

## 2. INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE

**WARNING :** This appliance must be installed by an authorised service person or qualified technician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

- Incorrect installation may cause harm and damage, for which the manufacturer accepts no responsibility and the warranty will not be valid.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (electricity voltage and frequency) and the adjustments of the appliance are compatible. The adjustment conditions for this appliance are stated on the label.
- The laws, ordinances, directives and standards in force in the country of use are to be followed (safety regulations, proper recycling in accordance with the regulations, etc.).
- If the product contains removable shelf guides (wire racks) and the user manual includes recipes like yoghurt, the wire racks shall be removed and the oven operated in the defined cooking mode. Removal of the Wire Shelf information is included in the **CLEANING AND MAINTENANCE** section.

### 2.1 INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

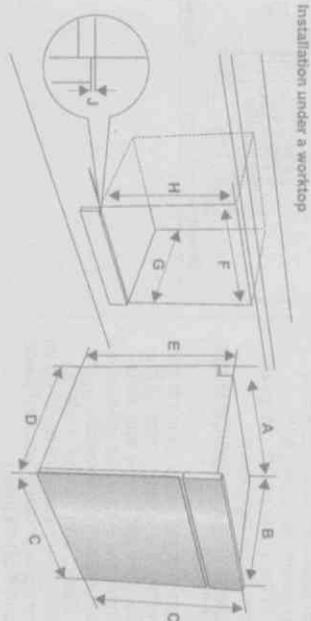
#### General instructions

- After removing the packaging material from the appliance and its accessories, ensure that the appliance is not damaged. If you suspect any damage, do not use it and contact an authorised service person or qualified technician immediately.
- Make sure that there are no flammable or combustible materials in the close vicinity, such as curtains, oil, cloth etc. which may catch fire.
- The worktop and furniture surrounding the appliance must be made of materials resistant to temperatures above 100°C.
- The appliance should not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer.

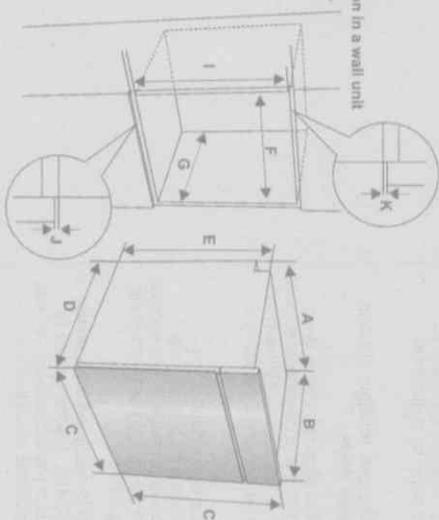
### 2.2 INSTALLATION OF THE OVEN

The appliances are supplied with Installation Kits and can be installed in a worktop with the appropriate dimensions. The dimensions for hob and oven installation are given below.

|        |     |                  |         |
|--------|-----|------------------|---------|
| A (mm) | 557 | min./max. F (mm) | 560/580 |
| B (mm) | 550 | min. G (mm)      | 555     |
| C (mm) | 595 | min. H1 (mm)     | 600/590 |
| D (mm) | 575 | min. J1K (mm)    | 5/10    |
| E (mm) | 576 |                  |         |

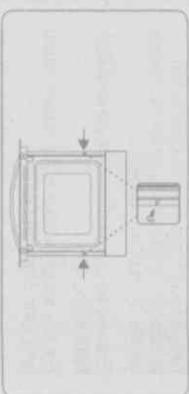


Installation under a worktop



Installation in a wall unit

After making the electrical connections, insert the oven into the cabinet by pushing it forward. Open the oven door and insert 2 screws in the holes located on the oven frame. While the product frame touches the wooden surface of the cabinet, tighten the screws.



- Any materials (i.e. cabinets) around the appliance must be able to withstand a minimum temperature of 100°C.
- The appliance must not be installed behind a decorative door, in order to avoid overheating.

### 1.3 DURING USE

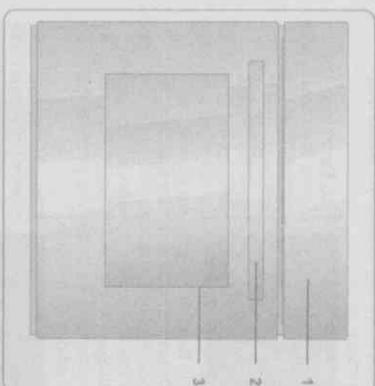
- When you first use your oven you may notice a slight smell. This is perfectly normal and is caused by the insulation materials on the heater elements. We suggest that, before using your oven for the first time, you leave it empty and set it at maximum temperature for 45 minutes. Make sure that the environment in which the product is installed is well ventilated.
- Take care when opening the oven door during or after cooking. The hot steam from the oven may cause burns.
- Do not put flammable or combustible materials in or near the appliance when it is operating.
- Always use oven gloves to remove and replace food in the oven.
- Under no circumstances should the oven be lined with aluminium foil as overheating may occur.
- Do not place dishes or baking trays directly onto the base of the oven whilst cooking. The base becomes very hot and damage may be caused to the product.
-  Do not leave the oven unattended while cooking with solid or liquid oils. They may catch fire under extreme heating conditions. Never pour water on to flames that are caused by oil, instead switch the oven off and cover the pan with its lid or a fire blanket.
- If the product will not be used for a long period of time, turn the main control switch off.

EN - 6

### 3. PRODUCT FEATURES

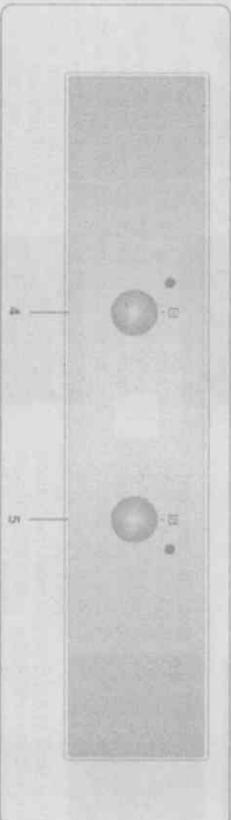
 Important: Specifications for the product vary and the appearance of your appliance may differ from that shown in the figures below.

List of Components



1. Control Panel
2. Oven Door Handle
3. Oven Door

Control Panel



4. Oven Function Control Knob
5. Oven Thermostat Knob

EN - 11

the oven.

- Handles may get hot after a short period during use.
- Do not use harsh abrasive cleaners or scourers to clean the oven door glass and other surface. They can scratch the surfaces which may result in shattering of the door glass or damage to surfaces.
- Do not use steam cleaners for cleaning the appliance.

**⚠️ WARNING:** To avoid the possibility of electric shock, make sure that the appliance is switched off before replacing the lamp.

**⚠️ CAUTION:** Accessible parts may be hot when cooking or grilling. Keep young children away from the appliance when it is in use.

- Your appliance is produced in accordance with all applicable local and international standards and regulations.
- Maintenance and repair work should only be carried out by authorised service technicians. Installation and repair work that is carried out by unauthorised technicians may be dangerous. Do not alter or modify the specifications of the appliance in any way. Inappropriate hob guards can cause accidents.
- Before connecting your appliance, make sure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure or electricity voltage and frequency) and the specifications of the appliance are compatible. The specifications for this appliance are stated on the label.

**⚠️ CAUTION:** This appliance is designed only for cooking food and is intended for indoor domestic household use only. It should not be used for any other purpose or in any other application, such as for non-domestic use, in a commercial environment or for

elements will start operating. This function is used for faster grilling and for grilling food with a larger surface area, such as meat. Use the upper shelves of the oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop food sticking and place food in the centre of the grid. Always place a tray beneath the food to catch any drips of oil or fat. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.

**⚠️ Warning:** When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.



**Double Grill and Fan Function:** The oven's thermostat and warming lights will switch on, and the grill, upper heating elements and fan will

start operating. This function is used for faster grilling of thicker food and for grilling of food with a larger surface area. Both the upper heating elements and grill will be energised along with the fan to ensure even cooking. Use the upper shelves of the oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop food sticking and place food in the centre of the grid. Always place a tray beneath the food to catch any drips of oil or fat. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.

**⚠️ Warning:** When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.

4.2 COOKING TABLE

| Function  |                   |           |         |
|-----------|-------------------|-----------|---------|
| Dishes    | Puff Pastry       | 1 - 2     | 170-190 |
|           | Cake              | 1 - 2     | 170-190 |
| Static    | Cooking           | 1 - 2     | 170-190 |
|           | Slew              | 2         | 175-200 |
| Fan       | Chicken           | 1 - 2     | 200     |
|           | Puff Pastry       | 1 - 2     | 170-190 |
| Turbo     | Cake              | 1 - 2 - 3 | 150-170 |
|           | Cooking           | 1 - 2 - 3 | 150-170 |
| Grilling  | Slew              | 2         | 175-200 |
|           | Grilled meatballs | 4         | 200     |
| Beersteak | Chicken           | 3 - 4     | 190     |
|           | Chop              | 3 - 4     | 200     |
|           |                   | 4         | 200     |

\*If available cook with roast chicken skewer.

# CONTENTS

|  |    |
|--|----|
| 1. SAFETY INSTRUCTIONS.....                  | 3  |
| 1.1 General Safety Warnings.....             | 3  |
| 1.2 Installation Warnings.....               | 5  |
| 1.3 During Use.....                          | 6  |
| 1.4 During Cleaning and Maintenance.....     | 7  |
| 2. INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE..... | 8  |
| 2.1 Instructions for the Installer.....      | 8  |
| 2.2 Installation of the Oven.....            | 8  |
| 2.3 Electrical Connection and Safety.....    | 10 |
| 3. PRODUCT FEATURES.....                     | 11 |
| 4. USE OF PRODUCT.....                       | 12 |
| 4.1 Oven Controls.....                       | 12 |
| 4.2 Cooking Table.....                       | 13 |
| 4.3 Accessories.....                         | 14 |
| 5. CLEANING AND MAINTENANCE.....             | 14 |
| 5.1 Cleaning.....                            | 14 |
| 5.2 Maintenance.....                         | 16 |
| 6. TROUBLESHOOTING & TRANSPORT.....          | 17 |
| 6.1 Troubleshooting.....                     | 17 |
| 6.2 Transport.....                           | 17 |



### Cleaning the Glass Parts

- Clean the glass parts of your appliance on a regular basis.
- Use a glass cleaner to clean the inside and outside of the glass parts. Then, rinse and dry them thoroughly with a dry cloth.

### Cleaning the Stainless Steel Parts (if available)

- Clean the stainless steel parts of your appliance on a regular basis.
- Wipe the stainless steel parts with a soft cloth soaked in only water. Then, dry them thoroughly with a dry cloth.
- Do not clean the stainless steel parts while they are still hot from cooking.
- Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon or tomato juice on the stainless steel for a long time.

### Cleaning Painted Surfaces (if available)

- Spots of tomato, tomato paste, ketchup, lemon, oil derivatives, milk, sugary foods, sugary drinks and coffee should be cleaned with a cloth dipped in warm water immediately. If these stains are not cleaned and allowed to dry on the surfaces they are on, they should NOT be rubbed with hard objects (pointed objects, steel and plastic scouring wires, surface-damaging dish sponge) or cleaning agents containing high levels of alcohol, stain removers, degreasers, surface abrasive chemicals. Otherwise, corrosion may occur on the powder painted surfaces, and stains may occur. The manufacturer will not be held responsible for any damage caused by the use of inappropriate cleaning products or methods.

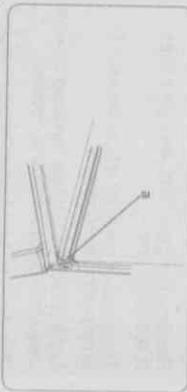
### Removal of the Oven Door

Before cleaning the oven door glass, you must remove the oven door, as shown

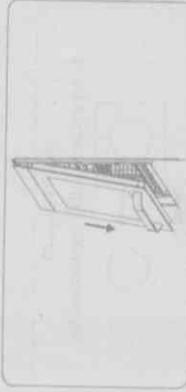
below.  
1. Open the oven door.



2. Open the locking catch (a) (with the aid of a screwdriver) up to the end position.



3. Close the door until it is almost in the fully closed position, and remove the door by pulling it towards you.



## Entsorgung

 Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern auf dem

 Produkt oder seiner Verpackung bedeutet, dass das Gerät nicht im

Hausmüll entsorgt werden darf, sondern eine separate Entsorgung erfordert. Sie können das Altgerät kostenfrei bei einer geeigneten kommunalen Sammelstelle für Elektro- und Elektronikaltgeräte, z.B. einem Wertstoffhof, abgeben. Die Adressen erhalten Sie von Ihrer Stadt- bzw. Kommunalverwaltung. Alternativ können Sie kleine Elektroaltgeräte mit einer Kantenanlänge bis zu 25 cm bei Händlern mit einer Verkaufsstelle für Elektro- und Elektronikaltgeräte von mind. 400 m<sup>2</sup> oder Lebensmittelhändlern mit einer Gesamtverkaufsfläche von mind. 800 m<sup>2</sup>, die zumindest mehrmals im Jahr Elektro- und Elektronikaltgeräte anbieten, unentgeltlich zurückgeben. Größere Altgeräte können beim Neukauf eines Geräts der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, bei einem entsprechenden Händler kostenfrei zurückgegeben werden. Bezüglich der Modalitäten der Rückgabe eines Altgeräts im Fall der Auslieferung des neuen Geräts, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

## Entsorgung

 Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern auf dem

 Produkt oder seiner Verpackung bedeutet, dass das Gerät nicht im

Hausmüll entsorgt werden darf, sondern eine separate Entsorgung erfordert. Sie können das Altgerät kostenfrei bei einer geeigneten kommunalen Sammelstelle für Elektro- und Elektronikaltgeräte, z.B. einem Wertstoffhof, abgeben. Die Adressen erhalten Sie von Ihrer Stadt- bzw. Kommunalverwaltung. Alternativ können Sie Elektroaltgeräte beim Kauf eines neuen Geräts der gleichen Art und mit derselben Funktion bei einem stationären Händler unentgeltlich zurückgeben. Bezüglich der Modalitäten der Rückgabe eines Altgeräts im Fall der Auslieferung des neuen Geräts, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

Bitte Entnehmen Sie – sofern möglich – vor der Entsorgung des Produkts sämtliche Batterien und Akkus sowie alle Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können.

Wir weisen darauf hin, dass Sie für die Löschung personenbezogener Daten auf dem zu entsorgenden Gerät selbst verantwortlich sind.

Das Gerät kann Stoffe enthalten, die bei falscher Entsorgung Umwelt und menschliche Gesundheit gefährden können. Das Materialrecycling hilft, Abfall zu reduzieren und Ressourcen zu schonen. Durch die getrennte Sammlung von Altgeräten und deren Recycling tragen Sie zur Vermeidung negativer Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit bei.

Wir weisen darauf hin, dass Sie für die Löschung personenbezogener Daten auf dem zu entsorgenden Gerät selbst verantwortlich sind.

## 6. TROUBLESHOOTING &amp; TRANSPORT

## 6.1 TROUBLESHOOTING

 If you still have a problem with your appliance after checking these basic troubleshooting steps, please contact an authorised service person or qualified technician.

| Problem                                     | Possible Cause  | Solution   |
|---|---|--|
| Oven does not switch on                     | Power is switched off   | Check whether there is power supplied. Also check that other kitchen appliances are working.   |
| No heat or oven does not warm up.           | Oven temperature control is incorrectly set.<br>Oven door has been left open. | Check that the oven temperature control knob is set correctly.   |
| Cooking is uneven within the oven.          | Oven shelves are incorrectly positioned.                                      | Check that the recommended temperatures and shelf positions are being used.<br>Do not frequently open the door unless you are cooking things that need to be turned. If you open the door often, the interior temperature will be lower and this may affect the results of your cooking. |
| Oven light (if available) does not operate. | Lamp has failed.<br>Electrical supply is disconnected or switched off.        | Replace lamp according to the instructions.<br>Make sure the electrical supply is turned on at the wall socket outlet.   |
| The oven fan, (if available) is noisy.      | Oven shelves are vibrating.   | Check that the oven is level.<br>Check that the shelves and any bake ware are not vibrating or in contact with the oven back panel.  |

## 6.2 TRANSPORT

If you need to transport the product, use the original product packaging and carry it using its original case. Follow the transport signs on the packaging. Tape all independent parts to the product to prevent damaging the product during transport.

If you do not have the original packaging, prepare a carriage box so that the appliance, especially the external surfaces of the product, is protected against external threats.

Die vollständige Konformitätserklärung finden Sie unter [www.baytronic.at](http://www.baytronic.at)

Vertrieben durch  
BAYTRONIC Handels GmbH  
Harterfeldweg 4  
A - 4481 Astern  
[www.baytronic.at](http://www.baytronic.at)

## 6. Fehlerbehebung und Transport

### 6.1 FEHLERBEHEBUNG

Wenn an Ihrem Gerät weiterhin ein Fehler vorliegt, nachdem Sie die unten aufgeführten grundlegenden Schritte zur Fehlerbehebung befolgt haben, wenden Sie sich an einen autorisierten Servicemitarbeiter oder einen qualifizierten Techniker.

| Fehler   | Mögliche Ursache   | Lösung   |
|--|--|--|
| Der Backofen kann nicht eingeschaltet werden     | Die Spannungsversorgung ist ausgeschaltet.   | Stellen Sie sicher, dass die Spannungsversorgung vorhanden ist. Stellen Sie sicher, dass die anderen Küchengeräte funktionieren.   |
| Keine Hitze oder Backofen erwärmt sich nicht.    | Der Temperaturwahlschalter des Backofens ist falsch eingestellt. Die Backofentür wurde offen gelassen. | Stellen Sie sicher, dass der Temperaturwahlschalter des Backofens ordnungsgemäß eingestellt ist.   |
| Der Garvorgang im Backofen ist ungleichmäßig.    | Es wird die falsche Einschubebene verwendet.   | Stellen Sie sicher, dass Sie die empfohlenen Temperaturen und Öffnen Sie die Backofentür nicht zu häufig, es sei denn, das Gargut, das gewendet werden soll. Wenn Sie die Backofentür häufig öffnen, hat dies geringere Innentemperaturen zur Folge und beeinträchtigt die Ergebnisse des Garvorgangs. |
| Die Backofenlampe leuchtet nicht.                | Die Backofenlampe ist ausgefallen. Die Spannungsversorgung wurde getrennt oder ist ausgeschaltet.      | Ersetzen Sie die Backofenlampe entsprechend den Anweisungen. Stellen Sie sicher, dass die Spannungsversorgung eingeschaltet ist.   |
| Der Backofenfilter (wenn vorhanden) ist zu fett. | Die eingeschobenen Roste oder Bleche verformen.  | Stellen Sie sicher, dass der Backofen sauber ist. Stellen Sie sicher, dass die eingeschobenen Roste oder Bleche und das Kochgeschirr nicht abdrücken oder an der Rückwand des Backofens anliegen.  |

### 6.2 TRANSPORT

Wenn Sie das Gerät transportieren müssen, tragen Sie es in der Originalverpackung. Befolgen Sie die Hinweiszeichen zum Transport auf der Verpackung. Befestigen Sie alle losen Teile mit Klebeband, um Beschädigungen an dem Produkt beim Transport zu verhindern.

Wenn Ihnen die Originalverpackung nicht mehr zur Verfügung steht, bereiten Sie einen Transportkarton vor, in dem das Gerät und insbesondere dessen Oberflächen vor Beschädigung durch äußere Einflüsse geschützt sind.

## VSEBINA

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| 1. VARNOSTNA NAVODILA                | 3  |
| 1.1 Splošna varnostna opozorila      | 3  |
| 1.2 Namestitvena opozorila           | 5  |
| 1.3 Med uporabo                      | 6  |
| 1.4 Med čiščenjem in vzdrževanjem    | 7  |
| 2. NAMESTITEV IN PRIPRAVA ZA UPORABO | 8  |
| 2.1 Navodila za montažo              | 8  |
| 2.2 Namestitev pečice                | 8  |
| 2.3 Električna povezava in varnost   | 9  |
| 3. LASTNOSTI IZDELKA                 | 11 |
| 4. UPORABA IZDELKA                   | 12 |
| 4.1 Krmilniki pečice                 | 12 |
| 4.2 Tabela kuhanja                   | 13 |
| 4.3 Dodatki                          | 14 |
| 5. ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE           | 14 |
| 5.1 Čiščenje                         | 14 |
| 5.2 Vzdrževanje                      | 16 |
| 6. ODPRAVILNIJE TEŽAV IN PREVOZ      | 17 |
| 6.1 Odpravljanje težav               | 17 |
| 6.2 Prevoz                           | 17 |



#### Reinigen der Glasstiele

- Die Glasstiele an Ihrem Gerät regelmäßig reinigen.

Die Glasstiele innen und außen mit einem Glasreiniger reinigen, anschließend abspülen, und mit einem trockenen Tuch gründlich trockenwischen.

#### Reinigen von Edelstahlteilen (sofern vorhanden)

- Die Edelstahlteile an Ihrem Gerät regelmäßig reinigen.

Die Edelstahlteile mit einem weichen, ausschließlich in Wasser eingetauchten Tuch reinigen. Anschließend mit einem trockenen Tuch gründlich trockenwischen.

- Die Edelstahlteile nicht reinigen, wenn sie noch heiß sind vom Gebrauch.
- Essig, Kaffee, Milch, Salz, Wasser, Zitrone oder Tomatensaft nicht zu lange auf Edelstahlteilen belassen.

#### Reinigung lackierter Oberflächen (falls vorhanden)

Entfernen Sie Flecken von Tomaten, Tomatenmark, Ketchup, Zitrone, Öl, Milch, zuckerhaltigen Lebensmitteln, zuckerhaltigen Getränken und Kaffee sofort mit einem in warmes Wasser getauchten Tuch. Wenn solche Flecken auf den Oberflächen eingetrocknet sind, sollten Sie sie NICHT mit harten Gegenständen (Messerspitzen, Metall- oder Kunststoff-Schneuerschwämme, oberflächenschädigende Spülschwämme) oder mit stark alkoholhaltigen Reinigungsmitteln, Fleckentfernern, Entfettungsmitteln oder die Oberflächen angreifenden Chemikalien abreiben. Sonst kann es zu Korrosion an den pulverlackierten Oberflächen kommen, und können dauerhafte Flecken entstehen. Der Hersteller übernimmt keine

Verantwortung für Schäden durch die Verwendung von ungeeigneten Reinigungsprodukten oder -methoden.

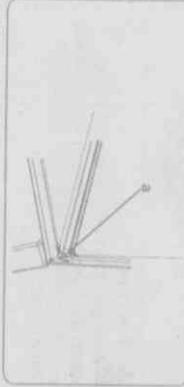
#### Ausbauen der Backofentür

Sie müssen vor dem Reinigen der Innenscheibe des Backofens die Backofentür wie unten dargestellt herausnehmen.

1. Die Backofentür öffnen.



2. Den Sicherheitsbügel a mit einem Schraubendreher bis zum Anschlag öffnen.



3. Die Tür bis kurz vor die geschlossene Position schließen, in dieser Stellung in Ihre Richtung ziehen und abnehmen.



- Za čiščenje stekla vrat pečice in drugih površin pečice ne uporabljajte abrazivnih čistil ali žičnatih gobic: saj lahko opraskajo površino, kar lahko povzroči razbitje steklenih vrat ali poškodbo površin.
- Ne uporabljajte parnih čistilnikov za čiščenje naprave.

**⚠️ OPOZORILO:** Da se izognete možnosti električnega udara, pred zamenjavo luči poskrbite, da je naprava izklopljena.

**⚠️ POZOR:** Med kuhanjem ali pečenjem so lahko dostopni deli vroči. Kadar je naprava v uporabi, poskrbite, da se ji otroci ne približujejo.

Vaša naprava je proizvedena v skladu z ustreznimi lokalnimi in mednarodnimi standardi in predpisi.

Vzdrževanje in popravila smejo izvajati le pooblašteni serviserji. Namesitvev in popravila, ki jih izvede nepooblašteni serviser, so lahko nevarna. Kakršno koli spremembo specifikacij naprave je lahko nevarno. Neprimerna varovala kuhalne plošče lahko povzročijo nesreče.

Pred priključitvijo naprave preverite, da so lokalni pogoji distribucije (narava plina in plinskega tlaka ali električne napetosti in frekvence) in specifikacije naprave združljivi. Specifikacije za to napravo so navedene na etiketi.

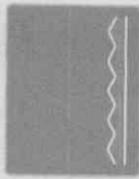
**⚠️ POZOR:** Ta naprava je zasnovana samo za peko hrane in je namenjena le za notranjo uporabo v gospodinjstvu. Ne sme se uporabljati za druge namene, kot je npr. negospodinjiska uporaba, v poslovnem okolju ali za ogrevanje prostorov.

Naprave po poskušajte dvigniti ali premakniti z vlečenjem ročajev na vratih pečice.

Sprejeti so bili vsi možni ukrepi za zagotavljanje

Pinse!n Sie den Rost leicht mit Öl ein, damit das Gargut nicht daran haften bleibt, und legen Sie das Gargut auf die Mitte des Rosts. Schieben Sie stets eine Fettpfanne unter dem Gargut ein, um heruntertropfendes Öl oder Fett aufzufangen. Es wird empfohlen, den Backofen ca. 10 Minuten lang vorzuheizen.

**! Warnung:** Beim Grillen muss die Backofentür geschlossen bleiben, und die Temperatur sollte auf 190°C eingestellt werden.



**Schnellgrill-Funktion:** Das Backofenthermostat und die Warmleuchten werden eingeschaltet, und das Grillheizelement sowie

das Heizelement für Oberhitze beginnen zu heizen. Diese Funktion wird zum Schnellgrillen und Grillen von Gargut mit größerer Oberfläche, wie Fleisch, verwendet. Verwenden Sie die oberen Einschubebenen des Backofens. Pinseln Sie den Rost leicht mit Öl ein, damit das Gargut nicht daran haften bleibt, und legen Sie das Gargut auf die Mitte des Rosts. Schieben Sie stets eine Fettpfanne unter dem Gargut ein, um heruntertropfendes Öl oder Fett aufzufangen. Es wird empfohlen, den Backofen ca. 10 Minuten lang vorzuheizen.

**! Warnung:** Beim Grillen muss die Backofentür geschlossen bleiben, und die Temperatur sollte auf 190°C eingestellt werden.



**Doppel-Grill- und Umluft-Funktion:** Das Backofenthermostat und die Warmleuchten werden eingeschaltet, und das Grillheizelement, das

Heizelement für Oberhitze sowie der Lüfter gehen in Betrieb. Diese Funktion wird zum Schnellgrillen, zum Grillen von voluminöserem Gargut und zum Grillen von Gargut mit größerer Oberfläche verwendet. Mit dem Heizelement für Oberhitze, dem Grillheizelement und dem Lüfter wird ein gleichmäßiges Garen des Garguts sichergestellt. Verwenden Sie die oberen Einschubebenen des Backofens. Pinse!n Sie den Rost leicht mit Öl ein, damit das Gargut nicht daran haften bleibt, und legen Sie das Gargut auf die Mitte des Rosts.

Schieben Sie stets eine Fettpfanne unter dem Gargut ein, um heruntertropfendes Öl oder Fett aufzufangen. Es wird empfohlen, den Backofen ca. 10 Minuten lang vorzuheizen.

**! Warnung:** Beim Grillen muss die Backofentür geschlossen bleiben, und die Temperatur sollte auf 190°C eingestellt werden.

#### 4.2 GARTABELLE

| Funktion             | Speisen                 |     |         |       |
|----------------------|-------------------------|-----|---------|-------|
| Ober- und Unterhitze | Blätterteig             | 1-2 | 170-190 | 35-45 |
|                      | Kuchen                  | 1-2 | 170-190 | 30-40 |
| Umluft               | Kekse                   | 1-2 | 170-190 | 30-40 |
|                      | Schmorgericht           | 2   | 175-200 | 40-50 |
| Turbo                | Hähnchen                | 1-2 | 200     | 45-60 |
|                      | Blätterteig             | 1-2 | 170-190 | 25-35 |
| Grillen              | Kuchen                  | 1-2 | 190-170 | 25-35 |
|                      | Kekse                   | 1-2 | 150-170 | 25-35 |
| Grillen              | Schmorgericht           | 2   | 175-200 | 40-50 |
|                      | Hähnchen                | 1-2 | 200     | 45-60 |
| Grillen              | Blätterteig             | 1-2 | 170-190 | 35-45 |
|                      | Kuchen                  | 1-2 | 190-170 | 30-40 |
| Grillen              | Kekse                   | 1-2 | 150-170 | 25-35 |
|                      | Schmorgericht           | 2   | 175-200 | 40-50 |
| Grillen              | Gargrills Fleischstücke | 4   | 200     | 10-15 |
|                      | Hähnchen                | -   | 190     | 50-60 |
| Grillen              | Koteletts               | 3-4 | 200     | 15-25 |
|                      | Rindersteak             | 4   | 200     | 15-25 |

\*Wenn vorhanden mit Bratähnhchen-Spiels garen.

#### 4.3 ZUBEHÖR

##### Flaches Backblech

Das flache Backblech eignet sich besonders zum Backen von Gebäck. Schieben Sie die Fettpfanne in eine beliebige Einschubebene bis ganz nach hinten ein, um den ordnungsgemäßen Sitz zu gewährleisten.

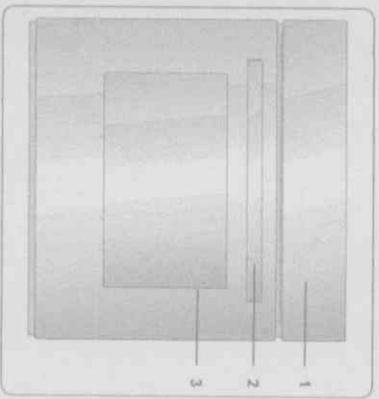
## 1.3 MED UPORABO

- Pri prvi uporabi pečice lahko opazite rahel vonj. To je popolnoma normalno in je posledica izolacijskih materialov na grelnih elementih. Predlagamo, da pred prvo uporabo pečico pustite prazno in jo za 45 minut nastavite na najvišjo temperaturo. Poskrbite, da bo okolje, v katerem je nameščen izdelek, dobro prezračeno.
- Po končanem pečenju vrata pečice previdno odprite. Vroča para iz pečice lahko povzroči opekline.
- Med delovanjem v napravo ali v bližino naprave ne dajajte vnetljivih ali gorljivih materialov.
- Za odstranjevanje hrane iz pečice uporabljajte rokavice za pečico.
- Pečice v nobenem primeru ne obložite z aluminijasto folijo, saj lahko pride do pregrevanja.
- Med kuhanjem ne postavljajte posode ali pekačev neposredno na dno pečice. Podstavek se zelo segreje in na izdelku lahko pride do poškodb.
- ⚠ Štedilnika ne pustite nenadzorovanega, medtem ko kuhate s trdo ali tekočo maščobo. Pri močnem segrevanju se lahko vnamejo. Nikoli ne vlivajte vode na ogenj, ki ga povzroči olje. Namesto tega izklopite štedilnik in ponev pokrijte s pokrovom ali požarno odejo.
- Če izdelka dlje časa ne boste uporabljali, izklopite glavno krmilno stikalo.
- Pazite, da so kontrolni gumbi naprave vedno v položaju »0« (ustavljeno), ko naprave ne uporabljate.
- Pladenj nagnite, ko ga potegnete ven. Ko hrano jemljete iz pečice, pazite, da je ne razlivate ali da

### 3. PRODUKTMERKMALE

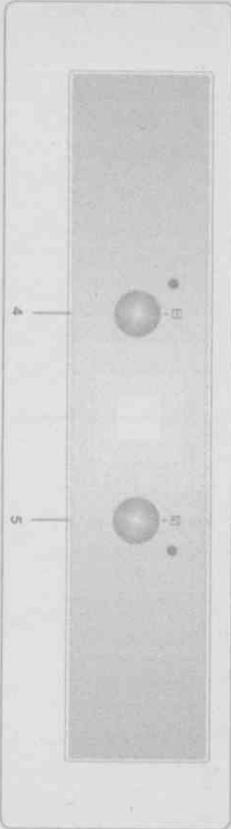
**Wichtig:** Die Merkmale der einzelnen Produkte können sich unterscheiden und Ihr Gerät sieht möglicherweise anders aus als auf den Abbildungen.

#### Liste der Komponenten



- 1. Bedienfeld
- 2. Backofentürgriff
- 3. Backofentür

#### Bedienfeld



- 4. Einstellknopf für Backofenfunktion
- 5. Temperatur-Einstellknopf für Backofen

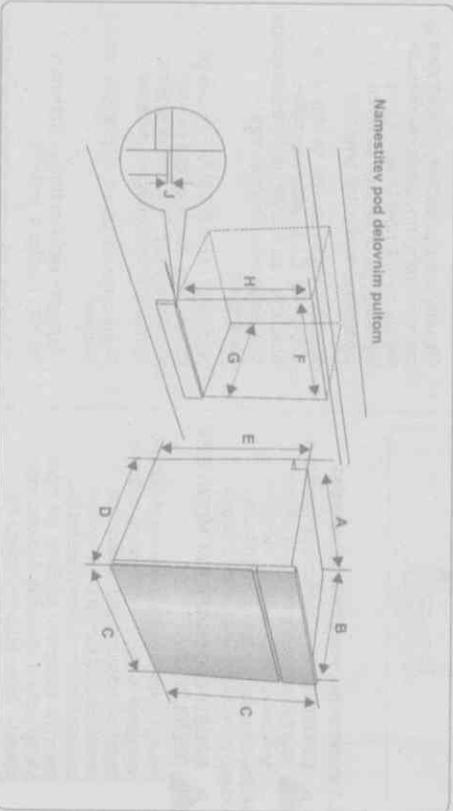
### 2. NAMESTITEV IN PRIPRAVA ZA UPORABO

**OPAZORIL O:** To napravo mora namestiti pooblaščenilni servisler ali usposobljen tehnik v skladu z navodili v tem priločniku in v skladu z veljavnimi lokalnimi predpisi.

- Nepravilna namestitvev lahko povzroči škodo in poškodbo, za katero proizvajalec ne prevzema nobene odgovornosti; garancija pa ne velja.
- Pred namestitvijo preverite, da so lokalni pogoji distribucije (električna napetost in frekvenca) in nastavitve naprave združljivi. Pogoji nastavitve za to napravo so navedeni na etiketi.
- Upoštevati je treba zakone, odloke, direktive in standarde, ki veljajo v državi uporabe (varnostni predpisi, ustrezno recikliranje v skladu s predpisi itd.).
- Če izdelek vsebuje odstranljiva vodila za police (resetke) in uporabniški priločnik vključuje recepte, kot je jogurt, je treba resetke odstraniti in pečica mora delovati v določenem načinu kuhanja. Informacije o odstranitvi žične police so vključene v razdelek ČISCENJE IN VZDRŽEVANJE.

#### 2.1 NAVODILA ZA MONTERJA

- Odstranite embalažni material z



Namestitev pod delovnim pulitem

naprave in dodatkov ter preverite, da naprava ni poškodovana. Če sumite, da obstaja kakršna koli poškodba, napravo ne uporabljajte in se nemudoma obrnite na pooblaščenega servislerja ali usposobljenega tehnika.

• Poskrbite, da v neposredni bližini naprave ni vnetljivih ali gorljivih materialov kot so zavese, olja, kipe, itd., ki hitro zagorejo.

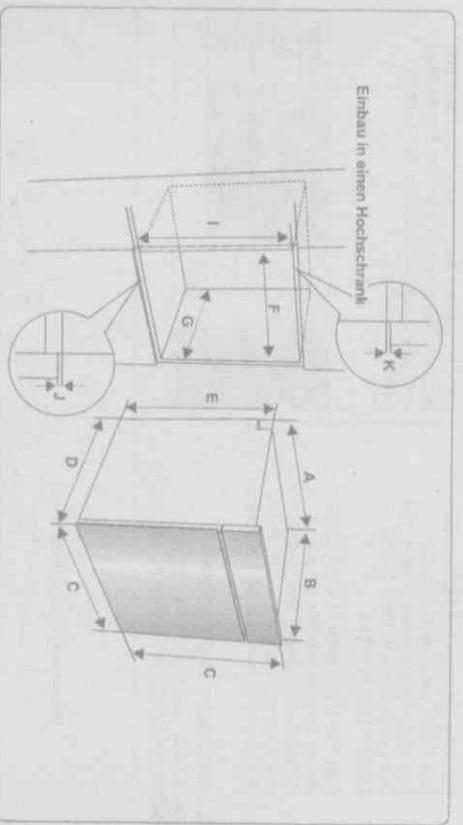
• Delovna površina in pohištvo, ki obkroža napravo mora biti izdelano iz materialov, ki so odporni na temperature nad 100 °C.

• Naprave ne nameščajte neposredno nad pomivalni stroj, hladilnik, zamrzovalnik, pralni stroj ali sušilni stroj.

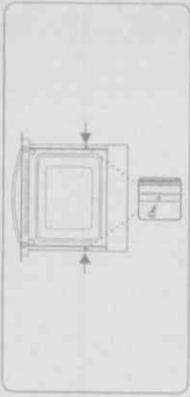
#### 2.2 NAMESTITEV PEČICE

Naprave imajo priložen komplet za namestitev in jih je mogoče namestiti v delovne površine ustreznih dimenzij. Dimenzije za namestitev grelne plošče in pečice so podane v nadaljevanju.

| A (mm) | 557 | nah. vrzaka, F (mm) | 560/560 |
|--------|-----|---------------------|---------|
| B (mm) | 550 | nah. G (mm)         | 555     |
| C (mm) | 595 | nah. H/I (mm)       | 600/590 |
| D (mm) | 575 | nah. J/K (mm)       | 5/10    |
| E (mm) | 576 |                     |         |



Nachdem alle elektrischen Anschlüsse ausgeführt wurden, den Backofen in den Einbauschränk einschieben. Die Backofentür öffnen, und die 2 Schrauben in die Löcher im Rahmen des Backofens einschrauben. Bei an der Schrankoberfläche anliegendem Geräterahmen die Schrauben festziehen.



### 2.3 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS UND SICHERHEITSHINWEISE

**⚠️ WARNUNG:** Der elektrische Anschluss des Gerätes muss von einem autorisierten Serviceinstallateur oder einer qualifizierten Elektrofachkraft gemäß den Hinweisen in dieser Gebrauchsanweisung und unter Einhaltung der geltenden lokalen Vorschriften durchgeführt werden.

**⚠️ WARNUNG:** Das Gerät muss geerdet sein.

• Vor dem Anschluss des Gerätes an die Spannungsversorgung, die

Übereinstimmung der Nennspannung des Gerätes (auf dem Typenschild angeben) mit der anliegenden Netzversorgungsspannung sicherstellen, und die Netzkabelung muss für die Leistungsaufnahme des Gerätes ausgelegt sein (ebensofalls auf dem Typenschild angegeben).

• Sicherstellen, dass für den Anschluss isolierte Kabel verwendet werden. Bei einem falsch ausgeführten Anschluss kann das Gerät beschädigt werden. Ein beschädigtes Netzkabel darf nur von einer qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden.

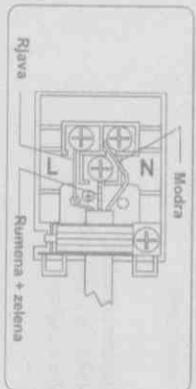
• Keine Adapter, Mehrfachsteckdosen und/oder Verlängerungskabel verwenden.

• Das Netzkabel muss von heißen Teilen des Gerätes ferngehalten werden und darf nicht gebogen oder gequetscht werden. Andernfalls kann das Kabel beschädigt und ein Kurzschluss verursacht werden.

• Wird das Gerät nicht mit einem Stecker angeschlossen, muss ein allpoliger Trennschalter (mit mindestens 3 mm Kontaktabstand) zwischengeschaltet werden, um die Sicherheitsvorschriften zu erfüllen.

• Das Gerät ist für eine Spannungsversorgung mit ausgelegt

na priključni omarici.



# Die Gebrauchsanweisungen gelten für mehrere Modelle. Möglicherweise gibt es Abweichungen zwischen der Gebrauchsanweisung und Ihrem Modell.

## 2. Installation und Vorbereitung für den Gebrauch

**! WARNUNG:** Das Gerät muss von einem autorisierten Servicemitarbeiter oder einem qualifizierten Techniker gemäß den Hinweisen in dieser Gebrauchsanweisung und unter Einhaltung der geltenden lokalen Vorschriften installiert werden.

Eine unsachgemäße Installation kann zu Personen- und Sachschäden führen, für die der Hersteller keine Haftung garantiert abgedeckt sind.

Überprüfen Sie vor der Montage des Geräts, dass der vom Energieversorger gelieferte Strom (elektrische Spannung und Frequenz) mit der Einstellung des Geräts kompatibel ist. Die Anschlusswerte für dieses Gerät sind auf dem Typenschild angegeben.

Die im Einsatzland geltenden Gesetze, Verordnungen, Richtlinien und Normen sind einzuhalten (Sicherheitsbestimmungen, sach- und ordnungsgemäßes Recycling usw.).

Wenn das Gerät mit herausnehmbaren Einschieblöchern (für Ofengitter) ausgestattet ist und die Gebrauchsanweisung Rezeptreife wie Joghurt enthält, müssen für diese die Ofengitter entfernt und muss der Ofen im dafür vorgesehenen Garmodus betrieben werden. Informationen zum Entfernen der Ofengitter finden Sie im Abschnitt REINIGUNG UND WARTUNG.

## 2.1 HINWEISE FÜR DEN INSTALLATEUR

### Allgemeine Hinweise

Nachdem Sie die Verpackung von dem Gerät und dem Zubehör entfernt haben, vergewissern Sie sich, dass keine Schäden vorhanden sind. Wenn Sie einen Schaden vermuten, verwenden Sie das Gerät nicht, und wenden Sie sich umgehend an einen autorisierten Servicemitarbeiter oder einen qualifizierten Techniker.

Stellen Sie sicher, dass sich in der direkten Nähe des Gerätes keine entzündlichen oder brennbaren Materialien wie Gardinen, Öl, Kleidung usw. befinden, die in Brand geraten könnten.

## 4. UPORABA IZDELKA

### 4.1 KRMILNIKI PEČICE

#### Kontrolni gumb za funkcijo pečice

Gumb obrnite v položaj ustreznega simbola želene funkcije pečice. Za podrobnosti različnih funkcij glejte »Funkcije pečice«.

#### Termostatski gumb pečice

Ko izberete funkcijo pečice, z obracenjem tega gumba nastavite željeno temperaturo. Lučka termostatske pečice bo svetila kadar koli termostat deluje z namenom segrevanja pečice ali ohranjanja temperature.

#### Funkcije pečice

Funkcije vaše pečice se lahko razlikujejo zaradi modela vašega izdelka.

**Luč pečice:** Zasvetila bo samo luč pečice. Med trajanjem funkcije pečice bo še naprej svetila.

**Funkcija odtajanja:** Opozorilne lučke pečice bodo zasvetile in ventilator bo začel delovati. Če želite upravitelj funkcijo odtajanja, zamrznjeno hrano položite v pečico na polico, ki se nahaja v tretji razi, od spodaj navzgor. Priporočeno je, da pod hrano, ki se odtaja, postavite pladenj in tako ujamete vodo, ki se nabira od taljenja ledu. Ta funkcija ne bo skuhala ali spekla vaše hrane, ampak jo bo samo pomagala odtaleti.

**Funkcija turbo:** Termostat pečice in opozorilne lučke pečice se vklopijo, okrogli grelni element in ventilator začneta delovati. Funkcija turbo enakomerno razporedi toploto po pečici, tako da se vsa hrana enakomerno speče. Priporočeno je, da pečico predhodno segrevate 10 minut.

**Funkcija statičnega pečenja:** Termostat pečice in opozorilne lučke pečice se vklopijo, zgornji in spodnji grelni element

začneta delovati. Funkcija statičnega pečenja oddaja toploto in zagotavlja enakomerno pečenje hrane. To je idealno za pripravo peciv, tort, pečenic, testenin, lazanje in pice. Pri tej funkciji je priporočeno 10 minut predhodno segrevati pečico in hrano pečiti samo na eni polici naenkrat.

**Funkcija ventilatorja:** Termostat pečice in opozorilne lučke pečice se vklopijo, zgornji in spodnji grelni element ter ventilator začnejo delovati. Ta funkcija je primerna za peko peciva. Pečenje se izvode s spodnjim in zgornjim grelnim elementom znotraj pečice in s pomočjo ventilatorja, ki omogoča kroženje zraka, kar daje jedem rahel učinek žara. Priporočeno je, da pečico predhodno segrevate 10 minut.

**Funkcija pice:** Termostat pečice in opozorilne lučke pečice se vklopijo, okrogli in spodnji grelni element ter ventilator začnejo delovati. Ta funkcija je idealna za enakomerno pečenje hrane, kot je pica, v kratkem času. Medtem ko ventilator enakomerno razporedi toploto po pečici, spodnji grelni element zagotavlja pečenje hrane.

**Funkcija žara:** Termostat pečice in opozorilne lučke pečice se vklopijo, grelni element žara začne delovati. Ta funkcija se uporablja za pečenje na žaru in pečenje hrane na zgornjih policah pečice. Mrežo rahlo premazite z oljem, da se hrana ne bo prijemala, in položite hrano na sredino mreže. Pod hrano vedno postavite pladenj, da ujamete kapljice olja ali masčobe. Priporočeno je, da pečico predhodno segrevate 10 minut.

**! Opozorilo:** Ko pečete na žaru, morajo biti vrata pečice zaprta, temperatura pečice pa mora biti nastavljena na 190 °C.

**Funkcija hitrejšega žara:** Termostat pečice in opozorilne lučke pečice se vklopijo, grelni element žara in zgornji grelni element

začneta delovati. Funkcija hitrejšega žara oddaja toploto in zagotavlja enakomerno pečenje hrane. To je idealno za pripravo peciv, tort, pečenic, testenin, lazanje in pice. Pri tej funkciji je priporočeno 10 minut predhodno segrevati pečico in hrano pečiti samo na eni polici naenkrat.



- werden, können Sie gefährden. Nehmen Sie keine Änderungen an den Eigenschaften des Herdes vor. Es besteht Unfallgefahr durch Verwendung ungeeigneter Schutzabdeckungen für das Kochfeld.
- Vergewissern Sie sich vor dem Anschluss des Gerätes, dass die lokalen Versorgungsbedingungen (Gasart und Gasdruck im Gasversorgungsnetz und/oder Spannung und Frequenz des Stromnetzes) kompatibel zu den technischen Daten des Gerätes sind. Die technischen Daten für dieses Gerät sind auf dem Typenschild angegeben.

**⚠ ACHTUNG:** Dieses Gerät ist nur zum Kochen von Lebensmitteln, für den Gebrauch im Haushalt sowie ausschließlich zur Verwendung in Innenräumen bestimmt. Es sollte nicht für andere Zwecke oder in einem anderen Anwendungsbereich, z. B. außerhalb vom Haushalt, in einer gewerblichen Umgebung oder zum Beheizen eines Raumes verwendet werden.

- Heben oder verschieben Sie den Herd nicht durch Ziehen an den Griffen der Backofentür.
- Es wurden alle erforderlichen Maßnahmen ergriffen, um Ihre Sicherheit zu gewährleisten. Da das Glas brechen kann, muss beim Reinigen vorsichtig vorgegangen werden, um Kratzer zu vermeiden. Verhindern Sie ein Schlagen oder Klopfen mit Zubehör auf das Glas.
- Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel bei der Installation nicht eingeklemmt oder beschädigt wird. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem autorisierten Kundendienst oder einer gleichmaßen qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Lassen Sie Kinder nicht auf die Backofentür klettern oder darauf sitzen, während sie geöffnet ist.

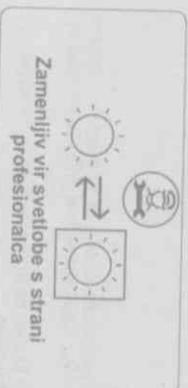
## 5.2 VZDRŽEVANJE

**⚠ OPOZORILO:** Vzdrževanje naprave mora izvesti samo pooblaščen servisist ali usposobljen tehnik.

**Menjava luči pečice**

**⚠ OPOZORILO:** Napravo izklopite in počakajte, da se ohladi, šele nato jo očistite.

- Odstranite stakleno lečo, nato odstranite žarnico.
- Na mesto stare žarnice (230 V, 15-25 W, tipa E14) namestite novo žarnico (odporno na temperaturo 300 °C).
- Ponovno namestite stakleno lečo in vaša pečica je pripravljena za uporabo. Izdelek vsebuje vir svetlobe razreda energetske učinkovitosti G.
- Vir svetlobe, ki ga končni uporabnik ne more zamenjati. Potrebna je poprodajna servisna storitev.
- Priloženi svetelny zdroj nie je určený na použitie v iných aplikáciách.



**ⓘ** Luč je zasnovana izključno za uporabo v gospodinjstvih napravah za kuhanje. Ni primerna za razsvetljavo prostorov.

## 1. SICHERHEITSHINWEISE

- Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät verwenden, und bewahren Sie sie an einem zugänglichen Ort auf, um bei Bedarf wichtige Informationen nachschlagen zu können.
- Diese Gebrauchsanweisung wurde für mehrere Modelle erstellt. Daher verfügt Ihr Gerät möglicherweise nicht über einige der Eigenschaften, die in diesem Dokument beschrieben werden. Achten Sie daher besonders auf die Abbildungen, wenn Sie die Gebrauchsanweisung lesen.

### 1.1 ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. mit mangelnder Erfahrung oder mangelnden Kenntnissen verwendet werden, sofern diese unter Aufsicht handeln oder hinsichtlich der sicheren Bedienung des Geräts angewiesen wurden und die möglichen Risiken kennen. Das Gerät ist kein Kinderspielzeug – halten Sie Kinder davon fern. Kinder dürfen Reinigungs- und Wartungsmaßnahmen am Gerät nur unter Aufsicht Erwachsener durchführen.

**⚠️ WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Achten Sie darauf, dass Sie keine Heizelemente berühren. Halten Sie Kinder unter 8 Jahren vom Gerät fern, wenn sie nicht durchgehend beaufsichtigt werden.

**⚠️ WARNUNG:** Brandgefahr: Legen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab.

**Vielen Dank, dass Sie sich für dieses Produkt entschieden haben.**  
 Diese Gebrauchsanweisung enthält wichtige Sicherheitshinweise sowie Hinweise zum Gebrauch und der Wartung Ihres Gerätes. Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung vor der ersten Benutzung des Geräts aufmerksam durch, und bewahren Sie sie sorgfältig auf.

| Symbol  | Typ                                | Bedeutung  |
|---|------------------------------------|--|
|  | WARNIUNG                           | Gefahr von schweren Verletzungen oder Lebensgefahr |
|  | GEFAHR EINES ELEKTRISCHEN SCHLAGES | Gefährliche Spannung                               |
|  | BRANDGEFAHR                        | Warnung: Brandgefahr / entflammbare Materialien    |
|  | ACHTUNG                            | Gefahr von Personen- und Sachschäden               |
|  | WICHTIG / HINWEIS                  | Bestimmungsgemäße Verwendung des Gerätes           |

Celotno izjavo o skladnosti lahko prenesete s spletnega mesta [www.baytronic.at](http://www.baytronic.at).

**CE**

Izjava o skladnosti

Zagotavljamo, da so naši izdelki skladni z ustreznimi evropskimi direktivami, sklepi in predpisi ter zahtevami, ki so navedene v referenčnih standardih.



Simbol na izdelku ali embalaži označuje, da s tem izdelkom ni dovoljeno ravnati kot z običajnimi gospodinjstvi odpadki. Treba ga je oddati na ustrezno zbirno reciklirno mesto za električno in elektronsko opremo. S pravihim odlaganjem tega izdelka boste pomagali pri preprečevanju potencialnih negativnih vplivov na okolje in zdravje ljudi, ki ga sicer lahko povzroči neprimerno odlaganje tega izdelka. Za podrobnejše informacije o recikliranju tega izdelka se obrnite na lokalne oblasti, pristojne za odstranjevanje odpadkov ali trgovino, v ka-teri ste kupili izdelek.

Die vollständige Konformitätserklärung finden Sie unter: [www.baytronic.at](http://www.baytronic.at).



**FR**  
Cet appareil, ses accessoires et cordons se recyclent.  
Envoyez-le à un point de collecte, à un magasin d'occasion, en déchèterie ou à un centre de recyclage.  
Point de collecte sur [www.austrianrecycling.at](http://www.austrianrecycling.at)  
Prispejte k separaciji na le število vašega aparata!



**FR**  
**LE TRI FACILE**



NOTICE

Vertrieben durch  
**BAYTRONIC HandelsgmbH**  
Harterfeldweg 4  
A - 4481 Asten  
[www.baytronic.at](http://www.baytronic.at).

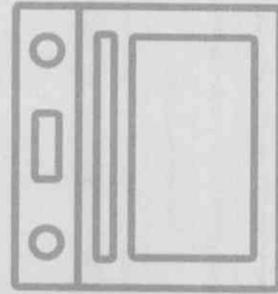
52485434

**CEEM™**

**DE** Einbau-Backofen / Gebrauchsanweisung

**EN** Built-in Oven / User Manual

**SL** Vgradna pečica/Uporabniški priročnik



EO 120

## INHALT

|  |    |
|--|----|
| 1. SICHERHEITSHINWEISE .....                             | 4  |
| 1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise .....                 | 4  |
| 1.2 Hinweise zum Aufstellen und Anschließen .....        | 7  |
| 1.3 Während des Betriebs .....                           | 7  |
| 1.4 Warnhinweise zur Reinigung und Wartung .....         | 9  |
| 2. Installation und Vorbereitung für den Gebrauch .....  | 10 |
| 2.1 Hinweise für den Installateur .....                  | 10 |
| 2.2 Einbauen des Backofens .....                         | 11 |
| 2.3 Elektrischer Anschluss und Sicherheitshinweise ..... | 12 |
| 3. PRODUKTMERKMALE .....                                 | 14 |
| 4. Verwenden des Produkts .....                          | 15 |
| 4.1 Backofen-Einstellknöpfe .....                        | 15 |
| 4.2 Gartabelle .....                                     | 16 |
| 4.3 Zubehör .....  | 16 |
| 5. REINIGUNG UND WARTUNG .....                           | 17 |
| 5.1 Reinigung .....                                      | 17 |
| 5.2 Wartung .....  | 19 |
| 6. Fehlerbehebung und Transport .....                    | 20 |
| 6.1 Fehlerbehebung .....                                 | 20 |
| 6.2 Transport .....                                      | 20 |
| 7. TECHNISCHE DATEN .....                                | 21 |
| 7.1 Energieblatt .....                                   | 21 |

## 6. ODPRAVLJANJE TEŽAV IN PREVOZ

### 6.1 ODPRAVLJANJE TEŽAV

Če imate z napravo po pregledu teh osnovnih korakov za odpravljanje težav še vedno težave, se obrnite na pooblaščenega serviserja ali usposobljenega tehnika.

| Težava                                    | Verjeten vzrok  | Rešitev   |
|---|---|---|
| Pečica se ne vklopi.                      | Napajanje je izklopljeno.   | Preverite, ali je na voljo napajanje. Prav tako preverite, ali ostale kuhinjske naprave delujejo.   |
| Ni toplote oziroma pečica se ne segreje.  | Nadzor temperature pečice ni pravilno nastavljen.<br>Vrata pečice so ostala odprta. | Preverite, ali je kontrolni gumb za temperaturo pečice pravilno nastavljen.   |
| Pečenje v pečici je neravnomerno.         | Police v pečici so nepravilno nameščene   | Preverite, ali uporabljate priporočene temperature in položaje polc.<br>Vrat na odpirajte pogosto, razen če pečice ledi, ki jih je treba obrabiti. Če vrata pogosto odpirate, se notranja temperatura zniža, kar vpliva na rezultate pečenja. |
| Luč pečice (če je na voljo) ne deluje.    | Luč je pokvarjena.<br>Električno napajanje je prekinjeno ali izklopljeno.           | Luč zamenjajte v skladu z navodili.<br>Priprčajte se, da je električno napajanje vključeno v stenski vtičnik.   |
| Ventilator pečice (če obstaja) je hrupen. | Police v pečici se tresejo.   | Preverite, ali je pečica uravnotežena.<br>Preverite, ali se police in pekač ne tresejo oziroma ali so v skladu s hrbtino ploščo.  |

### 6.2 PREVOZ

Če morate izdelek prepejlati, uporabite originalno embalažo izdelka in ga nesite v originalni skatli. Upoštevajte znake za prevoz na embalaži. Vse samostojne dele prilepite na izdelek, da preprečite poškodbe izdelka med prevozom.

Če nimate originalne embalaže, pripravite nosilno skatlo, da je naprava, še posebej pa zunanje površine izdelka, zaščitena pred zunanjimi vplivi.

**⚠️ WARNUNG:** Hat die Oberfläche Sprünge, müssen Sie das Gerät sofort ausschalten. Es besteht Stromschlaggefahr.

- Schalten Sie das Gerät nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernsteuerung ein.
- Das Gerät wird beim Betrieb heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente im Ofeninneren.
- Griffe werden beim Betrieb möglicherweise bereits nach kurzer Zeit heiß.
- Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel oder Schleifvlies, um die Backofentürscheibe oder sonstige Oberflächen zu reinigen. Dabei können Oberflächen zerkratzen, was zum Bersten der Türscheibe oder Schäden an Oberflächen führen kann.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.

**⚠️ WARNUNG:** Vergewissern Sie sich vor dem Austauschen der Lampe, dass das Gerät ausgeschaltet ist, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.

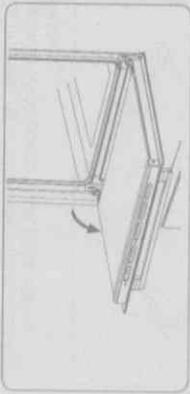
**⚠️ ACHTUNG:** Von außen zugängliche Teile können beim Kochen oder Grillen heiß werden. Halten Sie kleine Kinder vom Gerät fern, wenn dieses eingeschaltet ist.

- Das Gerät wurde unter Einhaltung der einschlägigen lokalen und internationalen Normen und Vorschriften hergestellt.
- Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von autorisierten Servicetechnikern durchgeführt werden. Installations- oder Reparaturarbeiten, die von nicht autorisierten Technikern ausgeführt



odstranite vrata pečice, kot je prikazano spodaj.

1. Odprite vrata pečice.



#### Čiščenje steklenih delov

- Steklena dele naprave redno čistite.
- Za čiščenje notranjosti in zunanosti steklenih delov uporabite čistilno sredstvo za steklo. Nato jih sperite in temeljito osušite s suho krpo.

#### Čiščenje delov iz nerjavnega jekla (če obstajajo)

- Dele naprave iz nerjavnega jekla redno čistite.
- Dele iz nerjavnega jekla obrišite z mehko, vlažno krpo. Nato jih temeljito osušite s suho krpo.

 Delov iz nerjavnega jekla ne čistite, ko so še vroči od kuhanja.

 Kisa, kave, mleka, soli, vode, limone ali paradiznikovega soka ne puščajte v stiku z deli iz nerjavnega jekla dlje časa.

#### Čiščenje barvanih površin (če je na voljo)

Liste paradiznika, paradiznikove paste, kečap, limona, oljni derivati, mleko, sladka hrana, sladke pijače in kavo je treba takoj očistiti s krpo, namočeno v toplo vodo. Če teh madežev ne čistite in pustite, da se posušijo na površinah, na katerih so, jih NE drgnite s trdimi predmeti (koničastimi predmeti, jeklenimi in plastičnimi čistilnimi žicami, površinsko škodljivo gobo za posodo) ali s čistilnimi sredstvi, ki vsebujejo visoko vsebnost alkohola, sredstva za odstranjevanje madežev, razmaščevalci, površinske abrazivne kemikalije. V nasprotnem primeru lahko na prašno barvanih površinah pride do korozije in lahko pride do madežev. Proizvajalec ne odgovarja za škodo, nastalo zaradi uporabe neprimernih čistilnih sredstev ali metod.

#### Odstranjevanje vrat pečice

Pred čiščenjem stekla vrat pečice,

- Bitte halten Sie Kinder und Tiere von diesem Gerät fern.

## 1.2 HINWEISE ZUM AUFSTELLEN UND ANSCHLIESSEN

- Nehmen Sie den Herd erst in Betrieb, nachdem er vollständig installiert wurde.
- Das Gerät darf nur von einem autorisierten Techniker installiert werden. Der Hersteller ist nicht haftbar für Schäden, die durch falsche Aufstellung oder wegen der Installation durch nicht autorisierte Personen verursacht werden.
- Während Sie das Gerät auspacken, sollten Sie es auf Transportschäden überprüfen. Falls Sie einen Schaden feststellen, verwenden Sie das Gerät nicht, sondern setzen Sie sich umgehend mit einem qualifizierten Kundendienst in Verbindung. Da die für die Verpackung verwendeten Materialien (Nylon, Hefklammern, Styropor usw.) für Kinder gefährlich sein können, sollten Sie diese einsammeln und sofort entsorgen.
- Schützen Sie das Gerät vor Umwelteinflüssen. Setzen Sie es niemals Einflüssen wie Sonne, Regen, Schnee, Staub oder hoher Feuchtigkeit aus.
- Die das Gerät umgebenden Materialien (z. B. Schrank) müssen in der Lage sein, einer Temperatur von mindestens 100°C zu widerstehen.
- Das Gerät darf zur Vermeidung von Überhitzungen nicht hinter einer dekorativen Tür installiert werden.

## 1.3 WÄHREND DES BETRIEBS

- Wenn Sie den Backofen das erste Mal einschalten, nehmen Sie möglicherweise einen leichten Geruch wahr. Das ist vollkommen normal. Der Geruch rührt von den Isoliermaterialien und den Heizelementen her. Deshalb sollten Sie den Backofen vor der

začeta delovati. Ta funkcija se uporablja za hitrejšo pečenje na žaru in pečenje hrane na žaru z večjo površino, kot je pečenje mesa. Uporabite zgornje police pečice. Mrežo rahlo premažite z oljem, da se hrana ne bo prijemala, in položite hrano na sredino mreže. Pod hrano vedno postavite pladenj, da ujamate kapljice olja ali masčobe. Priporočeno je, da pečico predhodno segrevate 10 minut.

**⚠ Opozorilo:** Ko pečete na žaru, morajo biti vrata pečice zaprta, temperatura pečice pa mora biti nastavljena na 190 °C.



**Funkcija dvojnega žara in ventilatorja:**

Termostat pečice in opozorilna lučka pečice se vklopijo, grelni element žara, zgornji grelni element in ventilator začnejo delovati. Funkcija se uporablja za hitrejšo pečenje debelejših hrane na žaru in za pečenje na žaru hrane z večjo površino. Grelni elementi in žar delujejo skupaj z ventilatorjem in zagotavljajo enakomerno pečenje.

Uporabite zgornje police pečice. Mrežo rahlo premažite z oljem, da se hrana ne bo prijemala, in položite hrano na sredino mreže. Pod hrano vedno postavite pladenj, da ujamate kapljice olja ali masčobe. Priporočeno je, da pečico predhodno segrevate 10 minut.

**⚠ Opozorilo:** Ko pečete na žaru, morajo biti vrata pečice zaprta, temperatura pečice pa mora biti nastavljena na 190 °C.

4.2 TABELA KUHANJA

| Funkcija        | Jedi                    |       |         |  | min.  |
|-----------------|-------------------------|-------|---------|--|-------|
| Statični        | Lisnato pečivo          | 1-2   | 170-190 |  | 35-45 |
|                 | Torta                   | 1-2   | 170-190 |  | 30-40 |
| Ventilator      | Piščolci                | 1-2   | 170-190 |  | 30-40 |
|                 | Enolončnica             | 2     | 175-200 |  | 40-50 |
| Turbo           | Piščanec                | 1-2   | 200     |  | 45-60 |
|                 | Lisnato pečivo          | 1-2   | 170-190 |  | 25-35 |
| Pečenje na žaru | Torta                   | 1-2-3 | 150-170 |  | 25-35 |
|                 | Piščolci                | 1-2-3 | 150-170 |  | 25-35 |
| Pečenje na žaru | Enolončnica             | 2     | 175-200 |  | 40-50 |
|                 | Piščanec                | 1-2   | 200     |  | 45-60 |
| Pečenje na žaru | Lisnato pečivo          | 1-2-3 | 170-190 |  | 35-45 |
|                 | Torta                   | 1-2-3 | 150-170 |  | 30-40 |
| Pečenje na žaru | Piščolci                | 1-2-3 | 150-170 |  | 25-35 |
|                 | Enolončnica             | 2     | 175-200 |  | 40-50 |
| Pečenje na žaru | Mesne krogljice na žaru | 4     | 200     |  | 10-15 |
|                 | Piščanec                | *     | 190     |  | 50-60 |
| Pečenje na žaru | Kolbet                  | 3-4   | 200     |  | 15-25 |
|                 | Goveji zrezek           | 4     | 200     |  | 15-25 |

\*če je na voljo, kuhajte s pečenim piščancim nabodalom.

herausgezogen werden. Sorgen Sie dafür, dass kein heißes Gargut verschüttet wird oder herunterfällt, wenn Sie es aus dem Backofen herausnehmen.

- Belasten Sie die Backofentür nicht, wenn sie geöffnet ist. Dabei kann sich die Backofentür verziehen, oder sie kann beschädigt werden.
- Hängen Sie keine Handtücher, Geschirrtücher oder Textilien auf das Gerät oder an die Griffe.

**1.4 WARHINWEISE ZUR REINIGUNG UND WARTUNG**

- Vergewissern Sie sich, dass die Spannungsversorgung zum Gerät netzseitig unterbrochen ist, bevor jegliche Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchgeführt werden.
- Entfernen Sie nicht die Einstellknöpfe, um das Bedienfeld zu reinigen.
- Um einen ordnungsgemäßen Betrieb sowie die größtmögliche Sicherheit für Ihr Gerät sicherzustellen, empfehlen wir, stets Original-Ersatzteile zu verwenden und bei Bedarf stets einen autorisierten Kundendienst zu rufen.

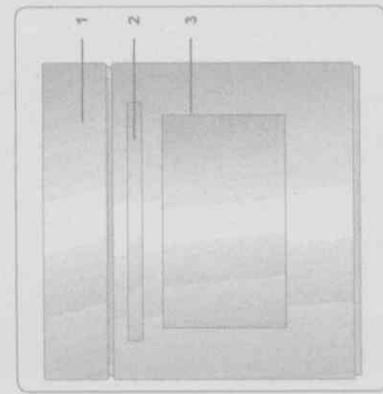
**CE-Konformitätserklärung**

**CE** Hiermit erklärt die Baytronic Handels GmbH, dass der CEEM Backofen EO 120 den gesetzlichen Anforderung der Richtlinien: 2014/35/EU (LVD), 2014/30/EU (EMC), 2009/125/EC (Ökodesign) und 2011/65/EU (ROHS) entspricht. Die vollständige EU Konformitätserklärung finden Sie unter <https://content.nabo.at/>

### 3. LASTNOSTI IZDELKA

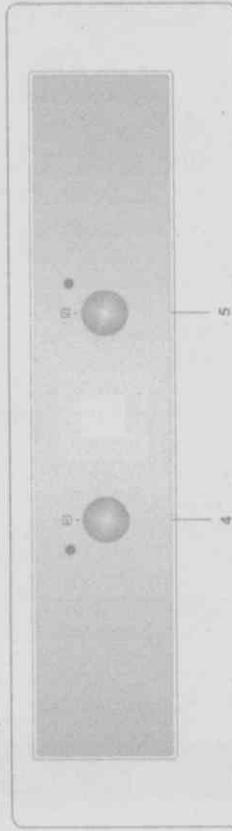
**Pomembno:** Specifikacije za izdelek se razlikujejo in videz vaše naprave se lahko razlikuje od naprave, prikazane na slikah v nadaljevanju.

Seznam delov:



1. Nadzorna plošča
2. Ročaj na vratih pečice
3. Vrata pečice

Nadzorna plošča



4. Kontrolni gumb za funkcijo pečice
5. Termostatski gumb pečice

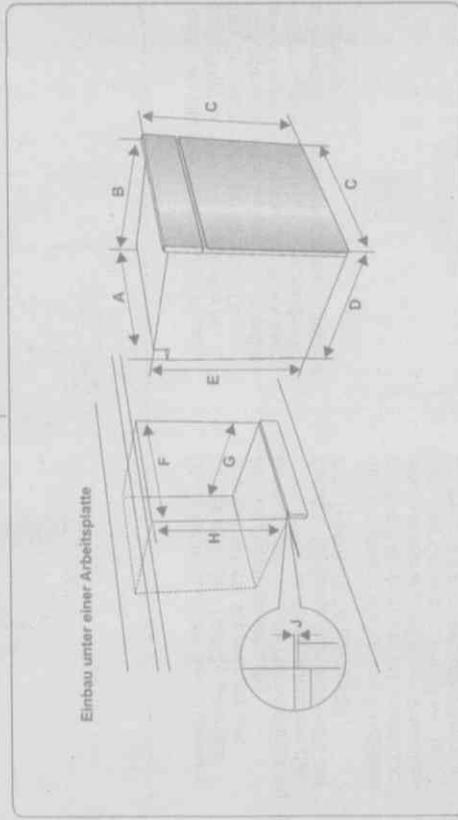
Das Gerät sollte nicht direkt über einem Geschirrspüler, einem Kühlschrank, einem Gefrierschrank, einer Waschmaschine oder einem Wäschetrockner installiert werden.

Die Geräte werden mit Montagekits geliefert und können in eine Arbeitsplatte eingebaut werden.

### 2.2 EINBAUEN DES BACKOFENS

Die Geräte werden mit Montagekits geliefert und können in eine Arbeitsplatte eingebaut werden.

| A (mm) | 557 | min./max. F (mm) | 560/580 |
|--------|-----|------------------|---------|
| B (mm) | 950 | min. G (mm)      | 555     |
| C (mm) | 595 | min. H/I (mm)    | 600/590 |
| D (mm) | 575 | min. J/K (mm)    | 5/10    |
| E (mm) | 576 |                  |         |





vam ne pade.

- Ko so vrata pečice odprta, nanje ničesar ne postavljajte. To lahko povzroči neravnovesje pečice ali poškoduje vrata.
- Brisač, krp ali oblačil ne obešajte na napravo ali njene ročaje.

#### 1.4 MED ČIŠČENJEM IN VZDRŽEVANJEM

- Pred izvajanjem kakršnega koli čiščenja ali vzdrževanja poskrbite, da bo naprava izklopljena iz omrežja.
- Ne odstranite kontrolnih gumbov, da bi očistili nadzorno ploščo.
- Da bi ohranili učinkovitost in varnost naprave, vam priporočamo, da vedno uporabljate originalne rezervne dele in da pokličete naše pooblašene serviserje, če je to potrebno.

#### Izjava o skladnosti CE

**CE** Zagotavljamo, da so naši izdelki skladni z ustreznimi evropskimi direktivami, sklepi in predpisi ter zahtevami, ki so navedene v referenčnih standardih.

Ta naprava je bila zasnovana za uporabo pri kuhanju doma. Vsaka druga uporaba (kot je ogrevanje prostora) je neprimerna in nevarna.

 Navodila za uporabo se nanašajo na več modelov. Opazite lahko razlike med temi navodili in svojim modelom.

#### 4. Verwenden des Produkts

##### 4.1 BACKOFEN-EINSTELLKNÖPFE

**Einstellknopf für Backofenfunktion**  
Drehen Sie den Einstellknopf auf das entsprechende Symbol für die gewünschte Garfunktion. Mehr Informationen zu den Funktionen finden Sie im Abschnitt „Backofenfunktionen“.

##### Temperaturschalter des Backofens

Drehen Sie diesen Knopf, nachdem Sie die Garfunktion eingestellt haben, um die gewünschte Temperatur einzustellen. Daraufhin leuchtet stets die Backofenthermostatleuchte, wenn das Thermostat zum Aufheizen des Backofens oder zum Halten der Temperatur eingeschaltet wird.

##### Backofenfunktionen

\* Die Funktionen Ihres Backofens können je nach Modell abweichen.



**Backofenlampe:** Es wird nur die Backofenlampe eingeschaltet. Sie bleibt während der gesamten Dauer der Garfunktion eingeschaltet.



**Auftau-Funktion:** Die Warmleuchten des Backofens werden eingeschaltet, und der Lüfter geht in Betrieb. Um die Auftaufunktion zu

verwenden, legen Sie das Tiefkühlgemisch auf die von unten gesehen dritte Einschubebene des Backofens. Es wird empfohlen, ein Blech unter dem Tiefkühlgemisch zu platzieren, um das beim Schmelzen von Eis entstehende Wasser aufzufangen. Bei dieser Funktion werden die Speisen nicht gegart oder gebacken, sondern lediglich schneller aufgetaut.



**Heißluft-Funktion:** Das Backofenthermostat und die Warmleuchten werden eingeschaltet, und das Ringheizelement und der Lüfter gehen in Betrieb. Die Turbo-Funktion sorgt für eine gleichmäßige Wärmeverteilung im Backofen. Dadurch wird das Gargut auf allen Einschubebenen gleichmäßig gegart.

Es wird empfohlen, den Backofen ca. 10 Minuten lang vorzuheizen.



**Ober- und Unterhitze:** Das Backofenthermostat und die Warmleuchten werden eingeschaltet, und die Heizelemente für Ober- und Unterhitze beginnen zu

heizen. Bei Ober- und Unterhitze wird die Wärme so abgestrahlt, dass das Gargut gleichmäßig gegart wird. Dadurch eignet sie sich hervorragend für Gebäck, Kuchen, Nudelauflauf, Lasagne und Pizza. Es wird empfohlen, den Ofen 10 Minuten lang vorzuheizen und bei dieser Funktion auch nur eine Einschubebene zu verwenden.



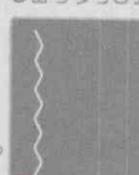
**Umluft-Funktion:** Das Backofenthermostat und die Warmleuchten werden eingeschaltet, und die Heizelemente für Ober- und

Unterhitze sowie der Lüfter gehen in Betrieb. Diese Funktion ist besonders für das Backen von Gebäck geeignet. Das Gargut wird über die Heizelemente für Ober- und Unterhitze im Backofen gegart, und der Lüfter zirkuliert die Luft, damit ein leichter Grilleffekt erzielt wird. Es wird empfohlen, den Backofen ca. 10 Minuten lang vorzuheizen.



**Pizzafunktion:** Das Backofenthermostat und die Warmleuchten werden eingeschaltet, und das Ringheizelement, das

Heizelement für Unterhitze sowie der Lüfter gehen in Betrieb. Diese Funktion eignet sich ideal zum schnellen und gleichmäßigen Backen von Gargut wie Pizza. Während der Lüfter eine gleichmäßige Wärmeverteilung im Backofen gewährleistet, sorgt die Unterhitze für das richtige Ausbacken des Garguts.



**Grill-Funktion:** Das Backofenthermostat und die Warmleuchten werden eingeschaltet, und das Grillheizelement

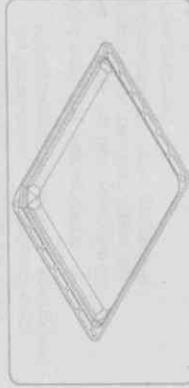
beginnt zu heizen. Diese Funktion wird zum Grillen und Rösten von Gargut auf den oberen Einschubebenen des Backofens verwendet.

vaše varnosti. Ker se lahko steklo zlomi, bodite previdni pri čiščenju, da stekla ne opraskate. Poskrbite, da s pripomočki ne boste udarjali ali trkali po steklu.

- Pazite, da med namestitvijo napajalni kabel ni zagozden. Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, serviser ali podobna usposobljena oseba, da bi se izognili tveganjem.
- Medtem ko so vrata pečice odprta, otroci ne smejo plezati po vratih ali sedeti na njih.
- Poskrbite, da se otroci in domače živali ne bodo zadrževali v bližini naprave.

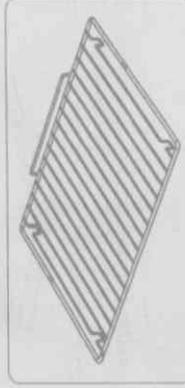
## 1.2 NAMESTITVENA OPOZORILA

- Naprave ne uporabljajte, preden ni dokončno nameščena.
- Napravo mora namestiti pooblaščen serviser. Proizvajalec ni odgovoren za škodo, ki bi jo lahko povzročila neustrezna postavitev in namestitev s strani nepooblaščenih oseb.
- Ko je naprava razpakirana, preverite, da se med prevozom ni poškodovala. V primeru okvare naprave ne uporabljajte in se nemudoma obrnite na pooblaščen servis. Ker so materiali embalaže (najlon, spenjači, stiropor itd.) lahko nevarni za otroke, jih nemudoma zberite in odstranite.
- Napravo zaščitite pred atmosferskimi vplivi. Ne izpostavljajte je soncu, dežju, snegu, prahu ali preveliki vlagi.
- Materiali, ki obdajajo napravo (npr. kuhinjske omarice), morajo biti sposobni vzdržati temperaturo najmanj 100 °C.
- Da se izognete pregrevanju, naprave ne smete namestiti za dekorativna vrata.



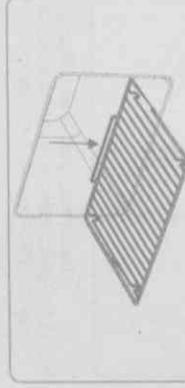
### Kombirost

Der Kombirost eignet sich hervorragend zum Grillen oder zum Garen von Gargut in für Backöfen geeignetem Kochgeschirr.



### Warnung:

Setzen Sie den Kombirost in die passende Einschubebene in den Garraum ein, und schieben Sie ihn bis ganz nach hinten durch.

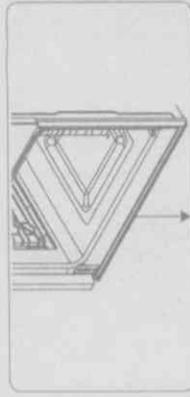


### Wasserablauf

In einigen Garsituationen kondensiert Wasser an der Innenseite der Backofentür. Dies ist keine Fehlfunktion des Gerätes.

Öffnen Sie die Backofentür bis zur Grillposition und halten Sie sie ca. 20 Sekunden in dieser Stellung. Dabei tropft das Wasser in den Wasserablauf.

Lassen Sie den Backofen abkühlen, und wischen Sie die Innenseite der Backofentür mit einem trockenen Tuch ab. Diese Vorgehensweise muss regelmäßig angewendet werden.



## 5. REINIGUNG UND WARTUNG

### 5.1 REINIGUNG

**⚠️ WARNUNG:** Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung aus, und lassen Sie es abkühlen.

### Allgemeine Hinweise

- Vor der Verwendung an Ihrem Gerät prüfen, ob die verwendeten Reinigungsmittel geeignet sind und vom Hersteller empfohlen werden.
- Ausschließlich Reinigungsgel oder -flüssigkeiten verwenden, die keine Partikel enthalten. Keine ätzenden (korrosiven) Gele, Scheuerpulver, Stahlwolle oder harten Gegenstände verwenden, da diese die Herdoberfläche beschädigen können.
- Keine Reinigungsmittel mit Partikeln verwenden, da dadurch Glasoberflächen, emaillierte Oberflächen und/oder lackierte Oberflächen an Ihrem Gerät beschädigt werden können.
- Wenn Flüssigkeiten überlaufen, diese sofort entfernen, um Beschädigungen an Teilen zu vermeiden.

**⚠️** Keine Teile des Gerätes mit einem Dampfstrahlreiniger reinigen.

### Reinigen des Garraums des Backofens

- Der Garraum von emaillierten Backöfen lässt sich am besten reinigen, wenn der Backofen noch warm ist.
- Den Backofen nach jedem Gebrauch mit einem weichen in Seifenwasser eingetauchten Lappen auswischen. Anschließend den Backofen erneut mit einem feuchten Tuch auswischen und dann trocknen wischen.
- Es ist möglicherweise gelegentlich ein Flüssigreiniger erforderlich, um den Backofen vollständig zu reinigen.

## 1. VARNOSTNA NAVODILA

- Pred uporabo naprave natančno preberite vsa navodila in jih shranite na priročnem mestu, če jih boste potrebovali.
- Ta priročnik je bil pripravljen za več kot en model, zato vaša naprava morda nima nekaterih lastnosti, opisanih v priročniku. Zato je posebej pomembno, da ste pri branju tega priročnika še posebej pozorni na slike.

### 1.1 SPLOŠNA VARNOSTNA OPOZORILA

- To napravo lahko uporabljajo otroci, stari 8 let ali več in osebe, ki imajo zmanjšane telesne, čutne ali umske zmožnosti ali so brez izkušenj in znanja, če so pod nadzorom ali so prejele navodila za varno uporabo naprave in razumejo vpletene tveganja. Otroci se z napravo ne smejo igrati. Otroci ne smejo opravljati čiščenja ali vzdrževanja naprave brez nadzora.

**⚠ OPOZORILO:** Naprava in njeni dostopni deli postanejo vroči med uporabo. Pazite, da se ne dotaknete grelnih elementov. Otroci, mlajši od 8 let, se ne smejo približevati napravi brez nadzora.

**⚠ OPOZORILO:** Nevarnost požara: Na kuhalnih površinah ne shranjujte stvari.

**⚠ OPOZORILO:** Če je površina razpokana, izklopite napravo, da ne pride do električnega udara.

- Naprave ne upravljajte z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom za daljinski nadzor.
- Med uporabo se bo naprava segrela. Pazite, da se ne dotaknete grelnih elementov znotraj pečice.
- Po zelo kratkem času uporabe ročaji postanejo vroči.

### 5.2 WARTUNG

**⚠ WARNUNG:** Das Gerät sollte ausschließlich von einem autorisierten Servicemitarbeiter oder einem qualifizierten Techniker gewartet werden.

#### Auswechseln der Backofenlampe

**⚠ WARNUNG:** Schalten Sie das Gerät vor dem Auswechseln der Backofenlampe aus, und lassen Sie es abkühlen.

- Die Streuscheibe abnehmen, und die Glühlampe herausnehmen.
- Die neue Glühlampe (hitzebeständig bis 300°C) anstelle der alten Glühlampe (230 V, 15-25 Watt, Typ E14) einsetzen.
- Die Streuscheibe wieder einsetzen. Nun ist der Backofen wieder einsatzbereit.
- Dieses Gerät enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G.
- Diese Lichtquelle kann vom Endnutzer nicht ersetzt werden. Dies ist Aufgabe des Kundendienstes.
- Die mitgelieferte Lichtquelle ist nicht für andere Anwendungen bestimmt.



**⚠** Die Backofenlampe ist speziell für den Betrieb in Haushaltskochgeräten ausgelegt. Sie eignet sich nicht zur Raumbeleuchtung.

**Hvala, ker ste izbrali ta izdelek.**  
 Ta uporabniški priročnik vsebuje pomembne varnostne informacije in navodila glede delovanja in vzdrževanja naprave.  
 Pred uporabo naprave si vzemite čas in preberite ta uporabniški priročnik ter ga shranite za kasnejšo uporabo.

## 7. TECHNISCHE DATEN

### 7.1 ENERGIEBLATT

|   |            |      |
|---|------------|------|
| Marke   | CEEM       |      |
| Modell  | EO 120     |      |
| Ofentyp   | Elektro    |      |
| Gewicht   | kg         | 27,7 |
| Energieeffizienzindex – konventionell   | 104,9      |      |
| Energieeffizienzindex – Umluft  | 95,1       |      |
| Energieklasse   | A          |      |
| Energieverbrauch (Elektrizität) – konventionell   | kWh/Zyklus | 0,66 |
| Energieverbrauch (Elektrizität) – Umluft  | kWh/Zyklus | 0,78 |
| Anzahl Kavitäten  | 1          |      |
| Heizquelle  | Elektro    |      |
| Volumen   | l          | 65   |
| Dieser Ofen stimmt mit EN 60350-1 überein   |            |      |
| Energiesparstaps  |            |      |
| Ofen  |            |      |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kochen Sie Mahlzellen wenn möglich zur gleichen Zeit.</li> <li>- Halten Sie Vorheizzeiten kurz.</li> <li>- Verlängern Sie die Kochzeiten nicht unnötig.</li> <li>- Vergessen Sie nicht, den Ofen am Ende des Kochvorgangs abzuschalten.</li> <li>- Öffnen Sie nicht die Ofentür während des Kochvorgangs.</li> </ul> |            |      |

| Ikona | Tip                          | Pomen   |
|-------|------------------------------|---|
|       | OPOZORILO                    | Resna poškodba ali smrtna nevarnost             |
|       | NEVARNOST ELEKTRICNEGA UDARA | Tveganje za nevarno napetost                    |
|       | POŽAR                        | Opozorilo, nevarnost požara/vnetljivi materiali |
|       | SVARILO                      | Tveganje za poškodbo ali poškodbo lasnine       |
|       | POMEMBNO/OPOMBA              | Pravilno upravljanje sistema                    |

Die vollständige Konformitätserklärung finden Sie unter: [www.bayfronic.at](http://www.bayfronic.at).

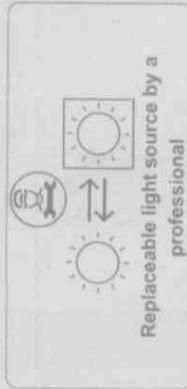
Vertrieben durch  
**BAYTRONIC HandelsgmbH**  
 Harterfeldweg 4  
 A - 4481 Asten  
[www.bayfronic.at](http://www.bayfronic.at)

## 5.2 MAINTENANCE

**⚠ WARNING:** The maintenance of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified technician only.

### Changing the Oven Lamp

- ⚠ WARNING:** Switch off the appliance and allow it to cool before cleaning your appliance.
- Remove the glass lens, then remove the bulb.
- Insert the new bulb (resistant to 300 °C) to replace the bulb that you removed (230 V, 15-25 Watt, Type E14).
- Replace the glass lens, and your oven is ready for use.
- The product contains a light source of energy efficiency class G.
- Light source can not be replaced by end user. After sales service is needed.
- The included light source is not intended for use in other applications.



**⚠** The lamp is designed specifically for use in household cooking appliances. It is not suitable for household room illumination.

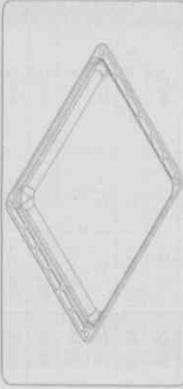
**Thank you for choosing this product.**  
This User Manual contains important safety information and instructions on the operation and maintenance of your appliance.  
Please take the time to read this User Manual before using your appliance and keep this book for future reference.

| Icon | Type                   | Meaning                                     |
|------|------------------------|---|
|      | WARNING                | Serious injury or death risk                |
|      | RISK OF ELECTRIC SHOCK | Dangerous voltage risk                      |
|      | FIRE                   | Warning: Risk of fire / flammable materials |
|      | CAUTION                | Injury or property damage risk              |
|      | IMPORTANT / NOTE       | Operating the system correctly              |

#### 4.3 ACCESSORIES

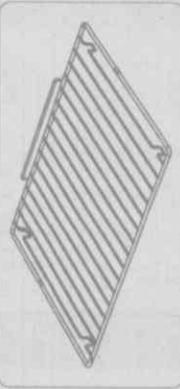
##### The Shallow Tray

The shallow tray is best used for baking pastries.  
Put the tray into any rack and push it to the end to make sure it is correctly placed.



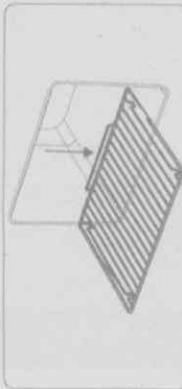
##### The Wire Grid

The wire grid is best used for grilling or for processing food in oven-friendly containers.



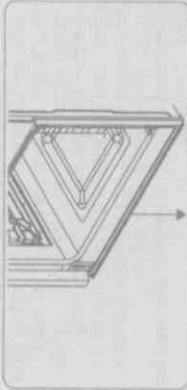
##### WARNING

Place the grid to any corresponding rack in the oven cavity correctly and push it to the end.



##### The Water Collector

In some cases of cooking, condensation may appear on the inner glass of the oven door. This is not a product malfunction.  
Open the oven door into the grilling position and leave it in this position for 20 seconds. Water will drip to the collector.  
Cool the oven and wipe the inside of the door with a dry towel. This procedure must be applied regularly.



## 5. CLEANING AND MAINTENANCE

### 5.1 CLEANING

**WARNING:** Switch off the appliance and allow it to cool before cleaning is to be carried out.

#### General Instructions

- Check whether the cleaning materials are appropriate and recommended by the manufacturer before use on your appliance.
- Use cream cleaners or liquid cleaners which do not contain particles. Do not use caustic (corrosive) creams, abrasive cleaning powders, rough wire wool or hard tools as they may damage the cooker surfaces.
- Do not use cleaners that contain particles as they may scratch the glass, enamelled and/or painted parts of your appliance.
- Should any liquids overflow, clean them immediately to avoid parts becoming damaged.

**Do not use steam cleaners for cleaning any part of the appliance.**

#### Cleaning the Inside of the Oven

- The inside of enamelled ovens are best cleaned while the oven is warm.
- Wipe the oven with a soft cloth soaked in soapy water after each use. Then, wipe the oven over again with a wet cloth and dry it.
- You may need to use a liquid cleaning material occasionally to completely clean the oven.

## 1. SAFETY INSTRUCTIONS

- Carefully read all instructions before using your appliance and keep them in a convenient place for reference when necessary.
- This manual has been prepared for more than one model therefore your appliance may not have some of the features described within. For this reason, it is important to pay particular attention to any figures whilst reading the operating manual.

### 1.1 GENERAL SAFETY WARNINGS

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children should not play with the appliance. Cleaning and user maintenance should not be made by children without supervision.
- WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Keep children less than 8 years of age away unless they are continually supervised.
- WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.
- WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- Do not operate the appliance with an external timer or separate remote-control system.
- During use the appliance will get hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside

## 4. USE OF PRODUCT

### 4.1 OVEN CONTROLS

#### Oven function control knob

Turn the knob to the corresponding symbol of the desired cooking function. For the details of different functions see "Oven Functions".

#### Oven thermostat knob

After selecting a cooking function, turn this knob to set the desired temperature. The oven thermostat light will illuminate whenever the thermostat is in operation to heat up the oven or maintain the temperature.

#### Oven Functions

\* The functions of your oven may be different due to the model of your product.

**Oven Lamp:** Only the oven light will switch on. It will remain on for the duration of the cooking function.



**Defrost Function:** The oven's warning lights will switch on and the fan will start to operate. To use the defrost function, place your frozen food in the oven on a shelf in the third slot from the bottom. It is recommended that you place an oven tray under the defrosting food to catch the water accumulated due to melting ice. This function will not cook or bake your food; it will only help to defrost it.



**Turbo Function:** The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the ring heating element and fan will start operating. The turbo function evenly disperses the heat in the oven so all food on all racks will cook evenly. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.



**Static Cooking Function:** The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the lower and upper



heating elements will start operating. The static cooking function emits heat, ensuring even cooking of food. This is ideal for making pastries, cakes, baked pasta, lasagne, and pizza. Preheating the oven for 10 minutes is recommended and it is best to use only one shelf at a time in this function.



**Fan Function:** The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the upper and lower heating elements and fan will start operating. This function is good for baking pastry.

Cooking is carried out by the lower and upper heating elements within the oven and by the fan, which provides air circulation, giving a slightly grilled effect to the food. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.



**Pizza Function:** The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the ring, lower heating elements and fan will start operating. This function is ideal for baking food, such as pizza, evenly in a short time. While the fan evenly disperses the heat of the oven, the lower heating element ensures baking of the food.

**Grilling Function:** The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill heating element will start operating. This function is used for grilling and toasting foods on the upper shelves of the oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop food sticking and place food in the centre of the grid. Always place a tray beneath the food to catch any drips of oil or fat. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.



**Faster Grilling Function:** The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill and upper heating

**Warning:** When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.



heating a room.

- Do not use the oven door handles to lift or move the appliance.
- All possible measures have been taken to ensure your safety. Since the glass may break, care should be taken while cleaning to avoid scratching. Avoid hitting or knocking the glass with accessories.
- Make sure that the supply cord is not trapped or damaged during installation. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to prevent a hazard.
- Do not let children climb on the oven door or sit on it while it is open.
- Please keep children and animals away from this appliance.

## 1.2 INSTALLATION WARNINGS

- Do not operate the appliance before it is fully installed.
- The appliance must be installed by an authorised technician. The manufacturer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement and installation by unauthorised people.
- When the appliance is unpacked, make sure that it is not damaged during transportation. In case of any defect do not use the appliance and contact a qualified service agent immediately. The materials used for packaging (nylon, staplers, Styrofoam, etc.) may be harmful to children and they should be collected and removed immediately.
- Protect your appliance from the atmosphere. Do not expose it to effects such as sun, rain, snow, dust or excessive humidity.

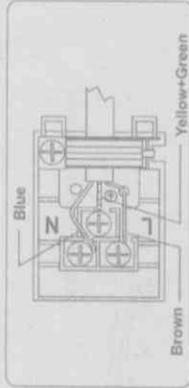
### 2.3 ELECTRICAL CONNECTION AND SAFETY

**⚠ WARNING:** The electrical connection of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified electrician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

**⚠ WARNING: THE APPLIANCE MUST BE EARTHED.**

Before connecting the appliance to the power supply, the voltage rating of the appliance (stamped on the appliance identification plate) must be checked for correspondence to the available mains supply voltage, and the mains electric wiring should be capable of handling the appliance's power rating (also indicated on the identification plate).

- During installation, please ensure that isolated cables are used. An incorrect connection could damage your appliance. If the mains cable is damaged and needs to be replaced this should be done by a qualified personnel.
- Do not use adaptors, multiple sockets and/or extension leads.
- The supply cord should be kept away from hot parts of the appliance and must not be bent or compressed. Otherwise the cord may be damaged, causing a short circuit.
- If the appliance is not connected to the mains with a plug, a all-pole disconnecter (with at least 3 mm contact spacing) must be used in order to meet the safety regulations.
- The appliance is designed for a power supply of 220-240V. If your supply is different, contact the authorised service person or a qualified electrician.
- The power cable (H05VV-F) must be long enough to be connected to the appliance, even if the appliance stands on the front of its cabinet.
- Ensure all connections are adequately tightened.
- Fix the supply cable in the cable clamp and then close the cover.
- The terminal box connection is placed on the terminal box.



- Make sure the appliance control knobs are always in the "0" (stop) position when it is not in use.
- The trays incline when pulled out. Take care not to spill or drop hot food while removing it from the ovens.
- Do not place anything on the oven door when it is open. This could unbalance the oven or damage the door.
- Do not hang towels, dishcloths or clothes from the appliance or its handles.

### 1.4 DURING CLEANING AND MAINTENANCE

- Make sure that your appliance is turned off at the mains before carrying out any cleaning or maintenance operations.
- Do not remove the control knobs to clean the control panel.
- To maintain the efficiency and safety of your appliance, we recommend you always use original spare parts and to call our authorised service agents in case of need.

### CE Declaration of conformity

**CE** We declare that our products meet the applicable European Directives, Decisions and Regulations and the requirements listed in the standards referenced.

This appliance has been designed to be used only for home cooking. Any other use (such as heating a room) is improper and dangerous.

**ⓘ** The operating instructions apply to several models. You may notice differences between these instructions and your model.

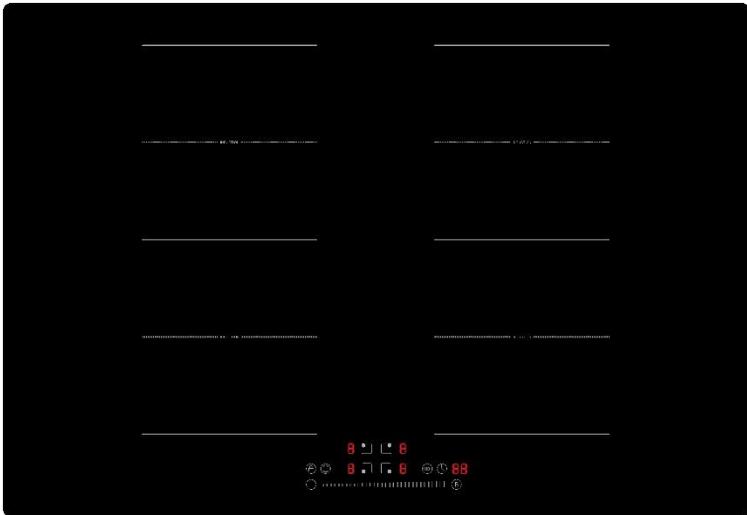


 Instruction Manual  
 Bedienungsanleitung

Induktionskochfeld

Induction hob

IN77-2FZS



|         |       |    |
|---------|-------|----|
| Deutsch | Seite | 2  |
| English | Page  | 35 |

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.

## Sicherheitshinweise



Entsorgen Sie dieses Gerät nicht zusammen mit ihrem Hausmüll. Das Gerät darf nur über eine Sammelstelle für wiederverwendbare elektrische und elektronische Geräte entsorgt werden. Entfernen Sie nicht die Symbole / Aufkleber am Gerät.

- ⓘ Die in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Abbildungen können in einigen Details von dem tatsächlichen Design Ihres Gerätes abweichen. Folgen Sie in einem solchen Fall dennoch den beschriebenen Sachverhalten.
- ⓘ Der Hersteller behält sich das Recht vor, solche Änderungen vorzunehmen, die keinen Einfluss auf die Funktionsweise des Gerätes haben. Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial entsprechend den örtlichen Vorschriften Ihres Wohnorts.
- ⓘ 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. Technische Änderungen bzw. Druckfehler bleiben vorbehalten.

## 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.

### 1. Sicherheitshinweise

**LESEN SIE VOR DER ERSTEN BENUTZUNG DES GERÄTES DIE GESAMTEN SICHERHEITSHINWEISE UND SICHERHEITSANWEISUNGEN GRÜNDLICH DURCH. Die darin enthaltenen Informationen dienen dem Schutz Ihrer Gesundheit. Die Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise und Sicherheitsanweisungen kann zu schweren Beeinträchtigungen Ihrer Gesundheit und im schlimmsten Fall zum Tod führen.**

- ⓘ Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung so auf, dass sie bei Bedarf jederzeit griffbereit ist. Befolgen Sie sorgfältig alle Hinweise, um Unfälle oder eine Beschädigung des Gerätes zu vermeiden.
- ⓘ Prüfen Sie auf jeden Fall auch das technische Umfeld des Gerätes! 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 Gerätes an die Stromversorgung notwendig sind, dürfen nur von **einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in)** durchgeführt werden.

-  Das Gerät ist ausschließlich zur privaten Nutzung bestimmt.
-  Das Gerät ist ausschließlich zum Kochen in einem Privathaushalt bestimmt.
-  Das Gerät darf in Wohnmobilen/Campingwagen bei Festeinbau unter Einhaltung der TÜV-Vorschriften mit 230V AC betrieben werden.
-  Das Gerät ist ausschließlich zum Betrieb innerhalb geschlossener Räume bestimmt.
-  Dieses Gerät darf nicht für gewerbliche Zwecke und in öffentlichen Verkehrsmitteln betrieben werden.
-  Betreiben Sie das Gerät ausschließlich im Sinne seiner bestimmungsgemäßen Verwendung.
-  Erlauben Sie niemandem, der mit der Bedienungsanleitung nicht vertraut ist, das Gerät zu benutzen.
-  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.

DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG MUSS FÜR JEDE PERSON, WELCHE DAS GERÄT BETREIBT, STETS ZUGÄNLICH SEIN; VERGEWISSERN SIE SICH, DASS DIE BEDIENUNGSANLEITUNG VOR DEM BETRIEB DES GERÄTES GELESEN UND VERSTANDEN WURDE.

#### FÜR TRÄGER VON HERZSCHRITTMACHERN ODER ANDERER AKTIVER IMPLANTATE:

Das Gerät entspricht den derzeitigen Bestimmungen hinsichtlich elektromagnetischer Störungen. Es entspricht im vollen Umfang allen gesetzlichen Anforderungen (2004/108/EG). Es ist so konzipiert, keine anderen elektrischen Geräte in ihrer Funktion zu beeinträchtigen, vorausgesetzt, dass diese dieselben Voraussetzungen erfüllen.

 **GEFAHR!** DIESES GERÄT GENERIERT MAGNETFELDER IN SEINER UNMITTELBAREN UMGEBUNG.

Ihr Herzschrittmacher muss in Übereinstimmung mit den entsprechenden Bestimmungen entwickelt worden sein, sodass es zu keinen Störungen des Herzschrittmachers beim Betreiben des Induktions-Kochfeldes kommen kann.

-  **Konsultieren Sie den Hersteller des Herzschrittmachers oder Ihren Arzt, um festzustellen, ob der Herzschrittmacher diesen Bestimmungen entspricht oder es zu Störungen am Herzschrittmacher während des Betriebs eines Induktions-Kochfeldes kommen kann.**

#### 1.1 Signalwörter

 **GEFAHR!** verweist auf eine Gefahrensituation, die, wenn sie nicht

 **WARNUNG!** 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.

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 Gerätes zur Folge hat.

## 1.2 Sicherheitsanweisungen

### **GEFAHR!**

#### Zur Verringerung der Stromschlaggefahr:

1. Eine Nichtbeachtung der Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung gefährdet das Leben und die Gesundheit des Gerätebetreibers und / oder kann das Gerät beschädigen.
2. 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.
3. 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.
4. Schließen Sie das Gerät **keinesfalls** an die Stromversorgung an, wenn das Gerät, das Netzkabel oder der Netzstecker sichtbare Beschädigungen aufweisen.
5. 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.
6. Wenn das Netzanschlusskabel beschädigt ist, darf es ausschließlich vom Hersteller oder einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst oder einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in) ausgetauscht werden.
7. Berühren Sie den Netzanschlusstecker, den Netzschalter oder andere elektrische Komponenten **niemals** mit nassen oder feuchten Händen. **STROMSCHLAGEFAHR!**

### **WARNUNG!**

#### Zur Verringerung der Verbrennungsgefahr, Stromschlaggefahr, Feuergefahr oder von Personenschäden:

1. Betreiben Sie das Gerät nur mit 220 - 240 V AC / 50 Hz.

2. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie irgendwelche Reinigungs- oder Wartungsarbeiten an dem Gerät vornehmen.
3. Die technischen Daten Ihrer elektrischen Versorgung müssen den auf dem Typenschild angegebenen Werten entsprechen. Ihr Hausstrom muss mit einem Sicherungsautomaten zur Notabschaltung des Gerätes ausgestattet sein.
4. Das Gerät muss immer entsprechen den Anforderungen der jeweiligen Stromversorgung geerdet werden. Der Hauptstromkreislauf muss über eine eingebaute Sicherheitsabschaltung verfügen.
5. Sämtliche Arbeiten, die zum Anschluss des Gerätes an die Stromversorgung notwendig sind, dürfen **nur von einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in)** durchgeführt werden.
6. 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.
7. Reparieren Sie das Gerät niemals selbst. Reparaturen, die von dazu nicht qualifizierten Personen durchgeführt werden, können zu ernsthaften Verletzungen und Schäden führen. Nehmen Sie stattdessen immer Verbindung zu Ihrem Kundendienst auf. Lassen Sie ausschließlich Original-Ersatzteile einbauen.
8. Verwenden Sie zum Anschluss des Gerätes keine Adapter, Steckdosenleisten oder Verlängerungskabel. **BRANDGEFAHR!**
9. Falls die Oberfläche des Gerätes Risse aufweisen sollte, schalten Sie es umgehend aus und trennen Sie es von der Stromversorgung. **STROMSCHLAGEFAHR!**
10. Nehmen Sie keine Veränderungen an dem Gerät vor.
11. Dieses Gerät darf nicht unter Zuhilfenahme eines externen Timers oder einer vom Gerät unabhängigen Fernbedienung betrieben werden.
12. Schalten Sie das Gerät nach Benutzung immer wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben ab.
13. Der Küchenraum muss trocken und gut zu belüften sein. Wenn das Gerät aufgebaut wird, müssen alle Kontroll- und Bedienelemente gut zugänglich sein.
14. Die Furnierungen von Schränken müssen mit einem hitzeresistenten Leim befestigt sein, der Temperaturen von 100 °C widersteht.
15. 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 Gerätes widerstehen können.
16. 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.
17. Dunstabzugshauben müssen entsprechend den Anweisungen ihrer Hersteller angebracht werden.
18. Der Sicherheitsabstand zwischen der Kochoberfläche und einem sich darüber befindenden **Schrank** muss **mindestens 450 mm** betragen.
19. Der Sicherheitsabstand zwischen der Kochoberfläche und einer sich darüber befindenden **Dunstabzugshaube** muss **mindestens 650 mm** betragen.
20. Lagern Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld. **BRANDGEFAHR!**
21. Unbeaufsichtigtes Kochen mit Ölen und Fetten kann gefährlich sein und zu einem Feuer führen. Versuchen Sie **NIEMALS**, ein durch Öl oder Fett unterstütztes Feuer mit Wasser zu löschen. Stattdessen schalten Sie das Gerät ab und ersticken Sie das Feuer mittels eines Deckels oder einer Feuerdecke.

22. Schließen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Vorhängen oder Polstermöbeln an. **BRANDGEFAHR.**
23. Haushaltsausstattungen sowie elektrische Leitungen aller Art dürfen niemals das Gerät berühren, da deren Isolierungsmaterial durch hohe Temperaturen beschädigt oder zerstört wird.
24. Benutzen Sie niemals einen Dampfreiniger zum Reinigen des Gerätes. Der Dampf kann die Elektrik des Gerätes nachhaltig beschädigen. **STROMSCHLAGGEFAHR.**
25. Berühren Sie **niemals** die Kochzonen / Kochplatten solange die Restwärmeanzeige nicht erloschen ist. **VERBRENNUNGSGEFAHR!**
26. Die zugänglichen Bereiche und Teile des Kochfeldes werden bei der Benutzung sehr heiß. Kinder müssen deshalb während der Benutzung des Gerätes von diesem ferngehalten werden. Das Gerät während seines Betriebs zu berühren, kann zu schweren Verbrennungen führen.
27. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
28. Beaufsichtigen Sie Kinder stets, wenn diese sich in der Nähe des Gerätes aufhalten.
  
29. 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.
30. Erlauben Sie Kindern nur dann, das Gerät unbeaufsichtigt zu benutzen, wenn sie vorher in einer solchen Art und Weise im Gebrauch des Gerätes unterwiesen wurden, dass sie das Gerät sicher bedienen können und sich der Gefahren, die durch eine unsachgemäße Bedienung entstehen, unbedingt bewusst sind.
31. Achten Sie beim Auspacken unbedingt darauf, dass die Bestandteile der Verpackung **nicht** in die Reichweite von Kindern und Tieren gelangen. **VERLETZUNGSGEFAHR! ERSTICKUNGSGEFAHR!**
32. Verwenden Sie nur Herdwächter, die vom Hersteller des Kochfeldes entwickelt wurden oder in der Bedienungsanweisung als geeignet angegeben sind oder im Gerät integriert sind. Die Verwendung ungeeigneter Herdwächter kann zu Unfällen führen!

 **VORSICHT!**

1. Benutzen Sie keine aggressiven oder ätzenden Reinigungsmittel und keine scharfkantigen Gegenstände zum Reinigen des Gerätes, da diese die Oberfläche verkratzen und somit Risse im Glas verursachen.
2. Schalten Sie das Kochfeld nicht an, bevor Sie ein Kochgeschirr darauf gestellt haben.
3. Halten Sie das Kochfeld immer sauber. Verunreinigte Bereiche geben die Kochhitze nicht komplett weiter.
4. Schützen Sie das Kochfeld gegen Verunreinigungen.
5. Schalten Sie verunreinigte Bereiche sofort ab.
6. Schalten Sie das gesamte Kochfeld ab, falls Schäden oder Fehlfunktionen auftreten.
7. Lassen Sie kein Kochgeschirr, das zubereitetes Gargut mit Anteilen von Fett oder Öl enthält, unbeaufsichtigt auf einer eingeschalteten Kochzone stehen. Heiße Fette oder Öle können sich spontan entzünden.

- Die Klingen von Kochfeld-Reinigungsschabern sind äußerst scharf. Schneiden Sie sich nicht an den Klingen, wenn Sie deren Sicherheitsabdeckung entfernt haben.
- Metallene Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten **nicht auf die Oberfläche des Gerätes gelegt werden**, da diese heiß werden können.
- 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 Gerätes während der Benutzung **heiß werden** und nach dem Ende der Benutzung noch **Restwärme ausstrahlen**.

## HINWEIS!

- 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.
- Stellen oder legen Sie keine schweren Gegenstände auf das Kochfeld.
- Benutzen Sie ausschließlich für Glaskeramik geeignetes Kochgeschirr, da Sie ansonsten das Gerät beschädigen.
- Das Gerät muss von mindestens **zwei Personen** transportiert und angeschlossen werden.
- Merken Sie sich die Positionen aller Teile des Gerätes, wenn Sie es auspacken, für den Fall, es noch einmal einpacken und transportieren zu müssen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, bevor alle dazugehörigen Teile sich ordnungsgemäß an ihren dafür vorgesehenen Stellen befinden.
- Die Belüftungsöffnungen des Gerätes oder dessen Einbauvorrichtung (falls Ihr Gerät für einen Einbau geeignet ist) müssen immer frei und unbedeckt sein.
- Das Typenschild darf **niemals** unleserlich gemacht oder gar entfernt werden! **Falls das Typenschild unleserlich gemacht oder entfernt wurde, entfällt jeglicher Garantieanspruch!**

LESEN SIE DIESE ANLEITUNG GRÜNDLICH DURCH UND BEWAHREN SIE DIESE SICHER AUF.

- ★ **Bei Nichtbeachtung dieser Anweisungen wird keinerlei Haftung für Personen- oder Materialschäden übernommen.**

## 2. Installation

**⚠ 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. Führen Sie die Installation **niemals** eigenständig aus. STROMSCHLAGEFAHR!

**⚠ GEFAHR!** 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. STROMSCHLAGEFAHR!



**WARNUNG!** Der Sicherheitsabstand zwischen der Kochoberfläche und einem sich darüber befindenden **Schrank** muss **mindestens 760 mm** betragen.



**WARNUNG!** Der Sicherheitsabstand zwischen der Kochoberfläche und einer sich darüber befindenden **Dunstabzugshaube** muss **mindestens 650 mm** betragen.



**VORSICHT!** Das Gerät darf nicht über Kühlgeräten, Geschirrspülmaschinen und Wäschetrocknern installiert werden.



**VORSICHT!** Lassen Sie das Gerät so installieren, dass eine optimale Wärmeabstrahlung zur Aufrechterhaltung der Betriebssicherheit ermöglicht wird.



**VORSICHT!** Die Wand und die Einflussbereiche der Wärmeabstrahlung oberhalb der Arbeitsplatte müssen hitzeresistent sein.



**VORSICHT!** Zur Vermeidung von Schäden müssen die Verbundschichten und Kleber hitzeresistent sein.

## 2.1 Entpacken und Wahl des Standorts

1. Packen Sie das Gerät vorsichtig aus. Beachten Sie unbedingt die Hinweise zur Entsorgung des Gerätes 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 Gerätes, ob das Netzanschlusskabel oder das Gerät selbst keine Beschädigungen aufweisen.
4. Schließen Sie das Gerät ausschließlich an einer zugewiesenen und ordnungsgemäß geerdeten Anschlussdose an.
5. 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.
6. Schließen Sie das Gerät ordnungsgemäß an die Stromversorgung an.

## 2.2 Anforderungen vor der Installation

- Die Arbeitsplatte muss rechteckig und eben sein und aus hitzeresistentem Material bestehen. Es dürfen keine Bauteile die Installationsfläche beeinträchtigen.
- Die Installation muss allen Sicherheitsanforderungen und relevanten Normen und gesetzlichen Bestimmungen entsprechen.
- Verwenden Sie hitzeresistente und leicht zu reinigende Wandabschlüsse wie Keramikfliesen für die das Kochfeld umgebende Wandoberfläche.
- Schranktüren und Schubladen dürfen nicht mit dem Netzanschlusskabel in Kontakt kommen.
- Das Gerät benötigt eine angemessene Frischluftzufuhr von außen zu seiner Unterseite.
- Wenn das Gerät über einem Backofen installiert wird, muss der Backofen über eine Gehäusekühlung verfügen.

- Installieren Sie eine Thermalschutzsperre unterhalb der Unterseite des Gerätes, wenn Sie es über einer Schublade oder einem Schrank einbauen.
- Der Trennschutzschalter muss leicht zugänglich sein.

## Einbauanleitung

### Auswahl der Installationsgeräte

Das Gerät muss gemäß den geltenden Vorschriften installiert und angeschlossen werden.

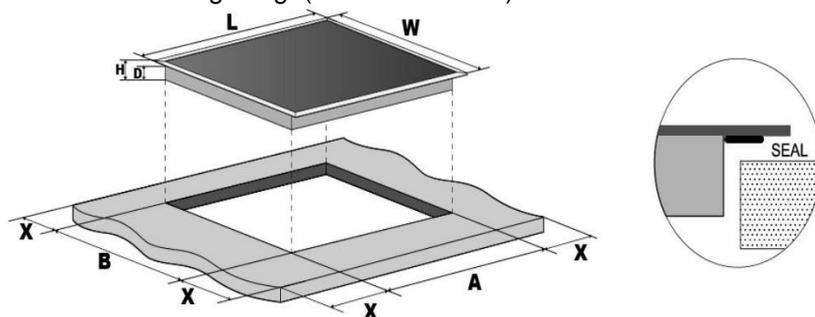
Vergewissern Sie sich nach dem Auspacken des Geräts, dass es keine sichtbaren Schäden aufweist. Sollte das Gerät während des Transports beschädigt worden sein, wenden Sie sich sofort an den Händler, bei dem Sie es gekauft haben.

### Auswahl der Installationsgeräte

-Schneiden Sie die Arbeitsfläche entsprechend den in der Zeichnung angegebenen Maßen aus.

-Zum Zweck der Installation und Verwendung muss um das Loch herum ein Mindestabstand von 5 cm eingehalten werden.

-Achten Sie darauf, dass die Dicke der Arbeitsfläche mindestens 30 mm beträgt. Bitte wählen Sie hitzebeständiges Material für die Arbeitsfläche, um größere Verformungen durch die Wärmestrahlung der Kochplatte zu vermeiden. Wie unten gezeigt (Maßeinheit: mm):

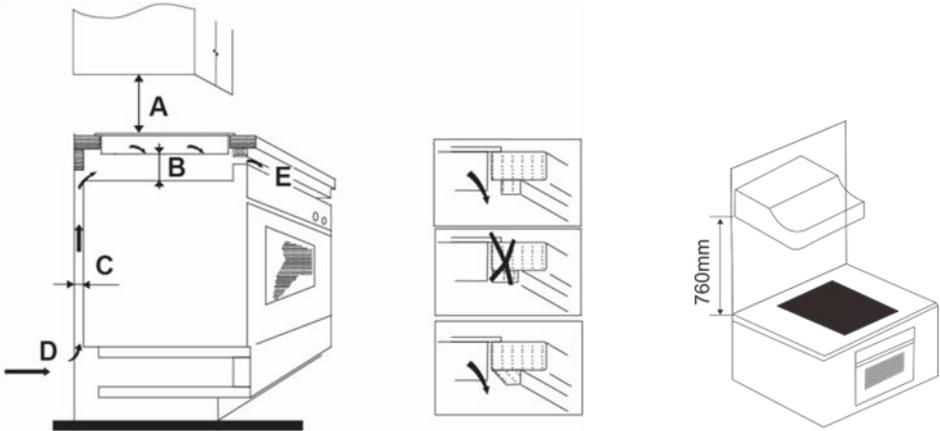


| L<br>(mm) | W<br>(mm) | H<br>(mm) | D<br>(mm) | A<br>(mm) | B<br>(mm) | X<br>(mm)  |
|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|------------|
| 520       | 770       | 58        | 54        | 495       | 750       | 50<br>Mini |

Vergewissern Sie sich auf jeden Fall, dass das Elektrokochfeld gut belüftet ist und der Luften- und -auslass nicht blockiert ist. Vergewissern Sie sich, dass das Elektrokochfeld in einem guten Betriebszustand ist. Wie unten dargestellt:

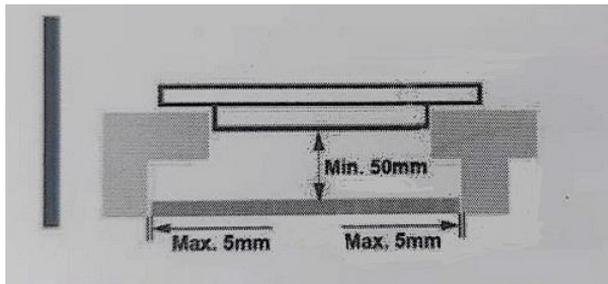


Hinweis: Der Sicherheitsabstand zwischen der Kochplatte und dem Schrank über der Kochplatte sollte mindestens 760 mm betragen.



| A(mm)  | B(mm) | C(mm) | D             | E                 |
|--------|-------|-------|---------------|-------------------|
| 760min | 50min | 30min | Luftansaugung | Luftaustritt 10mm |

Stellen Sie sicher, dass das Induktionskochfeld gut belüftet ist und dass Luftein- und -auslass nicht blockiert sind. Um eine versehentliche Berührung mit dem überhitzten Boden des Kochfeldes oder einen unvorhersehbaren Stromschlag während der Arbeit zu vermeiden, ist es notwendig, einen Holzeinsatz, der mit Schrauben befestigt ist, in einem Mindestabstand von 50 mm vom Boden des Kochfeldes anzubringen. Beachten Sie die nachstehenden Anforderungen:



An der Außenseite des Kochfeldes befinden sich Lüftungsöffnungen. Sie MÜSSEN sicherstellen, dass diese Löcher nicht durch die Arbeitsplatte blockiert werden, wenn Sie das Kochfeld in Position bringen.

Beachten Sie, dass der Klebstoff, der das Kunststoff- oder Holzmaterial mit den Möbeln verbindet, einer Temperatur von nicht unter 150°C standhalten muss, um ein Ablösen der Verkleidung zu vermeiden.

Die Rückwand, die angrenzenden und umliegenden Flächen müssen daher einer Temperatur von 90°C standhalten können.



1. Die Induktionskochplatte muss von qualifiziertem Personal oder Technikern installiert werden. Wir haben Fachleute, die Ihnen zur Verfügung stehen. Bitte führen Sie den Betrieb niemals selbst durch.
2. Das Kochfeld darf nicht direkt über einem Geschirrspüler, einem Kühlschrank, einem Gefrierschrank, einer Waschmaschine oder einem Wäschetrockner installiert werden, da die Feuchtigkeit die Elektronik des Kochfeldes beschädigen kann.
3. Die Induktionskochplatte muss so installiert werden, dass eine bessere Wärmeabstrahlung gewährleistet ist, um ihre Zuverlässigkeit zu erhöhen.
4. Die Wand und die induzierte Heizzone oberhalb der Tischoberfläche müssen hitzebeständig sein.
5. Um Schäden zu vermeiden, müssen die Sandwichschicht und der Klebstoff hitzebeständig sein.
6. Ein Dampfreiniger darf nicht verwendet werden.

## **ANSCHLUSS DES INDUKTIONSKOCHFELDES AN DIE STECKDOSE**

Prüfen Sie vor dem Anschluss des Induktionskochfeldes an das Stromnetz, ob:

1. Die Elektroinstallation, an die das Induktionskochfeld angeschlossen werden soll, muss für die vom Induktionskochfeld aufgenommene Leistung geeignet sein.
2. Die Spannung muss dem Nennwert entsprechen, der in den in diesem Handbuch beschriebenen Merkmalen angegeben ist.

Für den Anschluss des Induktionskochfeldes an die Steckdose dürfen keine Adapter, Reduzierstücke oder Abzweigungen verwendet werden, da diese Geräte heiß werden und einen Brand verursachen können.

Das Netzkabel des Induktionskochfeldes darf keine Teile oder Bereiche berühren, in denen es hohe Temperaturen annimmt, und muss so verlegt werden, dass die Temperatur an keiner Stelle 75°C übersteigt.

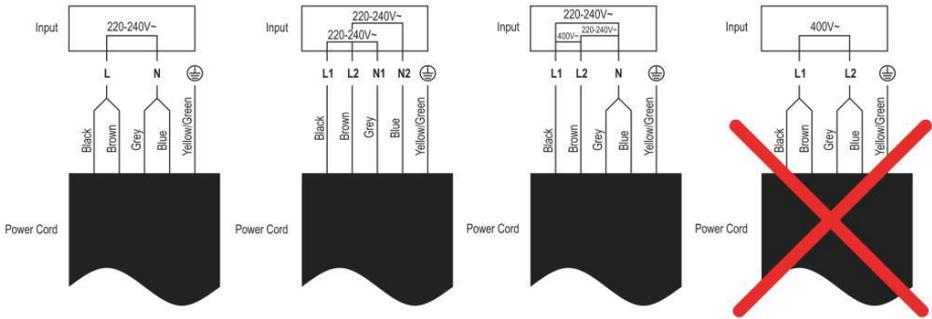
Wenden Sie sich für eine ordnungsgemäße elektrische Installation an einen zugelassenen und qualifizierten Elektriker.

Jegliche Änderungen an der Elektroinstallation dürfen nur von einem zugelassenen Elektriker vorgenommen werden.

Der elektrische Anschluss des Induktionskochfeldes muss nach den geltenden Vorschriften erfolgen und durch einen einpoligen magnetothermischen oder automatischen Schalter geschützt sein.

Wenn das Kabel beschädigt ist und ausgetauscht werden soll, muss dies vom technischen Kundendienst durchgeführt werden.

- Der autorisierte Installateur muss sich vergewissern, dass der elektrische Anschluss korrekt ausgeführt wurde und den Sicherheitsvorschriften entspricht.
- Das Kabel darf nicht geknickt oder gestaucht werden.
- Das Kabel sollte regelmäßig überprüft und nur von autorisierten Technikern ausgetauscht werden.
- Der Hersteller haftet nicht für Unfälle, die sich aus der Verwendung eines nicht geerdeten Geräts oder aus einem fehlerhaften Erdungsanschluss ergeben.
- Wenn das Gerät über eine Steckdose verfügt, muss es so installiert werden, dass die Steckdose zugänglich ist.  
Der elektrische Anschluss des Induktionskochfeldes muss gemäß den geltenden Vorschriften erfolgen und durch einen einpoligen magnetothermischen oder automatischen Schalter geschützt sein. Der Anschluss ist unten dargestellt:



- Wenn das Kabel beschädigt ist und ersetzt werden soll, muss dies von einem offiziellen technischen Dienst durchgeführt werden.
- Wenn das Induktionskochfeld direkt an das Stromnetz angeschlossen wird, muss ein einpoliger Schalter mit einer Mindestöffnung von 3 mm zwischen den Kontakten installiert werden.
- Der autorisierte Installateur muss sich vergewissern, dass der elektrische Anschluss korrekt ausgeführt wurde und den Sicherheitsvorschriften entspricht.
- Das Kabel sollte regelmäßig überprüft und nur von autorisierten Technikern ausgetauscht werden.
- Der gelb/grüne Draht des Netzkabels muss mit der Erde der Steckdose verbunden werden.
- Der Hersteller haftet nicht für Unfälle, die sich aus der Verwendung eines nicht geerdeten Geräts oder aus einem fehlerhaften Erdungsanschluss ergeben.
- Wenn das Gerät über eine Steckdose verfügt, muss es so installiert werden, dass die Steckdose zugänglich ist.

# Anleitung zum Produkt

## Ansicht von oben Modell IN77-2FZS

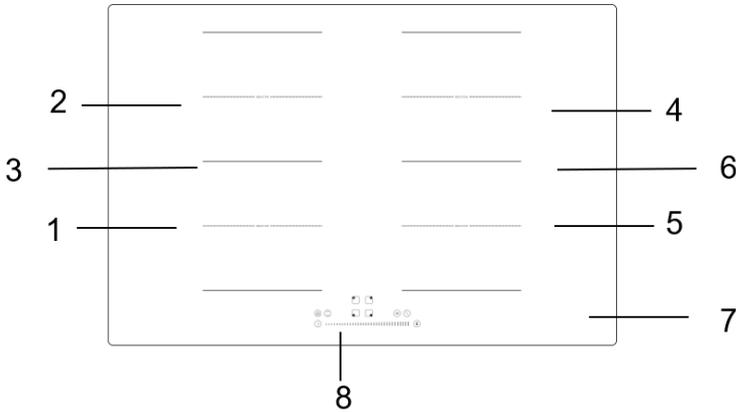


Abb. ähnlich

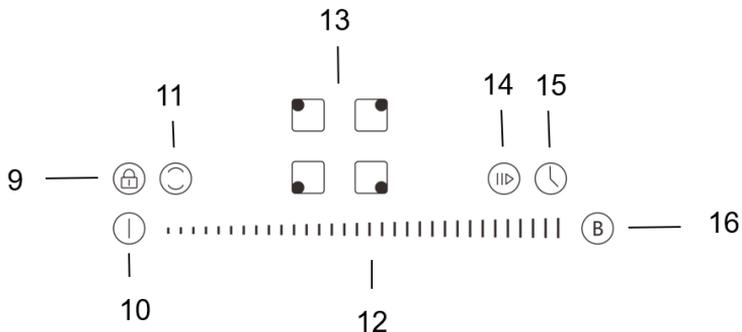
1. Induktionsbereich: 1500W boost 2000W
2. Induktionsbereich: 1200W boost 1500W
3. Flexi-Zone: 2600W Erhöhung 3000W
4. Induktionsbereich: 1500W boost 2000W
5. Induktionsbereich: 1200W boost 1500W
6. Flexi-Zone: 2600W Erhöhung 3000W
7. Glasplatte
8. Bedienfeld

## Trennungen

| Muster Nr. | Bewertung<br>(Nennspannung/Spannungsbereich/Nennleistung) |
|------------|---|
| IN77-2FZS  | 220-240V~, 50-60Hz, 7000W                                 |

# Bedienfeld

4-Flammen-Induktionskochfeld:



- 9. Taste sperren
- 10. Ein/Aus-Taste
- 11. Flexi-Zone-Taste
- 12. Slider
- 13. Tasten zur Zonenauswahl
- 14. Stop- und Go-Taste
- 15. Timer-Taste
- 16. Boost-Taste

## Schaltfläche Anweisung

 (ON/OFF): Zum Einschalten oder Ausschalten des Herdes. (Im Modus "Kindersicherung" kann der Herd nur ausgeschaltet werden. )



(Sperre): Zum Ein- und Ausschalten der "Kindersicherung".

(Auswahl der Kochzone): Sie dienen zur Auswahl der

die entsprechende Heizzone. Berühren Sie die Taste, um die entsprechende Heizzone auszuwählen.



(FLEX Zone): Taste zur Aktivierung von FLEX Zone auf der

linken Seite



(PAUSE): Taste für die Pausenfunktion.

Timer: Taste für Zeiteinstellung



(Boost): Taste für den "BOOST"-Modus (Erreichen der max. Leistung)

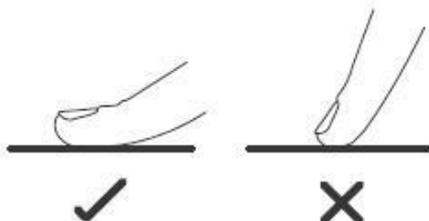
(SLIDE): Taste für die Leistungswahl



## Produktion

### Betriebskontrolle berühren

- Die Bedienelemente können Berührungen wahrnehmen, sodass Sie keinen Druck ausüben müssen. Verwenden Sie zur Bedienung den Finger statt des Fingernagels.
- Jedes Mal, wenn eine Berührung erkannt wird, ertönt ein "Piepton".
- Vergewissern Sie sich, dass der Kontrollbereich immer sauber und trocken ist und dass kein Gegenstand (z. B. ein Utensil oder ein Tuch) ihn verdeckt. Selbst ein dünner Wasserfilm kann die Kontrolle erschweren.

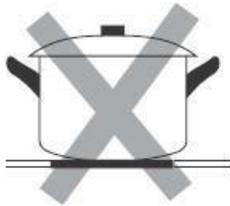
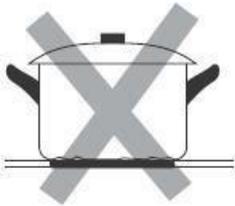


## Wählen Sie das richtige Kochgeschirr

- Verwenden Sie nur Kochgeschirr mit einem Boden, der für Induktionskochen geeignet ist. Achten Sie auf das Induktionssymbol auf der Verpackung oder auf dem Boden der Pfanne/des Topfes.



- Sie können überprüfen, ob Ihr Kochgeschirr für das Induktionskochfeld geeignet ist, indem Sie einen Magnettest durchführen. Halten Sie einen Magneten an den Boden der Pfanne/des Topfes. Wenn er angezogen wird, ist die Pfanne/der Topf für das Induktionskochfeld geeignet.
- Wenn Sie keinen Magneten haben:
  1. Geben Sie etwas Wasser in die Pfanne/den Topf, den Sie prüfen wollen.
  2. Wenn U im Display nicht blinkt und Wasser erhitzt wird, ist die Pfanne/der Topf geeignet.
- Kochgeschirr aus den folgenden Materialien ist nicht für ein Induktionskochfeld geeignet: reiner Edelstahl, Aluminium- oder Kupferpfannen/-töpfe ohne Magnetboden, Glas, Holz, Porzellan, Keramik und Steingut.
- Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit gezackten Kanten oder einem gewölbten Boden.



Vergewissern Sie sich, dass der Boden des Kochgeschirrs glatt ist, flach auf dem Glas aufliegt und die gleiche Größe wie die Kochzone hat. Verwenden Sie Kochgeschirr, dessen Durchmesser so groß ist wie die Grafik für die gewählte Zone. Wenn Sie einen Kanister verwenden, wird bei maximaler Effizienz etwas mehr Energie verbraucht. Wenn Sie einen kleineren Topf verwenden, kann der Wirkungsgrad geringer als erwartet sein. Stellen Sie das Kochgeschirr immer mittig auf die Kochzone. Der Boden eines Kochgeschirrs kann die Wärmeverteilung und damit das Kochergebnis beeinflussen. Wenn Sie sich für ein Kochgeschirr mit einem hochwertigeren Boden entscheiden (z. B. ein Sandwichgeschirr), sparen Sie Kochzeit und Energie.

### **Schützen Sie die Glasoberfläche**

Heben Sie das Kochgeschirr immer vom Induktionskochfeld ab, schieben Sie es nicht, denn dadurch könnte das Glas zerkratzt werden.



### **Kochgeschirr leer oder mit sehr dünnem Boden**

Stellen Sie niemals ein leeres Kochgeschirr auf das Kochfeld und schalten Sie es ein, da dies zu einer Überhitzung des Kochgeschirrs (durch zu große Hitze) führen kann und das Glaskeramikglas oder das Kochfeld selbst beschädigt. Wenn der Boden des Kochgeschirrs sehr dünn ist, kann er ebenfalls überhitzt werden; verwenden Sie diese Art von Kochgeschirr nicht.

### **Erkennung von Kochgeschirr**

Das Kochfeld hat eine minimale Erfassungsgrenze der Kochzone, die für jede Kochzone unterschiedlich ist. Aus diesem Grund sollten Sie kein Kochgeschirr verwenden, dessen Boden kleiner als der angegebene Durchmesser ist.

Wenn Sie das Kochfeld ohne Kochgeschirr, mit Kochgeschirr mit einem niedrigeren Boden als angegeben oder mit einem nicht induktionsgeeigneten Kochfeld einschalten, funktioniert das Kochfeld nicht, auf dem Display erscheint "E0".

## **Abmessungen des Kochgeschirrs**

Die Kochzonen haben einen minimalen und einen maximalen Betriebsdurchmesser und werden automatisch an den Durchmesser des Topfes angepasst. Der Boden des Topfes muss jedoch einen Mindestdurchmesser haben, der der entsprechenden Kochzone entspricht. Um den besten Wirkungsgrad Ihres Induktionskochfeldes zu erzielen, stellen Sie den Boden des Topfes in die Mitte der Kochzone.

## **Empfohlene Pfannenabmessungen für Induktionskochfelder**

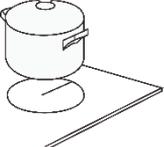
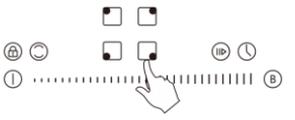
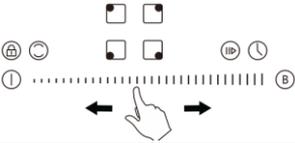
Die Kochzonen sind bis zu einer gewissen Grenze automatisch an den Durchmesser der Pfanne angepasst. Es wird jedoch empfohlen, dass der Boden der Pfanne einen Mindestdurchmesser hat, der der entsprechenden Kochzone entspricht. Um die beste Leistung Ihres Kochfeldes zu erzielen, stellen Sie die Pfanne bitte in die Mitte der Kochzone.

## **Kochgeschirr leer oder mit sehr dünnem Boden**

Stellen Sie niemals ein leeres Kochgeschirr auf das Kochfeld und schalten Sie es ein, da dies zu einer Überhitzung des Kochgeschirrs (durch zu große Hitze) führen kann und das Glaskeramikglas oder das Kochfeld selbst beschädigt. Wenn der Boden des Kochgeschirrs sehr dünn ist, kann er ebenfalls überhitzt werden; verwenden Sie diese Art von Kochgeschirr nicht.

# Verwendung des Induktionskochfelds

## Einschalten

|   |   |
|---|---|
| <p>1. Berühren Sie die Taste "ON/OFF" . Beim Einschalten des Kochfeldes ertönt ein akustisches Signal und auf den Displays erscheinen die Anzeigen "0" und "- -", die darauf hinweisen, dass das Kochfeld eingeschaltet ist und sich im Standby- oder Bereitschaftszustand befindet.</p> |  |
| <p>2. Stellen Sie eine geeignete Pfanne auf die gewünschte Kochstelle. Vergewissern Sie sich, dass der Boden der Pfanne und die Oberfläche der Kochzone sauber und trocken sind.</p>  |  |
| <p>3. Berühren Sie die Wahltaste für die Kochzone (entsprechend der gewählten Kochzone), auf der Leistungsanzeige erscheint "- -".</p>  |  |
| <p>4. Schieben Sie den Schieberegler, um die Kochleistung einzustellen.</p>   |  |

## Wenn auf dem Display die Anzeige blinkt

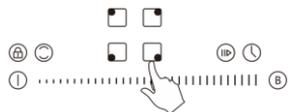
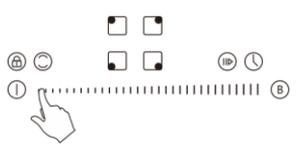
Das bedeutet, dass...

- Sie haben eine Pfanne nicht auf die richtige Kochzone gestellt;
- Das von Ihnen verwendete Kochgeschirr ist nicht für das Induktionskochen geeignet;
- Die Pfanne hat einen zu kleinen Boden oder ist nicht richtig auf der Kochzone zentriert.

Deshalb...

- Das Erhitzen erfolgt nur dann, wenn sich ein geeigneter Behälter in der Kochzone befindet.
- Der Bildschirm schaltet sich nach 2 Minuten automatisch ab, wenn kein geeigneter Behälter darauf gestellt wird.

## Wenn Sie mit dem Kochen fertig sind

|  |   |
|--|---|
| <p>1. Berühren Sie die Wahl Taste für die Kochzone (entsprechend der gewählten Kochzone)</p>   |  |
| <p>1. Schalten Sie die Kochzone aus, indem Sie auf die linke Seite des Schiebereglers drücken und nach unten zu "0" scrollen.<br/>Vergewissern Sie sich, dass die Leistungsanzeige "0" und dann "H" anzeigt.</p>   |  |
| <p>2. Schalten Sie das gesamte Kochfeld aus, indem Sie die Taste "ON/OFF" berühren.</p>  |  |
| <p>3. Vorsicht bei heißen Oberflächen Das "H" (Oberflächentemperatur &gt; 60°C) zeigt an, welche Kochzone heiß ist und berührt werden kann. Es verschwindet, wenn die Oberfläche auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist. Sie kann auch als Energiesparfunktion verwendet werden, wenn Sie weitere Pfannen erhitzen wollen, verwenden Sie die noch heiße Kochplatte.</p> |  |

## BOOST-FUNKTION

Die BOOST-Funktion dient dazu, die Leistung der gewählten Kochzone vorübergehend zu erhöhen und so in kurzer Zeit ein stärkeres und schnelleres Kochen zu erreichen. Wir empfehlen Ihnen, die BOOST-Funktion mit Vorsicht und nur vorübergehend zu verwenden, da eine zu hohe Leistung die Speisen verbrennen oder überhitzen kann.

### Verwendung der Funktion BOOST

- Der Leistungswähler hat neun Leistungsstufen 1 bis 9 und den BOOST-Modus b.
- Berühren Sie die Wahl Taste für die Kochzone (entsprechend der gewählten Kochzone) und berühren Sie dann die Taste "B", um die Leistungsstufe "b" zu wählen, die den BOOST-Modus darstellt.
- Um die BOOST-Funktion zu deaktivieren, berühren Sie die Wahl Taste für die Kochzone, die sich im BOOST-Modus befindet, und wählen Sie die gewünschte Leistungsstufe.

**Hinweis:** Die BOOST-Funktion erhöht die Leistung beträchtlich, daher empfehlen wir Ihnen, sie mit Vorsicht zu verwenden, da die Garzeiten variieren können und eine zu hohe Temperatur das Essen verbrennen kann.

## **FLEXI ZONE**

- Die flexible Kochzone befindet sich auf der linken Seite des Induktionskochfeldes.
- Dieser Bereich kann als eine einzige Zone oder als zwei verschiedene Zonen genutzt werden, je nach den Bedürfnissen des Kochs.
- Der freie Bereich besteht aus zwei unabhängigen Induktoren, die getrennt gesteuert werden können.

### **Verwendung der FLEXI ZONE**

1. Berühren Sie die Wahl Taste für die Kochzone (entsprechend der gewählten Kochzone), und die Leistungsanzeige zeigt die Leistungsstufe blinkend an.
2. Berühren Sie die Flexi-Zonentaste "☺", die Leistungsstufenanzeigen der oberen und unteren Zone zeigen die Standardleistungsstufe "5" an.
3. Schieben Sie den Schieberegler, um die Kochleistung einzustellen.
4. Die Leistungsstufe der flexiblen Kochzone kann während des Kochens jederzeit verändert werden. Berühren Sie dazu eine der Auswahl Tasten. Wenn die Leistungsanzeige zu blinken beginnt, stellen Sie die Leistungsstufe mit dem Schieberegler ein.

### **Sperrung der Tasten**

- Sie können die Tasten sperren, um eine unbeabsichtigte Benutzung zu verhindern (z. B. wenn Kinder versehentlich die Kochzonen einschalten).
- Wenn das Bedienfeld gesperrt ist, sind alle Tasten mit Ausnahme der Taste "ON/OFF  " deaktiviert.

### **So sperren Sie die Tasten**

Berühren Sie die Taste für die Tastensperre "".

### **So entriegeln Sie die Tasten**

1. Vergewissern Sie sich, dass der Induktionsherd eingeschaltet ist.
2. Halten Sie die Taste für die Tastensperre "" 3 Sekunden lang gedrückt.
3. Sie können nun Ihren Herd in Betrieb nehmen.



Wenn sich der Herd im Verriegelungsmodus befindet, sind alle Tasten außer der Taste "ON/OFF" deaktiviert. Sie können den Induktionsherd im Notfall immer mit der Taste "ON/OFF" ausschalten, aber Sie müssen den Herd bei der nächsten Bedienung zuerst entriegeln.

### **Überhitzungsschutz**

Ein Temperatursensor überwacht die Temperatur im Inneren des Induktionskochers. Wenn eine zu hohe Temperatur festgestellt wird, schaltet sich der Induktionsherd automatisch ab.

### **Automatische Sicherheitsabschaltung**

Es handelt sich um ein Schutzsystem, in das das Induktionskochfeld integriert ist, das sich nach 120 Minuten automatisch ausschaltet, wenn Sie vergessen, es auszuschalten und keine Taste berühren. Wenn die Pfanne entfernt wird, hört das Induktionskochfeld sofort auf zu heizen.



Personen mit einem Herzschrittmacher sollten vor der Verwendung dieses Geräts ihren Arzt konsultieren.

### **FANS**

Am Boden des Kochfeldes befindet sich ein Gebläse, dessen Aufgabe es ist, die Temperatur im Inneren des Induktionskochfeldes stabil zu halten. Jedes Mal, wenn das Kochfeld eingeschaltet wird und die Leistung oder die Temperatur eingestellt wird, laufen auch die Ventilatoren. Wenn das Kochfeld ausgeschaltet wird, bleiben die Ventilatoren eingeschaltet und schalten sich automatisch ab, wenn das Kochfeld ausreichend abgekühlt ist.

Wenn Sie das Induktionskochfeld auf der Tischplatte verwenden, legen Sie NIEMALS Küchentücher, Tücher oder andere Gegenstände ab, die die Lüfteröffnungen blockieren könnten, da dies eine ausreichende Belüftung verhindert und zu einer Überhitzung der Schaltkreise führen würde, was wiederum die Sicherheitsvorrichtungen auslösen würde.

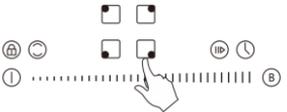
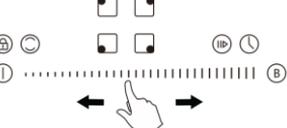
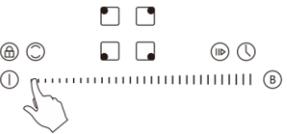
## Anmerkung:

Denken Sie daran, dass das Gebläse nach dem Ausschalten lange genug laufen wird, um den Herd abzukühlen. Das ist normal und kein Hinweis auf eine Fehlfunktion.

## Verwendung des Timers

- Sie können einstellen, dass eine Kochzone nach Ablauf der eingestellten Zeit ausgeschaltet wird.
- Sie können den Timer auf bis zu 99 Minuten einstellen.

## Einstellung des Timers zum Ausschalten einer Kochzone

|   |   |
|---|---|
| 1. Berühren Sie die Wahlta­ste für die Kochzone, die Sie einschalten möchten, und wählen Sie die gewünschte Leistungsstufe.   |                              |
| 2. Tippen Sie auf die Schaltfläche Timer.   |                              |
| 3. Wählen Sie die Zeit (in Minuten) durch Verschieben des Schiebereglers für die automatische Abschaltung.  |                              |
| 4. Um den Timer abzubrechen, berühren Sie die Wahlta­ste für die Kochzone, die Sie abbrechen möchten, die entsprechende Leistungsanzeige beginnt zu blinken, dann drücken Sie die linke Seite des Schiebereglers und scrollen Sie nach unten zu "0".  |                             |
|    | Die Kochzone, die nicht mit dem Timer eingestellt ist, bleibt in Betrieb, wenn sie zuvor eingeschaltet wurde. |
| <b>ANMERKUNGEN:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Wenn Sie die Zeit für die automatische Abschaltung nach der Einstellung des Timers ändern möchten, müssen Sie bei Schritt 1 beginnen.</li><li>• Alle Kochzonen können zeitgesteuert werden, dazu die oben angegebenen Schritte für jede Kochzone ausführen.</li></ul> |   |

- Der Timer kann nur aktiviert, geändert oder deaktiviert werden, wenn die Kochzone ausgewählt ist, d.h. wenn die Anzeige der Leistungsstufe blinkt.

## Leitlinien für das Kochen



Seien Sie beim Frittieren vorsichtig, da sich Öl und Fett sehr schnell erhitzen, insbesondere wenn Sie die Turbo-Funktion verwenden. Bei extrem hohen Temperaturen entzünden sich Öl und Fett von selbst und es besteht eine große Brandgefahr.

### Energieeinsparung

- Wenn das Essen kocht, reduzieren Sie die Leistung.
- Die Verwendung eines Deckels verkürzt die Garzeit und spart Energie, da die Wärme gespeichert wird.
- Reduzieren Sie die Menge an Flüssigkeit oder Fett, um die Garzeit zu verkürzen.
- Beginnen Sie das Garen auf einer hohen Leistungsstufe und reduzieren Sie die Leistung, wenn das Essen warm geworden ist.

### Simmer

- Das Simmern findet unterhalb des Siedepunkts statt, bei etwa 85 °C, wenn gelegentlich Blasen an die Oberfläche der Kochflüssigkeit aufsteigen. Es ist der Schlüssel zu köstlichen, zarten Suppen und Eintöpfen, da sich die Aromen entfalten, ohne dass das Essen überhitzt wird. Auch angedickte Soßen auf Ei- und Mehlbasis sollten Sie unterhalb des Siedepunkts kochen.
- Bei einigen Aufgaben, wie z. B. dem Kochen von Reis nach der Absorptionsmethode, kann eine höhere als eine niedrigere Einstellung erforderlich sein, um sicherzustellen, dass die Speisen in der empfohlenen Zeit richtig garen.

## Wärmeeinstellungen

Die folgenden Einstellungen sind nur Richtwerte. Die genaue Einstellung hängt von Faktoren wie Ihrem Kochgeschirr und der Menge ab, die Sie kochen. Experimentieren Sie mit dem Kochfeld, um die Einstellungen zu finden, die Ihnen am besten gefallen.

| <b>Wärme Einstellung</b> | <b>Angemessenheit</b>  |
|--------------------------|--|
| 1 - 2                    | <ul style="list-style-type: none"><li>• zartes Erwärmen von kleinen Mengen an Lebensmitteln</li><li>• Schmelzen von Schokolade, Butter und Lebensmitteln, die schnell verbrennen</li><li>• leichtes Köcheln</li><li>• langsame Erwärmung</li></ul> |
| 3 - 4                    | <ul style="list-style-type: none"><li>• Wiedererwärmung</li><li>• schnelles Köcheln</li><li>• Kochreis</li></ul>   |
| 5 - 6                    | <ul style="list-style-type: none"><li>• Pfannkuchen</li></ul>  |
| 7 - 8                    | <ul style="list-style-type: none"><li>• Sautieren</li><li>• Nudeln kochen</li></ul>  |
| 9                        | <ul style="list-style-type: none"><li>• Pfannenrühren</li><li>• versengend</li><li>• Suppe zum Kochen bringen</li><li>• kochendes Wasser</li></ul>   |

## Reinigung und Wartung

**Wichtig:** Bevor Sie Wartungs- oder Reinigungsarbeiten durchführen, trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und vergewissern Sie sich, dass das Gerät vollständig abgekühlt ist. Reinigung der Kochfeldoberfläche

Reinigen Sie die Oberfläche des Kochfeldes so schnell wie möglich nach dem Gebrauch. Achten Sie immer darauf, dass die Oberfläche vor der Reinigung ausreichend abgekühlt ist.

Verwenden Sie ein weiches Tuch oder Küchenpapier, um die Oberfläche zu reinigen. Wenn das verschüttete Wasser auf der Oberfläche eingetrocknet ist, müssen Sie möglicherweise einen speziellen Glaskeramikreiniger verwenden, der in den meisten Supermärkten erhältlich ist.

Verwenden Sie keine anderen Scheuermittel und/oder Drahtwolle usw., da diese die Glaskeramikoberfläche Ihres Kochfeldes zerkratzen können.

| Wie?   | Wie?   | Wichtig!  |
|--|--|---|
| Tägliche Verschmutzungen auf der Glasoberfläche (Fingerabdrücke, Flecken, Essensreste oder ungesüßte Verschüttungen) | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Trennen Sie die Platine über den dafür vorgesehenen Schalter oder das Differential von der Stromversorgung.</li> <li>2. Verwenden Sie einen Induktionskochfeldreiniger, solange die Oberfläche warm (aber nicht heiß!) ist.</li> <li>3. Spülen Sie die Platte ab und trocknen Sie sie mit einem sauberen Tuch oder Papiertuch ab.</li> <li>4. Schließen Sie die Karte wieder an die Stromversorgung an.</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Beim Ausschalten der Stromzufuhr zum Kochfeld wird keine heiße Oberfläche angezeigt, aber die Kochzone ist noch heiß!</li> <li>2. Verwenden Sie spezielle Scheuerschwämme für Induktionskochfelder. Verwenden Sie keine scharfen, ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel, die die Platte beschädigen können. Lesen Sie immer das Etikett, um festzustellen, ob Ihr Reinigungsmittel oder Scheuerschwamm geeignet ist. Hinterlassen Sie niemals Rückstände auf der Oberfläche, da das Glas abfärben kann.</li> </ol> |
|  |  |   |

|  |  |  |
|--|--|--|
| <p>Verschüttungen von zuckerhaltigen Lebensmitteln</p> | <p>Entfernen Sie sie sofort mit einem für Induktionskochfelder geeigneten Schaber, aber seien Sie vorsichtig mit heißen Oberflächen in der Kochzone:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Trennen Sie die Platine über den dafür vorgesehenen Schalter oder das Differential von der Stromversorgung.</li> <li>2. Halten Sie den Schaber in einem Winkel von 30° und kratzen Sie den Schmutz in einen kühlen Bereich der Platte.</li> <li>3. Wischen Sie Schmutz oder verschüttete Flüssigkeiten mit einem Küchentuch oder Papiertuch auf.</li> </ol> | <p>Entfernen Sie Flecken von schmelzenden und zuckerhaltigen Lebensmitteln oder verschüttete Flüssigkeiten so schnell wie möglich. Wenn man sie auf dem Glas abkühlen lässt, können sie schwer zu reinigen sein oder sogar die Oberfläche des Kochfeldes dauerhaft beschädigen. Schnittgefahr - Wenn die Sicherheitsabdeckung eingezogen ist, wird die Klinge eines Schabers scharf. Verwenden Sie ihn mit großer Vorsicht und bewahren Sie ihn stets sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern auf.</p> |
| <p>Verschmutzungen und Flecken auf dem Bedienfeld</p>  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Trennen Sie die Platine über den dafür vorgesehenen Schalter oder das Differential von der Stromversorgung.</li> <li>2. Reinigen Sie den Bereich des Bedienfelds mit einem sauberen, feuchten Schwamm oder Tuch.</li> <li>3. Trocknen Sie den Bereich des Bedienfelds vollständig ab.</li> <li>4. Schließen Sie die Karte wieder an die Stromversorgung an.</li> </ol>   | <p>Verschüttete Flüssigkeiten im Bereich des Bedienfelds können zu Fehlfunktionen des Induktionskochfelds führen, die Berührungstasten funktionieren möglicherweise nicht richtig. Achten Sie darauf, den Bereich des Bedienfelds gründlich zu reinigen und zu trocknen, bevor Sie die Platine wieder an die Stromversorgung anschließen.</p>  |

## FEHLER-MELDUNGEN

Tritt eine Anomalie auf, schaltet das Induktionskochfeld automatisch in den Schutzzustand und zeigt die entsprechenden Fehlercodes an:

| INDUKTION HOB |   |  |
|---------------|---|--|
| Fehler        | Mögliche Ursache  | Abhilfe  |
| E 1 / E 2     | Schutz gegen Unterspannung (< 75V~95V) oder Überspannung (> 275V~295V)  | Wenn die Spannung an der Netzsteckdose niedriger oder höher als angegeben ist, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker. |
| E 3           | Der Hauptsensor ist kurzgeschlossen oder ausgeschaltet  | Wenden Sie sich an den technischen Dienst.   |
| E 4           | IGBT ist kurzgeschlossen oder ausgeschaltet   | Wenden Sie sich an den technischen Dienst.   |
| E 5           | Die Oberfläche des Kochfeldes ist überhitzt.  | Schalten Sie das Induktionskochfeld aus, warten Sie, bis es abgekühlt ist, und schalten Sie es dann wieder ein.                    |
| E 6           | Der IGBT ist überhitzt.   | Schalten Sie das Induktionskochfeld aus, warten Sie, bis es abgekühlt ist, und schalten Sie es dann wieder ein.                    |
| E 7           | Störung des Kochfeldes Sensor   | Wenden Sie sich an den technischen Dienst.   |
| E 0           | Es gibt keinen Topf oder die Öffnung ist zu klein, oder der Topf ist nicht für das Induktionskochfeld geeignet. | Wechseln Sie einen geeigneten Topf.  |
| E C           | Die Kommunikation zwischen der Steuerplatine und der Hauptplatine ist ausgefallen.                              | Wenden Sie sich an den technischen Dienst.   |
|               |   |  |

## Hinweise und Tipps

| Problem  | Mögliche Ursachen  | Was ist zu tun?   |
|--|--|---|
| Das Kochfeld lässt sich nicht einschalten.                 | Kein Strom.  | Vergewissern Sie sich, dass das Kochfeld an das Stromnetz angeschlossen und eingeschaltet ist. Prüfen Sie, ob in Ihrem Haus oder in Ihrer Umgebung der Strom ausgefallen ist. Wenn Sie alles überprüft haben und das Problem weiterhin besteht, rufen Sie einen qualifizierten Techniker. |
| Die Touch-Tasten reagieren nicht.                          | Die Tasten sind gesperrt.  | Entriegeln Sie die Tasten. Siehe Abschnitt "Benutzung des Induktionskochfelds" für Anweisungen.   |
| Berührungstasten funktionieren nicht richtig               | Möglicherweise befindet sich ein kleiner Wasser- oder Flüssigkeitsfilm auf den Tasten oder Sie berühren die Tasten mit der Fingerspitze. | Achten Sie darauf, dass der Bereich des Bedienfelds sauber und trocken ist. Berühren Sie die Bedienelemente mit der Fingerkuppe.  |
| Das Glas wird zerkratzt.                                   | Scharfkantiges Kochgeschirr. Es wurden ungeeignete, scheuernde Scheuermittel oder Reinigungsprodukte verwendet.                          | Verwenden Sie Kochgeschirr mit flachem und glattem Boden. Siehe "Die Wahl des richtigen Kochgeschirrs". Siehe "Pflege und Reinigung".   |
| Manche Pfannen machen knisternde oder klickende Geräusche. | Dies kann auf die Konstruktion Ihres Kochgeschirrs zurückzuführen sein (Schichten aus verschiedenen Metallen, die unterschiedlich        | Dies ist normal für Kochgeschirr und kein Hinweis auf einen Fehler.   |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  | schwingen).  |  |
| Das Induktionskochfeld gibt ein leises Brummen von sich, wenn es auf hoher Heizstufe betrieben wird.   | Dies ist auf die Technologie des Induktionskochens zurückzuführen.   | Das ist normal, aber das Geräusch sollte leiser werden oder ganz verschwinden, wenn Sie die Heizstufe verringern.                                    |
| Das Kochgeschirr heizt nicht auf und das Display zeigt "  - " an. | Das Kochgeschirr ist nicht für Induktion geeignet, der Boden des Kochers ist zu klein oder nicht mittig auf der Kochzone.  | Verwenden Sie induktionsgeeignetes Kochgeschirr, dessen Boden groß genug ist, um erkannt zu werden, und das sich in der Mitte der Kochzone befindet. |
| Das Lüftergeräusch kommt vom Induktionskochfeld.   | Ein in Ihr Induktionskochfeld eingebautes Kühlgebläse hat sich eingeschaltet, um die Elektronik vor Überhitzung zu schützen. Er kann weiterlaufen, auch wenn Sie das Induktionskochfeld ausgeschaltet haben. | Das ist normal und erfordert keine Maßnahmen. Schalten Sie das Induktionskochfeld nicht aus, wenn das Gebläse läuft.                                 |

## Entsorgung :

|  |   |
|--|---|
|  <p><b>ENTSORGUNG: Nicht Entsorgen Sie dieses Produkt als unsortierten Siedlungsabfall. Getrennte Sammlung solcher Abfälle zur besonderen Behandlung notwendig ist.</b></p> | <p>Dieses Gerät ist in Übereinstimmung mit der europäischen Richtlinie 2002/96/EC für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) etikettiert.</p> <p>Indem Sie sicherstellen, dass dieses Gerät ordnungsgemäß entsorgt wird, tragen Sie dazu bei, mögliche Schäden für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden, die durch eine falsche Entsorgung verursacht werden könnten.</p> <p>Das Symbol auf dem Produkt weist darauf hin, dass es nicht als normaler Haushaltsabfall behandelt werden darf. Es sollte bei einer Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden.</p> <p>Dieses Gerät muss fachgerecht entsorgt werden. Weitere Informationen zur Behandlung, Rückgewinnung und Wiederverwertung dieses Produkts erhalten Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung, Ihrem Hausmüllentsorgungsdienst oder dem Geschäft, in dem Sie das Gerät gekauft haben.</p> <p>Nähere Informationen über die Behandlung, die Rückgewinnung und das Recycling dieses Produkts erhalten Sie bei Ihrer Stadtverwaltung, Ihrem Hausmüllentsorger oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.</p> |
|--|---|

1. Achten Sie beim Entpacken unbedingt darauf, dass die Bestandteile der Verpackung ( Polyäthylentüten, Polystyrenstücke ) nicht in die Reichweite von Kindern und Tieren 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.
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.

## 10. 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 PKM-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 Gerätes durch ein PKM-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.



Do not dispose of this appliance together with your domestic waste. The appliance must be disposed of at a collecting centre for recyclable electric and electronic appliances. Do not remove the symbol from the appliance.

- 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.
- 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.

## 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.

### 1. Safety information

**READ THE SAFETY INFORMATION AND 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 information and safety instructions, you will endanger your health and life.**

- 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.

-  The appliance is intended for private use only.
-  The appliance is intended for cooking in a private household only.
-  The appliance can be used with 230 V AC in RVs/caravans when built-in according to all TÜV-regulations.
-  The appliance is intended for indoor-use only.
-  The appliance is not intended to be operated for commercial purposes and in public transport.
-  Operate the appliance in accordance with its intended use only.
-  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.

MAKE SURE THAT THIS MANUAL IS AVAILABLE TO ANYONE USING THE APPLIANCE AND MAKE SURE THAT IT HAS BEEN READ AND UNDERSTOOD PRIOR TO USING THE APPLIANCE.

#### **IMPORTANT INFORMATION FOR PERSONS WITH A PACEMAKER OR ANY OTHER MEDICAL IMPLANT:**

The appliance complies with the current electromagnetic interference regulations. It fully complies with all legal requirements (2004/108/EG). It designed to not interfere with the functions of other electric appliances, provided they comply with identical regulations.

 **DANGER!** THIS INDUCTION HOB GENERATES A MAGNETIC FIELDS IN ITS IMMEDIATE VICINITY.

Your pacemaker must be designed in compliance with the corresponding regulations so it will not cause any interferences between the pacemaker and the appliance.

-  **Consult the manufacturer of your pacemaker or your doctor to decide whether it meets the forced requirements or if any incompatibilities do exist.**

### 1.1 Signal words

 **DANGER!** indicates a hazardous situation which, if

 **WARNING!** indicates a hazardous situation which, if

ignored, will result in death or serious injury.

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

ignored, could result in death or serious injury.

**NOTICE!** indicates possible damage to the appliance.

## 1.2 Safety instructions

### **DANGER!**

#### To reduce the risk of electrocution:

1. Non-compliance of the orders of this instruction manual will endanger the life and health of the operator and / or can result in damages to the appliance.
2. 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.
3. 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
4. **Do not connect** the appliance to the mains if the appliance itself or the power cord or the plug are visibly damaged.
5. 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.
6. When the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or an authorized aftersales service or a qualified professional only.
7. **Never** touch the power plug, the power switch or other electrical components with wet or damp hands. **RISK OF ELECTRIC SHOCK!**

### **WARNING!**

#### To reduce the risk of burns, electrocution, fire or injury to persons:

1. Operate the appliance with 220 ~ 240 V AC / 50 Hz only.
2. Disconnect the appliance from the mains before you clean or maintain it.
3. The technical data of your energy supply must meet the data on the rating label. The main current circuit must be equipped with a safety shut-down device.
4. 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.

5. All modifications to the electrical mains to enable the installation of the appliance must be performed by a qualified professional.
6. 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.
7. If any cracks occur on the glass-ceramic, switch off the appliance and disconnect it from the mains. RISK OF ELECTRICAL SHOCK!
8. Do not use adapters, multiple sockets and extension cords for connecting the appliance to the mains.
9. Do not carry out any modifications to your appliance.
10. Do not repair the appliance yourself. Repairs carried out by unauthorized persons can cause serious damage. Always contact the nearest service centre. Only original spare-parts should be used for repairs.
11. 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.
12. The veneering of cabinets has to be fixed with a heat-resistant glue, that is able to withstand a temperature of 100 °C.
13. 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.
14. 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.
15. Cooker-hoods should be installed according to their manufacturers' instructions.
16. The safety distance between the hob and a **wall/cupboard** above should be **at least 450 mm**.
17. The safety distance between the hob and an **extractor hood** above should be **at least 650 mm**.
18. Unattended cooking with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
19. Do not install the appliance near to curtains or upholstered furniture. RISK OF FIRE!
20. Do not store any objects on the hob. RISK OF FIRE!
21. Household equipment and connection leads must not touch the hob as the insulation material is usually not heat-resistant.
22. 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!
23. Never touch the cooking zones while the residual heat indicator is still on. RISK OF BURNS!
24. After use, always switch off the cooking zones as described in this manual (i.e.

by using the touch controls). Do not rely on the auto-detection feature to switch off the cooking zones when you remove the cookware.

25. The appliance is not allowed to be operated with an external timer or a separate remote-control-system.
26. 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.
27. Children must not play with the appliance.
28. Always supervise children when they are near the appliance.
  
29. 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.
30. Only allow children to use the appliance without supervision, when adequate instructions have been given before so that the child is able to use the appliance in a safe way and understands the risks of improper use.
31. While unpacking, the packaging materials (polythene bags, polystyrene pieces, etc.) should be kept away from children and pets. **RISK OF INJURY! CHOKING HAZARD!**
32. Only use hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

### **CAUTION!**

1. Do not use any aggressive, abrasive and acrid detergents or sharp-edged items to clean the appliance. Otherwise you may scratch the surface and damage the glass.
2. Do not switch on the hob before you have put a cookware on it.
3. The hob should be clean at every time. Soiled cooking zones do not transfer the heat correctly.
4. Protect the hob against corrosion.
5. Switch off soiled cooking zones.
6. Switch off the complete hob if any damage or malfunction occurs.
7. Do not leave pans with prepared dishes based on fats and oils unattended on a operating cooking zone; hot fat can spontaneously catch fire.
8. The blades of scrapers for cleaning an induction hob are very sharp. Do not cut yourself, especially when you have removed the safety cover of the scraper.

9. Metal-made items such as knives, forks, spoons and pan lids should not be put on the appliance, because they may become hot.
10. 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. The appliance must be transported and installed by at least **two persons**.
3. When you unpack the appliance, you should take note of the position of its components in case you have to repack and transport it at a later point of time.
4. Do not put any heavy items on the hob.
5. Only use cookware which is suitable to be used on ceramic glass; otherwise you will damage the appliance.
6. Do not operate the appliance unless all components are installed properly.
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. The rating plate **must not** be removed or made illegible, **otherwise all terms of the warranty become invalid!**

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

- ★ **The manufacturer and distributor are not responsible for any damage or injury in the event of failure to comply with these instructions.**

### 2. Installation

 **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. Do not carry out the installation yourself. **RISK OF ELECTRIC SHOCK!**

 **DANGER!** 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. **RISK OF ELECTRIC SHOCK!**

 **WARNING!** The safety distance between the hob and a **wall cupboard** above should be **at least 450 mm**.

 **WARNING!** The safety distance between the hob and an **extractor hood** above should be **at least 650 mm**.

 **CAUTION!** Do not install the appliance above cooling equipment, dish washers or laundry dryers.

 **CAUTION!** When installing the appliance ensure optimal heat radiation to maintain the operating safety.

 **CAUTION!** The wall and the reach of the heat radiation above the worktop must be made of heat-resistant materials.

 **CAUTION!** To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must resist heat.

## **2.1 Unpacking and positioning**

1. Unpack the appliance carefully. Dispose of the packaging as described in chapter WASTE MANAGEMENT.
2. The appliance may be equipped with 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 damaged.
4. Connect the appliance to a dedicated socket only.
5. 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.
6. Connect the appliance to the mains properly.

## **2.2 Pre-installation requirements**

- The worktop must be rectangular and plane and made of heat-resisting material. Structural elements should not interfere with the installation area.
- The installation must meet the safety requirements as well as the legal rules and regulations.
- The wall sat the hob should be covered with heat-resistant material, e.g. ceramic tiles.
- The power cable must not come into contact with cabinet doors or drawers.
- The appliance must be supplied with an adequate flow of fresh air from outside the cabinet to the base of the hob.
- If the hob is installed above an oven, the oven must be equipped with a cooling system.
- Install a thermal protection below the bottom of the appliance when installing it above a drawer or a cupboard.
- The circuit breaker must be easily accessible.

# Installation Instructions

## Selection of installation equipment

The appliance must be installed and connected in accordance with current regulations.

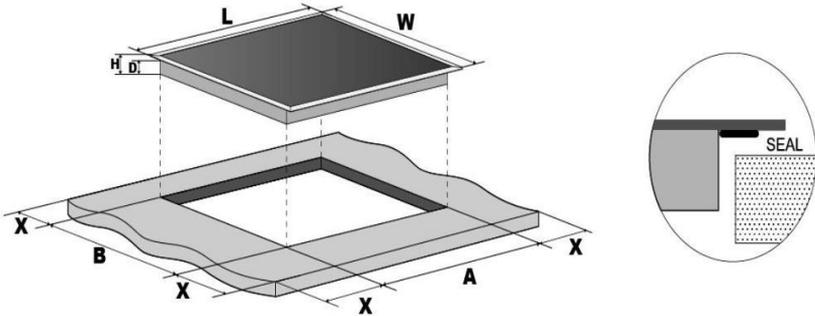
After unpacking the appliance, ensure there is no visible damage. If it has been damaged during transit, DONOTUSE, contact where you buy immediately.

### Selection of installation equipment

-Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.

-For the purpose of installation and use, a minimum of 5 cm space shall be preserved around the hole.

-Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below (measure by unit: mm):

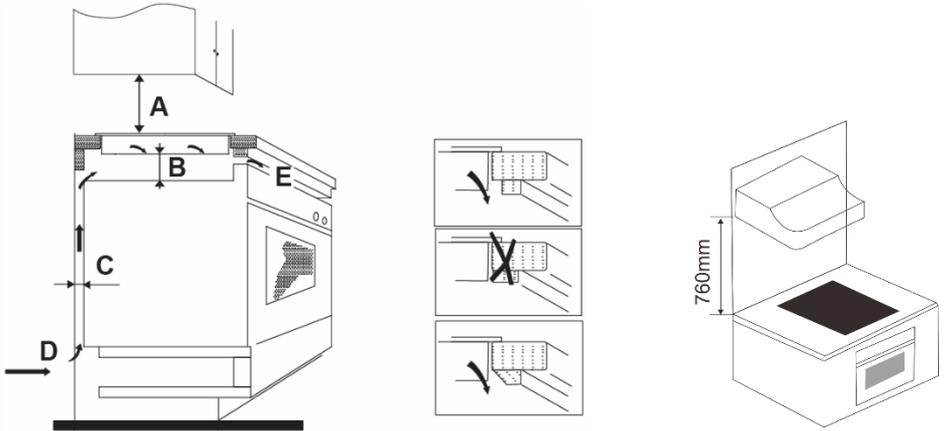


| L<br>(mm) | W<br>(mm) | H<br>(mm) | D<br>(mm) | A<br>(mm) | B<br>(mm) | X<br>(mm) |
|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| 520       | 770       | 58        | 54        | 495       | 750       | 50<br>min |

Under any circumstances, make sure the electric hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the electric hob is in good work state. As shown below:

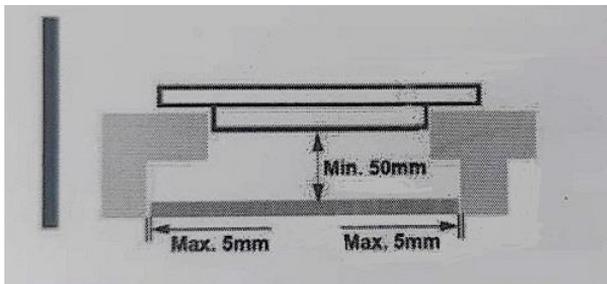


Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760mm.



| A(mm)  | B(mm) | C(mm) | D          | E             |
|--------|-------|-------|------------|---------------|
| 760min | 50min | 30min | Air intake | Air exit 10mm |

Make sure the induction cooker hob is well ventilated and that air inlet and outlet are not blocked. In order to avoid accidental touch with the overheating bottom of the hob, or getting un-expectable electric shock during working, it is necessary to put a wooden insert, fixed by screws, at a minimum distance of 50mm from the bottom of the hob. Follow the requirements below:



There are ventilation holes around outside of the hob. YOU MUST ensure these holes are not blocked by the worktop when you put the hob into position. Be aware that the glue that join the plastic or wooden material to the furniture, has to resist to temperature not below 150°C, to avoid the unstuck of the paneling.

The rear wall, adjacent and surrounding surfaces must therefore be able to withstand an temperature of 90°C.



1. The induction hotplate must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
2. The hob will not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer washing machine or clothes dryer, as the humidity may damage the hob electronics.
3. The induction hotplate shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the table surface shall withstand heat.
5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.
6. A steam cleaner is not to be used.

## Connecting the hob to the mains power supply

This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person

Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

1. The domestic wiring system is suitable for the power draw by the hob.
2. The voltage corresponds to the value given in the rating plate.
3. The power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate. To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire. The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75°C at any point.



Check with an electrician whether the domestic wiring system is suitable without alterations.

Any alterations must only be made by a qualified electrician.

## CONNECTION OF THE INDUCTION HOB TO THE ELECTRICITY SOCKET:

Before connecting the induction hob to the mains, check that:

1. The electrical installation where the induction hob is to be connected must be suitable for the power consumed by the induction hob.
2. The voltage must correspond to the nominal value specified in the characteristics described in this manual.

To connect the induction hob to the mains socket, you must not use adapters, reducers or branches, as these devices can become hot and cause a fire.

The power cable of the induction hob must not touch any part or area where it acquires high temperatures and must be positioned so that the temperature will not exceed 75°C at any point.

Check with a licensed and qualified electrician for proper electrical installation.

Any modification to the electrical installation must only be carried out by a licensed electrician.

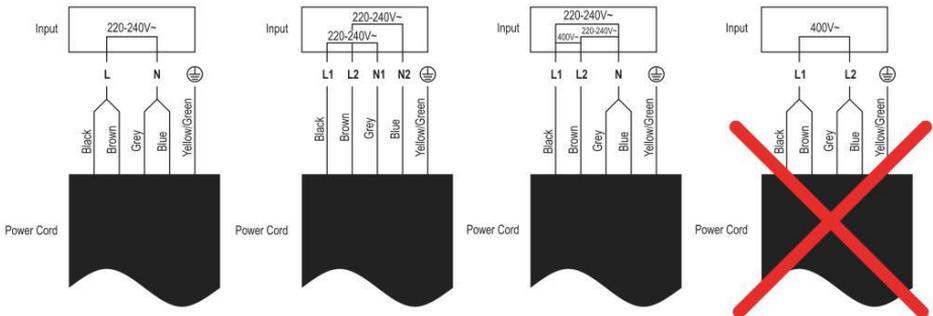
The electrical connection of the induction hob must be carried out in accordance

with current regulations and protected by a single-pole magnetothermic or automatic switch.

If the cable is damaged, to be substituted or replaced, the operation must be carried out by Technical Service.

- The authorized installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it complies with safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable should be checked regularly and replaced only by authorized technicians.
- The manufacturer is not responsible for any accident resulting from the use of an appliance that is not grounded or from faulty grounding continuity.
- If the device has an electrical outlet, it must be installed so that the electrical outlet is accessible.

The electrical connection of the induction hob must be carried out in accordance with current regulations and protected by a single-pole magnetothermic or automatic switch. The connection is shown below:



- If the cable is damaged, to be substituted or replaced, the operation must be carried out by an Official Technical Service.
- If the induction hob is connected directly to the mains, a single pole switch must be installed with a minimum opening of 3 mm between the contacts.
- The authorized installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it complies with safety regulations.
- The cable should be checked regularly and replaced only by authorized technicians.
- The yellow / green wire of the power cord must be connected to the earth of the mains socket.
- The manufacturer is not responsible for any accident resulting from the use of an appliance that is not grounded or from faulty grounding continuity.
- If the device has an electrical outlet, it must be installed so that the electrical outlet is accessible.

# Product Instruction

## Top View

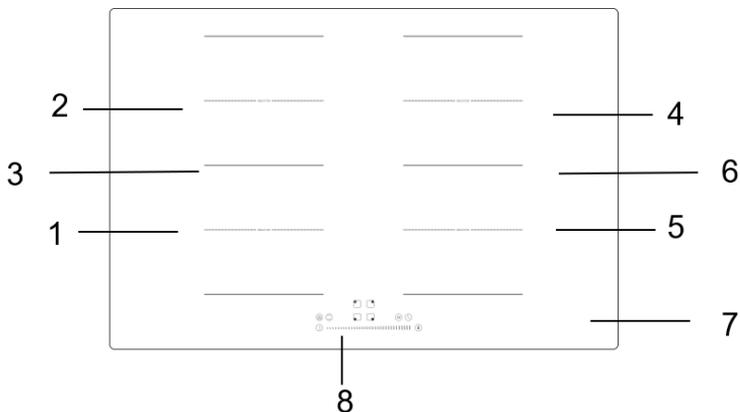


Fig similar: modifications are possible.

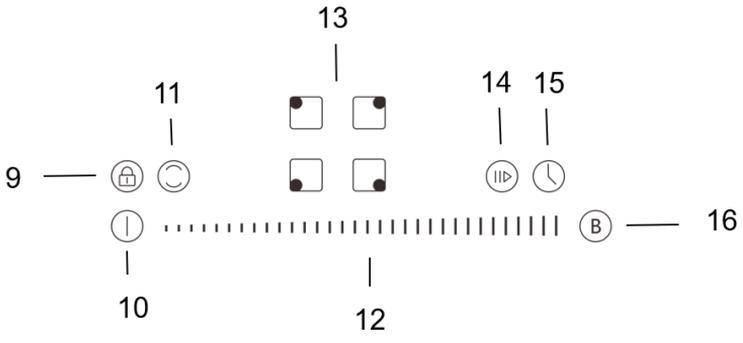
1. Induction zone: 1500W boost 2000W
2. Induction zone: 1200W boost 1500W
3. Flexi zone: 2600W boost 3000W
4. Induction zone: 1500W boost 2000W
5. Induction zone: 1200W boost 1500W
6. Flexi zone: 2600W boost 3000W
7. Glass plate
8. Control panel

## Sepecifications

| Model No  | Rating<br>(Rated voltage/voltage range/<br>Rated Power) |
|-----------|---|
| IN77-2FZS | 220-240V~, 50-60Hz, 7000 W                              |

# Control Panel

4 burner induction hob:



- 9.Lock button
- 10.On/Off button
- 11.Flexi zone button
- 12.Slider
- 13.Zone selection buttons
- 14.Stop and go button
- 15.Timer button
- 16. Boost button

## Button Instruction

 (ON/OFF): To switch on or switch off the cooker.(Under “Child lock” mode, only can switch off the cooker. )

 (Lock): To turn on or turn off the “Child Lock”

(Cooking zone selection): They are used to select the corresponding heating zone. Touch the button to select the corresponding heating zone.



 (FLEX Zone): Button for activating FLEX DUO on the left

 (PAUSE): Button for pause function.

Timer: Button for time setting



 (Boost): Button for “BOOST” mode(reach max. power )

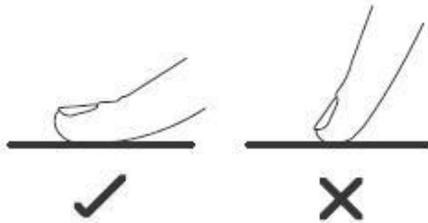
(SLIDE) : Button for power selection button



# Production Operation

## Control touch

- The controls can sense touch, so you don't need to apply any pressure. Use the finger, instead of the nail to operate it.
- Each time a touch is sensed, you will hear a “beep” sound.
- Make sure the control area are always clean, dry, and there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin film of water may make it hard to control.



## Choose the right Cookware

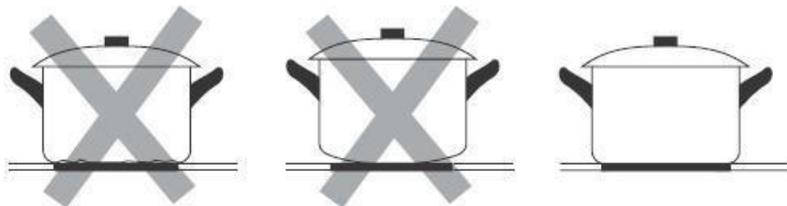
- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan/pot.



- You can check whether your cookware is suitable for the induction hob by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan/pot. If it is attracted, the pan/pot is suitable for induction hob.
- If you do not have a magnet:
  3. Put some water in the pan/pot you want to check.
  4. If  does not flash in the display and water is being heated, the pan/pot is suitable.

- Cookware made from the following materials is not suitable for an induction hob: pure stainless steel, aluminum or copper pan/pot without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.

Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



Make sure the base of the pan is smooth, lies flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Use cookware whose diameter is as large as the graphic for the selected zone. When using a canister, slightly more energy will be used at its maximum efficiency. If you use a smaller pot, the efficiency may be lower than expected. Always center the pan on the cooking zone. The base of a cookware can influence the distribution of heat and therefore the cooking result. Choosing a cookware with a higher quality base (for example, a sandwich type) will save us cooking time and energy.

- Always lift pan/pot off the hob – do not slide pan/pot on the crystal plate, or they may scratch the plate.

### Protect the glass surface

Always lift the cookware off the induction hob, do not slide it, as this could scratch the glass.



### Cookware empty or with a very thin base

Never place an empty cookware on the hob and turn it on, as this can cause the cookware to overheat (due to excess heat) and damage the ceramic glass or the hob itself. If the base of the cookware is very thin, it can also become overheated, refrain from using this type of cookware.

## **Cookware detection**

The hob has a minimum detection limit of the cooking zone that varies for each cooking zone. For this reason, you should refrain from using cookware whose base is less than the specified diameter.

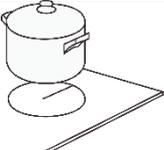
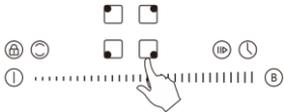
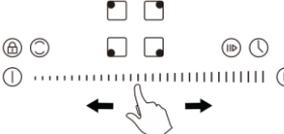
If you turn on the hob without any cookware, with a cookware with a lower base than specified or with a cooktop not suitable for induction, the cooktop will not work, the display will show "E0".

## **Cookware dimensions**

The cooking zones have a minimum and maximum operating diameter, and are automatically adapted to the diameter of the pan. However, the bottom of the pan must have a minimum diameter according to the corresponding cooking zone. To get the best efficiency from your induction hob, place the base of the pan in the center of the cooking zone.

# peration Instructions

## Turn on

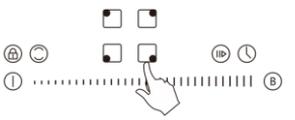
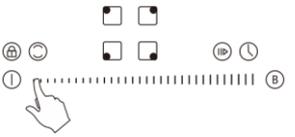
|  |   |
|--|---|
| <p>1. Touch the "ON/OFF </p> <p>When the hob is turned on, an acoustic warning will sound and the displays will show the indications "0" and "- -", warning that the hob is on and in the standby or standby state.</p> |  |
| <p>3. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.<br/>Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.</p>  |  |
| <p>4. Touch the cooking zone selector button (corresponding to the chosen cooking zone), the power display will show "- -".</p>  |  |
| <p>5. Slide the slider to adjust the cooking power.</p>  |  |

**If the display flashes the indication **

This means that...

- You have not placed a pan on the correct cooking zone;
  - The cookware you are using is not suitable for induction cooking;
  - The pan has a too small base or is not centered correctly on the cooking zone.
- Therefore...
- Heating is not carried out unless there is a suitable container in the cooking zone.
  - The screen will turn off automatically after 2 minutes if a suitable container is not placed on it.

## When you have finished cooking

|  |   |
|--|---|
| <p>1. Touch the cooking zone selector button (corresponding to the chosen cooking zone)</p>  |  |
| <p>2. Turn the cooking zone off by pressing the left side of the slider and scrolling down to "0".<br/>Make sure the power display shows "0", then shows "H".</p>  |  |
| <p>3. Turn the whole cooktop off by touching the "ON/OFF" button.</p>  |  |
| <p>4. Beware of hot surfaces "H" (surface TEMP &gt; 60°C) will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.</p> |  |

## BOOST FUNCTION

The BOOST function is used to temporarily increase the power of the chosen cooking zone, and thus to be able to obtain a more powerful and faster cooking in a short period of time. We recommend that you use the BOOST function with caution and only temporarily as excess power can burn or overheat food.

### Using the BOOST function

- The power selector has nine power levels 1 to 9 and BOOST mode b.
- Touch the cooking zone selector button (corresponding to the chosen cooking zone), and then touch the button "B" to select the power level "b" which is BOOST mode.
- To cancel the BOOST function, touch the cooking zone selector button corresponding to the cooking zone that is under BOOST mode and select the desired power level.

**Note:** The BOOST function increases the power considerably, so we recommend that you use it with caution as cooking times can vary and excess temperature can burn the food.

## **FLEXI ZONE**

- The flexible cooking zone is located on the left side of the induction hob.
- This area can be used as a single zone or as two different zones, accordingly to the cooking needs anytime.
- Free area is made of two independent inductors that can be controlled separately.

### **Using the FLEXI ZONE**

1. Touch the cooking zone selector button (corresponding to the chosen cooking zone), and the power indicator will show the power level flashing.
2. Touch the Flexi zone button “”, the power level indicators of the upper and lower zones will show the default power level “5”.
3. Slide the slider to adjust the cooking power.
4. The power level of the flexible cooking zone can be varied at any time during cooking. To do this, touch one of the selection buttons and when the power level indicators start to flash, then adjust the power level by sliding the slider.

### **Locking the buttons**

- You can lock the buttons to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on).
- When the control panel is locked, all the buttons except the “ON/OFF ” button are disable.

#### **To lock the buttons**

Touch the keylock button “”

#### **To unlock the buttons**

4. Make sure the induction cooker is on.
5. Touch and hold the keylock button “” for 3 seconds.
6. You can now start using your cooker.



When the cooker is the lock mode, all the buttons are disable except the “ON/OFF 

### **Over-Temperature Protection**

A temperature sensor equipped can monitor the temperature inside the induction cooker. When an excessive temperature is monitored, the induction cooker will stop operation automatically.

### **Automatic Safety Shutdown**

It is a protection system that incorporates the induction hob, which automatically turns off after 120 minutes if you forget to turn it off and do not touch any button. When the pan is removed, the induction hob stops heating immediately.



People with a pacemaker should consult their physician before using this unit.

### **FANS**

At the base of the hob there is a fan whose objective is to maintain a stable temperature inside the induction hob. Every time the hob is turned on and the power or temperature is adjusted, the fans will also run. When the hob is turned off, the fans will stay on and automatically turn off when the hob is cool enough.

If you use the induction hob on the table top, NEVER place kitchen towels, cloths or other objects that could obstruct the fan holes, as this would prevent adequate ventilation and cause the circuits to overheat, thus causing the security protections.

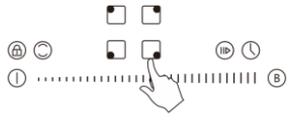
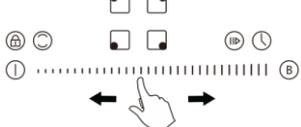
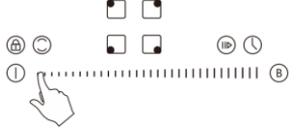
#### **Note:**

Remember that the fan will run long enough to cool down the cooker after turning it off. This is normal and does not indicate a malfunction.

### **Using the Timer**

- You can set it to turn one cooking zone off after the set time is up.
- You can set the timer up to 99 minutes.

## Setting the timer to turn one cooking zone off

|  |   |
|--|---|
| <p>1. Touch the cooking zone selector button corresponding to the cooking zone you want to turn on and choose the desired power level.</p>   |  |
| <p>2. Touch the timer button.</p>  |  |
| <p>3. Choose the time (in minutes) by sliding the slider for the automatic switch-off.</p>   |  |
| <p>4. To cancel the timer, touch the cooking zone selector button corresponding to the timed cooking zone that you want to cancel, the corresponding power level indicator digit will begin to flash, then press the left side of the slider and scrolling down to "0"</p>   |  |
| <div style="display: flex; align-items: center;">  <p>The cooking zone that is not set with the timer will continue to operate if it is turned on previously.</p> </div>  |   |
| <p><b>NOTES:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● If you want to change the time for automatic power off after setting the timer, you must start from step 1.</li> <li>● All cooking zones can be timed, to do this follow the steps indicated above for each cooking zone.</li> <li>● The timer can only be activated, modified or deactivated when the cooking zone is selected, that is, when the power level indicator digit is flashing.</li> </ul> |   |

## Cooking Guidelines



When frying, as oil and fat heat up very quickly, especially if you are using the turbo function. At extremely high temperatures, oil and grease ignite easily and this presents a serious fire hazard.

## Energy saving

- When the food comes to a boil, reduce the power.
- Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining heat.
- Minimize the amount of liquid or fat to reduce cooking times.
- Start cooking on a high power level and then reduce the power level when the food has heated up.

## Simmer

- Simmering occurs below the boiling point, around 85 ° C, when bubbles occasionally rise to the surface of the cooking liquid. It's the key to delicious tender soups and stews because flavors develop without overheating the food. You should also cook thickened egg and flour based sauces below the boiling point.
- Some tasks, including cooking rice by the absorption method, may require a setting higher than lower to ensure that food cooks properly in the recommended time.

## Care and Cleaning

| What?   | How?  | Important!  |
|---|---|---|
| Daily soiling on the glass surface (fingerprints, marks, food stains or unsweetened spills) | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Disconnect the power from the board using the switch or differential enabled for this.</li> <li>2. Use an induction hob cleaner while the surface is warm (but not hot!)</li> <li>3. Rinse and dry the plate with a clean cloth or paper towel.</li> <li>4. Reconnect the board to power</li> </ol>   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. When turning off the power to the hob, there will be no indication of a hot surface, but the cooking zone still be hot!</li> <li>2. Use special scouring pads for induction hobs. Do not use harsh, corrosive or abrasive cleaners that can damage the plate. Always read the label to see if your cleanser or scourer is suitable. Never leave residue on the surface, the glass can stain.</li> </ol> |
| Spills from sugary foods  | <p>Remove them immediately using a scraper suitable for induction hobs, but be careful with hot surfaces in the cooking zone:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Disconnect the power from the board using the switch or differential enabled for this.</li> <li>2. Hold the scraper at a 30 ° angle and scrape dirt to a cool area of the plate.</li> <li>3. Wipe up dirt or spills with a kitchen towel or paper towel.</li> </ol> | <p>Remove stains from melting and sugary foods or spills as soon as possible. If allowed to cool on the glass, it can be difficult to clean or even permanently damage the surface of the hob.</p> <p>Cut Hazard - When the safety cover is retracted, the blade on a scraper becomes sharp. Use it with great care and always store safely and out of the reach of children.</p>   |
| Dirt and spill stains on the control panel  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Disconnect the power from the board using the switch or differential enabled for this.</li> <li>2. Clean the control panel area with a clean, damp sponge or cloth.</li> <li>3. Completely dry the control panel area</li> <li>4. Reconnect the board to power.</li> </ol>  | <p>Liquid spillage in the area of the control panel may cause the induction hob to malfunction, the touch buttons may not work properly. Be sure to thoroughly clean and dry the control panel area before reconnecting the board to power.</p>   |

## Heat Settings

The settings below are guidelines only. The exact setting will depend on factors including your cookware and the amount you are cooking. Experiment with the hob to find the settings that best suit you.

| <b>Heat setting</b> | <b>Suitability</b>  |
|---------------------|---|
| 1 - 2               | <ul style="list-style-type: none"><li>• delicate warming for small amounts of food</li><li>• melting chocolate, butter, and foods that burn quickly</li><li>• gentle simmering</li><li>• slow warming</li></ul> |
| 3 - 4               | <ul style="list-style-type: none"><li>• reheating</li><li>• rapid simmering</li><li>• cooking rice</li></ul>  |
| 5 - 6               | <ul style="list-style-type: none"><li>• pancakes</li></ul>  |
| 7 - 8               | <ul style="list-style-type: none"><li>• sautéing</li><li>• cooking pasta</li></ul>  |
| 9                   | <ul style="list-style-type: none"><li>• stir-frying</li><li>• searing</li><li>• bringing soup to the boil</li><li>• boiling water</li></ul>   |

## Failure Inspection for induction hob

### Problem code and solution

| INDUCTION HOB |  |  |
|---------------|--|--|
| Error         | Possible Cause   | Remedy   |
| E 1 / E 2     | Protection against under voltage (< 75V~95V) or over voltage (> 275V~295V)             | If the voltage at the mains outlet is lower or higher than specified, consult a qualified electrician. |
| E 3           | The main sensor is short circuit or off  | Contact the Technical Service.   |
| E 4           | IGBT is short circuit or off   | Contact the Technical Service.   |
| E 5           | The surface of the hob is overheating.   | Turn off the induction hob, wait for it to cool down and then turn it on again.                        |
| E 6           | The IGBT is overheating.   | Turn off the induction hob, wait for it to cool down and then turn it on again.                        |
| E 7           | Malfunction of the cooktop sensor  | Contact the Technical Service.   |
| E 0           | There is no pot or the pot is too small, or the pot is not suitable for induction hob. | Change a suitable pot.   |
| E C           | Communication between control PCB and main PCB is failed.                              | Contact the Technical Service.   |
|               |  |  |

## Hints and Tips

| Problem  | Possible causes   | What to do  |
|--|---|---|
| The hob cannot be turned on.   | No Power.   | Make sure the hob is connected to the power supply and that it is turned on.<br>Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician. |
| The touch buttons are unresponsive.  | The buttons are locked.   | Unlock the buttons. See section "Using your induction hob" for instructions.  |
| Touch buttons are not working properly   | There may be a small film of water or liquid on the buttons or you may be using the tip of your finger when touching the buttons.   | Make sure the control panel area is clean and dry. Use the pad of your finger when touching the controls.   |
| The glass is being scratched.  | Rough-edge cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products were used.   | Use cookware with flat and smooth bases.<br>See "Choosing the right cookware".<br>See "Care and cleaning".  |
| Some pans make cracking or clicking noises.                                      | This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).   | This is normal for cookware and does not indicate a fault.  |
| The induction hob makes a low humming noise when used on a high heating setting. | This is caused by the technology of induction cooking.  | This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heating setting.  |
| The cookwares do not heat up and the display shows "U"<br>"U"                    | The cookware is not suitable for induction, the base of the cooker is too small or it is not centered on the cooking zone.  | Use cookware suitable for induction, with a base large enough to be detected and center it in the cooking zone  |
| Fan noise comes from the induction hob.  | A cooling fan built into your induction hob has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off. | This is normal and needs no action.<br>Do not turn off the induction hob while the fan is running.  |

## Waste management:



**DISPOSAL: Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Collection of such waste separately for special treatment is necessary.**

This appliance is labeled in compliance with European directive 2002/96/EC for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to the environment and to human health, which might otherwise be caused if it were disposed of in the wrong way.

The symbol on the product indicates that it may not be treated as normal household waste. It should be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic goods.

This appliance requires specialist waste disposal. For further information regarding the treatment, recover and recycling of this product please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased it.

For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

1. While unpacking, the packaging materials (polythene bags, polystyrene pieces, etc.) should be kept away from children and pets. **CHOKING HAZARD!**
2. Old and unused appliances must be send 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.
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.

## **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 PKM-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 PKM-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.





**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  
09.04.2024

Updated  
04/09/2024