
TECHNOLOGIE FÜR DEN HAUSHALT

GERATEK

TECHNOLOGY FOR DOMESTIC USE



**Bedienungsanleitung
Instruction Manual**

Einbau-Backofen

Built-In Oven

Asti EB7200



Deutsch
English

Seite 2
Page 34

www.geratek.de

Sehr geehrter Kunde! Sehr geehrte Kundin! Wir möchten Ihnen herzlich danken, dass Sie sich zum Erwerb eines Produkts aus unserem reichhaltigen Angebot entschieden haben. Lesen Sie die gesamte Bedienungsanleitung, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen. Verwahren Sie diese Bedienungsanleitung zur zukünftigen Verwendung an einem sicheren Ort. Falls Sie das Gerät weitergeben, müssen Sie diese Bedienungsanleitung ebenfalls mit übergeben.

Inhalt

| | |
|---|----|
| Inhalt | 2 |
| 1. Sicherheitshinweise..... | 4 |
| 2. Installation | 8 |
| 2.1 Entpacken und Wahl des Standorts..... | 8 |
| 2.2 Einbau des Backofens | 8 |
| 2.3 Elektrischer Anschluss | 10 |
| 3. Bedienung..... | 11 |
| 3.1 Vor der ersten Benutzung..... | 12 |
| 3.2 Gerät / Bedienfeld / Display..... | 12 |
| 3.2.1 Gerät / Vorderansicht..... | 12 |
| 3.2.2 Gerät / Innenansicht..... | 13 |
| 3.2.3 Bedienfeld..... | 14 |
| 3.2.4 Display..... | 14 |
| 3.3 Benutzung des Backofens..... | 15 |
| 3.3.1 Allgemeine Bedienung des Backofens | 16 |
| 3.3.2 Manueller Betriebsmodus | 17 |
| 3.3.3 Einstellung der Uhrzeit..... | 17 |
| 3.4 Programmierung des Backofens..... | 18 |
| 3.4.1 Timer..... | 18 |
| 3.4.2 Halb-automatische Koch- / Backfunktion..... | 19 |
| 3.4.3 Ende der Koch- / Backzeit einstellen..... | 20 |
| 3.4.4 Automatische Koch- / Backfunktion..... | 21 |
| 3.4.5 Löschen der Programmierungen | 23 |
| 3.4.6 Auswahl des akustischen Signals..... | 24 |
| 3.4.7 Ändern der aktuellen Uhrzeit..... | 24 |

| | |
|---------------------------------------|----|
| 3.5 Backofenfunktionen | 25 |
| 4. Hinweise für das Kochen..... | 27 |
| 4.1 Tipps zum Backen und Braten..... | 27 |
| 4.2 Energie sparen..... | 28 |
| 5. Reinigung und Pflege | 28 |
| 5.1 Austausch des Leuchtmittels | 29 |
| 4.2 Entnahme der Seitenführungen..... | 29 |
| 4.3 Entnahme der Ofentür | 29 |
| 5.4 Problembehandlung | 31 |
| 6. Technische Daten | 32 |
| 7. Entsorgung..... | 33 |
| 8. Garantiebedingungen..... | 34 |

EG - Konformitätserklärung

- ★ Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Produkte entsprechen sämtlichen harmonisierten Anforderungen.
- ★ Die relevanten Unterlagen können durch die zuständigen Behörden über den Produktverkäufer angefordert werden.
- i** Die in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Abbildungen können in einigen Details von dem tatsächlichen Design Ihres Geräts abweichen. Folgen Sie in einem solchen Fall dennoch den beschriebenen Sachverhalten. Lieferung ohne Inhalt.
- i** Der Hersteller behält sich das Recht vor, solche Änderungen vorzunehmen, die keinen Einfluss auf die Funktionsweise des Geräts haben.
- i** Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial entsprechend den örtlichen Vorschriften Ihres Wohnorts.
- i** Das von Ihnen gekaufte Gerät wurde möglicherweise inzwischen verbessert und weist somit vielleicht Unterschiede zur Bedienungsanleitung auf. Dennoch sind die Funktionen und Betriebsbedingungen identisch, sodass Sie die Bedienungsanleitung im vollen Umfang nutzen können.
- i** Technische Änderungen bzw. Druckfehler bleiben vorbehalten.

1. Sicherheitshinweise

i Lesen Sie **vor der ersten Benutzung des Geräts** die gesamten Sicherheitshinweise gründlich durch. Die darin enthaltenen Informationen dienen dem Schutz Ihrer Gesundheit. Die Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise kann zu schweren Beeinträchtigungen Ihrer Gesundheit und im schlimmsten Fall zum Tod führen.

⚠ GEFAHR! verweist auf eine Gefahrensituation, die, wenn sie nicht abgewendet wird, eine unmittelbare Gefährdung für Leben und Gesundheit zur Folge hat.

⚠ VORSICHT! verweist auf eine Gefahrensituation, die, wenn sie nicht abgewendet wird, zu mittelschweren oder kleineren Verletzungen führen kann.

⚠ WARNUNG! verweist auf eine Gefahrensituation, die, wenn sie nicht abgewendet wird, eine mögliche bevorstehende Gefährdung für Leben und Gesundheit zur Folge hat.

HINWEIS! verweist auf eine Gefahrensituation, die, wenn sie nicht abgewendet wird, eine mögliche Beschädigung des Geräts zur Folge hat.

i Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung so auf, dass sie bei Bedarf jederzeit griffbereit ist. Befolgen Sie sorgfältig alle Hinweise, um Unfälle oder eine Beschädigung des Geräts zu vermeiden.

i Prüfen Sie auf jeden Fall auch das technische Umfeld des Geräts! Sind alle Kabel oder Leitungen, die zu ihrem Gerät führen, in Ordnung? Oder sind sie veraltet und halten der Geräteleistung nicht mehr Stand? Daher muss durch **eine qualifizierte Fachkraft (Elektrotechniker/-in)** eine Überprüfung bereits vorhandener wie auch neuer Anschlüsse erfolgen. Sämtliche Arbeiten, die zum Anschluss des Geräts an die Stromversorgung notwendig sind, dürfen nur von **einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in)** durchgeführt werden.

i Das Gerät ist ausschließlich zur privaten Nutzung bestimmt.

i Das Gerät ist ausschließlich zum Kochen in einem Privathaushalt bestimmt.

i Das Gerät ist ausschließlich zum Betrieb innerhalb geschlossener Räume bestimmt.

i Dieses Gerät darf nicht für gewerbliche Zwecke, beim Camping und in öffentlichen Verkehrsmitteln betrieben werden.

i Betreiben Sie das Gerät ausschließlich im Sinne seiner bestimmungsgemäßen Verwendung.

i Erlauben Sie niemandem, der mit der Bedienungsanleitung nicht vertraut ist, das Gerät zu benutzen.

i Dieses Gerät kann von **Kindern** ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder

Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. **Kinder** dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und **Benutzer-Wartung** dürfen nicht von **Kindern** ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

GEFAHR!

1. Das Gerät darf nur durch eine qualifizierte Fachkraft (Elektrotechniker/-in) an die Stromversorgung angeschlossen werden, welche die landesüblichen gesetzlichen Verordnungen und die Zusatzvorschriften der örtlichen Stromversorgungsunternehmen genau kennt und sorgfältig beachtet.
2. Alle elektrischen Arbeiten müssen von einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in) durchgeführt werden. Es dürfen keine Änderungen oder willkürlichen Veränderungen an der Stromversorgung durchgeführt werden. Der Anschluss muss in Übereinstimmung mit den örtlich geltenden gesetzlichen Bestimmungen erfolgen.
3. Schließen Sie das Gerät **keinesfalls** an die Stromversorgung an, wenn das Gerät, das Netzkabel oder der Netzstecker sichtbare Beschädigungen aufweisen.
4. Versuchen Sie niemals selbst, das Gerät zu reparieren. Reparaturen, die von dazu nicht qualifizierten Personen durchgeführt werden, können zu ernsthaften Verletzungen und Schäden führen. Falls Ihr Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert, kontaktieren Sie das Geschäft, in dem Sie das Gerät erworben haben. Lassen Sie nur Original-Ersatzteile einbauen.
5. Wenn das Netzanschlusskabel beschädigt ist, darf es ausschließlich vom Hersteller oder einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst oder einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in) ausgetauscht werden.

WARNUNG!

1. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie irgendwelche Reinigungs- oder Wartungsarbeiten an dem Gerät vornehmen.
2. Das Gerät muss immer entsprechen den Anforderungen der jeweiligen Stromversorgung geerdet werden. Der Hauptstromkreislauf muss über eine eingebaute Sicherheitsabschaltung verfügen.
3. Sämtliche Arbeiten, die zum Anschluss des Geräts an die Stromversorgung notwendig sind, dürfen nur von **einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in)** durchgeführt werden.
4. Sollte es zu irgendeiner Fehlfunktion aufgrund eines technischen Defekts kommen, trennen Sie das Gerät umgehend von der Stromversorgung

- (entsprechende Haussicherung abschalten). Melden Sie die Fehlfunktion ihrem Kundendienst, damit diese umgehend behoben werden kann.
5. Verwenden Sie zum Anschluss des Geräts keine Adapter, Steckdosenleisten oder Verlängerungskabel- **BRANDGEFAHR!**
 6. Nehmen Sie keine Veränderungen an dem Gerät vor.
 7. Der Küchenraum muss trocken und gut zu belüften sein. Wenn das Gerät aufgebaut wird, müssen alle Kontroll- und Bedienelemente gut zugänglich sein.
 8. Die Furnierungen von Schränken müssen mit einem hitzeresistenten Leim befestigt sein, der Temperaturen von 120 °C widersteht.
 9. Angrenzende Möbelstücke und alle zur Installation verwendeten Materialien müssen mindestens einer Temperatur von 85° C über der Raumtemperatur des Raums, in dem das Gerät installiert ist, während des Betriebs des Geräts widerstehen können.
 10. Entfernen Sie die Rückwand des Umbaumöbels, um eine adäquate Belüftung um das Gerät herum zu gewährleisten. Das Gerät muss an seiner Rückseite über einen Freiraum von mindestens 45 mm verfügen.
 11. Schließen Sie das Gerät nicht in Räumen oder an Orten an, in denen oder in deren Umgebung sich brennbare Materialien wie Benzin, Gas oder Farben befinden. Dieser Warnhinweis bezieht sich auch auf die Dämpfe, die durch diese Materialien freigesetzt werden.
 12. Dunstabzugshauben müssen entsprechend den Anweisungen ihrer Hersteller angebracht werden.
 13. Benutzen Sie das Gerät nicht zum Heizen oder zum Trocknen von Wäsche.
 14. Schließen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Vorhängen oder Polstermöbeln an. **BRANDGEFAHR.**
 15. Lagern Sie keine Gegenstände im Ofen. **BRANDGEFAHR!**
 16. Haushaltsausstattungen sowie elektrische Leitungen aller Art dürfen niemals das Gerät berühren, da deren Isolierungsmaterial durch hohe Temperaturen beschädigt oder zerstört wird.
 17. Benutzen Sie niemals einen Dampfreiniger zum Reinigen des Geräts. Der Dampf kann die Elektrik des Geräts nachhaltig beschädigen. **STROMSCHLAGGEFAHR.**
 18. Die zugänglichen Bereiche und Teile des Ofens werden bei der Benutzung sehr heiß. Kinder müssen deshalb während der Benutzung des Geräts von diesem ferngehalten werden. Das Gerät während seines Betriebs zu berühren, kann zu schweren Verbrennungen führen.
 19. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
 20. Beaufsichtigen Sie Kinder stets, wenn diese sich in der Nähe des Geräts aufhalten.

 **VORSICHT!**

1. Das Gerät wird während des Betriebs heiß. Berühren Sie nicht die heißen Teile innerhalb des Ofens.
2. Benutzen Sie keine aggressiven oder ätzenden Reinigungsmittel und keine scharfkantigen Gegenstände zum Reinigen der Tür, da diese die Oberfläche verkratzen und somit Risse im Glas verursachen.
3. Stellen oder legen Sie kein Kochgeschirr und keine Backbleche direkt auf den Boden des Ofeninnenraums. Decken Sie den Boden des Ofeninnenraums **nicht** mit Aluminiumfolie ab.
4. Halten Sie die Backofentür beim Betrieb des Backofens immer geschlossen.
5. Stellen Sie kein Kochgeschirr direkt auf den Boden des Backofens. Nutzen Sie statt dessen das Backblech oder den Rost.
6. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Backofentür öffnen. Kommen Sie nicht in Kontakt mit den heißen Bereichen oder mit dem Dampf, der aus dem geöffneten Backofen entweicht.
7. Benutzen Sie stets Ofenhandschuhe.
8. Das Gerät entspricht der gegenwärtigen europäischen Sicherheitsgesetzgebung. Wir möchten hierbei aber ausdrücklich betonen, dass diese Entsprechung nichts an der Tatsache ändert, dass die Oberflächen des Geräts während der Benutzung **heiß werden** und nach dem Ende der Benutzung noch **Restwärme ausstrahlen**.

HINWEIS!

1. Wenn Sie das Gerät bewegen, halten Sie es immer am unteren Ende fest und heben Sie es vorsichtig an. Halten Sie das Gerät dabei aufrecht.
2. Benutzen Sie niemals die Tür selbst zum Transport des Geräts, da Sie dadurch die Scharniere beschädigen.
3. Das Gerät muss von mindestens **zwei Personen** transportiert und angeschlossen werden.
4. Merken Sie sich die Positionen aller Teile des Geräts, wenn Sie es auspacken, für den Fall, es noch einmal einpacken und transportieren zu müssen.
5. Benutzen Sie das Gerät nicht, bevor alle dazugehörigen Teile sich ordnungsgemäß an ihren dafür vorgesehenen Stellen befinden.
6. Benutzen Sie den Boden, die Schubladen, die Türen etc. des Geräts niemals als Standfläche oder Stütze.
7. Die Belüftungsöffnungen des Geräts oder dessen Einbauvorrichtung (falls Ihr Gerät für einen Einbau geeignet ist) müssen immer frei und unbedeckt sein.
8. Stellen oder legen Sie keine schweren Gegenstände auf die geöffnete Ofentür und lehnen Sie sich nicht an die geöffnete Ofentür.. Dadurch beschädigen Sie die Türscharniere.

2. Installation

2.1 Entpacken und Wahl des Standorts

1. Packen Sie das Gerät vorsichtig aus. Beachten Sie unbedingt die Hinweise zur Entsorgung des Geräts in dieser Bedienungsanleitung.
2. Das Gerät ist möglicherweise für den Transport mit Transportsicherungen geschützt. Entfernen Sie diese komplett. Benutzen Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, um Reste der Transportsicherungen zu entfernen.
3. Überprüfen Sie vor dem Anschluss des Geräts, ob das Netzanschlusskabel oder das Gerät selbst keine Beschädigungen aufweisen.
4. Stellen Sie das Gerät nicht an einem Ort auf, an dem es mit Wasser oder Regen in Kontakt kommen kann, damit die Isolierungen der Elektrik keinen Schaden nehmen.
5. Stellen Sie das Gerät auf einem **geraden, trockenen und festen Untergrund** auf. Kontrollieren Sie mit einer Wasserwaage den ordnungsgemäßen Aufbau Ihres Geräts.
6. Entfernen Sie vor Inbetriebnahme sämtliches Verpackungsmaterial innerhalb und Außerhalb des Ofens.
7. Das Typenschild befindet sich im Inneren des Geräts oder außen an der Rückwand.

2.2 Einbau des Backofens

GEFAHR!

Das Gerät darf nur durch eine qualifizierte Fachkraft (Elektrotechniker/-in) an die Stromversorgung angeschlossen werden, welche die landesüblichen gesetzlichen Verordnungen und die Zusatzvorschriften der örtlichen Stromversorgungsunternehmen genau kennt und sorgfältig beachtet.

Alle elektrischen Arbeiten müssen von einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in) durchgeführt werden. Es dürfen keine Änderungen oder willkürlichen Veränderungen an der Stromversorgung durchgeführt werden. Der Anschluss muss in Übereinstimmung mit den örtlich geltenden gesetzlichen Bestimmungen erfolgen.

1. Die Öffnung des Umbauschranks muss über die auf Abbildung 1 genannten Abmessungen verfügen. Passen Sie das Gerät in die Öffnung ein.
2. Öffnen Sie die Ofentür und entfernen sie die Gummikappen der zwei Schrauben an der Seite des Ofenrahmens.
3. Befestigen Sie den Ofen mit den zwei Schrauben, die in die Löcher am Ofenrahmen passen, am Umbauschrank.
4. Bringen Sie nach dem Einpassen des Ofens die Gummikappen wieder an.

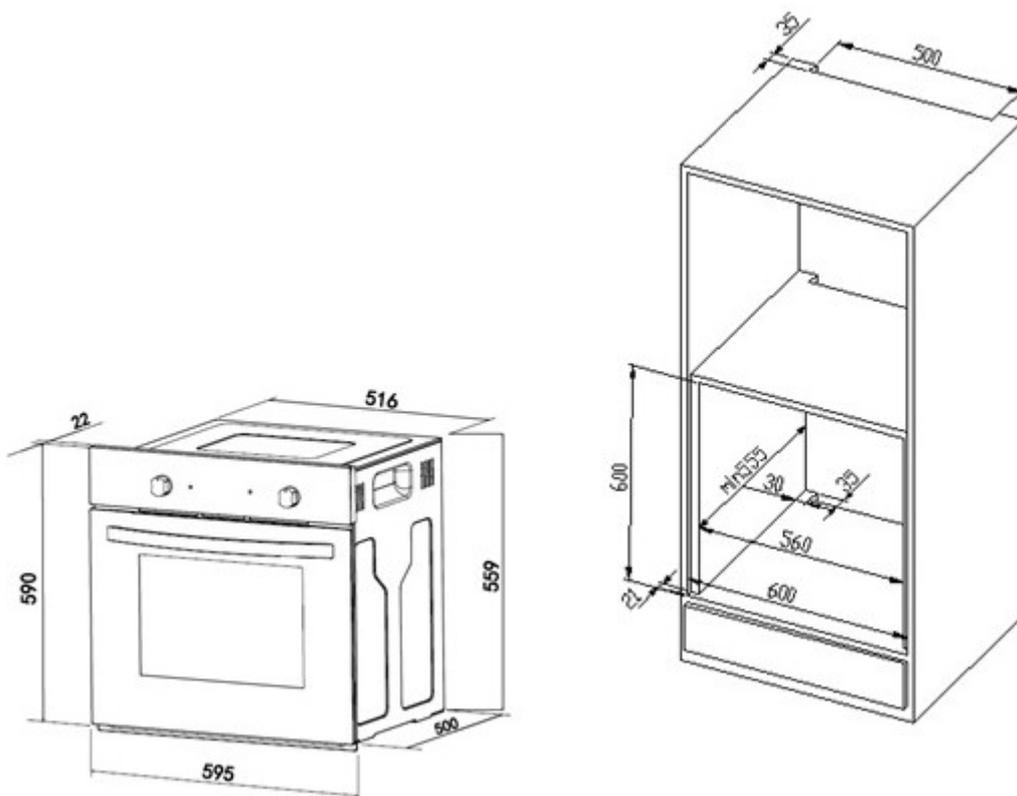
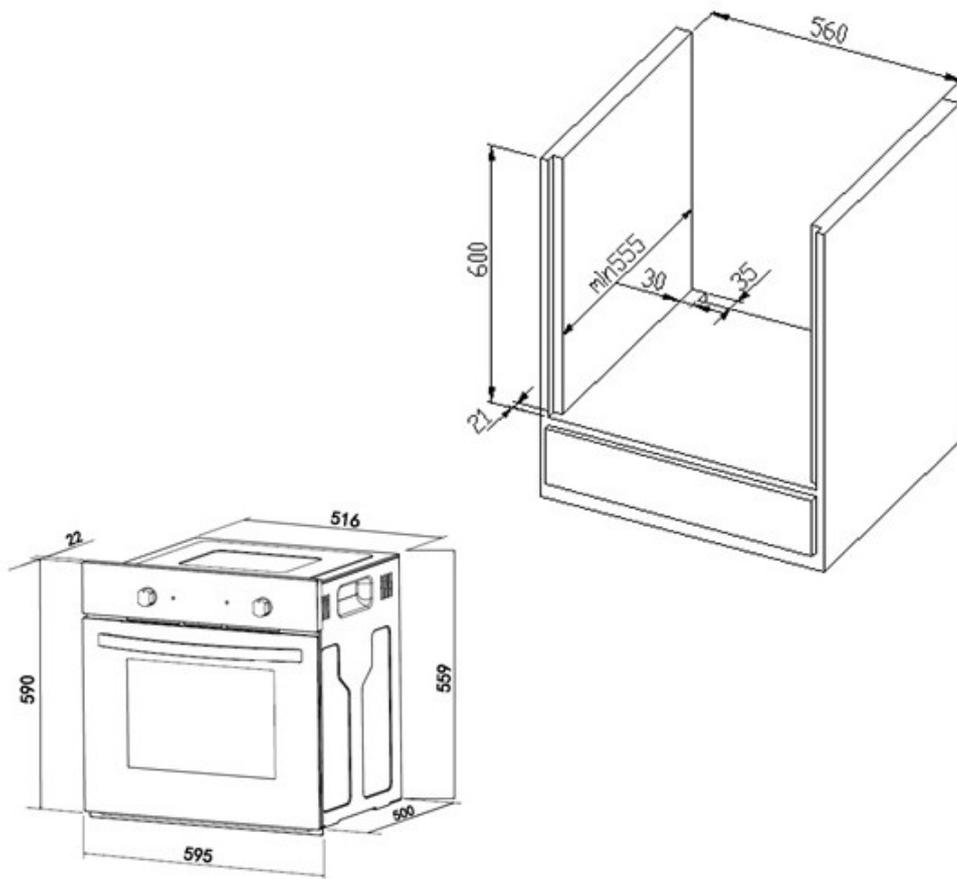
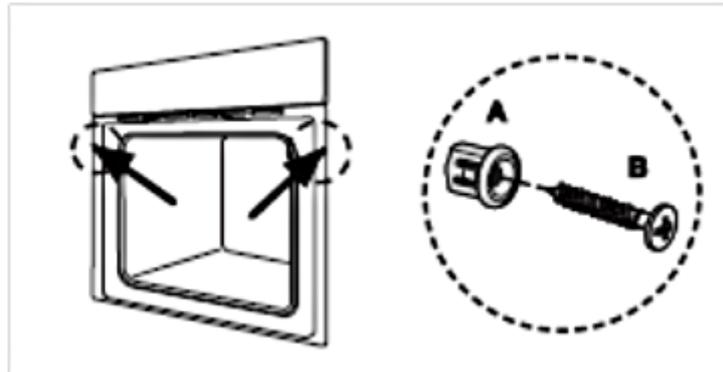
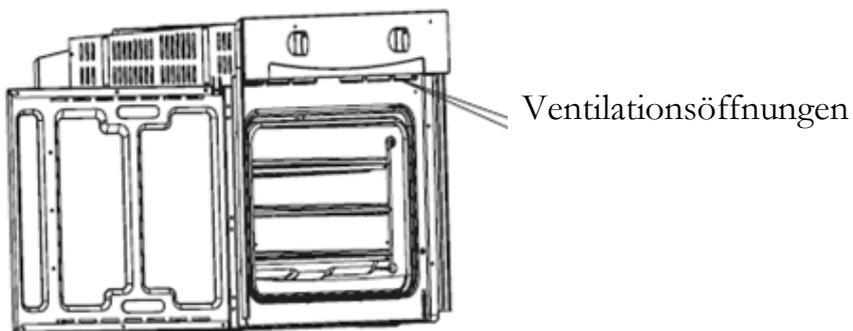


Abb. 1



→ Ventilationsöffnungen

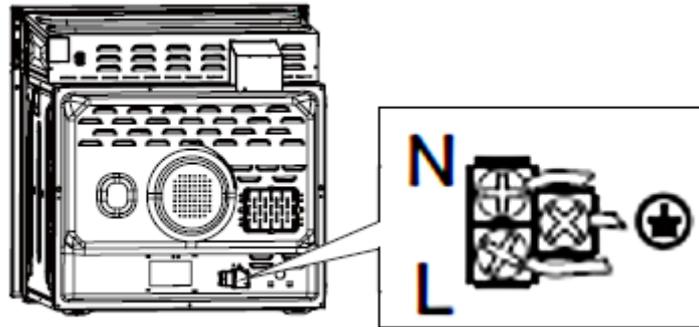
Nach Beendigung des Kochens/Backens weist die Backröhre eine Temperatur von über 70° C auf. Die Ventilationsöffnungen arbeiten noch für 15 Minuten nach dem Abschalten des Geräts.



2.3 Elektrischer Anschluss

Hinweis für die qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in)

Das Gerät wurde zum Anschluss an eine 230V-50Hz Stromversorgung entwickelt. Die Gesamtleistungsaufnahme beträgt 2300W. Das Netzanschlusskabel muss über einen Querschnitt von mindestens 1,5 mm² verfügen. Die direkte Verbindung zur Energieversorgung muss über einen zweipoligen Schalter mit einer Belastbarkeit von 250V, 20A verfügen. Der Schalter darf an keiner Stelle das gelb-grüne Erdkabel trennen.



- i** Nach der Installation und dem Anschluss muss das Netzanschlusskabel so verlegt sein, dass es an keiner Stelle einen Hochtemperaturbereich berühren kann.

3. Bedienung

⚠️ WARNUNG! Während des Betriebs können zugängliche Teile des Gerätes heiß werden. Berühren Sie die heißen Bereiche nicht und halten Sie Kinder vom Gerät fern. **VERBRENNUNGSGEFAHR!**

⚠️ VORSICHT! Die inneren Bestandteile des Gerätes werden sehr heiß. Berühren Sie keine dieser Bereiche, während Sie mit Ihrem Essgeschirr / Kochgeschirr umgehen. **VERBRENNUNGSGEFAHR!**

⚠️ VORSICHT! Kochutensilien können aufgrund der durch die Lebensmittel weitergeleitete Hitze heiß werden. Verwenden Sie immer Topflappen oder Backofenhandschuhe zum Umgang mit Ihrem Essgeschirr / Kochgeschirr.

HINWEIS! Verwenden Sie ausschließlich geeignetes und feuerfestes Essgeschirr / Kochgeschirr.

- i** Lesen Sie die komplette Bedienungsanleitung, bevor Sie das Gerät erstmalig in Betrieb nehmen. Beachten Sie hierbei besonders die Sicherheits- und Warnhinweise!
- i** Entfernen Sie **alle** Schutzfolien, die sich noch an dem Gerät befinden können.

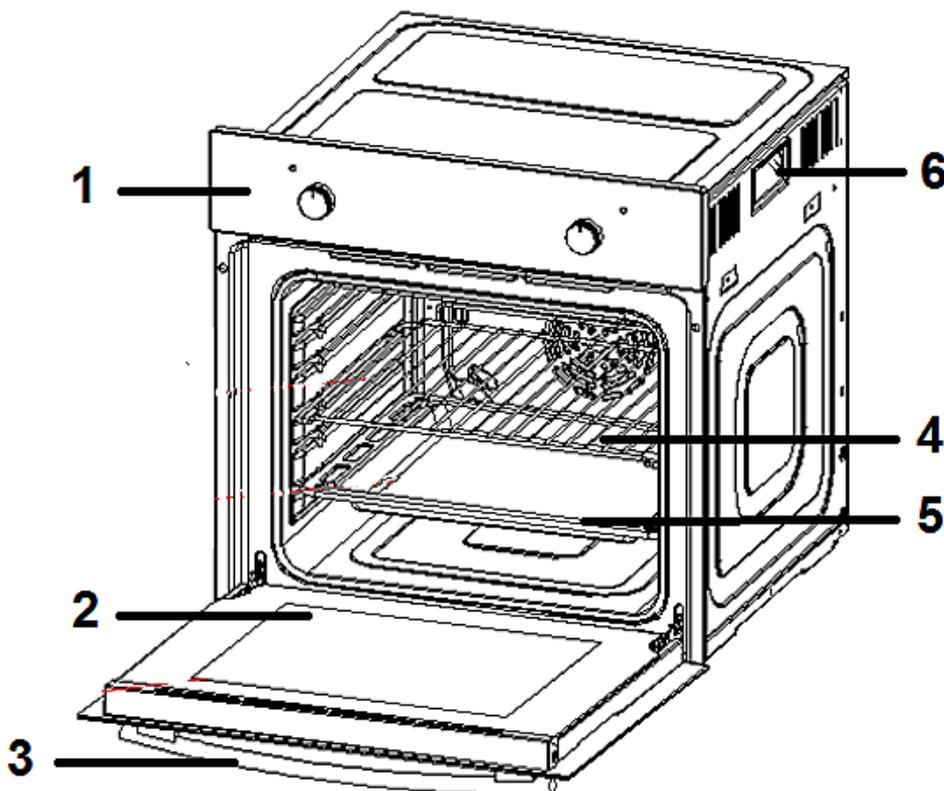
3.1 Vor der ersten Benutzung

1. Entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien.
2. Reinigen Sie den Backofeninnenraum von dem aufgetragenen Schutzmittel.
3. Nehmen Sie die Ausstattungselemente heraus (Blech etc.) und reinigen Sie diese mit warmem Wasser und etwas Spülmittel.
4. Schalten Sie die Raumbelüftung ein oder öffnen Sie das Fenster.
5. Lassen Sie den Backofen auf 250 °C für 30 Minuten laufen. Entfernen Sie anschließend Verunreinigungen und säubern Sie den Innenraum. Hierbei kann es für etwa 15 Minuten zu einer leichten Rauchentwicklung und zur Freisetzung von Geruch kommen. Dies ist ein normaler Betriebsvorgang, der durch eine Schutzimprägnierung gegen Korrosionsschäden während des Transports verursacht wird.

HINWEIS! Reinigen Sie den Innenraum des Backofens nur mit etwas warmem Wasser und Spülmittel.

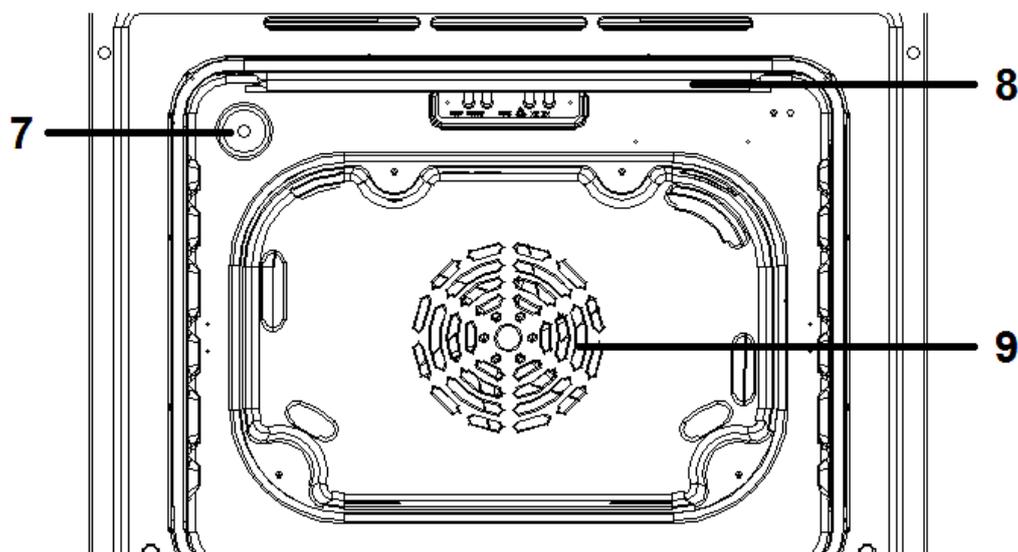
3.2 Gerät / Bedienfeld / Display

3.2.1 Gerät / Vorderansicht



| | |
|---|---|
| 1 | BEDIENFELD (s. Kapitel 3.2.3 BEDIENFELD) |
| 2 | TÜR des Backofens |
| 3 | TÜRGRIFF |
| 4 | Grillrost ¹ |
| 5 | TROPFSCHALE / OFENPFANNE ² |
| 6 | SEITLICHER GRIFF zum Bewegen des Gerätes (an beiden Seiten) |

3.2.2 Gerät / Innenansicht

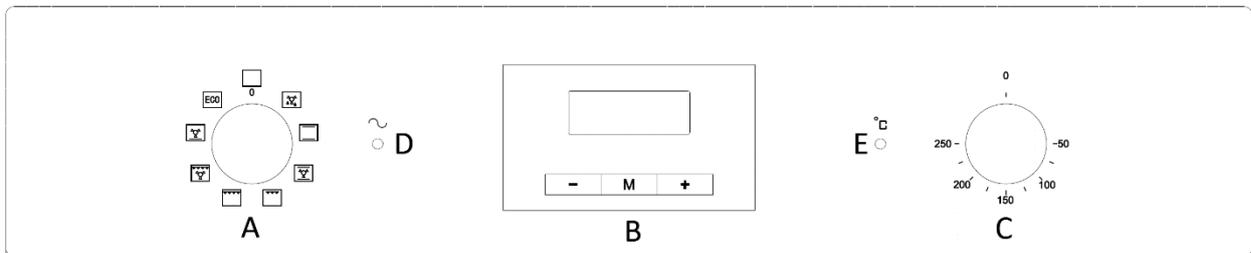


| | |
|---|--|
| 7 | BELEUCHTUNG |
| 8 | GRILLELEMENT |
| 9 | LÜFTERMOTOR (hinter einer Stahlplatte) |

¹ Ausstattung abhängig vom Modell

² Ausstattung abhängig vom Modell

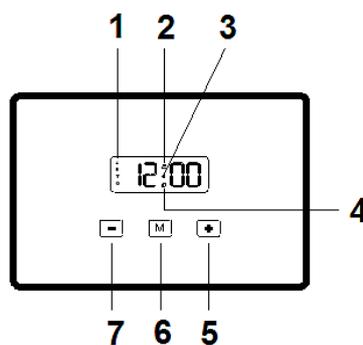
3.2.3 Bedienfeld



| | |
|----------|---|
| A | <p><u>DREHSCHALTER ZUR AUSWAHL DER BACKOFENFUNKTIONEN</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Funktionswahl zur Zubereitung verschiedener Speisen |
| B | <p><u>LED DISPLAY</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Zeitanzeige ➤ Tasten zur Einstellung der Uhr ➤ Tasten zur Programmierung des Backofens |
| C | <p><u>DREHSCHALTER ZUR AUSWAHL DER TEMPERATUR</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Einstellbar von 50 °C - 250 °C |
| D | <p>BETRIEBSANZEIGE des BACKOFENS</p> |
| E | <p>BETRIEBSANZEIGE: "Heizen"</p> |

3.2.4 Display

- ❖ Das Display zeigt die aktuelle Uhrzeit.
- ❖ Das Display dient außerdem zur Programmierung des Backofens, des Timers und zur Zeiteinstellung.



| | |
|---|--|
| 1 | Anzeige: "AUTOMATISCHES KOCHEN" |
| 2 | Betriebsanzeige: "BACKOFEN IN VERWENDUNG" |
| 3 | Anzeige der DEZIMALPUNKTE DER UHR |
| 4 | Anzeige: TIMER (Zeitwächter) |
| 5 | <u>TASTE: +</u> ➤ Taste zur Einstellung der ZEIT. ➤ Taste zur Einstellung des TIMERS. |
| 6 | <u>PROGRAMMTASTE / MANUELL-TASTE</u> ➤ Taste zur Einstellung der ZEIT. ➤ Taste zur Einstellung des TIMERS. ➤ Taste zur PROGRAMMIERUNG des Backofens. |
| 7 | <u>TASTE: -</u> ➤ Taste zur Einstellung der ZEIT. ➤ Taste zur Einstellung des TIMERS. |

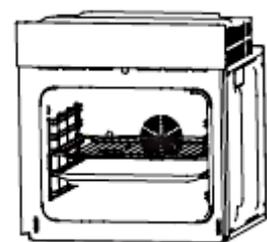
3.3 Benutzung des Backofens

⚠ VORSICHT! Die inneren Bestandteile des Backofens werden sehr heiß. Berühren Sie keine dieser Bereiche, während Sie mit Ihrem Kochgeschirr umgehen. **VERBRENNUNGSGEFAHR!**

⚠ VORSICHT! Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Backofentür öffnen. Kommen Sie nicht in Kontakt mit den heißen Bereichen oder mit dem Dampf, der aus dem geöffneten Backofen entweicht. **VERBRENNUNGSGEFAHR! VERBRÜHUNGSGEFAHR!**

⚠ VORSICHT! Benutzen Sie stets Backofenhandschuhe.

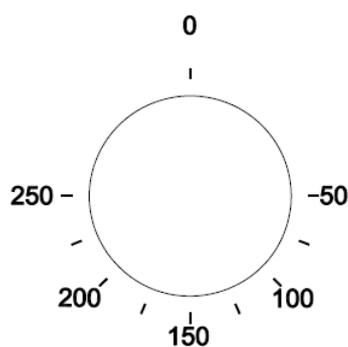
i Für einen sicheren Betrieb des Gerätes ist die ordnungsgemäße Positionierung der Einschubelemente erforderlich, damit bei deren Entnahme kein heißes Koch- / Backgut oder Kochgeschirr herausfallen kann.



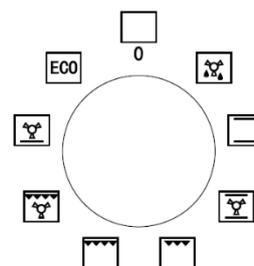
- i** Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal an die Stromversorgung anschließen, blinken die Zahlen auf dem Display.
- i** Der Lüfter des Backofens läuft nach Betriebsende noch einige Zeit weiter, auch wenn das Gerät selbst ausgeschaltet ist.
- i** **Bevor Sie die Uhrzeit einstellen können bzw. eine Backofenfunktion oder eine Backofentemperatur auswählen können, müssen Sie den manuellen Betriebsmodus des Backofens aktivieren** (s. Kapitel 3.3.2 MANUELLER BETRIEBSMODUS).

3.3.1 Allgemeine Bedienung des Backofens

- Der Backofen kann durch die Benutzung der Oberhitze und der Unterhitze (mit Umluft) aufgewärmt werden. Die Benutzung des Backofens wird durch den DREHSCHALTER FÜR DIE BACKOFENFUNKTIONEN (**A** / s. Kapitel 3.2.3 BEDIENFELD) kontrolliert. Bewegen Sie den Drehschalter hierbei auf die gewünschte Einstellung.
- Zur Einstellung der Temperatur bewegen Sie den DREHSCHALTER FÜR DIE TEMPERATURKONTROLLE des Backofens (**C** / s. Kapitel 3.2.3 BEDIENFELD) auf die gewünschte Einstellung. Sie können hierbei eine Temperatur von 50 °C – 250 °C auswählen (**mit** dem Uhrzeigersinn drehen).
- Sie schalten den Backofen aus, indem Sie beide dieser Drehschalter auf die Position **0** einstellen (s. Abb. unten).



C / TEMPERATURKONTROLLE



A / BACKOFENFUNKTIONEN

⚠ VORSICHT! Drehen Sie den Temperaturkontrollschalter **nur** im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Temperatur. Danach können Sie den Schalter zurück auf die Ausgangsposition drehen. Ansonsten können Sie die Temperaturkontrollschalter beschädigen.

BETRIEBSANZEIGE DES BACKOFENS (D)

- ❖ Die Betriebsanzeige des Backofens (**D** // s. Kapitel 3.2.1 GERÄT / VORDERANSICHT) zeigt an, dass das Gerät in Betrieb ist.
- ❖ Wenn der Drehschalter für die Backofenfunktionen (**A**) auf Beleuchtung  eingestellt ist, geht die Betriebsanzeige des Backofens ebenfalls an.

BETRIEBSANZEIGE "HEIZEN" (E)

- ❖ Die Betriebsanzeige "HEIZEN" (**E** // s. Kapitel 3.2.1 GERÄT / VORDERANSICHT) zeigt an, dass der Backofen aufgeheizt wird. Wenn die Betriebsanzeige erlischt, hat der Backofen seine voreingestellte Temperatur erreicht.
- ❖ Falls ein Kochrezept das Vorwärmen von Tellern empfiehlt, sollten diese erst in den Backofen gestellt werden, wenn die Betriebsanzeige "HEIZEN" zum ersten Mal erloschen ist.
- ❖ Während des Betriebs geht die Betriebsanzeige "HEIZEN" gelegentlich an oder aus, um die voreingestellte Temperatur im Inneren des Backofens aufrechtzuerhalten.

3.3.2 Manueller Betriebsmodus

i **Bevor Sie die Uhrzeit einstellen können bzw. eine Backofenfunktion oder eine Backofentemperatur auswählen können, müssen Sie den manuellen Betriebsmodus aktivieren.**

i Beschreibung der jeweiligen Nummerierungen (s. unten, z.B. (6) / (2) / etc.): s. Kapitel 3.2.4 DISPLAY

1. Um den manuellen Betriebsmodus zu aktivieren, drücken Sie die Programmtaste / Manuell-Taste  (**6**) für **3 Sekunden**.
2. Die Betriebsanzeige "BACKOFEN IN VERWENDUNG" (**2**) **auf dem Display** leuchtet auf.
3. Der manuelle Betriebsmodus des Backofens ist aktiviert.

3.3.3 Einstellung der Uhrzeit

i **Bevor Sie den Backofen generell benutzen können, müssen Sie die Uhrzeit einstellen.**

i Beschreibung der jeweiligen Nummerierungen: s. Kapitel 3.2.4 DISPLAY

1. Der Backofen muss sich im manuellen Betriebsmodus befinden (s. Kapitel 3.3.2 MANUELLER BETRIEBSMODUS).
2. Drücken Sie die Programmtaste  (6) **einmal**.
3. Die Dezimalpunkte der Uhr (3) blinken.
4. Stellen Sie mit den Tasten + (5) und / oder - (7) die korrekte Tageszeit ein.
5. Wenn die korrekte Uhrzeit auf dem Display angezeigt wird, geben Sie die + / - Tasten frei und warten Sie einige Sekunden.
6. Die Dezimalpunkte der Uhr (3) hören auf zu blinken und der Backofen befindet sich in Betriebsbereitschaft.

3.4 Programmierung des Backofens

3.4.1 Timer

- ❖ Der Timer dient als Zeitmesser und zählt die eingestellte Zeit (Countdown-Zeit) ab.
- ❖ Die maximal einstellbare Countdown-Zeit beträgt 23 Stunden und 59 Minuten.

 Beschreibung der jeweiligen Nummerierungen: s. Kapitel 3.2.4 DISPLAY

TIMER (ZEITWÄCHTER) EINSTELLEN:

1. Drücken Sie die Programmtaste  (6) **zweimal**.
 2. Die Dezimalpunkte der Uhr (3) blinken.
 3. Auf dem Display leuchtet die Anzeige für den Timer (4) auf.
 4. Das Display zeigt **00:00**.
 5. Stellen Sie mit den Tasten + (5) und / oder - (7) die gewünschte Countdown-Zeit ein.
 6. Wenn die gewünschte Countdown-Zeit auf dem Display angezeigt wird, geben Sie die + / - Tasten frei.
 7. Der Countdown startet sofort.
 8. Nach einigen Sekunden zeigt das Display wieder die aktuelle Uhrzeit.
 9. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist ertönt ein akustisches Signal.
 10. Das akustische Signal endet automatisch nach ca. 7 Minuten. Sie können das akustische Signal aber auch durch Drücken einer beliebigen Taste auf dem Display ausschalten.
- ❖ Die Timer Anzeige (4) wird auf dem Display angezeigt solange der Countdown aktiv ist. Nach Ablauf der eingestellten Zeit erlischt die Anzeige.
 - ❖ Zum **Ausschalten des Backofens müssen** die Drehschalter für die

Backofenfunktionen **und** der Temperaturkontrolle auf die Position **0**- gestellt werden.

⚠️ WARNUNG! Bei o.g. Verwendung wird der Backofen nach Ablauf der gewählten Zeitspanne nicht automatisch abgeschaltet.

3.4.2 Halb-automatische Koch- / Backfunktion

- ❖ Mit dieser Funktion können Sie eine Countdown-Zeit einstellen, bei der nach Ablauf der Zeit der Backofen **automatisch ausgeschaltet** wird.
- ❖ Die maximal einstellbare Countdown-Zeit beträgt 10 Stunden.
- ❖ Beschreibung der jeweiligen Nummerierungen: s. Kapitel 3.2.4 DISPLAY

HALB-AUTOMATISCHE KOCH- / BACKFUNKTION EINSTELLEN:

1. Stellen Sie das Koch- / Backgut in den Backofen und schließen Sie die Tür ordnungsgemäß.
2. Wählen Sie die gewünschte Backofenfunktion (s. Kapitel 3.5 BACKOFENFUNKTIONEN) und Temperatur mit den entsprechenden Drehknöpfen (**A / C**) aus (s. Kapitel 3.2.3 BEDIENFELD).
3. Drücken Sie die Programmtaste **M** (**6**) **dreimal**.
4. Die Dezimalpunkte der Uhr (**3**) blinken.
5. Die Betriebsanzeige "BACKOFEN IN VERWENDUNG" (**2**) **auf dem Display** leuchtet auf.
6. Die Anzeige "AUTOMATISCHES KOCHEN" (**1**) leuchtet auf.
7. Das Display zeigt **00:00**.
8. Stellen Sie mit den Tasten **+** (**5**) und / oder **-** (**7**) die gewünschte Countdown-Zeit ein.
9. Wenn die gewünschte Countdown-Zeit auf dem Display angezeigt wird, geben Sie die **+** / **-** Tasten frei.
10. Der Kochvorgang beginnt **sofort** und der Countdown der Zeit startet nach wenigen Sekunden.
11. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist ertönt ein akustisches Signal und der Backofen wird **automatisch abgeschaltet**.
12. Die Anzeige "AUTOMATISCHES KOCHEN" (**1**) und die TIMERANZEIGE (**4**) blinken.
13. Drücken Sie eine beliebige Taste auf dem Display um das akustische Signal auszuschalten.
14. **Stellen Sie die Drehschalter für die Backofenfunktionen und die Temperaturkontrolle auf die Position 0.**

RESET (ZURÜCKSETZEN DES BACKOFENS):

❖ Nach Benutzung der halb-automatischen Koch- und Backfunktion muss der Backofen in den Ausgangsmodus zurückgesetzt werden.

1. Drücken Sie die Programmtaste  (6) **einmal** für **3 Sekunden**.
2. Das Display zeigt die Uhrzeit.
3. Drücken Sie die Programmtaste  (6) **ein weiteres Mal** für **3 Sekunden**.
4. Die Betriebsanzeige "BACKOFEN IN VERWENDUNG" (2) **auf dem Display** leuchtet auf.
5. Die Anzeige "AUTOMATISCHES KOCHEN" (1) erlischt.
6. Der Backofen ist wieder betriebsbereit.

⚠ VORSICHT! Zum kompletten **Ausschalten des Backofens** müssen die Drehschalter für die Backofenfunktionen **und** der Temperaturkontrolle auf die Position **0** gestellt werden. Wenn die Drehschalter beim Reset (Zurücksetzen) des Backofens nicht auf der Position **0** stehen, beginnt der Backofen wieder zu heizen!

3.4.3 Ende der Koch- / Backzeit einstellen

- ❖ Mit dieser Funktion können Sie die **Uhrzeit** einstellen, an der der Backofen **automatisch ausgeschaltet** werden soll.
- ❖ Die maximal einstellbare Uhrzeit für das Ende der Koch- / Backzeit beträgt 10 Stunden ab der aktuellen Uhrzeit.

i Beschreibung der jeweiligen Nummerierungen: s. Kapitel 3.2.4 DISPLAY

ENDE DER KOCH- / BACKZEIT EINSTELLEN:

1. Stellen Sie das Koch- / Backgut in den Backofen und schließen Sie die Tür ordnungsgemäß.
2. Wählen Sie die gewünschte Backofenfunktion (s. Kapitel 3.5 BACKOFENFUNKTIONEN) und Temperatur mit den entsprechenden Drehknöpfen (**A / C**) aus (s. Kapitel 3.2.3 BEDIENFELD).
3. Drücken Sie die Programmtaste  (6) **viermal**.
4. Die Dezimalpunkte der Uhr (3) blinken.
5. Die Betriebsanzeige "BACKOFEN IN VERWENDUNG" (2) **auf dem Display** leuchtet auf.
6. Die Anzeige "AUTOMATISCHES KOCHEN" (1) leuchtet auf.
7. Die aktuelle Uhrzeit blinkt.

8. Stellen Sie mit den Tasten **+** (5) und / oder **-** (7) die gewünschte **Uhrzeit für das Ende der Koch- / Backzeit** ein.
9. Wenn die gewünschte Uhrzeit auf dem Display angezeigt wird, geben Sie die **+** / **-** Tasten frei.
10. Der Kochvorgang beginnt **sofort** und der Countdown der Zeit startet nach wenigen Sekunden.
11. Wenn die eingestellte Uhrzeit erreicht ist ertönt ein akustisches Signal und der Backofen wird **automatisch abgeschaltet**.
12. Die Anzeige "AUTOMATISCHES KOCHEN" (1) und die TIMERANZEIGE (4) blinken.
13. Drücken Sie eine beliebige Taste auf dem Display um das akustische Signal auszuschalten.
14. **Stellen Sie die Drehschalter für die Backofenfunktionen und die Temperaturkontrolle auf die Position 0.**

RESET (ZURÜCKSETZEN DES BACKOFENS):

- ❖ Nachdem der Backofen bei Erreichen der eingestellten Uhrzeit automatisch abgeschaltet wurde, muss er in den Ausgangsmodus zurückgesetzt werden.
1. Drücken Sie die Programmtaste  (6) **einmal** für 3 Sekunden.
 2. Das Display zeigt die Uhrzeit.
 3. Drücken Sie die Programmtaste  (6) **ein weiteres Mal** für 3 Sekunden.
 4. Die Betriebsanzeige "BACKOFEN IN VERWENDUNG" (2) **auf dem Display** leuchtet auf.
 5. Die Anzeige "AUTOMATISCHES KOCHEN" (1) erlischt.
 6. Der Backofen ist wieder betriebsbereit.

⚠ VORSICHT! Zum kompletten **Ausschalten des Backofens** müssen die Drehschalter für die Backofenfunktionen **und** der Temperaturkontrolle auf die Position **0** gestellt werden. Wenn die Drehschalter beim Reset (Zurücksetzen) des Backofens nicht auf der Position **0** stehen, beginnt der Backofen wieder zu heizen!

3.4.4 Automatische Koch- / Backfunktion

- ❖ Mit dieser Funktion können Sie die **Dauer** der Koch- / Backzeit einstellen **und gleichzeitig die Uhrzeit** auswählen, an der der Backofen **automatisch ausgeschaltet** werden soll.
- ❖ Die maximal einstellbare Koch- / Backdauer beträgt 10 Stunden.
- ❖ Die maximal einstellbare Uhrzeit für das Ende der Koch- / Backzeit beträgt 10 Stunden ab der aktuellen Uhrzeit.

i Beschreibung der jeweiligen Nummerierungen: s. Kapitel 3.2.4 DISPLAY

AUTOMATISCHE KOCH- / BACKFUNKTION EINSTELLEN:

1. Stellen Sie das Koch- / Backgut in den Backofen und schließen Sie die Tür ordnungsgemäß.
2. Wählen Sie die gewünschte Backofenfunktion (s. Kapitel 3.5 BACKOFENFUNKTIONEN) und Temperatur mit den entsprechenden Drehknöpfen (**A / C**) aus (s. Kapitel 3.2.3 BEDIENFELD).
3. Drücken Sie die Programmtaste  (**6**) **dreimal**.
4. Die Dezimalpunkte der Uhr (**3**) blinken.
5. Die Betriebsanzeige "BACKOFEN IN VERWENDUNG" (**2**) **auf dem Display** leuchtet auf.
6. Die Anzeige "AUTOMATISCHES KOCHEN" (**1**) leuchtet auf.
7. Stellen Sie mit den Tasten **+** (**5**) und / oder **-** (**7**) die gewünschte **Dauer der Koch- / Backzeit** ein.
8. Drücken Sie danach **SOFORT** die Programmtaste  (**6**).
9. Die aktuelle Uhrzeit auf dem Display blinkt.
10. Stellen Sie mit den Tasten **+** (**5**) und / oder **-** (**7**) die gewünschte **Uhrzeit für das Ende der Koch- / Backzeit** ein.
11. Wenn die gewünschte Uhrzeit auf dem Display angezeigt wird, geben Sie die **+** / **-** Tasten frei.
12. Der Koch- / Backvorgang startet zu der **berechneten Uhrzeit**.
13. Nach Ende des Koch- / Backvorgangs ertönt ein akustisches Signal und der Backofen wird **automatisch abgeschaltet**.
14. Die Anzeige "AUTOMATISCHES KOCHEN" (**1**) und die TIMERANZEIGE (**4**) blinken.
15. Drücken Sie eine beliebige Taste auf dem Display um das akustische Signal auszuschalten.
16. **Stellen Sie die Drehschalter für die Backofenfunktionen und die Temperaturkontrolle auf die Position 0.**

BEISPIEL:

- ❖ Es ist **8:00 Uhr**. Sie möchten Koch- / Backgut für **2 Stunden** garen. Um **13:00 Uhr** soll die Koch- / Backzeit enden.
- ❖ Zum Einstellen des Programms gehen Sie bitte wie oben unter "AUTOMATISCHE KOCH- / BACKFUNKTION AUSWÄHLEN" beschrieben vor:
 - Stellen Sie die **Dauer** der Koch- / Backzeit auf **2 Stunden**.
 - Stellen Sie das **Ende** der Koch- / Backzeit ein: **13:00 Uhr**.
 - Der berechnete Kochvorgang beginnt um **11:00 Uhr**.
 - Um **13:00 Uhr** wird der Backofen automatisch abgeschaltet.

RESET (ZURÜCKSETZEN DES BACKOFENS):

❖ Nachdem der Backofen bei Erreichen der eingestellten Uhrzeit automatisch abgeschaltet wurde, muss er in den Ausgangsmodus zurückgesetzt werden.

1. Drücken Sie die Programmtaste  (6) **einmal** für 3 Sekunden.
2. Das Display zeigt die Uhrzeit.
3. Drücken Sie die Programmtaste  (6) **ein weiteres Mal** für 3 Sekunden.
4. Die Betriebsanzeige "BACKOFEN IN VERWENDUNG" (2) **auf dem Display** leuchtet auf.
5. Die Anzeige "AUTOMATISCHES KOCHEN" (1) erlischt.
6. Der Backofen ist wieder betriebsbereit.

⚠ VORSICHT! Zum kompletten **Ausschalten des Backofens müssen** die Drehschalter für die Backofenfunktionen **und** der Temperaturkontrolle auf die Position **0** gestellt werden. Wenn die Drehschalter beim Reset (Zurücksetzen) des Backofens nicht auf der Position **0** stehen, beginnt der Backofen wieder zu heizen!

3.4.5 Löschen der Programmierungen

LÖSCHEN DES TIMERS (ZEITWÄCHTER):

1. Drücken Sie die Programmtaste  (6) **zweimal** um die TIMER FUNKTION auszuwählen.
2. Stellen Sie die angezeigte Zeit auf dem Display auf **00:00** zurück.

LÖSCHEN DER HALB-AUTOMATISCHEN KOCH- / BACKFUNKTION:

1. Drücken Sie die Programmtaste  (6) **dreimal** um die HALB-AUTOMATISCHE KOCH- / BACKFUNKTION auszuwählen.
2. Stellen Sie die angezeigte Zeit auf dem Display auf **00:00** zurück.

DAS ENDE DER KOCH- / BACKZEIT LÖSCHEN:

1. Drücken Sie die Programmtaste  (6) **viermal** um die Funktion "ENDE DER KOCH- / BACKZEIT EINSTELLEN" aufzurufen.
2. Stellen Sie die angezeigte Zeit auf dem Display auf die **aktuelle Uhrzeit** zurück.

LÖSCHEN DER AUTOMATISCHEN KOCH- / BACKFUNKTION:

1. Zum Löschen der AUTOMATISCHEN KOCH- / BACKFUNKTION drücken Sie die Programmtaste  (6) **dreimal**.
2. Stellen Sie die angezeigte Kochdauer auf dem Display auf **00:00** zurück.
3. Drücken Sie die Programmtaste  (6) **erneut**.
4. Stellen Sie die angezeigte Zeit auf dem Display auf die **aktuelle Uhrzeit** zurück.

⚠ VORSICHT! Zum kompletten **Ausschalten des Backofens müssen** die Drehschalter für die Backofenfunktionen **und** der Temperaturkontrolle auf die Position **0** gestellt werden. Wenn die Drehschalter nach Löschen der Timer- / Programmfunktionen nicht auf die Position **0** gestellt werden, **heizt der Backofen kontinuierlich weiter!**

3.4.6 Auswahl des akustischen Signals

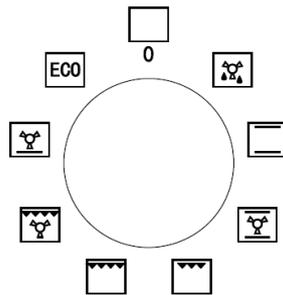
- ❖ Sie können drei verschiedene akustische Signale auswählen.
 - i** Die TIMER- / PROGRAMMFUNKTIONEN **dürfen nicht aktiviert** sein und die Betriebsanzeige "BACKOFEN IN VERWENDUNG" (2) **auf dem Display** muss **leuchten** (s. Kapitel 3.3.2 MANUELLER BETRIEBSMODUS).
 - i** Beschreibung der jeweiligen Nummerierungen: s. Kapitel 3.2.4 DISPLAY
1. Drücken Sie die **+** (5) und **-** (7) Tasten **gleichzeitig** für 2 Sekunden.
 2. Das aktuell eingestellte akustische Signal ertönt.
 3. Drücken Sie **ein zweites Mal** die **+** (5) und **-** (7) Tasten **gleichzeitig** für 2 Sekunden.
 4. Das zweite wählbare akustische Signal ertönt.
 5. Drücken Sie **ein drittes Mal** die **+** (5) und **-** (7) Tasten **gleichzeitig** für 2 Sekunden.
 6. Das dritte wählbare akustische Signal ertönt.
 7. Dieses Vorgehen kann beliebig wiederholt werden.
 8. Wenn Sie das gewünschte akustische Signal ausgewählt haben, geben Sie die **+** (5) und **-** (7) Tasten frei.
 9. Das Display wechselt zu der aktuellen Uhrzeit und das gewünschte akustische Signal ist aktiviert.

3.4.7 Ändern der aktuellen Uhrzeit

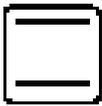
- i** Die TIMER- / PROGRAMMFUNKTIONEN **dürfen nicht aktiviert** sein.

- i** Der Backofen **muss** sich im manuellen Betriebsmodus befinden (s. Kapitel 3.3.2 MANUELLER BETRIEBSMODUS).
 - i** Die Betriebsanzeige "BACKOFEN IN VERWENDUNG" (2) **auf dem Display muss** leuchten.
- Um die aktuelle Uhrzeit zu ändern folgen Sie bitte den Instruktionen in Kapitel 3.3.3 EINSTELLUNG DER UHRZEIT.

3.5 Backofenfunktionen



| SYMBOLE | BESCHREIBUNG DER FUNKTIONEN |
|---|---|
|  | <p><u>Auftauen:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Die Umluft läuft ohne Wärmeeinstellung. ➤ Reduziert die Auftauzeit von gefrorenen Lebensmitteln. ➤ Auftauzeit: Abhängig von Zimmertemperatur sowie Menge und Art der Lebensmittel |
|  | <p><u>Grillen mit Oberhitze und Umluft:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Der Grill (<u>innerer</u> Teil des Grillelements), die Oberhitze und die Umluft arbeiten gleichzeitig. ➤ Beschleunigt das Grillen und verbessert den Geschmack des Grillguts. |

| | |
|---|--|
|  | <p>Grillen mit Oberhitze:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Der Grill (<u>innerer</u> Teil und <u>äußerer</u> Teil des Grillelements) und die Oberhitze arbeiten gleichzeitig. ➤ Kombiniertes Grillen erlaubt höhere Temperaturen im oberen Garbereich, intensiviert das Bräunen und erlaubt das Zubereiten größerer Portionen. |
|  | <p>Grillen</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Schaltet nur den <u>inneren</u> Teil des Grillelements ein. ➤ Geeignet zum Grillen von kleinen Portionen. |
|  | <p>Oberhitze und Unterhitze (mit Umluft):</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Bei dieser Einstellung wird der Backofen mit Umluft von oben und unten beheizt. |
|  | <p>Unterhitze (mit Umluft):</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Beheizt den Backofen nur mit der Unterhitze, z.B. zum abschließenden Backen von unten. |
|  | <p>Oberhitze und Unterhitze:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Bei dieser Einstellung wird der Backofen konventionell beheizt. ➤ Vor einem Koch- / Backvorgang muss der Backofen vorgeheizt werden. ➤ Geeignet um auf einer Ebene zu Backen / Kochen. |
|  | <p>Eco Modus : Ober-Unterhitze , Maximalleistung begrenzt</p> |

4. Hinweise für das Kochen

⚠ VORSICHT! Die inneren Bestandteile des Backofens werden sehr heiß. Berühren Sie keine dieser Bereiche, während Sie mit Ihrem Kochgeschirr umgehen. **VERBRENNUNGSGEFAHR!**

⚠ VORSICHT! Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Backofentür öffnen. Kommen Sie nicht in Kontakt mit den heißen Bereichen oder mit dem Dampf, der aus dem geöffneten Backofen entweicht. **VERBRENNUNGSGEFAHR! VERBRÜHUNGSGEFAHR!**

⚠ VORSICHT! Benutzen Sie stets Backofenhandschuhe.

4.1 Tipps zum Backen und Braten

- ❖ Wir empfehlen die Nutzung des Backblechs, das mit dem Herd geliefert wurde.
- ❖ Es ist auch möglich, in Kuchenformen und auf Blechen zu backen, die an anderer Stelle gekauft wurden. **Zum Backen ist es besser, schwarze Bleche zu verwenden, welche die Hitze besser leiten und die Backzeit verkürzen.**
- ❖ Formen und Bleche mit hellen oder glänzenden Oberflächen werden nicht empfohlen, wenn die konventionelle Aufheizmethode (obere und untere Heizelemente) angewandt wird; die Nutzung solcher Formen kann zu einer zu geringen Aufheizung des unteren Teils des Kuchens führen.
- ❖ Bevor der Kuchen aus dem Backofen herausgenommen wird, kontrollieren Sie, ob das Backen abgeschlossen ist, indem Sie ein Holzstäbchen verwenden (der Kuchen ist ausgebacken, wenn das Stäbchen trocken und sauber herauskommt, nachdem Sie es in den Kuchen gesteckt haben).
- ❖ Nach dem Abschalten des Backofens ist es ratsam, den Kuchen für ungefähr 5 Minuten im Backofen zu lassen.
- ❖ Bereiten Sie Fleisch mit einem Gewicht von über 1 kg im Backofen zu; kleinere Mengen sollten Sie auf einem Kochfeld zubereiten.
- ❖ Benutzen Sie backofengeeignetes Kochgeschirr. Achten Sie darauf, dass auch die Griffe hitzeresistent sind.
- ❖ Wenn Sie Ihr Fleisch auf einem Gitterrost oder Grillrost zubereiten, schieben Sie ein mit etwas Wasser gefülltes Backblech auf die niedrigste Einschubhöhe in den Backofen.
- ❖ Wenden Sie während der Garzeit das Fleisch mindestens einmal. Übergießen Sie das Fleisch mit seinem Bratensaft oder heißem Salzwasser.
- ❖ Gießen Sie niemals kaltes Wasser über das Fleisch.

4.2 Energie sparen

- ❖ Öffnen Sie die Backofentür nicht unnötig oft.
- ❖ Schalten Sie den Backofen rechtzeitig ab und nutzen Sie die Restwärme.
- ❖ Benutzen Sie den Backofen nur zur Zubereitung größerer Mengen.
- ❖ Fleisch mit einem Gewicht von unter 1 kg kann in einem Kochgeschirr auf dem Kochfeld wirtschaftlicher zubereitet werden.
- ❖ Falls die Garzeit mehr als 40 Minuten beträgt, schalten Sie den Backofen 10 Minuten vor Ende der Garzeit ab.
- ❖ Achten Sie darauf, dass die Backofentür richtig geschlossen ist.
- ❖ Aufgrund von Verunreinigungen an der Türdichtung kann dort Wärme entweichen. Entfernen Sie deshalb umgehend alle Verunreinigungen.
- ❖ Schließen Sie das Gerät nicht in der unmittelbaren Umgebung von Kühl- und / oder Gefriergeräten an. Andernfalls kann der Energieverbrauch unnötig ansteigen.

5. Reinigung und Pflege

WARNUNG!

Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen unbedingt aus und lassen Sie es vollständig abkühlen. Trennen Sie das Gerät vor allen Wartungsarbeiten von der Stromversorgung.

Ofen

- Reinigen Sie den Ofen nach jeder Benutzung.
- Schalten Sie beim Reinigen die Innenbeleuchtung des Ofens ein.
- Reinigen Sie das Innere des Ofens nur mit warmem Wasser und ein wenig Spülmittel. Nehmen Sie dazu einen Schwamm oder ein weiches Tuch. Benutzen Sie keine aggressiven und ätzenden Reinigungsmittel.
- Wischen Sie nach der Reinigung das Innere des Ofens trocken.
- Reinigen Sie die äußeren Bereiche des Ofens mit warmem Seifenwasser. Nehmen Sie dazu einen Schwamm oder ein weiches Tuch. Benutzen Sie keine aggressiven und ätzenden Reinigungsmittel.
- Wenn Sie einen speziellen Ofenreiniger anwenden, überprüfen Sie unbedingt anhand der Angaben des Reinigungsherstellers, ob der Reiniger für Ihr Gerät geeignet ist.
- Alle durch ein Reinigungsmittel an Ihrem Gerät verursachten Schäden werden **nicht kostenfrei** behoben, auch nicht innerhalb des Garantierahmens.

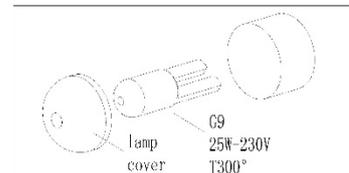
 **Benutzen Sie niemals einen Dampfreiniger.**

Ofentür

- Reinigen Sie die Glasscheibe der Ofentür äußerst vorsichtig. Verwenden Sie keine Scheuermittel, da Sie ansonsten die Scheibe zerkratzen oder zerbrechen können.. Verwenden Sie etwas Spülmittel und warmes Wasser.

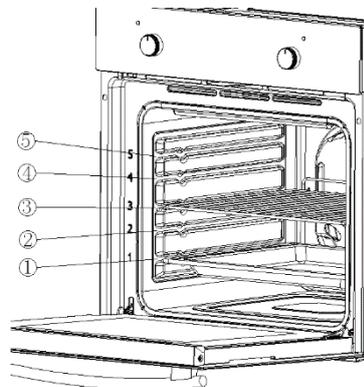
5.1 Austausch des Leuchtmittels

1. **Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung.**
2. Drehen Sie die Leuchtmittelabdeckung ab und reinigen Sie diese und trocknen Sie diese ab.
3. Drehen Sie das Leuchtmittel aus der Fassung und ersetzen Sie es durch ein neues **derselben Art und Leistung:**
 - Hitzeresistentes Backofenleuchtmittel (300⁰ C), 200-240V/25W/ G9 Sockel /50Hz. **Nutzen Sie keinesfalls ein anderes Leuchtmittel.**
4. Setzen Sie das Leuchtmittel ein und vergewissern Sie sich das dieses richtig im Keramik Sockel eingesetzt ist.
5. Schrauben Sie die Leuchtmittelabdeckung wieder auf.



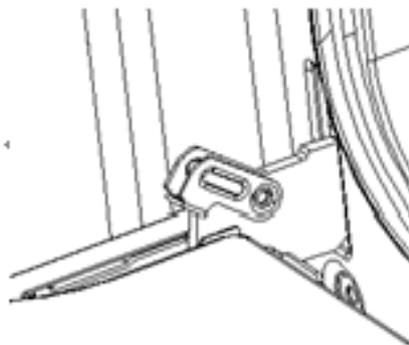
4.2 Entnahme der Seitenführungen

1. Lösen Sie die Schrauben der Seitenführungen.
2. Drehen Sie die Seitenführung vertikal, um sie von der Seitenwand des Ofens zu lösen.
3. Nehmen Sie die Seitenführung aus dem Loch der Seitenwand bei einem Winkel von ca. 45⁰ zwischen der Seitenführung und der Seitenwand.



4.3 Entnahme der Ofentür

1. Öffnen Sie die Ofentür. Öffnen Sie die Scharnierabdeckung der Ofentür bis zur maximalen Position (siehe Abbildung **A**).
2. Schließen Sie die Tür bis zum Anschlag, greifen Sie rechts und links an der Tür und ziehen Sie die Tür nach oben ab.

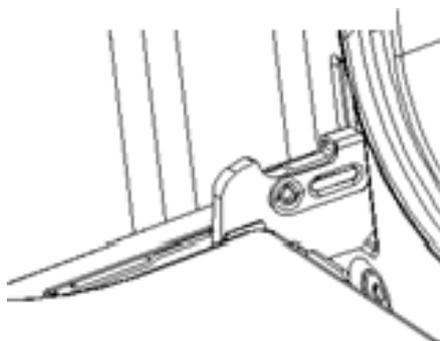


A

→ **Ofentür wieder installieren**

Befolgen Sie die umgekehrte Reihenfolge der Türdemontage.

1. Achten Sie beim Einbau der Backofentür darauf, dass beide Scharniere direkt in die Öffnung passen.
2. Beide Seiten des Scharnierfalzes müssen an der Scharnierbefestigungsöffnung der Tür befestigt werden.
3. Wenn Sie die Tür öffnen, klappen Sie die Verriegelungsstange herunter (siehe Abbildung **B**).



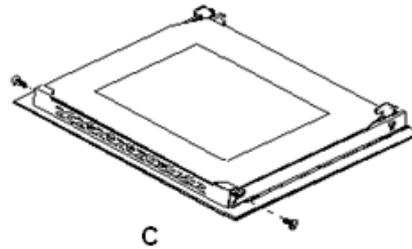
B



Wenn die Tür versehentlich herunterfällt oder sich die Scharniere plötzlich schließen, drücken Sie Ihre Hand nicht in die Scharniere. Rufen Sie Ihren Kundendienst an.

→ **Entfernen der inneren Glasscheibe**

1. Lösen Sie die Schrauben der Halterungsleiste die sich oben an der Tür befindet.
2. Entfernen Sie anschließend die innere Glasscheibe.
3. Nach dem reinigen der Glasscheibe, setzen Sie die Glasscheibe wieder ein, setzen Sie die Halterungsleiste wieder ein und Schrauben Sie diese wieder fest. (siehe Abbildung C).



5.4 Problembehandlung

Gehen Sie bei einem Notfall oder einer Fehlfunktion wie folgt vor:

1. Schalten Sie das Gerät komplett ab.
2. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung (entsprechende Sicherung im Sicherungskasten der Hausstromversorgung).
3. Kontaktieren Sie Ihren Kundendienst.

Überprüfen Sie die Angaben der Tabelle, bevor Sie den Kundendienst kontaktieren.

| FEHLER | |
|--|---|
| MÖGLICHE URSACHE | MASSNAHMEN |
| Gerät arbeitet überhaupt nicht. | |
| ➤ Das Gerät wird nicht mit Strom versorgt. | ➤ Überprüfen Sie die entsprechende Sicherung im Sicherungskasten der Hausstromversorgung. |
| Innenbeleuchtung funktioniert nicht. | |
| ➤ Das Leuchtmittel ist locker oder beschädigt. | ➤ Das Leuchtmittel festdrehen oder ersetzen. |

6. Technische Daten

| | | | |
|---------------------------------------|---|-------|-------|
| Energieeffizienzindex (IEE Backröhre) | 95,2 | | |
| Anzahl Backröhren | 1 | | |
| Wärmequelle je Backröhre | Elektrischer Strom | | |
| Geräteart | Einbaubackofen | | |
| Bedienpanel | Edelstahlblende | | |
| Energieeffizienzklasse | A | | |
| Energieverbrauch (konventionell) | 0,74 KW/h | | |
| Energieverbrauch (Umluft) | 0,78 KW/h | | |
| Nutzbare Volumen Backröhre | 54,00 l | | |
| Größe des Geräts | mittel: 35 l ≤ Volumen < 65 l | | |
| Funktionen Backofen | Auftauen, Ober und Unterhitze, Ober und Unterhitze mit Umluft, Unterhitze mit Umluft, Grill mit Umluft, Grill, Oberhitze mit Grill, ECO | | |
| Grill/Umluft/Heißluft | ✓ | ✓ | - |
| Vollglasinnentüre | ✓ | | |
| Ofentür/Glasschichten | schwarzes Glas | 3 | |
| Gehäusekühlung | ✓ | | |
| Griff und Knöpfe | Aluminium | | |
| Geräuschemmission | < 52 db/A | | |
| Maximale. Leistung | 2,30 KW | | |
| Stromspannung/Frequenz | 220-240V | 50 Hz | |
| Tropfschale/Grillrost | 1 | 1 | |
| Kabellänge | 150 cm | | |
| Gerätemaße in cm | 59,00 | 59,50 | 50,00 |
| Verpackungsmaße in cm | 65,00 | 66,00 | 57,70 |
| Gewicht netto/brutto | 29,00 | 31,00 | |

7. Entsorgung

1. Achten Sie beim Entpacken unbedingt darauf, dass die Bestandteile der Verpackung (Polyäthylentüten, Polystyrenstücke) nicht in die Reichweite von Kindern gelangen. **ERSTICKUNGSGEFAHR!**
2. Nicht mehr benutzte und alte Geräte müssen der zuständigen Wiederverwertungsstelle zugeführt werden. Keinesfalls offenen Flammen aussetzen.
3. Bevor Sie ein beliebiges Altgerät entsorgen, **machen Sie dieses vorher unbedingt funktionsuntüchtig!** Das bedeutet, immer den Netzstecker ziehen und danach das Stromanschlusskabel am Gerät abschneiden und direkt mit dem Netzstecker entfernen und entsorgen! **Demontieren Sie immer die komplette Tür,** damit sich keine Kinder einsperren und in Lebensgefahr geraten können!
4. Entsorgen Sie Papier und Kartonagen in den dafür vorgesehenen Behältern.
5. Entsorgen Sie Kunststoffe in den dafür vorgesehenen Behältern.
6. Falls es in Ihrem Wohnumfeld keine geeigneten Entsorgungsbehälter gibt, bringen Sie diese Materialien zu einer geeigneten kommunalen Sammelstelle.
7. Nähere Informationen erhalten Sie von Ihrem Fachhändler oder bei Ihren entsprechenden kommunalen Entsorgungseinrichtungen.



Alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Materialien sind wiederverwertbar.



Alle verfügbaren Informationen zur Mülltrennung erhalten Sie bei Ihren örtlichen Behörden.

8. Garantiebedingungen

Der Hersteller leistet **dem Verbraucher** für die Dauer von 24 Monaten, gerechnet vom Tag des Kaufes Garantie für einwandfreies Material und fehlerfreie Fertigung. Dem Verbraucher stehen neben den Rechten aus der Garantie die gesetzlichen Gewährleistungsrechte zu, die der Verbraucher gegen den Verkäufer hat, bei dem er das Gerät erworben hat. Diese werden durch die Garantie nicht eingeschränkt. Der Garantieanspruch ist vom Käufer durch Vorlage des Kaufbelegs mit Kauf- und/oder Lieferdatum nachzuweisen und **unverzüglich nach Feststellung** und **innerhalb von 24 Monaten** nach Lieferung an den Erstendabnehmer zu melden. Die Garantie begründet keine Ansprüche auf Rücktritt vom Kaufvertrag oder Minderung (Herabsetzung des Kaufpreises). Ersetzte Teile oder ausgetauschte Geräte gehen in unser Eigentum über.

Der Garantieanspruch erstreckt sich nicht auf:

1. zerbrechliche Teile wie z.B. Kunststoff oder Glas bzw. Glühlampen;
2. geringfügige Abweichungen der GERATEK-Produkte von der Soll-Beschaffenheit, die auf den Gebrauchswert des Produkts keinen Einfluss haben;
3. Schäden infolge Betriebs- und Bedienungsfehler,
4. Schäden durch aggressive Umgebungseinflüsse, Chemikalien, Reinigungsmittel;
5. Schäden am Produkt, die durch nicht fachgerechte Installation oder Transport verursacht wurden;
6. Schäden infolge nicht haushaltsüblicher Nutzung;
7. Schäden, die außerhalb des Geräts durch ein GERATEK-Produkt entstanden sind - soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich angeordnet ist.

Die Gültigkeit der Garantie endet bei:

1. Nichtbeachten der Aufstell- und Bedienungsanleitung;
2. Reparatur durch nicht fachkundige Personen;
3. Schäden, verursacht durch den Verkäufer, Installateur oder dritte Personen;
4. unsachgemäße Installation oder Inbetriebnahme;
5. mangelnde oder fehlerhafte Wartung;
6. Geräten, die nicht ihrem vorgesehenen Zweck entsprechend verwendet werden;
7. Schäden durch höhere Gewalt oder Naturkatastrophen, insbesondere, aber nicht abschließend bei Brand oder Explosion.

Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf.

Der räumliche Geltungsbereich der Garantie erstreckt sich auf in Deutschland, Österreich, Belgien, Luxemburg und in den Niederlanden gekaufte und verwendete Geräte.



Dear customer! We would like to thank you for purchasing a product from our wide range of domestic appliances. Read the complete instruction manual before you operate the appliance for the first time. Retain this instruction manual in a safe place for future reference. If you transfer the appliance to a third party, also hand over this instruction manual.

Index

| | |
|---|----|
| Index..... | 35 |
| 1. Safety instructions..... | 37 |
| 2. Installation | 40 |
| 2.1 Unpacking and positioning..... | 40 |
| 2.2 Installation of the oven..... | 40 |
| 2.3 Electrical connection..... | 42 |
| 3. Operation..... | 43 |
| 3.1 Before the first use | 43 |
| 3.2 Appliance / Control panel / Display | 44 |
| 3.2.1 Appliance / Front view..... | 44 |
| 3.2.2 Appliance / Interior view | 45 |
| 3.2.3 Control panel..... | 45 |
| 3.2.4 Display..... | 46 |
| 3.3 Use of the oven | 47 |
| 3.3.1 General operation of the oven | 48 |
| 3.3.2 Manual operating mode | 49 |
| 3.3.3 Setting of the time of the day..... | 49 |
| 3.4 Programming of the oven | 50 |
| 3.4.1 Timer..... | 50 |
| 3.4.2 Semi-automatic cooking / baking function..... | 50 |
| 3.4.3 Setting of the end of the cooking / baking time | 51 |
| 3.4.4 Automatic cooking / baking function | 53 |
| 3.4.5 How to cancel the programming..... | 54 |
| 3.4.6 Selection of the acoustic signal..... | 55 |
| 3.4.7 Changing of the current time of the day | 56 |
| 3.5 Functions of the oven..... | 56 |
| 4. Cleaning and maintenance..... | 58 |

| | |
|--------------------------------------|----|
| 4.1 Replacing of the illuminant..... | 58 |
| 4.2 Removing of the guides..... | 59 |
| 4.3 Removing of the oven door..... | 59 |
| 4.4 Trouble shooting..... | 60 |
| 5. Technical data..... | 61 |
| 6. Waste management..... | 62 |
| 7. Guarantee conditions..... | 63 |

EU - Declaration of Conformity

- ★ The products, which are described in this instruction manual, comply with the harmonized regulations.
- ★ The relevant documents can be requested from the final retailer by the competent authorities.

- i** The figures in this instruction manual may differ in some details from the current design of your appliance. Nevertheless follow the instructions in such a case. Delivery without content.
- i** Any modifications, which do not influence the functions of the appliance. shall remain reserved by the manufacturer. Please dispose of the packing with respect to your current local and municipal regulations.
- i** The appliance you have purchased may be an enhanced version of the unit this manual was printed for. Nevertheless, the functions and operating conditions are identical. This manual is therefore still valid. Technical modifications as well as misprints shall remain reserved.

1. Safety instructions

i Read the **safety instructions** carefully before you operate the appliance for the first time. All information included in those pages serve for the protection of the operator. If you ignore the safety instructions, you will endanger your health and life.

⚠ DANGER! indicates a hazardous situation which, if ignored, will result in death or serious injury.

⚠ WARNING! indicates a hazardous situation which, if ignored, could result in death or serious injury.

⚠ CAUTION! indicates a hazardous situation which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.

NOTICE! indicates possible damage to the appliance.

- i** Store this manual in a safe place so you can use it whenever it is needed. Strictly observe the instructions to avoid damage to persons and property.
- i** Check the technical periphery of the appliance! Do all wires and connections to the appliance work properly? Or are they time-worn and do not match the technical requirements of the appliance? A check-up of existing and newly-made connections must be done by an authorized professional. All connections and energy-leading components (incl. wires inside a wall) must be checked by a qualified professional. All modifications to the electrical mains to enable the installation of the appliance must be performed by a qualified professional.
- i** The appliance is intended for private use only.
- i** The appliance is intended for cooking in a private household only.
- i** The appliance is intended for indoor-use only.
- i** The appliance is not intended to be operated for commercial purposes, during camping and in public transport.
- i** Operate the appliance in accordance with its intended use only.
- i** Do not allow anybody who is not familiar with this instruction manual to operate the appliance.
- This appliance may be operated by **children** aged from 8 years and above as well as by persons with reduced physical, sensory and mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised or have been instructed concerning the safe use of the appliance and do comprehend the hazards involved. **Children** must not play with the appliance. Cleaning and **user-maintenance** must not be carried out by **children** unless they are supervised.

⚠ DANGER!

1. The appliance must be connected to the mains by a qualified professional, who is familiar with and adheres to the local requirements and supplementary regulations of your energy supplier.
2. All electrical work must be carried out by a qualified professional. Do not modify the energy supply. The connection must be carried out in accordance with the current local and legal regulations
3. **Do not connect** the appliance to the mains if the appliance itself or the power cord or the plug are visibly damaged.
4. Never try to repair the appliance yourself. Repairs carried out by unauthorized persons can cause serious damage. If the appliance does not operate properly, please contact the shop you purchased the appliance at. Original spare parts should be used only.
5. When the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or an authorized aftersales service or a qualified professional only.

 **WARNING!**

1. Disconnect the appliance from the mains before you clean or maintain it.
2. The appliance must always be grounded and protected corresponding to the requirements of your local energy supplier. The main current circuit must be equipped with a safety shut-down device.
3. All modifications to the electrical mains to enable the installation of the appliance must be performed by a qualified professional.
4. In case of an event caused by a technical malfunction, disconnect the appliance from the mains. Report the malfunction to your service centre so it can be repaired.
5. Do not use adapters, multiple sockets and extension cords for connecting the appliance to the mains.
6. Do not carry out any modifications to your appliance.
7. The room the appliance is installed in must be dry and well-ventilated. When the appliance is installed, an easy access to all control elements is required.
8. The veneering of cabinets has to be fixed with a heat-resistant glue, that is able to withstand a temperature of 120°C.
9. Adjacent furniture or housing and all materials used for installation must be able to resist a temperature of min. 85°C above the ambient temperature of the room the appliance is installed in during operation.
10. Remove the back of the kitchen unit to ensure adequate ventilation around the appliance. The appliance must have at least 45 mm of free space at its back.
11. Do not install the appliance in rooms or at areas which contain flammable substances as petrol, gas or paint. This warning also refers to the vapour these substances release.
12. Cooker-hoods should be installed according to their manufacturers' instructions.
13. Do not heat your rooms or dry your washing by use of the appliance.

14. Do not install the appliance near to curtains or upholstered furniture. RISK OF FIRE!
15. Do not store any objects in the oven. RISK OF FIRE!
16. Household equipment and connection leads must not touch the hot oven or the hob as the insulation material is usually not heat-resistant.
17. Never use a steam cleaner to clean the appliance. The steam will cause serious damage to the electric components of the appliance. **Risk of electrical shock!**
18. The accessible parts of the oven become hot during operation, so keep children away from the operating appliance. Touching the appliance while it is operating can cause serious burns.
19. Children must not play with the appliance.
20. Always supervise children if they are near the appliance.

CAUTION!

1. The appliance becomes hot while operating. Do not touch the hot components inside the oven.
2. Do not use any aggressive, abrasive and acrid detergents or sharp-edged items to clean the door of the oven. Otherwise you may scratch the surface and damage the glass.
3. Do not put any cookware or baking trays directly on the base inside the oven. Do not cover the base inside the oven with aluminium foil.
4. Keep the door of the oven always closed if you use one of the oven-functions.
5. Do not put any cookware directly on the base inside the oven. Use the trays.
6. Be careful if you open the door. Do not get in contact with the hot parts of the oven or the steam, which will escape the oven.
7. **Always** use oven-gloves.
8. This appliance complies with the current European safety legislation. We do wish to emphasize that this compliance does not negate the fact that the surfaces of **the appliance will become hot** while operating and **will retain and emit heat even if it has stopped operating.**

NOTICE

1. When you move the appliance, hold it at its base and lift it carefully. Keep the appliance in an upright position.
2. Never use the door for moving the appliance as you will damage the hinges.
3. The appliance must be transported and installed by at least **two persons**.
4. When you unpack the appliance, you should take note of the position of every part of the interior accessories in case you have to repack and transport it at a later point of time.
5. Do not operate the appliance unless all components are installed properly.
6. Do not stand or lean on the base, the drawers, the doors etc of the appliance.

7. The air vents of the appliance or its built-in structure (if the appliance is suitable for being built-in) must be completely open, unblocked and free of any kind of dirt.
8. Do not put any heavy items onto the open door of the oven. Do not lean against the open door of the oven as you will damage the hinges.

2. Installation

2.1 Unpacking and positioning

1. Unpack the appliance carefully. Dispose of the packaging as described in chapter waste management.
2. Completely remove the transport-protection. Be very careful and do not use any aggressive or abrasive detergents to remove residuals of the transport-protection.
3. Check that the appliance and the power cord are not visible damaged.
4. Do not install the appliance in a place where it may come in contact with water or rain; otherwise, the insulation of the electrical system will be damaged.
5. Install the appliance on a **level, dry and solid floor**. Check the correct installation with a bubble level.
6. Remove the complete packaging material (inside and outside the appliance) before initial operation.
7. The nameplate is situated inside the appliance or at the back.

2.2 Installation of the oven

⚠ DANGER!

The appliance must be connected to the mains by a qualified professional, who is familiar with and adheres to the local requirements and supplementary regulations of your electricity supplier.

All electrical work must be carried out by a qualified professional. Do not modify the energy supply. The connection must be carried out in accordance with the current local and legal regulations

1. Provide an opening meeting the dimensions on figure 1. Fit the appliance into the opening.
2. Open the door and remove the rubber caps of the two screws on the sides of the oven-frame.
3. Fix the oven on the kitchen cabinet with the two screws which fit the holes provided in the oven-frame.
4. Fix the rubber caps after fitting the oven into the cabinet.

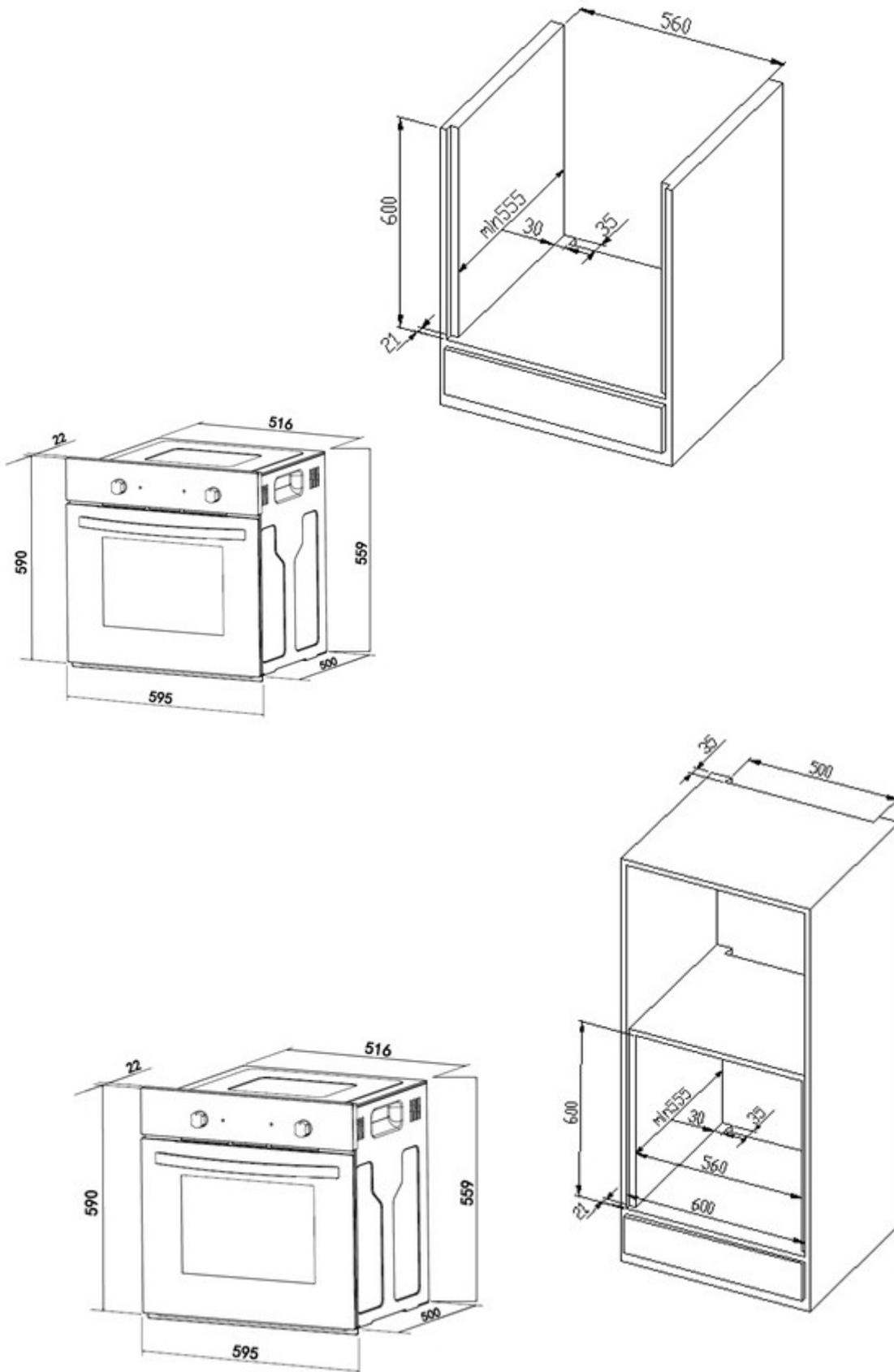
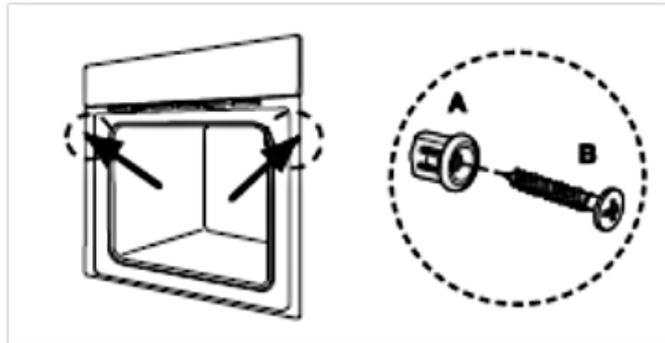
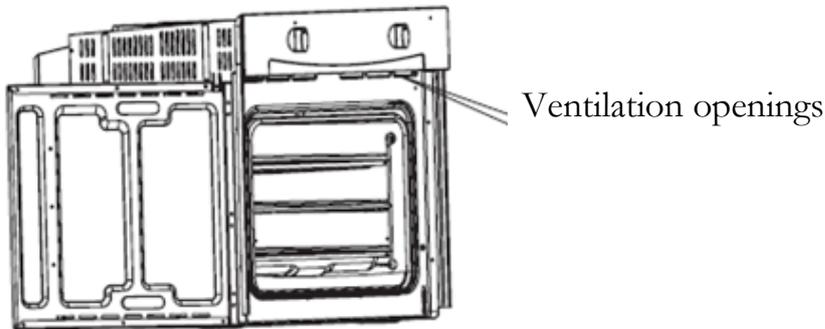


Fig. 1



➔ **Ventilation openings**

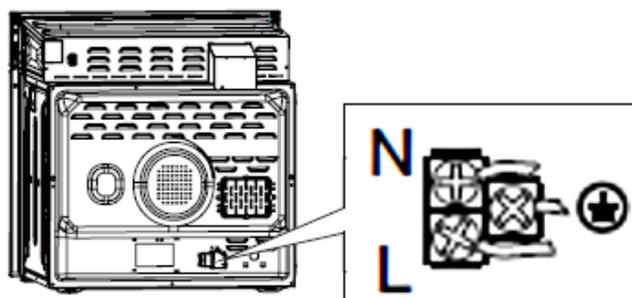
The temperature of the oven is higher than 70° C after cooking. The ventilation opening will keep working for 15 minutes when you have stopped cooking.



2.3 Electrical connection

Instructions for the installer (qualified professional)

The appliance is designed to be connected to a 230V-50Hz electricity supply. Total power absorbed is 2300W. The cable used for connection must have a cross section of 1.5 mm². The direct connection to the mains supply must have a double pole switch with a minimum rating of 250V, 20A. The switch must not brake the yellow-green earth cable at any point.



- i** The cable must be placed in such a way that it cannot touch a high temperature area at any point after installation and connection.

3. Operation

⚠ WARNING! The accessible parts of the appliance become hot during operation, so keep children away from the operating appliance. Touching the appliance while it is operating can cause serious burns.

⚠ CAUTION! The interior parts of the appliance become extremely hot. Do not touch any parts inside the appliance if you handle your cookware. **RISK OF BURNS!**

⚠ CAUTION! Cooking utensils may become hot because of the heat transferred by the heated food. Potholders or oven gloves may be needed to handle such utensils.

NOTICE! Use suitable ovenware **only**.

- i** Read the complete instruction manual before you operate the appliance for the first time. Strictly observe the safety instructions!

- i** Remove the **complete** protective film !

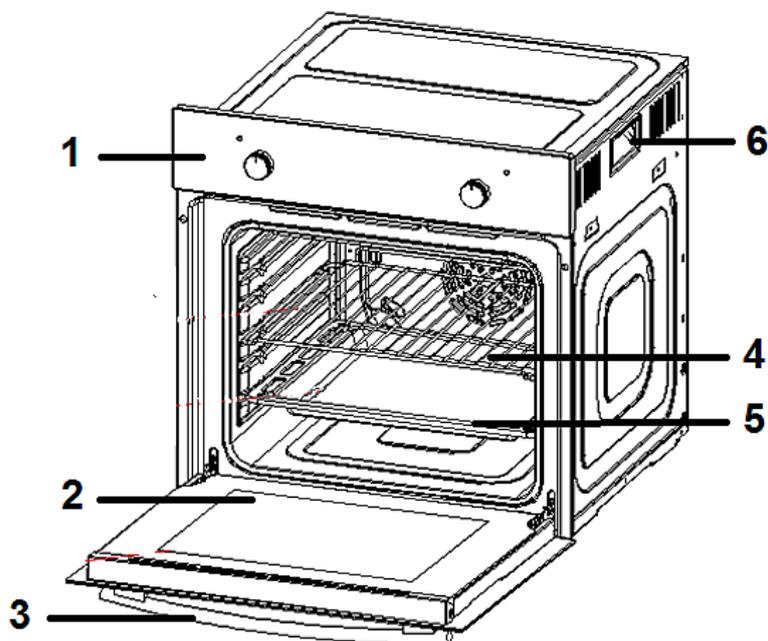
3.1 Before the first use

1. Remove all packaging material.
2. Clean the oven inside from all protective agents.
3. Take out the supplied accessories and clean them with warm water and washing-up liquid.
4. Switch on the room ventilation or open a window.
5. Let the oven operate (250 °C) for 30 minutes. Now a little bit of smoke and odour may be generated for approx. 15 minutes. This is normal. They are generated by the substance, that protects your appliance against damage caused by the shipment from the manufacturer's works.

NOTICE! Clean the oven with warm water and washing-up liquid only.

3.2 Appliance / Control panel / Display

3.2.1 Appliance / Front view

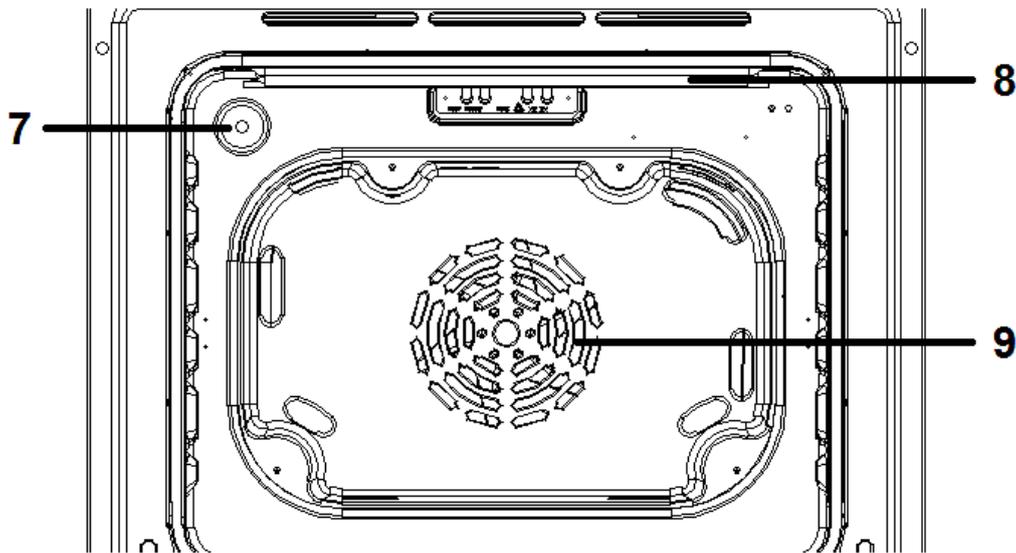


| | |
|---|---|
| 1 | CONTROL PANEL (s. chapter 3.2.3 CONTROL PANEL) |
| 2 | DOOR of the oven |
| 3 | DOOR HANDLE |
| 4 | Grilling grate ³ |
| 5 | DRIP PAN / OVEN PAN ⁴ |
| 6 | LATERAL HANDLE for moving the appliance (on both sides) |

³ Depending on model

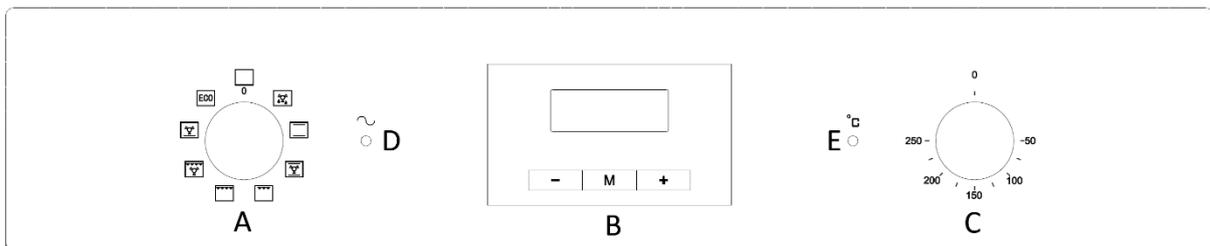
⁴ Depending on model

3.2.2 Appliance / Interior view



| | |
|---|----------------------------------|
| 7 | INTERNAL LIGHT |
| 8 | GRILL ELEMENT |
| 9 | FAN MOTOR (behind a steel plate) |

3.2.3 Control panel

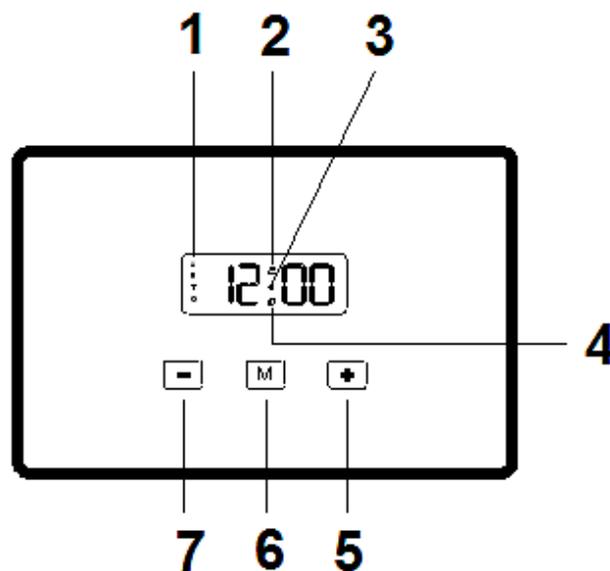


| | |
|----------|--|
| A | <p><u>ROTARY KNOB FOR THE SELECTION OF THE OVEN FUNCTIONS</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Select the desired cooking function. |
| B | <p><u>LED DISPLAY</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Time indication. ➤ Buttons for the setting of the time of the day. ➤ Buttons for the programming of the oven. |

| | |
|----------|--|
| C | <u>ROTARY KNOB FOR THE SELECTION OF THE TEMPERATURE</u> ➤ Can be adjusted from 50 °C to 250 °C |
| D | OPERATIONAL STATUS INDICATOR OF THE OVEN |
| E | OPERATIONAL STATUS INDICATOR: "HEATING" |

3.2.4 Display

- ❖ The display indicates the current time of the day.
- ❖ The display can also be used for the programming of the oven, the timer, and for time setting.



| | |
|----------|---|
| 1 | Indicator: "AUTOMATIC COOKING" |
| 2 | Operational status indicator: "OVEN IN USE" |
| 3 | Indicator: DECIMAL POINTS OF THE CLOCK |

| | |
|---|--|
| 4 | Indicator: TIMER |
| 5 | <p><u>BUTTON: +</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Button for the setting of the TIME. ➤ Button for the setting of the TIMER. |
| 6 | <p><u>PROGRAMME BUTTON / MANUAL-BUTTON</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Button for the setting of the TIME. ➤ Button for the setting of the TIMER. ➤ Button for the PROGRAMMING of the oven. |
| 7 | <p><u>BUTTON: -</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Button for the setting of the TIME. ➤ Button for the setting of the TIMER. |

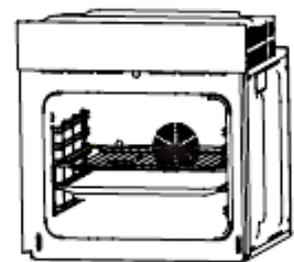
3.3 Use of the oven

⚠ CAUTION! The interior parts of the appliance become extremely hot. Do not touch any parts inside the appliance if you handle your cookware. RISK OF BURNS!

⚠ CAUTION! Be careful if you open the door. Do not get in contact with the hot parts of the oven or the steam, which will escape the oven. RISK OF BURNS! RISK OF SCALDING!

⚠ CAUTION! Always use oven gloves.

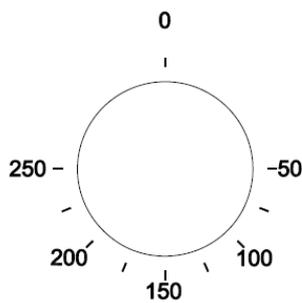
- i** Proper positioning of the trays is mandatory for safe operation of the appliance. Otherwise hot food or cookware can slide off the trays when removing them.



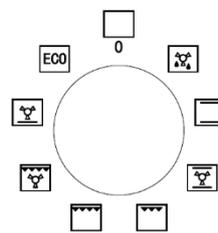
- i** After the appliance has been connected to the mains for the first time, the numbers on the display are flashing.
- i** After the end of operation, the cooling fan still continues to run for a while.
- i** Before you can set the time of the day, select an oven function or an oven temperature, you **must** activate the manual operating mode of the oven (s. chapter 3.3.2 MANUAL OPERATING MODE).

3.3.1 General operation of the oven

- The oven can be warmed up using the bottom and top heaters and the fan. The operation of the oven is controlled by the ROTARY KNOB FOR THE SELECTION OF THE OVEN FUNCTIONS (**A** / s. chapter 3.2.3 CONTROL PANEL). To set a function you should turn the knob to the desired position (in clockwise **or** anticlockwise direction).
- Use the ROTARY KNOB FOR THE SELECTION OF THE TEMPERATURE (**C** / s. chapter 3.2.3 CONTROL PANEL) to select a temperature. You can set the temperature within a range of 50 °C - 250 °C (**in clockwise direction**).
- The oven can be switched off by setting both of these knobs to position **0** (s. fig below).



C / TEMPERATURE CONTROL



A / OVEN FUNCTIONS

⚠ CAUTION! Turn the temperature control knob in **clockwise direction only**. After you have set a temperature, you can turn the knob back to its home position. Otherwise you may damage the temperature control knob.

OPERATIONAL STATUS INDICATOR OF THE OVEN (D)

- ❖ The operational status indicator of the oven (**D** // s. chapter 3.2.1 APPLIANCE / FRONT VIEW) indicates that the oven is operating.
- ❖ If the rotary knob for the selection of the oven functions (**A**) is set to "internal light" , the operational status indicator of the oven (**D**) goes on as well.

OPERATIONAL STATUS INDICATOR: "HEATING" (E)

- ❖ The operational status indicator "HEATING" (E // s. chapter 3.2.1 APPLIANCE / FRONT VIEW) indicates that the oven is heating. When the operational status indicator goes off the oven has reached the temperature you preset.
- ❖ If a recipe recommends to place dishes in a warmed-up oven, place the dishes in the oven after the operational status indicator "HEATING" has gone off for the first time.
- ❖ While the oven is used, the operational status indicator "HEATING" will go off and on temporarily to maintain the preset temperature.

3.3.2 Manual operating mode

i Before you can set the time of the day, select an oven function or an oven temperature, you must activate the manual operating mode.

i Description of the respective numerations (s. below, e.g. (6) / (2) / etc.): s. chapter 3.2.4 DISPLAY

1. Press the programme button / manual-button  (6) for **3 seconds** to activate the manual operating mode.
2. The operational status indicator "OVEN IN USE" **on the display** (2) goes on.
3. The oven is now in manual operating mode.

3.3.3 Setting of the time of the day

i Before you can use the oven generally, you must set the time of the day.

i Description of the respective numerations: s. chapter 3.2.4 DISPLAY

1. The oven must be in manual operating mode (s. chapter 3.3.2 MANUAL OPERATING MODE).
2. Press the programme button  (6) **once**.
3. The decimal points of the clock (3) are flashing.
4. Set the correct time of the day using the buttons + (5) and / or - (7).
5. If the correct time of the day is displayed, release the + / - buttons and wait a few seconds.
6. The decimal points of the clock stop flashing and the oven is ready for operation.

3.4 Programming of the oven

3.4.1 Timer

- ❖ The timer serves as a timepiece and counts down the set time (countdown time).
- ❖ The maximum settable countdown time is 23 hours and 59 minutes.

i Description of the respective numerations: s. chapter 3.2.4 DISPLAY

HOW TO SET THE TIMER:

1. Press the programme button  (6) **twice**.
 2. The decimal points of the clock (3) are flashing.
 3. The indicator of the timer (4) goes on.
 4. The display indicates **00:00**.
 5. Set the desired countdown time using the buttons **+** (5) and / or **-** (7).
 6. If the desired countdown time is displayed, release the **+** / **-** buttons.
 7. The countdown starts immediately.
 8. After a few seconds the display indicates the current time of the day.
 9. If the countdown time has elapsed, an acoustic signal sounds.
 10. After approx. 7 minutes the acoustic signal stops automatically. You can switch off the acoustic signal as well by pressing any button on the display.
- ❖ The indicator of the timer (4) is displayed so long as the countdown is working. After the countdown time has elapsed, the indicator goes off.
 - ❖ To **switch off the oven**, the rotary knob for the selection of the oven functions (A) **and** the rotary knob for the selection of the temperature (C) **must** be set to position **0**.

⚠ WARNING When using the timer in countdown mode, the oven will not be switched off automatically after the selected period of time has elapsed.

3.4.2 Semi-automatic cooking / baking function

- ❖ This function allows you to set a countdown time by which the oven will be **switched off automatically** after the time has elapsed.
- ❖ The maximum settable countdown time is 10 hours.

i Description of the respective numerations: s. chapter 3.2.4 DISPLAY

HOW TO SET THE SEMI-AUTOMATIC COOKING / BAKING FUNCTION:

1. Place the food to be cooked or baked in the oven and close the door properly.
2. Select the desired oven function (s. chapter 3.5 FUNCTIONS OF THE OVEN) and oven temperature using the corresponding rotary knobs (**A / C** // s. chapter 3.2.3 CONTROL PANEL).
3. Press the programme button  (6) **thrice**.
4. The decimal points of the clock (3) are flashing.
5. The operational status indicator "OVEN IN USE" (2) **on the display** goes on.
6. The indicator "AUTOMATIC COOKING" (1) goes on.
7. The display indicates **00:00**.
8. Set the desired countdown time using the buttons **+** (5) and / or **-** (7).
9. If the desired countdown time is displayed, release the **+** / **-** buttons.
10. **The cooking process starts immediately** and the countdown starts a few seconds later.
11. If the countdown time has elapsed, an acoustic signal sounds and the oven will be **switched off automatically**.
12. The indicator "AUTOMATIC COOKING" (1) and the indicator of the TIMER (4) are flashing.
13. You can switch off the acoustic signal by pressing any button on the display.
14. **To switch off the oven, the rotary knob for the selection of the oven functions (A) and the rotary knob for the selection of the temperature (C) must be set to position 0.**

HOW TO RESET THE OVEN:

- ❖ After using the semi-automatic cooking / baking function the oven **must** be reset to standard mode.
1. Press the programme button  (6) **once** for 3 seconds.
 2. The display indicates the time of the day.
 3. Press the programme button  (6) **one more time** for 3 seconds.
 4. The operational status indicator "OVEN IN USE" (2) **on the display** goes on.
 5. The indicator "AUTOMATIC COOKING" (1) goes off.
 6. The oven is ready for operation again.

⚠ CAUTION! To **switch off the oven completely** the rotary knobs of the oven function **and** of the temperature control must be set to position **0**. If the rotary knobs are not set to position **0** while resetting the oven, the oven starts to heat again.

3.4.3 Setting of the end of the cooking / baking time

- ❖ This function allows you to select **the time of the day** by which the oven will be switched off automatically.
- ❖ The maximum settable time of the day for the end of the cooking / baking time is 10 hours from the current time of the day.

i Description of the respective numerations: s. chapter 3.2.4 DISPLAY

HOW TO SET THE END OF THE COOKING / BAKING TIME:

1. Place the food to be cooked or baked in the oven and close the door properly.
2. Select the desired oven function (s. chapter 3.5 FUNCTIONS OF THE OVEN) and oven temperature using the corresponding rotary knobs (**A / C** // s. chapter 3.2.3 CONTROL PANEL).
3. Press the programme button  (**6**) **four times**.
4. The decimal points of the clock (**3**) are flashing.
5. The operational status indicator "OVEN IN USE" (**2**) **on the display** goes on.
6. The indicator "AUTOMATIC COOKING" (**1**) goes on.
7. The display indicates **00:00**.
8. Set the desired **time of the day** by which the cooking / baking process **should be finished** using the buttons **+** (**5**) and / or **-** (**7**).
9. If the desired time of the day is displayed, release the **+** / **-** buttons.
10. **The cooking process starts immediately** and the countdown starts a few seconds later.
11. If the set time of the day has been reached, an acoustic signal sounds and the oven will be **switched off automatically**.
12. The indicator "AUTOMATIC COOKING" (**1**) and the indicator of the TIMER (**4**) are flashing.
13. You can switch off the acoustic signal by pressing any button on the display.
14. **To switch off the oven, the rotary knob for the selection of the oven functions (A) and the rotary knob for the selection of the temperature (C) must be set to position 0.**

HOW TO RESET THE OVEN:

- ❖ After the oven has reached the set time of the day and is switched off automatically, it must be reset to standard mode.
1. Press the programme button  (**6**) **once** for 3 seconds.
 2. The display indicates the time of the day.
 3. Press the programme button  (**6**) **one more time** for 3 seconds.
 4. The operational status indicator "OVEN IN USE" (**2**) **on the display** goes on.
 5. The indicator "AUTOMATIC COOKING" (**1**) goes off.
 6. The oven is ready for operation again.

⚠ CAUTION! To **switch off the oven completely** the rotary knobs of the oven function **and** of the temperature control must be set to position **0**. If the rotary knobs are not set to position **0** while resetting the oven, the oven starts to heat again

3.4.4 Automatic cooking / baking function

- ❖ This function allows you to select **the duration of the cooking / baking time** and to select **the time of the day** by which the oven will be switched off automatically at the same time.
- ❖ The maximum settable duration of the cooking / baking time is 10 hours.
- ❖ The maximum settable time of the day for the end of the cooking / baking time is 10 hours from the current time of the day.

i Description of the respective numerations: s. chapter 3.2.4 DISPLAY

HOW TO SET THE AUTOMATIC COOKING / BAKING FUNCTION:

1. Place the food to be cooked or baked in the oven and close the door properly.
2. Select the desired oven function (s. chapter 3.5 FUNCTIONS OF THE OVEN) and oven temperature using the corresponding rotary knobs (**A / C** // s. chapter 3.2.3 CONTROL PANEL).
3. Press the programme button **[M]** **(6) thrice**.
4. The decimal points of the clock **(3)** are flashing.
5. The operational status indicator "OVEN IN USE" **(2) on the display** goes on.
6. The indicator "AUTOMATIC COOKING" **(1)** goes on.
7. Set the desired **duration of the cooking / baking time** using the buttons **+** **(5)** and / or **-** **(7)**.
8. Press the programme button **[M]** **(6) immediately** afterwards.
9. The current time of the day is flashing.
10. Set the desired **time of the day** by which the cooking / baking process **should be finished** using the buttons **+** **(5)** and / or **-** **(7)**.
11. If the desired time of the day is displayed, release the **+** / **-** buttons.
12. The cooking process starts at the **calculated time of the day**.
13. If the cooking / baking process has been finished, an acoustic signal sounds and the oven will be **switched off automatically**.
14. The indicator "AUTOMATIC COOKING" **(1)** and the indicator of the TIMER **(4)** are flashing.
15. You can switch off the acoustic signal by pressing any button on the display.
16. **To switch off the oven, the rotary knob for the selection of the oven functions (A) and the rotary knob for the selection of the temperature (C) must be set to position 0.**

EXAMPLE:

- ❖ It is **8:00 a.m.** You want to cook or bake for **2 hours**. The cooking / baking time should be finished at **1:00 p.m.**
- ❖ To set the programme please follow the instructions given above in: "HOW TO SET THE AUTOMATIC COOKING / BAKING FUNCTION".
- Set the **duration** of the cooking / baking time to **2 hours**.
- Set the **time of the day** by which the cooking / baking process **should be finished** to **1:00 p.m.**
- The calculated cooking process starts at **11:00 a.m.**
- At **1:00 p.m.** the oven will be switched off automatically.

HOW TO RESET THE OVEN:

- ❖ After the oven has reached the set time of the day and is switched off automatically, it must be reset to standard mode.
1. Press the programme button  (6) **once** for 3 seconds.
 2. The display indicates the time of the day.
 3. Press the programme button  (6) **one more time** for 3 seconds.
 4. The operational status indicator "OVEN IN USE" (2) **on the display** goes on.
 5. The indicator "AUTOMATIC COOKING" (1) goes off.
 6. The oven is ready for operation again.

⚠ CAUTION! To **switch off the oven completely** the rotary knobs of the oven function **and** of the temperature control must be set to position **0**. If the rotary knobs are not set to position **0** while resetting the oven, the oven starts to heat again.

3.4.5 How to cancel the programming

HOW TO CANCEL THE TIMER

1. Press the programme button  (6) **twice** to select the TIMER FUNCTION.
2. Set the time which is indicated on the display back to **00:00**.

HOW TO CANCEL THE SEMI-AUTOMATIC COOKING / BAKING FUNCTION:

1. Press the programme button  (6) **thrice** to select the SEMI-AUTOMATIC COOKING / BAKING FUNCTION.
2. Set the time which is indicated on the display back to **00:00**.

HOW TO CANCEL THE END OF THE COOKING / BAKING TIME:

1. Press the programme button  (6) **four times** to select the function "SELECTION OF THE END OF THE COOKING / BAKING TIME".
2. Set the time which is indicated on the display back to **the current time of the day**.

HOW TO CANCEL THE AUTOMATIC COOKING / BAKING FUNCTION:

1. To cancel the AUTOMATIC COOKING / BAKING FUNCTION press the programme button  (6) **thrice**.
2. Set the duration of the cooking / baking time which is indicated on the display back to **00:00**.
3. Press the programme button  (6) **once again**.
4. Set the time which is indicated on the display back to **the current time of the day**.

⚠ CAUTION! To **switch off the oven completely** the rotary knobs of the oven function **and** of the temperature control must be set to position **0**. If the rotary knobs are not set to position **0** after you have cancelled the timer / programme functions, the oven will keep heating continuously.

3.4.6 Selection of the acoustic signal

❖ You can select three various acoustic signals.

i The TIMER / PROGRAMME FUNCTIONS **must not** be activated and the operational status indicator "OVEN IN USE" (2) **on the display** must be **on** (s. chapter 3.3.2 MANUAL OPERATING MODE).

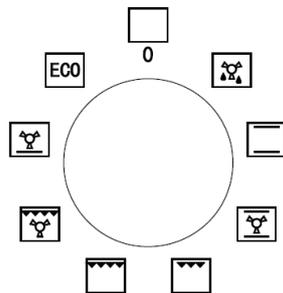
i Description of the respective numerations: s. chapter 3.2.4 DISPLAY

1. Press the buttons **+** (5) and **-** (7) for 2 seconds **simultaneously**.
2. The currently set acoustic signal sounds.
3. Press the buttons **+** (5) and **-** (7) **a second time** for 2 seconds **simultaneously**.
4. The second selectable acoustic signal sounds.
5. Press the buttons **+** (5) and **-** (7) **a third time** for 2 seconds **simultaneously**.
6. The third selectable acoustic signal sounds.
7. This procedure can be repeated as needed.
8. If you have selected the desired acoustic signal, release the **+** / **-** buttons.
9. The display changes to the current time of the day and the desired acoustic signal is activated.

3.4.7 Changing of the current time of the day

- i** The TIMER / PROGRAMME FUNCTIONS **must not** be activated.
 - i** The oven must be in the manual operating mode (s. chapter 3.3.2 MANUAL OPERATING MODE).
 - i** The operational status indicator "OVEN IN USE" (2) **on the display** must be **on**.
- To change the current time of the day please follow the instructions given in chapter 3.3.3 SETTING OF THE TIME OF THE DAY.

3.5 Functions of the oven



| SYMBOLS | DESCRIPTION OF THE FUNCTIONS |
|---|--|
|  | <p><u>Defrost:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ The fan works without a heat setting. ➤ You can defrost frozen food. ➤ Defrosting time depends on size and weight of the food. |

| SYMBOLS | DESCRIPTION OF THE FUNCTIONS |
|---|--|
|  | <p><u>Grill, top heat and fan:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ The grill (<u>inner</u> part of the grill element), the top heat and the fan operate simultaneously. ➤ Accelerates grilling and improves the taste of the food. |



Grill and top heat:

- The grill (inner and outer part of the grill element) and the top heat operate simultaneously.
- "Combined grilling" allows higher temperatures in the top area and intensifies browning.



Grill:

- This function switches on the inner part of the grill element only.
- Suitable for grilling of small portions.



Top and bottom heat and fan:

- The oven is heated conventionally while using the fan.



Bottom heat and fan:

- Switches on the bottom heater of the oven, e.g. for final backing from the bottom.



Top heat and bottom heat:

- The oven is heated conventionally.
- The oven must be preheated before you start cooking / baking.
- Suitable to cook / bake on one cooking / baking level.



ECO-Modus : Top and Bottom Heat , extra Energysave

4. Cleaning and maintenance

⚠ WARNING!

Switch off the appliance and let it cool down before cleaning.
Disconnect the appliance from the mains before maintenance.

Oven

- Clean the oven after use.
- Switch on the internal light while cleaning.
- Clean the interior with warm water and a little bit of washing-liquid. Use a sponge or a soft cloth. Never use abrasive or aggressive detergents.
- Dry after cleaning.
- Clean the outside of the oven with warm soapy water. Use a sponge or a soft cloth. Never use abrasive or aggressive detergents.
- If you use a special oven-detergent, check that the detergent is suitable for your appliance (instructions on the packaging of the detergent).
- Any damage that is caused to the appliance by a cleaning product will not be fixed free of charge, even if the guarantee period of the appliance is still valid.



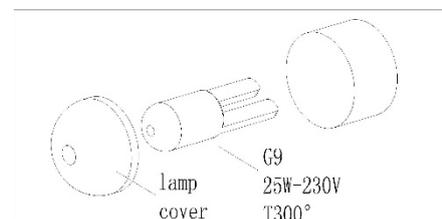
Never use a steam cleaner.

Oven-door

- Clean the door very carefully. Do not use any abrasive detergents; otherwise you may damage or brake the glass. Use wash-up liquid and warm water.

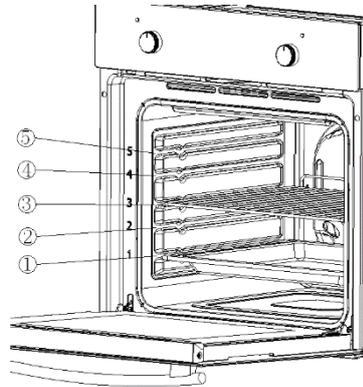
4.1 Replacing of the illuminant

1. **Switch off the appliance and disconnect it from the mains.**
2. Unscrew and wash the lamp cover and wipe it dry.
3. Remove the illuminant and replace it by a new one of the same kind and power:
 - Heat-proof illuminant for ovens (300° C), 200-240V/25W/G9 thread /50 Hz.
4. **Do not use any other type of bulb**
5. Screw the bulb in, making sure it is properly inserted into the ceramic socket.
6. Screw in the lamp cover.



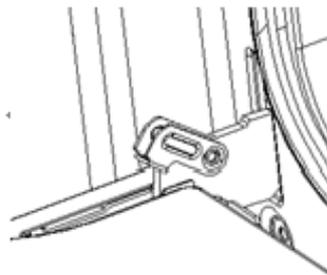
4.2 Removing of the guides

1. Unscrew the screws of the guides.
2. Rotate the guide vertically to make it leave the side panel.
3. Take the guide out of the side panel hole, using an approx. 45° angle between the guide and side panel.



4.3 Removing of the oven door

1. Fully open the door.
2. Fold up the right and left side of locking rod (Picture **A**).
3. Close the door until reach to stop step, hold on both left and right sides of the door, then reclose the door, upward and downward and pull out the door.

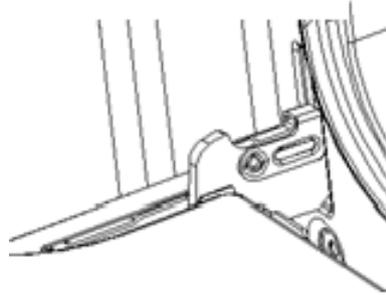


A

➔ **Reinstalling of the oven door**

Follow to the opposite order of door disassembly

1. When install oven door, make sure both hinge plug into opening mouth directly.
2. Both sides of hinge rabbet must be fixed onto the hinge mounting hole on the door.
3. When open the door, spread down locking rod (Picture **B**).



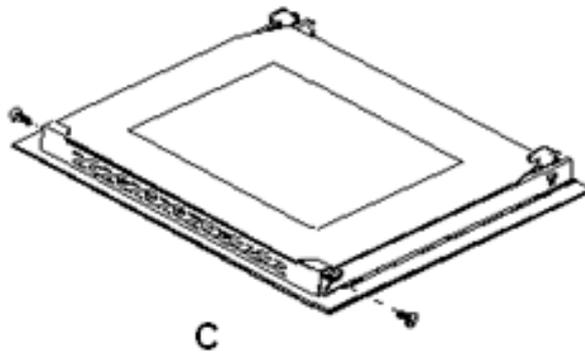
B



If the door drops accidentally or hinges shut up suddenly, do not push your hand in hinges. Please call the after-sales.

→ Reinstalling of the oven door

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



C

4.4 Trouble shooting

Emergency measures:

1. Switch off the entire appliance.
2. Disconnect the appliance from the mains (fuse box of your household power supply).
3. Contact your aftersales service.

Check the schedule below before you contact your aftersales service.

| MALFUNCTION | |
|-----------------|----------|
| POSSIBLE CAUSES | MEASURES |

| Appliance does not work at all. | |
|--|---|
| ➤ The appliance is not supplied with energy. | ➤ Check the relevant fuse in the fuse box of your household power supply. |
| Internal light does not work. | |
| ➤ The illuminant is loose or damaged. | ➤ Tighten or replace the illuminant. |

5. Technical data

| | | | |
|-------------------------------------|---|-------|-------|
| Energy efficiency index(IEE cavity) | 95.2 | | |
| Number of cavities | 1 | | |
| Heat source per cavity | Electricity | | |
| Type | Built-In Oven | | |
| Control panel | Edelstahlblende | | |
| Energy efficiency class | A | | |
| Energy consumption (conventional) | 0.74 KW/h | | |
| Energy consumption (with fan) | 0.78 KW/h | | |
| Usable volume | 54.00 l | | |
| Size of the appliance | medium: 35 l ≤ volume < 65 l | | |
| Functions | Top and bottom heat, top and bottom heat with fan, defrost, half grill, full grill, grill with fan, bottom heat with fan, ECO | | |
| Grill/fan/hot air fan | ✓ | ✓ | - |
| All-glass inner door | ✓ | | |
| Door/glass layers | Black glass | 3 | |
| Enclosure cooling | ✓ | | |
| Handle and knobs | Aluminium | | |
| Noise emission | < 52 db/A | | |
| Maximum power | 2.30 KW | | |
| Voltage/frequency | 220-240V | 50 Hz | |
| Drip tray/grillage | 1 | 1 | |
| Cable length | 150 cm | | |
| Installation dimensions in cm | 59.00 | 59.50 | 50,00 |
| Dimensions packaging in cm | 65,00 | 66,00 | 57,70 |
| Weight net/gross | 29,00 | 31,00 | |

6. Waste management

1. While unpacking, the packaging materials (polythene bags, polystyrene pieces, etc.) should be kept away from children. **CHOKING HAZARD!**
2. Old and unused appliances must be sent for disposal to the responsible recycling centre. Never expose to open flames.
3. Before you dispose of an old appliance, **render it inoperative**. Unplug the appliance and cut off the entire power cord. Dispose of the power cord and the plug immediately. **Remove the door completely** so children are not able to get into the appliance as this endangers their lives!
4. Dispose of any paper and cardboard into the corresponding containers.
5. Dispose of any plastics into the corresponding containers.
6. If suitable containers are not available at your residential area, dispose of these materials at a suitable municipal collection point for waste-recycling.
7. Receive more detailed information from your retailer or your municipal facilities.



Materials marked with this symbol are recyclable.



Please contact your local authorities to receive further information.

7. Guarantee conditions

This appliance includes a 24-month guarantee **for the consumer** given by the manufacturer, dated from the day of purchase, referring to its flawless material-components and its faultless fabrication. The consumer is accredited with both the dues of the guarantee given by the manufacturer and the vendor's guarantees. These are not restricted to the manufacturer's guarantee. Any guarantee claim has to be made **immediately after the detection and within 24 months** after the delivery to the first ultimate vendee. The guarantee claim has to be verified by the vendee by submitting a proof of purchase including the date of purchase and/or the date of delivery. The guarantee does not establish any entitlement to withdraw from the purchase contract or for a price reduction. Replaced components or exchanged appliances demise to us as our property.

The guarantee claim does not cover:

1. fragile components as plastic, glass or bulbs;
2. minor modifications of the GERATEK-products concerning their authorized condition if they do not influence the utility value of the product;
3. damage caused by handling errors or false operation;
4. damage caused by aggressive environmental conditions, chemicals, detergents;
5. damage caused by non-professional installation and haulage;
6. damage caused by non common household use;
7. damages which have been caused outside the appliance by a GERATEK-product unless a liability is forced by legal regulations.

The validity of the guarantee will be terminated if:

1. the prescriptions of the installation and operation of the appliance are not observed.
2. the appliance is repaired by a non-professional.
3. the appliance is damaged by the vendor, the installer or a third party.
4. the installation or the start-up is performed inappropriately.
5. the maintenance is inadequately or incorrectly performed.
6. the appliance is not used for its intended purpose.
7. the appliance is damaged by force majeure or natural disasters, including, but with not being limited to fires or explosions.

The guarantee claims neither extend the guarantee period nor initiate a new guarantee period. The geographical scope of the guarantee is limited with respect to appliances, which are purchased and used in Germany, Austria, Belgium, Luxembourg and the Netherlands.





Service Information

**Sie finden alle Informationen zum Kundendienst
auf der Einlage in dieser Bedienungsanleitung.**

**Aftersales service information
on the leaflet inside this instruction manual.**

Änderungen vorbehalten

Subject to alterations

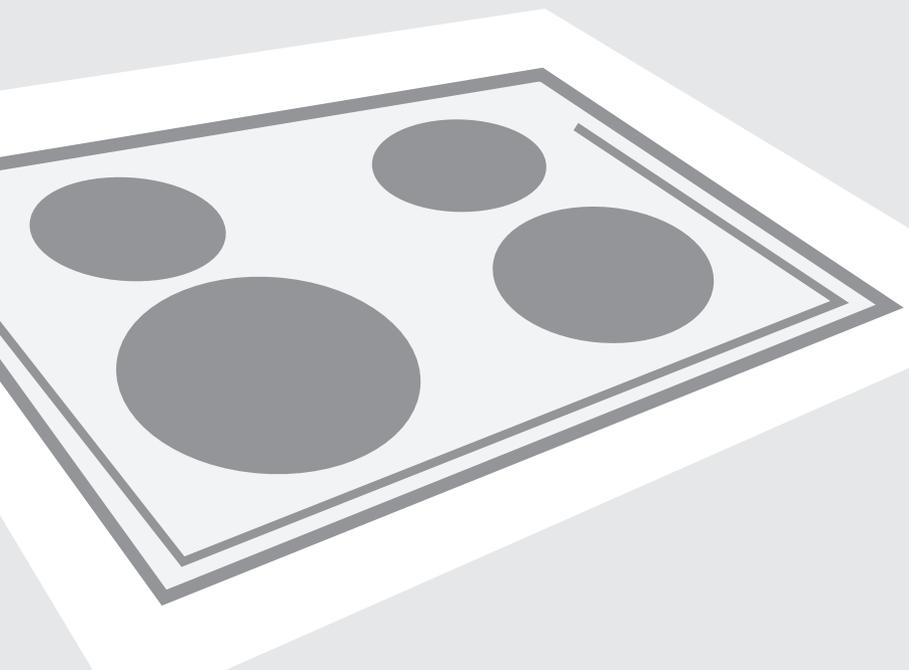
Stand
13.12.2023

Updated
12/13/2023

Geratek Trade & Consulting Ltd – 55B Triq Birbal – 9017 Balzan Malta

AT DE

Gebrauchs-, Aufstellungs- und Anschlussanweisung



Einbau-Glaskeramikkochfeld

Einbau-Glaskeramikkochfeld

**Sehr geehrte Kundin,
sehr geehrter Kunde!**



Das Einbau-Glaskeramikkochfeld ist zur Verwendung im Haushalt bestimmt.

Zum Verpacken unserer Produkte werden umweltfreundliche Materialien verwendet, die ohne Gefahr für die Umwelt wiederverarbeitet (recycelt), entsorgt oder vernichtet werden können.

Hierzu sind die Verpackungsmaterialien entsprechend gekennzeichnet.

Gebrauchsanweisung

Die Gebrauchsanweisung ist für den Benutzer bestimmt. Sie beschreibt das Gerät und seine Bedienung. Sie gilt für verschiedene Gerätetypen, deswegen kann sie auch Beschreibungen von Funktionen beinhalten, die Ihr Gerät nicht besitzt.

Anschlussanweisung

Der Anschluss des Geräts muss gemäß den Anweisungen aus dem Kapitel „Anschluss an das elektrische Versorgungsnetz“, sowie den gültigen Vorschriften und Normen durchgeführt werden. Die Anschlussarbeiten dürfen nur von einem Fachmann durchgeführt werden.

Typenschild

Das Typenschild mit allen Daten befindet sich auf der unteren Seite des Kochfeldes.

Brandschutz

Einbaugeräte können auf einer Seite neben einen Möbelhochschrank eingebaut werden, der höher als das Gerät selbst ist. Auf der anderen Geräteseite darf ein Küchenelement von gleicher Höhe aufgestellt werden.

| | |
|---|-----------|
| Wichtig - Vor dem Gebrauch des Geräts lesen..... | 3 |
| Beschreibung des Geräts | 5 |
| Kochzonen | 6 |
| Bedienung der Kochzonen | 9 |
| Reinigung und Pflege..... | 17 |
| Einbau des Kochfeldes | 18 |
| Anschluss der Kochmulde an das elektrische | 21 |
| Versorgungsnetz | 21 |
| Technische Daten | 23 |

Wichtig - Vor dem Gebrauch des Geräts lesen

Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät dürfen Kinder, älter als 8 Jahre, wie auch Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten oder mangelhaften Erfahrungen und Wissen bedienen, jedoch nur, wenn Sie das Gerät unter entsprechender Aufsicht bedienen oder entsprechende Hinweise über den sicheren Gebrauch des Geräts erhalten haben und wenn Sie über die mit dem Gebrauch des Geräts verbundenen Gefahren belehrt wurden. Kinder sollten mit dem Gerät nicht spielen. Kinder sollen das Gerät nicht reinigen und keine Instandhaltungsarbeiten am Gerät ohne die entsprechende Aufsicht von Erwachsenen ausführen.
- HINWEIS: Das Gerät und einige zugängliche Geräteteile werden beim Gebrauch sehr heiß. Achten Sie darauf, dass Sie die Heizelemente im Garraum nicht berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten die ganze Zeit unter Aufsicht Erwachsener sein.
- HINWEIS: Brandgefahr! Bewahren Sie auf dem Kochfeld keine Gegenstände auf.
- HINWEIS: Kochen mit Fett oder Öl auf dem unbeaufsichtigten Gerät kann gefährlich sein und einen Brand verursachen. Versuchen Sie niemals, den Brand mit Wasser zu löschen. Schalten Sie im Brandfall das Gerät umgehend aus und ersticken Sie die Flammen, indem Sie die Pfanne mit einem Deckel oder eine feuchten Lappen zudecken.
- Schalten Sie die Kochzone nach dem Gebrauch mit dem dazugehörigen Bedienungselement aus. Verlassen Sie sich nicht auf das automatische Kochtopf-Erkennungssystem.
- HINWEIS: Falls die Kochfeldoberfläche einen Sprung besitzt, schalten Sie das Gerät umgehend aus, um einen Stromschlag zu vermeiden. Schalten Sie alle Schalter der Kochzonen aus und schrauben Sie die Sicherung heraus bzw. schalten Sie die Hauptsicherung aus, um das Gerät vom Stromversorgungsnetz zu trennen.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts keine Wasserdampf-Reinigungsgeräte oder Hochdruckreiniger, da dies einen Stromschlag verursachen kann.
- Das Gerät ist nicht zur Steuerung durch externe Timer oder spezielle Steuerungssysteme geeignet.

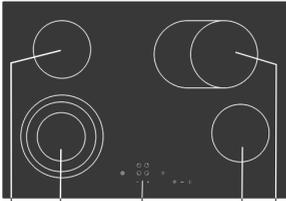
Hinweise

- Das Gerät darf nur von einem Kundendienst oder einem autorisierten Elektrofachmann angeschlossen werden.
- Im Fall von unfachmännischen Eingriffen oder Reparaturen des Geräts, besteht die Gefahr ernster Körperverletzungen und Beschädigungen des Geräts. Reparaturen dürfen nur von einem Kundendienst oder einem autorisierten Fachmann durchgeführt werden.
- Das Gerät ist ausschließlich zum Kochen bestimmt. Verwenden Sie es nicht für andere Zwecke wie z.B. zum Beheizen von Räumen. Stellen Sie nie leeres Kochgeschirr auf die eingeschalteten Kochzonen.
- Beim Anschluss von anderen Geräten an Steckdosen in Herdnähe ist darauf zu achten, dass das Anschlusskabel nicht mit den heißen Kochzonen in Berührung kommt.
- Keine temperaturempfindlichen Gegenstände wie z.B. Reiniger, Spraydosen u.Ä. unter dem Kochfeld aufbewahren.
- Wenn Sie das Glaskeramikkochfeld als Abstellfläche verwenden, kann es zu Beschädigungen oder Kratzern der Oberfläche kommen. Wegen Schmelz- bzw. Brandgefahr und Beschädigung der Glaskeramikoberfläche dürfen Sie auf dem Glaskeramik-Kochfeld auf keinen Fall Speisen in Alu-Folie oder Kunststoffgefäßen erhitzen.

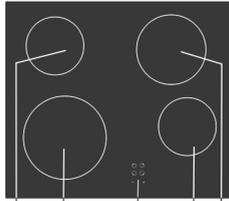


Das Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Das Symbol auf dem Produkt, der Gebrauchsanleitung oder der Verpackung weist darauf hin. Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wiederverwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutze unserer Umwelt. Bitte erfragen Sie bei der Gemeindeverwaltung die zuständige Entsorgungsstelle.

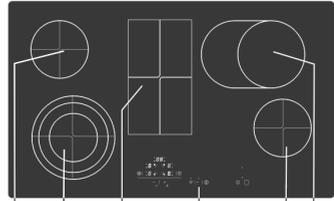
Beschreibung des Geräts



1 2 3 4 5



1 2 3 4 5

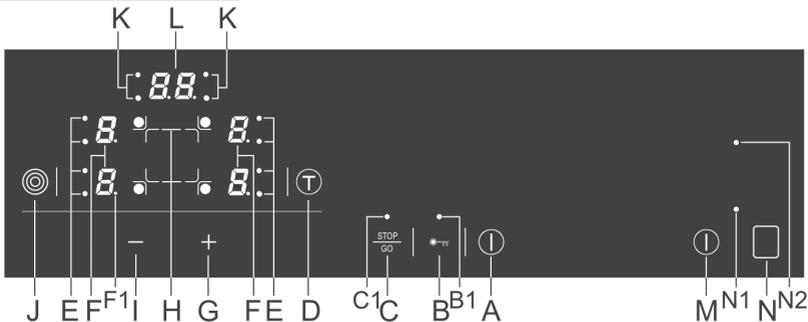


1 2 6 3 4 5

1. Kochzone hinten links
2. Kochzone vorne links
3. Bedieneinheit des Kochfeldes

4. Kochzone vorne rechts
5. Kochzone hinten rechts
6. Warmhaltezone

Bedienelemente des Kochfeldes (abhängig vom Modell)



Sensortasten:

- A** Sensortaste zum Ein-/Ausschalten des Kochfeldes
- B** Sensortaste zum Ein-/Ausschalten der Funktionssperre/Kindersicherung
- B1** Indikatorlämpchen der Funktionssperre/Kindersicherung
- C** Sensortaste zur vorübergehenden Unterbrechung des Kochvorgangs
- C1** Indikatorlämpchen zur Anzeige der vorübergehenden Unterbrechung des Kochvorgangs
- D** Sensor zur Einstellung des Kurzzeitweckers oder der Zeitschaltuhr
- E** Indikatorlämpchen zur Anzeige des aktivierten zusätzlichen Heizkreises
- F** Leistungsstufen- bzw. Restwärmeanzeigen

- F1** Dezimalpunkt zur Anzeige einer aktivierten Funktion
- G** Sensortaste zur Erhöhung der Einstellwerte
- H** Sensortaste zur Auswahl der Kochzone
- I** Sensortaste zur Verringerung der Einstellwerte
- J** Sensortaste zum Ein-/Ausschalten des zusätzlichen Heizkreises
- K** Indikatorlämpchen zur Anzeige der zeitgesteuerten Kochzonen
- L** Zeitanzeige
- M** Taste zum Ein-/Ausschalten der Warmhaltezone
- N** Taste zum Aktivieren der Warmhaltezone
- N1** Betriebsanzeige der Warmhaltezone
- N2** Restwärmeanzeige der Warmhaltezone

Vor der Inbetriebnahme

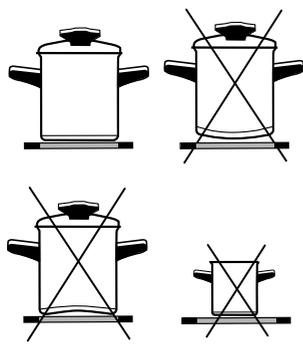
Reinigen Sie die Glaskeramikoberfläche mit einem feuchten Tuch und etwas Geschirrspülmittel.

Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, wie z.B. scheuernde Reinigungsmittel, die Kratzer verursachen, Topfschwämme, Rost- oder Fleckentferner.

Wichtige Hinweise

- Schalten Sie die Kochzonen nicht ohne aufgestelltes Geschirr ein und verwenden Sie diese nie zur Beheizung des Raumes!
- Achten Sie darauf, dass die Kochzonen und der Topfboden rein und trocken sind, damit eine gute Wärmeleitung ermöglicht und die Glaskeramikoberfläche nicht beschädigt wird.
- Überhitztes Fett und Öl kann sich auf den Kochzonen rasch entzünden. Bereiten Sie deswegen Speisen mit Fett oder Öl (z.B. Pommes frites) vorsichtig und unter ständiger Kontrolle zu.
- Stellen Sie auf die Kochplatten keine feuchten Kochtöpfe oder Topfdeckel. Feuchtigkeit schadet den Kochplatten.
- Lassen Sie heiße Kochtöpfe niemals auf unbenutzten Kochplatten abkühlen, weil unter dem Topf Kondenswasser entsteht, das die Korrosion der Kochplatte beschleunigt.
- Die Glaskeramikplatte ist gegen Temperaturänderungen beständig.
- Die Glaskeramikplatte ist schlagfest. Sie können den Kochtopf auch grob auf die Glaskeramikoberfläche aufstellen, ohne sie zu beschädigen.
- Verwenden Sie das Glaskeramikkochfeld nicht als Arbeitsfläche. Scharfe Gegenstände können die Oberfläche der Glaskeramikplatte zerkratzen.
- Das Zubereiten von Speisen in Aluminium- oder Kunststoffgefäßen auf heißen Kochzonen ist nicht gestattet. Keine Gegenstände aus Kunststoff oder Aluminium auf die heiße Kochzone stellen.
- Ein Glaskeramikkochfeld, das Risse oder Sprünge aufweist, darf nicht benutzt werden. Durch das Fallen eines scharfkantigen Gegenstands auf die Glaskeramikoberfläche kann ein Bruch der Glaskeramikplatte verursacht werden. Die Folgen sind entweder sofort oder erst nach einiger Zeit sichtbar. Falls im Glaskeramikkochfeld Risse oder Sprünge auftreten, müssen Sie sofort die Stromversorgung unterbrechen.
- Wenn auf die Glaskeramikplatte Zucker verschüttet oder eine stark gesüßte Speise vergossen wird, müssen Sie den Zucker sofort wegwischen bzw. das Glaskeramikkochfeld sofort sauber wischen.

Kochgeschirr



Ratschläge zum Gebrauch des Kochgeschirrs

Verwenden Sie nur hochwertige Kochtöpfe mit ebenen und stabilen Böden.

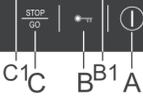
- Die Wärmeübertragung ist am besten, wenn der Topfboden und die Kochzone denselben Durchmesser besitzen und der Topf mittig auf die Kochzone aufgestellt wird.
- Falls Sie feuerfestes oder temperaturbeständiges Glas- oder Porzellan Geschirr verwenden, beachten Sie unbedingt die Anweisungen des Herstellers.
- Bei Verwendung eines Schnellkochtopfes muss dieser so lange überwacht werden, bis der notwendige Druck erreicht ist. Die Kochzone zuerst mit größter Leistung betreiben, danach gemäß den Anweisungen des Herstellers des Schnellkochtopfes die Leistungsstufe der Kochzone reduzieren.
- Sorgen Sie dafür, dass sich im Schnellkochtopf bzw. in allen Kochtöpfen immer genügend Flüssigkeit befindet, da sich ein leerer Kochtopf überhitzt und die Kochzone bzw. der Kochtopf beschädigt werden kann.
- Kochgeschirr aus feuerfestem Glas mit speziell geschliffenem Boden ist zur Verwendung auf Kochzonen nur geeignet, wenn sein Durchmesser mit dem Durchmesser der einzelnen Kochzone übereinstimmt. Kochgeschirr aus feuerfestem Glas, das einen größeren Durchmesser als die Kochzone hat, kann wegen thermischer Spannung bersten.
- Beachten Sie bei der Verwendung von speziellem Kochgeschirr die Anweisungen des Herstellers.
- Wenn Sie auf der Kochzone in einem Kochtopf mit einem hoch reflektierenden (helle Metalloberfläche) oder dicken Boden kochen, kann sich die zum Aufkochen benötigte Zeit um einige Minuten verlängern (bis zu 10 Minuten). Wenn Sie eine größere Menge Flüssigkeit aufkochen möchten, empfehlen wir die Verwendung eines Kochtopfes mit dunklem Boden.
- Kein Keramikgeschirr verwenden, da dieses die Glaskeramikoberfläche zerkratzen kann.
- Der Durchmesser der Pfanne bzw. des Kochtopfes sollte dem Durchmesser der Kochzone entsprechen. Zu kleine Kochtöpfe verursachen Wärmeverlust und die Kochzone kann beschädigt werden.
- Benutzen Sie Topfdeckel, wenn die Zubereitung der Speise dies zulässt.
- Wählen Sie zur Zubereitung von Speisen immer die Größe des Kochtopfes, die der Menge der Speise entspricht. Die Zubereitung einer kleineren Speisemenge in einem großen Kochtopf bedeutet Energieverlust.

Energie sparen

- Speisen mit langen Zubereitungszeiten bereiten Sie am Besten im Schnellkochtopf zu.
- Verschiedenes Gemüse, Kartoffeln u.Ä. können Sie mit einer geringeren Wassermenge zubereiten. So wird die Speise schneller gar, jedoch müssen Sie darauf achten, dass der Topfdeckel gut dichtet. Nach dem Aufkochen die Leistungsstufe verringern, damit die Speise langsam fortkocht.

Bedienung der Kochzonen

Einschalten des Kochfeldes

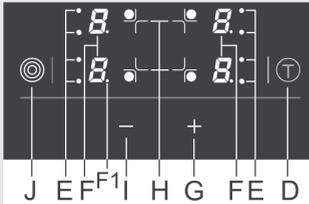


- Das Kochfeld ist mit elektronischen Sensortasten ausgestattet, welche sich aktivieren, wenn Sie die markierten Stellen mindestens 1 Sekunde lang mit dem Finger berühren.
 - Jede Betätigung der Sensortaste wird durch ein akustisches Signal bestätigt.
 - Auf die Oberfläche der Sensortasten dürfen keine Gegenstände gelegt werden (Fehlermeldung).
 - Sorgen Sie dafür, dass die Sensortasten immer sauber sind.
- Berühren Sie die Sensortaste zum Ein-/Auschalten (A) mindestens 1 Sekunde lang. Das Kochfeld wird aktiviert, neben den Anzeigen der Leistungsstufen (F) leuchtet eine "0" und der Dezimalpunkt (F1) blinkt.



Sie müssen die nächste Einstellung innerhalb von 10 Sekunden vornehmen, sonst schaltet sich das Kochfeld wieder automatisch ab.

Einschalten der Kochzonen



- Wenn Sie das Kochfeld durch Berühren der Ein-/Aus Sensortaste (A) eingeschaltet haben, können Sie innerhalb der nächsten 10 Sekunden die gewünschte Kochzone einschalten. Wählen Sie die gewünschte Kochzone durch Berühren der Sensortaste (H). Neben der Anzeige der Leistungsstufe leuchtet der Dezimalpunkt (F1).
- Stellen Sie nun durch Berühren der Sensortaste "+" (G) eine Kochstufe zwischen 1 und 9 ein. Wenn Sie nach der Auswahl der Kochzone zuerst die Sensortaste "-" (I) berühren, wird der Wert sofort auf 9 gestellt.



Durch ununterbrochene Berührung der Sensortasten "+" (G) bzw. "-" (I) werden die Kochstufen automatisch gesenkt bzw. erhöht. Sie können die Leistungsstufe auch durch Antippen der Sensortasten stufenweise senken/erhöhen.

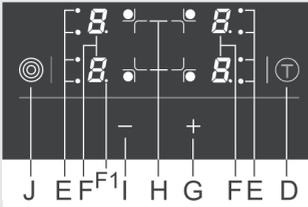


Die Einstellung ist nur bei der Kochzone möglich, bei welcher der Dezimalpunkt leuchtet (F1).

Änderung der Leistungsstufe der Kochzone

- Wählen Sie die gewünschte Kochzone durch Berühren der Sensortaste (H). Auf der Anzeige der gewählten Kochzone (F) leuchtet der Dezimalpunkt (F1) auf.
- Durch Berühren der Sensortaste "+" (G) oder "-" (I) können Sie nun die Leistungsstufe ändern.

Ausschalten der Kochzonen

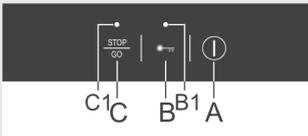


Ausschalten des Kochfeldes

Warmhaltefunktion der Kochzonen

- Die Warmhaltezone ist zum Warmhalten von gekochten Speisen bestimmt.
- Die Warmhaltefunktion wird durch Berühren der Sensortaste "-" (I) aktiviert, die Leistungsstufe wird vom Wert 1 auf die Anzeige u verringert \downarrow .
- Wählen Sie die gewünschte Kochzone durch Berühren der zugehörigen Sensortaste (H). Der Dezimalpunkt neben der Anzeige leuchtet (F1).
- Stellen Sie durch Berühren der Sensortaste "-" (I) die Leistungsstufe auf „0“.
- Schnelles Ausschalten: Durch gleichzeitiges Berühren der Sensortasten "+" (G) und "-" (I) können Sie die Leistungsstufe sofort auf "0" einstellen.

Aktivieren der Funktionssperre/ Kindersicherung



- Sie können das Kochfeld jederzeit durch Berühren der Ein-/Aus-Sensortaste (A) abschalten.
- Alle Indikatorlämpchen erlöschen, außer der Indikatorlämpchen der Kochzonen, die noch heiß sind, und an welchen ein "H" als Restwärmeanzeige sichtbar ist.
- Wenn Sie die Kochzone vor Beendigung des Kochvorgangs abschalten, können Sie die Restwärme der Kochzone zum Fortkochen nutzen und dadurch Energie sparen.

Durch das Aktivieren der Funktionssperre können Sie den unbefugten Betrieb bzw. Benutzung der Kochzonen verhindern. Auf die Weise wirkt die Sperre auch als Kindersicherung.

Aktivieren der Funktionssperre der Bedieneinheit

- Sie können die Funktionssperre durch Berühren (ca. 3 Sekunden lang) der Sensortaste (B) aktivieren, das Indikatorlämpchen (B1) leuchtet auf.
- Sie können die Funktionssperre aktivieren, wenn das Kochfeld eingeschaltet ist.
- Die Funktionssperre macht die Betätigung aller Sensortasten, außer der Sensortaste zum Abschalten des Hauptschalters (A) und der Sensortaste der Funktionssperre (B) unmöglich.

Abschalten der Funktionssperre

- Sie können die Funktionssperre jederzeit durch Berühren der Sensortaste (B) abschalten, was mit einem kurzen akustischen Signal bestätigt wird. Das Indikatorlämpchen oberhalb der Sensortaste erlischt.

Restwärmearzeigen

Sofort nach Abschalten der heißen Kochzone oder des gesamten Kochfeldes, erscheint auf der Anzeige:

- **H** die Kochzone ist heiß;
- **h** die Kochzone kühlt ab und ist berührungswarm.

Die Dauer der Restwärmearzeige wird hinsichtlich der Kochstufe errechnet und ist von der Einschaltdauer der einzelnen Kochzone abhängig.

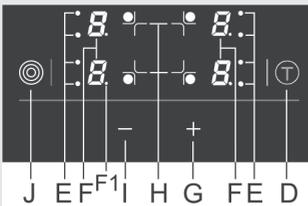
Wenn das Symbol "H" oder "h" verschwindet, kann die Kochzone unter bestimmten Umständen (Stromausfall, Kochtopf mit heißer Speise auf der Kochzone) noch immer heiß sein. Seien Sie vorsichtig, da Verbrennungsgefahr besteht!

Wenn es bei heißen Kochzonen zu Stromausfall gekommen ist, blinkt die Restwärmearzeige "H" oder "h". Dadurch werden Sie darauf hingewiesen, dass die Kochzone noch heiß sein kann, abhängig von der Dauer des Stromausfalls.



Das Gerät wurde im Werk getestet und die Kochzonen wurden erhitzt, deswegen kann es vorkommen, dass bei der Inbetriebnahme des Kochfeldes eine gewisse Zeit lang die Restwärmearzeige "H" blinkt.

Ankochautomatik



Durch Einschalten dieser Funktion kocht die Kochzone in Abhängigkeit von der gewählten Kochstufe eine bestimmte Zeit lang mit maximaler Kochstufe und schaltet sich danach auf die gewählte Fortkochstufe um. Die Ankochautomatik kann bei jeder Kochzone eingeschaltet werden und zwar für alle Kochstufen, außer für die höchste Kochstufe "9".

Einschalten der Ankochautomatik

- Stellen Sie die Leistungsstufe auf 9 ein.
- Berühren Sie die Sensortaste "+" (G). Auf der Anzeige werden wechselweise die Symbole A und 9 angezeigt.
- Senken Sie die Leistungsstufe auf den Wert der Fortkochstufe.

Auf der Leistungsstufenanzeige erscheinen abwechselnd das Symbol A und die gewählte Kochstufe. Wenn die Ankochzeit abgelaufen ist, schaltet sich die Kochzone auf die gewählte Fortkochstufe um, welche nun konstant auf der Anzeige angezeigt wird.



Wenn Sie während des Betriebs der Ankochautomatik an dieser Kochzone die Leistungsstufe ändern, wird die Ankochautomatik ausgeschaltet.

| Speise/Art der Zubereitung | Menge | Leistungsstufe | Zubereitungsdauer (in Min.) |
|--|---|----------------|-----------------------------|
| Suppe/Aufwärmen | 0,5 - 1 l | A7 - 8 | 4 - 7 |
| Milch/Aufwärmen | 0,2 - 0,4 l | A1 - 2 | 4 - 7 |
| Reis/Garen | 125g - 250g ca. 300 – 600 ml Wasser | A2 - 3 | 20 - 25 |
| Salzkartoffeln/ Garen von ungeschälten Kartoffeln | 750 g - 1,5 kg | A5 - 6 | 25 - 38 |
| frisches Gemüse/ Garen von geschnittenem Gemüse | 0,5 - 1 kg ca. 400 – 600 ml Wasser | A4 - 5 | 18 - 25 |

- In der Tabelle sind Beispiele für einige Speisen angegeben, für welche der Einsatz der Ankochautomatik geeignet ist.
- Die angegebenen Werte sind nur Richtwerte und sind von anderen Parametern beim Kochen abhängig (z.B. Art und Qualität des Kochgeschirrs, Menge des zum Kochen verwendeten Wassers, usw.).
- Die angegebenen kleineren Mengen gelten für kleinere Kochzonen, die größeren gelten für größere Kochzonen.
- **Es wurde in zugedeckten Kochtöpfen auf den zwei kleineren Kochzonen hinten links, vorne rechts und auf der Zweikreiskochzone vorne links gekocht.**

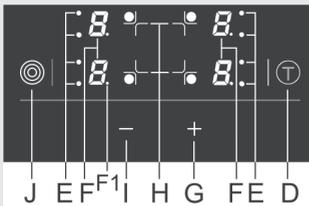
Die Ankochautomatik ist geeignet für...

- Speisen, die bei Beginn des Kochvorgangs kalt waren; diese werden bei höchster Leistungsstufe erhitzt, darauf fortgekocht, ohne dass der Kochvorgang überwacht werden muss (z.B. Zubereitung einer Rindsuppe).

Die Ankochautomatik ist nicht geeignet für...

- Speisen, die geröstet, frittiert oder gedünstet werden und oft gewendet, abgelöscht oder gemischt werden müssen; bei Knödeln oder Teigwaren mit viel Kochflüssigkeit; bei Speisen, die für längere Zeit im Schnellkochtopf sieden müssen.

Zusätzlicher Heizkreis (abhängig vom Modell)



Einschalten des zusätzlichen Heizkreises

- Sie können den zusätzlichen Heizkreis der gewählten Kochzone durch Drücken der Sensortaste (J) dazuschalten. Das Indikatorlämpchen (E) neben der Anzeige leuchtet.
- Jetzt können Sie nach Belieben die Kochstufe für beide Heizkreise einstellen.
- Wenn die Kochzone über einen dritten Heizkreis verfügt, schalten Sie diesen durch aufeinanderfolgende Betätigung des Sensors (J) ein.

Sicherheits- Abschaltvorrichtung

Ausschalten des zusätzlichen Heizkreises

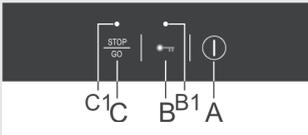
- Wählen Sie die Kochzone (neben der Leistungsstufenanzeige leuchtet der Dezimalpunkt).
- Sie können den zusätzliche Heizkreis durch erneutes Berühren der Sensortaste (J) der gewählten Kochzone abschalten.

Zur Erhöhung der Betriebssicherheit Ihres Kochfeldes ist jede einzelne Kochzone mit einem Betriebsdauer-Begrenzer ausgerüstet. Die Betriebsdauer richtet sich dabei nach der letzten eingestellten Kochstufe.

Wenn Sie die Kochstufen für längere Zeit nicht ändern, wird sich die Kochzone nach Ablauf einer bestimmten Zeit (abhängig von der Einstellung der Kochstufe, höhere Einstellung-kürzere Zeit – siehe Tabelle) automatisch abschalten.

| | | | | | | | | | | |
|-------------------------------------|---|---|---|---|---|---|-----|-----|-----|-----|
| Kochstufe | u | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| Maximale Betriebsdauer (in Stunden) | 6 | 6 | 6 | 5 | 5 | 4 | 1,5 | 1,5 | 1,5 | 1,5 |

Vorübergehende Unterbrechung des Kochvorgangs – STOP&GO (abhängig vom Modell)



Die Funktion STOP&GO ermöglicht eine vorübergehende Unterbrechung des Kochvorgangs (bei eiligen Verrichtungen), jedoch bleiben alle Einstellungen erhalten.

Aktivierung der Unterbrechung

- Die Unterbrechung des Kochvorgangs wird durch Berühren der Sensortaste STOP&GO (C) (ca. 3 Sekunden lang) aktiviert.
- Oberhalb der Sensortaste leuchtet das Indikatorlämpchen (C1) auf.
- Alle Einstellungen werden „eingefroren“, die Kochzonen werden nicht beheizt.

Auf den Anzeigen erscheint das Wort S t O P.

Deaktivierung der Unterbrechung

- Der Betrieb der Kochzonen wird durch Berühren der Sensortaste STOP&GO (C) (3 Sekunden lang) wieder aufgenommen.
- Das Indikatorlämpchen (C1) erlischt.



Wenn Sie die Funktion STOP&GO nicht deaktivieren, schaltet sich das gesamte Kochfeld nach 1 Stunde automatisch ab.

Zeitschaltuhr (Timer) (abhängig vom Modell)

Das Gerät ermöglicht die Verwendung von zwei verschiedenen Zeitfunktionen:

- A** Alarmfunktion - Abzählung der Zeit ohne Abschaltfunktion.
- B** Abschaltfunktion - Abzählung der Zeit mit Abschaltfunktion für einzelne Kochzonen.

A Alarmfunktion - Abzählung der Zeit ohne Abschaltfunktion.

Der Kurzzeitwecker warnt Sie, dass die eingestellte Zeit (ohne Abschaltfunktion) abgelaufen ist. Sie können den Kurzzeitwecker bei eingeschaltetem Kochfeld einstellen.

- Durch Berühren der Ein-/Aus-Sensortaste (D) der Zeitschaltuhr/des Kurzzeitweckers. Auf der Stundenanzeige (L) erscheint "00" und der Dezimalpunkt leuchtet (F1).
- Durch Berühren der Sensortasten "+" (G) und "-" (I) innerhalb eines Zeitraums von 1-99 Minuten.
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustischer Alarm, die Kochzone schaltet sich jedoch nicht ab.
- Sie können den Alarm durch Berühren einer beliebigen Sensortaste ausschalten, bzw. schaltet sich der Alarm nach einer gewissen Zeit automatisch aus.
- Die Warnfunktion bleibt auch aktiv, nachdem Sie die Kochzone mit der Taste (A) abgeschaltet haben.

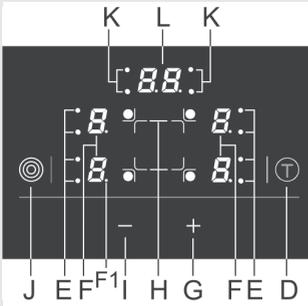
B Abschaltfunktion für einzelne Kochzonen.

Die Zeitschaltuhr erleichtert den Kochvorgang durch Einstellung der Betriebsdauer der Kochzonen. Die Vorbedingung für die Einstellung der Zeitschaltuhr ist die schon eingestellte Leistungsstufe (siehe Kapitel "Einschalten der Kochzonen").

- Durch Berühren der Ein-/Aus-Sensortaste (D) der Zeitschaltuhr/des Kurzzeitweckers. Auf der Stundenanzeige (L) erscheint "00" und der Dezimalpunkt leuchtet (F1). Nach erneutem Berühren der Sensortaste (D) beginnt der zugehörige Dezimalpunkt (K), welcher die gewählte Kochzone signalisiert, zu blinken.
- Während der Dezimalpunkt leuchtet, können Sie durch Berühren der Sensortasten "+" (G) und "-" (I) die Zeit innerhalb eines Zeitraums von 1-99 Minuten einstellen. Wenn Sie die Sensortaste gedrückt halten, laufen nach einer bestimmten Zeit die Werte schneller durch.
- Nachdem Sie den Wert eingestellt haben, beginnt die Abzählung der Zeit. Der zugehörige Dezimalpunkt (K), der die zeitgesteuerte Kochzone kennzeichnet, blinkt.



Sie können die Kochzeit für jede einzelne Kochzone gesondert einstellen. Wenn Sie mehrere Zeitfunktionen eingestellt haben, wird auf der Anzeige immer die Zeit angezeigt, die zuerst ablaufen wird. Das wird durch das blinkende zugehörige Indikatorlämpchen (L) angezeigt.



Änderung der eingestellten Kochzeit

- Sie können die Kochzeit jederzeit während des Betriebs ändern.
- Wählen Sie durch Berühren der Sensortaste zur Einstellung der Zeitschaltuhr (D) die Zeitanzeige der gewünschten Kochzone. Das zugehörige Indikatorlämpchen (K) blinkt.
- Stellen Sie die neue Kochzeit durch Berühren der Sensortaste "+" oder "-" (G oder I) ein.

Anzeige der Restkochzeit

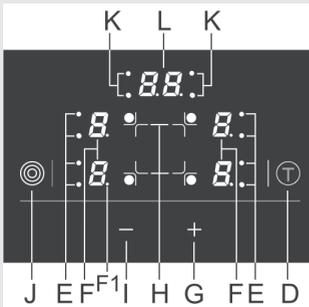
Wenn Sie mehrere Zeiteinstellungen aktiviert haben, können Sie die restliche Kochzeit durch Berühren der Sensortaste (D) aufrufen.

Abschalten der Zeitschaltuhr

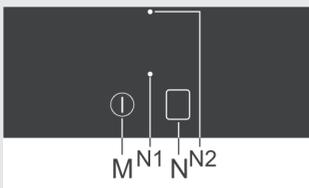
Nach Ablauf der eingestellten Betriebszeit ertönt ein akustisches Signal und die Kochzone schaltet sich ab. Auf der Anzeige blinkt der Wert "00". Sie können den Alarm durch Berühren einer beliebigen Sensortaste abschalten bzw. schaltet sich dieser nach einer bestimmten Zeit automatisch ab.

Wenn Sie die Zeitschaltuhr vor Ablauf der eingestellten Zeit abschalten möchten:

- Wählen Sie die gewünschte Anzeige der Zeitschaltuhr (siehe Kapitel "Ändern der eingestellten Kochzeit") – die eingestellte Zeit und der dazugehörige Dezimalpunkt, der die Kochzone kennzeichnet, blinken.
- Stellen Sie durch Berühren der Sensortaste "-" (I) den Wert stufenweise auf "00" oder durch gleichzeitiges Berühren der Sensortasten "+" (G) und "-" (I) sofort auf "00".



Warmhaltezone



Die Warmhaltezone ist zum Warmhalten von gekochten Speisen bestimmt. Sie ist nicht zum Kochen oder Aufwärmen von kalten Speisen bestimmt.

Die Warmhaltezone wärmt sich langsam auf und erreicht eine Temperatur von ca. 100° C. Seien Sie vorsichtig, da Verbrennungsgefahr besteht und legen Sie keine hitzeempfindlichen Gegenstände auf die Warmhaltezone.

Einschalten der Warmhaltezone

- Berühren Sie die Taste zum Ein-/Ausschalten der Warmhaltezone. Die Betriebsanzeige (N1) blinkt (ein paar Sekunden lang).
- Berühren Sie danach die Taste zur Aktivierung der Warmhaltezone (N). Das Indikatorlämpchen (N1) leuchtet. Die Warmhaltezone ist eingeschaltet.

Besondere Hinweise und Fehlermeldungen

Ausschalten der Warmhaltezone

- Berühren Sie die Taste (M) zum Ein-/Ausschalten der Warmhaltezone. Das Indikatorlämpchen (N1) erlischt.
- Sie können die Warmhaltezone auch durch Berühren der Taste zur Aktivierung der Warmhaltezone (N) ausschalten.

Restwärmeanzeige der Warmhaltezone

- Nachdem die Warmhaltezone berührungsheiß geworden ist, schaltet sich die Restwärmeanzeige der Warmhaltezone (N2) ein.
- Die Restwärmeanzeige leuchtet auch eine gewisse Zeit nach der Abschaltung der Warmhaltezone.

- Wenn alle Kochstufen auf "00" sind, schaltet sich das Kochfeld nach 10 Sekunden automatisch ab.
- Wenn eine der Sensortasten länger als 10 Sekunden gedrückt wird, schaltet sich das Kochfeld ab, ein akustisches Signal ertönt und auf der Anzeige erscheint das blinkende Symbol "F".
- Wenn mehrere Sensortasten mit Gegenständen überdeckt sind oder die Herdoberfläche mit Flüssigkeit bedeckt ist, schaltet sich das Kochfeld nach einer gewissen Zeit automatisch ab.
- Wenn die Sensortasten nicht ansprechen, trennen Sie das Gerät für einige Minuten vom elektrischen Versorgungsnetz (schrauben Sie die Sicherung heraus oder schalten Sie die Hauptsicherung ab) und schließen Sie es danach wieder an das elektrische Versorgungsnetz an und aktivieren Sie den Sensor des Hauptschalters.

Reinigen

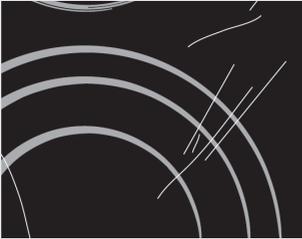


Abb. 1



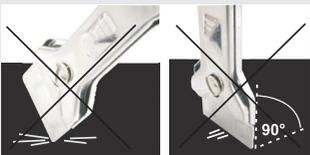
Abb. 2



Abb. 3



Abb. 4



Glaskeramik-Kochfeld

Reinigen Sie die Glaskeramik-Oberfläche nach jedem Gebrauch; bei jedem Gebrauch brennt sich nämlich auch die kleinste Verunreinigung in die heiße Oberfläche ein. **Benutzen Sie zur regelmäßigen Pflege der Glaskeramikoberfläche spezielle Pflegemittel**, die auf der Oberfläche einen Schutzfilm bilden und sie vor Verunreinigungen schützen. **Wischen Sie vor jeder Benutzung** Staub oder andere Fremdkörper von der Glaskeramik-Oberfläche und vom Topfboden, damit die Glaskeramikplatte nicht zerkratzt wird (Abb. 1).

Vorsicht: Stahlwolle, Reinigungsschwämme und scheuernde Reinigungsmittel können die Glaskeramikoberfläche zerkratzen. Ebenso wird die Glaskeramikoberfläche durch Verwendung von aggressiven Spraymitteln und ungeeigneten oder schlecht durchgeschüttelten flüssigen Reinigungsmitteln beschädigt (Abb. 1 und Abb. 2).

Die Signatur auf der Glaskeramikplatte kann durch den Gebrauch von aggressiven Reinigungsmitteln oder groben bzw. beschädigten Kochtopfböden beschädigt werden (Abb. 2).

Entfernen Sie geringere Verunreinigungen mit einem feuchten weichen Tuch und wischen Sie dann die Oberfläche trocken (Abb. 3).

Entfernen Sie Wasserflecken mit einer milden Essiglösung, mit welcher Sie den Rahmen des Kochfeldes nicht abwischen dürfen (nur bei einigen Modellen), weil er dadurch den Glanz verliert. Verwenden Sie keine aggressiven Sprays und Kalkentfernungsmittel (Abbildung 3).

Entfernen Sie stärkere Verunreinigungen mit speziellen Reinigungsmitteln für Glaskeramikoberflächen. Beachten Sie dabei die Gebrauchsanweisungen des Herstellers des Reinigungsmittels. **Achten Sie darauf, dass Sie nach der Reinigung die Reinigungsmittelreste gründlich entfernen, weil diese beim Erhitzen die Glaskeramikoberfläche beschädigen können** (Abb. 3).

Entfernen Sie hartnäckigen und angebrannten Schmutz mit einem Schaber (Abb. 4).

Achten Sie darauf, dass Sie sich beim Gebrauch des Schabers nicht verletzen!



Verwenden Sie den Schaber nur, wenn Sie die Verschmutzung nicht mit einem feuchten Tuch oder einem speziellen Reinigungsmitteln für Glaskeramikoberflächen entfernen können.

Halten Sie den Schaber im Winkel von 45° bis 60° zur Glaskeramikplatte. Gleiten Sie mit sanftem Druck über die Glaskeramikplatte und die Signatur, um den Schmutz zu

entfernen. Achten Sie darauf, dass der Kunststoffgriff des Schabers nicht mit der heißen Kochzone in Berührung kommt.

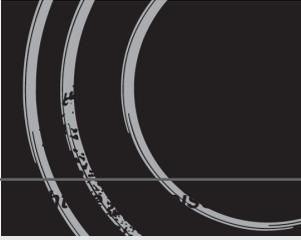


Abb. 5



Halten Sie den Schaber niemals senkrecht zum Glaskeramikkochfeld und reinigen Sie es nicht mit der Spitze des Schabers.

Zucker und zuckerhaltige Lebensmittel können die Glaskeramik-Oberfläche dauerhaft beschädigen (Abb. 5), deswegen ist es notwendig, Zucker und Süßspeisen sofort mit einem Schaber von der Glaskeramik-Oberfläche zu entfernen, obwohl die Kochzone noch heiß ist (Abb. 4).

Die Farbänderung der Glaskeramik-Oberfläche hat keinen Einfluss auf die Funktion und Stabilität der Oberfläche. Meistens ist sie die Folge von Speiseresten, die sich festgebrannt haben bzw. kann sie durch Kochtopfböden verursacht werden (z.B. Alu- oder Kupfergeschirr), was sehr schwierig gänzlich zu entfernen ist.

Hinweis: Die erwähnten Erscheinungen sind von ästhetischer Art und haben keinen direkten Einfluss auf die Funktion des Geräts. Die Beseitigung dieser Erscheinungen ist nicht Gegenstand der Garantie.

Einbau des Kochfeldes

- Das Gerät darf nur von einem Fachmann in ein Küchenelement eingebaut und an das elektrische Versorgungsnetz angeschlossen werden.
- Das Furnier bzw. die Beläge des Einbau-Möbelements müssen mit temperaturbeständigem Kleber (100° C) verarbeitet sein, sonst kann es wegen geringer Temperaturbeständigkeit zu Farb- und Formänderungen kommen.
- Das Kochfeld ist zum Einbau in eine Arbeitsplatte geeignet, die auf ein Küchenelement von 600 mm Breite (oder mehr) montiert ist.
- Das Einbau-Kochfeld muss nach Beendigung der Montage Zugang zu den zwei vorderen Befestigungselementen von unten ermöglichen.
- Über dem Kochfeld hängende Küchenelemente müssen so hoch montiert sein, dass sie den Arbeitsablauf nicht behindern.
- Der Abstand zwischen dem Kochfeld und der Dunstabzugshaube muss so groß gewählt werden, wie es in der Montageanweisung der Dunstabzugshaube angegeben ist. Der Mindestabstand beträgt 650 mm.
- Der Mindestabstand zwischen dem Geräterand und dem benachbarten Küchenhochelement beträgt 40 mm.
- Die Verwendung von Abschlussleisten aus massivem Holz auf der Arbeitsplatte hinter der Kochmulde ist nur dann zulässig, wenn der in den Einbauskizzen angegebene Mindestabstand freigelassen wird.
- Der Mindestabstand zwischen dem Einbau-Kochfeld und der Hinterwand ist auf der Montageskizze gekennzeichnet.

Montage der schaumdichtung

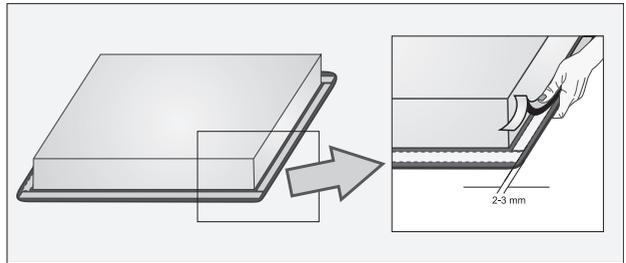
Vor dem Einbau des Geräts in eine Küchenplatte muss auf die Unterseite des Glaskeramik-Kochfeldes eine Schaumdichtung geklebt werden, welche dem Gerät beigelegt ist (siehe Abb.). **Der Einbau des Geräts ohne Schaumdichtung ist nicht gestattet!**

Die Dichtung wird folgendermaßen montiert:

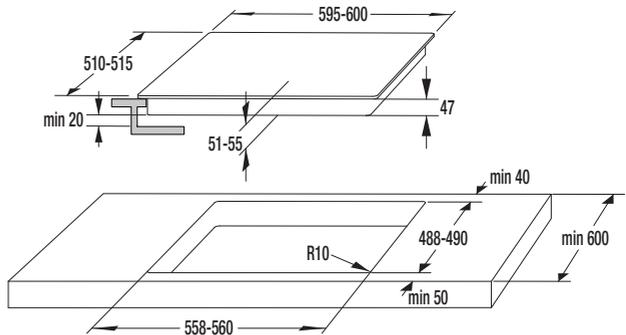
- Schutzfolie von der Dichtung abziehen,
- Dichtung auf die Unterseite der Glaskeramikplatte kleben und zwar 2 bis 3 mm vom Rand entfernt (siehe Abb.), die Dichtung muss über den kompletten Rand geklebt werden und darf sich an den Ecken nicht überdecken,
- bei der Montage der Dichtung dafür sorgen, dass die Glasoberfläche nicht durch scharfe Gegenstände zerkratzt wird.

BEMERKUNG

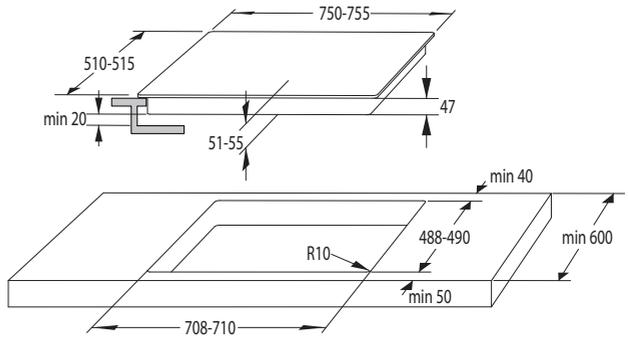
Bei einigen Geräten ist die Schaumdichtung schon vormontiert!



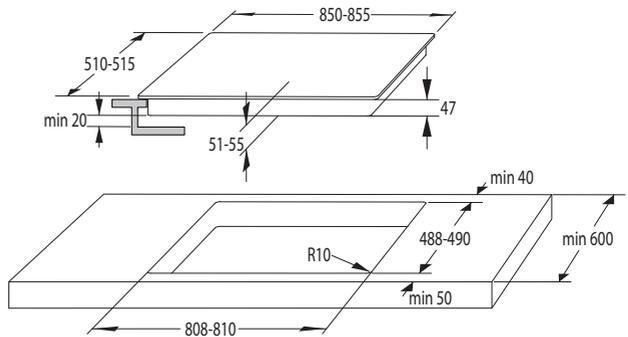
Ausschnittmaße für den Einbau des Kochfeldes



SVK6

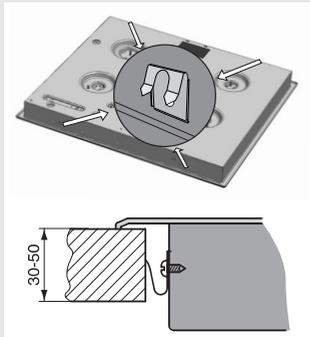


SVK7



SVK8

- Das Einbau-Kochfeld kann in Arbeitsplatten der Dicken 30 bis 50 mm eingebaut werden.
- Das unter dem Kochfeld liegende Küchenelement darf keine Schublade besitzen. Wenn das Küchenelement über eine waagrechte Trennwand verfügt, muss diese mindestens 60 mm von der unteren Fläche der Arbeitsplatte entfernt sein. Der Raum zwischen der Trennwand und dem Kochfeld muss leer sein, es dürfen dort keine Gegenstände abgelegt werden.
- Auf der Rückseite des Küchenelements muss über die ganze Breite des Küchenelements ein Ausschnitt mit einer Mindesthöhe von 175 mm vorhanden sein.
- Unter dem Kochfeld können mit Kühlventilatoren ausgestattete Backöfen vom Typ EVP4, EVP2... eingebaut werden.



Einbau nach Schritten

- Die Arbeitsplatte muss vollkommen waagrecht montiert werden.
- Die Schnittflächen der Küchenplatte müssen fachgerecht abgesichert werden.
- Schrauben Sie die beigelegten Befestigungselemente - 4x - SVK6...600 mm; 6x - SVK7...750 mm; 6x - SVK8...850 mm; mit den beigelegten Schrauben 4x - SVK6...600 mm; 6x - SVK7...750 mm; 6x - SVK8...850 mm; auf die linke und rechte Seite des Kochfeldes auf die schon vorbereitete Öffnung und den Ausschnitt.
- Schließen Sie das Kochfeld an die elektrische Stromzufuhr an (siehe Anleitung für den Anschluss des Kochfeldes an das elektrische Versorgungsnetz).
- Legen Sie das Kochfeld in die ausgeschnittene Öffnung und drücken Sie es von oben kräftig auf die Arbeitsplatte.
- Zum Verschrauben der Befestigungsklemme dürfen nur Schrauben bis zu einer Länge von 6,5 mm verwendet werden.

Anschluss der Kochmulde an das elektrische Versorgungsnetz

Wichtige Hinweise

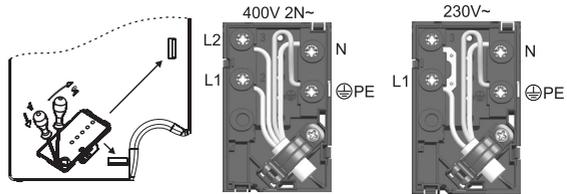
- Der Anschluss darf nur von einem autorisierten Elektro-Fachmann durchgeführt werden.
- Die Schutzeinrichtung der elektrischen Installation muss den gültigen Vorschriften entsprechen.
- Die Anschlussklemmen sind nach Entfernung der Klemmenabdeckung zugänglich.
- Überprüfen Sie vor dem Anschluss, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der tatsächlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Das Typenschild mit allen Daten befindet sich auf der unteren Seite der Kochmulde.
- Installationsseitig ist eine Trennvorrichtung anzubringen, die das Gerät in allen Polen vom Netz trennt. In geöffneter Stellung muss der Abstand zwischen den Polen mindestens 3 mm betragen. Als Trennvorrichtung sind Sicherungen, LS-Schalter, usw. geeignet.
- Beim Anschluss des Geräts unbedingt die Stromleistung der Installation und der Sicherungen berücksichtigen.
- Wegen Brandgefahr dürfen Einbaugeräte nur an einer Seite neben einem Küchenhochschrank, der höher als das Gerät selbst ist, eingebaut werden. Auf der anderen Geräteseite darf ein Küchenelement von gleicher Höhe aufgestellt werden.
- Stromführende und isolierte Teile müssen nach dem Einbau vor dem Berühren geschützt sein.

ACHTUNG!

- Vor jedem Eingriff sicherstellen, dass das Gerät stromlos geschaltet ist. Der Anschluss an das elektrische Versorgungsnetz muss gemäß dem beiliegenden Schaltbild durchgeführt werden. Den Schutzleiter (PE) an die mit dem Erdungszeichen markierte Anschlussklemme anschließen.
- Das Anschlusskabel unbedingt durch eine Zugentlastungsklemme führen, die das Kabel vor dem Herausziehen schützt.
- Schalten Sie nach dem Anschluss des Kochfeldes für ca. 3 Min. alle Kochzonen ein und überprüfen Sie das Gerät auf einwandfreie Funktion.

Anschluss-Schema:

- Wegen eines unsachgemäß durchgeführten Anschlusses können Geräteteile beschädigt werden. In solchen Fällen verlieren Sie den Garantieanspruch!
- Überprüfen Sie vor dem Anschluss des Geräts, ob die Spannung, die auf dem Typenschild angegeben ist, mit der tatsächlichen Netzspannung übereinstimmt. Die Anschluss-Spannung (230 V gegen N) muss von einem Fachmann mit einem Messinstrument überprüft werden!
- Das Anschlusskabel auf der Hinterwand des Geräts muss so verlegt werden, dass es die Hinterseite des Kochfeldes nicht berührt, weil sich diese während des Betriebs stark erwärmt.



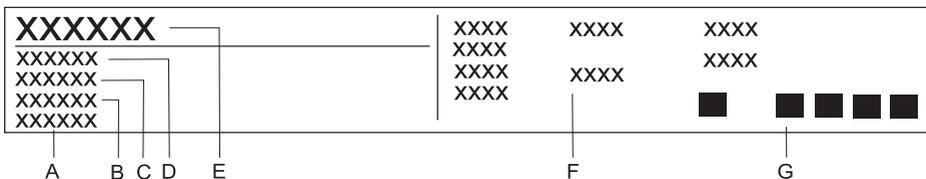
BEMERKUNG:

Die Verbindungsbrücken sind auf der dafür vorbereiteten Stelle in der Klemme abgelegt. Die Schrauben der Anschlüsse sind schon gelöst, deswegen muss man sie nicht aufschrauben. Beim Schrauben hört man ein leises "Klick", was bedeutet, dass die Schraube bis zum Anschlag festgezogen werden muss.

Es können folgende elektrische Anschlusskabel verwendet werden:

- gummiisolierte Anschlusskabel vom Typ H05 RR-F 4 x1,5 mit gelb/grünem Schutzleiter,
- PVC-isolierte Anschlusskabel vom Typ H05 VV-F 4x1,5 mit gelb-grünem Schutzleiter, andere gleichwertige oder bessere Kabel.

Typenschild



- A** Seriennummer
- B** Codenummer
- C** Modell
- D** Typ
- E** Warenzeichen
- F** Technische Daten
- G** Zeichen für Konformität

DER HERSTELLER BEHÄLT SICH DAS RECHT ZU
ÄNDERUNGEN VOR, DIE AUF DIE FUNKTIONALITÄT DES
GERÄTS KEINEN EINFLUSS NEHMEN.

Die Gebrauchsanleitung für das Gerät finden Sie auch auf
unserer Internetseite: <http://www.gorenje.com>.

SVK67,73,82CS



239280

de (12-15)