

**ANWEISUNGEN FÜR DEN EINBAU, DIE  
WARTUNG UND DEN GEBRAUCH DER  
FREISTEHENDEN MINIKÜCHEN  
Ofen 80 x 50 cm (Typen MG/MGV)**

# ANWEISUNGEN FÜR DEN EINBAU, DIE WARTUNG UND DEN GEBRAUCH DER FREISTEHENDEN MINIKÜCHEN

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

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

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

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

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

## INHALTSVERZEICHNIS

TECHNISCHE HILFE NACH DEM KAUF UND BEIM AUSTAUSCH DER ERSATZTEILE .....	seite 2
TECHNISCHES HANDBUCH FÜR DEN INSTALLATEUR .....	seite 3
MITTEILUNGEN AN DEN INSTALLATEUR .....	seite 3
INSTALLATION DES KÜCHENHERDS .....	seite 3
WICHTIGE HINWEISE FÜR DIE GERÄTEINSTALLATION .....	seite 3
BELÜFTUNG DER RÄUME .....	seite 3
STANDORT UND BELÜFTUNG .....	seite 3
ANSCHLUSS DES GERÄTES AN DAS GASNETZ .....	seite 4
GASTABELLE .....	seite 4
EINSTELLUNG DER BRENNER .....	seite 4
ELEKTRISCHER ANSCHLUSS DES GERÄTES: .....	seite 5
ART DER KABEL .....	seite 5
WARTUNG DES GERÄTS .....	seite 5
AUSWECHSLUNG DER ERSATZTEILE .....	seite 5
BEDIENUNGSANLEITUNG UND WARTUNG .....	seite 6
BESCHREIBUNG DER KOCHFLÄCHE: .....	seite 6
BESCHREIBUNG DES FRONTALEN BEDIENUNGSSCHALTAFEL: .....	seite 6
BENUTZUNG DER BRENNER .....	seite 6-7
BENUTZUNG DER ELEKTROHERDPLATTEN .....	seite 7-8
BENUTZUNG DES GASOFENS .....	seite 8-9
GEBRAUCH DES THERMOSTATS MIT SERIENUMSCHALTER .....	seite 9
GEBRAUCH DES ELEKTROTHERMOSTATS .....	seite 9
GEBRAUCH DES UMSCHALTERES 4 + 0 -GEBRAUCH DES UMSCHALTERES 9+0 .....	seite 10
BENUTZUNG DES OFENS NACH HERRKÖMMLICHER ART .....	seite 10-11
BENUTZUNG DER ELEKTROSTATISCHEN HEISSLUFTÖFEN .....	seite 11-12
BENUTZUNG DES ELEKTRISCHEN HEISSLUFTOFENS .....	seite 12
BENUTZUNG DES ELEKTROSTATISCHEN GRILLS .....	seite 12-13
BENUTZUNG DES ELEKTRO-HEISSLUFTGRILLS .....	seite 13
ANALOGGESTEUERTE UHR MIT MINUTENZÄHLER -BENUTZUNG DES TIMERS .....	seite 13
SÄUBERUNG DES GERÄTS .....	seite 13
TECHNISCHE DATEN .....	seite 14

## DIESES GERÄT WURDE FÜR NICHT PROFESSIONELLE NUTZUNG INNERHALB VON WOHNUNGEN GEPLANT.

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

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

Jegliche Reparatur muss gegebenenfalls von qualifizierten Fachpersonal durchgeführt werden.

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

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

# TECHNISCHES HANDBUCH FÜR DEN INSTALLATEUR

## RECYCLING



Dieser Herd trägt das Symbol, mit dem darauf hingewiesen wird, dass es sich bei Elektro- und Elektronikgeräten um Sondermüll handelt. Daher ist dieses Produkt entsprechend der Richtlinie 2012/19/EU besonderen Sammelstellen zuzuführen, damit es umweltverträglich recycelt und entsorgt werden kann. Für weitere Informationen setzen Sie sich bitte mit Ihrer Stadtverwaltung oder der entsprechenden zuständigen Stelle in Verbindung.

### MITTEILUNGEN AN DEN INSTALLATEUR

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

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

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

### INSTALLATION DES KÜCHENHERDS

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

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

Die Verpackungsteile (Schaumpolystyrol, Plastiktüten, Karton, Nägel), können gefährlich sein und dürfen nicht in Reichweite von Kindern kommen. Der Herd ist vom Typ Y (bezogen auf die Norm EN 60335-2-6 inkl. der nachfolgenden Varianten gegen Brandschutz; das Gerät kann isoliert installiert, an eine Wand mit einem Abstand von mind. 20mm (Bild 2) gestellt oder zwischen zwei Wänden eingelassen werden (Bild 1). Eine einzelne Seitenwand, welche die Arbeitsfläche überragt, ist möglich und muss aber mindestens 70mm vom Herdrand entfernt sein (Bild 2). Die eventuell an dem Herd anstoßenden Möbelwände und die Hinterwand müssen aus hitzebeständigem Material sein, das ein Temperaturanstieg von 65 °C aushält.

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

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

### WICHTIGE HINWEISE FÜR DIE GERÄTEINSTALLATION

Man teilt dem Installateur mit, dass dies ein Herd vom Typs Y ist; das heißt, dass er freistehend, zwischen den Küchenmöbeln oder zwischen einem Möbelstück und der Wandmauer installiert werden kann.

Die Geräteinstallation muss entsprechend den vorgeschriebenen national gültigen Richtlinien durchgeführt werden.

Dieser Herd hat keine Vorrichtungen für die Entfernung der Verbrennungsprodukte.

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

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

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

### BELÜFTUNG DER RÄUME

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

### STANDORT UND BELÜFTUNG

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

## ANSCHLUSS DES GERÄTES AN DAS GASNETZ

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

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

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

**ACHTUNG: Für den Anschluss des Herdes an die Erdgasleitung besitzt die Verbindung der Gaszuleitung des Gerätes ein konisches Gewinde für Gasanschlüsse nach der ISO-Norm 7-1. Die Anschluss muss mithilfe eines Rohres aus rostfreiem Stahl mit durchgehender Wandung vorgenommen werden.**

**Zum Anschluss des Herds an Butan- oder Propangas mithilfe der flexiblen Leitung müssen Sie:**

## GASTABELLE

**TABELLE NR. 1**

**GERÄTEKLASSE: II 2E3B/P - II 2H3B/P**

Brenner	Gasart	Druck mbar	Ø Düse 1/100mm.	Nominalleistung				Reduzierte Leistung		Ø by-pass 1/100 mm.
				g/h	l/h	kW	kcal/h	kW	kcal/h	
Hilfs-brenner	Erdgas G20	20	72	-	95	1	860	0,48	413	34
	Butan G30	50	43	73	-	1	860	0,48	413	34
	Propan G31	50	43	71	-	1	860	0,48	413	34
Halb-Schnell	Erdgas G20	20	97	-	167	1,75	1505	0,6	516	36
	Butan G30	50	58	127	-	1,75	1505	0,6	516	36
	Propan G31	50	58	125	-	1,75	1505	0,6	516	36
Schnell	Erdgas G20	20	115	-	286	3	2580	1,05	903	52
	Butan G30	50	75	218	-	3	2580	1,05	903	52
	Propan G31	50	75	214	-	3	2580	1,05	903	52
Super- Schnell	Erdgas G20	20	131	-	334	3,5	3010	1,8	1548	65
	Butan G30	50	75	254	-	3,5	3010	1,8	1548	65
	Propan G31	50	75	250	-	3,5	3010	1,8	1548	65
Ofen	Erdgas G20	20	135	-	334	3,5	3010	1,05	903	48
	Butan G30	50	78	254	-	3,5	3010	1,05	903	48
	Propan G31	50	78	250	-	3,5	3010	1,05	903	48

## EINSTELLUNG DER BRENNER

### 1) Die Einstellung des "MINIMUMS" der Brenner:

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

- 1) Den Brenner anzünden und den Knopf auf MINIMUM (kleine Flamme) stellen.
- 2) Den Knopf des Hahns, der mit einfachem Druck auf dem gleichen Stab befestigt ist, entfernen.
- 3) Ist der Herd nicht mit Sicherungsventilen auf den Kochflächenbrenner ausgestattet, muss ein kleiner Schraubenzieher in das Loch des Hahns eingeführt werden (Bild 11) und die Drosselschraube nach rechts oder links gedreht werden, bis die Flamme des Brenners auf Minimum eingestellt ist. Wenn der Herd mit Sicherheitsventilen ausgestattet ist, befindet sich die Drosselschraube nicht im Loch des Hahns, sondern auf dem Hahn selbst (Bild 12).
- 4) Sich vergewissern, dass die Flamme beim schnellen Wechseln von MAXIMUM auf MINIMUM nicht ausgeht:

**Einstellung des Ofenbrenners:** Für die Einstellung des Minimums des Ofenbrenners muss folgendermaßen vorgegangen werden:

- 1) Vor Ausführung der Einstellung den Stecker der elektrischen Spannungsversorgung ziehen
- 2) Die Drehgriffe abziehen
- 3) Die Schaltstirnplatte durch Lösen der Fixierschrauben unter der Stirnplatte entfernen
- 4) Den Drehgriff des Thermostats einführen
- 5) Den Brenner anzünden, indem man den Drehgriff auf MAXIMAL stellt. (manuelle Anzündung mit Streichholz)
- 6) Die Ofentür schließen und den Ofen für mindestens 10 Minuten laufen lassen.
- 7) Den Drehgriff auf die Position MINIMAL stellen (in Entsprechung von 120°) und ihn dann abziehen.
- 8) Mit einem Schraubenzieher die Drosselschraube drehen (Abb. 13) und, bei gleichzeitiger Beobachtung der Flamme durch die Fensterblende des Küchenherds, deren Konsistenz beurteilen, während man dafür sorgt, dass sie durch Ausführen mittels des Drehgriffs von schnellen Übergängen von MINIMAL zu MAXIMAL brennen bleibt.
- 9) Die Stirnplatte wieder montieren, indem man in umgekehrter Weise, wie unter Punkt 3 beschrieben, vorgeht

## ELEKTRISCHER ANSCHLUSS DES GERÄTES:

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

Vor Durchführen des Anschlusses überprüfen, daß:

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

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

- Auf das Speisungskabel (wenn nicht vorhanden) einen genormten Stecker aufbringen, der für die auf dem Hinweisetikett angegebene Last geeignet ist. Die Kabel nach dem Schaltplan der Fig. 14 anschließen und dabei die unten aufgeführten Entsprechungen beachten:

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

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

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

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

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

- Zwischen das Gerät und das Netz einen einpoligen Schalter setzen, der der Last des Gerätes entspricht, mit Mindestöffnung zwischen den Kontakten von 3 mm.
- Daran denken, daß das Erdungskabel nicht vom Schalter unterbrochen werden darf.
- In Alternative dazu kann die elektrische Verbindung auch durch einen hochsensiblen Differentialschalter geschützt sein.
- Es wird dringend empfohlen, das entsprechende gelb-grüne Erdungskabel an eine wirksame Erdungsanlage anzuschließen.

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

## ART DER KABEL

Das Geräte-kabel muss mit einem Gummimantel des Typs H05RR-F isoliert sein, und sein Durchschnitt muss den Werten der unteren Tabelle entsprechen.

TABELLE NR.3 : Art und Durchschnitt der Stromkabel

BETRIEB DES OFENS	BETRIEBSNÄHME DER KOCHFLÄCHE	KABELDURCHMESSER
GASOFEN OHNE GRILL ODER GASOFEN MIT GASGRILL	NUR GASBRENNER GASBRENNER + 1 ELEKTRISCHE PLATTE GASBRENNER + 2 ELEKTRISCHE PLATTEN	3 X 0,75 mm <sup>2</sup> 3 X 1 mm <sup>2</sup> 3 X 1 mm <sup>2</sup>
GASOFEN + ELEKTRISCHER GRILL	NUR GASBRENNER GASBRENNER + 1 ELEKTRISCHE PLATTE GASBRENNER + 2 ELEKTRISCHE PLATTEN	3 X 1 mm <sup>2</sup> 3 X 1,5 mm <sup>2</sup> 3 X 2,5 mm <sup>2</sup>
ELEKTRISCHER OFEN	NUR GASBRENNER GASBRENNER + 1 ELEKTRISCHE PLATTE GASBRENNER + 2 ELEKTRISCHE PLATTEN	3 X 1,5 mm <sup>2</sup> 3 X 2,5 mm <sup>2</sup> 3 X 2,5 mm <sup>2</sup>

## ACHTUNG:

Das Gerät entspricht den Vorschriften der 2009/142/CE Richtlinien für die Gasbenutzung im Haushaltsgebrauch und der Richtlinien CEE 83/336 für die elektromagnetische Verträglichkeit.

Alle unsere Geräte sind nach den europäischen Richtlinien EN 60 335-1 und EN 60 335-2-6 plus den betreffenden Abänderungen, welche den Bestimmungen der Europäischen Richtlinien des Schwachstroms 2006/95/CE und 93/68 entsprechen, projektiert und konstruiert.

## WARTUNG DES GERÄTS

### AUSWECHSLUNG DER ERSATZTEILE

Die Bestandteile wie Knöpfe und Brenner können einfach ohne das Abmontieren anderer Teile abgenommen werden. Für das Auswechseln der Geräteteile wie Düsenfassungen, Hähne und elektrische Bestandteile, muss den Angaben entsprechend Paragraf 'Einstellung der Brenner' gefolgt werden. Im Falle des Auswechselns der Hähne oder des Gasthermostats müssen auch die beiden hinteren Befestigungswinkel der Rampe abmontiert werden. Dazu die 4 Schrauben (2 pro Winkel), die sie an den restlichen Herd befestigt halten, lösen, die Schraubenmütter entfernen, welche die vorderen Brennhähne an der Bedienungsschalttafel befestigt halten, und alle Knöpfe abziehen. Im Falle eines Wechsels des Gas- oder Elektrothermostats müssen auch die hinteren Dichtungen abgenommen werden. Dazu die relativen Schrauben lösen, um die Thermometerkugel herausnehmen und neu einsetzen zu können. Um die Ofenlampe zu wechseln, reicht es, die Schutzskappe abzuschrauben, die im Inneren des Ofens hervorsteht (Bild 15).

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

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

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

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

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

**Schmierien der Hähne:** (muss von qualifiziertem Personal eines Kundendienstzentrums durchgeführt werden)

## BEDIENUNGSANLEITUNG UND WARTUNG

### Produktinformationen und Technische Daten / Energieeffizienz.

Bei Auslieferung des Gerätes sind die Produktinformationen gemäß EU-Energiekennzeichnungs- und Ökodesign-Gesetz als separates Dokument der Anleitung beigelegt.

### BESCHREIBUNG DER ARBEITSFLÄCHENELEMENTE

#### Dimensionen der Gasbrenner

BRENNER	Dimensionen (mm)
Hilfs-brenner	Ø 50
Halb-Schnell	Ø 70
Schnell	Ø 95
Super- Schnell(krone)	Ø 130

#### BESCHREIBUNG SCHALTAFEL

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



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



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



Das Symbol zeigt das Elektrothermostat für Heißluftöfen



Das Symbol zeigt den Minutenzähler



Das Symbol zeigt die Betätigungstaste des Bratspieß (nur Gasofen)



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



Das Symbol zeigt die Drucktaste der Brennerzündung



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

### BENUTZUNG DER BRENNER

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

- **Manuelles Anstecken (im Falle eines Stromausfalles ist dies immer möglich):** Den für den Brenner entsprechenden Knopf gegen den Uhrzeigersinn drehen, auf MAXIMUM stellen (große Flamme Bild 17A-17B) und ein angezündetes Streichholz an den Brenner halten.
- **Elektrisches Anzünden:** Den für den Brenner entsprechenden Knopf gegen den Uhrzeigersinn drehen, auf MAXIMUM stellen (große Flamme Bild 17A-17B) den Zündknopf, der mit einem Stern ausgezeichnet ist, drücken und loslassen, sobald der Brenner angezündet ist.
- **Anstecken der Brenner, die mit einer Sicherungsvorrichtung ausgestattet sind (Thermoelement) (Bild 18):**

Den für den Brenner entsprechenden Knopf gegen den Uhrzeigersinn drehen, auf **MAXIMUM** stellen (große Flamme Bild 17A-17B), den Knopf drücken und einer der Zündungsvorrichtungen wie oben beschrieben betätigen. Bei erfolgter Anzündung den Knopf für zirka 10 Sekunden gedrückt halten, damit die Flamme das Thermoelement aufheizen kann. Falls der Brenner ausgeht, nachdem der Knopf losgelassen worden ist, den Vorgang von Vorne wiederholen.

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

**Ratschläge für eine optimale Benutzung der Brenner:**

- Für jeden Brenner den geeigneten Topf benutzen (siehe Tabelle Nr.4 und Bild 19).
- Sobald die Kochtemperatur erreicht ist den Knopf auf **MINIMUM** stellen (kleine Flamme Bild 17A-17B).
- Töpfe immer mit Deckel benutzen.

**TABELLE NR. 4**

Brenner	Empfohlener Topfdurchmesser (cm.)
Hilfsleistung	12-14
Halbschnellbrenner	14-26
Schnellbrenner	18-26
<b>Kronenbrenner</b>	<b>22-26</b>

Achtung: Kochbehälter mit flachem Boden benutzen

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

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

Alle Brenner müssen beim Schließen mit der Kristallglasabdeckung ausgeschaltet sein.

Keine Sprays in der Nähe des eingeschalteten Gerätes benutzen.

Beim Entflammen der Brenner darauf achten, dass die Topfhenkel korrekt positioniert sind. Kinder fern halten.

Falls das Gerät mit einer Kristallglasabdeckung ausgestattet ist, die Kochfläche vor dem Schließen von eventuellen abgesetzten Speiseresten befreien.

ANMERKUNGEN: Die Verwendung eines Gasherdes produziert Hitze und Feuchtigkeit im Raum, in dem er verwendet wird. Es ist deshalb eine gute Belüftung des Raumes nötig, wobei die Öffnungen der natürlichen Belüftung (Fig. 4) frei bleiben müssen und die mechanische Vorrichtung zur Belüftung/Abzugshaube oder Elektroventilator (Fig. 5A und 5B) aktiviert wird. Ein intensiver und lange andauernder Gebrauch des Gerätes kann eine zusätzliche Belüftung nötig machen, zum Beispiel das Öffnen eines Fensters oder eine wirksamere Belüftung durch Erhöhen der mechanischen Saugleistung, wenn es sie gibt.

**BERNUTZUNG DER ELKTROHERDPLATTEN**

Der Elektro- oder Mischherd ist mit zwei verschiedenen Elektroherdplatten ausgestattet:

NORMALE HERDPLATTEN

SCHNELLKOCHPLATTEN (mit einem roten zentralen Kreis gekennzeichnet)

**Normale Elektroplatten und Schnellkochplatten:**

Diese Platten sind mit einem 6-Positionenknopf ausgestattet (Bild 20A-20B); das Einschalten der Platten erfolgt durch das Drehen des Knopfes auf die gewünschte Position. Auf der frontalen Schalttafel befindet sich ein Aufdruck, der besagt auf welche Platte sich der Knopf beruft. Das Einschalten der Platte wird auch von einer Kontrolleuchte angegeben, die sich ebenfalls auf der Schalttafel befindet.

**Wie soll man eine Elektroplatte benutzen:**

Wenn man die Platte zum ersten Mal benutzt oder nach einer langem Stillstand, rät man sie auf Position 1 für etwa 30 Minuten einzuschalten, damit eventuelle Feuchtigkeitsrückstände in den inneren Isolierungen eliminiert werden.

Aus reinen hinweisenden Gründen geben wir eine Tabelle mit den nötigen Einstellungen für den optimalen Gebrauch der Elektrokochplatten an. TABELLE 5.

**ACHTUNG:** Beim ersten Einschalten oder, wenn die Platte für lange Zeit außer Betrieb war, ist es nötig, die Platte für 30 Minuten auf die Position 1 des Umschalters zu stellen, um die eventuelle vom Isoliermaterial absorbierte Feuchtigkeit zu entfernen.

**Für eine korrekte Verwendung nicht vergessen:**

- Den Boden des Topfes abtrocknen, bevor Sie ihn auf die Platte stellen.
- **Töpfe mit planem und starkem Boden verwenden ( siehe Fig. 21 ).**
- Nie Töpfe verwenden, die kleiner sind als die Platte.
- **Den Strom erst einschalten, wenn der Topf auf der Platte steht.**
- **Für eine lange Lebensdauer muß die Platte nach der Benutzung mit den normalen Produkten für Elektroplatten, die im Handel erhältlich sind, behandelt werden, so daß die Oberfläche immer sauber ist; dieser Vorgang verhindert eine eventuelle Oxydation (Rost).**
- **Auch nach dem Gebrauch bleiben die Platten noch lange heiß, deshalb nicht die Hände oder andere Objekte darauf legen, um Verbrennungen zu vermeiden.**
- **Sich während des Betriebs der Platten dessen versichern, daß die Griffe der Töpfe korrekt positioniert sind. Kinder entfernen.**

- Während des Kochens von Speisen mit Öl und Fett, die schnell entzündlich sind, darf der Bediener sich nicht vom Gerät entfernen.  
HINWEIS: Sobald ein Riß auf der Oberfläche der Platte zu sehen ist, das Gerätes sofort vom Stromnetz abschalten.

TABELLE NR.5

NORMALE HERDPLATTE SCHNELLKOCHPLATTE	DURCHFÜHRBARE GARVORGÄNGE
0	Platte abgeschaltet
1	Zum Schmelzen von Butter, Schokolade usw. - Zum Aufwärmen kleinerer Flüssigkeitsmengen
2	Zum Aufwärmen größerer Flüssigkeitsmengen - Zur Zubereitung von Cremes und Saucen mit längerer Garzeit
3	Zum Auftauen von Lebensmitteln und zum Garen bei Kochtemperatur
4	Zum Garen von Braten, zartem Fleisch und Fisch
5	Zum Braten von Koteletts und Steaks, für großem Braten
6	Zum Kochen größerer Menge von Wasser und zum Frittieren

### BENUTZUNG DES GASOFENS

Alle Herde mit Gasofen sind mit einem Sicherungsthermostat für die Temperatureinstellung ausgestattet. Mit dem Knopf gegen den Uhrzeigersinn die gewünschte Ofentemperatur auswählen (Bild 22A-22B). Der Gasofen kann mit einem Gasgrill oder mit einem Elektrogrill, deren Gebrauch auf den spezifischen Seiten hingewiesen wird, ausgestattet sein.

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

TABELLE NR.7

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

Das Anstecken des Ofenbrenners kann auf verschiedenen Arten erfolgen:

- Manuelles Anstecken (immer bei Stromausfall möglich) :

**Um das Anstecken des Ofens zu bewerkstelligen, muss die Ofentür geöffnet und der Knopf (Bild 23) gedreht werden, bis er mit der Nr. 8 auf der Anzeichen- Skala übereinstimmt. Gleichzeitig ein entzündetes Streichholz an das Zündrohr halten, das sich auf dem Boden des Ofens befindet. Folglich muss der Thermostatknopf gedrückt werden (auf dieser Weise beginnt der Gaszulauf) und für weitere 10 Sekunden, nach vollständigem Entflammen des Brenners, gedrückt gehalten werden. Den Knopf loslassen und kontrollieren ob der Brenner angezündet bleibt, ansonsten muss der Vorgang wiederholt werden.**

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

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

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

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

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

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

Der Ofen ist mit vier Schienen in verschiedenen Höhen ausgestattet (Bild 24), auf denen Ofenroste oder Bleche eingeführt werden können. Um eine starke Verschmutzung des Ofens zu vermeiden, raten wir das Fleisch direkt auf dem Blech oder auf dem Rost mit einem Blech darunter, zu braten. In der unteren Tabelle werden die Kochzeiten und die Position der Bleche für die verschiedenen Lebensmittel angegeben. Die persönliche Erfahrung wird zu eventuellen Veränderungen der in der Tabelle angegebenen Werte führen. Es wird auf jeden Fall angeraten, die Rezeptanweisungen zu befolgen.






TABELLE NR.8

<b>KOCHTABELLE FÜR GASOFENS</b>			
	TEMPERATURHÖHE IN C°	ANBRINGEN	MINUTEN
<b>FLEISCH</b>			
<b>SCHWEINEBRATEN</b>	220	3	60-70
RINDERBRATEN	250	3	50-60
OCHSENBRATEN	240	3	60-70
KALBSBRATEN	220	3	60-70
LAMMBRATEN	220	3	45-55
ROAST BEEF	230	3	55-65
HASENBRATEN	235	3	40-50
KANINCHENBRATEN	220	3	50-60
TRUTHAHNBRATEN	235	3	50-60
GANSBRATEN	225	3	60-70
ENTEBRATEN	235	3	45-60
HUHNBRATEN	235	3	40-45
<b>FISCH</b>	200-225	2	15-25
<b>BACKWAREN</b>			
OBSTORTE	200	2	35-40
TROCKENKUCHEN	190	2	50-55
BRIOCHES	175	2	25-30
PAN DI SPAGNA	235	2	20
BREZEL	190	2	30-40
BLÄTTERTIGGEBÄCK	220	2	20
ROSINENFLADEN	220	2	15-20
STRUDEL	180	2	15-20
PLÄTZCHEN	190	2	15
APFELKUCHEN	220	2	20
PUDDING	220	2	20-30
TOAST	250	3	5
BROT	220	2	30
PIZZA	220	2	20

### **GEBRAUCH DES THERMOSTATS MIT SERIENUMSCHALTER (HERDE MIT ELEKTROSTATISCHEM OFEN MIT NUR EINEM BEDIENUNGSKNOPF)**

Der Elektroofen wird von einem Elektrothermostat geregelt, an dem ein Umschalter angeschlossen ist, der die Einschaltung der Widerstände bestimmt. Der Elektroofen kann mit einem Elektrogrill ausgestattet sein, dessen Gebrauch auf den folgenden Seiten beschrieben wird. Der Ofen wird von 2 Widerständen geheizt, einer befindet sich oben und einer unten. Beim Drehen des Knopf (Bild 25) geht der untere Widerstand und der obere außen liegende Widerstand an und man kann mit dem Thermostat auf dem die Temperaturskala aufgedruckt ist, die gewünschte Temperatur zwischen 50°C und 250°C einstellen. Eine orange Kontrollleuchte signalisiert beim Erlöschen, dass die gewählte Temperatur im Ofen erreicht ist; es ist also normal, dass die Kontrollleuchte während des Betriebs an- und ausgeht. Geht die Drehung über 250°C hinaus, findet man 3 feststehende Positionen:

- das Symbol  bedeutet, dass nur der Widerstand von weniger als 1600W eingeschaltet ist;
- das Symbol  bedeutet, dass nur der obere, frei liegende Widerstand von mehr als 1200W eingeschaltet ist;
- das Symbol  bedeutet, dass nur der eine Widerstand des Grills von 1600W eingeschaltet ist; (siehe entsprechenden Paragraf).

In diesen Positionen wird die Temperatur nicht vom Thermostat kontrolliert.

### **GEBRAUCH DES ELEKTROTHERMOSTATS (HERDE MIT ELEKTROSTATISCHEM OFEN MIT GETRENNTEN BEDIENUNGSKNOPFN, MIT STATISCHEM HEISSLUFTOFEN UND MIT MULTIFUNKTIONSÖFEN)**

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

Den Knopf im Uhrzeigersinn solange drehen (Bild 26A-26B), bis die gewählte Temperatur, die sich auf dem Ring des Knopfes aufgedruckt ist, mit dem aufgedrucktem Anzeiger auf der frontalen Schalttafel übereinstimmt. Die Inbetriebnahme des Thermostats wird von der orangen Kontrollleuchte solange angezeigt, bis die Innentemperatur des Ofens die eingestellte um 10°C überschritten hat, und sie leuchtet wieder auf, falls sie um 10°C die eingestellte Temperatur unterschreitet. Das Thermostat kann nur den elektrischen Ofenwiderstand regeln, wenn der angeschlossene Umschalter sich auf einen der Positionen für die Funktion der Ofenwiderstände befindet; falls der Umschalter sich auf Position 0 befindet, hat das Thermostat keinen Einfluß auf die Ofenwiderstände, die ausgeschaltet bleiben.





### GEBRAUCH DES UMSCHALTERES 4 + 0 (HERDE MIT ELEKTROSTATISCHEM HEISLUFTOFEN)

Der Umschalter 4+0, der bei den Modellen mit elektrostatischen Heissluftöfen benutzt wird, dient, parallel zum Thermostat, zur Regulierung des Motorventilators und der Ofenwiderstände. Um diese zu betreiben muss man sowie den Umschalters (Bild 27), als auch den Thermostatregler drehen; beim Drehen von nur einer der beiden Knöpfe erzielt man keinen Effekt auf den Ofen, außer dem Anschalten der Ofenlampe oder dem Motorventilator, falls sie eingestellt sind.

Der Elektroofen wird von 3 Widerständen geheizt: ein unterer und zwei obere; beim Drehen des Umschalters schaltet sich der Widerstand betreffend des Symbols auf dem Ring des Knopfes ein, aber um sie zu aktivieren muss man den Thermostatregler solange drehen, bis die orange Kontrolleuchte aufleuchtet und das Funktionieren des Widerstandes anzeigt. Wird der Umschalter auf irgendeine der neun Funktionsmodalitäten gestellt, geht auch, gleichzeitig mit dem betreffenden Widerstand, die Ofenlampe an. Das An- und Ausschalten der Ofenwiderstände, nach der gewünschten Temperatur- und Widerstandswahl, wird vom Thermostat bestimmt; daher ist es normal, dass während dem Betrieb die Kontrollampe an- und ausgeht.

Um den Elektroofen auszuschalten muss, der Umschalter auf Position 0 gebracht werden. Damit das Thermostat keinen Einfluss mehr auf die Widerstände hat; wird der Thermostatregler auf 0 gestellt. Es werden die Widerstände ausgeschaltet, aber es bleibt weiterhin die Möglichkeit bestehen den Motorventilator und die Ofenlampe mit dem Umschalter zu bedienen.

Der Umschalter hat 4 verschiedene feststehende Positionen, die den 4 verschiedenen Ofenfunktionen entsprechen:

- das Symbol  bedeutet, dass der Widerstand von weniger als 1600W und der obere Widerstand von mehr als 1200W + der Motorventilator eingeschaltet sind;
- das Symbol  bedeutet, dass der untere Widerstand von 1600W und der obere von 1200W eingeschaltet sind;
- das Symbol  bedeutet, dass nur der Motorventilator eingeschaltet ist;
- das Symbol  bedeutet, dass nur der Widerstand des Grills von 1600W eingeschaltet ist.

Wenn der Knopf auf einer der vier Positionen steht, geht das Ofenlicht immer an, das heißt, dass der Ofen am Stromnetz angeschlossen ist.










### GEBRAUCH DES UMSCHALTERES 9+0 (HERDE MIT ELEKTRO- MULTIFUNKTIONSOFEN)

Der Umschalter 9+0 in den Modellen mit Multifunktionsöfen regelt, parallel zum Thermostat, den Motorventilator und die Widerstände des Ofens. Um diese anzuschließen, muss sowie der Umschalter 9+0 (Bild 28A-28B) als auch der Thermostatregler benutzt werden; beim Drehen von nur einer der beiden Knöpfen erzielt man keinen Effekt auf den Ofen außer dem Anschalten der Ofenlampe oder dem Motorventilator falls sie eingestellt sind.

Der Elektroofen wird von 4 Widerständen geheizt: ein unterer, zwei obere und eine runde; beim Drehen des Umschalters schaltet sich der Widerstand betreffend des Symbols auf dem Ring des Knopfes ein, aber um sie zu aktivieren muss man den Thermostatregler solange drehen, bis die orange Kontrolleuchte aufleuchtet und das Funktionieren des Widerstands anzeigt. Wird der Umschalter auf irgendeine der vier Funktionsmodalitäten gestellt, geht auch, gleichzeitig mit dem betreffenden Widerstand, die Ofenlampe an. Das An- und Ausschalten der Ofenwiderstände, nach der gewünschten Temperatur- und Widerstandswahl, wird vom Thermostat bestimmt; daher ist es normal, dass während dem Betrieb die Kontrollampe an- und ausgeht.

Um den Elektroofen auszuschalten, muss der Umschalter auf Position 0 gebracht werden. Damit das Thermostat keinen Einfluss mehr auf die Widerstände hat; wird der Thermostatregler auf 0 gestellt. Es werden die Widerstände ausgeschaltet, aber es bleibt weiterhin die Möglichkeit bestehen den Motorventilator und die Ofenlampe mit dem Umschalter zu bedienen.

Der Umschalter hat 9 verschiedene feststehende Positionen, die den 9 verschiedenen Ofenfunktionen entsprechen:

- das Symbol  bedeutet, dass nur die Ofenlampe eingeschaltet ist;
- das Symbol  bedeutet, dass der untere Widerstand von 1600W und der obere von 1200W eingeschaltet sind;
- das Symbol  bedeutet, dass nur der obere, frei liegende Widerstand von mehr als 1200W eingeschaltet ist;
- das Symbol  bedeutet, dass nur der Widerstand von weniger als 1600W eingeschaltet ist;
- das Symbol  bedeutet, dass nur der Widerstand des Grills von 1600W eingeschaltet ist;
- das Symbol  bedeutet, dass der äußere Widerstand von mehr als 1200W und der Widerstand des Grills von 1600W eingeschaltet sind;
- das Symbol  bedeutet, dass der äußere Widerstand von mehr als 1200W und der Widerstand des Grills von 1600W + Motorventilator eingeschaltet sind;
- das Symbol  bedeutet, dass der Kreiswiderstand von 2800W und der Motorventilator eingeschaltet sind;
- das Symbol  bedeutet, dass nur der Motorventilator eingeschaltet ist.

Wenn der Knopf auf einer der neun Positionen steht, geht immer das Ofenlicht an, das heißt, dass der Ofen am Stromnetz angeschlossen ist.

### BENUTZUNG DES OFENS NACH HERRKÖMMLICHER ART

Bei der Erstbenutzung des Ofens ist es wichtig den Ofen bei zirka 250° Grad für höchstens 30 Minuten aufzuheizen, um die Feuchtigkeit und die Gerüche der inneren Isolierungen zu beseitigen.

Der Ofen ist mit vier Schienen in verschiedenen Höhen ausgestattet (Bild 24), auf denen Ofenroste oder Bleche eingeführt werden können. Um eine starke Verschmutzung des Ofens zu vermeiden, raten wir, das Fleisch auf dem Blech oder auf dem Rost mit einem Blech darunter, zu braten. In der Tabelle Nr. 8 werden die Kochzeiten und die Position der Bleche für die verschiedenen Lebensmittel angegeben. Die persönliche Erfahrung wird zu eventuellen

Veränderungen der in der Tabelle angegebenen Werten führen. Es wird auf jeden Fall geraten, die Rezeptanweisungen zu befolgen.

TABELLE NR.8

KOCHTABELLE FÜR ÖFEN NACH HERRKÖMMLICHER ART			
	TEMPERATURHÖHE IN C°	ANBRINGEN	MINUTEN
<b>FLEISCH</b>			
SCHWEINEBRATEN	225	4	60-80
RINDERBRATEN	225	4	60-80
OCHSENBRATEN	250	4	50-60
KALBSBRATEN	225	4	60-80
LAMMBRATEN	225	4	40-50
ROAST BEEF	230	4	50-60
HASENBRATEN	250	4	40-50
KANINCHENBRATEN	250	4	60-80
TRUTHAHNBRATEN	250	4	50-60
GANSBRATEN	225	4	60-70
ENTEBRATEN	250	4	45-60
HUHNBRATEN	250	4	40-45
<b>FISCH</b>			
	200-225	3	15-25
<b>BACKWAREN</b>			
OBSTORTE	225	3	35-40
TROCKENKUCHEN	175-200	3	50-55
BRIOCHEs	175-200	3	25-30
PAN DI SPAGNA	220-250	3	20-30
BREZEL	180-200	3	30-40
BLÄTTERTIGGEBÄCK	200-220	3	15-20
ROSINENFLADEN	250	3	25-35
STRUDEL	180	3	20-30
PLÄTZCHEN	180-200	3	40-50
APFELKUCHEN	200-220	3	15-20
PUDDING	200-220	3	20-30
TOAST	250	4	5
BROT	220	4	30
PIZZA	220	3	20

### BENUTZUNG DER ELEKTROSTATISCHEN HEISSLUFTÖFEN

Bei der Erstbenutzung des Ofens ist es wichtig den Ofen bei zirka 250° Grad für höchstens 30 Minuten aufzuheizen, um die Feuchtigkeit und die Gerüche der inneren Isolierungen zu beseitigen.

Den Ofen vor der Benutzung auf die gewünschte Temperatur bringen d.h. warten bis die orange Kontrollampe ausschaltet ist. Dieser Ofen ist mit einem Ventilator ausgestattet, die heiße Luft horizontal zirkulieren lässt, sodass die von dem oberen und unteren Widerstand erzeugte Hitze gleichmäßig verteilt wird. Der Vorzug dieser Funktion ist, dass im elektrostatischen Heissluftofen gleichzeitig Verschiedenes gebraten oder gebacken werden kann, ohne dass der Geschmack der Speisen beeinflusst wird.

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

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

TABELLE NR.9

KOCHTABELLE FÜR DER ELEKTROSTATISCHEN HEISSLUFTÖFEN			
	TEMPERATURHÖHE IN C°	ANBRINGEN	MINUTEN
<b>FLEISCH</b>			
SCHWEINEBRATEN	210	3/4	60/80
RINDERBRATEN	210	3/4	60/80
OCHSENBRATEN	230	3/4	50/60
KALBSBRATEN	210	3/4	60/80
LAMMBRATEN	210	3	40/50
ROAST BEEF	215	3/4	50/60
HASENBRATEN	230	3/4	40/50
KANINCHENBRATEN	230	3	60/80
TRUTHAHNBRATEN	230	3	50/60
GANSBRATEN	200	3	60/70
ENTEBRATEN	230	3/4	45/60
HUHNBRATEN	230	3/4	40/45
<b>FISCH</b>			
	180-200	3/4	15/25
<b>BACKWAREN</b>			

OBSTTORTE	210	3	35/40
TROCKENKUCHEN	160-180	3	50/55
BRIOCHES	160-180	3	25/30
PAN DI SPAGNA	200-230	3	20/30
BREZEL	160-180	3	30/40
BLÄTTERTIGGEBÄCK	180-200	3	15/20
ROSINENFLADEN	230	3	25/35
STRUDEL	165	3	20/30
PLÄTZCHEN	165-190	3	40/50
APFELKUCHEN	180-200	3	15/20
PUDDING	180-200	3	20/30
TOAST	230	3	5
BROT	200	3	30
PIZZA	200	3	20

### BENUTZUNG DES ELEKTRISCHEN HEISSLUFTOFENS

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

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

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

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

TABELLE NR. 10

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

### BENUTZUNG DES ELEKTROSTATISCHEN GRILLS

Der elektrische Grill kann sowie mit dem Gasofen als auch mit dem Elektroofen verbunden werden. Im ersten Fall wird er, die betreffende Taste drückend, zusammen mit dem Bratenwender reguliert. Im zweiten Fall wird er von dem Thermostatregler des Ofens (siehe auch Benutzung des Elektroofens) reguliert, während die Taste ausschließlich den Bratenwender aktiviert. Wie beim Gasgrill kann auch der Elektrogrill zum Grillen auf dem Ofenrost oder für den Bratenwender benutzt werden:

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

Dann den Widerstand des Grills, die betreffende Taste drückend (bei Gasöfen) einschalten oder das Thermostat auf die betreffende Position umschalten (bei Elektroöfen).

**WICHTIG: Das Grillen mit dem Bratenwender muss immer bei halboffener Tür erfolgen (Bild 30) und der Schutz für die Bedienungsknopf muss entsprechend angebracht werden, um Überhitzung zu vermeiden (Bild 31).**

**Grillen mit Bratenwender:** Dient zum Grillen mit dem sich drehenden Spieß. In dem Ofen die Spießfassungen seitlich auf den Rost auf Höhe 3 anbringen. Die Gerichte aufspießen und alles in den Ofen geben, dabei die Spitze in die Welle einführen, die am hinteren Teil des Ofens hervorsteht, und den vorderen Teil des Spießes in die Spießfassungen legen (Bild 32). Das Blech in einer der unteren Schienen einführen, die Taste, die den Bratenwender und den Widerstand einschaltet, drücken (bei Gasöfen) oder das Thermostat auf die betreffende Position umschalten und die Taste mit dem Bratwendersymbol drücken (bei Elektroöfen).

**WICHTIG: Das Grillen mit dem Bratenwender muss immer bei halboffener Tür erfolgen (Bild 30) und der Schutz für die Bedienungsknopf muss entsprechend angebracht werden, um Überhitzung zu vermeiden (Bild 31).**

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

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

### **BENUTZUNG DES ELEKTRO-HEISSLUFTGRILLS**

Mit dem Elektro- Heissluftgrill ist nur der Multifunktionsofen ausgestattet. Den Umschalter 9+0 auf die betreffende Position stellen, um den Widerstand des Grills von 1200+1600W und den Motorventilator anzustellen. Für ein optimales Grillen den Ofenrost auf eine mittlere Höhe und das Ofenblech darunter einschieben.

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

### **ANALOGGESTEUERTE UHR MIT MINUTENZÄHLER (Bild 33)**

Die analoggesteuerte Uhr mit Minutenzähler meldet dank einem Hörsignal das stattgefunden Kochen eines Gerichtes nach dem Vergehen einer Zeit.

Um die Uhr einstellen zu können, muß man den Zapfen drücken und mit Uhrzeigersinn drehen, dann ihn lassen und mit Uhrzeigersinn drehen sobald die Nutmutter das Symbol der angekreuzten Glocke erreicht. So funktioniert nur die Uhr.

Für den Betrieb des Minutenzählers muß man den Zapfen mit Uhrzeigersinn drehen, ohne ihn zu drücken. Die Nutmutter erlaubt die Wahl des Zeitraumes, nach dem die Uhr klingeln wird.

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

### **BENUTZUNG DES TIMERS**

Der Timer gibt durch ein akustisches Signal an wann die Kochzeit eines Gerichts abgelaufen ist. Für seinen Gebrauch den Knopf (Bild 34A-34B) mit dem Uhrzeigersinn einmal ganz aufdrehen. Anschließend den Knopf gegen den Uhrzeigersinn auf die gewünschte Backzeit stellen.

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

### **SÄUBERUNG DES GERÄTS**

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

#### **Säuberung der Kochfläche:**

Die Brennerköpfe, die emaillierten Edelstahlgitter, die emaillierten Deckelchen und die Flammenverteiler müsse regelmäßig mit lauwarmen Seifenwasser gesäubert, abgespült und gut abgetrocknet werden.

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

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

#### **Säuberung der emaillierten Teile:**

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

#### **Säuberung der Edelstahlteile:**

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

#### **Säuberung der Flammenverteiler der Brenner:**

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

#### **Die innere Säuberung der Kristallscheiben des Ofens:**

Der Ofen ist mit der Möglichkeit ausgestattet, die innere Glasscheibe abzunehmen, indem einfach die 2 Schrauben (siehe Bild 35-36) entfernt werden, um die Säuberung der Glasscheiben von innen vornehmen zu können. Dieser Vorgang ist bei erkalteten Ofen mit einem feuchten Tuch vorzunehmen, ohne Scheuermittel zu benutzen.

#### **Säuberung des Ofens von Innen:**

Für eine einfache Säuberung des Ofens von Innen, ist es praktisch die Türe abzumontieren, wie im Folgenden aufgezeigt: Den Haken **C** (Bild 37) in das Scharnier **D** einhängen. Die Tür halb auf stellen und mit den Händen die Tür zu sich ziehen, bis sie sich aushängt. Um die Türe wieder einzuhängen, andersherum vorgehen, dabei die zwei Sektoren **F** korrekt einführen.

### **TECHNISCHE DATEN:**

POTENZ UND KONSUM DER GASBRENNER: Siehe Tabelle 1 Kapitel 'Anpassung der verschiedenen Gasarten'.

Potenz und Erhitzen der Platten (Watt)							
Art der Platten	Positionsnummer	1	2	3	4	5	6
Ø115 Standard 700W	6+0	65	100	175	250	425	700
Ø145 Standard 1000W	6+0	100	165	250	500	750	1000
Ø145 Schnell 1500W	6+0	135	165	250	500	750	1500
Ø145 Automatisch 1500W	12+0	<b>THERMOSTAT REGULIERUNG</b>					
Ø180 Standard 1500W	6+0	135	220	300	850	1150	1500
Ø180 Schnell 2000W	6+0	175	220	300	850	1150	2000
Ø180 Automatisch 2000W	12+0	<b>THERMOSTAT REGULIERUNG</b>					

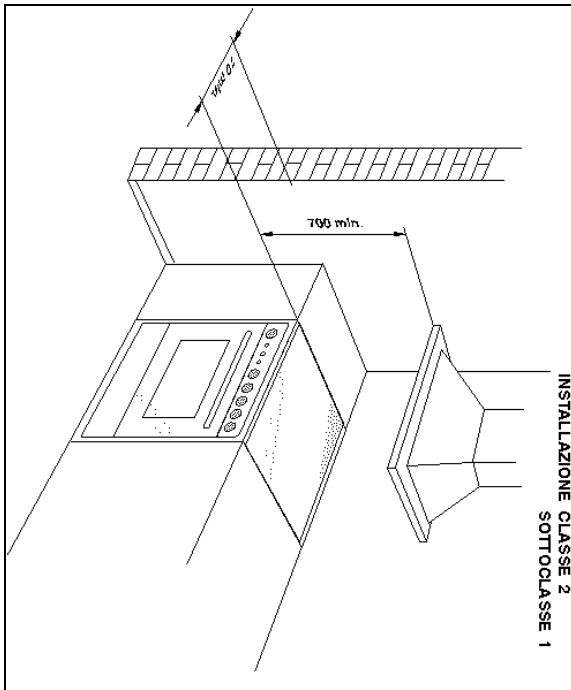


Fig. 1

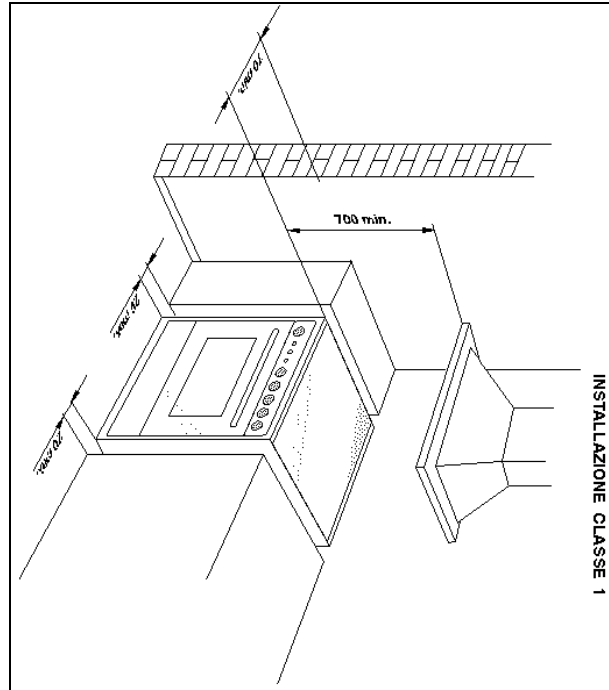


Fig. 2

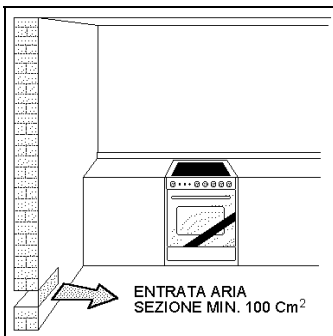


Fig. 3

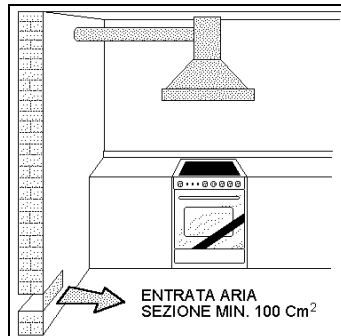


Fig. 4



Fig. 5

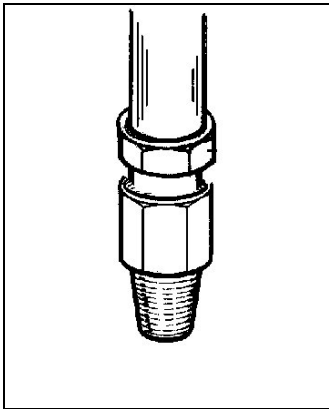


Fig. 6

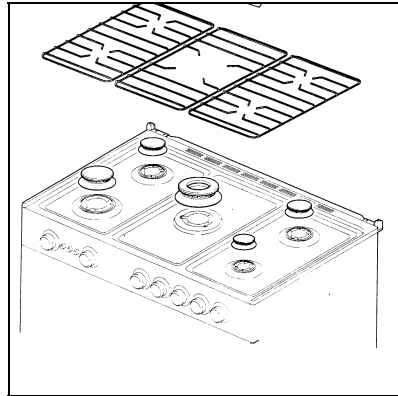


Fig. 7

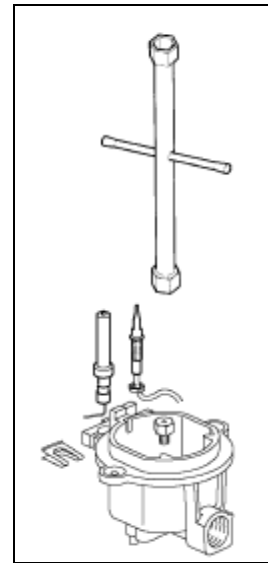


Fig. 8

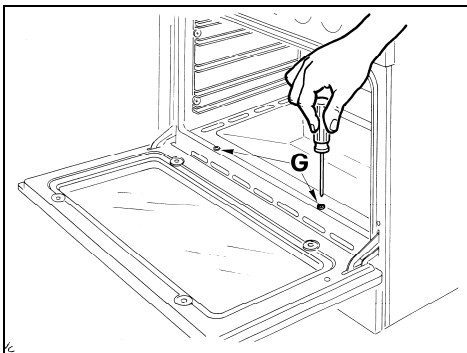


Fig. 9

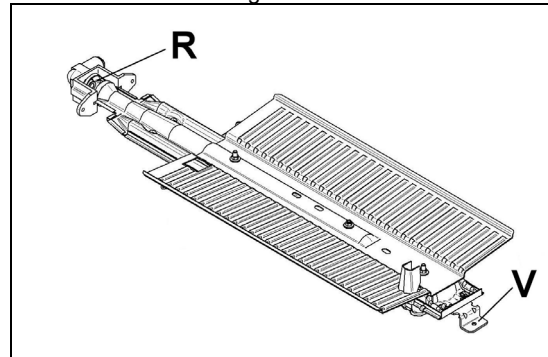


Fig. 10

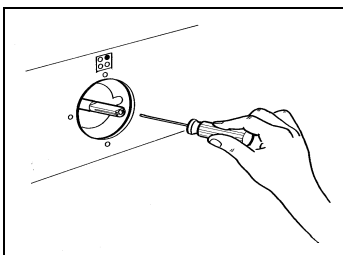


Fig. 11

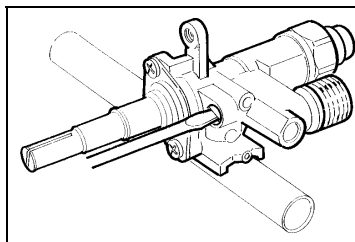


Fig. 12

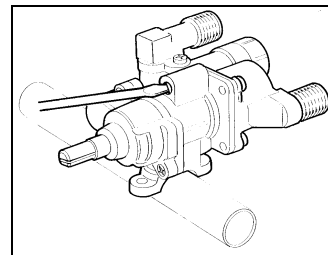


Fig. 13

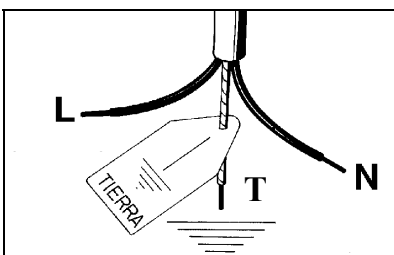


Fig. 14

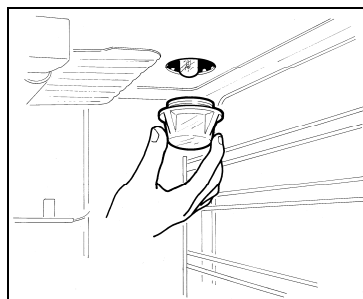


Fig. 15

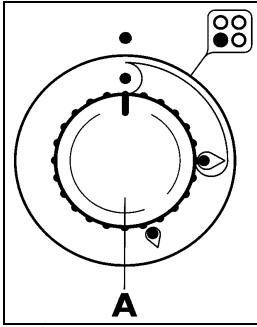


Fig. 17A

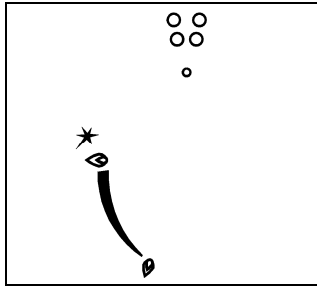


Fig. 17B

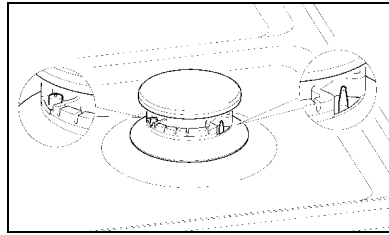


Fig. 18

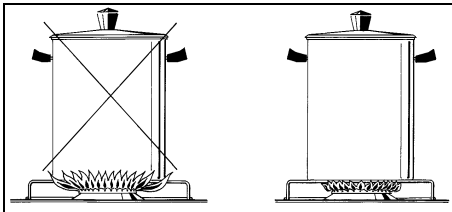


Fig. 19

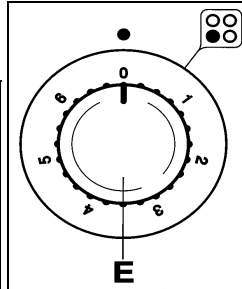


Fig.20A

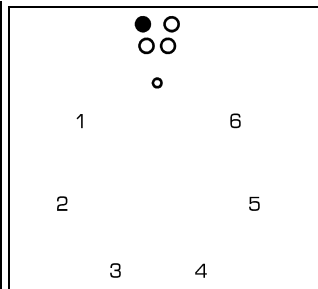


Fig.20B

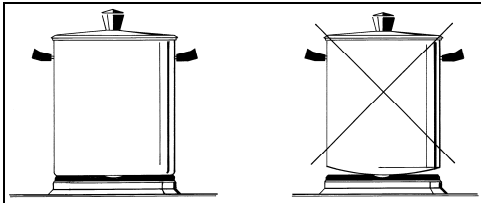


Fig. 21

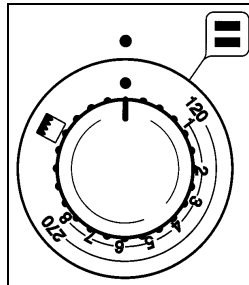


Fig.22A

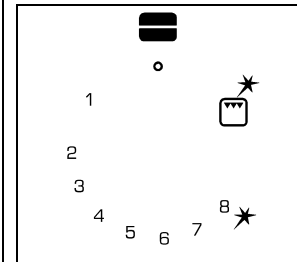


Fig.22B

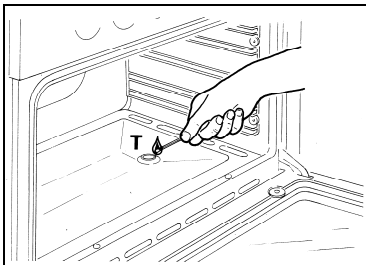


Fig. 23

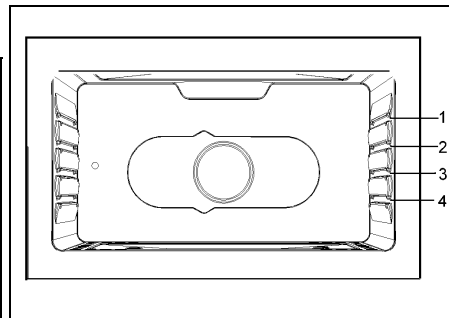


Fig. 24

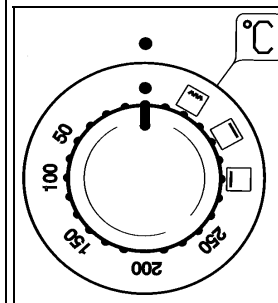


Fig.25

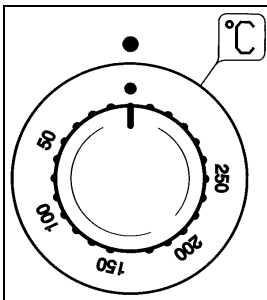


Fig. 26A

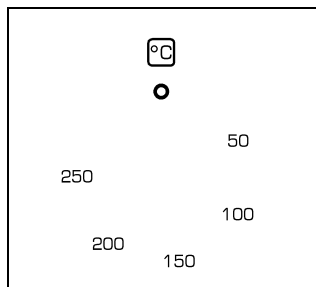


Fig. 26B

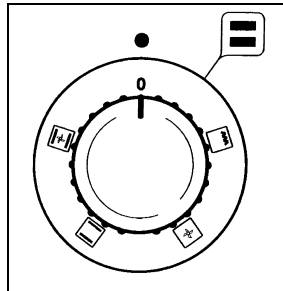


Fig. 27

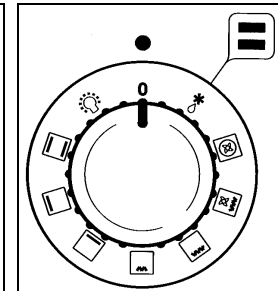


Fig. 28A



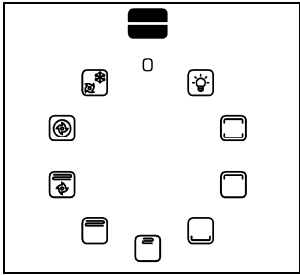


Fig. 28B

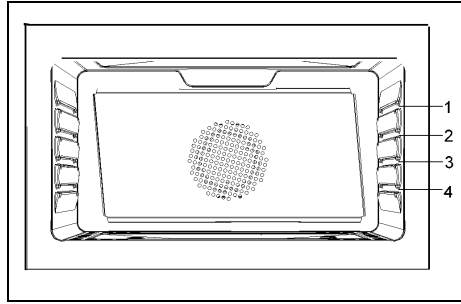


Fig. 29

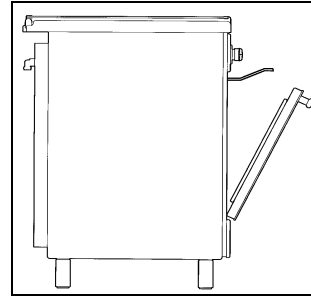


Fig. 30

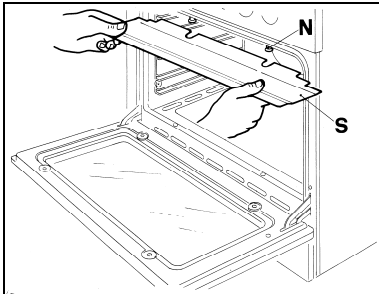


Fig. 31

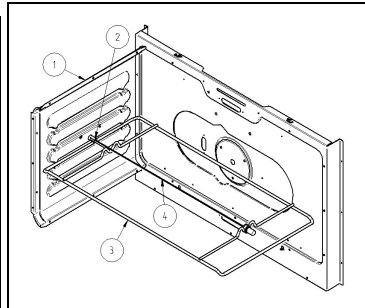


Fig. 32

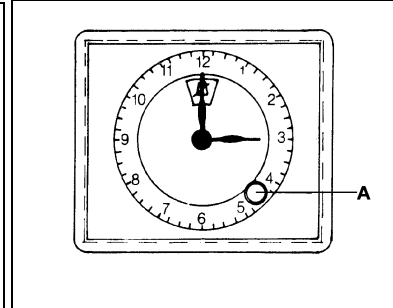


Fig. 33

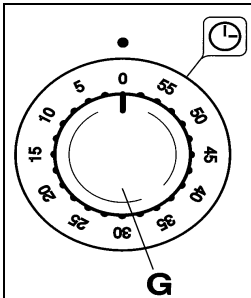


Fig. 34A

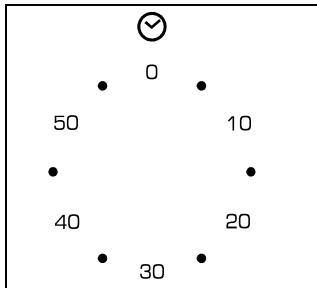


Fig. 34B

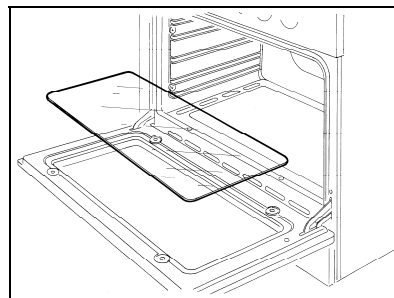


Fig. 35

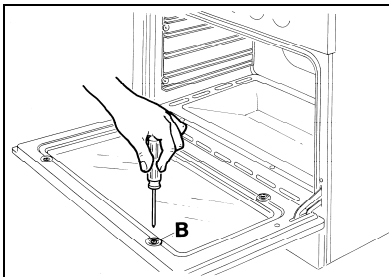


Fig. 36

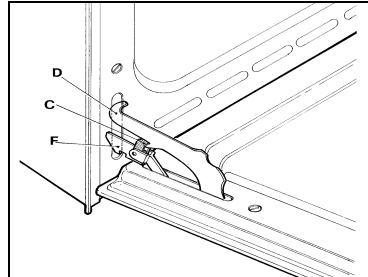


Fig. 37

CE



Cod.310432