Falcon

Gebrauchsanleitung & Installations Anleitung

Professional+ FX 90 Elektro-Gas-Herd

LACHS MIT KRÄUTERPANADE

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

ZUBEREITUNG

1. Ofen auf 200°C vorheizen. Backblech mit Alufolie auslegen und leicht einölen. Die Lachsfilets darauf legen.
2. In einer Schüssel das Ei mit Zitronensaft verschlagen. In einer zweiten 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

Persönliche Sicherheit 1
Elektrischer Anschluss 2
Bei Gasgeruch 2
Seltsame Gerüche 2
Belüftung 2
Induktions und Keramik Pflege 3
Ofenpflege 4
Kochfeldpflege 4
Grill/Gleitgrill™ Flege 5
Warmhaltezone Flege 5
Kühlgebläse 5
Herdpflege 5
Reinigung 5

2. Der Herd im Überblick 6

Kochstellenbrenner 6
Wok- Brenner 7
Das Wok- Gestell 8
Die Grillplatte 8
Multifunktionsofens 9
Energiesparfunktion 10
Betrieb der ofen 11
Die Uhr 12
Zusätze 15
Ofenbeleuchtung 16
Schublade 16

3. Hinweise zum Kochen 17

Kochen mit einem Multifunktionsofen 17
Allgemeine Hinweise zum Ofen 17

4. Reinigen Ihres Herdes 19

Tägliche Pflege 19
Reinigen von Spritzern 19
Kochstellenbrenner 19
Griddleplatte 20
Das Wok-Gestell 20
Backofen und Trennwand 20
Bedienblende und Ofentüren 20
Reinigungsübersicht 21

5. Problembeseitigung 22

6. Installation 24

Aufstellen des Herdes 26
Versetzen des Herdes 27
Höheneinstellung 29
Elektrischer Anschluss 31
Endkontrolle 32
Einsetzen der Lagerschublade 33
Entfernen der Lagerschublade 33

7. Umstellung auf eine andere Gasart 34

Gasdüsen 34
Hahneinstellung 34
Umstellen auf ein anderes Gas 35
Schild anbringen 35

8. Schaltplan 36

9. Technische Daten 37

1. Vor der Inbetriebnahme

Bei richtiger Installation und Bedienung den herd bietet er Ihnen viele Jahre unbeschwerten Kochens. Lesen Sie diesen Abschnitt durch, bevor Sie das Gerät benutzen.

Persönliche Sicherheit

Dieses Gerät ist nur zum Kochen geeignet. Es darf nicht für andere Zwecke wie das Heizen des Raumes verwendet werden. Eine zweckentfremdete Verwendung könnte ein Erlöschen der Garantie oder des Haftungsanspruchs zur Folge haben. Außerdem ist dies eine enorme Energieverschwendung und die Steuerregler könnten überhitzen.

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.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren, von Personen mit eingeschränkten körperlichen, Sinnes- oder psychischen Fähigkeiten und von Personen ohne bisherige Erfahrung mit einem solchen Gerät benutzt werden, sofern sie eine Einweisung zur sicheren Bedienung des Geräts und zu den möglichen Gefahren erhalten.

- Kinder unter 8 Jahren dürfen sich nur unter Aufsicht in der Nähe des Geräts aufhalten. Children shall not play with the appliance. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von unbeaufsichtigten Kindern ausgeführt werden.
- 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.
- Das Gerät und alle zugänglichen Bereiche werden beim Gebrauch heiß. Achten Sie darauf, die Heizelemente nicht zu berühren. Kinder unter 8 Jahren dürfen sich nur unter Aufsicht in der Nähe des Geräts aufhalten.
- Ein langer Kochvorgang muss von Zeit zu Zeit überwacht werden. Ein kurzer Kochvorgang muss durchgehend überwacht werden.
- Feuergefahr: Lagern Sie KEINE Gegenstände auf den Kochfeldern.
- Um Überhitzung zu vermeiden, montieren Sie den Herd NICHT hinter einer Dekortür.
- Zugängliche Teile werden beim Gebrauch heiß und bleiben auch nach dem Kochen noch eine Zeit lang heiß. Halten Sie Babys und Kinder vom Herd fern und tragen Sie niemals lose oder hängende Kleidung während der Benutzung des Gerätes.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Herds KEINEN Dampfreiniger.
- Brennbare Materialien wie etwa Vorhänge und entzündliche Flüssigkeiten sollten im sicheren Abstand zu Ihrem Herd angebracht oder aufgestellt sein.
- Versprühen Sie keine Aerosole in der Nähe des Herdes, während er eingeschaltet ist.

Elektrischer Anschluss

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

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.

Lesen Sie vor der Installation oder dem Gebrauch dieses Geräts die Anleitung.

- Dieses Gerät ist schwer und beim Umsetzen sollte Vorsicht walten gelassen werden.
- Der Herd kann in einer Küche bzw. Küche mit Esszimmer installiert werden, jedoch NICHT in einem Raum mit einer Badewanne oder Dusche.
- Achtung: dieses gerät muss geerdet werden.
- Der Herd darf nicht an eine normale Haushaltssteckdose angeschlossen werden.
- Der Herd darf nicht an eine normale Haushaltssteckdose angeschlossen werden.
- Die Uhr in der Anleitung einstellen und dann die Öfen einschalten.
- Dieses Gerät muss gemäß geltenden Richtlinien und nur in einem gut belüfteten Raum installiert werden.
- Bei unkorrekter Installation des Geräts können Garantie- oder Haftungsansprüche nichtig werden und zu Strafverfolgung führen.
- NICHT das Gerät auf eine Plattform zu installieren.
- Versuchen Sie niemals den Herd zu bewegen, während er an die Stromversorgung angeschlossen ist.
- Vor dem Wiederanschluss an die Stromversorgung ist sicherzustellen, dass das Gerät elektrisch sicher ist.

Gasanschluss Sicherheit

- Dieser Herd ist ein Gerät der Klasse 2 Unterklasse 1.
- Dieses Gerät kann für den Einsatz auf einem anderen Gas umgewandelt werden..
- Stellen Sie vor der Installation sicher, dass der Herd für Ihren Gastyp und Ihre Versorgungsspannung geeignet ist. Entnehmen Sie diese dem Leistungsschild.
- Keine erneuerten oder unbefugten Gasregler verwenden.
- Vor Beginn der Wartung oder Reparatur von der Stromversorgung trennen.
- Bei Reparatur oder Austausch gasführender Bauteile den Herd vor Beginn der Arbeiten vom Gas trennen und nach Abschluss prüfen, ob das Gerät gasdicht ist.
- Stellen Sie sicher, dass die Gasversorgung eingeschaltet und der Herd angeschlossen und eingeschaltet ist
- Eingriffe oder Reparaturen am Kochfeld DÜRFEN NICHT von unqualifizierten Laien vorgenommen werden.
- Ein Gerät für flüssiges Propangas darf nicht in einem Zimmer oder internen Raum unter Erdgeschossebene wie z. B. in einem Keller installiert werden.

Bei Gasgeruch

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

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 Kochgerätes führt zu Wärme- und Feuchtigkeitsbildung im Aufstellraum. Achten Sie deshalb auf eine gute Belüftung der Küche: Halten Sie natürliche Belüftungsöffnungen offen oder sehen Sie eine elektrische Lüftungseinrichtung (z. B. eine Dunstabzugshaube) vor, die nach außen entlüftet.

Wartung

- Verwenden Sie KEIN Kochgeschirr auf der Kochstelle, das an den Kanten übersteht.
- Lassen Sie den Herd stets abkühlen und schalten Sie ihn dann an der Netzversorgung aus. Dies gilt auch vor der Reinigung oder vor der Durchführung von Wartungsarbeiten, wenn in dieser Anleitung nicht anders angegeben.
- Nehmen Sie nie einen Brenner auseinander und putzen Sie nie um einen Brenner herum, während ein anderer Brenner eingeschaltet ist, andernfalls kann dies zu einem Stromschlag führen.
- Betreiben Sie den Herd niemals mit nassen Händen.
- Verwenden Sie kein Geschirrtuch oder ein anderes großes Tuch statt eines Handschuhs – es kann Feuer fangen, wenn es eine heiße Oberfläche berührt.
- Verwenden Sie KEINE Herdplattenabdeckungen oder Folie jeglicher Art. Diese können die sichere Verwendung Ihrer Herdplattenbrenner beeinträchtigen und stellen potentielle Gesundheitsrisiken dar.
- Erwärmen Sie niemals ungeöffnete Speisebehälter.

Druckaufstauung kann zum Platzen der Behälter und damit Verletzungen führen.

- Verwenden Sie keine unstabilen Töpfe und stellen Sie sicher, dass Sie die Griffe vom Rand der Kochstelle entfernt halten.
- Lassen Sie die Kochstelle niemals unbeaufsichtigt auf einer hohen Einstellung. Überkochende Töpfe können zu Rauch führen und Fettspritzer können Feuer fangen. Benutzen Sie, wenn möglich, ein Frittierthermometer, um das Überhitzen von Fett über den Rauchpunkt hinaus zu verhindern.
- Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und Feuer auslösen.
- Lassen Sie 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
- Versuchen Sie niemals, eine Pfanne mit heißem Fett zu bewegen, vor allem eine Fritteuse. Warten Sie, bis das Fett abgekühlt ist. Füllen der Pfanne mit zu viel Fett kann zu Spritzern führen, wenn Nahrungsmittel hinzugegeben werden. Wenn Sie eine Kombination aus Ölen oder Fetten zum Braten verwenden, rühren Sie diese vor dem Erwärmen oder während das Fett schmilzt, zusammen.
- Bratgut sollte so trocken wie möglich sein. Frost an Gefriergut oder Feuchtigkeit an frischen Lebensmitteln kann zu Überkochen von heißem Fett über den Rand der Pfanne führen. Achten Sie beim Braten mit hohen oder mittelhohen Temperaturen sorgfältig auf Spritzer oder Überhitzen von Nahrungsmitteln.
- Verwenden Sie nicht die Oberseite des Abzugs (der Schlitz entlang der Rückseite des Herdes) zum Vorwärmen von Platten, Tellern, Trocknen von Geschirrtüchern oder Erweichen von Butter.
- Verwenden Sie bei Fettbränden kein Wasser und heben Sie niemals einen brennenden Topf hoch. Stellen Sie die Regler aus und ersticken Sie dann das Feuer in einem brennenden Topf auf einer Fläche durch vollständiges Abdecken mit einem gut passenden Deckel oder Backblech. Verwenden Sie einen Trockenchemikalien- oder Schaumfeuerlöscher, falls verfügbar.
- Nehmen Sie KEINE Änderungen an diesem Gerät vor. Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einem externen Timer oder einer getrennten Fernbedienung ausgelegt.
- Brennbare Materialien können explodieren und ein Feuer auslösen oder großen Schaden anrichten.

Induktions und Keramik Pflege

- **Wichtige Informationen für Personen mit Herzschrittmachern und implantierten Insulinpumpen:** Die Funktionen dieses Kochfelds entsprechen den einschlägigen europäischen Normen zur elektromagnetischen Störaussendung. Falls Sie einen Herzschrittmacher oder eine implantierte Insulinpumpe haben und besorgt sind, befragen Sie Ihren Arzt zu entsprechenden medizinischen Ratschlägen.
- Wenn das Kochfeld in Gebrauch ist, magnetische Gegenstände, wie Kredit- und Bankkarten, Disketten, Taschenrechner usw. fern halten.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie das Kochfeld berühren, vor allem die markierten Kochzonen.
- Verwenden Sie Töpfe ausreichender Größe mit flachen Böden, die groß genug sind, um die Heizzone des Kochfeldes zu bedecken.
- Nur bestimmte Arten von Glas-, Glaskeramik- und Steingutbehältnissen oder andere glasierte Behältnisse sind zur Anwendung auf der Warmhaltezone geeignet; andere können durch plötzliche Temperaturschwankungen springen.
- Nur bestimmte Arten von Töpfen aus rostfreiem Stahl, emailliertem Stahl oder Gusseisen mit emailliertem Boden sind zum Kochen auf Induktionsfeldern geeignet.
- Achten Sie darauf, die Oberfläche NICHT zu zerkratzen, wenn Sie Kochgeschirr auf die Glasplatte stellen.
- Nur bestimmte Arten von Glas, Glaskeramik, Tonwaren oder anderen glasierten Behältern eignen sich zum Kochen auf der Kochstelle. Andere können aufgrund der plötzlichen Temperaturänderung zerbrechen. Kochen Sie niemals direkt auf der Fläche (**Abb.1.1**).
- Lassen Sie die Kochzonen NUR eingeschaltet, wenn sie zum Kochen benutzt werden.
- Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf dem Kochfeld ab. Obwohl die Keramikoberfläche sehr kräftig ist, kann ein heftiger Stoß oder ein scharfer, fallender Gegenstand (z. B. ein Salzstreuer) zu einem Riss oder Bruch der Oberfläche führen **(Abb.1.2)**.
- Sobald ein Riss in der Oberfläche zu sehen ist, trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung und lassen Sie es reparieren.
- Töpfe immer vom Kochfeld ABHEBEN. Rutschende Töpfe können Flecken und Kratzer verursachen **(Abb.1.3)**.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie heiße Deckel auf der Kochfeldoberfläche platzieren. Deckel, die kochende oder dampfende Speisen abgedeckt haben, können am Keramikglas „festkleben". Sollte dies der Fall sein, versuchen Sie NICHT, den Deckel von der Kochplatte zu heben: dies könnte die Kochfeldoberfläche beschädigen. Ziehen Sie den Deckel stattdessen bis zum Rand der Plattenoberfläche und entfernen Sie ihn.
- Legen Sie nichts zwischen den Boden des Topfes und die Kochfläche (z. B. Asbestunterlagen, Aluminiumfolie, Wok-Ständer).
- Achten Sie darauf, KEINE Gegenstände aus Metall wie Messer, Gabeln, Löffel und Topfdeckel auf das Kochfeld zu legen, da diese heiß werden können..
- Wir empfehlen, dass Sie vermeiden, Kochzonen abzuwischen, bis sie abgekühlt sind und die Leuchtanzeige erloschen ist. Eine Ausnahme hierzu bilden Zuckerspritzer (siehe „Reinigen Ihres Herdes"). Nach der Reinigung Reinigungsmittelreste mit einem trockenen Tuch oder Papiertuch entfernen.
- Die Glaskeramikoberfläche muss nach dem Gebrauch abgewischt werden, um zu verhindern, dass sie zerkratzt oder schmutzig wird. Sie sollten das Kochfeld

vorsichtig reinigen, da einige Reinigungsmittel bei der Anwendung auf einer heißen Oberfläche schädliche Dämpfe entwickeln können.

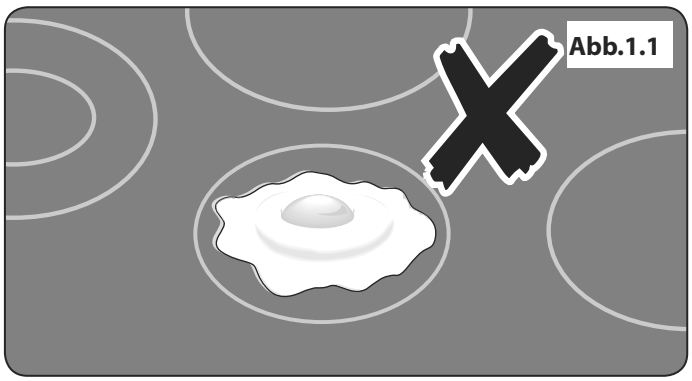
- Bitte denken Sie daran, das Kochfeld nicht unbeaufsichtigt zu lassen. Es sollte darauf geachtet werden, nicht das gesamte Wasser im Kochgeschirr verkochen zu lassen.
- Nach dem Gebrauch das Kochfeldelement über seinen Regler ausschalten und NICHT allein auf den Topfmelder VERLASSEN.

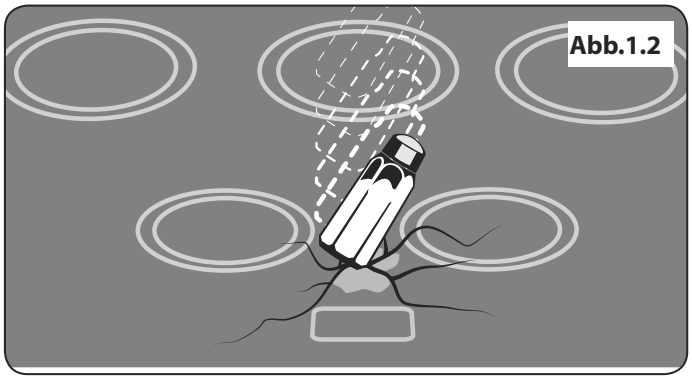
Ofenpflege

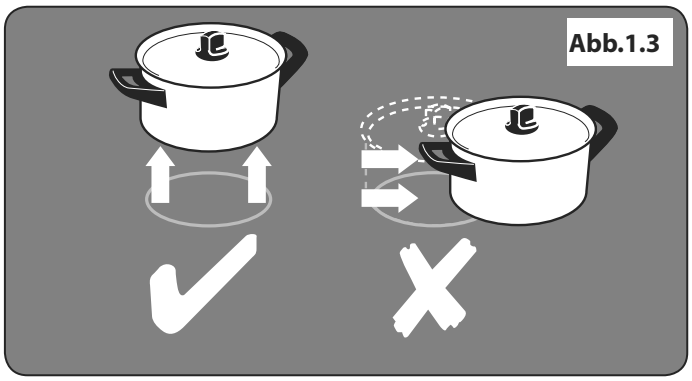
- Vergewissern Sie sich immer, dass sich die Regler in der AUS-Stellung befinden, wenn der Ofen nicht benutzt wird und bevor Sie versuchen, den Herd zu reinigen.
- Schützen Sie Ihre Hand mit einem Ofenhandschuh vor möglichen Verbrennungen.
- Beim Zubereiten von Speisen mit hohem Feuchtigkeitsgehalt kann ein „Dampfstoß" auftreten, wenn die Backofentür geöffnet wird. Treten Sie beim Öffnen des Backofens zurück und lassen Sie eventuell vorhandenen Dampf austreten (**Abb.1.4)**.
- Die Innenseite der Tür ist mit Einschichtsicherheitsglas versehen. Achten Sie darauf, die Oberfläche NICHT zu zerkratzen, auf die Glasplatte.
- Versehentliche Beschädigung kann zum Bruch der Glasscheibe führen.
- Halten Sie die Ofenlüftungen frei.
- 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.
- SCHLIESSEN Sie die Tür NICHT gegen die Backofenroste.
- Verwenden Sie keine Aluminiumfolie zum Abdecken von Rosten, Auskleidungen oder Ofendach.
- Wenn der Ofen eingeschaltet ist, lassen Sie die Backofentür NICHT LÄNGER als notwendig geöffnet, die Regler können sonst sehr heiß werden.
- Den Timer des Ofens nicht benutzen, wenn der Ofen daneben warm ist.
- Keine warmen Speisen in den Ofen mit Timer stellen.
- Einen Ofen, der bereits warm ist, nicht mit Timer benutzen.
- Verwenden Sie trockene Ofenhandschuhe. Feuchte Handschuhe können zu Dampfverbrennungen beim Berühren einer heißen Oberfläche führen

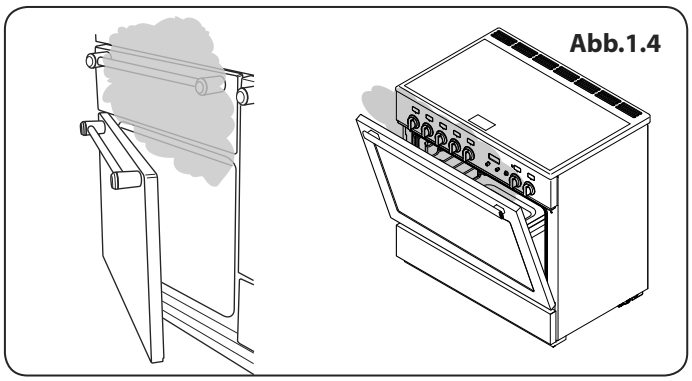
Kochfeldpflege

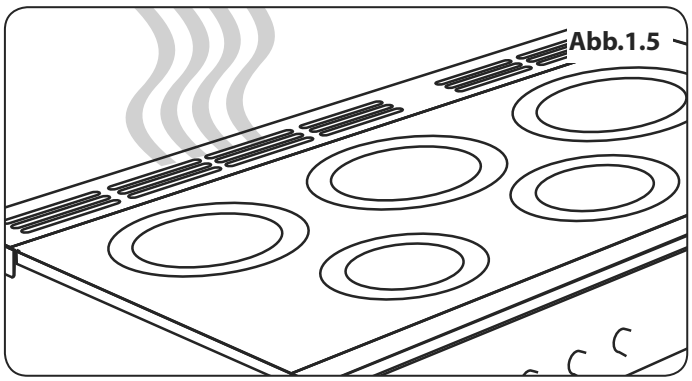
- Lassen Sie niemanden auf das Kochfeld klettern oder darauf stehen.
- Die Oberfläche nicht als Schneidbrett benutzen.
- Lassen Sie Utensilien, Nahrungsmittel oder brennbare Gegenstände nicht auf dem Kochfeld liegen, wenn es nicht in Gebrauch ist (z.B. Trockentücher, Bratpfannen mit Öl).











- Legen Sie Plastik oder Aluminiumfolie oder Kunststoffbehälter NICHT auf das Kochfeld.
- Vor dem Abnehmen eines Topfes den Regler stets ausschalten.
- Erhitzen eines leeren Topfes vermeiden. Dies kann das Kochfeld und den Topf beschädigen.

Grill/Gleitgrill™ Flege

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

Warmhaltezone Flege

- Verwenden Sie die Warmhaltezone NIE zum Kochen.
- Verwenden Sie die Fläche der Warmhaltezone NIE als Schneidebrett.
- Lassen Sie die Warmhaltezone NICHT eingeschaltet, wenn sie nicht in Gebrauch ist.
- Halten Sie keine leeren Töpfe oder Pfannen warm. Hierdurch können Warmhaltezone und Topf/Pfanne beschädigt werden.

Kühlgebläse

dass das Gerät über ein Kühlgebläse verfügt. Wenn ein Ofen oder der Grill in Betrieb ist, läuft das Kühlgebläse, um die Herdblende und die Bedienknöpfe zu kühlen.

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

- Vor der Durchführung einer größeren Reinigung die Netzversorgung trennen. Dann den Herd abkühlen lassen.
- Im Interesse von Hygiene und Sicherheit sollte der Herd jederzeit sauber gehalten werden, da sich ansammelnde Fette oder andere Lebensmittelreste zu einem Feuer führen können.
- Reinigen Sie nur die in dieser Anleitung aufgeführten Teile.
- Lassen Sie beim Reinigen Vorsicht walten. Wenn ein nasser Schwamm oder ein nasses Tuch zum Aufwischen von Spritzern auf einer heißen Oberfläche verwendet wird, seien Sie vorsichtig, um Dampfverbrennungen zu vermeiden. Einige Reinigungsmittel können bei Anwendung auf einer heißen Oberfläche schädliche Dämpfe entwickeln.
- Niemals Lösungsmittel, Bleichsoda, Ätzmittel, biologische Pulver, Bleichmittel, Bleichen auf Chlorbasis, grobe Scheuermittel oder Salz verwenden.
- Keine unterschiedlichen Reinigungsprodukte mischen. Sie können miteinander mit gesundheitsschädlichen Ergebnissen reagieren.
- Alle Teile des Herdes können mit heißer Spülmittellauge gereinigt werden.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt.
- Stellen Sie sicher, dass die Grillteile abgekühlt sind, bevor Sie diese zur Reinigung entfernen, oder benutzen Sie dazu Ofenhandschuhe.
- Geben Sie die Seitenleisten NICHT in eine Geschirrspülmaschine.
- Die Brennerhauben nicht in der Spülmaschine reinigen.
- Niemals ätzende oder scheuernde reiniger verwenden, da diese die oberfläche beschädigen werden.
- Keine Stahlwolle, Ofenreinigungsschwämme oder andere Materialien, die die Oberfläche verkratzen können, verwenden.
- Niemals brennbare Materialien in der Schublade aufbewahren. Dies schließt Papier, Kunststoff und Stoffgegenstände wie Kochbücher, Kunststoffartikel und Handtücher und entzündliche Flüssigkeiten ein.
- Plaats geen explosieve stoffen zoals spuitbussen op of bij het apparaat.
- Keine Stahlwolle, Ofenreinigungsschwämme oder andere Materialien, die die Oberfläche verkratzen können, verwenden.
- Nehmen Sie nie einen Brenner auseinander und putzen Sie nie um einen Brenner herum, während ein anderer Brenner eingeschaltet ist, andernfalls kann dies zu einem Stromschlag führen.

2. Der Herd im Überblick

Abb.2.1

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

A. 5 Induktionskochfelder

B. Eine Bedienblende

C. Ein Hauptmultifunktionsofen

D. Eine Schublade

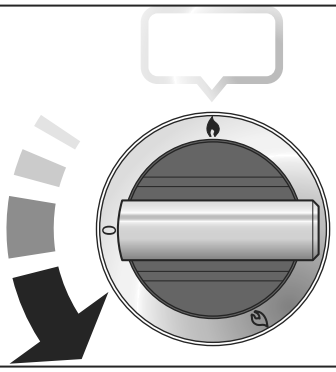


Abb.2.2

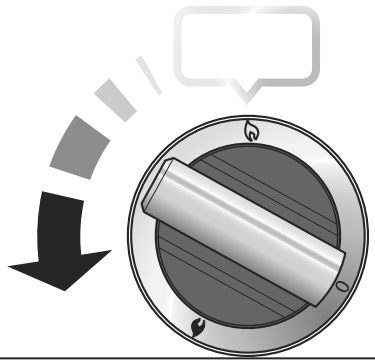
Kochstellenbrenner

Die Zeichnung an jedem der mittleren Regler gibt an, welchen Gasbrenner dieser Regler regelt.

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

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

Abb.2.3



Drücken Sie den Zündknopf, um den Brenner zu zünden, und drücken und drehen Sie den jeweiligen Regler auf die höchste Position, die mit einem großen Flammensymbol gekennzeichnet ist (🔥), **(Abb.2.2)**.

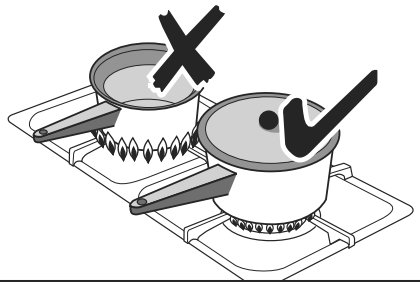
Durch die Funken der Zündung wird das Gas entzündet. Halten Sie den Regler einige Sekunden lang gedrückt, damit das Gas zum Brenner strömen kann.

Erlischt der Gasbrenner, wenn der Regler losgelassen wird, hat die Flammensicherung nicht gehalten. Den Regler auf Aus stellen. Den Vorgang nach einer Minute wiederholen und diesmal den Regler etwas länger und evtl. fester eindrücken.

Regulieren Sie die Flammenhöhe durch Drehen des Reglers im gegen den Uhrzeigersinn auf die gewünschte Kochstufe **(Abb.2.3)**. Bei diesem Herd liegt die kleinste Einstellung hinter der Maximum- Position und nicht zwischen Maximum und AUS.

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

Abb.2.4



Stellen Sie sicher, dass Flammen unter den Töpfen sind. Aufsetzen eines Deckels hilft, den Inhalt schneller kochen zu lassen **(Abb.2.4)**.

Abb.2.5

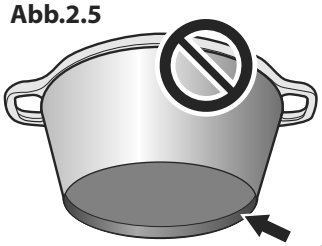
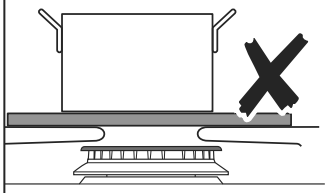


Abb.2.6

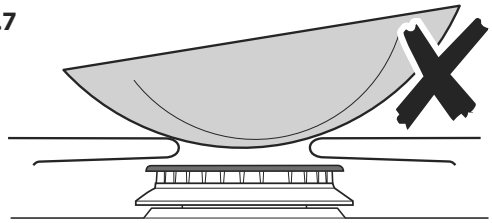


Zwischen größeren Töpfen sollte genügend Abstand gelassen werden.

Töpfe und Kessel mit konkaven Böden oder nach unten gedrehten Bodenrändern sollten nicht benutzt werden **(Abb.2.5)**.

Hilfen zum Kochen auf kleiner Flamme, wie Asbest- oder Gittermatten werden NICHT empfohlen **(Abb.2.6)**. Sie verringern die Gasbrennerleistung und können die Pfannenträger beschädigen.

Abb.2.7

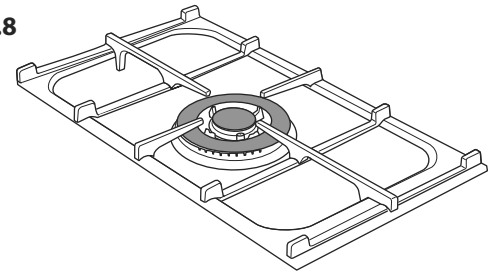


Vermeiden Sie nach Möglichkeit, unstabile oder verformte Töpfen zu verwenden, da diese leicht kippen, sowie Töpfe mit sehr geringem Bodendurchmesser, wie z. B. Milchtöpfe, Einzeleierkocher **(Abb.2.7)**.

Der empfohlene Mindesttopfdurchmesser ist 120 mm. Der größte zulässige Topfbodendurchmesser ist 260 mm.

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

Abb.2.8



Wok- Brenner

Der Wok- Brenner ist ausgelegt, gleichmäßige Hitze über eine große Fläche zu liefern. Er ist ideal für große Töpfe und zum Schnellbraten **(Abb.2.8)**.

Zum Erwärmen kleinerer Töpfe sind die bereits erwähnten Kochstellenbrenner ggf. wirtschaftlicher.

Sie können die Brennerteile zum Reinigen entfernen Hinweise dazu finden Sie unter *„Reinigen Ihres Herdes"*.

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

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

Das Wok- Gestell

Das Wok-Gestell ist passend für einen 35 cm wok konstruiert. Falls Sie einen anderen wok benutzen, vergewissern Sie sich, dass er auf das Gestell passt. Woks können in Größe und Form stark variieren. Es ist wichtig, dass der Wok gut auf dem Pfannenträger aufliegt- ist der Wok jedoch zu klein, stützt ihn das Gestell nicht korrekt ab **(Abb.2.9)**.

Das Gestell sollte nur auf dem Dreiring- Wok- Brenner benutzt werden. Beim Anbringen des Rings überprüfen, dass der Wok an der richtigen Stelle ist und dass er von einer Pfannenhalterung ordnungsgemäß getragen wird. Stellen Sie sicher, dass das Gestell stabil ist und der Wok waagerecht im Ring sitzt **(Abb.2.10)**.

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

Die Grillplatte

Die Grillplatte passt von vorn nach hinten über die Topfauflagen auf der linken Seite **(Abb.2.11)**. Sie dient zum direkten Kochen von Speisen. Keine Töpfe oder Pfannen jeder Art darauf stellen. Die Grilloberfläche ist teflonbeschichtet und Küchenutensilien aus Metall (z. B. Schaber) beschädigen die Oberfläche. Wärmebeständige Plastik- oder Holzutensilien verwenden.

⚠ **Die Platte nicht quer aufsetzen – sie passt nicht richtig und wird dadurch unstabil.**

⚠ **Legen Sie sie NICHT auf einen anderen Brenner – sie ist nicht für die Verwendung mit den anderen Kochstellen vorgesehen.**

Entfernen Sie den linken Pfannenträger. Legen Sie die Griddleplatte auf die Kochstelle. Kontrollieren Sie, ob sie fest sitzt.

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

Die Grillplatte maximal 5 Minuten vorheizen, bevor Sie Speisen darauf legen. Bei längerem Vorheizen kann sie beschädigt werden. Drehen Sie die Regler in Richtung der „unteren Stellung", die durch das kleine Flammensymbol gekennzeichnet ist, um die Brennerflamme zu verringern.

Immer genügend Platz zum Entweichen der Gase rund um die Grillplatte lassen.

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

Anmerkung: Wenn das Backblech in der Spülmaschine gewaschen wird können Rückstände auf der Rückseite des Blechs verbleiben. Dies ist normal und beeinträchtigt die Leistungsfähigkeit Ihres Backblechs nicht.

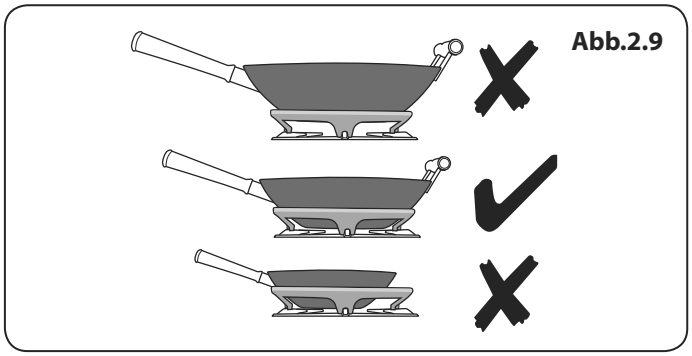


Abb.2.9

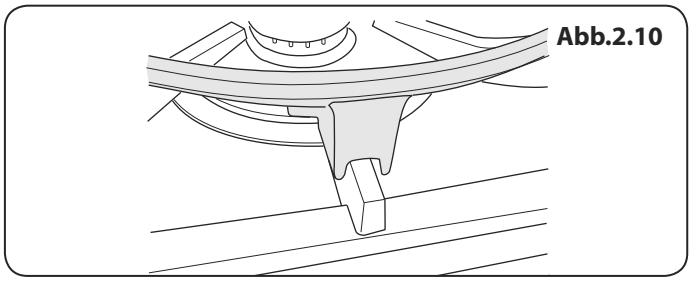


Abb.2.10

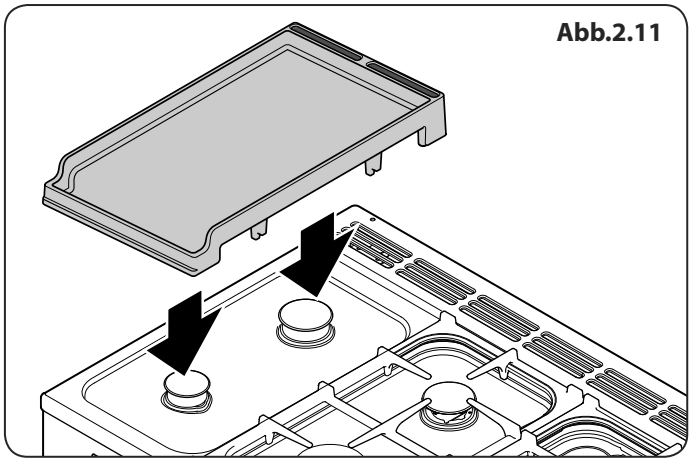


Abb.2.11

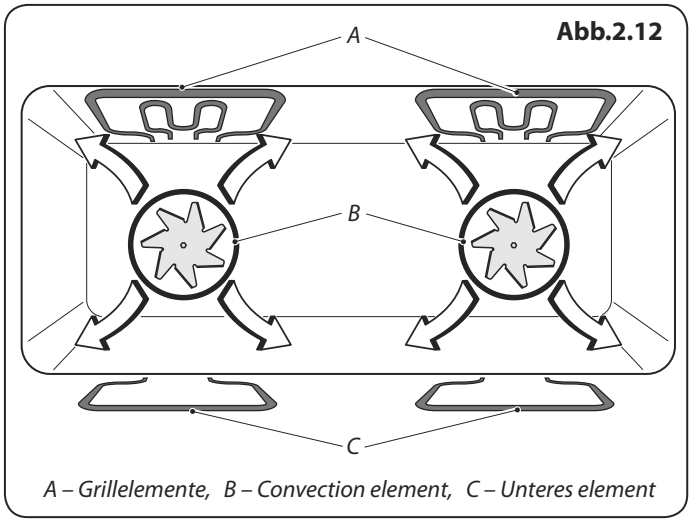


Abb.2.12

A – Grillelemente, B – Convection element, C – Unteres element

Multifunktionsofens

Der Backofen ist ein Multi-Funktionsofen **(Abb.2.12)**. Zusätzlich zu dem Gebläse und dem Gebläseelement ist der Backofen mit zwei weiteren Heizelementen ausgestattet, von denen sich ein Element an der Oberseite des Ofens, und das andere unter dem Boden desselben befindet. Achten Sie beim Einschieben oder Herausnehmen von Dingen aus dem Backofen darauf, nicht das obere Element und den Elementdeflektor zu berühren.

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

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

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

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

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

Funktionen des Multifunktionsofens

(Abb.2.13)

Auftauen

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

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

Beim Auftauen die Ofentür geschlossen halten. Auftauen sollte nicht in einem warmen Ofen erfolgen oder wenn ein benachbarter Ofen in Gebrauch oder noch warm ist. Große Speisen wie ganze Hühner und Fleischbraten sollten nicht auf diese Weise aufgetaut werden. Wir empfehlen, dies in einem Kühlschrank zu machen.

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

Heißluftbackofen

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

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

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

Grillen mit Heißluft

Diese Funktion betätigt das Gebläse, während das obere Element eingeschaltet ist. Sie erzeugt eine gleichmäßigere, weniger starke Hitze als ein konventioneller Grill. Um beste Ergebnisse zu erzielen, das Grillgut auf den Rost im Deluxe-Ofenblech setzenDicke 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.

Hinweis: Wenn Sie auf der Gesamtbreite grillen, empfehlen wir bei größeren Lebensmitteln, damit genügend Platz ist, dass Grillpfannengestell auf der zweiten Schiebeleiste zu platzieren.

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.

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

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. Im Laufe der Zeit werden Sie schon bald merken, wie diese Funktionen kombiniert werden können, um Ihre Kochkünste zu erweitern.

Energiesparfunktion

Der Backofen hat ein Trennwand-Feature **(Abb.2.14)**. Wenn diese Trennwand eingesetzt ist, wird nur die eine Ofenseite beheizt, und nur die rechten Elemente werden benutzt. Dies spart Energie und ist ideal zum Braten bzw. Backen der meisten Lebensmittel. Wenn Sie die Trennwand einsetzen, kann sich im rechten Ofen Kondenswasser bilden – das ist normal.

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

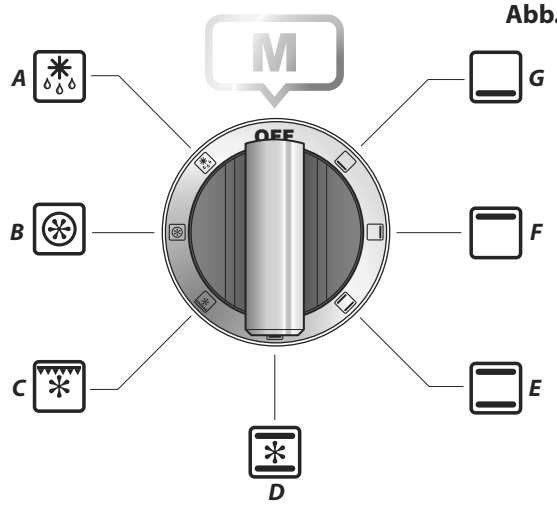
Alle Funktionen des Backofens sind in gemeinsamen und getrennten Formen verfügbar, und die Schiebeleisten sind für den Gebrauch in beiden Formen.

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

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

Abb.2.13



A – Auftauen, B – Heißluftbacken, C – Grillen mit Heißluft, D – Umluft, E – Ober-/Unterhitze, F –Bräunungselement, G –Unterhitze

Abb.2.14

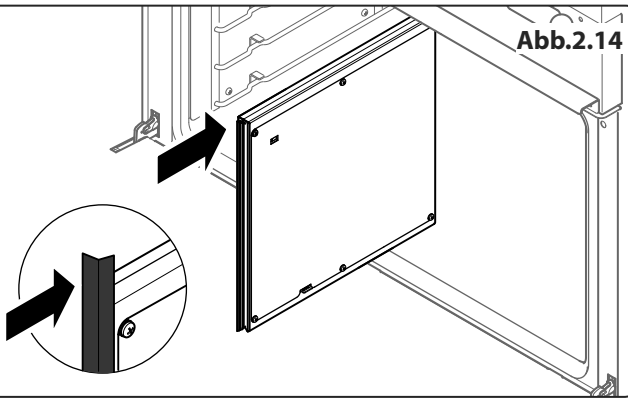


Abb.2.15

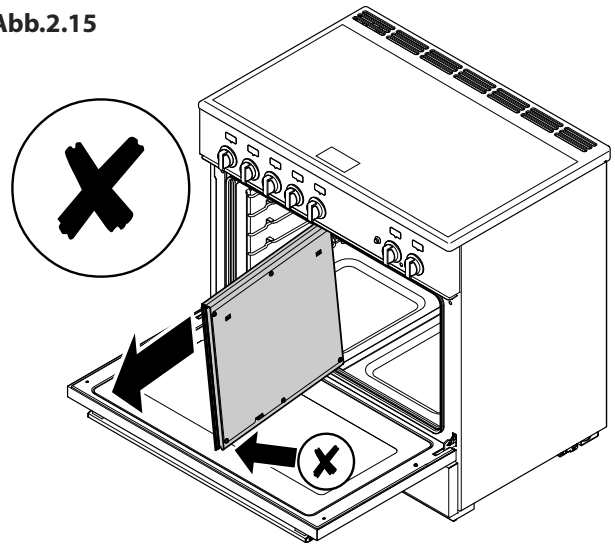


Abb.2.16

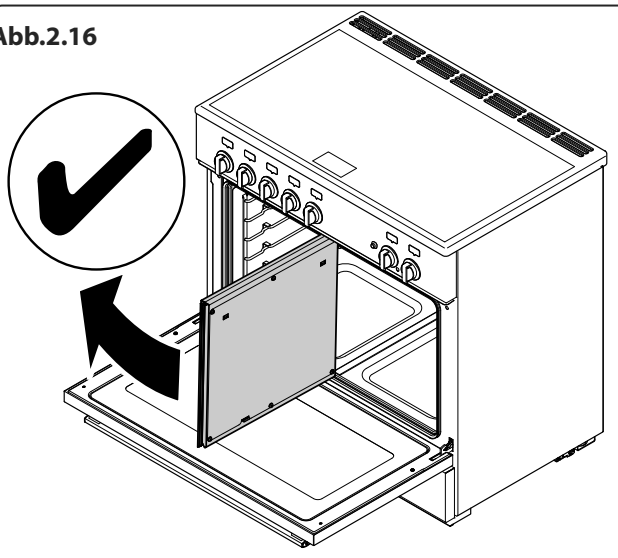
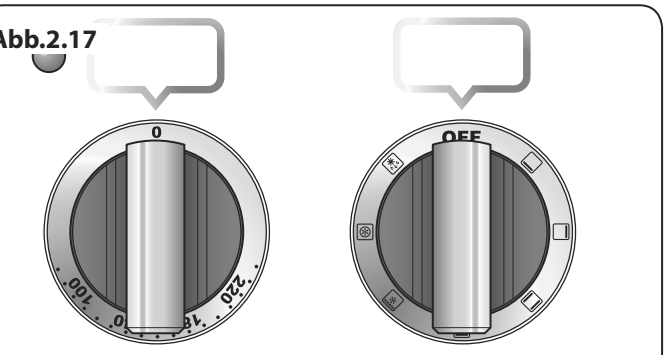


Abb.2.17



Temperaturstellregler *Funktionswahlregler*

Abb.2.18

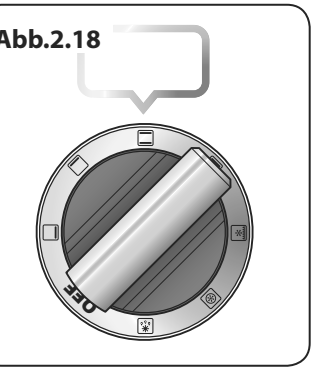
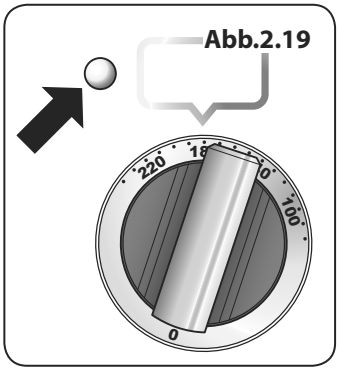


Abb.2.19



Herausnehmen des Gittereinsatzes

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

Öffnen Sie die Tür vollständig und nehmen die Ofenbleche heraus. Wenn Sie den Gittereinsatz herausnehmen, dann neigen Sie diesen leicht nach oben und ergreifen die Unterseite, um sicherzustellen, dass das Metallblech nicht mit der Glastür in Berührung kommt (**Abb.2.15** und **Abb.2.16**). Wir empfehlen, vor dem Herausnehmen des Gittereinsatzes ein Geschirrtuch oder einen ähnlich weichen Gegenstand über die Glastür zu legen. Sie bewahren so die Tür vor dem Verkratzen der Innenseite.

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

Betrieb der ofen

Der Multifunktionsofen hat zwei Regler, einen Funktionswahlregler und einen Temperaturstellregler **(Abb.2.17)**.

Drehen Sie den Funktionswahlregler auf eine Backfunktion. **Abb.2.18** stellt die Einstellung für das Kochen mit 8Konvektionsfunktion.

Drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur . Die Backofenkontrollleuchte leuchtet, bis der Ofen die gewählte Temperatur erreicht hat. Es wird sich dann während dem Kochen ein- und ausschalten, da der Ofen die gewählte Temperatur konstant beibehält **(Abb.2.19)**.

Die Uhr

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

Einstellen der Uhrzeit

Die 2-Tasten-LCD-Uhr zeigt nur einen 24-Stunden-Modus an. Der Multifunktionsofen auf der linken Seite funktioniert erst dann, nachdem die Uhr eingestellt wurde.

1. Sobald der Herd angeschlossen wurde und eingeschaltet wird, beginnt die Anzeige zu blinken.
2. Zur Einstellung der Uhrzeit richten Sie bitte den **Timer-Knopf (A)** auf das **Uhrensymbol (C)** und drehen gleichzeitig den **Einstellknopf (B)** im oder gegen den Uhrzeigersinn **(Abb.2.20)**.
3. Nachdem Sie die Uhrzeit eingestellt haben, lassen Sie den **Timer-Knopf (A)** los.

Einstellen des Kurzzeitmessers

Ein **Kurzzeitmesser (E)** ist eine Funktion, bei der Sie eine bestimmte Anzahl von Minuten festlegen können und bei der ein Warnsignal ertönt, wenn die angegebene Zeit abgelaufen ist.

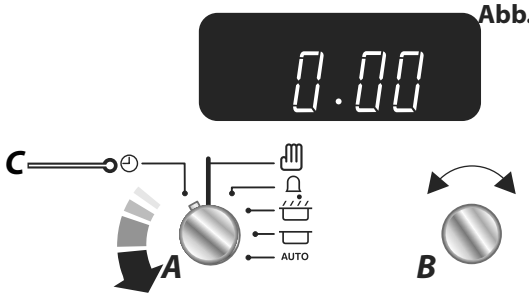
1. Richten Sie den **Timer-Knopf (A)** auf das **Kurzzeitmesser-Symbol (E) (Abb.2.21)**.
2. Drehen Sie den **Einstellknop (B)** um die erforderliche Zeit (z.B. 20 Sekunden) festzulegen **(Abb.2.22)**.
3. Richten Sie den **Timer-Knopf (A)** auf die Einstellung **'Manuell' (D)**. Die aktuelle Uhrzeit und das 'Alarm'-Symbol auf dem Display sind nun zu sehen **(Abb.2.23)**.

Abstellen des Alarms auf Seite

Sobald die angegebene Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton. Es gibt zwei Möglichkeiten, um den Alarm zu löschen:

1. Drehen Sie den **Einstellknopf (B)** gegen oder im Uhrzeigersinn **(Abb.2.24)**.
2. Drehen Sie den **Timer-Knopf (A)** entweder auf das **Uhrensymbol (C)** oder auf das **Kurzzeitmesser-Symbol (E)**. Kehren Sie danach zum Normalmodus **'Manuell' (D) (Abb.2.24)**.

Abb.2.20



A – Zeitschaltuhrknopf B - Stellknopf

Abb.2.21

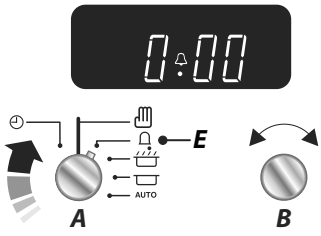


Abb.2.22

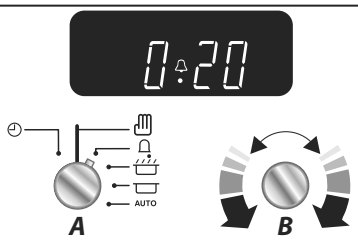


Abb.2.23

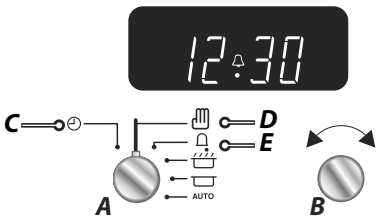


Abb.2.24

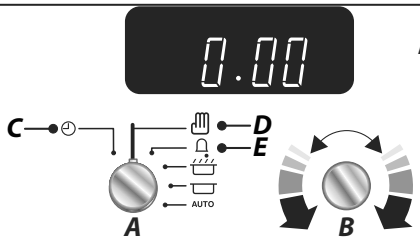


Abb.2.25

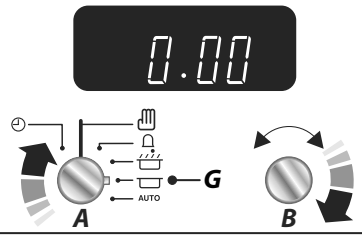


Abb.2.26

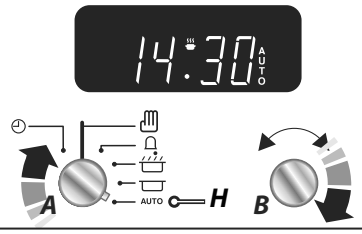
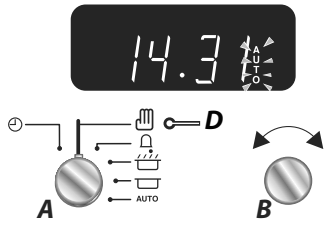


Abb.2.27



Ausschalten des Multifunktionsofens zu einem vorbestimmten Zeitpunkt

Sie haben die erforderliche Temperatur und Funktion am Multifunktionsofen eingestellt und möchten, dass der Multifunktionsofen automatisch abschaltet?

TIPP

Merken Sie sich die aktuelle Zeit auf einer Notiz.

1. Richten Sie den **Timer-Knopf (A)** auf das **Abschaltsymbol (G) (Abb.2.25)**.
2. Drehen Sie die den **Einstellknopf (B)** Knopf im Uhrzeigersinn. Das Display zeigt nun die aktuelle Uhrzeit an **(Abb.2.25)**.
3. Drehen Sie den **Einstellknopf (B)**, um die erforderliche Zeit (z.B. 1 Sekunde) festzulegen. Das Display zeigt nun die aktuelle Uhrzeit sowie die gewünschte, eingestellte Zeitdauer an **(Abb.2.26)**.
4. Richten Sie den **Timer-Knopf (A)** auf **Auto (H) (Abb.2.26)**. Das Display zeigt nun die aktuelle Uhrzeit, das Kochsymbol und die '**AUTO'**-Anzeige an.
5. Sobald die vorgegebene Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton und der Multifunktionsofen schaltet ab. Das Kochsymbol auf dem Display verschwindet und die **'AUTO'**-Anzeige blinkt **(Abb.2.27)**.
6. Sobald Sie zurückgekehrt sind, schalten Sie den **Timer-Knopf (A)** auf **'Manuell' (D)** um mit dem normalen Kochvorgang fortzufahren und bringen Sie den Multifunktionsofen-Modus in Grundeinstellung, sobald der Kochvorgang beendet ist **(Abb.2.27)**.
7. Sobald die angegebene Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton. Zum Abstellen des Alarmtons gibt es zwei Möglichkeiten, siehe **Abstellen des Alarms auf Seite auf Seite 12**:

Ein- und Ausschalten des Multifunktionsofens

Durch das Kombinieren der Garzeitdauer und der der Stoppzeit können Sie den Multifunktionsofen automatisch ein- und ausschalten lassen. So bleiben Sie auch während Ihrer Abwesenheit flexibel und können trotzdem Aufläufe etc. zubereiten. Die eigentliche Startzeit können Sie nicht einstellen.

1. Stellen Sie den **Timer-Knopf (A)** auf **Garzeit-Einstellung (F)** setting. Drehen Sie den **Einstellknopf (B)** nach rechts, um die gewünschte Garzeit einzustellen, z. B. 50 Sekunden **(Abb.2.28)**.
2. Stellen Sie den **Timer-Knopf (A)** auf die **Ausschaltzeit (G) (Abb.2.29)**. Das Display zeigt nun die aktuelle Uhrzeit sowie die „Garzeit" an, die Sie soeben eingestellt haben.
3. Drehen Sie den **Einstellknopf (B)** weiter bis auf die gewünschte Garzeit (z. B. 1 Minute) **(Abb.2.30)**.
4. Stellen Sie den Multifunktionsofen auf die gewünschte Temperatur und Funktion ein.
5. Stellen Sie den **Timer-Knopf (A)** auf **Auto (H) (Abb.2.30)**. Wenn im Display die aktuelle Uhrzeit und das Wort **„AUTO"** steht, ist die Ein- und Ausschaltautomatik am Multifunktionsofen aktiviert.
6. Wenn sich der Multifunktionsofen vom Programm eingeschaltet wird, erscheint das „Kochsymbol" im Display. Sobald die vorgegebene Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton und der Multifunktionsofen schaltet ab. Das Kochsymbol im Display verschwindet und das Wort **„AUTO"** blinkt auf **(Abb.2.31)**.
7. Sobald die angegebene Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton. Zum Abstellen des Alarmtons gibt es zwei Möglichkeiten, siehe **Abstellen des Alarms auf Seite auf Seite 12**:

Grundeinstellung für normalen Kochvorgang

Alle automatischen Einstellungen lassen sich wieder in die Grundstellung bringen, indem Sie den **Timer-Knopf (A)**auf das **Uhrensymbol (C)** stellen und den Knopf wieder loslassen **(Abb.2.32)**.

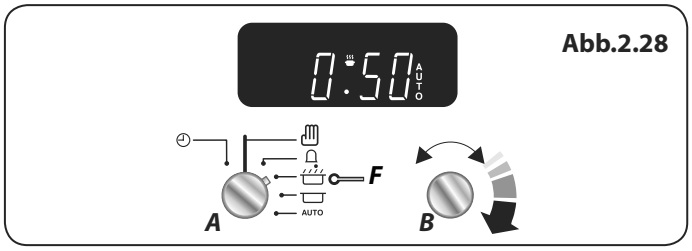


Abb.2.28

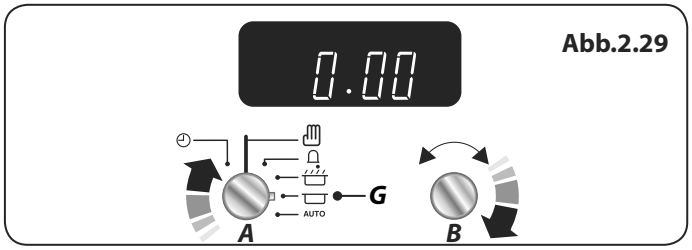


Abb.2.29

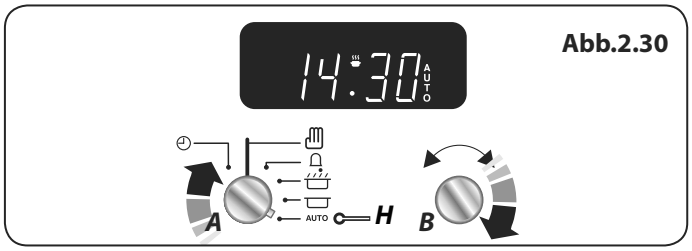


Abb.2.30

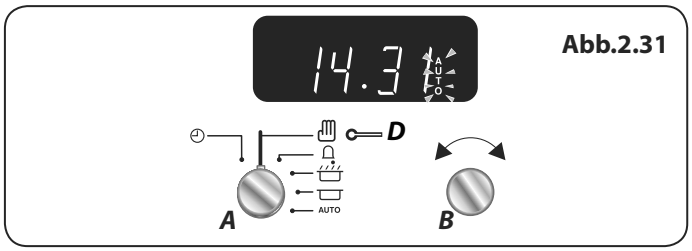


Abb.2.31

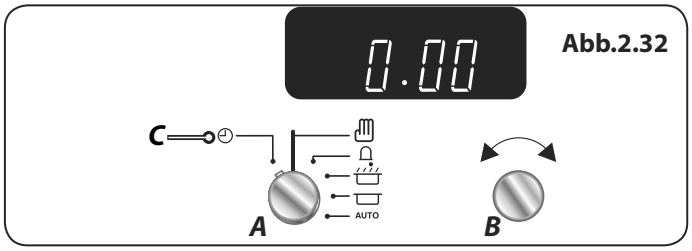


Abb.2.32

Abb.2.33

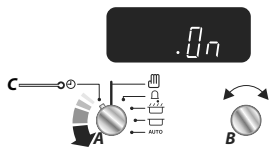


Abb.2.34

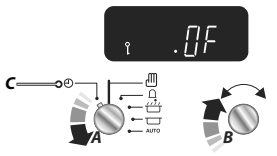


Abb.2.35

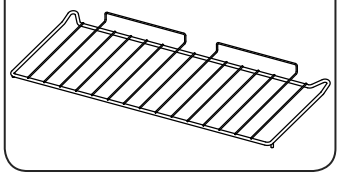


Abb.2.36

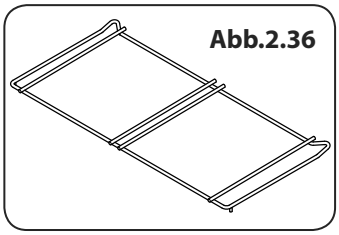


Abb.2.37

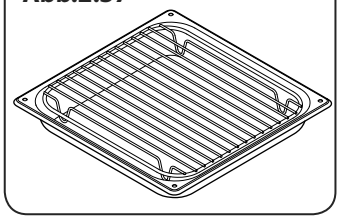


Abb.2.38

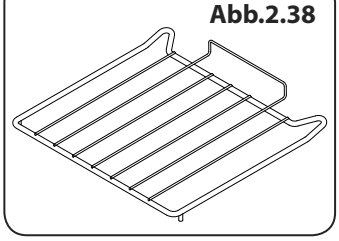


Abb.2.39

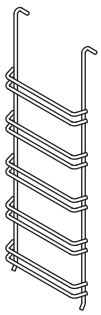


Abb.2.40

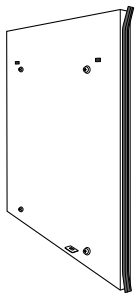


Abb.2.41

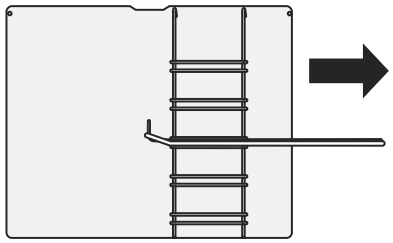
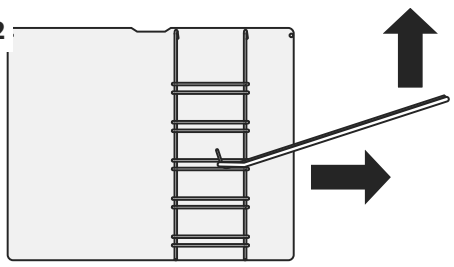


Abb.2.42



Türschloss

Das **Türschloss** aktiviert und deaktiviert den linken Ofen. Der große Ofen auf der rechten Seite lässt sich normal bedienen.

1. Löschen Sie alle aktiven Einstellungen. Siehe dazu 'Grundeinstellung für normalen Kochvorgang'
2. Drehen Sie den **Timer-Knopf (A)** auf das **Uhrensymbol (C)** und halten Sie es ca. 8 Sekunden lang. Die Displayanzeige zeigt nun **'ON' (Abb.2.33)**.
3. Bleiben Sie mit dem **Timer-Knopf (A)** auf dem **Uhrensymbol (C)** und drehen Sie den **Einstellknopf (B)** im Uhrzeigersinn, bis die Displayanzeige **'OFF'** und ein **Schlüsselsymbol** anzeigt **(Abb.2.34)**. Der linke Ofen ist nun verschlossen.
4. Zur Öffnung des Schlosses wiederholen Sie bitte die Schritte 1 und 2, halten den **Timer-Knopf (A)** auf das **Uhrensymbol (C)** und drehen den **Einstellknopf (B)** im Uhrzeigersinn auf **'ON'**. Das Schlüsselsymbol verschwindet nun und der linke Ofen ist entsperrt.

Zusätze

Ofenroste

Der Herd wird mit folgendem Zubehör geliefert:

2 Ofenroste voller Breite **(Abb.2.35)**

Grillrostträger **(Abb.2.36)**

2 Grillpfannen mit Dreifuß **(Abb.2.37)**

3 energiesparende Ofenroste **(Abb.2.38)**

4 Rosthalterungen **(Abb.2.39)**

Und eine Trennwand **(Abb.2.40)**

Jeder Einschub kann auf jede vorgesehene Einschubleiste geschoben werden. Die Ofenroste lassen sich einfach entfernen und wieder anbringen.

Die seitlichen Einschubgitter entfernen und wieder einsetzen

Die Haltehaken der Einschubgitter aus den beiden Positionierungslöchern in der Seitenwand (oder Trennwand) des Ofens heben und dann das Gitter aus der unteren Einspannung herausheben.

Zum Einsetzen den unteren Rand des Einschubgitters in die Einspannung einsetzen und dann die Haken in die Positionierungslöcher einführen.

Die Ofenroste entfernen und wieder einsetzen

Ziehen Sie das Blech nach vorn, bis die Blechrückseite durch die Blechhalterung gestoppt wird **(Abb.2.41)**. Heben Sie den Vorderrand des Bleches an, sodass das Blech durch die Halterungen hindurch passt, und ziehen Sie es dann vorwärts **(Abb.2.42)**. Zum Einsetzen in umgekehrter Reihenfolge vorgehen und sicherstellen, dass der Rost bis ganz nach hinten geschoben wird.

Ofenbeleuchtung

Drücken Sie den Schalter, um das Licht einzuschalten **(Abb.2.43)**. Bei Ausfall einer der Leuchten des Backofens vor dem Auswechseln der Glühlampe die Netzversorgung ausschalten. Genaueres zum Auswechseln der Glühlampe siehe Abschnitt „Problembeseitigung".

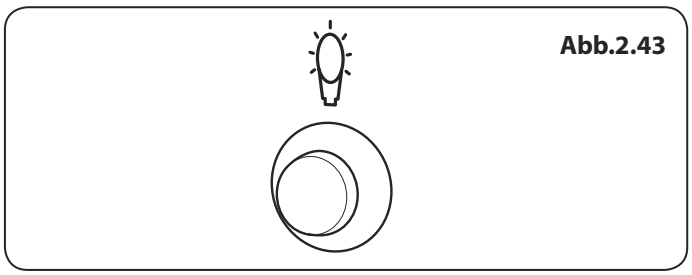


Abb.2.43

Schublade

Die Schublade unten dient zum Aufbewahren von Ofenblechen und anderen Kochutensilien. Die Schublade kann zum Reinigen usw. vollständig herausgenommen werden.

⚠ **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.**

3. Hinweise zum Kochen

Kochen mit einem Multifunktionsofen

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

Allgemeine Hinweise zum Ofen

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

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

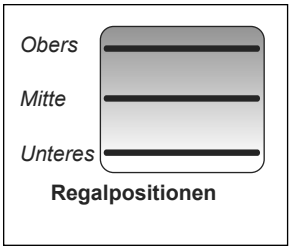
Wenn der Ofen eingeschaltet ist, lassen Sie die Tür nicht länger als notwendig geöffnet, da sonst die Regler sehr heiß werden können.

- Lassen Sie immer einen „Fingerbreit" zwischen Gerichten auf dem gleichen Einschub. Damit kann die heiße Luft frei um sie zirkulieren.
- Um Fettspritzer zu verringern, wenn Sie Gemüse in heißes Fett rund um einen Braten legen, trocknen Sie das Gemüse gründlich ab oder bestreichen Sie es mit einer dünnen Schicht Öl.
- Wenn Speisen während des Kochens überkochen können, setzen Sie sie auf ein Backblech.
- Der Backofen gibt während des Bratens genügend Hitze ab, um Teller im Grillfach zu erwärmen.
- Wenn Sie den Boden eines Teiggerichts bräunen wollen, heizen Sie das Backblech 15 Minuten lang vor, bevor Sie das Gericht in die Mitte des Bleches setzen.

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

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

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.

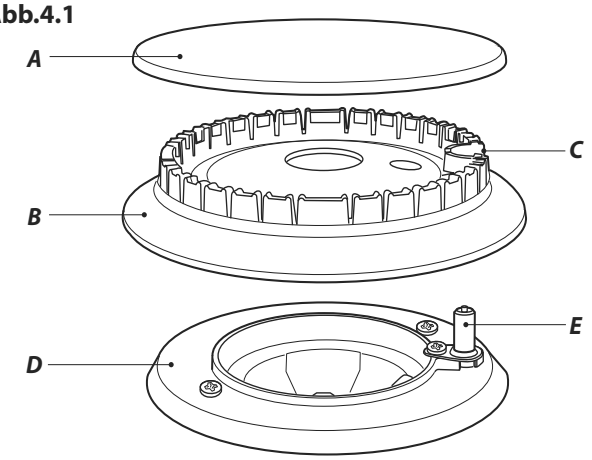
Platzieren Sie das Backblech mit der Vorderkante an der Vorderseite des Ofeneinschubs.

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.

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

4. Reinigen Ihres Herdes

Abb.4.1



A - Deckel, B - Kopf, C - Stichloch, D - Elektrode, E - Untereil

Trennen Sie vor der Durchführung einer größeren Reinigung die Netzversorgung. Lassen Sie den Herd abkühlen.

⚠ **Verwenden Sie niemals Lösungsmittel, Bleichsoda, Ätzmittel, biologische Pulver, Bleichmittel, Bleichen auf Chlorbasis, grobe Scheuermittel oder Salz.**

⚠ **Mischen Sie keine unterschiedlichen Reinigungsprodukte. Sie können miteinander mit gesundheitsschädlichen Ergebnissen reagieren.**

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

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

Tägliche Pflege

Das Reinigen des Herdes ist eine eher lästige Pflicht, die jedoch erledigt werden muss, um seine Effizienz und sein Aussehen zu bewahren. Denken Sie daran, dass es besser ist, Spritzer sofort abzuwischen, damit sie nicht anbrennen und später nur schwer entfernt werden können.

⚠ **Achten Sie darauf, dass die Ab- und Zuluftzufuhr zum Herd nicht durch Fett- oder Schmieransammlungen behindert wird.**

Bei Verwendung von Erdgas sollten die Flammen der Brenner eine bläuliche Färbung mit einem leicht gelblichen Rand haben.

Bei Flüssiggas können die Flammen „weicher“ sein. Die Flammen der Kochstellenbrenner können eine leicht gelbliche Spitze haben.

Wenn die Flammen mit einer langen weißen Spitze brennen, sollten Sie den Kundendienst anrufen.

Reinigen von Spritzern

Schalten Sie bei Spritzern oder Übergekochtem den Herd so bald wie möglich aus und lassen Sie ihn abkühlen. Säubern Sie ihn nicht, bevor die Fläche nicht vollständig abgekühlt ist. Wischen Sie Spritzer so schnell wie möglich auf.

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

Kochstellenbrenner

Die Gasbrennerköpfe und -deckel können zum Reinigen entfernt werden.

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

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

Die Brenner mit Einfachring

Wenn Sie den Gasbrennerkopf wieder aufsetzen, vergewissern Sie sich, dass das Stichloch auf die Elektrode oder das Loch im Unterteil passt. Kontrollieren Sie, ob der Gasbrennerkopf waagerecht und der Deckel mittig auf dem Gasbrennerkopf sitzt. **(Abb.4.1)**.

Der Wok-Brenner

Beim Zusammenbau des Wok-Brenners **(Abb.4.2)** drehen Sie den größeren, unteren Ring um und suchen den D-förmigen Bereich **(Abb.4.3)**. Drehen Sie den Kopf, bis das D dem auf dem Brennerunterteil gegenüberliegt. Drehen Sie den Brenner erneut um und setzen Sie ihn auf das Brennerunterteil.

Um den kleineren, inneren Gasbrenner anzubringen, suchen Sie das größere Elektrodenloch im Gasbrennerrand. Richten Sie dieses an der weißen Zündelektrode aus und setzen Sie den inneren Gasbrenner auf den großen, unteren Ring **(Abb.4.4)**.

Setzen Sie nun die beiden Brennerdeckel auf, und vergewissern Sie sich, dass sie fest sitzen.

Die Brennerauslässe dürfen nicht blockiert sein. Bei Blockierungen entfernen Sie hartnäckige Partikel mit einem Stück feinem Draht.

Griddleplatte

Reinigen Sie die Griddleplatte immer nach dem Gebrauch. Lassen Sie sie vollständig abkühlen, bevor Sie sie abnehmen. Tauchen Sie die Griddleplatte in heiße Spülmittellauge. Verwenden Sie ein weiches Tuch oder für hartnäckige Flecken eine Nylon-Spülbürste.

Das Wok-Gestell

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

Backofen und Trennwand

Reinigen Sie Backofen und Trennwand mit einem speziellen, für Emaille geeigneten Backofenreiniger.

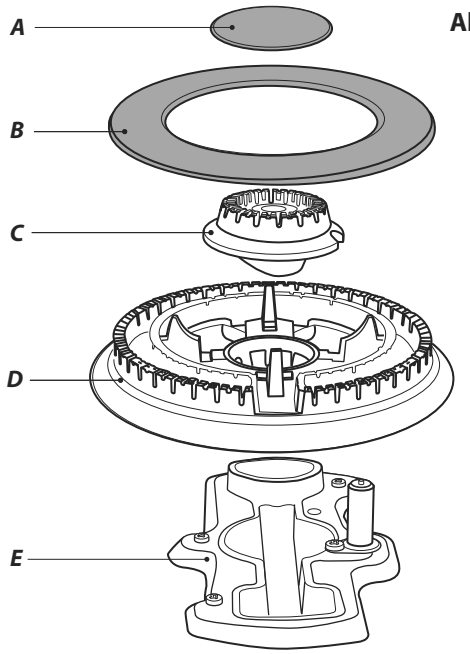
WICHTIG: Vor der Reinigung der Trennwand muss die Silikon-Dichtleiste an der vorderen Kante entfernt werden. Manche Backofenreiniger können diese Dichtung beschädigen. Entfernen Sie die Leiste, indem Sie vorsichtig an beiden Enden ziehen und so die sie haltenden Haken lösen.

Bedienblende und Ofentüren

Vermeiden Sie den Einsatz von scheuernden Reinigungsmitteln wie auch Reinigungsmilch auf polierten Edelstahlflächen. Beste Ergebnisse erzielen Sie mit flüssigen Reinigungsmitteln.

Die Bedienblende und die Regler sollten nur mit einem weichen Tuch, ausgewrungen in sauberer, heißer Spülmittellauge, gereinigt werden. Achten Sie dabei jedoch darauf, dass kein überschüssiges Wasser in das Gerät gelangt. Wischen Sie mit einem sauberen, feuchten Tuch ab und polieren Sie anschließend mit einem trockenen Tuch.

Abb.4.2



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

Abb.4.4

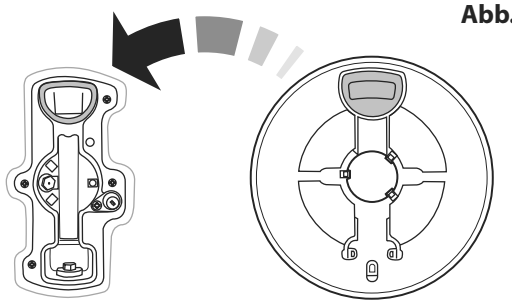
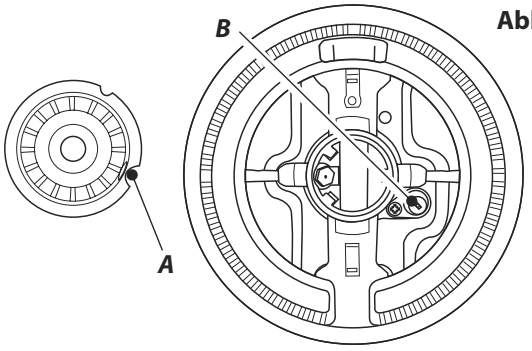


Abb.4.3



A - Elektrodenloch, B - Zündelektrode

Die Ofentüren sollten nur mit einem weichen Tuch, das in sauberer und heißer Spülmittellauge ausgewrungen wurde, gereinigt werden.

Reinigungsübersicht

Die aufgelisteten Reinigungsmittel sind im Supermarkt oder in Elektrofachgeschäften erhältlich **Tabelle 4.1**.

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

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

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

Tabelle 4.1

5. Problembeseitigung

Defekte Kochstellenzündung oder Kochstellenbrenner

Ist die Stromversorgung eingeschaltet? Ist die Uhr beleuchtet?

Wenn nicht, kann ein Problem mit der Stromversorgung vorliegen

Sind die Zündelektroden oder Gasbrennerlöcher durch Schmutz blockiert?

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

Kochstellenbrenner zünden nicht

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

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

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

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

Dampf kommt aus dem Backofen

Beim Kochen von Speisen mit hohem Wassergehalt (z. B. Backofen-Pommes frites) ist ggf. ein wenig Dampf am hinteren Luftschlitz zu sehen.

Passen Sie auf, wenn Sie die Ofentür öffnen, da es einen kurzen Dampfstoß geben kann, wenn die Ofentür geöffnet wird. Zurückstehen und den Dampf austreten lassen.

Welche Reinigungsmittel sind für den Herd empfohlen?

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

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

Ein Backofengebläse ist laut

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

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

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

Stromausfall

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

Speisen garen zu langsam, zu schnell oder verbrennen

Garzeiten können anders als bei Ihrem vorherigen Herd sein.

Kontrollieren Sie, ob Sie die empfohlenen Temperaturen und Einschubleistenpositionen verwenden - siehe Backofenkochbuch. Die Einstellungen des Backofens und die Zubereitungszeiten dienen lediglich als Richtlinien.

Je nach individuellem Geschmack kann die Temperatur geändert werden, um das gewünschte Ergebnis zu erzielen.

Der Backofen backt oder brät nicht gleichmäßig

Verwenden Sie kein Backblech, das größere Dimensionen als die im Abschnitt „Allgemeine Hinweise zum Ofen" aufgeführten Maße aufweist.

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

Wenn zwei Einschubleisten verwendet werden, kontrollieren, ob genug Platz zwischen beiden gelassen wurde, damit die Hitze zirkulieren kann. Wenn ein Backblech in den Ofen gesetzt wird, vergewissern Sie sich, dass es mittig auf der Einschubleiste sitzt.

Kontrollieren Sie, ob die Türdichtung beschädigt und die Türverriegelung so eingestellt ist, dass die Tür fest an der Dichtung sitzt.

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

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

Backofen schaltet sich nicht

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?

Is the word 'AUTO' showing in the display? See the *'Clock'* section of the instructions for more information.

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.5.1)**.

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.

Jetzt die vorhandene Glühlampe gegen den Uhrzeigersinn lösen und Ihre Finger mit einem Handschuh schützen, falls die Glühlampe splittern sollte **(Abb.5.2)**.

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

Einstellen des Ofentürwinkels

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

Das Bedienfeld wird heiß, wenn ich den Ofen benutze.

Der Herd wird durch ein Gebläse gekühlt. Wenn das Bedienfeld während des Betriebs des Herdes übermäßig heiß wird, könnte das Gebläse ausgefallen sein. Falls dieses Problem auftritt, kontaktieren Sie Ihren Installateur, einen qualifizierten Servicetechniker oder den Kundendienst, um die Reparatur zu veranlassen.

Abb.5.1

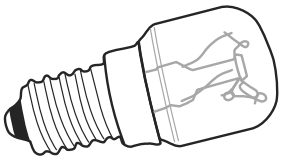
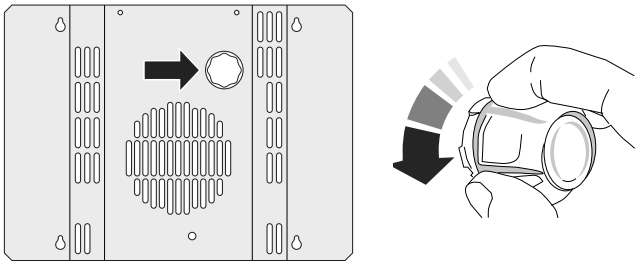


Abb.5.2



6. Installation

Lieber Installateur

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

Name des Installateurs
Firma des Installateurs
Telefonnummer des Installateurs
Geräteseriennummer

Sicherheitsanforderungen und vorschriften

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

⚠ **Stellen Sie vor der Installation sicher, dass der Herd für Ihren Gastyp und Ihre Versorgungsspannung geeignet ist. Entnehmen Sie diese dem Leistungsschild.**

⚠ **Dieses Gerät muss gemäß geltenden Richtlinien und nur in einem gut belüfteten Raum installiert werden.**

⚠ **Lesen Sie vor der Installation oder dem Gebrauch dieses Geräts die Anleitung.**

⚠ **IIn Ihrem eigenen und dem Interesse der Sicherheit ist es gesetzlich vorgeschrieben, dass alle Gasgeräte von Fachleuten installiert werden müssen. Bei unkorrekter Installation des Geräts können Garantie- oder Haftungsansprüche nichtig werden und zu Strafverfolgung führen.**

⚠ **Dieses Gerät kann für den Einsatz auf einem anderen Gas umgewandelt werden.**

Belüftungsmaßnahmen

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

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

Aufstellung des Herdes

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

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

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

Umstellung

Dieses Gerät wird geliefert als G25 20mbar.

- Kat $II_{2ELL3B/P}$

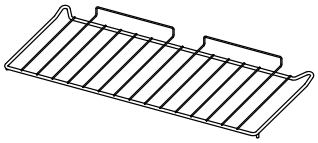
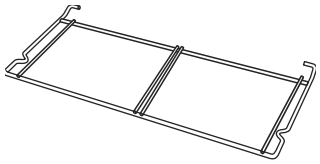
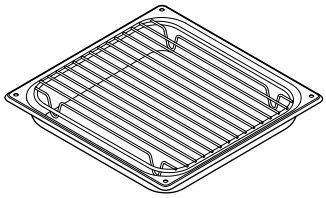
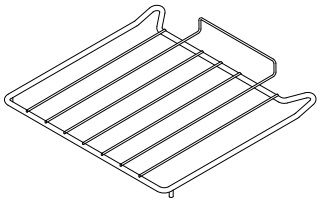
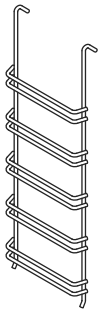
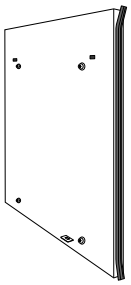
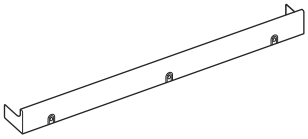
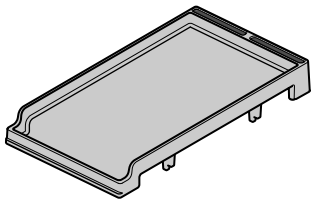
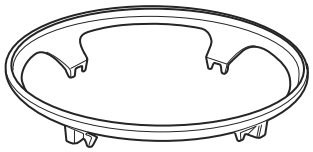
Ein Umstellsatz für andere Gasarten ist im Lieferumfang des Herds enthalten.

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

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

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

Überprüfung der Teile:

Innensechskantschlüssel	*Zwei Ofenroste voller Breite*
	
Grillrostträger	*2 Grillpfannen mit Dreifuß*
	
3 energiesparende Ofenroste	*4 Rosthalterungen*
	
Trennwand	*Sockel*
	
Griddle-Platte	*Wok-Gestell*
	

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

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

Sie benötigen außerdem die folgenden Werkzeuge:

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

Abb.6.1

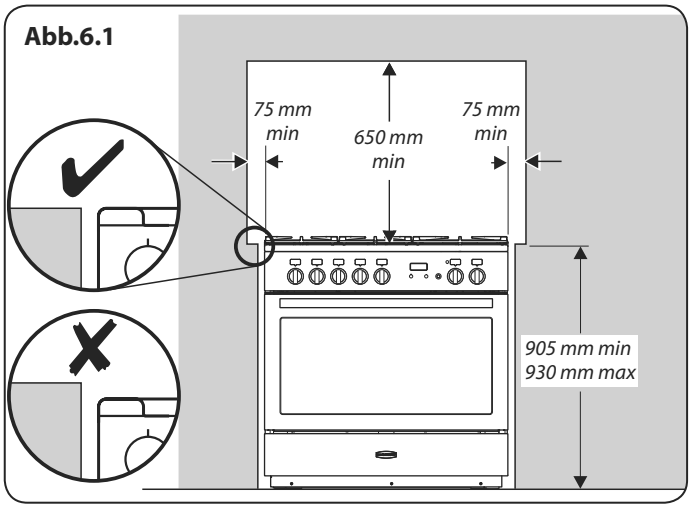
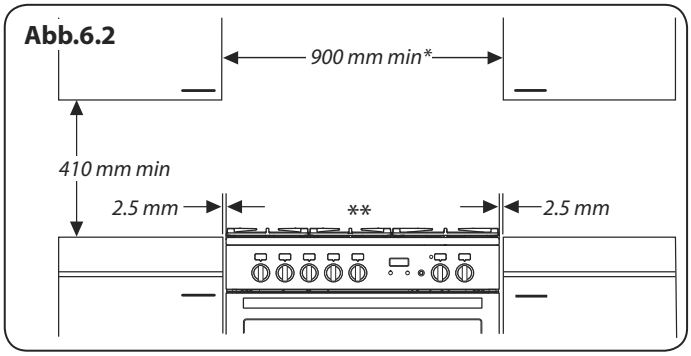


Abb.6.2



Aufstellen des Herdes

Abb.6.1 und **Abb.6.2** 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 905 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.

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.6.1)**. Wiederholen Sie dies an der Rückseite und entfernen Sie die hintere Hälfte des Verpackungsbodens.

Das Versetzen Abschließen

Um die Höhe an der Rückseite des Ofens einzustellen, führen Sie zuerst einen 13 mm Schraubenschlüssel oder Steckschlüssel in die hexagonale Verstellmutter ein **(Abb.6.2)**.

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.

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

Das Versetzen Abschließen

Öffnen Sie die hintere Seite der Bodenplatte aus Karton. Grilltür und die rechte Ofentür öffnen, sodass sich die Unterseite der Bedienblende gut greifen lässt, während Sie den Herd bewegen **(Abb.6.3)**.

Schieben Sie den Herd vorsichtig rückwärts vom Verpackungsboden ab. Entfernen Sie den Verpackungsboden.

Setzen Sie den Herd nah an seine endgültige Position und lassen Sie nur genug Platz, um hinter ihn greifen zu können.

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

Abb.6.1

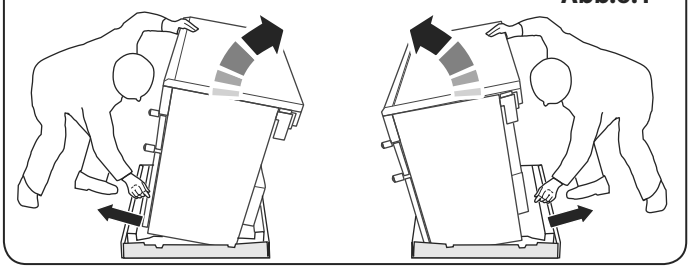


Abb.6.2

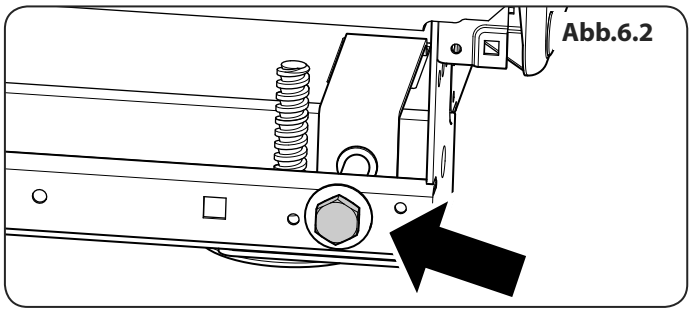


Abb.6.3

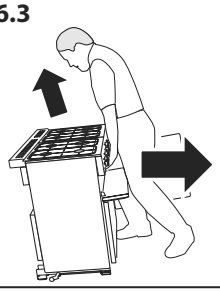


Abb.6.4

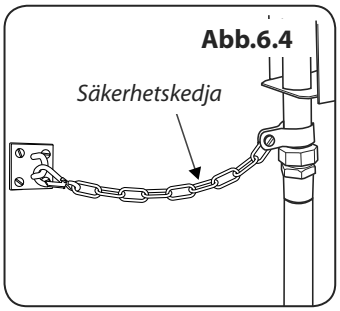
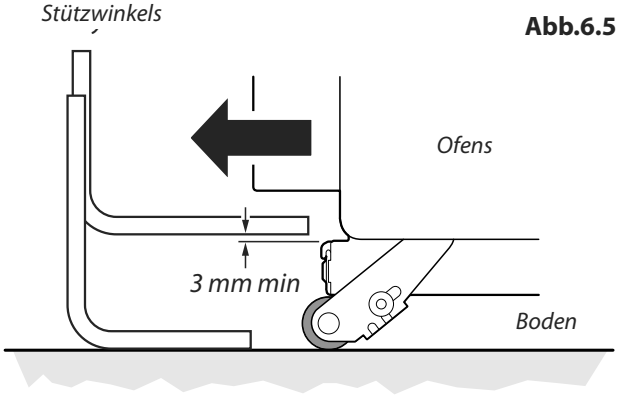
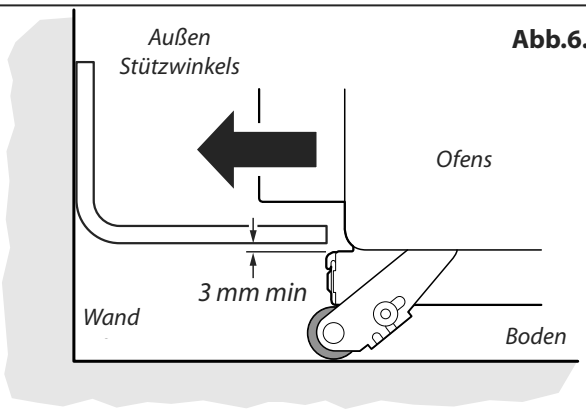


Abb.6.5



Typische Bodenmontage

Abb.6.6



Typische Wandmontage

Montage von Konsolen- bzw. Kettenhalterung

Sofern nicht anders angegeben, muss ein Herd mit flexiblem Gasanschluss mit einer geeigneten Befestigungsvorrichtung gesichert werden. Geeignete Befestigungsvorrichtungen sehen Sie auf Abbildgn **Abb.6.4**, **Abb.6.5** uand **Abb.6.6**.

Falls Sie eine Kettenhalterung **(bb.7.4)** verwenden, sollte die Kette möglichst kurz sein und sicher an der Rückseite des Herdes befestigt werden. Falls Sie eine Konsolenhalterung verwenden (**Abb.6.5** uand **Abb.6.6**), bringen Sie die Konsole so an, dass sie den kleinstmöglichen Abstand zwischen der Konsole und dem Befestigungsschlitz an der Rückseite des Herdes lässt.

Montieren Sie die Konsole so, dass sie möglichst weit über das Herdgehäuse hervorsteht.

Ausrichten des Herdes nach dem Anschluss

Wenn Sie den Herd nach dem Anschluss bewegen müssen, trennen Sie die Stromversorgung und stellen Sie sicher, dass sich der Gasschlauch nicht verfangen hat, indem Sie unter die Bedienblende greifen und das Vorderteil des Herdes **(Abb.6.3)**, leicht anheben. Stellen Sie beim weiteren Vorgehen sicher, dass das Stromkabel und der Gasschlauch immer lang genug sind, um den Herd zu bewegen.

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

Beim Wiederanschieben des Herdes erneut dahinter kontrollieren, um sicherzustellen, dass Stromkabel und Gasschlauch sich nicht verfangen haben.

Höheneinstellung

Umstellung auf eine andere Gasart

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

Höheneinstellung

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

Den Herd in seine gewünschte Position stellen und dabei darauf achten, ihn nicht in der Lücke zwischen Kücheneinheiten zu verdrehen, da dies den Herd oder die Einheiten beschädigen könnte.

Die Vorderfüße und hinteren Rollen können eingestellt werden, um den Herd waagerecht zu stellen. Um die Höhe der Rückseite des Herdes einzustellen, das im Lieferumfang enthaltene Verstellwerkzeug benutzen, um die Stellmuttern an den vorderen Ecken des Herdes zu drehen. Drehen Sie zum Einstellen der Vorderfüße die Unterteile, um sie zu heben oder zu senken.

Das Nivellierwerkzeug in der Schublade lassen, damit der Kunde es benutzen kann, wenn er den Herd versetzen möchte.

Gasanschluss

Dieser muss einschlägigen Normen entsprechen.

Der flexible Schlauch (im Lieferumfang des Herdes nicht enthalten) muss mit den entsprechenden Normen übereinstimmen.

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

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

Die hinteren Abdeckkästen beschränken die Position des Versorgungsanschlusses.

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

Ein 900 mm langer Schlauch kann zwar verwendet werden, ein 1250 mm langer Schlauch lässt jedoch etwas mehr Flexibilität bei der Positionierung des Hahnes und macht Umsetzen des Herdes einfacher.

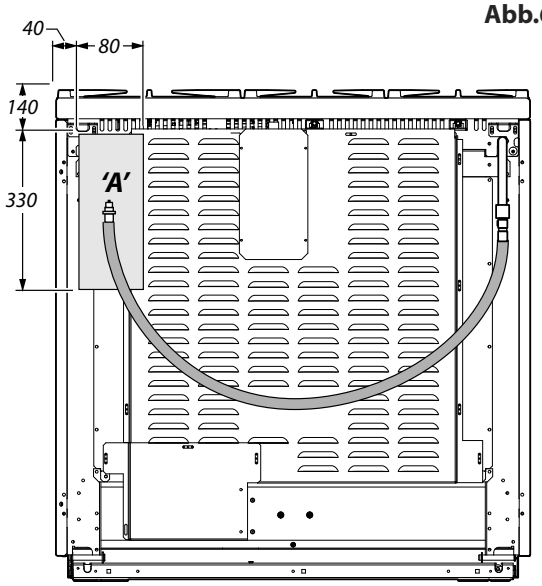
Der Schlauch sollte so angebracht werden, dass Ein- und Auslassanschlüsse senkrecht stehen und der Schlauch U-förmig nach unten hängt.

Hausversorgungsanschluss im schraffierten Bereich in der Abbildung befinden („A“ in der Abbildung) **(Abb.6.1)**.

Schrauben Sie den Gewindeteil des Schlauches in den Gaseinlass.

Kontrollieren Sie nach Herstellung des Gasanschlusses mit einer Druckprüfung, ob der Herd gasdicht ist.

Abb.6.1



Alle Maßangaben in Millimeter

Druckprüfung

Der Gasdruck kann an der Gasdüse eines der mittleren Kochstellenbrenner gemessen werden (nicht dem Wok-Brenner).

Der Gasdruck kann an der Gasdüse eines der linken Kochstellenbrenner gemessen werden.

Den Brennerkopf abheben. Das Manometer an der Düse anbringen. Einen der anderen Kochplattenbrenner einschalten und entzünden.

Den Regler für den Brenner einschalten. Dabei muss das Manometer befestigt sein, um Gas durchzulassen.

Testdrücke entnehmen Sie dem Gerätedatenschild.

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

Fehlerstrom-Schutzschalter (FI-Schalter)

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

WENDEN SIE SICH IM ZWEIFELSFALL AN EINEN QUALIFIZIERTEN ELEKTRIKER.

Abb.6.1

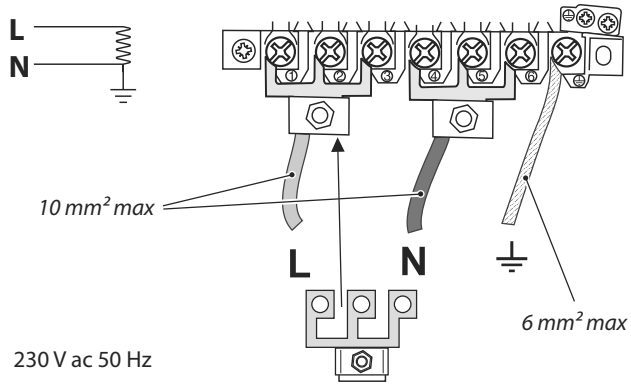
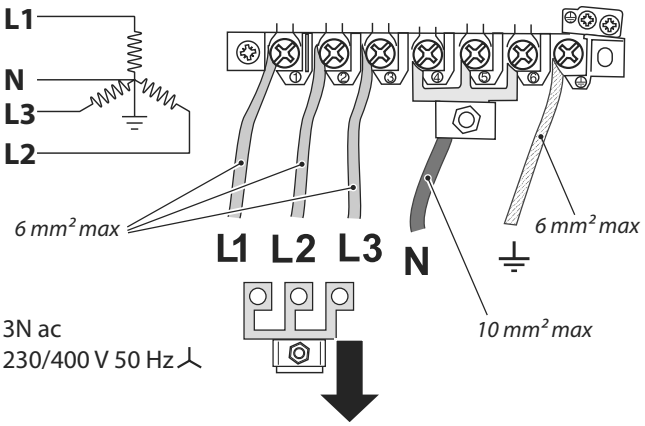


Abb.6.2



Elektrischer Anschluss

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

⚠ **ACHTUNG: DIESES GERÄT MUSS GEERDET WERDEN.**

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

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

Zugriff auf den Netzanschluss erhalten Sie durch Entfernen des elektrischen Klemmenanschlusskastens an der Rückwand. Das Netzkabel an die korrekten Anschlüsse für Ihre Stromversorgungsart anschließen (**Abb.6.1** und **Abb.6.2**). Kontrollieren, ob die Verbindungen korrekt angebracht und die Klemmschrauben fest angezogen sind. Das Netzkabel über die Kabelschelle befestigen.

Endkontrolle

Kochplattenkontrolle

Alle Brenner nacheinander kontrollieren.

Jeder Gasbrenner besitzt eine Flammensicherheitsvorrichtun g, die den Gasstrom unterbricht, falls die Flamme erlischt.

Zum Anzünden eines Brenners drücken Sie die Zündtaste. Dann drücken und drehen Sie den entsprechenden Regler auf die hohe Stellung, die durch das große Flammensymbol, (🔥) gekennzeichnet ist.

Durch die Funken der Zündung wird das Gas entzündet. Halten Sie den Regler etwa zehn Sekunden lang gedrückt, damit das Gas zum Brenner strömen kann.

Erlischt der Gasbrenner, wenn der Regler losgelassen wird, wurde die Flammensicherheitsvorrichtung nicht umgangen. Stellen Sie den Regler auf AUS. Wiederholen Sie den Vorgang nach einer Minute und drücken Sie diesmal den Regler etwaslänger und evtl. fester ein.

Backofenprüfungs

Die Öfen einschalten. Sicherstellen, dass die Backenofengebläse sich einschalten und die Öfen sich erwärmen. Kontrollieren Sie, ob die Backofenbeleuchtung funktioniert. Die Öfen ausschalten.

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

Endmontage

Entfernen der Backofentür

Öffnen Sie die Backofentür zum Entfernen vollständig. Schwenken Sie die arretierenden U-förmigen Klammern nach vorne in die Arretierposition **(Abb.6.1)**. Ergreifen Sie die Seiten der Tür, heben Sie sie und an und schieben Sie sie dann nach vorne **(Abb.6.2)**.

Anbringen des Sockels

Die drei Schrauben für die Sockelhalterungen entlang der vorderen Unterkante des Herds entfernen **(Abb.6.3)**. Den Sockel mit diesen Schrauben anbringen (andersfarbige Schrauben finden Sie im losen Zubehör).

Wiedereinbau der Backofentür

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

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.

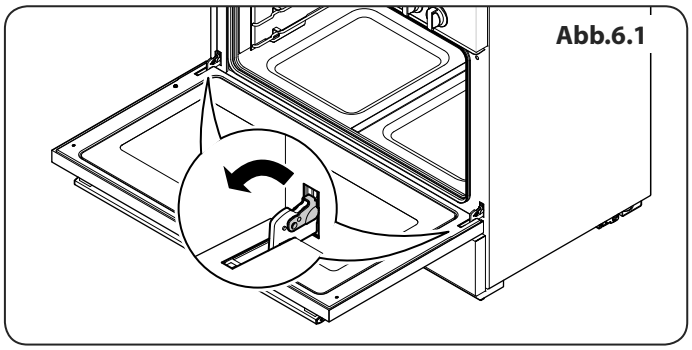


Abb.6.1

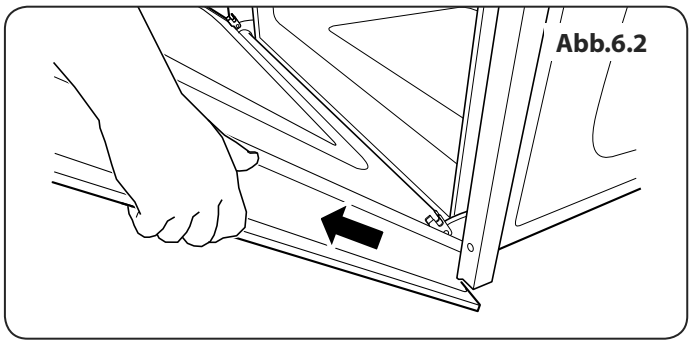


Abb.6.2

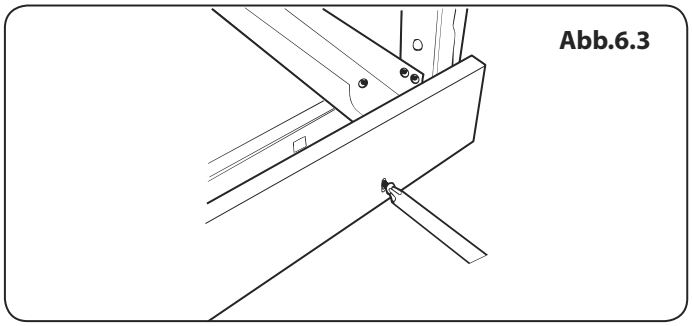
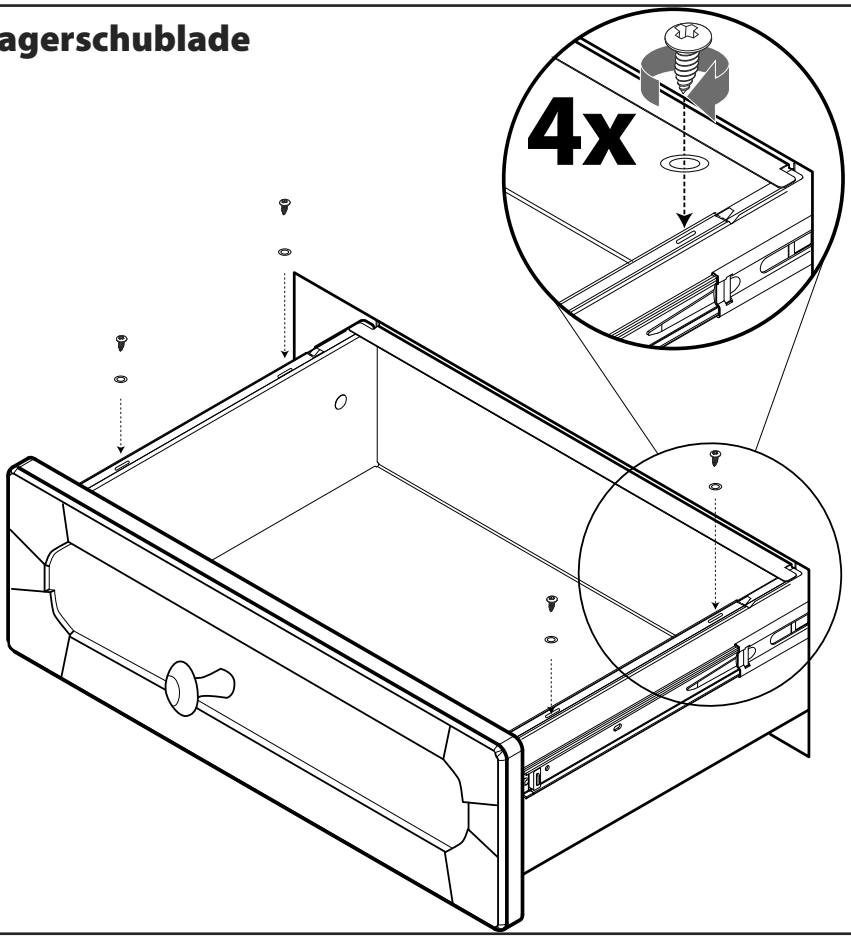
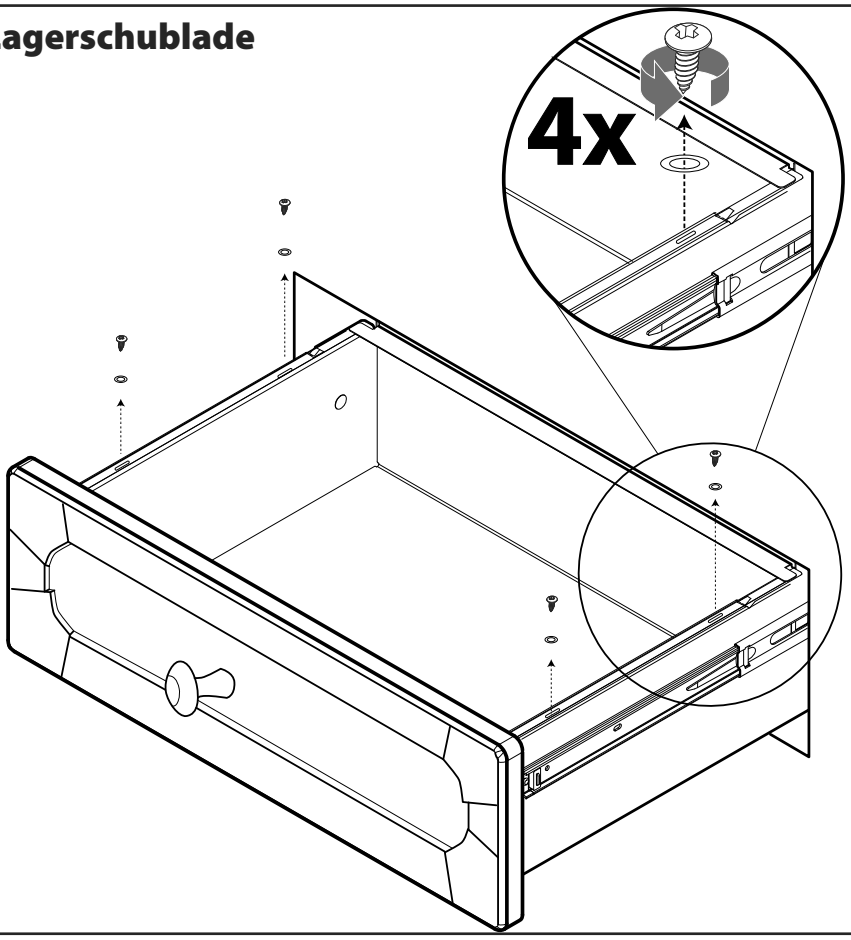


Abb.6.3

Einsetzen der Lagerschublade



Entfernen der Lagerschublade



7. Umstellung auf eine andere Gasart

Sehen Sie im Abschnitt *Technische Daten* auf der Rückseite der Anleitung nach, ob der Herd auf die Gasart, die Sie verwenden wollen, umgestellt werden kann.

⚠ **Diese Umstellung muss durch eine entsprechend sachkundige Fachkraft in Übereinstimmung mit dieser Anleitung und mit den vor Ort geltenden Bestimmungen des Versorgungsunternehmens vorgenommen werden.**

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

⚠ **Diese Anweisungen zur Umstellung müssen in Verbindung mit dem Rest der Geräteanleitung verwendet werden, vor allem Informationen über Normen, Herdaufstellung, Eignung des Anschlussschlauches usw.**

⚠ **Bei Reparatur oder Austausch gasführender Bauteile trennen Sie das Gerät vor Beginn der Arbeiten vom Gas und prüfen Sie nach Abschluss, ob das Gerät gasdicht ist.**

⚠ **Verwenden Sie KEINE überholten oder unzulässigen Gasregler.**

⚠ **Trennen Sie das Gerät vor Beginn der Umstellung von der Stromversorgung. Vergewissern Sie sich vor dem Wiederanschluss an die Stromversorgung, dass das Gerät elektrisch sicher ist.**

Gasdüsen

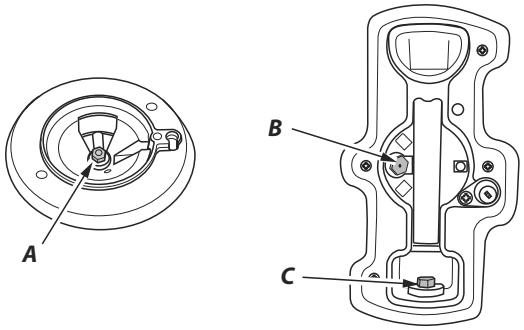
Entfernen Sie Brennerdeckel und -köpfe. Entfernen Sie alte Düsen. Montieren Sie die neuen Düsen: Welche Düsen passen, entnehmen Sie dem Abschnitt *Technische Daten*. Bauen Sie die Teile in der umgekehrten Reihenfolge wieder zusammen **(Abb.7.1)**.

Hahneinstellung

Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.

Nehmen Sie alle Regler ab. Öffnen Sie die Backofentür. Lösen Sie die 4 Schrauben an der Backofenverkleidung **(Abb.7.2)**. Entfernen Sie die 3 Schrauben an der Unterseite der Bedienblende. Die Bedienblende sollte sich etwas absenken. Sie ist über zwei Löcher in der oberen Kante (eines auf jeder Seite) befestigt **(Abb.7.3)**, die an Sicherungen in der inneren Verkleidung einrasten. Heben Sie das Bedienfeld von der inneren Verkleidung ab und ziehen Sie es nach vorne. Achten Sie dabei darauf, die elektrische Verdrahtung nicht zu beschädigen oder zu überdehnen.

Abb.7.1



A - Düse, B - innere Einspritzdüse, C - Außere Einspritzdüse

Abb.7.2

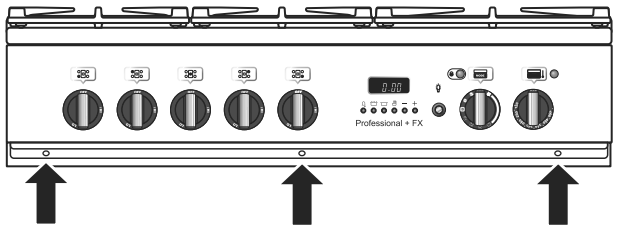


Abb.7.3

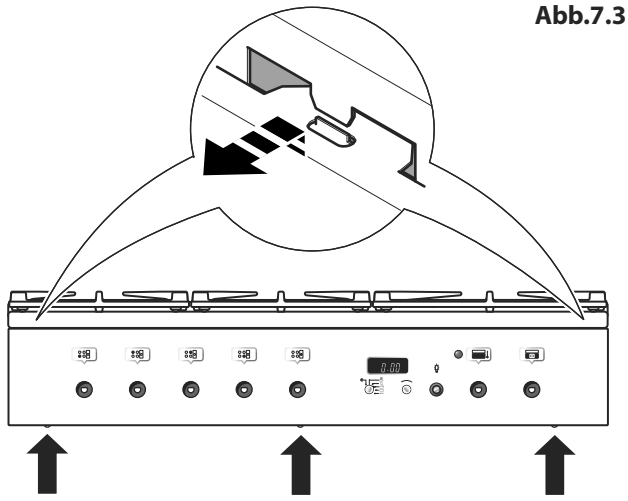
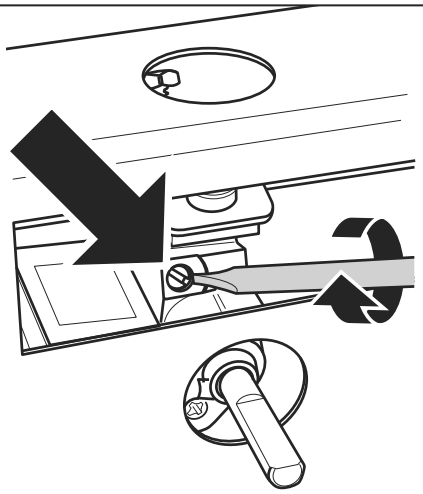


Abb.7.4



Umstellen auf ein anderes Gas

Die Bypass-Schraube an jeder Steuerung im Uhrzeigersinn drehen, bis sie stoppt **(Abb.7.4)**.

Das Bedienfeld und die Steuerknöpfe wieder anbringen.

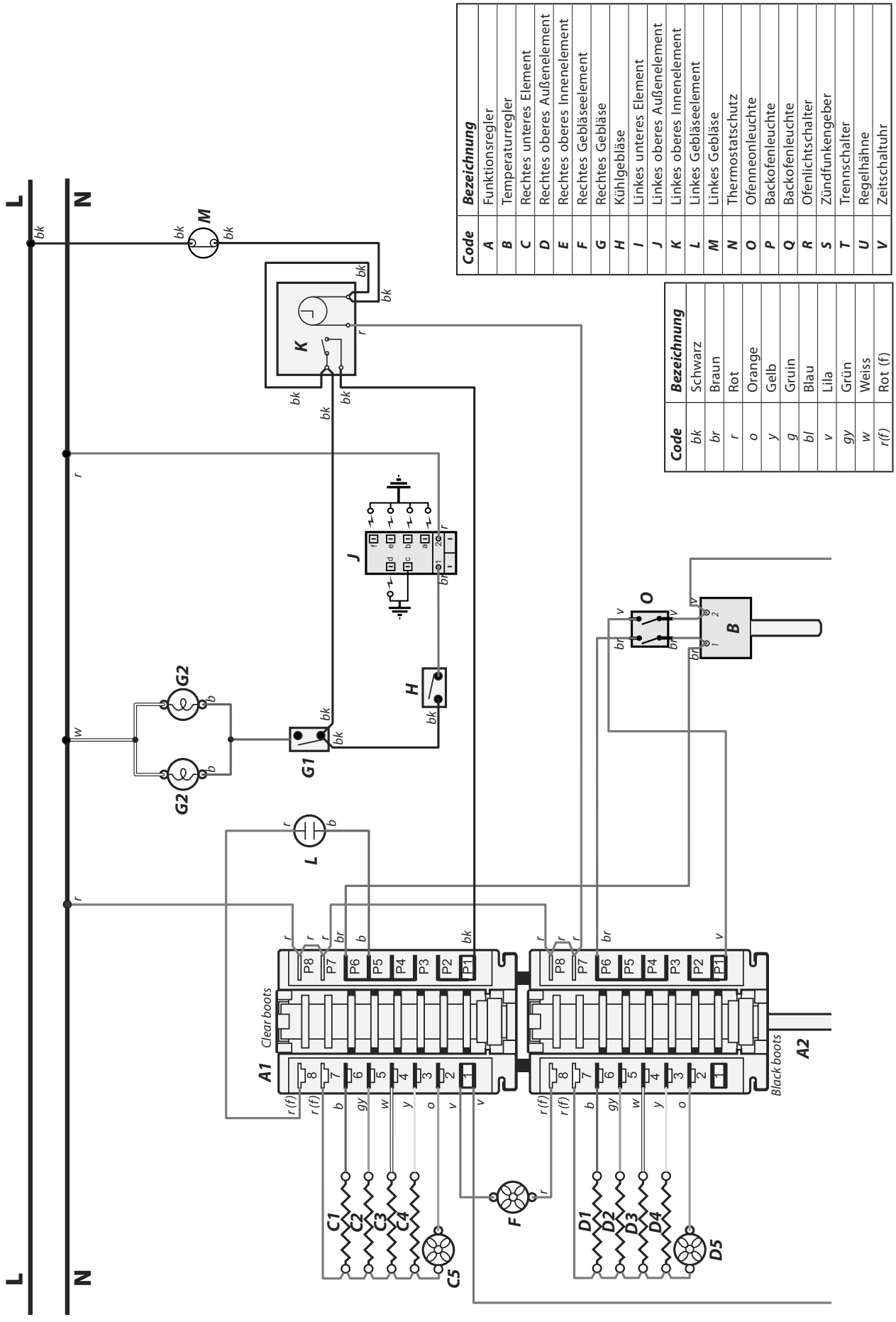
Schild anbringen

Kleben Sie das Schild für die neue Gasart auf den Erdgasteil des Gerätedatenschilds.

Vergewissern Sie sich, dass das Gerät gasdicht ist (siehe dazu *Druckprüfung* im Abschnitt *Installation*.

Prüfen Sie die Funktion aller Brenner.

8. Schaltplan



Code	Bezeichnung
A	Funktionsregler
B	Temperaturregler
C	Rechtes unteres Element
D	Rechtes oberes Außenelement
E	Rechtes oberes Innenelement
F	Rechtes Gebläseelement
G	Rechtes Gebläse
H	Kühlgebläse
I	Linkes unteres Element
J	Linkes oberes Außenelement
K	Linkes oberes Innenelement
L	Linkes Gebläseelement
M	Linkes Gebläse
N	Thermostatschutz
O	Ofenneonleuchte
P	Backofenleuchte
Q	Backofenleuchte
R	Ofenlichtschalter
S	Zündfunkengeber
T	Trennschalter
U	Regelhähne
V	Zeitschaltuhr

Code	Bezeichnung
bk	Schwarz
br	Braun
r	Rot
o	Orange
y	Gelb
g	Gruin
bl	Blau
v	Lila
gy	Grün
w	Weiss
r(f)	Rot (f)

9. Technische Daten

DIESER HERD GEHÖRT ZUR KATEGORIE: Kat $II_{2ELL3B/P}$.
Er wird eingestellt auf Erdgas Gruppe H geliefert (G25-Erdgas mit 20 mbar). Für den Herd ist ein Umbausatz von Erdgas zu einem andern Gas erhältlich.

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

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

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

Anschlüsse

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

Testdrücke siehe Gerätedatenschild.

Abmessungen

Modellbezeichnung	Professional+ FX 90 Elektro-Gas-Herd	
Gesamthöhe	minimum 905 mm	maximum 930 mm
Gesamtbreite	900 mm	
Gesamttiefe	608 mm ohne Griffen, 645 mm mit Griffen	
Platz für Herdplatte (min.)	650 mm	

Nennwerte

Kochstelle	**Bypass-Schrauben***	**Erdgas 20 mb**		**Flüssiggas**	
			Injektor		**Injektor**
Wok Brenner	57	3.5 kW	Innen 78 Außen 126	3.5 kW (246 g/h	Innen 53 Außen 82
Schnelle Kochstelle/Große Flamme (EE-Gasflamme)	40	3 kW	134	3.0 kW (210 g/h)	87
Halbschnelle Kochstelle/Mittlere Flamme (EE-Gasflamme)	32	1.7 kW	109	1.7 kW (119 g/h)	68
Zusatzflamme/Kleine Flamme (EE-Gasflamme)	28	1 kW	75	1.0 kW (70 g/h)	51

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

Heizplatte energiespartipps:

Verwenden Sie Kochgeschirr mit flachem Boden.

Verwenden Sie Kochgeschirr in der richtigen Größe.

Verwenden Sie Kochgeschirr mit Deckel.

Minimieren Sie die Flüssigkeitsmenge bzw. Menge an Fett.

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

Verbrauch basiert auf G30.

Ofen energiespartipps:

Kochen Sie Speisen gleichzeitig, wenn möglich.

Beschränken Sie das Vorheizen auf ein Minimum.

Verlängern Sie die Kochzeit möglichst nicht.

Vergessen Sie nicht, das Gerät am Ende auszuschalten.

Öffnen Sie die Backofentür während des Backvorgangs nicht.

Leistungsdaten Heizplatte

Marke	Falcon
Modellbezeichnung	Professional+ FX
Größe	90
Typ	Elektro-Gas-Herd

Art des Kochfelds	GAS
Anzahl der Kochfelder	5
Zusatzflamme/Kleine Flamme (EE-Gasflamme)	-
Halbschnelle Kochstelle/Mittlere Flamme (EE-Gasflamme)	58%
Halbschnelle Kochstelle/Mittlere Flamme (EE-Gasflamme)	58%
Schnelle Kochstelle/Große Flamme (EE-Gasflamme)	56%
Schnelle Kochstelle/Große Flamme (EE-Gasflamme)	-
Wok (EE-Gasflamme)	53%
Wok (EE-Gasflamme)	-
Heizplatte EE-Gaskochfeld (*)	56%

Mit (*) markierte Informationen gelten nicht bei unterschiedlichen Brennstoffen

Ofendaten

Marke		Falcon
Modellbezeichnung		Professional+ FX
Ofentyp		Strom
Masse	kg	122
Anzahl der Kammern		1
Wirkungsgrad links		
Kraftstoffart		-
Art des Kammern		-
Leistung - Heißluft		-
Leistung - Gebläseumluft		-
Volumen	Liter	-
Energieverbrauch (Strom) - konventionell	kWh / cycle	-
Energieverbrauch (Strom) - Gebläseumluft	kWh / cycle	-
Energieeffizienzindex - konventionell		-
Energieeffizienzindex - Gebläseumluft		-
Energieklasse		-
Wirkungsgrad rechts		
Kraftstoffart		Strom
Art des Kammern		Multifunktion
Leistung - Heißluft		2.75
Leistung - Gebläseumluft		3.3
Volumen	Liter	114
Energieverbrauch (Strom) - konventionell	kWh / cycle	1.16
Energieverbrauch (Strom) - Gebläseumluft	kWh / cycle	1.03
Energieeffizienzindex - konventionell		112.8
Energieeffizienzindex - Gebläseumluft		100.1
Energieklasse		A

Zusätzliche Information		
Dieser Herd erfüllt die Regelung EN 60350-1		
Max. Leistung bei 230 V 50 Hz	Vollmodus	Trennmodus
Gebläseelement	3.31 kW	1.65 kW
Oberes Element	3.49 kW	1.75 kW
Bräunungselement	2.11 kW	1.06 kW
Unteres Element	1.38 kW	0.69 kW

Maximale elektrische Gesamtlast bei 230 V (Ca.-Wert insgesamt, einschließlich Backofenleuchten, Backofenlüfter usw.):	3.6 kW

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