respekta®

Modell / Model:

DIGI SET 8 GLAS PP

D

Bedienungs- und Installationsanleitung

Oven Set mit Glaskeramik Kochfeld

GB

User's manal and Installation instruction

Oven Set with Witro ceramic Hob

Ofen / Oven

DIGI 8 GLAS PPS

Kochfeld / Hob

KM2KBA

AK580-9D3-3G-CS-O1-14 / H4M2W61-2

fi20221atNEG

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

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.

INHALT

Kapitel

1…….…… Sicherheitshinweise

2…….…… Installation des Kochfeldes

3…….…….Einbau des Backofens

4…….…….Elektrischer Anschluss

5…….…….Beschreibung des Gerätes

6……. …….Bedienung

7…….…….Die Regler am Backofen und deren Funktion

8…….. Ofenfunktion und Bedienung

9……Einstellung und Verwendung des Timers

10…….....Bedienung im Notfall

11…….…….. Pflege und Reinigung

12…….Austauschen der Lampe für die Ofenbeleuchtung

13…….Ausbau der Tür

14…….Ausbauen der Glasscheibe aus der Tür

15…….Backen im Backofen

16…….Entsorgung

17…….Transport

18…….Garantiebedingungen

1. Sicherheitshinweise

Diese Bedienungsanleitung enthält wichtige Informationen einschließlich Sicherheits- und Installationshinweisen zur optimalen Nutzung des Geräts. Bitte bewahren Sie sie gut auf und halten Sie sie zum späteren Nachschlagen für sich selbst oder andere, die mit der Bedienung des Geräts nicht vertraut sind, bereit.
Diese Bedienungsanleitung steht auch in alternativen Formaten zur Verfügung, beispielsweise auf der Website oder auf Verlangen des Kunden auf DVD.

Achtung!

- Lesen Sie vor Gebrauch des Keramikkochfelds zunächst diese Bedienungsanleitung. Das Keramikkochfeld ist ausschließlich zur Verwendung im Haushalt bestimmt.
- Das Gerät wird im Betrieb heiß. Berühren Sie keine heißen Oberflächen.
- Halten Sie Kinder vom Kochfeld fern.
- Bei direktem Kontakt mit dem eingeschalteten Kochfeld besteht Verbrennungsgefahr!
- Achten Sie darauf, dass Kabel oder sonstige Kleinteile nicht mit dem heißen Ofen oder Kochfeld in Berührung kommen, denn die Isolierung bzw. das Material dieser Gegenstände ist in der Regel nicht auf hohe Temperaturen ausgelegt.
- Lassen Sie das Kochfeld beim Braten oder Frittieren nicht unbeaufsichtigt. Andernfalls könnten Öle oder Fette überhitzen und in Brand geraten oder überkochen.
- Schalten Sie das Kochfeld erst ein, wenn ein Kochgeschirr darauf steht.
- Stellen Sie Kochgeschirr mit einem Gewicht von über 15 kg nicht auf die geöffnete Backofentür und Kochgeschirr mit einem Gewicht von über 25 kg nicht auf das Kochfeld.
- Reinigen Sie die Glasscheibe der Ofentür nicht mit Scheuermitteln oder scharfkantigen Metallschabern. Diese könnten das Glas zerkratzen und dazu führen, dass die Glasscheibe springt.
- Verwenden Sie das Kochfeld nicht, wenn ein technischer Fehler daran vorliegt. Fehler müssen von einer entsprechend qualifizierten und autorisierten Fachkraft behoben werden.
- Liegt ein technischer Fehler vor, trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und lassen Sie es vom Kundendienst reparieren.
- Halten Sie sich genau an die Regeln und Vorgaben in dieser Bedienungsanleitung. Lassen Sie das Kochfeld nicht von Personen bedienen, die nicht mit dieser Bedienungsanleitung vertraut sind.
- Reinigen Sie das Kochfeld nicht mit einem Dampfreiniger.
- WICHTIG! Angrenzende Küchenmöbel sowie die Einbauöffnung und sämtliche bei der Installation verwendeten Materialien müssen bei der Benutzung des Kochfelds einer Temperatur von mindestens 85 °C über der Raumtemperatur standhalten.
- Schäden aufgrund der Nichtbeachtung dieses Temperaturtoleranzwerts beim Geräteeinbau oder aufgrund eines Abstands von unter 4 mm zwischen Mobiliar und Gerät gehen zu Lasten des Eigentümers.
- Dieses Gerät entspricht allen derzeitigen europäischen Sicherheitsvorschriften. Beachten Sie bitte, dass die Geräteoberflächen im Betrieb trotzdem heiß werden und auch nach dem Ausschalten noch eine Weile heiß bleiben.

Kindersicherheit

- Es empfiehlt sich dringend, Säuglinge und Kleinkinder von dem Gerät fernzuhalten. Erlauben Sie ihnen auch nicht, das Gerät zu berühren.
- Wenn Kinder sich in der Küche aufhalten müssen, achten Sie darauf, dass diese jederzeit genau beaufsichtigt werden.

Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät darf von Kindern und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, unerfahrenen Personen oder Personen, die das Gerät nicht kennen, nur dann benutzt werden, wenn sie dabei von einer verantwortlichen Person beaufsichtigt werden bzw. über die sichere Bedienung des Geräts unterrichtet wurden.
- Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf die Ofentür und lehnen Sie sich nicht an die geöffnete Ofentür. Andernfalls können die Türscharniere beschädigt werden.
- Stellen Sie Kochgeschirr, Backformen oder Backbleche nicht direkt auf den Garraumboden und legen Sie diesen nicht mit Alufolie aus.
- Achten Sie darauf, dass Elektrokabel oder sonstiges Elektrozubehör nicht mit heißen Teilen des Geräts in Berührung kommen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Raumheizung oder zum Wäschetrocknen.
- Installieren Sie das Gerät nicht neben Vorhängen, sonstigen Wohntextilien oder Polstermöbeln.
- Versuchen Sie nicht, das Gerät an der Ofentür oder am Griff anzuheben oder zu tragen. Andernfalls kann das Gerät beschädigt werden und es besteht Verletzungsgefahr.

2. Installation des Kochfeldes

Installieren des Kochfelds

Der Einbaubereich in der Küche muss trocken, gut durchlüftet und mit einer effizienten Belüftung ausgestattet sein. Das Kochfeld muss so eingebaut werden, dass alle Bedienelemente leicht zugänglich sind.

- Dies ist ein Kochfeld vom Typ Y. Das heißt, es kann seitlich neben einem höheren Küchenmöbel oder einer Wand installiert werden. Beschichtungen oder Verkleidungen von Küchenmöbeln müssen mit einem hitzebeständigen Kleber (100 ℃) verklebt werden. Das wirkt einer Verformung der Oberflächen und der Ablösung der Beschichtung entgegen.
- Dunstabzugshauben müssen unter Beachtung der Herstelleranweisungen installiert werden.

1. Montage des Keramikkochfelds (Abb. 1)

- Sägen Sie zur Montage des Keramikkochfelds eine Öffnung mit den im Diagramm angegebenen Abmessungen in die Arbeitsplatte.
- Prüfen Sie, ob das Kochfeld rundherum perfekt sitzt und korrekt um die Öffnung herum aufliegt. Setzen Sie das Elektrokochfeld ein und richten Sie es ordnungsgemäß aus.
- Ziehen Sie die Spannklemmen mit einem Standardschraubendreher gleichmäßig fest, und zwar beginnend in der Mitte und von dort in diagonaler Richtung, bis der Einbaurahmen fest in der Einbauöffnung der Arbeitsplatte sitzt.

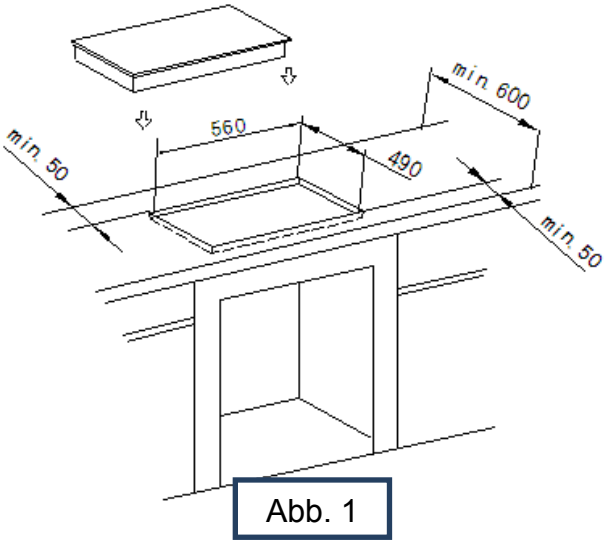
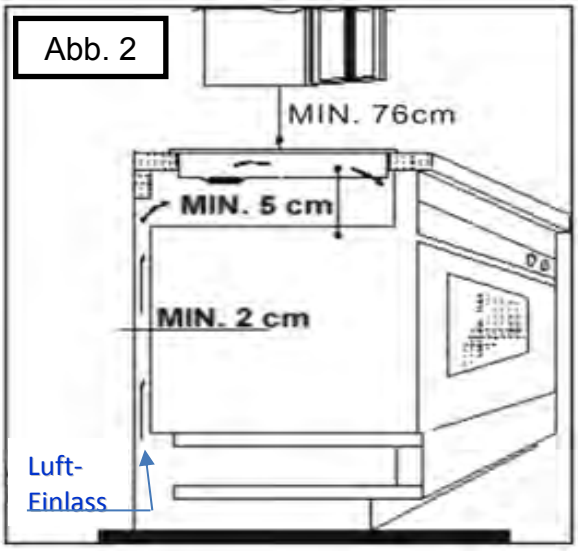


Abb. 1

- Details für die Fixierung des Kochfeldes finden Sie auf dem separaten **Beiblatt zur Bedienungsanleitung für Ofen Sets**

- Stellen Sie unbedingt sicher, dass das Keramikkochfeld gut belüftet ist und Lufteinlass und Luftauslass nicht blockiert sind.
  Vergewissern Sie sich, dass das Keramikkochfeld in einem guten Betriebszustand ist

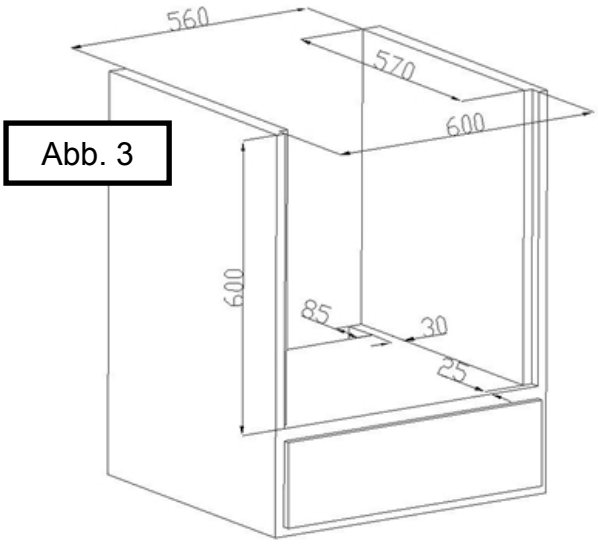
Hinweis: Der Sicherheitsabstand zwischen dem Keramikkochfeld und einem Oberschrank darüber muss mindestens 76 cm betragen (Abb. 2).

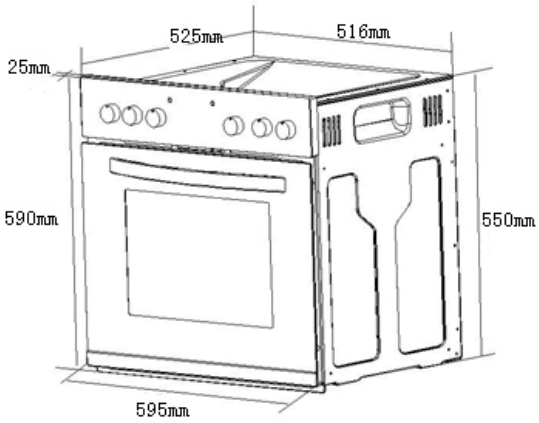


3. Einbau des Backofens:

Sehen Sie zur Montage des Backofens eine Einbauöffnung mit den im Diagramm angegebenen Abmessungen vor. (Abb. 3)

- Schalten Sie die Hauptsicherung aus. Schließen Sie den Ofen dann an die Stromversorgung an.
- Schieben Sie den Ofen ein Stück weit in die vorbereitete Einbauöffnung hinein und verbinden Sie den Ofen mit dem Kochfeld. Die Steckverbinder an den Enden der Leitungen vom Kochfeld müssen an die Anschlüsse gleicher Farbe am Bedienfeld angeschlossen werden, also der schwarze Steckverbinder an den schwarzen Anschluss usw.
- Das Gerät muss geerdet werden. Verbinden Sie den Schutzleiter des Kochfelds (gelb-grün) mit der Erdungsklemme des Ofens (gekennzeichnet) hinter den Anschlüssen.
- Vergewissern Sie sich, dass der Ofen sicher in der Einbauöffnung sitzt. Der Ofen muss mit vier Schrauben in der Einbauöffnung verschraubt werden. Diese Schrauben müssen durch das Ofengehäuse in die Wände der Einbauöffnung hineingeschraubt werden.





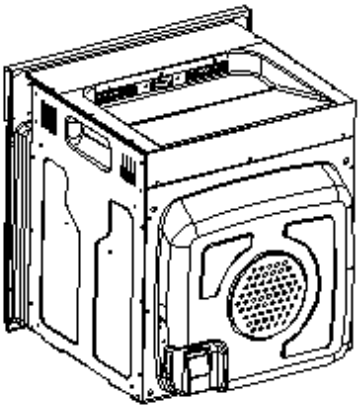
4. Anschluss

Warnung!

Alle Elektroinstallationen müssen von einem entsprechend qualifizierten und autorisierten Elektriker ausgeführt werden.
Modifikationen oder absichtliche Veränderungen an der Stromversorgung sind unzulässig.

Einbaurichtlinien (Abb. 4)

Das Gerät arbeitet mit Dreiphasenwechselstrom (400 V, 3 Phasen, ~50 Hz). Die Nennspannung der Heizelemente beträgt 230 V. Das Gerät kann jedoch auch an ein Einphasennetz angeschlossen werden. Dazu muss in der Anschlussdose eine entsprechende Überbrückung gemäß dem folgenden Anschlussdiagramm vorgenommen werden. Das Anschlussdiagramm ist auch auf dem Deckel der Anschlussdose abgebildet. Denken Sie daran, dass die Verbindungsleitung auf den Verbindungstyp und die Nennleistung des Geräts abgestimmt sein muss.
Für das Verbindungskabel ist eine Zugentlastung erforderlich.



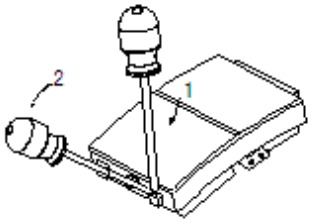


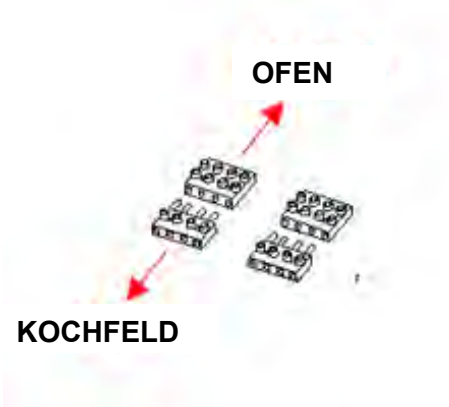
Abb. 4

Warnung!

Schließen Sie den Sicherheitsschaltkreis an den Anschluss mit der Kennzeichnung in der Anschlussdose an. In die Stromversorgung des Geräts muss ein Sicherheitsschalter zum Abschalten des Stroms in Notfällen eingebaut werden. Der Abstand zwischen den Arbeitskontakten des Sicherheitsschalters muss mindestens 3 mm betragen.
Beachten Sie beim Anschließen des Geräts an die Stromversorgung unbedingt die Angaben auf dem Typenschild und das Anschlussdiagramms.

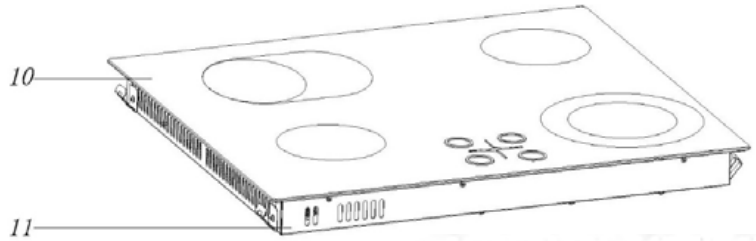
ANSCHLUSSDIAGRAMM Achtung! Spannung der Heizelemente: 230 V Achtung! Die Erdungsleitung muss in jedem Fall an den PE-Anschluss angeschlossen werden.				Empfohlene Verbindungsleitung
1	Bei einem einphasigen Netzanschluss mit 230 V und Schutzleiter müssen die Klemmen 1-2-3 und 4-5 überbrückt werden. Anschluss des Schutzleiters an ⏚			H05VV-F3G4
2	Bei einem zweiphasigen Netzanschluss mit 400/230 V und Schutzleiter müssen die Klemmen 2-3 und 4-5 überbrückt werden. Anschluss des Schutzleiters an ⏚			H05VV-F4G2.5
3	Bei einem zweiphasigen Netzanschluss mit 400-230 V und Schutzleiter müssen die Klemmen 4-5 überbrückt werden. Phasenleiter in der Reihenfolge 1, 2 und 3. Anschluss des Nullleiters an 4-5 und des Schutzleiters an ⏚			H05VV-F5G1.5
L1, L2 und L3 = 3 Phasen), N=Nullleiter, PE=PE-Anschluss (Erdleitung)				

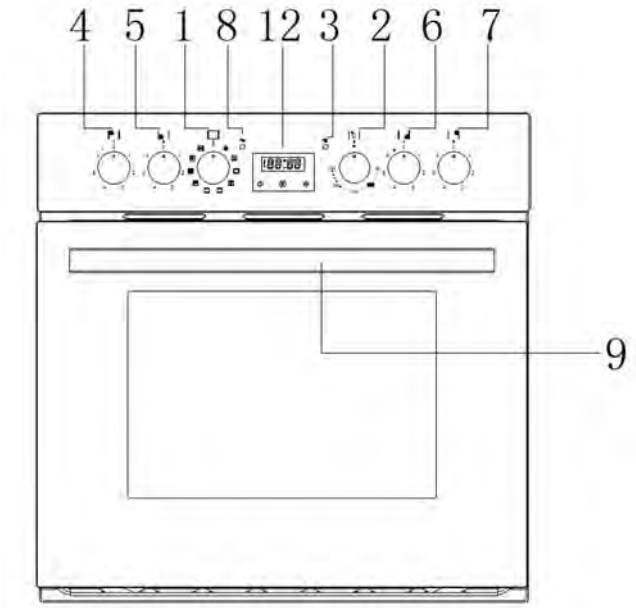
Achtung!
Elektrischer Anschluss des Kochfelds



Das Kochfeld ist auf 230 V Wechselstrom ausgelegt und wird über den Backofen mit Strom versorgt. Berücksichtigen Sie dies beim Vornehmen der Anschlüsse.

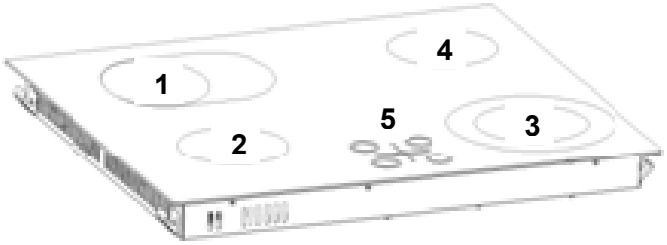
5.Beschreibung des Geräts





1. Backofenfunktionsknopf
2. Temperaturregler für den Backofen
3. Backofenbetriebsanzeige (orange)
4. Regler für die hintere linke Kochzone
5. Regler für die vordere linke Kochzone
6. Regler für die vordere rechte Kochzone
7. Regler für die hintere rechte Kochzone
8. Kochfeldbetriebsanzeige (rot)
9. Griff der Backofentür
10. Anzeige „Kochzone heiß“ auf dem Glaskeramikfeld
11. Glaskeramikkochfeld
12. Display

Keramikkochfeld



1: Ø 165-270 mm, 900/1100 W

2: Ø 155 mm, 1200 W

3: Ø Ø150-190 mm, 700/1000 W

4: Ø 155 mm, 1200 W

5: Restwärmeanzeigen

6. Bedienung

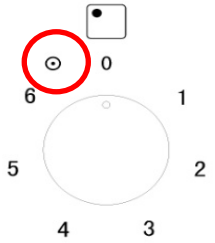
Vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial und reinigen Sie den Garraum des Backofens sowie das Kochfeld.
- Nehmen Sie das Zubehör aus dem Ofen und spülen Sie es in warmem Wasser mit etwas Geschirrspülmittel.
- Schalten Sie die Raumbelüftung ein oder öffnen Sie ein Fenster.
- Heizen Sie den Backofen ETWA 30 MINUTEN lang auf eine Temperatur von 250 ℃ auf, um Fertigungsrückstände zu entfernen, und waschen Sie ihn dann gründlich aus.

Wichtiger Hinweis!

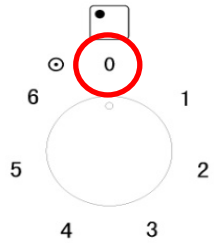
Reinigen Sie den Garraum des Backofens ausschließlich mit warmem Wasser, dem Sie ein wenig Geschirrspülmittel zusetzen.

Bedienung der Glaskeramikkochfelder



Stellen Sie das Kochgefäß mittig auf eine Kochzone, schalten Sie diese ein durch Drehen des der Kochzone zugehörigen Reglers nach rechts, auf die gewünschte Heizstufe (1 bis 6)

Zum Zuschalten einer der Zweikreiskochzonen drehen Sie den der Kochzone zugehörigen Regler zuerst auf das Zweikreisymbol ⊙ und wählen Sie anschließend die gewünschte Heizstufe.



Zum Ausschalten einer Kochzone drehen Sie den der Kochzone zugehörigen Regler auf „**0**“

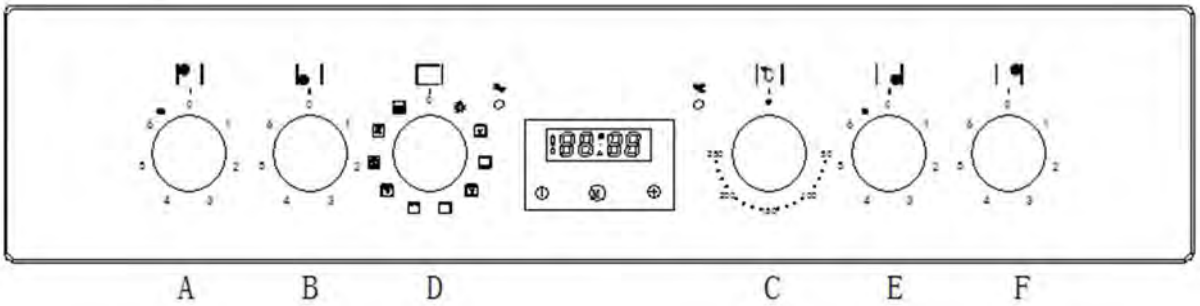
Restwärme Anzeige „H“:

Wenn eine Kochzone nach dem Ausschalten noch heiß ist, leuchtet die Anzeige „H“ in der zugehörigen Restwärmeanzeige.
Berühren Sie die heiße Kochzone nicht, solange diese Anzeige noch leuchtet.

Achtung!

Halten Sie die Glasplatte sauber. Eine verschmutzte Kochzone überträgt die Hitze nur noch teilweise.
Schützen Sie die Glasplatte vor Korrosion.
Schalten Sie die Glasplatte zum Schutz vor Korrosion bei Bedarf aus.
Lassen Sie kein Kochgeschirr mit fett- oder ölhaltigen Speisen unbeaufsichtigt auf einer eingeschalteten Kochzone stehen. Heißes Fett oder Öl kann sich spontan entzünden.

7. Die Regler am Backofen und ihre Funktion:



A ist der Regler für das hintere linke Kochfeld. Drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, um das Kochfeld einzuschalten.

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

C ist der Regler für die Backofentemperatur. Dieser lässt sich auf 50 bis 250 ℃ einstellen.

D ist der Regler zum Auswählen der geeigneten Garfunktion, je nach der Speise, die zubereitet werden soll.

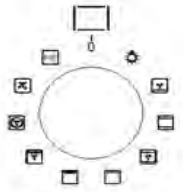
E ist der Regler für das vordere rechte Kochfeld. Drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, um das Kochfeld einzuschalten.

F ist der Regler für das hintere rechte Kochfeld. Drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, um das Kochfeld einzuschalten.

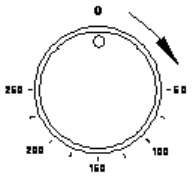
8. Ofenfunktionen und Bedienung

Herkömmlicher Konvektionsofen

Im Ofen stehen Heizelemente oben und unten sowie ein Grillelement zur Verfügung. Wählen Sie die gewünschte Ofenfunktion mit dem Backofenfunktionsknopf aus. Drehen Sie den Regler dazu an das gewünschte Funktionssymbol.



Zusätzlich zu dem Regler für die Ofenfunktion gibt es einen Temperaturregler zum Einstellen der gewünschten Temperatur. Es können Temperaturen zwischen 50 und 250 °C eingestellt werden.



Zum Ausschalten des Ofens drehen Sie beide Regler auf „0“.

Einstellungen mit dem Backofenfunktionsknopf

An diesem Gerät können Sie 10 Ofenfunktionen einstellen.

OFENBELEUCHTUNG: Bei dieser Einstellung wird die Ofenbeleuchtung eingeschaltet, während die anderen elektrischen Funktionen nicht zur Verfügung stehen.

GEBLÄSE UND UNTERHITZE: Bei dieser Einstellung wird das untere Heizelement in Kombination mit dem Gebläse eingeschaltet, sodass die heiße Luft schnell zirkuliert. Diese Funktion eignet sich zum Sterilisieren und Einkochen in Einweckgläsern.

OBER- UND UNTERHITZE (herkömmliche Backofenfunktion): Diese Einstellung entspricht der Funktionsweise herkömmlicher Backöfen. Die Heizelemente oben und unten erzeugen Ober- und Unterhitze. Diese Funktion eignet sich zum Garen oder Backen auf nur einem Rost oder Blech.

INTENSIVBACKEN: Bei dieser Einstellung erzeugen die Heizelemente Ober- und Unterhitze wie bei herkömmlichen Backöfen. Zusätzlich wird das Gebläse zugeschaltet, sodass die heiße Luft besser zirkuliert. Mit dieser Funktion lassen sich gleichmäßige Backergebnisse erzielen.

HALBER GRILL: Bei dieser Einstellung wird nur der innere Teil des oberen Grillelements eingeschaltet und die Hitze strahlt direkt auf die Speisen darunter ab. Diese Funktion eignet sich zum Grillen von Speck, Fleisch, Toasts usw. in kleinen Portionen.

KOMPLETTER GRILL: Bei dieser Einstellung werden die inneren und äußeren Teile des oberen Grillelements eingeschaltet und die Hitze strahlt direkt auf die Speisen darunter ab. Diese Funktion eignet sich zum Grillen von Würstchen, Speck, Steaks, Fisch usw. in mittleren oder großen Portionen.

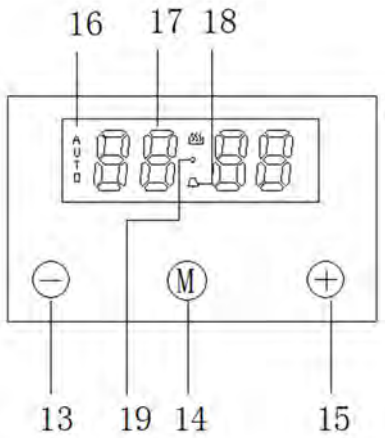
GEBLÄSE UND GRILL: Bei dieser Einstellung wird das obere Grillelement in Kombination mit dem Gebläse eingeschaltet, sodass die heiße Luft schnell zirkuliert. Diese Funktion eignet sich zum raschen Bräunen von Steaks, Hamburgern, bestimmten Gemüsesorten usw., wobei der „Saft“ in der Speise eingeschlossen wird.

UMLUFT: Bei dieser Einstellung wird die Hitze des runden Elements vom Gebläse im Garraum verteilt. Das ermöglicht ein schnelleres und ökonomischeres Garen. Bei der Umluft Funktion können Speisen auf mehreren Ebenen im Ofen gleichzeitig gegart werden, ohne dass es zu einer Übertragung von Geschmack oder Aromen kommt.

AUFTAUEN: Das Gebläse läuft ohne Heizfunktion, um die Auftauzeit tiefgekühlter Speisen zu verkürzen. Wie lange das Auftauen von Speisen dauert, hängt von der Raumtemperatur sowie Art und Menge der Speisen ab.

ÖKO-GRILLEN: Die Hitze wird energiesparend gleichmäßig im Garraum verteilt.

Programm-/Timer-Display



13) Minus-Taste für den Timer
14) Taste „M“/Programmtaste
15) Plus-Taste für den Timer
16) Automatiksymbol
17) Symbol für den manuellen Modus/Ofen Im Betrieb
18) Kurzzeitwecker Symbol
19) Dezimalpunktsymbol

9. Einstellen und Verwenden des Programms/Timers

Vor dem ersten Gebrauch

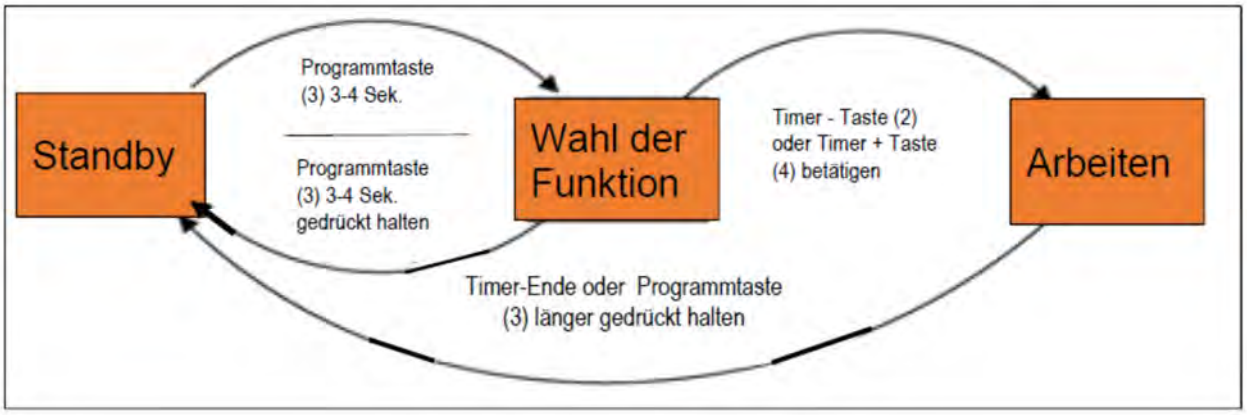
- ✧ Um alle Rückstände des Herstellungsprozesses zu entfernen, wählen Sie die Umluft Funktion und stellen Sie mit dem Temperaturknopf die Höchsttemperatur ein.
- ✧ Eine gewisse Geruchsentwicklung während dieses Vorgangs ist völlig normal und kein Anlass zur Sorge.
- ✧ Allerdings sollten Sie für die Dauer des Vorgangs alle Fenster im Raum öffnen.
- ✧ Es wird zudem empfohlen, den Raum während dieses Vorgangs zu verlassen.
- ✧ Lassen Sie den Ofen ca. 30-40 Minuten lang auf Höchsttemperatur laufen.
- ✧ 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-Modus

Wechseln des Timer-Modus
Es gibt 3 Timer-Modi: Standby, Funktionswahl und Betrieb.

Standby-Modus: Nach dem Anschließen an die Stromversorgung erscheint im Display die Systemzeit und das Dezimalpunktsymbol blinkt. Dies ist der Modus vor dem Einschalten einer Garfunktion. Nach 10 Sekunden ohne Bedienung wird die Helligkeit des Displays im Standby-Modus automatisch reduziert. Sobald Sie eine Taste drücken, leuchtet das Display wieder in der ursprünglichen Helligkeit.
Funktionswahlmodus: Wird die Programmtaste im Standby-Modus lange gedrückt, erscheint im Display die Systemzeit. In diesem Modus leuchten das Ofen-Betriebssymbol und das Dezimalsymbol dauerhaft hell.
Betriebsmodus: Nach dem Einstellen von Systemzeit, Uhr, Gar Dauer oder Garzeitende erscheint im Display die Systemzeit. In diesem Modus leuchtet das entsprechende Betriebssymbol dauerhaft hell.

Im Folgenden sehen Sie das Modusschaltdiagramm:

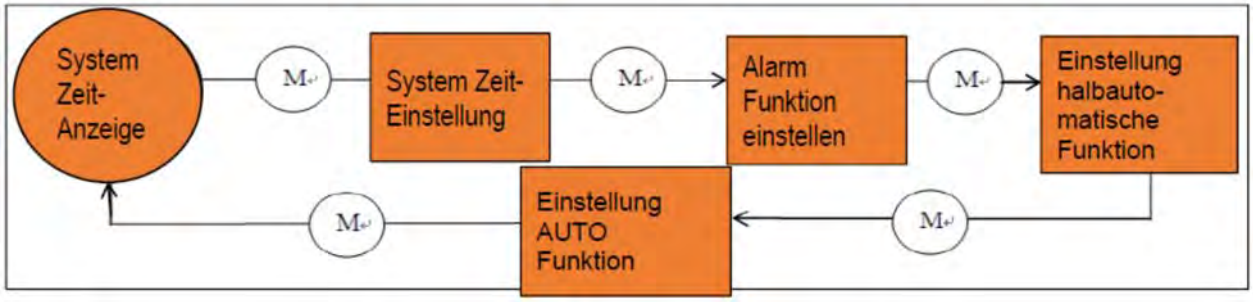


Wechseln des Timer-Funktionsmodus

Wird die Programmtaste „M“ 3 Sekunden lang gedrückt, wechselt das Gerät in den Systemzeiteinstellmodus. Nach 5 Sekunden ohne Bedienung leuchten Systemzeit, Ofen-Betriebssymbol „ “ und Dezimalsymbol „ “ stetig. Mit der Programmtaste „M“ kann man zyklisch durch die Timer-Funktionsmodi schalten.

Der Bedienablauf und die entsprechende Funktionsabfolge sind wie folgt:

Schaltdiagramm der Timer-Funktionsmodi



Bedienungsanleitung

1.1 Einschalten

Zunächst ertönt der Summer einmal und gibt damit an, dass der Timer in den Standby-Modus schaltet. Die Uhr zeigt die Systemzeit an und beginnt zu laufen. Beim Einschalten wird „0·00“ angezeigt, dann erscheint im Display die Systemzeit. Das Dezimalsymbol „ “ blinkt 1-mal pro Sekunde (Abb. 5). Mit der Taste „ ⊕ “ können Sie unter 3 Signaltönen auswählen. Standardmäßig ist der zweite Signalton eingestellt. Wenn Sie einen anderen Signalton einstellen wollen, drücken Sie erneut „ ⊕ “.

Abb. 5: Standarduhranzeige beim Einschalten (Standby-Modus)

1.2 Starten des Betriebs und Einstellen der Zeit

Wenn das Display blinkt, drücken Sie 3 Sekunden lang „ M “, um den Ofen einzuschalten. Daraufhin leuchtet das Ofen-Betriebssymbol „ “auf und das Dezimalsymbol „ “ blinkt. Wenn das Dezimalsymbol „ “ blinkt, drücken Sie „ ⊕ “ oder „ ⊖“, um die Systemzeit einzustellen. Wenn Sie diese eingestellt haben, nehmen Sie den Finger von der Taste und warten 5 Sekunden lang, bis das Dezimalsymbol „ “ aufhört zu blinken. Damit ist die Zeit eingestellt (Abb. 8). Wenn Sie eine andere Uhrzeit einstellen möchten, drücken Sie im Modus, der in Abb. 7 zu sehen ist, einmal die Taste „ M “. Das Dezimalsymbol „ “ beginnt zu blinken und Sie können die Uhrzeit erneut einstellen.

Abb. 6: Uhreinstellmodus

(zweites Symbol blinkt)

Abb. 7: Auswahlmodus

(zweites Symbol leuchtet)

Drücken Sie die Taste „ M “ wieder 3 Sekunden lang. Der Ofen wird abgeschaltet und wechselt in den Standby-Modus. Das Display blinkt wie in Abb. 6 zu sehen.

Abb. 8: Systemzeit eingestellt

- **Hinweis 1:** Als Systemzeit können die Uhrzeiten von 0:00 bis 23:59 eingestellt werden.
- **Hinweis 2:** Zum Einstellen der Zeit für eine Timer-Funktion drücken Sie „ ⊕ “ oder „ ⊖“ lang oder kurz. Mit einem kurzen Tastendruck verlängern bzw. verkürzen Sie die Zeit um jeweils 1 Minute. Mit einem langen Tastendruck wird die Zeit schnell um jeweils 1 Minute verlängert bzw. verkürzt, sodass Sie die Zeit rascher einstellen können.

1.3 Einstellen des Alarmsignals

Im Funktionswahlmodus, wenn im Display die Systemzeit angezeigt wird, leuchten das Ofen-Betriebssymbol „ “ und das Dezimalsymbol „ “ stetig. Drücken Sie zweimal „ M “. Daraufhin blinkt das Alarmsymbol „ “ und im Display wird die Alarmzeit angezeigt (Standardanzeige „0·00“). Alarmzeit und Dezimalsymbol „ “ werden ständig angezeigt (Abb. 9). Wenn das Alarmsymbol „ “ blinkt, stellen Sie mit „ ⊕ “ oder „ ⊖“ die Uhrzeit ein. Im Display erscheint die Anzeige für „Alarmsignal eingestellt“ (Abb. 10). In diesem Beispiel wurden 10 Minuten eingestellt.

Abb. 9: Alarmsignaleinstellmodus (Alarmsymbol blinkt)

Abb. 10: Alarmsignal eingestellt (Alarmsymbol blinkt)

Nehmen Sie nach dem Einstellen der Zeit den Finger von der Taste und warten Sie 5 Sekunden lang. Das Alarmsymbol „ “ hört auf zu blinken und leuchtet stetig. Im Display leuchten die Systemzeit, das Ofen-Betriebssymbol „ “, das Dezimalsymbol „ “ und die Systemzeit stetig. Damit ist die Zeit eingestellt (Abb. 11).

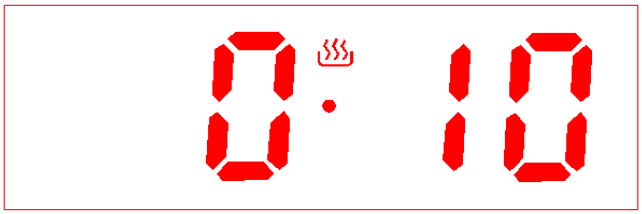
Wenn Sie den Alarm im Betriebsmodus neu einstellen möchten, drücken Sie zweimal „ M “. Daraufhin blinkt das Alarmsymbol „ “. Die eingestellte Zeit bzw. die Restzeit wird angezeigt und Sie können den Alarm neu einstellen. Nach dem Einstellen erscheint im Display wieder die Systemzeit.

Abb. 11: Alarmsignal eingestellt (Alarmsymbol leuchtet)

Abb. 12: Alarmzeit abgelaufen (Alarmsymbol blinkt)

Im folgenden Beispiel wurde der Alarm auf 10 Minuten eingestellt. Nach 10 Minuten leuchten im Display die Systemzeit, das Ofen-Betriebssymbol „ “, das Dezimalsymbol „ “ und die Systemzeit stetig. Das Alarmsymbol „ “ blinkt und der Summer ertönt 5 Minuten lang, um daran zu erinnern, dass die Alarmzeit abgelaufen ist (Abb. 12). Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Summer und das Alarmsymbol „ “ auszuschalten (Abb. 13).

Abb. 13: Ausschalten des Alarms (nach Ablauf der Alarmzeit)



Hinweis: Als Alarmzeit kann 0:00 bis 23:59 eingestellt werden.

1.4 Einstellen der Gardauer

Drücken Sie im Funktionswahlmodus 3-mal die Taste „ Ⓜ “. Das Symbol „AUTO“ und das Ofen-Betriebssymbol „ ♨ “ blinken. Im Display erscheint die Gardauer ((zunächst die Standardanzeige „0·00“). Die Gardauer und das Dezimalsymbol „ ● “ leuchten stetig im Display (Abb. 14). Wenn das Symbol „AUTO“ und das Ofen-Betriebssymbol „ ♨ “ blinken, kann die Gardauer mit der Taste „ ⊕ “ oder „ ⊖ “ eingestellt werden. Im Display erscheint die eingestellte Gardauer (Abb. 15), eingestellt auf 30 Minuten).

Abb. 14: Anfängliche Standardanzeige der Gardauer

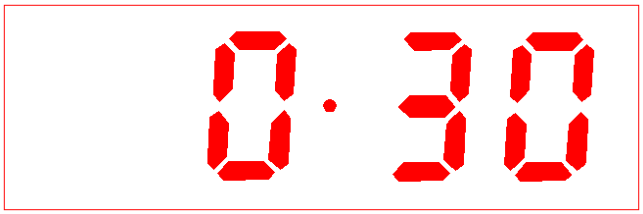
Abb. 15: Gardauer eingestellt

Nehmen Sie den Finger nach dem Einstellen der Zeit von der Taste und warten Sie 5 Sekunden lang. Das Symbol „AUTO“ und das Ofen-Betriebssymbol „ ♨ “ hören auf zu blinken und leuchten stetig. Damit ist die Zeit eingestellt. Wenn Sie den Timer im Betriebsmodus neu einstellen möchten, drücken Sie dreimal „ Ⓜ “. Daraufhin blinken das Symbol „AUTO“ und das Ofen-Betriebssymbol „ ♨ “. Der eingestellte Timer bzw. die Restzeit wird angezeigt und Sie können den Timer neu einstellen. Nach dem Einstellen erscheint im Display wieder die Systemzeit. Das Dezimalsymbol „ ● “ und die Systemzeit leuchten stetig (Abb. 16).

Abb. 16: Gardauer läuft
(alle Symbole leuchten)

Abb. 17: Gardauer abgelaufen
(alle Symbole blinken)

Abb. 18: Ausschalten des „AUTO“ Symbols (wenn Gardauer abgelaufen)



Im folgenden Beispiel wurde der Timer auf 30 Minuten eingestellt. Nach 30 Minuten erscheint im Display die Systemzeit. Das Ofen-Betriebssymbol „ ♨ “ erlischt, die Systemzeit leuchtet, das Dezimalsymbol „ ● “ und das Automatiksymbol blinken. Der Summer ertönt 5 Minuten lang, um daran zu erinnern, dass die Gardauer abgelaufen ist (Abb. 17). Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Summer und das Automatiksymbol auszuschalten (Abb. 18).

- **Hinweis 1:** Als Gardauer kann 0:00-10:00 eingestellt werden.
- **Hinweis 2:** Wird nach dem Einschalten keine Gardauer eingestellt, schaltet sich das Gerät nach 10 Stunden automatisch aus. Der Summer ertönt nicht.

1.5 Einstellen des Garzeitendes

Drücken Sie im Funktionswahlmodus 4-mal die Taste „ M “. Das Symbol „AUTO“ und das Ofen-Betriebssymbol „ ♨ “ blinken. Im Display wird das Garzeitende angezeigt (als Anfangsanzeige erscheint standardmäßig die aktuelle Systemzeit). Das Garzeitende und das Dezimalsymbol „ ● “ leuchten stetig (Abb.19), aktuelle Systemzeit ist 0:00). Wenn das Symbol „AUTO“ und das Ofen-Betriebssymbol „ ♨ “ blinken, können Sie das Garzeitende mit den Tasten „ ⊕ “ oder „ ⊖ “ einstellen (Abb. 20), Garzeitende 0:30).

Abb. 19: Anfangsanzeige für das Garzeitende

Abb. 20: Garzeitende eingestellt

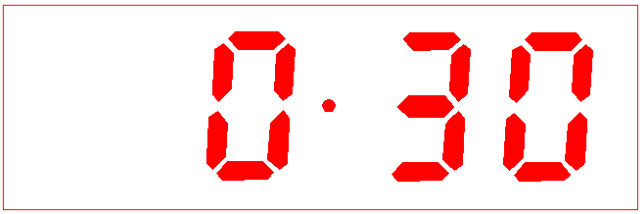
Nehmen Sie nach dem Einstellen der Zeit den Finger von der Taste und warten Sie 5 Sekunden lang. Das Symbol „AUTO“ und das Ofen-Betriebssymbol „ ♨ “ hören auf zu blinken und leuchten stetig. Im Display erscheint die Systemzeit. Das Dezimalsymbol „ ● “ und die Systemzeit leuchten stetig. Damit ist die Zeit eingestellt (Abb. 21).

Wenn Sie den Timer im Betriebsmodus neu einstellen möchten, drücken Sie viermal „ M “. Daraufhin blinkt das Symbol „AUTO“. Das eingestellte Garzeitende wird angezeigt und Sie können die Zeit neu einstellen. Nach dem Einstellen erscheint im Display wieder die Systemzeit.

Abb. 21: Garzeitende eingestellt (alle Symbole leuchten)

Abb. 22: Garzeitende erreicht (alle Symbole blinken)

Abb. 23: Ausschalten des Automatiksymbols (wenn Garzeitende erreicht)



Im folgenden Beispiel wird als Systemzeit 0:00 angezeigt (Abb. 19). Als Garzeitende wird 0:30 eingestellt (Abb. 20). Wenn nach 30 Minuten 0:30 angezeigt wird, erscheint im Display die Systemzeit. Das Ofen-Betriebssymbol „ “ erlischt, die Systemzeit leuchtet, das Dezimalsymbol „ “ und das Automatiksymbol blinken. Der Summer ertönt 5 Minuten lang, um daran zu erinnern, dass das Garzeitende erreicht ist (Abb. 22). Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Summer und das Automatiksymbol auszuschalten (Abb. 23).

Hinweis: Das Garzeitende entspricht der aktuellen Systemzeit plus Gardauer (jedoch nicht später als 23:59).

1.6 Garzeitprogrammierung

Im Funktionswahlmodus können Sie die Gardauer programmieren, indem Sie angeben, wie lange eine Speise garen und wann sie fertig sein soll.

Drücken Sie zunächst 3-mal die Taste „ M “. Das Symbol „AUTO“ und das Ofen-Betriebssymbol „ “ blinken. Im Display erscheint die Gardauer (zunächst die Standardanzeige „0·00“). Wenn das Symbol „AUTO“ und das Ofen-Betriebssymbol „ “ blinken, können Sie mit „ ⊕ “ oder „ ⊖ “ die Gardauer einstellen.

Abb. 24: Gardauer eingestellt

Abb. 25: Anfangsanzeige der Garzeitprogrammierung

Als Nächstes drücken Sie noch einmal „ M “. Wenn das Symbol „AUTO“ blinkt, können Sie mit „ ⊕ “ oder „ ⊖ “ das gewünschte Garzeitende einstellen. Wenn Sie diese eingestellt haben, nehmen Sie den Finger von der Taste und warten 5 Sekunden lang, bis das Symbol „AUTO“ aufhört zu blinken. Damit ist die Zeit eingestellt. Wenn Sie den Timer anders einstellen wollen, drücken Sie im Betriebsmodus zum Einstellen der Gardauer dreimal „ M “ oder zum Einstellen des Garzeitendes viermal „ M “. Nach dem Einstellen erscheint im Display wieder die Systemzeit.

Im folgenden Beispiel wird als Systemzeit 0:00 angezeigt. Als Erstes wird eine Gardauer von 30 Minuten eingestellt (Abb. 25). Als Nächstes wird das Garzeitende auf 1:00 eingestellt (Abb. 26). Daraufhin schaltet der Ofen in den Wartemodus. Wenn die Zeit 0:30 erreicht ist, startet der Ofen automatisch den Garvorgang. Dieser dauert 30 Minuten und endet zur eingestellten

Zeit 1:00. Im Display erscheint die Systemzeit, das Ofen-Betriebssymbol „ “ erlischt, die Systemzeit leuchtet, das Dezimalsymbol „ “ und das Automatiksymbol blinken und der Summer ertönt 5 Minuten lang, um daran zu erinnern, dass das Garzeitende erreicht ist (Abb. 29). Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Summer und das Automatiksymbol auszuschalten (Abb. 30).

Abb. 26: Garzeitende programmiert

Abb. 27: Garzeitprogrammierung läuft

Abb. 28: Garfunktion beginnt

Abb. 29: Garfunktion endet

Abb. 30: Ausschalten des Automatiksymbols (wenn Garzeitende erreicht)

Hinweis: Die Gardauer kann in einem Zeitraum von 10 Stunden eingestellt werden.

1.7 Auswählen des Signaltons

Es stehen 3 verschiedene Signaltöne zur Wahl. Gehen Sie zum Einstellen des gewünschten Signaltons wie folgt vor:

✧ Im Standby-Modus, wenn also im Display die Systemzeit erscheint und das Dezimalsymbol „ “ blinkt, können Sie durch Drücken der Plus-Taste den gewünschten Signalton unter den 3 möglichen Tönen auswählen. Zur Auswahl des Tons drücken Sie die Taste einmal. Standardmäßig ist beim Einschalten der zweite Signalton eingestellt.

Richtlinien zum Garen

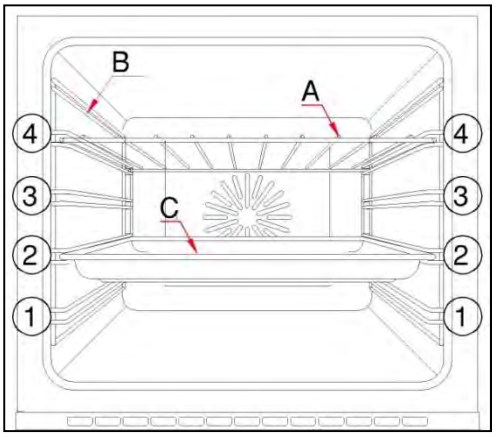
- Bitte nutzen Sie die Informationen auf den Lebensmittelpackungen als Richtwerte für Gartemperatur und Gardauer. Wenn Sie erst mit dem Gerät und seiner Leistungsfähigkeit vertraut sind, können Sie Temperatur und Gardauer nach ihren persönlichen Vorlieben variieren.
- Heizen Sie den Ofen vor und stellen Sie Speisen erst dann hinein, wenn die Betriebsanzeige erloschen ist. Wenn Sie die Umluft Funktion nutzen, können Sie auf das Vorheizen verzichten. Allerdings verlängert sich dann die auf der Lebensmittelpackung angegebene Gardauer um etwa zehn Minuten.
- Achten Sie darauf, nicht benötigtes Zubehör vor dem Einschalten aus dem Ofen herauszunehmen.

- Platzieren Sie Kochgefäße in der Ofenmitte und achten Sie auf genügend Abstand, wenn Sie mehrere Bleche oder Roste auf einmal nutzen, damit die Luft zirkulieren kann.
- Öffnen Sie die Ofentür so wenig wie möglich, um die Speisen zu kontrollieren.
    - Die Ofenbeleuchtung bleibt im Betrieb eingeschaltet.

Warnhinweise

- Halten Sie die Ofentür bei den Grillfunktionen geschlossen.
- Decken Sie das Grillgeschirr nicht mit Alufolie ab und legen Sie das Grillgut auch nicht in Alufolie gewickelt unter den Grill. Das starke Wärmereflexionsvermögen von Alufolie könnte das Grillelement beschädigen.
- Legen Sie auch den Boden des Garraums nicht mit Alufolie aus.
- Stellen Sie Kochgeschirr oder Backformen nie direkt auf den Garraumboden. Platzieren Sie sie immer auf den mitgelieferten Blechen oder Rosten.
- Das Grillelement und andere Bauteile im Garraum werden im Betrieb extrem heiß. Achten Sie darauf, diese beim Hantieren mit Speisen im Garraum nicht versehentlich zu berühren.
- **Wichtig**: Wenn Sie die Tür öffnen, achten Sie darauf, weder mit heißen Teilen des Ofens noch mit heißem Dampf in Berührung zu kommen.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfreiniger.
- **Warnung:** Zugängliche Geräteteile können im Betrieb heiß werden. Halten Sie kleine Kinder vom Gerät fern, wenn dieses in Betrieb ist.
- Reinigen Sie die Glasscheibe der Ofentür nicht mit Scheuermitteln oder scharfkantigen Metallschabern. Diese könnten das Glas zerkratzen und dazu führen, dass die Glasscheibe springt.

Zubehör



Der Ofen wird mit folgendem Zubehör geliefert:

1. (A) Backofenrost
2. (B) Backblech
3. Seitengitter links
4. Seitengitter rechts

Die Ziffern 1 – 4 geben die verschiedenen Einschubpositionen an, die im Ofen zur Verfügung stehen.
Diese können ganz nach Bedarf frei gewählt und kombiniert werden.

2 Teleskopauszüge stehen zur Verfügung (Abb. C)

C

10. Bedienung in Notfällen

Gehen Sie im Notfall folgendermaßen vor:

- Schalten Sie alle Teile des Geräts aus.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Benachrichtigen Sie den Kundendienst.
- Einige kleinere Funktionsstörungen lassen sich auch anhand der Anleitung in der folgenden Tabelle beheben. Bevor Sie sich an die Kundenbetreuung oder den Kundendienst wenden, prüfen Sie bitte, ob Sie das Problem anhand der Anweisungen in der Tabelle lösen können.

PROBLEM	URSACHE	MASSNAHME
Gerät funktioniert nicht	Stromversorgung unterbrochen	Prüfen Sie im Verteilerkasten, ob die Sicherung durchgebrannt ist, und tauschen Sie sie gegen eine neue aus
Ofenbeleuchtung funktioniert nicht	Lampe locker oder defekt	Drehen Sie die Lampe wieder fest oder tauschen Sie sie aus, falls sie defekt ist (siehe „Pflege und Reinigung“)

WICHTIG: Wenn das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert, wenden Sie sich bitte an den Händler.

VERSUCHEN SIE NICHT, DAS GERÄT SELBST ZU REPARIEREN.

Bitte beachten Sie Folgendes: Wenn ein Techniker während der Garantiezeit hinzugezogen wird, aber feststellt, dass das Problem nicht auf eine Fehlfunktion des Geräts zurückgeht, gehen die Kosten für den Kundendienstbesuch unter Umständen zu Ihren Lasten.

Das Gerät muss zugänglich sein, sodass der Techniker die eventuell notwendigen Reparaturen ausführen kann. Wenn das Gerät in einer Weise eingebaut ist, dass der Techniker eine Beschädigung des Geräts oder der Kücheneinrichtung befürchten muss, führt er die Reparatur nicht aus.

11. Pflege und Reinigung

Durch sachgemäße Pflege und Reinigung können Sie selbst wesentlich zum langfristigen, störungsfreien Betrieb des Geräts beitragen.

Trennen Sie das Gerät vor dem Reinigen von der Stromversorgung und vergewissern Sie sich, dass alle Regler auf „0“ gestellt sind. Beginnen Sie mit der Reinigung erst, wenn das Gerät vollständig abgekühlt ist.

Kochfeld

- Verunreinigungen auf der Glasplatte, beispielsweise angebrannte Speisereste, können mit einem weichen Tuch entfernt werden. Die schwarzen Kochzonenbereiche dürfen nicht mit Scheuermitteln abgeschrubbt werden.
- Reinigen Sie das Kochfeld mit heißem Wasser und einem Spezialschwamm für Glaskeramik. Sie können auch weißen Essig auf eine verunreinigte Kochzone auftragen und mit einem weichen Tuch oder einem handelsüblichen Spezialpflegeprodukt nachwischen.

Entfernen Sie Rückstände mit einem für Glaskeramik geeigneten Schaber. Zum Schutz des Glases sollten Sie vorzugsweise einen Silikonschaber verwenden.

Ofen

- Reinigen Sie den Ofen nach jedem Gebrauch. Schalten Sie beim Reinigen des Ofens die Beleuchtung ein, um die zu reinigenden Flächen besser sehen zu können.
- Reinigen Sie den Garraum mit warmem Wasser und etwas Spülmittel.
- Wischen Sie den Garraum nach der Reinigung trocken.
- Reinigen Sie den Ofen auf keinen Fall mit einem Dampfreiniger.
- Reinigen Sie den Garraum mit warmer Seifenlauge sowie einem Schwamm oder weichen Tuch. Verwenden Sie auf keinen Fall scheuernde Reinigungsmittel.
- Flecken am Boden des Garraums stammen von Lebensmittelspritzern oder Speisen, die beim Garen überlaufen. Das kann darauf zurückzuführen sein, dass Speisen bei zu hohen Temperaturen oder in zu kleinen Gefäßen gegart werden.
- Wählen Sie eine passende Gartemperatur und Garfunktion für die Speise, die Sie zubereiten wollen. Achten Sie darüber hinaus auf ein ausreichend großes Gefäß und setzen Sie bei Bedarf die Fettpfanne ein.
- Das Äußere des Ofens sollte ebenfalls mit warmer Seifenlauge sowie einem Schwamm oder weichen Tuch gesäubert werden. Verwenden Sie auf keinen Fall scheuernde Reinigungsmittel.
- Bevor Sie Ihr Gerät mit einem Backofenreiniger säubern, fragen Sie beim Hersteller nach, ob der Reiniger für Ihr Gerät geeignet ist.
- Schäden am Gerät aufgrund ungeeigneter Reinigungsmittel können nicht unentgeltlich behoben werden, auch nicht innerhalb der Garantiezeit.

Dampf Clean Reinigung

Diese Funktion erleichtert das Backofenreinigen wesentlich, weildurch Wasserdampf und Wärme die Verschmutzungen sich leichter lösen lassen.

- Das Zubehör wie Fettpfanne, Backblech und Rost entnehmen.
- Etwa 0,4 Liter Wasser mit etwas Spülmittel unten in die Mulde des Bodens einfüllen.
- Backofen schließen. Beheizungsart “Unterhitze“ wählen und Temperaturregler auf 50°C einstellen.

• Nach ca. 30 Minuten Gerät ausschalten und vom Netz trennen. Aufgeweichte Speisereste mit einem Putzlappen entfernen.
• Bei eingebrannten Verschmutzungen die vorangegangenen Reinigungshinweise beachten.

Achtung!
Verwenden Sie zur Reinigung und Pflege der Glasscheibe in der Ofentür keine scheuernden Reinigungsmittel.

12. Austauschen der Lampe für die Ofenbeleuchtung

✧ Schalten Sie das Gerät vor dem Austauschen der Lampe aus. Andernfalls besteht das Risiko eines elektrischen Schlags.
✧ Stellen Sie alle Regler auf „0“ und trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
✧ Schrauben Sie die Lampenabdeckung ab, waschen und trocknen Sie sie.
✧ Ziehen Sie die Lampe aus der Fassung und tauschen Sie sie gegen eine neue Lampe aus, die sich für hohe Temperaturen bis 300 ℃ eignet und folgenden Vorgaben entspricht:
Spannung 230 V
Leistung 25 W
E14-Gewinde
✧ Verwenden Sie keine anderen Lampentypen.
✧ Schrauben Sie die Lampe ein und achten Sie darauf, dass sie ordnungsgemäß in der Keramikfassung sitzt.
✧ Schrauben Sie die Lampenabdeckung wieder auf.
✧ Auf Leuchtmittel wird keine Garantie gewährt.

13. Ausbauen der Tür (Abb. 5)

Um den Zugang zum Garraum für Reinigungszwecke zu erleichtern, kann die Tür ausgebaut werden. Klappen Sie dazu die Sicherheitsarretierung der Scharniere nach oben. Schließen Sie die Tür leicht, heben Sie sie an und ziehen Sie sie auf sich zu. Um die Tür wieder am Gerät zu montieren, gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor. Achten Sie dabei auf die Kerbe am Scharnierhalter. Wenn Sie die Tür wieder am Ofen angebracht haben, klappen Sie die Sicherheitsarretierung wieder nach unten. Wenn die Sicherheitsarretierung nicht richtig sitzt, kann das Scharnier beim Schließen der Tür beschädigt werden.

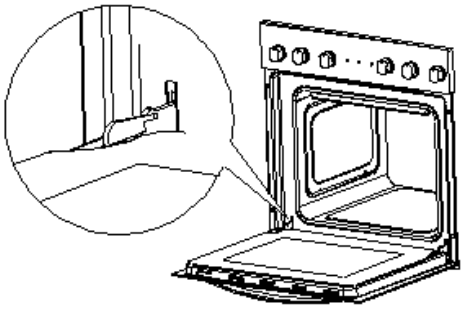


Abb. 5

14. Ausbauen der Glasscheibe aus der Tür

Lösen Sie die Schraube an der oberen Ecke der Tür, erst auf der einen, dann auf der anderen Seite, und lösen Sie die Halterung. Nehmen Sie dann die Glasscheibe heraus. Reinigen Sie die Scheibe, setzen Sie sie wieder ein und schrauben Sie die Halterung wieder fest (siehe Abb. 6).

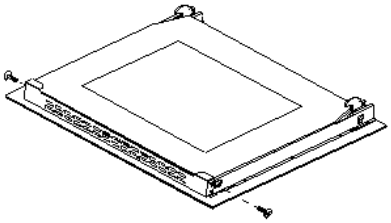


Abb. 6

Regelmäßige Inspektionen

Halten Sie den Ofen sauber und außerdem:

- Überprüfen Sie regelmäßig die Bedienelemente und sonstigen Bauteile des Ofens. Lassen Sie den Ofen nach Ablauf der Garantiefrist mindestens alle zwei Jahre vom Kundendienst technisch überprüfen.
- Beheben Sie alle etwaigen Betriebsstörungen.
- Warten und pflegen Sie regelmäßig die Bedienelemente und sonstigen Bauteile des Ofens.

Achtung!
Lassen Sie Reparaturen und sonstige vorgeschriebene Maßnahmen vom zuständigen Kundendienst oder von einem entsprechend autorisierten Fachbetrieb ausführen.

15. Backen im Backofen – praktische Tipps

Backen

- Nutzen Sie möglichst die mit dem Ofen gelieferten Backbleche.
- Darüber hinaus eignen sich auch andere Backformen und Kuchenbleche. Stellen Sie diese bitte auf den Rost. Schwarze Backformen sind besonders geeignet, da sie die Hitze besser leiten und dadurch die Backdauer verkürzen.
- Backformen mit hellen oder glänzenden Oberflächen sind nicht zu empfehlen, wenn Sie die herkömmliche Backfunktion mit Ober- und Unterhitze verwenden, da der Kuchenboden in solchen Formen unter Umständen nicht durchbäckt.
- Bevor Sie den Kuchen aus dem Ofen nehmen, prüfen Sie mit einem Holzstäbchen, ob er durchgebacken ist. Wenn der Kuchen fertig ist, haften beim Herausziehen keine Teigspuren am Holzstäbchen und es bleibt trocken.
- Lassen Sie den Kuchen nach dem Ausschalten des Ofens noch etwa 5 Minuten im Ofen stehen.
- Die Backparameter in der Tabelle sind lediglich Näherungswerte und sollten ganz nach eigener Erfahrung und eigenen Vorlieben angepasst werden.
- Wenn Angaben in Rezepten wesentlich von den Angaben in dieser Bedienungsanleitung abweichen, orientieren Sie sich bitte an den Angaben in dieser Bedienungsanleitung.

TABELLE: Gebläsestufe
Ofenfunktionen: Heizelement hinten + Gebläse

ART DES BACKWERKS	EBENE	TEMPERATUR [℃]	BACKDAUER [min]
Backen in Kuchenformen			
Biskuit-/Marmorkuchen	2	170-180	60-80
Victoria-Sponge-Kuchen	2	160-180	65-80
Boden für eine Schichttorte	2-3	170-180	20-30
Biskuitboden für eine Schichttorte	2	170-180	30-40
Teekuchen	2	160-180	40-60
Brot (z. B. Vollkornbrot)	2	210-220	50-60
Backen auf den mit dem Ofen gelieferten Backblechen			
Obstkuchen (knuspriger Boden)	3	170-180	35-60
Streuselkuchen	3	160-170	30-40
Biskuitrolle	2	180-200	10-15
Pizza (dünner Boden)	3	220-240	10-15
Pizza (dicker Boden)	2	190-210	30-50
Kleingebäck wie:			
Brötchen	3	160-170	10-30
Blätterteiggebäck	3	180-190	18-25
Baisers	3	90-110	80-90

Zubereiten von Fleisch

- Der Backofen eignet sich für die Zubereitung von Fleischstücken ab 1 kg. Für kleinere Mengen ist das Kochfeld besser geeignet.
- Verwenden Sie für die Zubereitung von Fleisch im Backofen feuerfestes Geschirr mit hitzebeständigen Griffen.
- Beim Garen auf dem Rost empfiehlt es sich, ein Backblech mit etwas Wasser auf niedrigster Ebene in den Ofen zu schieben.
- Es empfiehlt sich, das Fleisch in der Garzeit mindestens einmal zu wenden und es mit dem ausgetretenen Fleischsaft oder heißem, leicht gesalzenem Wasser zu übergießen, nicht jedoch mit kaltem Wasser.

TABELLE: Zubereiten von Fleisch

Ofenfunktionen: Ober- und Unterhitze

ART DES GARGUTS	EBENE (VON UNTEN)	TEMPERATUR [℃]	DAUER IN MINUTEN
RINDFLEISCH			Pro 1 cm
Roastbeef oder Filet „englisch“	3	250	12-15
Ofen vorgeheizt „medium“	3	250	15-25
Ofen vorgeheizt „durch“	3	210-230	25-30
Ofen vorgeheizt Rostbraten	2	200-220	120-140
SCHWEINEFLEISCH			
Rostbraten	2	200-210	90-140
Schinken	2	200-210	60-90
Filet	3	210-230	25-30
KALBFLEISCH	2	200-210	90-120
LAMMFLEISCH	2	200-210	100-120
WILD	2	200-220	100-120
GEFLÜGEL			
Hähnchen	2	220-250	50-80
Gans (ca. 2 kg)	2	190-200	150-180
FISCH	2	210-220	40-55

Die Zahlen in der Tabelle beziehen sich auf 1 kg. Bei größeren Mengen muss die Gardauer pro weiterem Kilogramm um 30-40 Minuten verlängert werden.

Achtung!

Nach Ablauft er halben Garzeit sollte das Fleisch gewendet werden.

Verwenden Sie für die Zubereitung von Fleisch im Backofen nur feuerfestes Geschirr.

16. Entsorgen des Geräts

Dieses Gerät darf nicht einfach als Hausmüll entsorgt werden. Stattdessen muss es einer geeigneten Sammelstelle für die Wiederverwertung von elektrischen und elektronischen Altgeräten übergeben werden. Ein Symbol auf dem Produkt, in der Bedienungsanleitung oder auf der Verpackung weist darauf hin, dass es Recycling-fähig ist.

Die in diesem Gerät verwendeten Materialien sind Recycling-fähig und entsprechend gekennzeichnet. Durch das Recycling dieser Materialien oder anderer Teile von Altgeräten leisten Sie einen wesentlichen Beitrag zum Umweltschutz.

Informationen über geeignete Sammelstellen für Altgeräte erhalten Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung.

17. Transport

Bewahren Sie den Originalkarton des Geräts auf und verpacken Sie es darin, falls es einmal transportiert werden muss.
Beachten Sie dabei die Transportzeichen auf dem Karton.
Kleben Sie Karton oder Papier auf die Innenseite des Glases, da es durch die Fächer beschädigt werden kann.
Verwenden Sie Kartonabdeckungen für den Drahtgrill und die Bleche in Ihrem Backofen.
Schützen Sie den Ofen auch an den Seitenwänden mit geeignetem Material.
Wenn der Originalkarton nicht verfügbar ist, treffen Sie Maßnahmen, um die äußeren Oberflächen (Glas und lackierte Oberflächen) des Ofens vor möglichen Schlägen und den oben genannten zu schützen.
Kleben Sie zum Schutz Pappe oder Papier auf die Innenfläche der Glasscheibe. Andernfalls könnte sie durch Bleche oder Roste beschädigt werden.
Decken Sie die Bleche und Roste im Ofen mit Pappe ab.
Steht der Originalkarton nicht mehr zur Verfügung, treffen Sie Vorkehrungen zum Schutz der Außenflächen des Ofens (Glasscheibe und lackierte Oberflächen) vor Stößen und sonstigen Beschädigungen, wie oben erläutert.

D

GARANTIEBEDINGUNGEN

Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für vom Käufer verursachte Transportschäden.

Dieses Gerät wurde nach modernsten Methoden hergestellt und geprüft. Der Hersteller leistet unabhängig von der Gesetzlichen Gewährleistungspflicht des Verkäufers / Händlers für die Dauer von 24 Monaten, gerechnet vom Tag des Kaufes, bei gewerblicher Nutzung 6 Monate Garantie für einwandfreies Material und Fehlerfreie Fertigung.
Der Garantieanspruch erlischt bei Eingriffen durch den Käufer oder durch Dritte.
Schäden die durch unsachgemässe Behandlung oder Bedienung, durch falsches Aufstellen oder Aufbewahren, durch unsachgemässen Anschluss, unsachgemässe Installation, sowie durch höhere Gewalt oder sonstige äussere Einflüsse entstehen, fallen nicht unter die Garantieleistung.
Wir behalten uns vor, bei Reklamationen die defekten Teile auszubessern oder zu ersetzen, oder das Gerät umzutauschen.
Nur wenn Nachbesserung(en) oder Umtausch des Gerätes die herstellerseitig vorgesehene Nutzung endgültig nicht zu erreichen sein sollte, Kann der Käuferaus Gewährleistung innerhalb von sechs Monaten, gerechnet vom Tag des Kaufes, Herabsetzung des Kaufpreises oder Aufhebung des Kaufvertrages verlangen.

Schadenersatzansprüche, auch hinsichtlich Folgeschäden, soweit sie nicht aus Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit beruhen, ausgeschlossen

Bei unnötiger oder unberechtigter Beanspruchung des Kundendienstes berechnen wir das für unsere Dienstleistung üblichen Zeit- und Wegentgelt.

Reklamationen sind unmittelbar nach Feststellung eines Fehlers zu melden.
Das allfällige Auswechseln von Glühbirnen durch unseren Kundendienstmonteur unterliegt nicht den Garantierichtlinien und wird deshalb kostenpflichtig durchgeführt. Für Leuchtmittel wird in keinem Fall Garantie gewährt.

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

GB

WARRANTY CONDITIONS

The manufacturer does not take any responsibility for damage caused by the buyer.

This device has been manufactured and tested according to the latest methods. Irrespective of the seller's / dealer's statutory warranty obligation, the manufacturer provides a 6-month warranty for faultless material and faultless production for a period of 24 months from the date of purchase.
The warranty expires in case of intervention by the buyer or by third parties.
Damage caused by improper handling or operation, by incorrect installation or storage, by improper connection, improper installation, as well as by force majeure or other external influences, are not covered by the guarantee.
We reserve the right to repair or replace defective parts or to exchange the device in case of complaints.
Only if repair (s) or replacement of the device, the intended use by the manufacturer should not be finally achieved, the buyer can demand warranty within six months, calculated from the date of purchase, reduction of the purchase price or cancellation of the purchase contract.

Claims for damages, including consequential damages, unless they are based on intent or gross negligence excluded.

In the case of unnecessary or unjustified use of the customer service, we charge the usual time and track charge for our service.

Complaints must be reported immediately after the detection of an error.
The replacement of light bulbs by our customer service technician is not subject to the guarantee guidelines and is therefore subject to a charge. There is no guarantee for bulbs.

The warranty claim has to be proven by the buyer, by presenting the purchase receipt. The guarantee is valid within the Federal Republic of Germany.

GB

Dear customer,
Thank you for your confidence and for purchasing a device from our range.
The device you have purchased is designed to meet its requirements.
Please read these operating instructions carefully. They describe the features and functions of your device.
These operating instructions can be adapted to several device types. You will therefore find descriptions of functions which may not be relevant for your device.
The manufacturer does not accept any responsibility for damage to persons or property resulting from defective or inappropriate installation of the device.
The manufacturer reserves the right to make any necessary model changes to device types, to improve user-friendliness and to protect the user and the device and which comply with current technical standards.
Despite our ongoing quality control, should you wish to make a complaint, please contact Customer Service. They will be pleased to assist.

Declaration of conformity CE
The manufacturer of the product(s) described herein, hereby declares that it/they comply with the relevant, fundamental safety, health and security requirements of applicable EC directives and shall provide the corresponding test reports, in particular the d**eclaration of conformity CE** issued by the manufacturer or its agent if requested to do so by the authorities and which may be requested by the device vendor.

CONTENT

GB

Chapters

1 …… …… Safety instructions
2 ……. Installation of the hob
3 ……. Installing the oven
4 …….. Electrical connection
5 ……. Description of the device
6 .....……. Service
7 ……. The controls on the oven and their function
8 ……..... Oven function and operation
9 ……. Setting and using the timer
10 ……..... Operation in an emergency
11 ……..... Care and cleaning
12 …….. Replacing the lamp for the oven lighting
13 …….. Removing the door
14 ……... Removing the glass pane from the door
15 ……... Baking in the oven
16 ……... Disposing of the device
17 ..... Transport
18……. Warranty conditions

1. Safety Instructions

This User Instruction Manual contains important information, including safety & installation points, which will enable you to get the most out of your appliance. Please keep it in a safe place so that it is easily available for future reference; for you or any person not familiar with the operation of the appliance.
These instructions shall also be available in an alternative format, e.g. on a website or on request from the user in a format such as a DVD.

Caution!

- Do not use the ceramic hob until you have read this instruction manual. The ceramic hob is intended for household use only.
- The appliance becomes hot during operation. Take care not to touch the hot surface.
- Always keep children away from the cooker.
- While in operation direct contact with the cooker may cause burns!
- Ensure that small items of household equipment, including connection leads, do not touch the hot oven or the hob as the insulation material of this equipment is usually not resistant to high temperatures.
- Do not leave the cooker unattended when frying. Oils and fats may catch fire due to overheating or boiling over.
- Do not switch on the hob until a pan has been placed on it.
- Do not put pans weighing over 15kg on the opened door of the oven and pans over 25kg on the hob.
- Do not use harsh cleaning agents or sharp metal objects to clean the door as they can scratch the surface, which could then result in the glass cracking.
- Do not use the cooker in the event of a technical fault. Any faults must be fixed by an appropriately qualified and authorized person.
- In the event of any incident caused by a technical fault, disconnect the power and report the fault to the service centre to be repaired.
- The rules and provisions contained in this instruction manual should be strictly observed. Do not allow anybody who is not familiar with the contents of this instruction manual to operate the cooker.
- The cooker should not be cleaned using steam cleaning equipment.
- IMPORTANT: The adjacent furniture or housing and all materials used in the installation must be able to withstand a minimum temperature of 85° C above the ambient temperature of the room it is located in, whilst in use.
- Any damage caused by the appliance being installed in contravention of this temperature limit, or by placing adjacent cabinet materials closer than 4mm to the appliance, will be the liability of the owner.

- This appliance complies with all current European safety legislation. We do wish to emphasize that this compliance does not remove the fact that the appliance surfaces will become hot during use and retain heat after operation.

Child Safety

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

General Safety

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Do not place heavy objects on the oven door or lean on the oven door when it is open, as this can cause damage to the oven door hinges.
- Do not place pans or baking trays directly on the base of the oven cavity, or line it with aluminum foil.
- Do not allow electrical fittings or cables to come into contact with areas on the appliance that get hot.
- Do not use the appliance to heat the room it is located in or to dry clothing.
- Do not install the appliance next to curtains or soft furnishings.
- Do not attempt to lift or move cooking appliances by using the oven door or handle, as this may cause damage to the appliance or result in injury to the person lifting the appliance.

2. Installation of the Hob

Installing the cooker

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

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

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

- Make an opening with the dimensions given in the diagram for the hob to be mounted on the worktop.
- Check seal for perfect fit and overall cover. Lower the electric hob into place and align correctly.

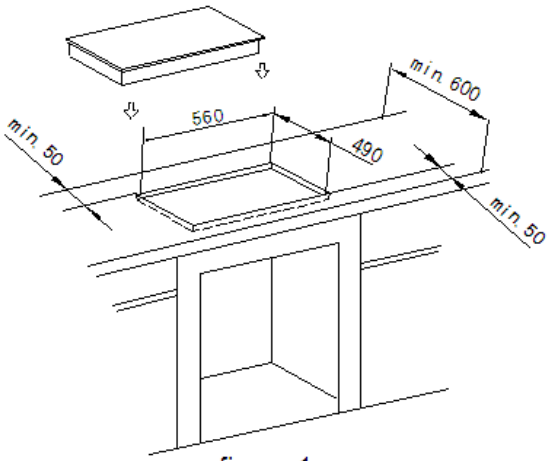
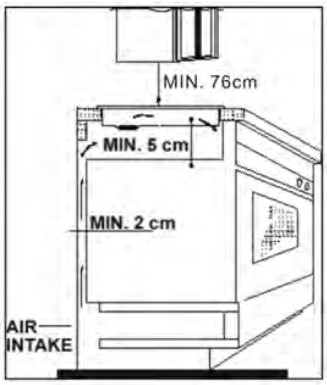


figure 1

- Using a standard screwdriver, tighten the tension clamps evenly starting at the centre and moving diagonal, until the built-in rim is tight on the worktop.
- Under any circumstances, make sure that the ceramic cooker hob is well ventilated and the inlet and outlet are not blocked.

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

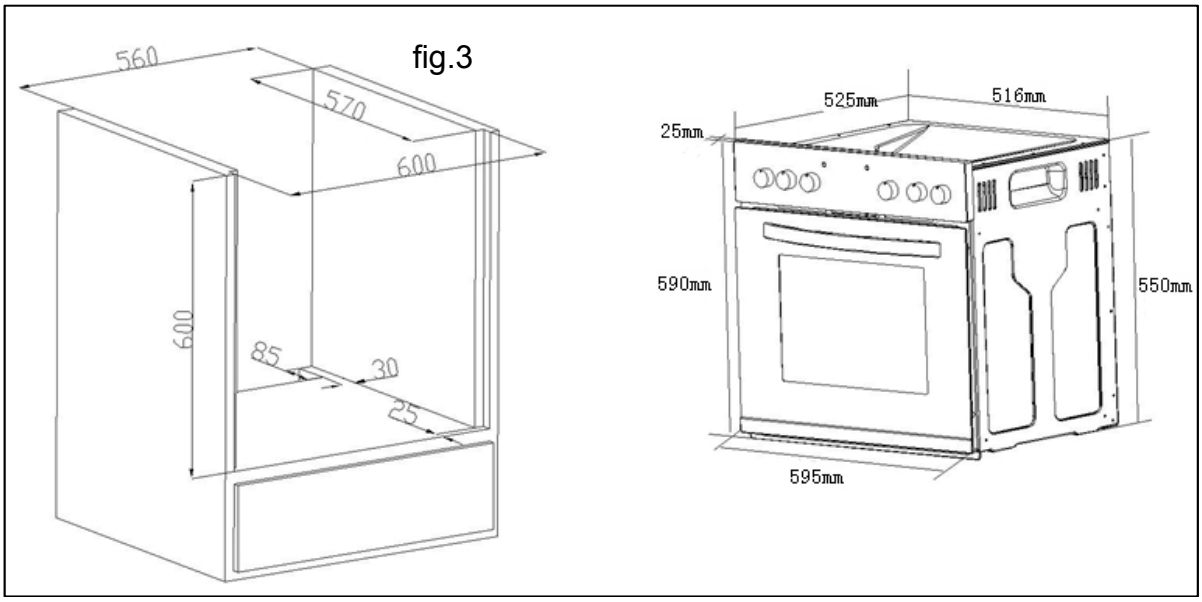
Details for fixing the hob can be found on the separate **supplement to the operating instructions for oven sets.**



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

3. Installation of the oven:(As shown figure 3)

- Make an opening with the dimensions given in the diagram for the oven to befitted.
- Make sure the mains plug is disconnected and then connect the oven to the mains supply.
- Partially insert the oven into the prepared opening and connect the oven to the hob. The connectors at the end of the group of wires coming out of the hob should be inserted into the appropriate sockets in the control panel of the oven according to their colour, i.e. a black connector should be inserted into a socket marked with the same colour and so on.
- The appliance must be earthed. Connect the earth lead of the hob (yellow-green) with the earth terminal of the oven (marked) which is located near the sockets.
- Ensure that the oven has been securely fixed into the housing unit. The fixing of the oven into the housing is made by using four screws. These should be screwed through the oven cabinet and into the housing unit.



4. Electrical connection

Warning!

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

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

Fitting guidelines (As shown figure 4)

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

The connection cable must be secured in a strain-relief clamp.

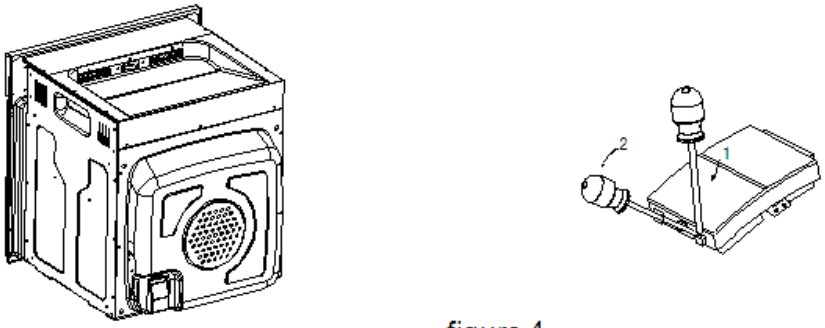


figure 4

Warning!

Remember to connect the safety circuit to the connection box terminal marked with.The electricity supply for the cooker must have a safety switch which enables the power to be cut off in case of emergency. The distance between the working contacts of the safety switch must be at least 3mm.

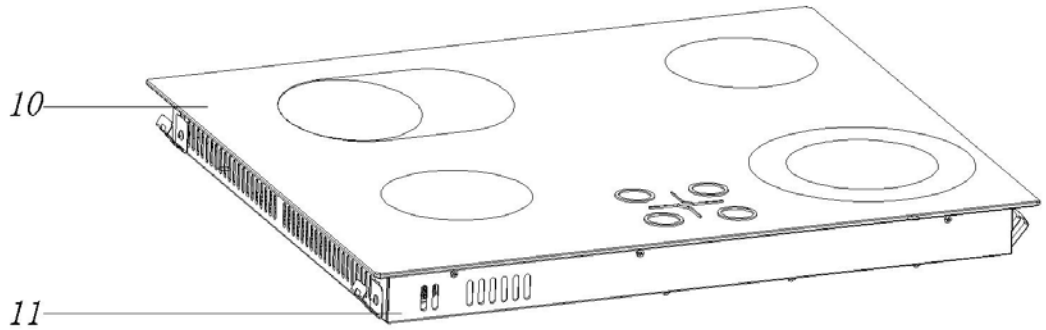
Before connecting the cooker to the power supply it is important to read the information on the data plate and the connection diagram.

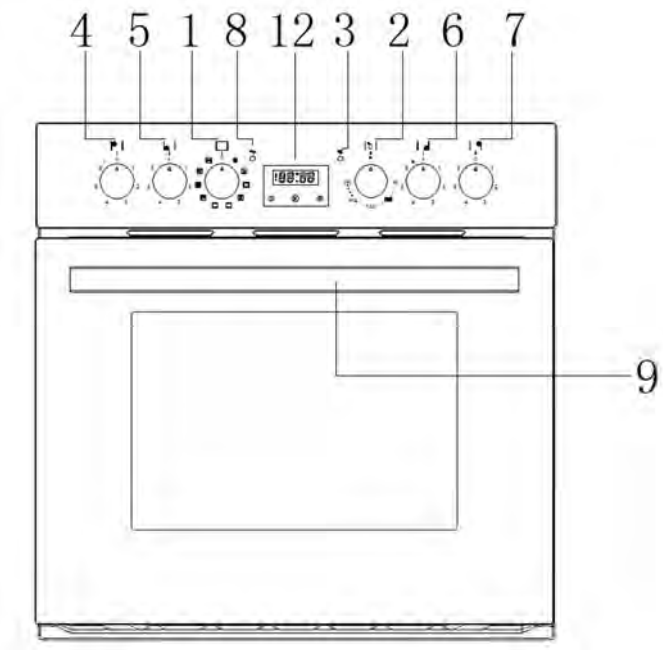
CONNECTION DIAGRAM Caution! Voltage of heating elements 230V Caution! In the event of any connection the earth wire must be connected to thePE terminal				Recommended type of connection lead
1	For 230 V earthed one-phase connection, bridges connect 1-2-3 terminals and 4-5 terminals,earth wire to .		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

Caution!
HOB Electrical connection

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

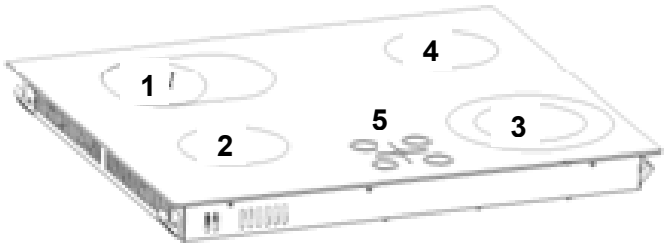
5. Description of the appliances





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

Ceramic cooker hob



1 Ø165-270mm, 900/1100W
2 Ø155mm, 1200W
3 Ø150-190mm, 700/1000W
4 Ø155mm, 1200W
5 Residual heat indicators

6. Operation

Before first use

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

Important!

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

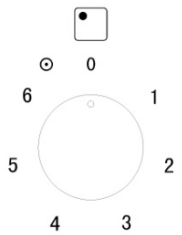
How to use the ceramic cooker hob

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

High temperature indication lamp:

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

Turn the knob clockwise to symbol ⦿ , the inner and outer burner of the hob will start to work at the same time.



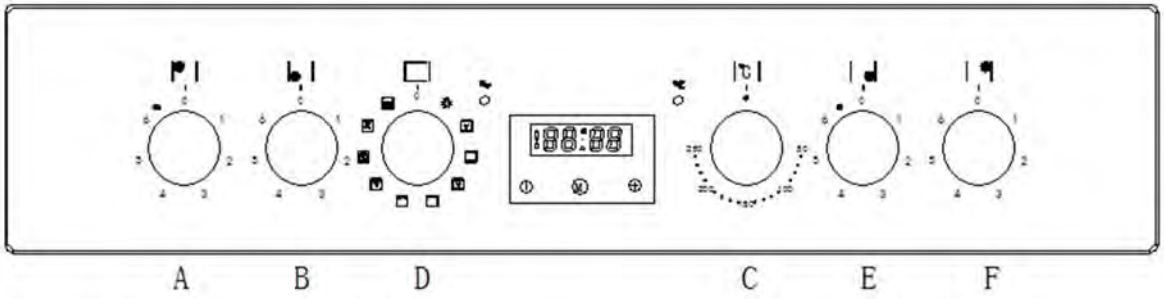
If you cancel this cooking function, you can turn the knob to "0", to turn off the hob.

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

Caution!

Ensure the heating plate is clean-a soiled zone does not transfer all of the heat.
Protect the plate against corrosion.
Switch off the plate against corrosion.
Do not leave pans with prepared dishes based on fats and oils unattended on the switched-on plate; hot fat can spontaneously catch fire.

Knob choice：

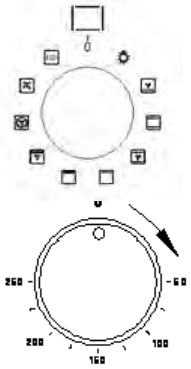


Ais rear left heating plate control knob and turn the clockwiseto turn on the hob.
Bis front left heating plate control knob and turn the clockwiseto turn on the hob.
C is used to control oven temperature and it can be adjusted from 50 to 250□ .
D is oven function selection knob that can choose the best function to cook different food.
Eis front right heating plate control knob and turn the clockwiseto turn on the hob.
Fis rear right heating plate control knob and turn the clockwiseto turn on the hob.

7. Oven functions and operation

Natural convection oven (conventional)

The oven can be warmed up using the bottom andtop heaters, as well as the grill. Operation of the oven is controlled by the oven function knob-to seta required function you should turn the knob tothe selectedposition.



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

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

Possible settings of the oven function knob

This appliance have 10 grill functions available.

OVEN LIGHT: This mode switches on the oven light and other electric devices do not work.

FAN AND BOTTOM ELEMENT: This method of cooking utilises the bottom element in conjunction with the fan, which helps to circulate the heat.This function is suitable for sterilizing and preserving jars.

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

INTENSIVE BAKE: This method of cooking is a conventional cooking method, the oven heat from top element to lower element, and the fan helps to circulate the heat to achieve an even baking result.

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

FULL GRILL: This method of cooking utilises the inner and outer parts of the top element, which directs heat downwards onto the food. This function is suitable for grilling medium or large portions of sausages, bacon, steaks, fish etc.

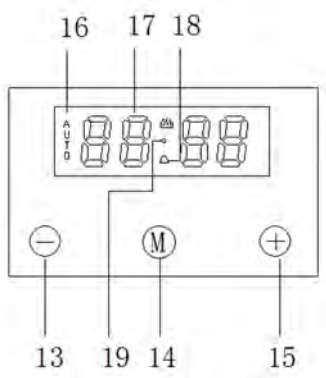
FAN AND GRILL: This method of cooking utilises the top element in conjunction with the fan, which helps to provide a quick circulation of heat. This function is suitable where quick browning is required and “sealing” the juices in, such as steaks, hamburgers, some vegetables etc.

FAN OVEN: This method of cooking uses the circular element whilst the heat is distributed by the fan. This results in a faster and more economical cooking process. The fan oven allows food to be cooked simultaneously on different shelves, preventing the transmission of smells and tastes from one dish onto another.

DEFROST: The fan runs without heat to reduce the defrosting time of frozen foods. The time required to defrost the food will depend on the room temperature, the quantity and type of food.

Energy saving GRILLing mode: Heat is evenly distributed from top and bottom.

Oven programmer/timer display



13） Timer “minus” button
14） Manual button / Program button
15） Timer “plus” button
16） “Auto” function symbol
17） Manual mode symbol/ oven in use symbol
18） “Minute minder” symbol
19） Decimal point symbol

9. Setting and using the oven programmer/timer

Before first use

- ✧ To remove any residue from the oven that may have been left from the manufacturing process, you should select the fan oven function and set the thermostat to its maximum temperature setting.
- ✧ It is perfectly normal for a smell to be produced during this process.
- ✧ You should make sure that any windows in the room are left open during this process.
- ✧ It is advisable for you not to remain in the room whilst the burning off process is taking place.
- ✧ You should leave the oven on maximum setting for 30 – 40 minutes.
- ✧ After the oven cavity has cooled, it should then be cleaned with warm soapy water, using either a sponge or soft cloth. No abrasive cleaners should be used.
- ✧ Outer parts of the oven should be cleaned with warm soapy water, using either a sponge or soft cloth. No abrasive cleaners should be used.
- ✧ We would recommend that an appropriate stainless steel cleaner and polish is regularly used on the stainless steel surfaces of this appliance.

Timer working status

Switching the timer status

The timer has 3 status, they are standby, function to be selected and working status.

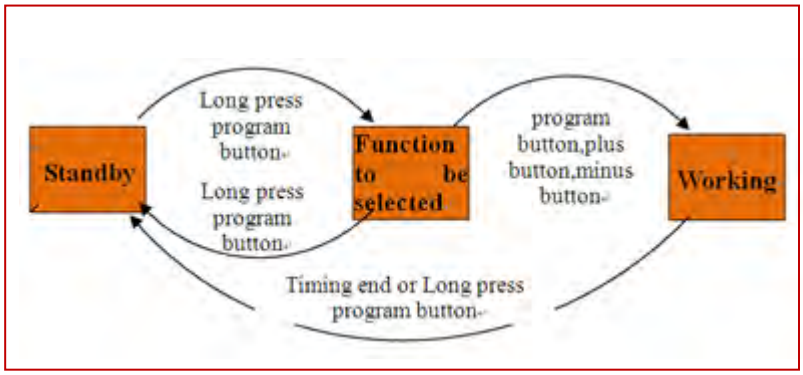
Stand-by status: After connected to the power supply, the display screen displays the system time, the decimal point symbol flashes, it is the status before entering cooking function; If exceeds 10 seconds without any operation under standby mode, the display brightness automatically reduces, press any key to recover to the original brightness.

Function to be selected status: Long press program button under standby status, the display screen will show system time, it is the status when oven in use symbol and decimal point symbol keep bright.

Working status: After completed setting any one of the system time, clock, cooking time or

cooking end time, the display screen will show system time, and it is the status when corresponding working icon keep bright.

Status switching diagram refer to below:

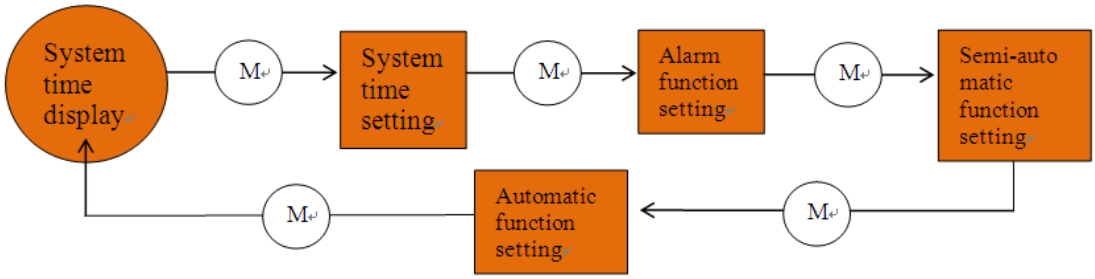


Status switching diagram

Timer function mode switching

Long press program button “M” for 3s enter to system time setting status, without any operation after 5S,system time, oven in use symbol “ ” and decimal point symbol “ ” keep bright display; you can circularly switch the oven timer function mode by program button “M”.

The operation flow and corresponding functional sequence are as followings:



Timer function mode switching diagram

Operation instructions

1.1 Power on

For the first time, the buzzer “beep” for one time to show that the timer enters into the standby state. The clock shows the time of the system and starts the timing. Power-on displays as “0·00”, the display screen displays the system time, the decimal point symbol “ ” is flashing,1 second 1 time, like Pic 5.You can push“ ”to choose 3 kinds of ring tone, The default is the second ring tone. Whenever user wants to adjust the ring tone again, press “ ”.

Pic 5 Power-on default clock diagram (standby state)

1.2 Start up and time setting

When the display is flashing, press " Ⓜ "for 3 seconds to start up the oven.Then oven in use symbol" ♨ "lights up and decimal point symbol " ● " twinkles. When decimal point symbol " ● " twinkles, press " ⊕ "or " ⊖ " to set the system time. After choosing the time , lift the finger off the buttons and wait for 5 seconds, then decimal point symbol " ● " stop twinkling. It means time is well set. Like pic 8.Whenever user wants to set the time again, In the status of pic 7, push " Ⓜ " one time, when user sees decimal point symbol " ● " twinkles, then can set the time again.

Pic 6 Clock setting state diagram (second icon flickering)

Pic 7 Feature to be selected state diagram (second icon always bright)

Press button" Ⓜ " again for 3 seconds, oven is turned off and returns to standby status. The display of pic 6 is flashing.

Pic 8 System time well set diagram

- **Note 1 :** System time setting range is 0 : 00-23 : 59.
- **Note 2 :** When setting the time for each function of the timer, you can set the time by short press or long press " ⊕ " and " ⊖ ",short press will add 1 minute or reduce 1 minute each press of the button, while long press will quickly increase or decrease the time by 1 minute, so it can set the time fast.

1.3 Alarm clock setting function

In the state of function to be selected, when the display shows the system time, oven in use

symbol“ ” and decimal point symbol “ ● ” keep bright, press “ M ” two times, then the clock icon“ ”twinkles, and the screen display changes to the alarm clock time(First set default display “0·00”), alarm clock time and decimal point symbol “ ● ” always display ,

like pic 9.When the alarm clock icon“ ” twinkles, Press“ ⊕ ”or“ ⊖ ” to set the clock. Alarm clock well set diagram like pic 10 (Set 10 minutes).

Pic 9 Alarm clock setting initial state (alarm clock icon flickering)

Pic 10 Alarm clock well set (alarm clock icon flickering)

After choosing the time , lift the finger off the buttons and wait for 5 seconds, then the alarm clock icon“ ” stops twinkling and changes to always bright, display screen shows system time, oven in use symbol“ ” ,decimal point symbol “ ● ” and system time keep bright. It means time is well set. See Pic 11.

Whenever user wants to adjust the clock, in the working status, push “ M ” two times, when user sees the alarm clock icon“ ” twinkles, it will shows the set clock or the time left, and user can adjust the clock again. After setting is done, the display will change back to system time.

Pic 11 Alarm clock working status diagram (alarm clock icon always bright)

Pic 12 Alarm clock time over diagram (alarm clock icon flickering)

For example, set the clock 10 minutes. After10 minutes, display screen shows system time, oven in use symbol“ ” ,decimal point symbol “ ● ” and system time keep bright, the alarm clock icon “ ” twinkles, buzzer will prompt the user for 5 minutes, reminding the user that the alarm clock time is over .Like Pic 12.Pressing any key can stop the buzzer and extinguish alarm icon “ ”.Like Pic 13.

Pic 13 Cancel alarm clock icon display diagram(After alarm clock over)

Note ：Alarm clock time setting range is 0：00-23：59.

1.4 Cooking time setting function

In the state of function to be selected, press button“ Ⓜ ” 3 times, then the icon “AUTO”

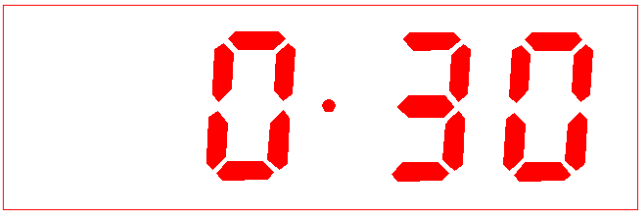
and oven in use symbol icon “ ” twinkle. The screen shows the cooking time (First set default display “0·00”) ,cooking time and decimal point symbol “ ● ” keep bright display, see Pic 14.When the icon “AUTO” and oven in use symbol “ ”twinkle, user can set the cooking time by pressing“ ⊕ ”or“ ⊖ ”.Well set diagram see Pic 15(Set 30 minutes).

Pic 14 Cooking time setting initial state　　Pic 15 Cooking time well set state

After choosing the time , lift the finger off the buttons and wait for 5 seconds, then the icon “AUTO” and oven in use symbol “ ”stop twinkling and change to always bright display. It means time is well set. Whenever user wants to adjust the timer, in the working status, push “ Ⓜ ” three times, when user sees the icon “AUTO” and oven in use symbol “ ” twinkles, it will shows the set timer or the time left, and user can adjust the timer again. After setting is done, the display will change back to system time, decimal point symbol “ ● ” and system time keep bright. See Pic 16.

Pic 16 Cooking time working status　　Pic 17 Cooking time over diagram

(All the icons always bright)　　(All the icons flickering)



Pic 18 Cancel “Auto” function symbol display diagram(After cooking time over)

For example, set the timer 30 minutes. After 30 minutes, display screen shows system

time, oven in use symbol“ ” extinguishes, system time, decimal point symbol “ ” and “Auto” function symbol twinkle, buzzer will prompt the user for 5 minutes, reminding the user that the cooking time is over .Like Pic 17.Pressing any key can stop the buzzer and extinguish“Auto” function symbol.Like Pic 18.

- **Note 1 :** Cooking time setting range is 0 : 00-10 : 00.
- **Note 2 :** Not setting cooking time after power on, the appliance will automatically shut down after working 10 hours, without buzzer reminding function.

1.5 Cooking end time setting function

In the state of function to be selected, press button “ M ” 4 times, then icon “AUTO” and oven in use symbol “ ”twinkle, display screen shows cooking end time (The first setting shows the current system time by default) ,cooking end time and decimal point symbol “ ” keep bright. Display effect see Pic 19(Suppose current system time is 0:00). When the icon “AUTO” and oven in use symbol “ ”twinkle, you can set cooking end time by pressing“ ⊕ ”or“ ⊖ ”,well set diagram see Pic 20(Suppose cooking end time is 0:30).

Pic 19 Cooking end time setting initial state

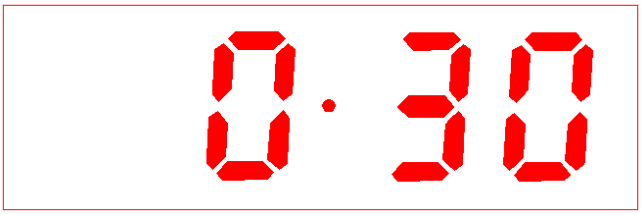
Pic 20 Cooking end time well set state

After choosing the time , lift the finger off the buttons and wait for 5 seconds, then the icon “AUTO” and oven in use symbol “ ”stop twinkling and change to always bright. Display screen will show system time, decimal point symbol “ ” and system time keep bright. It means time is well set. See Pic 21.

Whenever user wants to adjust the timer, in the working status, push “ M ” four times, when user sees the icon “AUTO” twinkles, it will show the set cooking end time, and user can adjust the time again. After setting is done, The display will change back to system time.

Pic 21 Cooking end time working status
(All the icons always bright)

Pic 22 Cooking finished diagram
(All the icons flickering)



Pic 23 Cancel “Auto” function symbol display diagram(After cooking finished)

For example, the system time is 0:00 like pic 19. Set cooking end time 0:30, like pic 20. When the time reaches 0:30, display screen shows system time, oven in use symbol“ ” extinguishes, system time, decimal point symbol “ ” and “Auto” function symbol twinkle, buzzer will prompt the user for 5 minutes, reminding the user that the cooking is finished .Like Pic 22.Pressing any key can stop the buzzer and extinguish“Auto” function symbol.Like Pic 23.

Note : Cooking end time is beyond current system time plus cooking time, and within 23:59.

1.6 Cooking reservation function

In the state of function to be selected, user can reserve the cooking time, by setting how much time to cook and when to have the dish ready.

First, press button “ M ” 3 times, then the icon “AUTO” and oven in use symbol icon“ ”twinkle. The screen shows the cooking time (First set default display “0·00”) .When the icon “AUTO” and oven in use symbol “ ”twinkle, user can set the cooking time by pressing“ ”or“ ”.

Pic 24 Cooking time well set diagram state

Pic 25 Reservation function setting initial

Second, press “ M ” one time again, when icon “AUTO” twinkles, user can set the time that expect the cooking finishes at, by pressing“ ”or“ ”. After choosing the time , lift the finger off the buttons and wait for 5 seconds, then the icon “AUTO” stops twinkling. It means time is well set. Whenever user wants to adjust the timer, in the working status, press “ M ” three times to adjust the cooking period, or press “ M ” four times to adjust the ending time. After setting is done, The display will change back to system time.

For example, the system time is 0:00. First, set cooking time 30 mins like pic 25.

Second, set cooking end time 1:00, like pic 26. Then the oven is back to waiting mode. When the time reaches 0:30, the oven automatically starts to cook. It cooks for 30 mins and stop at the set time 1:00, display screen shows system time, oven in use symbol“ ” extinguishes, system time, decimal point symbol “ ” and “Auto” function symbol twinkle, buzzer will prompt the user for 5 minutes, reminding the user that the cooking is finished . See Pic 29. Pressing any key can stop the buzzer and extinguish“Auto” function symbol.Like Pic 30.

Pic 26 Reservation function well set state

Pic 27 Reservation function start state

Pic 28 Cooking function start diagram

Pic 29 Cooking function end diagram

Pic 30 Cancel “Auto” function symbol display diagram(After cooking finished)

Note : Cooking time setting range is within 10 hours.

1.7 Selecting the audible signal

The audible signal has 3 tones. To adjust the signal you should proceed as follows:

✧ Under standby mode, that is when display screen shows system time, decimal point symbol “ ” twinkling, audible signal can be adjusted by pressing the plus button to choose the 3 tones, press one time choose one kind. It is the second kind of tone by default when power on.

✧

Cooking guidelines

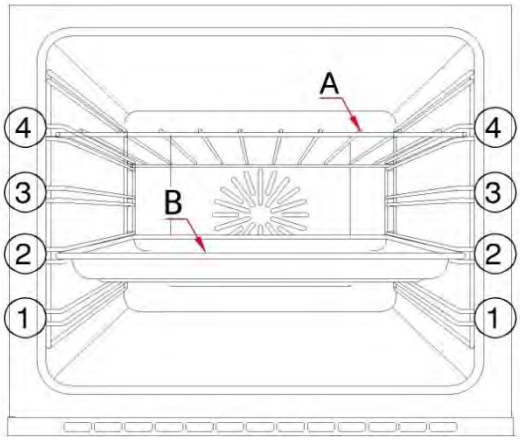
- Please refer to the information given on food packaging for guidance on cooking temperatures and times. Once familiar with the performance of your appliance, temperatures and times can be varied to suit personal preference.

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

Warnings

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

Accessories



Your oven will come supplied with the following oven furniture:

1、(A) oven rack

2、(B) bake tray

3、left side shelf

4、right side shelf

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

There are 2 telescopic runner available (fig. C)

C

10. Operation in case of emergency

In the event of an emergency, you should:

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

PROBLEM	REASON	ACTION
The appliance does not work	break in power supply	check the household fuse box ,if there is a blown fuse replace it with a new one
The oven lighting does not work	the bulb is loose or damaged	tighten up or replace the blown bulb(see Chapter Maintenance and cleaning)

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

DO NOT ATTEMPT TO REPAIR THE APPLIANCE YOURSELF.

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

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

11. Maintenance and cleaning

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

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

Hob

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

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

Oven

- The oven should be cleaned after every use. When cleaning the oven the lighting should be switched on to enable you to see the surfaces better.
- The oven chamber should only be washed with warm water and a small amount of washing-up liquid.
- After cleaning the oven chamber wipe it dry.
- Never clean the oven surfaces by steam cleaning.
- The oven cavity should only be cleaned with warm soapy water, using either a sponge or soft cloth. No abrasive cleaners should be used.
- Any stains that may appear on the bottom of the oven will have originated from food splashes or spilt food, these splashes occur during the cooking process. These could possibly be a result of the food being cooked at an excessively high temperature or being placed in cookware that is too small.
- You should select a cooking temperature and function that is appropriate for the food that you are cooking. You should also ensure that the food is placed in an adequately sized dish and that you use the drip tray where appropriate.
- Outer parts of the oven should only be cleaned with warm soapy water, using either a sponge or soft cloth. No abrasive cleaners should be used.
- If you use any form of oven cleaner on your appliance, then you must check with the manufacturer of the cleaner that it is suitable for use on your appliance.
- Any damage that is caused to the appliance by a cleaning product will not be fixed free of charge, even if the appliance is within the guarantee period.

Steam cleaning Function

This function makes it much easier to clean the oven because of steam and heat the dirt is easier to remove.

• Remove the accessories such as drip pan, baking sheet and rack.

• Fill about 0.4 liters of water with a little washing-up liquid in the bottom of oven.

• Close the oven. Select the "bottom heat" heating type and set the temperature control to 50 ° C.
• After approx. 30 minutes switch off the oven and disconnect it from the mains. Remove softened food residues with a cleaning cloth.
• In case of burnt-on soiling please take note of the previous cleaning instructions.

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

12. Replacement of the oven light bulb

✧ In order to avoid the possibility of an electric shock ensure that the appliance is switched off before replacing the bulb.
✧ Set all control knobs to the position”0”and disconnect the mains plug,
✧ unscrew and wash the lamp cover and then wipe it dry.
✧ unscrew the light bulb from the socket, replace the bulb with a new one-a high temperature bulb(300℃)with the following parameters:
Voltage230V
Power 25W
Thread E14.
✧ Do not use any other type of bulb.
✧ Screw the bulb in, making sure it is properly inserted into the ceramic socket.
✧ Screw in the lamp cover.
✧ No guarantee is given for lamps.

13. Door removal (As shown figure 5)

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

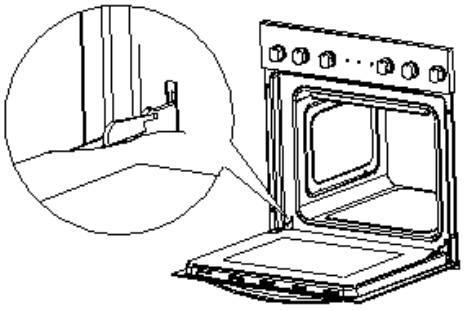


figure 5

14. Removal of the internal glass panel

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

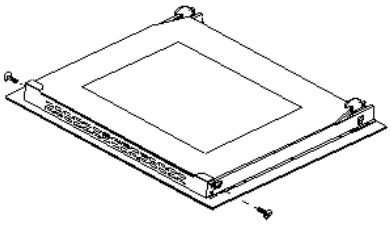


figure 6

Regular inspections

Besides keeping the cooker clean, you should:

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

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

15. Baking in the oven-practical hints

Baking

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

TABLE: Fan Force
Oven functions: rear heating element + fan working mode

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

Roasting meat

- Cook meat weighing over 1kg in the oven, but smaller pieces should be cooked on the gas burners.
- Use heatproof ovenware for roasting, with handles that are also resistant to high temperatures;
- When roasting on the drying rack or the grate we recommend that you place a baking tray with a small amount of water on the lowest level of the oven;
- It is advisable to turn the meat over at least once during the roasting time and during roasting you should also baste the meat with its juices or with hot salty water-do not pour cold water over the meat.

TABLE:Roasting meat

Oven functions: bottom and top heaters

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

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

Caution!

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

It is advisable to roast meat in heatproof ovenware.

16. Disposal of the appliance

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

Materials used inside the appliance are recyclable and are lapelled with information concerning this By recycling materials or other parts from used devices you are making a significant contribution to the protection of our environment.

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

17. Transportation

Keep the original carton of the product and use this packaging if the item needs to be transported.
Follow the transport signs on the carton.
Tape cardboard or paper onto the inside face of the glass as it will be prone to damage from the trays. Use cardboard covers for the wire grill and trays in your oven. Also tape the oven’s covers to the side walls.
If the original carton is unavailable, take measures to protect the external surfaces(glass and painted surfaces) of oven against possible blows, as well as the above.

D

GARANTIEBEDINGUNGEN

Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für vom Käufer verursachte Transportschäden.

Dieses Gerät wurde nach modernsten Methoden hergestellt und geprüft. Der Hersteller leistet unabhängig von der Gesetzlichen Gewährleistungspflicht des Verkäufers / Händlers für die Dauer von 24 Monaten, gerechnet vom Tag des Kaufes, bei gewerblicher Nutzung 6 Monate Garantie für einwandfreies Material und Fehlerfreie Fertigung.
Der Garantieanspruch erlischt bei Eingriffen durch den Käufer oder durch Dritte.
Schäden die durch unsachgemässe Behandlung oder Bedienung, durch falsches Aufstellen oder Aufbewahren, durch unsachgemässen Anschluss, unsachgemässe Installation, sowie durch höhere Gewalt oder sonstige äussere Einflüsse entstehen, fallen nicht unter die Garantieleistung.
Wir behalten uns vor, bei Reklamationen die defekten Teile auszubessern oder zu ersetzen, oder das Gerät umzutauschen.
Nur wenn Nachbesserung(en) oder Umtausch des Gerätes die herstellerseitig vorgesehene Nutzung endgültig nicht zu erreichen sein sollte, Kann der Käuferaus Gewährleistung innerhalb von sechs Monaten, gerechnet vom Tag des Kaufes, Herabsetzung des Kaufpreises oder Aufhebung des Kaufvertrages verlangen.

Schadenersatzansprüche, auch hinsichtlich Folgeschäden, soweit sie nicht aus Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit beruhen, ausgeschlossen

Bei unnötiger oder unberechtigter Beanspruchung des Kundendienstes berechnen wir das für unsere Dienstleistung üblichen Zeit- und Wegentgelt.

Reklamationen sind unmittelbar nach Feststellung eines Fehlers zu melden.
Das allfällige Auswechseln von Glühbirnen durch unseren Kundendienstmonteur unterliegt nicht den Garantierichtlinien und wird deshalb kostenpflichtig durchgeführt. Für Leuchtmittel wird in keinem Fall Garantie gewährt.

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

GB

WARRANTY CONDITIONS

The manufacturer does not take any responsibility for damage caused by the buyer.

This device has been manufactured and tested according to the latest methods. Irrespective of the seller's / dealer's statutory warranty obligation, the manufacturer provides a 6-month warranty for faultless material and faultless production for a period of 24 months from the date of purchase.
The warranty expires in case of intervention by the buyer or by third parties.
Damage caused by improper handling or operation, by incorrect installation or storage, by improper connection, improper installation, as well as by force majeure or other external influences, are not covered by the guarantee.
We reserve the right to repair or replace defective parts or to exchange the device in case of complaints.
Only if repair (s) or replacement of the device, the intended use by the manufacturer should not be finally achieved, the buyer can demand warranty within six months, calculated from the date of purchase, reduction of the purchase price or cancellation of the purchase contract.

Claims for damages, including consequential damages, unless they are based on intent or gross negligence excluded.

In the case of unnecessary or unjustified use of the customer service, we charge the usual time and track charge for our service.

Complaints must be reported immediately after the detection of an error.
The replacement of light bulbs by our customer service technician is not subject to the guarantee guidelines and is therefore subject to a charge. There is no guarantee for bulbs.

The warranty claim has to be proven by the buyer, by presenting the purchase receipt. The guarantee is valid within the Federal Republic of Germany.

Rating label