functions which may not be relevant for your device.

The manufacturer does not accept any responsibility for damage to persons or property resulting from defective or inappropriate installation of the device.

The manufacturer reserves the right to make any necessary model changes to device types, to improve user-friendliness and to protect the user and the device and which comply with current technical standards.

Despite our ongoing quality control, should you wish to make a complaint, please contact Customer Service. They will be pleased to assist.

**Declaration of conformity CE**

The manufacturer of the product(s) described herein, hereby declares that it/they comply with the relevant, fundamental safety, health and security requirements of applicable EC directives and shall provide the corresponding test reports, in particular the **declaration of conformity CE** issued by the manufacturer or its agent if requested to do so by the authorities and which may be requested by the device vendor.

# Content

## Chapters

- 1.....Important safety information
- 2.....Installation
- 3.....Prior to start up of the appliance
- 4.....Selecting a cooking function and temperature
- 5.....Troubleshooting
- 6.....Maintenance and cleaning
- 7.....Environmental note
- 8.....Transportation
- 9.....Warranty Conditions

# 1. Important safety information

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

## Warning:

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

- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
- The air must not be discharged into a flue that is used for exhausting fumes from appliances burning gas or other fuels.

## Operation:



**Warning! Danger of fire!**

- Do not allow paper or cloth to come in contact with any heating element.
- Never store or use corrosive chemicals, vapors, flammables or nonfood products in or near oven. It is specifically designed for use when heating or cooking food. The use of corrosive chemicals in heating or cleaning will damage the appliance and could result in injury
- If food inside an oven should ignite, keep door closed. Switch off the oven and disconnect from supply power.
- Exercise caution when opening the door. Standing to the side, open the door slowly and slightly to let hot air and/or steam escape. Keep your face clear of the opening and make sure there are no children or pets near the oven. After the release of hot air and/or steam, proceed with your cooking. Keep doors closed at all time

unless necessary for cooking or cleaning purposes.

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



**Warning!**

### Danger of explosion!

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



**Warning!**

### Hot surfaces! Risk of burns!

- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- **Warning!** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- Never move racks or pans when they are hot. Wait until they cool.

### Safety advices:



**IMPORTANT!**

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

### General Information

- This appliance is designed for domestic household use and can be built into a standard kitchen cabinet or housing unit.

- Certain types of vinyl or laminate kitchen furniture are particularly prone to heat damage or discolouration at temperatures below the guidelines given above.
- The appliance surfaces will become hot during use and retain heat after operation.
- Any damage caused by the non-compliance of temperature tolerance of oven during installation or by the too close distance between the furniture and the oven will be borne by the owner.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical sensory, or mental capabilities, or by those who lack experience and knowledge, unless they have been given supervision and instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety .

### Installation

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

### Children

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

## General Safety

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

## Electrical safety

- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- The appliance must be placed in such a way, that the power supply is accessible at all times.
- Before connecting the appliance to the power supply, check that the power supply voltage and current rating corresponds with the power supply details shown on the appliance rating label.
- Never use a damaged appliance! Disconnect the appliance from the power source and contact your supplier if it is damaged.
- Danger of electric shock! Do not attempt to repair the appliance yourself.

In case of malfunction, repairs are to be conducted by qualified personnel only.

- To avoid damaging the cord, do not squeeze, bend or chafe it on sharp edges. Keep it away from hot surfaces and open flames as well.
- Lay out the cord in such a way that no unintentional pulling or tripping over it is possible.
- Do not open the appliance casing under any circumstances. Do not insert any foreign objects into the inside of the casing.
- Never use accessories which are not recommended by the manufacturer. They could pose a safety risk to the user and might damage the appliance. Only use original parts and accessories.
- Keep the appliance away from any hot surfaces and open flames. Always operate the appliance on a level, stable, clean and dry surface. Protect the appliance against heat, dust, direct sunlight, moisture, dripping and splashing water.
- Do not place objects with open flames, e.g. candles, on top of or beside the appliance.
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- The fixed wiring for applicant shall have an all-pole disconnection device.



### Safety:

- Attention, the glass is extremely fragile. Always wear gloves when handling.
- For your safety, this product is made of tempered glass. This type of glass is highly resistant but has the feature to retain the "memory" of shocks.

- Therefore, it should handle the product with the greatest care to avoid shocks and twists, especially during installation.
- Avoid installing this type of product in areas where it would be highly exposed to shocks.
- Do not let children play with the product.
- Do not stick adhesive film on the glass surface. In case of breakage, it would generate large pieces that could be dangerous

## Electrical connection



### Danger of electric shock!

- Any electrical installation must be carried out by an authorised professional.
- All fittings must be installed by a competent person in accordance with local regulations. If in doubt, consult a qualified electrician.
- Important! Always switch off the electricity supply at the mains during installation and maintenance. We recommend that the fuse is withdrawn or circuit breaker switched off at the distribution board whilst work is in progress.
- This product must be earthed – if no earth feed wire is available, consult an electrician.
- Means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules. To achieve this install appropriate switched fused connection unit.
- Note! A switched fused connection unit having a contact separation of at least 3mm in all poles should be connected in fixed wiring.

- Connect the incoming positive, neutral and earth cables to the terminals of the switched fused connection unit. Ensure connections are tight.
- The spur outlet must still be accessible even when your oven is located in its housing to enable the appliance to be disconnected from the mains supply.

## Cleaning

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

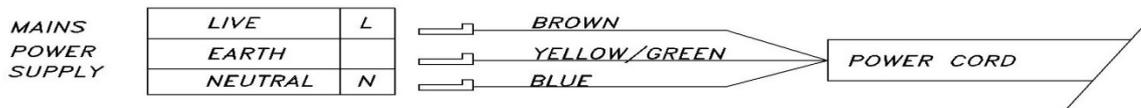
## 2. Installation

### Electrical connection

Before connecting the appliance, make sure that the supply voltage marked on the Rating Plate corresponds with your mains supply voltage.

**WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED.**

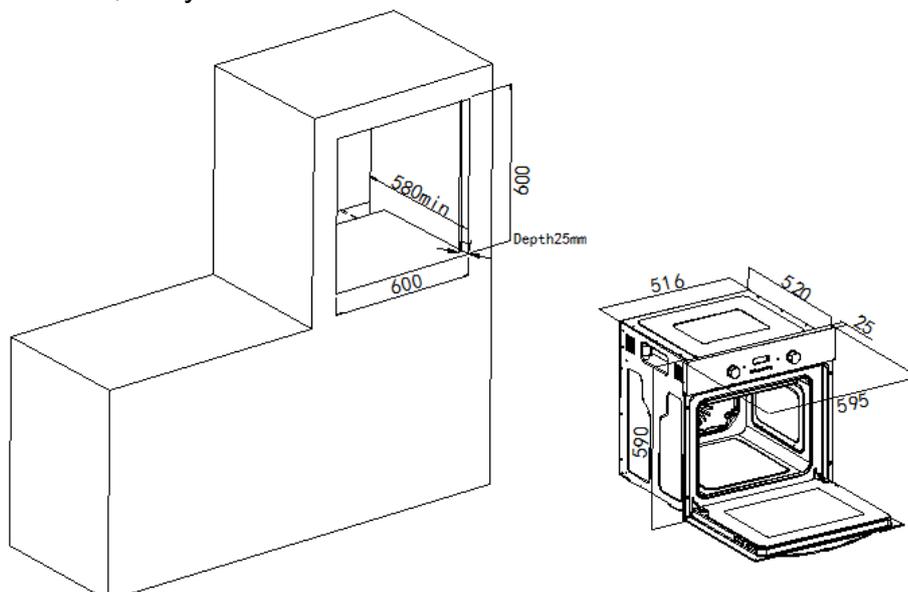
- A suitable disconnection switch is to be incorporated in the permanent wiring. The switch is to be of approved type and positioned in accordance with local wiring and electrical rules and specifications. The switch must have 3 mm air gap contact separation in all poles, in the active (phase) conductor of the fixed wiring.



- To connect the oven power cord, loosen and remove the cover on the terminal block, in order to gain access to the contacts inside. Make the connection, securing the cord in place with the cable clamp provided and then immediately close the terminal block cover again.
- If you have to change the oven power cord, the earthing (yellow/green) conductor must always be 10 mm longer than the line conductors.
- The installation must include 1.5m of free cable within the enclosure for ease of installation and future maintenance.
- The mains cable must not touch any hot metal.
- Care must be taken to ensure that the temperature of the mains supply cable does not exceed 50°C.
- If the mains supply cable is damaged, then it must be replaced by an appropriate replacement which can be obtained from Spares Department.

### Installing the oven into the kitchen cabinet

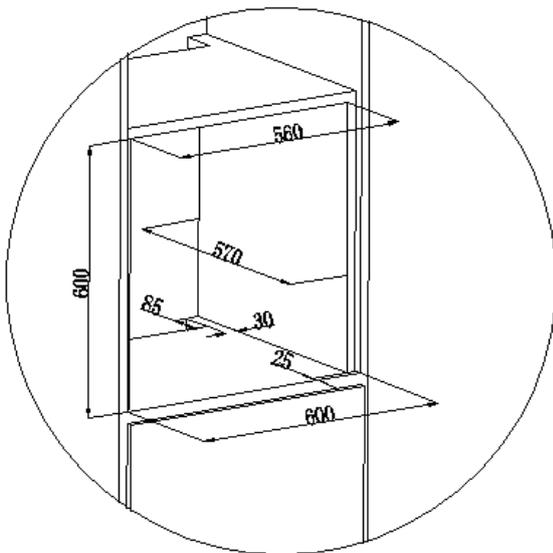
- The kitchen area should be dry and aired and equipped with efficient ventilation. When installing the oven, easy access to all control elements should be ensured.



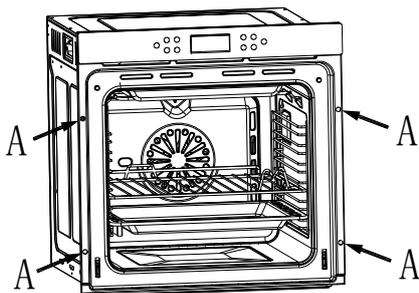
## Positioning the appliance

- Ensure that the aperture that you will be fitting the oven into is of the size given in the above diagram.
- The oven must be fitted into an oven housing with the ventilation cut-outs shown in the “Ventilation requirements” section on the next page.
- Ensure that the rear panel of the furniture housing unit has been removed.
- Ensure that the oven has been securely fixed into the housing unit. The fixing of the oven into the housing is made by using four screws. These should be screwed through the oven cabinet and into the housing unit.

## Ventilation requirements



(Figure shows the ventilation and cut-out requirements for the installation of the appliance into a tall housing unit).



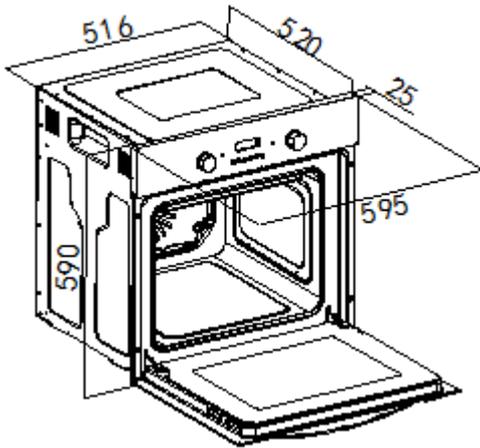
Ensure that the oven has been securely fixed into the housing unit. The fixing of the oven into the housing is made by using four screws. These should be screwed through the oven cabinet and into the housing unit.

## 3. Prior to start up of the appliance

- Once this simple operation has been carried out the oven is ready to use for cooking.
- This appliance is exclusively for domestic use.
- Use the oven to cook food only.
- Before cooking, make sure all oven accessories that are not required are removed from the oven.

- Pre-heat the oven to the cooking temperature before using it.
- Place the cooking trays in the center of oven and leave space in between when using more than one, so that the air can circulate.
- Do not put oven trays on the base of the oven or cover it with aluminium foil. This will cause thermal accumulation. The cooking and roasting times will not coincide and the enamel may be damaged.
- Try to open the oven door as little as possible to see the food (the oven light remains on during cooking).
- Take care when opening the door to avoid contact with hot parts and steam.

## A. Specifications



### Dimensions

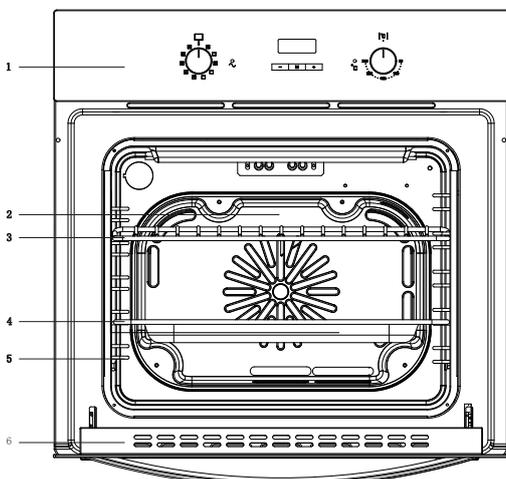
Height: 590 mm  
 Width: 595 mm  
 Depth: 520 mm

### Specifications

- 10 functions
- Oven capacity: 56 litres
- Thermostatically controlled grill
- Cooling fan

A tangential cooling fan is fitted inside of this appliance, to make the internal temperature of the oven stable and the external surface temperature lower. After the oven has been used the cooling fan will run on for a period of time, until the oven is sufficiently cooled.

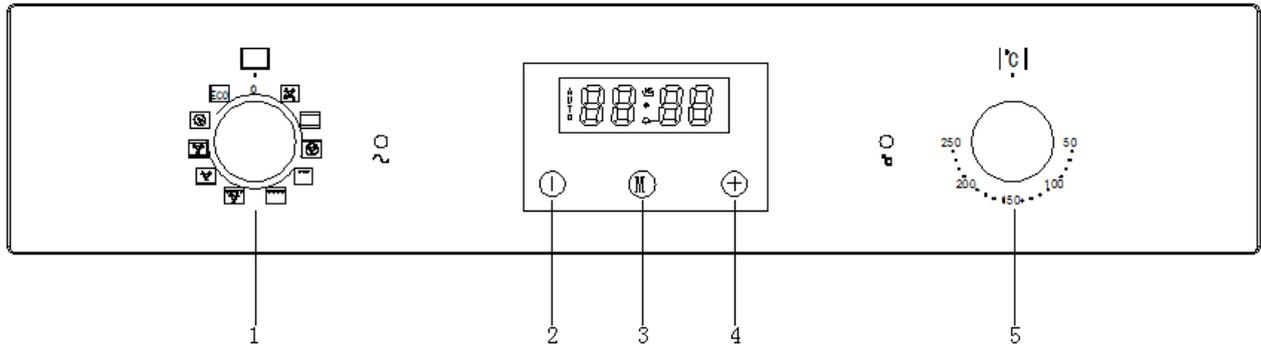
### Oven overview



- 1) Control panel
- 2) Fan cover
- 3) Oven rack
- 4) Grill
- 5) Cooling fan
- 6) Base tray

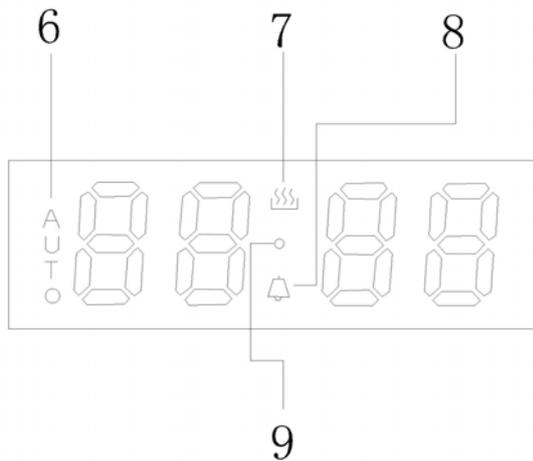
## B. Control panel

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



- 1) Oven function selector knob
- 2) Timer “minus” button
- 3) Program button /Manual button
- 4) Timer “plus” button
- 5) Thermostat control knob

## C. Oven programmer/timer display



- 6) “Auto” function symbol
- 7) Oven in use symbol
- 8) clock symbol/“Minute minder” symbol
- 9) Decimal point symbol

# Setting and using the oven programmer/timer

## Before first use

- ✧ To remove any residue from the oven that may have been left from the manufacturing process, you should select the fan oven function and set the thermostat to its maximum temperature setting.
- ✧ It is perfectly normal for a smell to be produced during this process.
- ✧ You should make sure that any windows in the room are left open during this process.
- ✧ It is advisable for you not to remain in the room whilst the burning off process is taking place.
- ✧ You should leave the oven on maximum setting for 30 – 40 minutes.
- ✧ After the oven cavity has cooled, it should then be cleaned with warm soapy water, using either a sponge or soft cloth. No abrasive cleaners should be used.
- ✧ Outer parts of the oven should be cleaned with warm soapy water, using either a sponge or soft cloth. No abrasive cleaners should be used.
- ✧ We would recommend that an appropriate stainless steel cleaner and polish is regularly used on the stainless steel surfaces of this appliance.

## Timer working status

### Switching the timer status

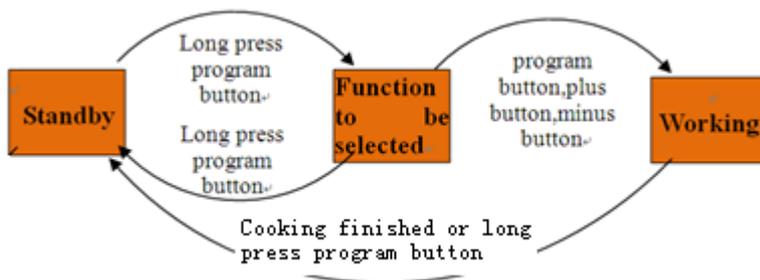
The timer has 3 status, they are standby, function to be selected and working status.

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

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

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

Status switching diagram refer to below:

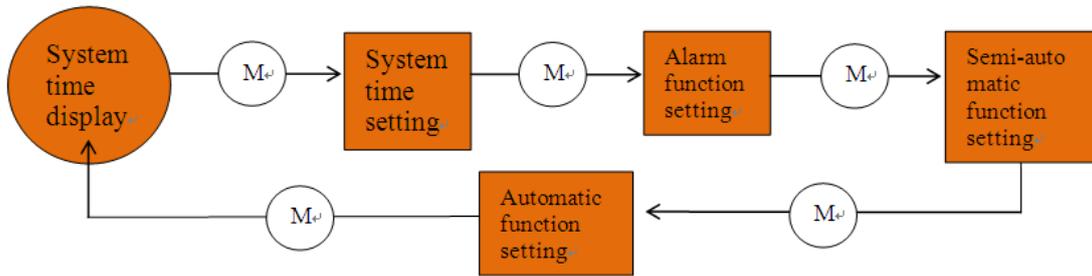


Status switching diagram

## Timer function mode switching

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

The operation flow and corresponding functional sequence are as followings:



Timer function mode switching diagram

### Operation instructions

#### ◆ Power on

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



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

#### ◆ Start up and time setting

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



Pic 6 Clock setting state diagram  
(second icon flickering)



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

Press button“(M)” again for 3 seconds, oven is turned off and returns to standby status. The display of pic 6 is flashing.



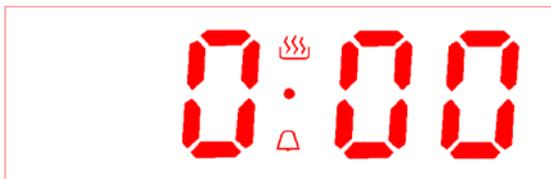
Pic 8 System time well set diagram

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

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

#### ◆ Alarm clock setting function

In the state of function to be selected, when the display shows the system time, oven in use symbol“🔥” and decimal point symbol “●” keep bright, press “(M)” two times, then the clock icon“⏰”twinkles, and the screen display changes to the alarm clock time(First set default display “0:00”), alarm clock time and decimal point symbol “●” always display , like pic 9.When the alarm clock icon“⏰” twinkles, Press“⊕”or“⊖” to set the clock. Alarm clock well set diagram like pic 10 (Set 10 minutes).



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



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

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

Whenever user wants to adjust the clock, in the working status, push “(M)” two times, when user sees the alarm clock icon“⏰” twinkles, it will shows the set clock or the time left, and user can adjust the clock again. After setting is done, the display will change back to system time.



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



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

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



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

**Note** : Alarm clock time setting range is 0 : 00-23 : 59.

#### ◆ Cooking time setting function

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



Pic 14 Cooking time setting initial state



Pic 15 Cooking time well set state

After choosing the time , lift the finger off the buttons and wait for 5 seconds, then the icon “AUTO” and oven in use symbol “” stop twinkling and change to always bright display. It means time is well set. Whenever user wants to adjust the timer, in the working status, push

“(M)” three times, when user sees the icon “AUTO” and oven in use symbol “” twinkles, it will shows the set timer or the time left, and user can adjust the timer again. After setting is done, the display will change back to system time, decimal point symbol “●” and system time keep bright. See Pic 16.



Pic 16 Cooking time working status  
(All the icons always bright)



Pic 17 Cooking time over diagram  
(All the icons flickering)



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

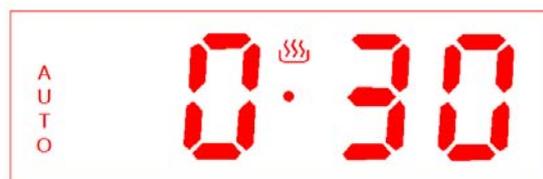
For example, set the timer 30 minutes. After 30 minutes, display screen shows system time, oven in use symbol“” extinguishes, system time keeps bright, decimal point symbol “●” and “Auto” function symbol twinkle, buzzer will prompt the user for 5 minutes, reminding the user that the cooking time is over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

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

**Note 2 :** Not setting cooking time after power on, the appliance will automatically shut down after working 10 hours, without buzzer reminding function.

#### ◆ Cooking end time setting function

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



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

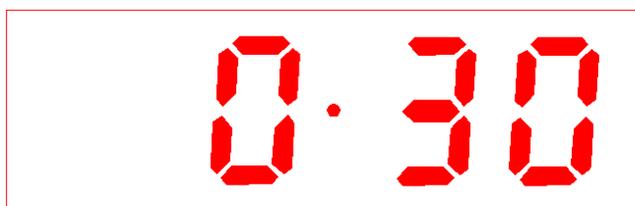
After choosing the time , lift the finger off the buttons and wait for 5 seconds, then the icon “AUTO” and oven in use symbol “” stop twinkling and change to always bright. Display screen will show system time, decimal point symbol “ ● ” and system time keep bright. It means time is well set. See Pic 21.

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



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

Pic 22 Cooking finished diagram  
(All the icons flickering)



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

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

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

#### ◆ Cooking reservation function

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

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



Pic 24 Cooking time well set diagram



Pic 25 Reservation function setting initial state

Second, press “ $\textcircled{M}$ ” one time again, when icon “AUTO” twinkles, user can set the time that expect the cooking finishes at, by pressing“ $\oplus$ ”or“ $\ominus$ ”. After choosing the time , lift the finger off the buttons and wait for 5 seconds, then the icon “AUTO” stops twinkling. It means time is well set. Whenever user wants to adjust the timer, in the working status, press “ $\textcircled{M}$ ” three times to adjust the cooking period, or press “ $\textcircled{M}$ ” four times to adjust the ending time. After setting is done, The display will change back to system time.

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



Pic 26 Reservation function well set state



Pic 27 Reservation function start state



Pic 28 Cooking function start diagram



Pic 29 Cooking function end diagram



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

**Note** : Cooking time setting range is within 10 hours.

When the oven uses the reservation function, the oven door closes and keep normal working condition. If the oven door opens, the screen displays the system time twinkling, and automatic icon "AUTO", decimal point symbol “ ● ”, oven in use symbol “ 🔥 ” keep bright, to reminder the user that due to the oven door is open, the oven stops working (pause heating, oven light out), but still start the buzzer to remind at the end of the reservation.

◆ **Selecting the audible signal**

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

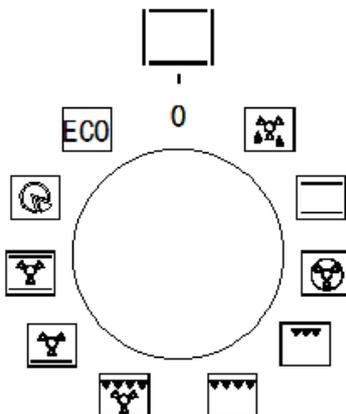
- ✧ Under standby mode, that is when display screen shows system time, decimal point symbol “ ● ” twinkling, audible signal can be adjusted by pressing the plus button to choose the 3 tones, press one time choose one kind. It is the second kind of tone by default when power on.

## 4. Selecting a cooking function and temperature

- When your appliance is connected to your mains supply for the first time, the power indicator light will come on, after selecting the cooking function and setting a temperature, the operating light will come on and the oven will start working, finally setting the cooking time;(the cooking time is from 0min to 120mins, revolving the knob in clockwise direction to the corresponding time on panel when setting the cooking time.

### Using your oven

Selecting an oven function



The oven function selector knob should be used to select the particular mode of cooking that you require. The appliance will utilise different elements within the oven cavity, depending on the oven function that you select. When a function is selected, the power indicator light will come on.

## Ten functions digital-timer model & the function mode

You have 10 functions for choices. Select cooking function according to different food.



**DEFROST:** The fan runs without heat to reduce the defrosting time of frozen foods. The time required to defrost the food will depend on the room temperature, the quantity and type of food.



**CONVENTIONAL OVEN (top and lower element):** This method of cooking provides traditional cooking, with heat from the top and lower elements. This function is suitable for roasting and baking on one shelf only.



**FAN OVEN:** This method of cooking uses the circular element whilst the heat is distributed by the fan. This results in a faster and more economical cooking process. The fan oven allows food to be cooked simultaneously on different shelves, preventing the transmission of smells and tastes from one dish onto another.



**HALF GRILL:** This method of cooking utilises the inner part only of the top element, which directs heat downwards onto the food. This function is suitable for grilling small portions of bacon, toast and meat etc.



**FULL GRILL:** This method of cooking utilises the inner and outer parts of the top element, which directs heat downwards onto the food. This function is suitable for grilling medium or large portions of sausages, bacon, steaks, fish etc.



**FAN AND GRILL:** This method of cooking utilises the top element in conjunction with the fan, which helps to provide a quick circulation of heat. This function is suitable where quick browning is required and “sealing” the juices in, such as steaks, hamburgers, some vegetables etc.



**FAN AND BOTTOM ELEMENT:** This method of cooking utilises the bottom element in conjunction with the fan, which helps to circulate the heat. This function is suitable for sterilizing and preserving jars.



**INTENSIVE BAKE:** This method of cooking is a conventional cooking method, the oven heat from top element to lower element, and the fan helps to circulate the heat to achieve an even baking result.

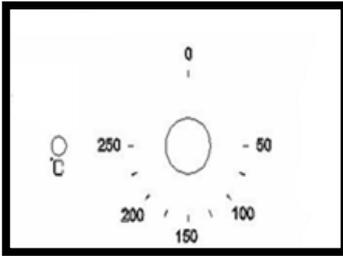


**Pizza:** The rear and bottom heating elements, as well as the fan, will come on. This mode is ideal for foods and pizza requiring bottom and quick heating.



**Energy saving GRILLing mode:** Heat is evenly distributed from top and bottom.

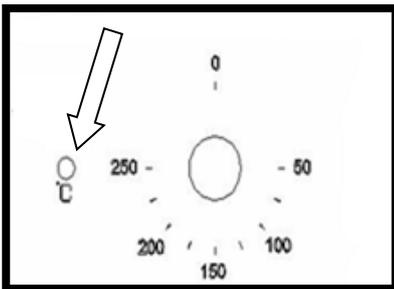
## Thermostat control knob



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

Turn the control knob clockwise.

## Oven operating light



This light will come on to indicate that the oven's heating elements are in operation. The light will turn off when the temperature set on the thermostat control knob has been reached. It will cycle on and off throughout the cooking time.

You should not place food inside the cavity, until the correct cooking temperature has been reached.

## Cooking guidelines

- Please refer to the information given on food packaging for guidance on cooking temperatures and times. Once familiar with the performance of your appliance, temperatures and times can be varied to suit personal preference.
- If you are using the fan oven function, then you should follow the information given on the food packaging for this particular mode of cooking.
- Make sure that frozen foods are thoroughly thawed before cooking, unless the instructions on the food packaging advise that you can “cook from frozen”.
- You should pre-heat the oven and not place food inside of it until the oven operating light has gone off. You can choose not to pre-heat when using the fan oven mode; however you should extend the cooking time given on the food packaging by approximately ten minutes.
- Before cooking, check that any accessories that are not required are removed from the oven.
- Place cooking trays in the centre of the oven and leave gaps between the trays to allow air to circulate.
- Try to open the door as little as possible to view the dishes.
- The oven light will remain on during cooking.

## Warnings

- Keep the oven door closed when using any of the grill functions.
- Do not use aluminium foil to cover the grill pan or heat items wrapped in aluminium foil under the grill. The high reflectivity of the foil could potentially damage the grill element.
- You should also never line the base of your oven with aluminium foil.
- During cooking, never place pans or cookware directly onto the bottom of your oven. They should always be placed on the shelves provided.

- The grill heating element and other internal components of the oven becomes extremely hot during operation, avoid touching it inadvertently when handling the food which you are grilling.
- **Important:** Be careful when opening the door, to avoid contact with hot parts of the oven and steam.
- The drip tray handle should only be used to reposition the drip tray and NOT for removing it from the oven cavity. When removing the drip tray, you should ALWAYS use an oven glove.
- The drip tray handle should not be left in position when the appliance is switched on.
- A steam cleaner is not to be used.
- **Warning:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept well away when in use.
- Do not use harsh abrasive cleaners or metal scrapers to clean the oven door glass as this can scratch the surface, which may result in the oven glass shattering.

## 5. Troubleshooting

Fault	Cause	Solution
Oven doesn't work.	Something at the connection is wrong, or it 's not connected.	Turn off main supply and check if some wire has been disconnected.
	Power supply connections are loose.	Turn off main supply and check if some wire has been disconnected.
	Something at house installation is wrong.	Turn off main supply and check if some wire has been disconnected.
Oven light doesn't work.	Light bulb is blown.	Replace bulb as described in the manual in the section "Maintenance and cleaning".
Oven will not heat.	No function is selected.	Choose a cooking function turning the selector.
	No temperature is selected.	Choose a temperature turning the selector.

## 6. Maintenance and cleaning

- The oven should be cleaned after every use. When cleaning the oven the lighting should be switched on to enable you to see the surfaces better.
- The oven chamber should only be washed with warm water and a small amount of washing-up liquid.
- After cleaning the oven chamber wipe it dry.
- Never clean the oven surfaces by steam cleaning.
- The oven cavity should only be cleaned with warm soapy water, using either a sponge or soft cloth. No abrasive cleaners should be used.
- Any stains that may appear on the bottom of the oven will have originated from food splashes or spilt food, these splashes occur during the cooking process. These could

possibly be a result of the food being cooked at an excessively high temperature or being placed in cookware that is too small.

- You should select a cooking temperature and function that is appropriate for the food that you are cooking. You should also ensure that the food is placed in an adequately sized dish and that you use the drip tray where appropriate.
- Outer parts of the oven should only be cleaned with warm soapy water, using either a sponge or soft cloth. No abrasive cleaners should be used.
- If you use any form of oven cleaner on your appliance, then you must check with the manufacturer of the cleaner that it is suitable for use on your appliance.
- Any damage that is caused to the appliance by a cleaning product will not be fixed free of charge, even if the appliance is within the guarantee period.
- Do not use cleaning products containing abrasive materials for the cleaning and maintenance of the glass front panel.

## Steam cleaning Function

This function makes it much easier to clean the oven because of steam and heat the dirt is easier to remove.

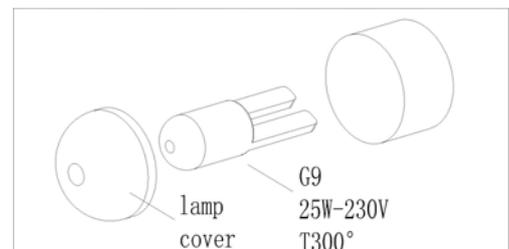
- Remove the accessories such as drip pan, baking sheet and rack.
  - Fill about 0.4 liters of water with a little washing-up liquid in the bottom of oven.
  - Close the oven. Select the "bottom heat" heating type and set the temperature control to 50 ° C.
  - After approx. 30 minutes switch off the oven and disconnect it from the mains.
- Remove softened food residues with a cleaning cloth.

- In case of burnt-on soiling please take note of the previous cleaning instructions.

## Replacement of the oven light bulb

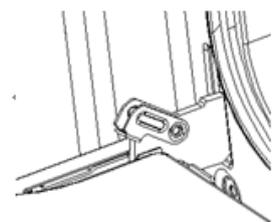
In order to avoid the possibility of an electric shock ensure that the appliance is switched off before replacing the bulb.

- Set all control knobs to the position "0" and disconnect the mains plug, unscrew and wash the lamp cover and then wipe it dry.
- Take the light bulb from the socket, replace the bulb with a new one - a high temperature bulb (300 $\square$ ) with the following parameters:
  - voltage 230V
  - power 25W
  - thread G9
- Do not use any other type of bulb.
- Insert the bulb in, making sure it is properly inserted into the ceramic socket.
- Screw in the lamp cover.
- NO GUARANTEE IS GIVEN ON LAMP



## Remove the door

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



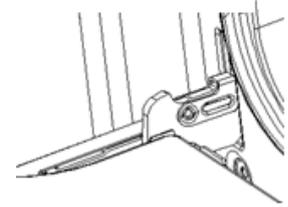
A

downward and pull out the door.

## Install the oven door

Accord to the opposite order of door disassembly

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



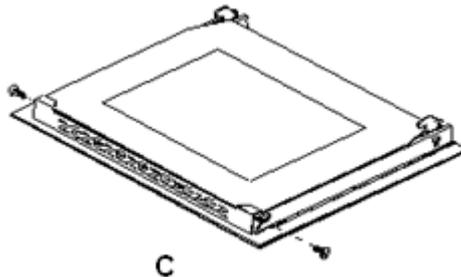
B



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

## Removal of the internal glass panel

Unscrew and unfasten the bracket latch that is in the corner at the top of the door. Next take out the glass from the second blocking mechanism and remove. After cleaning, insert and block the glass panel, and screw in the blocking mechanism. As shown picture C.



C

## Regular inspections

Besides keeping the cooker clean, you should:

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

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

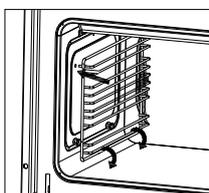
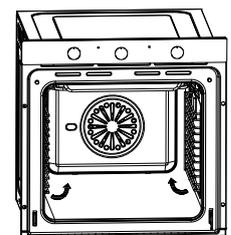


### Caution!

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

## Side rack kit assemble

- To assemble the side racks, remove the two frames, lifting them away from the spacers.



- Secure the two frames with the guide rails, using the guide rails using the holes provided on the oven walls. The holes for the left frame are situated at the top, while the holes for the right frame are

at the bottom.

## **7. Environmental note**

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

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



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

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

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

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

## **8. Transportation**

Keep the original carton of the product and use this packaging if the item needs to be transported.

Follow the transport signs on the carton.

Tape cardboard or paper onto the inside face of the glass as it will be prone to damage from the trays. Use cardboard covers for the wire grill and trays in your oven. Also tape the oven's covers to the side walls.

If the original carton is unavailable, take measures to protect the external surfaces (glass and painted surfaces) of oven against possible blows, as well as the above.

## D

### GARANTIEBEDINGUNGEN

Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für vom Käufer verursachte Transportschäden.

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

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

Schäden die durch unsachgemässe Behandlung oder Bedienung, durch falsches Aufstellen oder Aufbewahren, durch unsachgemässen Anschluss, unsachgemässe Installation, sowie durch höhere Gewalt oder sonstige äussere Einflüsse entstehen, fallen nicht unter die Garantieleistung.

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

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

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

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

Reklamationen sind unmittelbar nach Feststellung eines Fehlers zu melden.

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

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

## GB

### WARRANTY CONDITIONS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



*Bedienungs- & Installationsanleitung*  
Glaskeramik-Kochfeld

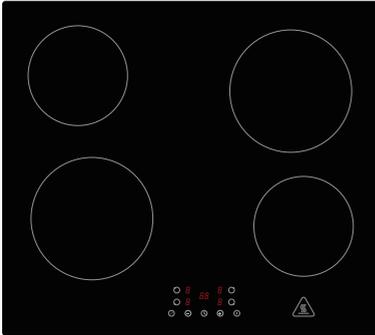


*Installation- & User's Instruction*  
Ceramic Glass Hob

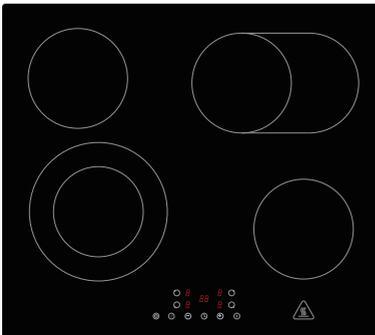
**RESPEKTA®**

**Mod. No.:**

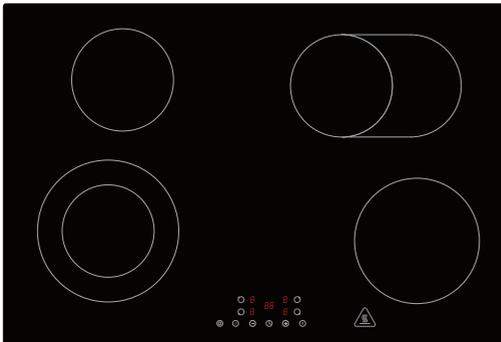
**> KM 4400-28**



**> KM 5500-28**



**> KM 7700-28**



# 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-20
<b>4 : NUTZUNGSBESTIMMUNGEN .....</b>	<b>de-21</b>
4.1    Nützliche Ratschläge .....	de-21
4.2    Verwendung des elektrischen Kochfeldes.....	de-25
<b>5 : INSTALLATION .....</b>	<b>de-40</b>
5.1    Zubehörliste .....	de-40
5.2    Vorbereitende Arbeiten .....	de-40
5.3    Installationsanleitung.....	de-42
5.4    Anschluss des Kochfelds an das Stromnetz.....	de-46
<b>6 : WARTUNG .....</b>	<b>de-48</b>
6.1    Reinigung und Pflege.....	de-48
<b>7 : STÖRUNGSSUCHE.....</b>	<b>de-50</b>
7.1    Störungsbehebung.....	de-50

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

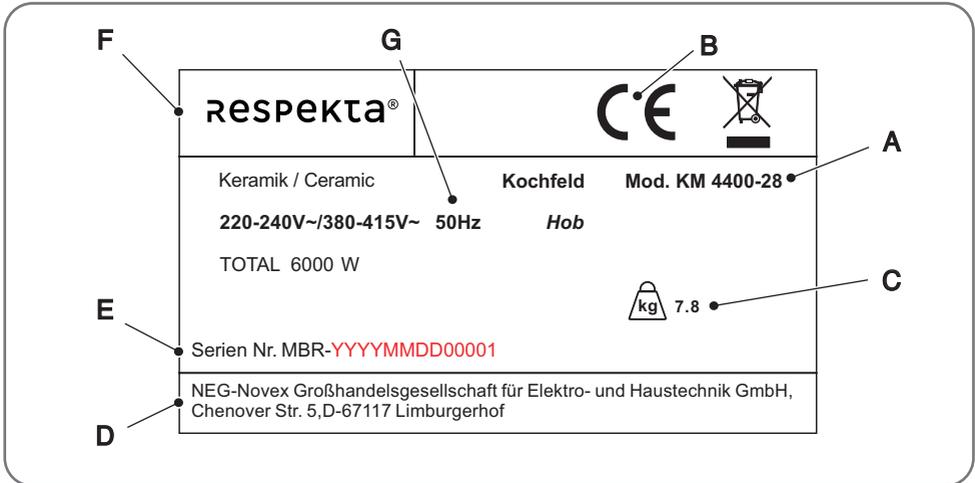


Abb. 1.1

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 herstellerseitig vorgesehene Nutzung endgültig nicht zu erreichen sein sollte, kann der Käufer innerhalb der Garantiefrist von sechs Monaten, gerechnet vom Tag des Kaufes, eine Minderung des Kaufpreises oder die Aufhebung des Kaufvertrages verlangen.

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

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

## 2 : ALLGEMEINE SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

### 2.1 Wichtige Hinweise

	<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> Sollten Sie Beschädigungen an der Oberfläche des Kochfeldes feststellen, trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung, um einen Stromschlag zu vermeiden.
	<p><b>GEFAHR:</b> Gefahr durch heiße Oberflächen. Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu Verbrennungen und Verbrühungen führen.</p> <p>Während des Betriebs können zugängliche Teile dieses Geräts so heiß werden, dass sie Verbrennungen verursachen können.</p> <p>Berühren Sie das Glaskeramik-Kochfeld erst, wenn die Oberfläche abgekühlt ist; legen Sie keine Kleidung oder andere Gegenstände auf das Kochfeld, solange es noch heiß ist.</p> <p>Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf das Kochfeld, da diese heiß werden können.</p> <p>Die Griffe der Töpfe können heiß sein. Prüfen Sie, dass die Griffe der Töpfe nicht über andere eingeschaltete Kochzonen hinausragen.</p>
	<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 Geräte 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 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.
	<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 Kochfeld 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.

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

## 2.2 Hinweise zum Umweltschutz

### 2.2.1 Verpackung

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



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

### 2.2.2 Entsorgung



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

# 3 : TECHNISCHE DATEN UND EIGENSCHAFTEN

## 3.1 Technische Daten

### 3.1.1 Modell KM 4400-28

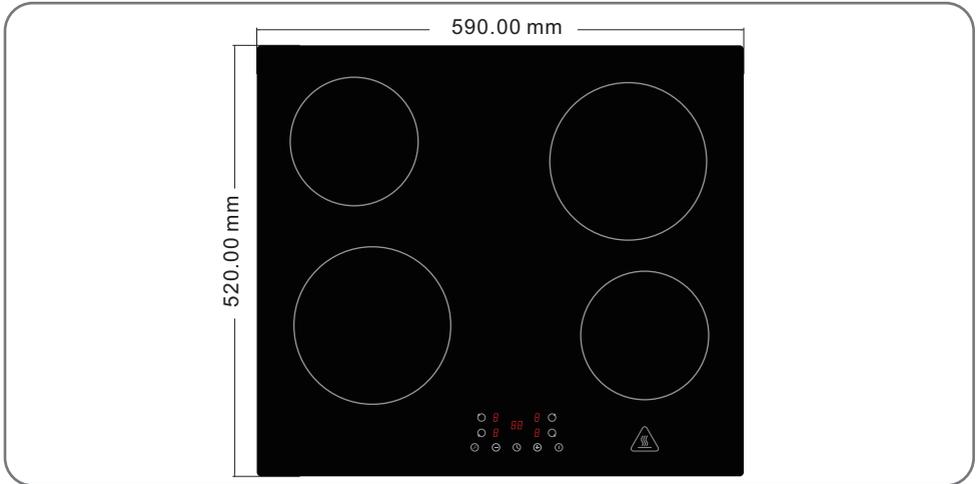


Abb. 3.1

Modell Nr.		KM 4400-28
Identifikation des Produkts/ Marke	NEG	respekta
Produktfamilie		Einbaukochfeld
Produktbeschreibung		Elektrokochnfeld, 60 cm
Kochfeldtyp (Elektro/Gas/ Kombiniert)		elektrisch
Heizart (Massivplatten/Strahlung/ Induktion)		Strahlungsplatten
Kochfeldausführung (Edelstahl/ Glas/Glaskeramik)		Glaskeramik

**Eigenschaften**

Modell Nr.		<b>KM 4400-28</b>
Spannung/Frequenz	V/Hz	220-240V~/380-415V~ 50Hz
Nennleistung	Watt	6000
Länge des Netzkabels	cm	Gesamtlänge 120, Aussenlänge 100
Netzkabel (mit/ohne) Stecker		Kabel im Lieferumfang enthalten
Breite des Kochfelds	cm	60
Anzahl der Heizzonen	Stk	4
Vordere Heizzone (links)	Watt	1800W
Hintere Heizzone (links)	Watt	1200W
Hintere Heizzone (rechts)	Watt	1800W
Vordere Heizzone (rechts)	Watt	1200W
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 50
Nettogewicht	kg	7,8
Bruttogewicht (ohne Verpackung)	kg	9,0
Abmessungen der Verpackung (Länge-Höhe-Tiefe)	mm	700 x 620 x 120

**Ausrüstung und Zubehör**

Modell Nr.		<b>KM 4400-28</b>
Befestigungsbügel (mitgeliefert/ nicht mitgeliefert)		mitgeliefert
Dichtungsband (mitgeliefert/nicht mitgeliefert)		mitgeliefert

### 3.1.2 Modell KM 5500-28

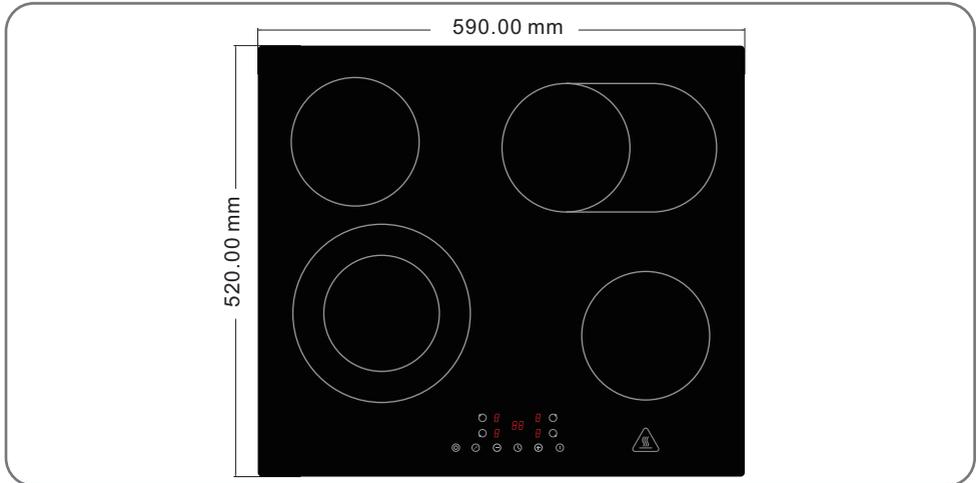


Abb. 3.2

<b>Modell Nr.</b>		<b>KM 5500-28</b>
<b>Identifikation des Produkts/ Marke</b>	NEG	respekta
Produktfamilie		Einbaukochfeld
Produktbeschreibung		Elektrokochnfeld, 60 cm
Kochfeldtyp (Elektro/Gas/ Kombiniert)		elektrisch
Heizart (Massivplatten/Strahlung/ Induktion)		Strahlungsplatten
Kochfeldausführung (Edelstahl/ Glas/Glaskeramik)		Glaskeramik

**Eigenschaften**

Modell Nr.		KM 5500-28
Spannung/Frequenz	V/Hz	220-240V~/380-415V~ 50Hz
Nennleistung	Watt	6600
Länge des Netzkabels	cm	Gesamtlänge 120, Aussenlänge 100
Netzkabel (mit/ohne) Stecker		Kabel im Lieferumfang enthalten
Breite des Kochfelds	cm	60
Anzahl der Heizzonen	Stk	4
Vordere Heizzone (links)	Watt	1100W / mit Doppelzone 2200W
Hintere Heizzone (links)	Watt	1200W
Hintere Heizzone (rechts)	Watt	1000W/ mit ovaler Außenzone 2000W
Vordere Heizzone (rechts)	Watt	1200W
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 50
Nettogewicht	kg	8,3
Bruttogewicht (ohne Verpackung)	kg	9,4
Abmessungen der Verpackung (Länge-Höhe-Tiefe)	mm	700 x 620 x 120

**Ausrüstung und Zubehör**

Modell Nr.		KM 5500-28
Befestigungsbügel (mitgeliefert/nicht mitgeliefert)		mitgeliefert
Dichtungsband (mitgeliefert/nicht mitgeliefert)		mitgeliefert

### 3.1.3 Modell KM 7700-28

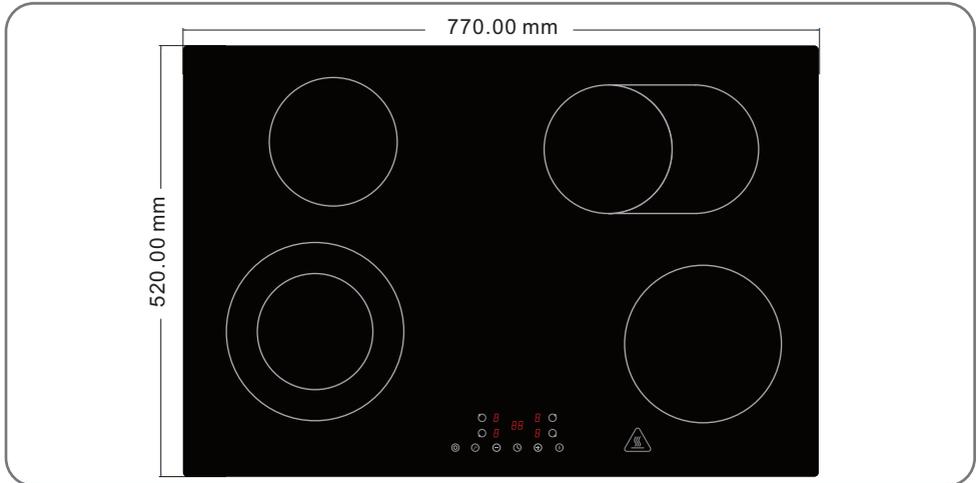


Abb. 3.3

<b>Modell Nr.</b>		<b>KM 7700-28</b>
<b>Identifikation des Produkts/ Marke</b>	NEG	respekta
Produktfamilie		Einbaukochfeld
Produktbeschreibung		Elektrokochfeld, 70cm
Kochfeldtyp (Elektro/Gas/ Kombiniert)		elektrisch
Heizart (Massivplatten/Strahlung/ Induktion)		Strahlungsplatten
Kochfeldausführung (Edelstahl/ Glas/Glaskeramik)		Glaskeramik

**Eigenschaften**

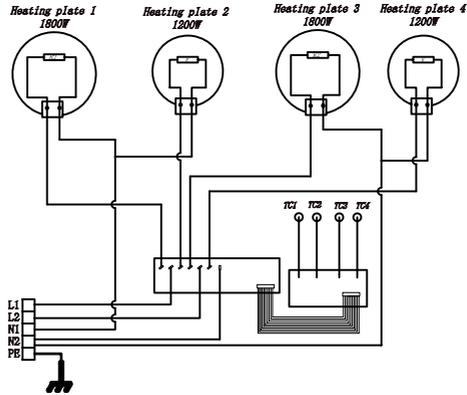
<b>Modell Nr.</b>		<b>KM 7700-28</b>
Spannung/Frequenz	V/Hz	220-240V~/380-415V~ 50Hz
Nennleistung	Watt	7000
Länge des Netzkabels	cm	Gesamtlänge 120, Aussenlänge 100
Netzkabel (mit/ohne) Stecker		Kabel im Lieferumfang enthalten
Breite des Kochfelds	cm	77
Anzahl der Heizzonen	Stk	4
Vordere Heizzone (links)	Watt	1100W / mit Doppelzone 2200W
Hintere Heizzone (links)	Watt	1200W
Hintere Heizzone (rechts)	Watt	1000W/ mit ovaler Außenzone 2000W
Vordere Heizzone (rechts)	Watt	1600W
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	770 x 520 x 50
Nettogewicht	kg	9,8
Bruttogewicht (ohne Verpackung)	kg	12,0
Abmessungen der Verpackung (Länge-Höhe-Tiefe)	mm	845 x 620 x 130

**Ausrüstung und Zubehör**

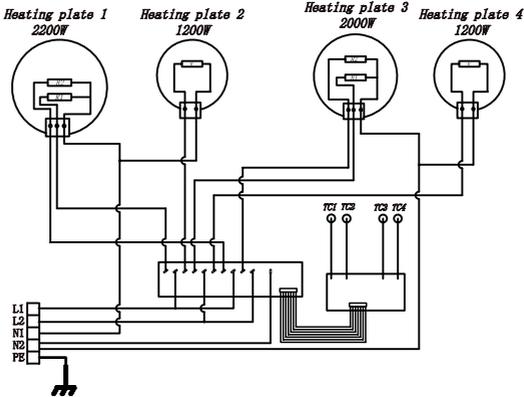
<b>Modell Nr.</b>		<b>KM 7700-28</b>
Befestigungsbügel (mitgeliefert/ nicht mitgeliefert)		mitgeliefert
Dichtungsband (mitgeliefert/nicht mitgeliefert)		mitgeliefert

## 3.2 Elektrischer Schaltplan

**KM 4400-28**



**KM 5500-28**



**KM 7700-28**

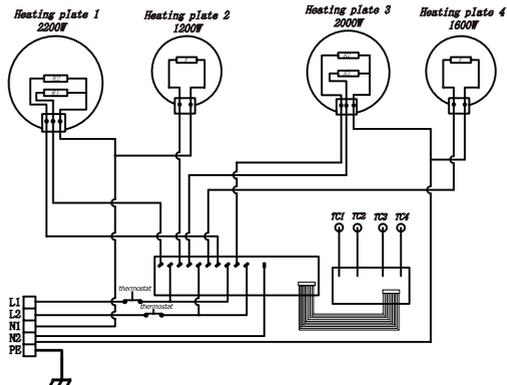


Abb. 3.4

## 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>ACHTUNG:</b> Vor Wartungs- und Reinigungsarbeiten muss das Gerät von der Stromversorgung getrennt werden.
	<b>WICHTIGER HINWEIS:</b> Entfernen Sie eventuell verbliebene Schutzfolien von dem Glaskeramik-Kochfeld.
	<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 elektrischen Kochplatte

Das Glaskeramik-Kochfeld ist mit einem Mikrocomputer ausgestattet, der verschiedene Arten von Kochanforderungen erfüllen kann. Es verfügt über ein Heizelement mit mikroautomatischer Steuerung und Multi-Power-Einstellung.

Das Glaskeramik-Kochfeld basiert auf der Infrarot-Heiztechnologie, die Wärme abstrahlt, um die Speisen zu erwärmen.



**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 Geeignete Töpfe

Sie können jede Art von Topf oder Pfanne verwenden, z. B. Kupfertöpfe, Woks, Edelstahl, Töpfe, Glasgeschirr, Kasserollen und Keramikbehälter.



**HINWEIS:** Der Topfboden muss eben und glatt sein.

Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit einem gezackten oder gewölbten Boden.

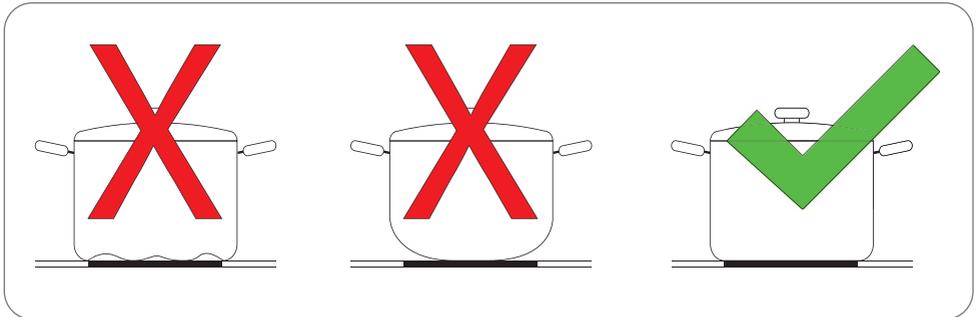


Abb. 4.1

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

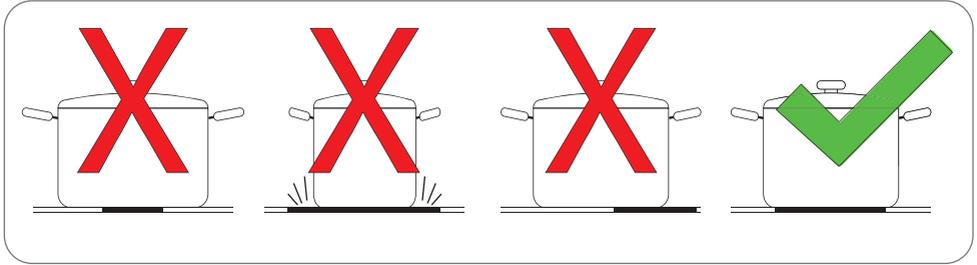


Abb. 4.2



**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.

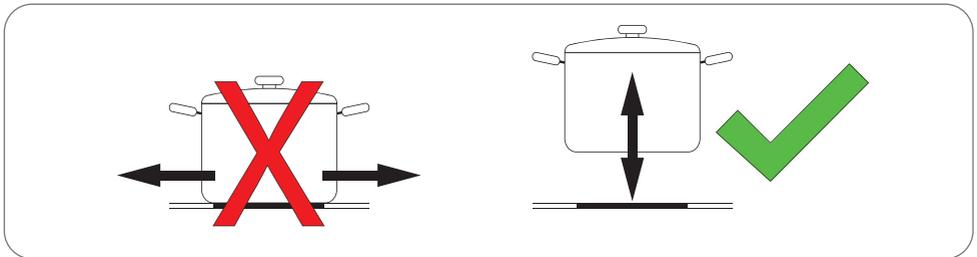


Abb. 4.3

### 4.1.3 Energieersparnis

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



**WICHTIGER HINWEIS:** WARNUNG! Achten Sie bei der Zubereitung von Gerichten mit langer Garzeit im Schnellkochtopf darauf, dass sich immer genügend Flüssigkeit im Topf befindet, ein leerer Topf könnte sowohl die Platte als auch den Kochtopf selbst beschädigen.



**HINWEIS:** Stellen Sie die Töpfe auf die Kochstelle, bevor Sie es einschalten.



**HINWEIS:** Stellen Sie die Töpfe immer in die Mitte der Kochzone.



**HINWEIS:** Nutzen Sie die Restwärme, um Speisen warm zu halten. Kochen Sie ein neues Gericht auf einer gerade benutzten Kochstelle, um deren Restwärme zu nutzen.



**HINWEIS:** Verwenden Sie beim Erhitzen von Wasser nur die benötigte Menge.



**HINWEIS:** Verschließen Sie den Topf oder die Pfanne immer mit einem ausreichend großen Deckel.



**HINWEIS:** Verwenden Sie einen für die Menge der zuzubereitenden Speisen geeigneten Topf. Wenn Sie einen großen, aber nur teilweise gefüllten Topf verwenden, verbrauchen Sie unnötigerweise viel mehr Energie.

#### 4.1.4 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.

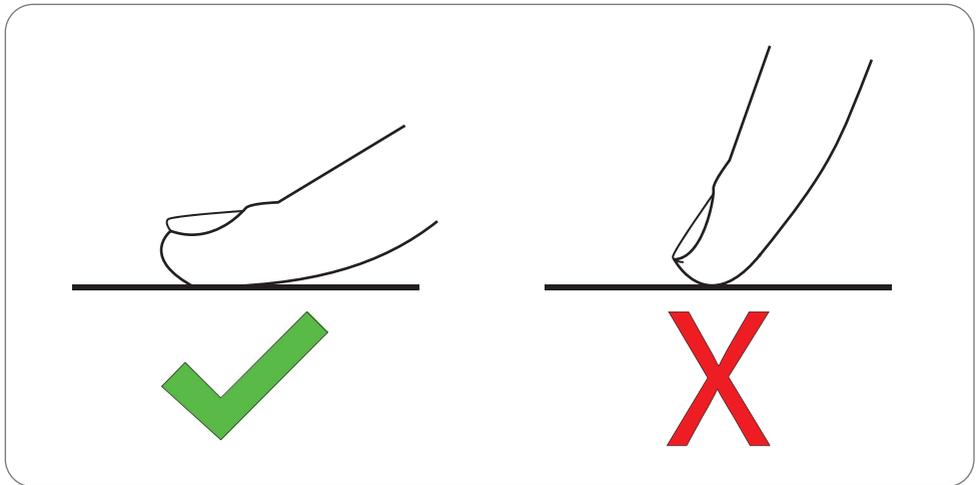


Abb. 4.4

## 4.2 Verwendung des elektrischen Kochfeldes

### 4.2.1 Anordnung der Kochzonen

KM 4400-28

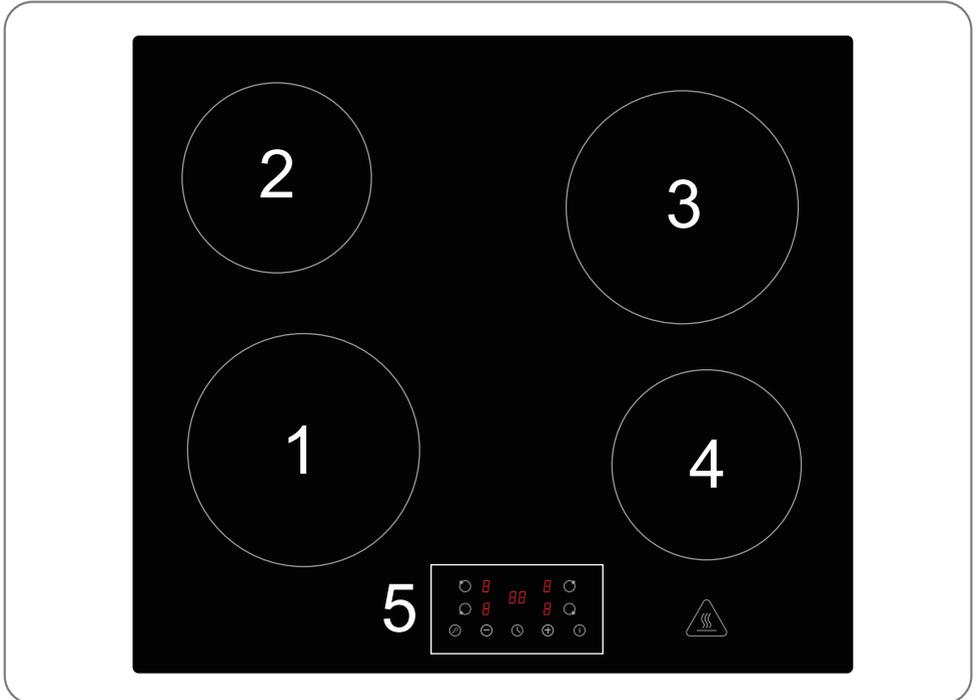


Abb. 4.5

- 1 - Vordere Kochzone links (1800W)
- 2 - Hintere Kochzone links (1200W)
- 3 - Hintere Kochzone rechts (1800W)
- 4 - Vordere Kochzone rechts (1200W)
- 5 - Touchscreen-Bedienfeld

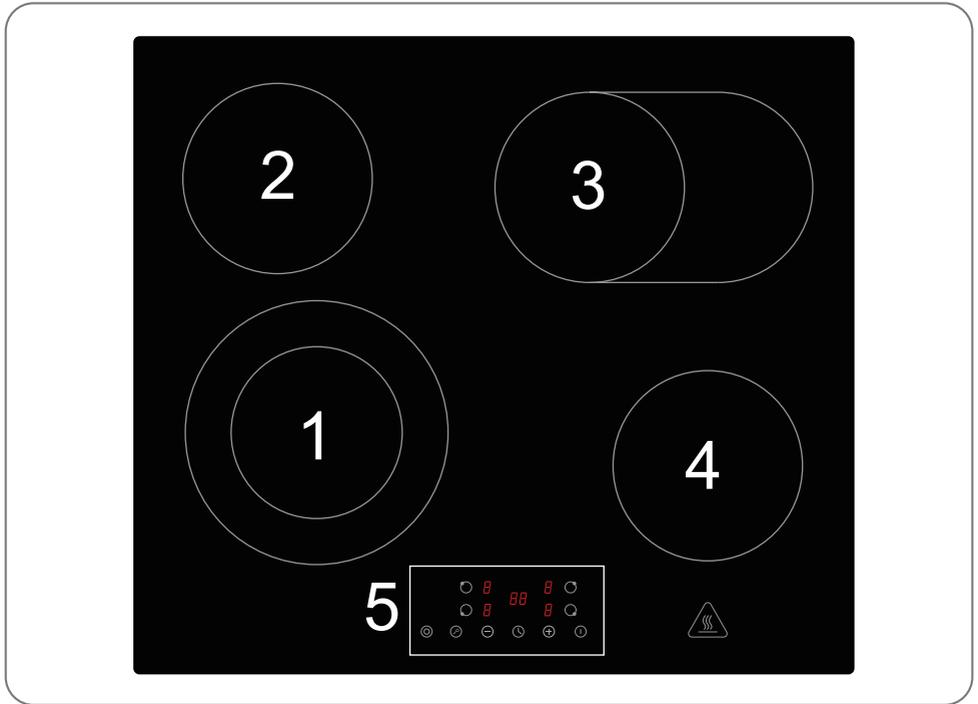


Abb. 4.6

- 1 - Kochzone vorne links (1100W)/ mit Doppelkochzone (2200W)
- 2 - Hintere Kochzone links (1200W)
- 3 - Hintere Kochzone rechts (1000W)/ mit ovaler äußerer Zone (2000W)
- 4 - Vordere Kochzone rechts (1200W)
- 5 - Touchscreen-Bedienfeld

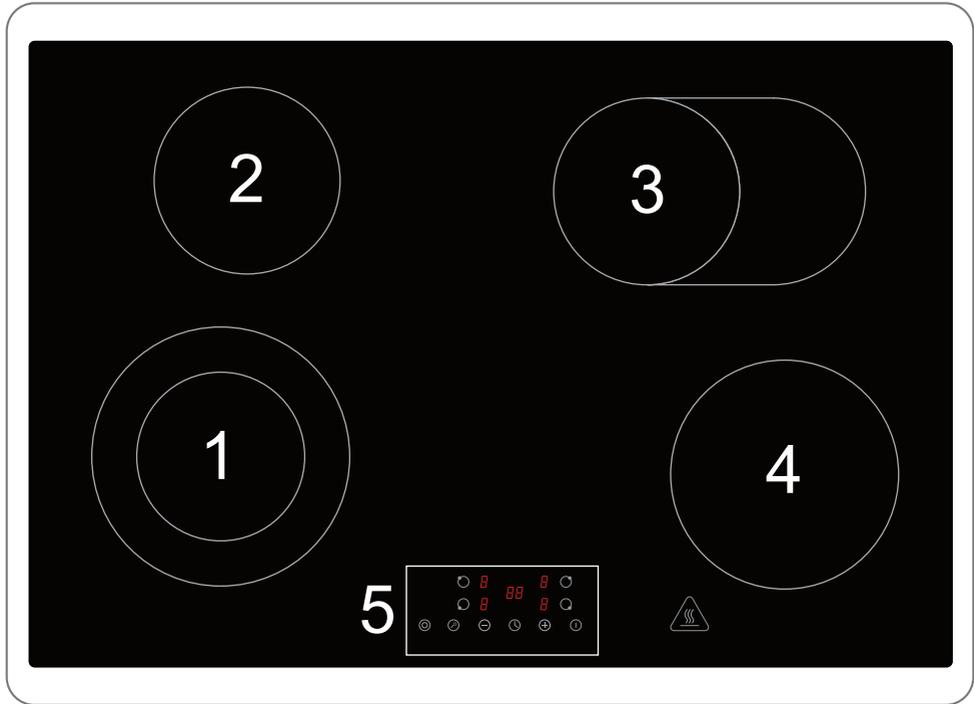


Abb. 4.7

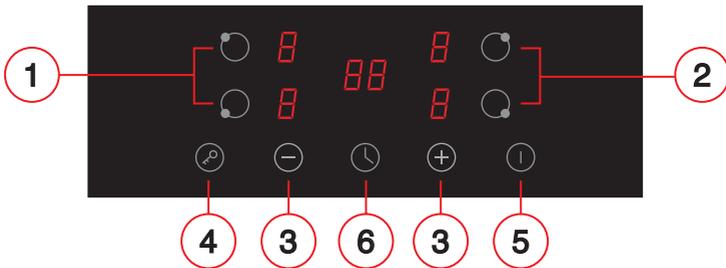
- 1 - Kochzone vorne links (1100W)/ mit Doppelkochzone (2200W)
- 2 - Hintere Kochzone links (1200W)
- 3 - Hintere Kochzone rechts (1000W)/ mit ovaler äußerer Zone (2000W)
- 4 - Vordere Kochzone rechts (1600W)
- 5 - Touchscreen-Bedienfeld

## 4.2.2 Bedienfeld

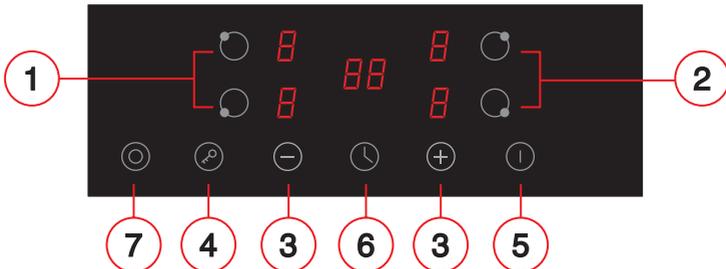
### Ein-/Ausschalten, Auswahl der Kochzone und der Heizstufe

- 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 - Taste Doppelkochzone (nur für Modelle KM 5500-28 - KM7700-28)

#### KM 4400-28



#### KM 5500-28



#### KM 7700-28

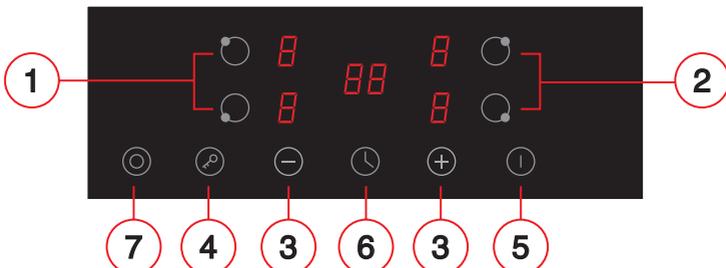


Abb. 4.8

## 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.

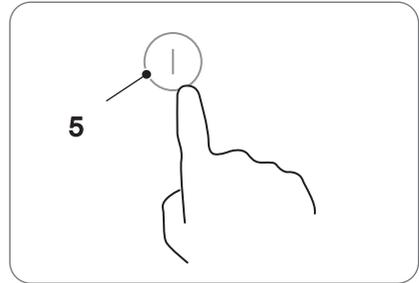


Abb. 4.9

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

	<p><b>WICHTIGER HINWEIS:</b> Der Boden des Topfes und das Kochfeld müssen sauber und trocken sein.</p>
--	--

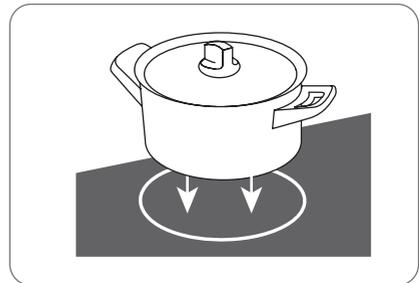


Abb. 4.10

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

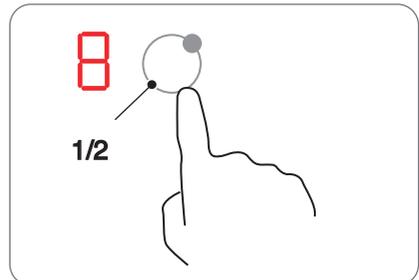


Abb. 4.11

- 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.

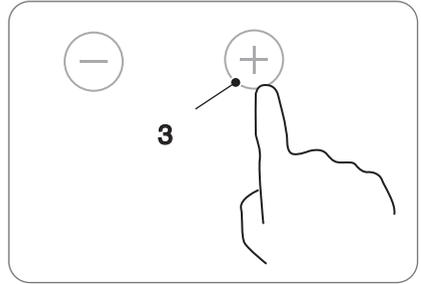


Abb. 4.12

## 4.2.4 Nach dem Kochen

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

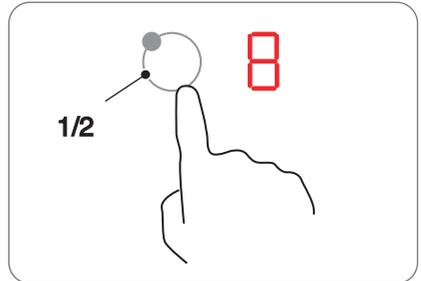


Abb. 4.13

- 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.

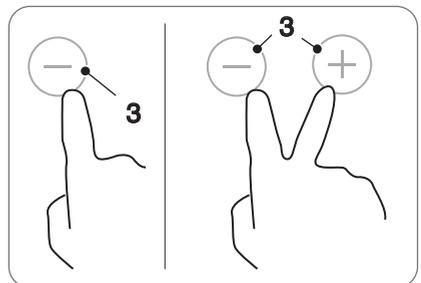


Abb. 4.14

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

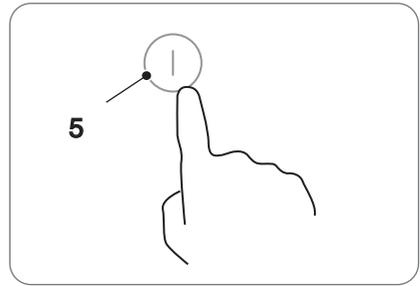


Abb. 4.15



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.

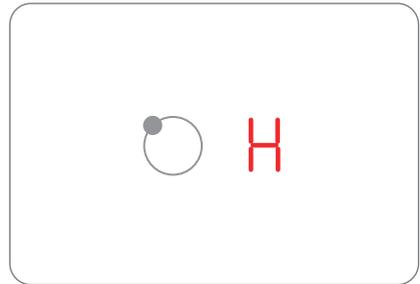
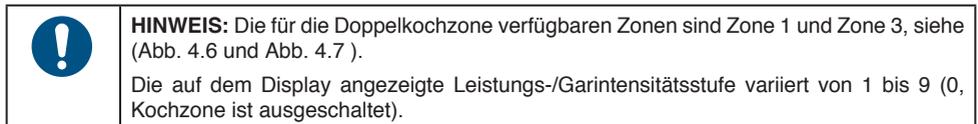


Abb. 4.16

## 4.2.5 Funktion Doppelkochzone

nur für Modelle KM 5500-28 - KM7700-28.



Die Doppelkochzone verfügt über zwei Kochzonen, eine innere und eine angrenzende äußere Zone. Je nach Bedarf ist es möglich, nur die innere Zone (1) oder beide Zonen (2) zu nutzen.

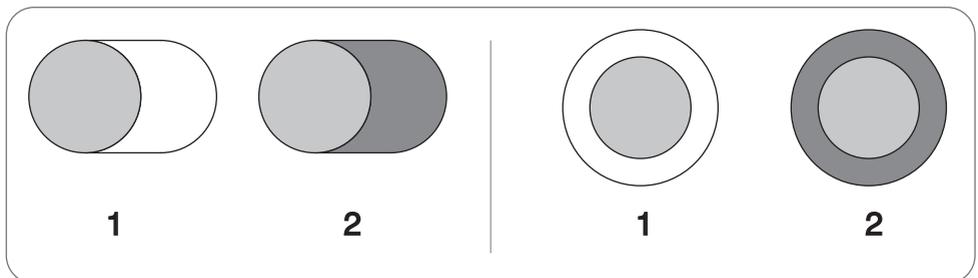


Abb. 4.17

### Einschalten der Doppelkochzone

- 1 - Drücken Sie die Auswahltaste mit der Doppelkochzone  oder  stellen Sie die Kochintensitätsstufe z. B. auf "6", (siehe Abb.4.12 zur Einstellung der Kochintensität).

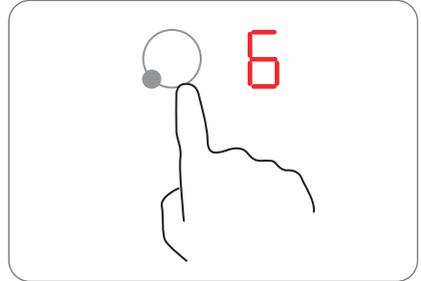


Abb. 4.18

- 2 - Die Anzeige der Kochintensitätsstufe blinkt, dann drücken Sie die Doppelkochzonenaste , nach 5 Sekunden hört die Anzeige auf zu blinken, die Doppelkochzonenfunktion ist aktiv, die Kochintensitätsstufe zeigt abwechselnd "6" und "=" an.



Abb. 4.19

### Ausschalten der Doppelkochzone



**HINWEIS:** Die für die Doppelkochzone verfügbaren Zonen sind Zone 1 und Zone 3, siehe (Abb. 4.6 und Abb. 4.7).

Die auf dem Display angezeigte Leistungs-/Garintensitätsstufe variiert von 1 bis 9 (0, Kochzone ist ausgeschaltet).

Drücken Sie die Auswahltaste für die Doppelkochzone  oder ; die Anzeige der Kochintensitätsstufe blinkt, dann drücken Sie die Taste für die Doppelkochzone, die Funktion Doppelkochzone  wird deaktiviert und die Kochintensitätsstufe kehrt auf "6" zurück.

## 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 Glaskeramikkochfeld eingeschaltet ist.
- 2 - Halten Sie die Taste für die Tastensperre  3 Sekunden lang gedrückt.
- 3 - Das Glaskeramikkochfeld ist nun einsatzbereit.



**WICHTIGER HINWEIS:** Wenn sich das Kochfeld im Spermodus 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 Automatisches Ausschalten

Die Abschaltautomatik ist eine Sicherheitsschutzfunktion für das Kochfeld. 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

## 4.2.8 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 Kochzonenwahltaste **nicht aktiviert ist** (die Zonenanzeige '1' blinkt nicht).



**HINWEIS:** Sie können den Timer vor oder nach Beendigung der Heizstufeneinstellung der Kochzone einstellen.

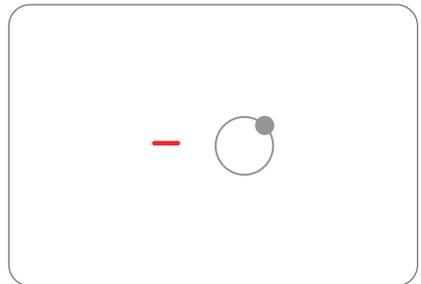


Abb. 4.20

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

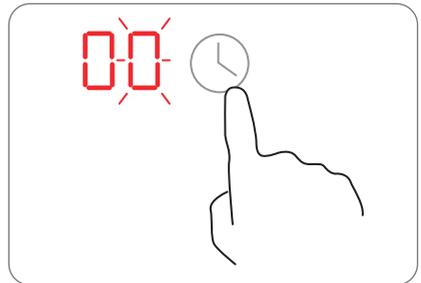


Abb. 4.21

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

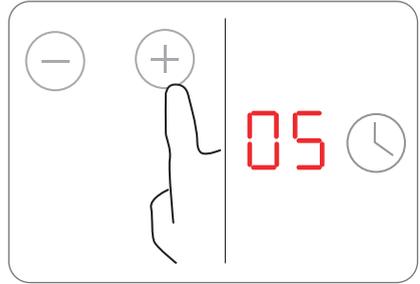


Abb. 4.22

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

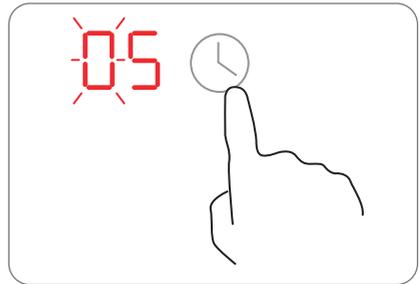


Abb. 4.23

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

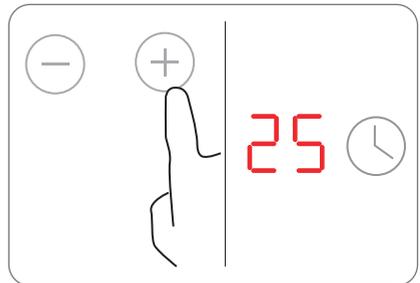


Abb. 4.24

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

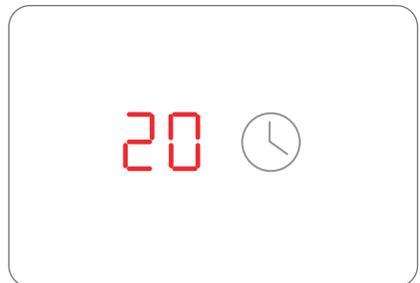


Abb. 4.25

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

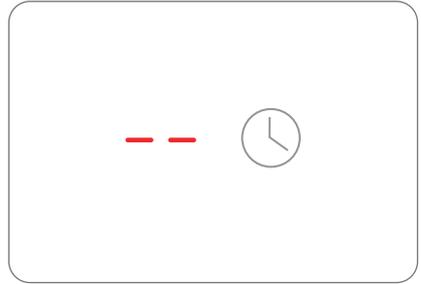


Abb. 4.26

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

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

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

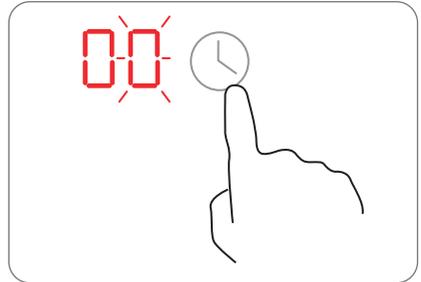


Abb. 4.27

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

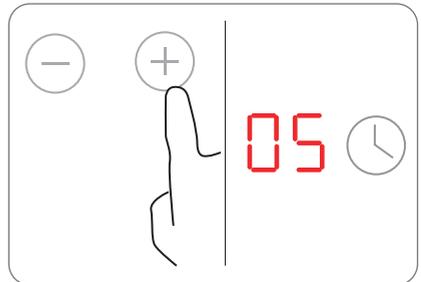


Abb. 4.28

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

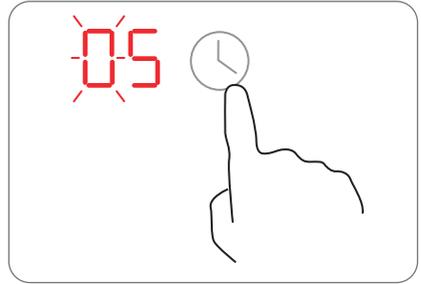


Abb. 4.29

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

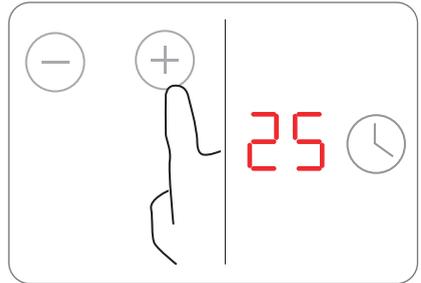


Abb. 4.30

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

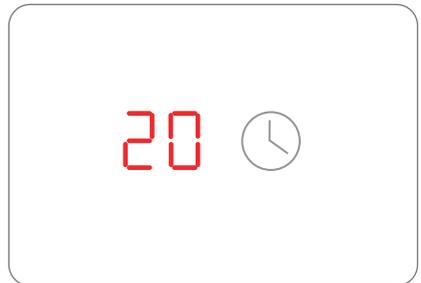


Abb. 4.31



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

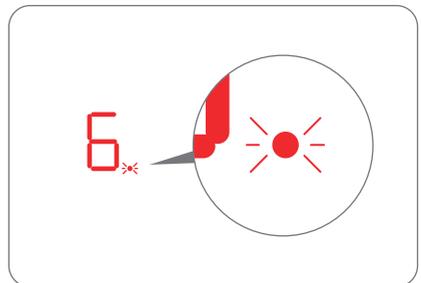


Abb. 4.32

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>
---	--

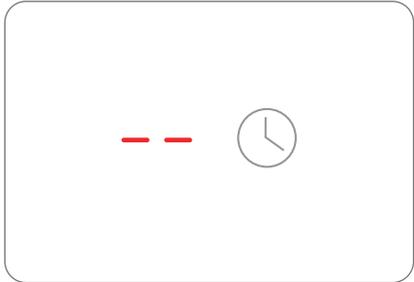


Abb. 4.33

**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.

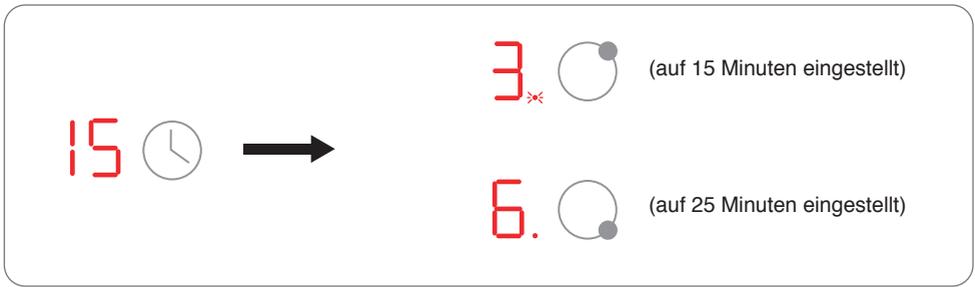


Abb. 4.34

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.

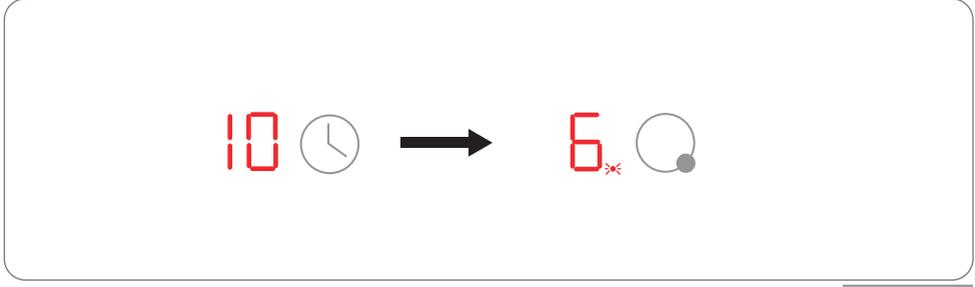


Abb. 4.35

	<p><b>HINWEIS:</b> Durch Drücken der Kochzonen-Wahltaste wird der der gewählten Zone entsprechende Timer auf dem Timerdisplay angezeigt.</p>
---	--

## Annullieren 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.

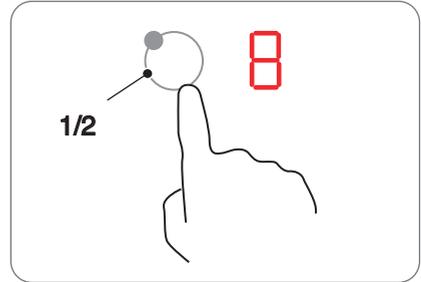


Abb. 4.36

## 4.2.9 Kochanleitungen

### Ratschläge für das Kochen



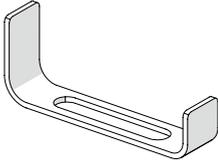
**GEFAHR:** Seien Sie bitte vorsichtig, wenn Sie Öle und Fette sehr schnell erhitzen. Bei sehr hohen Temperaturen können sich Öl und Fett selbst entzünden; dies stellt eine ernst zu nehmende Brandgefahr dar.

- 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

# 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 Kochfeld 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

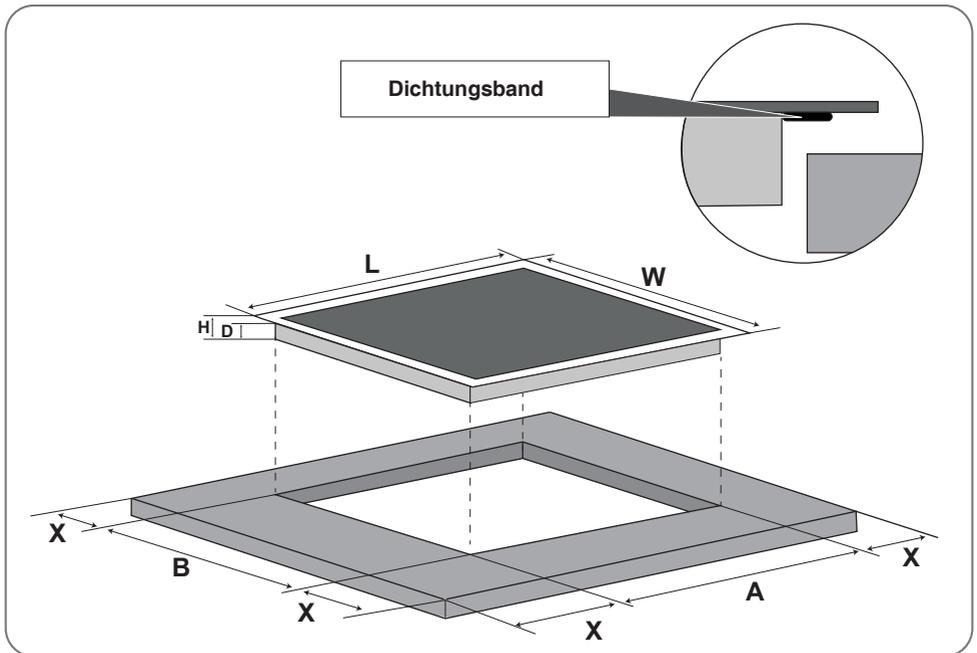


Abb. 5.1

Modell	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
KM 4400-28	590	520	50	46	560	490	mindestens 50
KM 5500-28	590	520	50	46	560	490	mindestens 50
KM 7700-28	770	520	50	46	740	490	mindestens 50



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

Achten Sie darauf, dass das Kochfeld 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.

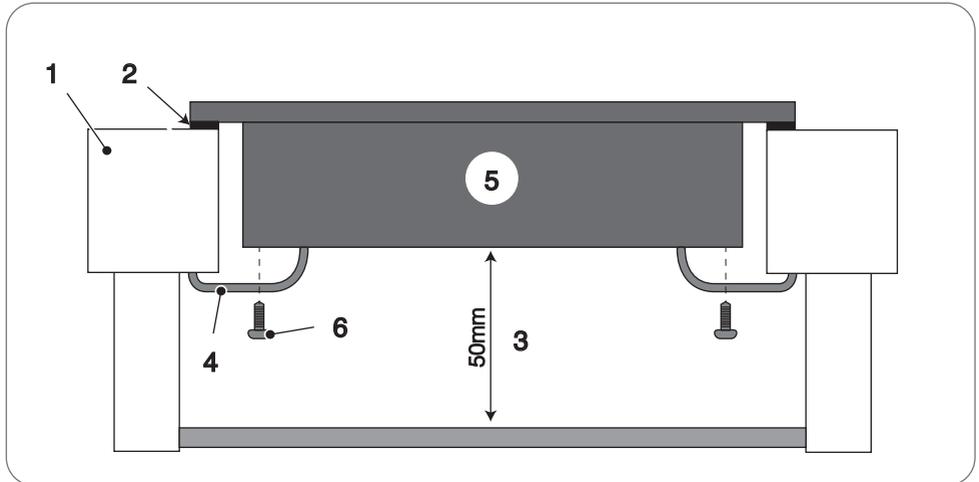


Abb. 5.2

- 1) - Arbeitsplatte
- 2) - Dichtungsband
- 3) - Mindestabstand
- 4) - Bügel
- 5) - Elektrisches Kochfeld
- 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.

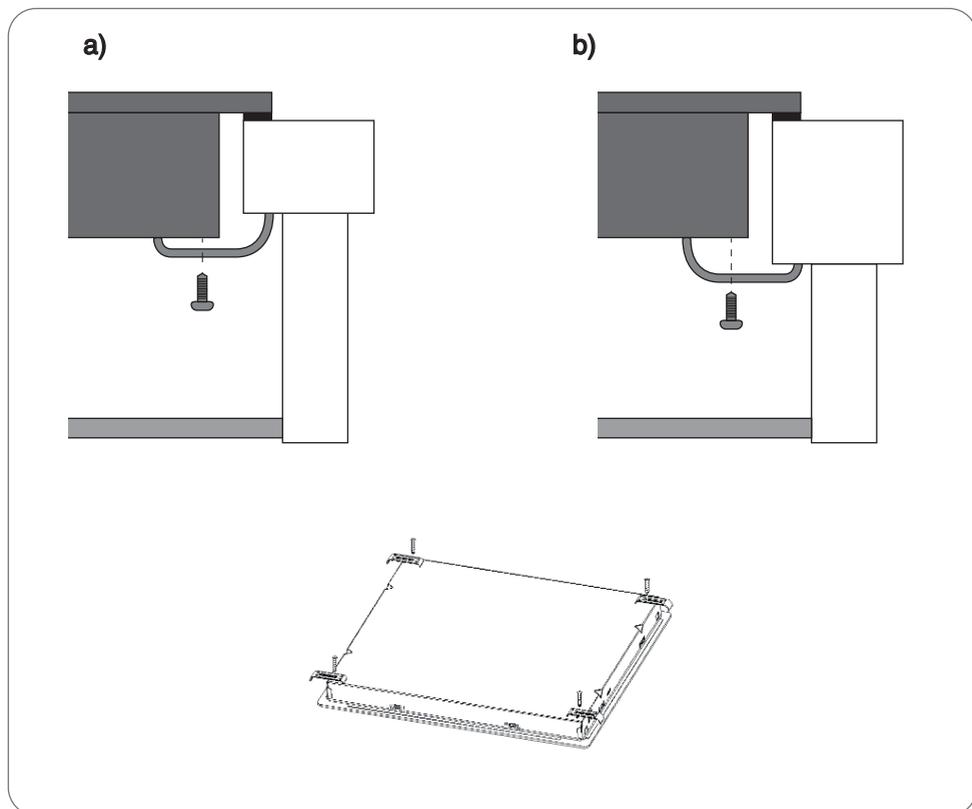


Abb. 5.3

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 Kochfeld gut belüftet ist und der Luftein- und -austritt nicht behindert wird.  
Achten Sie darauf, dass das Kochfeld 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 Kochfeld und einer Dunstabzugshaube muss mindestens 650 mm betragen.

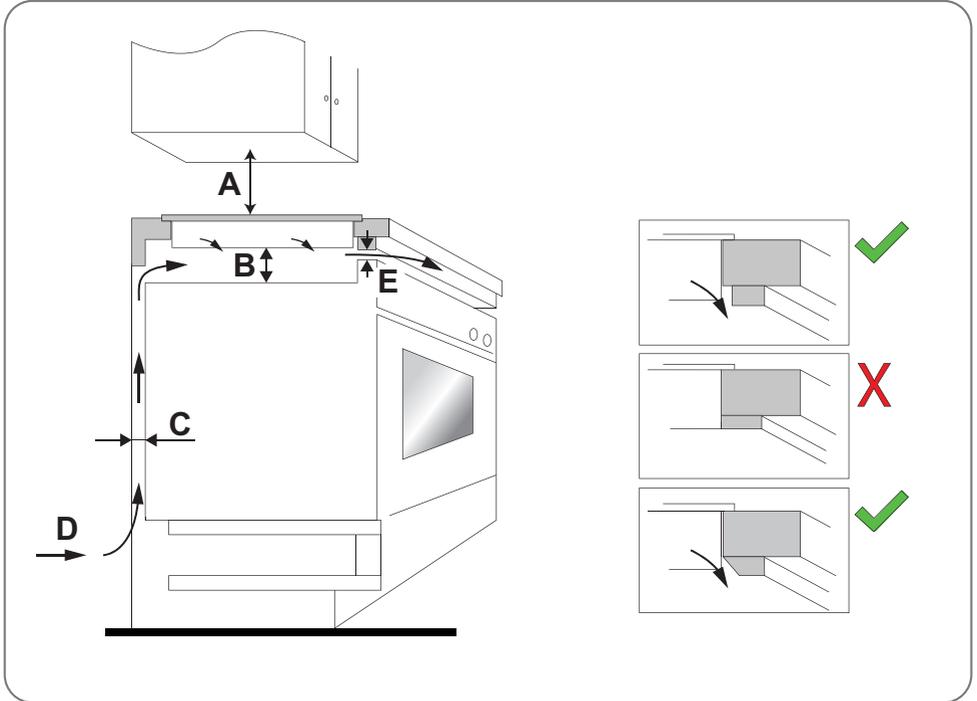


Abb. 5.4

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:

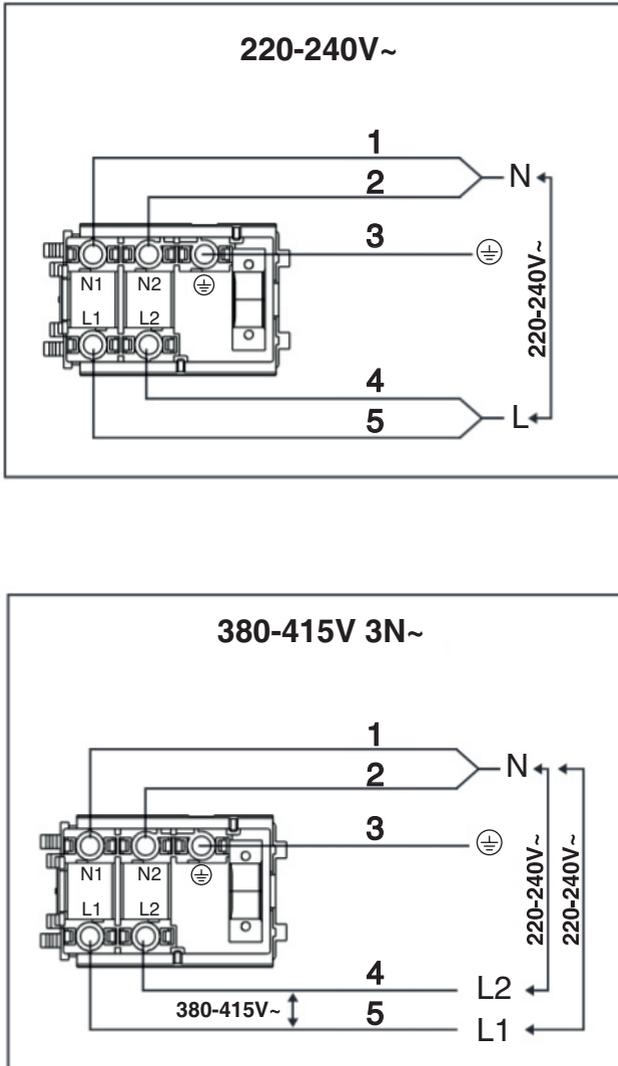


Abb. 5.5

- 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 Reiniger für elektrische Kochfelder 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 Kochfeld schaltet sich nicht ein.	Keine Stromversorgung.	Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld an das Stromnetz angeschlossen und eingeschaltet ist. Überprüfen Sie den Hauptstromschalter in Ihrer Wohnung. Wenn Sie alles überprüft haben und das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.
Die Touch-Bedienelemente reagieren nicht.	Die Tasten sind gesperrt.	Entsperren Sie die Bedienelemente. Lesen Sie den Abschnitt „Bedienelementsperrtaste (Kindersicherung)“ und folgen Sie den Anweisungen.
Die Touch-Bedienelemente lassen sich nur schwer bedienen.	Möglicherweise befindet sich ein leichter Wasserfilm auf den Bedienelementen oder Sie drücken mit der Fingerspitze auf die Tasten.	Vergewissern Sie sich, dass der Bereich um die Bedienelemente trocken ist, drücken Sie mit den Fingerkuppen auf die Tasten der Touch-Bedienelemente.
Das Glaskeramik-Kochfeld ist verkratzt.	Töpfe mit rauen Kanten. Zu stark scheuernde Schwämme oder ungeeignete Reinigungsprodukte.	Verwenden Sie Töpfe mit einem ebenen und glatten Boden. Schlagen Sie den Abschnitt „Geeignete Töpfe“ nach.
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.