respekta®

Artikel:

Mod. No.:

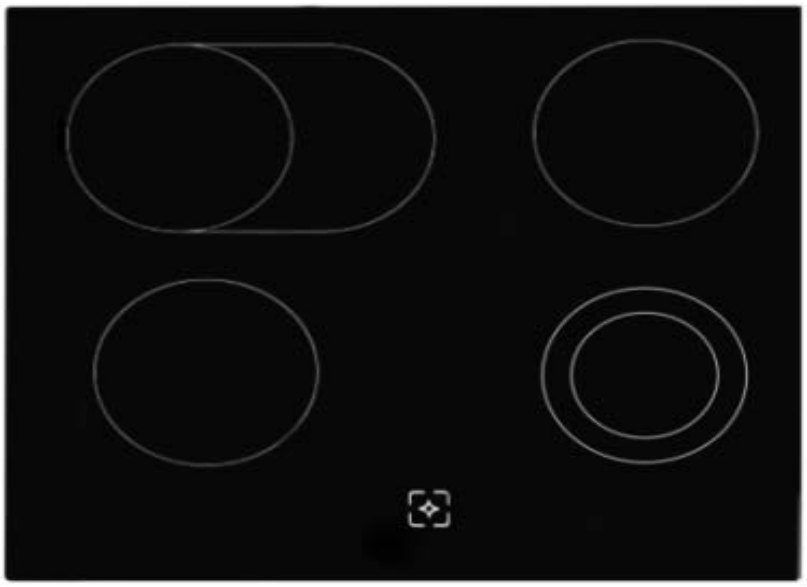
D

Bedienungs- und Installationsanleitung

Digi Einbau Set
Elektroherd & Glaskeramik Kochfeld

Digi Set 6 PP AN

Ofen DIGI6 PPAN



Kochfeld KM2KBA

AK500-7D3-2G-FS-O1-63
H4M2W61-1

fi170720atNEG

NEG-Novex Großhandelsgesellschaft für Elektro- und Haustechnik GmbH, Chenover Str. 5, D-67117 Limburgerhof

D

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Der Hersteller der/des hierin beschriebenen Produkte(s) auf welche(s) sich diese Erklärung bezieht, erklärt hiermit in alleiniger Verantwortung, dass diese(s) die einschlägigen, grundliegenden Sicherheits- Gesundheits- und Schutzanforderungen der hierzu bestehenden EG Richtlinien erfüllen und die entsprechenden Prüfprotokolle, insbesondere die vom Hersteller oder seinem Bevollmächtigten ordnungsgemäss ausgestellte **CE-Konformitätserklärung** zur Einsichtnahme der zuständigen Behörden vorhanden sind und über den Geräteverkäufer angefordert werden können.

Der Hersteller erklärt ebenso, dass die Bestandteile der in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Gerät, welche mit frischen Lebensmitteln in Kontakt kommen können, keine toxischen Substanzen enthalten.

F

DECLARATION DE CONFORMITE

Par la présente, le fabricant du (des) produit(s) décrit(s) se rapportant à la présente déclaration, déclare sous sa propre responsabilité que ce(s) produit(s) satisfait(font) aux normes de sécurité requises en matière de santé personnelle et de protection et sont conformes aux directives CE en la matière et que les procès-verbaux d'essai correspondant, notamment la déclaration de conformité CE régulièrement émise par le fabricant ou par le délégué relatif pour la prise de connaissance de la part des autorités compétentes, existent et peuvent être remis au vendeur de l'appareil.

Le fabricant déclare en outre que les composants de l'appareil décrits dans la notice d'utilisation pouvant entrer en contact avec les aliments frais ne contiennent aucune substance toxique.

I

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

Con la presente, il produttore del(dei) prodotto(i) qui descritto(i) a cui si riferisce la presente dichiarazione dichiara dietro propria responsabilità che questo(i) prodotto(i) soddisfa(no) i requisiti di sicurezza, salute personale e protezione di base pertinenti delle direttive CE esistenti in materia e che i relativi verbali di prova, in particolare la dichiarazione di conformità CE emessa regolarmente dal produttore o dal relativo delegato per la presa in visione da parte delle autorità competenti, sono presenti e possono essere richiesti al rivenditore dell'apparecchio.

Il produttore dichiara inoltre che i componenti dell'apparecchio descritto nelle presenti istruzioni per l'uso, che possono venire a contatto con alimenti freschi, non contengono alcuna sostanza tossica.

Deutsch Bedienungs- und Installationsanleitung Backofen Einbau Set **D**

Lieber Kunde,
wir danken Ihnen, für das in uns gesetzte Vertrauen und für den Erwerb eines Einbaugerätes aus unserem Sortiment.
Das von Ihnen erworbene Gerät ist so konzipiert, dass es den Anforderungen im Haushalt entspricht.
Wir bitten Sie die vorliegende Bedienungsanweisung, die Ihnen die Einsatzmöglichkeiten und die Funktionsweise Ihres Gerätes beschreibt, genau zu beachten.
Diese Bedienungsanleitung ist verschiedenen Gerätetypen angepasst, daher finden Sie darin auch die Beschreibungen von Funktionen, die Ihr Gerät evtl. nicht enthält.
Für Schäden an Personen oder Gegenständen, die auf eine fehlerhafte oder unsachgemäße Installation des Gerätes zurückzuführen ist, übernimmt der Hersteller keinerlei Haftung.
Der Hersteller behält sich das Recht vor, evtl. notwendige Modellmodifizierungen an den Gerätetypen vorzunehmen, die der Bedienerfreundlichkeit und dem Schutz des Benutzers und dem Gerät dienen und einem aktuellen technischen Standard entsprechen.
Sollten Sie trotz unserer eingehenden Qualitätskontrolle einmal etwas zu beanstanden haben, so wenden Sie sich bitte an den Kundendienst. Dieser wird Ihnen gerne weiterhelfen.

CE-Konformitätserklärung

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

Inhaltsverzeichnis

Lieber Kunde,..... 1
Inbetriebnahme..... 3
Hinweis-Symbol-Erklärung..... 3
Sicherheitshinweise.....4-5
Energiespartipps.....6
Bedienung Backofen.....7
Beschreibung der Funktionsanzeigen..... 7
Einstellung der Uhrzeit..... 7
Brat- / Backzeit Programmierung..... 7
Einstellung Koch-/Garzeit-Startverzögerung.....8-9
Allgemeine Hinweise..... 9
Backofenschalter.....10
Anwendung Backofen.....11
Braten, Backen, Ober-/ Unterhitze, Heissluft, Grillen und Überbacken 11
Einkochen, Auftauen..... 12
Anwendungstabelle Backen.....13
Anwendungstabelle Braten/Garen.....14
Anwendungstabelle Grillen..... 15
Reinigung und Pflege Backofen..... 16
Dampf Clean Funktion.....16
Backofentür herausnehmen..... 16
Einhängegitter abnehmen..... 17
Backofenlampe auswechseln.....18
Problembehebung.....18
Kundendienst..... 19
Garantie.....19
Elektrischer Anschluss.....20
Netzanschluss Schema.....21
Ofenbetrieb..... 22
Funktions-Wahlschalter und Temperaturregler.....22
Betriebsarten.....22
Gerätekomponenten
1 Ofen, Bedienblende, Zubehör, Tür.....23
2 Das Backofen innere.....24
3 + 4 Beheizungsarten..... 25-26
Geräteeinbau..... 27
Glaskeramik Kochfeld (im Anschluss an obiges Kapitel)

Bemerkung: Aus ökologischen Gründen ist diese Bedienungsanleitung für mehrere Modelle ausgelegt.
Die Bedienung und Ausstattung Ihres Gerätes kann deshalb von den nachstehenden Beschreibungen individuell abweichen. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Inbetriebnahme

- Sämtliche Verpackungsmaterialien entfernen und evtl. vorhandene Schutzfolien abziehen.
- Den Backofen und die Zubehörteile kurzfeucht reinigen.
- Die gegenwärtige Uhrzeit an der Zeitschaltuhr einstellen. (nur bei einigen Modellen)
- Den leeren Backofen für ca. 30 Minuten mit Ober-/Unterhitze und maximaler Temperatur betreiben. Der entstehende typische Neugeruch ist unvermeidbar. Bitte den Raum lüften.

⚠ Bitte vor dem anschliessen des Gerätes beachten!
Prüfen Sie in jedem Fall auch das technische Umfeld des Gerätes! Sind alle Kabel oder Leitungen die zu Ihrem Gerät führen in Ordnung?
Oder sind Sie überaltert und halten der Geräteleistung nicht mehr Stand?
Eine Überprüfung muss daher für bereits bestehende und auch für neue Anschlüsse durch den Fachmann erfolgen!
Alle Leitungen oder sonstige energiezuführende Teile (auch Leitungen in den Wänden) müssen durch einen Fachbetrieb überprüft werden.
STOP Jeglicher Geräteanschluss ist ausnahmslos vom Fachmann vorzunehmen!

Hinweis-Symbol-Erklärung

Dieses Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss.
Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen.
Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Die nachstehenden Hinweis-Symbole haben folgende Bedeutung:

STOP ***Dieses Symbol ist ein Sicherheitshinweis.***
Sie finden es insbesondere bei allen Beschreibungen der Arbeitsschritte, bei welchen Gefahr für Personen entstehen kann.
Beachten Sie diese Sicherheitshinweise und verhalten Sie sich entsprechend vorsichtig.
Geben Sie diese Warnungen auch an andere Benützer weiter.

⚠ ***Dieses Symbol ist ein Warnhinweis***
Sie finden es bei der Beschreibung der Arbeitsschritte, die besonders zu beachten sind, damit Beschädigungen an den Geräten verhindert werden können. Geben Sie auch diese Sicherheitshinweise an alle Gerätebenutzer weiter.

ℹ ***Dieses Symbol weist Sie auf nützliche Tipps hin***
und macht auf richtiges Vorgehen und Verhalten aufmerksam. Das Beachten der mit diesem Symbol versehenen Hinweise erspart Ihnen manches Problem.

Dieses Symbol weist auf Verbrennungsgefahr hin.
Berühren Sie mit diesem Symbol gekennzeichnete Oberflächen nicht bevor diese abgekühlt sind. Berühren Sie grundsätzlich kein eingeschaltetes Koch- Back- oder Grillgerät etc. auch wenn dieses kein solches Symbole aufweist.
VERWENDEN SIE STETS TOPFLAPPEN ODER HANDSCHUHE, wenn Sie nach dem Kochen Behälter, Geräteteile und Schalen berühren.

Sicherheitshinweise

- Ein unsachgemäßer Elektroanschluss ist gefährlich. Um einen elektrischen Schlag zu vermeiden, darf der Anschluss nur durch einen konzessionierten Elektroinstallateur erfolgen.
- Vor dem Anschluss ist zu prüfen, ob die auf dem Typschild angegebene Spannung mit der vorhandenen Netzspannung übereinstimmt.
- Unqualifizierte Reparaturen sind gefährlich, weil Stromschlag- und Kurzschlussgefahr besteht. Zur Vermeidung von Schäden sollten solche Arbeiten nur vom Elektrofachmann ausgeführt werden.
- Verwenden Sie Topflappen oder Topfhandschuhe und hantieren Sie vorsichtig, um Verbrennungen zu vermeiden. Bitte auf Kinder achten!
- Anschlusskabel von Elektrogeräten dürfen die heißen Kochstellen nicht berühren und nicht in der Backofentür eingeklemmt werden. Wegen Kurzschlussgefahr die Kabel fernhalten.
- Keine brennbaren Gegenstände im Backofen aufbewahren oder auf die Kochstellen legen. Bei versehentlichem Einschalten besteht Brandgefahr.
- Die Oberflächen von Heiz- und Kochgeräten werden bei Betrieb heiß. Die Backofeninnenflächen und die Heizelemente werden sehr heiß. Halten Sie Kinder grundsätzlich fern.
- Wegen Kurzschlussgefahr darf zur Reinigung kein Dampfstrahlreiniger verwendet werden.
- Unbeobachtetes Kochen von Fett oder Öl auf einem Kochfeld ist gefährlich. Es kann ein Brand entstehen
- Löschen Sie brennendes Fett oder Öl niemals mit Wasser, sondern schalten Sie die Kochplatte ab und ersticken Sie das Feuer mit dem Pfannendeckel oder einer Branddecke
- Achtung Feuergefahr. Bewahren Sie niemals Gegenstände auf dem Kochfeld. Diese können bei unbeabsichtigtem Einschalten einer Kochplatte Feuer fangen
- Gefahr von elektrischem Schlag. Wenn die Oberfläche einer Kochplatte oder eines Glaskeramik Kochfelds grobe Kratzer oder Risse aufweist, das Gerät sofort abschalten bzw. nicht mehr benutzen
- Wird vom Hersteller zur Reinigung eine höhere Temperaturwahl als für normales Kochen empfohlen, können zugängliche Teile am Gerät heisser werden als normal.
- Halten Sie Kinder in jedem Fall fern von Koch- Back- und Grillgeräten
- Legen Sie niemals metallene Gegenstände wie Essbesteck oder Pfannendeckel etc. auf die Oberfläche eines Kochfelds. Diese können unter Umständen sehr heiss werden.
- Verfügt Ihr Kochherd über eine Kochfeld Abdeckung (Deckel), muss diese von jeder Art von Gegenständen oder Verschmutzungen befreit werden, bevor die Abdeckung geöffnet oder geschlossen wird. Lassen Sie das Kochfeld genügend abkühlen, bevor sie die Abdeckung schliessen
- Wenn Ihr Kochfeld mit Halogen Kochzonen ausgerüstet ist, schauen Sie nie in das Halogenlicht der eingeschalteten Kochzonen

- Verfügt Ihr Kochfeld über einen Pfannen Detektor, das Kochfeld mit dem Schalter nach jedem Gebrauch abschalten und sich nicht auf die Kontrolle des Detektors verlassen
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb über einen externen Timer oder einer Fernbedienung ausgelegt
- Verwenden Sie niemals Kochgeschirr, welches in der Bedienungsanleitung nicht zur Verwendung empfohlen wird
- Kinder ist es nicht erlaubt, das Gerät zu warten oder zu reinigen
- Kleinkindern ist der Gebrauch des Geräts nicht erlaubt
- Kinder dürfen das Gerät nur unter Anleitung und Bewachung durch Erwachsene bedienen
- Grössere Kinder (im Alter zwischen 8 Jahren bis und mit 14 Jahren dürfen das Gerät nur bedienen, wenn sie dazu vorher durch eine erwachsene Person ausreichend instruiert und beobachtet wurden
- Gefährdete Personen, Personen mit physischen, sensorischen oder verminderten geistigen Fähigkeiten (z.B. teilweise behindert, ältere mit einer gewissen Reduzierung in ihren körperlichen und geistigen Fähigkeiten) oder Mangel an Erfahrung und Wissen (z.B. ältere Kinder) können Geräte nur unter Aufsicht von Erwachsenen oder nach ausführlicher Benutzungsanleitung benutzen
- Sehr behinderte Personen und Personen mit umfangreichen und komplexen Behinderungen, dürfen das Gerät nur unter kontinuierlicher Überwachung durch eine unbehinderte erwachsene Person benutzen
- Das Gerät und seine zugänglichen Teile können während dem Betrieb sehr heiss werden Halten sie Kinder fern von eingeschalteten Geräten
- Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen

respekta®

⚠ Wichtige Hinweise

- Auf den Backofenboden keine Alufolie, Backbleche, Pfannen oder Töpfe legen. Bei Betrieb kann der Boden durch den entstehenden Hitzestau beschädigt werden.
- Obstsäfte, die vom Backblech tropfen, können auf der Emaille Flecken hinterlassen, die evtl. nicht mehr entfernt werden können. Zur Vermeidung ein Backblech unten einsetzen.
- Giessen Sie niemals Wasser auf den heissen Backofenboden. Es können sonst Schäden am Emaille entstehen.
- Lagern Sie niemals feuchte Lebensmittel für längere Zeit im geschlossenen Backofen. Die dadurch entstehende Feuchtigkeit kann Schäden am Emaille verursachen

STOP Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Gerät ist zum Einbau in einen Einbauschrank bestimmt. Es ist ausschließlich für die Zubereitung von haushaltsüblichen Speisen zu verwenden und nicht für unbeaufsichtigten Betrieb geeignet.
Die Anwendungsmöglichkeiten wie Braten oder Backen sind nachfolgend beschrieben.

STOP Kinder grundsätzlich vom Gerät fernhalten.

Energiespartipps

Wer Energie verantwortlich verbraucht, der schont nicht nur die Haushaltskasse, sondern handelt auch umweltbewusst. Seien Sie dabei! Sparen Sie Elektroenergie!

Folgendes können Sie tun:

- **Das richtige Kochgeschirr benutzen.**
  Töpfe mit flachem und dickem Boden sparen bis zu 1/3 an Strom. Deckel nicht vergessen, sonst ist der Stromverbrauch 4-mal so hoch!

- **Kochgeschirr auf die Kochfläche abstimmen.**
  Das Kochgeschirr sollte nie kleiner als die Kochfläche sein.

- **Kochflächen und Topfböden stets sauber halten.**
  Verschmutzungen stören die Wärmeübertragung – sind sie erst einmal stark eingebrannt, ist die Reinigung oft nur noch mit umweltbelastenden Mitteln möglich.

- **Unnötiges „Topfgucken" vermeiden.**
  Auch die Backofentür nicht unnötig oft öffnen.
- **Rechtzeitig herunterschalten und Restwärme nutzen.**

- Nach Möglichkeit dunkle schwarz lackierte, silikonbeschichtete oder emaillierte Backformen verwenden, weil diese die Backofenhitze besonders gut aufnehmen.

- Den Backofen nur vorheizen, wenn es im Rezept oder in den Tabellen angegeben ist.

- Beim Aufheizen des leeren Backofens wird viel Energie benötigt. Deshalb kann durch das Backen mehrerer Gerichte hintereinander Energie eingespart werden, weil die Restwärme optimal genutzt wird.

- Gegen Ende längerer Backzeiten den Backofen etwa 10 Minuten vorher ausschalten, um die Restwärme zum Fertigbacken zu nutzen.
  Bei langen Garzeiten 5-10 Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten. Sie sparen bis zu 20% an Strom.

- **Backofen nur bei größeren Mengen einsetzen.**
  Fleisch mit einem Gewicht bis zu 1 kg lässt sich sparsamer im Topf auf dem Herd garen

- Nach Möglichkeit dunkle schwarz lackierte, silikonbeschichtete oder emaillierte Backformen verwenden, weil diese die Backofenhitze besonders gut aufnehmen.

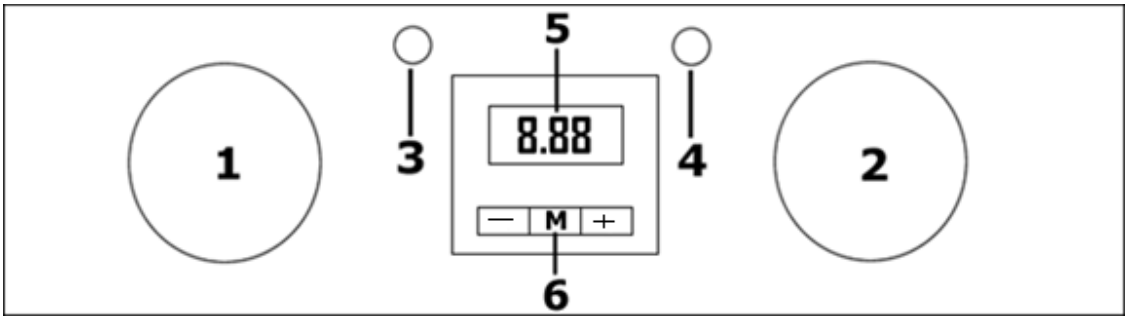
- Den Backofen nur vorheizen, wenn es im Rezept oder in den Tabellen angegeben ist.

- Beim Aufheizen des leeren Backofens wird viel Energie benötigt. Deshalb kann durch das Backen mehrerer Gerichte hintereinander Energie eingespart werden, weil die Restwärme optimal genutzt wird.

- Gegen Ende längerer Backzeiten den Backofen etwa 10 Minuten vorher ausschalten, um die Restwärme zum Fertigbacken zu nutzen.

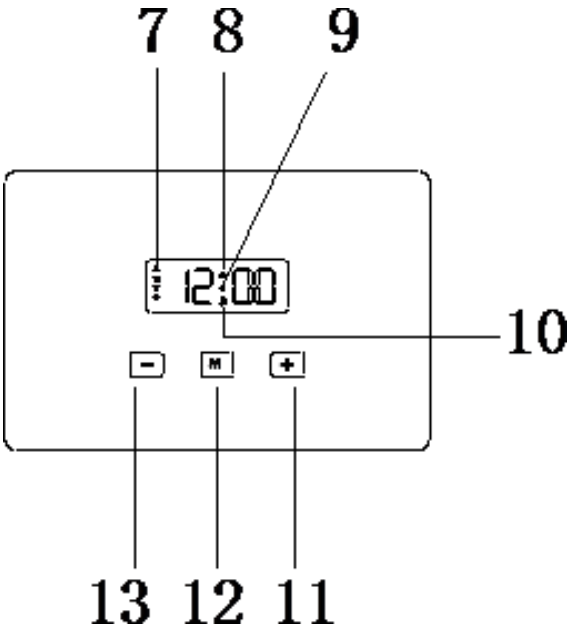
respekta®

DIGI EB 318AE



1) Funktionsknopf
2) Temperaturknopf
3) Netzanzeige
4) Betriebsanzeige
5) LED-Display
6) Programm-/Timer-Taste

Programmwahl / Timer-Funktion



7) Symbol für automatisches Kochen
8) Ofen-Betriebssymbol
9) Dezimalstelle
10) Zeituhr
11) Plus-Taste
12) Programm-/Timer-Taste
13) Minus-Taste

Ersteinrichtung Ihres Backofens

Auswahl des manuellen Betriebs

Beim erstmaligen Verbinden des Geräts mit dem Stromnetz beginnen die Zahlen auf dem Display zu blinken. Bevor Sie eine Kochfunktion wählen oder eine Temperatur einstellen können, müssen Sie in den manuellen Betriebsmodus wechseln.

- Drücken Sie dazu die Programm-/Timer-Taste **(12)** auf dem Bedienfeld.

Einstellen der Tageszeit

Beim erstmaligen Verbinden des Geräts mit dem Stromnetz bzw. vor dem Erstbetrieb müssen Sie Datum und Uhrzeit einstellen.

- Beim erstmaligen Verbinden des Geräts mit dem Stromnetz (oder nach einem Stromausfall) beginnen die Zahlen auf dem LED-Display bzw. das Symbol für das automatische Kochen **(7)** zu blinken.

- Halten Sie die Programm-/Timer-Taste **(12)** ein paar Sekunden lang gedrückt. Das Symbol für das automatische Kochen erlischt und die Zahlen werden permanent angezeigt.

- Wenn die Dezimalstelle **(9)** blinkt, können Sie über die Plus- **(11)** und Minus- **(13)** Taste die Uhrzeit einstellen.

- Lassen Sie dann die Plus- und Minus-Taste los und warten Sie ein paar Sekunden. Wenn die Dezimalstelle permanent leuchtet, ist der Ofen betriebsbereit.

Vor dem ersten Gebrauch

- Um jegliche Rückstände aus dem Herstellungsprozess zu entfernen, wählen Sie die Umluftoption und wählen Sie die maximale Temperatur.

- Ein gewisser Geruch während dieses Prozesses sollte keinen Anlass zur Sorge geben.

- Allerdings sollten Sie für die Dauer des Vorgangs alle Fenster im Raum öffnen.

- Es wird zudem empfohlen, den Raum während des Einbrennvorgangs zu verlassen.

- Betreiben Sie den Ofen ca. 30- 40 Minuten lang mit der maximalen Temperatur.

- Sobald der Garraum abgekühlt ist, reinigen Sie ihn mit warmer Seifenlauge sowie einem Schwamm oder weichen Tuch. Verwenden Sie auf keinen Fall scheuernde Reinigungsmittel.

- Das Äußere des Ofens sollte ebenfalls mit warmer Seifenlauge sowie einem Schwamm oder weichen Tuch gesäubert werden. Verwenden Sie auf keinen Fall scheuernde Reinigungsmittel.

- Wir empfehlen, die Edelstahloberflächen des Geräts regelmäßig mit einem dafür vorgesehenen Spezial- bzw. Politurmittel zu säubern.

Timer-Funktionen

Die Zeituhr-Funktion

Diese Funktion kann über den Ofen-Timer eingestellt werden. Wenn der Countdown abgelaufen ist, ertönt ein akustisches Signal.

- Drücken und halten Sie die Programm-/Timer-Taste **(12)**, bis die Dezimalstelle zu blinken beginnt.

- Benutzen Sie die Plus- **(11)** und Minus-Tasten **(13)** zum Einstellen des Countdowns.

- Die maximale Zeitdauer beträgt 23 Stunden und 59 Minuten.

- Sobald die Zeit korrekt auf dem LED-Display eingestellt ist, lassen Sie die Plus- und Minus-Taste los, um den Countdown zu starten.

- Mit dem Ofen-Betriebssymbol **(8)** auf dem LED-Display wird angezeigt, dass der Countdown aktiviert wurde.

- Einige Sekunden später kehrt die Anzeige wieder zur Uhrzeit zurück.

- Nach Ablauf des Countdowns ertönt ein akustisches Signal und das Ofen-Betriebssymbol erlischt. Wenn Sie das Signal nicht manuell über die Programm-/Timer-Taste deaktivieren, schaltet es sich nach Ablauf von 7 Minuten eigenständig ab.

- ***WICHTIG: Wenn der Ofen bei Einschalten der Zeituhr-Funktion bereits anderweitig benutzt wird, schaltet er sich nach Ablauf des Countdowns NICHT aus. Sie MÜSSEN dann den Wahl- bzw. Steuerknopf für Ofen und Temperatur in die Position OFF bringen.***

-

Die Funktion für halbautomatisches Kochen

Mit dieser Funktion können Sie einen Countdown wie bei der Zeituhr-Funktion einstellen, allerdings schaltet sich der Ofen nach Ablauf der Kochzeit aus.

- Positionieren Sie Ihr Gericht im Ofen und schließen Sie die Klappe.

- Wählen Sie Ofenfunktion und Kochtemperatur über die jeweiligen Steuerknöpfe aus.

- Drücken und halten Sie die Programm-/Timer-Taste **(12)**, bis die Dezimalstelle zu blinken beginnt. Das Ofen-Betriebssymbol **(8)** wird auf dem LED-Display angezeigt.

- Lassen Sie die Programm-/Timer-Taste los und drücken Sie sie erneut. Das Symbol für das automatische Kochen **(7)** blinkt und die Meldung „dur“ wird kurz auf dem LED-Display angezeigt, bevor sie dann zu „0.00“ wechselt.

- Benutzen Sie die Plus- **(11)** und Minus-Tasten **(13)** zum Einstellen der Kochzeit.

- Die maximale Zeitdauer beträgt 10 Stunden.

- Sobald die Zeit korrekt auf dem LED-Display eingestellt ist, lassen Sie die Plus- und Minus-Taste los. Der Kochvorgang beginnt umgehend und nach ein paar Sekunden wird der Countdown-Timer gestartet.

- Die Symbole für das automatische Kochen bzw. den Ofenbetrieb **(8)** werden auf dem LED-Display angezeigt.

- Nach Ablauf der Kochzeit ertönt ein akustisches Signal und das Symbol für das automatische Kochen beginnt auf dem LED-Display zu blinken.

- Um den Ofen zurückzusetzen und den akustischen Alarm zu deaktivieren, halten Sie die Programm-/Timer-Taste so lange gedrückt, bis das Ofen-Betriebssymbol angezeigt wird bzw. das Symbol für das automatische Kochen erlischt.

- ***WICHTIG:*** *Wenn Sie den Wahl- bzw. Steuerknopf für Ofen und Temperatur nicht in die Position OFF gebracht haben, setzt der Ofen den Heizvorgang nach dem Zurücksetzen fort.*

Die Kochende-Funktion

Diese Funktion ähnelt der für die Halbautomatik, allerdings stellen Sie hier keinen Countdown, sondern eine Abschaltzeit für den Ofen ein.

- Positionieren Sie Ihr Gericht im Ofen und schließen Sie die Klappe.
- Wählen Sie Ofenfunktion und Kochtemperatur über die jeweiligen Steuerknöpfe aus.
- Drücken und halten Sie die Programmtaste **(12)**, bis die Dezimalstelle zu blinken beginnt. Das Zeituhr-Symbol **(10)** wird auf dem LED-Display angezeigt.
- Lassen Sie die Programm-/Timer-Taste los und drücken Sie sie erneut. Das Symbol für das automatische Kochen **(7)** blinkt und die Meldung „dur“ wird auf dem LED-Display angezeigt.
- Lassen Sie die Programm-/Timer-Taste los und drücken Sie sie ein drittes Mal. Auf dem LED-Display wird kurz die Meldung „end“ und dann wieder die Uhrzeit angezeigt.
- Benutzen Sie die Plus- **(11)** und Minus-Tasten **(13)** zur Einstellung der Abschaltzeit für den Ofen.
- Die maximale Zeitdauer beträgt 10 Stunden.
- Sobald die Uhrzeit korrekt auf dem LED-Display eingestellt ist, lassen Sie die Plus- und Minus-Tasten los. Der Kochvorgang beginnt umgehend und nach ein paar Sekunden wird der Countdown-Timer gestartet.
- Die Symbole für das automatische Kochen bzw. den Ofenbetrieb **(8)** werden auf dem LED-Display angezeigt.
- Nach Ablauf der Kochzeit ertönt ein akustisches Signal und das Symbol für das automatische Kochen beginnt auf dem LED-Display zu blinken.
- Um den Ofen zurückzusetzen und den akustischen Alarm zu deaktivieren, halten Sie die Programm-/Timer-Taste so lange

gedrückt, bis das Ofen-Betriebssymbol angezeigt wird bzw. das Symbol für das automatische Kochen erlischt.

- ***WICHTIG:*** *Wenn Sie den Wahl- bzw. Steuerknopf für Ofen und Temperatur nicht in die Position OFF gebracht haben, setzt der Ofen den Heizvorgang nach dem Zurücksetzen fort.*

Die Funktion für automatisches Kochen

Mit dieser Funktion können Sie eine Abschaltzeit für den Ofen sowie eine Kochzeit festlegen.

- Positionieren Sie Ihr Gericht im Ofen und schließen Sie die Klappe.
- Wählen Sie Ofenfunktion und Kochtemperatur über die jeweiligen Steuerknöpfe aus.
- Drücken und halten Sie die Programmtaste **(12)**, bis die Dezimalstelle zu blinken beginnt. Das Zeituhr-Symbol **(10)** wird auf dem LED-Display angezeigt.
- Lassen Sie die Programm-/Timer-Taste los und drücken Sie sie erneut. Das Symbol für das automatische Kochen **(7)** blinkt und die Meldung „dur“ wird kurz auf dem LED-Display angezeigt, bevor sie dann zu „0.00“ wechselt.
- Benutzen Sie die Plus- **(11)** und Minus-Tasten **(13)** zum Einstellen der Kochzeit.
- Die maximale Zeitdauer beträgt 10 Stunden.
- Sobald die Zeit korrekt auf dem LED-Display eingestellt ist, lassen Sie die Plus- und Minus-Taste los.
- Drücken Sie ***SOFORT*** die Programm-/Timer-Taste. Auf dem LED-Display wird kurz die Meldung „end“ und dann das berechnete Ende der Kochzeit angezeigt.
- Benutzen Sie die Plus- **(11)** und Minus-Tasten **(13)** zur Einstellung der Abschaltzeit für den Ofen.
- Die Symbole für das automatische Kochen und die Uhrzeit werden auf dem LED-Display angezeigt.
- Das Gerät berechnet die erforderliche Einschaltzeit automatisch, damit die von Ihnen eingestellte Kochzeit realisiert werden kann.

- Sobald der Ofen eingeschaltet wird, erscheinen das Ofen-Betriebssymbol **(8)** sowie das Symbol für das automatische Kochen auf dem LED-Display.

- Nach Ablauf der Kochzeit ertönt ein akustisches Signal und das Symbol für das automatische Kochen beginnt auf dem LED-Display zu blinken.

- Um den Ofen zurückzusetzen und den akustischen Alarm zu deaktivieren, halten Sie die Programm-/Timer-Taste so lange gedrückt, bis das Ofen-Betriebssymbol angezeigt wird bzw. das Symbol für das automatische Kochen erlischt.

- ***WICHTIG:*** *Wenn Sie den Wahl- bzw. Steuerknopf für Ofen und Temperatur nicht in die Position OFF gebracht haben, setzt der Ofen den Heizvorgang nach dem Zurücksetzen fort.*

Deaktivierung der Koch-Halbautomatik bzw. -automatik

- Drücken und halten Sie die Plus- **(11)** und Minus-Taste **(13)** gleichzeitig, bis das Symbol für das automatische Kochen **(7)** erlischt bzw. das Ofen-Betriebssymbol **(8)** angezeigt wird.

- ***WICHTIG:*** *Wenn Sie den Wahl- bzw. Steuerknopf für Ofen und Temperatur NICHT in die Position OFF gebracht haben, setzt der Ofen den Heizvorgang nach dem Zurücksetzen der Timer-Funktion fort.*

Deaktivierung der Zeituhr-Funktion

- Drücken und halten Sie die Programm-/Timer-Taste **(12)**, bis die Dezimalstelle zu blinken beginnt.

- Drücken und halten Sie die Plus- **(11)** und Minus-Taste **(13)** gleichzeitig.

- Das Zeituhr-Symbol **(10)** erlischt.

- ***WICHTIG:*** *Wenn Sie den Wahl- bzw. Steuerknopf für Ofen und Temperatur NICHT in die Position OFF gebracht haben, setzt der Ofen den Heizvorgang nach dem Zurücksetzen der Timer-Funktion fort.*

Einstellen der Lautstärke des akustischen Signals

Die Lautstärke des akustischen Signals kann auf drei Stufen eingestellt werden, d. h. niedrig, mittel und hoch. Gehen Sie dazu wie folgt vor:

- ***WICHTIG:*** *Der Ofen-Timer darf sich nicht in einem der Countdown-Modi befinden bzw. das Ofen-Betriebssymbol* ***(8)*** *muss angezeigt werden.*

- Drücken und halten Sie die Plus- **(11)** und Minus-Taste **(13)** gleichzeitig, bis die Dezimalstelle zu blinken beginnt.

- Drücken Sie die Programm-/Timer-Taste **(12)**. Das LED-Display zeigt „n“ gefolgt von einer Nummer an. 1 steht für hohe, 2 für mittlere und 3 für niedrige Lautstärke.

- Mit der Minus-Taste können Sie die gewünschte Einstellung auswählen.

Einstellen der Tageszeit

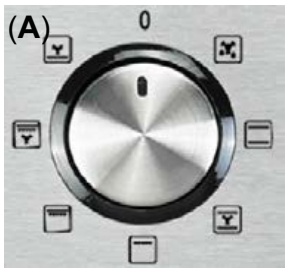
- ***WICHTIG:*** *Der Ofen-Timer darf sich nicht in einem der Countdown-Modi befinden bzw. das Ofen-Betriebssymbol* ***(8)*** *muss angezeigt werden.*

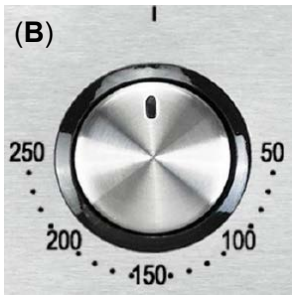
- Drücken und halten Sie die Plus- **(11)** und Minus-Taste **(13)** gleichzeitig, bis die Dezimalstelle zu blinken beginnt.

- Lassen Sie die Tasten los und stellen Sie die Tageszeit über die Plus- bzw. Minus-Taste ein.

Backofenschalter

Push pull-Schalter





Der Backofen wird mit dem Funktions-Wahlschalter **(A)** und dem Temperatur-Regler **(B)** bedient.

Mit dem Funktions-Wahlschalter wird die gewünschte Beheizungsart, und mit dem Temperaturregler die Backofen-Temperatur eingestellt. (Siehe Kapitel “Ofenbetrieb“)

Ein- und Ausschalten des Backofens
Zum Einschalten des Backofens ist folgendes zu tun:

- Gewünschte Betriebsart *(siehe Kapitel “Beheizungsarten“)* mit dem Funktions-Wahlschalter und die Temperatur mit dem Temperaturregler einstellen.
- Die Drehschalter in die gewünschte Stellung bringen, indem Sie sie **nach rechts drehen.**

Auf der Ofenblende befindet sich eine Kontrollleuchte. Sie leuchtet, wenn der Backofen eingeschaltet und der Temperaturregler betätigt wird. Wenn das Licht erlischt, bedeutet das, dass der Backofen auf die eingestellte Temperatur aufgeheizt ist.

Wenn ein Rezept empfiehlt, die Speisen in den aufgewärmten Ofen zu stellen, sollte dies nicht geschehen, bevor das Licht zum ersten Mal ausgeht.

Beim Backen geht die Kontrollleuchte periodisch an und aus (Der Thermostat regelt so eine konstante Temperatur im Ofen)

respekta®

Wichtiger Hinweis
Ihr Backofen ist mit einem Gebläse für die Gehäusekühlung ausgestattet. Wenn sich Ihr Backofen nach Ende des Backvorganges stärker erwärmen sollte, können Sie durch Drehen des Backofenschalters auf die Position "Licht" die Gehäusekühlung für ca. 15 Minuten nachlaufen lassen. Die Heizung ist in dieser Schalterstellung ausgeschaltet. Dadurch kühlt Ihr Backofen schneller ab und Blende und Knebel erwärmen sich weniger.

Gehäusekühlung
Die Backofen Gehäusekühlung sorgt für niedrige Temperaturen an Bedienungsblende, Schalterknebel und Backofen-Türgriff bei aufgeheiztem Backofen. Die Gehäusekühlung ist an, wenn eine Beheizungsart eingestellt ist. Die gekühlte Luft tritt zwischen Backofentür und Bedienungsblende aus.

Anwendung Backofen

Braten

Zum Braten verwenden Sie am Besten unser Grill Brat System.
(Siehe Kapitel "Gerätekomponenten 4")
Hierbei sind der Grill und der Ventilator in Funktion.
Dieses Gerät ist für Niedertemperaturgaren ausgelegt.
Was bedeutet: Fett fängt bei 172 Grad an zu spritzen. Wenn Sie also Ihren Braten wie gewohnt bei 180 bis 200 Grad zubereiten, entsteht die bekannte Verschmutzung im Ofen.

Mit unserem Gerät braten Sie bei 165 °C im Grill-Brat-System und bleiben knapp unter der Temperatur, bei der Fett anfängt zu spritzen. Somit bleibt der Ofen sauber. Bei der Zubereitung eines Schweinebratens geben Sie ca. 1 Liter Wasser, eine Karotte, 1/2 Zwiebel und 1/2 Brühwürfel in die Fettpfanne.
Der Schweinebraten kommt, zuerst mit der Schwarte nach unten, auf den Rost direkt darüber. Nach etwa 20 Minuten wenden. Der Braten wird rundum schön braun und sehr saftig. Die Schwarte ist schön kross und kracht beim reinbeißen wie Chips.
Der Sud, der in die Fettpfanne läuft wird anschließend püriert und fertig ist eine tolle Soße. Genauso verfahren Sie bei Rind, Wild, Geflügel und Fisch.

Hinweise

- Bratzeiten sind von Art, Gewicht und Qualität des Fleisches abhängig.

- Immer für ausreichend Flüssigkeit im Bratgefäß oder der Fettpfanne sorgen, damit austretendes Fett und Fleischsaft nicht verbrennen. (Geruchsbildung)

- Braten zuerst mit der Anrichteseite in den Brattopf geben und nach der halben Garzeit wenden.

- Beim Braten von größeren Fleischstücken entsteht verstärkt Dampf, der sich an der Backofentür niederschlägt. Die Funktion wird dadurch nicht beeinträchtigt. Nach dem Braten bitte trockenwischen. Den Braten nicht im geschlossenen Backofen abkühlen lassen.

Backen

Zum Backen kann die Ober-/Unterhitze oder die Heißluft verwendet werden. Falls in der Backtabelle keine speziellen Gebäckarten angegeben sind, die Angaben zu einer ähnlichen Gebäckart wählen.

Ober-/Unterhitze

- Eine Einschubebene benutzen.
- Die Ober-/Unterhitze eignet sich besonders für das Backen von trockenen Kuchen, Brot und Biskuit.
- Dunkle Backformen verwenden. Helle Backformen bräunen schlechter, da sie die Wärme reflektieren.
- Backformen auf den Rost stellen.

Heissluft

- Die Umluftfunktion eignet sich besonders für das Backen auf mehreren Ebenen, für feuchte Kuchen und für Obstkuchen.
- Bei feuchten Blechkuchen (z.B. Obstkuchen) wegen der Dampfbildung Max. 2 Bleche einschieben.
- Die Backzeit kann bei mehreren Blechen unterschiedlich sein. Eventuell muss ein Blech früher als das andere herausgenommen werden.
- Kleingebäck möglichst gleich dick und gleich groß zubereiten damit es gleichmäßig bräunt.
- Wenn mehrere Kuchen gleichzeitig gebacken werden, entsteht im Backofen mehr Dampf, der an der Backofentür zu Kondensatbildung führen kann. Dieses lässt sich nicht vermeiden.

Grillen und Überbacken

Zum Grillen und Überbacken den Großflächengrill oder das Grill-/Bratsystem verwenden.
(siehe Kapitel **"Gerätekomponenten 4")**

Vorsicht Verbrennungsgefahr beim Grillbetrieb.
Durch die starke Hitze sind die Teile sehr heiß. Deshalb Küchenhandschuhe und Grillzange verwenden.
- Den Grillvorgang ständig beobachten. Grillgut kann durch die starke Hitze sehr schnell verbrennen.

Kinder grundsätzlich fernhalten.

Hinweise

- Gegrillt wird bei geschlossener Backofentür. Zum Grillen den Grillheizkörper kurz vorheizen.
- Den Rost mit Öl bepinseln, damit das Grillgut nicht festklebt.
- Flache Grillstücke auf den Rost legen und die Fettpfanne zum Auffangen des Fleischsaftes darunter einschieben
- Flache Scheiben nur einmal, größere Stücke mehrmals mit einer Grillzange wenden.
- Dunkle Fleischsorten bräunen besser und schneller als helles Fleisch vom Schwein oder Kalb.
- Nach dem Grillen den Backofen und das Zubehör reinigen, damit der Schmutz nicht festsetzt.

Einkochen

Zum Einkochen die Umluftfunktion verwenden.
- Das Einkochgut und die Gläser wie üblich vorbereiten.
- Nur handelsübliche Einmachgläser mit Gummiringen und Glasdeckeln verwenden. Gläser mit Schraub- oder Bajonettverschluss sowie Metalldosen sind ungeeignet. Die Gläser sollen gleich groß und mit gleichem Inhalt gefüllt sein.
- Nur frische Nahrungsmittel verwenden.

- Zur notwendigen Feuchtigkeit ca. 1l Wasser in die Fettpfanne einfüllen und die Gläser so hineinstellen, das sie sich nicht berühren.
- Fettpfanne mit Gläsern ganz unten einschieben und 180°C und Heißluft einstellen.
- Das Einkochgut beobachten, bis die Flüssigkeit in den Gläsern zu perlen beginnt. Danach den Backofen ausschalten und das Einkochgut noch ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Auftauen

Durch Luftumwälzung bei Raumtemperatur wird das Auftauen von Gerichten beschleunigt. Den Funktions-Wahlschalter auf Heißluft stellen und den Temperaturregler ausgeschaltet lassen.

- Zum Auftauen sind Sahne- und Butter-Cremetorten, Kuchen und Gebäck, Brot und Brötchen, tiefgefrorenes Obst geeignet.

- Für ein gleichmäßiges Auftauen, das Auftaugut zwischendurch drehen oder umrühren.

pekta®

Backtabelle

Beheizungsarten					

Beheizungsart je nach Verfügbarkeit an Ihrem Gerät wählen

Backen in Kuchenform	Ebene	**°C**	Ebene	**°C**	Zeit (Min.)
Rührkuchen / Marmorkuchen	2	170 - 180	2	150 - 170	60 - 80
Tortenboden	2-3	170 - 180	2-3	160 - 170	20 - 30
Mürbeteig	2	170 - 180			30 - 40
Obstkuchen			2-3	160 - 180	60 - 70
Weißbrot aus Hefeteig	2	210 - 220	2	180 - 200	40 - 60

Backen auf dem Blech	Ebene	**°C**	Ebene	**°C**	
Obst Küchlein crispy	3	170 -180	2	170 - 170	35 - 60
Obstküchlein aus Hefe			2	160 - 170	30 - 50
Streuselkuchen	3	160 - 170	2	150 -170	39 - 40
Biskuits	2	180 - 200			10 - 15
Pizza dünn	3	200-240			10 - 15
Pizza dick	2	190 - 210			30 - 50
Brötchen	3	160-170	2	150 - 160	10 - 30
Blätterteig Gebäck	3	180 - 190	2	170 - 190	18 - 25
Meringues	3	90 - 110			80 - 90
Windbeutel			2	170 - 190	35 - 45

Brat- / Gartabelle

Braten Sie im Backofen nur Portionen von 1 kg oder mehr. Für kleinere Portionen empfehlen wir, diese mit geeigneten Bratgeschirr auf dem Kochfeld zu braten

Beheizungsarten			

Beheizungsart je nach Verfügbarkeit an Ihrem Gerät wählen

Rindfleisch	Ebene	**°C**	Ebene	**°C**	Zeit (Min.) **pro cm**
Roast beaf oder Filet blutig gegart	3	250			12 - 15
Roast beaf oder Filet mittel gegart	3	250			15 - 25
Roast beaf oder Filet durch gegart	3	210 - 230			25 - 30
Rostbraten	2	200 - 220	2	165	120 - 140

Schweinefleisch	Ebene	**°C**	Ebene	**°C**	
Schweinebraten	2	200 - 210	2	165	90 - 140
Schinken	2	200 - 210	2	165	60 - 90
Schweinefilet	3	210 - 230			25 - 30
Kalbfleisch	2	200 - 210	2	165	90 - 120
Lammfleisch	2	200 - 220	2	165	100 - 120
Wild	2	200 - 220	2	165	100 - 120
Huhn	2	200 - 250	2	165	50 - 80
Gans (ca 2 kg)	2	210 - 220	2	165	150 - 180
Fisch	2	210 - 220	2	165	40 - 50

Die in der Tabelle angegebenen Garzeiten beziehen sich auf Portionen von 1 kg. Für jedes weitere kg muss die Garzeit um 30 - 40 Minuten verlängert werden
Das Brat- / Gargut sollte nach Ablauf der halben Zeit gewendet werden. Verwenden Sie nur hitzebeständiges Geschirr im Backofen

Grilltabelle

Beheizungsart je nach Verfügbarkeit an Ihrem Gerät wählen

Beheizungsart		**Grill und Oberhitze kombiniert**

Verwenden Sie beim Grillen im Backofen immer eine Fettauffangschale auf dem Backröhrenboden

Grillgut	Ebene	**°C**	Garzeit in Minuten		
				1. Seite	2. Seite
Huhn (ca. 1.5 kg) am Drehspiess	3	250	90 - 100		
Schweinekotelett	4	250		8 - 10	6 - 8
Schweineschnitzel	3	250		10 - 12	6 - 8
Würste	4	250		8 - 10	8 - 10
Roastbeef (ca. 1 kg)	3	250		12 - 15	10 - 12
Kalbkotelett	4	250		6 -8	5 - 6
Schafkotelette	4	250		10 - 12	8 - 10
Lammkotelette	4	250		10 - 12	8 - 10
Halbes Hähnchen (pro 500g)	3	250		25 - 30	20 - 25
Fischfilet	4	250		6 - 7	5 - 6
Truten (ca. 200-250g)	3	250		5 - 8	5 - 7
Brot (toasten)	4	250		2 - 3	2 - 3

Beheizungsart		**Grill + Oberhitze + Umluft kombiniert**

Grillgut	kg	Ebene	**°C**	Garzeit in Minuten
Schweinebraten	1.0	2	165	80 - 100
Lammkeule	2.0	2	165	90 - 110
Rostbraten	1.0	2	165	30 - 40
Huhn	1.0	2	165	50 - 60
Ente	2.0	1 - 2	165	85 - 90
Ziege	3.0	2	165	110 - 130
Truten	2.0	2	165	110 - 130

Wenden Sie das Grillgut mehrmals während der Garzeit und übergiessen Sie es periodisch mit seinem eigenen Saft, oder einer Salzwasserlösung

Bei den in der Tabelle angegebenen Garzeiten handelt es sich um aproximative Angaben. Passen Sie diese mit der Zeit Ihren eigenen Erfahrungen und Wünschen an

Reinigung und Pflege Backofen

Zur Reinigung dürfen keine Dampfreiniger verwendet werden.

- Vor jedem Reinigen das Gerät abkühlen lassen und vom Netz trennen.
- Keine scheuernden Reinigungsmittel, kratzende Topfreiniger oder spitze Gegenstände verwenden.

Frontgehäuse
Zur Reinigung und Pflege der Frontflächen bitte nur handelsübliche Mittel nach Hersteller-angabe verwenden.

Edelstahlflächen können mit einem handelsüblichen Edelstahl-Pflegemittel oder mit anderen milden Reinigungsmitteln (z.B. Spülmittel) und einem weichen Tuch gereinigt und trockengerieben werden.

Aggressive Reinigungsmittel (z.B. Essigreiniger),Scheuermittel, Schleifgranulat und spitze Gegenstände beschädigen die Oberfläche des Gerätes!

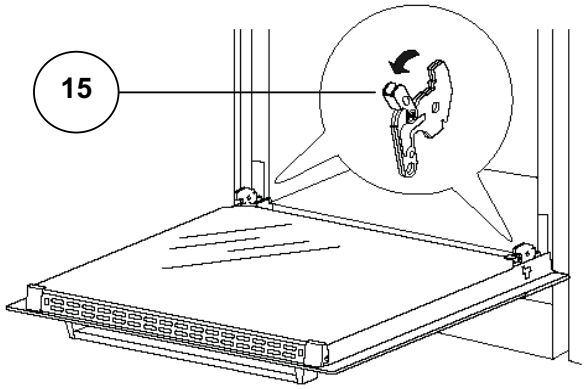
Backofen
- Der Backofen lässt sich leichter reinigen, wenn er noch handwarm ist. Einfache Fettspritzer mit Spülwasser entfernen.
- Bei hartnäckigen oder starken Verschmut-zungen normale Backofenreiniger verwenden. Mit klarem Wasser gründlich reinigen, damit alle Reinigungsmittel restlos entfernt werden.
- Bei Backofensprays unbedingt die Herstellerangaben beachten. Lackierte, eloxierte, verzinkte Oberflächen, Aluminiumteile und Heizkörper dürfen wegen möglicher Beschädigung und Farbveränderungen mit diesen Sprays nicht in Berührung kommen.
- Zubehör wie Backblech, Fettpfanne, Rost usw. mit heißem Wasser und etwas Spülmittel reinigen.

Dampf Clean Funktion

Diese Funktion erleichtert das Backofen-reinigen wesentlich, weil durch Wasserdampf

und Wärme die Verschmutzungen sich leichter lösen lassen.
- Das Zubehör wie Fettpfanne, Backblech und Rost entnehmen.

Um Emailleschäden zu vermeiden muss der Ofen auf mindestens 30°C abgekühlt sein.
- Dann etwa 0,4 Liter Wasser mit etwas Spülmittel unten in die Mulde des Bodens einfüllen.
- Backofen schließen. Beheizungsart “Unterhitze“ wählen und Temperaturregler auf Max. 50°C einstellen.
- Nach ca. 30 Minuten Gerät ausschalten und vom Netz trennen. Aufgeweichte Speisereste mit Putzlappen entfernen und Backofenröhre gründlich trocken reiben.
- Bei eingebrannten Verschmutzungen die vorangegangenen Reinigungshinweise beachten.



Backofentür herausnehmen

Backofentür in die waagerechte Position herunterklappen.
Die Türsicherungsbügel (15) auf den beiden Türscharnieren nach vorne vollständig aufklappen.
Die Backofentür langsam bis zum Anschlag schließen. Dann die Tür anheben, bis die

Das Einsetzen erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.
Zuletzt die Bügel wieder auf den Scharnierträger schwenken.

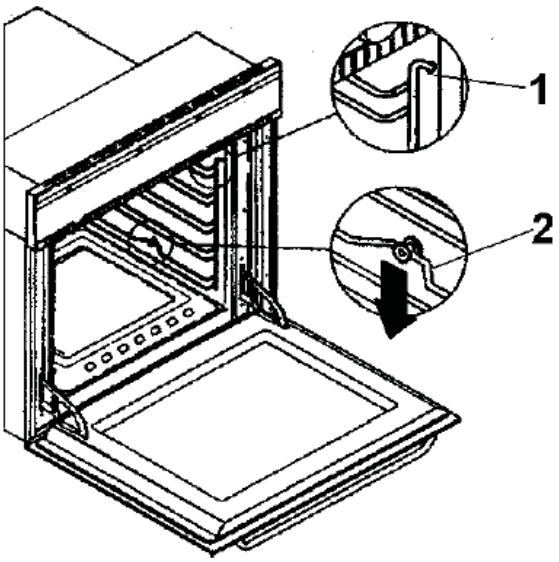
Innentür-Glasscheibe

STOP Beim Ausbauen der Scheibe besonders vorsichtig hantieren.
Es besteht Verletzungsgefahr!

⚠ Der Ausbau soll nur im kalten Zustand erfolgen.

Es ist möglich die innere Glasscheibe der Backofentür zum Reinigen herauszuneh-men.
Siehe Kapitel **"Gerätekomponenten" (16) und (17)**
Nach dem Reinigen die Scheibe in den Aufnahmerahmen einsetzen und gleich-mäßig in die Schnappfedern hineindrücken. Die Scheibe muss bündig zum Rahmen liegen.

Seitliche Einhängegitter abnehmen (wenn vorhanden)
Zubehörteile wie Rost und Backblech herausnehmen.
Je nach Modell Einhängegitter an der Klemmstelle geringfügig nach unten drücken (**2 in Abb**.) und von der Backofenwand



wegziehen. Einhängegitter nach innen schwenken und oben aushängen (**1 in Abb**.).
Einhängegitter einsetzen (wenn vorhanden)
Die Gitter oben in die Löcher einhängen und nach unten schwenken. An der Klemmstelle (**2**) den Gitterstab etwas nach unten drücken und zur Seitenwand hin drücken. Das Einhängegitter muss einschnappen und fest sitzen.

Teleskopauszugschienen (nicht bei allen Modellen vorhanden)
Bei Modellen mit Teleskopauszugschienen sind diese Schienen and den seitlichen Einhängegittern eingeklippst.
Btr. Ausbau und Einbau der seitlichen Einhängegitter beachten Sie bitte den vorherigen Abschnitt Zum reinigen der Teleskopschienen ist es dann oft nicht mehr notwendig diese von den Gittern abzunehmen. Sollte es aber dennoch notwendig sein die Teleskopschienen von den Einhängegittern zu entfernen, die beiden Gitterstäbe an denen die Schiene eingeklipst ist etwas zusammendrücken und die Schiene durch leichtes ziehen oder drehen ausrasten.
Um die Teleskopschienen wieder einzurasten hängen Sie die Schiene zunächst mit den oberen 4 Kerben in den oberen Gitterstab. Für die richtige Positionierung beachten Sie die kleine Verdickung am oberen Gitterstab. Leichter Druck führt zum einrasten der Schiene in die Seitengitter.

ℹ Tipp: wenn Sie jeweils nur eine oder zwei der 4 Schienen gleichzeitig ausbauen können Sie die anderen als Vorlage nutzen und leicht sehen wie man die Schiene wieder in der richtigen Position und in der richtigen Richtung in das Gitter einklipst.

STOP Die Teleskopauszugschienen nicht ins Wasser tauchen und nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen, sondern nur mit handelsüblichen Reinigungsmitteln außen reinigen.

STOP Die Rollen dürfen nicht eingefettet werden.

oberen Gitterstab. Für die richtige Positionierung beachten Sie die kleine Verdickung am oberen Gitterstab. Leichter Druck führt zum einrasten der Schiene in die Seitengitter.

ℹ Tipp: wenn Sie jeweils nur eine oder zwei der 4 Schienen gleichzeitig ausbauen können Sie die anderen als Vorlage nutzen und leicht sehen wie man die Schiene wieder in der richtigen Position und in der richtigen Richtung in das Gitter einrastet.

STOP Die Teleskopauszugschienen nicht ins Wasser tauchen und nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen, sondern nur mit handelsüblichen Reinigungsmitteln außen reinigen.

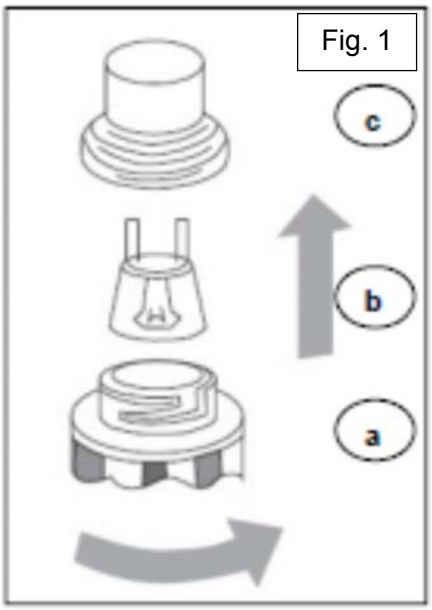
STOP Die Rollen dürfen nicht eingefettet werden.

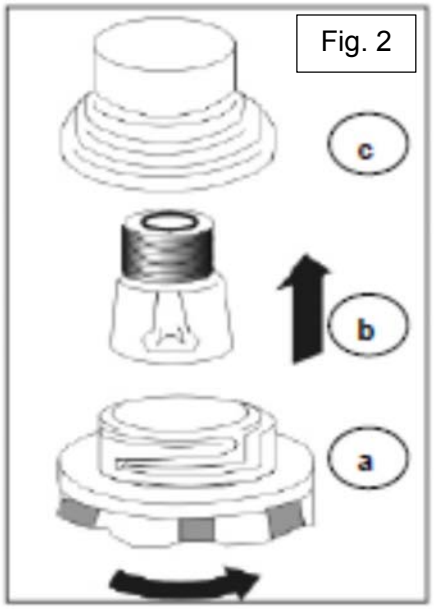
Backofenlampe auswechseln

Die Fassung (**c**) der Backofenlampe steht unter Spannung. Zum Auswechseln der Backofenbeleuchtung das Gerät unbedingt vom Netz trennen (Geräte-Sicherung ausschalten!).

Austauschlampen können über den Fachhandel bezogen werden.
(auf Temperaturbeständigkeit von 300 °C und technische Daten auf dem Lampengewinde achten).

- Auf den Backofenboden ein Küchentuch legen um Beschädigungen zu vermeiden.
- Lampenabdeckung **(a)** der Beleuchtungsstelle durch Drehen in Gegenpfeilrichtung lösen und nach unten aus der Lampenfassung **(c)** ziehen.
- Je nach Modell die Backofenlampe **(b)** aus der Fassung (**c**) ziehen **(Fig. 1)** bzw. durch Drehung im Uhrzeigersinn aus der Fassung (**c**) herausdrehen **(Fig. 2)** und die Lampe auswechseln.
  Die neue Lampe vollständig in die Fassung **(c)** führen **(Fig.1)** bzw. hineindrehen **(Fig. 2)** damit der elektrische Kontakt zustande kommt.
- Lampenabdeckung **(a)** von unten wieder in die Lampenfassung **(c)** führen und in Pfeilrichtung festdrehen.
- Gerätesicherung wieder einschalten.





Kundendienst

Bei technischen Fragen zu Ihrem Gerät wenden Sie sich bitte an den zuständigen Kundendienst. Bevor Sie den Kundendienst anrufen, notieren Sie bitte die auf dem Typenschild des Gerätes angegebene Modell- bzw. Typenbezeichnung.
Kundendiensteinsätze welche auf fehlerhafte Installation oder Fehlbedienung des Gerätes zurückzuführen sind, sind auch während der Garantiezeit kostenpflichtig.

Garantie

⚠ Nichtbeachtung der Sicherheitsvorschriften, sowie der Warnhinweise in der Bedienungsanleitung, auf dem Gerät und in Beiblättern führen zum Verlust jeglichen Garantieanspruchs.
Ein allfälliger Garantieanspruch ist durch Vorlage der Kaufquittung nachzuweisen.
Die Garantie umfasst keine Leistungen an Geräten mit Fehlern, Schäden oder Mängel aufgrund von chemischer oder mechanischer Einwirkung, sowie fehlerhafter Installation.
Im übrigen gelten die Garantiebedingungen Ihres Verkäufers, bei welchen Sie ausschliesslich Ihre Garantieansprüche geltend machen können.
Halten Sie die Garantiekarte Ihres Verkäufers und oder die Kaufquittung bereit, wenn sie den Kundendienst während der Garantiezeit in Anspruch nehmen müssen.

Der Hersteller gewährt Garantie für 2 Jahre nach Erwerb des Produktes alle Kosten für Reparaturen, welche nachweislich auf Produktionsfehler zurückzuführen sind. Von der Garantie ausgeschlossen sind Leuchtmittel aller Art sowie Fehler und Folgeschäden, welche aufgrund mangelhafter Lüftung und fehlerhafter Montage entstanden sind.
Sichtbare, äußerliche Beschädigungen, welche nach der Montage beanstandet werden, sind ebenfalls vom Garantieanspruch ausgeschlossen.

Auf Leuchtmittel wird keine Garantie gewährt

⚠ Der Hersteller ist nicht verantwortlich für eventuelle Störungen, die durch Nichteinhaltung der vor- und nachgenannten Hinweise und Vorschriften entstehen sollten.

Der Hersteller arbeitet ständig an der Weiterentwicklung seiner Produkte. Bitte haben Sie deshalb Verständnis dafür, dass Änderungen in Form, Ausstattung und Technik vorbehalten bleiben.

pekta®

Elektrischer Anschluss

Montageanleitung

Der elektrische Anschluss darf nur durch den Kundendienst oder einen zugelassenen Elektroinstallateur erfolgen.

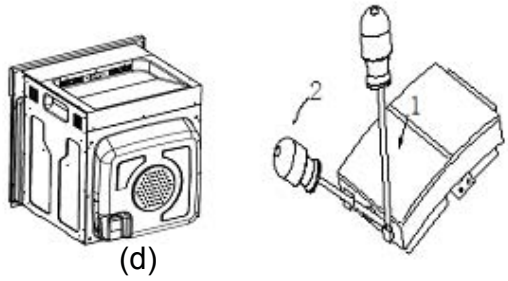
Bei falscher Installation werden Teile des Gerätes unter Umständen zerstört. Es besteht kein Garantieanspruch!

Vor dem Anschluss ist zu prüfen, ob die auf dem Typschild angegebene Spannung mit der vorhandenen Netzspannung übereinstimmt.
Die Länge der Anschlussleitung muss so bemessen werden, dass das Gerät vor dem Einschieben angeschlossen werden kann.
Der Schutzleiter muss so bemessen werden, dass er beim Versagen der Zugentlastung erst nach den spannungsführenden Adern der Anschlussleitung auf Zug belastet wird.

Vorgehensweise:

- Die Anschlussleitung durch die Zugentlastung einführen.
- Den Anschluss gemäß einer der abgebildeten Anschlussarten (siehe Folgeseite) vornehmen.
- Die Zugentlastung gut festschrauben.

Netzanschlussdose **(d)** öffnen: Zum Entriegeln Schraubendreher ansetzen (1) und geringfügig nach unten bewegen (2)



ersatzteile-expekta®

Netzanschluss Schema

! Der Anschluss darf nur durch eine ausgewiesene Fachperson vorgenommen werden.

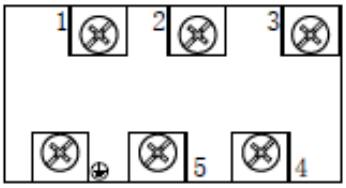
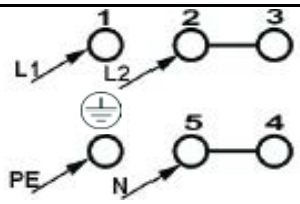
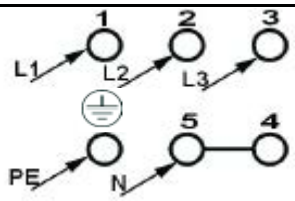
Anschluss-Richtlinien

Der Backofen ist für Drei-Phasen-Wechselstrom (400 V 3N ~ 50 Hz.) ausgelegt.
Die Nennspannung der Heizelemente beträgt 230 V ~ 50 Hz.
Die Umschaltung des Backofens auf Ein-Phasen-Strom ist durch entsprechende Überbrückung in der Anschlussbox, entsprechend dem nachstehenden Anschluss Diagramm möglich.
Das Anschluss Diagramm ist auch auf der Abdeckung der Anschlussbox vorhanden.
Denken Sie daran, dass das Anschlusskabel der Verbindungsart und der Nennleistung des Herdes entsprechen muss.
Die Anschlussleitung muss mit einer Zugentlastung gesichert werden.

WARNUNG!

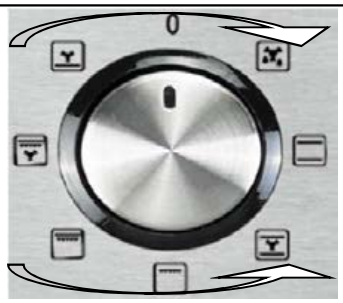
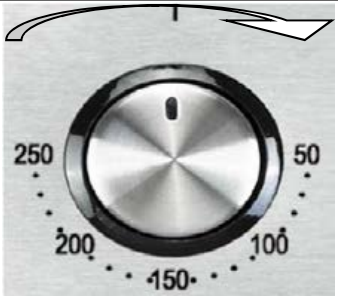
Denken Sie daran, die Sicherheitsschaltung in der Anschlussboxl mit der Erdungsklemme zu Verbinden ist.
Die Stromversorgung für den Backofen muss notfalls über einen gut zugänglichen Sicherheits-schalter unterbrochen werden können.
Der Abstand zwischen den Kontakten im Sicherheitsschalter muss mindestens 3 mm betragen.
Vor dem Anschluss des Backofens an die Stromversorgung ist es wichtig, die Informationen auf dem Typenschild und dem Anschluss Diagram zu lesen.

⚠ Die nachstehenden Angaben beziehen sich ausschliesslich auf die auf dem Deckblatt diese Bedienungsanleitung aufgeführten Einbauherde.

Achtung! **Heizelemente 220-240 V~50Hz** **Erdung**				**Empfohlene Anschlussart**
1	**230 V ~, 1-Phasenerdung**			**H05VV-F3G4**
2	**400/230 V ~, 2-Phasenerdung**			**H05VV-F4G2,5**
3	**400/230 V ~, 3-Phasenerdung**			**H05VV-F5G1,5**
L1=R,L2=S, L3=t, N=Erdungsanschluss , PE=Sicherungsdrahtanschluss				

Ofenbetrieb

respekta® DIGI6 PPAN

*Funktions-Wahlschalter	Temperaturregler
	

Achtung!
Die Ofen Innenbeleuchtung geht an, sobald eine Funktion mit dem Funktons-Wahlschalter eingestellt wird.
Die Heizelemente schalten aber erst ein, wenn eine Temperatur mit dem Temperaturregler eingestellt wurde.

* je nach Modell mit unterschiedlicher Anzahl von Programm-Symbolen

Weitere Informationen zur Funktion der Schalter / Knebel finden Sie unter dem Kapitel "Gerätekomponenten 1" und "Bedienung des Kochfeldes"

Achtung! Je nach Modell sind die Schalter und Regler in der Bedienblende versenkt **(Pus pull Funktion).**
Um versenkte Push pull-Schalter und Regler bedienen zu können, diese kurz antippen um sie aus der Versenkung zu holen.
Wenn Schalter und Regler nicht mehr gebraucht werden, diese wieder sanft in die Versenkung drücken, bis sie einrasten.

Je nach Modell können folgende Betriebsarten mit dem Funktions-Wahlschalter gewählt werden:

	Innenbeleuchtung	ohne weitere Funktion
1	**Unterhitze**	Backen oder Braten der Unterseite von z.B. feuchtigkeitshaltigem Kuchen mit Obstbelag
2	**Auftauen**	schonendes Auftauen von gefrorenen Lebensmitteln, ohne Hitze
3	**Unter- und Oberhitze**	konventioneller Back-/Gar Betrieb
4	**Unter- und Oberhitze + Ventilator**	für gleichmässige Bräunung. Auch ideal zum Backen
5	**Nur Grill**	Zum grlillen von kleinen Portionen Speck, Toast, Fleich etc.
6	**Oberhitze + Grill**	intensive Bräunung durch erhöhte Oberhitze. Temperatur auf 250°C einstellen
7	**Oberhitze + Grill + Ventilator**	intensive Bräunung oder Grillen. Temperatur auf 250°C einstellen
8	**Ventilator und Unterhitze**	Ideale für Gerichte wie zarte Speisen, Aufwärmen von Lebensmitteln, sterilisieren von Konserven Gläser etc.

Weitere Informationen zur Verwendung der Betriebsarten finden Sie unter dem Kapitel Gerätekomponenten "Betriebsarten"

Schnelles Vorheizen in ca. 4 Min.: Funktion 3 wählen und Temperaturregler auf 150°C einstellen

Mit der Funktion 2 kann zudem heisses Gargut gekühlt, oder die Backröhre abgekühlt werden. Dabei muss der Temperaturregler in **O-Stellung** sein.

Mit dem Temperaturregler können je nach Bedarf Temperaturen von 50°C bis 250°C gewählt werden

Achtung! Es dürfen nur hitzebeständige Brat-/Backgefässe benutzt werden

Abbildungen dienen z.T. nur zu Illustrationszwecken

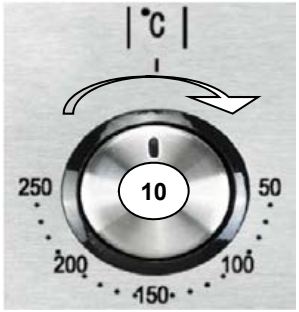
Gerätekomponenten 1

Ofen

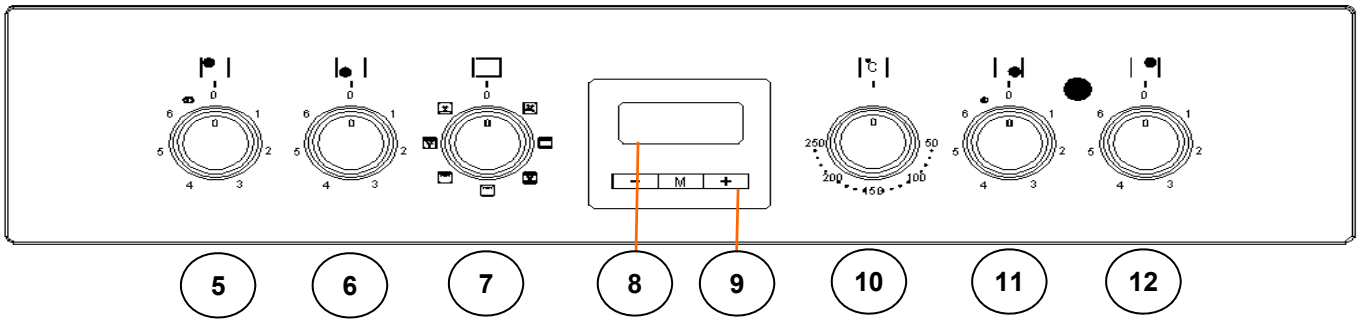
DIGI6 PPAN

1 Bedienblende
2 Türgriff
3 Ofentür
4 Türverglasung

Temperaturwahl durch Drehung des Schalters (**10**) nur in Pfeilrichtung



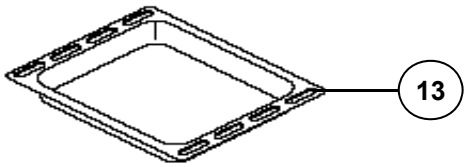
Bedienblende

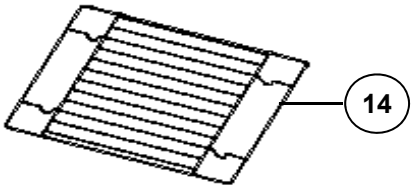


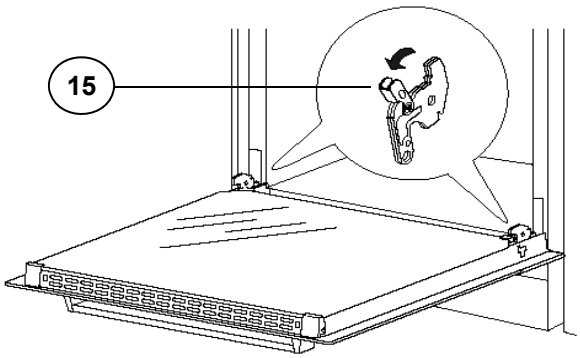
STOP Push pull Schalter einrasten bevor die Tür bei beheiztem Backofen geöffnet wird. Schalter können sonst verschmoren.

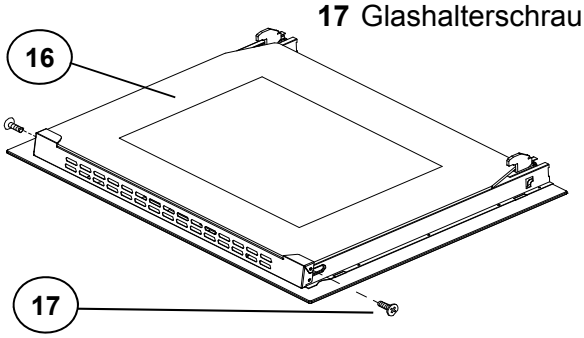
5 Kochstellenschalter h/l
6 Kochstellenschalter v/l
7 Funktions-Wahlschalter Backofen
8 Uhr- + Programm Display
9 Funktionswahltasten
10 Temperaturregler Backofen
11 Kochstellenschalter v/r
12 Kochstellenschalter h/r
13 Bratpfanne
14 Gitterrost
15 Tür Sicherungsbügel
16 innere Türverglasung
17 Glashalterschrauben

Zubehör



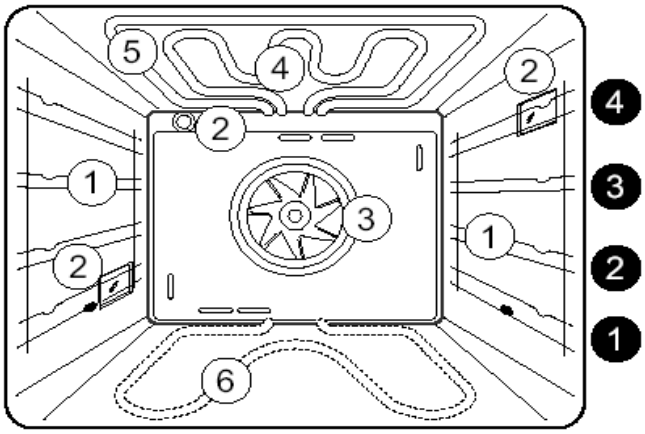






Abbildungen dienen z.T. nur zu Illustrationszwecken

Gerätekomponenten 2



Das Backofeninnere

Je nach Modell verfügbar

1. Einhängegitter mit Einschubebenen
2. Beleuchtung (je nach Modell)
3. Ventilator mit oder ohne Ringheizkörper
4. Grillheizkörper
5. Oberhitzeheizkörper
6. Unterhitzeheizkörper (unter dem Backofenboden)

1 bis 4 Einschubebenen für Rost, Backblech oder Fettpfanne

Nummerierung der Einschubebenen von unten nach oben

Die Gehäusekühlung sorgt für niedrige Temperaturen an Bedienungsblende, Schalterknebel und Backofen-Türgriff bei aufgeheiztem Backofen.
Die Gehäusekühlung ist an, wenn eine Beheizungsart eingestellt ist.
Die Luft tritt zwischen Backofentür und Bedienungsblende aus.

Fig. A

Teleskopauszugschienen (Fig. A)

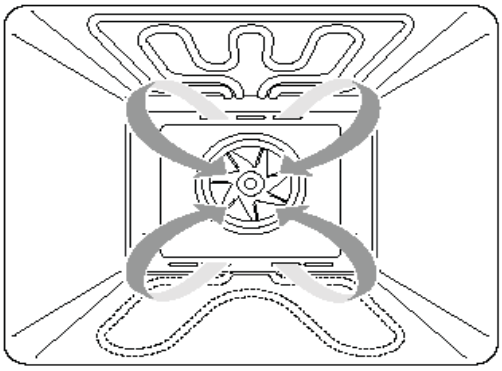
Achtung: Teleskopauszugschienen und sonstige Zubehörteile werden heiß. Topflappen o.ä. verwenden!
Der Backofen besitzt Teleskopauszugschienen je nach Modell auf 2 oder 3 Ebenen.

- Zum Einsetzen von Rost, Backblech oder Fettpfanne zuerst die Teleskopauszugschienen einer Ebene herausziehen.
- Rost, Backblech oder Fettpfanne auf den herausgezogenen Schienen ablegen und von Hand ganz in den Backofen bis zum Anschlag einschieben. Die Backofentüre immer erst schließen, wenn die Teleskopauszug-schienenvollständig eingeschoben sind.

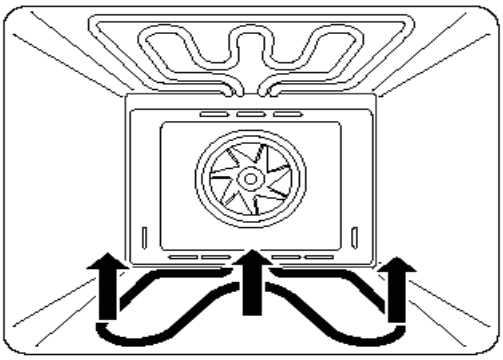
Abbildung dient nur zu Illustrationszwecken

Gerätekomponenten 3

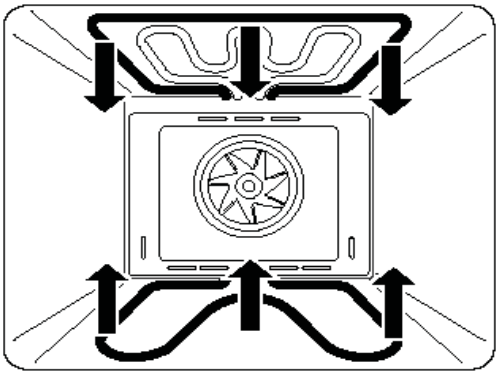
Beheizungsarten (je nach Modell)



Unterhitze / Dampf Clean
Der untere Heizkörper ist in Betrieb.
Diese Betriebsart wird gewählt, wenn die Unter-seite des Backgutes stärker gebraten oder gebacken werden soll (z.B. beim Backen von feuchtigkeitshaltigem Kuchen mit Obstbelag).
Die Unterhitze wird auch zur Reinigung des Backofens verwendet.
Näheres zur Dampf Clean Funktion im Kapitel "Reinigung und Pflege".

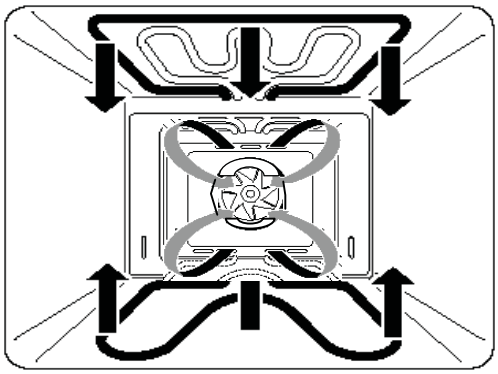


Auftauen
Der Ventilator (ohne Heizung) ist in Betrieb
Diese Betriebsart wird für schonendes Auftauen von Gefrorenen Lebensmitteln gewählt.



Ober- und Unterhitze

Der obere und der untere Heizkörper sind in Betrieb. Die Wärme wird gleichmäßig an das Gargut abgegeben. Backen oder Braten ist nur auf einer Ebene möglich. *Anwendungen:* Braten im Römertopf, flache Blechkuchen, Brot etc.

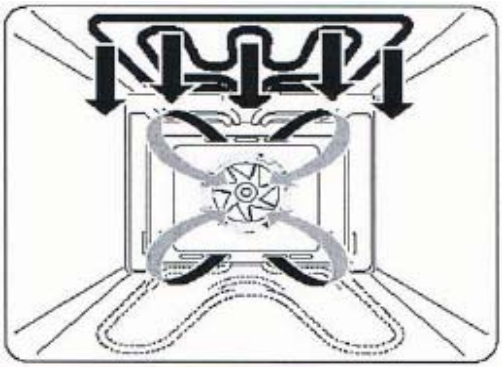


Ober- und Unterhitze + Ventilation
Der obere und untere Heizkörper sowie der Ventilator (ohne Heizung) sind im Betrieb.
Diese Betriebsart wird für gleichmässige Bräunung der Lebensmittel gewählt. Sie ist auch ideal zum Backen.

Abbildungen dienen nur zu Illustrationszwecken

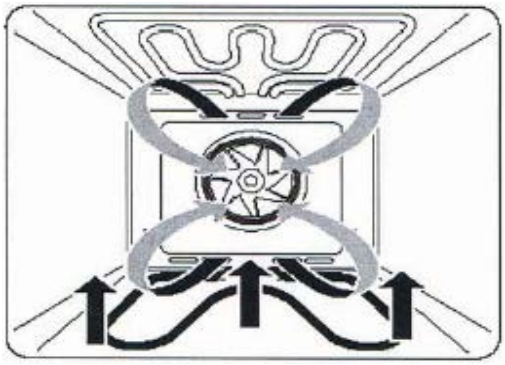
Gerätekomponenten 4

Beheizungsarten (je nach Modell)



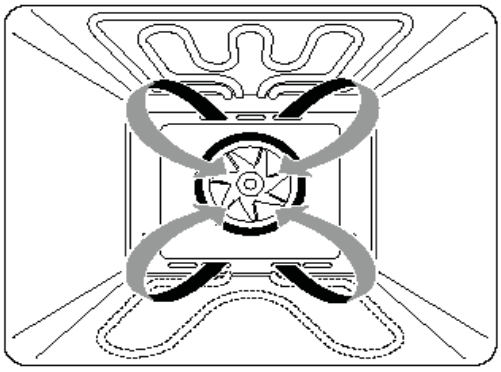
Grill, Oberhitze + Umluft (Grill / Bratsystem)

Grillheizkörper, ober Heizkörper und Ventilator (ohne Heizung) sind in Betrieb.
Diese Betriebsart eignet sich besonders zum Grillen und Braten größerer Fleischstücke sowie zum Gratinieren und Überbacken.
Temperaturregler auf 180 °C einstellen



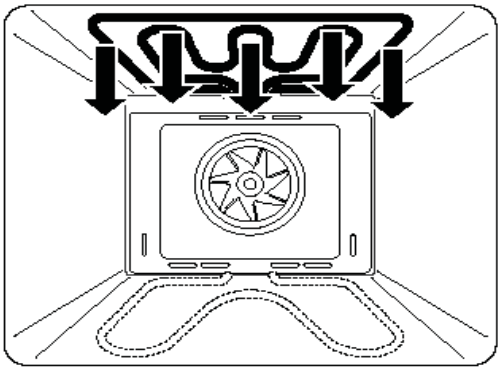
Heissluft + Unterhitze

Unterer Heizkörper und Ventilator (mit Heizung) sind in Betrieb.
Diese Betriebsart ist besonders geeignet für das Backen von Pizza.
Feuchte oder schwere Kuchen auf 2 Ebenen, Obstkuchen mit Hefe- und Mürbeteig und Käsesoufflee gelingen mit dieser Betriebsart am besten.



Heissluft

Das Gebläse an der Backofenrückwand verteilt erhitzte Luft in einem ständigen Kreislauf direkt auf das Brat-/ Backgut.
Diese Beheizungsart eignet sich besonders für gleichzeitiges Braten und Backen auf mehreren Ebenen.

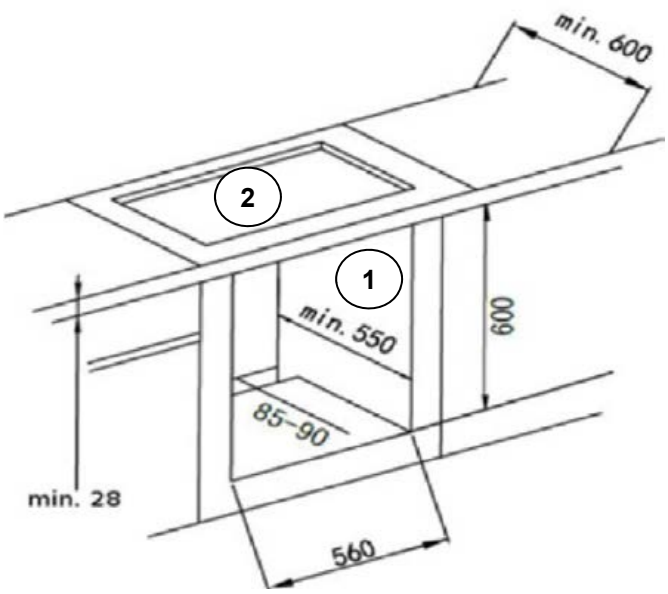


Grill + Oberhitze (Grossflächengrill)

Die oberen Heizkörper sind eingeschaltet.
Das Grillen erfolgt durch Infrarotstrahlung bei hoher Temperatur.
Diese Betriebsart ist besonders geeignet zum Grillen flacher Fleischstücke, Steaks, Würstchen, Fisch, Scampi, Toastbrote etc.

Abbildungen dienen nur zu Illustrationszwecken

Geräteeinbau **respekta® DIGI6 PPAN**



1 Mindest Unterbau Nischenmasse

2 Ausschnitt für Kochfeld **B 560 / T 490 mm**

3 Befestigung des Gerätes

⚠ Die Wände des Einbaumöbels müssen in jeder Hinsicht mindestens 100°C hitzeresistent sein.

Nischenmasse in mm

Einbau des Herdes

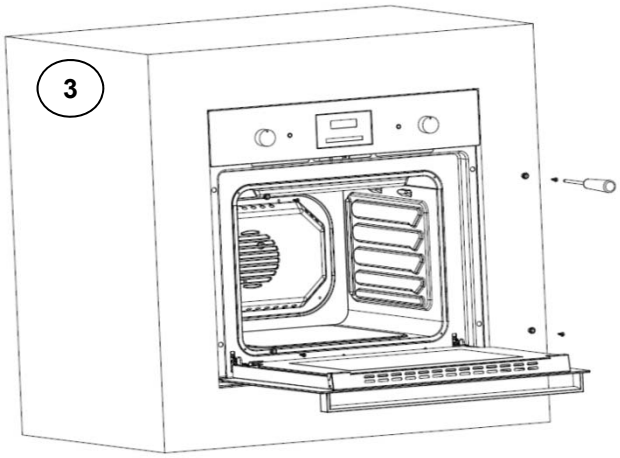
- Die Standsicherheit der Möbel muss DIN 68930 genügen.

⚠ Das Gerät darf während dem Einbau nicht am Strom angeschlossen sein.

- An der Einbaunische darf keine Rückwand vorhanden sein, damit die Lüftung gewährleistet ist.

- Gerät bis zum Anschlag in die Nische schieben.

- Backofentür öffnen und jeweils links und rechts mit den mitgelieferten vier Schrauben am Einbauschrank befestigen. **(Abb. 3)**
  Die Schrauben nicht zu fest anziehen.



Einbau des Kochfeldes

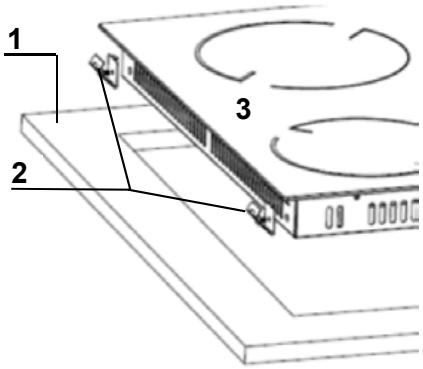
Bitte je nach Kochfeldmodell das mitgelieferte Montagematerial verwenden.

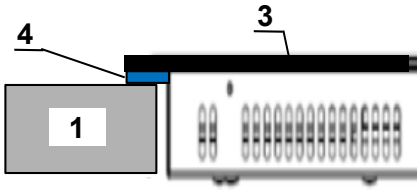
1 Arbeitsplatte (min.28mm)

2 Fixierklammern

3 Kochfeld

4 Dichtung





Abbildungen dienen z.T. nur zu Illustrationszwecken

Glaskeramik Kochfeld

Inhaltsverzeichnis ***Seite***

1 **Warnungen**.....1
2 **Richtiger Gebrauch**.....2
3 **Kinder Sicherheit**.....2
4 **Sicherheit beim Gebrauch**.....2
5 **Sicherheit bei der Reinigung**.....2
6 **Kochzonenschalter**.....2
7 **Kochzonenbetrieb**.....3
8 **Gebrauchshinweise**.....4
9 **Reinigung und Pflege**.....4
10 **Kochfeldreinigung**.....5
11 **Kundendienst**.....5
12 **Garantie**.....5
13 **Bedienung der Kochfelder**.....6
14 **Einbauinstruktion 1** Elektrischer Anschluss.....7
15 **Einbauinstruktion 2,** Einbaumasse.....8

Warnungen

- Allgemeine Sicherheitshinweise Das Gerät darf nur durch geschulte und autorisierte Fachkräfte installiert und angeschlossen werden.
- Einbaugeräte dürfen nur verwendet werden, nachdem sie vorschriftsgemäss installiert und angeschlossen wurden.
- Bei Störungen oder Schäden am Gerät muss das dieses ausgeschaltet und von der Stromversorgung getrennt werden, um die Möglichkeit eines elektrischen Schlages zu verhindern
- Reparaturen am Gerät dürfen nur von ausgebildeten und autorisierten Fachkräften durchgeführt werden. Die technischen und Identifikationsdaten für das Gerät befinden sich auf dem Typenschild, welches auf der Geräte Unterseite angebracht ist.
- Vor dem elektrischen Anschluss bitte die Technischen Daten auf dem Typenschild beachten.
- Die elektrischen Anschlüsse müssen gemäss den behördlichen Richtlinien und Vorschriften der einzelnen Länder vorgenommen werden.
- Wenn das Kabel in irgendeiner Weise beschädigt wird, muss es vom Hersteller oder dem zuständigen Kundendienst oder durch autorisiertes Fachpersonal ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

Brandgefahr

Überhitzte Fette und Öle entzünden sich sehr schnell.

- Stellen oder lagern Sie keine brennbaren Flüssigkeiten, leicht entzündliche Materialien oder schmelzbare Gegenstände (zB. Folien, Kunststoff, Aluminium) auf bzw. direkt neben dem Kochfeld.
- Erhitzen Sie niemals leere Pfanne oder Töpfe.
- Lassen Sie Pfannen niemals unbeaufsichtigt auf einer eingeschalteten Kochzone.
- Verwenden das Kochfeld nicht, wenn dessen Oberfläche gebrochen ist oder Risse aufweist.

2 Richtiger Gebrauch

Personen (einschließlich Kinder), die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage, das Gerät sicher zu benutzen, sollten Sie das Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen lassen.

- Dieses Gerät darf nur für das haushalts-übliche Kochen und Braten von Speisen verwendet werden.
- Das Gerät darf nicht als Arbeits- oder Abstellfläche verwendet werden.
- Umbauten oder Veränderungen am Gerät sind nicht zulässig.

3 Kinder Sicherheit

- Kochzonen und Kochplatten werden heiß wenn Sie kochen. Deshalb kleine Kinder vom Gerät stets fernhalten.
- Das Gerät ist nicht zur Verwendung durch kleine Kinder oder gebrechliche Personen ohne Aufsicht gedacht.
- Kleine Kinder sollten beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Um durch kleine Kinder und Haustiere unbeabsichtigte Inbetriebnahme eines Glaskeramik Kochfeldes zu vermeiden, empfehlen wir -soweit vorhanden- die Aktivierung der Kindersicherung.

4 Sicherheit beim Gebrauch

Vor dem ersten Gebrauch von Kochplatte diese für 5 Minuten bei maximaler Einstellung in Betrieb nehmen. Dies wird dazu beitragen, den üblichen Neugeruch von Kochplatten zu beseitigen und dass sich Feuchtigkeit, die sich auf den Heizelementen während des Transports gebildet hat verflüchtigt.

- Es besteht Verbrennungsgefahr bei unachtsamem Umgang mit dem Gerät.
- Kabel von Elektrogeräten dürfen keine heisse Oberflächen der Kochmulde bzw. kein heisses Kochgeschirr berühren.
- Schalten Sie die Kochzonen nach jedem Gebrauch ab.
- Nutzer mit implantierten Herzschrittmachern sollten ihren Oberkörper mindestens 30 cm von Glaskeramik Kochzonen, die einge-schaltet sind fernhalten.
- Lassen Sie keine metallenen Gegenstände auf dem Kochfeld liegen.

5 Sicherheit beim Reinigen

Zum Reinigen muss das Gerät ausgeschaltet und abgekühlt sein.
Aus Sicherheitsgründen ist die Reinigung des Gerätes mit einem Dampfstrahl- oder Hoch-druck Reinigungsgerät nicht gestattet.

So vermeiden Sie Schäden am Gerät.

- Schmelzbare Gegenstände und Überge-kochtes immer sofort entfernt.
  Verwenden Sie die Kochzonen /-Platten nicht mit leerem oder ohne Kochgeschirr.
- Um eine Beschädigung zu vermeiden, kein Inhalt in Töpfe oder Pfannen trocken koch-en lassen.
- Die Belüftung von 5 mm zwischen Arbeits-platte und Vorderseite des Gerätes darf nicht abgedeckt werden.

6 Kochzonenschalter

- Alle Operationen werden mittels der Schalter, die sich auf der Bedienblende des Backofens befinden vorgenommen.
- Die Schalter können sowohl im Uhrzeiger-sinn als auch gegen den Uhrzeigersinn zum Einstellen einer Heizstufe gedreht werden.
- Die Nummern um die Außenseite eines jeden Schalters zeigt die Leistungsstufen, die Sie einstellen können.
- Eine Markierung I●I seitlich der Schalter zeigt an, welches Heizelement mit dem Schalter eingeschaltet werden kann.

Drehen Sie die Schalter im oder gegen den Uhrzeigersinn auf die gewünschte Leistungs-stufe. Jedes Heizelement kann zwischen Leistungsstufe 1 und 6 eingestellt werden.
1 = niedrigste Leistungsstufe
6 = höchste Leistungsstufe

Wenn der Kochvorgang abgeschlossen ist, den Schalter im Gegenuhrzeigersinn auf Position **0** drehen.

7 Kochzonenbetrieb

Kochzonenschalter

2-Kreis Kochzonenschalter

Die Kochzonen werden je nach Modell mit den Schaltern auf der Bedienungsblende (siehe Kapitel "Gerätekomponenten1") in Betrieb gesetzt. Die Symbole über den Schaltern zeigen die Zugehörigkeit zu den Kochzonen an. In der nachstehenden Tabelle finden Sie Anwendungsbeispiele für die einzelnen Kennzahlen **0 1 2 3 4 5 6**

2-Kreis Kochzone (je nach Modell)
Das Zuschalten des jeweils größeren Heizkreises der 2-Kreis Kochzonen ist im Kapitel "Bedienung des Kochfeldes" beschrieben.
Das Abschalten erfolgt durch Drehen des Kochzonenschalters auf **0** (Aus).

Restwärmeanzeigen
(Siehe Kapitel "Bedienung des Kochfeldes")
Den Kochstellen sind Signallampen als Restwärmeanzeige zugeordnet.
Die jeweilige Lampe zeigt an, welche Kochstelle nach dem Abschalten noch heiß ist.
Nach Abkühlung erlischt die Lampe.

Stufe	***geeignet für***
0	Aus-Stellung, Nachwärmenutzung
1	Aufwärmen, Fortkochen kleiner Mengen (niedrigste Leistung)
2	Dünsten von Gemüse, Schonendes Kochen
3	Kochen von Suppen, mehreren Speisen
4	Schwaches Braten
5	Anbraten von Fleisch, Fisch
6	Schnelles Erwärmen, Schnellkochen, Braten (höchste Leistung)

8 Gebrauchshinweise

Die ersten paar Male wenn das Gerät verwendet wird, kann ein beißender Brandgeruch entstehen. Dieser Geruch wird bei wiederholter Anwendung vollständig verschwinden.
Das Glaskeramik Kochfeld ist mit 2 Kochzonen mit unterschiedlichem Durchmesser ausgerüstet. Die wärmeabstrahlenden Kochzonen sind auf dem Kochfeld markiert. Für effizientes Kochen müssen die Töpfe genau auf den Markierungen positioniert werden. Pfannen sollten den gleichen Durchmesser wie die Markierung der Kochzone haben, welche benutzt wird.

Sie sollten keine Kochtöpfe mit rauen Böden, verwenden da dies die Kochplatten bzw. das Glaskeramik Kochfeld verkratzen können.

Vor dem Gebrauch sicherstellen, dass die Böden der Töpfe sauber und trocken sind.

Pfannen mit Deckel verwenden, um Kochen auf niedrigen Leistungsstufen zu ermöglichen.

Nahrung oder Flüssigkeiten mit hohen Zuckergehalt kann zu Schäden am Kochfeld führen, wenn sie in Kontakt mit den heissen Kochplatten bzw. Kochzonen kommt.

Alle Verschüttungen sollten umgehend abgewischt werden, was grössere Schäden verhindern kann.

⚠ Große Töpfe dürfen nicht über zwei oder mehr Kochplatten platziert werden. Das Gerät könnte sonst Schaden erleiden.

Schalten Sie das Heizelement vor dem Entfernen der Pfanne ab.

⚠ Einmal ausgeschaltet, werden die Kochplatten / -Zonen für eine Weile heiss bleiben.

⚠ Vermeiden Sie die Verwendung überdimensionaler Pfannen, weil diese übermässige Hitze ausstrahlen und Schäden an umliegenden Oberflächen verursachen können.

9 Reinigung und Pflege

STOP Vor jeder Wartungsarbeit das Gerät vom Stromnetz trennen
Für eine lange Lebensdauer des Geräts muß es unbedingt regelmäßig gründlich gereinigt werden. Dazu folgendes beachten:

- Die Teile aus Stahl und/oder Email müssen mit milden, im Handel erhältlichen Mitteln gesäubert werden.
- Verwenden Sie auf keinen Fall chlorhaltige Mittel (Bleichmittel, usw.).
- Lassen Sie keine säurehaltigen oder alkalischen Speisereste (Essig, Zitronensaft, usw.) auf der Arbeitsfläche zurück.

Zum Reinigen von Glakeramik-Kochfeldern gelten prinzipiell die gleichen Gesichtspunkte wie für normale Glasflächen.

STOP Verwenden Sie auf keinen Fall scheuernde oder aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. Grill- und Backofen-Sprays, Fleck- und oder Rostentferner, Scheuersande, oder Schwämme mit kratzender Ober-fläche.

STOP Lassen Sie das Kochfeld vor dem Reinigen abkühlen.

- Das Kochfeld sollte nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt werden.
- Wenn ein größere Mengen verschüttet wurden, Kochfeld so schnell wie möglich mit einem feuchten Tuch reinigen.

⚠ Verbrennungsgefahr

- Kochfeld nicht in Wasser eintauchen.
- Verwenden Sie zur Reinigung keine scharfe Gegenstände oder Scheuermittel. Verwenden Sie nur feuchte Tücher oder Schwämme mit Wasser und etwas Spülmittel.

10 Kochfeldreinigung

Nach jedem Gebrauch:

- Kochzonen abschalten.
- Gerät mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel abwischen.
- Anschliessend Oberfläche mit einem sauberen Tuch trocken reiben.

STOP Hände vor Verbrennungen schützen

Glaskeramik-Kochfeld mit leichter, nicht festgebrannter Verschmutzung mit einem feuchten Tuch oder einem Geschirrreiniger-Schwamm ohne Reinigungsmittel abwischen.

Fest anhaftende Verschmutzung anfeuchten und mit dem Glasschaber entfernen, solange das Kochfeld noch warm ist.

Kalkrückstände können Sie - bei kaltem Kochfeld- mit Essig oder einem im Handel erhältlichen Spezial-Reinigungsmittel für Glaskeramik-Kochfelder entfernen.

11 Kundendienst (Service)

Für technische Fragen zu Ihrem Gerät wenden Sie sich bitte an das Kundendienst Büro Ihres Händler.
Vor dem Anruf der Kundendienstsstelle bitte Modell / Typ des Gerätes notieren.

12 Garantie

Bitte beachten Sie die allgemeinen Garantiebedingungen und die Garantiezeit in der beiliegenden Garantiekarte.
Wenn der Dokumentation des Gerätes keine Garantiekarte beiliegt, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler. Als Garantienachweis gilt grundsätzlich der Kaufbeleg.

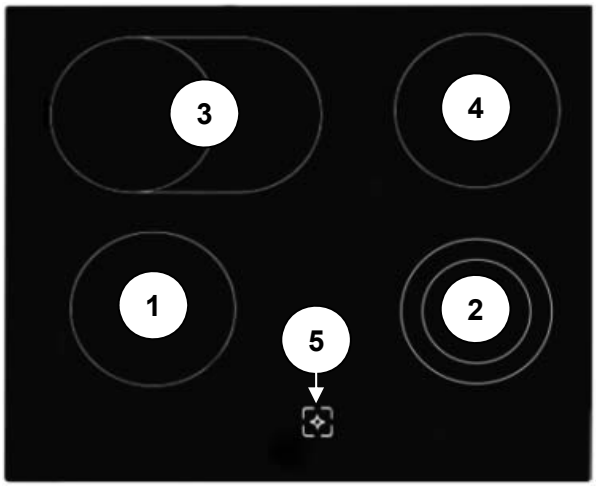
⚠ Die Herstellerfirma übernimmt keinerlei Verantwortung für eventuell in dieser Broschüre enthaltene Ungenauigkeiten, die auf Druckfehler zurückzuführen sind und behält sich das Recht vor an ihren Produkten alle für notwendig erachteten Änderungen anzubringen, ohne die wesentlichen Eigenschaften zu beeinflussen.

Der Hersteller arbeitet ständig an der Weiterentwicklung seiner Produkte. Bitte haben Sie deshalb Verständnis dafür, dass Änderungen in Form, Ausstattung und Technik vorbehalten bleiben.

pekta®

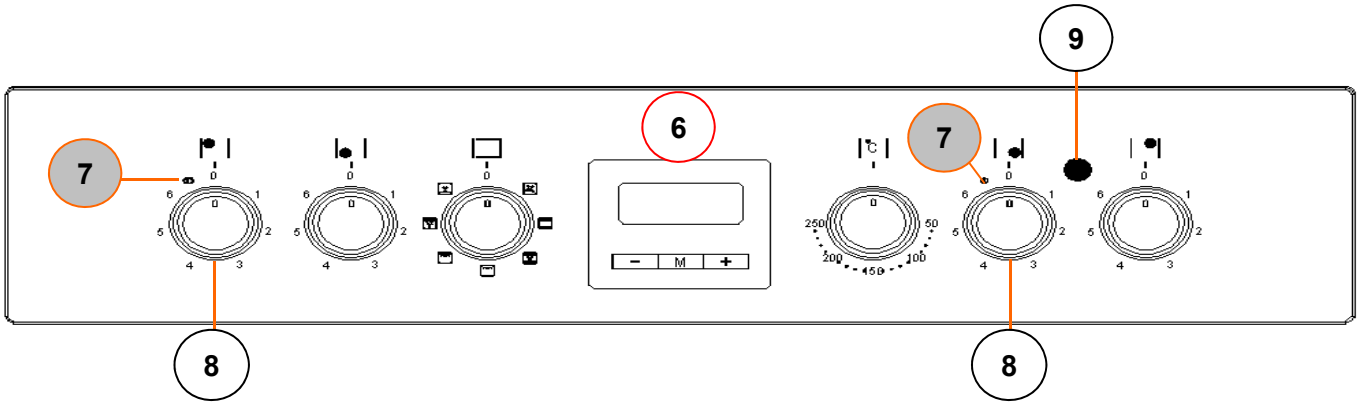
13 Bedienung des Kochfeldes

respekta® **KM2KBA**

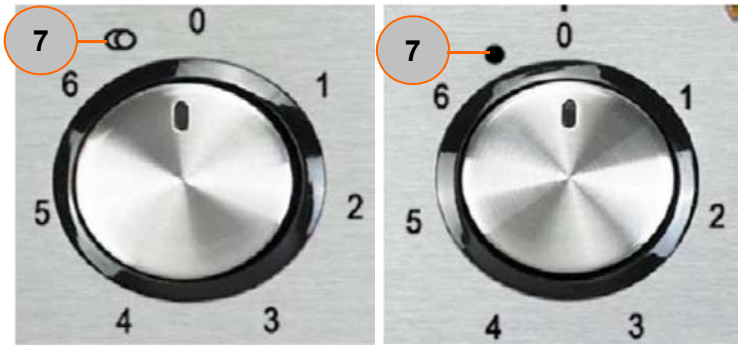


1 Kochzone vorne links
2 2-Kreis Kochzone vorne rechts
3 2-Kreis Kochzone hinten links
4 Kochzone hinten rechts
5 Restwärmeanzeigen
6 Bedienblende
7 2-Kreis Schalterposition
8 2-Kreis Push pull-Schalter
9 Kochfeld Betriebs-Kontrollleuchte

Die Kochzonen werden mit den Schaltern auf der Bedienungsblende in Betrieb gesetzt.
Die Symbole I●I über den Schaltern zeigen die Zugehörigkeit zu den Kochzonen an.



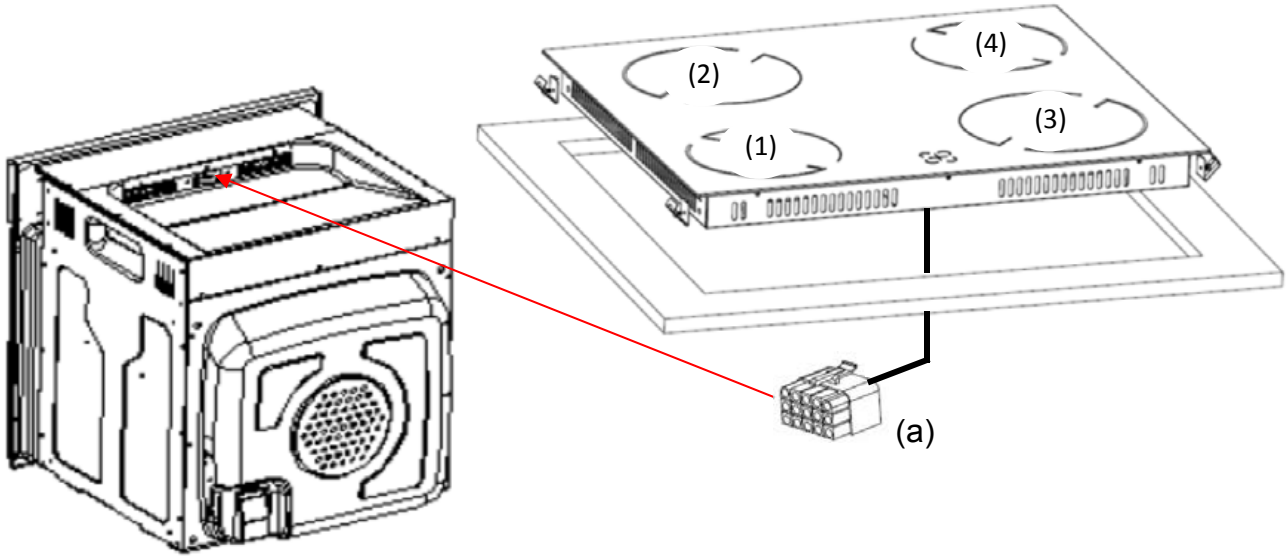
Um die 2-Kreis Zone zu aktivieren, den entsprechenden Schalter kurz in 2-Kreis Position **(7)** und anschliessend auf eine Heizstufe zwischen 1 und 6 stellen.
Um die 2-Keiszone zu deaktivieren, den entsprechenden Schalter auf 0 und anschliessend allenfalls wider auf eine Heizstufe zwischen 1 und 6 stellen.



14 Einbauinstruktion 1

respekta® **KM2KBA**

Elektrischer Anschluss:
Das Kochfeld ist verkabelt und mit einem Stecker (a) für den Anschluss an den Elektroherd ausgerüstet.
Der elektrische Anschluss des Elektroherdes darf nur durch eine ausgewiesene Fachperson vorgenommen werden.



Technische Daten

H / B / T (mm)	Elektrischer Anschluss	Maximal Leistung
50 x 580 x 510	220-240V~50Hz	6100 W
Heizelemente	Max. Leistung	Durchmesser (mm)
(1)	1200	145
(2)	900 / 1100	145 /245
(3)	700 / 1000	120 / 180
(4)	1200	145

Wichtige Hinweise

Vorkommnis	Begründung	was nun?
Hörbares Geräusch beim Heizvorgang	Thermostat schaltet aus (Überhitzungs-schutz)	Der Thermostat schaltet automatisch wider ein
Ventilationsgeräusch nach dem Abschalten	Kochfeld wird automatisch abgekühlt	Dies ist völlig normal

Technische Änderungen vorbehalten