

KOCHGRUPPEN

PROFESSIONAL – PROLINE – SERIE K – MAJESTIC

06 - 07 - 09 - 10 - 12 - 15

BENUTZER – Gebrauch und Wartung

INHALTSVERZEICHNIS

3 WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

10 Erstinbetriebnahme des Ofens

11 Modelle mit induktionskochfeld

11 Maßnahmen vor Gebrauch des Geräts

12 Gebrauch des Geräts

13 Maßnahmen um das Gerät nicht zu beschädigen

14 Im Schadensfalls

14 Maßnahmen

15 GEBRAUCHSANWEISUNGEN

15 Gebrauch des Kochfelds

17 Gebrauch einer Steakpfanne

18 Korrekter Gebrauch der Brenner

20 Gebrauch des Coup Feu

21 Gebrauch des Gas-Fry-Top

23 Gebrauch des Induktionskochfelds

26 Gebrauch des Induktionskochfelds

33 Multifunktions-Elektrobackofen MP-M3

35 Statischer Elektrobackofen

36 5-Tasten-Programmierer MP-M3

38 Elektronischer 5-Tasten-Programmierer E3/H3

41 Liste der Funktionen des elektrischen Multifunktions Ofens

43 Liste der Funktionen des statischen Elektroofens

44 Funktionsliste H3

45 Gasofen H3

47 TFT-Touch-Display

47 Legende der Symbole

48 Einstellungen

49 Einstellung der Kochfunktionen (E3 - H3)

50 Backvorgang (E3 - H3)

51 Programmierer TFT Ofen E3
(Legende der Symbole)

52 Programmierer TFT Ofen H3
(Legende der Symbole)

53 Statisches Ofenmodell mit TFT Touch
(Legende der Symbole)

54 OZubehör

55 REINIGUNG UND WARTUNG

56 Austausch der Glühbirne

56 Abnahme der Tür

57 Reinigung der Tür und Scheiben

58 Tipps für die Reinigung des Kochfelds

59 Tipps für die Reinigung des Backofens und der Frontabdeckung

60 Recommendations for cleaning the cooktop

61 LÖSUNG VON PROBLEMEN

62 Allgemeine Probleme

62 Fehlfunktion der Glaskeramik

63 Fehlfunktion des TFT touch

64 Kindersicherung

65 TABELLE DER KOCHZEITEN

66 Backofen mit Umluft

66 Statischer Backofen

67 Mit der Sonde gemessene Temperaturen im Inneren der Speisen



WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

Eigenschaften der geräte

Das Typenschild befindet sich nicht nur auf dem Deckblatt, sondern es ist auch auf dem Anschlag der Backofentür angebracht und bei offener Tür sichtbar.

ACHTUNG

Diese Warnungen decken verschiedene Arten von Haushaltsgeräten ab. Beachten Sie die Art der von Ihnen gekauften Geräte (siehe Typenschild mit Eigenschaften). Diese Warnungen gelten für Länder, die auf dem Namensschild aufgeführt sind.

- 1 Bevor Sie das Gerät verwenden, lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig, die wichtige Sicherheitsinformationen über Installation, Nutzung und Wartung enthält. Halten Sie das Instruktions Heft an einem sicheren Ort für zukünftige Referenzen und identifizieren Sie die Seriennummer.
 - 2 Die elektrische Sicherheit dieses Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn die richtige Erdung nach Normen und Vorschriften erfolgt. Während es wichtig ist, sicherzustellen, dass diese Standards erfüllt werden; Im Zweifelsfall sollten Sie sich an eine qualifizierte Person wenden, die das elektrische-System genau überprüfen kann. Für Schäden, die durch unsachgemäße Erdung entstehen, übernimmt der Hersteller keine Verantwortung.
 - 3 **Achten Sie vor dem Anschluss des Gerätes darauf, dass die technischen Informationen auf dem Namensschild genau die gleichen sind wie die elektrische Anlage und die Gasversorgung. Die Installation/Anpassung muss durch qualifiziertes Personal erfolgen.**
 - 4 **Überprüfen, ob um das Gerät eine gute Belüftung möglich ist. Das Gerät ist mit KEINER Rauchabzugsvorrichtung verbunden. Daher muss der Belüftung des Raumes nach und nach den geltenden Einbau Standards viel Aufmerksamkeit geschenkt werden.**
-

WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN



-
- 5** Der Einsatz des gaskoge-Gerätes erzeugt Wärme und Feuchtigkeit in dem Raum, in dem es installiert ist. Es ist notwendig, eine gute Belüftung der Küche zu gewährleisten: die natürlichen Lüftungsöffnungen offen zu halten und einen mechanischen Einbau Kanal (mechanischer Extraktor) zu installieren. Ein intensiver und langlebiger Einsatz des Gerätes kann eine zusätzliche Belüftung notwendig machen: ein Fenster öffnen oder die Kraft auf der Motorhaube aufdrehen.

 - 6** Die Stromversorgungsleitung ist ohne Stecker. Für den Anschluss siehe "elektrische Verbindung". Sie dürfen keine Adapter, Steckdosen oder Verlängerungskabel verwenden.

 - 7** Bei direktem Anschluss an das Stromnetz ist eine Vorrichtung vorzusehen, die die Trennung vom Stromnetz gewährleistet und einen Kontaktöffnungsabstand aufweist, der eine vollständige Trennung gemäß Überspannungskategorie III und nach den Installationsvorschriften ermöglicht.

 - 8** Das Gerät darf nicht auf einem Sockel installiert werden.

 - 9** Wenn das Gerät für längere Zeit nicht genutzt wird: abschalten, den Hauptschalter ausschalten und den Gasen.Li schließen.

 - 10** Lüftungs- bzw. Wärmeableitungsschlitze nicht versperren.

 - 11** Bei Beschädigung des Netzkabels ist dieses vom Hersteller oder durch den technischen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person auszutauschen, um jegliches Risiko zu vermeiden.

 - 12** Das Stromkabel kann nur durch einen Hersteller autorisierten Techniker für Schäden ersetzt werden



WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

- 13** Das Gerät kann nur für die Zwecke verwendet werden, für die es bestimmt ist (Brennen). Jede andere Nutzung (zum Beispiel das Heizen eines Raumes) ist falsch und gefährlich. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden, die durch diesen Missbrauch entstehen.
- 14** Das Gerät ist nicht so konzipiert, dass es mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem aktiviert wird.
- 15** Die Verwendung von Elektrogeräten erfordert die Einhaltung der leibte Grundregeln, nämlich: Berühren Sie das Gerät niemals mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen;
- A.** Das Gerät niemals barfuß zu benutzen;
 - B.** Aherst vermeiden Sie die Verwendung von Verlängerungsschnüren, aber in diesem Fall denken
 - C.** Sie daran, alle notwendigen Vorkehrungen zu treffen;
 - D.** Heben Sie die elektrische Schnur nicht, um Sie aus dem Auslauf zu ziehen;
 - E.** Den Apparat nicht dem Wetter aussetzen (Regen, Sonne, etc.);
 - F. Achtung: verfügbare Teile können während der Benutzung sehr heiß werden. Halten Sie Kinder unter 8 Jahren vom Gerät fern, wenn Sie nicht ständig überwacht werden.** Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit reduzierten körperlichen Eigenschaften, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit Mangel an Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn Sie ordnungsgemäß überwacht werden oder wenn Sie in der sicheren Nutzung des Gerätes unterrichtet werden und wenn Sie die Gefahren erkennen. Damit verbunden. Kinder sollten nicht

WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN



mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung sollten nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.

- 16 ACHTUNG: einige verfügbare Teile können während des Einsatzes sehr hohe Temperaturen erreichen: Kinder fernhalten.**

- 17** Das Gerät erreicht bei Gebrauch sehr hohe Temperaturen. Auf keinen Fall die Teile im Backofeninneren berühren.

- 18** Vor der Reinigung oder Wartung trennen Sie das Gerät, indem Sie den Stromschalter entstopfen oder trennen.

- 19** Bei Störungen oder schlechter Funktion muss das Gerät abgeschaltet, die Gashähne geschlossen und man sollte nicht versuchen, zu reparieren, sondern nur einen zugelassenen Servicetechniker einsetzen. Verwenden Sie immer Original-Ersatzteile. Die Nichteinhaltung dieser Anweisungen kann zu einer Verschlechterung der Sicherheit des Gerätes führen.

- 20** Erhalten Sie keine instabilen oder defekten Töpfe und Pfannen auf der Elektrischen Platten, wie Sie riskieren könnten.

- 22** Wenn das Gerät nicht benutzt wird, müssen die Knöpfe "●"/"○"/Off".

- 23** Der Herd darf nicht ohne Bratpfanne oder Pfanne nach oben eingeschaltet werden, sonst reicht er sehr schnell bis zur Höchsttemperatur und das Gerät oder umliegende Küchenschränke können zerstört werden.

- 24** Einige Teile des Gerätes, vor allem die elektrischen Platten, bleiben nach Gebrauch lange warm. Achten Sie darauf,



WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

Sie nicht zu berühren.

-
- 25 Keine brennbaren Flüssigkeiten oder Flüssigkeiten aufbewahren Empfindlich gegenüber Temperaturschwankungen (Waschmittel, Spray, Alkohol, reisebensin,...) unter oder in der Nähe des Gerätes.**
-
- 26 Wenn Sie kleine Elektrogeräte in der Nähe der Koch Maschine verwenden, stellen Sie sicher, dass das Stromkabel die heißen Teile des Koches nicht berührt**
-
- 27** Gasgeräte müssen in einem gut belüfteten Raum installiert sein, um optimal zu funktionieren. Achten Sie daher darauf, den Anweisungen im Kapitel "Installation" zu folgen.
-
-  **28** Die Materialien, die für unsere Elektrogeräte verwendet werden, sind forenenilige mit der Umwelt und damit recycelbar. Verpackungsabfälle dürfen nicht den Kindern überlassen werden, sondern müssen auf umweltstationen entsorgt werden. Für die Verschrottung Ihres Gerätes können Sie Verkaufsmöglichkeiten bei Ihrem Händler und/oder in Ihrer Gemeinde nutzen; Denken Sie daran, dass das Gerät vor dem Abwracken unbrauchbar gemacht werden muss.
-
- 28** Wenn gashanen hart, streng oder unsicher ist, versuchen Sie nicht, es selbst zu reparieren, sondern schalten Sie das Gas aus und beschwören Sie einen autorisierten autorisierten Techniker.
-
- 29** Keine Dampfreiniger für die Säuberung des Ofeninneren benutzen.
-
- 30** Keine scheuernde Putzmittel oder spitze

WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN



-
- 31** Metallgegenstände für die Säuberung der Glastür des Backofens benutzen, da dies die Oberfläche beschädigen oder dessen Bruch verursachen könnte.
-
- 32** Sie dürfen das Gerät nicht modifizieren oder reparieren.
-
- 33** Installieren Sie das Gerät nicht hinter dekorativen Türen, um eine Überhitzung zu vermeiden.
-
- 34** Verwenden Sie nur den für diesen Ofen empfohlenen Fleischtemperaturfühler.
-
- 35** **Achtung: lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn Objekte, Fette und Öle übrig bleiben. Kann gefährlich sein und Feuer verursachen.**
-
- 36** Das Gerät soll von verantwortlichen Personen genutzt werden.
-
- 37** **Achtung:** lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn Objekte, Fette und Öle übrig bleiben. Kann gefährlich sein und Feuer verursachen.
-
- 38** **Achtung:** IDas Kochen mit Fetten oder Öl kann gefährlich sein oder Brände verursachen.
-
- 39** **Achtung:** IDas Kochen mit Fetten oder Öl kann gefährlich sein oder Brände verursachen.
-
- 40** **Achtung:** Im Brandfall niemals versuchen, eine Flamme / Feuer mit Wasser zu löschen, sondern löschen das Gerät und decken Sie die Flammen z. B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke ab.
-
- 41** **Achtung:** Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Deckel dürfen nicht auf das Gerät gelegt werden,



WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

da sie sich erhitzen könnten.

42

Achtung: Die Gasbrenner nicht bei unstabiler Gasflamme benutzen.

43

Die Gasbrenner nicht bei unstabiler Gasflamme benutzen.

44

Das Gerät nicht unbeaufsichtigt lassen, wenn beim Kochen Fet-te oder Öle freigesetzt werden könnten.

45

Die Heizelemente des Geräts bei Betrieb nicht berühren. Diese vor ihrer Reinigung abkühlen lassen

46

Die Zubereitung von Speisen in Kunststoff- oder Aluminiumbehältern auf heißen Kochzonen sowie das Legen von Kunststoffgegenständen oder Alufolie auf die Kochzonen ist verboten.

47

Keine Alufolie zum Abdecken der Brenner oder der Kochflächen benutzen.

48

Die Oberfläche des Gerätes nicht als Arbeitsfläche benutzen, da die spitzen Gegenstände sie verkratzen könnten.

49

Die Behälter oder Pfannen müssen innerhalb der Kochfläche aufgestellt werden.

50

Achtung: Keine Pfannen, Töpfe, Steakpfannen oder Grillsteine benutzen, die die angegebenen Höchstmaße des einzelnen Brenners überschreiten. Vorallem dürfen sie nicht mehrere Brenner gleichzeitig bedecken. Die Hitzeansammlung könnte das Gerät beschädigen.

WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN



- 51** Bei Überlaufen oder Verschütten von Flüssigkeiten die übergelaufene Flüssigkeit vom Kochfeld entfernen.
- 52** Kein leeres Kochgeschirr auf die Kochfelder stellen.
- 53** Die Kochflächen dürfen nicht ohne Kochgeschirr bzw. leer in Betrieb sein.

- Erstinbetrieb- nahme des Ofens

Wird der Backofen zum ersten Mal benutzt, diesen ungefähr eine Stunde leer laufen lassen (230°C) und dabei die Küchenfenster möglichst geöffnet haben. Wird der Backofen zum ersten Mal eingeschaltet, gibt er unangenehme Gerüche aufgrund von Produktionsresten an Fett, Ölen oder Harzen ab. Nach dieser Zeit ist der Backofen für den ersten Garvorgang bereit. Wenn der Backofen wieder abgekühlt ist, die Anweisungen aus dem Kapitel „Reinigung und Pflege“ anwenden.

Nicht den gesamten Ofen mit Alufolie auslegen, um die Reinigung zu erleichtern.

Damit wird die Leistung des Geräts verändert und die Emaillebeschichtung kann beschädigt werden.



VIGTIGE SIKKERHESADVARSLER

- Modelle mit induktionskochfeld

Vorsichtsmaßnahmen vor Gebrauch

- Das Gerät muss von Fachpersonal installiert werden. Der Installateur ist nicht verantwortlich für eventuelle Schäden durch einen falsch ausgeführten elektrischen Anschluss.
- Die Kochfläche muss in einem geeigneten Einbau installiert werden.
- Das Gerät dient ausschließlich für die Zubereitung von Speisen; jede andere Nutzung im Privat- oder Industriebereich ist ausgeschlossen.
- Die Aufkleber auf dem Glas der Platte müssen entfernt werden.
- Das Gerät darf in keiner Weise verändert werden.
- Die Kochfläche darf nicht als Arbeitsfläche verwendet werden.
- Das Gerät muss in Übereinstimmung mit den vor Ort geltenden Vorschriften montiert und angeschlossen werden.
- Es dürfen keine Verlängerungskabel für den Anschluss des Geräts verwendet werden.
- Das Gerät darf nicht mit Töpfen verwendet werden, die nicht für das Kochen auf Induktionsflächen geeignet sind.
- Dieses Gerät ist nicht für die Nutzung durch Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne die notwendigen Erfahrungen und Kenntnisse geeignet, die es nur unter Anleitung oder Überwachung einer Person nutzen dürfen, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist. Kinder müssen überwacht werden und es muss sichergestellt werden, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN



- Modelle mit induktionskochfeld

Gebrauch des geräts

- Nach dem Gebrauch den Kochbereich mit dem entsprechenden Schalter ausschalten. Nicht einfach darauf warten, dass die Erkennungsvorrichtung der Töpfe den Bereich ausschaltet.
- **Achtung:** das Gerät mit Gegenständen, Fetten und Ölen unbeaufsichtigt lassen, kann gefährlich sein und einen Brand verursachen.
- **Achtung:** im Falle eines Brandes darf die Flamme/der Brandherd keinesfalls mit Wasser gelöscht werden. Das Gerät muss ausgeschaltet werden und man kann beispielsweise versuchen, die Flamme mit einem Deckel oder einer Brandschutzdecke abzudecken.
- Die Reinigung und die Wartung des Geräts dürfen nicht von unbeaufsichtigten Kindern ausgeführt werden
- Sicherstellen, dass das Versorgungskabel nicht mit dem Glas oder dem Topf in Berührung kommt.
- Magnetische Gegenstände wie Kreditkarten, Floppy Disks, Rechenmaschinen dürfen nicht im Bereich des eingeschalteten Geräts sein.
- Keine metallenen Gegenstände verwenden, mit Ausnahme der für den Induktionsherd geeigneten Töpfe.
- Den Kochbereich nicht mit entflammbaren Materialien abdecken.
- Das Gerät darf nur von verantwortlichem Personal verwendet werden.
- Metallgegenstände wie Messer, Löffel, Gabeln oder



VIGTIGE SIKKERHESADVARSLER

- Modelle mit induktionskochfeld

Deckel sollten nicht auf dem Kochfeld abgelegt werden, da sie sich aufheizen können.

- Ist die Oberfläche gebrochen, das Gerät abschalten, um eventuelle Stromschläge zu vermeiden.
- **Achtung:** das Gerät ist nicht für den Einsatz externer Zeitschalter oder Fernbedienungen geeignet
- **Achtung:** keine Dampfreiniger für die Reinigung des Kochfeldes verwenden

Vorsichtsmaßnahmen zur Vermeidung von Schäden am Gerät

- Ungeeignete Kochtöpfe können die Oberfläche des Kochfeldes beschädigen.
- Zur Reinigung keine scheuernden Putzmittel verwenden.
- Keine schweren Gegenstände auf die Oberfläche des Kochfeldes fallen lassen.
- Die Kochtöpfe achtsam auf das Kochfeld stellen.
- Sicherstellen, dass die Belüftung des Geräts den Hinweisen im Benutzungshandbuch entspricht.
- Keine leeren Kochtöpfe auf das Kochfeld stellen.
- Zucker, Kunststoffe oder Aluminium dürfen nicht in Kontakt mit den Kochbereichen kommen.
- Keine warmen oder heißen Behälter auf das Display stellen

VIGTIGE SIKKERHESADVARSLER



- Modelle mit induktionskochfeld

Im falle eines ausfalls

- Wenn ein Fehler auftritt, schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker
- Wenn das Glas Risse oder Brüche aufweist, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und wenden Sie sich an das autorisierte Servicecenter.
- Reparaturen dürfen nur von autorisiertem Personal durchgeführt werden

Expedients

- Stellen Sie sicher, dass sich die Pfanne in der Mitte des Garraums befindet. Möglicherweise muss der Topfboden den gesamten Garraum abdecken
- Das von der Induktionsebene erzeugte Magnetfeld kann die ordnungsgemäße Funktion des Herzschrittmachers beeinträchtigen. Es wird empfohlen, detaillierte Informationen vom behandelnden Arzt anzufordern
- Vermeiden Sie den Kontakt mit Kochstellen aus Kunststoff oder Aluminium

GEBRAUCHSANWEISUNG

- Mit dem Herd

ACHTUNG:

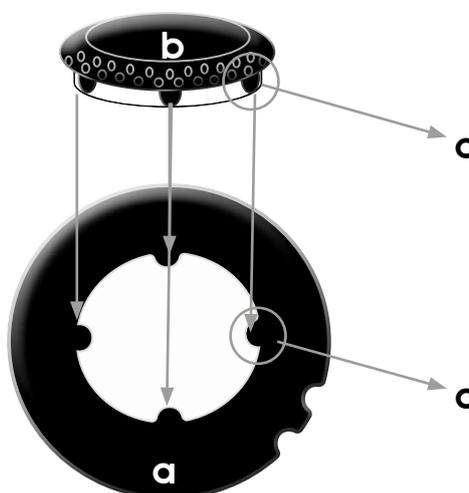
Bei Betrieb Kinder und Personen mit Behinderungen fern halten. Das Gerät nicht zum Raumheizen benutzen.

Allgemeine anmerkungen

Um den sicheren und leistungsfähigen Zustand des Gerätes zu bewahren, muss die Wartung von einem darauf spezialisierten Techniker oder dem Kundendienstpersonal durchgeführt werden. Wählen Sie je nach Speisemenge den passenden Behälter mit Deckel.

WICHTIG

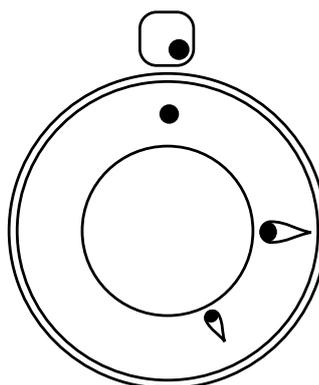
Positionieren Sie den Flammen Teiler "b" richtig. Um dies zu tun, richten Sie die 4 Zähne "c" des Flammen teilers mit der Aussparung "d" des Aluminium-Cups "a" aus.



Einschalten der Brenner

Die Angabe auf dem Drehknopf (Abb. 12a) hilft Ihnen, den entsprechenden Brenner zu finden. Den Drehknopf drücken und gegen den Uhrzeigersinn drehen, um ihn in die Position „Einschalten“ zu bringen. Hierbei wird der Brenner mittels dem Funken angezündet. Den Drehknopf ungefähr 5" gedrückt halten, damit beim Loslassen die Flamme nicht erlischt (Zündet sich der Brenner nicht an, den Vorgang wiederholen).

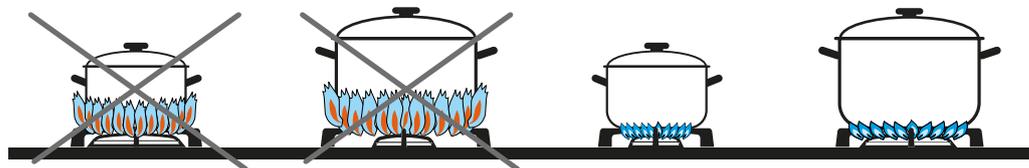
Symbole	Funktion
	Geschlossen
	Max
	Min
	Index



GEBRAUCHSANWEISUNG

- Mit dem Herd

Töpfe nach der Größe der Brenner verwendet werden



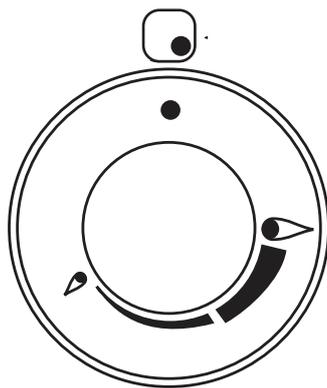
BRENNER	ID	Durchmesser Ø (cm)
Mittelgroß	SR	12 ÷ 20
Groß	R	20 ÷ 24
Fischtopf-Brenner	P	ovale Pfannen (380 x 185)
Kranz	TC/DCC	22 ÷ 28
Dual-Brenner	DUAL	12 ÷ 30

Accensione del bruciatore Tripla corona "DUAL"

Den entsprechenden Drehknopf anhand der Anzeige auf den Drehknöpfen ausfindig machen (siehe Abb. 13). Den Drehknopf 5 Sekunden drücken und auf das Symbol „Max.“ drehen. Nach dem der Brenner angezündet ist, erreicht man durch Drehen des Drehknopfes gegen den Uhrzeigersinn eine erste Sperre, die der mittleren Einstellung entspricht. Diese Sperre wird durch leichtes Drücken überwunden, wobei sich der äußere Kranz ausschaltet und nur der kleine mittlere „Zusatzbrenner“ genannte Brenner anleibt. Um diesen Zusatzbrenner einzustellen, den Drehknopf gegen den Uhrzeigersinn bis zum Endanschlag drehen. Jetzt zum Einschalten aller Brenner, den Drehknopf bis zum gewünschten Wert im Uhrzeigersinn drehen.

Symbole Funktion

-  Geschlossen
-  Max
-  Min
-  Doppelposition



GEBRAUCHSANWEISUNG

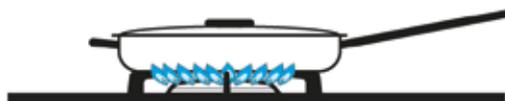
– Gebrauch einer Grillpfanne

Gebrauch einer Grillpfanne

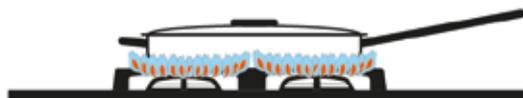
Bei Benutzung einer Grillpfanne ist Folgendes zu beachten:

- Es ist möglich, die Grillpfanne auf der Höchststufe des Brenners bis zu 10 Minuten vorzuheizen.
- Es wird empfohlen, die Speisen auf einer niedrigen Stufe zu garen.
- Darauf achten, dass die Flammen des Brenners nicht über den Rand der Grillpfanne treten; einen Mindestabstand von 150mm zwischen Seitenwand und Grillpfanne einhalten;
- Die Grillpfanne nicht über mehrere Brenner gleichzeitig positionieren.

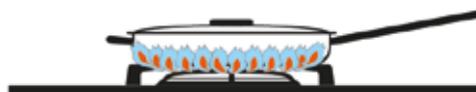
Richtige Positionierung



Achtung: nicht korrekte Positionierung



Achtung : nicht korrekte Position



GEBRAUCHSANWEISUNG

– Korrekter Gebrauch der Brenner

Position der Brenner



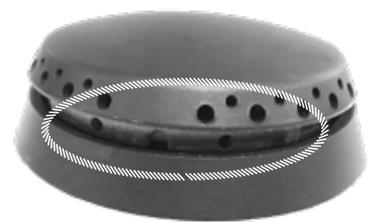
ACHTUNG: Stets kontrollieren, ob die Brenner richtig eingesetzt sind, wobei die Flamme gleichmäßig und lautlos sein muss.

BRENNER

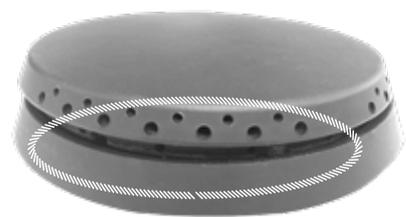
KORREKT

FALSCH

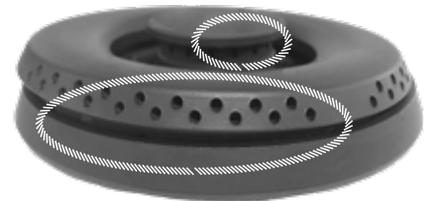
Halbschnell (mittel)



Schnell (groß)



Dual-Kranz



Fischtopf-brenner

Kontrollieren, dass die Schrauben unter dem Brenner stets angezogen sind.



GEBRAUCHSANWEISUNG

– Korrekter Gebrauch der Brenner

Position der
Brenner



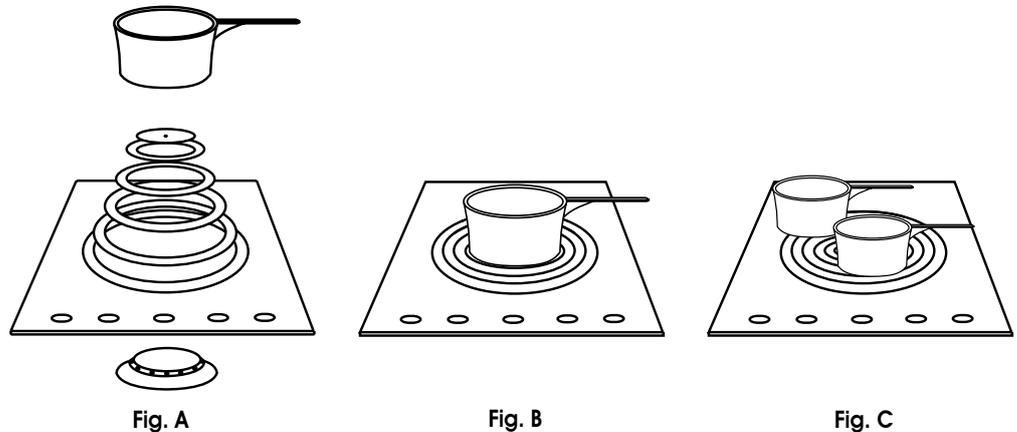
ACHTUNG: Stets kontrollieren, ob die Brenner richtig eingesetzt sind, wobei die Flamme gleichmäßig und lautlos sein muss.

BRENNER	KORREKT	FALSCH
Halbschnell (mittel)		
Schnell (groß)		
Dual-Kranz		

GEBRAUCHSANWEISUNG

– Gebrauch des Coup de Feu

COUP FEU



Betrieb des Gerätes

Auf die große Coup feu-Platte aus massivem Gußeisen mit konzentrischen Ringen kann man einen oder mehrere Töpfe gleichzeitig stellen (Abb. B,C). Diese Platte wird durch einen Gasbrenner erwärmt (Abb. A). Die Platte ist so konzipiert, dass eine nicht allzu intensive, gut auf die gesamte Oberfläche verteilte Hitze zu erzeugen-besonders geeignet für langsames Garen, für Soßen, zum Anbraten und Grillen, zum Aufwärmen und Warmhalten von Speisen. Man muss den Brenner 15-20 Minuten vor Benutzung einschalten, damit die gußeiserne Platte Wärme speichern kann. Man kann die Platte auch nach Abschalten des Brenners noch 10-15 Minuten lang weiterbenutzen. In der Mitte der Platte erreicht diese ihre höchsten Temperaturen, während die Randfelder nicht so heiß werden. Man kann daher, einfach indem man den Topf von der Mitte auf die Randfelder schiebt, unterschiedlich schnell und hitzeintensiv kochen, ohne die Gasflamme regulieren zu müssen. Je nach Größe der Kochtöpfe kann man auch mehrere Gerichte gleichzeitig kochen (Abb. C). Je nach Bedarf wird die Herdplatte zu einer praktischen und geräumigen Abstellfläche.

Reinigung und Pflege

Die Reinigung wird an der lauwarmen Platte mit gewöhnlich für Metallflächen in der Küche benutzten Reinigungsmitteln durchgeführt. Mit Metallwolle in die Satinierungsrichtung reiben. Sofort sorgfältig trocknen. Wenn man der Platte ein schöneres Aussehen verleihen will, nach der Reinigung eine Schicht "Supercromo"-Paste auftragen. Wenn man beabsichtigt, die Platte längere Zeit nicht zu benutzen, nach der normalen Reinigung einen dünnen Film Flüssigparaffin (Vaselineöl) mit einem Wattebausch auftragen. Diese Behandlung ist notwendig, um Rostfleckbildung auf der Oberfläche zu vermeiden. Beim nächsten Einschalten der Platte wird man ein Verdampfen des benutzten Paraffinöls bemerken. Das Öl wird nach ein paar Sekunden verdampft sein. Ab und zu kann es sein, dass die Platte Rostfleck auf der Oberfläche aufweist. Der Grund sind Feuchtigkeit und vor allen Nichtbenutzung der Platte. Gerade um dieser Rostbildung vorzubeugen, wird empfohlen, die Platte häufig zu verwenden und diese nie feucht zu lassen. Sollten trotzdem Rostfleck auftreten, ein leicht abschleifendes Papier verwenden, um diese zu beseitigen, und behutsam immer in die Satinierungsrichtung der Platte reiben. Die Speisen nicht direkt auf der Plattenoberfläche kochen. Immer geeignete Behälter verwenden.

GEBRAUCHSANWEISUNG

– Mit dem Gas Fry-Top

FRY-TOP A GAS

A = Kochbereich

B = Bratölauffangung

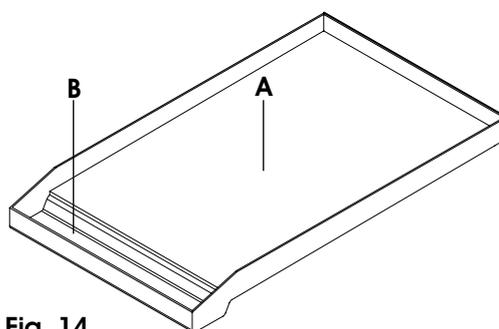


Fig. 14



Fig. 15

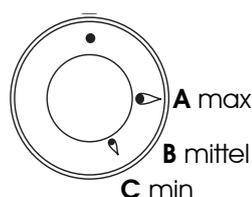
Betrieb des Gerätes

Die Fry-Top-Platte (Abb. 14) besteht aus einer für die Berührung mit Lebensmitteln geeigneten Edelstahlplatte [], mit einer gleichmäßigen Temperatur der Kochoberfläche und geringem Wärmeverlust. Für die Benutzung des Gerätes die Flamme unter dieser Platte mit dem entsprechenden Drehknopf anzünden (siehe „Anschalten des Brenners“) und sich dabei versichern, dass die Flamme vorhanden ist. Den Drehknopf für ungefähr 10 Minuten auf Höchststufe belassen und warten, bis die Platte sich erhitzt. Nach Ablauf dieser Zeit ist die Platte für den Kochbeginn bereit. Dank der verschiedenen Einstellungsmöglichkeiten der Flamme können sie dann Ihrer Kochphantasie freien Lauf lassen. Die Positionierung des Drehknopfes auf der niedrigsten Stufe ermöglicht langsames oder diätetisches Kochen, während für das Braten von Fleisch, Fisch und Gemüse schnelleres Kochen angebracht ist. Die Fry-Top-Platte ist auch für orientalische Gerichte geeignet, und zwar mittels eines Zubehörteils (Deckel) für dies Kochart. In einigen Modellen wird eine Spachtel mitgeliefert (Abb. 15), die sowohl beim Kochen als auch beim Reinigen der Platte eine Hilfe ist.

Reinigung und Pflege

Es wird empfohlen, die Platte nach jedem Kochen sorgfältig zu reinigen. Bei heißer Platte und der Flamme auf Niedrigstufe mit Hilfe der mitgelieferten Spachtel (Abb. 15). Dann die Kochreste entfernen. Eine kleine Menge Wasser auf die Platte schütten und mit der Spachtel die Platte weiter säubern. Ist das Wasser vollständig verdampft, den gleichen Vorgang mehrmals wiederholen, bis das gewünschte Ergebnis erreicht wurde. Es ist extrem wichtig, dass die Reinigung bei sehr heißer Platte erfolgt.

Controller (Knopf)

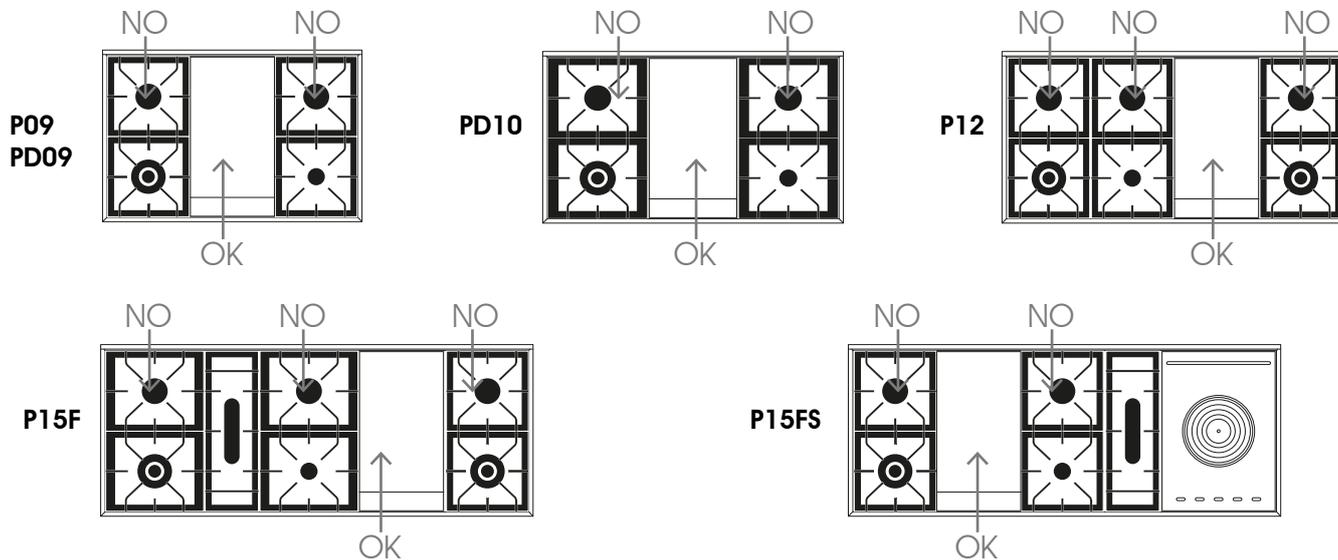


Gericht	Knopf Position	Zeit Min.
Eier	B	2
Auberginen, in Scheiben geschnitten (Dicke 0,5 cm)	B	9 ÷ 13
Kartoffeln, in Scheiben geschnitten	B	5 ÷ 7
Zucchini, in Scheiben geschnitten	B	3 ÷ 5
Fisch (Goldbrasse ca. 200 g.)	B	15
Hamburgher	B	10
Rindersteak	B	3
Fiorentina-Steak (Dicke 2 cm)	A	5

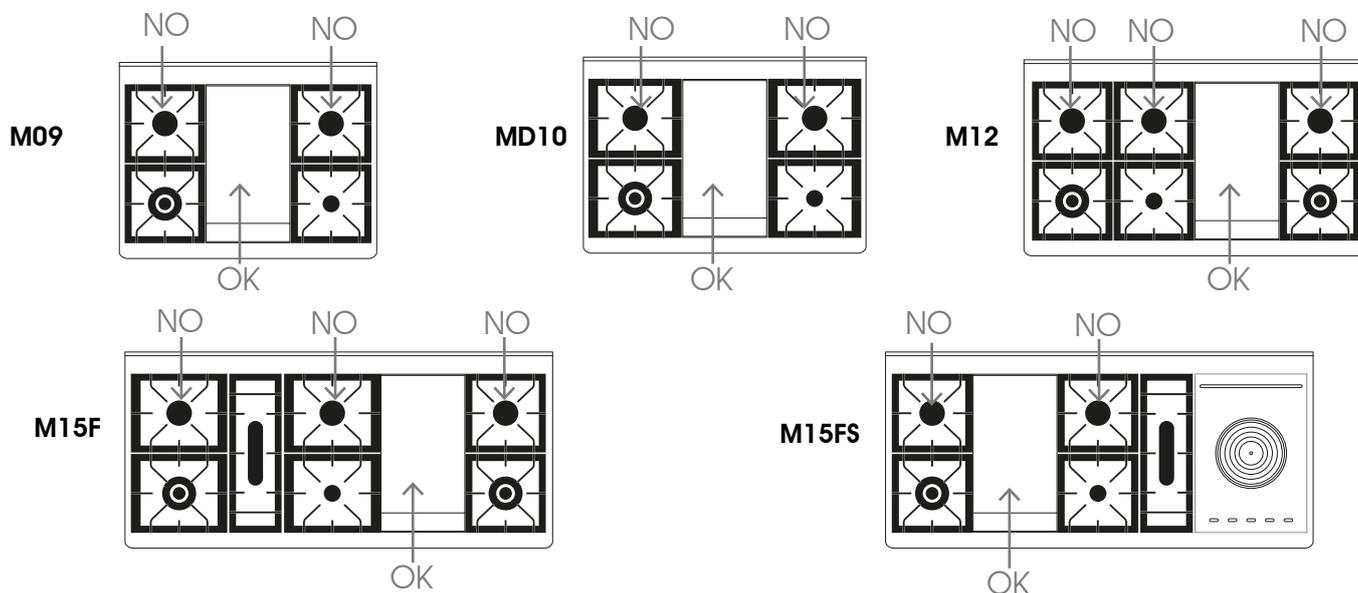
GEBRAUCHSANWEISUNG

– Richtige Verwendung der fry-top

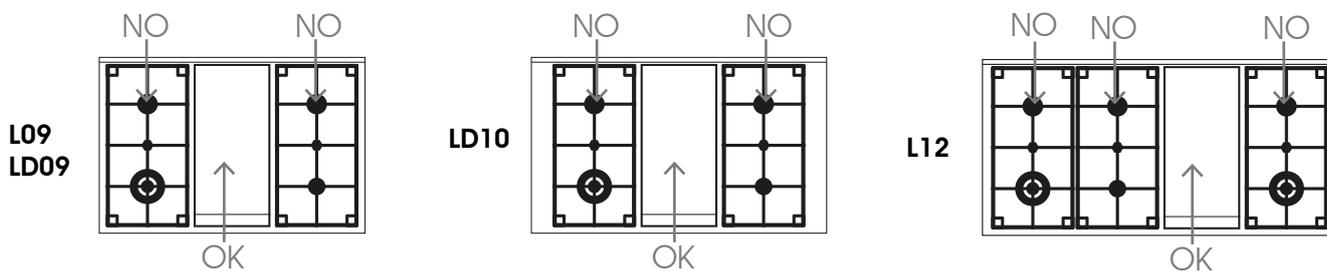
PROFESSIONAL



MAJESTIC



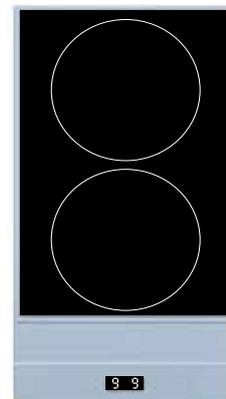
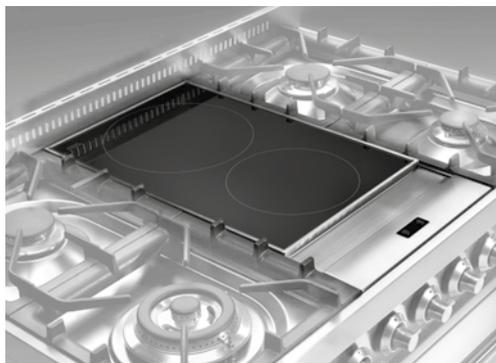
PRO LINE



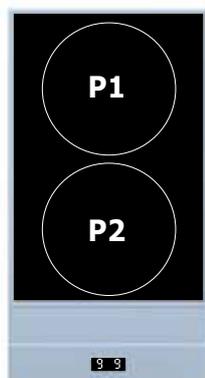
GEBRAUCHSANWEISUNG

– Gebrauch der Induktionsplatte

Induktions elektrische Platte



Wichtig



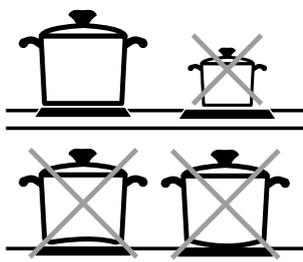
Nach ihrem Gebrauch bleibt die Glaskeramikplatte noch lange Zeit warm. Kinder dürfen ihr nicht zu nahe kommen und keine Hände auf die Platte legen. Die Anzeige der Restwärme leuchtet so lange, bis die Platte kalt ist.

Sollte die Glaskeramikplatte Risse aufweisen, das Gerät sofort vom Stromnetz trennen und den zugelassenen technischen Kundendienst anrufen.

Die Positionen auf der Kochzone sind deutlich durch Kreise angezeigt.

Flächen	Durchmesser	Ø Leistung
P1	220 mm	1800 W
P2	180 mm	1800 W

Töpfe und empfohlene Bereiche



Die Wärme wird innerhalb dieser kreisförmigen Flächen erzeugt. Wenn man eine oder mehrere Kochzonen benutzt, bleibt die restliche Fläche kalt. Jede Kochstelle ist für das Funktionieren mit speziellen Kochtöpfen für das Induktionskochen ausgerichtet. Diese Töpfe haben einen etwas kleineren Durchmesser als der der gewählten Kochstelle. Der Boden des Kochtopfes muß hoch und flach sein, während sein Durchmesser möglichst dem der Kochzone entsprechen sollte (Abb. 4). Die Kochfläche und der Topfboden sollten sauber gehalten werden.

- Die Kochzonen nicht befeuchten und nicht zu stark erhitzen.
- Starke Temperaturschwankungen vermeiden, d.h. kein kaltes Wasser auf eine heiße Kochfläche schütten.
- Aufpassen, daß die Henkel der Kochtöpfe nicht über den Herdrand hinausstehen, weil sie sonst umgestoßen werden können.
- Man sollte auf der Glaskeramikplatte keine Kochtöpfe verwenden, mit denen man vorher auf Gasflamme gekocht hat, denn diese Flamme verformt den Topfboden.

Lüftung

Die Belüftung der Kochfläche erfolgt komplett automatisch. Der Lüfter für die Elektronik unter der Kochfläche läuft bis zu einer bestimmten Temperatur der Elektronik langsam. Wird die Kochfläche über einen längeren Zeitraum verwendet, läuft der Lüfter schneller. Sobald die Elektronik wieder kühler ist, hält der Lüfter automatisch an.

GEBRAUCHSANWEISUNG

– Gebrauch der Induktionsplatte

Erste Einschaltung

Die Kochfläche mit einem feuchten Tuch abwischen.

Einschalten einer Kochstelle

Durch Drehen im Uhrzeigersinn des entsprechenden Knopfs wird eine Kochstelle eingeschaltet. Am Display des Feldes erscheint die eingestellte Leistungsstufe (von 1 bis 9)

Ausschalten einer Kochstelle

Das Ausschalten einer Kochstelle erfolgt durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn des entsprechenden Knopfs. Am Display des Feldes erscheint für 15 Sekunden eine [0], danach erlöscht diese Anzeige oder geht auf das Symbol [H] über, wenn die Kochstelle noch erhitzt

Automatisches Ausschalten des Geräts

Das Gerät schaltet sich automatisch ab, wenn Übertemperaturen oder Einspeisungsstörungen vorliegen.

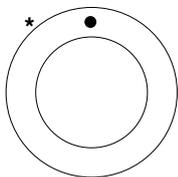
Erkennung des vorhandenen Kochtopfs

Jede Kochstelle ist für das Funktionieren mit speziellen Kochtöpfen für das Induktionskochen ausgerichtet. Diese Töpfe haben einen etwas kleineren Durchmesser als der der gewählten Kochstelle. Wenn der Kochtopf ungeeignet ist, erscheint am Display des entsprechenden Feldes das Symbol Kochtopf nicht vorhanden (U) und das Gerät schaltet sich nicht ein. Dadurch wird das Einschalten verhindert, bis ein Behälter oder bis ein für die Induktion geeigneter Kochtopf auf die Kochstelle gestellt wird. Wenn der Topf während des Betriebs entfernt wird, schaltet sich die Kochstelle aus. Die Dauer der Kochtopferkennung beträgt 10 Minuten; wenn während dieser Zeit auf der Kochstelle kein geeigneter Behälter verwendet wird, schaltet sich die Kochstelle ab. Am Display der Kochstelle ändert sich das Symbol "Kochtopf nicht vorhanden" und geht auf [-] über.

Restwärme-Anzeige

Wenn die Kochstelle in ausgeschaltetem Zustand noch sehr warm ist, erscheint am Display das Symbol H.

"Heat-up"-Funktion



Die Heat-up-Funktion, oder Schnellerhitzung, ist für jeder Kochstelle verfügbar. Dies bedeutet, dass für eine vorbestimmte Zeitdauer die Kochstelle mit maximaler Leistung funktioniert; nach dieser Zeitdauer wird die Leistung automatisch auf die voreingestellte Stufe gestellt. Die Dauer ist in diesem Fall von der eingestellten Leistungsstufe abhängig. Die Heat-up-Funktion wird durch Drehen des Drehknopf gegen den Uhrzeigersinn, von der Position 0 bis zum Endanschlag, aktiviert. Sobald der Knopf nach links gedreht wird, erscheint am Display der entsprechenden Kochstelle das Symbol [A]. Nach der Aktivierung muss innerhalb von 10 Sekunden eine Leistungsstufe zur Weiterführung des Kochvorgangs eingestellt werden; wenn dies nicht geschieht, wird die Heat-up-Funktion unterbrochen.

Key-lock-Funktion

Die Key-Lock-Funktion ist dann von Nutzen, wenn Kinder anwesend sind. Sie ist auch bei Anwesenheit von Erwachsenen ratsam, wenn das Haushaltsgerät in Gebrauch ist. Bei Einschalten der Key-Lock-Funktion werden alle Kochzonen ausgeschaltet und können nicht ungewollt wieder eingeschaltet werden.

GEBRAUCHSANWEISUNG

– Gebrauch der Induktionsplatte

Display



Anzeigewert

1 - 9	Leistungsstufe - Auswahl der Garstufe
A	Heat-up
H	Resthitze - der Kochbereich ist heiß
U	Erfassung des Topfes - kein oder ungeeigneter Topf
E	Fehler - Anomalie

Beschreibung

Zeitabschaltung

Jede Kochzone hat eine maximale Funktionsdauer, die von der eingestellten Leistungsstufe abhängig ist. Bei Erreichen der eingestellten maximalen Funktionsdauer, schaltet sich die entsprechende Kochzone ab.

Stufen der Zeitabschaltung

Leistungsstufe	Dauer (Stunden)
1	8,5
2	6,5
3	5
4	4
5	3,5
6	2,5
7	2
8	1,5
9	1,5

Empfehlungen zum Kochen

TÖPFE

Geeignete Materialien: Stahl, emaillierter Stahl, Gusseisen, ferromagnetischer Stahl, Aluminium mit ferromagnetischem Boden. Nicht geeignete Materialien: Aluminium und Edelstahl ohne ferromagnetischen Boden, Kupfer, Keramik, Porzellan, Glas, Messing. Zur Prüfung, ob der Topf geeignet ist, stellen Sie diesen mit einer geringen Menge Wasser auf den Kochbereich. Mit der Einstellung auf Position "9" sollte das Wasser in wenigen Sekunden kochen.

Den Boden des Topfes mit einem Magneten prüfen.

Einige Töpfe machen während des Kochvorgangs "Geräusche". Dieses Phänomen hängt nicht vom Induktionsherd ab und hat keine Auswirkung auf den Kochvorgang.

GRÖSSE DER TÖPFE

Die Kochbereiche passen sich automatisch an den Durchmesser der Töpfe an. Jedoch sollte der Topf über einen gewissen Mindestdurchmesser verfügen, damit das Kochfeld korrekt funktioniert. Für eine optimale Effizienz des Kochfeldes sollte der Topf in der Mitte des Kochbereichs positioniert werden.

Funktionstabelle

(reine Richtwerte)

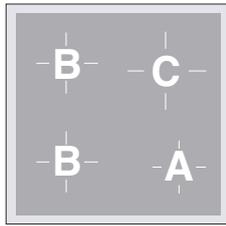
Position des Schalters	Kochart
1-2	Schmelzen von Butter, Schokolade, etc.
2-3	Kleine Mengen Flüssigkeit erhitzen, Speisen warmhalten, Soßen zubereiten.
4-5	Feste Speisen erhitzen, Tiefkühlgut auftauen, Omelettes aus 2-3 Eiern, Obst und Hülsenfrüchte.
5-6	Fisch und Fleisch kochen, Hülsenfrüchte in Soße, in Wasser zubereitete Lebensmittel, Marmeladen.
6-7	Gebratenes Fleisch oder Fisch, Steaks und Schnitzel, Leber, Eier.
8-9	Große Mengen Wasser kochen, Kartoffeln braten, etc.

GEBRAUCHSANWEISUNG

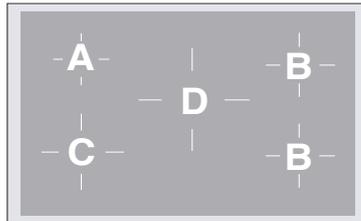
– Gebrauch der Induktionskochfelds

INDUKTIONSKCHFELDS

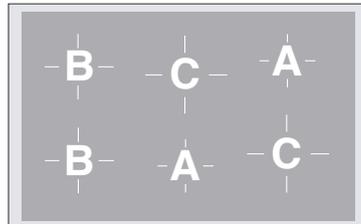
Mod. PI06....



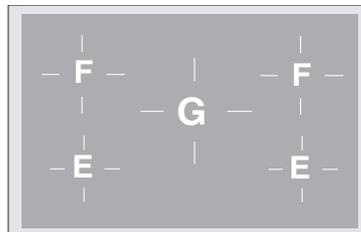
Mod. PI09 - MI09 - PDI09



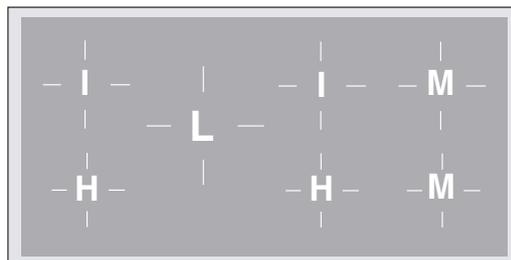
Mod. PDI10 - MDI10 -
PI096 - MIO96 - PDI096....



Mod. PBI09 - MBI09 -
PDBI09 - LBI09 - LDBI09...
PBI095 - MBI095
PDBI095 - LBI095
LDBI095



Mod.
PI127
MI127



Legende

A - ø145 - Kochzone ø 145mm
(1400W / Booster 2200W)

B - ø180 - Kochzone ø 180mm
(1850W / Booster 3000W)

C - ø210 - Kochzone ø 210mm
(2300W / Booster 3700W)

D - ø260 - Zona di cottura ø 260mm
(2600W / Booster 3700W)

E - ø175 - Kochzone ø 175mm
(1400W / Booster 2000W)

F - ø215 - Kochzone ø 215mm
(2300W / Booster 3000W)

G - ø265 - Kochzone ø 265mm
(2300W / Booster 3000W)

H - ø145 - Kochzone ø 145mm
(1400W / Booster 1850W)

I - ø200 - Kochzone ø 200mm
(2300W / Booster 3000W)

L - ø250 - Kochzone ø 250mm
(2300W / Booster 3000W)

M - OCTA Kochzone 210X190MM
(2100W / Booster 3000W)

MOD.	H ø145	I ø180	L ø210	M ø260	E03E 	M09E3 	WD	kW (230V)	kW QuickSart
PI127 ...	2	2	1	2	1	1	-	19,2	19,85
MI127E3 ...	2	2	1	2	1	1	-	19,2	19,85
MI127S3 ...	2	2	1	2	1	1	1	19,8	20,45

GEBRAUCHSANWEISUNG

- Gebrauch der Induktionsplatte

MODELLI	A ø145	B ø180	C ø210	D ø260	E ø175	F ø215	G ø265	E03E	E03	E04E	MD6E3	MD6MP	MD9E3	MD9MP	WD	KW (230V)	KW QuickStart
PI06	1	2	1	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	9,85	10,60
PI09 - MI09	1	2	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	13,85	14,50
PBI09 - MBI09	-	-	-	-	2	2	1	-	-	-	-	-	1	-	-	13,85	14,50
LBI09...	-	-	-	-	2	2	1	-	-	-	-	-	-	1	-	13,85	14,50
PDI09 ...	1	2	1	1	-	-	-	1	-	-	1	-	-	-	-	15,85	16,60
PDBI09...	-	-	-	-	2	2	1	1	-	-	1	-	-	-	-	15,85	16,60
LDBI09...	-	-	-	-	2	2	1	-	1	-	-	1	-	-	-	15,15	15,90
PDI10...	2	2	2	-	-	-	-	-	-	1	1	-	-	-	-	16,10	16,85
MDI10 ...	2	2	2	-	-	-	-	1	-	-	1	-	-	-	-	15,85	16,60
MI09S3 ...	1	2	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	1	14,45	15,1
MBI09S3 ...	-	-	-	-	2	2	1	-	-	-	-	-	1	-	1	14,45	15,1
MI096E3 ...	2	2	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	13,85	14,5
MI096S3 ...	2	2	2	--	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	1	14,45	15,1
PI096S3 ...	2	2	2	-	-	-	--	-	-	-	-	-	1	-	-	13,85	14,5
PDI096S3 ...	2	2	2	-	-	-	-	1	-	-	1	-	-	-	-	15,85	16,6
MDI10S3 ...	2	2	2	-	-	-	-	1	-	-	1	-	-	-	1	16,45	17,2

GEBRAUCHSANWEISUNG

– Mit dem Induktionsherd

Erste Einschaltung

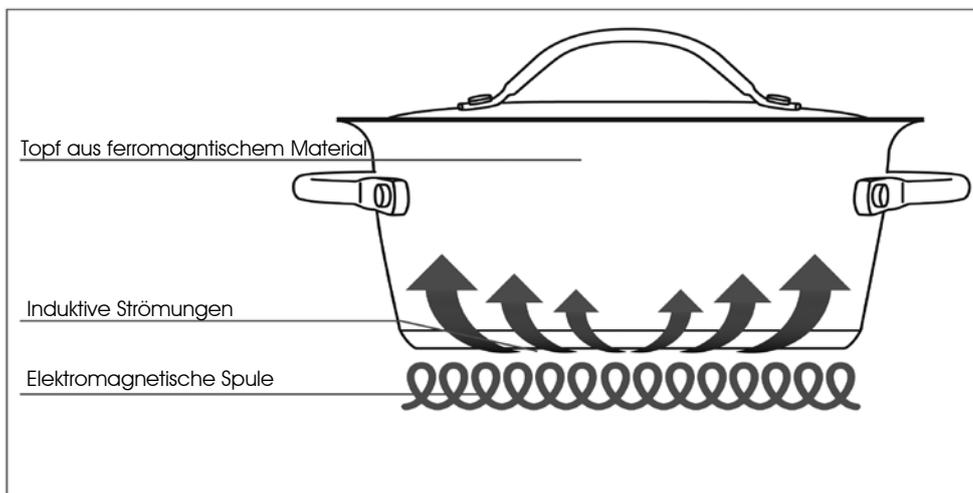
Die Oberfläche der Oberseite mit einem feuchten Tuch reinigen.

Induktionstechnik

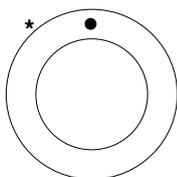
Unter jedem Kochbereich befindet sich eine Spule die, sobald ein Topf darauf abgestellt wird, ein variables elektromagnetisches Feld und somit Induktionsströme im Topfboden aus eisenmagnetischem Material erzeugt. Das Ergebnis ist die Erhitzung des Bodens des auf dem Kochbereich abgestellten Topfes.

Wichtig ist das Material des Topfes:

- Alle Töpfe mit Boden aus eisenmagnetischem Material sind geeignet (überprüfbar mit einem Magneten)
- Ungeeignet sind Töpfe aus: Kupfer, rostfreiem Stahl, Aluminium, Glas, Holz, Keramik



Regler (Drehknopf)



Der Drehknopf hat keine Nummernbeschriftung. Die Stufe wird auf dem Display angezeigt.

Erste Einschaltung

Den entsprechenden Drehknopf im Uhrzeigersinn drehen. Die eingestellte Kochstufe (von 1 bis 9) wird auf dem Display der Kochzone angezeigt.

Einschalten einer Kochstelle

Zum Ausschalten einer Kochzone den Drehknopf gegen den Uhrzeigersinn drehen. Auf dem Display des Kochfeldes erscheint 15 Sekunden lang eine [0], danach verschwindet sie vom Display oder das Symbol [H] wird angezeigt, da die Kochzone noch warm ist.

Ausschalten einer Kochstelle

Das Haushaltsgerät schaltet sich bei Überhitzung oder fehlerhafter Stromversorgung automatisch ab.

GEBRAUCHSANWEISUNG

– Mit dem Induktionsherd

Booster-funktion

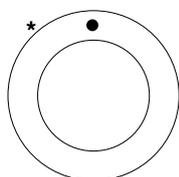


Fig.A

Die Booster-Funktion dient dazu, einer bestimmten Zone zur Kochzeitverkürzung mehr Leistung zu geben. Diese Funktion wird durch Drehen des Drehknopfes im Uhrzeigersinn von der 0-Position (ausgeschaltet) bis zum Endanschlag aktiviert (*Abb. A). Nach einem kurzen Signalton erscheint auf dem Display ein [P], das "Booster-Funktion aktiviert" bedeutet. Die Booster-Funktion hat eine Dauer von höchstens 10 Minuten. Daraufhin wird die Zone auf Stufe [9] zurückgestellt. Die Booster-Funktion endet früher, wenn eine niedrigere Leistungsstufe eingestellt wird; wenn der Topf von der Kochstelle genommen wird; wenn Überhitzung des Geräts oder der Kochzone festgestellt wird. Die Booster-Funktion hat Vorrang vor der "Heat-Up"-Funktion.

Riconoscimento presenza pentola

Jede Kochzone ist so angelegt, dass sie mit speziellen Induktionstöpfen funktioniert, deren Durchmesser etwas kleiner als der Durchmesser der gewählten Kochzone ist. Bei nicht passendem Kochtopf zeigt das Display das Symbol "Topf nicht vorhanden" (U) an und das Gerät schaltet sich nicht ein. Damit wird das Einschalten der Kochzone ohne Behälter darauf bzw. ohne geeigneten Induktionskochtopf verhindert. Wird der Behälter bei Betrieb entfernt, schaltet sich die Zone aus. Die Dauer der Topferkennung beträgt 10 Minuten. Wird in dieser Zeit kein geeigneter Behälter festgestellt, schaltet sich die Zone aus. Das Display des Kochbereichs wechselt von Symbol [U] zu Symbol [-].

Indicazione calore residuo Funzione "HEAT-UP"

Die Heat-Up-Funktion oder Schnellerwärmung ist auf jeder Kochzone verfügbar. Dies bedeutet, dass für eine genau bestimmte Zeit die Zone auf Höchstleistung läuft und nach Ablauf dieser Zeit automatisch auf die zuvor eingestellte Stufe zurückschaltet. Die Dauer hängt hier von der eingestellten Leistungsstufe ab. Die Heat-Up-Funktion wird durch 2 Sekunden Drehen des Drehknopfes gegen den Uhrzeigersinn von der 0-Position zum Endanschlag aktiviert. Nach einem kurzen Signalton wird auf dem Display der entsprechenden Zone ein [A] angezeigt. Nach Aktivierung ist innerhalb von 10 Sekunden eine Leistungsstufe für das Fortsetzen des Kochvorgangs einzustellen. Erfolgt dies nicht, wird die Heat-Up-Funktion unterbrochen.

Funzione KEY-LOCK

Die Key-lock-Funktion ist besonders nützlich, wenn Kinder anwesend sind. Sie wird jedoch auch bei Erwachsenen empfohlen, wenn das Haushaltsgerät in Betrieb ist. Durch aktivieren der Key-Lock-Funktion werden alle Kochzonen ausgeschaltet und können nicht ungewollt wieder eingeschaltet werden.

BRIDGE funktion



Den Topf in die Mitte der beiden linken Bereiche stellen (1,2) und zur Aktivierung der Funktion BRIDGE die beiden Knöpfe der entsprechenden Kochbereiche gleichzeitig nach rechts über die Anschläge hinaus drehen und 3 Sekunden halten. Danach kann die Leistung der beiden Bereiche nur mit dem linken Knopf eingestellt werden.

Achtung

Die Größe des Topfes muss so bemessen sein, dass die Zentren beider Kochbereiche bedeckt sind.

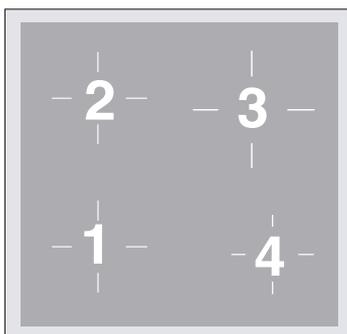
GEBRAUCHSANWEISUNG

– Mit dem Induktionsherd

Modell mit 4 Zonen

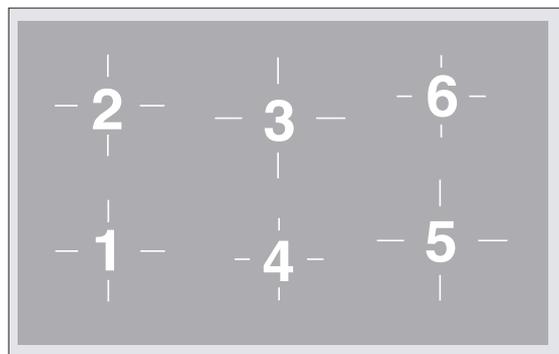
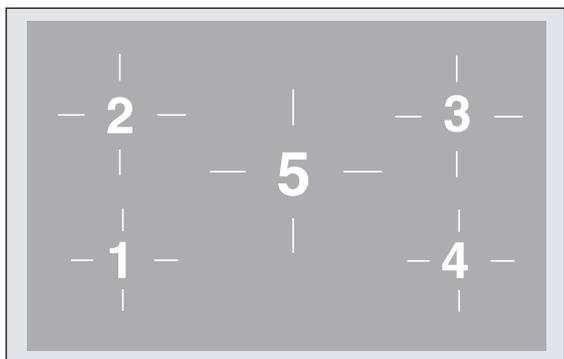
Key-Lock-Funktion wird durch Drehen der Drehknöpfe der Zone 2 und 3 von der Position 0 aus gegen den Uhrzeigersinn aktiviert.

Durch Wiederholung dieses Vorgangs wird die Key-Lock-Funktion wieder deaktiviert. Auf dem Display erscheint die Aufschrift [O][F]. Wird ein Befehl mit aktivierter Key-Lock-Funktion gedreht, erscheinen auf dem Display die Zeichen [L][L][L][L].



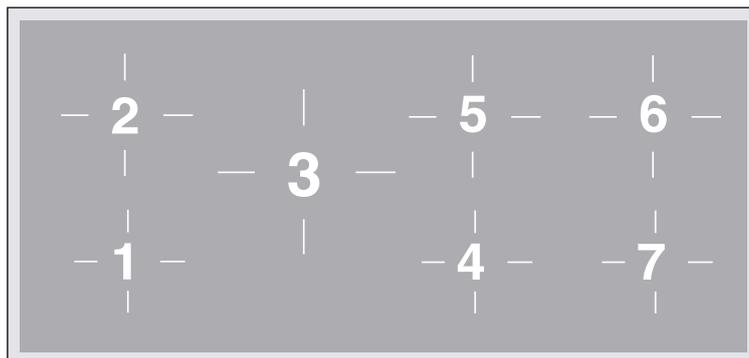
Modelle mit 5 oder 6 Zonen

Die Key-Lock-Funktion wird aktiviert, wenn bei Drehknopf auf 0-Position gleichzeitig die Befehle 1 und 2 gegen den Uhrzeigersinn gedreht werden. Auf dem Display erscheint die Aufschrift [L][L][L][L].



Modell mit 7 Zonen

Die Key-Lock-Funktion wird in der Stellung 0 der Regler durch gleichzeitiges Drehen der Bedienelemente 1, 2 und 6, 7 gegen den Uhrzeigersinn aktiviert. An den 2 Displays erscheint .



GEBRAUCHSANWEISUNG

– Mit dem Induktionsherd

Funktion Erwärmen 42°C und 65°C

Den Drehknopf (A) im Uhrzeigersinn drehen. Zwischen der Position „Zone Ausgeschalten“ (0) und der Leistungsposition (1) gibt es eine Position (u) für die Funktion „Erwärmen von Speisen im Topf bei 42°C“. Nur bei Modellen mit 5 und 6 Kochzonen: den Drehknopf (A) im Uhrzeigersinn weiterdrehen. Zwischen der Position „u“ und der Leistungsposition (1) gibt es die Position „U“ für die Funktion Erwärmen der Speisen im Topf bei 65°C. Die Höchstdauer für die Benutzung beider Funktionen ist auf 120 Minuten beschränkt. Beide Funktionen haben Vorrang vor dem Heat-Up

Display

Jeder Kochzone ist ein Display zugewiesen.

- Eingestellte Leistung: (1-9)
- Erwärmen der Speise bei 42°-65° (U)
- Booster: (P)
- Heat-Up: (A)
- Restwärme: (H)
- Kochtopf nicht vorhanden oder nicht passend: (U)
- Externer Fehler: (E)
- Störung: (F)
- Permanentes Drehen des Drehknopfs: (□)

Begrenzung der Funktionsdauer

Jeder Kochzone ist eine ungefähre Höchstfunktionsdauer zugewiesen. Diese hängt von der eingestellten Leistungsstufe ab. Bei Erreichen der Höchstfunktionsdauer wird die entsprechende Zone abgeschaltet.

Leistungsstufe	Begrenzung der ungefähren Funktionsdauer (Stunden)
U	2
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P	(10 min. [P], danach 80 min. [9])

GEBRAUCHSANWEISUNG

– Mit dem Induktionsherd

Kontrolle der Leistung

Die Kontrolle der Leistung bei der Booster-Funktion erfolgt folgendermaßen: Die zuletzt eingestellte Kochstufe hat Vorrang vor den anderen Kochzonen. Die Aktivierung einer Kochzone wird nicht auf dem Display angezeigt, wenn eine zu hohe Leistung angefordert wird. In diesem Fall beginnt der normale Betrieb mit entsprechender Anzeige der benutzten Leistung auf dem Display erst, wenn die Leistungsstufe niedriger gestellt wurde, was durch Drehen des Drehknopfes gegen den Uhrzeigersinn erfolgt.

Überhitzung der Kochzone

Wird bei Betrieb eine Kochzone überhitzt, wird die Leistung automatisch herabgesetzt und auf dem Display erscheint die neue, soeben geänderte Stufe. Ab diesem Moment kann nur noch eine niedrigere Stufe eingestellt werden. Sinkt die Temperatur der Kochzone wieder unter den kritischen Wert, ist der normale Kochvorgang wieder möglich.

Empfohlene Kochprogramme (nur Richtwerte)

Position des Drehknopfs	Kochart
1-2	Butter, Schokolade o.ä. schmelzen
2-3	Kleine Mengen an Flüssigkeiten erwärmen, Speisen warm halten, Soßen zubereiten
4-5	Feste Speisen zubereiten, Tiefkühlkost auftauen, Omelette aus 2 bis 3 Eiern, Obst und Gemüse
5-6	Fleisch und Fisch garen, Hülsenfrüchte in der Soße, Speisen mit Wasser, Marmeladenzubereitung
6-7	Fleisch- oder Fischbraten, Steaks, Leber, Eier
8-9	Große Mengen Wasser erhitzen, Kartoffeln fritieren u.ä.

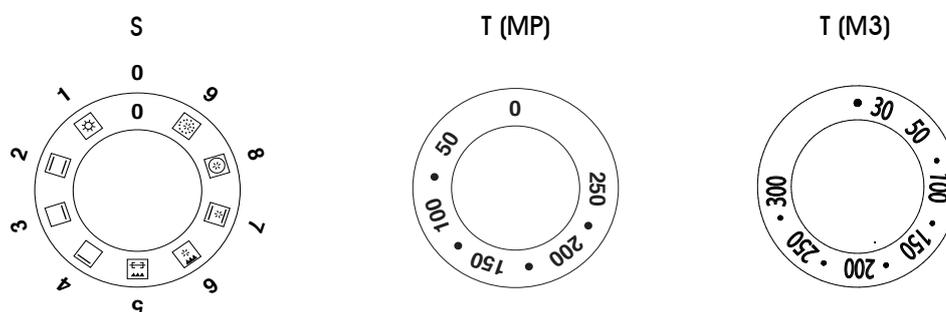
GEBRAUCHSANWEISUNG

– Elektrischer multifunktionsofen MP/M3 (Pro Line)

Beschreibung

S. Wähler

T. Thermostat



Befehle des 5 Tasten Programmierers für den Standardbackofen

S. Wahlknopf elektrischer Multifunktionsofen
T. Programmierer/Uhr/Minutenzähler von 50°C bis 250°C (MP) von 30°C bis 300°C (M3)

Ein - und Ausschalten

Eine Kochfunktion durch Drehen des Knopfes (S) auswählen und die Temperatur mit dem Thermostat (T) einstellen.

Es wird empfohlen, das Gargut nach dem Vorheizen in den Ofen zu geben.

Temperatursicherheitsbegrenzer

Der Backofen ist mit einem Temperatursicherheitsbegrenzer ausgestattet, der die Stromzufuhr unterbricht. Das Wiedereinschalten des Temperaturbegrenzers erfolgt automatisch, sobald die Temperatur unter den eingestellten Wert fällt. Für die Wiederbenutzung des Backofens warten, bis dieser sich abgekühlt hat. Ist das Eingreifen des Temperatursicherheitsbegrenzers durch den Defekt eines Einzelteiles verursacht, ist der Kundendienst zu benachrichtigen.

Bedienung des Multifunktionsbackofens

Durch Drehen des Wahlschalters (S) eine der neun Garfunktionen wählen und die Temperatur mit dem Temperaturregler einstellen. Verfügt Ihr Modell über einen Programmierer, diesen für das Garen einstellen.

Licht Backofen

Zum Ein oder Ausschalten des Lichts den Wahlschalter leicht drücken (S). Ist der Wahlschalter auf Position (O), funktioniert das Licht nicht.

GEBRAUCHSANWEISUNG

– Elektrischer multifunktionsofen (Pro Line)

– Funktionsliste

Lage	Symbol	Funktion
1		Pizzabaken Diese Funktion eignet sich besonders für das Backen von Pizzen, Focaccia und Brot. Die Haupthitzequelle ist das untere Heizelement, das in Kombination mit den anderen Heizelementen des Backofens arbeitet.
2		Normales statisches Garen Dies ist die klassische Funktion des elektrischen Backofens, die sich besonders für folgende Speisen eignet: Schweinekoteletts, Bratwürste, Stockfisch, Schmorbraten, Wildbraten, Kalbsbraten, Meringen und Kekse, Backobst u.a.
3		Garen mit Unterhitze Dies ist die geeignetste Garart, für das Backen von Gebäck (Kekse, Meringen, Hefegebäck, Obstdesserts u.a.) und anderen Speisen.
4		Garen mit Oberhitze Besonders geeignet für das Anschmoren und Endbräunen vieler Speisen; für Hamburger, Schweinekoteletts, Kalbssteaks, Seezunge, Tintenfisch u.a. empfohlen.
4 a		“ECO“-Garen (M3) Diese Funktion ermöglicht das Garen mit erheblicher Stromersparnis. Um diese Eigenschaft bestenszu nutzen, ist es angebracht, zuerst die ECO Funktion zu wählen und dann das Gericht in die Mitte des Garraums zu stellen. Mit der Eco Funktion passen sich die Backzeiten an langsam garende Speisen an, wie z.B.: Braten, Geflügelfleisch, Nudelaufläufe, Gebäck u.a. Dieser Backzyklus ist nicht für Tiefkühlkost geeignet. Temperaturen von 30°C bis 300°C eingestellt werden.
5		Grillen bei geschlossener Tür Die Funktion eignet sich für das Schnell- und Durchgrillen, zum Gratinieren und Braten von Fleischgerichten allgemein, Filets, Fiorentina Steaks, Grillfisch und gegrilltem Gemüse. Mit dem elektrischen Grill ist bei auf 180°C eingestelltem Grill zu grillen geschlossener Tür.
6		Umluft Grillen Besonders schnelles und durchgehendes Garen bei beträchtlicher Energieersparnis; die Funktion eignet sich besonders für Speisen wie: Schweinekotelett, Bratwürste, Fleisch oder gemischte Spieße, Wild, Gnocchi alla Romana u.a. Mit dem elektrischen Grill bei 180°C grillen.
7		Intensivgaren Diese Funktion für schnelles und intensives Garen von Gerichten eignet sich besonders für Folienfisch, Schmor Gemüse, Spieße, Ente, Brathähnchen, etc.
8		Umluftgaren auf mehreren Ebenen Diese Funktion ermöglicht das gleichzeitige Garen verschiedener Speisen, ohne dass die Gerüche sich vermischen: So können Lasagne, Pizza, Croissants und Brioches, Kuchen und Torten zusammen im Ofen gebacken werden.
9		Quick Start (nur bei einigen Modellen verfügbar) Mit dieser Funktion kann die Vorheizphase des Ofens beschleunigt werden. Es wird empfohlen, diese Funktion zu nutzen, wenn eine Gartemperatur zwischen 200 und 250°C eingestellt wird. Die Verwendung der Funktion QuickStart für Temperaturen unter 200°C bringt keine wesentlichen Vorteile. Zur Verwendung der Funktion Quick Start den Knopf (S) auf das Symbol (9) drehen und die gewünschte Temperatur mit dem Thermostat (T) einstellen. Sobald der Ofen die eingestellte Temperatur erreicht hat, schaltet sich die orangene Kontrollleuchte des Thermostats aus und der Ofen kann mit dem Gargut befüllt werden. Jetzt kann die gewünschte Kochfunktion eingestellt werden. ACHTUNG: die Funktion Quick Start ist nicht für das Garen geeignet, sie dient nur zum schnelleren Vorheizen des Ofens. VERWENDEN SIE DIE FUNKTION QUICK START FÜR MAXIMAL 20 MINUTEN.

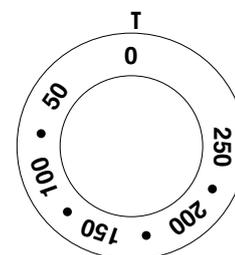
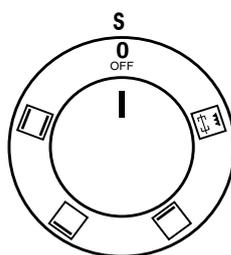
GEBRAUCHSANWEISUNG

– Elektrischer multifunktionsofen (Pro Line)

Beschreibung

S. Wähler

T. Thermostat



Funktionsliste

Lage	Symbol	
1		<p>Normales statisches Garen Dies ist die klassische Funktion des elektrischen Backofens, die sich besonders für folgende Speisen eignet: Schweinekoteletts, Bratwürste, Stockfisch, Schmorbraten, Wildbraten, Kalbsbraten, Meringen und Kekse, Backobst u.a.</p>
2		<p>Garen mit Unterhitze Dies ist die geeignetste Garart, für das Backen von Gebäck (Kekse, Meringen, Hefegebäck, Obstdesserts u.a.) und anderen Speisen.</p>
3		<p>Garen mit Oberhitze Besonders geeignet für das Anschmoren und Endbräunen vieler Speisen; für Hamburger, Schweinekoteletts, Kalbssteaks, Seezunge, Tintenfisch u.a. empfohlen.</p>
4		<p>Grillen bei geschlossener Tür Die Funktion eignet sich für das Schnell- und Durchgrillen, zum Gratinieren und Braten von Fleischgerichten allgemein, Filets, Fiorentina Steaks, Grillfisch und gegrilltem Gemüse. Mit dem elektrischen Grill ist bei auf 180°C eingestelltem Grill zu grillen geschlossener Tür.</p>

GEBRAUCHSANWEISUNG

– Programmierer 5 Keys MP/M3 (Pro Line)

Display

Gardauer • Ende des Garvorganges • Uhr • Minutenzähler • Manuelle Funktion

Display

Symbole für die Funktionen in Betrieb:



 Minutenzähler

 Dauer und manuelle Funktion

A Automatikprogramm

Legende Funktionstasten

 Taste für den Minutenzähler und den Klingelton

 Dauer automatisches Garen

 Uhrzeit des Endes des Garvorganges

[-]/[+] Einstellung der Uhrzeit und der Gardauer.
Mit der Taste "+" wird die Zeit erhöht und mit der Taste "-" wird sie verringert, und zwar in einer zur Dauer des Drückens proportionalen Geschwindigkeit.

Einstellung einer Funktion

Die gewünschte Funktion durch Betätigen der entsprechenden Taste wählen und die Zeit mit den Tasten +/- einstellen.

Betrieb des Gerätes

Beim ersten Einschalten der Kontrolle zeigt das Display eine blinkende Uhr, die sich jede Minute um eine Einheit erhöht. Den Vorgang „Einstellung der Uhrzeit“ (nächstes Kapitel) durchführen. Drücken Sie die Tasten   gleichzeitig, um ins Menü "manuelle Funktion" zu gelangen. Die Temperatur kann über den Drehknopf der Temperaturregelung (T) eingestellt werden und die Funktion mit dem Wahlschalter (S) gewählt werden.

Einstellung der Uhrzeit

Die Funktion Uhr kann durch gleichzeitiges Drücken der  Tasten Gardauer und Garzeitende aktiviert werden . Die Uhrzeit wird durch Betätigen der Tasten +/- eingestellt. Zuvor eingestellte Programme werden automatisch gelöscht.

Manuelle Funktion

Die Einstellung dieser Funktion erfolgt, indem die Tasten für Gardauer  und Garzeitende gleichzeitig betätigt werden . Das Symbol „A“ erlischt und das Symbol Kochtopf erscheint. Zuvor eingestellte Programme werden gelöscht.

GEBRAUCHSANWEISUNG

– Programmierer 5 Keys MP/M3 (Pro Line)

Halbautomatische Funktion mit Gardauer

Die Funktion Gardauer (Taste ) wählen und mit den Tasten +/- die Zeitdauer einstellen. Es erscheinen die Symbole „A“ und „Kochtopf“ . Der Backofen schaltet sich an. Stimmt die Echtzeit mit der Zeit des Garendes überein , die über die Taste Garzeitende zu sehen ist, schaltet sich der Backofen ab und das Symbol Kochtopf verschwindet. Der Signalton ertönt und das Symbol „A“ blinkt. simbolo pentola. Entrerà in funzione il segnale acustico. Il simbolo "A" lampeggerà.

Halbautomatische Funktion mit Garzeitende

Die Funktion Garzeitende (Taste ) wählen und die Zeit für das Garende mit den Tasten +/- einstellen. Die Symbole „A“ und „Kochtopf“ erscheinen. Der Backofen schaltet sich ein. Stimme die Echtzeit mit der Zeit des Garendes überein, schaltet sich der Backofen ab und das Symbol „Kochtopf“ erscheint. Der Signalton ertönt. Das Symbol „A“ blinkt.

Halbautomatische Funktion mit Gardauer und Garzeitende

Die Funktion Gardauer wählen  und die gewünschte Zeit mit den Tasten +/- einstellen. Es erscheint das Symbol „A“. Der Backofen schaltet sich an und das Symbol „Kochtopf“ erscheint. Ein paar Sekunden warten, bis die Echtzeit erscheint . Die Uhrzeit für das Garende mittels Betätigen der Taste Garende einstellen . Mittels Betätigen der Tasten +/- die tatsächliche gewünschte Uhrzeit des Garendes einstellen. Der Backofen schaltet sich aus und das Symbol „Kochtopf“ erlischt. Es erscheint erneut, wenn die Echtzeit mit der Uhrzeit des Garendes abzüglich der Gardauer übereinstimmt. Bei Ende des Automatikprogramms blinkt das Symbol „A“. Der Signalton ertönt und der Backofen und das Symbol „Kochtopf“ erlöschen.

Minutenzähler

Die Funktion Minutenzähler wählen (Taste ) und die gewünschte Zeit mit den Tasten +/- einstellen. Während der eingestellten Zeitdauer leuchtet das Symbol „Glocke“ . Bei Ablauf der Zeitdauer ertönt der Signalton.

Signalton

Der Signalton ertönt bei Ablauf der Funktion Gardauer und des Minutenzählers und bleibt sieben Minuten lang aktiv. Der Signalton    wird durch Betätigen einer beliebigen Taste unterbrochen. Die Lautstärke des Signaltons kann über die Taste „-“ geändert werden, ohne dass eine Funktion gewählt werden muss. Es kann zwischen drei verschiedenen Lautstärken gewählt werden und die Dauer des Signaltons hängt davon ab, wie lange die Taste „-“ gedrückt wird.

Beginn eines Programms und Kontrolle

Nach Wahl eines Programms beginnt dieses, nachdem die Zeit eingestellt wurde. Die Restzeit kann jederzeit durch erneute Auswahl der jeweiligen Funktion abgerufen werden.

Erkennen eines Programmierungsfehlers

Sollte die Uhr eine Uhrzeit zwischen Garbeginn und Garende anzeigen, liegt ein Programmierungsfehler vor. Der Fehlers wird durch Ertönen eines Signaltons und Blinken des Symbols „A“ angezeigt.

Löschen eines Programms

Zum Löschen eines Programms ist die manuelle Funktion auszuwählen. Nach Beendigung des eingestellten Programms wird dieses automatisch gelöscht.

GEBRAUCHSANWEISUNG

– Electronic Programmierer 5 Keys E3/H3 (Nostalgie, Professional Plus)

Legende Funktionstasten



Timer-Einstellungen



Das Einstellen von Startzeit Kochen



Einstellen Ende der Garzeit

[-]

Decrementa den ausgewählten Parameter

[+]

Erhöhen Sie ausgewählten Parameter

Display

Es besteht aus 4 Ziffern und zeigt Folgendes an:



- Im Standby Betrieb: die Echtzeit
- Während der manuellen Garphase: die eingestellte Temperatur.
- Während der automatischen zeitlich begrenzten Garphase: die eingestellte Temperatur.
- Während der Kochphase mit Fleischsonde: die Temperatur der Sonde.
- Bei aktiven Minutenzähler und dem Backofen im Standby-Betrieb: die Echtzeit

Ikonen



Ikone Hauptbackofen [1]. Wenn sie auf dem Display blinkt, wird die Temperatur und die Einstellungen der Gardauer des Hauptbackofens (nur bei doppeltem Backofen) angezeigt.*



Ikone Zweitbackofen [2]. Wenn sie auf dem Display blinkt, wird die Temperatur und die Einstellungen der Kochdauer des Zweitbackofens (nur bei doppeltem Backofen) angezeigt.*



Wenn sie leuchtet, ist der Minutenzähler aktiviert. Wenn diese blinkt, wird das Garen angezeigt. Diese blinkt während der Einstellung des Minutenzählers.



Wenn sie leuchtet, arbeitet der Backofen im Modus Startaufschub. Sie bleibt während der Startaufschub Phase eingeschaltet.



Wenn sie leuchtet, arbeitet der Backofen im Modus Automatisches Garen. In der Startaufschub Phase blinkt sie, um dann beim tatsächlichen Garvorgang durchgehend zu leuchten.



Wenn sie leuchtet, befindet die Uhr sich im 12 Stunden Modus vormittags.



Wenn diese leuchtet, befindet die Uhr sich im 12 Stunden Modus nachmittags.

(*) Bei gleichzeitiger Benutzung der Backöfen, werden die Temperatur und die Einstellungen der Kochdauer entweder des Hauptbackofens oder des Zweitbackofens angezeigt. Hierfür den entsprechenden Drehknopf des Temperaturbegrenzers drücken.

GEBRAUCHSANWEISUNG

– Electronic Programmierer 5 Keys E3/H3 (Nostalgie, Professional Plus)

Betrieb des Gerätes

Beim ersten Einschalten der Kontrolle zeigt das Display eine blinkende Uhr, die sich jede Minute um eine Einheit weiter schaltet. Der Backofenbetrieb ist gesperrt, und um ihn zu entsperren, gibt es folgende Möglichkeiten: Durch „Einstellung der Uhr“ direkt mittels der Tasten [+] und [-] oder alternativ das direkte Einschalten des Backofens, wobei die angezeigte Uhrzeit als die Echtzeit akzeptiert wird, unabhängig davon, ob sie die tatsächliche ist oder nicht. Die detaillierten Vorgänge für das Einstellen der Uhr, des Minutenzählers, der Garzeit und des Garendes werden in den entsprechenden folgenden Absätzen erklärt. Mittels der verschiedenen Einstelltasten ( ,  , ) gelangt man in den Anzeige und Änderungsmodus (vom blinkenden Display angezeigt), in dem die Tasten [+] und [-] zur Korrektur des Wertes auf dem Display freigegeben sind. Dieser Wert wird vier Sekunden nach dem letzten Drücken einer Taste akzeptiert (das Display hört auf zu blinken). Alle Einstellungen können durch gleichzeitiges Drücken der Tasten  und  gelöscht werden.

Einstellung der Uhrzeit

Die Tasten  und  fünf Sekunden lang gleichzeitig drücken (das Display beginnt zu blinken) und die Uhrzeit mittels der Tasten [+] und [-] ändern. Die Einstellung der Uhrzeit ist nur bei Backofen in Standby Betrieb erlaubt. Es ist möglich, den Anzeigemodus der Uhrzeit zu verändern: Während der Einstellphase der Uhrzeit die Taste  vier Sekunden lang drücken; mit der Taste [+] kann die 24-Stunden- oder 12 Stunden AM/PM Option verwählt werden.

Ein- und Ausschalten des Backofens

Den Wahlschalter [S] drehen. Auf dem Display erscheint die Aufschrift "On". Nach zwei Sekunden schaltet sich das Licht im Backofen ein und auf dem Display wird die für den gewählten Garmodus vorgesehene Temperatur angezeigt. Während des Garvorganges ist zum Ausschalten der Wahlschalter auf die Position [0] zu bringen und das Display zeigt "OFF" an.

Minutenzähler

Die Funktion ist nicht mit den Lasten verbunden und steht unabhängig vom Zustand des Backofens zur Verfügung. Die Taste  drücken: Das Symbol Glocke leuchtet auf und das Display zeigt "0'00" an. Mit den Tasten [+] und [-] die Zeit bis zu einer Höchstzeit von 180 Minuten einstellen. Nach vier Sekunden ohne Erhöhen oder Verringern wird die Information akzeptiert und die Glocke leuchtet weiter. Durch Drücken der Taste  wird nach dem Ändern des Werts des Minutenzählers zum Modus "Uhr" zurückgeschaltet und der soeben geänderte Wert akzeptiert. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton zusammen mit dem Blinken des Symbols  . Zum Beenden des Signalton und des Blinkens einfach irgendeine Taste drücken.

Manuelle Funktion auf unbestimmte Zeit

Den Ofen einschalten. Eine der verfügbaren Garfunktionen wählen. Mit dem Drehknopf [T] die gewünschte Temperatur wählen. Vier Sekunden nach der letzten Eingabe stellt sich der Backofen für unbestimmte Zeit an und auf dem Display bleibt die gewählte Temperatur angezeigt.

Halbautomatischer kochende Betrieb

Den Backofen einschalten, die Taste  drücken, wonach auf dem Display die Aufschrift "Ende" erscheint. Mit den Tasten [+] und [-] die Uhrzeit des Garendes einstellen (maximale Garzeit sind zehn Stunden). Durch Drücken der Taste  wird nach dem Ändern des Werts der Garzeit in den Modus "Uhr" zurückgeschaltet und der soeben geänderte Wert akzeptiert. Vier Sekunden nach der letzten Einstellung schaltet sich der Backofen für die eingegebene Zeitdauer ein. Bei Erreichen der eingegebenen Uhrzeit kommt man in den Modus "Garvorgang beendet".

GEBRAUCHSANWEISUNG

– Electronic Programmierer 5 Keys E3/H3 (Nostalgie, Professional Plus)

Automatischer Betrieb

Den Backofen einschalten. Die Taste  drücken und mit den Tasten [+] und [-] die Uhrzeit des Garbeginns wählen. Die Taste  drücken, wonach auf dem Display die Aufschrift "Ende" erscheint. Mit den Tasten [+] und [-] die Uhrzeit des Garendes eingeben. Wird keine Garzeit gewählt, verbleibt der Backofen für eine unbestimmte Zeit im Modus „Manueller Garvorgang“. Vier Sekunden nach der letzten Eingabe bleibt der Backofen bis zur eingegebenen Uhrzeit in Betrieb. Es ist jederzeit möglich, eine der verfügbaren Kochfunktionen zu wählen und die Temperatur zu ändern. Bei Erreichen der eingegebenen Uhrzeit kommt man in den Modus „Garvorgang beendet“.

Modus "Garvorgang beendet"

Nach Beendigung der Garvorgänge schaltet der Backofen alle Lasten ab, gibt einen dreifachen Signalton mittlerer Intensität ab, das Display zeigt die "End" und das Symbol des Garraumes blinkt. Zum Entsperren des Backofens ist es ausreichend, eine der Tasten des Programmierers zu drücken: Das Lautsignal verstummt und der Ofen steht für neue Befehle bereit.

Wahl der Gartemperatur

Die Höchsttemperatur variiert je nach Funktionstyp. Beim Einschalten des Backofens wird eine für ede Funktion voreingestellte Temperatur vorgeschlagen: Die Kochtemperatur kann geändert werden. Durch leichtes Drehen des Drehknopfes [T] im Uhrzeigersinn wird die Temperatur erhöht (um jeweils 5°C), gegen den Uhrzeigersinn wird die Temperatur verringert (um jeweils 5°C). Bei der Temperatureinstellung (blinkendes Display) ist es möglich, die Maßeinheit von °C auf °F und umgekehrt zu ändern, indem der Drehknopf 8 " [T] gedrückt wird.

Kontrolle Backofenlicht

Nach Einschalten des Backofens bleibt das Licht eine Minute lang eingeschaltet. Nach Ablauf des Vorheizens schaltet es sich wieder eine Minute lang an. In der Wartephase des Startaufschubs bleibt das Backofenlicht ausgeschaltet. Das Backofenlicht kann jederzeit durch Drücken des Drehknopfes [T] eingeschaltet werden und schaltet sich nach einer Minute automatisch wieder ab. Während des Garvorganges ist es möglich, das Licht eingeschaltet zu lassen, indem drei Sekunden lang der Drehknopf [T] gedrückt wird.

Sperre Kindersicherung

Der Backofen ist mit einer Sicherheitsvorrichtung ausgestattet, die nicht gewolltes oder zufälliges Einschalten verhindert. Zum Einschalten der Sicherheitsvorrichtung bei ausgeschaltetem Ofen den Drehknopf [T] drei Sekunden lang drücken. Es ertönt ein kurzes Lautsignal und auf dem Display erscheint das Symbol "n-0". In dieser Situation ist es unmöglich, den Backofen einzuschalten. Um die zuvor eingestellte Sicherheitsvorrichtung zurückzunehmen, den Drehknopf [T] drei Sekunden lang drücken.

GEBRAUCHSANWEISUNG

– Electronic Programmierer 5 Keys E3

(Nostalgie, Professional Plus) – Liste der Funktionen des elektrischen Multifunktions-Ofens

Lage	Symbol	Funktion
1		Pizzabaken Diese Funktion eignet sich besonders für das Backen von Pizzen, Focaccia und Brot. Die Haupthitzequelle ist das untere Heizelement, das in Kombination mit den anderen Heizelementen des Backofens arbeitet.
2		Normales statisches Garen Dies ist die klassische Funktion des elektrischen Backofens, die sich besonders für folgende Speisen eignet: Schweinekoteletts, Bratwürste, Stockfisch, Schmorbraten, Wildbraten, Kalbsbraten, Meringen und Kekse, Backobst u.a.
3		Garen mit Unterhitze Dies ist die geeignetste Garart, für das Backen von Gebäck (Kekse, Meringen, Hefengebäck, Obstdesserts u.a.) und anderen Speisen.
4		Garen mit Oberhitze Besonders geeignet für das Anschmoren und Endbräunen vieler Speisen; für Hamburger, Schweinekoteletts, Kalbssteaks, Seezunge, Tintenfisch u.a. empfohlen.
5		Grillen bei geschlossener Tür Die angegebene Funktion für schnelles und tiefes Grillen, zum Grillen und Braten von Fleisch im Allgemeinen, Filet, Florentiner Steak, gegrilltem Fisch und sogar gegrilltem Gemüse. Das Kochen mit dem Elektrogrill muss mit dem Thermostat bei 180 °C durchgeführt werden.
6		Grillen bei geschlossener Tür Die Funktion eignet sich für das Schnell- und Durchgrillen, zum Gratinieren und Braten von Fleischgerichten allgemein, Filets, Florentina Steaks, Grillfisch und gegrilltem Gemüse. Mit dem elektrischen Grill ist bei auf 180°C eingestelltem Grill zu grillen.
7		Intensivgaren Diese Funktion für schnelles und intensives Garen von Gerichten eignet sich besonders für Folienfisch, Schmor Gemüse, Spieße, Ente, Brathähnchen, etc.
8		Umluftgaren auf mehreren Ebenen Diese Funktion ermöglicht das gleichzeitige Garen verschiedener Speisen, ohne dass die Gerüche sich vermischen: So können Lasagne, Pizza, Croissants und Brioches, Kuchen und Torten zusammen im Ofen gebacken werden.
8a		“ECO“-Garen: Diese Funktion ermöglicht das Garen mit erheblicher Stromersparnis. Um diese Eigenschaft bestenszu nutzen, ist es angebracht, zuerst die ECO Funktion zu wählen und dann das Gericht in die Mitte des Garraums zu stellen. Mit der Eco Funktion passen sich die Backzeiten an langsam garende Speisen an, wie z.B.: Braten, Geflügelfleisch, Nudelaufläufe, Gebäck u.a. Dieser Backzyklus ist nicht für Tiefkühlkost geeignet. Für die Auswahl des ECO-Garens den Drehknopf des Wahlschalters „S“ auf die Position 8 drehen und dann, wenn auf dem Display „ON“ erscheint, die Taste „+“ des Programmwählers ungefähr 2 Sekunden lang drücken, bis auf dem Display die Aufschrift “ECO” erscheint. Beim Eco-Garen können Temperaturen von 30°C bis 300°C eingestellt werden. ANMERKUNG: Das Eco-Garen kann nicht bei eingestellter Fleischsonde gewählt werden.
9		Quick Start (nur bei einigen Modellen verfügbar) Mit dieser Funktion kann die Vorheizphase des Ofens beschleunigt werden. Es wird empfohlen, diese Funktion zu nutzen, wenn eine Gartemperatur zwischen 200 und 300°C eingestellt wird. Die Verwendung der Funktion QuickStart für Temperaturen unter 200°C bringt keine wesentlichen Vorteile. Zur Verwendung der Funktion Quick Start den Knopf (S) auf das Symbol (9) drehen und die gewünschte Temperatur mit dem Thermostat (T) einstellen. Sobald der Ofen die eingestellte Temperatur erreicht hat, schaltet sich die orangene Kontrollleuchte des Thermostats aus und der Ofen kann mit dem Gargut befüllt werden. Jetzt kann die gewünschte Kochfunktion eingestellt werden. ACHTUNG: die Funktion Quick Start ist nicht für das Garen geeignet, sie dient nur zum schnelleren Vorheizen des Ofens. VERWENDEN SIE DIE FUNKTION QUICK START FÜR MAXIMAL 20 MINUTEN.

GEBRAUCHSANWEISUNG

– Electronic Programmierer 5 Keys E3/H3 (Nostalgie, Professional Plus)

GARÜBERPRÜFUNG

Falls die Überprüfung der zu garenden Speisen erforderlich sein sollte, ist es möglich, die Backofentür zu öffnen. In diesem Fall schalten sich die Lichter ein und die Garphase wird unterbrochen. Nach Schließen der Tür setzen die zuvor eingestellten Funktionen wieder ein.

Garen trocken/feucht

Der Backofen ist mit einer automatischen Vorrichtung ausgestattet, die den beim Garen entstehenden Kondensationsdampf bei einigen Funktionen nach außen befördert; Hierdurch entsteht trockenes Garen (dry). Verlangt der Garvorgang, dass die Feuchtigkeit im Backofeninneren verbleibt, also Feuchtgaren (Moisture), kann die automatische Vorrichtung durch folgenden Vorgang abgeschaltet werden: Nach Wählen der gewünschten Garfunktion und bei Erscheinen der Aufschrift [ON] auf dem Display, die Taste "-" des Programmierers zwei Sekunden lang drücken, bis auf dem Display die Aufschrift [HUM] erscheint. Hierdurch entsteht eine Auswahl, bei der man beliebig zwischen Trocken- und Feuchtgaren hin- und herwechseln kann.

Die Funktionen sind:



Garen mit Sonde (nur bei manchen Modellen vorhanden)

Anmerkung: Beim Kochen mit Sonde sind die Funktionen **"DEFROST"**, **"QUICK START"**, **"PIZZA"** und **"ECO"** nicht möglich. Beim Backofen im Standby-Betrieb die Fleischsonde in die entsprechende Verbindungsbuchse einstecken, die sich auf der links Wand des Backofens befindet: Auf dem Uhrdisplay erscheint nach wenigen Sekunden die Aufschrift [MEAT]. Den Backofen einschalten, die Funktion Garen und die gewünschte Temperatur über die entsprechenden Tasten auswählen (das Symbol Sonde leuchtet auf dem Display auf). Nach Einstellung der Funktion und der Temperatur auf dem Uhrdisplay blinkt der Temperaturwert der Sonde (75°C); Mit den Tasten [+] und [-] den Temperaturwert im Inneren der Speisen auswählen. Bei Erreichen der programmierten Temperatur schaltet sich der Backofen ab, ein Lautsignal ertönt und auf dem Uhrdisplay erscheint die Aufschrift [END]. Der Signalton kann einfach durch Drücken irgendeiner der Tasten abgestellt werden.

Im Folgenden ist eine Tabelle mit den ungefähren Temperaturen in einigen Speisen aufgeführt.

ANMERKUNG: Bei Einsetzen der Sonde beim Kochen in die entsprechende Buchse schaltet sich der Ofen aus und auf dem Display erscheint die Aufschrift **"Off"**.

Wird beim Kochen die Sonde aus der Buchse entfernt, schaltet sich der Ofen aus und auf dem Display erscheint die Aufschrift **"Off"**.

GEBRAUCHSANWEISUNG

– Electronic Programmierer 5 Keys E3

(Nostalgie, Professional Plus) – Liste der Funktionen des statischen Elektroofens



Normales statisches Garen

Dies ist die klassische Funktion des elektrischen Backofens, die sich besonders für folgende Speisen eignet: Schweinekoteletts, Bratwürste, Stockfisch, Schmorbraten, Wildbraten, Kalbsbraten, Meringen und Kekse, Backobst u.a.



Garen mit Unterhitze

Dies ist die geeignetste Garart, für das Backen von Gebäck (Kekse, Meringen, Hefengebäck, Obstdesserts u.a.) und anderen Speisen.



Garen mit Oberhitze

Besonders geeignet für das Anschmoren und Endbräunen vieler Speisen; für Hamburger, Schweinekoteletts, Kalbssteaks, Seezunge, Tintenfisch u.a. empfohlen.



Grillen bei geschlossener Tür

Die angegebene Funktion für schnelles und tiefes Grillen, zum Grillen und Braten von Fleisch im Allgemeinen, Filet, Florentiner Steak, gegrilltem Fisch und sogar gegrilltem Gemüse. Das Kochen mit dem Elektrogrill muss mit dem Thermostat bei 180 °C durchgeführt werden.

“ECO“-Garen:

Diese Funktion ermöglicht das Garen mit erheblicher Stromersparnis. Um diese Eigenschaft bestenszu nutzen, ist es angebracht, zuerst die ECO Funktion zu wählen und dann das Gericht in die Mitte des Garraums zu stellen.

Mit der Eco Funktion passen sich die Backzeiten an langsam garende Speisen an, wie z.B.: Braten, Geflügelfleisch, Nudelaufläufe, Gebäck u.a. Dieser Backzyklus ist nicht für Tiefkühlkost geeignet.

Für die Auswahl des ECO-Garens den Drehknopf des Wahlschalters „S“ auf die Position 1 drehen und dann, wenn auf dem Display „ON“ erscheint, die Taste „+“ des Programmwählers ungefähr 2 Sekunden lang drücken, bis auf dem Display die Aufschrift “ECO” erscheint. Beim Eco-Garen können Temperaturen von 30°C bis 250°C eingestellt werden.



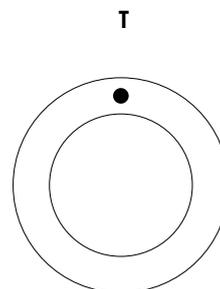
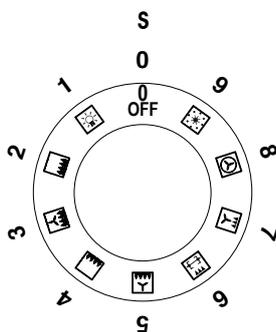
GEBRAUCHSANWEISUNG

– Mod. Mit 5 Button H3 Programmierer

(Nostalgie, Professional Plus) – Funktionsliste H3

S. Wähler

T. Thermostat



Pos./Prog.	Symbol	Funktion
1/PR1		<p>Backofenlicht Mit dieser Funktion wird normalerweise das Licht im Backraum durchgehend angeschaltet, ohne das andere Lasten aktiviert werden. Das Licht bleibt 1 Minute angeschaltet, wenn</p> <ul style="list-style-type: none"> • die gewünschte Funktion gewählt wird; • der Ofen die zuvor eingestellte Temperatur erreicht hat; • der Drehknopf des Thermostats gedrückt wird; • die Taste + (Full Touch) gedrückt wird; • bei abgeschaltetem Backofen die Backofentür geöffnet wird; nach einer Minute schaltet sich das Licht automatisch wieder aus.
2/PR2		<p>Unterhitze (Gasbrenner) Diese Funktion dient dem schnellen und intensiven Garen einiger Speisen: Sie eignet sich für Fisch in der Folie, Schmort Gemüse, Fleischspieße, Ente, Hähnchen u.a. Die programmierbare Höchsttemperatur ist 300°C. Für eine Optimierung des Garens wird empfohlen, die Speise im Backofen auf mittlere Höhe zu platzieren (dritte Position). Anmerkung: Wenn der Ofen zum ersten Mal eingeschaltet wird, startet er für 10 Sekunden, bleibt für die nächsten 15 Sekunden abgeschaltet und startet dann bis zur eingestellten Temperaturangabe wieder</p>
3/PR3		<p>Kochen mit Umluft (Gasbrenner + Radialbelüftung) Diese Funktion erlaubt das gleichzeitige Garen mehrerer Speisen, ohne dass sich die Gerüche vermischen. Die verstärkte Warmluftzirkulation im Backraum stellt eine gleichmäßige Verteilung der Hitze sicher. So können Lasagne, Pizza, Croissant, Kuchen u.a. gebacken werden. Die programmierbare Höchsttemperatur ist 250°C. Anmerkung: Wenn der Ofen zum ersten Mal eingeschaltet wird, startet er für 10 Sekunden, bleibt für die nächsten 15 Sekunden abgeschaltet und startet dann bis zur eingestellten Temperaturangabe wieder</p>
4/PR4		<p>Unterhitze SOFT (Gasbrenner) Diese Funktion eignet sich besonders zum Backen besonders empfindlicher Speisen wie Süßspeisen und Gebäck. Die richtige Kombination von eingestellter Temperatur und Garzeit verhindert ein Anbrennen der Speisen. Dabei ist grundlegend, dass der Ofen vor dem Garbeginn auf die gewünschte Temperatur vorgeheizt wird. Die programmierbare Höchsttemperatur ist 200°C. Zur Optimierung des Backergebnisses wird empfohlen, die Speise auf mittlere Höhe (dritte Position) im Backofen zu platzieren. Anmerkung: Wenn der Ofen zum ersten Mal eingeschaltet wird, startet er für 10 Sekunden, bleibt für die nächsten 15 Sekunden abgeschaltet und startet dann bis zur eingestellten Temperaturangabe wieder</p>
5/PR5		<p>Umluft SOFT (Gasbrenner + Radialbelüftung) Diese Funktion eignet sich besonders zum gleichzeitigen Backen besonders empfindlicher Speisen, ohne dass deren Gerüche sich vermischen. Die richtige Kombination von Temperatur und Backzeit verhindert bei dieser Funktion ein Anbrennen der Speisen. Die verstärkte Warmluftzirkulation im Backraum stellt eine gleichmäßige Hitzeverteilung sicher. Dabei ist grundlegend, dass der Backofen vor Backbeginn auf die gewünschte Temperatur vorgeheizt wird. Die einstellbare Höchsttemperatur ist 200°C. Anmerkung: Wenn der Ofen zum ersten Mal eingeschaltet wird, startet er für 10 Sekunden, bleibt für die nächsten 15 Sekunden abgeschaltet und startet dann bis zur eingestellten Temperaturangabe wieder</p>
6/PR6		<p>Grillen bei offener Backofentür Diese Funktion eignet sich für schnelles und tiefes Grillen, Gratiniere und Rösten von Fleischgerichten (i.a. Filet), Steak alla Fiorentina, Grillfisch und Grillgemüse. Die maximal einstellbare Temperatur beträgt 230°C.</p>

GEBRAUCHSANWEISUNG

– Mod. Mit 5 Button H3 Programmierer

(Nostalgie, Professional Plus) – Funktionsliste gasofen H3



Grillen mit Umluft

Besonders schnell und tief bei erheblicher Energieeinsparung; Diese Funktion eignet sich für viele Speisen wie Schweinekotelett, Grillwürste, Grillspieße aus Schweinefleisch oder gemischter Fleischsorten, Wild, Gnocchi alla Romana, u.ä. Die maximal einstellbare Temperatur beträgt 230°C.



Umluftbacken auf mehreren Ebenen

Die Funktion erlaubt das gleichzeitige Garen verschiedener Speisen, ohne dass sich ihre Gerüche vermischen, wobei der Geschmack jeder Speise erhalten bleibt. Die verstärkte Warmluftzirkulation im Backraum stellt eine gleichmäßige Hitzeverteilung sicher. Gebacken werden können Lasagne, Pizza, Croissant, Mürbeteigkuchen, Kuchen, u.a. Die einstellbare Höchsttemperatur ist 250°C.



Auftauen

Diese Funktion ermöglicht das schnelle Auftauen tiefgekühlter Speisen, die schnell auf Umgebungstemperatur gebracht werden. Die einstellbare Höchsttemperatur ist 60°C.

Kontrollleuchten

Auf dem Paneel befinden sich 2 Kontrollleuchten:

- **orangene Kontrollleuchte:** diese leuchtet, wenn eine Gasflamme im Ofen eingeschaltet ist. Sie schaltet sich aus, wenn die Temperatur in der Mitte des Ofens den eingestellten Wert erreicht.
- **grüne Kontrollleuchte:** diese leuchtet, wenn die elektrischen Widerstände eingeschaltet sind. Sie schaltet sich aus, wenn die Temperatur in der Mitte des Ofens den eingestellten Wert erreicht.

GEBRAUCHSANWEISUNG

– Gasofen H3

Sicherheit



Bei eingeschaltetem Backofen Kinder davon fernhalten. Die Sicherheitsnormen können nicht jede Art von Unfall verhindern. Das Gerät nicht als Heizquelle benutzen.

Allgemeine Anmerkungen

Zum Erhalt der Leistungsfähigkeit und Sicherheit des Geräts ist seine Wartung von einem darauf spezialisierten Techniker oder in der Garantiezeit dem Kundendienstpersonal durchzuführen. Den Backofen nach jedem Gebrauch reinigen. Durch das einfache Entfernen des Schmutzes wird ein Einbrennen bei hohen Temperaturen verhindert. Einen entsprechend der Menge der Speise passenden hitzebeständigen Behälter benutzen. Die Schiene entsprechend der zuzubereitenden Speise oder dem Rezept wählen.

Vor dem Betrieb

Alle herausnehmbaren Teile entfernen, mit Spülmittel reinigen und wieder einsetzen. Den Ofen ungefähr 30 Minuten lang einschalten und bei geöffnetem Luftaustausch das Thermostat auf 230°C einstellen. Das Entstehen unangenehmer Gerüche ist unvermeidbar. Sobald der Backofen wieder abgekühlt ist, diesen gemäß den Anleitungen im Kapitel «Reinigen und Pflege» säubern.

Tipps für das Backen im Gasbackofen

Im Vergleich zu einem traditionellen Elektrobackofen bleibt beim Backen im Gasbackofen die Speise weicher, da bei der Verbrennung Wasserdampf freigesetzt, der dann durch den Backraum zieht, bevor er zusammen mit den Verbrennungsgasen aus dem Backofen ausgestoßen wird. Dadurch entstehen die Bedingungen für ein weiches Backen, weil verhindert wird, dass zu viel Wasser aus dem Inneren der Speise verdampft und sie dadurch zu trocken und hart wird. Das Entstehen von Kondenswasser an der Backofentür nach Anschalten des Backofens bestätigt dieses Phänomen (mit dem Ansteigen der Temperatur verschwindet auch das Kondenswasser am Glas der Backofentür). Beim Backen mit Temperaturen unter 200°C wird daher empfohlen, immer die Funktionen "Weichbacken SOFT" und "Umluft SOFT" zu verwenden und die Speise nur in den vorgeheizten Backofen zu stellen. Es ist zudem ratsam, für sehr empfindliche Backvorgänge auf der ersten Position von unten die mitgelieferte Fettpfanne einzuschieben und die Speise auf das spezielle Gitter in mittlerer Position zu stellen.

Benutzung des Gasofens

Eine der 9 Backfunktionen durch Drehen des Wahlknopfes (S) wählen und die Temperatur (zwischen 30°C und 300 °C) mit dem Thermostat (T) einstellen.
ACHTUNG: Vor Backbeginn immer den Backofen vorheizen. Nach Wählen der Funktion und der gewünschten Temperatur und vor dem Einstellen der Speise in den Backofen das Erlöschen der Kontrollleuchte des Thermostats abwarten, was zusammen mit dem Anschalten des Lichts im Backraum erfolgt.

Funktionen



Bei allen Funktionen (Gas und Elektro) ist das gleichzeitige Anstellen des Querstromlüfters vorgesehen, was zum Kühlen der Komponenten nützlich ist und verhindert, dass der Dampf sich nach dem Backvorgang an der Scheibe festsetzt. Ist die Temperatur bei ausgeschalteten Backofen im Backraum noch sehr hoch, läuft der Querstromlüfter weiter und schaltet er sich nach Absinken auf eine bestimmte Temperatur automatisch ab.

Achtung



Die Flamme am Brenner wird automatisch über eine spezielle elektronische Vorrichtung zur Kontrolle der Flamme eingeschaltet. Bleibt die Flamme nach einer Einschaltzeit von 5" nicht eingeschaltet, blockiert das System sich und die orangene Kontrollleuchte beginnt zu blinken. Um das System zurückzusetzen wird der Ofen einfach ausgeschaltet und der Vorgang wiederholt.

GEBRAUCHSANWEISUNG

– Display TFT touch (Majestic)

– Legende der Symbole



Brechen



Start



°C - °F



Bildschirm Sperre



Bestätigung



Einstellungen



Fleischsonde



Flamme ist eingeschaltet



Startseite



Licht



Timer



Ausgang - Ende



Uhr



Einstellungen bestätigen



Ausschalten

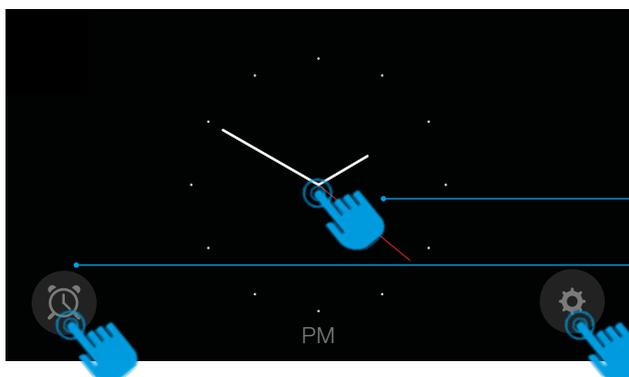


Drehknopf bei einigen Modellen (Mit ihm können zusätzlich zum Touch einige TFT-Funktionen gesetzt und bestätigt werden)

GEBRAUCHSANWEISUNG

– Display TFT Touch (Majestic)

– Einstellungen



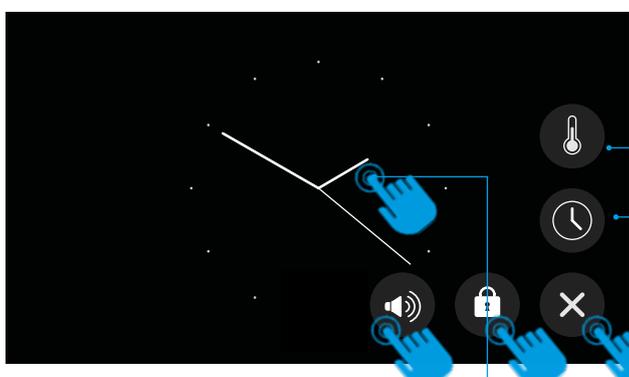
Home: Startseite des Display.

3 Optionen

Zugang zur Displayseite für die Einstellung des Backraums

Zur Einstellung des Timers

Direkter Zugang zu den Einstellungen



Einstellungen

Wahl der Temperaturskala (°C oder °F);

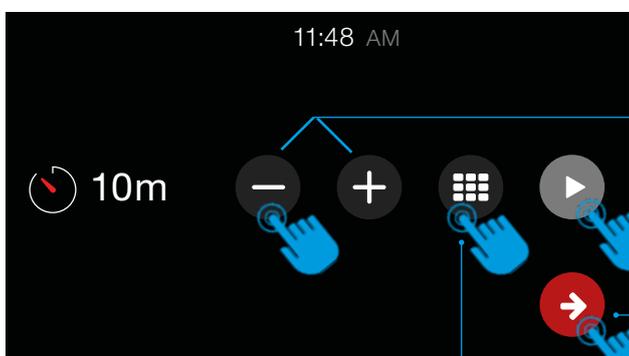
Einstellung der Uhrzeit

Ausgang - Ende

Gør det muligt at låseskærmen

Einstellung der Lautstärke des Signaltons und Wahl des Tons beim Berühren des Displays.

Sådan låser du touch op på skærmen i 10 sekunder



Einstellung des Timers

Zeit vor- oder zurückstellen

Nach Einstellung die gewünschte Zeit bestätigen. Bei Ablauf ertönt ein Signalton

Bestätigen und zur Startseite zurückkehren

Nummertastatur

GEBRAUCHSANWEISUNG

– Mod.E3 - H3 - statisch mit TFT touch (Majestic)

– Einstellung der Kochfunktionen

1- Die Kochfunktion wählen

Licht (an / aus)

Home (zurück zum Anfangsdisplay)

2- Die Backtemperatur einstellen

2a - Es gibt zwei Optionen zur Einstellung der Temperatur:
 - Gleiten auf der Leiste
 - mit + oder -

2b - Die Kochfunktion bestätigen

3- Kochzeit einstellen und Start programmieren

4- Wahl des Backraums (nur bei Modellen mit mehreren Backräumen)

3a - Kochzeit einstellen

3b - Anzeige der Uhrzeit des Backendes

3c - Uhrzeit des Kochbeginns einstellen

3d - Bestätigung der Backfunktion

1a - Wählen von Trocken- oder Feuchtbacken

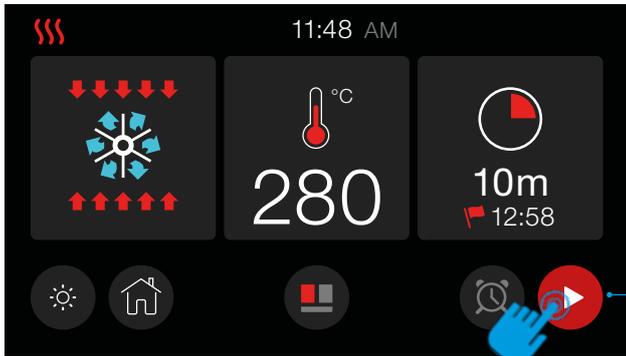
1b - Bestätigung der Backfunktion

NOTA: Nur bei bestimmten Backmodi möglich

GEBRAUCHSANLEITUNG

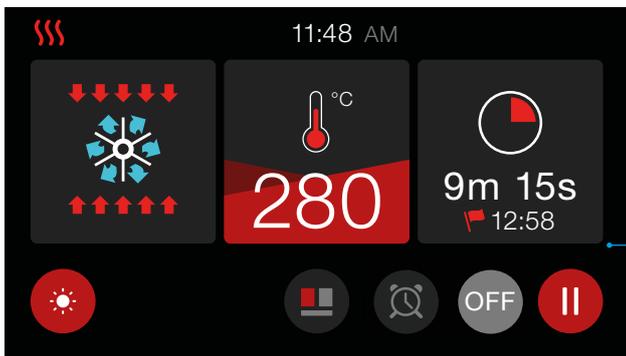
– Mod.E3 - H3 - statisch mit TFT Touch (Majestic)

– Backvorgang



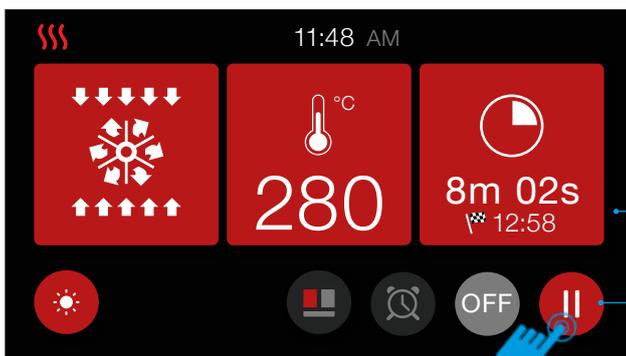
SETZEN DES BACKRAUMS

Nach Setzen des Backraums (bei eingestellter Backfunktion und Timer) den Beginn des Vorheizens bestätigen. Jetzt schaltet das Display zum Vorheizmodus.



VORHEIZPHASE

Es gibt vier Stufen zur Kontrolle des Vorheizvorgangs. Der rote Teil steigt allmählich an, bis er das gesamte Display ausfüllt.



VORHEIZEN BEENDET

Ist die eingestellte Temperatur erreicht, wird das Display rot, um das Ende der Vorheizphase und den Beginn des Backvorgangs anzuzeigen. Wurde eine Backdauer eingestellt, schaltet sich der Backofen nach Ablauf dieser Backdauer automatisch

Wurde keine Backdauer eingestellt kann unterbrochen

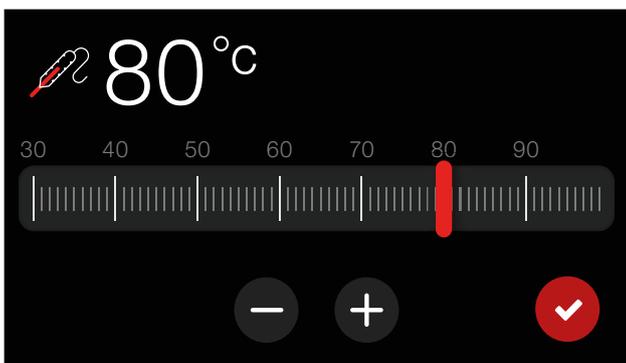


und später beendet werden.

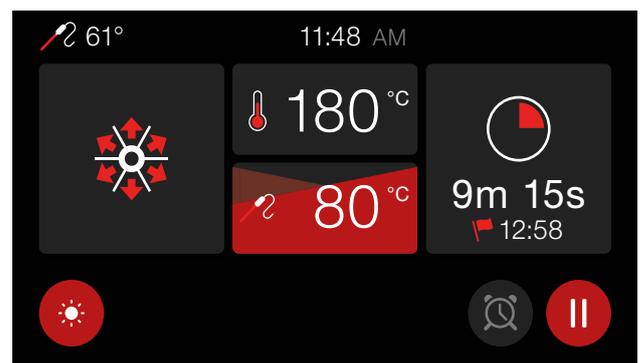
GAREN MIT DER FLEISCHSONDE

Anmerkung: Beim Kochen mit Sonde sind die Funktionen "DEFROST", "QUICK START", "PIZZA" und "ECO" nicht möglich. Beim Backofen im Standby-Betrieb die Fleischsonde in die entsprechende Verbindungsbuchse einstecken, die sich auf der links Wand des Backofens befindet

AUSWAHL DER TEMPERATUR DER SONDE



MODUS VORHEIZEN MIT SONDE



Achtung: reagiert das Display nicht (Touch blockiert) einfach die Ofentür einmal öffnen und wieder schließen

GEBRAUCHSANWEISUNG

– Programmator TFT Ofen E3 (Majestic)

– Funktionsliste



Pizzabaken

Diese Funktion eignet sich besonders für das Backen von Pizzen, Focaccia und Brot. Die Haupthitzequelle ist das untere Heizelement, das in Kombination mit den anderen Heizelementen des Backofens arbeitet.



Normales statisches Garen

Dies ist die klassische Funktion des elektrischen Backofens, die sich besonders für folgende Speisen eignet: Schweinekoteletts, Bratwürste, Stockfisch, Schmorbraten, Wildbraten, Kalbsbraten, Meringen und Kekse, Backobst u.a.



Garen mit Unterhitze

Dies ist die geeignetste Garart, für das Backen von Gebäck (Kekse, Meringen, Hefegebäck, Obstdesserts u.a.) und anderen Speisen.



Garen mit Oberhitze

Besonders geeignet für das Anschmoren und Endbräunen vieler Speisen; für Hamburger, Schweinekoteletts, Kalbssteaks, Seezunge, Tintenfisch u.a. empfohlen.



Grillen bei geschlossener Tür

Die angegebene Funktion für schnelles und tiefes Grillen, zum Grillen und Braten von Fleisch im Allgemeinen, Filet, Florentiner Steak, gegrilltem Fisch und sogar gegrilltem Gemüse. Das Kochen mit dem Elektrogrill muss mit dem Thermostat bei 180 °C durchgeführt werden.



Grillen bei geschlossener Tür

Die Funktion eignet sich für das Schnell- und Durchgrillen, zum Gratинieren und Braten von Fleischgerichten allgemein, Filets, Fiorentina Steaks, Grillfisch und gegrilltem Gemüse. Mit dem elektrischen Grill ist bei auf 180°C eingestelltem Grill zu grillen.



Intensivgaren

Diese Funktion für schnelles und intensives Garen von Gerichten eignet sich besonders für Folienfisch, Schmorgemüse, Spieße, Ente, Brathähnchen, etc.



Umluftgaren auf mehreren Ebenen

Diese Funktion ermöglicht das gleichzeitige Garen verschiedener Speisen, ohne dass die Gerüche sich vermischen: So können Lasagne, Pizza, Croissants und Brioches, Kuchen und Torten zusammen im Ofen gebacken werden.



“ECO“-Garen:

Diese Funktion ermöglicht das Garen mit erheblicher Stromersparnis. Um diese Eigenschaft bestenszu nutzen, ist es angebracht, zuerst die ECO Funktion zu wählen und dann das Gericht in die Mitte des Garraums zu stellen. Mit der Eco Funktion passen sich die Backzeiten an langsam garende Speisen an, wie z.B.: Braten, Geflügelfleisch, Nudelaufäufe, **Dieser Garzyklus ist nicht für gefrorene Lebensmittel geeignet.**

Hinweis: die Kochart Eco kann nicht ausgewählt werden, wenn die Fleischsonde in Gebrauch ist.



Auftauen

Diese Funktion ermöglicht das schnelle Auftauen tiefgekühlter Speisen, die schnell auf Umgebungstemperatur gebracht werden.



Trocken-/ Feuchtbacken

Der Backofen ist mit einer automatischen Vorrichtung ausgestattet, mit der der Kondensdampf des Garvorgangs bei einigen Funktionen aus dem Backraum ausgestoßen werden kann: Dies ermöglicht Trocken-Backen (dry). Falls erforderlich kann beim Kochen die Feuchtigkeit erhalten bleiben, Feucht-Backen (moisture) durch einfaches Berühren des entsprechenden Symbols des Thermostats aus und der Ofen kann mit dem Gargut befüllt werden.

Quick Start (nur bei einigen Modellen verfügbar)

Mit dieser Funktion kann die Vorheizphase des Ofens beschleunigt werden. Es wird empfohlen, diese Funktion zu nutzen, wenn eine Gartemperatur zwischen 200 und 320°C eingestellt wird. Die Verwendung der Funktion QuickStart für Temperaturen unter 200°C bringt keine wesentlichen Vorteile.

Zur Verwendung der Funktion Quick Start den Knopf (S) auf das Symbol (9) drehen und die gewünschte Temperatur mit dem Thermostat (T) einstellen. Sobald der Ofen die eingestellte Temperatur erreicht hat, schaltet sich die orangene Kontrollleuchte des Thermostats aus und der Ofen kann mit dem Gargut befüllt werden.

Jetzt kann die gewünschte Kochfunktion eingestellt werden.

ACHTUNG: die Funktion Quick Start ist nicht für das Garen geeignet, sie dient nur zum schnelleren Vorheizen des Ofens.

VERWENDEN SIE DIE FUNKTION QUICK START FÜR MAXIMAL 20 MINUTEN.



GARÜBERPRÜFUNG

Falls die Überprüfung der zu garenden Speisen erforderlich sein, ist es möglich die Backofentür zu öffnen. In diesem Fall leuchten die Lichter auf und die Umluft stoppt, sollte Umluftbacken gewählt worden sein, sowie das Drehen des Spießes beim Grillen bei geschlossener Backofentür. Nach Schließen der Tür setzen die zuvor eingestellten Funktionen wieder ein.

GEBRAUCHSANWEISUNG

– Programmierer TFT Ofen H3 (Majestic)

– Funktionsliste



Unterhitze (Gasbrenner)

Diese Funktion dient dem schnellen und intensiven Garen einiger Speisen: Sie eignet sich für Fisch in der Folie, Schmor Gemüse, Fleischspieße, Ente, Hähnchen u.a. Die programmierbare Höchsttemperatur ist 300°C. Für eine Optimierung des Garens wird empfohlen, die Speise im Backofen auf mittlere Höhe zu platzieren (dritte Position). **Lors du premier allumage le four se met en marche pendant 10 secondes, il reste éteint pendant les 15 secondes suivantes pour redémarrer ensuite jusqu'à atteindre la valeur de température définie.**



Kochen mit Umluft (Gasbrenner + Radialbelüftung)

Diese Funktion erlaubt das gleichzeitige Garen mehrerer Speisen, ohne dass sich die Gerüche vermischen. Die verstärkte Warmluftzirkulation im Backraum stellt eine gleichmäßige Verteilung der Hitze sicher. So können Lasagne, Pizza, Croissant, Kuchen u.a. gebacken werden. Die programmierbare Höchsttemperatur ist 250°C. **Lors du premier allumage le four se met en marche pendant 10 secondes, il reste éteint pendant les 15 secondes suivantes pour redémarrer ensuite jusqu'à atteindre la valeur de température définie.**



Unterhitze SOFT (Gasbrenner)

Diese Funktion eignet sich besonders zum Backen besonders empfindlicher Speisen wie Süßspeisen und Gebäck. Die richtige Kombination von eingestellter Temperatur und Garzeit verhindert ein Anbrennen der Speisen. Dabei ist grundlegend, dass der Ofen vor dem Garbeginn auf die gewünschte Temperatur vorgeheizt wird. Die programmierbare Höchsttemperatur ist 200°C. Zur Optimierung des Backergebnisses wird empfohlen, die Speise auf mittlere Höhe (dritte Position) im Backofen zu platzieren. **Lors du premier allumage le four se met en marche pendant 10 secondes, il reste éteint pendant les 15 secondes suivantes pour redémarrer ensuite jusqu'à atteindre la valeur de température définie.**



Umluft SOFT (Gasbrenner + Radialbelüftung)

Diese Funktion eignet sich besonders zum gleichzeitigen Backen besonders empfindlicher Speisen, ohne dass deren Gerüche sich vermischen. Die richtige Kombination von Temperatur und Backzeit verhindert bei dieser Funktion ein Anbrennen der Speisen. Die verstärkte Warmluftzirkulation im Backraum stellt eine gleichmäßige Hitzeverteilung sicher. **Dabei ist grundlegend, dass der Backofen vor Backbeginn auf die gewünschte Temperatur vorgeheizt wird. Die einstellbare Höchsttemperatur ist 200°C. Lors du premier allumage le four se met en marche pendant 10 secondes, il reste éteint pendant les 15 secondes suivantes pour redémarrer ensuite jusqu'à atteindre la valeur de température définie.**



Grillen bei offener Backofentür

Diese Funktion eignet sich für schnelles und tiefes Grillen, Gratinieren und Rösten von Fleischgerichten (i.a. Filet), Steak alla Fiorentina, Grillfisch und Grillgemüse. Bei Gebrauch von Grill und Drehspieß (nur bei bestimmten Modellen) den Grillstab auf die Auflage legen und in den Motor des Drehspießes einsetzen. Ideal für Hähnchen, Grillspieße u.ä. the auction of the spit on the special support and infil larla in the moped of the roaster. Ideal for chicken to the spit, skewers, etc. Die maximal einstellbare Temperatur beträgt 230°C.



Grillen mit Umluft

Besonders schnell und tief bei erheblicher Energieeinsparung; Diese Funktion eignet sich für viele Speisen wie Schweinekotelett, Grillwürste, Grillspieße aus Schweinefleisch oder gemischter Fleischsorten, Wild, Gnocchi alla Romana, u.ä. the auction of the spit on the special support and infil larla in the moped of the roaster. Ideal for chicken to the spit, skewers, etc. Die maximal einstellbare Temperatur beträgt 230°C.



Umluftbacken auf mehreren Ebenen

Die Funktion erlaubt das gleichzeitige Garen verschiedener Speisen, ohne dass sich ihre Gerüche vermischen, wobei der Geschmack jeder Speise erhalten bleibt. Die verstärkte Warmluftzirkulation im Backraum stellt eine gleichmäßige Hitzeverteilung sicher. Gebacken werden können Lasagne, Pizza, Croissant, Mürbeteigkuchen, Kuchen, u.a. Die einstellbare Höchsttemperatur ist 250°C



Auftauen

Diese Funktion ermöglicht das schnelle Auftauen tiefgekühlter Speisen, die schnell auf Umgebungstemperatur gebracht werden.



Flamme ist eingeschaltet

Wenn eine Funktion mit Gas verwendet wird, erscheint das Symbol "Flamme ist eingeschaltet", das folgende Bedeutungen hat:



- die Flamme am Gasbrenner des Ofens ist während des Garens oder der Aufwärmphase eingeschaltet



- in der Mitte des Ofens wurde die voreingestellte Temperatur erreicht



- das Einschaltssystem ist blockiert. Um mit dem Garvorgang fortzufahren braucht nur die Starttaste berührt zu werden

GARÜBERPRÜFUNG

Falls die Überprüfung der zu garenden Speisen erforderlich sein, ist es möglich die Backofentür zu öffnen. In diesem Fall leuchten die Lichter auf und die Umluft stoppt, sollte Umluftbacken gewählt worden sein, sowie das Drehen des Spießes beim Grillen bei geschlossener Backofentür. Nach Schließen der Tür setzen die zuvor eingestellten Funktionen wieder ein.

GEBRAUCHSANWEISUNG

– Programmierer TFT (Majestic)

– Funktionsliste



Normales statisches Garen

Dies ist die klassische Funktion des elektrischen Backofens, die sich besonders für folgende Speisen eignet: Schweinekoteletts, Bratwürste, Stockfisch, Schmorbraten, Wildbraten, Kalbsbraten, Meringen und Kekse, Backobst u.a.



Garen mit Unterhitze

Dies ist die geeignetste Garart, für das Backen von Gebäck (Kekse, Meringen, Hefengebäck, Obstdesserts u.a.) und anderen Speisen.



Garen mit Oberhitze

Besonders geeignet für das Anschmoren und Endbräunen vieler Speisen; für Hamburger, Schweinekoteletts, Kalbssteaks, Seezunge, Tintenfisch u.a. empfohlen.



Grillen bei geschlossener Tür

Die angegebene Funktion für schnelles und tiefes Grillen, zum Grillen und Braten von Fleisch im Allgemeinen, Filet, Florentiner Steak, gegrilltem Fisch und sogar gegrilltem Gemüse. Das Kochen mit dem Elektrogrill muss mit dem Thermostat bei 180 °C durchgeführt werden.



“ECO“-Garen:

Diese Funktion ermöglicht das Garen mit erheblicher Stromersparnis. Um diese Eigenschaft bestenszu nutzen, ist es angebracht, zuerst die ECO Funktion zu wählen und dann das Gericht in die Mitte des Garraums zu stellen. Mit der Eco Funktion passen sich die Backzeiten an langsam garende Speisen an, wie z.B.: Braten, Geflügelfleisch, Nudelaufläufe, Gebäck u.a. Dieser Backzyklus ist nicht für Tiefkühlkost geeignet.

GEBRAUCHSANWEISUNG

Drehspieß

(nur bei einigen Modellen)

Das zu garende Fleisch auf den Spieß schieben und mit den entsprechenden Gabeln befestigen. Den Drehspieß auf die entsprechenden Halterungen auflegen, die zuvor in die Fettpfanne eingefügt wurden, und an der entsprechenden Stelle des Spießdrehers einschieben. Die Funktion Statischer Grill bei geschlossener Tür anschalten. Um den Spieß herauszunehmen, diesen zusammen mit der Fettpfanne nur soweit herausziehen, dass dadurch der gesamte Spieß entnommen werden kann.



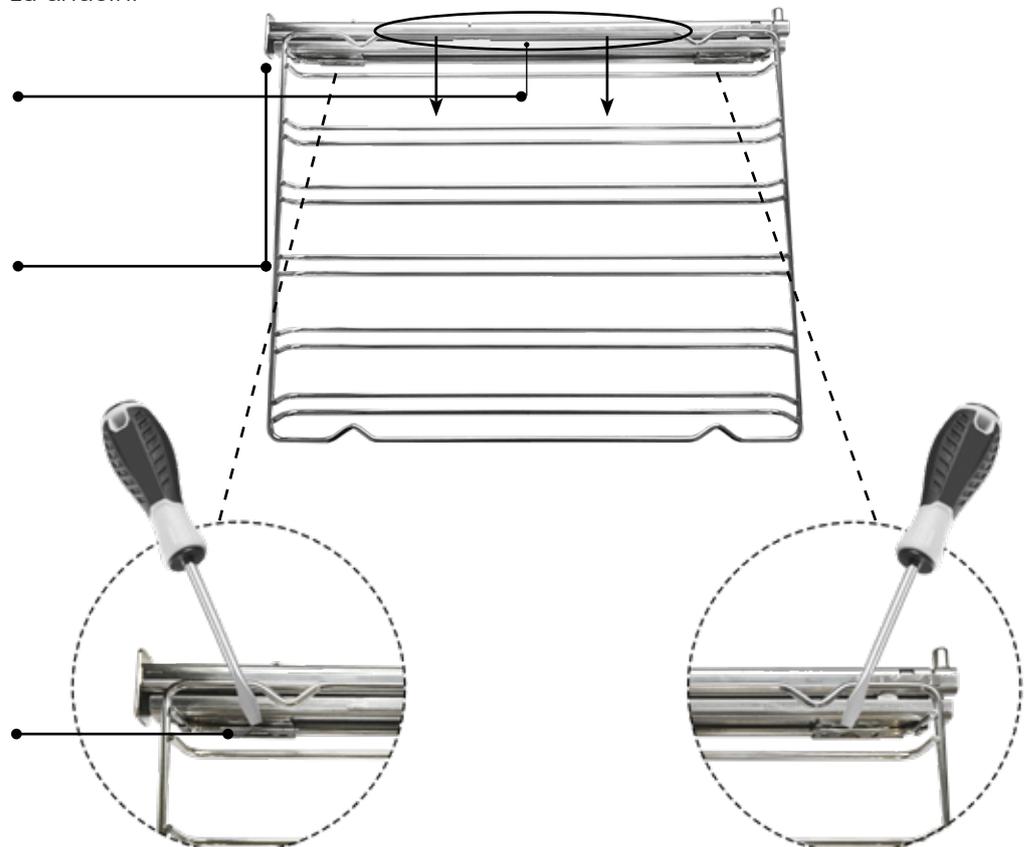
Teleskopschienen

(nur bei einigen Modellen)

Mit dieser Lösung soll das Bewegen der Bleche und Platten im Backofen ergonomischer und praktischer werden. Das Set besteht aus Seitenschienen mit Auszug, die zur leichteren Herausnahme oder Positionierung der Bleche auf Kugellagern rollen. Die Schienen sind aus Sicherheitsgründen kippgeschützt. Es ist möglich diese zum Säubern abzunehmen oder die Position wie auf dem folgenden Foto zu ändern.

Den rot markierten Teil nach unten ziehen, um diesen von der Backofenwand abzuziehen.

Drehen und auf eine Auflage der Rollschiene legen.



Zum Abnehmen der Klammer diesen mit einem Flachschrubenzieher lockern.

Zum Wiedereinsetzen der Schiene in umgekehrter Reihenfolge vorgehen

REINIGUNG UND WARTUNG

– Glühbirnen Ersatz

Vorgangsweise

Sollte das Backofenlicht nicht funktionieren, das Gerät vom Stromnetz trennen, das Schutzglas der Leuchte entfernen und die Glühbirne austauschen. Dabei ist natürlich zu beachten, dass die Glühbirne hitzebeständig ist und die richtigen Eigenschaften für diesen Einsatz aufweist.

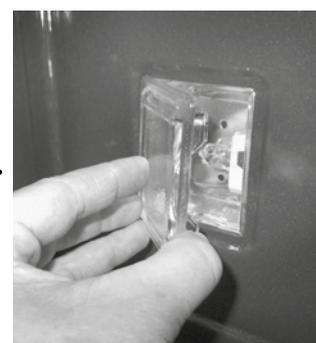
1

Mit Hilfe eines Flachschaubenziehers abnehmen



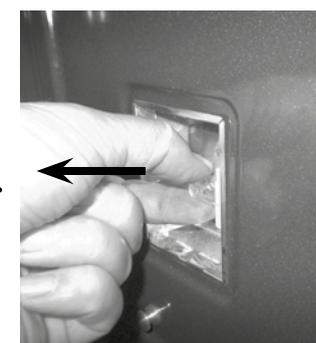
2

Das Schutzglas des Lichts abnehmen



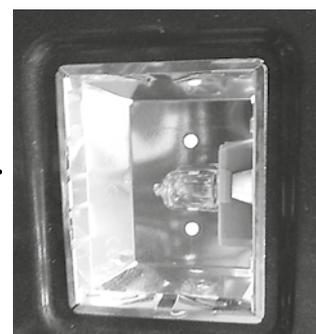
3

Die Glühbirne herausnehmen



4

Diese austauschen und wieder verschließen



REINIGUNG UND WARTUNG

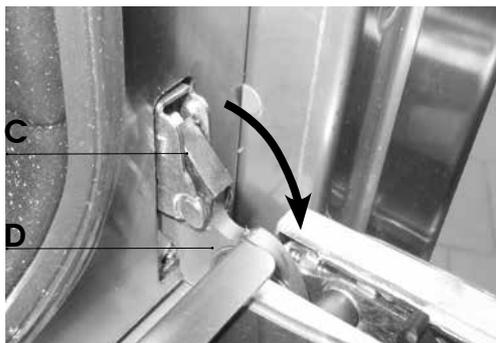
– Die Tür entfernen

Vorgangsweise

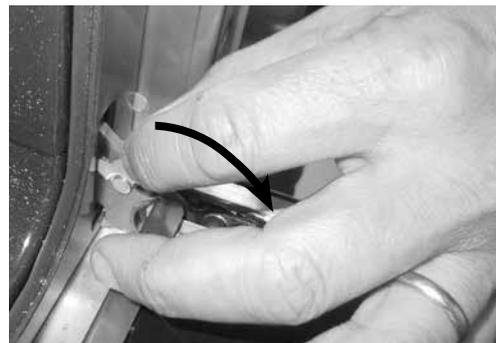
Um eine gründliche-Säuberung des Backofens zu erleichtern, die Backofentür gemäß den folgenden Anleitungen abnehmen:

- die Tür öffnen
- die Klammer **C** im Scharnierbereich **D** folgendermaßen versetzen:

1



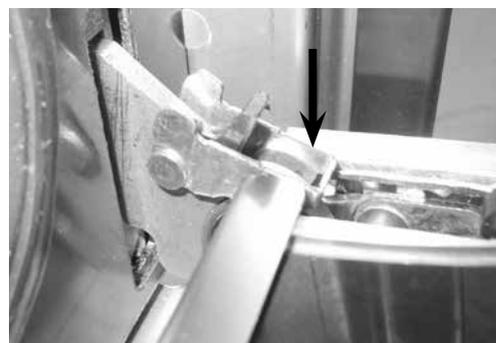
2



3



4



5 (nur bei einigen Modellen)



6



REINIGUNG UND WARTUNG

– Türreinigung und Gläser

Vorgangsweise

Die Backofentür besteht aus drei Scheiben (bei einigen Modellen aus zwei). Die Säuberung der Scheibe hat mit saugfähigem nicht scheuerndem Küchenpapier und normalem Putzmittel zu erfolgen. Keine rauen, scheuernden Materialien oder Metallschabern für die Reinigung der Glasofentür benutzen, da die Oberfläche verkratzen und das Glas Sprünge bekommen könnte. Die inneren Scheiben sind für ein leichteres Säubern abnehmbar (hierzu ist das Abmontieren der Backofentür erforderlich) oder, alternativ dazu, auf mittlere Schräge zu stellen.

Vorgang zur Abnahme der Scheiben



ACHTUNG! Jeder Vorgang ist bei Backofen mit ausgebauter Tür vorzunehmen, wobei diese auf eine Auflage zu legen ist, damit die Vorderseite der Tür nicht beschädigt wird.

1

Die 2 Seitenschrauben RE/LI von der oberen Leiste abschrauben.



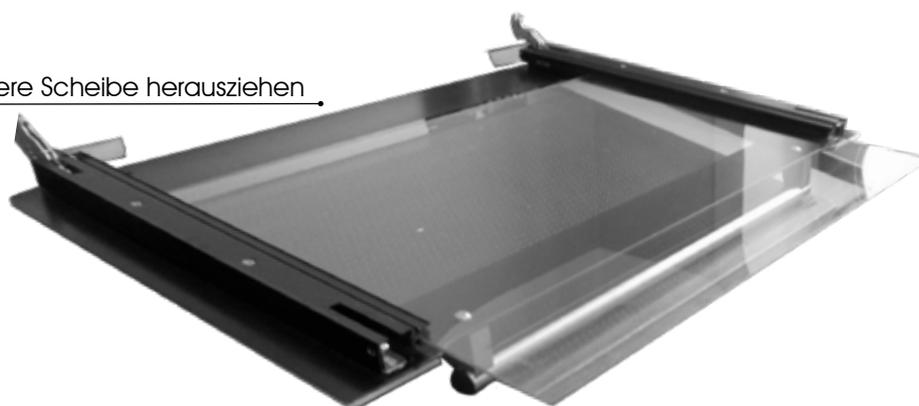
2

Die obere Scheibe anheben und herausziehen.



3

Die mittlere Scheibe herausziehen.



REINIGUNG UND WARTUNG

– Consigli per la pulizia del piano cottura

ACHTUNG



Vor dem Säubern das Gerät vom Stromnetz trennen und den Hauptgashahn des Gerätes schließen.

Die Arbeitsfläche darf erst nach Abkühlung gesäubert werden.

KOCHFELD

BESTANDTEILE	REINIGUNGSMETHODE	HINWEISE
Flächen aus Stahl	Die Einzelteile mit lauwarmem Wasser und flüssigem nicht scheuerndem Putzmittel säubern und dann mit einem weichen Mikrofasertuch abtrocknen.	Der Glanz bleibt durch regelmäßiges Putzen mit handelsüblichen Spezialprodukten erhalten. Niemals Scheuermittel benutzen.
Emaillierte Flächen	Zum Erhalten der emaillierten Teile diese häufig mit Seifenwasser säubern.	Verhindern, dass auf den Emailteilen säure- oder alkalihaltige Substanzen zurück bleiben (Essig, Zitronensaft, Salz, Tomatensaft etc.). Sie reinigen, solange die Emailteile noch heiß sind.
Gitter des Kochfelds	Die Gitter abnehmen und mit lauwarmem Wasser und nicht scheuerndem Putzmittel säubern. Jede Verkrustung sorgfältig entfernen. Abtrocknen, bevor sie wieder auf das Kochfeld gelegt werden.	Säurehaltige Substanzen wie Zitronensaft oder andere säurehaltige Reinigungsmittel können das Email der Gitter unwiederbringlich beschädigen. Sorgfältig nach dem Säubern mit einem Tuch abtrocknen. Vom Waschen in der Spülmaschine wird abgeraten.
Zündkerzen und Heizelemente	Mit einem feuchten Tuch säubern. Angetrocknete Reste mit einem Holzstab oder einer Nadel entfernen.	Die Zündkerzen und Heizelemente müssen immer kontrolliert und regelmäßig geputzt werden
Brennerkronen, Flammenverteiler und Deckel	Die Brennerkronen, Flammenverteiler und Brennerdeckel können für ein leichteres Säubern abgenommen werden. Mit warmem Wasser und nicht scheuerndem Putzmittel säubern.	Verkrustungen sorgfältig entfernen und warten, bis sie ganz trocken sind. Bei fehlerhafter Funktion sicherstellen, dass die Öffnungen in der äußeren Krone immer perfekt sauber sind.
Induktion oder Glaskeramik	Leichte Flecke mit einem feuchten Tuch entfernen und dann mit einem trockenen Tuch abtrocknen.	Nicht mit scheuernden Materialien oder Putzmitteln säubern. Keine Objekte benutzen, die die Glaskeramikfläche beschädigen könnten. Sicherstellen, dass der Topfboden trocken und sauber und die Glasoberfläche staubfrei ist. Bei Verschieben des Topfs könnte ansonsten das Glas verkratzt werden. Reste von Zucker, Gelatine, Marmelade sofort entfernen, damit das Glas nicht beschädigt wird.

REINIGUNG UND WARTUNG

– Tipps für die Reinigung von Backofen und Frontabdeckung

BACKOFEN

BESTANDTEILE	REINIGUNGSMETHODE	HINWEISE
Backraum	Es wird empfohlen den Backofen nach jedem Gebrauch zu säubern. Der Schmutz kann somit leichter gereinigt werden und mehrfaches Einbrennen bei hohen Temperaturen wird verhindert. Alle abnehmbaren Teile herausnehmen und getrennt mit warmem Wasser und nicht scheuerndem Reinigungsmittel waschen. Der Backraum mit einem mit einer Wasser-Ammoniak-Mischung befeuchtetem Tuch zu reinigen, dann abspülen und trocknen.	Keine Dampfreiniger für das Säubern des Backraums benutzen. Keine scheuernden/ korrosiven Reinigungsmittel oder spitze Metallwerkzeuge zum Reinigen der Glastür benutzen, da die Oberflächen beschädigt werden und zu Bruch gehen könnten
Blech	In warmes Wasser mit Neutralseife legen und nach dem Waschen abtrocknen.	Die Speisereste sofort nach dem Gebrauch entfernen.
Gitter	Mit warmem Wasser und nicht scheuernden Putzmitteln oder einem geeigneten Fettlöser reinigen.	Bei hartnäckiger und eingetrockneter Verschmutzung sollten die Roste einige Stunden eingeweicht werden, bevor man mit der Reinigung beginnt.

FRONTABDECKUNG

BESTANDTEILE	REINIGUNGSMETHODE	HINWEISE
Flächen aus Stahl	Die Einzelteile mit lauwarmem Wasser und nicht scheuerndem flüssigem Reinigungsmittel säubern und mit einem weichen Tuch oder einem Mikrofasertuch abtrocknen.	Der Glanz bleibt durch regelmäßiges Putzen mit handelsüblichen Spezialprodukten erhalten. Niemals Scheuermittel benutzen.
Lackierte Fläche	Um die lackierten Flächen sauber zu halten, sollten diese öfter mit Seifenwasser gereinigt werden.	Keine ätzenden oder alkalischen Substanzen auf den lackierten Flächen belassen (Essig, Zitronensaft, Salz, Tomatensaft, etc.) und für die Reinigung abwarten, bis die lackierten Flächen abgekühlt sind.

CLEANING AND MAINTENANCE

– Maintenance and cleaning of total black burners with nanotechnological coating

ATTENTION!



Some cleaning and washing methods are recommended in order to preserve the quality of the coating.

- Allow the product to cool down at room temperature before cleaning it. It is recommended not to dip it in cold water when it is still hot.
- Wash with warm water and a minimum of neutral detergent. Rub with a cloth, better if in natural cellulose, or non-abrasive sponge.
- Do not use dust, iron wool, cloths and abrasive sponges.
- Do not let food be charred on the burner. In case stains/colorations may appear on the surface. These traces do not alter the functionality of the product, and in some cases can be eliminated with this procedure: immerse the product in hot water, with detergent, wipe gently with a cloth, better if in natural cellulose; in any case, do not use abrasive cloths or sponges. For the most resistant stains, it is advisable to warm white vinegar and rub as indicated above.
- Avoid leaving the burners in contact with food for a long time, especially if acidic, such as tomato sauce.
- Avoid contact with metal objects; if really needed, use wooden or plastic objects.
- Avoid washing in the dishwasher, a part of the product is not coated and would get irreparably damaged.
- In case of malfunction, make sure that the holes in the outer crown are perfectly clean.

PROBLEMLÖSUNGEN

– Allgemeine Probleme

ACHTUNG



- Vor der Reparatur ist das Gerät vom Strom zu trennen, das heißt, der Versorgungsstecker muss abgezogen oder aber der entsprechende Schalter muss gedrückt werden.
- Vor Durchführen von Reparaturen das Gerät vom Stromnetz trennen, d.h. das Stromkabel aus der Steckdose ziehen oder die Sicherung herausdrehen. .
- Nicht zugelassene Reparatureingriffe können Stromschläge oder Kurzschlüsse verursachen: Diese daher nicht selbst ausführen, sondern zugelassene Techniker damit beauftragen.
- Kleinere Störungen können Sie versuchen, mit den Tipps der Gebrauchsanleitung zu beheben.
- Der Eingriff des Kundendienstes in der Garantiezeit ist nicht kostenlos, wenn das Gerät aufgrund unsachgemäßen Gebrauchs nicht korrekt funktioniert.
- Die Beseitigung von Störungen oder Reklamationen aufgrund unsachgemäßen Gebrauchs oder Installation werden nicht auf Garantie repariert. Die Garantieunkosten gehen zu Lasten des Benutzers.

KLEINERE, OHNE HILFE EINES FACHMANNS LÖSBARE PROBLEME

Problem	Möglicher Grund	Beseitigung
Die Flamme ist nicht gleichmäßig.	Gas nicht angemessen eingestellt.	Gas nicht angemessen eingestellt.
Die Flamme ändert sich plötzlich.	Die Teile des Brenners sind nicht korrekt positioniert.	Die Teile des Brenners sind nicht korrekt positioniert.
Für das Einschalten der Brenner muss der Anschlag-Drehknopf lange gedrückt werden.	Die Teile des Brenners sind nicht korrekt positioniert.	Die Teile des Brenners sind nicht korrekt positioniert.
Nach dem Zünden geht die Flamme wieder aus.	Der Drehknopf wurde nicht lange genug oder zu leicht gedrückt.	Der Drehknopf wurde nicht lange genug oder zu leicht gedrückt.
Das Gitter des Brennerbereichs hat sich verfärbt.	Eine normale Erscheinung aufgrund der hohen Temperaturen.	Eine normale Erscheinung aufgrund der hohen Temperaturen.
Der elektrische Betrieb erscheint allgemein gestört.	Zünder oder Klemmleiste beschädigt.	Zünder oder Klemmleiste beschädigt.
Die elektrische Zündung funktioniert nicht mehr.	Speisereste oder Reinigungsmittel zwischen den Zündelektroden und dem Brenner.	Speisereste oder Reinigungsmittel zwischen den Zündelektroden und dem Brenner.
Die Brennerdeckel sind schmutzig	Normaler Schmutz	Normaler Schmutz

PROBLEMLÖSUNGEN

– Fehlfunktion der Glaskeramik

Störungen	Ursachen
Das Gerät und die Kochzone schalten sich nicht ein	<ul style="list-style-type: none">- Das Kochfeld ist nicht korrekt ans Stromnetz angeschlossen- Die Sicherung ist kaputt- Die KEY-LOCK-Funktion ist aktiviert.
Auf dem Display erscheint das Symbol "U":	<ul style="list-style-type: none">- Es wurde kein Topf auf die Kochzone gestellt- Es wurde kein induktionsgeeigneter Topf darauf gestellt.- Der Durchmesser des Topfbodens ist zu klein.
Auf dem Display erscheint das Symbol "E":	<ul style="list-style-type: none">- Die Elektronik ist defekt.- Das Kochfeld vom Stromnetz trennen- Einen zugelassenen Kundendienst kontaktieren
Die Kochzonen funktionieren nicht	<ul style="list-style-type: none">- Das Sicherheitssystem ist eingeschaltet- Der Topf ist leer und der Boden ist überhitzt
Der Ventilator läuft nach Ausschalten weiter	<ul style="list-style-type: none">- Dies ist keine Störung. Der Ventilator dreht sich weiter, um die Elektronik zu schützen.- Die automatische Belüftung stoppt automatisch

PROBLEMLÖSUNGEN

– Fehlfunktion TFT Touch

Fehler des Systems

Folgende Fehler werden festgestellt:
Die Syntax der Fehlercodes sind: "E YY x", wobei:

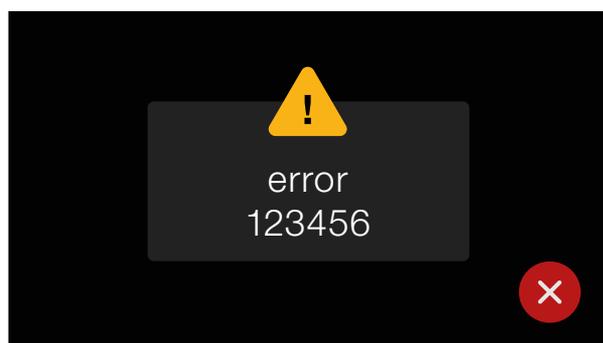
YY = Fehlercode
x = Nummer des Backraums bei Störung oder `0` für allgemeine Fehler

Beschreibung

ID Fehler

Sonde des Backraums unterbrochen	00
Kurzschluss der Sonde des Backraums	01
Fleischsonde unterbrochen	04
Kurzschluss der Fleischsonde	05
Überhitzung	08
Querstromlüfter funktioniert nicht Interne	16
Störung (Leiterplatte)	19
Kommunikationsfehler	20

ANZEIGE EINES PROBLEMS



Bei Fehler das Gerät aus- und wieder einschalten.
Tritt der Fehler wieder auf, ist der Eingriff eines

HINWEIS TÜR OFFEN (WÄHREND DES KOCHVORGANGS)



Ofentür schließen.



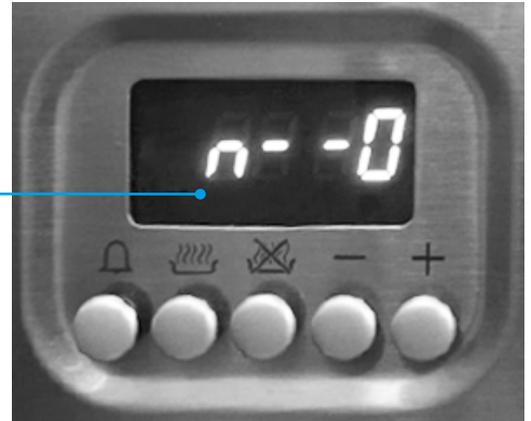
der Gasofen wurde nicht eingeschaltet. Um mit dem Garvorgang fortzufahren muss die Starttaste berührt werden. Erscheint das Symbol erneut muss geprüft werden, dass das Ventil der Gasversorgung geöffnet ist.

PROBLEMLÖSUNGEN

– Kindersicherung

Lösung

Symbol für die Kindersicherung



ACHTUNG



Sollte auf Ihrem Backofen dieses Symbol erscheinen, beunruhigen Sie sich nicht. Es kann ungewollt eingestellt worden sein.

Der Backofen ist mit einer Sicherheitsvorrichtung ausgestattet, die das ungewollte/zufällige Anschalten des Backofens durch Kinder verhindert.

Rücknahme

Um die zuvor eingestellte Sperre zu entfernen, den Thermostatknopf für die Temperatureinstellung 5 Sekunden lang gedrückt halten; auf dem Display erscheint die Aufschrift "n—o" gefolgt von "OFF".

Aktivierung

Für die Einstellung der Kindersicherung bei ausgestellttem Backofen den Thermostatkopf (T) für die Temperatureinstellung 5 Sekunden lang gedrückt halten. Es ertönt ein kurzer Signalton und auf dem Display erscheint die Aufschrift "n—o" gefolgt von "ON". Es ist dann nicht möglich, den Backofen einzuschalten.

KOCHTISCH

– Backofen mit Umluft (nur Richtwerte)

GERICHT	TEMP. C°		MIN.
Fleisch			
Rinderbraten	170-180	2/3	40/50
Ochsenbraten	170-190	2/3	40/60
Kalbsbraten	160-180	2/3	65/90
Lammbraten	140-160	2	100/130
Roastbeef	180-190	2/3	40/45
Hasenbraten	170-180	2/3	80/100
Kaninchenbraten	160-170	2	80/100
Gebratener Truthahn	160-170	2	160/240
Gänsebraten	160-180	2/3	120/160
Ente Braten	170-180	2/3	100/160
Hühnchen Braten	180	2/3	90/120
FISCH			
	160-180	2/3	15/25
PATISSERIE			
Obstkuchen	180-200	2	40/50
Sandkuchen	180-190	2	40/45
Croissant	170-180	2	40/60
Biskuitboden	190-200	2	25/35
Ringformkuchen	160-180	2	35/45
Süßer Blätterteig	180-200	2	20/30
Sultaninenkuchen	190-200	2	30/40
Strudel	160	2	25/35
Löffelbiscuit	150-180	2	50/60
Apfelgebäck	180-200	2	18/25
Pudding	170-180	2	30/40
Bäckerei			
Bread	 180-200	3	45
Pizza	250	3	10/20
Toast	185-195	2	7

WICHTIG

Die Speisen in den erwärmten Backofen geben.

Grillen

Bei Geräten mit Elektrogrill erfolgt der Garvorgang bei geschlossener Tür mit 180°C.
Die zu grillenden Speisen sollten vorzugsweise auf den entsprechenden Grill im vierten Regal gestellt werden.

KOCHTISCH

– Kochtabelle bei statischem backofen (nur Richtwerte)

GERICHT	TEMP. C°		MIN.	
Fleisch				
Rinderbraten	225	2/3	60/80	
Ochsenbraten	250	2/3	50/60	
Kalbsbraten	225	2/3	60/80	
Lammbraten	225	2	40/50	
Roastbeef	230	2/3	50/60	
Hasenbraten	250	2/3	40/50	
Kaninchenbraten	250	2	40/50	
Gebratener Truthahn	250	2	50/60	
Gänsebraten	225	2/3	60/70	
Ente Braten	250	2/3	45/60	
Hühnchen Braten	250	2/3	40/45	
FISCH				
	200-225	1/2	15/25	
PATISSERIE				
Obstkuchen	225	2	35/40	
Sandkuchen	175-200	2	50/60	
Croissant	175-200	2	25/30	
Biskuitboden	220-250	2	20/30	
Ringformkuchen	180-200	2	30/40	
Süßer Blätterteig	200-220	2	15/20	
Sultaninenkuchen	250	2	25/35	
Strudel	180	2	20/30	
Löffelbiscuit	180-200	2	40/50	
Apfelgebäck	200-220	2	15/20	
Pudding	200-220	2	20/30	
Bäckerei				
Bread		220	3	30
Pizza		250	2	15/20
Pizza		250	3	10/20
Toast		250	3	5

WICHTIG

Die Speisen in den erwärmten Backofen geben.

Grillen

Bei Geräten mit Elektrogrill erfolgt der Garvorgang bei geschlossener Tür mit 180°C.
Die zu grillenden Speisen sollten vorzugsweise auf den entsprechenden Grill im vierten Regal gestellt werden.

KOCHTISCH

Mit der Sonde gemessene Temperaturen im Inneren der Speisen

Kochtisch	Speise	Temperatur (°C)
	Rindfleisch	
	• Roastbeef – Rinderfilet blutig	40-45
	Rosa (Medium)	50-55
	durchgebraten	60-65
	• Rinderbraten	80-85
	Schweinefleisch	
	Schweinelende	65-70
	• Schweinebraten I Schinken	80-85
	• Coppa, Bein	80-85
	• Kotelett, Rücken	75-80
	• Kotelett, ohne Knochen	70
	• Kassler	65-70
	• Hackbraten	70-75
	Kalbsfleisch	
	Kalbsbraten	70-75
	• Kalbsbraten mit Nieren	75-80
	• Kalbsfüße	80-85
	Wild	
	• Wildfleisch	75-80
	• Rücken	60-70
	• Filet blutig	40-45
	• Filet Rosa (Medium)	50-55
	• Filet gut durchgebraten	60-65
	Lamm	80-85
	Gefüllter Braten	70-75
	Geflügel	85-90
	Fisch	85-90

Wichtig: Den Sondenstab immer bis zum Anschlag mit dem Griff einführen, damit die Spitze sich im Zentrum des Bratens befindet und nicht in der Nähe eines Knochens oder einem fetten Teil.

