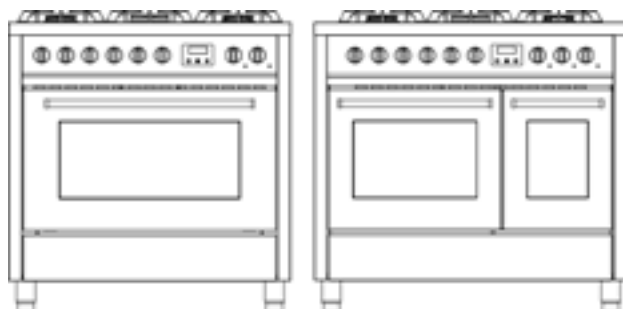




EMBRACE 90 HOOD MB_S
EMBRACE 90 INDUCTION MB_S
EMBRACE 90 GAS MB_S



Vielen Dank, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben.

Wir empfehlen Ihnen, alle Anweisungen in dieser Gebrauchsanweisung sorgfältig zu lesen, da sie detaillierte Informationen zu den optimalen Bedingungen für die ordnungsgemäße und sichere Verwendung des Herds enthalten. Diese Anweisungen helfen Ihnen dabei, sich mit den einzelnen Komponenten vertraut zu machen. Die Gebrauchsanweisung enthält unter anderem nützliche Tipps zur Verwendung von Behältern, Utensilien, Platzierungen und verschiedenen Einstellungen.

Die in dieser Anleitung beschriebenen korrekten Reinigungsverfahren ermöglichen es Ihnen, die Leistungsfähigkeit Ihres Herds über einen langen Zeitraum aufrechtzuerhalten.

In den einzelnen Abschnitten sind alle Funktionen des Herds beschrieben. Der Text ist leicht verständlich und wird durch detaillierte Bilder und einfache Piktogramme ergänzt.

Wenn Sie diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durchlesen, finden Sie Antworten auf alle Fragen, die im Zusammenhang mit der richtigen Verwendung Ihres neuen Herds auftreten können.



ANWEISUNGEN FÜR DEN INSTALLATEUR: für den qualifizierten Techniker, der für die ordnungsgemäße Überprüfung des Gassystems, die Installation, die Inbetriebnahme und die Prüfung des Geräts verantwortlich ist.



ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER: Enthält Vorschläge, eine Beschreibung der Bedienelemente sowie korrekte Reinigungs- und Wartungsmethoden.

INHALTSVERZEICHNIS

1. ALLGEMEINE INFORMATIONEN	4
2. WARNHINWEISE FÜR DIE SICHERHEIT UND DEN GEBRAUCH	5
3. INSTALLATION	8
4. ABSCHLIESSENDE ANWEISUNGEN	8
5. BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDS	22
6. VERWENDUNG DES GASHERDS.....	29
7. VERWENDUNG DES KOCHFELDS.....	30
8. VERWENDUNG DES INTEGRIERTEN DUNSTABZUGS	38
9. VERWENDUNG DES BACKOFENS	42
10. TIPPS FÜR DIE ZUBEREITUNG.....	47
11. REINIGUNG UND WARTUNG	51
12. BESONDERE WARTUNG.....	54
13. REKLAMATIONSRECHT UND SERVICE.....	59

Diese Gebrauchsanweisung ist Bestandteil des gekauften Produkts. Der Benutzer muss die Anleitung ordnungsgemäß aufbewahren, Damit sie bei der Verwendung und Wartung des Produkts jederzeit zur Verfügung steht. Bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung zum späteren Nachschlagen auf. Bei einem Weiterverkauf des Produkts ist die Anleitung an jeden nachfolgenden Besitzer oder Benutzer des Produkts weiterzugeben.

Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für eventuelle Fehler in dieser Gebrauchsanweisung, die auf Druck- oder Schreibfehler zurückzuführen sind. Der Hersteller behält sich das Recht vor, seine Produkte zu ändern, wenn dies als notwendig erachtet wird oder im Interesse des Benutzers liegt, ohne dabei die wesentlichen Sicherheits- und Funktionsmerkmale der Produkte zu beeinträchtigen.

GERÄTEKLASSEN

Die in dieser Gebrauchsanweisung beschriebenen Geräte gehören zu folgenden Installationsklassen:

- **Klasse 1:** Freistehend



- **Klasse 2 – Unterklasse 1:** Zwischen zwei Einheiten eingebautes Gerät, bestehend aus einer einzigen Einheit, das jedoch auch so installiert werden kann, dass die Seitenwände zugänglich sind.



1. ALLGEMEINE INFORMATIONEN

- Dieses Produkt wird gemäß den folgenden Richtlinien und Vorschriften hergestellt:
- **2014/35/EU** über elektrische Geräte zur Verwendung innerhalb bestimmter Spannungsgrenzen.
- **2014/30/EU** über elektromagnetische Verträglichkeit. Gemäß den Bestimmungen zur elektromagnetischen Verträglichkeit gehört das Induktionskochfeld zur Gruppe 2 und Klasse b (EN 55011).
- **EU-Verordnung 2016/426** über „Gasgeräte“.
- **EG-Verordnung Nr. 1935 vom 27.10.2004** und nachfolgende Änderungen über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.
- **2011/65/EU (RoHS)** zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten



1.1. Technischer Service

Bevor das Produkt das Werk verlässt, wird es von qualifiziertem Fachpersonal getestet und eingestellt, um optimale Betriebsergebnisse zu gewährleisten. Eventuell später erforderliche Reparaturen oder Anpassungen müssen mit größter Sorgfalt und Aufmerksamkeit durchgeführt werden. Wir empfehlen daher, sich immer an den Händler, bei dem das Gerät gekauft wurde, oder an das nächstgelegene Servicecenter zu wenden und die Art des Problems sowie das Modell des Geräts anzugeben.

2. Warnhinweise für die Sicherheit und den Gebrauch



DIESE GEBRAUCHSANWEISUNG IST EIN INTEGRALER BESTANDTEIL DES HERDS UND MUSS WÄHREND SEINER GESAMTEN LEBENSDAUER ORDNUNGSGEMÄSS IN DER NÄHE DES HERDS AUFBEWAHRT WERDEN. WIR EMPFEHLEN IHNEN, DIESE GEBRAUCHSANWEISUNG VOR DER VERWENDUNG DES HERDS SORGFÄLTIG DURCHZULESEN. WENN DER HERD MIT EINEM ZUSÄTZLICHEN DÜSENSATZ GELIEFERT WIRD, EMPFEHLEN WIR IHNEN, DIESEN AUFZUBEWAHREN.

DIE INSTALLATION MUSS VON QUALIFIZIERTEM PERSONAL UND UNTER EINHALTUNG DER GELTENDEN NORMEN DURCHGEFÜHRT WERDEN. DIESES GERÄT IST FÜR DEN HAUSHALTSGEBRAUCH BESTIMMT UND ENTSPRICHT DEN GELTENDEN EEG-RICHTLINIEN. DIE VERWENDUNG IN EINER PROFESSIONELLEN UMGEBUNG ODER DIE INSTALLATION IN EINEM UNTERNEHMEN WIE EINEM RESTAURANT, EINER BAR, EINER FIRMENKANTINE ODER EINER ANDEREN VERWENDUNG ALS DER HIER BESCHRIEBENEN FÜHRT ZUM SOFORTIGEN ERLÖSCHEN DER GARANTIE.

DAS GERÄT IST FÜR DIE AUSFÜHRUNG DER FOLGENDEN FUNKTIONEN AUSGELEGT: KOCHEN UND ERHITZEN VON LEBENSMITTELN; JEDE ANDERE VERWENDUNG GILT ALS UNZULÄSSIG. DER HERSTELLER LEHNT JEGLICHE HAFTUNG AB, WENN DAS GERÄT FÜR ANDERE ALS DIE ANGEGEBENEN ZWECKE VERWENDET WIRD. ZUM ZEITPUNKT DES KAUFES ÜBERNIMMT DER BENUTZER DIE DIREKTE VERANTWORTUNG FÜR DAS PRODUKT UND MUSS DAHER SICHERSTELLEN, DASS BEI NORMALEM GEBRAUCH KEINE INSTABILITÄT, VERFORMUNG, BRÜCHE ODER VERSCHLEISS ENTSTEHEN, DIE DIE SICHERHEIT DES PRODUKTS IM LAUFE DER ZEIT BEEINTRÄCHTIGEN KÖNNEN.

DIESES PRODUKT WURDE FÜR EINEN SICHEREN BETRIEB ENTWICKELT UND HERGESTELLT UND STELLT KEINE GEFAHR FÜR MENSCHEN, TIERE ODER GEGENSTÄNDE DAR.

DAS GERÄT DARF NICHT VERÄNDERT WERDEN.

DAS GERÄT IST NICHT FÜR DIE VERWENDUNG DURCH PERSONEN (EINSCHLIESSLICH KINDER) MIT EINGESCHRÄNKTE KÖRPERLICHEN, SENSORISCHEN ODER GEISTIGEN FÄHIGKEITEN ODER MANGELNDER ERFAHRUNG BZW. MANGELNDEN KENNTNISSEN BESTIMMT, ES SEI DENN, SIE WERDEN VON EINER FÜR IHRE SICHERHEIT VERANTWORTLICHEN PERSON BEAUFICHTIGT ODER ERHALTEN ANWEISUNGEN ZUR VERWENDUNG DES GERÄTS.

IN DEN ANWEISUNGEN FÜR KOCHFELDER WIRD DARAUF HINGEWIESEN, DASS DAS GERÄT NICHT MITTELS EINER EXTERNEN ZEITSCHALTUHR ODER EINER SEPARATEN FERNBEDIENUNG BETRIEBEN WERDEN KANN.

BRANDGEFAHR: LASSEN SIE KEINE GEGENSTÄNDE AUF DEN KOCHFLÄCHEN LIEGEN.

VORSICHT: DER GARVORGANG MUSS ÜBERWACHT WERDEN. EIN KURZER GARVORGANG MUSS STÄNDIG ÜBERWACHT WERDEN.

WARNHINWEIS: DAS KOCHEN AUF EINEM KOCHFELD MIT UNBEAUFICHTIGTEM FETT ODER ÖL KANN GEFÄHRLICH SEIN UND ZU EINEM BRAND FÜHREN.



SPRÜHEN SIE KEINE AEROSOLE IN DIE NÄHE DIESES GERÄTS, WÄHREND ES IN BETRIEB IST. DIESES GERÄT DARF NICHT ALS RAUMHEIZUNG VERWENDET WERDEN. NICHT IN SCHIFFEN, WOHNMOBILEN ODER MOBILHEIM VERWENDEN, WENN NICHT JEDER BRENNER MIT EINEM FLAMMENSCHUTZ AUSGESTATTET IST.



VOR GEBRAUCH MUSS JEGLICHES TRANSPORTSCHUTZMATERIAL ENTFERNT WERDEN. LASSEN SIE KEINE TEILE DER VERPACKUNG UNBEAUFICHTIGT IM HAUS HERUMLIEGEN. SORTIEREN SIE DIE VERSCHIEDENEN VERPACKUNGSMATERIALIEN UND GEBEN SIE SIE BEI DER NÄCHSTGELEGENEN RECYCLINGSTATION AB.



EINE ERDUNG IST GEMÄSS DER SICHERHEITSSTANDARDS FÜR ELEKTRISCHE INSTALLATIONSSYSTEME OBLIGATORISCH.



WENN SICH DIE GASVENTILE SCHWER DREHEN LASSEN, SCHMIEREN SIE SIE MIT EINEM SPEZIFISCHEN PRODUKT FÜR HOHE TEMPERATUREN. WENDEN SIE SICH HIERFÜR AN DEN TECHNISCHEN SERVICE.



TESTEN SIE DAS GERÄT SOFORT NACH DER INSTALLATION KURZ, INDEM SIE DIE NACHFOLGENDEN ANWEISUNGEN BEFOLGEN. TRENNEN SIE IM FALLE EINER STÖRUNG DIE STROMVERSORGUNG UND WENDEN SIE SICH AN DAS NÄCHSTGELEGENE TECHNISCHE SERVICECENTER. VERSUCHEN SIE NICHT, DAS GERÄT SELBST ZU REPARIEREN.



BEIM BETRIEB EINES GASHERDS ENTSTEHEN WÄRME UND FEUCHTIGKEIT IN DEM RAUM, IN DEM ER AUFGESTELLT IST. SORGEN SIE FÜR EINE GUTE RAUMBELÜFTUNG: HALTEN SIE NATÜRLICHE BELÜFTUNGSGITTER OFFEN ODER INSTALLIEREN SIE EINE MECHANISCHE BELÜFTUNGSEINHEIT (ABZUGSHAUBE). BEI INTENSIVER UND LANGFRISTIGER NUTZUNG DES GERÄTS KANN EINE ZUSÄTZLICHE BELÜFTUNG ERFORDERLICH SEIN, BEISPIELSGEWEISE DURCH ÖFFNEN EINES FENSTERS, BESSERE BELÜFTUNG ODER ERHÖHTE LEISTUNG DER DUNSTABZUGSHAUBE (FALLS VORHANDEN).



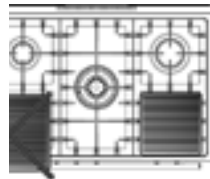
ÜBERPRÜFEN SIE NACH DER VERWENDUNG DES KOCHFELDS IMMER, OB DIE BEDIENKNÖPFE IN DER POSITION „NULL“ (AUS) STEHEN.



LEGEN SIE NIEMALS BRENNBARE GEGENSTÄNDE IN DEN OFEN: BEI EINER VERSEHENTLICHEN ENTZÜNDUNG KANN ES ZU EINEM BRAND KOMMEN. IM BRANDFALL: SCHALTEN SIE DIE HAUPTGASZUFUHR AB UND TRENNEN SIE DIE STROMVERSORGUNG. GIESSEN SIE NIEMALS WASSER ÜBER BRENNENDES FETT ODER ÖL. LAGERN SIE KEINE BRENNBAREN GEGENSTÄNDE ODER SPRAYDOSEN IN DER NÄHE DES GERÄTS UND SPRÜHEN SIE NICHT IN DER NÄHE DER BRENNER, WENN DIESE EINGESCHALTET SIND. TRAGEN SIE KEINE LOCKER SITZENDE KLEIDUNG ODER ACCESSOIRES, DIE NICHT ENG AM KÖRPER ANLIEGEN, WENN DIE BRENNER EINGESCHALTET SIND: WENN SICH DIE STOFFE ENTZÜNDEN, KANN DIES ZU SCHWEREN VERLETZUNGEN FÜHREN. VERWENDEN ODER LAGERN SIE KEINE BRENNBAREN MATERIALIEN IN DER AUFBEWAHRUNGSSCHUBLADE DES GERÄTS ODER IN DER NÄHE DIESES GERÄTS.



STELLEN SIE KEINE TÖPFE UND PFANNEN MIT UNEBENEM BODEN AUF DAS KOCHFELD.



VERWENDEN SIE KEIN(E) KOCHGESCHIRR, GRILLPLATTEN, PFANNEN USW., DIE ÜBER DEN ÄUSSEREN RAND DES KOCHFELDS HINAUSRAGEN.



DAS TYPENSCHILD MIT DEN TECHNISCHEN DATEN, DER SERIENNUMMER UND DER KENNZEICHNUNG BEFINDET SICH GUT SICHTBAR AUF DER RÜCKSEITE DES GERÄTS. EINE KOPIE LIEGT DER ANLEITUNG BEI. EIN ZWEITES TYPENSCHILD MIT DETAILLIERTEN ANGABEN ZU MODELL UND SERIENNUMMER BEFINDET SICH IM INNEREN DES GERÄTS AUF DER LINKEN SEITE UND IST BEI GEÖFFNETER OFENTÜR SICHTBAR.



DIESE TYPENSCHILDER DÜRFEN NICHT ENTFERNT WERDEN. DAS GERÄT IST NUR FÜR ERWACHSENE BESTIMMT. ERLAUBEN SIE KINDERN NICHT, SICH DEM GERÄT ZU NÄHERN ODER DAMIT ZU SPIELEN. STELLEN SIE NIEMALS GEGENSTÄNDE AUF DAS GERÄT, NACH DENEN KINDER GREIFEN KÖNNEN DIE ERHITZUNG BESTIMMTER TEILE DES GERÄTS UND DER VERWENDETEN TÖPFE KANN EINE GEFAHR DARSTELLEN. ACHTEN SIE DAHER WÄHREND DES BETRIEBES UND DER ABKÜHLZEIT DARAUF, DIE HEISSEN TÖPFE SO ABZUSTELLEN, DASS VERBRENNUNGEN ODER EIN HERUNTERFALLEN VERMIEDEN WERDEN. LASSEN SIE DIE OFENTÜR WÄHREND DES BETRIEBES ODER UNMITTELBAR NACH DER VERWENDUNG NICHT OFFEN. VERMEIDEN SIE AUCH DIE BERÜHRUNG DER HEIZELEMENTE UND RILLEN IM OFENINNEREN.



SICH AUF EINE OFFENE OFENTÜR, EINE SCHUBLADE ODER EIN AUFBEWAHRUNGSFACH ZU SETZEN ODER SICH DAGEGEN ZU LEHNEN, KANN ZUM KIPPEN DES GERÄTS FÜHREN UND SCHÄDEN VERURSACHEN. DIE SCHUBLADEN HABEN EINE DYNAMISCHE TRAGFÄHIGKEIT VON 25 KG.

WENN DAS KOCHFELD AUF EINEM SOCKEL STEHT, MÜSSEN DIE ERFORDERLICHEN MASSNAHMEN GETROFFEN WERDEN, UM EIN ABRUTSCHEN ZU VERHINDERN.



WENN DAS GERÄT NICHT MEHR VERWENDET WIRD, MUSS ES IN EINER GEEIGNETEN RECYCLINGSTATION ENTSORGT WERDEN. ZIEHEN SIE DEN STECKER AUS DER STECKDOSE UND SCHNEIDEN SIE DAS STROMKABEL AB. SICHERN SIE ALLE KOMPONENTEN, DIE FÜR KINDER GEFÄHRLICH SEIN KÖNNEN (TÜREN USW.).



Wichtige Hinweise zum Umweltschutz

Einhaltung der WEEE-Richtlinie und Entsorgung des Altprodukts:

Dieses Produkt entspricht der EU-Richtlinie WEEE (2012/19/EU). Dieses Produkt ist mit einem Symbol für die Entsorgung von Elektro- und Elektronikaltgeräten (WEEE) gekennzeichnet. Die Verpackung ist umweltfreundlich und kann ohne Umweltbelastung recycelt, entsorgt oder zerstört werden. Die Verpackungsmaterialien sind entsprechend gekennzeichnet.

Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht im Hausmüll entsorgt werden darf. Stattdessen muss es bei einer für die Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten zugelassenen Recyclingstation abgegeben werden.

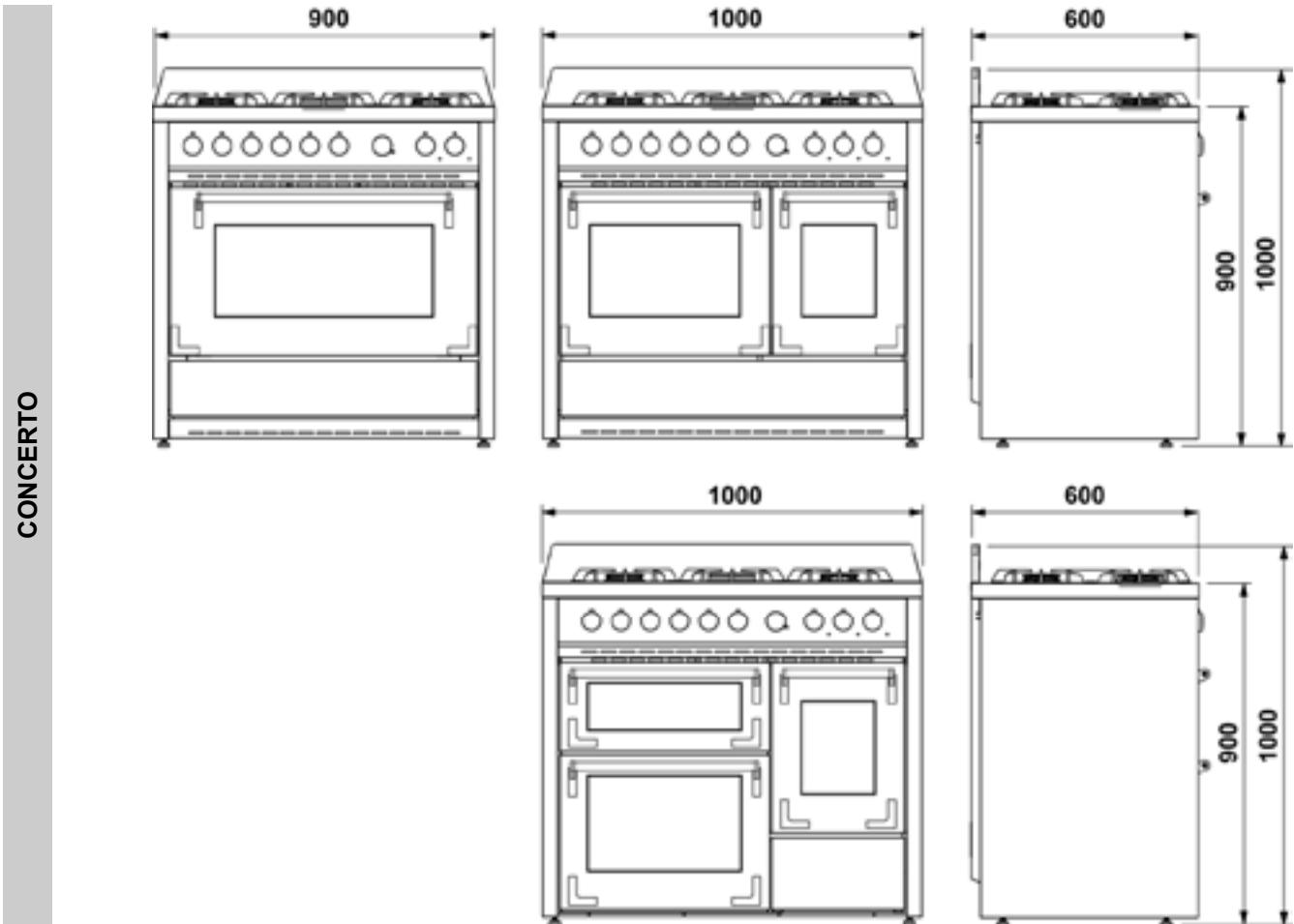
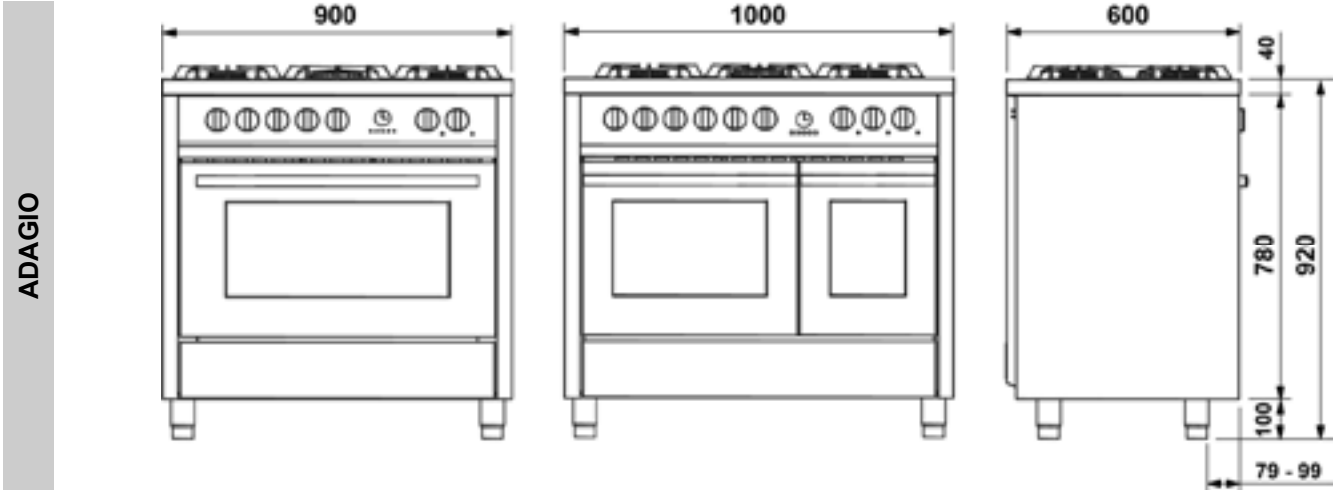
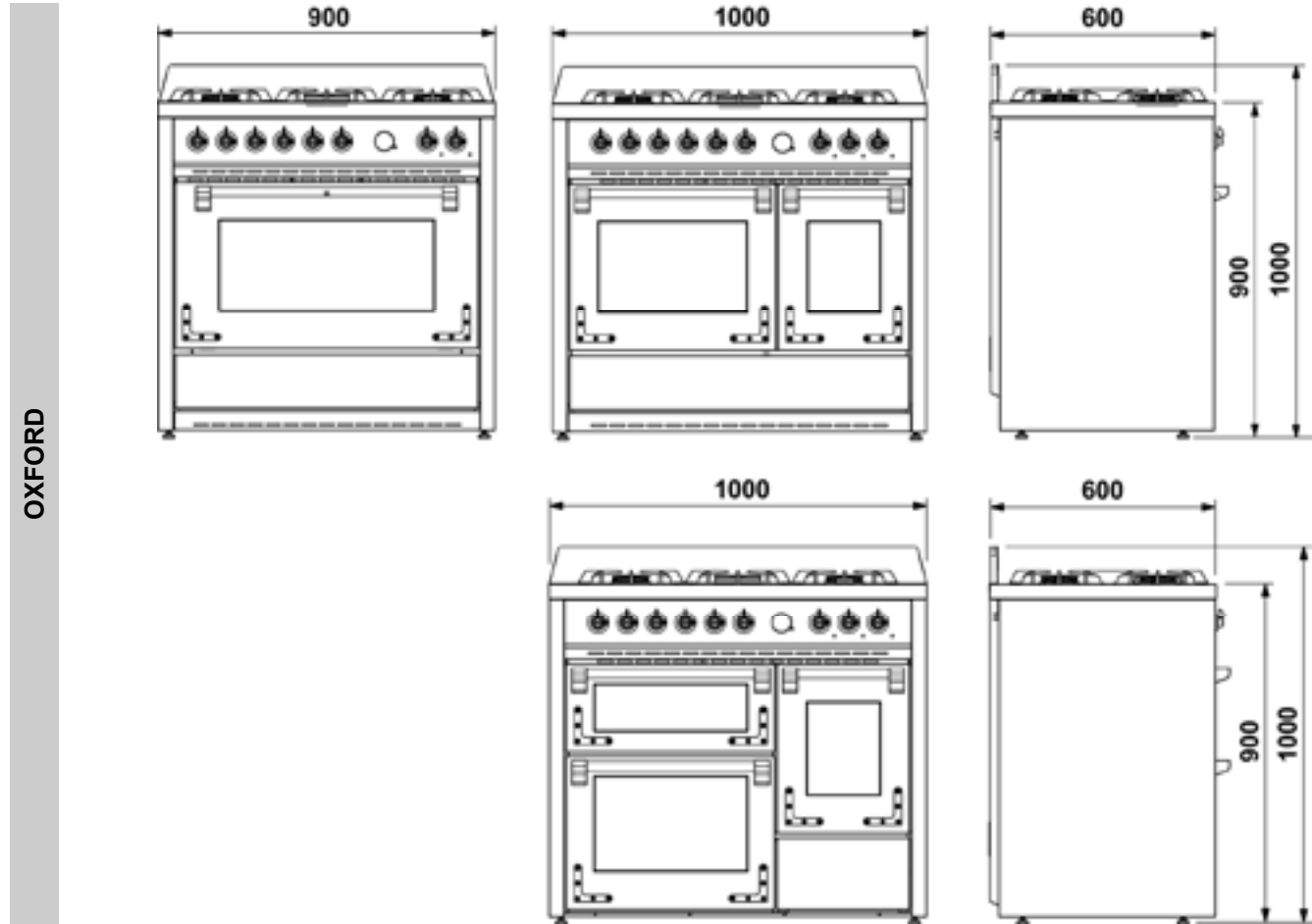
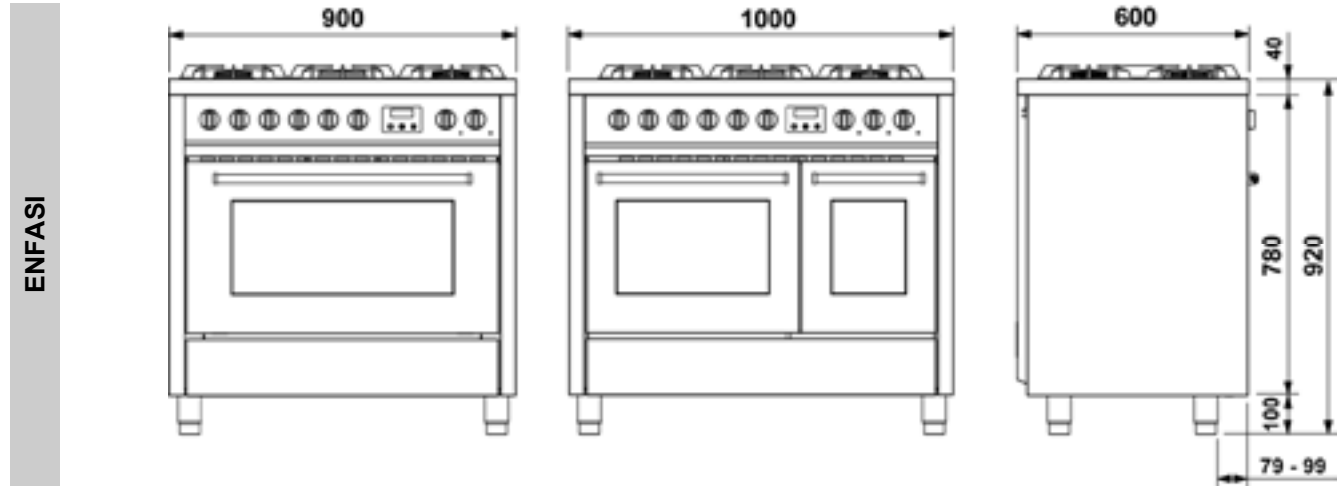
Durch die ordnungsgemäße Entsorgung dieses Produkts tragen Sie dazu bei, negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden. Weitere Informationen zur Entsorgung und zum Recycling dieses Produkts erhalten Sie bei Ihrer örtlichen Stadtverwaltung, Ihrer Recyclingstation oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Der Hersteller lehnt jegliche Haftung für Produkt- oder Personenschäden ab, die durch Nichtbeachtung der oben genannten Richtlinien oder durch Manipulation von Geräteteilen oder durch die Verwendung von Nicht-Originalersatzteilen entstehen.



3. Installation

DIMENSIONS (mm)



**3.1 Allgemeine Warnhinweise**

Die folgenden Schritte müssen von einem qualifizierten Installateur durchgeführt werden. Der Installateur ist für die korrekte Installation des Geräts gemäß den geltenden Sicherheitsnormen verantwortlich. Entfernen Sie vor der Inbetriebnahme des Geräts die Schutzfolie vom Bedienfeld, den Edelstahlteilen usw.

Dieses Gerät darf nur von qualifiziertem Fachpersonal und in Übereinstimmung mit den Installationsanweisungen des Herstellers, den örtlichen Vorschriften für Gasinstallationen, den kommunalen Bauvorschriften, den Vorschriften für die Wasserversorgung, den Vorschriften für Elektroinstallationen, AS 5601/AG 601 – Gasinstallationen und allen anderen geltenden Rechtsvorschriften installiert werden. Nach der Installation muss der Installateur das Gerät sorgfältig prüfen und sicherstellen, dass es ordnungsgemäß funktioniert, bevor es dem Kunden übergeben wird. Der Hersteller lehnt jede Haftung für Schäden an Personen, Tieren oder Gegenständen ab, die auf Nichtbeachtung der oben genannten Richtlinien zurückzuführen sind (siehe Kapitel 2 Warnhinweise für die Sicherheit und den Gebrauch).

Die technischen Daten sind auf dem Typenschild auf der Rückseite des Geräts angegeben. Die Einstellbedingungen sind auf einem Etikett angegeben, das auf der Verpackung und auf dem Gerät angebracht ist.



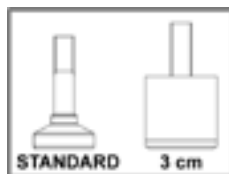
Verwenden Sie den Griff der Backofentür nicht zum Anheben oder Transportieren des Geräts. Dies gilt auch beim Auspacken.

**3.2 Austausch der verstellbaren Füße**

Das Kochfeld wird mit bereits montierten Standardfüßen geliefert.



Mit den Standardfüßen kann die Höhe so eingestellt werden, dass das Kochfeld waagrecht zum Boden steht. **Das Kochfeld wird instabil, wenn Sie die Füße zu weit herauserschrauben.**



Wenn Sie das Kochfeld höher stellen möchten, müssen Sie die Standardfüße durch höhere Füße ersetzen, um 3 cm an Höhe zu gewinnen. (Im Lieferumfang bestimmter Modelle enthalten oder bei Ihrem Händler bestellbar).

Bevor Sie das Kochfeld verschieben, empfehlen wir Ihnen, alle nicht fest angebrachten Teile, insbesondere das Gitter und die Brenner, zu entfernen. Um das Gewicht des Kochfelds zu reduzieren, können Sie auch die Zubehörteile aus dem Backofen herausnehmen, wodurch Beschädigungen beim Verschieben des Kochfelds vermieden werden.

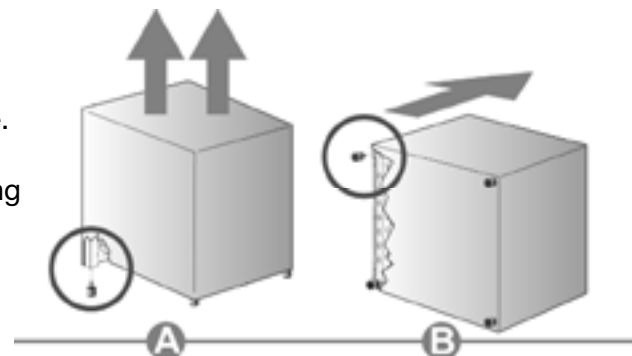
Befolgen Sie eine der folgenden Methoden, um die Füße auszutauschen:

- A.** Heben Sie den Herd vom Boden ab.
- B.** Legen Sie den Herd auf die Rückseite.

Nehmen Sie die Füße aus der Verpackung und schrauben Sie sie an die Unterseite des Herds.

Nehmen Sie nach Abschluss der Gas- und Stromanschlüsse die endgültige Einstellung der Füße vor, um den Herd waagrecht auf dem Boden auszurichten.

Wenn Sie das Gerät ziehen müssen, schrauben Sie die Füße vollständig ein und warten Sie mit der Einstellung, bis das Gerät wie gewünscht positioniert ist.

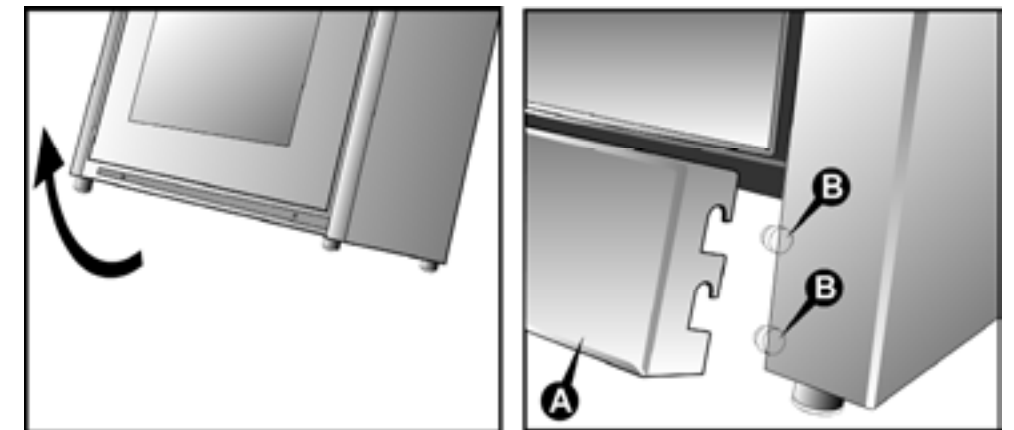
**3.3 Montage der Frontblende (nur bei bestimmten Modellen verfügbar)**

Einige Modelle sind mit einer Frontblende ausgestattet, um die Ästhetik des Geräts zu verschönern. Bevor Sie das Kochfeld verschieben, empfehlen wir Ihnen, alle nicht fest angebrachten Teile, insbesondere das Gitter und die Brenner, zu entfernen. Um das Gewicht des Kochfelds zu reduzieren, können Sie auch die Zubehörteile aus dem Backofen herausnehmen, wodurch Beschädigungen beim Verschieben des Kochfelds vermieden werden.



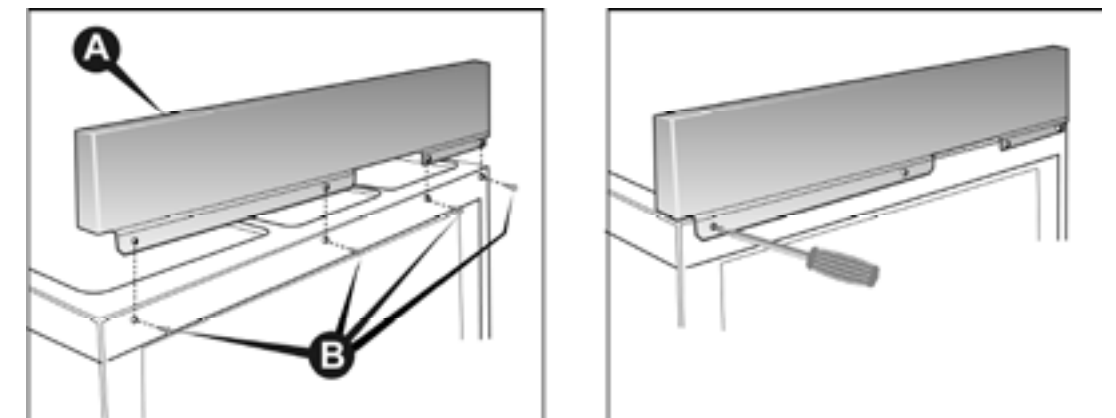
Bei der Installation der Frontblende gehen Sie wie folgt vor:

- Kippen Sie das Kochfeld nach hinten.
- Richten Sie die Blende A wie in der Abbildung gezeigt auf die Montageposition aus.
- Bringen Sie die Blende an, bis sie in die Montageposition passt.
- Ziehen Sie die Blende nach unten, sodass sie an den 4 Stiften B (zwei auf jeder Seite) am Kochfeld einhakt.

**3.4 Montage des Rückenblende (nur bei bestimmten Modellen verfügbar)**

Führen Sie zur Installation die folgenden Schritte aus:

- Setzen Sie die Rückenblende A auf die Rückseite der Oberfläche und achten Sie auf die richtige Ausrichtung der Löcher.
- Ziehen Sie die 4 Schrauben B mit einem Kreuzschlitzschraubendreher fest.



Eine eventuelle Gelbfärbung des Stahls im Laufe der Zeit ist völlig natürlich und verändert seine ursprünglichen Eigenschaften in keiner Weise. Die Gelbfärbung kann mit speziellen Reinigungsmitteln für Stahl entfernt werden.



3.5 Stromanschluss



Überprüfen Sie, ob die Spannung und Kapazität des Netzkabels mit den Angaben auf dem Typenschild auf der Rückseite des Geräts übereinstimmen. Eine Kopie liegt der Gebrauchsanweisung bei.
Ein zweites Typenschild mit detaillierten Angaben zu Modell und Seriennummer befindet sich im Inneren des Geräts auf der linken Seite und ist bei geöffneter Ofentür sichtbar.

DIESE TYPENSCHILDER DÜRFEN NICHT ENTFERNT WERDEN.



Installieren Sie einen mehrpoligen Schutzschalter am Netzkabel des Geräts mit einem Kontaktöffnungsabstand von 3 mm oder mehr, der an einer geeigneten Stelle in der Nähe des Geräts angebracht ist.



Verwenden Sie keine Reduzierstücke, Adapter oder Shunts.

Stellen Sie vor dem elektrischen Anschluss sicher, dass die Erdung ordnungsgemäß funktioniert.

Vergewissern Sie sich, dass das Sicherheitsventil und das elektrische System des Hauses der Belastung des Geräts standhalten.

Der gelb/grüne Erdungskabel darf nicht unterbrochen werden.

Das Stromkabel darf nicht mit Teilen in Berührung kommen, deren Temperatur mehr als 50 °C über der Raumtemperatur liegt.

3.5.1 Querschnitt der elektrischen Stromkabel

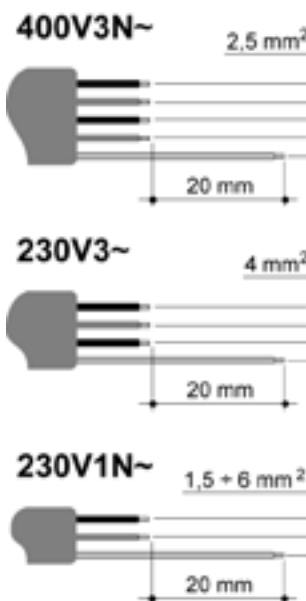
Je nach Art der Stromversorgung müssen Sie ein Kabel verwenden, das der folgenden Tabelle entspricht:

Bei 400V3N~ (Modelle angeschlossen gemäß DIAGRAMM A): Verwenden Sie ein fünfadriges Kabel vom Typ H05RR-F (Kabelabmessungen: 5 x 2,5 mm²).

Bei 230V3~ (Modelle angeschlossen gemäß DIAGRAMM C, aber vom Installateur gemäß DIAGRAMM B umgeschaltet wurden): Verwenden Sie ein dreiadriges Kabel vom Typ H05RR-F (Kabelmaße: 4 x 4 mm²).

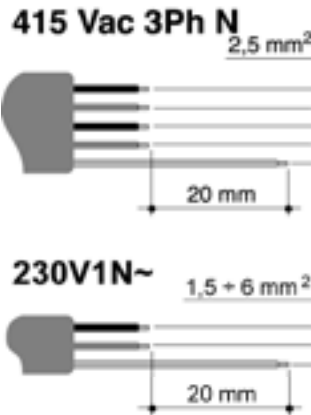
Bei 230V1N~ (Modelle angeschlossen gemäß DIAGRAMM C):
Bis 2,9 kW: Verwenden Sie ein dreiadriges Kabel vom Typ H05RR-F (Kabelmaße: 3 x 1,5 mm²).
Zwischen 2,9 kW und 5,4 kW: Verwenden Sie ein dreiadriges Kabel vom Typ H05RR-F (Kabelmaße: 3 x 2,5 mm²).
Zwischen 5,4 kW und 7 kW: Verwenden Sie ein dreiadriges Kabel vom Typ H05RR-F (Kabelmaße: 3 x 4 mm²).
Über 7 kW: Verwenden Sie ein dreiadriges Kabel vom Typ H05RR-F (Kabelmaße: 3 x 6 mm²).

An dem Ende, das an das Gerät angeschlossen wird, muss der Erdungsleiter (gelb-grün) mindestens 20 mm länger sein.



Bei 415 Vac 3Ph N (Modelle angeschlossen gemäß DIAGRAMM D): Verwenden Sie ein fünfadriges Kabel vom Typ H05RR-F (Kabelabmessungen: 5 x 2,5 mm²).
Bei 230V1N~ (Modelle angeschlossen gemäß DIAGRAMM E):
Bis 2,9 kW: Verwenden Sie ein dreiadriges Kabel vom Typ H05RR-F (Kabelabmessungen: 3 x 1,5 mm²).
Zwischen 2,9 kW und 5,4 kW: Verwenden Sie ein dreiadriges Kabel vom Typ H05RR-F (Kabelabmessungen: 3 x 2,5 mm²).
Zwischen 5,4 kW und 7 kW: Verwenden Sie ein dreiadriges Kabel vom Typ H05RR-F (Kabelabmessungen: 3 x 4 mm²).
Über 7 kW: Verwenden Sie ein dreiadriges Kabel vom Typ H05RR-F (Kabelabmessungen: 3 x 6 mm²).

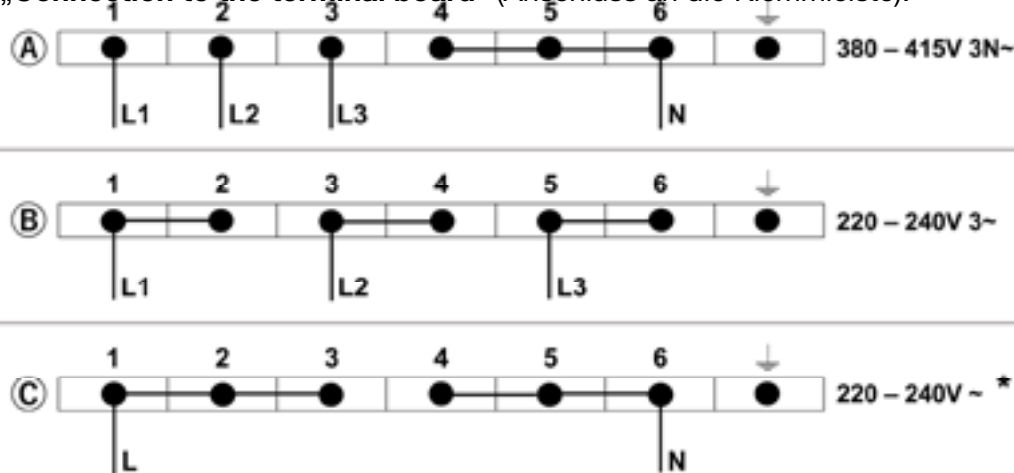
An dem Ende, das an das Gerät angeschlossen wird, muss der Erdungsleiter (gelb-grün) mindestens 20 mm länger sein.



3.5.2 Stromversorgungstyp

Je nach Spannung können verschiedene Anschlüsse hergestellt werden, indem einfach die nicht angeschlossenen Kabelenden auf der **Klemmleiste** wie in der folgenden Abbildung gezeigt verschoben werden.

Siehe „**Connection to the terminal board**” (Anschluss an die Klemmleiste).

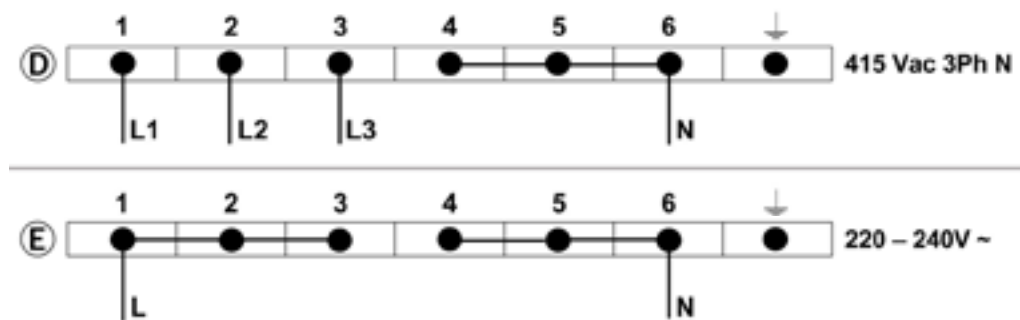


CONNECTION TO THE TERMINAL BOARD			
COOKERS 1/2/3 OVENS	POWER kW		POWER SUPPLY
		Q-SERIES	
COOKER 5 BURNERS (1 OVEN)	2,9	3,6	DIAGRAM ©
COOKER 6 BURNERS (1 OVEN)	2,9	3,6	
COOKER 6 BURNERS (2 OVENS)	3,6	4,5	
COOKER 6 BURNERS (3 OVENS)	5,7	6,6	
COOKER INDUCTION HOB (1 OVEN) (5 ELEMENTS)	10,3	11,1	DIAGRAM A
COOKER INDUCTION HOB (2 OVENS) (5 ELEMENTS)	11,0	11,9	
COOKER INDUCTION HOB (3 OVENS) (5 ELEMENTS)	13,1	14,0	

Modelle, die gemäß Diagramm A angeschlossen sind, können vom Installateur gemäß Diagramm B umgeschaltet werden.

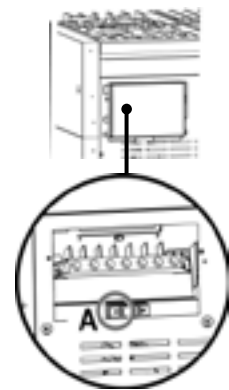
Modelle, die gemäß Diagramm C angeschlossen sind, können vom Installateur gemäß Diagramm A umgeschaltet werden.

* Original-Anschluss des Herstellers.



CONNECTION TO THE TERMINAL BOARD				
COOKERS 1/2/3 OVENS	POWER kW	CURRENT DRAW (amps)		
		Q-SERIES		Q-SERIES
COOKER 5 BURNERS (1 OVEN)	2,9	3,6	12	15
COOKER 6 BURNERS (1 OVEN)	2,9	3,6	12	15
COOKER 6 BURNERS (2 OVENS)	3,6	4,5	15	18,7
COOKER 6 BURNERS (3 OVENS)	5,7	6,6	23,7	27,5
COOKER INDUCTION HOB (1 OVEN) (5 ELEMENTS)	10,3	11,1	42,9	46
COOKER INDUCTION HOB (2 OVENS) (5 ELEMENTS)	11,0	11,9	45,8	49,5
COOKER INDUCTION HOB (3 OVENS) (5 ELEMENTS)	13,1	14,0	54,5	58

3.5.3 Austausch des Stromkabels



Um das Stromkabel auszutauschen, benötigen Sie Zugang zur **Klemmleiste**. Diese befindet sich, wie in der Abbildung dargestellt, auf der Rückseite des Geräts.

Um das Kabel auszutauschen, gehen Sie folgendermaßen vor:

Öffnen Sie die Elektronikbox.

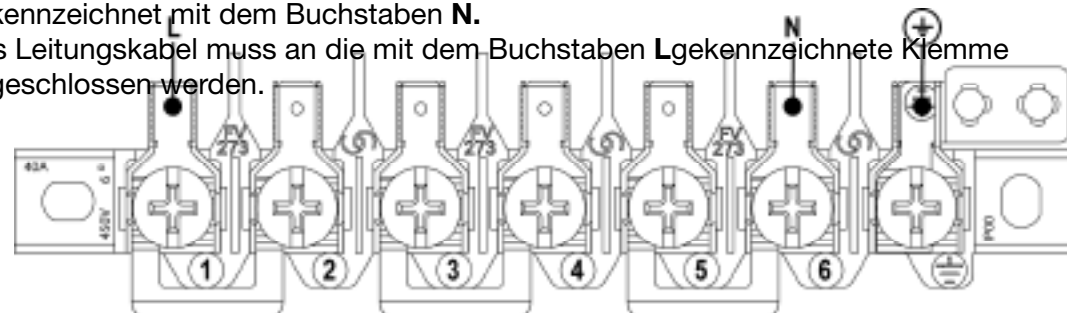
Lösen Sie die Schraube **A**, die das Kabel arretiert.

Lösen Sie die Schraubklemmen und ersetzen Sie das Kabel durch ein neues Kabel gleicher Länge, entsprechend den Angaben in der Tabelle in Abschnitt „3.5.1 Querschnitt des Stromkabels“.

Das „gelb-grüne“ Erdungskabel muss an der Klemme angeschlossen werden und muss ca. **20 mm** länger sein als das Leitungskabel.

Das neutrale „blaue“ Kabel muss an die Klemme angeschlossen werden, gekennzeichnet mit dem Buchstaben **N**.

Das Leitungskabel muss an die mit dem Buchstaben **L** gekennzeichnete Klemme angeschlossen werden.



3.6 Belüftung in Räumen mit Gasgeräten

Dieses Gerät ist nicht an eine Entlüftungsvorrichtung für Verbrennungsprodukte angeschlossen. Es muss daher gemäß den geltenden Installationsnormen installiert und angeschlossen werden. Achten Sie insbesondere auf die geltenden Normen zur Raumlüftung.

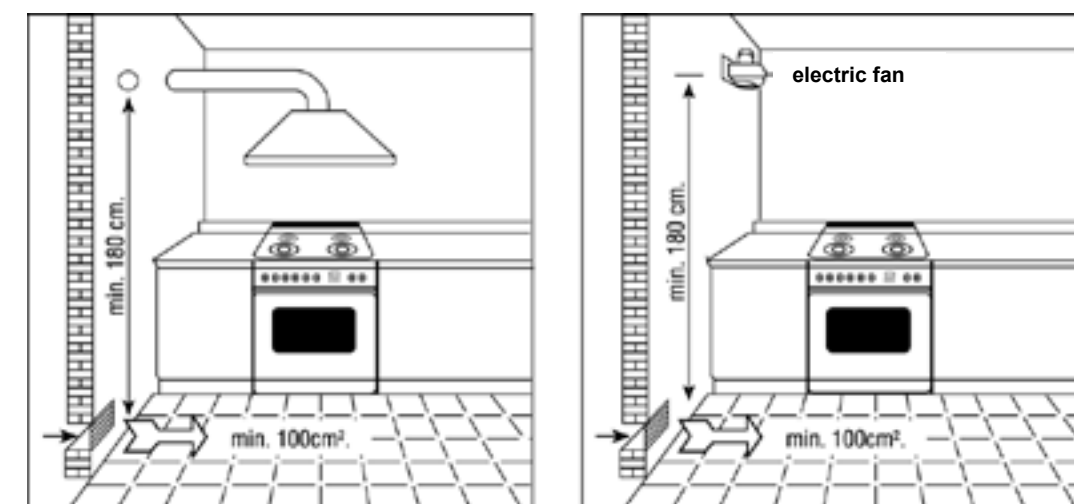
Dieses Gerät ist nicht an eine Entlüftungsvorrichtung für Verbrennungsprodukte angeschlossen. Die Belüftung muss AS5601/AG 601 – Gasinstallationen entsprechen. Generell muss das Gerät über eine ausreichende Belüftung verfügen, um eine vollständige Gasverbrennung und eine ordnungsgemäße Absaugung und die Einhaltung sicherer Temperaturgrenzen in der unmittelbaren Umgebung zu gewährleisten. Achten Sie insbesondere auf die geltenden Normen zur Raumlüftung.

Dieses Gerät darf nur in belüfteten Räumen gemäß den geltenden Normen installiert werden, um eine ordnungsgemäße natürliche oder Zwangsbelüftung durch Öffnungen zu Außenwänden oder geeignete Kanäle zu gewährleisten, die sowohl die für eine ordnungsgemäße Verbrennung erforderliche Luftzufuhr als auch die Ableitung verunreinigter Luft dauerhaft und ausreichend sicherstellen. Es wird empfohlen, direkt über dem Gerät eine Dunstabzugshaube oder in der Nähe des Geräts einen Deckenventilator anzubringen. Beim Betrieb eines Gasgeräts entstehen Wärme und Feuchtigkeit, in dem Raum, in dem es aufgestellt ist. Sorgen Sie für eine gute Raumbelüftung: Halten Sie natürliche Belüftungsöffnungen offen oder installieren Sie eine mechanische Belüftungseinrichtung (Dunstabzugshaube).

Bei intensiver und langfristiger Nutzung des Geräts kann eine zusätzliche Belüftung erforderlich sein, beispielsweise durch Öffnen eines Fensters, bessere Belüftung oder erhöhte Leistung der Dunstabzugshaube, falls vorhanden.

Handelt es sich um das einzige Gasgerät im Raum, muss ein Dunstabzug installiert werden, um die verunreinigte Luft auf natürliche und direkte Weise abzusaugen. Dazu wird ein gerades, vertikales Rohr verwendet, das mindestens doppelt so lang wie sein Durchmesser ist und einen Mindestquerschnitt von 100 cm² aufweist.

Für die notwendige Luftzufuhr in den Raum muss eine entsprechende Öffnung von mindestens **100 cm²** mit einem Auslass direkt nach außen vorbereitet werden, der sich in Bodennähe befindet, sodass er weder von innen noch von außen verstopft werden kann und die Verbrennung der Brenner sowie die ordnungsgemäße Ableitung der verunreinigten Luft nicht beeinträchtigt. Der Höhenabstand von der Auslassöffnung muss mindestens **180 cm** betragen.



Beachten Sie, dass die für die Verbrennung erforderliche Luftmenge nicht weniger als **2 m³/h** pro kW Leistung betragen darf (siehe Gesamtleistung in kW, wie auf dem Geräteschild angegeben).

In allen anderen Fällen, d. h. wenn sich im selben Raum weitere Gasgeräte befinden oder eine natürliche direkte Belüftung nicht möglich ist, muss eine natürliche, indirekte Belüftung oder Zwangsbelüftung geschaffen werden: Für diese Arbeiten ist ein qualifizierter Techniker zu beauftragen, der das Belüftungssystem unter strikter Einhaltung der geltenden Normen installiert und einrichtet.

Die Öffnungen sollten so positioniert sein, dass für die Bewohner keine unangenehmen Luftströmungen entstehen. Darüber hinaus ist es verboten, bereits von anderen Geräten genutzte Schornsteine zur Ableitung von Verbrennungsprodukten zu verwenden.

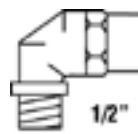




3.7 Gasanschluss

Die Einstellbedingungen des Geräts sind auf dem Typenschild auf der Rückseite des Geräts angegeben.

Gasbetriebene Haushaltsgeräte, die nicht an eine Rohrleitung zur Ableitung der Verbrennungsprodukte angeschlossen sind, dürfen im Verhältnis zur Expositionszeit keine Kohlendioxidkonzentration erzeugen, die für die exponierten Personen eine Gesundheitsgefährdung darstellen kann.



Wir empfehlen Ihnen, zu überprüfen, ob das Gerät für die Art des verwendeten Gases richtig eingestellt ist. Der Anschluss an die Gasleitungen muss fachgerecht und nach den geltenden Normen erfolgen, die den Einbau eines Sicherheitsventils am Leitungsende vorschreiben. Das 1/2"-Gasanschlussrohr mit Gewinde befindet sich auf der Rückseite, auf der rechten Seite des Geräts.

Wir empfehlen Ihnen, zu überprüfen, ob das Gerät für die Art des verwendeten Gases richtig eingestellt ist. Der Anschluss an die Gasleitungen muss fachgerecht und nach den geltenden Normen erfolgen, die den Einbau eines Sicherheitsventils am Leitungsende vorschreiben. Der Gasanschluss ist ein 1/2 Zoll- BSP- Außengewinde und befindet sich oben links an der Geräterückseite, 74 mm von der Seite und 700 mm vom Boden (Herde) bzw. 25 mm von der Unterseite (Kochfelder) entfernt. Das Gerät ist werkseitig auf Erdgas eingestellt. Der Prüfdruck sollte auf 1,00 kPa eingestellt werden, mit Wok- und Semi-Rapid-Brennern, die bei 120-cm-Modellen mit maximaler Leistung laufen und einem Wok-Brenner, der bei 90-cm-Modellen mit maximaler Leistung läuft.



Für Butan und Propan muss ein Druckregler verwendet werden, der den geltenden Normen entspricht. Auch die Dichtungen müssen den geltenden Normen entsprechen. Sobald das Gas angeschlossen ist, muss die Dichtheit der Verbindungen mit einer Seifen-Wasser-Lösung überprüft werden.

Für Propan muss ein Druckregler installiert werden, der gemäß den geltenden Normvorschriften auf einen Versorgungsdruck von 2,75 kPa eingestellt ist. Auch die Dichtungen müssen den geltenden Normen entsprechen. Installieren Sie den mitgelieferten Testpunktsatz am Gasanschluss, wenn das Gerät für den Betrieb mit Propangas installiert wird. Sobald das Gas angeschlossen ist, muss die Dichtheit der Verbindungen mit einer Seifen-Wasser-Lösung überprüft werden.

Das Gas kann auf folgende Arten angeschlossen werden:

- Durch Verwendung von starren Eisen- oder Kupferrohren gemäß AS5601 Tabelle 3.1;
- Durch Verwendung eines flexiblen Plumbezy-Schlauchs, AGA-Zulassungsnummer 6196, 10 mm Innendurchmesser, Klasse D und einer Länge zwischen 1 und 1,2 m gemäß AG601 für einen „Anschluss in der Höhe“. Bei Herden mit flexiblem Schlauch muss die an der Rückseite des Herds angebrachte Befestigungskette wie folgt an der Wand befestigt werden:

Die Befestigungspunkte müssen auf beiden Seiten des Ofens (senkrecht in einer Linie mit den angebrachten Ketten) etwa 100 mm über dem Boden angebracht werden.

An diesen Stellen müssen die Ketten sicher befestigt werden.

Bei Verwendung offener Haken müssen ähnliche Befestigungspunkte etwa 700 mm über dem Boden angebracht werden.

Um ein versehentliches Umkippen des Herds zu verhindern, müssen die Ketten an diesen Haken befestigt werden.

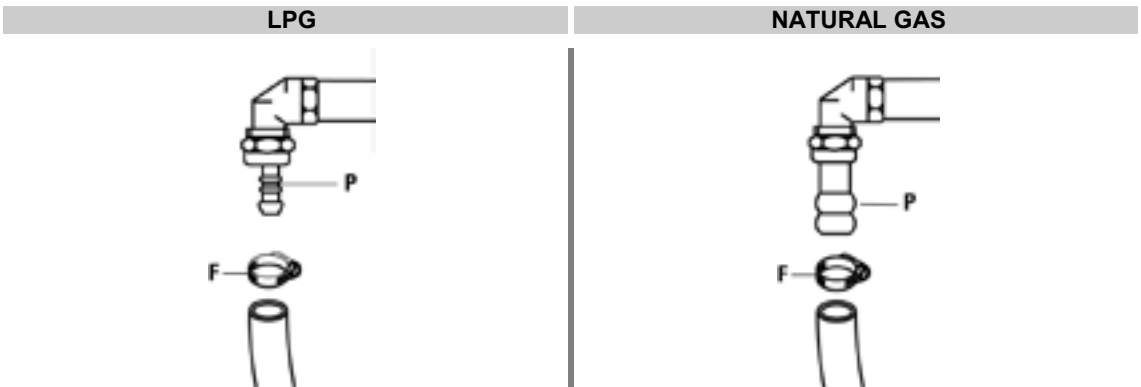
Durch Entfernen der Ketten von den Haken kann der Herd zur Wartung herausgezogen werden. Stellen Sie sicher, dass die Ketten eine Belastung der Schlauchleitung verhindern, während sich der Herd in dieser Position befindet.

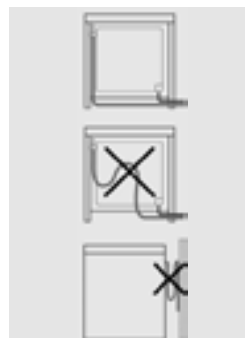


AT	•	
BE	•	
CH	•	
DE	•	
DK	•	
ES	•	•
FI	•	•
FR		•
GB	•	
IE	•	
IT	•	•
LU		
NL	•	
NO	•	•
PT	•	•
SE	•	•

Das Gas kann auf folgende Arten angeschlossen werden:

- Durch Verwendung von starren **Eisen- oder Kupferrohren**.
- Durch Verwendung eines ununterbrochenen **flexiblen Edelstahlschlauchs** mit mechanischem Fitting gemäß den aktuellen Normvorschriften (maximale Länge des ausgezogenen Schlauchs **2000 mm**). Der Schlauch sollte direkt an das „Winkelstück“ der Rampe angeschlossen werden.
- Durch Einfügen eines flexiblen Gummischlauchs entsprechend den aktuellen Normvorschriften. Dieser Schlauch ist entsprechend dem verwendeten Gas direkt an den Gummihalter **P** anzuschließen und mit einer Schelle **F** gemäß den geltenden Normvorschriften zu sichern. Im letzteren Fall muss das auf dem Schlauch aufgedruckte Verfallsdatum überprüft und der Schlauch vor Ablauf dieses Datums ausgetauscht werden.



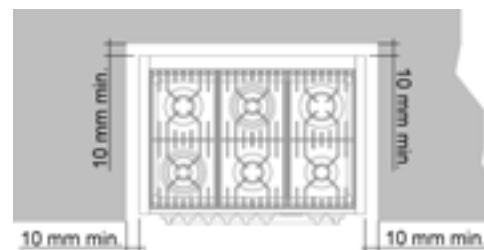


Bei Verwendung von flexiblen Gummischläuchen mit einer maximalen Länge von 1500 mm:

- Vermeiden Sie das Einklemmen oder Quetschen der Schläuche.
- Die Schläuche dürfen nicht gezogen oder verdreht werden.
- Achten Sie darauf, dass die Schläuche nicht mit scharfen Kanten oder anderen Schneidflächen in Berührung kommen.
- Achten Sie darauf, dass die Schläuche nicht mit Teilen in Berührung kommen, die Temperaturen von 70 °C über Raumtemperatur erreichen können.
- Stellen Sie sicher, dass die gesamte Länge des Schlauchs kontrolliert werden kann.
- Verwenden Sie den mitgelieferten Erdgasregler nicht mit dem Gerät für Propangas.

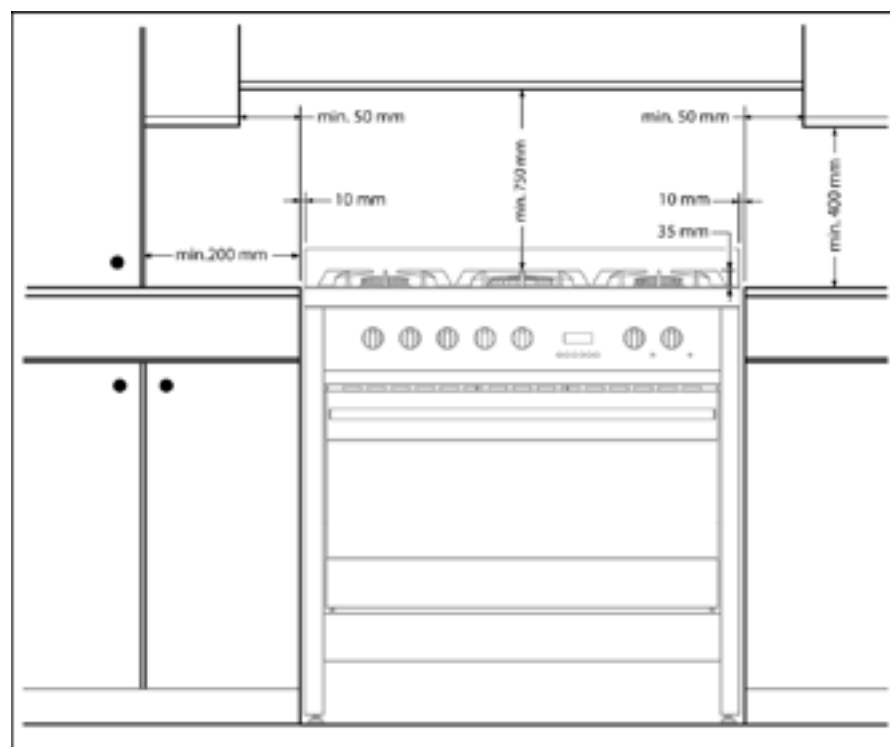


Das Gerät muss mit hitzebeständigem Material (mindestens 90 °C) beschichtet sein. Wenn das Gerät in der Nähe anderer Geräte installiert wird, muss der im folgenden Diagramm angegebene Mindestabstand eingehalten werden.



Jede angrenzende Wandfläche, die sich innerhalb von 200 mm vom Rand eines Brenners befindet, muss über die gesamte Länge bis zu einer Höhe von 150 mm aus einem geeigneten, nicht brennbaren Material bestehen. Alle brennbaren Konstruktionen über dem Kochfeld müssen mindestens 600 mm über der Oberseite des Brenners liegen und keine Konstruktion darf sich innerhalb von 450 mm über der Oberseite des Brenners befinden.

Wenn der Abstand vom Rand eines der Brenner zu einer horizontalen Oberfläche weniger als 200 mm beträgt, muss die Oberfläche entweder mindestens 10 mm unterhalb des Kochfelds liegen oder der vertikale Teil der Oberfläche muss gemäß den Angaben in AS 5601 – AG 601 mit einem nicht brennbaren Material beschichtet sein.



3.8 Gaseinstellungen

Düsen, die nicht im Lieferumfang des Geräts enthalten sind, müssen beim Kundendienst bestellt werden.

Das mit dem Gerät mitgelieferte Etikett muss an einer gut zugänglichen Stelle neben dem Gerät angebracht werden. Bei Herden befindet sich das Etikett in der Geräteschublade. Dieses Gerät ist für Erdgas und Propan ausgelegt. Überprüfen Sie, ob die verfügbare Gasversorgung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmt.

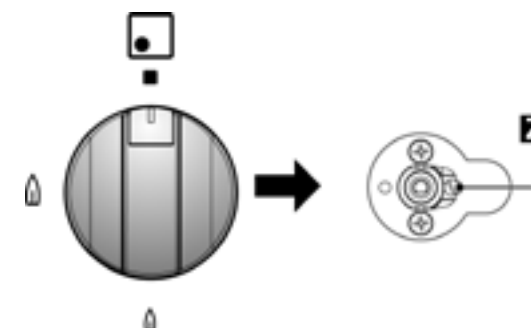
Wird das Gerät auf eine andere Gasart als die vorhandene eingestellt, müssen dessen Düsen ausgetauscht, der Mindestdurchfluss reguliert und die Gummihalterung ausgetauscht werden. Gehen Sie wie folgt vor, um die Düsen am Kochfeld auszutauschen:

- Entfernen Sie das Gusseisengitter.
- Entfernen Sie die Brenner und Brennerabdeckungen (**Abb. A**).
- Nehmen Sie die Düse heraus (**Abb. B / Abb. C**) und ersetzen Sie diese durch eine für die neue Gasart geeignete Düse.
- Ersetzen Sie das Gasetikett (auf der Rückseite des Geräts) durch das neue mit dem Düsensatz gelieferte Etikett.
- Bauen Sie alle Teile wieder zusammen, indem Sie die Demontageanweisungen in umgekehrter Reihenfolge befolgen und darauf achten, dass die Brennerabdeckung richtig auf dem Brenner sitzt.



3.8.1 Mindestdurchfluss für belüftete Wasserhähne an Kochfeldern

- Schalten Sie den Brenner ein und drehen Sie den Knopf auf die Position für den Mindestdurchfluss.
- Entfernen Sie den Knopf.
- Stellen Sie die innere Schraube **Z** mit einem Schraubendreher ein, bis die richtige niedrige Flamme erreicht ist.
- Setzen Sie den Knopf wieder auf.



- Drehen Sie die Einstellschraube **Z** heraus, um den Durchfluss zu erhöhen, oder drehen Sie sie hinein, um den Durchfluss zu verringern.
- Die Einstellung ist richtig, wenn die kleine Flamme etwa 3 oder 4 mm lang ist.
- Bei Butan/Propan muss die Einstellschraube vollständig angezogen werden.
- Achten Sie beim schnellen Umschalten von maximalem auf minimalen Durchfluss und umgekehrt darauf, dass die Flamme nicht erlischt.

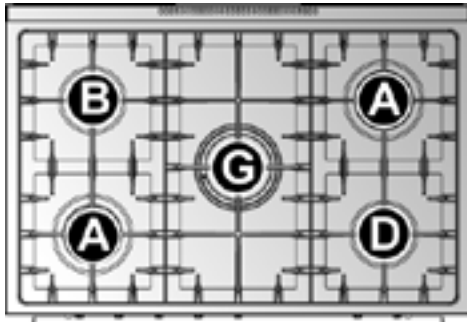
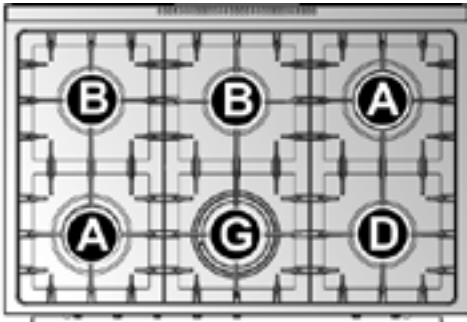
3.9 Anschluss an Flüssiggas

Gas darf nur an eine Gasinstallation angeschlossen werden, unabhängig davon, ob es aus einer Flasche oder einer anderen Quelle stammt.

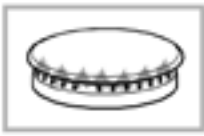



Bei der Umstellung von Erdgas auf Propan muss der Erdgasregler entfernt und durch die Test Point-Einheit ersetzt werden. Ein Gasregler, der für einen Versorgungsdruck von 2,75 kPa ausgelegt ist, muss in die Gasflaschenversorgung eingebaut und bei maximaler Leistung des Wok-Brenners eingestellt werden. Ersetzen Sie das alte Datenetikett durch ein für die Gasart geeignetes Etikett, für die das Gerät zugelassen ist.

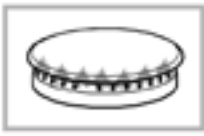


EE %	5 BURNERS		6 BURNERS		EE %
56.6					56.6
	EE %	RAPID (A)	SEMI RAPID (B)	WOK (G)	AUXILIARY (D)
	58.4	56.5	53.2	—	

GENERAL INJECTORS TABLE						<u>ALUMINUM / BRASS</u>
TYPE OF GAS	mbar	NOZZLE NO.	BURNERS POSITION TYPE	POWER Watt		CONSUMPTION MAX.
				MAX.	MIN.	
G20 NATURAL GAS	20	115	RAPID (A)	3000	750	286 l/h
		97	SEMI RAPID (B)	1750	480	167 l/h
		132	WOK (G)	3500	1800	333 l/h
		72	AUXILIARY (D)	1000	330	95 l/h
LPG BUTANE G30 PROPANE G31	30 28 37	85	RAPID (A)	3000	750	219 g/h
		65	SEMI RAPID (B)	1750	480	128 g/h
		94	WOK (G)	3500	1800	254 g/h
		50	AUXILIARY (D)	1000	330	73 g/h



GENERAL INJECTORS TABLE				<u>ALUMINUM</u> / <u>BRASS</u>	
TYPE OF GAS	kPa	NOZZLE NO.	BURNERS POSITION TYPE	MAX. CONSUMPTION	
				MJ	
NATURAL GAS	1.00	1.50	RAPID (A)	11.50	
		1.20	SEMI RAPID (B)	6.90	
		1.65	WOK (G)	13.00	
		0.90	AUXILIARY (D)	3.90	
ULPG	2.75	0.95	RAPID (A)	11.50	
		0.73	SEMI RAPID (B)	6.90	
		1.00	WOK (G)	13.00	
		0.53	AUXILIARY (D)	3.90	

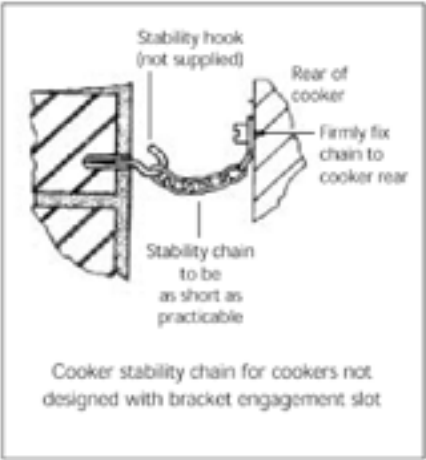


4. Abschließende Anweisungen

4.1 Stabilisierungskette

Der Herd ist mit einer Stabilitätsvorrichtung, wie z. B. einer werkseitig montierten Stabilisierungskette (siehe Abbildung), ausgestattet und sicher an der Gebäudestruktur befestigt.

Unabhängig vom Standort muss ausreichend Platz vorhanden sein, damit der Herd zu Reinigungs- und Wartungszwecken herausgezogen werden kann.



4.2 Nivellierung des Herds

Nach dem Herstellen der Strom- und Gasanschlüsse muss der Herd mit Hilfe der zuvor an der Unterseite des Herds angeschraubten Stellfüße auf dem Boden ausgerichtet werden.

Wenn der Herd verschoben werden muss, müssen die Füße vollständig eingeschraubt werden, und die endgültige Justierung darf erst nach Abschluss der anderen Schritte vorgenommen werden.



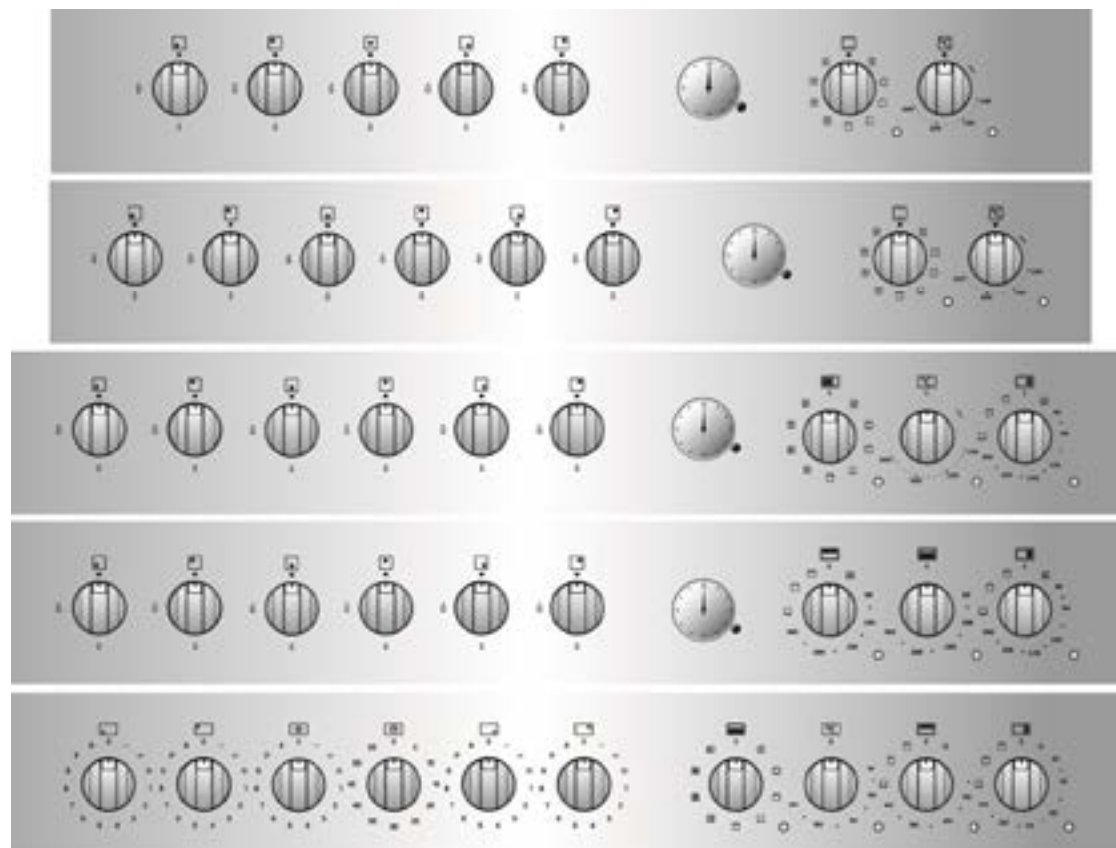
Überprüfen Sie alle Gasanschlüsse mit einer Seifenwasserlösung auf Undichtigkeiten. Verwenden Sie KEINE offene Flamme, um nach Gaslecks zu suchen. Zünden Sie alle Brenner, um die ordnungsgemäße Funktion der Gasventile, Brenner und Zündung sicherzustellen. Drehen Sie die Gasregler auf die niedrigste Stufe und beobachten Sie die Flammenstabilität. Wenn Sie mit dem Kochfeld zufrieden sind, weisen Sie den Benutzer in die richtige Bedienung ein. Wenn das Gerät nach allen Prüfungen nicht ordnungsgemäß funktioniert, wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst in Ihrer Nähe.




5. Bedienfeld/Tasten/Symbole


5.1 Die Frontblende


Alle Bedienelemente für Kochfeld und Backofen befinden sich auf der Frontblende.

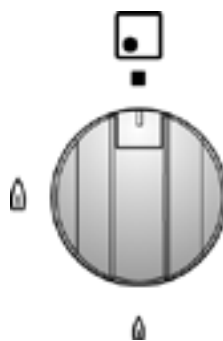


DREHKNOPF AM KOCHFELD








Durch gleichzeitiges Drücken und Linksdrehen des Knopfes bis zum Symbol für niedrige Flamme wird die Flamme gezündet. 

Um die Flammenstärke zu regulieren, drehen Sie den Drehknopf zwischen der maximalen und minimalen Einstellung. 

Schalten Sie den Brenner aus, indem Sie den Knopf zurück in die Position drehen. 



BRENNER - Beschreibung der Symbole

	LINKE KOCHZONE - VORNE		RECHTE KOCHZONE - VORNE
	LINKE KOCHZONE - HINTEN		RECHTE KOCHZONE - HINTEN
	MITTLERE ZONE		
	MITTLERE ZONE - VORNE		
	MITTLERE ZONE - HINTEN		



TIMER

Drehen Sie den Knopf ganz im Uhrzeigersinn, um den Timer zu aktivieren. Sie können eine gewünschte Zeit von maximal 60 Minuten einstellen. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein kurzer Piepton.



DREHKNOPF AM INDUKSKTIONSKOCHFELD






Das Induktionskochfeld ist mit Drehknöpfen zur Einstellung der Leistungsstufe ausgestattet. Um eine andere Leistungsstufe auszuwählen, drehen Sie den Knopf auf den gewünschten Wert (1 - 9 und P).



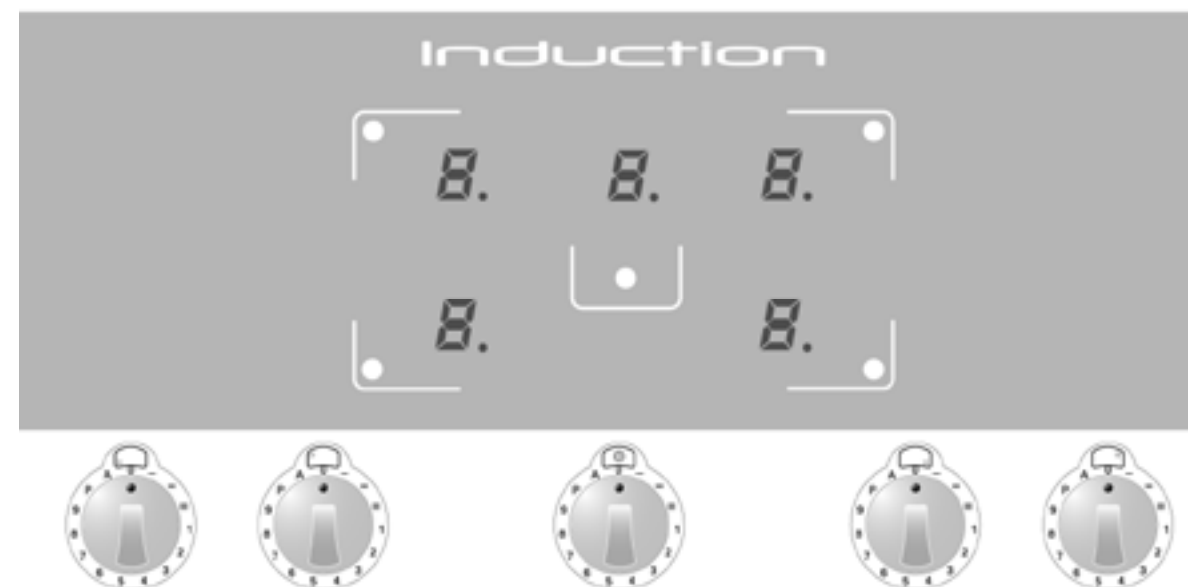
„P“ ist die maximale Leistung, die für jedes Heizelement verwendet werden kann.

Drehen Sie den Knopf, um den gewünschten Leistungswert einzustellen. Drehen Sie den Knopf, um die aktuell gewünschte Leistungsstufe anzuzeigen, wobei die mit dem Knopf ausgewählte Stufe nur als Richtwert dient.

WÄRMEZONEN - Beschreibung der Symbole

	LINKE KOCHZONE - HINTEN		RECHTE KOCHZONE - HINTEN
	LINKE KOCHZONE - VORNE		RECHTE KOCHZONE - VORNE
	MITTLERE ZONE		

Alle Drehknöpfe für die Heizelemente befinden sich auf der Frontblende und die dazugehörigen Anzeigen sind auf dem Kochfeld sichtbar.

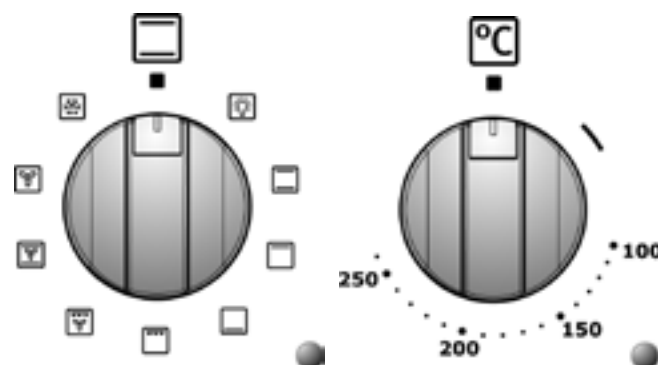


**ELEKTRISCHE
OFEN-DREHKNÖPFE**

Der Elektroofen wird mit zwei Drehknöpfen gesteuert: dem Funktionsknopf und dem Temperaturknopf. Sie ermöglichen Ihnen, für unterschiedliche Kochbedürfnisse die am besten geeignete Heizart auszuwählen, indem Sie die entsprechenden Heizelemente einschalten und die gewünschte Temperatur einstellen.

Die Einstellung am Temperaturknopf steuert den Backofenlüfter. Unter den Backofenknöpfen befinden sich zwei Kontrollleuchten: Die grüne Leuchte zeigt an, dass der Backofen in Betrieb ist, die orangefarbene Leuchte zeigt an, dass die eingestellte Temperatur erreicht ist. Die orangefarbene Lampe leuchtet auf und erlischt, um anzuzeigen, wenn das Vorheizen automatisch aktiviert wird, um die Temperatur im Ofen auf dem mit dem Temperaturknopf eingestellten Wert zu halten.

Der Ofen verfügt über eine Innenbeleuchtung, die während des Ofenbetriebs immer eingeschaltet ist. Sie kann zu Reinigungszwecken auch bei ausgeschaltetem Backofen eingeschaltet werden, indem der Funktionsknopf auf das Symbol gedreht wird.

**BESCHREIBUNG DER SYMBOLE AUF DEM FUNKTIONSKNOPF**

BACKOFENBELEUCHTUNG



OBER-/UNTERHITZE - ECO



OBERHITZE



UNTERHITZE



GRILL



UMLUFT + GRILL

OBER- UND UNTERHITZE - MIT
GEBLÄSE

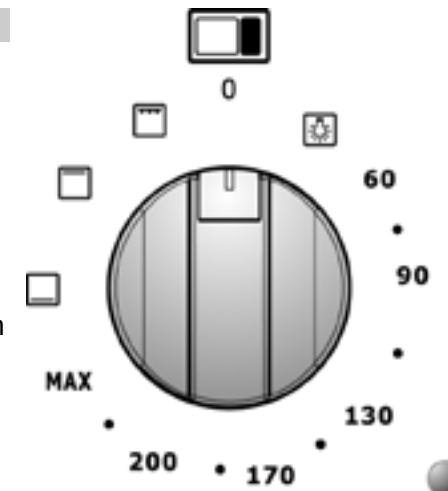
UMLUFT



AUFTAUEN

ZWEITER ELEKTRISCHER OFEN-DREHKNOPF

Einige Herdmodelle sind mit einem zusätzlichen Elektrobackofen mit natürlicher Konvektion ausgestattet, der über einen einzigen Drehknopf gesteuert wird. Durch die richtige Positionierung des Drehknopfs und die Einstellung der gewünschten Temperatur werden sowohl das obere als auch das untere Heizelement eingeschaltet. Sie können eine der in der Tabelle beschriebenen Funktionen auswählen. In diesem Fall wird die Temperatur des ausgewählten Heizelements jedoch automatisch auf den **maximalen** Temperaturwert eingestellt.



Unter dem Drehknopf für den Zusatzofen befindet sich eine **orangefarbene Leuchte**, die anzeigt, wenn der Backofen die eingestellte Temperatur erreicht hat. Die **orangefarbene Lampe** leuchtet auf und erlischt, wenn die Hitze automatisch aktiviert wird, um die Temperatur im Zusatzofen auf dem mit dem Temperaturknopf eingestellten Wert zu halten.

Der Zusatzbackofen verfügt über eine **Innenbeleuchtung**. Während des Backofenbetriebs ist die Beleuchtung immer eingeschaltet: Sie kann zu Reinigungszwecken auch bei ausgeschaltetem Backofen eingeschaltet werden, indem der Funktionsknopf auf das Symbol gedreht wird.

SYMBOLE AUF DEM SEKUNDÄREN KNOPF DES ELEKTROBACKOFENS

BACKOFENBELEUCHTUNG

60÷M



UNTERHITZE



OBERHITZE

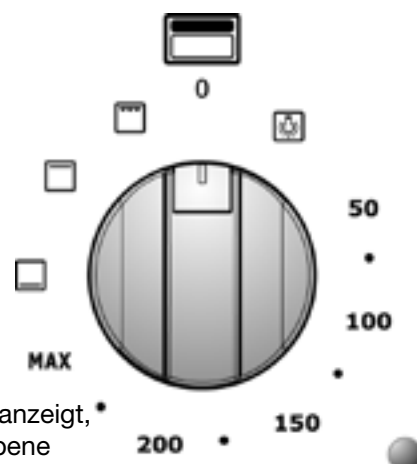


GRILL + DREHSPIESS

**BESCHREIBUNG DES GRILLDREHKNOPFS**

Der Elektrobackofen ist mit einer Grillfunktion mit natürlicher Konvektion ausgestattet und wird über einen einzigen Drehknopf gesteuert. Durch die richtige Einstellung des Drehknopfs und Auswahl der gewünschten Temperatur werden sowohl das obere als auch das untere Heizelement aktiviert. Es ist möglich, eine der in der Tabelle beschriebenen Funktionen auszuwählen. In diesem Fall wird die Temperatur des ausgewählten Heizelements jedoch automatisch auf den **MAX**-Temperaturwert eingestellt.

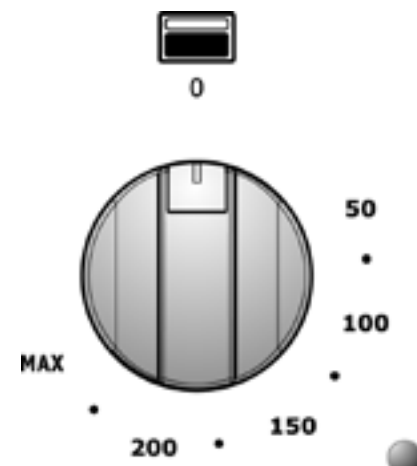
Unter dem Grillknopf befindet sich eine **orangefarbene Leuchte**, die anzeigt, wenn der Ofen die eingestellte Temperatur erreicht hat. Die orangefarbene Lampe leuchtet auf und erlischt, wenn die Hitze automatisch aktiviert wird, um die Temperatur im Grillofen auf dem mit dem Temperaturknopf eingestellten Wert zu halten. Der Grillofen verfügt über eine Innenbeleuchtung, die während des Betriebs des Ofens immer eingeschaltet ist. Die Lampe kann zu Reinigungszwecken auch bei ausgeschaltetem Backofen eingeschaltet werden, indem der Drehknopf auf das Symbol gedreht wird.

**BESCHREIBUNG DER SYMBOLE****BACKOFENBELEUCHTUNG**

50÷MAX

**OBERHITZE****GRILL****UNTERHITZE****BESCHREIBUNG DER UMLUFTTASTE**

Die Steuerung des Umluftofens erfolgt über einen einzigen Knopf. Mit diesem Drehknopf kann der Benutzer durch Einstellen der gewünschten Temperatur (von 50 °C bis MAX) für unterschiedliche Kochanforderungen die am besten geeignete Heizart auswählen.



Unter der Umlufttaste befindet sich eine **orangefarbene Leuchte**, die anzeigt, wenn der Backofen die eingestellte Temperatur erreicht hat. Die **orangefarbene Lampe** leuchtet auf und erlischt, wenn die Hitze automatisch aktiviert wird, um die Temperatur im Ofen auf dem mit dem Temperaturknopf eingestellten Wert zu halten. Der Ofen verfügt über eine **Innenbeleuchtung**, die während des Ofenbetriebs immer eingeschaltet ist.

**VERWENDUNG UND PROGRAMMIERUNG DER DIGITALUHR AUF DEM TOUCHSCREEN**

Mit der Digitaluhr können Sie den Ofen so programmieren, dass er sich automatisch ein- und ausschaltet.



-	MINUS
⌚	EINSTELLUNGSKNOPF
+	PLUS
+/-	



Dieses Bedienfeld funktioniert wie ein Touchscreen. Halten Sie zur Aktivierung Ihre Fingerspitzen **einige Sekunden** lang auf der Taste.

ERSTMALIGES EINSCHALTEN UND ZEIT EINSTELLEN

Wenn das Gerät zum ersten Mal eingeschaltet wird oder nach einem Stromausfall, **0:00** blinkt das Wort „AUTO“ auf dem Display. Drücken Sie die Taste, bis die Anzeige aufhört zu blinken und stellen Sie mit den Tasten die Uhrzeit ein (halten Sie die Tasten **+/-** gedrückt, um schnell durch die Uhrzeit zu blättern)

Um die Uhrzeit im Normalbetrieb, also bei laufender Uhr, einzustellen, drücken Sie beide Tasten **+/-** gleichzeitig mindestens zwei Sekunden lang und stellen Sie die Uhrzeit anschließend wie oben beschrieben ein.

**MANUELLE VERWENDUNG**

Diese Funktion ist für die Verwendung des Ofens ohne Programmierung vorgesehen.

Es ist jederzeit möglich, von einer programmierten Funktion auf den manuellen Betrieb umzuschalten, indem Sie die Taste drücken und „Manuell“ auswählen, wenn kein Programm verwendet werden soll.

**PROGRAMMIERUNG DES TIMERS**

Diese Funktion aktiviert nach einer voreingestellten Zeit einen akustischen Alarm, ohne den Betrieb des Ofens zu beeinträchtigen.

Die Digitaluhr kann auch als Timer verwendet werden:




- Um in das Programmiermenü zu gelangen, drücken Sie die Taste mindestens 2 Sekunden lang. Das blinkende Symbol erscheint.
- Verwenden **+/-** Sie die Tasten, um die gewünschte Zeit einzustellen. Auf dem Display wird die verbleibende Zeit angezeigt. Der Timer startet automatisch und das Symbol hört auf zu blinken. Wenn die eingestellte Zeit erreicht ist, ertönt für 7 Minuten ein Alarm und das Symbol blinkt.
- Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Alarm zu stoppen, oder drücken Sie , um das Programm zu löschen.





PROGRAMMIERUNG DER GARZEIT

Mit dieser Funktion lässt sich die Garzeit programmieren, nach deren Ablauf sich der Backofen automatisch abschaltet.



- Wählen Sie mit den Drehknöpfen die gewünschte Garfunktion und Temperatur aus.
- Drücken Sie die Taste , um in das Programmiermenü zu gelangen, und drücken Sie erneut, sodass das Wort „**Dur**“ erscheint.
- Verwenden Sie die Tasten  zum Einstellen der Garzeit. Das Wort „**Auto**“ blinkt während der Programmierphase. Nach **Nach 7 Sekunden** startet das Kochprogramm und das Symbol  wird angezeigt, während das Wort „**Auto**“ aufhört zu blinken.





Wenn die eingestellte Garzeit erreicht ist, ertönt für 7 Minuten ein Alarm und das Symbol „**AUTO**“ blinkt, während das Symbol  erlischt und der Backofen sich automatisch ausschaltet.


- Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Alarm zu stoppen, oder drücken Sie die Taste , um das Programm zu löschen.





GARZEIT PROGRAMMIEREN UND AUSSCHALTEN

Mit dieser Funktion können Sie den Ofen so programmieren, dass er sich zu einer bestimmten Zeit einschaltet und nach dem Kochen automatisch ausschaltet.


- Stellen Sie mit den Drehknöpfen die gewünschte Garfunktion und Temperatur ein.
- Drücken Sie die Taste , um in das Programmiermenü zu gelangen, und drücken Sie erneut, sodass das Wort „**Dur**“ erscheint.
- Verwenden Sie die Tasten  zum Einstellen der Garzeit.
- Drücken Sie die Taste , um „**End**“ anzuzeigen und stellen Sie mit den Tasten  das gewünschte Ende der Garzeit ein.


Während der Programmierphase blinkt das Wort „**Auto**“. Nach 7 Sekunden verlässt das Programm das Menü und das Wort „**Auto**“ hört auf zu blinken. Wenn die Startzeit erreicht ist, erscheint das Symbol  und der Backofen schaltet sich automatisch ein.

Nach Ablauf der eingestellten Garzeit ertönt für 7 Minuten ein Alarm und das Symbol „**AUTO**“ blinkt, während das Symbol  erlischt und der Backofen sich automatisch ausschaltet.

- Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Alarm zu stoppen, oder drücken Sie die Taste , um das Programm zu löschen.

AUDIO-ALARM

Am Ende jeder voreingestellten Funktion ertönt ein Alarm, der sich nach 7 Minuten automatisch abschaltet. Drücken die Taste , um den Alarm sofort auszuschalten.

Auf dem Gerät sind drei verschiedene akustische Alarmer verfügbar. Um zwischen den Alarmen zu wählen, drücken Sie die Tasten gleichzeitig und anschließend die Taste , bis „**Ton**“ angezeigt wird. Wählen Sie anschließend durch Drücken der Taste den gewünschten Audioalarm aus.



6. Verwendung des Gasherds



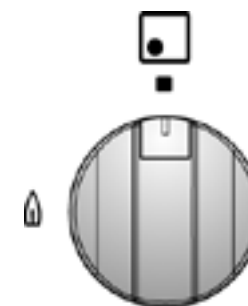
Stellen Sie sicher, dass die Flammenschutzvorrichtungen, Brennerkappen und Topfträger richtig angebracht sind.



Während des normalen Betriebs wird das Gerät sehr heiß. Seien Sie daher vorsichtig. Lassen Sie Kinder nicht in die Nähe des Geräts. Lassen Sie das Kochfeld nicht unbeaufsichtigt, während es eingeschaltet ist.

6.1 Zündung der Brenner

Alle Drehknöpfe der Brenner sind mit folgenden Symbolen versehen:



■ Position des Hahns

🔥 Hohe Flamme

🔥 Niedrige Flamme

Die Einstellung für niedrige Flamme wird durch vollständiges Drehen des Knopfes gegen den Uhrzeigersinn erreicht. Alle Zwischeneinstellungen müssen zwischen großer Flamme und kleiner Flamme gewählt werden, **niemals zwischen großer Flamme und Aus**.

Bei der Verwendung des Doppelbrenners: Wenn Sie während der Verwendung des Kochfelds feststellen, dass die Flamme ihre Konsistenz ändert oder flackert, liegt dies an der Dauerleistung, die dieser Brennertyp benötigt, und ist als normal anzusehen.



6.1.1 „One-Touch“-Zündung


Die Kochfeldbrenner sind mit einem „One-Touch“-Zündsystem ausgestattet. Um einen der Brenner zu zünden, drücken Sie den Knopf des gewünschten Brenners und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn auf die niedrige Stufe. Halten Sie den Knopf gedrückt, um das automatische „One-Touch“-Zündsystem zu aktivieren. Sobald der Brenner zündet, halten Sie den Knopf ca. **10 Sekunden** lang gedrückt, um das Sicherheitsventil zu öffnen. Bei einem Stromausfall kann der Brenner auch mit einem Streichholz angezündet werden (siehe Abschnitt „6.1.2 Manuelle Zündung“).

Sollte der Brenner versehentlich ausgehen, sperrt das Sicherheitsthermoelement den Gasfluss, auch bei geöffnetem Hahn.




Der Knopf sollte nicht länger als 15 Sekunden aktiviert sein. Wenn es innerhalb dieser Zeit nicht funktioniert, lassen Sie den Knopf los, öffnen Sie das Fenster und warten Sie 1 Minute, bevor Sie es erneut versuchen. Wenn die Flamme versehentlich erlischt, drehen Sie den Knopf in die Aus-Position und warten Sie mindestens 1 Minute, bevor Sie versuchen, den Brenner erneut zu zünden.

6.1.2 Manuelle Zündung

Um einen der Brenner anzuzünden, halten Sie ein brennendes Streichholz an den Brenner, drücken Sie den entsprechenden Knopf und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn auf die minimale Stufe.  Lassen Sie den Knopf los.

6.2 Brenner ausschalten

Am Ende des Garvorgangs drehen Sie den Knopf zurück in die Position .

6.3. Anormaler Betrieb

Die folgenden Punkte gelten als anormaler Betrieb und erfordern möglicherweise eine Wartung:

- Gelbe Flammenlängen der Brennerflamme.
- Rußablagerungen auf dem Kochgeschirr.
- Brenner, die nicht richtig zünden.
- Brenner, die nicht an bleiben.
- Brenner, die durch Schranktüren gelöscht werden.
- Gaszufuhrhähne, die sich schwer drehen lassen.

Wenn das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert, wenden Sie sich an den autorisierten Serviceanbieter in Ihrer Nähe.



7. Verwendung des Kochfelds

Das Kochfeld ist mit einem Wärmegenerator pro Kochzone ausgestattet. Jeder Generator, der sich unter der Glaskeramikoberfläche befindet, erzeugt ein elektromagnetisches Feld, das im Boden der Pfanne einen Wärmestrom induziert.

Beim Induktionskochen wird die Wärme nicht von einer Wärmequelle übertragen, sondern durch induktive Ströme direkt im Topf erzeugt.



Vorteile des Induktionskochens:

- *Energieeinsparung durch direkte Energieübertragung auf den Topf im Vergleich zum herkömmlichen Kochen mit Strom oder Gas.*
- *Sicherheit, da die Energie nur auf den Topf auf dem Kochfeld übertragen wird.*
- *Sehr effiziente Energieübertragung vom Induktionskochfeld zum Topfboden.*
- *Schnelles Erhitzen.*
- *Geringere Verbrennungsgefahr, da die Kochfläche nur am Topfboden erhitzt wird.*
- *Verschüttetes Essen bleibt nicht an der Kochfeldoberfläche haften.*

7.1. Allgemeine Warnhinweise

Entfernen Sie alle Etiketten und selbstklebenden Aufkleber von der Glaskeramik. Lassen Sie das Gerät vor dem Anschluss an das Stromnetz mindestens 2 Stunden bei Raumtemperatur stehen.



Personen mit Herzschrittmachern oder ähnlichen Geräten müssen sicherstellen, dass die Funktion ihrer Geräte nicht durch das Induktionsfeld beeinträchtigt wird, wenn der Frequenzbereich zwischen 20 und 50 kHz liegt.

- Tragen Sie keine Metallgegenstände oder Halsketten, die in direktem Kontakt mit dem Körper stehen. Wenn Sie sich im Heizfeld des Induktionskochfelds aufhalten, kann es zu einer Überhitzung und Verbrennungsgefahr kommen. Bei nicht magnetisierbaren Metallen (z. B. Gold oder Silber) besteht diese Gefahr nicht.
- Legen Sie keine Gegenstände mit Magnetstreifen (Kreditkarten, Zugangskarten, Disketten usw.) in die Nähe des eingeschalteten Geräts.
- Erhitzen Sie keine Konserven oder andere verschlossene Behälter. Der Druck, der sich während des Erhitzens im Behälter aufbaut, kann zu einer Explosion führen.
- Legen Sie keine Metallgegenstände wie Küchenutensilien oder Besteck auf die Oberfläche des Kochfelds, da diese überhitzen und eine Verbrennungsgefahr darstellen können.
- Metallgegenstände wie Messer, Gabel, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Kochfeldoberfläche gelegt werden, da sie heiß werden können.
- Bedecken Sie das Gerät niemals mit einem Tuch oder einer Herdabdeckung. Diese können sehr heiß werden und sich entzünden.
- Verwenden Sie die Glasoberfläche des Kochfelds nicht als Tisch- oder Arbeitsfläche.
- Achten Sie darauf, dass keine Kabel von fest installierten oder mobilen Geräten mit dem Glas oder dem heißen Kochgeschirr in Berührung kommen.



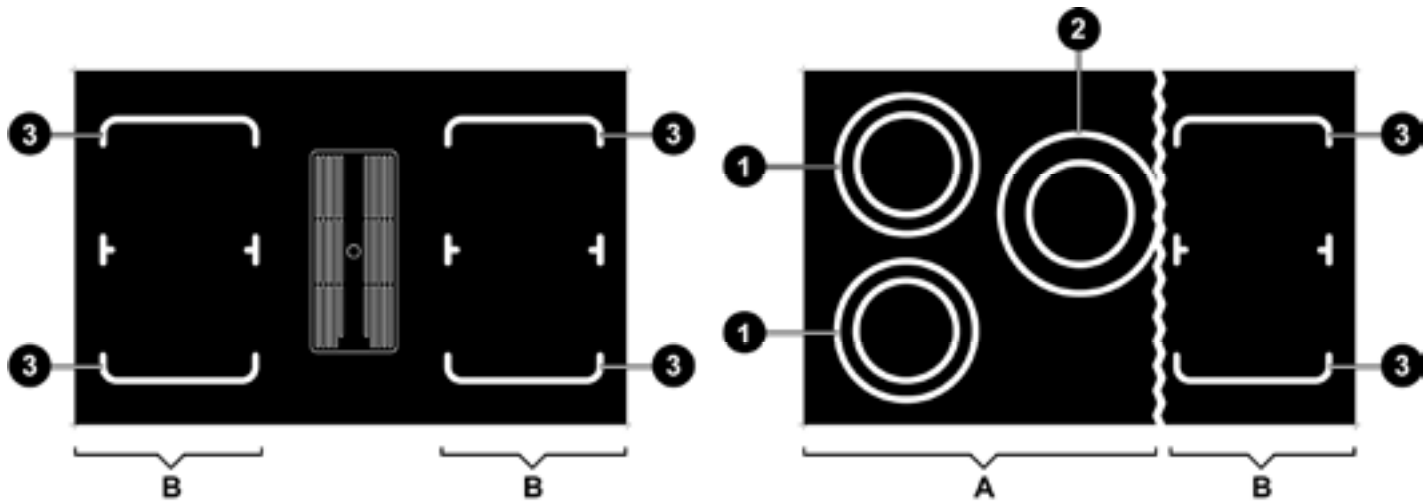
Eventuelle Schäden, die durch die Verwendung von Kochgeschirr entstehen, das nicht für das Kochen mit Induktionsherden geeignet ist, oder durch abnehmbare Zubehörteile zwischen Kochgeschirr und Heizelement, führen zum Erlöschen der Garantie. Der Hersteller haftet nicht für Schäden am Kochfeld oder damit verbundene Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch entstehen.



7.2 Automatische Verteilung der Heizleistung.

Die maximal nutzbare Leistung wird auf die aktiven Heizelemente verteilt. Die **zuletzt eingestellte Leistungsstufe** hat Vorrang vor den vorherigen Einstellungen der anderen Heizelemente.

Die Leistung wird automatisch auf die drei Heizelemente links (A) und die beiden rechts (B) verteilt.



	A		B
RADIANT ELEMENT	1 Ø 200	2 Ø 230	3 □ 220
POWER (W)	1850	2300	2100
POWER WITH BOOSTER FUNCTION (W) (ref. section "7.6.3")	3000	3700	3700
TOTAL MAXIMUM POSSIBLE POWER (W)	3700		3700

SELECTED POWER LEVEL	1	2	3	4	5	6	7	8	9
% POWER SUPPLIED	3	6.5	11	15.5	19	31.5	45	64.5	100



Bei gleichzeitiger Verwendung mehrerer Heizelemente kann das zuletzt aktivierte Element den eingestellten Wert beibehalten, was sich auf die zuvor eingestellten Elemente auswirken kann, die dann von einer Leistungsminderung betroffen sein können. Wenn das letzte Heizelement aktiviert wird, beginnen die Werte auf den Displays der zuvor eingestellten Elemente zu blinken und zeigen automatisch die neue, geringere Leistung oder den neuen Wert an.

Wenn der Heizwert eines der Heizelemente manuell reduziert wird, wird die Leistungsdifferenz auf die anderen Elemente umverteilt.





7.3 Tabelle zur Energieregulung

Die folgende Tabelle zeigt die einstellbaren Leistungsstufen und die Art der Lebensmittel, die in den einzelnen Stufen zubereitet werden können. Werte können je nach Zubereitungsmenge und persönlichem Geschmack abweichen. Drehen Sie den Knopf, um den gewünschten Leistungswert einzustellen.

Drehen Sie den Knopf, um die tatsächlich gewünschte Leistungsstufe anzuzeigen, wobei die mit dem Drehknopf ausgewählte Stufe nur als Richtwert dient.




1 – 2	Zum Erhitzen von Speisen, zum Kochen kleiner Wassermengen und zur Herstellung von Soßen auf Eier- oder Butterbasis.
3 – 5	Zur Zubereitung von festen und flüssigen Lebensmitteln, zum Kochen von Wasser, zum Auftauen von Tiefkühlkost, zum Braten von 2–3 Eiern, zur Zubereitung von Obst und Gemüse, zum allgemeinen Kochen
6 – 8	Zur Zubereitung von Fleisch-, Fisch- und Gemüsegerichten, Lebensmitteln mit mehr oder weniger Flüssigkeit, zum Kochen von Marmelade usw.
9	Zum Braten von Fleisch oder Fisch, Steaks, Leber, Anbraten von Fleisch oder Fisch, Eiern usw.
P	Zum Frittieren von Kartoffeln usw. und zum schnellen Aufkochen von Wasser.

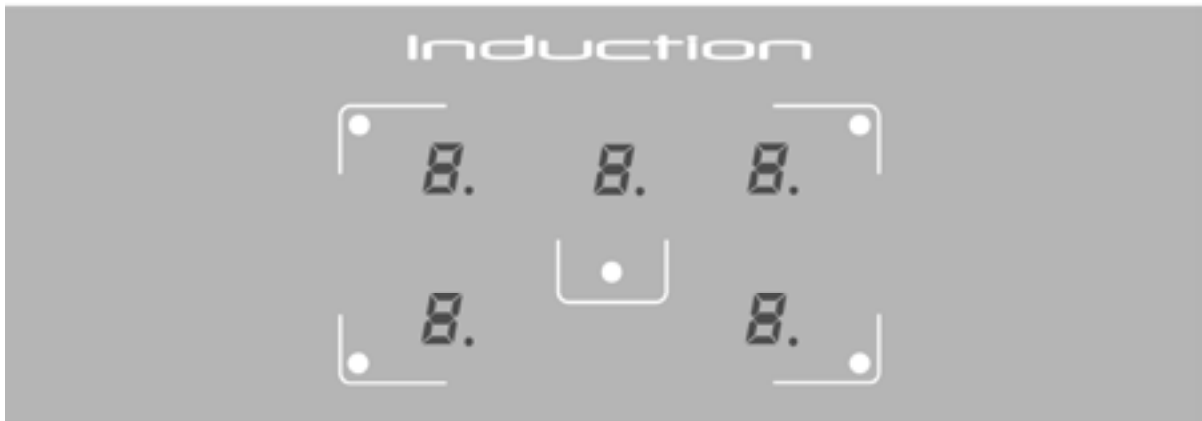
7.4 Induktionskochfeld zum ersten Mal einschalten



Reinigen Sie das Kochfeld mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie die Oberfläche anschließend gründlich ab.

Verwenden Sie keine Reinigungsmittel, die eine bläuliche Verfärbung der Glasoberfläche verursachen können.

Beim ersten Einschalten des Kochfelds leuchten die Anzeigen aller Heizelemente gleichzeitig auf und zeigen die Symbole  wie in der Abbildung dargestellt an; danach erlöschen die Anzeigen, ohne dass ein akustisches Signal ertönt.



Befinden sich beim ersten Einschalten des Kochfelds ein oder mehrere Drehknöpfe nicht in der Position „0“, leuchten die entsprechenden Anzeigen zwar wie gewohnt, **das Heizelement funktioniert jedoch nicht.**

Beim Drehen des Drehknopfs erscheint in der entsprechenden Anzeige das nebenstehende Symbol und weist damit darauf hin, dass das Heizelement nicht funktioniert hat. Erst wenn der Drehknopf wieder auf die Position „0“ gestellt und ein neuer Leistungswert eingestellt wird, funktioniert das Element wieder einwandfrei.




7.5 Topferkennung



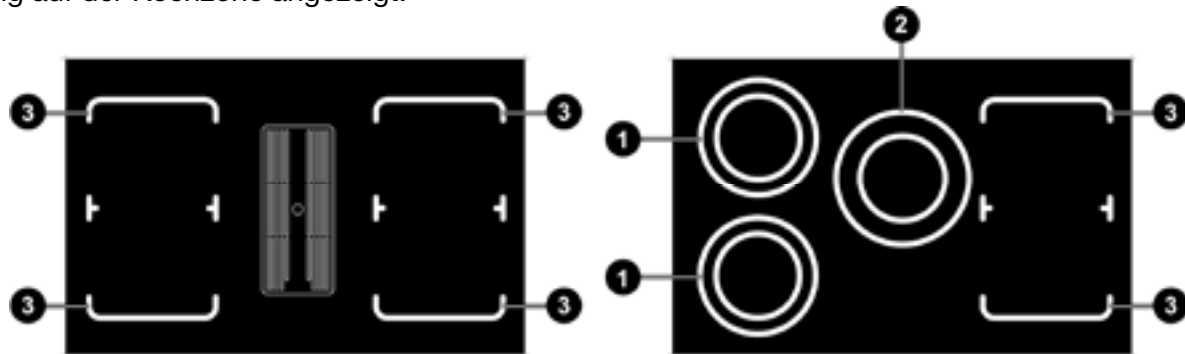
Ein elektronischer Sensor erkennt, ob ein Topf auf dem Heizelement steht oder nicht. Wenn der Topf nicht zum Kochen auf Induktionsherden geeignet ist (siehe Abschnitt „7.5.1“) oder wenn der Topf zu klein ist (siehe Tabelle „MINDESTDURCHMESSER“ unten), wird das nebenstehende Symbol angezeigt.

Wird während des Kochvorgangs ein Topf vom Heizelement **genommen, ohne dass** der entsprechende Drehknopf vorher auf die Position „0“ gedreht wurde, wird der zuvor eingestellte Leistungswert im entsprechenden Display automatisch durch das Symbol **ersetzt**.

Wenn der Topf wieder **richtig** auf das Heizelement gestellt wird, erlischt das Symbol , und der Garvorgang wird wie gewohnt fortgesetzt; andernfalls **erlischt das Symbol nach 10 Minuten**, der Drehknopf muss wieder auf die Position „0“ gestellt und ein neuer Leistungswert eingestellt werden, bevor das Heizelement wieder verwendet werden kann.

Wird ein Drehknopf in eine beliebige Position gedreht, **bevor** ein Topf auf das Heizelement gestellt wird, zeigt die entsprechende Anzeige zunächst den eingestellten Leistungswert an und **ersetzt** ihn anschließend sofort durch das Symbol (das Heizelement befindet sich für **10 Minuten** im Standby-Modus). Wird zwischenzeitlich ein Topf korrekt auf das Heizelement gestellt, beginnt der Garvorgang, andernfalls wird das Heizelement nicht aktiviert und das Symbol erlischt. Um das Heizelement wieder zu aktivieren, muss der entsprechende Drehknopf wieder in die Position „0“ gestellt und ein neuer Leistungswert eingestellt werden.

Einschränkungen der Topferkennung: Der Durchmesser des Topfbodens wird als Kreis oder Umfang auf der Kochzone angezeigt.



MINIMUM
DIAMETER
(mm)

1 Ø 200	2 Ø 230	3 □ 220
145	180	145



7.5.1 Für Induktionsherde geeignete Töpfe und Pfannen

Induktionskochtöpfe weisen unterschiedliche Leistungen und Effizienzen auf. Die Qualität der verwendeten Töpfe kann sich auf das gewünschte Ergebnis auswirken und die Induktionsleistung beeinträchtigen.



Hersteller geben in der Regel an, ob ihr Kochgeschirr für Induktionsherde geeignet ist. Das Piktogramm zeigt die Art des Symbols, das für die Eignung zum Kochen mit Induktion verwendet wird und sich normalerweise auf dem Boden des Kochgeschirrs befindet. Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen mit vollkommen ebenen und glatten Böden, die für Induktionsherde geeignet sind.



Kochgeschirr zum Induktionskochen muss aus Ferrolegierungen oder ferritischem Stahl bestehen, magnetisierbar sein und einen ausreichend dicken Boden haben.

Um zu prüfen, ob das Kochgeschirr geeignet ist, halten Sie einfach einen Magneten an den Boden des Kochgeschirrs: Wird er angezogen, ist das Kochgeschirr für Induktion geeignet. Wenn Sie keinen Magneten haben, können Sie etwas Wasser in den Topf gießen, ihn auf eine Kochzone stellen und das Kochfeld einschalten. Bestimmte Töpfe können Geräusche von sich geben, wenn sie auf eine Induktionszone gestellt werden. Dieses Geräusch weist nicht auf eine Störung des Geräts hin und beeinträchtigt den Garvorgang nicht.

GEEIGNETES KOCHGESCHIRR

- Emailliertes Kochgeschirr aus ferritischem Stahl mit dickem Boden.
- Kochgeschirr aus Eisen mit emailliertem Boden.
- Mehrschichtiges Kochgeschirr aus Edelstahl, ferritischem Edelstahl oder Aluminium mit Spezialböden für das Induktionsherde.

UNGEEIGNETES KOCHGESCHIRR

- Kupfer, einschichtiger Edelstahl, Aluminium, feuerfestes Glas, Holz, Keramik und Terrakotta.

7.6 Heizelement einschalten



Bevor Sie eine Kochzone aktivieren, stellen Sie einen geeigneten Topf auf die entsprechende Zone.

Wenn Sie einen der Knöpfe im Uhrzeigersinn drehen, ertönt ein Piepton und alle Anzeigen leuchten auf. Die Anzeige, die dem gedrehten Knopf entspricht, zeigt den gewählten Leistungswert an, während die anderen den Wert anzeigen.

Wenn Sie einen anderen Knopf drehen, ertönt kein Piepton und auf dem Display wird der für diesen Knopf eingestellte Leistungswert angezeigt.

7.6.1 Leistungsstufe ändern

Jeder Knopf verfügt über eine Skala, die im Uhrzeigersinn von Stufe „0“ bis Stufe „9“ ansteigt. Die Heizleistung der Heizelemente wird durch Drehen des Knopfes im Uhrzeigersinn von Position „0“ erhöht und durch Drehen des Knopfes gegen den Uhrzeigersinn reduziert.

Die Standardposition des Knopfes entspricht der Stufe „0“ (der Wert 0 auf dem entsprechenden Bildschirm).



Durch Drehen des Knopfes stellen Sie den gewünschten Leistungswert ein (siehe Tabelle in Abschnitt „7.3“). Drehen Sie den Knopf, um die aktuell gewünschte Leistungsstufe anzuzeigen, wobei die mit dem Knopf ausgewählte Stufe nur als Richtwert dient.

Dreht man den Drehknopf im Uhrzeigersinn über die Leistungsstufe „9“ hinaus, ertönt ein Klicken und ein akustisches Signal, wodurch die Funktion „Booster“ aktiviert wird, die im Display durch das Symbol angezeigt wird; anschließend muss der Drehknopf auf Stufe „9“ gestellt werden (siehe Abschnitt „7.6.3“).



7.6.2 Schnelles Erhitzen

Mit dieser Funktion erreichen Sie die gewünschte Leistungsstufe schneller, die Funktion bleibt jedoch nur für eine sehr begrenzte Zeit aktiv.



Beginnen Sie in der Position „0“, drehen Sie den Knopf **gegen den Uhrzeigersinn**, bis er einrastet, und halten Sie ihn **2 Sekunden** lang in dieser Position. Das Display leuchtet auf und zeigt das entsprechende Symbol an. Sie haben dann **10 Sekunden** Zeit, um den Drehknopf auf die gewünschte Leistungsstufe zu drehen; die Anzeige beginnt zu blinken und wechselt zwischen dem Symbol und der neuen, mit dem Knopf eingestellten Leistungsstufe.

Die folgende Tabelle zeigt die Zeiten für das schnelle Erhitzen für die verschiedenen Leistungsstufen.

AUSGEWÄHLTE LEISTUNGSSTUFE	1	2	3	4	5	6	7	8	9
DAUER IN SEKUNDEN	48	144	230	312	408	120	168	216	-



7.6.3 Booster

Drehen Sie den Drehknopf **im Uhrzeigersinn über die Leistungsstufe „9“ hinaus**, bis Sie ein Klicken und ein akustisches Signal hören (das Display zeigt das entsprechende Symbol an); **drehen Sie** den Drehknopf anschließend zurück auf Stufe „9“.



Der Drehknopf muss korrekt auf Stufe „9“ stehen; andernfalls wird das auf dem Display angezeigte Symbol durch den Fehlercode ersetzt, der die Deaktivierung des Heizelements anzeigt. Befolgen Sie die Anweisungen in Abschnitt „7.6.9“, um das Heizelement zurückzusetzen.



Die maximale Erhitzungsdauer mit der Booster-Funktion beträgt **10 Minuten**.

Nach Ablauf der maximalen Erhitzungsdauer blinkt das Symbol für einige Sekunden und die Leistung wird automatisch auf den Wert zurückgesetzt. Bei aktivierter Booster-Funktion können **mehrere Zyklen hintereinander wiederholt werden**.



7.6.4 Aufwärmfunktion

Diese Funktion erhitzt den Boden eines für Induktionskochen geeigneten Topfes (siehe Abschnitt „7.5.1“) auf **45 °C** und hält dabei eine **konstante Temperatur** (*) im Topf aufrecht. Sie ist nützlich, um bereits gekochte Speisen im Topf warm zu halten und so den Energieverbrauch zu optimieren. Die maximale Dauer der konstanten Warmhaltung ist begrenzt auf **120 Minuten**. Drehen Sie den Knopf **im Uhrzeigersinn** zwischen Position „0“ und Leistungsstufe „1“.

Die entsprechende Anzeige zeigt das nebenstehende Symbol in **drei Stufen** an (die Heizleistung wird automatisch angepasst).

STUFE	1	2	3
(*) KONSTANTE TEMPERATUR	42°C	70°C	94°C



Die **drei** voreingestellten Stufen für **eine konstante Temperatur** sind auf Basis der besten Töpfe eingestellt; sowohl die Qualität als auch der Durchmesser der verwendeten Töpfe können einen erheblichen Einfluss auf die voreingestellten Temperaturen haben.



7.6.5 Brückenfunktion

Diese Funktion „überbrückt“ **die beiden rechten Heizelemente** (vorne und hinten), um **eine einzigen Kochzone** zu erhalten, die nur über den zweiten Knopf rechts gesteuert wird.



Die Booster-Funktion kann nicht verwendet werden, wenn die Brücken-Funktion aktiv ist.



Drehen Sie die letzten beiden rechten Drehregler gleichzeitig im Uhrzeigersinn (über die Leistungsstufe „9“ hinaus, bis ein Klicken und ein akustisches Signal zu hören ist) in die Position „P“ und halten Sie sie für mindestens **2 Sekunden** in dieser Position (die entsprechenden Anzeigen zeigen die nebenstehenden Symbole an und signalisieren damit, dass die Funktion aktiv ist). Drehen Sie den zweiten Knopf nach rechts auf die gewünschte Leistungsstufe.



Wenn während des Kochens ein Topf von den Heizelementen genommen und nicht innerhalb von **10 Minuten** wieder auf die Kochzone gestellt wird, wird die Funktion automatisch deaktiviert. Um die Funktion **manuell zu deaktivieren**, stellen Sie die Drehknöpfe wieder auf die Position „0“.

7.6.6 Restwärme

Wenn der Garvorgang beendet ist und der Knopf wieder in die Position „0“ gestellt wird“, zeigt die Heizelementanzeige abwechselnd das entsprechende Symbol und den Wert an und weist damit darauf hin, dass das Heizelement vor Kurzem verwendet wurde und noch heiß ist. **H**



Das Symbol blinkt einige Sekunden lang, leuchtet dann konstant und bleibt an, bis die Glastemperatur unter das Sicherheitsniveau gesunken ist.

7.6.7 Belüftung

Das Kühlsystem ist vollautomatisch. Der Lüfter startet mit niedriger Drehzahl, wenn die vom elektronischen System erzeugte Wärme einen bestimmten Wert erreicht. Bei intensiver Nutzung des Kochfelds wird die Lüftergeschwindigkeit erhöht. Der Lüfter drosselt seine Drehzahl und schaltet sich automatisch ab, wenn der elektronische Schaltkreis ausreichend gekühlt ist.

7.6.8 Überhitzung

Das Induktionskochfeld ist mit einer **Sicherheitsvorrichtung** ausgestattet, die die internen elektronischen Module vor Überhitzung schützt. Dieses Gerät erfordert keine Aufmerksamkeit des Benutzers und ermöglicht Ihnen eine sichere Verwendung des Kochfelds ohne Überhitzungsgefahr.

7.6.9 Einzelnes Heizelement deaktivieren

Durch Drehen eines beliebigen Knopfes **gegen den Uhrzeigersinn** für mehr als **30 Sekunden** erscheint auf dem entsprechenden Display das nebenstehende Symbol, um anzuzeigen, dass das Heizelement deaktiviert ist.



Wenn der Knopf nicht richtig positioniert ist, wird auf der entsprechenden Anzeige ein Fehlercode angezeigt, der signalisiert, dass das Heizelement deaktiviert ist. Es ist nicht notwendig, den Kundendienst zu kontaktieren. Um das Heizelement wieder zu aktivieren, stellen Sie den Knopf einfach wieder auf die Position „0“ und stellen Sie den gewünschten Leistungswert erneut ein.



Diese Funktion empfiehlt sich, wenn Sie ein einzelnes Heizelement deaktivieren möchten, wenn es defekt ist oder nicht richtig funktioniert.

Sobald das Heizelement vom autorisierten technischen Support repariert wurde, kann es reaktiviert werden, indem der Knopf **erneut gegen den Uhrzeigersinn gedreht** und länger als **30 Sekunden in dieser Position gehalten wird**.



7.7 Automatische Abschaltung

Ein **automatischer Timer** zählt die seit der letzten Leistungsänderung vergangene Zeit. Dadurch wird die maximale Heizdauer bestimmt, die je nach gewählter Leistung variiert.

Wenn ein Heizelement versehentlich eingeschaltet wird (bei richtig aufgestelltem Topf), **schaltet es sich automatisch ab**, wenn die maximale Heizdauer der gewählten Leistungsstufe erreicht ist.

AUSGEWÄHLTE LEISTUNGSSTUFE	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P
MAX. ZEIT IN MINUTEN	360	360	300	300	240	90	90	90	90	10



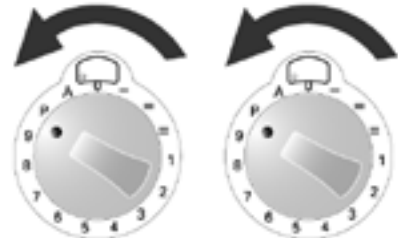
7.8 Manuelle Abschaltung

Drehen Sie alle Knöpfe auf Position „0“. In jeder Anzeige **blinkt ein Punkt**, wie links abgebildet. Nach **15 Sekunden** werden alle Anzeigen ausgeschaltet, ein Piepton ertönt und das Gerät wechselt in den Standby-Modus.



7.9 Kindersicherung

Die Heizelemente können **deaktiviert werden**. Drehen Sie die ersten **beiden Knöpfe gleichzeitig nach links gegen den Uhrzeigersinn** und halten Sie sie mindestens **2 Sekunden** in dieser Position, bis alle Displays das Symbol anzeigen. Nach einigen Minuten erlischt das Symbol, die Heizelemente werden jedoch nicht aktiviert und auf allen Displays erscheinen die oben genannten Schlosssymbole, wenn ein Knopf gedreht wird.



Die Deaktivierung ist zeitlich unbegrenzt. Ein längerer Stromausfall kann diese Deaktivierung aufheben.

Um die Heizelemente wieder zu aktivieren, drehen Sie die ersten beiden Knöpfe auf der linken Seite gleichzeitig gegen den Uhrzeigersinn.

7.10 Fehlerbehebung

Wenn eine Störung auftritt, schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung.



Versuchen Sie nicht, ein defektes Heizelement zu verwenden, bis es von einem qualifizierten Techniker repariert wurde.

Reparaturen dürfen nur von qualifiziertem Personal durchgeführt werden. Öffnen Sie das Gerät unter keinen Umständen.



Wenn die Glasoberfläche beschädigt ist, schalten Sie das Gerät sofort aus, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden, und wenden Sie sich an den Kundendienst.

Sollte ein Heizelement defekt sein, können die anderen Elemente weiterhin verwendet werden.

Um den Fehlercode aus den Anzeigen zu löschen, stellen Sie alle Tasten auf die Position „0“ und stellen Sie neue Leistungswerte ein.

Die folgende Liste enthält die häufigsten Fehler, deren Ursachen vom Benutzer selbst oder über den technischen Support behoben werden können.




FEHLER	URSACHE	MÖGLICHE LÖSUNG
Das Kochfeld oder die Kochzonen lassen sich nicht einschalten.	Das Gerät ist nicht richtig an die Stromversorgung angeschlossen.	Schließen Sie das Gerät ordnungsgemäß an die Stromversorgung an.
	Die Sperrfunktion für das Kochfeld ist aktiviert.	Deaktivieren Sie die Sperrfunktion, indem Sie die Anweisungen in Abschnitt 7.9 befolgen.
 Das Display zeigt das Symbol an	Auf dem Kochfeld steht kein Topf.	Stellen Sie einen geeigneten Topf auf das Kochfeld, indem Sie die Anweisungen in Abschnitt 7.5 befolgen.
	Der Topf ist nicht zum Kochen mit magnetischer Induktion geeignet.	Ersetzen Sie den Topf durch geeignetes Kochgeschirr, wie in Abschnitt 7.5 angegeben.
	Der Durchmesser des Topfbodens ist für das Kochfeld zu klein.	Ersetzen Sie den Topf durch geeignetes Kochgeschirr, wie in Abschnitt 7.5 angegeben.
 Das Display zeigt das Symbol an	Der Knopf ist nicht richtig eingestellt.	Es ist nicht notwendig, den Kundendienst zu kontaktieren. Um das Heizelement wieder zu aktivieren, stellen Sie den Knopf einfach wieder auf die Position „0“ und stellen Sie den gewünschten Leistungswert erneut ein.
Auf dem Display wird abwechselnd Fehlercode mit Buchstaben oder Zahlen angezeigt.		Kontaktieren Sie den Kundendienst und geben Sie den auf dem Bildschirm angezeigten Code an.
Das Kochfeld oder eine der Kochzonen schaltet sich aus.	Die Sicherheitsvorrichtung ist aktiviert. Das Gerät wird aktiviert, wenn eine Kochzone versehentlich eingeschaltet bleibt.	Stellen Sie den entsprechenden Knopf wieder auf die Position „0“.
	Ein leerer Topf ist überhitzt.	Nehmen Sie den leeren Topf von der Kochzone.
Der Lüfter läuft nach dem Ausschalten des Kochfelds weiter.	Das ist kein Fehler.	Der Lüfter läuft weiter, bis das Kochfeld abgekühlt ist. Der Lüfter schaltet sich automatisch ab.

8. Verwendung des integrierten Dunstabzugs (Embrace 90 Haube MB_S)

Der Dunstabzug funktioniert sowohl im Umluftbetrieb (mit Metallfiltern, Kohlefiltern oder optionalen Plasmafiltern, wobei die Luft intern umgewälzt wird) als auch im Abluftbetrieb (bei dem die Luft über einen Kanal nach außen abgeleitet wird).

8.1 Installation des Abluftkanals



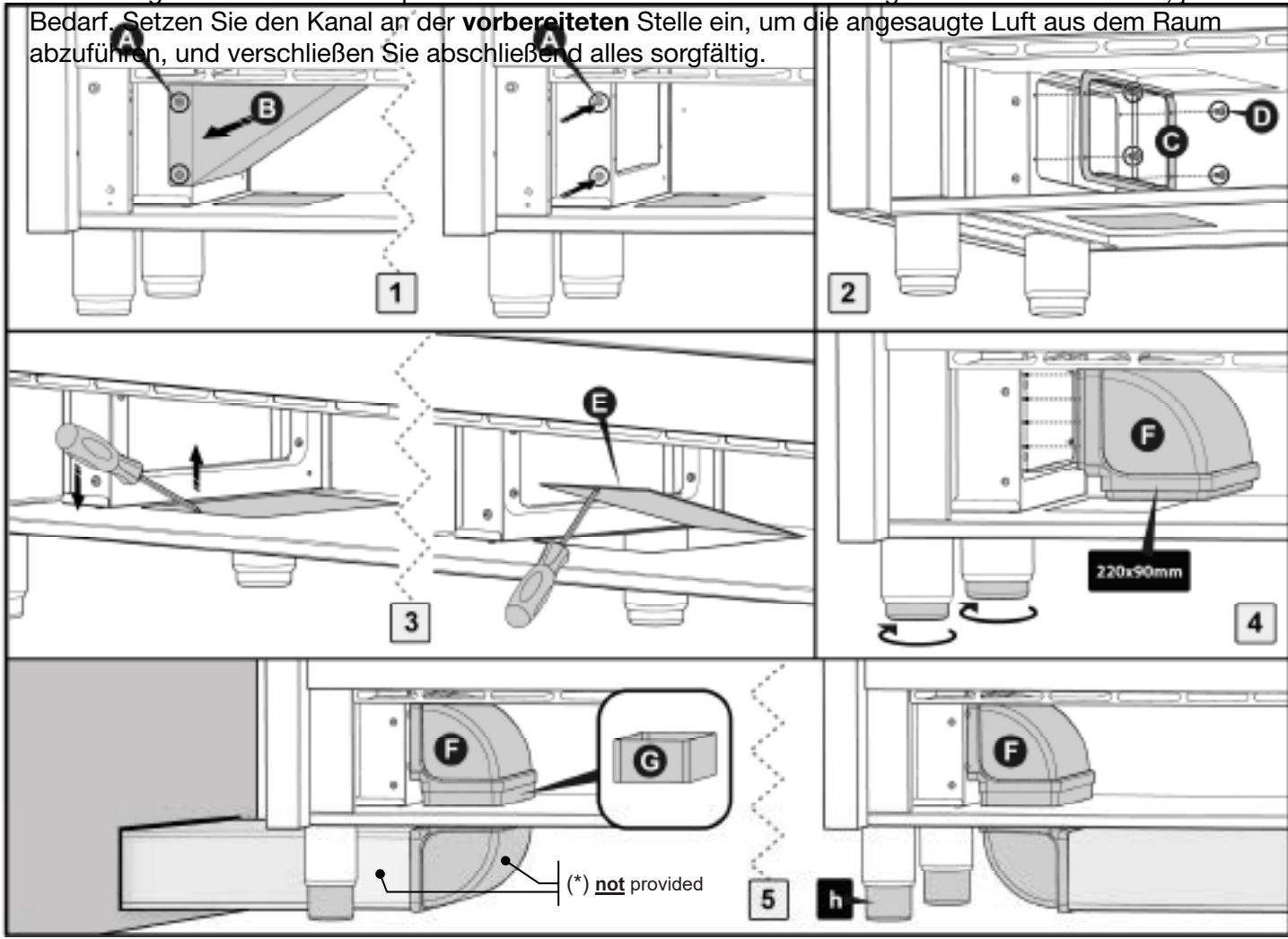
Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie irgendwelche Vorgänge durchführen.



Um die **Absaugversion** nutzen zu können, muss ein **Abluftkanal** installiert werden, der nicht länger als **5 Meter** sein darf. Begrenzen Sie die Anzahl der Biegungen/Krümmungen im Kanal, da jede Biegung die Absaugleistung um 1 Meter verringert (z. B.: Bei Verwendung von 2 x 90°-Biegungen darf der Kanal nicht länger als 3 Meter sein). Vermeiden Sie plötzliche Richtungsänderungen



Im Lieferumfang sind folgende Teile enthalten: Flansch **C** mit 4 Schrauben **D** und Verbindungsstück **F** mit Kunststoffverlängerung **G**, 50 mm hoch (Querschnitt **220x90 mm**). Für **den Lüftungskanal** müssen ein Verbindungsstück und ein Kanal (*) mit gleichem Querschnitt verwendet werden; die Installation **muss auf Wunsch des Benutzers** von einem qualifizierten Techniker beurteilt und durchgeführt werden.

- Gehen Sie folgendermaßen vor:
- Lösen Sie die 2 Schrauben **A** und entfernen Sie die Abdeckung **B**, schrauben Sie dann die 2 Schrauben **A** wieder fest.
 - Den Flansch **C** wie abgebildet ausrichten und durch Anziehen der 4 Schrauben **D** befestigen.
 - Drücken Sie mit einem Schlitzschraubendreher das vorgestanzte Teil **E** heraus und entfernen Sie es.
 - Schließen Sie das Verbindungsstück **F** wie gezeigt an und heben Sie das Gerät an. Stellen Sie die Füße entsprechend den Abmessungen des zu installierenden Kanals ein.
 - Setzen Sie die Verlängerung **G** in das Verbindungsstück **F** ein, montieren Sie anschließend ein Verbindungsstück und den entsprechenden Kanal mit der Auslassrichtung nach rechts oder links, je nach Bedarf. Setzen Sie den Kanal an der **vorbereiteten** Stelle ein, um die angesaugte Luft aus dem Raum abzuführen, und verschließen Sie abschließend alles sorgfältig.





Stellen Sie vor der Verwendung des Dunstabzugs sicher, dass alle geltenden Vorschriften zur Luftabsaugung außerhalb des Raumes eingehalten werden. Die Luft darf nicht in einen Kanal abgeleitet werden, der als Abzug für mit Gas oder anderen Brennstoffen betriebene Geräte verwendet wird. Vermeiden Sie den Anschluss des Dunstabzugs an Kanäle, die zur Ableitung von Verbrennungsgasen vorgesehen sind (Kessel, Schornsteine usw.).



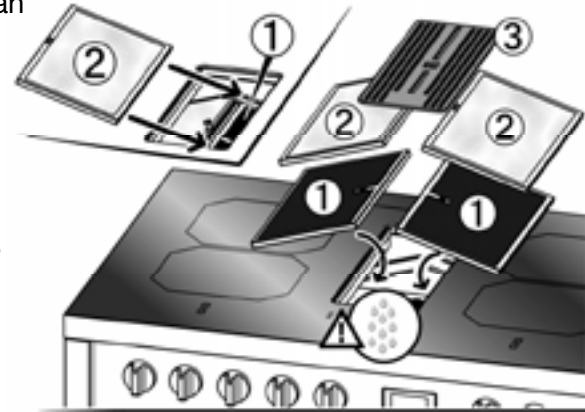
8.2 Kohlefilter und Metallfettfilter einsetzen

Setzen Sie zunächst die Kohlefilter^① und anschließend die darüberliegenden Fettfilter an den angegebenen Positionen durch die zentrale Öffnung im Kochfeld ein.

Überprüfen Sie immer, ob alle Filter **richtig installiert sind**.^③

Setzen Sie den Metallrost ein, um die zentrale Öffnung im Kochfeld abzudecken.

Entfernen Sie die Filter in umgekehrter Reihenfolge.



Die Fettfilter können von Hand gereinigt werden, indem man sie etwa 1 Stunde lang in kochendes Wasser mit neutralem Reinigungsmittel einweicht (nicht verbiegen), oder in der Spülmaschine bei **einer Höchsttemperatur von 65 °C**; verwenden Sie **keine ätzenden, sauren oder alkalischen Reinigungsmittel**.

So reinigen Sie die Kohlefilter: Waschen/spülen Sie die Filter in der Spülmaschine (am besten ohne anderes Geschirr); trocknen Sie die Filter im Ofen bei **max. 90 °C** etwa 1 Stunde lang.

Die Reinigung und Regeneration der Filter muss je nach Bedarf, mindestens jedoch alle 2 Monate, erfolgen.

Um die Effizienz des Absaugsystems zu steigern und die Ansammlung von Fett und Schmutz zu verhindern, die eine Brandgefahr darstellen könnten, wird eine Reinigung und Regeneration der Filter empfohlen.

Das Metallgitter kann von Hand mit Wasser und einem neutralen Reinigungsmittel gereinigt werden, jedoch **nicht** in der Spülmaschine.



Nach der Reinigung der Fettfilter: Spülen Sie sie gründlich ab und lassen Sie sie auf der Spüle oder an einem anderen Ort an der Luft trocknen. **Die Filter dürfen an ihrem Platz im Gerät nicht abtropfen.**

Bei versehentlichem Eindringen von Wasser oder anderen Flüssigkeiten durch das Metallgitter und anschließender Ansammlung im Abluftkanal: **Dunstabzug sofort ausschalten**, Gitter und Filter entnehmen und ggf. mit einem weichen Tuch **gründlich trocknen**; bei weiterem Auslaufen oder Tropfen empfehlen wir, den Backofen für **mindestens 20 Minuteneinzuschalten**.



Verwenden Sie den Dunstabzug niemals ohne die eingesetzten Metallfettfilter, da diese für den ordnungsgemäßen Betrieb des Geräts unerlässlich sind.

Um die Bildung von Kondenswasser auf dem Kochfeld und/oder in der Schublade zu reduzieren, wird eine Raumtemperatur **über 20 °C** empfohlen.

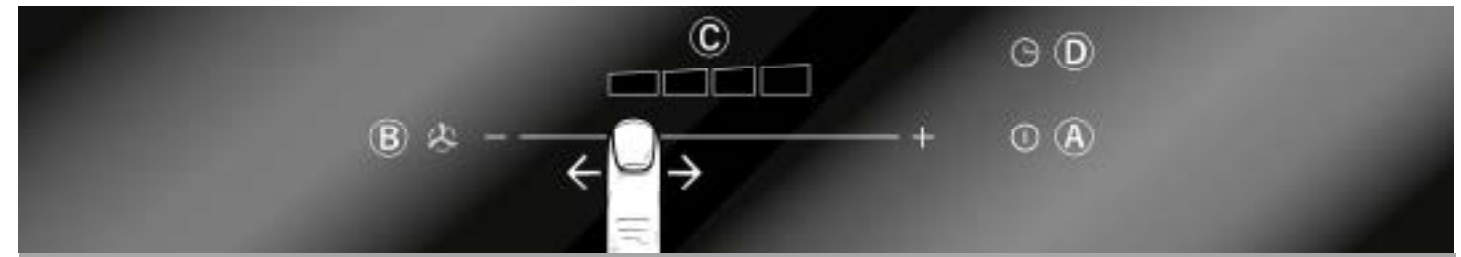
Schalten Sie den Dunstabzug ein, **bevor** Sie mit dem Kochen beginnen, und regulieren Sie die Absauggeschwindigkeit je nach **Dampfmenge**.

Vermeiden Sie das Kochen über offenem Feuer, da die Flammen angesaugt werden und den Dunstabzug beschädigen könnten.

Lassen Sie den Dunstabzug nach dem Kochen laufen, bis der gesamte Dampf und alle Gerüche vollständig entfernt sind.



8.3 Touch-Bedienung



EIN/AUS • Berühren Sie das Symbol, um die Absaugung zu starten. Geschwindigkeit II ist die Standardeinstellung. Schaltet den Absaugmotor aus, wenn der Dunstabzug eingeschaltet ist, unabhängig von der Geschwindigkeit.

(B)

Um **die Absauggeschwindigkeit zu ändern**, gehen Sie wie angegeben vor. Der Motor kann mit dieser Funktion nicht abgeschaltet werden, die Drehzahl kann erst nach dem Starten des Dunstabzugs durch Berühren des Symbols verändert werden. Berühren Sie das Symbol, um den Absaugmotor auszuschalten.

LED-Licht zeigt die gewählte **Absauggeschwindigkeit** an.

TIMER • Berühren Sie das Symbol, um die automatische Abschaltung nach 10 Minuten Betrieb einzustellen. Die eingestellte Funktion wird durch Blinken der LED-Leuchte (eingestellte Geschwindigkeit) signalisiert.



Siehe auch Kapitel 7 „Verwendung des Kochfelds“.

8.4 Automatische Abschaltung

Nach 4 Stunden Dauerbetrieb seit der letzten Einstellung schaltet sich der Dunstabzug automatisch ab.

8.5 Verstopfte Metallfettfilter

Nach 30 Betriebsstunden blinken alle LED-Leuchten gleichzeitig und zeigen damit an, dass die Fettfilter verstopft sind.

Um diesen optischen Alarm zurückzusetzen, berühren Sie das Symbol bei ausgeschaltetem Dunstabzug mindestens 3 Sekunden lang.

Reinigen Sie die Filter wie in Abschnitt „8.2“ beschrieben.



9. Verwendung des Backofens

9.1 Allgemeine Sicherheits-/Warnhinweise

Während des Betriebs des Backofens oder Grills können die Außenwände und die Backofentür sehr heiß werden.

Halten Sie Kinder vom Gerät fern.

Lassen Sie Kinder nicht auf der Backofentür sitzen oder damit spielen.

Benutzen Sie die Tür nicht als Hocker.

Legen Sie niemals Kochutensilien aus Aluminium oder Alufolie auf den Boden des Backofens, da dies zu schweren Schäden am Backofenemail führen kann.

Garen Sie keine Lebensmittel direkt auf dem Backofenboden.

Bei der ersten Inbetriebnahme des Backofens oder nach einem Stromausfall blinkt die Anzeige regelmäßig und zeigt an, dass der Backofen auf Null geschaltet ist. Informationen zum Einstellen des Displays finden Sie in Abschnitt „**ERSTMALIGES EINSCHALTEN UND ZEIT EINSTELLEN**“ auf Seite 28.

Versuchen Sie nicht, die Backofentür zu entfernen, ohne vorher die entsprechenden Anweisungen sorgfältig zu lesen (siehe Abschnitt „12.1 Entfernen der Backofentür“): An den Scharnieren der Backofentür können Sie Ihre Hände verletzen.

HEIZSTOPP IM OFEN

Wenn der Ofen während des normalen Betriebs aufhört zu heizen und die Programmieranzeige zu blinken beginnt und auf Null schaltet, überprüfen Sie, ob:

- ein Stromausfall aufgetreten ist.

Tritt die Blockierung nach dem Neustart des Garprogramms erneut auf, bedeutet dies, dass die Sicherheitsvorrichtung aktiviert wurde. Diese Vorrichtung wird bei einem Thermostatfehler aktiviert und verhindert eine Überhitzung des Ofens. In solchen Fällen wird empfohlen, nicht zu versuchen, den Ofen erneut einzuschalten, sondern sich stattdessen an den nächstgelegenen Kundendienst zu wenden.

9.2 Aufbewahrungsschublade (nur bei bestimmten Modellen verfügbar)

Die Kochfelder sind mit einer Aufbewahrungsschublade unter dem Backofen ausgestattet. Bewahren Sie das Metallzubehör des Kochfelds ausschließlich in der Aufbewahrungsschublade auf.



- Die Schublade wird während des Ofenbetriebs heiß. Vermeiden Sie den Kontakt mit den Innenteilen, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Lagern Sie keine brennbaren Materialien wie Lappen, Papier oder Ähnliches in der Aufbewahrungsschublade.

9.3 Risiko für Kondenswasser



- Bei manchen Zubereitungen mit **hohem Wasseranteil** und der Nutzung bestimmter Funktionen kann sich an der Innenscheibe des Backofens **Kondenswasser bilden**. Um dies zu vermeiden, öffnen Sie die Backofentür während des Garvorgangs ein- oder zweimal für einige Sekunden.
- **Lassen Sie das Essen nach dem Garen nicht im Backofen abkühlen**, um zu verhindern, dass sich Kondenswasser auf der Backofeninnenscheibe bildet, das beim Öffnen der Backofentür aus dem Backofen tropfen kann.



9.4 Verwendung des elektrischen Multifunktionsbackofens

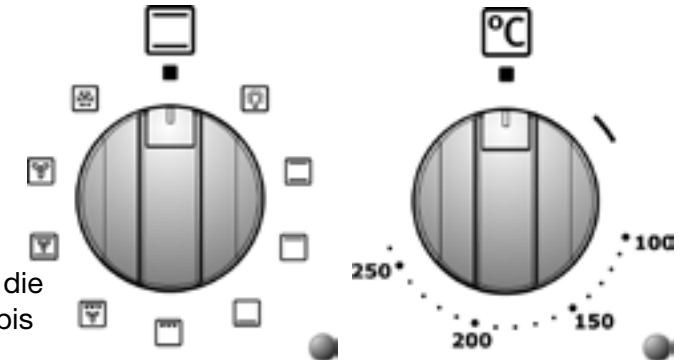


Der letzte Bereich der Garanzeige und die Drehknöpfe am Hauptbackofen haben keinen Einfluss auf die Bedienung des sekundären Ofens.



9.4.1 Backofen zum ersten Mal einschalten

Bei der ersten Inbetriebnahme kann es aufgrund von Öl- oder Fettrückständen aus dem Herstellungsprozess zu Rauchentwicklung oder stechenden Gerüchen kommen, die den Speisen einen unangenehmen Geruch oder Geschmack verleihen können. Bevor Sie Lebensmittel in den Backofen geben, heizen Sie ihn bei geschlossener Tür 30–40 Minuten lang auf die maximale Temperatur auf und warten Sie, bis der Rauch oder Geruch verschwunden ist.



Um Verbrennungen durch Dampf im Backofen zu vermeiden, gehen Sie wie folgt vor:



Drehen Sie den Funktionsknopf auf die Position der zur Funktion . Öffnen Sie die Tür in zwei Schritten: Halten Sie die Tür 4–5 Sekunden lang einen Spalt geöffnet (**ca. 5 cm**) und öffnen Sie sie dann vollständig. Wenn Sie das Essen anpassen müssen, lassen Sie die Tür so kurz wie möglich geöffnet, um zu verhindern, dass die Temperatur im Ofen so stark abfällt, dass der Garvorgang beeinträchtigt werden könnte.



9.4.2 Herkömmliche Zubereitung

Drehen Sie den Funktionsknopf auf die gewünschte Position und den Temperaturknopf auf den gewünschten Temperaturwert (siehe Abschnitt „10.3.1“).

Für eine differenzielle Erwärmung über oder unter den Speisen stellen Sie den Funktionsknopf auf die Position (Obenhitze) oder (Untenhitze). Für eine gleichmäßigere Erwärmung im gesamten Ofen drehen Sie den Funktionsknopf auf die Position .



Der Backofen ist mit einem automatischen Kühlsystem ausgestattet, das über die Türtemperatur gesteuert wird. Bei Erreichen der Maximaltemperatur wird der Lüfter automatisch aktiviert und bei Unterschreiten der voreingestellten Türtemperatur deaktiviert. Der Lüfter kann nach dem Ausschalten des Ofens weiterlaufen.

Sollte dies nicht der Fall sein, schalten Sie das Gerät aus und wenden Sie sich umgehend an den technischen Kundendienst.

9.4.3 Zubereitung mit Umluft

Drehen Sie den Funktionsknopf auf die Position und den Temperaturknopf auf gewünschten Temperaturwert.

9.4.4 Zubereitung mit Umluft + Drehspieß

Drehen Sie den Funktionsknopf auf die Position . Drehen Sie den Temperaturknopf auf den maximalen Temperaturwert.



9.4.5 Zubereitung mit Grill + Drehspieß (bei geschlossener Tür)

Drehen Sie den Funktionsknopf auf Position , drehen Sie den Temperaturknopf auf den maximalen Temperaturwert. Der Grill und der Drehspieß arbeiten gleichzeitig, sodass die Zubereitung von Speisen auf dem Drehspieß möglich ist.

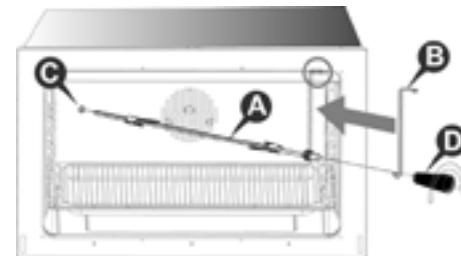
9.4.6 Zubereitung mit Drehspieß (bei geschlossener Tür)

Wenn Ihr Ofenmodell über einen Drehspieß verfügt, gehen Sie wie folgt vor:

- Schieben Sie das zu garende Fleisch auf den Drehspieß **A** und fixieren Sie es mit den verstellbaren Klammern.
- Hängen Sie den Haken **B** wie in der Abbildung gezeigt oben im Backofen auf.
- Stecken Sie den Drehspieß **A** in die Öffnung **C** im Backofen; achten Sie vor dem Schließen der Backofentür darauf, dass der Spieß **A** richtig in der Öffnung **C** sitzt (Spieß einführen und leicht hin und her drehen).
- Hängen Sie das andere Ende des Drehspießes an Haken **B** (die Rolle am Spieß **A** befindet sich am Griff von Haken **B**).
- Schließen Sie die Backofentür und aktivieren Sie den Drehspieß, indem Sie den Funktionsknopf auf die Position drehen.
- Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, öffnen Sie die Backofentür und entfernen Sie den Drehspieß mit dem Kunststoffgriff **D**, der an der Unterseite des Spießes **A** angeschraubt ist.

9.4.7 Auftauen

Drehen Sie den Funktionsknopf auf die Position und den Temperaturknopf auf die Position : Dadurch wird der Motorlüfter aktiviert, der die Luft im Ofen zirkulieren lässt und das Auftauen von gefrorenen Lebensmitteln fördert.



9.4.8 Backofen ausschalten

Durch Zurückdrehen des Temperaturknopfs auf Position wird der Backofen ausgeschaltet.



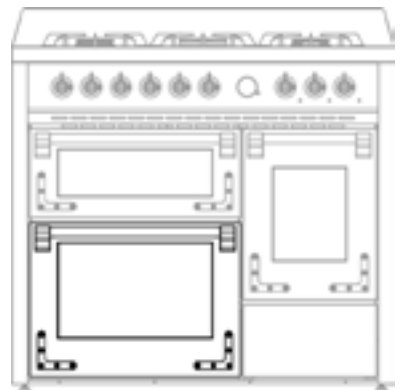
9.6 Verwendung des Umluftofens



Die Anzeige für das Ende des Garvorgangs und der Funktionsknopf am Umluftofen haben keinen Einfluss auf die Verwendung des Grillofens.

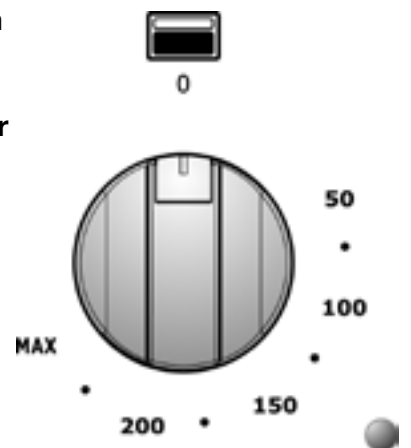


Der Umluftofen ist mit einem kreisförmigen Heizelement mit einem Ventilator ausgestattet, der an der Rückwand des Ofens angebracht ist.



9.6.1 Backofen zum ersten Mal einschalten

Bei der ersten Inbetriebnahme des Ofens kann es aufgrund von Ölrückständen aus der Herstellung zu Rauchentwicklung oder einem stechenden Geruch kommen, der den Speisen einen unangenehmen Geruch oder Geschmack verleihen kann. **Bevor Sie Lebensmittel in den Backofen geben, heizen Sie ihn bei geschlossener Tür 30–40 Minuten lang auf die maximale Temperatur auf und warten Sie, bis der Rauch oder Geruch verschwunden ist.**



Um Verbrennungen durch heiße Dämpfe aus dem Backofen zu vermeiden, gehen Sie wie folgt vor: Drehen Sie den Funktionsknopf auf „0“. Öffnen Sie die Tür in zwei Schritten: Halten Sie sie 4–5 Sekunden lang einen Spalt (**ca. 5 cm**) geöffnet und öffnen Sie sie dann vollständig. Wenn Sie das Essen anpassen müssen, lassen Sie die Tür so kurz wie möglich geöffnet, um zu verhindern, dass die Temperatur im Ofen so stark abfällt, dass der Garvorgang beeinträchtigt werden könnte.



9.6.2 Zubereitung mit Umluft

Drehen Sie den Temperaturknopf auf die gewünschte Temperatur. Sie können die Position des Grillrosts je nach persönlichem Geschmack und Zubereitungsanforderungen anpassen.



9.6.3 Backofen ausschalten

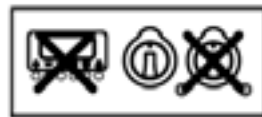
Durch Zurückdrehen des Temperaturknopfs auf Position „0“ wird der Backofen ausgeschaltet.



9.7 Verwendung des Grillofens mit Umluft



Der Grillknopf **hat keinen Einfluss** auf die Funktion des Umluftofens.



Der Grillofen mit natürlicher Konvektion ist ausgestattet mit:

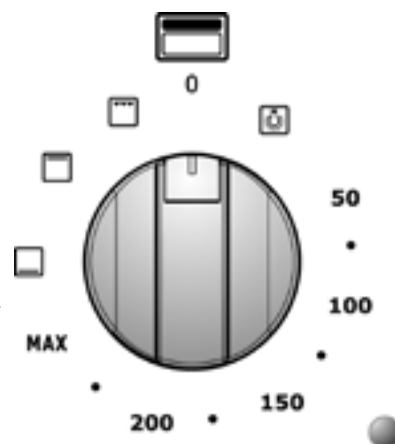
einem Heizelement im Boden;
einem Heizelement oben im Ofen (+ Grill).




9.7.1 Grillofen zum ersten Mal einschalten

Bei der ersten Inbetriebnahme kann es aufgrund von Ölrückständen aus der Herstellung zu Rauchentwicklung oder einem stechenden Geruch kommen, der den Speisen einen unangenehmen Geruch oder Geschmack verleihen kann. **Bevor Sie Lebensmittel in den Grillofen geben, heizen Sie ihn bei geschlossener Tür 30–40 Minuten lang auf die maximale Temperatur auf und warten Sie, bis der Rauch oder Geruch verschwunden ist.**

Sie können den Grillofen einzuschalten, indem Sie den Knopf auf die gewünschte Temperatur (von **50 °C** bis **MAX**) oder Funktion drehen.



9.7.2 Zubereitung mit dem Grill (bei geschlossener Tür)

Drehen Sie den Knopf in die Position  und lassen Sie den Grill etwa 5 Minuten vorheizen. Für einen ordnungsgemäßen Betrieb muss der Grillrost auf der zweiten Schiene von unten platziert werden. Sie können die Position des Grillrosts je nach persönlichem Geschmack und Zubereitungsanforderungen anpassen. Ein Kühlsystem verhindert eine Überhitzung des Kontrollknopfs.

9.7.3

Drehen Sie den Knopf auf die gewünschte Temperatur und legen Sie die Speisen auf die gewünschte Ebene (**vermeiden Sie es, die Speisen ganz unten zu platzieren**).; auf diese Weise werden die Speisen sowohl von oben als auch von unten durch die beiden Heizelemente gegart.

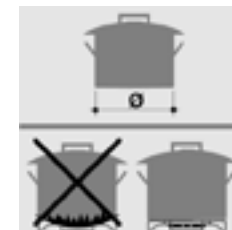
Für eine differenzielle Erwärmung über oder unter den Speisen stellen Sie den Funktionsknopf auf die Position (Oberhitze) oder (Unterhitze).

9.7.4

Durch Zurückdrehen des Knopfs auf Position „0“ wird der Backofen ausgeschaltet.

10. Tipps für die Zubereitung

10.1 Hinweise zur richtigen Verwendung der Kochfeldbrenner



Der Durchmesser des Bodens des Kochgeschirrs muss zum Durchmesser des verwendeten Brenners passen (siehe Tabelle). Die Flamme des Brenners darf nie breiter sein als der Durchmesser des Topfs. Verwenden Sie Kochgeschirr mit flachem Boden. Verwenden Sie nach Möglichkeit Töpfe mit Deckel, da dies weniger Energie verbraucht. Verwenden Sie etwas Wasser, um die Garzeit von Gemüse, Kartoffeln usw. zu verkürzen.

Burner	Recipient diameter (in cm)
Rapid	from 24 to 26
Semi rapid	from 16 to 22
Auxiliary	from 8 to 14
Wok	from 24 to 26



10.2 Hinweise zur richtigen Verwendung des Induktionskochfelds

Um optimale Ergebnisse zu erzielen und Energie zu sparen, verwenden Sie ausschließlich induktionsgeeignetes Kochgeschirr. Der Durchmesser des Kochgeschirrbodens muss mit dem Durchmesser des Kreises auf der Kochzone übereinstimmen (siehe Abschnitt „7.5“), andernfalls wird Energie verschwendet. Der Boden des Kochgeschirrs muss aus einer Eisenlegierung oder ferritischem Stahl bestehen und vollkommen eben sein. Außerdem muss der Boden, genau wie das Glas auf der Kochfläche, absolut sauber und trocken sein. Verwenden Sie keine Töpfe mit rauem, zerkratztem oder beschädigtem Boden, da diese die Kochfeldoberfläche zerkratzen können.

Zucker, Kunststoffe oder Aluminiumfolie dürfen nicht mit den Kochzonen in Berührung kommen. Diese können beim Abkühlen zu Rissen oder anderen Veränderungen der Glaskeramikoberfläche führen. Vor der Zubereitung zuckerhaltiger Speisen empfiehlt es sich, die Glaskeramikoberfläche mit einem speziellen Produkt auf Silikonbasis zu behandeln, um das Kochfeld vor eventuellen eingebrannten Speiseresten zu schützen.

Lassen Sie keine leeren Töpfe auf dem Kochfeld stehen.

Lassen Sie keine Gegenstände, auch keine kleinen, auf die Glaskeramik fallen.

Sand oder andere scheuernde Materialien können das Glas beschädigen.

Das Glas kann zerkratzen, wenn Kochgeschirr auf Schleifrückstände gestellt wird.

Kratzer beeinträchtigen die Funktion des Kochfelds jedoch nicht.

Stellen Sie sicher, dass der Lüfter ordnungsgemäß funktioniert.



10.3 Hinweise zur korrekten Verwendung des Ofens



Der Backofen ermöglicht eine Optimierung des Garvorgangs.

Speisen können auf herkömmliche Weise, mit Konvektion oder mit einem Grill zubereitet werden.

Die Backofentür muss bei allen Garvorgängen vollständig geschlossen sein.

Während des Garvorgangs ist möglicherweise ein Geräusch zu hören, das einem „Plopp“ ähnelt: Dies ist auf den Wärme-/Kälteeffekt zurückzuführen und völlig normal.

10.3.1 Traditioneller Garvorgang



Bei dieser Art des Garens kommt die Hitze sowohl von oben als auch von unten. Nutzen Sie daher am besten die mittleren Schienen. Wenn zum Garen eine höhere Temperatur von unten oder oben erforderlich ist, verwenden Sie die untere oder obere Schiene. Der traditionelle Garvorgang empfiehlt sich für alle Lebensmittel, die hohe Gartemperaturen oder lange Schmorzeiten erfordern. Auch bei der Zubereitung mit Töpfen aus Terrakotta, Porzellan und ähnlichen Materialien empfiehlt sich dieses System.

ECO

Die traditionelle Funktion „Ober- und Unterhitze“ funktioniert auch als **ECO-Funktion** (*): eine innovative Funktion, die die übertragene Leistung im Ofen reguliert. Die Speisen werden langsam durch Restwärme erhitzt; aufgrund der längeren Dauer eignet sich diese Funktion zum Erhitzen von zubereiteten und gegarten Speisen.

Wenn diese Funktion nicht erforderlich ist und die Heizelemente optimal genutzt werden sollen, werden folgende Maßnahmen empfohlen:

- Heizen Sie den Backofen vor, indem Sie eine andere Funktion (z. B.) und eine Temperatur von mindestens 100 °C wählen;
- Sobald der Ofen die eingestellte Temperatur erreicht hat (das orangefarbene Licht erlischt), wählen Sie die traditionelle Funktion und beginnen Sie mit dem Garen Ihrer Speisen.

WARNHINWEIS! Wenn die Temperatur während der Verwendung der **ECO-Funktion** 100 °C erreicht, wird die **ECO-Funktion** deaktiviert, wenn die Ofentür geöffnet und geschlossen wird.

Bei aktivierter **ECO-Funktion** ist die Backofen-Innenbeleuchtung ab Beginn des Heizvorgangs ausgeschaltet und schaltet sich erst nach dem Öffnen der Backofentür ein.

(*) Dieser Garvorgang wird normalerweise verwendet, um die Energieklasse und den Stromverbrauch zu definieren.



10.3.2 Garen mit Umluft

Bei dieser Art des Garens werden die Speisen durch vorgewärmte Luft erhitzt, die dank eines Lüfters an der Rückwand des Ofens im Ofen zirkuliert. Die Hitze erreicht alle Bereiche des Ofens schnell und gleichmäßig, sodass verschiedene Gerichte gleichzeitig auf verschiedenen Ebenen gegart werden können. Der Luft wird Feuchtigkeit entzogen und der trockene Bereich verhindert die Ausbreitung und Vermischung von Gerüchen und Aromen. Durch die Möglichkeit, auf mehr als einer Ebene zu kochen, können Sie viele verschiedene Gerichte gleichzeitig zubereiten. Kekse und Mini-Pizzen können in drei verschiedenen Backformen zubereitet werden. Der Backofen kann jedoch auch zur Zubereitung auf einer einzigen Schiene verwendet werden.

Die unteren Ebenen können zur besseren Überwachung des Garvorgangs genutzt werden. Besonders praktisch ist das Garen mit Umluft, um Tiefkühlkost schnell wieder auf Zimmertemperatur zu bringen, zum Sterilisieren von Konserven oder Einlegen von Obst in Sirup und schließlich zum Trocknen von Pilzen oder Obst.



10.3.3 Zubereitung mit dem Grill

Die Wärme kommt von oben. Fast jedes Fleisch kann gegrillt werden, mit Ausnahme von magerem Wild und Gerichten wie Frikadellen. Fleisch und Fisch leicht mit Öl bestreichen und auf die Roste legen. Die Stufe hängt vom Fettgehalt ab: Je geringer der Fettgehalt, desto dichter am Grill sollte das Fleisch/der Fisch platziert werden. Dadurch wird verhindert, dass die Oberfläche anbrennt und das Innere nicht ausreichend gegart wird.



Geeignet für: relativ dünnes Fleisch; getoastete Sandwiches.

Stellen Sie die Grillpfanne auf die unterste Ebene, um Saft und Fett aufzufangen. Gießen Sie ein Glas Wasser in die Grillpfanne, um Rauchentwicklung durch überhitzendes Fett zu vermeiden.



10.3.4 Zubereitung mit Lüftergrill

Durch die Kombination von Grill und Lüfter.

Bei dieser Art des Garens dringt die Hitze allmählich in das Essen ein, obwohl die Oberfläche direkt dem Grill ausgesetzt ist.

Geeignet für: dickeres Fleisch; Wild.

10.3.5 Zubereitung von Fleisch und Fisch

Fleisch, das im Ofen zubereitet werden soll, sollte mindestens 1 kg wiegen. Sehr zartes rotes Fleisch, das roh zubereitet werden muss (z. B. Roastbeef, Filet usw.) oder außen gut durchgegart sein und innen saftig bleiben soll, muss bei hohen Temperaturen kurz gegart werden (**200-250 °C**). Weißes Fleisch, Wildgeflügel und Fisch müssen bei niedrigen Temperaturen (**150-175°C**) gegart werden.

Die Zutaten für die Sauce sollten nur bei kurzer Garzeit in die Auflaufform gegeben werden, ansonsten erst in der letzten halben Stunde. Das Fleisch kann auf ein Backblech oder direkt auf den Rost gelegt werden, unter dem sich die Auffangschale zum Auffangen des Bratensaftes befindet. Drücken Sie mit einem Löffel auf das Fleisch, um zu prüfen, ob es gar ist.

Wenn es fest ist, ist es gar. Warten Sie nach dem Garen mindestens **15 Minuten**, bevor Sie das Fleisch anschneiden, damit der Fleischsaft nicht austritt. Vor dem Servieren können die Teller bei niedriger Temperatur im Backofen erwärmt werden.

10.3.6 Backen

Aufgeschlagener Teig sollte am Löffel haften bleiben, da überschüssige Flüssigkeit die Garzeit verlängert.





Backwaren benötigen moderate Temperaturen (im Allgemeinen zwischen **150-200 °C**) und Vorheizen (ca. **10 Minuten**). Die Backofentür darf erst nach Ablauf von mindestens $\frac{3}{4}$ der Garzeit geöffnet werden.



10.3.7 Empfohlene Gartabellen



Die Garzeiten variieren je nach Art, Konsistenz und Menge der Lebensmittel. Wir empfehlen, die ersten Versuche zu beobachten und die Ergebnisse zu überprüfen, da durch das Garen gleicher Gerichte unter gleichen Bedingungen gleichbleibende Ergebnisse erzielt werden. Die folgenden drei Tabellen (I, II und III) dienen als Orientierung.

TABELLE DER GARZEITEN FÜR UMLUFT UND TRADITIONELLES GAREN (I)

GARMETHODE	MENGE KG.	SCHIENENPOSITION VON UNTEN		TEMPERATUR °C		ZEIT I MI-NUTEN
		Umluft 	Traditionell 	Umluft 	Traditionell 	
Backen						
Mit geschlagenem Teig, in einer Form	1	1-3	2	175	200	60
Mit geschlagenem Teig auf dem Backblech	1	1-3	2	175	200	50
Blätterteig, Tortenboden	0.5	1-3	3	175	200	30
Blätterteig mit saftiger Füllung	1.5	1-3	2	175	200	70
Blätterteig mit trockener Füllung	1	1-3	2	175	200	45
Mischung mit natürlichem Aufgehen	1	1-3	1	175	200	50
Kekse	0.5	1-3	3	160	175	30
Fleisch						
Kalbfleisch	1	2	2	180	200	60
Rindfleisch	1	2	2	180	200	70
Englisches Roastbeef	1	2	2	220	220	50
Schweinefleisch	1	2	2	180	200	70
Hähnchen	1-1.5	2	2	200	200	70
Aufläufe						
Rindfleischintopf	1	1	2	175	200	120
Kalbsragout	1	1	2	175	200	110
Fisch						
Filet, Fischsteak, Kabeljau, Stöcker, Scholle	1	1-3	2	180	180	30
Makrele, Steinbutt, Lachs	1	1-3	2	180	180	45
Austern	1	1-3	2	180	180	20
Timbale						
Pasta-Timbale	2	1-3	2	185	200	60
Gemüse-Timbale	2	1-3	2	185	200	50
Süße und herzhafte Soufflés	0.75	1-3	2	180	200	50
Pizza und Calzone	0.5	1-3	2	200	220	30


- Die Zeitangaben beziehen sich auf das Garen auf einer Schiene. Bei mehreren Schienen verlängert sich die Zeit um **5–10 Minuten**.
- Die Garzeiten beinhalten nicht das Vorheizen, das **etwa 15 Minuten**dauert.
- Beim Garen auf mehreren Schienen finden Sie Anweisungen für die entsprechende Position.
- Bei Rind-, Kalbs-, Schweine- und Putenfleisch, sowohl mit als auch ohne Knochen, sollte die Zeit um **20 Minuten erhöht werden**.

TABELLE DER GARZEITEN MIT GRILL UND BELÜFTUNGSGRILL (II)

TRADITIONELLES GRILL-LEN 				
GARMETHODE	MENGE KG.	POSITION	TEMPERATUR °C	ZEIT IN MINUTEN
Hähnchen	1-1.5	3	MAX	30 PER SIDE
Getoastete Sandwiches	0.5	4	MAX	5 PER SIDE
Würstchen	0.5	4	MAX	10 PER SIDE
Schweinekoteletts	0.5	4	MAX	8 PER SIDE
Fisch	0.5	4	MAX	8 PER SIDE
GRILL MIT LÜFTER 				
GARMETHODE	MENGE KG.	POSITION	TEMPERATUR °C	ZEIT IN MINUTEN
Schweinebraten	1.5	2	170	180
Roastbeef	1.5	3	220	60
Hähnchen	1.2	2	190	90

- Die Auffangschale zum Auffangen von Bratensaft muss immer in der ersten Einschubebene vom Backofenboden aus platziert werden.

TABELLE FÜR AUFTAUZEITEN (III)

AUFTAUEN 			
GARMETHODE	MENGE KG.	POSITION	ZEIT IN MINUTEN
Fertiggerichte	1	2	45
Fleisch	0.5	2	50
Fleisch	0.75	2	70
Fleisch	1	2	110

- Das Auftauen bei Raumtemperatur hat den Vorteil, dass sich Geschmack und Aussehen der Lebensmittel nicht verändern.



11. Reinigung und Wartung



Vor der Reinigung oder Wartung schalten Sie die Stromversorgung des Geräts ab und schließen Sie das Gasventil.



Warnhinweis: Die Wartung darf nur von autorisiertem Personal durchgeführt werden. Reinigen Sie die Oberflächen des Geräts nicht, solange sie noch heiß sind. Verwenden Sie zur Reinigung der Geräteoberflächen ausschließlich geeignete Reinigungsmittel. Der Hersteller lehnt jegliche Verantwortung und Haftung für Schäden ab, die durch die Verwendung ungeeigneter und/oder anderer als der angegebenen Reinigungsmittel entstehen. Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts keinen Druck- oder Dampfreiniger.

11.1 Wartungsplan

Außer der Reinigung ist für die Geräte keine regelmäßige Wartung erforderlich

11.2 Reinigung von Edelstahloberflächen

Verwenden Sie zur Reinigung und Pflege der Edelstahloberflächen eine Lösung aus warmem Wasser und Essig oder neutraler Seife. Gießen Sie die Lösung auf ein feuchtes Tuch und wischen Sie die Stahloberfläche vorsichtig ab. Gründlich abspülen und mit einem weichen sauberen Tuch oder Lederlappen abtrocknen. Verwenden Sie auf keinen Fall Metallschwämme oder Schaber, da diese die Oberflächen beschädigen können. Verwenden Sie nur nicht scheuernde, nicht kratzende Schwämme und gegebenenfalls Utensilien aus Holz oder Kunststoff.

11.3 Reinigung von Emailleoberflächen

Reinigen Sie die Oberfläche mit einem nicht scheuernden, nicht kratzenden Schwamm, der mit neutraler Seife und Wasser angefeuchtet ist. Fettflecken lassen sich leicht mit warmem Wasser oder einem speziellen Produkt zur Reinigung von Emaille entfernen. Gründlich abspülen und mit einem weichen sauberen Tuch oder Lederlappen abtrocknen. Verwenden Sie keine Produkte mit Scheuermitteln, Scheuerbürsten/-schwämmen, Stahlwolle oder Säure, da diese die Oberflächen beschädigen können. Vermeiden Sie den Kontakt mit Säuren oder alkalischen Substanzen (Zitronensaft, Essig, Salz usw.) mit der Emaille.

11.4 Reinigung polierter Oberflächen

Reinigen Sie die Oberfläche mit einem nicht scheuernden Schwamm, der mit warmem Wasser und neutraler Seife angefeuchtet ist, oder mit einem handelsüblichen Reiniger für polierte Oberflächen. Gründliche abspülen und mit einem weichen Tuch abtrocknen. Scheuermittel, grobe Stahlschwämme, Stahlwolle oder Säuren schädigen die Oberflächen.

Verwenden Sie keinen Alkohol.

11.5 Reinigung von Holzoberflächen, Zubehör und Teilen

Wir empfehlen die Verwendung handelsüblicher Reinigungsmittel. Diese Produkte sorgen für eine lange Haltbarkeit des Holzes. Wenn solche Produkte nicht zur Verfügung stehen, empfiehlt es sich, den Schmutz so schnell wie möglich mit einem mit Wasser und neutralem Reinigungsmittel angefeuchteten Tuch zu entfernen. Gründlich abspülen und mit einem weichen sauberen Tuch abtrocknen. Größere Ablagerungen und hartnäckigere Rückstände entfernen Sie mit einem **kratzfreien Schaber für Holz** oder einem **Spezialschwamm** für empfindliche Oberflächen.

Verwenden Sie auf keinen Fall Metallschwämme oder scharfe Schaber, da diese die Oberflächen beschädigen können. Zubehör und Teile aus Holz nicht in der Spülmaschine reinigen. Halten Sie sie trocken und vermeiden Sie extreme Temperaturschwankungen. Übermäßige Feuchtigkeit und extreme Temperaturschwankungen können Zubehör und Teile aus Holz irreparabel verformen.

11.6 Reinigung von Knöpfen und Bedienfeld

Reinigen Sie die Knöpfe und das Bedienfeld mit einem feuchten Tuch.



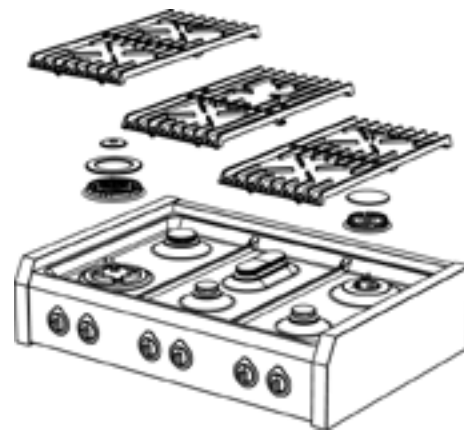
**11.7 Reinigung der Roste und Brenner**

Um die Roste und Kochfeldbrenner zu reinigen, nehmen Sie sie aus ihrer Halterung, indem Sie sie wie in der Abbildung gezeigt nach oben heben, und legen Sie sie etwa zehn Minuten lang in eine Lösung aus warmem Wasser und einem nicht scheuernden neutralen Reinigungsmittel. Gründlich abspülen und trocknen. Reinigen Sie die Brenner und Platten nicht in der Spülmaschine.

Achten Sie stets darauf, dass die Brenneröffnungen nicht verstopft sind.

Setzen Sie den Brenner wieder richtig ein und prüfen Sie, ob die Flamme gleichmäßig ist.

Wir empfehlen, dies mindestens einmal pro Woche und bei Bedarf durchzuführen.

**11.8 Zündrohr und Thermoelemente reinigen**

Um die einwandfreie Funktion von Zündrohr und Thermoelementen zu gewährleisten, müssen diese stets sauber gehalten werden. Kontrollieren Sie diese regelmäßig und reinigen Sie sie bei Bedarf mit einem feuchten Tuch. Gründlich trocknen.

Eventuelle trockene Rückstände sollten mit einem Zahnstocher oder einer Nadel entfernt werden. Dabei ist darauf zu achten, dass der isolierende Keramikteil nicht beschädigt wird.

**11.9 Reinigung des Induktionskochfeldes**

Das Induktionskochfeld erfordert keine besondere Wartung oder Reinigung. Sollten nach dem Kochen eingebrannte Speisereste rund um die Kochzone vorhanden sein, können Sie diese mit einem kratzfreien Schaber entfernen. Anschließend mit Wasser abspülen und mit einem trockenen Tuch gründlich trocknen. Die regelmäßige Verwendung des Schabers reduziert den Bedarf an chemischen Reinigungsmitteln.

Bevor Sie die Töpfe verschieben oder über das Kochfeld ziehen, achten Sie darauf, dass keine Krümel oder Schmutz darauf liegen, die Kratzer verursachen könnten.

Verwenden Sie keine Scheuerschwämme oder Reinigungsmittel. Vermeiden Sie die Verwendung aggressiver chemischer Produkte wie Backofenreinigungssprays, Fleckenentferner oder anderer Produkte wie Bad- oder Allzweckreiniger.



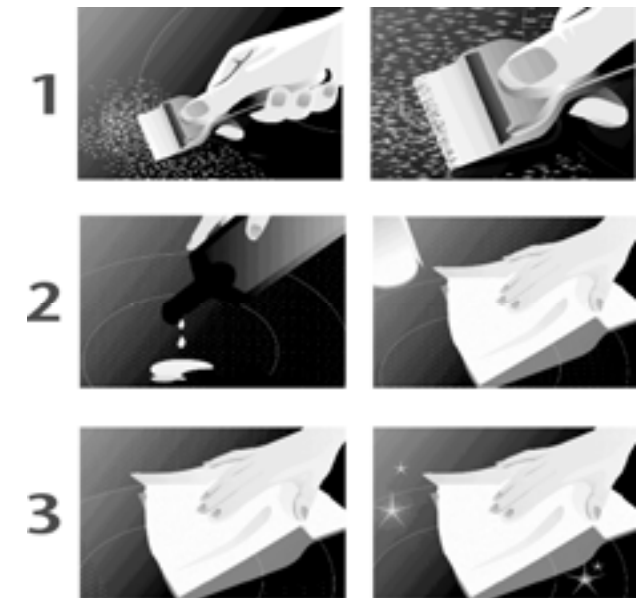
Achten Sie darauf, dass das heiße Glaskeramik-Kochfeld nicht mit Kunststoff, Alufolie, Zucker oder zuckerhaltigen Lebensmitteln in Berührung kommt. Diese Substanzen können die Oberfläche des Kochfelds beschädigen und sollten sofort mit einem kratzfreien Schaber entfernt werden.

Vor der Zubereitung zuckerhaltiger Speisen empfiehlt es sich, die Glaskeramikoberfläche mit einem speziellen Produkt auf Silikonbasis zu behandeln, um das Kochfeld vor eingebrannten Speiseresten zu schützen.



Um die Oberfläche des Glaskeramikkochfelds zu reinigen, gehen Sie wie folgt vor:

Entfernen Sie größere Ablagerungen und hartnäckigere Rückstände mit einem kratzfreien Schaber oder einem speziellen Schwamm für empfindliche Oberflächen. Warten Sie, bis die Kochfeldoberfläche vollständig abgekühlt ist, geben Sie einige Tropfen Reinigungsmittel darauf und reiben Sie die Oberfläche mit Küchenpapier oder einem sauberen Tuch ab. Alternativ können Sie einen speziellen Schwamm für empfindliche Oberflächen verwenden. Wischen Sie die Oberfläche des Kochfelds mit einem feuchten Tuch oder mit der trockenen Seite eines speziell dafür vorgesehenen Schwamms ab.

**11.10 Reinigung des Backofens**

Um den Backofen in einem optimalen Zustand zu halten, sollte er regelmäßig gereinigt werden, am besten nach jedem Gebrauch, nachdem er abgekühlt ist: So lassen sich Rückstände leichter entfernen und wird verhindert, dass diese beim nächsten Gebrauch einbrennen.

Reinigen Sie die Edelstahl- und Emailleteile wie in den entsprechenden Abschnitten „11.2 Reinigung von Edelstahloberflächen“ und „11.3 Reinigung von Emailleoberflächen“ beschrieben.

Entfernen Sie alle abnehmbaren Teile und reinigen Sie sie separat. Spülen Sie sie ab und trocknen Sie sie gründlich mit einem sauberen Tuch.

11.10.1 Reinigung der Backofenwände Verwenden Sie zum Reinigen dieses Ofentyps niemals Reinigungsmittel.

Die Backofenwände können mit leichtem Essig gereinigt und mit einem mit Wasser angefeuchteten Tuch abgewischt werden. Heizen Sie den Backofen anschließend mindestens eine Stunde lang auf **150 °C** vor, um die Reinigung zu erleichtern. Wischen Sie den Backofen nach dem Abkühlen erneut mit einem feuchten Tuch aus.

11.10.2 Reinigung der Backofentür

Wir empfehlen, die Backofentür immer sauber zu halten. Verwenden Sie Küchenpapier und bei hartnäckigen Verschmutzungen ein feuchtes Tuch und Haushaltsreiniger.

Verwenden Sie zum Reinigen des Backofentürglases keine scharfen, scheuernden Reinigungsmittel oder scharfen Metallschaber, da diese die Oberfläche zerkratzen und das Glas dadurch zerspringen kann.



Zur Reinigung des Lüfters und des Temperatursensors im Ofen dürfen keine Backofen-Reinigungssprays verwendet werden.



12. Spezielle Wartung

Bestimmte Verschleißteile müssen regelmäßig gewartet oder ausgetauscht werden. Nachfolgend finden Sie spezifische Anweisungen für jede Art der Wartung.



Schalten Sie vor der Durchführung von Wartungsarbeiten die Stromversorgung des Geräts ab und schließen Sie den Gashahn.

12.1 Backofentür abnehmen

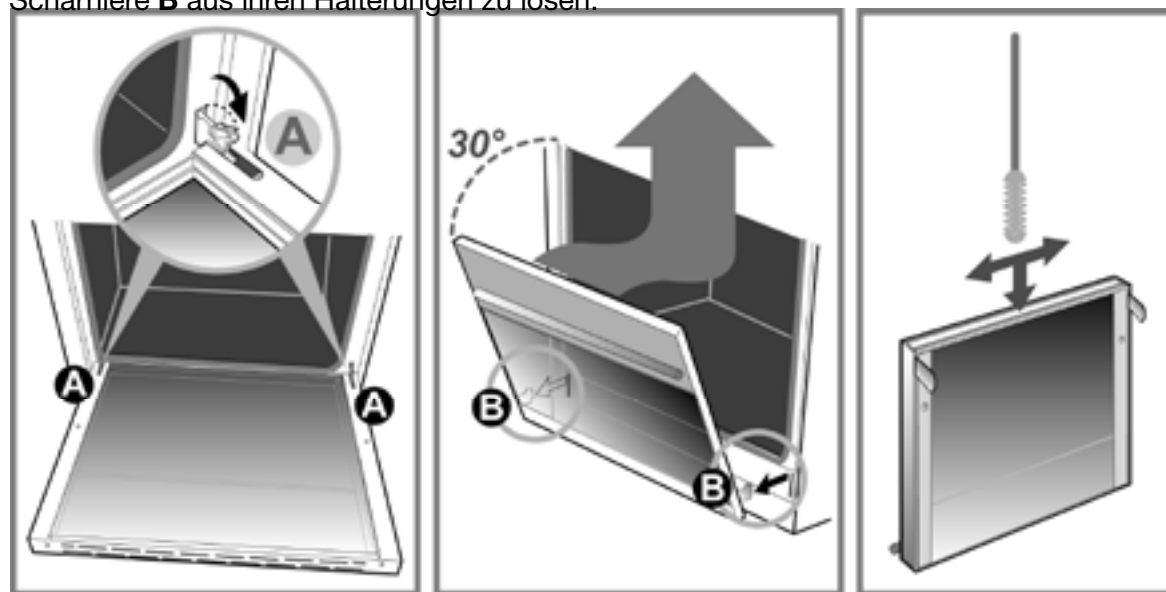
Für eine gründlichere Reinigung lässt sich die Backofentür komplett abnehmen. Obwohl dieser Vorgang möglich ist, sollte er nicht von jedem durchgeführt werden, da es Kraft erfordert, um die Tür offen zu halten, und einiges Fachwissen, um die Tür wieder an ihren Platz zu bringen. Wenn Sie sich nicht sicher sind, ob dies möglich ist, empfehlen wir Ihnen, die Tür zu reinigen, ohne sie auszubauen, oder sich in besonderen Fällen an das nächstgelegene autorisierte Servicecenter zu wenden.

Um die Tür zu entfernen, gehen Sie wie folgt vor:

Öffnen Sie die Backofentür und lösen Sie die Sicherheitsverriegelung der Scharniere, indem Sie die jeweiligen Stifte **A** (einen pro Scharnier) nach hinten drehen.

Schließen Sie die Tür teilweise, bis die Federn nicht mehr gespannt sind (die Tür bildet einen Winkel von ca. 30°).

Bewegen Sie die Tür mit beiden Händen in Richtung Schließrichtung und heben Sie sie gleichzeitig nach oben. Drehen Sie den unteren Teil der Tür nach außen, um die Scharniere **B** aus ihren Halterungen zu lösen.

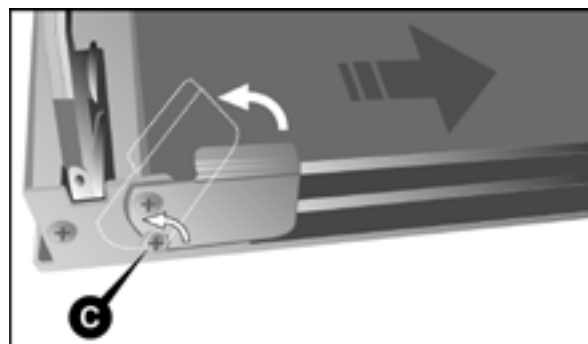


Für eine gründlichere Reinigung kann das Innenglas herausgenommen werden.

Gehen Sie wie folgt vor:

Lösen Sie die Schraube **C** eine halbe Umdrehung, um die Verriegelung von rechts nach links anheben zu können. Heben Sie die beiden Verriegelungen an und ziehen Sie das innere Glas heraus.

Um das Glas wieder einzusetzen, befolgen Sie die obigen Anweisungen in umgekehrter Reihenfolge.



Um den Bereich zwischen Außenglas und Zwischenglas zu reinigen, verwenden Sie eine weiche Bürste im Spalt zwischen den Glasscheiben, wie auf Seite 61 dargestellt.

Um die Tür wieder zusammenzubauen, folgen Sie den Anweisungen auf Seite 61 in umgekehrter Reihenfolge.

Sobald die Scharniere **B** wieder angebracht wurden, öffnen Sie die Tür vollständig und bringen Sie die Scharniersicherungen wieder an, indem Sie die jeweiligen Stifte **A** (einen für jedes Scharnier) absenken.



WARNHINWEIS: Achten Sie nach der Montage der Tür stets auf die korrekte Montage der Scharniersicherungen.



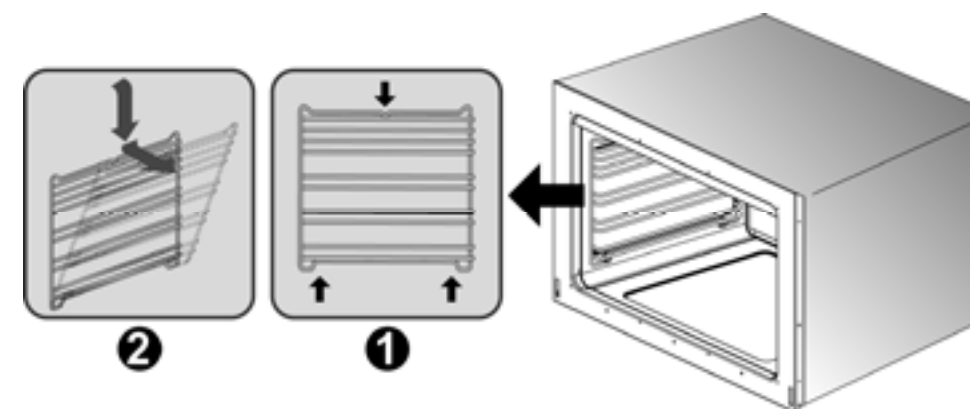
12.2 Seitengitter (Rahmen) entfernen

Die Seitenschienen können entfernt werden, um sie separat zu reinigen und die Reinigung der Ofenwände zu erleichtern. Die Seitenschienen werden an den drei in der Abbildung (Detail 1) mit Pfeilen gekennzeichneten Punkten an der Ofenwand befestigt.

Drücken Sie sie mit den Fingern nach unten, wie in Detail 2 der Abbildung gezeigt, um die Seitenschienen vom oberen Stift zu lösen.

Heben Sie sie an und nehmen Sie sie heraus.

Zum Zusammenbau folgen Sie den Anweisungen in umgekehrter Reihenfolge. Setzen Sie den unteren Teil der Seitenschienen auf die jeweiligen Stifte und drücken Sie anschließend den oberen Teil gegen die Backofenwand, bis der gesamte Rahmen am Stift einhakt.

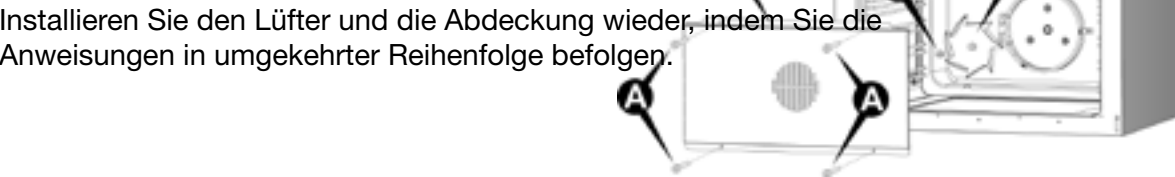




12.3 Internen Backofenlüfter ausbauen und reinigen

Der interne Lüfter im Umluftofen muss möglicherweise regelmäßig gereinigt werden. Gehen Sie wie folgt vor, um den Lüfter herauszunehmen:

- Stellen Sie sicher, dass die Stromversorgung des Geräts ausgeschaltet ist.
- Entfernen Sie alle internen Komponenten (Tropfschale, Backbleche).
- Lösen und entfernen Sie die vier Schrauben **A** von der Abdeckung.
- Entfernen Sie die Abdeckung **B**.
- Lösen Sie die Lüfterbefestigungsmutter **C** mit einer Münze (diese Gewinderichtung ist umgekehrt; zum Lösen im Uhrzeigersinn drehen).
- Entfernen Sie den Lüfter **D** und reinigen Sie ihn, indem Sie ihn in heißes Wasser und Spülmittel tauchen. Verwenden Sie niemals scheuernde oder ätzende Reinigungsmittel, Pulverprodukte oder Scheuerschwämme aus Metall.
- Spülen Sie den Lüfter ab und trocknen Sie ihn gründlich.



Installieren Sie den Lüfter und die Abdeckung wieder, indem Sie die Anweisungen in umgekehrter Reihenfolge befolgen.

12.4 Backofenlampe austauschen

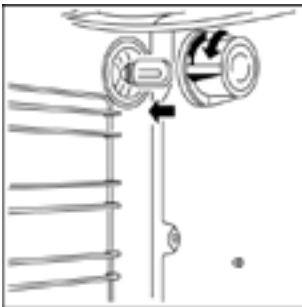



Schalten Sie vor der Durchführung von Wartungsarbeiten die Stromversorgung des Geräts ab.

Gehen Sie folgendermaßen vor:

- Öffnen Sie die Backofentür.
- Schrauben Sie die Glasschutzkappe durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn ab.
- Schrauben Sie die Glühbirne heraus und ersetzen Sie sie durch eine neue, für hohe Temperaturen (**300 °C**) geeignete Glühbirne mit folgenden Eigenschaften:

Spannung	230 V / 50 Hz
Spannung	230 V1N~ / 50 Hz
Leistung	25 W (halogen bulb)
Zubehör	G9



- Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an und schalten Sie die Stromversorgung ein. Die Funktion der Backofenbeleuchtung kann auch bei geschlossener Tür überprüft werden, indem der Funktionsknopf in die Position  gedreht wird.



REKLAMATION

Auf Ihr neues Produkt erhalten Sie 2 Jahre Garantie auf Herstellungs- und Materialfehler, gültig ab dem dokumentierten Kaufdatum. Die Garantie umfasst Material, Reparaturkosten und Transport. Bei Serviceanfragen sollten Sie den Namen und die Seriennummer des Produkts angeben. Diese Informationen finden Sie auf dem Typenschild. Sie können diese Informationen hier unten in der Gebrauchsanweisung notieren, damit Sie sie stets zur Hand haben. Dies erleichtert dem Servicemonteur die Suche nach den richtigen Ersatzteilen.

Das Reklamationsrecht umfasst nicht:

- Fehler und Schäden, die nicht auf Herstellungs- und Materialfehler zurückzuführen sind
- Fehler durch unsachgemäße Wartung – dies gilt auch für eine mangelnde Reinigung des Produkts
- Brand- und/oder Wasser- und Feuchtigkeitsschäden am Produkt
- Reparaturen durch Laien
- Im Falle eines Transportschadens, wenn das Produkt ohne ordnungsgemäße Verpackung transportiert wurde
- Wenn keine Original-Ersatzteile verwendet wurden
- Wenn die Anweisungen in der Gebrauchsanweisung nicht befolgt wurden
- Wenn die Installation nicht gemäß der Anleitung erfolgt ist
- Wenn Laien das Produkt installiert oder repariert haben
- Defekte Glühbirnen

Transportschäden

Transportschäden, die zum Zeitpunkt der Lieferung des Händlers an den Kunden festgestellt werden, müssen zwischen dem Händler und dem Kunden geklärt werden. In Fällen, in denen der Kunde den Transport des Produkts selbst veranlasst hat, übernimmt der Lieferant diesbezüglich keine Haftung für Transportschäden. Eventuelle Transportschäden müssen unverzüglich, spätestens jedoch 24 Stunden nach Lieferung der Ware gemeldet werden. Andernfalls wird die Reklamation des Kunden abgelehnt.

Unbegründeter Servicebesuch

Wenn Sie einen Servicetechniker beauftragen und sich herausstellt, dass Sie den Fehler selbst hätten beheben können, indem Sie die Anweisungen hier in der Gebrauchsanleitung befolgt oder eine Sicherung ausgetauscht hätten, tragen Sie die Kosten für den Servicebesuch selbst.

Gewerblicher Kauf

Als gewerblicher Kauf gilt jeder Erwerb von Geräten, die nicht zur Nutzung im privaten Haushalt bestimmt sind, sondern für geschäftliche oder geschäftsähnliche Zwecke (Restaurant, Café, Kantine usw.) oder zur Vermietung oder sonstigen Nutzung durch mehrere Nutzer.

Bei einem gewerblichen Kauf wird keine Gewährleistung übernommen, da dieses Produkt ausschließlich für den normalen Hausgebrauch bestimmt ist.

SERVICE

Der Service kann bei unserem Servicepartner Dansk Total Service über deren Homepage oder unter der Telefonnummer +45 70 13 02 22 / <https://service.witt.dk/service/da/appliances/service.aspx> beantragt werden.

- Das Formular muss vom Händler oder Endverbraucher ausgefüllt werden.
- DTS kümmert sich um den Service.
- Marke, Modell, Seriennummer, evtl. Produktnummer, Kaufdatum, Händler, Fehlerbeschreibung, Kundeninformationen müssen angegeben werden.

Der Hersteller/Händler kann nicht für Produkt- und/oder Personenschäden haftbar gemacht werden, wenn die Sicherheitsanweisungen nicht eingehalten wurden. Die Garantie erlischt, wenn die Anweisungen nicht befolgt werden.
Druckfehler vorbehalten!