



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

Model TS95C61LVI	Order No.: 331-10555 (Gas/Elektroofen/Elektrogrillfunktion 2,7 kW, Farbe: rot)
Model TS95C61LNE	Order No.: 331-1155 (Gas/Elektroofen/Elektrogrillfunktion 2,7 kW, Farbe: schwarz)
Model TS95C61LX	Order No.: 331-1160 (Gas/Elektroofen/Elektrogrillfunktion 2,7 kW, Farbe silber)
Model TS95C71X	Order No.: 331-1165 (Gas/Gasofen/Elektrogrillfunktion 1,8 kW, Farbe: silber)



Modell TS95C71X
Order No.: 331-1165

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
ANSCHLUSS DES GERÄTES AN DAS GASNETZ	5
ANPASSUNG AN DIE VERSCHIEDENEN GASARTEN	5
AUSTAUSCH DER DÜSEN BEIM GEBRAUCH VON EINER ANDEREN	5
GASART EINSTELLUNG DER BRENNER	6
ELEKTRISCHER ANSCHLUSS DES GERÄTES	7
DREHSTROMANSCHLUSS	8
AUSWECHSLUNG DER ERSATZTEILE	8
BEDIENUNGSANLEITUNG UND WARTUNG	9
BESCHREIBUNG SCHALTTAFEL	9
BENUTZUNG DER BRENNER	9
GEBRAUCH DER ELEKTROPLATTEN	10
GEBRAUCH DES GLASKERAMIKKOCHFELDS	11
INDUKTIONSKOCHFELD	12
DREHSCHALTER KOCHFELD	12
KOCHFELD	12
BENUTZUNG DES GASOFENS	14
GEBRAUCH DES SCHALTERS	16
GEBRAUCH DES ELEKTROTHERMOSTATS	16
GEBRAUCH DES WAHLSCHALTERS DES MULTIFUNKTIONSBACKOFENS	17
GEBRAUCH DES GRILLS	18
GEBRAUCH DES ELEKTROBACKOFENS MIT NATÜRLICHER KONVEKTION	19
BENUTZUNG DES ELEKTRISCHEN HEISSUMLUFTOFENS	20
BENUTZUNG DES GASGRILLS	20
BENUTZUNG DES ELEKTROSTATISCHEN GRILLS	21
BENUTZUNG DES ELEKTRO-HEISSLUFTGRILLS	21
BENUTZUNG DES TIMERS	22
GEBRAUCH DES TIMERS FÜR GARZEITENDE	22
GEBRAUCH DER DIGITALEN UHR	22
UHRNOTE	22
ANALOGUHR	23
VERWENDUNG DES ELEKTRONISCHEN PROGRAMMWAHLSCHALTERS	23
ELEKTRONISCHE PROGRAMMIERER	24
GEBRAUCH DES THERMOMETERS	26
GEBRAUCH DES SELBSTREINIGENDEN BACKOFENS	26
SÄUBERUNG DES GERÄTS	27
TECHNISCHER AFTER-SALES-KUNDENDIENST UND ERSATZTEILE	27
VERPACKUNGS-ENTSORGUNG	35

DAS GERÄT IST NICHT FÜR DEN PROFESSIONELLEN 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 m³ 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 cm² 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 Umkippens des Geräts ist das mitgelieferte Kippschutzsystem zu installieren. Das System wie auf den Abbildungen 9- gezeigt installieren.

ANSCHLUSS DES GERÄTES AN DAS GASNETZ

Vor dem Anschluß des Gerätes an das Gasnetz muß vor allem der Schutzstopfen aus Plastik des Gaskreislaufes entfernt werden, der mit Druck in das Eingangsverbindungsstück desselben eingesteckt ist; zum Entfernen muß er einfach abgezogen werden.

Sich dann dessen versichern, daß die Daten des Hinweisetiketts im unteren Teil des Gehäuses mit denen des Gasverteilungsnetzes übereinstimmen. Ein auf der letzten Seite dieses Handbuchs und auf dem unteren Teil des Gehäuses befindliches Etikett gibt die Einstellungsbedingungen des Geräts an: Gasart und Betriebsdruck.

WICHTIG: Dieses Gerät muss den national geltenden Richtlinien entsprechend installiert und in gut gelüfteten Räume in Betrieb genommen werden.

ACHTUNG: Man erinnert, dass das Anschlussstück für den Gaseingang am Gerät ein der Norm UNI-ISO 228-1 entsprechender ½ Gasgewindebohrer ist.

Um das Gerät an das Gasnetz mit flexiblen Gummischläuchen anzuschließen, wird ein weiteres am Gerät beiliegendes Anschlussstück für Gummifassungen (siehe Bild 11) benötigt.

ANPASSUNG AN DIE VERSCHIEDENEN GASARTEN

Vor dem Ausführen irgendeines Wartungsvorgangs das Gerät vom Gas- und Stromversorgungsnetz trennen.

- AUSSTAUSCH DER DÜSEN BEIM GEBRAUCH VON EINER ANDEREN GASART:

Um die Brennerdüsen auf der Arbeitsfläche auszutauschen, geht man folgendermaßen vor:

1. Den Stecker aus der Steckdose ziehen, um einen elektrischen Kontakt auszuschließen.
2. Die Gitter von der Kochfläche entfernen (Bild 12).
3. Die Brennerköpfe entfernen (Bild 12).
- 1) Mit einem Sechskantsteckschlüssel von 7mm die Düsen abschrauben und mit denen, die für den, gemäß Tabelle Nr. 1, . 1 für Herde M6/M6V und der Tabelle Nr. 2 für Herde M9/M9V ersetzenneuen Gastyp (Bild 11) vorgesehen sind, austauschen.

Um die Brenndüse des Ofens auszutauschen, geht man folgendermaßen vor:

- 2) Die Ofenfläche entfernen (Bild 14-15).
- 3) Die V- Schraube entfernen und den Brenner von der Fassung lösen, darauf achten, dass die Zündkerze und das Thermoelement nicht beschädigt werden (Bild 16)
- 4) Mit einem röhrenförmigen Sechskantschlüssel 7 mm die Düse **R** durch die der neuen Gasart entsprechende Düse nach den Angaben in der Tabelle Nr. 2.

Um die Brennerdüse des Grills auszutauschen, geht man folgendermaßen vor:

- 1) Die Schrauben von der Brennerfassung des Grills lösen und den Brenner herausziehen, dabei achtgeben, dass die Zündkerze und das Thermoelement nicht beschädigt werden (Bild 17).
- 2) Mit einem Sechskantsteckschlüssel von 7mm die Düse **C** (Bild 17) abschrauben und mit der für den, gemäß Tabelle Nr.2, vorgesehenen neuen Gastyp austauschen.

ACHTUNG: Nach dem Austausch der oben beschriebenen Düsen, muss der Techniker die Brenner einstellen, siehe folgenden Paragraf, die eventuellen Vorrichtungen zur Einstellung versiegeln und das Gerät mit einer neuen Etikette anstelle der bisherigen versehen, welche der neuen Gaseinstellung entspricht. Diese neue Etikette befindet sich im Beutel der Austauschdüsen.

Tabelle 1

GERÄTEKLASSE: I1E3B/P

Brenner	Gasart	Druck	Ø Düse	Nominalleistung				Reduzierte Leistung		By-pass
		mbar	1/100 mm.	g/h	l/h	kW	kcal/h	kW	kcal/h	1/100 mm.
Hilfs-brenner	Erdgas G20	20	72	-	95	1	860	0,48	413	30 reg.
	Butan G30	50	43	73	-	1	860	0,48	413	30
	Propan G31	50	43	71	-	1	860	0,48	413	30
Halb-Schnell	Erdgas G20	20	97	-	167	1,75	1505	0,60	516	36 reg.
	Butan G30	50	58	127	-	1,75	1505	0,60	516	36
	Propan G31	50	58	125	-	1,75	1505	0,60	516	36
Schnell Hilfs-brenner	Erdgas G20	20	115	-	286	3	2580	1,05	903	48 reg.
	Butan G30	50	75	218	-	3	2580	1,05	903	48
	Propan G31	50	75	214	-	3	2580	1,05	903	4852
Super-Schnell 4 kW	Erdgas G20	20	153	-	405	4,25	3655	1,80	1548	60 reg.
	Butan G30	50	80	309	-	4,25	3655	1,80	1548	60
	Propan G31	50	80	303	-	4,25	3655	1,80	1548	60
Ultra-schnell Dual 5 kW	Erdgas G20	20	ext. 155 int. 70	-	476	5	4300	0,48	413	Ext.65reg. Int34 reg.
	Butan G30	50	ext. 75 int. 43	334	-	4,60	3956	0,48	413	ext. 65 Int. 34
	Propan G31	50	ext. 75 int. 43	328	-	4,60	3956	0,48	413	ext. 65 Int. 34

Tabelle 2 (Modell mit Gasherd und Gas-Grill mit Einzelsteuerung oder Gasherd und Elektro-Grill)

Ofen	Natural G20	20	155	-	429	4,50	3870		0	65 reg.
	Butane G30	50	92	327	-	4,50	3870		0	65
	Propane G31	50	92	321	-	4,50	3870		0	65
Grill	Natural G20	20	108	-	191	2	1720		0	-
	Butane G30	50	72	145	-	2	1720		0	-
	Propane G31	50	72	143	-	2	1720		0	-

EINSTELLUNG DER BRENNER

Einstellung der Kochflächenbrenner: **Für die Einstellung des Minimums der Kochflächenbrenner muss folgendermaßen vorgegangen werden:**

- 1) Den Brenner anzünden und den Knopf auf MINIMUM (kleine Flamme) stellen.
- 2) Den Knopf des Hahns, der mit einfachem Druck auf dem gleichen Stab befestigt ist, entfernen.
- 3) Ist der Herd nicht mit Sicherheitsventilen auf den Kochflächenbrenner ausgestattet, muss ein kleiner Schraubenzieher in das Loch des Hahns eingeführt werden (Bild 18) und die Drosselschraube nach rechts oder links gedreht werden, bis die Flamme des Brenners auf Minimum eingestellt ist. Wenn der Herd mit Sicherheitsventilen ausgestattet ist, befindet sich die Drosselschraube nicht im Loch des Hahns, sondern auf dem Hahn selbst (Bild 19).
- 4) Bei dem "Dual"-Brenner befinden sich die Schrauben am Hahnkörper (Abb. 20). Die Schraube A regelt die innere Flamme, die Schraube B die äußere Flamme.
- 5) Sich vergewissern, dass die Flamme beim schnellen Wechseln von MAXIMUM auf MINIMUM nicht ausgeht.

Einstellung des Ofenbrenners: Für die Einstellung des Minimums des Ofenbrenners muss folgendermaßen

Backofen Brennereinstellung:

vorgegangen werden:

- 1) Den Brenner anzünden, indem man den Drehgriff auf MAXIMAL stellt. (manuelle Anzündung mit Streichholz)
- 2) Die Ofentür schließen und den Ofen für mindestens 10 Minuten laufen lassen.
- 3) Den Drehgriff auf die Position MINIMAL stellen (in Entsprechung von 120°) und ihn dann abziehen.
- 4) Mit einem Schraubenzieher die Drosselschraube drehen (Abb. 18) und, bei gleichzeitiger Beobachtung der Flamme durch die Fensterblende des Küchenherds, deren Konsistenz beurteilen, während man dafür sorgt, dass sie durch Ausführen mittels des Drehgriffs von schnellen Übergängen von MINIMAL zu MAXIMAL brennen bleibt.

Grillplatteneinstellung: Die nachfolgenden Anleitungen befolgen, um die minimale Position einzustellen:

- 1) Die Platte einschalten, indem der Drehknopf in die MAXIMALE Position gestellt wird.
- 2) Die Ofentür schließen und den Ofen mindestens 10 Minuten lang laufen lassen.

- 3) Den Drehknopf in die MINIMALE Position stellen (kleine Flamme) und ihn dann entfernen.
- 4) Wenn der Herd an den Oberflächenplatten nicht mit Sicherheitsventilen ausgestattet ist, einen kleinen Schlitzschraubenzieher in die Öffnung am Ventilschaft (Abb. 18) einsetzen und die Drosselschraube nach rechts oder links drehen, während die Flamme gleichzeitig durch die Herdluke beobachtet wird, die Beständigkeit der Flamme beurteilen, so dass sie an bleibt, wenn schnell von der MINIMALEN Position in die MAXIMALE Position geschaltet wird. Wenn der Herd mit Sicherheitsventilen ausgestattet ist, befindet sich das Drosselventil nicht in der Schaftöffnung, sondern am Ventilkörper (siehe Abbildung 21).

ACHTUNG: Die oben beschriebene Einstellung gilt nur bei Brennern die mit Methan funktionieren, während die Schraube bei Brennern, die mit Flüssiggas funktionieren bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn blockiert werden muss. Der Grillbrenner funktioniert immer auf Maximum, da für ihn keine Minimum Regulierung vorgesehen ist.

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 Hinweisticket 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 Hinweisticket angegebene Last geeignet ist. Die Kabel nach dem Schaltplan der Fig. 22 anschließen und dabei die unten aufgeführten Entsprechungen beachten:

Buchstabe L (Phase) = braunes Kabel;

Buchstabe N (Nulleiter) = blaues Kabel;

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 Auswechselung 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 ~	230V 3~	400V 2N~	400V 3N~
Nur Gasbrenner	Gasofen Mit Gasgrill	3x0.75mm ²	-	-	-
	Gasofen+Elektrischer grill	3x1mm ²	-	-	-
	Belüftet Elektrischer Ofen	3x1,5mm ²	-	-	-
Gasbrenner + 1 Heizplatte	Gasofen Mit Gasgrill	3x1mm ²	-	-	-
	Gasofen+Elektrischer grill	3x1,5mm ² (M6) 3x2,5mm ² (M9)	-	-	-
	Belüftet Elektrischer Ofen Multi 9	3x2,5mm ²	-	-	-
Gasbrenner + 2 Heizplatte Induktion	Belüftet Elektrischer Ofen Multi 9	3x2,5mm ²	4x1,5mm ²	4x1,5mm ²	5x1,5mm ²
	Belüftet Elektrischer Ofen Multi 9	3x2,5mm ²	4x1,5mm ²	4x1,5mm ²	5x1,5mm ²
Ceran	Belüftet Elektrischer Ofen Multi 9	3x4mm ²	4x1,5mm ²	4x1,5mm ²	5x1,5mm ²

ACHTUNG: Das Gerät erfüllt die Vorschriften der EWG-Richtlinien 2009/142/CE (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;

DREHSTROMANSCHLUSS

Die Herde sind auch für den Anschluss an Drehstromsysteme vorgerüstet, werden im Werk aber normalerweise für den Einphasenstromanschluss 230V eingestellt und ohne Netzkabel geliefert. Je nach angewendetem Anschlusssystem ist der in der Tabelle Nr. 3 angegebene Netzkabeltyp zu verwenden.

Das ausgewählte Anschlusssystem macht es notwendig, die Überbrückungen am Klemmenbrett wie auf dem Schaltplan auf Abb. 23 dargestellt zu verschieben.

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 Paragraph '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 24).

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

Dimensionen der Gasbrenner

Brenner	Dimensionen (mm)
Hilfs-brenner	Ø 50
Halb-Schnell	Ø 70
Schnell	Ø 95
Ultra-Schnell	Ø 125
Ultra-Schnell dual	Ø 135

Größe der Elektroplatten

PLATTENTYP	ABMESSUNGEN
Elektroplatte	Ø 145
Elektroplatte	Ø 180

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



Das Symbol zeigt die Betätigungstaste des Bratspieß (nur Gasofen)



Das Symbol zeigt die Taste der Ofenlichtanschaltung (alle außer Heißluftofen)



Das Symbol zeigt die Drucktaste der Brennerzündung



Das Symbol zeigt, ob die Tasten in angeschalteter oder ausgeschalteter Position sind

BENUTZUNG DER BRENNER

Auf der Schalttafel ist über jedem Knopf ein Bild aufgedruckt, das anzeigt welcher Brenner welchem Knopf entspricht. Das Anstecken der Brenner kann auf verschiedene Art erfolgen je nach Gerätetyp und seinen charakteristischen Eigenschaften:

- **Manuelles Anstecken (im Falle eines Stromausfalles ist dies immer möglich):** Den für den Brenner entsprechenden Knopf gegen den Uhrzeigersinn drehen, auf MAXIMUM stellen (große Flamme Bild 25) und ein angezündetes Streichholz an den Brenner halten.

- **Elektrische Anzündung:** Durch Drücken und Drehen im Gegenuhrzeigersinn den Drehgriff, der dem ausgewählten Brenner entspricht, auf die Position MAXIMAL stellen (große Flamme Abb. 25). Den Drehgriff mit Übereinstimmung des Anzündungssymbols, durch einen Stern gekennzeichnet, gedrückt halten (für Küchenherde,

die mit Drehgriffzündung versehen sind) oder den Zündknopf, durch einen Stern gekennzeichnet, drücken und ihn, sobald der Brenner gezündet hat, losläßt.

- **Brennerzündung ausgestattet mit Sicherheitseinrichtung (Thermoelement Abb. 26):** Durch Drücken und Drehen im Gegenuhrzeigersinn den Drehgriff, der dem ausgewählten Brenner entspricht, auf die Position MAXIMAL stellen (große Flamme Abb. 25). Den Drehgriff drücken und eine der oben beschriebenen Zündeinrichtungen aktivieren. Bei erfolgter Zündung den Drehgriff für ungefähr 10 Sekunden gedrückt halten, um es der Flamme zu ermöglichen, das Thermoelement zu erhitzen. Sollte nach Loslassen des Drehgriffs die Flamme erlöschen, die Vorgehensweise vollständig wiederholen.

MERKE: Den Brenner nicht versuchen anzuzünden, wenn der betreffende Flammenverteiler nicht korrekt positioniert ist.

Nell'eventualità che il bruciatore si spenga dopo aver rilasciato la manopola, ripetere interamente l'operazione.

Gebrauch des Dual-Brenners (Abb.27) Der innere Brenner des Dual-Wok-Brenners kann unabhängig von dem äußeren Brenner verwendet werden, was eine größere Vielseitigkeit erlaubt. Zum Zünden des mittleren Brenners den Kontrolldrehschalter (Abb. 27) drücken und gegen den Uhrzeigersinn bis in die Position mit dem fettgedruckten einzelnen Ring drehen (Position 1). Den Drehschalter gedrückt halten, bis der Brenner gezündet ist. Die Flamme beliebig regulieren. Die MINIMUM-Einstellung ist die Position des weniger fett gedruckten Ringes Position 2).

Zum Zünden des äußeren Brenners wie auch des inneren Brenners den Drehschalter in die Position mit fettgedrucktem doppeltem Ring drehen (Position 3). Die Flamme beliebig regulieren.

Die MINIMUM-Einstellung sowohl des inneren Brenners als des äußeren Brenners ist die Position mit weniger fett gedrucktem doppeltem Ring (Position 4).

Ratschläge für eine optimale Benutzung der Brenner:

- Für jeden Brenner den geeigneten Topf benutzen (siehe Tabelle Nr.4 und Bild 28).
- Sobald die Kochtemperatur erreicht ist den Knopf auf MINIMUM stellen (kleine Flamme Bild 25).
- Töpfe immer mit Deckel benutzen.

TABELLE N°4: Recommended pot diameters.	
BRENNER	Empfohlener Topfdurchmesser (cm.)
Hilfs-brenner	12 – 14
Halb-Schnell	14 – 26
Schnell	18 – 26
Ultra-Schnell	22 – 26
Ultra-Schnell dual	22 – 50

Achtung: Kochbehälter mit flachem Boden benutzen

ACHTUNG: Bei einem Netzstromausfall können die Brenner mit Streichhölzern angesteckt werden. Während des Kochens von Lebensmitteln mit Öl und Fette, die leicht entflammbar sind, sollte man sich nicht von der Kochstelle entfernen.

Bei einem Gerät, das mit einer Kristallglasabdeckung ausgestattet ist, muss Vorsicht geboten werden, da sie beim Erhitzen zerspringen kann.

Alle Brenner müssen beim Schließen mit der Kristallglasabdeckung ausgeschaltet sein.

Keine Sprays in der Nähe des eingeschalteten Gerätes benutzen.

Beim Entflammen der Brenner darauf achten, dass die Topfhenkel korrekt positioniert sind. Kinder fern halten. Falls das Gerät mit einer Kristallglasabdeckung ausgestattet ist, die Kochfläche vor dem Schließen von eventuellen abgesetzten Speiseresten befreien.

ANMERKUNGEN: Die Verwendung eines Gasherdes produziert Hitze und Feuchtigkeit im Raum, in dem er verwendet wird. Es ist deshalb eine gute Belüftung des Raumes nötig, wobei die Öffnungen der natürlichen Belüftung (Fig. 4) frei bleiben müssen und die mechanische Vorrichtung zur Belüftung/Abzugshaube oder Elektroventilator aktiviert wird. Ein intensiver und lange andauernder Gebrauch des Gerätes kann eine zusätzliche Belüftung nötig machen, zum Beispiel das Öffnen eines Fensters oder eine wirksamere Belüftung durch Erhöhen der mechanischen Saugleistung, wenn es sie gibt.

GEBRAUCH DER ELEKTROPLATTEN

Elektroplatten:

Diese Platten werden durch einen Schalter mit 6 Positionen gesteuert Abb. 30. Das Einschalten der Platten erfolgt durch Drehen des Drehschalters in die gewünschte Position. Am Stirnbrett des Geräts ist ein Siebdruck angebracht, aus dem hervorgeht, auf welche Platte der Drehschalter sich bezieht. Das Einschalten der Platte wird durch eine rote Kontrollleuchte angezeigt, die ebenfalls am Stirnbrett angebracht ist.

Wie eine Elektroplatte verwendet wird:

Wenn die Elektroplatte zum ersten Mal oder nach einer langen Pause verwendet wird, sollte sie ca. 30 Minuten in Position 1 eingeschaltet werden, um eventuell vom inneren Isoliermaterial aufgenommene Feuchtigkeit zu eliminieren.

Rein informativ führen wir eine Tabelle mit den für eine optimale Nutzung der Elektroplatten erforderlichen Einstellungen auf.

ACHTUNG: Beim ersten Einschalten der Platte oder wenn die Platte längere Zeit nicht benutzt wurde, ist sie 30 Minuten lang in Position 1 des Schalters einzuschalten, um eventuell vom inneren Isoliermaterial aufgenommene Feuchtigkeit zu eliminieren.

TABELLE N°5

DREHSCHALTER-POSITION	ANWENDUNG
0	Platte ausgeschaltet
1	Schmelzen von Butter, Schokolade usw. - Erwärmen geringer Flüssigkeitsmengen
2	Erwärmen größerer Flüssigkeitsmengen - Zubereitung von Creme und Saucen mit langer Garzeit
3	Auftauen von Lebensmitteln, Garen bei Siedetemperatur
4	Garen empfindlicher Fleischbraten und Fisch
5	Koteletts und Steaks, größere Mengen von Kochfleisch
6	Erhitzen größerer Wassermengen bis zum Siedepunkt, Fritieren

Für einen korrekten Gebrauch:

- Den Topfboden abtrocknen, bevor er auf die Platte gestellt wird.
- Töpfe mit ebenem, dickem Boden verwenden (siehe Abb. 31).
- Keine Töpfe verwenden, die kleiner als die Platte sind.
- Den Strom erst einschalten, nachdem der Topf auf die Platte gestellt wurde.
- Wenn ein Riss in der Plattenoberfläche festgestellt wird, das Gerät sofort vom Stromnetz trennen.
- Wenn das Gerät mit einer Glasabdeckung ausgestattet ist, kann diese bei Erhitzen platzen.
- Alle Platten ausschalten, bevor die Abdeckung geschlossen wird.
- Nach dem Gebrauch sollte die Platte für eine lange Lebensdauer mit normalen handelsüblichen Produkten für Elektroplatten behandelt werden, damit die Oberfläche immer sauber ist. Auf diese Weise wird auch der Rostbildung vorgebeugt.

ACHTUNG: Auch nach dem Gebrauch bleiben die Platten noch lange heiß. Nicht mit den Händen oder anderen Gegenständen berühren, um Verbrennungen zu vermeiden.

ACHTUNG: Während des Betriebs der Platten ist sicherzustellen, dass die Topfgriffe korrekt ausgerichtet sind. Dafür sorgen, dass sich keine Kinder in Herdnähe aufhalten.

ACHTUNG: Beim Garen von Lebensmitteln mit leicht entflammbarem Öl und Fett darf der Anwender sich nicht vom Gerät entfernen.

ACHTUNG: Vor dem Öffnen der Glasabdeckung des Geräts sind sorgfältig etwaige Flüssigkeitsreste von derselben zu entfernen.

ACHTUNG: Vor dem Schließen der Glasabdeckung des Geräts ist sicherzustellen, dass die Arbeitsfläche abgekühlt ist.

ACHTUNG: Wenn Risse in der Oberfläche festgestellt werden, ist das Gerät umgehend vom Stromnetz zu trennen

GEBRAUCH DES GLASKERAMIKKOCHFELDS

Das Kochfeld hat 5 Kochbereiche mit unterschiedlichen Leistungen und Durchmessern (Abb. 32).

Die Positionen sind deutlich durch runde Bereiche ohne Siebdruck gekennzeichnet (siehe Beschreibung der Bedienelemente).

Das Heizen erfolgt innerhalb dieser gekennzeichneten Bereiche.

Wenn 1 oder 2 Kochbereiche verwendet werden, bleibt die restliche Oberfläche kalt.

Für eine wirksame Nutzung und einen geringen Energieverbrauch sollten spezielle Utensilien für Elektroherde verwendet werden. Der Topfboden sollte dick und eben sein, um ein gutes Kochen zu erhalten.

Der Durchmesser des Topfbodens (oder anderer Behälter) sollte möglichst genauso groß wie die verwendete Platte sein. Wenn der Boden kleiner ist, wird zu viel Energie verbraucht, denn die erzeugte Wärme geht zum Teil über die nicht genutzte Plattenfläche verloren. Die Oberfläche des Kochfelds und der Topfboden müssen sauber gehalten werden. Durch Befolgen dieser Ratschläge können Sie Energie und Wärme sparen..

PLATTENTYP	LEISTUNG
A) Keramikelektroplatte	Links vorne 700/1700W
B)) Keramikelektroplatte	Links hinten 1200W
D)) Keramikelektroplatte	Rechts hinten 1100/2200W
E)) Keramikelektroplatte	Rechts vorne 1200W
C)) Keramikelektroplatte	Mitte 1400/2200W

Restwärme:

Jede Platte ist mit einer Vorrichtung ausgestattet, die auf eventuelle Restwärme (H) hinweist. Nach dem Ausschalten der Platten schaltet sich eine rote Anzeige am Display ein, die anzeigt, dass der jeweilige Kochbereich noch sehr heiß ist (Abb. 33).

Wie das Glaskeramikkochfeld verwendet wird:

Jeder Kochbereich wird durch einen Thermostat oder einen Energieregler gesteuert, der das Einstellen unterschiedlicher Temperaturen ermöglicht (Abb. 34-35).

Sobald der Siedepunkt erreicht ist, kann die Temperatur gesenkt werden, um die Lebensmittel zu kochen.

Die Erfahrung wird Ihnen zeigen, wie lange die Lebensmittel gekocht werden müssen, was offensichtlich von den Lebensmitteln und dem Topftyp abhängt. Die korrekte Kombination trägt dazu bei, Zeit und Energie zu sparen.

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

ACHTUNG: 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: Ihr Glaskeramikkochfeld ist thermoschockbeständig und unempfindlich gegenüber Kälte und Hitze.

Sie zerbricht auch nicht, wenn Sie versehentlich einen schweren Topf auf sie fallen lassen.

Ein besonders starker Stoß gegen die Kanten oder Ecken des Kochfelds, wie zum Beispiel mit einem schweren Gegenstand wie ein Salzgefäß oder eine Gewürzdose, kann zu einer Beschädigung des Kochfelds führen.

ACHTUNG: Das Glaskeramikkochfeld nicht als Ablagefläche verwenden.

ACHTUNG: Wenn die Oberfläche des Glaskeramikkochfelds gerissen ist, ist das Gerät vom Stromnetz zu trennen, da sonst Stromschlaggefahr besteht.

TOPFTYP

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. 36-37).

Nur Töpfe mit perfekt ebenem Boden verwenden. Die verwendeten Töpfe dürfen keinen konkaven oder konvexen Boden haben (Abb. 38).

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. 39).

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. 40):

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.36-37**).

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.38**).

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 Bereich 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.

BENUTZUNG DES GASOFENS

Alle Herde mit Gasofen sind mit einem Sicherheitsthermostat für die Temperatureinstellung ausgestattet. Mit dem Knopf gegen den Uhrzeigersinn die gewünschte Ofentemperatur auswählen Der Gasofen kann mit einem Gasgrill oder mit einem Elektrogrill, deren Gebrauch auf den spezifischen Seiten hingewiesen wird, ausgestattet sein.

Durch Anschalten des Herdlüfters mittels des entsprechenden, auf dem Steuerpaneel befindlichen Schalters , sichert die Zirkulation der Heißluft eine gleichmäßige Verteilung der Wärme. Die Vorheizung kann vermieden werden; dennoch ist es für besonders delikates Backwerk ratsam, den Herd vor Einführung der Formen vorzuheizen. Das Kochsystem mit Umluft modifiziert teilweise die verschiedenen Begriffe des traditionellen Kochens. Das Fleisch wird während des Garens nicht mehr gewendet und um einen Spießbraten zu erhalten, ist

die Verwendung eines Bratspießes nicht mehr unverzichtbar, sondern es reicht aus, das Fleisch direkt auf den Grill zu legen.

Mit der Verwendung des Umluftgasherdes liegen die Kochtemperaturen, in bezug auf die Verwendung eines traditionellen Gasherdes, um zirka 10-15°C niedriger. Die Funktionsweise des Herdventilators untersagt den Funktionsablauf des Elektrogrills, der somit bei laufendem Ventilator nicht verwendet werden kann.

Der Herd kann auch auf traditionelle Weise (keine Aktivierung der Ventilation) für Speisen verwendet werden, die Hitze von unten erfordern, wie z.B. Pizza.

WARNUNG: Sollte die Flamme des Brenners sich zufällig löschen, muss der Knopf in die Ausgangsposition zurückgedreht werden und eine erneute Zündung darf erst wieder nach mindestens 1 Minute erfolgen.

TABELLE NR.7

POSITION THERMOSTATS	DES	TEMPERATUR IN C°
1		120°C
2		140°C
3		160°C
4		180°C
5		200°C
6		225°C
7		245°C
8		270°C

Das Anstecken des Ofenbrenners kann auf verschiedenen Arten erfolgen:

- **Manuelles Anstecken** (immer bei Stromausfall möglich) :

Um das Anstecken des Ofens zu bewerkstelligen, muss die Ofentür geöffnet und der Knopf (Bild 43) gedreht werden, bis er mit der Nr. 8 auf der Anzeichen- Skala übereinstimmt. Gleichzeitig ein entzündetes Streichholz an das Zündrohr halten, das sich auf dem Boden des Ofens befindet. Folglich muss der Thermostatknopf gedrückt werden (auf dieser Weise beginnt der Gaszulauf) und für weitere 10 Sekunden, nach vollständigem Entflammen des Brenners, gedrückt gehalten werden. Den Knopf loslassen und kontrollieren ob der Brenner angezündet bleibt, ansonsten muss der Vorgang wiederholt werden.

- **Elektrische Anzündung:** (nur für Modelle, die mit dieser Einrichtung ausgestattet sind) :

In diesem Fall muss man präventiv die Ofentür öffnen und den Drehgriff bis auf die Position der maximalen Temperatur drücken und drehen (Nummer 8). Dann den Drehgriff des Thermostats drücken (Versionen mit Drehgriffzündung). Ungefähr 10 Sekunden nach der vollständigen Zündung des Brenners warten und den Drehgriff loslassen. Kontrollieren Sie, dass der Brenner nicht erloschen ist, andernfalls die Vorgehensweise wiederholen. Für die Küchenherde, die nicht mit einer Drehgriffzündung ausgestattet sind, den Drehgriff des Thermostats und die Taste mit dem Funkensymbol drücken, ungefähr 10 Sekunden nach der vollständigen Zündung des Brenners warten und den Drehgriff loslassen. Kontrollieren Sie, dass der Brenner nicht erloschen ist, andernfalls die Vorgehensweise wiederholen.

Die Ansteckungsvorrichtung darf nicht mehr als 15 Sekunden bedient werden; wenn nach diesem Zeitabschnitt der Brenner nicht angezündet ist, die Vorrichtung nicht mehr betätigen und die Ofentür öffnen, oder mindestens 60 Sek. bis zu einem neuen Versuch abwarten.

ACHTUNG: Das Anstecken des Ofens immer bei geöffneter Tür vornehmen. Während der Ofenbenutzung die Herdabdeckung offen lassen, um eine Überhitzung zu vermeiden.

WARNUNG: Bei der Erstbenutzung des Ofens ist es wichtig den Ofen bei zirka 250° Grad für 15-30 Minuten leer eingeschaltet zu lassen, um die Feuchtigkeit und die Gerüche der inneren Isolierungen zu beseitigen.



Während des normalen Ofengebrauchs nach dem Anstecken und der Temperaturwahl zirka 15 Minuten vorheizen, bevor die Speisen in den Ofen gestellt werden.



Der Ofen ist mit vier Schienen in verschiedenen Höhen ausgestattet (Bild 28), auf denen Ofenroste oder Bleche eingeführt werden können. Um eine starke Verschmutzung des Ofens zu vermeiden, raten wir das Fleisch direkt auf dem Blech oder auf dem Rost mit einem Blech darunter, zu braten. In der unteren Tabelle werden die Kochzeiten und die Position der Bleche für die verschiedenen Lebensmittel angegeben. Die persönliche Erfahrung wird zu eventuellen Veränderungen der in der Tabelle angegebenen Werte führen. Es wird auf jeden Fall angeraten, die Rezeptanweisungen zu befolgen.


TABELLE NR 7

TABELLE KOCHEN mit Gasherd			
	TEMPERATURHÖHE IN C°	anbringen	MINUTEN
FLEISCH			
SCHWEINEBRATEN	220	2	60-70
RINDERBRATEN	250	2	50-60
OCHSENBRATEN	240	2	60-70
KALBSBRATEN	220	2	60-70
LAMMBRATEN	220	2	45-55
ROAST BEEF	230	2	55-65
HASENBRATEN	235	2	40-50
KANINCHENBRATEN	220	2	50-60
TRUTHAHNBRATEN	235	2	50-60
GANSBRATEN	225	2	60-70
ENTEBRATEN	235	2	45-60
HUHNBRATEN	235	2	40-45
FISCH	200-225	3	15-25
BACKWAREN			
OBSTTORTE	200	3	35-40
TROCKENKUCHEN	190	3	50-55
BRIOCHES	175	3	25-30
PAN DI SPAGNA	235	3	20
BREZEL	190	3	30-40
BLÄTTERTIGGEBÄCK	220	3	20
ROSINENFLADEN	220	3	15-20
STRUDEL	180	3	15-20
PLÄTZCHEN	190	3	15
APFELKUCHEN	220	3	20
PUDDING	220	3	20-30
TOAST	250	4	5
BROT	220	3	30
PIZZA	220	3	20

GEBRAUCH DES SCHALTERS (Abb. 45-46-47) (nur für Herde mit Gasbackofen und Elektrogrill)

Die Symbole  und  weisen darauf hin, dass das Lüfterrad und die Ofenbeleuchtung eingeschaltet sind

Die Symbole  und  weisen darauf hin, dass der Spieß und die Beleuchtung eingeschaltet sind

Das Symbol  weist darauf hin, dass die Beleuchtung eingeschaltet ist

GEBRAUCH DES ELEKTROTHERMOSTATS (Bild 48)

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 orangen Kontrolleuchte 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. 49)

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. 49**) 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. 48**) 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 Emailierung 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.
	Defrost (Auftauen)	60cm und	Keine	

		90cm		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.
	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.
	Rotisserie (Bratenspieß)	30cm und 40cm (nur PRO T)	Grill	Der Bratenspießmotor dreht das Fleisch unter dem Grill, um einen saftigen Braten zu erhalten. Für Geflügel, Wild, Braten und Schweine- oder Lammfleisch geeignet.
	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 paniertes Kartoffelprodukte / paniertes 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. 44), 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
FLEISCH			
SCHWEINEBRATEN	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
FISCH	200-225	3	15-25
BACKWAREN			
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 Kontrolllampe 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 delikatsten 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

BEDIENUNGSTABELLE FÜR HEISSLUFTÖFEN			
	TEMPERATURHÖHE IN C°	ANBRINGE N	MINUTEN
FLEISCH			
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
FISCH	160-180	3 / 4	
BACKWAREN			
OBSTTORTE	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 GASGRILLS

Der Gasgrill ist ausschließlich an den Gasofen gebunden. Man bedient ihn mit dem gleichen Knopf des Gasofens, aber anstatt ihn gegen den Uhrzeigersinn zu drehen (siehe Benutzung des Gasofens) wird er solange im Uhrzeigersinn gedreht, bis das Symbol mit dem Zeichen übereinstimmt (Bild 25). Der Brenner des Grills funktioniert immer bei Höchsttemperatur, daher gibt es keine Mindesttemperatur. Außerdem ist er mit einer Sicherung gegen das Löschen versehen. Auch für den Gasgrill gibt es verschiedene Ansteckungsmöglichkeiten: Die Leistung des Elektrogrills beträgt 2500W.

Manuelle Ansteckung: Die Ofentür komplett öffnen, den Knopf drehen, bis das Symbol mit dem betreffenden Anzeichen übereinstimmt und gleichzeitig ein entzündetes Streichholz an den Brenner nähern. Die komplette Zündung des Brenners kontrollieren und nach zirka 10 Sekunden den Knopf loslassen. Prüfen, ob der Brenner an bleibt, ansonsten den Vorgang wiederholen.

- Elektrische Anzündung: (nur für Modelle, die mit dieser Einrichtung ausgestattet sind) :

In diesem Fall muss man präventiv die Ofentür öffnen und den Drehgriff drücken und drehen, bis das relative Symbol mit dem Zeichen übereinstimmt. Dann den Drehgriff des Thermostats drücken (Versionen mit Drehgriffzündung). Ungefähr 10 Sekunden nach der vollständigen Zündung des Brenners warten und den Drehgriff loslassen. Kontrollieren Sie, dass der Brenner nicht erloschen ist, andernfalls die Vorgehensweise wiederholen. Für die Küchenherde, die nicht mit einer Drehgriffzündung ausgestattet sind, den Drehgriff des Thermostats und die Taste mit dem Funkensymbol drücken, ungefähr 10 Sekunden nach der vollständigen Zündung des Brenners warten und den Drehgriff loslassen. Kontrollieren Sie, dass der Brenner nicht erloschen ist, andernfalls die Vorgehensweise wiederholen.

ACHTUNG: Wie bei dem Ofen ist es wichtig, das Anzünden des Grills bei vollkommen geöffneter Tür vorzunehmen.

Der Gasgrill kann zum Grillen auf dem Ofenrost oder für den Bratenwender benutzt werden.

Der Gasgrill kann zum Grillen auf dem Ofenrost oder für den Bratenwender benutzt werden.

Grillen auf dem Ofenrost: In diesem Fall den dazu gehörenden Rost auf Höhe 1 oder 2 positionieren und die Lebensmittel zum Grillen darauf legen, während das Ofenblech die darunterliegende Höhe eingeschoben wird, um den Bratsud aufzufangen.

Dann den Grillbrenner wie oben genannt anstecken.

Grillen mit Bratenwender: Dient zum Grillen mit dem sich drehenden Spieß. In dem Ofen die Spießfassungen seitlich auf den Rost auf Höhe 3 anbringen. Die Gerichte aufspießen und alles in den Ofen geben, dabei die Spitze in die Welle einführen, die am hinteren Teil des Ofens hervorsteht, und den vorderen Teil des Spießes in die Spießfassungen legen (Bild 50). Das Blech in einer der unteren Schienen einführen, den Brenner des Grills anstecken und die Taste mit dem Bratwendersymbol drücken, um den Motor einzuschalten.

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

Es ist wichtig Kinder aus der Küche fern zu halten.

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 eingeschalten 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 51) 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. 52)

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. 53)

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 Uhrzeittaste 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. 54)

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. 55)

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 56)

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. 57)

Bedeutung der Symbole auf dem Display:

1	A*	Automatikprogramm 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	M	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 standlg.

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: 0° 00.

Gewünschte Gardauer durch Drücken der Tasten - oder + einstellen. (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. 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 Garende 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 Garende nach den Angaben im vorherigen Kapitel eingeben. (Die maximal einstellbare Zeit für das Garende beträgt 24 Stunden). Der Backofen wird automatisch zu einer bestimmten Uhrzeit eingeschaltet, die der Differenz zwischen vorgesehenem Garende 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. 58)

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.

Gasbackofen

Wenn der Backofen eingeschaltet wird, beginnt der Brenner mit maximaler Leistung zu arbeiten und der Zeiger des Thermometers folgt der Temperaturänderung. Die Brennerflamme wird eventuell bereits vor Erreichen der eingestellten Temperatur kleiner, um eine gleichmäßige Wärmeverteilung im Backofen zu gewährleisten. Die Wärme wird im Backofen optimal verteilt, wenn der Thermometerzeiger stillsteht. 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 Edelstahlgitter, die emaillierten Deckelchen und die Flammenverteiler müsse 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 Edelstahlteile: 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 (siehe Bild 41-43) 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. 44-45) zu blockieren. Danach die Innenscheibe gemäß Abb. 46 und Abb. 49 abnehmen.

Um die Tür wieder zusammensetzen, die Vorgänge in umgekehrter Reihenfolge ausführen, Abb. 50 und Abb. 54 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. 44-45). 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

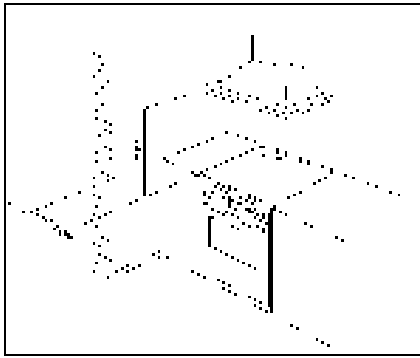


Fig.1

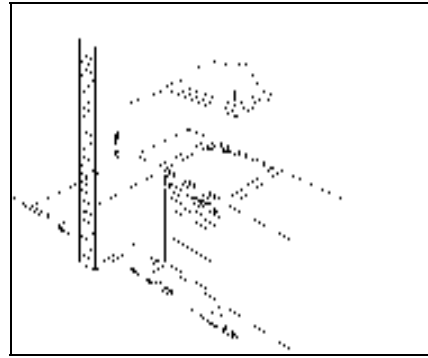


Fig.2

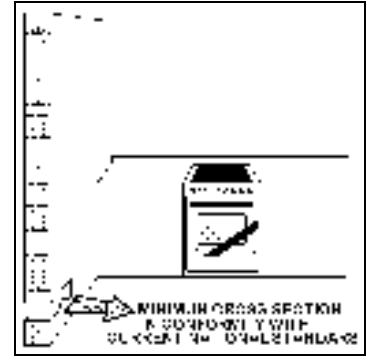


Fig.3

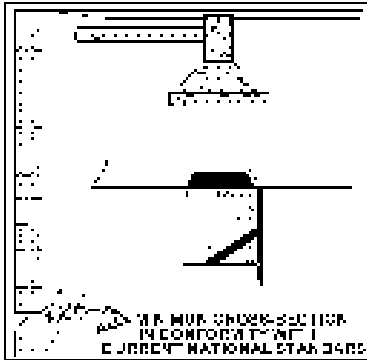


Fig.4

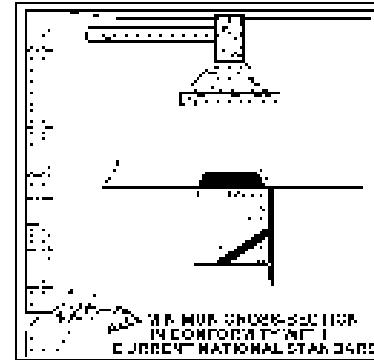


Fig.5

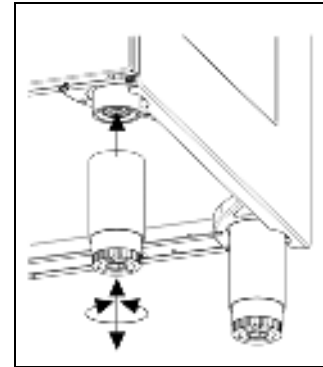


Fig.6

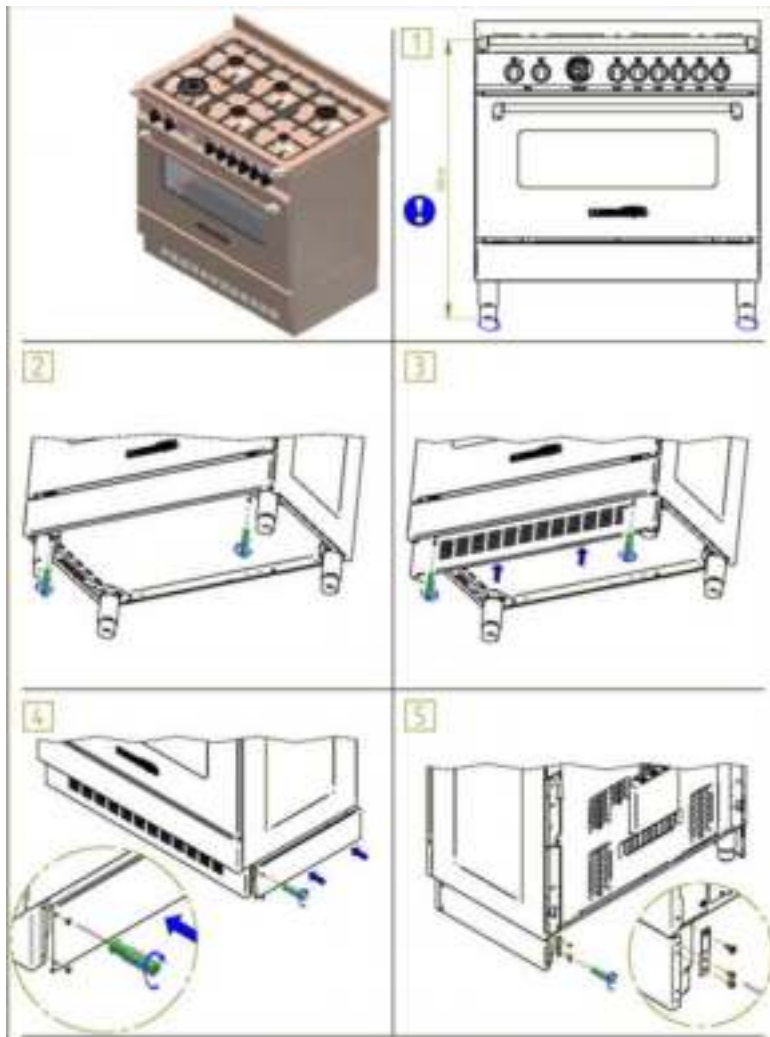


Fig.7

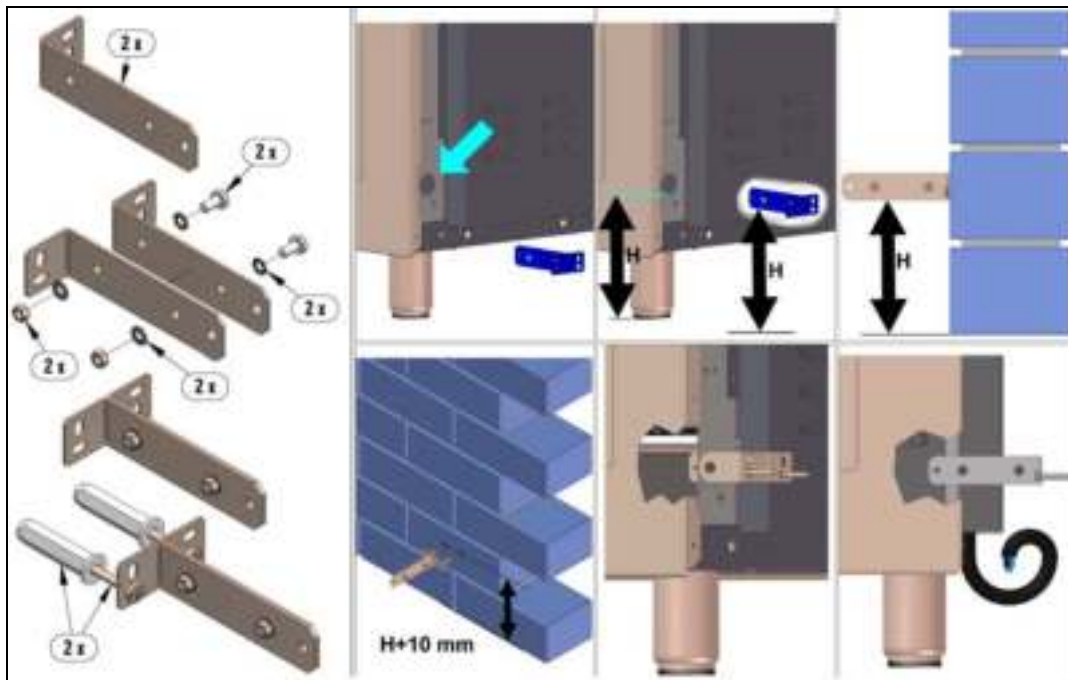


Fig.9

Fig.10

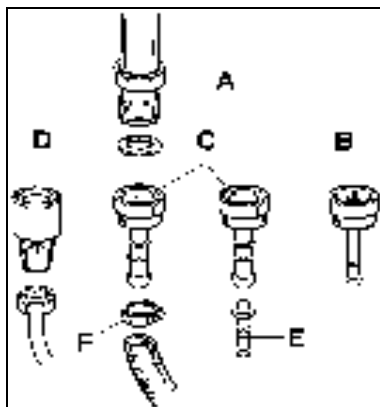


Fig.11

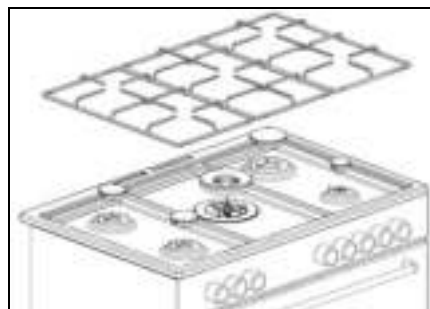


Fig.12

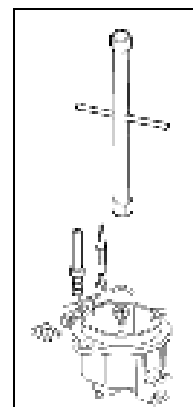


Fig.13

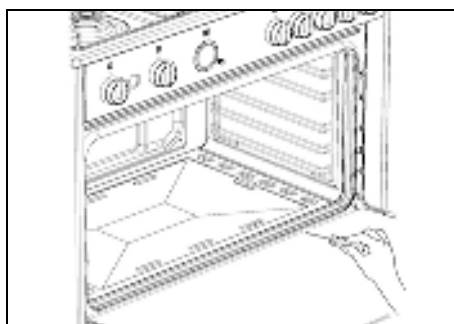


Fig.14

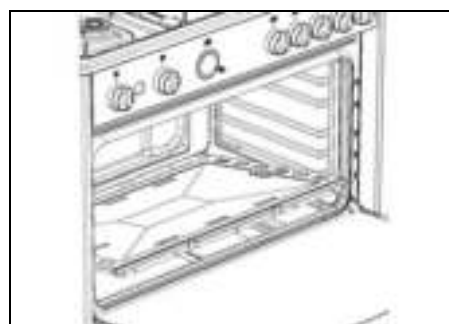


Fig.15

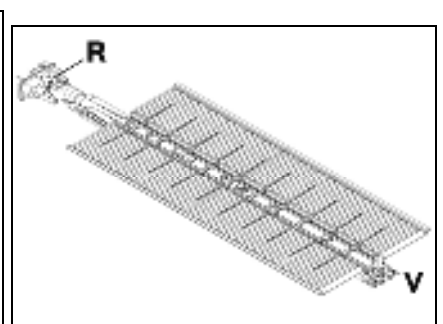


Fig.16

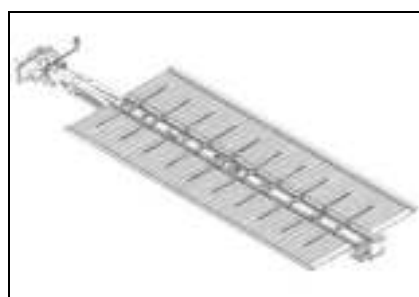


Fig.17

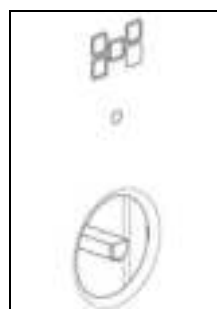


Fig.18

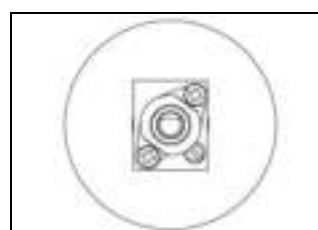


Fig.19



Fig.20

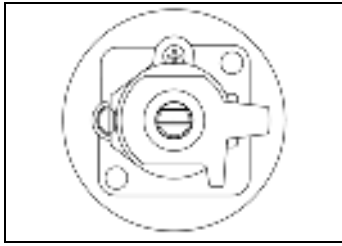


Fig.21

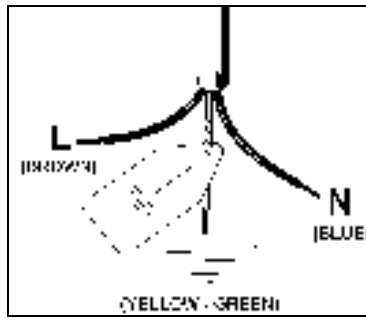


Fig.22

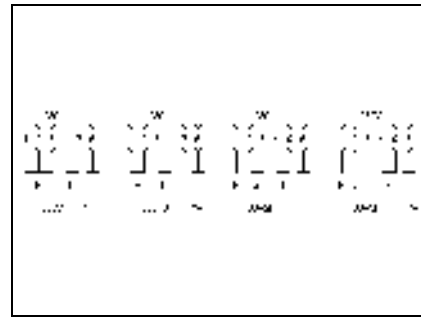


Fig.23

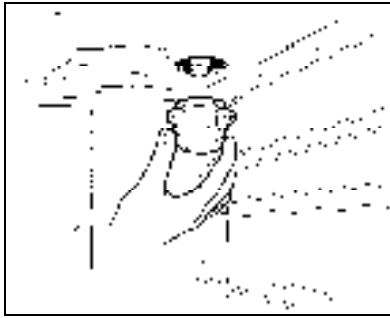


Fig.24

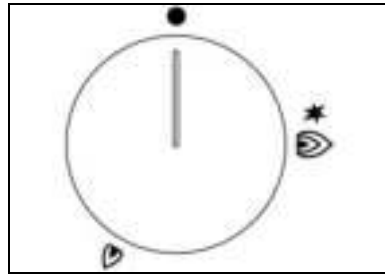


Fig.25

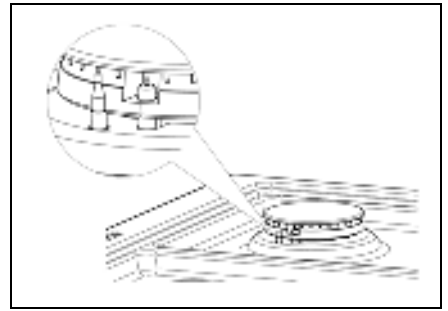


Fig.26

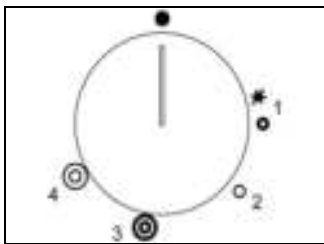


Fig.27

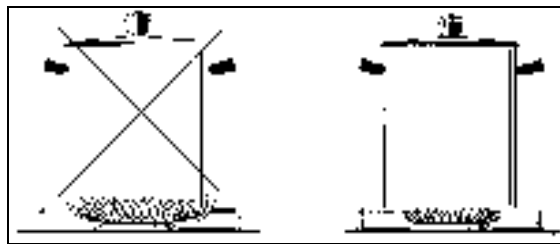


Fig.28

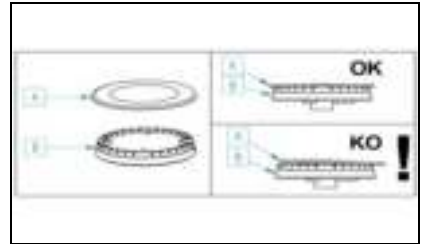


Fig.29

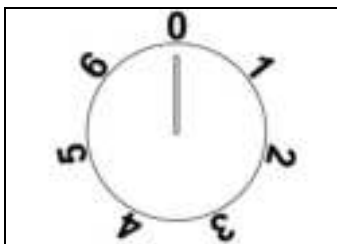


Fig.30

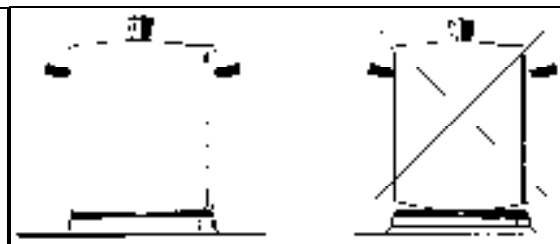


Fig.31

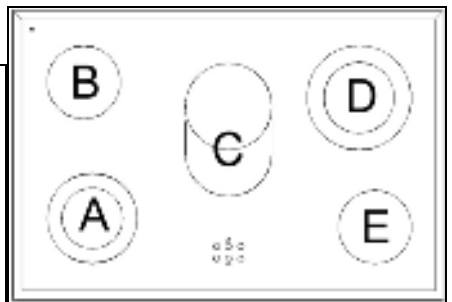


Fig.32

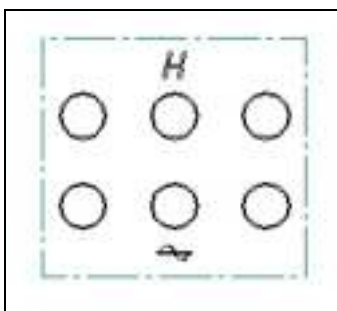


Fig.33

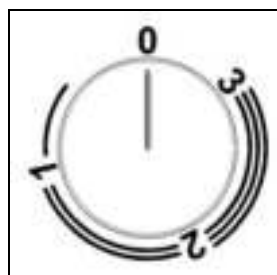


Fig.34

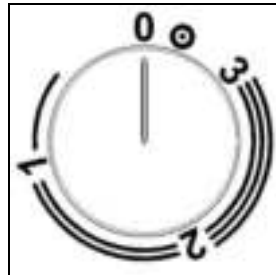


Fig.35

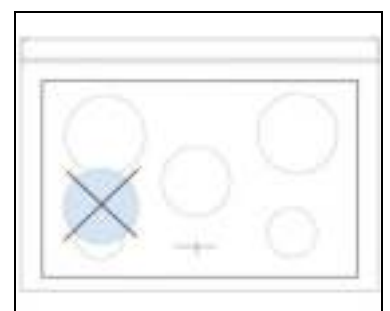


Fig.36

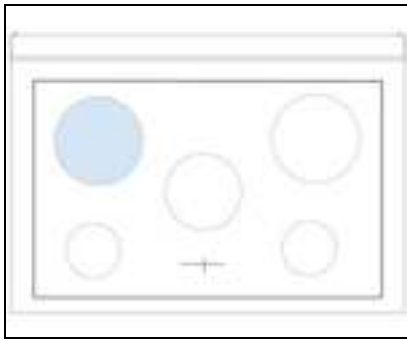


Fig 37

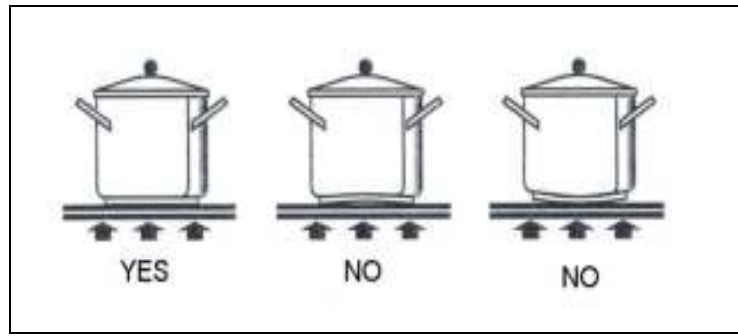


Fig.38

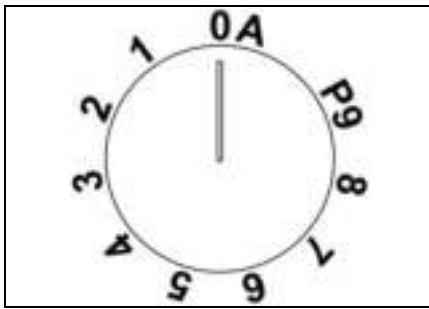


Fig. 39

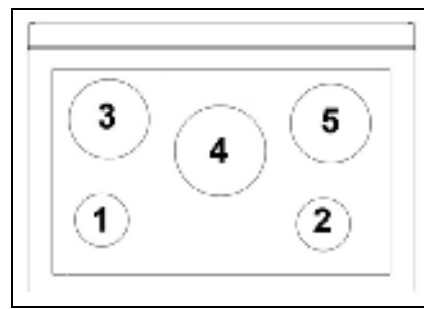


Fig 40

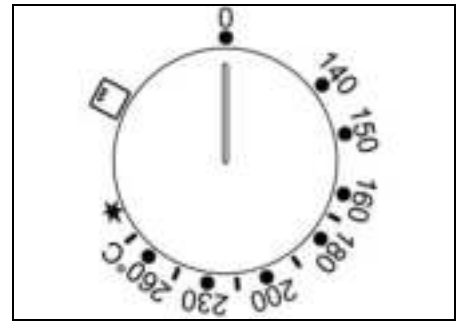


Fig41

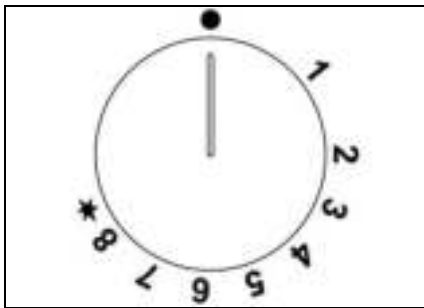


Fig.42

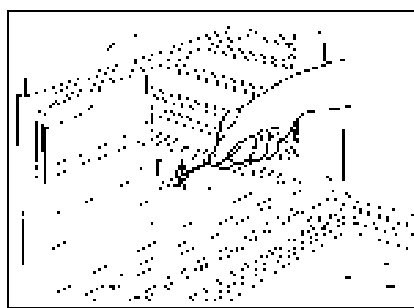


Fig.43

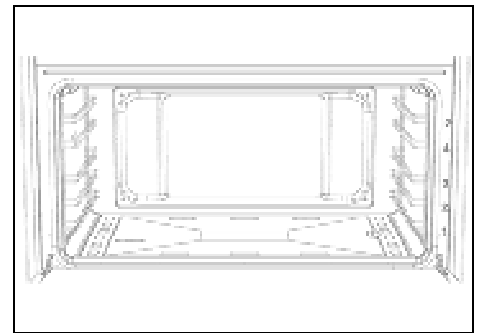


Fig.44



Fig 45

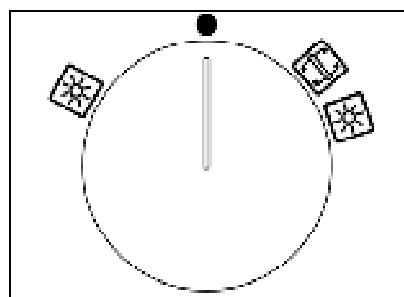


Fig 46

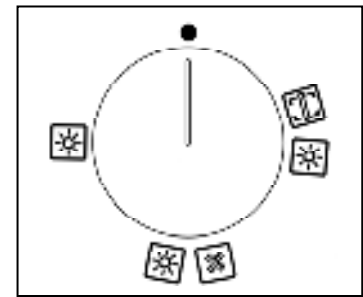


Fig 47

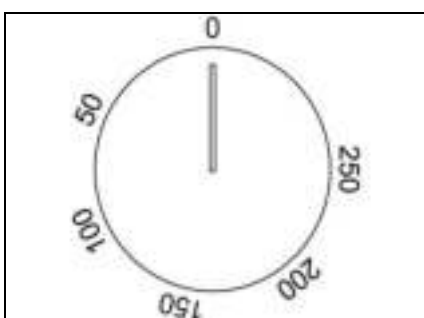


Fig 48

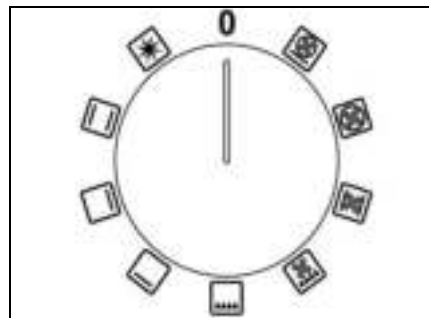


Fig 49

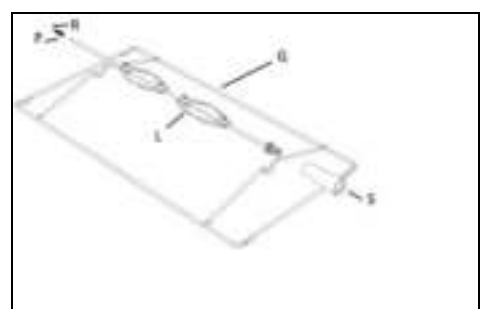


Fig.50

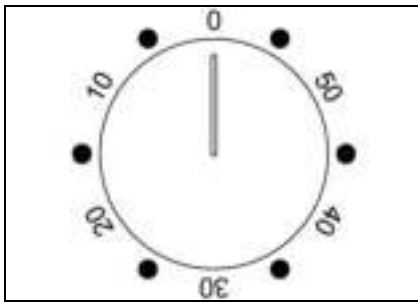


Fig 51

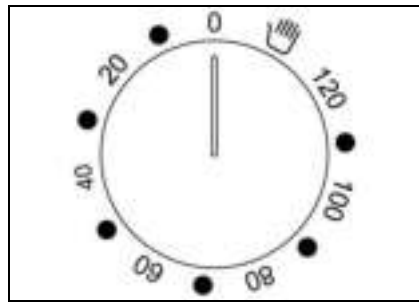


Fig 52

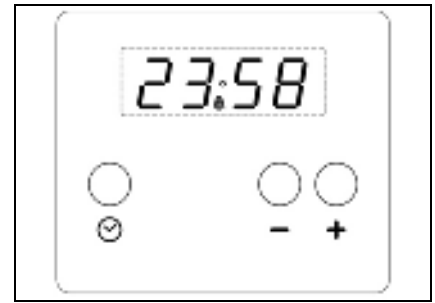


Fig.53



Fig.54

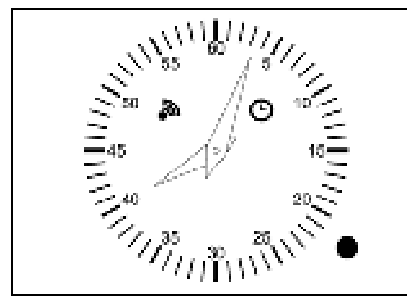


Fig.55

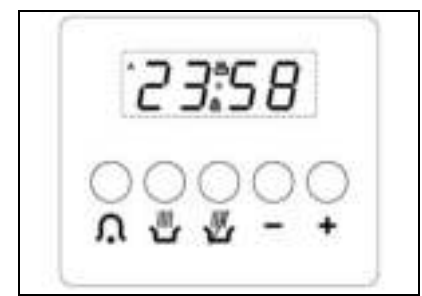


Fig.56



Fig .57

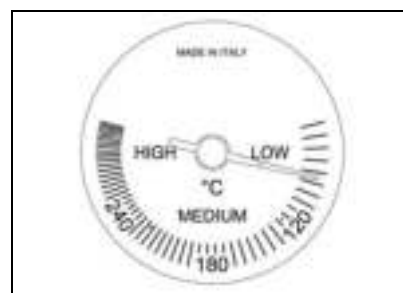


Fig.58

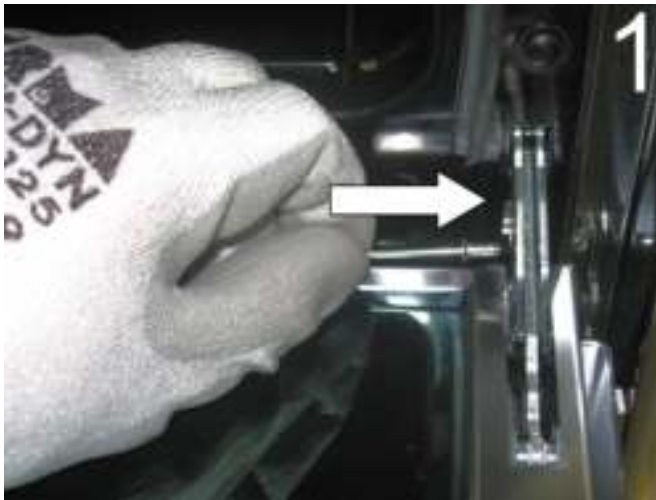


Fig.59



Fig.60



Fig.61



Fig.62



Fig.63

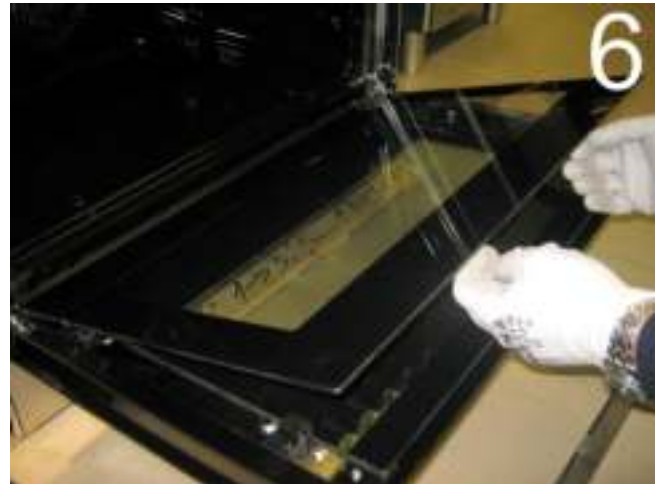


Fig.64



Fig.65



Fig.66



Fig.67

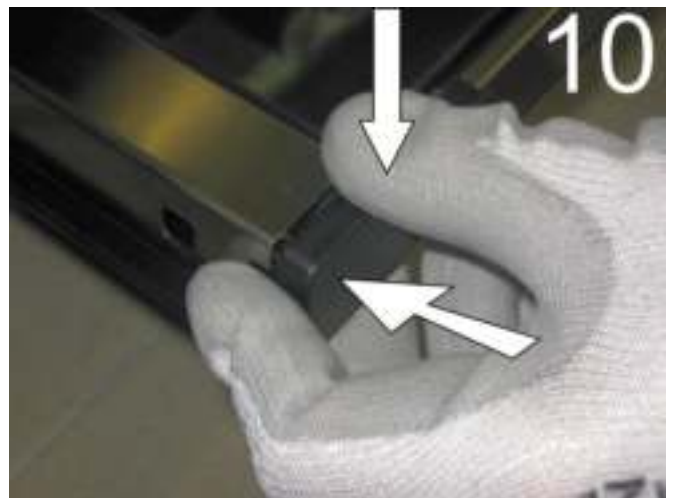


Fig.68



Fig.69

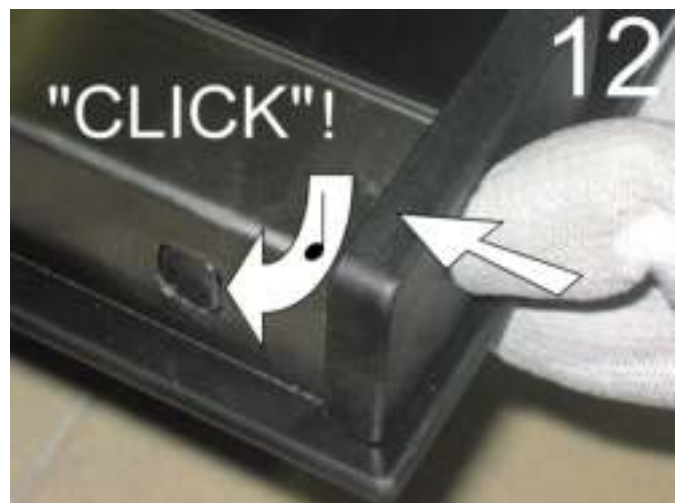


Fig.70

VERPACKUNGS ENTSORGUNG



Die Verpackungsmaterialien bitte entsprechend trennen und den zuständigen Sammelstellen zur Wiederverwertung und zur Umweltschonung zuführen.



Hergestellt in Italien. für / Made in Italy for

HÄNDLER:

SARO Gastro-Products GmbH
Sandbahn 6, 46446 Emmerich am Rhein, Germany
Tel. +49(0)2822 9258-0
Fax +49(0)2822 18192
E-Mail info@saro.de
Web: www.saro.de

3100145