

FCIW5*

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ / ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЛИТА
GEBRAUCHSANWEISUNG / ELEKTROHERD

RU
DE

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ,

Плита «Hansa» объединяет в себе такие качества, как исключительная простота эксплуатации и стопроцентная эффективность. После прочтения инструкции у Вас не возникнет затруднений по обслуживанию плиты.

Плита, при выпуске с завода, перед упаковкой была тщательно проверена на специальных стендах на предмет безопасности и работоспособности.

Просим Вас внимательно прочесть инструкцию по эксплуатации перед включением устройства. Следование изложенным в ней указаниям предотвратит неправильное пользование плитой.

Инструкцию следует сохранить и держать в легко доступном месте. Во избежание несчастных случаев необходимо последовательно соблюдать положения инструкции по эксплуатации.

Внимание!

Плитой пользоваться только после ознакомления с данной инструкцией.

Плита предназначена исключительно для домашнего использования.

Изготовитель оставляет за собой право внесения изменений, не влияющих на работу устройства.

СОДЕРЖАНИЕ

Техника безопасности.....	4
Описание устройства.....	8
Монтаж	11
Эксплуатация.....	13
Приготовление пищи в духовке - практические советы.....	31
Обслуживание и уход	35
Использование духовки – практические рекомендации.....	40
Технические данные.....	42

УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Внимание! Оборудование и его доступные части нагреваются во время эксплуатации. Всегда следует помнить, что существует опасность травмы, при прикосновении к нагревательным элементам. Поэтому, во время работы оборудования - быть особо бдительными! Дети младше 8 лет не должны находиться вблизи оборудования, а если находятся, то под постоянным контролем взрослого ответственного лица.

Данное оборудование может обслуживаться детьми в возрасте от 8 лет и старше, лицами с физическими, мануальными или умственными ограничениями, либо лицами с недостаточным опытом и знаниями по эксплуатации оборудования, при условии, что происходит это под надзором ответственного лица или согласно с изученной с ответственным лицом инструкцией эксплуатации.

Внимание! Приготовление на кухонной плите блюд на жиру или на растительных маслах без надзора, может быть опасно и привести к пожару.

НИКОГДА не пробуйте гасить огонь водой! Сначала отключите оборудование, а затем накройте огонь, например, крышкой или невоспламеняющимся одеялом.

Внимание! Опасность пожара! Не складировать предметы и вещи на поверхности плиты!

Внимание! Если на поверхности имеется трещина, то следует отключить электропитание во избежание поражения электрическим током.

УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Не рекомендуется размещать на поверхности плиты металлические предметы (например, такие как: ножи, вилки, ложки, крышки, алюминиевую фольгу и т.п.), так как они могут нагреваться.

После эксплуатации отключите нагревательную плиту регулятором, а не руководствуйтесь указаниями детектора посуды.

Особое внимание обратить на детей! Дети не могут играть оборудованием! Уборка и обслуживание оборудования не могут производиться детьми без надзора взрослых.

Во время работы оборудование нагревается. Следует соблюдать осторожность, не прикасаться к горячим частям внутри духовки. Когда используется духовка, доступные части могут нагреться. Рекомендуется не подпускать к духовке детей.

Внимание! Не применять для чистки агрессивных моющих и чистящих средств, острых металлических предметов для чистки стекла дверей, так как данные средства могут поцарапать поверхность и привести к возникновению трещин на стекле.

Внимание. Для исключения возможности поражения электрическим током перед заменой лампочки убедитесь, что устройство выключено.

Для чистки кухонной плиты нельзя применять оборудование для чистки паром.

УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

- Особое внимание следует обратить на детей около плиты. Прямой контакт с работающей плитой грозит ожогом!
- Необходимо следить, чтобы мелкое кухонное оборудование и провода не соприкасались с нагретой духовкой и варочной поверхностью, поскольку изоляция этого оборудования не рассчитана на высокие температуры.
- Нельзя оставлять плиту без присмотра во время жарения. Масла и жиры могут загореться вследствие выкипания или нагревания.
- Не допускать загрязнения варочной поверхности и заливания ее жидкостью при варке. Особенно это касается сахара, который своим воздействием может повредить керамическое покрытие. Возникающие загрязнения удалять немедленно.
- Запрещается ставить на нагретые зоны посуду с мокрым дном, это может привести к появлению на панели несмываемых пятен.
- Использовать только рекомендованную изготовителем посуду, как предназначенную для употребления с керамической плитой.
- Если поверхность панели треснула, выключить плиту, чтобы исключить возможность удара током.
- Не включать варочную панель без поставленной посуды.
- Запрещается использовать посуду с острыми краями, которые могут повредить керамическую панель.
- Нельзя смотреть на разогревающиеся (не закрытые посудой) конфорочные зоны.
- Не следует ставить на открытую дверцу духовки посуду весом более 15 кг, на варочную поверхность – более 25 кг.
- Не использовать грубые чистящие средства или острые предметы для чистки стеккол дверцы, они могут поцарапать поверхность и привести к появлению трещин на стекле.
- Нельзя ставить горячую посуду и иные вещи (более 75°C), а также легко воспламеняемые материалы в ящик шкафа.
- Нельзя пользоваться технически неисправной плитой. Все изъяны должны устраняться только квалифицированным персоналом.
- В любом случае технической неисправности, немедленно отключить электропитание плиты и сообщить о необходимости ремонта.
- **Люди с имплантированными органами, поддерживающими жизнедеятельные функции (например, кардиостимулятор, инсулиновая помпа, слуховой аппарат), должны убедиться, что действие данных устройств не будет нарушено работой индукционной плиты (диапазон частот работы индукционной плиты составляет 20-50 кГц).**
- Неукоснительно следовать указаниям и руководствам данной инструкции. Не подпускать к эксплуатации лиц, не ознакомленных с ее содержанием.
- Оборудование было запроектировано исключительно для приготовления пищи. Всякое другое его применение (например, обогревание помещения) является несоответствующим его назначению и может быть опасным.
- **При первом включении варочной поверхности необходимо избегать попадание прямого света на сенсорное управление. Несоблюдение этого правила может привести к некорректной работе сенсорного управления.**

КАК ЭКОНОМИТЬ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИЮ



Рациональное использование электроэнергии позволяет не только снизить расходы, но и сохранить окружающую среду. Выполнение следующих простых правил позволит

добиться наилучших результатов:

- Применение соответствующей посуды для приготовления пищи. Кастрюли с плоским и толстым дном позволяют сэкономить до трети электроэнергии. Нужно помнить о крышке, в противном случае потребление энергии возрастает вчетверо!
- Подбор посуды для приготовления соответственно нагревательной зоне. Посуда никогда не должна быть меньше нагревательной плитки.
- Следить за чистотой конфорок и дна кастрюль. Загрязнения препятствуют теплообмену – сильно пригоревшая грязь можно удалить только средствами, в свою очередь причиняющими вред окружающей среде.
- Избегать излишнего «подглядывания в кастрюли». Не открывать без необходимости дверцу духовки.
- Своевременное отключение и использование остаточного тепла.
- В случае длительного приготовления пищи выключать конфорки за 5 -10 минут до конца. Этим экономится около 20% энергии.

- Использование духовки только для приготовления большого объема пищи. Мясо весом до 1 кг выгодней приготовить в кастрюле на варочной поверхности.

- Использование остаточного тепла духовки. Если блюдо готовится более 40 минут отключить духовку за 10 минут до конца приготовления. Внимание! Если используется таймер, установить его на более короткое время.

- Аккуратно закрывать дверцу духовки. Загрязненные уплотнители дверцы духовки способствуют потере тепла. Загрязнения на уплотнителях следует устранять сразу.

- Не располагайте плиту вблизи холодильников/морозильных камер. Без необходимости возрастает потребление электричества

РАСПАКОВКА



Для транспортировки устройство было защищено от повреждений упаковкой. После удаления упаковки, просим Вас избавиться от ее частей способом, не нанося-

щим ущерба окружающей среде.

Все материалы, использованные для изготовления упаковки, безвредны, на 100% подлежат переработке и обозначены соответствующим знаком.

Внимание! К упаковочным материалам (полиэтиленовые пакеты, куски пенопласта и т.п.) в процессе распаковки нельзя подпускать детей

ИЗЪЯТИЕ ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ



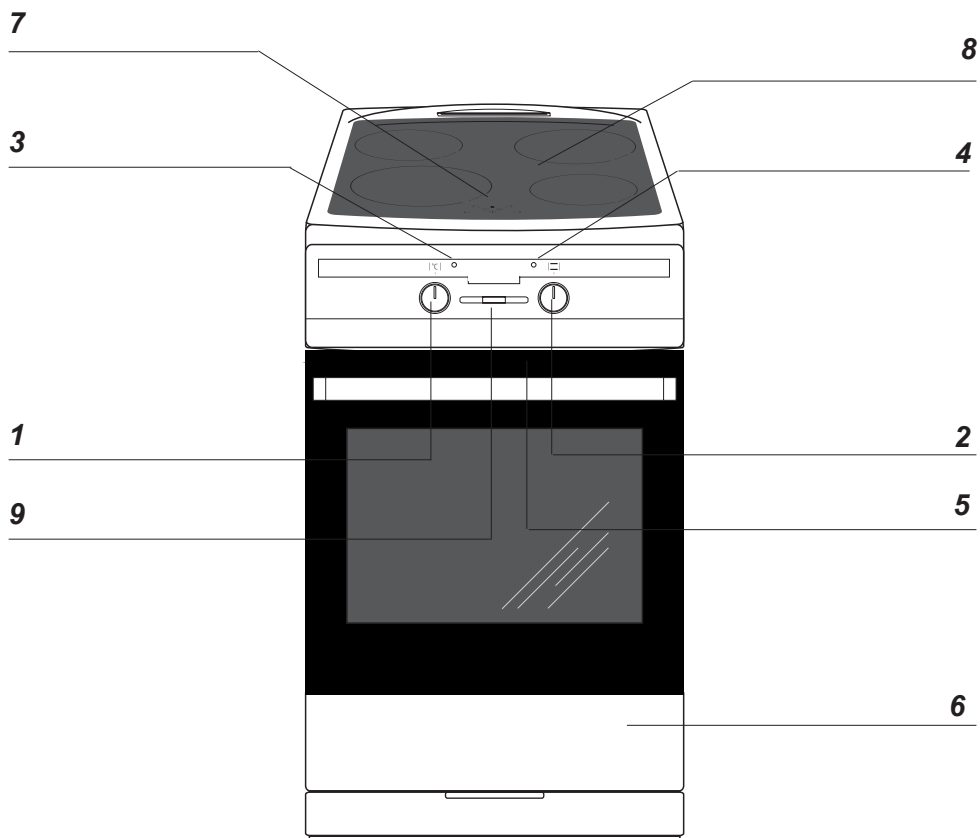
По окончании срока использования данное устройство нельзя выбросить, как обычные коммунальные отходы, его следует сдать в пункт приема и переработки электрических и электронных устройств.

Об этом информирует знак, расположенный на устройстве, инструкции по эксплуатации и упаковке.

В устройстве использованы материалы, подлежащие повторному использованию в соответствии с их обозначением. Благодаря переработке, использованию материалов или иной формой использования отслуживших срок устройств вы внесете существенный вклад в сохранение окружающей среды.

Сведения о соответствующем пункте утилизации использованного оборудования вы можете получить в местной администрации.

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА



- 1 Ручка регулятора температуры духовки
- 2 Ручка выбора функции духовки
- 3 Контрольная лампа терморегулятора **L**
- 4 Контрольная лампа работы плиты **R**
- 5 Крепление дверцы духовки
- 6 Ящик
- 7 Панель управления конфорками
- 8 Плита керамической индукционной
- 9 Таймер*

*для определенных моделей

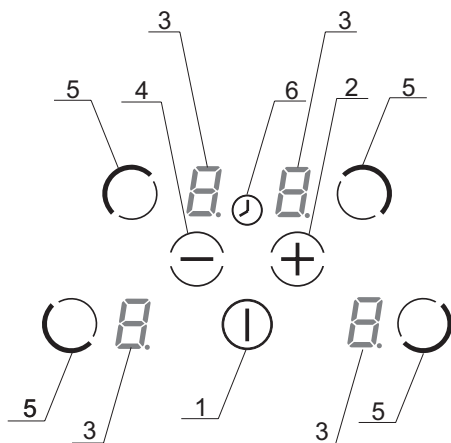
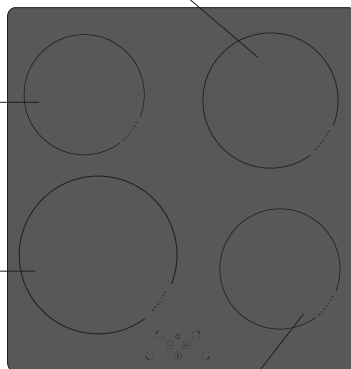
ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

Индукционное нагревательное
booster (заднее правое) Ø 180

Индукционное нагревательное
booster (заднее левое) Ø 160

Индукционное нагревательное
booster (переднее левое) Ø 210

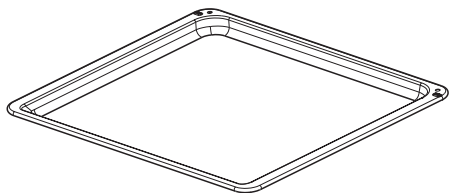
Индукционное нагревательное
booster (переднее правое) Ø 160



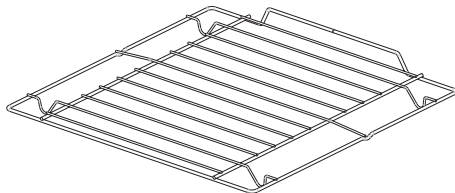
1. Сенсор «включить/ выключить» плиту
2. Сенсор «плюс»
3. Указатель нагревательного поля
4. Сенсор «минус»
5. Сенсор выбора нагревательных полей
6. Указатель часов

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

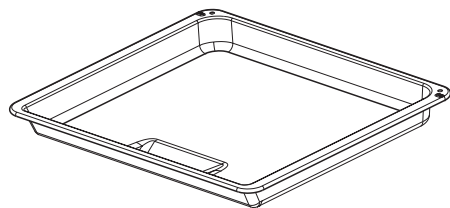
Оснащение плиты - перечень:



*Поддон для выпечки**

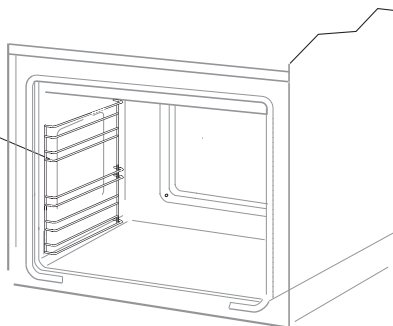


*Решетка для гриля
(решетка для сушки)*



*Поддон для жарки**

Боковые лестнички



МОНТАЖ

Установка плиты

- Кухонное помещение должно быть сухим и проветриваемым, иметь исправную вентиляцию, а расположение плиты должно обеспечивать свободный доступ ко всем элементам управления.

- Плита с одной стороны может соседствовать с высоким предметом или стеной. Фурнитура для встройки должна иметь облицовку и клей для ее присоединения должен обладать термостойкостью 100°C. Несоблюдение этого условия может привести к деформации поверхности или облицовки.

- Плита устанавливается на твердом и ровном полу (не устанавливать на подставке).

- Вытяжки следует монтировать в соответствии с эксплуатационными инструкциями.

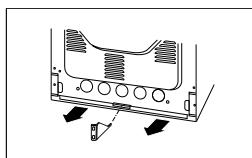
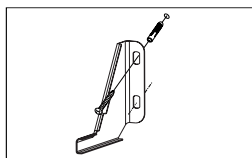
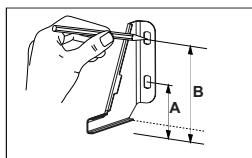
- Перед началом использования плиту надо выровнять, что имеет особое значение для распределения жира на сковороде.

Для этого предназначены регулируемые ножки, доступ к которым открывается после выемки ящика. Диапазон регулировки +/- 5 мм.

Монтаж и установка*

Монтаж блокады, обеспечивающей стабильность кухни.

Блокада монтируется в целях обеспечить стабильность, предотвратить опрокидывание либо смещение кухонной плиты. Благодаря блокаде, обеспечивающей стабильность кухонной плиты и не допускающей её опрокидывание, ребёнок, например, не сможет, опрокинуть кухонную плиту, став на открытые двери духового шкафа.



Кухонная, выс. 850 мм

A=60 мм

B=103 мм

Кухонная, выс. 900 мм

A=104 мм

B=147 мм

*для определенных моделей

МОНТАЖ

Подключение плиты к электропроводке

Внимание !

Подключение к проводке может выполнять квалифицированный специалист по монтажу с соответствующим допуском. Запрещается самовольно производить перенастройку или изменения в электропроводке.

Указания для специалиста по монтажу.

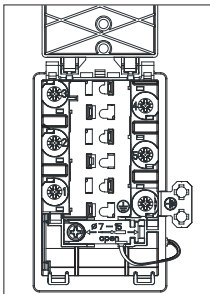

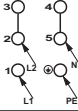
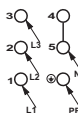
Плита рассчитана на питание переменным трехфазным током (400В 3N ~50Гц). Номинальное напряжение нагревательных элементов составляет 230 В. Переключение плиты для питания однофазным током (230 В) осуществляется установкой мостка на панели подключения в соответствии с прилагающейся схемой соединений.

Схема соединений находится рядом с распределительным щитком плиты. Доступ к щитку возможен после снятия кожуха, отвинтив крепления отверткой. Нужно помнить о правильном выборе соединительного кабеля, учитывать тип подсоединения и номинальную мощность плиты. Соединительный кабель следует закрепить в оттяжке.

Внимание!

Следует помнить о подключении нулевой цепи к зажиму на распределительном щитке, обозначенного символом \oplus («заземление»). Электропроводка, питающая плиту, должна иметь выключатель защиты, позволяющий прервать подачу тока при возникновении аварийной ситуации. Расстояние между рабочими контактами выключателя защиты должно составлять минимум 3 мм.

Способ подключения, отличающийся от показанного на схеме, может привести к поломке плиты.

		<h3>СХЕМА ВОЗМОЖНЫХ ПОДКЛЮЧЕНИЙ</h3> <p>Внимание! Напряжение нагревательных элементов 230 В)</p> <p>Внимание! В любом соединении защитный провод должен быть соединен с контактом \oplus («заземление») PE</p>		Рекомендуемый тип соединительного кабеля
1	В сети 230 V однофазное подключение с нулевым проводом, мост связывает контакты 1 -2-3 и 4-5, защита на \oplus («заземление»).	1N~		H05VV-F3G4
2	Сеть 400/230 V двухфазное подключение с нейтралью, мост - контакты 2-3 и 4-5, защита на \oplus («заземление»)	2N~		H05VV-F4G2,5
3	Сеть 400/230 V трехфазное с нейтралью, мост - контакты 4-5, провода фазы 1, 2 и 3, нейтраль 4-5, провод защиты на \oplus («заземление»)	3N~		H05VV-F5G1,5
Провода фазы - L1 =R, L2=S, L3=T; N - нейтраль; PE – защитный ноль				

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Перед первым включением плиты

- удалить части упаковки,
- аккуратно (медленно) удалить этикетки с дверок духовки,
- освободить ящик, очистить камеру духовки от заводских средств консервации,
- вынуть содержимое духовки и промыть в теплой воде с добавлением жидкости для мытья посуды,
- включить вентиляцию в помещении или открыть окно,
- прогреть духовку (250°C, в течение 30 минут), удалить загрязнения и тщательно помыть,

Внимание!

В плитах, оборудованных электронным таймером, после подключения к сети дисплей будет показывать „0.00”. Нужно установить текущее время таймера (см. инструкцию эксплуатации таймера).

Если текущее время не установлено, духовка работать не будет.

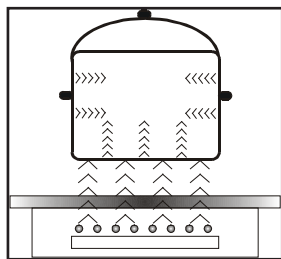
- выполнять работы с соблюдением правил безопасности.

Камеру духовки нужно мыть исключительно теплой водой с добавлением небольшого количества жидкости для мытья посуды.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

▶ Перед первым включением плиты

Принципы действия индукционного поля



Электрический генератор питает катушку, расположенную внутри оборудования. Данная катушка создаёт магнитное поле и в момент размещения на плите кастрюли к ней (кастрюле) проникает индукционный ток.

Этот ток превращает кастрюлю в датчик тепла, в то время как стеклянная поверхность плиты остаётся холодной.

Данная система требует применения кастрюль, дно которых реагирует на действие магнитного поля.

Магнитная индукционная технология характеризуется двумя преимуществами:

- Тепло выделяется исключительно с помощью кастрюли и возможно максимальное его использование.
- Отсутствует явление тепловой инерции, потому как приготовление начинается автоматически, от момента размещения кастрюли на плите, и заканчивается в момент снятия её с плиты.

Защитное оборудование:

если кухонная плита была установлена и эксплуатируется правильно, то потребность в защитном оборудовании возникает крайне редко.

Вентилятор: он служит для охраны и охлаждения управляющих и питательных элементов. Вентилятор может работать при двух разных скоростях, действует автоматически. Вентилятор работает тогда, когда варочные зоны включены и работает при выключенной плите до достижения достаточного охлаждения электронной системы.


Транзистор: температура электронных элементов непрерывно измеряется с помощью антенны-щупа. Если тепло возрастает в опасных пределах, данная система автоматически уменьшит мощность нагревательного поля либо отключит нагревательные поля, находящиеся вблизи нагретых электронных элементов.

Детектирование: детектор присутствия кастрюли включает плиту, а тем самым нагревание. Маленькие предметы, расположенные в нагревательной зоне (например, ложечка, нож, кольцо...) не будут восприняты, как кастрюля и плита не включится.

▶ Детектор присутствия кастрюли в индукционном поле

Детектор присутствия кастрюли вмонтирован в плиты, которые имеют индукционные поля. Во время работы плиты, детектор присутствия кастрюли автоматически либо начинает либо задерживает выделение тепла в поле приготовления в момент размещения кастрюли на плите, или в момент снятия его с плиты. Это обеспечивает экономию электроэнергии.

- Если на рабочее поле (поле приготовления) поставлена соответствующая кастрюля, то на табло появится показатель уровня тепла.
- Индукция требует применения специальных кастрюль с магнетическим дном (См. таблицу).

Если на рабочем поле (поле приготовления) нет кастрюли либо находится на нём не соответствующая кастрюля – на табло появится символ . Рабочее поле не включится.

Если в течение 10 минут рабочее поле не распознает кастрюли, операция «включение плиты» будет аннулирована.

Рабочее поле отключается не только, когда снимается с него кастрюля, но и с помощью сенсорного управления.



Детектор кастрюли не действует в качестве сенсора плиты «включить/выключить».

Керамическая нагревательная плита оборудована в сенсоры, обслуживаемые прикосновением пальца к обозначенным поверхностям.

Каждое перенаправление сенсора подтверждается акустическим сигналом.

Необходимо обращать внимание на то, чтобы при включении и отключении, а также при выборе уровня мощности нагревания всегда нажимать только один сенсор. В случае одновременного нажатия большего количества сенсоров (за исключением часов и ключа), система игнорирует введенные сигналы управления, а при более продолжительном нажатии активизирует сигнал неисправности (ошибки).

После пользования плитой необходимо отключить нагревательное поле регулятором, а не руководствоваться только показателем детектора посуды.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Соответствующее качество кастрюль является основным условием высокой отдачи работы плиты.

Подбор посуды для приготовления в индукционном поле



- Всегда следует пользоваться кастрюлями высокого качества, с идеально плоским дном: пользование кастрюлями данного типа предохраняет от образования пунктов с надмерно высокой температурой, в которых приготавливаемая пища могла бы подгорать. Кастрюли и сковородки с толстыми металлическими стенками лучше всего обеспечивают необходимое распределение тепла.
- Следует обращать внимание на то, чтобы дно кастрюль было сухим: во время наполнения кастрюли либо во время пользования кастрюлей, вынутой из холодильника, следует перед размещением её на плите проверить дно. Необходимо, чтобы её поверхность была совершенно сухой. Это позволит избежать загрязнения поверхности плиты.
- Крышка на кастрюле предотвращает испарение тепла и таким образом сокращает время нагревания и экономит электроэнергию.

Энергия лучше всего передаётся тогда, когда размер кастрюли соответствует размеру нагревательного поля.

Наименьшие и наибольшие диаметры приводятся в таблице ниже и зависят от качества посуды.

Индукционное нагревательное поле	Диаметр дна кастрюли для индукционного приготовления	
	Минимум (мм)	Оптимальное (мм)
Диаметр (мм)		
210	140	210
180	90	180
160	90	160




При использовании кастрюль с меньшим минимальным диаметром дна, чем указано в таблице, индукционное нагревательное поле может не действовать.



Для обеспечения оптимального контроля температуры индукционным модулем, дно кастрюли должно быть плоским. Вогнутое дно кастрюли либо дно со слишком выпукло выштампованным торговым знаком производителя, имеют негативное влияние на контроль температуры индукционным модулем и могут стать причиной перегрева посуды. Не следует использовать повреждённую посуду, например, с деформированным дном, так как будет образовываться повышенная температура.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Подбор кастрюль к индукционному полю

Обозначение на кухонной посуде		Проверьте, находится ли на этикетке знак информирующий о том, что кастрюля подходит для индукционных плит
		Применяйте магнетические кастрюли (с эмалированного металла, ферритовой нержавеющей стали, чугуна), проверьте, прикладывая магнит ко дну кастрюли (он должен притянуться)
Нержавеющая сталь		Не определяет присутствия кастрюли
		За исключением кастрюль из ферромагнетической стали
Алюминий		Не определяет присутствия кастрюли
Чугун		Высокая эффективность
		Внимание: кастрюли могут поцарапать плиту
Эмалированная сталь		Высокая эффективность
		Рекомендуется посуда с плоским, толстым и гладким дном
Стекло		Не определяет присутствия кастрюли
Фарфор		Не определяет присутствия кастрюли
Посуда с медным дном		Не определяет присутствия кастрюли

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

▶ Панель управления

- После подключения плиты к электросети, на секунду загораются все указатели. Нагревательная плита готова к эксплуатации.
- Нагревательная плита оборудована в электронные сенсоры, которые включаются нажатием пальца в течение минимум 1 секунды.
- Каждое включение сенсоров сигнализируется звуком.



Запрещается располагать какие-либо предметы на поверхности сенсоров (это может вызвать сигнал опознания повреждения).

Включение нагревательной плиты

Сенсор «включить/выключить» (1) придержать пальцем не менее 1 секунды. Нагревательная плита активна, когда на всех указателях (3) светится цифра «0».



Если в течение 20 секунд не будет дано направление ни одному сенсору, нагревательная плита отключится.

Включение нагревательного поля

После включения нагревательной плиты сенсором (1), в течение следующих 20 секунд, следует включить выбранное нагревательное поле (5).

1. После прикосновения к сенсору выбранного нагревательного поля (5), на соответствующем этому полю указателе степени мощности, выразительно светиться цифра «0».
2. Нажимая сенсор «+» (2) либо сенсор «-» (4), устанавливаем желаемую степень нагревания.



Если в течение 20 секунд после включения плиты не будет использован ни один сенсор, тогда нагревательное поле отключится.



Нагревательное поле активно, когда на всех табло светится цифра или буква, что значит – поле готово к выполнению установок нагревательной мощности.

Установка степени мощности нагревания индукционного поля

Во время направления указателя нагревательного поля, ярко светится (3) «0», можем начать устанавливать желаемую степень мощности нагревания с помощью сенсора «+» (2) и «-» (4).

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Отключение нагревательных полей

- Нагревательное поле должно быть активным. Указатель степени мощности нагрева светится выразительнее.
- Отключение произойдёт после прикосновения к сенсору плиты «включить/выключить» либо при помощи сенсора «-» (4) уменьшаем степень мощности до «0».

Отключение всей нагревательной плиты

- Нагревательная плита работает, когда включено хотя бы одно нагревательное поле.
- Нажимая сенсор «включить/выключить» (1), отключаем всю нагревательную плиту. Если нагревательное поле горячее, то на указателе нагревательного поля (3) светится буква «Н» - символ частичного нагрева.

Функция Booster „P”

Функция «Booster» основана на увеличении мощности поля Ø 210 – до 2300W на 3000W, поля Ø 180 – с 1400W на 2000W, поля Ø 160 – с 1200W на 1400W.

Чтобы подключить функцию «Booster», следует выбрать рабочую зону (зону приготовления), установить уровень приготовления на «9» и повторно нажать сенсор «+» (2), появится сигнал: буква «P» на табло поля.

Функция «Booster» отключится, когда Вы снова нажмёте сенсор «-» (4) при активном индукционном поле, либо снимите кастрюлю с индукционного поля.



Сенсорная панель управления ограничивает продолжительность функции «Booster» для зоны нагрева Ø 210 и Ø 180 до 10 минут. После автоматического отключения функции «Booster», нагревательное поле греет дальше с номинальной мощностью.

Функция «Booster» может быть опять включена, при условии, что датчики температуры в электронных системах и катушки имеют такую возможность.

Если кастрюля будет снята с нагревательного поля во время действия функции «Booster», функция далее активна и отсчёт времени продолжается.

В случае превышения температуры (электронной системы или катушки) нагревательного поля во время действия функции «Booster», данная функция автоматически отключится. Нагревательное поле возвращается к номинальной мощности.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Управление функцией «Booster»

Два нагревательных поля, установленные вертикально, создают пару.



Если при включении функции «Booster» полная мощность будет слишком велика, нагревательная мощность другого поля в паре будет максимально уменьшена.

Функция блокады

Функция блокады служит для того, чтобы избежать ненамеренного включения нагревательной плиты детьми, а её включение возможно после разблокировки.

Блокировка нагревательной плиты

Включение блокады возможно только тогда, когда сенсорная панель плиты включена, а также ни одно из нагревательных полей неактивно (на табло светятся цифры «0» с мигающей точкой).

После включения панели сенсором (1), следует одновременно нажать сенсор (5) переднего левого нагревательного поля с сенсором (4), после чего снова нажать сенсор (5) переднего левого нагревательного поля. Теперь на всех табло появится «L», что означает включение функции блокады. Если поля горячие, то будет светиться попеременно буква «L» с буквой «H».



Блокировку плиты необходимо выполнить в течение 10 секунд и нельзя прикасаться ни к каким другим сенсорам, кроме названных. В противном случае плита не будет заблокирована.



Плита будет заблокирована до момента её разблокировки, даже если панель будет включена и отключена. Отключение плиты от электросети не приведёт к разблокировке плиты.

Разблокировка плиты на время пользования плитой

После включения панели плиты сенсором (1), на всех табло появится буква «L». Затем следует одновременно нажать сенсор (5) переднего левого нагревательного поля с сенсором (4). Буквы «L» пропадут, а на табло нагревательных полей появятся цифры «0.» с мигающей кнопкой. Затем можно будет начать включение нагревательных полей (так, как описано в разделе «Установка степени мощности нагрева индукционного поля»).

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Разблокировка плиты напостоянно

После включения панели плиты сенсором (1), на всех табло появится буква «L». Затем следует одновременно нажать сенсор (5) переднего левого нагревательного поля с сенсором (4), затем опять нажать сенсор (4). Сенсорная панель плиты остаётся включенной (табло погашены).



Разблокировку плиты следует выполнять в течение 10 секунд и нельзя нажимать никаких других сенсоров, кроме названных выше. В противном случае плита не будет разблокирована напостоянно.

Если сенсорная панель плиты была правильно разблокирована, то после нажатия сенсора (1), на всех табло появится цифра «0» с мигающей кнопкой. Если поля горячие, будет светиться попеременно цифра «0» с буквой «H».

Указатель остаточного нагрева

В момент отключения горячего нагревательного поля, показывается «H», сигнализирующее «Горячее поле!».



В это время нельзя дотрагиваться до нагревательного поля, так как можно обжечься. Также нельзя ставить на него предметы, восприимчивые к теплу!

Когда этот указатель погаснет, можно дотронуться до нагревательного поля, но надо помнить, что оно ещё не остыло до уровня комнатной температуры.



При отсутствии напряжения, указатель остаточного нагрева не светиться.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Ограничение времени работы

С целью повышения надёжности работы, индукционная плита оборудована в ограничитель времени работы, для каждого из нагревательных полей. Максимальное время работы устанавливается соответственно с последней выбранной степенью нагревательной мощности. Если не изменяем степени нагревательной мощности в течение продолжительного времени (см. таблицу), тогда соответствующее нагревательное поле будет автоматически отключено и активизируется указатель остаточного нагревания. Можем, однако, в любой момент включать и обслуживать отдельные нагревательные поля согласно с инструкцией пользования.

Степень мощности нагревания	Максимальное время работы в часах
L	2
1	8,6
2	6,7
3	5,3
4	4,3
5	3,5
6	2,8
7	2,3
8	2
9	1,5
P - Ø 160	1,5
P - Ø 180	0,08
P - Ø 210	0,08



В целях экономии электроэнергии нагревательный уровень «9» по истечении 30 минут будет автоматически уменьшен на уровень «8», но время работы не изменится.

Функция часов

Программирующие часы упрощают процесс приготовления, благодаря возможности программирования времени действия нагревательных полей. Может также служить в качестве таймера.

Включение часов

Программирующие часы упрощают процесс приготовления, благодаря возможности программирования времени действия нагревательных полей. Могут также выполнять функцию таймера.

- Сенсором (5) выбираем соответствующее нагревательное поле. Цифра «0» светиться ярче.
- С помощью сенсоров «+» (2) или «-» (4) программируем желаемый уровень мощности в диапазоне от 1 до 9.
- Затем, в течении 10 секунд включаем часы одновременным нажатием сенсора «+» (2) и «-» (4).
- С помощью сенсора «+» (2) или «-» (4) программируем желаемое время приготовления (от 01 до 99 минут). На управляемом часами нагревательном поле светиться десятичная кнопка.



Все нагревательные поля могут работать одновременно в системе программирования времени с помощью часов.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Изменение запрограммированного времени работы

В любой момент можно изменить запрограммированное время

- Сенсором (5) выбираем соответствующее нагревательное поле. Цифра нагревательной мощности будет светиться ярче.
- На верхнем указателе появятся цифры уже запрограммированных часов.
- С помощью сенсора «+» (2) либо сенсора «-» (4), устанавливаем новое время на часах.

Контроль времени приготовления

Оставшееся до конца время можно проверить в любой момент, прикасаясь к сенсору выбора нагревательного поля (5), а затем одновременно нажимая сенсор «+» (2) и «-» (4)

Выключение часов

По истечении запрограммированного времени приготовления, включится звуковой сигнал, который можно отключить, прикасаясь к любому сенсору, либо сигнал выключится автоматически через 2 минуты.

Если возникает потребность выключить часы раньше установленной программы, то:

- Сенсором (5) активизируем нагревательное поле. Цифра нагревательной мощности начинает светиться ярче.
- Затем сенсором «+» (2) и сенсором «-» (4) активизируем часы.
- Сенсором «-» (4) уменьшаем время приготовления до позиции «00». Функция часов отключится, а нагревательное поле действует дальше, пока не отключим его ручным способом.

Часы в функции таймера

Часы, программирующие время приготовления, могут применяться, как дополнительный сигнал, если нагревательные поля не запрограммированы на функцию времени.

Включение таймера

Если кухонная плита выключена:

- Прикосновением к сенсору «включить/выключить» нагревательной плиты (1), включаем плиту.
- Затем одновременным нажатием сенсора «+» (2) и «-» (4), включаем таймер
- С помощью сенсора «+» (2) и «-» (4) устанавливаем время таймера.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Функция подогрева

Функция подогрева блюда удерживает тепло готовой пищи на нагревательном поле. Выбранное нагревательное поле включено на низкую мощность нагревания. Мощность нагревательного поля управляется функцией «Подогрев блюда», так как температура блюда выносит около 65 гр. С. Поэтому тёплое, готовое к употреблению блюдо, не изменяет вкусовые качества и не пригорает ко дну кастрюли. Данную функцию можно также использовать для растапливания масла, шоколада, и т.п.

Условием правильного пользования функцией является применение соответствующей кастрюли с плоским дном, чтобы температура кастрюли точно измерялась датчиком, размещенным в нагревательном поле.

Функцию «Подогрев блюда» можно включить на каждом нагревательном поле.

Принимая во внимание микробиологию, не рекомендуется очень долго удерживать блюда в тепле, поэтому сенсорная панель в этой функции отключится через 2 часа.

Функция подогрева блюда установлена, как дополнительная мощность нагревания между позицией «0,1» и появляется на табло, как символ „**L**”

Включение функции подогрева выполняется также, как описано в пункте «**Включение нагревательного поля**».

Отключение функции подогрева выполняется также, как изложено в пункте «**Отключение нагревательных полей**».

Отключение таймера

По истечении запрограммированного времени, включится продолжительный звуковой сигнал, который можно выключить, дотрагиваясь до любого сенсора или подождать, пока он автоматически выключится по истечении 2 минут.

Если есть надобность отключить сигнал таймера раньше времени:

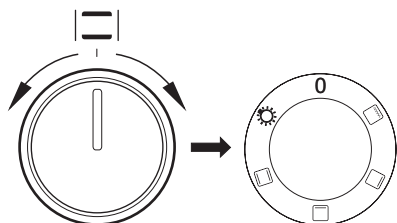
- Одновременным нажатием сенсора «+» (2) и «-» (4) отключить таймер.
- Затем, с помощью сенсора «-» (4) уменьшаем время таймера до уровня «00».
- Функция «Таймер» отключится.
- Если часы запрограммированы, как таймер, то не могут работать, как часы, программирующие время приготовления.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

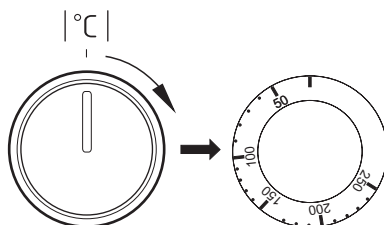
Функции духовки и ее обслуживание.

Духовка с естественной конвекцией (стандартная)

Духовка может нагреваться верхним и нижним нагревателями, грилем. Управление работой осуществляется при помощи ручки выбора режима работы духовки – установка режима заключается в повороте ручки на выбранную функцию.



а также ручки регулирования температуры – установка заключается в повороте ручки на выбранную величину температуры



Выключение осуществляется установкой обеих ручек в положение „●” / „0”.

Возможные положения ручки



Автономное освещение духовки

Установив ручку в это положение, мы включаем освещение камеры духовки. Используется, например, при мытье камеры.



Включен гриль

Установка ручки в это положение позволяет жарить пищу на гриле или вертеле.



Включен верхний нагреватель

При этом положении ручки духовка греется исключительно верхним нагревателем. Применять при поджаривании выпечки сверху.



Включен нижний нагреватель

В этом положении ручки духовка нагревается только нижним нагревателем. Применять при поджаривании выпечки снизу.



Включены верхний и нижний нагреватели

Установка ручки в это положение приведет к нагреванию духовки стандартным способом.

Контрольная лампа

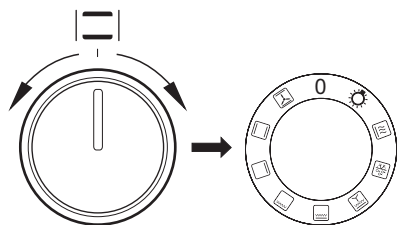


Включение духовки сопровождается свечением двух сигнальных лампочек, **R** и **L**. Горение контрольной лампочки **R** цвета сигнализирует о работе духовки. Погасшая **L** лампочка информирует о том, что в духовке установилась нужная температура. Если кулинарные рекомендации советуют помещать блюдо в разогретую духовку, это нужно делать не ранее первого отключения **L** контрольной лампочки. В процессе приготовления **L** лампочка будет включаться и выключаться (поддержание температуры внутри духовки). **R** контрольная лампочка может также гореть в положении ручки «Освещение камеры духовки».

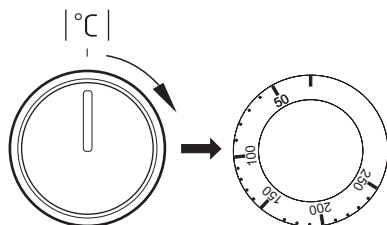
ЭКСПЛУАТАЦИЯ

▶ Духовка с естественной конвекцией

Духовка может нагреваться верхним и нижним нагревателями, грилем. Управление работой осуществляется при помощи ручки выбора режима работы духовки – установка заключается в повороте ручки на выбранную функцию,



а также ручки регулирования температуры – установка заключается в повороте ручки на выбранную величину температуры



Выключение осуществляется установкой обеих ручек в положение „●“ / „0“.

Внимание!

Включение нагрева (нагревателя и т.п.) после включения какой-либо функции духовки произойдет только после выбора температуры.

0 нулевая установка



независимое освещение духовки

С помощью установки поворотной ручки в данной позиции загорается свет в духовом шкафу.



Быстрый разогрев

Включен верхний нагреватель, функция запекания и вентилятор. Применяется для предварительного нагревания духовки.



Размораживание

Включен только вентилятор, без использования каких-либо нагревателей.



Турбо гриль и конвекция

В этом положении ручка духовки выполняет функцию усиленного нагрева с конвекцией. На практике это позволяет ускорить процесс обжаривания и улучшить вкусовые качества готовящегося блюда. Поджаривание необходимо производить при закрытой дверце духовки.



функция «Усиленный «ГРИЛЬ» («Суппер-Гриль»)

Включение функции «Усиленный «ГРИЛЬ» позволяет на запекание при одновременно включенном верхнем нагревателе. Данная функция позволит применять более высокую температуру в верхней рабочей части духовки, в результате чего блюда больше зарумяниваются, данная функция позволяет также на запекание больших порций.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ



включена функция «ГРИЛЬ»

Запекание «ГРИЛЬ» до румяности блюда, применяется для запекания маленьких порций мяса: стейков, шницелей, рыбы, тостов, колбасок, запеканок (запекаемое блюдо не может быть толще 2-3 см, в процессе запекания блюдо надо перевернуть на другую сторону).



включен нижний нагреватель

В данном положении поворотной ручки духовка нагревается исключительно с помощью нижнего нагревателя. Запекание теста снизу (например, «влажная» выпечка и выпечка с фруктовой начинкой)




включен верхний и нижний нагреватель

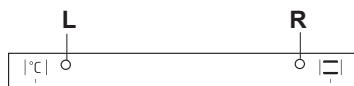
Установка поворотной ручки в данной позиции позволяет нагревать духовку конвенциональным способом. Прекрасно подходит для печения блюд из теста, рыбы, мяса, хлеба, пиццы (обязательным является предварительное разогревание духовки, а так же применение темных противней), процесс печения на одном уровне.



выключен вентилятор, а также верхний и нижний нагреватель.

В данной рабочей позиции поворотной ручки духовка работает в режиме «ТЕСТО». Конвенциональная духовка с вентилятором (функция  рекомендуется во время процесса печения).

Контрольная лампа

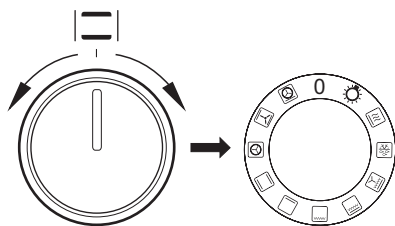


Включение духовки сопровождается свечением двух сигнальных лампочек, **R** и **L**. Горение контрольной лампочки **R** цвета сигнализирует о работе духовки. Погасшая **L** лампочка информирует о том, что в духовке установилась нужная температура. Если кулинарные рекомендации советуют помещать блюдо в разогретую духовку, это нужно делать не ранее первого отключения **L** контрольной лампочки. В процессе приготовления **L** лампочка будет включаться и выключаться (поддержание температуры внутри духовки). **R** контрольная лампочка может также гореть в положении ручки «Освещение камеры духовки».

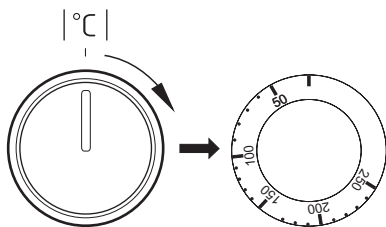
ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Духовка с принудительной конвекцией (с конвекцией и кольцевым нагревателем)

Духовка может нагреваться при помощи верхнего и нижнего нагревателей печки и кольцевого нагревателя. Работа духовки управляется при помощи ручки выбора режима работы духовки – установка а заключается в повороте ручки в нужное положение,



а также ручки регулирования температуры – установка заключается в повороте ручки на выбранную величину температуры



Выключение осуществляется установкой обеих ручек в положение „●” / „0”.

Внимание!

Включение нагревания (нагреватели и т.п.) после включения какой-либо функции духовки произойдет только после выбора температуры.

0 нулевая установка



независимое освещение духовки

С помощью установки поворотной ручки в данной позиции загорается свет в духовом шкафу.



Быстрый разогрев

Включен верхний нагреватель, функция запекания и вентилятор. Применяется для предварительного нагревания духовки.



Размораживание

Включен только вентилятор, без использования каких-либо нагревателей.



Турбо гриль и конвекция

В этом положении ручка духовки выполняет функцию усиленного нагрева с конвекцией. На практике это позволяет ускорить процесс обжаривания и улучшить вкусовые качества готовящегося блюда. Поджаривание необходимо производить при закрытой дверце духовки.



функция «Усиленный «ГРИЛЬ» («Супер-Гриль»)

Включение функции «Усиленный «ГРИЛЬ»» позволяет на запекание при одновременно включенном верхнем нагревателе. Данная функция позволит применять более высокую температуру в верхней рабочей части духовки, в результате чего блюда больше зарумяниваются, данная функция позволяет также на запекание больших порций.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ



включена функция «ГРИЛЬ»

Запекание «ГРИЛЬ» до румяности блюда, применяется для запекания маленьких порций мяса: стейков, шницелей, рыбы, тостов, колбасок, запеканок (запекаемое блюдо не может быть толще 2-3 см, в процессе запекания блюдо надо перевернуть на другую сторону).



включен нижний нагреватель

В данном положении поворотной ручки духовка нагревается исключительно с помощью нижнего нагревателя. Запекание теста снизу (например, «влажная» выпечка и выпечка с фруктовой начинкой)



включен верхний и нижний нагреватель

Установка поворотной ручки в данной позиции позволяет нагревать духовку конвенциональным способом. Прекрасно подходит для печения блюд из теста, рыбы, мяса, хлеба, пиццы (обязательным является предварительное разогревание духовки, а так же применение темных противней), процесс печения на одном уровне.




включена термовентиляция

Установка поворотной ручки в функции «ВКЛЮЧЕНИЕ ТЕРМОВЕНТИЛЯЦИИ» позволяет нагревать духовку «принудительным» способом с помощью термовентилятора, который расположен в центральной части задней стенки духового шкафа. В конвенциональных духовках в процессе печения применяются более низкие температуры.

Пользование данным способом нагревания позволяет равномерно распределить тепло вокруг блюда, которое находится в духовке.



выключен вентилятор, а также верхний и нижний нагреватель.

В данной рабочей позиции поворотной ручки духовка работает в режиме «ТЕСТО». Конвенциональная духовка с вентилятором (функция ) рекомендуется во время процесса печения).



включен термовентилятор и нижний нагреватель

В данном положении поворотной ручки духовка работает в режиме термовентиляции и включенного нижнего нагревателя, что приводит к повышению температуры от способа печения. Большое количество тепла будет находиться в нижней части выпекаемого, например, приготовление «мокрой» выпечки, пиццы.

Контрольная лампа



Включение духовки сопровождается свечением двух сигнальных лампочек, **R** и **L**. Горение контрольной лампочки **R** цвета сигнализирует о работе духовки. Погасшая **L** лампочка информирует о том, что в духовке установилась нужная температура. Если кулинарные рекомендации советуют помещать блюдо в разогретую духовку, это нужно делать не ранее первого отключения **L** контрольной лампочки. В процессе приготовления **L** лампочка будет включаться и выключаться (поддержание температуры внутри духовки). **R** контрольная лампочка может также гореть в положении ручки «Освещение камеры духовки».

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Использование печи

Обжаривание происходит в результате воздействия на пищу инфракрасных лучей, создаваемых разогревшимся грилем.

Для включения печи нужно:

- Установить ручку духовки в положение, обозначенное символом **«гриль»**,
- Разогреть духовку в течение 5 минут (при закрытой дверце духовки).
- Поставить в духовку поднос с продуктами питания на соответствующий рабочий уровень, а в случае обжаривания на вертеле - расположить непосредственно под ним (ниже вертела) поддон для стекающего жира,
- Обжаривание следует осуществлять при закрытой дверце духовки.

Внимание!

Когда используется духовка, доступные части могут нагреться. Рекомендуется не подпускать к духовке детей.

Выпечка

- Рекомендуется выпекать пироги на поддонах, являющихся заводской комплектацией плиты,
- Выпечку можно производить в формах и на поддонах промышленного производства, которые ставятся на боковые направляющие. Для приготовления продуктов питания рекомендуется использовать поддоны черного цвета, поскольку они лучше проводят тепло и сокращают время приготовления,
- Не рекомендуется применять формы и поддоны со светлой и блестящей поверхностью при обычном нагревании (верхний и нижний нагреватели), применение такой посуды может привести к тому, что тесто не пропечется снизу,
- При использовании кольцевого нагревателя предварительный прогрев духовки не обязателен. Для прочих режимов, перед приготовлением продуктов духовку нужно разогреть,
- Перед тем, как вынуть пироги из духовки, нужно проверить их готовность при помощи палочки (которая должна остаться сухой и чистой),
- Рекомендуется оставить выпечку в духовке на 5 минут после ее выключения,
- Температура выпечки, приготовленной с использованием функции циркуляции температуры обычно на 20 -30 градусов ниже, чем при обычной выпечке (с применением нижнего и верхнего нагревателя),
- Параметры выпечки, приведенные в таблицах справочные, и могут меняться в соответствии с вашим опытом и вкусами,
- Если сведения в кулинарных книгах значительно отличаются от наших рекомендаций, просим руководствоваться настоящей инструкцией.

Поджаривание мяса

- В духовке готовится мясо порциями более 1 кг. Порции, вес которых меньше, рекомендуется готовить на газовых горелках плиты,
- Для приготовления рекомендуется применять жаропрочную посуду, с ручками, не поддающимися воздействию высокой температуры,
- При приготовлении пищи на решетке или вертеле на самом низком уровне нужно разместить поддон с небольшим количеством воды,
- Минимум один раз, на этапе полуготовности, нужно перевернуть мясо на другую сторону, в процессе выпечки время от времени поливать мясо выделяющимся соком или горячей соленой водой, поливать мясо холодной водой не рекомендуется.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЦЦЫ В ДУХОВКЕ - ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

Духовка с естественной конвекцией (стандартная)































Вид выпечки продукт	Функции духовки 	Температура °C	Уровень ()	Время [мин.] 
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		220 - 240	3	10 - 15
		210 - 220	2	45 - 60
		210	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 230	2	90 - 120
		160 - 180	2	45 - 60
		190 - 210	2	40 - 50

Внимание!

Параметры, приведенные в таблицах являются справочными и могут изменяться в зависимости от Ваших кулинарных пристрастий и опыта.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЦЦЫ В ДУХОВКЕ - ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

Духовка с естественной конвекцией






































Вид выпечки продукт	Функции духовки 	Температура °C	Уровень ($\frac{4}{1}$)	Время [мин.] 
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		150	3	25 - 35
		160 - 180	2	20 - 40*
		150	3	65 - 70
		220 - 240	3	10 - 15
		210 - 220	2	45 - 60
		190	2 - 3	60 - 70
		210	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 230	2	90 - 120
		190	2 - 3	50 - 60
		160 - 180	2	45 - 60
		190 - 210	2	40 - 50
		170 - 190	3	40 - 50

Внимание!

Параметры, приведенные в таблицах являются справочными и могут изменяться в зависимости от Ваших кулинарных пристрастий и опыта.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЦЦЫ В ДУХОВКЕ - ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

Духовка с принудительной конвекцией (с конвекцией и кольцевым нагревателем)

Вид выпечки продукт	Функции духовки 	Температура °C	Уровень ( 4)	Время [мин.] 
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		160 - 180	2	20 - 40*
		140 - 160	2	10 - 40*
		200 - 230	1 - 3	10 - 20
		210 - 220	2	45 - 60
		160 - 180	2 - 3	45 - 60
		190	2 - 3	60 - 70
		210	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 180	2	120 - 160
		160 - 230	2	90 - 120
		160 - 190	2	90 - 120
		190	2 - 3	50 - 60
		160 - 180	2	45 - 60
		175 - 190	2	60 - 70
		190 - 210	2	40 - 50
		170 - 190	3	40 - 50

Внимание!

Параметры, приведенные в таблицах являются справочными и могут изменяться в зависимости от Ваших кулинарных пристрастий и опыта.

ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

Аккуратность пользователя и поддержание плиты в чистоте и ее правильное содержание в значительной мере продлевают срок ее безаварийной работы.

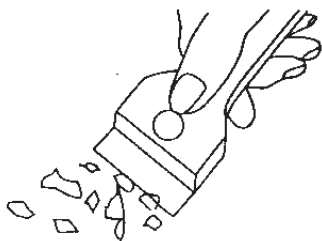
Перед чисткой плиту нужно выключить, обратив особое внимание на то, чтобы все ручки находились в положении „•“ / „0“. Чистку можно производить только после того, как плита остынет.

Керамическая панель

- Панель чистится регулярно, после каждого использования. По мере возможности рекомендуется мыть плиту теплой водой (после того, как погаснет указатель нагрева поля). Не следует допускать сильного загрязнения варочной поверхности, особенно пригорания и накипи.

- Не следует применять чистящие средства с сильным абразивным свойством – например, порошки, содержащие абразивы, абразивные пасты, пемзу, металлические мочалки и т.п. Они могут поцарапать поверхность панели, нанося непоправимые повреждения. Не следует при чистке применять «активные, быстросчищающие» средства.

- Сильные загрязнения на панели можно отскоблить специальным скребком. При этом нужно следить за тем, чтобы не повредить раму керамической панели.



Скребок для очистки плит

Внимание! Острую грань необходимо закрыть путем перемещения корпуса скребка (достаточно движения пальца). При применении соблюдать осторожность, существует опасность пореза, и не допускать попадания скребка в руки детей.

- Рекомендуется применение чистящих или моющих средств мягкого действия, сходного назначения, например, всякого рода жидкости и эмульсии для удаления жира. При отсутствии нужных средств, советуем применить теплую воду с добавлением жидкости для мытья посуды или средств для чистки нержавеющей раковин.

Для мытья эмалированных поверхностей следует использовать жидкости с мягким действием. Нельзя употреблять чистящие средства с абразивными свойствами, такие, как чистящие порошки с абразивами, абразивные пасты, абразивные камни, пемзу, металлические мочалки и т.п. Плиты с нержавеющей панелью необходимо тщательно отмыть перед началом эксплуатации. Особое внимание нужно обратить на удаление остатков клея с металлических поверхностей от обертки, удаленной при монтаже, а также клейкой ленты, использованной при упаковке плиты. Рабочую поверхность нужно чистить регулярно, после каждого использования. Нельзя допускать значительного загрязнения варочной поверхности, особенно пригораний.

ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

Духовка

- Духовку следует чистить после каждого использования. При чистке включается освещение, что позволяет улучшить видимость внутри рабочего пространства.
- Камеру духовки надлежит мыть только теплой водой с добавлением небольшого количества жидкости для мытья посуды.
- **Паровая чистка:**
 - в миску, поставленную на первый снизу уровень духовки налить 0,25 л воды (1 стакан),
 - закрыть дверцу духовки,
 - ручку регулятора температуры установить в положение 50°C, ручку выбора режима работы в положение «нижний нагреватель»,
 - нагревать камеру духовки около 30 минут,
 - открыть дверцу духовки, внутренний объем камеры протереть тряпкой или губкой, затем промыть теплой водой с добавлением жидкости для мытья посуды.

Внимание. Остаточная влага после паровой очистки может иметь вид капель или остатков воды под плитой.
- После мытья камеры духовки ее следует вытереть насухо.

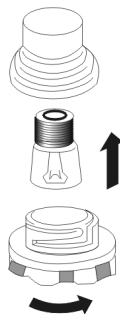
Внимание!

Для чистки и поддержания в рабочем состоянии стеклянных поверхностей не применять чистящие средства, содержащие абразивы

Замена лампочки освещения духовки

Для исключения возможности поражения электрическим током перед заменой лампочки убедитесь, что устройство выключено.

- Все ручки управления установить в положение „●” / „0” и выключить питание,
- Вывернуть и промыть колпак лампочки, вытереть его насухо.
- Вывернуть осветительную лампочку из гнезда, при необходимости заменить ее не новую
 - лампочка высокотемпературная (300°C) с параметрами:
 - напряжение 230
 - мощность 25 W -резьба E14.

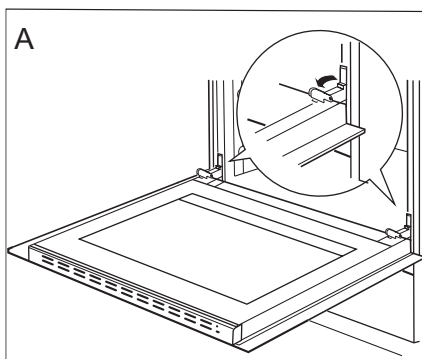


Лампочка духовки

- Ввернуть лампочку. Обратите внимание на правильную установку лампочки в керамическое гнездо.
- Ввернуть колпак лампочки.

Снятие дверцы

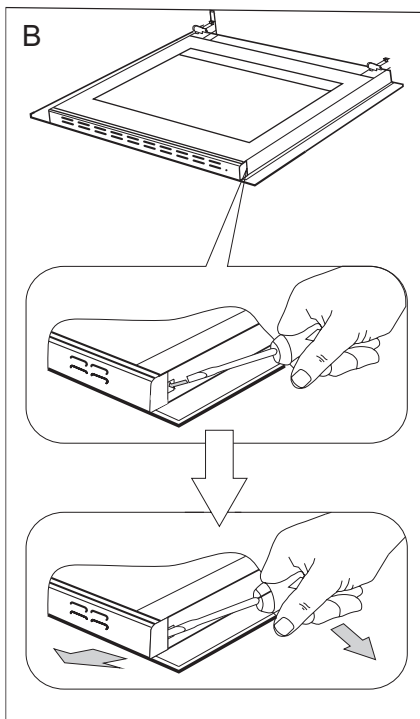
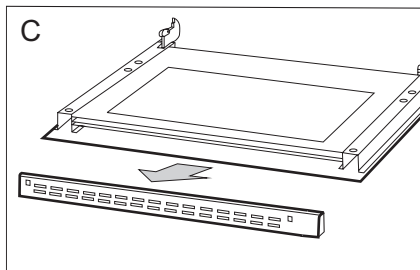
Для более удобного доступа к камере духовки и ее чистки можно снять дверцу. Для этого нужно ее открыть, поднять предохранитель, находящийся в петле (рис. А). Дверцу слегка прикрыть, приподнять и выдвинуть вперед. Для установки дверцы в плиту повторить действия в обратной последовательности. При установке следует обратить внимание на правильное совмещение частей петли. После установки дверцы духовки нужно обязательно опустить предохранитель. В противном случае, при попытке закрытия дверцы могут быть повреждены петли



Отодвинуть предохранители петель

Снятие внутреннего стекла

1. С помощью плоской отвёртки зацепить и выдвинуть верхнюю планку дверей, осторожно приподнять её по бокам (рис. В)
2. Вынуть (вытянуть) планку верхних дверей, как показано на рисунке (рис. В и С)



ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

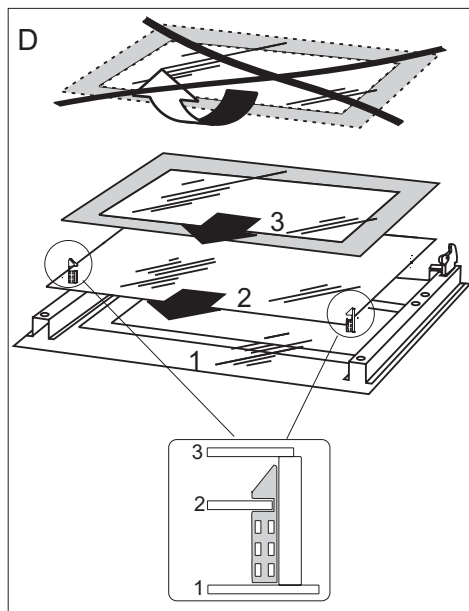
3. Внутреннее стекло вынуть из крепления (в нижней части дверцы).

Рис. D, D1.

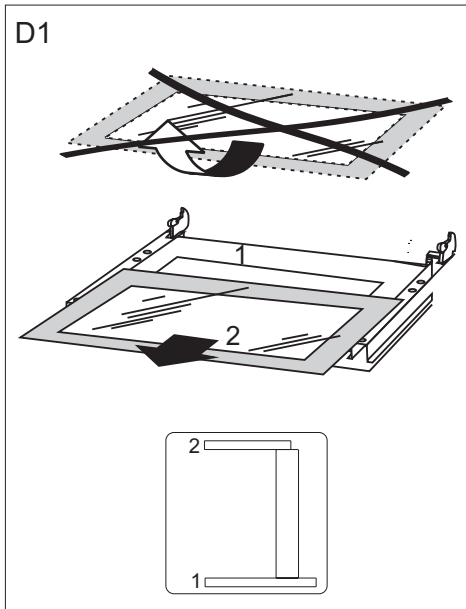
4. Помыть стекло теплой водой с небольшим количеством чистящего средства.

Чтобы установить стекло, следует поступать в обратной очередности. Гладкая часть стекла должна находиться сверху.

Внимание! Не следует вдавливать верхнюю планку одновременно с обеих сторон дверей. Для того, чтобы правильно установить верхнюю планку дверей, следует сначала приложить левый конец планки к дверям, а правый её конец размастить вдавливающим движением до момента звука «защёлкивания». Затем, с левой стороны так же вдавить планку до момента звука «защёлкивания».



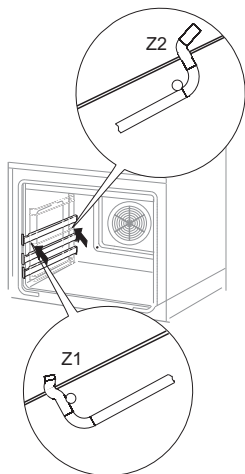
Снятие внутреннего стекла.
3 стеклянные.



Снятие внутреннего стекла.
2 стеклянные.

ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

Духовки, обозначенные буквой **D***, оборудованы в легко вынимающиеся направляющие (проволочные лесенки) противеней (и других вложеней) духового шкафа. Для того, чтобы их вынуть для мытья, следует потянуть за элемент – зацепку, который находится впереди (Z1), затем отвести (отклонить) в сторону и вынуть с заднего элемента – зацепки (Z2). После мытья, чистые направляющие проводники поместить в крепёжных отверстиях духового шкафа, нажимательным движением вжать элементы – зацепки (Z1 и Z2) .



Духовки, обозначенные буквами **Dp***, оборудованы в нержавеющие телескопические (раздвижные) направляющие, прикреплённые к проволочным проводникам. Направляющие следует вынимать и мыть вместе с проволочными проводниками. Перед размещением на них противеней, следует их выдвинуть (если духовка нагрета, проводники надо выдвинуть, зацепив задним краем противеня за буфера, которые находятся в передней части проводников) и затем ввести вместе в противенем.

*для определенных моделей

Периодический осмотр

Помимо действий, необходимых для поддержания плиты в чистоте, следует:

- проводить периодические проверки работы элементов управления и рабочих групп плиты. После истечения гарантийного срока, минимум раз в два года, следует производить осмотр технического состояния плиты в сервисном центре,
- устранять выявленные эксплуатационные дефекты,
- при необходимости провести замену вышедших из строя деталей и узлов

Внимание! Все ремонтные и регулировочные работы должны производиться соответствующим сервисным центром или мастером, имеющим необходимую квалификацию и допуск.


ПОВЕДЕНИЕ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

В каждой аварийной ситуации следует:

- Выключить рабочие узлы плиты
- Отсоединить электропитание
- Вызвать мастера
- Некоторые мелкие дефекты пользователь может исправить сам, следуя указаниям в таблице. Прежде, чем обращаться в сервисный центр, просмотрите таблицу.

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	ДЕЙСТВИЯ
1. Электрика не работает	- Отсутствие питания	- Проверить предохранитель, перегоревший заменить
2. Дисплей таймера показывает „0.00”	- Прибор был отключен от сети или временно пропало напряжение	- Установить текущее время (см. Инструкция по эксплуатации таймера)
3. Не работает освещение духовки	- Лампа вывернута или перегорела	- Подкрутить или заменить лампу (см. Раздел Чистка и содержание плиты)
4. Одно нагревательное поле выключается, на табло светится буква «Н»	- Ограничение времени работы	- Повторно включить нагревательное поле
5. Оборудование не реагирует и воспроизводит короткий акустический сигнал	- включена блокада охраны плиты от детей	- выключить охрану плиты от детей (блокаду)
6. Оборудование не реагирует и воспроизводит долгий акустический сигнал	- неправильное обслуживание (нажато несоответствующие сенсоры либо нажали их очень быстро)	- включить плиту ещё раз
7. Всё оборудование выключается	- после включения не введены данные в течении более, чем 10 секунд	- Повторно включить панель обслуживания и без промедления ввести данные
	- сенсор (ы) закрыт (ы) или загрязнен (ы)	- открыть либо очистить сенсоры

ПОВЕДЕНИЕ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

ПРОБЛЕМЫ	ПРИЧИНА	ДЕЙСТВИЯ
8. Не светится указатель остаточного тепла, но нагревательные поля ещё горячие	- перерыв в подаче электричества, оборудование отключилось от сети.	- указатель остаточного тепла начнёт опять действовать, как только включиться и отключиться панель управления.
9. Трещина в кухонной керамической плите.	 Опасности! Срочно отключить керамическую плиту от сети (предохранитель). Обратиться в ближайший сервис.	
10. Если повреждение всё ещё остаётся не отремонтированным.	Отключить кухонную керамическую плиту от сети (предохранитель!). Обратиться в ближайший пункт по ремонту. Важно! Вы несёте ответственность за правильное состояние оборудования и правильную его эксплуатацию в домашнем хозяйстве. Если Вы вызываете сервис по причине ошибки обслуживания плиты, то такой визит сервисного обслуживания, даже в период действия гарантии, будет связан для Вас с дополнительной оплатой услуги. За повреждения, которые возникли по причине несоблюдения данной инструкции, производитель ответственности не несёт.	
11. Индукционная плита издаёт «хрипящие» звуки.	Это нормальное явление. Работает охлаждающий вентилятор электроннй системы.	
12. Индукционная плита издаёт свистящие звуки.	Это нормальное явление. Согласно с частотой работы катушек во время пользования несколькими нагревательными зонами одновременно, при работе на максимальную мощность, плита издаёт лёгкий свист.	
13. Символ E2	Перегрев индукционных катушек	- недостаточное охлаждение, - проверить, соответствуют ли инструкции обслуживания установка и монтаж плиты в мебель. - проверить, соответствует ли кастрюля параметрам со стр. 15/16 данной инструкции.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Номинальное напряжение:	230V/400V~50 Гц
Номинальная мощность:	макс.10,0 кВт
Размеры плиты (ШИРИНА / ГЛУБИНА / ВЫСОТА)	60 / 50 / 85 см

Соответствует нормативам EN 60335-1, EN 60335-2-6.

Производитель свидетельствует

Настоящим производитель свидетельствует, что данный бытовой прибор отвечает основным требованиям нижеприведенных директив и требований

- директива по низковольтному оборудованию 2014/35/ЕС,
- директива по электромагнитной совместимости 2014/30/ЕС,
- директива по экологическому проектированию 2009/125/ЕС,
- требование „о безопасности низковольтного оборудования“ ТР ТС 004/2011,
- требование „электромагнитная совместимость технических средств“ ТР ТС 020/2011



Прибор маркируется единым знаком обращения , и на него выдан сертификат соответствия для предъявления в органы контроля за рынком.

SEHR GEEHRTER KUNDE,

Der Elektroherd verbindet außergewöhnliche Bedienungsfreundlichkeit mit perfekter Kochwirkung. Wenn Sie sich mit dieser Bedienungsanleitung vertraut gemacht haben, wird die Bedienung des Geräts kein Problem sein.

Bevor der Elektroherd das Herstellerwerk verlassen konnte, wurde er eingehend auf Sicherheit und Funktionstüchtigkeit überprüft.

Vor Inbetriebnahme lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung aufmerksam durch. Durch Befolgung der darin enthaltenen Hinweise vermeiden Sie Bedienungsfehler.

Diese Bedienungsanleitung ist so aufzubewahren, dass sie im Bedarfsfall jederzeit griffbereit ist. Befolgen Sie ihre Hinweise sorgfältig, um mögliche Unfälle zu vermeiden.

Achtung!

Gerät nur bedienen, wenn Sie sich mit dem Inhalt dieser Bedienungsanleitung vertraut gemacht haben.

Das Gerät ist nur zur Verwendung im privaten Haushalt bestimmt.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, solche Änderungen vorzunehmen, die keinen Einfluss auf die Funktionsweise des Geräts haben.

INHALTSVERZEICHNIS

Sicherheitshinweise	44
Bedienelemente	49
Ihr Herd stellt sich vor	51
Installation	52
Bedienung	54
Backen und Braten – Praktische Hinweise	72
Allgemeine Pflegehinweise	76
Wenn's mal ein Problem gibt	81
Technische Daten	83

SICHERHEITSHINWEISE

Achtung. Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während der Benutzung heiß. Seien Sie beim Berühren sehr vorsichtig. Kinder unter 8 Jahren sollten sich nicht in der Nähe des Geräts aufhalten. Das Gerät darf von Kindern nur unter Aufsicht benutzt werden.

Das Gerät darf von Kindern (ab einem Alter von 8 Jahren) sowie von Personen, die nicht im vollen Besitz ihrer körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sind nur unter Aufsicht und gebrauchsanweisungsgemäß benutzt werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen Reinigungsarbeiten nur unter Aufsicht durchführen. Kinder dürfen das Gerät nur unter Aufsicht bedienen.

Achtung! Erhitzen Sie Fett oder Öl niemals unbeaufsichtigt (Brandgefahr!).

Versuchen Sie Flammen niemals mit Wasser zu löschen. Schalten Sie das Gerät aus und ersticken Sie die Flammen z.B. mit einem Topfdeckel oder einer nichtentflammenden Decke.

Achtung! Verwenden Sie die Kochfläche nicht als Ablagefläche (Brandgefahr!).

Achtung! Sollten Sie auf der Kochfläche Beschädigungen bemerken (Sprünge oder Brüche), schalten Sie das Gerät ab und trennen Sie es von der Stromversorgung (Stromschlaggefahr!).

Achtung! Legen Sie keine Metallgegenstände (Messer, Gabeln, Löffel, Topfdeckel, Alufolie) auf die Kochfläche, da sie sich erhitzen können (Verbrennungsgefahr!).

SICHERHEITSHINWEISE

Schalten Sie nach Gebrauch die Kochzonen mit den Reglern aus und verlassen Sie sich nicht allein auf die automatische Topferkennung, um ein unbeabsichtigtes Wiedereinschalten zu vermeiden.

Starke Erhitzung des Geräts während des Betriebs. Seien Sie vorsichtig und vermeiden Sie das Berühren der heißen Innenteile des Geräts.

Zugängliche Teile können bei Benutzung heiß werden. Kinder fern halten.

Achtung. Keine Scheuermittel oder scharfen Metallgegenstände zur Glasreinigung verwenden; sie können die Oberfläche zerkratzen, was dazu führen kann, dass das Glas springt.

Achtung. Um Stromschläge zu vermeiden, muss man sich vor dem Wechsel die Glühlampe vergewissern, dass das Gerät abgeschaltet ist.

Zur Reinigung des Geräts keine Dampfreiniger verwenden.

SICHERHEITSHINWEISE

- Andere Haushaltsgeräte samt ihren Anschlusskabeln dürfen den Backofen nicht berühren oder auf den Kochflächen aufliegen, da deren Isolierung nicht hitzebeständig ist.
- Kochplatte von Verschmutzungen und übergelaufenem Kochgut freihalten. Dies betrifft insbesondere Zucker, der mit dem Glaskeramik-Kochfeld reagiert und dadurch eine bleibende Beschädigung verursachen kann. Etwaige Verschmutzungen sind laufend zu beseitigen.
- Zur Vermeidung von irreversiblen Veränderungen des Kochfelds darf Geschirr mit feuchtem Boden nicht auf warme Kochflächen gestellt werden.
- Nur Kochgeschirr verwenden, das nach Herstellerangaben für die Verwendung auf Glaskeramik-Kochfeldern geeignet ist.
- Bei Feststellung einer Beschädigung des Kochfelds – Kratzern, Rissen oder Ab-splitterungen – ist der Betrieb des Herdes sofort abzubrechen und die Reparatur bei der Kundendienststelle zu melden.
- Das Kochfeld nicht einschalten, ohne vorher ein Kochgeschirr darauf zu stellen.
- Scharfkantiges Geschirr, das eine Beschädigung des Kochfelds verursachen kann, darf nicht benutzt werden.
- Nicht auf die sich vorheizenden (nicht mit Geschirr überdeckten) Halogen-Kochflächen schauen.
- Kochgeschirr mit einem Gewicht über 15 kg darf nicht auf die geöffnete Backofentür und Kochgeschirr mit einem Gewicht über 25 kg auf die Kochflächen gestellt werden.
- Keine Scheuermittel oder scharfen Metallgegenstände zur Glasreinigung verwenden; sie können die Oberfläche zerkratzen, was dazu führen kann, dass das Glas springt.
- **Personen mit eingesetzten Geräten zur Unterstützung der Lebensfunktionen (z.B. Herzschrittmacher, Insulinpumpe, Gehörapparat) müssen sicherstellen, dass die Arbeit dieser Geräte nicht durch die Induktionsplatte gestört wird (Der Frequenzbereich der Funktion der Platte reicht von 20 bis 60 kHz).**
- In nicht betriebsfähigem Zustand darf der Herd nicht benutzt werden. Sämtliche Mängel dürfen nur von einer autorisierten Fachkraft beseitigt werden.
- Das Gerät ist ausschließlich zum Kochen im haushaltsüblichen Rahmen ausgelegt. Ein anderweitiger Gebrauch jeder Art (z.B. zur Raumbeheizung) ist nicht bestimmungsgemäß und kann gefährlich sein.

UNSERE ENERGIESPARTIPPS



Wer Energie verantwortlich verbraucht, der schont nicht nur die Haushaltskasse, sondern handelt auch umweltbewusst. Seien Sie dabei! Sparen Sie Elektroenergie! Folgendes können

Sie tun:

- **Das richtige Kochgeschirr benutzen.**

Töpfe mit flachem und dickem Boden sparen bis zu 1/3 an Strom. Deckel nicht vergessen, sonst ist der Stromverbrauch 4-mal so hoch!

- **Kochgeschirr auf die Kochfläche abstimmen.**

Das Kochgeschirr sollte nie kleiner als die Kochfläche sein.

- **Kochflächen und Topfböden stets sauber halten.**

Verschmutzungen stören die Wärmeübertragung – sind sie erst einmal stark eingebrannt, ist die Reinigung oft nur noch mit umweltbelastenden Mitteln möglich.

- **Unnötiges „Topfgucken“ vermeiden.**

Auch die Backofentür nicht unnötig oft öffnen.

- **Rechtzeitig herunterschalten und Restwärme nutzen.**

Bei langen Garzeiten 5-10 Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten. Sie sparen bis zu 20% an Strom.

- **Backofen nur bei größeren Mengen einsetzen.**

Fleisch mit einem Gewicht bis zu 1 kg lässt sich sparsamer im Topf auf dem Herd garen.

- **Nachwärme des Backofens nutzen.**

Bei Garzeiten von mehr als 40 Minuten den Backofen unbedingt 10 Minuten vor dem Ende der Garzeit ausschalten.

Wichtig! Bei Betrieb mit Zeitschaltuhr entsprechend kürzere Garzeiten einstellen.

- **Backofentür gut geschlossen halten.**

Durch Verschmutzungen an den Türdichtungen geht Wärme verloren. Deshalb: Am besten sofort beseitigen!

- **Herd nicht direkt neben Kühl- oder Gefrieranlagen einbauen.**

Deren Stromverbrauch steigt dadurch unnötig.

AUSPACKEN



Für den Transport haben wir das Gerät durch die Verpackung gegen Beschädigung gesichert. Nach dem Auspacken entsorgen Sie bitte umweltfreundlich die Verpackungsteile.

Alle Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich, hundertprozentig wieder zu verwenden und wurden mit einem entsprechenden Symbol gekennzeichnet.

Achtung! Die Verpackungsmaterialien (Polyäthylenbeutel, Polystyrolstücke etc.) sind beim Auspacken von Kindern fern zu halten.

AUSSERBETRIEBNAHME



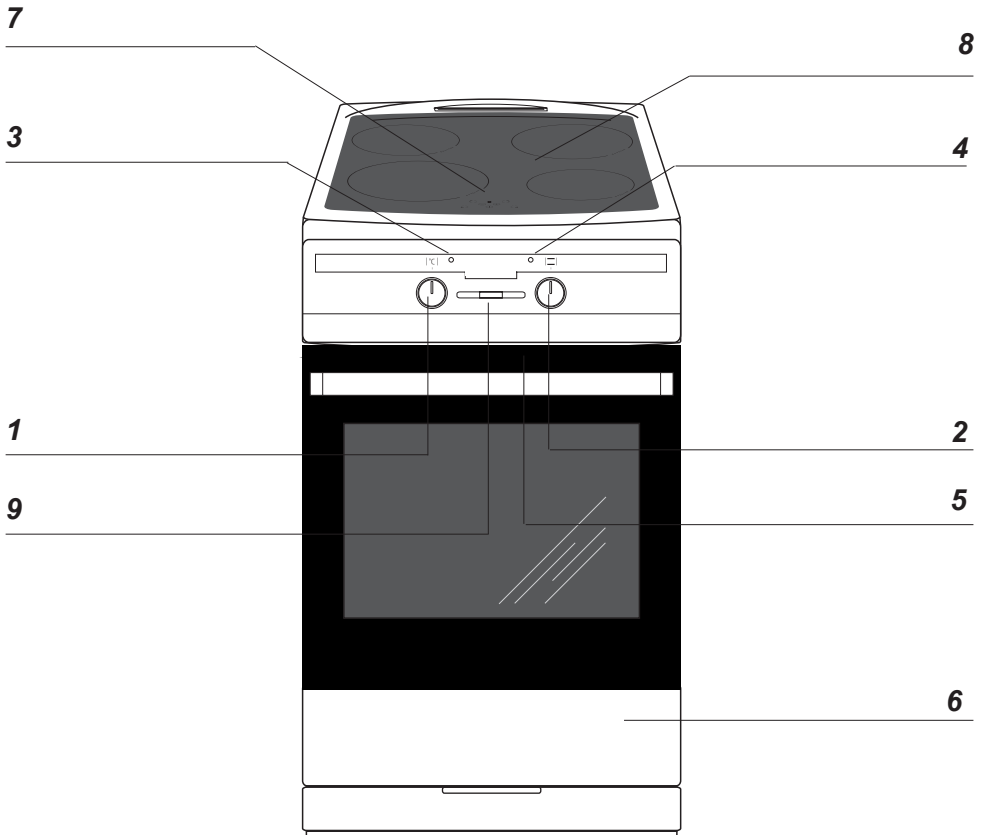
Nach Beendigung der Benutzung des Geräts darf es nicht zusammen mit dem gewöhnlichen Hausmüll entsorgt werden, sondern ist an eine Sammel- und Recyclingstelle für Elektro- und elektronische

Geräte abzugeben. Darüber werden Sie durch ein Symbol auf dem Gerät, auf der Bedienungsanleitung oder der Verpackung informiert.

Die bei der Herstellung dieses Geräts eingesetzten Materialien sind ihrer Kennzeichnung entsprechend zur Wiederverwendung geeignet. Dank der Wiederverwendung, der Verwertung von Wertstoffen oder anderer Formen der Verwertung von gebrauchten Geräten leisten Sie einen wesentlichen Beitrag zum Umweltschutz.

Über die zuständige Recyclingstelle für die gebrauchten Geräte werden Sie von Ihrer Gemeindeverwaltung informiert.

BEDIENELEMENTE



- 1** Backofen-Temperaturregler
- 2** Backofen-Funktionsregler
- 3** Kontrollleuchte (Heizunganzeige) **L**
- 4** Kontrollleuchte (Betriebsanzeige) **R**
- 5** Türgriff
- 6** Schublade
- 7** Bedienblende für Kochflächen
- 8** Glaskeramik-Induktionskochfeld
- 9** Zeit schaltuhr*

*vorhanden nur bei einigen Modellen

BEDIENELEMENTE

Induktionskochzone

booster (hinten rechts) Ø 180

Induktionskochzone

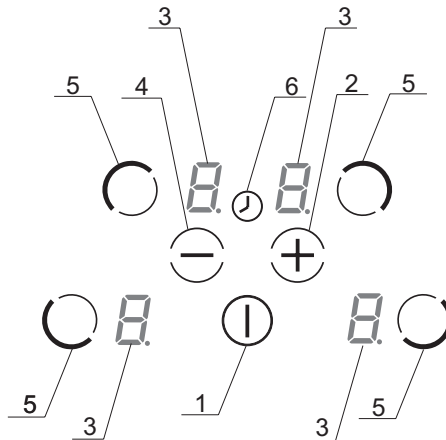
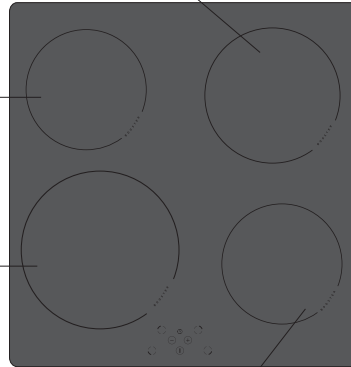
booster (hinten links) Ø 160

Induktionskochzone

booster (vorne links) Ø 210

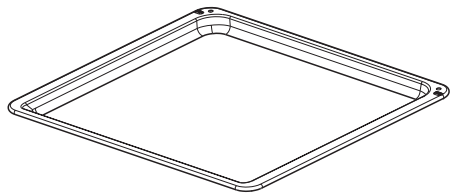
Induktionskochzone

booster (vorne rechts) Ø 160

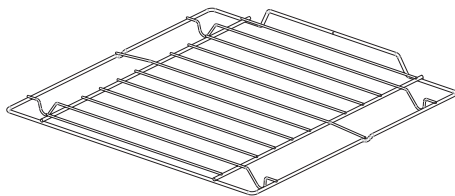


1. Sensor zum Ein- und Ausschalten des Kochfeldes
2. Sensor Plus
3. Kochzonenanzeige
4. Sensor Minus
5. Sensor der Kochzonenauswahl
6. Uhranzeige

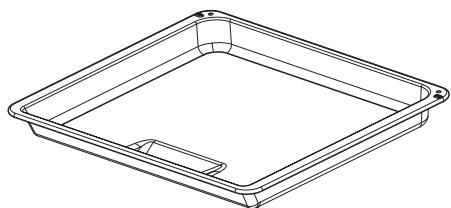
IHR HERD STELLT SICH VOR



*Backblech**

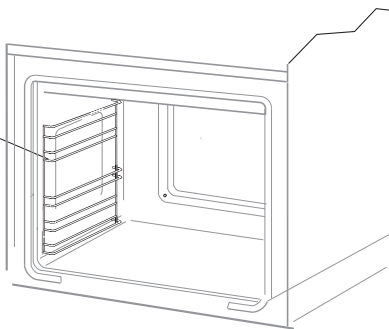


*Grillrost
(Gitterrost)*



*Bratblech**

Backblechträger



*vorhanden nur bei einigen Modellen

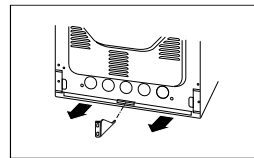
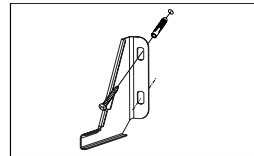
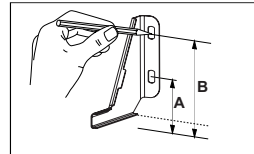
INSTALLATION

Der richtige Einbauort

- Der Küchenraum sollte trocken und luftig sein und eine gute Belüftung haben; die Aufstellung des Gerätes sollte einen freien Zugang zu allen Steuerelementen sicherstellen.
- Der Herd entspricht der Wärmeschutzklasse Y, d.h. er darf nur auf einer Seite neben höheren Küchenmöbeln oder Wänden eingebaut werden. Die Einbaumöbel müssen Beläge haben und die verwendeten Kleber müssen hitzebeständig sein (100°C). Ist das nicht der Fall, so kann dies eine Verformung der Belagfläche oder deren Ablösung verursachen. Falls Sie die thermische Widerstandsfähigkeit Ihrer Küchenmöbel nicht kennen, sind zwischen den Möbeln und dem Herd ca. 2 cm Abstand zu belassen.
- Abzughauben sind gemäß den Anweisungen aus den ihnen beigelegten Bedienungsanleitungen einzubauen.
- Der Herd ist auf einer harten und ebenen Bodenfläche (nicht auf einem Untersatz) aufzustellen.
- Vor Beginn der Nutzung, ist der Herd in der Ebene auszujustieren, was besonders wichtig für die gleichmäßige Verteilung von Fett in den Bratpfannen ist. Dazu sind die Regelfüße vorgesehen; sie sind zugänglich, wenn man die Schublade herauszieht. Regelbereich +/- 5 mm.

Montage der Sicherung gegen Umkippen des Kochherdes*

Die Sicherung wird montiert, um das Umkippen des Kochherdes zu verhindern. Dank der Sicherung, mit der gegen Umkippen des Kochherdes geschützt wird, sollte das Kind nicht im Stande sein, z.B. auf die Backofentür zu klettern und dadurch den Kochherd zum Umkippen zu bringen.



Kochherd, Höhe 850 mm

A=60 mm

B=103 mm

Kochherd Breite 500 mm, Höhe 900 mm

A=104 mm

B=147 mm

*vorhanden nur bei einigen Modellen

INSTALLATION

Achtung!

Der Anschluss an das Stromnetz darf nur durch eine autorisierte Elektrofachkraft erfolgen, die beim örtlichen Energieversorgungsunternehmen zugelassen ist. Nicht autorisierte Personen dürfen keine willkürlichen Veränderungen oder Änderungen an der Elektroinstallation vornehmen.

Hinweise für die Elektrofachkraft

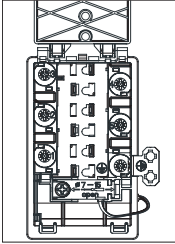






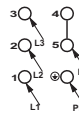
Das Gerät ist für den Anschluss an Dreh- und Wechselstrom (400V 3N~50Hz) ausgelegt. Die Nennspannung der Heizelemente beträgt 230 V. Die Anpassung des Gerätes für den Einphasenstrom (230 V) ist durch entsprechende Überbrückung auf der Anschlussleiste gemäß dem nachfolgenden Schaltplan möglich. Als Netzanschlussleitung ist ein entsprechend ausgelegter Leitungstyp unter Berücksichtigung der Anschlussart und Nennleistung des Herdes zu wählen.

Die Anschlussleitung ist in der Entlastungseinrichtung zu befestigen.

Achtung!

Es ist zu beachten, dass der Schutzleiter an die Klemme der mit gekennzeichneten Anschlussleiste angeschlossen werden muss. Die Elektroinstallation des Herdes sollte mit einem Not-schalter ausgestattet sein, der im Notfall das ganze Gerät vom Netz abschaltet. Der Abstand zwischen den Arbeitskontakten des Notschalters muss mind. 3 mm betragen.

Vor Anschluss des Herdes an das Stromnetz sind die Informationen auf Typenschild und Schaltplan durchzulesen.

		<h3>Anschluss-Schaltplan</h3> <p>Schema möglicher Anschlüsse Achtung! Spannung der Heizelemente 230V.</p> <p>Achtung! Im Falle jedes der Anschlüsse ist der Schutzleiter vom Netz mit der Klemme  PE verbunden werden.</p>		<p>Empfohlene Art der Anschlussleitung</p>
1.	Bei 230V Netz Einphasenanschluss mit Betriebsnull. Brücken verbinden die Klemmen 1-2-3 sowie Klemmen 4-5 Schutzleiter auf 	1/N~		H05VV-F3G4
2.	Bei 400/230 Netz Zweiphasenanschluss mit Betriebsnull. Brücken verbinden Klemmen 2-3 sowie 4-5. Schutzleiter auf 	2/N~		H05VV-F4G2,5
3.	Bei 400/230V Netz Dreiphasenanschluss mit Betriebsnull. Brücken verbinden 4-5. Phasen reihenfolge nach 1-2-3. Null auf 4-5, Schutzleiter auf 	3/N~		H05VV-F5G1,5
L1=R L2=S L3=T N=neutrale Leitung PE=Schutzleiter				

BEDIENUNG

Vor der ersten Inbetriebnahme des Gerätes

- vorhandene Verpackungsteile vom Kochfeld und vom Backofen entfernen, Schublade entleeren, Backofen-Innenraum und Kochfeld von Konservierungsmitteln reinigen,
- Ausstattungselemente des Backofens herausnehmen und mit warmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen,
- Raumbelüftung einschalten oder Fenster öffnen,
- Backofen bei 250°C, etwa 30 min. eingeschaltet lassen, Verschmutzungen entfernen und genau reinigen, Kochplatten etwa 4 min. ohne Kochgeschirr eingeschaltet lassen.

Wichtig!

Bei Backöfen mit Zeitschaltuhr erscheint nach dem Netzanschluss in der Zeit-Anzeige die Uhrzeit „0.00“.

Aktuelle Uhrzeit auf der Zeitschaltuhr einstellen. Ohne die Einstellung der aktuellen Uhrzeit läßt sich der Backofen nicht betreiben.

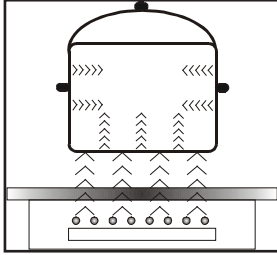
Wichtig!

Backofen-Innenraum nur mit warmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen.

BEDIENUNG

Vor dem ersten Einschalten des Gerätes

Wirkungsweise des induktiven Feldes



Der elektrische Generator speist eine im Geräteinneren angeordnete Spule. Die Spule erzeugt ein magnetisches Feld, wodurch im Moment, wenn sich ein Topf auf das Kochfeld gestellt wird, der induktive Strom in den Topf gelangt. Der induktive Strom macht den Topf zu einem echten Wärmeleiter, während die Oberfläche des Glaskeramik-Kochfeldes kühl bleibt.

Für das Kochen auf einem Induktionskochfeld ist die Verwendung von Töpfen, deren Böden gegen die Wirkung des magnetischen Feldes geeignet sind erforderlich.

Im Allgemeinen weist die Induktionstechnik zwei Vorteile auf:

- Da die Wärme ausschließlich mit Hilfe des Topfes abgegeben wird, ist eine maximale Wärmenutzung möglich.
- Der Effekt der Wärmeträgheit kommt nicht vor, denn der Kochvorgang beginnt automatisch in dem Zeitpunkt, in dem ein Topf auf die Kochzone gestellt, und endet in dem Zeitpunkt, in dem der Topf davon weggenommen wird.

Schutzeinrichtungen:

Wenn das Kochfeld richtig installiert und ordnungsgemäß benutzt wird, sind die Schutzeinrichtungen selten nötig.

Ventilator: Dient zum Schutz und zur Abkühlung von Steuer- und Versorgungselementen. Er kann mit zwei verschiedenen Drehgeschwindigkeiten arbeiten und funktioniert automatisch. Der Ventilator arbeitet nur dann, wenn die Kochzonen eingeschaltet sind, und bleibt bei einem ausgeschalteten Kochfeld in Betrieb, bis die Elektronik ausreichend abgekühlt ist.

Transistor: Die Temperatur der elektronischen Ausrüstungselemente wird mit einer Sonde ununterbrochen gemessen. Steigt die Wärme gefährlich an, verringert das System die Leistung der Kochzone automatisch oder schaltet die Kochzonen, die sich direkt an den erwärmten elektronischen Elementen befinden, ab.


Topferkennung: Die Topferkennung gibt die Kochfeldfunktion und somit auch die Heizung frei. Kleine Gegenstände, die auf die Kochzonen gelegt werden (wie z.B. Teelöffel, Messer, Ringe), werden als Töpfe nicht erkannt und das Kochfeld wird nicht eingeschaltet.

BEDIENUNG

Topferkennung im Induktionskochfeld

Die Topferkennung ist in den Kochfeldern installiert, die mit den Induktionskochzonen ausgestattet sind. Wird das Kochfeld genutzt, beginnt die Topferkennung automatisch die Wärmeerzeugung, wenn der Topf in der jeweiligen Kochzone aufgestellt wird, oder beendet sie, wenn der Topf weggenommen wird. Dadurch kann also die Energie gespart werden.

- Wird die Kochzone zusammen mit einem geeigneten Topf benutzt, wird die Wärmeleistung angezeigt.
- Zum Kochen auf dem Induktionskochfeld sind entsprechende Töpfe erforderlich, deren Böden aus einem magnetischen Material hergestellt sind (siehe: Tabelle).

Steht auf der Kochzone kein Topf oder ist der Topf ungeeignet, erscheint das Symbol  in der Anzeige. Die Kochzone wird nicht eingeschaltet. Wird ein Topf innerhalb von 10 Minuten nicht erkannt, wird der Vorgang der Einschaltung des Kochfeldes gelöscht.

Um die Kochzone einzuschalten, muss sie mittels Sensorsteuerung und nicht nur durch Wegnehmen des Topfes ausgeschaltet werden.



Die Topferkennung funktioniert nicht als eine Ein-/Ausschalttaste des Gerätes.

Das Induktionskochfeld ist mit Sensoren ausgerüstet, die durch die Berührung von markierten Flächen mit dem Finger bedient werden.

Jede Umsteuerung des Sensors wird mit einem akustischen Signal bestätigt.

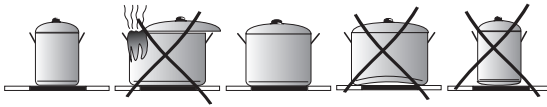
Es muss beachtet werden, dass sowohl beim Ein- und Ausschalten, als auch bei der Einstellung der Heizleistungsstufe immer nur ein Sensor gleichzeitig gedrückt wird. Falls mehrere Sensoren gleichzeitig gedrückt werden (mit Ausnahme von Timer und Schlüssel, ignoriert das System die eingegebenen Steuersignale und beim dauerhaften Drücken wird eine Fehlermeldung ausgelöst.

Die Kochzone ist nach dem Gebrauch mittels Regel- und Steuereinrichtung, und aufgrund der Anzeige der Topferkennung alleine auszuschalten.

BEDIENUNG

Eine richtige Topfqualität gilt als Grundlage für Sicherstellung einer guten Heizleistung des Gerätes.

Auswahl der Kochtöpfe zum induktiven Kochen



- Es sollten immer Töpfe hoher Qualität, mit ideal flachem Boden verwendet werden: Bei der Verwendung solcher Töpfe wird die Entstehung von Stellen von zu hoher Temperatur verhindert, an denen die Speisen beim Kochen anhaften könnten. Die Töpfe und Pfannen mit dicken Metallwänden garantieren für eine perfekte Wärmeverteilung.
- Es ist darauf zu achten, dass die Topfböden stets sauber bleiben: Beim Auffüllen eines Topfes oder bei der Verwendung eines aus dem Kühlschrank genommenen Topfes ist es vor dem Aufstellen des Topfes auf dem Kochfeld zu überprüfen, ob die Oberfläche des Topfbodens ganz trocken ist. Dadurch lässt sich die Verschmutzung der Oberfläche des Kochfeldes vermeiden.
- Der Topfdeckel verhindert, dass die Wärme aus dem Topf unnötig entweicht, wodurch die Kochzeit verkürzt und der Energieverbrauch reduziert wird.

Die Energie wird am besten weitergeleitet, wenn die Topfgröße der Größe der Kochzone entspricht.

Die minimalen und maximalen möglichen Durchmesser sind der nachstehenden Tabelle zu entnehmen und hängen von der Qualität des Kochgeschirrs ab.

Induktionskochzone	Durchmesser des Topfbodens für induktives Kochen	
Durchmesser (mm)	Minimal (mm)	Optimal (mm)
210	140	210
180	90	180
160	90	160



Werden zum Kochen Töpfe eingesetzt, die einen kleineren Durchmesser als jene mit dem Mindestdurchmesser aufweisen, kann das Induktionskochfeld nicht funktionieren.




Zur Sicherstellung einer optimalen Kontrolle der Temperatur durch das Induktionsmodul muss der Topfboden flach sein.

Ein konvexer Topfboden oder ein Topfboden mit einem tief geprägten Logo des Herstellers beeinträchtigen die Kontrolle der Temperatur durch das Induktionsmodul und können zur Überhitzung des Kochgeschirrs führen.

Kein beschädigtes Kochgeschirr verwenden - z.B. mit einem Kochboden, der durch übermäßige Temperatur verformt wurde.

BEDIENUNG

Auswahl der Kochtöpfe zum induktiven Kochen

Kennzeichnung am Kochgeschirr		Überprüfen, ob auf dem Etikett ein Zeichen enthalten ist, das darüber informiert, dass der Topf induktionsgeeignet ist.
		Töpfe aus magnetischem Material verwenden (aus emailliertem Blech, ferritischem Nirostahl, Gusseisen). Überprüfen, ob ein Magnet am Topfboden haften bleibt
Nichtrostender Stahl		Der Topf wird nicht erkannt.
		Mit Ausnahme von Töpfen aus ferromagnetischem Stahl
Aluminium		Der Topf wird nicht erkannt.
Gusseisen		Hohe Leistungsfähigkeit
		Achtung! Durch die Töpfe können auf der Kochfeldoberfläche Kratzer entstehen.
Emaillierter Stahl		Hohe Leistungsfähigkeit
		Gefäße mit flachem, dickem und glattem Boden werden empfohlen.
Glas		Der Topf wird nicht erkannt.
Porzellan		Der Topf wird nicht erkannt.
Gefäße mit Kupferboden		Der Topf wird nicht erkannt.

BEDIENUNG

Bedienblende

- Nach dem Anschließen des Kochfeldes an das Stromversorgungsnetz leuchten kurz alle Anzeigen auf. Das Kochfeld ist betriebsbereit.
- Das Kochfeld ist mit elektronischen Sensoren ausgerüstet, die eingeschaltet werden, indem sie mindestens 1 Sekunde lang mit dem Finger gedrückt werden.
- Jedes Einschalten der Sensoren wird akustisch signalisiert.



Keine Gegenstände auf die Oberflächen der Sensoren legen (dadurch kann eine Fehlermeldung ausgelöst werden). Diese Oberflächen sind stets sauber zu halten.

Das Kochfeld einschalten

Den Sensor Ein/Aus (1) mindestens eine Sekunde lang mit dem Finger gedrückt halten. Das Kochfeld ist aktiv, wenn in allen Anzeigen (3) die Ziffer „0“ leuchtet.



Wird kein Sensor innerhalb von 20 Sekunden betätigt, schaltet das Kochfeld automatisch ab.

Die Kochzone einschalten

Nach dem Einschalten des Kochfeldes mit dem Sensor (1), muss innerhalb von nächsten 20 Sekunden eine bestimmte Kochzone (5) gewählt werden.

1. Nach der Berührung des Sensors, der einer bestimmten Kochzone (5), zugeordnet ist, leuchtet die Ziffer „0“ in einer Anzeige, diese diesem Feld entspricht, stärker auf.
2. Verschiebt man den Finger auf den Sensor „+“ (2) oder auf den Sensor „-“ (4) wird die gewünschte Stufe der Heizleistung eingestellt.



Wird kein Sensor innerhalb von 20 Sekunden nach dem Einschalten des Kochfeldes betätigt, schaltet die Kochzone automatisch ab.



Die Kochzone ist aktiv, wenn in allen Anzeigen eine Ziffer oder ein Buchstabe leuchten, was darauf hindeutet, dass die Kochzone zur Vornahme der Einstellung der Heizleistung bereit ist.

Einstellung der Heizleistung für die gewünschte Induktionskochzone

Erscheint die Ziffer „0“ in der Anzeige für die eindeutig leuchtende Kochzone (3) „0“ kann die gewünschte Kochstufe eingestellt werden, indem man den Finger mit dem Sensor „+“ (2) und „-“ (4).

BEDIENUNG

Die Kochzonen ausschalten

- Die Kochzone muss aktiviert sein. Die Anzeige der Heizleistung leuchtet stärker.
- Das Ausschalten erfolgt durch die Berührung der Sensors Ein/Aus am Kochfeld oder mit dem Sensor “-” (4) indem die Heizleistung auf „0” zurückgesetzt wird.

Das ganze Kochfeld ausschalten

- Das Kochfeld ist in Betrieb, wenn zuvor mindestens eine Kochzone eingeschaltet wurde.
- Durch Drücken des Sensors Ein/Aus (1) wird das ganze Kochfeld abgeschaltet.

Wenn die Kochzone heiß ist, leuchtet der Buchstabe „H“ in der Anzeige für Kochzone (3) *świeci się litera “H”* - das Symbol der Restwärme.

Booster-Funktion „P”

Die Booster-Funktion besteht in der Erhöhung der Leistung für eine Kochzone mit einem Durchmesser Ø 210 - z 2300W von 3000W, Durchmesser Ø 180 - z 1400W von 2000W, Durchmesser Ø 160 - z 1200W von 1400W.

für eine Kochzone mit einem Durchmesser Ø 180 - von 1200W auf 1400W.

Für die Betätigung der Booster-Funktion muss die gewünschte Kochzone gewählt, die Kochstufe auf „9” eingestellt und erneut der Sensor „+” (2) gedrückt werden, was mit dem Erscheinen des Buchstabens “P” in der Kochzonenanzeige signalisiert wird.

Das Ausschalten der Booster-Funktion erfolgt durch erneutes Drücken des Sensors „-” (4) bei aktiver Induktionskochzone oder durch Wegnehmen des Topfes von der Induktionskochzone.



Die Dauer der Booster-Funktion ist für Kochzonen mit einem Durchmesser von Ø 210, Ø 180 mm auf 5 Minuten beschränkt. Nach einem automatischen Abschalten der Booster-Funktion wird die Kochzone mit der Nennleistung beheizt.

Die Booster-Funktion kann erneut eingeschaltet werden, vorausgesetzt dass die Temperaturfühler in den elektronischen Systemen und die Spulen über eine solche Möglichkeit verfügen. Wird der Topf während der aktivierten Booster-Funktion von der Kochzone abgestellt, bleibt diese Funktion weiterhin aktiv und die Dauer der Funktion läuft weiter ab.

Wird die Temperatur der Kochzone (elektronisches System oder Spule) während der aktivierten Booster-Funktion überschritten, wird die Booster-Funktion automatisch abgeschaltet. Die Kochzone kommt auf die Nennleistung wieder zurück.

BEDIENUNG

Steuerung der Booster-Funktion

Zwei Kochzonen, die vertikal angeordnet sind, bilden gemeinsam ein Paar.



Ist die Gesamtleistung bei der Betätigung der Booster-Funktion zu hoch, wird die Heizleistung der anderen Kochzone im Paar automatisch verringert.

Verriegelung

Die Verriegelungsfunktion dient dazu, das Kochfeld vor unbeabsichtigter Betätigung durch Kinder zu schützen, und das Einschalten dieser Funktion ist erst nach Entriegelung möglich.

Das Kochfeld verriegeln

Die Verriegelung kann nur dann betätigt werden, wenn das Sensorfeld des Kochfelds eingeschaltet ist und weder eine der Kochzonen noch die Uhr aktiv sind (in den Anzeigen leuchten die Ziffern „0“ mit blinkendem Punkt).

Wird das Bedienfeld mit dem Sensor (1) eingeschaltet, müssen der Sensor (5) der vorderen linken Kochzone und der Sensor (4) gleichzeitig gedrückt werden, und anschließend muss der Sensor (5) der vorderen linken Kochzone erneut gedrückt werden. Nun erscheint der Buchstabe „L“ in allen Anzeigen, was darauf hinweist, dass die Verriegelung eingeschaltet wurde. Sind die Kochzonen heiß, leuchten die Buchstaben „L“ und „H“ abwechselnd auf.



Die Verriegelung des Kochfelds hat innerhalb von 10 Sekunden zu erfolgen und dabei dürfen keine anderen als die vorstehend bezeichneten Sensoren gedrückt werden. Sonst wird das Kochfeld nicht verriegelt.



Das Kochfeld bleibt bis zur Entriegelung verriegelt, selbst wenn die Bedienung ein- und ausgeschaltet wird. Durch Trennung des Kochfelds von der Stromversorgung wird die Verriegelung nicht aufgehoben.

Das Kochfeld für die Kochdauer entriegeln

Nach dem Einschalten des Bedienfeldes mit dem Sensor (1) erscheint der Buchstabe „L“ in allen Anzeigen. Dann müssen der Sensor (5) der vorderen linken Kochzone und der Sensor (4) gleichzeitig gedrückt werden. Die Buchstaben „L“ leuchten in den Anzeigen der Kochzonen nicht mehr und statt dessen erscheinen die Ziffern „0“ mit blinkendem Punkt. Anschließend dürfen die Kochzonen eingeschaltet werden (so wie es im Kapitel „**Einstellung der Heizleistungsstufe für die Induktionskochzone**“ geschildert wurde).

BEDIENUNG

Das Kochfeld dauerhaft entriegeln

Nach dem Einschalten des Bedienfeldes mit dem Sensor (1) erscheint der Buchstabe „L“ in allen Anzeigen. Dann müssen der Sensor (5) der vorderen linken Kochzone und der Sensor (4) gleichzeitig und anschließend der Sensor (4) erneut gedrückt werden. Das Sensorfeld des Kochfeldes schaltet ab (die Anzeigen sind ausgeschaltet).



Die Entriegelung des Kochfelds hat innerhalb von 10 Sekunden zu erfolgen und dabei dürfen keine anderen als die vorstehend bezeichneten Sensoren gedrückt werden. Sonst wird das Kochfeld dauerhaft nicht entriegelt.

Wurde das Sensorfeld des Kochfeldes ordnungsmäßig entriegelt, erscheint nach dem Drücken des Sensors (1) die Ziffer „0“ mit blinkendem Punkt in allen Anzeigen. Sind die Kochzonen heiß, leuchten die Ziffer „0“ und der Buchstabe „H“ abwechselnd auf.

Restwärmeanzeige

Beim Ausschalten einer heißen Kochzone wird der Buchstabe „H“ in als Warnung „Die Kochzone ist heiß!“ angezeigt.



In dieser Zeit dürfen weder die Kochzone berührt, da die Verbrennungsgefahr besteht, noch die wärmeempfindlichen Gegenstände darauf gestellt werden!

Wenn diese Anzeige erlischt, wird die Kochzone wieder berührbar, obwohl man bewusst sein muss, dass sie noch nicht ganz auf die Umgebungstemperatur abgekühlt ist.



Wenn keine Spannung anliegt, leuchtet die Restwärmeanzeige nicht.

BEDIENUNG

Betriebsdauerbegrenzung

Das Induktionskochfeld wurde zur Steigerung dessen Betriebssicherheit mit einer Betriebsdauerbegrenzung für jede Kochzone ausgestattet. Die maximale Betriebsdauer wird nach der letztens angewählten Heizleistungsstufe eingestellt.

Falls die Heizleistungsstufe über einen längeren Zeitraum (siehe Tabelle) nicht geändert worden ist, wird die dazu zugeordnete Kochzone automatisch abgeschaltet und die Restwärmeanzeige aktiviert. Es ist jedoch möglich, die einzelnen Kochzonen jederzeit einzuschalten und gemäß der Gebrauchsanweisung zu bedienen.



Um Energie sparen zu können, wird die Heizleistungsstufe „9“ nach 30 Minuten automatisch auf die Heizleistungsstufe „8“ zurückgesetzt, die Betriebsdauer wird nicht geändert.

Heizleistungsstufe	Maximale Betriebsdauer in Stunden
<i>L</i>	2
1	8,6
2	6,7
3	5,3
4	4,3
5	3,5
6	2,8
7	2,3
8	2
9	1,5
P - Ø 160	1,5
P - Ø 180	0,08
P - Ø 210	0,08

Uhrfunktion

Die Programmieruhr macht das Kochen durch die Möglichkeit, die Betriebsdauer der Kochzonen zu programmieren, wesentlich leichter. Sie kann auch als Minutenuhr genutzt werden.

Die Uhr einschalten

Die Programmieruhr macht das Kochen durch die Möglichkeit, die Betriebsdauer der Kochzonen zu programmieren, wesentlich leichter. Sie kann auch als Minutenuhr genutzt werden.

- Die Kochzone mit dem Sensor (5) auswählen. Die Ziffer „0“ leuchtet stärker.
- Die gewünschte Heizleistung im Bereich von 1 bis 9 mit den Sensoren „+“ (2) oder „-“ (4) einstellen.
- Dann den Sensor der Uhr-Aktivierung (4) innerhalb von 10 Sekunden durch gleichzeitiges Drücken der Sensoren „+“ (2) und „-“ (4) betätigen.
- Mit dem Sensor „+“ (2) oder „-“ (4) die gewünschte Kochzeit (01 von 99 Minuten) einstellen. In der Kochzone, die mit der Uhr gesteuert wird, leuchtet der Zehntel-Punkt.



Alle Kochzonen können gleichzeitig im System der Zeitprogrammierung mit Hilfe der Uhr arbeiten.

BEDIENUNG

Die programmierte Kochdauer ändern

Beim Kochen kann die programmierte Kochdauer jederzeit geändert werden.

- Die Kochzone mit dem Sensor (5) auswählen. Die Ziffer der Heizleistung leuchtet stärker.
- In der oberen Anzeige erscheint die bereits programmierte Uhrzeit.
- Mit dem Sensor „+“ (2) oder mit dem Sensor „-“ (4) die Uhrzeit neu einstellen.

Kontrolle des Ablaufs der Kochdauer

Die Zeit, die bis Ende der Kochdauer übrig bleibt, kann jederzeit geprüft werden, indem der Sensor der Wahl der Kochzone (5) und anschließend die Sensoren „+“ (2) und „-“ (4) gedrückt werden.

Die Uhr ausschalten

Nach Ablauf der programmierten Kochdauer ertönt ein akustisches Signal, das durch Berühren eines beliebigen Sensors ausgeschaltet werden kann oder das Alarmsignal schaltet nach 2 Minuten automatisch ab.

Wenn die Uhr vorzeitig ausgeschaltet werden soll, muss man folgenderweise vorgehen:

- Die Kochzone mit dem Sensor (5) aktivieren. Die Ziffer der Heizleistung leuchtet stärker.
- Im Anschluss die Uhr mit dem Sensor „+“ (2) und mit dem Sensor „-“ (4) aktivieren.
- Die Kochdauer mit dem Sensor „-“ (4) bis auf die Position „00“ zurücksetzen. Die Uhrfunktion schaltet ab und die Kochzone funktioniert weiter, bis sie per Hand ausgeschaltet wird.

Uhr als Minutenuhr

Die Uhr, die zur Programmierung der Kochdauer dient, kann als Minutenuhr (zusätzlicher Alarm) genutzt werden, wenn die die Funktion der Kochzonen vorübergehend nicht gesteuert wird.

Die Minutenuhr ausschalten

Wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist:


- Das Kochfeld durch Berühren des Sensors Ein/Aus (1) einschalten
- Anschließend die Minutenuhr durch gleichzeitiges Drücken der Sensoren „+“ (2) und „-“ (4) aktivieren.
- Mit dem Sensor „+“ (2) oder „-“ (4) die Uhrzeit der Minutenuhr einstellen.

BEDIENUNG

Aufwärmfunktion

Die Aufwärmfunktion sorgt für die Aufrechterhaltung der Wärme der zubereiteten Speise auf der Kochzone. Die ausgewählte Kochzone ist auf eine niedrige Heizleistung gestellt. Die Leistung der Kochzone wird durch die Aufwärmfunktion so gesteuert, dass die Temperatur der Speise bei circa 65°C liegt. Die warme und zum Verzehr bestimmte Speise ändert dadurch seinen Geschmack nicht und bleibt am Topfboden nicht haften. Diese Funktion kann auch zum Zerlassen der Butter oder Schokolade usw. genutzt werden. Eine ordnungsmäßige Nutzung dieser Funktion ist allerdings durch den Einsatz von Kochgeschirr mit flachem Boden bedingt, damit die Temperatur des Kochtopfs durch den in der Kochzone befindlichen Sensor genau gemessen werden kann. Die Aufwärmfunktion kann für jede Kochzone eingeschaltet werden.

Aus mikrobiologischen Gründen wird allerdings nicht empfohlen, eine Speise allzu lange warm aufzubewahren, daher wird der Sensorbereich nach Ablauf von zwei Stunden ausgeschaltet.

Die Aufwärmfunktion ist als zusätzliche Heizleistung zwischen der Position „0 1“ voreingestellt und wird auf dem Display als Symbol „“

Das Einschalten der Aufwärmfunktion erfolgt auf dieselbe Art und Weise, wie es im Kapitel „**Die Kochzone einschalten**“ geschildert wurde.

Das Ausschalten der Aufwärmfunktion erfolgt auf dieselbe Art und Weise, wie es im Kapitel „**Die Kochzone ausschalten**“ geschildert wurde.

Die Minutenuhr ausschalten

Nach Ablauf der programmierten Kochdauer ertönt ein akustisches Signal, das durch Berühren eines beliebigen Sensors ausgeschaltet werden kann oder abwarten, bis das Alarmsignal nach 2 Minuten automatisch abschaltet.

Wenn der Alarm vorzeitig ausgeschaltet werden soll, muss man folgenderweise vorgehen:

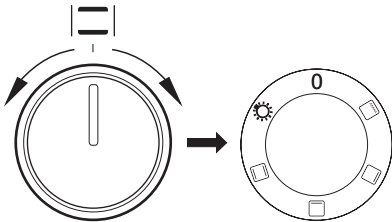
- Die Minutenuhr durch gleichzeitiges Drücken der Sensoren „+“ (2) und „-“ (4) aktivieren.
- Anschließend die Minutenuhr mit dem Sensor „-“ (4) bis auf die Position „00“ zurücksetzen.
- Die Funktion Minutenuhr schaltet ab.
- Sollte die Uhr als Minutenuhr voreingestellt werden, dann funktioniert sie nicht wie eine Uhr, die zur Programmierung der Kochdauer dient.

BEDIENUNG

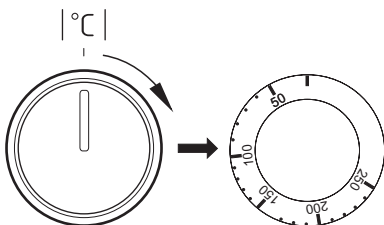
Funktion und Bedienung des Backofens

Backofen mit natürlicher Konvektion

Backen kann mit Oberhitze, Unterhitze und Grillhitze erfolgen. Die Steuerung erfolgt mit Hilfe des Backofen-Betriebswahlschalters – Die Wahl der gewünschten Funktion erfolgt durch Drehen des Drehschalters in die entsprechende Position.



und des Temperaturreglers – die Wahl der gewünschten Backofentemperatur erfolgt durch Drehen auf den entsprechenden Temperaturwert.



Beim Ausschalten des Geräts sind beide Schalter auf die „●/„0“-Position zu drehen.

Achtung!

Unabhängig von der Wahl der Betriebsart schaltet sich die Vorheizfunktion (Ober-, Unter-, Grill- oder Umlufthitze) erst dann ein, wenn die Temperatur eingestellt wurde.

Mögliche Stellungen des Backofen-Betriebswahlschalters



Unabhängige Backofen-Beleuchtung

Durch das Drehen des Reglers auf diese Stellung wird der Backofen-Innenraum beleuchtet.



Grill

Das sog. „Oberflächengrillen“ wird für kleine Portionen von Fleisch wie z.B. Steaks, Schnitzel, Fische wie für Toasts, Würste, belegte Brote und Baguetten (die zu grillende Speise soll maximal 2-3 cm dick sein und beim Braten muss sie umgedreht werden).



Oberhitze

Ist der Schalter in diese Position gedreht, erfolgt das Vorheizen nur bei eingeschalteter Oberhitze. Anzuwenden z.B. beim Nachbacken von oben.



Unterhitze

Ist der Schalter in diese Position gedreht, erfolgt das Vorheizen nur bei eingeschalteter Unterhitze. Anzuwenden z.B. beim Nachbacken von unten.

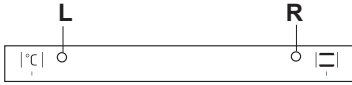


Unter- und Oberhitze

Steht der Regler in dieser Position, kann die Beheizung des Backofens auf eine herkömmliche Art erfolgen. Diese Funktion ist zum Kuchenbacken, zum Braten von Fleisch und Fisch, zum Backen von Pizza (die Vorheizung des Backofens sowie der Einsatz von dunklen Backblechen ist erforderlich) sowie zum Backen auf einer Ebene ausgezeichnet geeignet.

BEDIENUNG

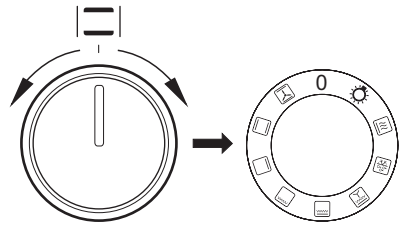
Kontrollleuchte



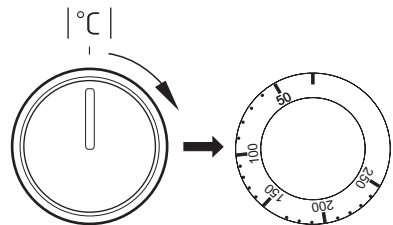
Das Einschalten des Backofens wird über zwei Kontrollleuchten signalisiert, **R** und **L**. Die **R** Kontrollleuchte signalisiert den Backofenbetrieb. Erlischt die **L** Kontrollleuchte, so ist die eingestellte Backofentemperatur erreicht. Falls das Kochrezept empfiehlt, die Speise in den vorgewärmten Backofen zu stellen, sollte dies nicht vor dem ersten Erlöschen der **L** Kontrollleuchte erfolgen. Während des Backens wird die **L** Kontrollleuchte zeitweise sich ein- und ausschalten (Thermostatfunktion des Backofens). Die **R** Kontrollleuchte kann auch in der Drehschalterstellung „Backofenbeleuchtung“ leuchten.

Backofen mit Umluft (mit Gebläse)

Backen kann mit Oberhitze, Unterhitze und Grillhitze erfolgen. Die Steuerung erfolgt mit Hilfe des Backofen-Betriebswahlschalters – Die Wahl der gewünschten Funktion erfolgt durch Drehen des Drehschalters in die entsprechende Position,



und des Temperaturreglers – die Wahl der gewünschten Backofentemperatur erfolgt durch Drehen auf den entsprechenden Temperaturwert.



Beim Ausschalten des Geräts sind beide Schalter in die „●“ / „0“ Position zu drehen.

Achtung!

Unabhängig von der Wahl der Betriebsart schaltet sich die Vorheizfunktion (Ober-, Unter-, Grill- oder Umlufthitze) erst dann ein, wenn die Temperatur eingestellt wurde.

BEDIENUNG

Mögliche Stellungen des Backofen-Betriebswahlschalters



Unabhängige Backofen-Beleuchtung

Durch das Drehen des Reglers auf diese Stellung wird der Backofen-Innenraum beleuchtet.



Schnelles Aufheizen

Eingeschaltet sind die Oberhitze, der Grill und der Ventilator. Zum Vorwärmen des Backofens.



Auftauen

Eingeschaltet ist nur der Ventilator, ohne Einsatz von Heizkörpern.



Umluft-Intensiv-Grillen (Rundum-Grill)

Durch Einstellen des Reglers in diese Position werden das Gebläse und die Grillhitze eingeschaltet. Dies erlaubt eine Beschleunigung des Grillprozesses und eine Verbesserung des Geschmacks der Speise. Der Grillprozess muss bei geschlossener Backofentür erfolgen.



Supergrill

Die Funktion des Supergrills erlaubt das Grillen bei zugleich eingeschalteter Oberhitze. Diese Funktion erlaubt eine höhere Temperatur im oberen Bereich des Backofens zu erreichen, das Bratstück wird stärker gebräunt; auch größere Portionen können so gegrillt werden.



Grill

Das sog. „Oberflächengrillen“ wird für kleine Portionen von Fleisch wie z.B. Steaks, Schnitzel, Fische wie für Toasts, Würste, belegte Brote und Baguetten (die zu grillende Speise soll maximal 2-3 cm dick sein und beim Braten muss sie umgedreht werden).



Unterhitze

Wurde der Regler auf diese Position gedreht, erfolgt das Vorheizen des Backofens nur bei eingeschalteter Unterhitze. Anzuwenden z.B. beim Nachbacken von unten (saftige Kuchen, Kuchen mit Obstfüllung).



Unter- und Oberhitze

Steht der Regler in dieser Position, kann die Beheizung des Backofens auf eine herkömmliche Art erfolgen. Diese Funktion ist zum Kuchenbacken, zum Braten von Fleisch und Fisch, zum Backen von Pizza (die Vorheizung des Backofens sowie der Einsatz von dunklen Backblechen ist erforderlich) sowie zum Backen auf einer Ebene ausgezeichnet geeignet.



Gebläse sowie Unter- und Oberhitze

Wurde der Regler auf diese Position gedreht, wird die Funktion Kuchenbacken in Betrieb genommen. Herkömmlicher Backofen mit Gebläse (diese Funktion wird zum Backen empfohlen).

Kontrollleuchte

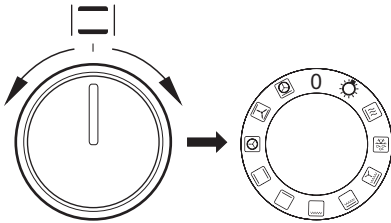


Das Einschalten des Backofens wird über zwei Kontrollleuchten signalisiert, **R** und **L**. Die **R** Kontrollleuchte signalisiert den Backofenbetrieb. Erlischt die **L** Kontrollleuchte, so ist die eingestellte Backofentemperatur erreicht. Falls das Kochrezept empfiehlt, die Speise in den vorgewärmten Backofen zu stellen, sollte dies nicht vor dem ersten Erlöschen der **L** Kontrollleuchte erfolgen. Während des Backens wird die **L** Kontrollleuchte zeitweise sich ein- und ausschalten (Thermostatfunktion des Backofens). Die **R** Kontrollleuchte kann auch in der Drehschalterstellung „Backofenbeleuchtung“ leuchten.

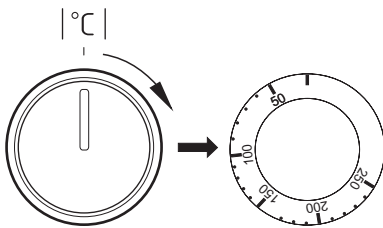
BEDIENUNG

Backofen mit Heißluft (mit Gebläse und Heißluft)

Der Backofen kann mit Unterhitze und Oberhitze, Grillhitze und Heißluftheizung erwärmt werden. Die Steuerung erfolgt mit Hilfe des Backofen-Betriebswahlschalters – die Wahl der gewünschten Funktion erfolgt durchs Drehen des Drehschalters in die entsprechende Position,



und des Temperaturreglers – die Wahl der gewünschten Backofentemperatur erfolgt durch Drehen auf den entsprechenden Temperaturwert.



Beim Ausschalten des Geräts sind beide Schalter in die „●“ / „0“ Position zu drehen.

Achtung!

Unabhängig von der Wahl der Betriebsart schaltet sich die Vorheizfunktion (Ober-, Unter-, Grill- oder Umlufthitze) erst dann ein, wenn die Temperatur eingestellt wurde.

Mögliche Stellungen des Backofen-Betriebswahlschalters



Unabhängige Backofen-Beleuchtung

Durch das Drehen des Reglers auf diese Stellung wird der Backofen-Innenraum beleuchtet.



Schnelles Aufheizen

Eingeschaltet sind die Oberhitze, der Grill und der Ventilator. Zum Vorwärmen des Backofens.



Auftauen

Eingeschaltet ist nur der Ventilator, ohne Einsatz von Heizkörpern.



Umluft-Intensiv-Grillen (Rundum-Grill)

Durch Einstellen des Reglers in diese Position werden das Gebläse und die Grillhitze eingeschaltet. Dies erlaubt eine Beschleunigung des Grillprozesses und eine Verbesserung des Geschmacks der Speise. Der Grillprozess muss bei geschlossener Backofentür erfolgen.



Supergrill

Die Funktion des Supergrills erlaubt das Grillen bei zugleich eingeschalteter Oberhitze. Diese Funktion erlaubt eine höhere Temperatur im oberen Bereich des Backofens zu erreichen; das Bratstück wird stärker gebräunt; auch größere Portionen können so gegrillt werden.



Grill

Das sog. „Oberflächengrillen“ wird für kleine Portionen von Fleisch wie z.B. Steaks, Schnitzel, Fische wie für Toasts, Würste, belegte Brote und Baguetten (die zu grillende Speise soll maximal 2-3 cm dick sein und beim Braten muss sie umgedreht werden).

BEDIENUNG



Unterhitze

Wurde der Regler auf diese Position gedreht, erfolgt das Vorheizen des Backofens nur bei eingeschalteter Unterhitze. Anzuwenden z.B. beim Nachbacken von unten (saftige Kuchen, Kuchen mit Obstfüllung).



Unter- und Oberhitze

Steht der Regler in dieser Position, kann die Beheizung des Backofens auf eine herkömmliche Art erfolgen. Diese Funktion ist zum Kuchenbacken, zum Braten von Fleisch und Fisch, zum Backen von Pizza (die Vorheizung des Backofens sowie der Einsatz von dunklen Backblechen ist erforderlich) sowie zum Backen auf einer Ebene ausgezeichnet geeignet.



Heißluft

Durch das Drehen des Reglers auf die Funktion „Heißluft“ wird der Backofen zwangsweise mit Hilfe eines an der Backofen-Rückwand zentral angebrachten Umluftgebläses beheizt. Im Vergleich zum herkömmlichen Backofen erfolgt das Backen bei niedrigeren Temperaturen. Diese Beheizungsart ermöglicht eine gleichmäßige Wärmeverteilung um das sich im Backofen befindende Backgut herum.



Gebläse sowie Unter- und Oberhitze

Wurde der Regler auf diese Position gedreht, wird die Funktion Kuchenbacken in Betrieb genommen. Herkömmlicher Backofen mit Gebläse (diese Funktion wird zum Backen empfohlen).



Heißluft und Unterhitze

Durch Drehen des Reglers auf diese Position werden Heißluft und Unterhitze eingeschaltet und die Temperatur im unteren Bereich des Backofens wird erhöht. Die Zufuhr einer großen Wärmemenge erfolgt von unten. Diese Funktion ist für saftige Kuchen, Pizza gut geeignet.

Kontrollleuchte



Das Einschalten des Backofens wird über zwei Kontrollleuchten signalisiert, **R** und **L**. Die **R** Kontrollleuchte signalisiert den Backofenbetrieb. Erlischt die **L** Kontrollleuchte, so ist die eingestellte Backofentemperatur erreicht. Falls das Kochrezept empfiehlt, die Speise in den vorgewärmten Backofen zu stellen, sollte dies nicht vor dem ersten Erlöschen der **L** Kontrollleuchte erfolgen. Während des Backens wird die **L** Kontrollleuchte zeitweise sich ein- und ausschalten (Thermostatfunktion des Backofens). Die **R** Kontrollleuchte kann auch in der Drehschalterstellung „Backofenbeleuchtung“ leuchten.

BEDIENUNG

Grillen

Beim Grillen wird das Gericht mittels der Infrarotstrahlen vom erhitzten Grillheizelement zubereitet.

Um den Grill einzuschalten:

- Backofen-Schalter in die Position umdrehen, die mit Symbolen Grill, gekennzeichnet ist,
- Backofen während 5 Minuten (bei geschlossener Backofentür) durchwärmen,
- Backblech mit der zuzubereitenden Speise in richtiger Höhe im Backofen anordnen; beim Grillen am Rost ist ein leeres Backblech für das abtropfende Fett in direkt niedrigerer Höhe (unter dem Rost) anzuordnen,
- Gegrillt wird bei geschlossener Backofentür.

Zugängliche Teile können bei Benutzung als Grillgerät heiß werden. Kinder fern halten!

Es wird empfohlen:

- die Dicke der zu grillenden Fleischportion von 2 - 3 cm nicht zu überschreiten,
- Fleisch- und Fischspeisen vor dem Grillen mit ein wenig Öl oder Fett einzureiben,
- größere Speiseportionen erst kurz vor dem Grillen, dagegen kleinere direkt danach salzen,
- die gegrillte Speiseportion nach Ablauf der halben Grillzeit auf die Rückseite umwenden.

Gebäck



















- Zum Backen verwenden Sie am besten die mitgelieferten Bleche.
- Es können auch handelsübliche Formen und Bleche verwendet werden, die im Backofen auf den Gitterrost zu stellen sind. Zum Backen eignen sich am besten schwarz lackierte Bleche, die sich durch gute Wärmeübertragung auszeichnen und die Backzeit verkürzen.
- Bei herkömmlicher Erhitzung (Ober- und Unterhitze) sollten keine hellen und blanken Backformen verwendet werden, da ansonsten der Teig möglicherweise von unten nicht ausreichend gar wird.
- Beim Backen mit Umluft braucht der Backofen nicht vorgeheizt zu werden, bei den anderen Erhitzungsarten ist ein Vorheizen nötig, bevor das Gebäck in den Backofen geschoben werden kann.
- Vor Entnahme des Gebäcks aus dem Backofen sollte mit einem Holzstäbchen überprüft werden, ob der Teig richtig durchbacken ist (ist das Holzstäbchen frei von Teigspuren, so ist das Gebäck gar).
- Es empfiehlt sich, den Ofen auszustellen und das Gebäck noch ca. 5 min im Ofen durchgaren zu lassen.
- Beim Backen mit Umluft sind die Backofentemperaturen grundsätzlich ca. 20-30 Grad niedriger als bei reiner Ober-/Unterhitze.
- Nähere Backhinweise finden Sie in der Tabelle, diese können jedoch abhängig von eigenen Erfahrungen und Gewohnheiten geändert werden.
- Falls die Angaben aus den Kochbüchern stark von den in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Werten abweichen, berücksichtigen Sie bitte die Bedienungsanleitung.

Braten von Fleisch

- Im Backofen sollte nur Fleisch mit einem Gewicht von über 1 kg zubereitet werden, kleinere Portionen empfiehlt es sich auf den Gasherdbrennern zu garen.
- Zum Braten empfiehlt sich die Verwendung von feuerfestem Geschirr, das auch hitzebeständige Griffe haben sollte.
- Beim Braten auf dem Gitter- oder Grillrost empfiehlt es sich ein Blech mit etwas Wasser in die untere Einschubleiste einzuschieben.
- Mindestens einmal, nach der Hälfte der Garzeit, sollte der Braten gewendet werden; den Braten während der Garzeit ab und zu mit der entstehenden Soße oder mit heißem, gesalzenem Wasser begießen, dabei kein kaltes Wasser verwenden.

BACKEN UND BRATEN - PRAKTISCHE HINWEISE

Backofen mit natürlicher Konvektion

Art Gebäck	Backofenfunktionen	Temperatur °C	Einschubhöhe (4) 1	Garzeit [min]
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		160 - 180	2	20 - 40*
		220 - 240	3	10 - 15
		210 - 220	2	45 - 60
		210	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 230	2	90 - 120
		160 - 180	2	45 - 60
		190 - 210	2	40 - 50





























* Kleingebäck

Achtung!

Die Angaben in den Tabellen sollten nur als Anhaltspunkte verstanden werden, die je nach eigenen Erfahrungen und Gewohnheiten geändert werden können.

BACKEN UND BRATEN - PRAKTISCHE HINWEISE

Backofen mit Umluft (mit Gebläse)

Art Gebäck	Backofenfunktionen	Temperatur °C	Einschubhöhe (⁴ / ₁)	Garzeit [min]
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		150	3	25 - 35
		160 - 180	2	20 - 40*
		150	3	65 - 70
		220 - 240	3	10 - 15
		210 - 220	2	45 - 60
		190	2 - 3	60 - 70
		210	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 230	2	90 - 120
		190	2 - 3	50 - 60
		160 - 180	2	45 - 60
		190 - 210	2	40 - 50
		170 - 190	3	40 - 50



































* Kleingebäck

Achtung!

Die Angaben in den Tabellen sollten nur als Anhaltspunkte verstanden werden, die je nach eigenen Erfahrungen und Gewohnheiten geändert werden können.

BACKEN UND BRATEN - PRAKTISCHE HINWEISE

Backofen mit Heißluft (mit Gebläse und Heißluft)

Art Gebäck	Backofenfunktionen	Temperatur	Einschubhöhe	Garzeit [min]
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		160 - 180	2	20 - 40*
		140 - 160	2	10 - 40*
		200 - 230	1 - 3	10 - 20
		210 - 220	2	45 - 60
		160 - 180	2 - 3	45 - 60
		190	2 - 3	60 - 70
		210	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 180	2	120 - 160
		160 - 230	2	90 - 120
		160 - 190	2	90 - 120
		190	2 - 3	50 - 60
		160 - 180	2	45 - 60
		175 - 190	2	60 - 70
		190 - 210	2	40 - 50
		170 - 190	3	40 - 50

* Kleingebäck

Achtung!

Die Angaben in den Tabellen sollten nur als Anhaltspunkte verstanden werden, die je nach eigenen Erfahrungen und Gewohnheiten geändert werden können.

ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE

Die Pflege und ständige Reinhaltung des Herdes sowie dessen richtige Wartung haben einen wesentlichen Einfluss auf die Verlängerung der einwandfreien Funktionstüchtigkeit des Gerätes.



Vor der Reinigung Herd ausschalten. Dabei nicht vergessen sicherzustellen, dass sich alle Schalter in Position „●“/„0“ befinden. Lassen Sie den Herd vollständig auskühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

Glaskeramik-Kochfeld

- Das Kochfeld regelmäßig nach jedem Gebrauch reinigen. Es empfiehlt sich, das Kochfeld nach Möglichkeiten im warmen Zustand (nach dem Erlöschen der Restwärmeanzeige) zu reinigen. Eine starke Verschmutzung des Kochfeldes, insbesondere das Einbrennen von überlaufenem Kochgut vermeiden.
- Keine aggressiven Scheuermittel, wie z.B. Scheuermittel mit Schleifmitteln, Scheuermittel, -steine, Bimssteine, Stahlwolle usw. verwenden. Diese können die Kochfeld-Oberfläche verkratzen und bleibende Beschädigung verursachen. Bei der Reinigung darf kein Cillit zugegeben werden.
- Grobe, fest an das Kochfeld anliegende Verschmutzungen können mit einem speziellen Klingenschaber beseitigt werden, dabei muss darauf geachtet werden, dass der Rahmen des Glaskeramik-Kochfeldes nicht beschädigt wird.



Achtung! Die scharfe Schneide ist immer durch die Verschiebung des Halters (Daumendruck) zu sichern. Beim Benutzen vorsichtig vorgehen – Verletzungsgefahr! Von Kindern fernhalten.

- Schonende Reinigungs- und Waschmittel gemäß den Anweisungen verwenden, z.B. Fett lösende Flüssigkeiten oder Emulsionen aller Art. Besonders empfehlenswert sind Spezialwasch- und Reinigungsmittel, wie COLLO Luneta, Sidel Stahlglanz, Stahl-Fix sowie Wartungsmittel wie Cera-Fix. Sind keine dieser Mittel erhältlich, empfiehlt sich eine Lösung aus warmem Wasser mit Zugabe von Spülmitteln oder Spezialreinigern für Spülen aus Edelstahl.
- Zum Waschen und Reinigen der Kochfeld-Oberfläche ein weiches Tuch mit guter Saugkraft verwenden. Glaskeramik-Kochfeld nach jeder Reinigung trockenreiben.
- Besonders darauf achten, dass das Kochfeld nicht beschädigt wird und keine tiefen Kratzer und Absplinterungen entstehen, wie sie durch das Herunterfallen von Metalldeckeln oder anderen Gegenständen mit scharfen Rändern verursacht werden.

ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE

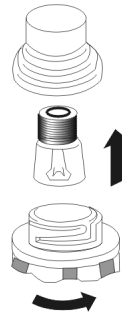
Backofen

- Den Backofen nach jedem Gebrauch reinigen. Bei der Reinigung die Backofen-Beleuchtung einschalten, um dadurch eine bessere Sicht im Arbeitsbereich zu bekommen.
- Den Backofen-Innenraum nur mit warmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen.
- **Steam Clean-Dampfreinigung:**
 - In eine in die erste Einschubleiste von unten gestellte Schüssel 0,25 l Wasser (1 Glas) gießen,
 - Backofentür schließen,
 - Backofen-Temperaturregler auf „50°C“ und Backofen-Multifunktionsregler auf „Unterhitze“ drehen,
 - Backofen-Innenraum ca. 30 Minuten vorheizen,
 - Backofentür öffnen, Innenraum mit Tuch oder Schwamm auswischen und dann mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen.
- Nach der Reinigung Backofen-Innenraum trockenreiben.

Auswechseln der Backofen-Beleuchtung

Um Stromstöße zu vermeiden, vor dem Wechsel den Herd ausschalten.

- Alle Drehschalter in der Schalterblende auf „●“ / „0“ drehen und die Stromzufuhr abschalten,
- Die Abdeckung herausdrehen und reinigen, dann genau trocken wischen.
- Die Glühlampe aus der Fassung drehen, gegebenenfalls durch eine neue ersetzen – Backofen-Glühlampe hitzefest (300°C) mit folgenden Parametern:
 - Spannung 230 V
 - Leistung 25 W
 - Fassung E14.



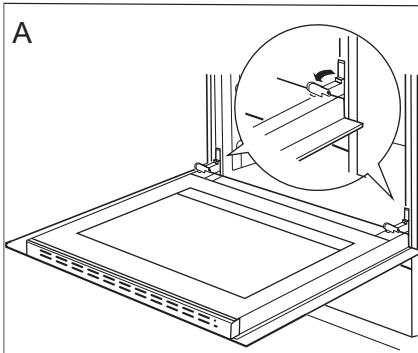
Backofen-Glühlampe

- Die Glühlampe genau in die Keramikfassung drehen.
- Abdeckung einschrauben.

ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE

Backofentür aushängen

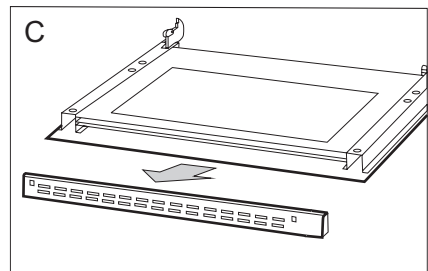
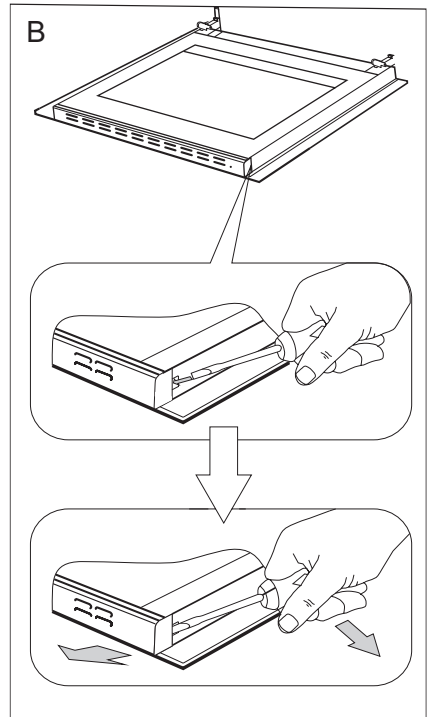
Zum Reinigen und für einen besseren Zugang zum Backofen-Innenraum lässt sich die Backofentür aushängen. Backofentür öffnen, die Klappbügel an den Scharnieren an beiden Seiten nach oben drücken (Abb. A). Tür leicht zudrücken, anheben und nach vorne herausziehen. Das Einsetzen der Backofentür erfolgt in umgekehrter Reihenfolge. Beim Einsetzen sicherstellen, dass die Ausparung des Scharniers richtig zu dem Haken des Scharnierhalters passt. Danach sind die beiden Klappbügel unbedingt wieder nach unten zu legen. Ist das nicht der Fall, können Scharniere beim Schließen der Backofentür beschädigt werden.



Klappbügel nach oben drücken

Herausnahme der inneren Scheibe

1. Mit Hilfe eines flachen Schraubendrehers die obere Türleiste herausheben, indem sie fein an den Seiten angehoben wird (Abb. B).
2. Die obere Türleiste herausnehmen. (Abb. B, C)

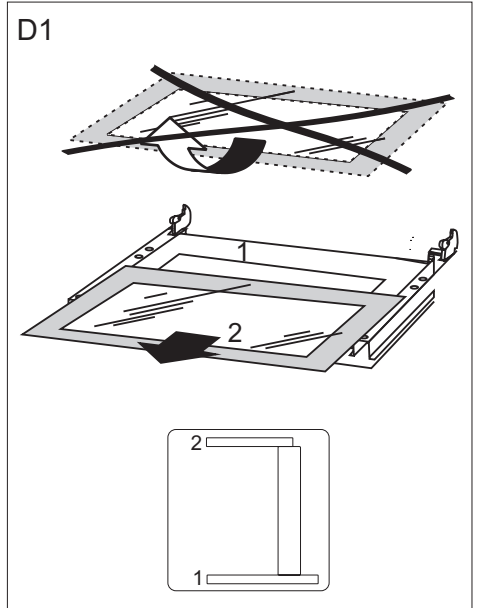


ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE

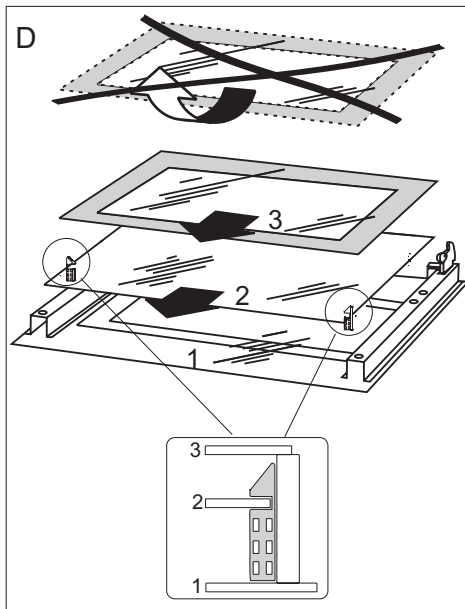
3. Innere Scheibe aus den Befestigungen (im unteren Bereich der Tür) nehmen. Zeichnung D und D1.
4. Die Scheibe mit warmem Wasser und einer kleinen Menge Reinigungsmittel abwaschen.

Zwecks erneuter Montage der Scheibe sind oben genannte Handlungen in umgekehrter Reihenfolge auszuführen. Der glatte Teil der Scheibe muss sich im oberen Teil befinden.

Hinweis! Die obere Leiste sollte nicht gleichzeitig an beiden Seiten der Tür eingedrückt werden. Zur korrekten Montage der oberen Türleiste sollte zuerst das linke Ende an die Tür gelegt und anschließend das rechte Ende eingedrückt werden, bis es „einrastet“. Anschließend die Leiste an der linken Seite eindrücken, bis sie „einrastet“.



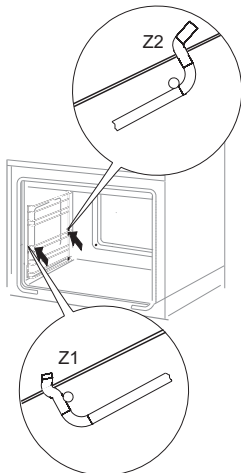
*Herausnahme der inneren Scheibe.
2 schiebe.*



*Herausnahme der inneren Scheibe.
3 schiebe.*

ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE

- Der Backofen ist mit den **D*** leicht herausnehmbaren Leitschienen (Leiterförmig angeordnet) für die Backofeneinsätze ausgestattet. Um sie zur Reinigung herauszunehmen soll man zuerst an der vorderen Halterung (Z1) ziehen, dann die Leitschienen kippen und aus der hinteren Halterung (Z2) rausziehen. Nach der Reinigung sollen die Leitschienen in den dazu vorgesehenen Öffnungen eingesetzt und die Halterungen (Z1 und Z2) eingedrückt werden.



Ausbau der Backblechträger

- Die Backöfen, die mit dem Buchstaben **Dp*** gekennzeichnet wurden, wurden mit Führungsschienen und darauf montierten Teleskopschienen aus Edelstahl ausgerüstet. Die Teleskopschienen sind zusammen mit den Führungsschienen rauszunehmen und zu reinigen. Vor dem Einsetzen der Bleche ziehen Sie die Teleskopschienen heraus. Ist der Backofen aufgeheizt, setzen Sie die hintere Kante des Blechs an den Halterungen im Vorderbereich der Teleskopschienen und ziehen die Teleskopschiene heraus. Anschließend schieben Sie die Teleskopschiene zusammen mit dem Blech rein.

*vorhanden nur bei einigen Modellen

Achtung!

Teleskopschienen nicht in der Spülmaschine reinigen

Technische Kontrollüberprüfungen

Außer der Sauberhaltung des Herdes ist auf folgendes zu achten:

- Funktionsprüfungen für Steuerelemente und Baugruppen des Geräts durchführen. Nach Ablauf der Garantiezeit mindestens alle zwei Jahre eine technische Kontrollüberprüfung des Geräts in einer Kundendienst-Servicewerkstatt durchführen lassen.
- Festgestellte Betriebsstörungen beheben.
- Eine regelmäßige Wartung der Baugruppen gemäß den Wartungsintervallen durchführen.

Achtung!

Sämtliche Reparaturen und Regulierungen sind durch eine zuständige Kundendienst-Servicewerkstatt oder einen autorisierten Installateur vorzunehmen.


WENN'S MAL EIN PROBLEM GIBT

In jedem Notfall:

- Baugruppen des Gerätes ausschalten
- Stromzufuhr des Geräts abschalten
- Reparatur anmelden
- Einige kleine Störungen können vom Benutzer gemäß den in der nachfolgenden Tabelle angegebenen Anweisungen selbst behoben werden: Bevor Sie sich an den Kundendienst oder an die Kundendienst-Servicewerkstatt wenden, lesen Sie bitte die in der Tabelle dargestellten Probleme durch.

PROBLEM	URSACHE	BEHEBUNG
1. Das Gerät funktioniert nicht.	- Stromausfall	- Sicherungen im Haus prüfen, durchgebrannte Sicherungen ersetzen
2. Auf der Zeit-Anzeige erscheint die Uhrzeit „0.00“	- Die Stromzufuhr für das Gerät wurde abgeschaltet oder es gab einen kurzzeitigen Stromausfall.	- Aktuelle Uhrzeit einstellen (siehe <i>Bedienung Zeitschaltuhr</i>)
3. Backofen-Beleuchtung ist ausgefallen	Glühlampe gelockert oder beschädigt	Glühlampe zudrehen oder durchgebrannte Backofen-Beleuchtung auswechseln (siehe Kapitel <i>Allgemeine Pflegehinweise</i>)
4. Das Gerät reagiert nicht und gibt ein kurzes Schallsignal aus.	- die Kindersicherung (Verriegelung) ist eingeschaltet.	- die Kindersicherung (Verriegelung) ausschalten.
5. Das Gerät reagiert nicht und gibt ein langes Schallsignal aus.	- unsachgemäße Bedienung (falsche Sensoren oder zu schnell gedrückt)	- Gerät erneut einschalten
	- Sensor(en) verdeckt oder verschmutzt	- Sensoren aufdecken oder reinigen
6. Das ganze Gerät wird ausgeschaltet.	- nach Einschalten wurden über einen längeren Zeitraum als 10 Sekunden keine Werte eingegeben.	- Bedienblende erneut einschalten und sofort Werte eingeben
	- Sensor(en) verdeckt oder verschmutzt	- Sensoren aufdecken oder reinigen
7. Eine Kochzone schaltet automatisch ab und auf dem Display erscheint die Anzeige „H“.	- Betriebsdauerbegrenzung	- die Kochzone erneut einschalten

WENN'S MAL EIN PROBLEM GIBT

PROBLEM	URSACHE	BEHEBUNG
8. Die Restwärmeanzeige leuchtet nicht, obwohl die Kochfelder noch heiß sind.	- Stromausfall, Gerät vom Energieversorgungsnetz getrennt.	- Die Restwärmeanzeige wird erst nach dem nächsten Ein- und Ausschalten der Bedienblende wieder ansprechen.
9. Ein Riss im Glaskeramik-Kochfeld.	 Gefahr! Das Kochfeld sofort vom Netz trennen (Sicherung). Sich mit dem nächstgelegenen Servicepunkt in Verbindung setzen.	
10. Wenn die Störung immer noch nicht behoben ist.	Das Kochfeld sofort vom Netz trennen (Sicherung). Sich an die zuständige Kundendienststelle wenden. Wichtig! Sie sind für den ordnungsmäßigen Zustand des Gerätes und dessen richtigen Einsatz im Haushalt verantwortlich. Wenn Sie durch einen Fehler bei der Bedienung den Servicedienst zu sich bestellen, dann ist solch ein Besuch auch im Garantiezeitraum für Sie kostenpflichtig. Für Schäden, die durch Nichtbeachtung dieser Gebrauchsanleitung entstehen, übernehmen wir leider keine Haftung.	
11. Das Induktionskochfeld gibt Schnarchtöne aus.	Diese Erscheinung ist normal. Es funktioniert der Ventilator, der die elektronischen Systeme kühlt.	
12. Das Induktionskochfeld gibt Pfeiftöne aus.	Diese Erscheinung ist normal. Bei der Betriebsfrequenz der Induktionsspulen wird bei der Benutzung von mehreren Kochzonen mit maximaler Leistung ein leiser Pfeifton ausgegeben.	
13. Symbol E2	Überhitzung der Induktionsspulen	- Nicht ausreichende Kühlung, - Prüfen, ob Einbauverhältnisse für das Kochfeld der Gebrauchsanleitung entsprechen. - Den Topf hinsichtlich der Bemerkung auf der Seite 56/57 prüfen.

TECHNISCHE DATEN

Nennspannung 230/400V ~ 50 Hz

Nennleistung max. 10,0 kW

Ausmaße des Geräts (HxBxT) 60 / 50 /85 cm

Das Gerät entspricht den EU-Bestimmungen EU-Norm EN 60335-1, EN 60335-2-6

Компания изготовитель

Амика С.А., Польша, 64-510 Вронки, ул. Мицкевича, 52
Тел. +48 67 25 46100, факс +48 67 25 40 320

Amica S.A., ul. Mickiewicza 52, 64-510 Wronki
tel. 67 25 46 100, fax 67 25 40 320

Сделано в Польше



Претензии по качеству

направлять в / Импортёр на территорию РФ

ООО «Ханса», 121609, Россия, г. Москва, вн. тер. г. муниципальный округ
Крылатское, улица Осенняя, д.11, этаж 4, ком. 1-3, 7-19, 21
Тел. 8 (800) 700-36-61