Bedienungs- & Installationsanleitung

Einbau-Set

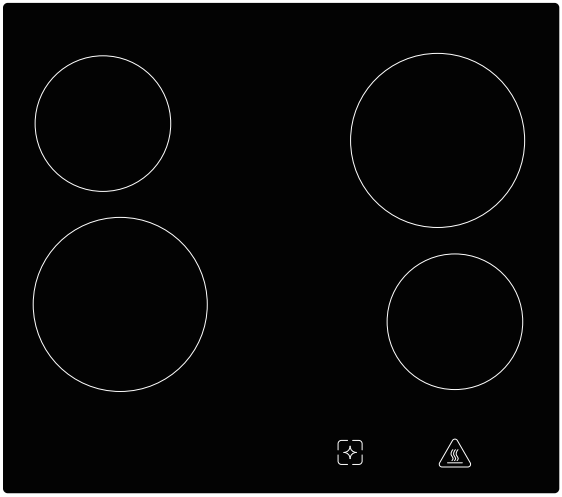
Installation & User Instructions

Combi-set

respekta

Mod.-Nr.

> 15120000000126
HS2001-26





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

310824_001_NEG

Inhalt

1 : ALLGEMEINE INFORMATIONEN de-3

1.1 Lesen der Bedienungsanleitung de-3

2 : ALLGEMEINE SICHERHEITSVORSCHRIFTEN de-7

2.1 Wichtige Hinweise de-7
2.2 Hinweise zum Umweltschutz de-14

3 : TECHNISCHE DATEN UND EIGENSCHAFTEN de-15

3.1 Technische Daten de-15
3.2 Elektrischer Schaltplan de-20

4 : NUTZUNGSBESTIMMUNGEN de-21

4.1 Nützliche Ratschläge de-21
4.2 Verwendung des elektrischen Kochfeldes de-22
4.3 Gebrauch des Backofens de-28

5 : INSTALLATION de-40

5.1 Zubehörliste de-40
5.2 Vorbereitende Arbeiten de-40
5.3 Anleitung für die Installation des Kochfelds de-42
5.4 Anleitung für die Installation des Backofens de-46
5.5 Anschluss des Geräts an das Stromnetz de-48

6 : WARTUNG de-52

6.1 Reinigung und Pflege des Kochfelds de-52
6.2 Reinigung und Pflege des Backofens de-54

7 : STÖRUNGSSUCHE de-57

7.1 Behebung von Problemen des Kochfelds de-57
7.2 Behebung von Problemen des Backofens de-57

1 : ALLGEMEINE INFORMATIONEN

1.1 Lesen der Bedienungsanleitung

1.1.1 Allgemeines

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

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

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

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

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

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

1.1.2 Angaben zum Hersteller

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

1.1.3 Kundendienst

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

Bevor Sie den Kundendienst anrufen, notieren Sie sich bitte:

- Modellnummer

1.1.4 Einleitung und Sicherheit

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

So können Sie sich mit Ihrem neuen Gerät vertraut machen.

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

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



Dieses Symbol bedeutet: **HINWEIS**

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

Das Symbol hat die Aufgabe, bestimmte Methoden oder Verfahren hervorzuheben, die für die korrekte Verwendung des Gerätes anzuwenden sind.



Dieses Symbol bedeutet: **WICHTIGER HINWEIS**

Dieses Symbol hat die Aufgabe, einen Arbeitsschritt hervorzuheben, der mit besonderer Vorsicht auszuführen ist, um eine Beschädigung der Struktur des Gerätes oder dessen Bauteile zu verhindern.



Dieses Symbol bedeutet: **ACHTUNG**

Dieses Symbol hat die Aufgabe, eine Sicherheitsinformation hervorzuheben. Aufmerksam lesen. Vergewissern Sie sich auch, dass Sie die Ursachen für mögliche gefährliche Unfälle genau verstanden haben.



Dieses Symbol bedeutet: **GEFAHR**

Dieses Symbol soll Sie auf eine gefährliche Situation für Sie selbst und andere aufmerksam machen. Aufmerksam lesen. Vergewissern Sie sich auch, dass Sie die Ursachen für mögliche gefährliche oder auch tödliche Unfälle genau verstanden haben.



Dieses Symbol bedeutet: **ENTSORGUNG**

Dieses Symbol auf dem Produkt oder auf der Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Hausmüll behandelt werden darf, sondern über eine spezielle Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten entsorgt werden muss. Indem Sie helfen, dieses Produkt korrekt zu entsorgen, tragen Sie zum Schutz der Umwelt, Ihrer Gesundheit und des Wohlbefindens anderer bei. Unsachgemäße Entsorgung gefährdet die Umwelt und die Gesundheit. Weitere Informationen zum Recycling dieses Produkts erhalten Sie bei Ihren örtlichen Behörden, Entsorgungseinrichtungen oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

1.1.5 Identifikation des Geräts

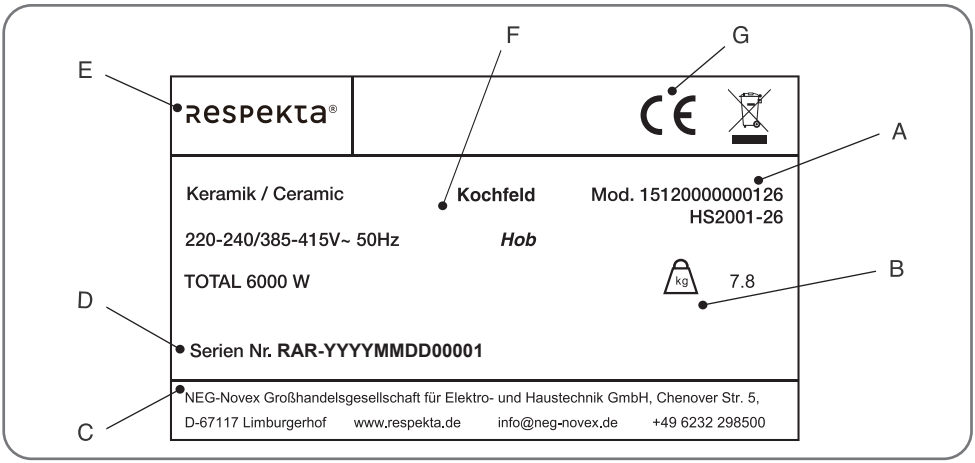


Abb. 1.1

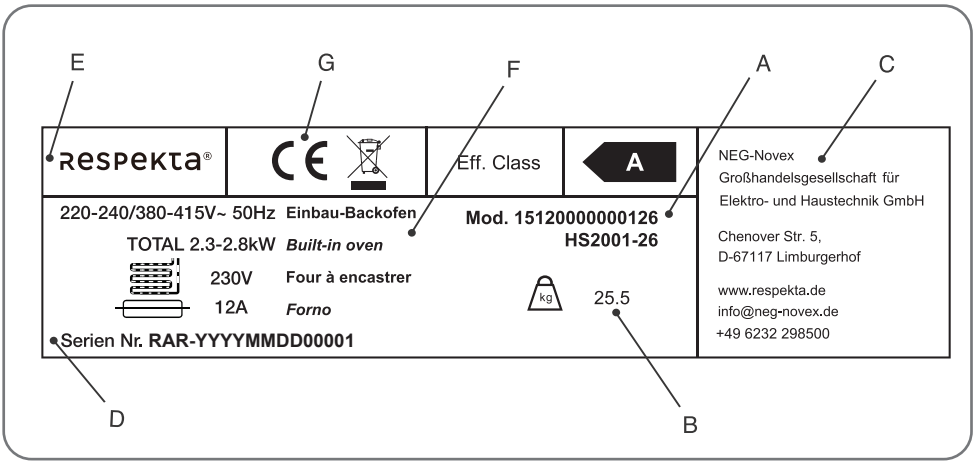


Abb. 1.2

Auf dem Typenschild sind folgende Daten angegeben:

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

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

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

Platzierung des Typenschildes

Das Typenschild der Geräte ist im unteren Bereich angebracht.

CE-Konformitätserklärung

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

1.1.6 Garantiebedingungen

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

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

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

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

2 : ALLGEMEINE SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

2.1 Wichtige Hinweise

	**GEFAHR:** Es besteht Brandgefahr, wenn die Reinigung nicht gemäß den Anweisungen in diesem Handbuch durchgeführt wird.

	**GEFAHR:** Brandgefahr durch Selbstentzündung von Öl- und Fettdämpfen Vermeiden Sie die Wiederverwendung von Öl, da gebrauchtes Öl organische Rückstände enthalten kann, die eine Selbstentzündung wahrscheinlicher machen Werden beim Garen von Speisen alkoholische Getränke (z. B. Rum, Cognac, Wein) zugegeben, ist zu beachten, dass Alkohol bei hohen Temperaturen verdampft. Es ist daher nicht auszuschließen, dass sich die entstehenden Dämpfe bei Kontakt mit den Heizelementen entzünden können.

	**GEFAHR:** Legen Sie keine brennbaren Produkte oder mit brennbaren Produkten getränkte Gegenstände in, auf oder in die Nähe der Geräte. Berühren Sie während und nach dem Gebrauch nicht die Heizelemente oder die Innenflächen des Geräts, da dies zu Verbrennungen führen kann. Vermeiden Sie den Kontakt mit Geweben oder anderen brennbaren Materialien, bis alle Komponenten des Geräts vollständig abgekühlt sind.

	**GEFAHR:** Gefahr durch heiße Bereiche. Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu Verbrennungen und Verbrühungen führen. Während des Gebrauchs können die zugänglichen Teile der Geräte so heiß werden, dass sie Verbrennungen verursachen können. Berühren Sie das Glaskeramik-Kochfeld erst, wenn die Oberfläche abgekühlt ist; legen Sie keine Kleidungsstücke oder andere Gegenstände auf das Kochfeld, solange es noch heiß ist. Legen Sie keine Gegenstände aus Metall wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf das Kochfeld, da sie heiß werden können. Die Griffe der Töpfe und Pfannen können heiß werden. Achten Sie darauf, dass die Griffe der Töpfe nicht über andere eingeschaltete Kochzonen ragen. Wenn der Backofen in Betrieb ist, werden die Heizelemente und einige Teile der Backofentür extrem heiß. Die Heizelemente nicht berühren.

	**GEFAHR:** Sollten Sie Beschädigungen an der Oberfläche des Kochfeldes feststellen, trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung, um einen Stromschlag zu vermeiden.

	**GEFAHR:** Seien Sie vorsichtig, die Kanten der Platte sind scharf. Wenn Sie nicht aufpassen, können Sie sich verletzen oder verbrennen.

	**GEFAHR:** Keine Abänderungen an den Geräten vornehmen. Die Installation, der elektrische Anschluss oder jegliche Änderungen an der elektrischen Anlage Ihres Hauses müssen von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden. Die Nichtbeachtung dieser Sicherheitshinweise kann zu Verletzungen durch Stromschlag oder in schwersten Fällen zum Tod führen.



GEFAHR: Setzen Sie die Geräte nicht den Witterungseinflüssen wie Regen oder Sonnenlicht aus.



GEFAHR: Verwenden Sie das Gerät (Backofen/Kochfeld) nicht zur Aufwärmen oder Garen von Lebensmitteln in Dosen oder hermetisch dichten Behältern. Der Druck, der sich in solchen Behältern entwickelt, kann zu einer Explosion führen, wodurch das Gerät beschädigt werden kann.



ACHTUNG: Vor Wartungs- und Reinigungsarbeiten muss das Gerät (Backofen/Kochfeld) von der Stromversorgung getrennt werden.

Um die Effizienz und Sicherheit des Geräts zu gewährleisten, wird empfohlen, sich nur an die vom Hersteller autorisierten Kundendienstzentren zu wenden und im Falle eines Bruchs oder einer Störung nur Originalersatzteile zu verwenden.



ACHTUNG: Vergewissern Sie sich, dass die Daten auf dem Typenschild der Geräte mit dem Stromnetz des Hauses, in dem er installiert werden soll, kompatibel sind, andernfalls ziehen Sie einen qualifizierten Techniker hinzu.



ACHTUNG: Stellen Sie sicher, dass Sie das richtige Kabel für den Anschluss an das Stromnetz verwenden.

Stellen Sie sicher, dass das Gerät korrekt montiert ist. Wenn ungeeignete Netzkabel verwendet werden, kann der Anschluss überhitzt werden.

Stellen Sie sicher, dass nicht locker oder verdreht ist.

Stellen Sie sicher, dass ein Schutz installiert ist, der das direkte Berühren der Kabel verhindert.

Verwenden Sie keine Steckdosenleiste oder Verlängerungskabel.

Der Temperaturfühler ist ein Teil des Thermostats, der bei Beschädigung in der Regel von einem Fachmann ausgetauscht werden muss.

Ziehen Sie nicht am Netzkabel und beschädigen Sie dieses nicht, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen wollen. Wenden Sie sich an unseren autorisierten Kundendienst oder einen Fachtechniker, um das beschädigte Netzkabel auszutauschen.



ACHTUNG: Lassen Sie keine schweren Gegenstände oder Töpfe auf das Kochfeld fallen. NIEMALS auf das Kochfeld steigen, die Oberfläche könnte beschädigt werden.



ACHTUNG: Schalten Sie die Kochzonen niemals ein, wenn keine Töpfe vorhanden sind oder die Töpfe leer sind.



ACHTUNG: Legen Sie keine Alufolie auf das Kochfeld.



ACHTUNG: Verwenden Sie nur geeignete Vorrichtungen zur Unterbrechung der Spannungsversorgung: Überlastschalter, Sicherungen (Einschraubsicherungen müssen aus dem Halter herausnehmbar sein), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.

	**ACHTUNG:** Verwenden Sie nur die vom Gerätehersteller vorgesehenen Kochfeldschutzvorrichtungen oder die im Gerät eingebauten Kochfeldschutzvorrichtungen. Die Verwendung ungeeigneter Schutzvorrichtungen kann zu Unfällen führen.
	**ACHTUNG:** Die elektrische Anlage muss eine Trennvorrichtung haben, durch die das Gerät allpolig von der Stromversorgung getrennt werden kann. Die Trennvorrichtung muss mit Kontakten mit einem Querschnitt von mindestens 3 mm ausgestattet sein.
	**ACHTUNG:** Achten Sie beim elektrischen Anschluss des Geräts (Backofen/Kochfeld) darauf, dass das Stecker nicht mit dem heißen Gerät oder heißen Töpfen in Berührung kommt. Achten Sie darauf, dass die Netzkabel anderer Haushaltsgeräte nicht mit den heißen Teilen der Geräte in Berührung kommen.
	**ACHTUNG:** Alle vor dem direkten Kontakt schützenden Teile und die isolierten Teile müssen so befestigt sein, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
	**ACHTUNG:** Die Lüftungs- oder Wärmeableitungsöffnungen dürfen nicht abgedeckt oder verstopft werden.
	**ACHTUNG:** Töpfe aus Gusseisen oder Aluguss oder beschädigtes Kochgeschirr mit beschädigtem Boden kann die Glaskeramikoberfläche zerkratzen. Heben Sie die Töpfe immer an, wenn Sie sie auf dem Kochfeld bewegen wollen.
	**ACHTUNG:** Vergewissern Sie sich vor dem Anschließen, dass die Netzspannung mit der Spannung übereinstimmt, die auf dem spezifischen Schild im Inneren des Geräts (Backofen/Kochfeld) angegeben ist.
	**ACHTUNG:** Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder seinem Kundendienstservice oder auf jeden Fall von einer qualifizierten Person ausgetauscht werden, um jegliche Gefährdung zu vermeiden.
	**ACHTUNG:** Dafür sorgen, dass Kinder unter 8 Jahren nicht in die Nähe des Gerätes kommen. Die Bedienung des Gerätes durch Kinder ist nur unter Aufsicht von Erwachsenen erlaubt, um sicherzustellen,dass sie Gerät nicht unsachgemäß verwenden. Potenziell gefährliche Teile müssen gesichert werden, wenn das Gerät nicht mehr in Gebrauch ist.
	**ACHTUNG:** Kinder dürfen nicht mit den Geräten spielen.
	**ACHTUNG:** Bewahren Sie alle Verpackungsmaterialien (Beutel, Styropor, Nägel usw.) außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
	**ACHTUNG:** Reinigung und Wartung dürfen nicht von unbeaufsichtigten Kindern durchgeführt werden.



ACHTUNG: Halten Sie Kinder und Haustiere während des Betriebs oder während des Abkühlens von den Geräten fern. Die zugänglichen Teile sind heiß.



ACHTUNG: Die Scharniere der Backofentür können beschädigt werden, wenn zu viel Gewicht auf ihnen lastet. Stellen Sie keine schweren Behälter auf die geöffnete Backofentür und stützen Sie sich nicht auf derselben ab, wenn Sie das Innere des Backofens reinigen. Steigen Sie niemals auf die offene Backofentür und lassen Sie Kinder nicht darauf sitzen.



ACHTUNG: Die Benutzung der Geräte durch Personen mit körperlichen, sensorischen oder geistigen Beeinträchtigungen ist nur unter Aufsicht der für ihre Sicherheit verantwortlichen Personen zulässig.



ACHTUNG: Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Verpackungsmaterialien, Aufkleber und Schutzfolien (falls vorhanden).



ACHTUNG: Vergewissern Sie sich vor der Reinigung der Geräte, das diese ausgeschaltet sind.



ACHTUNG: Kein beschädigtes Gerät verwenden.



ACHTUNG: Verwenden Sie keine Behälter aus Kunststoff.



ACHTUNG: Bei Fehlfunktion des Geräts (Backofen/Kochfeld) ist der Kundendienst zu benachrichtigen. Versuchen Sie niemals, das Gerät ohne die Hilfe eines qualifizierten Technikers zu installieren/reparieren.

Wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker, wenn Sie Zweifel an der korrekten Funktionsweise des Geräts haben.



ACHTUNG: Diese Geräte sind ausschließlich zum Garen bestimmt. Jede andere Verwendung, wie z. B. das Beheizen eines Raumes, gilt als nicht bestimmungsgemäß.

Der Hersteller kann nicht für Schäden haftbar gemacht werden, die durch eine unsachgemäße Installation, Abänderungen auch nur eines einzigen Teils des Geräts, unsachgemäßen, falschen und unvernünftigen Gebrauch verursacht werden.



ACHTUNG: Seien Sie aufgrund des Gewichts des Kochfelds besonders vorsichtig, wenn Sie es installieren oder bewegen.

Verwenden Sie bei der Installation oder dem Handling des Backofens immer die in den Seiten eingelassenen Griffe, um Verletzungen von Personen oder Schäden am Backofen selbst zu vermeiden. Seien Sie aufgrund des Gewichts des Backofens besonders vorsichtig, wenn Sie es bewegen.

Tragen Sie immer Schutzhandschuhe und Sicherheitsschuhe.

	**ACHTUNG:** Bedienen Sie die Geräte nicht mit nassen oder feuchten Händen oder wenn Sie mit Wasser in Berührung gekommen sind. Bedienen Sie die Geräte niemals mit bloßen Füßen.
	**ACHTUNG:** Geschmolzener Kunststoff, Kunststofffolien müssen sofort vom Kochfeld entfernt werden.
	**ACHTUNG:** Achten Sie darauf, dass zwischen der Arbeitsplatte und dem darunter befindlichen Backofen ein Abstand von mindestens 30 mm für die Luftzirkulation eingehalten wird. Schäden, die durch einen fehlenden Lüftungsfreiraum verursacht werden, sind von der Garantie ausgeschlossen.
	**ACHTUNG:** Benutzen Sie bei eingeschaltetem oder noch heißem Backofen immer Ofenhandschuhe, wenn Sie Bleche/Behälter in den Ofen stellen oder aus ihm herausnehmen und achten Sie darauf, die Heizelemente nicht zu berühren.
	**ACHTUNG:** Öffnen Sie am Ende des Garvorgangs vorsichtig die Backofentür und lassen Sie die heiße Luft oder den Dampf langsam entweichen.
	**ACHTUNG:** Fassen Sie den Griff der Backofentür immer in der Mitte an, da die Enden desselben durch die entweichende Heißluft heiß sein können.
	**ACHTUNG:** Garen Sie die Speisen nicht in direktem Kontakt mit den Grillrosten und Fettpfannen.
	**WICHTIGER HINWEIS:** Die Installation und der Anschluss an das Stromnetz müssen von einem qualifizierten Techniker gemäß den Anweisungen des Herstellers und unter Einhaltung der geltenden gesetzlichen Vorschriften durchgeführt werden.
	**WICHTIGER HINWEIS:** Die Geräte sind nicht für den Betrieb mit einem externen Timer oder einem separaten Fernsteuerungssystem vorgesehen.
	**WICHTIGER HINWEIS:** Verwenden Sie den Backofen nicht zur Aufbewahrung von Getränken oder Lebensmitteln.
	**WICHTIGER HINWEIS:** Legen Sie den Backofen nicht mit Folie aus und stellen Sie keine Backbleche oder andere Behälter auf den Boden des Backofens, da die Auskleidung mit Folie die Luftzirkulation im Backofen verhindert, den Garvorgang behindert und die Emaille beschädigt.
	**WICHTIGER HINWEIS:** Ziehen Sie keine Töpfe oder Pfannen über den Boden des Ofens, da dies die Emaille beschädigen könnte.
	**WICHTIGER HINWEIS:** Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Arbeits- oder Ablagefläche.

	**WICHTIGER HINWEIS:** Versiegeln Sie die Kanten des Kochfelds mit Dichtungsband, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern. Schützen Sie die Unterseite des Geräts vor Dampf und Feuchtigkeit.
	**WICHTIGER HINWEIS:** Legen Sie kein Besteck und keine Topfdeckel auf die Kochzonen, sie werden heiß.
	**WICHTIGER HINWEIS:** Gerät Zucker oder ein stark zuckerhaltiges Lebensmittel auf das heiße Glaskeramik-Kochfeld, muss das Kochfeld sofort gereinigt werden, indem der Zucker mit dem Schaber entfernt wird, auch wenn das Kochfeld noch heiß ist. Dadurch wird eine mögliche Beschädigung der Glaskeramikoberfläche verhindert.
	**WICHTIGER HINWEIS:** Installieren Sie die Geräte nicht in der Nähe einer Tür oder unter einem Fenster. Dadurch wird verhindert, dass heißes Kochgeschirr herunterfällt, wenn die Tür oder das Fenster geöffnet wird.
	**WICHTIGER HINWEIS:** Schalten Sie die Geräte aus und lassen Sie sie abkühlen, bevor Sie sie reinigen. Nachdem der Backofen ausreichend abgekühlt ist, können Sie mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel Kalk- und Wasserflecken sowie Fettspritzer entfernen. Trocknen Sie den Backofen nach der Reinigung mit einem weichen Tuch.
	**WICHTIGER HINWEIS:** Lassen Sie die Geräte nicht unbeaufsichtigt, wenn sie in Betrieb ist.
	**WICHTIGER HINWEIS:** Schalten Sie die Geräte nach jedem Gebrauch aus. Vergewissern Sie sich, dass die Drehknöpfe bei Nichtgebrauch des Geräts auf „0“ stehen.
	**WICHTIGER HINWEIS:** Nachdem Sie die Geräte aus der Verpackung genommen haben, überprüfen Sie sie auf Unversehrtheit. Wenn das Produkt (Backofen/Kochfeld) beschädigt ist, verwenden Sie sie nicht und wenden Sie sich an das RESPEKTA-Service-Netz. Kochen Sie nicht auf einem zerbrochenen oder gesprungenen Kochfeld. Trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung (Wandschalter) und wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker, wenn die Oberfläche des Kochfelds zerbrochen oder gesprungen ist.
	**WICHTIGER HINWEIS:** Die Mindestabstände zu anderen Geräten müssen eingehalten werden.
	**WICHTIGER HINWEIS:** Prüfen Sie vor der Installation und dem Gebrauch, dass die im Gerät angegebene Spannung (V) und Frequenz (Hz) mit der Spannung und Frequenz der Wohnung übereinstimmt, in der es installiert werden soll.
	**WICHTIGER HINWEIS:** Reinigen Sie die Geräte regelmäßig, um einen Verschleiß der Oberflächen zu vermeiden.

	**WICHTIGER HINWEIS:** Trennen Sie das Gerät (Backofen/Kochfeld) vom Netz, bevor Wartungsarbeiten ausgeführt werden.
	**WICHTIGER HINWEIS:** Ziehen Sie den Netzstecker und schalten Sie den Hauptschalter aus, wenn das Gerät (Backofen/Kochfeld) längere Zeit nicht benutzt wird.
	**WICHTIGER HINWEIS:** Verwenden Sie keinen Dampfreiniger zur Reinigung des Backofeninnenraums oder des Kochfelds. Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Reinigen Sie die Oberfläche des Backofens nur mit pH-neutralen Reinigungsmitteln. Verwenden Sie keine Scheuerschwämme, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.
	**WICHTIGER HINWEIS:** Alle Zubehörteile, die direkt mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen vor der Verwendung gründlich mit geeigneten Produkten gereinigt werden.
	**HINWEIS:** Lesen Sie die Installations- und Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie die Geräte installieren und/oder benutzen.
	**HINWEIS:** Schalten Sie die Geräte nach jedem Gebrauch aus.
	**HINWEIS:** Achten Sie immer darauf, dass der Boden der Töpfe sauber ist.
	**HINWEIS:** Kratzer oder dunkle Flecken auf der Oberfläche beeinträchtigen die Funktionalität des Kochfelds nicht.
	**HINWEIS:** Verwenden Sie einen geeigneten Schaber, um das Glas zu reinigen.
	**HINWEIS:** Der Backofen und das Kochfeld sind nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Die in dieser Unterlage beschriebenen Geräte sind nicht für die gewerbliche Nutzung bestimmt. Sie sind nur für den Gebrauch im Haushalt konzipiert.
	**HINWEIS:** Dieses Gerät (Backofen/Kochfeld) entspricht den Normen für die elektromagnetische Sicherheit.
	**HINWEIS:** Zur Inanspruchnahme der Garantie ist der Garantieschein und die Kaufquittung vorzulegen. Andernfalls wird die Garantie nicht geleistet.

2.2 Hinweise zum Umweltschutz

2.2.1 Verpackung

Das Verpackungsmaterial ist zu 100 % wiederverwertbar. Beachten Sie bei der Entsorgung die örtlichen Vorschriften.

	**WICHTIGER HINWEIS:** Das Verpackungsmaterial (Plastikbeutel, Teile aus Polystyrol usw.) stellt eine Gefahrenquelle für Kinder dar. Bewahren Sie das Verpackungsmaterial deshalb außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

2.2.2 Entsorgung

	**WICHTIGER HINWEIS:** Entsorgen Sie Ihr Altgerät gemäß den gesetzlichen Bestimmungen. Vor der Entsorgung muss das Gerät durch Abschneiden des Stromkabels untauglich gemacht werden. Zur Entsorgung ist das Gerät bei den zuständigen Sammelstellen abzugeben.

3 : TECHNISCHE DATEN UND EIGENSCHAFTEN

3.1 Technische Daten

3.1.1 Modell 15120000000126 (HS2001-26) - Kochfeld

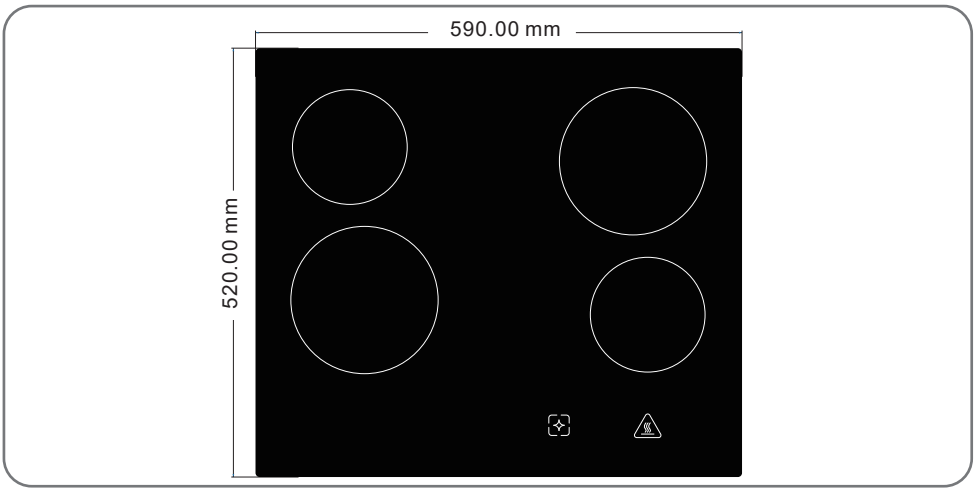


Abb. 3.1

Modell Nr.		**15120000000126 (HS2001-26)**
Identifikation des Produkts/Marke	NEG	Respekta
Produktfamilie		Einbau-Kochfeld für SET
Produktbeschreibung		Elektrisches Kochfeld, 60 cm
Kochfeldtyp (Elektro/Gas/Kombiniert)		elektrisch
Heizart (Massivplatten/Strahlung/Induktion)		Wärmestrahlplatten
Kochfeldausführung (Edelstahl/Glas/Glaskeramik)		Glaskeramik

Eigenschaften

Modell Nr.		**15120000000126 (HS2001-26)**
Spannung/Frequenz	V/Hz	220-240V~/380V-415V~ 50Hz
Nennleistung	Watt	6000
Netzkabel (mit/ohne) Stecker		Kabel nicht vorhanden, ohne Stecker
Breite des Kochfelds	cm	60
Anzahl der Heizzonen	Stk	4
Anzahl Drehknöpfe	Stk	4
Vordere Heizzone (links)	Watt	1800W
Hintere Heizzone (links)	Watt	1200W
Hintere Heizzone (rechts)	Watt	1800W
Vordere Heizzone (rechts)	Watt	1200W
Bedienungsweise (Drehknopf/Touch/Touch-Slider)		Drehknopf
Einstellung des Leistungsbereichs	Stk	0-9
Konfiguration digitaler Timer	Minuten	Nein
Kindersicherung	Ja/Nein	Nein
Restwäremanzeige	Ja/Nein	Ja
Überhitzungsschutz	Ja/Nein	Ja
Automatisches Ausschalten	Ja/Nein	Ja
Abmessungen des Gerätes (Länge-Breite-Tiefe)	mm	590 x 520 x 50
Nettogewicht	kg	7,8

Ausrüstung und Zubehör

Modell Nr.		**15120000000126 (HS2001-26)**
Befestigungsbügel (mitgeliefert/nicht mitgeliefert)		mitgeliefert
Dichtungsband (mitgeliefert/nicht mitgeliefert)		mitgeliefert

3.1.2 Modell 15120000000126 (HS2001-26) - Einbau-Backofen



Abb. 3.2

Modell Nr.		**15120000000126 (HS2001-26)**
Identifikation des Produkts/Marke	NEG	Respekta
Produktfamilie		Einbau-Backofen für SET
Produktbeschreibung		Elektrischer Einbaubackofen, 60 cm
Backofentyp (Elektro/Gas)		elektrisch
Nutzbare Kapazität des Ofeninnenraums	Liter	72

Eigenschaften

Modell Nr.		**15120000000126 (HS2001-26)**
Spannung/Frequenz	V/Hz	220-240V~/380V-415V~ 50Hz
Nennleistung	Watt	2300-2800
Energieeffizienzklasse		A
Energieverbrauch während des normalen Betriebs	kWh/Zyklus	0,81
Energieverbrauch während des Umluftbetriebs	kWh/Zyklus	0,79
Elektrische Gesamtleistung	kW	2,3-2,8
Netzkabel (mit/ohne) Stecker		Kabel nicht vorhanden, ohne Stecker
Ofenbedienung (mechanisch/analog/digital/Full-Touch)		mechanisch
Garmodus (ntürliche Konvektion/thermobelüftet usw.)		thermobelüftet
Backofenraum		gepresster Innenraum
Anzahl Drehknöpfe	Stk	2
Drehknopftyp		zum Drehen
Funktion Ofenklappe offen/geschlossen		Standard
Anzahl Ofenklappenglasscheiben	Stk	2
Innenglasscheibentyp: feststehend/ abnehmbar		abnehmbar
Betriebstemperatur	C°	60-250
Grilltyp		elektrisch
Grillheizwiderstand	W	1500
Oberer Heizwiderstand	W	1500
Unterer Heizwiderstand	W	1000
Lüftelement	W	/
Anzahl Umwälzlüfter	Stk	1
Gleitführungen	Ja/Nein	Nein
Flache Wände mit abnehmbaren Seitenhalterungen	Ja/Nein	Nein (gepresster Innenraum)
Ofenthermostat	Ja/Nein	Ja
Ofenbeleuchtung / Typ	Ja/Nein	Ja, G9 25W
Anzahl Fettpfannen	Stk	1, emailliert
Anzahl Einschübe	Stk	1 Einschubebene verchromtes Gitterrost
Abmessungen des Gerätes (Länge-Tiefe-Höhe)	mm	594 x 521 x 594 (ohne Griff/Drehknöpfe)
Nettogewicht	kg	25,5
Bruttogewicht SET (inkl. Verpackung)	kg	35,5
Abmessungen der SET-Verpackung (Länge-Tiefe-Höhe)	mm	639 x 579 x 775

Ofenfunktionen

Modell Nr.		**15120000000126 (HS2001-26)**
Anzahl Garfunktionen	n°.	7
Ofenfunktionen (Symbol und Beschreibung)		Licht
		Statisch, Oberhitze und Unterhitze per Konvektion
		Umluft, Oberhitze und Unterhitze, schnelles Garen
		Grill
		Umluftgrill
		Umluft-Unterhitze, langsames Garen Dampfunterstützte Garfunktion und Reinigung
		Auftauen

Weitere Funktionen

Modell Nr.		**15120000000126 (HS2001-26)**
Garzeit-Timer	Ja/Nein	Nein
Minutenzählerdrehknopf	Ja/Nein	Nein
Kühllüfter	Ja/Nein	Ja
Leuchte Thermostat eingeschaltet/ausgeschaltet	Ja/Nein	Ja
Dampfaustragung	Ja/Nein	Nein

Ausrüstung und Zubehör

Modell Nr.		**15120000000126 (HS2001-26)**
Drehspieß (inklusive/nicht inklusive)		nicht inklusive
Gleitführungen (inklusive/nicht inklusive)		nicht inklusive
Fettpfannen (inklusive/nicht inklusive)	Stk	inklusive, 1, emailliert
Grillroste (inklusive/nicht inklusive)	Stk	inklusive, 1, verchromtes

3.2 Elektrischer Schaltplan

Elektrischer Schaltplan des Kochfelds

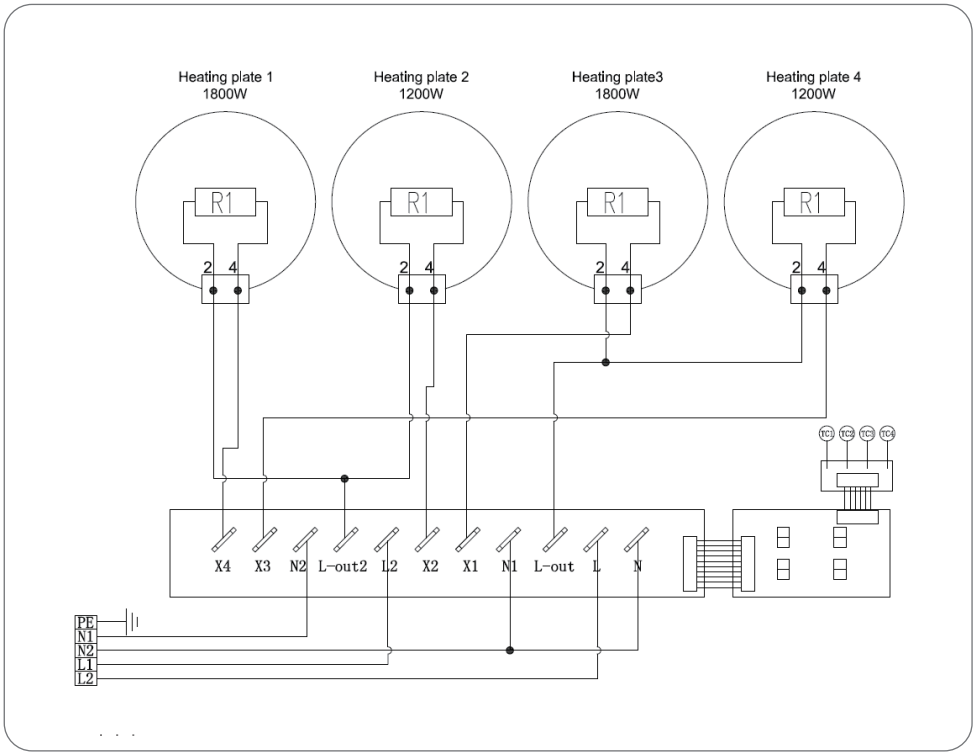


Abb. 3.3

Elektrischer Schaltplan des Backofens

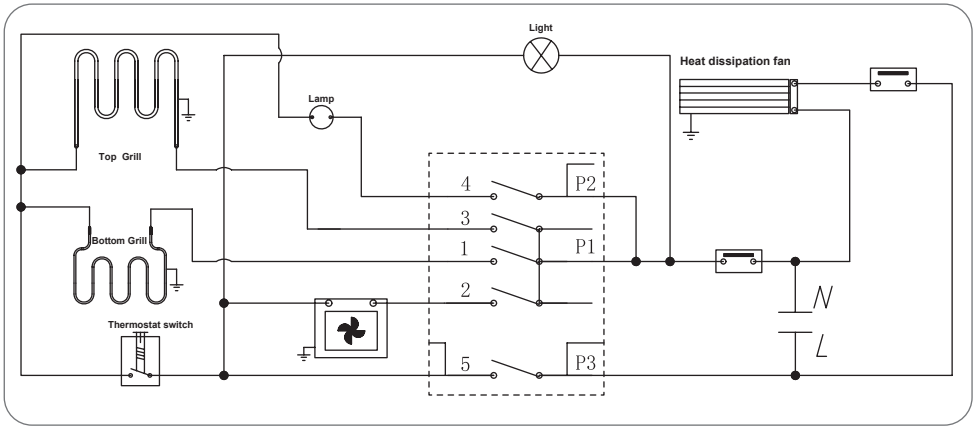


Abb. 3.4

4 : NUTZUNGSBESTIMMUNGEN

4.1 Nützliche Ratschläge

	**GEFAHR:** Brandgefahr durch Selbstentzündung von Öl- und Fettdämpfen Vermeiden Sie die Wiederverwendung von Öl, da gebrauchtes Öl organische Rückstände enthalten kann, die eine Selbstentzündung wahrscheinlicher machen Werden beim Garen von Speisen alkoholische Getränke (z. B. Rum, Cognac, Wein) zugegeben, ist zu beachten, dass Alkohol bei hohen Temperaturen verdampft. Es ist daher nicht auszuschließen, dass sich die entstehenden Dämpfe bei Kontakt mit den Heizelementen entzünden können.

	**GEFAHR:** Legen Sie keine brennbaren Produkte oder mit brennbaren Produkten getränkte Gegenstände in oder in die Nähe des Geräts. Berühren Sie während und nach dem Gebrauch nicht die Heizelemente oder die Innenflächen des Geräts, da dies zu Verbrennungen führen kann. Vermeiden Sie den Kontakt mit Geweben oder anderen brennbaren Materialien, bis alle Komponenten des Geräts vollständig abgekühlt sind.

	**GEFAHR:** Gefahr durch heiße Bereiche. Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu Verbrennungen und Verbrühungen führen. Wenn das Gerät in Betrieb ist, werden die Heizelemente und einige Teile der Backofentür extrem heiß. Die Heizelemente nicht berühren.

	**ACHTUNG:** Vor Wartungs- und Reinigungsarbeiten muss das Gerät von der Stromversorgung getrennt werden.

	**ACHTUNG:** Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Verpackungsmaterialien, Aufkleber und Schutzfolien (falls vorhanden).

	**WICHTIGER HINWEIS:** Eine konstante Instandhaltung gewährleistet einen einwandfreien Betrieb und eine optimale Leistung der Geräte. **WICHTIGER HINWEIS:** Reinigen Sie verschmutzte Oberflächen regelmäßig von Verkrustungen.

	**WICHTIGER HINWEIS:** Stellen Sie sicher, dass der Raum ausreichend belüftet ist.

	**WICHTIGER HINWEIS:** Prüfen Sie, ob die Geräte während des Transports beschädigt wurden.

	**WICHTIGER HINWEIS:** Die Installation und der elektrische Anschluss müssen unter Beachtung der Herstellervorschriften und unter Einhaltung der örtlichen Vorschriften von einem Fachtechniker ausgeführt werden.

4.2 Verwendung des elektrischen Kochfeldes

4.2.1 Betrieb der Elektrokochplatte

Das Glaskeramikkochfeld ist mit einem Mikrocomputer ausgestattet, der verschiedene Arten von Kochanforderungen erfüllen kann, und verfügt über ein Heizelement mit mikroautomatischer Steuerung und Multi-Leistungswahl.

Das Glaskeramikkochfeld basiert auf einer Infrarot-Heiztechnologie, die Wärme zum Garen der Speisen abstrahlt.

⚠	**WICHTIGER HINWEIS:** Gerät Zucker oder ein stark zuckerhaltiges Lebensmittel auf das heiße Glaskeramik-Kochfeld, muss das Kochfeld sofort gereinigt werden, indem der Zucker mit dem Schaber entfernt wird, auch wenn das Kochfeld noch heiß ist. Dadurch wird eine mögliche Beschädigung der Glaskeramikoberfläche verhindert.

⚠	**WICHTIGER HINWEIS:** Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie es reinigen. Nachdem das Kochfeld ausreichend abgekühlt ist, können Sie mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel Kalk- und Wasserflecken sowie Fettspritzer entfernen. Trocknen Sie den Backofen nach der Reinigung mit einem weichen Tuch.

4.2.2 Geeignetes Kochgeschirr

Es können alle Arten von Töpfen und Pfannen verwendet werden, z. B. Kupfertöpfe, Woks, Töpfe aus rostfreiem Stahl, Glastöpfe, Kasserollen und Keramikbehälter.

❗	**HINWEIS:** Der Topfboden muss eben und glatt sein. Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit einem gezackten oder gewölbten Boden.

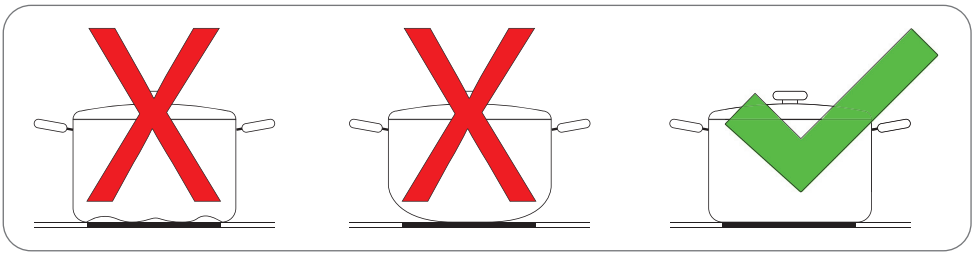


Abb. 4.1

Während des Kochens muss sich der Topf in der Mitte der Kochplatte befinden.

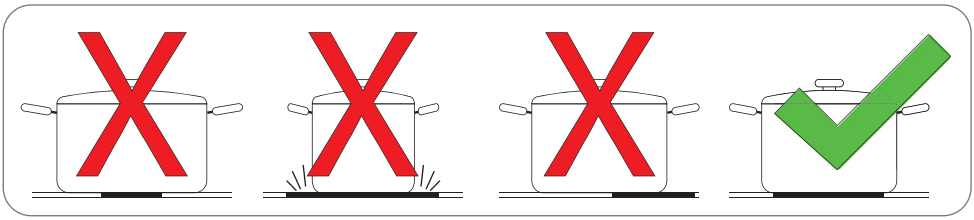


Abb. 4.2

	HINWEIS: Heben Sie die Töpfe immer an und stellen Sie sie vorsichtig auf das Glaskeramikkochfeld. Lassen Sie sie nicht verrutschen, sonst könnten sie das Glas zerkratzen.

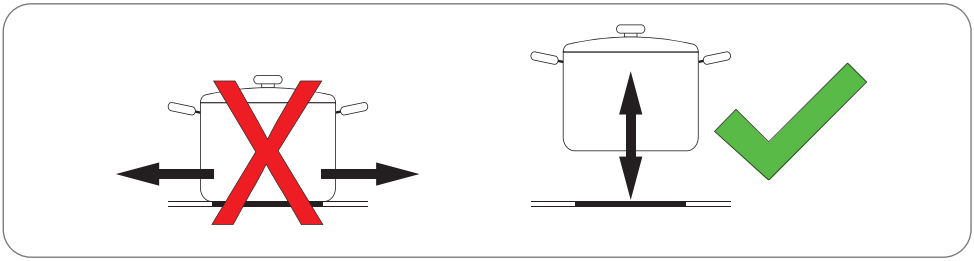


Abb. 4.3

4.2.3 Energieersparnis

Befolgen Sie diese praktischen Tipps, um beim Kochen Energie zu sparen.

	WICHTIGER HINWEIS: WARNUNG! Achten Sie bei der Zubereitung von Gerichten mit langer Garzeit im Schnellkochtopf darauf, dass sich immer genügend Flüssigkeit im Topf befindet, ein leerer Topf könnte sowohl die Platte als auch den Kochtopf selbst beschädigen.
	HINWEIS: Stellen Sie die Töpfe auf die Kochstelle, bevor Sie es einschalten.
	HINWEIS: Stellen Sie die Töpfe immer in die Mitte der Kochzone.
	HINWEIS: Nutzen Sie die Restwärme, um Speisen warm zu halten. Kochen Sie ein neues Gericht auf einer gerade benutzten Kochstelle, um deren Restwärme zu nutzen.
	HINWEIS: Verwenden Sie beim Erhitzen von Wasser nur die benötigte Menge.
	HINWEIS: Verschließen Sie den Topf oder die Pfanne immer mit einem ausreichend großen Deckel.
	HINWEIS: Verwenden Sie einen für die Menge der zuzubereitenden Speisen geeigneten Topf. Wenn Sie einen großen, aber nur teilweise gefüllten Topf verwenden, verbrauchen Sie unnötigerweise viel mehr Energie.

4.2.4 Anordnung der Kochzonen

15120000000126 (HS2001-26)

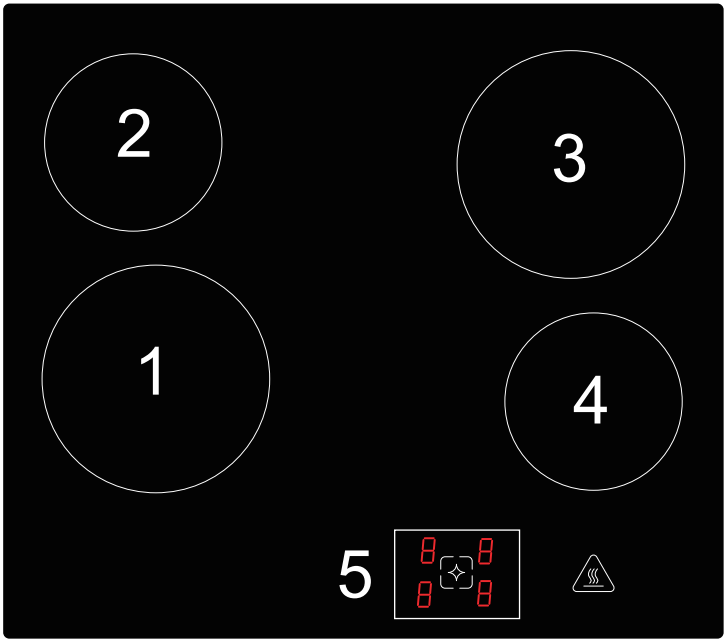


Abb. 4.4

1 - Kochzone vorne links (1800W)

2 - Kochzone hinten links (1200W)

3 - Kochzone hinten rechts (1800W)

4 - Kochzone vorne rechts (1200W)

5 - Anzeige der gewählten Garstufe (von 1 bis 9), die auch anzeigt, nach dem Kochen noch heiß ist (H)

4.2.5 Bedienfeld (Drehknöpfe des Kochfelds)

Drehknöpfe Einschalten/Ausschalten Kochzone

1 - Drehknopf zur Auswahl der Kochzone vorne links

2 - Drehknopf zur Auswahl der Kochzone hinten links

3 - Drehknopf zur Auswahl der Kochzone hinten rechts

4 - Drehknopf zur Auswahl der Kochzone vorne rechts

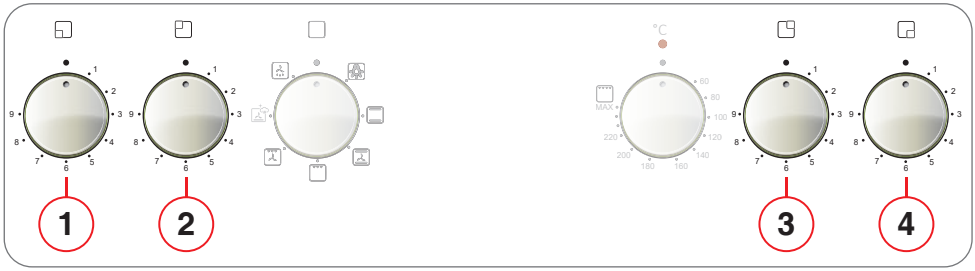


Abb. 4.5

4.2.6 Starten des Kochvorgangs

1 - Stellen Sie den Topf auf die gewünschte Kochzone.

⚠	**WICHTIGER HINWEIS:**Der Boden des Topfes und das Kochfeld müssen sauber und trocken sein.

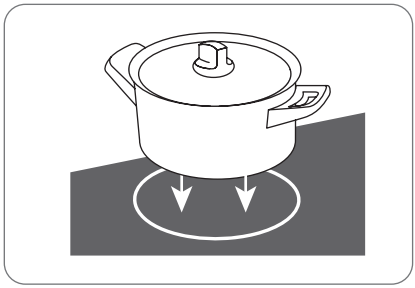


Abb. 4.6

2 - Drehen Sie den Drehknopf im Uhrzeigersinn, um die gewünschte Kochzone einzuschalten und stellen Sie die Leistungsstufe von 1 bis 9 ein (0, die Kochzone ist ausgeschaltet).

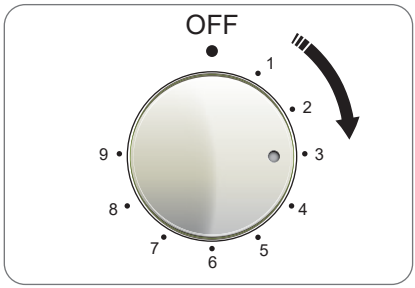


Abb. 4.7

HINWEIS: Durch Drehen der entsprechenden Knöpfe können mehrere Kochzonen gleichzeitig verwendet werden.

4.2.7 Nach dem Kochen

Drehen Sie den Drehknopf gegen den Uhrzeigersinn in die Position "0" (OFF), um die gewünschte Kochzone auszuschalten

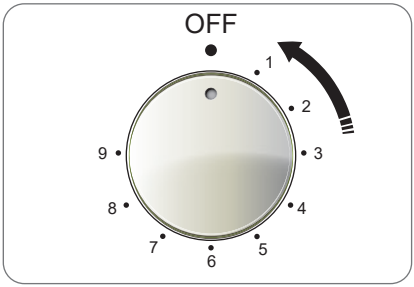


Abb. 4.8

HINWEIS: Wird das Kochfeld mit dem elektrischen Hauptschalter ausgeschaltet oder kommt es zu einem Stromausfall, während das Gerät in Betrieb ist (Drehknopf 1 bis 9), muss bei der nächsten Inbetriebnahme zuerst der Drehknopf auf die Position "0" zurückgedreht werden, dann wird die Kochzone durch Drehen des Drehknopfes auf die gewünschte Kochstufe wieder aktiviert.

ACHTUNG: Vorsicht vor heißen Oberflächen

Der Buchstabe "H" zeigt an, welche Kochstelle noch heiß ist. Er schaltet sich aus, sobald die Oberfläche auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist. Kann auch als Energiesparfunktion genutzt werden, wenn Sie mehr Töpfe erhitzen wollen und dafür die noch heiße Kochzone nutzen.□



Abb. 4.9

4.2.8 Automatisches Ausschalten

Die Abschaltautomatik ist eine Sicherheitsschutzfunktion für das Kochfeld. Wenn Sie vergessen, das Gerät nach dem Kochen auszuschalten, schaltet es sich automatisch aus. Die vordefinierten Abschaltzeiten für die verschiedenen Leistungsstufen sind in der folgenden Tabelle aufgeführt:

Leistungsstufe	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standard-Garzeittimer (Stunden)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

4.2.9 Garanleitungen

Ratschläge für das Kochen



GEFAHR: Seien Sie vorsichtig, wenn Sie Öl und Fett sehr schnell erhitzen. Bei sehr hohen Temperaturen können sich Öl und Fett selbst entzünden; dies stellt eine ernst zu nehmende Brandgefahr dar.

- Die Verwendung eines Deckels verkürzt die Garzeit und spart Energie, da die Hitze nicht entweicht.
- Verwenden Sie nur das notwendige Öl oder Fett, um die Garzeit zu verkürzen.
- Beginnen Sie den Garvorgang mit der Einstellung einer hohen Temperatur, reduzieren Sie die Temperatur, wenn das Gargut die gewünschte Gartemperatur erreicht hat.

Wärmeeinstellung	**Zweck**
0	ausgeschaltet, Nutzung der Restwärme
1 - 2	Schmelzen, Erwärmen, Warmhalten
3 - 4	Langsames Garen, Auftauen und Erhitzen
5 - 6	Schmoren, schonendes Garen und Rösten kleiner Mengen
7 - 8	Kochen und Braten großer Mengen
9	Frittieren, Kochen bis zum Siedepunkt

4.3 Gebrauch des Backofens

4.3.1 Vor dem ersten Gebrauch

Dieser Multifunktionsbackofen vereint die Vorteile traditioneller Backöfen mit natürlicher Konvektion mit denen modernster Umluftmodelle in einem einzigen Gerät. Es ist ein äußerst vielseitiges Gerät, bei dem Sie einfach und sicher verschiedene Garmodi wählen können.

	**WICHTIGER HINWEIS:** Vor dem Gebrauch müssen alle Zubehörteile mit lauwarmem Wasser und handelsüblichem Reinigungsmittel gereinigt werden. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel.

	**WICHTIGER HINWEIS:** Wenn Sie den Backofen zum ersten Mal benutzen, lassen Sie ihn ca. eine halbe Stunde lang im leer laufen (230 °C) und lassen Sie dabei möglichst die Küchenfenster geöffnet. Wenn der Ofen zum ersten Mal eingeschaltet wird, gibt er unangenehme Gerüche ab, die durch Produktionsrückstände wie Fette, Öle oder Harze verursacht werden. Nach Ablauf der angegebenen Zeit ist der Ofen für den ersten Einsatz bereit.

	**WICHTIGER HINWEIS:** Positionieren Sie beim Grillen von Speisen oder bei Verwendung des Drehspießes (nur bei einigen Modellen verfügbar) die mitgelieferte Fettpfanne im unteren Einschub, um zu verhindern, dass Flüssigkeiten und/oder Fett auf den Boden des Backofens tropfen. Verwenden Sie für alle anderen Arten des Garens niemals den unteren Einschub und stellen Sie niemals etwas auf den Boden des Ofens, wenn dieser in Betrieb ist, da dies die Emaille beschädigen könnte. Stellen Sie Töpfe (Pfannen, Alufolie usw.) auf den in die Backofenschienen eingeschobenen Grillrost.

4.3.2 Geeignete Töpfe, Pfannen und Behälter

Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, müssen Sie wissen, welche Behälter in den Ofen gestellt werden können.

Aluminiumbackbleche/-formen ermöglichen ein schnelles Garen der Speisen, da Aluminium ein Material ist, das die Wärme schnell aufnimmt und im gesamten Bereich verteilt.

Edelstahlformen sind haltbarer als Aluminiumformen. Da es sich jedoch um ein härteres und widerstandsfähigeres Material handelt, heizen sie sich nur langsam auf und die Wärme verteilt sich nicht so schnell über die gesamte Form.

Blechbackformen (die heute kaum noch verwendet werden) ermöglichen ein gleichmäßiges Garen von Speisen, aber die Reinigung/die Pflege ist kompliziert.

Formen aus Glasporzellan (für hohe Temperaturen) gewährleisten ein gutes Garen.

Formen aus gehärtetem Glas (normales Glas würde platzen) gewährleisten ein gutes Garen.

Spezielle Silikonformen, die ein gutes Backen garantieren, leicht abwaschbar sind und in vielen Formen angeboten werden, sind besonders geeignet für Kuchen und Gebäck.

Backofenpapier wird verwendet, um zu verhindern, dass die Speisen am Blech haften. Es ist ratsam, 220 °C nicht zu überschreiten, da ab dieser Temperatur die Speisen mit unerwünschten Substanzen kontaminiert werden könnten.

	**HINWEIS:** Ziehen Sie keine Töpfe oder Pfannen über den Boden des Ofens, da dies die Emaille beschädigen könnte.

4.3.3 Backofenelemente

15120000000126 (HS2001-26)

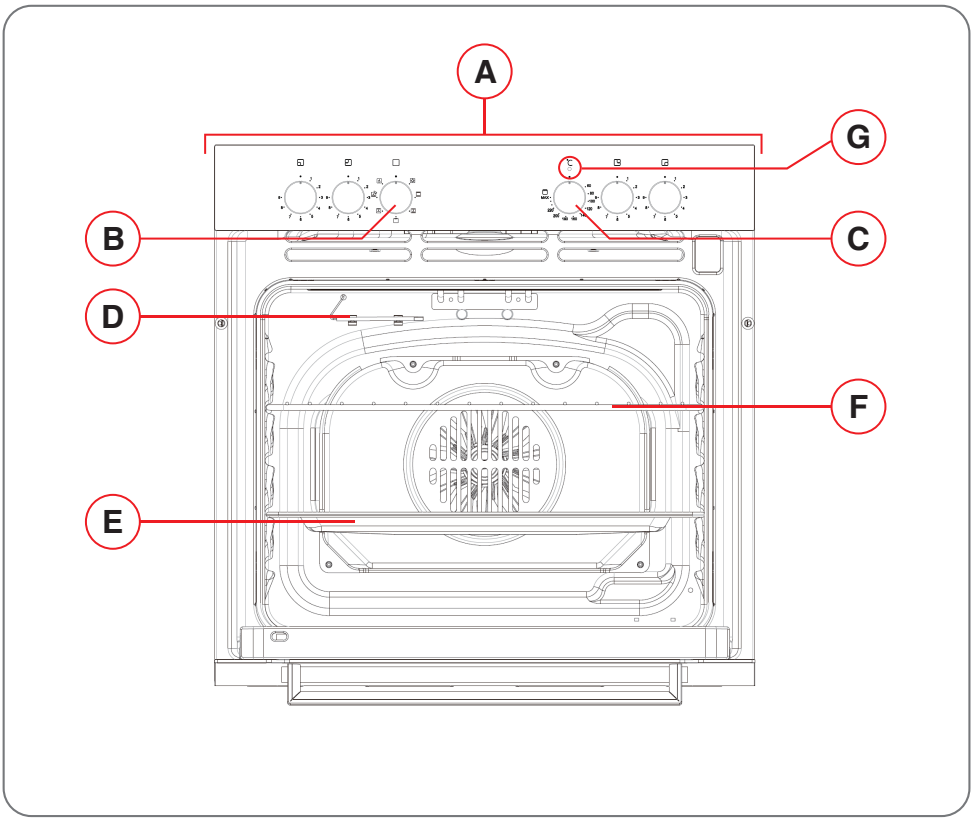


Abb. 4.10

A - Bedienfeld
B - Drehknopf zur Auswahl des Garmodus
C - Drehknopf zur Auswahl der Gartemperatur
D - Backofenlampe
E - Fettpfanne
F - Grillrost
G - Kontrollleuchte Backofen eingeschaltet

4.3.4 Bedienfeld (Drehknöpfe des Backofens)

Drehknopf zum Ein- und Ausschalten des Backofens und Drehknopf zur Auswahl des Kochmodus

B - Drehknopf zur Auswahl des Garmodus

C - Drehknopf zur Auswahl der Gartemperatur

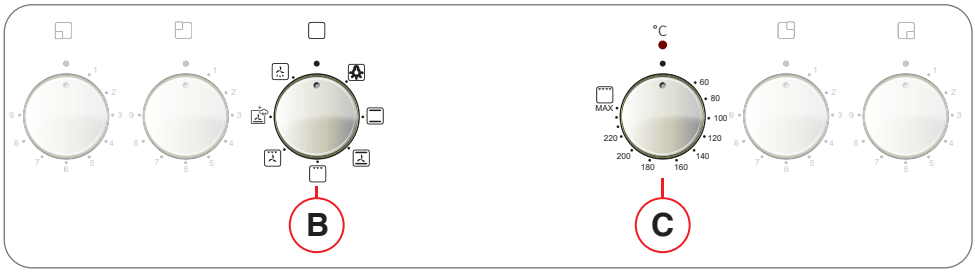


Abb. 4.11

4.3.5 Garfunktionen

Drehknopf zur Auswahl des Garmodus

Drehen Sie den Bedienknopf (B), um die Garfunktion auszuwählen.

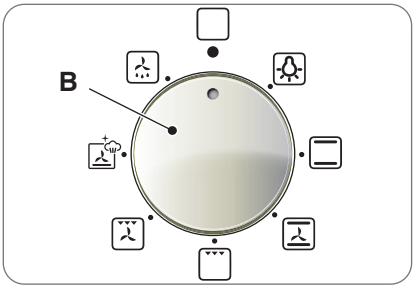


Abb. 4.12

Thermostatknopf

Drehen Sie den Bedienknopf (C), um die gewünschte Temperatur einzustellen.

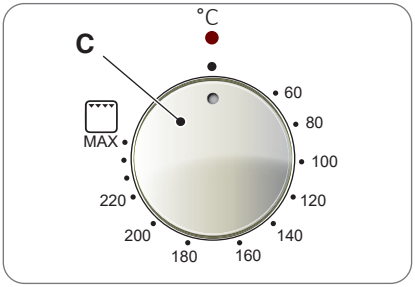


Abb. 4.13

	HINWEIS: Die Einstellungen können auch während des Betriebs geändert werden.

	HINWEIS: Bei den Knöpfen handelt es sich um Drehknöpfe.

Funktion Drehknopf (B)	**Beschreibung**	**Vorgeschlagene Temperatur (°C)** Drehknopf (C)
	**Beleuchtung** Stellen Sie den Drehknopf (B) auf das entsprechende Symbol, um die Beleuchtung einzuschalten. Das Licht beleuchtet den Ofen und bleibt eingeschaltet, wenn eines der Heizelemente des Ofens eingeschaltet ist.	
	**Statisch**, Unterhitze und Oberhitze durch Konvektion. Bei dieser Einstellung werden die oberen und unteren Heizelemente eingeschaltet. Dies ist der klassische, herkömmliche Backofen, der perfektioniert wurde, um die Wärmeverteilung zu verbessern und den Energieverbrauch zu senken. Der Konvektionsbackofen ist nach wie vor unübertroffen, wenn es darum geht, Gerichte wie Kohl mit Rippchen, Kabeljau nach spanischer Art, Stockfisch nach Ancona-Art, zarte Kalbsschnitzel mit Reis usw. zuzubereiten. Hervorragende Ergebnisse werden auch bei der Zubereitung von Kalb- oder Rindfleischgerichten (Schmorbraten, Eintöpfe, Gulasch, Wild, Schinken usw.) erzielt, die langsam geschmort werden müssen. Verwenden Sie beim Garen im Konvektionsmodus jeweils immer nur eine Fettpfanne oder einen Grillrost, da sonst die Wärmeverteilung ungleichmäßig ist. Durch Nutzen der verschiedenen Höhen können Sie die Hitzeintensität zwischen dem oberen und unteren Teil des Ofens verteilen.	zwischen 60 °C und Max
	**Umluft**, Unterhitze und Oberhitze, schnelles Garen. Die oberen und unteren Heizelemente sowie der Lüfter schalten sich ein und sorgen für eine konstante und gleichmäßige Wärmeverteilung im gesamten Backofen. Dieser Modus empfiehlt sich besonders für das schnelle Garen von vorverpackten Lebensmitteln (da kein Vorheizen erforderlich ist), wie z. B. Tiefkühlkost oder vorgekochte Lebensmittel. Die besten Ergebnisse beim Garen mit dem Modus „Umluft“ werden erzielt, wenn nur ein Einschub verwendet wird (der zweite von unten), siehe „Richtwerttabelle der Garzeiten“.	zwischen 60 °C und Max
	**Grill** Das mittlere obere Heizelement schaltet sich ein. Bei der Funktion „Grill“ wird die Strahlungshitze des leistungsstarken oberen Heizelements auf das Grillgut gerichtet. Sie können die Funktion „Grill“ für zarte Fleischstücke, Steaks, Koteletts, Würstchen, Fisch, Käsetoast und andere schnell zubereitete Speisen verwenden. Bei geschlossener Backofentür garen. Heizen Sie den Grillrost für 3 Minuten vor, um ein optimales Ergebnis zu erzielen. So bleiben die natürliche Saftigkeit Steaks, Rippchen usw. erhalten, was zu einem besseren Geschmack führt. Den Grillrost in einen der beiden oberen Einschübe einführen.	zwischen 60 °C und Max

	**Umluftgrill** Die oberen Heizwiderstände schalten sich zusammen mit dem Lüfter ein. Diese Kombination von Eigenschaften erhöht die Wirksamkeit der unidirektionalen Wärmestrahlung der Heizelemente mittels der Zwangs-Luftzirkulation im gesamten Ofen. So wird verhindert, dass die Speisen an der Oberfläche verbrennen, und die Hitze kann direkt in die Lebensmittel eindringen. Hervorragende Ergebnisse werden mit Fleisch- und Gemüsespießen, Würstchen, Lammkoteletts, Hähnchen in scharfer Soße, Wachteln, Schweinekoteletts usw. erzielt. Die Speisen im Moduls „Umluftgrill“ bei geschlossener Backofentür garen. Dieser Modus ist auch ideal zum Garen von Fischsteaks wie Schwertfisch, gefüllte Sepien usw.	zwischen 60°C und 200°C
	**Umluft-Unterhitze,** langsames Garen **Dampfunterstützte Garfunktion und Reinigung** Das untere Heizelement und der Lüfter schalten sich ein. Geeignet für Pizza, Gebäck, Kuchen und nicht trockene Desserts auf dem Blech oder in Formen. Sehr gute Ergebnisse werden auch beim Garen mit Unterhitze erzielt. Es ist ratsam, das Blech auf eine niedrige Stufe zu stellen. **Details zur Verwendung dieser Funktion als Dampfunterstütze Garfunktion und Reinigung finden Sie in 4.3.7.**	zwischen 60°C und 220°C
	**Auftauen** Der Lüfter am Boden des Backofens lässt die Luft mit Raumtemperatur um die aufzutauenden Lebensmittel zirkulieren. Dieser Modus wird zum Auftauen aller Arten von Lebensmitteln empfohlen, insbesondere von empfindlichen Lebensmitteln, die keine Hitze benötigen, wie z. B.: Eiskuchen, Sahnedesserts, Obstkuchen. Durch den Einsatz des Lüfters wird die Auftauzeit halbiert.	zwischen 40°C und 60°C

4.3.6 Garverfahren

Zum Einschalten und Verwenden des Backofens genügt es, den Drehknopf zur Auswahl des Garmodus (B, Abb. 4.5) in die gewünschte Position zu stellen und dann die Temperatur mit dem Thermostatdrehknopf (C, Abb. 4.13), die Kontrollleuchte des Backofens schaltet sich ein..

Zum Ausschalten des Backofens drehen Sie beide Knöpfe auf Position „0“, die Kontrollleuchte des Backofens schaltet sich aus.

	**WICHTIGER HINWEIS:** Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie es reinigen. Nachdem der Backofen ausreichend abgekühlt ist, können Sie mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel Kalk- und Wasserflecken sowie Fettspritzer und Fett entfernen. Trocknen Sie den Backofen nach der Reinigung mit einem weichen Tuch.

Außenbelüftungssystem

Zum Kühlen der Außenseite des Geräts ist dieses Modell mit einem Gebläse ausgestattet, das sich automatisch einschaltet, wenn der Ofen heiß ist.

Wenn das Gebläse eingeschaltet ist, können Sie einen Luftstrom spüren, der zwischen der Backofentür und dem Bedienfeld austritt.

	**HINWEIS:** Nach Beendigung des Garvorgangs bleibt das Gebläse eingeschaltet, bis der Ofen ausreichend abgekühlt ist.

4.3.7 Garanleitungen

Der Backofen bietet eine große Auswahl an Garmodi, mit denen Sie jede Art von Gerichten optimal zubereiten können.

Die folgenden Angaben sind nur allgemeine Richtlinien, die je nach persönlicher Erfahrung variieren können.

Vorheizen

Wenn der Backofen vorgeheizt werden muss (in der Regel beim Garen von Hefegerichten), kann der Modus „**Umluft**“  verwendet werden, um die gewünschte Temperatur so schnell wie möglich zu erreichen und Energie zu sparen. Nach dem Einschieben der Gerichte in den Ofen kann der entsprechende Garmodus gewählt werden.

Garen auf mehreren Einschüben

Wenn Sie Gerichte auf mehreren Einschubebenen garen möchten, verwenden Sie den Modus „**Umluftgrill**“  , der es Ihnen ermöglicht, auf 3 Einschüben gleichzeitig zu garen (1., 3. und 5. von unten); einige Beispiele finden Sie in der „„Richtwerttabelle der Garzeiten“.

Gebrauch des Modus „Umluft“ 

Funktional, schnell und praktisch für diejenigen, die Produkte in Fertigpackungen (wie Tiefkühlkost oder vorgekochte Lebensmittel) zusammen mit anderen Lebensmitteln verwenden. Einige Beispiele finden Sie in der „Richtwerttabelle der Garzeiten“.

Gebrauch des Modus „Grill“ 

Verwenden Sie den Modus „Grill“ und legen Sie das Grillgut in die Mitte des Grillrosts (3. oder 4. Einschub von unten), da nur der mittlere Teil des oberen Heizelements eingeschaltet wird.

Verwenden Sie den unteren Einschub (1. von unten) und platzieren Sie die mitgelieferte Fettpfanne, um das Fett aufzufangen und zu verhindern, dass es auf den Boden des Backofens tropft. Wenn Sie diesen Modus verwenden, empfehlen wir, den Thermostat auf den höchsten Wert zu stellen. Dies bedeutet jedoch nicht, dass nicht auch niedrigere Temperaturen verwendet werden können, indem man den Thermostatknopf auf die gewünschte Temperatur stellt.

Gebrauch des Modus „Umluftgrill“ 

Dieser Modus ist äußerst nützlich für das schnelle Garen von Gerichten, da die Wärmeverteilung es ermöglicht, nicht nur die Oberfläche zu bräunen, sondern auch die Unterseite zu garen. So können Sie beispielsweise Lebensmittel am Ende des Garvorgangs bräunen und überbackene Nudeln gratinieren.

Wenn Sie diese Modi verwenden, schieben Sie den Grillrost in den 2. oder 3. Einschub des Backofens (von unten). Verwenden Sie den unteren Einschub (1. von unten) und platzieren Sie die mitgelieferte Fettpfanne, um das Fett aufzufangen und zu verhindern, dass es auf den Boden des Backofens tropft. Einige Beispiele sind in der „Richtwerttabelle der Garzeiten“ aufgeführt.

Wir empfehlen, den Thermostat auf 200 °C einzustellen, da dies die effektivste Art ist, den die Infrarotstrahlen nutzenden Grillrost zu verwenden. Das bedeutet jedoch nicht, dass nicht auch niedrigere Temperaturen verwendet werden können, indem der Thermostatknopf auf die gewünschte Temperatur eingestellt wird.

Dampfunterstützte Garfunktion

Sie können diese Funktion verwenden, um Pizzaböden, Torten und Kuchen zusätzlich zu bräunen, sowie zum garen von verschiedene Speisen mit einer Kombination aus Unterhitze und Dampf.

Wenn Sie möchten, können Sie die folgenden Schritte befolgen:

1. Füllen Sie etwa 100 ml Wasser in die untere Kavität (Abb. 4.14).
Der ungefähre Fassungsvermögen des Hohlraums kann bis zu 200 ml betragen.

	HINWEIS: Die Kapazität kann je nach Ofenmodell variieren.

	HINWEIS: Die Grafiken in diesem Handbuch sind schematische Darstellungen und entsprechen möglicherweise nicht genau dem Gerät.



Abb. 4.14

2. Aktivieren Sie den Steam Assist Modus  und wählen Sie eine Temperatur von 200 °C aus.
Ungefähre Garzeit: 20 Minuten.

3. Achten Sie darauf, am Ende des Garvorgangs das überschüssige Wasser aus dem Garraum zu entfernen.

	HINWEIS: Sie können die Wassermenge, die Garzeit und die Temperatur je nach den Bedürfnissen der zuzubereitenden Speisen anpassen.

	WICHTIGER HINWEIS: Vergewissern Sie sich, dass der Innenraum vollständig abgekühlt ist, bevor Sie Sie das überschüssige Wasser entfernen. Gefahr von Verbrennungen.

Dampfunterstützte Reinigung

Diese Funktion kann nur verwendet werden, um leicht zu reinigende Speisereste aus dem Inneren des Backofens zu entfernen. Sie ist nicht für hartnäckige Flecken geeignet. Diese Funktion kann nur verwendet werden, wenn der Backofen kalt ist.

1. Bitte leeren Sie den Backofen, bevor Sie ihn mit dieser Methode reinigen.

2. Bereiten Sie eine Lösung aus Wasser (85%), weißem Essig (10%) und Geschirrspülmittel (5%) vor und sprühen Sie großzügig auf die Tür, die Seitenwände und die Rückwand des Backraums.

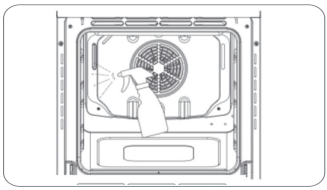


Abb. 4.15

3. Geben Sie 40 ml Wasser in den Boden des Garraums, wie in Abbildung 8 gezeigt. Gießen Sie 40 ml Wasser in den Boden der Kavität, wie in Abbildung 8 dargestellt.



Abb. 4.16

4. Schließen Sie die Tür. Wählen Sie die Reinigungsfunktion mit Dampf und stellen Sie die Temperatur auf 130 °C.

5. Schalten Sie den Backofen nach 18 Minuten aus.

6. Lassen Sie den Backofen auf eine sichere Temperatur abkühlen, bevor Sie ihn mit einem feuchten Tuch abwischen.

	**HINWEIS:** Im Allgemeinen werden bei der Verwendung des „**Umluftgrill**“- Modus die besten Ergebnisse erzielt, wenn der Grillrost in die unteren Einschübe geschoben wird. Um zu verhindern, dass Fett und Öl auf den Boden des Backofens tropfen, platzieren Sie eine Fettpfanne im ersten Einschub (von unten) des Backofens. **HINWEIS:** Um zu verhindern, dass sich während des Garvorgangs zu viel Rauch im Ofen bildet, geben Sie Wasser in die Fettpfanne.

	**HINWEIS:** Der Backofen sollte nur vorgeheizt werden, wenn dies im Rezept oder in der „Richtwerttabelle der Garzeiten“ angegeben ist. Das Aufheizen des leeren Backofens verbraucht viel Energie. Wenn Sie also verschiedene Kuchen oder Pizzen nacheinander backen, können Sie viel Energie sparen, da der Ofen bereits aufgeheizt ist.

	**HINWEIS:** Verwenden Sie dunkle silikonbeschichtete oder emaillierte Bleche, da diese eine gute Wärmeleitfähigkeit haben.

	**HINWEIS:** Wenn Sie Backpapier verwenden, achten Sie darauf, dass es für hohe Temperaturen geeignet ist.

	**HINWEIS:** Beim Garen von großen Fleischstücken oder Kuchen entsteht im Backofen eine größere Dampfmenge, was zur Bildung von Kondenswasser in der Backofentür führen kann. Dies ist eine normale Erscheinung, die den Betrieb des Geräts nicht beeinträchtigt. Trocknen Sie nach dem Garen die Backofentür und das Glas ab.

	**HINWEIS:** Gegen Ende der Garzeit können Sie den Backofen etwa 10 Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten, um die gespeicherte Wärme zu nutzen und so Energie zu sparen.

4.3.8 „Richtwerttabelle der Garzeiten“

HINWEIS: Die Werte in dieser Tabelle sind Richtwerte und können je nach Geschmack und persönlicher Erfahrung variieren.

Drehknopf zur Auswahl des Garmodus (B)	Lebensmittel	Gewicht (in kg)	Einschubposition (vom Boden ausgehend)	Vorheizen (Minuten)	Einstellung des Thermostatknopfes (C)	Garzeit (Minuten)
Natürliche Konvektion	Ente	1	3	15	200	65-75
	Kalbs- oder Rinderbraten	1	3	15	200	70-75
	Schweinebraten	1	3	15	200	70-80
	Plätzchen (Mürbeteig)	-	3	15	180	15-20
	Mürbeteigtorten	1	3	15	180	30-35
Grill	Seezungen und Sepia	1	4	5	Max	8-10
	Kalmar- und Scampi-Spieße	1	4	5	Max	6-8
	Kabeljaufilet	1	4	5	Max	10
	Gegrilltes Gemüse	1	3/4	5	Max	10-15
	Kalbssteak	1	4	5	Max	15-20
	Kotelett	1	4	5	Max	15-20
	Hamburger	1	4	5	Max	7-10
	Makrelen	1	4	5	Max	15-20
	Toasts	-	4	5	Max	2-3
Auftauen	Alle tiefgefrorenen Lebensmittel					

 **Umluftgrill**	Grillhähnchen	1.5	3	5	200	55-60
	Sepien	1.5	3	5	200	30-35
	Mit Drehspieß (wo vorgesehen)					
	Kalbsspieß	1.5	-	5	200	70-80
	Brathähnchen vom Spieß	2	-	5	200	70-80
	Brathähnchen vom Spieß + geröstete Kartoffeln	1.5	-	5	200	70-75
	Lamm vom Spieß	1.5	-	5	200	70-80

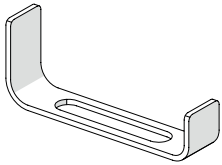
Umluft	Tiefkühlkost					
	Pizza	0.3	2	-	250	12
	Tarte mit Zucchini und Krebsen	0.4	2	-	200	20
	Spinat-Tarte	0.5	2	-	220	30-35
	Hacksteak	0.3	2	-	200	25
	Lasagne	0.5	2	-	200	35
	Rouladen	0.4	2	-	180	20-25
	Hähnchenstückchen	0.4	2	-	220	15-20
	Kalbs- oder Rinderbraten	1	1	10	180	25-30
	Hähnchen	1	2/3	10	220	60-70
	Vorgegarte Lebensmittel					
	Chicken Wings	0.4	2	-	200	20-25
	Frische Lebensmittel					
	Plätzchen (Mürbeteig)	0.3	2	-	200	15-18
	Obsttorte	0.6	2	-	180	45
	Käsewindbeutel	0.2	2	-	210	10-12
Unterhitze mit Umluft	Pizza	0.5	3	15	220	15-20

HINWEIS: Im Allgemeinen werden bei der Verwendung des „**Umluftgrill**"-Modus die besten Ergebnisse erzielt, wenn der Grillrost in die unteren Einschübe geschoben wird. Um zu verhindern, dass Fett und Öl auf den Boden des Backofens tropfen, platzieren Sie eine Fettpfanne im ersten Einschub (von unten) des Backofens.

HINWEIS: Um zu verhindern, dass sich während des Garvorgangs zu viel Rauch im Ofen bildet, geben Sie Wasser in die Fettpfanne.

5 : INSTALLATION

5.1 Zubehörliste

Artikel	Abbildung
Befestigungsbügel (Beutel im Lieferumfang enthalten- die Form des Bügels kann je nach Modell variieren). Dichtungsband (vormontiert).	

5.2 Vorbereitende Arbeiten

5.2.1 Sicherheitsanweisungen für die Installation

Vor dem Einbau des Kochfelds und des Backofens:

	**ACHTUNG:** Vor der Durchführung jeglicher Wartungs-, Reinigungs- und Einstellarbeiten muss das Gerät von der Stromversorgung getrennt werden.
	**WICHTIGER HINWEIS:** Installieren Sie die Geräte nur an einem geeigneten Ort.
	**WICHTIGER HINWEIS:** Stellen Sie sicher, dass der Einbauraum eben und nivelliert ist und dass sich keine baulichen Hindernisse innerhalb des für die Installation benötigten Raums befinden.
	**WICHTIGER HINWEIS:** Stellen Sie sicher, dass die an den Einbauraum angrenzenden Materialien hitzebeständig sind.
	**WICHTIGER HINWEIS:** Stellen Sie sicher, dass die Installation in Übereinstimmung mit allen Sicherheitsvorschriften und -normen durchgeführt wird.
	**WICHTIGER HINWEIS:** Stellen Sie sicher, dass ein geeigneter Schalter, der eine vollständige Trennung von der Hauptstromversorgung ermöglicht, in die Verkabelung integriert und entsprechend den örtlichen Vorschriften bezüglich der Verkabelung platziert ist..
	**WICHTIGER HINWEIS:** Stellen Sie sicher, dass der Trennschalter von einem zugelassenen Typ ist und eine Kontakttrennung von 3 mm an allen Polen gewährleistet (oder in allen aktiven Leitern [Phase], wenn die örtlichen Verkabelungsvorschriften diese Abweichung der Voraussetzungen zulassen).
	**WICHTIGER HINWEIS:** Der Trennschalter muss nach dem Einbau der Geräte für den Benutzer leicht zugänglich sein.

	**WICHTIGER HINWEIS:** Wenden Sie sich im Zweifelsfall an die Baubehörde, um sich über die örtlichen Vorschriften zu informieren.

	**WICHTIGER HINWEIS:** Verwenden Sie hitzebeständige, leicht zu reinigende Oberflächen (z. B. Keramikfliesen) für die Wandflächen um das Kochfeld herum.

	**WICHTIGER HINWEIS:** Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel nicht durch Küchenschranktüren oder Schubladen verläuft.

	**WICHTIGER HINWEIS:** Stellen Sie sicher, dass ein ständiger Frischluftstrom von der Schranköffnung bis zum Boden der Geräte gewährleistet ist.

	**WICHTIGER HINWEIS:** Das Gerät muss von qualifiziertem Personal oder Technikern installiert werden. Installieren Sie das Gerät niemals selbst. Der Hersteller haftet auf keinen Fall für Schäden an Menschen, Tieren oder Gegenständen, die auf eine unsachgemäße Installation zurückzuführen sind.

	**WICHTIGER HINWEIS:** Das Gerät (Backofen/Kochfeld) darf nicht direkt über einem Geschirrspüler, Kühlschrank, Gefrierschrank, einer Waschmaschine oder einem Trockner installiert werden, da Feuchtigkeit die Elektronik beschädigen kann.

	**WICHTIGER HINWEIS:** Das Gerät (Backofen/Kochfeld) muss so installiert werden, dass eine wirksame Wärmeabfuhr gewährleistet ist, um seine Zuverlässigkeit zu verbessern. Sicherstellen, dass unter dem Kochfeld eine konstante Frischluftzufuhr gewährleistet ist. Sicherstellen, dass hinter dem Backofen eine konstante Frischluftzufuhr gewährleistet ist.

	**WICHTIGER HINWEIS:** Verwenden Sie keinen Dampfreiniger.

	**WICHTIGER HINWEIS:** Das Glaskeramik-Kochfeld muss an eine Stromversorgungsquelle mit einer Gesamtimpedanz unter 0,427 Ohm angeschlossen werden. Wenden Sie sich bei Bedarf an Ihren Stromversorger, um Informationen zur Impedanz zu erhalten.

Vor dem Befestigen der Haltebügel des Kochfelds

	**WICHTIGER HINWEIS:** Vor dem Anbringen der Haltebügel muss das Gerät auf eine stabile, glatte Oberfläche gelegt werden (verwenden Sie die Verpackung). Heben Sie das Gerät nicht an überstehenden Bedienelementen an.

Regulierung der Bügelposition des Kochfelds

	**WICHTIGER HINWEIS:** Befestigen Sie das Kochfeld nach der Installation an der Arbeitsplatte, indem Sie die vier Haltebügel an der Unterseite des Kochfelds anschrauben.

5.3 Anleitung für die Installation des Kochfelds

5.3.1 Abmessungen des Arbeitsplattenausschnitts

Schneiden Sie die Arbeitsplatte gemäß den in der Zeichnung angegebenen Maße zu. Für die Installation und den Gebrauch muss ein Mindestabstand von 50 mm (X) um den Ausschnitt eingehalten werden, wie in der Abbildung gezeigt wird.

Die Dicke der Arbeitsplatte muss mindestens 30 mm betragen Verwenden Sie ein hitzebeständiges Material, um Verformungen der Arbeitsplatte zu vermeiden, die durch die Wärmestrahlung des Kochfelds verursacht werden könnten. Verwenden Sie das Dichtungsband wie in der Abbildung gezeigt.

⚠	**WICHTIGER HINWEIS:** Das Material der Arbeitsplatte muss aus imprägniertem Holz oder einem anderen isolierenden Material bestehen

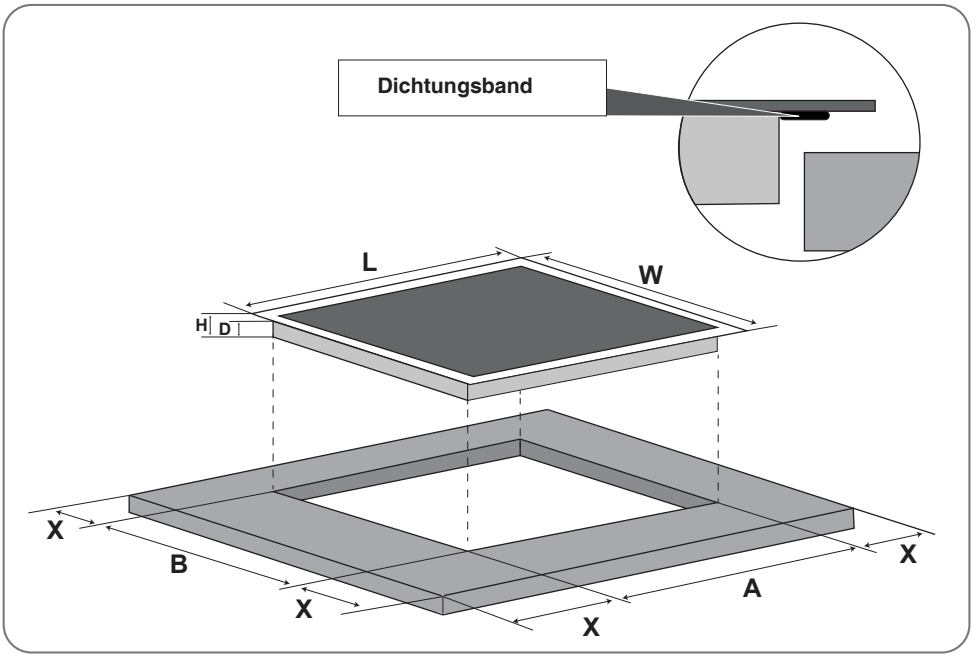


Abb. 5.1

Modell	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
15120000000126 (HS2001-26)	590	520	50	46	560	490	mindestens 50

⚠	**WICHTIGER HINWEIS:** Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld gut belüftet ist und der Luftein- und -austritt nicht behindert wird. Achten Sie darauf, dass das Kochfeld immer in einwandfreiem Zustand ist.

5.3.2 Montageanleitung

Wichtig:

Der Abstand zwischen dem Boden des Kochfelds und der Oberseite eines sich darunter befindenden Möbelstücks oder Geräts (3) muss **mindestens 50 mm betragen**

⚠	**WICHTIGER HINWEIS:** Wenn das Kochfeld über einem Backofen installiert ist, stellen Sie sicher, dass der Backofen über eine Belüftung verfügt.

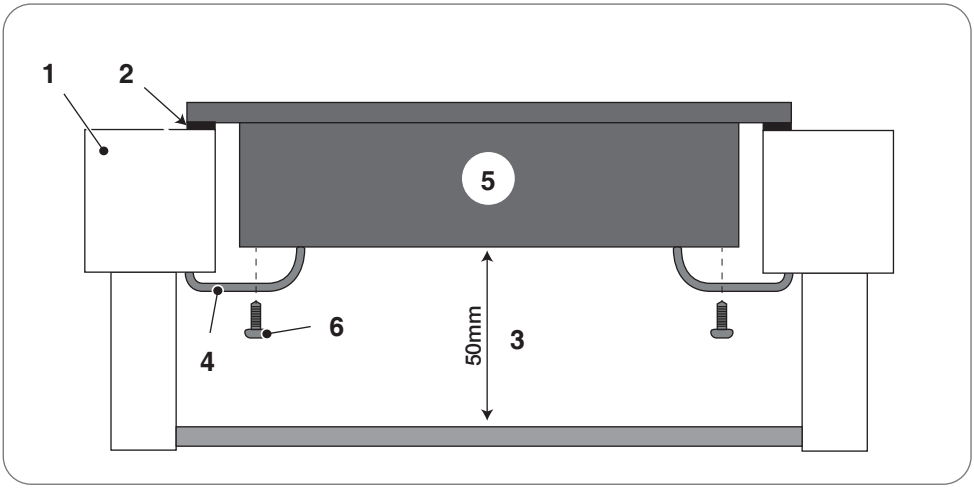


Abb. 5.2

1) - Arbeitsplatte
2) - Dichtungsband
3) - Mindestabstand
4) - Bügel
5) - Elektro-Kochfeld
6) - Schrauben

Installationsphasen

1) - Entfernen Sie die Schutzfolie von dem vormontierten Dichtband (2).
2) - Platzieren Sie das Kochfeld (5) in der Aussparung der Arbeitsplatte und drücken Sie es leicht an.
3) - Befestigen Sie die vier Montagebügel (4) mit den Schrauben (6) am Boden des Kochfelds (5).

⚠	**ACHTUNG:** Üben Sie keinen Druck auf das Kochfeld aus, um es nicht zu beschädigen.

Die Haltebügel befinden sich in einem mitgelieferten Beutel. Passen Sie die Position der Bügel an die unterschiedlichen Dicken der Arbeitsplatte an.

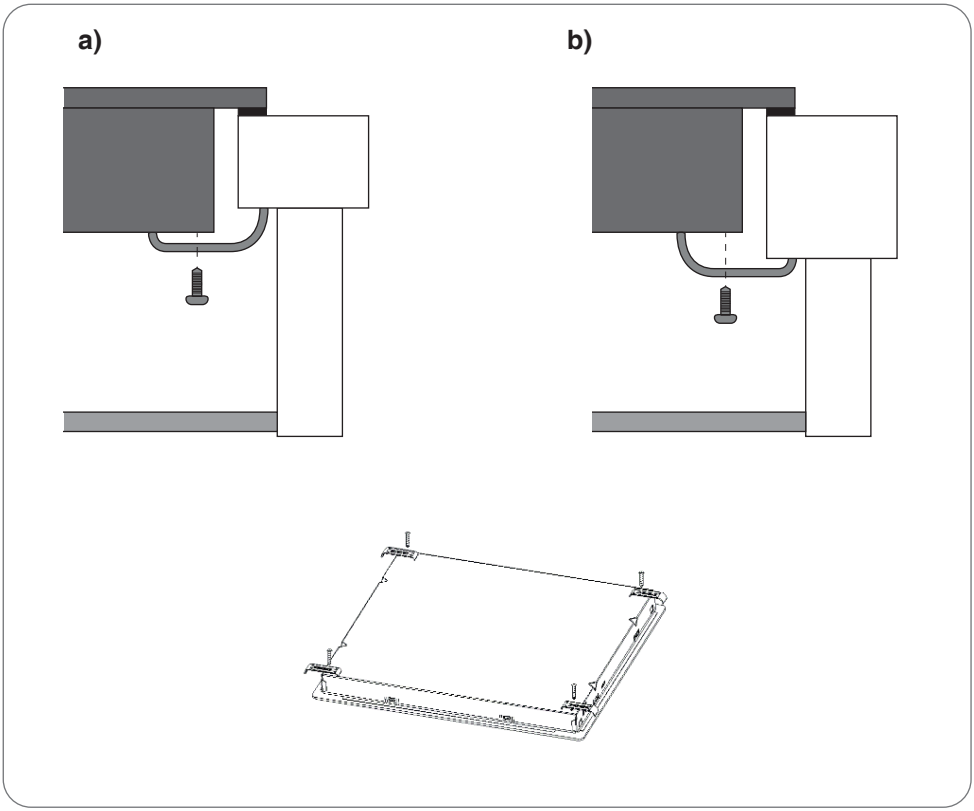


Abb. 5.3

a) - Version 1

b) - Version 2

	HINWEIS: Die Abmessungen des Arbeitsplattenausschnitts finden Sie im vorherigen Abschnitt „Abmessungen des Arbeitsflächenausschnitts“.

WICHTIGER HINWEIS: Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld gut belüftet ist und der Luftein- und -austritt nicht behindert wird.

Achten Sie darauf, dass das Kochfeld immer in einwandfreiem Zustand ist.

WICHTIGER HINWEIS: Der Sicherheitsabstand zwischen dem Kochfeld und eventuell darüber platzierten Möbelstücken muss mindestens 760 mm betragen.

WICHTIGER HINWEIS: Der Sicherheitsabstand zwischen dem Kochfeld und einer Dunstabzugshaube muss mindestens 650 mm betragen.

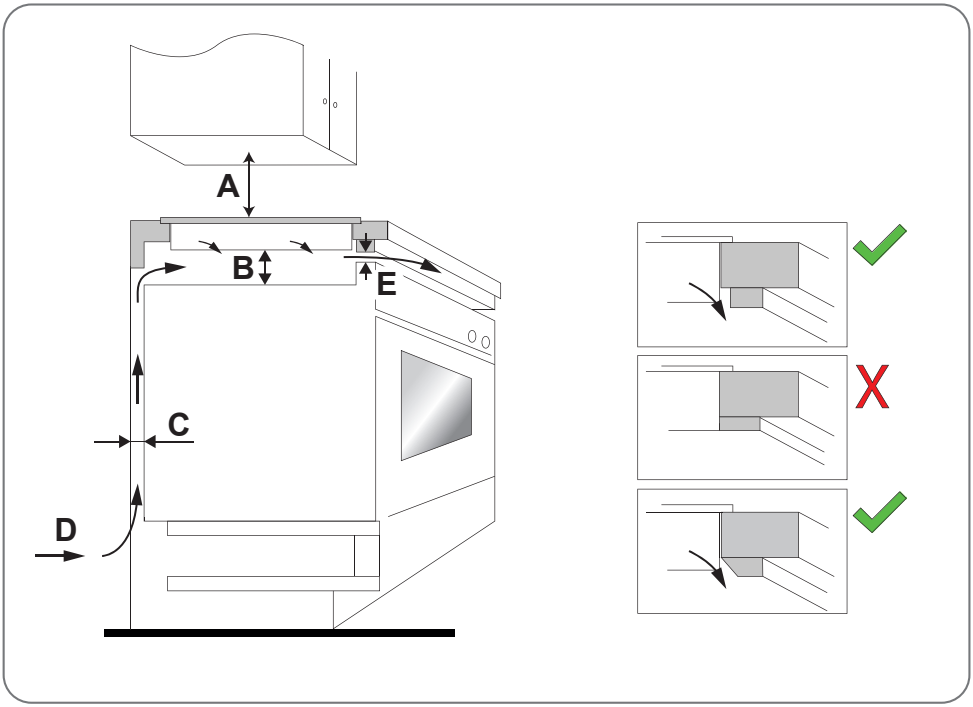


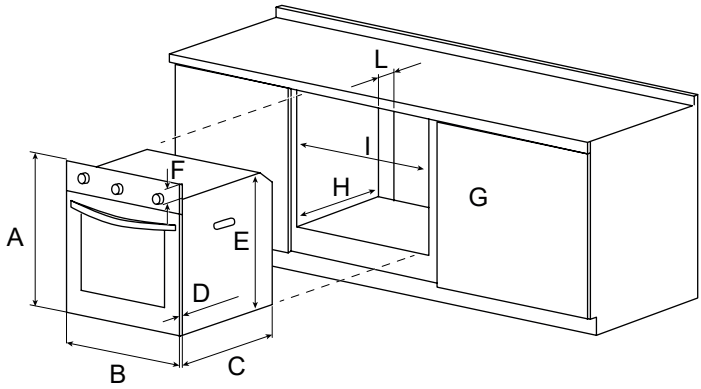
Abb. 5.4

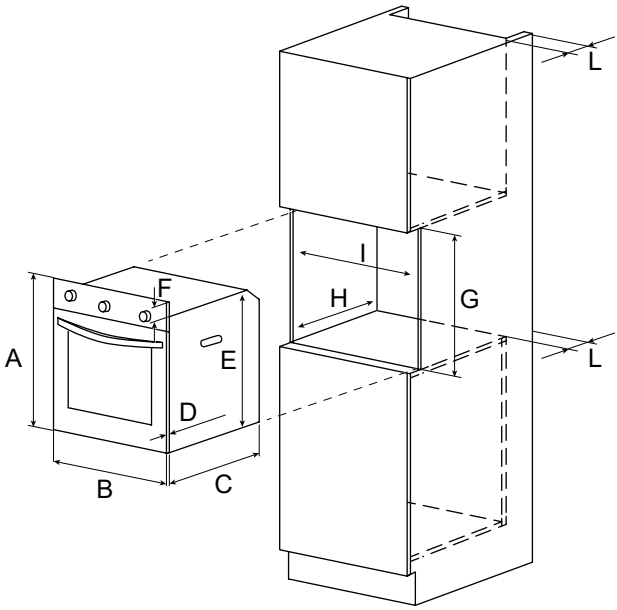
A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760 (Mindestabstand vom Möbelstück) 650 (Mindestabstand von der Dunstabzugshaube)	50 (mindestens)	20 (mindestens)	Lufteinlass	Luftauslass mindestens 5 mm

5.4 Anleitung für die Installation des Backofens

5.4.1 Abmessungen der Einbauöffnung

Damit das Einbaugerät einwandfrei funktioniert, muss der Schrank, in den es eingebaut wird, geeignet sein. Die folgende Abbildung zeigt die Abmessungen Öffnung für den Einbau unter der Arbeitsplatte oder in einem Hängeschrank.



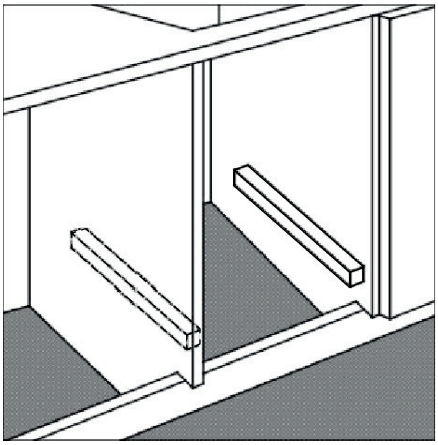


15120000000126
(HS2001-26)

A) - 594 mm
B) - 594 mm
C) - 500 mm
D) - 21 mm
E) - 580 mm
F) - 14 mm
G) - 596 mm (mindestens)
H) - 520~580 mm
I) - 565 mm (mindestens)
L) - 45 mm (mindestens)

Abb. 5.5

WICHTIGER HINWEIS: Zur Gewährleistung einer ausreichenden Belüftung muss die Rückwand des Schranks entfernt werden. Es ist besser, den Backofen so zu installieren, dass er auf zwei Holzleisten ruht. Steht der Backofen auf einer durchgehenden, ebenen Fläche, muss eine rückseitige Öffnung von mindestens 45×560 mm vorhanden sein.



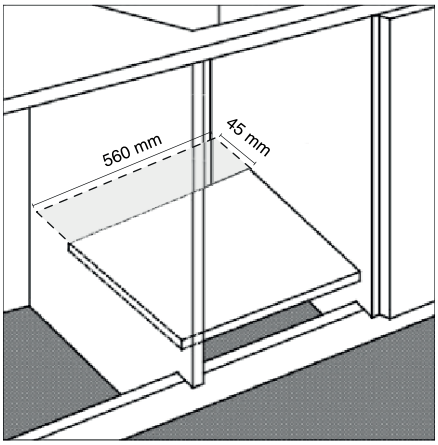


Abb. 5.6

Zum Befestigen des Backofens am Schrank ist die Backofentür zu öffnen und zu befestigen, indem Sie die 2 Schrauben in die 2 Löcher am Rand des Rahmens einsetzen.

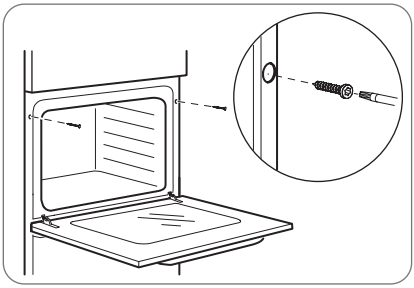


Abb. 5.7

ACHTUNG: Alle vor dem direkten Kontakt schützenden Teile und die isolierten Teile müssen so befestigt sein, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.

Vergewissern Sie sich gemäß den geltenden Sicherheitsvorschriften, dass nach der Installation des Backofens kein direkter Kontakt mit den elektrischen Teilen möglich ist.

WICHTIGER HINWEIS: Angrenzende Möbelwände müssen aus hitzebeständigem Material bestehen, insbesondere Möbel mit Schichtholzverkleidung müssen mit Klebstoffen zusammengefügt sein, die Temperaturen von bis zu 100 °C standhalten können.

5.5 Anschluss des Geräts an das Stromnetz

Prüfen Sie vor dem Anschluss des Geräts (Backofen/Kochfeld) an das Stromnetz, dass:



GEFAHR: Verwenden Sie keine Adapter, Reduzierstücke oder Abzweigungen, um das Gerät an das Stromnetz anzuschließen, da dies zu Überhitzung und Feuer führen kann. Wenn sich deren Verwendung nicht vermeiden lässt, denken Sie daran, nur Adapter und Verlängerungen zu verwenden, die den geltenden Sicherheitsnormen entsprechen; überschreiten Sie niemals die auf dem Einzel-/Mehrfachadapter oder dem Verlängerungskabel angegebene Höchststromstärke.

Das Netzkabel darf auf keinen Fall mit heißen Teilen in Berührung kommen und muss so verlegt werden, dass die Temperatur an keiner Stelle 50°C überschreitet. Schützen Sie das Netzkabel gegebenenfalls mit einem geeigneten Isolierüberzug.



ACHTUNG: Jegliche Änderung an der elektrischen Anlage des Hauses darf nur von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.

Wenn die Steckdose und der Stecker des Geräts nicht kompatibel sind, muss die Steckdose durch ein geeignetes Modell ersetzt werden. Diese Änderung darf NUR von einem spezialisierten Techniker durchgeführt werden. Dieser muss insbesondere auch darauf achten, dass der Querschnitt der Kabel der Steckdose für die vom Gerät aufgenommene Leistung geeignet ist.



WICHTIGER HINWEIS: Die Installation und der elektrische Anschluss müssen unter Beachtung der Herstellervorschriften und unter Einhaltung der örtlichen Sicherheitsorschriften von einer Fachtechniker ausgeführt werden.



WICHTIGER HINWEIS: Prüfen Sie mit einem Fachmann, ob die elektrische Anlage des Hauses für die vom Gerät benötigte Leistung geeignet ist, prüfen Sie die auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Werte.

Das Typenschild des Geräts darf niemals entfernt werden.



WICHTIGER HINWEIS: Die Stromversorgung des Geräts muss über einen einpoligen Trennschalter/Schütz und auf jeden Fall gemäß den geltenden örtlichen Vorschriften angeschlossen werden.



WICHTIGER HINWEIS: Das Kabel muss regelmäßig überprüft werden.

Wenn das Netzkabel beschädigt ist oder ausgetauscht werden muss, darf die Ersetzung nur von einem spezialisierten Techniker mit geeigneter Ausrüstung durchgeführt werden, um Unfälle zu vermeiden.



WICHTIGER HINWEIS: Wenn das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen wird, muss ein einpoliger Trennschalter/Schütz mit einem Mindestabstand von 3 mm zwischen den Kontakten installiert werden.



WICHTIGER HINWEIS: Der Installateur muss sicherstellen, dass der elektrische Anschluss ordnungsgemäß und unter Einhaltung der Sicherheitsvorschriften durchgeführt wurde.



WICHTIGER HINWEIS: Das Netzkabel des Geräts muss an eine geeignete, geerdete Steckdose angeschlossen werden. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an einen Fachmann, um die Erdung zu überprüfen.

	WICHTIGER HINWEIS: Das Kabel darf keine Biegungen oder Quetschungen aufweisen.

	WICHTIGER HINWEIS: Stecker und Steckdose müssen leicht zugänglich sein.

	WICHTIGER HINWEIS: Backöfen, die mit einem dreipoligen Netzkabel ausgestattet sind, sind für den Betrieb mit Wechselstrom ausgelegt. Der Leiter für die Erdung des Geräts ist gelb-grün.

Anschluss des Ofens an das Klemmbrett:

1) - Drücken Sie mit einem Schraubendreher auf die Öffnungslaschen der Klemmbrettabdeckung.
2) - Entfernen Sie die Schraube vom Klemmbrett.
3) - Stecken Sie die Drähte in die entsprechende Klemme und ziehen Sie dann die Schraube an, um den Draht zu sichern. **Verwenden Sie Messingbrücken für einphasigen oder zweiphasigen Strom**, wie in den Abbildungen unten gezeigt.
4) - Befestigen Sie die Kabelniederhalter und schließen Sie die Klemmenbrettabdeckung.

Die Stromversorgung muss 220-240V~/380V-415V~ 50 Hz betragen. Bei Elektroherden muss die Sicherung mindestens 45A betragen.

Einphasiger Anschluss

A) - Phase
B) - Neutral
C) - Erdung

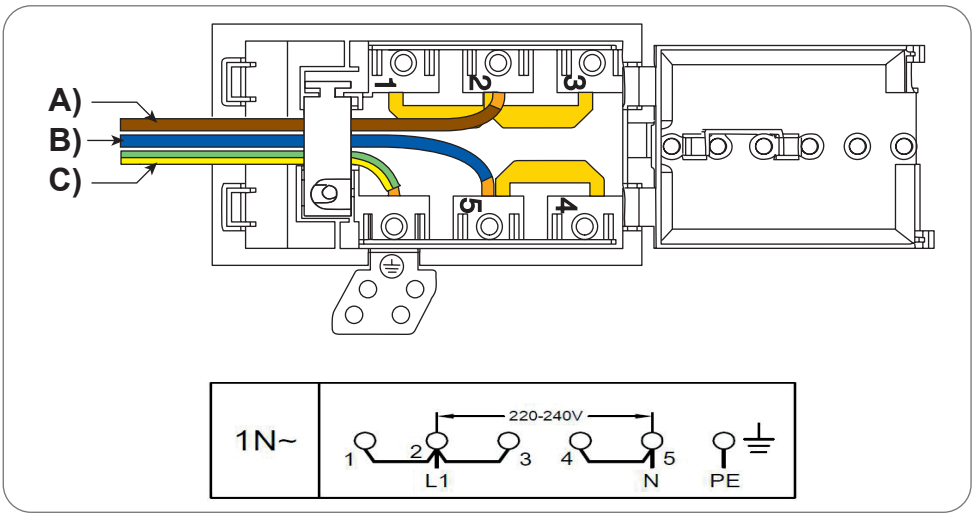


Abb. 5.8

Zweiphasiger Anschluss

A) - Phase
B) - Neutral
C) - Erdung

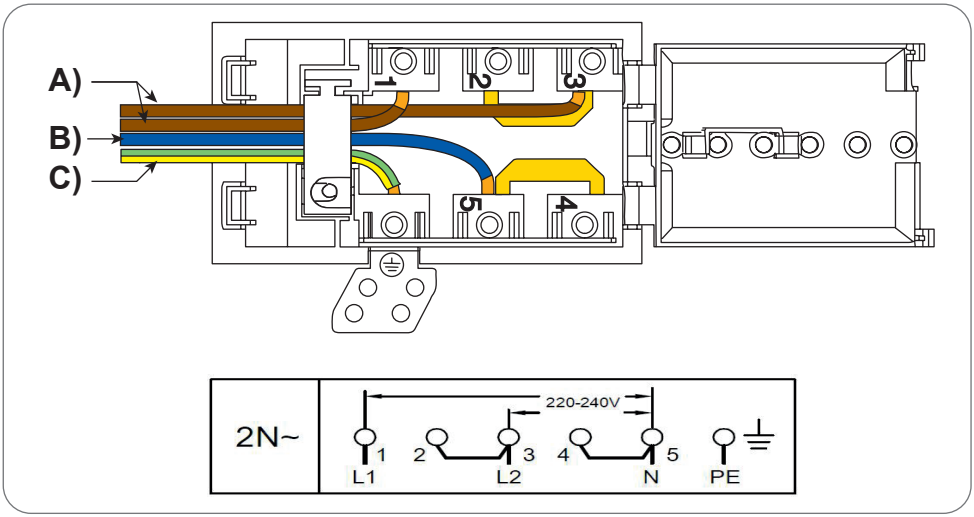


Abb. 5.9

Dreiphasiger Anschluss

A) - Phase
B) - Neutral
C) - Erdung

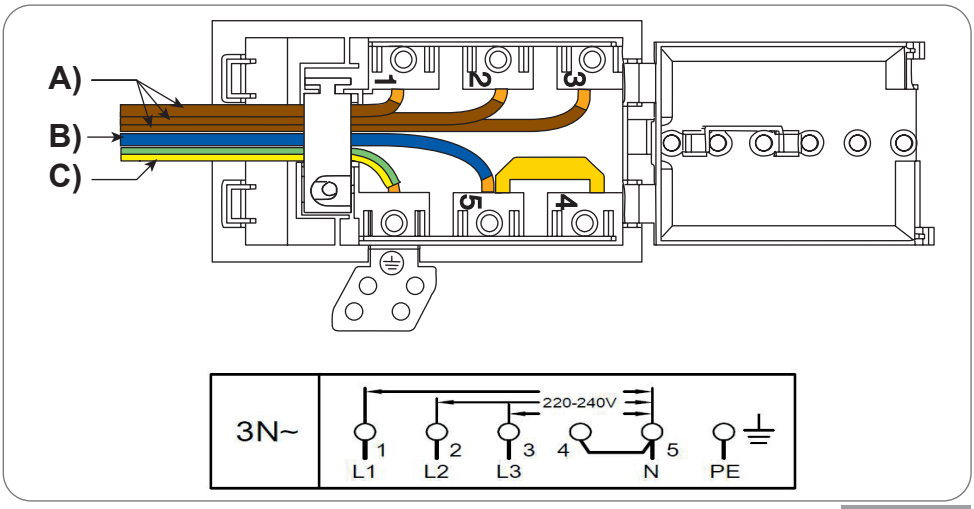


Abb. 5.10

WICHTIGER HINWEIS: Der Anschluss des Stromkabels muss gemäß den Anweisungen in der nachstehenden Tabelle erfolgen.

Leitungsquerschnitt (mm²) Anschlussweise	L1	L2	L3	N	E
1N~ (einphasig)	Min 6	-	-	Min 6	Min 6
2N~ (zweiphasig)	Min 2.5	Min 2.5	-	Min 6	Min 6
3N~ (dreiphasig)	Min 2.5	Min 2.5	Min 2.5	Min 6	Min 6

Installieren Sie einen geeigneten Stecker, der der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Last entspricht.

Anschluss des Kochfelds an den Backofen

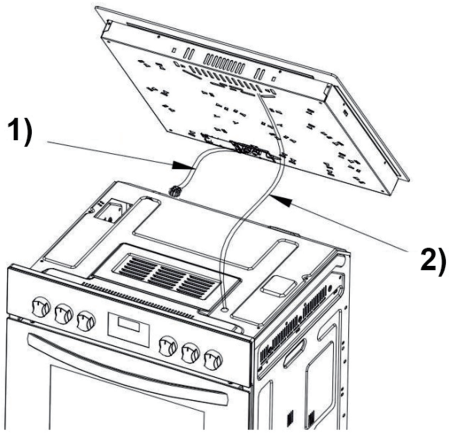


Abb. 5.11

1) - Netzkabel

2) - Anschlusskabel für Kochfeldknöpfe

6 : WARTUNG

6.1 Reinigung und Pflege des Kochfelds

Vergewissern Sie sich vor der Durchführung von Wartungs- oder Reinigungsarbeiten, dass das Kochfeld ausgeschaltet ist.

Bei:	Art des Eingriffs:	WICHTIGE HINWEISE
Tägliche Verschmutzung des Glaskeramik-Kochfelds (Fingerabdrücke, Flecken, die durch Lebensmittel oder ungesüßte Flüssigkeiten auf dem Glaskeramik-Kochfeld entstehen)	1. Schalten Sie die Stromversorgung des Kochfelds aus.	• Wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist, ist die Anzeige „heiße Oberfläche“ nicht vorhanden, aber die Kochzone kann noch heiß sein! Seien Sie deshalb bitte immer sehr vorsichtig.
	2. Tragen Sie einen Elektrokochfeldreiniger auf das noch warme (nicht heiße!) Glaskeramik-Kochfeld auf.	• Vermeiden Sie die Verwendung von Schwämmen, Nylonschabern und aggressiven/scheuernden Reinigungsmitteln, da diese die Glasplatte verkratzen können. Überprüfen Sie bitte immer das Etikett des Reinigungsmittels oder des Scheuerschwamms, um sicherzustellen, dass diese geeignet sind.
	3. Mit einem feuchten Tuch abwischen und mit einem sauberen Tuch oder Küchenhandtuch trocknen. 4. Schalten Sie die Stromversorgung des Kochfelds wieder ein.	• Lassen Sie niemals Reinigungsmittelrückstände auf dem Kochfeld, das Glas kann fleckig werden.

Bei:	Art des Eingriffs:	WICHTIGE HINWEISE
Überlaufen von kochenden Flüssigkeiten und verschütten von aufgelöstem Zucker auf der Glaskeramikplatte	Entfernen Sie diese Spritzer immer sofort mit einem Fischmesser, Spatel oder für Glaskeramik-Kochfelder geeigneten Schaber, aber seien Sie vorsichtig, wenn die Kochzonen noch heiß sind: 1. Unterbrechen Sie die Stromversorgung des Kochfelds, indem Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen. 2. Schaben Sie Verunreinigungen oder Spritzer von übergekochten Speisen in den kalten Bereich des Kochfelds. 3. Wischen Sie verschüttete oder übergekochte Speisen mit einem Lappen oder Küchentuch auf. 4. Führen Sie die Schritte 2 bis 4 für die oben genannte „Tägliche Verschmutzung des Glaskeramik-Kochfelds“ aus.	• Entfernen Sie Flecken, die durch aufgelöste und zuckerhaltige Speisen oder übergekochte Speisen verursacht wurden, so schnell wie möglich. Wenn diese Verunreinigungen auf dem Glaskeramik-Kochfeld abkühlen, lassen sie sich nur schwer entfernen oder können sogar zu dauerhaften Schäden an der Oberfläche des Kochfeldes führen. • Schnittgefahr: Die Klinge eines Schabers ist so scharf wie eine Rasierklinge, wenn er nicht mit Schutzvorrichtungen versehen ist. Bewahren Sie ihn immer an einem sicheren Ort und außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
Spritzer/ Flüssigkeiten/ Rückstände übergekochter Speisen auf den Touch-Bedienelementen	1. Schalten Sie die Stromversorgung des Kochfelds aus. 2. Wischen Sie Spritzer/ Flüssigkeiten/Speiserückstände mit einem feuchten Tuch auf. 3. Reinigen Sie den Bereich der Touch-Bedienelemente mit einem sauberen, feuchten Schwamm oder Tuch. 4. Trocknen Sie Bereich gut mit einem Küchentuch. 5. Schalten Sie die Stromversorgung des Kochfelds wieder ein.	• Das Kochfeld kann ein Akustiksignal abgeben und sich ausschalten, die Touch-Bedienelemente funktionieren möglicherweise nicht, weil Flüssigkeit auf ihnen vorhanden ist. Stellen Sie sicher, dass der Bereich des Touch-Bedienfelds trocken ist, bevor Sie das Kochfeld wieder einschalten.

6.2 Reinigung und Pflege des Backofens

⚠	**WICHTIGER HINWEIS:** Vergewissern Sie sich vor der Durchführung von Wartungs- oder Reinigungsarbeiten, dass das Gerät ausgeschaltet ist.

Für eine längere Lebensdauer des Ofens ist eine häufige Reinigung erforderlich.

Im Einzelnen:

- Teile aus emailliertem oder rostfreiem Stahl müssen mit lauwarmem Wasser gereinigt werden, ohne Scheuermittel oder korrodierende Stoffe zu verwenden, da diese sie beschädigen könnten; rostfreier Stahl kann Flecken bekommen; wenn diese Flecken schwer zu entfernen sind, verwenden Sie spezielle auf dem Markt erhältliche Produkte. Nach der Reinigung ist es ratsam, die Oberflächen gut abzuspülen und abzutrocknen.
- Der Backofen und das Zubehör müssen nach jedem Gebrauch gereinigt werden, damit der Schmutz nicht verbrennt. Das Fett lässt sich leichter mit warmem Seifenwasser entfernen, wenn der Backofen noch warm ist, dann die Seife entfernen und das Innere gründlich abtrocknen. Vermeiden Sie die Verwendung von scheuernden (z. B. Scheuerpulver usw.) oder säurehaltigen (z. B. Entkalker usw.) Reinigungsmitteln und Scheuerschwämmen, da diese die Emaille beschädigen können. Wenn Fettflecken und Verschmutzungen besonders schwer zu entfernen sind, verwenden Sie einen speziellen Backofenreiniger und befolgen Sie die Anweisungen auf der Verpackung. **Verwenden Sie niemals einen Dampfreiniger, um das Innere des Backofens zu reinigen.**
- Das Zubehör (Bleche, Grillroste ...) muss mit heißem Wasser und Geschirrspülmittel gereinigt werden.
- Bei längerem Betrieb des Backofens kann sich Kondenswasser bilden. Trocknen Sie den Backofen mit einem weichen Tuch ab.
- Die Gummidichtung, die die Backofenöffnung umgibt, garantiert den einwandfreien Betrieb des Backofens. Überprüfen Sie den Zustand der Dichtung regelmäßig und reinigen Sie sie gegebenenfalls, ohne Scheuermittel oder scheuernde Gegenstände zu verwenden. Wenn die Dichtung beschädigt ist, wenden Sie sich bitte an das nächstgelegene Kundendienstzentrum und benutzen Sie den Backofen nicht, bis er repariert wurde.
- Decken Sie den Boden des Backofens niemals mit Alufolie (Staniolpapier) ab, da die dadurch verursachte Hitzeanstieg den Garprozess beeinträchtigen und sogar die Emaille beschädigen könnte.
- Reinigen Sie die Verglasung der Backofentür mit nicht scheuernden Produkten oder Schwämmen und trocknen Sie sie mit einem weichen Tuch ab.

Abnehmen der Backofentür

Für eine gründlichere Reinigung kann die Backofentür abgenommen werden. Im Folgenden werden die Verfahren für den Aus- und Wiedereinbau beschrieben.

Öffnen Sie die Backofentür vollständig.

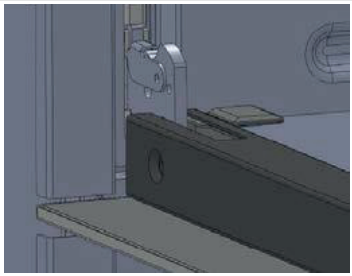


Abb. 6.1

Öffnen Sie den Hebel (A) an den linken und rechten Scharnieren vollständig.

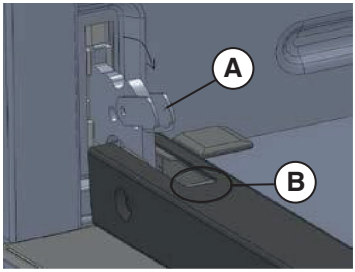


Abb. 6.2

Halten Sie die Tür wie in der Abbildung gezeigt und schließen Sie sie vorsichtig, bis die Hebel (A) der linken und rechten Scharniere in den Teil (B) der Tür einrasten.

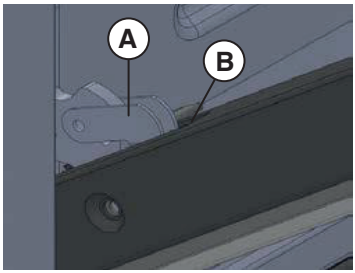


Abb. 6.3

Ziehen Sie die Scharnierhaken wie vom Pfeil (C) gezeigt mit einer Kippbewegung aus ihren Sitzen.

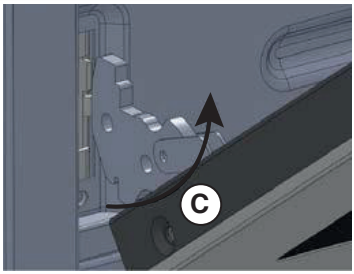


Abb. 6.4

Legen Sie die Tür auf eine weiche Unterlage.

Um die Tür zu ersetzen oder wieder anzubringen, wiederholen Sie die eben beschriebenen Schritte in umgekehrter Reihenfolge.

Entfernen der Doppelverglasung an der Innenseite der Backofentür

Entfernen Sie die Dichtung (D), indem Sie die beiden in der Abbildung markierten Schrauben abschrauben.

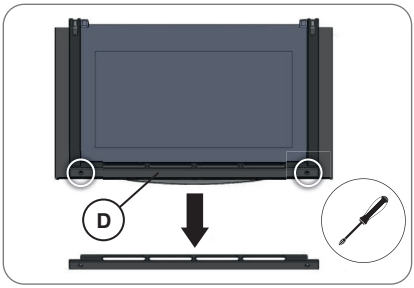


Abb. 6.5

Ziehen Sie die innere Doppelverglasung vorsichtig heraus.

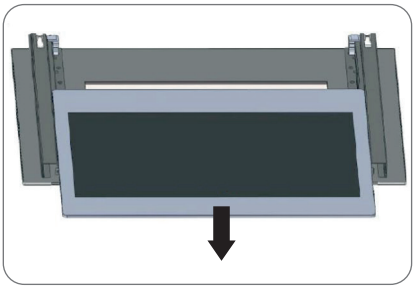


Abb. 6.6

Legen Sie die Doppelverglasung auf eine weiche Unterlage. Reinigen Sie das Glas mit einem geeigneten Reinigungsmittel. Sie können nun beide Seiten der Doppelverglasung reinigen. Mit einem Mikrofasertuch gut abtrocknen.

Auswechseln der Backofenlampe

	**WICHTIGER HINWEIS:** Trennen Sie den Backofen vom Stromnetz oder ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn der Netzstecker zugänglich ist.

Entfernen Sie die Glasabdeckung der Lampenfassung.

Entfernen Sie die Glühbirne und ersetzen Sie sie durch eine Glühbirne, die hohen Temperaturen standhält (300 °C).

Die Glühbirne muss folgende Eigenschaften besitzen:

- Spannung: 220-240V
- Leistung: 25W
- Typ: G9

Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an und schließen Sie den Backofen wieder an das Stromnetz an.

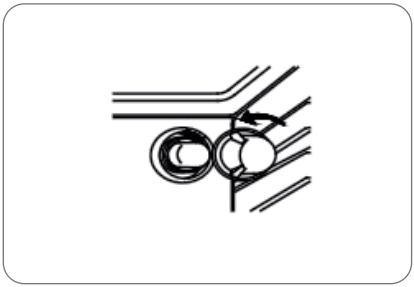


Abb. 6.7

7 : STÖRUNGSSUCHE

7.1 Behebung von Problemen des Kochfelds

Störung	Mögliche Ursachen	Abhilfe
Das Kochfeld schaltet sich nicht ein.	Keine Stromversorgung.	Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld an das Stromnetz angeschlossen und eingeschaltet ist. Überprüfen Sie den Hauptstromschalter in Ihrer Wohnung. Wenn Sie alles überprüft haben und das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.
Die Drehknopfe des Kochfelds drehen leer oder die gewünschte Garfunktion kann nicht eingestellt werden.	Möglicherweise sind die Drehknöpfe innen beschädigt.	Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker. Versuchen Sie niemals, das Gerät ohne Hilfe eines qualifizierten Technikers zu reparieren.
Das Glaskeramik-Kochfeld ist verkratzt.	Töpfe mit rauen Kanten. Zu stark scheuernde Schwämme oder ungeeignete Reinigungsprodukte.	Verwenden Sie Töpfe mit einem ebenen und glatten Boden. Lesen Sie den Abschnitt „Geeignetes Kochgeschirr“.
Einige Töpfe/Pfannen machen knisternde oder tickende Geräusche.	Dies kann an der Art Ihres Topfes liegen (verschiedene Metallschichten schwingen unterschiedlich).	Dies ist normal für Töpfe und deutet nicht auf Mängel hin.

7.2 Behebung von Problemen des Backofens

Störung	Mögliche Ursachen	Abhilfe
Der Backofen schaltet sich nicht ein.	Keine Stromversorgung.	Stellen Sie sicher, dass der Backofen an das Stromnetz angeschlossen und eingeschaltet ist. Überprüfen Sie den Hauptstromschalter in Ihrer Wohnung. Wenn Sie alles überprüft haben und das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.
Die Drehknopfe des Backofens drehen leer oder die gewünschte Garfunktion kann nicht eingestellt werden.	Möglicherweise sind die Drehknöpfe innen beschädigt.	Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker. Versuchen Sie niemals, das Gerät ohne Hilfe eines qualifizierten Technikers zu reparieren.

Contents

1 : GENERAL INFORMATION en-3
1.1 Reading the manual en-3
2 : GENERAL SAFETY PRESCRIPTIONS en-7
2.1 Important warnings en-7
2.2 Environmental protection en-14
3 : TECHNICAL DATA AND CHARACTERISTICS en-15
3.1 Technical data en-15
3.2 Wiring diagram en-20
4 : PRESCRIPTIONS FOR USE en-21
4.1 Preliminary recommedations en-21
4.2 Using of the electric hob en-22
4.3 Using the oven en-28
5 : INSTALLATION en-40
5.1 List of accessories en-40
5.2 Preliminary operation en-40
5.3 Hob installation instructions en-42
5.4 Oven installation instructions en-46
5.5 Connection of the appliance to the electrical supply en-48
6 : MAINTENANCE en-52
6.1 Cleaning and care of the hob en-52
6.2 Cleaning and care of the oven en-54
7 : TROUBLESHOOTING en-57
7.1 Hob problem solving en-57
7.2 Oven problem solving en-57

1 : GENERAL INFORMATION

1.1 Reading the manual

1.1.1 Foreword

Thank you for purchasing an appliance from our range.

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

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

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

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

In case of complaints, please get in touch your dealer's customer service department.

1.1.2 Manufacturer's data

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

1.1.3 Assistance service

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

Before calling the assistance service, make sure you know:

- the model identification code

1.1.4 Introduction and safety

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

This will help you gain familiarity with your new appliance.

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

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



This symbol means: **NOTE**

This symbol denotes useful recommendations and highlights correct procedures and conduct. Paying attention to the instructions accompanied by this symbol will help to prevent possible problems.

The function of the symbol is to highlight the specific methods and procedures to adopt for correct use of the appliance.



This symbol means: **WARNING**

The function of this symbol is to highlight an operation to be performed with special care because it could jeopardise the structure of the appliance or of its components.



This symbol means: **CAUTION**

The function of this symbol is to highlight safety information. Read the information carefully. Also make sure you have fully understood the causes of potentially dangerous accidents.



This symbol means: **DANGER**

The function of this symbol is to highlight a situation that is potentially dangerous for you and for others. Read the information carefully. Also make sure you have fully understood the causes of potential dangerous or fatal accidents.



This symbol means: **DISPOSAL**

This symbol, on the product or on the pack, shows that the product must not be treated as normal municipal waste but must be disposed of at a specific electrical and electronic equipment collection and recycling centre. By assuring correct disposal of this product, you are helping to protect the environment and the health and well-being of others. Incorrect disposal of the product endangers the environment and health. More information on how to recycle this product can be obtained from local authorities, waste disposal regulations, or the point of sale where you purchased the product.

1.1.5 Appliance identification

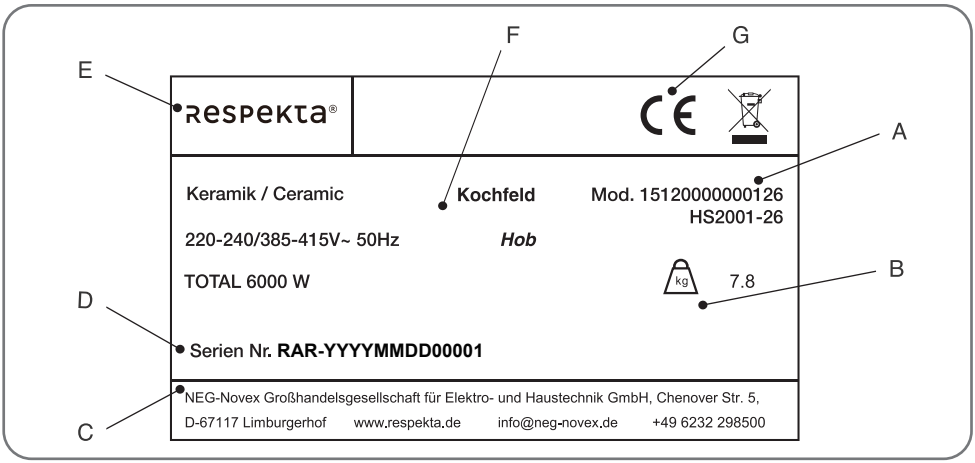


Fig. 1.1

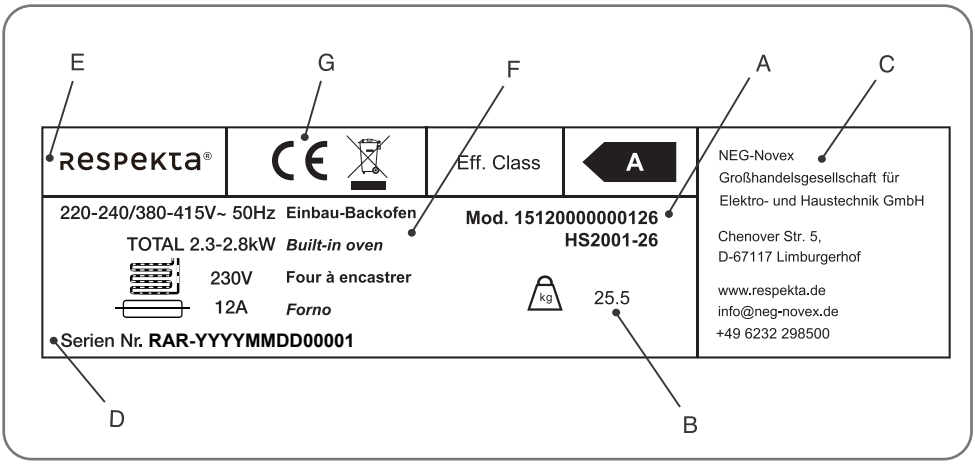


Fig. 1.2

The following data appear on the nameplate:

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

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

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

Nameplate location

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

CE declaration of conformity

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

1.1.6 Warranty conditions

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

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

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

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

2 : GENERAL SAFETY PRESCRIPTIONS

2.1 Important warnings

	**DANGER:** There is a risk of fire if cleaning is not carried out in compliance with the instructions given in this manual.

	**DANGER:** Risk of fire due to spontaneous ignition of oil and grease vapours. Do not reuse cooking oil: used oil may contain organic residues that increase the likelihood of spontaneous combustion. If the recipe requires the addition of alcoholic beverages (such as rum, cognac or wine), bear in mind that alcohol evaporates at high temperatures. It may occur therefore that the resulting alcohol fumes could ignite when they come into contact with the heating elements.

	**DANGER:** Do not place flammable products or objects soaked in flammable liquids in, on top of, or near the appliance. During and following use of the oven, do not touch the heating elements or internal surfaces to avoid the risk of burns. Avoid contact with fabric or other flammable materials until the appliance parts have cooled completely.

	**DANGER:** Danger of hot areas. Failure to comply with these prescriptions could result in burns or scalds. During use, accessible parts of the appliance could become sufficiently hot to cause burns. Do not touch the glass ceramic hob until the surface has cooled; do not place clothing or any other objects on the hob while it is still hot. Do not place metal objects on the hob such as knives, forks, spoons, and pan lids, since they may become hot. The handles of pans may be hot to the touch. Make sure pan handles are not above any of the hob's cooking zones when they are switched on. When the oven is in use, the heating elements and parts of the oven door may become extremely hot. Do not touch the heating elements.

	**DANGER:** If the hob surface becomes damaged, disconnect the appliance from the power supply immediately to avoid electric shock.

	**DANGER:** Use caution: the panel edges are sharp. Risk of injury or cuts if proceeding without due caution.

	**DANGER:** Do not make any modifications to the appliances. Installation, electrical connection, and possible modifications made to the home electrical system must be carried out by a specialised technician. Failure to comply with these safety prescriptions may result in damage or potentially fatal injury due to electric shock.

	**DANGER:** Do not expose the appliances to weather such as rain or direct sunshine.

	**DANGER:** Do not use the appliance (oven/hob) to heat or cook food in cans or other sealed containers. The pressure that forms in the container could cause it to burst, resulting in damage to the appliance.

	**CAUTION:** Before carrying out maintenance or cleaning tasks, the appliance (oven/hob) must be disconnected from the electrical supply. To keep the appliance safe and in good working order, contact exclusively service centres authorised by the manufacturer and use exclusively genuine original replacement parts in the case of breakages or faults.

	**CAUTION:** Make sure the data on the nameplate of the appliances are compatible with the electrical supply in the home in which the appliance is to be installed. In the case of discrepancies, consult a qualified technician.

	**CAUTION:** Be sure to use a correctly rated cable to connect the appliance to the electrical supply. Make sure the appliance has been properly assembled. If unsuitable power cables are used, the connection may become hot. Make sure the power cable connections are tight and the cable is not tangled. Make sure a protection is installed to prevent direct contact with electrical cables. Do not use multiple socket adapters or extension leads. The temperature probe forms part of the thermostat; if it becomes damaged it must be replaced by a specialised technician. Do not pull or damage the power cable to disconnect the appliance from the electrical supply. Contact our authorised customer service or a specialised technician to have a damaged power cable replaced.

	**CAUTION:** Do not drop heavy objects or pans onto the hob. NEVER climb onto the hob as this may damage the surface.

	**CAUTION:** Do not switch on cooking zones if they are not occupied by pans or if the pans are empty.

	**CAUTION:** Do not place sheets of aluminium foil on the hob.

	**CAUTION:** Use exclusively adequate electrical supply disconnecting devices: circuit breakers, fuses (screw-in fuses must be removable from the support), residual current devices, and contactors.

	**CAUTION:** Use exclusively the hob protections designed by the appliance manufacturer or the hob protections incorporated in the appliance. The use of inadequate protections may result in accidents.

	**CAUTION:** The electrical system must be equipped with an isolation device that disconnects the appliance from all poles of the electrical supply. The isolation device must have a minimum contact gap of 3 mm.

	**CAUTION:** When the appliance (oven/hob) is connected to the electrical supply, make sure the power cable cannot come into contact with hot parts of the appliance or with hot pans. Make sure the power cables of other home appliances do not come into contact with hot parts of the appliances.
	**CAUTION:** All parts protecting against direct contact and insulated parts must be secured so that they cannot be removed without the use of tools.
	**CAUTION:** The ventilation or heat dissipation openings must never be covered or blocked.
	**CAUTION:** Cast iron pans, forged aluminium pans, or pans with damaged bottoms may scratch the glass ceramic surface. Always lift the pans to move them on the hob.
	**CAUTION:** Before making any connections, make sure the mains voltage matches the voltage shown on the label located inside the appliance (oven/hob).
	**CAUTION:** If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, by the manufacturer's technical service, or by a qualified person, in order to eliminate any possible risks.
	**CAUTION:** Keep children less than 8 years of age away from the appliance. Children must be supervised to ensure they do not use the appliance improperly. Potentially hazardous parts must be made safe when the appliance is no longer in use.
	**CAUTION:** Do not allow children to play with the appliance.
	**CAUTION:** Keep all the packaging material (bags, polystyrene, nails, etc.) out of reach of children.
	**CAUTION:** Cleaning and maintenance must not be entrusted to children without supervision.
	**CAUTION:** Keep children and pets away from the appliances when they are operating or while they are cooling. Accessible parts are hot.
	**CAUTION:** The oven door hinges may be damaged if subjected to excessive weight. Do not place heavy containers on the open oven door and do not rest your weight on it when cleaning the interior of the oven. Do not climb onto the open oven door and do not allow children to sit on it.
	**CAUTION:** Use of the appliances by persons with physical, sensory, or psychological disabilities is permitted only when they are supervised by a carer responsible for their safety.

	**CAUTION:** Remove all packaging material, stickers and protective film (if present) before using the appliance for the first time.
	**CAUTION:** To clean the appliances, first make sure they are switched off.
	**CAUTION:** Do not use a damaged appliance.
	**CAUTION:** Do not use plastic receptacles.
	**CAUTION:** If the appliance (oven/hob) develops a fault, inform customer service. Do not attempt to install/repair the appliance without the assistance of a specialised technician. If in doubt concerning correct operation of the appliance, consult a specialised technician.
	**CAUTION:** The appliances are intended exclusively for cooking food. Any other use, such as space heating, is considered improper. The manufacturer cannot be held liable for any damage caused by incorrect installation, tampering with any part of the appliance, improper use, misuse, or unreasonable use.
	**CAUTION:** Due to the weight of the hob, use caution when installing or moving it. When installing or handling the oven, always use the handle recesses in the sides to avoid injury or damage to the appliance. Due to the weight of the oven, use caution when handling it. Always wear safety gloves and shoes.
	**CAUTION:** Do not use the appliances with wet hands or if you have come into contact with water. Never use the appliances with bare feet.
	**CAUTION:** Molten plastic and plastic films must be removed from the hob immediately.
	**CAUTION:** Make sure you leave a space of at least 30 mm between the worktop and the built-in oven beneath it to allow air circulation. Damage resulting from the absence of a ventilation space is not covered by the warranty.
	**CAUTION:** When the oven is operating or when it is still hot, always use oven gloves to insert or remove dishes/containers, taking care not to touch the heating elements.
	**CAUTION:** Once you have finished cooking, open the oven door carefully, allowing the hot air and steam to escape gradually.

	**CAUTION:** Always grip the oven door handle in the centre, because the ends may heat up due to hot air escaping from the oven.
	**CAUTION:** Do not cook foods in direct contact with the oven racks and drip pans.
	**WARNING:** Installation and electrical connection must be carried out by a specialised technician in compliance with the manufacturer's instructions and statutory legislation.
	**WARNING:** The appliances are not intended to be operated by an external timer or a separate remote control system.
	**WARNING:** Do not use the oven to store beverages or foods.
	**WARNING:** Do not line the oven cavity with aluminium foil and do not place cake tins or other receptacles on the bottom of the oven; a foil lining will prevent air circulation in the oven, impair cooking performance, and can damage the enamel finish.
	**WARNING:** Do not drag pots or dishes across the bottom of the oven as this could damage the enamel finish.
	**WARNING:** Do not use the hob as a worksurface or for storage.
	**WARNING:** Seal the edges of the hob with sealing tape to prevent the worktop from swelling due to the effect of moisture. Protect the underside of the appliance from steam and humidity.
	**WARNING:** Do not place cutlery or pan lids on the cooking zones: items placed on the cooking zones will heat up.
	**WARNING:** If sugar or food with high sugar contents is spilled on the hot glass ceramic hob, clean the hob immediately and remove the sugar with a scraper, even when the hob is still hot. This prompt action will prevent possible damage to the glass ceramic surface.
	**WARNING:** Do not install the appliances near a door or under a window. This precaution avoids the risk of hot pans overturning when the door or window is opened.
	**WARNING:** Switch off the appliances and allow them to cool down before cleaning them. Once the oven has cooled sufficiently, use a damp cloth and a small amount of detergent to remove limescale, water stains, and grease spatters. After cleaning, dry the oven with a soft cloth.

	**WARNING:** Do not leave the appliances unattended when they are operating.

	**WARNING:** Switch off the appliances after use. Make sure that all the knobs are set to “0” when the appliance is not in use.

	**WARNING:** After removing the appliances from the pack, check that they are in perfect condition. If the product (oven/hob) shows signs of damage, do not use it and instead contact the RESPEKTA service network. Do not attempt to cook on a broken or cracked hob. If the surface of the hob is broken or cracked, disconnect the appliance immediately from the electrical supply (wall switch) and contact a qualified technician.

	**WARNING:** Comply with the prescribed minimum distances from other appliances.

	**WARNING:** Before installing and using the appliance, make sure the voltage (V) and frequency (Hz) shown on the appliance are identical to the voltage (V) and frequency (Hz) of the electrical supply in the home in which it is to be installed.

	**WARNING:** Clean the appliances regularly to avoid undue wear of the surfaces.

	**WARNING:** Disconnect the appliance (oven/hob) from the electrical supply before carrying out maintenance tasks.

	**WARNING:** When the appliance (oven/hob) is to remain unused for a prolonged period, disconnect the electrical supply and set the main switch to off.

	**WARNING:** Do not use steam cleaners to clean the interior of the oven or to clean the hob. Clean the appliance with a soft damp cloth. Use exclusively pH neutral detergents to clean the surfaces of the oven. Do not use scouring pads, solvents, or metal objects.

	**WARNING:** All accessories in contact with food must be cleaned carefully with suitable products before use.

	**NOTE:** Before installing and/or using the appliances read the instructions carefully.
	**NOTE:** Clean the appliances after each use.
	**NOTE:** Always make sure pan bottoms are clean.
	**NOTE:** Scratches or dark stains on the surface do not affect operation of the hob.
	**NOTE:** Use a suitable scraper for cleaning glass.
	**NOTE:** The oven and hob are for domestic use only. The appliances described in this document are not intended for professional use. They are designed exclusively for domestic use.
	**NOTE:** This appliance (oven/hob) complies with electromagnetic radiation safety regulations.
	**NOTE:** To benefit from the terms of the warranty, make sure you can produce the warranty card and the sales receipt, otherwise the warranty cannot be offered.

2.2 Environmental protection

2.2.1 Packaging

The packaging materials are 100% recyclable. Act in compliance with local legislation for their disposal.

	**WARNING:** The packaging material (plastic bags, polystyrene components, etc.) is potentially dangerous for children. Keep the packaging material out of reach of children.

2.2.2 Disposal

	**WARNING:** Dispose of the old appliance in compliance with legal prescriptions. Before disposing of the appliance, cut of the power cable to make it unusable. The appliance must be disposed of by consigning it to an authorised recycling centre.

3 : TECHNICAL DATA AND CHARACTERISTICS

3.1 Technical data

3.1.1 Model 15120000000126 (HS2001-26) - hob

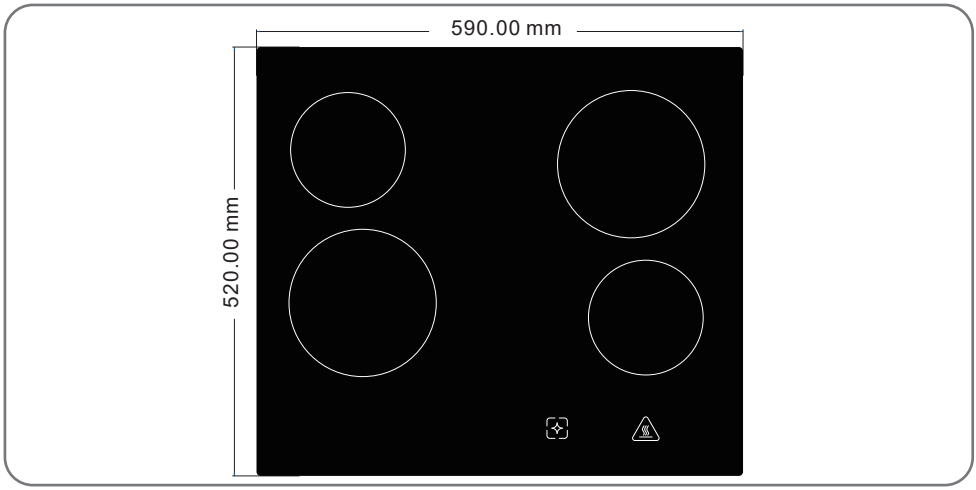


Fig. 3.1

Model no.		**15120000000126 (HS2001-26)**
Product identification / Brand	NEG	Respekta
Product family		Built-in hob for SET
Product description		Electric hob, 60cm
Hob type (electric/gas/combined)		electric
Heating type (solid/radiant/ induction rings)		radiant rings
Hob finish (stainless steel/glass/ glass ceramic)		glass ceramic

Characteristics

Model no.		15120000000126 (HS2001-26)
Voltage / Frequency	V/Hz	220-240V~/380V-415V~ 50Hz
Nominal power	Watts	6000
Power cable (with/without) plug		cable not suppled, without plug
Hob width	cm	60
No. of cooking zones	no.	4
No. of knobs	no.	4
Front heating zone (left)	Watts	1800W
Rear heating zone (left)	Watts	1200W
Rear heating zone (right)	Watts	1800W
Front heating zone (right)	Watts	1200W
Controls type (knob/touch/slider)		knob
Power range setting	no.	0-9
Digital timer configuration	minutes	No
Child protection function	Yes/No	No
Residual heat indicator	Yes/No	Yes
Overheating protection	Yes/No	Yes
Automatic power off	Yes/No	Yes
Appliance dimensions (Length-Width-Depth)	mm	590 x 520 x 50
Net weight	kg	7.8

Equipment or accessories

Model no.		15120000000126 (HS2001-26)
Fixing brackets (included/not included)		included
Sealing tape (included/not included)		included

3.1.2 Model 15120000000126 (HS2001-26) - built-in oven

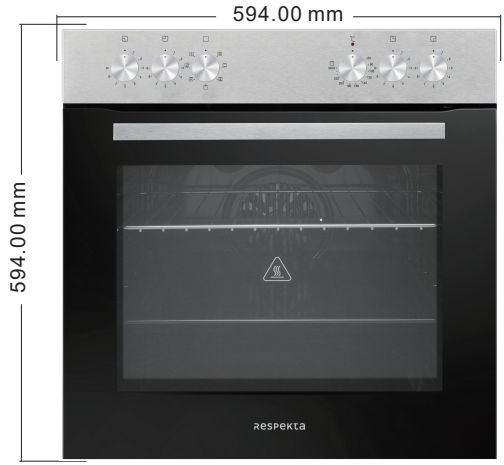


Fig. 3.2

Model no.		**15120000000126 (HS2001-26)**
Product identification / Brand	NEG	Respekta
Product family		Built-in oven for SET
Product description		Built-in electric oven, 60cm
Oven type (electric/gas)		electric
Oven cavity usable capacity (EN65)	Litres	72

Characteristics

Model no.		**15120000000126 (HS2001-26)**
Voltage / Frequency	V/Hz	220-240V~/380V-415V~ 50Hz
Nominal power	Watts	2300-2800
Energy consumption class		A
Energy consumption during normal operation	kWh/ cycle	0.81
Energy consumption during fan assisted operation	kWh/ cycle	0.79
Total installed power	kW	2.3-2.8
Power cable (with/without) plug		cable not suppled, without plug
Oven controls (mechanical/analogue/digital/full touch)		mechanical
Cooking mode (static, fan assisted, etc.)		fan assisted
Oven cavity		moulded cavity
No. of knobs	no.	2
Knobs type		rotary
Oven door open/closed function		standard
No. of oven door glass panels	no.	2
Type of inner glass: fixed/removable		removable
Operating temperature	C°	60-250
Grill type		electric
Grill heating element	W	1500
Top heating element	W	1500
Bottom heating element	W	1000
Fan element	W	/
No. of circulation fans	no.	1
Oven guides	Yes/No	No
Flat walls with removable support rails	Yes/No	No (moulded cavity)
Oven thermostat	Yes/No	Yes
Oven light / type	Yes/No	Yes, G9 25W
No. of drip pans	no.	1, enamelled
No. of racks	no.	1 chromed grill rack
Appliance dimensions (Length-Depth-Height)	mm	594 x 520 x 594 (excluding handle/knobs)
Net weight	kg	25.5
Gross weight SET (including packaging)	kg	35.5
Pack dimensions SET (Length-Depth-Height)	mm	639 x 579 x 775

Oven functions

Model no.		15120000000126 (HS2001-26)
No. of cooking functions	no.	7
Oven functions (symbol and description)		Light
		Static, top and bottom convection heating
		Fan assisted, top and bottom heating, fast cooking
		Grill
		Fan assisted grill
		Fan assisted bottom heating, slow cooking Steam-assisted cooking and cleaning
		Defrosting

Other functions

Model no.		15120000000126 (HS2001-26)
Cooking timer	Yes/No	No
Timer knob	Yes/No	No
Cooling fan	Yes/No	Yes
Thermostat on/off light	Yes/No	Yes
Vapour removal	Yes/No	No

Equipment or accessories

Model no.		15120000000126 (HS2001-26)
Rotisserie (included/not included)		not included
Telescopic shelf guides (included/not included)		not included
Drip pans (included/not included)	no.	included, 1, enamelled
Racks (included/not included)	no.	included, 1, chromed

3.2 Wiring diagram

Hob wiring diagram

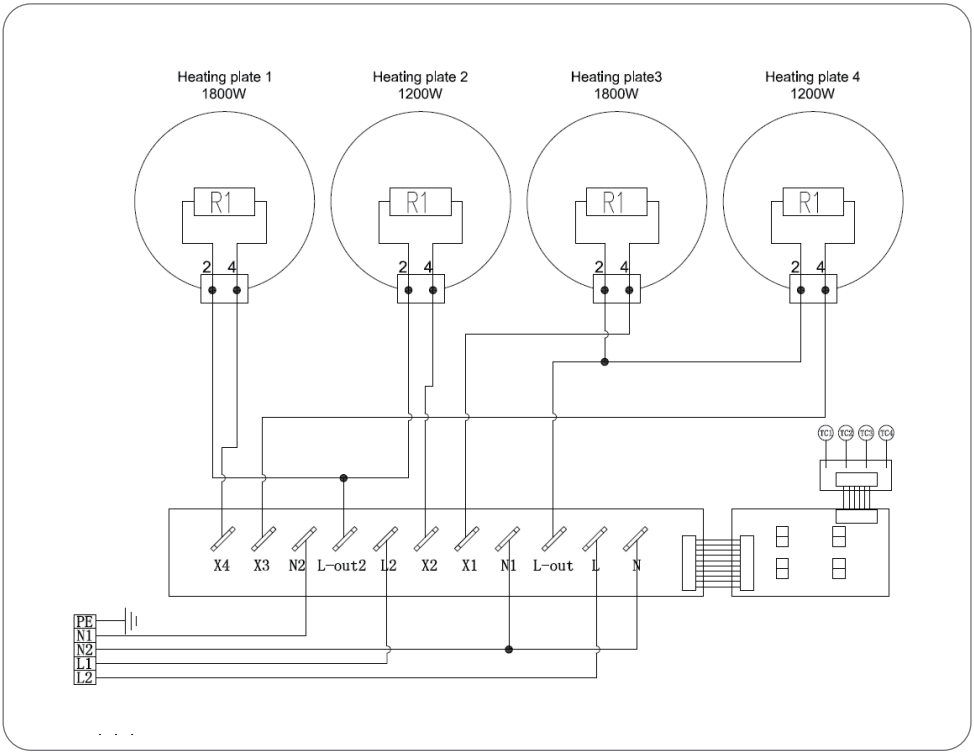


Fig. 3.3

Oven wiring diagram

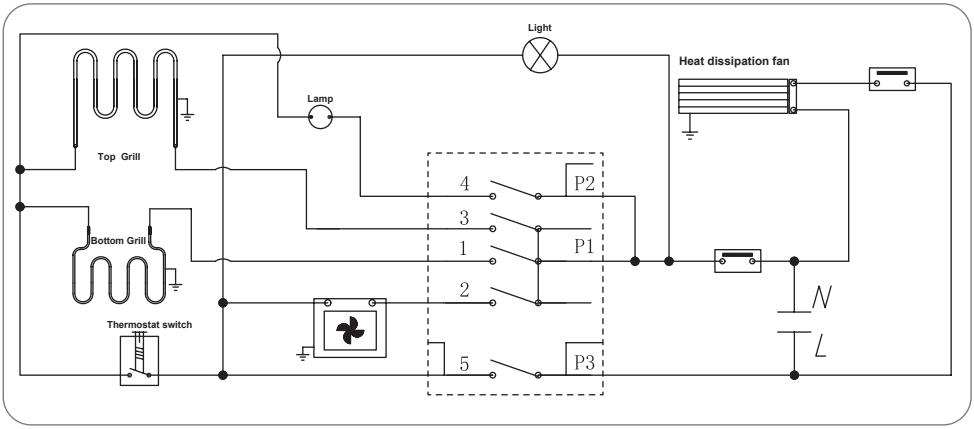


Fig. 3.4

4 : PRESCRIPTIONS FOR USE

4.1 Preliminary recommendations

	**DANGER:** Risk of fire due to spontaneous ignition of oil and grease vapours. Do not reuse cooking oil: used oil may contain organic residues that increase the likelihood of spontaneous combustion. If the recipe requires the addition of alcoholic beverages (such as rum, cognac or wine), bear in mind that alcohol evaporates at high temperatures. It may occur therefore that the resulting alcohol fumes could ignite when they come into contact with the heating elements.

	**DANGER:** Do not place flammable products or objects soaked in flammable liquids in or near the appliance. During and following use of the oven, do not touch the heating elements or internal surfaces to avoid the risk of burns. Avoid contact with fabric or other flammable materials until the appliance parts have cooled completely.

	**DANGER:** Danger of hot areas. Failure to comply with these prescriptions could result in burns or scalds. When the appliance is in use, the heating elements and parts of the oven door may become extremely hot. Do not touch the heating elements.

	**CAUTION:** Before carrying out maintenance or cleaning tasks, the appliance must be disconnected from the electrical supply.

	**CAUTION:** Remove all packaging material, stickers and protective film (if present) before using the appliance for the first time.

	**WARNING:** Regular maintenance ensures good working order and optimal performance of the appliances. **WARNING:** Remove built-up dirt from the surfaces regularly.

	**WARNING:** Make sure the room is sufficiently ventilated.

	**WARNING:** Check to ensure the appliances have not suffered transport damage.

	**WARNING:** Installation and electrical connection must be carried out by a specialised technician in compliance with the manufacturer's instructions and the regulations in force.

4.2 Using of the electric hob

4.2.1 Operation of the electric hob

The glass ceramic hob is equipped with a microcomputer capable of meeting a range of different cooking requirements, thanks to the micro-automated control heating element with multi-power selection.

The glass ceramic hob is based on infrared heating technology, with the food heated by radiant heat.

	**WARNING:** If sugar or food with high sugar contents is spilled on the hot glass ceramic hob, clean the hob immediately and remove the sugar with a scraper, even when the hob is still hot. This prompt action will prevent possible damage to the glass ceramic surface.

	**WARNING:** Switch off the appliance and allow it to cool down before cleaning it. Once the hob has cooled sufficiently, use a damp cloth and a small amount of detergent to remove limescale, water stains, and grease spatters. After cleaning, dry the hob with a soft cloth.

4.2.2 Suitable pans

You can use any type of pot or pan, including copper pans, woks, stainless steel pans, glass pans, ceramic casserole dishes and containers.

	**NOTE:** The bottom of the pan should be flat and smooth. Do not use pans with a rough serrated bottom or with a curved bottom.

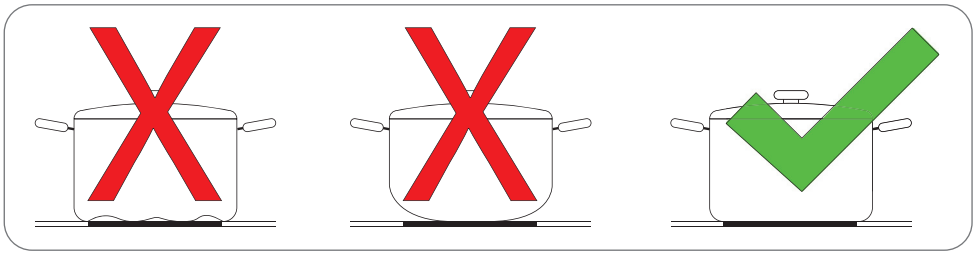


Fig. 4.1

When cooking, the pan must remain in the centre of the cooking zone.

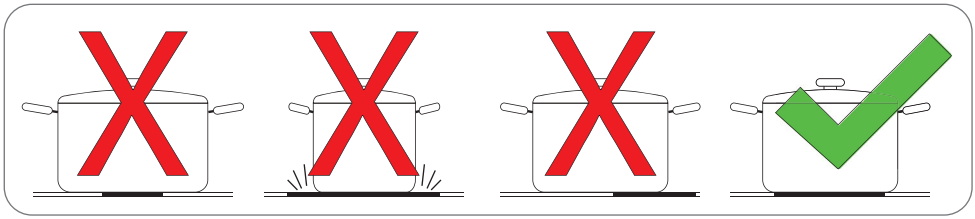


Fig. 4.2

	NOTE: Always lift the pans and place them delicately on the glass ceramic surface. Do not slide the pans on the hob or the glass surface may become damaged.

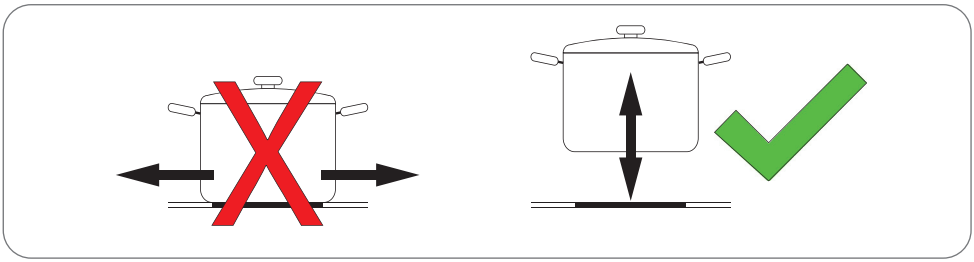


Fig. 4.3

4.2.3 Energy saving

Follow these practical tips to save electricity during your cooking activities.

	WARNING: When preparing dishes that require long cooking times in a pressure cooker, make sure the pressure cooker contains sufficient liquid, because leaving an empty pan on the hob could damage both hob and pan.
	NOTE: Place the pans on the cooking zone before switching on.
	NOTE: Position the pans in the centre of the cooking zone.
	NOTE: Use residual heat of the cooking zone to keep food warm. Heat up another dish on a cooking zone that has just been used in order to make use of the residual heat.
	NOTE: When heating water, heat only the amount you actually need .
	NOTE: Always place a lid of the correct size on pots and pans.
	NOTE: Use a suitable size pan for the quantity of food to be cooked. Using a large pan that is only partly full results in energy wastage.

4.2.4 Layout of cooking zones

15120000000126 (HS2001-26)

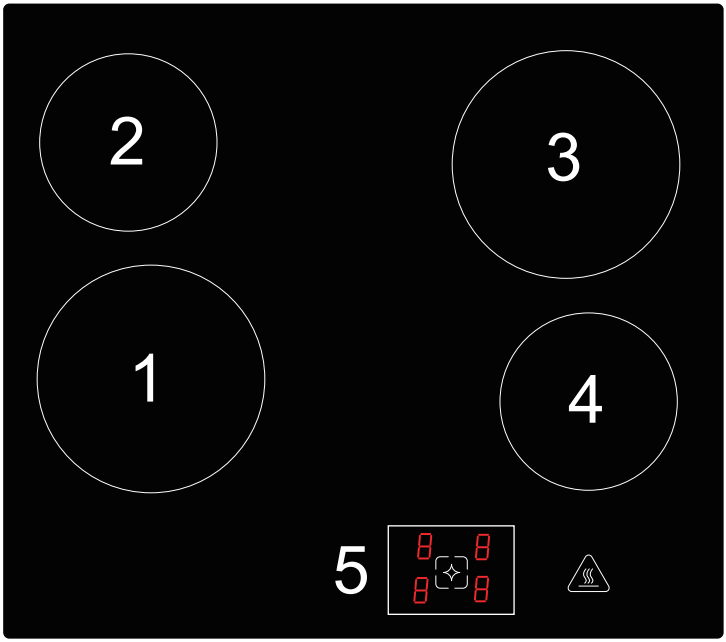


Fig. 4.4

1 - Front left cooking zone (1800W)
2 - Rear left cooking zone (1200W)
3 - Rear right cooking zone (1800W)
4 - Front right cooking zone (1200W)
5 - Displays of the selected cooking level (from 1 to 9), which also indicates that the hob surface is still hot after cooking (H)

4.2.5 Control panel (hob control knobs)

Knobs to switch on/switch off the cooking zone

1 - Front left cooking zone selection knob

2 - Rear left cooking zone selection knob

3 - Rear right cooking zone selection knob

4 - Front right cooking zone selection knob

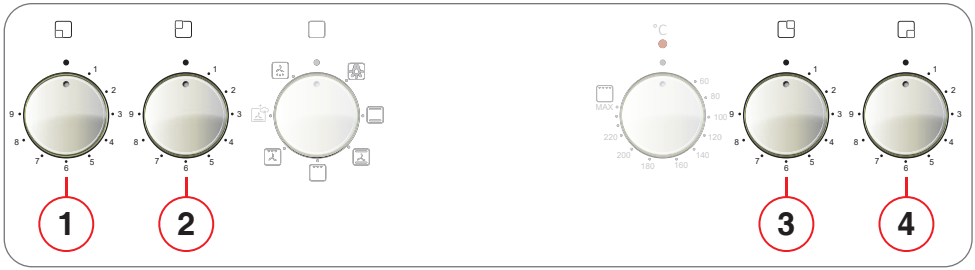


Fig. 4.5

4.2.6 Starting the cooking process

1 - Place your pan on the required cooking zone.

⚠	**WARNING:**The bottom of the pan and the hob surface must be clean and dry.

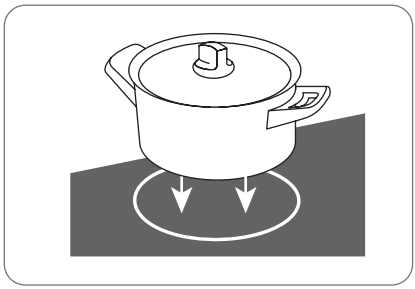


Fig. 4.6

2 - Turn the knob clockwise to switch on the required cooking zone and set the power level from 1 to 9 (on the 0 setting the cooking zone is off).

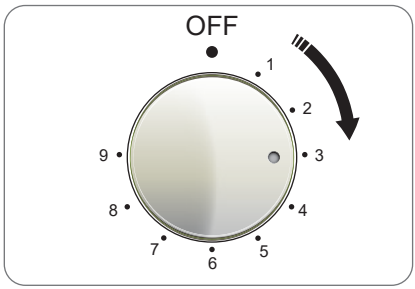


Fig. 4.7

NOTE: You can use several cooking zones simultaneously, simply by turning their knobs.

4.2.7 After cooking

Turn the knob anticlockwise to the "0" (OFF) position to switch off the required cooking zone.

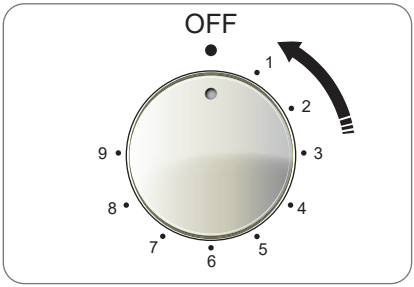


Fig. 4.8

NOTE: If you switch off the hob by means of the main isolator switch or if there is an electric power failure while the appliance is on (knobs set between 1 and 9), when power is restored you will need to return the knob to the "0" position and then switch on the cooking zone again by setting the knob to the heat level required.

CAUTION: Beware of hot surfaces

The letter "H" indicates which hotplate is still hot to the touch. It goes out as soon as the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat several dishes and use the still hot hotplate for this purpose.



Fig. 4.9

4.2.8 Automatic power off

Automatic power off is a protective and safety function for the hob. If you forget to switch off the appliance once you have finished cooking, it will switch off automatically. The pre-set power off times for the different power levels are shown in the table below:

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standard timer for cooking time (hours)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

4.2.9 Cooking guidelines

Cooking tips



DANGER: Use caution if you intend to heat oil or fat very rapidly. At very high temperatures oil and fat may ignite spontaneously, thus creating a serious fire hazard

- The use of a lid reduces cooking times and saves energy because it reduces heat loss.
- Use only the necessary quantity of oil or fat to reduce cooking times.
- Start cooking by setting a high temperature, then reduce the temperature when the food reaches the required cooking conditions.

Heat setting	Purpose
0	off, use of residual heat
1 - 2	melt, heat, heat retention
3 - 4	slow cooking, defrosting, and heating
5 - 6	braising, delicate cooking, and toasting of small quantities
7 - 8	cooking and browning of large quantities
9	frying, cooking to boiling point

4.3 Using the oven

4.3.1 Before use

This multifunction oven combines the benefits of traditional convection ovens with those of the latest fan assisted models in a single appliance. It is an extremely versatile appliance that allows different cooking modes to be selected easily and safely.

	**WARNING:** Before using the appliance, clean all the accessories with warm water and normal detergent. Do not use abrasive detergents.

	**WARNING:** When using the oven for the first time, heat it for about half an hour (230°C), and leave the kitchen windows open, if possible. When it is first switched on the oven may release odours due manufacturing residues such as grease, oil, and resins. Once the recommended time has elapsed, the oven is ready to be used for cooking.

	**WARNING:** When grilling foods or when using the rotisserie (available only on some models), place the supplied drip pan on the bottom shelf to prevent liquids and/or grease from dripping onto the bottom of the oven. For all other cooking types, never use the bottom shelf and never place objects on the bottom of the oven, since this could damage the enamel finish. Place containers (cake tins, aluminium sheets, etc.) on the rack supplied with the appliance, inserted on the oven guides.

4.3.2 Suitable containers, casserole dishes and baking trays

Before starting to use the appliance, it is essential to know which types of containers can be placed in the oven.

Aluminium cake tins/trays make it possible to cook food rapidly because aluminium absorbs heat quickly and distributes it evenly.

Stainless steel trays are more rugged than those made of aluminium, but since the material is harder and more resistant it heats up more slowly and does not distribute the heat evenly throughout the entire tray.

Tinplate cake tins (rarely used today) provide uniform cooking results, but cleaning and upkeep are difficult.

Vitrified porcelain dishes (resistant to high temperatures) provide good cooking results.

Toughened glass dishes (normal glass would shatter) provide good cooking results.

Specific silicone pans provide good cooking performance, are easy to clean, and are available in various shapes. This type of material is especially suitable for cakes and desserts.

Baking paper is used to prevent food from sticking to the cake tins/baking trays; do not exceed 220 °C since above this temperature the food may become contaminated by substances released from the paper.

	**NOTE:** Do not drag pots or dishes across the bottom of the oven as this could damage the enamel finish.

4.3.3 Oven components

15120000000126 (HS2001-26)

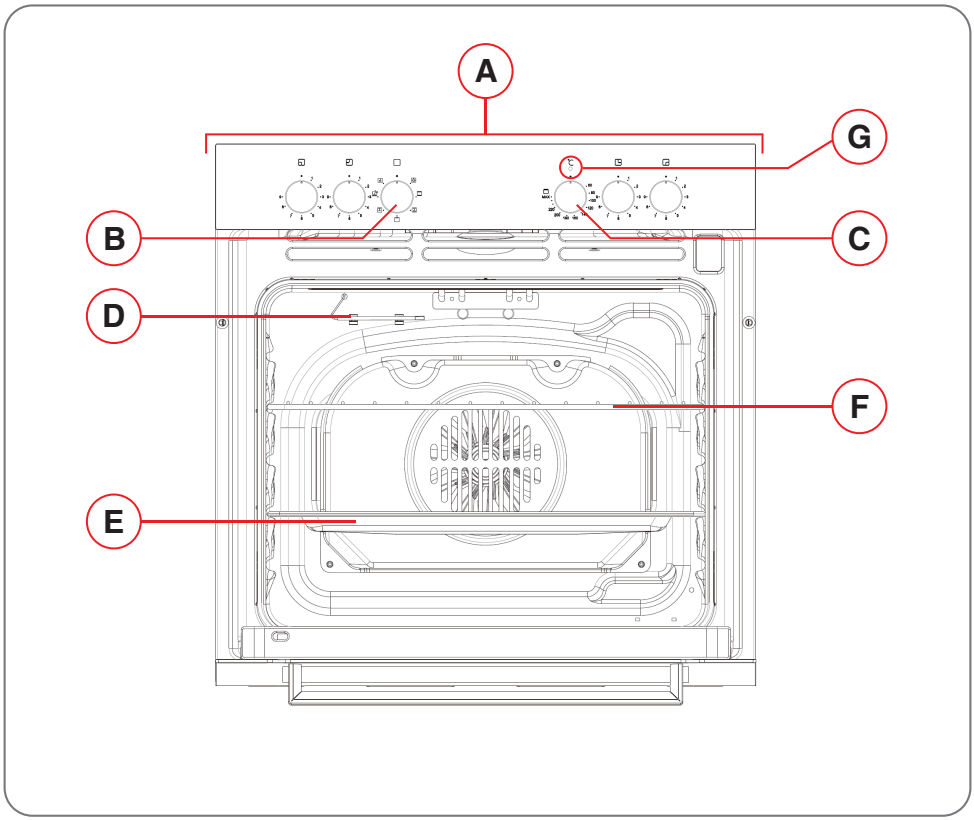


Fig. 4.10

A - Control panel
B - Cooking mode selection knob
C - Cooking temperature selection knob
D - Oven light
E - Drip pan
F - Rack
G - Oven power indicator light

4.3.4 Control panel (oven control knobs)

Oven on/off knob and cooking mode selection knob

B - Cooking mode selection knob

C - Cooking temperature selection knob

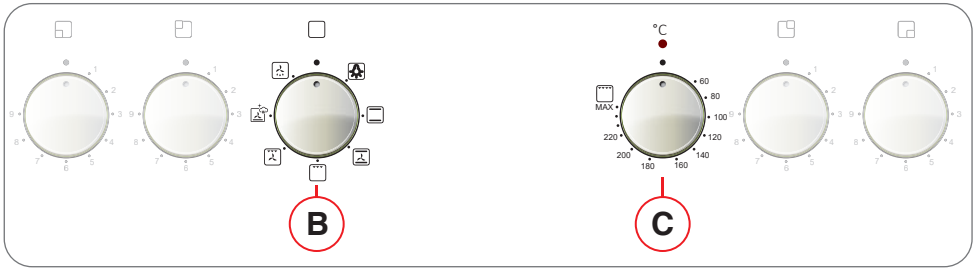


Fig. 4.11

4.3.5 Cooking functions

Cooking mode selection knob

Turn knob (B) to select the cooking function.

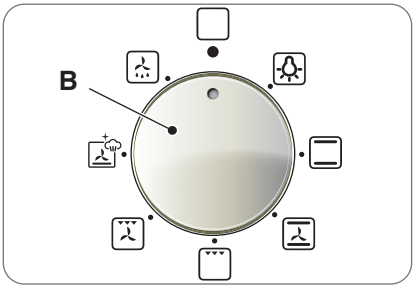


Fig. 4.12

Thermostat knob

Turn knob (C) to set the required temperature.

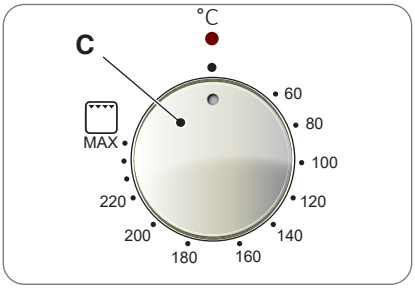


Fig. 4.13

	**NOTE:** The settings can be changed also while the oven is operating.

	**NOTE:** The knobs are rotary type.

Function Knob (B)	**Description**	**Proposed temperature (°C)** Knob (C)
	**Light** Set knob (B) to the corresponding symbol to switch on. The light illuminates the interior of the oven and remains on when any of the oven heating elements is switched on.	
	**Static**, top and bottom convection heating. In this setting, the top and bottom heating elements switch on. This is the classic traditional oven, which has been perfected by improving heat distribution and reducing energy consumption. The convection oven remains unsurpassed when preparing dishes such as cabbage with ribs, Baccalao, Ancona stockfish, tender veal strips with rice, etc. Excellent results are also available when preparing veal- or beef-based dishes (braised meat, stews, goulash, game, ham, etc.) that must be cooked slowly. When using the oven in convection mode, use just one drip pan or rack at a time, otherwise heat distribution will be uneven. Using the different rack heights, you can distribute the heat intensity between the upper and lower areas of the oven.	between 60°C and max
	**Fan assisted**, top and bottom heating, fast cooking. The top and bottom heating elements switch on with the fan, guaranteeing constant heat distributed uniformly throughout the oven. This mode is ideal for rapid cooking of pre-packaged foods (no preheating required), such as frozen or precooked foods. The best results when cooking in “Fan assisted” mode are obtained when using a single shelf (second from the bottom); consult the “Guideline cooking times table”.	between 60°C and max
	**Grill** The central top heating element switches on. In the “Grill” function the food is cooked by radiant heat from the powerful top heating element. The "Grill" function can be used to prepare tender cuts of meat, steaks, chops, sausages, fish, cheese on toast, and other quick cooking foods. Prepare the food with the oven door closed. Preheat the grill for 3 minutes to achieve optimal results. This will help to preserve the natural juices of your steak, ribs, etc. to achieve the best possible flavour. Insert the rack in one of the two top guides.	between 60°C and max

	**Fan assisted grill** The top heating elements switch on, together with the fan. This combination of characteristics increases the effectiveness of the monodirectional radiant heat from the heating elements by means of forced air circulation throughout the oven. This helps prevent the surface of the food from burning, allowing the heat to penetrate directly into the interior of the items. Optimal results can be obtained with kebabs, sausages, lamb cutlets, chicken in spicy sauce, quails, pork ribs, etc. Cook the food in “Fan assisted grill” mode with the oven door closed. This mode is also ideal for cooking fish steaks (e.g. swordfish), stuffed cuttlefish, etc.	from 60°C to 200°C
	**Fan assisted bottom heating**, slow cooking **Steam-assisted Cooking and Cleaning** fan. Suitable for pizza, pastries, cakes, and puddings in cake tins or moulds. Optimal results are obtained also when preparing dishes that require heating from underneath. The cake tin should ideally be placed on a low shelf. **Find details about how to use this function as Steam-assisted Cooking or Cleaning in 4.3.7.**	from 60°C to 220°C
	**Defrosting** The fan on the base of the oven circulates ambient temperature air over the food. This is recommended for defrosting all types of food, especially delicate items that do not require heating, such as: ice cream cakes, cream desserts, fruit flans. When the fan is used, defrosting times are halved.	from 40°C to 60°C

4.3.6 Cooking procedure

To switch on and use the oven, simply set the cooking mode selection knob (B, Fig. 4.5) to the required position and then set the temperature on the thermostat knob (C, Fig. 4.13), the oven power indicator light will switch on.

To switch off the oven set both the knobs to the top position "0"; the oven power indicator light will switch off.

	**WARNING:** Switch off the appliance and allow it to cool down before cleaning it. Once the oven has cooled sufficiently, use a damp cloth and a small amount of detergent to remove limescale, stains, and grease spatters. After cleaning, dry the oven with a soft cloth.

External ventilation system

To cool the exterior of the appliance, this model is equipped with a fan that switches on automatically when the oven is hot.

When the fan is on you will notice an air flow between the oven door and the control panel.

	**NOTE:** When cooking is ended, the fan continues to run until the oven has cooled sufficiently.

4.3.7 Cooking guidelines

The oven offers a vast range of modes to allow optimal cooking of all types of food.

The following indications are only general guidelines and may need to be adjusted based on your personal experience.

Preheating

If the oven must be preheated (usually when baking with leavening agents), "Fan assisted" mode can be used to reach the required temperature as rapidly as possible in order to save electricity. Once the food has been placed in the oven, the appropriate cooking mode can be selected.

Cooking on more than one shelf

When cooking food on multiple shelves, use "**Ventilated grill**" mode , which allows cooking on 3 shelves simultaneously (1st, 3rd and 5th from the bottom); there are several examples given in the "Guideline cooking times table".

Use of "Fan assisted" mode

Functional, fast and practical for those who use pre-packaged products (e.g.: frozen or precooked foods) together with other foods, several examples are given in the "Guideline cooking times table".

Use of "Grill" mode

Use "Grill" mode, placing the food in the centre of the rack (3rd or 4th shelf from the bottom), because only the central part of the top heating element is switched on.

Use the bottom shelf (1st from bottom) for the supplied drip pan to collect any fat so that it does not drip onto the bottom of the oven. When using this mode, it is recommended to set the thermostat at the highest setting. This does not however mean that lower temperatures cannot be used simply by setting the thermostat knob at the required temperature.

Use of "Fan assisted grill" mode

This mode is extremely useful to cook foods rapidly, because the heat distribution not only makes it possible to brown the surface of the food, but also to cook the underside. For example, you can brown foods at the end of the cooking process and add a gratinated finish to oven baked pasta.

When using these modes, place the rack on the 2nd or 3rd shelf (from the bottom). Use the bottom shelf (1st from bottom) for the supplied drip pan to collect any fat so that it does not drip onto the bottom of the oven. There are several examples given in the "Guideline cooking times table".

The recommended thermostat setting is 200 °C, because this is the most effective for the grill, which cooks by means of infrared radiant heat. This does not however mean that lower temperatures cannot be used simply by setting the thermostat knob at the required temperature.

Steam-assisted Cooking Function

You can use this function to add extra browning to pizza bases, pies and cakes, or to cook different foods using a combination of bottom heat.

If you wish, you can follow the steps below:

1. Add approximately 100 ml of water in the bottom cavity (Fig. 4.14).
The approximate capacity of the cavity can be up to 200 ml.

	NOTE: The capacity may vary depending on the oven model.

	NOTE: The graphics in the manual are schematic representations and may not exactly match the device.



Fig. 4.14

2. Activate the Steam-assisted mode  and select a temperature of 200 °C.
Approximate cooking time: 20 minutes.

3. Be sure to remove any excess water from the oven cavity at the end of the cooking process.

	NOTE: You can adjust the amount of water, the cooking time and the temperature according to the needs of the food to be prepared.

	WARNING: Please make sure that the interior is completely cool before removing excess water. Risk of burns.

Steam-assisted Cleaning Function

This function can only be used to remove easily cleanable food remains from inside the oven. It is not suitable for stubborn stains. This function can only be used when the oven is cold.

1. Make sure to empty the oven before cleaning it with this method.

2. Prepare a solution of water (85%), white vinegar (10%), and dish detergent (5%) and spray generously on the door, side walls, and rear wall of the oven cavity (Fig. 4.15).

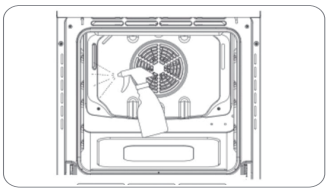


Fig. 4.15

3. Pour 40 ml of water into the base of the cavity as shown in Fig 4.16.



Fig. 4.16

4. Close the door. Select the steam-assisted cleaning function and set the temperature to 130 °C.

5. Turn off the oven after 18 minutes.

6. Allow the oven to cool down to a safe temperature before wiping it with a damp cloth.

	**NOTE:** In general, when using **"Fan assisted grill"** mode the best results are obtained by placing the rack on the lower shelves. To avoid grease dripping onto the bottom of the oven, place a drip pan on the 1st shelf (from the bottom). **NOTE:** To reduce the formation of smoke while cooking, pour water into the drip pan.

	**NOTE:** The oven must be preheated only if this is specified in the recipe or in the "Guideline cooking times table". Heating an empty oven causes high energy consumption, so cooking several cakes or pizzas in succession helps achieve big energy savings because the oven is already hot.

	**NOTE:** Use dark silicone coated cake tins or enamelled containers since they offer high thermal conductivity.

	**NOTE:** When using baking paper, make sure it is resistant to high temperatures.

	**NOTE:** Roasting large cuts of meat or baking cakes results in the production of a significant amount of steam in the oven, which can lead to the formation of condensation in the oven door. This is perfectly normal and will not affect normal operation of the appliance. After cooking, dry the oven door and glass carefully.

	**NOTE:** The oven can be switched off about 10 minutes before the end of the cooking time in order to exploit residual heat and save electricity.

4.3.8 Guideline cooking times table

NOTE: The values in this table are purely guideline and may change in accordance with personal preferences and experience

Cooking mode selection knob (B)	Food	Weight (kg)	Position of oven rack (from bottom)	Preheating (minutes)	Thermostat knob setting (C)	Cooking time (minutes)
Static	Duck	1	3	15	200	65-75
	Roasted veal or beef	1	3	15	200	70-75
	Roasted pork	1	3	15	200	70-80
	Biscuits (shortbreads)	-	3	15	180	15-20
	Tarts	1	3	15	180	30-35
Grill	Sole and cuttlefish	1	4	5	Max	8-10
	Calamari and prawn kebabs	1	4	5	Max	6-8
	Cod fillet	1	4	5	Max	10
	Grilled vegetables	1	3/4	5	Max	10-15
	Veal steak	1	4	5	Max	15-20
	Cutlets	1	4	5	Max	15-20
	Hamburgers	1	4	5	Max	7-10
	Mackerel	1	4	5	Max	15-20
	Toasted sandwiches	-	4	5	Max	2-3
Defrosting	All frozen food					

 **Fan assisted grill**	Grilled chicken	1.5	3	5	200	55-60
	Cuttlefish	1.5	3	5	200	30-35
	With rotisserie (where present)					
	Veal on the spit	1.5	-	5	200	70-80
	Chicken on the spit	2	-	5	200	70-80
	Chicken on the spit + roast potatoes	1.5	-	5	200	70-75
	Lamb on the spit	1.5	-	5	200	70-80

 **Fan assisted**	Frozen foods					
	Pizza	0.3	2	-	250	12
	Courgette and prawn pie	0.4	2	-	200	20
	Spinach pie	0.5	2	-	220	30-35
	Beef tartare	0.3	2	-	200	25
	Lasagne	0.5	2	-	200	35
	Involtini	0.4	2	-	180	20-25
	Chicken nuggets	0.4	2	-	220	15-20
	Roasted veal or beef	1	1	10	180	25-30
	Chicken	1	2/3	10	220	60-70
	Precooked foods					
	Chicken wings	0.4	2	-	200	20-25
	Fresh foods					
	Biscuits (shortbreads)	0.3	2	-	200	15-18
	Fruit flan	0.6	2	-	180	45
	Cheese puffs	0.2	2	-	210	10-12
 **Fan assisted bottom heating**	Pizza	0.5	3	15	220	15-20

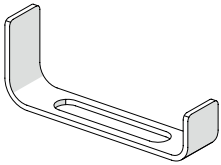


NOTE: In general, when using "Fan assisted grill" mode the best results are obtained by placing the rack on the lower shelves. To avoid grease dripping onto the bottom of the oven, place a drip pan on the 1st shelf (from the bottom).

NOTE: To reduce the formation of smoke while cooking, pour water into the drip pan.

5 : INSTALLATION

5.1 List of accessories

Item	Image
Fixing brackets (supplied bag - the shape of the bracket may vary from one model to another). Sealing tape (pre-installed).	

5.2 Preliminary operations

5.2.1 Safety instructions for installation

Before installing the hob and the oven:

	**CAUTION:** Before carrying out maintenance, cleaning or adjustment operations, the appliance must be disconnected from the electrical supply.
	**WARNING:** Install the appliances only in a suitable location.
	**WARNING:** Make sure the installation space is flat and level and that there are no structural obstructions.
	**WARNING:** Make sure the materials adjacent to the installation space are heat resistant.
	**WARNING:** Make sure the appliance is installed in compliance with all the applicable safety regulations and standards.
	**WARNING:** Make sure the power supply wiring incorporates a switch for complete disconnection of the supply, positioned in a manner that complies with local regulations on electrical wiring.
	**WARNING:** Make sure the isolation switch is of the approved type, assuring a contact gap of at least 3 mm on all poles (or on all active conductors [line] if the local wiring regulations so allow).
	**WARNING:** The isolation switch must be easily accessible by the user once the appliances have been installed.

	**WARNING:** If in doubt concerning local regulations, consult the building code authorities.

	**WARNING:** Use heat resistant and easy-to-clean materials (e.g. ceramic tiles) on the walls next to the hob.

	**WARNING:** Ensure the power cable is not routed through kitchen unit doors or drawers

	**WARNING:** Ensure there is a constant flow of fresh air from the opening in the kitchen unit to the base of the appliances.

	**WARNING:** The appliance must be installed by qualified personnel or technicians. Do not attempt to install the appliance on your own under any circumstances. The manufacturer declines all liability in the case of improper installation that results in harm to persons or animals or damage to property.

	**WARNING:** The appliance (oven/hob) must not be installed directly over a dishwasher, refrigerator, freezer, washing machine, or dryer, because the electronic components may be damaged by humidity.

	**WARNING:** The appliance (oven/hob) must be installed in such a way as to assure effective heat removal to improve its reliability. Ensure there is a constant flow of fresh air beneath the hob. Ensure there is a constant flow of fresh air behind the oven.

	**WARNING:** Do not use steam cleaning equipment.

	**WARNING:** The glass ceramic hob must be connected to a power supply with general impedance below 0.427 ohm. If necessary, contact the electricity company for information on impedance.

Before fixing the hob mounting brackets

	**WARNING:** Before fixing the hob mounting brackets the appliance must be placed on a stable and smooth surface (use the appliance box). Do not lift the appliance or grip it using the protruding controls.

Adjusting the hob bracket position

	**WARNING:** After installation, secure the hob to the worktop, screwing the four brackets into the underside of the hob.

5.3 Hob installation instructions

5.3.1 Dimensions of the worktop cut-out

Cut an opening in the worktop in compliance with the dimensions shown in the diagram. For the purposes of installation and use of the appliance, keep minimum clearance of 50 mm (X) around the cut-out, as shown in the figure.

The worktop must be at least 30 mm thick. To avoid deformation of the worktop that may be caused by radiant heat from the hob, use heat resistant material. Use the sealing tape as shown in the figure.

⚠	**WARNING:** The worktop material must be composed of impregnated wood or another insulating material

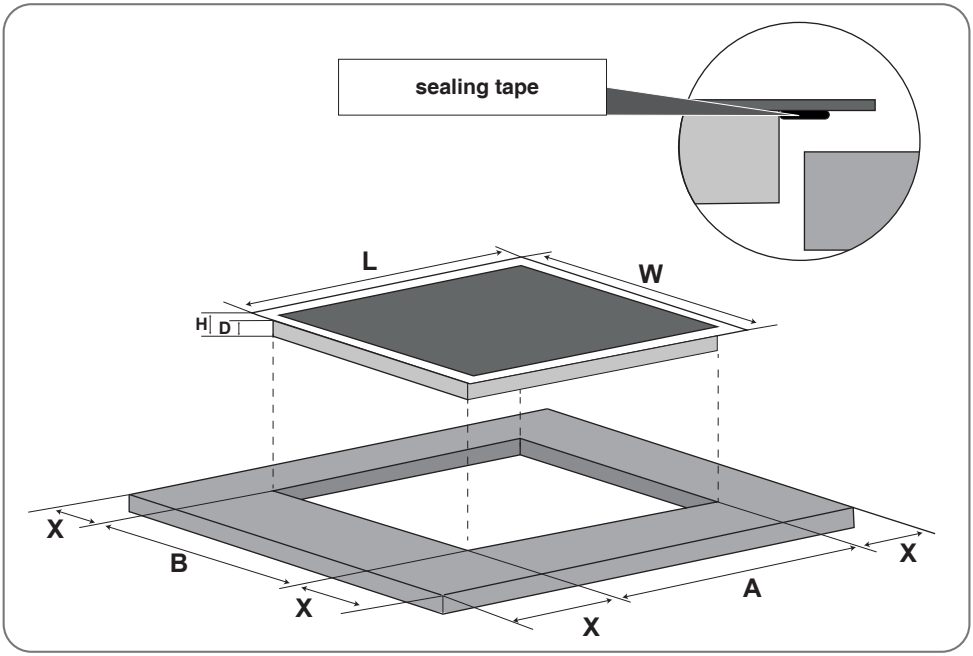


Fig. 5.1

Model	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
15120000000126 (HS2001-26)	590	520	50	46	560	490	50 minimum

⚠	**WARNING:** Make sure the hob is well ventilated and that the inlet and outlet air flows are not obstructed. Make sure the hob is always in good condition.

5.3.2 Fitting instructions

Important:

The distance between the underside of the hob and the top of any kitchen unit or appliance beneath it (3) must be **at least 50 mm**

⚠	**WARNING:** If the hob is installed over an oven, make sure the oven is a fan-assisted model.

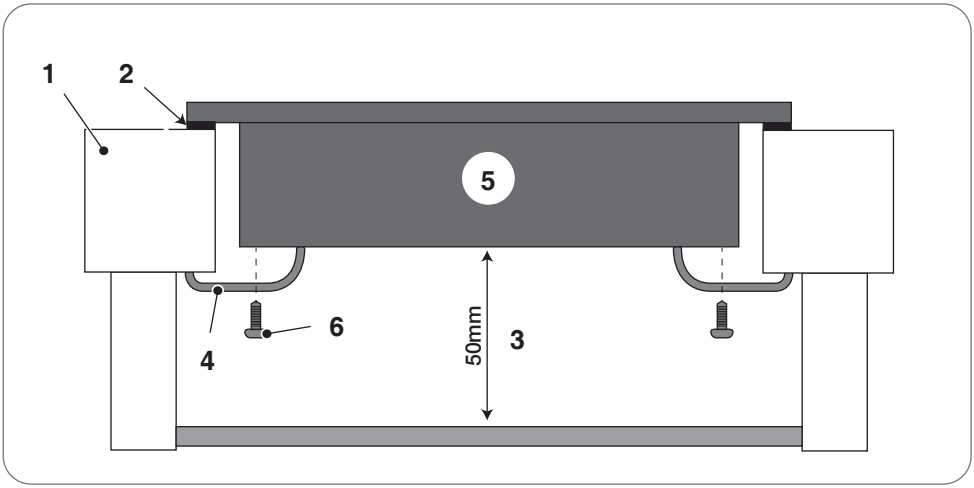


Fig. 5.2

1) - Worktop
2) - Sealing tape
3) - Minimum clearance
4) - Brackets
5) - Electric hob
6) - Screws

Installation steps

1) - Remove the protective film from the pre-installed sealing tape (2).
2) - Place the hob (5) in the worktop cut-out and press gently.
3) - Secure the four fixing brackets (4) to the underside of the hob (5) with screws (6).

⚠	**CAUTION:** Do not apply excessive pressure to the hob to avoid the risk of damaging it.

The fixing brackets can be found in a bag supplied with the appliance. Adjust the position of the brackets to adapt them to different worktop thicknesses.

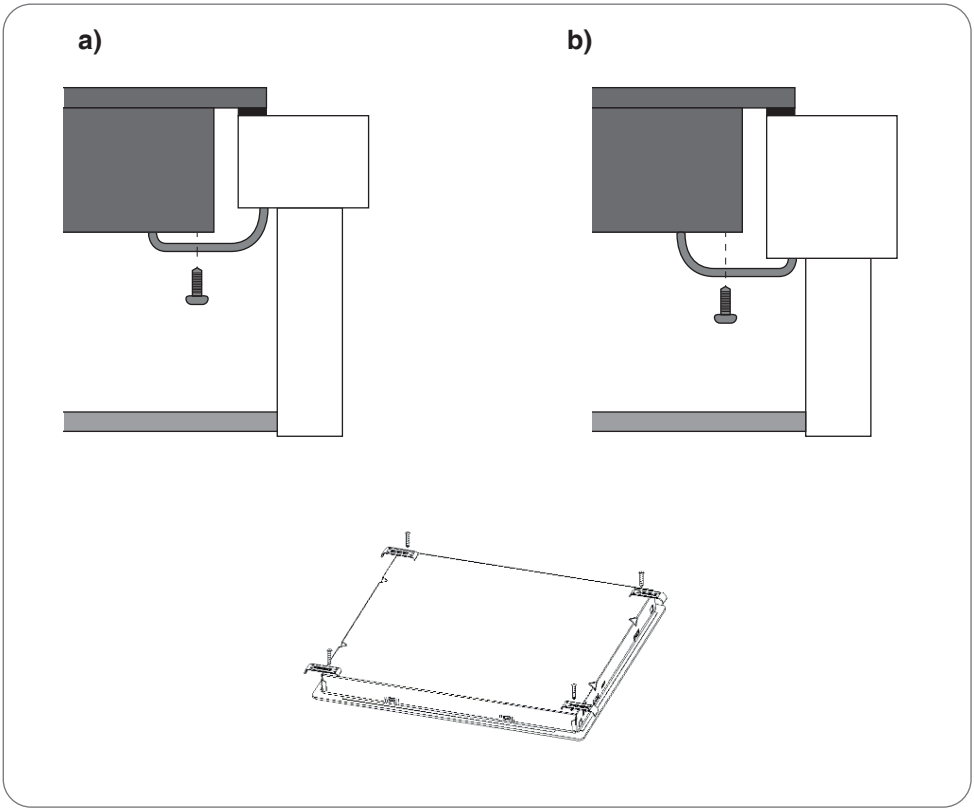


Fig. 5.3

a) - Version 1

b) - Version 2

	NOTE: The dimensions of the worktop cut-out are given in the previous section “Worktop cut-out area dimensions”.

	WARNING: Make sure the hob is well ventilated and that the inlet and outlet air flows are not obstructed. Make sure the hob is always in good condition.

	WARNING: The safety distance between the hob and any kitchen units mounted above it must be at least 760 mm.

	WARNING: The safety distance between the hob and an extractor hood must be at least 650 mm.

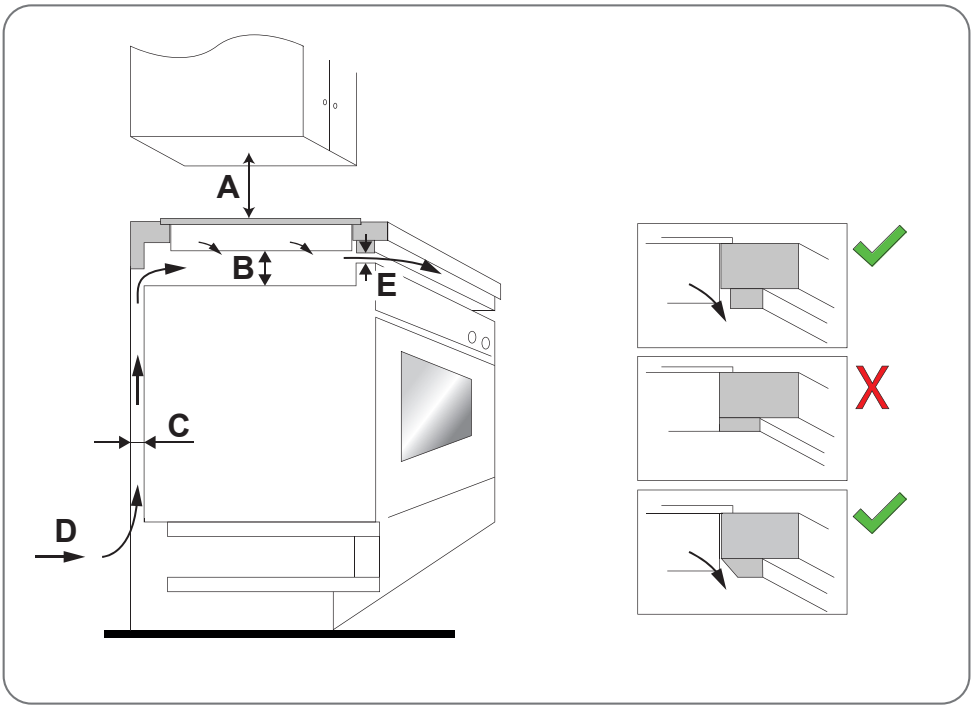


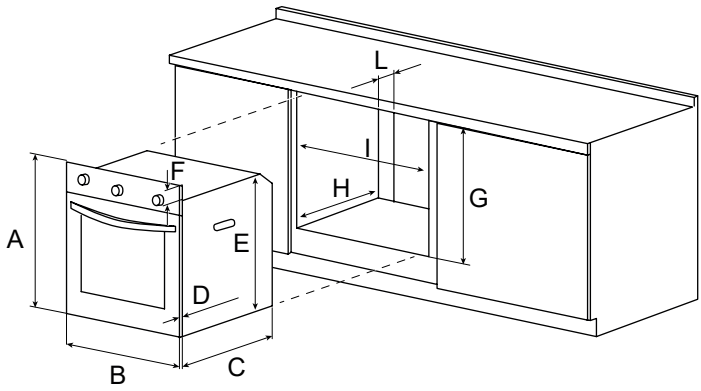
Fig. 5.4

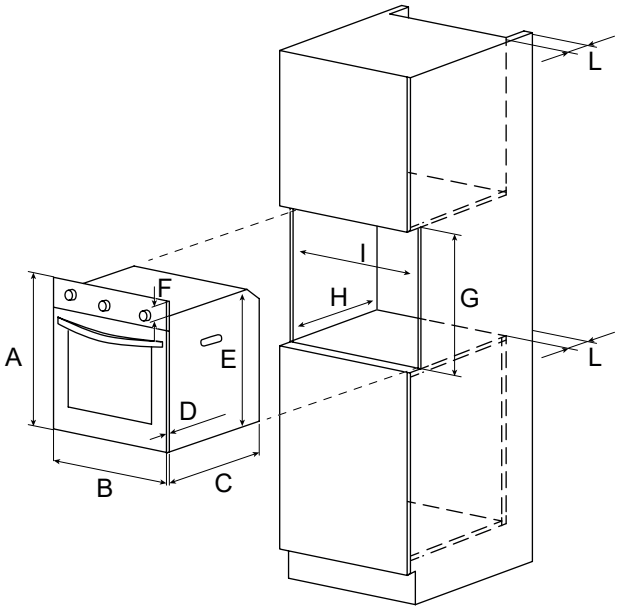
A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760 (minimum distance from kitchen unit) 650 (minimum distance from extractor hood)	50 (minimum)	20 (minimum)	Air inlet	Air outlet of at least 5 mm

5.4 Oven installation instructions

5.4.1 Dimensions of the built-in oven installation area

To guarantee efficient operation of the built-in oven, it must be installed in an adequate kitchen unit. The figure below contains the cutting dimensions for installation under a worktop or in a wall cabinet.



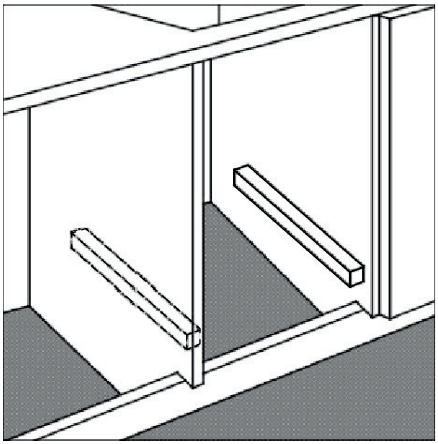


15120000000126
(HS2001-26)

A) - 594 mm
B) - 594 mm
C) - 500 mm
D) - 21 mm
E) - 580 mm
F) - 14 mm
G) - 596 mm (minimum)
H) - 520~580 mm
I) - 565 mm (minimum)
L) - 45 mm (minimum)

Fig. 5.5

WARNING: To guarantee adequate ventilation, remove the rear panel of the cabinet. It is preferable to install the oven so that it is supported on two wooden battens. If the oven rests on a solid flat surface, said surface must have an opening at the rear of at least 45×560 mm in size.



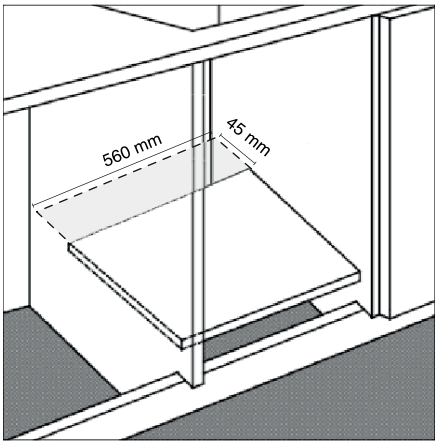


Fig. 5.6

To secure the oven to the cabinet, open the oven door and insert the 2 screws through the 2 holes in the edge of the oven chassis.

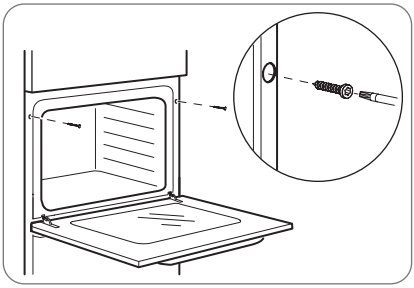


Fig. 5.7

CAUTION: All parts protecting against direct contact and insulated parts must be secured so that they cannot be removed without the use of tools.

In compliance with statutory legislation, ensure that there is no risk of direct contact with live electrical parts once the oven has been installed.

WARNING: The panels of adjacent kitchen units must be composed of heat resistant material; in particular, units lined with plywood must be assembled with adhesives capable of withstanding temperatures up to 100°C.

5.5 Connection of the appliance to the electrical supply

Read the following information before connecting the appliance (oven/hob) to the electrical supply:



DANGER: Do not use adapters, multiple sockets or extension leads to connect the appliance to the electrical supply, to avoid the risk of overheating and fire. If the use of such accessories is unavoidable, use exclusively adapters and extension leads in compliance with the safety regulations in force; do not exceed the maximum current rating for each single / multiple adapter or extension lead.

The power cable must not touch any parts subject to heating and must be routed in such a way that there it is not subject to temperatures greater than 50°C in any point. If necessary, protect the power cable with a suitable insulating sheath.



CAUTION: Modifications made to the home electrical system can be carried out exclusively by a specialised technician.

If the appliance plug is not compatible with the electrical socket, replace the electrical socket with the required type. This modification can be performed ONLY by a specialised technician. The technician must also ensure that the cross section of the electrical wiring is suitable in relation to the appliance power consumption.



WARNING: Installation and electrical connections must be carried out by a specialised technician in compliance with the manufacturer's instructions and statutory safety regulations.



WARNING: A specialised technician must check that the home electrical system is compatible with the appliance power consumption. Check the values shown on the appliance nameplate.

The appliance nameplate must never be removed.



WARNING: The appliance power supply must be connected via an all-pole isolation switch/contactor in compliance with the local regulations in force.



WARNING: The power cable must be checked regularly.

If the power cable is damaged or must be replaced, this must be carried out only by a specialised technician with suitable tools to avoid the risk of accidents.



WARNING: If the appliance is connected directly to the power supply, install an all-pole isolation switch/contactor with a minimum contact gap of 3 mm.



WARNING: The installer must make sure the electrical connection is carried out correctly in compliance with safety regulations.



WARNING: The appliance power cable must be connected to a suitable electrical socket equipped with a protective earth connection. If in doubt concerning the earth connection, consult a specialised technician.

	WARNING: The cable must not be kinked or pinched.

	WARNING: The plug and power socket must be readily accessible.

	WARNING: Ovens equipped with a three-core power cable are designed for use with an AC power supply. The appliance earth wire is green-yellow.

Connection to the oven terminal board:

1) - Use a screwdriver to press the terminal board cover opening tabs.

2) - Remove the screw from the terminal.

3) - Insert the wire into the appropriate terminal, then fit and tighten the screw to clamp the wire. Use **copper jumpers in the case of single-phase or two-phase supplies**, as shown in the figures below.

4) - Secure the cable glands and close the terminal board cover.

The power supply must be 220-240V~/380V-415V~ 50Hz. For electric cookers, the fuse must be at least 45A.

Single-phase connection

A) - Phase

B) - Neutral

C) - Earth

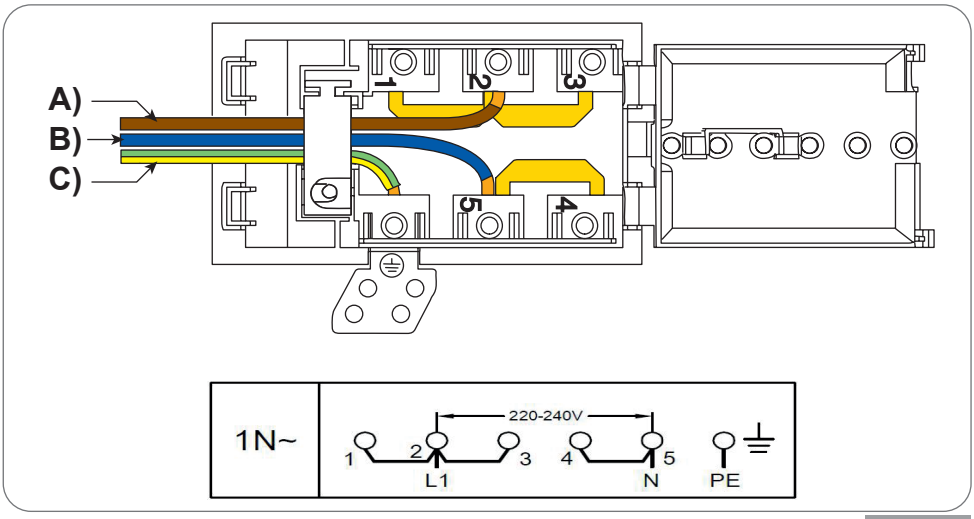


Fig. 5.8

Two-phase connection

A) - Phase

B) - Neutral

C) - Earth

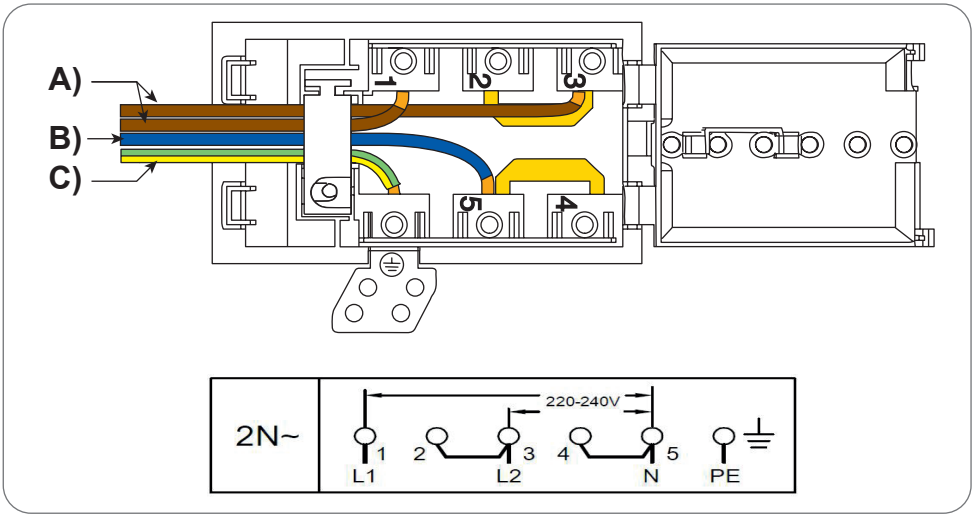


Fig. 5.9

Three-phase connection

A) - Phase

B) - Neutral

C) - Earth

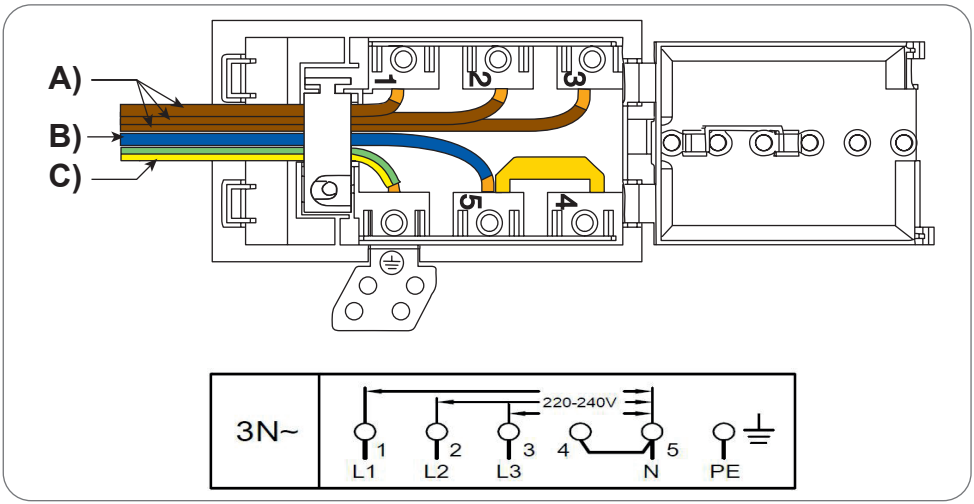


Fig. 5.10

WARNING: Connection of the power cable must comply with the instructions given in the table below.

Conductor cross section (mm^2) Connection mode	L1	L2	L3	N	E
1N~ (single-phase)	Min 6	-	-	Min 6	Min 6
2N~ (two-phase)	Min 2.5	Min 2.5	-	Min 6	Min 6
3N~ (three-phase)	Min 2.5	Min 2.5	Min 2.5	Min 6	Min 6

Fit a suitable plug corresponding to the load shown on the appliance nameplate.

Connecting the hob to the oven

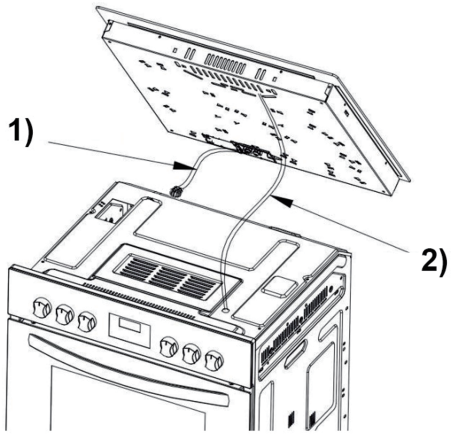


Fig. 5.11

1) - Power cable
2) - Hob control knobs connecting cable

6 : MAINTENANCE

6.1 Cleaning and care of the hob

Before carrying out any maintenance or cleaning operations, make sure the hob is switched off.

In case of:	Procedure:	WARNINGS
Normal dirt on the glass ceramic surface (fingerprints, marks, food stains or spills of non-sugary food on the glass ceramic surface)	1. Switch off the hob power supply.	• When the hob is off, the “hot surface” warning light will not function, but the cooking zones may still be hot! Always proceed with the utmost caution.
	2. Apply detergent for electric hobs onto the glass ceramic surface while it is still warm (but not hot!).	• Do not use scouring pads, plastic scrapers or aggressive/abrasive detergents, to avoid the risk of scratching the glass panel. Always check the instruction labels of the detergents or abrasive sponges to see whether they are suitable.
	3. Clean with a damp cloth and dry with a clean cloth or a tea towel.	• Do not leave detergent residues on the hob, to avoid the risk of staining the glass.
	4. Switch on the hob power supply.	

In case of:	Procedure:	WARNINGS
Spillage of boiling liquid with molten sugar on the glass ceramic surface	Any such spills must be removed immediately with a fish filleting knife, spatula or scraper suitable for use on glass ceramic hobs, using all the necessary caution when the cooking zones are still hot: 1. Disconnect the hob power supply by unplugging the plug from the electrical socket. 2. Scrape away food residues and spatters of burnt food in the cool area of the hob. 3. Remove food spills, spatters or burnt food with a dishcloth or tea towel. 4. Perform steps from 2 to 4 for "Daily grime on the glass ceramic hob".	• Remove stains caused by molten and sugary foods or burnt food residues as soon as possible. If such residues are allowed to cool on the glass ceramic hob they will be difficult to remove or may cause permanent damage to the glass ceramic surface. • Cutting hazard: scraper blades can be razor sharp; fit the blade guard or store scrapers in a safe place out of reach of children.
Spatters/liquids/burnt food residues on the touch control buttons	1. Switch off the hob power supply. 2. Mop up spatters/liquids/residues with a wet cloth. 3. Clean the touch control buttons area with a clean damp sponge or cloth 4. Dry the area completely with a tea towel. 5. Switch on the hob power supply.	• The hob may emit an acoustic signal and then switch off; the touch control buttons may not operate if they are wet. Make sure the touch controls area is dry before switching the hob on again.

6.2 Cleaning and care of the oven

	**WARNING:** Before carrying out any maintenance or cleaning operations, make sure the appliance is switched off.

To extend the life of the oven, clean it regularly.

Especially:

- enamelled or stainless steel parts must be washed with warm water without using scouring powder or corrosive substances that could damage them; even stainless steel may become stained; if the stains are hard to remove, use a commercial oven cleaner. After cleaning, rinse the parts well and dry them carefully.
- the oven and accessories must be cleaned after each use so that dirt does not bake on. Grease is easier to remove with warm water and soap when the oven is still warm. After cleaning, remove the soap and dry the oven interior carefully. Do not use abrasive cleaners (e.g. scouring powder, etc.), acid cleaners (e.g. limescale remover, etc.) or scouring pads, to avoid damaging the enamel surface. For particularly stubborn grease stains and dirt, use a commercial oven cleaner and follow the instructions on the pack. **Do not use a steam cleaner to clean the inside of the oven.**
- wash accessories (containers, racks, etc.) in warm water with washing up liquid.
- condensation may form when the oven is used for a prolonged period. Dry the oven with a soft cloth.
- the rubber oven door seal ensures perfect operation of the appliance. Check the condition of the seal regularly and clean it if necessary, avoiding the use of abrasive products and tools. If the seal is damaged, contact your nearest service centre and do not use the oven until it has been repaired.
- do not cover the bottom of the oven with aluminium foil as this will lead to a temperature rise that could impair cooking results or even damage the enamel.
- clean the glass door with non-abrasive products or sponges and dry it with a soft cloth.

Removing the oven door

For more thorough cleaning, the oven door can be removed. The removal and refitting procedure is described below.

Open the oven door fully.

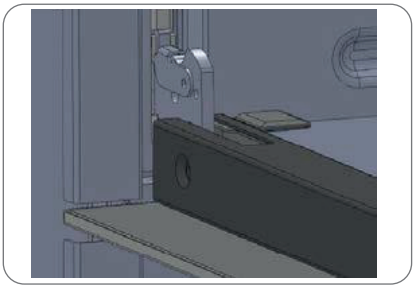


Fig. 6.1

Fully open right and left hinge levers (A).

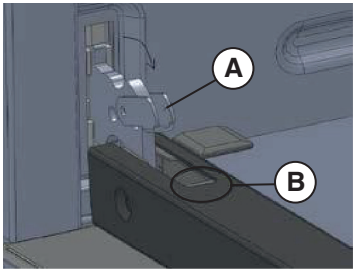


Fig. 6.2

Hold the door as shown in the figure and close it carefully until left and right hinge levers (A) are engaged with part (B) of the door.

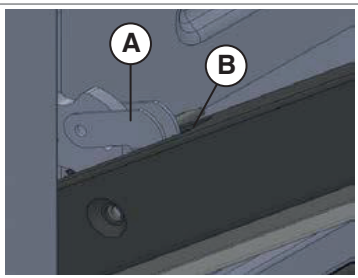


Fig. 6.3

Dislodge the hinge hooks from their seat with a rotary movement as shown by arrow (C).

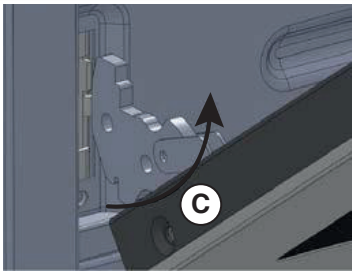


Fig. 6.4

Place the oven door on a soft surface.

To replace or refit the oven door, repeat the above steps in reverse order.

Removing the oven door internal double-glazed window

Remove gasket (D) by undoing the two screws shown in the figure.

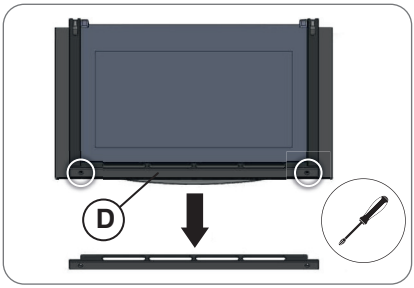


Fig. 6.5

Carefully extract the internal double-glazed window.

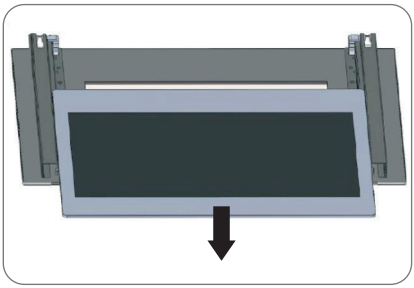


Fig. 6.6

Place the double-glazed window on a soft surface. Clean the glass with suitable detergent. You can now clean both sides of the double-glazed window. Dry thoroughly with a microfibre cloth.

Changing the oven light bulb

⚠	**WARNING:** Disconnect the oven from the electrical supply or unplug the appliance plug, if easily accessible.

Remove the bulb holder glass cover.

Remove the bulb and replace it with a high temperature resistant oven light bulb (300°C).

The bulb must have the following specifications:

- Voltage: 220-240V
- Power: 25W
- Type: G9

Refit the glass cover and reconnect the oven to the electrical supply.

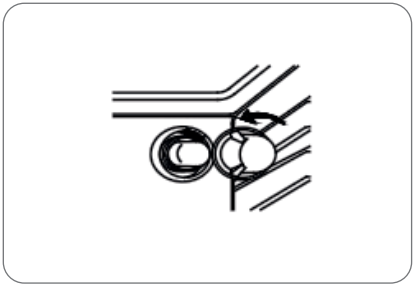


Fig. 6.7

7 : TROUBLESHOOTING

7.1 Hob problem solving

Problem	Possible causes	Solution
The hob does not switch on.	No power supply.	Make sure the hob is connected to the electrical supply and switched on. Check the main circuit breaker in your home. If the problem persists after carrying out all the checks, call a qualified technician.
The hob control knobs turn without effect or you are unable to set the required cooking function.	Possible internal breakage of the knobs.	If the problem persists, call a specialised technician. Do not attempt to repair the unit without the assistance of a specialised technician.
The glass ceramic hob is scratched.	Pans with rough bottoms. Excessively abrasive sponges or unsuitable cleaning products.	Use pans with a flat smooth bottom. Consult the “Suitable pans” section.
Some types of pans may emit creaking or ticking sounds.	This may be related to the material of which the pan is made (layers of different metals expand at different rates).	This is normal for the pans in question and is not a sign of a fault.

7.2 Oven problem solving

Problem	Possible causes	Solution
Oven does not switch on.	No power supply.	Make sure the oven is switched on and connected to the electrical supply. Check the main circuit breaker in your home. If the problem persists after carrying out all the checks, call a specialised technician.
The oven control knobs turn without effect or you are unable to set the required cooking function.	Possible internal breakage of the knobs.	If the problem persists, call a specialised technician. Do not attempt to repair the unit without the assistance of a specialised technician.

V1.0

Mod. 15120000000126 (HS2001-26)
Serien Nr. RAR-YYYYMMDD00001