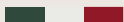




Passione in Cucina



MLI95BMAT / MLI95BZW
MLI95XMAT / MLI95XZW

DE | MONTAGE- UND GEBRAUCHSANWEISUNG

www.boretti.com

Sehr geehrte Kunden,

Wir danken Ihnen für das Vertrauen, das Sie uns mit dem Kauf eines unserer Haushaltsgeräte entgegengebracht haben.

Die im folgenden aufgeführten Hinweise und Ratschläge dienen Ihrer Sicherheit und der anderer Personen und ermöglichen Ihnen, alle Gebrauchsweisen des Gerätes kennenzulernen.

Bewahren Sie deshalb diese Broschüre sorgfältig auf, sie wird Ihnen auch in Zukunft hilfreich sein, falls Sie hinsichtlich der Funktionsweise des Gerätes irgendwelche Unklarheiten klären möchten.

Dieses Gerät darf nur für den Zweck verwendet werden, für den es ausdrücklich hergestellt wurde, d.h. für das Kochen von Speisen. Jeder andere Verwendungszweck ist unangemessen und daher auch gefährlich. Für eventuelle Schäden, die durch unangemessenen, fehlerhaften oder unüberlegten Gebrauch des Gerätes entstehen, lehnt der Hersteller jegliche Haftung ab.

EG-konformitätserklärung CE

- * Dieses Gerät ist ausschließlich zum Kochen gedacht. Jeder andere Einsatz (z.B. das Heizen eines Raums) ist unsachgemäß und gefährlich.
- * Dieses Gerät ist laut nachstehenden Richtlinien entwickelt, hergestellt und vertrieben worden:
 - * *Anforderungen zur Sicherheit, Richtlinie "Niederspannung" 2014/35/EU und darauffolgende Änderungen;*
 - * *Anforderungen zum Schutz Richtlinie "EMC" 2014/30/EU und darauffolgende Änderungen;*
 - * *Anforderungen laut Richtlinie 93/68/EWG;*
 - * *Anforderungen laut Richtlinie 2011/65/UE.*



Wichtiger hinweis für die korrekte entsorgung des produkts in übereinstimmung mit der egrichtlinie 2012/19/EG.

Am Ende seiner Nutzzeit darf das Produkt NICHT zusammen mit dem Siedlungsabfall beseitigt werden. Es kann zu den eigens von den städtischen Behörden eingerichteten Sammelstellen oder zu den Fachhändlern, die einen Rücknahmeservice anbieten, gebracht werden. Die

getrennte Entsorgung eines Haushaltsgerätes vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung bedingt sind. Zudem ermöglicht wird die Wiederverwertung der Materialien, aus denen sich das Gerät

zusammensetzt, was wiederum eine bedeutende Einsparung an Energie und Ressourcen mit sich bringt. Zur Erinnerung an die Verpflichtung, die Elektrohaushaltsgeräte getrennt zu beseitigen, ist das Produkt mit einer Mülltonne, die durchgestrichen ist, gekennzeichnet.



Wichtige sicherheitsmassnahmen und sicherheitshinweise

Wichtig

Dieses Gerät wurde ausschließlich zum Kochen von Nahrungsmitteln im privaten Haushalt entwickelt und angefertigt und ist nicht für die Anwendung außerhalb des Haushalts geeignet. Daher darf es nicht im gewerblichen Bereich eingesetzt werden.

Die Garantie des Geräts wird aufgehoben, wenn das Gerät außerhalb des privaten Haushalts verwendet wird, d.h. im halbwirtschaftlichen, wirtschaftlichen oder kommunalen Bereich.

Lesen Sie die Anweisungen sorgfältig bevor Sie das Gerät anschließen und verwenden.

- * Dieses Gerät wurde gemäß der geltenden Normen für Haushalts-Kochgeräte, einschließlich solcher für Oberflächentemperaturen, entworfen und hergestellt. Manche Menschen mit empfindlicher Haut können bei einigen Komponenten eine ausgeprägtere Temperaturwahrnehmung haben, obwohl diese Teile innerhalb der durch die Normen zulässigen Grenzen liegen. Die vollständige Sicherheit des Geräts hängt auch von der korrekten Verwendung ab. Wir empfehlen daher, während der Verwendung des Produkts stets komplett aufmerksam zu sein, insbesondere in Anwesenheit von Kindern.
- * Stellen Sie nach dem Auspacken des Geräts sicher, dass dieses nicht beschädigt ist, und dass die Ofentür richtig schließt. Bei Zweifel, das Gerät nicht benutzen und die Verkaufsstelle oder einen fachlich qualifizierten Techniker konsultieren.
- * Verpackungsmaterial (Plastiksäcke, Polystyrolschaum, Nägel, Verpackungsbänder, etc.) darf nicht in Reichweite von Kindern zurückgelassen werden, da dieses schwere Verletzungen verursachen kann.
- * Manche Geräte werden mit einer Schutzfolie auf den Stahl- und Aluminiumbestandteilen geliefert. **Diese Folie muss vor dem Gebrauch des Geräts entfernt werden.**

Wichtig

Es wird empfohlen bei der Bedienung und bei der Reinigung des Geräts eine geeignete Schutzkleidung bzw. Schutzhandschuhe zu tragen.

- * Versuchen Sie nicht, die technischen Eigenschaften des Geräts zu verändern, da dadurch der Gebrauch des Geräts gefährlich werden kann. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Unannehmlichkeiten, die aus der Nichtbeachtung dieser Bedingung resultieren.
- * Geräte nicht mittels einer externen Schaltuhr oder einem separaten Fernsteuerungssystem bedienen.
- * Keine Instandhaltungs- und Reinigungsarbeiten durchführen ohne das Gerät zuvor von der Stromversorgung zu trennen.

Achtung

Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist bevor Sie die Ofenlampe austauschen, um so einen möglichen Stromschlag zu vermeiden.

- * Keinen Dampfreiniger benutzen, da die Feuchtigkeit in das Gerät eindringen kann und dieses dadurch unsicher wird.
- * Das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen (oder Füßen) berühren.
- * Das Gerät nicht benutzen, wenn sie barfuss sind.
- * Falls Sie entscheiden sollten, das Gerät nicht länger zu benutzen (oder es durch ein anderes Modell zu ersetzen) wird empfohlen, das Gerät vor der Entsorgung in angemessener Weise gemäß der Regelungen für Gesundheits- und Umweltschutz funktionsuntüchtig zu machen. Versichern Sie sich dabei insbesondere, dass alle gefährlichen Bestandteile unschädlich gemacht werden, da Kinder mit dem ungebrauchten Gerät spielen könnten.
- * Die diversen Bestandteile des Geräts sind recyclebar. Diese müssen gemäß der Bestimmungen des jeweiligen Landes entsorgt werden. Falls das Gerät verschrottet werden muss, Netzkabel entfernen.
- * Stellen Sie nach dem Gebrauch des Geräts sicher, dass die Schalter auf AUS (OFF)-Position stehen.
- * Kinder unter acht Jahren müssen vom Gerät ferngehalten werden, außer wenn diese durchgehend beaufsichtigt werden.
- * Dieses Gerät darf von Kindern ab acht Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit Mangel an Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, wenn diese beaufsichtigt werden oder Anweisungen in Bezug auf den sicheren Gebrauch des Geräts bekommen und die damit verbundenen Gefahren erkennen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und Instandhaltungsarbeiten dürfen von Kindern nicht ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

- * Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Personen- oder Sachschäden, die durch unsachgemäßen oder unzulässigen Gebrauch des Geräts verursacht werden.

Achtung

Beim Gebrauch werden das Gerät und seine zugänglichen Teile heiß und verweilen nach dem Gebrauch einige Zeit in diesem Zustand.

- * Geben Sie Acht, dass Sie die Heizelemente nicht berühren (auf dem Kochfeld und im Inneren des Ofens).
 - * Die Ofentür ist heiß, benutzen Sie den Griff.
 - * Zur Vermeidung von Brandwunden und Verbrühungen müssen kleine Kinder vom Gerät ferngehalten werden.
- * Vergewissern Sie sich, dass elektrische Kabel anderer Geräte in Herdnähe nicht in Berührung mit dem Kochfeld kommen oder in der Ofentür eingeklemmt werden können.

Achtung

Unbeaufsichtigtes Kochen auf dem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und kann Feuer zur Folge haben. NIE Feuer mit Wasser löschen, sondern das Gerät ausschalten und die Flamme z.B. mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke bedecken.

Achtung

Feuergefahr: Keine Gegenstände auf den Kochflächen abstellen.

- * Keine leeren Pfannen auf die Glaskeramikplatte stellen.
- * Keine schweren oder scharfen Gegenstände auf die Glaskeramikplatte fallen lassen.
- * Das Kochfeld nicht mit scharfen Gegenständen zerkratzen. Benutzen Sie das Kochfeld nicht als Arbeitsoberfläche.

Achtung

Wenn das Kochfeld gebrochen ist oder anderweitig durch hinauffallende Gegenstände etc. beschädigt ist, das Gerät von der Stromversorgung trennen, um einen möglichen Stromschlag zu vermeiden, und den Kundendienst kontaktieren.

Achtung

Im Fall einer vorschriftsgemäßen Montage wird ihr Produkt allen Sicherheitsanforderungen gerecht, die für diese Art von Produktkategorie festgelegt wurden. Allerdings ist auf der Rück- oder Unterseite des Geräts besondere Vorsicht geboten, da diese Bereiche nicht zum Berühren entwickelt wurden und sich dort scharfe oder raue Teile befinden könnten, die Verletzungen verursachen können.

Der erste gebrauch des ofens

Es wird empfohlen, die folgenden Anweisungen zu befolgen:

- * Bereiten Sie das Innere des Ofens so vor, wie es im Kapitel "REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG" beschrieben wird.
- * Den leeren Ofen auf höchster Stufe einschalten, um Schmierfett von den Heizelementen zu beseitigen.
- * Das Gerät von der Stromversorgung trennen, den Ofen abkühlen lassen und das Innere des Ofens mit einem in Wasser und neutralem Reinigungsmittel getränkten Tuch reinigen; den Ofen danach sorgfältig trocknen.

Achtung

Keine Scheuermittel oder scharfen metallischen Schaber für die Reinigung der Glasofentür verwenden, da dadurch die Oberfläche zerkratzt werden kann, was in weiterer Folge zum Zersplittern der Glastür führen kann.

- * Die Offenwände keinesfalls mit Aluminiumfolie auskleiden. Keinesfalls Backbleche oder Abtropfschalen auf den Boden des Ofenraums stellen.
- * Keine Alufolie auf dem Kochplatte liegen.

- * FEUERGEFAHR! Keinesfalls brennbare Materialien im Ofen aufbewahren oder im Unterschrank.
- * Stets Topfhandschuhe beim Herausnehmen der Gitterroste oder Backbleche benutzen solange diese heiß sind.
- * Keine Handtücher, Geschirrtücher oder andere Gegenstände auf das Gerät oder seinen Griff hängen, da dies eine Feuergefahr darstellt.
- * Den Ofen regelmäßig reinigen und vermeiden, dass sich Fett oder Öl am Ofenboden oder auf dem Gitterrost ansammelt. Verschüttetes immer sofort entfernen.
- * Nicht auf den Herd oder auf die geöffnete Ofentür steigen.
- * Beim Öffnen der Ofentür immer zurückstehen, damit Dampf und heiße Luft entweichen können bevor Sie die Speise herausnehmen.

Sicherer umgang mit lebensmitteln

Die Lebensmittel vor und nach dem Kochen so kurz wie möglich im Ofen lassen. Dadurch kann vermieden werden, dass Lebensmittel von Organismen befallen werden, was eine Lebensmittelvergiftung zur Folge haben kann. Geben Sie besonders Acht bei warmem Wetter.

Achtung

Den Herd NIE am Türgriff hochheben.

Achtung

Beachten Sie immer den Kochprozess, auch bei kurzer Nutzung der Zubereitung.

- * Das Gerät sollte frei stehen um eine Überhitzung zu verhindern.
- * Zubehörteile wie Teleskop Auszug des Ofens sollten wie auf Seite XXX installiert werden.
- * **WICHTIGER HINWEIS:** Die Ofenroste (bei einigen Produkten ist nur ein Rost vorhanden) sind nicht dafür ausgelegt, die Speisen direkt auf das Ofenrost selbst zu legen. Legen Sie die Speisen beim Kochen immer in spezielle Behälter oder verwenden Sie spezielle Materialien, die für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet sind.

- * Wenn das Netzkabel beschädigt ist, darf es nur von einem autorisierten Service-Mitarbeiter ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- * Wenn das Gerät nicht mit einem Netzkabel und einem Stecker oder mit anderen Mitteln zum Trennen vom Stromnetz mit Kontakttrennung an allen Polen ausgestattet ist, die eine vollständige Trennung unter Bedingungen der Überspannungskategorie III ermöglichen, müssen Trennvorrichtungen gemäß den Verdrahtungsregeln in der Festverdrahtung eingebaut werden.
- * **WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß. Achten Sie darauf, die Heizelemente nicht zu berühren. Kinder unter 8 Jahren sind fernzuhalten, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- * **WARNUNG:** Nur Kochfeldschutz verwenden, der vom Hersteller des Kochgeräts entworfen oder vom Hersteller des Geräts in der Gebrauchsanweisung als geeignet angegeben wurden, oder in das Gerät integrierten Kochfeldschutz. Die Verwendung ungeeigneter Schutzvorrichtungen kann zu Unfällen führen.
- * Sollten elektrische Kabel beschädigt sein, sollten diese ausschließlich durch einen autorisierten Fachmann erneuert werden.
- * **INDUKTIONSHERDE**
 - * *Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Deckel auf die heiße Kochmulde, da diese heiß werden können.*
 - * *Verwenden Sie keine Küchenutensilien aus Metall (z.B. Suppelle). Verwenden Sie vorzugsweise Küchenutensilien aus Kunststoff oder Holz.*
 - * *Bitte verwenden Sie Kochtöpfe und Pfannen der empfohlenen Größe (siehe empfohlene Mindestdurchmesser der Kochtöpfe). Verwenden Sie möglichst keine Kochtöpfe oder Pfannen, deren Bodendurchmesser kleiner als der der Kochzone ist. Stellen Sie die Kochtöpfe in die Mitte der Kochzone.*
 - * *Verwenden Sie keine beschädigten Töpfe oder Pfannen oder solche, die einen gewölbten Boden aufweisen.*
 - * *Verwenden Sie nur Kochgeschirr das zum Garen mit dem Induktionsherd geeignet ist.*
 - * *Bleiben Sie von den elektromagnetischen Feldern 5-10 cm während des Kochens entfernt. Verwenden Sie wenn möglich die hinteren Kochzonen.*
 - * *Magnetische Gegenstände (wie Kreditkarten, Disketten, Speicherkarten) und elektronische Geräte (z.B. Computer) sollten nicht in der Nähe der Induktions-Kochmulde aufbewahrt bzw. abgestellt werden.*
 - * *Das Aufwärme von Dosen aus ferromagnetischem Material ist verboten! Geschlossene Dosen können durch den übermäßigen Druck explodieren, der sich beim Erwärmen aufbaut. Wenn die Dosen geöffnet werden, besteht zudem Verbrennungsgefahr, falls die integrierte Temperaturschutzvorrichtung nicht richtig funktionieren sollte.*

Wichtiger warnhinweis

Die Induktions-Kochmulde entspricht den europäischen Normen für Haushalts-Kochgeräte. Daher dürfen sie nicht in Verbindung mit anderen elektronischen Geräten verwendet werden. Personen mit einem Herzschrittmacher oder einem anderen elektrischen Implantat, sollten Ihren Arzt fragen, ob sie Induktionskochsysteme verwenden dürfen (und sicherstellen, dass keine Störungen am Implantat auftreten können).

Energieverbrauchskennzeichnung/Ökodesign

- * Delegierte Verordnung (EU) Nr. 65/2014 der Kommission (zur Ergänzung der Richtlinie 2010/30/EU des Europäischen Parlaments und des Rates im Hinblick).
- * Verordnung (EU) Nr. 66/2014 der Kommission (zur Durchführung der Richtlinie 2009/125/EG des Europäischen Parlaments und des Rates im Hinblick).

Kurze Bezeichnung der bei der Überprüfung der Übereinstimmung mit den vorstehenden Anforderungen angewandten Mess- und Berechnungsmethoden oder Bezugnahme darauf:

- * Norm EN 60350-1 (Elektrobacköfen).
- * Norm EN 60350-2 (Kochmulden: Elektrische Kochzonen und/oder Kochflächen).

Verwendung des geräts, energiespartips

Backöfen

- * Prüfen Sie, dass die Backofentür stets korrekt geschlossen und die Türdichtung sauber ist. Bitte öffnen Sie die Backofentür beim Betrieb des Ofens nur dann, wenn es unbedingt nötig ist, um Wärmeverluste zu vermeiden (bei einigen Funktionen ist es allerdings erforderlich, die Backofentür halb offen zulassen, dies können Sie genau in der Bedienungsanleitung des Backofens nachlesen).
- * Schalten Sie den Backofen bereits 5-10 Minuten vor dem Ende der geplanten Gardauer ab, um die Restwärme vollständig auszunutzen.
- * Es wird empfohlen, nur ofenfestes Geschirr zu benutzen und die Temperatur des Backofens während des Gar- oder Backvorgangs bei Bedarf etwas einzuregeln.

Kochmulde

Induktions-kochzonen und/oder kochflächen

- * Verwenden Sie Deckel, wann immer dies möglich ist, um Energie zu sparen.
- * Sobald das Gargut in der Pfanne zu kochen beginnt, drehen Sie die Hitze auf die gewünschte Stufe herunter.
- * Bitte verwenden Sie nur geeignete, für Induktionskochen ausgewiesene Töpfe und Pfannen. Verschiedenes, auf dem Markt erhältliches Kochgeschirr, besitzt einen effektiven ferromagnetischen Bereich, der wesentlich kleiner ist als der Durchmesser des Kochgeschirrs. Bitte verwenden Sie derartiges Kochgeschirr nicht, da der Induktionsherd damit möglicherweise nicht funktioniert oder beschädigt werden kann.
- * Bitte benutzen Sie stets Pfannen/Teekessel mit einem dicken und vollständig ebenen Boden. Benutzen Sie keine Pfannen/Kaffeekannen oder Teekessel mit konkavem oder konvexem Boden, da diese zu einer Überhitzung der Kochzone führen können.

Wichtig

Benutzen Sie keine Adapter für Töpfe/Kaffeekannen oder Teekessel.

Einbau-Anleitung

Wichtig

- * Das Gerät ist unter Beachtung der örtlichen Vorschriften und der Herstellerhinweise von einem GEPRÜFTEN INSTALLATIONSFACHMANN anzuschließen. Die Nichtbeachtung dieses Hinweises führt zum Verfall der Garantie.
- * Das Gerät muß in ein hitzebeständiges Gehäuse eingebaut werden.
- * Schutzkarton und Plastikfolien innen und außen am Gerät und von allen Zubehörteilen entfernen.

1 Gebrauch

Gebrauch des k chenherds

Die Montagebedingungen betreffend die am Küchenherd anliegenden Flächen müssen zum Schutz gegen  bererhitzung den Abbildungen 1.1 entsprechen. Das Gerät muss einen Abstand von mindestens 50 mm von umliegenden Wandflächen haben, die höher als die Herdfläche liegen (Abb. 1.1).

Das Gerät ist in einem hitzebeständigen Gehäuse anzuordnen.

Die M belw nde müssen bei einer Temperatur beständig sein, welche 75° über der Umgebungstemperatur liegt. Gerät nicht in der Nähe von brennbaren Materialien anordnen (z.B. Vorhänge).

Wenn der Küchenherd auf einen Sockel montiert wird, muss sichergestellt sein, dass das Gerät nicht vom Sockel abrutschen kann.

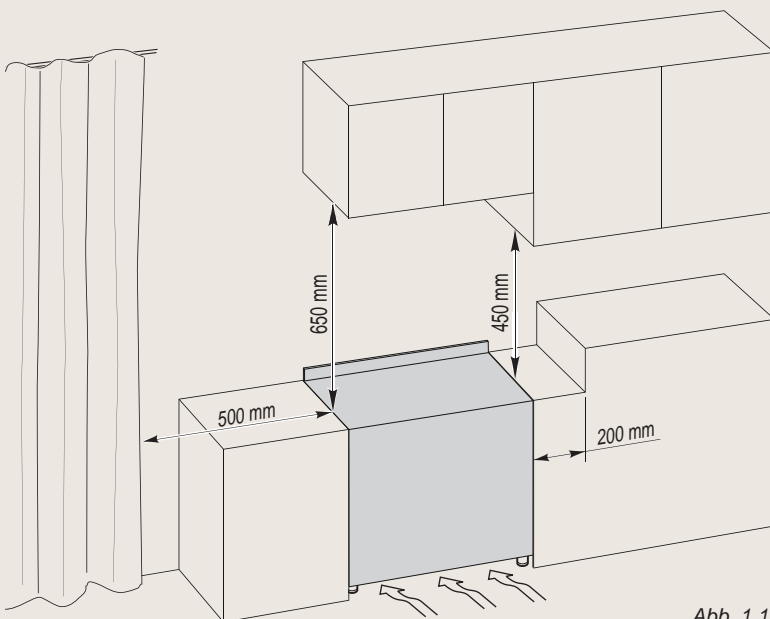


Abb. 1.1

Befestigung der stellfüsse

Die Stellfüße sind vor dem Gebrauch am Unterteil des Herds zu befestigen. (Abb. 1.2).

Den Herd mit der Rückseite so auf einem Stück der Polystyrol-Verpackung ablegen, dass der Boden zum Befestigen der Stellfüße freiliegt. Die vier Stellfüße fest in der Bodenhalterung verschrauben (siehe Abb. 1.3).

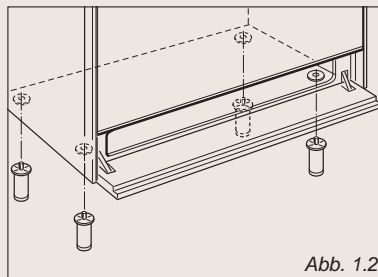


Abb. 1.2

Nivellieren des herds

Der Herd kann durch EIN- oder HERAUSDREHEN der unteren Enden der Füße nivelliert werden (Abb. 1.4).

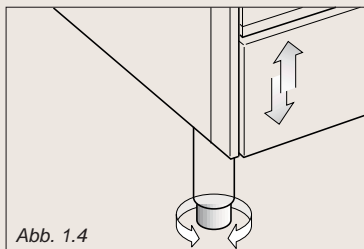


Abb. 1.4

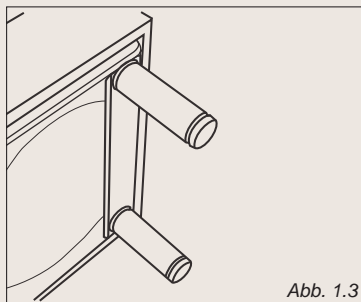


Abb. 1.3

Hintere Schutzabdeckung (Einige modelle)

Vor dem Aufstellen des Herds zunächst die hintere Schutzabdeckung "C" montieren (Abb. 1.5). Bitte Folgendes beachten:

- * Die Schutzabdeckung "C" ist an der Rückseite des Herds verpackt.
- * Vor dem Zusammenbau die Schutzfolie/das Klebeband entfernen. *
- Die Bolzen "A" (Abb. 1.5) abnehmen; dazu die Befestigungsschrauben abschrauben.
- * Schrauben "B" abschrauben.
- * Die Rückwand wie in der Abbildung gezeigt, anbringen und mit der zentralen Schraube "B" und den zwei seitlichen Schrauben mit den dazwischen montierten Bolzen "A" befestigen.

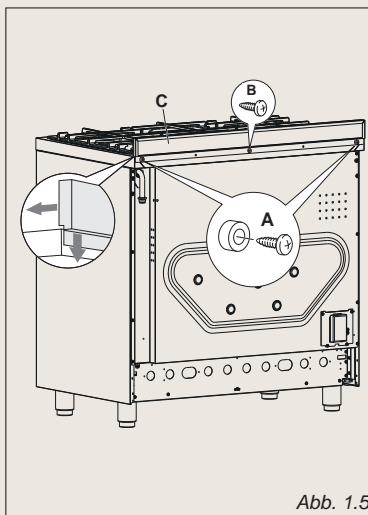


Abb. 1.5

Küchenherd transportieren

Hinweis

Wenn der Küchenherd wieder aufrecht gestellt werden muss, sollten zwei Personen für diesen Vorgang dabei sein, um zu verhindern dass die FüÙe und die Ofenwände aus Stahl beschädigt werden (Abb. 1.6).

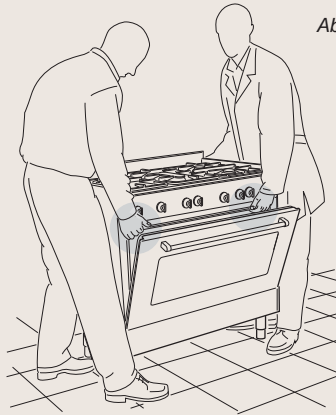
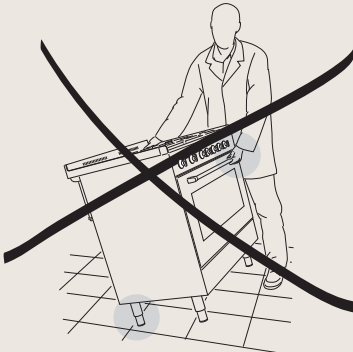


Abb. 1.6

Hinweis

Den Küchenherd **NICHT** am Griff der Ofentür **HEBEN**, um ihn zu transportieren (Abb. 1.7).

Abb. 1.7



Hinweis

Um den Küchenherd endgültig zu positionieren, diesen **NICHT SCHLEPPEN** (Abb. 1.8).

Die FüÙe vom Boden heben (Abb. 1.6).

Abb. 1.8



Anti-kipp-halterung

Achtung!

Um unbeabsichtigtes Kippen zu vermeiden, muss diese Halterung an der Rückseite des Gerätes montiert und an der Wand befestigt werden.

Montage der Anti-kipp-halterung:

1. Nachdem Sie sichergestellt haben, wo der Herd positioniert wird, markieren Sie an der Wand die Stellen, an denen die 2 Schrauben der Anti-Kipp-Halterung angebracht werden müssen. Bitte folgen Sie den Anweisungen der Abbildung 1.9.
2. Bohren Sie zwei Löcher mit 8 mm Durchmesser in die Wand und setzen Sie die mitgelieferten Dübel ein.

Wichtig!

Vor dem Bohren der Löcher stellen Sie sicher, dass sich an dieser Stelle keine Leitungen oder elektrische Kabel befinden, die beschädigt werden können.

3. Befestigen Sie die Anti-Kipp-Halterung locker mit den 2 mitgelieferten Schrauben.
4. Stellen Sie den Herd an die Wand und passen Sie die Höhe der Anti-Kipp-Halterung so an, dass sie an der Rückseite des Herds einrasten kann, siehe Abbildung 1.9.
5. Schrauben festziehen und somit Anti-Kipp-Halterung befestigen.
6. Den Herd gegen die Wand drücken, so dass die Anti-Kipp-Halterung vollständig an der Rückseite des Herds einrastet.

Achtung!

Beim Einbau des Herdes darf das Netzkabel nicht im Kippschutzbügel eingeklemmt werden. Es ist ebenfalls darauf zu achten, dass der Gasschlauch nicht gequetscht wird.

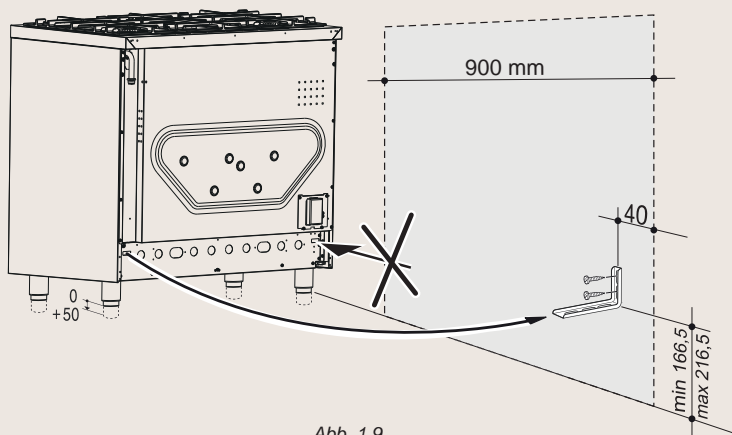


Abb. 1.9

2 Elektrische teile

Wichtig

Der Einbau und Anschluß muß genau nach den Anweisungen des Herstellers erfolgen. Ein fehlerhafter Anschluß kann Schäden an Personen, Tieren und Sachen verursachen, für die der Hersteller keinerlei Haftung übernimmt.

Allgemeine hinweise

- * Der Anschluß an das Stromnetz muß von einem konzessionierten Installateur nach den geltenden Vorschriften durchgeführt werden.
- * Vor dem Anschluß des Gerätes an das Stromnetz muß sichergestellt werden, daß die Stromspannung derjenigen auf der Datentafel des Gerätes entspricht und daß das Anschlußkabel die auf der Datentafel angegebene Stromstärke aushält.
- * Bei der Installation ist eine allpolige Schutzvorrichtung mit einem Kontaktabstand nicht unter 3 mm vorzusehen (Leistungsschalter, Sicherung oder Relais). Nach der Installation der Kochmulde muß der Netzschalter bzw. die Steckdose jederzeit leicht erreichbar sein.
- * Das Speisekabel darf warme Stellen nicht berühren und muß so verlegt werden, daß es an keiner Stelle die Temperatur von 75°C überschreitet.
- * Wenn das Gerät installiert ist, der Schalter muss leicht erreichbar sein.

N.B.:

Zum Anschluß an das Netz keine Paßstücke, Reduzierstücke oder Nebenanschlüsse verwenden, da diese zu Überhitzungen und Verbrennungen führen können.

Fall zur Installation Änderungen an der elektrischen Hausanlage nötig, diesen durch einen Fachmann auswechseln lassen.

Dieser muß insbesondere kontrollieren, ob der Schnitt der Steckdosenkabel für die aufgenommene Geräteleistung geeignet ist.

Wichtig:

Dieser Herd ist an einen geeigneten zweipoligen Sicherheitsschalter in der Nähe des Herds anzuschließen.

Warnung!

Das Gerät muss geerdet werden.

Warnung!

Das Gerät muß auf jeden Fall an die Erdleitung angeschlossen werden.
Die Herstellerfirma lehnt jegliche Haftung für alle Schäden ab, die infolge der Nichtbeachtung dieser Vorschriften entstehen.

Anschluss des netzkabels**Wichtig!**

Lösen Sie zum Anschließen des Stromkabels NICHT die Schrauben, die zur Befestigung der Deckplatte hinter der Klemmleiste dienen.

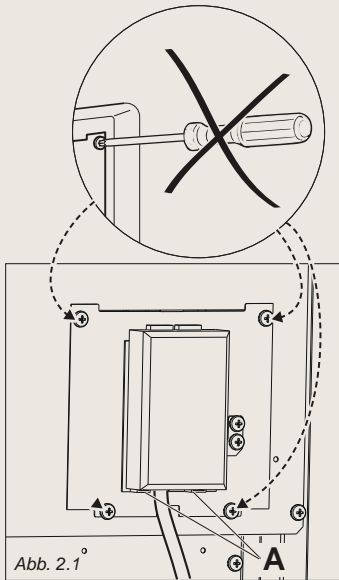
- * Lösen Sie die Abdeckung der Klemmleiste durch Einführen eines Schraubendrehers in die beiden Haken **"A"** (Abb. 2.1).
- * Die Schraube **"D"** ausdrehen und die Verdrahtungsklemme **"E"** vollkommen öffnen (Abb. 2.2).
- * Gemäß Diagramm wie in Abb. 2.2, positionieren Sie die U-Bügelschraube **F** auf das leimbrett **"G"** (Abb. 2.3).
- * Gemäß Diagramm wie in Abb. 2.3, verbinden Sie die Phase, Null- und Erdverbindungen zum Klemmbrett **"G"**.
- * Spannen Sie das Speisekabel und halten es mit einer Verdrahtungsklemme fest **"E"** (Schraube **"D"** festschrauben).
- * Schließen Sie die Abdeckung der Klemmleiste (prüfen Sie, ob die beiden Haken **"A"** richtig angebracht wurden).

Warnung!

Bei einer Beschädigung des Stromkabels muss dieses durch einen zugelassenen Kundendienstmitarbeiter ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.

Hinweis

Der Erdleiter muss ca. 3cm länger als die anderen gelassen werden.

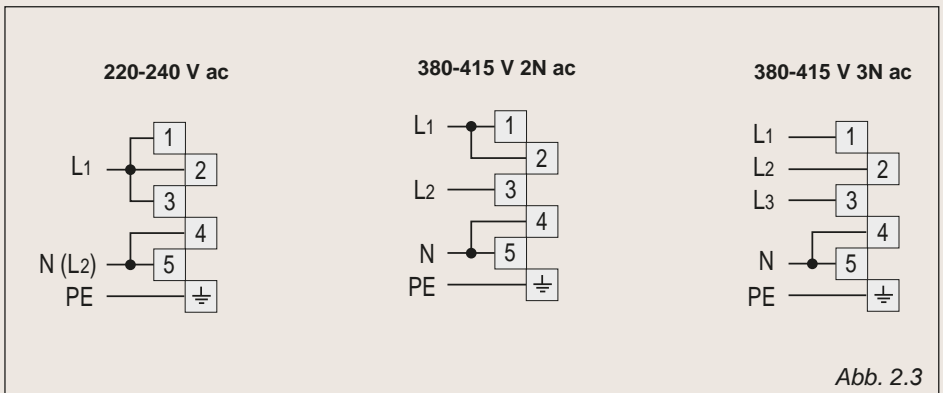
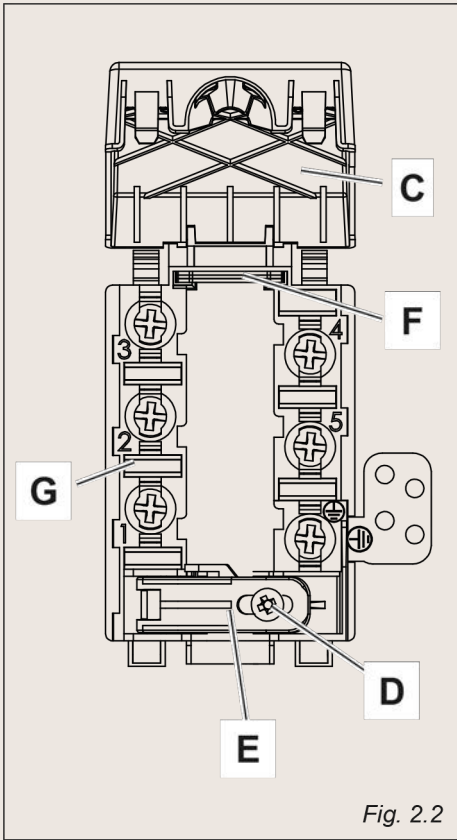


Stärke der anschlußleitung "Type H05RR oder H05VV-F"

230 V ac	3 x 6 mm ² (**)
400 V 3N ac	5 x 2,5 mm ² (**)
400 V 2N ac	4 x 6 mm ² (**)

(**) Direktanschluß mit
Wandanschluß- Dose.

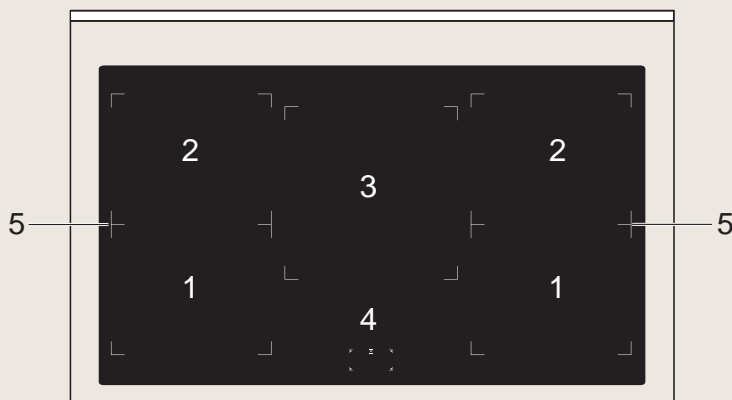
- * Simultaneitätsfaktor anwenden.
- * Einer Diversity-Empfang kann zur gesamten Ladung des Gerätes nur von qualifiziertem Personal angelegt werden.



Empfehlungen für den Nutzer

1 Arbeitsfläche

Abb. 1.1



Induktions-kochmulde

- | | | |
|---|-----------|---|
| 1. Induktions-Kochzone | Multizone | Normal Leistung: 1600 W
Booster-Leistung: 1850 W |
| 2. Induktions-Kochzone | Multizone | Normal Leistung: 2100 W
Booster-Leistung: 3000 W |
| 3. Induktions-Kochzone | Ø 250 mm | Normal Leistung: 2300 W
Booster-Leistung: 3000 W |
| 4. Display der Kochzonen | | |
| 5. Brückenfunktion: Bei Aktivierung funktionieren Kochfeld 1 und 2 als ein einzelnes Feld - maximal 3700 W. | | |

Hinweis

Die Nennleistung und die Booster-Leistung sind von der Größe und dem Material des Kochgeschirrs abhängig, das auf die Kochzone gestellt wird.

Achtung

Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, falls die Glasskeramik gesprungen ist und rufen Sie die Kundendienststelle an. Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Deckel auf die heiße Kochmulde, da diese heiß werden können.

2 Bedienungsfeld

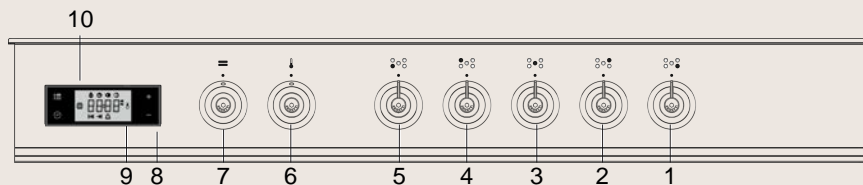


Abb. 2.1

Beschreibung der bedienelemente

1. Stellknopf Kochzone vorne rechts
2. Stellknopf Kochzone hinten rechts
3. Stellknopf Kochzone zentraler
4. Stellknopf Kochzone hinten links
5. Stellknopf Kochzone vorne links
6. Bedienelement des Thermostaten des Mehrzweckofens
7. Bedienelement zur Wahl der Funktionen des Mehrzweckofens
8. Elektronische Uhr/Programmierer mit Touch-Bedienung
9. Ofenthermostat-Anzeige
10. Betriebsanzeigelampe

Beachten Sie

Ihr Gerät ist für die optimale Effizienz der Regler und für geringere Oberflächentemperaturen mit einem Kühllüfter ausgestattet. Beim Betrieb des Ofens schaltet sich der Motor des Kühllüfters temperaturabhängig EIN/AUS.

Je nach Gartemperatur und Zeit läuft der Kühllüfter auch nach dem Ausschalten des Gerätes weiter.

Die Laufzeit ist von der vorherigen Gartemperatur und -zeit abhängig.

3 Gebrauch des kochfeldes

Die Keramikochplatte ist mit Induktionskochfeldern ausgestattet.

Diese Bereiche, die durch graphische Elemente auf der Keramikoberfläche dargestellt werden, werden mit separaten Knöpfen auf dem Bedienfeld gesteuert.

Im vorderen mittleren Bereich des Kochfeldes geben die Bereichsanzeigen (bestehend aus 5 Leuchtfiguren - eine pro Gebiet) angezeigt:



Abb. 3.1



= Kochfeld (nicht aktiviert)



= Kochfeld On (aktiviert aber nicht heiß in Betrieb)
Wenn alle Bereiche auf Null eingestellt sind, schaltet sich das Display automatisch (Kochfelder Off) nach etwa 10 s aus.



= Leistungsstufen



= Funktion "Schnelles Wärmen"



= "Booster"-Funktion



= Anzeige der Restwärme



= Anzeige des Kochtopfsensors



= Kindersperre



= Brückenfunktion


Hinweis:

Jede hervorgehobene Abbildung bezieht sich auf das entsprechende Kochfeld.

Induktionskochsystem


Ist Ihr Induktionskochfeld eingeschaltet und wurde ein Kochfeld gewählt, erzeugen die elektronischen Schaltkreise Induktionsströme die sofort den Topfboden erwärmen, der wiederum die Wärme auf die Nahrungsmittel überträgt. Das Garen erfolgt beinahe ohne jeglichen Energieverlust zwischen dem Induktionskochfeld und der Nahrung.


Ihr Induktionskochfeld funktioniert nur, wenn ein geeigneter Topf mit den richtigen Eigenschaften auf ein Kochfeld gestellt wurde. Siehe KOCHGESCHIRR/KAFFEEKANNEN FÜR INDUKTIONSKOCHFELDER.

Erscheint das Symbol  für die Topferkennung auf dem Display ist Ihr Topf nicht geeignet und Ihr Induktionskochfeld funktioniert nicht.

Nach 10 min ohne Erkennung eines Topfes schaltet das Kochfeld automatisch aus und kann erst wieder eingeschaltet werden, nachdem der Steuerknopf wieder auf "0" (Off) gestellt wurde.

Anzeige der restwärme

Wenn die Temperatur eines Kochfeldes noch hoch ist, leuchtet jeweils die Anzeige  der Rest- wärme auf dem Display auf, um Sie auf die heiße Oberfläche aufmerksam zu machen. Vermeiden Sie es, die heiße Oberfläche im Kochfeld zu berühren. Achten Sie dabei besonders auf Kinder.

Leuchtet  auf dem Display, ist es noch möglich, einen neuen Garvorgang einzuleiten. Drehen Sie dann den Steuerknopf auf die entsprechende Leistungsstufe.

KOCHGESCHIRR/KAFFEEKANNEN FÜR INDUKTIONSKOCHFELDER


Das Induktionskochsystem FUNKTIONIERT NUR, wenn die richtigen, zum Kochen mit Induktion geeigneten Töpfe verwendet werden (diese erkennt man an dem Induktionssymbol an der Unterseite von Kochgeschirr/ Kaffeekannen). Die Verwendung nicht geeigneten Kochgeschirrs kann das Gerät beschädigen.

Der Topf-/Kaffeeboden muss ferromagnetisch sein, um das erforderliche elektromagnetische Feld zu erzeugen, das für den Aufwärmvorgang notwendig ist (d. h. ein Magnet muss am Topf-/Kaffeeboden anhaften).

Pfannen/Kaffeekannen aus folgendem Material sind nicht geeignet:

- * Glas, Holz, Porzellan, Keramik, Steingut;
- * reiner Edelstahl, Aluminium oder Kupfer ohne magnetischen Boden.


Zum Prüfen, ob eine Pfanne/Kaffeekanne geeignet ist, kann im Folgenden nachgelesen werden:

- * Testen Sie den Topfboden mit einem Magnet: haftet der Magnet an, ist der Topf verwendbar.
- * Steht kein Magnet zur Verfügung, können Sie eine kleine Wassermenge in die Pfanne/Kaffeekanne geben und diese auf ein Kochfeld stellen. Schalten Sie das Kochfeld dann ein. Erscheint das Symbol  (Topferkennung) auf dem Display des Kochfeldes (an Stelle der Leistungsstufe), ist die Pfanne/Kaffeekanne ungeeignet.

Wichtig

Es dürfen keine Adapter für Töpfe/Kaffeekannen verwendet werden; dies kann zu Überhitzung und möglichem Schaden am Gerät führen.

Wichtiger Hinweis

Die Kochfelder funktionieren nicht, wenn der Durchmesser der Pfanne/Kaffeekanne zu klein ist (Das Symbol Topferkennung  erscheint auf dem Display des Kochfeldes). Zur korrekten Anwendung der Kochfelder folgen Sie den Anweisungen in der nachstehenden Tabelle.

Induktionskochfeld	Empfohlener Mindestdurchmesser des Topfes (siehe Topfbodenunterseite)
Multizone (ungebrückt)	120 mm
Multizone (gebrückt)	230 mm
Induktions-Kochzone Ø 250 mm	145 mm

Wichtig:

Manches Kochgeschirr, das auf dem Markt erhältlich ist, kann von minderwertiger Qualität sein oder einen wirksamen ferromagnetischen Bereich besitzen, der aber einen wesentlich kleineren Durchmesser aufweist als der Topf selbst. Vermeiden Sie die Verwendung derartiger Kochgeschirre, da die Induktionskochfläche möglicherweise nicht ordnungsgemäß funktioniert oder beschädigt werden kann.

Vorsicht:

Die Pfanne/Kaffeekanne muss immer in die Mitte des Kochfeldes gestellt werden.

Achtung:

Wenn Sie eine Grillpfanne verwenden, wählen Sie die maximale Leistungsstufe nicht für eine längere Zeit. Die Pfanne kann sich aufgrund übermäßiger Hitze verformen. Verwenden Sie stets Pfannen mit einem dicken Boden. Es besteht die Möglichkeit übergroße Pfannen/ Kaffeekannen zu verwenden. Jedoch sollten Sie darauf achten, dass der Boden die anderen Kochfelder nicht berührt.

Verwenden Sie immer Pfannen/Kaffeekannen mit einem dicken, vollkommen ebenen Boden. Verwenden Sie keine Pfannen/Kaffeekannen mit konkavem oder konvexem Boden. Diese können eine Überhitzung des Kochfeldes hervorrufen. Kochvorgang nicht.

Hinweis

Einige Pfannen/Kaffeekannen können Geräusche hervorrufen, wenn sie auf einem Induktionskochfeld benutzt werden. Dieses Geräusch ist kein Anzeichen für einen Defekt des Gerätes und beeinflusst den Kochvorgang nicht.

Steuerknöpfe

Jedes Kochfeld wird mit einem separaten Steuerknopf bedient, der sich auf dem Bedienfeld befindet. Der Vorgang wird durch das elektronische System gesteuert. Wird ein Kochfeld nicht ausgeschaltet, nimmt das elektronische System die Abschaltung automatisch nach einer vorab eingerichteten Zeit vor, die von der Leistungseinstellung abhängt.

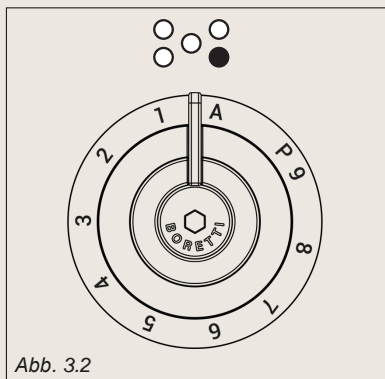


Abb. 3.2

Zeitlich begrenzter Kochzonenbetrieb

Jede Kochzone wird automatisch nach Ablauf der voreingegebenen maximalen Zeit ausgeschaltet, wenn sie während dieser Zeit nicht verwendet wird. Die maximale voreingestellte Zeit hängt von der eingestellten Leistungsstufe ab, wie in der hier abgebildeten Übersicht aufgeführt. Jeder Vorgang, der an der Kochmulde über einen Steuerknopf eingestellt wird, stellt die maximale Betriebszeit wieder auf den Ausgangswert zurück.

Leistungsstufe der Kochzonen	Zeitlich begrenzter Kochzonenbetrieb
1	360 minuten
2	360 minuten
3	300 minuten
4	300 minuten
5	240 minuten
6	90 minuten
7	90 minuten
8	90 minuten
9	90 minuten
P	10 minuten

1 ÷ 9 Leistungsstufe

Drehen Sie den Knopf im Uhrzeigersinn, um die gewünschte Leistungsstufe zwischen **1** (Minimum) und **9** (Maximum) einzurichten.

Das Leistungsstufe kann jederzeit durch Drehen des Knopfes im Uhrzeigersinn oder entgegengesetzt zum Uhrzeigersinn in eine andere Einstellung geändert werden.




Das Display des Kochfeldes zeigt die gewählte Einstellung an.

BEISPIELE FÜR DIE EINSTELLUNG DER GARLEISTUNG		
0	Kochfeld nicht aktiv	
1 bis 2	Schmelzen Aufwärmen	Saucen, Butter, Schokolade, Gelatine Fertiggerichte
2 bis 3	Sieden Auftauuen	Reis, Pudding, Zuckersirup Getrocknetes Gemüse, Fisch, tiefgefrorene Produkte
3 bis 4	Dampf	Gemüse, Fisch, Fleisch
4 bis 5	Wasser	Dampfgegarnte Kartoffeln, Suppen, Nudeln Frisches Gemüse
6 bis 7	Mittleres Garen Sieden	Fleisch, Leber, Eier, Würstchen Goulasch, Roulade, Kutteln
7 bis 8	Garen	Kartoffeln, Frittiertes, Waffeln
9 bis P	Frittieren, Braten Wasser kochen	Steaks, Omelett, frittierte Gerichte Wasser

Brückenfunktion (erweiterte maxizone)

Diese Funktion kann verwendet werden, wenn Feld 1 und 2 zusammen im Brückenmodus arbeiten sollen. So wird eine sogenannte erweiterte Maxizone hergestellt, die sich optimal eignet für großflächige, lange Pfannen oder Fischspezialtöpfe.

Zur Aktivierung dieser Funktion:

- * Drehen Sie beide Bedienungsregler für das ausgewählte Kochfeld im Uhrzeigersinn auf die höchste Stufe (9).
- * Drehen Sie beide Regler gleichzeitig auf  und halten Sie sie so lange, bis auf dem Display des Kochfeldes  erscheint und das Display aufhört zu blinken.
- * Das Display des vorderen Kochfeldes zeigt die Wärmeeinstellung an. Das hintere Kochfeld zeigt  an.
- * Die Leistungsstufe kann jederzeit geändert werden, indem das vordere Kochfeld ausgewählt und dann die neue Stufe eingestellt wird.
- * Um die Brückenfunktion zu deaktivieren, drehen Sie beide Bedienungsregler in Stellung "0".

Wenn keine Pfanne erkannt wird

Wird keine Pfanne auf dem hinteren Kochfeld erkannt, zeigt das Display des vorderen Kochfeldes die ausgewählte Einstellung an und das Display des hinteren Kochfeldes wechselt zwischen **8** und **9**.

Vorsicht!

Das vordere Kochfeld funktioniert bei ausgewählter Einstellung.

Wird keine Pfanne auf dem vorderen Kochfeld erkannt, zeigt das Display des vorderen Kochfeldes das Symbol **9** an und das Display des hinteren Kochfeldes wechselt zwischen ausgewählter Einstellung und **8**.

Vorsicht!

Das hintere Kochfeld funktioniert bei ausgewählter Einstellung.

Wenn nach 10 Minuten keine Pfanne erkannt wird:

- * Die Brückenfunktion schaltet sich aus.
- * Das Kochfeld, auf dem keine Pfanne erkannt wurde, zeigt weiterhin **9** an
- * Für das andere Kochfeld wird die ausgewählte Wärmeeinstellung weiterhin zum Kochen beibehalten.

Funktion "Schnelles wärmen"

Drehen Sie den Steuerknopf entgegen dem Uhrzeigersinn auf die Einstellung "A" und lassen Sie ihn los (nach dem Signalton). Das entsprechende Symbol **A** erscheint auf dem Display des Kochfeldes. Drehen Sie den Knopf innerhalb von 10 s auf die gewünschte Leistungsstufe (zwischen **1** und **9**). Sobald eine Einstellung gewählt wurde **A** blinkt und die gewählte Leistungsstufe auf dem Display des Bedienfeldes.

Diese Funktion ermöglicht einen Betrieb des Kochfeldes bei maximaler Leistung (100%) über einen der Leistungsstufe entsprechenden Zeitraum. Nach dieser Zeit wird das Kochfeld auf der gewählten Stufe betrieben.

Diese Funktion steht für alle Kochfelder zur Verfügung.


Während diese Funktion aktiv ist, kann die gewählte Leistung jederzeit erhöht werden, aber es ist nicht möglich, die Leistung zu senken. Durch Drehen des Knopfes entgegen dem Uhrzeigersinn auf eine niedrigere Leistungsstufe wird diese Funktion deaktiviert.

Diese Funktion wird auch durch Drehen des Knopfes in die Position "0" (Off) oder durch Auswahl der "Booster"-Funktion ausgeschaltet.

Hinweis

Wird der Kochtopf vom Kochfeld genommen, bevor das Programm beendet ist, wird die Funktion "Schnelles Wärmen" über die Restzeit fortgesetzt, wenn der Topf innerhalb von 10 min wieder auf das Kochfeld gestellt wird.


"Booster"-funktion

Drehen Sie den Steuerknopf im Uhrzeigersinn, um die maximale Leistungsstufe einzurichten (9). Drehen Sie ihn dann erneut entgegengesetzt, auf die Einstellung "P" und lassen Sie ihn los (nach dem Signalton). Der Steuerknopf kehrt automatisch zur maximalen Einstellung (9) zurück und das entsprechende Symbol  leuchtet auf dem Display des Kochfeldes auf. Jetzt ist das "Booster"-Programm aktiv.

Diese Funktion ermöglicht einen Betrieb des Kochfeldes bei maximaler Booster-Leistung (über der Nennleistung) über maximal 5 min. Sie kann zum Beispiel zum schnellen Aufwärmen einer großen Wassermenge benutzt werden.

Drehen Sie, um diese Funktion zu deaktivieren, den Knopf entgegen dem Uhrzeigersinn auf eine niedrigere Leistungsstufe oder auf "0" (Off).

Der "Booster" wird auch durch erneutes Drehen des Knopfes auf die Einstellung "P" deaktiviert. In diesem Fall arbeitet das Kochfeld mit der Leistungsstufe 9.

Hinweis: Ist ein Kochfeld noch heiß kann die "Booster"-Funktion nicht benutzt werden und blinkt die Anzeige , wenn Sie versuchen, sie zu aktivieren. Das Kochfeld wird automatisch auf die maximale Leistungsstufe (9) eingerichtet.

Die „Booster“-Funktion ist immer auf 5 Minuten beschränkt. Wenn diese Funktion verwendet wird, kann sie erst nach 5 Minuten wieder eingeschaltet werden.

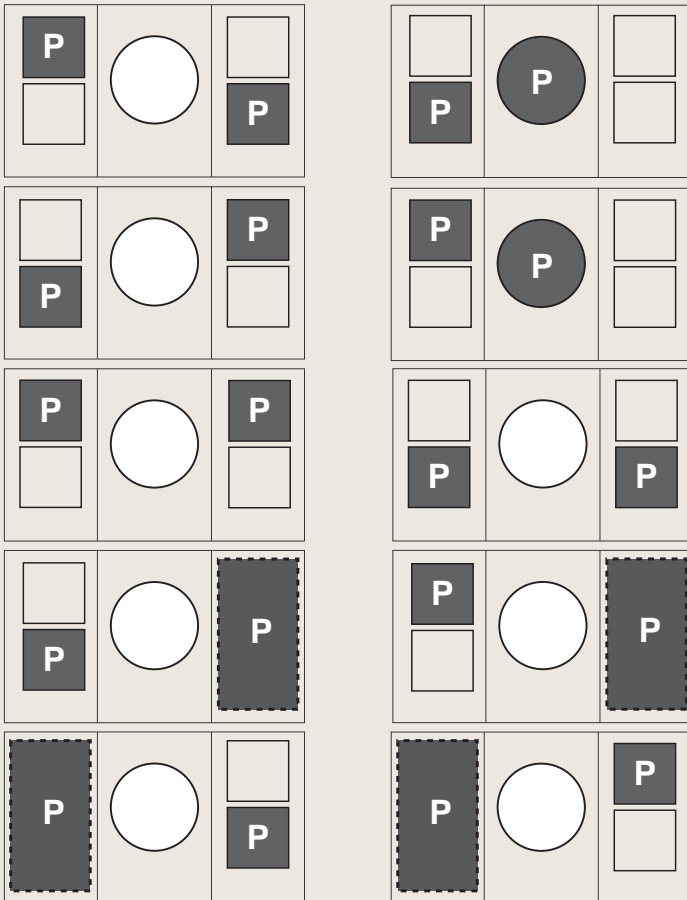
Wichtige hinweise:

Die „Booster“-Funktion ist nicht für Garvorgänge ohne Wasserzugabe geeignet. Verwenden Sie diese Funktion nicht um Öl zu erhitzen (z.B. zum Frittieren).

Wichtig:

- * Beim Aktivieren der Booster-Funktion können zwei Kochfelder gleichzeitig eingestellt werden (siehe Abbildung 3.3).
- * Es ist nicht möglich, mehr als zwei Kochfelder gleichzeitig (d. h. 3, 4, 5) im Booster-Modus einzustellen.
- * Wenn Sie versuchen, für eine Konfiguration die Booster-Funktion einzustellen, für die dies nicht möglich ist (z. B. wenn die Booster-Funktion bereits für zwei Felder eingestellt ist), regelt die Elektronik automatisch die maximal erlaubte Leistungsstufe für das einzustellende Kochfeld (Zahl blinkt für einige Sekunden auf dem Display).

Abb. 3.3



Maximal für die Kochfelder verwend- bare leistung

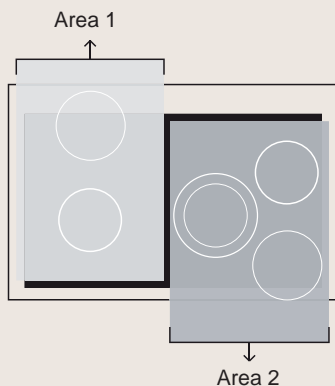
Das Induktionskochfeld ist in zwei Bereiche unterteilt, um so die maximal verwendbare Leistung zu regeln:

- * linke Felder (Bereich 1);
- * mittlere und rechte Felder (Bereich 2).

Die beiden Bereiche können gleichzeitig verwendet werden; jedoch ist die maximale Leistung jeweils auf 3700 W reduziert.

Übersteigt die Leistung der Kochfelder eines Bereichs 3700 W, wird die eingestellte Leistung für dieses Feld von der Elektronik automatisch auf die verfügbare Leistung herabgesetzt.

In solch einem Fall blinkt auf dem Kochfeld für einige Sekunden die Leistungsstufe, bevor dann automatisch die neue Zahl angezeigt wird.



Thermoschutz


Das Induktionskochfeld wird mit Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet, um das elektronische System zu schützen und eine Überhitzung der einzelnen Kochfelder verhindert.


Bei einer Überhitzung kann eine der folgenden automatischen Funktionen mit dem elektronischen System gestartet werden:


- * das "Booster"-Programm wird gelöscht und die Leistung auf 9 reduziert;
- * ein oder mehrere Kochfelder werden ausgeschaltet.
- * der Motor des Kühlungslüfters wird ausgeschaltet.

Kindersperre


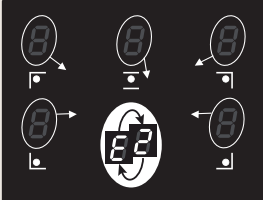

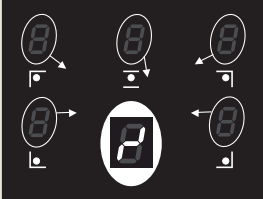
Richten Sie, wenn die das Kochfeld nicht verwenden, die Kindersperre ein, um zu verhindern, dass Kinder die Kochfelder einschalten.

Prüfen Sie, ob alle Kochfelder ausgeschaltet sind, drehen Sie dann die Steuerknöpfe der hinteren Kochfelder 1 und 2 gleichzeitig nach links (Einstellung **A**) und halten Sie sie in dieser Position bis  auf dem Display des Kochfeldes aufleuchtet. Lassen Sie die Knöpfe dann los.

Prüfen Sie, ob alle Kochfelder ausgeschaltet sind, drehen Sie dann die Steuerknöpfe der linken Kochfelder gleichzeitig nach links (**A**) und halten Sie sie in dieser Position bis  auf dem Display des Kochfeldes aufleuchtet. Lassen Sie die Knöpfe dann los.

Wiederholen Sie diesen Vorgang, um die Kindersperre zu deaktivieren, bis  auf dem Display des Kochfeldes aufleuchtet. Lassen Sie die Knöpfe dann los.

Fehlercodes auf dem display des kochfeldes

Fehlercode	Beispiel	Maßnahmen
<p>Erxx oder Ex (nicht E2 oder EH) oder Display nicht funktioniert</p>		<ol style="list-style-type: none"> 1. Schalten Sie den Herd aus und trennen Sie die Stromversorgung vom Netz. 2. Warten Sie etwa 1 min ab, schließen Sie den Herd wieder an und schalten Sie die Kochfelder ein. 3. Warten Sie etwa 1 min ab. Wenn die Fehlermeldung nicht erneut erscheint, können die Kochfelder benutzt werden. 4. Verlischt die Fehlermeldung nicht, müssen die Arbeitsgänge 1 bis 3 wiederholt werden. 5. Benutzen Sie das Induktionskochfeld (sondern nur den Backofen) nicht, wenn das Problem weiter auftritt, und verständigen Sie eine zugelassene Kundendienststelle.
<p>E2 oder EH</p>		<p>E und 2 erscheinen abwechselnd für ein oder mehrere Kochfelder. Dies weist auf eine Überhitzung der/s Kochfelder/Kochfeldes hin.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Schalten Sie das/die Kochfeld/er aus und lassen Sie es/sie abkühlen. 2. Benutzen Sie das Induktionskochfeld (sondern nur den Backofen) nicht, wenn das Problem weiter auftritt, und verständigen Sie eine zugelassene Kundendienststelle.
<p>E6 oder Display nicht funktioniert</p>		<p>Der Herd wurde falsch angeschlossen. Das Gerät muss an eine geeignete Stromquelle durch einen Fachtechniker angeschlossen werden.</p>
<p>Symbol wie bei Seite Abbildung</p>		<p>Dies weist auf eine falsche Funktionsweise eines oder mehrerer Steuerknöpfe der Kochfelder hin.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Bringen Sie die Steuerknöpfe der Kochfelder in die Position 0 (Off), schalten Sie den Herd dann aus und trennen Sie ihn vom Netz. 2. Warten Sie etwa 1 min ab, schließen Sie den Herd wieder an und schalten Sie die Kochfelder ein. 3. Warten Sie etwa 1 min ab. Wenn die Fehlermeldung nicht erneut erscheint, können die Kochfelder benutzt werden. 4. Verlischt die Fehlermeldung nicht, müssen die Arbeitsgänge 1 bis 3 wiederholt werden. 5. Benutzen Sie das Induktionskochfeld (sondern nur den Backofen) nicht, wenn das Problem weiter auftritt, und verständigen Sie eine zugelassene Kundendienststelle.

Ratschläge für einen sicheren gebrauch der kochmulde

- * Vor dem Einschalten, kontrollieren welcher Einstellknopf für die gewünschte Kochzone betätigt werden soll. Wir empfehlen den Topf vor dem Einschalten auf die Kochzone zu stellen und ihn nach dem Ausschalten zu entfernen.
- * Kochgeschirr mit ebenen und flachen Boden verwenden (Achtung bei Geschirr aus Gußeisen). Durch einen unebenen Boden kann die Glaskeramikfläche zerkratzt werden. Der Boden muß sauber und trocken sein.
- * Bei Gebrauch von Kochgeschirr mit Aluminiumboden können Punkte und silbrige Streifen auf der Oberfläche zurückbleiben.
- * Keine feuchten oder mit Kondenswasser versehenen Deckel auf der Kochmulde legen.
- * Die Glaskeramikoberfläche und das Kochgeschirr sind stets zu reinigen. Lebensmittelreste (insbesondere Speisen, die Zucker enthalten), Verschmutzungen und sonstige Rückstände sind unter Verwendung eines Reinigungsmittels sorgfältig zu entfernen.
- * Darauf achten, daß der Topfhenkel nicht von der Kochmulde herausragt, um zu vermeiden, daß der Topf versehentlich umgekippt werden kann. Dadurch wird der Topf auch für Kinder unzugänglicher.
- * Sich nicht über die heißen Kochzonen neigen.
- * Auf die Glaskeramik-Kochmulde keine schweren oder spitzen Gegenstände fallen lassen. Falls die Fläche beschädigt werden sollte, den Stecker der Kochmulde aus der Steckdose ziehen und die Kundendienststelle anrufen.
- * Keine Alufolien oder Kunststoffgegenstände auf die warmen Kochzonen legen.
- * Die Kochzonen bleiben nach dem Ausschalten noch relativ lang heiß (ca. 30 min.).
- * Falls die Fläche beschädigt werden sollte, den Stecker der Kochmulde aus der Steckdose ziehen und die Kundendienststelle anrufen.

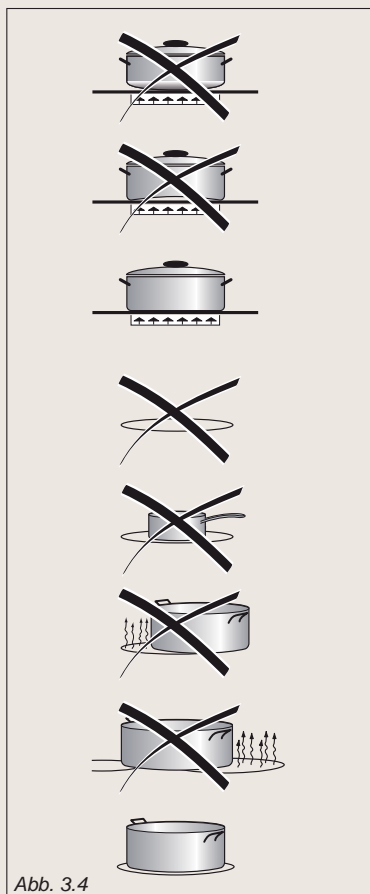


Abb. 3.4

KEINE TÖPFE MIT UNBEARBEITETEM,
RAUEN BODEN VERWENDEN



Abb. 3.5

4 Multifunktions-backofens

Vorsicht

Die Backofentür wird während des Betriebs sehr heiß. Halten Sie Kinder fern.

Technische daten des multifunktions-backofens




Die hier aufgeführten Elektroherde besitzen einen Multifunktions-Backofen. Wie die Definition schon sagt, handelt es sich um einen Backofen, der in funktioneller Hinsicht besondere Eigenschaften aufweist.

Er besitzt 10 verschiedene Funktionen und erfüllt somit alle möglichen back-, Brat- und Grillwünsche.

Die 10 Funktionen mit thermostatischer Steuerung ergeben sich durch 4 Heizelemente; diese sind:

- * Unterhitze
- * Oberhitze
- * Grill
- * Umluft

Bemerkung

Wenn der Ofen erstmalig in Betrieb gesetzt wird, empfehlen wir ihn zuerst bei maximaler Temperatur (Thermostatknopf auf 250 positionieren) und zwar 30 Minuten auf Position  und 30 Minuten auf Position  und  um eventuelle Spuren von Fett an den elektrischen Widerständen zu beseitigen.

Vorsicht

Die Backofentür wird während des Betriebs sehr heiß. Während des Gebrauches wird das Gerät heiß. Aufpassen die heißen Elemente innerhalb des Ofens nicht zu betreffen.

Funktionsweisen

Das Erhitzen und Garen im Multi-funktions-Backofen wird auf die wie folgt beschriebenen Weisen erreicht:

A) Durch natürliche Wärmestömung

Die Hitze wird von den oberen und unteren Heizelementen erzeugt.

B) Durch gelenkte Wärmeströmung (Heißluft).

Ein Ventilator saugt die sich im Backofeninneren befindliche Luft an; die Luft strömt dabei durch ein spiralförmiges elektrisches Heizelement und wird dann wieder in den Garraum ausgestoßen. Die so erhitzte Luft umgibt vollständig die in den Backofen gestellten Speisen, die auf diese Weise schnell und rundherum gleichmäßig gegart werden. Die Luft wird vom Ventilator ständig neu angesaugt, so daß sich der beschriebene Vorgang kontinuierlich wiederholt. Es können verschiedene Gerichte gleichzeitig gebacken oder gebraten werden.

C) Durch halbgelenkte Wärme-strömung (Umluft).

Die von den oberen und unteren Heiz-elementen erzeugte Hitze wird vom Ventilator im Backofen gleichmäßig verteilt.

D) Durch Infrarotstrahlung

Die Hitze wird durch die Infrarot-strahlung der Grill-Resistenz erzeugt.

E) Durch Infrarotstrahlung mit Umluft

Die durch die Infrarotbestrahlung der Grill-Resistenz erzeugte Hitze wird von einem Ventilator gleichmäßig im Backofen verteilt.

F) Durch Ventilation

Zum Auftauen wird der Ventilator ohne Heizung verwendet.

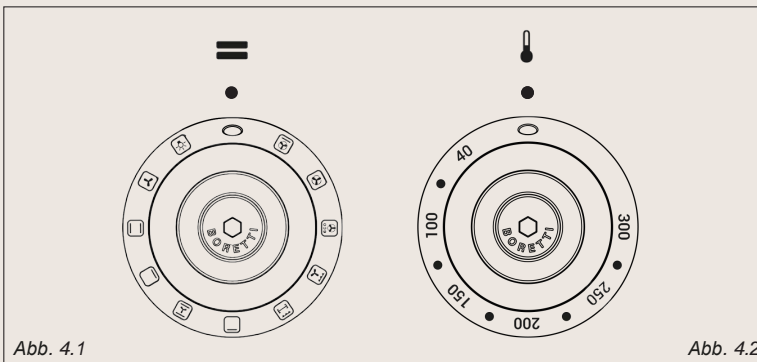


Abb. 4.1

Abb. 4.2

Thermostat - knopf (Abb. 4.2)

Dient lediglich zur Einstellung der Gartemperatur, schaltet jedoch den Ofen nicht ein; wird immer in Verbindung mit dem Funktionswählschalter bedient. Im Uhrzeigersinn auf die Position der gewünschten Temperatur drehen. Die Temperaturkontrolllampe meldet, ob die Heizelemente ein- oder abgeschaltet sind.

Funktionswählschalter (Abb. 4.1)

Zur Wahl der folgenden Funktionen drehen Sie den Schalter im Uhrzeigersinn:

**BACKOFENBELEUCHTUNG**

In dieser Stellung schaltet sich nur die Backofenbeleuchtung ein, die während aller Back- und Bratvorgänge immer an bleibt.

**AUFTAUEN VON GEFRORENEM**

In dieser Stellung schalten Sie nur den Backofen-Ventilator ein. Dazu muß der Thermostat auf "●" gestellt werden, auch weil andere Einstellungen keine Wirkung hätten. Das Auftauen erfolgt nur durch Belüftung ohne Beheizung.

Empfehlung:

Diese Einstellung ermöglicht das schnelle Auftauen von Gefrorenem; für 1 kg Ware wird ungefähr eine Stunde benötigt. Die benötigte Zeit ist abhängig von der Menge und der Art der aufzutauenden Lebensmittel.

**HERKÖMMLICHES BACKEN UND BRATEN MIT OBER-UND UNTER-HITZE**

In dieser Stellung werden die unteren und oberen Heizelemente eingeschaltet. Die Hitze verteilt sich durch natürliche Strömung, und die Temperatur wird am Thermostat zwischen 40° und 300°C eingestellt. Der Backofen muß vorgeheizt werden.

Empfehlung:

Diese Einstellung wird empfohlen für Speisen, die innen und außen in gleicher Weise garen sollen. Zum Beispiel: Braten, Schweinerippchen, Meringen, etc.



UNTERES HEIZELEMENT

In dieser Position ist nur das untere Element eingeschaltet.
Die Wärme wird durch Naturkonvektion verteilt.
Die Temperatur wird am Thermostat zwischen 40° und 250°C eingestellt.

Empfehlung:

Um das Kochen von Gerichten abzuschließen, die höhere Temperaturen am Boden erfordern.



BRATEN UND BACKEN MIT UMLUFT

In dieser Stellung schalten Sie Ober- und Unterhitze und den Ventilator ein.
Ober- und Unterhitze werden durch den Ventilator noch besser verteilt.
Die Temperatur wird am Thermostat zwischen 40° und 300°C eingestellt.

Empfehlung:

Diese Einstellung eignet sich besonders für große Stücke oder große Mengen, die innen und außen gleichermaßen gar sein sollen, z.B. Rollbraten, Truthahn, Keulen, Haxen, Kuchen, etc.



OBERES HEIZELEMENT


In dieser Position ist nur das obere Element eingeschaltet.
Die Wärme wird durch Naturkonvektion verteilt.
Die Temperatur wird am Thermostat zwischen 40° und 250°C eingestellt.

Empfehlung:

Um das Kochen von Gerichten abzuschließen, die höhere Temperaturen am obere erfordern.



GRILLEN

Das Infrarot Heizelement ist eingeschaltet. Die Wärme wird durch Strahlung verteilt. Mit **geschlossener Ofentür** und dem Thermostatkноп zwischen 40 und 225°C zu verwenden. In der Position  wird auch der Drehspieß Motor zum Kochen mit dem Drehspieß eingeschaltet.

Für eine korrekte Verwendung lesen Sie bitte das Kapitel "BENUTZUNG DES GRILLS" und "BENUTZUNG DES DREHSPIEßES".

Den Grill nicht länger als 60 Minuten verwenden.

Achtung

Die Backofentür ist während des Betriebs heiss. Kinder müssen ferngehalten werden!

Empfehlung:

Intensives Grillen zum Kochen mit einem Broiler; zum Bräunen, zum knusprig backen, Gratinieren, Toasten usw.



UMLUFT-INFRAROT-GRILL

In dieser Stellung schalten Sie den Infrarot-Grill und den Ventilator ein. Die Hitze breitet sich hauptsächlich durch die Strahlung aus, und der Ventilator verteilt sie dann gleichmäßig im ganzen Backofen.

Wenn der Backofen benutzt wird, muss die Backofentür stets **geschlossen** sein und die Temperatur am Thermostat ist zwischen 40° und 225°C einzustellen. Der Ofen muss etwa 5 Minuten lang vorgeheizt werden. Empfehlungen zur Anwendung sind dem Kapitel "GRILLEN UND GRATINIEREN" zu entnehmen.

Den Grill nicht länger als 30 Minuten verwenden.

Achtung

Die Backofentür ist während des Betriebs heiss. Kinder müssen ferngehalten werden!

Empfehlung:

Diese Einstellung empfiehlt sich zum Grillen, wenn ein schnelles Rösten außen gewünscht wird, um den Fleischsaft im Innen zu halten, z.B. Kalbschnitzel, Koteletts, Hackbraten, etc.



ECO-FUNKTION (ENERGIEEINSPARUNG)

In dieser Stellung schalten Sie den kreisförmigen Widerstand und den Ventilator ein. Die Hitze verteilt sich durch gelenkte Liftströmung. Diese Funktion reduziert den Energieverbrauch des Gerätes. Sie ist daher besonders geeignet für schonendes Garen kleinerer Mengen Speisen auf einem einzelnen Blech. Der Backofen muss vorgeheizt werden und die Backofentür sollte geschlossen sein. Garzeiten können länger als normal ausfallen. Verwenden Sie diese Funktion nicht zum Vorheizen des Backofens.

Empfehlung:

Diese Einstellung empfiehlt sich zum Grillen, wenn ein schnelles Rösten außen gewünscht wird, um den Fleischsaft im Innen zu halten, z.B. Kalbschnitzel, Koteletts, Hackbraten, etc.



BRATEN UND BACKEN MIT HEISSLUFT

In dieser Stellung schalten Sie den kreisförmigen Widerstand und den Ventilator ein. Die Hitze verteilt sich durch gelenkte Liftströmung, und die Temperatur kann am Thermostat zwischen 40° und 300 °C eingestellt werden. Der Backofen muß nicht vorgeheizt werden.

Empfehlung:

Diese Einstellung ist geeignet für Speisen, die außen gut gebacken und innen weich und rosig bleiben sollen, z.B. Lasagne, Lamm, Roastbeef, ganze Fische, etc.



WARMHALTEN NACH DER ZUBEREITUNG ODER LANGSAMES ANWÄRMEN DER SPEISEN

In dieser Stellung schalten Sie die Oberhitze, den kreisförmigen Widerstand und den Ventilator ein. Die Hitze verteilt sich durch gelenkte Luftströmung und ist im oberen Backofenabschnitt größer. Die Temperatur wird am Thermostat zwischen 40° und 140°C eingestellt.


Empfehlung:

Diese Einstellung ist geeignet für Gerichte, die gut gar sein sollen. Mit ihr halten Sie die Speisen nach jedem möglichen Brat-, Back- oder Grillvorgang heiß, und Sie können bereits zubereitete Speisen langsam erwärmen.

Grill

Dieser wird zum Spießbraten unter dem Grill verwendet und umfasst Folgendes:

- * ein am hinteren Ende des Backofens angebrachter elektrischer Motor;
- * ein rostfreier Stahlspieß mit ausziehbarem, isolierten Haltegriff und zwei Sätzen einstellbarer Gabeln;
- * eine Spießhalterung zum Anbringen an die mittlere Schiene.

Der Grillmotor wird in der Grillstellung (Abb. 4.1 - Stellung-) betrieben.

Die Drehbewegung des Grills erfolgt im oder gegen den Uhrzeigersinn.

Benutzung des grills (Abb. 4.3)

- * Dieser wird zum Spießbraten unter dem Grill verwendet und umfasst Folgendes:
- * Schieben Sie das Blech in die untersten Rosthalterungen des Backofens ein und führen Sie die Stangenhalterung in die Zwischenrosthalterungen ein.
- * Legen Sie das zu bratende Fleisch auf die Stange und achten Sie darauf, dass Sie es mittig mithilfe der speziellen Gabeln sichern.
- * Schieben Sie die Stange in die Seitenzahnradöffnung "P" (Abb. 4.3) ein
- * Entfernen Sie den Griff "H", indem Sie ihn nach links drehen.
- * Remove the grip "H" by turning it to the left.
- * Schieben Sie die Rosthalterung vollständig ein; der Schaft "S" muss in den Spießmotorbund "G" eingeführt werden. Schalten Sie den elektrischen Grill ein.

Die Drehbewegung des Grills erfolgt im oder gegen den Uhrzeigersinn.

Achtung

Die Backofentür ist während des Betriebs sehr heiß. Kinder müssen ferngehalten werden. Es wird empfohlen, den Grill nicht länger als jeweils 60 Minuten zu verwenden.

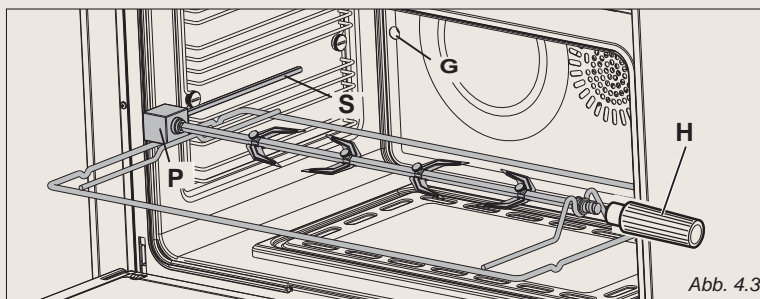



Abb. 4.3

Ratschläge für andere koch-, brat- und backvorgänge


Einkochen

Lebensmittel verschiedenster Art können in vollen und dicht verschlossenen Gläsern in der nachfolgend beschriebenen Weise eingekocht werden:

- A) Stellen Sie den Funktionswählachalter auf die Position .
- B) Stellen Sie den Thermostat auf 185°C ein und heizen Sie den Backofen vor.
- C) Füllen Sie die Fettpfanne mit heißem Wasser.
- D) Stellen Sie die Gläser so in die Fettpfanne, daß sie sich nicht gegenseitig berühren, gießen Sie etwas Wasser auf die Deckel der Einkochgläser, schließen Sie den Backofen und stellen Sie den Thermostat auf 135°C zurück.

Wenn kleine Luftbläschen in den Gläsern sichtbar werden, hat der Einkochvorgang begonnen, und Sie können den Backofen ausschalten und abkühlen lassen.

Aufwärmen von Brötchen

Stellen Sie den Funktionswählschalter auf die Position  und den Thermostat auf 150°C.



Die Brötchen werden wieder wohlschmeckend, wenn Sie sie mit einigen Tropfen Wasser befeuchten und zirka 10 Minuten bei Höchsttemperatur im Backofen lassen.

Braten

Um den traditionellen, überall gleichmäßig gegarten Braten zu erhalten, denken Sie bitte daran:

- * daß Sie eine Temperatur zwischen 180° und 200°C beibehalten sollten, und daß die Bratdauer von der Menge und Qualität des Fleisches abhängt.


Gleichzeitiges backen und braten verschiedener speisen

Wenn Sie den Multifunktions-Backofen in die Positionen  und  stellen, können Sie gleichzeitig die unterschiedlichsten Speisen backen und braten. So kann man z.B. gleichzeitig Fisch oder Fleisch braten und einen Kuchen backen, ohne daß sich Aroma und Geschmack vermischen. Dazu brauchen Sie nur einige wenige Hinweise zu beachten:

- * Die Temperaturen, die für das Zubereiten der einzelnen Speisen nötig sind, sollten so nahe wie möglich beieinander liegen und einen Temperaturunterschied von 20° bis 25°C nicht überschreiten.

- * Beachten Sie beim Einschieben der Gerichte in den Backofen, daß sie verschieden lange Garzeiten haben können. Es versteht sich von selbst, daß durch diese Backmöglichkeit Zeit und Energie gespart werden kann.

Grillen und gratinieren

Mit der Position , auf dem Funktions-wählschalter können Sie bestens ohne Spieß grillen, weil die Heißluft die Speise vollkommen umgibt. Der Thermostat muß auf 175°C eingestellt und der Backofen vorgeheizt werden. Danach legen Sie das Fleisch o.a. einfach auf den Grillrost, schließen die Backofentür, stellen den Thermostat auf die gewünschte Temperatur zwischen 50° und **225°C** ein. Wenn Sie kurz vor Abschluß des Grillvorgangs ein paar Butterflocken über die Speisen verteilen, erhalten diese ein goldgelbes Aussehen wie beim Gratinieren.

Achtung

Den Grill nicht länger als 30 Minuten verwenden.

Achtung

Die Backofentür ist während des Betriebs heiss. Kinder müssen ferngehalten werden!

Herkömmliches grillen

Grill wie oben beschrieben einschalten und mit geschlossener Ofentür etwa 5 Minuten lang vorheizen. Kochgut auflegen und den Rost so nahe wie möglich am Grill einschieben. Fettpfanne unter den Rost schieben, um den Bratensaft aufzufangen. Mit **geschlossenem** Backofentür grillen.

Den Grill nicht länger als 30 Minuten verwenden.

Achtung

Die Backofentür ist während des Betriebs heiss. Kinder müssen ferngehalten werden!

Backen und braten

Vor dem Einsetzen des Kochguts den Ofen zunächst auf die gewünschte Temperatur vorheizen. Wenn der Ofen die gewünschte Temperatur erreicht hat, das Kochgut einschieben und die Backzeit kontrollieren. Den Ofen 5 Minuten vor der tatsächlich erforderlichen Backzeit ausschalten, um die Speicherwärme zu nutzen.

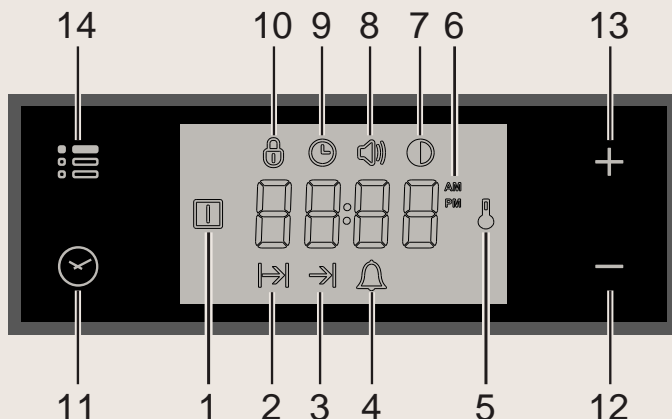
Beispiele für die back- und bratdauer

Es handelt sich nur um ungefähre Temperatur- und Zeitangaben, weil diese hinsichtlich der Qualität und der Menge der Speisen variieren. Benutzen Sie nur wirklich für das Backen und Braten im Backofen geeignete Gefäße und ändern Sie falls nötig die Backtemperatur während des Garvorgangs.

Gerichte temperatur

Überbackene Lasagne	220°C
Überbackene Nudeln	220°C
Pizza	225°C
Überbackene Reisgerichte	225°C
Milchkartoffeln	200°C
Gefüllte Tomaten	225°C
Käse-Soufflé	200°C
Überbackene Zwiebeln	200°C
Kalbsbraten	200°C
Kalbskotelett am Grill	225°C
Hühnerbrust in Tomatensoße	200°C
Gegrilltes Hähnchen-Brathähnchen	220°C
Kalbshackbraten	200°C
Roastbeef	220°C
Seezungenfilets	225°C
Seehecht in Kräutersoße	220°C
Beignets	200°C
Kringel	200°C
Zwetschgenkuchen	180°C
Marmeladenkuchen	200°C
Bisquit	225°C
Hefekuchen	225°C
Süße Blätterteigstückchen	200°C
Kuchen mit Bisquitboden	220°C

5 Elektronische uhr mit Touch-bedienung



Beschreibung der Symbole auf dem Display:

1. Ofen eingeschaltet
2. Garzeit
3. Ende der Garzeit
4. Timer
5. Ofentemperatur
6. AM/PM-Uhrzeitformat
7. Display-Helligkeit
8. Signaltonlautstärke
9. Uhrzeiteinstellung
10. Bedientastensperre des Programmierers mit Touch-Bedienung

Beschreibung der Symbole auf dem Display:

11. Programmauswahl
12. Wert verringern bei allen Funktionen
13. Wert erhöhen bei allen Funktionen
14. Menüauswahl

Wichtiger Hinweis

Wenn Sie während des halbautomatischen oder automatischen Garens den Timer verwenden, wird auf dem Display immer der Countdown für die Funktion mit der geringsten verbleibenden Zeit angezeigt.

Achtung - extrem wichtig

DISPLAY-REINIGUNG DES ELEKTRONISCHEN PROGRAMMIERERS
Beachten Sie unbedingt genauestens die Angaben im Kapitel "REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG".

Touch-bedientasten

Die Touch-Bedientasten lassen sich durch Antippen (der jeweiligen Taste) mit dem Finger bedienen. Zur Bedienung tippen Sie die Taste am besten mit der ganzen Fingerkuppe, nicht mit der Fingerspitze, an. Programm- und Menüauswahl: Nach dem Start wird die Auswahlfunktion nach ca. 5 Sekunden ohne weiteres Antippen des Displays automatisch deaktiviert.

Einstellen der Uhrzeit

Beim ersten Anschließen an das Stromnetz oder nach einem Stromausfall blinkt "OFF" auf dem Display und das Symbol "🕒" leuchtet. Die Zeit mit der Taste "+" oder "-" einstellen.

Wichtig

Der Ofen funktioniert nur im manuellen Garmodus, wenn zuvor die Uhrzeit eingestellt wurde.

Zum Ändern der Uhrzeit bei bereits installiertem Gerät die Taste "☰" mehr als 2 Sekunden gedrückt halten, dann erneut antippen, bis das Symbol "🕒" blinkt. Dann innerhalb von 5 Sekunden mit der Option "+" oder "-" die Zeit korrekt einstellen.

Wichtig

Es ist nicht möglich, die Uhrzeit während eines laufenden Garprogramms anzupassen.

Verwendung des timers




Der Timer kann zu jedem beliebigen Zeitpunkt verwendet werden, sogar wenn der Ofen nicht in Betrieb ist.

Achtung - extrem wichtig




Es handelt sich dabei lediglich um eine Warnung. Der Backofen oder Grill wird nicht automatisch ausgeschaltet.

VERGESSEN SIE NICHT, DEN BACKOFEN/GRILL VON HAND AUSZUSCHALTEN.

Der Timer kann auf maximal 23 Stunden und 59 Minuten eingestellt werden.




1. Zum Einstellen des Timers bei bereits angeschlossenem Gerät (mehrmals) die Taste "" antippen, bis das Symbol "" auf dem Display blinkt. Innerhalb von 5 Sekunden mit der Taste "**+**" oder "**-**" die gewünschte Zeit (in Minutenintervallen) einstellen. Nach Abschluss der Einstellung erscheint im Display der entsprechende Countdown.
2. Gegen Ende der eingestellten Zeit löst der Timer Signaltöne aus und das Symbol "" blinkt auf dem Display. Das Antippen einer beliebigen Taste beendet den Signalton, der sich ansonsten nach 7 Minuten selbst ausschaltet.
3. Den Backofen von Hand ausschalten (Schalter und Thermostatkopf in Stellung Aus), wenn der manuelle Gar- oder Backvorgang abgebrochen werden soll.









Das Zurücksetzen des aktivierten Timers ist jederzeit möglich:

1. a. Wenn nur die Timer-Funktion aktiviert ist (kein halbautomatisches oder automatisches Garen in Betrieb): Die Taste "" 3 Sekunden lang gedrückt halten.
b. Wenn halbautomatisches oder automatisches Garen in Betrieb ist: Die Taste "" mehrmals antippen, bis das Symbol "" auf dem Display zu blinken beginnt. Dann innerhalb von 5 Sekunden die Taste "**-**" antippen, bis "**00:00**" auf dem Display erscheint.
2. Danach wird auf dem Display wieder die Uhrzeit angezeigt.

Halbautomatisches garen









Bei dieser Funktion wird der Ofen nach Ablauf der gewünschten Garzeit automatisch abgeschaltet. Zunächst überprüfen, ob die Uhr die richtige Zeit anzeigt. Das halbautomatische Garprogramm kann für einen Zeitraum von maximal 10 Stunden eingestellt werden.

1. Funktion und Temperatur (am Funktionswählschalter und am Thermostatkopf) einstellen. Der Ofen schaltet sich ein.
2. Die Taste "" antippen, bis das Symbol "" auf dem Display zu blinken beginnt. Die gewünschte Garzeit (in Minuten - dabei bei Bedarf die Zeit zum Vorheizen mit berücksichtigen) innerhalb von 5 Sekunden mit der Taste "**+**" oder "**-**" einstellen. Nach Abschluss der Einstellung erscheint im Display der entsprechende Countdown.
3. Sobald die Zeit abgelaufen ist, schaltet sich der Ofen aus, der Timer löst Signaltöne aus, das Symbol "" blinkt und auf dem Display wird "**End**" angezeigt.
4. Funktionswählschalter und Thermostatkopf in die Position Aus drehen.

5. Die Taste " " antippen, um den Signalton zu deaktivieren (der sich ansonsten nach 7 Minuten selbst ausschaltet) und den Programmierer wieder in den manuellen Modus schalten (auf dem Display wird wieder die Uhrzeit angezeigt). Wenn der Signalton stattdessen mit einer der anderen Tasten deaktiviert wird, muss nach der Deaktivierung auch die Taste " " angetippt werden, um den Programmierer wieder in den manuellen Modus zu schalten (auf dem Display wird wieder die Uhrzeit angezeigt).
Das Abbrechen des halbautomatischen Garprogramms ist jederzeit möglich:
 1. a. Wenn nur die halbautomatische Garfunktion aktiviert ist (kein Timer aktiviert): Die Taste " " 3 Sekunden lang gedrückt halten, dann werden das Symbol " " sowie "**End**" (Ende) auf dem Display angezeigt.
 - b. Wenn der Timer aktiviert ist: Die Taste " " mehrmals antippen, bis das Symbol " " blinkt. Dann innerhalb von 5 Sekunden die Taste "**—**" antippen, bis "**00:00**" auf dem Display erscheint. Diese Anzeige wird nach ein paar Sekunden durch das Symbol " " sowie "**End**" ersetzt.
2. Erneut die Taste " " antippen, um den Programmierer wieder in den manuellen Modus zu schalten (auf dem Display wird wieder die Uhrzeit angezeigt). Am Ende des Garprozesses den Thermostatknopf und den Funktionswählschalter in die Position Aus drehen. Andernfalls weiter garen und daran denken, den Backofen von Hand auszuschalten.

Automatisches garen

Bei dieser Funktion wird der Ofen automatisch eingeschaltet, der Garprozess gestartet und dann der Ofen wieder ausgeschaltet. Zunächst überprüfen, ob die Uhr die richtige Zeit anzeigt.

1. Funktion und Temperatur (am Funktionswählschalter und am Thermostatknopf) einstellen. Der Ofen schaltet sich ein.
2. Bei der Auswahl der Garzeit bei Bedarf die Zeit zum Vorheizen miteinkalkulieren. Dann die Garzeit gemäß der Beschreibung im Kapitel "HALBAUTOMATISCHES GAREN" einstellen.
3. Die Taste " " mehrmals antippen, bis das Symbol " " auf dem Display erscheint. Dann die Zeit einstellen, zu der der Ofen sich ausschalten soll. Dazu die Taste "**+**" oder "**—**" verwenden.
4. Wenn das Garen nicht sofort gestartet wird, zeigt das Display die aktuelle Uhrzeit und die Symbole " " und " " an. Der Ofen schaltet sich aus, ist aber jetzt für den automatischen Betrieb programmiert.
 - * Zum Prüfen der Garzeit einmal die Taste " " antippen. Das Symbol " " blinkt.
 - * Zum Prüfen der Ausschaltzeit die Taste " " mehrmals antippen, bis das Symbol " " blinkt.

Das Abbrechen des automatischen Garprogramms ist jederzeit möglich: Dazu gemäß Beschreibung im Kapitel "HALBAUTOMATISCHES GAREN" vorgehen.

Den Thermostatknopf und den Funktionswählschalter in die Position Aus drehen. Andernfalls weiter garen und daran denken, den Backofen von Hand auszuschalten.




Achtung - sehr wichtig (automatisches oder halbautomatisches Garen)

Wenn ein sehr kurzer Stromausfall auftritt, bleibt die Programmierung im Ofen gespeichert. Wenn der Stromausfall jedoch länger als ein paar Zehntelsekunden dauert, wird die automatische Garfunktion abgebrochen. Drehen Sie in diesem Fall den Funktionswählschalter und den Thermostatknopf in die Position Aus und starten Sie bei Bedarf ein neues Programm.




Benutzereinstellungen

Diese Funktion wird verwendet, um zu verhindern, dass die Auswahlstasten des Programmierers versehentlich angetippt und Funktionen unbeabsichtigt aktiviert oder geändert werden. Die Tastensperre kann jederzeit aktiviert werden, entweder während des Garens oder bei ausgeschaltetem Ofen.

Zum Sperren:



- * Die Taste "" mehr als 2 Sekunden gedrückt halten, bis die Anzeigeleuchte "" zu blinken beginnt. Dann die Taste "+" antippen, um die Tastensperre zu aktivieren. Die Angabe "On" wird auf dem Display angezeigt. Einige Sekunden warten, bis der Vorgang abgeschlossen ist. Wenn diese Funktion aktiviert ist, leuchtet die Anzeigeleuchte "" auf.

Zum Entsperren:

- * Die Taste "" mehr als 2 Sekunden gedrückt halten, bis die Anzeigeleuchte "" zu blinken beginnt. Dann die Taste "-" antippen, um die Tastensperre zu deaktivieren. Die Angabe "OFF" wird auf dem Display angezeigt. Einige Sekunden warten, bis der Vorgang abgeschlossen ist. Wenn diese Funktion nicht mehr aktiviert ist, erlischt die Anzeigeleuchte "".



Einstellen des signaltons

Es stehen drei verschiedene Signaltonarten zur Auswahl.

- * Die Taste "" mehr als 2 Sekunden gedrückt halten, dann die gleiche Taste mehrmals antippen, bis das Symbol "" blinkt.
- * Die Taste "+" oder "-" antippen; auf dem Display wird der eingestellte Signalton ("b-01", "b-02" oder "b-03") angezeigt.
- * Den zuletzt angezeigte Ton bleibt aktiv.

Einstellen der display-helligkeit

Es stehen drei verschiedene Helligkeitsstufen zur Auswahl.

- * Die Taste "" mehr als 2 Sekunden gedrückt halten, dann die gleiche Taste mehrmals antippen, bis das Symbol "" blinkt.
- * Die Taste "+" oder "-" antippen; auf dem Display wird die eingestellte Helligkeitsstufe ("d-01", "d-02" oder "d-03") angezeigt.
- * Die zuletzt angezeigte Helligkeitsstufe bleibt aktiv.

Uhrzeitformat

Für das Uhrzeitformat kann die Einteilung in 24 Stunden oder 12 Stunden ausgewählt werden.

- * Zum Aktivieren des 12-Stunden-Formats die Taste "+" mehr als 5 Sekunden gedrückt halten, bis das Symbol "**AM**" bzw. "**PM**" aktiviert ist.
- * Zum Aktivieren des 24-Stunden-Formats die Taste "+" mehr als 5 Sekunden gedrückt halten, bis das Symbol "**AM**" bzw. "**PM**" deaktiviert ist.

6 Reinigung und wartung

Allgemeine ratschläge

Important

Vor Reinigungs- oder Wartungsarbeiten ist das Gerät durch ausschalten der Sicherung von Netz zu trennen.

- * Es wird geraten, die Reinigung bei warmem Gerät vorzunehmen. Dies gilt besonders für die emaillierten Teile.
- * Keine säurehaltigen Produkte auf dem Gerät liegen lassen (Zitronensaft, Essig u.s.w.). Keine scheurnde oder äzende Reinigungsmittel verwenden.
- * Verwenden Sie keine chlor- oder säurehaltige Reinigungsprodukte.
- * Reinigen Sie die Oberflächen mit einem feuchten Tuch und verwenden Sie schonende, neutrale Reinigungsprodukte. Verwenden Sie zur Trocknung einen weichen Lappen.

Wichtig

Verwenden Sie keine abrasiven Produkte (z. B. bestimmte Arten von Schwämmen) und/oder aggressiven Mittel (z. B. Natronlaugen, Produkte mit ätzenden Substanzen), die irreparable Schäden verursachen können.

Wichtig

Bei richtiger Installation entspricht Ihr Produkt allen Sicherheitsanforderungen entspricht, die für diese Produktkategorie festgelegt wurden.

Jedoch ist besondere Vorsicht auf der Rückseite oder unter dem Gerät geboten, da dieser Bereich nicht für eine Berührung vorgesehen ist und scharfe oder raue Kanten aufweisen kann, die Verletzungen hervorrufen können.

Emaillierte teile

Alle emaillierten Teile müssen immer mit einem Schwammtuch, mit Seifenwasser oder anderen nicht scheuernden Produkten gereinigt werden. Danach sollten Sie alles mit einem weichen Lappen trocknen. Säuren, wie sie zum Beispiel in Zitronensaft, Tomatenpüree, Essig oder ähnlichem enthalten sind, greifen das Email an und machen es matt, wenn sie nicht alsbald entfernt werden.

Wichtig

Der Hersteller ist von der Haftung für mögliche Schäden befreit, die durch den Gebrauch ungeeigneter Produkte für die Reinigung des Geräts verursacht worden.

Achtung!

Während dem Betrieb wird die Kochfläche der Küche sehr heiß. Kinder fernhalten.

Keine Dampfreiniger verwenden, da die Feuchtigkeit in das Gerät dringt und das Gerät dadurch gefährlich wird. Keine leicht entzündlichen Materialien im Ofen.

Bitte nutzen Sie zur Reinigung der Glasofentür keine aggressiven Reinigungsmittel oder scharfkantigen Schaber, die das Glas zerkratzen und ein Zerschneiden des Glases verursachen können.

Reinigung des backofens und der zubehörteile

Den Backofen nach jedem Gebrauch abkühlen lassen und reinigen. So wird verhindert, daß Spritzer und Verkrustungen bei erneuter Erwärmung anbrennen.

Keine Scheuermittel verwenden. Bei starker Verschmutzung ein entsprechendes Reinigungsmittel aus dem Handel benutzen. Herstellerangaben genau befolgen.

Gehäuse des Geräts mit einem weichen Schwamm und warmem Wasser reinigen. Keine Scheuermittel benutzen.

Die Glasteile der Tür und der Lampenabdeckung mit einem Spülmittel reinigen.

Die Zubehörteile im Geschirrspüler oder von Hand spülen und ein Backofen Reinigungsmittel verwenden.

Bei längerem Gebrauch schlägt sich Kondenswasser innen an der Tür und an der Dichtung ab. Bitte trocknen.

Gebrauchs- und pflegehinweise für katalytisch beschichtete platten

Die Platten für die katalytische Backofenreinigung sind mit einem mikroporösen Speziallack beschichtet, der Öl- und Fettspritzer beim normalen Backen über 200 °C absorbiert und abbaut.

Wenn der Backofeninnenraum nach dem Garen von sehr fetthaltigen Lebensmitteln noch verschmutzt ist, den Ofen etwa 30 Minuten bei maximaler Temperatur im „Leerlauf“ laufen lassen.

Diese Platten müssen nicht gereinigt werden. Es ist jedoch ratsam, sie regelmäßig aus dem Ofen zu nehmen (zumindest die Seitenwände), mit lauwarmem Seifenwasser abzuwaschen und einem weichen Tuch abzuwischen.

Die platten nicht mit scheuermitteln oder mit säure- oder alkalihaltigen produkten waschen oder reinigen.

Die Seitenwände sind reversibel: Wenn die mikroporöse Lackschicht für die Katalyse schlechter geworden ist, können sie umgedreht werden.

Display-reinigung des elektronischen programmierers

Das Display des Programmierers mit einem weichen Tuch, warmem Wasser und neutraler Seife oder mit einem weichen Tuch und einem flüssigen Reinigungsmittel (nicht abrasiv) reinigen. Bei der Reinigung darauf achten, das Tuch nur in eine Richtung zu bewegen. Danach das Display mit einem feuchten Tuch abwischen und mit einem weichen Tuch trocken wischen.

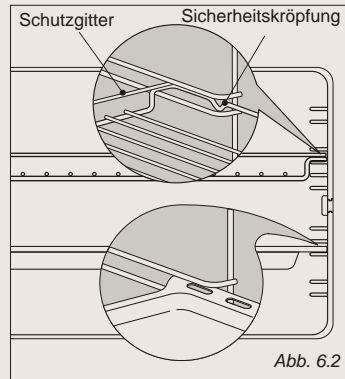
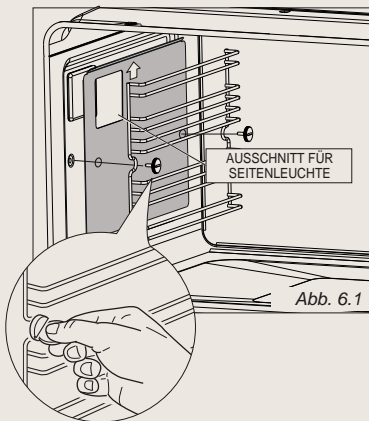
Wichtig

Verwenden Sie KEINE chlor- oder säurehaltigen Reinigungsmittel, Scheuermittel oder nicht-neutralen Reinigungsmittel, da diese irreparable Schäden an der Oberfläche verursachen können. Sprühen Sie KEINE flüssigen Reinigungsmittel direkt auf das Display des Programmierers.

Einsetzen der backofenroste

Anbringen der katalytischen Platte am Seitengestell (Einige modelle)

- * Sicherstellen, dass die Platte jeweils richtig herum eingesetzt wird (gemäß dem nach oben weisenden Pfeil in Abb. 6.1): Der Ausschnitt passt über das Licht und das Loch für die Befestigungsschraube weist zur Vorderseite des Ofens.
- * Die Drahtgestelle mit den zwei Schrauben (Abb. 6.1) an den Ofenwänden befestigen.
- * Auf den Schienen Rost und Blech hineinschieben (Abb. 6.2). Den Rost so montieren, dass die Sicherheitssperre, die unabsichtliches Herausziehen verhindert, ins Innere des Ofens zeigt. Das Schutzgitter soll auf der Rückseite angebracht sein.
- * Zum Abmontieren, in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.



Austausch der backofenleuchte

Warnung

Prüfen Sie vor dem Austauschen der Lampe, ob das Gerät ausgeschaltet ist, um die Möglichkeit eines Stromschlags zu vermeiden.

- * Lassen Sie den Backofenraum und die Heizelemente abkühlen.
- * Schalten Sie die Stromversorgung ab.
- * Entfernen Sie die Schutzabdeckung (Abb. 6.3).
- * Ersetzen Sie die Birne heraus Sie sie durch eine neue, die für hohe Temperaturen (300°C) geeignet ist und folgende Eigenschaften aufweist: 220-240 V, sowie die gleiche Leistung (die auf der Birne aufgedruckte Wattleistung prüfen), wie die ausgewechselte Birne.

Achtung wichtige Hinweis!

Wechseln von Lampen niemals ohne Handschutz. Immer mit ein Tuch oder Handschuhe! Die Beleuchtung kann warm sein und schneller kaputt gehen.

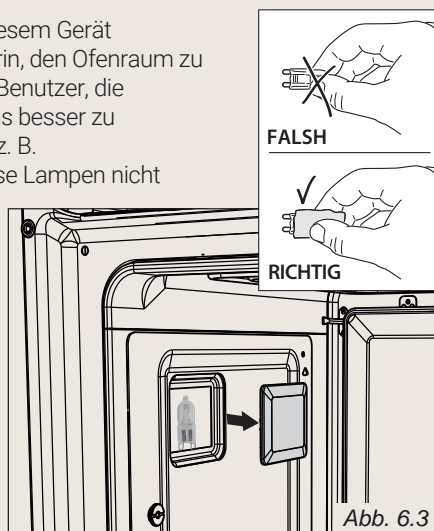
- * Bringen Sie die Schutzabdeckung wieder an.

Hinweis

Der Austausch der Ofenbeleuchtung ist nicht durch Ihre Garantie gedeckt.

Der beabsichtigte Zweck der an diesem Gerät angebrachten Lampen besteht darin, den Ofenraum zu beleuchten. Damit helfen sie dem Benutzer, die Lebensmittel während des Backens besser zu überwachen. Für andere Zwecke (z. B. Umgebungsbeleuchtung) sind diese Lampen nicht geeignet.

Dieses Produkt enthält mehr als ein Leuchtmittel der Energieeffizienzklasse G.



Verwendung des Schubfachs (modelle MLI95X)

Ihr Herd ist mit einem Schubfach unter dem Backofen ausgestattet.

- * Im Schubfach ist Platz für Backutensilien, Ofenbleche und Roste, die gerade nicht benutzt werden.

Keine leicht entzündlichen Materialien im Ofen oder im Schubfach aufbewahren (dünnes Papier, Baumwolle, Seide, Nylon oder Ähnliches).

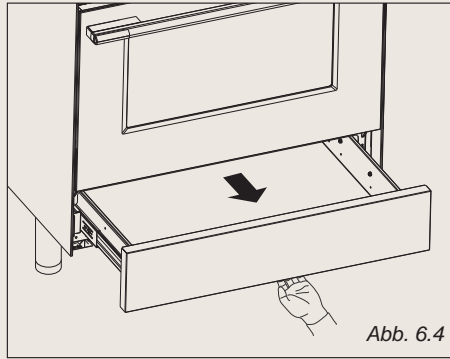


Abb. 6.4

Ausbau des Schubfachs

Zum Herausnehmen des Schubfachs:

1. Das Schubfach vollständig ausziehen (Abb. 6.5).
2. Den Hebel an der linken Führung (Abb. 6.5a) nach unten und den Hebel an der rechten Führung (Abb. 6.5b) nach oben drücken.
3. Die Hebel in dieser Position festhalten und das Schubfach herausheben (Abb. 6.5).

Warnhinweis

- * Das Schubfach nicht entfernen, wenn es noch heiß ist.
- * Das Schubfach nicht während des Gerätebetriebs entfernen.
- * Das Schubfach muss leer sein, bevor es ausgebaut wird.
- * Achten Sie immer darauf, Ihre Hände unterhalb der Frontblende zu halten, wenn Sie das Schubfach öffnen/schließen.

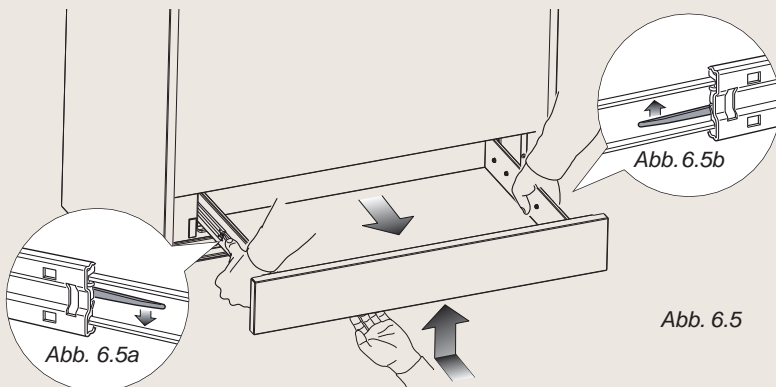


Abb. 6.5

Austauschen des Schubfachs

1. Die Schienen des Schubfachs in die Führungsschienen am Korpus einsetzen (Abb. 6.6).
2. Das Schubfach vorsichtig und vollständig schließen; die Sicherungen rasten automatisch ein.

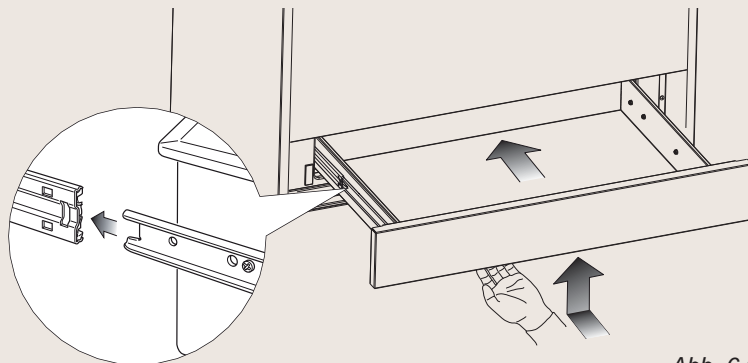


Abb. 6.6

Teleskopschienen

Durch die Teleskopschienen können Sie Bleche und Roste einfacher einsetzen und entfernen. Sie fahren nicht weiter als ihre Endposition aus.

Wichtig!

Achten Sie bei der Montage der Teleskopschienen auf folgendes:

- * Die Teleskopschienen müssen an der oberen Schiene eines Rostes befestigt werden. Sie passen nicht auf die untere Schiene.
- * Die Teleskopschienen müssen so montiert werden, dass sie in Richtung der Ofentür ausfahren.
- * Beide Seiten einer Ebene müssen mit Teleskopschienen ausgerüstet sein.
- * Beide Seiten müssen sich auf gleicher Höhe befinden.

Um die teleskopschienen an den seitengestellten zu befestigen:

- * Schrauben Sie die Seitengestelle an die Ofenwände (und, falls vorhanden, die Katalyse-Einsätze - Abb. 6.1).
- * Befestigen Sie die Teleskopschienen am oberen Draht eines Rostes und drücken Sie diese fest (Abb. 6.7a). Sie werden einen Klick hören, sobald die Sicherheitsverriegelungen den Draht umklammern.

Wichtiger Hinweis

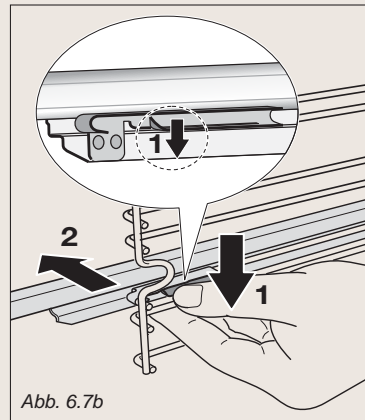
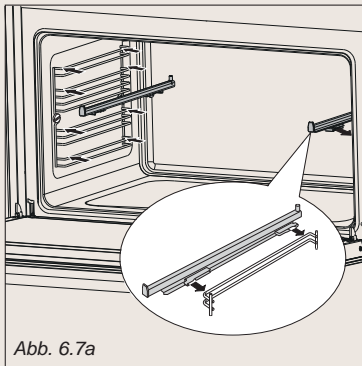
Beim Grillen mit den Spießen den Grillrost NICHT auf die Teleskopschienen legen.

Um die Teleskopschienen zu entfernen:

- * Entfernen Sie die Seitengestelle (und, falls vorhanden, die Katalyse-Einsätze) urch Lösen der Befestigungsschrauben (Abb. 6.1).
- * Legen Sie die Teleskopschienen und Seitengestelle ab, mit den Teleskopschienen nach unten.
- * Suchen Sie die Sicherheitsverriegelungen. Dies sind die Laschen, die den Draht des seitlichen Drahtgestells umklammern (Pfeil **1** in Abb. 6.7b).
- * Ziehen Sie die Sicherheitsverriegelungen vom Draht fort, um den Draht zu lösen (Pfeil **2** in Abb. 6.7b).

Reinigen der teleskopschienen:

- * Wischen Sie die Teleskopschienen nur mit einem feuchten Lappen und einem milden Reinigungsmittel ab
- * Geben Sie diese nicht in die Spülmaschine, tauchen Sie diese nicht in Seifenwasser, und verwenden Sie zur Reinigung der Teleskopschienen keinen Ofenreiniger.



Ausbau und erneutes anbringen der inneren glasscheibe der tür zum reinigen

Wenn Sie die innere Glasscheibe der Tür reinigen möchten, müssen Sie unbedingt äußerst sorgfältig die Vorsichtsmaßnahmen und Anweisungen beachten.

Bei falschem Anbringen der Glasscheibe und der Tür kann das Gerät beschädigt werden und Ihre Garantie erlöschen.

Wichtig!

- * Vorsicht, die Backofentür ist schwer. Sollten Sie sich nicht sicher sein, versuchen Sie nicht, die Tür zu entfernen.
- * Prüfen Sie, ob sich der Backofen und alle seine Teile abgekühlt haben. Versuchen Sie nicht, die Teile eines heißen Backofens zu handhaben.
- * Gehen Sie mit der Glasscheibe äußerst vorsichtig um. Vermeiden Sie, dass die Kanten der Glasscheibe gegen eine Oberfläche stoßen. Dabei kann das Glas brechen.
- * **VORSICHT:** Verwenden Sie keine harten Scheuermittel oder scharfe Metallschaber zum Reinigen der Glasscheibe des Backofens, da diese die Oberfläche zerkratzen, was zu einem Brechen der Glasscheibe führen kann.
- * Verwenden Sie den Backofen nicht, sollten Sie beliebige Anzeichen für Schäden an einer der Glasscheiben feststellen (wie Splitter oder Risse). Verständigen Sie Ihre Vertragswerkstatt oder den Kundendienst.
- * Prüfen Sie, dass Sie die Glasscheibe richtig auswechseln. Verwenden Sie den Backofen nicht, wenn die Glasscheibe nicht richtig angebracht wurde.
- * Wenden Sie keine Gewalt an, wenn sich die Glasscheibe schwer entfernen oder auswechseln lässt. Fordern Sie Hilfe bei Ihrer Vertragswerkstatt oder beim Kundendienst an.
- * **Hinweis:** Die Anforderung des Kundendienstes für Unterstützung beim Gebrauch oder bei der Wartung des Backofens wird nicht von unserer Garantie gedeckt.

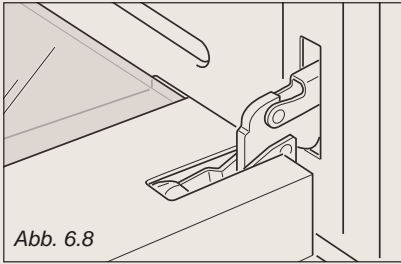


Abb. 6.8

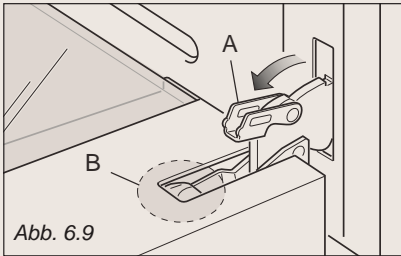


Abb. 6.9

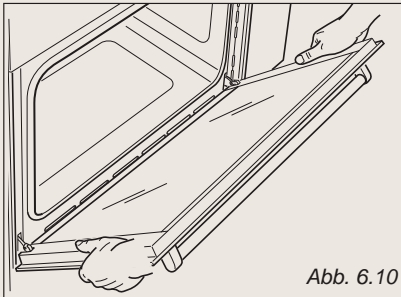


Abb. 6.10

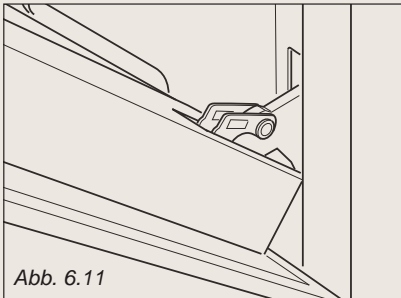


Abb. 6.11

Ofentür abmontieren

Die Ofentür kann leicht folgendermaßen abmontiert werden:

- * Die Tür ganz öffnen (Abb. 6.8).
- * Den Hebel "A" des rechten und des linken Scharniers vollkommen öffnen (Abb. 6.9).
- * Die Tür wie in der Abbildung 6.11 gezeigt, fassen.
- * Die Tür langsam schließen (Abb. 6.10) bis die Hebel "A" des rechten und des linken Scharniers aus dem Teil "B" der Tür austrasten (Abb. 6.9).
- * Das Bajonett der Scharniere ebenfalls aus dem Sitz nehmen (Abb. 6.12).
- * Die Tür auf eine weiche Fläche legen.
- * Die Tür in umgekehrter Reihenfolge wieder montieren.

Wichtig

Behalten Sie immer einen Sicherheitsabstand bei den Türscharniere des Backofen, insbesondere passen Sie auf Ihre Hände auf. Wenn die Türscharniere nicht richtig befestigt sind, können sich diese einhaken und sich plötzlich schliessen mit einem unerwartetem Verletzungsrisiko.

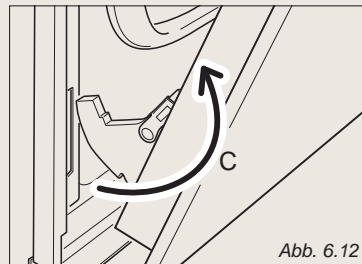


Abb. 6.12

Erneutes anbringen der tür

1. Halten Sie die Tür fest (Abb. 6.13).
2. Fügen Sie die Scharnierzungen in die Schlitze ein und prüfen Sie, ob die Nut, wie in Abb. 6.14 gezeigt, greift.
3. Öffnen Sie die Tür vollständig.
4. Schließen Sie die Hebel "A" am linken und rechten Scharnier, wie Abb. 6.15 zeigt.
5. Schließen Sie die Tür und prüfen Sie, ob sie richtig positioniert ist.

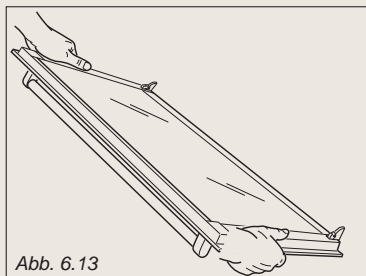


Abb. 6.13

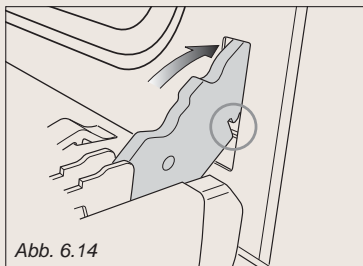


Abb. 6.14

Abteil tellerwärmer (modelle MLI95B)

Das Abteil Tellerwärmer wird zugänglich wenn die Klappe (Abb. 6.16) geöffnet wird.

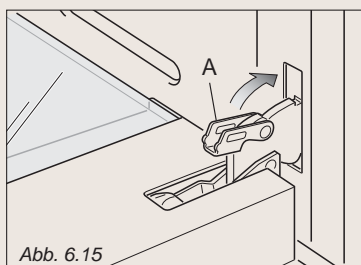


Abb. 6.15

Keine leicht entzündlichen Materialien im Ofen oder im Schubfach aufbewahren (dünnes Papier, Baumwolle, Seide, Nylon oder ähnliches)

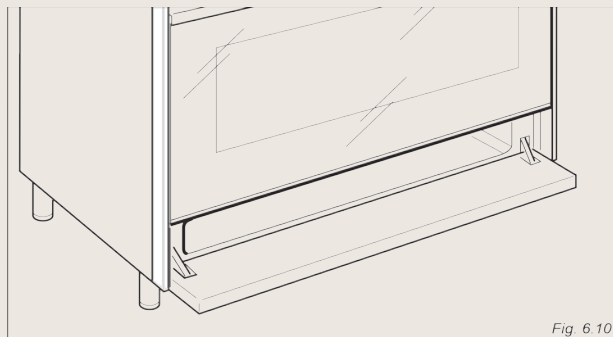
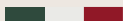


Fig. 6.10



Passione in Cucina



Cod. 1106545/DE - ISO