



An AGA Company



Gebrauchsanleitung & Installations Anleitung

1092 Deluxe CT 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	6. Problembeseitigung	17
Wichtig !	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
Herdpflege	2	Aufstellen des Herdes	21
Reinigung	2	Versetzen des Herdes	21
2. Der Herd im Überblick	3	Anbringung eines Stütz	22
Kochstellenbrenner	3	Ausrichten des Herdes nach dem Anschluss	22
Die Gusseiserne Platte mit	4	Umstellung auf eine andere Gasart	23
Abnehmbarem Mittelteil	4	Höheneinstellung	23
Der Gleitgrill	5	Gasanschluss	23
Die Backöfen	6	Elektrischer Anschluss	24
Zusätze	8	Endkontrolle	25
Schublade	9	Endmontage	25
3. Hinweise zum Kochen	10	Kundendienst	25
Kochbuch für Multifunktionsofen	10	8. Schaltplan	26
Allgemeine Hinweise zum Ofen	10	9. Technische Daten	27
4. Tabelle des Kochens	11		
5. Reinigen Ihres Herdes	12		
Wichtige Informationen	12		
Tägliche Pflege	12		
Reinigen von Spritzern	12		
Kochstellenbrenner	12		
Obere Hauptarbeitsfläche	13		
Französisch-Kockfeld	13		
Der Gleitgrill	14		
Bedienblende und Ofentüren	14		
Ofens	15		
Reinigungsübersicht	16		

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.

Seltsame 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.**
- ⚠ Feueregefahr: 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 instabilen 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.**

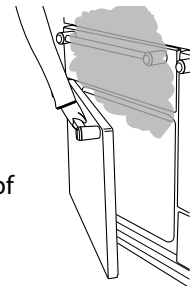
Füllen der Pfanne mit zu viel Fett kann zu Spritzern führen, wenn Nahrungsmittel hinzugegeben werden. Wenn Sie eine Kombination aus Ölen oder Fetten zum Braten verwenden, rühren Sie diese vor dem Erwärmen oder während das Fett schmilzt, zusammen.

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.



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

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

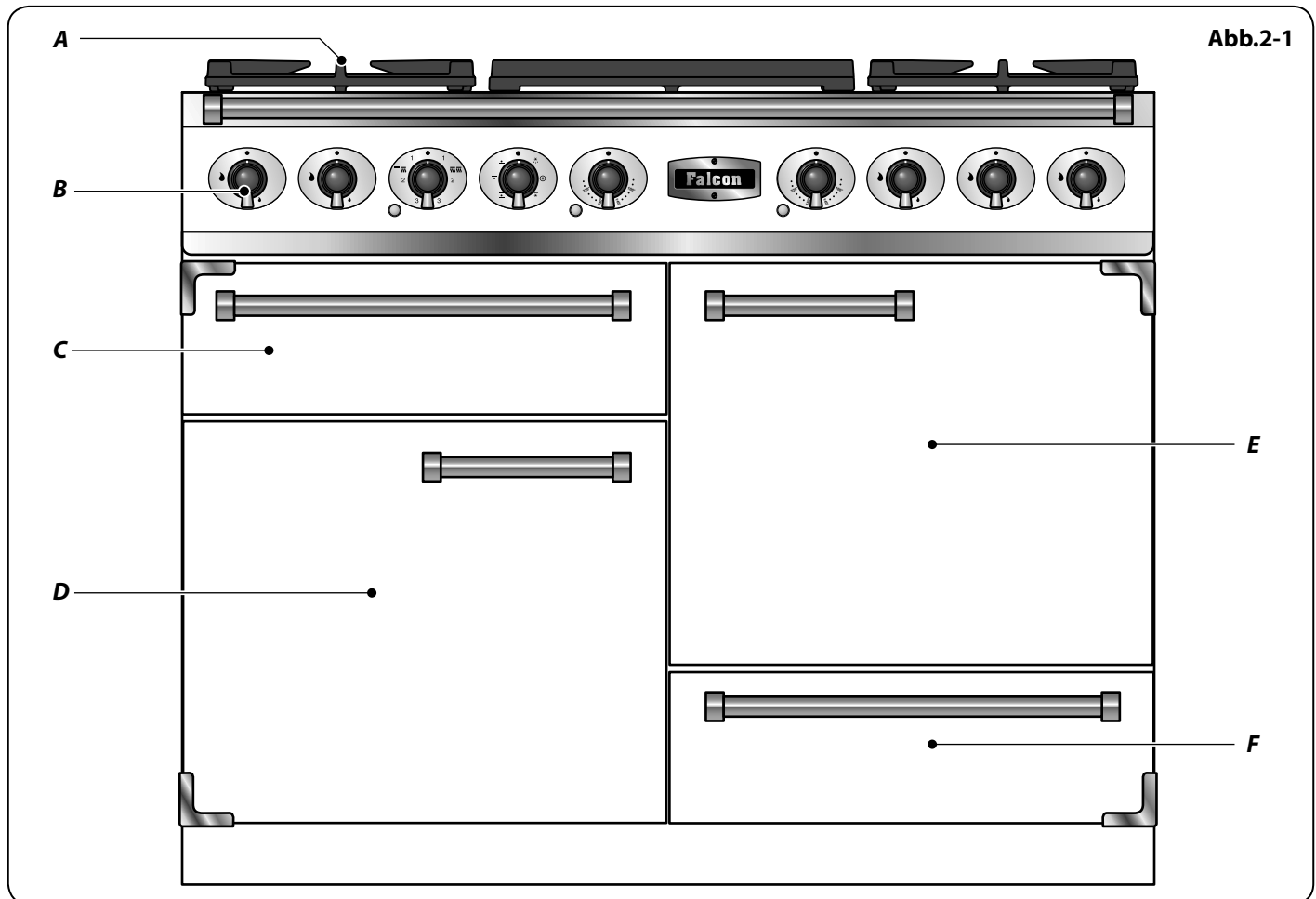
Herdpflege

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.

2. Der Herd im Überblick



Der 1092 „Dual-Fuel“-Herd (**Abb.2-1**) hat die folgenden Eigenschaften:

- A.** 5 Kochstellenbrenner & 1 französisch Kochfeld
- B.** 1 Bedienblende
- C.** 1 Gleitgrill
- D.** Haupt Multifunktionsofen
- E.** Umluftofen
- F.** 1 Schublade

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 Kochplatte Regler eingedrückt 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.

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

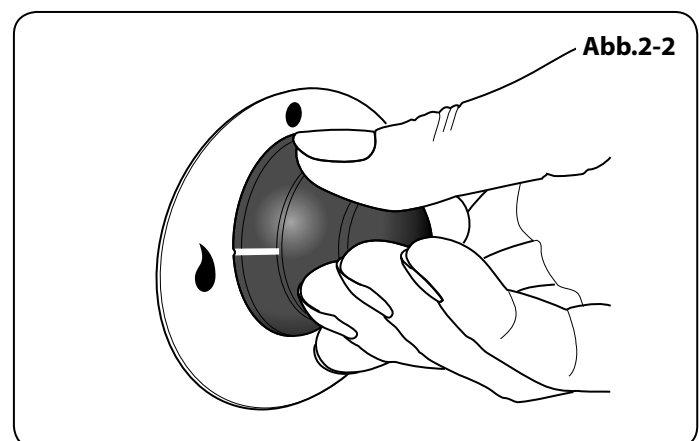
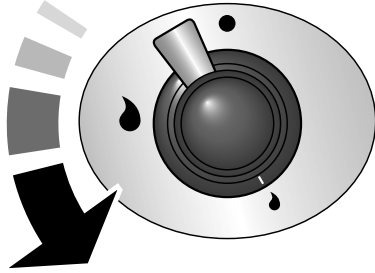


Abb.2-3



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 gegen den Uhrzeigersinn auf die gewünschte Kochstufe (**Abb.2-3**). Bei diesem Herd befindet sich die niedrige Einstellung hinter der hohen, nicht zwischen Hoch 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.

VORSICHT!

Die Gusseisenplatte wird bei der Benutzung sehr heiß und hält die Hitze noch lange nach der Nutzung.

Berühren Sie sie NIEMALS, wenn Sie nicht sicher sind, dass sie kalt ist.

Die Gusseiserne Platte mit Abnehmbarem Mittelteil

Profis bevorzugen dieses Kochelement wegen seiner großen Vielseitigkeit.

Einer der vielen Vorteile ist, dass es jene Art von Hitze erzeugt, die man früher mit gusseisernen Holz- und Kohlebrennern erzielte. Diese Erfindung ist nach wie vor unübertroffen!

Die Vorderseite der Gusseisenplatte sollte auf einer Höhe mit den äußeren Pfannenaufsätzen sein, so dass der Name "Falcon" zu lesen ist.

Die Gusseisenplatte sollte nur über dem mittleren Brenner aufgesetzt werden (**Abb.2-8**). VERSUCHEN SIE NICHT, sie über den äußeren Brennern zu benutzen.

Abb.2-4

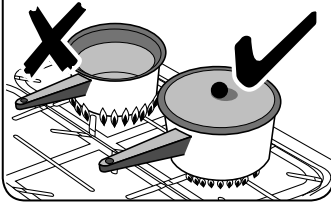


Abb.2-5

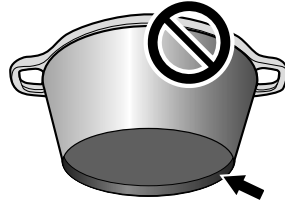


Abb.2-6

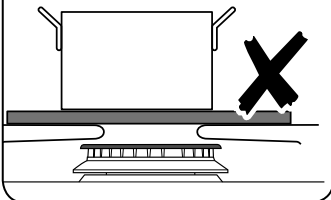


Abb.2-7

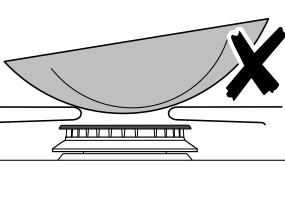
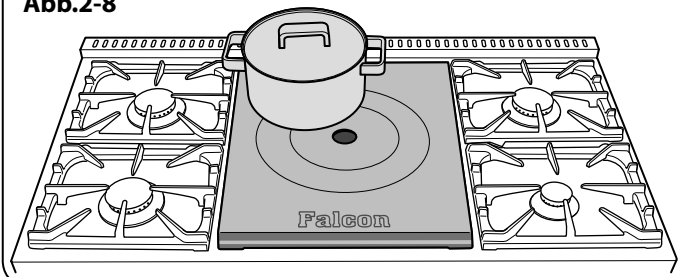


Abb.2-8



Die Verwendung der Gusseisernen Platte mit Abnehmbarem Mittelteil

Zünden Sie den mittleren Brenner, wie im Abschnitt Herdplatte, Brenner beschrieben.

Stellen Sie Ihre Gusseisenplatte an, bevor Sie Ihre Zutaten vorbereiten, denn die empfohlene Vorheizzeit beträgt 15 Minuten. Die Hitze ist gleichmäßig verteilt, gleichartig und konstant.

Die großzügigen Abmessungen der Kochfläche bieten variable Kochtemperaturen. Das bedeutet, dass Sie mit drei oder vier Pfannen gleichzeitig arbeiten können, ohne den Drehschalter zu betätigen.

Hier einige Beispiele für die Verwendung der gusseisernen Platte mit abnehmbarem Mittelteil:

Gemüse

Bringen Sie Salzwasser über einem der äußeren Brenner zum Kochen, fügen Sie Ihr Gemüse hinzu und kochen Sie dann auf der Gusseisenplatte weiter.

Saucen und Cremes

Verquirlen Sie die Zutaten in Ihrer Kasserolle von der Mitte aus; sobald die Flüssigkeit sich verfestigt, rücken Sie Ihre Kasserolle an die Außenkante und rühren dabei weiter.

Fleisch

Nachdem Sie Ihre Fleischstücke auf großer Flamme angebraten und gebräunt haben, können Sie sie auf die Gusseisenplatte setzen, damit sie dort köcheln und fertig garen.

Der Kontakt zwischen der Gusseisenplatte und Ihren Kochutensilien ist immer gleichbleibend; dies sorgt für eine perfekt gleichmäßige Wärmeverteilung.

Sie können die Gusseisenplatte zur Reinigung abnehmen: siehe „Reinigung Ihres Herdes“.

Der Gleitgrill

Öffnen Sie die Tür und ziehen Sie den Grillpfannenauszug am Griff nach vorne (**Abb.2-9**).

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.2-10**).

Um die rechte Hälfte zu erhitzen, drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn (**Abb.2-11**). Die Neonleuchte am Grillregler leuchtet auf.

Um ein besseres Ergebnis zu erzielen, das Grillblech wieder in die Grillkammer schieben und den entsprechenden Teil bzw. 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.

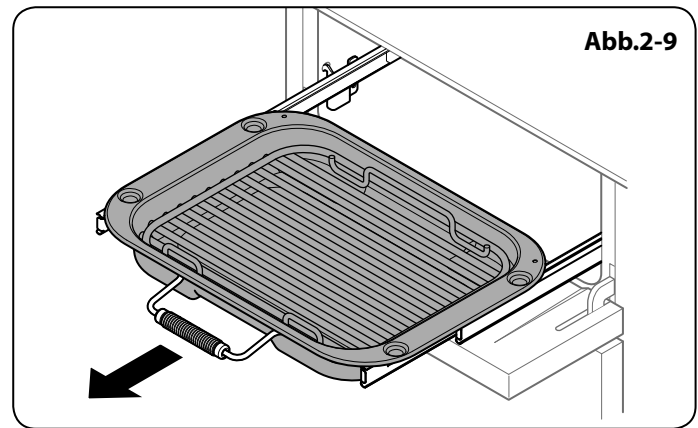


Abb.2-9

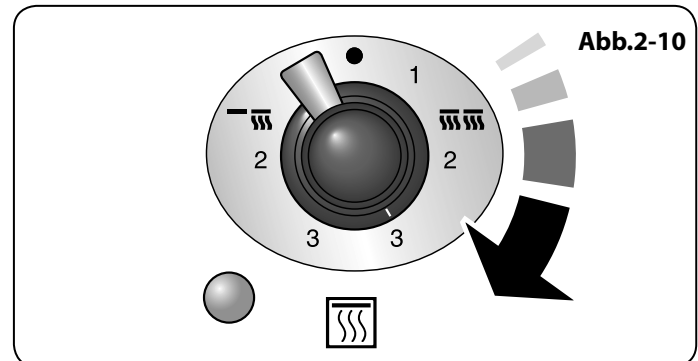


Abb.2-10

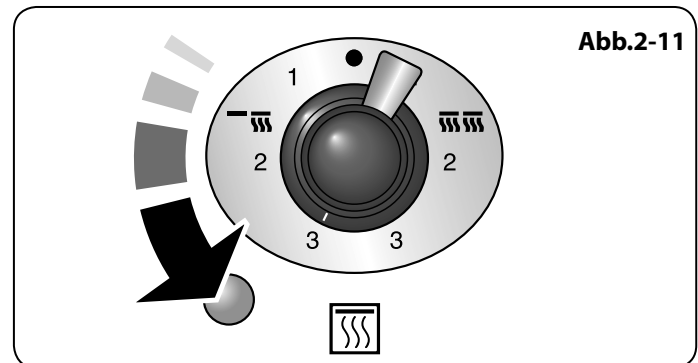


Abb.2-11

Deutsch

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

Ist der Grill einmal vorgeheizt, den Auszug wieder herausziehen. Ist der Grillhalter mit den darauf platzierten Speisen wieder in Position, den Grillauszug wieder in den Grillraum schieben. Stellen Sie sicher, dass er vollständig hinein geschoben wurde.

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

Der Grillpfannenrost kann auf vier unterschiedliche Grillhöhen eingestellt werden, indem er nach vorn gedreht und auf den Kopf gestellt wird (**Abb.2-12**).

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

Die Backöfen

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

Der linke Ofen ist ein Umluftofen: der hohe rechte Ofen ist ein Umluftofen

Die Linke Multi-Funktions-Ofen

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.

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

Funktionen des Multifunktionsofens

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. Beste Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie die zu grillenden Speisen auf einen Rost über einer Bratform setzen, die kleiner als eine herkömmliche Grillpfanne sein sollte. 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.

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.

Rechter Umluftherd

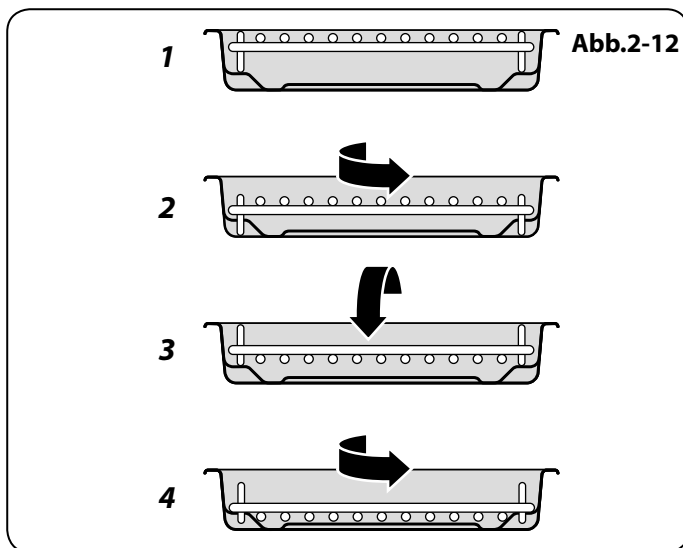
Der rechte Ofen ist ein Umluftherd in dem ständig die heiße Luft zirkuliert und damit ein schnelleres, gleichmäßigeres Backen bzw. Braten ermöglicht wird. Die empfohlenen Back- und Brattemperaturen für einen Umluftbackofen sind im Allgemeinen niedriger als für einen normalen Backofen.

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.

Betrieb der Ofen

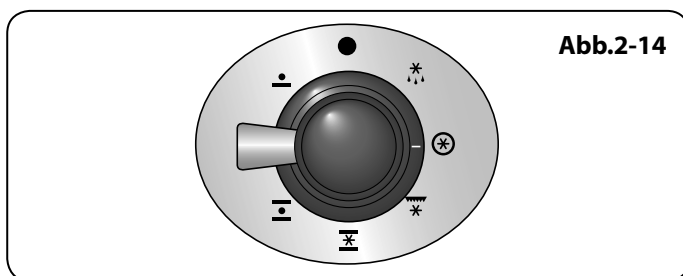
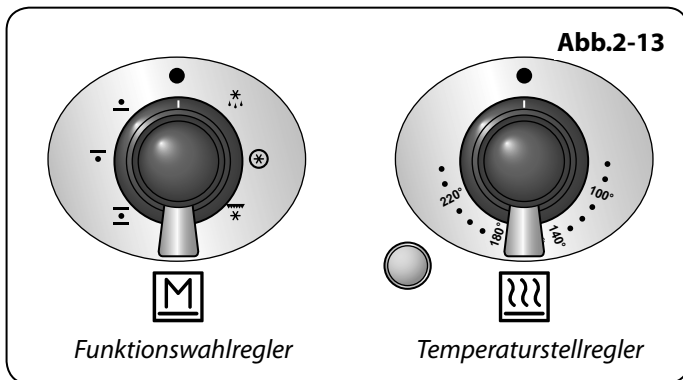
Bedienung des linken Multifunktionsofens

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



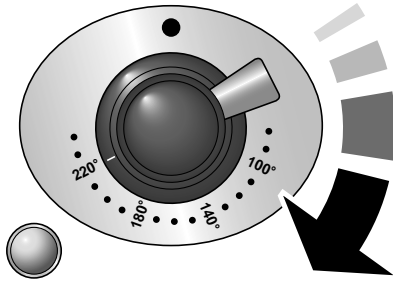
Funktion	Verwendungszweck
Auftauen	Auftauen kleiner Nahrungsmittel im Ofen ohne Hitze
Heißluftbacken	Eine vollwertige Garfunktion, gleichmäßige Wärme rundum; hervorragend zum Backen geeignet
Grillen mit Heißluft	Grillen von Fleisch und Fisch bei geschlossener Tür
Umluft	Eine vollwertige Garfunktion, 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

Abb.2-15

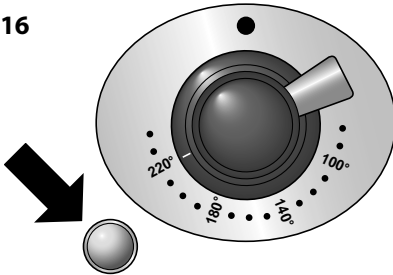


Drehen Sie den Funktionswahlregler auf eine Backfunktion. **Abb.2-14** stellt die Einstellung für das Kochen mit Konvektionsfunktion.

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.

Abb.2-16

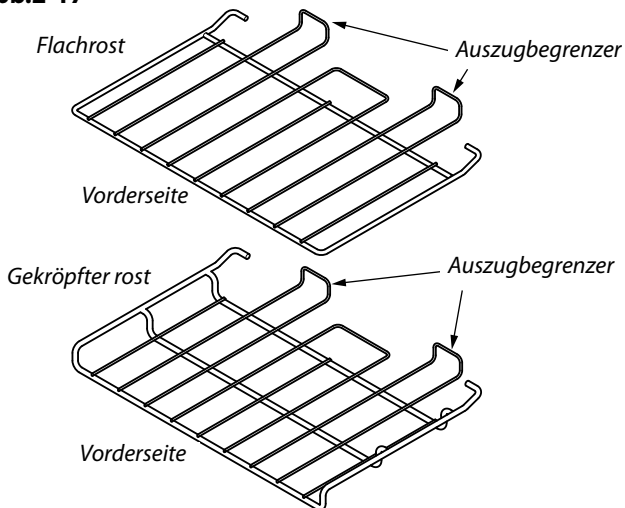


Bedienung des Rechten Umluftofens

Drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur (**Abb.2-15**).

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 (**Abb.2-16**).

Abb.2-17



Zusätze

Ofenröste

Jeder Ofen ist ausgestattet mit:

3 Standard-Röste & 1 Gekröpfter Rost (**Abb.2-17**)

2 Satz seitliche Halterung (**Abb.2-18**)

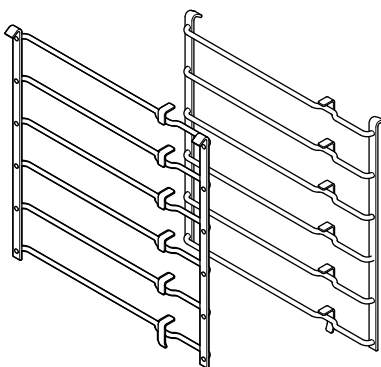
Mit Ausnahme der oberen Position, in der nur die Auffangpfanne angebracht werden kann, lassen sich die anderen Röste in jeder beliebigen Position anbringen.

Die Ofenröste lassen sich einfach entfernen und wieder anbringen.

Die Ofenröste entfernen und wieder einsetzen

Der Rost hat an jeder Seite eine kleine Kerbe (**Abb.2-19**). Zum Entfernen des Rostes diese Kerbe auf die Höhe der Stopper an der Halterung bringen (**Abb.2-20**). Stopper hinweg schieben, und anschließend nach vorn ziehen (**Abb.2-21**).

Abb.2-18



Zum Einsetzen in umgekehrter Reihenfolge vorgehen und sicherstellen, dass der Rost bis ganz nach hinten geschoben wird.

Schublade

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

Zum Öffnen einfach auf den Auszug drücken und loslassen. Der Auszug öffnet sich.

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 zum Reinigen usw. vollständig herausgenommen werden.

Entfernen der Lagerschublade

Zum Öffnen einfach auf den Auszug drücken und loslassen. Der Auszug öffnet sich.

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.2-22**).

Schieben Sie aus Sicherheitsgründen die inneren Seitenschienen zurück in die Kammer.

Einsetzen der Lagerschublade

Schieben Sie die inneren Seitenschienen heraus, bis sie vollkommen vollständig ausgefahren sind (**Abb.2-23**).

Heben Sie die Schublade an den Seiten an und platzieren Sie eine der Schienen (ca. 15 mm) auf der inneren Seitenschiene (**Abb.2-24**).

Drehen Sie die Schublade, um die verbleibende Schiene auf der gegenüberliegenden inneren Seitenschiene zu platzieren.

Schieben Sie die Schublade vorsichtig nach hinten in die Kammer. Wenn die Schubladenschienen vollständig auf den inneren Seitenschienen einrasten, ist ein leichter Widerstand zu spüren.

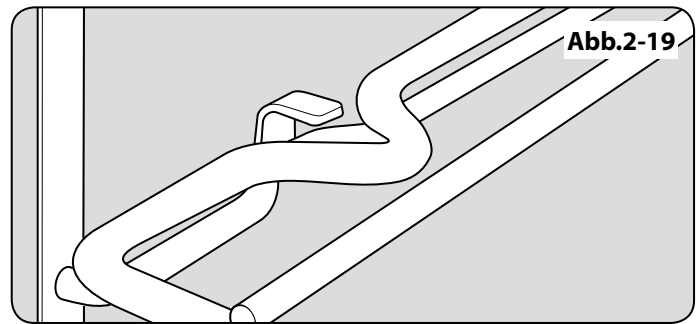


Abb.2-19

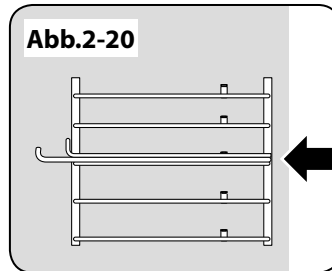


Abb.2-20

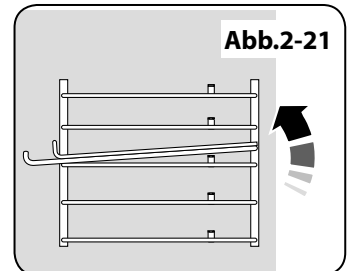


Abb.2-21

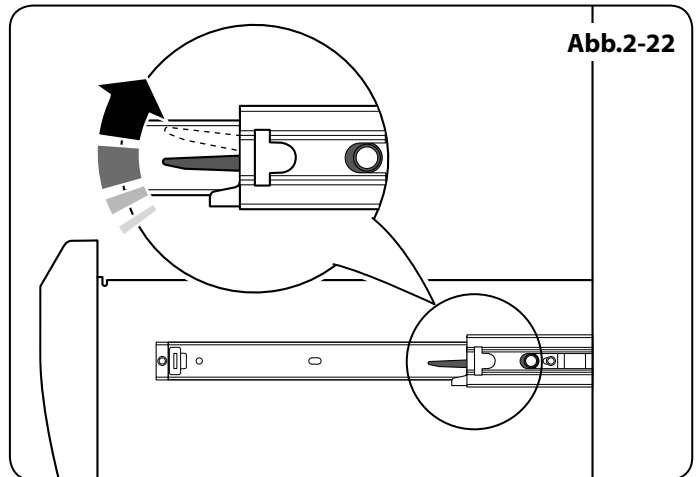


Abb.2-22

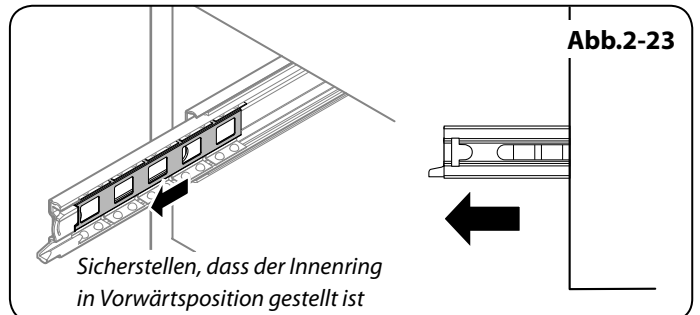


Abb.2-23

Sicherstellen, dass der Innenring in Vorwärtsposition gestellt ist

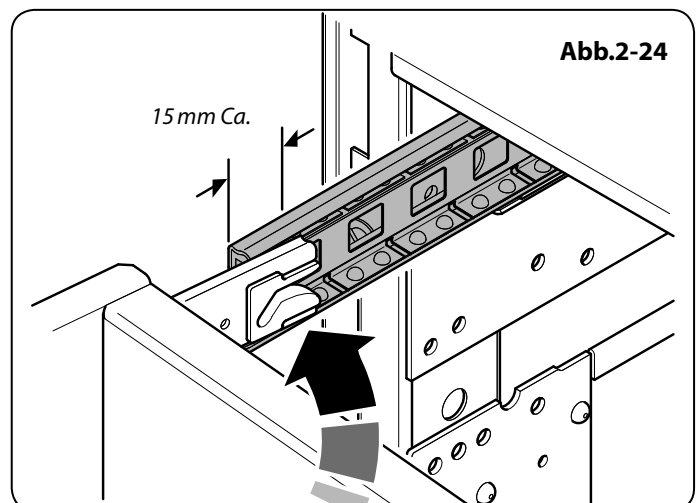


Abb.2-24

3. Hinweise zum Kochen

Kochbuch für Multifunktionsofen

Denken Sie bitte daran: Nicht alle Funktionen eignen sich für alle Lebensmittelarten.

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.

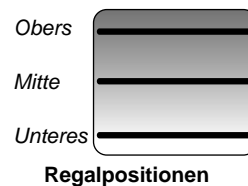
Wenn der Ofen eingeschaltet ist, die Tür nicht länger als notwendig geöffnet lassen, da sonst die Regler sehr heiß werden können.

- 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.
- 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.

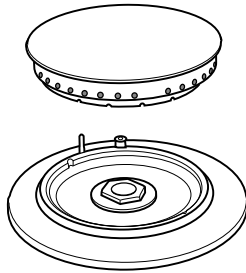


O - Obers; M - Mitte; U - Unteres

Speise	Ofenventilators Funktion	Temperatur °C	Regal Positionen	Herkömmlichen Funktion	Temperatur °C	Ungefähre Garzeit	
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.	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.	
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.
		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.		
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 minuten.	
Kuchen							
Sehr schwerer Englischer kuchen		130	M/U	140			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.
Englischer kuchen		140	M/U	150	45-50 minuten pro 500g	Mischung.	
Licht cake		160	M	170	2½-3 Std.		
Gebäck							
Fruchttorte		190	M	200		20-30 minuten.	
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

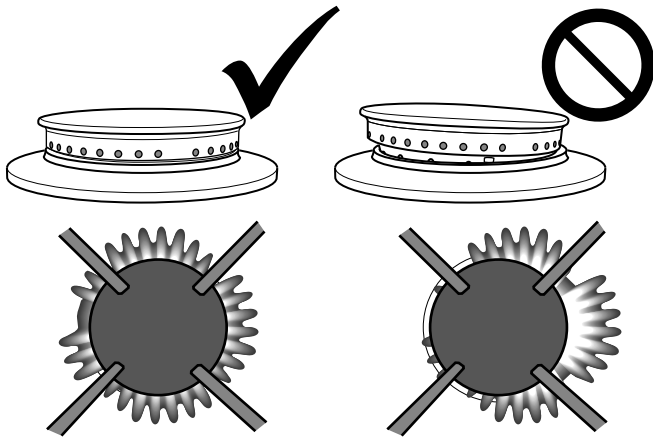
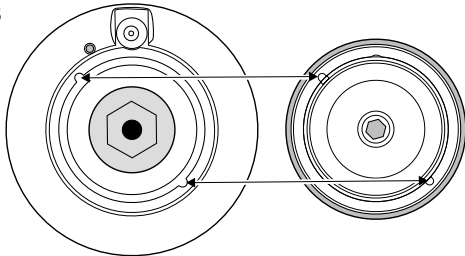


Abb.5-3



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 Herdes die Stromversorgung einschalten.

Tägliche Pflege

Das Reinigen des Herdes ist keine erfreuliche Aufgabe, ist aber zum Aufrechterhalten der Leistungsfähigkeit und des Erscheinungsbildes des Herdes 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

Bei Spritzern oder Übergekochtem den Herd so bald wie möglich ausschalten und abkühlen lassen. Nicht säubern, bevor die Fläche nicht vollständig abgekühlt ist. Spritzer 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**).

Bei Anbringung des Brennerkopfes ist darauf zu achten, dass dieser richtig im Unterteil sitzt (**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 Scheuermitteln, einschließlich Scheuermilch, auf gebürsteten Edelstahloberflächen 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.

Französisch-Kochfeld

Hinweis: Die Emailierung des Kochfeldes ist sehr haltbar, aber es kann durch bestimmte Reinigungsmittel beschädigt werden. Säuren können greifen die Oberfläche. Verschüttete Flüssigkeiten Essig (Essigsäure) oder Fruchtsäfte (Zitronensäure), etc. sollten Sie so bald wie möglich gereinigt werden.

Lassen Sie das Kochfeld vollständig abkühlen, bevor die Reinigung.

Reinigen mit Vorsicht. Wenn ein nasser Schwamm oder Tuch wird verwendet, um Leckagen an einer heißen Oberfläche wischen, vorsichtig sein, um Verbrennungen durch Dampf zu vermeiden. Einige Reinigungsmittel können schädliche Dämpfe auf einer heißen Oberfläche aufgebracht.

Reinigen Sie das Kochfeld nach Gebrauch. Es sollte nur mit einem weichen Tuch ausgewrungen in sauberer und heißer Seifenlauge gereinigt werden aber darauf achten, dass kein überschüssiges Wasser in das Gerät dringt. Wischen Sie mit einem sauberen, feuchten Tuch dann polieren Sie mit einem trockenen Tuch. Für hartnäckige Flecken kann ein Nylon-Spülbürste und heißem Seifenwasser verwendet werden.

Für eine gründlichere Reinigung, nehmen das Kochfeld aus dem Herd. Lassen Sie es vollständig abkühlen, bevor Sie: Achten Sie darauf, weil das Kochfeld ist schwer.

Entfernen Sie den mittleren Ring (**Abb.5-4**), dann heben Sie das Kochfeld.

Nach der Reinigung trocknen und ersetzen vorsichtig auf die Herdplatte. Wenn das Kochfeld auf der Herdplatte abgelegt wird, könnte die Stützfüße die Oberfläche beschädigen. Legen Sie das Kochfeld in der Lage, mit dem Falcon Namen auf der Vorderseite (**Abb.5-5**). Die Front des Kochfelds sollte Ebene mit der Vorderseite der äußeren Pfanne Stützen.

Bringen Sie den mittleren Ring.

⚠ Verwenden Sie keinesfalls scharfe oder Scheuermittel da diese die Oberfläche beschädigen.

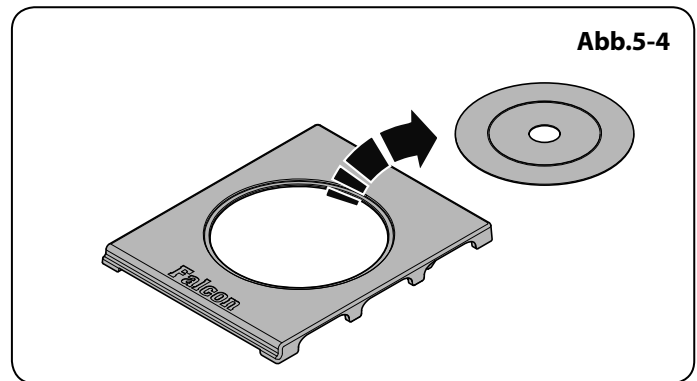


Abb.5-4

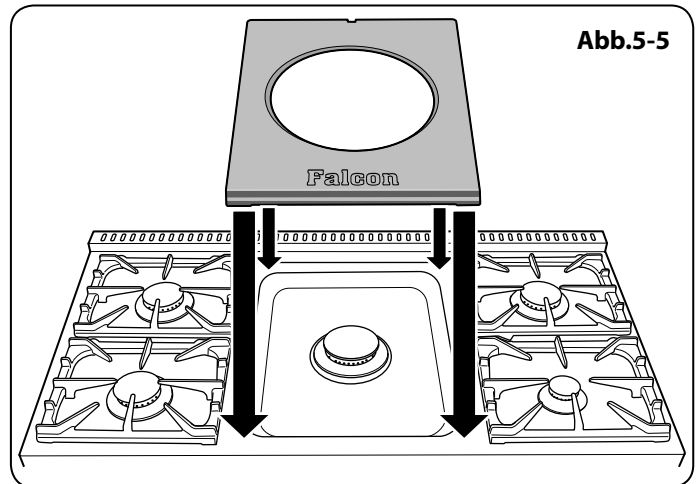
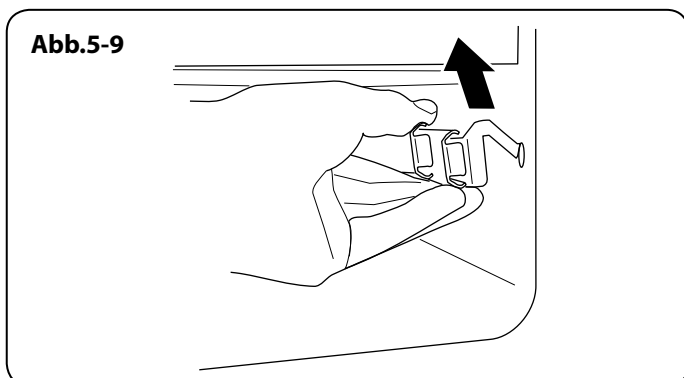
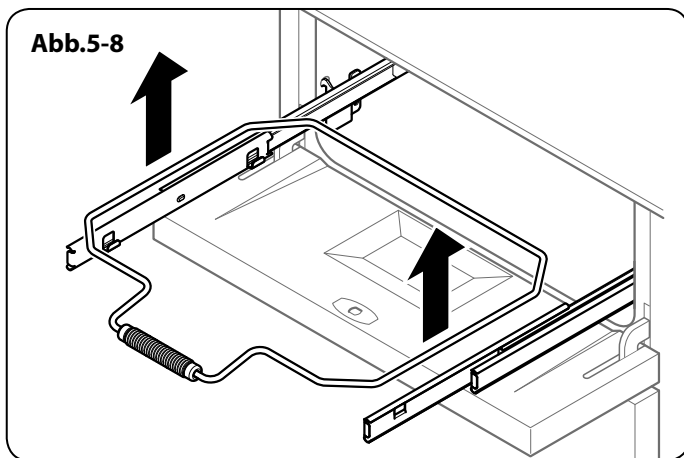
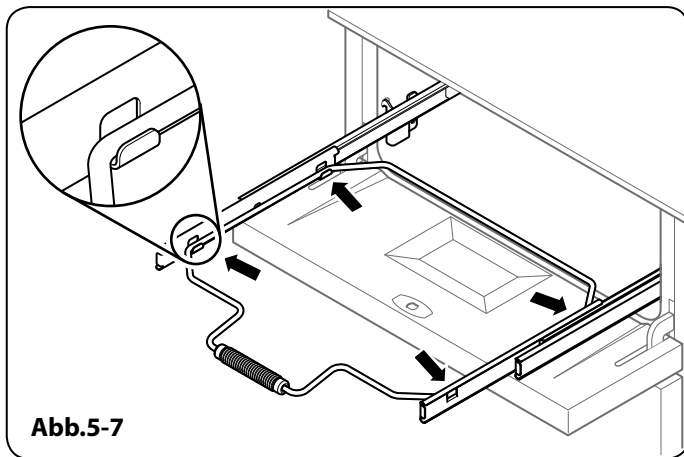
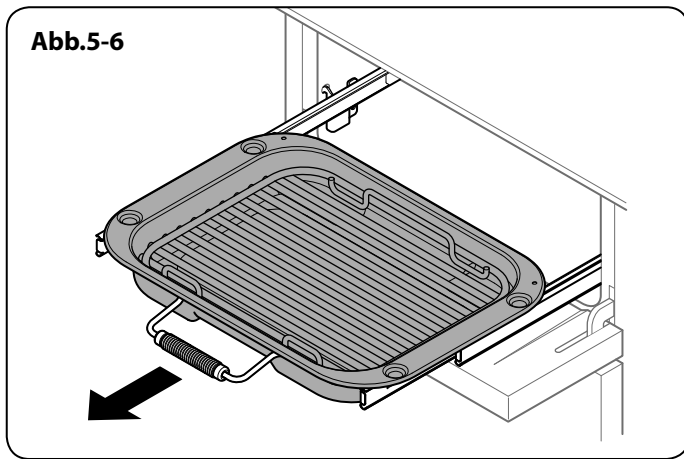


Abb.5-5



Der Gleitgrill

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

Grillpfanne und Grillpfannenträger lassen sich zum Reinigen leicht herausnehmen.

Die Grillpfanne und der Grilledreifuß sollten mit heißer Spülmittellauge abgespült 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.

Ziehen Sie die Grillpfanne nach vorne, um das Grillpfannengestell zu entfernen (**Abb.5-6**). Heben Sie die Grillpfanne vom Gestell ab (**Abb.5-7**).

Das Gestell ist mit zwei Clips an jeder Seite an den zwei Seitenschienen befestigt (**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.

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

Falls es zum Reinigen der Grillkammer notwendig ist, die Teleskopschienen zu entfernen, nehmen Sie zuerst den Grilleinsatz heraus und haken Sie die Schienen dann aus den Seitenwänden der Grillkammer aus (**Abb.5-9**).

Wischen Sie die Seiten mit einem weichen Lappen und einem milden Reinigungsmittel ab.

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.

Die Grillpfanne wieder einsetzen.

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.

Ofens

„Cook & Clean“-Verkleidungen

Die Ofen haben seitliche „Cook & Clean“-Verkleidungen, die mit spezieller Emaille beschichtet wurden, die sich teilweise selbst reinigt. Dies verhindert nicht alle Markierungen an der Auskleidung, hilft aber dabei, einen Großteil des erforderlichen Reinigens von Hand zu verringern.

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.

Die Ofenrosthalterungen

Die Rosthalterungen an den Ofenwänden können zum Reinigen herausgenommen werden.

Ofenrosthalterungen Herausnehmen

Ofenrosthalterungen entfernen. Die Rosthalterung oben anheben und von der Ofenwand weg bewegen. Anschließend die Halterung aus dem Aufnahmebügel am unteren Ende der Ofenwand herausheben (**Abb.5-10**).

Ofenrosthalterungen Wieder Anbringen

Zum Wiedereinsetzen der seitlichen Halterungen: Die Markierung unten an der Halterung im Schlitz des Aufnahmebügels an der Ofenwand fixieren (**Abb.5-11**). Nun den jeweils oberen Teil der Seitenarme in den Löchern oben fixieren und etwas nach unten drücken.

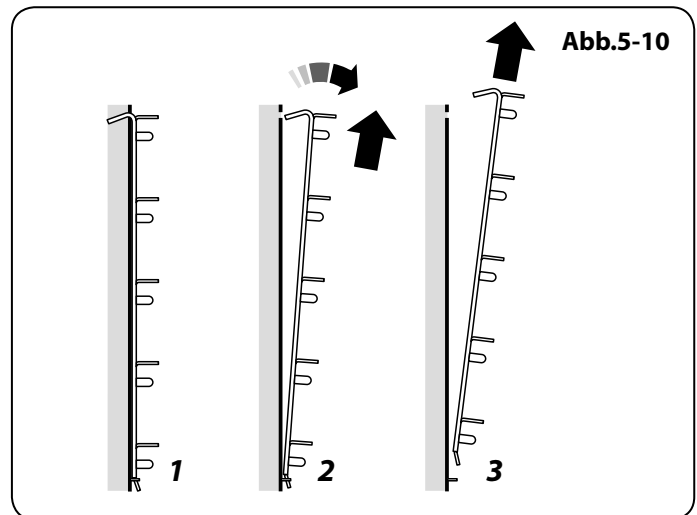


Abb.5-10

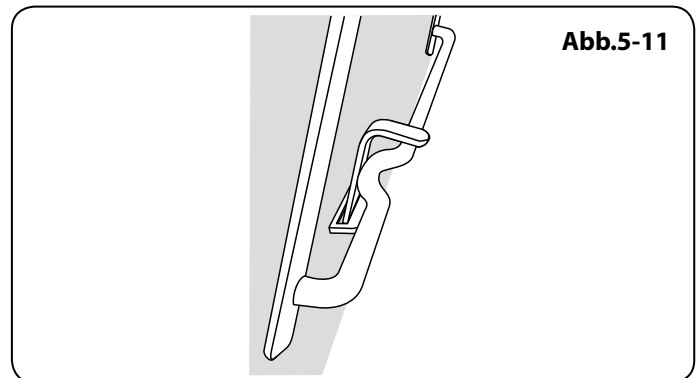


Abb.5-11

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 oder lackierter Messing	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, Handrack, 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?

Wenn nicht, kann ein Problem mit der Stromversorgung vorliegen

Sind die Zündeflektroden oder Gasbrennerlöcher durch Schmutz blockiert?

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

Kochstellenbrenner zünden nicht

Vergewissern Sie sich, dass die Brennerteile nach dem Abwischen oder Entfernen zur Reinigung wieder richtig eingesetzt wurden.

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.

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“.



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.

Grill bereitet nicht richtig zu

Verwenden Sie die mitgelieferte Pfanne und den Halter?

Wird die Pfanne auf den Einschubleisten, nicht auf dem Boden des Grillfaches benutzt?

Ist das Grillblech ganz bis an den Anschlag geschoben?

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.

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.

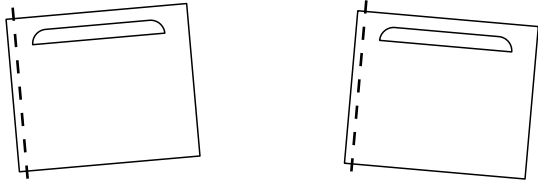
Wenn Sie größere Lebensmittel zubereiten, sollten Sie diese während der Zubereitung umdrehen.

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

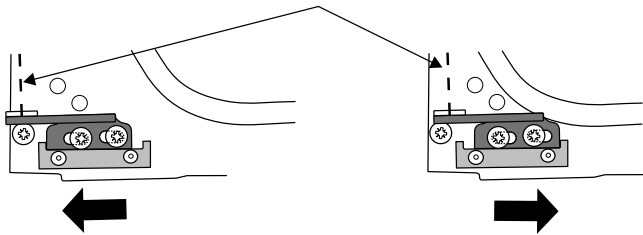
Abb.6-1



Auswirkung der Scharnieranpassung – zur besseren Illustration übertrieben dargestellt

Abb.6-2

Mittellinie des Scharnierbolzens



Zur besseren Illustration ohne Ofentür dargestellt

Backofen schaltet sich nicht

Ist die Stromversorgung eingeschaltet? Wenn nicht, kann ein Problem mit der Stromversorgung vorliegen.

Ist die Sicherung für den Herd in Ordnung?

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.

Einstellen des Ofentürwinkels

Das Scharnier an der Unterseite jeder Ofentür kann eingestellt werden, um den Winkel der Tür zu ändern (**Abb.6-1**).

Die Befestigungsschrauben der Scharniere an der Unterseite lösen und mithilfe des Lochs und eines flachkantigen Schraubenziehers die Position des Scharniers versetzen (**Abb.6-2**).

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.

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.
- ⚠** 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
- ⚠** Bei unkorrekter Installation des Geräts können Garantie- oder Haftungsansprüche nichtig werden und zu Strafverfolgung führen.

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

Dieser Herd gehört der Kategorie:

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.

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.

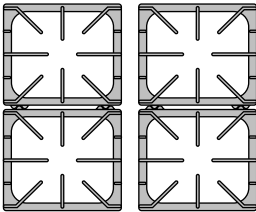
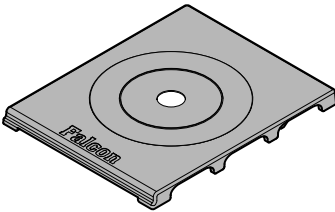
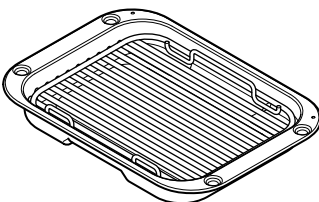
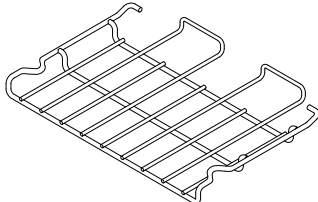
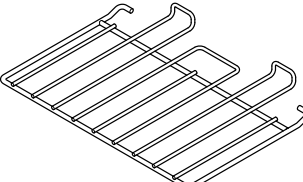
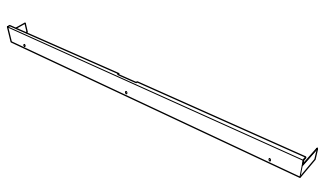
Zur zufrieden stellenden Installation des Herdes wird die folgende Ausrüstung benötigt:

- 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. Innensechskant schlüssel (4 mm und 3 mm)
12. 13-mm-Schraubenschlüssel

Überprüfung der Teile:

<p>4 Pfannenträger</p> 	<p>Französisch-Kochfeld</p> 
<p>Grillpfanne und Halter</p> 	<p>1 gekröpfter Rost</p> 
<p>4 Flachrosten</p> 	<p>Sockel</p> 

INSTALLATION

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

Aufstellen des Herdes

Abb.7-1 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 800 mm ist zwischen der Oberseite des Kochfeldes und einer waagerechten, entzündlichen Fläche erforderlich.

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

* Jede Dunstabzugshaube sollte gemäß den Anweisungen des Dunstabzugshaubenherstellers 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 1102 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.

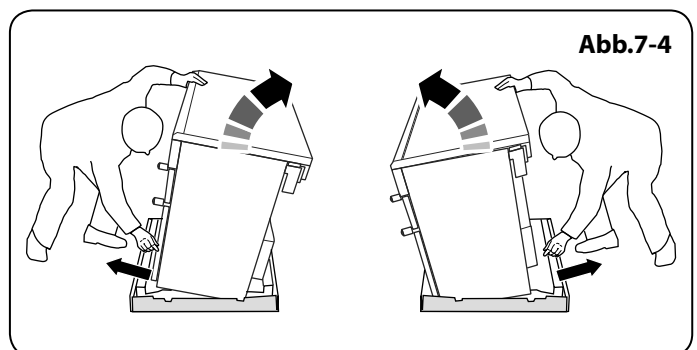
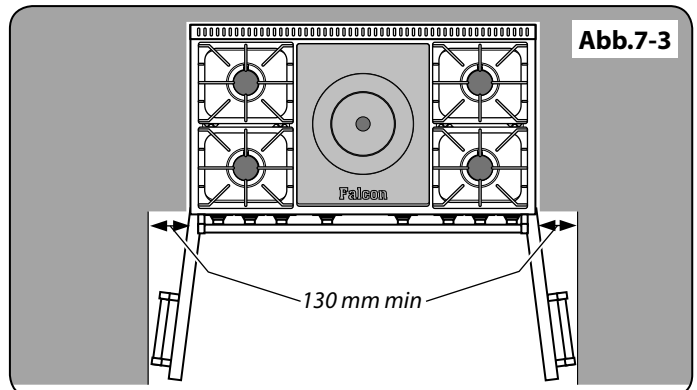
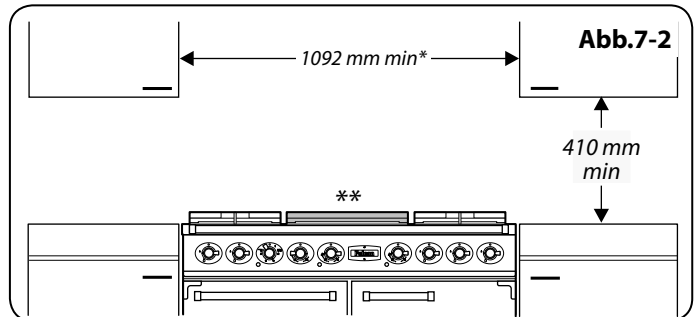
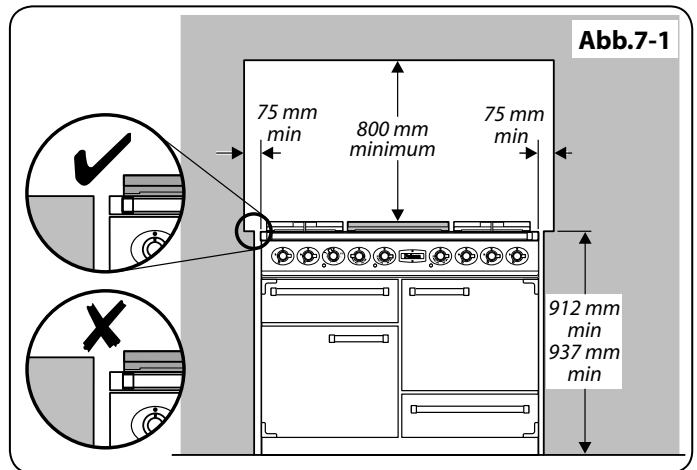
Ein Abstand von 130 mm ist erforderlich, wenn der Herd nahe einer Ecke der Küche steht, damit sich die Backofentüren öffnen lassen (Abb.7-3). Die tatsächliche Öffnungsweite der Türen ist etwas geringer, doch dies schützt Ihre Hand beim Öffnen der Tür.

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.

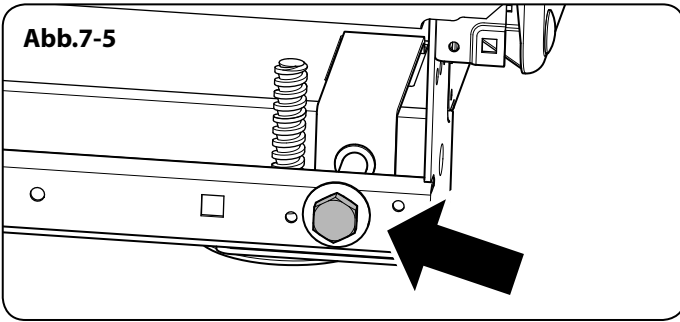
Wir empfehlen, dass zwei Personen den Herd bewegen. Sorgen Sie dafür, dass der Bodenbelag fest angebracht ist oder entfernt wurde, um Beschädigungen beim Bewegen des Herdes zu vermeiden.



INSTALLATION

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

Abb.7-5



Als Hilfestellung hat er zwei Verstellrollen an der Rückseite und eine Verstellrolle und zwei schraubbare Verstellfüße an der Vorderseite.

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.

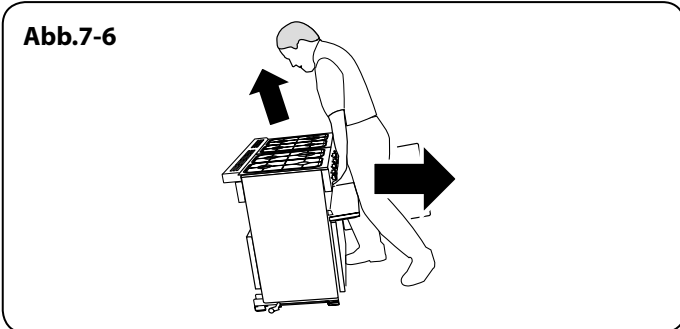
Abensenken der Zwei Hinteren Rollen

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

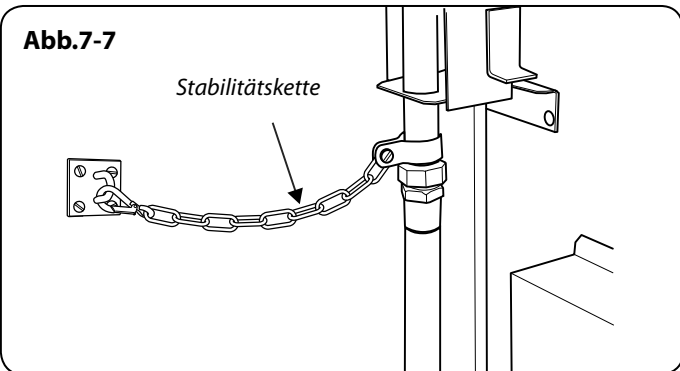
Klappen Sie den hinteren Rand des Verpackungsbodens auf. Die Grilltür und die rechte Ofentür öffnen, sodass sich die Unterseite der Bedienblende gut greifen lässt, während Sie den Herd bewegen (**Abb.7-6**).

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.

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.

Abb.7-8 Halteklammer

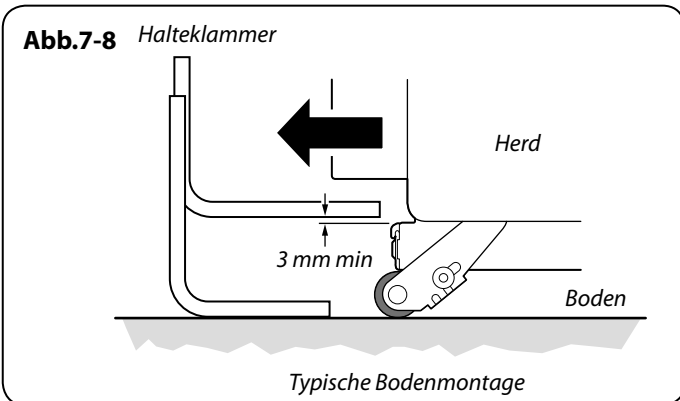
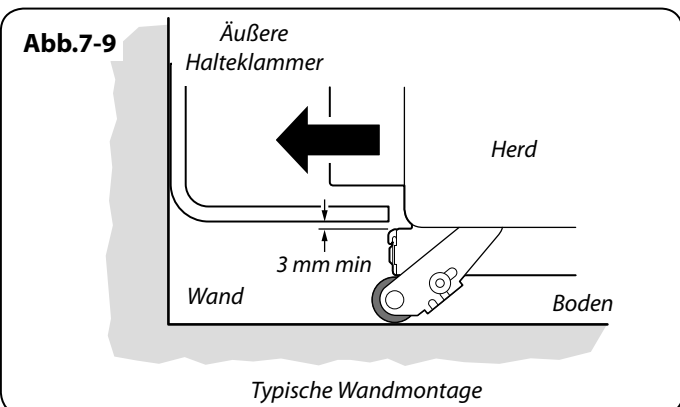


Abb.7-9



INSTALLATION

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

Stellen Sie beim weiteren Vorgehen sicher, dass das Netzkabel lang genug ist, 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 Stromkabel und Gasschlauch sich nicht verfangen haben.

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.

Höheneinstellung

Es wird empfohlen, eine Wasserwaage auf einem Einschubblech in einem der Backofen 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, 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.

Gasanschluss

Dieser muss einschlägigen Normen entsprechen.

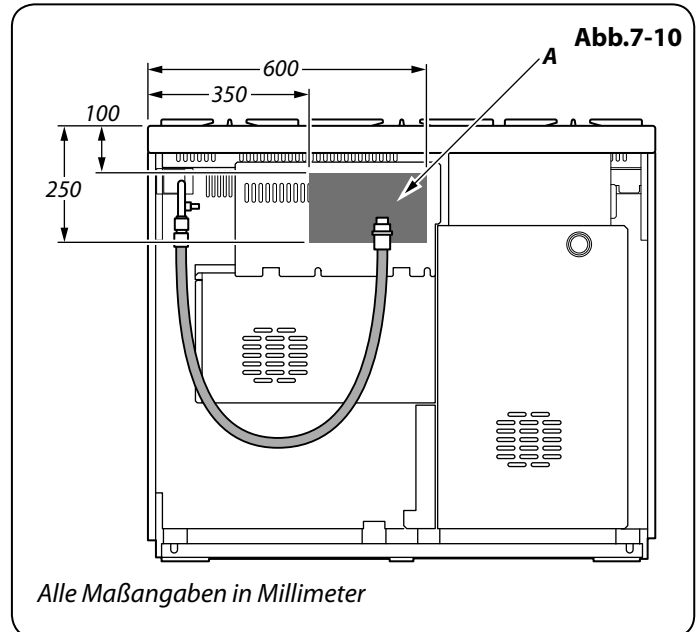
Der flexible Schlauch (im Lieferumfang des Herdes nicht enthalten) muss mit den entsprechenden Normen übereinstimmen. Schläuche sind in den meisten Baumärkten erhältlich. Die Gasversorgung muss mit einem nach unten gerichteten Anschluss abgeschlossen werden.

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 verstellt werden kann und jeder Anschluss anders 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**).



INSTALLATION

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

Abb.7-11

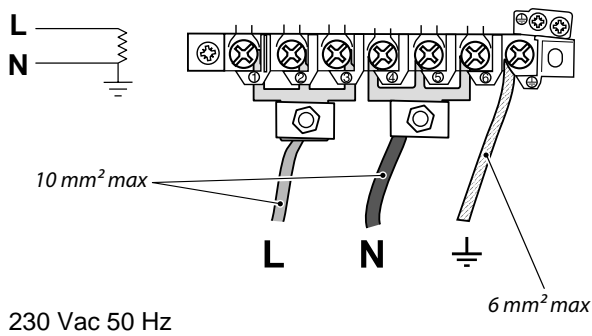
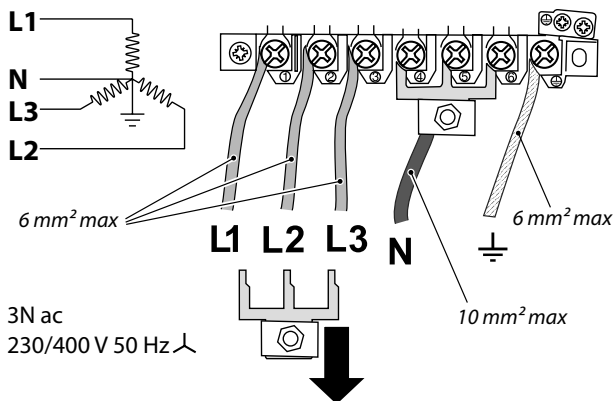


Abb.7-12



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.

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.

INSTALLATION

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

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.

Endmontage

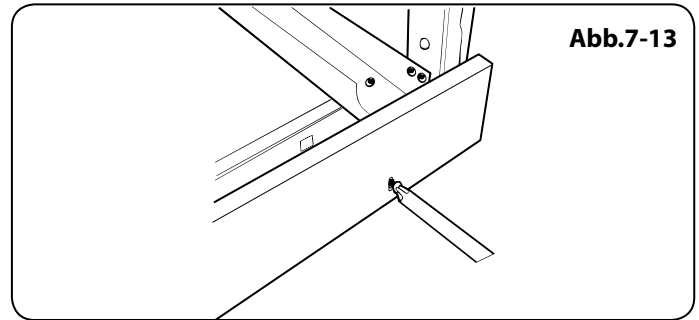
Anbringen des Sockels

Die drei Schrauben an der vorderen Unterkante des Herdes lösen. Das mittlere Schlüsselloch über die mittlere Schraube haken. Jedes Endschlüsselloch verdrehen und auf seine jeweiligen Schrauben setzen. Drehen Sie jede Blendenaussparung über die entsprechende Schraube und passen Sie sie ein. Die Befestigungsschrauben anziehen (**Abb.7-13**).

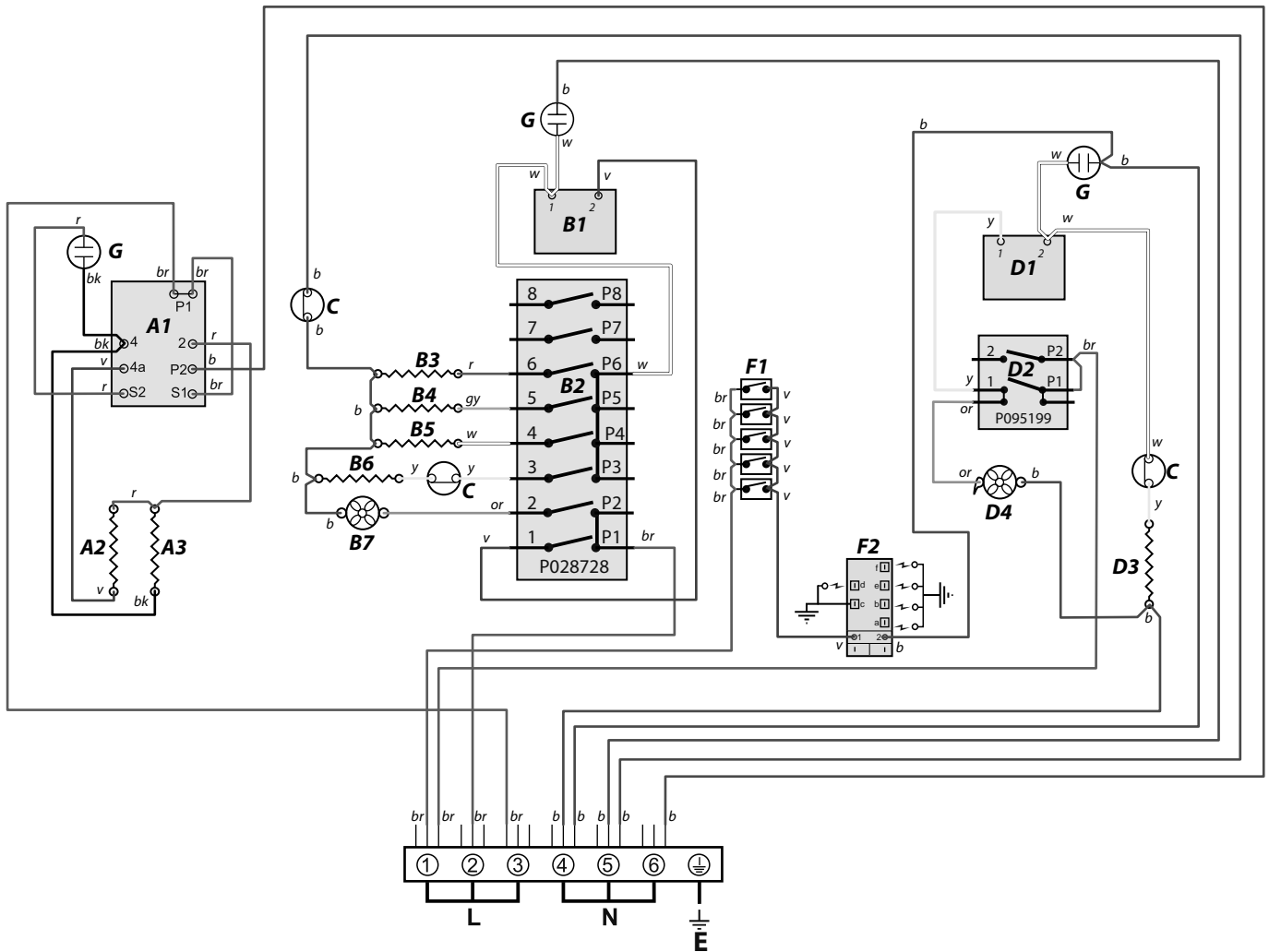
Kundendienst

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.

Vielen Dank.



8. Schaltplan



Legende

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

Code	Bezeichnung
A1	Grillenergieregler
A2	Linkes Grillelement
A3	Rechtes Grillelement
B1	Thermostat (Schalter) , Multifunktionsofen, links
B2	Linken Multifunktionsbackofen Controller
B3	Linkes unteres element ofen
B4	Linkes oberes element ofen (äußer)
B5	Linkes oberes element ofen (inner)
B6	Gebälseelement, Multifunktionsofen, links
B7	Element, Multifunktionsofen, links
C	Thermischer Auslöser

Code	Bezeichnung
D1	Ofengebläse rechts
D2	Rechts Backofen Thermostat Frontschalter
D3	Rechte Ofenventilators Element
D4	Ofengebläse rechts
F1	Heizplatte Zündung schaltet
F2	Zündfunkengeber
G	Neon

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

9. Technische Daten

DIESER HERD GEHÖRT DER KATEGORIE: 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.

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, BE, NL, DE, SE, CH, AT.

Anschlüsse

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

Testdrücke siehe Gerätedatenschild.

Abmessungen

Höhe	min 912 mm	max 937 mm
Gesamtbreite	1092 mm	
Gesamttiefe	610 mm (bis zur Leistenvorderseite); 670 mm (über die Griffe)	
Platz für Herdplatte (min.)	800 mm	

Siehe „Aufstellung des Herdes“.

Nennwerte

Kochstelle	Bypass-Schrauben**	Erdgas 20 mb		Flüssiggas	
			Injektor		Injektor
Mitten Brenner	57	4,0 kW	133	4,0 kW (291 g/h)	95*
Gross Brenner	40	3,0 kW	120	3,0 kW (214 g/h)	82
Rechts hinten Brenner	32	1,0 kW	95	1,0 kW (121 g/h)	64

* Gasbrennereingänge basieren auf spezifischem Brennwert.

** 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.

Ofen Effizienzklasse

Ovens	Links	Rechte
	Multifunktionsofen	Umluftofen
Maximale Ausgangsleistung	2,5 kW	2,5 kW
Energie effizienzklasse: auf einer Skala von A (sehr effizient) bis G (weniger effizient)	A	A
Energieverbrauch bei Standardbelastung	0,95 kWh	0,90 kWh
Netto volume (liter)	78	78
Typ	Groß	Groß
Kochzeit bei Standardbeladung	41 minuten	38 minuten
Backfläche	1400 cm ²	1400 cm ²

Grill	2,3 W
-------	-------

Maximale elektrische Last bei 230 V (ungefähre Gesamtsumme inkl. Ofengebläse usw): 7,4 kW.



