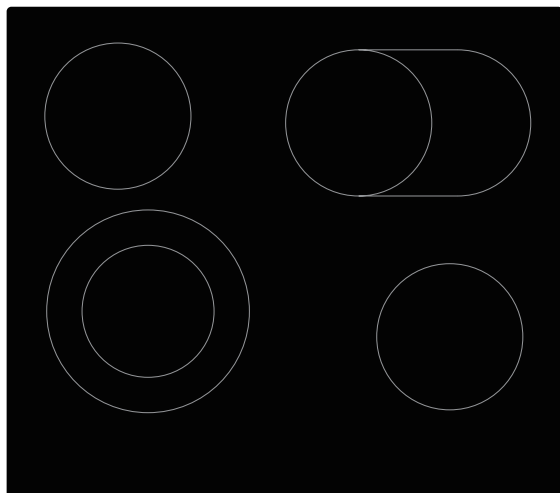


Mod.-Nr.

> HS2200-26



Inhalt

| | |
|--|--------------|
| 1 : ALLGEMEINE INFORMATIONEN | de-3 |
| 1.1 Lesen der Bedienungsanleitung | de-3 |
| 2 : ALLGEMEINE SICHERHEITSVORSCHRIFTEN..... | de-7 |
| 2.1 Wichtige Hinweise..... | de-7 |
| 2.2 Hinweise zum Umweltschutz | de-14 |
| 3 : TECHNISCHE DATEN UND EIGENSCHAFTEN..... | de-15 |
| 3.1 Technische Daten..... | de-15 |
| 3.2 Elektrischer Schaltplan..... | de-20 |
| 4 : NUTZUNGSBESTIMMUNGEN | de-21 |
| 4.1 Nützliche Ratschläge | de-21 |
| 4.2 Verwendung des elektrischen Kochfeldes | de-22 |
| 4.3 Gebrauch des Backofens..... | de-29 |
| 5 : INSTALLATION..... | de-39 |
| 5.1 Zubehörliste | de-39 |
| 5.2 Vorbereitende Arbeiten..... | de-39 |
| 5.3 Anleitung für die Installation des Kochfeldes | de-41 |
| 5.4 Anleitung für die Installation des Backofens | de-45 |
| 5.5 Anschluss des Geräts an das Stromnetz..... | de-47 |
| 6 : WARTUNG | de-51 |
| 6.1 Reinigung und Pflege des Kochfeldes | de-51 |
| 6.2 Reinigung und Pflege des Backofens | de-53 |
| 7 : STÖRUNGSSUCHE..... | de-56 |
| 7.1 Behebung von Problemen des Kochfeldes..... | de-56 |
| 7.2 Behebung von Problemen des Backofens..... | de-56 |

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.

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

1.1.5 Identifikation des Geräts

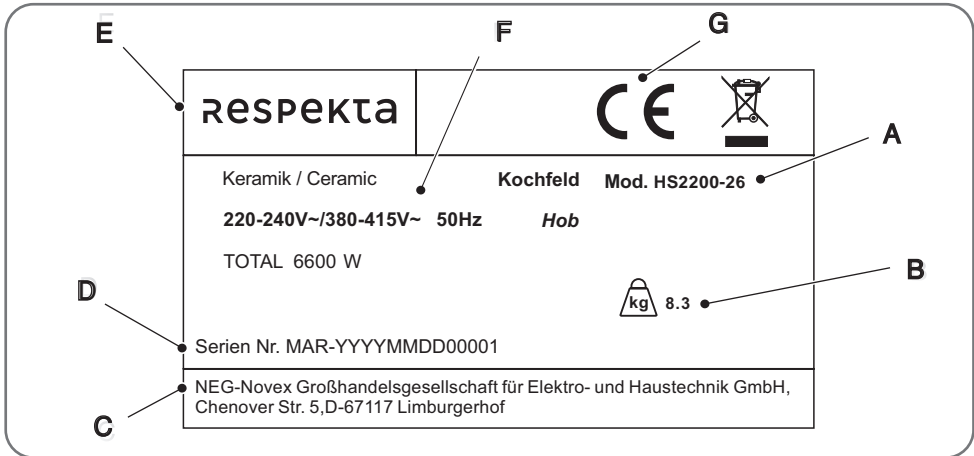


Abb. 1.1

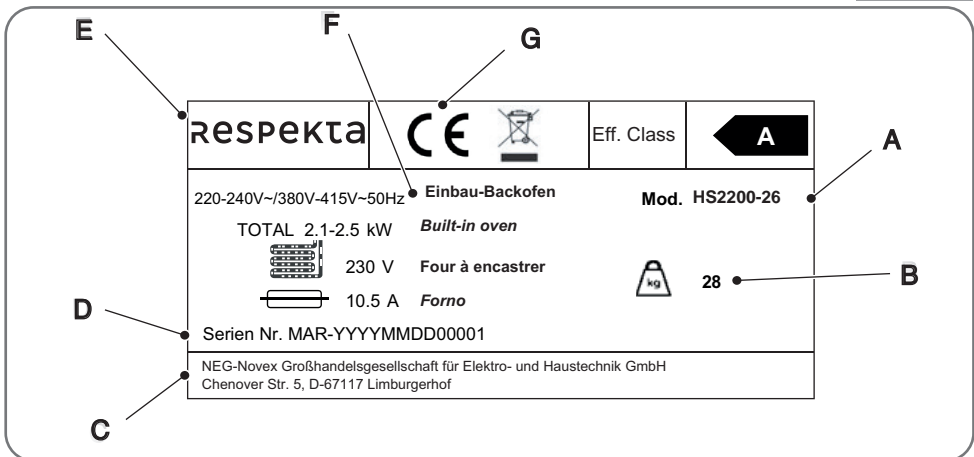




Abb. 1.2

Auf dem Kennschild sind folgende Daten angegeben:

- A - Modell
- B - Gewicht
- C - Angaben zum Hersteller
- D - Seriennummer
- E - Hersteller

- F - Beschreibung
- G - CE-Kennzeichnung

| | |
|---|---|
|  | 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 der Geräte ist im unteren Bereich angebracht.

CE-Konformitätserklärung

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

1.1.6 Garantiebedingungen

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







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










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













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








2 : ALLGEMEINE SICHERHEITSVORSCHRIFTEN














2.1 Wichtige Hinweise












| | |
|---|--|
|  | <p>GEFAHR: Es besteht Brandgefahr, wenn die Reinigung nicht gemäß den Anweisungen in diesem Handbuch durchgeführt wird.</p> |
|  | <p>GEFAHR: Brandgefahr durch Selbstentzündung von Öl- und Fettdämpfen Vermeiden Sie die Wiederverwendung von Öl, da gebrauchtes Öl organische Rückstände enthalten kann, die eine Selbstentzündung wahrscheinlicher machen</p> <p>Werden beim Garen von Speisen alkoholische Getränke (z. B. Rum, Cognac, Wein) zugegeben, ist zu beachten, dass Alkohol bei hohen Temperaturen verdampft. Es ist daher nicht auszuschließen, dass sich die entstehenden Dämpfe bei Kontakt mit den Heizelementen entzünden können.</p> |
|  | <p>GEFAHR: Legen Sie keine brennbaren Produkte oder mit brennbaren Produkten getränkte Gegenstände in, auf oder in die Nähe der Geräte.</p> <p>Berühren Sie während und nach dem Gebrauch nicht die Heizelemente oder die Innenflächen des Geräts, da dies zu Verbrennungen führen kann. Vermeiden Sie den Kontakt mit Geweben oder anderen brennbaren Materialien, bis alle Komponenten des Geräts vollständig abgekühlt sind.</p> |
|  | <p>GEFAHR: Gefahr durch heiße Bereiche. Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu Verbrennungen und Verbrühungen führen.</p> <p>Während des Gebrauchs können die zugänglichen Teile der Geräte so heiß werden, dass sie Verbrennungen verursachen können.</p> <p>Berühren Sie das Glaskeramik-Kochfeld erst, wenn die Oberfläche abgekühlt ist; legen Sie keine Kleidungsstücke oder andere Gegenstände auf das Kochfeld, solange es noch heiß ist.</p> <p>Legen Sie keine Gegenstände aus Metall wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf das Kochfeld, da sie heiß werden können.</p> <p>Die Griffe der Töpfe und Pfannen können heiß werden. Achten Sie darauf, dass die Griffe der Töpfe nicht über andere eingeschaltete Kochzonen ragen.</p> <p>Wenn der Backofen in Betrieb ist, werden die Heizelemente und einige Teile der Backofentür extrem heiß. Die Heizelemente nicht berühren.</p> |
|  | <p>GEFAHR: Sollten Sie Beschädigungen an der Oberfläche des Kochfeldes feststellen, trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung, um einen Stromschlag zu vermeiden.</p> |
|  | <p>GEFAHR: Seien Sie vorsichtig, die Kanten der Platte sind scharf.</p> <p>Wenn Sie nicht aufpassen, können Sie sich verletzen oder verbrennen.</p> |













| | |
|---|---|
|  | <p>GEFAHR: Keine Abänderungen an den Geräten vornehmen.</p> <p>Die Installation, der elektrische Anschluss oder jegliche Änderungen an der elektrischen Anlage Ihres Hauses müssen von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden. Die Nichtbeachtung dieser Sicherheitshinweise kann zu Verletzungen durch Stromschlag oder in schwersten Fällen zum Tod führen.</p> |
|  | <p>GEFAHR: Setzen Sie die Geräte nicht den Witterungseinflüssen wie Regen oder Sonnenlicht aus.</p> |
|  | <p>GEFAHR: Verwenden Sie das Gerät (Backofen/Kochfeld) nicht zur Aufwärmen oder Garen von Lebensmitteln in Dosen oder hermetisch dichten Behältern. Der Druck, der sich in solchen Behältern entwickelt, kann zu einer Explosion führen, wodurch das Gerät beschädigt werden kann.</p> |
|  | <p>ACHTUNG: Vor Wartungs- und Reinigungsarbeiten muss das Gerät (Backofen/Kochfeld) von der Stromversorgung getrennt werden.</p> <p>Um die Effizienz und Sicherheit des Geräts zu gewährleisten, wird empfohlen, sich nur an die vom Hersteller autorisierten Kundendienstzentren zu wenden und im Falle eines Bruchs oder einer Störung nur Originalersatzteile zu verwenden.</p> |
|  | <p>ACHTUNG: Vergewissern Sie sich, dass die Daten auf dem Typenschild der Geräte mit dem Stromnetz des Hauses, in dem er installiert werden soll, kompatibel sind, andernfalls ziehen Sie einen qualifizierten Techniker hinzu.</p> |
|  | <p>ACHTUNG: Stellen Sie sicher, dass Sie das richtige Kabel für den Anschluss an das Stromnetz verwenden.</p> <p>Stellen Sie sicher, dass das Gerät korrekt montiert ist. Wenn ungeeignete Netzkabel 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>Der Temperaturfühler ist ein Teil des Thermostats, der bei Beschädigung in der Regel von einem Fachmann ausgetauscht werden muss.</p> <p>Ziehen Sie nicht am Netzkabel und beschädigen Sie dieses nicht, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen wollen. Wenden Sie sich an unseren autorisierten Kundendienst oder einen Fachtechniker, um das beschädigte Netzkabel auszutauschen.</p> |
|  | <p>ACHTUNG: Lassen Sie keine schweren Gegenstände oder Töpfe auf das Kochfeld fallen. NIEMALS auf das Kochfeld steigen, die Oberfläche könnte beschädigt werden.</p> |
|  | <p>ACHTUNG: Schalten Sie die Kochzonen niemals ein, wenn keine Töpfe vorhanden sind oder die Töpfe leer sind.</p> |
|  | <p>ACHTUNG: Legen Sie keine Alufolie auf das Kochfeld.</p> |

| | |
|---|---|
|  | ACHTUNG: Verwenden Sie nur geeignete Vorrichtungen zur Unterbrechung der Spannungsversorgung: Überlastschalter, Sicherungen (Einschraub Sicherungen müssen aus dem Halter herausnehmbar sein), Fehlerstromschutzschalter und Schütze. |
|  | ACHTUNG: Verwenden Sie nur die vom Gerätehersteller vorgesehenen Kochfeldschutzvorrichtungen oder die im Gerät eingebauten Kochfeldschutzvorrichtungen. Die Verwendung ungeeigneter Schutzvorrichtungen kann zu Unfällen führen. |
|  | ACHTUNG: Die elektrische Anlage muss eine Trennvorrichtung haben, durch die das Gerät allpolig von der Stromversorgung getrennt werden kann. Die Trennvorrichtung muss mit Kontakten mit einem Querschnitt von mindestens 3 mm ausgestattet sein. |
|  | ACHTUNG: Achten Sie beim elektrischen Anschluss des Geräts (Backofen/Kochfeld) darauf, dass das Stecker nicht mit dem heißen Gerät oder heißen Töpfen in Berührung kommt. Achten Sie darauf, dass die Netzkabel anderer Haushaltsgeräte nicht mit den heißen Teilen der Geräte in Berührung kommen. |
|  | ACHTUNG: Alle vor dem direkten Kontakt schützenden Teile und die isolierten Teile müssen so befestigt sein, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können. |
|  | ACHTUNG: Die Lüftungs- oder Wärmeableitungsöffnungen dürfen nicht abgedeckt oder verstopft werden. |
|  | ACHTUNG: Töpfe aus Gusseisen oder Aluguss oder beschädigtes Kochgeschirr mit beschädigtem Boden kann die Glaskeramikoberfläche zerkratzen. Heben Sie die Töpfe immer an, wenn Sie sie auf dem Kochfeld bewegen wollen. |
|  | ACHTUNG: Vergewissern Sie sich vor dem Anschließen, dass die Netzspannung mit der Spannung übereinstimmt, die auf dem spezifischen Schild im Inneren des Geräts (Backofen/Kochfeld) angegeben ist. |
|  | ACHTUNG: Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder seinem Kundendienstservice oder auf jeden Fall von einer qualifizierten Person ausgetauscht werden, um jegliche Gefährdung zu vermeiden. |
|  | ACHTUNG: Dafür sorgen, dass Kinder unter 8 Jahren nicht in die Nähe des Gerätes kommen. Die Bedienung des Gerätes durch Kinder ist nur unter Aufsicht von Erwachsenen erlaubt, um sicherzustellen, dass sie Gerät nicht unsachgemäß verwenden. Potenziell gefährliche Teile müssen gesichert werden, wenn das Gerät nicht mehr in Gebrauch ist. |
|  | ACHTUNG: Kinder dürfen nicht mit den Geräten spielen. |
|  | ACHTUNG: Bewahren Sie alle Verpackungsmaterialien (Beutel, Styropor, Nägel usw.) außerhalb der Reichweite von Kindern auf. |

| | |
|---|--|
|  | ACHTUNG: Reinigung und Wartung dürfen nicht von unbeaufsichtigten Kindern durchgeführt werden. |
|  | ACHTUNG: Halten Sie Kinder und Haustiere während des Betriebs oder während des Abkühlens von den Geräten fern. Die zugänglichen Teile sind heiß. |
|  | ACHTUNG: Die Scharniere der Backofentür können beschädigt werden, wenn zu viel Gewicht auf ihnen lastet. Stellen Sie keine schweren Behälter auf die geöffnete Backofentür und stützen Sie sich nicht auf derselben ab, wenn Sie das Innere des Backofens reinigen. Steigen Sie niemals auf die offene Backofentür und lassen Sie Kinder nicht darauf sitzen. |
|  | ACHTUNG: Die Benutzung der Geräte durch Personen mit körperlichen, sensorischen oder geistigen Beeinträchtigungen ist nur unter Aufsicht der für ihre Sicherheit verantwortlichen Personen zulässig. |
|  | ACHTUNG: Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Verpackungsmaterialien, Aufkleber und Schutzfolien (falls vorhanden). |
|  | ACHTUNG: Vergewissern Sie sich vor der Reinigung der Geräte, das diese ausgeschaltet sind. |
|  | ACHTUNG: Kein beschädigtes Gerät verwenden. |
|  | ACHTUNG: Verwenden Sie keine Behälter aus Kunststoff. |
|  | ACHTUNG: Bei Fehlfunktion des Geräts (Backofen/Kochfeld) ist der Kundendienst zu benachrichtigen. Versuchen Sie niemals, das Gerät ohne die Hilfe eines qualifizierten Technikers zu installieren/repariieren. Wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker, wenn Sie Zweifel an der korrekten Funktionsweise des Geräts haben. |
|  | ACHTUNG: Diese Geräte sind ausschließlich zum Garen bestimmt. Jede andere Verwendung, wie z. B. das Beheizen eines Raumes, gilt als nicht bestimmungsgemäß. Der Hersteller kann nicht für Schäden haftbar gemacht werden, die durch eine unsachgemäße Installation, Abänderungen auch nur eines einzigen Teils des Geräts, unsachgemäßen, falschen und unvernünftigen Gebrauch verursacht werden. |
|  | ACHTUNG: Seien Sie aufgrund des Gewichts des Kochfelds besonders vorsichtig, wenn Sie es installieren oder bewegen. Verwenden Sie bei der Installation oder dem Handling des Backofens immer die in den Seiten eingelassenen Griffe, um Verletzungen von Personen oder Schäden am Backofen selbst zu vermeiden. Seien Sie aufgrund des Gewichts des Backofens besonders vorsichtig, wenn Sie es bewegen. Tragen Sie immer Schutzhandschuhe und Sicherheitsschuhe. |

| | |
|---|---|
|  | ACHTUNG: Bedienen Sie die Geräte nicht mit nassen oder feuchten Händen oder wenn Sie mit Wasser in Berührung gekommen sind. Bedienen Sie die Geräte niemals mit bloßen Füßen. |
|  | ACHTUNG: Geschmolzener Kunststoff, Kunststofffolien müssen sofort vom Kochfeld entfernt werden. |
|  | ACHTUNG: Achten Sie darauf, dass zwischen der Arbeitsplatte und dem darunter befindlichen Backofen ein Abstand von mindestens 30 mm für die Luftzirkulation eingehalten wird. Schäden, die durch einen fehlenden Lüftungsfreiraum verursacht werden, sind von der Garantie ausgeschlossen. |
|  | ACHTUNG: Benutzen Sie bei eingeschaltetem oder noch heißem Backofen immer Ofenhandschuhe, wenn Sie Bleche/Behälter in den Ofen stellen oder aus ihm herausnehmen und achten Sie darauf, die Heizelemente nicht zu berühren. |
|  | ACHTUNG: Öffnen Sie am Ende des Garvorgangs vorsichtig die Backofentür und lassen Sie die heiße Luft oder den Dampf langsam entweichen. |
|  | ACHTUNG: Fassen Sie den Griff der Backofentür immer in der Mitte an, da die Enden desselben durch die entweichende Heißluft heiß sein können. |
|  | ACHTUNG: Garen Sie die Speisen nicht in direktem Kontakt mit den Grillrosten und Fettpfannen. |
|  | WICHTIGER HINWEIS: Die Installation und der Anschluss an das Stromnetz müssen von einem qualifizierten Techniker gemäß den Anweisungen des Herstellers und unter Einhaltung der geltenden gesetzlichen Vorschriften durchgeführt werden. |
|  | WICHTIGER HINWEIS: Die Geräte sind nicht für den Betrieb mit einem externen Timer oder einem separaten Fernsteuerungssystem vorgesehen. |
|  | WICHTIGER HINWEIS: Verwenden Sie den Backofen nicht zur Aufbewahrung von Getränken oder Lebensmitteln. |
|  | WICHTIGER HINWEIS: Legen Sie den Backofen nicht mit Folie aus und stellen Sie keine Backbleche oder andere Behälter auf den Boden des Backofens, da die Auskleidung mit Folie die Luftzirkulation im Backofen verhindert, den Garvorgang behindert und die Emaille beschädigt. |
|  | WICHTIGER HINWEIS: Ziehen Sie keine Töpfe oder Pfannen über den Boden des Ofens, da dies die Emaille beschädigen könnte. |
|  | WICHTIGER HINWEIS: Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Arbeits- oder Ablagefläche. |

| | |
|---|---|
|  | <p>WICHTIGER HINWEIS: Versiegeln Sie die Kanten des Kochfelds mit Dichtungsband, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern. Schützen Sie die Unterseite des Geräts vor Dampf und Feuchtigkeit.</p> |
|  | <p>WICHTIGER HINWEIS: Legen Sie kein Besteck und keine Topfdeckel auf die Kochzonen, sie werden heiß.</p> |
|  | <p>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.</p> |
|  | <p>WICHTIGER HINWEIS: Installieren Sie die Geräte 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.</p> |
|  | <p>WICHTIGER HINWEIS: Schalten Sie die Geräte aus und lassen Sie sie abkühlen, bevor Sie sie reinigen. Nachdem der Backofen ausreichend abgekühlt ist, können Sie mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel Kalk- und Wasserflecken sowie Fettspritzer entfernen. Trocknen Sie den Backofen nach der Reinigung mit einem weichen Tuch.</p> |
|  | <p>WICHTIGER HINWEIS: Lassen Sie die Geräte nicht unbeaufsichtigt, wenn sie in Betrieb ist.</p> |
|  | <p>WICHTIGER HINWEIS: Schalten Sie die Geräte nach jedem Gebrauch aus. Vergewissern Sie sich, dass die Drehknöpfe bei Nichtgebrauch des Geräts auf „0“ stehen.</p> |
|  | <p>WICHTIGER HINWEIS: Nachdem Sie die Geräte aus der Verpackung genommen haben, überprüfen Sie sie auf Unversehrtheit. Wenn das Produkt (Backofen/Kochfeld) beschädigt ist, verwenden Sie sie 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.</p> |
|  | <p>WICHTIGER HINWEIS: Die Mindestabstände zu anderen Geräten müssen eingehalten werden.</p> |
|  | <p>WICHTIGER HINWEIS: Prüfen Sie vor der Installation und dem Gebrauch, dass die im Gerät angegebene Spannung (V) und Frequenz (Hz) mit der Spannung und Frequenz der Wohnung übereinstimmt, in der es installiert werden soll.</p> |
|  | <p>WICHTIGER HINWEIS: Reinigen Sie die Geräte regelmäßig, um einen Verschleiß der Oberflächen zu vermeiden.</p> |

| | |
|---|--|
|  | WICHTIGER HINWEIS: Trennen Sie das Gerät (Backofen/Kochfeld) vom Netz, bevor Wartungsarbeiten ausgeführt werden. |
|  | WICHTIGER HINWEIS: Ziehen Sie den Netzstecker und schalten Sie den Hauptschalter aus, wenn das Gerät (Backofen/Kochfeld) längere Zeit nicht benutzt wird. |
|  | WICHTIGER HINWEIS: Verwenden Sie keinen Dampfreiniger zur Reinigung des Backofeninnenraums oder des Kochfelds. Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Reinigen Sie die Oberfläche des Backofens nur mit pH-neutralen Reinigungsmitteln. Verwenden Sie keine Scheuerschwämme, Lösungsmittel oder Metallgegenstände. |
|  | WICHTIGER HINWEIS: Alle Zubehörteile, die direkt mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen vor der Verwendung gründlich mit geeigneten Produkten gereinigt werden. |
|  | HINWEIS: Lesen Sie die Installations- und Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie die Geräte installieren und/oder benutzen. |
|  | HINWEIS: Schalten Sie die Geräte nach jedem Gebrauch aus. |
|  | HINWEIS: Achten Sie immer darauf, dass der Boden der Töpfe sauber ist. |
|  | HINWEIS: Kratzer oder dunkle Flecken auf der Oberfläche beeinträchtigen die Funktionalität des Kochfelds nicht. |
|  | HINWEIS: Verwenden Sie einen geeigneten Schaber, um das Glas zu reinigen. |
|  | HINWEIS: Der Backofen und das Kochfeld sind 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 konzipiert. |
|  | HINWEIS: Dieses Gerät (Backofen/Kochfeld) entspricht den Normen für die elektromagnetische Sicherheit. |
|  | HINWEIS: Zur Inanspruchnahme der Garantie ist der Garantieschein und die Kaufquittung vorzulegen. Andernfalls wird die Garantie nicht geleistet. |

2.2 Hinweise zum Umweltschutz

2.2.1 Verpackung

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



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

2.2.2 Entsorgung



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

3 : TECHNISCHE DATEN UND EIGENSCHAFTEN

3.1 Technische Daten

3.1.1 Modell HS2200-26 - Kochfeld

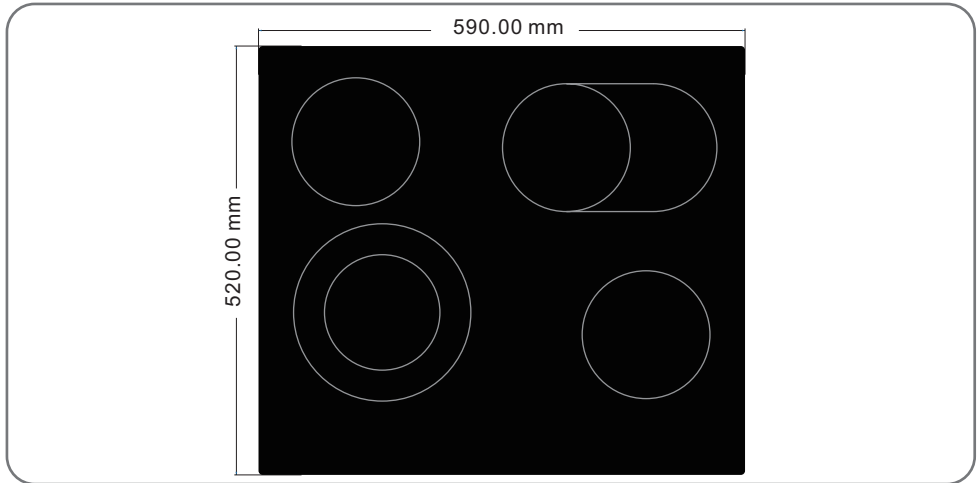


Abb. 3.1

| | | |
|--|-----|------------------------------|
| Modell Nr. | | HS2200-26 |
| Identifikation des Produkts/Marke | NEG | respekta |
| Produktfamilie | | Einbau-Kochfeld für SET |
| Produktbeschreibung | | Elektrisches Kochfeld, 60 cm |
| Kochfeldtyp (Elektro/Gas/Kombiniert) | | elektrisch |
| Heizart (Massivplatten/Strahlung/Induktion) | | Wärmestrahplatten |
| Kochfelddausführung (Edelstahl/Glas/Glaskeramik) | | Glaskeramik |

Eigenschaften

| | | |
|--|---------|--|
| Modell Nr. | | HS2200-26 |
| Spannung/Frequenz | V/Hz | 220-240V~/380V-415V~ 50 Hz |
| Nennleistung | Watt | 6600 |
| Netzkabel (mit/ohne) Stecker | | Kabel nicht vorhanden, ohne Stecker |
| Breite des Kochfelds | cm | 60 |
| Anzahl der Heizzonen | Stk | 4 |
| Anzahl Drehknöpfe | Stk | 4 |
| Vordere Heizzone (links) | Watt | 1100W / mit Doppelkochzone 2200W |
| Hintere Heizzone (links) | Watt | 1200W |
| Hintere Heizzone (rechts) | Watt | 1000W/ mit ovaler äußerer Kochzone 2000W |
| Vordere Heizzone (rechts) | Watt | 1200W |
| Bedienungsweise (Drehknopf,/Touch/Touch-Slider) | | Drehknopf |
| Einstellung des Leistungsbereichs | Stk | 0-9 |
| Konfiguration digitaler Timer | Minuten | Nein |
| Kindersicherung | Ja/Nein | Nein |
| Restwäremanzeige | Ja/Nein | Ja |
| Überhitzungsschutz | Ja/Nein | Ja |
| Automatisches Ausschalten | Ja/Nein | Ja |
| Abmessungen des Gerätes (Länge-Breite-Tiefe) | mm | 590 x 520 x 50 |
| Nettogewicht | kg | 8,3 |

Ausrüstung und Zubehör

| | | |
|---|--|------------------|
| Modell Nr. | | HS2200-26 |
| Befestigungsbügel (mitgeliefert/nicht mitgeliefert) | | mitgeliefert |
| Dichtungsband (mitgeliefert/nicht mitgeliefert) | | mitgeliefert |

3.1.2 Modell HS2200-26- Einbau-Backofen



Abb. 3.2








| | | |
|--|-------|------------------------------------|
| Modell Nr. | | HS2200-26 |
| Identifikation des Produkts/Marke | NEG | respekta |
| Produktfamilie | | Einbau-Backofen für SET |
| Produktbeschreibung | | Elektrischer Einbaubackofen, 60 cm |
| Backofentyp (Elektro/Gas) | | elektrisch |
| Nutzbare Kapazität des Ofeninnenraums | Liter | 56 |

Eigenschaften

| Modell Nr. | | HS2200-26 |
|---|------------|--|
| Spannung/Frequenz | V/Hz | 220-240V~/380V-415V~ 50 Hz |
| Nennleistung | Watt | 2300 |
| Energieeffizienzklasse | | A |
| Energieverbrauch während des normalen Betriebs | kWh/Zyklus | 0,83 |
| Energieverbrauch während des Umluftbetriebs | kWh/Zyklus | 0,71 |
| Elektrische Gesamtleistung | kW | 2,1-2,5 |
| Netz kabel (mit/ohne) Stecker | | Kabel nicht vorhanden, ohne Stecker |
| Ofenbedienung (mechanisch/analog/digital/Full-Touch) | | mechanisch |
| Garmodus (natürliche Konvektion/thermobelüftet usw.) | | thermobelüftet |
| Backofenraum | | gepresster Innenraum |
| Anzahl Drehknöpfe | Stk | 2 |
| Drehknopftyp | | zum Drehen |
| Funktion Ofenklappe offen/geschlossen | | Standard |
| Anzahl Ofenklappenglasscheiben | Stk | 2 |
| Innenglasscheibentyp: feststehend/abnehmbar | | abnehmbar |
| Betriebstemperatur | C° | 60-250 |
| Grilltyp | | elektrisch |
| Grillheizwiderstand | W | 1300 |
| Oberer Heizwiderstand | W | 1300 |
| Unterer Heizwiderstand | W | 1000 |
| Lüftelelement | W | / |
| Anzahl Umwälzlüfter | Stk | 1 |
| Gleitführungen | Ja/Nein | Nein |
| Flache Wände mit abnehmbaren Seitenhalterungen | Ja/Nein | Nein (gepresster Innenraum) |
| Ofenthermostat | Ja/Nein | Ja |
| Ofenbeleuchtung / Typ | Ja/Nein | Ja, E14 25W |
| Anzahl Fettpfannen | Stk | 1, emailliert |
| Anzahl Einschübe | Stk | 1 Einschubebene verchromtes Gitterrost |
| Abmessungen des Gerätes (Länge-Tiefe-Höhe) | mm | 593 x 520 x 595 (ohne Griff/Drehknöpfe) |
| Nettogewicht | kg | 28 |

| | | |
|--|----|-----------------|
| Bruttogewicht SET (inkl. Verpackung) | kg | 39 |
| Abmessungen der SET-Verpackung (Länge-Tiefe-Höhe) | mm | 639 x 579 x 775 |

Ofenfunktionen

| Modell Nr. | | HS2200-26 |
|--|---|---|
| Anzahl Garfunktionen | Stk | 7 |
| Ofenfunktionen (Symbol und Beschreibung) |  | Licht |
| |  | Statisch, Oberhitze und Unterhitze per Konvektion |
| |  | Umluft, Oberhitze und Unterhitze, schnelles Garen |
| |  | Grill |
| |  | Umluftgrill |
| |  | Umluft-Unterhitze, langsames Garen |
| |  | Auftauen |

Weitere Funktionen

| Modell Nr. | | HS2200-26 |
|--|---------|-----------|
| Garzeit-Timer | Ja/Nein | Nein |
| Minutenzählerdrehknopf | Ja/Nein | Nein |
| Kühllüfter | Ja/Nein | Ja |
| Leuchte Thermostat eingeschaltet/ausgeschaltet | Ja/Nein | Ja |
| Dampfaustragung | Ja/Nein | Nein |

Ausrüstung und Zubehör

| Modell Nr. | | HS2200-26 |
|--|-----|-------------------------------------|
| Drehspieß (inklusive/nicht inklusive) | | nicht inklusive |
| Gleitführungen (inklusive/nicht inklusive) | | nicht inklusive |
| Fettpfannen (inklusive/nicht inklusive) | Stk | inklusive, 1, emailliert |
| Grillroste (inklusive/nicht inklusive) | Stk | inklusive, 1, verchromtes Edelstahl |

3.2 Elektrischer Schaltplan

Elektrischer Schaltplan des Kochfelds

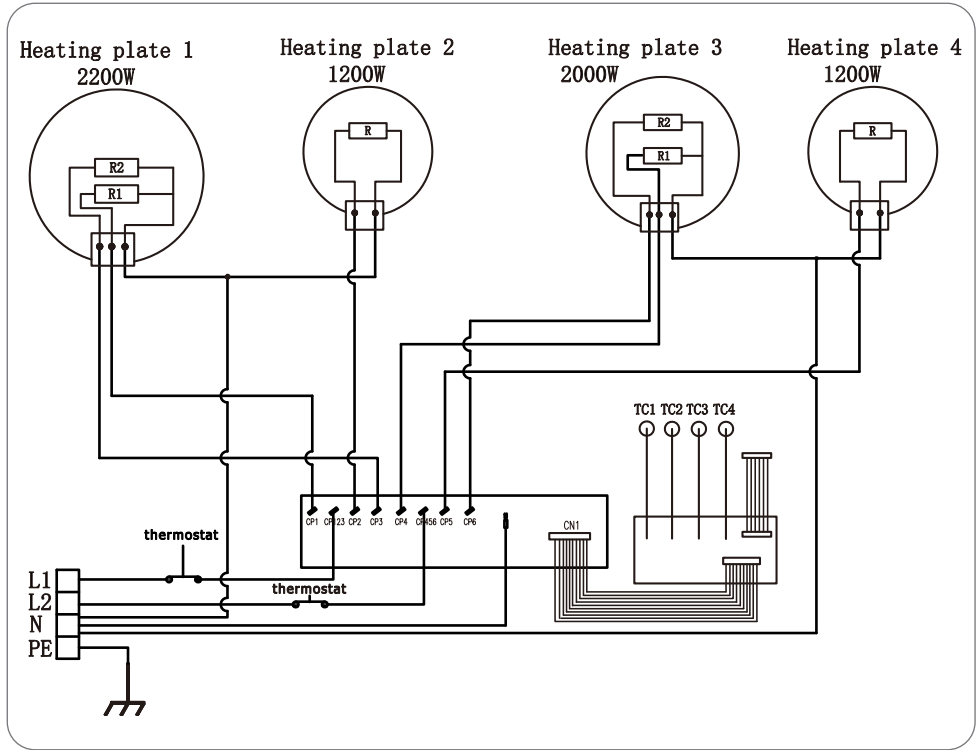


Abb. 3.3

Elektrischer Schaltplan des Backofens

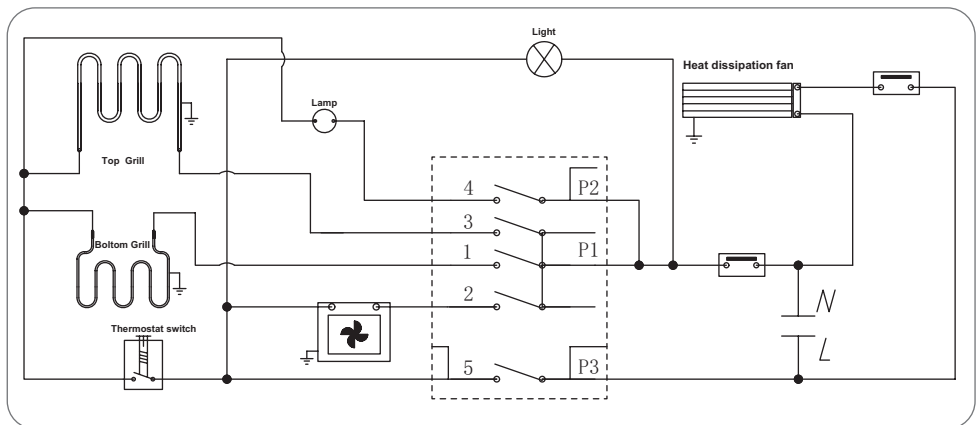


Abb. 3.4

4 : NUTZUNGSBESTIMMUNGEN

4.1 Nützliche Ratschläge

| | |
|---|--|
|  | <p>GEFAHR: Brandgefahr durch Selbstentzündung von Öl- und Fettdämpfen Vermeiden Sie die Wiederverwendung von Öl, da gebrauchtes Öl organische Rückstände enthalten kann, die eine Selbstentzündung wahrscheinlicher machen</p> <p>Werden beim Garen von Speisen alkoholische Getränke (z. B. Rum, Cognac, Wein) zugegeben, ist zu beachten, dass Alkohol bei hohen Temperaturen verdampft. Es ist daher nicht auszuschließen, dass sich die entstehenden Dämpfe bei Kontakt mit den Heizelementen entzünden können.</p> |
|  | <p>GEFAHR: Legen Sie keine brennbaren Produkte oder mit brennbaren Produkten getränkte Gegenstände in oder in die Nähe des Geräts.</p> <p>Berühren Sie während und nach dem Gebrauch nicht die Heizelemente oder die Innenflächen des Geräts, da dies zu Verbrennungen führen kann. Vermeiden Sie den Kontakt mit Geweben oder anderen brennbaren Materialien, bis alle Komponenten des Geräts vollständig abgekühlt sind.</p> |
|  | <p>GEFAHR: Gefahr durch heiße Bereiche. Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu Verbrennungen und Verbrühungen führen.</p> <p>Wenn das Gerät in Betrieb ist, werden die Heizelemente und einige Teile der Backofentür extrem heiß. Die Heizelemente nicht berühren.</p> |
|  | <p>ACHTUNG: Vor Wartungs- und Reinigungsarbeiten muss das Gerät von der Stromversorgung getrennt werden.</p> |
|  | <p>ACHTUNG: Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Verpackungsmaterialien, Aufkleber und Schutzfolien (falls vorhanden).</p> |
|  | <p>WICHTIGER HINWEIS: Eine konstante Instandhaltung gewährleistet einen einwandfreien Betrieb und eine optimale Leistung der Geräte.</p> <p>WICHTIGER HINWEIS: Reinigen Sie verschmutzte Oberflächen regelmäßig von Verkrustungen.</p> |
|  | <p>WICHTIGER HINWEIS: Stellen Sie sicher, dass der Raum ausreichend belüftet ist.</p> |
|  | <p>WICHTIGER HINWEIS: Prüfen Sie, ob die Geräte während des Transports beschädigt wurden.</p> |
|  | <p>WICHTIGER HINWEIS: Die Installation und der elektrische Anschluss müssen unter Beachtung der Herstellervorschriften und unter Einhaltung der örtlichen Vorschriften von einem Fachtechniker ausgeführt werden.</p> |

4.2 Verwendung des elektrischen Kochfeldes

4.2.1 Betrieb der Elektrokochplatte

Das Glaskeramikkochfeld ist mit einem Mikrocomputer ausgestattet, der verschiedene Arten von Kochanforderungen erfüllen kann, und verfügt über ein Heizelement mit mikroautomatischer Steuerung und Multi-Leistungswahl.

Das Glaskeramikkochfeld basiert auf einer Infrarot-Heiztechnologie, die Wärme zum Garen der Speisen abstrahlt.



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 den Backofen nach der Reinigung mit einem weichen Tuch.

4.2.2 Geeignetes Kochgeschirr

Es können alle Arten von Töpfen und Pfannen verwendet werden, z. B. Kupfertöpfe, Woks, Töpfe aus rostfreiem Stahl, Glastöpfe, Kasserollen und Keramikbehälter.



HINWEIS: Der Topfboden muss eben und glatt sein.

Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit einem gezackten oder gewölbten Boden.

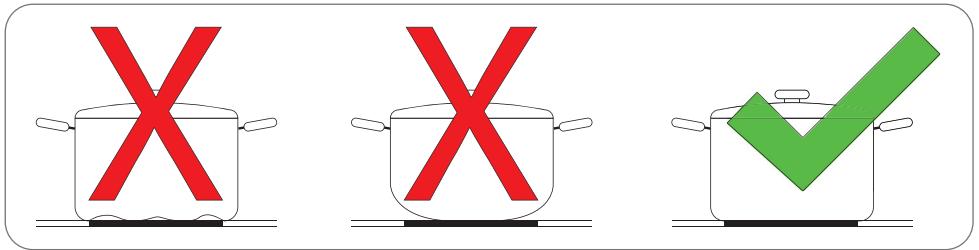


Abb. 4.1

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

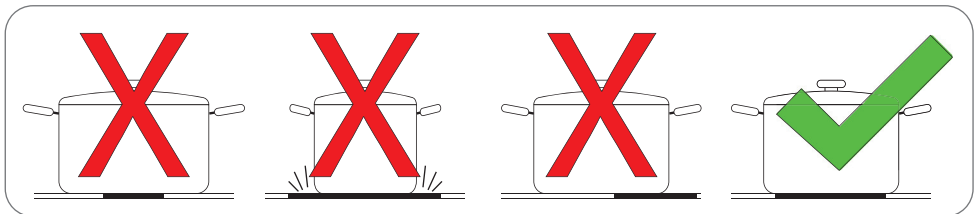


Abb. 4.2



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.

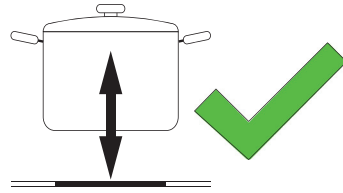
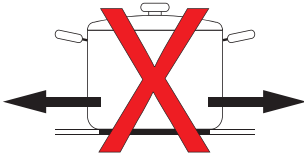


Abb. 4.3

4.2.3 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.

4.2.4 Anordnung der Kochzonen

HS2200-26

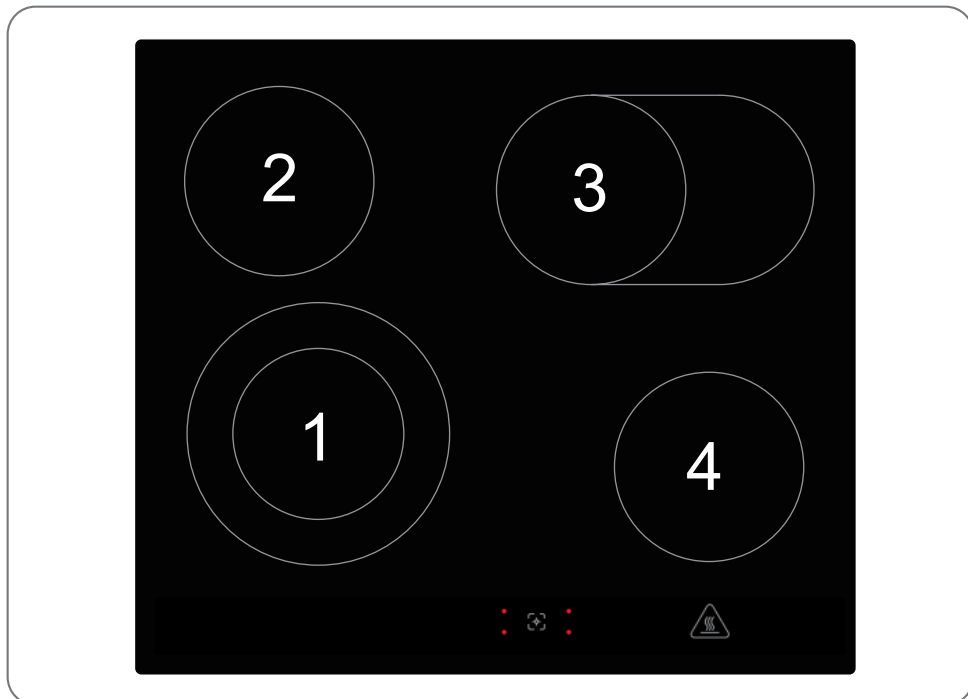


Abb. 4.4

- 1 - Kochzone vorne links (1100W)/ mit Doppelkochzone (2200W)
- 2 - Kochzone hinten links (1200W)
- 3 - Kochzone hinten rechts (1000W)/ mit ovaler äußerer Kochzone (2000W)
- 4 - Kochzone vorne rechts (1200W)

4.2.5 Bedienfeld (Drehknöpfe des Kochfelds)

Drehknöpfe Einschalten/Ausschalten Kochzone

1 - Drehknopf zur Auswahl der Kochzone vorne links



2 - Drehknopf zur Auswahl der Kochzone hinten links



3 - Drehknopf zur Auswahl der Kochzone hinten rechts



4 - Drehknopf zur Auswahl der Kochzone vorne rechts

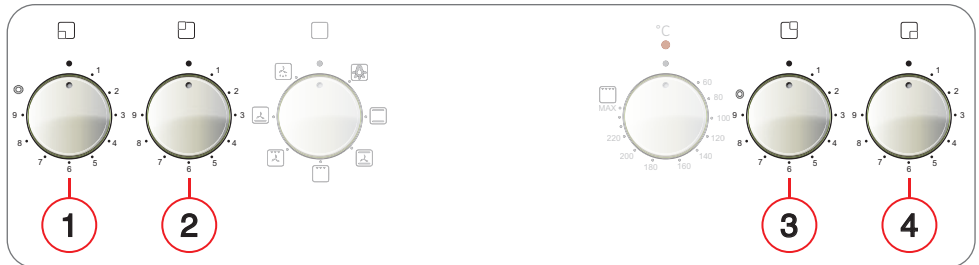


Abb. 4.5

4.2.6 Starten des Kochvorgangs

1 - Stellen Sie den Topf auf die gewünschte Kochzone.



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

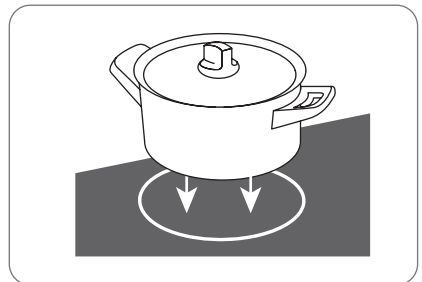


Abb. 4.6

2 - Drehen Sie den Drehknopf im Uhrzeigersinn, um die gewünschte Kochzone einzuschalten und stellen Sie die Leistungsstufe von 1 bis 9 ein (0, die Kochzone ist ausgeschaltet).

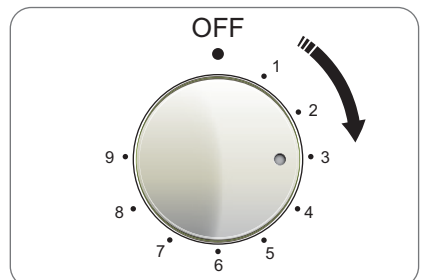


Abb. 4.7



HINWEIS: Durch Drehen der entsprechenden Knöpfe können mehrere Kochzonen gleichzeitig verwendet werden.

4.2.7 Nach dem Kochen

Drehen Sie den Drehknopf gegen den Uhrzeigersinn in die Position "0" (OFF), um die gewünschte Kochzone auszuschalten

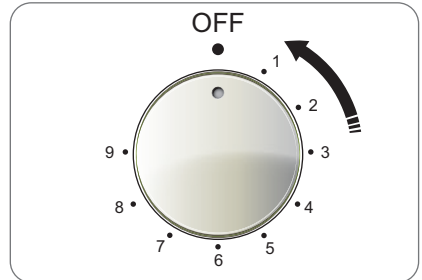


Abb. 4.8



HINWEIS: Wird das Kochfeld mit dem elektrischen Hauptschalter ausgeschaltet oder kommt es zu einem Stromausfall, während das Gerät in Betrieb ist (Drehknopf 1 bis 9), muss bei der nächsten Inbetriebnahme zuerst der Drehknopf auf die Position "0" zurückgedreht werden, dann wird die Kochzone durch Drehen des Drehknopfes auf die gewünschte Kochstufe wieder aktiviert.



ACHTUNG: Vorsicht vor heißen Oberflächen

Die Leuchtanzeige auf dem Display zeigt an, welche Kochstelle noch heiß ist. Diese 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.

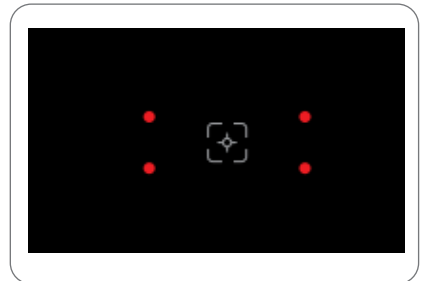


Abb. 4.9

4.2.8 Funktion Doppelkochzone



HINWEIS: Für die Doppelkochzone stehen die Zonen 1 und 3 zur Verfügung, siehe (Abb.).

Die Doppelkochzone verfügt über zwei Kochzonen, eine innen und eine außen, die nebeneinander liegen. Es ist möglich, je nach Bedarf nur die innere Zone (1) oder beide Zonen (2) zu nutzen.

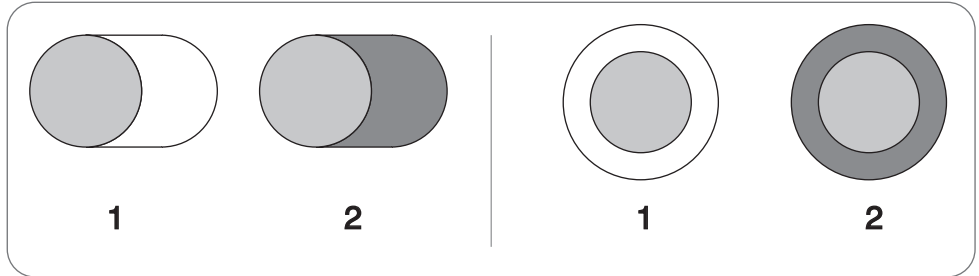


Abb. 4.10

Einschalten/Ausschalten der Doppelkochzone

- 1 - Zum Einschalten der Doppelkochzone, drehen Sie den entsprechenden Drehknopf im Uhrzeigersinn über die Stufe "9" hinaus, um die maximale Kochintensität zu erreichen, die durch die Doppelkochzone erhalten werden kann. Auf dem Display wird "=" angezeigt.
- 2 - Zum Ausschalten der Doppelkochzone drehen Sie den entsprechenden Drehknopf gegen den Uhrzeigersinn auf Stufe "9" oder niedriger.

4.2.9 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 |

4.2.10 Garanleitungen

Ratschläge für das Kochen



GEFAHR: Seien Sie vorsichtig, wenn Sie Öl und Fett 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 |

4.3 Gebrauch des Backofens

4.3.1 Vor dem ersten Gebrauch

Dieser Multifunktionsbackofen vereint die Vorteile traditioneller Backöfen mit natürlicher Konvektion mit denen modernster Umluftmodelle in einem einzigen Gerät. Es ist ein äußerst vielseitiges Gerät, bei dem Sie einfach und sicher verschiedene Garmodi wählen können.



WICHTIGER HINWEIS: Vor dem Gebrauch müssen alle Zubehörteile mit lauwarmem Wasser und handelsüblichem Reinigungsmittel gereinigt werden. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel.



WICHTIGER HINWEIS: Wenn Sie den Backofen zum ersten Mal benutzen, lassen Sie ihn ca. eine halbe Stunde lang im leer laufen (230 °C) und lassen Sie dabei möglichst die Küchenfenster geöffnet. Wenn der Ofen zum ersten Mal eingeschaltet wird, gibt er unangenehme Gerüche ab, die durch Produktionsrückstände wie Fette, Öle oder Harze verursacht werden. Nach Ablauf der angegebenen Zeit ist der Ofen für den ersten Einsatz bereit.



WICHTIGER HINWEIS: Positionieren Sie beim Grillen von Speisen oder bei Verwendung des Drehspießes (nur bei einigen Modellen verfügbar) die mitgelieferte Fettpfanne im unteren Einschub, um zu verhindern, dass Flüssigkeiten und/oder Fett auf den Boden des Backofens tropfen. Verwenden Sie für alle anderen Arten des Garens niemals den unteren Einschub und stellen Sie niemals etwas auf den Boden des Ofens, wenn dieser in Betrieb ist, da dies die Emaille beschädigen könnte. Stellen Sie Töpfe (Pfannen, Alufolie usw.) auf den in die Backofenschienen eingeschobenen Grillrost.

4.3.2 Geeignete Töpfe, Pfannen und Behälter

Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, müssen Sie wissen, welche Behälter in den Ofen gestellt werden können.

Aluminiumbackbleche/-formen ermöglichen ein schnelles Garen der Speisen, da Aluminium ein Material ist, das die Wärme schnell aufnimmt und im gesamten Bereich verteilt.

Edelstahlformen sind haltbarer als Aluminiumformen. Da es sich jedoch um ein härteres und widerstandsfähigeres Material handelt, heizen sie sich nur langsam auf und die Wärme verteilt sich nicht so schnell über die gesamte Form.

Blechbackformen (die heute kaum noch verwendet werden) ermöglichen ein gleichmäßiges Garen von Speisen, aber die Reinigung/die Pflege ist kompliziert.

Formen aus Glasporzellan (für hohe Temperaturen) gewährleisten ein gutes Garen.

Formen aus gehärtetem Glas (normales Glas würde platzen) gewährleisten ein gutes Garen.

Spezielle Silikonformen, die ein gutes Backen garantieren, leicht abwaschbar sind und in vielen Formen angeboten werden, sind besonders geeignet für Kuchen und Gebäck.

Backofenpapier wird verwendet, um zu verhindern, dass die Speisen am Blech haften. Es ist ratsam, 220 °C nicht zu überschreiten, da ab dieser Temperatur die Speisen mit unerwünschten Substanzen kontaminiert werden könnten.



HINWEIS: Ziehen Sie keine Töpfe oder Pfannen über den Boden des Ofens, da dies die Emaille beschädigen könnte.

4.3.3 Backofenelemente

HS2200-26

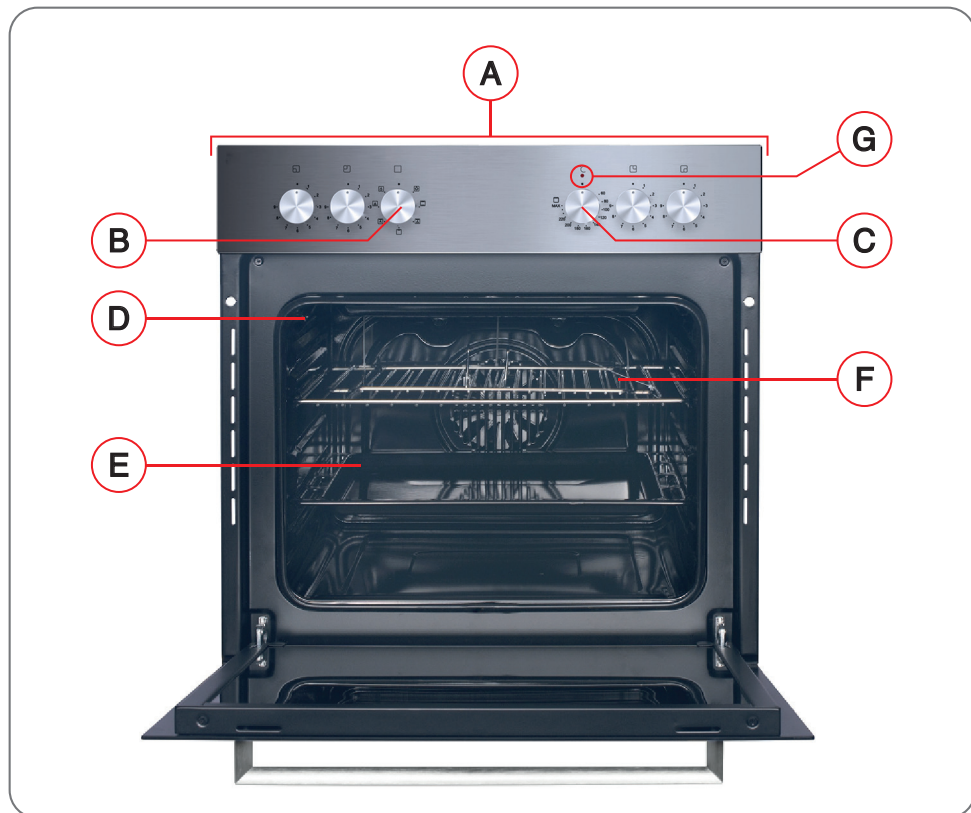


Abb. 4.11

- A - Bedienfeld
- B - Drehknopf zur Auswahl des Garmodus
- C - Drehknopf zur Auswahl der Gartemperatur
- D - Backofenlampe
- E - Fettpfanne
- F - Grillrost
- G - Kontrollleuchte Backofen eingeschaltet

4.3.4 Bedienfeld (Drehknöpfe des Backofens)

Drehknopf zum Ein- und Ausschalten des Backofens und Drehknopf zur Auswahl des Kochmodus

B - Drehknopf zur Auswahl des Garmodus

C - Drehknopf zur Auswahl der Gartemperatur

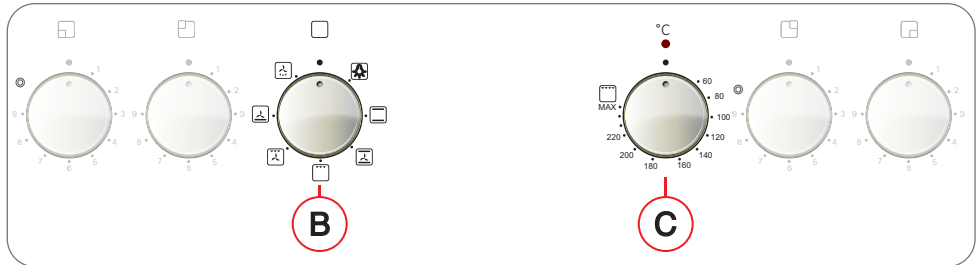


Abb. 4.12

4.3.5 Garfunktionen

Drehknopf zur Auswahl des Garmodus

Drehen Sie den Bedienknopf (B), um die Garfunktion auszuwählen.

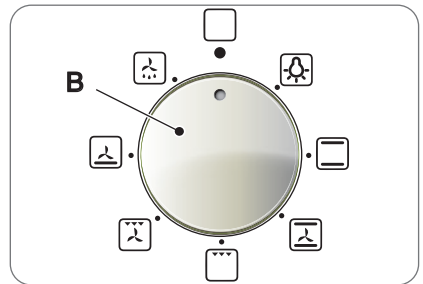


Abb. 4.13

Thermostatknopf

Drehen Sie den Bedienknopf (C), um die gewünschte Temperatur einzustellen.

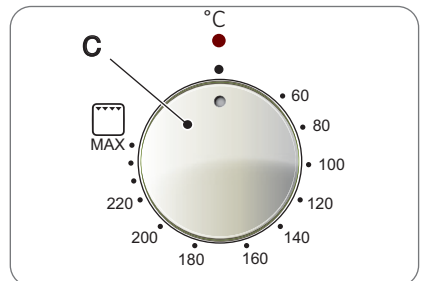











Abb. 4.14

 **HINWEIS:** Die Einstellungen können auch während des Betriebs geändert werden.

 **HINWEIS:** Bei den Knöpfen handelt es sich um Drehknöpfe.


| Funktion Drehknopf (B) | Beschreibung | Vorgeschlagene Temperatur (°C) Drehknopf (C) |
|---|---|--|
|  | <p>Beleuchtung</p> <p>Stellen Sie den Drehknopf (B) auf das entsprechende Symbol, um die Beleuchtung einzuschalten. Das Licht beleuchtet den Ofen und bleibt eingeschaltet, wenn eines der Heizelemente des Ofens eingeschaltet ist.</p> | |
|  | <p>Statisch, Unterhitze und Oberhitze durch Konvektion.</p> <p>Bei dieser Einstellung werden die oberen und unteren Heizelemente eingeschaltet. Dies ist der klassische, herkömmliche Backofen, der perfektioniert wurde, um die Wärmeverteilung zu verbessern und den Energieverbrauch zu senken. Der Konvektionsbackofen ist nach wie vor unübertroffen, wenn es darum geht, Gerichte wie Kohl mit Rippchen, Kabeljau nach spanischer Art, Stockfisch nach Ancona-Art, zarte Kalbsschnitzel mit Reis usw. zuzubereiten. Hervorragende Ergebnisse werden auch bei der Zubereitung von Kalb- oder Rindfleischgerichten (Schmorbraten, Eintöpfe, Gulasch, Wild, Schinken usw.) erzielt, die langsam geschmort werden müssen. Verwenden Sie beim Garen im Konvektionsmodus jeweils immer nur eine Fettpfanne oder einen Grillrost, da sonst die Wärmeverteilung ungleichmäßig ist. Durch Nutzen der verschiedenen Höhen können Sie die Hitzeintensität zwischen dem oberen und unteren Teil des Ofens verteilen.</p> | zwischen 60 °C und Max |
|  | <p>Umluft, Unterhitze und Oberhitze, schnelles Garen.</p> <p>Die oberen und unteren Heizelemente sowie der Lüfter schalten sich ein und sorgen für eine konstante und gleichmäßige Wärmeverteilung im gesamten Backofen. Dieser Modus empfiehlt sich besonders für das schnelle Garen von vorverpackten Lebensmitteln (da kein Vorheizen erforderlich ist), wie z. B. Tiefkühlkost oder vorgekochte Lebensmittel. Die besten Ergebnisse beim Garen mit dem Modus „Umluft“ werden erzielt, wenn nur ein Einschub verwendet wird (der zweite von unten), siehe „Richtwerttabelle der Garzeiten“.</p> | zwischen 60 °C und Max |
|  | <p>Grill</p> <p>Das mittlere obere Heizelement schaltet sich ein. Bei der Funktion „Grill“ wird die Strahlungshitze des leistungsstarken oberen Heizelements auf das Grillgut gerichtet. Sie können die Funktion „Grill“ für zarte Fleischstücke, Steaks, Koteletts, Würstchen, Fisch, Käsetoast und andere schnell zubereitete Speisen verwenden. Bei geschlossener Backofentür garen. Heizen Sie den Grillrost für 3 Minuten vor, um ein optimales Ergebnis zu erzielen. So bleiben die natürliche Saftigkeit Steaks, Rippchen usw. erhalten, was zu einem besseren Geschmack führt. Den Grillrost in einen der beiden oberen Einschübe einführen.</p> | zwischen 60 °C und Max |

| | | |
|---|--|--------------------------------|
|  | <p>Umluftgrill</p> <p>Die oberen Heizwiderstände schalten sich zusammen mit dem Lüfter ein. Diese Kombination von Eigenschaften erhöht die Wirksamkeit der unidirektionalen Wärmestrahlung der Heizelemente mittels der Zwangs-Luftzirkulation im gesamten Ofen. So wird verhindert, dass die Speisen an der Oberfläche verbrennen, und die Hitze kann direkt in die Lebensmittel eindringen. Hervorragende Ergebnisse werden mit Fleisch- und Gemüsespießen, Würstchen, Lammkoteletts, Hähnchen in scharfer Soße, Wachteln, Schweinekoteletts usw. erzielt.</p> <p>Die Speisen im Moduls „Umluftgrill“ bei geschlossener Backofentür garen. Dieser Modus ist auch ideal zum Garen von Fischsteaks wie Schwertfisch, gefüllte Sepien usw.</p> | <p>zwischen 60°C und 200°C</p> |
|  | <p>Umluft-Unterhitze, langsames Garen</p> <p>Das untere Heizelement und der Lüfter schalten sich ein. Geeignet für Pizza, Gebäck, Kuchen und nicht trockene Desserts auf dem Blech oder in Formen. Sehr gute Ergebnisse werden auch beim Garen mit Unterhitze erzielt. Es ist ratsam, das Blech auf eine niedrige Stufe zu stellen.</p> | <p>zwischen 60°C und 220°C</p> |
|  | <p>Auftauen</p> <p>Der Lüfter am Boden des Backofens lässt die Luft mit Raumtemperatur um die aufzutauenden Lebensmittel zirkulieren. Dieser Modus wird zum Auftauen aller Arten von Lebensmitteln empfohlen, insbesondere von empfindlichen Lebensmitteln, die keine Hitze benötigen, wie z. B.: Eiskuchen, Sahnedesserts, Obstkuchen. Durch den Einsatz des Lüfters wird die Auftauzeit halbiert.</p> | <p>zwischen 40°C und 60°C</p> |

4.3.6 Garverfahren

Zum Einschalten und Verwenden des Backofens genügt es, den Drehknopf zur Auswahl des Garmodus (B, Abb.) in die gewünschte Position zu stellen und dann die Temperatur mit dem Thermostatdrehknopf (C, Abb.), die Kontrollleuchte des Backofens schaltet sich ein..


Zum Ausschalten des Backofens drehen Sie beide Knöpfe auf Position „0“, die Kontrollleuchte des Backofens schaltet sich aus.

| | |
|---|---|
|  | <p>WICHTIGER HINWEIS: Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie es reinigen.</p> <p>Nachdem der Backofen ausreichend abgekühlt ist, können Sie mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel Kalk- und Wasserflecken sowie Fettspritzer und Fett entfernen. Trocknen Sie den Backofen nach der Reinigung mit einem weichen Tuch.</p> |
|---|---|

Außenbelüftungssystem

Zum Kühlen der Außenseite des Geräts ist dieses Modell mit einem Gebläse ausgestattet, das sich automatisch einschaltet, wenn der Ofen heiß ist.

Wenn das Gebläse eingeschaltet ist, können Sie einen Luftstrom spüren, der zwischen der Backofentür und dem Bedienfeld austritt.

| | |
|---|--|
|  | <p>HINWEIS: Nach Beendigung des Garvorgangs bleibt das Gebläse eingeschaltet, bis der Ofen ausreichend abgekühlt ist.</p> |
|---|--|


4.3.7 Garanleitungen

Der Backofen bietet eine große Auswahl an Garmodi, mit denen Sie jede Art von Gerichten optimal zubereiten können.

Die folgenden Angaben sind nur allgemeine Richtlinien, die je nach persönlicher Erfahrung variieren können.


Vorheizen

Wenn der Backofen vorgeheizt werden muss (in der Regel beim Garen von Hefegerichten), kann

der Modus „Umluft“  verwendet werden, um die gewünschte Temperatur so schnell wie möglich zu erreichen und Energie zu sparen. Nach dem Einschieben der Gerichte in den Ofen kann der entsprechende Garmodus gewählt werden.

Garen auf mehreren Einschüben

Wenn Sie Gerichte auf mehreren Einschubebenen garen möchten, verwenden Sie den Modus

„Umluftgrill“ , der es Ihnen ermöglicht, auf 3 Einschüben gleichzeitig zu garen (1., 3. und 5. von unten); einige Beispiele finden Sie in der „Richtwerttabelle der Garzeiten“.

Gebrauch des Modus „Umluft“

Funktional, schnell und praktisch für diejenigen, die Produkte in Fertigpackungen (wie Tiefkühlkost oder vorgekochte Lebensmittel) zusammen mit anderen Lebensmitteln verwenden. Einige Beispiele finden Sie in der „Richtwerttabelle der Garzeiten“.

Gebrauch des Modus „Grill“

Verwenden Sie den Modus „Grill“ und legen Sie das Grillgut in die Mitte des Grillrosts (3. oder 4. Einschub von unten), da nur der mittlere Teil des oberen Heizelements eingeschaltet wird.

Verwenden Sie den unteren Einschub (1. von unten) und platzieren Sie die mitgelieferte Fettpfanne, um das Fett aufzufangen und zu verhindern, dass es auf den Boden des Backofens tropft. Wenn Sie diesen Modus verwenden, empfehlen wir, den Thermostat auf den höchsten Wert zu stellen. Dies bedeutet jedoch nicht, dass nicht auch niedrigere Temperaturen verwendet werden können, indem man den Thermostatkopf auf die gewünschte Temperatur stellt.

Gebrauch des Modus „Umluftgrill“

Dieser Modus ist äußerst nützlich für das schnelle Garen von Gerichten, da die Wärmeverteilung es ermöglicht, nicht nur die Oberfläche zu bräunen, sondern auch die Unterseite zu garen. So können Sie beispielsweise Lebensmittel am Ende des Garvorgangs bräunen und überbackene Nudeln gratinieren.

Wenn Sie diese Modi verwenden, schieben Sie den Grillrost in den 2. oder 3. Einschub des Backofens (von unten). Verwenden Sie den unteren Einschub (1. von unten) und platzieren Sie die mitgelieferte Fettpfanne, um das Fett aufzufangen und zu verhindern, dass es auf den Boden des Backofens tropft. Einige Beispiele sind in der „Richtwerttabelle der Garzeiten“ aufgeführt.

Wir empfehlen, den Thermostat auf 200 °C einzustellen, da dies die effektivste Art ist, den die Infrarotstrahlen nutzenden Grillrost zu verwenden. Das bedeutet jedoch nicht, dass nicht auch niedrigere Temperaturen verwendet werden können, indem der Thermostatkopf auf die gewünschte Temperatur eingestellt wird.



HINWEIS: Im Allgemeinen werden bei der Verwendung des „Umluftgrill“-Modus die besten Ergebnisse erzielt, wenn der Grillrost in die unteren Einschübe geschoben wird. Um zu verhindern, dass Fett und Öl auf den Boden des Backofens tropfen, platzieren Sie eine Fettpfanne im ersten Einschub (von unten) des Backofens.

HINWEIS: Um zu verhindern, dass sich während des Garvorgangs zu viel Rauch im Ofen bildet, geben Sie Wasser in die Fettpfanne.



HINWEIS: Der Backofen sollte nur vorgeheizt werden, wenn dies im Rezept oder in der „Richtwerttabelle der Garzeiten“ angegeben ist. Das Aufheizen des leeren Backofens verbraucht viel Energie. Wenn Sie also verschiedene Kuchen oder Pizzen nacheinander backen, können Sie viel Energie sparen, da der Ofen bereits aufgeheizt ist.




HINWEIS: Verwenden Sie dunkle silikonbeschichtete oder emaillierte Bleche, da diese eine gute Wärmeleitfähigkeit haben.




HINWEIS: Wenn Sie Backpapier verwenden, achten Sie darauf, dass es für hohe Temperaturen geeignet ist.






HINWEIS: Beim Garen von großen Fleischstücken oder Kuchen entsteht im Backofen eine größere Dampfmenge, was zur Bildung von Kondenswasser in der Backofentür führen kann. Dies ist eine normale Erscheinung, die den Betrieb des Geräts nicht beeinträchtigt. Trocknen Sie nach dem Garen die Backofentür und das Glas ab.



| | |
|---|--|
|  | HINWEIS: Gegen Ende der Garzeit können Sie den Backofen etwa 10 Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten, um die gespeicherte Wärme zu nutzen und so Energie zu sparen. |
|---|--|

4.3.8 „Richtwerttabelle der Garzeiten“

| | |
|---|--|
|  | HINWEIS: Die Werte in dieser Tabelle sind Richtwerte und können je nach Geschmack und persönlicher Erfahrung variieren. |
|---|--|

| Drehknopf zur Auswahl des Garmodus (B) | Lebensmittel | Gewicht (in kg) | Einschubposition (vom Boden ausgehend) | Vorheizen (Minuten) | Einstellung des Thermostatknopfes (C) | Garzeit (Minuten) |
|--|----------------------------------|-----------------|--|---------------------|---------------------------------------|-------------------|
|  Natürliche Konvektion | Ente | 1 | 3 | 15 | 200 | 65-75 |
| | Kalbs- oder Rinderbraten | 1 | 3 | 15 | 200 | 70-75 |
| | Schweinebraten | 1 | 3 | 15 | 200 | 70-80 |
| | Plätzchen (Mürbeteig) | - | 3 | 15 | 180 | 15-20 |
| | Mürbeteigtorten | 1 | 3 | 15 | 180 | 30-35 |
|  Grill | Seezungen und Sepia | 1 | 4 | 5 | Max | 8-10 |
| | Kalmar- und Scampi-Spieße | 1 | 4 | 5 | Max | 6-8 |
| | Kabeljaufilet | 1 | 4 | 5 | Max | 10 |
| | Gegrilltes Gemüse | 1 | 3/4 | 5 | Max | 10-15 |
| | Kalbssteak | 1 | 4 | 5 | Max | 15-20 |
| | Kotelett | 1 | 4 | 5 | Max | 15-20 |
| | Hamburger | 1 | 4 | 5 | Max | 7-10 |
| | Makrelen | 1 | 4 | 5 | Max | 15-20 |
| Toasts | - | 4 | 5 | Max | 2-3 | |
|  Auftauen | Alle tiefgefrorenen Lebensmittel | | | | | |

| | | | | | | |
|--|---|-----|---|---|-----|-------|
|  Umluftgrill | Grillhähnchen | 1.5 | 3 | 5 | 200 | 55-60 |
| | Sepien | 1.5 | 3 | 5 | 200 | 30-35 |
| | Mit Drehspieß (wo vorgesehen) | | | | | |
| | Kalbsspieß | 1.5 | - | 5 | 200 | 70-80 |
| | Brathähnchen vom Spieß | 2 | - | 5 | 200 | 70-80 |
| | Brathähnchen vom Spieß + geröstete Kartoffeln | 1.5 | - | 5 | 200 | 70-75 |
| | Lamm vom Spieß | 1.5 | - | 5 | 200 | 70-80 |

| | | | | | | |
|--|--------------------------------|-----|-----|-----|-------|-------|
|  Umluft | Tiefkühlkost | | | | | |
| | Pizza | 0.3 | 2 | - | 250 | 12 |
| | Tarte mit Zucchini und Krebsen | 0.4 | 2 | - | 200 | 20 |
| | Spinat-Tarte | 0.5 | 2 | - | 220 | 30-35 |
| | Hacksteak | 0.3 | 2 | - | 200 | 25 |
| | Lasagne | 0.5 | 2 | - | 200 | 35 |
| | Rouladen | 0.4 | 2 | - | 180 | 20-25 |
| | Hähnchenstückchen | 0.4 | 2 | - | 220 | 15-20 |
| | Kalbs- oder Rinderbraten | 1 | 1 | 10 | 180 | 25-30 |
| | Hähnchen | 1 | 2/3 | 10 | 220 | 60-70 |
| | Vorgegarte Lebensmittel | | | | | |
| | Chicken Wings | 0.4 | 2 | - | 200 | 20-25 |
| | Frische Lebensmittel | | | | | |
| | Plätzchen (Mürbeteig) | 0.3 | 2 | - | 200 | 15-18 |
| | Obsttorte | 0.6 | 2 | - | 180 | 45 |
| Käsewindbeutel | 0.2 | 2 | - | 210 | 10-12 | |
|  Unterhitze mit Umluft | Pizza | 0.5 | 3 | 15 | 220 | 15-20 |

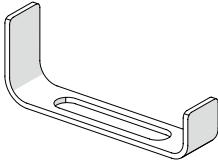


HINWEIS: Im Allgemeinen werden bei der Verwendung des „Umluftgrill“-Modus die besten Ergebnisse erzielt, wenn der Grillrost in die unteren Einschübe geschoben wird. Um zu verhindern, dass Fett und Öl auf den Boden des Backofens tropfen, platzieren Sie eine Fettpfanne im ersten Einschub (von unten) des Backofens.

HINWEIS: Um zu verhindern, dass sich während des Garvorgangs zu viel Rauch im Ofen bildet, geben Sie Wasser in die Fettpfanne.

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 und des Backofens:


| | |
|---|--|
|  | ACHTUNG: Vor der Durchführung jeglicher Wartungs-, Reinigungs- und Einstellarbeiten muss das Gerät von der Stromversorgung getrennt werden. |
|  | WICHTIGER HINWEIS: Installieren Sie die Geräte nur an einem geeigneten Ort. |
|  | WICHTIGER HINWEIS: Stellen Sie sicher, dass der Einbauraum eben und nivelliert ist und dass sich keine baulichen Hindernisse innerhalb des für die Installation benötigten Raums befinden. |
|  | WICHTIGER HINWEIS: Stellen Sie sicher, dass die an den Einbauraum angrenzenden Materialien hitzebeständig sind. |
|  | WICHTIGER HINWEIS: Stellen Sie sicher, dass die Installation in Übereinstimmung mit allen Sicherheitsvorschriften und -normen durchgeführt wird. |
|  | WICHTIGER HINWEIS: Stellen Sie sicher, dass ein geeigneter Schalter, der eine vollständige Trennung von der Hauptstromversorgung ermöglicht, in die Verkabelung integriert und entsprechend den örtlichen Vorschriften bezüglich der Verkabelung platziert ist.. |
|  | WICHTIGER HINWEIS: Stellen Sie sicher, dass der Trennschalter von einem zugelassenen Typ ist und eine Kontakttrennung von 3 mm an allen Polen gewährleistet (oder in allen aktiven Leitern [Phase], wenn die örtlichen Verkabelungsvorschriften diese Abweichung der Voraussetzungen zulassen). |
|  | WICHTIGER HINWEIS: Der Trennschalter muss nach dem Einbau der Geräte für den Benutzer leicht zugänglich sein. |


 **WICHTIGER HINWEIS:** Wenden Sie sich im Zweifelsfall an die Baubehörde, um sich über die örtlichen Vorschriften zu informieren.


 **WICHTIGER HINWEIS:** Verwenden Sie hitzebeständige, leicht zu reinigende Oberflächen (z. B. Keramikfliesen) für die Wandflächen um das Kochfeld herum.


 **WICHTIGER HINWEIS:** Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel nicht durch Küchenschranktüren oder Schubladen verläuft.


 **WICHTIGER HINWEIS:** Stellen Sie sicher, dass ein ständiger Frischluftstrom von der Schranköffnung bis zum Boden der Geräte gewährleistet ist.

 **WICHTIGER HINWEIS:** Das Gerät muss von qualifiziertem Personal oder Technikern installiert werden. Installieren Sie das Gerät niemals selbst.
Der Hersteller haftet auf keinen Fall für Schäden an Menschen, Tieren oder Gegenständen, die auf eine unsachgemäße Installation zurückzuführen sind.


 **WICHTIGER HINWEIS:** Das Gerät (Backofen/Kochfeld) darf nicht direkt über einem Geschirrspüler, Kühlschrank, Gefrierschrank, einer Waschmaschine oder einem Trockner installiert werden, da Feuchtigkeit die Elektronik beschädigen kann.

 **WICHTIGER HINWEIS:** Das Gerät (Backofen/Kochfeld) muss so installiert werden, dass eine wirksame Wärmeabfuhr gewährleistet ist, um seine Zuverlässigkeit zu verbessern.
Sicherstellen, dass unter dem Kochfeld eine konstante Frischluftzufuhr gewährleistet ist.
Sicherstellen, dass hinter dem Backofen eine konstante Frischluftzufuhr gewährleistet ist.


 **WICHTIGER HINWEIS:** Verwenden Sie keinen Dampfreiniger.

 **WICHTIGER HINWEIS:** Das Glaskeramik-Kochfeld muss an eine Stromversorgungsquelle mit einer Gesamtimpedanz unter 0,427 Ohm angeschlossen werden. Wenden Sie sich bei Bedarf an Ihren Stromversorger, um Informationen zur Impedanz zu erhalten.

Vor dem Befestigen der Haltebügel des Kochfelds

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

Regulierung der Bügelposition des Kochfelds

 **WICHTIGER HINWEIS:** Befestigen Sie das Kochfeld nach der Installation an der Arbeitsplatte, indem Sie die vier Haltebügel an der Unterseite des Kochfelds anschrauben.

5.3 Anleitung für die Installation des Kochfelds

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

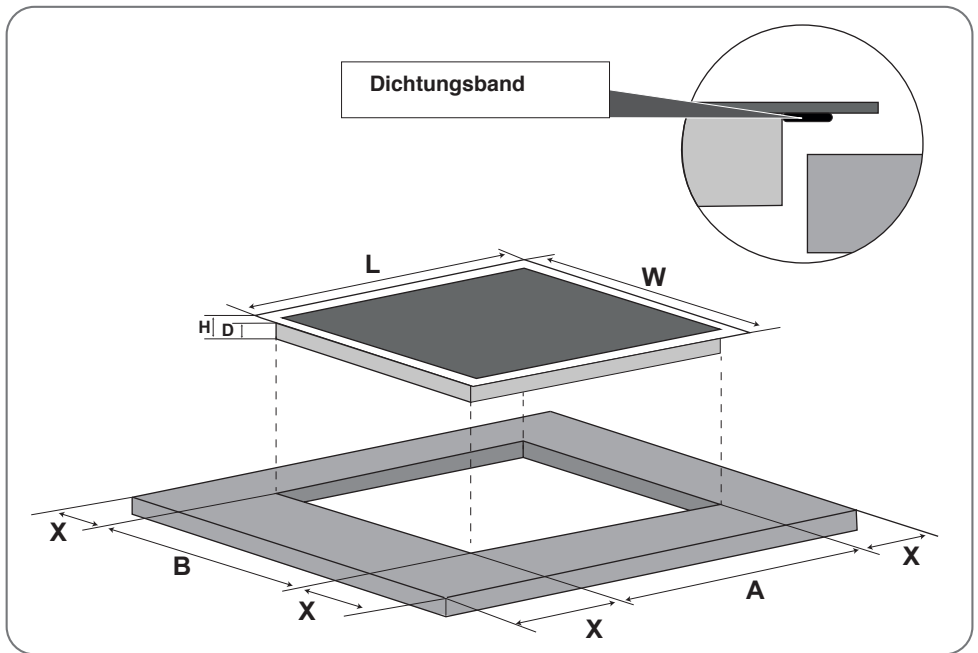


Abb. 5.1

| Modell | L (mm) | W (mm) | H (mm) | D (mm) | A (mm) | B (mm) | X (mm) |
|-----------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|---------------|
| HS2200-26 | 590 | 520 | 50 | 46 | 560 | 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.

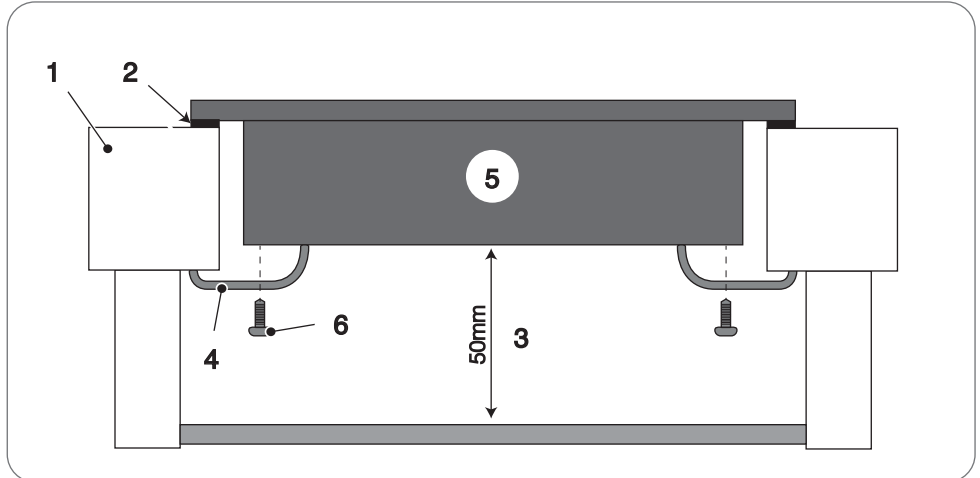


Abb. 5.2

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

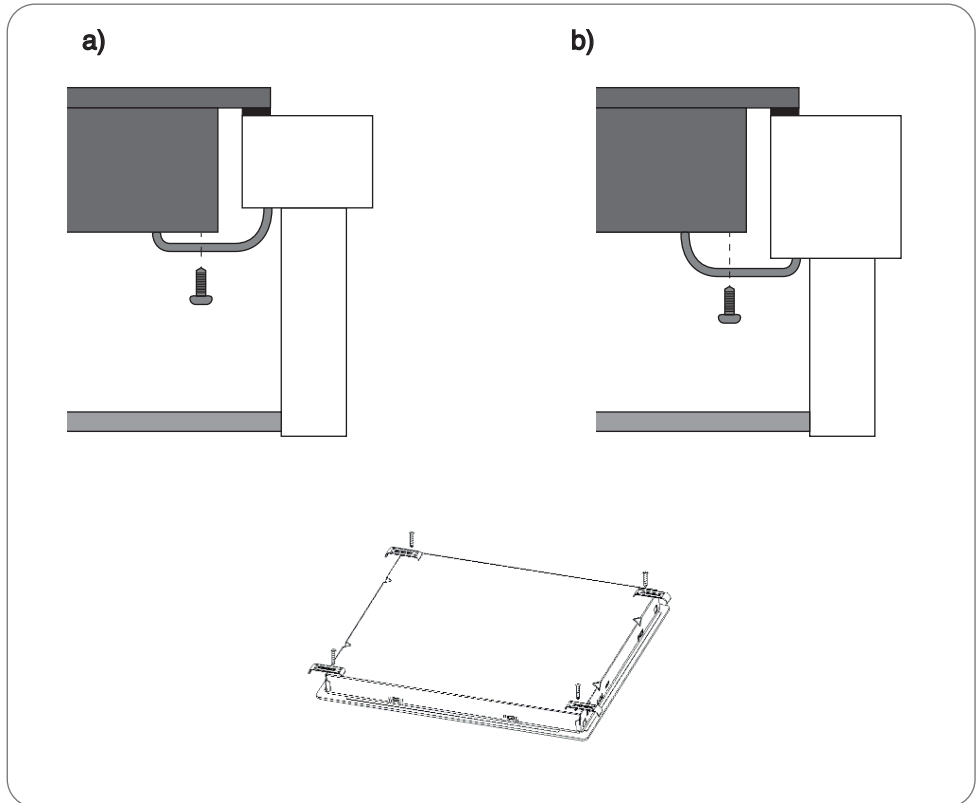



Abb. 5.3


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.

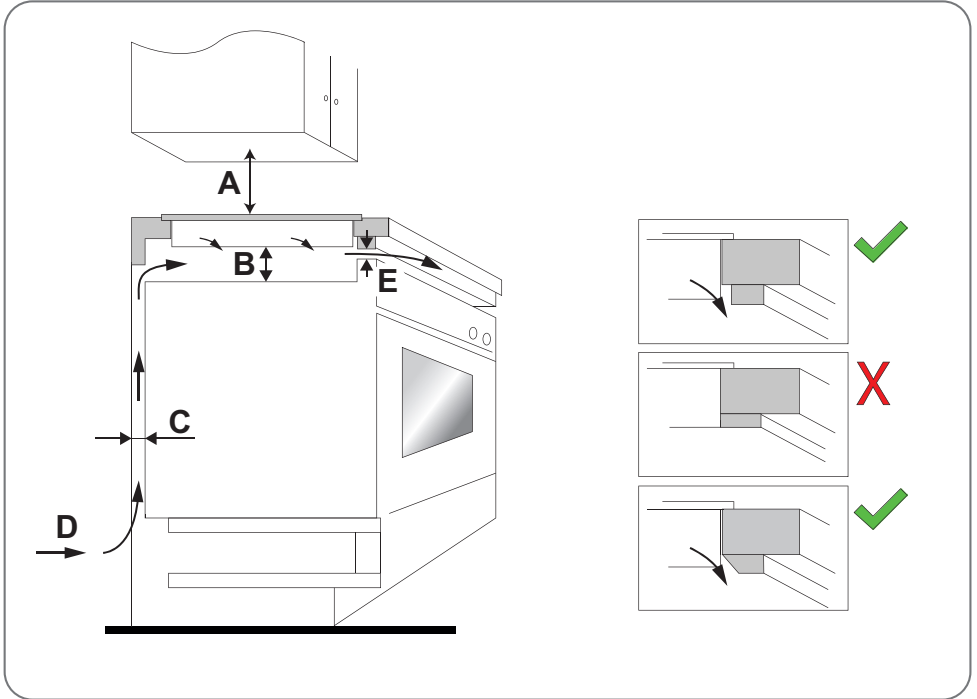


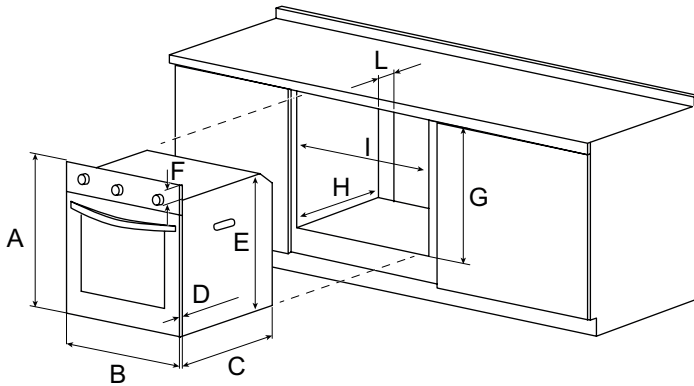
Abb. 5.4

| 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 Anleitung für die Installation des Backofens

5.4.1 Abmessungen der Einbauöffnung

Damit das Einbaugerät einwandfrei funktioniert, muss der Schrank, in den es eingebaut wird, geeignet sein. Die folgende Abbildung zeigt die Abmessungen Öffnung für den Einbau unter der Arbeitsplatte oder in einem Hängeschrank.



HS2200-26

- A) - 594 mm
- B) - 594 mm
- C) - 498 mm
- D) - 21 mm
- E) - 577,2 mm
- F) - 16,8 mm
- G) - 595 mm
- H) - 570 mm
- I) - 565 mm (mindestens)
- L) - 45 mm

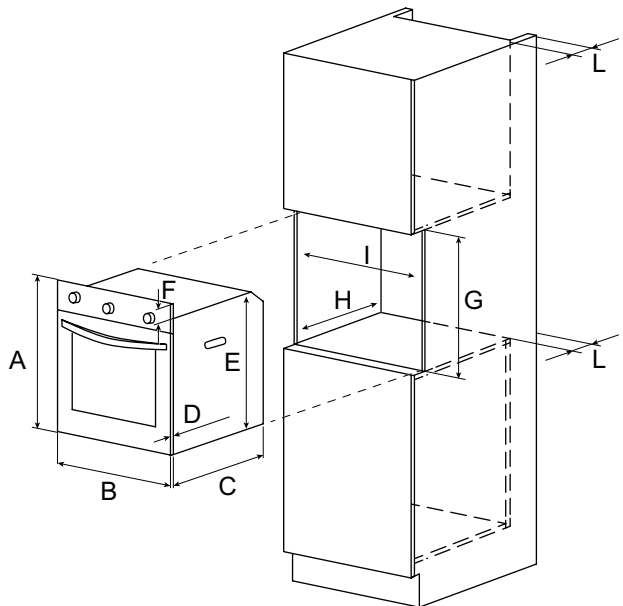



Abb. 5.5

| | |
|---|---|
|  | <p>WICHTIGER HINWEIS: Zur Gewährleistung einer ausreichenden Belüftung muss die Rückwand des Schrankes entfernt werden. Es ist besser, den Backofen so zu installieren, dass er auf zwei Holzleisten ruht. Steht der Backofen auf einer durchgehenden, ebenen Fläche, muss eine rückseitige Öffnung von mindestens 45×560 mm vorhanden sein.</p> |
|---|---|

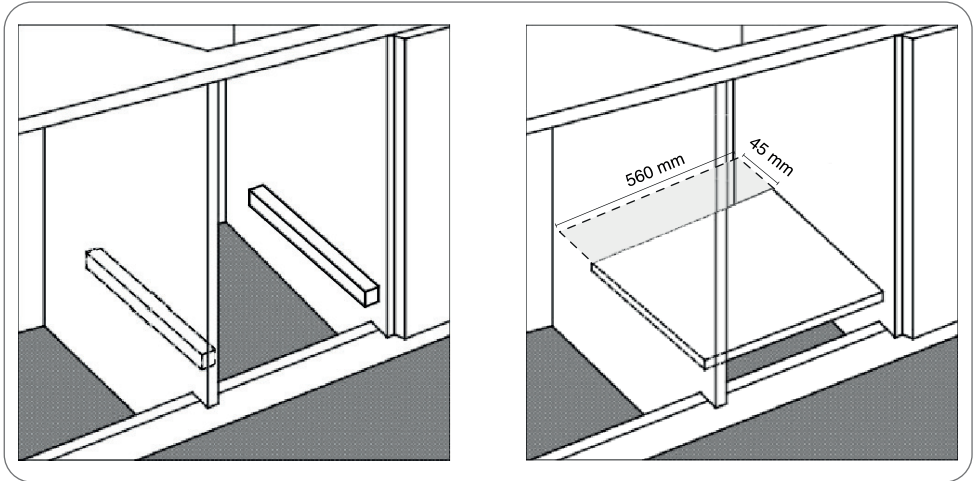


Abb. 5.6

Zum Befestigen des Backofens am Schrank ist die Backofentür zu öffnen und zu befestigen, indem Sie die 2 Schrauben in die 2 Löcher am Rand des Rahmens einsetzen.

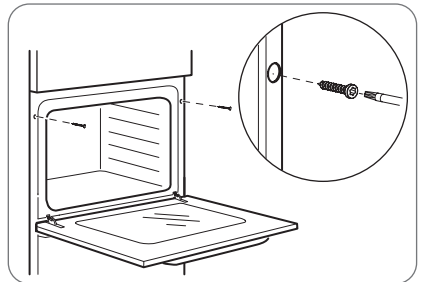













Abb. 5.7

| | |
|---|---|
|  | <p>ACHTUNG: Alle vor dem direkten Kontakt schützenden Teile und die isolierten Teile müssen so befestigt sein, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können. Vergewissern Sie sich gemäß den geltenden Sicherheitsvorschriften, dass nach der Installation des Backofens kein direkter Kontakt mit den elektrischen Teilen möglich ist.</p> |
|---|---|


| | |
|---|---|
|  | <p>WICHTIGER HINWEIS: Angrenzende Möbelwände müssen aus hitzebeständigem Material bestehen, insbesondere Möbel mit Schichtholzverkleidung müssen mit Klebstoffen zusammengefügt sein, die Temperaturen von bis zu 100 °C standhalten können.</p> |
|---|---|


5.5 Anschluss des Geräts an das Stromnetz

Prüfen Sie vor dem Anschluss des Geräts (Backofen/Kochfeld) an das Stromnetz, dass:

| | |
|---|---|
|  | <p>GEFAHR: Verwenden Sie keine Adapter, Reduzierstücke oder Abzweigungen, um das Gerät an das Stromnetz anzuschließen, da dies zu Überhitzung und Feuer führen kann. Wenn sich deren Verwendung nicht vermeiden lässt, denken Sie daran, nur Adapter und Verlängerungen zu verwenden, die den geltenden Sicherheitsnormen entsprechen; überschreiten Sie niemals die auf dem Einzel-/Mehrfachadapter oder dem Verlängerungskabel angegebene Höchststromstärke.</p> <p>Das Netzkabel darf auf keinen Fall mit heißen Teilen in Berührung kommen und muss so verlegt werden, dass die Temperatur an keiner Stelle 50°C überschreitet. Schützen Sie das Netzkabel gegebenenfalls mit einem geeigneten Isolierüberzug.</p> |
|  | <p>ACHTUNG: Jegliche Änderung an der elektrischen Anlage des Hauses darf nur von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.</p> <p>Wenn die Steckdose und der Stecker des Geräts nicht kompatibel sind, muss die Steckdose durch ein geeignetes Modell ersetzt werden. Diese Änderung darf NUR von einem spezialisierten Techniker durchgeführt werden. Dieser muss insbesondere auch darauf achten, dass der Querschnitt der Kabel der Steckdose für die vom Gerät aufgenommene Leistung geeignet ist.</p> |
|  | <p>WICHTIGER HINWEIS: Die Installation und der elektrische Anschluss müssen unter Beachtung der Herstellervorschriften und unter Einhaltung der örtlichen Sicherheitsvorschriften von einer Fachtechniker ausgeführt werden.</p> |
|  | <p>WICHTIGER HINWEIS: Prüfen Sie mit einem Fachmann, ob die elektrische Anlage des Hauses für die vom Gerät benötigte Leistung geeignet ist, prüfen Sie die auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Werte.</p> <p>Das Typenschild des Geräts darf niemals entfernt werden.</p> |
|  | <p>WICHTIGER HINWEIS: Die Stromversorgung des Geräts muss über einen einpoligen Trennschalter/Schütz und auf jeden Fall gemäß den geltenden örtlichen Vorschriften angeschlossen werden.</p> |
|  | <p>WICHTIGER HINWEIS: Das Kabel muss regelmäßig überprüft werden.</p> <p>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.</p> |
|  | <p>WICHTIGER HINWEIS: Wenn das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen wird, muss ein einpoliger Trennschalter/Schütz mit einem Mindestabstand von 3 mm zwischen den Kontakten installiert werden.</p> |
|  | <p>WICHTIGER HINWEIS: Der Installateur muss sicherstellen, dass der elektrische Anschluss ordnungsgemäß und unter Einhaltung der Sicherheitsvorschriften durchgeführt wurde.</p> |
|  | <p>WICHTIGER HINWEIS: Das Netzkabel des Geräts muss an eine geeignete, geerdete Steckdose angeschlossen werden. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an einen Fachmann, um die Erdung zu überprüfen.</p> |

 **WICHTIGER HINWEIS:** Das Kabel darf keine Biegungen oder Quetschungen aufweisen.

 **WICHTIGER HINWEIS:** Stecker und Steckdose müssen leicht zugänglich sein.

 **WICHTIGER HINWEIS:** Backöfen, die mit einem dreipoligen Netzkabel ausgestattet sind, sind für den Betrieb mit Wechselstrom ausgelegt. Der Leiter für die Erdung des Geräts ist gelb-grün.

Anschluss des Ofens an das Klemmbrett:

- 1) - Drücken Sie mit einem Schraubendreher auf die Öffnungslaschen der Klemmbrettabdeckung.
- 2) - Entfernen Sie die Schraube vom Klemmbrett.
- 3) - Stecken Sie die Drähte in die entsprechende Klemme und ziehen Sie dann die Schraube an, um den Draht zu sichern. **Verwenden Sie Messingbrücken für einphasigen oder zweiphasigen Strom**, wie in den Abbildungen unten gezeigt.
- 4) - Befestigen Sie die Kabelniederhalter und schließen Sie die Klemmenbrettabdeckung.

Die Stromversorgung muss 220-240V~/380V-415V~ 50 Hz betragen. Bei Elektroherden muss die Sicherung mindestens 45A betragen.

Einphasiger Anschluss

- A) - Phase
- B) - Neutral
- C) - Erdung

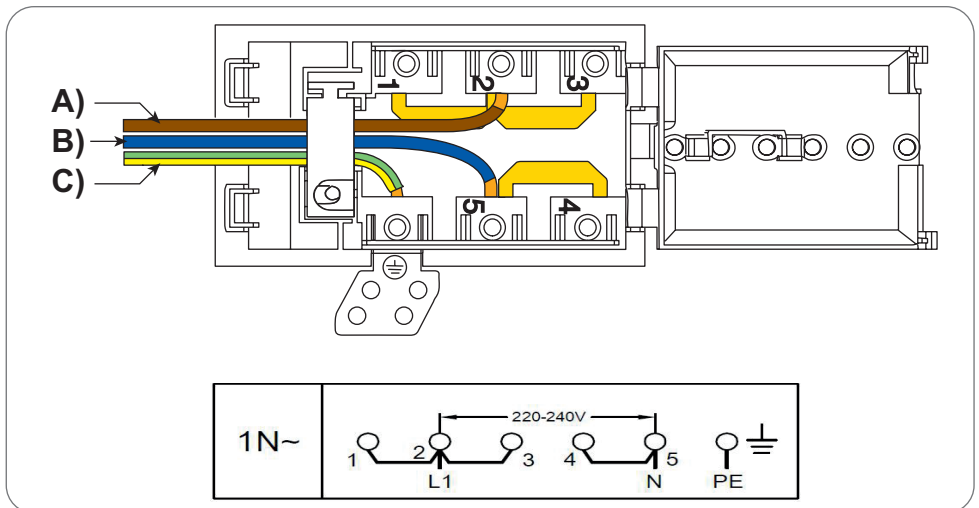


Abb. 5.8

Zweiphasiger Anschluss

- A) - Phase
- B) - Neutral
- C) - Erdung

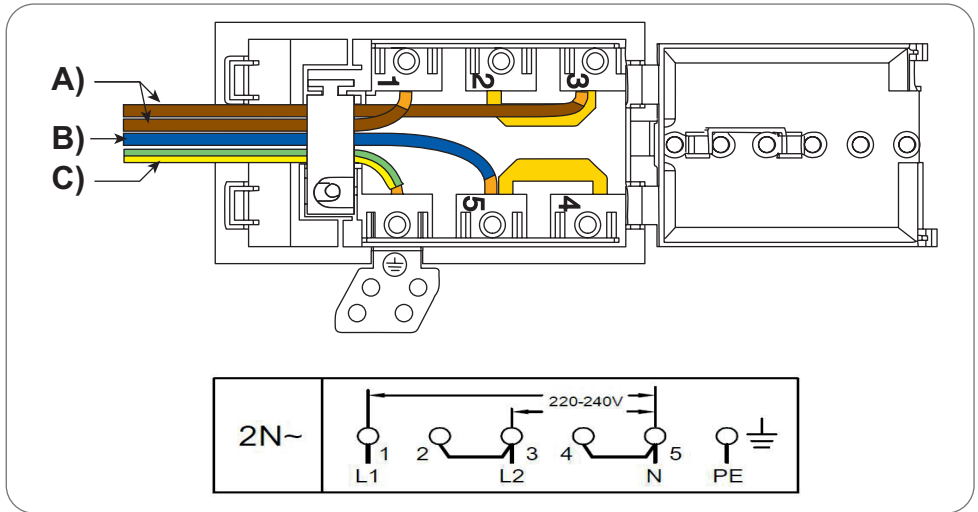


Abb. 5.9

Dreiphasiger Anschluss

- A) - Phase
- B) - Neutral
- C) - Erdung

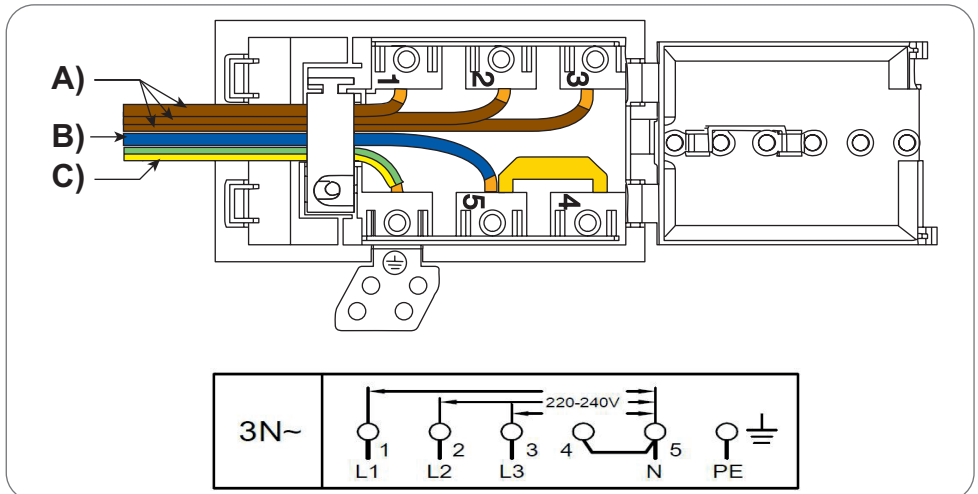


Abb. 5.10



WICHTIGER HINWEIS: Der Anschluss des Stromkabels muss gemäß den Anweisungen in der nachstehenden Tabelle erfolgen.

| Leitungsquerschnitt (mm ²) | L1 | L2 | L3 | N | E |
|--|---------|---------|---------|-------|-------|
| Anschlussweise | | | | | |
| 1N~ (einphasig) | Min 6 | - | - | Min 6 | Min 6 |
| 2N~ (zweiphasig) | Min 2.5 | Min 2.5 | - | Min 6 | Min 6 |
| 3N~ (dreiphasig) | Min 2.5 | Min 2.5 | Min 2.5 | Min 6 | Min 6 |

Installieren Sie einen geeigneten Stecker, der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Last entspricht.

Anschluss des Kochfelds an den Backofen

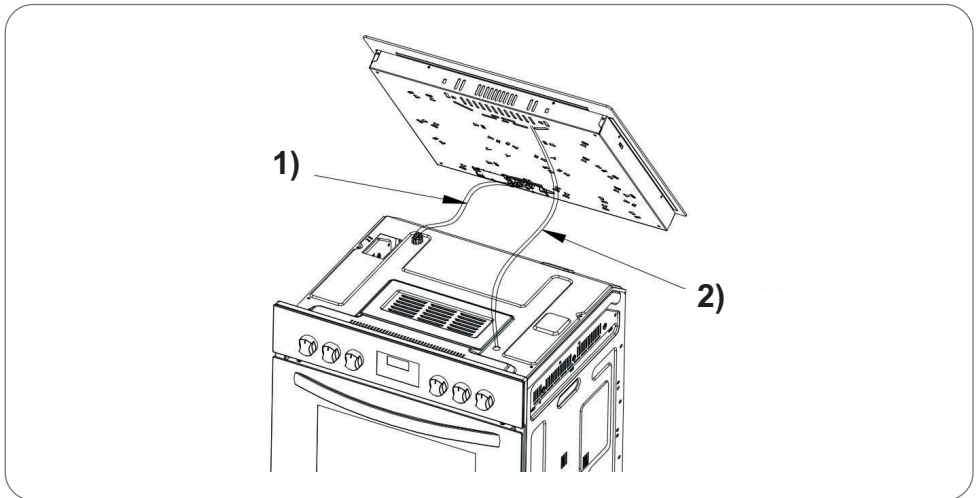



Abb. 5.11


- 1) - Netzkabel
- 2) - Anschlusskabel für Kochfeldknöpfe

6 : WARTUNG

6.1 Reinigung und Pflege des Kochfelds

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

| Bei: | Art des Eingriffs: | WICHTIGE HINWEISE  |
|---|--|---|
| <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"> 1. Schalten Sie die Stromversorgung des Kochfelds aus. 2. Tragen Sie einen Elektrokochfeldreiniger auf das noch warme (nicht heiße!) Glaskeramik-Kochfeld auf. 3. Mit einem feuchten Tuch abwischen und mit einem sauberen Tuch oder Küchenhandtuch trocknen. 4. Schalten Sie die Stromversorgung des Kochfelds wieder ein. | <ul style="list-style-type: none"> • 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. • Vermeiden Sie die Verwendung von Schwämmen, Nylonschabern und aggressiven/scheuernden Reinigungsmitteln, da diese die Glasplatte verkratzen können. Überprüfen Sie bitte immer das Etikett des Reinigungsmittels oder des Scheuerschwamms, um sicherzustellen, dass diese geeignet sind. • Lassen Sie niemals Reinigungsmittelrückstände auf dem Kochfeld, das Glas kann fleckig werden. |

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

6.2 Reinigung und Pflege des Backofens



WICHTIGER HINWEIS: Vergewissern Sie sich vor der Durchführung von Wartungs- oder Reinigungsarbeiten, dass das Gerät ausgeschaltet ist.

Für eine längere Lebensdauer des Ofens ist eine häufige Reinigung erforderlich.

Im Einzelnen:

- Teile aus emailliertem oder rostfreiem Stahl müssen mit lauwarmem Wasser gereinigt werden, ohne Scheuermittel oder korrodierende Stoffe zu verwenden, da diese sie beschädigen könnten; rostfreier Stahl kann Flecken bekommen; wenn diese Flecken schwer zu entfernen sind, verwenden Sie spezielle auf dem Markt erhältliche Produkte. Nach der Reinigung ist es ratsam, die Oberflächen gut abzuspülen und abzutrocknen.
- Der Backofen und das Zubehör müssen nach jedem Gebrauch gereinigt werden, damit der Schmutz nicht verbrennt. Das Fett lässt sich leichter mit warmem Seifenwasser entfernen, wenn der Backofen noch warm ist, dann die Seife entfernen und das Innere gründlich abtrocknen. Vermeiden Sie die Verwendung von scheuernden (z. B. Scheuerpulver usw.) oder säurehaltigen (z. B. Entkalker usw.) Reinigungsmitteln und Scheuerschwämmen, da diese die Emaille beschädigen können. Wenn Fettflecken und Verschmutzungen besonders schwer zu entfernen sind, verwenden Sie einen speziellen Backofenreiniger und befolgen Sie die Anweisungen auf der Verpackung. **Verwenden Sie niemals einen Dampfreiniger, um das Innere des Backofens zu reinigen.**
- Das Zubehör (Bleche, Grillroste ...) muss mit heißem Wasser und Geschirrspülmittel gereinigt werden.
- Bei längerem Betrieb des Backofens kann sich Kondenswasser bilden. Trocknen Sie den Backofen mit einem weichen Tuch ab.
- Die Gummidichtung, die die Backofenöffnung umgibt, garantiert den einwandfreien Betrieb des Backofens. Überprüfen Sie den Zustand der Dichtung regelmäßig und reinigen Sie sie gegebenenfalls, ohne Scheuermittel oder scheuernde Gegenstände zu verwenden. Wenn die Dichtung beschädigt ist, wenden Sie sich bitte an das nächstgelegene Kundendienstzentrum und benutzen Sie den Backofen nicht, bis er repariert wurde.
- Decken Sie den Boden des Backofens niemals mit Alufolie (Staniolpapier) ab, da die dadurch verursachte Hitzeanstieg den Garprozess beeinträchtigen und sogar die Emaille beschädigen könnte.
- Reinigen Sie die Verglasung der Backofentür mit nicht scheuernden Produkten oder Schwämmen und trocknen Sie sie mit einem weichen Tuch ab.

Abnehmen der Backofentür

Für eine gründlichere Reinigung kann die Backofentür abgenommen werden. Im Folgenden werden die Verfahren für den Aus- und Wiedereinbau beschrieben.

Öffnen Sie die Backofentür vollständig.

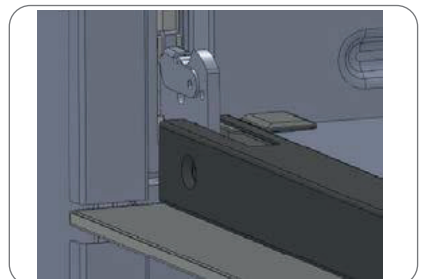


Abb. 6.1

Öffnen Sie den Hebel (A) an den linken und rechten Scharnieren vollständig.

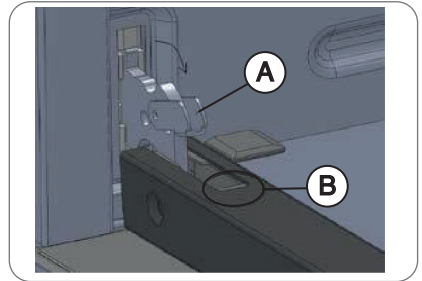


Abb. 6.2

Halten Sie die Tür wie in der Abbildung gezeigt und schließen Sie sie vorsichtig, bis die Hebel (A) der linken und rechten Scharniere in den Teil (B) der Tür einrasten.

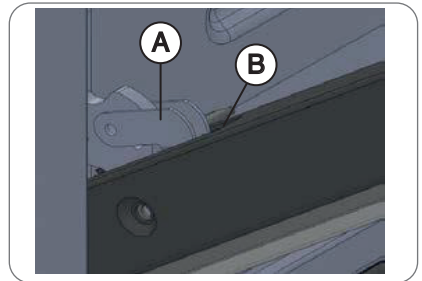


Abb. 6.3

Ziehen Sie die Scharnierhaken wie vom Pfeil (C) gezeigt mit einer Kippbewegung aus ihren Sitzen.

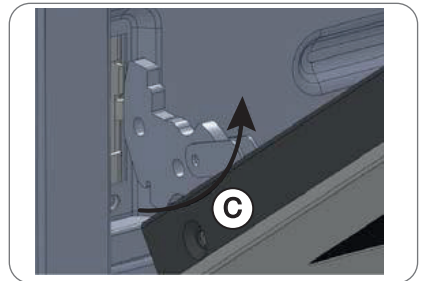


Abb. 6.4

Legen Sie die Tür auf eine weiche Unterlage.

Um die Tür zu ersetzen oder wieder anzubringen, wiederholen Sie die eben beschriebenen Schritte in umgekehrter Reihenfolge.

Entfernen der Doppelverglasung an der Innenseite der Backofentür

Entfernen Sie die Dichtung (D), indem Sie die beiden in der Abbildung markierten Schrauben abschrauben.

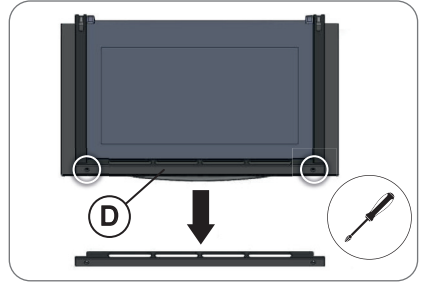


Abb. 6.5

Ziehen Sie die innere Doppelverglasung vorsichtig heraus.

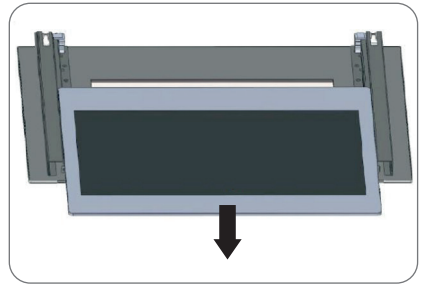


Abb. 6.6

Legen Sie die Doppelverglasung auf eine weiche Unterlage. Reinigen Sie das Glas mit einem geeigneten Reinigungsmittel. Sie können nun beide Seiten der Doppelverglasung reinigen. Mit einem Mikrofasertuch gut abtrocknen.

Auswechseln der Backofenlampe



WICHTIGER HINWEIS: Trennen Sie den Backofen vom Stromnetz oder ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn der Netzstecker zugänglich ist.

Entfernen Sie die Glasabdeckung der Lampenfassung.

Entfernen Sie die Glühbirne und ersetzen Sie sie durch eine Glühbirne, die hohen Temperaturen standhält (300 °C).

Die Glühbirne muss folgende Eigenschaften besitzen:

- Spannung: 220-240V
- Leistung: 25W
- Typ: E 14

Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an und schließen Sie den Backofen wieder an das Stromnetz an.

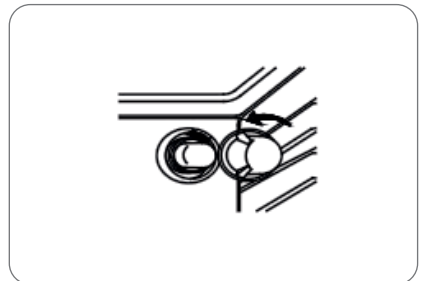


Abb. 6.7

7 : STÖRUNGSSUCHE

7.1 Behebung von Problemen des Kochfelds

| 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 Hauptschalter in Ihrer Wohnung. Wenn Sie alles überprüft haben und das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker. |
| Die Drehknöpfe des Kochfelds drehen leer oder die gewünschte Garfunktion kann nicht eingestellt werden. | Möglicherweise sind die Drehknöpfe innen beschädigt. | Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker. Versuchen Sie niemals, das Gerät ohne Hilfe eines qualifizierten Technikers zu reparieren. |
| 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. Lesen Sie den Abschnitt „Geeignetes Kochgeschirr“. |
| 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. |

7.2 Behebung von Problemen des Backofens

| Störung | Mögliche Ursachen | Abhilfe |
|---|--|---|
| Der Backofen schaltet sich nicht ein. | Keine Stromversorgung. | Stellen Sie sicher, dass der Backofen an das Stromnetz angeschlossen und eingeschaltet ist. Überprüfen Sie den Hauptschalter in Ihrer Wohnung. Wenn Sie alles überprüft haben und das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker. |
| Die Drehknöpfe des Backofens drehen leer oder die gewünschte Garfunktion kann nicht eingestellt werden. | Möglicherweise sind die Drehknöpfe innen beschädigt. | Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker. Versuchen Sie niemals, das Gerät ohne Hilfe eines qualifizierten Technikers zu reparieren. |