



Bedienungs- & Installationsanleitung Herdset

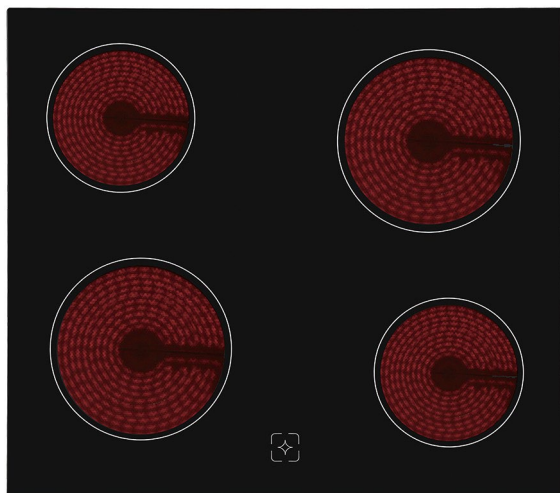


Installation & Operating Instructions Combination Oven (Oven/Hob)

RESPEKTA

Mod.-Nr.

> 15120000000619
HS1000G-19



Inhalt

Sicherheitshinweise	7
Installation	10
Beschreibung des Geräts	14
Betrieb	15
Notbetrieb	18
Wartung und Reinigung	19
Backen im Backofen – praktische Hinweise	22
Entsorgung des Geräts	24
Transport	24

1 : ALLGEMEINE INFORMATIONEN

1.1 Lesen der Bedienungsanleitung

1.1.1 Allgemeines

Lieber Kunde, wir danken Ihnen für das uns geschenkte Vertrauen und für den Erwerb eines Gerätes aus unserem Sortiment.

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

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

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

Der Hersteller behält sich das Recht vor, evtl. notwendige Modellmodifizierungen an den Gerätetypen vorzunehmen, um die geltenden technischen Normen einzuhalten.

Bei Reklamationen wenden Sie sich bitte an den Kundendienst Ihres Händlers.

1.1.2 Angaben zum Hersteller

Hersteller und verantwortliche Person:	NEG-Novex Großhandelsgesellschaft für Elektro- und Haustechnik GmbH
Marke:	Respekta
Adresse:	Chenover Str. 5, D-67117 Limburgerhof, Deutschland
Telefon/Fax:	00 49 6232 29850 0
E-Mail	info@neg-novex.de
WebSite	www.respekta.de

1.1.3 Kundendienst

Bei technischen Fragen zu Ihrem Gerät wenden Sie sich bitte an dem Kundendienst Ihres Händlers.

Bevor Sie den Kundendienst anrufen, notieren Sie sich bitte:

- Modellnummer

1.1.4 Einleitung und Sicherheit

Bevor Sie die das Gerät installieren und/oder benutzen, lesen Sie bitte sorgfältig die Anweisungen in dieser Anleitung.

So können Sie sich mit Ihrem neuen Gerät vertraut machen.

Bewahren Sie diese Unterlage griffbereit auf, damit Sie sie jederzeit nachschlagen und sie an eventuelle Nachbesitzer weitergeben können.

Lesen Sie die Sicherheitsvorschriften in der Einleitung dieses Handbuchs und beachten Sie die im Text vorhandenen Sicherheitshinweise wie z. B.: „Achtung“, „Wichtiger Hinweis“ und „Gefahr“ im Text.

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

1.1.5 Identifikation des Geräts

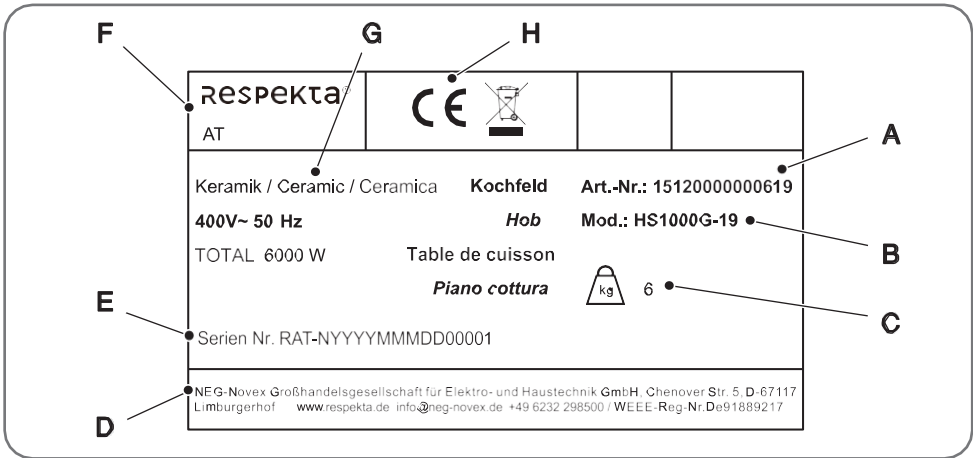


Abb. 1.1

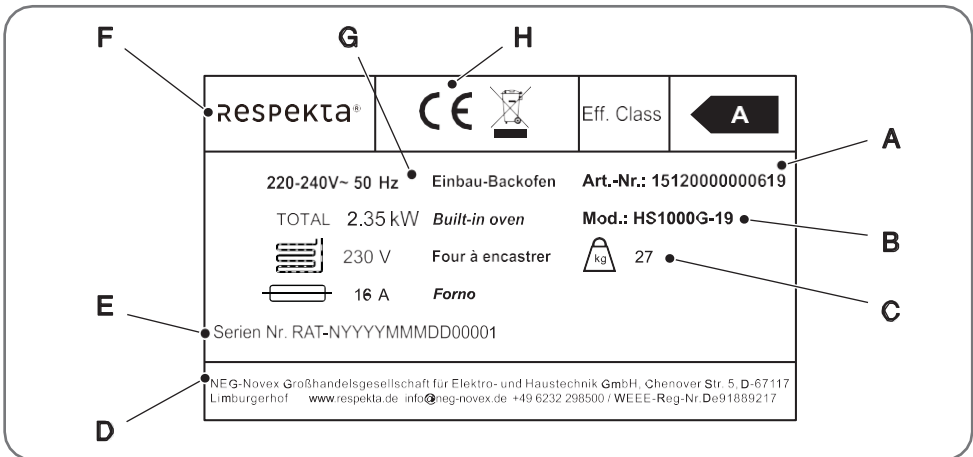


Abb. 1.2

Auf dem Kennschild sind folgende Daten angegeben:

- A - Modell
- B - Technischer Typ
- C - Gewicht
- D - Angaben zum Hersteller
- E - Seriennummer
- F - Hersteller
- G - Beschreibung
- H - CE-Kennzeichnung



HINWEIS: Es wird empfohlen, die Daten und Seriennummern des Geräts zu notieren, um sie bei Bedarf schneller zur Hand zu haben.



HINWEIS: Für einen effizienten Kundendienst und Ersatzservice geben Sie bitte immer die auf diesem Schild aufgeführten Daten an.

Platzierung des Typenschildes

Das Typenschild der Geräte ist im unteren Bereich angebracht.

CE-Konformitätserklärung

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

1.1.6 Garantiebedingungen

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

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

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

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

Sicherheitshinweise

Diese Gebrauchsanweisung enthält wichtige Informationen, darunter Sicherheits- und Installationshinweise, die Ihnen helfen, Ihr Gerät optimal zu nutzen. Bewahren Sie sie an einem sicheren Ort auf, damit Sie oder andere Personen, die mit der Bedienung des Geräts nicht vertraut sind, jederzeit darauf zurückgreifen können.

Diese Anweisungen sind auch in einem alternativen Format verfügbar, z. B. auf einer Website oder auf Anfrage des Benutzers in einem Format wie einer DVD.



Achtung!

- Verwenden Sie das Cerankochfeld erst, nachdem Sie diese Gebrauchsanweisung gelesen haben. Das Cerankochfeld ist nur für den Hausgebrauch bestimmt.
- Das Gerät wird während des Betriebs heiß. Achten Sie darauf, die heiße Oberfläche nicht zu berühren.
- Halten Sie Kinder stets vom Herd fern.
- Während des Betriebs kann der direkte Kontakt mit dem Herd zu Verbrennungen führen!
- Achten Sie darauf, dass kleine Haushaltsgeräte, einschließlich Anschlusskabel, nicht mit dem heißen Backofen oder Kochfeld in Berührung kommen, da das Isoliermaterial dieser Geräte in der Regel nicht gegen hohe Temperaturen beständig ist.
- Lassen Sie den Herd beim Braten nicht unbeaufsichtigt. Öle und

Fette können sich durch Überhitzung oder Überkochen entzünden.

- Schalten Sie das Kochfeld erst ein, wenn eine Pfanne darauf steht.
- Stellen Sie keine Pfannen mit einem Gewicht von mehr als 15 kg auf die geöffnete Ofentür und keine Pfannen mit einem Gewicht von mehr als 25 kg auf das Kochfeld.
- Verwenden Sie zur Reinigung der Tür keine aggressiven Reinigungsmittel oder scharfen Metallgegenstände, da diese die Oberfläche zerkratzen und das Glas zerbrechen können.
- Verwenden Sie den Herd nicht, wenn ein technischer Defekt vorliegt. Alle Defekte müssen von einer entsprechend qualifizierten und autorisierten Person behoben werden.
- Im Falle eines durch einen technischen Defekt

verursachten Vorfalls trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und melden Sie den Defekt dem Kundendienst, damit er repariert werden kann.

- Die in dieser Gebrauchsanweisung enthaltenen Regeln und Bestimmungen sind strikt einzuhalten. Lassen Sie niemanden, der mit dem Inhalt dieser Gebrauchsanweisung nicht vertraut ist, den Herd bedienen.
- Der Herd darf nicht mit Dampfreinigungsgeräten gereinigt werden.
- WICHTIG: Die angrenzenden Möbel oder Gehäuse und alle bei der Installation verwendeten Materialien müssen während des Betriebs einer Mindesttemperatur von 85 ° C über der Umgebungstemperatur des Raums, in dem sie sich befinden, standhalten können.

- Für Schäden, die durch die Installation des Geräts unter Verstoß gegen diese Temperaturgrenze oder durch die Platzierung von angrenzenden Schrankmaterialien in einem Abstand von weniger als 4 mm zum Gerät entstehen, haftet der Eigentümer.

- Dieses Gerät entspricht allen geltenden europäischen Sicherheitsvorschriften. Wir möchten jedoch betonen, dass diese Konformität nichts an der Tatsache ändert, dass die Oberflächen des Geräts während des Betriebs heiß werden und nach dem Betrieb Wärme speichern.

Kindersicherheit

- Wir empfehlen dringend, Babys und Kleinkinder von dem Gerät fernzuhalten und ihnen zu keiner Zeit zu

erlauben, das Gerät zu berühren.

- Wenn jüngere Familienmitglieder sich in der Küche aufhalten müssen, achten Sie bitte darauf, dass sie jederzeit unter strenger Aufsicht stehen.

Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis vorgesehen, es sei denn, sie werden bei der Verwendung des Geräts von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder unterwiesen.
- Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf die Ofentür und

lehnen Sie sich nicht an die geöffnete Ofentür, da dies zu Schäden an den Scharnieren der Ofentür führen kann.

- Stellen Sie keine Pfannen oder Backbleche direkt auf den Boden des Ofenraums und legen Sie ihn nicht mit Aluminiumfolie aus.
- Elektrische Anschlüsse oder Kabel dürfen nicht mit Bereichen des Geräts in Berührung kommen, die heiß werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht zum Heizen des

Raums, in dem es steht, oder zum Trocknen von Kleidung.

- Stellen Sie das Gerät nicht neben Vorhängen oder weichen Einrichtungsgegenständen auf.
- Versuchen Sie nicht, Kochgeräte an der Ofentür oder am Griff anzuheben oder zu bewegen, da dies zu Schäden am Gerät oder zu Verletzungen der Person führen kann, die das Gerät anhebt.

Installation

Installation des Herdes

Der Küchenbereich sollte trocken und gut belüftet sein und über eine effiziente Belüftung verfügen. Bei der Installation des Herdes sollte ein leichter Zugang zu allen Bedienelementen gewährleistet sein.

- Es handelt sich um einen Einbauherd vom Typ Y, was bedeutet, dass seine Rückwand und eine Seitenwand neben einem hohen Möbelstück oder einer Wand platziert werden können. Die Beschichtung oder Furnierung von Einbaumöbeln muss mit einem hitzebeständigen Klebstoff (100 °C) aufgebracht werden. Dies verhindert eine Verformung der Oberfläche oder das Ablösen der Beschichtung.
- Dunstabzugshauben sollten gemäß den Anweisungen des Herstellers installiert werden.

1. Montage des Cerankochfelds (siehe Abbildung 1)

- Schaffen Sie eine Öffnung mit den in der Abbildung angegebenen Abmessungen für das Kochfeld, das auf der Arbeitsplatte montiert werden soll.

- Überprüfen Sie die Dichtung auf perfekten Sitz und vollständige Abdeckung. Setzen Sie das Elektrokochfeld ein und richten Sie es korrekt aus.
 - Ziehen Sie die Spannklemmen mit einem Standard-Schraubendreher gleichmäßig fest, beginnend in der Mitte und diagonal weiterarbeitend, bis der Einbaurahmen fest auf der Arbeitsplatte sitzt.
 - Stellen Sie unter allen Umständen sicher, dass die Keramik Kochplatte gut belüftet ist und der Einlass und Auslass nicht blockiert sind.
- Stellen Sie sicher, dass sich das Cerankochfeld in einem einwandfreien Zustand befindet. Siehe Abbildung 1.

Hinweis: Der Sicherheitsabstand zwischen dem Cerankochfeld und dem Schrank über der Kochplatte sollte mindestens 76 cm betragen. Siehe Abbildung 2.

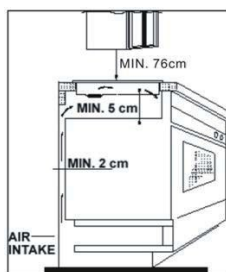
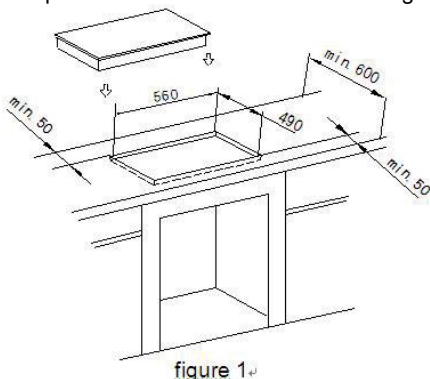


Abbildung 2

2. Montage des Backofens: (siehe Abbildung 3)

- Schaffen Sie eine Öffnung mit den in der Abbildung angegebenen Maßen, damit der Backofen eingebaut werden kann.
- Vergewissern Sie sich, dass der Netzstecker gezogen ist, und schließen Sie dann den Backofen an das Stromnetz an.
- Setzen Sie den Backofen teilweise in die vorbereitete Öffnung ein und schließen Sie ihn an das Kochfeld an. Die Stecker am Ende der aus dem Kochfeld herausragenden Kabelgruppe müssen entsprechend ihrer Farbe in die entsprechenden Buchsen im Bedienfeld des Backofens gesteckt werden, d. h. ein schwarzer Stecker muss in eine Buchse mit derselben Farbe gesteckt werden usw.
- Das Gerät muss geerdet sein. Verbinden Sie das Erdungskabel des Kochfelds (gelb-grün) mit der Erdungsklemme des Backofens (gekennzeichnet), die sich in der Nähe der Buchsen befindet.
- Stellen Sie sicher, dass der Backofen sicher in der Gehäuseeinheit befestigt ist. Die Befestigung des Backofens im Gehäuse erfolgt mit vier Schrauben. Diese sollten durch den Backofenschrank in die Gehäuseeinheit geschraubt werden.

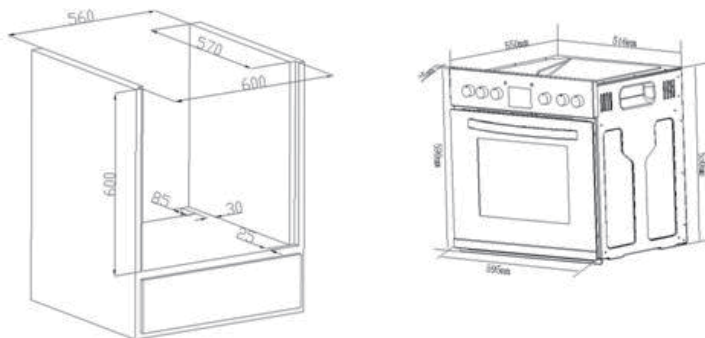


Abbildung 3

Elektrischer Anschluss

Warnung!



Alle Elektroarbeiten müssen von einem entsprechend qualifizierten und autorisierten Elektriker durchgeführt werden.

Es dürfen keine Änderungen oder vorsätzlichen Veränderungen an der Stromversorgung vorgenommen werden.

Montagehinweise (siehe Abbildung 4)

Der Herd ist für den Betrieb mit dreiphasigem Wechselstrom (400 V 3N ~ 50 Hz) ausgelegt. Die Nennspannung der Heizelemente des Herdes beträgt 230 V. Der Betrieb des Herdes mit einphasigem Strom ist durch entsprechende Überbrückung im Anschlusskasten gemäß dem untenstehenden Anschlussplan möglich. Der Anschlussplan befindet sich auch auf dem Deckel des Anschlusskastens. Beachten Sie, dass das Anschlusskabel dem Anschlusstyp und der Nennleistung des Herdes entsprechen muss.

Das Anschlusskabel muss in einer Zugentlastungsklemme befestigt werden.

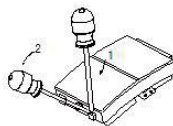


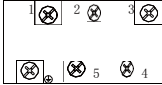
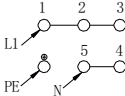
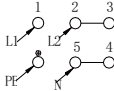
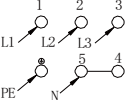
figure 4

Warnung!



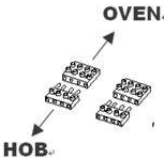
Denken Sie daran, den Sicherheitskreis an die mit „HYPERLINK“ gekennzeichnete Klemme der Anschlussdose anzuschließen. Stromversorgung des Herdes muss über einen Sicherheitsschalter verfügen, der im Notfall die Stromzufuhr unterbricht. Der Abstand zwischen den Arbeitskontakten des Sicherheitsschalters muss mindestens 3 mm betragen.

Bevor Sie den Herd an die Stromversorgung anschließen, lesen Sie bitte unbedingt die Informationen auf dem Typenschild und im Anschlussplan.

ANSCHLUSSSCHEMA Achtung! Spannung der Heizelemente 230 V Achtung! Bei jedem Anschluss muss der Erdungsdraht an die PE-Klemme „  “ angeschlossen werden.		 Empfohlener Anschlussleitertyp	
1	Bei einem geerdeten Einphasenanschluss mit 230 V verbinden Brücken die Klemmen 1-2-3 und 4-5, der Erdungsdraht wird an die Klemme „  “ angeschlossen.		H05VV-F3G4
2	Für einen geerdeten Zweiphasenanschluss mit 400/230 V verbinden Brücken die Klemmen 2-3 und 4-5, der Erdungsdraht wird an  angeschlossen.		H05VV-F4G2.5
3	Bei einem geerdeten Zweiphasenanschluss mit 400-230 V verbinden Brücken die Klemmen 4-5, die Phasen nacheinander 1, 2 und 3, den Neutralleiter mit 4-5 und den Erdungsleiter mit  .		H05VV-F5G1,5
L1=R, L2=S, L3=T, N=Neutralleiterklemme, PE=Erdungsklemme			

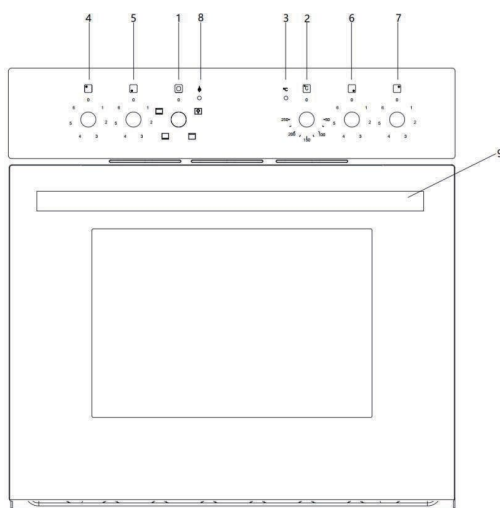
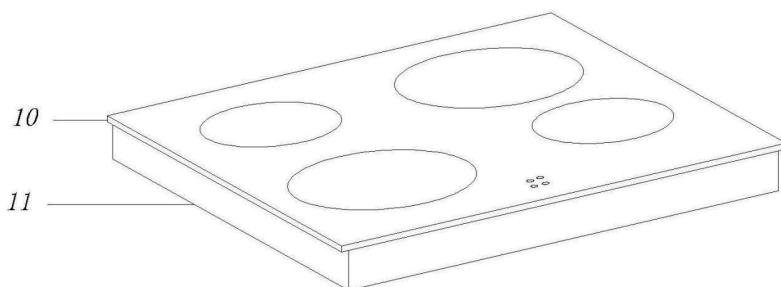


Achtung!
HOB Elektrischer Anschluss



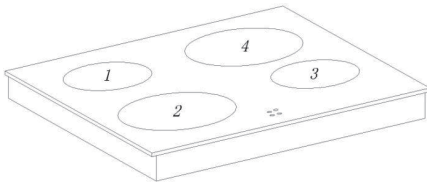
Das Kochfeld arbeitet mit 230 V Wechselstrom, der elektrische Anschluss muss vom Backofen mit Strom versorgt werden. Beachten Sie, dass der Anschluss dem gleichen Typ entsprechen muss.

Beschreibung des Geräts



1. Auswahlknopf für die Ofenfunktionen
2. Drehknopf zur Einstellung der Ofentemperatur
3. Betriebsanzeige des Backofens orange
4. Hinterer linker Heizplatten-Reglerknopf
5. Vordere linke Heizplatten-Bedienknopf
6. Vordere rechte Heizplatten-Bedienknopf
7. Hinterer rechter Heizplatten-Regler
8. Betriebsanzeige der Heizplatte rot
9. Backofentürgriff
10. Hochtemperatur-Kontrollleuchte der Glasplatte
11. Keramik-Kochfeld

Keramik-Kochfeld



1# 1200 W

2# , 1800 W

3# , 1200 W

4# , 1800W

Bedienung

Vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen Sie die Verpackung und reinigen Sie das Innere des Backofens und das Kochfeld.
- Nehmen Sie die Ofenteile heraus und waschen Sie sie mit warmem Wasser und etwas Spülmittel.
- Schalten Sie die Belüftung im Raum ein oder öffnen Sie ein Fenster.
- Heizen Sie den Backofen auf (auf eine Temperatur von 250 °C, CA. 30 MINUTEN LANG), entfernen Sie alle Flecken und waschen Sie ihn sorgfältig.

Wichtig!

Das Innere des Ofens sollte nur mit warmem Wasser und einer kleinen Menge Spülmittel gereinigt werden.

Verwendung des Cerankochfelds

Stellen Sie den Topf in die Mitte der Heizzone. Drehen Sie den Knopf im Uhrzeigersinn, um das Kochfeld einzuschalten.

Anzeige für hohe Temperatur:

Wenn die Glasplatte zu heiß ist, leuchtet die Hochtemperatur-Kontrollleuchte auf.

Berühren Sie die Glasplatte nicht, bis die Kontrollleuchte erlischt.

Wenn Sie diese Kochfunktion abbrechen möchten, drehen Sie den Drehknopf auf „0“, um das Kochfeld auszuschalten.

Ausschalten: Drehen Sie nach Gebrauch den Drehknopf auf „OFF“, damit das Kochfeld nicht mehr heizt.

Achtung!

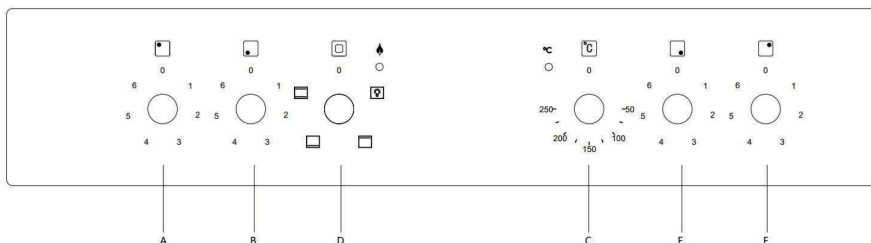
Achten Sie darauf, dass die Heizplatte sauber ist – ein verschmutzter Bereich leitet die Wärme nicht vollständig weiter.

Schützen Sie die Platte vor Korrosion.

Schalten Sie die Platte gegen Korrosion aus.

Lassen Sie keine Pfannen mit fett- oder ölhaltigen Speisen unbeaufsichtigt auf der eingeschalteten Platte stehen; heißes Fett kann sich spontan entzünden.

Knopfauswahl:



A ist der Drehknopf für die hintere linke Heizplatte. Drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, um die Kochplatte einzuschalten.

B ist der vordere linke Drehknopf für die Heizplatte. Drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, um das Kochfeld einzuschalten.

C dient zur Steuerung der Ofentemperatur und kann von 50 bis 250 °C eingestellt werden.

D ist der Drehknopf zur Auswahl der Ofenfunktion, mit dem Sie die beste Funktion zum Garen verschiedener Speisen auswählen können.

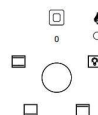
E ist der vordere rechte Heizplatten-Reglerknopf. Drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, um die Kochplatte einzuschalten.

F ist der hintere rechte Heizplatten-Regler, den Sie im Uhrzeigersinn drehen, um die Kochplatte einzuschalten.

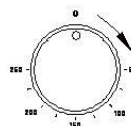
Backofenfunktionen und Bedienung

Umluftbackofen (konventionell)

Der Backofen kann mit den unteren und oberen Heizelementen sowie dem Grill vorgeheizt werden. Die Bedienung des Backofens erfolgt über den Backofenfunktionsknopf. Um die gewünschte Funktion einzustellen, drehen Sie den Knopf in die ausgewählte Position.



Ebenso wie beim Temperaturreglerknopf müssen Sie den Knopf in die gewünschte Position drehen, um die gewünschte Funktion einzustellen. Die Temperatur kann in einem Bereich von 50 bis 250 °C geregelt werden.



Der Backofen kann ausgeschaltet werden, indem beide Drehknöpfe auf die Position „0“ gestellt werden.

Mögliche Einstellungen des Ofenfunktionsknopfs

Dieses Gerät verfügt über 4 Grillfunktionen.



OFENBELEUCHTUNG: In diesem Modus wird die Ofenbeleuchtung eingeschaltet, alle anderen elektrischen Geräte bleiben ausgeschaltet.



HALBGRILL: Bei dieser Garmethode wird nur der innere Teil des oberen Heizelements verwendet, das die Wärme nach unten auf das Gargut leitet. Diese Funktion eignet sich zum Grillen kleiner Portionen von Speck, Toast, Fleisch usw.



UNTERES HEIZELEMENT: Dieser Modus ist konventionell. Er arbeitet mit dem unteren Heizelement.



KONVENTIONELLER OFEN (oberes und unteres Heizelement): Bei dieser Garmethode wird traditionell mit der Wärme des oberen und unteren Heizelements gegart. Diese Funktion eignet sich zum Braten und Backen auf nur einer Einschubebene.

Der Backofen muss vor dem Einlegen der Speisen vorgeheizt werden.

Das Einschalten des Ofens wird durch zwei Signalleuchten angezeigt, die orange und rot aufleuchten. Die rote Leuchte bedeutet, dass der Ofen in Betrieb ist. Wenn die rote Leuchte erlischt, hat der Ofen die eingestellte Temperatur erreicht. Wenn in einem Rezept empfohlen wird, Speisen in einen vorgeheizten Ofen zu schieben, sollte dies erst geschehen, wenn die rote Leuchte zum ersten Mal erlischt. Beim Backen leuchtet die rote Kontrollleuchte vorübergehend auf und erlischt wieder (um die Temperatur im Ofen aufrechtzuerhalten). Die grüne Kontrollleuchte kann ebenfalls aufleuchten, wenn der Drehknopf auf „Ofenbeleuchtung“ gestellt ist.

Kochrichtlinien

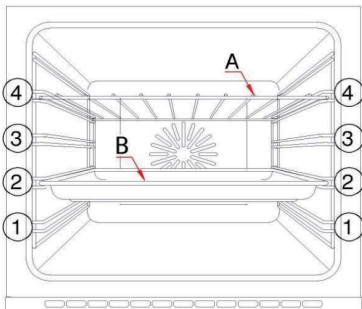
- Beachten Sie die Angaben auf den Lebensmittelverpackungen hinsichtlich der Garzeiten und -temperaturen. Sobald Sie mit der Leistung Ihres Geräts vertraut sind, können Sie die Temperaturen und Zeiten nach Ihren persönlichen Vorlieben variieren.
- Sie sollten den Backofen vorheizen und keine Speisen hineinstellen, bevor die Betriebsanzeige erloschen ist. Bei Verwendung des Umluftmodus können Sie auf das Vorheizen verzichten, sollten jedoch die auf der Verpackung angegebene Garzeit um etwa zehn Minuten verlängern.
- Vergewissern Sie sich vor dem Garen, dass alle nicht benötigten Zubehörteile aus dem Backofen entfernt wurden.
- Stellen Sie die Backbleche in die Mitte des Ofens und lassen Sie zwischen den Blechen Platz, damit die Luft zirkulieren kann.
- Versuchen Sie, die Tür so wenig wie möglich zu öffnen, um die Speisen zu überprüfen.
- Die Ofenbeleuchtung bleibt während des Garvorgangs eingeschaltet.



Warnhinweise

- Halten Sie die Ofentür geschlossen, wenn Sie eine der Grillfunktionen verwenden.
- Verwenden Sie keine Aluminiumfolie, um die Grillpfanne abzudecken, und erhitzen Sie keine in Aluminiumfolie eingewickelten Gegenstände unter dem Grill. Die hohe Reflektivität der Folie könnte das Grillelement beschädigen.
- Sie sollten auch niemals den Boden Ihres Backofens mit Aluminiumfolie auslegen.
- Stellen Sie während des Garvorgangs niemals Pfannen oder Kochgeschirr direkt auf den Boden Ihres Backofens. Diese sollten immer auf die dafür vorgesehenen Roste gestellt werden.
- Das Grillheizelement und andere interne Komponenten des Ofens werden während des Betriebs extrem heiß. Vermeiden Sie es, diese beim Umgang mit den zu grillenden Speisen versehentlich zu berühren.
- **Wichtig:** Seien Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig, um den Kontakt mit heißen Teilen des Ofens und Dampf zu vermeiden.
- Ein Dampfreiniger darf nicht verwendet werden.
- **Warnung:** Zugängliche Teile können während des Gebrauchs heiß werden. Halten Sie kleine Kinder während des Gebrauchs fern.
- Verwenden Sie keine aggressiven Scheuermittel oder Metallschaber zur Reinigung der Ofentürscheibe, da dies zu Kratzern auf der Oberfläche führen kann, wodurch die Ofenscheibe zerbrechen könnte.

Zubehör



Ihr Ofen wird mit folgendem Zubehör geliefert:

- 1、(A) Ofenrost
- 2、(B) Backblech
- 3、linkes Seitenregal
- 4、Rechte Ablage

Die Zahlen 1 bis 4 geben die verschiedenen Positionen an, die Sie innerhalb des Ofens nutzen können.

Dies ist optional und kann vom Kunden frei gewählt werden.

Vorgehensweise im Notfall

Im Notfall sollten Sie:

- alle Arbeitsgeräte des Herdes ausschalten
- Ziehen Sie den Netzstecker
- das Servicecenter anrufen

- Einige kleinere Störungen können anhand der Anweisungen in der folgenden Tabelle behoben werden. Bevor Sie den Kundendienst oder das Servicecenter anrufen, überprüfen Sie bitte die folgenden Punkte, die in der Tabelle aufgeführt sind.

PROBLEM	URSACHE	MASSNAHME
Das Gerät funktioniert nicht	Unterbrechung der Stromversorgung	Überprüfen Sie den Sicherungskasten. Wenn eine Sicherung durchgebrannt ist, ersetzen Sie sie durch eine neue.
Die Ofenbeleuchtung funktioniert nicht	Die Glühlampe ist locker oder beschädigt	Ziehen Sie die Glühbirne fest oder ersetzen Sie die durchgebrannte Glühbirne (siehe Kapitel „Wartung und Reinigung“).



WICHTIG: Wenn Ihr Gerät nicht ordnungsgemäß zu funktionieren scheint, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

VERSUCHEN SIE NICHT, DAS GERÄT SELBST ZU REPARIEREN.

Bitte beachten Sie, dass Sie die Kosten für den Kundendienstbesuch tragen müssen, wenn ein Techniker während der Garantiezeit hinzugezogen wird und feststellt, dass das Problem nicht auf einen Defekt des Geräts zurückzuführen ist.

Das Gerät muss für den Techniker zugänglich sein, damit er die erforderlichen Reparaturen durchführen kann. Wenn Ihr Gerät so installiert ist, dass der Techniker befürchtet, dass das Gerät oder Ihre Küche beschädigt werden könnte, wird er die Reparatur nicht durchführen.

Wartung und Reinigung

Durch die ordnungsgemäße Reinigung und Wartung Ihres Herdes können Sie einen wesentlichen Einfluss auf den dauerhaften störungsfreien Betrieb Ihres Geräts nehmen.

Bevor Sie mit der Reinigung beginnen, muss der Herd vom Stromnetz getrennt werden und Sie sollten sicherstellen, dass alle Drehknöpfe auf die Position „0“ gestellt sind. Beginnen Sie mit der Reinigung erst, wenn der Herd vollständig abgekühlt ist.

Kochfeld

- Verschmutzungen (z. B. angebranntes Essen) sollten mit einem weichen Tuch von der Glasoberfläche entfernt werden (die schwarze Oberfläche der Kochplatten darf niemals gewaschen oder geschrubbt werden).
- Reinigen Sie die Oberfläche mit heißem Wasser und einem Scheuerschwamm für Spezialkeramikglas. Tragen Sie weißen Essig auf die verschmutzte Stelle auf und wischen Sie sie anschließend mit einem weichen Tuch oder einem im Handel erhältlichen Spezialreiniger trocken.

Verwenden Sie einen für Keramikglas geeigneten Schaber (zum Schutz des Glases wird ein Produkt aus Silikon empfohlen), um Rückstände zu entfernen.

Backofen

-  Der Backofen sollte nach jedem Gebrauch gereinigt werden. Schalten Sie beim Reinigen des Backofens die Beleuchtung ein, damit Sie die Oberflächen besser sehen können.
-  Der Ofenraum sollte nur mit warmem Wasser und einer kleinen Menge Spülmittel gereinigt werden.
-  Wischen Sie den Ofenraum nach der Reinigung trocken.
-  Reinigen Sie die Oberflächen des Backofens niemals mit Dampf.
-  Der Garraum sollte nur mit warmem Seifenwasser und einem Schwamm oder einem weichen Tuch gereinigt werden. Es dürfen keine Scheuermittel verwendet werden.
-  Flecken, die auf dem Boden des Ofens auftreten können, stammen von Spritzern oder verschütteten Lebensmitteln, die während des Garvorgangs entstehen. Diese können möglicherweise dadurch entstehen, dass die Speisen bei zu hoher Temperatur gegart oder in zu kleinem Kochgeschirr zubereitet werden.
-  Wählen Sie eine für das zu garende Lebensmittel geeignete Gartemperatur und Funktion. Achten Sie außerdem darauf, dass das Lebensmittel in einem ausreichend großen Gefäß garen und verwenden Sie gegebenenfalls die Auffangschale.
-  Die Außenflächen des Backofens sollten nur mit warmem Seifenwasser und einem Schwamm oder weichen Tuch gereinigt werden. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel.
-  Wenn Sie einen Backofenreiniger für Ihr Gerät verwenden, müssen Sie sich beim Hersteller des Reinigers vergewissern, dass dieser für Ihr Gerät geeignet ist.
-  Schäden, die durch ein Reinigungsmittel am Gerät verursacht werden, werden nicht kostenlos repariert, auch wenn das Gerät noch innerhalb der Garantiezeit ist.



Achtung!

Verwenden Sie zur Reinigung und Pflege der Glasfront keine Reinigungsmittel, die Scheuermittel enthalten.

Austausch der Backofenbeleuchtung

- ✧ Um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden, stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Glühbirne austauschen.
- ✧ Stellen Sie alle Drehknöpfe auf die Position „0“ und ziehen Sie den Netzstecker,
- ✧ Schrauben Sie die Lampenabdeckung ab, waschen Sie sie und wischen Sie sie trocken.
- ✧ Schrauben Sie die Glühbirne aus der Fassung, ersetzen Sie sie durch eine neue Hochtemperaturglühbirne (300 °C) mit den folgenden Parametern:
Spannung 230 V
Leistung 25 W
Gewinde E14.

- ✧ Verwenden Sie keine anderen Glühbirnen.
- ✧ Schrauben Sie die Glühbirne ein und achten Sie darauf, dass sie richtig in die Keramikfassung eingesetzt ist.
- ✧ Schrauben Sie die Lampenabdeckung fest.
- ✧ Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G.

Türentfernung (siehe Abbildung 5)

Um einen leichteren Zugang zum Garraum für Reinigungszwecke zu erhalten, kann die Tür „entfernt werden. Kippen Sie dazu den Sicherheitsverschluss des Scharniers nach oben. Schließen Sie die Tür leicht, heben Sie sie an und ziehen Sie sie zu sich hin. Um die Tür wieder am Herd anzubringen, gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor. Achten Sie beim Anbringen darauf, dass die Kerbe des Scharnierhalters richtig sitzt. Nachdem die Tür am Backofen angebracht wurde, sollte die Sicherheitsverriegelung wieder vorsichtig nach unten gedrückt werden. Wenn die Sicherheitsverriegelung nicht eingerastet ist, kann dies beim Schließen der Tür zu Schäden am Scharnier führen.

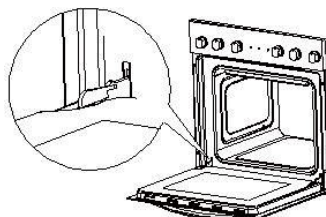


figure 5

Entfernen der inneren Glasscheibe

Lösen und entfernen Sie die Halterung, die sich in der oberen Ecke der Tür befindet. Nehmen Sie anschließend die Glasscheibe aus der zweiten Verriegelung heraus und entfernen Sie sie. Setzen Sie die Glasscheibe nach der Reinigung wieder ein, verriegeln Sie sie und schrauben Sie die Verriegelung fest. Siehe Abbildung (6).

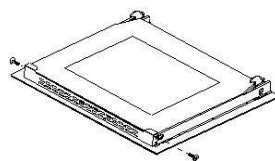


figure 6

Regelmäßige Inspektionen

Neben der Reinigung des Herdes sollten Sie Folgendes beachten:

- Führen Sie regelmäßige Inspektionen der Bedienelemente und Kochstellen des Herdes durch. Nach Ablauf der Garantie sollten Sie mindestens alle zwei Jahre eine technische Inspektion des Herdes in einer Servicestelle durchführen lassen.
- Beheben Sie alle Betriebsstörungen.
- eine regelmäßige Wartung der Kocheinheiten des Herdes durchführen.



Achtung!

Alle Reparaturen und Wartungsarbeiten sollten von einem geeigneten Servicecenter oder einem entsprechend autorisierten Monteur durchgeführt werden.

Backen im Backofen – praktische Tipps

Backen

- Wir empfehlen die Verwendung der mit Ihrem Herd mitgelieferten Backbleche.
- Es ist auch möglich, in anderswo gekauften Kuchenformen und Backblechen zu backen, die auf den Trocknungsrost gestellt werden sollten; zum Backen sollten vorzugsweise schwarze Backbleche verwendet werden, da diese die Wärme besser leiten und die Backzeit verkürzen.
- Formen und Bleche mit hellen oder glänzenden Oberflächen sind bei Verwendung der herkömmlichen Heizmethode (Ober- und Unterhitze) nicht zu empfehlen, da die Verwendung solcher Formen zu einem unzureichenden Durchgaren des Kuchens führen kann.
- Bevor Sie den Kuchen aus dem Ofen nehmen, prüfen Sie mit einem Holzstäbchen, ob er fertig ist (wenn der Kuchen fertig ist, sollte das Stäbchen nach dem Einstechen trocken und sauber bleiben).
- Nach dem Ausschalten des Ofens ist es ratsam, den Kuchen etwa 5 Minuten lang im Ofen zu lassen.
- Die in den Tabellen angegebenen Backparameter sind ungefähre Werte und können je nach Ihrer eigenen Erfahrung und Ihren Backvorlieben angepasst werden.
- Wenn die Angaben in Rezeptbüchern erheblich von den Werten in dieser Gebrauchsanweisung abweichen, befolgen Sie bitte die Anweisungen in der Gebrauchsanweisung.

TABELLE: Lüfterleistung

Ofenfunktionen: Hinteres Heizelement + Lüfterbetrieb

Braten von Fleisch

- Fleischstücke mit einem Gewicht von über 1 kg im Backofen garen, kleinere Stücke sollten jedoch auf den Gasbrennern gegart werden.

KUCHENTYP	STUFE	TEMPERATUR [°C]	BACKZEIT [min]
Backen in Kuchenformen			
Biskuitkuchen/Marmorkuchen	2	170-180	60-80
	2	160-180	65-80
Victoria-Biskuit	2-3	170-180	20-30
Boden für eine Torte	2	170-180	30-40
Biskuit-Schichtkuchen	2	160-180	40-60
Teekuchen	2	210-220	50-60
Brot (z. B. Vollkornbrot)			
Backen auf den mitgelieferten Backblechen			

Obstkuchen (knuspriger Boden)	3	170-180	35-60
Streuselkuchen	3	160-170	30-40
Biskuitrolle	2	180-200	10-15
Pizza (dünner Boden)	3	220-240	10-15
Pizza (dicker Boden)	2	190-210	30
Backen kleinerer Backwaren			
Brötchen	3	160-170	10-30
Blätterteig	3	180-190	18-25
Baisers	3	90-110	80-90

- Verwenden Sie zum Braten hitzebeständiges Ofengeschirr mit Griffen, die ebenfalls gegen hohe Temperaturen beständig sind.
- Wenn Sie auf dem Trockengitter oder dem Rost braten, empfehlen wir Ihnen, ein Backblech mit etwas Wasser auf die unterste Ebene des Ofens zu stellen.
- Es ist ratsam, das Fleisch während des Bratvorgangs mindestens einmal zu wenden und es während des Bratens mit seinem eigenen Saft oder mit heißem Salzwasser zu begießen – gießen Sie kein kaltes Wasser über das Fleisch.

TABELLE: Fleisch braten

Ofenfunktionen: Unter- und Oberhitze

FLEISCHSORTE	STUFE VON UNTEN	TEMPERATUR [°C]	ZEIT IN MINUTEN
RIND			Pro 1 cm
Roastbeef oder Filet rare	3	250	12-15
Ofen vorgeheizt saftig („medium“)	3	250	15-25
Ofen vorgeheizt „well done“	3	210-230	25-30
Ofen vorgeheizt Braten	2	200-220	120-140
SCHWEINEFLEISCH			
Braten	2	200-210	90-140
Schinken	2	200-210	60-90
Filet	3	210-230	25-30
KALBFLEISCH	2	200-210	90-120
LAMM	2	200-210	100-120
WILD	2	200-220	100-120
GEFLUGEL			
Huhn	2	220-250	50-80
Gans (ca. 2 kg)	2	190-200	150-180
FISCH	2	210-220	40-55

Die in der Tabelle angegebenen Werte beziehen sich auf eine Portion von 1 kg. Bei

größeren Portionen sollten pro zusätzlichem Kilogramm 30–40 Minuten hinzugefügt werden.

Achtung!

Nach der Hälfte der Bratzeit muss das Fleisch gewendet werden.

Es wird empfohlen, Fleisch in hitzebeständigen Ofenformen zu braten.

Entsorgung des Geräts



Alte Geräte dürfen nicht einfach entsorgt mit dem normalen Hausmüll, sondern müssen zu einer Sammel- und Recyclingstelle für Elektro- und Elektronikgeräte gebracht werden. Ein Symbol auf dem Produkt, in der Bedienungsanleitung oder auf der Verpackung zeigt an, dass es für das Recycling geeignet ist.

Die im Gerät verwendeten Materialien sind recycelbar und mit entsprechenden Informationen gekennzeichnet. Durch das Recycling von Materialien oder anderen Teilen aus Altgeräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutz unserer Umwelt.

Informationen zu geeigneten Entsorgungsstellen für Altgeräte erhalten Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung.

Transport

Bewahren Sie den Originalkarton des Produkts auf und verwenden Sie diese Verpackung, wenn der Artikel transportiert werden muss.

Befolgen Sie die Transporthinweise auf dem Karton.

Legen Sie ein Blatt Papier zwischen die obere Abdeckung und die Kühlplatte, decken Sie die obere Abdeckung ab und kleben Sie sie mit Klebeband an den Seitenflächen des Ofens fest.

Kleben Sie Karton oder Papier auf die Innenseite des Glases, da es durch die Bleche leicht beschädigt werden kann. Verwenden Sie Kartonabdeckungen für den Drahtrost und die Bleche in Ihrem Ofen. Kleben Sie auch die Abdeckungen des Ofens an die Seitenwände.

Wenn der Originalkarton nicht verfügbar ist, treffen Sie Maßnahmen, um die Außenflächen (Glas und lackierte Oberflächen) des Ofens vor möglichen Stößen zu schützen, sowie die oben genannten Maßnahmen.

Backofen:

Stromverbrauch im Standby-Modus:	N/A
Stromverbrauch im Aus-Modus:	0 W
Zeit, nach der das Gerät automatisch in den Standby-Modus wechselt:	Nicht zutreffend

Zeit, nach der das Gerät automatisch in den Aus-Modus wechselt:	Nicht zutreffend
Das Design dieses Geräts basiert auf dem Prinzip der mechanischen Steuerung und verfügt über keine Energieverwaltungsfunktion.	

Kochfeld:

Leistungsaufnahme im Standby-Modus:	N/A
Stromverbrauch im Aus-Modus:	0,5 W
Zeit, nach der das Gerät automatisch in den Standby-Modus wechselt:	Nicht zutreffend
Zeit, nach der das Gerät automatisch in den Aus-Modus wechselt:	<20 min
Das Design dieses Geräts basiert auf dem Prinzip der mechanischen Steuerung und verfügt über keine Energieverwaltungsfunktion.	

Content

Safety instructions	6
Installation	9
Description of the appliance	12
Operation.....	13
Operation emergency	16
Maintenance and cleaning	17
Baking in the oven-practical hints	19
Disposal of the appliance	21
Transportation.....	22

1 : GENERAL INFORMATION

1.1 Reading the manual

1.1.1 Foreword

Thank you for purchasing an appliance from our range.

The appliance you have purchased is designed to meet your domestic requirements. Please read these instructions for use and follow them carefully. They describe the possible uses and operation of your appliance.

These instructions accompany various types of appliances, so they also contain descriptions of functions that may not be present on the specific appliance you have purchased.

The manufacturer declines all liability for injury to persons or damage to property caused by incorrect or improper installation of the appliance.

The manufacturer reserves the right to make any changes it deems fit to the various models in order to comply with the technical standards in force.

If you have any complaints, please contact your dealer's customer service department.

1.1.2 Manufacturer's data

Manufacturer and person responsible:	NEG-Novex Großhandelsgesellschaft für Elektro- und Haustechnik GmbH
Brand:	Respekta
Address:	Chenover Str. 5, D-67117 Limburgerhof, Deutschland
Tel./Fax:	00 49 6232 29850 0
Email	info@neg-novex.de
Website	www.respekta.de

1.1.3 Assistance service

For technical queries concerning your appliance, contact your dealer's customer service department.

Before calling the assistance service, make sure you know:

- model identification code

1.1.4 Introduction and safety

Before installing and/or using the appliance, read the instructions in this manual carefully.

This will help you gain familiarity with your new appliance.

Keep this document on hand so you can consult it whenever necessary and transfer it to the new owner if the appliance is sold.

Read the safety messages in the introduction to this manual and pay attention to safety information marked: "Caution", "Warning" and "Danger" in the text.

	This symbol means: NOTE This symbol denotes useful recommendations and highlights correct procedures and conduct. Paying attention to the instructions accompanied by this symbol will help to prevent possible problems. The function of the symbol is to highlight the specific methods and procedures to adopt for correct use of the appliance.
	This symbol means: WARNING The function of this symbol is to highlight an operation to be performed with special care because it could jeopardise the structure of the appliance or of its components.
	This symbol means: CAUTION The function of this symbol is to highlight safety information. Read the information carefully. Also make sure you have fully understood the causes of potentially dangerous accidents.
	This symbol means: DANGER The function of this symbol is to highlight a situation that is potentially dangerous for you and for others. Read the information carefully. Also make sure you have fully understood the causes of potential dangerous or fatal accidents.
	This symbol means: DISPOSAL This symbol, on the product or on the pack, shows that the product must not be treated as normal municipal waste but must be disposed of at a specific electrical and electronic equipment collection and recycling centre. By assuring correct disposal of this product, you are helping to protect the environment and the health and well-being of others. Incorrect disposal of the product endangers the environment and health. More information on how to recycle this product can be obtained from local authorities, waste disposal regulations, or the point of sale where you purchased the product.

1.1.5 Appliance identification

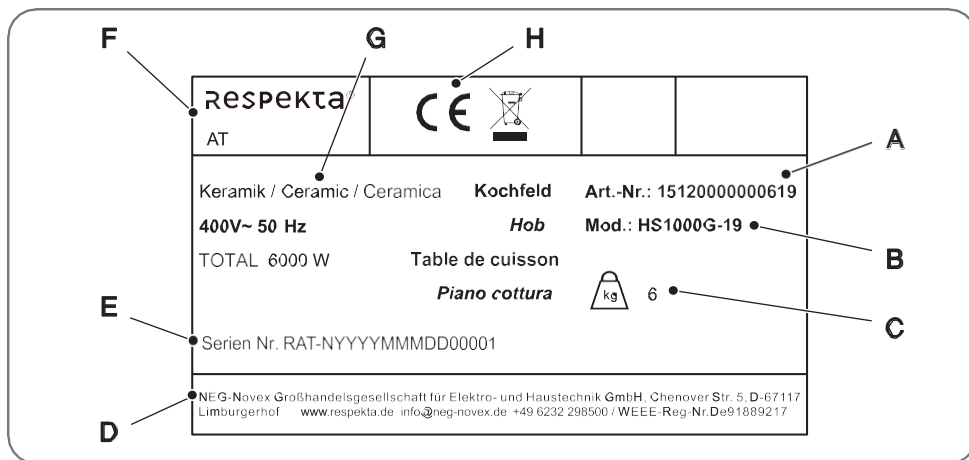


Fig. 1.1

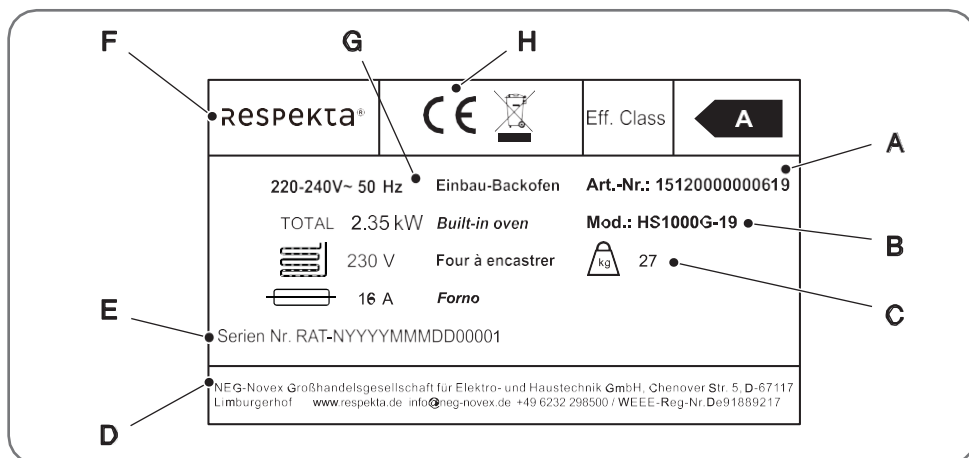


Fig. 1.2

The following data appear on the nameplate:

- A - Model
- B - Technical type
- C - Weight
- D - Manufacturer's data
- E - Serial number
- F - Manufacturer
- G - Description
- H - CE mark

	NOTE: We recommend making a separate note of the appliance data and serial numbers to have a readily available record if needed.
---	---

	NOTE: To maximise efficiency of the assistance and spare parts service, always quote the data on this nameplate.
---	---

Nameplate location

The appliance nameplate is located in the lower part of the unit.

CE declaration of conformity

The manufacturer of the appliances described in this document, to which this declaration refers, states under its sole responsibility that the appliances are in compliance with the basic health, safety, and protection requirements of the relevant EC directives and that the related test reports, notably the CE declaration of conformity duly issued by the manufacturer or by its authorised representative, are available for inspection by the competent authorities and can be requested from the appliance dealer. The manufacturer also declares that any parts of the appliance or appliances described in this manual that may come into contact with fresh foods do not contain toxic substances.

1.1.6 Warranty conditions

The manufacturer declines all liability for damage caused by the purchaser.

This appliance is manufactured and tested using the latest available methods. Apart from the legally required 6-month warranty provided by the seller/dealer, the manufacturer provides a warranty for parts and workmanship for a period of 24 months from the date of purchase. Any repairs or alterations carried out by the purchaser or by third parties will automatically invalidate the warranty. The warranty does not cover damage caused by improper use or operation, by incorrect installation or storage, by an improperly made connection, or by causes of force majeure or other external influences. We reserve the right to repair or replace defective parts or replace the appliance in the case of complaints. Only in cases wherein the appliance cannot provide the function specified by the manufacturer following adjustment or replacement can the purchaser request a reduction of the purchase price or cancellation of the purchase contract under warranty within six months, calculated from the date of purchase.

Requests for compensation for damages, also in relation to consequential losses, cannot be considered unless they are based on claims of malice or negligence.

Warranty claims must be validated by the purchaser by submitting the sales receipt. The warranty is valid within the Federal Republic of Germany.

Safety instructions

This User Instruction Manual contains important information, including safety & installation points, which will enable you to get the most out of your appliance.

Please keep it in a safe place so that it is easily available for future reference; for you or any person not familiar with the operation of the appliance.

These instructions shall also be available in an alternative format, e.g. on a website or on request from the user in a format such as a DVD.



Caution!

- Do not use the ceramic hob until you have read this instruction manual. The ceramic hob is intended for household use only.
 - The appliance becomes hot during operation. Take care not to touch the hot surface.
 - Always keep children away from the cooker.
 - While in operation direct contact with the cooker may cause burns!
- Ensure that small items of household equipment, including connection leads, do not touch the hot oven or the hob as the insulation material of this equipment is usually not resistant to high temperatures.
 - Do not leave the cooker unattended when frying. Oils and fats may catch fire due to overheating or boiling over.
 - Do not switch on the hob until a pan has been placed on it.
 - Do not put pans weighing over 15kg on the opened

door of the oven and pans over 25kg on the hob.

- Do not use harsh cleaning agents or sharp metal objects to clean the door as they can scratch the surface, which could then result in the glass cracking.
- Do not use the cooker in the event of a technical fault. Any faults must be fixed by an appropriately qualified and authorized person.
- In the event of any incident caused by a technical fault, disconnect the power and report the fault to the service centre to be repaired.
- The rules and provisions contained in this instruction manual should be strictly observed. Do not allow anybody who is not familiar with the contents of this instruction manual to operate the cooker.

- The cooker should not be cleaned using steam cleaning equipment.
- **IMPORTANT:** The adjacent furniture or housing and all materials used in the installation must be able to withstand a minimum temperature of 85° C above the ambient temperature of the room it is located in, whilst in use.
- Any damage caused by the appliance being installed in contravention of this temperature limit, or by placing adjacent cabinet materials closer than 4mm to the appliance, will be the liability of the owner.
- This appliance complies with all current European safety legislation. We do wish to emphasize that this compliance does not remove the fact that the appliance surfaces will become hot during use and retain heat after operation.

Child Safety

- We strongly recommend that babies and young children are prevented from being near to the appliance and not allowed to touch the appliance at any time.
- If it is necessary for younger family members to be in the kitchen, please ensure that they are kept under close supervision at all times.

General Safety

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person

responsible for their safety.

- Do not place heavy objects on the oven door or lean on the oven door when it is open, as this can cause damage to the oven door hinges.
- Do not place pans or baking trays directly on the base of the oven cavity, or line it with aluminum foil.
- Do not allow electrical fittings or cables to come into contact with areas on the appliance that get hot.
- Do not use the appliance to heat the room it is located in or to dry clothing.
- Do not install the appliance next to curtains or soft furnishings.
- Do not attempt to lift or move cooking appliances by using the oven door or handle, as this may cause damage to the appliance or result in injury to the person lifting the appliance.

Installation

Installing the cooker

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

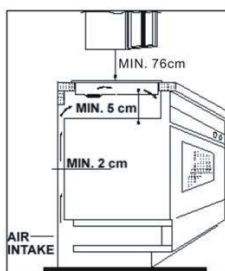
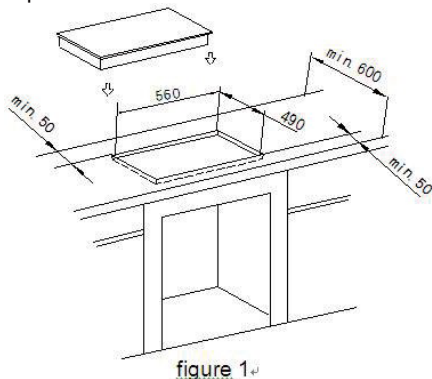
- This is a Y-type design built-in cooker, which means that its back wall and one side wall can be placed next to a high piece of furniture or a wall. Coating or veneer used on fitted furniture must be applied with a heat-resistant adhesive (100°C). This prevents surface deformation or detachment the coating.
- Hoods should be installed according to the manufacturer's instructions.

1. Assembly of Ceramic cooker hob(As shown figure 1)

- Make an opening with the dimensions given in the diagram for the hob to be mounted on the worktop.
- Check seal for perfect fit and overall cover. Lower the electric hob into place and align correctly.
- Using a standard screwdriver, tighten the tension clamps evenly starting at the centre and moving diagonal, until the built-in rim is tight on the worktop.
- Under any circumstances, make sure the ceramic cooker hob is well ventilated and the inlet and outlet are not blocked.

Ensure the ceramic cooker hob is in good work state. As shown in figure 1.

Note: The safety distance between the ceramic hob and the cupboard above the hotplate should be at least 76 cm. As shown figure 2.



2. Assembly of the oven:(As shown figure 3)

- Make an opening with the dimensions given in the diagram for the oven to be fitted.
- Make sure the mains plug is disconnected and then connect the oven to the mains supply.
- Partially insert the oven into the prepared opening and connect the oven to the hob. The connectors at the end of the group of wires coming out of the hob should be

inserted into the appropriate sockets in the control panel of the oven according to their colour, i.e. a black connector should be inserted into a socket marked with the same colour and so on.

- The appliance must be earthed. Connect the earth lead of the hob (yellow-green) with the earth terminal of the oven (marked) which is located near the sockets.
- Ensure that the oven has been securely fixed into the housing unit. The fixing of the oven into the housing is made by using four screws. These should be screwed through the oven cabinet and into the housing unit.

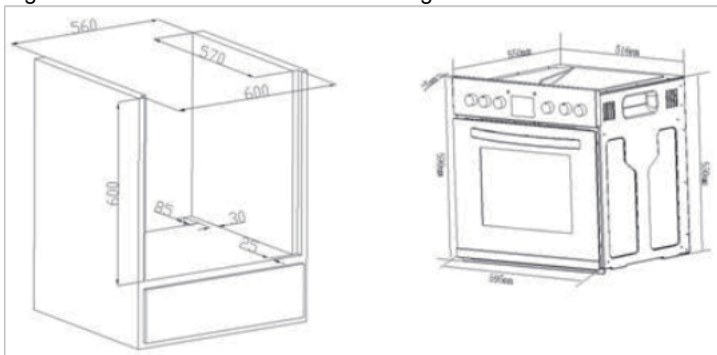


Figure 3

Electrical connection

Warning!



All electrical work should be carried out by a suitably qualified and authorized electrician.

No alterations or willful changes in the electricity supply should be carried out.

Fitting guidelines (As shown figure 4)

The cooker is manufactured to work with three-phase alternating current (400V3N~50Hz). The voltage rating of the cooker heating elements is 230V. Adapting the cooker to operate with one-phase current is possible by appropriate bridging in the connection box according to the connection diagram below. The connection diagram is also found on the cover of the connection box. Remember that the connection wire should match the connection type and the power rating of the cooker. The connection cable must be secured in a strain-relief clamp.

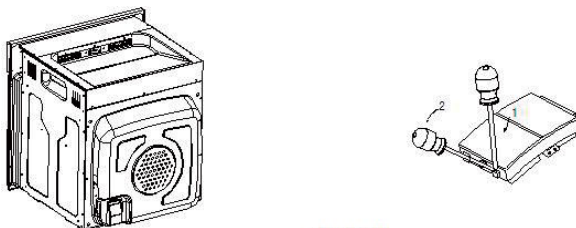


figure 4

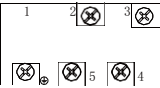
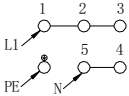
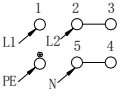
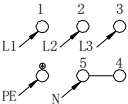
Warning!

Remember to connect the safety circuit to the connection box terminal marked with



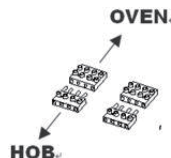
. The electricity supply for the cooker must have a safety switch which enables the power to be cut off in case of emergency. The distance between the working contacts of the safety switch must be at least 3mm.

Before connecting the cooker to the power supply it is important to read the information on the data plate and the connection diagram.

CONNECTION DIAGRAM Caution! Voltage of heating elements 230V 		Recommended type of connection lead	
 Caution! In the event of any connection the earth wire must be connected to the  PE terminal			
1	For 230 V earthed one-phase connection, bridges connect 1-2-3 terminals and 4-5 terminals, earth wire to  .		H05VV-F3G4
2	For 400/230V earthed two-phase connection, bridges connect 2-3 terminals and 4-5 terminals, the earth wire to  .		H05VV-F4G2.5
3	For 400-230V earthed two-phase connection, bridges connect 4-5 terminals, phases in succession 1,2 and 3, Neutral to 4-5, the earth wire to  .		H05VV-F5G1.5
L1=R, L2=S, L3=T, N=neutral wire terminal, PE= earth wire terminal			

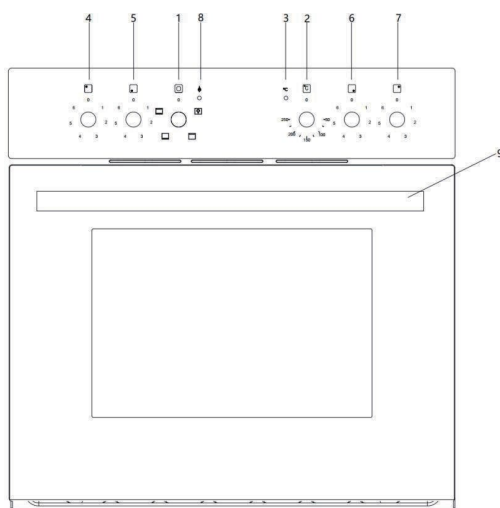
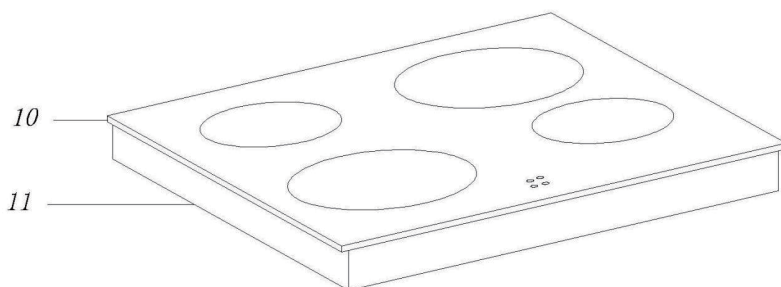


Caution!
HOB Electrical connection



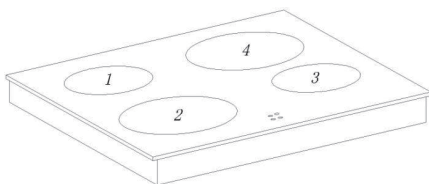
The hob to work with 230V alternating current, electrical connection must get the power from the oven. Remember that the connection should match the same aspect.

Description of the appliance



1. oven function selection knob
2. oven temperature control knob
3. oven operating light orange
4. rear left heating plate control knob
5. front left heating plate control knob
6. front right heating plate control knob
7. rear right heating plate control knob
8. heating plate operating light red
9. oven door handle
10. high temperature indicator lamp of glass plate
11. ceramic cooker hob

Ceramic cooker hob



1#	1200W
2# ,	1800W
3# ,	1200W
4# ,	1800W

Operation

Before first use

- Remove packaging, clean the interior of the oven and the hob.
- Take out and wash the oven fittings with warm water and a little washing liquid.
- Switch on the ventilation in the room or open a window.
- Heat the oven (to a temperature of 250°C, FOR APPROX.30 MIN.), remove any stains and wash carefully.

Important!

The inside of the oven should only be washed with warm water and a small amount of washing-up liquid.

How to use the ceramic cooker hob

Put the pot in center of the heating zone, Turn the knob clockwise to turn on the hob.

High temperature indication lamp:

When the glass plate is too hot, the high temperature indication lamp will light up, don't touch the glass plate until the indication lamp goes out.

If you cancel this cooking function, you can turn the knob to "0", to turn off the hob.

Shut down: after using, please turn the knob to "OFF", the hob will stop heating.

Caution!

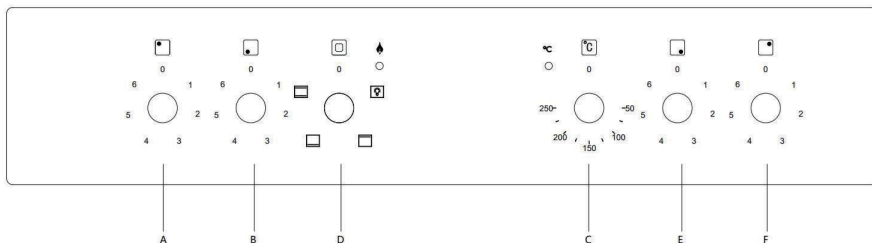
Ensure the heating plate is clean-a soiled zone does not transfer all of the heat.

Protect the plate against corrosion.

Switch off the plate against corrosion.

Do not leave pans with prepared dishes based on fats and oils unattended on the switched-on plate; hot fat can spontaneously catch fire.

Knob choice:



A is rear left heating plate control knob and turn the clockwise to turn on the hob.

B is front left heating plate control knob and turn the clockwise to turn on the hob.

C is used to control oven temperature and it can be adjusted from 50 to 250°C .

D is oven function selection knob that can choose the best function to cook different food.

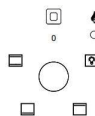
E is front right heating plate control knob and turn the clockwise to turn on the hob.

F is rear right heating plate control knob and turn the clockwise to turn on the hob.

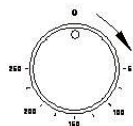
Oven functions and operation

Natural convection oven (conventional)

The oven can be warmed up using the bottom and top heaters, as well as the grill. Operation of the oven is controlled by the oven function knob-to set a required function you should turn the knob to the selected position.



As well as the temperature regulator knob to set a required function you should turn the knob to the selected position. It is possible to regulate the temperature within a range of 50-250°C.



The oven can be switched off by setting both of these knobs to the position "0".

Possible settings of the oven function knob

This appliance have 4 grill functions available.



OVEN LIGHT: This mode switches on the oven light, and all other electrical devices remain off.



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



LOWER HEAT ELEMENT: This mode is conventional. It works by using lower heating element.



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

The oven must be preheated before food is placed inside.

Switching on the oven is indicated by two signal lights, orange and red, turning on. The red light turned on means the oven is working. If the red light goes out, it means the oven has reached the set temperature. If a recipe recommends placing dishes in a warmed-up oven, this should be not done before the red light goes out for the first time. When baking, the red light will temporarily come on and go out (to maintain the temperature inside the oven). The green signal light may also turn on at the knob position of "oven chamber lighting".

Cooking guidelines

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

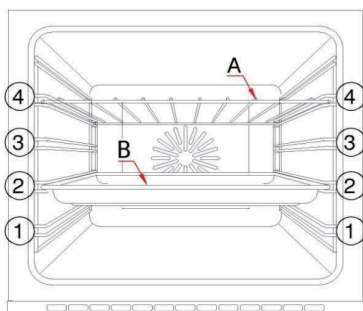


Warnings

- Keep the oven door closed when using any of the grill functions.
- Do not use aluminum foil to cover the grill pan or heat items wrapped in aluminum foil under the grill. The high reflectivity of the foil could potentially damage the grill element.
- You should also never line the base of your oven with aluminum foil.

- During cooking, never place pans or cookware directly onto the bottom of your oven. They should always be placed on the shelves provided.
- The grill heating element and other internal components of the oven becomes extremely hot during operation, avoid touching it inadvertently when handling the food which you are grilling.
- **Important:** Be careful when opening the door, to avoid contact with hot parts of the oven and steam.
- A steam cleaner is not to be used.
- **Warning:** Accessible parts may become hot during use. Young children should kept well away when in use.
- Do not use harsh abrasive cleaners or metal scrapers to clean the oven door glass as this can scratch the surface, which may result in the oven glass shattering.

Accessories



Your oven will come supplied with the following oven furniture:

- 1、(A) oven rack
- 2、(B) bake tray
- 3、left side shelf
- 4、right side shelf

The numbers 1 – 4, indicate the different shelf positions that you can utilize within the oven. It is optional and can be matched freely according to the customer themselves.

Operation in case of emergency

In the event of an emergency, you should:

- Switch off all working units of the cooker
- disconnect the mains plug
- call the service centre
- some minor faults can be fixed by referring to the instructions given in the table below. Before calling the customer support centre or the service centre check the following points that are presented in the table.

PROBLEM	REASON	ACTION
The appliance does not work	break in power supply	check the household fuse box ,if there is a blown fuse replace it with a new one

The oven lighting does not work	the bulb is loose or damaged	tighten up or replace the blown bulb(see Chapter Maintenance and cleaning)
---------------------------------	------------------------------	--



IMPORTANT: If your appliance appears not to be operating correctly, Please contact with dealer.

DO NOT ATTEMPT TO REPAIR THE APPLIANCE YOURSELF.

Please note that if an engineer is asked to attend whilst the product is under guarantee and finds that the problem is not the result of an appliance fault, then you may be liable for the cost of the call out charge.

The appliance must be accessible for the engineer to perform any necessary repair. If your appliance is installed in such a way that an engineer is concerned that damage will be caused to the appliance or your kitchen, then he will not complete a repair.

Maintenance and cleaning

By ensuring proper cleaning and maintenance of your cooker you can have a significant influence on the continuing fault-free operation of your appliance.

Before you start cleaning, the cooker must be unplug and you should ensure that all knobs are set to the "0" position . Do not start cleaning until the cooker has completely cooled.

Hob

- Dirt (i.e. burnt residuals of food) should be removed from the surface of the glass using a soft cloth (the black surface of the hotplates should never be washed or scrubbed).
- Clean with hot water and abrasive sponge for special ceramic glass. Apply white vinegar to the polluted zone, then wipe it dry with soft cloth or a special article available in local market.

Use a scraper suitable for ceramic glass (to protect glass, a silicon produce is preferred) to remove residuals.

Oven

-  The oven should be cleaned after every use. When cleaning the oven the lighting should be switched on to enable you to see the surfaces better.
-  The oven chamber should only be washed with warm water and a small amount of washing-up liquid.
-  After cleaning the oven chamber wipe it dry.
-  Never clean the oven surfaces by steam cleaning.
-  The oven cavity should only be cleaned with warm soapy water, using either a sponge or soft cloth. No abrasive cleaners should be used.

- ✚ Any stains that may appear on the bottom of the oven will have originated from food splashes or spilt food, these splashes occur during the cooking process. These could possibly be a result of the food being cooked at an excessively high temperature or being placed in cookware that is too small.
- ✚ You should select a cooking temperature and function that is appropriate for the food that you are cooking. You should also ensure that the food is placed in an adequately sized dish and that you use the drip tray where appropriate.
- ✚ Outer parts of the oven should only be cleaned with warm soapy water, using either a sponge or soft cloth. No abrasive cleaners should be used.
- ✚ If you use any form of oven cleaner on your appliance, then you must check with the manufacturer of the cleaner that it is suitable for use on your appliance.
- ✚ Any damage that is caused to the appliance by a cleaning product will not be fixed free of charge, even if the appliance is within the guarantee period.



Caution!

Do not use cleaning products containing abrasive materials for the cleaning and maintenance of the glass front panel.

Replacement of the oven light bulb

- ✚ In order to avoid the possibility of an electric shock ensure that the appliance is switched off before replacing the bulb.
- ✚ Set all control knobs to the position "0" and disconnect the mains plug,
- ✚ unscrew and wash the lamp cover and then wipe it dry.
- ✚ unscrew the light bulb from the socket, replace the bulb with a new one-a high temperature bulb(300°C)with the following parameters:
Voltage 230V
Power 25W
Thread E14.
- ✚ Do not use any other type of bulb.
- ✚ Screw the bulb in, making sure it is properly inserted into the ceramic socket.
- ✚ Screw in the lamp cover.
- ✚ This product contains a light source of energy efficiency class G.

Door removal (As shown figure 5)

In order to obtain easier access to the oven chamber for cleaning, it is possible to remove the door. To do this, tilt the safety catch part of the hinge upwards. Close the door lightly, lift and pull it out towards you. In order to fit the door back on to the cooker, do the inverse. When fitting, ensure that the notch of the hinge holder. After the door is fitted to the oven, the safety catch should be carefully lowered down again. If the safety catch is not set it may cause damage to the hinge when closing the door.

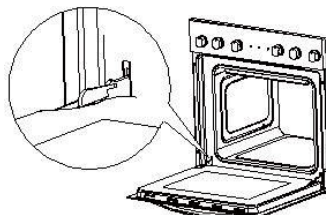


figure 5.

Removal of the internal glass panel

Unscrew and unfasten the bracket latch that is in the corner at the top of the door. Next take out the glass from the second blocking mechanism and remove. After cleaning, insert and block the glass panel, and screw in the blocking mechanism. As shown figure (6)

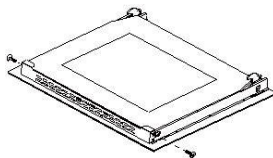


figure 6

Regular inspections

Besides keeping the cooker clean, you should:

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



Caution!

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

Baking in the oven-practical hints

Baking

- We recommend using the baking trays which were provided with your cooker;
- It is also possible to bake in cake tins and trays bought elsewhere which should be put on the drying rack; for baking it is better to use black trays which conduct heat better and shorten the baking time;
- Shapes and trays with bright or shiny surfaces are not recommended when using the conventional heating method (top and bottom heaters), use of such tins can result in undercooking the base of cakes;
- Before the cake is taken out of the oven, check if it is ready using a wooden stick (if the cake is ready the stick should come out dry and clean after being inserted into the cake);
- After switching off the oven it is advisable to leave the cake inside for about 5min.;
- The baking parameters given in Tables are approximate and can be corrected based on your own experience and cooking preferences;
- If information given in recipe books is significantly different from the values included in this instruction manual, please apply the instructions from the manual.

TABLE: Fan Force

Oven functions: rear heating element + fan working mode

Roasting meat

- Cook meat weighing over 1kg in the oven, but smaller pieces should be cooked on the gas burners.
- Use heatproof ovenware for roasting, with handles that are also resistant to high temperatures;

CAKE TYPE	LEVEL	TEMPERATURE[°C]	BAKING TIME[min]
Baking in cake tins			
Sponge cake/marble cake	2	170-180	60-80
Victoria sponge	2	160-180	65-80
Base for a layer cake	2-3	170-180	20-30
Sponge layer cake	2	170-180	30-40
Teacake	2	160-180	40-60
Bread(e.g.wholegrain bread)	2	210-220	50-60
Baking on the trays provided with the cooker			
Fruit cake (crispy base)	3	170-180	35-60
Crumble cake	3	160-170	30-40
Sponge roll	2	180-200	10-15
Pizza(thin base)	3	220-240	10-15
Pizza(thick base)	2	190-210	30-50
Baking smaller items			
Buns	3	160-170	10-30
Puff pastry	3	180-190	18-25
Meringues	3	90-110	80-90

- When roasting on the drying rack or the grate we recommend that you place a baking tray with a small amount of water on the lowest level of the oven;
- It is advisable to turn the meat over at least once during the roasting time and during roasting you should also baste the meat with its juices or with hot salty water-do not pour cold water over the meat.

TABLE:Roasting meat

Oven functions: bottom and top heaters

TYPE OF MEAT	LEVEL FROMTHEBOTTOM	TEMPERATURE[°C]	TIME IN MINUTES
BEEF			Per 1 cm
Roast beef or fillet rare	3	250	12-15
oven warned up juicy("medium")	3	250	15-25
Oven warmed up "well done"	3	210-230	25-30
Oven warmed up Roast joint	2	200-220	120-140
PORK			
Roast joint	2	200-210	90-140
Ham	2	200-210	60-90
Fillet	3	210-230	25-30
VEAL	2	200-210	90-120
LAMB	2	200-210	100-120
VENISON	2	200-220	100-120
POULTRY			
Chicken	2	220-250	50-80
Goose(approx.2kg)	2	190-200	150-180
FISH	2	210-220	40-55

The figures presented in the table refer to a portion of 1kg,if the portion is larger than that an additional 30-40 minutes should be added for each additional kilogram.

Caution!

In the middle of the roasting time the meat must be turned over.

It is advisable to roast meat in heatproof ovenware.

Disposal of the appliance



Old appliances should not simply be disposed of with normal household waste, but should be delivered to a collection and recycling centre for electric and electronic equipment. A symbol shown on the product, the instruction manual or the packaging shows that it is suitable for recycling.



Materials used inside the appliance are recyclable and are labelled with

information concerning this By recycling materials or other parts from used devices you are making a significant contribution to the protection of our environment.

Information on appropriate disposal centres for used devices can be provided by your local authority.

Transportation

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

Follow the transport signs on the carton.

Place a paper between the upper cover and cooling panel, cover the upper cover, than tape to the side surfaces of oven.

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

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

Oven:

Power consumption standby mode:	N/A
Power consumption off mode:	0W
Time after which the equipment reaches automatically standby mode:	N/A
Time after which the equipment reaches automatically off mode:	N/A
The design of this appliance is based on the principle of mechanical control and it does not have a power management function.	

Hob:

Power consumption standby mode:	N/A
Power consumption off mode:	0.5W
Time after which the equipment reaches automatically standby mode:	N/A
Time after which the equipment reaches automatically off mode:	<20min
The design of this appliance is based on the principle of mechanical control and it does not have a power management function.	

