



Gebrauchsanleitung & Installations Anleitung

900S 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

1. Vor der Inbetriebnahme	1	7. Installation	19
Installation und Wartung	1	Lieber Installateur	19
Seltsame Gerüche	1	Sicherheitsanforderungen und Vorschriften	19
Bei Gasgeruch	1	Belüftungsmaßnahmen	19
Belüftung	1	Aufstellung des Herdes	19
Persönliche Sicherheit	1	Umstellung	19
Ofenpflege	3	Aufstellen des Herdes	21
2. Der Herd im Überblick	4	Versetzen des Herdes	21
Kochstellenbrenner	4	Das Versetzen Abschließen	22
Energiesparfunktion	6	Höheneinstellung	22
Multifunktionsofen	7	Montage von Konsolen- bzw. Kettenhalterung	23
Zusätze	10	Gasanschluss	23
Backofenleuchte	10	Druckprüfung	23
Schublade	11	Elektrischer Anschluss	24
3. Hinweise zum Kochen	12	Endkontrolle	24
Kochen mit einem Multifunktionsofen	12	Anbringen des Sockels	25
Allgemeine Hinweise zum Ofen	12	Einsetzen der Schublade	25
4. Tabelle des Kochens	13	Wiedereinbau der Backofentür	25
5. Reinigen Ihres Herdes	14	Kundendienst	25
Tägliche Pflege	14	8. Reparatur und Ersatzteile	26
Reinigen von Spritzern	14	Bei Einem Problem	26
Kochstellenbrenner	14	Bitte Beachten	26
Obere Hauptarbeitsfläche	15	Außerhalb des Garantiezeitraums	26
Bedienblende und Ofentüren	15	Ersatzteile	26
Herd und Herdteiler	15	9. Schaltplan	27
Reinigungsübersicht	16	10. Technische Daten	28
6. Problembeseitigung	17		

1. Vor der Inbetriebnahme

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

⚠ 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).

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.

Seltsame Gerüche

Beim ersten Gebrauch kann Ihr Herd einen unangenehmen Geruch verströmen. Dieser verfliegt nach der Benutzung.

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.

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 Kochgerätes 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 Abzugsgeläse 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.

⚠ VORSICHT: Ein langer Kochvorgang muss von Zeit zu Zeit überwacht werden. Ein kurzer Kochvorgang muss durchgehend überwacht werden.

⚠ Feuergefahr: Lagern Sie KEINE Gegenstände auf den Kochfeldern.

Deutsch

- ⚠ Um Überhitzung zu vermeiden, montieren Sie den Herd NICHT hinter einer Dekortür.**
- ⚠ 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.**
- ⚠ 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.**
- ⚠ 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.**
- ⚠ Erwärmen Sie niemals ungeöffnete Speisebehälter. Druckaufstauung kann zum Platzen der Behälter und damit Verletzungen führen.**
- ⚠ Verwenden Sie keine instabilen Töpfe und stellen Sie sicher, dass Sie die Griffe vom Rand der Kochstelle entfernt halten.**

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.**

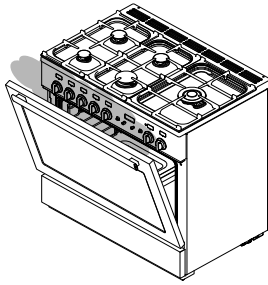
Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt.

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.

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

Ofenpflege

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.



- ⚠ 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.**
- ⚠ VORSICHT!**
Die Innenseite der Tür ist mit Einschichtsicherheitsglas versehen. Achten Sie darauf, die Oberfläche NICHT zu zerkratzen, wenn Sie Kochgeschirr auf die Glasplatte stellen.
- ⚠ Keine Gegenstände auf die Türverglasung fallen lassen oder dort abstellen. Obwohl das Glas äußerst stabil ist, kann der Aufschlag eines spitzen Objektes oder eines fallenden Gegenstandes zu Rissen oder Bruchstellen in der Glasoberfläche führen.**

2. Der Herd im Überblick

Abb.2-1

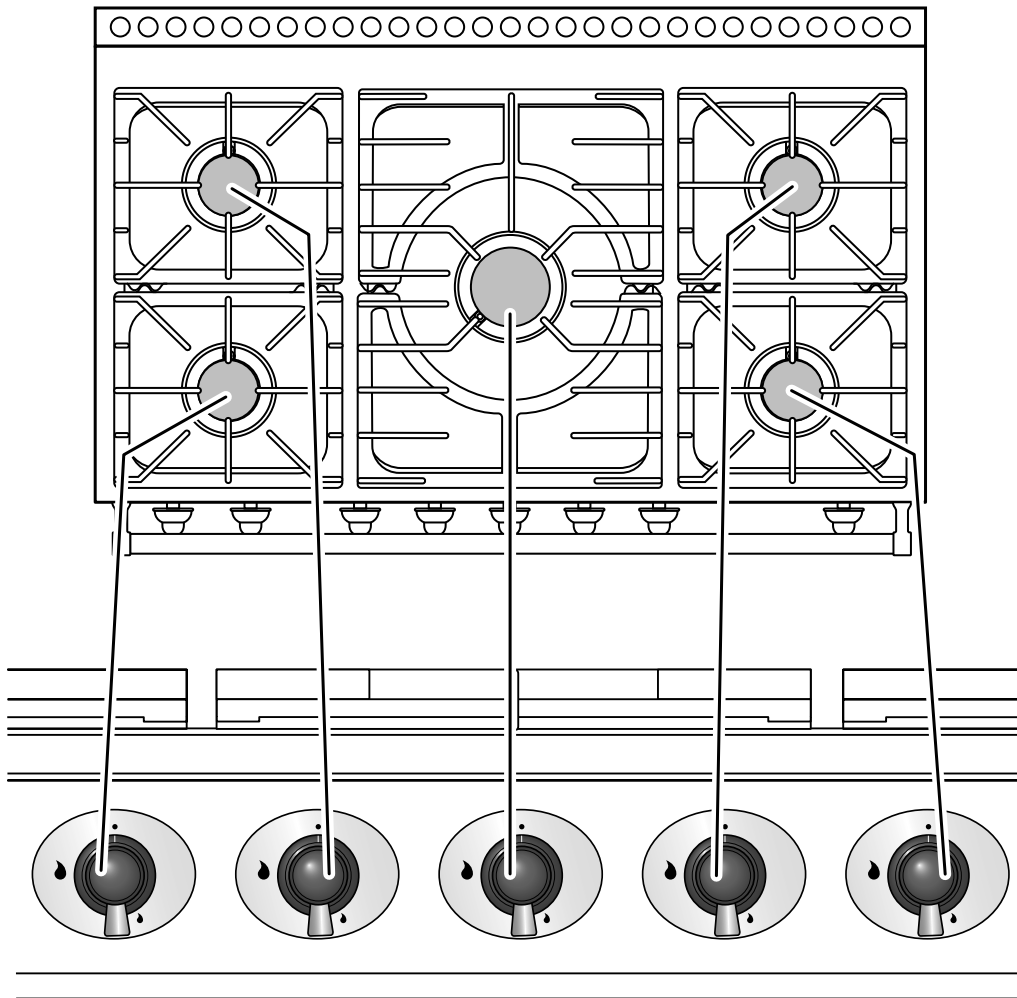


Abb.2-2

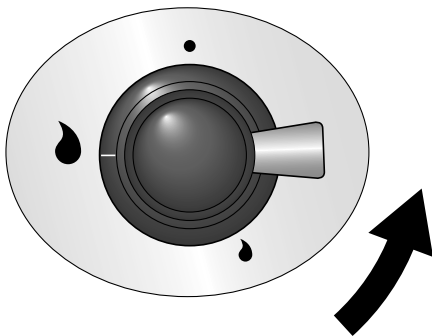
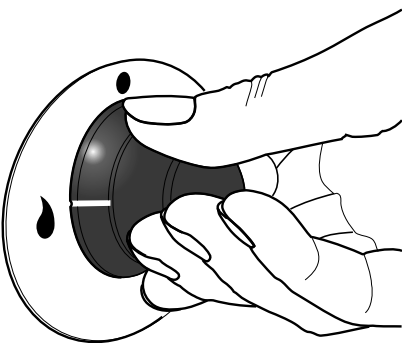


Abb.2-3



Kochstellenbrenner

Stellen Sie vor dem Benutzen der Herdplatten sicher, dass sich alle Brenner an dem für sie vorgesehen Platz befinden und alle Pfannenhalterungen korrekt platziert sind.

Die Zeichnung an jedem der mittleren Regler gibt an, welchen Gasbrenner dieser Regler regelt (**Abb.2-1**).

Jeder Gasbrenner hat eine Flammensicherung, die den Gasstrom unterbricht, falls die Flamme erlischt.

Wenn ein Bedienelement für die Kochfläche gedrückt wird, werden an jedem Brenner Funken erzeugt – dies ist 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.

Um einen Brenner anzuzünden, den entsprechenden Bedienelementknopf drücken und auf die hohe Stufe drehen, die durch das große Flammensymbol gekennzeichnet ist, (**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 (**Abb.2-3**).

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.

Drehen Sie den Knopf, um die Höhe der Flamme einzustellen. Bei diesem Herd liegt die kleinste Einstellung hinter der Maximum-Position und nicht zwischen Maximum und AUS. Das kleine Flammensymbol markiert die niedrigste Kochstufe (**Abb.2-4**).

Stellen Sie sicher, dass Flammen unter den Töpfen sind. Omwille van de veiligheid dienen de vlammen te worden ingesteld zodat ze niet onder de rand van de pan uitsteken. Aufsetzen eines Deckels hilft, den Inhalt schneller kochen zu lassen (**Abb.2-5**).

Töpfe und Kessel mit konkaven Böden oder nach unten gedrehten Bodenrändern sollten nicht benutzt werden (**Abb.2-6**).

Hilfen zum Kochen auf kleiner Flamme, wie Asbest- oder Gittermatten werden NICHT empfohlen (**Abb.2-7**). Sie verringern die Gasbrennerleistung und können die Pfannenträger beschädigen.

Vermeiden Sie nach Möglichkeit, instabile oder verformte Töpfen zu verwenden, da diese leicht kippen, sowie Töpfe mit sehr geringem Bodendurchmesser, wie z. B. Milchtöpfe, Einzeleierkoher (**Abb.2-8**).

De aanbevolen minimumdiameter voor pannen is 120 mm voor de buitenste branders en 260 mm voor de middelste brander.

Verwenden Sie KEIN Kochgeschirr auf der Kochstelle, das an den Kanten übersteht.

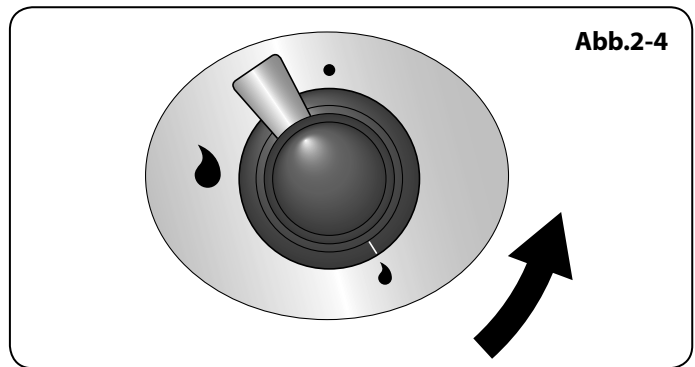


Abb.2-4

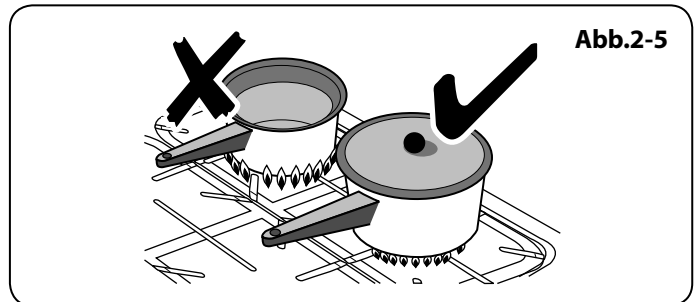


Abb.2-5

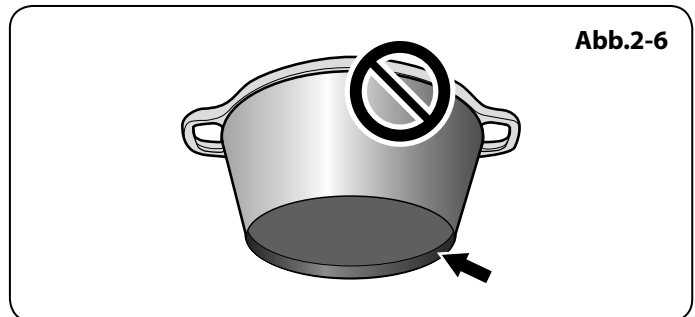


Abb.2-6

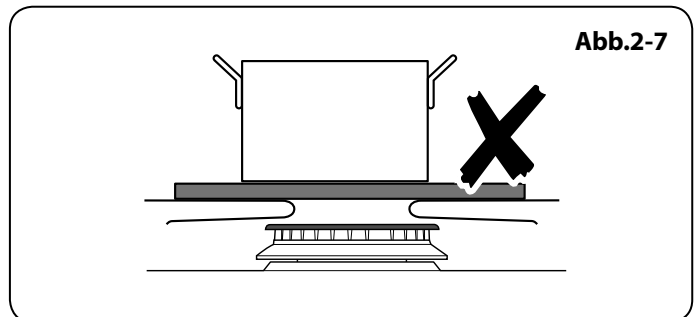


Abb.2-7

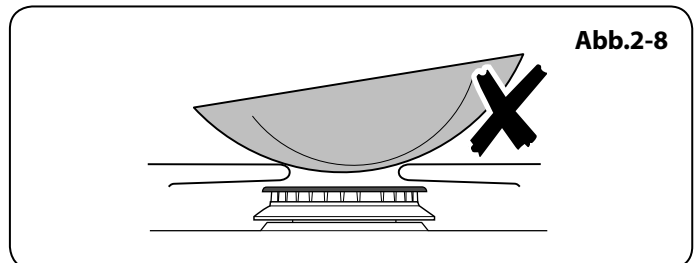


Abb.2-8



ACHTUNG!

Achten Sie beim Entfernen der Trennwand sorgfältig darauf, die Innenfläche der Glastür NICHT zu verkratzen. Kratzer im Glas können Spannungen und damit einen Defekt der Tür verursachen.

Abb.2-9

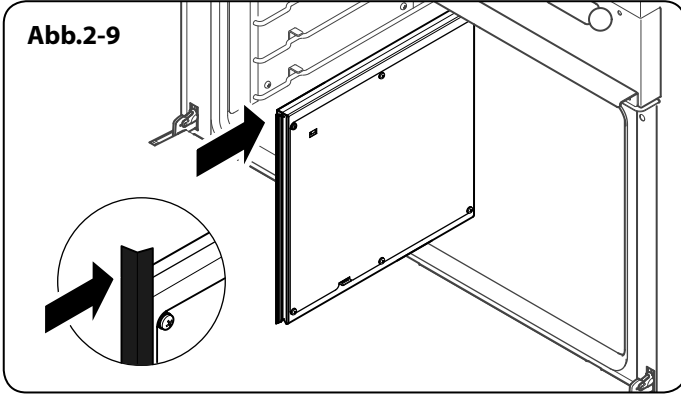


Abb.2-10

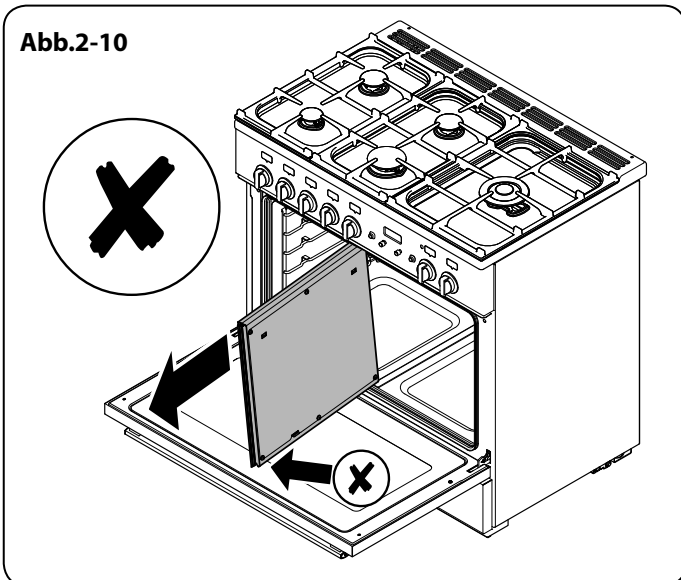
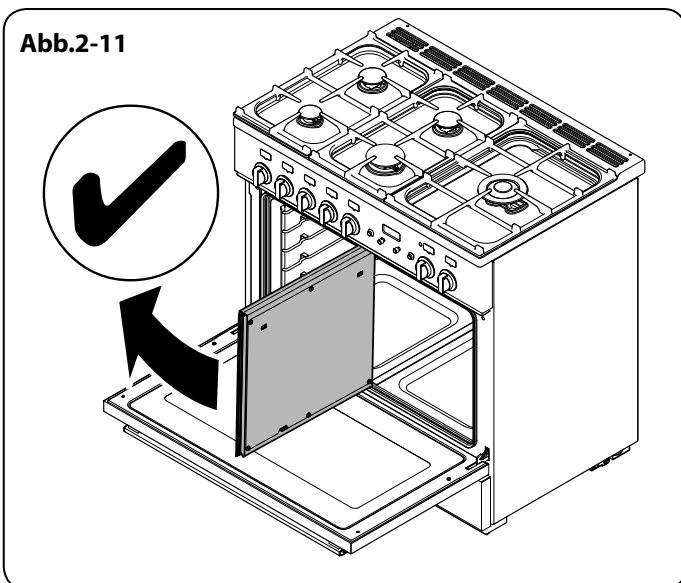


Abb.2-11



Energiesparfunktion

Der Backofen hat ein Trennwand-Feature (**Abb.2-9**). Wenn diese Trennwand eingesetzt ist, wird nur die eine Ofenseite beheizt, und nur die rechten Elemente werden benutzt. Dies spart Energie und ist ideal zum Braten bzw. Backen der meisten Lebensmittel. Wenn Sie die Trennwand einsetzen, kann sich im rechten Ofen Kondenswasser bilden – das ist normal.

Bei sehr großen Mengen oder bei großen Speisen für besondere Anlässe kann die Trennwand entfernt werden. Dabei können die Elemente sowohl der linken als auch der rechten Seite verwendet werden, wenn eine Funktion gewählt wird.

Alle Funktionen des Backofens sind in gemeinsamen und getrennten Formen verfügbar, und die Schiebeleisten sind für den Gebrauch in beiden Formen.



ACHTUNG!

Beim Entfernen der Trennwand darauf achten, dass die Oberfläche der Innenglastür NICHT verkratzt wird. Kratzer im Glas können Störungen verursachen, sodass die Tür eventuell nicht mehr richtig funktioniert.

Herausnehmen des Gittereinsatzes



Stellen Sie sicher, dass Sie den Gittereinsatz bei kaltem Herd herausnehmen.

Öffnen Sie die Tür vollständig und nehmen die Ofenbleche heraus. Wenn Sie den Gittereinsatz herausnehmen, dann neigen Sie diesen leicht nach oben und ergreifen die Unterseite, um sicherzustellen, dass das Metallblech nicht mit der Glastür in Berührung kommt (**Abb.2-10** und **Abb.2-11**).

Wir empfehlen, vor dem Herausnehmen des Gittereinsatzes ein Geschirrtuch oder einen ähnlich weichen Gegenstand über die Glastür zu legen. Sie bewahren so die Tür vor dem Verkratzen der Innenseite.



Um Kratzer und nachhaltige Schäden zu vermeiden, LEGEN Sie NIEMALS Metallgegenstände oder Geschirr auf die Glastür und schieben diese auch nicht über die Tür.

Multifunktionsofen

Neben dem Ofengebläse und Gebläseelement besitzt er zwei Heizelemente, eines, das oben im Backofen zu sehen ist und das zweite unter dem Ofenboden (**Abb.2-12**). 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.

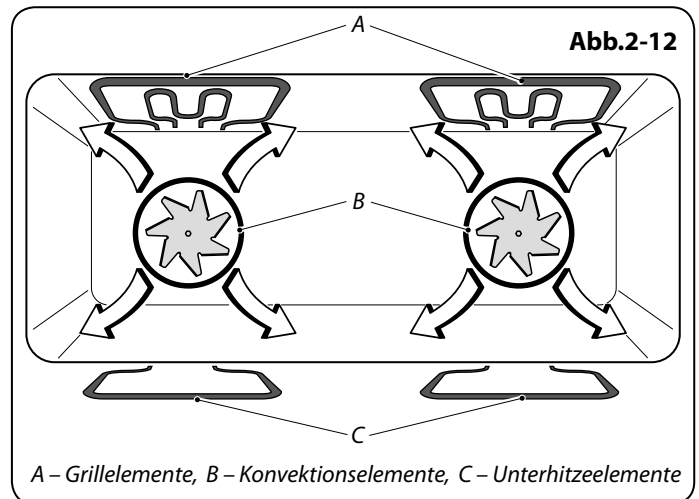
Das **Bräunungselement** und **Unterhitze** können in der Endphase des Garvorgangs eingesetzt werden, um das Ergebnis nach Ihren Wünschen zu gestalten.

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.

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.



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

Tabelle 2-1

Deutsch

Funktionen des Multifunktionsofens (Abb.2-13)

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 halten.

Große Speisen wie ganze Hühner und Fleischbraten sollten nicht auf diese Weise aufgetaut werden. Wir empfehlen, dies in einem Kühlschrank zu machen.

Auftauen sollte nicht in einem warmen Ofen erfolgen oder wenn ein benachbarter Ofen in Gebrauch oder noch warm ist.

Vor der Zubereitung kontrollieren, ob Milchspeisen, Fleisch und Geflügel vollkommen aufgetaut sind.

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.

Die besten Ergebnisse erzielen, legen Sie das Grillgut auf den Topf zur Verfügung gestellt. Dies lässt größere Luftzirkulation zu. Dicke Fleisch- oder Fischstücke sind ideal zum Grillen auf diese Weise geeignet, da die zirkulierte 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 „Konvektionsofen“, 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.

Das offene obere Element gart manche Gerichte möglicherweise zu schnell. Deshalb empfehlen wir, das Gericht zum Garen in die untere Ofenhälfte zu stellen. Außerdem muss eventuell auch die Backofentemperatur gesenkt werden.

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 Unterhitzefunktionen sind nützliche Ergänzungen für Ihren Ofen und geben Ihnen die Flexibilität, Speisen perfekt zuzubereiten.

Betrieb der Ofen

Der Multifunktionsofen hat zwei Regler: einen Funktionswahlregler und einen Temperaturregler (**Abb.2-13**).

Drehen Sie den Funktionswahlregler auf eine Backfunktion. **Abb.2-14** stellt die Einstellung für das Kochen mit Heißluftbackofen funktion.

Drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur (**Abb.2-15**). Die Backofenkontrollleuchte leuchtet, bis der Ofen die gewählte Temperatur erreicht hat (**Abb.2-16**). Es wird sich dann während dem Kochen ein- und ausschalten, da der Ofen die gewählte Temperatur konstant beibehält.

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.

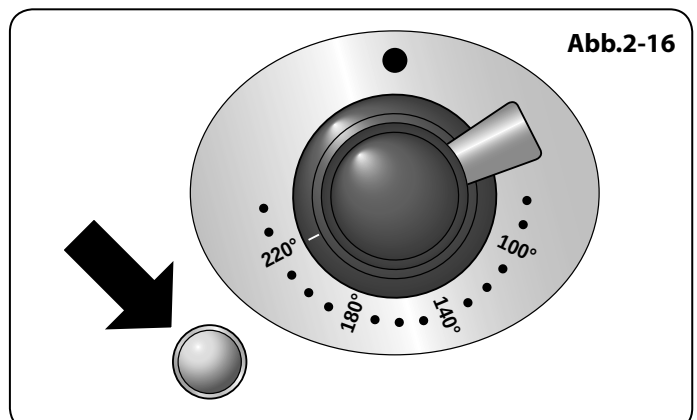
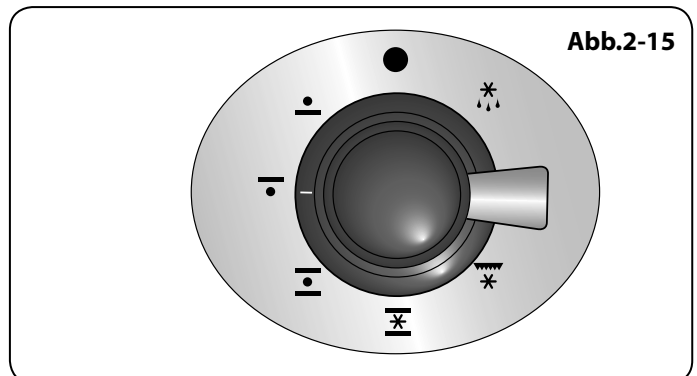
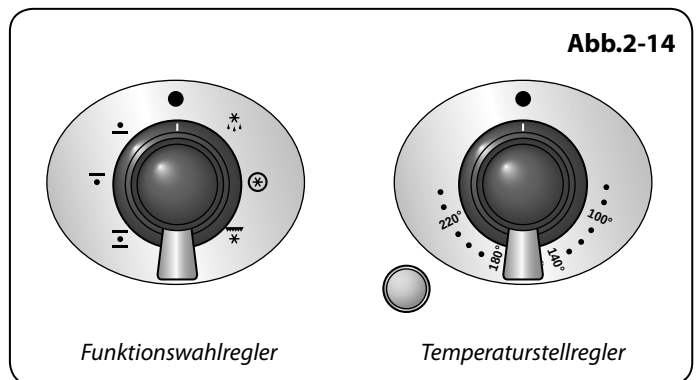
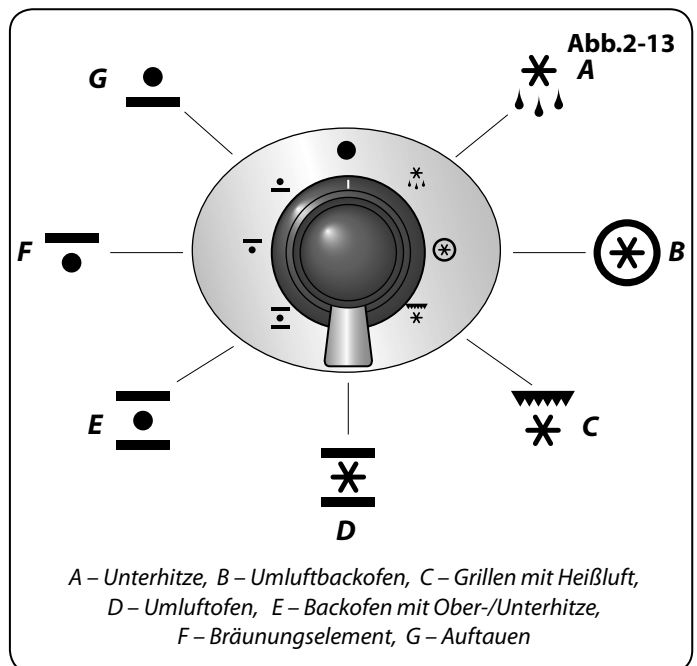


Abb.2-17

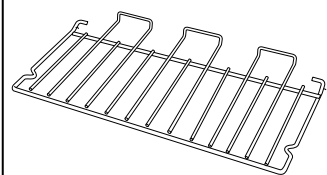


Abb.2-18

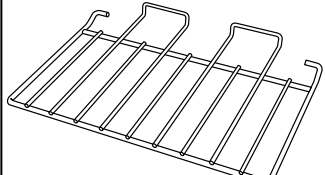


Abb.2-19

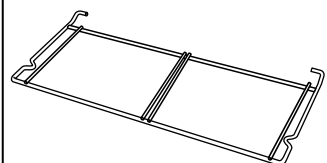


Abb.2-20

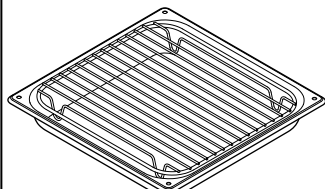


Abb.2-21

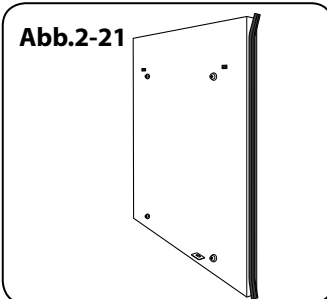


Abb.2-22

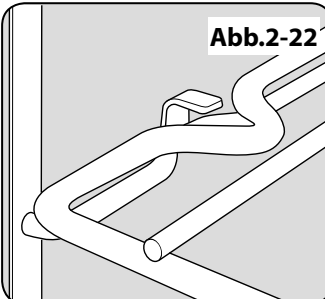


Abb.2-23

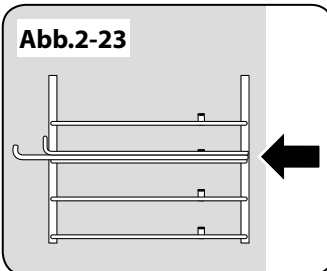


Abb.2-24

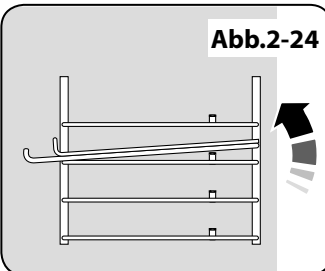
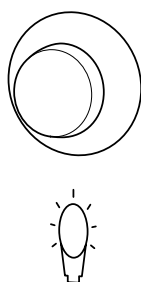


Abb.2-25



Zusätze

Ofenroste

Der Herd wird mit folgendem Zubehör geliefert:

- 1 Ofenrost voller Breite (**Abb.2-17**)
- 3 energiesparende Ofenroste (**Abb.2-18**)
- 1 Grillrostträger (**Abb.2-19**)
- 2 Grillpfannen mit Dreifuß (**Abb.2-20**)
- 1 Trennwand (**Abb.2-21**)

Ein Einschub kann in jeder der Positionen eingesetzt werden. Wenn ein Gitterrost herausgezogen wird, bleibt es ihm Ofen fixiert, kann aber leicht herausgenommen und wieder hineingeschoben werden.

Rost Entfernen

Der Rost hat an jeder Seite eine kleine Aussparung. Um den Rost zu entfernen, muss dieses auf einer Ebene mit den Halterungen sein (**Abb.2-22**). Den Rost anheben und nach vorne ziehen (**Abb.2-23**).

Wiedereinbau des Rostes

Um den Rost wieder einzusetzen (**Abb.2-24**).

den Rost in der gewünschten Position zwischen den beiden Einschubleisten platzieren. Zurückschieben, bis er die Rückwand des Ofenfachs erreicht.

Die Roste sollten nicht direkt übereinander eingesetzt werden. Wenn auf mehr als einem Rost Speisen zubereitet werden, sollte mindestens eine Leistenbreite Abstand zwischen ihnen sein.

Backofenleuchte

Drücken Sie den entsprechenden Schalter, um die Backofenleuchten einzuschalten.

Bei Ausfall einer der Leuchten des Backofens vor dem Auswechseln der Glühlampe den Geräteschutzschalter des Herdes ausschalten. Genauer zum Auswechseln einer Glühlampe der Ofenbeleuchtung siehe Abschnitt „Problembeseitigung“ (**Abb.2-25**).

Schublade

Die Schublade unten dient zum Aufbewahren von Ofenblechen und anderen Kochutensilien.

Sie kann sehr warm werden, bewahren Sie daher nichts darin auf, das schmelzen oder Feuer fangen kann. Niemals brennbare Materialien in der Schublade aufbewahren. Dies schließt Papier, Kunststoff und Stoffgegenstände wie Kochbücher, Kunststoffartikel und Handtücher und entzündliche Flüssigkeiten ein. Keine explosionsgefährdeten Stoffe wie Aerosoldosen auf oder in der Nähe des Gerätes aufbewahren.

⚠ Brennbare Materialien können explodieren und ein Feuer auslösen oder großen Schaden anrichten.

Die Schublade kann komplett herausgenommen werden, indem Sie sie heraus und nach oben ziehen.

Entfernung des Einschubs

Ziehen Sie die Schublade komplett heraus (**Abb.2-26**).

Heben Sie die Enden der Kunststoffclips (einer auf jeder Seite) an, um die Anschläge, die die Schublade an den Seitenleisten halten, zu lösen, und ziehen Sie gleichzeitig die Schublade nach vorne und von den Seitenleisten ab (**Abb.2-27**).

Aus Sicherheitsgründen sollten Sie die Schubladenleisten wieder einschieben.

Einsetzen der Schublade

Um die Schublade wieder in den Herd einzusetzen, ziehen Sie die seitlichen Laufleisten ganz heraus (**Abb.2-28**).

Halten Sie die Schublade von vorn fest und ziehen Sie auf beiden Seiten die seitliche Laufleiste so nach vorn, dass die Halteklammern einrasten und die Schublade an den Laufleisten befestigen (**Abb.2-29**).

Abb.2-26

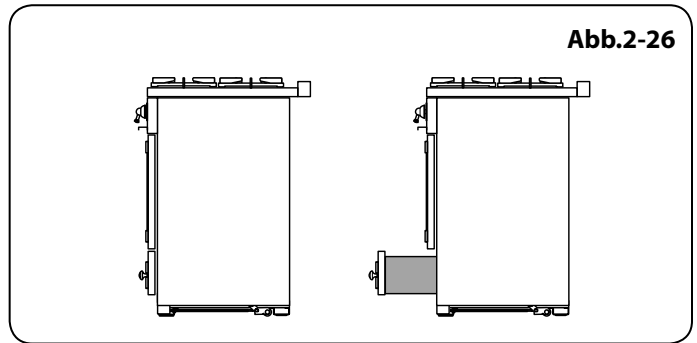


Abb.2-27

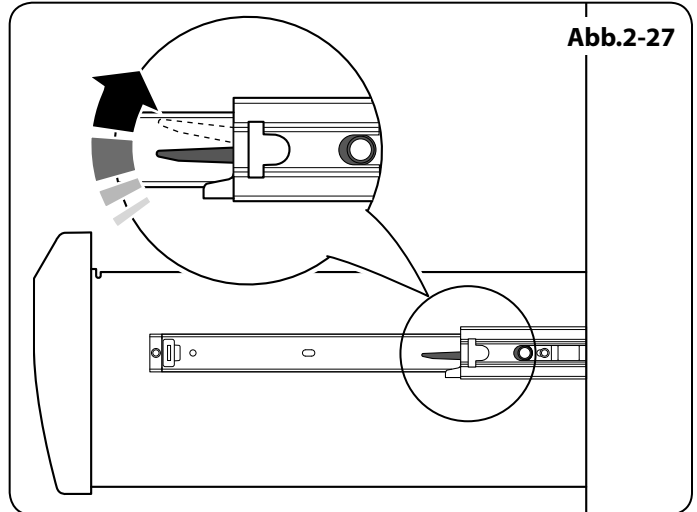


Abb.2-28

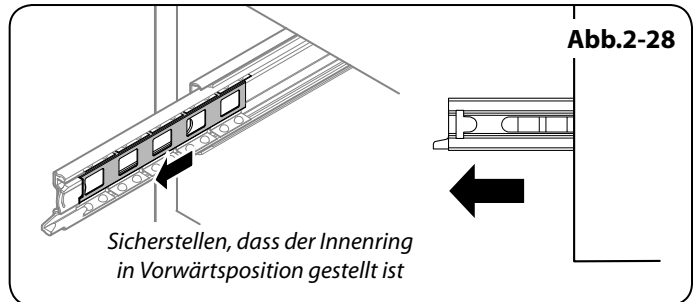
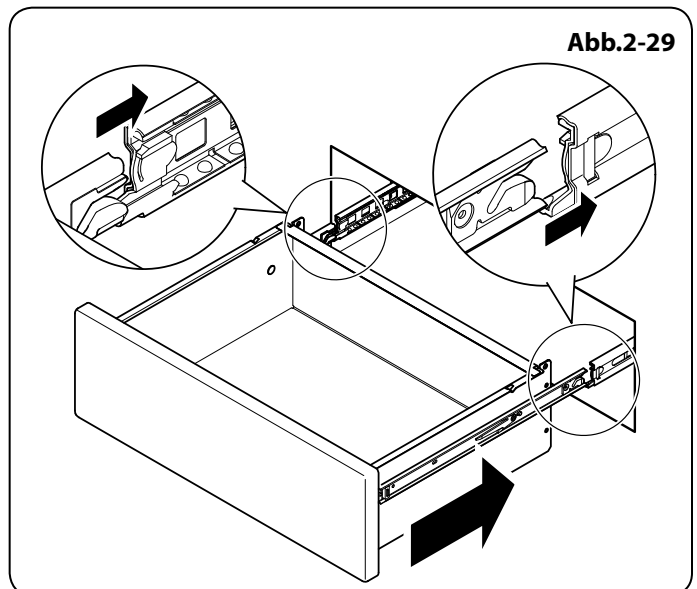


Abb.2-29



3. Hinweise zum Kochen

Kochen mit einem Multifunktionsofen

Denken Sie daran: Nicht alle Betriebsarten eignen sich für alle Lebensmittelarten. Die angegebenen Garzeiten sollten nur als Richtlinie dienen.

Allgemeine Hinweise zum Ofen

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

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

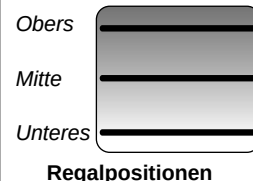
Wenn der Ofen eingeschaltet ist, lassen Sie die Tür nicht länger als notwendig geöffnet, da sonst die Regler sehr heiß werden können.

- Lassen Sie immer einen „Fingerbreit“ zwischen Gerichten auf dem gleichen Einschub. Damit kann die heiße Luft frei um sie zirkulieren.
- Um Fettspritzer zu verringern, wenn Sie Gemüse in heißes Fett rund um einen Braten legen, trocknen Sie das Gemüse gründlich ab oder bestreichen Sie es mit einer dünnen Schicht Öl.
- Wenn Speisen während des Kochens überkochen können, setzen Sie sie auf ein Backblech.
- 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 das 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.

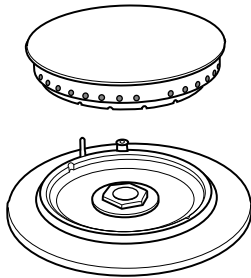
Speisen werden in einem Umluftbackofen mit niedrigeren Temperaturen gegart als in einem konventionellen Backofen. Wenn Sie nach Rezept arbeiten, senken Sie die Umluftofentemperatur um 10 °C und kürzen Sie die Garzeit um 5-10 Minuten. Die Temperatur im Umluftofen hängt nicht von der Höhe im Ofen ab –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



Speise	Ofenventilators		Herkömmlichen		Ungefähre Garzeit	
	Funktion	Temperatur °C	Regal Positionen	Temperatur °C		
Fleisch						
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.		
	190	M	200	20-25 minuten pro 500g +20-25 minuten.		
Lamm	150	M	160	30-35 minuten pro 500g +30-35 minuten.	Gefülltes Geflügel - Bei 200°C braten oder 20 Min. lang bei 200°C und dann 160°C für den Rest der Zeit braten. Bei verpacktem Geflügel (frisch oder gefroren) den Garzeiten auf der Verpackung folgen. Gefrorene geflügel vor dem braten grundlich auftauen.	
	190	M	200	25-30 minuten pro 500g +25-30 minuten.		
Schwein	150	M	160	35-40 minuten pro 500g +35-40 minuten.		
	190	M	200	25-30 minuten pro 500g +25-30 minuten.		
Geflügel						
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. Platzieren Sie das Backblech mit der Vorderkante an der Vorderseite des Ofeneinschubs.	
	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.		
	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. 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.	
	190	M	200	15 minuten pro 500g +15 minuten.		
Ente / Entlein	150	M	160	25-30 minuten pro 500g.		
Kasserole	130-140	M	140-150	2-4 Std. je nach Rezept.		
Fisch	180	M/U	190	Filets 15-20 minuten.		
	180	M/U	190	Steaks je nach Dicke.		
	180	M/U	190	Ganze fische 10 minuten 500g +10		
Kuchen				minuten.		
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.		
Gebäck				20-30 minuten.		
Fruchttorte	190	M	200			
Törtche	190	M	200	35-40 minuten.		
Blätterteig	220	M	230	10-20 minuten je nach große.		
Brot	210	M/O	220	20-40 minuten je nach große.		
Meringue	100	M	110	20-30 minuten.		

5. Reinigen Ihres Herdes

Abb.5-1



A – Deckel, B – Unterteil

Abb.5-2

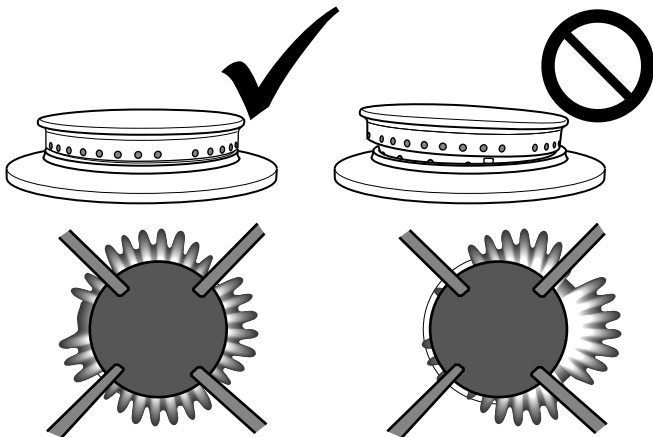
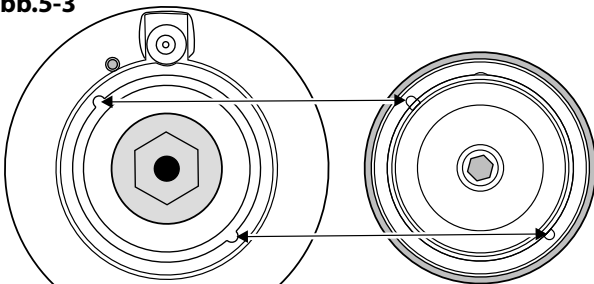


Abb.5-3



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.**

Denken Sie daran, die Stromversorgung wieder einzuschalten und die Uhr zurückzustellen, bevor Sie den Herd benutzen.

Tägliche Pflege

Das Reinigen des Herds ist keine erfreuliche Aufgabe, ist aber zum Aufrechterhalten der Leistungsfähigkeit und des Erscheinungsbildes des Herds notwendig. Am besten Spritzer sofort abwischen, damit sie nicht anbrennen und sich später nur schwer entfernen lassen.

⚠ Stellen Sie sicher, dass die Verbrennungs- und Luftzirkulation zum Herd nicht beeinträchtigt ist – zum Beispiel durch angesammeltes Fett oder Öl.

Reinigen von Spritzern

Wenn beim Kochen etwas verschüttet wird oder überkocht, den Brenner so schnell wie möglich ausschalten und abkühlen lassen. Erst sauber machen wenn der Bereich vollständig abgekühlt ist. Verschüttete Flüssigkeit so schnell wie möglich abwischen.

Achten Sie darauf, dass kein überschüssiges Wasser in den Herd eindringt.

Kochstellenbrenner

Die Gasbrennerköpfe und -deckel können zum Reinigen entfernt werden. Vergewissern Sie sich, dass diese absolut trocken sind, bevor Sie sie wieder anbringen (**Abb.5-1**). Beim Auswechseln eines Brennerkopfes sicherstellen, dass er gut in der Basis verankert ist (**Abb.5-2**).

Wenn Sie sich den Boden des Brennerkopfes ansehen, sehen Sie zwei Ansätze – diese passen in die beiden Kerben im Brennerunterteil (**Abb.5-3**).

Überprüfen Sie, ob die Brenneröffnungen nicht blockiert sind. Bei einer Blockierung entfernen Sie die hartnäckigen Partikel mit einem Stück Sicherungsdraht.

Obere Hauptarbeitsfläche

Alle Töpfe und Pfannen von der oberen Hauptarbeitsfläche entfernen. Die Pfannenhalterungen aus dem Bereich mit den verschütteten Flüssigkeiten und Nahrungsmittelüberresten entfernen und vorsichtig in ein Waschbecken mit warmem Seifenwasser geben.

Kleinere Überreste von der Hauptarbeitsfläche wischen. Die Verwendung von scheuernden Reinigungsmitteln wie auch Reinigungsmilch auf polierten Edelstahlflächen vermeiden.

Ein flüssiges Spülmittel verwenden um ein optimales Ergebnis zu erzielen.

Mit kaltem Wasser abwaschen und mit einem sauberen weichen Tuch gut abtrocknen. Vor dem Zusammenbau sicherstellen, dass alle Teile trocken sind.

Bedienblende und Ofentüren

Die Verwendung von scheuernden Reinigungsmitteln wie auch Reinigungsmilch auf polierten Edelstahlflächen vermeiden. Beste Ergebnisse erzielen Sie mit einem flüssigen Reinigungsmittel.

Die Bedienblende und die Regler sollten nur mit einem weichen Tuch, ausgewrungen in sauberer, heißer Spülmittellauge, gereinigt werden. Dabei jedoch darauf achten, dass kein überschüssiges Wasser in das Gerät gelangt. Mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen und dann mit einem trockenen Tuch polieren. Die Ofentüren sollten nur mit einem weichen Tuch, das in sauberer und heißer Spülmittellauge ausgewrungen wurde, gereinigt werden.

Herd und Herdteiler

Reinigen Sie Herd und Herdteiler mit einem unserer für Emaille geeigneten Herdreiniger.

WICHTIG: Bevor Sie den Herdteiler reinigen, entfernen Sie unbedingt den Dichtstreifen aus Silikon am vorderen Rand – einige Herdreiniger können die Dichtung beschädigen. Entfernen Sie den Streifen, indem Sie sanft an beiden Enden ziehen, um die Haken, mit denen er befestigt ist, zu lösen.

Ofenverkleidungen

Ofenverkleidungen Wieder Anbringen

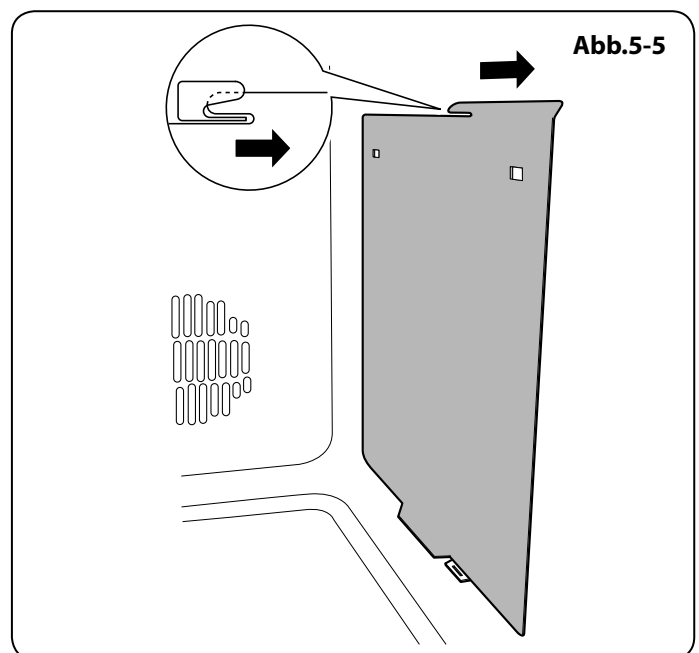
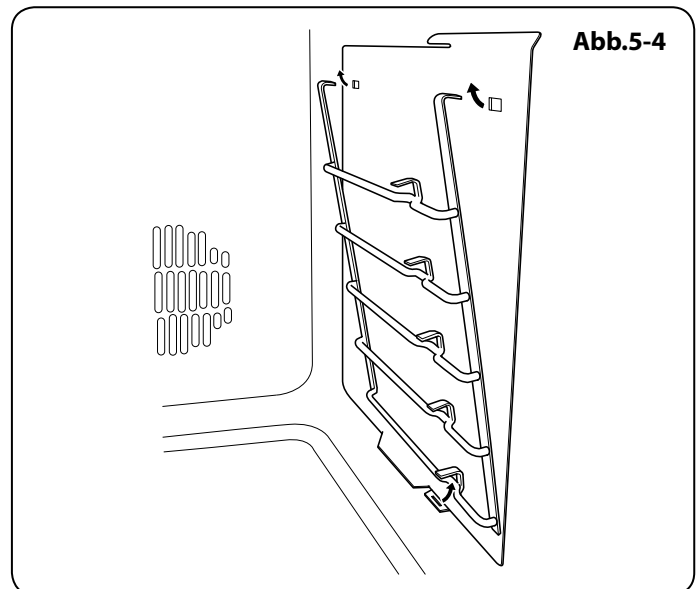
Zuerst die Roste entfernen. Die Ofenrosthalterungen zum Herausnehmen aus den zwei Halterungsöffnungen anheben und nach außen ziehen (**Abb.5-4**).

Anmerkung: Die Verkleidungen für die linke und die rechte Seite sind verschieden.

Die Seitenteile zum Entfernen einfach anheben und nach vorne schieben (**Abb.5-5**).

Ofenverkleidungen Wieder Anbringen

Zum Wiedereinsetzen der Verkleidung muss der ausgeschnittene Bereich auf der Oberseite der Verkleidung sein. Die Verkleidung in Richtung hinterer Teil der Ofenkammer schieben.



Deutsch

Wenn die Verkleidung wieder angebracht ist, können die Rosthalterungen befestigt werden. Hierzu zunächst den unteren Teil der Halterung in den ausgeschnittenen Bereich einsetzen und dann die zwei Haken oben einsetzen.

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.

Kochstelle		
Teil	Beschichtung	Empfohlene Reinigungsmethode
Kochmulde	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.
Außenseite des Herdes		
Teil	Beschichtung	Empfohlene Reinigungsmethode
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	Warme Spülmittellauge, weiches Tuch.
	Messing	Messingpolitur.
Türscheibe/Glasdeckel	Sicherheitsglas	Heiße Spülmittellauge, ggfs. Scheuermilch/Topfkratzer.
Ofen und Grill		
Teil	Beschichtung	Empfohlene Reinigungsmethode
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 (siehe „Die Backöfen“ unter „Reinigen Ihres Herdes“).
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?

Sind die Zündelektroden oder Gasbrennerlöcher durch Schmutz blockiert?

Sind die Brennerköpfe richtig aufgesetzt? Siehe Abschnitt mit der Überschrift „Reinigung“.

Denken Sie daran, dass jeder Kochstellenbrenner eine spezielle Sicherheitsvorrichtung besitzt, die den Gasstrom unterbricht, falls die Flamme erlischt. Beim Anzünden eines Kochstellenbrenners muss die Sicherheitsvorrichtung umgangen werden, indem der Reglerknopf eingedrückt wird, sodass das Gas ausströmen kann. Dies gibt dem Flammensensor die Möglichkeit, sich aufzuheizen und die Sicherheitsvorkehrung zu betätigen. Halten Sie den Regler einige Sekunden lang gedrückt, damit das Gas zum Brenner strömen kann. Durch die Funken der Zündung wird das Gas entzündet.

Falls der Brenner beim Loslassen des Reglers erlischt, funktioniert die Sicherheitsvorrichtung nicht. Stellen Sie den Regler auf „Aus“. Wiederholen Sie den Vorgang nach einer Minute und drücken Sie diesmal den Regler etwas länger und evtl. fester.

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? Wenn dies nicht der Fall ist, prüfen Sie, ob der Strom eingeschaltet ist.

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.

Seien Sie beim Öffnen der Backofentür vorsichtig, da es einen kurzen Dampfstoß geben kann, wenn die Tür geöffnet wird. Treten Sie zurück und lassen Sie den Dampf austreten.

Ein Backofengebläse ist laut

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

Welche Reinigungsmittel sind für den Herd empfohlen?

Eine vollständige Liste zu empfohlenen Reinigungsmaterialien finden Sie im Abschnitt „Reinigung“.



Wir empfehlen keine ätzenden Reiniger, da diese Ihren Herd beschädigen können.

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

Ja, dies wird durch Hitze verursacht, die aus dem Ofen steigt und sie aufheizt. Lassen Sie die Backofentür stets geschlossen.

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. Es ist in Ihrem Interesse, Ihren ursprünglichen Installateur zu finden.

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.

Backofen schaltet sich nicht

Ist die Stromversorgung eingeschaltet?

Falls Sie einen Multifunktionsofen verwenden: Haben Sie eine Kochfunktion eingestellt?

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.

Abb.6-1

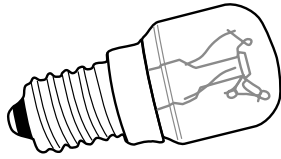
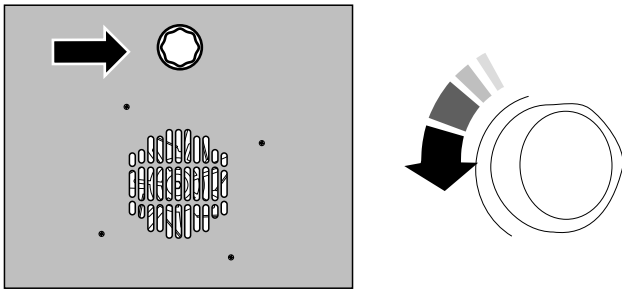


Abb.6-2



Eine Ofenbeleuchtung funktioniert nicht

Die Glühlampe ist wahrscheinlich durchgebrannt. Sie können eine Ersatzglühlampe (die nicht unter die Garantie fällt) in einem guten Elektrofachgeschäft kaufen. Fragen Sie nach einer Lampe mit 15 W, 230 V, FÜR BACKÖFEN. Es muss eine spezielle Glühlampe sein, die bis 300 °C wärmebeständig ist (**Abb.6-1**).

Stellen Sie den Strom am Geräteschutzschalter aus.

Vergewissern Sie sich, dass der Ofen kalt ist. Öffnen Sie die Backofentür und entnehmen Sie die Ofeneinschübe.

Lösen Sie die Lampenabdeckung, indem Sie sie nach links drehend lösen. Sie ist möglicherweise schwergängig (**Abb.6-2**).

Schrauben Sie die alte Glühbirne heraus. Schützen Sie Ihre Finger für den Fall, dass die Glühbirne zerbricht.

Schrauben Sie die neue Glühlampe ein und die Lampenabdeckung wieder auf. Schalten Sie den Geräteschutzschalter ein und kontrollieren Sie, ob die Glühlampe leuchtet.

Einstellen des Ofentürwinkels

Der Herd wurde nicht korrekt ausgerichtet. Verstellen Sie die Füße und hinteren Rollen, um den Herd waagerecht auszurichten. Benutzen Sie eine Wasserwaage, um zu prüfen, ob der Herd - vorn und an beiden Seiten - waagerecht in der Ofenöffnung sitzt.

Falls der Herd nicht waagerecht ausgerichtet ist, lassen Sie ihn von Ihrem Händler ausrichten.

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.

Name des Installateurs
Firma des Installateurs
Telefonnummer des Installateurs
Geräteseriennummer

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.
- ⚠** Vergewissern Sie sich vor der Installation, dass der Herd für Ihre Gasart und Versorgungsspannung geeignet ist. Entnehmen Sie diese dem Gerätedatenschild.
- ⚠** 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 auf die Verwendung anderer Gasarten umgestellt 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 Erdgeschossesebene wie z. B. in einem Keller installiert werden.

Umstellung

Dieses Gerät wird geliefert als:

G20 20 mbar

Kat II_{2H3+}

Kat II_{2E+3+}

Kat II_{2L3B/P}

Kat II_{2E3B/P}

Kat II_{2H3B/P}

Kat II_{2ELL3B/P}

Er wird eingestellt auf Erdgas Gruppe H geliefert (G20- Erdgas mit 20 mbar).

Ein Umstellsatz 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:

- Stützhalter: Wird der Herd durch einen Schlauch mit Gas versorgt, muss ein Stützwinkel oder eine Stabilitätskette angebracht werden. Diese sind nicht im Lieferumfang des Herds enthalten, sind aber in jedem Baumarkt erhältlich.
- Gasdrucktester/Manometer.
- Flexibler Gasschlauch: Muss einschlägigen Normen entsprechen.
- Multimeter: für elektrische Prüfungen.

Sie benötigen außerdem 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. Innensechskantschlüssel (4 mm und 3 mm)
8. Wasserwaage
9. Bleistift
10. Verstellbarer Schraubenschlüssel
11. Schrauben zur Befestigung des Stützwinkels
12. 13 mm-Schraubenschlüssel

Überprüfung der Teile:

Pfannenträger	Wok-Gestell
Ofenroste voller Breite	Grillrostträger
2 Grillpfannen mit Dreifuß	3 energiesparende Ofenroste
Trennwand	Sockel

INSTALLATION

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

Aufstellen des Herdes

Die Abbildungen zeigen den empfohlenen Mindestabstand des Herdes zu benachbarten Flächen (**Abb.7-1**).

Der Herd darf 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 800 mm ist zwischen der Oberseite der Kochstelle und einer horizontalen entzündlichen Fläche erforderlich.

Abb.7-2 zeigt die empfohlenen Abstände über dem Herd.

**Jede Dunstabzughaube sollte gemäß den Anweisungen des Dunstabzughaubenherstellers installiert werden.*

*** Ein Spritzschutz muss gemäß den Anweisungen des Herstellers angebracht werden. Für die Abzugsblende, die am Herd angebracht wird, muss ausreichend Abstand gelassen 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.

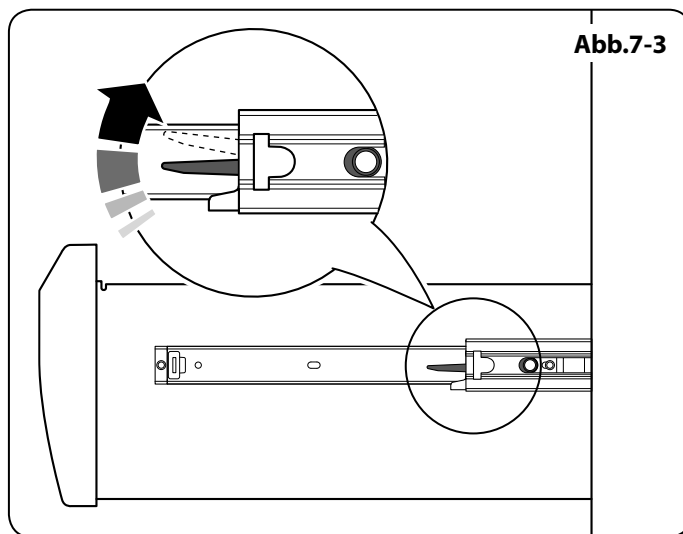
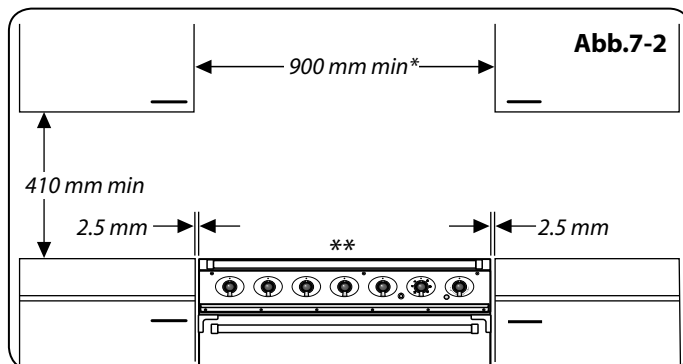
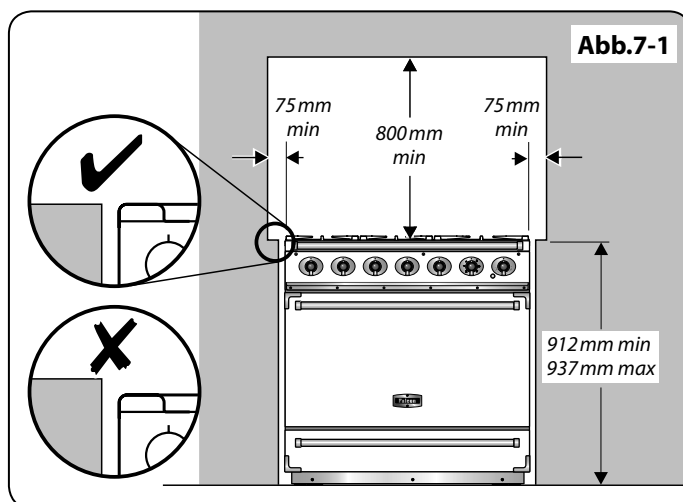
Wir empfehlen eine Lücke von 905 mm zwischen Einheiten, um Bewegungen des Herdes zu berücksichtigen. Klemmen Sie den Herd nicht ein - es muss noch immer möglich sein, den Herd zur Reinigung und Wartung hineinzuschieben und herauszuziehen.

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.

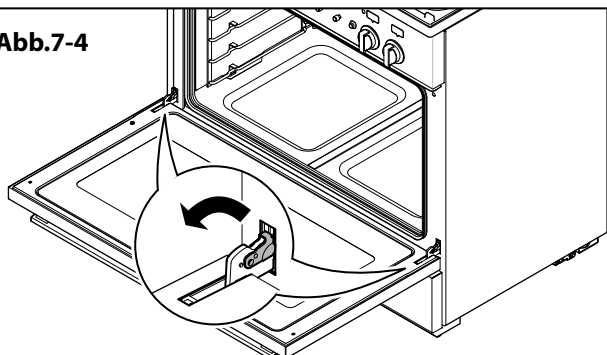
Wir empfehlen, dass zwei Personen den Herd bewegen. Sorgen Sie dafür, dass der Bodenbelag fest angebracht ist oder entfernt wurde, um Beschädigungen beim Bewegen des Herdes zu vermeiden. Als Hilfestellung besitzt er zwei Verstellrollen an der Rückseite und zwei schraubbare Verstellfüße an der Vorderseite. Sie benötigen das Verstellwerkzeug.



INSTALLATION

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

Abb.7-4



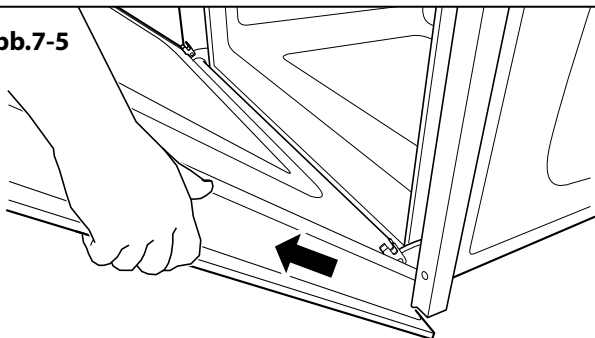
Entfernen der Schublade

Ziehen Sie die Schublade bis zum Anschlag heraus.

Auf die Enden der Kunststoffclips drücken - an der linken Seite nach unten und auf der rechten Seite nach oben - um die Arretierungen zu lösen, die den Auszug an den Seitenschienen festhalten (**Abb.7-3**). Gleichzeitig den Auszug nach vorn und von den Seitenschienen wegziehen.

Aus Sicherheitsgründen sollten Sie die Schubladenleisten wieder einschieben. Legen Sie die Schublade an einen sicheren Ort - sie wird erst wieder eingesetzt, wenn die Installation abgeschlossen ist.

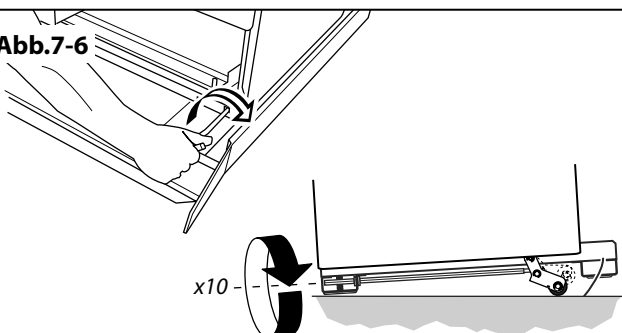
Abb.7-5



Entfernen der Backofentür

Öffnen Sie die Backofentür zum Entfernen vollständig. Schwenken Sie die arretierenden U-förmigen Klammern nach vorne in die Arretierposition (**Abb.7-4**). Ergreifen Sie die Seiten der Tür, heben Sie sie und an und schieben Sie sie dann nach vorne (**Abb.7-5**).

Abb.7-6



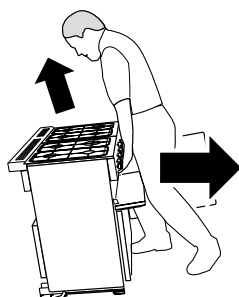
Absenken der Zwei Hinteren Rollen

Um die Höhe an der Rückseite des Ofens einzustellen, führen Sie zuerst einen 13 mm Schraubenschlüssel oder Steckschlüssel in die hexagonale Verstellmutter ein (**Abb.7-6**). 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.7-7



Das Versetzen Abschließen

Klappen Sie den hinteren Rand des Verpackungsbodens auf. Ergreifen Sie die Bedienblende und heben Sie das Vorderteil des Herdes leicht an (**Abb.7-7**).

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 Regler zum Schieben des Herdes.

Höheneinstellung

Es wird empfohlen, eine Wasserwaage auf einem Einschubblech in einem der Backofen zu benutzen, um zu prüfen, ob er waagrecht steht.

Stellen Sie den Herd in die gewünschte Position und achten Sie dabei darauf, 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, das im Lieferumfang enthaltene Verstellwerkzeug benutzen, um die Stellmuttern an den vorderen Ecken des Herdes zu drehen.

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

INSTALLATION

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

Montage von Konsolen- bzw. Kettenhalterung

Sofern nicht anders angegeben, muss ein Herd mit flexiblem Gasanschluss mit einer geeigneten Befestigungsvorrichtung gesichert werden.

Geeignete Befestigungsvorrichtungen sehen Sie auf **Abb.7-8**, **Abb.7-9** und **Abb.7-10**.

Om man använder en säkerhetskedja (**Abb.7-8**) ska kedjan vara så kort som möjligt och fast ansluten till spisens baksida.

Falls Sie eine Konsolenhalterung verwenden (**Abb.7-9** und **Abb.7-10**), 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.

Gasanschluss

Muss einschlägigen Normen entsprechen. Der Schlauch (nicht im Lieferumfang des Herdes enthalten) MUSS den einschlägigen Normen entsprechen. Schläuche können in den meisten Bau- und Handwerkermärkten erworben werden.

Die Gasversorgung muss mit einem nach unten gerichteten Anschluss abgeschlossen werden.

Der Anschluss befindet sich direkt unter Kochstellenhöhe an der Rückseite des Herdes. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an Ihren Lieferanten.

Da die Höhe des Herdes verstellt werden kann und jeder Anschluss anders ist, ist es schwierig, genaue Abmessungen anzugeben. 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.7-11**).

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 am Druckprüfpunkt am Gasanschlussblock gemessen werden.

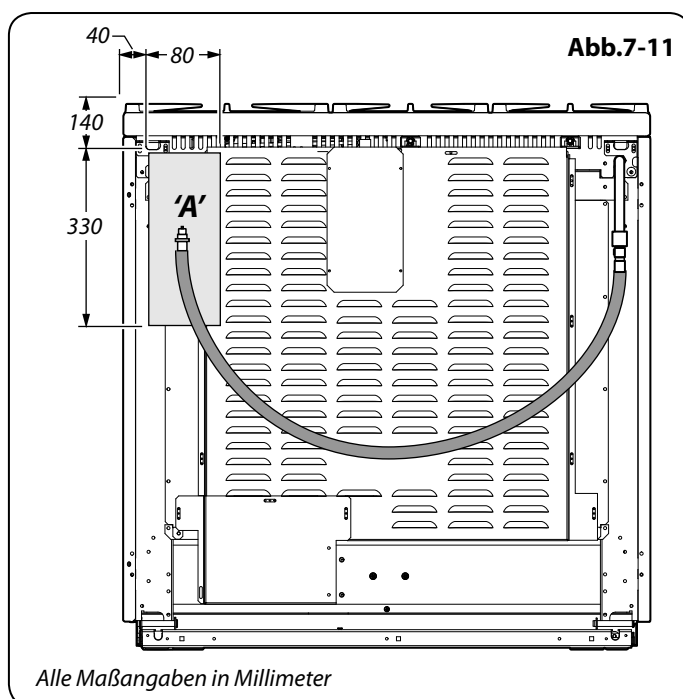
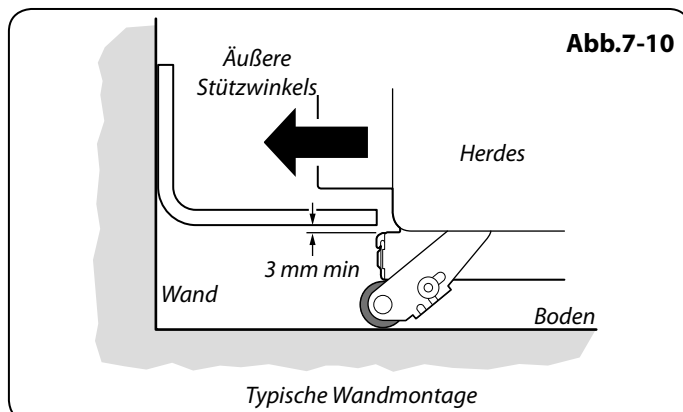
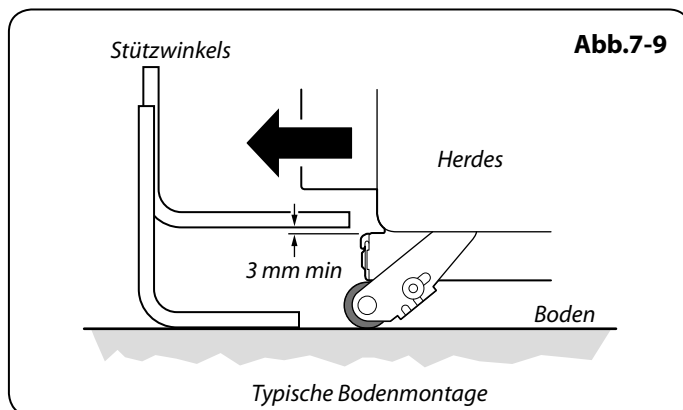
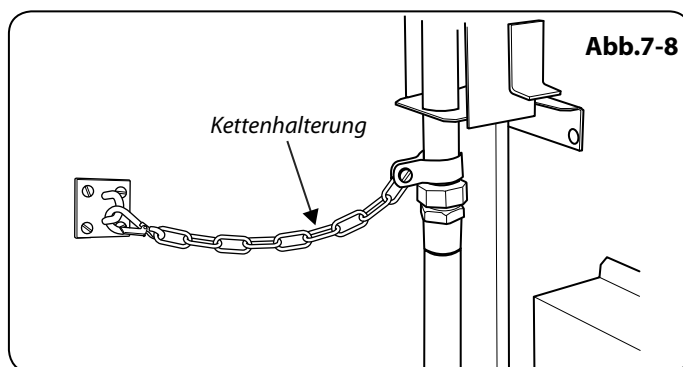
Manometer anschließen. Schalten Sie einen Kochplattenbrenner ein und zünden Sie ihn an.

Testdrücke entnehmen Sie dem Gerätedatenschild.

Die Kochplattenbrenner zum Herd ausschalten und Manometer abnehmen.

Kontrollieren, ob das Gerät gasdicht ist.

Die Funktion aller Brenner prüfen.



INSTALLATION

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

Abb.7-12

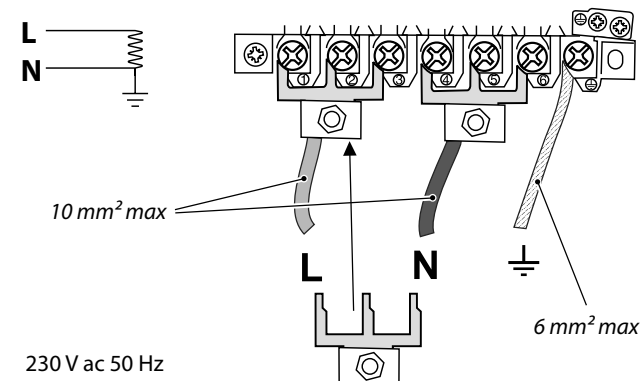
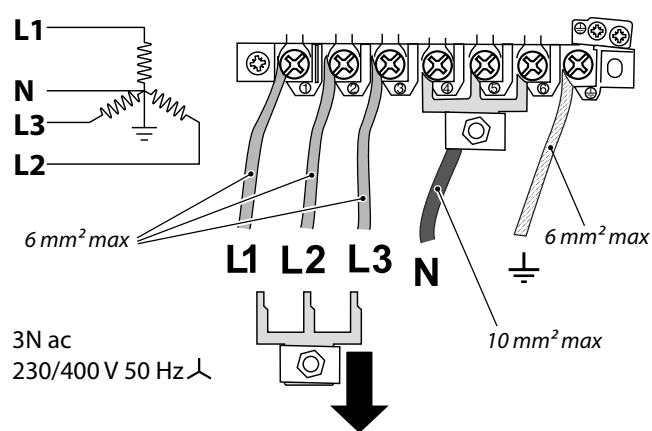


Abb.7-13



Elektrischer Anschluss

Dieses Gerät muss von einem entsprechend qualifizierten Elektriker gemäß einschlägigen Vorschriften sowie den Anforderungen der lokalen Elektrizitätsversorgungsunternehmen installiert werden.

⚠ ACHTUNG: DIESES GERÄT MUSS GEERDET 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 in allen Polen an die korrekte Stromversorgung angeschlossen werden, wie auf dem Spannungsschild am Herd angegeben. Dieser Herd darf nicht an eine normale Haushaltssteckdose angeschlossen werden.

Die gesamte elektrische Belastung des Geräts beträgt etwa 3,6 kW. Die verwendete Kabelgröße sollte für diese Belastung geeignet sein und alle örtlichen Anforderungen erfüllen.

Zugriff auf den Netzanschluss erhalten Sie durch Entfernen des elektrischen Klemmenanschlusskastens an der Rückwand. Schließen Sie das Netzkabel an die korrekten Anschlüsse für Ihre Stromversorgungsart an (**Abb.7-12** und **Abb.7-13**). Kontrollieren Sie, ob die Verbindungen korrekt angebracht und die Klemmschrauben fest angezogen sind.

Das Netzkabel über die Kabelschelle befestigen.

Endkontrolle

Kochplattenkontrolle

Kontrollieren Sie alle Brenner nacheinander. Eine Flammensicherheitsvorrichtung (FSD) stoppt die Gaszufuhr zum Brenner, wenn die Flamme erlischt.

Drehen Sie den Regler für jeden Brenner auf das ausgefüllte Flammensymbol.

Drücken Sie den Regler ein. Dies lässt Gas zum Gasbrenner strömen. Halten Sie den Regler gedrückt und drücken Sie die Zündtaste oder zünden Sie das Gas mit einem Streichholz an. Halten Sie den Regler etwa weitere 10 Sekunden lang gedrückt.

Falls der Brenner beim Loslassen des Reglers erlischt, funktioniert die Sicherheitsvorrichtung nicht. Wiederholen Sie den Vorgang nach einer Minute und drücken Sie diesmal den Regler etwas länger und evtl. fester.

INSTALLATION

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

Backofenprüfung

Schalten Sie den Backofen ein und kontrollieren Sie, ob er sich erwärmt. Kontrollieren Sie, ob die Backofenbeleuchtung funktioniert.

Hinweis: Die Glühlampe des Ofens ist nicht Bestandteil der Garantie.

Schalten Sie den Ofen aus.

Anbringen des Sockels

Entfernen Sie die 3 Schrauben für die Sockelhalterungen entlang der vorderen Unterkante des Herds (**Abb.7-14**). Bringen Sie den Sockel mit diesen Schrauben an (andersfarbige Schrauben finden Sie im losen Zubehör).

Einsetzen der Schublade

Setzen Sie die Schublade wieder auf die Seitenleisten, halten Sie sie waagrecht und schieben Sie sie ganz nach hinten. Die Clips sollten einrasten und die Schublade an den Seitenleisten halten (**Abb.7-15**).

Wiedereinbau der Backofentür

Schieben Sie zum Wiedereinbau der Tür die Scharniere zurück in ihre Schlitz. Bringen Sie die arretierenden U-förmigen Klammern durch Drehen wieder an den Scharnieren an.

Kundendienst

Installateur: Bitte tragen Sie Ihren Namen und Ihre Anschrift in diesem Leitfaden ein, unterweisen Sie den Benutzer in der Bedienung des Herds und übergeben Sie ihm die Bedienungsanleitung.

Vielen Dank.

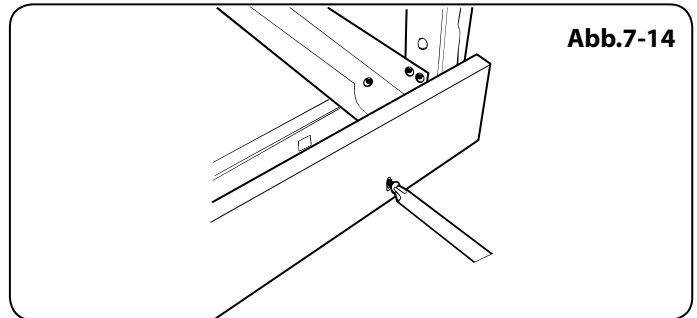


Abb.7-14

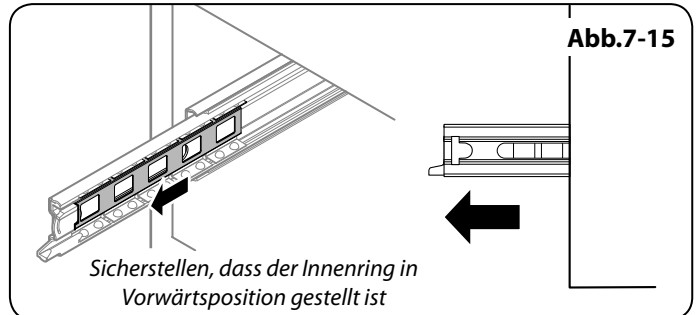


Abb.7-15

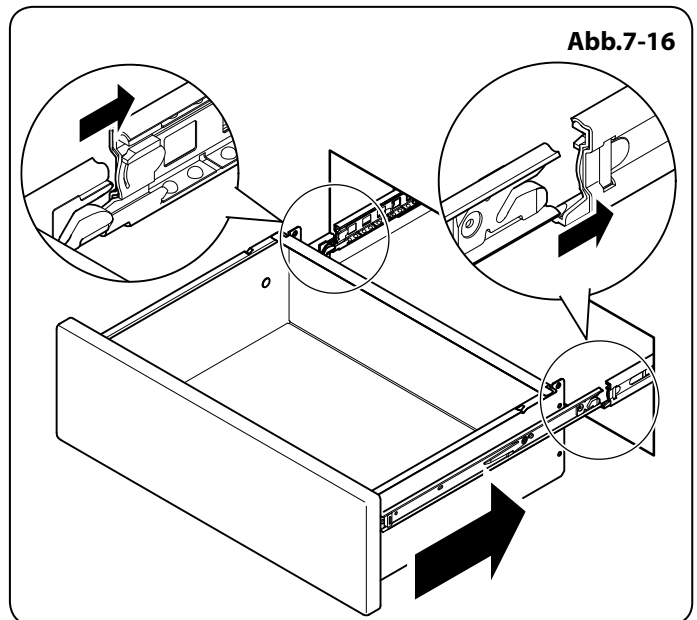


Abb.7-16

8. Reparatur und Ersatzteile

Kraftstofftyp
Name des Geräts
Farbe
Seriennummer
Händlername und -anschrift
Kaufdatum
Name und Anschrift des Installateurs
Installationsdatum

Füllen Sie bitte die nebenstehenden Geräteinformationen aus und bewahren Sie diese an einem sicheren Ort auf. Diese Angaben helfen uns, Ihr Gerät genau zu identifizieren und helfen uns, Ihnen zu helfen. Füllen Sie die Karte bitte jetzt aus, um Zeit und Ungelegenheiten zu sparen, wenn später ein Problem mit Ihrem Gerät auftreten sollte. Es kann ebenfalls nützlich sein, Ihren Kaufzettel zusammen mit dieser Broschüre aufzubewahren. Sie könnten aufgefordert werden, die Kaufbestätigung vorzulegen, um die Gültigkeit einer Garantiereparatur zu prüfen.

Diese Informationen befinden sich auf dem Geräteschild. Dieses befindet sich innen auf dem Schubladenboden. Zum Entfernen der Schublade siehe Abschnitt „Schublade“ in dieser Anleitung.

Bei Einem Problem

Falls Sie wider Erwarten ein Problem mit Ihrem Gerät haben sollten, schauen Sie sich bitte zunächst den Rest dieser Anleitung an, vor allem den Abschnitt „Problembeseitigung“, um sicherzustellen, dass Sie das Gerät korrekt benutzen.

Wenn Sie danach noch immer Schwierigkeiten haben, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

Bitte Beachten

Ist der 3-jährige Garantiezeitraum für Ihr Gerät abgelaufen, erhebt unser Dienstleister für diesen Besuch ggf. eine Gebühr.

Wenn Sie einen Ingenieurbesuch anfordern und der Fehler nicht Verantwortung des Herstellers ist, behält sich unser Kundendiensttechniker das Recht zur Berechnung einer Gebühr vor.

Nicht wahrgenommene Termine können ebenfalls in Rechnung gestellt werden.

Außerhalb des Garantiezeitraums

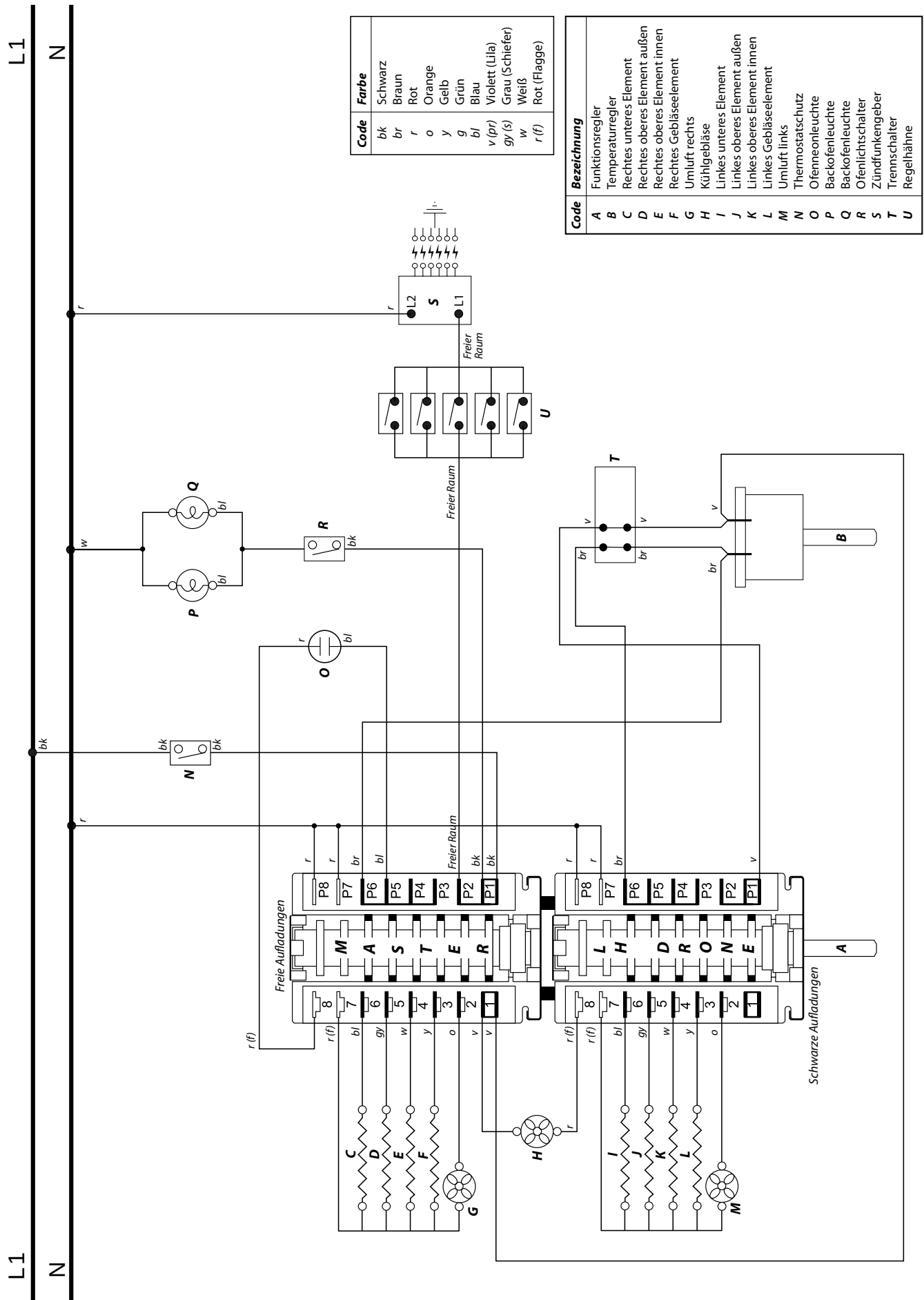
Wir empfehlen, dass unsere Geräte regelmäßig über ihre gesamte Lebensdauer gewartet werden, um beste Leistung und Wirtschaftlichkeit zu erhalten.

Wartungs- und Reparaturarbeiten sollten nur von sachkundigem und ausreichend qualifiziertem Personal ausgeführt werden.

Ersatzteile

Um optimale und sichere Leistung zu erhalten, nur Originalteile verwenden. Keine überholten oder unzulässigen Gasregler verwenden. Wenden Sie sich an Ihren Händler.

9. Schaltplan



10. Technische Daten

DIESER HERD GEHÖRT ZUR KATEGORIE: KatII_{2H3B/p}; KatII_{2H3+}; KatII_{2E+3+}; KatII_{2E3B/p}; KatII_{2L3B/p}; KatII_{2ELL3B/p}.

Er wird eingestellt auf Erdgas Gruppe H geliefert. Ein Umstellsatz 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, BE, AT, CH.

Anschlüsse

Gas Rp ½" hinten rechts		Strom
Erdgas	20 mbar	230 / 400V 50 Hz Min 16 A/phasige
Propan	37 mbar	
Butan	29 mbar	

Testdrücke siehe Gerätedatenschild.

Abmessungen

Gesamthöhe	min. 912 mm	max. 937 mm
Gesamtbreite	900 mm	
Gesamttiefe	600 mm bis zur Leistenvorderseite; 660 mm über die Griffe	
Platz für Herdplatte (min.)	800 mm	

Siehe „Aufstellung des Herdes“.

Nennwerte

Backofen	Vollmodus	Trennmodus
Gebälseelement	3,31 kW	1,65 kW
Oberes Element	3,49 kW	1,75 kW
Bräunungselement	2,11 kW	1,06 kW
Unteres Element	1,38 kW	0,69 kW

Kochplatte	Erdgas	Flüssiggas
Mittlerer Brenner	5,0 kW	5,0 kW (357 g/h)
Große Brenner	3,0 kW	3,0 kW (214 g/h)
Brenner rechts vorne	1,7 kW	1,7 kW (70 g/h)

Effizienz des Backofens

Maximale Ausgangsleistung @ 230V 50 Hz	3,5 kW
Energieeffizienzklasse auf einer Skala von A (sehr effizient) bis G (wenig effizient)	A
Energieverbrauch bei Standardbelastung	0,99 kWh
Nutzungsvolumen (in Liter)	115
Typ	Groß
Kochzeit bei Standardbeladung	44 mins
Backfläche	2400 cm ²

Maximale elektrische Last bei 230V (ungefähre Gesamtsumme inkl. Ofengebläse usw.): 3,6 kW.