

WOLKENSTEIN

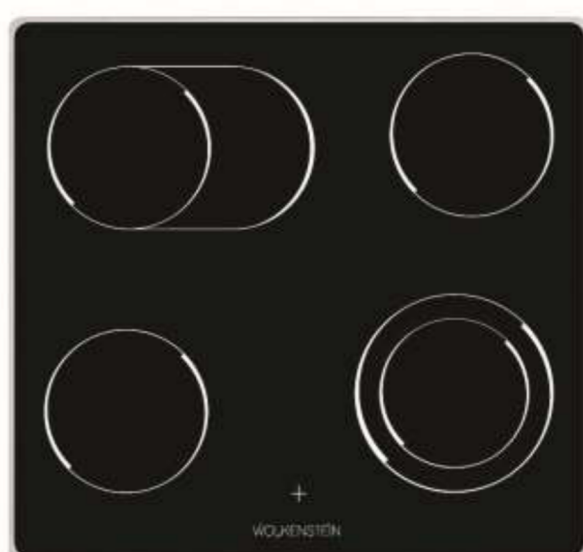
 Bedienungsanleitung

 Instruction Manual

Einbau-Backofen

Built-In Oven

WMOC 13-DO



Deutsch
English

Seite 2
Page 52

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

Inhalt

Inhalt.....	2
1. Sicherheitshinweise.....	4
1.1 Signalwörter	5
1.2 Sicherheitsanweisungen	5
2. Installation.....	10
2.1 Entpacken und Wahl des Standorts	10
2.2 Einbau des Kochfeldes	10
2.3 Einbau des Backofens	12
2.4 Elektrischer Anschluss	14
2.4.1 Anschlussdiagramm	15
2.5 Elektrischer Anschluss Kochfeld	16
3. Bedienung.....	16
3.1 Vor der ersten Benutzung	16
3.2 Bedienfeld / Kochfeld / Display.....	17
3.2.1 Bedienfeld / Vorderansicht	17
3.2.2 Kochfeld / Kochzonen.....	17
3.2.3 Display	18
3.3 Benutzung des Kochfeldes	19
3.3.1 Aktivieren der flexiblen Kochzonen	20
3.3.2 Geeignetes Kochgeschirr.....	20
3.4 Benutzung des Backofens	21
3.4.1 Allgemeine Bedienung des Backofens	22
3.4.2 Manueller Betriebsmodus	23
3.4.3 Einstellung der Uhrzeit.....	23
3.4.4 Standby Modus.....	25
3.4.5 Einstellung der Uhrzeit.....	25
4.3 Programmierung des Backofens.....	26

4.3.1 Dauer der Koch-, Backzeit einstellen.....	27
4.3.2 Automatische Koch- / Backfunktion	28
4.3.3 Löschen der Programmierungen	32
4.4 Reinigungsprogramm: « Hydro Clean »	33
4.5 Kindersicherung	35
4.6 Zeitabfragefunktion	36
4.7 Backofenfunktionen und automatische Programme (P).....	37
5. Reinigung und Pflege	41
5.1 Reinigung des Kochfeldes.....	42
5.2 Reinigung des Backofens	43
5.3 Reinigung der Backofentür	44
5.4 Austausch des Leuchtmittels	44
5.5 Entnahme der Backofentür.....	45
5.6 Entnahme der Glasscheibe	45
5.7 Entnahme des Seitenracks	46
5.8 Problembehandlung.....	47
6. Technische Daten.....	48
7. Entsorgung.....	49
8. Garantiebedingungen	50

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

EG - Konformitätserklärung

- ★ Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Produkte entsprechen sämtlichen harmonisierten Anforderungen.

- ★ Die relevanten Unterlagen können durch die zuständigen Behörden über den Produktverkäufer angefordert werden.

1. Sicherheitshinweise

LESEN SIE VOR DER ERSTEN BENUTZUNG DES GERÄTS DIE GESAMTEN SICHERHEITSHINWEISE UND SICHERHEITSANWEISUNGEN GRÜNDLICH DURCH.

Die darin enthaltenen Informationen dienen dem Schutz Ihrer Gesundheit. Die Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise und Sicherheitsanweisungen kann zu schweren Beeinträchtigungen Ihrer Gesundheit und im schlimmsten Fall zum Tod führen.

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

DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG MUSS FÜR JEDE PERSON, WELCHE DAS GERÄT BETREIBT, STETS ZUGÄNGLICH SEIN; VERGEWISSEN SIE SICH, DASS DIE BEDIENUNGSANLEITUNG VOR DEM BETRIEB DES GERÄTES GELESEN UND VERSTANDEN WURDE.

1.1 Signalwörter

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

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

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

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

1.2 Sicherheitsanweisungen

⚠ GEFAHR!

Zur Verringerung der Stromschlaggefahr:

1. Eine Nichtbeachtung der Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung gefährdet das Leben und die Gesundheit des Gerätebetreibers und / oder kann das Gerät beschädigen.
2. Das Gerät darf nur durch eine qualifizierte Fachkraft (Elektrotechniker/-in) an die Stromversorgung angeschlossen werden, welche die landesüblichen gesetzlichen Verordnungen und die Zusatzvorschriften der örtlichen Stromversorgungsunternehmen genau kennt und sorgfältig beachtet.
3. Alle elektrischen Arbeiten müssen von einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in) durchgeführt werden. Es dürfen keine Änderungen oder willkürlichen Veränderungen an der Stromversorgung durchgeführt werden. Der Anschluss muss in Übereinstimmung mit den örtlich geltenden gesetzlichen Bestimmungen erfolgen.

4. Schließen Sie das Gerät **keinesfalls** an die Stromversorgung an, wenn das Gerät, das Netzkabel oder der Netzstecker sichtbare Beschädigungen aufweisen.
5. Versuchen Sie niemals selbst, das Gerät zu reparieren. Reparaturen, die von dazu nicht qualifizierten Personen durchgeführt werden, können zu ernsthaften Verletzungen und Schäden führen. Falls Ihr Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert, kontaktieren Sie das Geschäft, in dem Sie das Gerät erworben haben. Lassen Sie nur Original-Ersatzteile einbauen.
6. Wenn das Netzanschlusskabel beschädigt ist, darf es ausschließlich vom Hersteller oder einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst oder einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in) ausgetauscht werden.
7. Berühren Sie den Netzanschlusstecker, den Netzschalter oder andere elektrische Komponenten **niemals** mit nassen oder feuchten Händen. STROMSCHLAGEFAHR!

 WARNUNG!

Zur Verringerung der Verbrennungsgefahr, Stromschlaggefahr, Feuergefahr oder von Personenschäden:

1. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie irgendwelche Reinigungs- oder Wartungsarbeiten an dem Gerät vornehmen.
2. Das Gerät muss immer entsprechen den Anforderungen der jeweiligen Stromversorgung geerdet werden. Der Hauptstromkreislauf muss über eine eingebaute Sicherheitsabschaltung verfügen.
3. Sämtliche Arbeiten, die zum Anschluss des Geräts an die Stromversorgung notwendig sind, dürfen nur von **einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in)** durchgeführt werden.
4. Sollte es zu irgendeiner Fehlfunktion aufgrund eines technischen Defekts kommen, trennen Sie das Gerät umgehend von der Stromversorgung (entsprechende Haussicherung abschalten). Melden Sie die Fehlfunktion Ihrem Kundendienst, damit diese umgehend behoben werden kann.
5. Benutzen Sie keinesfalls das Kochfeld, wenn die Glaskeramik Sprünge oder Risse aufweist. Trennen Sie in einem solchen Fall das Gerät umgehend von der Stromversorgung (Haussicherungskasten). STROMSCHLAGEFAHR!
6. Nehmen Sie keine Veränderungen an dem Gerät vor.

7. Reparieren Sie das Gerät niemals selbst. Reparaturen, die von dazu nicht qualifizierten Personen durchgeführt werden, können zu ernsthaften Verletzungen und Schäden führen. Nehmen Sie stattdessen immer Verbindung zu Ihrem Kundendienst auf. Lassen Sie ausschließlich Original-Ersatzteile einbauen.
8. Unbeaufsichtigtes Kochen mit Ölen und Fetten kann gefährlich sein und zu einem Feuer führen. Versuchen Sie NIEMALS, ein durch Öl oder Fett unterstütztes Feuer mit Wasser zu löschen. Stattdessen schalten Sie das Gerät ab und ersticken Sie das Feuer mittels eines Deckels oder einer Feuerdecke.
9. Der Küchenraum muss trocken und gut zu belüften sein. Wenn das Gerät aufgebaut wird, müssen alle Kontroll- und Bedienelemente gut zugänglich sein.
10. Die Furnierungen von Schränken müssen mit einem hitzeresistenten Leim befestigt sein, der Temperaturen von 100 °C widersteht.
11. Angrenzende Möbelstücke und alle zur Installation verwendeten Materialien müssen mindestens einer Temperatur von 85 °C über der Raumtemperatur des Raums, in dem das Gerät installiert ist, während des Betriebs des Geräts widerstehen können.
12. Schließen Sie das Gerät nicht in Räumen oder an Orten an, in denen oder in deren Umgebung sich brennbare Materialien wie Benzin, Gas oder Farben befinden. Dieser Warnhinweis bezieht sich auch auf die Dämpfe, die durch diese Materialien freigesetzt werden.
13. Dunstabzugshauben müssen entsprechend den Anweisungen ihrer Hersteller angebracht werden.
14. Benutzen Sie das Gerät nicht zum Heizen oder zum Trocknen von Wäsche.
15. Schließen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Vorhängen oder Polstermöbeln an. BRANDGEFAHR!
16. Lagern Sie keine Gegenstände im Backofen. BRANDGEFAHR!
17. Haushaltsausstattungen sowie elektrische Leitungen aller Art dürfen niemals das Gerät berühren, da deren Isolierungsmaterial durch hohe Temperaturen beschädigt oder zerstört wird.
18. Benutzen Sie niemals einen Dampfreiniger zum Reinigen des Geräts. Der Dampf kann die Elektrik des Geräts nachhaltig beschädigen. STROMSCHLAGGEFAHR!
19. Berühren Sie **niemals** die Kochzonen / Kochplatten solange die Restwärmanzeige nicht erloschen ist. VERBRENNUNGSGEFAHR!
20. Die zugänglichen Bereiche und Teile des Backofens werden bei der Benutzung sehr heiß. Kinder müssen deshalb während der

Benutzung des Geräts von diesem ferngehalten werden. Das Gerät während seines Betriebs zu berühren, kann zu schweren Verbrennungen führen.

21. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Beaufsichtigen Sie Kinder stets, wenn diese sich in der Nähe des Geräts aufhalten.
22. Achten Sie beim Auspacken unbedingt darauf, dass die Bestandteile der Verpackung **nicht** in die Reichweite von Kindern und Tieren gelangen. **VERLETZUNGSGEFAHR! ERSTICKUNGSGEFAHR!**
23. Verwenden Sie nur Herdwächter, die vom Hersteller des Kochfeldes entwickelt wurden oder in der Bedienungsanweisung als geeignet angegeben sind oder im Gerät integriert sind. Die Verwendung ungeeigneter Herdwächter kann zu Unfällen führen!

VORSICHT!

1. Das Gerät wird während des Betriebs heiß. Berühren Sie nicht die heißen Teile innerhalb des Backofens.
2. Benutzen Sie keine aggressiven oder ätzenden Reinigungsmittel und keine scharfkantigen Gegenstände zum Reinigen der Tür, da diese die Oberfläche verkratzen und somit Risse im Glas verursachen.
3. Stellen oder legen Sie kein Kochgeschirr und keine Backbleche direkt auf den Boden des Backofeninnenraums. Decken Sie den Boden des Backofeninnenraums **nicht** mit Aluminiumfolie ab.
4. Halten Sie das Kochfeld immer sauber. Verunreinigte Bereiche geben die Kochhitze nicht komplett weiter.
5. Schützen Sie das Kochfeld gegen Verunreinigungen.
6. Schalten Sie verunreinigte Bereiche sofort ab.
7. Schalten Sie das gesamte Kochfeld ab, falls Schäden oder Fehlfunktionen auftreten.
8. Lassen Sie kein Kochgeschirr, das zubereitetes Gargut mit Anteilen von Fett oder Öl enthält, unbeaufsichtigt auf einer eingeschalteten Kochzone stehen. Heiße Fette oder Öle können sich spontan entzünden.
9. Halten Sie die Backofentür beim Betrieb des Backofens immer geschlossen.
10. Stellen Sie kein Kochgeschirr direkt auf den Boden des Backofens. Nutzen Sie statt dessen das Backblech oder den Rost.
11. Die inneren Bestandteile des Backofens werden sehr heiß. Berühren Sie keine dieser Bereiche, während Sie mit Ihrem Kochgeschirr umgehen. **VERBRENNUNGSGEFAHR!**

12. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Backofentür öffnen. Kommen Sie nicht in Kontakt mit den heißen Bereichen oder mit dem Dampf, der aus dem geöffneten Backofen entweicht.
VERBRENNUNGSGEFAHR! VERBRÜHUNGSGEFAHR!
13. Benutzen Sie stets Backofenhandschuhe.
14. Das Gerät entspricht der gegenwärtigen europäischen Sicherheitsgesetzgebung. Wir möchten hierbei aber ausdrücklich betonen, dass diese Entsprechung nichts an der Tatsache ändert, dass die Oberflächen des Geräts während der Benutzung **heiß werden** und nach dem Ende der Benutzung noch **Restwärme ausstrahlen**.

HINWEIS!

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

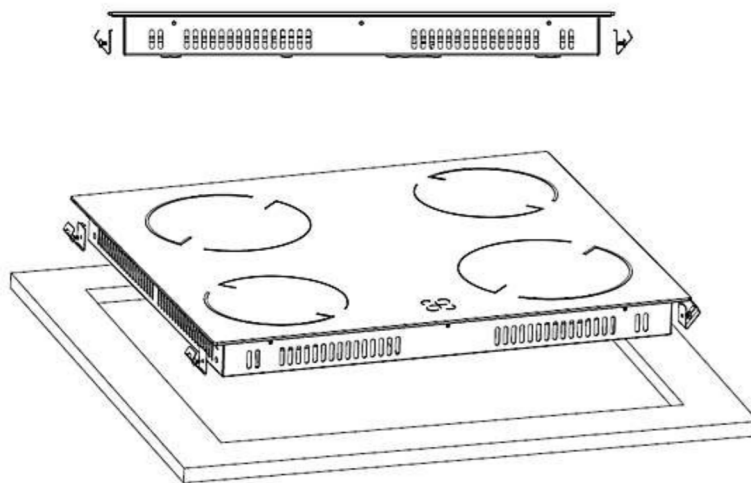
LESEN SIE DIESE ANLEITUNG GRÜNDLICH DURCH UND
BEWAHREN SIE DIESE SICHER AUF.

2. Installation

2.1 Entpacken und Wahl des Standorts

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

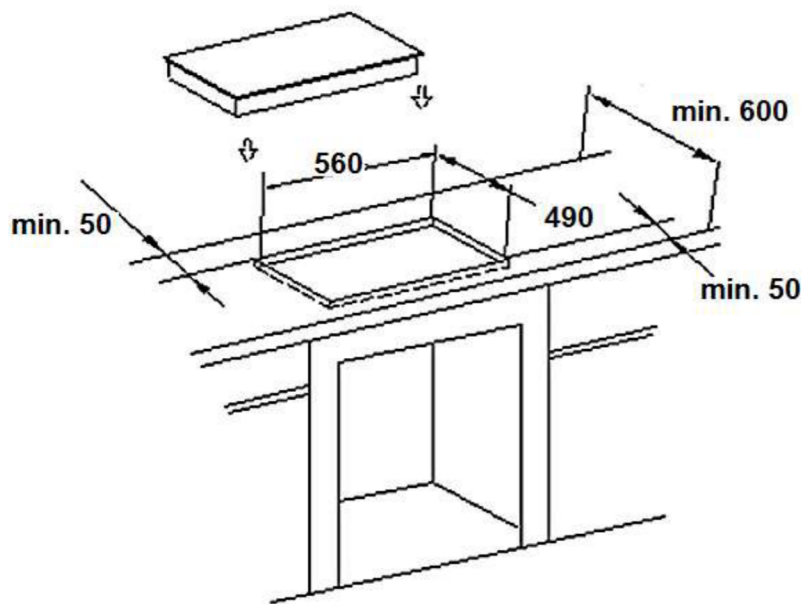
2.2 Einbau des Kochfeldes



1. Bereiten Sie die Einbauöffnung entsprechend der Angaben auf der folgenden Abbildung (s. unten **Abb. 1**) vor.

2. Passen Sie das Kochfeld in die Einbauvorrichtung ein. Das Kochfeld muss sich ordnungsgemäß und fest in der Einbauvorrichtung befinden. Die Dichtung muss ordnungsgemäß anliegen.
3. Befestigen Sie das Kochfeld mit den Klammern an der Einbauvorrichtung. Richten Sie dabei das Kochfeld waagrecht aus; beginnen Sie hierfür in der Mitte und fahren Sie in diagonaler Richtung fort, bis der Einbaurahmen sich fest an der Arbeitsplatte befindet.
4. Das Kochfeld muss immer gut belüftet sein. Lufteinlass und Luftauslass dürfen nicht blockiert sein.

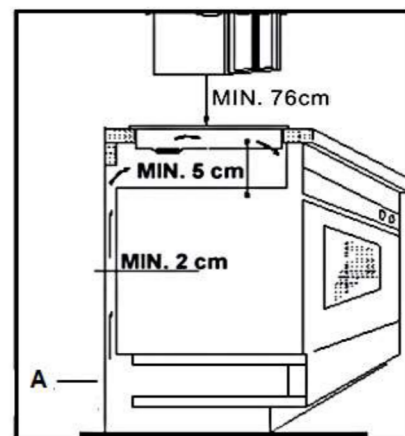
Abbildung 1:



i Alle Abmessungen in Abb. 1 sind in **Millimetern** angegeben.

Der Sicherheitsabstand zwischen dem Kochfeld und einem sich darüber befindenden Hängeschränk muss **mindestens** 76 cm betragen.

A: Lufteinlass



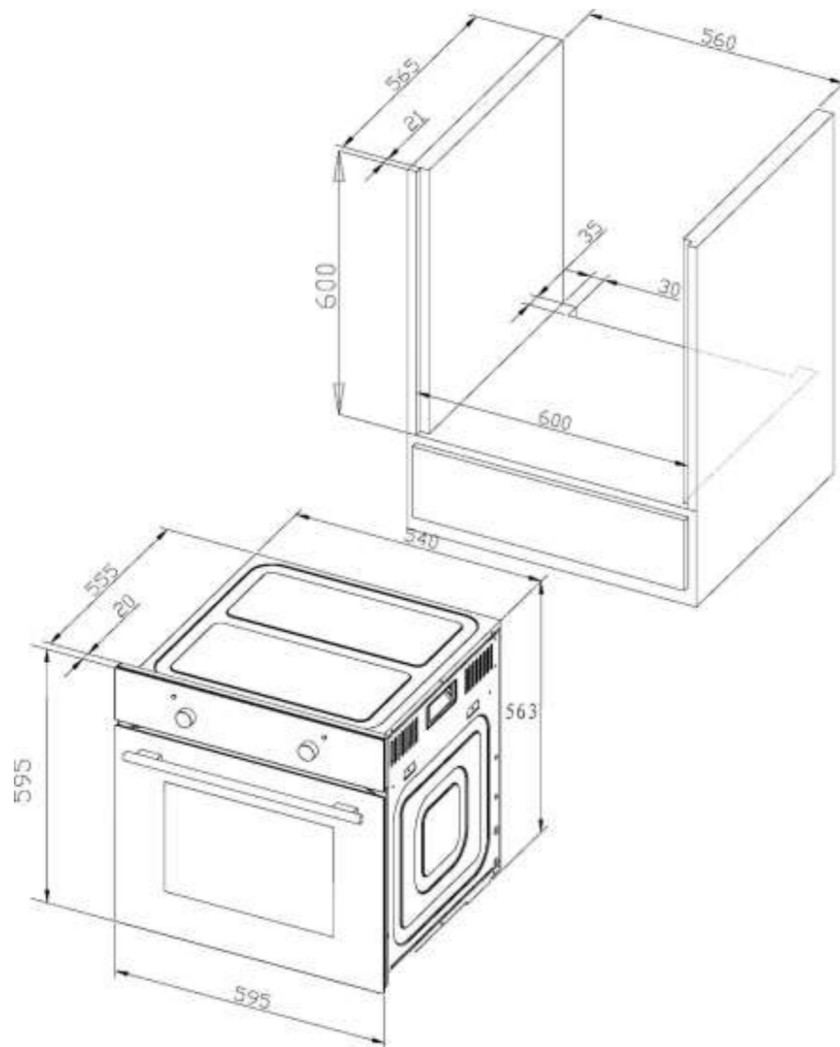
2.3 Einbau des Backofens

⚠ GEFAHR! Das Gerät darf nur durch eine qualifizierte Fachkraft (Elektrotechniker/-in) an die Stromversorgung angeschlossen werden, welche die landesüblichen gesetzlichen Verordnungen und die Zusatzvorschriften der örtlichen Stromversorgungsunternehmen genau kennt und sorgfältig beachtet.

⚠ GEFAHR! Alle elektrischen Arbeiten müssen von einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in) durchgeführt werden. Es dürfen keine Änderungen oder willkürlichen Veränderungen an der Stromversorgung durchgeführt werden. Der Anschluss muss in Übereinstimmung mit den örtlich geltenden gesetzlichen Bestimmungen erfolgen.

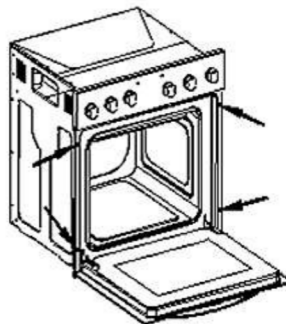
1. Schalten Sie den Strom mittels der entsprechenden Sicherungen in Ihrem Haussicherungskasten ab.
2. Die Öffnung des Umbauschranks muss über die auf der folgenden Abbildung (s. unten **Abb. 2**) genannten Abmessungen verfügen.
3. Setzen Sie das Kochfeld ein.
4. Stellen Sie den Backofen in die Nähe der Einbauöffnung.
5. Schließen Sie den Backofen an das Stromnetz an.
6. Setzen Sie den Backofen zum Teil in die vorbereitete Öffnung ein. Verbinden Sie dann den Backofen mit dem Kochfeld. Die Verbindungsstecker am Ende der Kabelgruppe, die aus dem Kochfeld kommt, müssen mit den dazugehörigen Verbindungskupplungen am Bedienfeld des Backofens verbunden werden. Stellen Sie diese Verbindung entsprechend der farblich gekennzeichneten Vorgabe her, d.h. verbinden Sie ein schwarzes Verbindungsstecker nur mit einer Verbindungskupplung derselben Farbe. (schwarz in schwarz, usw.).
7. Das Gerät muss geerdet werden. Verbinden Sie das Erdungskabel des Kochfeldes (gelb-grün) mit der Erdungsklemme des Backofens (gekennzeichnet).
8. Beenden Sie den Einbau des Geräts und befestigen Sie den Backofen mit den 4 Schrauben (s. unten **Abb. 3**).

Abbildung 2:



i Alle Abmessungen in Abb. 2 sind in **Millimetern** angegeben.

Abbildung 3:

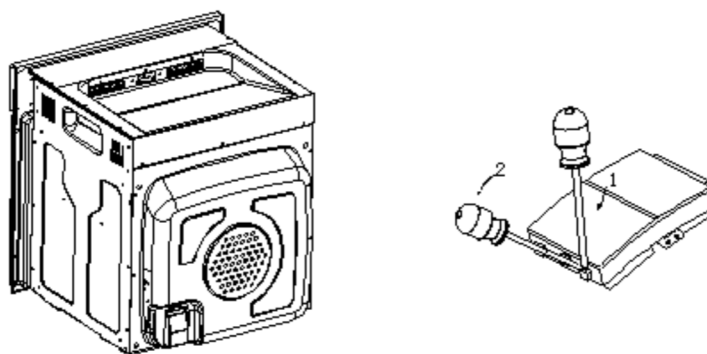


2.4 Elektrischer Anschluss

⚠ GEFAHR! Das Gerät darf nur durch eine **qualifizierte Fachkraft (Elektrotechniker/-in)**, welche die landesüblichen gesetzlichen Verordnungen und die Zusatzvorschriften der örtlichen Stromversorgungsunternehmen genau kennt und sorgfältig beachtet, an die Stromversorgung angeschlossen werden.

Hinweis für die qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in):

- ❖ Das Gerät ist für den Anschluss an 3-Phasen Wechselstrom (400 V 3N ~ 50 Hz) ausgelegt. Die Stromspannung der Heizelemente beträgt 230 V. Als Netzanschlussleitung muss ein entsprechend ausgelegter Leistungstyp unter Berücksichtigung der Anschlussart und Nennleistung des Geräts gewählt werden. Die Anschlussleitung muss mit einer Zugentlastungsvorrichtung befestigt werden. Der Schutzleiter muss an die entsprechend gekennzeichnete Klemme der Anschlussleiste angeschlossen werden. Der elektrische Anschluss des Geräts muss mit einem Notschalter, der im Notfall das gesamte Gerät vom Netz abschaltet, ausgestattet sein; der Abstand zwischen den Arbeitskontakten muss mindestens 3 mm betragen. Lesen Sie vor dem Anschluss des Geräts an die Stromversorgung die Anschlussbelegung auf dem unten abgebildeten Anschlussdiagramm und dem Typenschild.
- ❖ Wenn die Netzsteckdose für den Benutzer nicht mehr zugänglich ist **oder ein Festanschluss des Geräts erforderlich ist**, muss bei der Installation eine Trennvorrichtung für jeden Pol eingebaut werden. Als Trennvorrichtung werden Schalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm bezeichnet. Dazu gehören LS-Schalter, Sicherungen und Schütze (EN 60335).

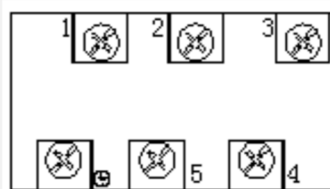


- **Anschlussdose öffnen:** Zum Entriegeln Schraubenzieher ansetzen (1) und leicht nach unten bewegen (2).

2.4.1 Anschlussdiagramm

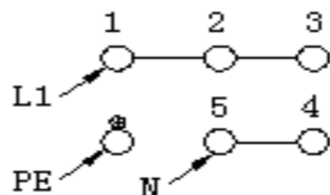
**Spannung der Heizelemente
230 V.**

**Bei sämtlichen Anschlussarten
muss das Sicherheitskabel mit
dem PE-Anschluss
verbunden werden.**



**Empfohlene Art
der
Anschlussleitung.**

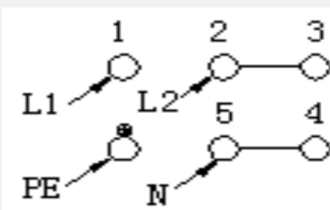
- Bei 230 V Netz geerdeten 1-Phasen-Anschluss mit Betriebsnull.
- 1** ➤ Brücken verbinden die Klemmen 1 - 2 - 3 sowie Klemmen 4 - 5.



H05VV-F3G4

- Schutzleiter auf

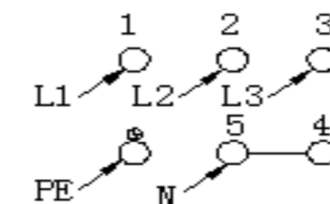
- Bei 400 / 230 V Netz 2-Phasenanschluss mit Betriebsnull.
- 2** ➤ Brücken verbinden die Klemmen 2 - 3 und 4 - 5.



H05VV-F4G2,5

- Schutzleiter auf

- Bei 400 / 230 V Netz 3-Phasenanschluss mit Betriebsnull.
- 3** ➤ Brücke verbindet 4 - 5, Phasenreihenfolge nach 1, 2 und 3, Null auf 4 - 5.



H05VV-F5G1,5

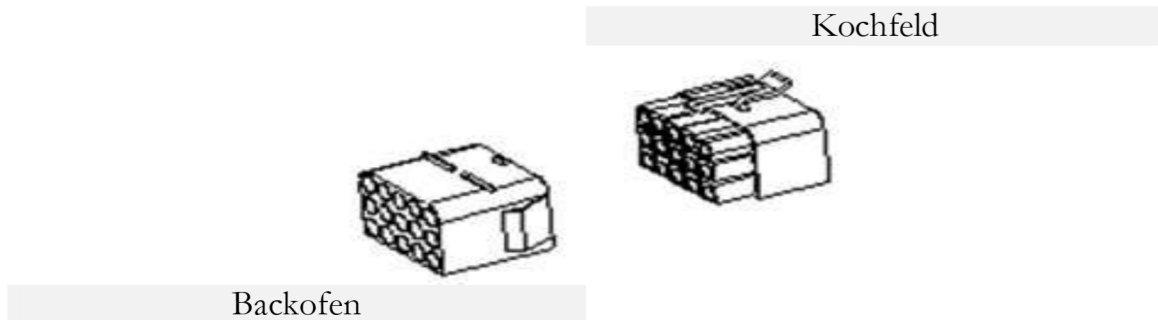
- Schutzleiter auf

L1=R, L2=S, L3=T N= Anschluss Erde PE= Schutzleiteranschluss

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

2.5 Elektrischer Anschluss Kochfeld

Das Kochfeld arbeitet mit einer Stromspannung von 230 V AC. Die Stromversorgung wird über den Backofen durchgeführt. Führen Sie den Anschluss ordnungsgemäß entsprechend der folgenden Abbildung durch.



3. Bedienung

❖ Lesen Sie die komplette Bedienungsanleitung, bevor Sie das Gerät erstmalig in Betrieb nehmen. Beachten Sie hierbei besonders die Sicherheits- und Warnhinweise!

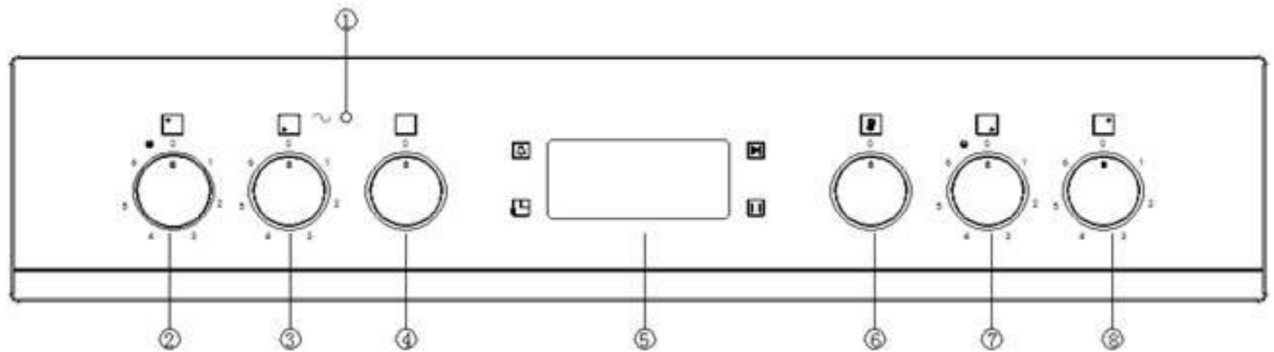
3.1 Vor der ersten Benutzung

1. Entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien.
2. Reinigen Sie den Backofeninnenraum von dem aufgetragenen Schutzmittel.
3. Nehmen Sie die Ausstattungselemente heraus (Blech etc.) und reinigen Sie diese mit warmem Wasser und etwas Spülmittel.
4. Schalten Sie die Raumbelüftung ein oder öffnen Sie das Fenster.
5. Lassen Sie den Backofen auf 250 °C für 30 Minuten laufen. Entfernen Sie anschließend Verunreinigungen und säubern Sie den Innenraum. Hierbei kann es für etwa 15 Minuten zu einer leichten Rauchentwicklung und zur Freisetzung von Geruch kommen. Dies ist ein normaler Betriebsvorgang, der durch eine Schutzimprägnierung gegen Korrosionsschäden während des Transports verursacht wird.

HINWEIS! Reinigen Sie den Innenraum des Backofens nur mit etwas warmem Wasser und Spülmittel.

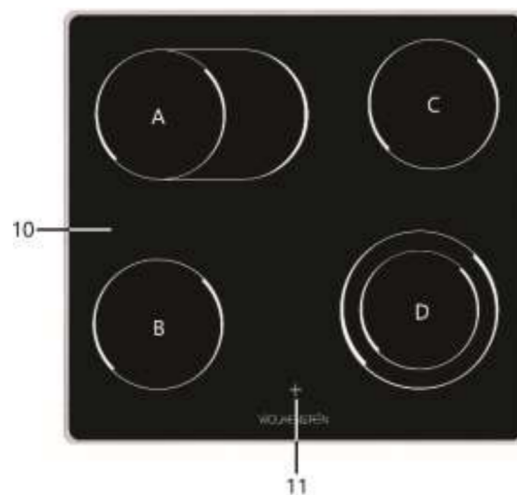
3.2 Bedienfeld / Kochfeld / Display

3.2.1 Bedienfeld / Vorderansicht



- | | |
|---|--|
| 1 | BETRIEBSANZEIGE für das KOCHFELD (grün) |
| 2 | Drehschalter für das KOCHFELD HINTEN LINKS |
| 3 | Drehschalter für das KOCHFELD VORNE LINKS |
| 4 | Drehschalter für die FUNKTIONSWAHL des Backofens |
| 5 | LED Display / Timer |
| 6 | Drehschalter für die TEMPERATURKONTROLLE des Backofens |
| 7 | Drehschalter für das KOCHFELD VORNE RECHTS |
| 8 | Drehschalter für das KOCHFELD HINTEN RECHTS |

3.2.2 Kochfeld / Kochzonen



- | | |
|----|------------------------|
| 10 | GLASKERAMIK - KOCHFELD |
|----|------------------------|

11 RESTWÄRMEANZEIGE

A Ø 165 mm / 1100 W // Ø 270 mm / 2000 W
➤ einschließlich ovaler Kochzone

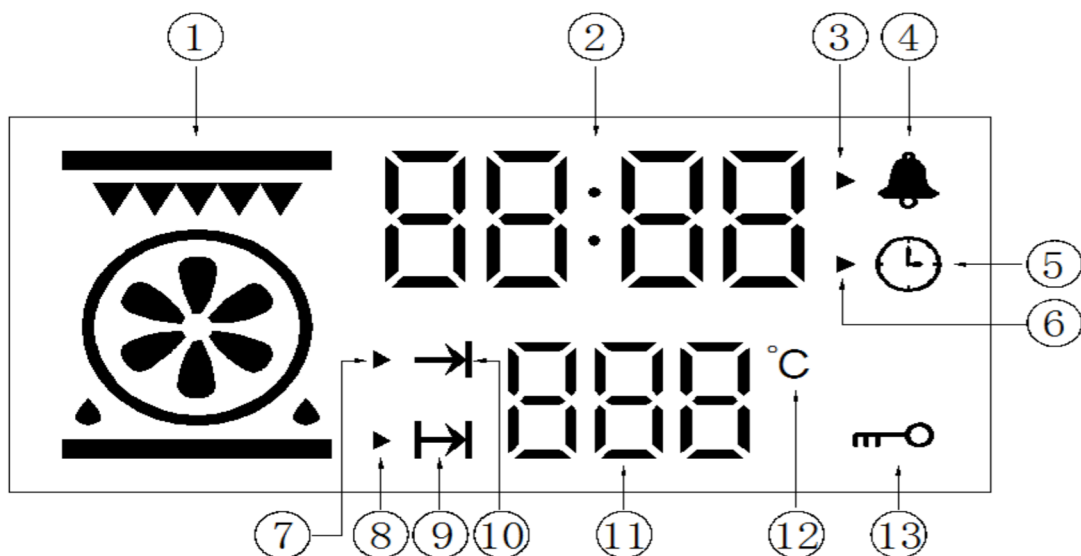
B Ø 140 mm / 1200 W

C Ø 140 mm / 1200 W

D Ø 120 mm / 700 W // Ø 180 / 1700 W
➤ einschließlich Zweifach-Kochzone

3.2.3 Display

- ❖ Das Display zeigt die aktuelle Uhrzeit.
- ❖ Das Display dient außerdem zur Programmierung des Backofens, des Timers und zur Zeiteinstellung.



1

ANZEIGE der eingestellten **BACKOFENFUNKTION** (Heißluft, Grill, automatische Kochprogramme etc.)

2	88:88	<u>ANZEIGE DER ZEIT:</u> ➤ Stunden, Minuten und Sekunden (Sekunden: dargestellt durch das Dezimalpunktsymbol).
3&6	ANZEIGE welcher Modus gerade eingestellt wird	
4		<u>ANZEIGE:</u> ➤ Einstellung « TIMER » (Zeitwächter) ausgewählt.
5		<u>ANZEIGE:</u> ➤ Einstellung « UHRZEIT / SYSTEMZEIT » ausgewählt.
7&8	ANZEIGE welcher Modus gerade eingestellt wird	
9		<u>ANZEIGE:</u> ➤ Einstellung « ENDE DER KOCH-, BACKZEIT » ausgewählt
10		<u>ANZEIGE:</u> ➤ Einstellung « DAUER DER KOCH-, BACKZEIT » ausgewählt.
11	888	ANZEIGE DER EINGESTELLTEN TEMPERATUR in °C <u>ODER</u> ANZEIGE DES AUSGEWÄHLTEN AUTOMATISCHEN PROGRAMMS (P - 1 bis P - 4).
12	°C	SYMBOL der TEMPERATUREINHEIT: « °C »
13		<u>ANZEIGE:</u> ➤ « KINDERSICHERUNG » aktiviert.

3.3 Benutzung des Kochfeldes

⚠ WARNUNG! Berühren Sie **niemals** die Kochzonen / Kochplatten solange die Restwärmanzeige nicht erloschen ist. **VERBRENNUNGSGEFAHR!**

- ❖ Stellen Sie das Kochgeschirr mitten auf eine Kochzone, und bewegen Sie den entsprechenden Drehschalter mit und gegen den Uhrzeigersinn, um das Kochfeld einzuschalten.
- ❖ Bewegen Sie nach Beendigung des Kochvorgangs den Drehschalter auf die Position **•** oder **0**¹. Die entsprechende Kochzone heizt nun nicht mehr.

3.3.1 Aktivieren der flexiblen Kochzonen

1. Um die ovale bzw. die Zweifach-Kochzone (**A / D** // s. Kapitel 3.2.2 KOCHFELD / KOCHZONEN) zu aktivieren, drehen Sie den entsprechenden Drehschalter **im Uhrzeigersinn** auf das Symbol  (s. Abb. oben).
2. Drehen Sie danach den Drehschalter auf die gewünschte Leistungseinstellung (1 / 2 / 3 / 4 / 5 oder 6).
3. Um die flexiblen Kochzonen zu deaktivieren, drehen Sie den entsprechenden Drehschalter auf die Position **-AUS-** **•** / **0**. Die Kochzonen werden ausgeschaltet.

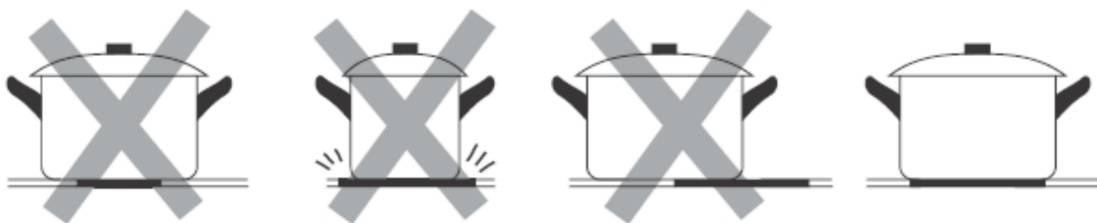
3.3.2 Geeignetes Kochgeschirr

- i** Verwenden Sie nur Kochgeschirr, das einen für Glaskeramik geeigneten Boden aufweist.
- ❖ Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit zackigen oder scharfen Kanten und rauen oder gekrümmten Böden.

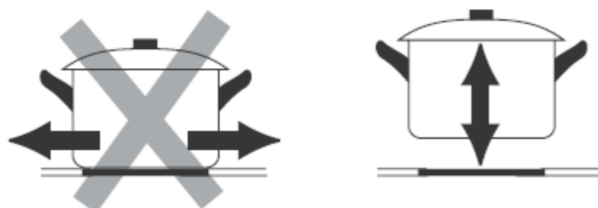


- ❖ Der Boden Ihres Kochgeschirrs sollte gerade sein, flach auf der Glaskeramik aufliegen und denselben Durchmesser wie die ausgewählte Kochzone aufweisen. Zentrieren Sie das Kochgeschirr immer auf der Kochzone.

¹ je nach Modell



- ❖ Heben Sie das Kochgeschirr immer an, wenn Sie es auf dem Kochfeld bewegen. Schieben Sie es nicht über die Glaskeramik, da Sie diese ansonsten verkratzen können.



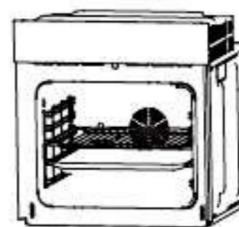
3.4 Benutzung des Backofens

⚠ VORSICHT! Die inneren Bestandteile des Backofens werden sehr heiß. Berühren Sie keine dieser Bereiche, während Sie mit Ihrem Kochgeschirr umgehen. **VERBRENNUNGSGEFAHR!**

⚠ VORSICHT! Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Backofentür öffnen. Kommen Sie nicht in Kontakt mit den heißen Bereichen oder mit dem Dampf, der aus dem geöffneten Backofen entweicht. **VERBRENNUNGSGEFAHR! VERBRÜHUNGSGEFAHR!**

⚠ VORSICHT! Benutzen Sie stets Backofenhandschuhe.

- i** Für einen sicheren Betrieb des Geräts ist die ordnungsgemäße Positionierung der Einschubelemente erforderlich, damit bei deren Entnahme kein heißes Koch- / Backgut oder Kochgeschirr herausfallen kann.



- i** Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal an die Stromversorgung anschließen, blinken die Zahlen auf dem Display.
- i** Bevor Sie die Uhrzeit einstellen können bzw. eine Backofenfunktion oder eine Backofentemperatur auswählen können, müssen Sie den manuellen

Betriebsmodus des Backofens aktivieren (s. Kapitel 3.4.2 MANUELLER BETRIEBSMODUS).

3.4.1 Allgemeine Bedienung des Backofens

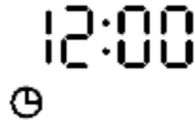
- ❖ Die Benutzung des Backofens wird durch die Bedientasten und die Drehknöpfe für die BACKOFENFUNKTIONEN und die ZEIT- UND TEMPERATUREINSTELLUNG (A / B) kontrolliert; s. Kapitel 3.2 BEDIENFELD.
- ❖ Dreizehn verschiedene Backofenfunktionen inkl. 4 automatischer Programme (P - 1 / P - 2 / P - 3 / P - 4) sind wählbar; s. Kapitel 4.7 BACKOFENFUNKTIONEN UND AUTOMATISCHE PROGRAMME (P).
- ❖ Die Temperaturen der **Backofenfunktionen** sind von 0 °C bis 250 °C individuell einstellbar. Die Temperaturen der **automatischen Programme** sind werkseitig voreingestellt und können **nicht** verändert werden; siehe auch Kapitel 4.7 BACKOFENFUNKTIONEN UND AUTOMATISCHE PROGRAMME (P).
- i** Wenn die Temperatur innerhalb des Backofens die eingestellte Temperatur beinahe erreicht hat, ertönt für 2 Sekunden ein akustisches Signal.
- i** Falls die Temperatur innerhalb des Backofens 30 °C **unterschreitet**, zeigt die Temperaturanzeige des Displays « **LO** » an.
- i** Nachdem der Backofen ca. 15 Minuten in Betrieb ist, beginnt der Lüfter zu arbeiten. Der Lüfter des Backofens läuft nach Betriebsende noch einige Zeit weiter (ca. 35 Minuten), auch wenn das Gerät selbst ausgeschaltet ist. Der Lüfter schaltet sich automatisch aus, wenn die Innentemperatur des Backofens 100 °C **unterschreitet**.
- i** Das Gerät ist mit einem **24 h Display** ausgestattet.

HINWEISE BEZÜGLICH DER AUTOMATISCHEN PROGRAMME:

- ❖ Das Gerät ist mit **drei** automatischen Grillprogrammen (P - 1 / P - 2 / P - 3) und mit **einem** automatischen Reinigungsprogramm ausgestattet (P - 4); Beschreibung der Programme: siehe Kapitel 4.7 BACKOFENFUNKTIONEN UND AUTOMATISCHE PROGRAMME (P).
- i** Die werkseitig voreingestellte jeweilige **Dauer der Grillzeit** der Programme P - 1, P - 2 und P - 3 kann **individuell verändert** werden. Die werkseitig **voreingestellten Temperaturen** dieser Programme können **nicht verändert** werden.

i Die werkseitig voreingestellte Zeitdauer und voreingestellte Temperatur des **Reinigungsprogramms P - 4** können **nicht verändert** werden.

❖ Im **STANDBY - MODUS** zeigt das Display die eingestellte Uhrzeit / Systemzeit an und die Anzeige « UHRZEIT / SYSTEMZEIT  » leuchtet (s. Abb. unten).



i Nach ca. 5 Minuten, ohne weitere Betätigung der Tasten, wird der Backofen **automatisch ausgeschaltet** und das Display erlischt.

i Wenn der Backofen ausgeschaltet ist, drücken Sie eine beliebige Taste **oder** betätigen Sie den Drehknopf für die **BACKOFENFUNKTIONEN (A)**, um das Gerät wieder in den **STANDBY -MODUS** zu setzen.

3.4.2 Manueller Betriebsmodus

i **Bevor Sie die Uhrzeit einstellen können bzw. eine Backofenfunktion oder eine Backofentemperatur auswählen können, müssen Sie den manuellen Betriebsmodus aktivieren.**

i Beschreibung der jeweiligen Nummerierungen (s. unten, z.B. (6) / (2) / etc.): s. Kapitel 3.2.4 DISPLAY

1. Um den manuellen Betriebsmodus zu aktivieren, drücken Sie die Programmtaste / Manuell-Taste  (6) für **3 Sekunden**.
2. Die Betriebsanzeige "BACKOFEN IN VERWENDUNG" (2) **auf dem Display** leuchtet auf.
3. Der manuelle Betriebsmodus des Backofens ist aktiviert.

3.4.3 Einstellung der Uhrzeit

i **Bevor Sie den Backofen generell benutzen können, müssen Sie die Uhrzeit / Systemzeit einstellen.**

1. Der Backofen **muss** sich im **STANDBY - MODUS** befinden. Wenn der Backofen ausgeschaltet ist, drücken Sie eine beliebige Taste **oder** betätigen Sie den Drehknopf für die **BACKOFENFUNKTIONEN**, um das Gerät in den **STANDBY -**

MODUS zu setzen. Im STANDBY - MODUS zeigt das Display die Uhrzeit / Systemzeit an und die Anzeige « UHRZEIT / SYSTEMZEIT  » leuchtet.

2. Drücken Sie die Taste « ZEIT  » einmal, um den Einstellungsmodus der Uhrzeit / Systemzeit zu aktivieren.
3. Auf dem Display leuchtet die Stundenanzeige « h » auf und der Stundenwert der Zeitanzeige « **88** » **blinkt** einmal pro Sekunde.
4. Drehen Sie den Drehknopf « TEMPERATUR / ZEIT -  + », um den Stundenwert (0 - 23) der aktuellen Uhrzeit einzustellen. **Bitte beachten Sie**, dass das Gerät mit einem **24 h Display** ausgestattet ist.
5. Drücken Sie dann die Taste « ZEIT  » noch einmal, um in die Minuteneinstellung zu wechseln.
6. Auf dem Display leuchtet die Minutenanzeige « min » auf und der Minutenwert der Zeitanzeige « **:88** » **blinkt**.
7. Drehen Sie den Drehknopf « TEMPERATUR / ZEIT -  + », um den Minutenwert (0 - 59) der aktuellen Uhrzeit einzustellen.
8. Drücken Sie dann die Taste « ZEIT  » erneut, um die Einstellung zu bestätigen; die Anzeigen « h » bzw. « min » erlöschen.
9. Die Uhrzeit / Systemzeit ist eingestellt und das Dezimalpunktsymbol blinkt nun einmal pro Sekunde.

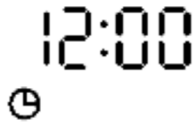
i Falls die Zeiteinstellung nicht innerhalb von **10 Sekunden** bestätigt wird, vervollständigt das Gerät die Uhrzeit und wechselt automatisch in den STANDBY - MODUS. **Vergewissern Sie sich, dass die eingestellte Uhrzeit / Systemzeit der aktuellen Uhrzeit entspricht!**

i Falls die Uhrzeit / Systemzeit nicht innerhalb von **20 Sekunden** nach Anschluss des Gerätes an die Stromversorgung eingestellt wird, wird die Uhrzeit / Systemzeit auf die voreingestellte Zeit (12:00) eingestellt und das Gerät wechselt automatisch in den STANDBY - MODUS. **Bitte beachten Sie: Stellen Sie in diesem Fall sobald wie möglich die aktuelle Uhrzeit / Systemzeit ein.**

i Wenn Sie Taste « PAUSE / LÖSCHEN  » **einmal** drücken, **während Sie die Uhrzeit / Systemzeit einstellen**, wird die aktuelle Einstellung gelöscht und das Gerät wechselt direkt in den STANDBY - MODUS.

3.4.4 Standby Modus

- ❖ Im STANDBY - MODUS zeigt das Display die eingestellte Uhrzeit / Systemzeit an und die Anzeige « UHRZEIT / SYSTEMZEIT  » leuchtet (s. Abb. unten).



- i** Nach ca. 5 Minuten, ohne weitere Betätigung der Tasten, wird der Backofen **automatisch ausgeschaltet** und das Display erlischt.
- i** Wenn der Backofen ausgeschaltet ist, drücken Sie eine beliebige Taste **oder** betätigen Sie den Drehknopf für die BACKOFENFUNKTIONEN (**A**), um das Gerät wieder in den **STANDBY -MODUS** zu setzen.

3.4.5 Einstellung der Uhrzeit

- i** **Bevor Sie den Backofen generell benutzen können, müssen Sie die Uhrzeit / Systemzeit einstellen.**
- Der Backofen **muss** sich im **STANDBY - MODUS** befinden. Wenn der Backofen ausgeschaltet ist, drücken Sie eine beliebige Taste **oder** betätigen Sie den Drehknopf für die BACKOFENFUNKTIONEN, um das Gerät in den STANDBY - MODUS zu setzen. Im STANDBY - MODUS zeigt das Display die Uhrzeit / Systemzeit an und die Anzeige « UHRZEIT / SYSTEMZEIT  » leuchtet.
 - Drücken Sie die Taste « ZEIT  » einmal, um den Einstellungsmodus der Uhrzeit / Systemzeit zu aktivieren.
 - Auf dem Display leuchtet die Stundenanzeige « **h** » auf und der Stundenwert der Zeitanzeige « **88** » **blinkt** einmal pro Sekunde.
 - Drehen Sie den Drehknopf « TEMPERATUR / ZEIT -  + », um den Stundenwert (0 - 23) der aktuellen Uhrzeit einzustellen. **Bitte beachten Sie**, dass das Gerät mit einem **24 h Display** ausgestattet ist.
 - Drücken Sie dann die Taste « ZEIT  » noch einmal, um in die Minuteneinstellung zu wechseln.
 - Auf dem Display leuchtet die Minutenanzeige « **min** » auf und der Minutenwert der Zeitanzeige « **:88** » **blinkt**.
 - Drehen Sie den Drehknopf « TEMPERATUR / ZEIT -  + », um den Minutenwert (0 - 59) der aktuellen Uhrzeit einzustellen.

17. Drücken Sie dann die Taste « ZEIT  » erneut, um die Einstellung zu bestätigen; die Anzeigen « h » bzw. « min » erlöschen.
18. Die Uhrzeit / Systemzeit ist eingestellt und das Dezimalpunktsymbol blinkt nun einmal pro Sekunde.

i Falls die Zeiteinstellung nicht innerhalb von **10 Sekunden** bestätigt wird, vervollständigt das Gerät die Uhrzeit und wechselt automatisch in den STANDBY - MODUS. **Vergewissern Sie sich, dass die eingestellte Uhrzeit / Systemzeit der aktuellen Uhrzeit entspricht!**

i Falls die Uhrzeit / Systemzeit nicht innerhalb von **20 Sekunden** nach Anschluss des Gerätes an die Stromversorgung eingestellt wird, wird die Uhrzeit / Systemzeit auf die voreingestellte Zeit (12:00) eingestellt und das Gerät wechselt automatisch in den STANDBY - MODUS. **Bitte beachten Sie: Stellen Sie in diesem Fall sobald wie möglich die aktuelle Uhrzeit / Systemzeit ein.**

i Wenn Sie Taste « PAUSE / LÖSCHEN  » einmal drücken, während Sie die Uhrzeit / Systemzeit einstellen, wird die aktuelle Einstellung gelöscht und das Gerät wechselt direkt in den STANDBY - MODUS.

4.3 Programmierung des Backofens

- ❖ Der TIMER dient als Zeitmesser und zählt die eingestellte Zeit (Countdown-Zeit) ab.
- i** Die maximal einstellbare Countdown-Zeit beträgt **23 Stunden und 59 Minuten**.

EINSTELLEN DES TIMERS (ZEITWÄCHTER)

1. Der Backofen muss sich im STANDBY - MODUS befinden. Wenn der Backofen ausgeschaltet ist, drücken Sie eine beliebige Taste **oder** betätigen Sie den Drehknopf für die BACKOFENFUNKTIONEN, um das Gerät in den STANDBY - MODUS zu setzen.
2. Im STANDBY - MODUS zeigt das Display die eingestellte Uhrzeit / Systemzeit an und die Anzeige « UHRZEIT / SYSTEMZEIT  » leuchtet.
3. Drücken Sie die Taste « TIMER / PARAMETER  », um die Einstellung des TIMERS zu aktivieren.

4. Der Stundenwert der Zeitanzeige « 88: » blinkt, der Minutenwert « :88 » leuchtet dauerhaft und die Anzeige des TIMERS «  » leuchtet auf.
 5. Drehen Sie den Drehknopf « TEMPERATUR / ZEIT -  + », um den Stundenwert (0 - 23) des TIMERS einzustellen. **Bitte beachten Sie**, dass das Gerät mit einem **24 h Display** ausgestattet ist.
 6. Wenn Sie den gewünschten Stundenwert eingestellt haben, drücken Sie die Taste « TIMER / PARAMETER  » noch einmal, um in die Minuteneinstellung zu wechseln.
 7. Nun blinkt der Minutenwert der Zeitanzeige « :88 » und der Stundenwert « 88: » leuchtet dauerhaft.
 8. Drehen Sie den Drehknopf « TEMPERATUR / ZEIT -  + », um den Minutenwert (0 - 59) des TIMERS einzustellen.
 9. Wenn Sie den gewünschten Minutenwert eingestellt haben, drücken Sie die Taste « START  », um die Einstellung des TIMERS (Countdown-Zeit) zu bestätigen.
 10. Der Countdown startet; das Dezimalpunktsymbol blinkt und die Anzeige des TIMERS «  » leuchtet.
 11. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen, ist ertönt ein akustisches Signal einmal pro Sekunde und die Anzeige des TIMERS «  » **blinkt**.
 12. Das akustische Signal endet **automatisch nach ca. 1 Minute**. Sie können das akustische und optische Signal («  ») aber auch durch Drücken einer beliebigen Taste auf dem Display ausschalten.
-  Die Anzeige des TIMERS «  » leuchtet dauerhaft, solange der Countdown aktiv ist. Nach Ablauf der eingestellten Zeit blinkt die Anzeige.

 **WARNUNG!** Bei o.g. Verwendung wird der Backofen nach Ablauf der gewählten Zeitspanne **nicht automatisch** abgeschaltet.

4.3.1 Dauer der Koch-, Backzeit einstellen

- ❖ Mit dieser Funktion können Sie eine COUNTDOWN-ZEIT einstellen, bei der nach Ablauf der Zeit der Backofen automatisch ausgeschaltet wird (**DAUER DER KOCH-, -BACKZEIT**).

DAUER DER KOCH- / BACKZEIT EINSTELLEN

Die Maximaleinstellbare Backzeit beträgt 0-10 Stunden. Dazwischen sind sämtliche Zeiten frei wählbar.

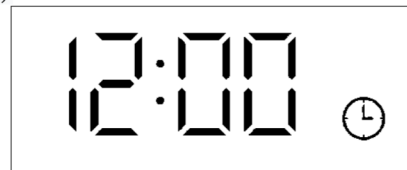
Sollte dieser Countdown beendet sein, geht das Gerät automatisch wieder in die Grundeinstellung. Es ertönt zusätzlich ein akustisches Signal. Das Akustische Signal kann durch einen beliebigen Knopf gestoppt werden.

Power-On (Einschalten)

Schließen Sie Ihr Gerät an das Stromnetz an. Alle Anzeigelampen der Anzeigetafel leuchten 1 Sekunde lang auf und gehen dann in den Zustand zum Einstellen der Uhrzeit über. Die Standardzeit zeigt 12:00, die Stunde „12“ blinkt, das Systemuhr-Einstellungssymbol „“ blinkt und das Systemuhr-Symbol „“ ist immer eingeschaltet. Die Uhr kann zu diesem Zeitpunkt eingegeben werden. Weitere Informationen finden Sie unter Uhreinstellungsanforderungen. "

Nach 10s ohne Bedienung geht der Ofen in die Minuteneinstellung über. " Innerhalb von 10 Sekunden ohne Betätigung der Minuteneinstellung wechselt der Backofen automatisch in den Standby-Modus. "

Die Systemuhr wird immer im Standby-Zustand angezeigt. (Der Anzeigeeffekt ist in Abbildung 3 dargestellt.)



Standby Modus

4.3.2 Automatische Koch- / Backfunktion

❖ Mit dieser Funktion können Sie die **Dauer** der Koch-, Backzeit einstellen **und gleichzeitig die Uhrzeit** auswählen, an der der Backofen **automatisch ausgeschaltet** werden soll.

i Die maximal einstellbare **Koch-, Backdauer** beträgt **10 Stunden**.

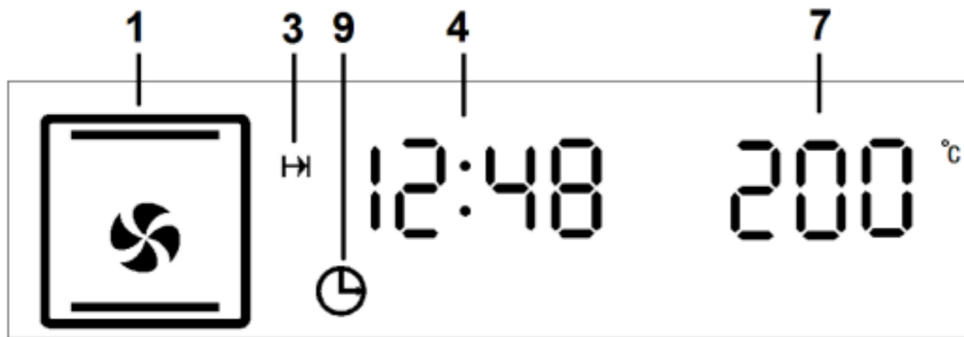
i Die maximal einstellbare Uhrzeit für das **Ende der Koch-, Backzeit** muss **innerhalb** 23 Stunden und 59 Minuten ab der angezeigten Uhrzeit liegen.

EINSTELLEN DER AUTOMATISCHEN KOCH- / BACKFUNKTION

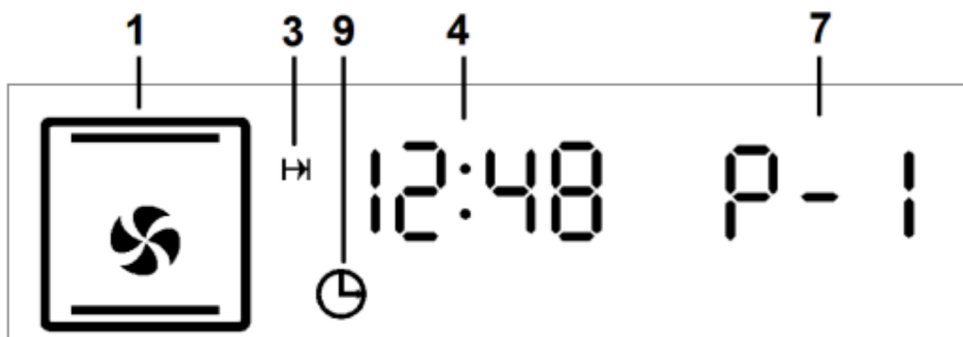
1. Der Backofen muss sich im Standby - Modus befinden. Wenn der Backofen ausgeschaltet ist, drücken Sie eine beliebige Taste **oder** betätigen Sie den Drehknopf für die BACKOFENFUNKTIONEN, um das Gerät in den Standby - Modus zu setzen.
 2. Im Standby - Modus zeigt das Display die eingestellte Uhrzeit / Systemzeit an und die Anzeige « Uhrzeit / Systemzeit  » leuchtet.
 3. Stellen Sie das Koch- / Backgut in den Backofen und schließen Sie die Tür ordnungsgemäß.
 4. Drehen Sie den Drehknopf für die BACKOFENFUNKTIONEN «  », bis die gewünschte Backofenfunktion auf dem Display angezeigt wird; siehe Kapitel 4.7 BACKOFENFUNKTIONEN UND AUTOMATISCHE PROGRAMME (P).
- i** Abhängig von der gewählten Backofenfunktion, zeigt die ZEITANZEIGE « 88:88 » die voreingestellte Zeit, und die TEMPERATURANZEIGE « 888 » zeigt die voreingestellte Temperatur der gewählten Funktion an.
- i** Falls Sie die Backofenfunktion 9 « Eco /  » auswählen, zeigt die Zeitanzeige « Eco » an.
5. Um die **Temperatureinstellung** zu aktivieren, drücken Sie die Taste « Timer / Parameter  », bis die Temperaturanzeige « 888 » und das Symbol « °C » **blinken**.
 6. Um die Temperatur einzustellen, drehen Sie den Drehknopf « TEMPERATUR / ZEIT -  + », bis die gewünschte Temperatur auf der Temperaturanzeige « 888 » angezeigt wird.
 7. Um die Einstellung der Countdown-Zeit (**Dauer der Koch-, Backzeit**) zu aktivieren, drücken Sie die Taste « Timer / Parameter  », bis die Zeitanzeige « 88:88 » und die Anzeige « Dauer der Kochzeit  » **blinken**.
 8. Um die Countdown-Zeit (**Dauer der Koch-, Backzeit**) einzustellen, drehen Sie den Drehknopf « TEMPERATUR / ZEIT -  + », bis die gewünschte Koch-, Backzeitdauer auf der Zeitanzeige « 88:88 » angezeigt wird.
 9. Drücken Sie nun die Taste « ZEIT  » einmal, um die Einstellung « **ENDE DER KOCHZEIT** » zu aktivieren.
 10. Die Anzeige « ENDE DER KOCH-, BACKZEIT  » und der Stundenwert der Zeitanzeige « 88: » **blinken**.

11. Drehen Sie den Drehknopf «TEMPERATUR / ZEIT - + », um den Stundenwert (0 - 23) der gewünschten **Uhrzeit** einzustellen, an der Kochvorgang beendet und der Backofen automatisch ausgeschaltet werden soll (Ende der Koch- / Backzeit). **Bitte beachten Sie**, dass das Gerät mit einem **24 h Display** ausgestattet ist.
 12. Drücken Sie dann die Taste «ZEIT  » noch einmal, um in die Minuteneinstellung zu wechseln.
 13. Auf dem Display **blinkt** der Minutenwert der Zeitanzeige « :88 ».
 14. Drehen Sie den Drehknopf «TEMPERATUR / ZEIT - + », um den Minutenwert (0 - 59) der gewünschten **Uhrzeit** einzustellen, an der Kochvorgang beendet und der Backofen automatisch ausgeschaltet werden soll.
- i** Drücken Sie die Taste «ZEIT  » wiederholt, um zwischen Stunden- und Minuteneinstellung zu wechseln.
3. Wenn die gewünschte Uhrzeit auf dem Display angezeigt wird, drücken Sie **innerhalb von 10 Sekunden** die Taste «START  », um die Einstellungen zu speichern.
 4. Auf dem Display werden folgende Symbole angezeigt (als Beispiel siehe auch Abb. unten):
 - a) Die gewählte Backofenfunktion wird angezeigt (**1** / s. Abb. unten).
 - b) Die Anzeige « ENDE DER KOCH-, BACKZEIT  » leuchtet (**3**).
 - c) Die Anzeige « UHRZEIT / SYSTEMZEIT  » leuchtet (**9**).
 - d) Die Zeitanzeige « **88:88** » zeigt die **aktuelle** Uhrzeit / Systemzeit; (**4** / hier als Beispiel: 12:48 Uhr).
 - e) Die Temperaturanzeige « **888** » zeigt die voreingestellte **oder** selbst gewählte Temperatur (**7**); falls Sie ein automatisches Programm eingestellt haben, zeigt die Temperaturanzeige das ausgewählte Programm an (P - 1, P - 2 etc.).

MANUELLE BACKOFENFUNKTION EINGESTELLT:



AUTOMATISCHES PROGRAMM P - 1 EINGESTELLT:



17. Der Koch- / Backvorgang (Arbeitsmodus) startet zu der berechneten Uhrzeit.

- i** Wenn die Temperatur innerhalb des Backofens die eingestellte Temperatur beinahe erreicht hat, ertönt für 2 Sekunden ein akustisches Signal.
- 6. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt 10-mal ein akustisches Signal, der Backofen wird **automatisch abgeschaltet und wechselt in den STANDBY - MODUS**.
- 7. Der Lüfter des Backofens läuft nach Betriebsende noch einige Zeit weiter, auch wenn das Gerät selbst ausgeschaltet ist.
- i** Der Lüfter des Backofens schaltet sich **automatisch** aus, wenn die Innentemperatur des Backofens 100 °C **unterschreitet**.
- i** Falls die Temperatur innerhalb des Backofens 30 °C **unterschreitet**, zeigt die Temperaturanzeige des Displays « LO » an.

- i** Falls Sie **keine** Temperatur oder keine Koch-, Backzeitdauer einstellen **oder** nach dem Einstellen die Taste « START  » nicht innerhalb von 10 Sekunden drücken, wechselt das Gerät **automatisch** in den STANDBY - MODUS.
- i** Drücken Sie die Taste « PAUSE / LÖSCHEN  » **einmal**, um den Kochvorgang zu pausieren. Die Anzeige der Temperatur und der Zeit blinken. Drücken Sie die Taste « START  », um den Kochvorgang fortzusetzen.

BEISPIEL:

- ❖ Es ist **8:00 Uhr**. Sie möchten Koch- / Backgut für **2 Stunden** garen. Um **13:00 Uhr** soll die Koch- / Backzeit enden.
- ❖ Zum Einstellen des Programms gehen Sie bitte wie oben unter « EINSTELLEN DER AUTOMATISCHEN KOCH- / BACKFUNKTION » beschrieben vor:
 1. Stellen Sie die **Dauer** der Koch- / Backzeit auf **2 Stunden**.
 2. Stellen Sie das **Ende** der Koch- / Backzeit ein: **13:00 Uhr**.
 3. Der berechnete Kochvorgang beginnt um **11:00 Uhr**.
 4. Um **13:00 Uhr** wird der Backofen automatisch abgeschaltet und wechselt in den STANDBY - MODUS.

4.3.3 Löschen der Programmierungen

LÖSCHEN DES TIMERS (ZEITWÄCHTER)

- Wenn Sie Taste « PAUSE / LÖSCHEN  » **einmal** drücken, **während Sie den Timer einstellen**, wird die aktuelle Einstellung gelöscht und das Gerät wechselt in den STANDBY - MODUS.

ODER

- Wenn der Timer **in Betrieb** ist, drücken und **halten** Sie die Taste « PAUSE / LÖSCHEN  » **für einige Sekunden**. Die Timer - Funktion wird gelöscht und das Gerät wechselt in den STANDBY - MODUS.

DAUER DER KOCH- UND BACKZEIT LÖSCHEN:

- Wenn Sie nach Beendigung der Einstellungen die Taste « PAUSE / LÖSCHEN  » drücken, **bevor** Sie die Taste « START  » drücken, werden die Einstellungen gelöscht und das Gerät wechselt in den STANDBY - MODUS.

ODER

- Wenn sich der Backofen im **Arbeitsmodus** befindet, drücken Sie die Taste « PAUSE / LÖSCHEN  » **2-mal** (1-mal drücken = Pause / 2-mal drücken = Löschen), um den Kochvorgang abubrechen und die Einstellungen zu löschen. Das Gerät wechselt in den STANDBY - MODUS.

LÖSCHEN DER AUTOMATISCHEN KOCH- UND BACKFUNKTION

- Wenn Sie nach Beendigung der Einstellungen die Taste « PAUSE / LÖSCHEN  » drücken, **bevor** Sie die Taste « START  » drücken, werden die Einstellungen gelöscht und das Gerät wechselt in den STANDBY - MODUS.

ODER

- Wenn sich der Backofen im **Arbeitsmodus** befindet, drücken Sie die Taste « PAUSE / LÖSCHEN  » **2-mal** (1-mal drücken: Pause / 2-mal drücken: Löschen), um den Kochvorgang abubrechen und die Einstellungen zu löschen. Das Gerät wechselt in den STANDBY - MODUS.

4.4 Reinigungsprogramm: « Hydro Clean »

- ❖ Das Gerät ist mit einem automatischen Reinigungsprogramm ausgestattet, welches Ihnen die Reinigung des Backofeninnenraums erleichtert.

REINIGUNGSPROGRAMM: « HYDRO CLEAN » (P - 4) -REINIGUNG DES BACKOFENS MIT WASSERDAMPF-

-  Die ZEITDAUER und die TEMPERATUR des **Reinigungsprogramms** sind werkseitig **voreingestellt** und können **nicht verändert** werden.
1. Der Backofen muss sich im Standby - Modus befinden. Wenn der Backofen ausgeschaltet ist, drücken Sie eine beliebige Taste **oder** betätigen Sie den

- Drehknopf für die BACKOFENFUNKTIONEN, um das Gerät in den Standby - Modus zu setzen.
2. Im Standby - Modus zeigt das Display die eingestellte Uhrzeit / Systemzeit an und die Anzeige « Uhrzeit / Systemzeit ⌚ » leuchtet.
 3. Füllen Sie 250 ml Wasser in die Tropfschale oder tiefe Backofenpfanne² und platzieren Sie diese in einer niedrigen Einschubhöhe (**zweite Schiene**); s. **Abb. unten**.
 4. Schließen Sie die Backofentür.
 5. Drehen Sie den Drehknopf für die BACKOFENFUNKTIONEN «  », bis das Symbol für das Reinigungsprogramm  (**Funktion 13 / automatisches Programm P - 4**; s. auch Kapitel 4.7) auf dem Display angezeigt wird.
 6. Die Zeitanzeige « 88:88 » zeigt die für das Reinigungsprogramm P - 4 **voreingestellte Zeitdauer** und die Temperaturanzeige « 888 » zeigt das eingestellte Programm « **P - 4** » an.
 7. Drücken Sie **innerhalb von 10 Sekunden** die Taste « START  », um den Reinigungsprogramm zu starten.
 8. Der Backofen ist in Betrieb.
 9. Wenn die voreingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt 10-mal ein akustisches Signal, der Backofen wird **automatisch abgeschaltet und wechselt in den STANDBY - MODUS**.
 10. Nach der Verwendung des Reinigungsprogramms: Lassen Sie den Backofen für die abschließende Reinigung erst **vollständig abkühlen, bevor** Sie die Backofentür öffnen. **VERBRENNUNGSGEFAHR! VERLETZUNGSGEFAHR!**
 11. Öffnen Sie die Backofentür und wischen Sie das Innere des Backofens mit einem Tuch aus.
 12. Falls nötig, reinigen Sie dann das Innere des Backofens zusätzlich noch mit warmem Wasser und ein wenig Spülmittel.
 13. Wischen Sie nach der Reinigung das Innere des Backofens gründlich trocken.

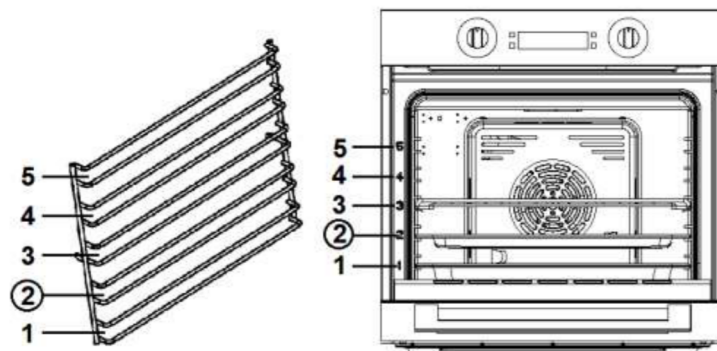


Abb. ähnlich: Modifikationen sind möglich.

² Ausstattung abhängig vom Modell

⚠️ WARNUNG! Benutzen Sie niemals einen Dampfreiniger
STROMSCHLAGGEFAHR!

⚠️ WARNUNG! Nach der Verwendung des Reinigungsprogramms:
Lassen Sie den Backofen für die abschließende Reinigung erst
vollständig abkühlen, bevor Sie die Backofentür öffnen.
VERBRENNUNGSGEFAHR! VERLETZUNGS-GEFAHR!

HINWEIS! Benutzen Sie dieses Programm ausschließlich zur
Reinigung des Backofens.

4.5 Kindersicherung

❖ Der Backofen ist mit einer KINDERSICHERUNG ausgestattet.

i Sie können das Bedienfeld des Backofens sperren, um diesen gegen
unbeabsichtigte Benutzung als auch gegen die Benutzung durch Kinder zu
sichern.

i Die Kindersicherung kann **sowohl** im STANDBY - MODUS **als auch** im
ARBEITSMODUS (Backofen in Betrieb) aktiviert werden.

AKTIVIERUNG DER KINDERSICHERUNG

1. Drücken und **halten** Sie die Tasten « PAUSE / LÖSCHEN  » und « START  »
gleichzeitig für ca. 3 Sekunden.
2. Es ertönt ein längeres akustisches Signal und die Anzeige der Kindersicherung
«  » **leuchtet auf.**
3. Die Kindersicherung ist aktiviert.

i Falls Sie bei aktivierter Kindersicherung Einstellungen am Backofen vornehmen
möchten (z.B. die Programmierung löschen etc.), **müssen Sie die**
Kindersicherung zuerst deaktivieren (s.u.).

DEAKTIVIERUNG DER KINDERSICHERUNG

1. Drücken und **halten** Sie die Tasten « PAUSE / LÖSCHEN  » und « START  »
gleichzeitig für ca. 3 Sekunden.
2. Es ertönt ein längeres akustisches Signal und die Anzeige der Kindersicherung

«  » erlischt.

3. Die Kindersicherung ist deaktiviert.

HINWEIS! Wenn die Kindersicherung aktiviert ist, sind alle Tasten und Drehknöpfe des Bedienfelds außer Funktion gesetzt; außer den Tasten, die für die Deaktivierung der Kindersicherung nötig sind:  +  (gleichzeitig drücken).

4.6 Zeitabfragefunktion

ABFRAGE DER UHRZEIT / SYSTEMZEIT

1. Der Backofen ist in Betrieb.
2. Auf dem Display wird die Koch-, Backzeit angezeigt.
3. Um die aktuelle Uhrzeit / Systemzeit auf dem Display anzuzeigen, drücken Sie die Taste « ZEIT  » **einmal**.
4. Die Zeitanzeige des Displays zeigt nun die **aktuelle Uhrzeit / Systemzeit** an.
5. Nach 10 Sekunden zeigt das Display automatisch wieder die Koch-, Backzeit an. Sie können aber auch die Taste « ZEIT  » **noch einmal** drücken, um zu der Anzeige der Koch-, Backzeit zurückzukehren.

ABFRAGE DER VERBLEIBENDEN COUNTDOWN-ZEIT DES TIMERS, DER AUTOMATISCHER KOCH-, BACKFUNKTION ETC.

1. Die Zeitanzeige des Displays zeigt die Uhrzeit / Systemzeit an.
2. Um die eingestellte verbleibende Countdown-Zeit auf dem Display anzuzeigen, drücken Sie die Taste « TIMER / PARAMETER  » **einmal**.
3. Die Zeitanzeige des Displays zeigt nun die **verbleibende Countdown-Zeit** an.
4. Nach 10 Sekunden zeigt das Display automatisch wieder die Uhrzeit / Systemzeit an.

 Wenn die verbleibende Countdown-Zeit **weniger** als 1 Minute beträgt, zeigt das Display « **0:00** » an.

ABFRAGE DER STARTZEIT DES KOCHVORGANGS BEI EINGESTELLTER AUTOMATISCHER KOCH-, BACKFUNKTION

1. Die automatische Koch-, Backfunktion ist eingestellt.
2. Auf dem Display wird die **aktuelle** Uhrzeit / Systemzeit angezeigt.
3. Um die **Startzeit** des Kochvorgangs auf dem Display anzuzeigen, drücken Sie die Taste « ZEIT  ».

4. Die Zeitanzeige des Displays zeigt nun die **Startzeit des Kochvorgangs** an
5. Nach 10 Sekunden zeigt die Zeitanzeige des Displays automatisch wieder die aktuelle Uhrzeit / Systemzeit an. Sie können aber auch die Taste « ZEIT  » **noch einmal** drücken, um zu der Anzeige der Uhrzeit / Systemzeit zurückzukehren.

4.7 Backofenfunktionen und automatische Programme (P)

FUNKTION	SYMBOL	BESCHREIBUNG
1		<u>UNTERHITZE (MIT UMLUFT)</u> ➤ Beheizt den Backofen nur mit der Unterhitze, z.B. zum abschließenden Backen von unten (Pizza etc.). ➤ Aufgrund der Umluft zirkuliert die Hitze und sorgt so für ein gleichmäßiges Koch- / Backergebnis. ➤ Diese Funktion eignet sich ebenfalls zum Sterilisieren und Konservieren von Einweckgläsern.
2		<u>OBERHITZE UND UNTERHITZE</u> ➤ Bei dieser Einstellung wird der Backofen konventionell beheizt. ➤ Vor einem Koch- / Backvorgang sollte der Backofen vorgeheizt werden. ➤ Geeignet um auf <u>einer</u> Ebene zu Backen / Kochen.
3		<u>OBERHITZE UND UNTERHITZE (MIT UMLUFT)</u> ➤ Bei dieser Einstellung wird der Backofen mit Umluft von oben und unten beheizt. ➤ Aufgrund der Umluft zirkuliert die Hitze und sorgt so für ein gleichmäßiges Koch- / Backergebnis.

4		<u>GRILL (INNERES GRILLELEMENT)</u> ➤ Schaltet nur den inneren Teil des Grillelements ein. ➤ Die Hitze wird direkt auf die Speisen abgegeben, die sich unter dem Grillelement befinden. ➤ Das innere Grillelement ist geeignet zum Grillen von kleinen Portionen; z.B. von Speck, Toast, kleineren Fleisch-, Fischportionen etc.
5		<u>GRILL (VOLLSTÄNDIGES GRILLELEMENT)</u> ➤ Der innere und äußere Teil des Grillelements arbeiten gleichzeitig. ➤ Die Hitze wird direkt auf die Speisen abgegeben, die sich unter dem Grillelement befinden. ➤ Das Grillen mit vollständigem Grillelement erlaubt höhere Temperaturen im oberen Garbereich, intensiviert das Bräunen und erlaubt das Zubereiten größerer Portionen; z.B. von Würstchen, Steaks, Fisch etc.
6		<u>GRILL MIT UMLUFT</u> ➤ Der Grill und die Umluft arbeiten gleichzeitig. ➤ Beschleunigt das Grillen und verbessert den Geschmack des Grillguts. ➤ Geeignet zum schnellen Bräunen von Speisen. ➤ Erhält die Saftigkeit des Grillguts, z.B. von Steaks, Hamburgern etc.
7		<u>HEIßLUFT</u> ➤ Der Ventilator ist mit einem Heizelement umgeben; somit wird die Heißluft gleichmäßig in der Backröhre verteilt und erlaubt einen schnelleren Garprozess. ➤ Hiermit können Sie z.B. auf zwei Ebenen gleichzeitig Backen / Kochen.

8		<u>AUFTAUEN</u> ➤ Die Umluft läuft ohne Wärmeeinstellung. ➤ Reduziert die Auftauzeit von gefrorenen Lebensmitteln. ➤ Auftauzeit: Abhängig von Zimmertemperatur sowie Menge und Art der Lebensmittel.
9 ECO		<u>ENERGIESPARENDE GRILLFUNKTION</u> ➤ Der innere Teil des Grillelements und die Unterhitze arbeiten gleichzeitig. ➤ Der Backofen arbeitet <u>abwechselnd</u> für 20 Sekunden und pausiert dann für 30 Sekunden etc. ➤ Die Backofentemperatur steigt langsam an und die Hitze kann so vollständig in das Koch- / Grillgut eindringen. So wird die überschüssige Hitze reduziert und das Grillen dadurch energiesparender. ➤ Diese Funktion eignet sich hauptsächlich für die Zubereitung großer Portionen.

AUTOMATISCHE PROGRAMME:

10 P - 1		<u>PROGRAMM P - 1 = « SCHNELLES VORHEIZEN »</u> ➤ Der innere <u>und</u> äußere Teil des Grillelements, die Unterhitze und die Umluft arbeiten gleichzeitig, um eine abwechselnde Wärmezirkulation zu erhalten. ➤ Aufgrund der zusätzlich aktivierten Umluft zirkuliert die Hitze und sorgt so für eine gleichmäßige Wärmeverteilung. ➤ Diese Funktion eignet sich zum <u>schnellen Vorheizen</u> des Backofens. i Die werkseitig voreingestellte DAUER DER GRILLZEIT kann <u>individuell</u> verändert werden. i Die werkseitig voreinstellte TEMPERATUR beträgt 200 °C und kann <u>nicht</u> verändert werden.
-------------	---	---

11 P - 2		<u>PROGRAMM P - 2 = GRILL</u> <u>(VOLLSTÄNDIGES GRILLELEMENT)</u> ➤ Der innere <u>und</u> äußere Teil des Grillelements arbeiten gleichzeitig. ➤ Die Hitze wird direkt auf die Speisen abgegeben, die sich unter dem Grillelement befinden. ➤ Dieses Programm intensiviert das Bräunen und erlaubt das Zubereiten größerer Portionen; z.B. von Würstchen, Steaks, Fisch etc. i Die werkseitig voreingestellte DAUER DER GRILLZEIT kann individuell verändert werden. i Die werkseitig voreinstellte TEMPERATUR beträgt 160 °C und kann nicht verändert werden.
12 P - 3		<u>PROGRAMM P - 3 = GRILL</u> <u>(INNERES GRILLELEMENT) + UMLUFT</u> ➤ Das Programm P - 3 schaltet den inneren Teil des Grillelements und die Umluft ein. ➤ Die Hitze wird direkt auf die Speisen abgegeben, die sich unter dem Grillelement befinden. ➤ Die Umluft sorgt für ein gleichmäßigeres Grillergebnis. ➤ Dieses Programm ist geeignet zum Grillen von kleinen Portionen; z.B. von Speck, Toast, kleineren Fleisch-, Fischportionen etc. i Die werkseitig voreingestellte DAUER DER GRILLZEIT kann individuell verändert werden. i Die werkseitig voreinstellte TEMPERATUR beträgt 180 °C und kann nicht verändert werden.

13 P - 4		<u>PROGRAMM P - 4 = REINIGUNGSPROGRAMM:</u> <u>« HYDRO CLEAN »</u> ❖ Das « HYDRO CLEAN » Reinigungsprogramm erleichtert die Reinigung des Backofeninnenraums; Beschreibung der Anwendung: siehe Kapitel 4.4 REINIGUNGS-PROGRAMM. i Die werkseitig voreinstellte TEMPERATUR beträgt 120 °C. i Die werkseitig voreingestellte ZEITDAUER und voreingestellte TEMPERATUR des Reinigungsprogramms können nicht verändert werden. ⚠ WARNUNG! Nach der Verwendung des Reinigungsprogramms: Lassen Sie den Backofen für die abschließende Reinigung erst vollständig abkühlen, bevor Sie die Backofentür öffnen. HINWEIS! Benutzen Sie dieses Programm <u>ausschließlich</u> zur Reinigung des Backofens.
------------------------	---	---



5. Reinigung und Pflege

⚠ WARNUNG! Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen unbedingt aus und lassen Sie es **vollständig abkühlen**. Trennen Sie das Gerät vor allen Wartungsarbeiten von der Stromversorgung (entsprechende Sicherung im Sicherungskasten der Hausstromversorgung ausschalten)!

⚠ WARNUNG! Benutzen Sie kein Dampfreinigungsgerät. Der Dampf kann in Kontakt mit elektrischen Teilen kommen und so einen Kurzschluss auslösen. STROMSCHLAGGEFAHR!

⚠ VORSICHT! Zum kompletten **Ausschalten des Backofens müssen** die Drehschalter für die Backofenfunktionen **und** der Temperaturkontrolle auf die Position **0** gestellt werden.

⚠ VORSICHT! Zum kompletten **Ausschalten des Kochfeldes** müssen **alle** entsprechenden Drehschalter auf die Position **● / 0** (Aus) gestellt werden.

REINIGUNGSMITTEL:

- Benutzen Sie keine Scheuermittel! Benutzen Sie keine organischen Reinigungsmittel!³
- Benutzen Sie keine ätherischen Öle!
- Benutzen Sie niemals Lösungsmittel.

5.1 Reinigung des Kochfeldes

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

ART DER VERUNREINIGUNG

VORGEHENSWEISE

SICHERHEITSHINWEISE

Alltägliche Verunreinigungen der Glaskeramik (Fingerabdrücke, Flecken durch Lebensmittel oder nicht zuckerhaltige Spritzer).

- | | |
|---|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung (Haussicherung). 2. Verwenden Sie einen geeigneten Glaskeramik-Reiniger, während die Glaskeramik noch warm - aber nicht heiß! - ist. 3. Mit einem weichen Tuch / Küchenpapier und klarem Wasser abwaschen und dann trockenwischen. 4. Schalten Sie die Stromversorgung des Geräts wieder ein. | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Wenn das Gerät von der Stromversorgung getrennt ist, leuchtet die Restwärmeanzeige nicht. Die Kochzonen können somit trotzdem heiß sein. Seien Sie äußerst vorsichtig! ➤ Topfreiniger, Nylonreiniger und Scheuermittel können die Glaskeramik verkratzen. Lesen Sie immer die Produktinformationen Ihrer Reinigungsmittel hinsichtlich |
|---|---|

³ Z.B. Essig, Zitronensäure etc.

deren Eignung für Glaskeramik.

- Belassen Sie niemals Rückstände von Reinigungsmitteln auf dem Glas, da dieses dadurch nachhaltig fleckig werden kann.

Übergekochtes, Geschmolzenes und Flecken durch erhitzte zuckerhaltige Rückstände auf der Glaskeramik.

- ❖ Entfernen Sie solche Verunreinigungen umgehend mit einem geeigneten Glaskeramik-Schaber. Achten Sie auf noch heiße Kochzonen!
 - 1. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung (Haussicherung).
 - 2. Halten Sie den Schaber in einem 30°-Winkel und kratzen Sie die Verunreinigungen von der Glaskeramik zu einem nicht warmen Bereich.
 - 3. Reinigen Sie die Verunreinigungen mit einem Geschirrtuch / Küchenpapier.
 - 4. Folgen Sie den Schritten 2 - 4 des ersten Abschnitts dieser Tabelle.
- Entfernen Sie solche Verunreinigungen so schnell wie möglich. Wenn diese auf der Glaskeramik abkühlen, können Sie nachher nur noch schwer zu entfernen sein und auch die Glaskeramik-Oberfläche dauerhaft beschädigen.
 - Verwenden Sie den Glaskeramik-Schaber äußerst vorsichtig, damit Sie sich nicht an der Klinge schneiden, besonders dann, wenn Sie die Sicherheitsabdeckung zurückgeschoben haben.

5.2 Reinigung des Backofens

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

 **Benutzen Sie niemals einen Dampfreiniger.**

5.3 Reinigung der Backofentür

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

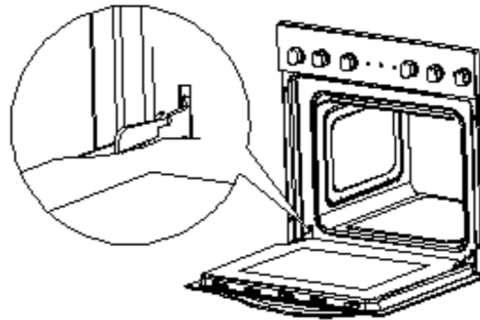
5.4 Austausch des Leuchtmittels

 **WARNUNG!** Schalten Sie das Gerät unbedingt aus und lassen Sie es **vollständig abkühlen**. Trennen Sie das Gerät vor allen Wartungsarbeiten von der Stromversorgung (entsprechende Sicherung im Sicherungskasten der Hausstromversorgung ausschalten)! **STROMSCHLAGEFAHR!**

1. Schrauben Sie die Lampenabdeckung ab. Reinigen Sie die Abdeckung und wischen Sie diese trocken.
 2. Drehen Sie die Glühbirne aus der Fassung und ersetzen Sie diese durch eine neue Hochtemperatur-Glühbirne (300 °C) mit den folgenden Eigenschaften:
 - Volt 230 V
 - Leistung 25 W
 - Gewinde E14
 3. Benutzen Sie keinen anderen Glühbirnen-Typ.
 4. Drehen Sie die Glühbirne ein und überprüfen Sie sorgfältig, ob diese sich ordnungsgemäß in ihrem Keramiksockel befindet.
 5. Schrauben Sie die Lampenabdeckung wieder an.
- Gemäß der EU Verordnung (EG) Nr. 244/2009 gilt Ihr Gerät im Rahmen der umweltgerechten Gestaltung von Haushaltslampen mit ungebündeltem Licht als Hausgerät. Das bedeutet, dass alle in einem Hausgerät verwendeten Glühbirnen nicht zur Raumbeleuchtung verwendet werden dürfen.

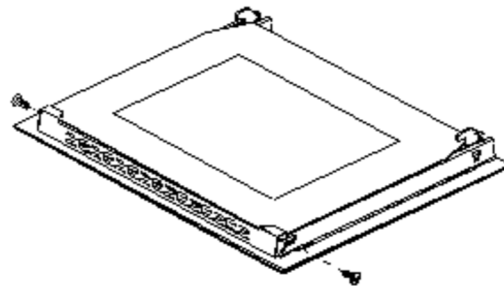
5.5 Entnahme der Backofentür

1. Öffnen Sie die Backofentür und drücken Sie den Sicherungsbügel am Scharnier nach oben.
2. Schließen Sie die Tür nur leicht.
3. Heben Sie die Tür an und ziehen Sie diese in Ihre Richtung heraus.
4. Um die Tür wieder einzusetzen, verfahren Sie in umgekehrter Reihenfolge.
5. Vergewissern Sie sich bei der Montage, dass die Kerbe des Scharnierhalters sicher in der Führung sitzt.
6. Nachdem die Tür wieder in den Backofen eingepasst ist, schließen Sie wieder vorsichtig den Sicherheitsbügel.
7. **Falls der Sicherheitsbügel nicht ordnungsgemäß geschlossen ist, wird das Scharnier beim Schließen der Tür beschädigt.**



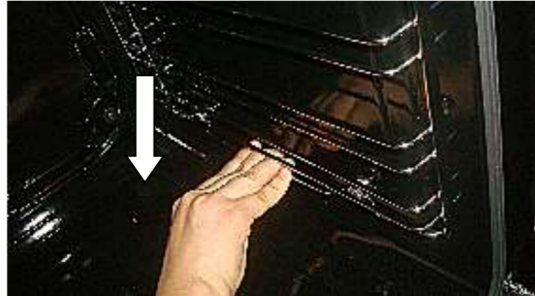
5.6 Entnahme der Glasscheibe

1. Schrauben Sie den Halterungsverschluss los, der sich in der Ecke oben an der Tür befindet, und lösen Sie ihn.
2. Nehmen Sie als Nächstes das Glas aus dem zweiten Blockier-Mechanismus heraus und entfernen Sie es.
3. Setzen Sie nach dem Reinigen die Glasscheibe ein und blockieren Sie diese.
4. Schrauben Sie dann den Blockier Mechanismus ein.



5.7 Entnahme des Seitenracks

1. Drücken Sie am unteren Ende das Seitenrack leicht nach unten, bis es sich von der Befestigung löst (s. Abb. unten).



2. Ziehen Sie das Seitenrack leicht nach vorne (s. Abb. unten).



3. Halten Sie das Seitenrack waagerecht zum Backofen um es zu entnehmen (s. Abb. unten).



4. Zum Befestigen gehen Sie bitte in umgekehrter Reihenfolge vor.

5.8 Problembehandlung

GEHEN SIE BEI EINEM NOTFALL ODER EINER FEHLFUNKTION WIE FOLGT VOR:

1. Schalten Sie das Gerät komplett ab.
 2. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung (entsprechende Sicherung im Sicherungskasten der Hausstromversorgung).
 3. Kontaktieren Sie Ihren Kundendienst.
- Überprüfen Sie die Angaben der Tabelle, bevor Sie den Kundendienst kontaktieren.

FEHLER	
MÖGLICHE URSACHE	MASSNAHMEN
Gerät arbeitet überhaupt nicht.	
➤ Das Gerät wird nicht mit Strom versorgt.	➤ Überprüfen Sie die entsprechende Sicherung im Sicherungskasten der Hausstromversorgung.
Innenbeleuchtung funktioniert nicht.	
➤ Das Leuchtmittel ist locker oder beschädigt.	➤ Das Leuchtmittel festdrehen oder ersetzen.

- i** Sollte das Gerät Störungen abweichend von den oben beschriebenen aufweisen, oder falls Sie alle Punkte der Liste überprüft haben, das Problem aber nicht behoben werden konnte, kontaktieren Sie den Kundendienst.

6. Technische Daten

Geräteart	Einbaubackofen mit Kochfeld
Bedienfeld	Glasblende
Kochfeld	Glaskeramik
Energieeffizienzklasse	A
Energieeffizienzindex	94,1
Energieverbrauch (konventionell)	0,73 kW/h
Energieverbrauch (Umluft / Heißluft)	0,78 kW/h
Nettovolumen / Backröhre in Litern	66,00
Größe des Geräts	Groß: Volumen > 65 l
Anzahl der Kochfelder	2 + 1 Zweifachkochzone + 1 Bräterzone (ovale Kochzone)
	2*140 mm (1200 W)
Durchmesser der Kochfelder	1*120/180 mm (700 W / 1700 W) 1*270/165 mm (2000 W / 1100 W)
Restwärmeanzeige	✓
Backofenfunktionen	Auftauen / Ober- und Unterhitze / Grill / Oberhitze (mit Grill) / Oberhitze (mit Grill und Umluft) / Unterhitze (mit Umluft) / Ober- und Unterhitze (mit Umluft) / Heißluft, ECO, P1-P4 Automatik Programme, Eco-Auto Mode mit Hydro Clean
Grill	✓
Umluft	✓
Heißluft	✓
Vollglasinnentür	✓
Backofentür / Glasschichten	Schwarzes Glas / 3
Gehäusekühlung	✓
Griffe / Knöpfe	Aluminium
Tropfschale / Grillrost	1 / 1
Geräuschemission	< 52 dB(A)
Max. Leistung	8,60 kW
Stromspannung/Frequenz	220 - 240 V AC / 50 Hz -
Einbaumaße Kochfeld H*B*T in cm	5,50*58,00*51,00
Einbaumaße Backofen H*B*T in cm	59,50*59,50*55,00
Gewicht netto / Kochfeld in kg	7,50
Gewicht netto / Backofen in kg	33,00

❖ Technische Änderungen vorbehalten.

7. Entsorgung

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



Alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Materialien sind wiederverwertbar.



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

8. Garantiebedingungen

Der Hersteller leistet **dem Verbraucher** für die Dauer von 24 Monaten, gerechnet vom Tag des Kaufes Garantie für einwandfreies Material und fehlerfreie Fertigung. Dem Verbraucher stehen neben den Rechten aus der Garantie die gesetzlichen Gewährleistungsrechte zu, die der Verbraucher gegen den Verkäufer hat, bei dem er das Gerät erworben hat. Diese werden durch die Garantie nicht eingeschränkt.

Der Garantieanspruch ist vom Käufer durch Vorlage des Kaufbelegs mit Kauf- und/oder Lieferdatum nachzuweisen und **unverzüglich nach Feststellung und innerhalb von 24 Monaten** nach Lieferung an den Erstendabnehmer zu melden.

Die Garantie begründet keine Ansprüche auf Rücktritt vom Kaufvertrag oder Minderung (Herabsetzung des Kaufpreises). Ersetzte Teile oder ausgetauschte Geräte gehen in unser Eigentum über.

Der Garantieanspruch erstreckt sich nicht auf:

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

Die Gültigkeit der Garantie endet bei:

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

Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf.

Der räumliche Geltungsbereich der Garantie erstreckt sich auf in Deutschland, Österreich, Belgien, Luxemburg und in den Niederlanden gekaufte und verwendete Geräte.

WOLKENSTEIN

Juli 2019

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

Index

Index.....	51
1. Safety instructions.....	53
1.1 Signal words.....	54
1.2 Safety instructions.....	54
2. Installation.....	58
2.1 Unpacking and positioning.....	58
2.2 Installation of the hob.....	58
2.3 Installation of the oven.....	60
2.4 Electrical connection.....	62
2.4.1 Connection diagram.....	63
2.5 Electrical connection of the hob.....	64
3. Operation.....	64
3.1 Before the first use.....	64
3.2 Control panel / Hob / Display.....	65
3.2.1 Control panel.....	65
3.2.2 Hob / Cooking zones.....	65
3.2.3 Display.....	66
3.3 Use of the hob.....	68
3.3.1 Activation of the flexible cooking zones.....	68
3.3.2 Suitable cookware.....	68
4. Operation.....	69
4.1 Before the first use.....	69
4.1.1 Cleaning of the accessories.....	70
4.2 Use of the oven.....	70
4.2.1 General operation of the oven.....	71
4.2.2 Standby mode.....	72
4.2.3 Setting of the time / system time.....	72
4.3 Programming of the oven.....	74
4.3.1 Timer.....	74

4.3.2 Setting of the duration of the cooking / baking time.....	75
4.3.3 Automatic cooking / baking function	76
4.3.4 How to cancel the programming	79
4.4 Cleaning programme: « Hydro Clean »	80
4.5 Child safety lock.....	82
4.6 Time query function	83
4.7 Functions and automatic programmes of the oven.....	84
5. Cleaning and maintenance	88
5.1 Cleaning of the hob	89
5.2 Cleaning of the oven	90
5.3 Cleaning of the oven door	90
5.4 Replacing of the illuminant	90
5.5 Removing of the oven door	91
5.6 Removing of the glass panel	91
5.7 Removing of the side rack.....	92
5.8 Trouble shooting.....	92
6. Technical data.....	93
7. Waste management.....	94
8. Guarantee conditions.....	95

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

EU - Declaration of Conformity

- ★ The products, which are described in this instruction manual, comply with the harmonized regulations.
- ★ The relevant documents can be requested from the final retailer by the competent authorities.

1. Safety instructions

READ THE SAFETY INFORMATION AND SAFETY INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE YOU OPERATE THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME.

All information included in those pages serve for the protection of the operator. If you ignore the safety information and safety instructions, you will endanger your health and life.

- i** Store this manual in a safe place so you can use it whenever it is needed. Strictly observe the instructions to avoid damage to persons and property.
- i** Check the technical periphery of the appliance! Do all wires and connections to the appliance work properly? Or are they time-worn and do not match the technical requirements of the appliance? A check-up of existing and newly-made connections must be done by an authorized professional. All connections and energy-leading components (incl. wires inside a wall) must be checked by a qualified professional. All modifications to the electrical mains to enable the installation of the appliance must be performed by a qualified professional.
- i** The appliance is intended for private use only.
- i** The appliance is intended for cooking in a private household only.
- i** The appliance is intended for indoor-use only.
- i** The appliance is not intended to be operated for commercial purposes, during camping and in public transport.
- i** Operate the appliance in accordance with its intended use only.
- i** Do not allow anybody who is not familiar with this instruction manual to operate the appliance.
- i** This appliance may be operated by **children** aged from 8 years and above as well as by persons with reduced physical, sensory and mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised or have been instructed concerning the safe use of the appliance and do comprehend the hazards involved. **Children** must not play with the appliance. Cleaning and **user-maintenance** must not be carried out by **children** unless they are supervised.

MAKE SURE THAT THIS MANUAL IS AVAILABLE TO ANYONE USING THE APPLIANCE AND MAKE SURE THAT IT HAS BEEN READ AND UNDERSTOOD PRIOR TO USING THE APPLIANCE.

1.1 Signal words

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

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

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

NOTICE! indicates possible damage to the appliance.

1.2 Safety instructions

DANGER!

To reduce the risk of electrocution:

1. Non-compliance of the orders of this instruction manual will endanger the life and health of the operator and / or can result in damages to the appliance.
2. The appliance must be connected to the mains by a qualified professional, who is familiar with and adheres to the local requirements and supplementary regulations of your energy supplier.
3. All electrical work must be carried out by a qualified professional. Do not modify the energy supply. The connection must be carried out in accordance with the current local and legal regulations
4. **Do not connect** the appliance to the mains if the appliance itself or the power cord or the plug are visibly damaged.
5. Never try to repair the appliance yourself. Repairs carried out by unauthorized persons can cause serious damage. If the appliance does not operate properly, please contact the shop you purchased the appliance at. Original spare parts should be used only.
6. When the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or an authorized aftersales service or a qualified professional only.
7. **Never** touch the power plug, the power switch or other electrical components with wet or damp hands. **RISK OF ELECTRIC SHOCK!**

WARNING!

To reduce the risk of burns, electrocution, fire or injury to persons:

1. Disconnect the appliance from the mains before you clean or maintain it.
2. The appliance must always be grounded and protected corresponding to the requirements of your local energy supplier. The main current circuit must be equipped with a safety shut-down device.
3. All modifications to the electrical mains to enable the installation of the appliance must be performed by a qualified professional.
4. In case of an event caused by a technical malfunction, disconnect the appliance from the mains. Report the malfunction to your service centre so it can be repaired.
5. If the cooking zones are cracked or damaged in any way, switch off the appliance immediately and disconnect it from the mains (fuse box). **RISK OF ELECTRIC SHOCK!**
6. Do not carry out any modifications to your appliance.
7. Do not repair the appliance yourself. Repairs carried out by unauthorized persons can cause serious damage. Always contact the nearest service centre. Only original spare-parts should be used for repairs.
8. Unattended cooking with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket
9. The room the appliance is installed in must be dry and well-ventilated. When the appliance is installed, an easy access to all control elements is required.
10. The veneering of cabinets has to be fixed with a heat-resistant glue, that is able to withstand a temperature of 100 °C.
11. Adjacent furniture or housing and all materials used for installation must be able to resist a temperature of min. 85 °C above the ambient temperature of the room the appliance is installed in during operation.
12. Do not install the appliance in rooms or at areas which contain flammable substances as petrol, gas or paint. This warning also refers to the vapour these substances release.
13. Cooker-hoods should be installed according to their manufacturers' instructions.
14. Do not heat your rooms or dry your washing by use of the appliance.
15. Do not install the appliance near to curtains or upholstered furniture. **RISK OF FIRE!**
16. Do not store any objects in the oven. **RISK OF FIRE!**
17. Household equipment and connection leads must not touch the hot oven or the hob as the insulation material is usually not heat-

resistant.

18. Never use a steam cleaner to clean the appliance. The steam will cause serious damage to the electric components of the appliance.
RISK OF ELECTRIC SHOCK!
19. Never touch the cooking zones while the residual heat indicator is still on.
20. The accessible parts of the oven become hot during operation, so keep children away from the operating appliance. Touching the appliance while it is operating can cause serious burns.
21. Children must not play with the appliance. Always supervise children if they are near the appliance.
22. While unpacking, the packaging materials (polythene bags, polystyrene pieces, etc.) should be kept away from children and pets. **RISK OF INJURY! CHOKING HAZARD!**
23. Only use hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

CAUTION!

1. The appliance becomes hot while operating. Do not touch the hot components inside the oven.
2. Do not use any aggressive, abrasive and acrid detergents or sharp-edged items to clean the door of the oven. Otherwise you may scratch the surface and damage the glass.
3. Do not put any cookware or backing trays directly on the base inside the oven. Do not cover the base inside the oven with aluminium foil.
4. The hob should be clean at every time. Soiled cooking zones do not transfer the heat correctly.
5. Protect the hob against corrosion.
6. Switch off soiled cooking zones.
7. Switch off the complete hob if any damage or malfunction occurs.
8. Do not leave pans with prepared dishes based on fats and oils unattended on a operating cooking zone; hot fat can spontaneously catch fire.
9. Keep the door of the oven always closed if you use one of the oven-functions.
10. Do not put any cookware directly on the base inside the oven. Use the trays.

11. The interior parts of the oven become extremely hot. Do not touch any parts inside the oven if you handle your cookware. **RISK OF BURNS!**
12. Be careful if you open the door. Do not get in contact with the hot parts of the oven or the steam, which will escape the oven. **RISK OF BURNS! RISK OF SCALDING!**
13. **Always** use oven-gloves.
14. This appliance complies with the current European safety legislation. We do wish to emphasize that this compliance does not negate the fact that the surfaces of **the appliance will become hot** while operating and **will retain and emit heat even if it has stopped operating.**

NOTICE

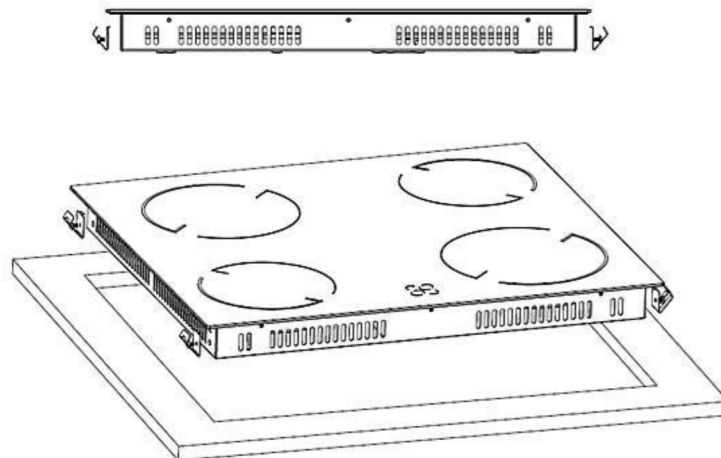
1. When you move the appliance, hold it at its base and lift it carefully. Keep the appliance in an upright position.
2. Never use the door for moving the appliance as you will damage the hinges.
3. The appliance must be transported and installed by at least **two persons.**
4. When you unpack the appliance,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

2. Installation

2.1 Unpacking and positioning

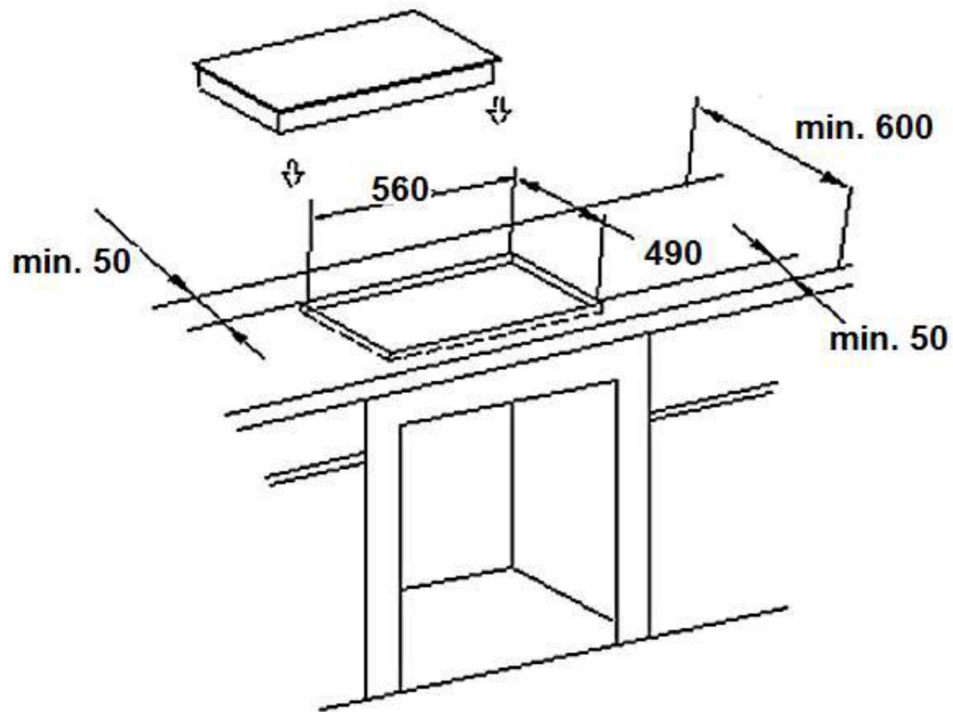
1. Unpack the appliance carefully. Dispose of the packaging as described in chapter waste management.
2. Completely remove the transport-protection. Be very careful and do not use any aggressive or abrasive detergents to remove residuals of the transport-protection.
3. Check that the appliance and the power cord are not visible damaged.
4. Do not install the appliance in a place where it may come in contact with water or rain; otherwise the insulation of the electrical system will be damaged.
5. Install the appliance on a **level, dry and solid floor**. Check the correct installation with a bubble level.
6. Remove the complete packaging material (inside and outside the appliance) before initial operation.
7. The nameplate is situated inside the appliance or at the back.

2.2 Installation of the hob



1. Make an installation-opening with the dimensions given on the following drawing (s. **fig. 1**, below).
2. Fix the supplied sealing tape on the corresponding place of the hob.
3. Check the seal for perfect fit and overall cover. Insert the electric hob in the opening and align it correctly.
4. Using a standard screwdriver, tighten the tension clamps evenly starting at the centre and moving diagonal, until the built-in rim is tight on the worktop.
5. The hob must be vented properly. Air inlet and air outlet must not be blocked.

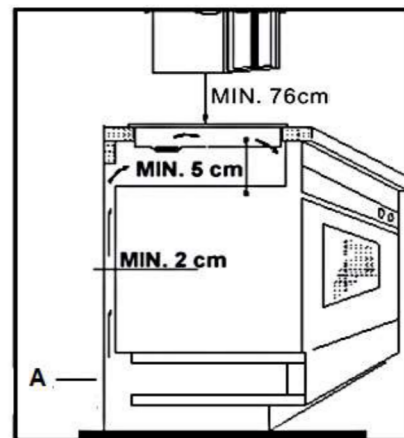
Figure 1:



i All dimensions in fig. 1 are given in **millimetres**.

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

A: Air inlet



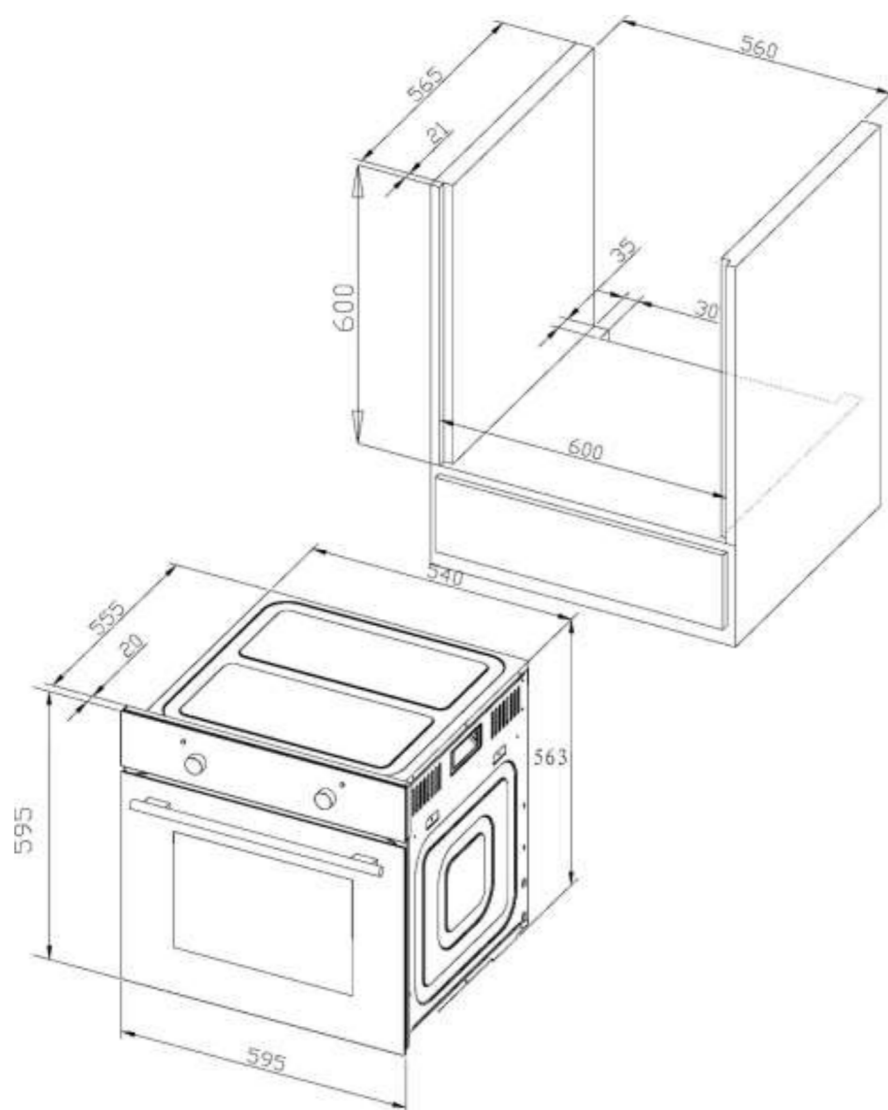
2.3 Installation of the oven

⚠ DANGER! The appliance must be connected to the mains by a **qualified professional**, who is familiar with and adheres to the local requirements and supplementary regulations of your electricity supplier.

⚠ DANGER! All electrical work must be carried out by a **qualified professional**. Do not modify the energy supply. The connection must be carried out in accordance with the current local and legal regulations.

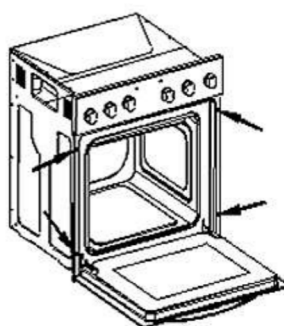
1. **Turn off the energy supply (fuse box).**
2. Provide an opening meeting the dimensions on the drawing below (s. **fig. 2**, below).
3. Place the hob in the built-in opening.
4. Place the oven near the built-in opening.
5. Connect the oven to the mains.
6. Partially insert the oven into the opening and connect the oven to the hob. The connectors at the end of the group of wires coming out of the hob should be inserted into the appropriate sockets of the control panel of the oven according to their colour, i.e. a black connector should be inserted into a socket marked with the same colour.
7. The appliance must be grounded. Connect the grounding cable of the hob (yellow-green) to the ground terminal of the oven (marked).
8. Complete the installation of the appliance and fix the oven with 4 screws (s. **fig. 3**, below).

Figure 2:



i All dimensions in fig. 2 are given in **millimetres**.

Figure 3:

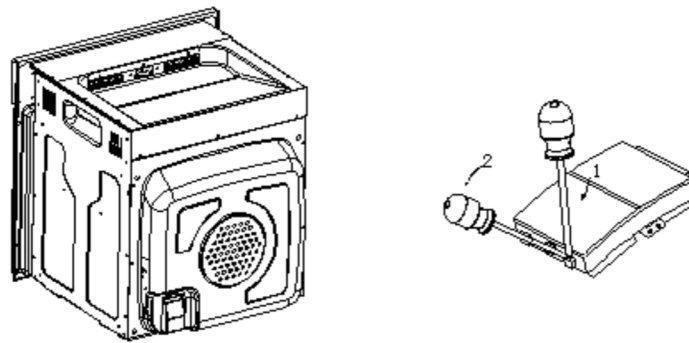


2.4 Electrical connection

⚠ DANGER! The appliance must be connected to the mains by a qualified professional, who is familiar with and adheres to the local requirements and supplementary regulations of your electricity supplier.

Instructions for the installer (qualified professional):

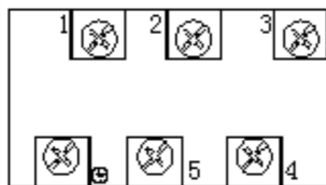
- ❖ The cooker is manufactured to work with three-phase alternating current (400V3N~50Hz). Remember that the connection wire should match the connection type and the power rating of the cooker. The connection cable must be secured in a strain-relief clamp. The ground wire must be connected to the marked clamp of the terminal. The electric supply of the appliance must be equipped with an emergency switch with a distance between the contacts of at least 3 mm which disconnects the entire appliance from the mains in a case of emergency. Read the information on the rating label and the connection diagram before connecting the appliance to the mains.
- ❖ When the socket is not accessible for the user **or a fixed electrical connection of the appliance is required**, an all-pole disconnecting device must be incorporated during installation. Disconnecting devices are switches with a contact opening distance of at least 3 mm. These include LS-switches, fuses and protectors (EN 30335).



- Move a screwdriver (1) slightly downwards (2) to open the box.

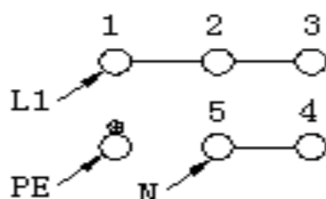
2.4.1 Connection diagram

Voltage heating elements 230V.
Any kind of connection: the safety wire must be connected to the  PE terminal.



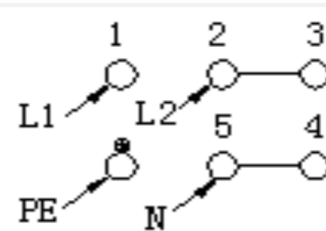
Recommended type of connection lead.

- For 230 V earthed one-phase connection.
- 1** ➤ Bridges connect 1 - 2 - 3 terminals and 4 - 5 terminals.
- Protective ground to 



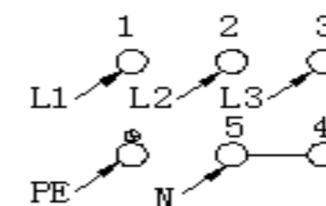
H05VV-F3G4

- For 400 / 230 V earthed two-phase connection.
- 2** ➤ Bridges connect 2 - 3 terminals and 4 - 5 terminals.
- Protective ground to 



H05VV-F4G2,5

- For 400 / 230 V earthed three-phase connection.
- 3** ➤ Bridges connect 4 - 5 terminals, phases in succession 1, 2 and 3, Neutral to 4 - 5.
- Protective ground to 



H05VV-F5G1,5

L1=R, L2=S, L3=T

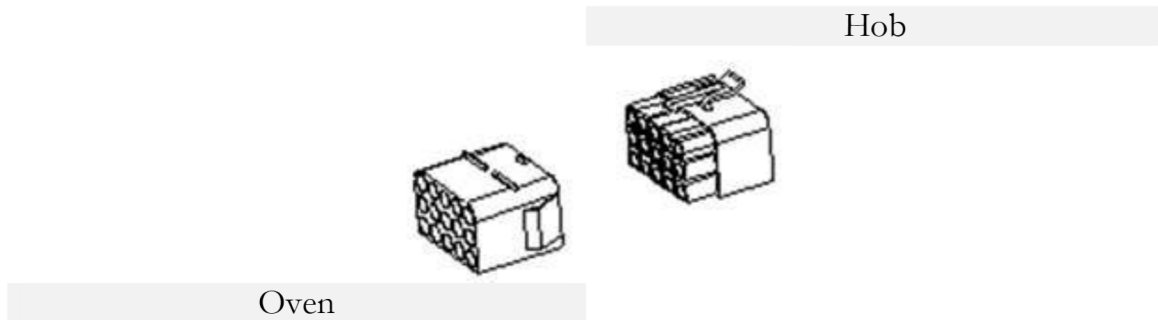
N= Earth

PE= earth wire terminal

1. Check that the technical data of your energy supply meet the values on the nameplate.
2. Your domestic circuit must be equipped with an automatic circuit breaker.
3. Do not attempt to repair the appliance yourself. Repairs carried out by unauthorized persons can cause serious damage. Always contact the nearest service centre. Original spare parts should be used only..

2.5 Electrical connection of the hob

The hob works with a voltage of 230 V AC. The electrical connection gets the power from the oven. Carry out the connection properly and as described on the drawing below.



3. Operation

❖ **Read the complete instruction manual before you operate the appliance for the first time. Strictly observe the safety instructions!**

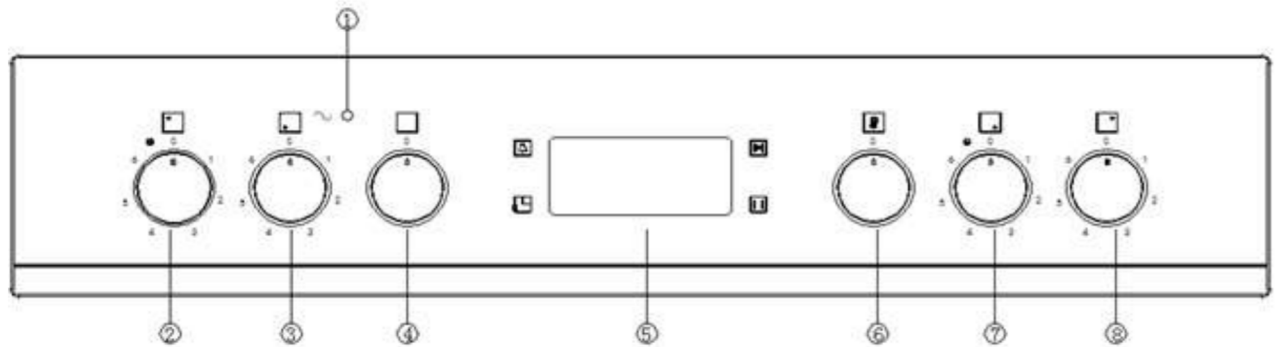
3.1 Before the first use

1. Remove all packaging material.
2. Clean the oven inside from all protective agents.
3. Take out the supplied accessories and clean them with warm water and washing-up liquid.
4. Switch on the room ventilation or open a window.
5. Let the oven operate (250 °C) for 30 minutes. Now a little bit of smoke and odour may be generated for approx. 15 minutes. This is normal. They are generated by the substance, that protects your appliance against damage caused by the shipment from the manufacturer's works.

NOTICE! Clean the oven with warm water and washing-up liquid only.

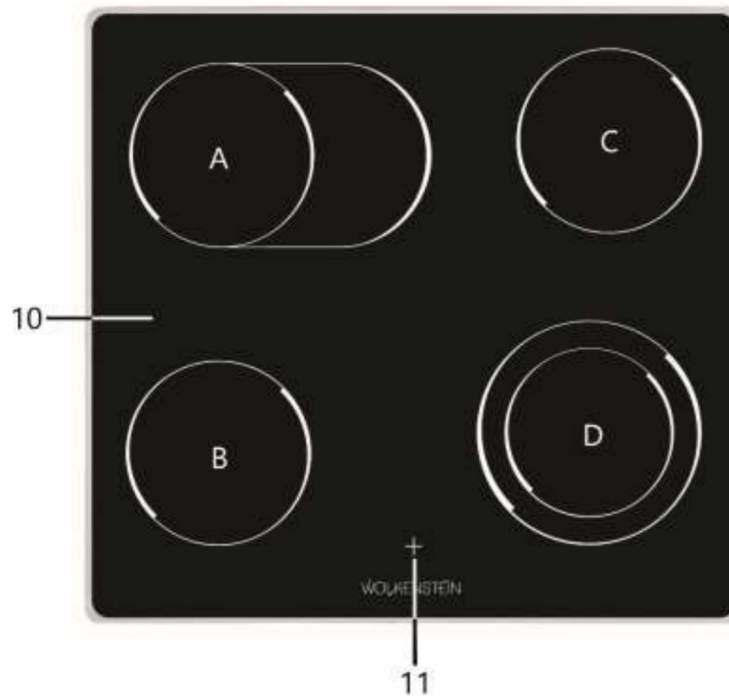
3.2 Control panel / Hob / Display

3.2.1 Control panel



1. Hob power lamp
2. Heating plate control knob(1#)
3. Heating plate control knob(2#)
4. Oven function selection knob
5. Timer
6. Oven temperature control knob
7. Heating plate control knob(3#)
8. Heating plate control knob(4#)

3.2.2 Hob / Cooking zones



10 Hob: GLASS CERAMIC

11 RESIDUAL HEAT INDICATOR

A Ø 165 mm / 1100 W // Ø 270 mm / 2000 W
(incl. oval cooking zone)

B Ø 140 mm / 1200 W

C Ø 140 mm / 1200 W

D Ø 120 mm / 700 W // Ø 180 mm / 1700 W
(incl. dual cooking zone)

3.2.3 Display

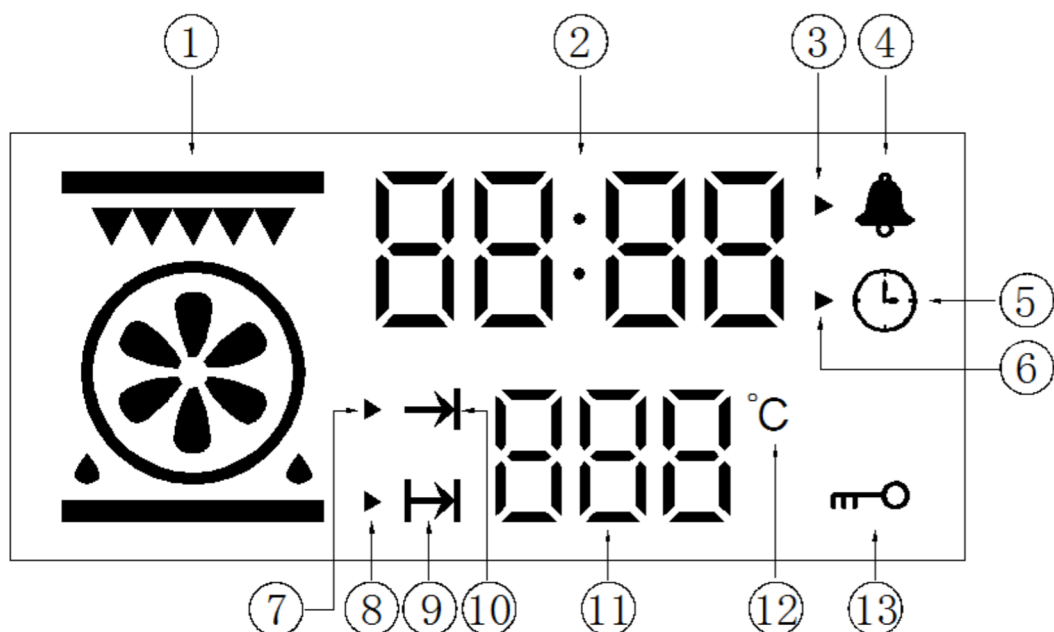
Here, you will see an overview of the control panel. Depending on the appliance model, individual details may differ.

1.3.1 Button icon instruction



Pic 1: Buttons diagram

K1	K2	K3	K4	KB1	KB2
Reminder/parameter switch (temperature/time)	Clock/ booking	Start up	Pause/ cancel	Plus/minus (cooking function)	Plus/minus (temperature/time)



Icons	Function	Icons	Function
1	Corresponding heating elements while working	8	Cooking end time setting icon
2	Display the time value, including hour, minute and second icon “ : ”	9	Reservation function
3	Reminder time setting icon	10	Oven working icon
4	Reminder time icon	11	Display the temperature value
5	System time icon	12	Unit of degree Celsius °C
6	System time setting icon	13	Child lock function: display during working, except for pressing and hold the start/pause button 3S to unlock, other keys will be invalid at this time.
7	Work parameter setting icon (time and temperature)		

3.3 Use of the hob

⚠ WARNING! Never touch the cooking zones while the residual heat indicator is still on. RISK OF BURNS!

- ❖ Put a cookware directly onto a cooking zone. Turn the corresponding knob clockwise or anticlockwise to switch on the hob.
- ❖ Turn the corresponding knob to position **●** or **0**⁴ to stop cooking.

3.3.1 Activation of the flexible cooking zones

1. Turn the corresponding rotary knob **in clockwise direction** to the symbol  (s. fig. above) to activate the oval or dual cooking zone (**A** / **D** // s. chapter 3.2.2 HOB / COOKING ZONES).
2. Turn the rotary knob to the desired power setting (1 / 2 / 3 / 4/ 5 or 6) afterwards.
3. To deactivate the flexible cooking zones turn the corresponding rotary knob to position **●** / **0** (OFF). The cooking zones will be switched off.

3.3.2 Suitable cookware

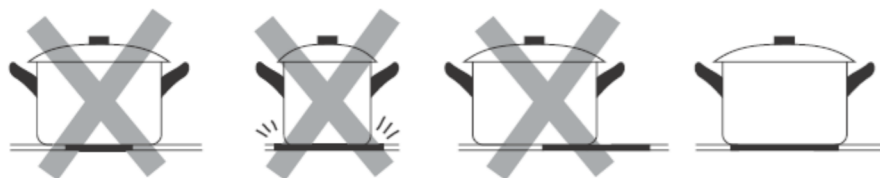
i Use glass-ceramic suitable cookware only.

- ❖ Do not use cookware with sharp or serrated edges or an coarse and uneven base.

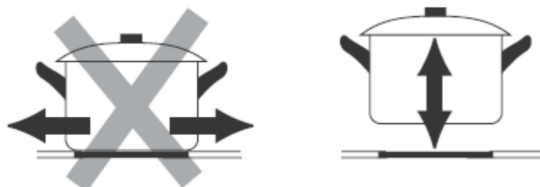


- ❖ The base of your cookware should be flat, contact the glass ceramic completely and have the same diameter as the relevant cooking zone. Always centre the cookware on the cooking zone.

⁴ depending on model



- ❖ Always lift your cookware, when you want to move it on the glass ceramic. Do not push cookware as you may scratch the glass ceramic.



4. Operation

- i** Read the complete instruction manual before you operate the appliance for the first time. Strictly observe the safety instructions!
- i** Remove the **complete** protective film!

4.1 Before the first use

- i** Manufacturing residues or oil having which have remained in the cooking compartment or on the heating element may cause some odours and smoke emission. These are normal operational parameters, which will disappear after a number of uses.
- ❖ Heat the appliance (empty and closed) before you use it for the first time for cooking to remove the residues and the resulting odours

HEATING OF THE APPLIANCE

- Remove all packaging material.
- Clean the oven inside from all protective agents.
- Take out the supplied accessories and clean them with warm water and washing-up liquid.
- Switch on the room ventilation or open a window.

10. Let the oven operate for 60 minutes (top and bottom heat  / 250 °C / s. chapter 4.3 PROGRAMMING OF THE OVEN). A little bit of smoke and odour may be generated for approx. 15 minutes. This is normal. They are generated by the substance, that protects your appliance against damage caused by the shipment from the manufacturer's works.

NOTICE! Clean the oven with warm water and washing-up liquid only.

NOTICE! Ensure that the complete packaging material (inside and outside of the appliance) has been removed before initial operation.

4.1.1 Cleaning of the accessories

- ❖ Clean the accessories which are included in delivery using warm soapy water and a soft cloth before you use the appliance for the first time.

4.2 Use of the oven

 **WARNING!** The accessible parts of the appliance become hot during operation, so keep children away from the operating appliance. Touching the appliance while it is operating can cause serious burns.

 **CAUTION!** The interior parts of the appliance become extremely hot. Do not touch any parts inside the appliance if you handle your cookware. RISK OF BURNS!

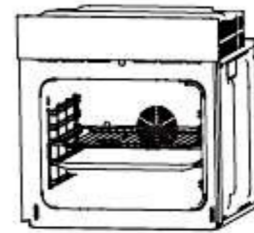
 **CAUTION!** Be careful if you open the door. Do not get in contact with the hot parts of the oven or the steam, which will escape the oven. RISK OF BURNS! RISK OF SCALDING!

 **CAUTION!** Cooking utensils may become hot because of the heat transferred by the heated food. Potholders or oven gloves may be needed to handle such utensils.

 **CAUTION!** **Always** use oven gloves.

NOTICE! Use suitable ovenware **only**.

- i** Proper positioning of the trays is mandatory for safe operation of the appliance. Otherwise hot food or cookware can slide off the trays when removing them.



AFTER THE CONNECTION OF THE APPLIANCE TO THE MAINS

- i** When you connect the appliance to the mains for the first time, all indicators are on for approx. one second. The display indicates « **12:00** » and the hour indicator « **12** » flashes. You can set the current **time** now; s. chapter 4.2.3 SETTING OF THE TIME / SYSTEM TIME. If the time (hours) is not set, the appliance changes to the minute setting after approx. 10 seconds without using any operating buttons. If still no time setting is carried out, the appliance returns to **STANDBY MODE** automatically after **another** 10 seconds without using any operating buttons; s. chapter 4.2.2 STANDBY MODE.
- i** Before you can use the oven generally, you must set the time / system time.

4.2.1 General operation of the oven

- ❖ The operation of the oven is controlled by the operating buttons and the rotary knobs for the selection of the OVEN FUNCTIONS and for the TIME and TEMPERATURE SETTING (**A** / **B** / s. chapter 3.2 CONTROL PANEL).
 - ❖ Thirteen different oven functions (incl. four automatic programmes: P - 1 / P - 2 / P - 3 / P - 4) are selectable; s. chapter 4.7 FUNCTIONS AND AUTOMATIC PROGRAMMES OF THE OVEN.
 - ❖ The temperatures of the **oven functions** can be set within a range of 50 °C - 250 °C individually. The temperatures of the **automatic programmes** are preprogrammed and **cannot** be changed; see also chapter 4.7 FUNCTIONS AND AUTOMATIC PROGRAMMES OF THE OVEN.
- i** When the temperature inside the oven has almost reach the set temperature, an acoustic signal sounds for 2 seconds.
- i** If the temperature inside the oven **falls below** 30 °C, the indicator of the temperature displays « **Lo** ».

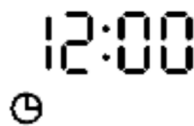
- ❖ After the oven has been in operation for about 15 minutes, the cooling fan starts to work. After the end of operation, the cooling fan still continues to run for a while (approx. 35 minutes), even if the appliance itself is switched off. When the temperature inside the oven **falls below** 100 °C, the cooling fan is switched off automatically.
- ❖ The appliance is equipped with a **24-hour display**.

NOTES REGARDING THE AUTOMATIC PROGRAMMES:

- ❖ The appliance is equipped with **three** automatic grill programmes (P - 1 / P - 2 / P - 3) and one automatic cleaning programme (P - 4); description of the programmes: s. chapter 4.7 FUNCTIONS AND AUTOMATIC PROGRAMMES OF THE OVEN.
- ❖ The respective preset **duration of the grilling time** of the programmes P - 1, P - 2 and P - 3 can be **set individually**. The **preprogrammed temperatures** of these programmes **cannot be changed**.
- ❖ The preprogrammed duration and temperature of the **cleaning programme** P - 4 **cannot be changed**.

4.2.2 Standby mode

- ❖ In **STANDBY MODE**, the display indicates the system time or the set time and the indicator « TIME / SYSTEM TIME  » is on (s. fig. below).



- ❖ After approx. 5 minutes without using any operating buttons, the oven is **switched off automatically** and the display goes off.
- ❖ If the oven is switched off, press any operating button **or** turn the rotary knob for the selection of the OVEN FUNCTIONS (**A**) to return the appliance to **STANDBY MODE**.

4.2.3 Setting of the time / system time

- ❖ Before you can use the oven generally, you must set the time / system time.

i Please note that the appliance is equipped with a **24-hour display**. E.g.: if you want to set the time “1.00 p.m.”, you must set the display to 13.00 o'clock, etc.

1. The oven must be in **STANDBY MODE**. If the oven is switched off, press any operating button **or** turn the rotary knob for the selection of the OVEN FUNCTIONS to return the appliance to **STANDBY MODE**. In **STANDBY MODE**, the display indicates the time / system time and the indicator «TIME / SYSTEM TIME » is on.
2. Press the button «TIME » once to activate the setting mode of the time / system time.
3. The hour indicator «h» on the display goes on and the hour value of the time indicator «88» **flashes** once per second.
4. Turn the rotary knob «TEMPERATURE / TIME - +» to set the hour value (0 - 23) of the current time. **Please note** that the appliance is equipped with a **24-hour display**.
5. Press the button «TIME » again to change to the minute setting.
6. The minute indicator «min» on the display goes on and the minute value of the time indicator «:88» **flashes**.
7. Turn the rotary knob «TEMPERATURE / TIME - +» to set the minute value (0 - 59) of the current time.
8. Press the button «TIME » once again to confirm the setting; the indicators «h» and «min» go off, respectively.
9. The time / system time is set and the decimal point symbol flashes once per second.

i If the time setting is not confirmed **within 10 seconds**, the appliance completes the time and returns to **STANDBY MODE** automatically. **Ensure that the set time / system time corresponds to the current time.**

i If the time / system time is not set **within 20 seconds** after the connection of the appliance to the mains, the time / system time will be set to the preset time (12:00) and the appliance returns to **STANDBY MODE** automatically. **Please note:** **in this case, set the current time as soon as possible.**

i When you press the button «PAUSE / CANCEL » **once while you set the time / system time**, the current setting is cancelled and the appliance returns to **STANDBY MODE** directly.

4.3 Programming of the oven

4.3.1 Timer

❖ The TIMER serves as a timepiece and counts down the set time (countdown time).

 The maximum settable countdown time is **23 hours and 59 minutes**.

HOW TO USE THE TIMER (HOB GUARD)

1. The oven must be in **STANDBY MODE**. If the oven is switched off, press any operating button **or** turn the rotary knob for the selection of the OVEN FUNCTIONS to return the appliance to **STANDBY MODE**.
2. In STANDBY MODE, the display indicates the time / system time and the indicator « TIME / SYSTEM TIME  » is on.
3. Press the button « TIMER / PARAMETER  » to activate the setting of the TIMER.
4. The hour value of the time indicator « **88:** » **flashes**, the minute value « **:88** » is on permanently and the indicator of the TIMER «  » goes on.
5. Turn the rotary knob « TEMPERATURE / TIME -  + » to set the hour value (0 - 23) of the TIMER. **Please note** that the appliance is equipped with a **24-hour display**.
6. If the desired hour value is displayed, press the button « TIMER / PARAMETER  » again to change to the minute setting.
7. The minute value of the time indicator « **:88** » **flashes** and the hour value « **88:** » is on permanently.
8. Turn the rotary knob « TEMPERATURE / TIME -  + » to set the minute value (0 - 59) of the TIMER.
9. If the desired minute value is displayed, press the button « START  » to confirm the set countdown time
10. The countdown starts; the decimal point symbol flashes and the indicator of the TIMER «  » is on.
11. When the set countdown time has elapsed, an acoustic signal sounds once per second and the indicator of the TIMER «  » **flashes**.

12. After approx. **1 minute** the acoustic signal **stops automatically**. You can switch off the acoustic and visual signal («  ») as well by pressing any button on the display.

 The indicator of the TIMER «  » is on permanently so long as the countdown is working. After the countdown time has elapsed, the indicator flashes.

 **WARNING** When using the TIMER in countdown mode, the oven will **not be switched off automatically** after the selected period of time has elapsed.

4.3.2 Setting of the duration of the cooking / baking time

❖ This function enables to set a COUNTDOWN TIME by which the oven will be switched off automatically after the time has elapsed (**DURATION OF THE COOKING / BAKING TIME**).

 The maximum settable countdown time is **10 hours**.

HOW TO SET THE DURATION OF THE COOKING / BAKING TIME

The maximum settable duration of the cooking / baking time is 0min-10hours.

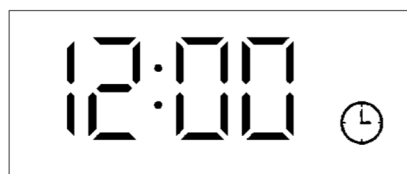
At the end of the oven cooking time, the buzzer will sound continuously, and the

system will automatically return to the function to be selected state. The buzzer sound can be stopped by any buttons.

Power on

Connect your appliance to the mains supply, all indicator lights of the display board will light up for 1s and then enter the clock setting state. Default time show 12:00, hour “12” flashes, the system clock setting icon “▶” flashes, and the system clock icon “” is always on. The clock can be input at this time, refer to clock setting requirement for details.

- ✧ After 10s without any operation and the oven will enter to adjust minute.
- ✧ Within 10s without any operation when adjusting minute, the oven will enter standby mode automatically.
- ✧ The system clock is always displayed in the standby state. (The display effect is shown in picture 3.)



Pic 3:Initial standby mode

4.3.3 Automatic cooking / baking function

- ❖ This function enables to select **the duration** of the cooking / baking time **and the time** by which the oven will be **switched off automatically at the same time**.

i The maximum settable **duration of the cooking / baking** time is **10 hours**.

i The maximum settable time for the **end of the cooking / baking time** must be **within 23 hours and 59 minutes**; starting from the time indicated on the display.

HOW TO SET THE AUTOMATIC COOKING / BAKING TIME

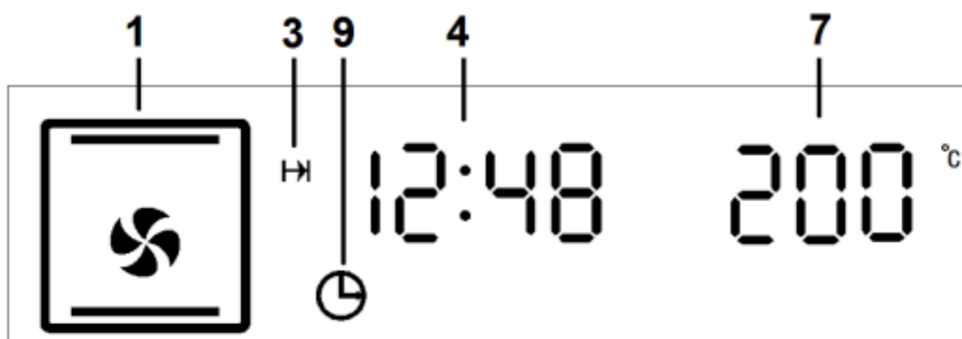
1. The oven must be in **STANDBY MODE**. If the oven is switched off, press any operating button **or** turn the rotary knob for the selection of the OVEN FUNCTIONS to return the appliance to **STANDBY MODE**.
 2. In **STANDBY MODE**, the display indicates the time / system time and the indicator « TIME / SYSTEM TIME  » is on.
 3. Place the food to be cooked or baked in the oven and close the door properly.
 4. Turn the rotary knob for the selection of the OVEN FUNCTIONS «  » until the desired oven function is displayed; s. chapter 4.7 FUNCTIONS AND AUTOMATIC PROGRAMMES OF THE OVEN.
- i** Depending on the selected oven function the TIME INDICATOR « **88:88** » displays the preset time and the TEMPERATURE INDICATOR « **888** » displays the preset temperature of the selected function.
- i** If you select the oven function **9** « ECO /  », the time indicator displays « ECO ».
5. To activate the temperature setting, press the button « TIMER / PARAMETER  » until the temperature indicator « **888** » and the icon « **°C** » are flashing.

6. To set the temperature, turn the rotary knob « TEMPERATURE / TIME  » until the desired temperature is displayed on the temperature indicator « 888 ».
7. To activate the setting of the countdown time (**duration of the cooking / baking time**), press the button « TIMER / PARAMETER  » until the time indicator « 88:88 » and the indicator « DURATION OF THE COOKING / BAKING TIME  » are flashing.
8. To set the countdown time (**duration of the cooking / baking time**), turn the rotary knob « TEMPERATURE / TIME  » until the desired countdown time is displayed on the time indicator « 88:88 ».
9. Press the button « TIME  » once to activate the setting « **END OF THE COOKING / BAKING TIME** »
10. The indicator « END OF THE COOKING / BAKING TIME  » and the hour value of the time indicator « 88: » flash.
11. Turn the rotary knob « TEMPERATURE / TIME  » to set the hour value (0 - 23) of the desired time by which the cooking / baking process should be finished. **Please note** that the appliance is equipped with a **24-hour display**.
12. Press the button « TIME  » again to change to the minute setting.
13. The minute value of the time indicator « :88 » flashes.
14. Turn the rotary knob « TEMPERATURE / TIME  » to set the minute value (0 - 59) of the desired time by which the cooking / baking process should be finished.

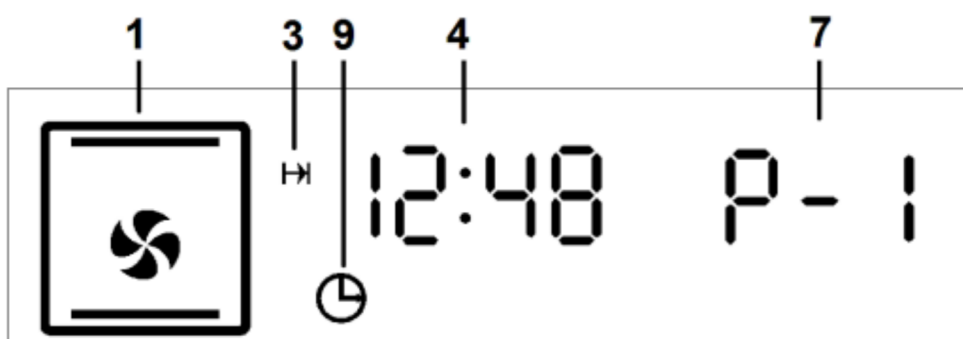
 Press the button repeatedly to change between hour and minute setting.

15. When the desired time is displayed, press the button « start  » **within 10 seconds** to save the settings.
16. The following icons are displayed (for example see also fig. below):
 - a) the selected oven function is displayed (1 / s. fig. below).
 - b) the indicator « END OF THE COOKING / BAKING TIME  » is on (3).
 - c) the indicator « TIME / SYSTEM TIME  » is on (9).
 - d) the time indicator « 88:88 » displays the **current** time / system time; (4 / here as an example: 12:48 o'clock).
 - e) the temperature indicator « 888 » displays the preset **or** the self-chosen temperature (7); if you have set an automatic program, the temperature indicator displays the selected programme (P - 1, P - 2, etc.).

SETTING: MANUAL OVEN FUNCTION



SETTING: AUTOMATIC PROGRAMME:



17. The cooking process starts at the **calculated time**.

i When the temperature inside the oven has almost reach the set temperature, an acoustic signal sounds for 2 seconds.

15. When the set countdown time has elapsed, an acoustic signal sounds 10 times; the oven is **switched off automatically and returns to STANDBY MODE**.

16. After the end of operation, the cooling fan still continues to run for a while (approx. 35 minutes), even if the appliance itself is switched off.

i When the temperature inside the oven **falls below** 100 °C, the cooling fan is switched off **automatically**.

i If the temperature inside the oven **falls below** 30 °C, the temperature indicator displays « **Lo** ».

i If you do **not** set a temperature or a cooking / baking time, **or** if you do not press the button « START  » within 10 seconds after you have carried out the settings, the appliance returns to standby mode **automatically**.

- i** Press the button « PAUSE / CANCEL  » **once** to pause the cooking process. The indicators of the temperature and time are flashing. Press the button « START  » to continue the cooking process.

EXAMPLE:

- i** Please note that the appliance is equipped with a 24-hour display. E.g.: if you want to set the time “1.00 p.m.”, you must set the display to 13.00 o'clock.

- ❖ It is **8:00 a.m.** You want to cook or bake for **2 hours**. The cooking / baking time should be finished at **1:00 p.m.**
- ❖ To set the programme please follow the instructions given above in: "HOW TO SET THE AUTOMATIC COOKING / BAKING FUNCTION".

1. Set the **duration** of the cooking / baking time to **2 hours**.
2. Set the **time** by which the cooking / baking process **should be finished** to **13:00**.
3. The calculated cooking process starts at **11:00 a.m.**
4. At **13:00 o'clock** (1:00 p.m.) the oven will be switched off automatically.

4.3.4 How to cancel the programming

HOW TO CANCEL THE TIMER (HOB GUARD)

- If you press the button « PAUSE / CANCEL  » **once** while you set the timer, the current setting is cancelled and the appliance returns to STANDBY MODE.

OR

- When the timer is **in operation**, press and **hold** the button « PAUSE / CANCEL  » **for a few seconds**. The timer function is cancelled and the appliance returns to STANDBY MODE.

HOW TO CANCEL THE DURATION OF THE COOKING / BAKING TIME:

- If you press the button « PAUSE / CANCEL  » **after** you have carried out the settings **and before** you press the button « START  », the settings are cancelled and the appliance returns to STANDBY MODE.

OR

- When the oven is in **working mode**: press the button « PAUSE / CANCEL  » **twice** (press once = pause / press twice = cancel) to cancel the cooking process and the settings. The appliance returns to STANDBY MODE.

HOW TO CANCEL THE AUTOMATIC COOKING / BAKING FUNCTION

- If you press the button « PAUSE / CANCEL  » **after** you have carried out the settings **and before** you press the button « START  », the settings are cancelled and the appliance returns to STANDBY MODE.

OR

- When the oven is in **working mode**: press the button « PAUSE / CANCEL  » **twice** (press once = pause / press twice = cancel) to cancel the cooking process and the settings. The appliance returns to STANDBY MODE.

4.4 Cleaning programme: « Hydro Clean »

- ❖ The appliance is equipped with an automatic cleaning programme which enables an easier cleaning of the interior of the oven.

CLEANING PROGRAMME: « HYDRO CLEAN » (P - 4) -CLEANING OF THE OVEN WITH STEAM-

-  The preprogrammed duration and temperature of the **cleaning programme** P - 4 **cannot be changed**.
1. The oven must be in **STANDBY MODE**. If the oven is switched off, press any operating button **or** turn the rotary knob for the selection of the OVEN FUNCTIONS to return the appliance to **STANDBY MODE**.

2. In STANDBY MODE, the display indicates the time / system time and the indicator « TIME / SYSTEM TIME ⌚ » is on.
3. Fill 250 ml of water in the drip tray or deep oven pan and place it in a low rack height (**second insertion height**); s. fig. below.
4. Close the oven door.
5. Turn the rotary knob for the selection of the OVEN FUNCTIONS «  » until the icon of the cleaning programme «  » (function 13 / automatic programme **P - 4**; see also chapter 4.7) is displayed.
6. The TEMPERATURE INDICATOR « 888 » displays the set programme « **P - 4** » and the TIME INDICATOR « 88:88 » displays the **preprogrammed time** of the cleaning programme.
7. Press the button « START  » **within 10 seconds** to start the cleaning programme.
8. The oven is in working mode.
9. When the preprogrammed time has elapsed, an acoustic signal sounds 10 times; the oven is **switched off automatically and returns to STANDBY MODE**.
10. After the use of the cleaning programme: ensure that the oven **has cooled down completely** before you open the door. **RISK OF BURNS! RISK OF INJURY!**
11. Open the oven door and wipe the interior with a cloth.
12. If necessary, clean the interior using warm water and a little bit of washing-liquid additionally.
13. Dry the interior of the oven thoroughly after cleaning.

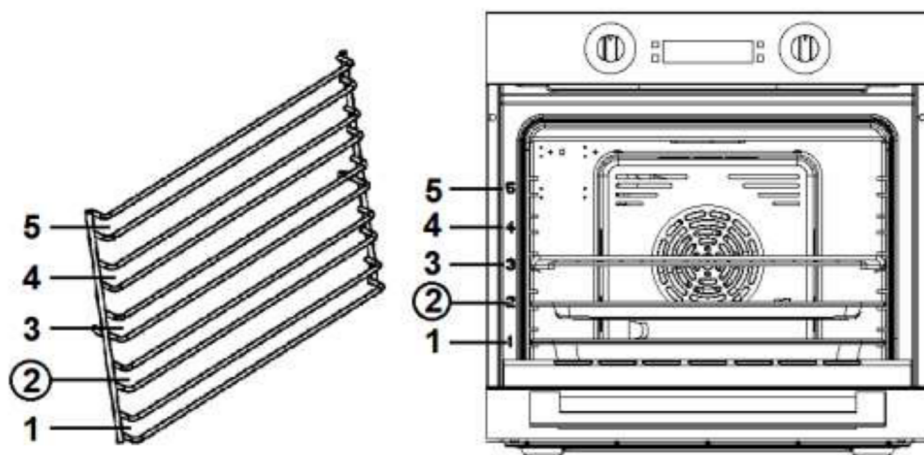


Fig. similar: modifications are possible.

⚠ WARNING! Never use a steam cleaner! RISK OF ELECTRIC SHOCK!

⚠ WARNING! After the use of the cleaning programme: ensure that the oven **has cooled down completely** before you open the door. **RISK OF BURNS! RISK OF INJURY!**

NOTICE! Use this programme for the cleaning of the oven **only**.

4.5 Child safety lock

❖ The oven is equipped with a CHILD SAFETY LOCK.

i You can lock the control panel of the oven to protect it from operation by children or unintentional operation.

i The CHILD SAFETY LOCK can be activated **both** in STANDBY MODE **and** in WORKING MODE (oven in operation).

HOW TO ACTIVATE THE CHILD SAFETY LOCK

1. Press and **hold** the buttons « PAUSE / CANCEL  » and « START  » for **approx. 3 seconds simultaneously**.
2. A long acoustic signal sounds and the indicator of the CHILD SAFETY LOCK «  » goes on.
3. The CHILD SAFETY LOCK is activated.

i If you want to carry out any oven settings while the CHILD SAFETY LOCK is activated, you **must deactivate the child safety lock first** (s. below).

HOW TO DEACTIVATE THE CHILD SAFETY LOCK

1. Press and **hold** the buttons « PAUSE / CANCEL  » and « START  » for **approx. 3 seconds simultaneously**.
2. A long acoustic signal sounds and the indicator of the CHILD SAFETY LOCK «  » goes off.
3. The CHILD SAFETY LOCK is deactivated.

NOTICE! When the child safety lock is activated, all buttons and rotary knobs are disabled; except the buttons which are necessary to deactivate the child safety lock:  +  (press simultaneously).

4.6 Time query function

HOW TO QUERY THE TIME / SYSTEM TIME

1. The oven is in operation (working mode).
2. The time indicator displays the cooking / baking time.
3. To indicate the current time / system time on the display, press the button « TIME  » **once**.
4. The time indicator displays the **current time / system time**.
5. After 10 seconds the cooking / baking time is displayed **automatically** again.
You can also press the button « TIME  » **once again** to return to the indication of the cooking / baking time.

HOW TO QUERY THE REMAINING COUNTDOWN TIME OF THE TIMER, THE AUTOMATIC COOKING / BAKING FUNCTION, ETC.

1. The time indicator displays the time / system time.
 2. To indicate the remaining countdown time on the display, press the button « TIMER / PARAMETER  » **once**.
 3. The time indicator displays the **remaining countdown time**.
 4. After 10 seconds the time / system time is displayed **automatically** again.
-  If the remaining countdown time is less than one minute, « **0:00** » is displayed.

HOW TO QUERY THE STARTING TIME OF THE COOKING PROCESS WHEN THE AUTOMATIC COOKING / BAKING FUNCTION IS SET

1. The automatic cooking / baking function is set.
2. The time indicator displays the **current** time / system time.
3. To indicate the starting time of the cooking process on the display, press the button « TIME  ».
4. The time indicator displays the **starting time of the cooking process**.
5. After 10 seconds the current time / system time is displayed **automatically** again. You can also press the button « TIME  » **once again** to return to the indication of the time / system time.

4.7 Functions and automatic programmes of the oven

FUNCTION	ICON	DESCRIPTION
1		<u>BOTTOM HEAT INCL. FAN</u> ➤ Switches on the bottom heat of the oven, e.g. for final backing from the bottom (e.g. pizza, etc.). ➤ Due to the fan, the heat circulates; this circulation ensures an even cooking and baking result. ➤ This function is also suitable for the sterilising and preserving of jars.
2		<u>TOP HEAT AND BOTTOM HEAT</u> ➤ The oven is heated conventionally. ➤ The oven should be preheated before you start cooking / baking. ➤ Suitable to cook / bake on <u>one</u> cooking / baking level.
3		<u>TOP HEAT AND BOTTOM HEAT INCL. FAN</u> ➤ The oven is heated conventionally while using the fan. ➤ Due to the fan, the heat circulates; this circulation ensures an even cooking and baking result.
4		<u>GRILL (INNER GRILL ELEMENT)</u> ➤ This function switches on the <u>inner part</u> of the grill element only. ➤ The heat is emitted directly on the food under the grill element. ➤ The inner part of the grill element is suitable for the grilling of small portions.; e.g. of bacon, of toast, of small fish and meat portions, etc.

5		<u>GRILL (COMPLETE GRILL ELEMENT)</u> ➤ The inner and outer part of the grill element operate simultaneously. ➤ The heat is emitted directly onto the food under the grill element. ➤ Grilling with the complete grill element allows higher temperatures in the top area and intensifies browning; it also allows the preparing of larger portions.; e.g. of sausages, steaks, fish, etc.
6		<u>GRILL INCL. FAN</u> ➤ The grill and the fan operate simultaneously. ➤ Accelerates grilling and improves the taste of the food. ➤ Suitable for the fast browning of food, e.g. steaks, burgers. ➤ Maintains the juiciness of the food, e.g. of steaks, burgers, etc.
7		<u>HOT AIR FAN</u> ➤ The fan is surrounded by a heating element so the hot air is evenly distributed and enables a faster cooking process. ➤ Suitable to cook / bake on two cooking / baking levels simultaneously.
8		<u>DEFROST</u> ➤ The fan works without a heat setting. ➤ You can defrost frozen food. ➤ Defrosting time depends on size and weight of the food.

9
ECO



ENERGY SAVING GRILL MODE

- The inner part of the grill element **and** the bottom heat operate simultaneously.
- The oven works for 20 seconds and then pauses for 30 seconds alternately.
- The oven temperature rises slowly and the heat can penetrate into the food completely. This reduces excess heat and makes grilling more energy efficient.
- This mode is **mainly** suitable for the preparing of **large** portions.

AUTOMATIC PROGRAMMES:

10
P - 1



PROGRAMME P - 1 = « RAPID PREHEATING »

- The inner and outer part of the grill element, the bottom heat and the fan operate **simultaneously** to obtain an alternating heat circulation.
- Due to the additionally activated fan, the heat circulates; this circulation ensures an even heat distribution.
- This function is suitable for the **rapid preheating** of the oven.
- i** The preset DURATION OF THE GRILLING TIME can be set individually.
- i** The preprogrammed TEMPERATURE is **200 °C** and cannot be changed.

11 P - 2		<u>PROGRAMME P - 2 = GRILL</u> <u>(COMPLETE GRILL ELEMENT)</u> ➤ The inner and outer part of the grill element operate simultaneously. ➤ The heat is emitted directly onto the food under the grill element. ➤ This programme intensifies browning; it also allows the preparing of larger portions.; e.g. of sausages, steaks, fish, etc. i The preset DURATION OF THE GRILLING TIME can be set <u>individually</u>. i The preprogrammed TEMPERATURE is 160 °C and <u>cannot</u> be changed.
12 P - 3		<u>PROGRAMME P - 3 = GRILL</u> <u>(INNER GRILL ELEMENT INCL. FAN)</u> ➤ This programme switches on the inner part of the grill element and the fan. ➤ The heat is emitted directly onto the food under the grill element. ➤ Due to the fan, the heat circulates; this circulation ensures an even grilling result. ➤ This programme is suitable for the grilling of small portions.; e.g. of bacon, of toast, of small fish and meat portions, etc. i The preset DURATION OF THE GRILLING TIME can be set <u>individually</u>. i The preprogrammed TEMPERATURE is 180 °C and <u>cannot</u> be changed.

13 P - 4		<u>PROGRAMME P - 4 = CLEANING PROGRAMME:</u> <u>« HYDRO CLEAN »</u> i The « HYDRO CLEAN » cleaning programme makes it easier to clean the interior of the oven; description of the use of the programme: s. chapter 4.4 CLEANING PROGRAMME. i The preprogrammed TEMPERATURE is 120 °C. i The preprogrammed DURATION and TEMPERATURE of the cleaning programme <u>cannot be changed</u>. ⚠ WARNING! After the use of the cleaning programme: ensure that the oven has cooled down completely before you open the door. RISK OF BURNS! RISK OF INJURY! NOTICE! Use this programme for the cleaning of the oven only.
------------------------	---	--

5. Cleaning and maintenance

⚠ WARNING! Switch off the appliance and let it cool down before cleaning. Disconnect the appliance from the mains before maintenance (fuse box of your household power supply)!

⚠ WARNING! Never use a steam cleaner to clean the appliance. The steam will cause serious damage to the electric components of the appliance. **RISK OF ELECTRIC SHOCK!**

⚠ CAUTION! To **switch off the oven completely** the rotary knobs of the oven function **and** of the temperature control must be set to position **0**.

⚠ CAUTION! To **switch off the hob completely**, all of the relevant rotary knobs must be set to position **● / 0 (OFF)**.

DETERGENTS:

- Do not use any abrasive detergents! Do not use any organic detergents! ⁵
- Do not use essential oils!
- Never use solvents.

5.1 Cleaning of the hob

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

KIND OF CONTAMINATION	
STRATEGY	SAFETY GUIDELINES
Daily contamination of the glass ceramic (fingerprints, stains caused by food, non-sugary spillages).	
1. Disconnect the appliance from the mains (fuse-box).	➤ While the appliance is disconnected from the mains the residual heat indicator does not work, so the cooking zones may be still hot. Be very careful.
2. Use a suitable detergent for glass ceramic while the glass ceramic is still warm - but not hot!	
3. Clean with a soft cloth/kitchen paper and water, then dry carefully.	➤ Scourers, nylon-scourers and abrasive detergents can scratch the glass ceramic. Read the product information of these detergents, so you know if they are suitable to clean glass ceramic.
4. Connect the appliance to the mains again.	➤ Do not leave any residuals of a detergent on the glass ceramic as it can turn stained permanently.
Overcooked or melted food and stains caused by heated sugar-containing food on the glass ceramic.	
❖ Remove such a contamination immediately with a suitable glass ceramic scraper. Beware of cooking	➤ Remove such contaminations as soon as possible. When they cool down on the glass ceramic, they are

⁵ Detergents such as vinegar, citric acid etc.

zones which are still hot!

1. Disconnect the appliance from the mains (fuse-box).
 2. Hold the scraper in a 30°-angle and scrape off the contamination to a cold area.
 3. Clean the contaminated area with a dish towel / kitchen paper.
 4. Proceed as described in steps 2 - 4 in the previous section.
- Be very careful when using the scraper so that you do not cut yourself (especially, when you have removed the safety cover).

difficult to remove and may damage the glass ceramic permanently.

5.2 Cleaning of the oven

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



Never use a steam cleaner.

5.3 Cleaning of the oven door

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

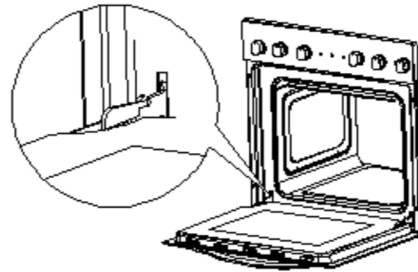
5.4 Replacing of the illuminant

⚠ WARNING! Switch off the appliance and let it cool down completely. Disconnect the appliance from the mains before maintenance (fuse box of your household power supply)! **RISK OF ELECTRIC SHOCK!**

1. Unscrew and wash the lamp cover and wipe it dry.
 2. Unscrew the light bulb from the socket, replace the bulb. Choose a high temperature bulb (300 °C) with the following parameters:
 - Voltage 230 V
 - Power 25 W
 - Thread E14
 3. Do not use any other type of bulb.
 4. Screw the bulb in, Check its proper position in the ceramic socket.
 5. Replace the lamp cover.
- According to the EU regulation No. 244/2009, your appliance is classified as a household appliance in accordance with the ecodesign requirements for non-directional household lamps. This means that bulbs, which are used in household appliances, must not be used to illuminate domestic establishments.

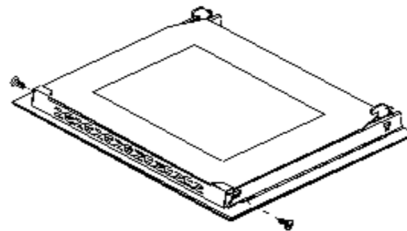
5.5 Removing of the oven door

1. Open the door and push the safety catch upwards.
2. Close the door slightly.
3. Lift the door and pull it towards your direction.
4. To reassemble proceed in reverse order.
5. Check that the groove of the hinge bracket is positioned properly in its guide.
6. After reassembling the door close the safety catch carefully.
7. **If the safety catch is not closed properly you will damage the hinges when closing the door.**



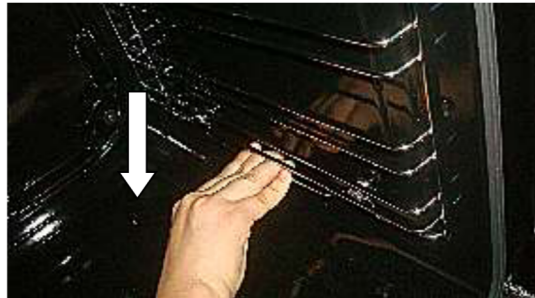
5.6 Removing of the glass panel

1. Unscrew and unfasten the bracket latch that is in the corner at the top of the door.
2. Take out the glass from the second blocking mechanism and remove it.
3. After cleaning, insert and block the glass panel.
4. Screw in the blocking mechanism..



5.7 Removing of the side rack

1. Press the side rack at the bottom end downwards slightly until it has been detached from the mounting (s. fig. below).



2. Pull the detached side rack forward slightly (s. fig. below).



3. To remove the side rack hold it to the oven horizontally (s. fig. below).



4. To reinsert the side rack please proceed in reverse order.

5.8 Trouble shooting

EMERGENCY MEASURES:

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

3. Contact your aftersales service.

➤ Check the schedule below before you contact your aftersales service.

MALFUNCTION	
POSSIBLE CAUSES	MEASURES

Appliance does not work at all.

- | | |
|--|---|
| ➤ The appliance is not supplied with energy. | ➤ Check the relevant fuse in the fuse box of your household power supply. |
|--|---|

Internal light does not work.

- | | |
|---------------------------------------|--------------------------------------|
| ➤ The illuminant is loose or damaged. | ➤ Tighten or replace the illuminant. |
|---------------------------------------|--------------------------------------|

i If the appliance has a malfunction not noted on the schedule above or if you have checked all items on the above schedule but the problem still exists, please contact the aftersales service.

6. Technical data

Model	Built-in oven with hob
Control panel	Glass panel
Hob	Glass ceramic
Energy efficiency category	A
Energy efficiency index	94.1
Energy consumption / conventional	0.73 kW/h
Energy consumption (fan)	0.78 kW/h
Net volume oven in l	66.00
Size of the appliance	Large: volume > 65 l
Cooking zones	2 + 1 dual cooking zone + 1 oval cooking zone 2*140 mm (1200 W)
Diameters of the cooking zones	1*120/180 mm (700 W / 1700 W) 1*270/165 mm (2000 W / 1100 W)
Residual heat indicator	✓
Oven functions	Defrost / top and bottom heat / grill / top heat (incl. grill) / top heat (incl. grill and fan) / bottom heat (incl. fan) / top and bottom heat (incl. fan) / hot air fan, ECO, P1-P4 Automatic

	Mode, Eco-Auto Hydro Clean
Grill	✓
Fan	✓
Hot air	✓
Full-glass inner door	✓
Oven door / glass sheets	Black glass / 3
Body cooling	✓
Handles / knobs	Aluminium
Drip tray / grillage	1 / 1
Noise emission	< 52 dB(A)
Max. power	8.60 kW
Voltage / frequency	220 - 240 V AC / 50 Hz
Dimensions hob H*W*D in cm	5.50*58.00*51.00
Dimensions oven H*W*D in cm	59.90*59.50*55.00
Weight net / hob in kg	7.50
Weight net / oven in kg	33.00

❖ Technical modifications reserved.

7. Waste management

1. While unpacking, the packaging materials (polythene bags, polystyrene pieces, etc.) should be kept away from children and pets. **CHOKING HAZARD!**
2. Old and unused appliances must be send for disposal to the responsible recycling centre. Never expose to open flames.
3. Before you dispose of an old appliance, **render it inoperative**. Unplug the appliance and cut off the entire power cord. Dispose of the power cord and the plug immediately. **Remove the door completely** so children are not able to get into the appliance as this endangers their lives!
4. Dispose of any paper and cardboard into the corresponding containers.
5. Dispose of any plastics into the corresponding containers.
6. If suitable containers are not available at your residential area, dispose of these materials at a suitable municipal collection point for waste-recycling.
7. Receive more detailed information from your retailer or your municipal facilities.



Materials marked with this symbol are recyclable.



Please contact your local authorities to receive further information.

8. Guarantee conditions

This appliance includes a 24-month guarantee **for the consumer** given by the manufacturer, dated from the day of purchase, referring to its flawless material-components and its faultless fabrication. The consumer is accredited with both the dues of the guarantee given by the manufacturer and the vendor's guarantees. These are not restricted to the manufacturer's guarantee. Any guarantee claim has to be made **immediately after the detection and within 24 months** after the delivery to the first ultimate vendee. The guarantee claim has to be verified by the vendee by submitting a proof of purchase including the date of purchase and/or the date of delivery. The guarantee does not establish any entitlement to withdraw from the purchase contract or for a price reduction. Replaced components or exchanged appliances demise to us as our property.

The guarantee claim does not cover:

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

The validity of the guarantee will be terminated if:

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

The guarantee claims neither extend the guarantee period nor initiate a new guarantee period. The geographical scope of the guarantee is limited with respect to appliances, which are purchased and used in Germany, Austria, Belgium, Luxembourg and the Netherlands.

July 2019

WOLKENSTEIN

**Sie finden alle Informationen zum Kundendienst
auf der Einlage in dieser Bedienungsanleitung.**

**Aftersales service information
on the leaflet inside this instruction manual.**

Änderungen vorbehalten

Subject to alterations

Stand
07.09.2020

Updated
09/07/2019

© PKM GmbH & Co. KG, Neuer Wall 2, 47441 Moers