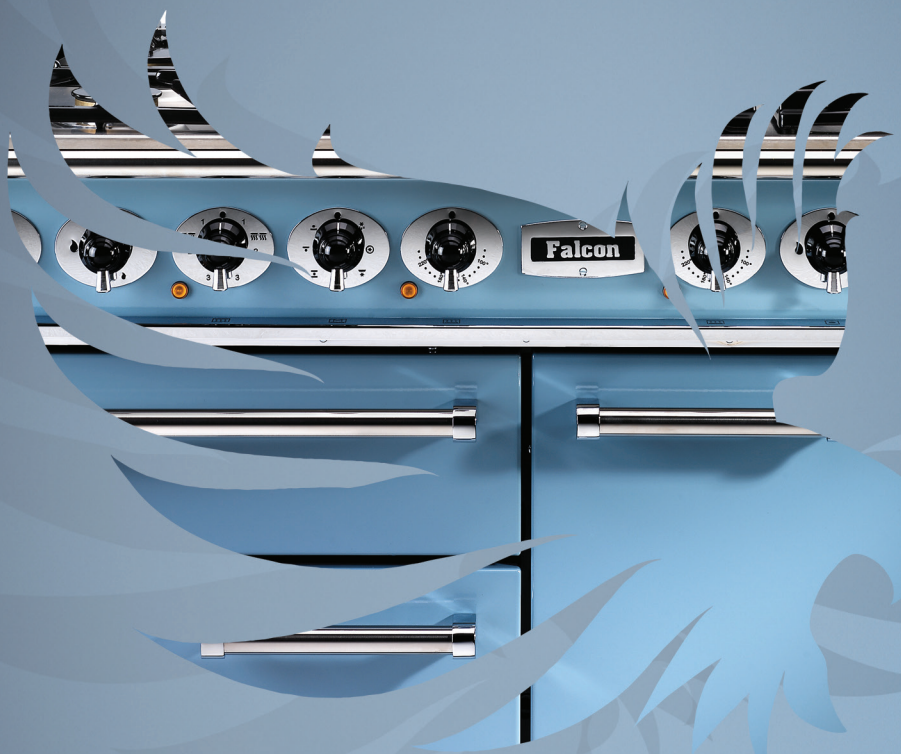


GEBRAUCHSANLEITUNG & INSTALLATIONS ANLEITUNG

Nexus

110 Induktion / Dampf

U111142-01

Inhalt

1. Vor der Inbetriebnahme... 1

Persönliche Sicherheit 1
Elektrischer Anschluss 1
Seltsame Gerüche 3
Belüftung 3
Wartung 3
Umgang mit Induktions 4
Ofenpflege 6
Ofenroste 8
Pflege des Kochfelds 8
Herdpflege 8
Der Grill / Der Gleitgrill 8
Kühlgebläse 8
Reinigung 8

2. Der Herd im Überblick 10

Kochfeld 10
Topfmelder, 11
Restwärmeanzeige, H 12
Kindersicherung, 12
Niedrige Temperatur / Einstellung für das Kochen auf kleiner Flamme, L1/L2/L3 12
Einstellung für Temperatur-Booster, P 13
Leistungsverteilungszonen 13
Bridging-Zone-Funktion, 13
Überhitzungsfunktion 14
Der Glide-out Grill™ 15
Brotgärfach 16
Reinigung 17

3. Der Multifunktionsofen 18

Betrieb des Multifunktionsofens 18
Zubehör 20
Gartabelle 24

4. Der Dampfgarofen 25

Dampfgarofen-Funktionen 27
Programmmodus-Arten 27
Uhr / Timer 28

5. Reinigen Ihres Herdes 29

Kochfeld 29
Die Grillplatte 30
Der Gleitgrill 30
Multifunktionsofen 31
Dampfgarofen 32
Reinigungstabelle 34

6. Problembeseitigung 35

7. Installation 38

Lieber Installateur 38
Belüftungsmaßnahmen 38
Aufstellung des Herdes 38
Aufstellen des Herdes 39
Versetzen des Herdes 39
Absenken der zwei Hinteren Rollen 40
Das Versetzen Abschließen 40
Montage der Stabilität Bracket 40
Ausrichten des Herdes nach dem Anschluss 40
Ausrichten des Ofens 40
Elektrischer Anschluss 41
Endkontrolle 41
Endmontage 41
Kundendienst 41

8. Schaltplan 42

Spannungsversorgungsplatine 44

9. Technische Daten 45

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 Gasherd benutzt haben.

Persönliche Sicherheit

Dieses Gerät ist nur zum Kochen und Backen geeignet. Es darf nicht zu anderen Zwecken, wie beispielsweise zum Beheizen des Raumes verwendet werden. Die Verwendung für andere Zwecke kann zum Verlust Ihrer Gewährleistungs- oder Haftungsansprüche führen. Neben diesem Verlust Ihrer Ansprüche wird Brennstoff verschwendet und die Drehknöpfe können heiß werden.

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren, von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder von Personen ohne Erfahrung mit/Wissen über ein solches Gerät benutzt werden, sofern sie eine Einweisung in die sichere Bedienung des Geräts erhalten haben und die möglichen Gefahren kennen.
- **ACHTUNG:** Kinder **unter** 8 Jahren dürfen sich nur unter Aufsicht in der Nähe des Geräts aufhalten. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von unbeaufsichtigten Kindern ausgeführt werden.
- Der Herd sollte nicht auf einen Sockel gestellt werden.
- Dieses Gerät ist nur zum Kochen und Backen in Haushalten geeignet. Die Verwendung für andere Zwecke kann zum Verlust Ihrer Gewährleistungs- oder Haftungsansprüche führen.
- Bevor Sie den / die Ofen (e) in Betrieb nehmen, beachten Sie bitte die Installation des Ofenregals im Abschnitt Zubehör.
- **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.
- **ACHTUNG: FEUERGEFAHR: LAGERN SIE KEINE Gegenstände auf den Kochfeldern.**
- Um Überhitzung zu vermeiden, montieren Sie den Herd **NICHT** hinter einer Dekortür.
- **ACHTUNG:** 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.
- 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.

Elektrischer Anschluss

Dieser Herd muss gemäß der entsprechenden Anleitung in diesem Heft, den einschlägigen nationalen und lokalen Vorschriften sowie den Anforderungen lokaler

Abb.1.1

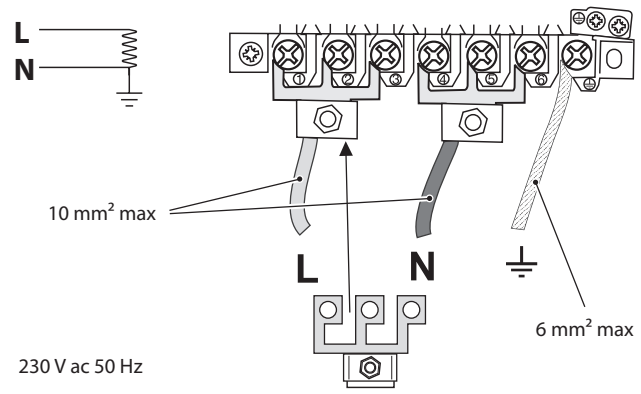
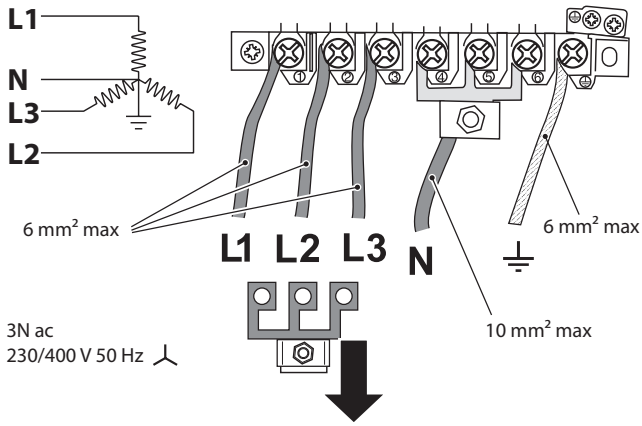


Abb.1.2



Elektrizitätsversorgungsunternehmen entsprechend installiert werden.

⚠ **ACHTUNG: Für dieses Gerät ist eine Erdverbindung zwingend erforderlich.**

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.1.1** und **Abb.1.2**). Kontrollieren, ob die Verbindungen korrekt angebracht und die Klemmschrauben fest angezogen sind. Das Netzkabel über die Kabelschelle befestigen.

Minimale Temperaturbewertung T105

Lesen Sie die Anweisungen, bevor Sie dieses Gerät aufstellen bzw. verwenden.

- Berücksichtigen Sie das hohe Gewicht beim Bewegen des Geräts.
- Die verwendete Kabelgröße sollte für diese Belastung geeignet sein und alle örtlichen Anforderungen erfüllen.
- Der Herd kann in einer Küche bzw. Küche mit Esszimmer installiert werden, jedoch **NICHT** in einem Raum mit einer Badewanne oder Dusche.
- Für dieses Gerät ist eine Erdverbindung zwingend erforderlich.
- Der Herd darf nicht an eine normale Haushaltssteckdose angeschlossen werden.

- Het is normaal dat het display van de kookplaat ongeveer 2 seconden knippert bij de eerste keer instellen van de stroom.
- Stellen Sie die Zeit ein, um sicherzugehen, dass der Ofen funktionsfähig ist (siehe den entsprechenden Abschnitt in diesem Handbuch).
- Bei der Installation dieses Geräts sind die geltenden Vorschriften zu beachten. Der Aufstellort muss gut belüftet sein.
- Bei unkorrekter Installation des Geräts können Garantie- oder Haftungsansprüche nichtig werden und zu Strafverfolgung führen.
- Stellen Sie dieses Gerät **NICHT** auf einem Podium auf.
- Bewegen Sie den Herd **NICHT**, solange er an die Stromversorgung angeschlossen ist.
- Prüfen Sie die elektrische Sicherheit vor dem erneuten Anschließen des Geräts an die Stromversorgung

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.

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.

Belüftung

The use of a cooking appliance results in the production of heat and moisture in the room in which it is installed. Halten Sie natürliche Belüftungsöffnungen offen oder sehen Sie eine elektrische Lüftungseinrichtung (z. B. eine Dunstabzugshaube) vor, die nach außen entlüftet.

Ein längerer, intensiver Gebrauch des Geräts macht eine zusätzliche Belüftung notwendig, zum Beispiel indem ein Fenster geöffnet wird oder die mechanische Belüftungsvorrichtung, soweit vorhanden, auf eine höhere Stufe eingestellt wird.

Wartung

- Das Gerät darf ausschließlich durch einen qualifizierten Service-Techniker gewartet werden und es sind nur zugelassene Ersatzteile zu verwenden. Für dieses Gerät wird eine jährliche Wartung empfohlen.
- Schalten Sie vor dem Entfernen der vorhandenen Lampe die Stromversorgung aus, und stellen Sie sicher, dass sich der Ofen und die Lampe abgekühlt haben.
- Verwenden Sie **KEIN** Kochgeschirr auf der Kochstelle, das an den Kanten übersteht.
- 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.
- Benutzen Sie **NICHT** die Regler zum Schieben des Herdes.
- Betreiben Sie den Herd niemals mit nassen Händen.
- Verwenden Sie kein Geschirrtuch oder ein anderes großes Tuch statt eines Handschuhs – es kann Feuer fangen, wenn es eine heiße Oberfläche berührt.

- 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 unstabilen 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.
- Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und Feuer auslösen.
- Lassen Sie Fritteusen 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.
- Versuchen Sie niemals, eine Pfanne mit heißem Fett zu bewegen, vor allem eine Fritteuse. Warten Sie, bis das Fett abgekühlt ist. 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.
- 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.
- Nehmen Sie **KEINE** Änderungen an diesem Gerät vor. Das Gerät ist nicht für die Verwendung mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernbedienung bestimmt.
- Keine brennbaren Materialien in Schublade, Backofen oder Grill lagern, da sie bersten oder Feuer fangen und Sachschaden verursachen könnten.
- Lassen Sie Kochgeschirr vor der Reinigung IMMER abkühlen.

Umgang mit Induktions

- **WICHTIGE INFORMATIONEN FÜR PERSONEN MIT HERZSCHRITTMACHERN UND IMPLANTIERTEN INSULINPUMPEN:** Die Funktionen dieses Kochfelds entsprechen den einschlägigen europäischen Normen zur elektromagnetischen Störaussendung. Falls Sie einen Herzschrittmacher oder eine implantierte Insulinpumpe haben und besorgt sind, befragen Sie Ihren

Arzt zu entsprechenden medizinischen Ratschlägen.

- Wenn das Kochfeld in Gebrauch ist, magnetische Gegenstände, wie Kredit- und Bankkarten, Disketten, Taschenrechner usw. fern halten.
- Um die Leistung Ihres Induktionsfeldes voll zu nutzen und für eine lange Nutzungsdauer zu sorgen, empfehlen wir die Verwendung der von AGA Rangemaster zugelassenen Induktionstöpfe und -pfannen. Falls Sie sich entscheiden, andere Töpfe auf Ihrem Induktionsherd zu verwenden, würden wir ernsthaft empfehlen, den Gebrauch von Töpfen aus Aluminiumverbundwerkstoff mit Stahleinsätzen wie in **Abb.1.3**, zu vermeiden. Diese Art der Topfkonstruktion kann die Lebensdauer und Leistung Ihres Induktionsfeldes deutlich reduzieren.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie das Kochfeld berühren, vor allem die markierten Kochzonen.
- Verwenden Sie Töpfe ausreichender Größe mit flachen Böden, die groß genug sind, um die Heizzone des Kochfeldes zu bedecken. Werden zu kleine Töpfe verwendet, liegt ein Teil der Kochzone für direkten Kontakt frei und kann dazu führen, dass Kleidung Feuer fängt.
- Nur bestimmte Arten von Glas-, Glaskeramik- und Steingutbehältnissen oder andere glasierte Behältnisse sind zur Anwendung auf der **Warmhaltezone** geeignet; andere können durch plötzliche Temperaturschwankungen springen.
- 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. Kochen Sie niemals direkt auf der Fläche (**Abb.1.4**).

Abb.1.3

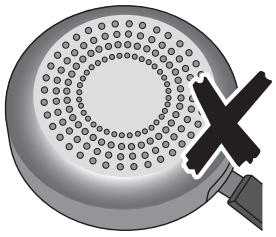


Abb.1.4

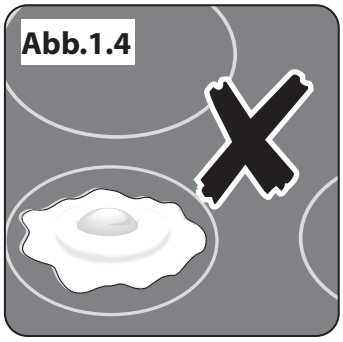


Abb.1.5

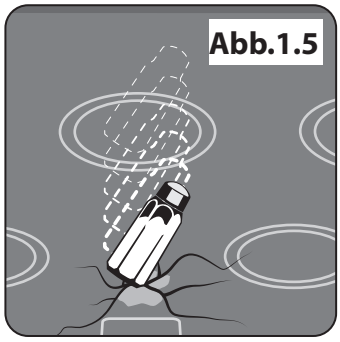


Abb.1.6

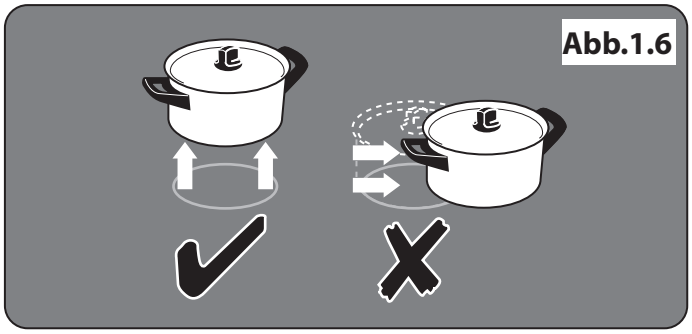
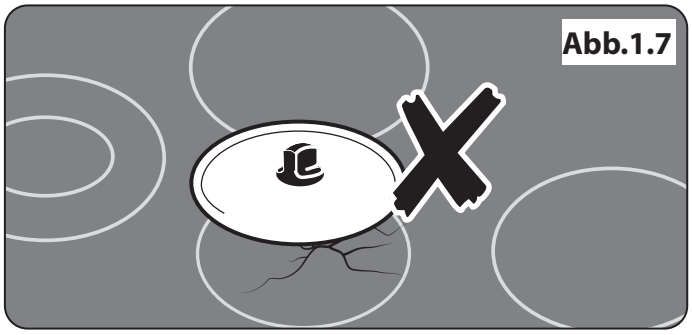


Abb.1.7



- Nur bestimmte Arten von Töpfen aus rostfreiem Stahl, emailliertem Stahl oder Gusseisen mit emailliertem Boden sind zum Kochen auf Induktionsfeldern geeignet.
- Achten Sie darauf, die Oberfläche **NICHT** zu zerkratzen, wenn Sie Kochgeschirr auf die Glasplatte stellen.
- Lassen Sie die Kochzonen **NUR** eingeschaltet, wenn sie zum Kochen benutzt werden.
- Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf dem Kochfeld ab. Obwohl die Keramikoberfläche sehr kräftig ist, kann ein heftiger Stoß oder ein scharfer, fallender Gegenstand (z. B. ein Salzstreuer) zu einem Riss oder Bruch der Oberfläche führen (**Abb.1.5 auf seite 5**).
- Sobald ein Riss in der Oberfläche zu sehen ist, trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung und lassen Sie es reparieren.
- Töpfe immer vom Kochfeld **ABHEBEN**. Rutschende Töpfe können Flecken und Kratzer verursachen (**Abb.1.6 auf seite 5**).
- Legen Sie auf keinen Fall **HEISSE DECKEL** auf die Herdplatte (**Abb.1.6 auf seite 5**). Deckel, die sich zuvor auf einem heißen Topf befanden, können auf dem Glaskochfeld „haften“ oder einen „Vakuumeffekt“ verursachen. Versuchen Sie in diesem Fall **NICHT**, den Deckel von der Glasfläche abzuheben, da so das Glas beschädigt werden könnte. Schieben Sie den Deckel stattdessen zum Rand der Herdplatte und heben Sie ihn hoch. Achten Sie dabei darauf, dass auf der Herdplatte keine Kratzer zurückbleiben. Alternativ können Sie warten, bis sich der Deckel auf Raumtemperatur abgekühlt hat und das Vakuum sich aufgelöst hat. Sie können den Deckel nun von der Herdplatte nehmen.
- Legen Sie nichts zwischen den Boden des Topfes und die Kochfläche (z. B. Asbestunterlagen, Aluminiumfolie, Wok-Ständer).
- Achten Sie darauf, **KEINE** Gegenstände aus Metall wie Messer, Gabeln, Löffel und Topfdeckel auf das Kochfeld zu legen, da diese heiß werden können.
- Wir empfehlen, dass Sie vermeiden, Kochzonen abzuwischen, bis sie abgekühlt sind und die Leuchtanzeige erloschen ist. Eine Ausnahme hierzu bilden Zuckerspritzer (siehe „Reinigen Ihres Herdes“). Nach der Reinigung Reinigungsmittelreste mit einem trockenen Tuch oder Papiertuch entfernen.
- Die Glaskeramikoberfläche muss nach dem Gebrauch abgewischt werden, um zu verhindern, dass sie zerkratzt oder schmutzig wird. Sie sollten das Kochfeld vorsichtig reinigen, da einige Reinigungsmittel bei der Anwendung auf einer heißen Oberfläche schädliche Dämpfe entwickeln können.
- Lassen Sie das Kochfeld **NICHT** unbeaufsichtigt. Es ist darauf zu achten, dass der Inhalt in Ihren Töpfen nicht vollständig eindampft. Dies kann Ihr Kochgeschirr und Induktions-Glaskochfeld beschädigen.
- Nach dem Gebrauch schalten Sie das Kochfeld bitte mit den Bedienknöpfen aus. Überlassen Sie das Ausschalten **NICHT** dem Kochfeldsensor.

Ofenpflege

- Wird der Ofen nicht benutzt und soll gereinigt werden, stellen Sie stets sicher, dass sich die Drehknöpfe in der Position ‘AUS’ befinden.
- Verwenden Sie Ofenhandschuhe, um Ihre Hände vor möglichen Verbrennungen zu schützen.

- Beim Zubereiten von Speisen mit hohem Feuchtigkeitsgehalt kann ein „Dampfstoß“ auftreten, wenn die Backofentür geöffnet wird.(**Abb.1.8**). When opening the oven, stand well back and allow any steam to disperse.
- Die Innenseite der Tür ist mit Einschichtsicherheitsglas versehen. Achten Sie darauf, die Oberfläche beim Reinigen der Glasplatte **NICHT** zu zerkratzen.
- Versehentliche Beschädigung kann zum Bruch der Glasscheibe führen.
- Alle Lüftungskanäle sind stets freizuhalten.
- Verwenden Sie **KEINE** scharfen scheuernden Reinigungsmittel oder scharfen Metallkratzer zur Reinigung der Backofentür, da sie die Oberfläche verkratzen können, was wiederum zum Splittern des Glases führen kann.
- Stellen Sie sicher, dass die Ofenroste bis zur Rückseite des Ofens eingeschoben sind. **SCHLIESSEN** Sie die Tür **NICHT** gegen die Backofenroste.
- Verwenden Sie **KEINE** Aluminiumfolie zum Abdecken von Rosten, Auskleidungen oder Ofendach.
- Wenn der Backofen eingeschaltet ist, lassen Sie die Ofentür nicht länger als notwendig offen, da sonst die Drehknöpfe sehr heiß werden könnten.
- Den Timer des Ofens nicht benutzen, wenn der Ofen daneben warm ist.
- **KEINE** warmen Speisen in den Ofen mit Timer stellen.
- Einen Ofen, der bereits warm ist, nicht mit Timer benutzen.
- Verwenden Sie kein Geschirrtuch oder ein anderes großes Tuch statt eines Handschuhs – es kann Feuer fangen, wenn es eine heiße Oberfläche berührt.

Abb.1.8

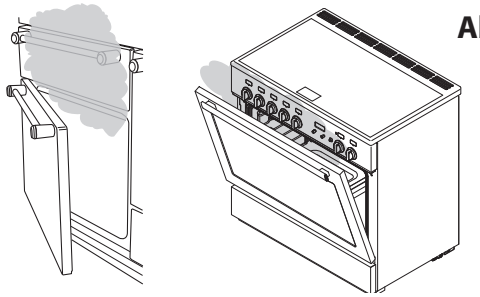


Abb.1.9

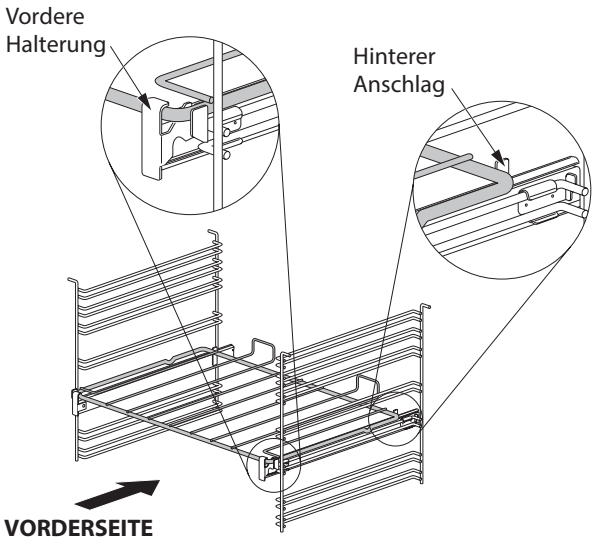
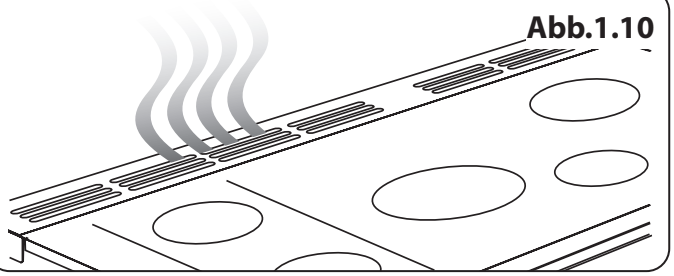


Abb.1.10



Ofenroste

Haken Sie zur Anbringung des Schiebeblechs die Vorderkante des Blechs in die Schienen ein (**Abb.1.9 auf seite 7**). Die Hinterkante des Blechs sollte auf der Schiene vor dem hinteren Anschlag liegen (**Abb.1.9 auf seite 7**).

Um den Rost wieder einzusetzen, den Rost mit einer Rille in der Ofenseite ausrichten und den Rost nach hinten schieben, bis das Ende an den Einschubleistenanschlag stößt. Heben Sie das Vorderteil an, so dass die Rostenden über die Schiebeleistenanschläge gehen und senken Sie dann das Vorderteil ab, so dass der Rost waagerecht ist und schieben Sie ihn ganz nach hinten.

Pflege des Kochfelds

- Lassen Sie niemanden auf das Kochfeld klettern oder darauf stehen.
- Die Oberfläche nicht als Schneidbrett benutzen.
- Lassen Sie Utensilien, Nahrungsmittel oder brennbare Gegenstände nicht auf dem Kochfeld liegen, wenn es nicht in Gebrauch ist (z.B. Trockentücher, Bratpfannen mit Öl).
- Legen Sie Plastik oder Aluminiumfolie oder Kunststoffbehälter NICHT auf das Kochfeld.
- Vor dem Abnehmen eines Topfes den Regler stets ausschalten.
- Erhitzen eines leeren Topfes vermeiden. Dies kann das Kochfeld und den Topf beschädigen.

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 (**Abb.1.10 auf seite 7**).

Der Grill / Der Gleitgrill

- Bei Verwendung des Grills darauf achten, dass die Grillpfanne richtig und vollständig eingesetzt ist. Andernfalls können die Regler sehr heiß werden.
- Lassen Sie den Grill **NICHT** mehr als ein paar Augenblicke ohne eine Grillpfanne darunter eingeschaltet, da die Regler heiß werden können.
- Niemals die Grilltür schließen, während der Grill eingeschaltet ist.
- Bei eingeschaltetem Grill können zugängliche Bereiche heiß werden. Kleine Kinder fernhalten.

Kühlgebläse

Dieses Gerät verfügt über ein Kühlgebläse. Ist der Grill oder der Ofen in Betrieb, läuft das Kühlgebläse, um die Gerätefront und die Drehknöpfe zu kühlen.

Reinigung

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

- 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 darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt.
- Bevor Sie Teile des Grills zur Reinigung entfernen, stellen Sie sicher, dass diese abgekühlt sind oder verwenden Sie Ofenhandschuhe.
- Verwenden Sie **KEINE** Scheuermittel am Grill und seinen Bestandteilen.
- Reinigen Sie die Schienen **NICHT** im Geschirrspüler.
- Die Brennerhauben **NICHT** in der Spülmaschine reinigen.
- Niemals ätzende oder scheuernde reiniger verwenden, da diese die oberfläche beschädigen werden.
- Verwenden Sie **KEINE** Stahlwolle, Topfreiniger oder andere Materialien, die Kratzer auf der Oberfläche hinterlassen können.
- Bewahren Sie niemals entzündliche Gegenstände im Ofen auf. Dazu gehören Papier, Kunststoff und Stoffteile wie Kochbücher, Kunststoffbehälter und Hand-/Trockentücher sowie entzündliche Flüssigkeiten.
- Bewahren Sie **KEINE** Explosivstoffe wie Sprühdosen auf oder im Gerät auf.

- Verwenden Sie **KEINE** Stahlwolle, Topfreiniger oder andere Materialien, die Kratzer auf der Oberfläche hinterlassen können.
- 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.

2. Der Herd im Überblick

Abb.2.1

Abb.2.2

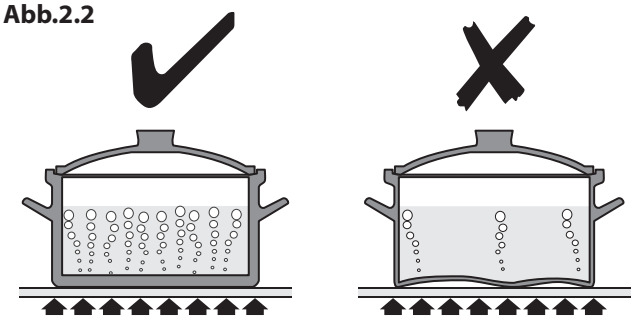
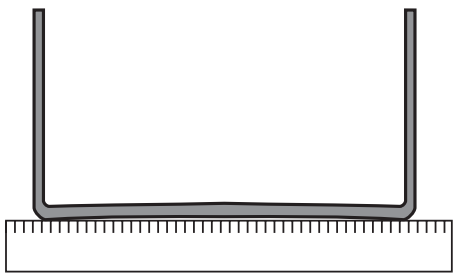


Abb.2.3



Der 110 Induktionsherd (**Abb.2.1**) hat die folgenden Funktionsmerkmale:

A. 5 Induktionskochfelder

B. Eine bedienblende

C. Ein gleitgrill

D. Ein Multifunktionsofen

E. Dampfkammer

F. Eine Schublade / Brotofen

Kochfeld

Benutzen Sie nur Töpfe und Pfannen, die für Induktionskochfelder geeignet sind. Wir empfehlen Töpfe aus Edelstahl, emailliertem Stahl oder Gusseisen mit emaillierten Böden. Beachten Sie, dass einige Edelstahltöpfe nicht für die Verwendung mit einem Induktionskochfeld geeignet sind. Vergewissern Sie sich daher sorgfältig über seine Eignung, bevor Sie Kochgeschirr kaufen. Töpfe aus Kupfer, Aluminium oder Keramik sind für die Verwendung auf einem Induktionskochfeld nicht geeignet. Die Art des verwendeten Topfes und die Lebensmittelmenge beeinflusst die benötigte Einstellung. Für größere Mengen sind höhere Einstellungen erforderlich.

Töpfe und Pfannen sollten starke, glatte und flache Böden haben (**Abb.2.2**). Dies stellt maximale Wärmeübertragung vom Kochfeld zum Topf sicher und macht das Kochen schnell

und energiesparend. Verwenden Sie niemals einen Wok mit rundem Boden, auch nicht mit einem Ständer.

Die allerbesten Töpfe und Pfannen haben Böden, die im kalten Zustand leicht gewölbt sind (**Abb.2.3**). Wenn Sie ein Lineal unter den Boden halten, sehen Sie eine kleine Lücke in der Mitte. Wenn sich die Töpfe erwärmen, dehnt sich das Metall und liegt flach auf der Kochfläche.

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

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

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

⚠ **Seien Sie stets vorsichtig, wenn Sie die Oberfläche berühren, auch wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist – es kann heißer sein, als Sie denken.**

Das Induktionskochfeld besteht aus fünf Kochzonen mit Induktionselementen verschiedener Nennleistungen und Durchmesser (**Abb.2.4**). Jede hat einen Topfmelder und eine Restwärmeanzeige, das Kochfeld hat eine Bedienfeldanzeige.

Die Kochfeld-Bedienfeldanzeige (**Abb.2.5**) informiert Sie über die folgenden Funktionen des Induktionskochfelds:

- Topfmelder
- *H* Restwärmeanzeige
- Kindersicherung
- *L1/L2/L3* Niedrige Temperatur / Einstellung für das Kochen auf kleiner Flamme
- *P* Einstellung für Temperatur-Booster

Topfmelder,

⚠ **WICHTIG: Nach dem Gebrauch das Kochfeldelement über seinen Regler ausschalten und NICHT allein auf den Topfmelder VERLASSEN.**

Wenn eine Kochzone eingeschaltet ist und kein Topf darauf steht oder der Topf zu klein für die Kochzone ist, wird keine Wärme erzeugt. Das Symbol [ ] erscheint in der Bedienfeldanzeige. Dies wird als „Topf fehlt"-Symbol bezeichnet. Stellen Sie einen Topf der richtigen Größe auf die Kochzone und das Symbol [ ] wird ausgeblendet. Das Kochen kann beginnen. Wenn nach 10 Minuten immer noch kein Topf erfasst wird, wird die Kochzone automatisch abgeschaltet.

Abb.2.4

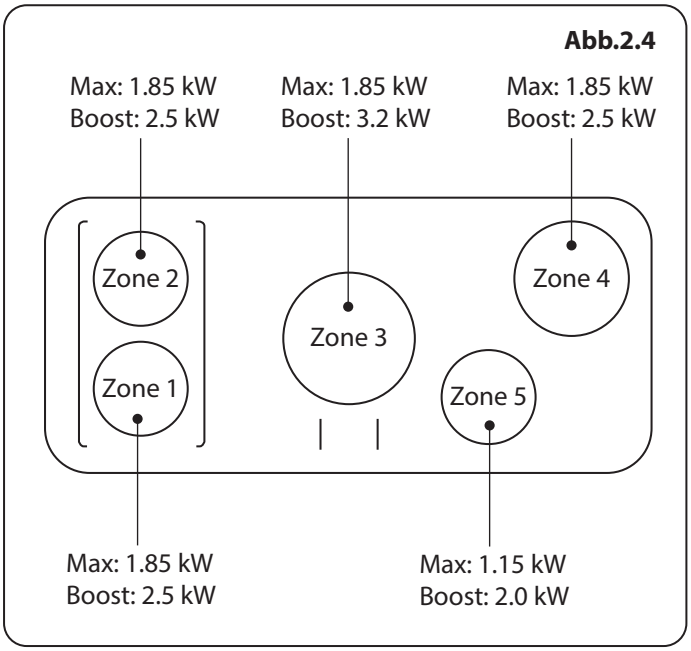
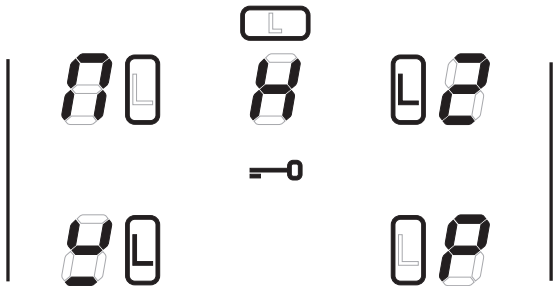


Abb.2.5



Kochzonen	Minimaler Wannendurchmesser (Wannenunterseite) mm
Vorderes linkes	180
Hinteres linkes	180
Mitte	210
Hinteres recht	180
Vorderes recht	140

Tabelle 2.1

Abb.2.6

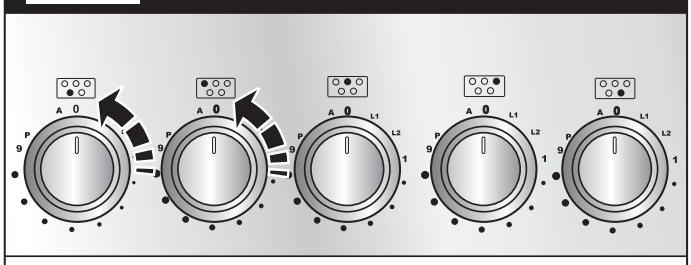
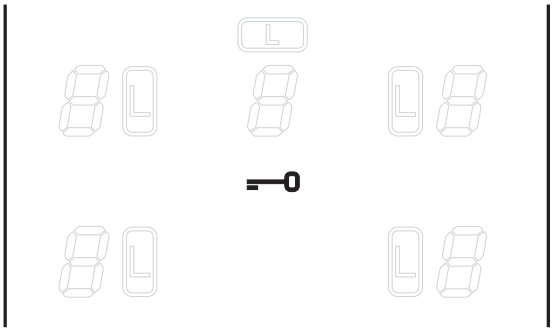


Abb.2.7



Energieniveau	Maximale Betriebszeit
L1, L2 und L3	*2 Stunden*
1	*6 Stunden*
2	*6 Stunden*
3	*5 Stunden*
4	*5 Stunden*
5	*4 Stunden*
6	*1.5 Stunden*
7	*1.5 Stunden*
8	*1.5 Stunden*
9	*1.5 Stunden*
Temperatur Booster	*10 Minuten*

Tabelle 2.2

Tabelle 2.1 zeigt die Mindesttopfgrößen, die für jede Kochzone empfohlen werden.

Hinweis: Bei Verwendung von Töpfen mit kleineren als den empfohlenen Bodendurchmessern führt zu Leistungsminderung.

Restwärmeanzeige, *H*

Nach dem Gebrauch bleibt eine Kochzone eine Weile lang heiß, während die Wärme abgeführt wird. Wenn eine Kochzone abgeschaltet wird, erscheint das Restwärmeanzeigesymbol [*H*], im Display. Dies zeigt, dass die Kochzonentemperatur über 60 °C liegt und noch immer Verbrennungen verursachen kann. Sobald die Temperatur unter 60 °C gesunken ist, erlischt das [*H*].

Kindersicherung, ⊸0

⚠ **WICHTIG: Dies kann nur eingeschaltet werden, wenn alle Kochzonen ausgeschaltet sind.**

Um die Benutzung des Kochfelds durch Kinder zu verhindern, kann es gesperrt werden.

Um das Kochfeld zu sperren, drehen Sie die beiden Regler auf der linken Seite (**Abb.2.6**) gleichzeitig gegen den Uhrzeigersinn und halten Sie sie in dieser Stellung, bis in der Mitte des Kontrolldisplays ⊸0 das Symbol erscheint (**Abb.2.7**).

Hinweis: [*A*] blinkt auf, wenn Sie das Kochfeld sperren – das ist normal.

Die Sperrung des Kochfeldes hat KEINE Auswirkungen auf den Herd; dieser kann weiter verwendet werden.

Um das Kochfeld zu entsperren, drehen Sie die beiden Regler auf der linken Seite gleichzeitig gegen den Uhrzeigersinn und halten Sie sie in dieser Stellung, bis in der Mitte des Kontrolldisplays das Symbol verschwindet ⊸0.

Niedrige Temperatur / Einstellung für das Kochen auf kleiner Flamme, *L1/L2/L3*

Jeder Kochbereich verfügt über drei Einstellungen zum Kochen bei niedrigen Temperaturen:

- *L1* wird eine Temperatur von ca. 44 °C beibehalten – ideal zum langsamen Schmelzen von Butter oder Schokolade.
- *L2* behält eine Temperatur von etwa 70 °C bei. Dies ist ideal für das Warmhalten von gekochten Speisen.
- *L3* wird eine Temperatur von ca. 94 °C beibehalten – ideal zum Sieden (bringen Sie die Pfanne zum Kochen und wählen Sie dann *L3*, um Suppen, Soßen, Eintöpfe etc. optimal sieden zu lassen).

Diese Einstellung kann maximal 2 Stunden genutzt werden, nach denen sich die Kochplatte automatisch ausschalten wird. Wenn erforderlich, können Sie die Niedrigtemperaturfunktion sofort neu starten, indem Sie erneut L1, L2 oder L3 drücken. Um die Hitze zu erhöhen, einfach den Bedienknopf auf die gewünschte Stufe drehen.

Die maximale Dauer für alle anderen Leistungspegel wird in **Tabelle 2.2** aufgeführt.

Einstellung für Temperatur-Booster, P

Alle Induktionskochfelder verfügen über einen Temperatur-Booster, der durch Drehen des Bedienknopfes im Uhrzeigersinn, bis [P] auf der Kochfeld-Steuerungsanzeige angezeigt wird, aktiviert wird.

Der Temperatur-Booster ermöglicht, dass für jedes der Kochfelder zusätzliche Leistung zur Verfügung gestellt wird. Dies ist nützlich, um einen großen Topf mit Wasser schnell zum Kochen zu bringen.

Die Temperatur-Boost-Funktion ist maximal 10 Minuten auf jedem Kochfeld in Betrieb. Danach wird die Temperatur automatisch auf Stufe 9 reduziert.

Durch Drehen des Bedienknopfes auf eine niedrigere Temperatureinstellung kann die Temperatur-Boost-Funktion deaktiviert werden.

Leistungsverteilungszonen

Bei der Leistungsverteilung wird die Leistung aus einer angrenzenden Zone bezogen. Wenn beispielsweise die Zonen **C**, **D** und **E (Abb.2.8)** auf Stufe 9oder „Power Boost" (P) gestellt sind, wird die Leistung von **D** oder **E** in Einschaltreihenfolge angepasst.

⚠ **Heizen Sie keine leeren Töpfe oder Pfannen auf. Hierdurch können Kochfeld und Topf/Pfanne beschädigt werden.**

Szenario 1: Zone **C** auf Stufe 9stellen, Zone **D** auf Stufe 9 stellen und dann Zone **E** auf Stufe 9stellen. Nach ein paar Sekunden wird die Leistung von Zone **D** auf Stufe 7 GESENKT. **Zone C bleibt auf P oder 9**

Szenario 2: Zone **C** auf Stufe 9 stellen, Zone **E** auf Stufe 9 stellen und dann Zone **D** auf Stufe 9stellen. Nach ein paar Sekunden wird die Leistung von Zone **E** auf Stufe 6 GESENKT.. **Zone C bleibt auf P oder 9**

Szenario 3: Zone **D** und **E** auf Stufe 9 stellen und dann Zone **C** auf Stufe 9stellen. Nach ein paar Sekunden wird die Leistung von Zone **E** auf Stufe 6 GESENKT..

Dasselbe Prinzip gilt beim Einsatz von Zone **A** und **B**. Beim Einsatz von Zone **A** auf „Power Boost" (P) und anschließendem Umschalten von Zone **B** auf „Power Boost" (P) wird die Leistung von Zone **A** leicht gesenkt.

⚠ **Dies ist eine integrierte Sicherheitsvorrichtung.**

Bridging-Zone-Funktion, n

Die Zonen A und B können überbrückt werden, um einen großen Bereich zu bilden. Dies ist ideal für die Verwendung eines Induktionsbackblechs (geliefert).

Hinweis: Die Grillplatte sollte aus einem induktionsfreundlichen, flachen Boden bestehen, der groß genug ist, um die Zonen A und B des Heizflächenbereichs abzudecken (**Abb.2.9**).

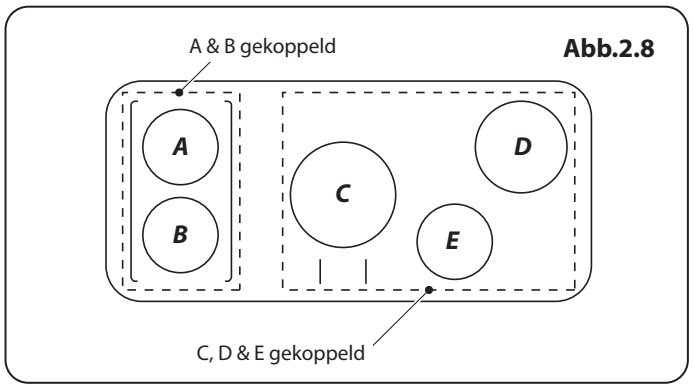


Abb.2.8

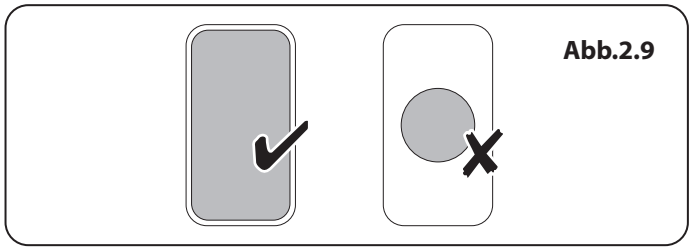


Abb.2.9

Abb.2.10

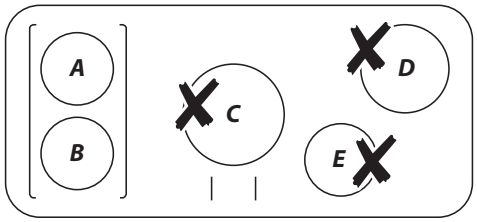


Abb.2.11

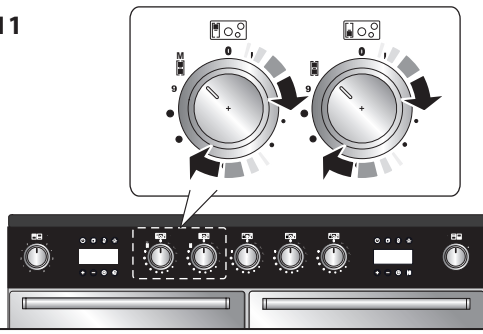


Abb.2.12

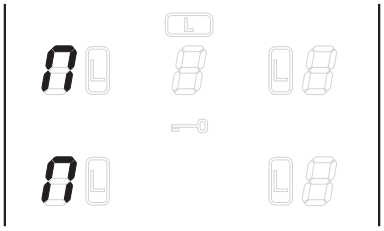
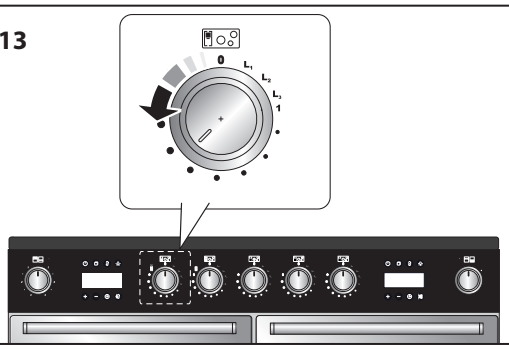


Abb.2.13



Verwenden Sie **NICHT** die Zonen C, D oder E, um das Backblech zu erhitzen (**Abb.2.10**).

Um die Überbrückungszonenfunktion zu aktivieren, drehen Sie die beiden linken Regler vollständig im Uhrzeigersinn (**Abb.2.11**) und halten Sie sie, bis die [⊓]-Symbole in der Mitte des Kontrolldisplays erscheinen (**Abb.2.12**). Die Temperatur kann anschließend mithilfe des linken Reglers angepasst werden (**Abb.2.13**).

Drehen Sie beide Regler gegen den Uhrzeigersinn, um die funktion zu deaktivieren und zum Normalbetrieb zurückzukehren.

⚠ **Drehen Sie die beiden linken Regler NICHT einzeln, um das Backblech zu erhitzen. Dies kann zu übermäßigen Temperaturen führen, welche die Beschichtung des Backblechs beschädigen.**

Überhitzungsfunktion

Diese Funktion erkennt, wenn die Temperatur des Topfes schnell ansteigt und ihre Wirkung besteht darin, eine sichere Topftemperaturstufe aufrecht zu erhalten. Sie sollte die normale Kochfunktion auf keine Weise beeinträchtigen.

Kochgeschirr, dessen Boden sich beim Erhitzen (**Abb.2.2**) verformt, kann den Überhitzungsschutz beeinträchtigen. Dies kann zu Schäden am Kochgeschirr oder am Induktionskochfeld führen.

⚠ **Bitte denken Sie daran, das Kochfeld nicht unbeaufsichtigt zu lassen. Es sollte darauf geachtet werden, nicht das gesamte Wasser im Kochgeschirr verkochen zu lassen. Hierdurch können Schäden an Ihrem Kochgeschirr oder am Induktionskochfeld entstehen.**

Vor dem Einsatz von Kochbehältnissen auf Ihrem Induktionsherd lesen Sie bitte die Herstelleranweisungen sorgfältig durch und halten Sie diese ein.

Der Glide-out Grill™

Öffnen Sie die Tür und ziehen Sie den Grillpfannenhalter mit dem Griff nach vorn heraus (**Abb.2.14**).

Der Grill besteht aus zwei Elementen, mit denen entweder der gesamte Bereich oder nur die rechte Hälfte aufgeheizt werden kann.

Passen Sie die Hitze mithilfe des Wahlschalters an. Drehen Sie den Wahlschalter im Uhrzeigersinn, um den gesamten Grill aufzuheizen (**Abb.2.15**).

Drehen Sie den Wahlschalter gegen den Uhrzeigersinn, um nur die rechte Hälfte aufzuheizen. Die Neonanzeige leuchtet daraufhin an der Grillsteuerung auf.

Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie den Grillpfannenhalter wieder in den Grill hineinschieben und die gewünschten Teile des Grills zwei Minuten lang vorheizen. Der Grilluntersetzer kann entfernt werden, um Lebensmittel daraufzulegen, während Sie darauf warten, dass der Grill vorgeheizt ist.

⚠ **Lassen Sie den Grill NICHT länger als ein paar Sekunden lang eingeschaltet, ohne dass sich die Grillpfanne darunter befindet, da die Griffe sehr heiß werden können.**

Ziehen Sie den Grillpfannenhalter wieder heraus, wenn der Grill vorgeheizt ist. Schieben Sie den Grillpfannenhalter zurück in den Grillraum, nachdem Sie den Untersetzer mit den darauf platzierten Speisen eingesetzt haben. Achten Sie darauf, die Grillpfannenhalter vollständig hineinzuschieben.

⚠ **ACHTUNG: Bei eingeschaltetem Grill können zugängliche Bereiche heiß werden. Kleine Kinder fernhalten.**

Der Grillpfannenuntersetzer kann auf vier unterschiedliche Höhen eingestellt werden, indem Sie Vorder- und Rückseite vertauschen oder den Untersetzer auf den Kopf drehen (**Abb.2.16**).

LASSEN SIE DEN GRILL NICHT länger als ein paar Sekunden lang eingeschaltet, ohne dass sich die Grillpfanne darunter befindet.

⚠ **Schließen Sie die Grillklappe niemals, während der Grill heizt.**

⚠ **ACHTUNG: Dieses Gerät ist nur zum Kochen und Backen geeignet. Es darf nicht zu anderen Zwecken, z.B. zum Beheizen eines Raumes, verwendet werden.**

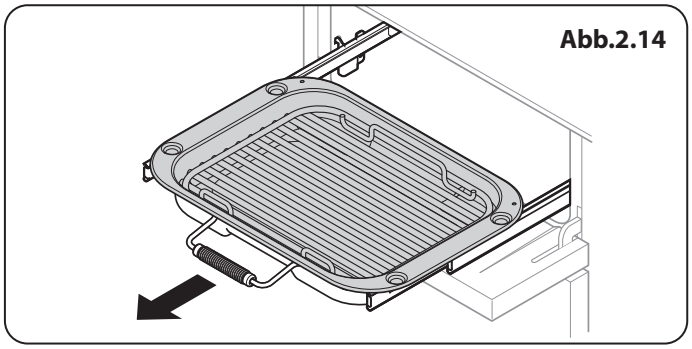


Abb.2.14

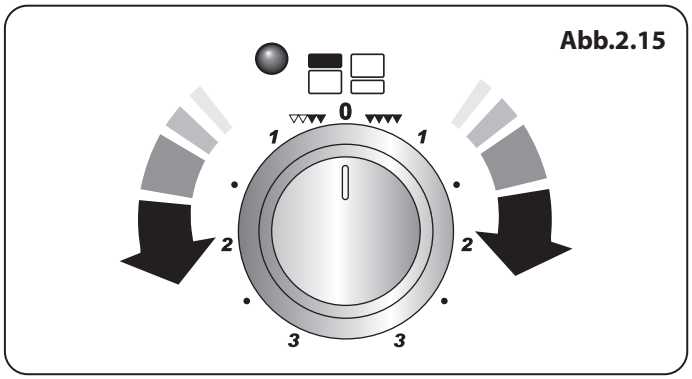


Abb.2.15

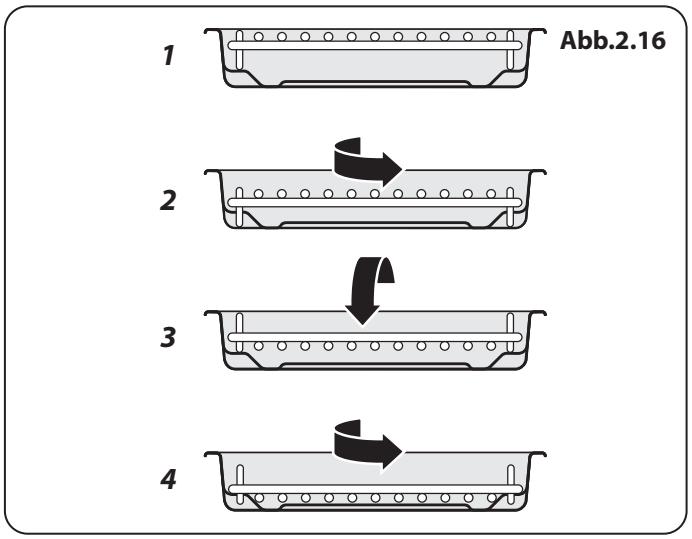


Abb.2.16

Abb.2.17

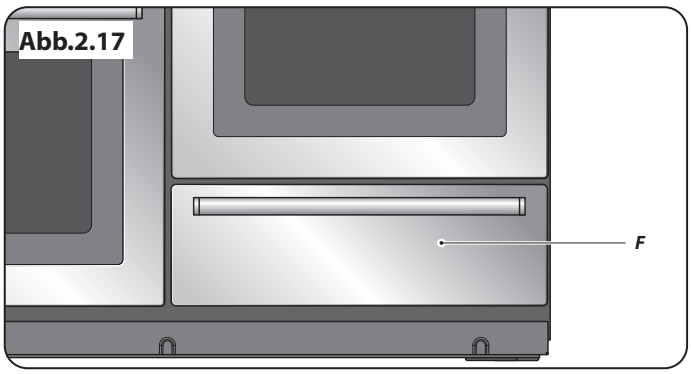
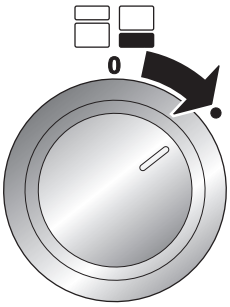


Abb.2.18



Brotgärfach

Das Brotgärfach befindet sich rechts unten im Herd (**Abb.2.17**). Das Brotgärfach ist mit Schlitzen versehen, durch die warme Luft aus dem darunterliegenden Element in das Fach strömen kann.

Die sich im Fach entwickelnde Temperatur ist ideal zum Gären aller Arten an Hefeteig (süß oder herzhaft, glutenfrei, Sauerteig, Teig aus frischer oder Trockenhefe, Backmischungen und Rezepte aus dem Rangemaster Good Housekeeping-Kochbuch) geeignet.

Heizen Sie das Fach vor, um dann den Teig hineinzulegen.

Drehen Sie den Schalter im Uhrzeigersinn (**Abb.2.18**). Die Temperatur ist voreingestellt und muss nicht mehr manuell eingestellt werden.

Das Brotgärfach bietet Platz für:

- Backbleche à max. 340 mm x 340 mm zum Gären von Brötchen; diese können nach dem Gären direkt in den vorgeheizten Ofen gelegt werden.
- Wenn Sie zwei Bleche im Fach gären möchten, indem Sie ein Blech auf einem Abkühlgestell oder Untersetzer platzieren, dass auf dem unteren Blech abliegt, denken Sie daran, ausreichend Platz zu lassen, damit der Teig während des Gärens aufgehen kann.
- Schüssel à 3 l, mit Teig gefüllt
- 3 Brotbackformen à 2 Pfund
- 4 Brotbackformen à 1 Pfund

Die Gärdauer ist von der Teigart und -menge abhängig. Eine Anleitung finden Sie im jeweiligen Rezept. Darüber hinaus sollten Sie den Teig während des Gärvorgangs prüfen.

Wird ein großes Backblech genutzt, stellen Sie ein Abkühlgestell auf den Boden des Fachs und legen Sie das Blech darauf. Dadurch kann die warme Luft auch von unten an den Teig gelangen.

Teilen Sie den Teig in zwei Schüsseln oder Behälter auf, wenn Sie größer Mengen an Hefeteig mit mehr als 500 g Mehl vorbereiten möchten. Dies vereinfacht den Gärprozess im Fach.

Behalten Sie den Teig beim Gären im Auge; frische Hefe kann sich rasch ausdehnen, besonders dann, wenn sie die erste Gärstufe erreicht (Vorteig). Mit einem Vorteig kann ein etwas leichterer Laib erzeugt werden.

DIE BESTEN TIPPS

Sind Sie sich nicht sicher, wie viel in Ihre Brotbackform passt?

- In eine Brotbackform à 1 Pfund passen 800 ml Wasser
- In eine Brotbackform à 2 Pfund passen 1,5 l Wasser
- Decken Sie den Teig beim Gären mit Frischhaltefolie ab. Achten Sie darauf, die Folie nicht zu eng zu spannen, ansonsten kann der Teig nicht richtig aufgehen.

Schalten Sie es nach der Nutzung ab und warten Sie, bis es etwas abgekühlt ist, bevor Sie Gegenstände darin ablegen.

HINWEIS: Die Kochfelder können nicht über das Brotgärfach beheizt werden

Reinigung

Das Fach kann von innen mit heißem Seifenwasser und einem weichem Tuch gereinigt, abgespült und abgetrocknet werden.

Das Brotgärfach ist ideal zum Aufbewahren von Backblechen und anderen Kochutensilien geeignet.

Das Fach kann warm werden. Daher sollten Sie keine Gegenstände darin aufbewahren, die schmelzen oder sich entzünden können.

⚠ **Bewahren Sie niemals entzündliche Materialien im Fach auf, darunter Gegenstände aus Papier, Kunststoff und Textilien wie etwa Kochbücher, Kunststoffwaren, Handtücher oder entzündliche Flüssigkeiten.**

⚠ **Bewahren Sie keine explosiven Stoffe wie etwa Sprühdosen auf oder in der Nähe des Herds auf.**

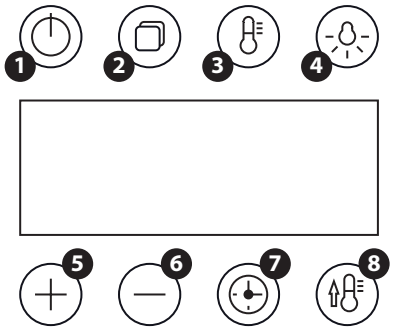
⚠ **Entzündliche Materialien können explodieren und dadurch ein Feuer verursachen oder Ihr Eigentum beschädigen.**

3. Der Multifunktionsofen

Symbol	Funktion	Zweck
	Umluft	Funktion für vollständiges Garen, gleichmäßige Hitze während des gesamten Prozesses, sehr zum Backen geeignet
	Duo	Schongarfunktion über Bodenhitze und Umluft. Geeignet für Gebäck, Kuchen und offene Kuchen wie bspw. Quiches
	Normal	Funktion für vollständiges Garen, geeignet zum Braten und Backen im unteren Teil des Ofens
	Unterhitze	Zum Anbräunen von Quiches, Pizzen oder Gebäck geeignet
	Grillen	Bei dieser Funktion wird Hitze über das Grillelement ausgestrahlt
	Umluftgrillen	Zum Grillen von Fleisch und Fisch bei geschlossener Klappe
	Lüfter zugeschaltet	Funktion für vollständiges Garen, gut zum Braten oder Backen geeignet
	Schongaren	Zum Garen empfindlicher Speisen wie Crème brûlée und zum Blindbacken und zum Warmhalten von Speisen im Bain-Marie geeignet
ECO	ECO-Modus	Zeitbasiertes Garen durch Restwärme.
	Auftauen	Zum Auftauen kleinerer Gerichte im Ofen ohne Hitze

Tabelle 3.1

Abb.3.1



1	Standby / Ein	**5**	Temperatur erhöhen
2	Modus	**6**	Temperatur verringern
3	Temperatur	**7**	Timer/Kurzzeitmesser
4	Ofenbeleuchtung	**8**	Schnellheizmodus, nur bei Umluftgaren

Bevor der Ofen verwendet werden kann, muss die Uhrzeit eingestellt sein. Siehe Abschnit **„Uhr/Timer“** bezüglich der Einstellung der aktuellen Uhrzeit.

Hinweise mit Bezug auf die linke und rechte Ofenseite verstehen sich als von vorn gesehen.

Die linke Ofenseite ist ein Multifunktionsofen, die rechte Ofenseite ist ein Dampfgarofen.

Der Multifunktionsofen (links)

Wie auch der Ofenlüfter und das Lüfterelement sind die Multifunktionsöfen mit zwei zusätzlichen Heizelementen ausgestattet, von denen sich eines oben im Ofen und das andere unter dem Ofenboden befindet. Achten Sie darauf, das obere Element und das Abfangelement nicht zu berühren, wenn Sie Gegenstände aus dem Ofen holen.

Tabelle 3.1 ist eine Übersicht der unterschiedlichen Funktionen aufgeführt.

Der Multifunktionsofen ist vielseitig einsetzbar. Wir empfehlen, den Garvorgang im Auge zu behalten, bis Sie mit jeder Funktion vertraut sind. Bitte beachten Sie, dass nicht alle Funktionen für alle Speisearten geeignet sind.

Betrieb des Multifunktionsofens

Abb.3.1 zeigt das linke berührungsempfindliche Bedienfeld für den Multifunktionsofen.

Berühren und halten Sie die

„Standby“-Taste (**1**) gedrückt, um eine Kochfunktion auszuwählen. Auf der Anzeige ist der Umluftofenmodus und die Temperatureinstellung 180 °C zu sehen. In diesem Modus leitet der Ofen den Garvorgang nach 5 Sekunden ein.

Die Backofenbeleuchtung ist 2 Minuten lang aktiv und schaltet sich danach ab. Die Backofenbeleuchtung kann jederzeit durch Berühren der Taste**(4) ausgeschaltet werden.**).

Berühren und halten Sie die Taste „Modus“, bis das Garsymbol (**2**) zu blinken beginnt, um die Garfunktion zu wechseln.

Die Garfunktion wird mithilfe der Tasten [+] und [-] (**5** oder **6**) gewechselt. Nach 5 Sekunden wird der Garvorgang eingeleitet.

Berühren und halten Sie die Taste

„Temperatur“ (**3**), bis die Anzeige zu blinken beginnt.

Stellen Sie die gewünschte Temperatur mithilfe der Tasten [+] und [-] (**5** oder **6**) ein. Nach 5 Sekunden leitet der Ofen den Garvorgang bei der neuen Temperatur ein.

Hinweis: Wenn eine geringere Gartemperatur ausgewählt wird, dauert es eine kurze Zeit, bis die Kammer auf die geringere Temperatur heruntergekühlt ist.

Hinweis: Berühren Sie die Taste „Temperatur“ während des Garvorgangs, um sich die aktuelle Temperatur in der Ofenkammer anzeigen zu lassen.

Multifunktionsofen ausschalten

Der Multifunktionsofen wird durch Berühren der Taste „Standby / Ein“ (**1 ausgeschaltet.**).

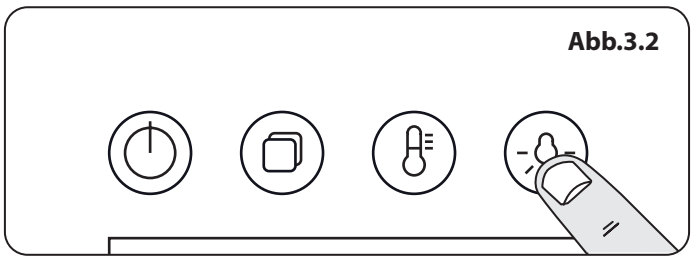


Abb.3.2

ECO Mode

Beim ECO-Modus (Sparbetrieb) handelt es sich um eine Garfunktion, bei der die Restwärme des Ofens genutzt wird, um den Garvorgang zu vollenden. Der ECO-Modus ist für das Garen auf zwei Ebenen ohne Vorheizen ausgelegt.

Der ECO-Modus ist für die Zubereitung folgender Speisen geeignet:

- Fertiggerichte – sollten eine maximale Garzeit von 45 min im gekühlten Zustand haben und dürfen nicht gefroren sein.
- Gefrorene Ofen-Pommes, Fischstäbchen, Pizza oder ähnliche Lebensmittelprodukte.
- Cookies, Brownies und ähnliche Speisen, die nicht mit Hefe gebacken werden.

Wir empfehlen, stets zu überprüfen, ob die Speisen durchgegart sind. Im Zweifelsfall längere Garzeit einplanen.

Schnellheizmodus

Der Schnellheizmodus (**8**) ermöglicht es Ihnen, den Ofen schneller als üblich vorzuheizen. Dabei wird das Backofen-Lüfterelement durch zusätzliche Hitze aus einem der Elemente oben im Ofen ergänzt.

Wenn die Ofenkammer die eingestellte Temperatur erreicht hat, ertönt ein Signalton, der Schnellheizzyklus wird beendet und der ausgewählte Garmodus aktiviert.

Der Schnellheizmodus kann nur aktiviert werden, wenn die Umluftfunktion angewählt ist.

Ofenbeleuchtung

Berühren Sie die Taste, um die Ofenbeleuchtung einzuschalten **(Abb.3.2)**.

Wenn die Ofenbeleuchtung defekt ist, schalten Sie bitte die Stromzufuhr ab, bevor Sie die Glühbirne austauschen. Einzelheiten zum Wechseln der Glühbirne siehe Abschnitt *„Fehlerbehebung“* .

Display-Sperre

Um die Display-Sperre zu aktivieren, berühren und halten Sie die Tasten [**+**] und [**-**] gleichzeitig. Dadurch werden die Tastenfunktionen gesperrt. Das Schlosssymbol [] wird angezeigt.

Um die Display-Sperre aufzuheben, berühren und halten Sie die Tasten [**+**] und [**-**] erneut. Daraufhin erlischt das Schlosssymbol.

Abb.3.3

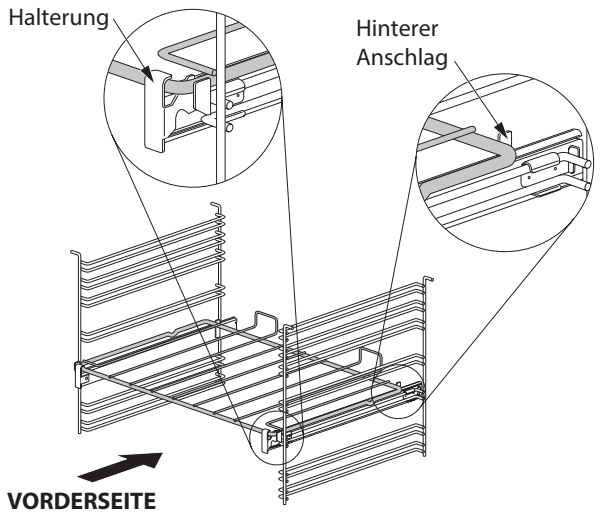


Abb.3.4

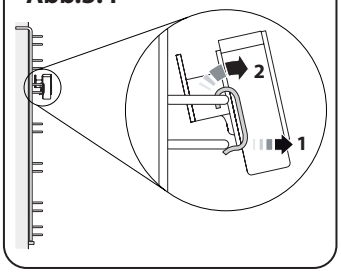


Abb.3.5

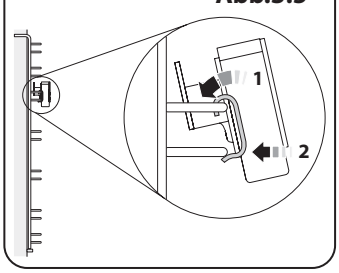


Abb.3.6

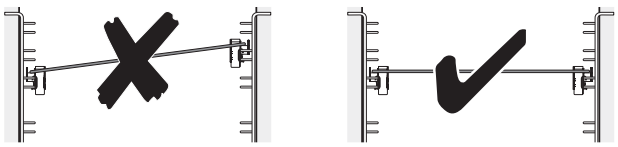


Abb.3.7

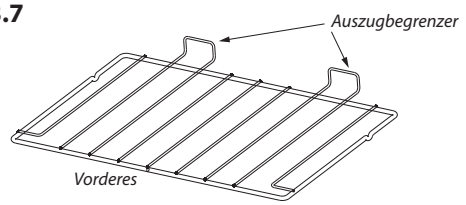


Abb.3.8

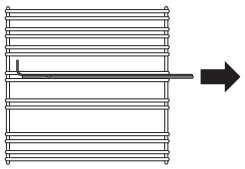


Abb.3.9

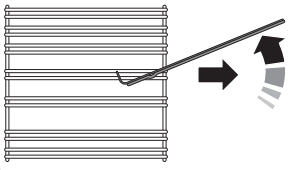
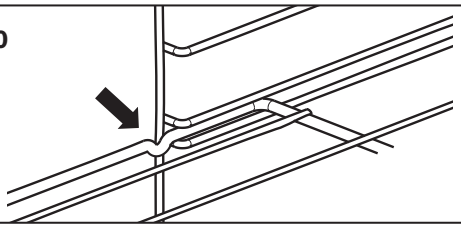


Abb.3.10



Zubehör

Schieberoste

Der linke Ofen wird mit 2 Schieberosten geliefert.

Um diese einzusetzen, haken Sie die Vorderkante des jeweiligen Rosts in die Schienen ein (siehe**Abb.3.3**). Die Hinterkante des Rosts sollte auf den Schienen und vor dem hinteren Anschlag liegen (**Abb.3.3**).

Das Schieberost und die Schienen können einfach entfernt und neu positioniert werden.

Entfernen des Schieberosts

Heben Sie die Hinterkante des Rosts an, sodass die hinteren Anschläge frei liegen. Haken Sie das Rosts anschließend aus der vorderen Halterung aus.

Entfernen der Auszugschienen

Kippen Sie die Schiene, um die Unterseite aus der unteren Sprosse der Rostaufhängung zu lösen. Haken Sie anschließend die Schiene aus der oberen Sprosse der Rostaufhängung aus und entfernen Sie sie (**Abb.3.4**).

Einsetzen der Auszugschienen

Haken Sie den hinteren Teil der Schiene über der oberen Sprosse des Rostaufhängungspaars ein. Haken Sie anschließend den vorderen Teil der Schiene auf der gleichen Sprosse ein. Drücken Sie die Schiene unter die untere Sprosse, bis sie einrastet. (**Abb.3.5**).

Vergewissern Sie sich, dass sich die Rostschienen auf beiden Seiten in derselben Position befinden (**Abb.3.6**).

Der vordere Teil der Rostschienen ist an der Halterung erkennbar (**Abb.3.3**).

⚠ **Reinigen Sie die Schienen des Schieberosts NICHT im Geschirrspüler.**

Roste für den Dampfgarofen

Die Roste für den Dampfgarofen (**Abb.3.7**) können nicht gerade herausgezogen werden, sind jedoch leicht entfernbar und wieder einsetzbar.

Ziehen Sie den Rost nach vorn, bis die Rückseite des Rosts von der Rosthalterung gestoppt wird (**Abb.3.8**).

Heben Sie die Vorderkante des Rosts an, sodass die Hinterkante unter der Rosthalterung hindurch passt, und ziehen Sie ihn dann nach vorne heraus (**Abb.3.9**).

Um den Rost wieder einzusetzen, richten Sie ihn an einer Kerbe in den Ofensprossen aus und drücken sie es bis zum Rostanschlag hinein. Heben Sie das Rost vorne an, um es über den Rostanschlag zu schieben, und lassen Sie es danach wieder herab, um es vollständig an die Ofenrückwand zu schieben (**Abb.3.10**).

Das Handyrack (optional)

Das Handyrack (**Abb.3.11**) passt nur durch die Klappe des linken Ofens. Auf dieser Ablage können Speisen einfach zubereitet werden, da sie bei offener Klappe zugänglich ist.

Das Handyrack ist für ein Höchstgewicht von 5,5 kg (12 lb) ausgelegt. Es sollte ausschließlich in Kombination mit der mitgelieferten Fettpfanne genutzt werden, die genau auf das Handyrack passt. Anderweitige Behälter stehen ggf. nicht stabil auf dem Handyrack.

Das Handyrack kann auf zwei unterschiedlichen Höhen genutzt werden. Hierzu muss eines der Ofenroste entfernt und das andere so positioniert werden, dass es zusammen mit dem Handyrack in den Ofen passt.

Wird das Handyrack in der oberen Position genutzt, können andere Gerichte auf dem unteren Rost oder auf dem Ofenboden gegart werden.

Wird das Handyrack in der unteren Position genutzt, können andere Gerichte auf dem darüberliegenden Rost oder auf dem Ofenboden gegart werden.

Um das Handyrack einzusetzen, setzen Sie zunächst eine Seite des Racks in die Türhalterung (**Abb.3.12**).

Lassen Sie anschließend die andere Seite in die gegenüberliegende Halterung einrasten (**Abb.3.13**).

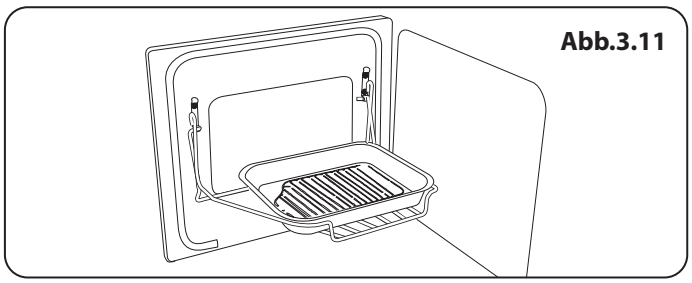


Abb.3.11

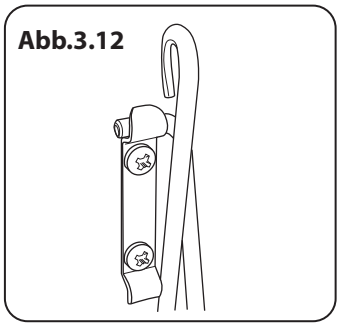


Abb.3.12

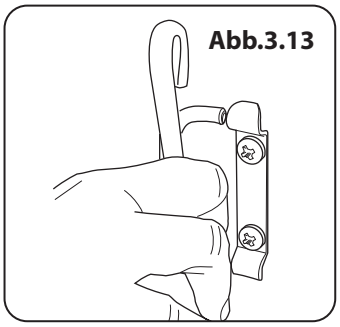


Abb.3.13

Uhr/Timer

Die Öfen können erst dann verwendet werden, wenn die Uhr eingestellt wurde..

Einstellen der Uhr

1. Sobald der Herd angeschlossen wurde und eingeschaltet wird, beginnt die Stundenanzeige zu blinken (**Abb.3.14**).
2. Stellen Sie die Stunden über die Tasten [+] und [-] ein.
3. Berühren Sie nun die Taste „Timer“, woraufhin die Minutenanzeige zu blinken beginnt. Stellen Sie die Minuten über die Taste [+] und [-] ein (**Abb.3.15**).

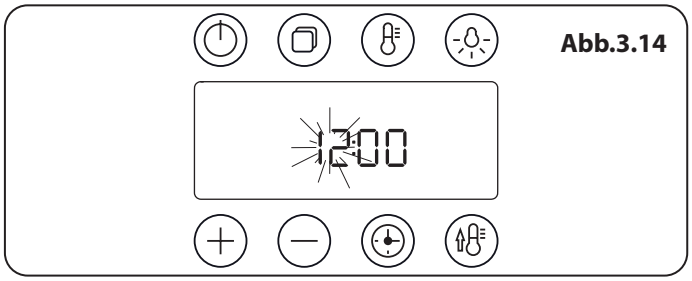


Abb.3.14

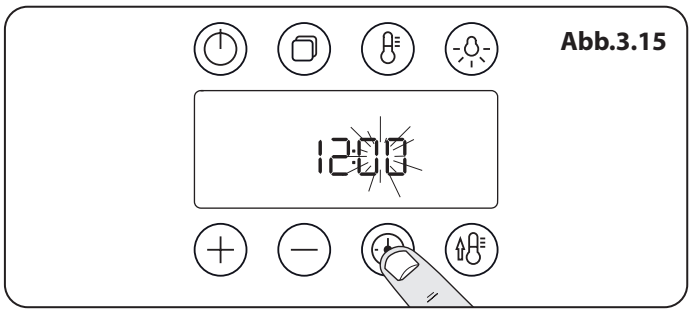


Abb.3.15

Berühren und halten Sie die Taste „Timer“, bis die Stundenanzeige zu blinken beginnt, und wiederholen Sie das oben beschriebene Verfahren mithilfe der Tasten [+] und [-], wenn Sie die Uhrzeit umstellen möchten.

Hinweis: Bei Nichtaktivität wird nach 5 Sekunden die aktuell angezeigte Uhrzeit gespeichert.

Einstellen des Kurzzeitmessers

Der Kurzzeitmesser kann unabhängig von der Aktivität des Ofens als Erinnerung eingestellt werden.

Nutzen Sie den Kurzzeitmesser, um einen Alarm zwischen 00:01 und 23:59 Stunden einzustellen. Der Timer hat *eine Stunden- und* : *Minutenanzeige.*.

1. Berühren Sie den Timer einmalig, um den Kurzzeitmesser einzustellen (**Abb.3.16**).

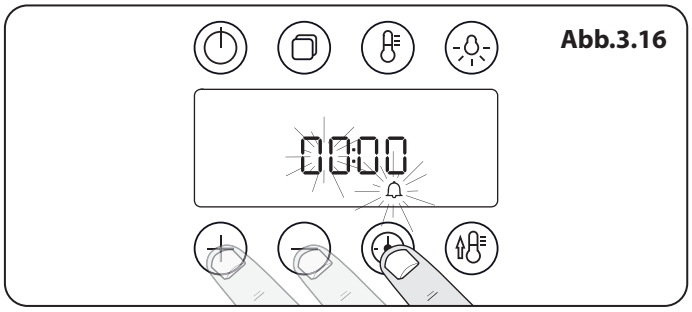


Abb.3.16

Abb.3.17

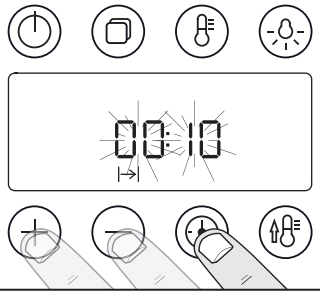


Abb.3.18

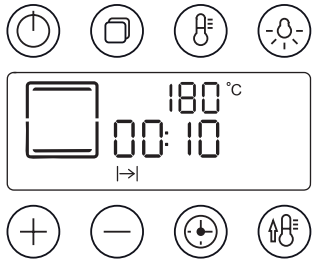
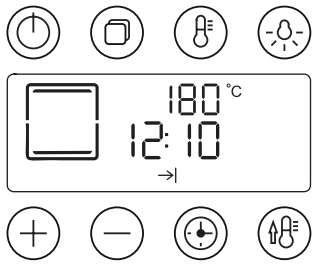


Abb.3.19



2. Die Stundenanzeige beginnt zu blinken. Stellen Sie nun die Stunden mithilfe der Tasten [+] und [-] ein (**Abb.3.16**).
3. Berühren Sie den „Timer" erneut, woraufhin die Minutenanzeige zu blinken beginnt. Stellen Sie nun die Minuten mithilfe der Tasten [+] und [-] ein. Der Countdown beginnt automatisch und das Symbol [🔔] wird auf der Anzeige angezeigt.
4. Sobald die eingegebene Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton. Der Signalton verstummt nach 10 Sekunden automatisch.
5. Um den Kurzzeitmesser zu unterbrechen und eine neue Zeit einzugeben, berühren Sie die Uhranzeige, während das Symbol [🔔] aktiv ist.

Ausschalten des Multifunktionsofens zu einem vorbestimmten Zeitpunkt

1. Stellen Sie die Garfunktion und Temperatur ein (*siehe „Betrieb des Multifunktionsherds" auf page 18)*.
2. Berühren und halten Sie die Taste „Timer", bis das Symbol für die Garzeit [|→|] angezeigt wird (**Abb.3.17**). Stellen Sie nun die Stunden mithilfe der Tasten [+] und [-] ein.
3. Berühren Sie das Timer-Symbol erneut und stellen Sie die Minuten mithilfe der Tasten [+] und [-] ein. Nach 5 Sekunden wird der Garvorgang automatisch eingeleitet und die Garzeit angezeigt.
4. Wenn die Garzeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton und der Ofen schaltet sich ab. Auf dem Display wird „End" angezeigt. Nehmen Sie das Gargut aus dem Ofen und schließen Sie die Ofenklappe.
5. Wird der Signalton nicht deaktiviert, wiederholt er sich zweimal, bevor er verstummt.

Ein- und Ausstellen des Ofens

Stellen Sie den Multifunktionsofen so ein, dass er sich automatisch ein- und ausschaltet, indem Sie eine Kombination aus „Garzeit" und „Abschaltzeit" nutzen.

Der Startzeitpunkt selbst kann nicht eingestellt werden, sondern wird automatisch durch die Kombination aus „Garzeit" und „Abschaltzeit" vorgegeben.

1. Stellen Sie die Garfunktion und Temperatur ein (*siehe Betrieb des Multifunktionsherds auf page 18)*.
2. Berühren und halten Sie die „Timer"-Taste, bis das Symbol für die Garzeit [|→|] angezeigt wird. Stellen Sie nun die Stunden mithilfe der Tasten [+] und [-] ein. Berühren Sie die Timer-Taste erneut und stellen Sie die Minuten mithilfe der Tasten [+] und [-] ein (**Abb.3.17**).
3. Berühren Sie die „Timer"-Taste und wählen Sie die Abschaltzeit [→|]. Nutzen Sie die Tasten [+] und [-], um die Zeit einzustellen, nach der Garvorgang beendet werden soll. Berühren Sie die Timer-Taste erneut und stellen Sie die Minuten mithilfe der Tasten [+] und [-] ein.
4. Der Ofen wechselt nach 3 Sekunden in den Standby-Modus und das Display zeigt die Garzeit (**Abb.3.18**)

und die Abschaltzeit an (**Abb.3.19**). Durch Ändern der Garfunktion wird die Auswahl zurückgesetzt.

5. Ist die „Abschaltzeit“ erreicht, ertönt ein Signalton und der Ofen schaltet sich ab. Auf dem Display wird „End“ angezeigt. Nehmen Sie das Gargut aus dem Ofen und schließen Sie die Ofenklappe.

6. Wird der Signalton nicht deaktiviert, wiederholt er sich zweimal, bevor er verstummt.

Hinweis: **Abb.3.18** und **Abb.3.19** ist die gewöhnliche Heizfunktion veranschaulicht. Alle anderen Modus sind verfügbar.

Gartipps

Tipps zum Garen mit Timer-Funktion

Wenn Sie mehrere Gerichte zubereiten möchten, sollten diese ungefähr dieselbe Garzeit haben. Sie können die Garzeit jedoch geringfügig „verlangsamen“, indem Sie Gerichte in kleinen Gefäßen garen oder mit Alufolie bedecken, oder geringfügig „beschleunigen“, indem Sie kleine Portionen garen oder diese in großen Gefäßen garen.

Vermeiden Sie schnell verderbliche Speisen wie etwa Schweinefleisch oder Fisch, wenn mit längeren Wartezeiten zu rechnen ist – besonders bei warmem Wetter.

⚠ **LEGEN SIE KEINE WARMEN SPEISEN IN DEN OFEN, wenn die Timer-Funktion aktiviert ist.**

⚠ **NUTZEN SIE DIE TIMER-FUNKTION NICHT, wenn der zu nutzende Ofen bereits erwärmt ist.**

⚠ **NUTZEN SIE DIE TIMER-FUNKTION NICHT, wenn der anliegende Ofen bereits erwärmt ist.**

Ganze Hähnchen sollten vor dem Garen vollständig aufgetaut werden. Stellen Sie vor dem Servieren sicher, dass Fleisch, darunter Geflügel, vollständig durchgegart ist.

Allgemeine Tipps für den Ofen

Die Roste sollten bis ganz an die Ofenrückwand geschoben werden.

Backbleche mit daraufliegenden Speisen sollten bündig an der Vorderkante des Rosts ausgerichtet werden. Andere Formen sollten mittig platziert werden. Halten Sie sämtliche Bleche und Formen von der Ofenrückwand entfernt, da die Speisen an dieser Stelle ggf. übermäßig gebräunt werden.

Für eine ebenmäßige Bräunung wird folgende maximale Backblechgröße empfohlen:

- Tiefe: 340 mm (13 ⅜”) x Breite: 340 mm (13 ⅜”) im Hauptofen

Lassen Sie die Klappe NICHT LÄNGER ALS NÖTIG GEÖFFNET, wenn der Ofen vorheizt, da die Drehschalter sehr heiß werden können.

- Halten Sie immer einen „Finger breit“ Abstand zwischen mehreren Speisen auf einem Rost. Dadurch kann die Wärme frei um die Speisen zirkulieren.

- Um Fettspritzer zu vermeiden, wenn Sie Gemüse in das heiße Fett um einen Braten geben, trocknen Sie das Gemüse ab und bestreichen Sie es leicht mit Speiseöl.

- Gerichte, bei denen die Möglichkeit besteht, dass sie während des Vorgangs überkochen, sollten auf ein Backblech gestellt werden.

- Die „Cook & Clean“-Ofenverkleidung (siehe „Reinigung Ihres Herds“) funktioniert besser, wenn Fettspritzer vermieden werden. Fleisch während des Garvorgangs abdecken.

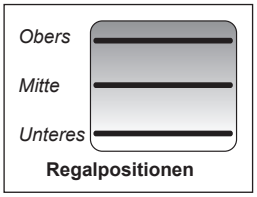
- Während des Garvorgangs gibt der Ofen ausreichend Wärme ab, um Teller im Grillfach zu erwärmen.

- Heizen Sie ein Backblech 15 Minuten vor und legen Sie dieses in die Backofenmitte, wenn Sie Gebäck backen möchten und dieses von unten angebräunt werden soll.

Gartabelle

Alle in der unteren Tabelle angegebenen Ofeneinstellungen und Garzeiten dienen nur als **Orientierungshilfe**. Die Temperaturen können je nach persönlichem Geschmack abweichen.

In einem Umluftofen werden Speisen bei einer geringeren Temperatur als in einem gewöhnlichen Ofen zubereitet. Wenn Sie nach Rezept kochen, sollte bei Umluft die Ofentemperatur um 10 °C und die Garzeit um 5 bis 10 Minuten gesenkt werden. Die Temperatur im Umluftofen ist positionsunabhängig, daher können Sie die Speisen auf einer beliebigen Ebene zubereiten.

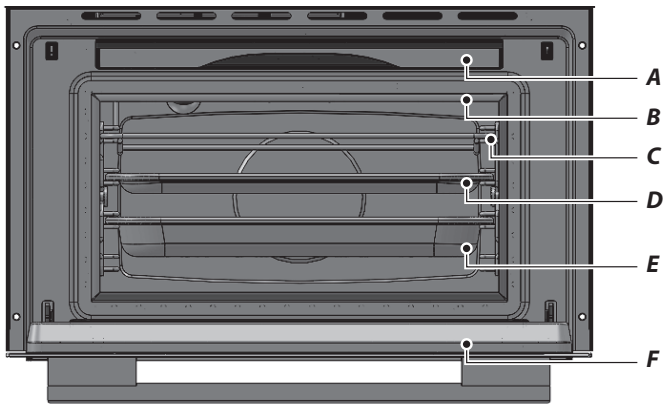


Regalpositionen

Speisen	Normale Ofentemp. in °C (Blechposition)	Umluftofentemp. in °C	Garzeit (ca.)	
Fleisch				Gefrorene Knochen vor dem Garen vollständig auftauen. Fleisch kann bei 220 °C (210 °C bei Umluft) gegart und die Temperatur entsprechend angepasst werden. Gefülltes und gerolltes Fleisch etwa 10 min pro 500 g länger oder 20 min bei 200 °C (190 °C) und weitere 20 min bei 160 °C (150 °C) bis zum Erreichen des gewünschten Garpunkts garen.
Rind (ohne Knochen)	160 (C)	150	30 - 35 min pro 500 g + 30 - 35 min.	
	200 (C)	190	20 - 25 min pro 500 g + 20 - 25 min.	
Lamm	160 (C)	150	30 - 35 min pro 500 g + 30 - 35 min.	
	200 (C)	190	25 - 30 min pro 500 g + 25 - 30 min.	
Schwein	160 (C)	150	35 - 40 min pro 500 g + 35 - 40 min.	
	200 (C)	190	25 - 30 min pro 500 g + 25 - 30 min.	
Geflügel	160 (C)	150	20 - 25 min pro 500 g + 20 - 25 min.	Gefülltes Geflügel 20 min lang bei 200 °C (190 °C) und bei 160 °C (150 °C) bis zum Erreichen des gewünschten Garpunkts garen. Gewicht der Füllung berücksichtigen. Frisches und gefrorenes vorverpacktes Geflügel gemäß Packungsanweisung zubereiten. Gefrorenes Geflügel vor dem Garen vollständig auftauen.
Hähnchen	200 (C)	190	15 - 20 min pro 500 g +15 - 20 min.	
	160 (C)	150	20 min pro 500 g + 20 min.	
Pute	200 (C)	190	15 min pro 500 g + 15 min.	
	160 (C)	150	25 - 30 min pro 500 g.	
Ente	200 (C)	190	20 min pro 500 g.	
Schmorgerichte	140 - 150 (C)	130 -140	2 - 4 h, je nach Rezept.	
Yorkshire-Pudding	220 (C)	210	Große Dosen 30 - 35 min; einzeln 10 - 20 min.	
Kuchen				
Mit sehr viel Obst – Weihnachts-, Hochzeitskuchen etc.	140 (C/B)	130 °C	45 - 50 min pro 500 g Mischung.	Bei konventionellem Garen: Beim Garen auf zwei Ebenen mindestens eine Schienenabstand Platz zwischen den Ebenen lassen. Backblech an der Vorderkante des Ofenrosts ausrichten. In einem Umluftofen kann auf bis zu drei Ebenen gleichzeitig gegart werden. Gewährleisten Sie jedoch einen Abstand von einer Schienenbreite zwischen jeder Ebene.
Obstkuchen 180 mm Blech	150 (C/B)	140	2 - 2½ h.	
Obstkuchen 230 mm Blech	150 (C/B)	140	Bis zu 3½ h.	
Madeira 180 mm	160 (C/B)	150	80 - 90 min.	
Königin-Elizabeth-Kuchen	190 (C/B)	180	15 - 25 min.	
Teegebäck	220 (C/B)	210	10 - 15 min.	
Victoria-Sandwich				
180 mm Blech	180 (C/B)	170	20 - 30 min.	
210 mm Blech	180 (C/B)	170	30 - 40 min.	
Nachtisch				
Mürbeteiggebäck	200 (C/B)	190	20 - 30 min auf vorgeheiztem Blech.	In einem Umluftofen kann auf bis zu drei Ebenen gleichzeitig gegart werden. Gewährleisten Sie jedoch einen Abstand von einer Schienenbreite zwischen jeder Ebene.
Obstkuchen	200 (C/B)	190 °C	35 - 45 min.	
Törtchen	200 (C/B)	190	10 - 20 min (je nach Größe).	
Blätterteiggebäck	210 (C/B)	200	20 - 40 min (je nach Größe).	
Schaumgebäck/Baisers	100 (C/B)	90	2 - 3 h.	
Eierpudding	160 (C/B)	150	45 - 60 min.	
Gebackener Sponge Pudding	180 (C/B)	170	40 - 45 min.	
Milchpudding	140-150 (C/B)	130 -140	2 - 3 h.	
Brot	210 (C)	200	20 - 30 min.	
Fisch	Umluftgrillen			
Filet	190 (C/B)	190 (C/B)	15 - 20 Minuten.	
Ganz	190 (C/B)	190 (C/B)	15 - 20 min pro 500 g.	
Steak	190 (C/B)	190 (C/B)	Steaks je nach Dicke.	

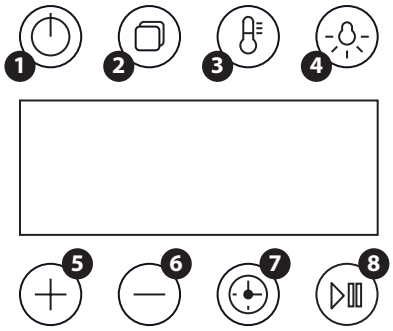
4. Der Dampfgarofen

Abb.4.1



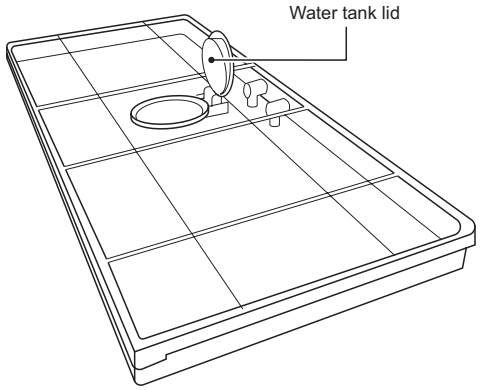
Schlüssel	
A	Wassertank
B	Türdichtung
C	1 x Rost
D	1 x Backblech
E	1 x gelochtes Blech
F	Tür
G	Schwamm

Abb.4.2



1	Standby / Ein	5	Erhöhen
2	Modus	6	Verringern
3	Temperatur	7	Timer
4	Ofenbeleuchtung	8	Start/Pause

Abb.4.3



Der Dampfgarofen (rechte Seite)

Der Dampfgarofen ist dargestellt in **Abb.4.1**.

Abb.4.2 zeigt das berührungsempfindliche Bedienfeld des Dampfgarofens an.

Wasserfüllstand

Um den Wassertank zu füllen oder den Füllstand zu kontrollieren, heben Sie den Tank an und ziehen ihn aus dem Garraum (**Abb.4.1**).

Öffnen Sie den Deckel und füllen Sie den Tank aus dem Wasserhahn oder einem kleinen Behälter bis zur oberen Markierung (**Abb.4.3**). Nehmen Sie übergelaufenes Wasser mit einem trockenen Tuch auf.

Die Uhr auf der **linken Ofenseite** muss auf die aktuelle Uhrzeit eingestellt sein, bevor der Ofen verwendet werden kann. Siehe Abschnitt **„Uhr / Timer“** bezüglich der Einstellung der aktuellen Uhrzeit.

Hinweise mit Bezug auf die linke und rechte Ofenseite verstehen sich als von vorn gesehen.

Die linke Ofenseite ist ein Multifunktionsofen, die rechte Ofenseite ist ein Dampfgarofen.

Hinweis: Das Bedienfeld des Dampfgarofens enthält keine Uhrzeitanzeige.

Display-Sperre

Um die Display-Sperre zu aktivieren, berühren und halten Sie die Tasten [+] und [-] gleichzeitig. Dadurch werden die Tastenfunktionen gesperrt. Das Schlosssymbol [] wird angezeigt.

Um die Display-Sperre aufzuheben, berühren und halten Sie die Tasten [+] und [-] erneut.

⚠ Hygiene

Zur Beachtung:

- Wechseln Sie das Wasser im Tank vor der Verwendung. Das Display erinnert Sie daran (**Abb.4.9**).

- Reinigen Sie den Dampfgarofen nach jedem Kochzyklus.
- Beachten Sie das Entkalkungsintervall.

Bedienung des Dampfgarofens

Hinweis: Der Dampfgarofen führt ggf. einen Abpumpzyklus aus (**Abb.4.11**), wenn er neu eingeschaltet wird. Dies ist ein normaler Vorgang, der abgewartet werden muss. Er dauert circa 2 Minuten.

1. Berühren und halten Sie die Standby-Taste, um den Dampfgarofen einzuschalten (**Abb.4.4**). Die Displayanzeige zeigt nun 100 °C Temperatur, 15 Minuten Garzeit und das Dampfsymbol blinkt auf (**Abb.4.5**).
2. Um die Temperatur zu ändern, berühren und halten Sie die Temperatur-Taste (**Abb.4.6**) und verwenden die Tasten [**+**] oder [**-**] (**Abb.4.7**).
3. Zur Einstellung der Garzeit berühren Sie kurz die Timer-Taste und verwenden Sie die Tasten [**+**] oder [**-**] für die Stundeneinstellung (**Abb.4.8**). Berühren Sie die Timer-Taste erneut, um die Minuten einzustellen.
4. Berühren Sie die Start/Pause-Taste. Sie erhalten eine Mitteilung, wenn das Wasser im Tank zu wechseln ist (**Abb.4.9**). Siehe *'Wasserfüllstand' on page 25*. Wenn Sie bereits frisches Wasser verwenden, berühren Sie Start oder warten Sie.

   Das Gerät beginnt damit, Wasser aus dem Wassertank in den Boiler zu pumpen (**Abb.4.10**).
5. Der Garraum wird nun auf die eingestellte Temperatur aufgeheizt. Die aktuelle Temperatur im Garraum lässt sich überprüfen, indem Sie die Temperatur-Taste berühren (**Abb.4.6**).

   Hat der Ofen die voreingestellte Temperatur erreicht, beginnt der Kochzyklus und die Dezimalpunkte im Timer blinken.

   Ist der Kochvorgang beendet, wird dies durch [*END*] und 10 Pieptöne signalisiert. Dies wird noch zweimal wiederholt. Darüber hinaus schaltet sich das Garraumlicht ein und der Ventilator läuft für eine Dauer von 2 Minuten.
6. Am Ende des Kochzyklus zeigt das Display *H2O HOT* (**Abb.4.11**). Dies weist darauf hin, dass das Wasser im Boiler heiß ist und zurück in den Wassertank gepumpt wird, sobald es eine vorgegebene Temperatur erreicht hat. Während das Wasser abgepumpt wird, erscheint *H2O OUT* (**Abb.4.12**) im Display.

   Bitte warten Sie, bis der Zyklus beendet ist.
7. Sie können Ihren Dampfgarofen sofort wiederverwenden, indem Sie die Start/Pause-Taste berühren.
8. Der Kochzyklus kann durch Berühren der Pause-Taste jederzeit unterbrochen werden.

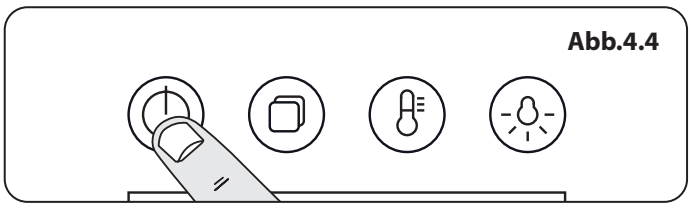


Abb.4.4

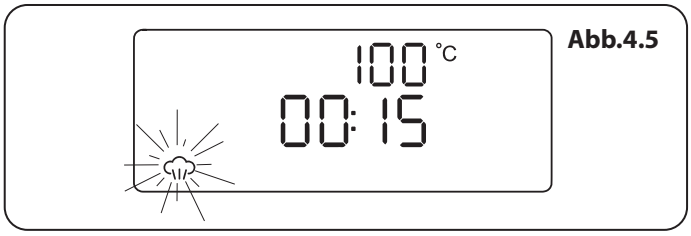


Abb.4.5

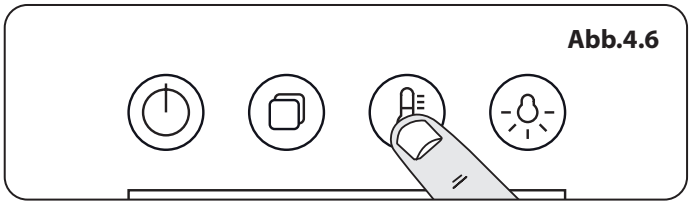


Abb.4.6

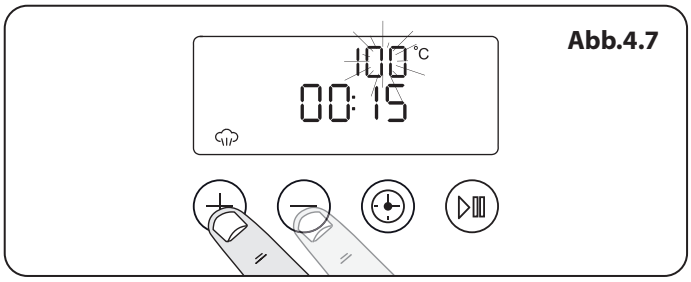


Abb.4.7

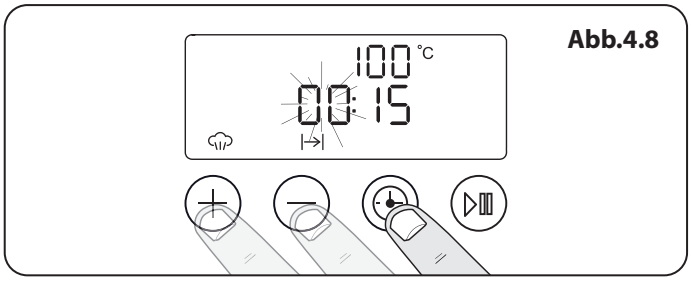


Abb.4.8

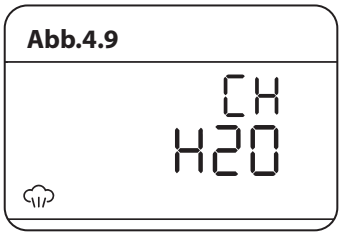


Abb.4.9

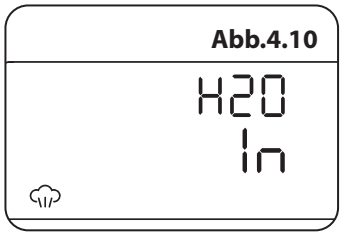


Abb.4.10

Abb.4.11

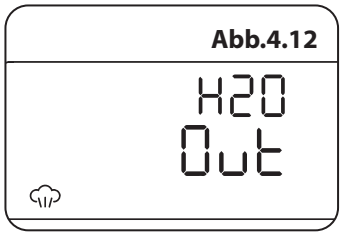
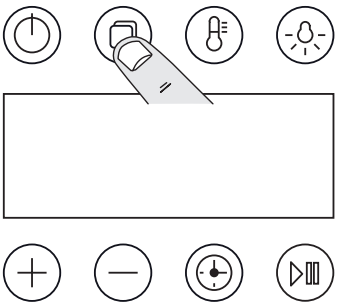


Abb.4.12

Abb.4.13



Dampfgarofen-Funktionen

Der Dampfgarofen hat drei Hauptfunktionen:

Dampf

Grill

Entkalkung

Schalten Sie den Ofen ein und berühren Sie die [**+**] oder [**-**]-Tasten, um durch diese Funktionen zu blättern.

Programmmodus-Arten

Der Dampfgarofen verfügt über mehrere vorprogrammierte Modusarten für verschiedene Nahrungsmittel.

Um einen Modus zu aktivieren, berühren und halten Sie zunächst die Standby-Taste, die den Dampfgarofen einschaltet.

Berühren und halten Sie die Programm-Taste (**Abb.4.13**). [**A1**] wird im Display angezeigt. Blättern Sie durch die Programme mithilfe der Tasten [**+**] oder [**-**].

Berühren und halten Sie die Programm-Taste erneut, um die nächste Reihe von Programmen für Fisch abzurufen. [**b1**] wird angezeigt.

Berühren und halten Sie die Programmtaste ein drittes Mal, um auf die Programme für Fleisch zuzugreifen. [**C1]** wird angezeigt.

Siehe **Tabelle 4.1** für einen Überblick der Programmfunktionen.

Gemüse					
Programm	**Gemüseart**	**Temperatur (°C)**	**Dauer (Min.)**	**Behälter**	**Pegel**
A1	Brokkoli	100	20	Gelocht	2
A2	Karotten	100	25	Gelocht	2
A3	Kartoffeln und Gemüsemix	100	25	Gelocht	2
A4	Zuckerschote	100	15	Gelocht	2
A5	Spargel	100	25	Gelocht	2

Fisch					
Programm	**Fischart**	**Temperatur (°C)**)	**Dauer (Min.)**	**Behälter**	**Pegel**
b1	Forelle	80	25	Gelocht	2
b2	Shrimps	90	15	Gelocht	2
b3	Fischfilet	80	18	Gelocht	2
b4	Miesmuscheln	100	25	Gelocht	2
b5	Hummer	100	30	Gelocht	1/2

Fleisch					
Programm	**Fleischsorte**	**Temperatur (°C)**	**Dauer (Min.)**	**Behälter**	**Pegel**
C1	Hähnchenbrust	100	30	Gelocht	2
C2	Kasseler	100	45	Gelocht	2
C3	Putenschnitzel	100	20	Gelocht	2
C4	Schweinefilet am Stück	100	25	Gelocht	2
C5	Wiener Würstchen	90	15	Gelocht	2

Tabelle 4.1

Uhr / Timer

Die Öfen können erst dann verwendet werden, wenn die Uhr eingestellt wurde..

Siehe *„Einstellen der Uhr“ page 21*.

Hinweis: Der Dampfgarofen enthält keine eigene Uhrzeitanzeige. Diese wird automatisch vom Multifunktionsofen übertragen.

Die Anzeige bleibt leer, bis der Dampfgarofen eingeschaltet wird.

Abschalten des Dampfgarofens zu einem bestimmten Zeitpunkt

1. Schalten Sie den Ofen ein und stellen Sie die Temperatur ein *(Siehe 'Bedienung des Dampfgarofens' on page 26)*.
2. Berühren Sie die Timer-Taste, um die „Garzeit“ (in Stunden) mithilfe der Tasten [+] oder [-] einzustellen. Berühren Sie die Timer-Taste erneut und stellen Sie die Minuten mithilfe der Tasten [+] oder [-] ein (**Abb.4.14**).
3. Berühren Sie die Start/Pause-Taste.

Dampfgarofen ein- und ausschalten

Stellen Sie den Dampfgarofen so ein, dass er sich automatisch ein- und ausschaltet, indem Sie eine Kombination aus „Garzeit“ und „Abschaltzeit“ nutzen.

Der Startzeitpunkt selbst kann nicht eingestellt werden, sondern wird automatisch durch die Kombination aus „Garzeit“ und „Abschaltzeit“ vorgegeben.

1. Schalten Sie den Ofen ein und stellen Sie die Temperatur ein *(Siehe 'Bedienung des Dampfgarofens' on page 26)*.
2. Berühren Sie die „Timer“-Taste, um das Garzeit-Symbol [|→|] anzuzeigen. Stellen Sie nun die Stunden mithilfe der Tasten [+] oder [-] ein. Berühren Sie die Timer-Taste erneut und stellen Sie die Minuten mithilfe der Tasten [+] oder [-] ein.
3. Berühren Sie die „Timer“-Taste und wählen Sie die Abschaltzeit [→|]. Geben Sie mithilfe von [+] oder [-] die Zeit ein, zu der Kochvorgang enden soll. Berühren Sie die Timer-Taste erneut, um die Minuten mit den Tasten [+] oder [-] einzustellen.
4. Berühren Sie die Start/Pause-Taste. Das Display zeigt nun die Garzeit (**Abb.4.15**) und die Abschaltzeit an (**Abb.4.16**).
5. Ist die „Abschaltzeit“ erreicht, ertönt ein Signalton und der Ofen schaltet sich ab. Auf dem Display wird „End“ angezeigt.

Tippen Sie auf die Temperatur-Taste während des Kochzyklus, um die aktuelle Ofentemperatur anzuzeigen.

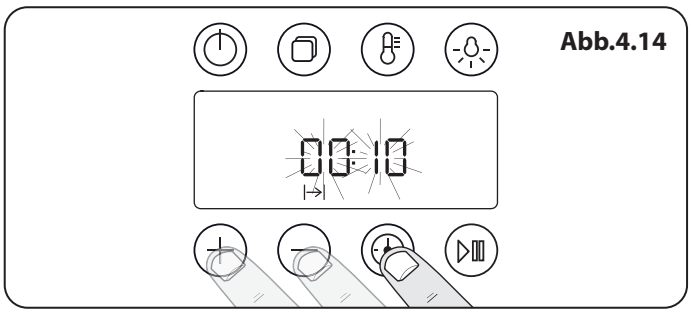


Abb.4.14

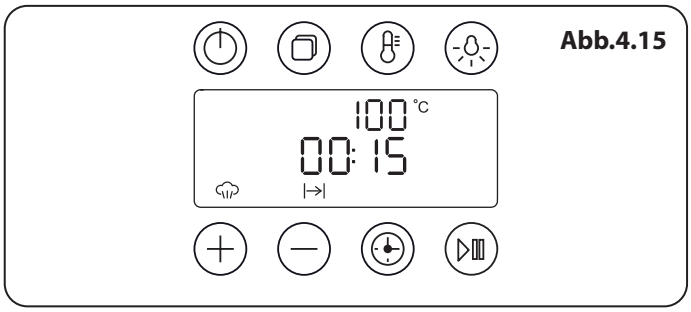


Abb.4.15

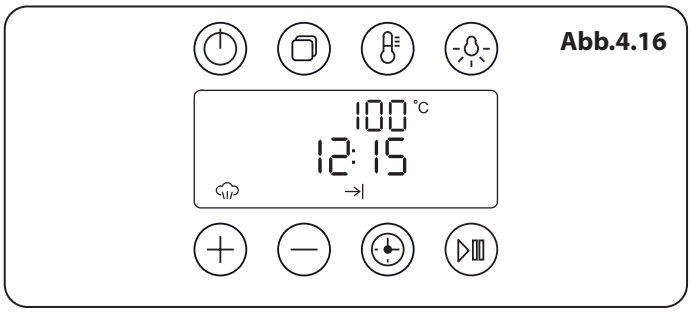
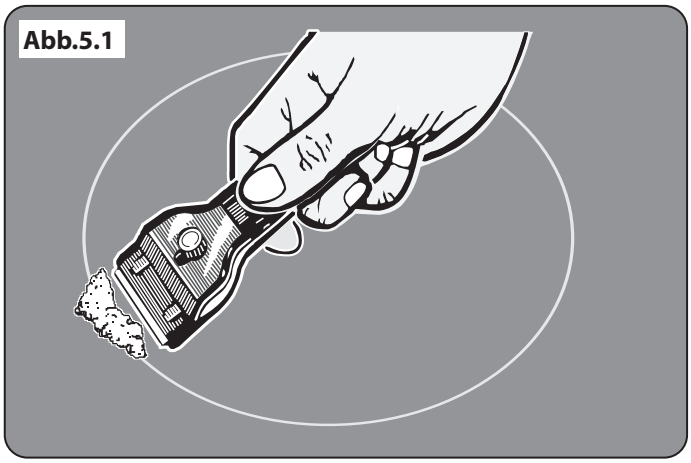


Abb.4.16

5. Reinigen Ihres Herdes



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.

Kochfeld

Tägliche Pflege

Vergewissern Sie sich zuerst, dass alle Leuchtanzeigen erloschen sind und die Herdoberfläche kühl ist. Tragen Sie einen kleinen Tropfen Glaskeramik-Reinigungsmittel auf der Mitte jeder zu reinigenden Fläche auf. Feuchten Sie ein sauberes Papiertuch an und verreiben Sie das Reinigungsmittel auf der Kochfläche. Wischen Sie zuletzt die Kochfläche mit einem sauberen, trockenen Papiertuch ab.

Reinigen von Spritzern

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

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

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

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

Reinigen Festgebrannter Spritzer

Vergewissern Sie sich, dass die Heizleuchtanzeigen erloschen sind und das Kochfeld kalt ist. Entfernen Sie überschüssige, festgebrannte Substanz mit einem Einklingen-Glasschaber. Halten Sie den Schaber ungefähr in einem 30° Winkel zur

Oberfläche und schaben Sie die festgebrannte Substanz ab (**Abb.5.1**).

Wenn Sie so viel wie möglich mit dem Schaber entfernt haben, reinigen Sie das Kochfeld wie unter der täglichen Pflege oben beschrieben.

Die Grillplatte

Reinigen Sie die Grillplatte nach jedem Gebrauch. Lassen Sie sie vollständig abkühlen, bevor Sie sie abnehmen. Tauchen Sie die Grillplatte in heißes Seifenwasser. Verwenden Sie ein weiches Tuch oder eine Nylon-Spülbürste bei hartnäckigen Flecken.

Hinweis:: Wird die Grillplatte in einer Spülmaschine gereinigt, können Spülmaschinenflecken auf der Rückseite erscheinen. Dies ist normal und hat keine Auswirkung auf die Leistungsfähigkeit der Grillplatte.

Der Gleitgrill

Grillpfanne und Aufsatz sollten in heißer Seifenlauge gereinigt werden. Alternativ kann die Grillpfanne in der Spülmaschine gereinigt werden.

Nach dem Grillen von Fleisch oder Gerichten, die Schmutzreste hinterlassen, legen Sie die Teile unmittelbar nach Gebrauch für ein paar Minuten in heiße Seifenlauge. Hartnäckige Partikel können vom Aufsatz mit einer Nylonbürste entfernt werden.

⚠ **Bevor Sie Teile des Grills für die Reinigung entfernen, stellen Sie sicher, dass diese abgekühlt sind oder verwenden Sie Ofenhandschuhe.**

⚠ **Verwenden Sie KEINE Scheuermittel.**

Entnehmen des Gleitgrills

Die Grillpfanne kann zur Reinigung leicht entfernt werden. Gehen Sie wie folgt vor: Entfernen Sie den Grillpfannen-Auflagerahmen, indem Sie die Grillpfanne nach vorne ziehen **(Abb.5.2)**.

Nehmen Sie die Grillpfanne vom Auflagerahmen ab. Der Auflagerahmen wird durch 2 Klemmen an den Seitenschienen gehalten **(Abb.5.3)**.

Unterstützen Sie jeweils eine Seitenschiene mit einer Hand während Sie mit der anderen Hand den Rahmen anheben und aus den Seitenklemmen lösen **(Abb.5.4)**.

Schieben Sie die Seitenschienen zur Sicherheit wieder in den Grillraum.

Falls Sie die Seitenschienen entfernen müssen, um den Grillraum zu reinigen, können Sie diese an den Seiten des Grillraums aushängen **(Abb.5.5)** und die Seitenwände mit einem weichen Tuch und milden Reinigungsmittel säubern.

⚠ **Reinigen Sie die Seitenschienen NICHT im Geschirrspüler.**

Nach der Reinigung hängen Sie die Seitenschienen wieder im Grillraum ein. Um den Rahmen wieder anbringen, ziehen Sie die Seitenschienen nach vorn und unterstützten sie, während Sie den Rahmen nach unten in die Seitenschienen drücken.

Abb.5.2

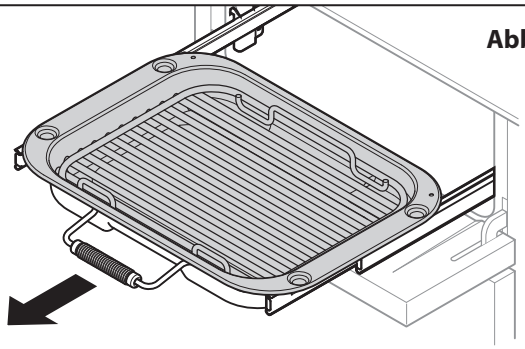


Abb.5.3

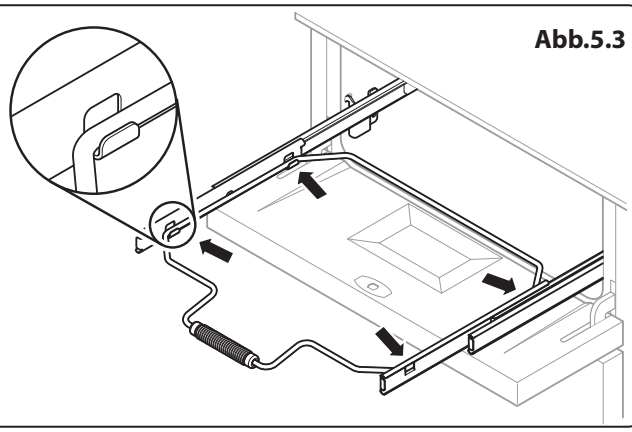


Abb.5.4

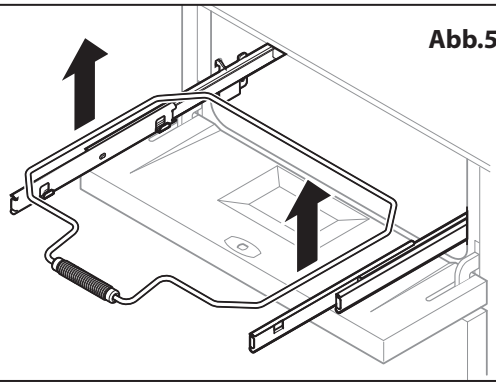


Abb.5.5

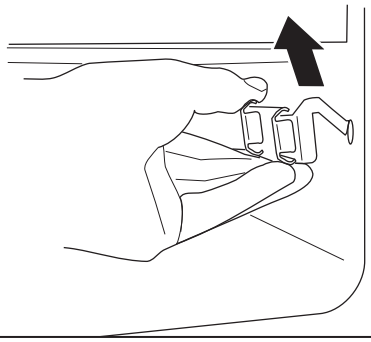
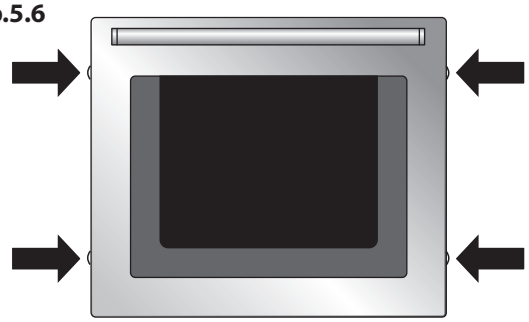


Abb.5.6



Bedienfeld und Türen

Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Scheuermilch. Beste Ergebnisse erzielen Sie mit einem flüssigen Reiniger.

Dasselbe Reinigungsmittel kann auch für die Türen verwendet werden. Alternativ verwenden Sie ein weiches, in sauberer, heißer Seifenlauge ausgewrungenes Tuch. Die gleiche Methode können Sie zur Reinigung des Bedienfeldes und der Drehregler anwenden. Wischen Sie mit einem trockenen, weichen Tuch nach.

Glasfront-Türverkleidung

Die Frontverkleidung der Ofentür kann abgenommen werden, um die Glasscheibe zu reinigen. Ziehen Sie den Herd nach vorn, um Zugang zu den Seiten zu erhalten (Siehe Abschnitt „Verschieben des Herdes“ unter „Installation“).

Öffnen Sie die Ofentür leicht und entfernen Sie die Befestigungsschrauben der Frontverkleidung von den Türseiten (zwei pro Seite) **(Abb.5.6)**.

Nehmen Sie die äußere Türverkleidung vorsichtig ab. Die Innenseite der Glasscheiben kann nun gereinigt werden. Achten Sie jedoch darauf, die Türisolierung nicht zu beschädigen oder zu befeuchten.

Hinweis:

Bei Dreifachverglasung sind die inneren beiden Scheiben verbunden und sollten nicht voneinander getrennt werden. Setzen Sie nach der Reinigung die äußere Türverkleidung wieder ein und befestigen diese mit den Sicherungsschrauben.

⚠ **Verwenden Sie KEINE aggressiven Reinigungsmittel oder scharfe Metallschaber für die Reinigung der Türscheibe, da diese die Oberfläche zerkratzen und zum schließlich zum Zerbersten der Scheibe führen können.**

Multifunktionsofen

„Cook & Clean“-Wände

Die Öfen verfügen über „Cook & Clean“ Seitenwände, die mit einer speziellen Emaille beschichtet wurden und sich teilweise selbst reinigen. Dies verhindert zwar nicht alle Flecken auf der Auskleidung, hilft aber die später erforderliche Reinigung zu reduzieren.

Diese Wände haben einen besseren Wirkungsgrad bei Temperaturen über 200 °C. Falls Sie überwiegend Speisen unterhalb dieser Temperatur zubereiten, sollten Sie gelegentlich die Wände entfernen und mit einem fusselfreien Tuch und heißer Seifenlauge abwischen. Danach sollten die Teile nach dem Trocknen wieder angebracht und der Ofen etwa eine Stunde auf 200 °C erhitzt werden. Dies stellt die Funktionalität der Wände sicher.

Entfernen der Verkleidungen für die Emaille-Innenreinigung

Ein Teil der Auskleidung kann zum Reinigen entfernt werden.

Wenn Sie eine Innenreinigung des emaillierten Ofens durchführen wollen, müssen Sie zunächst die Roste und danach die „Cook & Clean"-Verkleidung entfernen. Für den Ausbau der Seitenverkleidung heben Sie diese an und ziehen Sie nach vorn (**Abb.5.7**).

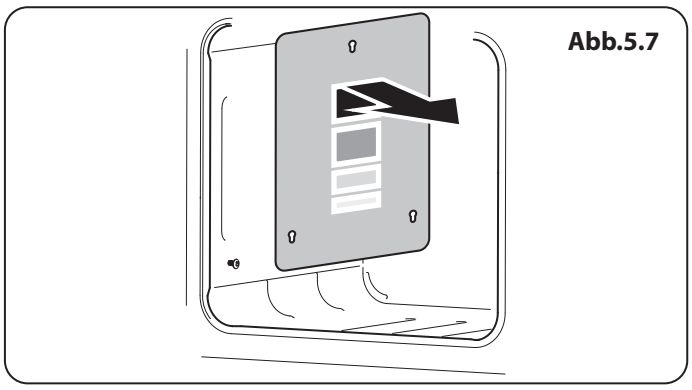


Abb.5.7

Sobald die Platten entfernt wurden, kann der emaillierte-Innenraum des Ofens gereinigt werden.

⚠ **Verwenden Sie KEINE Stahlwolle, Topfreiniger oder andere Materialien, die Kratzer auf der Oberfläche hinterlassen können.**

Der Zusammenbau erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

Dampfgarofen

⚠ **Vor der Reinigung Ihres Ofens oder der Durchführung einer Wartung ist die Stromversorgung zu unterbrechen. Um die Lebensdauer Ihres Dampfgarofens zu verlängern, beachten Sie bitte die folgenden Punkte:**

Emaillierte Teile und rostfreie Stahlkomponenten sollten ohne Verwendung von Scheuerpulver oder ätzenden Stoffen, die Oberfläche zerkratzen bzw. verfärben oder den Ofen beschädigen könnten, mit lauwarmem Wasser gesäubert werden. Nach der Reinigung empfiehlt es sich, die entsprechenden Stellen gut abzuspülen und zu trocknen.

Das Innere des Ofens sollte vorzugsweise unmittelbar nach dem Gebrauch (und solange noch warm) mit heißem Wasser und Seife gereinigt werden. Nach der Reinigung empfiehlt es sich, die entsprechenden Stellen gut abzuspülen und zu trocknen.

Um die Schienenleiter zu entfernen, lösen Sie die Befestigungsschrauben (**Abb.5.8**).

Verwenden Sie keine Scheuermittel (z. B. Scheuerpulver usw.) oder Geschirrscheuerschwämme oder Säuren (z. B. Kalkentferner usw.), die Emaille beschädigen könnten. Falls Fettablagerungen und Schmutz besonders hartnäckig sind, verwenden Sie ein speziell für Backofenreinigung geeignetes Produkt und beachten Sie die Anweisungen auf der Packung.

Verwenden Sie keinen Dampfreiniger für die Reinigung des Ofeninnenraums.

Verwenden Sie einen Entkalker wie beispielsweise zum Entkalken einer Kaffeemaschine. Verwenden Sie keinen Schaumreiniger.

Verwenden Sie keine sandhaltigen Reiniger (wie z. B. Wash-Mat) oder Stahldrahtknäuel usw., die Oberfläche beschädigen könnten.

⚠ **Wichtig: Bitte den Wassertank nicht in der Spülmaschine reinigen.**

Abb.5.8

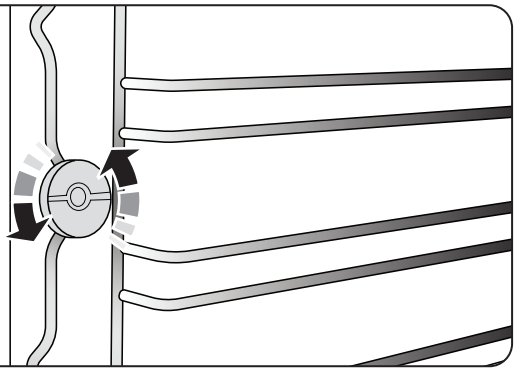
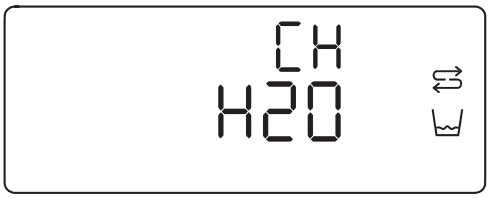


Abb.5.9

Abb.5.10



Entkalkung (manuell)

Hinweis: Der Entkalkungsvorgang kann nach dem Beginn nicht unterbrochen werden und dauert ca. 30 Minuten.

Berühren und halten Sie die Standby-Taste, die das Display einschaltet und verwenden Sie die Tasten [**+**] oder [**-**], um die Entkalkungsfunktion auszuwählen [⇄].

Berühren Sie die Start/Pause-Taste, um den Entkalkungsvorgang zu starten.

Füllen Sie den Wassertank mit 0,5 Liter Entkalkerlösung (**Abb.5.9**). Sobald der Wassertank gewechselt ist, beginnt der Zyklus

Der Zyklus dauert 30 Minuten und nach dessen Ende werden Sie aufgefordert, das Wasser (**Abb.5.10**) zweimal zu ersetzen, während es durch den Boiler gepumpt wird, um die Entkalkerlösung zu entfernen.

Nach Fertigstellung ertönt ein Piepton und das Display zeigt [End].

Entkalkung (automatisch)

Nach 48 Stunden Verwendung mahnt der Dampfgarofen eine Entkalkung des Boilers an. Folgen Sie den obenstehenden Anweisungen unter „Entkalkung (manuell)“.

Reinigungstabelle

Die aufgeführten Reinigungsmittel **(Tabelle 5.1)** sind in Supermärkten oder im Elektrofachhandel erhältlich (wie angegeben).

Für emaillierte Oberflächen verwenden Sie einen Reiniger, der für die Verwendung auf Glasemaille geeignet und freigegeben ist.

Eine regelmäßige Reinigung wird empfohlen. Zur leichteren Reinigung nehmen Sie verschüttete Speisen sofort auf.

Herdplatte		
Komponente	**Oberfläche**	**Empfohlene Reinigungsmethode**
Kochfeld (einschl. Brennerköpfe und Kappen)	Emaille, Edelstahl, Aluminium	Heiße Seifenlauge, weiches Tuch. Hartnäckige Flecken vorsichtig mit einem Nylon-Topfreiniger entfernen.
Glaskeramik-/Induktionskochfeld	Gehärtetes Glas	Heiße Seifenlauge, Glaskeramikreiniger/Nylon-Topfreiniger, falls erforderlich.
Grillplatte (nur bestimmte Modelle)	Antihaftbeschichtung	Abkühlen lassen. In heißer Seifenlauge reinigen. Keine scheuernden Reinigungsmittel/Topfkratzer verwenden Spülmaschine.
Warmhaltezone (nur bestimmte Modelle)	Gehärtetes Glas	Heiße Seifenlauge, Glaskeramikreiniger/Nylon-Topfreiniger, falls erforderlich.
Andere Komponenten		
Komponente	**Oberfläche**	**Empfohlene Reinigungsmethode**
Tür, Türrahmen und Schublade (Außenseite)	Emaille oder Lack	Heiße Seifenlauge, weiches Tuch. Hartnäckige Flecken vorsichtig mit einem flüssigen Reiniger entfernen.
	Edelstahl	E-Cloth (Elektrofachhandel) oder Mikrofaser-Allzwecktuch (Supermarkt).
Geräteseiten und -sockel	Lackierte Oberfläche	Heiße Seifenlauge, weiches Tuch.
Spritzschutz/hinterer Grillbereich	Emaille oder Edelstahl	Heiße Seifenlauge, weiches Tuch. Scheuermilch, mit Sorgfalt, falls erforderlich.
Bedienfeld	Lack, Emaille oder Edelstahl	Warme Seifenlauge. Keine scheuernden Reinigungsmittel auf Schriftzügen verwenden.
Drehregler/Griffe und Umrandungen	Kunststoff/Chrom, Kupfer oder lackiertes Messing	Warme Seifenlauge, weiches Tuch.
	Messing	Messingpolitur.
Ofentürglas/Glasabdeckung (nur bestimmte Modelle)	Gehärtetes Glas	Heiße Seifenlauge, Glaskeramikreiniger/Nylon-Topfreiniger, falls erforderlich.
Ofen und Grill		
Komponente	**Oberfläche**	**Empfohlene Reinigungsmethode**
Seitenteil, Boden und Ofendecke (NICHT „Cook & Clean"-Seitenverkleidung - siehe unten)	Emaille	Alle für Emaille geeigneten Ofenreinigermarken VORSICHT bei korrosiven und ätzenden Ofenreinigern. Beachten Sie die Herstellerangaben. Unbedingt Kontakt mit den Ofenelementen vermeiden.
„Cook & Clean"-Seitenwände (nur bestimmte Modelle)	Spezielle Emaille mit Selbstreinigungsfunktion	Diese Oberfläche reinigt sich selbst bei 200 °C und höher. Die Platten können entfernt und mit heißer Seifenlauge und einer Nylonbürste gereinigt werden.
Ofenroste, Komforteinschub, Grillaufsatz, Komfortgrill-Einschub (nur bestimmte Modelle)	Chrom	Alle für Chrom geeigneten Innenraumreiniger. Seifenpad. Spülmaschine.
Grillpfanne/Fleischbräter (nur bestimmte Modelle)	Emaille	Warme Seifenlauge. Seifenpad. Spülmaschine.

Tabelle 5.1

6. Problembeseitigung

⚠ **Eingriffe oder Reparaturen am Kochfeld DÜRFEN NICHT von unqualifizierten Laien vorgenommen werden. Versuchen Sie nicht, das Kochfeld selbst zu reparieren, da dies zu Verletzungen und Beschädigung am Kochfeld führen kann. Bitte lassen Sie die Reparatur von einer ausgebildeten Fachkraft durchführen.**

Hinweis: Das Induktionskochfeld ist zur Eigendiagnose einer Reihe von Problemen fähig und kann diese Informationen dem Benutzer über die Bedienfeldanzeige anzeigen. Fehlercodes werden ggf. nicht angezeigt, wenn Ihr Kochfeld einen Defekt entwickelt hat.

Wenn Ihr Gerät einen Fehler meldet oder nicht funktioniert, können Sie den Fehler ggf. beheben, indem Sie den folgenden Text konsultieren.

Fehlercode E2 wird angezeigt

Die Elektronikeinheit ist zu heiß. Bitte überprüfen Sie die Installation des Herds und stellen Sie sicher, dass ausreichend Belüftung vorhanden ist. In extremen Fällen kann dieser Fehlercode ebenfalls angezeigt werden, wenn Leerkochen von Kochgeschirr zugelassen wurde. Ziehen Sie im Zweifelsfall Ihren Installateur oder einen qualifizierten Reparaturtechniker zurate.

Display funktioniert nicht

Überspannung oder Verlust der Versorgungsspannung zum Herd. Ziehen Sie im Zweifelsfall Ihren Installateur oder einen qualifizierten Reparaturtechniker zurate.

Fehlercode U400 wird angezeigt

Kochfeld bzw. Herd wurden fehlerhaft angeschlossen. Der Regler schaltet sich nach etwa einer Sekunde ab, und der Fehlercode wird dauerhaft angezeigt.

Ziehen Sie bitte Ihren Installateur oder einen qualifizierten Reparaturtechniker zurate.

Fehlercode Er plus Nummer wird angezeigt

Das Gerät hat einen internen technischen Defekt entwickelt, der vom Benutzer nicht behoben werden kann.

Ziehen Sie bitte Ihren Installateur oder einen qualifizierten Reparaturtechniker zurate.

Die Sicherung brennt durch oder der FI-Schalter löst ständig aus

Ziehen Sie bitte Ihren Installateur oder einen qualifizierten Reparaturtechniker zurate.

Das Kochfeld lässt sich nicht einschalten

Ist eine Sicherung im Sicherungskasten des Hauses durchgebrannt oder wurde ein FI-Schalter ausgelöst?

Wurde das Kochfeld richtig an die Netzversorgung angeschlossen?

Wurde die Kindersicherung aktiviert? Bitte lesen Sie nähere Informationen zu dieser Funktion im Abschnitt zur Kindersicherung nach.

Das Induktionskochfeld macht Geräusche

Bei Gebrauch des Induktionskochfelds können einige Geräusche vom Topf gemacht werden. Dies ist ganz normal und vielleicht am auffälligsten, wenn auf hohen Energiestufen gekocht wird oder fünf Töpfe gleichzeitig benutzt werden. Die Art des Topfes kann ebenfalls zu „Geräuschen" vom Induktionskochfeld beitragen.

Kühlgebläse

Der Induktionskochherd mit integriertem Kühlgebläse. Dieses Kühlgebläse läuft entweder beim Grillen oder, wenn der Backofen angeschaltet ist. Unter bestimmten Umständen läuft das Kühlgebläse weiter, wenn der Grill oder der Backofen ausgeschaltet sind. Dies ist normal, das Gebläse schaltet sich automatisch aus.

Ein Riss ist in der Kochfeldoberfläche zu sehen

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

Mein Kochfeld ist verkratzt

Verwenden Sie immer die in dieser Anleitung empfohlenen Reinigungsverfahren und stellen Sie sicher, dass Topfböden glatt und sauber sind.

Spuren von Mineralablagerungen von Wasser oder Nahrungsmitteln können mit einem Reinigungsmittel entfernt werden. Winzige Kratzer lassen sich nicht entfernen, werden jedoch mit der Zeit durch Reinigen weniger auffällig.

E**in Backofengebläse ist laut**

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.**

⚠ **Die Backofentür stets geschlossen lassen.**

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

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

Stromausfall

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

Abb.6.1

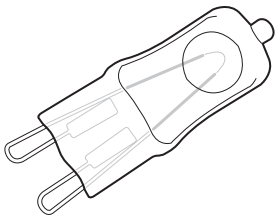
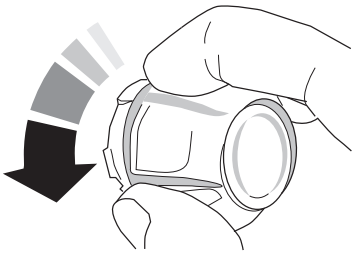


Abb.6.2



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.

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 waagerecht steht, lassen Sie Ihren Lieferanten den Herd für Sie waagerecht stellen.

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

Steht der Ofenregler vielleicht versehentlich auf AUS?

Ist der Ofen blockiert (siehe oben)?

Backofentemperatur wird heißer, wenn der Herd älter wird

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

Die Lampe im Multifunktionsofen funktioniert nicht

Die Glühbirne ist vermutlich durchgebrannt. Eine Ersatzlampe erhalten Sie in jedem Elektrofachgeschäft. (Lampen sind von der Garantie ausgenommen) Fragen Sie nach einer **40W - 230 V-** Halogenleuchte (G9) (**Abb.6.1**).

Schalten Sie die Stromversorgung vor dem Entfernen der defekten Lampe aus und stellen Sie sicher, dass sich der Ofen und die Lampe abgekühlt haben. Öffnen Sie die Ofentür und entfernen Sie die Ofenroste.

Entfernen Sie die Lampenabdeckung, indem Sie sie eine Viertelumdrehung gegen den Uhrzeigersinn drehen. Sie kann ggf. etwas schwergängig sein (**Abb.6.2**).

Entfernen Sie die vorhandene Lampe. Vermeiden Sie es, das Glas der Ersatzlampe mit den Fingern zu berühren, da Fett an

Ihren Händen die Lebensdauer verkürzen könnte. Drücken Sie die Ersatzlampe in die Fassung, bis es klickt.

Bringen Sie die Abdeckung wieder an, indem Sie sie eine Viertelumdrehung im Uhrzeigersinn drehen. Schalten Sie den Schutzschalter ein und prüfen Sie, ob die Glühlampe nun leuchtet.

Die linke Ofentür ist nicht richtig ausgerichtet

Das untere Scharnier der linken Ofentür kann eingestellt werden, um den Winkel anzupassen (**Abb.6.3**).

Lösen Sie die Befestigungsschrauben des unteren Scharniers und verwenden Sie die Einkerbung und einen flachen Schraubenzieher, um die Stellung des Scharniers anzupassen (**Abb.6.4**).

Ziehen Sie die Schrauben am Scharnier wieder fest.

Die Lampe im Dampfgarofen funktioniert nicht

Die Glühbirne ist vermutlich durchgebrannt. Eine Ersatzlampe erhalten Sie in jedem Elektrofachgeschäft. (Lampen sind von der Garantie ausgenommen) Fragen Sie nach einer **25 W - 230 V-** Halogenleuchte. (G9) (**Abb.6.1**).

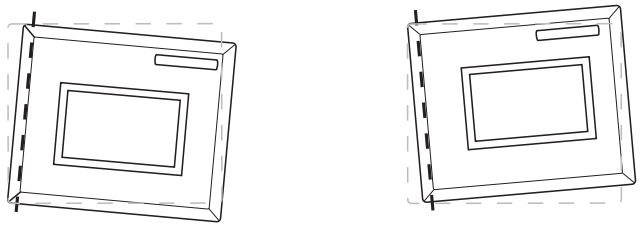
ACHTUNG: Schalten Sie die Stromversorgung vor dem Entfernen der defekten Lampe aus und stellen Sie sicher, dass sich der Ofen und die Lampe abgekühlt haben. Öffnen Sie die Ofentür und entfernen Sie die Ofenroste.

Entfernen Sie die Lampenabdeckung, indem Sie diese gegen den Uhrzeigersinn herausdrehen. Sie kann ggf. etwas schwergängig sein (**Abb.6.5**).

Entfernen Sie die vorhandene Lampe. Vermeiden Sie es, das Glas der Ersatzlampe mit den Fingern zu berühren, da Fett an Ihren Händen die Lebensdauer verkürzen könnte. Drücken Sie die Ersatzlampe in die Fassung, bis es klickt.

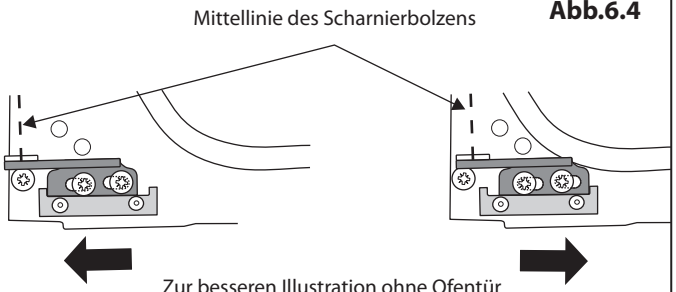
Bringen Sie die Lampenabdeckung wieder an, indem Sie diese im Uhrzeigersinn eindrehen. Schalten Sie den Schutzschalter ein und prüfen Sie, ob die Glühlampe nun leuchtet.

Abb.6.3



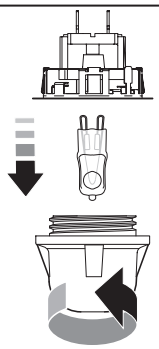
Auswirkung der Scharnieranpassung – zur besseren Illustration übertrieben dargestellt

Abb.6.4



Zur besseren Illustration ohne Ofentür dargestellt

Abb.6.5



Foutcodes

Multifunctionele oven		
Foutcode	**Foutbeschrijving**	**Opmerking**
HE 1	Ovensensor NTC kortsluiting of circuit open	
HE 2	Vleessonde kortsluiting	Niet van toepassing
HE 3	Communicatieprobleem tussen UI en stroomprintplaat	

Stoomoven		
Foutcode	**Foutbeschrijving**	**Opmerking**
HE 1	Ovensensor NTC kortsluiting of circuit open	
HE 2	Waterkokersensor circuit open of kortsluiting	
HE 3	Schakelaar waterpeilsensor geschakeld - sensor hoog of laag	
HE 4	Na indrukken knop 8, kortsluiting in deurschakelaar	
HE 5	Waterreservoir leeg	
HE 6	Storing in deurschakelaar (kortsluiting)	

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

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

⚠ **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.**

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.**

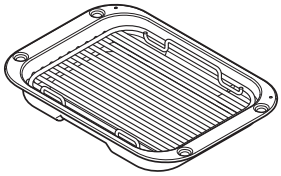
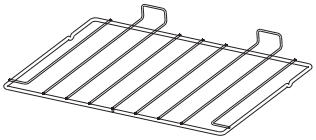
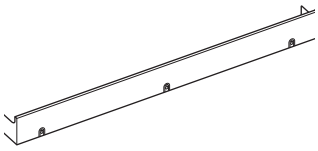
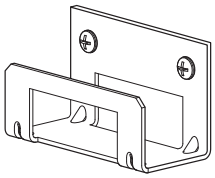
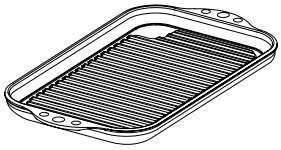
Zur zufrieden stellenden Installation des Herdes wird die folgende Ausrüstung benötigt:

- Vielfachmessgerät: Für elektrische Prüfungen.

Sie benötigen ebenfalls die folgenden Werkzeuge:

1. Stahlbandmaß
2. Kreuzschlitzschraubendreher
3. Flachschraubendreher
4. Wasserwaage
5. Bleistift
6. Verstellbarer Schraubenschlüssel
7. Innensechskant schlüssel (4 mm und 3 mm)
8. 13 mm Schraubenschlüssel

Überprüfung der Teile:

Grillpfanne und Halter	Flachroste
	
Plinth	Stabilität Lage Klammer
	
Induktionsbackblechs	
	

Aufstellen des Herdes

Abb.7.1 und **Abb.7.2** zeigt den empfohlenen Mindestabstand des Herdes zu benachbarten Flächen.

Der Herd sollte nicht auf einen Sockel gestellt werden.

Abb.7.1 und **Abb.7.2** In einer Nische installierter Herd: Der Herd muss **über** der Kochfeldebene und bis zu einer Höhe von 410 mm einen seitlichen Abstand von 75 mm haben. Dies kann auf 25 mm verringert werden, wenn die Fläche der Seitenwand feuerfest ist.

Ein Mindestraum von 650 mm ist zwischen der Oberseite des Kochfeldes und einer waagerechten, entzündlichen Fläche erforderlich.

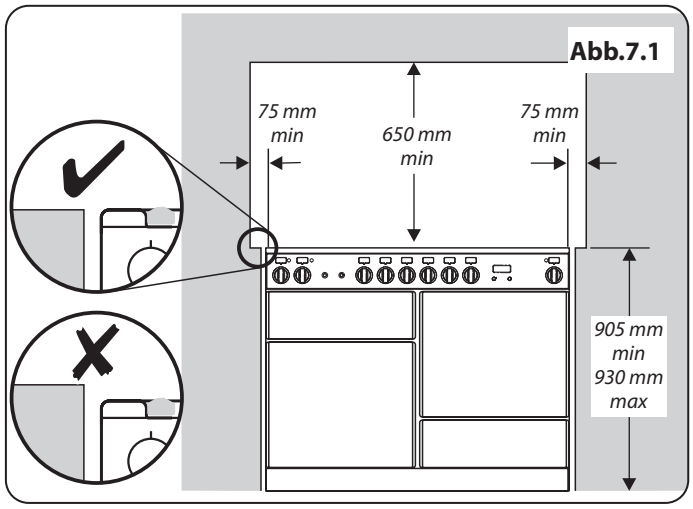
*Jede Dunstabzugshaube sollte gemäß den Anweisungen des Dunstabzugshaubenherstellers installiert werden.

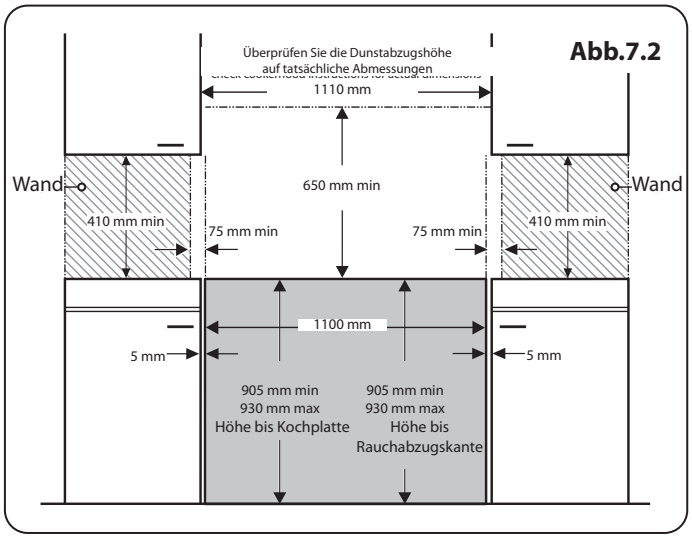
**Die Anbringung eines Spritzschutzes darf nur nach Anweisung des Herstellers erfolgen. Für den Abzug, der an das Kochfeld angebracht wird, sollte zusätzliche Höhe eingeplant werden.

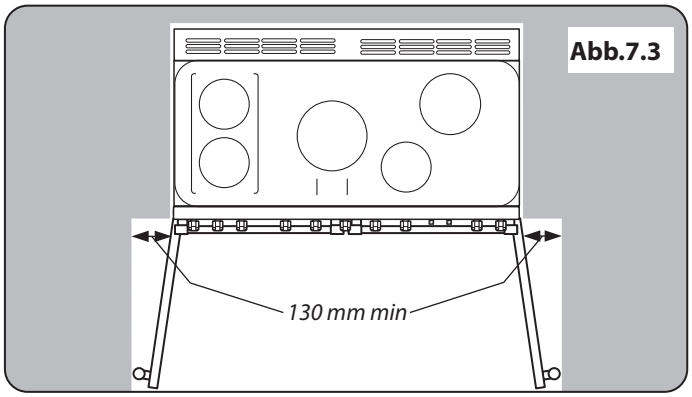
Möbel-und Wandflächen auf beiden Seiten und hinter dem Gerät sollten wärme, spritz und dampfbeständig sein. Bestimmte Arten von vinyl-oder laminatbeschichteten Küchenmöbeln sind besonders anfällig für Hitzeschäden und Verfärbungen. Wir übernehmen keinerlei Haftung für Schäden wie das Lösen von Laminatbeschichtungen oder Verfärbungen bei Temperaturen unter 65 °C über Raumtemperatur, die durch die normale Verwendung des Herdes verursacht werden.

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.**

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 Herds zu vermeiden. Als Hilfestellung hat er zwei Verstellrollen an der Rückseite und eine Verstellrolle und zwei schraubbare Verstellfüße an der Vorderseite. Sie benötigen das Verstellwerkzeug.

Entfernen Sie die Polystyrol-Verpackung. Kippen Sie den Herd von der Rückseite nach vorne und entfernen Sie die vordere Hälfte der Polystyrol-Verpackung (**Abb.7.4**). Wiederholen Sie dies an der Rückseite und entfernen Sie die hintere Hälfte des Verpackungsbodens.

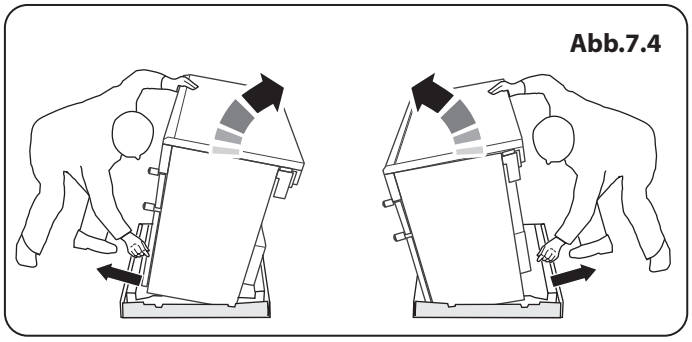


Abb.7.5

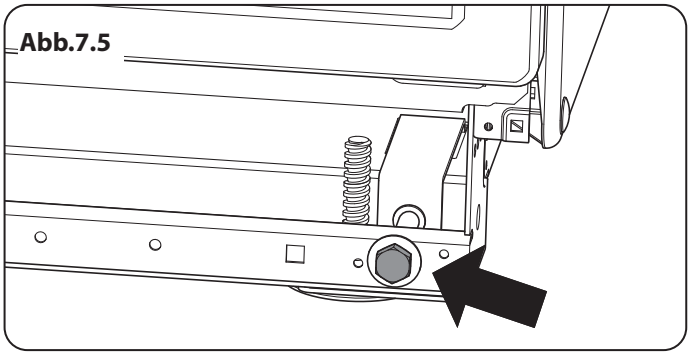


Abb.7.6

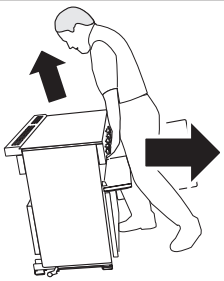


Abb.7.7

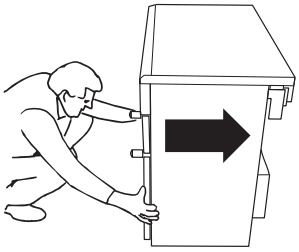


Abb.7.8

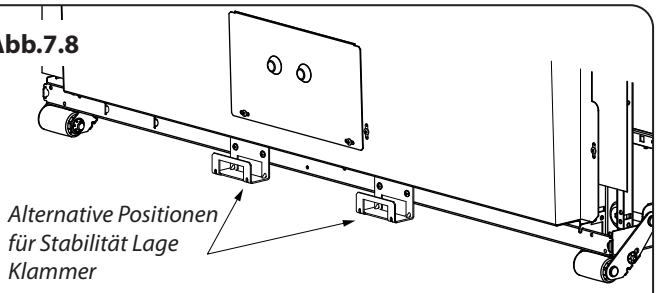


Abb.7.9 *Konsolenhalterung*

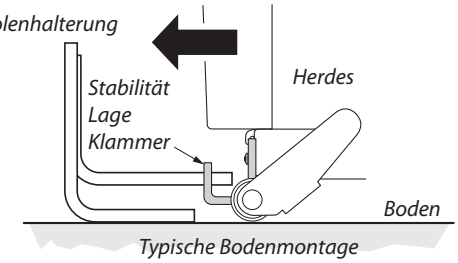
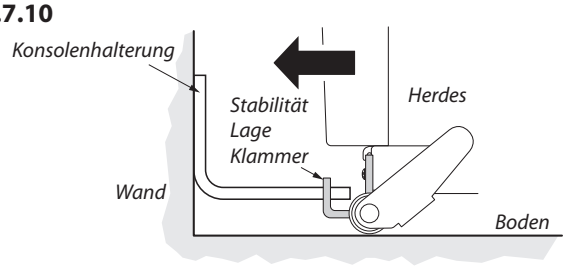


Abb.7.10



Absenken der zwei Hinteren Rollen

Um die Höhe an der Rückseite des Ofens einzustellen, führen Sie zuerst einen 13 mm Schraubenschlüssel oder Steckschlüssel in die hexagonale Verstellmutter ein (**Abb.7.5**).

Drehen Sie die Mutter-im Uhrzeigersinn zum Heben und gegen den Uhrzeigersinn zum Senken. 10 vollständige (360°) Drehungen ausführen.

Senken Sie unbedingt **BEIDE HINTEREN ROLLEN AB**.

Das Versetzen Abschließen

Klappen Sie den hinteren Rand des (Karton) 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 (**Abb.7.7**).

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

Montage der Stabilität Bracket

Wir empfehlen die Verwendung eines Stabilitätswinkel: Fixieren Sie die Halterung Ortungseinrichtung an der Rückseite des Herdes (**Abb.7.8**). Dann stellen Sie die Halterung durch den Schlitz des Gerätes eingreifen (**Abb.7.9** und **Abb.7.10**).

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 das Netzkabel nicht verfangen hat, indem Sie unter die Bedienblende greifen und das Vorderteil des Herdes (**Abb.7.6**) leicht anheben. Stellen Sie beim weiteren Vorgehen sicher, dass das Netzkabel lang genug ist, um den Herd zu bewegen.

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

Ausrichten des Ofens

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.

Es gibt zwei verstellbare Füße an der Vorderseite und zwei Ausrichtungsrollen an der Rückseite, die zum Einstellen der Höhe und des Standes verwendet werden können.

Wir empfehlen den Einsatz einer Wasserwaage auf einem der Einsätze im Ofen, um den Stand des Ofens zu überprüfen.

Elektrischer Anschluss

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

⚠ ACHTUNG: DIESES GERÄT MUSS GEERDET WERDEN.

Hinweis: Der Herd muss über eine geeignete Herdsteuerung mit einem doppelpoligen Schalter mit einer Kontakttrennung von mindestens 3 mm an allen Polen an die korrekte Stromversorgung angeschlossen werden, wie auf dem Spannungsschild am Herd angegeben.

⚠ Der Herd darf nicht an eine normale Haushaltssteckdose angeschlossen werden.

Zugriff auf den Netzanschluss erhalten Sie durch Entfernen des elektrischen Klemmenanschlusskastens an der Rückwand. Das Netzkabel an die korrekten Anschlüsse für Ihre Stromversorgungsart anschließen (**Abb.7.11** und **Abb.7.12**). Kontrollieren, ob die Verbindungen korrekt angebracht und die Klemmschrauben fest angezogen sind. Das Netzkabel über die Kabelschelle befestigen.

Endkontrolle

Kochfeldprüfung

Alle Kochzonen nacheinander kontrollieren. Sicherstellen, dass Töpfe die richtige Größe haben und aus dem richtigen Material sind.

Grillkontrolle

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

Backofenprüfung

Die Uhr wie weiter vorne in der Anleitung beschrieben einstellen und dann die Öfen einschalten. Sicherstellen, dass die Backenofengebläse sich einschalten und die Öfen sich erwärmen. Die Öfen ausschalten.

Endmontage

Anbringen den einteiligen Sockel montieren

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 (**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 Anleitungs.

Vielen Dank.

Fehlerstrom-Schutzschalter (FI-Schalter)

Der kombinierte Einsatz Ihres Induktionsherdes 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.

Abb.7.11

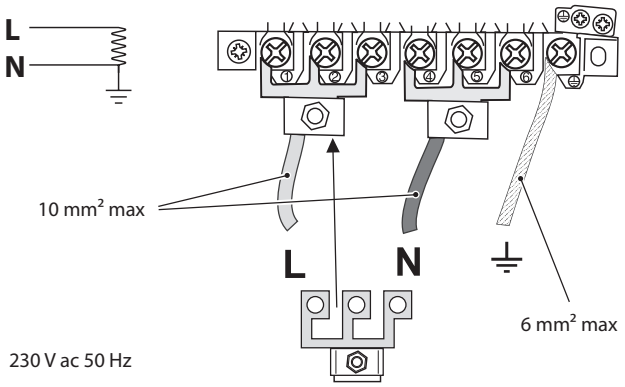


Abb.7.12

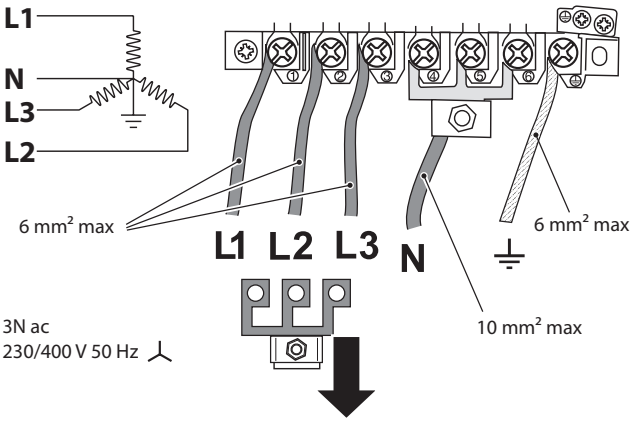
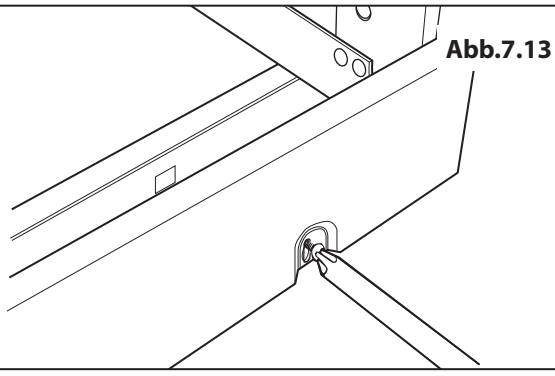
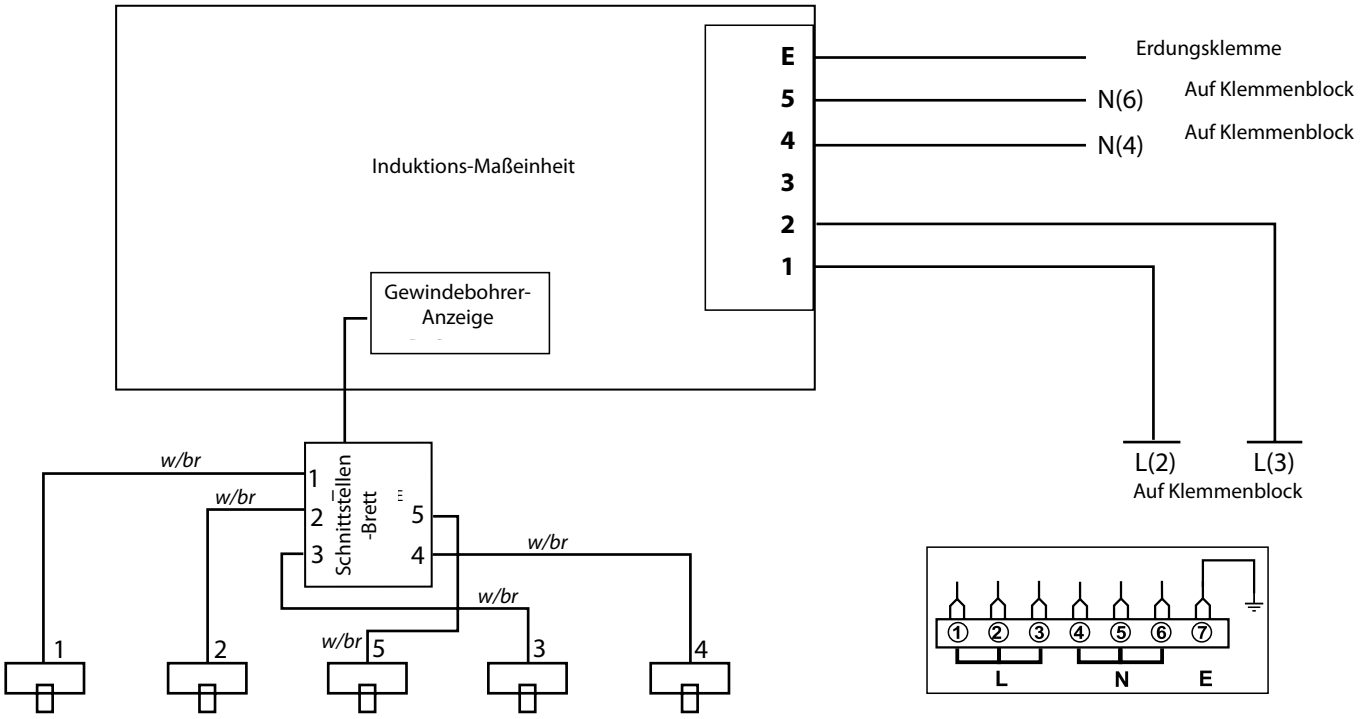


Abb.7.13



8. Schaltplan

Kochfeld



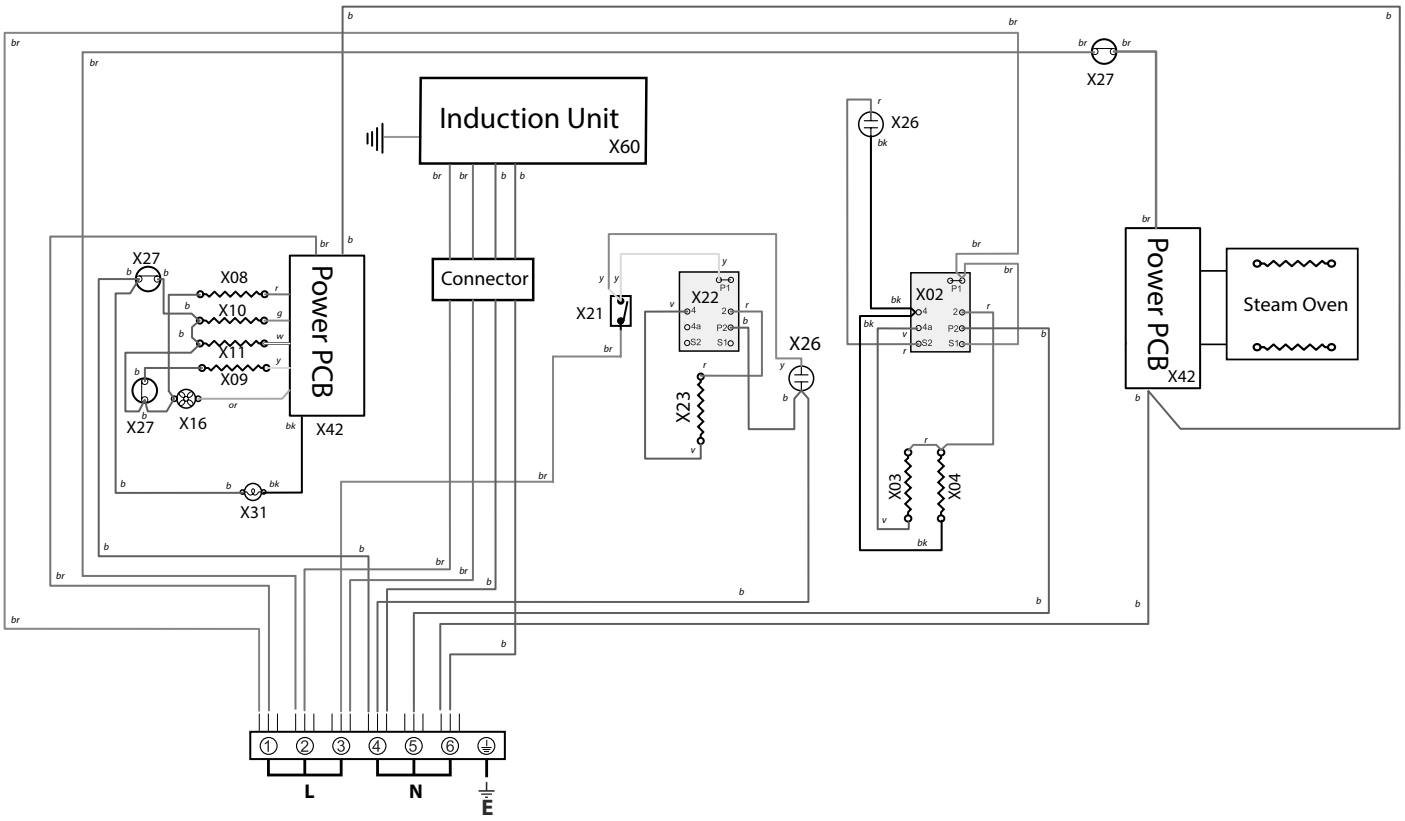
Legende

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

Code	Bezeichnung
1	Element links vorne
2	Element links hinten
3	Element rechts vorne
4	Element rechts hinten
5	Element mitte

Code	Farbe
w/br	weiß oder braun

Ofen



Schlüssel

Die Anschlüsse im Schaltbild gelten für einphasige Schaltung. Die Nennwerte sind für 230V / 50Hz

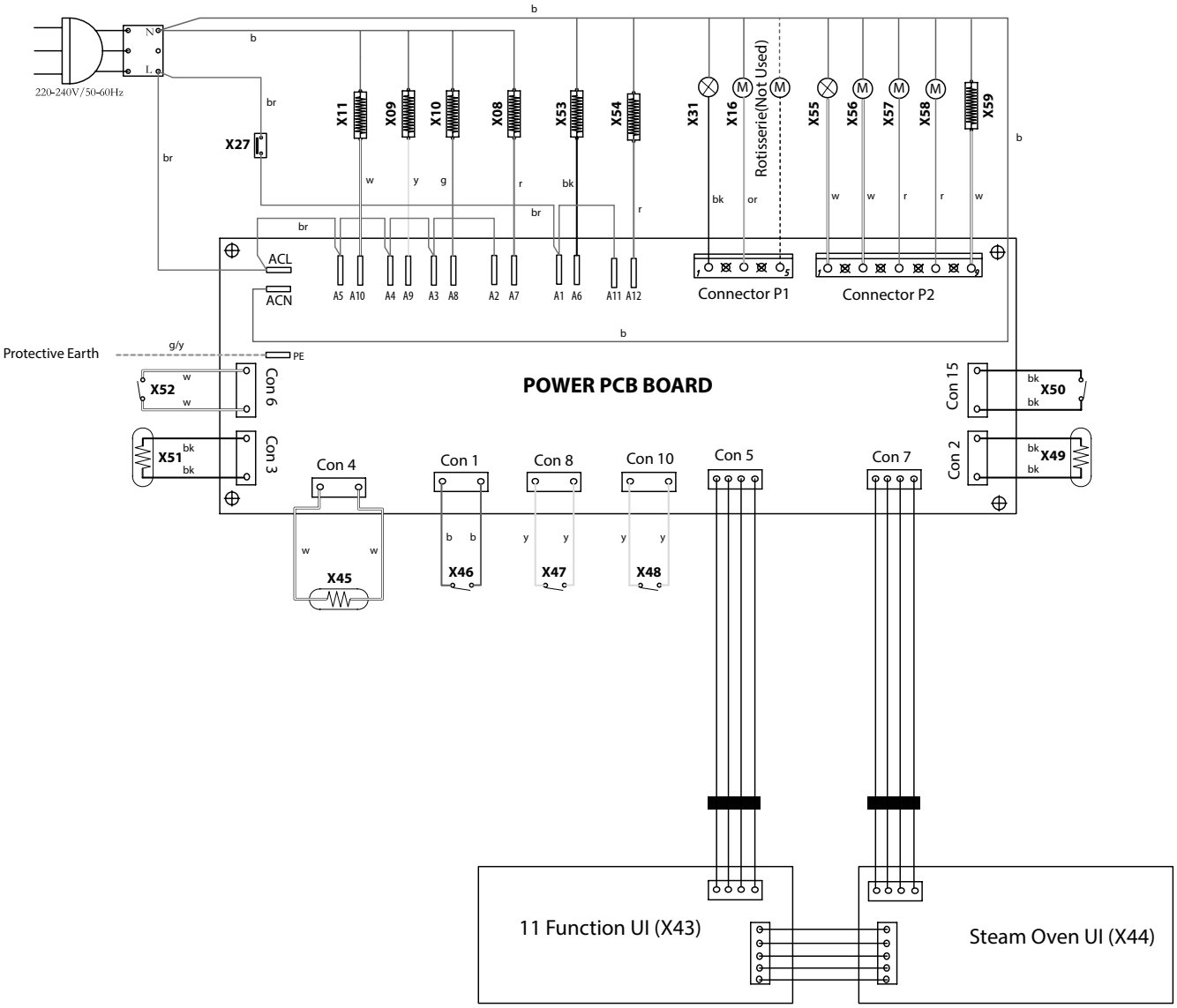
Code	Beschreibung
X02	Grill-Temperaturregler
X03	Grillelement links
X04	Grillelement rechts
X08	Ofenboden-Heizelement links
X09	Ofenlüfter-Element links
X10	Äußeres, ob. Heizelement links
X11	Inneres, ob. Heizelement links
X16	Ofenlüfter
X21	Warmhaltefach-Schalter
X22	Warmhaltefach-Temperaturregler
X23	Warmhaltefach-Element

Code	Beschreibung
X26	Neonanzeige
X27	Wärmeschutzschalter
X31	Ofenbeleuchtung
X42	Spannungsversorgungsplatine (Dampfgar- u. MF-Ofen)
X60	Induktionseinheit

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

Deutsch

Spannungsversorgungsplatine



Schlüssel

Die Anschlüsse im Schaltbild gelten für einphasige Schaltung. Die Nennwerte sind für 230V / 50Hz

Code	Beschreibung
X43	User Interface (UI) Multifunktionsofen
X44	User Interface (UI) Dampfgarofen
X45	Wasserboiler-Sensor
X46	Wassertank-Schalter
X47	Füllstandssensor (Low)
X48	Füllstandssensor (High)
X49	Temperatursensor MF-Ofen
X50	Türsensor MF-Ofen
X51	Temperatursensor Dampfgarofen
X52	Türsensor Dampfgarofen

Code	Beschreibung
X53	Wasserboiler-Element
X54	Dampfgarofen Ob.-Element
X55	Dampfgarofen-Licht
X56	Wasserpumpe IN
X57	Wasserpumpe OUT
X58	Dampfgarofen-Lüfter
X59	Dampfgarofen Unt.-Element

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

9. Technische Daten

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

DATA BADGE LOCATION: Innenseite Schubladenboden – Schublade entfernen. Zum Entfernen der Schublade siehe Einbauanleitung.

BESTIMMUNGSLAND: FR, NL, DE, SE, BE, AT, CH, LU.

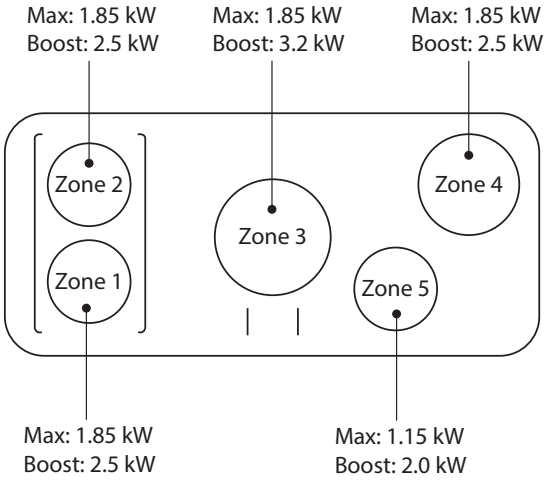
Anschlüsse

Strom	230 / 400 V ~ 50 Hz 3N

Abmessungen

Modellbezeichnung	NEXUS 110 Induktion / Dampf	
Gesamthöhe	minimum 905 mm	maximal 930 mm
Gesamtbreite	1100 mm	
Gesamttiefe	608 mm ohne Griffen, 648 mm mit Griffen	
Platz für Herdplatte (min.)	650 mm	

Nennwerte



Heizplatte energiespartipps:

Verwenden Sie Kochgeschirr mit flachem Boden.

Verwenden Sie Kochgeschirr in der richtigen Größe.

Verwenden Sie Kochgeschirr mit Deckel.

Minimieren Sie die Flüssigkeitsmenge bzw. Menge an Fett.

Reduzieren Sie die Energiezufuhr, sobald die Flüssigkeit zu kochen begonnen hat.

Sobald die gewünschte Backblechtemperatur erreicht ist, verringern Sie die Einstellung

Ofen energiespartipps:

Kochen Sie Speisen gleichzeitig, wenn möglich.

Beschränken Sie das Vorheizen auf ein Minimum.

Verlängern Sie die Kochzeit möglichst nicht.

Vergessen Sie nicht, das Gerät am Ende auszuschalten.

Öffnen Sie die Backofentür während des Backvorgangs nicht.

Leistungsdaten Heizplatte

Marke	Falcon
Modellbezeichnung	Nexus
Größe	110
Type	Induction / Dampf

Art des Kochfelds	Induktion
Anzahl der elektrischen Zonen	5
Zone 1 - Ø cm	18
Heiztechnik	
Energieverbrauch (Elektrisches Kochen) - Wh/kg	176
Zone 2 - Ø cm	18
Heiztechnik	
Energieverbrauch (Elektrisches Kochen) - Wh/kg	176
Zone 3 - Ø cm	21
Heiztechnik	
Energieverbrauch (Elektrisches Kochen) - Wh/kg	180
Zone 4 - Ø cm	18
Heiztechnik	
Energieverbrauch (Elektrisches Kochen) - Wh/kg	169
Zone 5 - Ø cm	14.5
Heiztechnik	
Energieverbrauch (Elektrisches Kochen) - Wh/kg	183
Zone 6 - Ø cm	-
Heiztechnik	
Energieverbrauch (Elektrisches Kochen) - Wh/kg	-
Energieverbrauch (Energieverbrauch elektrisches Kochfeld) - Wh/kg (*)	177

Mit (*) markierte Informationen gelten nicht bei unterschiedlichen Brennstoffen

Ofendaten

Marke		Falcon
Modellbezeichnung		Nexus
Ofentyp		Strom
Masse	kg	137
Anzahl der Kammern		2
Wirkungsgrad links		
Kraftstoffart		Strom
Art des Kammern		Multifunktions
Leistung - Heißluft		2.2
Leistung - Gebläseumluft		2.5
Volumen	Liter	79
Energieverbrauch (Strom) - konventionell	kWh / cycle	1.01
Energieverbrauch (Strom) - Gebläseumluft	kWh / cycle	0.88
Energieeffizienzindex - konventionell		114
Energieeffizienzindex - Gebläseumluft		100
Energieeffizienzindex - ECO	kWh / cycle	87
Energieklasse		A

Zusätzliche Information	
Dieser Herd erfüllt die Regelung EN 60350-1	
Max. Leistung bei 230 V 50 Hz	
Heißluft	2.2 kW
Multifunktion	2.5 kW
Multifunktions-Ofenvariante (mit Rapid Response)	-
Gebläseumluft	2.5 kW
Dampfgitter	1.5 kW
Unterhitze der Dampfkammer	0.4 kW
Dampfkessel Wasser	1.2 kW
Grill	2.3 kW
Backofen mit Ober- und Unterhitze	-
Brotofen	0.2 kW

Maximale elektrische Gesamtlast bei 230 V (Ca.-Wert insgesamt, einschließlich Backofenleuchten, Backofenlüfter usw.):	12.15 kW *

***** Arithmetischer Mittelwert bei Messung unter volllaststabilisierten Bedingungen, Abschnitt 10 EN 60335.

Clarence Street, Royal Leamington Spa,
Warwickshire, CV31 2AD, England.
www.falconworld.com

CE