Falcon

Gebrauchsanleitung & Installations Anleitung

110 Keramik

LACHS MIT KRÄUTERPANADE

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

ZUBEREITUNG

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

MANDELTORTE MIT APFELSAHNE

ZUTATEN (Portionen: 12)
- Für den Teig:
- 100 g weiße Schokolade
- 180 g Butter
- 150 g Zucker
- 4 Eier
- 2 EL Kirschwasser
- 250 g gemahlene geschälte Mandeln
- 1 EL Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- Fett für die Form
- Für die Füllung und die Garnitur:
- 3 EL Eierlikör
- 6 Blatt weiße Gelatine
- 1 TL abgeriebene Zitronenschale
- 500 g Apfelkompott
- 400 g Schlagsahne
- 4 EL Zucker
- Haselnusskrokant

ZUBEREITUNG

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

Inhalt

1. Vor der Inbetriebnahme 1

Wichtig ! 1
Installation und Wartung 1
Seltsame Gerüche 1
Belüftung 1
Persönliche Sicherheit 1
Kochfeldpflege 2
Herdpflege 3
Reinigung 3

2. Der Herd im Überblick 4

Kochfeld 4
Der Grill / Der Gleitgrill 6
Die Backöfen 7
Die Uhr 10
Zusätze 14
Backofenleuchte 15
Schublade 15

3. Hinweise zum Kochen 16

Kochbuch für Multifunktionsofen 16
Hinweise zum Kochen mit dem Timer 16
Allgemeine Hinweise zum Ofen 16

4. Tabelle des Kochens 17

5. Reinigen Ihres Herdes 18

Wichtige Informationen 18
Kochfeld 18
Reinigen von Spritzern 18
Reinigen festgebrannter Spritzer 19
Grills 19
Bedienblende und Ofentüren 20
Reinigungsübersicht 21

6. Problembeseitigung 22

7. Installation 24

Lieber Installateur 24
Sicherheitsanforderungen und vorschriften 24
Belüftungsmaßnahmen 24
Aufstellung des Herdes 24
Aufstellen des Herdes 25
Versetzen des Herdes 25
Das Versetzen abschließen 26
Ausrichten des Herdes nach dem Anschluss 26
Elektrischer Anschluss 27
Kochfeldprüfung 27
Grillkontrolle 27
Backofenprüfung 27
Anbringen der Griffe *(je nach Modell)* 28
Anbringen des Sockels 28
Anbringen des Sockels *(nur Kitchener und Toledo)* 28
Kundendienst 28

8. Schaltplan 29

Schaltplan: Kochfeld *(mit warmhalteplatte)* 29
Schaltplan: Kochfeld *(zweifach verwenderbarer)* 30
Schaltplan: Kochfeld *(Classic Deluxe und Elan)* 31
Schaltplan: Conventionellerofens 32
Schaltplan: Multifunktionofens *(Elan)* 33
Schaltplan: Multifunktionofens *(Classic Deluxe)* 34

9. Technische Daten 35

1. Vor der Inbetriebnahme...

In dieser Gebrauchsanleitung werden verschiedene Modelle beschrieben. Ihr Modell sieht vielleicht nicht so aus, wie in manchen der Abbildungen dargestellt, doch sind die Funktionen gleich. Wir hoffen, dass klar wird, was wir meinen.

Danke, dass Sie sich für den herd entschieden haben. Bei richtiger Installation und Bedienung bietet er Ihnen viele Jahre unbeschwerten Kochens.

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

Installation und Wartung

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

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

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

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

Seltsame Gerüche

Beim ersten Gebrauch 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

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

Persönliche Sicherheit

⚠ **Nehmen Sie KEINE Änderungen an diesem Gerät vor.**

⚠ **Dieses Gerät ist nicht gedacht für Personen (inkl. Kinder) mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder mit einem Mangel an Erfahrung und Wissen, es sei denn, sie wurden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person in die Verwendung des Geräts eingewiesen.**

⚠ **Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, von kleinen Kindern oder gebrechlichen Personen verwendet zu werden, sofern sie nicht von einer verantwortungsbewussten Person entsprechend beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie das Gerät sicher benutzen können.**

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

⚠ **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.**

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

⚠ **Seien Sie vorsichtig, wenn Sie das Kochfeld berühren, vor allem die markierten Kochzonen.**

⚠ **Wenn der Ofen eingeschaltet ist, lassen Sie die Backofentür NICHT LÄNGER als notwendig geöffnet, die Regler können sonst sehr heiß werden.**

⚠ **Bei Verwendung des Grills darauf achten, dass die Grillpfanne richtig und vollständig eingesetzt ist. Andernfalls können die Regler sehr heiß werden.**

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

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

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

⚠ **Betreiben Sie den Herd niemals mit nassen Händen.**

⚠ **Verwenden Sie keine Aluminiumfolie zum Abdecken von Rosten, Auskleidungen oder Ofendach.**

⚠ **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.

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

Bratgut sollte so trocken wie möglich sein. Frost an Gefriergut oder Feuchtigkeit an frischen Lebensmitteln kann zu Überkochen von heißem Fett über den Rand der Pfanne führen. Achten Sie beim Braten mit hohen oder mittelhohen Temperaturen sorgfältig auf Spritzer oder Überhitzen von Nahrungsmitteln. Versuchen Sie niemals, eine Pfanne mit heißem Fett zu bewegen, vor allem eine Fritteuse. Warten Sie, bis das Fett abgekühlt ist.

Verwenden Sie nicht die Oberseite des Abzugs (der Schlitz entlang der Rückseite des Herdes) zum Vorwärmen von Platten, Tellern, Trocknen von Geschirrtüchern oder Erweichen von Butter.

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

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

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

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

⚠ **Lassen Sie niemanden auf das Kochfeld klettern oder darauf stehen.**

Kochfeldpflege

⚠ **Kochen Sie niemals direkt auf der Fläche (Abb.1-2)**.

⚠ **Die Oberfläche nicht als Schneidbrett benutzen.**

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

⚠ **Legen Sie Plastik oder Aluminiumfolie oder Kunststoffbehälter NICHT auf das Kochfeld.**

⚠ **Lassen Sie die Kochzonen NUR eingeschaltet, wenn sie zum Kochen benutzt werden.**

Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf dem Kochfeld ab. Obwohl die Keramikoberfläche sehr kräftig ist, kann ein heftiger Stoß oder ein scharfer, fallender Gegenstand (z. B. ein Salzstreuer) zu einem Riss oder Bruch der Oberfläche führen **(Abb.1-3)**.

⚠ **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.1-4)**. Vor dem Abnehmen eines Topfes den Regler stets ausschalten.

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

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

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

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

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

Herdpflege

Da Dampf an der kühlen äußeren Ofenverkleidung zu Wassertropfen kondensieren kann, muss die Feuchtigkeit möglicherweise während des Kochens mit einem weichen Tuch weggewischt werden. Dies vermeidet ebenfalls Verschmutzungen und Verfärbungen am Äußeren des Ofens durch Kochdünste **(Abb.1-5)**.

Reinigung

Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, Scheuerkissen, Ofensprays oder Fleckenentfernungsmittel auf der Oberfläche.

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.

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 beim Reinigen Vorsicht walten. Wenn ein nasser Schwamm oder ein nasses Tuch zum Aufwischen von Spritzern auf einer heißen Oberfläche verwendet wird, seien Sie vorsichtig, um Dampfverbrennungen zu vermeiden. Einige Reinigungsmittel können bei Anwendung auf einer heißen Oberfläche schädliche Dämpfe entwickeln.

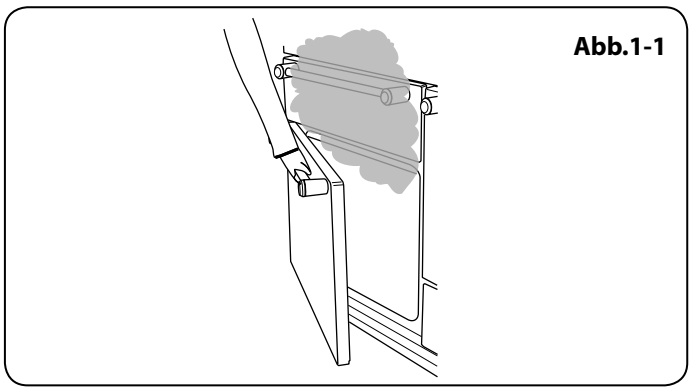


Abb.1-1

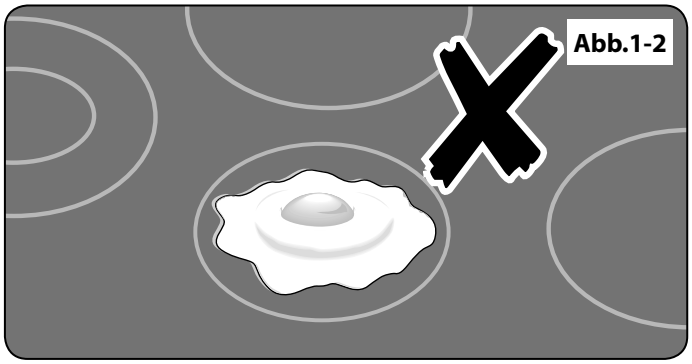


Abb.1-2

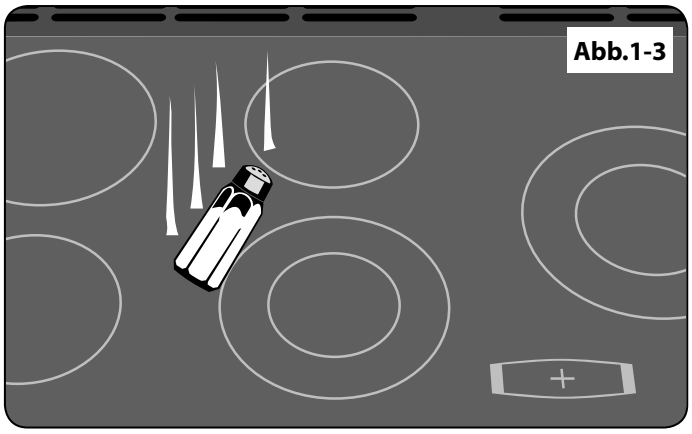


Abb.1-3

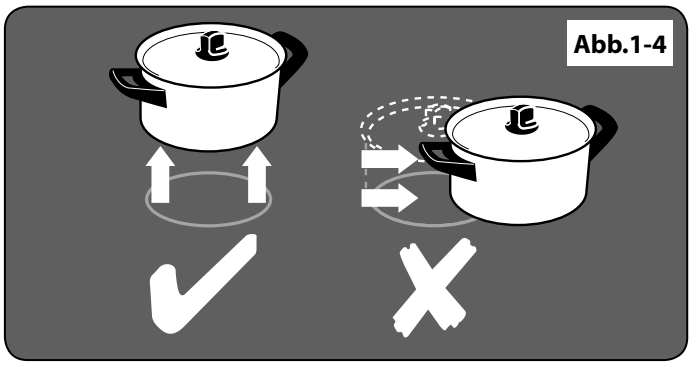


Abb.1-4

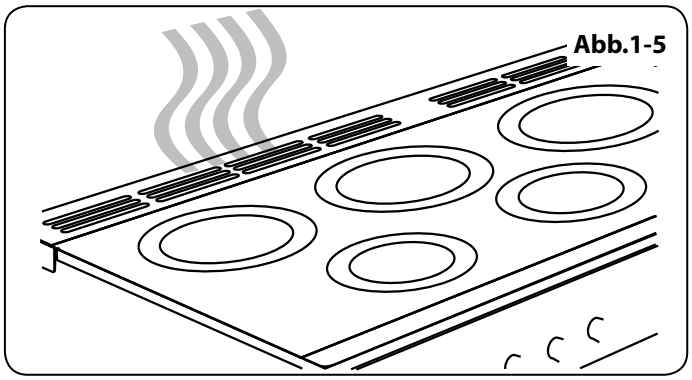


Abb.1-5

2. Der Herd im Überblick

Abb.2-1

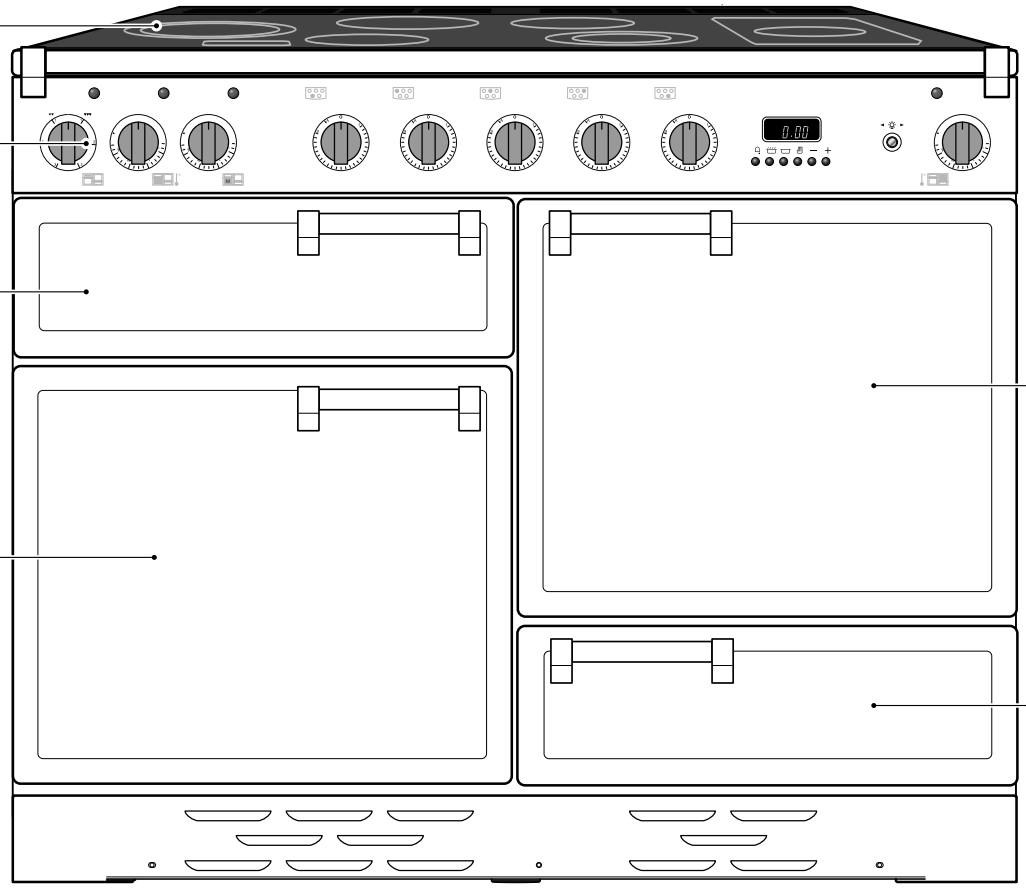


Abb.2-2

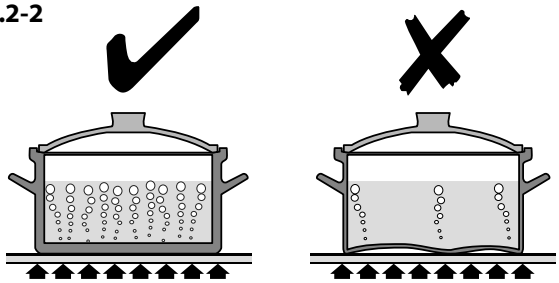


Abb.2-3

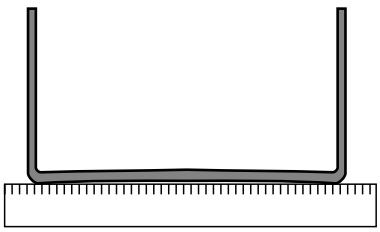
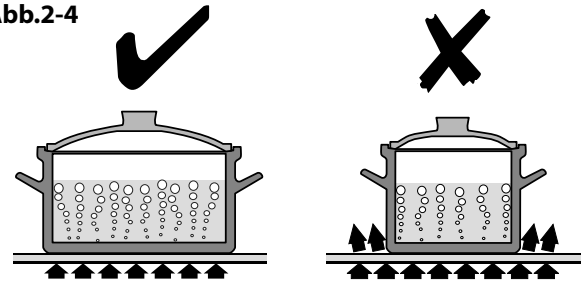


Abb.2-4



Der 110 Keramik **(Abb.2-1)** besitzt die folgenden Funktionen:

A. Ein Keramikkochfeld

B. Eine Bedienblende

C. Ein separater Grill oder ein Gleitgrill *(je nach Modell)*

D. Umluftofen

E. Ein Umluftofen

F. Eine Schublade

Kochfeld

Benutzen Sie nur Töpfe und Pfannen, die für Glaskeramikkochfelder geeignet sind. Wir empfehlen Edelstahltöpfe oder Töpfe aus emailliertem Stahl, da Töpfe und Pfannen mit Kupfer-oder Aluminiumböden Spuren auf dem Kochfeld hinterlassen, die sich nur schwer entfernen lassen.

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.

Verwenden Sie immer Töpfe und Pfannen der gleichen Größe wie (oder etwas größer als) die auf der Kochfeldoberseite markierten Flächen **(Abb.2-4)**. Aufsetzen eines Deckels hilft, den Inhalt schneller kochen zu lassen.

Für jede der Kochzonen sind Leuchtanzeigen vorhanden **(Abb.2-5)**. Die Leuchtanzeigen leuchten auf, wenn ein Regler eingeschaltet ist und bleiben erleuchtet, während sich die Oberfläche abkühlt.

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

Die Nennleistungen der Kochzonen werden in **(Abb.2-6)** dargestellt.

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

Doppelelement kockplatte

Die mit zwei konzentrischen Kreisen markierten Bereiche haben ein Innen-und ein Außenelement. Drehen Sie den Regler nach rechts, um die gesamte Fläche für größere Töpfe zu erhitzen und drehen Sie ihn nach links, um für kleinere Töpfe nur den inneren Teil zu erhitzen **(Abb.2-7)**.

Warmhalteplatte *(110 nur)*

Auf der rechten Seite des Warmhalteplatte **(Abb.2-8)**. Verwenden Sie die Warmhalteplatte, um Speisen warm zu halten, während Sie letzte Hand an eine Mahlzeit legen. Den Regler nach links zur‚Ein-Stellung drehen.

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

Verwenden Sie nur wärmebeständiges Geschirr.

Zweifach verwendbarer Bereich / Warmhalteplatte *(Alle Modelle außer 110)*

Auf der rechten Seite des Kochfeldes befindet sich ein zweifach verwendbarer Bereich **(Abb.2-9)**. Der Innenring markiert eine 1,2 kW-Kochzone. Die Außenlinie markiert den Umfang der Warmhalteplatte, die dazu verwendet werden kann, Speisen warm zu halten, während Sie letzte Hand an eine Mahlzeit legen.

Drehen Sie den Regler auf die erste Stellung (Warmhalteplatte), um den gesamten Bereich auf eine niedrige Temperatur zu erwärmen.

Abb.2-5

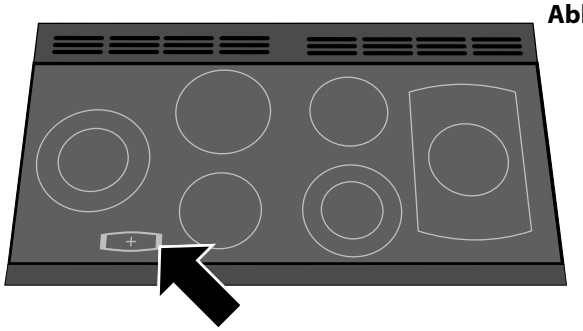


Abb.2-6

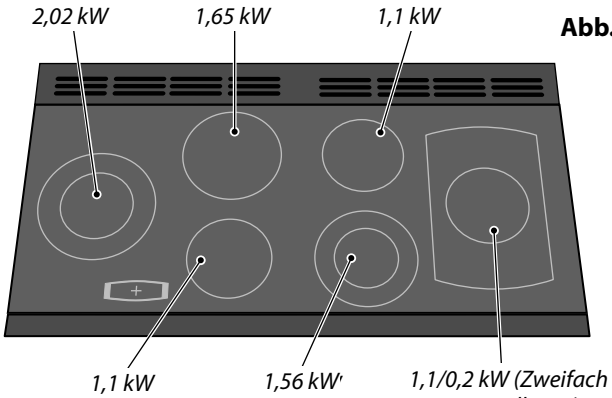


Abb.2-7

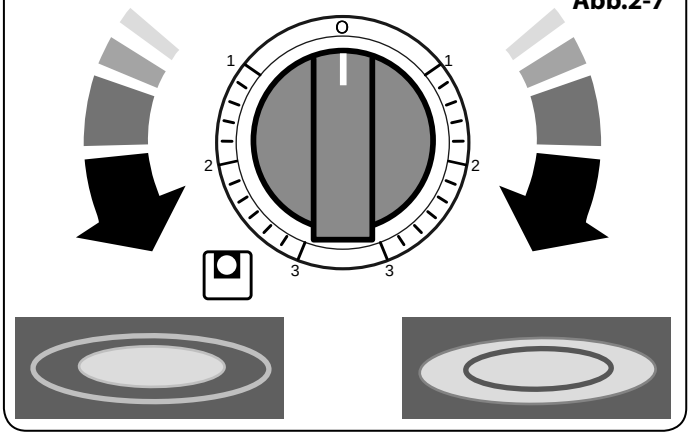


Abb.2-8

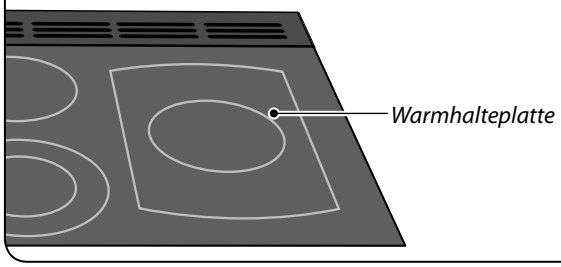


Abb.2-9

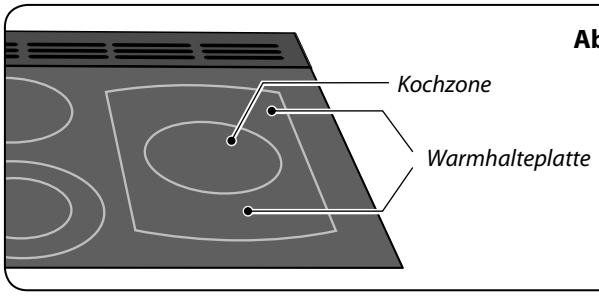


Abb.2-10

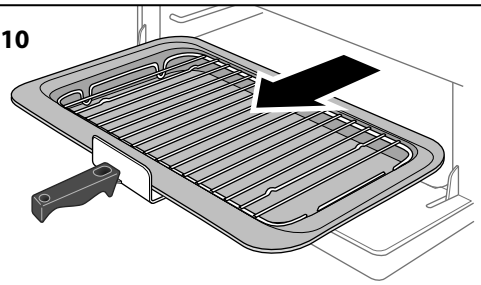


Abb.2-11

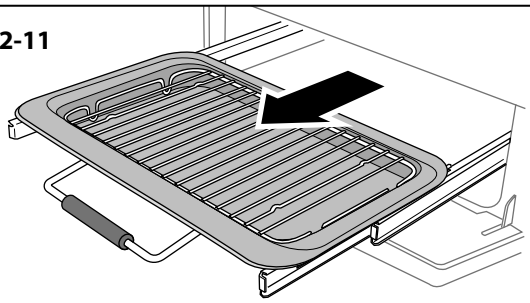


Abb.2-12

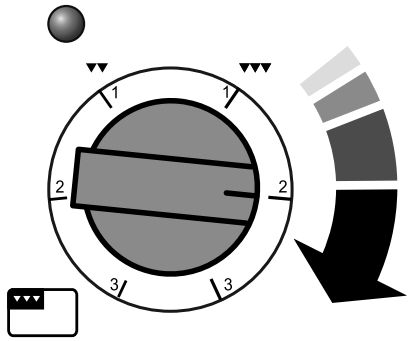
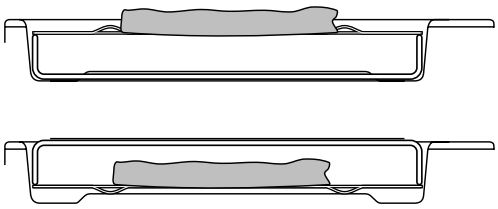


Abb.2-13



Drehen Sie den Regler weiter, um den Innenring als normale Kochplatte zu benutzen.

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

Verwenden Sie nur wärmebeständiges Geschirr.

Der Grill / Der Gleitgrill

Öffnen Sie die Tür und ziehen Sie den Grillpfannenauszug **(Abb.2-10)** oder den Träger **(Abb.2-11)** am Griff nach vorne.

Der Grill hat zwei Elemente, mit denen entweder die gesamte Fläche der Grillpfanne oder nur die rechte Hälfte erhitzt werden kann.

Die Temperatur durch Drehen des Reglers passend einstellen. Drehen Sie den Regler im Uhrzeigersinn, um den gesamten Grill zu heizen **(Abb.2-12)**.

Um die rechte Hälfte zu erhitzen, drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn. Die Neonleuchte am Grillregler leuchtet auf.

Für das beste Ergebnis den Grillauszug wieder in den Grillraum schieben und die entsprechenden Teile des Grills zwei Minuten vorheizen. Der Grillhalter kann herausgenommen und die Speisen darauf gelegt werden, während Sie auf das Vorheizen des Grills warten.

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

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

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

Der Grillpfannenrost kann umgedreht werden, um zwei Grillstellungen zu erhalten **(Abb.2-13)**.

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

Die Backöfen

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

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

Ein separater Umluftbacköfen oder Multifunktionsofen (je nach Modell)

Der rechte Ofen ist ein Umluftofen.

Konventioneller Ofens

Ein konventionelle Ofen besitzt zwei Heizelemente, eines, das oben im Backofen zu sehen ist, und das zweite unter dem Ofenboden.

Hinweis: Passen Sie auf, dass Sie beim Einschieben oder Herausnehmen von Speisen nicht das obere Element und den Elementdeflektor berühren.

Umluftöfen

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

Multifunktionsofens

Multifunktionsöfen sind mit einem Backofengebläse und einem Ofengebläseelement sowie mit zwei zusätzlichen Heizelementen ausgestattet. Ein Element befindet sich in der Oberseite des Backofens, das zweite unter dem Ofenboden. Passen Sie auf, dass Sie beim Einschieben oder Herausnehmen von Speisen nicht das obere Element und den Elementdeflektor berühren.

Der Multifunktionsofen besitzt 3 Hauptgarfunktionen: **Heißluft**, **Umluft** und **Ober/Unterhitze**. Mit diesen Funktionen sollten Sie den Großteil Ihrer Garvorgänge erledigen.

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

Setzen Sie das **Grillen mit Heißluft** für das Grillen ein und **Auftauen** für das sichere Auftauen kleiner eingefrorener Nahrungsmittel.

Tabelle 2-1 enthält eine Zusammenfassung der Funktionen des Multifunktionsofens.

Der Multifunktionsofen lässt sich auf viele verschiedene Arten benutzen. Wir empfehlen, dass Sie besonders sorgfältig auf Ihr Kochgut achten, bis Sie mit jeder Funktion vertraut sind. Denken Sie bitte daran: Nicht alle Funktionen eignen sich für alle Lebensmittelarten.

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

Tabelle 2-1

Funktionen des Multifunktionsofens

Schnellheizfunktion „Rapid Response" (nur Classic Deluxe)

Mit der Einstellung „Rapid Response" können Sie den Ofen schneller als normal vorheizen. Sie verwendet das Umluftofenelement mit zusätzlicher Hitze von einem der Elemente oben im Ofen.

Umluftöfen von Rangemaster heizen sich bereits sehr schnell auf, mit der Funktion „Rapid Response" lässt sich dieser Vorgang jedoch beschleunigen, und Sie können mit dem Kochen schneller beginnen.

Zur Verwendung der Funktion „Rapid Response" drehen Sie einfach den Funktionsregler auf R und stellen die gewünschte Temperatur ein. Die Leuchte am Bedienblende neben dem R Symbol leuchtet auf.

Wenn die Temperatur erreicht ist, erlischt die Leuchte und das Element oben im Ofen schaltet sich ab.

Die Backofentemperatur wird dann durch das Umluftelement und das Gebläse aufrechterhalten.

Wenn Sie sich entscheiden, Speisen vor dem Kochen in den kalten Ofen zu stellen, während Sie die Funktion „Rapid Response" benutzen, stellen Sie sicher, dass Kuchen usw. nicht zu nah an das Ofendach gestellt wird.

Heißluftbackofen

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

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

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

Grillen mit Heißluft

Diese Funktion betätigt das Gebläse, während das obere Element eingeschaltet ist. Sie erzeugt eine gleichmäßigere, weniger starke Hitze als ein konventioneller Grill. Beste Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie die zu grillenden Speisen auf einen Rost über einer Bratform setzen, die kleiner als eine herkömmliche Grillpfanne sein sollte. Dies lässt größere Luftzirkulation zu. Dicke Fleisch-oder Fischstücke sind ideal zum Grillen auf diese Weise geeignet, da die zirkulierte Luft die Stärke der Hitze des Grills verringert.

Die Ofentür sollte geschlossen gehalten werden, während das Grillen stattfindet, um Energie zu sparen.

Sie werden ebenfalls bemerken, dass die Speisen weniger beobachtet und umgedreht werden müssen als beim normalen Grillen. Heizen Sie diese Funktion vor der Zubereitung vor.

Für beste Ergebnisse empfehlen wir, dass die Grillpfanne nicht auf dem obersten Blech platziert wird.

Umluftofen

Diese Funktion betätigt das Gebläse, der von den Elementen aufgeheizte Luft oben und unten im Backofen zirkuliert. Die Kombination aus Umluft und konventioneller Zubereitung (Ober-und Unterhitze) macht diese Funktion ideal zur Zubereitung großer Speisen, die gründlich gekocht werden müssen, wie ein großer Fleischbraten.

Es ist ebenfalls möglich, auf zwei Einschubleisten gleichzeitig zu backen, obwohl diese während der Backzeit gewechselt werden müssen, da die Hitze oben im Ofen größer als unten ist, wenn diese Funktion benutzt wird.

Dies ist eine schnelle, intensive Form des Backens: behalten Sie die Speisenzubereitung im Auge, bis Sie sich an diese Funktion gewöhnt haben.

Konventioneller Backofen (Ober-und Unterhitze)

Diese Funktion kombiniert die Hitze der oberen und unteren Elemente. Sie eignet sich besonders zum Braten und Backen von Feingebäck, Kuchen und Keksen.

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

Wird gleichartiges Gargut zubereitet, muss dessen Position für eine gleichmäßige Zubereitung umgetauscht werden.

Bräunungselement

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

Unterhitze

Diese Funktion verwendet nur das untere Element. Es macht Ihren Pizza-oder Quicheboden knusprig oder backt die Unterseite eines Tortenbodens auf einem unteren Einschub fertig. Es ist ebenfalls eine langsame Hitze, die gut zur langsamen Zubereitung von Kasserollen in der Mitte des Ofens oder zum Tellerwärmen geeignet ist.

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

Auftauen

Diese Funktion betätigt das Gebläse nur zum Zirkulieren von Kaltluft. Vergewissern Sie sich, dass der Temperaturregler auf 0° eingestellt ist und keine Wärme zugeführt wird. Hiermit können kleine Speisen, wie Desserts, Cremetörtchen und Fleisch, Fisch und Geflügelstücke aufgetaut werden.

Auftauen auf diese Weise beschleunigt den Vorgang und schützt die Speisen vor Fliegen. Fleisch, Fisch und Geflügelstücke sollten auf ein Backrost über einem Blech gesetzt werden, um Tropfen aufzufangen. Das Rost und Blech müssen nach dem Auftauen gespült werden.

Beim Auftauen die Ofentür geschlossen halten.

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

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

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

Betrieb der ofen

Konventionelle und Umluftofens

Drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur **(Abb.2-14)**.

Die Backofenkontrollleuchte leuchtet, bis der Ofen die gewählte Temperatur erreicht hat. Sie schaltet sich dann während des Kochens ein und aus.

Multifunktionsofen

Der Multifunktionsofen hat zwei Regler, einen Funktionswahlregler und einen Temperaturstellregler **(Abb.2-15)**.

Drehen Sie den Funktionswahlregler auf eine Backfunktion. Drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur **(Abb.2-14)**.

Die Backofenkontrollleuchte leuchtet, bis der Ofen die gewählte Temperatur erreicht hat. Sie schaltet sich dann während des Kochens ein und aus.

Beim Kochen von Speisen mit hohem Wassergehalt ist ggf. ein wenig Dampf am Gitter hinten an der Kochstelle zu sehen. Dies ist ganz normal.

Abb.2-14

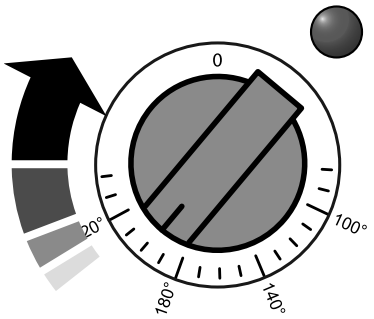
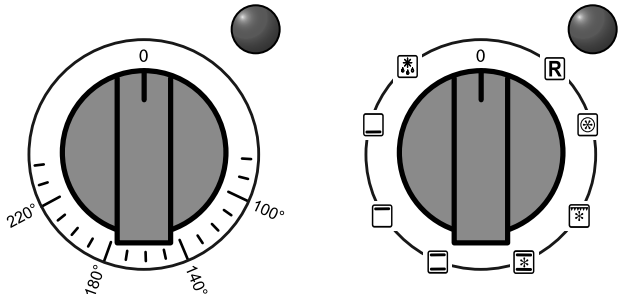
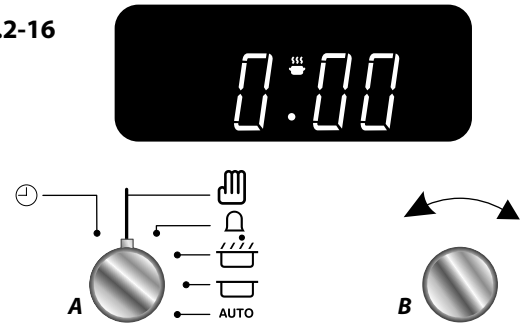


Abb.2-15



Temperaturstellregler *Funktionswahlregler*

Abb.2-16



A – Zeitschaltuhrknopf, B - Stellknopf

Abb.2-17

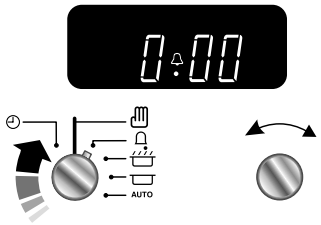


Abb.2-18

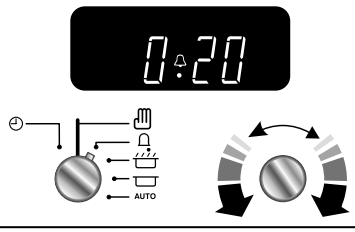


Abb.2-19

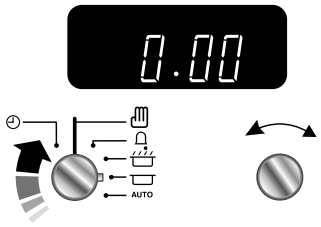


Abb.2-20

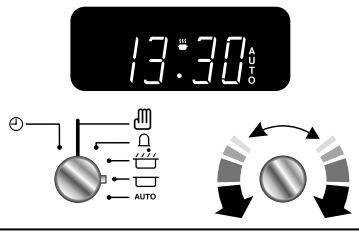
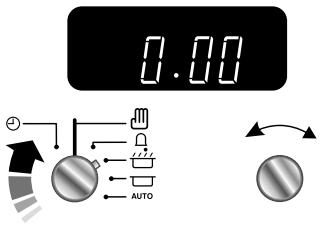


Abb.2-21



Die Uhr

Mit der Uhr können Sie den Hauptofen ein-und ausschalten. **Die Uhr muss auf die Uhrzeit eingestellt sein, bevor der Ofen funktioniert.**

Hinweis: Beim Einsatz der Zeitschaltuhrfunktionen stellen Sie die Uhr zuerst nach Bedarf, bevor Sie die Backofentemperatur und die Backofenfunktion wählen (nur Multifunktionsöfen).

Uhr mit zwei Tasten

Einstellen der Uhrzeit

Der Uhr wird innen gezeigt **(Abb.2-16)**. Wenn die Uhr zum ersten Mal angeschlossen wird, blinkt die Anzeige abwechselnd (*0.00*) und ( ).

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

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

Hinweis: Wenn Sie einen Multifunktionsofen verwenden, stellen Sie zuerst die Uhr nach Bedarf, bevor Sie die Backofenfunktion wählen und die Temperatur einstellen.

Minutentimer

Drehen Sie den Einstellknopf nach rechts auf die Garzeiteinstellung []; er sollte klicken, wenn er einrastet **(Abb.2-17)**.

Stellen Sie die benötigte Zeit mit dem Einstellknopf wie nachstehend beschrieben ein **(Abb.2-18)**.

Sie können den Knopf entweder zurück auf die senkrechte manuelle Einstellung [] drehen, um einen Blick auf die Uhrzeit zu werfen oder ihn in der Kochzeitstellung [] lassen, während die Zeit abläuft.

Um den Warnton abzustellen, wenn er erklingt, den Einstellknopf gegen den Uhrzeigersinn drehen.

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

Abstellen des Hauptofens zu einer bestimmten Uhrzeit

Drehen Sie den Zeitschaltuhrknopf auf die Stellung [], **(Abb.2-19)**. Stellen Sie die Stoppzeit des Ofens mit dem Einstellknopf wie nachstehend beschrieben ein. Sie können den Backofen einstellen, zu einer beliebigen Zeit in den folgenden 24 Stunden eingeschaltet zu werden. Die Anzeige zeigt AUTO **(Abb.2-20)**.

Drehen Sie den Zeitschaltuhrknopf auf die untere Stellung AUTO.

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

Starten und Stoppen des Hauptofens mit dem Timer

Bevor Sie die Uhr einstellen, entscheiden Sie sich für die „Kochzeit", und die „Stoppzeit".

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

Drehen Sie den Zeitschaltuhrknopf auf die Stellung [⌨], **(Abb.2-21)**. Stellen Sie die benötigte „Kochzeit" mit dem Einstellknopf ein **(Abb.2-22)**.

Drehen Sie den Zeitschaltuhrknopf auf die Stellung [▭].Die Anzeige zeigt die aktuelle Uhrzeit plus die „Kochzeit", die Sie gerade eingestellt haben.

Stellen Sie die benötigte „Stoppzeit" mit dem Einstellknopf ein **(Abb.2-23)**.

Die „Stoppzeit" wird angezeigt, gefolgt von „AUTO". Stellen Sie den/die Ofen/Öfen auf die benötigte Backtemperatur ein. Drehen Sie den Zeitschaltuhrknopf auf die Stellung AUTO.

Wenn die Garzeit abgelaufen ist, ertönt ein Warnton. Drehen Sie den Zeitschaltuhrknopf auf die vertikale Stellung [✋], um zur manuellen Zubereitung zurückzukehren.

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

AUTO wird angezeigt. Sie wollen jedoch zum manuellen Garen zurückkehren.

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

Schlüsselsperre

Bei aktivierter Schlüsselsperre ist der Hauptofen gesperrt und kann nicht eingeschaltet werden.

Aktivieren der Schlüsselsperre

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

Drehen Sie den Zeitschaltuhrregler auf das Uhr-Symbol [🕘] und halten Sie ihn etwa 8 Sekunden in dieser Stellung. „On" erscheint im Display **(Abb.2-24)**.

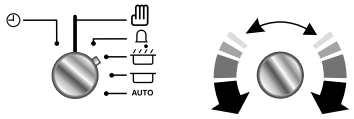
Halten Sie den Zeitschaltuhrregler weiter auf dem Uhr-Symbol [🕘] und drehen Sie den Stellregler im Uhrzeigersinn, bis das Schlüssel-Symbol [🔑] und „OF" im Display zu sehen sind **(Abb.2-25)**. Lassen Sie die Regler los.

Der Hauptofen ist jetzt blockiert. Dies wird durch die vom Display angegebene Uhrzeit neben dem Schlüssel-Symbol bestätigt **(Abb.2-26)**.

Ausschalten der Schlüsselsperre

Drehen Sie den Zeitschaltuhrregler auf das Uhr-Symbol [🕘] und halten Sie ihn etwa 8 Sekunden in dieser Stellung. „OF" erscheint im Display **(Abb.2-27)**.

Abb.2-22



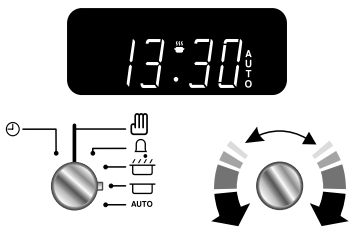


Abb.2-23

Abb.2-24

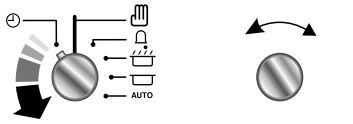


Abb.2-25

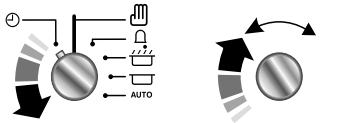


Abb.2-26

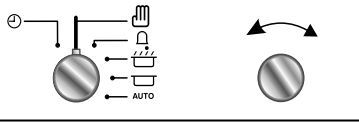


Abb.2-27

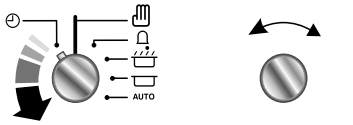


Abb.2-28

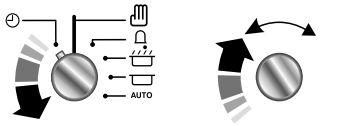
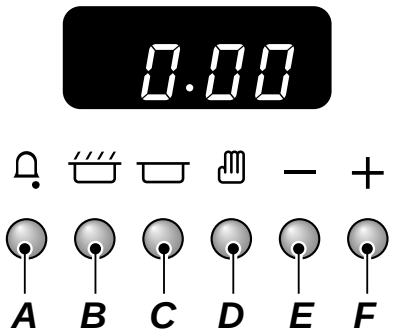


Abb.2-29



A – Minutentimer, B – „Kochzeit", C – „Stoppzeit", D – Manuell, E & F – Zeiteinstellungsknöpfe

Abb.2-30

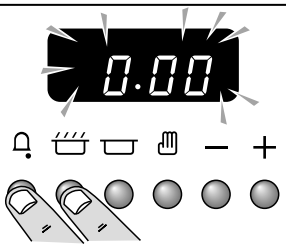


Abb.2-31

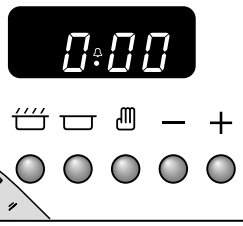


Abb.2-32

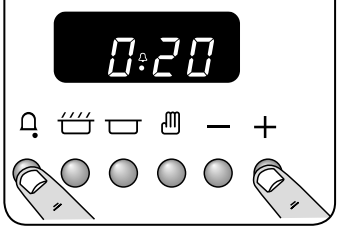


Abb.2-33

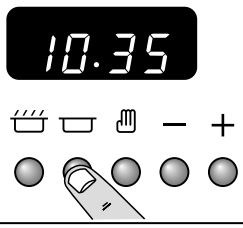


Abb.2-34

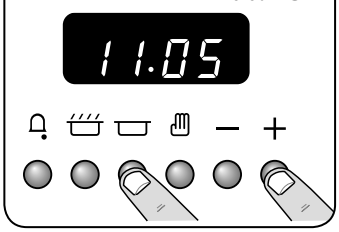


Abb.2-35

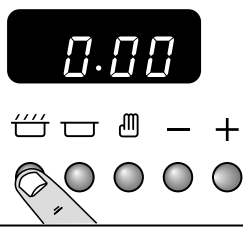


Abb.2-36

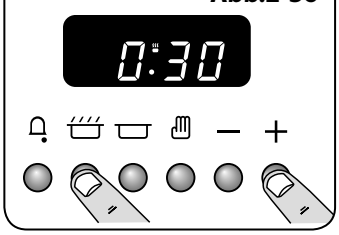


Abb.2-37

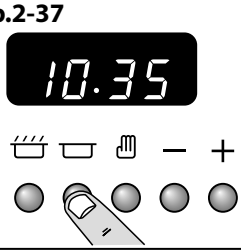
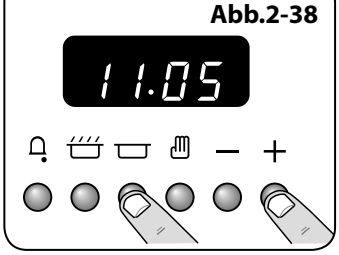


Abb.2-38



Halten Sie den Zeitschaltuhrregler weiter auf dem Uhr-Symbol [🕘] und drehen Sie den Stellregler im Uhrzeigersinn, bis das Schlüssel-Symbol [⚷] im Display erlischt und „On" zu sehen ist **(Abb.2-28)**. Lassen Sie die Regler los.

Nach einigen Sekunden zeigt das Display wieder die Uhrzeit.

Der Ofen kann nun ganz normal benutzt werden.

Uhr mit sechs Tasten

Einstellen der Uhrzeit

Der Uhr wird innen gezeigt **(Abb.2-29)**. Wenn die Uhr zum ersten Mal angeschlossen wird, blinkt die Anzeige abwechselnd (*0.00*) und (⚷).

Drücken Sie die Knöpfe [🔔] und (≋) wie gezeigt **(Abb.2-30)** und halten Sie sie gedrückt. Gleichzeitig (–) oder (+) drücken, bis die korrekte Zeit zu sehen ist.

Vergessen Sie nicht, dass es eine 24-Stunden-Uhr ist.

Wenn Sie einen Fehler machen oder die falsche Taste drücken, die Stromversorgung eine oder zwei Minuten lang ausschalten und den Vorgang wiederholen.

Minutentimer

Halten Sie den Minutentimer [🔔] gedrückt **(Abb.2-31)**. Gleichzeitig (–) oder (+) drücken, bis die gewünschte Kochzeit gezeigt wird **(Abb.2-32)**.

Über diese [🔔] Taste können Sie außerdem die verbleibende Zeit überprüfen und den Signalton abstellen.

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

Abstellen des Hauptofens zu einer bestimmten Uhrzeit

Dies ist möglich, wenn Sie den Ofen manuell gestartet haben. Halten Sie die Taste „Stoppzeit" [▭] gedrückt **(Abb.2-33)**. Gleichzeitig (–) oder (+) drücken, bis Ihre gewünschte „Stoppzeit" zu sehen ist **(Abb.2-34)**. Die Anzeige zeigt AUTO.

Wenn die Garzeit abgelaufen ist, ertönt ein Warnton. drehen sie zuerst den ofenregler auf 0, drücken Sie danach einmal auf [✋], um den Warnton zu stoppen und drücken Sie erneut, um zum manuellen Kochen zurückzukehren.

Starten und Stoppen des Hauptofens mit dem Timer

Bevor Sie die Uhr einstellen, entscheiden Sie sich für die „Kochzeit", den Zeitraum, über den das Gericht gekocht werden soll und die „Stoppzeit", die Uhrzeit, zu der der Backofen stoppen soll.

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

Halten Sie die Taste „Garzeit" [≋] gedrückt **(Abb.2-35)**. Gleichzeitig (–) oder (+) drücken, bis Ihre gewünschte „Kochzeit" zu sehen ist **(Abb.2-36)**.

Halten Sie die Taste „Stoppzeit" [▭] gedrückt **(Abb.2-37)**. Gleichzeitig (–) oder (+) drücken, bis Ihre gewünschte „Stoppzeit" zu sehen ist **(Abb.2-38)**.

Die Anzeige zeigt AUTO.

Den Backofen auf die gewünschte Temperatur stellen. Wenn die Garzeit abgelaufen ist, ertönt ein Warnton. drehen sie zuerst den ofenregler auf 0 (AUS), drücken Sie danach einmal auf [✋], um den Warnton zu stoppen und drücken Sie erneut, um zum manuellen Kochen zurückzukehren.

Wenn Sie aus dem Haus gehen, brauchen Sie sich keine Sorgen um den Warnton machen – er stoppt nach einer Weile. Wenn Sie zurückkehren, zuerst den ofenregler auf 0 drehen und dann zweimal [✋] drücken, um zum manuellen Kochen zurückzukehren.

AUTO wird angezeigt. Sie wollen jedoch zum manuellen Garen zurückkehren

Um von einer automatischen Einstellung zum manuellen Garen zurückzukehren, muss die „*Kochzeit*" aufgehoben werden. Drücken Sie die Taste [▭] und halten Sie sie gedrückt. Drücken Sie anschließend die Taste [–], bis auf dem Display (*0.00*) zu sehen ist.

Drücken Sie die Taste [✋], um zum manuellen Garen zurückzukehren.

Schlüsselsperre

Bei aktivierter Schlüsselsperre ist der Hauptofen gesperrt und kann nicht eingeschaltet werden.

Aktivieren der Schlüsselsperre

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

Halten Sie die Tasten für den Minutentimer [🔔] und die Kochzeit [▭] etwa 8 Sekunden lang gedrückt. „On" erscheint im Display **(Abb.2-39)**. Drücken Sie einmal die Taste „+". Das Schlüssel-Symbol [⚿] und „OF" wird im Display gezeigt **(Abb.2-40)**. Lassen Sie die Tasten los.

Der Hauptofen ist jetzt blockiert. Dies wird durch die vom Display angegebene Uhrzeit neben dem Schlüssel-Symbol [⚿] bestätigt **(Abb.2-41)**.

Ausschalten der Schlüsselsperre

Halten Sie die Tasten für den Minutentimer [🔔] und die Kochzeit [▭] etwa 8 Sekunden lang gedrückt. „OF" erscheint im Display **(Abb.2-42)**. Drücken Sie einmal die Taste „+". Das Schlüssel-Symbol [⚿] erlischt und „On" wird im Display gezeigt **(Abb.2-43)**. Lassen Sie die Tasten los.

Nach einigen Sekunden zeigt das Display wieder die Uhrzeit.

Der Hauptofen und die Uhrzeitfunktionen können nun ganz normal benutzt werden.

Abb.2-39

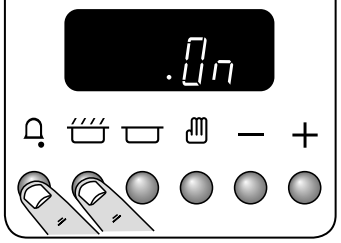


Abb.2-40

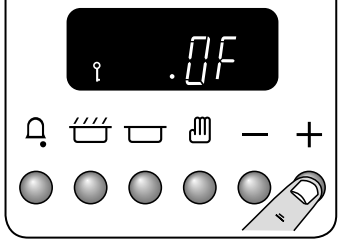


Abb.2-41

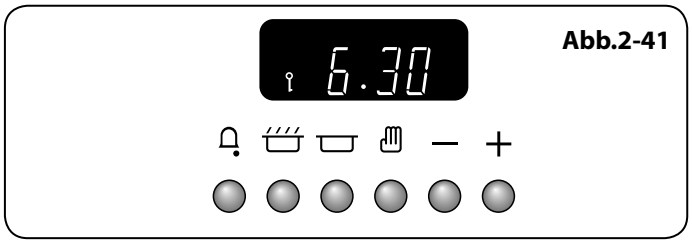


Abb.2-42

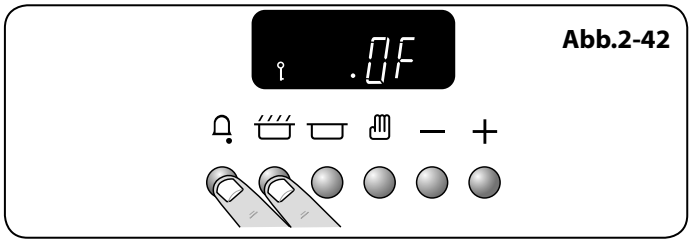


Abb.2-43

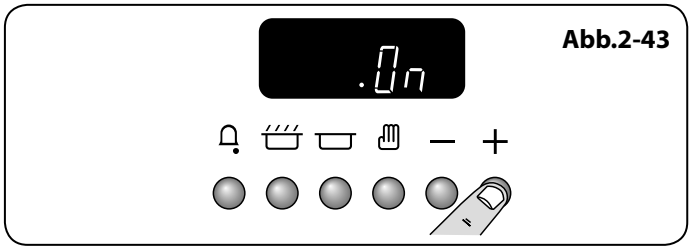


Abb.2-44

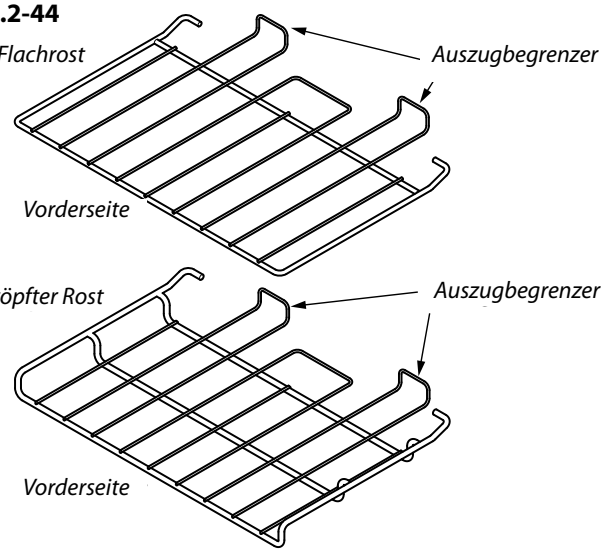


Abb.2-45

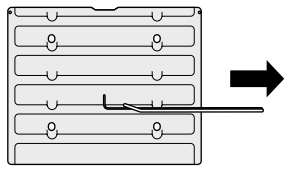


Abb.2-46

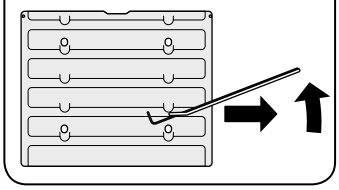


Abb.2-47

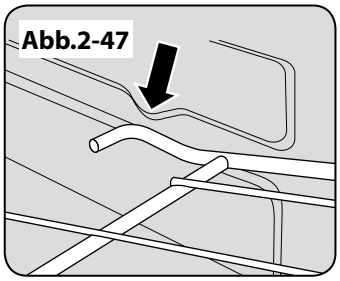


Abb.2-48

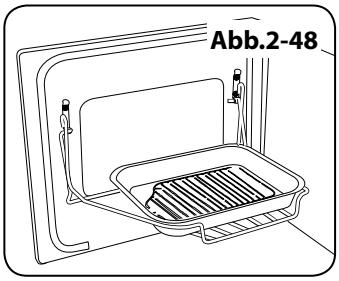


Abb.2-49

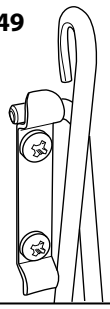
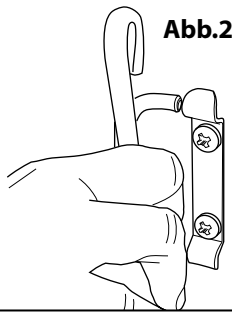


Abb.2-50



Zusätze

Ofenroste

Neben dem Flachrost **(Abb.2-44)** steht ein gekröpfter Rost zu Verfügung, der mehr Möglichkeiten zum Einsetzen bietet.

Ein Rost kann leicht entfernt und wieder eingesetzt werden.

Den Rost nach vorne ziehen, bis die Rückseite des Rostes durch die Einschubleistenanschläge in den Ofenseiten gestoppt wird **(Abb.2-45)**.

Die Vorderseite des Rostes anheben, sodass die Rückseite des Rostes unter dem Einschubleistenanschlag hindurchgeht, und dann den Rost nach vorne ziehen **(Abb.2-46)**.

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 **(Abb.2-47)**.

Das „Handyrack" (Hauptofen)

Das „Handyrack" **(Abb.2-48)** passt in die linke Hauptofentür. Braten und Backen auf ihm ist einfach zu überwachen, da es sofort zugänglich ist, wenn die Tür geöffnet ist.

Das Höchstgewicht, das vom Handyrack getragen werden kann, ist 5,5 kg. Es sollte nur zusammen mit der im Lieferumfang enthaltenen, genau passenden Bratform benutzt werden. Jedes andere Behältnis könnte instabil werden.

Es kann auf zwei verschiedenen Höhen angebracht werden. Einer der Ofenroste muss herausgenommen und der andere passend eingeschoben werden.

Wenn das Handyrack in seiner höheren Position verwendet wird, können andere Gerichte auf der unteren Einschubleiste oder mit direkt auf dem Boden des Ofens platziertem Blech gekocht werden.

Wenn das Handyrack in seiner niedrigeren Position verwendet wird, können andere Gerichte direkt auf dem Boden des Ofens gekocht werden.

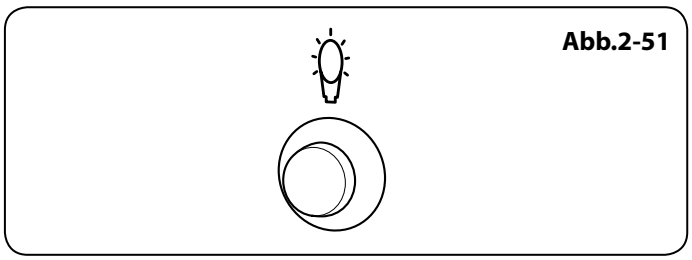
Zur Anbringung des Handyracks eine Seite in die Türhalterung einsetzen **(Abb.2-49)**.

Danach die andere Seite herausbiegen und an die andere Halterung anklemmen **(Abb.2-50)**.

Backofenleuchte

Drücken Sie den Schalter, um das Licht einzuschalten **(Abb.2-51)**.

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



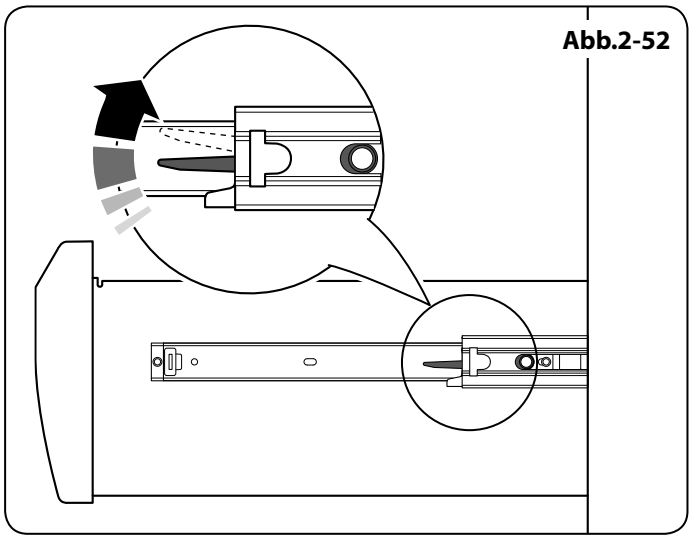
Schublade

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

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

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

Die Schublade kann zum Reinigen usw. vollständig herausgenommen werden.

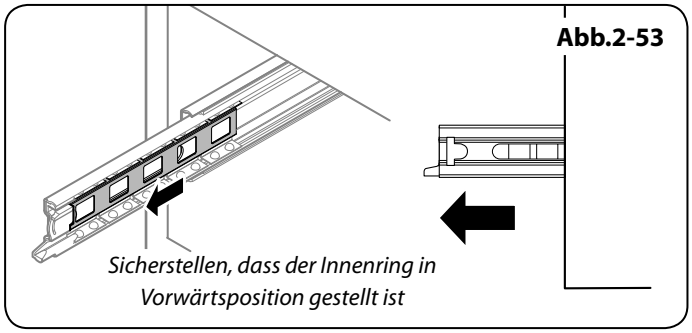


Entfernung des Einschubs

Ziehen Sie die Schublade komplett heraus.

Heben Sie die Enden der Kunststoffclips (einer auf jeder Seite) an, um die Anschläge, die die Schublade an den Seitenleisten halten, zu lösen, und ziehen Sie gleichzeitig die Schublade nach vorne und von den Seitenleisten ab **(Abb.2-52)**.

Aus Sicherheitsgründen sollten Sie die Schubladenleisten wieder einschieben.

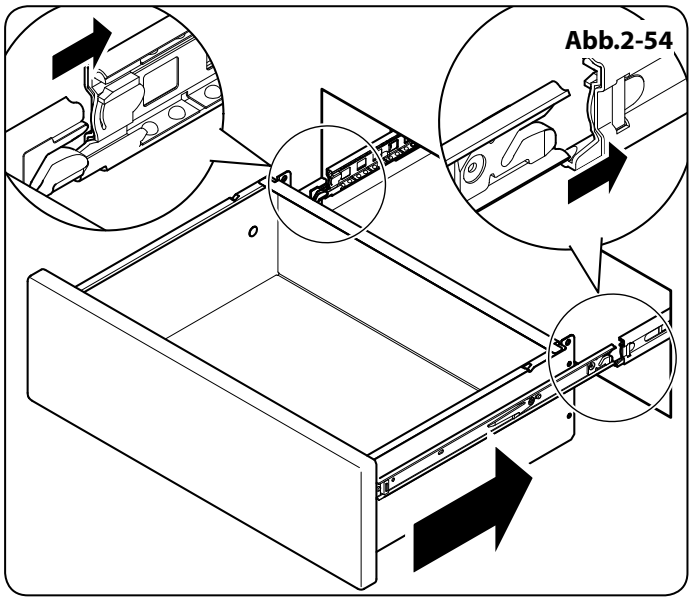


Einsetzen der Schublade

Um die Schublade wieder in den Herd einzusetzen, ziehen Sie die seitlichen Laufleisten ganz heraus **(Abb.2-53)**.

Schieben Sie die Schublade vorsichtig zwischen die Seitenleisten und lassen Sie sie auf diesen aufliegen **(Abb.2-54)**.

Den Auszug nach hinten schieben, bis die Clips einschnappen.



3. Hinweise zum Kochen

Kochbuch für Multifunktionsofen

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

Hinweise zum Kochen mit dem Timer

Wenn Sie mehr als ein Gericht zubereiten wollen, wählen Sie Speisen, die etwa die gleiche Garzeit haben. Gerichte können jedoch ein wenig „verlangsamt" werden, indem Sie kleine Behälter verwenden und diese mit Aluminiumfolie abdecken oder „beschleunigt" werden, indem Sie kleinere Mengen zubereiten oder sie in größere Behälter setzen.

Schnell verderbende Speisen wie Schweinefleisch oder Fisch sollten vermieden werden, wenn eine lange Verzögerungszeit geplant ist, vor allem bei warmem Wetter.

⚠ **Keine warmen Speisen in den Ofen mit Timer stellen.**

⚠ **Einen Ofen, der bereits warm ist, nicht mit Timer benutzen.**

⚠ **Den Timer des Ofens nicht benutzen, wenn der Ofen daneben warm ist.**

Den Timer des Ofens nicht benutzen, wenn der Ofen daneben warm ist. Vor dem Servieren kontrollieren, ob Fleisch und Geflügel gar sind.

Allgemeine Hinweise zum Ofen

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

Backbleche, Bratformen usw. sollten waagerecht und mittig auf die Drahtroste des Backofens gesetzt werden.

Andere Behälter sollten mittig gesetzt werden.

Halten Sie alle Schalen und Behälter von den Seiten des Backofens fern, da übermäßiges Bräunen der Speisen auftreten kann.

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

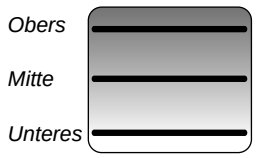
Wenn der Ofen eingeschaltet ist, die Tür nicht länger als notwendig geöffnet lassen, da sonst die Regler sehr heiß werden können.

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

4. Tabelle des Kochens

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

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



Regalpositionen

Speise	Ofenventilators Funktion	Temperatur °C	Regal Positionen	Herkömmlichen Funktion Temperatur °C	Ungefähre Garzeit
Fleisch					
Rind mit Knochen		150	M	160	20-25 minuten pro 500g +20-25 minuten.
		190	M	200	15-20 minuten pro 500g +15-20 minuten.
Rind ohne Knochen		150	M	160	30-35 minuten pro 500g +30-35 minuten.
		190	M	200	20-25 minuten pro 500g +20-25 minuten.
Lamm		150	M	160	30-35 minuten pro 500g +30-35 minuten.
		190	M	200	25-30 minuten pro 500g +25-30 minuten.
Schwein		150	M	160	35-40 minuten pro 500g +35-40 minuten.
		190	M	200	25-30 minuten pro 500g +25-30 minuten.
Geflügel					
Hühnchen (2,3 kg)		150	M	160	20-25 minuten pro 500g +20-25 minuten.
		190	M	200	15-20 minuten pro 500g +15-20 minuten.
Truthahn (4,5 kg)		150	M	160	25-30 minuten pro 500g +25-30 minuten.
		190	M	200	20 minuten pro 500g +20 minuten.
Truthahn (rüber 4,5 kg)		150	M	160	20 minuten pro 500g +20 minuten.
		190	M	200	15 minuten pro 500g +15 minuten.
Ente / Entlein		150	M	160	25-30 minuten pro 500g.
Kasserole		130-140	M	140-150	2-4 Std. je nach Rezept.
Fisch		180	M/U	190	Filets 15-20 minuten.
		180	M/U	190	Steaks je nach Dicke.
		180	M/U	190	Ganze fische 10 minuten 500g +10 minuten.
Kuchen					
Sehr schwerer Englischer kuchen		130	M/U	140	
Englischer kuchen		140	M/U	150	45-50 minuten pro 500g Mischung.
Licht cake		160	M	170	2½-3 Std.
Gebäck					20-30 minuten.
Fruchttorte		190	M	200	
Törtche		190	M	200	35-40 minuten.
Blätterteig		220	M	230	10-20 minuten je nach große.
Brot		210	M/O	220	20-40 minuten je nach große.
Meringue		100	M	110	20-30 minuten.

Gefüllt und gerollt - etwa 10 Min. pro 500 g zu den obigen Garzeiten hinzufügen oder 20 Min. lang bei 200°C, danach bei 160°C für den Rest der Zeit.

Gefülltes Geflügel - Bei 200°C braten oder 20 Min. lang bei 200°C und dann 160°C für den Rest der Zeit braten.
Bei verpacktem Geflügel (frisch oder gefroren) den Garzeiten auf der Verpackung folgen.
Gefrorene geflügel vor dem braten grundlich auftauen.

Im konventionellen Backofen: Lassen Sie beim Garen auf zwei Einschüben mindestens eine Einschubleiste Abstand zwischen Rosten oder Blechen.

Platzieren Sie das Backblech mit der Vorderkante an der Vorderseite des Ofeneinschubs.

Bei Zubereitung auf zwei Einschüben sollten die Bleche nach etwa der Hälfte der Zubereitungszeit gegeneinander ausgetauscht werden.

In einem Umluftbackofen kann auf bis zu drei Einschubebenen übereinander gearbeitet werden, lassen Sie jedoch mindestens eine Einschubleiste Abstand zwischen jedem Rost oder Blech, auf dem zubereitet wird.

5. Reinigen Ihres Herdes

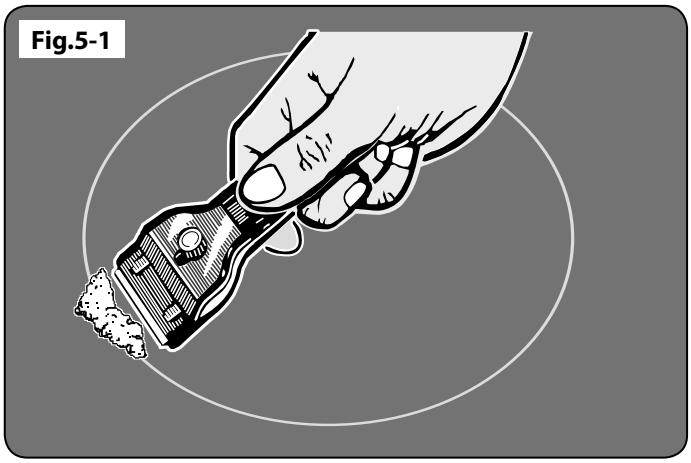


Fig.5-1

Wichtige Informationen

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

⚠ **Niemals Lösungsmittel, Bleichsoda, Ätzmittel, biologische Pulver, Bleichmittel, Bleichen auf Chlorbasis, grobe Scheuermittel oder Salz verwenden. Keine unterschiedlichen Reinigungsprodukte mischen. Sie können miteinander mit gesundheitsschädlichen Ergebnissen reagieren.**

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

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.

Entfernen von Metallabrieb

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

Grills

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

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

Entnehmen des Gleitgrills

Die Grillpfanne lässt sich zum Reinigen leicht herausnehmen. Ziehen Sie die Grillpfanne nach vorne, um das Grillpfannengestell zu entfernen **(Abb.5-2)**.

Heben Sie die Grillpfanne vom Gestell ab. Das Gestell ist mit zwei Clips an jeder Seite an den zwei Seitenschienen befestigt **(Abb.5-3)**.

Stützen Sie für jede Seite die Seitenschiene mit einer Hand und heben Sie mit der anderen das Gestell nach oben und aus den Seitenclips heraus **(Abb.5-4)**.

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

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

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

Haken Sie zum Schluss die Seitenschienen wieder an den Seiten der Kammer ein. Ziehen Sie zum Einsetzen des Gestells die Seitenschienen nach vorne, stützen Sie auf jeder Seite die Seitenschiene ab und drücken Sie das Gestell nach unten in die Seitenschienen. Setzen Sie die Grillpfanne wieder ein. Beim Wiedereinbau der Grillpfanne sicherstellen, dass der breite Rand vorne ist **(Abb.5-6)**.

Fig.5-2

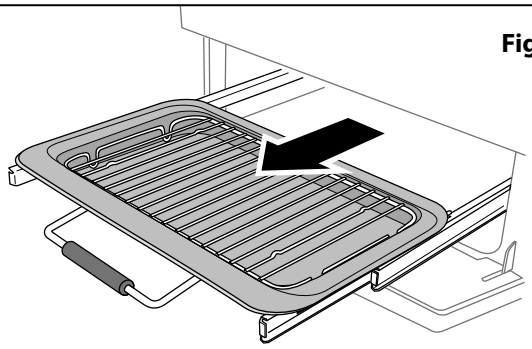


Abb.5-3

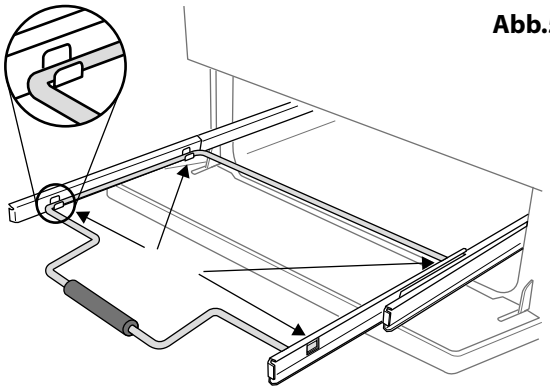


Abb.5-4

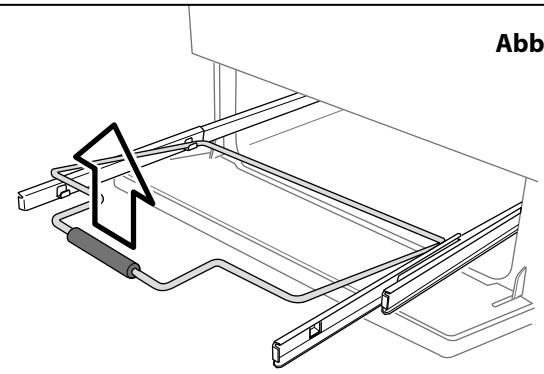


Abb.5-5

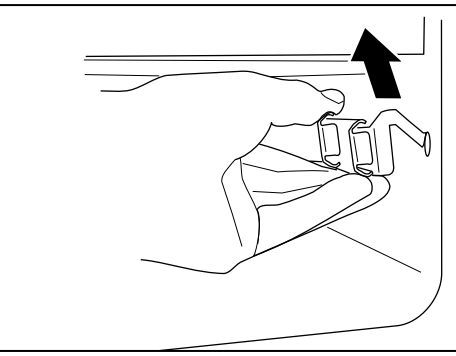


Abb.5-6

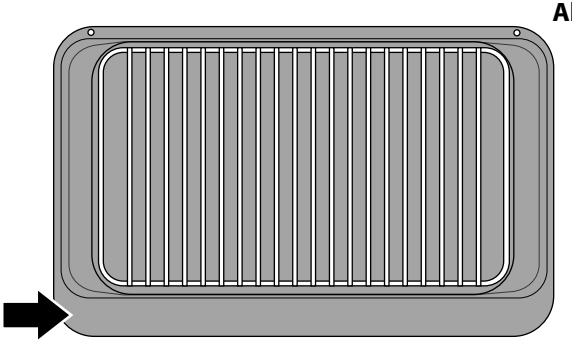


Abb.5-7

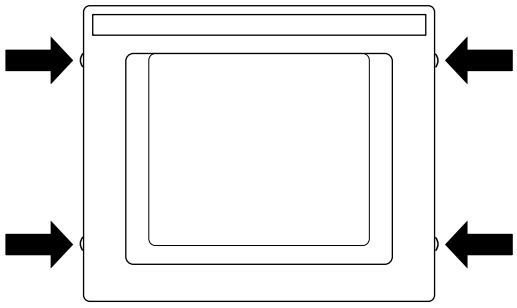
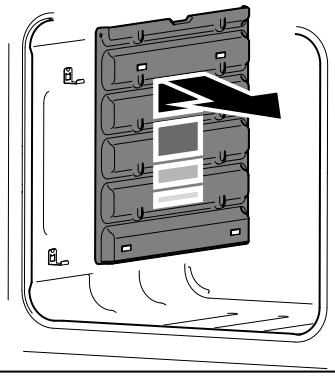


Abb.5-8



Bedienblende und Ofentüren

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

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

Nach dem Reinigen mit einem trockenen Tuch polieren.

Türverkleidungen mit Glasfront

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

Öffnen Sie die Ofentür etwas und entfernen Sie die Befestigungsschrauben der Vorderabdeckung von den Türseiten (zwei pro Seite), **(Abb.5-7)**.

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

Hinweis: Besitzt die Tür eine Dreifachverglasung, sind die beiden inneren Scheiben fest und sollten nicht getrennt werden.

Bringen Sie nach dem Reinigen die äußere Türverkleidung vorsichtig wieder an und setzen Sie die seitlichen Befestigungsschrauben wieder ein.

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

„Cook & Clean"-Verkleidungen

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

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

Entfernen der Bleche zur Reinigung des Emaille-Inneren

Zur Reinigung des Emaille-Inneren des Ofens müssen Sie zunächst die Bleche und anschließend die Blechhalterungen entfernen. Zum Entfernen der Blechhalterungen müssen Sie nicht die Träger für die Halterungen entfernen. Heben Sie jede Blechhalterung an und schieben Sie sie nach vorn vom Träger **(Abb.5-8)**. Sobald die Bleche entfernt wurden, können Sie das Emaille-Innere reinigen.

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

Reinigungsübersicht

Die aufgelisteten Reinigungsmittel sind im Supermarkt oder in Elektrofachgeschäften erhältlich. Für emaillierte Flächen verwenden Sie einen Reiniger, der für die Verwendung auf Emaille bestimmt ist.

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

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

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.**

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 Aluminium und Kupfertöpfen sowie 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.

Lautes Ofengebläse

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

Grill bereitet nicht richtig zu

Verwenden Sie die mitgelieferte Pfanne und den Halter? Wird die Pfanne auf den Einschubleisten, nicht auf dem Boden des Grillfaches benutzt? Ist das Grillblech ganz bis an den Anschlag geschoben?

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

Ja, dies wird durch Hitze verursacht, die aus dem Ofen oder Grill steigt und sie aufheizt. Die Backofentür stets geschlossen lassen. Stellen Sie sicher, dass die Grillpfanne beim Grillen ganz nach hinten an den „Anschlag" gedrückt ist.

Immer mit geöffneter Grillfachtür grillen.

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

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

Stromausfall

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

Speisen garen zu langsam, zu schnell oder verbrennen

Garzeiten können anders als bei Ihrem vorherigen Herd sein. Kontrollieren Sie, ob Sie die empfohlenen Temperaturen und Einschubleistenpositionen verwenden - siehe Backofenkochbuch. 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 Backofen geht nicht an, wenn er von Hand eingeschaltet wird

Ist die Stromversorgung eingeschaltet? Ist die Uhr beleuchtet? Wenn nicht, kann ein Problem mit der Stromversorgung vorliegen. Ist die Sicherung für den Herd in Ordnung?

Haben Sie die Tageszeit eingestellt?

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

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

Steht der Ofenregler vielleicht versehentlich auf AUS? Ist der Ofen blockiert (siehe oben)?

Backofentemperatur wird heißer, wenn der Herd älter wird

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

Die Ofenbeleuchtung funktioniert nicht

Die Glühlampe ist wahrscheinlich durchgebrannt. Sie können eine Ersatzglühlampe (die nicht unter die Garantie fällt) in den meisten Elektrofachgeschäften kaufen. Sie benötigen eine 15 Watt, 230 V Glühlampe mit Edisongewinde FÜR BACKÖFEN. Es muss eine spezielle Glühlampe sein, die bis 300 °C wärmebeständig ist **(Abb.6-1)**.

Bevor Sie die alte Glühbirne entfernen, stellen Sie die Stromversorgung ab und stellen Sie sicher, dass der Backofen kühl ist. Die Ofentür öffnen und die Ofenroste und-bleche herausnehmen.

Ist die Glühlampenabdeckung zugänglich, kann Sie durch Schrauben gegen den Uhrzeigersinn gelöst werden (sie ist ggf. schwergängig) **(Abb.6-2)**.

Jetzt die vorhandene Glühlampe gegen den Uhrzeigersinn lösen und Ihre Finger mit einem Handschuh schützen, falls die Glühlampe splittern sollte.

Die neue Glühlampe im Uhrzeigersinn einschrauben und dann die Lampenabdeckung wieder aufschrauben. Die Stromversorgung einschalten und kontrollieren, ob die Glühlampe aufleuchtet.

Einstellen des Ofentürwinkels

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

Die Scharnierschrauben wieder fest anziehen.

Abb.6-1

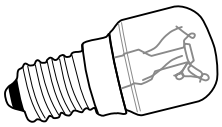


Abb.6-2

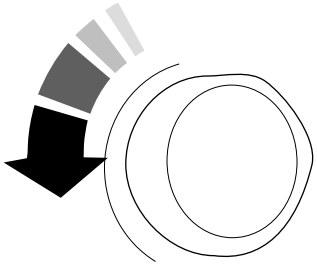
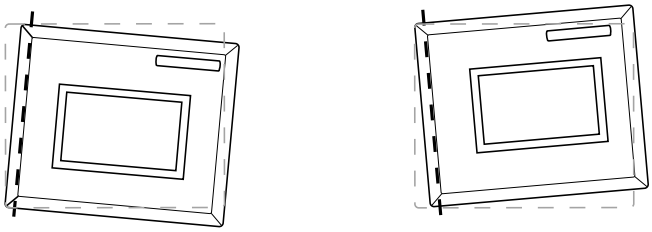


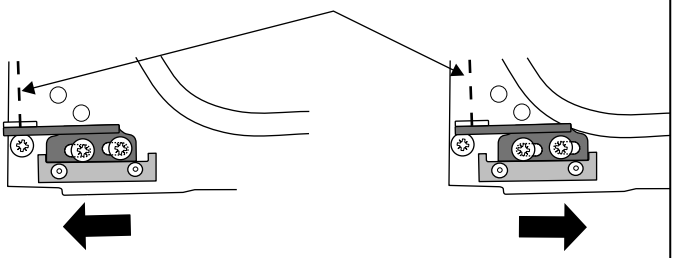
Abb.6-3



Auswirkung der Scharnieranpassung-zur besseren Illustration übertrieben dargestellt

Abb.6-4

Mittellinie des Scharnierbolzens



Zur besseren Illustration ohne Ofentür dargestellt

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.**

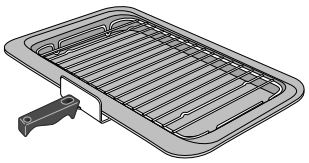
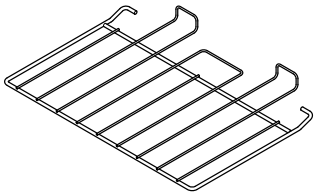
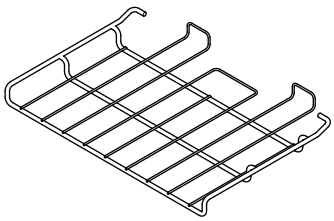
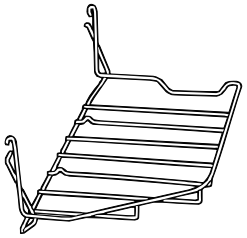
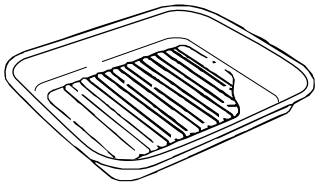
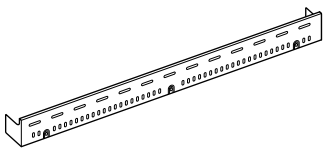
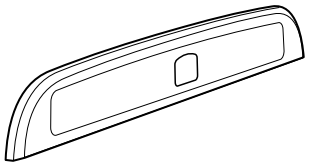
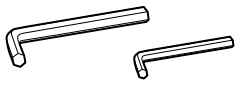
Zur zufrieden stellenden Installation des Herdes wird die folgende Ausrüstung benötigt:

- 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 (standardmodells)	*Flachroste*
	
Gekröpfter Rost	*Handyrack (je nach Modell)*
	
Fleischschale	*Sockel (Darstellung eines Standardmodells)*
	
Spritzschutz (Classic, Classic Deluxe & Elan)	*Inbusschlüssel*
	

Aufstellen des Herdes

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

Der Herd sollte nicht auf einen Sockel gestellt werden.

Die Kochstelleneinfassung sollte auf einer Ebene mit oder über jeder benachbarten Arbeitsfläche liegen. **ÜBER** der Kochstellenhöhe sollte eine Lücke von 75 mm an jeder Seite des Herdes und zu jeder benachbarten senkrechten Fläche gelassen werden.

Für nicht entzündliche Flächen (wie unlackiertes Metall oder Keramikfliesen) kann dies auf 25 mm verkleinert werden.

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

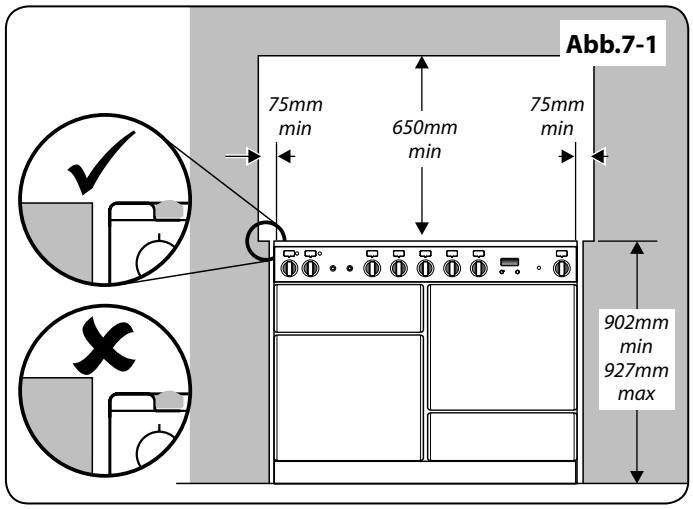
**Jede Dunstabzugshaube sollte gemäß den Anweisungen des Dunstabzugshaubenherstellers installiert werden.*

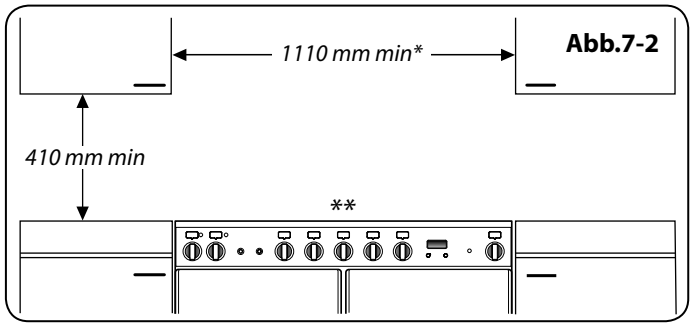
***Die Anbringung eines Spritzschutzes darf nur nach Anweisung des Herstellers erfolgen. Für den Abzug, der an das Kochfeld angebracht wird, sollte zusätzliche Höhe eingeplant werden.*

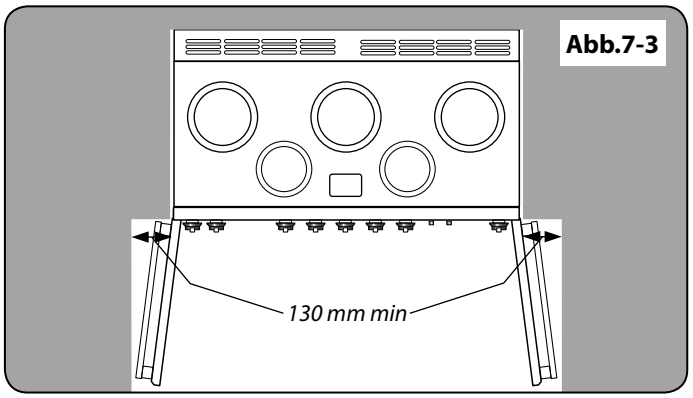
Möbel-und Wandflächen auf beiden Seiten und hinter dem Gerät sollten wärme, spritz und dampfbeständig sein. Bestimmte Arten von vinyl-oder laminatbeschichteten Küchenmöbeln sind besonders anfällig für Hitzeschäden und Verfärbungen. Wir übernehmen keinerlei Haftung für Schäden wie das Lösen von Laminatbeschichtungen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

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

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







Versetzen des Herdes

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

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

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

Abb.7-4

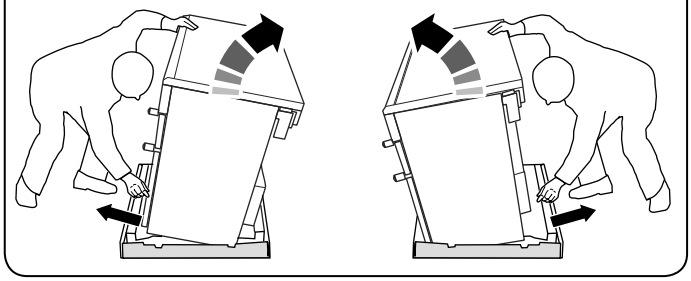


Abb.7-5

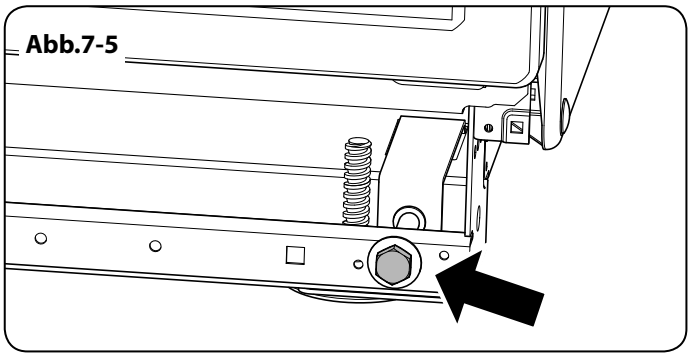


Abb.7-6

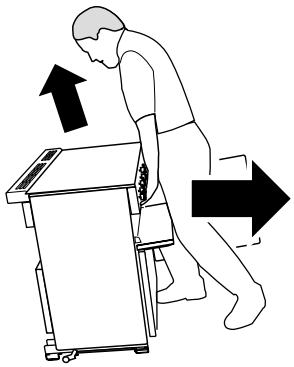
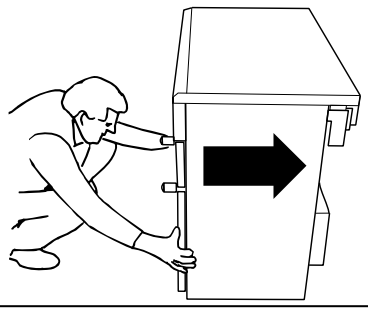


Abb.7-7



dies an der Rückseite und entfernen Sie die hintere Hälfte des Verpackungsbodens.

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.**

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.

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.

⚠ 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.7-8** und **Abb.7-9**). Kontrollieren, ob die Verbindungen korrekt angebracht und die Klemmschrauben fest angezogen sind. Das Netzkabel über die Kabelschelle befestigen.

Abb.7-8

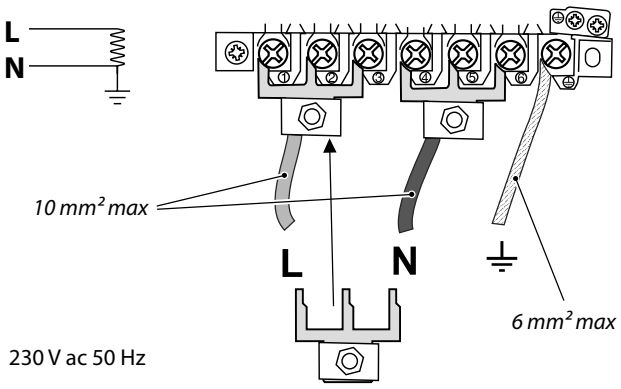
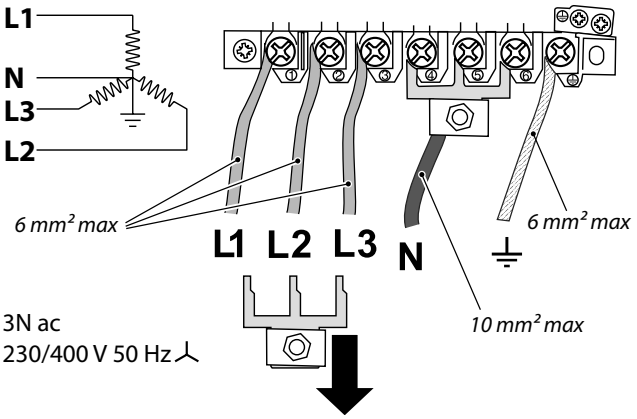


Abb.7-9



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.

Abb.7-10

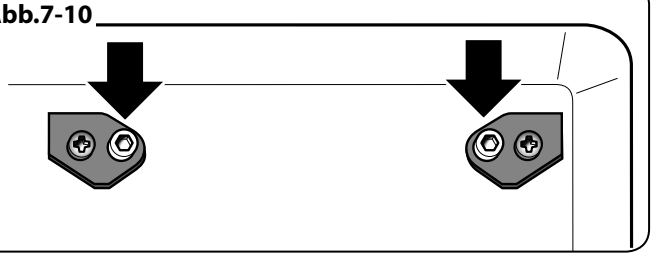


Abb.7-11

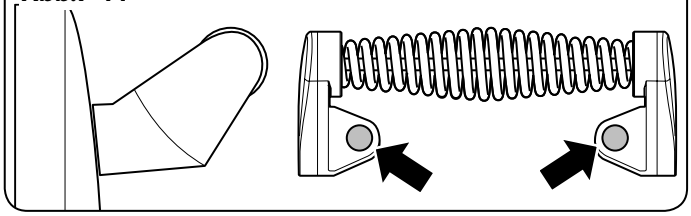


Abb.7-12

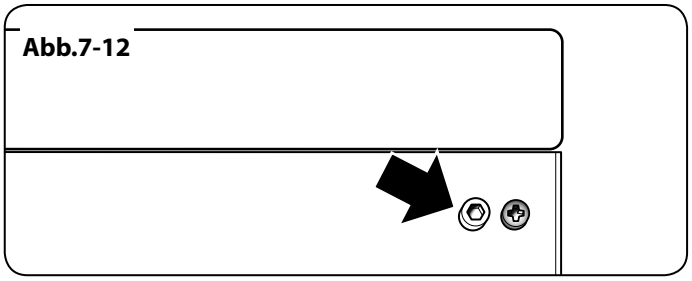


Abb.7-13

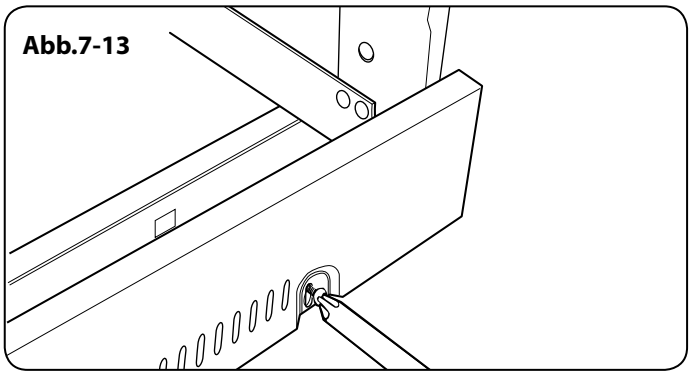


Abb.7-14

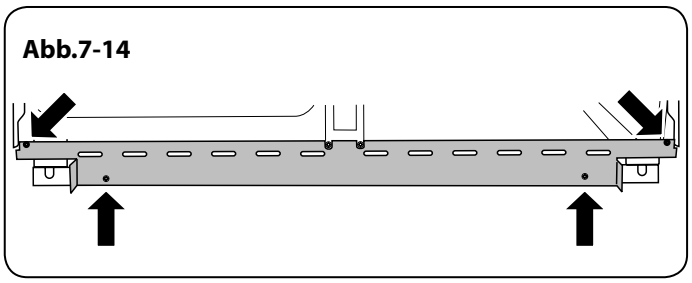
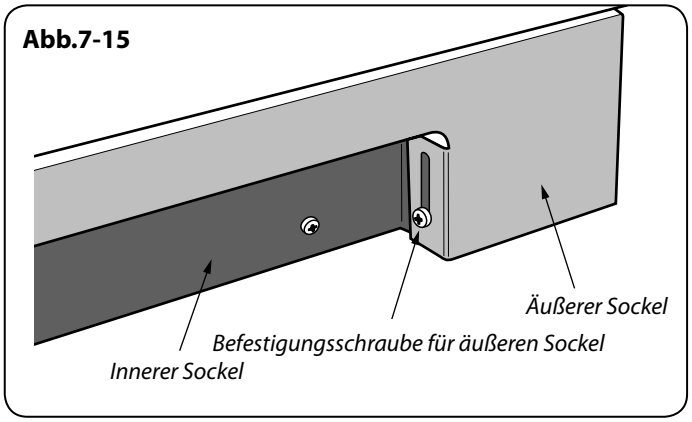


Abb.7-15



Endmontage

Anbringen derHandgriffe und der Handlaufe

(je nach Modell)

Die 4 mm Inbusschrauben mit dem Innensechskantschlüssel von den Türen entfernen **(Abb.7-10)**. Die Türgriffe mit den Schrauben befestigen.

⚠ **Die Griffe sollten über den Befestigungselementen sein.**

Classic, Classic Deluxe & Elan Nur: Die Kunststoffstopfen in die Befestigungslöcher setzen **(Abb.7-11)**.

Inbusschrauben (4 mm) von den oberen Ecken der Blende entfernen **(Abb.7-12)**. Vorderen Handlauf anbringen und mit den 4 mm Schrauben befestigen.

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)**.

Anbringen den zweiteiligen Sockel Montieren

(Classic Deluxe & Professional Deluxe)

Den inneren Sockel mit den fünf mitgelieferten Schrauben vorne an der Unterseite des Herds anbringen **(Abb.7-14)**.

Den äußeren Sockel (zwei Schrauben, eine auf jeder Seite) am inneren Sockel anbringen. Die Höhe des äußeren Sockels kann angepasst werden, indem er über das geschlitzte Loch hoch-oder heruntergeschoben wird **(Abb.7-15)**.

Anbringen des Spritzschutzes *(Classic, Classic Deluxe & Elan)*

Bringen Sie den Spritzschutz an der Rückseite der Kochstelle an und befestigen Sie ihn mit den mitgelieferten Schrauben.

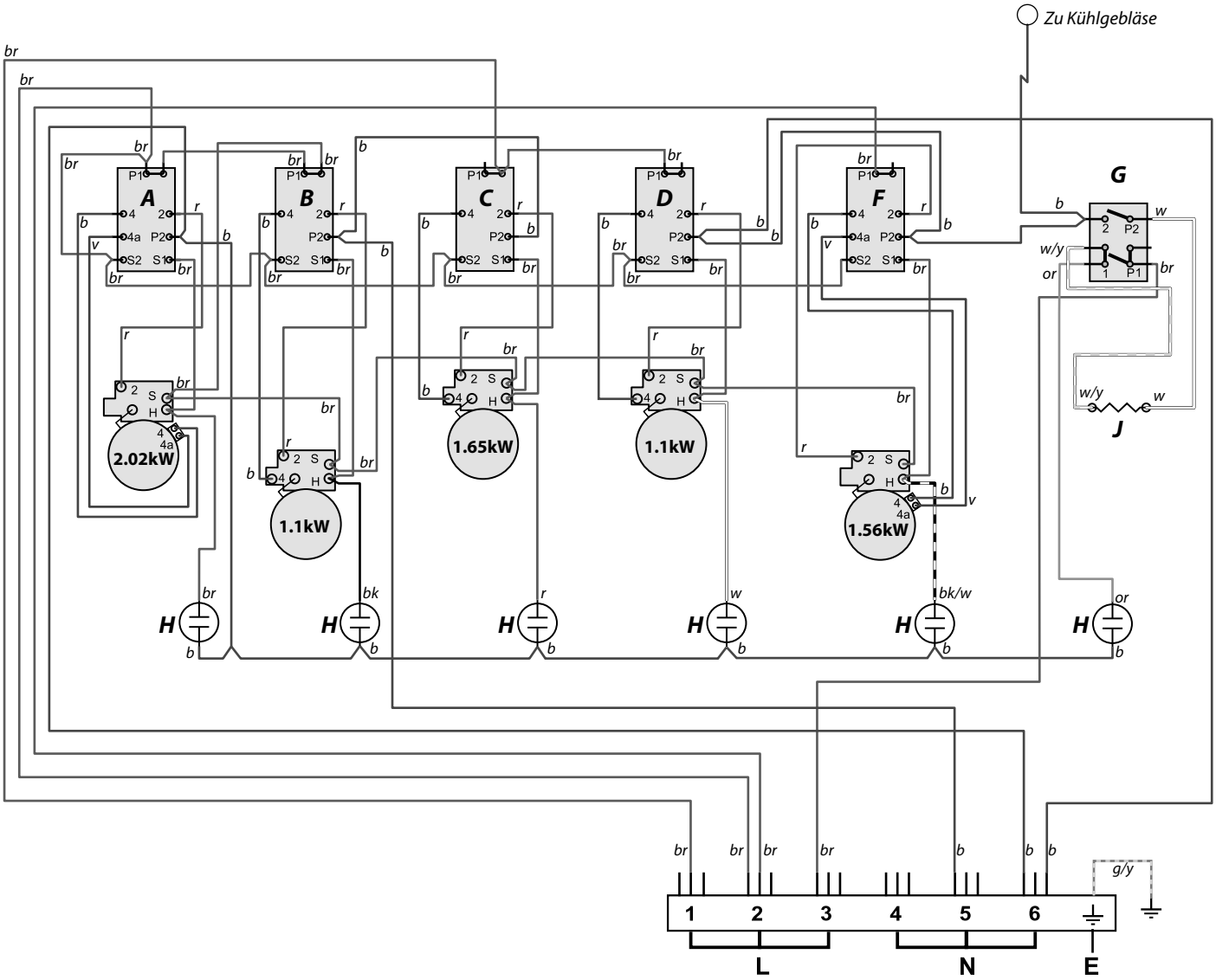
Kundendienst

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.

8. Schaltplan

Schaltplan: Kochfeld *(mit warmhalteplatte)*



Legende

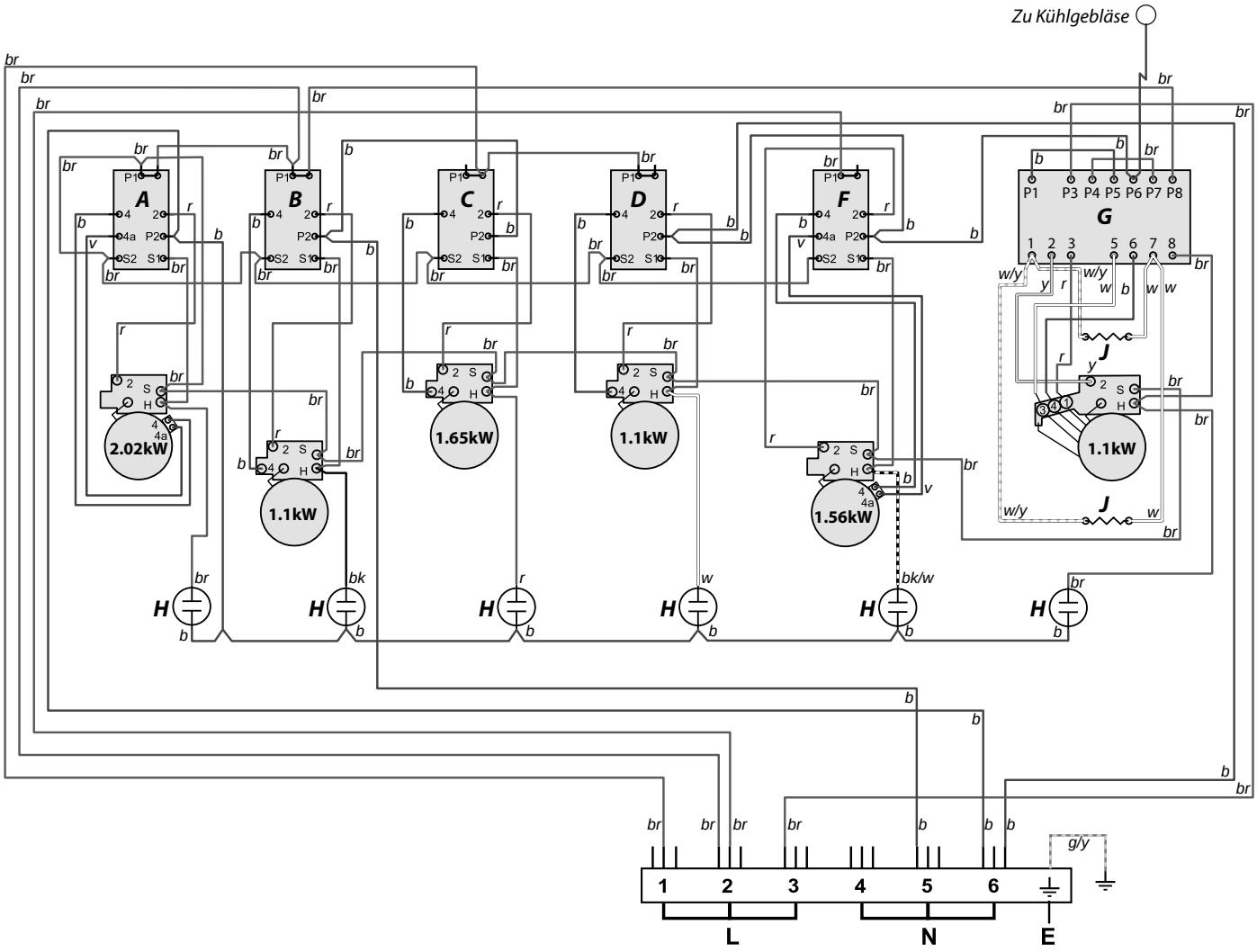
Der im Schaltplan gezeigte Anschluss gilt für eine Phase. Nennwerte sind für 230 V 50 Hz.

Code	*Bezeichnung*
A	Linker Zweikreis-Kochfeld-Energieregler-Ende
B	Linker Kochfeld-Energieregler-Vorne
C	Linker Kochfeld-Energieregler-Hinten
D	Rechter Kochfeld-Energieregler-Hinten
E	Erdungsklemme
F	Rechter Zweikreis-Kochfeld-Energieregler
G	Rechter Regler-Warmhalteplatte
H	Kochfeld-Restwärmeanzeigen
J	Warmhalteplatte

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

Deutsch

Schaltplan: Kochfeld *(zweifach verwenderbarer)*



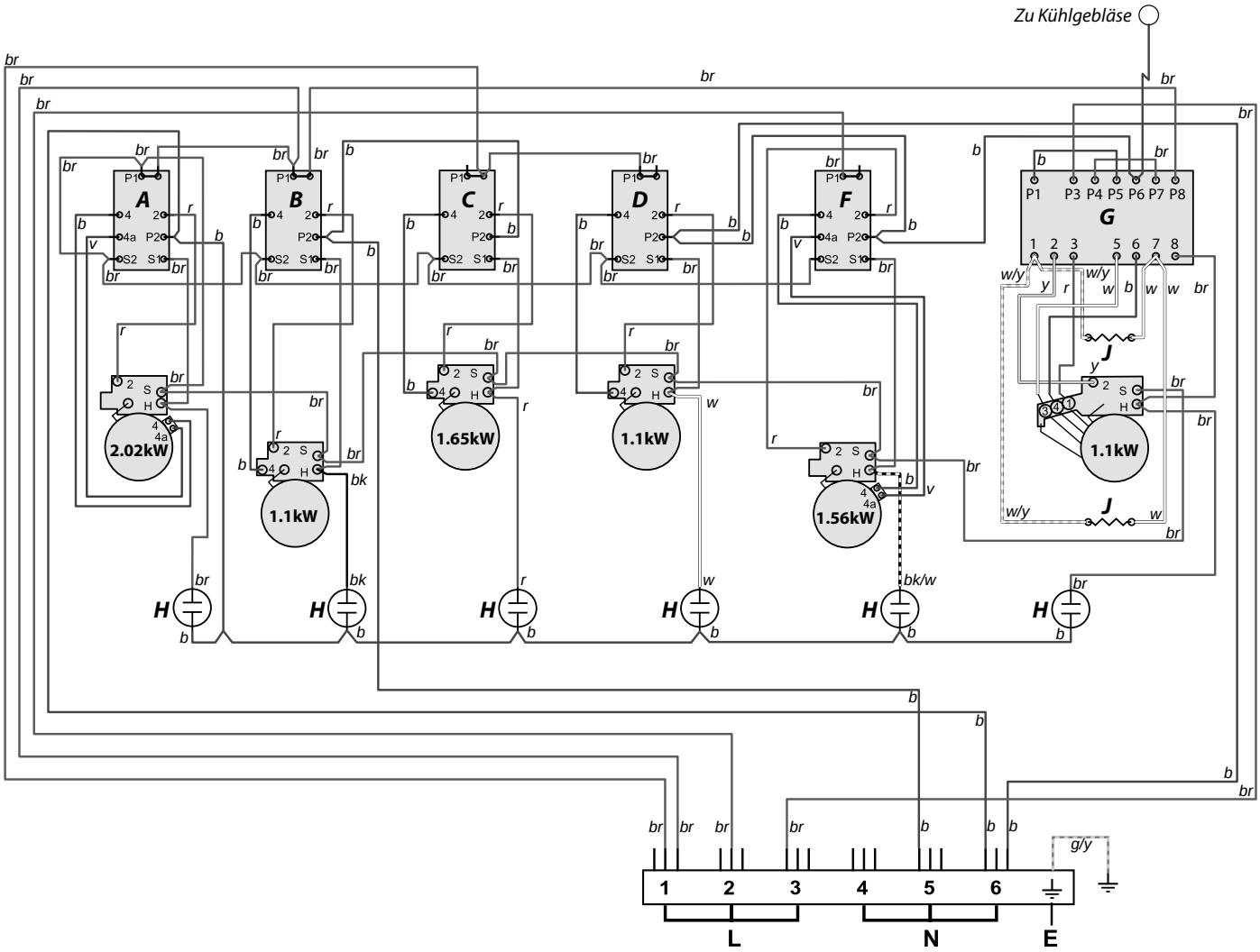
Legende

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

Code	*Bezeichnung*
A	Linker Zweikreis - Kochfeld - Energieregler - Ende
B	Linker Kochfeld - Energieregler - Vorne
C	Linker Kochfeld - Energieregler - Hinten
D	Rechter Kochfeld - Energieregler - Hinten
F	Rechter Zweikreis - Kochfeld - Energieregler
G	Rechter Regler - Warmhalteplatte/Kockfeld
H	Kochfeld - Restwärmeanzeigen
J	Warmhalteplatte/Kochfeld

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

Schaltplan: Kochfeld *(Classic Deluxe and Elan)*



Legende

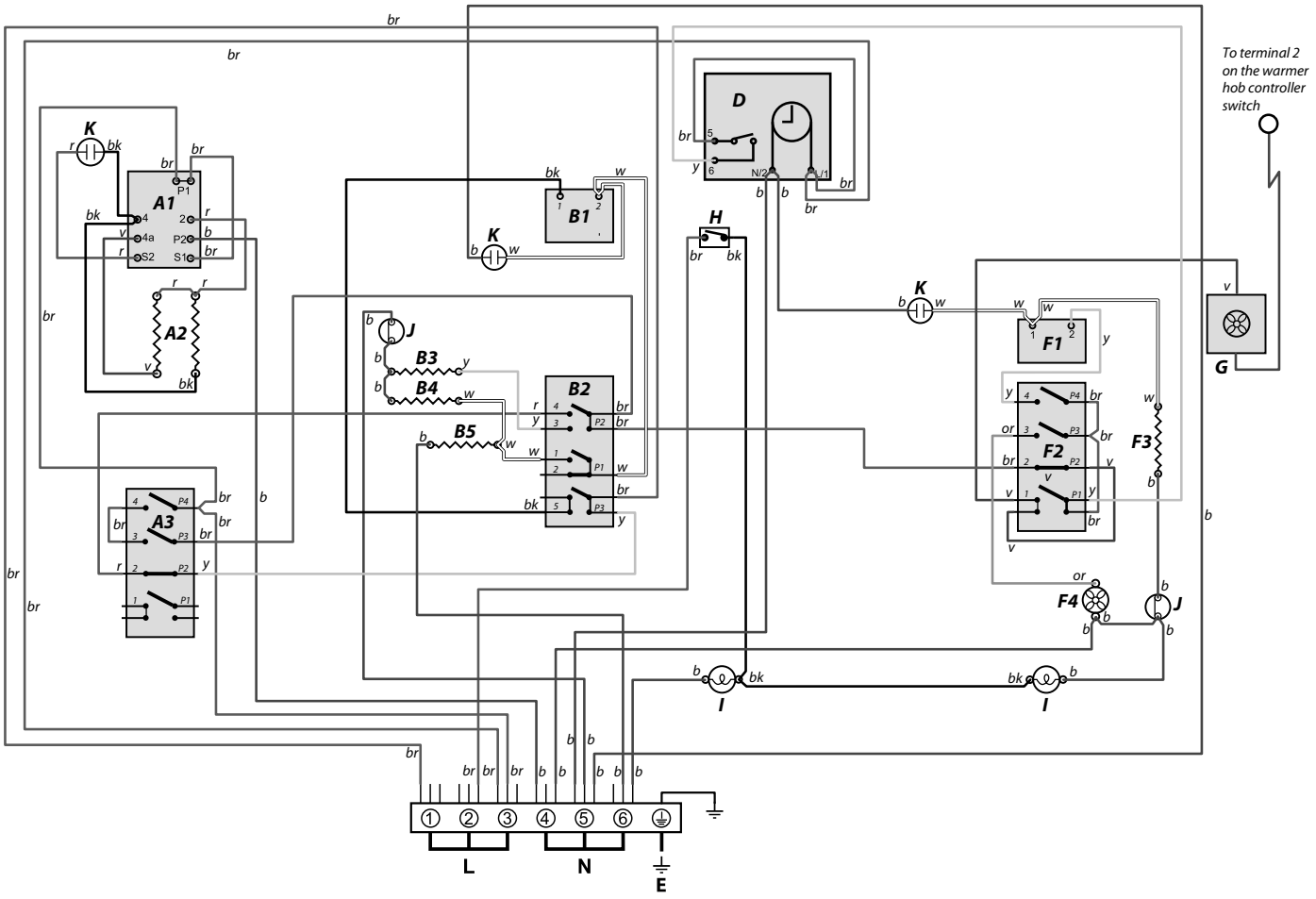
Der im Schaltplan gezeigte Anschluss gilt für eine Phase. Nennwerte sind für 230 V 50 Hz.

Code	*Bezeichnung*
A	Linker Zweikreis-Kochfeld-Energieregler-Ende
B	Linker Kochfeld-Energieregler-Vorne
C	Linker Kochfeld-Energieregler-Hinten
D	Rechter Kochfeld-Energieregler-Hinten
F	Rechter Zweikreis-Kochfeld-Energieregler
G	Rechter Regler-Warmhalteplatte/Kockfeld
H	Kochfeld-Restwärmeanzeigen
J	Warmhalteplatte/Kochfeld

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

Deutsch

Schaltplan: Conventionellerofens



Legende

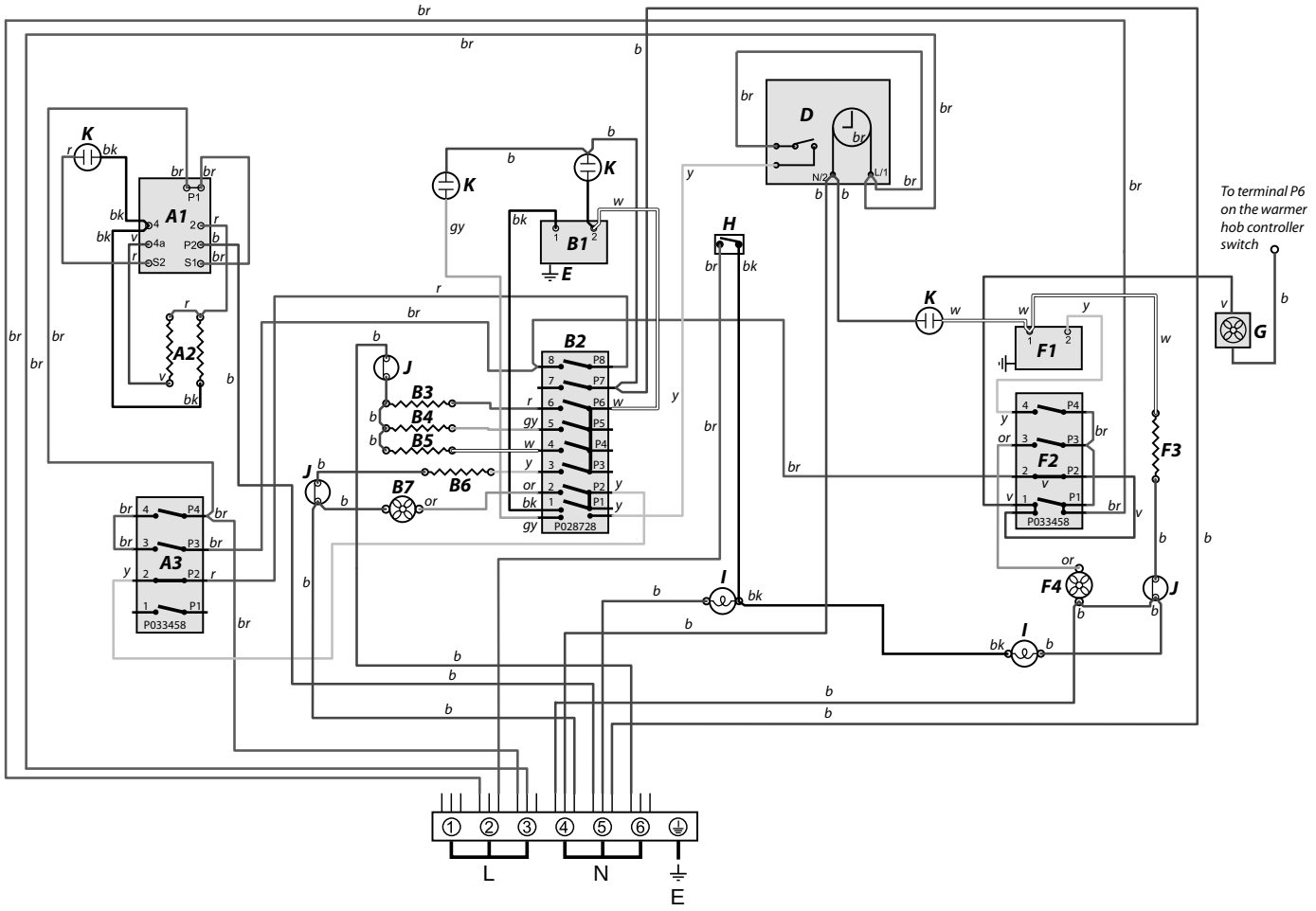
Der im Schaltplan gezeigte Anschluss gilt für eine Phase. Nennwerte sind für 230 V 50 Hz.

Code	*Bezeichnung*
A1	Grillenergieregler
A2	Vorderer Grillschalter
A3	Grillelemente
B1	Thermostat Zonenofen links
B2	Zonenofenthermostatschalter links vorne
B3	Linkes oberes Bräunungselement (inneres Paar)
B4	Linkes oberes Element (äußeres Paar)
B5	Linkes unteres element ofen
D	Uhr

Code	*Bezeichnung*
F1	Thermostat Backofen rechts
F2	Ofenschalter rechts
F3	Element rechter umluftofen
F4	Ofengebläse rechts
G1	Kühlgebläse
H	Ofenlichtschalter
I	Backofenleuchte
J	Thermischer Auslöser
K	Neon

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

Schaltplan: Multifunktionofens *(Elan)*



Legende

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

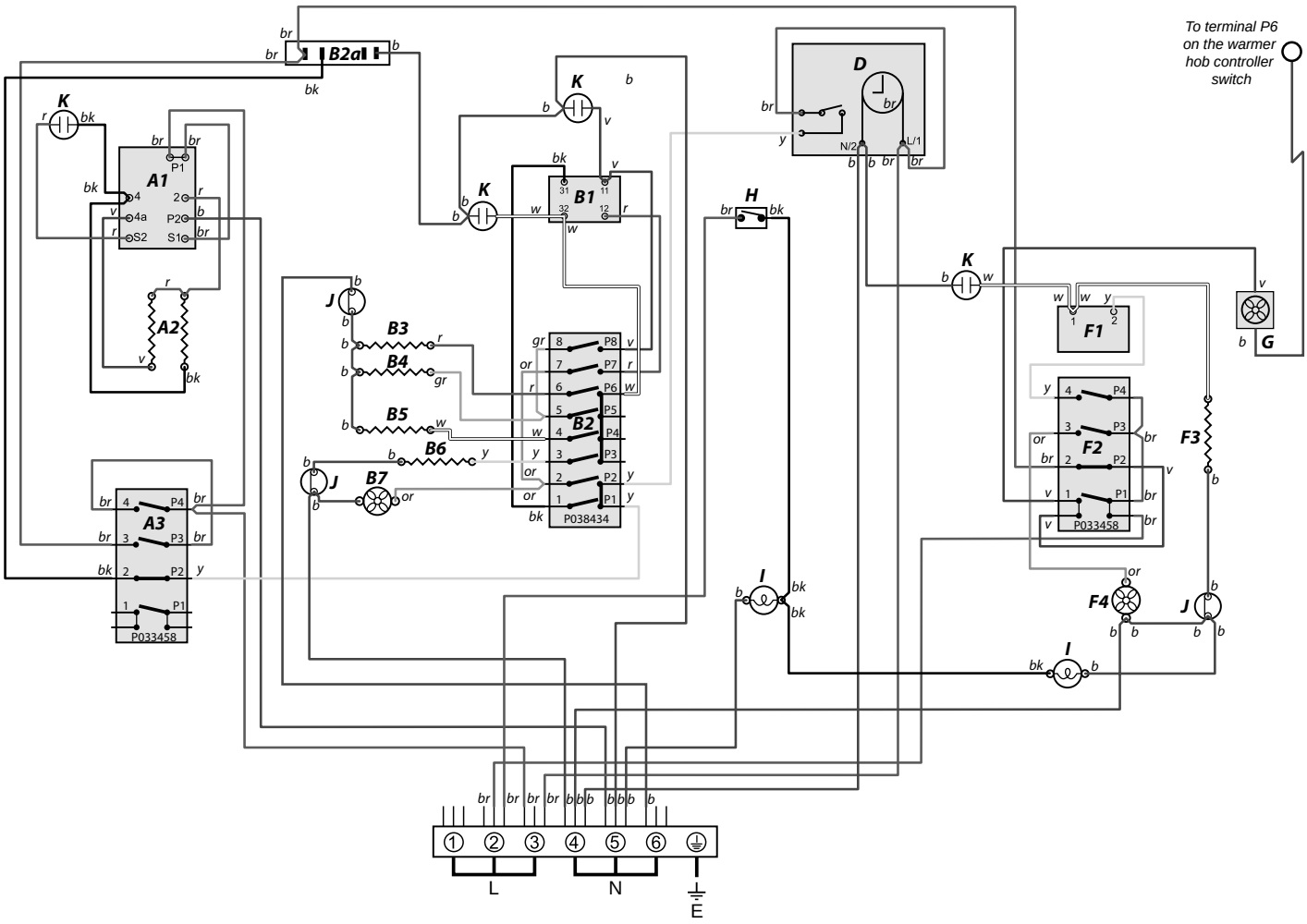
Code	*Bezeichnung*
A1	Grillenergieregler
A2	Grillelemente
A3	Vorderer Grillschalter
B1	Thermostat backofen links
B2	Ofenschalter links
B3	Ofengebläse links
B4	Linkes oberes element ofen (äußer)
B5	Linkes oberes element ofen (inner)
B6	Gebläseelement Multifunktionsofen
B7	Multifunktionsofengebläse

Code	*Bezeichnung*
D	Uhr
F1	Thermostat Backofen rechts
F2	Ofenschalter rechts
F3	Element rechter Umluftofen
F4	Ofengebläse rechts
G1	Kühlgebläse
H	Ofenlichtschalter
I	Backofenleuchte
J	Thermischer Auslöser
K	Neon

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

Deutsch

Schaltplan: Multifunktionofens *(Classic Deluxe)*



Legende

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

Code	*Bezeichnung*
A1	Grillenergieregler
A2	Grillelemente
A3	Vorderer Grillschalter
B1	Thermostat linker Multifunktionsofen
B2	Funktionsregler Multifunktionsofen
B2a	Vorderer Thermostatschalter linker Multifunktionsofen
B3	Unteres Element Multifunktionsofen
B4	Linkes oberes element ofen (äußer)
B5	Linkes oberes element ofen (inner)
B6	Gebläseelement Multifunktionsofen
B7	Multifunktionsofengebläse

Code	*Bezeichnung*
D	Uhr
F1	Thermostat Backofen rechts
F2	Ofenschalter rechts
F3	Element rechter Umluftofen
F4	Ofengebläse rechts
G1	Kühlgebläse
H	Ofenlichtschalter
I	Backofenleuchte
J	Thermischer Auslöser
K	Neon

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

9. Technische Daten

INSTALLATEUR: Bitte überlassen Sie diese Anleitung dem Benutzer.

DATENSCHILDBEFESTIGUNG: Herdrückseite, Seriennummernschild unter Backofentüröffnung.

STIMMUNGSLAND: GB, IE, FR, NL, BE, DE, AT, SE, LU, CH.

Anschlüsse

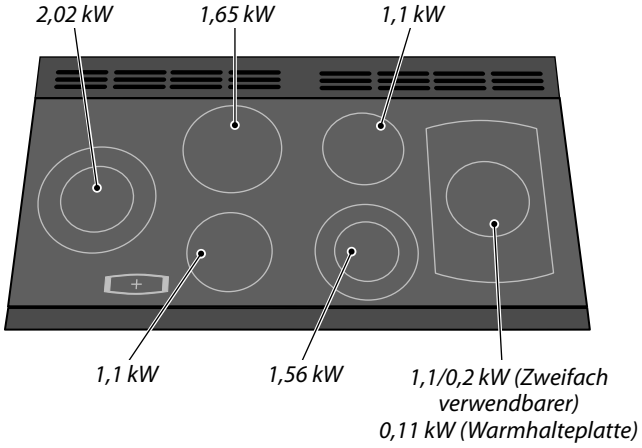
Strom	230 / 400 V 50 Hz

Abmessungen

Gesamthöhe	min. 905 mm	max. 930 mm
Gesamtbreite	1100 mm	
Gesamttiefe	610 mm	

Siehe *„Aufstellen des Herdes"*.

Nennwerte



Backofen	**Linkerofen**			**Rechterofen**
	Conventionelle	**Multifunktion**	**Multifunktion (Schnellheizfunktion „Rapid Response")**	**Umluft**
Gesamtbewertung	2,2 kW	2,5 kW	3,7 kW	2,5 kW
Energieeffizienzklasse auf einer Skala von A (niedriger Verbrauch) bis G (hoher Verbrauch)	A	A	A	A
Energieverbrauch bei Standardbeladung	0,99 kWh	0,95 kWh	0,95 kWh	0,90 kWh
Nettovolumen (Liter)	67	69	69	69
Typ	Gross	Gross	Gross	Gross
Kochzeit bei Standardbeladung	40 Minuten	41 Minuten	41 Minuten	38 Minuten
Oberfläche der Roste	1400 cm^2	1400 cm^2	1400 cm^2	1400 cm^2

Grill	2,3 kW

Gesamtlast Bei 230 V, 50 Hz (ungefährer Gesamtwert inkl. Ofenbeleuchtung, Ofengebläse usw.)

Conventionellerofen (zweifach verwenderbarer) variante: 16,1 kW.

Conventionellerofen (warmhalteplatte) variante: 15,1 kW.

Multifunktionofen variante: 16 kW.

Multifunktionofen variante mit Schnellheizfunktion: 17,1 kW.

CE

AGA RANGEmaster

Clarence Street, Royal Leamington Spa,
Warwickshire, CV31 2AD, England.
Tel: +44 (0) 1926 457400 Fax: +44 (0) 1926 450526
E-mail: consumers@falconappliances.co.uk

CE