

# **ANWEISUNGEN FÜR DEN EINBAU, DIE WARTUNG UND DEN GEBRAUCH DER FREISTEHENDEN MINIKÜCHEN 90 x 60 cm (M9SV)**

**331-1200**

(Induktion/Elektroofen/Elektrogrillfunktion 2,7 kW, Farbe silber)

**TS95IND61X**

**331-1205**

(Induktion//Elektroofen/Elektrogrillfunktion 2,7 kW, Farbe: schwarz)

**TS95IND61N**

**DAS BEDIENUNGSHANDBUCH VOR DER MONTAGE UND DEM GEBRAUCH DES GERÄTES LESEN.**

Diese Anweisungen gelten nur für die Zielländer, deren Identifikationssymbole auf dem Einband des Bedienungshandbuchs und auf dem Etikett des Gerätes zu sehen sind.

Der Hersteller kann nicht für eventuelle Schäden an Personen oder Sachen haftbar gemacht werden, die auf einer nicht korrekten Montage oder einem falschen Gebrauch des Gerätes beruhen.

Der Hersteller ist nicht für eventuelle Ungenauigkeiten in diesem Handbuch, die durch Druckfehler, oder Fehler bei der Abschrift verursacht wurden, verantwortlich. Auch das Aussehen der wiedergegebenen Abbildungen ist völlig unverbindlich.

Der Hersteller behält sich vor, wenn nötig und nützlich, Veränderungen an seinen Produkten durchzuführen, ohne dabei die wesentlichen Sicherheits- und Funktionseigenschaften außer Acht zu lassen.

## **INHALTSVERZEICHNIS**

TECHNISCHES HANDBUCH FÜR DEN INSTALLATEUR	3
MITTEILUNGEN AN DEN INSTALLATEUR	3
STANDORT UND BELÜFTUNG	4
HÖHENVERSTELLBARE STÜTZFÜSSE	4
INSTALLATION DER SOCKELLEISTE (nur für einige Modelle verfügbar)	4
INSTALLATION DER AUFKANTUNG	4
INSTALLATION DES KIPPSCHUTZSYSTEMS	4
ELEKTRISCHER ANSCHLUSS DES GERÄTES	5
AUSWECHSLUNG DER ERSATZTEILE	6
BESCHREIBUNG SCHALTТАFEL	7
INDUKTIONSKOCHFELD	7
DREHSCHALTER KOCHFELD	7
KOCHFELD	8
GEBRAUCH DES ELEKTROTHERMOSTATS	9
GEBRAUCH DES WAHLSCHALTERS DES MULTIFUNKTIONSBACKOFENS	10
GEBRAUCH DES GRILLS	12
GEBRAUCH DES ELEKTROBACKOFENS MIT NATÜRLICHER KONVEKTION	12
BENUTZUNG DES ELEKTRISCHEN HEISSUMLUFTOFENS	13
BENUTZUNG DES ELEKTROSTATISCHEN GRILLS	14
BENUTZUNG DES ELEKTRO-HEISSLUFTGRILLS	14
BENUTZUNG DES TIMERS	14
GEBRAUCH DES TIMERS FÜR GARZEITENDE	14
GEBRAUCH DER DIGITALEN UHR	14
UHRNOTE	15
ANALOGUHR	16
VERWENDUNG DES ELEKTRONISCHEN PROGRAMMWAHLSCHALTERS	16
ELEKTRONISCHE PROGRAMMIERER	17
GEBRAUCH DES THERMOMETERS	19
GEBRAUCH DES SELBSTREINIGENDEN BACKOFENS	19
SÄUBERUNG DES GERÄTS	19
TECHNISCHER AFTER-SALES-KUNDENDIENST UND ERSATZTEILE	20

**DAS GERÄT IST NICHT FÜR DEN PROFFESIONELLEN BEREICH GEEIGNET. DAS GERÄT WURDE AUSSCHLIESSLICH FÜR DIE PRIVATE NUTZUNG ENTWORFEN!**

## TECHNISCHE HILFE NACH DEM KAUF UND BEIM AUSTAUSCH DER ERSATZTEILE

**Vor dem Verlassen der Fabrik ist dieses Gerät vom Fachpersonal überprüft und fertig gestellt worden.**

Jegliche Reparatur muss gegebenenfalls von qualifizierten Fachpersonal durchgeführt werden.

Deshalb empfehlen wir Ihnen, sich direkt an die Verkaufsstelle oder an die nächstliegende Wartungsstelle zu wenden und diese über den Gerätetyp und die Störung informieren.

Wir empfehlen defekte Teile mit Originalersatzteilen auszutauschen, die nur bei unseren technischen Wartungsstellen und bei autorisierten Geschäftsstellen zu finden sind.

## TECHNISCHES HANDBUCH FÜR DEN INSTALLATEUR

**Dieses Gerät entspricht der europäischen Richtlinie 2011/65 / EU (RoHS)**



**Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet. Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.**

### ACHTUNG

Das Gerät und dessen zugängliche Bauteile werden während des Gebrauchs sehr heiß. Es ist darauf zu achten, die Heizelemente nicht zu berühren. Kinder unter 8 Jahren müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie sind durchgehend beaufsichtigt

- **Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sowie von Personen ohne Erfahrung und Kenntnisse verwendet werden, aber nur unter der Voraussetzung, dass sie beaufsichtigt werden oder in den Gebrauch des Geräts eingewiesen wurden, um die von diesem ausgehenden Gefahren zu verstehen.**
- **Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.** Reinigung und Wartung des Geräts dürfen nicht von unbeaufsichtigten Kindern ausgeführt werden.
- Während des Betriebs wird das Gerät sehr heiß. Es ist darauf zu achten, die Heizelemente im Ofen nicht zu berühren.
- **ACHTUNG:** Die zugänglichen Bauteile können während des Betriebs sehr heiß werden. Kleine Kinder dürfen sich dem Ofen nicht nähern.
- Für die Reinigung kein raues, schleifendes Material und zum Reinigen der Glastüren keine scharfen Metallschaber verwenden, da sie die Oberfläche verkratzen und zum Brechen des Glases führen können
- 
- Nur den für diesen Ofen empfohlenen Wärmefühler verwenden
- 
- Keine Dampfreiniger zum Reinigen des Geräts verwenden.
- 
- **ACHTUNG:** Sicherstellen, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor die Lampe ausgewechselt wird, um Stromschlaggefahr zu vermeiden.

## MITTEILUNGEN AN DEN INSTALLATEUR

**Die Installationen, alle Einstellungen, Transformationen und Wartungen, die in hier aufgeführt werden, dürfen nur vom qualifizierten Fachpersonal ausgeführt werden (Gesetznr. 46 und D.P.R. 447).**

**Eine falsche Installation kann Personen-, Tier- oder Sachschäden hervorrufen, für die der Hersteller keine Verantwortung aufbringt.**

Die Sicherheitsvorrichtungen oder die automatischen Einstellungen der Geräte dürfen nur vom Hersteller oder vom autorisierten Lieferanten, bei der funktionierenden Anlage, verändert werden.

## INSTALLATION DES KÜCHENHERDS

Nachdem die verschiedenen Verpackungsteile innen wie außen entfernt worden sind, sollte man sich vergewissern, ob der Herd unversehrt ist.

**Das Gerät im Zweifelsfall nicht in Betrieb nehmen, sondern sich an das qualifizierte Fachpersonal wenden.**

**Die Verpackungsteile (Schaumpolystyrol, Plastiktüten, Karton, Nägel), können gefährlich sein und dürfen nicht in Reichweite von Kindern kommen.**

**Das Gerät kann unter Einhaltung eines Mindestabstandes von 20 mm einzeln an eine Wand gestellt (Abb.2 – Installation Klasse 1), oder zwischen zwei Wänden eingebaut werden (Abb.1 Installation Klasse 2**

**Unterklasse 1). Eine einzige Seitenwand, die höher als die Arbeitsplatte ist, ist möglich, ein Mindestabstand von 70 mm vom Herdrand muss eingehalten werden (Abb. 2 Installation Klasse 1)**

**Die eventuell an dem Herd anstoßenden Möbelwände und die Hinterwand müssen aus hitzebeständigem Material sein, das ein Temperaturanstieg von 65 °C aushält.**

**Das Gerät kann als Klasse 1, sowie als Klasse 2 Unterklasse 1, installiert werden.**

ACHTUNG: wenn das Gerät als Klasse 2 Unterklasse 1, installiert wird, dürfen für den Gasanschluss ausschließlich flexible Metallröhren benutzt werden, die der Norm UNI 9891 entsprechen

## **WICHTIGE HINWEISE FÜR DIE GERÄTEINSTALLATION**

**Der Herd kann freistehend aufgestellt, zwischen Küchenschränke oder zwischen einem Küchenschrank und der Wand eingebaut werden. Die Installation des Geräts muss unter Beachtung der UNI-Normen 7129 und 7131 erfolgen.**

Dieser Herd hat keine Vorrichtungen für die Entfernung der Verbrennungsprodukte.

**Er muss deswegen nach den vorgeschriebenen national gültigen Richtlinien angeschlossen werden.**

**Es müssen besonders die unten aufgeführten Vorschriften zur Belüftung und Ventilation der Räumlichkeiten beachtet werden.**

**Eventuelle Hängeschränke über der Arbeitsfläche müssen einen Abstand von mindestens 700mm aufweisen.**

## **BELÜFTUNG DER RÄUME**

Um ein korrektes Funktionieren des Gerätes zu gewährleisten, ist es nötig, daß der Raum, in dem es montiert wird, immer belüftet ist. Das Volumen des Raumes darf nicht unter 25 m<sup>3</sup> liegen und die nötige Luftmenge muß auf der regelmäßigen Gasverbrennung und der Belüftung des Raumes basieren. Der natürliche Zustrom der Luft erfolgt über in die Wände des zu belüftenden Raumes vorgenommene Daueröffnungen: Diese Öffnungen werden nach außen hin verbunden und müssen einen Mindestquerschnitt von 100 cm<sup>2</sup> haben (siehe Fig.4). Diese Öffnungen müssen so konstruiert werden, daß sie nicht verstopft werden können.

## **STANDORT UND BELÜFTUNG**

Die Geräte für das Kochen mit Gas müssen die Produkte der Verbrennung immer mittels an Kamine angeschlossene Hauben, Ofenrohre oder direkt nach außen abführen (siehe Fig. 5). Falls keine Haube angebracht werden kann, ist die Verwendung eines am Fenster montierten oder direkt nach außen weisenden Ventilators gestattet, der simultan mit dem Gerät den Betrieb aufnimmt (siehe Fig. 5B), vorausgesetzt, daß die geltenden nationalen Bestimmungen bezüglich der Belüftung der Räume genau beachtet werden.

## **HÖHENVERSTELLBARE STÜTZFÜSSE (Abb. 6)**

Die Stützfüße befinden sich in einer im Ofeninnenraum untergebrachten Verpackung. Die Stützfüße müssen an dem sich in der Nähe des endgültigen Aufstellplatzes befindenden Gerät angebracht werden und dürfen nicht für einen längeren Transport verwendet werden. Nach dem Entfernen der Verpackung wird das Gerät angehoben, um die Stützfüße in die am Unterteil des Geräts montierten Sockel einzusetzen. Das Gerät dann sanft absetzen, ohne dabei einzelne Stützfüße zu belasten. Es wird empfohlen, eine Verstärkung am Sockel oder eine Palette zu verwenden, ohne das Gerät zu neigen.

## **INSTALLATION DER SOCKELLEISTE (nur für einige Modelle verfügbar)**

Nach dem Anbringen der Stützfüße die Sockelleiste wie auf der folgenden Abbildung 7 gezeigt anbringen

## **INSTALLATION DER AUFKANTUNG**

siehe Anleitung in der Packung

## **INSTALLATION DES KIPPSCHUTZSYSTEMS**

Zum Verhindern des Umkippen des Geräts ist das mitgelieferte Kippschutzsystem zu installieren. Das System wie auf den Abbildungen 9- gezeigt installieren.

## ELEKTRISCHER ANSCHLUSS DES GERÄTES:

**Der elektrische Anschluß muss entsprechend den Bestimmungen und Verfügungen der geltenden Gesetze durchgeführt werden.**

Vor Durchführen des Anschlusses überprüfen, daß:

- Die elektrische Leistung der Anlage und der Steckdosen der maximalen Leistung des Gerätes entspricht. (siehe Hinweisetikett im unteren Teil des Gehäuses).
- Die Steckdose oder die Anlage mit einer wirksamen Erdungsverbinding nach den Bestimmungen und Verfügungen des momentan geltenden Gesetzes versehen sind. Es wird jede Haftung für die Nichtbeachtung dieser Verfügungen abgelehnt.

**Wenn die Verbindung an das Speisungsnetz mit Steckdose durchgeführt wird:**

- Auf das Speisungskabel (wenn nicht vorhanden) einen genormten Stecker aufbringen, der für die auf dem Hinweisetikett angegebene Last geeignet ist. Die Kabel nach dem Schaltplan der Fig. 11 anschließen und dabei die unten aufgeführten Entsprechungen beachten:

### EINPHASIGER ANSCHLUSS

**Buchstabe L (Phase) = braunes Kabel; R**

**Buchstabe N (Nulleiter) = blaues Kabel; N**

**Symbol "⏚" Erde = gelb-grünes Kabel;**

### DREHSTROMANSCHLUSS

**Buchstabe L1 (Phase1) = schwarz Kabel; R**

**Buchstabe L2 (Phase2) = grau Kabel; S**

**Buchstabe L3 (Phase3) = braunes Kabel; T**

**Buchstabe N (Nulleiter) = blaues Kabel; N**

**Symbol "⏚" Erde = gelb-grünes Kabel;**

- Das Speisungskabel muss so positioniert sein, daß es nirgendwo eine Übertemperatur von 75 K erreicht.
- Für die Verbindung keine Reduktionen, Adapter oder Nebenschlüsse verwenden, da sie falsche Kontakte mit daraus folgenden gefährlichen Überhitzungen provozieren könnten.

**Wenn die Verbindung direkt an das Stromnetz durchgeführt wird:**

- Eine Vorrichtung vorsehen, die die Trennung vom Netz mit einer Öffnungsdistanz der Kontakte ermöglicht, die die vollständige Trennung nach den Bedingungen der Überspannungskategorie III sicherstellt.
- Daran denken, daß das Erdungskabel nicht vom Schalter unterbrochen werden darf.
- In Alternative dazu kann die elektrische Verbindung auch durch einen hochsensiblen Differentialschalter geschützt sein.
- Es wird dringend empfohlen, das entsprechende gelb-grüne Erdungskabel an eine wirksame Erdungsanlage anzuschließen.

**WARNUNG:** Im Falle einer Auswechslung des Kabels muss die Erdleitung (gelbgrün) an das Klemmbrett angeschlossen sein; sie ist ungefähr 2 cm länger als die anderen Leitungen.

TABELLE N°3 : Art und Querschnitt der Stromkabel

Arbeitsplatte Ofen Querschnitt	Backofen Betrieb	Querschnitt		
		230V ~	400V 2N~	400V 3N~
Induktion	Belüftet Elektrischer Ofen Multi 9	3x4mm <sup>2</sup>	4x2,5mm <sup>2</sup>	5x1,5mm <sup>2</sup>

**ACHTUNG:** Das Gerät erfüllt die Vorschriften der EWG-Richtlinien 2016/426/EU (Gasrichtlinie) für Gasherde für den Hausgebrauch und Ähnliches, 2014/35/EU (Niedrigspannungsrichtlinie) für die elektrische Sicherheit und 2014/30/EU (EMC-Richtlinien) für die elektromagnetische Kompatibilität;

## **WARTUNG DES GERÄTS**

### **ACHTUNG: WICHTIGE WARNHINWEISE**

#### **Für auf eine Basis aufliegende Herde**

ACHTUNG: Wenn das Gerät auf einer Basis aufliegt, die notwendigen Maße so nehmen, dass ein Abrutschen des Geräts von der Basis verhindert wird.

#### **Für Herde mit Glasabdeckung**

ACHTUNG: Vor dem Öffnen der Glasabdeckung des Geräts sorgfältig alle sich darauf befindlichen Flüssigkeitsrückstände entfernen.

ACHTUNG: Vor dem Schließen der Glasabdeckung des Geräts sicherstellen, dass die Arbeitsplatte abgekühlt ist.

#### **Für Herde mit Elektroofen**

Das Gerät wird beim Gebrauch heiß. Die erwärmten Elemente im Innenbereich des Ofens nicht berühren.

#### **Für Herde mit Elektroofen**

ACHTUNG: Die zugänglichen Teile können sich beim Gebrauch erwärmen. Kindern vom Herd fernhalten.

#### **Für die Wärmeplatte (oder Klappe in unserem Fall)**

ACHTUNG: Die inneren Teile der Wärmeplatte können sich beim Gebrauch erwärmen.

#### **Für die Glastüren**

Für die Reinigung des Türglases keine Scheuermittel oder Metallspachtel mit scharfen Kanten verwenden, diese könnten die Oberfläche verkratzen und das Glas könnte brechen.

**Keine Dampfreiniger für die Reinigung des Geräts verwenden**

## **AUSWECHSLUNG DER ERSATZTEILE**

Die Bestandteile wie Knöpfe und Brenner können einfach ohne das Abmontieren anderer Teile abgenommen werden.

Für das Auswechseln der Geräteteile wie Düsenfassungen, Hähne und elektrische Bestandteile, muss den Angaben entsprechend Paragraf 'Einstellung der Brenner' gefolgt werden. Im Falle des Auswechselns der Hähne oder des Gasthermostats müssen auch die beiden hinteren Befestigungswinkel der Rampe abmontiert werden. Dazu die 4 Schrauben (2 pro Winkel), die sie an den restlichen Herd befestigt halten, lösen, die Schraubenmütter entfernen, welche die vorderen Brennhähne an der Bedienungsschalttafel befestigt halten, und alle Knöpfe abziehen. Im Falle eines Wechsels des Gas- oder Elektrothermostats müssen auch die hinteren Dichtungen abgenommen werden. Dazu die relativen Schrauben lösen, um die Thermometerkugel herausnehmen und neu einsetzen zu können.

Um die Ofenlampe zu wechseln, reicht es, die Schutzskappe abzuschrauben, die im Inneren des Ofens hervorsteht (Bild 12).

ACHTUNG: Vor dem Auswechseln der Lampe das Gerät vom Stromnetz abschalten.

Bei jeglichem Wartungseingriff darf das Gerät nicht mehr an die Netz- und Gasversorgung angeschlossen sein.

**ACHTUNG:** Das mit dem Gerät gelieferte Speisungskabel ist mit diesem mittels Verbindung vom Typ **X** verbunden (entsprechend den Bestimmungen EN 60335-1, EN 60335-2-6 und darauffolgenden Änderungen), deshalb kann es ohne Verwendung besonderer Werkzeuge durch ein Kabel desselben Typs wie das montierte ersetzt werden.

Bei Verschleiß oder Beschädigung des Speisungskabels ist es auf Grundlage der in der untenstehenden Tabelle Nr. 3 wiedergegebenen Angaben zu ersetzen:

**ACHTUNG:** Beim Ersetzen des Speisungskabels muss der Monteur den Erdungsleiter im Verhältnis zu den Phasenleitern ca. 2cm länger lassen und außerdem die Hinweise bezüglich des elektrischen Anschlusses beachten.

## BEDIENUNGSANLEITUNG UND WARTUNG

### BESCHREIBUNG SCHALTAFEL

Auf der Schalttafel wird, in Übereinstimmung jeden Drehgriffs oder Taste, mit einem kleinen Symbol die Funktion sichtbar gemacht. Folgend sind die verschiedene Schaltungen, die sich auf einem Küchenherd befinden können, aufgelistet:

Das Symbol  zeigt die Anordnung der Brenner auf der Arbeitsfläche, der volle Kreis steht für die Erkennung des in Betrieb befindlichen Brenners. ( in diesem Fall der rechte, hintere Brenner)

Das Symbol  zeigt den Herd in Funktion, welcher es auch immer sei( Gasofen Gasgrill – Gasofen Elektrogrill – Backofen mit statischer Beheizung – Schaltknopf mit 9 Positionen)

Das Symbol  zeigt das Elektrothermostat für Heißluftöfen

Das Symbol  zeigt den Minutenzähler

### INDUKTIONSKOCHFELD DREHSCHALTER KOCHFELD

Diese Drehknöpfe erlauben die Kontrolle der Kochbereiche des Glaskeramikkochfelds.

Der kontrollierte Bereich ist über jedem Drehschalter abgebildet. Den Drehschalter nach rechts drehen, um die Betriebsleistung des Bereichs einzustellen. Die Einstellungen reichen von einem Minimum 1 bis zu einem Maximum 9 (Abb. 16).

Die Betriebsleistung wird auf einem Display am Kochfeld angezeigt.

#### **Heizbeschleuniger:**

Jede Platte ist mit einem Heizbeschleuniger ausgestattet. Dieses System erlaubt eine Leistungsspitze des jeweiligen Bereichs über einen Zeitraum, der proportional zur eingestellten Heizleistung ist.

Zum Einschalten des Heizbeschleunigers den Drehschalter nach links drehen, die Einstellung "A" wählen und den Drehschalter dann loslassen. Der Buchstabe "A" erscheint auf dem Display des Kochfelds.

Jetzt haben Sie 3 Sekunden Zeit, um die gewünschte Heizleistung einzustellen. Nach dem Wählen einer Position zwischen 1 und 9, blinken "A" und die gewählte Einstellung abwechselnd auf dem Display.

Während der Heizbeschleuniger in Betrieb ist, kann die Heizstufe jederzeit erhöht werden. Die Dauer der "vollen Leistung" wird dementsprechend verändert. Wenn die Heizleistung durch Drehen des Drehschalters gegen den Uhrzeigersinn reduziert wird, wird die Option "A" automatisch deaktiviert.

#### **Leistungsfunktion:**

Die Leistungsfunktion ermöglicht dem Anwender das Betätigen jedes Heizbereichs durchgehend mit höchster Leistung für einen nicht 10 Minuten überschreitenden Zeitraum. Diese Funktion kann zum Beispiel verwendet werden, um eine große Wassermenge in kurzer Zeit zum Kochen zu bringen oder um die Hitze unter dem Fleisch zu erhöhen.

Den Drehschalter im Uhrzeigersinn drehen und die Heizstufe 9 einstellen. Dann den Drehschalter verwenden, um die Position "P" einzustellen. Den Drehschalter jetzt loslassen. "P" wird in dem entsprechenden Bereich des Displays angezeigt. Nach 10 Minuten wird die Heizleistung automatisch reduziert, der Drehschalter kehrt auf den Wert 9 zurück und das "P" verschwindet.

Die Leistungsfunktion kann aber auch jederzeit aktiviert werden, indem die Heizstufe reduziert wird.

Wenn die Leistungsfunktion für einen Heizbereich (z.B. den Bereich vorne links) gewählt wird, kann die vom zweiten Bereich (Bereich hinten links) reduziert werden, um dem ersten Bereich die maximal verfügbare Energie zuzuführen.

Folglich hat die Leistungsfunktion Priorität bezüglich des Leistungsbeschleunigers.

Wenn ein Topf bei eingeschalteter Versorgungsfunktion vom Kochbereich genommen wird, wird die Funktion deaktiviert.

## KOCHFELD

**ACHTUNG:** Metallutensilien wie Bestecke oder Deckel dürfen nicht auf das Kochfeld gelegt werden, denn sie könnten sehr heiß werden.

**Kochbereiche (Abb. 17):**

Das Gerät verfügt über 5 Kochbereiche unterschiedlichen Durchmessers und unterschiedlicher Leistung. Ihre Positionen

sind deutlich durch Kreise gekennzeichnet, während die Heizleistung nur an den auf dem Glaskeramikkochfeld angegebenen Bereich abgegeben wird. Bei den 5 Kochbereichen handelt es sich um den HIGH-LIGHT-Typ und

die Bereiche erwärmen sich bereits wenige Sekunden nach dem Einschalten. Die Wärmestufe jedes Bereichs kann mittels der Drehschalter am Stirnbrett vom Mindestwert bis auf den Höchstwert eingestellt werden.

Unter jedem Kochbereich befindet sich eine als Induktor bezeichnete Spule, die durch ein elektronisches System gespeist wird, das ein veränderliches Magnetfeld erzeugt. Sobald ein Topf auf dieses Magnetfeld gestellt wird, konzentrieren sich die Hochfrequenzströme direkt am Topfboden und erzeugen die zum Kochen der Lebensmittel benötigte Wärme.

Die 5 Leuchten zwischen den Kochbereichen schalten sich ein, sobald die Temperatur eines oder mehrerer Kochbereiche 60°C überschreitet. Die Leuchten schalten sich aus, sobald die Temperatur unter 60°C absinkt.

Beim ersten Gebrauch des Kochfelds sollte dieses lange genug auf die Höchsttemperatur gebracht werden, damit bei der Fertigung anfallende eventuelle ölhaltige Rückstände verbrannt werden, die die Lebensmittel verunreinigen und unangenehmen Geruch erzeugen könnten.

Bereich Nummer:	Leistungsaufnahme		Durchmesser
	Normale Funktion:	Mit Leistungsfunktion:	
1	1100 W	1400 W	160 mm
2	1100 W	1400 W	160 mm
3	1400 W	2000 W	200 mm
4	2300 W	3000 W	250 mm
5	2300 W	3000 W	200 mm

## TOPFTYP

Dieser Gerätetyp funktioniert nur mit besonderen Töpfen.

Der Topfboden muss aus Eisen oder Stahl/Eisen bestehen, um das für den Heizprozess erforderliche Magnetfeld zu erzeugen.

Die aus folgenden Materialien gefertigten Töpfe sind nicht geeignet:

Glas;

Porzellan;

Keramik;

Stahl, Aluminium oder Kupfer ohne magnetischen Boden.

Um zu prüfen, ob ein Topf geeignet ist, reicht es aus, einen Magnet an den Boden zu halten: Wenn der Magnet angezogen wird, ist der Topf für das Induktionskochfeld geeignet. Wenn kein Magnet verfügbar ist, etwas Wasser in den Topf geben, diesen auf einen Kochbereich stellen und dieses einschalten. Wenn das Symbol anstelle der Leistung auf dem Display erscheint, ist der Topf nicht geeignet.

Die verwendeten Töpfe müssen gewisse Mindestdurchmesser aufweisen, um einen befriedigenden Betrieb zu gewährleisten.

Pfannen mit einem größeren Durchmesser als die Kochbereiche können zwar verwendet werden, doch ist es wichtig zu gewährleisten, dass der Topfboden nicht die anderen Kochbereiche berührt und dass er immer mit der Mitte des Kochbereichs zentriert ist (**Abb.13-14**).

Nur speziell für Induktionskochfelder konzipierte Töpfe mit perfekt ebenem dickem Boden verwenden. Wenn solche Töpfe nicht verfügbar sind, dürfen die Töpfe keinen konkaven oder konvexen Boden haben (**Abb.15**).

**Vorrichtung geeigneter Topf:**

Jede Platte ist mit einer "Topfanwesenheitsvorrichtung" ausgestattet, die gewährleistet, dass der Kochprozess nicht

beginnen kann, wenn kein geeigneter Topf auf dem Kochbereich vorhanden und korrekt platziert ist.

Wenn der Anwender versucht, einen Kochbereich einzuschalten, ohne dass ein

korrekt platzierter Topf vorhanden ist oder wenn ein Behälter aus ungeeignetem Material verwendet wird, erscheint nach einigen Sekunden das sich auf den betroffenen Bereich beziehende Symbol  auf dem Display, um den Anwender darauf hinzuweisen, dass ein Fehler gemacht wurde.

#### **Restwärme**

Jede Platte ist mit einer Vorrichtung ausgestattet, die die eventuelle Restwärme fühlt. Nach dem Ausschalten des Kochbereichs blinkt ein 'H' auf dem Display. Das bedeutet, dass der jeweilige Kochbereich noch sehr heiß ist.

#### **Sperren des Kochfelds:**

Wenn das Kochfeld nicht benutzt wird, kann es "locked out" (gesperrt) werden, um zu verhindern, dass Kinder es einschalten. Bei ausgeschalteten Kochbereichen die Drehschalter der Bereiche 1 und 2 gleichzeitig nach links drehen,

bis auf dem Display "L" angezeigt wird. Die Drehschalter dann loslassen.

Zum Deaktivieren der Sperre ist das Verfahren zu wiederholen: Die Displays der Kochbereiche zeigen "0" an, was bedeutet, dass die Sperrfunktion des Kochbereichs deaktiviert ist.

#### **Achtung:**

Keinen Zucker oder süße Gemische oder Stoffe, die schmelzen können (Kunststoff- oder Alufolie), während des Kochens auf das Kochfeld fallen lassen,

Falls das passieren sollte,

sind die Kochbereiche sofort auszuschalten, um eine Beschädigung zu vermeiden. Dann die noch heißen Kochbereiche mit dem mitgelieferten Schaber

reinigen. Wenn das Glaskeramikkochfeld

nicht sofort gereinigt wird, können sich Rückstände bilden, die nach Abkühlen des Kochfeld nicht mehr entfernt werden können.

#### **Wichtig!**

Die Kinder beaufsichtigen, denn die Kochbereiche sind nach dem Gebrauch noch für einen gewissen Zeitraum sehr heiß, auch wenn sie ausgeschaltet sind. Aufpassen, dass die Kinder sie nicht berühren.

**WARNUNG:** Auf keinen Fall Alufolie oder Kunststoffbehälter verwenden, um Lebensmittel während des Kochens auf eine Glaskeramikfläche zu stellen.

**HINWEIS:** Die Kochfläche nicht berühren, solange die die Restwärme des Glaskeramikkochfelds anzeigende Leuchte eingeschaltet ist, denn in diesem Fall ist die Temperatur des Bereichs noch relativ hoch.

**ACHTUNG:** Niemals einen Topf mit nicht perfekt ebenem, glattem Boden auf das Kochfeld stellen.

**ACHTUNG:** Wenn Sie einen Riss im Glaskeramikkochfeld feststellen, ist das Gerät vom Stromnetz zu trennen und ein Kundendienstzentrum zu kontaktieren.

**ACHTUNG:** Das Glaskeramikkochfeld ist thermoschockbeständig und unempfindlich gegenüber Kälte und Hitze.

Es zerbricht nicht, wenn ein schwerer Topf auf es fällt.

Das Kochfeld kann dagegen beschädigt werden, wenn ein harter Gegenstand, wie ein Salzstreuer oder eine Flasche gegen die Kanten oder Ecken prallt.

**ACHTUNG:** Das Glaskeramikkochfeld nicht als Ablagefläche verwenden.

## **GEBRAUCH DES ELEKTROTHERMOSTATS ( Bild 19 )**

Das in den verschiedenen Modellen eingebaute Thermostat hat die Funktion, die Innentemperatur des Ofens zwischen 50°C und 250°C konstant zu halten.

Den Knopf im Uhrzeigersinn solange drehen, bis die gewählte Temperatur, die sich auf dem Ring des Knopfes aufgedruckt ist, mit dem aufgedrucktem Anzeiger auf der frontalen Schalttafel übereinstimmt. Die Inbetriebnahme des Thermostats wird von der orangenen Kontrollleuchte solange angezeigt, bis die Innentemperatur des Ofens die eingestellte um 10°C überschritten hat, und sie leuchtet wieder auf, falls sie um 10°C die eingestellte Temperatur unterschreitet. Das Thermostat kann nur den elektrischen Ofenwiderstand regeln, wenn der angeschlossene Umschalter sich auf einen der Positionen für die Funktion der Ofenwiderstände befindet; falls der Umschalter sich auf Position 0 befindet, hat das Thermostat keinen Einfluß auf die Ofenwiderstände, die ausgeschaltet bleiben.

## GEBRAUCH DES WAHLSCHALTERS DES MULTIFUNKTIONSBACKOFENS (ABB. 20 )

### Vor dem ersten Gebrauch des Ofens:

- Die Packung und das Zubehör aus dem Backofeninnenraum nehmen.
- Den Backofen eine halbe Stunden auf 200°C erhitzen, um Fabrikationsrückstände zu verbrennen.
- Der automatische Programmierer muss für das normale Kochen auf die Betriebsart Manuell gestellt werden.
- Der Backofen funktioniert nicht, wenn die Betriebsart Automatisch eingestellt ist. Siehe Seite 28.

### Gebrauch der Backöfen:

- Den Funktionsdreheschalter (**Abb. 20**) im Uhrzeigersinn drehen, um die gewünschte Funktion anzuwählen. Die orangefarbene Leuchte schaltet sich ein und zeigt damit an, dass das Element eingeschaltet ist.
- Den Temperaturdreheschalter (**Abb. 19**) im Uhrzeigersinn drehen, um die gewünschte Temperatur einzustellen. Die orangefarbene Leuchte schaltet sich aus, sobald der Ofen die eingestellte Temperatur erreicht hat und betriebsbereit ist. Es ist normal, dass diese Leuchte sich während des Ofenbetriebs ein- und ausschaltet, damit die Heizelemente die Temperatur konstant halten (der Ofenbetrieb wird auf dem Display des Programmierers angezeigt).
- Zum Ausschalten des Ofens den Funktionsdreheschalter und den Temperaturdreheschalter gegen den Uhrzeigersinn bis auf • drehen.

Während des Garens kann sich Dampf bilden. Aus Vorsichtsgründen die Tür immer in zwei Stufen öffnen. Die Tür zuerst einige Sekunden lang 100 mm weit öffnen, damit der Dampf austreten kann. Die Tür dann vollständig öffnen. Das Gesicht und den Kopf von der Tür abwenden.

Auf keinen Fall Alufolie auf den Backofenboden legen, da der Boden sich überhitzen könnte, was zu einer Beschädigung der Emaillierung führen kann. Nicht auf dem Backofenboden garen. Teller und Bleche immer auf das Backrost stellen. Das Blech mit dem Rost oder andere Teller nicht auf den Backofenboden stellen, denn diese könnten den Backofen beschädigen.

### Vorheizen des Backofens:

'Quickstart' ist eine wirksame Funktion zum Vorheizen des Hauptbackofens (linker Ofen). Diese Funktion gewährleistet ferner das gleichmäßige Erhitzen des Ofens. 'Quickstart' wird folgendermaßen verwendet (

- 'Quickstart' anwählen (mit dem Funktionswahlschalter des Backofens) und die gewünschte Ofentemperatur einstellen (mit dem Temperaturwahlschalter). Warten, bis die orangefarbene Leuchte des Thermostats sich mehrmals ein- und ausschaltet. Dadurch kann sich die Temperatur stabilisieren, bevor Speisen in den Backofen gegeben werden.
- Die Garfunktion einstellen und die Speisen in den Backofen stellen.
- Beim Backen hitzeempfindlicher Speisen wie Torten oder Baisers die Funktion True Fan einstellen und warten, dass sich die orangefarbene Leuchte mehrmals einschaltet, damit das obere Heizelement langsam abkühlen kann.

'Quickstart' ist nicht als Garfunktion geeignet. Es handelt sich um ein System zum schnellen Vorheizen.

### Backofenfunktionen:

Wenn eine der Funktionen des Multifunktionsbackofens verwendet wird (Grillen und Auftauen ausgeschlossen), ist es immer empfehlenswert, den Ofen mit der Funktion 'Quickstart' vorzuheizen, bevor die gewünschte Garfunktion eingestellt wird.

Wenn die Backofenfunktionen 'True Fan' oder 'Fan Assisted' verwendet werden, sollte die Backofentemperatur um 20°C gesenkt werden, wenn ein Rezept für einen herkömmlichen Backofen zubereitet wird. Die Speise während der letzten Garphasen oft kontrollieren, solange man noch keine Erfahrung mit den Garzeiten und -temperaturen dieser Funktion gesammelt hat.

Die Backöfen verfügen über zahlreiche Funktionen, mit denen verschiedene Hitzebereiche eingestellt werden können. Die Funktion 'True Fan' ist zum Beispiel am besten für Torten und Gebäck geeignet. Die Funktion 'Fan Assisted' bräunt besser und ist daher zum Braten von Fleisch und tiefgefrorenem Gemüse oder Kartoffeln geeignet.

Symbol	Funktion	Backofentyp	Verwendete Heizelemente	Was verwenden für
	Quickstar (Vorheizen)	60cm und 90cm	Oberer Widerstand und Lüfterrad	Es wird empfohlen, den Backofen vor dem Gebrauch immer vorzuheizen, gleich welche Gartemperatur verwendet wird. Der Schnellstart ist für das Backen nicht geeignet – sobald der Ofen die Temperatur erreicht hat, ist auf eine der unten angegebenen Ofenfunktionen zu wechseln.  Kleine gefrorene Speisen auf ein Ofenblech auf der unteren Schiene legen und den Temperaturschalter auf 0°C stellen. Niemals Wärme zum Auftauen verwenden, da dies ein Gesundheitsrisiko darstellen kann. Größere Stücke, wie Gelenke oder ein ganzes Hähnchen oder ein Truthahn, sollten im Kühlschrank aufgetaut werden.
	Defrost (Auftauen)	60cm und 90cm	Keine	
	Konvektionsbackofen	Alle Backöfen	Oberer und unterer Widerstand	Ideal zum Rösten und Garen von Lebensmitteln wie Brot und Obsttorten auf einer einzigen Schiene.
	Unteres Heizelement	Alle Backöfen	Unterer Widerstand	Niedrige Temperaturen für ein langsames Garen im Schmortopf, für Vanillecreme oder zum Aufwärmen von Speisen verwenden. Hohe Temperaturen zum Backen von Kuchen und Salzgebäck verwenden.
	Oberes Heizelement	Alle Backöfen	Oberer Widerstand	Zum Bräunen und Erwärmen von Speisen wie Lasagne und Moussakà verwenden.
	Conventional Grill (Herkömmlicher Grill)	Alle Backöfen	Grill	Ideal für Crumpets, Muffins und Rarebits. Die Grillfunktion weniger als 15 Minuten einschalten. Für Speisen, die mehr Zeit benötigen, die Funktion 'Fan Assisted Grill' verwenden.  Der Bratenspießmotor dreht das Fleisch unter dem Grill, um einen saftigen Braten zu erhalten. Für Geflügel, Wild, Braten und Schweine- oder Lammfleisch geeignet.
	Rotisserie (Bratenspieß)	30cm und 40cm (nur PRO T)	Grill	
	Fan assisted grill (Grilllüfterrad in Betrieb)	60cm und 90cm	Grill und Lüfterrad	Das Lüfterrad lässt die heiße Luft und die Speise zirkulieren und trägt dazu bei, dieses bis in den Kern zu garen. Ideal zum Braten von Fleisch, wie Wurst und Hähnchenteile. Beim Garen von Speisen mit hohem Wassergehalt wie Bauchspeck und Rippen, trägt diese Funktion dazu bei, die Bildung von Kondenswasser zu reduzieren (Empfehlung: Geschlossene Tür, 200°C, 2 Schiene von oben, die Speise nach halber Garzeit wenden).
	Fan assisted oven (Ofenlüfterrad in Betrieb)	60cm und 90cm	Oberer und unterer Widerstand und Lüfterrad	Das Lüfterrad wälzt die Luft im Ofen im, um ein gleichmäßiges Garen großer Bratgutmengen zu erhalten. Diese Funktion zum Braten von Gemüse, Fleisch und Geflügel oder Fisch verwenden. Diese Funktion ist am besten geeignet zum Backen tiefgefrorener und paniierter Kartoffelprodukte / paniierter Hähnchen oder panierten Fisches.
	True fan oven (Umluftgarfunktion)	60cm und 90cm	Runder Widerstand und Lüfterrad	Diese Funktion ist für die meisten Rezepte geeignet und gewährleistet ein wirksames Garen. Im ganzen Ofen herrscht eine gleichmäßige Temperatur. Besonders geeignet zum Garen auf mehreren Schienen oder zum Garen größerer Mengen.
	Pizza	60cm und 90cm	Runder und unterer Widerstand und Lüfterrad	Wird für Pizza, Teigwaren oder Focaccia verwendet, um ein perfektes Garen des Bodens zu erhalten.

## GEBRAUCH DES GRILLS

Das 'grill pan' besteht aus einem emaillierten Blech und einem Rost, das als Untersetzer dient. Die Speise auf dem Untersetzer platzieren. Für ein langsames Garen oder zum Senken der Temperatur das Blech auf die unteren Schienen platzieren. Zum Herausnehmen des heißen Blechs ist dieses mit einem speziellen Griff 'grill pan' versehen.

Beide Funktionen, 'Fan Assisted Grill' und 'Conventional Grill' wurden für den Gebrauch mit geschlossener Tür entwickelt. Das gewährleistet ein wirksames Vorheizen und ein gleichmäßiges Garen.

Beim Kochen immer den Grillwiderstand 5 Minuten vorheizen, bevor die Speisen in den Ofen gegeben werden (es wird empfohlen, auf 200 Grad vorzuheizen). Es wird empfohlen, immer das 'grill pan' aus dem Backofen zu nehmen, wenn es nicht benutzt wird, da die Luftumwälzung im Backofen herum beeinträchtigt werden könnte. Der Grill ist immer bei geschlossener Tür zu verwenden. Die Funktion 'Fan Assisted Grill' verwenden, wenn häufig Fleischstücke mit hohem Wassergehalt zubereitet werden, um die Bildung von Kondenswasser zu vermindern.

Immer Backofenhandschuhe bei der Handhabung des 'grill pan' und beim Umdrehen von Speisen tragen. Das Grillblech nicht mit Aluminiumfolie umwickeln, da es zu einer Beschädigung der Emaillierung und der Grillbauteile kommen kann. Nach dem Garen immer das Blech und den Grill zur Reinigung herausnehmen. Wenn Gerichte mit hohem Fettgehalt gegart wurden, den Grill noch 5 Minuten bei Höchsttemperatur eingeschaltet lassen, um den Grillheizwiderstand zu reinigen.

## GEBRAUCH DES ELEKTROBACKOFENS MIT NATÜRLICHER KONVEKTION

Vor dem ersten Gebrauch des Ofens sollte dieser maximal 30 Minuten auf 250° erhitzt werden, um von der Innenisolierung erzeugte Gerüche zu eliminieren.

Beim normalen Gebrauch wird die gewünschte Ofentemperatur mittels des Thermostatschalters eingestellt. Vor dem Einführen der Gerichte in den Ofen warten, bis sich die orangefarbene Kontrollleuchte ausschaltet.

Der Backofen ist mit 5 Schienen in unterschiedlicher Höhe ausgestattet (Abb. 18), auf denen die Roste und Bleche positioniert werden können. Um den Backofen nicht übermäßig stark zu verschmutzen, wird empfohlen, das Fleisch entweder auf dem Blech oder auf dem auf dem Blech positionierten Rost zu garen. In Tabelle Nr. 8 sind die Garzeiten und die Position des Blechs für verschiedene Lebensmittel angegeben. Die persönliche Erfahrung empfiehlt später eventuelle Änderungen der in der Tabelle aufgeführten Werte. Es wird empfohlen, trotzdem die Angaben des angewendeten Rezepts zu befolgen.

**ACHTUNG: Während des Betriebs des Backofens können die zugänglichen Teile sehr heiß werden. Kinder sind vom Backofen fernzuhalten**

GRAZEITABELLE FÜR ELEKTROBACKOFEN MIT NATÜRLICHER KONVEKTION			
	TEMPERATURHÖHE IN C°	anbringen	MINUTEN
<b>FLEISCH</b>			
<b>SCHWEINEBRATEN</b>	225	1 / 2	60-70
RINDERBRATEN	225	1 / 2	50-60
OCHSENBRATEN	250	1 / 2	60-70
KALBSBRATEN	225	1 / 2	60-70
LAMMBRATEN	225	2	45-55
ROAST BEEF	230	1 / 2	55-65
HASENBRATEN	250	1 / 2	40-50
KANINCHENBRATEN	250	2	50-60
TRUTHAHNBRATEN	250	2	50-60
GANSBRATEN	225	2	60-70
ENTEBRATEN	250	1 / 2	45-60
BRATHAHNCHEN	250	1 / 2	40-45
<b>FISCH</b>	200-225	3	15-25
<b>BACKWAREN</b>			
OBSTTORTE	225	3	35-40
TROCKENKUCHEN	175-200	3	50-55
BRIOCHES	175-200	3	25-30
PAN DI SPAGNA	220-250	3	20
BREZEL	180-200	3	30-40
BLÄTTERTIGGEBÄCK	200-220	3	20
FLADENBROT	250	3	15-20
STRUDEL	180	3	15-20

LOFFELBISKUIT	180-200	3	15
BRATAPFEL	200-220	3	20
LOFFELBISKUITPUDDING	200-220	3	20-30
TOAST	250	3	5
BROT	250	4	30
PIZZA	220	4	20

### BENUTZUNG DES ELEKTRISCHEN HEISSUMLUFTOFENS

**Bei der Erstbenutzung des Ofens ist es wichtig den Ofen bei zirka 250° Grad für höchstens 30 Minuten aufzuheizen, damit die Feuchtigkeit und die Gerüche von den inneren Isolierungen entfernt werden.**

Den Ofen vor der Benutzung auf die gewünschte Temperatur bringen, d.h. warten, bis sich die orange Kontrollampe ausschaltet. Dieser Ofen ist mit einem runden Widerstand, in deren Inneren sich ein Ventilator befindet, ausgestattet, welche die heiße Luft horizontal zirkulieren läßt. Der Vorzug dieser Funktion ist, dass im Heissluftofen gleichzeitig Verschiedenes gebraten oder gebacken werden kann, ohne dass der Geschmack der Speisen beeinflusst wird.

Die Zirkulation der heißen Luft erlaubt eine gleichmäßige Verteilung der Hitze. Das Vorheizen des Ofens kann erspart werden, trotzdem es bei besonders delikaten Backwaren vor der Eingabe vorzuziehen ist.

Das Heissluftsystem ändert teilweise die vielseitigen Kenntnisse über das traditionelle Backen und Braten. Das Fleisch zum Beispiel muss während des Bratens nicht mehr gewendet werden und man kann beim Bratspieß auf den Bratenwender verzichten und das Fleisch direkt auf den Bratrost legen.

TABELLE N°8

<b>BEDIENUNGSTABELLE FÜR HEISSLUFTÖFEN</b>			
	TEMPERATURHÖHE IN C°	ANBRINGE N	MINUTEN
<b>FLEISCH</b>			
SCHWEINEBRATEN	160-170	3	70-100
RINDERBRATEN	170-180	3	65-90
OCHSENBRATEN	170-190	3	40-60
KALBSBRATEN	160-180	3	65-90
LAMMBRATEN	140-160	3	100-130
ROAST BEEF	180-190	3	40-45
HASENBRATEN	170-180	3	30-40
KANINCHENBRATEN	160-170	3	80-100
TRUTHAHNBRATEN	160-170	3	160-240
GANSBRATEN	160-180	3	120-160
ENTEBRATEN	170-180	3	100-160
HUHNBRATEN	180	3	70-90
<b>FISCH</b>			
	160-180	3 / 4	
<b>BACKWAREN</b>			
OBSTORTE	180-200	3	40-50
TROCKENKUCHEN	200-220	3	40-45
BRIOCHES	170-180	3	40-60
PAN DI SPAGNA	200-230	3	25-35
BREZEL	160-180	3	35-45
BLÄTTERTIGGEBÄCK	180-200	3	20-30
ROSINENFLADEN	230-250	3	30-40
STRUDEL	160	3	25-35
PLÄTZCHEN	150-180	3	50-60
APFELKUCHEN	180-200	3	18-25
PUDDING	170-180	3	30-40
TOAST	230-250	4	7
BROT	200-220	4	40
PIZZA	200-220	3	20

## BENUTZUNG DES ELEKTROSTATISCHEN GRILLS

Der elektrische Grill kann sowohl in Verbindung mit dem Gas- als auch mit dem Elektroherd verwendet werden. In beiden Fällen wird der Grill über die Thermostatregulierung des Ofens bedient (siehe auch Gebrauch des Gas- oder Elektroofens). Mit dem Elektrogrill können ebenso wie beim Gasgrill Gerichte auf dem Grill des Ofens zubereitet werden, oder aber es kann der elektrische Bratspieß verwendet werden.

**Grillen auf dem Grill:** in diesem Fall stellt man das vorhandene Gitter auf das Niveau 1 oder 2 und legt darauf die zu grillenden Lebensmittel, während man zum Auffangen der Kochsäfte ein Blech auf die unteren Niveaus legt. Dann den Grillwiderstand durch Umstellen des Thermostats auf die entsprechende Position einschalten.

**Grillen mit Bratspieß:** Dient zum Grillen durch Verwendung des Drehspießes. Man setzt daher den Spießhalter auf den seitlichen Gittern auf Niveau 3 ein. Die Speise auf den Spieß aufbringen und alles in den Ofen einsetzen, indem man die Spitze des Spießes in die Spindel, die an der Rückseite des Backofens hervortritt, einführt und vorderseitig den Spieß auf den Sitz des Spießträgers auflegt. Dann das Blech in eine der unteren Führungen einschieben, auf dem Thermostat die Funktion des elektrischen Grills auswählen und die Starttaste des Bratspießes drücken.

**WARNUNG: Die Ofenteile können sich während des Grillens sehr erhitzen.**

**Es ist wichtig Kinder aus der Küche fern zu halten.**

## BENUTZUNG DES ELEKTRO-HEISSLUFTGRILLS

Mit dem Elektro- Heissluftgrill ist nur der Multifunktionsofen ausgestattet. Den Umschalter 9+0 auf die betreffende Position stellen, um den Widerstand des Grills (3000W) und den Motorventilator anzustellen. Für ein optimales Grillen den Ofenrost auf eine mittlere Höhe und das Ofenblech darunter einschieben.

**WICHTIG: Während der Benutzung des Elektro- Heissluftgrills den Thermostatregler nicht über 175°C, zwischen 150°C und der 200°C, einstellen, um eine Überhitzung der Vorderseite des Geräts zu vermeiden; Das Heissluftgrillen muss in der Tat bei geschlossener Tür erfolgen.**

**Vermerk:**

Die Herde sind mit einem Tangensabkühlventilator ausgestattet, der betätigt wird, jedes Mal ,wenn ein oder beide Öfen eingeschaltet werden. Der Ventilator verursacht die Ausweisung der Luft ausgehend von der Fuge, die zwischen dem Bedienungsfeld und der Tür des Ofens angesiedelt ist, indem er so der Bedientafel und der Tür des Ofens erlaubt, eine kältere Temperatur im Laufe des Funktionierens der Herde beizubehalten

## BENUTZUNG DES TIMERS

Der Timer gibt durch ein akustisches Signal an wann die Kochzeit eines Gerichts abgelaufen ist. Für seinen Gebrauch den Knopf (Bild 22) mit dem Uhrzeigersinn einmal ganz aufdrehen. Anschließend den Knopf gegen den Uhrzeigersinn auf die gewünschte Backzeit stellen.

**ACHTUNG: Die Backzeit wird nicht vom akustischem Signal unterbrochen. Der Benutzer muss den Ofen mit den betreffenden Knopf ausschalten.**

## GEBRAUCH DES TIMERS FÜR GARZEITENDE (ABB. 23)

Der Timer erlaubt das Einstellen der des automatischen Ausschaltens des Backofens am Ende der Garzeit.

Wenn das automatische Ausschalten des Backofens nicht genutzt werden soll, ist die Position mit dem Symbol  zu verwenden.

Für das automatische Ausschalten die gewünschte Garzeit und die Ofentemperaturfunktion einstellen. Das Ende der Garzeit wird durch ein wiederholtes akustisches Signal angezeigt.

**ANMERKUNG: Diese Funktion ist nur bei dem Elektrobackofen verfügbar.**

## GEBRAUCH DER DIGITALEN UHR (Abb. 24)

### Eingeschaltet

Das Display blinkt

### Stundenfunktion

Ausführung mit 3 Tasten: Den Tagesuhrzeittaste drücken

Ausführung mit 2 Tasten: Beide Tasten gleichzeitig drücken

Die Uhrzeit mit den Tasten "+" und "-" einstellen.

Diese Funktion bleibt für 7 Sekunden nach der letzten Einstellung "+" / "-" aktiviert.

### Umschalten Sommerzeit / Sonnenzeit

Die Uhrzeitfunktion aktivieren (siehe 2.1). Die Taste 4 Sekunden lang drücken, bis die Stunde blinkt.

Nur die Stunde mit den Tasten "+" oder "-" ändern. Die versteckten Minuten und Sekunden werden nicht geändert.

### Einstellung des Timers

Diese Funktion wird durch die Taste "+" aktiviert. Die Taste "+" erneut drücken, um die Dauer zu erhöhen.

Die Einstellung erfolgt in Schritten zu 10 Sekunden oder Minuten

Während des Countdowns hat der Timer Priorität auf dem Display. Das Klingelsymbol ist erleuchtet. Die Einheiten sind Sekunden oder Minuten bei langen Programmierungszeiten.

Die Höchstzeit ist 10 Stunden. Der Stundenwechsel auf dem Display erfolgt nach 99 Minuten und 50 Sekunden und wird zu 1 Stunde und 40 Minuten.

Das Topfsymbol ist erleuchtet.

Zum Anzeigen der Uhr die Taste "Uhrzeit" 6 Sekunden lang drücken.

### **Rücksetzen des Timers**

Countdown auf Null durch anhaltendes Drücken der Taste "–". (hält automatisch auf Null an)

Signal

Das Signal "Garzeitende" dauert 7 Minuten, wenn es nicht mit der Taste "Uhrzeit" stummgeschaltet wird.

Das Signal kann während der letzten 15 Timersekunden durch Drücken der Uhrzeitaste annulliert werden.

### **Frequenz des Signals**

Wenn keine Funktion aktiviert ist, kann die Signalfrequenz mit der Taste "-" eingestellt werden.

Es können 3 verschiedene Frequenzen eingestellt werden (1,5 ; 2,0 ; 3,0kHz).

## **UHRNOTE (Fig. 25)**

### **Funktionsweise**

#### **Bestimmung der Netzfrequenz**

Beim Einschalten des Geräts wird die Netzfrequenz bestimmt. Ist der Timer mit 60Hz verbunden, blinkt beim Einschalten das Symbol Celsius.

#### **Einschalten**

Beim Einschalten ist der Relaiskontakt offen. Das Display und das Symbol AUTO blinken; die Uhrzeit beginnt bei 0:00 und blinkt solange die Zeiteinstellung durchgeführt wird.

#### **Einstellung der Uhrzeit**

Die Tasten PLUS und MINUS gleichzeitig drücken. Beim Einschalten des Apparats ist durch Drücken der MODE-Taste auch möglich, zur Uhrzeiteinstellung zu gelangen.

Die Uhrzeit kann mit den Tasten PLUS und MINUS eingestellt werden, solange der Punkt zwischen der Stunden- und Minutenanzeige blinkt. Der Modus „Schnelles Einstellen“ ist aktiviert, wenn die Taste PLUS oder MINUS länger als eine Sekunde gedrückt wird. Wird die Uhrzeiteinstellung gewählt, solange ein automatisches Kochprogramm läuft, wird dieses gelöscht.

#### **Akustisches Signal**

Das akustische Signal ertönt, wenn die Minutenuhr das Ende der eingestellten Zeitspanne erreicht hat. Das Signal kann durch Drücken irgendeiner der Tasten ausgeschaltet werden, oder wenn die Dauer des akustischen Signals erreicht wird.

#### **Einstellung des akustischen Signals.**

Um das Menü zur Änderung des akustischen Signals zu wählen, die Tasten PLUS und MINUS gleichzeitig (Menü zur Uhrzeitverstellung) und dann die Mode-Taste drücken. Die Frequenz des akustischen Signals kann durch Drücken der Taste MINUS eingestellt werden, wenn der Text „tonX“ auf dem Display zu sehen ist.

Anmerkung: Ist die Taste Touch nicht aktiviert, erscheint ein optisches Signal, das verschwindet, wenn eine gültige Tastenkombination länger als zwei Sekunden gedrückt wird.

#### **Die Programme und die manuelle Funktion löschen**

Die eingestellte Zeitdauer der Minutenuhr kann folgendermaßen gelöscht werden:

- a) **Rückstellfunktion „clear Function“:** Das Minutenuhr-Programm wählen, dann die Tasten PLUS und MINUS gleichzeitig drücken. Nach diesem Vorgang verlässt das Display den Einstellmodus und kehrt sofort zur Uhrzeitanzeige zurück.
- b) Die Dauer der Minutenuhr bis Null zurücksetzen. Die Minutenuhr bleibt im Einstellmodus.

### **Minutenuhr**

Wird die Minutenuhr gewählt, blinkt das Symbol der Glocke und das Display zeigt die Zeit bis zum Ende des Countdowns in Stunden und Minuten an. Nur bei Erreichen der letzten Minute, zeigt das Display die verbleibende Zeit in Sekunden an.

Ist das Minutenuhr-Programm aktiviert, bleibt das Symbol der Glocke ununterbrochen an. Wird das Ende der eingestellten Zeit erreicht, blinkt das Symbol der Glocke und das akustische Signal ertönt.

Das Minutenuhr-Programm läuft unabhängig von den anderen Programmen.

#### **Tastensperrung**

Nach Wiederanstellen der Minutenuhr, oder wenn sieben Sekunden lang keine Taste betätigt wird, tritt die Tastensperrung in Kraft. Wird eine Taste oder eine Tastenkombination zwei Sekunden oder länger gedrückt, wird die Tastensperrung aufgehoben.

## ANALOGUHR (Fig. 26)

Zum Einstellen der von den Uhrzeigern angezeigten Uhrzeit, zweimal kurz den Einstellknopf drücken bis die Ikone „CLOCK“ blinkt.

Für das Vor- oder Nachstellen der Uhr, die die Uhrzeit in 1-Minuten-Schritte anzeigt, den Einstellknopf im oder gegen den Uhrzeigersinn drehen; der Minutenzeiger bewegt sich in 1-Minuten-Schritte im oder gegen den Uhrzeigersinn.

10 Sekunden nach dem letzten Einstellen verlässt der elektronische Timer automatisch den Zeiteinstellmodus.

Die Programmierung des Minute Minders ermöglicht, nach Ablauf einer bestimmten Zeitspanne einen einfachen Alarm zu erhalten.

Zum Programmieren eines „Alarms“ den Einstellknopf einmal kurz drücken, bis die Ikone „ALARM“ blinkt. Dann den Einstellknopf drehen, die Uhrzeit für den Alarm einstellen und zum Bestätigen einmal kurz den Einstellknopf drücken; die Ikone „Alarm“ bleibt über die gesamte eingestellte Zeitspanne eingeschaltet. Das Ende der eingestellten Zeitspanne wird mit einem akustischen Signal angekündigt. Den Einstellknopf erneut einmal kurz drücken, um zur Funktion Zeitanzeige zurückzukehren.

Um die Programmierung des Minute Minders zu annullieren, den Einstellknopf gedrückt halten, bis die Ikone „Alarm“ erlischt.

**Achtung: Das akustische Signal unterbricht nicht den Kochvorgang. Um diesen zu unterbrechen, müssen die jeweiligen Regler von Hand betätigt werden.**

### VERWENDUNG DES ELEKTRONISCHEN PROGRAMMWAHLSCHALTERS. (Bild 27)

Für die Programmierung muß man die Taste der gewählten Funktion drücken und dann sie lassen. Innerhalb fünf Minuten muß man mit den Tasten + und – die Zeit einstellen. (siehe Abb. 38).

TASTEN + UND – Diese Tasten erlauben, die Zeit zu vermindern oder zu erhöhen. Die Geschwindigkeit hängt von der Dauer des Druckes auf den Tasten ab.

EINSTELLUNG DER UHR Die gewünschte Uhr wird durch Drücken der Tasten Kochendauer, Kochenende und + oder – eingestellt. Mit dieser Operation werden auch eventuelle vorprogrammierte Programme gelöscht.

HANDBETRIEB Die Tasten Kochendauer und Kochenende gleichzeitig drücken. Die Kontakte der Relais werden ausgeschaltet. Das Symbol "A" geht aus und das Symbol "Kochtopf" zündet sich an. Die Handbedienung kann nur nach der automatischen Programmierung stattfinden oder nachdem sie gelöscht worden ist.

SEMIAUTOMATISCHER BETRIEB MIT KOCHENDAUER Die Taste der Kochendauer drücken und die gewünschte Zeit mit Tasten + und – einstellen. Die Symbole "A" und Kochendauer zünden sich an. Das Relais wird sofort eingeschaltet. Wenn die Zeit des Kochenendes mit der Uhr zusammenfällt, werden das Relais und das Symbol des Kochenendes ausgeschaltet. Das Symbol "AUTO" blinkt und das Hörsignal klingelt.

SEMIAUTOMATISCHER BETRIEB MIT KOCHENENDE Die Taste des Kochenendes drücken und die gewünschte Zeit des Kochenendes mit der Taste + einstellen. Die Symbole "A" und Kochendauer zünden sich an. Die Kontakte der Relais werden ausgeschaltet. Wenn die Zeit der Kochenende mit der Uhr zusammenfällt, werden das Relais und das Symbol ausgeschaltet. Bei dem Verfallen der Kochenzeit blinkt das Symbol "A". Das Symbol der Kochendauer und das Relais werden ausgeschaltet und das Hörsignal klingelt.

AUTOMATISCHER BETRIEB MIT DAUER UND KOCHENENDE Die Taste der Dauer drücken und die Kochendauer mit Tasten + und – einstellen. Die Symbole AUTO und Kochendauer zünden sich an und das Relais wird ausgeschaltet. Die Taste des Kochenendes drücken, das Display veranschaulicht die nächste Zeit des Kochenendes. Die gewünschte Zeit des Kochenendes mit der Taste + wählen. Das Relais und das Symbol der Dauer werden ausgeschaltet. Das Symbol zündet sich wieder an, sobald die Uhr mit dem Kochenanfang zusammenfällt. Bei dem Verfallen der Kochenzeit blinkt das Symbol "A". Das Hörsignal klingelt, das Symbol der Kochendauer und das Relais werden ausgeschaltet.

KURZZEITWECKER Die Taste des Kurzzeitweckers wählen und die Zeit mit Tasten + und – einstellen. Während des Vergehens der Zeit wird das Symbol der Glocke veranschaulicht. Nachdem die eingestellte Zeit vergangen ist, klingelt das Hörsignal.

HÖRSIGNAL Das Hörsignal wird am Ende einer Programmierung oder des Zeitweckers eingeschaltet und dauert 7 Minuten. Eine Funktionstaste drücken, um sie im vorab zu unterbrechen.

PROGRAMMANFANG UND KONTROLLE Das Programm beginnt nach der Vorbereitung. Es gibt immer die Möglichkeit, das vorbereitete Programm mit dem Drücken der entsprechenden Taste zu prüfen.

**PROGRAMMIERUNGSFEHLER** Es gibt einen Fehler, wenn die von der Uhr angezeigte Stunde zwischen der Stunde des Kochenanfangs und der Stunde des Kochenendes eingeschlossen ist. Der Fehler wird sofort akustisch und von Blinken des Symbols "A" signalisiert. Der Fehler kann mit der Änderung der Dauer oder der Zeit des Kochenendes verbessert werden. Bei Programmierungsfehlern werden die Relais immer ausgeschaltet.

**ANNULLIERUNG EINES PROGRAMMS** Das Drücken der Taste der Handfunktion erlaubt das Löschen eines Programms. Am Ende wird jedes vorbereitete Programm automatisch gelöscht.

### ELEKTRONISCHE PROGRAMMIERER (Fig. 28)

#### Bedeutung der Symbole auf dem Display:

1	<b>A*</b>	Automatprogramm wird ausgeführt, (* : Auch "Auto" im
2		Bei dieser Anzeige ist der Backofen manuelle-betriebsbereit.
3	•	Wenn dieses Symbol blinkt, wartet der Programmierer auf eine
4		Tastatur .
5	-	Leuchtet es, ist der Alarm-Timer in Betrieb. Taste zum Heruntersetzen der Ziffern während der
6	<b>M</b>	Dient auch zur Auswahl der gewünschten Lautstärke (3 Stufen).
7	+	Taste "Mode", um auf die vom Programmierer vorgesehenen
		zuzuoreifen.
		Taste zum Heraufsetzen der Ziffern während der

#### Erste Inbetriebnahme

Wenn der Backofen an das Stromnetz angeschlossen wird oder nach einem etwaigen Stromausfall blinken die Ziffern auf dem Display und der Buchstabe A. In diesem Zustand kann der Backofen nicht eingeschaltet werden. Um die aktuelle Uhrzeit einzustellen und/oder den Backofen betriebsbereit zu machen, für 2 Sek. die Taste M drücken und gedrückt halten. Der Buchstabe A erlischt und die angezeigten Ziffern leuchten standlq.

Wenn der kleine Punkt (3) blinkt, die Taste - oder die Taste + drücken, um die angezeigte Uhrzeit einzustellen

Die eingestellte Zeit wird vom Programmierer kurz nach dem Loslassen der Taste übernommen.

Anmerkung Der Backofen kann seine Garfunktionen nur ausführen, wenn auf dem Display des Programmierers das Symbol (2) leuchtet.

#### Alarm-Timer

Die Funktion des "Timers" besteht einzig und allein aus einer akustischen Meldeeinrichtung, die maximal auf einen Zeitraum von 23 Stunden und 59 Minuten eingestellt werden kann. Nach Ablauf der eingestellten Zeit erlischt das Symbol (4) und es ertönt ein akustisches Signal, das nach 7 Minuten automatisch endet, oder durch Drücken einer beliebigen Taste. Um den Timer einzustellen, die Taste M für mindestens 2 Sek. drücken, oder bis das Symbol ) zu blinken beginnt.

Eingeben, nach wie vielen Stunden und/oder Minuten der Alarmton aktiviert werden 5011, mit der Taste + oder der Taste - für das Herauf- oder Heruntersetzen der Ziffern auf dem Display. Die Taste + oder - nach Erreichen der gewünschten Zeit loslassen. Nach einigen Sekunden wird die aktuelle Uhrzeit angegeben, zusammen mit dem Symbol ). Das Rückwärtszahlen beginnt sofort.

#### HALBAUTOMATISCHES GAREN

##### Gardauer:

Nach Auswählen einer der verfügbaren Garfunktionen und Einstellen der gewünschten Temperatur die Taste M für mindestens 2 Sek. drücken, um Zugriff auf den Programmiermodus zu erhalten. Das Symbol (4) leuchtet auf. Loslassen und die Taste M erneut drücken, Auf dem Display beginnt das Symbol A zu blinken und es erscheint die Aufschrift : " dur". Letztere erscheint abwechselnd mit der Anzeige der Ziffern: 00.

Gewünschte Gardauer durch Drücken der Tasten - oder + einstellen. (Einstellbare Hbchstzeit 10 Stunden).

Die eingestellte Zeit wird vom Programmierer nach einigen Sekunden automatisch verarbeitet, oder durch wiederholtes Drücken der Taste M, bis wieder die aktuelle Uhrzeit angezeigt wird. Die Symbole A und (2) leuchten auf.

Am Ende der Garzeit wird ein akustisches Signal abgegeben und der Backofen schaltet sich automatisch aus. Siehe nachfolgende Kapitel Alarmton abstellen und Ofen wieder betriebsbereit machen.

##### Garende:

Nach Auswählen einer der verfügbaren Garfunktionen und Einstellen der gewünschten Temperatur die Taste M für mindestens 2 Sek. drücken, um Zugriff auf den Programmiermodus zu

erhalten. Das Symbol) leuchtet auf. Loslassen und die Taste M erneut drücken. Auf dem Display beginnt das Symbol A zu blinken und es erscheint die Aufschrift : " dur ", Taste M erneut drücken, Auf dem Display erscheint die Aufschrift: " End ". Letztere erscheint abwechselnd mit der Anzeige der Ziffern: 0° 00.

Einstellen der vorgesehenen Uhrzeit für das Garen durch Drücken der Taste - oder +. (Einstellbare Höchstzeit 10 Stunden).

Die eingestellte Zeit wird vom Programmierer nach einigen Sekunden automatisch verarbeitet, oder durch wiederholtes Drücken der Taste M, bis wieder die aktuelle Uhrzeit angezeigt wird. Das Garen beginnt sofort, während auf dem Display des Programmierers nach einigen Sekunden wieder die aktuelle Uhrzeit erscheint. Die Symbole A und (2) leuchten auf. Nach Erreichen des vorgesehenen Garendes wird ein akustisches Signal abgegeben und der Backofen wird automatisch ausgeschaltet. Siehe nachfolgende Kapitel Alarmton abstellen und Ofen wieder betriebsbereit machen.

#### **Automatisches Garen**

Eine Zeit für die GARDAUER einstellen, nach den Anweisungen im Kapitel GARDAUER, und anschließend die Zeit für das Garen nach den Angaben im vorherigen Kapitel eingeben. (Die maximal einstellbare Zeit für das Garen beträgt 24 Stunden). Der Backofen wird automatisch zu einer bestimmten Uhrzeit eingeschaltet, die der Differenz zwischen vorgesehenem Garen und der Garzeit entspricht. Während der Wartezeit, bevor der Backofen mit dem Aufheizen beginnt, wird auf dem Display das Symbol A und die aktuelle Uhrzeit dargestellt, um anzuzeigen, dass ein automatisches Programm ausgeführt wird. Das Einschalten des Ofens wird dagegen durch das Symbol (2) angezeigt. Nach Erreichen des eingegebenen Garendes wird ein akustisches Signal abgegeben und der Backofen wird automatisch ausgeschaltet. Siehe nachfolgende Kapitel Alarmton abstellen und Ofen wieder betriebsbereit machen.

#### **Alarmton abstellen**

Um das akustische Signal manuell abzustellen, eine beliebige Taste drücken.

#### **Backofen wieder betriebsbereit machen**

Nach einem halbautomatischen oder automatischen Garprozess wird anschließend auf dem Display, neben der aktuellen Uhrzeit, auch das blinkende Symbol A dargestellt. In diesem Zustand sind die Heizelemente des Ofens, einschließlich des Lichts, von der Stromversorgung abgetrennt. Um den Backofen wieder betriebsbereit zu machen, die Taste M drücken und gedrückt halten, bis das Symbol (2) aufleuchtet und der Buchstabe A erlischt.

#### **WEITERE FUNKTIONEN DES PROGRAMMIERERS**

##### **Loschen eines Garprogramms**

Halbautomatisch oder automatisch

gleichzeitig die Tasten - und + für mindestens 2 Sek. drücken, oder bis zum Aufleuchten des Symbols (2) und dem Erlöschen von Buchstabe A

##### **Loschen des Timer-Alarms**

Um das Zahlen des Timer-Alarms zu löschen, bei leuchtendem Symbol ) die Taste M für mindestens 2 Sek. drücken, oder bis zum Blinken des Symbols ). Wiederholt die Tasten - und + drücken

##### **Den Status der Funktionen prüfen**

Die eingestellte oder verbleibende Zeit für jede vom Programmierer angebotene Funktion kann am Display aufgerufen werden, durch Zugriff auf den Programmiermodus mit der Taste M. Taste M drücken und für mindestens 2 Sek. gedrückt halten, oder bis zum Aufleuchten des Symbols (4) auf dem Display wird die verbleibende Zeit angezeigt oder eine Reihe von Nullen, wenn der Timer deaktiviert ist. Taste M erneut drücken. Auf dem Display erscheint die Aufschrift " dur " und anschließend abwechselnd die verbleibende Zeit oder eine Reihe von Nullen (Timer deaktiviert). Drückt man nochmals die Taste M wird die Zeit für das Garen mit der Aufschrift "End" angezeigt.

##### **Einstellung der aktuellen Uhrzeit oder Ändern der Lautstärke des Alarmtons**

Mit dem Programmierer im Standard-Modus und dem leuchtenden Symbol (2) gleichzeitig die Tasten - und + für mindestens 2 Sek. drücken, oder bis der kleine Punkt (3) zu blinken beginnt.

**Um die Uhrzeit auf dem Display zu aktualisieren**, die Taste + oder die Taste - drücken

**Um die Lautstärke des Alarmtons zu ändern**, die Taste M drücken, Auf dem Display erscheint die Aufschrift: to n ... , gefolgt von einer Nummer. Mit der Taste - die gewünschte Lautstärke auswählen.

Anmerkung Nummer 1 entspricht der höchsten Lautstärke. Anzahl der wahlbaren Lautstärken: 3.

##### **Achtung:**

Durch einen Stromausfall werden die programmierten Funktionen, einschließlich der Uhr, gelöscht.

Nach Wiederherstellung der Stromversorgung muss der Programmierer neu programmiert werden.

## GEBRAUCH DES THERMOMETERS (Abb. 29)

Der Herd ist zum Messen der Temperatur in der Backofenmitte ausgerüstet. Das ermöglicht eine sehr präzise Einstellung der Gartemperatur.

### Elektrobackofen

Wenn der Ofen eingeschaltet ist, zeigt die orangefarbene Leuchte an, dass die Heizelemente aktiviert sind. Der Thermometerzeiger beginnt sich zu bewegen und zeigt die Temperatur an. Die orangefarbene Leuchte schaltet sich bei Erreichen der eingestellten Temperatur aus und schaltet sich bei sinkender Temperatur wieder ein, was darauf hinweist, dass die Heizelemente in Betrieb sind, um die Temperatur aufrechtzuerhalten. Die Leuchte schaltet sich eventuell bereits einige Minuten vor der Anzeige der erreichten Temperatur durch das Thermometer aus. Das ist normal und beruht auf der zum Verteilen der Wärme im Backofen benötigten Zeit. Die Wärme wird im Backofen optimal verteilt, wenn der Thermometerzeiger stillsteht. Wenn sich die Temperatur ändert (steigt oder abnimmt) folgt der Thermometerzeiger dieser Änderung und zeigt sie an. Wenn der Ofen ausgeschaltet wird, sinkt die Temperatur langsam, bis die Umgebungstemperatur erreicht wird. Anmerkung: Die Temperatur am Drehschalter ist eine ungefähre Temperatur. Die genaue Temperatur ist die vom Thermometer angezeigte Temperatur.

## GEBRAUCH DES SELBSTREINIGENDEN BACKOFENS

Bei Herden mit selbstreinigendem Backofen unterscheidet sich dieser von den normalen Backöfen dadurch, dass seine Innenoberflächen mit einer besonderen mikroporösen Emailleschicht überzogen sind, die während des Ofenbetriebs Fettrückstände absorbiert und eliminiert. Bei Austreten flüssigen Fetts ist die Reinigungswirkung ungenügend. Daher sind die Fettflecken mit einem feuchten Schwamm zu entfernen, um den Backofen dann auf die Höchsttemperatur aufzuheizen. Warten, bis der Ofen abgekühlt ist und dann erneut mit dem feuchten Schwamm reinigen.

## SÄUBERUNG DES GERÄTS

**Vor jeglicher Säuberung das Gerät von dem Stromnetz abschalten und den Hahn für die Gaszufuhr schließen.**

**Säuberung der Kochfläche:** Die Brennerköpfe, die emaillierten Edeltstahlgitter, die emaillierten Deckelchen und die Flammenverteiler müssen regelmäßig mit lauwarmen Seifenwasser gesäubert, abgespült und gut abgetrocknet werden.

**Flüssigkeit die eventuell beim Kochen über die Töpfe tritt, muss immer mit einem trockenen Tuch aufgewischt werden.**

**Falls das Öffnen oder Schließen von einer der Hähne schwierig sein sollte, diese nicht gewaltsam betätigen, sondern sofort den technischen Wartungsdienst rufen.**

**Säuberung der emaillierten Teile:** Um die emaillierten Teile bei gutem Zustand zu erhalten, sollten sie oft mit Seifenwasser gereinigt werden. Keine Scheuermittel benutzen. Auch Säure oder alkalische Substanzen (Essig, Zitronensaft, Salz, Tomatensaft usw.) sollten sofort von den noch warmen emaillierten Teilen abgewaschen werden.

**Säuberung der Edeltahlteile:** Die einzelnen Teile mit Seifenwasser reinigen und mit einem weichen Tuch abtrocknen. Der Glanz bleibt erhalten, indem man regelmäßig die vom Handel vorgesehenen Produkte benutzt. Nie Scheuermittel benutzen.

**Säuberung der Flammenverteiler der Brenner:** Da sie einfach aufgelegt sind, reicht es sie von ihren Plätzen abzuheben und mit Seifenwasser abzuwaschen. Nachdem sie gut abgetrocknet sind und die Öffnungen auf eventuelle Verstopfung hin kontrolliert worden sind, sie wieder korrekt auf ihren Platz legen.

### Glas geschraubt

**Die innere Säuberung der Kristallscheiben des Ofens:** Der Ofen ist mit der Möglichkeit ausgestattet, die innere Glasscheibe abzunehmen, indem einfach die 2 Schrauben entfernt werden, um die Säuberung der Glasscheiben von innen vornehmen zu können. Dieser Vorgang ist bei erkalteten Ofen mit einem feuchten Tuch vorzunehmen, ohne Scheuermittel zu benutzen.

**Säuberung des Ofens von Innen:** Für eine einfache Säuberung des Ofens von Innen, ist es praktisch die Türe abzumontieren, wie im Folgenden aufgezeigt:

**Den Haken C (Bild 42) in das Scharnier D einhängen. Die Tür halb auf stellen und mit den Händen die Tür zu sich ziehen, bis sie sich aushängt. Um die Türe wieder einzuhängen, andersherum vorgehen, dabei die zwei Sektoren F korrekt einführen.**

### Glas gerahmt

**Säubern der Innenseite der Backofenscheiben:**

Ein Merkmal des Backofens ist, dass die innere Scheibe ausgebaut werden kann, um die Scheiben innen zu reinigen. Dieser Vorgang ist bei kaltem Backofen und mit einem feuchten Wischtuch durchzuführen, wobei darauf zu achten ist, dass dieses nicht kratzt. Um die Innenscheibe abnehmen zu können, sind die Scharniere durch

Einsetzen des mitgelieferten Nagels in die Scharniere (Abb. 30-31) zu blockieren. Danach die Innenscheibe gemäß Abb. 32 und Abb. 37 abnehmen.

Um die Tür wieder zusammenzusetzen, die Vorgänge in umgekehrter Reihenfolge ausführen, Abb. 38 und Abb. 41 abnehmen.

**Säubern des Innenraums des Backofens:**

Um den Ofen gründlicher zu reinigen, die Tür gemäß der nachstehenden Anleitung abnehmen. Den mitgelieferten Nagel in die Scharniere einsetzen (Abb. 30-31). Die Tür in halboffene Position bringen und das Türchen von Hand zu sich ziehen, bis es sich aus der Befestigung löst. Um die Ofentür wieder einzusetzen, in umgekehrter Reihenfolge vorgehen. Ferner sind die seitlichen Roste einfach abschraubbar, indem die Ringmuttern, mit denen sie am Ofen befestigt sind, abgeschraubt werden.

**TECHNISCHER AFTER-SALES-KUNDENDIENST UND ERSATZTEILE**

Vor dem Verlassen des Werks wurde dieses Gerät durch kompetentes Fachpersonal getestet und kalibriert.

Jegliche Reparatur- oder Kalibrierarbeiten, die nach Verlassen des Werks erforderlich sein könnten, sollten von Fachpersonal durchgeführt werden. Aus diesem Grund empfehlen wir dem Kunden, sich an den Händler, bei dem das Gerät gekauft wurde, oder das nächstgelegene Kundendienstzentrum zu wenden und diesen Informationen zum Gerätetyp und zum aufgetretenen Problem zu geben. Falls defekte Teile ausgetauscht werden müssen, wird empfohlen, diese durch Original-Ersatzteile zu ersetzen, die nur in unseren technischen Kundendienstzentren und bei Vertragshändlern erhältlich sind

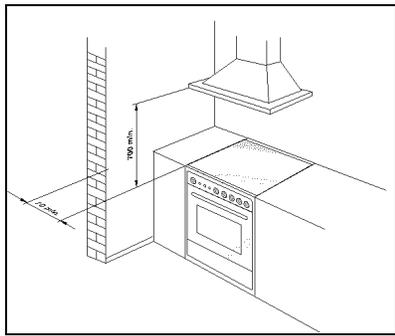


Fig.1

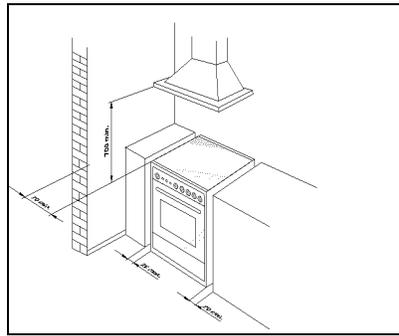


Fig.2

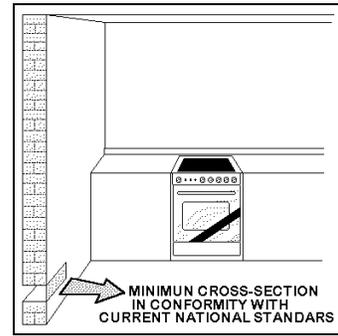


Fig.3

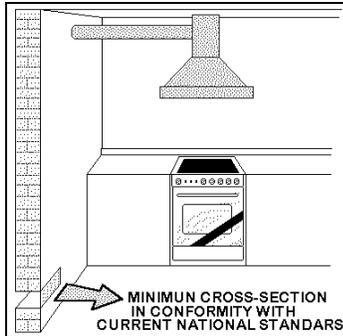


Fig.4

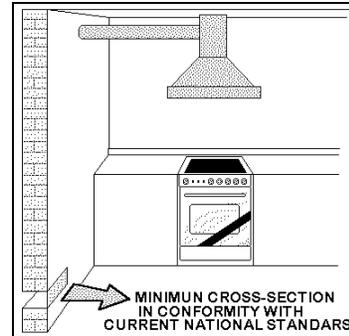


Fig.5

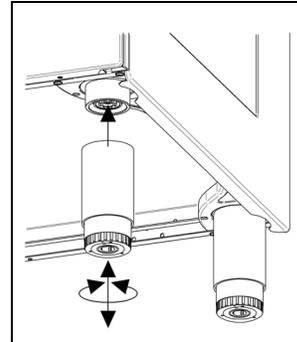


Fig.6

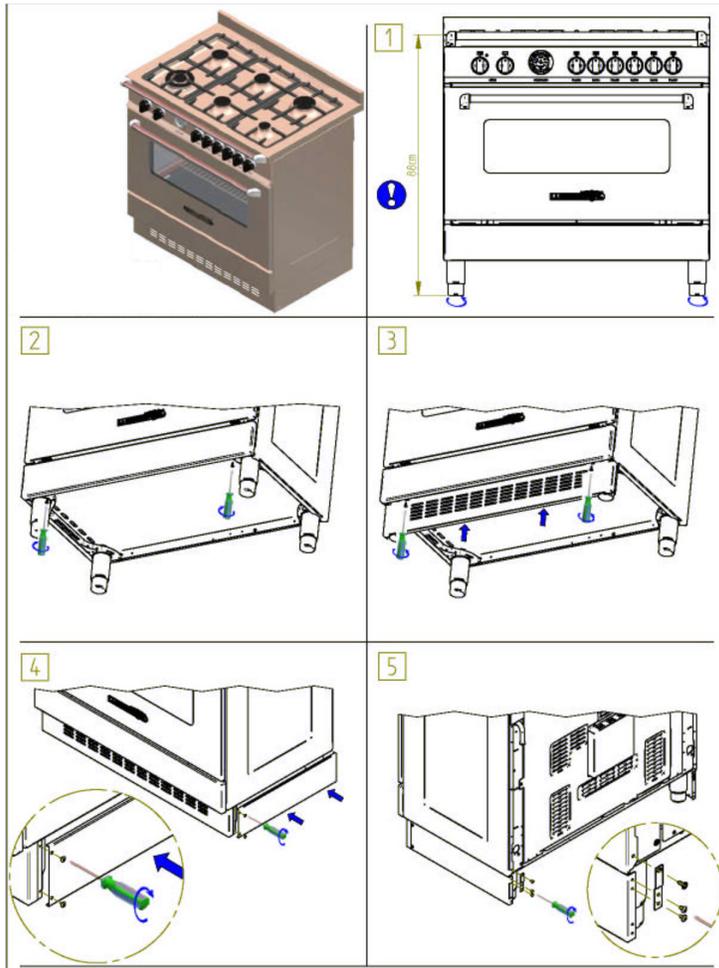


Fig.7

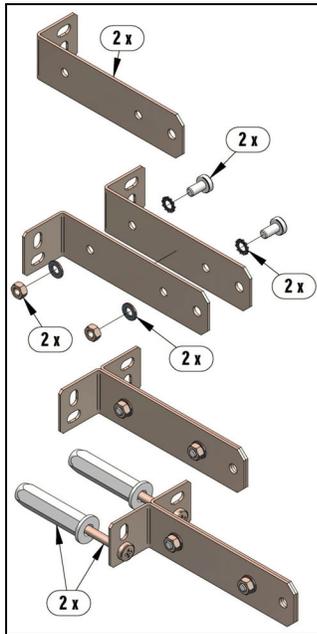


Fig.9

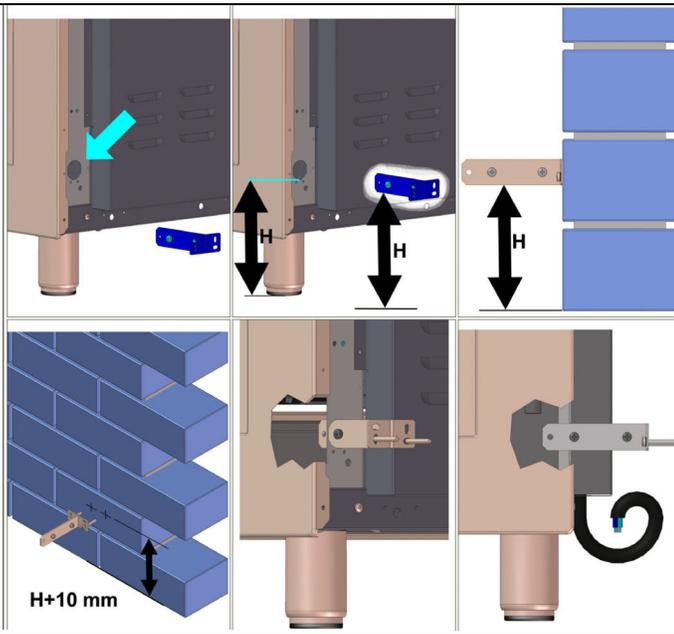


Fig.10

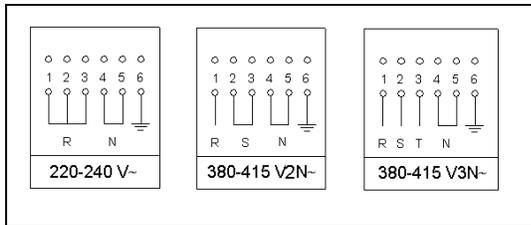


Fig.11

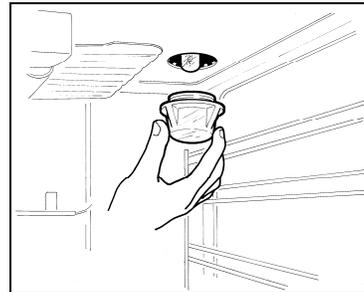


Fig.12

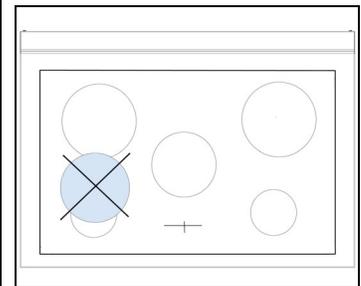


Fig.13

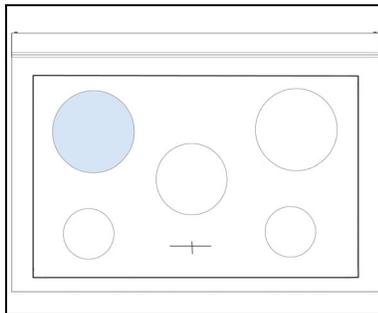


Fig.14

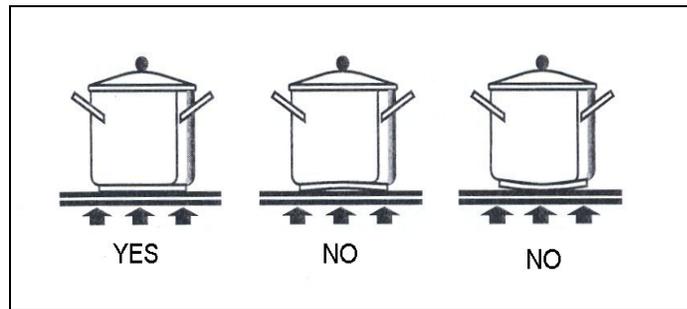


Fig.15

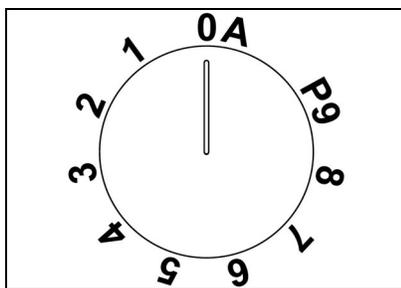


Fig.16

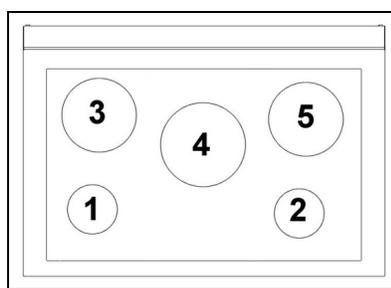


Fig.17

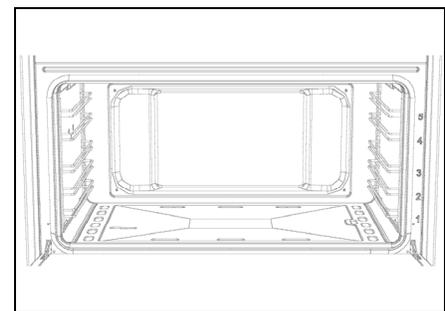


Fig.18

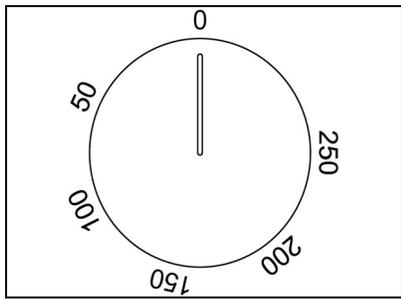


Fig 19

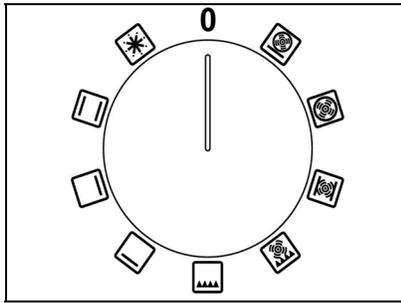


Fig 20

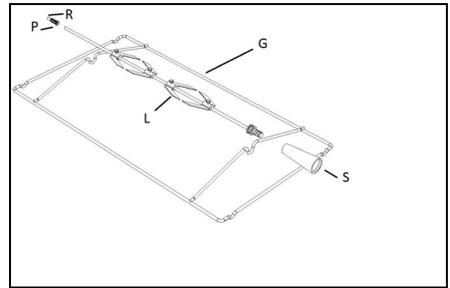


Fig.21

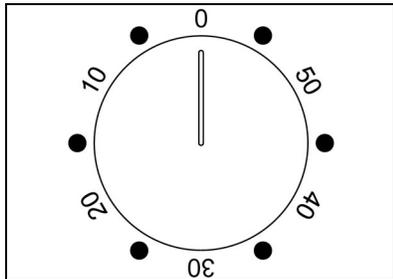


Fig 22

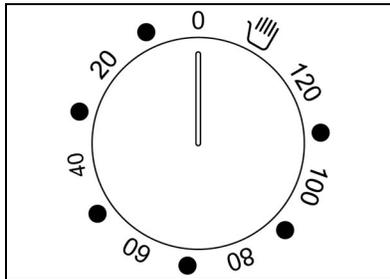


Fig 23

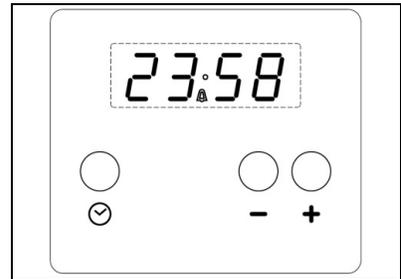


Fig.24

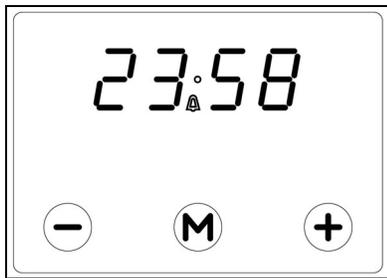


Fig.25

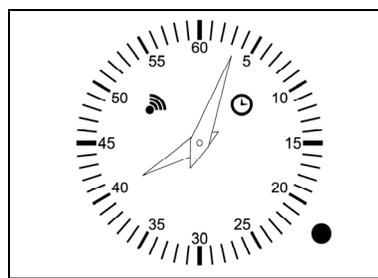


Fig.26

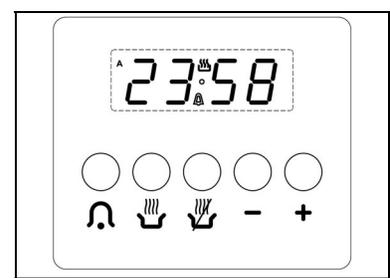


Fig.27

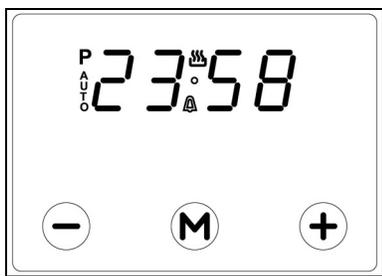


Fig .28

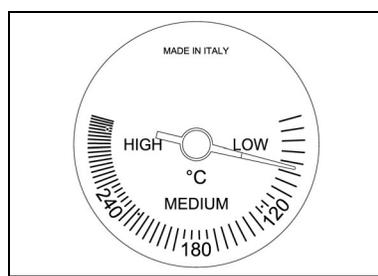


Fig.29

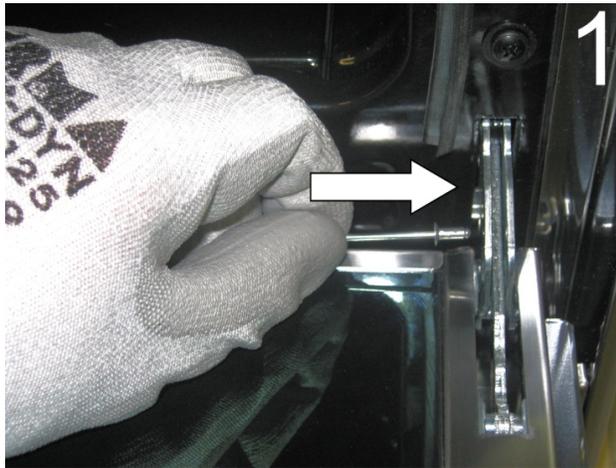


Fig.30

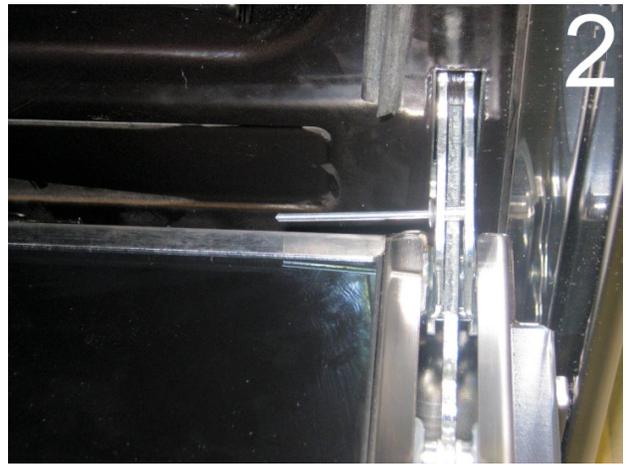


Fig.31

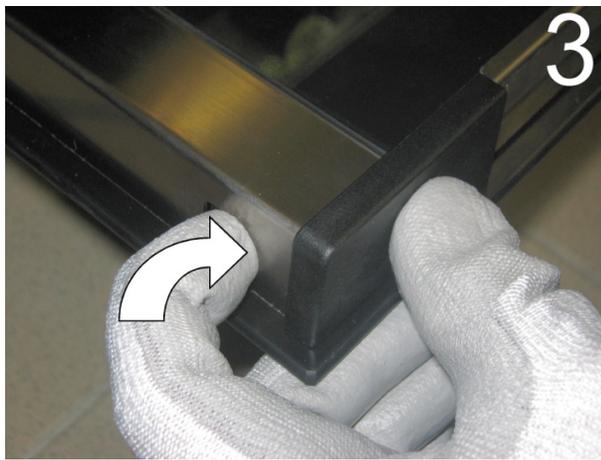


Fig.32

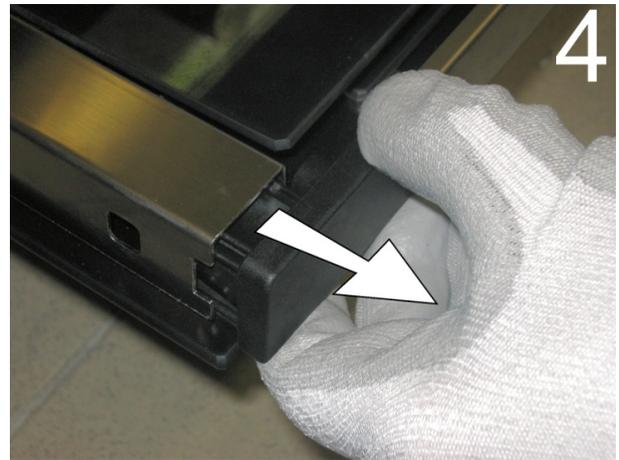


Fig.33

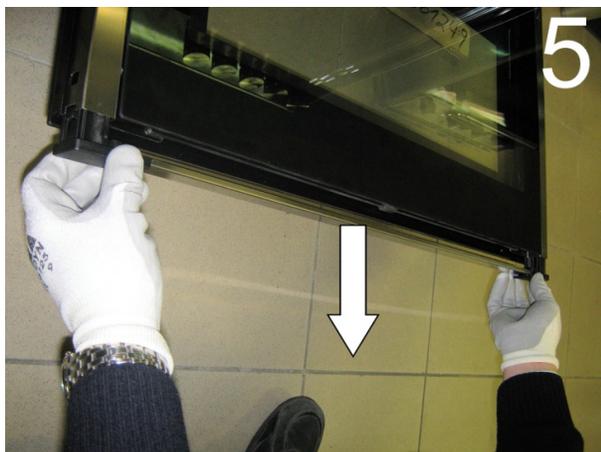


Fig.34



Fig.35



Fig.36



Fig.37

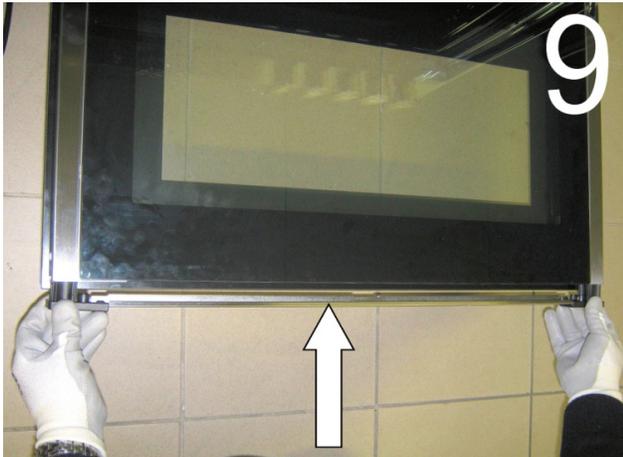


Fig.38

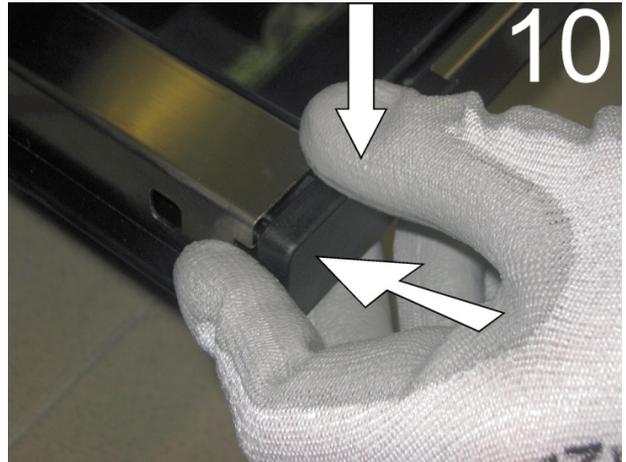


Fig.39



Fig.40

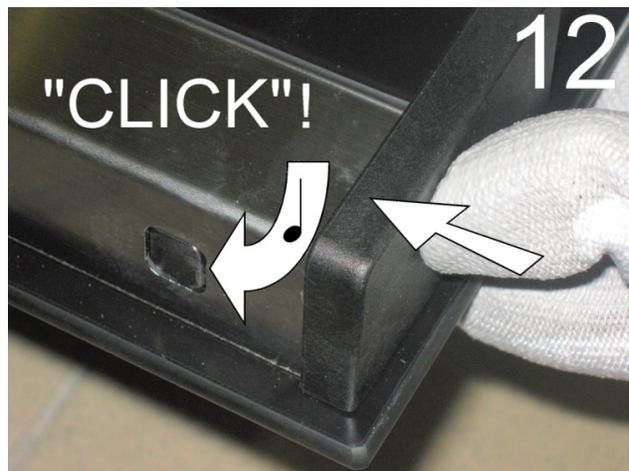


Fig.41





CE