
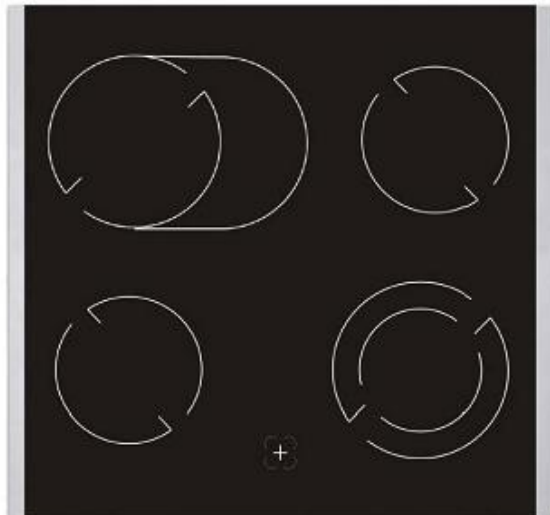
 **Bedienungsanleitung**

 **Instruction Manual**

Einbau-Backofen mit-Kochfeld

Built-In Oven & Hob

Palermo EH8102



Deutsch
English

Seite 2
Page 32

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

Inhalt

1. Sicherheitshinweise.....	3
2. Installation	7
2.1 Entpacken und Wahl des Standorts.....	7
2.2 Einbau des Kochfelds	8
2.3 Anschluss an die Stromversorgung	12
2.4 Elektrischer Anschluss/Kochfeld.....	14
2.5 Einbau des Backofens	15
3. Gerätebeschreibung.....	16
4. Bedienung.....	16
4.1 Einstellen der Uhrzeit	16
4.2 Vor der ersten Benutzung.....	17
4.3 Bedienfeld.....	18
4.4 Benutzung des Kochfelds	19
4.5 Benutzung des Backofens	20
4.6 Timer.....	21
4.7 Tipps zum Backen und Braten.....	24
4.8 Energie sparen.....	25
5. Reinigung und Pflege	25
5.1 Austausch des Leuchtmittels	27
5.2 Entnahme der Ofentür/inneren Glasscheibe	27
5.3 Entnahme der Seitenführungen.....	29
5.4 Problembehandlung	29
6. Technische Daten	30
7. Entsorgung.....	31
8. Garantiebedingungen ¹	31

¹

EG - Konformitätserklärung

- ★ Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Produkte entsprechen sämtlichen harmonisierten Anforderungen.
- ★ Die relevanten Unterlagen können durch die zuständigen Behörden über den Produktverkäufer angefordert werden.

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

1. Sicherheitshinweise

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

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

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

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

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

i Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung so auf, dass sie bei Bedarf jederzeit

griffbereit ist. Befolgen Sie sorgfältig alle Hinweise, um Unfälle oder eine Beschädigung des Geräts zu vermeiden.

- i** Prüfen Sie auf jeden Fall auch das technische Umfeld des Geräts! Sind alle Kabel oder Leitungen, die zu ihrem Gerät führen, in Ordnung? Oder sind sie veraltet und halten der Geräteleistung nicht mehr Stand? Daher muss durch **eine qualifizierte Fachkraft (Elektrotechniker/-in)** eine Überprüfung bereits vorhandener wie auch neuer Anschlüsse erfolgen. Sämtliche Arbeiten, die zum Anschluss des Geräts an die Stromversorgung notwendig sind, dürfen nur von **einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in)** durchgeführt werden.
- i** Das Gerät ist ausschließlich zur privaten Nutzung bestimmt.
- i** Das Gerät ist ausschließlich zum Kochen in einem Privathaushalt bestimmt.
- i** Das Gerät ist ausschließlich zum Betrieb innerhalb geschlossener Räume bestimmt.
- i** Dieses Gerät darf nicht für gewerbliche Zwecke, beim Camping und in öffentlichen Verkehrsmitteln betrieben werden.
- i** Betreiben Sie das Gerät ausschließlich im Sinne seiner bestimmungsgemäßen Verwendung.
- i** Erlauben Sie niemandem, der mit der Bedienungsanleitung nicht vertraut ist, das Gerät zu benutzen.
- i** Dieses Gerät kann von **Kindern** ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. **Kinder** dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und **Benutzer-Wartung** dürfen nicht von **Kindern** ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

GEFAHR!

1. Das Gerät darf nur durch eine qualifizierte Fachkraft (Elektrotechniker/-in) an die Stromversorgung angeschlossen werden, welche die landesüblichen gesetzlichen Verordnungen und die Zusatzvorschriften der örtlichen Stromversorgungsunternehmen genau kennt und sorgfältig beachtet.
2. Alle elektrischen Arbeiten müssen von einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in) durchgeführt werden. Es dürfen keine Änderungen oder willkürlichen Veränderungen an der Stromversorgung durchgeführt werden. Der Anschluss muss in Übereinstimmung mit den örtlich geltenden gesetzlichen Bestimmungen erfolgen.
3. Schließen Sie das Gerät **keinesfalls** an die Stromversorgung an, wenn das Gerät, das Netzkabel oder der Netzstecker sichtbare Beschädigungen aufweisen.
4. Versuchen Sie niemals, das Gerät selbst zu reparieren. Reparaturen, die von dazu nicht qualifizierten Personen durchgeführt werden, können zu lebensgefährlichen Verletzungen und ernsthaften Schäden führen. Falls Ihr

Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert, kontaktieren Sie den Kundendienst. Lassen Sie nur Original-Ersatzteile einbauen.

5. Wenn das Netzanschlusskabel beschädigt ist, darf es ausschließlich vom Hersteller oder einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst oder einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in) ausgetauscht werden.

WARNING!

1. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie irgendwelche Reinigungs- oder Wartungsarbeiten an dem Gerät vornehmen.
2. Das Gerät muss immer entsprechen den Anforderungen der jeweiligen Stromversorgung geerdet werden. Der Hauptstromkreislauf muss über eine eingebaute Sicherheitsabschaltung verfügen.
3. 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.
4. Benutzen Sie keinesfalls das Kochfeld, wenn die Glaskeramik Sprünge oder Risse aufweist. Trennen Sie in einem solchen Fall das Gerät umgehend von der Stromversorgung (Haussicherungskasten). **STROMSCHLAGGEFAHR!**
5. Nehmen Sie keine Veränderungen an dem Gerät vor.
6. 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.
7. 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.
8. Der Küchenraum muss trocken und gut zu belüften sein. Wenn das Gerät aufgebaut wird, müssen alle Kontroll- und Bedienelemente gut zugänglich sein.
9. Die Furnierungen von Schränken müssen mit einem hitzeresistenten Leim befestigt sein, der Temperaturen von 120 °C widersteht.
10. Angrenzende Möbelstücke und alle zur Installation verwendeten Materialien müssen mindestens einer Temperatur von 85° C über der Raumtemperatur des Raums, in dem das Gerät installiert ist, während des Betriebs des Geräts widerstehen können.
11. Schließen Sie das Gerät nicht in Räumen oder an Orten an, in denen oder in deren Umgebung sich brennbare Materialien wie Benzin, Gas oder Farben befinden. Dieser Warnhinweis bezieht sich auch auf die Dämpfe, die durch diese Materialien freigesetzt werden.
12. Dunstabzugshauben müssen entsprechend den Anweisungen ihrer Hersteller angebracht werden.
13. Benutzen Sie das Gerät nicht zum Heizen oder zum Trocknen von Wäsche.

14. Schließen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Vorhängen oder Polstermöbeln an. BRANDGEFAHR.
15. Lagern Sie keine Gegenstände im Ofen. BRANDGEFAHR!
16. Haushaltsausstattungen sowie elektrische Leitungen aller Art dürfen niemals das Gerät berühren, da deren Isolierungsmaterial durch hohe Temperaturen beschädigt oder zerstört wird.
17. Benutzen Sie niemals einen Dampfreiniger zum Reinigen des Geräts. Der Dampf kann die Elektrik des Geräts nachhaltig beschädigen. STROMSCHLAGGEFAHR.
18. Die zugänglichen Bereiche und Teile des Ofens werden bei der Benutzung sehr heiß. Kinder müssen deshalb während der Benutzung des Geräts von diesem ferngehalten werden. Das Gerät während seines Betriebs zu berühren, kann zu schweren Verbrennungen führen.
19. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Beaufsichtigen Sie Kinder stets, wenn diese sich in der Nähe des Geräts aufhalten.
20. Verwenden Sie nur Herdwächter, die vom Hersteller des Kochfelds entwickelt wurden oder in deren Bedienungsanleitung als geeignet angegeben sind oder im Gerät integriert sind. Die Verwendung ungeeigneter Herdwächter kann zu schweren Unfällen führen!

VORSICHT!

1. Das Gerät wird während des Betriebs heiß. Berühren Sie nicht die heißen Teile innerhalb des Ofens.
2. Benutzen Sie keine aggressiven oder ätzenden Reinigungsmittel und keine scharfkantigen Gegenstände zum Reinigen der Tür, da diese die Oberfläche verkratzen und somit Risse im Glas verursachen.
3. Stellen oder legen Sie kein Kochgeschirr und keine Backbleche direkt auf den Boden des Ofeninnenraums. Decken Sie den Boden des Ofeninnenraums **nicht** mit Aluminiumfolie ab.
4. Halten Sie das Kochfeld immer sauber. Verunreinigte Bereiche geben die Kochhitze nicht komplett weiter.
5. Schützen Sie das Kochfeld gegen Verunreinigungen.
6. Schalten Sie verunreinigte Bereiche sofort ab.
7. Halten Sie die Backofentür beim Betrieb des Backofens immer geschlossen.
8. Stellen Sie kein Kochgeschirr direkt auf den Boden des Backofens. Nutzen Sie statt dessen das Backblech oder den Rost.
9. Die inneren Bestandteile des Backofens werden sehr heiß. Berühren Sie keine dieser Bereiche, während Sie mit Ihrem Kochgeschirr umgehen.
10. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Backofentür öffnen. Kommen Sie nicht in Kontakt mit den heißen Bereichen oder mit dem Dampf, der aus dem geöffneten Backofen entweicht.
11. Benutzen Sie stets Ofenhandschuhe.
12. Das Gerät entspricht der gegenwärtigen europäischen Sicherheitsgesetzgebung.

Wir möchten hierbei aber ausdrücklich betonen, dass diese Entsprechung nichts an der Tatsache ändert, dass die Oberflächen des Geräts während der Benutzung **heiß werden** und nach dem Ende der Benutzung noch **Restwärme ausstrahlen**.

HINWEIS!

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

2. Installation

2.1 Entpacken und Wahl des Standorts

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

6. Das Typenschild befindet sich im Inneren des Geräts oder außen an der Rückwand.

2.2 Einbau des Kochfelds

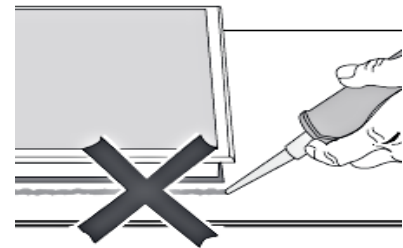
Die Installation liegt in der Verantwortung des Kunden. Falls die Hilfe des Herstellers zur Korrektur von Fehlern, die auf Grund einer unsachgemäßen Installation entstanden sind, benötigt wird, ist eine solche Hilfeleistung nicht durch die Garantie abgedeckt. Eine unsachgemäße Installation kann zu erheblichen Verletzungen von Personen oder Tieren bzw. zu einer Beschädigung Ihres Eigentums führen. Der Hersteller kann für solche Verletzungen bzw. Schäden nicht verantwortlich gemacht werden.

SICHERHEITSHINWEISE ZUM EINBAU

HINWEIS! Das Kochfeld darf auf keinen Fall mit Fugendichtungsmittel (z.B. Silikon) abgedichtet werden. Kochfeld und Arbeitsplatte können beschädigt werden, wenn das Kochfeld ausgebaut werden muss.

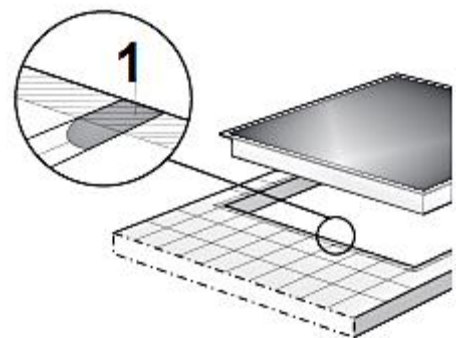
Rahmen-/Facettenkochfelder

Das Dichtungsband unter dem Rand des Geräteoberteils gewährleistet eine ausreichende Abdichtung zur Arbeitsplatte.

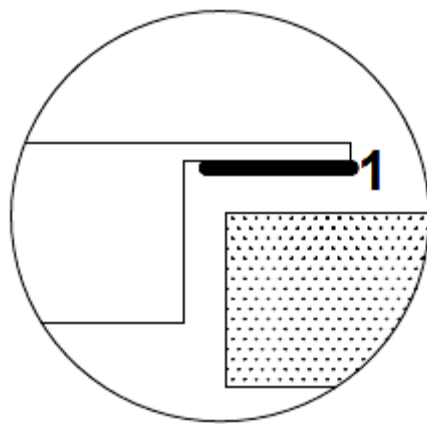
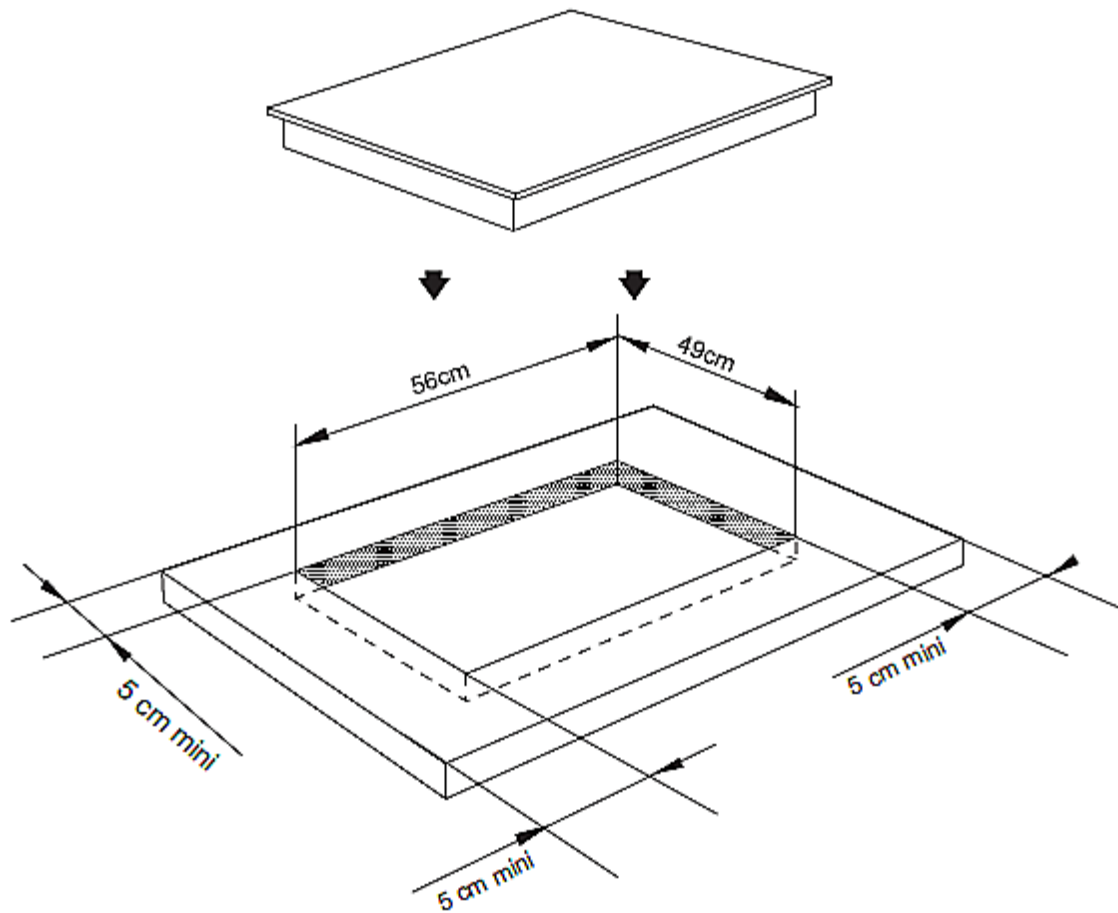


Geflieste Arbeitsfläche

Die Fugen (1) und der schraffierte Bereich unter der Auflagefläche des Kochfelds müssen glatt und eben sein, damit das Kochfeld gleichmäßig aufliegt und das Dichtungsband unter dem Rand des Geräteoberteils eine ausreichende Abdichtung zur Arbeitsfläche gewährleistet.

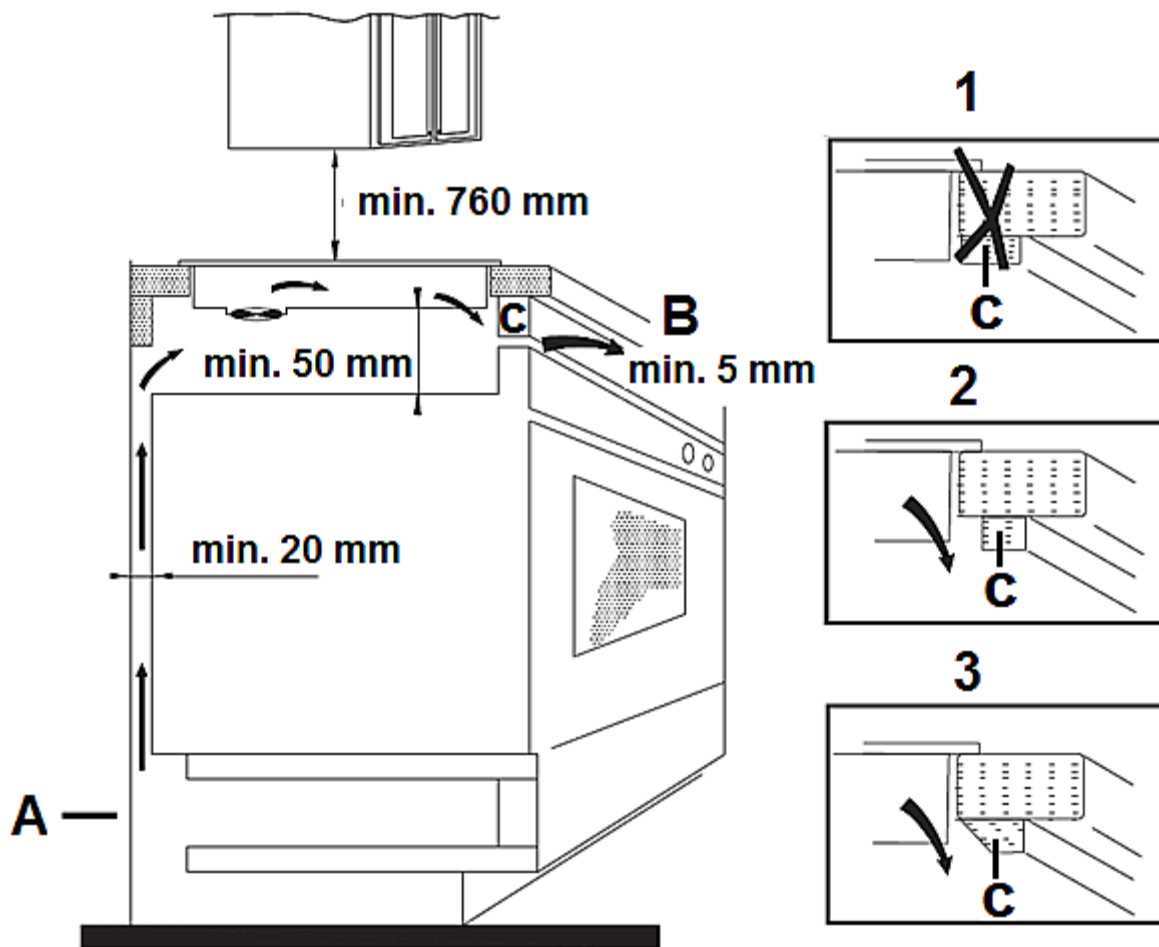


1. Bereiten Sie entsprechend der Abmessungen auf der Zeichnung die Einbauöffnung in der Installationsfläche vor. Sorgen Sie hierbei für einen Mindestfreiraum von 50 mm rund um die Öffnung. Die Dicke der Installationsfläche muss mindestens 30 mm betragen. Verwenden Sie nur hitzeresistentes Material, um Deformationen durch die von den Kochplatten ausgestrahlte Hitze zu vermeiden.



1: Dichtung

2. Das Kochfeld muss unbedingt ordnungsgemäß belüftet werden. Der Lufteinlass (A) und Luftauslass (B) dürfen in keiner Weise blockiert sein. Das Gerät muss sich immer im ordnungsgemäßen Zustand befinden. Die obere Abschlusskante des Einbaumöbels (C) darf nicht direkt an die Einbauöffnung anschließen (1). Bringen Sie die Abschlusskante versetzt an (2) oder schrägen Sie die Abschlusskante ab (3).



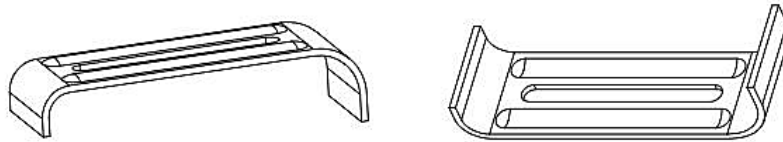
- A Lufteinlass
- B Luftauslass

⚠️ WARNUNG! Der Sicherheitsabstand zwischen dem Kochfeld und einem sich darüber befindenden Hängeschrank muss mindestens 76 cm betragen.

Mindestabstand zu einem Hängeschrank	760 mm
Mindestfreiraum unterhalb des Kochfelds	50 mm
Mindestabstand zur Wand	20 mm
Lufteinlass (min.)	20 mm
Luftauslass (min.)	5 mm

3. Sie befestigen das Gerät an der Installationsfläche, indem Sie nach der Installation die 4 Klammern an der Unterseite des Geräts anschrauben. Richten Sie die Klammerstellung entsprechend der Dicke der Installationsfläche aus

➔ **Standardklammern zum Einbau des Kochfelds:**

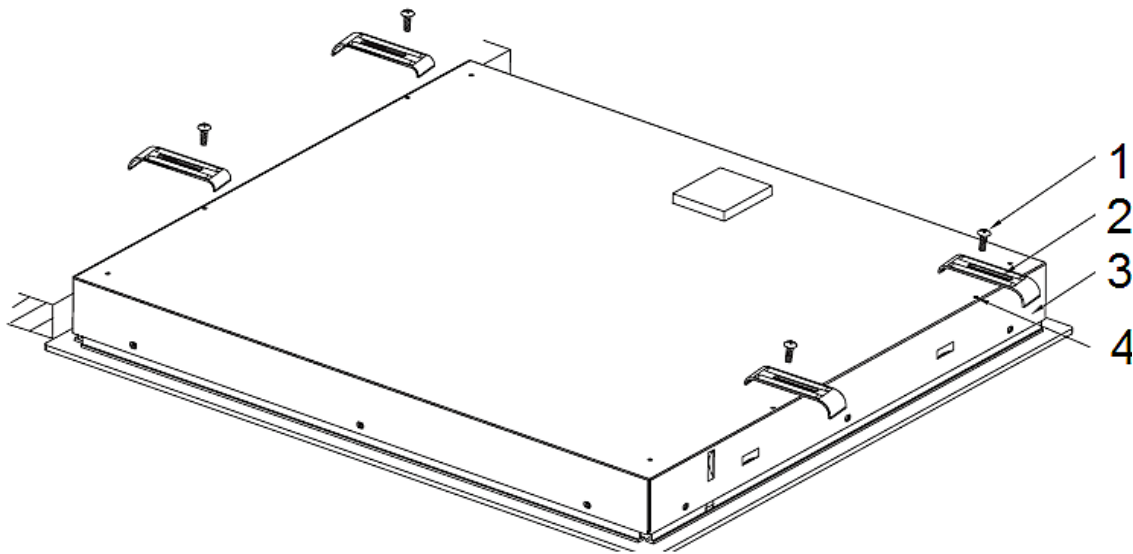


HINWEIS! Bitte verwenden Sie nach Möglichkeit die mitgelieferten Standardklammern zum Einbau des Kochfelds.

→ Ersatzklammern zum Einbau des Kochfelds:

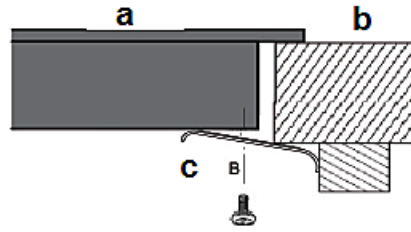
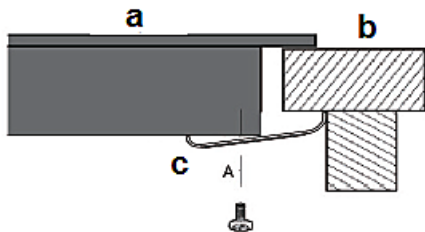


HINWEIS! Verwenden Sie die ebenfalls mitgelieferten Ersatzklammern ausschließlich dann, wenn durch die Abmessungen der Arbeitsplatte die Verwendung der Standardklammern nicht möglich ist.



- 1 Schraube
- 3 Basis

- 2 Klammer
- 4 Schraubenloch





a Kochfeld

b Platte

c Klammer

2.3 Anschluss an die Stromversorgung

GEFAHR!

-  Das Gerät darf nur durch eine qualifizierte Fachkraft (Elektrotechniker/-in) an die Stromversorgung angeschlossen werden, welche die landesüblichen gesetzlichen Verordnungen und die Zusatzvorschriften der örtlichen Stromversorgungsunternehmen genau kennt und sorgfältig beachtet.
-  Alle elektrischen Arbeiten müssen von einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in) durchgeführt werden. Es dürfen keine Änderungen oder willkürlichen Veränderungen an der Stromversorgung durchgeführt werden. Der Anschluss muss in Übereinstimmung mit den örtlich geltenden gesetzlichen Bestimmungen erfolgen.

Hinweis für die qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in)

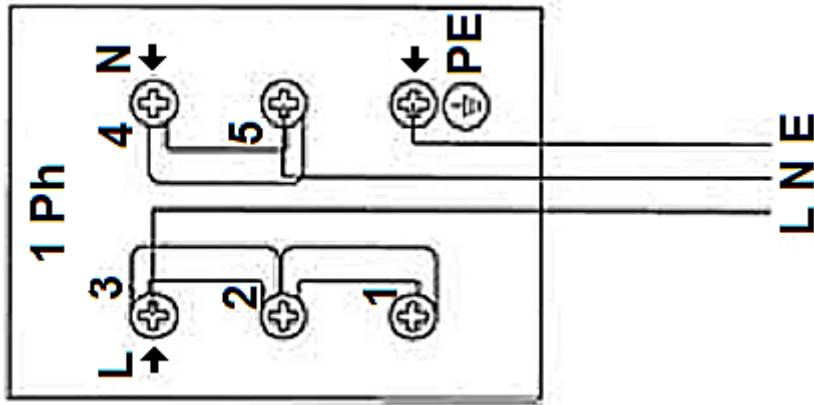
- ❖ Als Netzanschlussleitung muss ein entsprechend ausgelegter Leistungstyp unter Berücksichtigung der Anschlussart und Nennleistung des Geräts gewählt werden. Die Anschlussleitung muss mit einer Zugentlastungsvorrichtung befestigt werden. Der Schutzleiter muss an die entsprechend gekennzeichnete Klemme der Anschlussleiste angeschlossen werden. Der elektrische Anschluss des Geräts muss mit einem Notschalter, der im Notfall das gesamte Gerät vom Netz abschaltet, ausgestattet sein; der Abstand zwischen den Arbeitskontakten muss mindestens 3 mm betragen. Lesen Sie vor dem Anschluss des Geräts an die Stromversorgung die Anschlussbelegung auf dem unten abgebildeten Anschlussdiagramm und dem Typenschild.
- ❖ Wenn die Netzsteckdose für den Benutzer nicht mehr zugänglich ist **oder ein Festanschluss des Geräts erforderlich ist**, muss bei der Installation eine Trennvorrichtung für jeden Pol eingebaut werden. Als Trennvorrichtung werden Schalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm bezeichnet. Dazu gehören LS-Schalter, Sicherungen und Schütze (EN 60335).

Anschlussdiagramm

1

Für 220-240 VAC geerdeten 1-Phasen-Anschluss mit Betriebsnull. Brücken verbinden die Klemmen 1-2-3. Brücken verbinden die Klemmen 4-5 für Betriebsnull.

Schutzleiter auf 

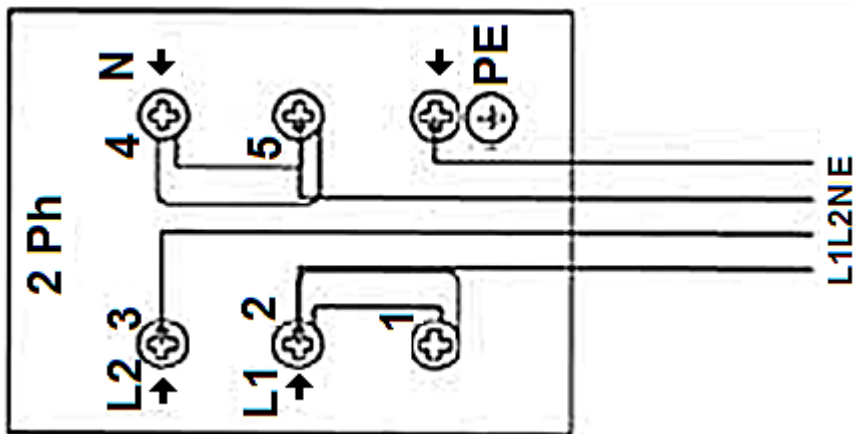


H05VV-F 3G 6,0 mm²

2

Für 220-240 VAC geerdeten 2-Phasen-Anschluss mit Betriebsnull. Brücken verbinden die Klemmen 1-2. Brücken verbinden die Klemmen 4-5 für Betriebsnull.

Schutzleiter auf 

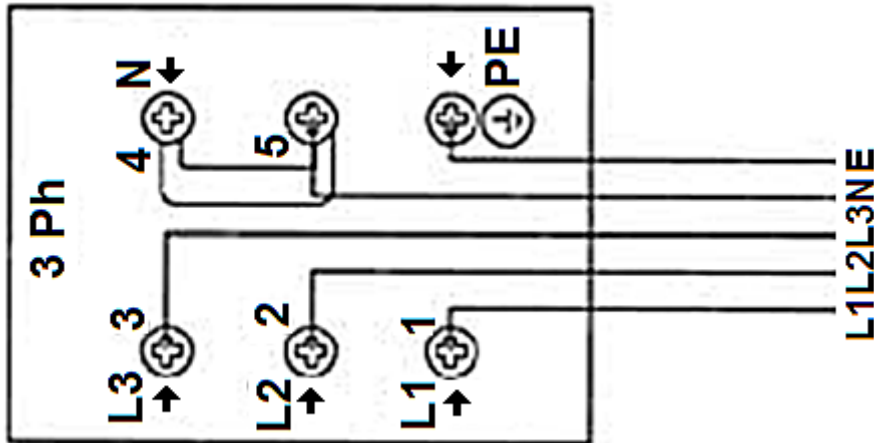


H05VV-F 4G 6,0 mm²

3

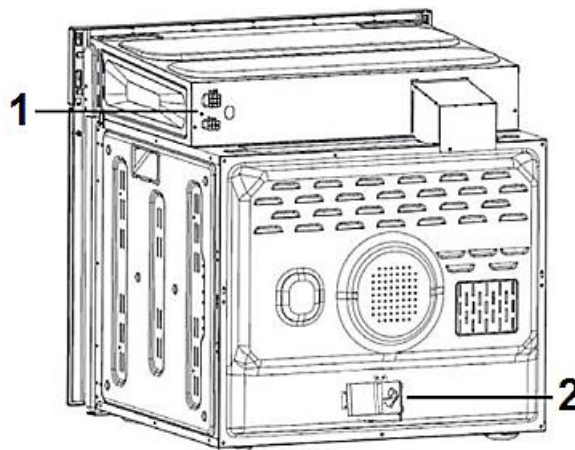
Für 220-240 VAC geerdeten 3-Phasen-Anschluss mit Betriebsnull. Brücken verbinden die Klemmen 4-5. Phasensequenz entsprechend 1-2-3. Brücken verbinden die Klemmen 4-5 für Betriebsnull.

Schutzleiter auf 



H05VV-F 5G 2,5 mm²

1. Der Hausstrom muss mit einem Sicherungsautomaten zur Notabschaltung des Geräts ausgestattet sein.
2. Das Gerät muss geerdet werden.
3. Die technischen Daten der elektrischen Versorgung müssen den auf dem Typenschild angegebenen Werten entsprechen.

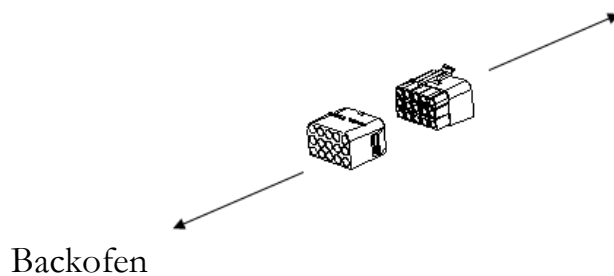


- 1 Kochfeldanschluss; Schutzleiter
- 2 Netzanschlussdose

2.4 Elektrischer Anschluss/Kochfeld

Verbinden Sie den Stecker am Ende des Kochfeld-Kabelbündels mit der entsprechenden Buchse am Ofen-Bedienfeld.

Kochfeld

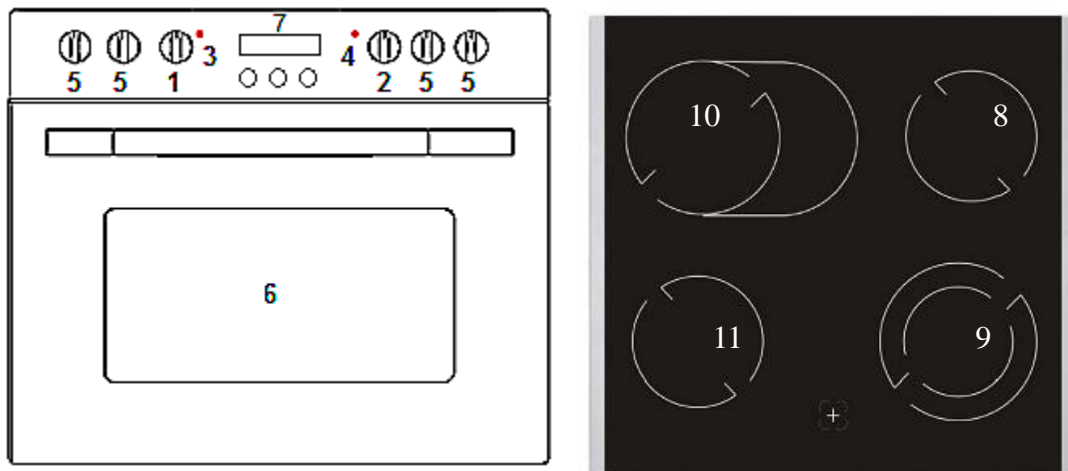


2.5 Einbau des Backofens

Je nach Modell müssen Sie vor der Endbefestigung des Ofens das Kabelbündel des Kochfelds mit dem Bedienfeld des Ofens verbinden!

Passen Sie den Ofen in die dafür vorgesehene Stelle ein. Der Ofen kann unterhalb einer Arbeitsplatte oder in einer geeigneten Einbauvorrichtung installiert werden. Befestigen Sie den Ofen, indem Sie ihn mittels der beiden Befestigungsöffnungen im Rahmen an der Einbauvorrichtung anschrauben. Öffnen Sie die Tür und schauen Sie in den Ofen, um die Befestigungsöffnungen zu lokalisieren. Halten Sie sich bei der Installation des Ofens an die Angaben auf der Installationszeichnung, um die ordnungsgemäße Belüftung des Geräts zu gewährleisten (s.a. Kap. 9). Der Ofen muss an seiner Rückseite über einen Freiraum von mindestens 45 mm verfügen.

3. Gerätebeschreibung



1	Drehschalter/Ofenfunktionen	8	Ø 145 mm, 1200W)
2	Drehschalter/Ofentemperatur	9	Ø 120 mm/180 mm, 700W/1700W
3	Anzeige Ofentemperatur*	10	Ø 250*145 mm, 1100W/2000W
4	Betriebsanzeige	11	Ø 145 mm/1200W
5	Drehschalter/Kochzonen	12	Restwärmeanzeigen**
6	Ofentür		
7	Display/Zeiteinstellung		

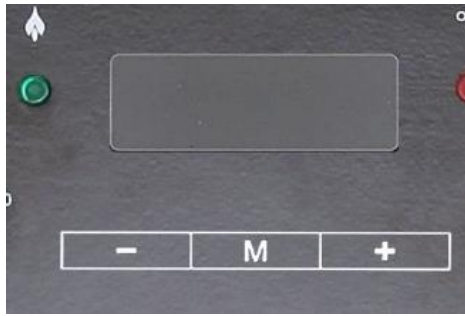
* Erlischt, nachdem die eingestellte Temperatur erreicht wurde.

** Leuchten nach dem Abschalten bei heißen Kochzonen auf und erlöschen, sobald die entsprechende Kochzone abgekühlt ist.

4. Bedienung

4.1 Einstellen der Uhrzeit

Wenn das Gerät erstmalig an die Energieversorgung angeschlossen wurde, warten Sie, bis das Display automatisch 12:30 anzeigt, ein akustisches Signal ertönt und der Doppelpunkt blinkt. Stellen Sie unbedingt die korrekte Uhrzeit ein, bevor Sie das Gerät benutzen. Die Uhr hat eine 24-Stunden-Skala.




1. Drücken Sie + oder -, um die Stunden einzustellen.
2. Drücken Sie zur Bestätigung **M**.
3. Drücken Sie + oder -, um die Minuten einzustellen.
4. Drücken Sie zur Bestätigung **M**. Der Timer befindet sich nun im Standby-Modus.



Falls das Display nicht blinkt, stellen Sie die Uhrzeit ein, indem Sie + und - für mehr als 3 Sekunden gleichzeitig betätigen.

➔ **An- und ausschalten**

Wenn sich der Timer im Standby-Modus befindet, drücken Sie **M** für mehr als 3 Sekunden. Der Timer wechselt in den manuellen Modus und das Symbol  leuchtet andauernd.



1. Stellen Sie die gewünschte Funktion und Temperatur ein.
2. Stellen Sie die Zeit-Funktion ein und der Ofen ist in Betrieb.

Wenn Sie **Dur** oder **End** einstellen, schaltet sich der Ofen nach dem Kochen automatisch ab (s.a. Kapitel 4.6).

Wenn Sie den manuellen Modus einstellen, stellen Sie nach dem Kochen den Funktions- und Temperaturschalter auf 0. Drücken Sie **M** und + für mehr als 3 Sekunden, um in den Standby-Modus zurückzukehren.

4.2 Vor der ersten Benutzung

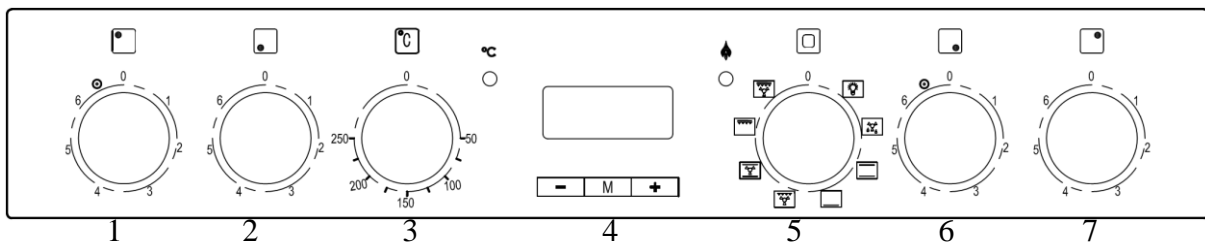
1. Entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien.
2. Reinigen Sie den Ofeninnenraum und die Ausstattungselemente (Blech etc.) mit warmem Wasser und etwas Spülmittel.
3. Schalten Sie die Raumbelüftung ein oder öffnen Sie ein Fenster.
4. Lassen Sie den Ofen bei Ober- und Unterhitze auf 250 °C für 30 Minuten laufen. Entfernen Sie anschließend Verunreinigungen und säubern Sie den

Innenraum. Hierbei kann es zu einer leichten Raumentwicklung und zur Freisetzung von Geruch kommen. Dies ist ein normaler Betriebsvorgang, der durch eine Schutzimprägnierung gegen Korrosionsschäden während des Transports verursacht wird.

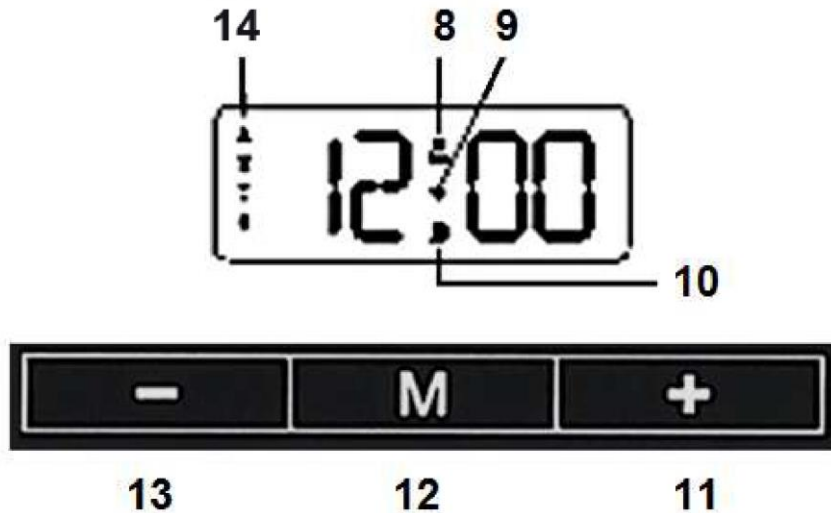
- **HINWEIS!** Reinigen Sie den Innenraum des Ofens nur mit etwas warmem Wasser und Spülmittel.

4.3 Bedienfeld

Die Drehknöpfe des Bedienfelds sind stufenlos verstellbar.



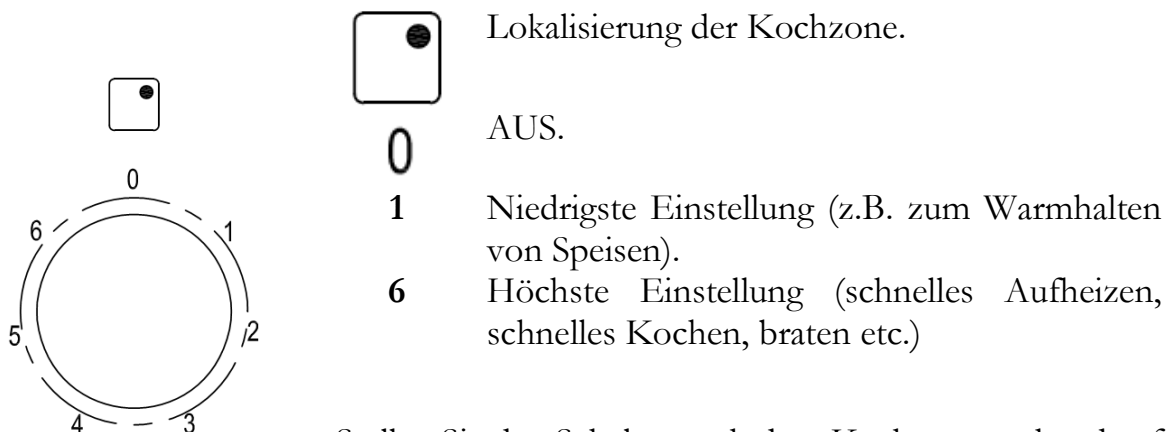
- 1 Kochzone hinten links. Zum Einschalten nach links oder rechts drehen.
- 2 Kochzone vorne links. Zum Einschalten nach links oder rechts drehen.
- 3 Temperaturkontrolle des Ofens von 50⁰ bis 250⁰ C.
- 4 LED-Display
- 5 Auswahl der Ofenfunktionen.
- 6 Kochzone vorne rechts. Zum Einschalten nach links oder rechts drehen.
- 7 Kochzone hinten rechts. Zum Einschalten nach links oder rechts drehen.



8	Verwendungssymbol (leuchtet, wenn das Gerät arbeitet, z.B. Aufheizen, Umluft etc.)
9	Dezimalpunkt
10	Symbol für Minutenwächter
11	Plus-Taste
12	Manuell-Taste
13	Minus-Taste
14	Symbol für Automatik-Funktion

4.4 Benutzung des Kochfelds

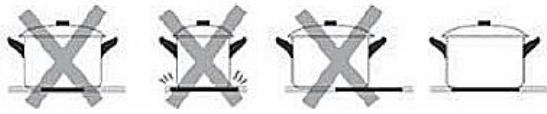
- ❖ Stellen Sie das Kochgeschirr mitten auf eine Kochzone, und bewegen Sie den entsprechenden Drehschalter mit und gegen den Uhrzeigersinn, um die Kochzone einzuschalten.
- ❖ Bewegen Sie nach Beendigung des Kochvorgangs den Drehschalter auf die Position 0/ AUS/OFF. Die entsprechende Kochzone wird nun nicht mehr beheizt.



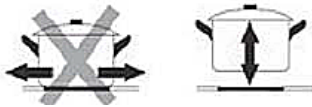
Stellen Sie den Schalter nach dem Kochen umgehend auf AUS.



Verwenden Sie nur Kochgeschirr mit einem komplett flachen Boden.




Der Boden des Kochgeschirrs sollte denselben Durchmesser wie die Kochzone haben. Zentrieren Sie das Kochgeschirr auf der Kochzone.



Schieben Sie das Kochgeschirr nicht über die Kochzonen; ansonsten können die Kochzonen verkratzen. Heben Sie das Kochgeschirr statt dessen an.

→ **Zuschaltbare Bereiche**

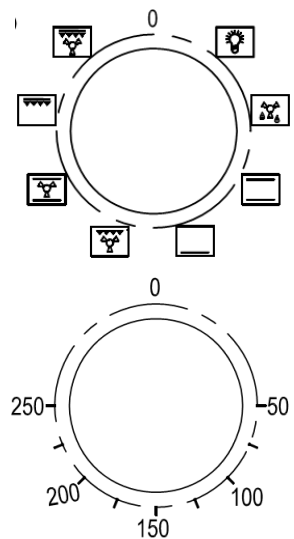
Um die ovale oder duale Kochzone zu benutzen, drehen Sie den Drehschalter der entsprechenden Kochzone im Uhrzeigersinn auf das Symbol . Zur Einstellung der Leistungsstärke drehen Sie den Drehschalter anschließend zurück auf die gewünschte Leistungsstärke.

4.5 Benutzung des Backofens

Die Benutzung des Ofens wird durch den Drehschalter für die Ofenfunktionen kontrolliert. Bewegen Sie den Drehschalter hierbei auf die gewünschte Einstellung. Sie können diesen Funktionsschalter mit dem oder gegen den Uhrzeigersinn drehen.

Zur Einstellung der Temperatur bewegen Sie den Drehschalter für die Temperaturkontrolle des Ofens auf die gewünschte Einstellung. Sie können hierbei eine Temperatur von 50°C – 250°C wählen.

Sie schalten den Ofen aus, indem Sie beide dieser Drehschalter auf die Position 0 einstellen.










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

→ **Ofenfunktionen**



Schaltet die Innenbeleuchtung ein, z.B. zum Reinigen des Ofens.

	Ober- und Unterhitze. Schaltet zugleich Unter- sowie Oberhitze ein.
	Ober- und Unterhitze mit Umluft. Schaltet zugleich Unter- sowie Oberhitze zusammen mit dem Gebläse ein. Befindet sich der Temperaturregler auf 0, so läuft nur das Gebläse; so können Gerichte oder der Innenraum abgekühlt werden.
	Oberhitze mit Grill und Umluft. Schaltet die Umluft sowie alle Grillelemente ein. Beschleunigt das Grillen.
	Oberhitze mit Grill. Ermöglicht das Grillen von Speisen unter Verwendung aller Grillelemente.
	Auftauen. Umluft ohne Wärmezufuhr. Auftauzeiten hängen von der Raumtemperatur, Größe und Art des Lebensmittels ab.
	Grill (halb) mit Umluft. Schaltet die Umluft sowie den Grill ein. Beschleunigt das Grillen.
	Unterhitze an, z.B. zum abschließenden Backen von unten her.

→ Grillen

1. Drehen Sie den Funktionswahlschalter auf eine Position, die mit dem Grillen-Piktogramm gekennzeichnet ist.
2. Geben Sie die zu grillenden Speisen in einer entsprechenden Höhe in das Gerät. Wenn Sie auf dem Rost grillen, schieben Sie ein Blech zum Auffangen des Abtropf-Fetts darunter.
3. Halten Sie die Ofentür beim Grillen immer geschlossen.
4. Wenden Sie das Grillgut nach der Hälfte der Garzeit.
5. Reiben Sie Fisch oder Fleisch vor dem Grillen mit ein wenig Öl ein.
6. **HINWEIS!** Verwenden Sie **keine Aluminiumfolie** beim Grillen, weder zum Einwickeln des Grillguts noch zum Abdecken des Rostes oder des Abtropfblechs. Die Aluminiumfolie reflektiert die Hitze der Grillelemente, wodurch das Gerät beschädigt werden kann.

4.6 Timer

→ Einstellen der Timer-Funktion

Das Drücken von **M** im manuellen Modus aktiviert das Einstellen der Timer-Funktion. Die Abfolge der Funktioneneinstellung ist **Manueller Modus-Dur-End-Manueller Modus**. Wählen Sie anschließend die Ofenfunktion und stellen Sie die Temperatur ein.

→ Manueller Modus

Im manuellen Modus leuchten nur die Tageszeit und das Symbol . Die Backzeit muss durch den Benutzer kontrolliert werden.


Um sicherzustellen, dass der Ofen im manuellen Modus nicht versehentlich eingeschaltet bleibt, wird der Timer, falls 5 Stunden lang keine Taste gedrückt wurde, einmal pro Sekunde blinken, um Sie davor zu warnen, dass der Ofen in den Standby-Modus wechselt. Der Timer wechselt nach insgesamt 10 Stunden in den Standby-Modus.

Wenn der Timer im manuellen Modus blinkt, drücken Sie eine beliebige Taste, um den Timer zurückzusetzen, falls Sie den Ofen weiterhin zu benutzen wünschen.

Oder drücken Sie **M** und **+** gleichzeitig für mehr als 3 Sekunden, um in den Standby-Modus zu wechseln, falls Sie den Ofen nicht länger zu benutzen wünschen.

Programmierung der Dauer einer Backzeit

Mit dieser Funktion können Sie eine bestimmte Backzeit einstellen. Geben Sie das zuzubereitende Backgut in den Ofen. Stellen Sie die Ofenfunktion und die Temperatur ein. Die maximal einzustellende Backzeit beträgt 10 Stunden.

1. Drücken Sie **M**, bis Sie auf dem Display **Dur** sehen (vor dem Einstellen der Backzeit).
2. Verwenden Sie entsprechend der Anweisungen für das Einstellen der Uhrzeit **+** und **-** zum Einstellen der Backzeit. Drücken Sie zur Bestätigung **M**. Die Uhrzeit sowie die Symbole **A** und  erscheinen auf dem Display. Während dieses Vorgangs nimmt der Ofen seinen Betrieb auf.
3. Nach Ablauf der eingestellten Backzeit schaltet der Timer den Ofen ab und es ertönt ein akustisches Warnsignal. Das Symbol **A** auf dem Display beginnt zu blinken. Stellen Sie die Ofenfunktion und Temperatur auf 0. Sie können das akustische Warnsignal abstellen, indem Sie eine beliebige Taste für weniger als 3 Sekunden drücken. Wenn Sie **M** für länger als 3 Sekunden drücken, wechselt der Ofen in den manuellen Modus und kann wieder benutzt werden.

Programmierung des Endes einer Backzeit

Mit dieser Funktion können Sie das Ende einer bestimmten Backzeit einstellen. Geben Sie das zuzubereitende Backgut in den Ofen. Stellen Sie die Ofenfunktion und die Temperatur ein.

1. Drücken Sie **M**, bis Sie auf dem Display **End** sehen (vor dem Einstellen des Endes der Backzeit).
2. Verwenden Sie entsprechend der Anweisungen für das Einstellen der Uhrzeit **+** und **-** zum Einstellen des Endes der Backzeit.

3. Drücken Sie zur Bestätigung **M** . Die Uhrzeit sowie die Symbole **A** und **⏻** erscheinen auf dem Display. Während dieses Vorgangs nimmt der Ofen seinen Betrieb auf.
4. Ist das Ende der eingestellten Backzeit erreicht, schaltet der Timer den Ofen ab und es ertönt ein akustisches Warnsignal. Das Symbol **A** auf dem Display beginnt zu blinken. Stellen Sie die Ofenfunktion und Temperatur auf 0. Sie können das akustische Warnsignal abstellen, indem Sie eine beliebige Taste für weniger als 3 Sekunden drücken. Wenn Sie **M** für länger als 3 Sekunden drücken, wechselt der Ofen in den manuellen Modus und kann wieder benutzt werden.

➔ Programmierung Beginn & Dauer einer Backzeit

Diese Funktion beginnt einen Backvorgang zu einem bestimmten Zeitpunkt mit einer bestimmten Dauer. Geben Sie das zuzubereitende Backgut in den Ofen. Stellen Sie die Ofenfunktion und die Temperatur ein.

1. Drücken Sie **M** , bis Sie auf dem Display **Dur** sehen. Verwenden Sie zum Einstellen der Backdauer **+** und **-**. Drücken Sie zur Bestätigung **M** . Die Uhrzeit sowie das Symbol **A** erscheinen auf dem Display.
2. Drücken Sie solange **M** , bis Sie auf dem Display **End** sehen. Verwenden Sie **+** und **-**, um die Endzeit des Backvorgangs zu bestimmen. Drücken Sie zur Bestätigung **M** . Die Uhrzeit sowie das Symbol **A** erscheinen auf dem Display. Das Symbol **⏻** erlischt, bis die Backzeit beginnt.

Sie können eine Zeit von 23:59 h nach dem Zeitpunkt, den Sie beim Addieren der Backzeit zur Uhrzeit erhalten, einstellen.

Der Ofen nimmt zu dem Zeitpunkt, den Sie erhalten, indem Sie die Backzeit von der eingestellten Endzeit subtrahieren, seinen Betrieb auf. Der Ofen stellt seinen Betrieb beim Erreichen der eingestellten Endzeit ein. Ein akustisches Warnsignal ertönt und das Symbol **A** beginnt zu blinken. Stellen Sie Ofenfunktion und Temperatur auf 0. Sie können das akustische Warnsignal abstellen, indem Sie eine beliebige Taste für weniger als 3 Sekunden drücken. Wenn Sie **M** für länger als 3 Sekunden drücken, wechselt der Ofen in den manuellen Modus.

- Wenn Sie diese Funktion programmiert haben, kann keine der Zeiten mehr geändert werden. Um eine Zeit zu ändern, müssen Sie das Programm abbrechen und in den entsprechenden Modus wechseln. Falls Sie die Programmierung neu einstellen möchten, müssen Sie die Einstellung des laufenden Modus ändern, um die Programmierung entsprechend der oben genannten Schritte neu vorzunehmen.

➔ Spezifikationen

1. Durch Drücken von + und - für mehr als 3 Sekunden erhöhen oder vermindern Sie die Zahlwerte um 5 Minuten.
2. Wenn Sie beim Einstellen einer der Timer-Funktionen 5 Minuten lang keine Eingabe vornehmen, wechselt das Gerät in den manuellen Modus.
3. Wenn Sie beim Einstellen einer der Timer-Funktionen Modus für länger als 3 Sekunden drücken, brechen Sie die laufende Einstellung ab und wechseln in den manuellen Modus.
4. Wenn Sie während der Einstellung einer Timer-Funktion + und M für länger als 3 Sekunden drücken, ertönt ein akustisches Signal. Die laufende Einstellung wird abgebrochen und das Gerät wechselt in den Standby-Modus.

4.7 Tipps zum Backen und Braten

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

4.8 Energie sparen

- ❖ Benutzen Sie geeignetes Kochgeschirr.
- ❖ Kochgeschirr mit einem dicken und geraden Boden kann bis zu einem Drittel an Energie sparen. Decken Sie ihr Kochgeschirr ab, wenn möglich; andernfalls verbrauchen Sie das 4-fache an Energie.
- ❖ Der Durchmesser des Kochgeschirrs sollte nicht kleiner als der Durchmesser des verwendeten Kochrings sein.
- ❖ Sorgen Sie dafür, dass die Kochzone und der Boden des Kochgeschirrs sauber sind.
- ❖ Verunreinigungen können den Wärmeaustausch negativ beeinträchtigen. Mehrfach eingebrannte Verunreinigungen können oft nur noch mit umweltschädlichen Hilfsmitteln entfernt werden.
- ❖ Decken Sie ihr Kochgeschirr nicht zu oft auf (ein "beobachteter" Topfinhalt wird niemals zu kochen beginnen).
- ❖ Öffnen Sie die Ofentür nicht unnötig oft.
- ❖ Schalten Sie den Ofen rechtzeitig ab und nutzen Sie die Restwärme.
- ❖ Schalten Sie die Kochzonen bei langen Garzeiten 5 – 10 Minuten vor Ende der Garzeit ab. Damit sparen Sie bis zu 20% an Energie.
- ❖ Benutzen Sie den Ofen nur zur Zubereitung größerer Mengen.
- ❖ Fleisch mit einem Gewicht von unter 1 kg kann in einem Kochgeschirr auf dem Kochfeld wirtschaftlicher zubereitet werden.
- ❖ Nutzen Sie die Restwärme des Ofens.
- ❖ Falls die Garzeit mehr als 40 Minuten beträgt, schalten Sie den Ofen 10 Minuten vor Ende der Garzeit ab.
- ❖ Achten Sie darauf, dass die Ofentür richtig geschlossen ist.
- ❖ Aufgrund von Verunreinigungen an der Türdichtung kann dort Wärme entweichen. Entfernen Sie deshalb umgehend alle Verunreinigungen.
- ❖ Schließen Sie das Gerät nicht in der unmittelbaren Umgebung von Kühl- und/oder Gefriergeräten an. Andernfalls kann der Energieverbrauch unnötig ansteigen.

5. Reinigung und Pflege

⚠️ WARNUNG!

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

Kochfeld

- Entfernen Sie Verunreinigungen wie Kochgutrückstände von der Glasoberfläche. Benutzen Sie dazu ein weiches Tuch.

- Scheuern Sie die Glaskeramik nicht.
- Benutzen Sie zur Reinigung heißes Wasser und einen Spezielschwamm für die Reinigung von Glaskeramik. Verwenden Sie an den verunreinigten Stellen ein spezielles Produkt zur Reinigung von Glaskeramik (erhältlich im Supermarkt) und wischen Sie diese dann mit einem weichen Tuch trocken.
- Benutzen Sie einen Schaber, der für die Verwendung auf Glaskeramik geeignet ist, zur Entfernung möglicher Rückstände. Ein entsprechendes Produkt aus Silikon ist zum Schutz der Glaskeramik am geeignetsten.

Reinigungsmittel

- Benutzen Sie keine Scheuermittel! Benutzen Sie keine organischen Reinigungsmittel!²
- Benutzen Sie keine ätherischen Öle!
- Benutzen Sie niemals Lösungsmittel.

Ofen

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

Ofentür

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

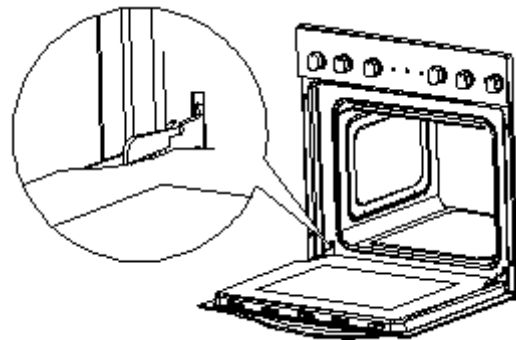
² Z.B. Essig, Zitronensäure etc.

5.1 Austausch des Leuchtmittels

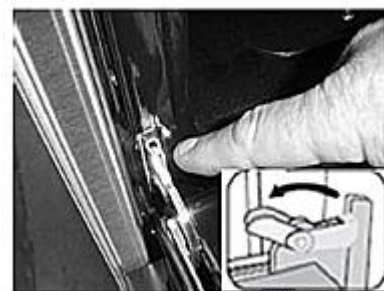
1. **⚠️ WARNUNG!** Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung (Sicherung des Haussicherungskastens).
 2. Drehen Sie die Abdeckung gegen den Uhrzeigersinn ab. Reinigen Sie die Abdeckung.
 3. Drehen Sie das Leuchtmittel aus der Fassung und ersetzen Sie es durch ein neues **derselben Art und Leistung:**
 - Hitzefestes Backofenleuchtmittel; (300 °C), 230-240VAC/25W/E 14/Halogen.
 4. Verwenden Sie kein anderes Leuchtmittel.
- Gemäß der EU Verordnung (EG) Nr. 244/2009 gilt Ihr Gerät im Rahmen der umweltgerechten Gestaltung von Haushaltslampen mit ungebündeltem Licht als Hausgerät. Das bedeutet, dass alle in einem Hausgerät verwendeten Glühbirnen nicht zur Raumbeleuchtung verwendet werden dürfen.

5.2 Entnahme der Ofentür/inneren Glasscheibe

1. Ziehen Sie die Ofentür in waagerechte Position.



2. Öffnen Sie die Hebelverschlüsse der Scharniere komplett.



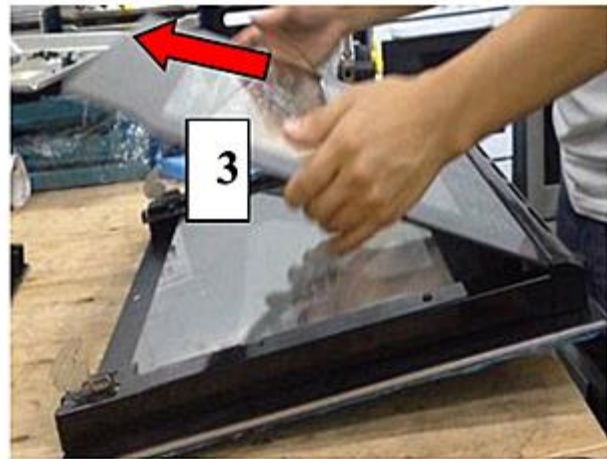
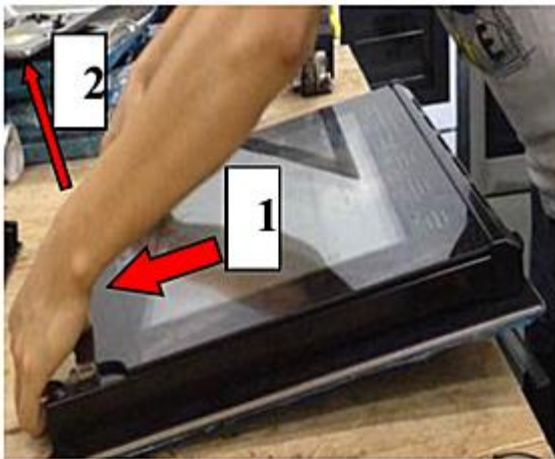
3. Stellen Sie die Tür auf einen 60° Winkel. Greifen Sie die Tür mit beiden Händen. Nehmen Sie die Tür ab, indem Sie sie aus den Scharnieren in ihre Richtung ziehen.
4. Gehen Sie zum Einbau in umgekehrter Reihenfolge vor.
5. Greifen Sie bei der Entnahme nicht in die Scharniere. VERLETZUNGSGEFAHR!

→ Entnahme der inneren Glasscheibe

1. Schrauben Sie den Halterungsverchluss los, der sich in der Ecke oben an der Tür befindet, und lösen Sie ihn.



2. Schieben Sie die Scheibe in Pfeilrichtung (1). Entnehmen Sie die Scheibe (2/3). Vorsichtig lagern!



3. Reinigen Sie die Scheibe vorsichtig von beiden Seiten mit einem sanften Reinigungsmittel.
4. Setzen Sie nach dem Reinigen die Glasscheibe ein und blockieren Sie die Glasscheibe.
5. Schrauben Sie den Blockier Mechanismus ein.

5.3 Entnahme der Seitenführungen

(Ausstattung abhängig vom Modell)

1. Drücken Sie auf die Unterseite der Seitenführung, bis sie aus ihrer Befestigung gelöst ist.



2. Halten Sie die Seitenführung zur Entnahme vertikal zum Ofen.



5.4 Problembehandlung

Regelmäßige Kontrollen

1. Kontrollieren Sie regelmäßig die Kontrollelemente und Kocheinheiten des Geräts. Lassen Sie nach Ablauf der Garantie das Gerät mindestens einmal alle zwei Jahre durch ein Kundendienst-Center inspizieren.
2. Lassen Sie alle Fehlfunktionen umgehend beheben.

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

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

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

MÖGLICHE URSACHE	FEHLER	MASSNAHMEN
-------------------------	---------------	-------------------

Gerät arbeitet überhaupt nicht.

- Das Gerät wird nicht mit Strom versorgt.
- Überprüfen Sie die entsprechende Sicherung im Sicherungskasten der Hausstromversorgung.

Innenbeleuchtung funktioniert nicht.

- Das Leuchtmittel ist locker oder beschädigt.
- Das Leuchtmittel festdrehen oder ersetzen.

6. Technische Daten

Geräteart	Einbauherd mit Kochfeld
Bedienpanel	Edelstahlblende
Material Kochfeld	Glaskeramik
Durchmesser/Leistung Kochfelder	2*145mm (1200W), 1*120/180 mm (700/1700W), 1*245*145 mm (1100/2000W)
Restwärmeanzeige	✓
Funktionen Backofen	Auftauen, Ober- und Unterhitze, Grill , Oberhitze mit Grill , Grill mit Umluft , Unterhitze mit Umluft , Ober- und Unterhitze mit Umluft
Backofentür/ Glasschichten	schwarzes Glas/2
Gehäusekühlung	Ja
Griff und Knöpfe	Aluminium
Energieeffizienzklasse/Index	A/90,5
Geräuschemission	< 52 dB(A)
Max. Leistung Ofen/Kochfeld	2,3 kW/6,10 kW
Stromspannung / Frequenz	220-240VAC/50Hz
Energieverbrauch konventionell	0,86 kW/h
Energieverbrauch Um-/Heißluft	0,78 kW/h
Netto Backraumvolumen	60,00 Liter
Kabellänge in cm	-
Produktmaße Ofen H * B * T	59,50*59,50*55,00 cm
Gewicht Ofen Netto/Brutto	30,00 kg/32,50 kg
Produktmaße Kochfeld H*B*T	5,50*58,00*51,00 cm
Gewicht Kochfeld Netto/Brutto	7,50 kg/9,00 kg

7. Entsorgung

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



Alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Materialien sind wiederverwertbar.



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

8. Garantiebedingungen

für Elektro-Großgeräte; © Geratek GmbH , Dottenheimerstr.4 , 91472 Ipsheim

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 uns oder unserem Kundendienst **unverzüglich nach Feststellung** und **innerhalb von 24 Monaten** nach Lieferung an den Erstendabnehmer zu melden.

Die Garantie begründet keine Ansprüche auf Rücktritt vom Kaufvertrag oder

Minderung (Herabsetzung des Kaufpreises). Ersetzte Teile oder ausgetauschte Geräte gehen in unser Eigentum über.

Der Garantieanspruch erstreckt sich nicht auf:

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

Die Gültigkeit der Garantie endet bei:

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

Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Der räumliche Geltungsbereich der Garantie erstreckt sich auf in Deutschland, Österreich, Belgien, Luxemburg und in den Niederlanden gekaufte und verwendete Geräte.

August 2017

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

Index

1. Safety instructions.....	34
2. Installation	38
2.1 Unpacking and positioning.....	38
2.2 Installation/hob	38
2.3 Electrical connection.....	42
2.4 Electrical connection/hob.....	44
2.5 Installation/oven.....	45
3. Main components	45
4. Operation.....	46
4.1 Setting of the time of the day.....	46
4.2 Before the first use	47
4.3 Control panel.....	47
4.4 Hob.....	48
4.5 Oven.....	49
4.6 Timer	50
4.7 Helpful hints.....	53
4.8 How to save energy	53
5. Cleaning and maintenance	54
5.1 Replacing of the illuminant.....	55
5.2 Removing of the door/inner glass panel.....	55
5.3 Removing of the guide rails	56
5.4 Trouble shooting.....	57
6. Technical data.....	58
7. Waste management.....	58
8. Guarantee conditions	59
9. Installation drawing	60

EU - Declaration of Conformity

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

1. Safety instructions

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

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

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

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

NOTICE! Indicates possible damage to the appliance.

- i** Store this manual in a safe place so you can use it whenever it is needed. Strictly observe the instructions to avoid damage to persons and property.
- i** Check the technical periphery of the appliance! Do all wires and connections to the appliance work properly? Or are they time-worn and do not match the technical requirements of the appliance? A check-up of existing and newly-made connections must be done by an authorized professional. All connections and energy-leading components (incl. wires inside a wall) must be checked by a qualified professional. All modifications of the electrical mains to enable the installation of the appliance must be performed by a qualified professional.
- i** The appliance is intended for private use only.

- i** The appliance is intended for cooking in a private household only.
- i** The appliance is intended for indoor-use only.
- i** The appliance is not intended to be used for commercial purposes, during camping and in public transport.
- i** Operate the appliance in accordance with its intended use only.
- i** Do not allow anybody who is not familiar with this instruction manual to operate the appliance.
- i** This appliance may be operated by **children** aged from 8 years and above as well as by persons with reduced physical, sensory and mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised or have been instructed concerning the safe use of the appliance and do comprehend the hazards involved. **Children** must not play with the appliance. Cleaning and **user-maintenance** must not be carried out by **children** unless they are supervised.

DANGER!

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

WARNING!

1. Disconnect the appliance from the mains before you clean or maintain it.
2. The appliance must always be grounded and protected corresponding to the requirements of your local energy supplier. The main current circuit must be equipped with a safety shut-down device.
3. When a technical malfunction has occurred, disconnect the appliance from the mains. Report the malfunction to your service centre.
4. If the glass ceramic is cracked or damaged in any way, switch off the appliance immediately and disconnect it from the mains (fuse box). **RISK OF ELECTRICAL SHOCK!**
5. Do not carry out any modifications to your appliance.

6. Do not leave cookware with prepared dishes based on fats and oils unattended on a operating cooking zone; hot fat can spontaneously catch fire.
7. 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.
8. The room the appliance is installed in must be dry and well-ventilated. When the appliance is installed, easy access to all control elements is required.
9. The veneering of cabinets has to be fixed with a heat-resistant glue which is able to withstand a temperature of 120 °C.
10. 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.
11. Do not install the appliance in rooms or at areas which contain flammable substances as petrol, gas or paint. This warning also refers to the vapour these substances release.
12. Cooker-hoods should be installed according to their manufacturers' instructions.
13. Do not heat your rooms or dry your washing by use of the appliance.
14. Do not install the appliance near to curtains or upholstered furniture. RISK OF FIRE!
15. Do not store any objects in the oven. RISK OF FIRE!
16. Household equipment and connection leads must not touch the hot oven or the hob as the insulation material is usually not heat-resistant.
17. Never use a steam cleaner to clean the appliance. The steam will cause serious damage to the electric components of the appliance. RISK OF ELECTRICAL SHOCK!
18. The accessible parts of the oven become hot during operation, so keep children away from the operating appliance. Touching the appliance while it is operating can cause serious burns.
19. Children must not play with the appliance. Always supervise children when they are near the appliance.
20. Only use hob guards designed by the manufacturer of the appliance or qualified by their manufacturer or integrated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause severe injuries.

 **CAUTION!**

1. The appliance becomes hot while operating. Do not touch the hot components inside the oven.
2. Do not use any aggressive, abrasive and acrid detergents or sharp-edged items to clean the door of the oven. Otherwise you may scratch the surface and damage the glass.
3. Do not put any cookware or backing trays directly on the base inside the oven. Do not cover the base inside the oven with aluminium foil.

4. The hob should be clean at every time. Soiled cooking zones will not transfer the heat properly.
5. Protect the hob from corrosion.
6. Switch off soiled cooking zones.
7. Keep the door of the oven always closed if you use one of the oven-functions.
8. Do not put any cookware directly on the base inside the oven. Use the trays.
9. The interior parts of the oven become extremely hot. Do not touch any parts inside the oven when handling your cookware.
10. Be careful if you open the door. Do not get in contact with the hot parts of the oven or the steam, which will escape the oven.
11. **Always** use oven-gloves.
12. This appliance complies with the current European safety legislation. We do wish to emphasize that this compliance does not negate the fact that the surfaces of **the appliance will become hot** while operating and **will retain and emit heat even if it has stopped operating**.

NOTICE

1. When you move the appliance, hold it at its base and lift it carefully. Keep the appliance in an upright position.
2. Never use the door for moving the appliance as you will damage the hinges.
3. The appliance must be transported and installed by at least **two persons**.
4. When you unpack the appliance, you should take note of the position of every part of the interior accessories in case you have to repack and transport it at a later point of time.
5. Do not operate the appliance unless all components are installed properly.
6. Do not stand or lean on the base, the drawers, the doors etc. of the appliance.
7. The ventilation openings of the appliance or its built-in structure (if the appliance is suitable for being built-in) must be completely open, unblocked and free of any kind of dirt.
8. Do not put heavy cookware on the hob.
9. Do not put any heavy items onto the open door of the oven. Do not put any cookware onto the open door of the oven. Do not lean against the open door of the oven as you will damage the hinges.

2. Installation

2.1 Unpacking and positioning

1. Unpack the appliance carefully. Dispose of the packaging as described in chapter WASTE MANAGEMENT.
2. The accessories of the appliance may be equipped with transport protections. Be very careful and do not use any aggressive or abrasive detergents to remove residuals of the transport protection.
3. Check that the appliance and the power cord are not visible damaged.
4. Do not install the appliance in a place where it may come in contact with water or rain; otherwise the insulation of the electrical system will be damaged.
5. Install the appliance on a **level, dry and solid floor**. Check the correct installation with a bubble level.
6. The nameplate is inside the appliance or at the back.

2.2 Installation/hob

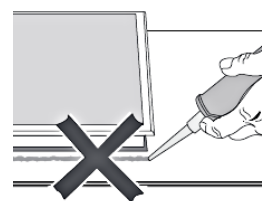
The customer is responsible for the installation. If the manufacturer's help is needed to repair any damage due to improper installation, this repair work is not covered by the guarantee. Improper installation may cause serious personal injuries and/or property damage. The manufacturer cannot be held liable for such injuries or damages.

SAFETY INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLATION

NOTICE! Never seal the hob using a sealant (e.g. silicon). Appliance and worktop can be damaged when dismantling the appliance.

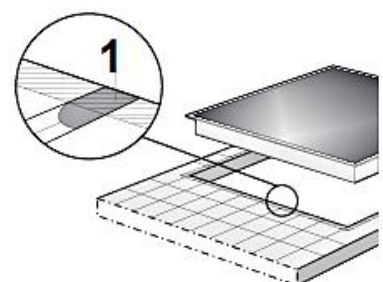
Frame/bevels mounting

The sealing strip below the edge of the top of the appliance will ensure adequate sealing.

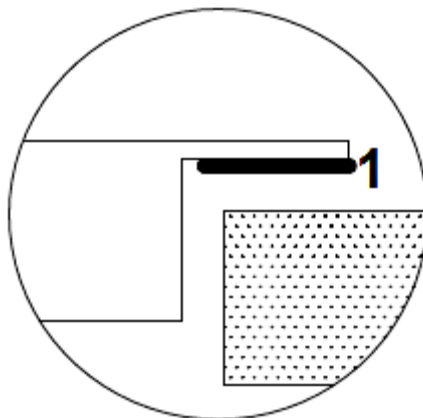
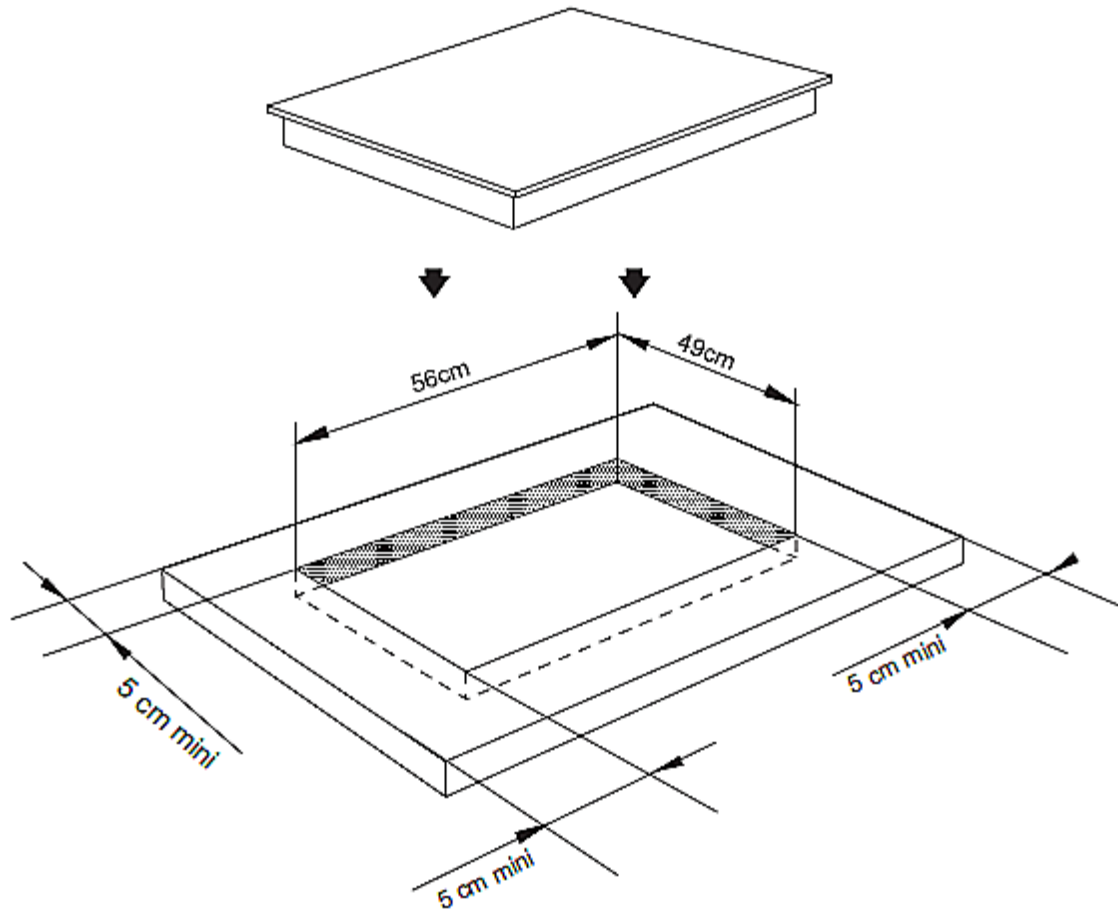


Tiled worktop

The joints (1) and the hatched area below the contact area of the hob must be smooth and level so the hob will rest down evenly and the sealing strip will ensure adequate sealing.

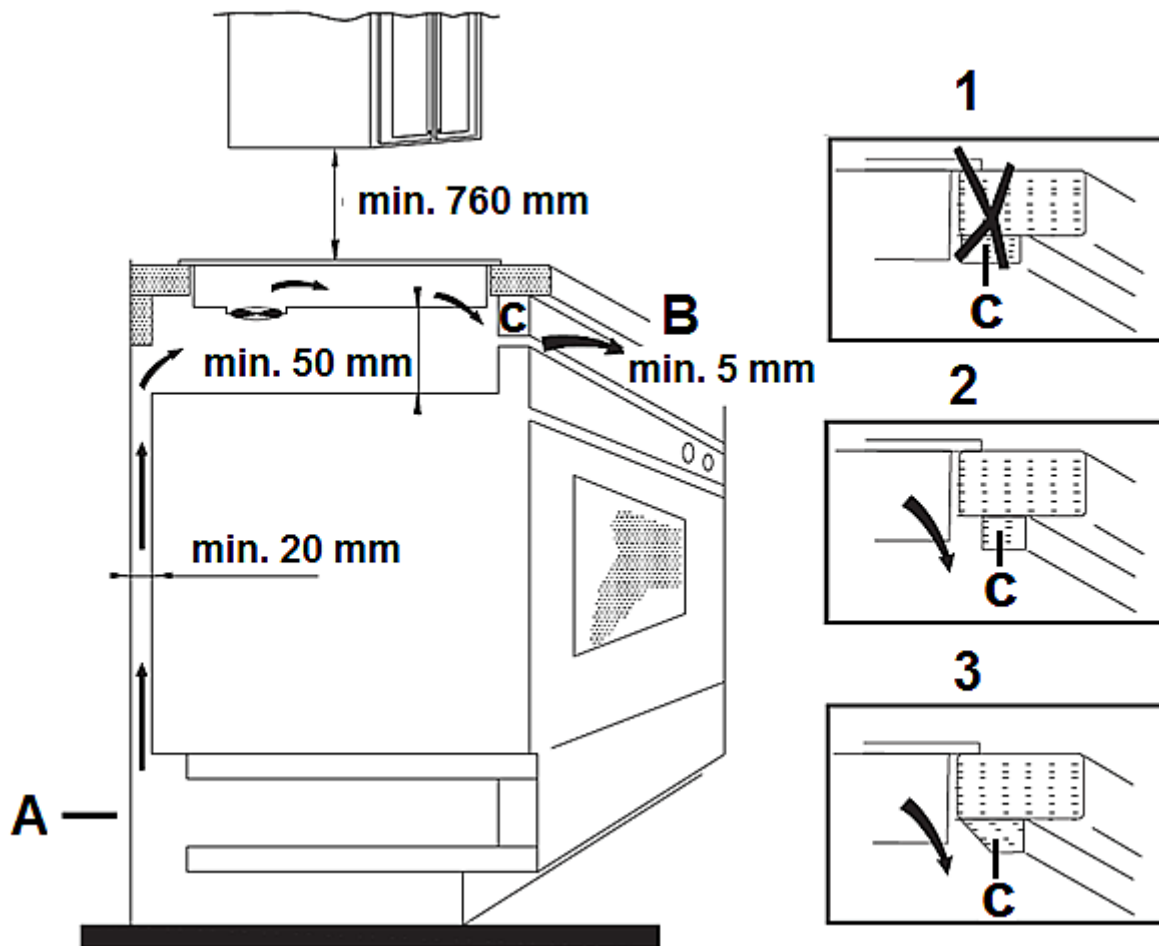


1. Provide an installation opening relevant to the dimensions on the drawing. Ensure that there is free space of at least 50 mm around the installation opening. The thickness of the installation surface has to be at least 30 mm. Only use heat-resistant material to avoid deformation due to the heat emitted by the hotplates.



1: seal

2. The hob must be ventilated properly. The air inlet (A) and outlet (B) must never be blocked or covered. Always keep the appliance in proper condition. The top closing edge of the cabinet (C) must not be flush with the installation opening (1). Install the closing edge in offset positioning (2) or bevel the closing edge (3).



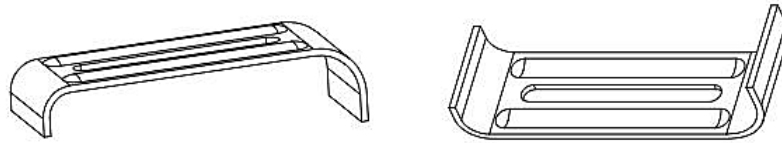
- A Air inlet
B Air outlet

⚠ WARNING! Min. safety distance between hob and a cupboard above = 76 cm.

Min. distance to wall cabinets	760 mm
Min free space underneath the hob	50 mm
Min. distance to wall	20 mm
Air inlet (min.)	20 mm
Air outlet (min.)	5 mm

3. To fix the appliance screw the 4 brackets on the bottom of the hob. Adjust the brackets relevant to the size of the installation surface.

→ **Standard brackets for installation:**

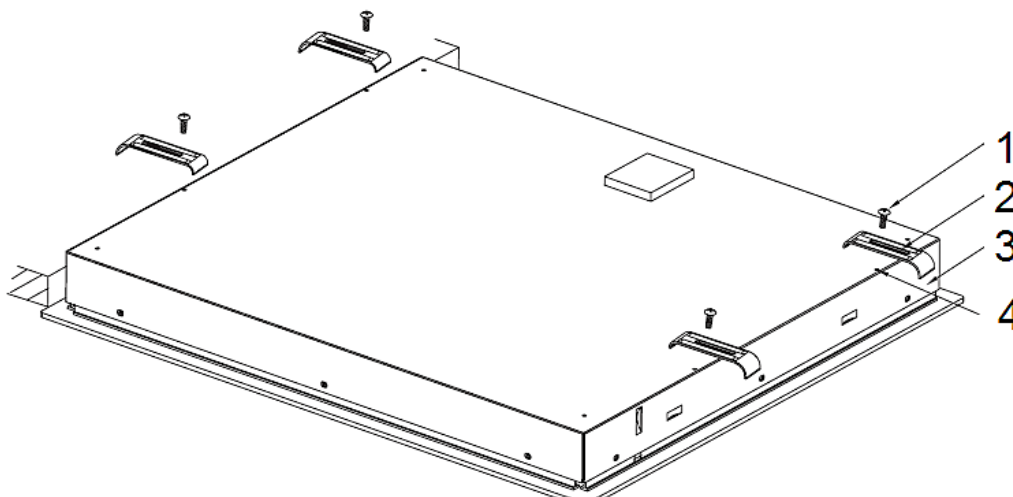


NOTICE! Always use the supplied standard brackets for installation if possible.

→ **Alternative brackets for installation:**

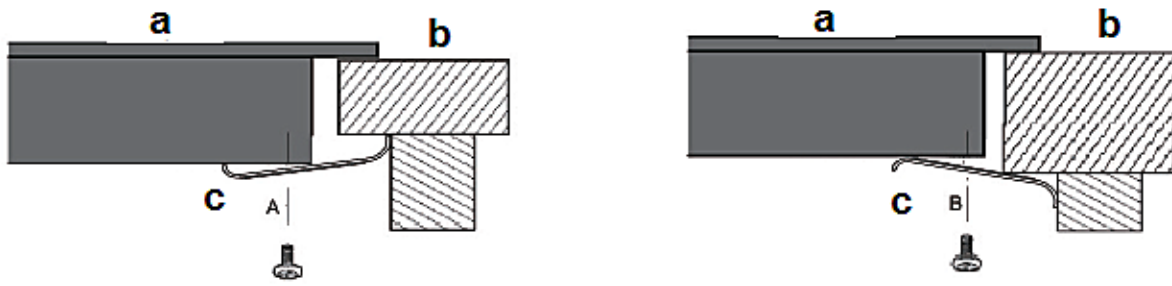


NOTICE! Only use the supplied alternative brackets if the dimensions of the worktop do not allow the use of the standard brackets.



- 1 Screw
- 3 Base

- 2 Bracket
- 4 Screw hole



a Hob

b Table

c Bracket

2.3 Electrical connection

⚠ DANGER!

- 🔔 The appliance must be connected to the mains by a qualified professional, who is familiar with and adheres to the local requirements and supplementary regulations of your electricity supplier.
- 🔔 All electrical work must be carried out by a qualified professional. Do not modify the energy supply. The connection must be carried out in accordance with the current local and legal regulations

Instructions for the installer (qualified professional)

- ❖ 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. The ground wire must be connected to the marked clamp of the terminal. The electric supply of the appliance must be equipped with an emergency switch with a distance between the contacts of at least 3 mm which disconnects the entire appliance from the mains in a case of emergency. Read the information on the rating label and the connection diagram before connecting the appliance to the mains.
- ❖ When the socket is not accessible for the user **or a fixed electrical connection of the appliance is required**, an all-pole disconnecting device must be incorporated during installation. Disconnecting devices are switches with a contact opening distance of at least 3 mm. These include LS-switches, fuses and protectors (EN 30335).

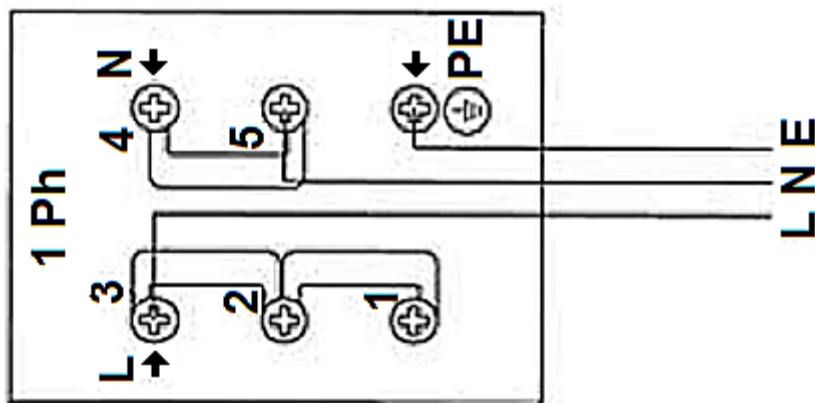


➔ **Connection diagram**

1

For 220-240 VAC mains single-phase connection with operating neutral conductor. Jumpers connecting the terminals 1-2-3. Jumpers to the terminals 4-5 for the operating neutral conductor.

Protective conductor on 

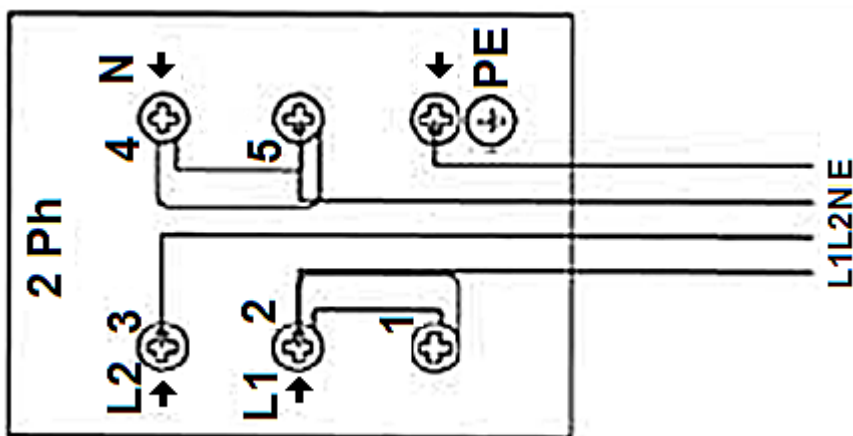


H05VV-F 3G 6.0 mm²

2

For 220-240 VAC mains two-phase connection with operating neutral conductor. Jumpers connecting the terminals 1-2. Jumpers to the terminals 4-5 for the operating neutral conductor.

Protective conductor on 

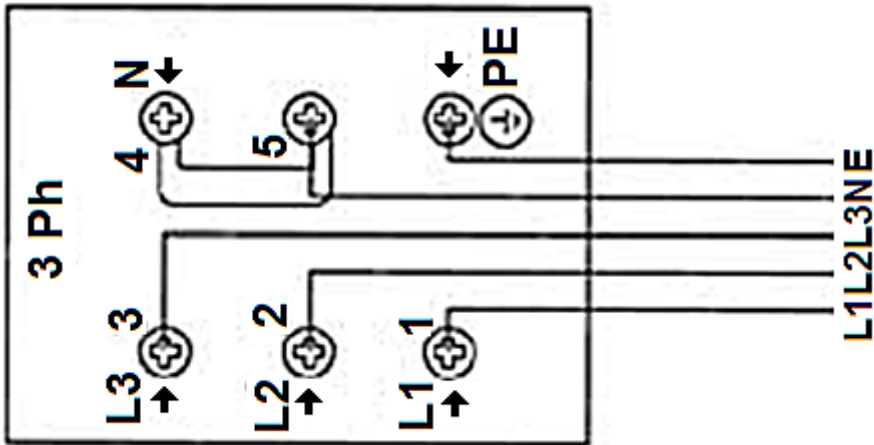


H05VV-F 4G 6.0 mm²

3

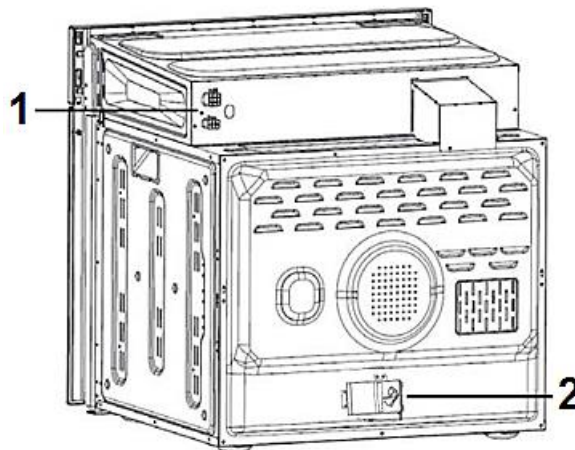
For 220-240 VAC mains three-phase connection with operating neutral conductor. Jumpers connecting the terminals 4-5. Phase sequence according to 1-2-3. Jumpers to the terminals 4-5 for the operating neutral conductor.

Protective conductor on 



H05VV-F 5G 2.5 mm²

1. Check that the technical data of your energy supply meet the values on the nameplate.
2. Your domestic circuit must be equipped with an automatic circuit breaker.
3. The appliance has to be grounded properly.

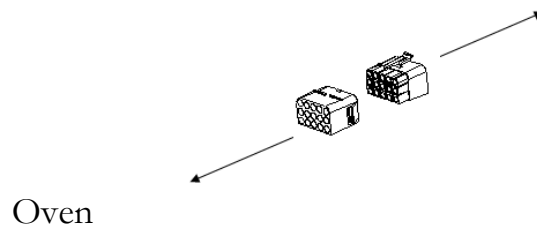


- 1 Hob connector; protective conductor
- 2 Mains socket

2.4 Electrical connection/hob

Connect the cable bundle of the hob to the relevant socket of the control panel of the oven.

Hob

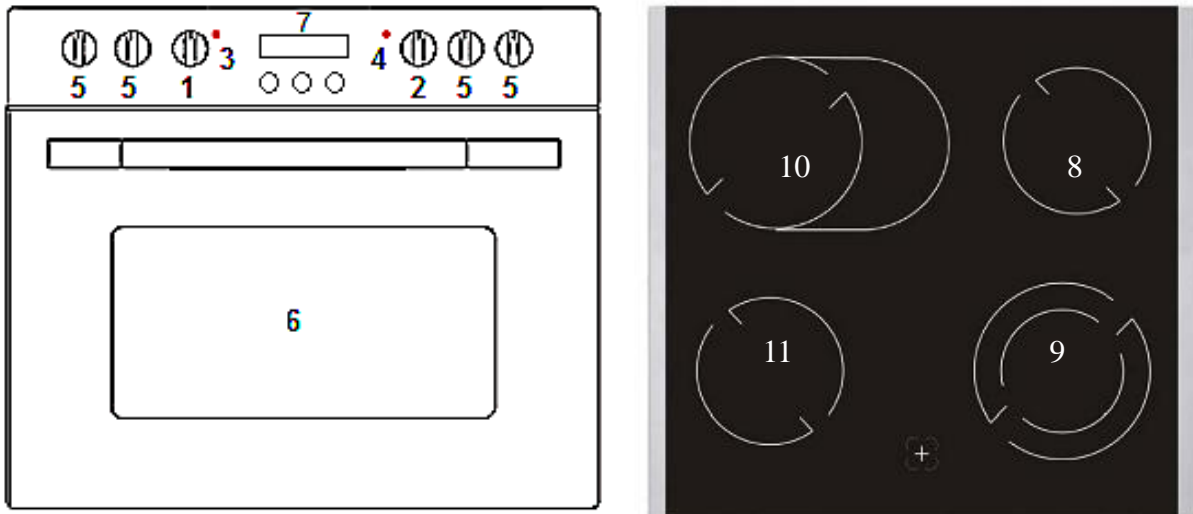


2.5 Installation/oven

Depending on model, you must connect the cable bundle of the hob to the control panel of the oven before finally fixing the oven.

Insert the oven into its installation opening. You can install the oven below a worktop or in a suitable piece of furniture. Fix the oven via the two fixing holes in the frame. To locate the fixing holes, open the oven door and look inside. You must meet the dimensions on the installation drawing (chapter 9) for proper ventilation. Free space of at least 45 mm on the back of the oven is required.

3. Main components



1	Oven/functions	8	Ø 145 mm, 1200W)
2	Oven/temperature	9	Ø 120 mm/180 mm, 700W/1700W
3	Oven/temperature indicator*	10	Ø 250*145 mm, 1100W/2000W
4	Status indicator	11	Ø 145 mm/1200W)
5	Cooking zones/setting	12	Residual hot indicators**
6	Oven door		
7	Display/Timer		

* goes off as soon as the set temperature has been reached.

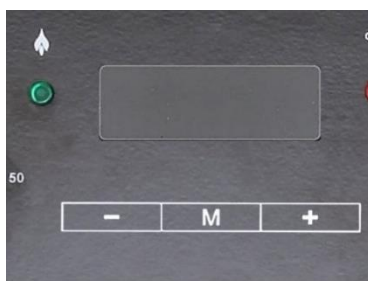
** indicate hot cooking zones after use. The indicator goes off as soon as the relevant cooking zone has cooled down.

4. Operation

4.1 Setting of the time of the day

When the appliance has been connected to the mains for the first time, please wait until the display indicates 12:30, an acoustical signal sounds (beep) and the digital colon: flashes. You must set the current time of the day before initial use.

The clock has a 24-hours-cycle (i.e. 2 pm is 14:00).



1. Press + or - to set the hours.



2. Press **M** to confirm.



3. Press + or - to set the minutes.




4. Press **M** to confirm. The timer is in stand-by mode now.



If the display does not flash, set the time of the day by pressing + and - for more than 3 seconds simultaneously.

➔ **Switching the appliance on and off**

When the timer is in stand-by mode, press **M** for more than 3 seconds. The timer enters the manual mode and the symbol  is on continuously.



1. Set the desired function and temperature.
2. Set the timer function and the appliance is ready to operate.

When you set **Dur** or **End**, the appliance is switched off automatically after cooking (look at chapter 4.6).

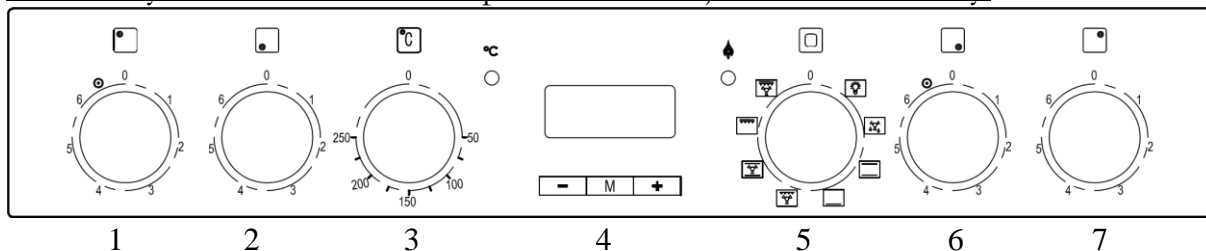
When you set the manual mode, set the function and temperature knob to 0 after cooking. Press **M** and + for more than 3 seconds to change to stand-by mode.

4.2 Before the first use

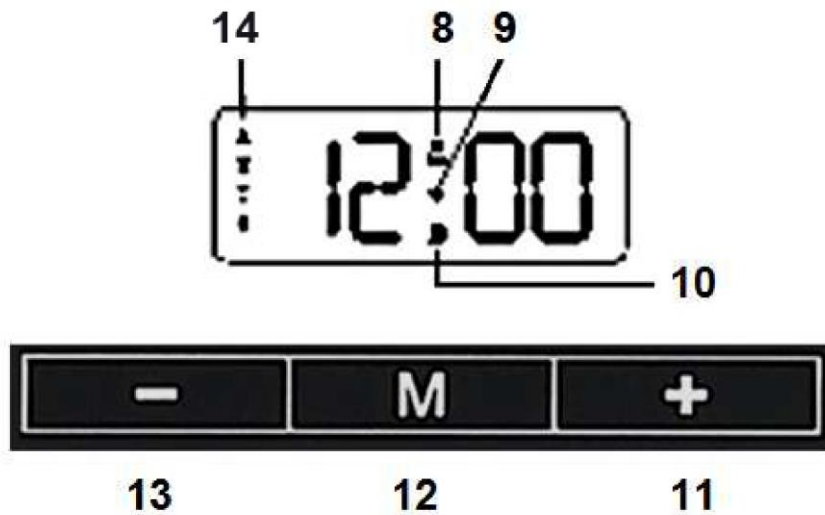
1. Remove all packaging material.
2. Clean the oven inside and the supplied accessories with warm water and washing-up liquid.
3. Switch on the room ventilation or open a window.
4. Let the oven operate (250 °C) for 30 minutes. A little bit of smoke and odour may be generated. This is normal. They are generated by the substance, that protects your appliance from damage caused by the shipment.
5. **NOTICE!** Clean the oven with warm water and washing-up liquid only.

4.3 Control panel

The rotary knobs of the control panel can be adjusted continuously.



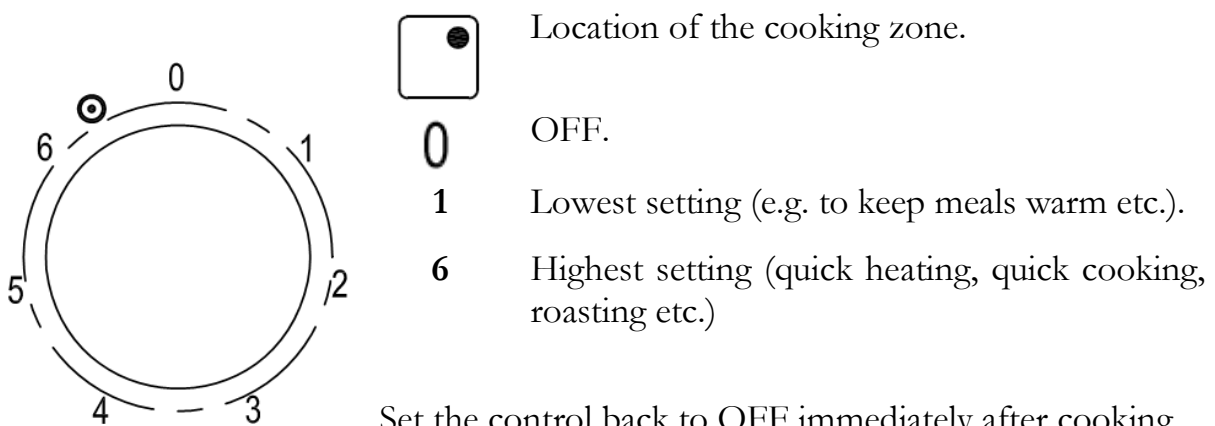
- | | |
|---|--|
| 1 | Cooking zone back/left. Turn clockwise/anticlockwise to switch on. |
| 2 | Cooking zone front/left. Turn clockwise/anticlockwise to switch on. |
| 3 | Temperature control/oven from 50 ⁰ to 250 ⁰ C. |
| 4 | LED-Display |
| 5 | Oven functions. |
| 6 | Cooking zone front/right. Turn clockwise/anticlockwise to switch on. |
| 7 | Cooking zone back/right. Turn clockwise/anticlockwise to switch on. |



8	Oven-in-use symbol (goes on when the appliance is operating, e.g. heating, fan etc.)
9	Decimal dot
10	Minute-minder symbol
11	Plus-button
12	Manual-button
13	Minus- button
14	Automatic-function symbol

4.4 Hob

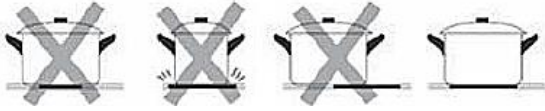
- ❖ Put a pot on a cooking zone. Turn the rotary knob clockwise or anticlockwise to switch on the cooking zone.
- ❖ The high temperature indicator goes on when the glass-ceramic plate has become hot. Do not touch the glass-ceramic plate unless the high temperature indicator has gone off.



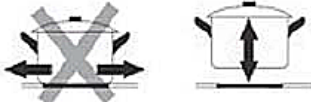
Set the control back to OFF immediately after cooking.



Use cookware with a flat base only.




The base of the cookware should meet the diameter of the cooking zone. Centre the cookware on the cooking zone.



Do not push the cookware while cooking. Lift the cookware if you want to move it; otherwise you can damage the cooking zones.

→ Extra cooking zones

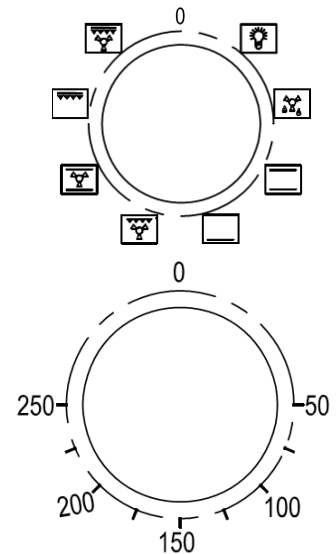
Turn the knob clockwise to the symbol  to activate the oval or dual cooking zone. After activation turn the knob back to set the power level.

4.5 Oven

The operation of the oven is controlled by the oven function knob. To set a function you should turn the knob to the desired position.

To select a temperature, use the temperature regulator knob to set the desired temperature. You can set the temperature within a range of 50-250°C.

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



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

→ Functions of the oven



Switches on the internal light, e.g. when cleaning the oven.



Bottom and top heat.



Bottom and top heat and fan. When the temperature control is set to 0, just the fan operates and you can cool down food or the inside of the oven.



Grill (all elements) and fan. The inner part of the top element is used only. Suitable for grilling great meals.



Grill. All grill components are on. Top heat is on.



Defrost. You can defrost frozen food. Defrosting time depends on size and weight of the food.



Grill (half) and fan. Accelerates grilling. Suitable for grilling small meals



Bottom heat on, e.g. for final baking from the bottom.

→ Grilling


1. Select a function marked with the grill-pictogram.
2. Temperature for **Grilling and Intensive-Grilling**: 250 °C; temperature for **Grill and fan**: 200 °C.
3. When you grill your food on a grillage, also insert a drip tray to keep the appliance clean.
4. Always keep the door of the oven closed while grilling.
5. Turn your food over after half of the grilling-time.
6. Spread your food with a little bit of oil before grilling.
7. **NOTICE!** Do not use aluminium foil for grilling. Do not wrap your food in aluminium foil and do not cover the grillage with aluminium foil. The aluminium foil will reflect the heat of the grill so the appliance may be damaged.

4.6 Timer

→ Setting of the timer function

Pressing ↔ in manual mode enables the setting of the timer function. The sequence of the functions is **Manual mode-Dur-End-Manual mode**. Choose a function and the temperature.

→ Manual mode


In manual mode the time of the day and the symbol  are on the display only. The user has to control the cooking time.

To ensure that the oven does not stay switched on accidentally when operating in manual mode, the timer, if no button has been pressed for 5 hours, will flash once per second to indicate that the appliance will change to stand-by mode. The timer will change to stand-by mode after 10 hours.

When the timer flashes in stand-by mode, press any button to reset the timer if you want to continue operating the appliance. Press **M** and **+** simultaneously for more than 3 seconds to change to stand-by mode if you do not want to continue operating the appliance.


Programming / Duration of cooking times

You can set a certain duration of a cooking time. Put the food into the oven. Set the oven function and temperature. Max. setting time is 10 hours.

1. Press **M** until you see **Dur** on the display.
2. Use **+** and **-** to set the duration of the cooking time (see § setting of the time of the day). Press **M** to confirm. The time of the day and the symbols **A** and  are indicated on the display. While doing so, the oven will start operating.
3. When the set cooking time has elapsed, the timer switches off the appliance and an acoustical signal sounds. The symbol **A** starts flashing. Set the oven function and temperature to 0. You can cancel the acoustical signal by pressing any button for less than 3 seconds. Press **M** for more than 3 seconds and the appliance changes to manual mode.

Programming / End of cooking times


This function stops cooking at a certain point of time. Put the food into the oven. Set the oven function and temperature.

1. Press mode until you see **End** on the display.
2. Use **+** and **-** to set the end of a cooking time (see § setting of the time of the day).
3. Press **M** to confirm. The time of the day and the symbols **A** and  are indicated on the display. While doing so, the oven will start operating.
4. The timer switches off the appliance when reaching the set point of time. An acoustical signal sounds. The symbol **A** starts flashing. Set the oven function and temperature to 0. You can cancel the acoustical signal by pressing any

button for less than 3 seconds. Press **M** for more than 3 seconds and the appliance changes to manual mode.

→ **Programming / Start and duration of cooking times**

This function starts cooking at a certain point of time with a certain duration. Put the food into the oven. Set the oven function and temperature.

1. Press **M** until you see **Dur** on the display. Use **+** and **-** to set the duration of the cooking time. Press **M** to confirm. The time of the day and the symbol **A** are indicated on the display.
2. Press **M** until you see **End** on the display. Use **+** and **-** to set the end of the cooking time. Press **M** to confirm. The time of the day and the symbol **A** are indicated on the display. The symbol  is off until the cooking time begins.

You can set a period of time of 23:59 hours after the point of time you obtain when adding the cooking time and the time of the day.

The appliance starts operating at the point of time you obtain when subtracting the cooking time from the set end of the cooking time. The appliance stops operating when reaching the set end of the cooking time. An acoustical signal sounds and the symbol **A** flashes. Set the oven function and temperature to 0. You can cancel the acoustical signal by pressing any button for less than 3 seconds. Press **M** for more than 3 seconds and the appliance changes to manual mode.

When you have programmed this function, you cannot change one of the time-factors. You must cancel the programme and change to the relevant mode to change a time -factor. If you want to alternate your programming you have to change the setting of the current mode for re-programming according to the steps named above.

→ **Specifications**

1. You can increase/decrease the numerical values in 5-seconds-steps by pressing **+** and **-** for more than 3 seconds.
2. If you have not pressed any button for 5 minutes when setting a timer function the appliance changes to manual mode.
3. If you press **M** for more than 3 seconds when setting a timer function the current setting is canceled and the appliance changes to manual mode.
4. If you press **M** and **+** for more than 3 seconds when setting a timer function an acoustical signal sounds. The current setting is canceled and the appliance changes to stand-by mode.

4.7 Helpful hints

- ❖ We recommend to use the supplied baking tray.
- ❖ It is also possible to bake in cake tins and trays bought somewhere else. **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). The use of such tins can result in under-cooking the base of cakes.
- ❖ Before you take a cake out of the oven, check that it is ready using a wooden stick (when the cake is ready the stick should come out dry and clean after having been inserted into the cake).
- ❖ When switching off the oven leave the cake inside for about 5 minutes.
- ❖ Cook meat with a weight of more than 1 kg in the oven. Cook smaller pieces of food using the hob.
- ❖ Use oven-proof cookware only. Check that their handles also are oven-proof.
- ❖ When you cook meat on a grillage, insert a drip tray with a small amount of water into the oven (minimum rack height).
- ❖ Turn over meat at least once.
- ❖ Never pour cold water on the meat.

4.8 How to save energy

- ❖ Use proper cookware for cooking.
- ❖ Cookware with thick, flat bases can save up to 1/3 of electric energy. Remember to cover your cookware if possible; otherwise you will use four times as much energy!
- ❖ The diameter of the cookware should not be smaller than diameter of the cooking zone.
- ❖ Ensure that the heating plates and the cookware are clean.
- ❖ Soils prevent heat-transfer. Repeatedly burnt-on spillages can often be removed by products only, which will damage the environment.
- ❖ Do not uncover the cookware too often (a "watched" pot-content will never boil!).
- ❖ Do not open the oven door unnecessarily often.
- ❖ Switch off the oven in good time and make use of the residual heat.
- ❖ For long cooking times: Switch off the heating zones 5 to 10 minutes before you will finish cooking. This saves up to 20% of energy.
- ❖ Only use the oven when cooking larger dishes.
- ❖ Meat of up to 1kg can be cooked more economically in a pan on the hob.
- ❖ Make use of the residual heat of the oven.
- ❖ If the cooking time is longer than 40 minutes, switch off the oven 10 minutes before.
- ❖ Make sure that the oven door is closed properly.

- ❖ Heat can escape due to contamination of the door seals. Remove any contamination immediately.
- ❖ Do not install the cooker near of refrigerators/freezers. Otherwise the energy consumption will increase unnecessarily.

5. Cleaning and maintenance

⚠WARNING!

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

Hob

- Clean the hob after use.
- Clean the glass-ceramic with a commercially available detergent for glass-ceramic. Use a special sponge and warm water.
- Remove any contamination on the glass-ceramic with a soft cloth.
- Do not scrub the glass-ceramic.
- Remove contamination with a silicon-made scraper, which is suitable for glass-ceramic. Such scrapers are commercial available.

Detergent

- Do not use any abrasive detergents! Do not use any organic detergents! ³
- Do not use essential oils!
- Never use solvents.

Oven

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

Oven-door

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

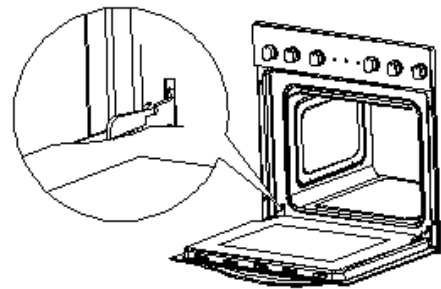
³ Detergents such as vinegar, citric acid etc.

5.1 Replacing of the illuminant

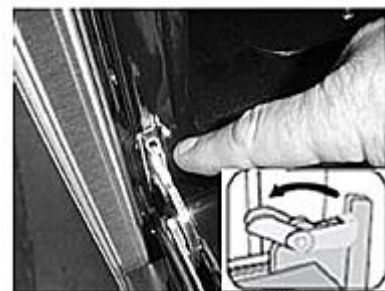
1. **⚠ WARNING!** Switch off the appliance and disconnect it from the mains
 2. Unscrew the cover by turning it in anti-clockwise direction. Clean the cover.
 3. Remove the illuminant and replace it by a new one of the same kind and power:
 - Heat-proof illuminant for ovens (300⁰ C), 230-240VAC/25W/E 14/halogen.
 4. Do not use any other illuminant.
- According to the EU regulation No. 244/2009, your appliance is classified as a household appliance in accordance with the ecodesign requirements for non-directional household lamps. This means that bulbs, which are used in household appliances, must not be used to illuminate domestic establishments.

5.2 Removing of the door/inner glass panel

1. Move the door to horizontal position.



2. Open the catch levers of the hinges completely.



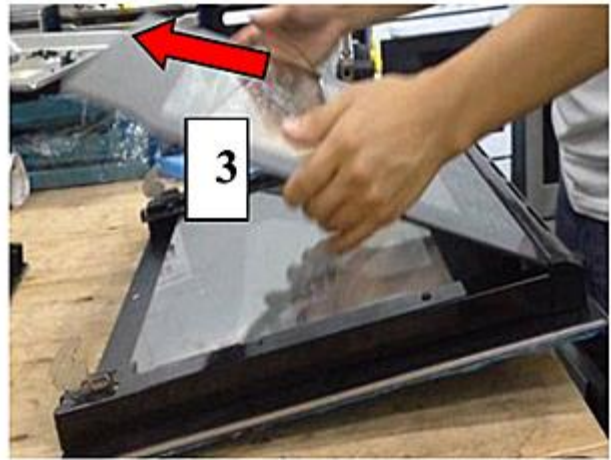
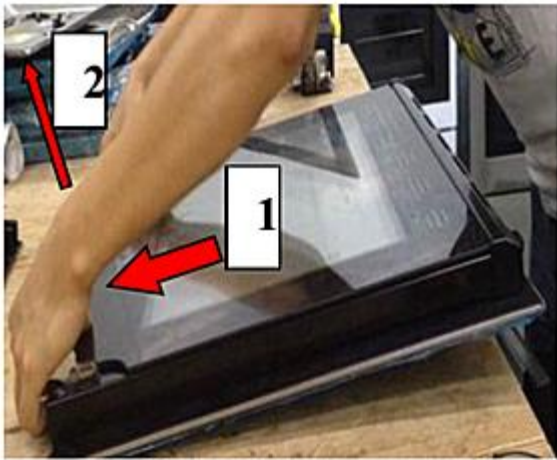
3. Move the door to a 60⁰ angle. Hold the door with both hands. Remove the door by pulling it out of its hinges (toward you).
4. When reinstalling proceed in reverse order.
5. Do not reach into the hinges while removing the door. RISK OF INJURY!

➔ **Removing of the inner glass panel**

1. Unscrew and release the locking device located in the edge on the top of the door.



2. Push the glass panel in the direction of the arrow (1) and remove the glass panel (2/3). Store carefully!



3. Clean both sides of the glass panel using a suitable, mild detergent.
4. Install the glass panel and block it.
5. Reinstall the locking device.

5.3 Removing of the guide rails

(Equipment depending on model)

1. Press the bottom of the guide until it turns unlocked.



2. Hold the guide vertically to remove it from the oven.



5.4 Trouble shooting

Periodical controls:

1. Carry out periodic inspections of the control elements and cooking units of the cooker.
2. All malfunctions should be repaired immediately.

Emergency measures:

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

Check the schedule below before you contact the aftersales service.

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

6. Technical data

Model	Built-in oven and hob
Control panel	Stainless steel
Material hob	Ceramic glass
Diameter/power cooking zones	2*145mm (1200W), 1*120/180 mm (700/1700W), 1*245*145 mm (1000/2000W)
Residual heat indicator	✓
Oven functions	Defrost, upper and bottom heating, grill, upper heating and grill, Grill fan assisted, bottom heating fan assisted, upper and bottom heating fan assisted,
Oven door/ Glass sheets	black glass / 2
Body cooling	yes
Handle/buttons	Aluminium
Energy efficiency category/index	A/90.5
Noise emission	< 52dB(A)
Max. power oven/hob	2.3 kW/6.10 kW
Voltage/ Frequency	220-240VAC/50Hz
Energy consumption/conventional operation	0.86 kW/h
Energy consumption/fan	0,78
Net volume oven	60.00 Litres
Racks	1
Drip tray/ grillage	1/1
Power cord in cm	-
Dimensions oven H * W * D	59.50*59.50*55.00 cm
Weight oven net/gross	30.00 kg/32.50 kg
Dimensions hob H * W * D	5.50*58.00*51.00 cm
Weight hob net/gross	7.50 kg/9.00 kg

7. Waste management

1. While unpacking, the packaging materials (polythene bags, polystyrene pieces, etc.) should be kept away from children. **CHOKING HAZARD!**
2. Old and unused appliances must be sent for disposal to the responsible recycling centre. Never expose to open flames.
3. Before you dispose of an old appliance, **render it inoperative**. Unplug the

appliance and cut off the entire power cord. Dispose of the power cord and the plug immediately. **Remove the door completely** so children are not able to get into the appliance as this endangers their lives!

4. Dispose of any paper and cardboard into the corresponding containers.
5. Dispose of any plastics into the corresponding containers.
6. If suitable containers are not available at your residential area, dispose of these materials at a suitable municipal collection point for waste-recycling.
7. Receive more detailed information from your retailer or your municipal facilities.



Materials marked with this symbol are recyclable.



Please contact your local authorities to receive further information.

8. Guarantee conditions

for large electric appliances; © Geratek GmbH , Dottenheimerstr.4-10 , 91472 Ipsheim

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 does not establish any entitlement to withdraw from the purchase contract or for a price reduction. Replaced components or exchanged appliances demise to us as our property.

The guarantee claim does not cover:

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

The validity of the guarantee will be terminated if:

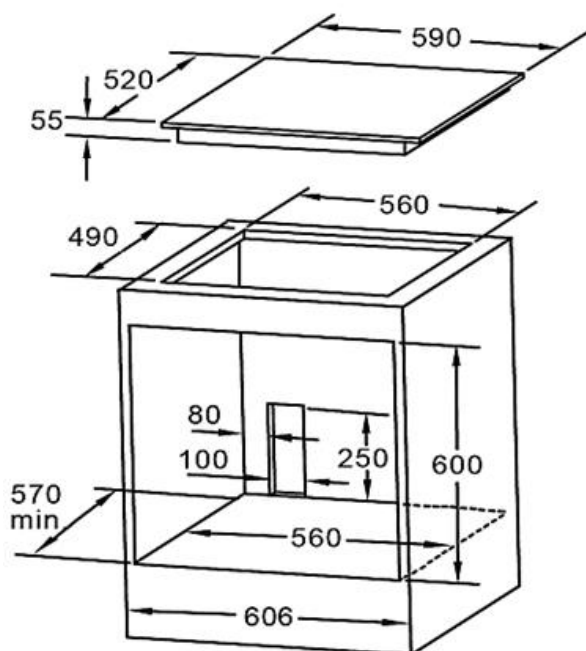
1. the prescriptions of the installation and operation of the appliance are not observed.
2. the appliance is repaired by a non-professional.
3. the appliance is damaged by the vendor, the installer or a third party.
4. the installation or the start-up is performed inappropriately.
5. the maintenance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

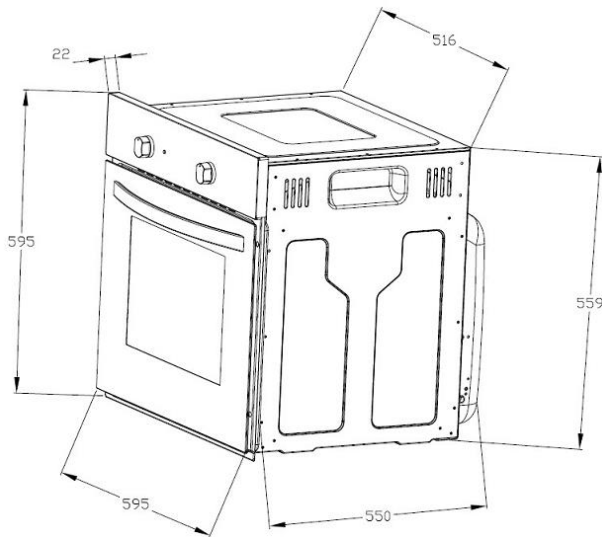
The guarantee claims neither extend the guarantee period nor initiate a new guarantee period.

The geographical scope of the guarantee is limited with respect to appliances, which are purchased and used in Germany, Austria, Belgium, Luxembourg and the Netherlands.

August 2017

9. Installationszeichnung/Installation drawing





Angaben in mm.
Dimensions in mm-

TECHNOLOGIE FÜR DEN HAUSHALT

SERVICE INFORMATION

 **GERATEK**

TECHNOLOGY FOR DOMESTIC USE

**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
23.08.2017

Updated
08/23/2017

© Geratek GmbH , Dottenheimerstr.4-10 , 91472 Ipsheim