



# Gebrauchsanleitung & Installations Anleitung

Excel 110 Elektro-Gas-Herd

## LACHS MIT KRÄUTERPANADE



ZUTATEN (Portionen: 4)

- 4 frische Lachsfilets ohne Haut und Gräten
- 1 Ei
- 1 EL Zitronensaft
- 25 g Semmelmehl
- 2 EL getrocknete Petersilie
- 1 EL getrockneter Estragon
- 1 TL gehackter frischer Dill
- Salz
- Pfeffer
- abgeriebene Schale von 1 Zitrone
- 20 g Butter

### ZUBEREITUNG

1. Ofen auf 200°C vorheizen. Backblech mit Alufolie auslegen und leicht einölen. Die Lachsfilets darauf legen.
2. In einer Schüssel das Ei mit Zitronensaft verschlagen. In einer zweiten Schüssel Semmelmehl, Kräuter, Salz und Pfeffer mischen.
3. Den Lachs mit etwas von der Eimischung bepinseln, mit Zitronenschale bestreuen und dann die Panade darauf verteilen. Mit Butterflöckchen belegen und im vorgeheizten Ofen 10 Minuten backen (wenn die Filets dicker sind, dauert es etwas länger).

## MANDELTORTE MIT APFELSAHNE



ZUTATEN (Portionen: 12)

- Für den Teig:
  - 100 g weiße Schokolade
  - 180 g Butter
  - 150 g Zucker
  - 4 Eier
  - 2 EL Kirschwasser
  - 250 g gemahlene geschälte Mandeln
  - 1 EL Mehl
  - 1 TL Backpulver
  - 1 Prise Salz
  - Fett für die Form
- Für die Füllung und die Garnitur:
  - 3 EL Eierlikör
  - 6 Blatt weiße Gelatine
  - 1 TL abgeriebene Zitronenschale
  - 500 g Apfelkompott
  - 400 g Schlagsahne
  - 4 EL Zucker
  - Haselnusskrokant

### ZUBEREITUNG

1. Die Form ausfetten, den Backofen auf 200°C (Umluft 180°C, Gas Stufe 3-4) vorheizen.
2. Die Schokolade schmelzen, abkühlen lassen. Aus Butter, Zucker, Eiern, Kirschwasser, Mandeln, Mehl, Backpulver und Salz einen Rührteig zubereiten, dann die abgekühlte geschmolzene Schokolade zufügen. Den Teig in die Form geben, 30-35 Minuten backen, auskühlen lassen.
3. Den Tortenboden quer halbieren. Den unteren Boden mit Eierlikör bestreichen und anschließend einen Tortenring herumlegen.
4. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und tropfnass in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze auflösen. Mit der Zitronenschale unter das Apfelkompott mischen und das Kompott bis zum Gelieren kühlen.
5. Die Sahne mit dem Zucker steif schlagen. Die Hälfte unter das Kompott mischen und die Masse auf dem Tortenboden verteilen. Den zweiten Boden darauf legen und andrücken. Die Torte kühl stellen, bis die Apfelsahne vollständig geliert ist. Die Mandeltorte mit der restlichen Sahne bestreichen und mit Krokant bestreuen.

# Inhalt

<b>1. Vor der Inbetriebnahme</b>	<b>1</b>	<b>6. Problembeseitigung</b>	<b>21</b>
Installation und Wartung	1	<b>7. Installation</b>	<b>23</b>
Seltsame Gerüche	1	Lieber Installateur	23
Bei Gasgeruch	1	Sicherheitsanforderungen und vorschriften	23
Belüftung	1	Belüftungsmaßnahmen	23
Persönliche Sicherheit	1	Aufstellung des Herdes	23
Pflege des Ceranfeldes	2	Umstellung	23
Herdpflege	3	Aufstellen des Herdes	25
Reinigung	3	Versetzen des Herdes	25
<b>2. Der Herd im Überblick</b>	<b>4</b>	Das Versetzen abschließen	26
Kochstellenbrenner	4	Anbringung eines Stütz	26
Wok- Brenner	5	Ausrichten des Herdes nach dem Anschluss	26
Das Wok- Gestell	5	Umstellung auf eine Andere Gasart	26
Ceranfeld	6	Höheneinstellung	27
Die Grillplatte	7	Gasanschluss	27
Der Gleitgrill	8	Elektrischer Anschluss	28
Die Backöfen	8	Endkontrolle	28
Die Uhr	11	Kundendienst	28
Zusätze	13	<b>8. Schaltplan</b>	<b>29</b>
Backofenleuchte	13	<b>9. Technische Daten</b>	<b>30</b>
<b>3. Hinweise zum Kochen</b>	<b>14</b>		
Tips für Matlagning med Timer	14		
Allgemeine Hinweise zum Ofen	14		
<b>4. Tabelle des Kochens</b>	<b>15</b>		
<b>5. Reinigen Ihres Herdes</b>	<b>16</b>		
Wichtige Informationen	16		
Kochstellenbrenner	16		
Das Wok- Gestell	16		
Ceranfeld	17		
Griddleplatte	18		
Der Gleitgrill	18		
Ofens	19		
Reinigungsübersicht	20		



# 1. Vor der Inbetriebnahme

Danke, dass Sie sich für den Herd entschieden haben. Bei richtiger Installation und Bedienung bietet er Ihnen viele Jahre unbeschwertes Kochens. Lesen Sie diesen Abschnitt durch, bevor Sie das Gerät benutzen, im Besonderen, wenn Sie zuvor noch keinen Gas-Elektro-Herd benutzt haben.

## Wichtig !

**⚠ Dieses Gerät ist nur zum Haushaltsgebrauch ausgelegt. Die Verwendung für einen anderen Zweck kann zum Verfall der Garantie oder der Haftungsansprüche führen. Vor allem sollte der Backofen NICHT zum Heizen der Küche benutzt werden – neben dem Verfall der Garantie ist dies Energieverschwendung und die Regler können sich überhitzen.**

## Installation und Wartung

Dieser Herd muss gemäß der entsprechenden Anleitung in diesem Heft, den einschlägigen nationalen und lokalen Vorschriften sowie den Anforderungen lokaler Gas- und Elektrizitätsversorgungsunternehmen entsprechend installiert werden.

Stellen Sie sicher, dass die Gasversorgung eingeschaltet und der Herd angeschlossen und eingeschaltet ist (der Herd benötigt Strom).

Stellen Sie die Uhr ein, um sicherzustellen, dass alle Öfen funktionieren – siehe dazu den entsprechenden Abschnitt in diesem Handbuch.

Der Herd sollte ausschließlich von einem qualifizierten Wartungstechniker repariert und nur geprüfte Ersatzteile verwendet werden.

Lassen Sie den Herd stets abkühlen und schalten Sie ihn dann an der Netzversorgung aus. Dies gilt auch vor der Reinigung oder vor der Durchführung von Wartungsarbeiten, wenn in dieser Anleitung nicht anders angegeben.

## Seltene Gerüche

Beim ersten Gebrauch des Herdes kann ein leichter „Neugeruch“ auftreten. Dieser sollte nach einiger Zeit des Gebrauchs aufhören.

Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch Ihres Herdes alle Verpackungsmaterialien. Stellen Sie alle Öfen für mindestens eine Stunde auf 200 °C ein, um herstellungsbedingte Gerüche zu beseitigen.

Vor dem ersten Gebrauch des Grills sollten Sie auch den Grill einschalten und 30 Minuten laufen lassen. Dabei muss die Grillpfanne eingesetzt sein, ganz nach hinten geschoben werden und die Grilltür geöffnet sein.

Der Raum muss gut zur Außenluft belüftbar sein (siehe „Belüftung“). Personen mit Atmungsschwierigkeiten oder Allergien sollten den Bereich für diesen kurzen Zeitraum verlassen.

## Bei Gasgeruch

- Schalten Sie elektrische Schalter nicht ein oder aus
- NICHT rauchen
- KEINE offenen Flammen verwenden
- Das Gas am Gaszähler oder Zylinder AUSSCHALTEN
- Türen und Fenster ÖFFNEN, um das Gas loszuwerden
- Andere Personen unbedingt aus dem betroffenen Bereich FERN HALTEN
- Das Gasversorgungsunternehmen anrufen

## Belüftung

**⚠ VORSICHT: Die Verwendung eines Gaskochgerätes führt zu Wärme- und Feuchtigkeitsbildung im Aufstellraum. Achten Sie deshalb auf eine gute Belüftung der Küche: Halten Sie natürliche Belüftungsöffnungen offen oder sehen Sie eine elektrische Lüftungseinrichtung (z. B. eine Dunstabzugshaube) vor, die nach außen entlüftet. Wenn Sie mehrere Gasbrenner eingeschaltet haben oder den Herd eine lange Zeit benutzen, öffnen Sie ein Fenster oder schalten Sie das Abzugebläse ein.**

## Persönliche Sicherheit

- ⚠ Nehmen Sie KEINE Änderungen an diesem Gerät vor.**
- ⚠ Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren, von Personen mit eingeschränkten körperlichen, Sinnes- oder psychischen Fähigkeiten und von Personen ohne bisherige Erfahrung mit einem solchen Gerät benutzt werden, sofern sie eine Einweisung zur sicheren Bedienung des Geräts und zu den möglichen Gefahren erhalten. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von unbeaufsichtigten Kindern ausgeführt werden.**
- ⚠ ACHTUNG! Das Gerät und alle zugänglichen Bereiche werden beim Gebrauch heiß. Achten Sie darauf, die Heizelemente nicht zu berühren. Kinder unter 8 Jahren dürfen sich nur unter Aufsicht in der Nähe des Geräts aufhalten.**
- ⚠ Feuergefahr: Lagern Sie KEINE Gegenstände auf den Kochfeldern.**
- ⚠ Um Überhitzung zu vermeiden, montieren Sie den Herd NICHT hinter einer Dekortür.**
- ⚠ VORSICHT: Ein langer Kochvorgang muss von Zeit zu Zeit überwacht werden. Ein kurzer Kochvorgang muss durchgehend überwacht werden.**
- ⚠ Zugängliche Teile werden beim Gebrauch heiß und bleiben auch nach dem Kochen noch eine Zeit lang heiß. Halten Sie Babys und Kinder vom Herd fern und tragen Sie niemals lose oder hängende Kleidung während der Benutzung des Gerätes.**

# Deutsch

- ⚠ **Verwenden Sie zur Reinigung des Herds KEINEN Dampfreiniger.**

Vergewissern Sie sich immer, dass sich die Regler in der AUS-Stellung befinden, wenn der Ofen nicht benutzt wird und bevor Sie versuchen, den Herd zu reinigen.

- ⚠ **Wenn der Ofen eingeschaltet ist, lassen Sie die Backofentür NICHT LÄNGER als notwendig geöffnet, die Regler können sonst sehr heiß werden.**
- ⚠ **Bei Verwendung des Grills darauf achten, dass die Grillpfanne richtig und vollständig eingesetzt ist. Andernfalls können die Regler sehr heiß werden.**
- ⚠ **Beachten Sie, dass das Gerät über ein Kühlgebläse verfügt. Wenn ein Ofen oder der Grill in Betrieb ist, läuft das Kühlgebläse, um die Herdblende und die Bedienknöpfe zu kühlen.**

Brennbare Materialien wie etwa Vorhänge und entzündliche Flüssigkeiten sollten im sicheren Abstand zu Ihrem Herd angebracht oder aufgestellt sein.

- ⚠ **Versprühen Sie keine Aerosole in der Nähe des Herdes, während er eingeschaltet ist.**

Verwenden Sie trockene Ofenhandschuhe. Feuchte Handschuhe können zu Dampfverbrennungen beim Berühren einer heißen Oberfläche führen. Verwenden Sie kein Geschirrtuch oder ein anderes großes Tuch statt eines Handschuhs – es kann Feuer fangen, wenn es eine heiße Oberfläche berührt.

- ⚠ **Betreiben Sie den Herd niemals mit nassen Händen.**
- ⚠ **Verwenden Sie keine Aluminiumfolie zum Abdecken von Rosten, Auskleidungen oder Ofendach.**
- ⚠ **Verwenden Sie KEINE Herdplattenabdeckungen oder Folie jeglicher Art. Diese können die sichere Verwendung Ihrer Herdplattenbrenner beeinträchtigen und stellen potentielle Gesundheitsrisiken dar.**
- ⚠ **Erwärmen Sie niemals ungeöffnete Speisebehälter. Druckaufstauung kann zum Platzen der Behälter und damit Verletzungen führen.**
- ⚠ **Verwenden Sie keine unstablen Töpfe und stellen Sie sicher, dass Sie die Griffe vom Rand der Kochstelle entfernt halten.**
- ⚠ **Verwenden Sie KEIN Kochgeschirr auf der Kochstelle, das an den Kanten übersteht.**

Lassen Sie die Kochstelle niemals unbeaufsichtigt auf einer hohen Einstellung. Überkochende Töpfe können zu Rauch führen und Fettspritzer können Feuer fangen. Benutzen Sie, wenn möglich, ein Frittierthermometer, um das Überhitzen von Fett über den Rauchpunkt hinaus zu verhindern.

- ⚠ **WARNUNG! Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und Feuer auslösen.**

- ⚠ **Lassen Sie eine Fritteuse niemals unbeaufsichtigt. Erwärmen Sie Fett immer langsam und beobachten Sie es, während es sich erhitzt. Frittierpfannen sollten nur zu einem Drittel mit Fett gefüllt sein. Füllen der Pfanne mit zu viel Fett kann zu Spritzern führen, wenn Nahrungsmittel hinzugegeben werden. Wenn Sie eine Kombination aus Ölen oder Fetten zum Braten verwenden, rühren Sie diese vor dem Erwärmen oder während das Fett schmilzt, zusammen.**

Bratgut sollte so trocken wie möglich sein. Frost an Gefriergut oder Feuchtigkeit an frischen Lebensmitteln kann zu Überkochen von heißem Fett über den Rand der Pfanne führen. Achten Sie beim Braten mit hohen oder mittelhohen Temperaturen sorgfältig auf Spritzer oder Überhitzen von Nahrungsmitteln. Versuchen Sie niemals, eine Pfanne mit heißem Fett zu bewegen, vor allem eine Fritteuse. Warten Sie, bis das Fett abgekühlt ist. Verwenden Sie nicht die Oberseite des Abzugs (der Schlitz entlang der Rückseite des Herdes) zum Vorwärmen von Platten, Tellern, Trocknen von Geschirrtüchern oder Erweichen von Butter.

- ⚠ **Verwenden Sie bei Fettbränden kein Wasser und heben Sie niemals einen brennenden Topf hoch. Stellen Sie die Regler aus und ersticken Sie dann das Feuer in einem brennenden Topf auf einer Fläche durch vollständiges Abdecken mit einem gut passenden Deckel oder Backblech. Verwenden Sie einen Trockenchemikalien- oder Schaumfeuerlöscher, falls verfügbar.**

Beim Zubereiten von Speisen mit hohem Feuchtigkeitsgehalt kann ein „Dampfstoß“ auftreten, wenn die Backofentür geöffnet wird. Treten Sie beim Öffnen des Backofens zurück und lassen Sie eventuell vorhandenen Dampf austreten (Abb.1-1).

Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt.

- ⚠ **Dieses Gerät ist schwer und beim Umsetzen sollte Vorsicht walten gelassen werden.**

## Pflege des Ceranfeldes

- ⚠ **Kochen Sie niemals direkt auf der Fläche.**
- ⚠ **Die Oberfläche nicht als Schneidbrett benutzen.**

Lassen Sie Utensilien, Nahrungsmittel oder brennbare Gegenstände nicht auf dem Kochfeld liegen, wenn es nicht in Gebrauch ist (z.B. Trockentücher, Bratpfannen mit Öl).

- ⚠ **Legen Sie Plastik oder Aluminiumfolie oder Kunststoffbehälter NICHT auf das Kochfeld.**
- ⚠ **Lassen Sie die Kochzonen NUR eingeschaltet, wenn sie zum Kochen benutzt werden.**

Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf dem Kochfeld ab. Obwohl die Keramikoberfläche sehr kräftig ist, kann ein heftiger Stoß oder ein scharfer, fallender Gegenstand (z. B. ein Salzstreuer) zu einem Riss oder Bruch der Oberfläche führen (Abb.1-2).

- ⚠ **Sobald ein Riss in der Oberfläche zu sehen ist, trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung und lassen Sie es reparieren.**

Töpfe immer vom Kochfeld ABHEBEN. Rutschende Töpfe können Flecken und Kratzer verursachen (**Abb.1-3**). Vor dem Abnehmen eines Topfes den Regler stets ausschalten.

**⚠ Seien Sie vorsichtig, wenn Sie heiße Deckel auf der Kochfeldoberfläche platzieren. Deckel, die kochende oder dampfende Speisen abgedeckt haben, können am Keramikglas „festkleben“. Sollte dies der Fall sein, versuchen Sie NICHT, den Deckel von der Kochplatte zu heben: dies könnte die Kochfeldoberfläche beschädigen. Ziehen Sie den Deckel stattdessen bis zum Rand der Plattenoberfläche und entfernen Sie ihn.**

**⚠ Objekte wie Topfdeckel und Elemente mit dünnem Boden (wie Kessel) könnten auf der Keramikoberfläche anhaften. Im diesem unwahrscheinlichen Fall NICHT versuchen, das Element anzuheben oder durch Hebelbewegungen zu entfernen. Dies könnte sowohl das Element als auch die Keramikoberfläche beschädigen. Objekte entfernen, indem sie vorsichtig an den Herdrand geschoben werden. Schäden durch eine unsachgemäße Entfernung gehören nicht zum Umfang der Garantieleistung.**

Legen Sie **nichts** zwischen den Boden des Topfes und die Kochfläche (z. B. Asbestunterlagen, Aluminiumfolie, Wok-Ständer).

**⚠ Erhitzen eines leeren Topfes vermeiden. Dies kann das Kochfeld und den Topf beschädigen.**

**⚠ Achten Sie darauf, KEINE Gegenstände aus Metall wie Messer, Gabeln, Löffel und Topfdeckel auf das Kochfeld zu legen, da diese heiß werden können.**

**⚠ Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einem externen Timer oder einer getrennten Fernbedienung ausgelegt.**

Nur bestimmte Arten von Glas, Glaskeramik, Tonwaren oder anderen glasierten Behältern eignen sich zum Kochen auf der Kochstelle. Andere können aufgrund der plötzlichen Temperaturänderung zerbrechen.

## Herdpflege

Da Dampf an der kühlen äußeren Ofenverkleidung zu Wassertropfen kondensieren kann, muss die Feuchtigkeit möglicherweise während des Kochens mit einem weichen Tuch weggewischt werden. Dies vermeidet ebenfalls Verschmutzungen und Verfärbungen am Äußeren des Ofens durch Kochdünste.

## Reinigung

Im Interesse von Hygiene und Sicherheit sollte der Herd jederzeit sauber gehalten werden, da sich ansammelnde Fette oder andere Lebensmittelreste zu einem Feuer führen können. Reinigen Sie nur die in dieser Anleitung aufgeführten Teile. Lassen Sie beim Reinigen Vorsicht walten. Wenn ein nasser Schwamm oder ein nasses Tuch zum Aufwischen von Spritzern auf einer heißen Oberfläche verwendet wird, seien Sie vorsichtig, um Dampfverbrennungen zu vermeiden. Einige Reinigungsmittel können bei Anwendung auf einer heißen Oberfläche schädliche Dämpfe entwickeln.

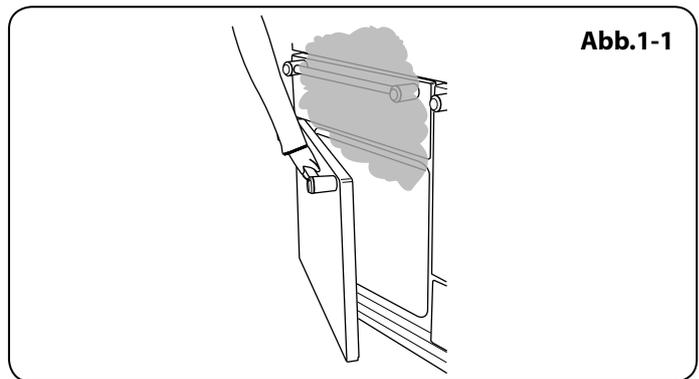


Abb.1-1

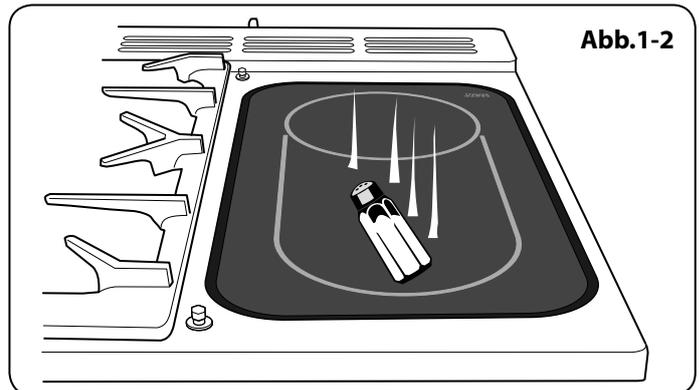


Abb.1-2

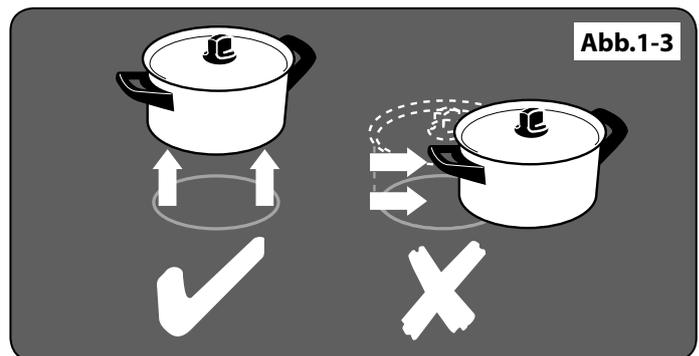
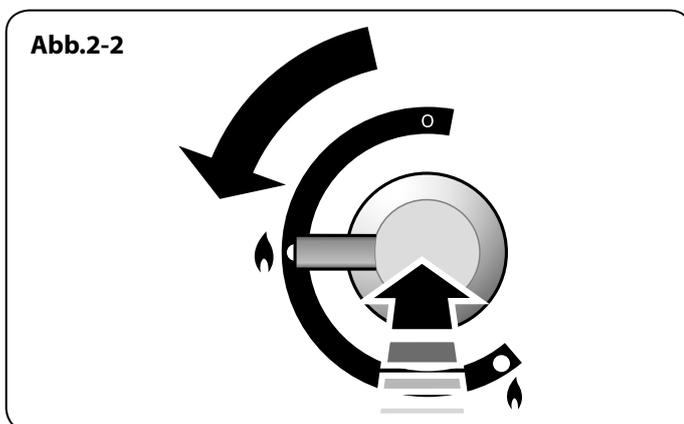
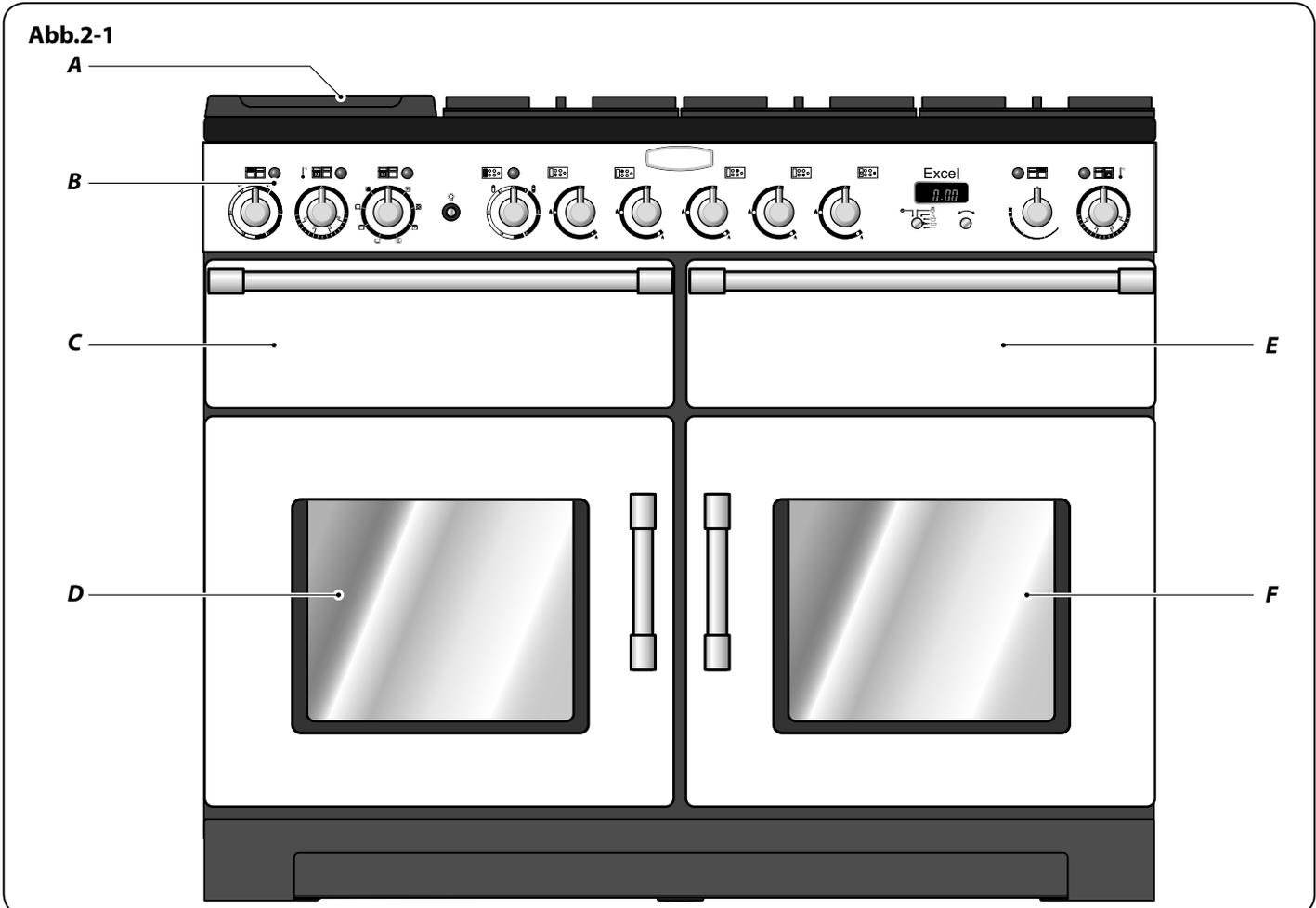


Abb.1-3

## 2. Der Herd im Überblick



Der 110 „Dual-Fuel“- Herd (**Abb.2-1**) hat die folgenden Eigenschaften:

- A.** Vier Kochstellenbrenner mit einem Wok-Brenner und Keramik Mehrzonen-Kochplatte
- B.** Eine Bedienblende
- C.** Einen Gleitgrill
- D.** Ein Multifunktionsofen
- E.** Schmorofen
- F.** Umluftofen

### Kochstellenbrenner

Die Zeichnung an jedem der mittleren Regler gibt an, welchen Gasbrenner dieser Regler regelt. Jeder Gasbrenner hat eine Flammensicherung, die den Gasstrom unterbricht, falls die Flamme erlischt.

**Wenn der Regler gedrückt gehalten wird, entstehen bei allen Brennern Funken – dies ist völlig normal. Nehmen Sie nie einen Brenner auseinander und putzen Sie nie um einen Brenner herum, während ein anderer Brenner eingeschaltet ist, andernfalls kann dies zu einem Stromschlag führen.**

Drücken Sie den Zündknopf, um den Brenner zu zünden, und drücken und drehen Sie den jeweiligen Regler auf die höchste Position, die mit einem großen Flammensymbol gekennzeichnet ist (A), (**Abb.2-2**).

Durch die Funken der Zündung wird das Gas entzündet. Halten Sie den Regler einige Sekunden lang gedrückt, damit das Gas zum Brenner strömen kann. Erlischt der Gasbrenner, wenn der Regler losgelassen wird, hat die Flammensicherung nicht gehalten. Den Regler auf Aus stellen. Den Vorgang nach einer Minute wiederholen und diesmal den Regler etwas länger und evtl. fester eindrücken.

Regulieren Sie die Flammenhöhe durch Drehen des Reglers im gegen den Uhrzeigersinn auf die gewünschte Kochstufe (**Abb.2-3**). Bei diesem Herd liegt die kleinste Einstellung hinter der Maximum- Position und nicht zwischen Maximum und AUS.

**Wenn eine Gasbrennerflamme erlischt, drehen Sie den Regler auf aus und lassen Sie ihn eine Minute aus, bevor Sie den Gasbrenner neu anzünden.**

Stellen Sie sicher, dass Flammen unter den Töpfen sind. Aufsetzen eines Deckels hilft, den Inhalt schneller kochen zu lassen (**Abb.2-4**). Zwischen größeren Töpfen sollte genügend Abstand gelassen werden. Töpfe und Kessel mit konkaven Böden oder nach unten gedrehten Bodenrändern sollten nicht benutzt werden (**Abb.2-5**).

Hilfen zum Kochen auf kleiner Flamme, wie Asbest- oder Gittermatten werden NICHT empfohlen (**Abb.2-6**). Sie verringern die Gasbrennerleistung und können die Pfannenträger beschädigen. Vermeiden Sie nach Möglichkeit, instabile oder verformte Töpfe zu verwenden, da diese leicht kippen, sowie Töpfe mit sehr geringem Bodendurchmesser, wie z. B. Milchtöpfe, Einzeleierkocher (**Abb.2-7**).

Der empfohlene Mindesttopfdurchmesser ist 120 mm. Der größte zulässige Topfbodendurchmesser ist 260 mm. Verwenden Sie KEIN Kochgeschirr auf der Kochstelle, das an den Kanten übersteht.

### Wok- Brenner

Der Wok- Brenner ist ausgelegt, gleichmäßige Hitze über eine große Fläche zu liefern. Er ist ideal für große Töpfe und zum Schnellbraten (**Abb.2-8**).

Zum Erwärmen kleinerer Töpfe sind die bereits erwähnten Kochstellenbrenner ggf. wirtschaftlicher. Sie können die Brennerteile zum Reinigen entfernen. Hinweise dazu finden Sie unter „Reinigen Ihres Herdes“.

Sie sollten die Emailloberfläche des Herdes rund um die Kochplattenbrenner nach Spritzern so bald wie möglich abwischen. Versuchen Sie, diese abzuwischen, während die Emaille noch warm ist.

**Hinweis:** Aluminiumtöpfe können Metallspuren auf den Pfannenträgern hinterlassen. Diese beeinträchtigen die Haltbarkeit der Emaille nicht und können mit einem speziellen Metallreiniger entfernt werden.

### Das Wok- Gestell

Das Wok- Gestell ist passend für einen 35 cm Wok konstruiert. Falls Sie einen anderen wok benutzen, vergewissern Sie sich, dass er auf das Gestell passt. Woks können in Größe und Form stark variieren. Es ist wichtig, dass der Wok gut auf dem

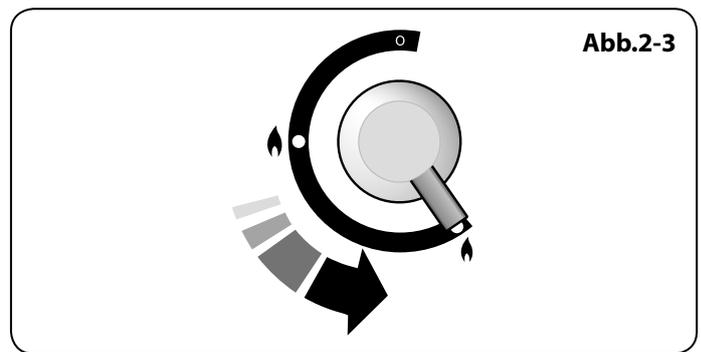


Abb.2-3

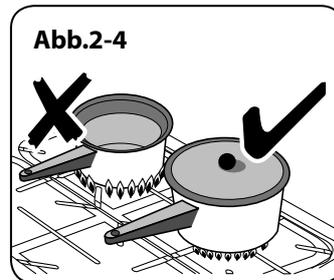


Abb.2-4

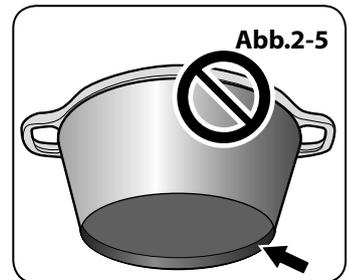


Abb.2-5

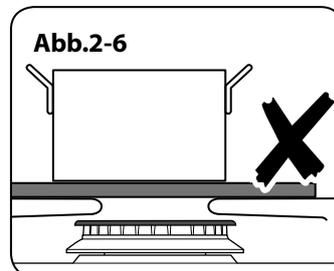


Abb.2-6

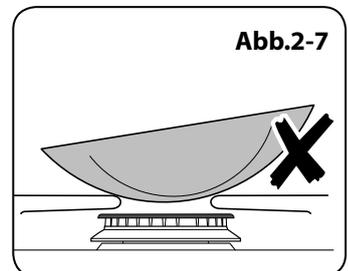


Abb.2-7

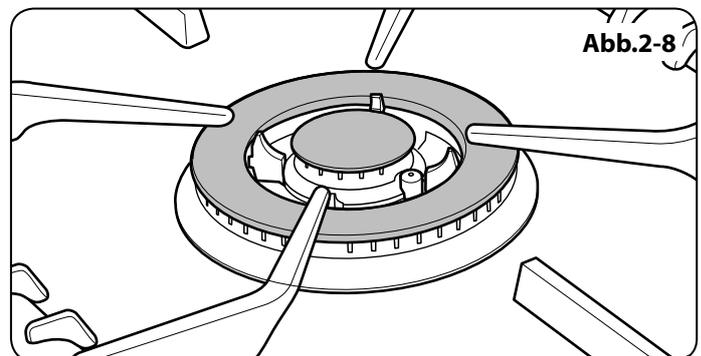


Abb.2-8

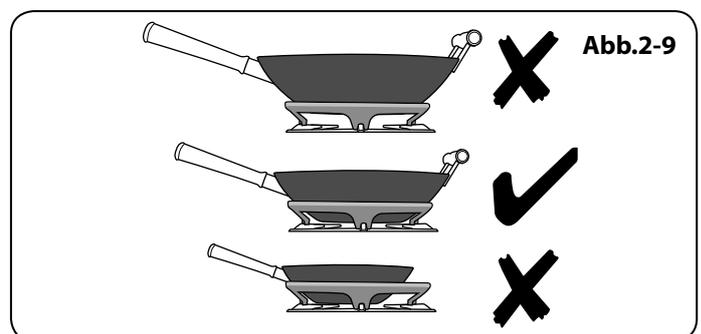


Abb.2-9

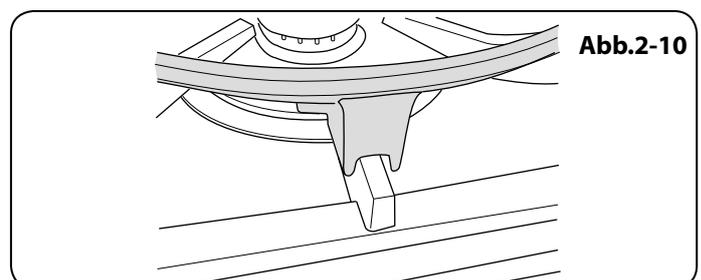
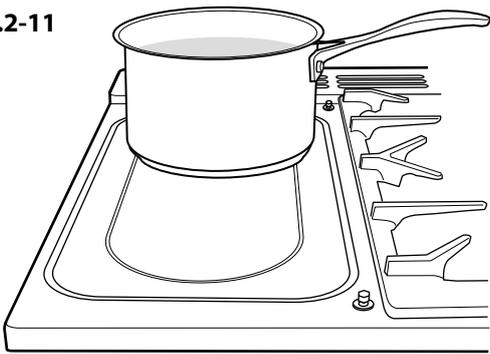


Abb.2-10

Abb.2-11

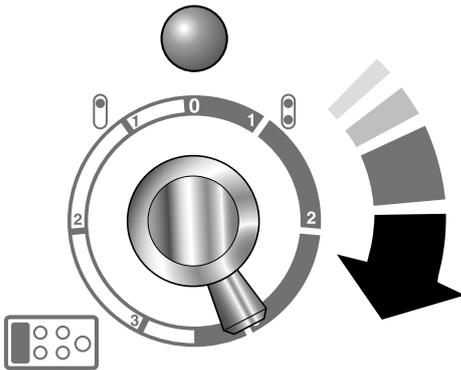


Pfannenträger aufliegt- ist der Wok jedoch zu klein, stützt ihn das Gestell nicht korrekt ab (**Abb.2-9**).

Das Gestell sollte nur auf dem Dreiring- Wok- Brenner benutzt werden. Beim Anbringen des Rings überprüfen, dass der Wok an der richtigen Stelle ist und dass er von einer Pfannhalterung ordnungsgemäß getragen wird. Stellen Sie sicher, dass das Gestell stabil ist und der Wok waagrecht im Ring sitzt (**Abb.2-10**).

Das Gestell wird während des Gebrauchs sehr heiß, lassen Sie viel Zeit zum Abkühlen, bevor Sie es abnehmen.

Abb.2-12



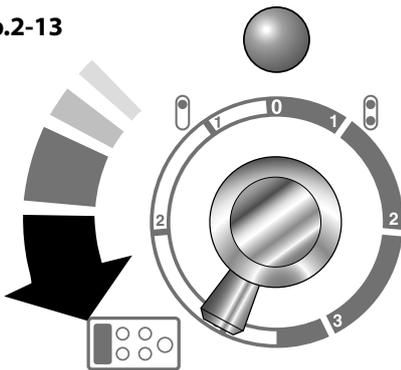
## Ceranfeld

Das Kochfeld auf der linken Seite hat zwei Funktionen. Es kann als Ceranherdplatte verwendet werden, um Töpfe auf herkömmliche Weise zu erhitzen (**Abb.2-11**) oder es kann zum Aufheizen der im Lieferumfang enthaltenen Grillplatte verwendet werden.

Der mit einem Ring markierte hintere Bereich ist für das Kochen mit einem Topf vorgesehen. Es gibt zwei Elemente, mit denen entweder der gesamte Bereich oder nur die hintere Hälfte aufgeheizt werden kann.

Drehen Sie den Wahlschalter im Uhrzeigersinn, um den gesamten Bereich aufzuheizen (**Abb.2-12**). Um den hinteren Ring zu benutzen, drehen Sie den Wahlschalter gegen den Uhrzeigersinn (**Abb.2-13**).

Abb.2-13

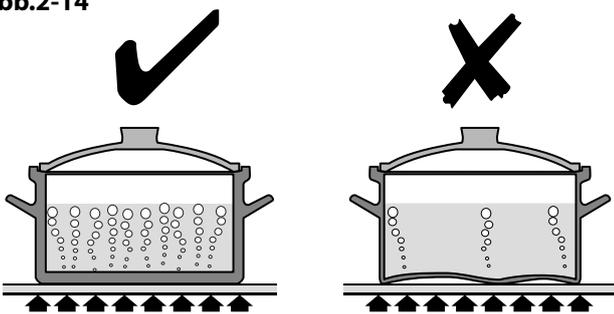


Die Neonanzeige über dem Wahlschalter leuchtet auf, wenn ein Schalter eingeschaltet ist und bleibt auch während der Abkühlzeit der Oberfläche eingeschaltet. Sie können auch einen großen Fischtopf über beide Heizzonen platzieren.

Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Oberfläche berühren: Auch im ausgeschalteten Zustand kann sie heißer als erwartet sein.

Benutzen Sie nur Töpfe und Pfannen, die für Glaskeramik-Kochfelder sind. Wir empfehlen aus Edelstahl und emailliertem Stahl, weil Töpfe und Pfannen mit Kupfer oder Aluminium Basen Spuren auf dem Herd, die schwer zu entfernen sind.

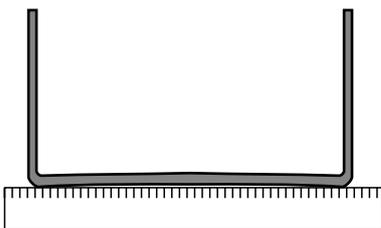
Abb.2-14



Töpfe und Pfannen sollten starke, glatte und flache Böden haben (**Abb.2-14**). Dies stellt maximale Wärmeübertragung vom Kochfeld zum Topf sicher und macht das Kochen schnell und energiesparend. Verwenden Sie niemals einen Wok mit rundem Boden, auch nicht mit einem Ständer.

Die allerbesten Töpfe und Pfannen haben Böden, die im kalten Zustand leicht gewölbt sind (**Abb.2-15**). Wenn Sie ein Lineal unter den Boden halten, sehen Sie eine kleine Lücke in der Mitte. Wenn sich die Töpfe erwärmen, dehnt sich das Metall und liegt flach auf der Kochfläche.

Abb.2-15



Stellen Sie sicher, dass der Boden des Topfes sauber und trocken ist, um zu vermeiden, dass sich Überreste im Kochfeld festbrennen. Dies hilft ebenfalls, Kratzer und Ablagerungen zu vermeiden.

Verwenden Sie immer Töpfe und Pfannen der gleichen Größe wie (oder etwas größer als) die auf der Kochfeldoberseite markierten Flächen (**Abb.2-16**). Aufsetzen eines Deckels hilft, den Inhalt schneller kochen zu lassen.

Töpfe immer vom Kochfeld ABHEBEN. Rutschende Töpfe können Flecken und Kratzer verursachen. Vor dem Abnehmen eines Topfes den Regler stets ausschalten.

Beim Kochen auf dem Kochfeld kann es sein, dass die Kochzone, die Sie benutzen, sich ein- und ausschaltet. Dies wird durch eine Sicherheitsvorrichtung bewirkt, die die Temperatur des Kochfeldes begrenzt. Dies ist ganz normal, vor allem beim Kochen bei hohen Temperaturen. Wenn dies jedoch häufig bei einem bestimmten Topf geschieht, kann dies bedeuten, dass der Topf ungeeignet für ein Glaskeramikkochfeld ist, d. h. vielleicht zu klein oder zu uneben.

Um beste Ergebnisse zu erzielen, wärmen Sie eine abgedeckte Servierplatte 10 Minuten lang vor, bevor Sie die Speisen darauf legen.

Verwenden Sie nur wärmebeständiges Geschirr.

## Die Grillplatte

Die Grillplatte (**Abb.2-17**) passt sicher auf die Haltestifte über dem Ceranfeld (**Abb.2-18**). Versuchen Sie nicht, die Grillplatte über den Gasflammen zu benutzen. Sie kann hier nicht befestigt werden und die Antihafbeschichtung könnte beschädigt werden.

Es gibt zwei Elemente, die entweder die Möglichkeit, den gesamten Bereich erwärmt werden oder einfach nur die hintere Hälfte.

Drehen Sie den Wahlschalter im Uhrzeigersinn, um den gesamten Bereich aufzuheizen (**Abb.2-19**).

Die Neonanzeige über dem Wahlschalter leuchtet auf, wenn ein Schalter eingeschaltet ist und bleibt auch während der Abkühlzeit der Oberfläche eingeschaltet.

Sie dient zum direkten Kochen von Speisen. Keine Töpfe oder Pfannen jeder Art darauf stellen. Die Grilloberfläche ist teflonbeschichtet und Küchenutensilien aus Metall (z. B. Schaber) beschädigen die Oberfläche. Wärmebeständige Plastik- oder Holzutensilien verwenden.

Die Grillplatte kann vor dem Gebrauch leicht mit Kochöl bestrichen werden. Die Kochstellenbrenner anzünden und die Flammenhöhe auf die passende Kochstufe regulieren.

Die Grillplatte **maximal 5 Minuten** vorheizen, bevor Sie Speisen darauf legen.

Die Grillplatte hat hinten rechts eine Aussparung (**Abb.2-20**), damit überschüssiges Fett abgossen werden kann.

**⚠ Vorsicht! Es kann sehr heiß sein.**

Die Grillplatte nach dem Kochen abkühlen lassen, bevor Sie die Platte reinigen.

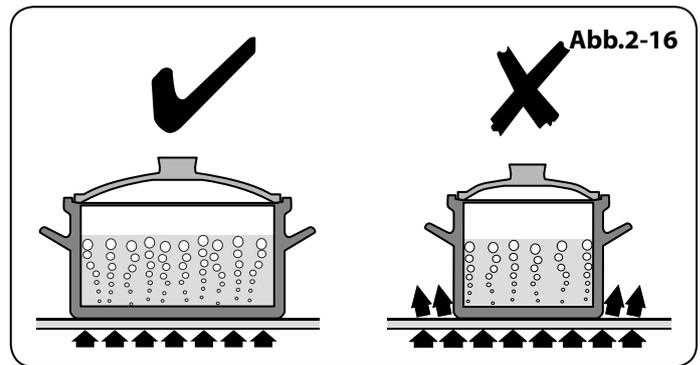


Abb.2-16

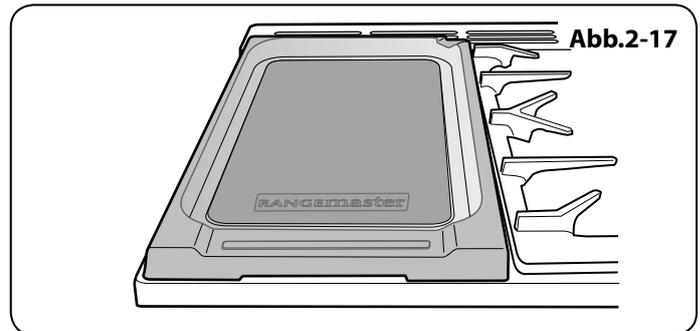


Abb.2-17

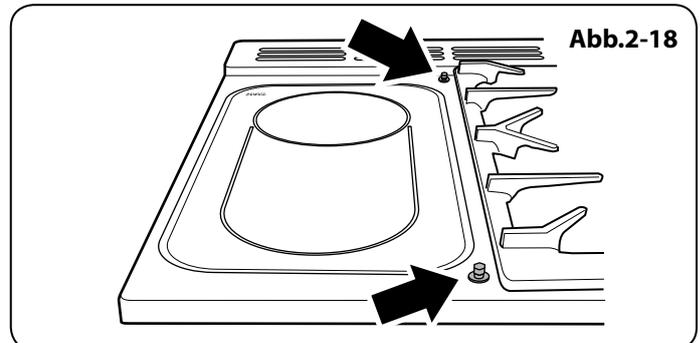


Abb.2-18

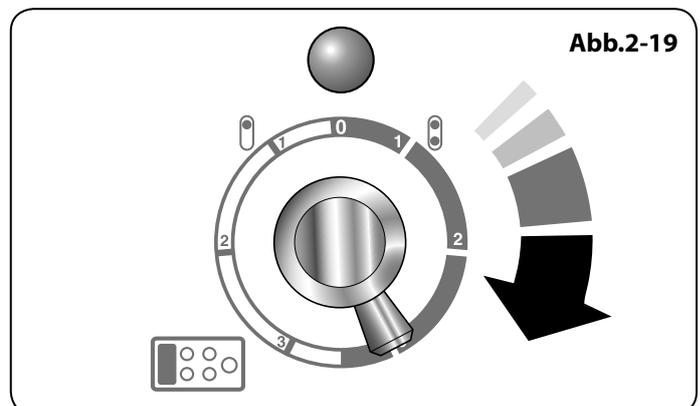


Abb.2-19

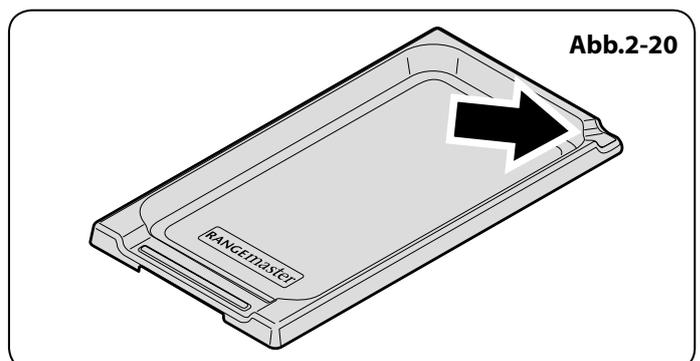


Abb.2-20

Abb.2-21

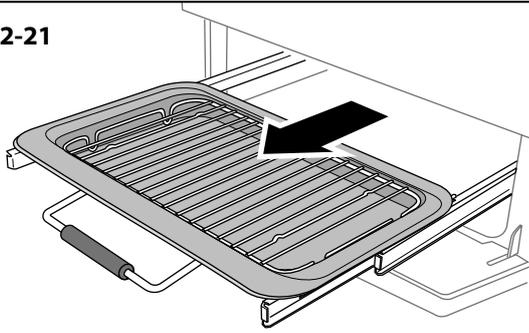


Abb.2-22

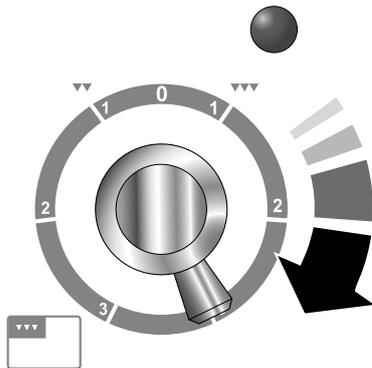
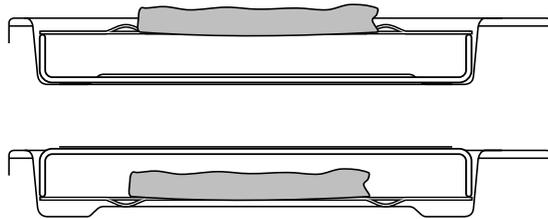


Abb.2-23



Funktion	Verwendungszweck
<b>Auftauen</b>	Auftauen kleiner Nahrungsmittel im Ofen ohne Hitze
<b>Heißluftbacken</b>	Eine vollwertige Garfunktion, gleichmäßige Wärme rundum; hervorragend zum Backen geeignet
<b>Grillen mit Heißluft</b>	Grillen von Fleisch und Fisch bei geschlossener Tür
<b>Umluft</b>	Eine vollwertige Garfunktion, gut geeignet für Braten und Backen
<b>Ober-/Unterhitze</b>	Eine vollwertige Garfunktion für das Braten und Backen in der unteren Backofenhälfte
<b>Bräunungselement</b>	Zum Bräunen und Erzeugen einer Kruste auf Gerichten mit Käsehaube
<b>Unterhitze</b>	Zum Krustigmachen des Bodens von Quiche, Pizza oder Gebäck

Tabelle 2-1

## Der Gleitgrill

Öffnen Sie die Tür und ziehen Sie die Grillpfanne unfrei mit dem Griff (**Abb.2-21**). Der Grill hat zwei Elemente, mit denen entweder die gesamte Fläche der Grillpfanne oder nur die rechte Hälfte erhitzt werden kann. Die Temperatur durch Drehen des Reglers passend einstellen. Drehen Sie den Regler im Uhrzeigersinn, um den gesamten Grill zu heizen (**Abb.2-22**). Um die rechte Hälfte zu erhitzen, drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn. Die Neonleuchte am Grillregler leuchtet auf. Für das beste Ergebnis den Grillauszug wieder in den Grillraum schieben und die entsprechenden Teile des Grills zwei Minuten vorheizen. Der Grillhalter kann herausgenommen und die Speisen darauf gelegt werden, während Sie auf das Vorheizen des Grills warten.

**⚠ Lassen Sie den Grill NICHT mehr als ein paar Augenblicke ohne eine Grillpfanne darunter eingeschaltet, da die Regler heiß werden können.**

Sobald der Grill vorgeheizt ist, nehmen Sie die Grillpfanne wieder heraus und setzen Sie den Halter mit der Speise darauf wieder ein. Schieben Sie die Grillpfanne oder den Träger wieder in den Grillraum. Achten Sie darauf, dass die Grillpfanne beim Grillen vollständig in den Ofen eingeschoben ist.

**⚠ Frei zugängliche Teile können heiß sein, wenn der Grill in Gebrauch ist. Von Kleinkindern fern halten.**

Der Grillpfannenrost kann umgedreht werden, um zwei Grillstellungen zu erhalten (**Abb.2-23**).

**⚠ Niemals die Grilltür schließen, während der Grill eingeschaltet ist.**

## Die Backöfen

**Die Uhr muss auf die Uhrzeit eingestellt werden, bevor der Hauptofen funktioniert. Zu den Schritten zur Einstellung der Uhrzeit siehe folgenden Abschnitt „Die Uhr“.**

*Hinweise auf den linken und rechten Ofen beziehen sich auf die Frontansicht des Gerätes.*

Der linke Ofen ist ein Multi-Funktions-Ofen, während die rechte Hand Ofen ist ein Heißluftofen.

## Multifunktionsofen

Neben dem Ofengebläse und Gebläseelement besitzt er zwei Heizelemente, eines, das oben im Backofen zu sehen ist und das zweite unter dem Ofenboden. Achten Sie beim Einschieben oder Herausnehmen von Dingen aus dem Backofen darauf, nicht das obere Element und den Elementdeflektor zu berühren.

Der Multifunktionsofen besitzt 3 Hauptgarfunktionen: **Heißluft**, **Umluft** und **Ober- Unterhitze**. Mit diesen Funktionen sollten Sie den Großteil Ihrer Garvorgänge erledigen. Das **Bräunungselement** und **Unterhitze** können in der Endphase des Garvorgangs eingesetzt werden, um das Ergebnis nach Ihren Wünschen zu gestalten. Setzen Sie das **Grillen mit Heißluft** für das Grillen ein und **Auftauen** für das sichere Auftauen kleiner eingefrorener Nahrungsmittel.

**Tabelle 2-1** enthält eine Zusammenfassung der Funktionen des Multifunktionsofens. Der Multifunktionsofen lässt sich auf viele verschiedene Arten benutzen. Wir empfehlen, dass Sie besonders sorgfältig auf Ihr Kochgut achten, bis Sie mit jeder Funktion vertraut sind. Denken Sie bitte daran: Nicht alle Funktionen eignen sich für alle Lebensmittelarten.

## Funktionen des Multifunktionsofens

### Rapid Response



Mit der Einstellung „Rapid Response“ können Sie den Ofen schneller als normal vorheizen. Sie verwendet das Umluftofenelement mit zusätzlicher Hitze von einem der Elemente oben im Ofen. Umluftöfen von heizen sich bereits sehr schnell auf, mit der Funktion „Rapid Response“ lässt sich dieser Vorgang jedoch beschleunigen, und Sie können mit dem Kochen schneller beginnen.

Zur Verwendung der Funktion „Rapid Response“ drehen Sie einfach den Funktionsregler auf **R** und stellen die gewünschte Temperatur ein. Die Leuchte am Bedienblende neben dem **R** Symbol leuchtet auf. Wenn die Temperatur erreicht ist, erlischt die Leuchte und das Element oben im Ofen schaltet sich ab. Die Backofentemperatur wird dann durch das Umluftelement und das Gebläse aufrechterhalten. Wenn Sie sich entscheiden, Speisen vor dem Kochen in den kalten Ofen zu stellen, während Sie die Funktion „Rapid Response“ benutzen, stellen Sie sicher, dass Kuchen usw. nicht zu nah an das Ofendach gestellt wird.

### Heißluftbackofen



Diese Funktion betätigt das Gebläse und das Heizelement rund um das Gebläse. Es wird eine gleichmäßige Hitze im ganzen Ofen erzeugt, so dass Sie große Mengen schnell zubereiten können.

Die Zubereitung im Heißluftofen eignet sich besonders zum Backen auf mehreren Backblechen gleichzeitig und ist eine gute „Allround“-Funktion. Es kann notwendig sein, die Temperatur um etwa 10°C für Rezepte zu senken, die bisher in einem konventionellen Ofen zubereitet wurden.

Falls Sie den Ofen vorheizen wollen, warten Sie, bis die Anzeigeleuchte erloschen ist, bevor Sie die Speisen einschieben.

### Grillen mit Heißluft



Diese Funktion betätigt das Gebläse, während das obere Element eingeschaltet ist. Sie erzeugt eine gleichmäßigere, weniger starke Hitze als ein konventioneller Grill. Um beste Ergebnisse zu erzielen, das Grillgut auf den Rost im Deluxe-Ofenblech setzen. Dicke Fleisch- oder Fischstücke sind ideal zum Grillen auf diese Weise geeignet, da die zirkulierende Luft die Stärke der Hitze des Grills verringert. Die Ofentür sollte geschlossen gehalten werden, während das Grillen stattfindet, um Energie zu sparen. Sie werden ebenfalls bemerken, dass die Speisen weniger beobachtet und umgedreht werden müssen als beim normalen Grillen. Heizen Sie diese Funktion vor der Zubereitung vor. Für beste Ergebnisse empfehlen wir, dass die Grillpfanne nicht auf dem obersten Blech platziert wird.

### Umluftofen



Diese Funktion betätigt das Gebläse, der von den Elementen aufgeheizte Luft oben und unten im Backofen zirkuliert. Die Kombination aus Umluft und konventioneller Zubereitung (Ober und Unterhitze) macht diese Funktion ideal zur Zubereitung großer Speisen, die gründlich gekocht werden müssen, wie ein großer Fleischbraten. Es ist ebenfalls möglich, auf zwei Einschubleisten gleichzeitig zu backen, obwohl diese während der Backzeit gewechselt werden müssen, da die Hitze oben im Ofen größer als unten ist, wenn diese Funktion benutzt wird. Dies ist eine schnelle, intensive Form des Backens: behalten Sie die Speisenzubereitung im Auge, bis Sie sich an diese Funktion gewöhnt haben.

### Konventioneller Backofen (Ober und Unterhitze)



Diese Funktion kombiniert die Hitze der oberen und unteren Elemente. Sie eignet sich besonders zum Braten und Backen von Feingebäck, Kuchen und Keksen. Speisen, die auf dem oberen Rost gebacken werden, werden schneller als auf dem unteren Rost braun und knusprig, da die Hitze, wie bei der Funktion „Umluftofen“, oben im Ofen größer als unten ist. Einige Speisen, die zubereitet werden, müssen für gleichmäßige Zubereitung umgetauscht werden. Dies bedeutet, dass Speisen, die verschiedene Temperaturen benötigen, zusammen zubereitet werden können, da die kühlere Zone in der unteren Hälfte und der heißere Bereich oben im Ofen genutzt werden können.

### Bräunungselement



Diese Funktion verwendet nur das Element oben im Ofen. Es ist eine nützliche Funktion zum Bräunen oder Fertigstellen von Nudelgerichten, Gemüse in Soße und Lasagne, da die zu bräunende Speise bereits heiß ist, bevor zum oberen Element gewechselt wird.

### Unterhitze



Diese Funktion verwendet nur das untere Element. Es macht Ihren Pizza- oder Quicheboden knusprig oder backt die Unterseite eines Tortenbodens auf einem unteren Einschub fertig. Es ist ebenfalls eine langsame Hitze, die gut zur langsamen Zubereitung von Kasserollen in der Mitte des Ofens oder zum Tellerwärmen geeignet ist. Die Bräunungs- und Unterhitzeoptionen sind nützliche Ergänzungen für Ihren Ofen und geben Ihnen die Flexibilität, Speisen perfekt zuzubereiten.

### Auftauen



Diese Funktion betätigt das Gebläse nur zum Zirkulieren von Kaltluft. Vergewissern Sie sich, dass der Temperaturregler auf 0° eingestellt ist und keine Wärme zugeführt wird. Hiermit können kleine Speisen, wie Desserts, Cremetörtchen und Fleisch, Fisch und Geflügelstücke aufgetaut werden. Auftauen auf diese Weise beschleunigt den Vorgang und schützt die Speisen vor Fliegen. Fleisch, Fisch und Geflügelstücke sollten auf ein Backrost über einem Blech gesetzt werden, um Tropfen aufzufangen. Das Rost und Blech müssen nach dem Auftauen gespült werden. Beim Auftauen die Ofentür geschlossen

Abb.2-24

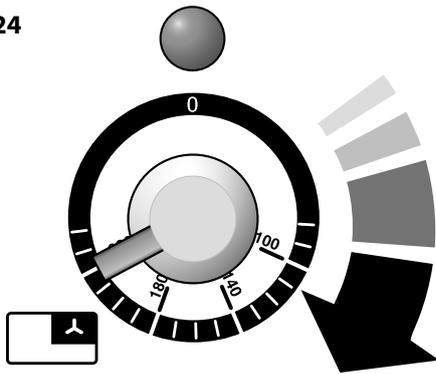


Abb.2-25

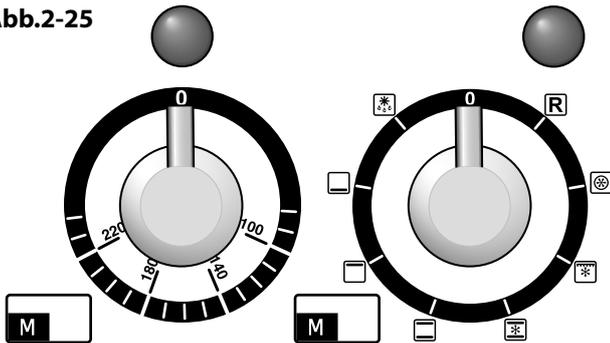


Abb.2-26

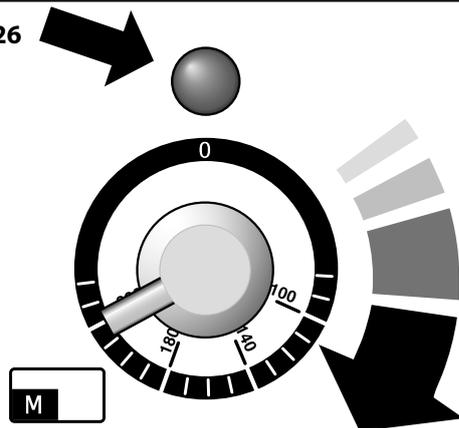
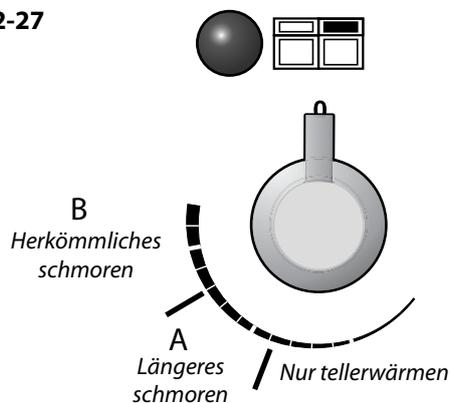


Abb.2-27



halten. Auftauen sollte nicht in einem warmen Ofen erfolgen oder wenn ein benachbarter Ofen in Gebrauch oder noch warm ist. Große Speisen wie ganze Hühner und Fleischbraten sollten nicht auf diese Weise aufgetaut werden. Wir empfehlen, dies in einem Kühlschrank zu machen. Vor der Zubereitung kontrollieren, ob Milchspeisen, Fleisch und Geflügel vollkommen aufgetaut sind.

## Der Umluftöfen

In Umluftöfen wird ständig heiße Luft zirkuliert, was ein schnelleres und gleichmäßigeres Braten und Backen ermöglicht. Die empfohlenen Back- und Brattemperatur für einen Umluftbackofen sind im Allgemeinen niedriger als für einen normalen Backofen.

**Hinweis:** Denken Sie bitte daran, dass alle Herde verschieden sind: Die Temperaturen in Ihren neuen Backöfen können sich von denen in Ihrem früheren Herd unterscheiden.

## Der Schmorofen

Der Schmorofen Ihres Excel-Herdes dient zum Schmoren von Gerichten wie Aufläufe, Fleischbraten, usw. Ihr Schmorofen kann ein komplettes Menü kochen – zum Beispiel einen Auflauf, Reispudding und Backkartoffeln – oder nur die Teller aufwärmen (dazu nur hitzebeständiges Geschirr verwenden).

### Beim Schmoren zu beachtende Punkte:

- Den Ofen 20-30 Minuten lang vorwärmen, bevor mit dem Schmoren begonnen wird.
- Das Kochgeschirr darf die Heizelemente an beiden Seiten des Ofens nicht berühren.
- Aufläufe, Suppen, usw. auf dem Herd aufkochen lassen, bevor Sie sie in eine geeignete Kasserole zum Schmoren geben.
- Sicherstellen, dass Kasserolen ausreichend Flüssigkeit enthalten, vor allem beim Kochen über einen langen Zeitraum.
- Beim Kochen die Aufläufe mit Deckeln oder Gerichte mit Folie abdecken, um sie vor dem Austrocknen zu schützen.
- Überzeugen Sie sich vor der Zubereitung der Speisen davon, dass sämtliches Geschirr in den Ofen hineinpasst.
- Gewaschene und angestochene Backkartoffeln vor dem Kochen in Folie einwickeln.
- Fleisch und Geflügel müssen vor dem Verzehr unbedingt eine sichere Temperatur von mindestens 90 °C erreichen.
- Tiefkühlprodukte vor dem Kochen immer vollständig auftauen.

Ihr Schmorofen ist ebenfalls zum Aufwärmen von Tellern und Servierschüsseln nützlich (nur hitzebeständiges Geschirr verwenden). Sie können einen Obstkuchen bei maximaler Wärmeeinstellung im Schmorofen backen (falls vielleicht Ihre anderen Öfen in Gebrauch sind). Wenn Sie gleichzeitig den Umluftofen unter dem Schmorofen benutzen, dauert die Backzeit etwas länger.

Sie können auch knuspriges, weißes Baisergebäck erhalten, wenn Sie es langsam im Schmorofen backen. Die Zeiten für das Kochen im Schmorofen hängen von der Temperatur, Menge und Art des Gerichts ab, das Sie zubereiten. Als Richtwert wird für Aufläufe eine Kochzeit von mindestens 3 Stunden empfohlen. Behalten Sie die Gerichte im Auge, bis Sie mit dem Ofen vertraut sind.

**Betrieb der Ofen**

**Heißluftofen**

Drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur (**Abb.2-24**). Die Backofenkontrollleuchte leuchtet, bis der Ofen die gewählte Temperatur erreicht hat. Er schaltet sich dann während des Backens ein und aus.

**Multifunktionsofen**

Der Multifunktionsofen hat zwei Regler: einen Funktionswahlregler und einen Temperaturstellregler (**Abb.2-25**). Drehen Sie den Funktionswahlregler auf eine Backfunktion. Drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur (**Abb.2-26**). Die Backofenkontrollleuchte leuchtet, bis der Ofen die gewählte Temperatur erreicht hat. Es wird sich dann während dem Kochen ein- und ausschalten, da der Ofen die gewählte Temperatur konstant beibehält.

**Schmorofen**

Mittels der graduierten Temperaturskala an der Bedienblende (**Abb.2-27**) können Sie Gerichte mehrere Stunden oder (**A**) den ganzen Tag lang langsam garen lassen, wenn Sie nicht zu Hause sind (**B**). Für lange Skala kochen wählen Sie die dickere Ende der Skala und für eine kürzere Garzeit wählen Sie den dünneren Ende.

**Die Uhr**

**Einstellen der Uhrzeit**

Der Uhr wird innen gezeigt (**Abb.2-28**). Wenn die Uhr zum ersten Mal angeschlossen wird, blinkt die Anzeige abwechselnd ( 0.00 ) und (  ).

Zum Einstellen der Zeit den Zeitschaltuhrknopf gedrückt halten und auf das Uhrensymbol [  ] drehen und gleichzeitig den Einstellknopf nach links oder rechts drehen, bis die Uhr die richtige Uhrzeit zeigt. Dies ist eine 24-Stundenuhr. Lassen Sie den Zeitschaltuhrknopf los, springt er zurück auf die vertikale, manuelle Ofeneinstellung.

**WICHTIG: Der Herd funktioniert nur dann, wenn die Uhr eingestellt wurde.**

**Minutentimer**

Drehen Sie den Einstellknopf nach rechts auf die Garzeiteinstellung [  ]; er sollte klicken, wenn er einrastet (**Abb.2-29**). Stellen Sie die benötigte Zeit mit dem Einstellknopf wie nachstehend beschrieben ein (**Abb.2-30**). Sie können den Knopf entweder zurück auf die senkrechte manuelle Einstellung [  ] drehen, um einen Blick auf die Uhrzeit zu werfen oder ihn in der Kochzeitstellung [  ] lassen, während die Zeit abläuft. Um den Warnton abzustellen, wenn er erklingt, den Einstellknopf gegen den Uhrzeigersinn drehen.

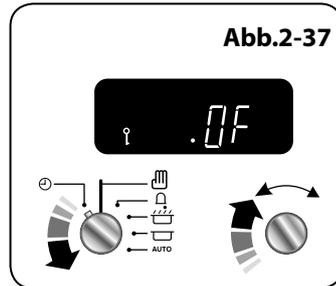
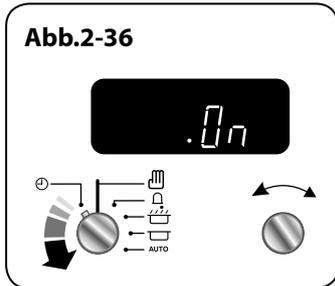
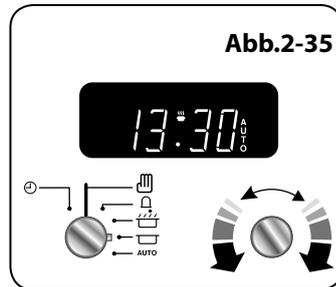
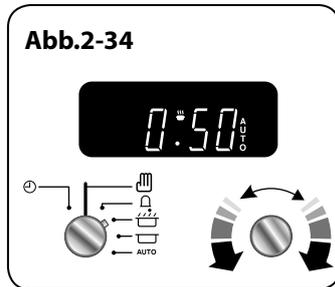
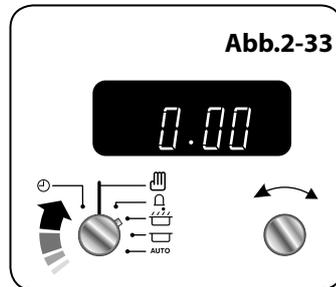
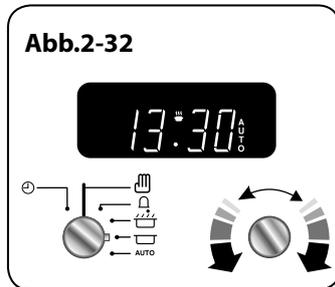
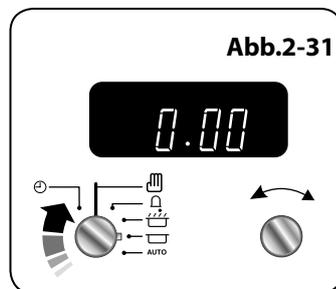
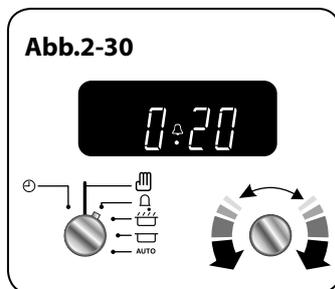
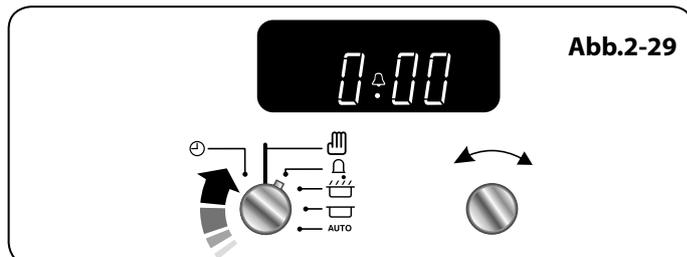
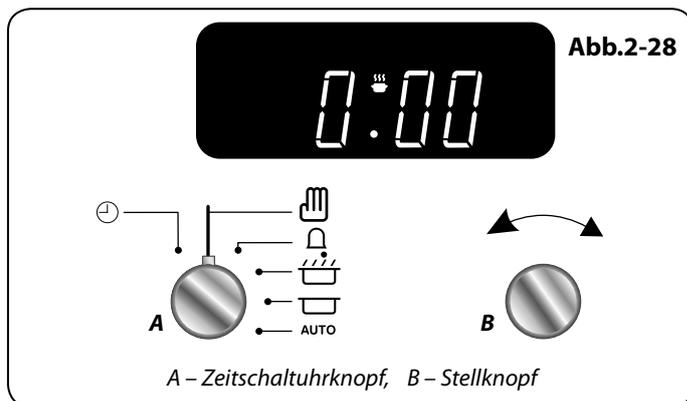


Abb.2-38

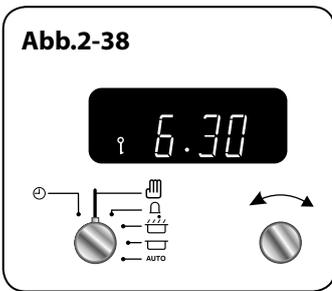


Abb.2-39

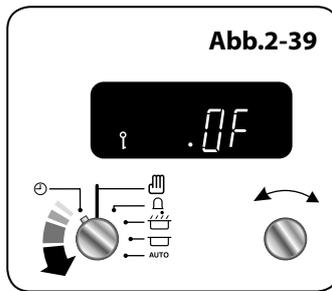


Abb.2-40

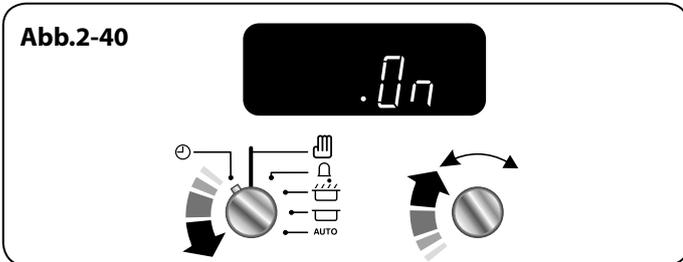
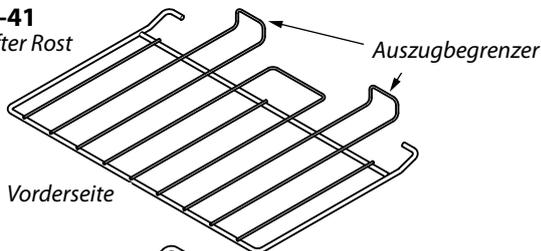


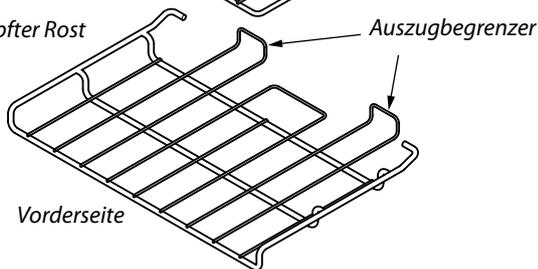
Abb.2-41

Gekröpfter Rost



Vorderseite

Gekröpfter Rost



Vorderseite

Abb.2-42

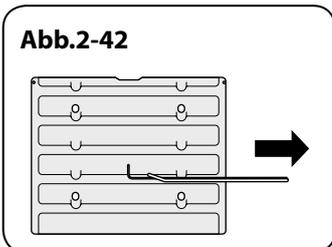


Abb.2-43

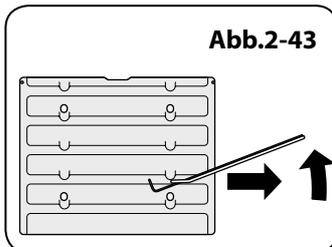


Abb.2-44

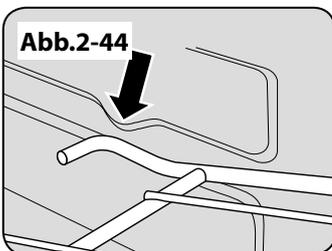


Abb.2-45

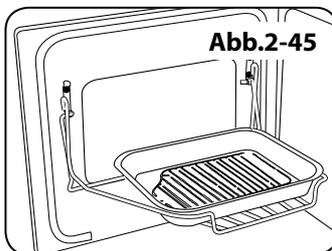


Abb.2-46

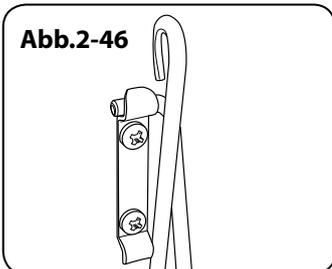
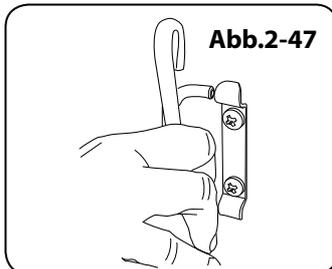


Abb.2-47



- Die „Kochzeit“ – der Zeitraum, über den das Gericht kochen soll.
- Die „Stoppzeit“ – die Uhrzeit, zu der der Backofen stoppen soll.

## Abstellen des Ofens zu Einer Bestimmten Uhrzeit

Drehen Sie den Zeitschaltuhrknopf auf die Stellung [□], (Abb.2-31). Stellen Sie die Stoppzeit des Ofens mit dem Einstellknopf wie nachstehend beschrieben ein. Sie können den Backofen einstellen, zu einer beliebigen Zeit in den folgenden 24 Stunden eingeschaltet zu werden. Die Anzeige zeigt AUTO (Abb.2-32).

Drehen Sie den Zeitschaltuhrknopf auf die untere Stellung AUTO, um wieder auf der Zeitschaltuhr. Ist die eingestellte Zeit erreicht, ertönt ein Warnton. Drehen Sie den Zeitschaltuhrknopf auf die vertikale Stellung [□], um zur manuellen Zubereitung zurückzukehren.

## Starten und Stoppen des Backofens mit dem Timer

**Sie können die Startzeit nicht direkt einstellen- diese wird automatisch durch eine Kombination der „Kochzeit“ und „Stoppzeit“ eingestellt.**

Drehen Sie den Zeitschaltuhrknopf auf die Stellung [□], (Abb.2-33). Stellen Sie die benötigte „Kochzeit“ mit dem Einstellknopf ein. Drehen Sie den Zeitschaltuhrknopf auf die Stellung [□]. Die Anzeige zeigt die aktuelle Uhrzeit plus die „Kochzeit“, die Sie gerade eingestellt haben. Stellen Sie die benötigte „Stoppzeit“ mit dem Einstellknopf ein (Abb.2-34).

Die „Stoppzeit“ wird angezeigt, gefolgt von „AUTO“. Stellen Sie den/die Ofen/Öfen auf die benötigte Backtemperatur ein. Drehen Sie den Zeitschaltuhrknopf auf die Stellung AUTO. Wenn die Garzeit abgelaufen ist, ertönt ein Warnton. Drehen Sie den Zeitschaltuhrknopf auf die vertikale Stellung [□], um zur manuellen Zubereitung zurückzukehren.

Wenn Sie aus dem Haus gehen, brauchen Sie sich keine Sorgen um den Warnton machen – er stoppt nach einer Weile automatisch. Wenn Sie zurückkehren, drehen Sie den Zeitschaltuhrknopf in die vertikale Stellung [□], um zur manuellen Zubereitung zurückzukehren.

## AUTO wird Angezeigt. Sie Wollen Jedoch zum Manuellen Garen Zurückkehren

Sie können jede automatische Einstellung löschen, indem Sie den Zeitschaltuhrknopf kurz auf das Uhrensymbol [□] stellen und ihn dann loslassen.

## Schlüsselsperre

Bei aktivierter Schlüsselsperre kann der rechte Ofen wie üblich bedient werden, der linke Ofen ist jedoch blockiert und schaltet sich nicht ein. Der rechte Ofen kann nun ganz normal benutzt werden.

### **Aktivieren der Schlüsselsperre**

**Vergewissern Sie sich, dass die Uhr im manuellen Betrieb ist und heben Sie alle aktiven Programme auf.**

Drehen Sie den Zeitschaltuhrregler auf das Uhr-Symbol [⌚] und halten Sie ihn etwa 8 Sekunden in dieser Stellung. „OF“ erscheint im Display (**Abb.2-35**).

Halten Sie den Zeitschaltuhrregler weiter auf dem Uhr-Symbol [⌚] und drehen Sie den Stellregler im Uhrzeigersinn, bis das Schlüssel-Symbol [🔑] und „On“ im Display zu sehen sind (**Abb.2-36**). Lassen Sie die Regler los.

Bei aktivierter Schlüsselsperre ist der Backofen gesperrt und kann nicht eingeschaltet werden, wie durch die Anzeige bestätigt wird, die neben der Tageszeit das Schlüsselsymbol anzeigt (**Abb.2-37**).

Der linke Ofen ist nun gesperrt, so wird durch die Anzeige zeigt die Uhrzeit neben dem Schlüssel-Symbol bestätigt [🔑]. Wenn die Tastensperre aktiviert ist, wird der linke Backofen gesperrt und wird sich nicht einschalten (**Abb.2-38**).

### **Ausschalten der Schlüsselsperre**

Drehen Sie den Zeitschaltuhrregler auf das Uhr-Symbol [⌚] und halten Sie ihn etwa 8 Sekunden in dieser Stellung. „OF“ erscheint im Display (**Abb.2-39**). Halten Sie den Zeitschaltuhrregler weiter auf dem Uhr-Symbol [⌚] und drehen Sie den Stellregler im Uhrzeigersinn, bis das Schlüssel-Symbol [🔑] im Display erlischt und „On“ zu sehen ist (**Abb.2-40**). Lassen Sie die Regler los. Nach einigen Sekunden zeigt das Display wieder die Uhrzeit. Der Ofen kann nun ganz normal benutzt werden.

## **Zusätze**

### **Ofenroste**

Neben dem Flachrost (**Abb.2-41**) steht ein gekröpfter Rost zu Verfügung, der mehr Möglichkeiten zum Einsetzen bietet.

Ein Rost kann leicht entfernt und wieder eingesetzt werden.

Den Rost nach vorne ziehen, bis die Rückseite des Rostes durch die Einschubleistenanschlüge in den Ofenseiten gestoppt wird (**Abb.2-42**).

Die Vorderseite des Rostes anheben, sodass die Rückseite des Rostes unter dem Einschubleistenanschlag hindurchgeht, und dann den Rost nach vorne ziehen (**Abb.2-43**).

Um den Rost wieder einzusetzen, den Rost mit einer Rille in der Ofenseite ausrichten und den Rost nach hinten schieben, bis das Ende an den Einschubleistenanschlag stößt. Heben Sie das Vorderteil an, so dass die Rostenden über die Schiebeleistenanschlüge gehen und senken Sie dann das Vorderteil ab, so dass der Rost waagrecht ist und schieben Sie ihn ganz nach hinten (**Abb.2-44**).

### **Das „Handyrack“ (Hauptofen)**

Das „Handyrack“ (**Abb.2-45**) passt in die linke Hauptofentür. Braten und Backen auf ihm ist einfach zu überwachen, da es sofort zugänglich ist, wenn die Tür geöffnet ist. Das Höchstgewicht, das vom Handyrack getragen werden kann, ist 5,5 kg. Es sollte nur zusammen mit der im Lieferumfang enthaltenen, genau passenden Bratform benutzt werden. Jedes andere Behältnis könnte instabil werden.

Es kann auf zwei verschiedenen Höhen angebracht werden. Einer der Ofenroste muss herausgenommen und der andere passend eingeschoben werden. Wenn das Handyrack in seiner höheren Position verwendet wird, können andere Gerichte auf der unteren Einschubleiste oder mit direkt auf dem Boden des Ofens platziertem Blech gekocht werden.

Wenn das Handyrack in seiner niedrigeren Position verwendet wird, können andere Gerichte direkt auf dem Boden des Ofens gekocht werden. Zur Anbringung des Handyracks eine Seite in die Türhalterung einsetzen (**Abb.2-46**). Danach die andere Seite herausbiegen und an die andere Halterung ankleben (**Abb.2-47**).

### **Backofenleuchte**

Drücken Sie den Schalter, um das Licht einzuschalten.

Bei Ausfall einer der Leuchten des Backofens vor dem Auswechseln der Glühlampe die Netzversorgung ausschalten. Genauer zum Auswechseln der Glühlampe siehe Abschnitt „Problembeseitigung“.

### 3. Hinweise zum Kochen

#### Tips för Matlagning med Timer

Om du vill laga mer än en rätt på samma gång bör du välja rätter som tar ungefär lika lång tid att tillaga. Mat kan dock lagas långsammare om du använder små formar och täcker dem med aluminiumfolie, eller snabbare genom att laga en mindre mängd mat eller placera maten i större formar.

Undvik sådan mycket lättförstörbar mat som fläsk och fisk om den ska förvaras under längre tid, särskilt när det är varmt ute.

**⚠ Använd inte timerfunktionerna för mat som redan är varm.**

**⚠ Använd inte timerfunktionerna om ugnen redan är varm.**

**⚠ Använd inte timerfunktionerna om den andra ugnen redan är varm.**

Hel fågel måste vara helt upptinad innan du sätter in den i ugnen. Kontrollera noggrant att kött och fågel är helt färdiglagade innan du serverar dem.

Temperatur (Gasstufve)	Temperatur (°C / °F)
1	140 / 275
2	150 / 300
3	160 / 325
4	175 / 350
5	190 / 375
6	205 / 400
7	220 / 425
8	230 / 450

**Tabelle 3-1** Temperaturumrechnungstabelle

#### Allgemeine Hinweise zum Ofen

Die Drahtroste in einem Ofen sollten immer fest an die Rückseite des Backofens geschoben werden.

Backbleche, Bratformen usw. sollten waagrecht und mittig auf die Drahtroste des Backofens gesetzt werden. Andere Behälter sollten mittig gesetzt werden. Halten Sie alle Schalen und Behälter von den Seiten des Backofens fern, da übermäßiges Bräunen der Speisen auftreten kann.

Für gleichmäßiges Bräunen ist die maximal empfohlene Größe eines Backblechs 340 mm mal 340 mm.

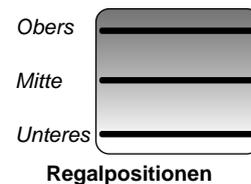
**Wenn der Ofen eingeschaltet ist, die Tür nicht länger als notwendig geöffnet lassen, da sonst die Regler sehr heiß werden können.**

- Immer eine „Fingerbreite“ zwischen Gerichten auf dem gleichen Einschub lassen. Damit kann die heiße Luft frei um sie zirkulieren.
- Um Fettspritzer zu verringern, wenn Sie Gemüse in heißes Fett rund um einen Braten legen, das Gemüse gründlich abtrocknen oder es mit einer dünnen Schicht Öl bestreichen.
- Wenn Speisen während des Garens überkochen können, setzen Sie sie auf ein Backblech.
- Die Cook & Clean-Backofenverkleidungen (siehe „Reinigen Ihres Herdes“) funktionieren besser, wenn Fettspritzer vermieden werden. Fleisch beim Garen abdecken.
- Der Backofen gibt während des Bratens genügend Hitze ab, um Teller im Grillfach zu erwärmen.
- Wenn Sie den Boden eines Teiggerichts bräunen wollen, heizen Sie ein Backblech 15 Minuten lang vor, bevor Sie das Gericht in die Mitte des Bleches setzen.

## 4. Tabelle des Kochens

Die in der nachstehenden Tabelle angegebenen Einstellungen und Garzeiten für den Backofen sollen **NUR ALS EINE RICHTLINIE DIENEN**. Je nach individuellem Geschmack kann die Temperatur geändert werden, um das gewünschte Ergebnis zu erzielen.

Speisen werden in einem Umluftbackofen mit niedrigeren Temperaturen gegart als in einem konventionellen Backofen. Wenn Sie nach Rezept arbeiten, senken Sie die Umluftofentemperatur um 10 °C und kürzen Sie die Garzeit um 5-10 Minuten. Die Temperatur im Umluftofen hängt nicht von der Höhe im Ofen ab – Sie können daher jede Einschubleiste benutzen.

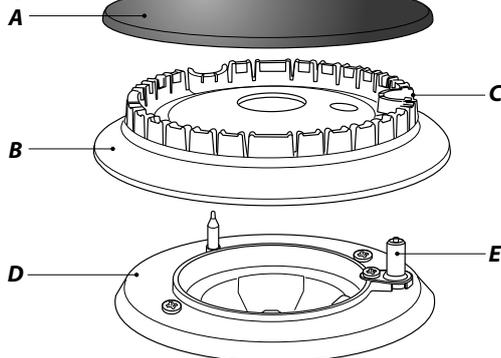


O - Obers; M - Mitte; U - Unteres

Speise	Ofenventilators Funktion	Temperatur °C	Regal Positionen	Herkömmlichen Funktion	Temperatur °C	Ungefähre Garzeit	
<b>Fleisch</b>							
Rind mit Knochen		150	M	160		20-25 minuten pro 500g +20-25 minuten.	Gefüllt und gerollt - etwa 10 Min. pro 500 g zu den obigen Garzeiten hinzufügen oder 20 Min. lang bei 200°C, danach bei 160°C für den Rest der Zeit.
		190	M	200		15-20 minuten pro 500g +15-20 minuten.	
Rind ohne Knochen		150	M	160		30-35 minuten pro 500g +30-35 minuten.	Bei verpacktem Geflügel (frisch oder gefroren) den Garzeiten auf der Verpackung folgen.
		190	M	200		20-25 minuten pro 500g +20-25 minuten.	
Lamm		150	M	160		30-35 minuten pro 500g +30-35 minuten.	Bei verpacktem Geflügel (frisch oder gefroren) den Garzeiten auf der Verpackung folgen.
		190	M	200		25-30 minuten pro 500g +25-30 minuten.	
Schwein		150	M	160		35-40 minuten pro 500g +35-40 minuten.	Gefrorene geflügel vor dem braten grundlich auftauen.
		190	M	200		25-30 minuten pro 500g +25-30 minuten.	
<b>Geflügel</b>							
Hühnchen (2,3 kg)		150	M	160		20-25 minuten pro 500g +20-25 minuten.	Im konventionellen Backofen: Lassen Sie beim Garen auf zwei Einschüben mindestens eine Einschubleiste Abstand zwischen Rosten oder Blechen.
		190	M	200		15-20 minuten pro 500g +15-20 minuten.	
Truthahn (4,5 kg)		150	M	160		25-30 minuten pro 500g +25-30 minuten.	Platzieren Sie das Backblech mit der Vorderkante an der Vorderseite des Ofeneinschubs.
		190	M	200		20 minuten pro 500g +20 minuten.	
Truthahn (rüber 4,5 kg)		150	M	160		20 minuten pro 500g +20 minuten.	Bei Zubereitung auf zwei Einschüben sollten die Bleche nach etwa der Hälfte der Zubereitungszeit gegeneinander ausgetauscht werden.
		190	M	200		15 minuten pro 500g +15 minuten.	
Ente / Entlein		150	M	160		25-30 minuten pro 500g.	
<b>Kasserole</b>		130-140	M	140-150		2-4 Std. je nach Rezept.	
<b>Fisch</b>							
		180	M/U	190		Filets 15-20 minuten.	In einem Umluftbackofen kann auf bis zu drei Einschubebenen übereinander gearbeitet werden, lassen Sie jedoch mindestens eine Einschubleiste Abstand zwischen jedem Rost oder Blech, auf dem zubereitet wird.
		180	M/U	190		Steaks je nach Dicke.	
		180	M/U	190		Ganze fische 10 minuten 500g +10 minuten.	
<b>Kuchen</b>							
Sehr schwerer Englischer kuchen		130	M/U	140			
Englischer kuchen		140	M/U	150		45-50 minuten pro 500g Mischung.	
Licht cake		160	M	170		2½-3 Std.	
<b>Gebäck</b>							
Fruchttorte		190	M	200		20-30 minuten.	
Törtche		190	M	200		35-40 minuten.	
Blätterteig		220	M	230		10-20 minuten je nach große.	
<b>Brot</b>		210	M/O	220		20-40 minuten je nach große.	
<b>Meringue</b>		100	M	110		20-30 minuten.	

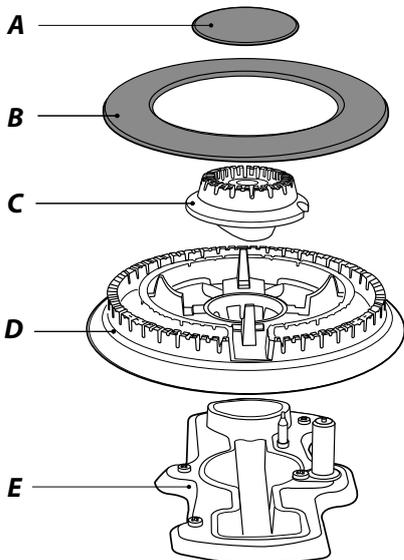
## 5. Reinigen Ihres Herdes

Abb.5-1



A – Deckel, B – Kopf, C – Stichloch, D – Unterteil, E – Elektrode

Abb.5-2



A – Innerer Brennerdeckel, B – Äußerer Brennerdeckel,  
C – Innerer Gasbrennerkopf, D – Äußerer Gasbrennerkopf,  
E – Wok-Brennerunterteil

Abb.5-3

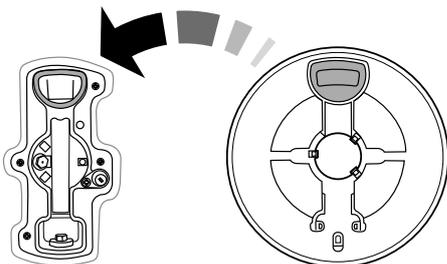
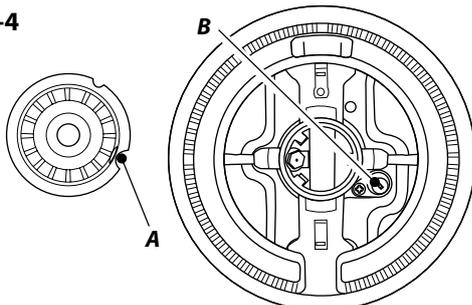


Abb.5-4



A – Elektrodenloch, B – Zündelektrode

### Wichtige Informationen

Vor der Durchführung einer größeren Reinigung die Netzversorgung trennen. Dann den Herd abkühlen lassen.

**⚠ NIEMALS Lösungsmittel, Bleichsoda, Ätzmittel, biologische Pulver, Bleichmittel, Bleichen auf Chlorbasis, grobe Scheuermittel oder Salz verwenden.**

**⚠ KEINE unterschiedlichen Reinigungsprodukte mischen. Sie können miteinander mit gesundheitsschädlichen Ergebnissen reagieren.**

Alle Teile des Herdes können mit heißer Spülmittellauge gereinigt werden – **achten Sie jedoch darauf, dass kein überschüssiges Wasser in das Gerät eindringt.**

Vor dem erneuten Verwenden des Herds die Stromversorgung einschalten.

### Kochstellenbrenner

Die Gasbrennerköpfe und- deckel können zum Reinigen entfernt werden.

**⚠ Die Brennerhauben nicht in der Spülmaschine reinigen.**

Vergewissern Sie sich, dass diese absolut trocken sind, bevor Sie sie wieder anbringen.

### Die Brenner mit Einzelring

Wenn Sie den Gasbrennerkopf wieder aufsetzen, vergewissern Sie sich, dass das Stichloch auf die Elektrode oder das Loch im Unterteil passt. Kontrollieren Sie, ob der Gasbrennerkopf waagrecht ist und der Deckel mittig auf dem Gasbrennerkopf sitzt (**Abb.5-1**).

### Der Wok- Brenner

Der Wok- Brenner ist ein wenig komplizierter, kann jedoch ebenfalls zur Reinigung auseinander genommen werden. Beim Zusammenbau des Wok- Brenners (**Abb.5-2**), drehen Sie den größeren, unteren Ring um und suchen Sie den D-förmigen Bereich (**Abb.5-3**). Drehen Sie den Kopf, bis das 'D' dem auf dem Brennerunterteil gegenüberliegt. Drehen Sie den Kopf um und setzen Sie ihn auf das Brennerunterteil.

Um den kleineren, inneren Gasbrenner anzubringen, suchen Sie das größere Elektrodenloch im Gasbrennerrand. Setzen Sie dies auf die weiße Zündelektrode und setzen Sie den inneren Gasbrenner auf den großen, unteren Ring (**Abb.5-4**).

Setzen Sie nun die beiden Brennerdeckel auf und vergewissern Sie sich, dass sie fest sitzen. Überprüfen Sie, ob die Brenneröffnungen nicht blockiert sind. Bei einer Blockierung entfernen Sie die hartnäckigen Partikel mit einem Stück Sicherungsdraht.

### Das Wok- Gestell

Empfohlene Reinigungsmaterialien sind heiße Spülmittellauge, ein angefeuchtetes Seifenkissen, sanfte Scheuermilch oder ein Nylontopfkratzer.

## Ceranfeld

### Tägliche Pflege

Vergewissern Sie sich zuerst, dass alle Leuchtanzeigen erloschen sind und die Herdoberfläche kühl ist.

Tragen Sie einen kleinen Tropfen Glaskeramik-Reinigungsmittel auf der Mitte jeder zu reinigenden Fläche auf. Feuchten Sie ein sauberes Papiertuch an und verreiben Sie das Reinigungsmittel auf der Kochfläche. Wischen Sie zuletzt die Kochfläche mit einem sauberen, trockenen Papiertuch ab.

### Reinigen von Spritzern

Für Spritzer oder Übergekochtes den Herd ausschalten und die Fläche rund um die Kochzone mit einem sauberen Papiertuch abwischen. Befindet sich ein Spritzer (außer einer zuckerhaltigen Substanz) auf der Kochzone, reinigen Sie diese erst, wenn sich der Herd vollkommen abgekühlt hat und folgen Sie den Schritten unten („Reinigen Festgebrannter Spritzer“).

Wenn Sie versehentlich etwas auf der Oberfläche schmelzen oder Nahrungsmittel mit hohem Zuckergehalt (Marmeladen, Tomatensoße, Fruchtsaft, usw.) verschütten, entfernen Sie den Spritzer SOFORT mit einem Glasschaber, während die Kochfläche noch heiß ist.

**WICHTIG: Schützen Sie Ihre Hand mit einem Ofenhandschuh vor möglichen Verbrennungen.**

Schaben Sie das verschüttete oder geschmolzene Material von der Kochzone und schieben Sie es in einen kalten Bereich. Schalten Sie dann den Herd „AUS“ und lassen Sie ihn abkühlen, bevor Sie ihn weiter reinigen. Nachdem sich die Kochfläche abgekühlt hat und die Heizleuchtanzeigen erloschen sind, gehen Sie wie oben unter der täglichen Pflege beschrieben vor.

### Reinigen Festgebrannter Spritzer

Vergewissern Sie sich, dass die Heizleuchtanzeigen erloschen sind und das Kochfeld kalt ist. Entfernen Sie überschüssige, festgebrannte Substanz mit einem Einklingen-Glasschaber. Halten Sie den Schaber ungefähr in einem 30°-Winkel zur Oberfläche und schaben Sie die festgebrannte Substanz ab (**Abb.5-5**). Wenn Sie so viel wie möglich mit dem Schaber entfernt haben, reinigen Sie das Kochfeld wie unter der täglichen Pflege oben beschrieben.

### Entfernen von Metallabrieb

Das Schieben von Töpfen auf dem Kochfeld, vor allem Aluminium- oder Kupfertöpfe, kann Spuren auf der Oberfläche hinterlassen. Diese Spuren erscheinen häufig wie Kratzer, lassen sich jedoch einfach mit dem gleichen Verfahren wie zuvor unter „Reinigen von Spritzern“ beschrieben entfernen. Sind die Abriebspuren besonders hartnäckig, verwenden Sie ein Reinigungsmittel zusammen mit dem Glasschaber.

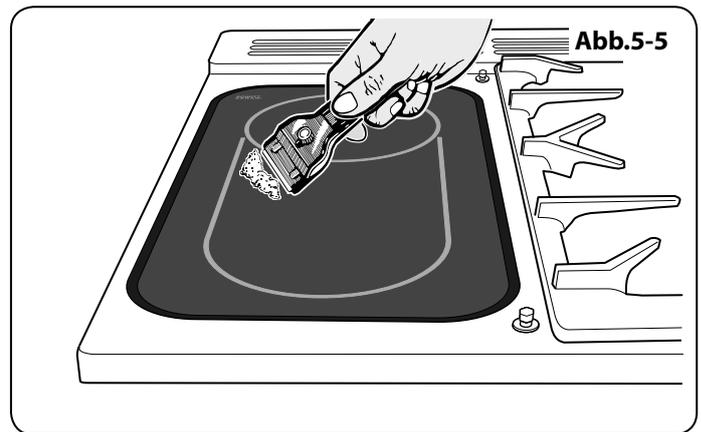
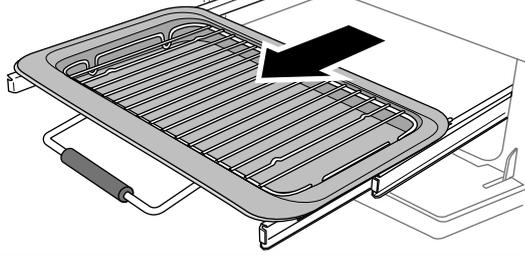


Abb.5-6

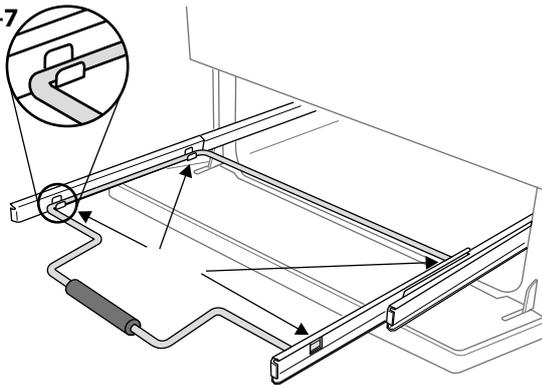


## Griddleplatte

Die Griddleplatte nach dem Gebrauch immer reinigen. Lassen Sie sie vollständig abkühlen, bevor Sie sie abnehmen. Die Griddleplatte in heiße Spülmittellauge tauchen. Ein weiches Tuch oder für hartnäckige Flecken eine Nylon- Spülbürste verwenden.

**Hinweis:** Wenn die Grillplatte in der Spülmaschine gereinigt wird, können sich auf der Rückseite Spülmittelreste absetzen. Dies ist normal und beeinträchtigt die Funktion der Grillplatte nicht.

Abb.5-7



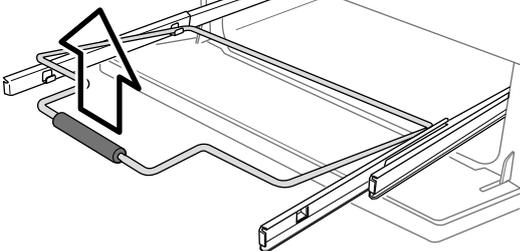
## Der Gleitgrill

**⚠ Stellen Sie sicher, dass die Grillteile abgekühlt sind, bevor Sie diese zur Reinigung entfernen, oder benutzen Sie dazu Ofenhandschuhe.**

Die Grillpfanne und der Grilldreifuß sollten mit heißer Spülmittellauge abgespült werden. Die Grillpfanne kann auch in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Nach dem Grillen von Fleisch oder Speisen, die den Grill verschmutzen, die Grillschale sofort nach dem Gebrauch einige Minuten im Spülbecken einweichen lassen. Hartnäckiger Schmutz kann vom Rost mit einer Nylonbürste entfernt werden.

Die Grillpfanne kann auch in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Die Grillpfanne lässt sich zum Reinigen leicht herausnehmen. Ziehen Sie die Grillpfanne nach vorne, um das Grillpfannengestell zu entfernen (**Abb.5-6**). Heben Sie die Grillpfanne vom Gestell ab. Das Gestell ist mit zwei Clips an jeder Seite an den zwei Seitenschienen befestigt (**Abb.5-7**).

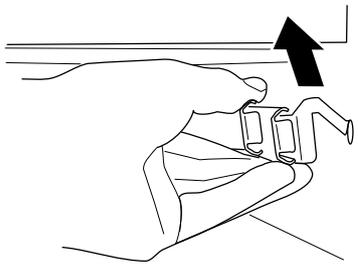
Abb.5-8



Stützen Sie für jede Seite die Seitenschiene mit einer Hand und heben Sie mit der anderen das Gestell nach oben und aus den Seitenclips heraus (**Abb.5-8**).

Drücken Sie aus Sicherheitsgründen die Seitenschienen wieder zurück in den Grillraum.

Abb.5-9

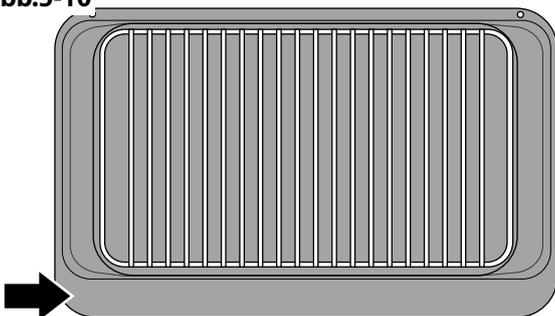


Wenn Sie zum einfacheren Reinigen des Grillraums die Seitenschienen entfernen müssen, können Sie diese an den Grillraumseiten (**Abb.5-9**) aushaken und sie mit einem weichen Tuch und mildem Reinigungsmittel sauber wischen.

**Geben Sie die Seitenleisten NICHT in eine Geschirrspülmaschine.**

Haken Sie zum Schluss die Seitenschienen wieder an den Seiten der Kammer ein. Ziehen Sie zum Einsetzen des Gestells die Seitenschienen nach vorne, stützen Sie auf jeder Seite die Seitenschiene ab und drücken Sie das Gestell nach unten in die Seitenschienen. Setzen Sie die Grillpfanne wieder ein. Beim Wiedereinbau der Grillpfanne sicherstellen, dass der breite Rand vorne ist (**Abb.5-10**).

Abb.5-10



## Bedienblende und Ofentüren

Die Verwendung von scheuernden Reinigungsmitteln wie auch Reinigungsmilch auf polierten Edelstahlflächen vermeiden. Beste Ergebnisse erzielen Sie mit einem flüssigen Reinigungsmittel. Alle Teile des Herdes können mit heißer Spülmittellauge gereinigt werden. Achten Sie jedoch darauf, dass kein überschüssiges Wasser in das Gerät eindringt. Nach dem Reinigen mit einem trockenen Tuch polieren.

## Türverkleidungen mit Glasfront

Die Vorderverkleidungen der Ofentüren lassen sich abnehmen, sodass die Glasfelder gereinigt werden können. Bewegen Sie den Herd nach vorne, um Zugang zu den Seiten zu erhalten (siehe Abschnitt „*Versetzen des Herdes*“ unter „*Installation*“).

Öffnen Sie die Ofentür etwas und entfernen Sie die Befestigungsschrauben der Vorderabdeckung von den Türseiten (zwei pro Seite) (**Abb.5-11**).

Heben Sie die äußere Türverkleidung vorsichtig ab. Die Innenfläche der Glasscheiben kann nun gereinigt werden. Achten Sie darauf, die Türisolierung nicht zu stören oder nass zu machen.

**Hinweis:** Besitzt die Tür eine Dreifachverglasung, sind die beiden inneren Scheiben fest und sollten nicht getrennt werden. Bringen Sie nach dem Reinigen die äußere Türverkleidung vorsichtig wieder an und setzen Sie die seitlichen Befestigungsschrauben wieder ein.

**! Verwenden Sie KEINE scharfen scheuernden Reinigungsmittel oder scharfen Metallkratzer zur Reinigung der Backofentür, da sie die Oberfläche verkratzen können, was wiederum zum Splintern des Glases führen kann.**

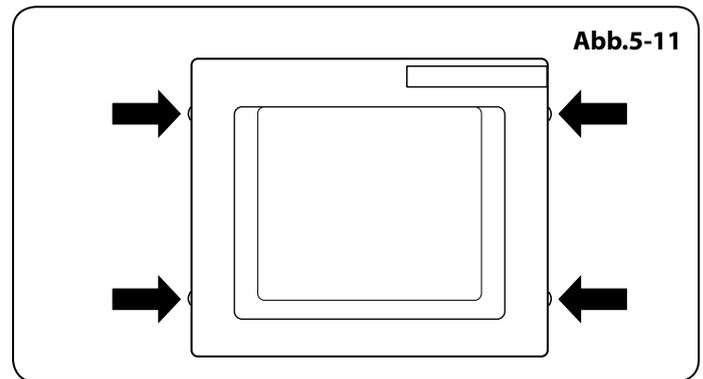


Abb.5-11

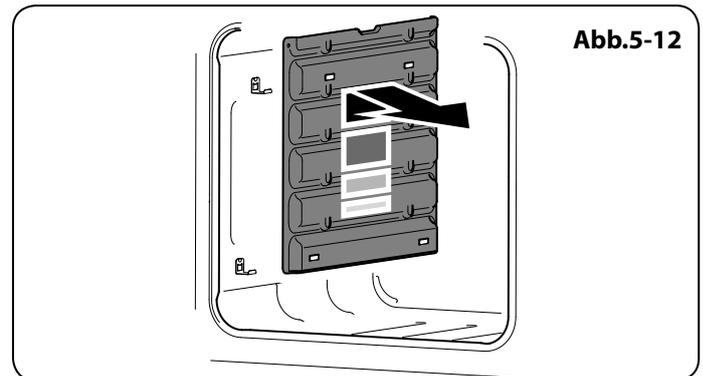


Abb.5-12

## Ofens

### „Cook & Clean“- Verkleidungen

Der Hauptbackofen hat seitliche „Cook & Clean“-Verkleidungen, die mit spezieller Emaille beschichtet wurden, die sich teilweise selbst reinigt.

Diese Verkleidungen funktionieren besser über 200 °C. Wenn Sie das meiste Braten und Backen unter dieser Temperatur ausführen, nehmen Sie gelegentlich die Verkleidungen heraus und wischen sie mit einem fuselfreien Tuch und heißer Spülmittellauge ab. Die Verkleidungen sollten dann getrocknet und wieder eingesetzt und der Ofen etwa 1 Stunde lang bei 200 °C geheizt werden. Dies stellt sicher, dass die Verkleidungen effektiv arbeiten.

**Keine Stahlwolle, Ofenreinigungsschwämme oder andere Materialien, die die Oberfläche verkratzen können, verwenden.**

### Entfernen der Bleche zur Reinigung des Emaille-Inneren

Zur Reinigung des Emaille-Inneren des Ofens müssen Sie zunächst die Bleche und anschließend die Blechhalterungen entfernen. Zum Entfernen der Blechhalterungen müssen Sie nicht die Träger für die Halterungen entfernen. Heben Sie jede Blechhalterung an und schieben Sie sie nach vorn vom Träger (**Abb.5-12**). Sobald die Bleche entfernt wurden, können Sie das Emaille-Innere reinigen.

Bringen Sie die Halterungen und Bleche in umgekehrter Reihenfolge wieder an.

## Reinigungsübersicht

Die aufgelisteten Reinigungsmittel sind im Supermarkt oder in Elektrofachgeschäften erhältlich **Tabelle 5-1**.

Für emaillierte Flächen verwenden Sie einen Reiniger, der für die Verwendung auf Emaille bestimmt ist.

Eine regelmäßige Reinigung wird empfohlen. Die Reinigung wird vereinfacht, wenn alle Spritzer sofort abgewischt werden.

<b>Kochstelle</b>		
<b>Teil</b>	<b>Beschichtung</b>	<b>Empfohlene Reinigungsmethode</b>
Kochmulde (einschließlich Brennerhauben und Flammenkränze)	Emaille oder Edelstahl	Heiße Spülmittellauge, weiches Tuch. Hartnäckige Flecken vorsichtig mit einem Nylontopfkratzer entfernen.
Keramik-/Induktionskochfeld	Sicherheitsglas	Heiße Spülmittellauge, ggfs. Scheuermilch/Topfkratzer.
Griddleplatte (nur einige Modelle)	Teflonbeschichtet	Lassen Sie die Platte abkühlen. Waschen Sie sie mit heißer Spülmittellauge ab. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Topfkratzer. Geschirrspülmaschine.
Wärmeplatte (nur einige Modelle)	Sicherheitsglas	Heiße Spülmittellauge, ggfs. Scheuermilch/Topfkratzer.
<b>Außenseite des Herdes</b>		
<b>Teil</b>	<b>Beschichtung</b>	<b>Empfohlene Reinigungsmethode</b>
Tür, Türeinfassung und Außenseite der Schublade	Emaille oder lackiert	Heiße Spülmittellauge, weiches Tuch. Entfernen Sie hartnäckige Flecken vorsichtig mit einem flüssigen Reinigungsmittel.
	Edelstahl	Mikrofaser- plus Allzwecktuch (Supermarkt).
Seiten und Sockel	Lackierte Oberfläche	Heiße Spülmittellauge, weiches Tuch.
Spritzschutz/hinterer Luftschlitz	Emaille oder Edelstahl	Heiße Spülmittellauge, weiches Tuch. Reinigen Sie, falls erforderlich, vorsichtig mit Scheuermilch.
Bedienblende	Lackiert, Emaille oder Edelstahl	Warme Spülmittellauge. Verwenden Sie auf den Beschriftungen keine scheuernden Reinigungsmittel.
Regler/Griffe und Verkleidungen	Kunststoff/Chrom oder Kupfer oder lackierter Messing	Warme Spülmittellauge, weiches Tuch.
	Messing	Messingpolitur.
Türscheibe/Glasdeckel	Sicherheitsglas	Heiße Spülmittellauge, ggfs. Scheuermilch/Topfkratzer.
<b>Ofen und Grill</b>		
<b>Teil</b>	<b>Beschichtung</b>	<b>Empfohlene Reinigungsmethode</b>
Seiten, Boden, Trennwand und Backofendach NICHT DIE COOK & CLEAN-OFENABDECKUNGEN (siehe unten)	Emaille	Alle Markenofenreiniger, die sich für Emaille eignen. VORSICHT: ÄTZENDE OFENREINIGER: BEFOLGEN SIE DIE ANWEISUNGEN DES HERSTELLERS GENAU. Vermeiden Sie unbedingt Kontakt mit den Ofenelementen.
Cook & Clean-Ofenabdeckungen (nur einige Modelle)	Spezialemaille, die sich teilweise selbst reinigt	Diese Oberfläche reinigt sich ab 200 °C selbst. Alternativ können die Abdeckungen entfernt und in heißer Spülmittellauge mit einer Nylonbürste abgewaschen werden.
Ofenroste, Handyrack, Grilldreifuß, Handygrillgestell	Chrom	Spezieller Backofenreiniger, der sich für Chrom eignet. Seifenkissen. Geschirrspülmaschine.
Grillrost/Fleischschale (nur einige Modelle)	Emaille	Heiße Spülmittellauge. Seifenkissen. Geschirrspülmaschine.

**Tabelle 5-1**

## 6. Problembeseitigung

### Defekte Kochstellenzündung oder Kochstellenbrenner

Ist die Stromversorgung eingeschaltet? Ist die Uhr beleuchtet?

Wenn nicht, kann es etwas falsch mit der Stromversorgung sein.

Sind die Zündeflektroden oder Gasbrennerschlitze durch Schmutz blockiert?

Sind Brennerschutzring und- deckel richtig aufgesetzt (siehe Abschnitt „Reinigung“)?

### Kochstellenbrenner zünden nicht

Wenn nur eine oder alle Kochstellenbrenner nicht zünden, vergewissern Sie sich, dass die Teile nach dem Wischen oder Entfernen zur Reinigung wieder richtig angebracht worden sind.

Kontrollieren Sie, ob ein Problem mit Ihrer Gasversorgung besteht. Dies ist möglich, indem Sie sich vergewissern, dass alle anderen Gasgeräte, die Sie haben, korrekt funktionieren.

Sehen Sie einen Funken an den Gasbrennern, wenn Sie den Regler gedrückt halten?

Falls nicht, kontrollieren Sie, ob die Stromversorgung eingeschaltet ist, indem Sie überprüfen, ob die Uhr leuchtet.

### Dampf kommt aus dem Backofen

Beim Kochen von Speisen mit hohem Wassergehalt (z. B. Backofen- Pommes frites) ist ggf. ein wenig Dampf am hinteren Luftschlitz zu sehen. Passen Sie auf, wenn Sie die Ofentür öffnen, da es einen kurzen Dampfstoß geben kann, wenn die Ofentür geöffnet wird. Zurückstehen und den Dampf austreten lassen.

### Welche Reinigungsmittel sind für den Herd empfohlen?

Informationen zu empfohlenen Reinigungsmaterialien finden Sie im Abschnitt „Reinigung“.

### Ein Riss ist in der Kochfeldoberfläche zu sehen

Den Herd sofort von der Stromversorgung trennen und seine Reparatur veranlassen. Den Herd erst wieder nach der Reparatur benutzen.

### Mein Kochfeld ist verkratzt

Verwenden Sie immer die in dieser Anleitung empfohlenen Reinigungsverfahren und stellen Sie sicher, dass Topfböden glatt und sauber sind. Spuren von Mineralablagerungen von Wasser oder Nahrungsmitteln können mit einem Reinigungsmittel entfernt werden.



**Niemals ätzende oder scheuernde reiniger verwenden, da diese die oberfläche beschädigen werden.**

### Lautes Ofengebläse

Der Ton eines Gebläses kann sich ändern, während sich der Backofen aufheizt – dies ist ganz normal.

### Die Regler werden heiß, wenn ich den Backofen oder den Grill benutze. Kann ich dies vermeiden?

Ja, dies wird durch Hitze verursacht, die aus dem Ofen oder Grill steigt und sie aufheizt. Die Backofentür stets geschlossen lassen.

Stellen Sie sicher, dass die Grillpfanne beim Grillen ganz nach hinten an den „Anschlag“ gedrückt ist.

Immer mit geöffneter Grillfachtür grillen.

### Wenn es ein Problem mit der Installation gibt und mein ursprünglicher Installateur nicht kommen kann, wer zahlt?

Sie zahlen. Kundendienste berechnen Gebühren, wenn sie Arbeiten korrigieren, die von Ihrem ursprünglichen Installateur ausgeführt wurden. Daher ist es in Ihrem Interesse, die Kontaktdaten dieses Installateurs aufzubewahren, damit Sie ihn bei Bedarf hinzuziehen können.

### Stromausfall

Im Falle eines Ausfalls der Stromversorgung denken Sie daran, die Uhr zurückzustellen, um sicherzustellen, dass der Timer des Ofens weiterhin funktioniert.

### Speisen garen zu langsam, zu schnell oder verbrennen

Garzeiten können anders als bei Ihrem vorherigen Herd sein. Kontrollieren Sie, ob Sie die empfohlenen Temperaturen und Einschubleistenpositionen verwenden- siehe Backofenkochbuch. Die Einstellungen des Backofens und die Zubereitungszeiten dienen lediglich als Richtlinien. Je nach individuellem Geschmack kann die Temperatur geändert werden, um das gewünschte Ergebnis zu erzielen.

### Der Backofen backt oder brät nicht gleichmäßig

Verwenden Sie kein Backblech, das größere Dimensionen als die im Abschnitt „Allgemeine Hinweise zum Ofen“ aufgeführten Maße aufweist. Wenn Sie größere Lebensmittel zubereiten, sollten Sie diese während der Zubereitung umdrehen.

Wenn zwei Einschubleisten verwendet werden, kontrollieren, ob genug Platz zwischen beiden gelassen wurde, damit die Hitze zirkulieren kann. Wenn ein Backblech in den Ofen gesetzt wird, vergewissern Sie sich, dass es mittig auf der Einschubleiste sitzt. Kontrollieren Sie, ob die Türdichtung beschädigt und die Türverriegelung so eingestellt ist, dass die Tür fest an der Dichtung sitzt.

Eine Schale mit Wasser, die auf die Einschubleiste gesetzt wird, sollte überall die gleiche Tiefe haben. (Wenn sie zum Beispiel hinten tiefer ist, sollte der hintere Teil des Herdes angehoben oder die Vorderseite

Abb.6-1

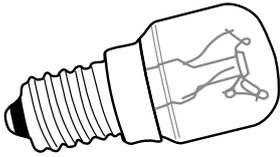


Abb.6-2

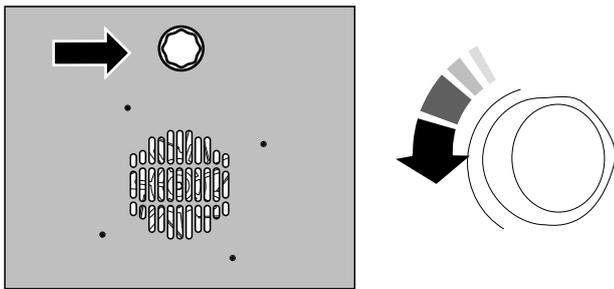
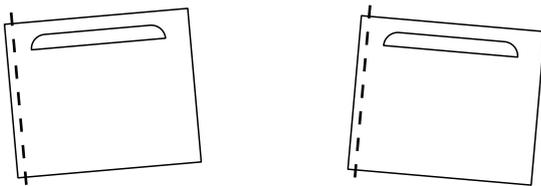


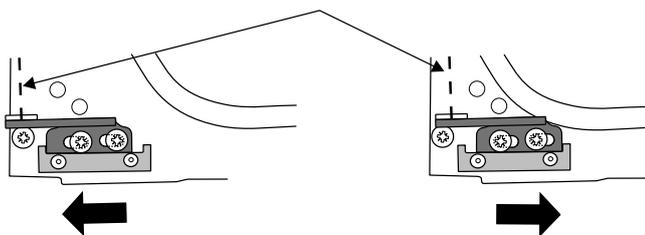
Abb.6-3



Auswirkung der Scharnieranpassung – zur besseren Illustration übertrieben dargestellt

Abb.6-4

Mittellinie des Scharnierbolzens



Zur besseren Illustration ohne Ofentür dargestellt

abgesenkt werden.) Wenn der Herd nicht waagrecht steht, lassen Sie Ihren Lieferanten den Herd für Sie waagrecht stellen.

### Der Timer des Backofens geht beim manuellen Einschalten nicht an

Ist die Stromversorgung eingeschaltet? Ist die Uhr beleuchtet?

Ist die Sicherung für den Herd in Ordnung?

Haben Sie die Tageszeit eingestellt?

Wird das Schlüsselsymbol [?] im Display angezeigt, um zu signalisieren, dass der Ofen blockiert ist? Weitere Informationen zur Schlüsselsperrfunktion der Uhr finden Sie im Abschnitt „Uhr“ in der Anleitung.

### Der Timer des Backofens geht beim automatischen Backen und Braten nicht an

Steht der Ofenregler vielleicht versehentlich auf AUS?

Ist der Ofen blockiert (siehe oben)?

### Backofentemperatur wird heißer, wenn der Herd älter wird

Wenn das Herunterdrehen der Temperatur mit dem Ofenregler nicht funktioniert hat oder nur für eine kurze Zeit funktioniert hat, benötigen Sie eventuell ein neues Thermostat. Dies sollte von einem Kundendienstvertreter eingebaut werden.

### Die Ofenbeleuchtung funktioniert nicht

Die Glühlampe ist wahrscheinlich durchgebrannt. Sie können eine Ersatzglühlampe (die nicht unter die Garantie fällt) in den meisten Elektrofachgeschäften kaufen. Sie benötigen eine 15W, 230V Glühlampe mit Edisongewinde FÜR BACKÖFEN. Es muss eine spezielle Glühlampe sein, die bis 300 °C wärmebeständig ist (**Abb.6-1**). Schalten Sie den Strom über den Schutzschalter aus. Bevor Sie die alte Glühbirne entfernen, stellen Sie die Stromversorgung ab und stellen Sie sicher, dass der Backofen kühl ist. Die Ofentür öffnen und die Ofenroste und -bleche herausnehmen.

Ist die Glühlampenabdeckung zugänglich, kann Sie durch Schrauben gegen den Uhrzeigersinn gelöst werden (sie ist ggf. schwergängig) (**Abb.6-2**). Jetzt die vorhandene Glühlampe gegen den Uhrzeigersinn lösen und Ihre Finger mit einem Handschuh schützen, falls die Glühlampe splintern sollte. Die neue Glühlampe im Uhrzeigersinn einschrauben und dann die Lampenabdeckung wieder aufschrauben. Die Stromversorgung einschalten und kontrollieren, ob die Glühlampe aufleuchtet.

### Einstellen des Ofentürwinkels

Das Scharnier an der Unterseite jeder Ofentür kann eingestellt werden, um den Winkel der Tür zu ändern (**Abb.6-3**). Die Befestigungsschrauben der Scharniere an der Unterseite lösen und mithilfe des Lochs und eines flachkantigen Schraubenziehers die Position des Scharniers versetzen (**Abb.6-4**). Die Scharnierschrauben wieder fest anziehen.

## 7. Installation

### Lieber Installateur

Bevor Sie die Installation beginnen, füllen Sie bitte die Informationen unten aus. Falls Ihr Kunde ein Problem mit der Installation hat, kann er einfach mit Ihnen in Kontakt treten.

<b>Name des Installateurs</b>
<b>Firma des Installateurs</b>
<b>Telefonnummer des Installateurs</b>
<b>Geräteseriennummer</b>

### Sicherheitsanforderungen und Vorschriften

- ⚠** Dieser Herd muss gemäß der entsprechenden Anleitung in diesem Heft, den einschlägigen nationalen und lokalen Vorschriften sowie den Anforderungen lokaler Gas- und Elektrizitätsversorgungsunternehmen entsprechend installiert werden.
- ⚠** Dieser Herd ist ein Gerät der Klasse 1.
- ⚠** Stellen Sie vor der Installation sicher, dass der Herd für Ihren Gastyp und Ihre Versorgungsspannung geeignet ist. Entnehmen Sie diese dem Leistungsschild.
- ⚠** Dieses Gerät muss gemäß geltenden Richtlinien und nur in einem gut belüfteten Raum installiert werden.
- ⚠** Lesen Sie vor der Installation oder dem Gebrauch dieses Geräts die Anleitung.
- ⚠** In Ihrem eigenen und dem Interesse der Sicherheit ist es gesetzlich vorgeschrieben, dass alle Gasgeräte von Fachleuten installiert werden müssen. Bei unkorrekter Installation des Geräts können Garantie- oder Haftungsansprüche nichtig werden und zu Strafverfolgung führen.
- ⚠** Dieses Gerät kann für den Einsatz auf einem anderen Gas umgewandelt werden.

### Belüftungsmaßnahmen

Dieses Gerät wird nicht an eine Abgasleitung angeschlossen. Besonders zu beachten sind deshalb geeignete Belüftungsmaßnahmen.

Alle Räume benötigen ein Fenster, das geöffnet werden kann, oder Vergleichbares; für einige Räume ist zusätzlich zu einem Fenster ein permanenter Abzug erforderlich.

### Aufstellung des Herdes

Der Herd kann in einer Küche bzw. Küche mit Esszimmer installiert werden, jedoch NICHT in einem Raum mit einer Badewanne oder Dusche.

**Dieses Gerät ist nur zum Haushaltsgebrauch ausgelegt. Die Verwendung für einen anderen Zweck kann zum Verfall der Garantie oder der Haftungsansprüche führen.**

**Hinweis:** Ein Gerät für flüssiges Propangas darf nicht in einem Zimmer oder internen Raum unter Erdgeschossenebene wie z. B. in einem Keller installiert werden.

### Umstellung

Dieses Gerät wird geliefert als:

Kat II<sub>2H3+</sub>

Er wird eingestellt auf Erdgas Gruppe H geliefert (G20-Erdgas mit 20 mbar). Ein Umstellungsatz für andere Gasarten ist im Lieferumfang des Herds enthalten.

Soll das Gerät auf die Verwendung einer anderen Gasart umgestellt werden, empfehlen wir, dies vor der Installation zu tun. Siehe dazu der Abschnitt Gasumstellung dieser Anleitung.

Kleben Sie nach der Umstellung den Umstellungsaufkleber an der entsprechenden Position auf das Leistungsschild. Dadurch wird angezeigt, für welches Gas das Gerät nun eingestellt ist.

## INSTALLATION

**Nach Abschluss prüfen, ob das Gerät elektrisch sicher und gasdicht ist.**

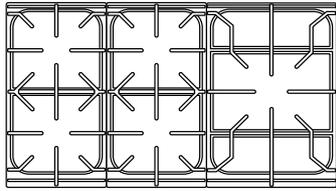
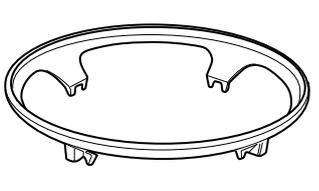
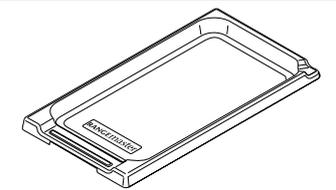
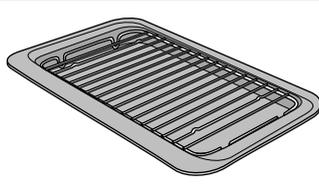
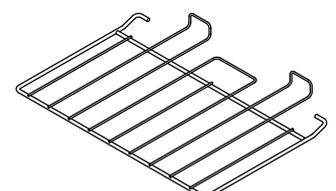
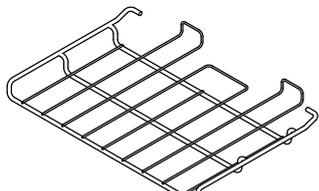
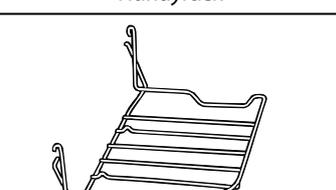
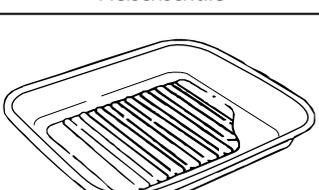
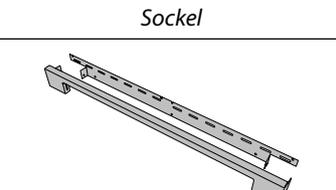
**Zur zufrieden stellenden Installation des Herdes wird die folgende Ausrüstung benötigt:**

- Stützwinkel: Wird der Herd durch einen Schlauch mit Gas versorgt, muss ein Stützwinkel oder eine Stabilitätskette angebracht werden.  
**Diese sind nicht im Lieferumfang des Herdes enthalten**, sind aber in jedem Baumarkt erhältlich.
- Gasdruckprüfgerät / manometer.
- Gasschlauch: Muss einschlägigen Normen entsprechen.
- Vielfachmessgerät: Für elektrische Prüfungen.

**Sie benötigen ebenfalls die folgenden Werkzeuge:**

1. Elektrobohrer
2. Mauerbohrer (nur benötigt, wenn der Herd auf einem Stein- oder Betonfußboden aufgestellt wird)
3. Dübel (nur benötigt, wenn der Herd auf einem Stein- oder Betonfußboden aufgestellt wird)
4. Stahlbandmaß
5. Kreuzschlitzschraubendreher
6. Flachsraubendreher
7. Wasserwaage
8. Bleistift
9. Verstellbarer Schraubenschlüssel
10. Schrauben zur Befestigung des Stützwinkels
11. 13-mm-Schraubenschlüssel

**Überprüfung der Teile:**

3 Pfannenträger	Wok-Gestell
	
Grillplatte	Fleischschale und Halter
	
3 Flach roste	1 gekröpfter Ofenroste
	
Handyrack	Fleischschale
	
Sockel	
	

## INSTALLATION

Nach Abschluss prüfen, ob das Gerät elektrisch sicher und gasdicht ist.

### Aufstellen des Herdes

Abb.7-1 und Abb.7-2 zeigt den empfohlenen Mindestabstand des Herdes zu benachbarten Flächen.

Der Herd sollte nicht auf einen Sockel gestellt werden. Die Kochstelleneinfassung sollte auf einer Ebene mit oder über jeder benachbarten Arbeitsfläche liegen. ÜBER der Kochstellenhöhe sollte eine Lücke von 75 mm an jeder Seite des Herdes und zu jeder benachbarten senkrechten Fläche gelassen werden. Für nicht entzündliche Flächen (wie unlackiertes Metall oder Keramikfliesen) kann dies auf 25 mm verkleinert werden. Ein Mindestraum von 650 mm ist zwischen der Oberseite des Kochfeldes und einer waagerechten, entzündlichen Fläche erforderlich.

\*Jede Dunstabzugshaube sollte gemäß den Anweisungen des Dunstabzugshaubenherstellers installiert werden.

\*\* Die Anbringung eines Spritzschutzes darf nur nach Anweisung des Herstellers erfolgen. Für den Abzug, der an das Kochfeld angebracht wird, sollte zusätzliche Höhe eingeplant werden.

Möbel- und Wandflächen auf beiden Seiten und hinter dem Gerät sollten wärme-, spritz- und dampfbeständig sein. Bestimmte Arten von vinyl- oder laminatbeschichteten Küchenmöbeln sind besonders anfällig für Hitzeschäden und Verfärbungen.

Wir übernehmen keinerlei Haftung für Schäden wie das Lösen von Laminatbeschichtungen oder Verfärbungen bei Temperaturen unter 65 °C über Raumtemperatur, die durch die normale Verwendung des Herdes verursacht werden.

Wir empfehlen eine Lücke von 1110 mm zwischen Einheiten, um Bewegungen des Herdes zu berücksichtigen. Den Herd nicht einklemmen. Es muss möglich sein, den Herd zur Reinigung und Wartung hereinzuschieben und herauszuziehen.

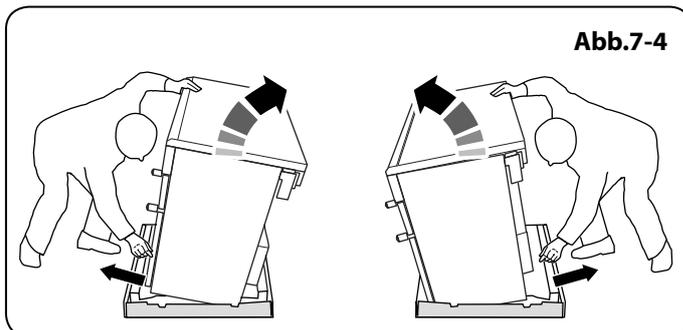
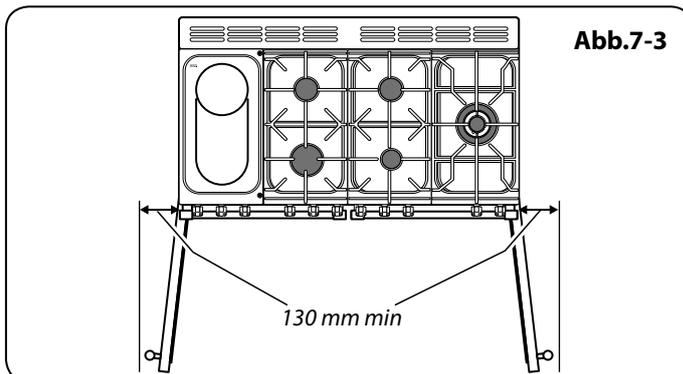
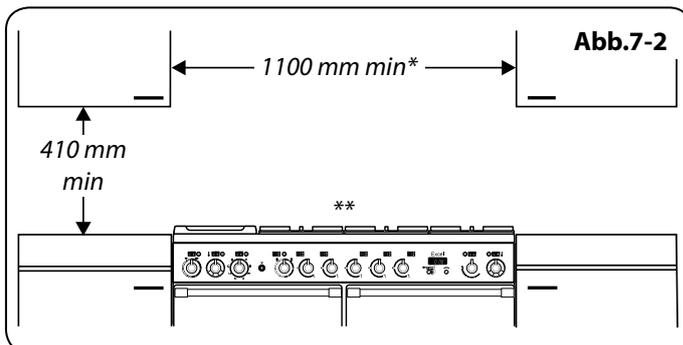
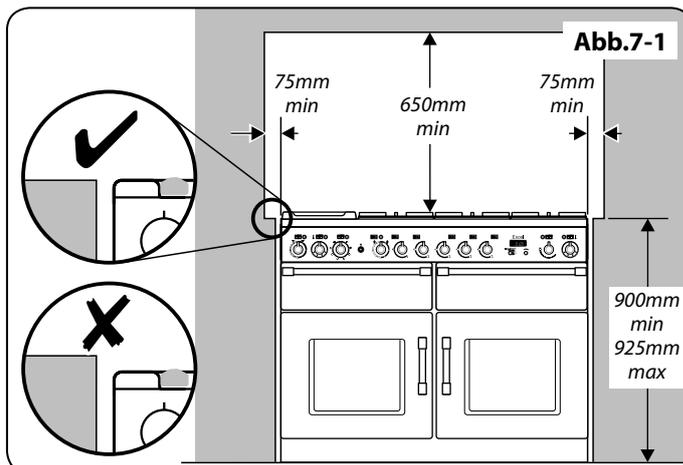
Ein Abstand von 130 mm ist erforderlich, wenn der Herd nahe einer Ecke der Küche steht, damit sich die Backofentüren öffnen lassen (Abb.7-3). Die tatsächliche Öffnungsweite der Türen ist etwas geringer, doch dies schützt Ihre Hand beim Öffnen der Tür.

### Versetzen des Herdes

**⚠ Versuchen Sie niemals den Herd zu bewegen, während er an die Stromversorgung angeschlossen ist.**

**⚠ Der Herd ist sehr schwer, also seien Sie sehr vorsichtig.**

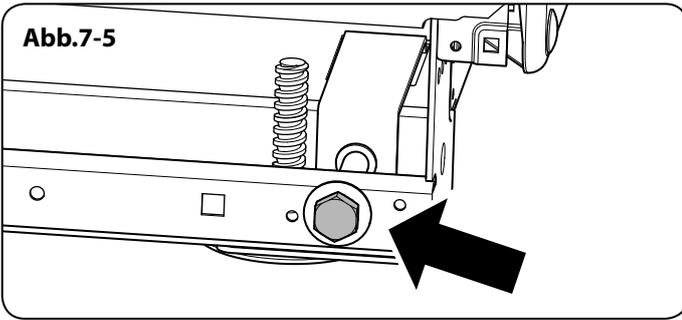
Wir empfehlen, dass zwei Personen den Herd bewegen. Sorgen Sie dafür, dass der Bodenbelag fest angebracht ist oder entfernt wurde, um Beschädigungen beim Bewegen des Herdes zu vermeiden. Als Hilfestellung hat er zwei Verstellrollen an der Rückseite und eine Verstellrolle und zwei schraubbare Verstellfüße an der Vorderseite. Sie benötigen das Verstellwerkzeug. Entfernen Sie die Polystyrol-Verpackung. Kippen Sie den Herd von der Rückseite nach vorne und entfernen Sie die vordere Hälfte der Polystyrol-Verpackung (Abb.7-4). Wiederholen Sie dies an der Rückseite und entfernen Sie die hintere Hälfte des Verpackungsbodens.



## INSTALLATION

Nach Abschluss prüfen, ob das Gerät elektrisch sicher und gasdicht ist.

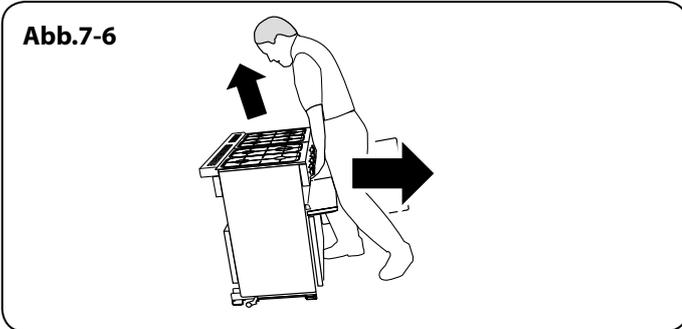
Abb.7-5



### Absenken der Zwei Hinteren Rollen

Um die Höhe an der Rückseite des Ofens einzustellen, führen Sie zuerst einen 13 mm Schraubenschlüssel oder Steckschlüssel in die hexagonale Verstellmutter ein (**Abb.7-5**). Drehen Sie die Mutter - im Uhrzeigersinn zum Heben und gegen den Uhrzeigersinn zum Senken. 10 vollständige (360°) Drehungen ausführen. Senken Sie unbedingt **BEIDE HINTEREN ROLLEN AB**.

Abb.7-6



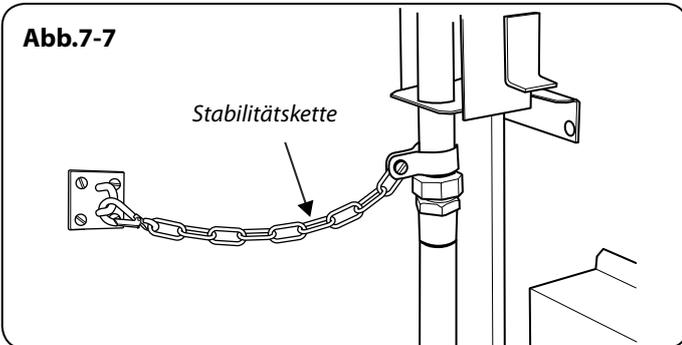
### Das Versetzen abschließen

Clappen Sie den hinteren Rand des Verpackungsbodens auf. Greifen Sie unter die Bedienblende und heben Sie das Vorderteil des Herdes leicht an (**Abb.7-6**).

Schieben Sie den Herd vorsichtig rückwärts vom Verpackungsboden ab. Entfernen Sie den Verpackungsboden. Setzen Sie den Herd nah an seine endgültige Position und lassen Sie nur genug Platz, um hinter ihn greifen zu können.

**⚠ Benutzen Sie nicht die Türgriffe oder Regler zum Schieben des Herdes.**

Abb.7-7



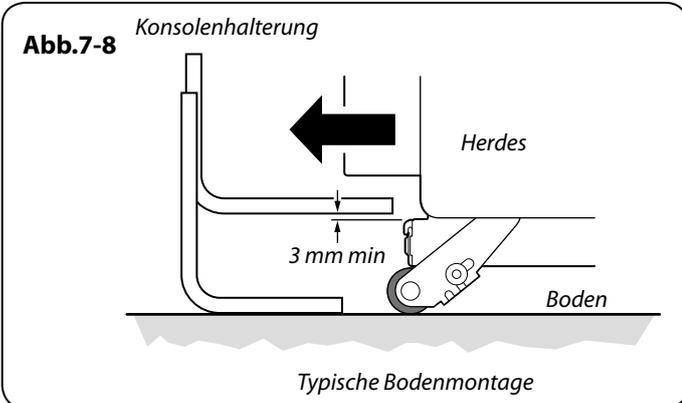
### Anbringung eines Stütz

Sofern nicht anders angegeben, muss ein Herd mit flexiblem Gasanschluss mit einer geeigneten Befestigungsvorrichtung gesichert werden. Geeignete Befestigungsvorrichtungen sehen Sie auf **Abb.7-7**, **Abb.7-8** und **Abb.7-9**.

Falls Sie eine Kettenhalterung (**Abb.7-7**) verwenden, sollte die Kette möglichst kurz sein und sicher an der Rückseite des Herdes befestigt werden.

Falls Sie eine Konsolenhalterung verwenden (**Abb.7-8** und **Abb.7-9**), bringen Sie die Konsole so an, dass sie den kleinstmöglichen Abstand zwischen der Konsole und dem Befestigungsschlitz an der Rückseite des Herdes lässt. Montieren Sie die Konsole so, dass sie möglichst weit über das Herdgehäuse hervorsteht.

Abb.7-8



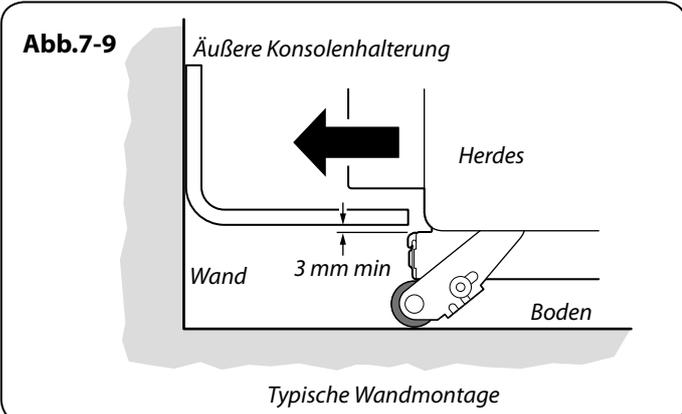
### Ausrichten des Herdes nach dem Anschluss

Wenn Sie den Herd nach dem Anschluss bewegen müssen, trennen Sie die Stromversorgung und stellen Sie sicher, dass sich der Gasschlauch nicht verfangen hat, indem Sie unter die Bedienblende greifen und das Vorderteil des Herdes (**Abb.7-6**) leicht anheben. Stellen Sie beim weiteren Vorgehen sicher, dass das Stromkabel und der Gasschlauch immer lang genug sind, um den Herd zu bewegen.

*Wenn eine Stabilitätskette angebracht ist, diese lösen, während Sie den Herd vorsichtig herausziehen. Vergessen Sie nicht, sie nach dem Wiederanschieben des Herdes wieder anzubringen.*

Beim Wiederanschieben des Herdes erneut dahinter kontrollieren, um sicherzustellen, dass das Stromkabel sich nicht verfangen hat.

Abb.7-9



### Umstellung auf eine Andere Gasart

Wenn das Gerät auf eine andere Gasart umgestellt werden soll, nehmen Sie die Umstellung an dieser Stelle vor. Siehe dazu den Abschnitt Gasumstellung dieser Anleitung und die Anleitungen des Umstellsatzes.

## INSTALLATION

Nach Abschluss prüfen, ob das Gerät elektrisch sicher und gasdicht ist.

### Höheneinstellung

Es wird empfohlen, eine Wasserwaage auf einem Einschubblech in einem der Backöfen zu benutzen, um zu prüfen, ob er waagrecht steht. Den Herd in seine gewünschte Position stellen und dabei darauf achten, ihn nicht in der Lücke zwischen Kücheneinheiten zu verdrehen, da dies den Herd oder die Einheiten beschädigen könnte.

Die Vorderfüße und hinteren Rollen können eingestellt werden, um den Herd waagrecht zu stellen.

Um die Höhe der Rückseite des Herdes einzustellen, verwenden Sie einen 13 mm Schraubenschlüssel oder Steckschlüssel, um die Stellmutter an den vorderen Ecken des Herdes zu drehen.

Drehen Sie zum Einstellen der Vorderfüße die Unterteile, um sie zu heben oder zu senken.

### Gasanschluss

Dieser muss einschlägigen Normen entsprechen. Der flexible Schlauch (im Lieferumfang des Herdes nicht enthalten) muss mit den entsprechenden Normen übereinstimmen. Schläuche sind in den meisten Baumärkten erhältlich. Die Gasversorgung muss mit einem nach unten gerichteten Anschluss abgeschlossen werden. Der Anschluss befindet sich direkt unter Kochplattenhöhe an der Rückseite des Herdes. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an Ihren Lieferanten.

Die hinteren Abdeckkästen beschränken die Position des Versorgungsanschlusses. Da die Höhe des Herdes verstellbar ist, ist es schwierig, genaue Abmessungen anzugeben. Ein 900 mm langer Schlauch kann zwar verwendet werden, ein 1250 mm langer Schlauch lässt jedoch etwas mehr Flexibilität bei der Positionierung des Hahnes und macht Umsetzen des Herdes einfacher. Der Schlauch sollte so angebracht werden, dass Ein- und Auslassanschlüsse senkrecht stehen und der Schlauch U-förmig nach unten hängt.

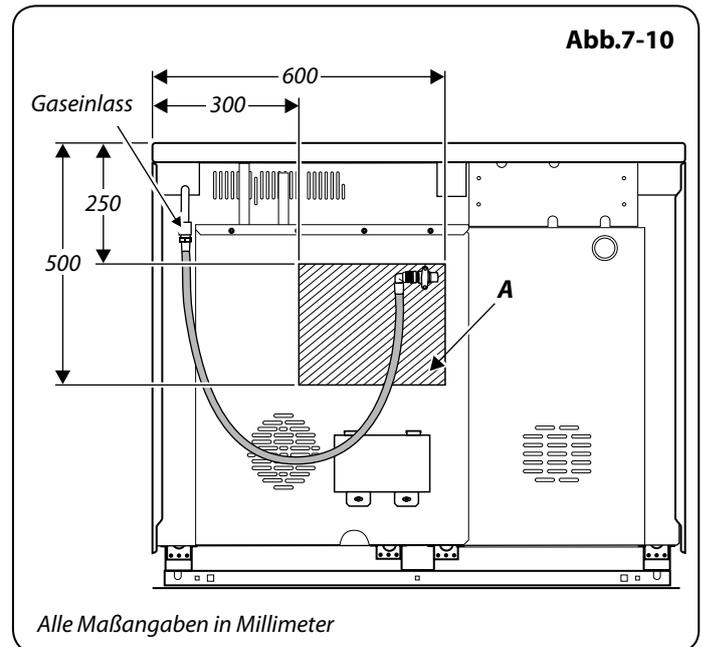
Idealerweise sollte sich der Hausversorgungsanschluss im schraffierten Bereich in der Abbildung befinden („A“ in der Abbildung) (**Abb.7-10**). Schrauben Sie den Gewindeteil des Schlauches in den Gaseinlass. Kontrollieren Sie nach Herstellung des Gasanschlusses mit einer Druckprüfung, ob der Herd gasdicht ist.

### Druckprüfung

Der Gasdruck kann an der Gasdüse eines der mittleren Kochstellenbrenner gemessen werden (nicht dem Wok-Brenner). Der Gasdruck kann an der Gasdüse eines der linken Kochstellenbrenner gemessen werden. Den Brennerkopf abheben. Das Manometer an der Düse anbringen. Einen der anderen Kochplattenbrenner einschalten und entzünden. Den Regler für den Brenner einschalten. Dabei muss das Manometer befestigt sein, um Gas durchzulassen.

### Testdrücke entnehmen Sie dem Gerätedatenschild.

Die Brenner ausschalten. Dann sicherstellen, dass Sie das Brenneroberteil wieder korrekt auf dem Brennergehäuse montieren.



## INSTALLATION

Nach Abschluss prüfen, ob das Gerät elektrisch sicher und gasdicht ist.

Abb.7-11

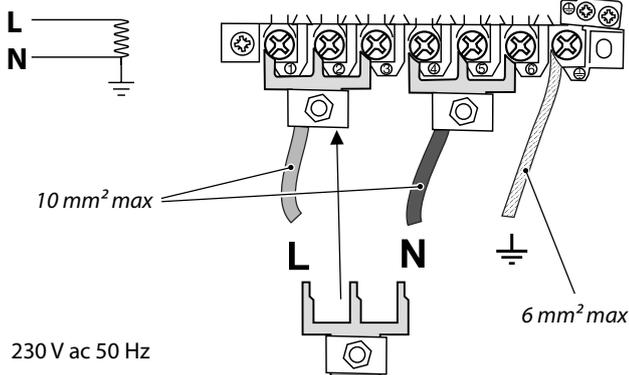


Abb.7-12

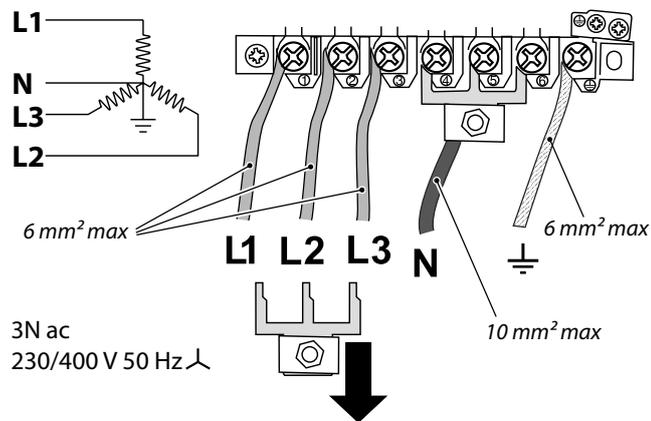


Abb.7-13

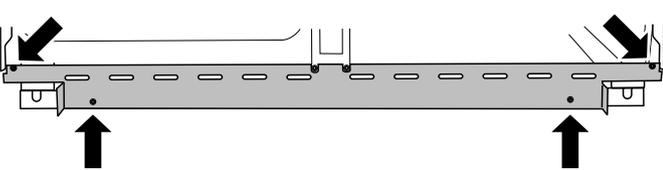
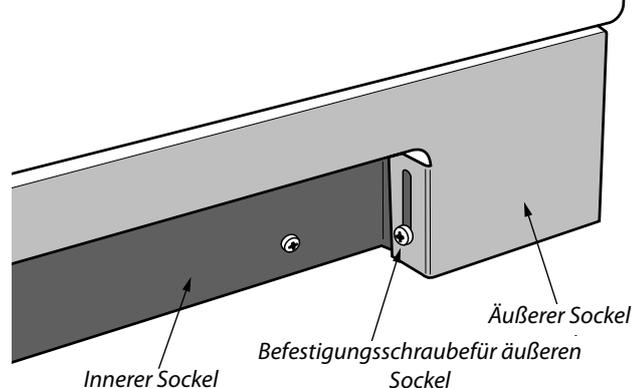


Abb.7-14



## Elektrischer Anschluss

Dieses Gerät muss von einem qualifizierten Elektriker gemäß einschlägigen Elektrotechnikvorschriften sowie den Anforderungen lokaler Elektrizitätsversorgungsunternehmen installiert werden.

### Fehlerstrom-Schutzschalter (FI-Schalter)

Der kombinierte Einsatz Ihres Herdes und anderer Haushaltsgeräte kann gelegentlich zu ungewolltem Auslösen führen. Deshalb empfehlen wir, den Herd durch einen eigenen FI-Schalter oder FI-Schalter mit Leitungsschutzschalter zu schützen.

**WENDEN SIE SICH IM ZWEIFELSFALL AN EINEN QUALIFIZIERTEN ELEKTRIKER.**

**Hinweis:** Der Herd muss über eine geeignete Herdsteuerung mit einem doppelpoligen Schalter mit einer Kontakttrennung von mindestens 3 mm an allen Polen an die korrekte Stromversorgung angeschlossen werden, wie auf dem Spannungsschild am Herd angegeben. Der Herd darf nicht an eine normale Haushaltssteckdose angeschlossen werden. Zugriff auf den Netzanschluss erhalten Sie durch Entfernen des elektrischen Klemmenanschlusskastens an der Rückwand. Das Netzkabel an die korrekten Anschlüsse für Ihre Stromversorgungsart anschließen (**Abb.7-11** und **Abb.7-12**). Kontrollieren, ob die Verbindungen korrekt angebracht und die Klemmschrauben fest angezogen sind. Das Netzkabel über die Kabelschelle befestigen.

## Endkontrolle

### Kochplattenkontrolle

Alle Brenner nacheinander kontrollieren (siehe Abschnitt „Kochplattenbrenner“ am Anfang dieser Anleitung).

### Grillkontrolle

Schalten Sie den Grillregler ein und kontrollieren Sie, ob sich der Grill erhitzt.

### Backofenprüfung

Die Öfen einschalten. Sicherstellen, dass die Backofengebläse sich einschalten und die Öfen sich erwärmen. **Hinweis:** Die Glühlampe des Ofens ist nicht Bestandteil der Garantie. Die Öfen ausschalten.

## Endmontage

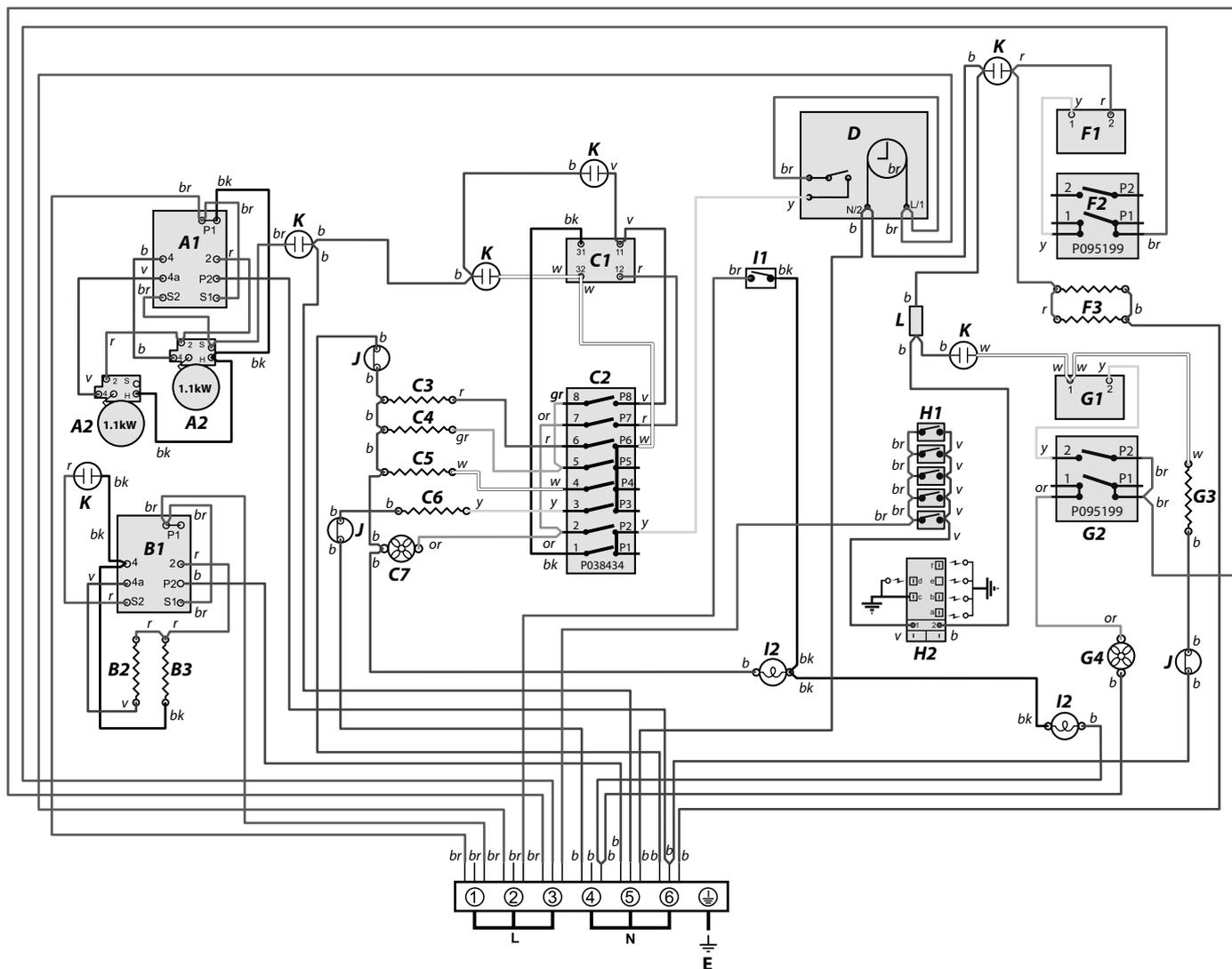
### Anbringen den Zweiteiligen Sockel Montieren

Den inneren Sockel mit den vier mitgelieferten Schrauben vorne an der Unterseite des Herds anbringen (**Abb.7-13**). Den äußeren Sockel (zwei Schrauben, eine auf jeder Seite) am inneren Sockel anbringen. Die Höhe des äußeren Sockels kann angepasst werden, indem er über das geschlitzte Loch hoch- oder heruntergeschoben wird (**Abb.7-14**).

## Kundendienst

**Installateur:** Bitte tragen Sie Ihre Kontaktdaten vorne in diesem Abschnitt ein. Bitte informieren Sie den Benutzer über die Bedienung des Herdes und übergeben Sie ihm den Anleitungen.

# 8. Schaltplan



### Legende

Der im Schaltplan gezeigte Anschluss gilt für eine Phase. Nennwerte sind für 230 V 50 Hz.

Code	Bezeichnung
<b>A1</b>	Kochfeldsteuerung
<b>A2</b>	Hob Elemente
<b>B1</b>	Grill Kontrolle
<b>B2</b>	Linke Grillelemente
<b>B3</b>	Rechte Grillelemente
<b>C1</b>	Linke Multifunktionsofen Thermostat
<b>C2</b>	Linke Multifunktionsofen Schalter
<b>C3</b>	Linke Multifunktionsofen Basiselement
<b>C4</b>	Linke Multifunktionsofen oberste Element (äußere Paar)
<b>C5</b>	Linke Multifunktionsofen Bräunungselement (innere Paar)
<b>C6</b>	Linke Multifunktionsofen Ventilorteil
<b>C7</b>	Linke Multifunktionsofen Ventilator
<b>D</b>	Uhr

Code	Bezeichnung
<b>F1</b>	Schmorofen-Thermostat
<b>F2</b>	Schmorofen-regler
<b>F3</b>	Schmorofen elemente
<b>G1</b>	Rechter Heißluftofen Thermostat
<b>G2</b>	Lüftersteuerung des rechten Ofens
<b>G3</b>	Rechter Heißluftofen Element
<b>G4</b>	Rechter Heißluftofen Ventilator
<b>H1</b>	Zündschalter
<b>H2</b>	Zündfunkengeber
<b>I1</b>	Ofenlichtschalter
<b>I2</b>	Backofenglühlampen
<b>J</b>	Thermischer Auslöser
<b>K</b>	Neon
<b>L</b>	Verbindungsblock

Code	Farbe
<b>b</b>	Blau
<b>br</b>	Braun
<b>bk</b>	Schwarz
<b>or</b>	Orange
<b>r</b>	Rot
<b>v</b>	Voilett
<b>w</b>	Weiß
<b>y</b>	Gelb
<b>g/y</b>	Grün / gelb
<b>gr</b>	Grau

## 9. Technische Daten

**DIESER HERD GEHÖRT ZUR KATEGORIE:** KatII<sub>2H3+</sub>.

Er wird eingestellt auf Erdgas Gruppe H geliefert. Ein Umstellungsatz für andere Gasarten.

**INSTALLATEUR:** Bitte lassen Sie diese Anleitung im Anleitungspack und übergeben Sie ihn dem Benutzer.

**DATENSCHILDBEFESTIGUNG:** Innenseite Schubladenboden – Schublade entfernen. Zum Entfernen der Schublade siehe Einbauanleitung.

**BESTIMMUNGSLAND:** GB, IE, FR, NL, DE, SE, IT, BE, AT, CH, LU.

### Anschlüsse

Gas (Rp ½" hinten rechts)		Strom:
Erdgas	20 mbar	230/400V 50 Hz
Butan	29 mbar	
Propan	37 mbar	

**Abmessungen** Siehe „Aufstellung des Herdes“

Gesamthöhe	Min 900 mm	Max 925 mm
Gesamtbreite	1100 mm	
Gesamttiefe	600 mm bis zur Leistenvorderseite; 648 mm über die Griffe	
Platz für Herdplatte (min.)	650 mm	

### Nennwerte

Kochstelle	Bypass-Schrauben*	Erdgas 20 mb		Flüssiggas	
			Injektor; Gasdüse		Injektor; Gasdüse
Wok Brenner	57	3,5 kW	Innen 78 Außen 126	3,5 kW (246 g/h)	Innen 53 Außen 82
Gross Brenner	40	3,0 kW	134	3,0 kW (210 g/h)	87
Medium Brenner	32	1,7 kW	109	1,7 kW (119 g/h)	68
Klein Brenner	28	1,0 kW	75	1,0 kW (70 g/h)	51

Ceran-Kochfeld	Frontelement	hinten Element
Maximale Ausgangsleistung @ 230 V 50 Hz	1,1 kW	1,1 kW

\* Die Ventile in diesem Kocher sind mit einstellbaren Bypass-Schrauben ausgestattet. Die Bypass-Schrauben dieses Kochers sind für Erdgas eingestellt. Für eine Umstellung auf Propangas müssen die Schrauben vollständig nach unten gedreht werden.

### Effizienz des Backofens

Ofens	linke Backofen	Rechter Backofen
	Multifunktionsofen	Umluftofen
Maximale Ausgangsleistung @ 230 V 50 Hz	3,7 kW	2,5 kW
Energieeffizienzklasse auf einer Skala von A (sehr effizient) bis G (wenig effizient)	A	A
Energieverbrauch bei Standardbeladung	0,95 kWh	0,90 kWh
Nettovolumen (Liter)	69	69
Typ	große	große
Kochzeit bei Standardbeladung	41 minuten	41 minuten
Oberfläche der Roste	1400 cm <sup>2</sup>	1400 cm <sup>2</sup>

Grill	2,3 kW
langsamen Ofen	1,0 kW

**Maximale elektrische Last bei 230 V** (inkl. Ofengebläse, Beleuchtung usw.): 12 kW.