



GEBRAUCHSANLEITUNG & INSTALLATIONS ANLEITUNG

Classic Deluxe
Professional Deluxe
Elan Deluxe
110 Elektro-Gas-Herd

U111184-03b

1. Vor der Inbetriebnahme	1	8. Tabelle des Kochens	27
Persönliche Sicherheit	1	9. Reinigen Ihres Herdes	28
Sicherheitsbestimmungen für elektrischen Anschluss	2	Grundlegende Informationen	28
Bei Gasgeruch	3	Kochfeldbrenner	28
Seltsame Gerüche	3	Die Grillplatte (<i>optional</i>)	29
Kühlgebläse	3	Glide-out Grill	29
Belüftung	3	Öfen	30
Wartung	3	Reinigungstabelle	31
Ofenpflege	4	10. Problembeseitigung	32
Grill/Gleitgrill™ Flege	5	11. Installation	34
Ofenroste (<i>je nach Modell</i>)	5	Lieber Installateur	34
Glaskeramik-Warmhaltezone	5	Sicherheitsanforderungen und Vorschriften	34
Herdpflege	7	Belüftungsmaßnahmen	34
Reinigung	7	Aufstellung des Herdes	34
2. Der Herd im Überblick	8	Umbau	34
Kochstellenbrenner	8	Aufstellen des Herdes	36
Wok- Brenner	9	Versetzen des Herdes	36
Das Wok- Gestell	10	Absenken der Zwei Hinteren Rollen	37
Ceranfeld	10	Das Versetzen Abschließen	37
Grillplatte	11	Montage von Konsolen- bzw. Kettenhalterung	37
Gebrauch des Schiebegrills™	12	Ausrichten des Herdes nach dem Anschluss	37
Brotofen	13	Höheneinstellung	38
Zusätze	17	Gasanschluss	38
Teleskopauszug (<i>Sonderzubehör</i>)	18	Druckprüfung	38
3. Gebrauch des Schiebegrills™	19	Elektrischer Anschluss	39
4. Drehuhr	20	Endkontrolle	39
5. Uhr mit 3 Reglern	22	Endmontage	39
6. Uhr mit 6 Reglern	24	Kundendienst	39
7. Hinweise zum Kochen	26	12. Schaltplan	40
		13. Technische Daten	41

1. Vor der Inbetriebnahme

Bei richtiger Installation und Bedienung den Herd bietet er Ihnen viele Jahre unbeschwertes Kochen. 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.

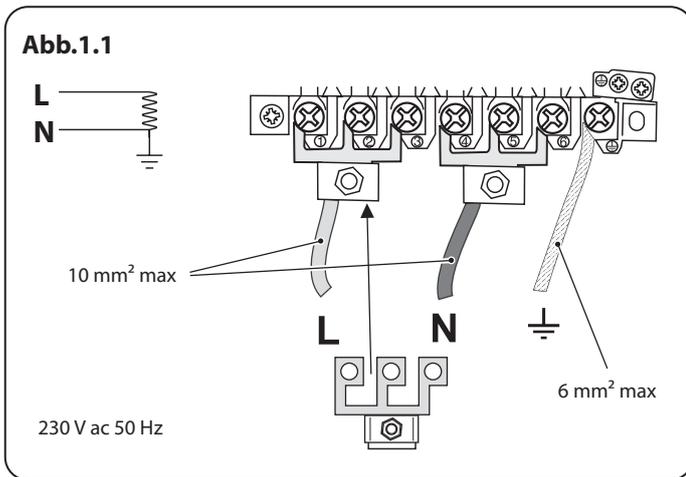
Dieser Herd muss gemäß der entsprechenden Anleitung in diesem Heft, den einschlägigen nationalen und lokalen Vorschriften sowie den Anforderungen lokaler Gas- und Elektrizitätsversorgungsunternehmen entsprechend installiert werden.

- 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.
- **WARNUNG:** 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.
- Der Herd sollte nicht auf einen Sockel gestellt 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.

- Bevor Sie den / die Ofen (e) in Betrieb nehmen, beachten Sie bitte die Installation des Ofenregals im Abschnitt Zubehör.
- **WARNUNG:** Das Gerät und alle zugänglichen Bereiche werden beim Gebrauch heiß. Achten Sie darauf, die Heizelemente nicht zu berühren. Kinder unter 8 Jahren dürfen sich nur unter Aufsicht in der Nähe des Geräts aufhalten.
- **VORSICHT:** Ein langer Kochvorgang muss von Zeit zu Zeit überwacht werden. Ein kurzer Kochvorgang muss durchgehend überwacht werden.
- **WARNUNG:** Feuergefahr: Lagern Sie KEINE Gegenstände auf den Kochfeldern.
- Um Überhitzung zu vermeiden, montieren Sie den Herd **NICHT** hinter einer Dekortür.
- **WARNUNG:** 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.

Abb.1.1



Sicherheitsbestimmungen für elektrischen Anschluss

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

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

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

Zugriff auf den Netzanschluss erhalten Sie durch Entfernen des elektrischen Klemmenanschlusskastens an der Rückwand. Das Netzkabel an die korrekten Anschlüsse für Ihre Stromversorgungsart anschließen (**Abb.1.1** und **Abb.1.2**). Kontrollieren, ob die Verbindungen korrekt angebracht und die Klemmschrauben fest angezogen sind. Das Netzkabel über die Kabelschelle befestigen.

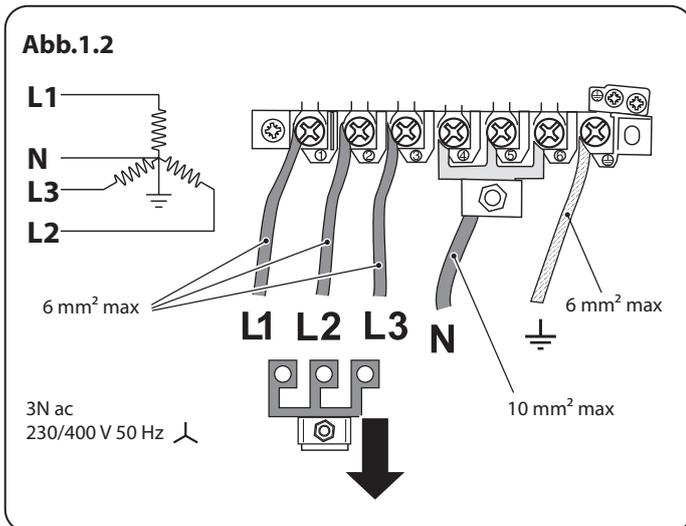
Minimale Temperaturbewertung T105.

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

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

Abb.1.2



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 Erdgeschosebene 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.

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.

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.
- Schalten Sie vor dem Entfernen der vorhandenen Lampe die Stromversorgung aus, und stellen Sie sicher, dass sich der Ofen und die Lampe abgekühlt haben.
- 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

Deutsch

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 instabilen Töpfe und stellen Sie sicher, dass Sie die Griffe vom Rand der Kochstelle entfernt halten.
- Lassen Sie die Kochstelle niemals unbeaufsichtigt auf einer hohen Einstellung. Überkochende Töpfe können zu Rauch führen und Fettspritzer können Feuer fangen. Benutzen Sie, wenn möglich, ein Frittierthermometer, um das Überhitzen von Fett über den Rauchpunkt hinaus zu verhindern.

WARNUNG: Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und Feuer auslösen.

- Lassen Sie eine Fritteuse niemals unbeaufsichtigt. Erwärmen Sie Fett immer langsam und beobachten Sie es, während es sich erhitzt. Frittierpfannen sollten nur zu einem Drittel mit Fett gefüllt sein
- 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.

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.1.3 auf seite 6**).

- 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

Grill/Gleitgrill™ Flege

⚠ WARNUNG: Unbeaufsichtigtes Kochen unter dem Grill kann gefährlich sein und zu Bränden führen.

- 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.

Ofenroste *(je nach Modell)*

Haken Sie zur Anbringung des Schiebeblechs die Vorderkante des Blechs in die Schienen ein (**Abb.1.4 auf seite 6**). Die Hinterkante des Blechs sollte auf der Schiene vor dem hinteren Anschlag liegen (**Abb.1.4 auf seite 6**).

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

Glaskeramik-Warmhaltezone

- Verwenden Sie die Warmhaltezone NIE zum Kochen.
- Verwenden Sie die Fläche der Warmhaltezone NIE als Schneidebrett.
- Lassen Sie Utensilien, Nahrungsmittel oder brennbare Gegenstände nicht auf dem Kochfeld liegen, wenn es nicht in Gebrauch

Abb.1.3

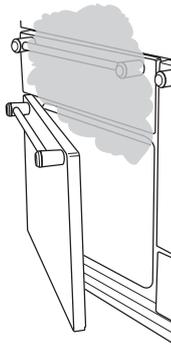


Abb.1.4

Vordere Halterung

Hinterer Anschlag

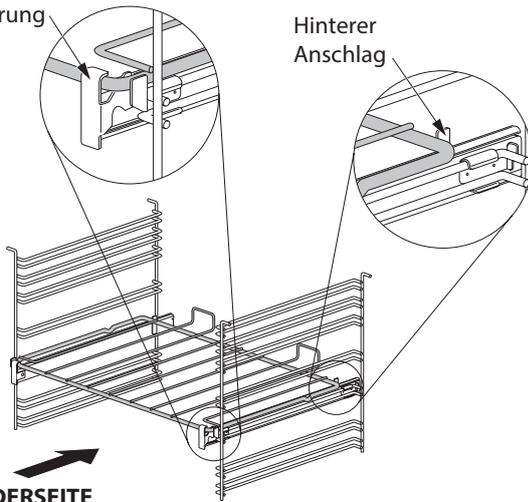


Abb.1.5

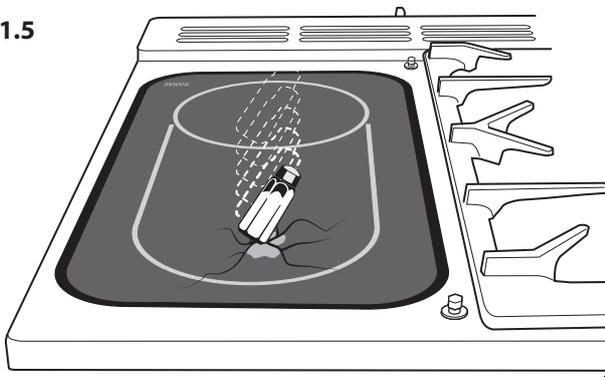
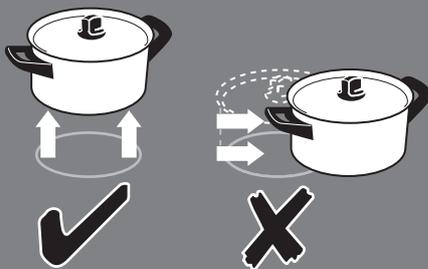


Abb.1.6



ist (z.B. Trockentücher, Bratpfannen mit Öl).

- Frischhalte- bzw. Alufolie oder Kunststoffbehälter dürfen NICHT auf der Warmhaltezone abgelegt oder abgestellt werden.
- Lassen Sie die Warmhaltezone NICHT eingeschaltet, wenn sie nicht in Gebrauch ist.
- Stellen oder stützen Sie schwere Objekte nicht auf der Warmhaltezone ab.

Obwohl die Keramikoberfläche sehr kräftig ist, kann ein heftiger Stoß oder ein scharfer, fallender Gegenstand (z. B. ein Salzstreuer) zu einem Riss oder Bruch der Oberfläche führen (Abb.1.5).

▲ Sobald ein Riss in der Oberfläche zu sehen ist, trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung und lassen Sie es reparieren.

HEBEN Sie Töpfe und Pfannen immer von der Warmhaltezone. Beim Ziehen von Töpfen oder Pfannen können Spuren und Kratzer entstehen (Abb.1.6). Vor dem Herunternehmen eines Topfes oder einer Pfanne den Schalter stets in Position „AUS“ stellen.

- **Legen Sie nichts zwischen Boden von Töpfen oder Pfannen und die Oberfläche der Warmhaltezone (z. B. Asbestuntersetzer, Alufolie, Wok-Ständer).**
- Achten Sie bitte darauf, KEINE Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf die Kochfläche zu legen, da sie heiß werden können.
- Das Gerät ist nicht für die Verwendung mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernbedienung bestimmt.
- Halten Sie keine leeren Töpfe oder Pfannen warm. Hierdurch können Warmhaltezone und Topf/Pfanne beschädigt werden.

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.

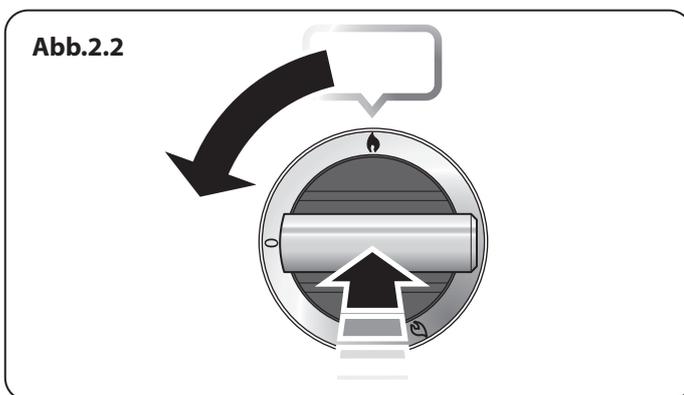
Herdpflege

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

Reinigung

- 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



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

Der 110 „Dual-Fuel“- Herd (**Abb.2.1**) hat die folgenden Eigenschaften:

- A. 5 Kochstellenbrenner einschließlich 1 Wok- brenner
- B. Ein Bedienfeld mit integrierter Zeitschaltuhr
- C. Einen Gleitgrill
- D. Hauptumluftofen
- E. Umluftofen
- F. Brotofen / Schublade

Kochstellenbrenner

Die Zeichnung an jedem der mittleren Regler gibt an, welchen Gasbrenner dieser Regler regelt. Jeder Gasbrenner hat eine Flammensicherung, die den Gasstrom unterbricht, falls die Flamme erlischt.

Wenn der 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.

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.

Stellen Sie sicher, dass Flammen unter den Töpfen sind. Aufsetzen eines Deckels hilft, den Inhalt schneller kochen zu lassen (Abb.2.4). Zwischen größeren Töpfen sollte genügend Abstand gelassen werden. Töpfe und Kessel mit konkaven Böden oder nach unten gedrehten Bodenrändern sollten nicht benutzt werden (Abb.2.5).

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

Vermeiden Sie nach Möglichkeit, instabile oder verformte 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.

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 Emailloberfläche 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.

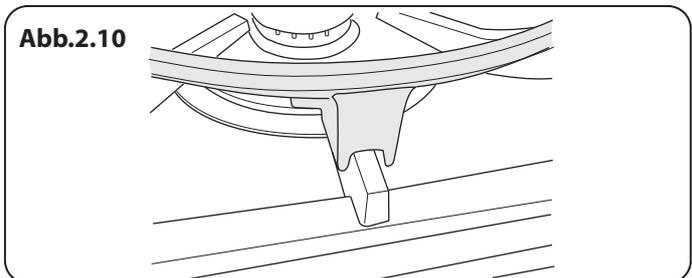
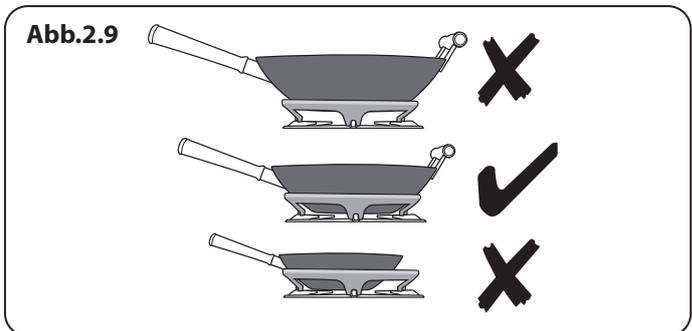
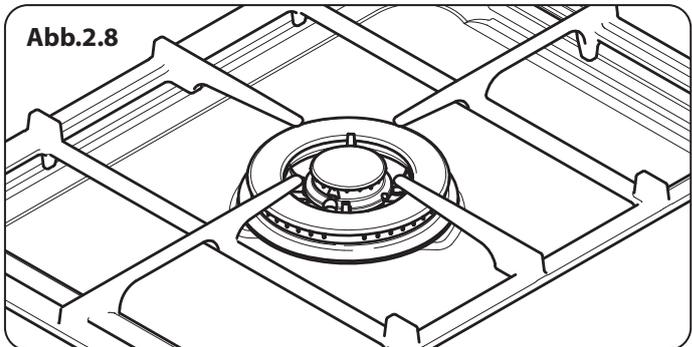
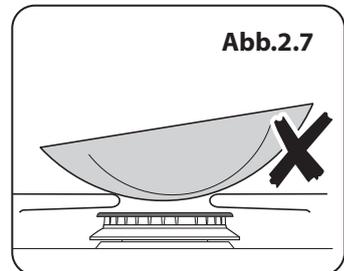
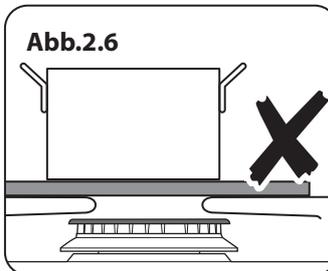
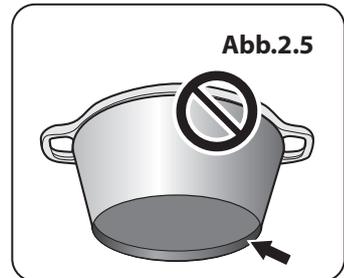
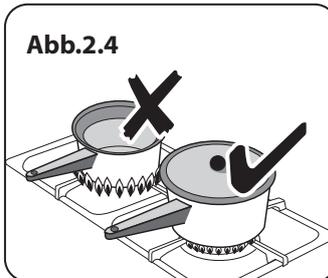
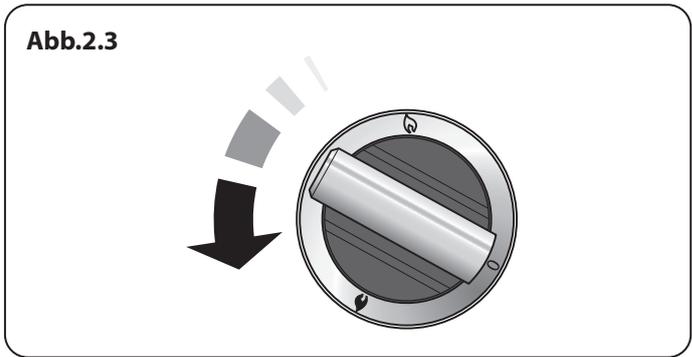
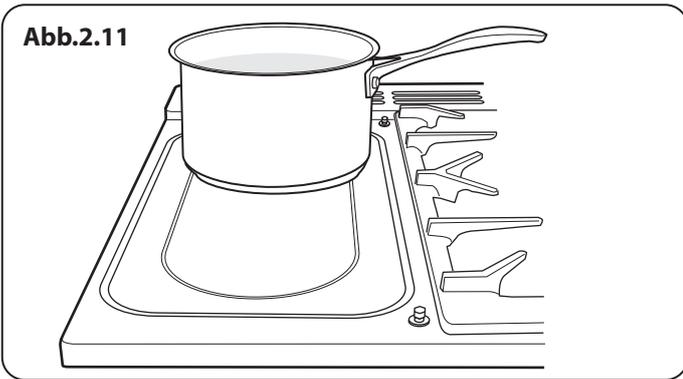


Abb.2.11



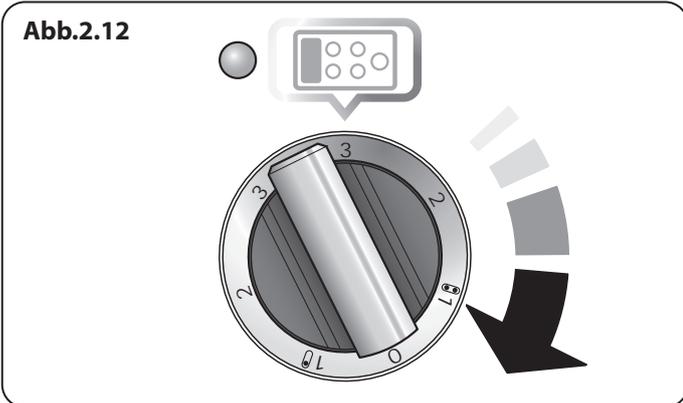
Das Wok- Gestell

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 waagrecht im Ring sitzt (**Abb.2.10**).

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

Abb.2.12



Ceranfeld

Das Kochfeld auf der linken Seite hat zwei Funktionen. Es kann als Ceranherdplatte verwendet werden, um Töpfe auf herkömmliche Weise zu erhitzen (**Abb.2.11**) oder es kann zum Aufheizen der im Lieferumfang enthaltenen Grillplatte verwendet werden.

Der mit einem Ring markierte hintere Bereich ist für das Kochen mit einem Topf vorgesehen.

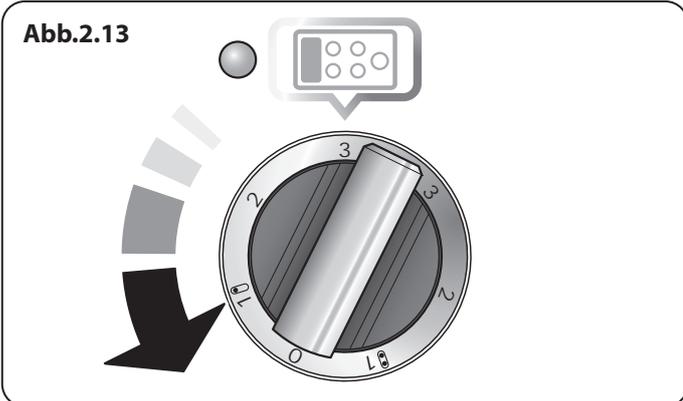
Es gibt zwei Elemente, mit denen entweder der gesamte Bereich oder nur die hintere Hälfte aufgeheizt werden kann.

Drehen Sie den Wahlschalter im Uhrzeigersinn, um den gesamten Bereich aufzuheizen (**Abb.2.12**).

Um den hinteren Ring zu benutzen, drehen Sie den Wahlschalter gegen den Uhrzeigersinn (**Abb.2.13**).

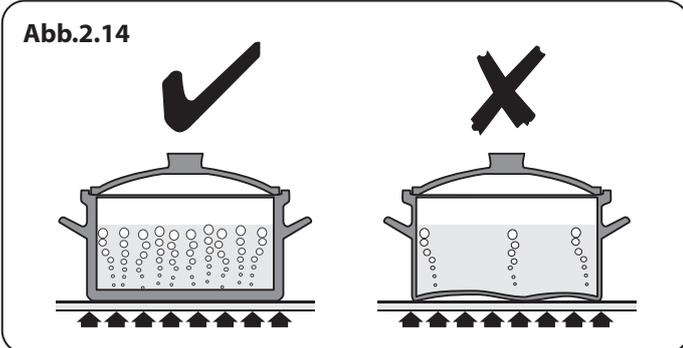
Die Neonanzeige über dem Wahlschalter leuchtet auf, wenn ein Schalter eingeschaltet ist und bleibt auch während der Abkühlzeit der Oberfläche eingeschaltet.

Abb.2.13



Sie können auch einen großen Fischtopf über beide Heizzonen platzieren.

Abb.2.14

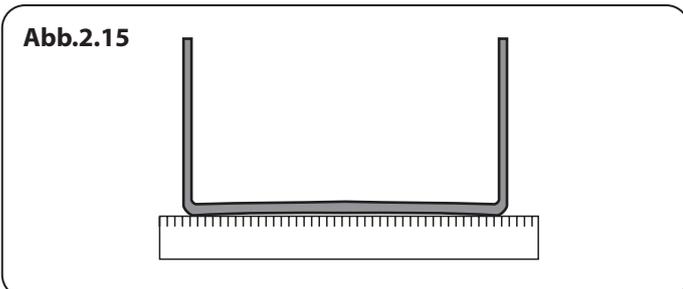


Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Oberfläche berühren: Auch im ausgeschalteten Zustand kann sie heißer als erwartet sein.

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

Töpfe und Pfannen sollten starke, glatte und flache Böden haben (**Abb.2.14**). Dies stellt maximale Wärmeübertragung vom Kochfeld zum Topf sicher und macht das Kochen schnell und energiesparend. Verwenden Sie niemals einen Wok mit rundem Boden, auch nicht mit einem Ständer.

Abb.2.15



Die allerbesten Töpfe und Pfannen haben Böden, die im kalten Zustand leicht gewölbt sind (**Abb.2.15**). Wenn Sie ein Lineal unter den Boden halten, sehen Sie eine kleine Lücke in der Mitte. Wenn sich die Töpfe erwärmen, dehnt sich das Metall und liegt flach auf der Kochfläche.

Stellen Sie sicher, dass der Boden des Topfes sauber und

trocken ist, um zu vermeiden, dass sich Überreste im Kochfeld festbrennen. Dies hilft ebenfalls, Kratzer und Ablagerungen zu vermeiden.

Verwenden Sie immer Töpfe und Pfannen der gleichen Größe wie (oder etwas größer als) die auf der Kochfeldoberseite markierten Flächen (**Abb.2.16**). Aufsetzen eines Deckels hilft, den Inhalt schneller kochen zu lassen.

Töpfe immer vom Kochfeld **ABHEBEN**. Rutschende Töpfe können Flecken und Kratzer verursachen. Vor dem Abnehmen eines Topfes den Regler stets ausschalten.

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

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

Verwenden Sie nur wärmebeständiges Geschirr.

Grillplatte

Die Grillplatte (**Abb.2.17**) passt sicher auf die Haltestifte über dem Ceranfeld (**Abb.2.18**). Versuchen Sie nicht, die Grillplatte über den Gasflammen zu benutzen. Sie kann hier nicht befestigt werden und die Antihafbeschichtung könnte beschädigt werden.

Drehen Sie den Wahlschalter im Uhrzeigersinn, um den gesamten Bereich aufzuheizen (**Abb.2.19**).

Die Neonanzeige über dem Wahlschalter leuchtet auf, wenn ein Schalter eingeschaltet ist und bleibt auch während der Abkühlzeit der Oberfläche eingeschaltet.

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 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.

Die Grillplatte hat hinten rechts eine Aussparung (**Abb.2.20**), damit überschüssiges Fett abgossen werden kann.

⚠ Vorsicht! Es kann sehr heiß sein.

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

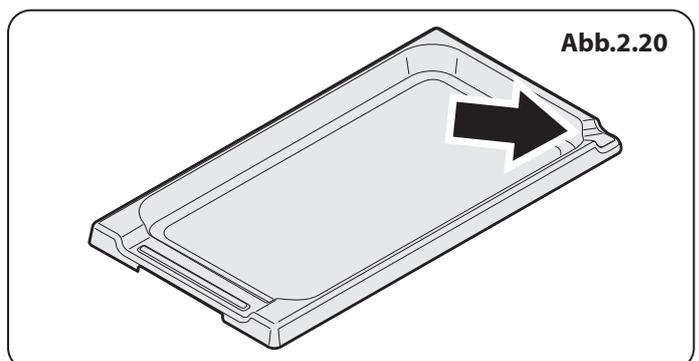
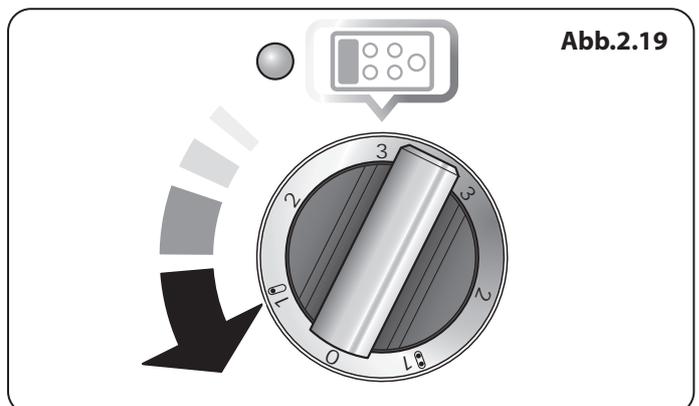
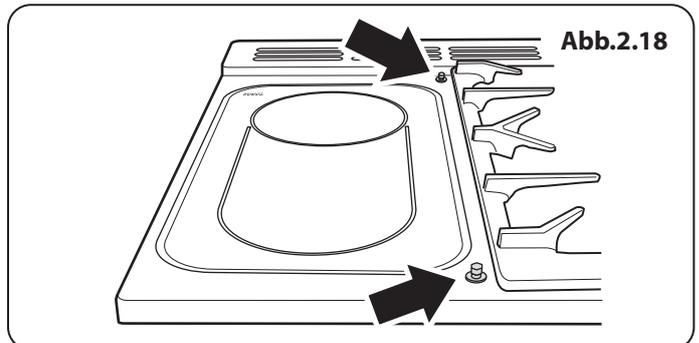
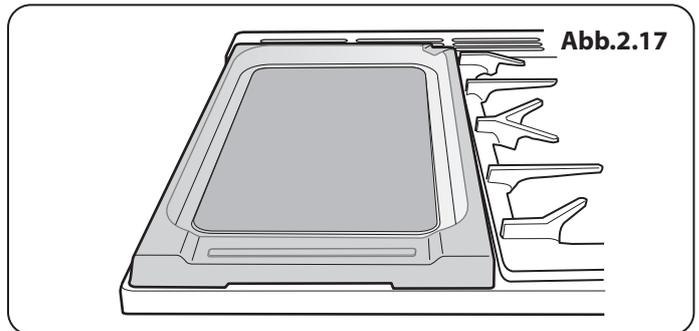
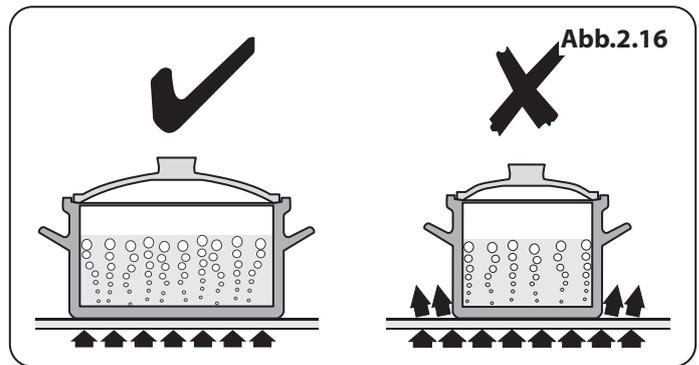
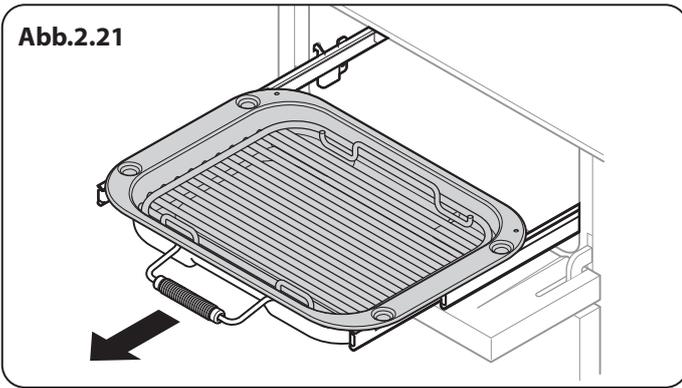


Abb.2.21



Gebrauch des Schiebegrills™ (Abb.2.21)

- ⚠ **ACHTUNG:** Nach Entfernen des Untersetzers aus der Broilerpfanne stellen Sie bitte sicher, dass die Broilerpfanne und der Aufsatz wieder ganz in den Broilerraum geschoben werden. Die Tür des Broilertraums darf NICHT geschlossen werden.
- ⚠ **Frei zugängliche Teile können heiß sein, wenn der Grill in Gebrauch ist. Von Kleinkindern fern halten.**
- ⚠ **Niemals die Grilltür schließen, während der Grill eingeschaltet ist.**

1. Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie den Grill auf die gewünschte Temperatur vorheizen und erst anschließend das Grillgut einschieben. Wenn Sie den Grillrost herausnehmen, können Sie ihr Grillgut vorbereiten und auf den Rost legen, während der Grill aufheizt.
2. Lassen Sie den **Grill NICHT** mehr als ein paar Augenblicke ohne eine Grillpfanne darunter eingeschaltet, da die Regler heiß werden können.
3. Ist der Grill einmal vorgeheizt, den Auszug wieder herausziehen. Ist der Grillhalter mit den darauf platzierten Speisen wieder in Position, den Grillauszug wieder in den Grillraum schieben. Stellen Sie sicher, dass er vollständig hinein geschoben wurde.

Der Grillpfannenrost kann umgedreht werden, um zwei Grillstellungen zu erhalten. Informationen zu den vier Grillhöhen siehe **Gebrauch des Schiebegrills™**.

Brotofen

Der Brotofen befindet sich unten rechts im Herd (**Abb.2.22**). Der Boden des Brotofens verfügt über drei Schlitze, durch die die vom darunter befindlichen Element warme Luft in den Ofen geleitet wird.

Die Temperatur des Brotofens ist ideal zum Gehenlassen aller Arten von Hefeteigen, von süßem bis pikantem Teig, glutenfreiem bis Sauerteig, aus frischer oder Trockenhefe hergestelltem Teig, Brotmischungen und Rezepten aus dem Kochbuch Rangemaster Good Housekeeping Cookery.

Wärmen Sie den Ofen vor, sodass er die richtige Temperatur für Ihren Teig hat.

Er wird über eine Drucktaste ein- und ausgeschaltet (**Abb.2.23**). Die Temperatur ist voreingestellt, braucht also nicht geregelt zu werden.

Der Brotofen bietet Platz für:

- Backbleche in einer Größe bis zu 340mm x 340mm zum Gehenlassen von Brötchen; diese können dann nach dem Gehenlassen direkt in einen vorgeheizten Ofen gegeben werden.
- Um im Brotfen zwei Backbleche auf einmal gehen zu lassen, setzen Sie ein Kuchengitter oder einen Untersetzer über ein Backblech und schieben Sie das andere Blech darüber. Lassen Sie dabei genug Freiraum, dass sich der Teig ausbreiten kann.
- Mit Teig gefüllte 3-Liter-Schüssel
- 3 x 2 450g-Kastenformen
- 4 x 1 450g-Kastenform

Die für das Gehenlassen erforderliche Zeit hängt von der Art und Menge des Teigs ab. Für weitere Informationen siehe das Rezept und prüfen Sie den Teig während der Gehzeit.

Wenn Sie ein Backblech verwenden, stellen Sie ein Kuchengitter auf den Boden des Backofens und das Backblech auf das Gitter. So erreicht die warme Luft den Teig besser.

Bei der Vorbereitung größerer Mengen Hefeteig aus mindestens 500g Mehl, verteilen Sie den Teig auf zwei Schüsseln oder Behälter, um das Gehenlassen im Brotfen zu erleichtern.

Halten Sie während der Gehzeit ein Auge auf den Teig. Frische Hefe reagiert schnell, insbesondere nach der ersten Gehphase. Diese erste Phase ergibt ein etwas lockeres Brot.

Der Brotfen kann zur Aufbewahrung von Utensilien genutzt werden. Schalten Sie den Ofen nach der Benutzung aus und warten Sie, bis er sich abgekühlt hat, bevor Sie Gegenstände darin aufbewahren.

HINWEIS: Im Brotfen können keine Teller angewärmt werden.



Abb.2.22

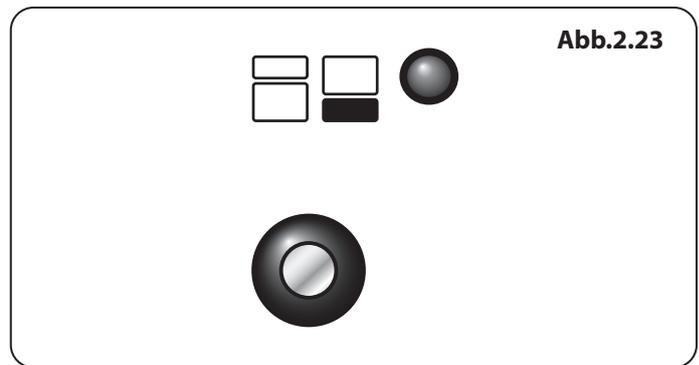


Abb.2.23

TOP-TIPPS

Wissen Sie nicht genau, wie viel Teig Ihre Kastenform fasst?

- Eine 450g-Kastenform fasst 800ml Wasser.
- Eine 900g-Kastenform fasst 1,5l Wasser.
- Decken Sie den Teig während der Gehzeit mit eingefetteter Frischhaltefolie ab. Dabei sollte die Folie nicht zu fest gezogen werden, um das Ausbreiten des Teigs nicht zu behindern.

Deutsch

Reinigung

Reinigen Sie die Innenflächen des Ofens mit heißem Seifenwasser und einem weichen Tuch. Spülen Sie die Flächen ab und reiben Sie sie trocken.

Der Brotofen ist ideal zur Aufbewahrung von Backblechen und anderen Kochutensilien.

Er kann warm werden, also bewahren Sie darin keine Gegenstände auf, die schmelzen oder Feuer fangen können.

Bewahren Sie niemals entzündliche Gegenstände im Ofen auf. Dazu gehören Papier, Kunststoff und Stoffteile wie Kochbücher, Kunststoffbehälter und Hand-/Trockentücher sowie entzündliche Flüssigkeiten.

Bewahren Sie keine Explosivstoffe wie Sprühdosen auf oder im Gerät auf.

Entzündliche Materialien können explodieren und Brand oder Sachschäden verursachen.

Die Backöfen

Die Uhr muss auf die Uhrzeit eingestellt sein, bevor die Backöfen funktionieren. Zu den Schritten zur Einstellung der Uhrzeit siehe folgenden Abschnitt „Die Uhr“.

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

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

Multifunktionsofen

Neben dem Ofengebläse und Gebläseelement besitzt er zwei Heizelemente, eines, das oben im Backofen zu sehen ist und das zweite unter dem Ofenboden. Achten Sie beim Einschieben oder Herausnehmen von Dingen aus dem Backofen darauf, nicht das obere Element und den Elementdeflektor zu berühren.

Der Multifunktionsofen besitzt 3 Hauptgarfunktionen: **Heißluft**, **Umluft** und **Ober- Unterhitze**. Mit diesen Funktionen sollten Sie den Großteil Ihrer Garvorgänge erledigen. Das **Bräunungselement** und **Unterhitze** können in der Endphase des Garvorgangs eingesetzt werden, um das Ergebnis nach Ihren Wünschen zu gestalten. Setzen Sie das **Grillen mit Heißluft** für das Grillen ein und **Auftauen** für das sichere Auftauen kleiner eingefrorener Nahrungsmittel.

Tabelle 2.1 enthält eine Zusammenfassung der Funktionen des Multifunktionsofens.

Der Multifunktionsofen lässt sich auf viele verschiedene Arten benutzen. Wir empfehlen, dass Sie besonders sorgfältig auf Ihr Kochgut achten, bis Sie mit jeder Funktion vertraut sind.

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

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

Tabelle 2.1

Funktionen des Multifunktionsofens

Rapid Response

 Mit der Einstellung „Rapid Response“ können Sie den Ofen schneller als normal vorheizen. Sie verwendet das Umluftofenelement mit zusätzlicher Hitze von einem der Elemente oben im Ofen. Umluftöfen von heizen sich bereits sehr schnell auf, mit der Funktion „Rapid Response“ lässt sich dieser Vorgang jedoch beschleunigen, und Sie können mit dem Kochen schneller beginnen.

Zur Verwendung der Funktion „Rapid Response“ drehen Sie einfach den Funktionsregler auf **R** und stellen die gewünschte Temperatur ein. Die Leuchte am Bedienblende neben dem **R** Symbol leuchtet auf. Wenn die Temperatur erreicht ist, erlischt die Leuchte und das Element oben im Ofen schaltet sich ab. Die Backofentemperatur wird dann durch das Umluftelement und das Gebläse aufrechterhalten.

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

Heißluftbackofen

 Diese Funktion betätigt das Gebläse und das Heizelement rund um das Gebläse. Es wird eine gleichmäßige Hitze im ganzen Ofen erzeugt, so dass Sie große Mengen schnell zubereiten können. Die Zubereitung im Heißluftofen eignet sich besonders zum Backen auf mehreren Backblechen gleichzeitig und ist eine gute „Allround“-Funktion. Es kann notwendig sein, die Temperatur um etwa 10 °C für Rezepte zu senken, die bisher in einem konventionellen Ofen zubereitet wurden. Falls Sie den Ofen vorheizen wollen, warten Sie, bis die Anzeigeleuchte erloschen ist, bevor Sie die Speisen einschieben.

Grillen mit Heißluft

 Diese Funktion betätigt das Gebläse, während das obere Element eingeschaltet ist. Sie erzeugt eine gleichmäßigere, weniger starke Hitze als ein konventioneller Grill. Um beste Ergebnisse zu erzielen, das Grillgut auf den Rost im Deluxe-Ofenblech setzen. Dicke Fleisch- oder Fischstücke sind ideal zum Grillen auf diese Weise geeignet, da die zirkulierende Luft die Stärke der Hitze des Grills verringert.

Die Ofentür sollte geschlossen gehalten werden, während das Grillen stattfindet, um Energie zu sparen. Sie werden ebenfalls bemerken, dass die Speisen weniger beobachtet und umgedreht werden müssen als beim normalen Grillen. Heizen Sie diese Funktion vor der Zubereitung vor. Für beste Ergebnisse empfehlen wir, dass die Grillpfanne nicht auf dem obersten Blech platziert wird.

Umluftofen

 Diese Funktion betätigt das Gebläse, der von den Elementen aufgeheizte Luft oben und unten im Backofen zirkuliert. Die Kombination aus Umluft und konventioneller Zubereitung (Ober und Unterhitze) macht diese Funktion ideal zur Zubereitung großer Speisen,

die gründlich gekocht werden müssen, wie ein großer Fleischbraten.

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

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

Konventioneller Backofen (Ober und Unterhitze)



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

Speisen, die auf dem oberen Rost gebacken werden, werden schneller als auf dem unteren Rost braun und knusprig, da die Hitze, wie bei der Funktion „Konvektionsofen“, oben im Ofen größer als unten ist. Einige Speisen, die zubereitet werden, müssen für gleichmäßige Zubereitung umgetauscht werden. Dies bedeutet, dass Speisen, die verschiedene Temperaturen benötigen, zusammen zubereitet werden können, da die kühlere Zone in der unteren Hälfte und der heißere Bereich oben im Ofen genutzt werden können.

Bräunungselement



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

Unterhitze



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

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

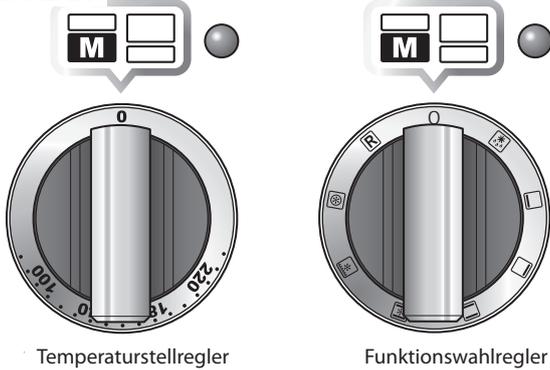
Auftauen



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.

Abb.2.24



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

Der hohe rechte Ofen ist ein Umluftofen. In Umluftofen wird ständig heiße Luft zirkuliert, was ein schnelleres und gleichmäßigeres Braten und Backen ermöglicht.

Die empfohlenen Back und Brattemperaturen für einen Umluftbackofen sind im Allgemeinen niedriger als für einen normalen Backofen.

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

Betrieb der Ofen

Bedienung des Multifunktionsofens

Der Multifunktionsofen hat zwei Regler, einen Funktionswahlregler und einen Temperaturstellregler (**Abb.2.24**). Drehen Sie den Funktionswahlregler auf eine Backfunktion. Drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur (**Abb.2.25**).

Die Backofenkontrollleuchte leuchtet, bis der Ofen die gewählte Temperatur erreicht hat (**Abb.2.26**). Es wird sich dann während dem Kochen ein- und ausschalten, da der Ofen die gewählte Temperatur konstant beibehält.

Die Bedienung des Heißluftofen

Drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur (**Abb.2.25**). Die Backofenkontrollleuchte leuchtet, bis der Ofen die gewählte Temperatur erreicht hat. Er schaltet sich dann während des Backens ein und aus (**Abb.2.26**).

Abb.2.25

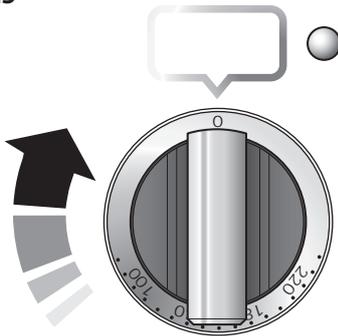
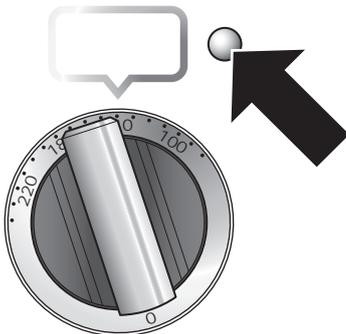


Abb.2.26



Zusätze

Ofenroste

Wenn ein Gitterrost herausgezogen wird, bleibt es ihm Ofen fixiert, kann aber leicht herausgenommen und wieder hineingeschoben werden (**Abb.2.27**).

Den Rost nach vorne ziehen, bis die Rückseite des Rostes durch die Einschubleistenanschläge in den Ofenseiten gestoppt wird (**Abb.2.28**). Die Vorderseite des Rostes anheben, sodass die Rückseite des Rostes unter dem Einschubleistenanschlag hindurchgeht, und dann den Rost nach vorne ziehen (**Abb.2.29**).

Um den Rost wieder einzusetzen, den Rost mit einer Rille in der Ofenseite ausrichten und den Rost nach hinten schieben, bis das Ende an den Einschubleistenanschlag stößt. Heben Sie das Vorderteil an, so dass die Rostenden über die Schiebeleistenanschläge gehen und senken Sie dann das Vorderteil ab, so dass der Rost waagrecht ist und schieben Sie ihn ganz nach hinten (**Abb.2.30**).

Das „Handyrack“ (Hauptofen)

Das „Handyrack“ (**Abb.2.31**) passt in die linke Hauptofentür. Braten und Backen auf ihm ist einfach zu überwachen, da es sofort zugänglich ist, wenn die Tür geöffnet ist.

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

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

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

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

Zur Anbringung des Handyracks eine Seite in die Türhalterung einsetzen (**Abb.2.32**).

Danach die andere Seite herausbiegen und an die andere Halterung anklebmen (**Abb.2.33**).

Backofenleuchte

Drücken Sie den Schalter, um das Licht einzuschalten (**Abb.2.34**).

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

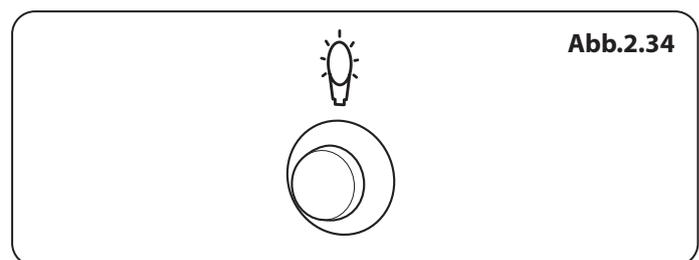
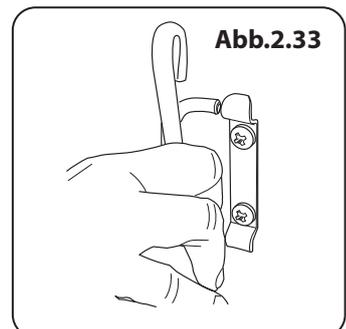
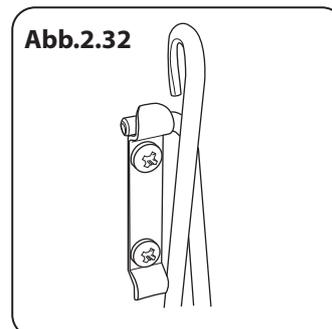
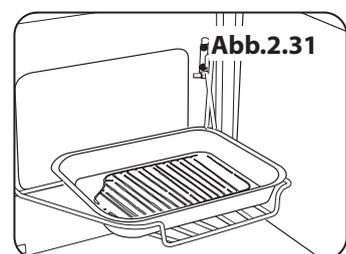
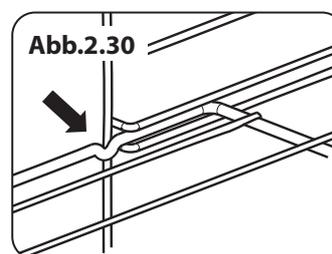
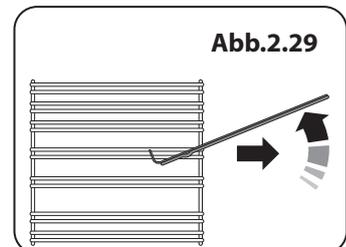
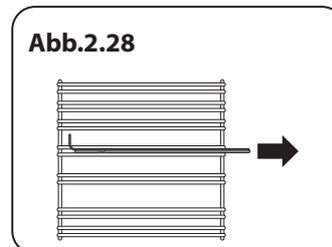
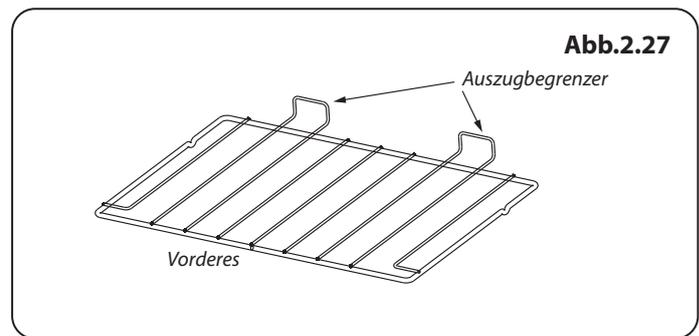
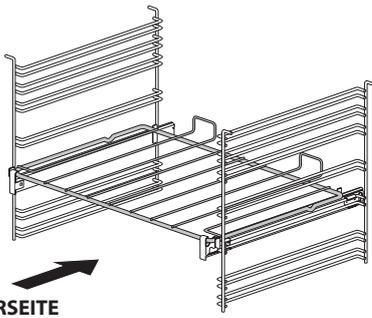


Abb.2.35



Teleskopauszug (Sonderzubehör)

Für jeden der Öfen ist ein Schieblech erhältlich (**Abb.2.35**).

Hinweis: Das Handrack muss entfernt werden, bevor das Glide-Out-Regal montiert wird.

Die Sprossen an den Blechabhängungen sind jeweils paarweise vorhanden. Die Schienen für das Schieblech können an jedem Paar mit Ausnahme des oberen Paares angebracht werden.

Anbringen der Schiebeschienen

Haken Sie den hinteren Teil der Schiene über der oberen Sprosse eines Paares von Blechabhängungen ein. Haken Sie anschließend den vorderen Teil der Schiene auf der gleichen Sprosse ein. Drücken Sie den Clip unter der unteren Sprosse (**Abb.2.36**).

Der vordere Teil der Blechschienen kann durch die Halterung erkannt werden (**Abb.2.38**).

Vergewissern Sie sich, dass die Blechschienen auf jeder Seite in der gleichen Höhe hängen (**Abb.2.37**).

Einsetzen der Schieblechs

Prüfen Sie, ob die Schienen für das Schieblech fest sitzen, bevor Sie das Schieblech einsetzen.

Haken Sie die Vorderseite des Schieblechs wie dargestellt in die Schienen ein (**Abb.2.38**). Die Hinterkante des Blechs sollte auf den Schienen vor dem hinteren Anschlag liegen (**Abb.2.38**).

⚠ Reinigen Sie die Schienen des Schieblechs NICHT im Geschirrspüler.

Abb.2.36

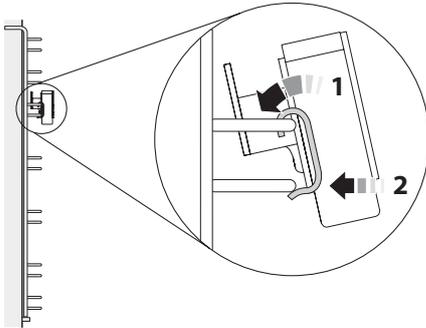


Abb.2.37

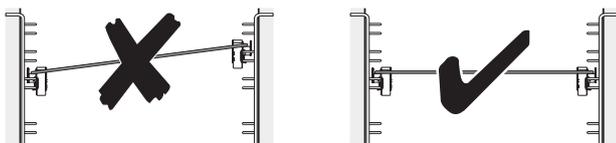
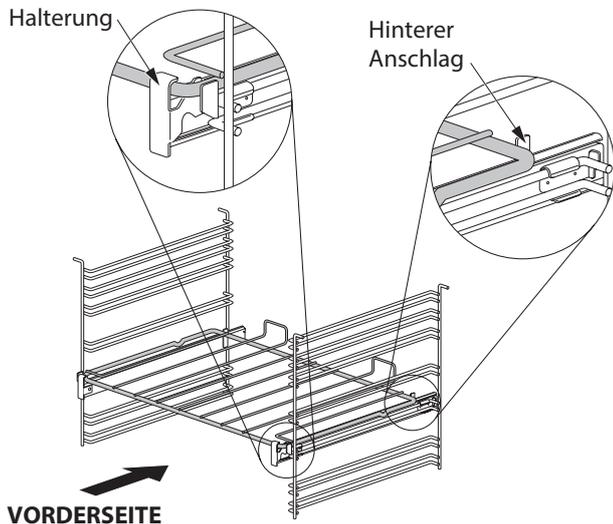


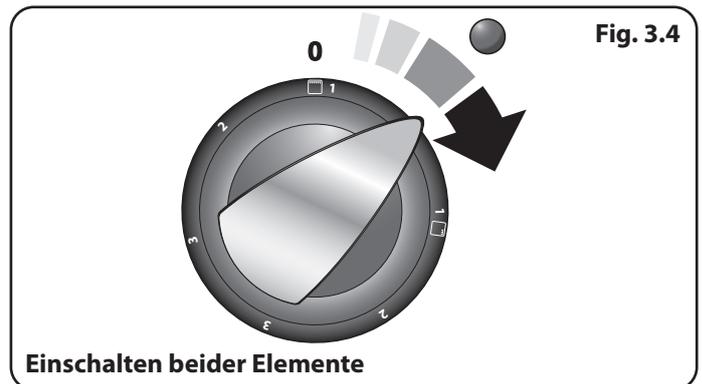
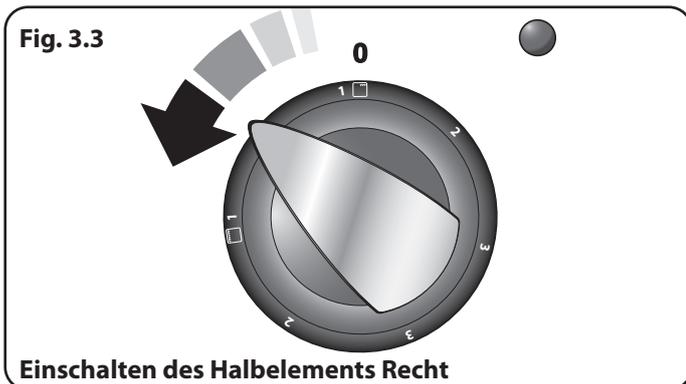
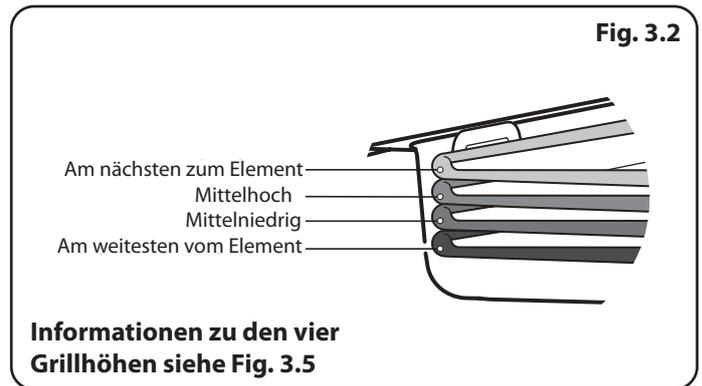
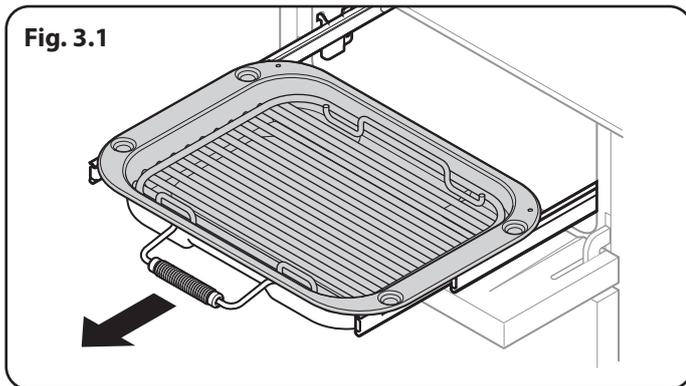
Abb.2.38

Vordere Halterung

Hinterer Anschlag



3. Gebrauch des Schiebegrills™



Informationen zu den vier Grillhöhen **Fig. 3.5**

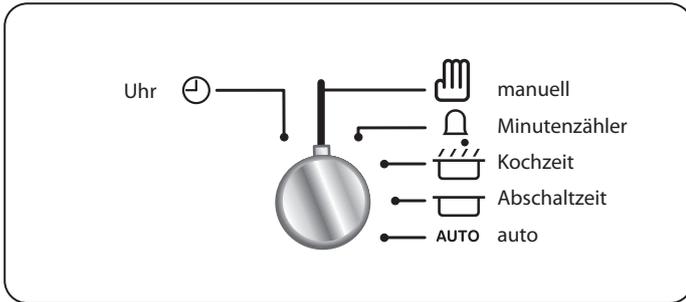
Am nächsten zum Element	Mittelhoch	Am weitesten vom Element	Mittelniedrig
	↻ 180°	↻ 180°	↻ 180°
↻ 180°		↻ 180°	

1. Am nächsten zum Element: Toast, durchwachsener Speck
2. Mittelhoch: Käsetoast, Zucchinischeiben, Rückenspeck
3. Mittelniedrig: Fischfilet, Gemüsespieße
4. Am weitesten vom Element: ganzer Fisch, dicke Schweinekoteletts, Hühnchenbrust, Hühnchen- oder Rindfleischspieße

VORSICHT: Kurze Kochvorgänge müssen durchgehend beaufsichtigt werden.

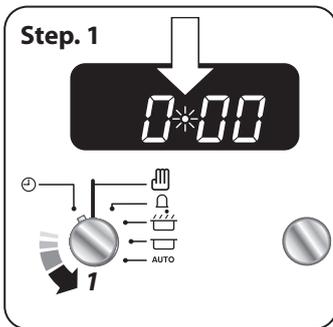
4. Drehuhr

Symbolregler

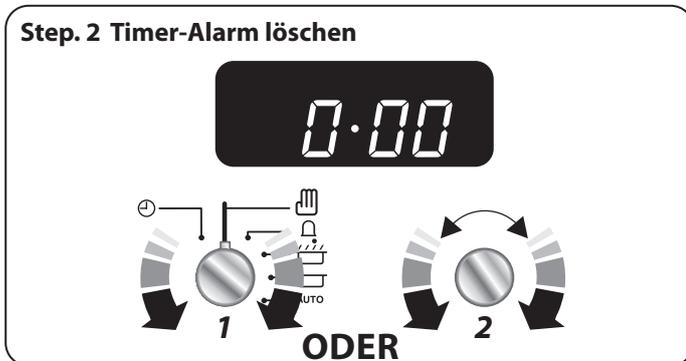
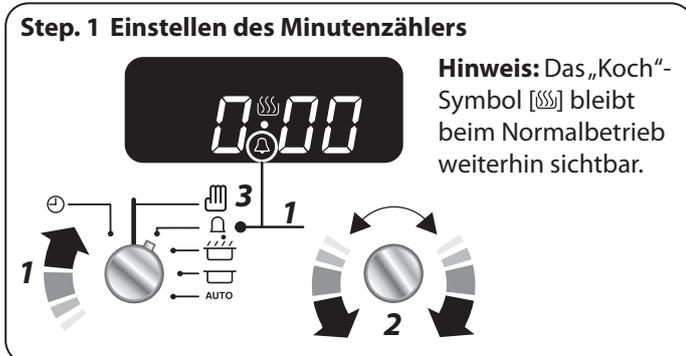


Einstellen der Zeit

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



Minutenzähler

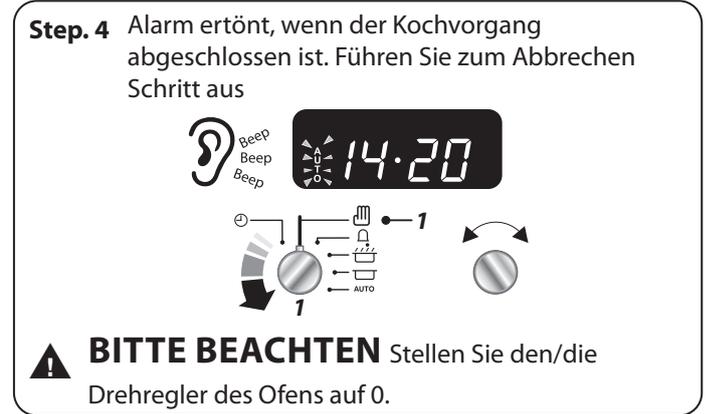
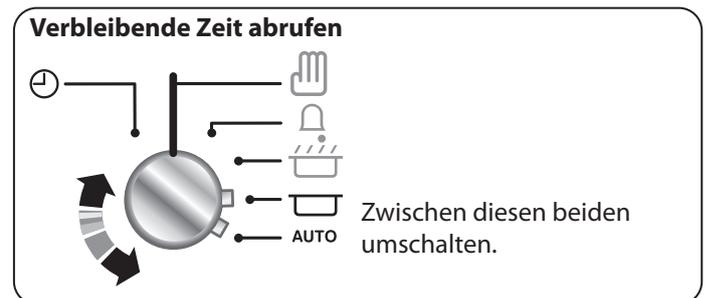
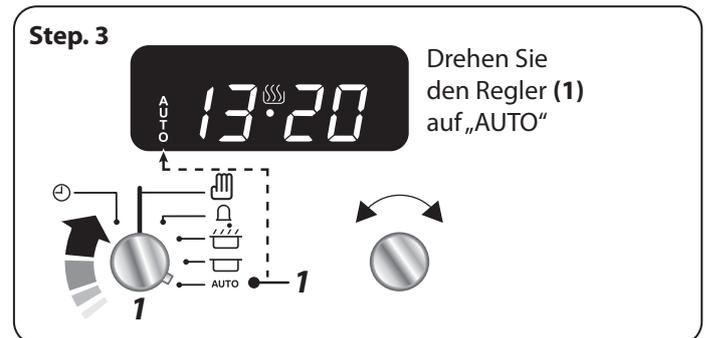
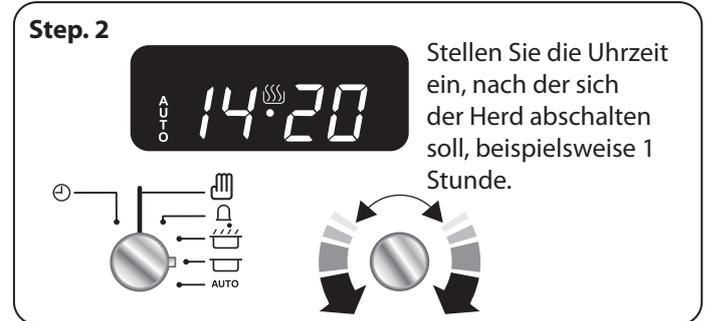
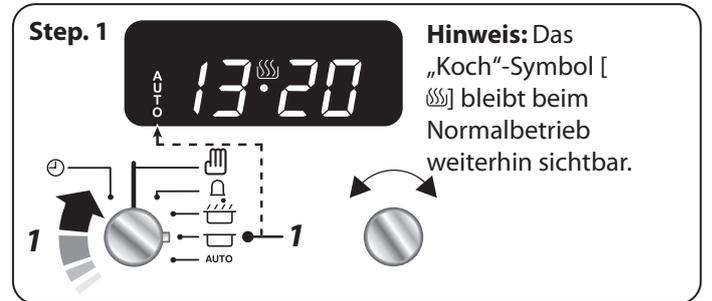


HINWEIS

Der Alarm stoppt nach ungefähr 2 Minuten, wenn er nicht manuell abgeschaltet wird.

Wenn der Minutenzähler aktiv ist, wird die Uhrzeitanzeige zwischen 22 Uhr und 6 Uhr nicht gedimmt.

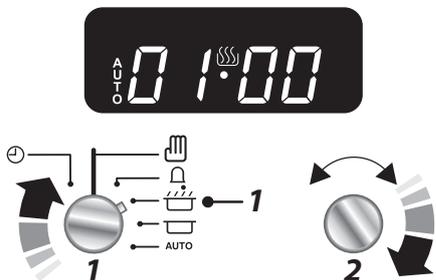
Abschalten des Ofens zu einem bestimmten Zeitpunkt (nur Hauptofen) Sie haben die gewünschte Temperatur und Funktion eingestellt und möchten, dass sich der Herd automatisch abschaltet?



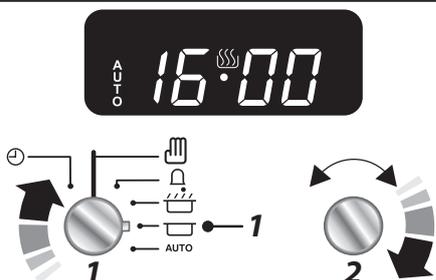
Automatisches Ein- und Ausschalten des Backofens (nur Hauptofen)

Durch Einstellen der Koch- und Abschaltzeit kann der Ofen mithilfe des Timers automatisch gestartet und gestoppt werden. So können Sie beispielsweise Schmorgerichte zubereiten, während Sie außer Haus sind. Die Ist-Startzeit kann nicht eingestellt werden.

Step. 3 Einstellen der Kochzeit

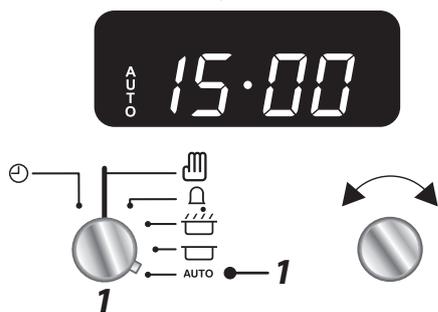


Step. 4



1. Das Display zeigt die aktuelle Uhrzeit sowie die von Ihnen eingestellte Kochzeit an.
2. Drehen Sie den Regler (2) auf die Uhrzeit, nach der sich der Herd abschalten soll

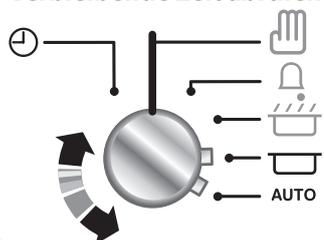
Step. 5 Die aktuelle Zeit wird mitsamt dem Wort „AUTO“ angezeigt. Stellen Sie den Herd auf die gewünschte Kochtemperatur und Funktion ein.



In diesem Beispiel schaltet sich der Ofen automatisch um 16:00 Uhr ein und um 17:00 Uhr wieder aus.

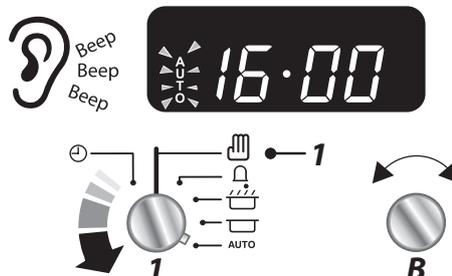
Hinweis: Das „Koch“-Symbol [🔥] wird angezeigt, sobald der Ofen aktiviert ist.

Verbleibende Zeit abrufen



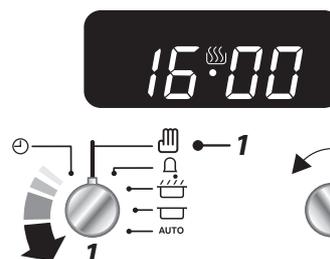
Zwischen diesen beiden umschalten.

Step. 6. Alarm ertönt, wenn der Kochvorgang abgeschlossen ist. Führen Sie zum Abbrechen Schritt aus



⚠ BITTE BEACHTEN Stellen Sie den/die Drehregler des Ofens auf 0.

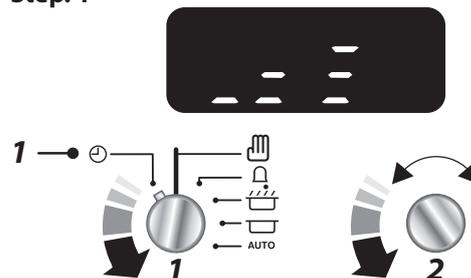
Abbrechen aller automatischer Einstellungen



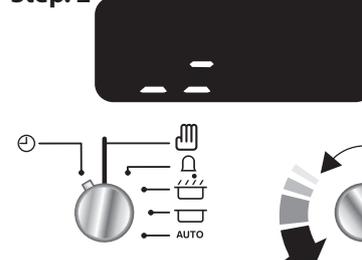
Hinweis: Dieser Vorgang löscht alle automatischen Programmeinstellungen mit Ausnahme des Minutenzählers.

Einstellen des Pieptons

Step. 1



Step. 2

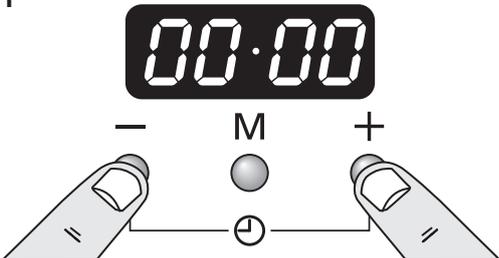


Stellen Sie den Piepton mithilfe des Drehreglers ein.

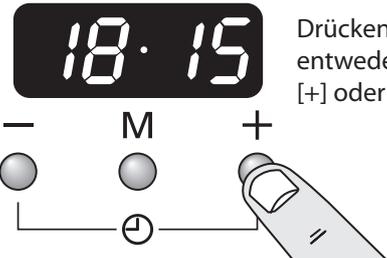
5. Uhr mit 3 Reglern

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

Step. 1



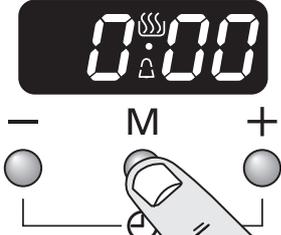
Step. 2



Drücken Sie entweder auf [+] oder [-].

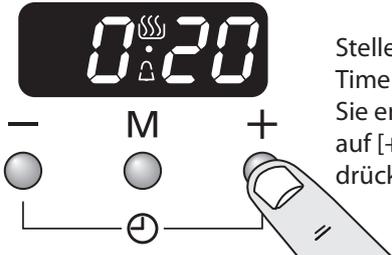
Minutenzähler

Step. 1 Einstellen des Minutenzählers



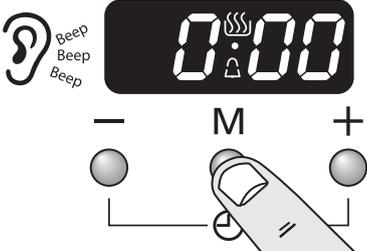
Hinweis: Das „Koch“-Symbol [☹️] bleibt beim Normalbetrieb weiterhin sichtbar.

Step. 2



Stellen Sie den Timer ein, indem Sie entweder auf [+] oder [-] drücken.

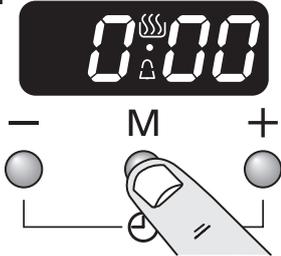
Step. 3



Sobald die eingegebene Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton. Den Alarm stoppen Sie durch Drücken eines beliebigen Reglers.

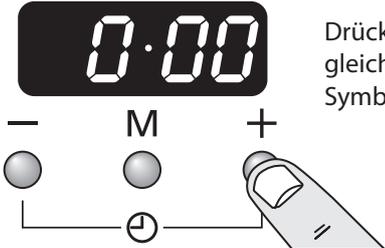
Zurücksetzen des Minutenzählers

Step. 1



Hinweis: Das „Koch“-Symbol [☹️] bleibt beim Normalbetrieb weiterhin sichtbar.

Step. 2

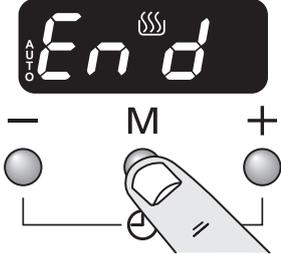


Drücken Sie gleichzeitig auf die Symbole [+] und [-].

Abschalten des Ofens zu einem bestimmten Zeitpunkt (nur Hauptofen)

Sie haben die gewünschte Temperatur und Funktion eingestellt und möchten, dass sich der Herd automatisch abschaltet?

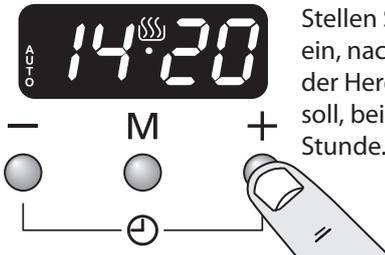
Step. 1



Hinweis: Das „Koch“-Symbol [☹️] bleibt beim Normalbetrieb weiterhin sichtbar.

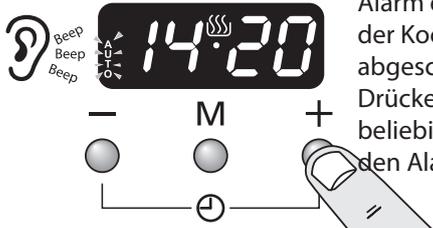
3 Mal drücken

Step. 2



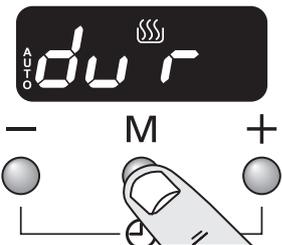
Stellen Sie die Uhrzeit ein, nach der sich der Herd abschalten soll, beispielsweise 1 Stunde.

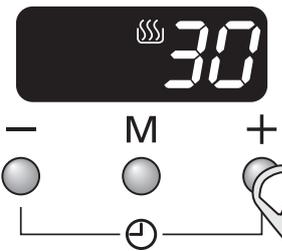
Step. 3

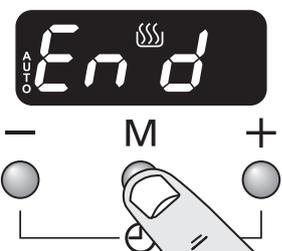


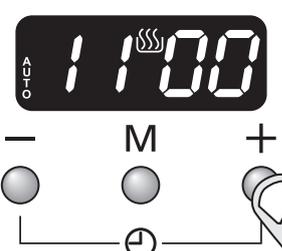
Alarm ertönt, sobald der Kochvorgang abgeschlossen ist. Drücken Sie auf einen beliebigen Regler, um den Alarm zu löschen.

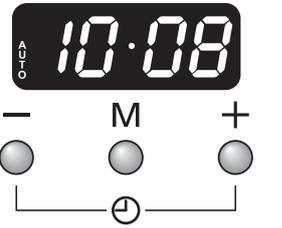
Automatisches Ein- und Ausschalten des Backofens (nur Hauptofen)

Step. 1  Drücken Sie erneut auf den Regler [M], bis die aktuelle Zeit angezeigt wird.

Step. 2  Stellen Sie die Dauer ein, nach der sich der Herd abschalten soll.
Drücken Sie entweder auf [+] oder [-]

Step. 3  Stellen Sie die Dauer ein, nach der sich der Herd abschalten soll.
Drücken Sie erneut auf den Regler [M], bis die aktuelle Zeit angezeigt wird.

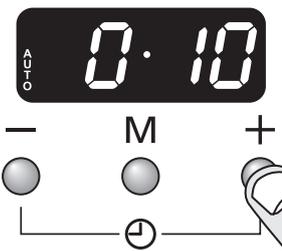
Step. 4  Stellen Sie die Abschaltzeit ein, indem Sie entweder auf [+] oder [-] drücken.

Step. 5 Die aktuelle Zeit wird mitsamt dem Wort „AUTO“ angezeigt. Stellen Sie den Herd auf die gewünschte Kochtemperatur und Funktion ein.
 In diesem Beispiel schaltet sich der Ofen automatisch um 10:30 Uhr ein und um 11:00 Uhr wieder aus.

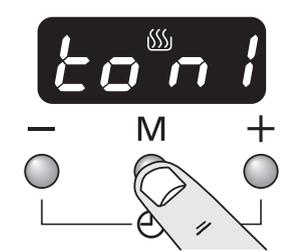
Step. 6 Alarm ertönt, sobald der Kochvorgang abgeschlossen ist. Drücken Sie auf einen beliebigen Regler, um den Alarm zu löschen.
 **BITTE BEACHTEN**
Stellen Sie den/die Drehregler des Ofens auf 0.

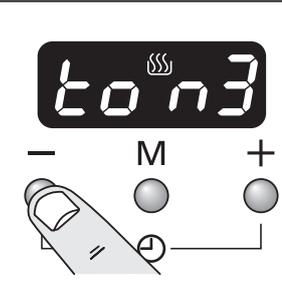
Der Alarm stoppt nach ungefähr 7 Minuten, wenn er nicht manuell abgeschaltet wird.

AUTO wird angezeigt, aber Sie können den Kochvorgang auch manuell fortsetzen (nur Hauptofen)

 Drücken Sie entweder auf [+] oder [-]

Ändern der Alarmfrequenz

Step. 1  Drücken Sie erneut auf den Regler [M], bis die aktuelle Zeit angezeigt wird.

Step. 2  Drücken Sie entweder auf [+] oder [-]

6. Uhr mit 6 Reglern

Fig. 6.1

A – Minutenzähler,
 B – Kochzeit,
 C – Abschaltzeit,
 D – Manuell,
 E & F – Regler für Zeiteinstellung

Symbol	Funktion	Hinweise
[🔔]	Minutenzähler ist aktiv	
[🍲]	Ofen/Öfen können betrieben werden	Wenn das 'Koch'-Symbol [🍲] nicht angezeigt wird, ist das Programm entweder beendet und der Ofen ist / die Öfen sind abgeschaltet oder es steht ein Automatikprogramm an, das noch nicht begonnen hat.
[AUTO]	Der Ofen wird/Die Öfen werden im semiautomatischen oder automatischen Modus bedient	
[P]	Selbstreinigungsmodus (pyrolytischer Modus) wurde aktiviert	Ggf. verfügt Ihr Herd nicht über diese pyrolytische Funktion
[Punkt]	Blinkt beim Einstellen der aktuellen Uhrzeit	

Table 6.1 Funktionsübersicht

Einstellen der Zeit

Bevor der Ofen verwendet werden kann, muss die Uhrzeit eingestellt sein. Die Uhrzeit kann auf zwei unterschiedliche Weisen eingestellt werden:

1.

Drücken Sie entweder auf [+] oder [-].

Gedrückt halten

2.

Drücken Sie entweder auf [+] oder [-].

Gedrückt halten

BITTE BEACHTEN SIE, dass es sich um eine 24-Stunden-Uhr handelt.

Schalten Sie den Strom ab, warten Sie einige Minuten und schalten Sie den Herd erneut ein, um die Uhr/den Herd zurückzusetzen.

Automatisches Dimmen

Sofern keine Automatikprogramme eingestellt sind und der Minutenzähler nicht aktiv ist, wird die Beleuchtung der Uhr im Zeitraum zwischen 22:00 und 6:00 Uhr automatisch gedimmt.

Minutenzähler

Step. 1 Drücken und halten Sie den Regler [🔔]

Gedrückt halten

Drücken Sie entweder auf [+] oder [-]

Step. 2

Drücken Sie den Regler [🔔], um die verbleibende Zeit einzusehen

Step. 3

Den Alarm stoppen Sie durch Drücken eines beliebigen Reglers.

Minutenzähler und Automatikprogramme zurücksetzen

Einstellen des Pieptons.

Gedrückt halten

Lassen Sie den Regler [-] los und drücken sie unmittelbar wieder. Dadurch wird der Piepton um einen Balken verringert.

Einstellen der Kochzeit (nur Hauptofen)

Sie haben die gewünschte Temperatur und Funktion eingestellt und möchten, dass sich der Herd automatisch abschaltet?

Step. 1

Drücken Sie entweder auf [+] oder [-].

Gedrückt halten

Step. 2

Den Alarm stoppen Sie durch Drücken eines beliebigen Reglers.

⚠ BITTE BEACHTEN Stellen Sie den/die Drehregler des Ofens auf 0.

Einstellen des Endes der Kochzeit (nur Hauptofen)

Sie haben die gewünschte Temperatur und Funktion eingestellt und möchten, dass sich der Herd automatisch abschaltet?

Step. 1

Step. 2

Step. 3 Den Alarm stoppen Sie durch Drücken eines beliebigen Reglers.

⚠ BITTE BEACHTEN Stellen Sie den/die Drehregler des Ofens auf 0.

Automatisches Ein- und Ausschalten der Backöfen (nur Hauptofen)

Sie haben die gewünschte Temperatur und Funktion eingestellt und möchten, dass sich der Herd automatisch abschaltet?

Step. 1

Stellen Sie die Kochdauer ein, indem Sie entweder auf [+] oder [-] drücken.

Gedrückt halten

Step. 2

Auf dem Display wird die aktuelle Zeit angezeigt.

Gedrückt halten

Step. 3

Stellen Sie die Abschaltzeit ein, indem Sie entweder auf [+] oder [-] drücken. Regler loslassen.

Gedrückt halten

Step. 4

Die aktuelle Zeit und das AUTO-Symbol werden auf dem Display angezeigt.

Step. 5 Den Alarm stoppen Sie durch Drücken eines beliebigen Reglers.

⚠ BITTE BEACHTEN Stellen Sie den/die Drehregler des Ofens auf 0.

7. Hinweise zum Kochen

Tips för Matlagning med Timer

Om du vill laga mer än en rätt på samma gång bör du välja rätter som tar ungefär lika lång tid att tillaga. Mat kan dock lagas långsammare om du använder små formar och täcker dem med aluminiumfolie, eller snabbare genom att laga en mindre mängd mat eller placera maten i större formar.

Undvik sådan mycket lättförstörbar mat som fläsk och fisk om den ska förvaras under längre tid, särskilt när det är varmt ute.

⚠ Använd inte timerfunktionerna för mat som redan är varm.

⚠ Använd inte timerfunktionerna om ugnen redan är varm.

⚠ Använd inte timerfunktionerna om den andra ugnen redan är varm.

Hel fågel måste vara helt upptinad innan du sätter in den i ugnen. Kontrollera noggrant att kött och fågel är helt färdiglagade innan du serverar dem.

Allgemeine Hinweise zum Ofen

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

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

Für eine ebene Bräunung wird folgende maximale Größe des Backblechs empfohlen:

- Tiefe: 340 mm (13 3/8") Breite: 340 mm (13 3/8") im Hauptofen

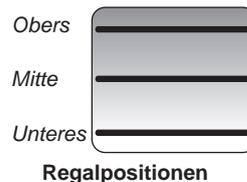
Wenn der Ofen eingeschaltet ist, die Tür nicht länger als notwendig geöffnet lassen, da sonst die Regler sehr heiß werden können.

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

8. Tabelle des Kochens

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

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



Speise	Ofenventilators		Herkömmlichen		Ungefähre Garzeit	
	Funktion	Temperatur °C	Regal Positionen	Funktion Temperatur °C		
Fleisch						
Rind mit Knochen		150	M	160	20-25 minuten pro 500g +20-25 minuten.	<i>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.</i>
		190	M	200	15-20 minuten pro 500g +15-20 minuten.	
Rind ohne Knochen		150	M	160	30-35 minuten pro 500g +30-35 minuten.	<i>Gefülltes Geflügel - Bei 200°C braten oder 20 Min. lang bei 200°C und dann 160°C für den Rest der Zeit braten.</i>
		190	M	200	20-25 minuten pro 500g +20-25 minuten.	
Lamm		150	M	160	30-35 minuten pro 500g +30-35 minuten.	<i>Bei verpacktem Geflügel (frisch oder gefroren) den Garzeiten auf der Verpackung folgen.</i>
		190	M	200	25-30 minuten pro 500g +25-30 minuten.	
Schwein		150	M	160	35-40 minuten pro 500g +35-40 minuten.	<i>Gefrorene geflügel vor dem braten grundlich auftauen.</i>
		190	M	200	25-30 minuten pro 500g +25-30 minuten.	
Geflügel						
Hähnchen (2,3 kg)		150	M	160	20-25 minuten pro 500g +20-25 minuten.	<i>Im konventionellen Backofen: Lassen Sie beim Garen auf zwei Einschüben mindestens eine Einschubleiste Abstand zwischen Rosten oder Blechen.</i>
		190	M	200	15-20 minuten pro 500g +15-20 minuten.	
Truthahn (4,5 kg)		150	M	160	25-30 minuten pro 500g +25-30 minuten.	<i>Platzieren Sie das Backblech mit der Vorderkante an der Vorderseite des Ofeneinschubs.</i>
		190	M	200	20 minuten pro 500g +20 minuten.	
Truthahn (rüber 4,5 kg)		150	M	160	20 minuten pro 500g +20 minuten.	<i>Bei Zubereitung auf zwei Einschüben sollten die Bleche nach etwa der Hälfte der Zubereitungszeit gegeneinander ausgetauscht werden.</i>
		190	M	200	15 minuten pro 500g +15 minuten.	
Ente / Entlein		150	M	160	25-30 minuten pro 500g.	
Kasserole		130-140	M	140-150	2-4 Std. je nach Rezept.	
Fisch						
		180	M/U	190	Filets 15-20 minuten.	
		180	M/U	190	Steaks je nach Dicke.	
		180	M/U	190	Ganze fische 10 minuten 500g +10 minuten.	
Kuchen						
Sehr schwerer Englischer kuchen		130	M/U	140		<i>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.</i>
Englischer kuchen		140	M/U	150	45-50 minuten pro 500g Mischung.	
Licht cake		160	M	170	2½-3 Std.	
Gebäck						
Fruchttorte		190	M	200	20-30 minuten.	
Törtche		190	M	200	35-40 minuten.	
Blätterteig		220	M	230	10-20 minuten je nach große.	
Brot		210	M/O	220	20-40 minuten je nach große.	
Meringue		100	M	110	20-30 minuten.	

9. Reinigen Ihres Herdes

Grundlegende Informationen

Schalten Sie die Stromversorgung ab, bevor Sie eine gründliche Reinigung durchführen. Lassen Sie das Gerät abkühlen.

! VERWENDEN SIE niemals Lösungsmittel, Waschsoda, ätzende Reiniger, bioaktives Pulver, Bleichmittel, Chlorbleiche, grobes Scheuermittel oder Salz.

! VERWENDEN SIE KEINE verschiedenen Reinigungsmittel in Kombination, da diese miteinander reagieren und Ihre Gesundheit gefährden könnten.

Alle Teile des Herdes können mit warmer Seifenlauge gereinigt werden. **Achten Sie jedoch darauf, dass kein überschüssiges Wasser in das Gerät gelangt.**

Vergessen Sie nicht, das Gerät wieder ans Stromnetz anzuschließen und die Uhr einzustellen, bevor der Herd erneut genutzt wird.

Kochfeldbrenner

Einige Modelle haben einen separaten Ring, der auf den Brennerkopf passt.

Brennerköpfe und -kappen können zwecks Reinigung entfernt werden.

! Reinigen Sie die Brennerköpfe NICHT in der Spülmaschine.

Achten Sie darauf, dass sie absolut trocken sind, bevor sie wiedereingesetzt werden.

Einzelringbrenner

Wenn Sie den Brennerkopf wieder aufsetzen, müssen Sie sicherstellen, dass die Einkerbung und die Elektrode bzw. die Aussparung im Sockel zueinander ausgerichtet sind. Überprüfen Sie, dass der Brennerkopf eben ist und dass die Kappe mittig auf dem Brennerkopf liegt (**Abb.9.1**).

Wok-Brenner

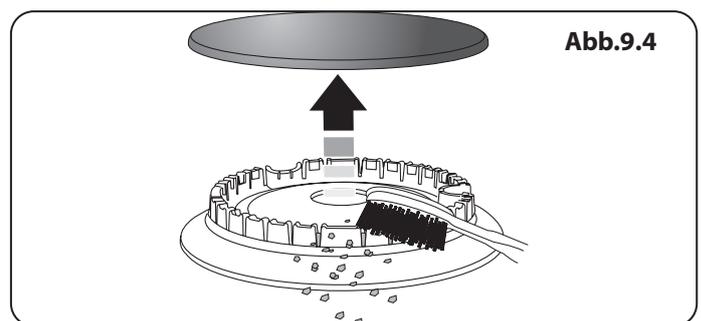
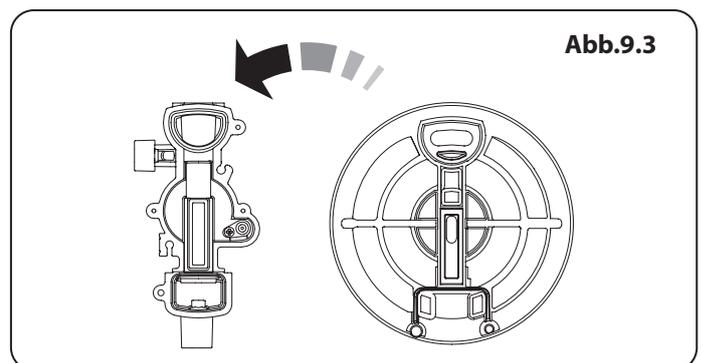
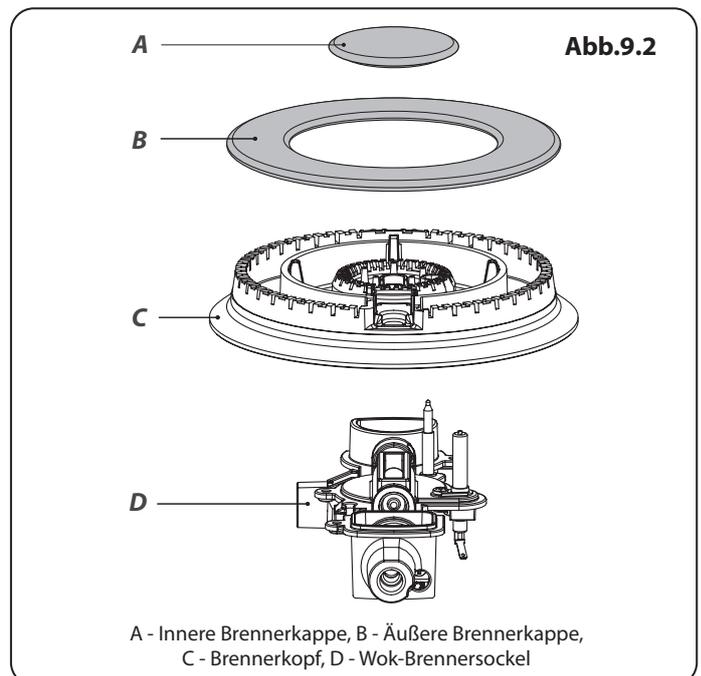
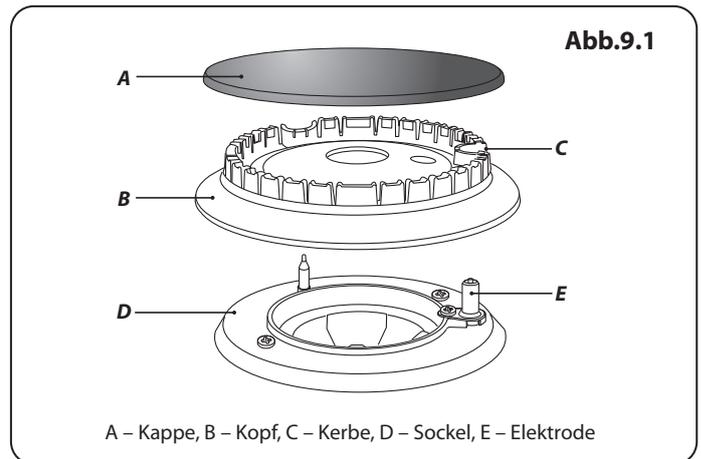
Der Wok-Brenner kann ebenso für die Reinigung zerlegt werden.

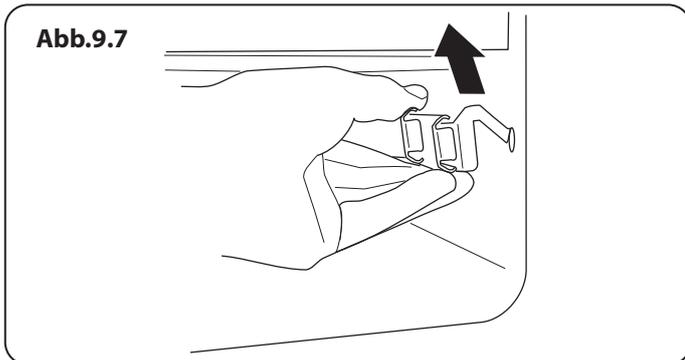
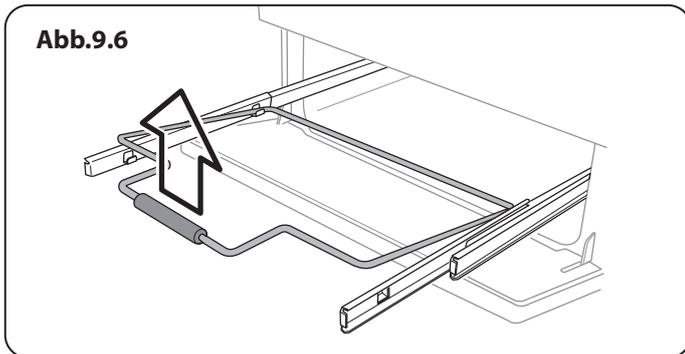
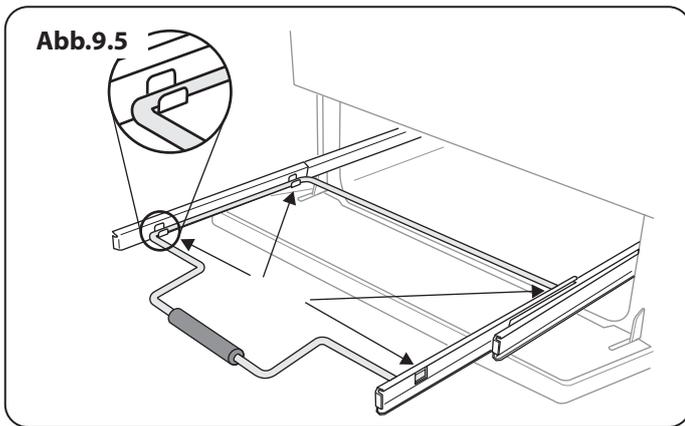
Beim Zusammenbau des Wok-Brenners (**Abb.9.2**) drehen Sie den großen Sockelring um, so dass Sie die „D“-Form erkennen (**Abb.9.3**). Rotieren Sie den Kopf bis das „D“ mit dem des Brennersockels übereinstimmt. Drehen Sie den Brenner wieder um und setzen ihn auf den Brennersockel.

Stellen Sie sicher, dass die Brennerslitze frei sind. Sind diese blockiert, entfernen Sie hartnäckige Partikel mit einer Zahnbürste (**Abb.9.4**).

Nun bringen Sie die beiden Brennerkappen an, so dass sie ordnungsgemäß sitzen.

Stellen Sie sicher, dass die Brenneröffnungen frei sind. Sind diese blockiert, entfernen Sie hartnäckige Partikel mit einem Stück Sicherungsdraht.





Der Wok-Ständer

Empfohlene Reinigungsmittel sind heiße Seifenlauge, ein feuchter Schwamm und etwas Seife, Glaskeramikreiniger oder ein Nylon-Topfreiniger.

Die Grillplatte *(optional)*

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

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

Glide-out Grill

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

Nach dem Grillen von Fleisch oder Gerichten, die Schmutzreste hinterlassen, lassen Sie die Teile unmittelbar nach Gebrauch für ein paar Minuten im Spülbecken einweichen. Hartnäckige Partikel können vom Aufsatz mit einer Nylonbürste entfernt werden.

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

⚠ **VERWENDEN SIE keine Scheuermittel.**

Verwendung des Glide-out Grills

Die Grillpfanne kann zur Reinigung leicht entfernt werden. Gehen Sie wie folgt vor:

Entfernen Sie den Grillpfannen-Auflagerahmen, indem Sie die Grillpfanne nach vorne ziehen.

Nehmen Sie die Grillpfanne vom Auflagerahmen ab. Der Auflagerahmen wird durch 2 Klemmen an den Seitenschienen gehalten (**Abb.9.5**).

Unterstützen Sie jeweils eine Seitenschiene mit einer Hand während Sie mit der anderen Hand den Rahmen anheben und aus den Seitenklemmen lösen (**Abb.9.6**).

Schieben Sie die Seitenschienen zur Sicherheit wieder in den Grillraum.

Falls Sie die Seitenschienen entfernen müssen, um den Grillraum zu reinigen, können Sie diese an den Seiten des Grillraums aushängen (**Abb.9.7**) und die Seitenwände mit einem weichen Tuch und milden Reinigungsmittel säubern.

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

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

Deutsch

Bedienfeld und Türen

Verwenden Sie keine Scheuermittel wie etwa Scheuermilch auf gebürsteten Edelstahloberflächen. Beste Ergebnisse erzielen Sie mit einem flüssigen Reiniger.

Bedienfeld, Regler und Türen sollten ausschließlich mit einem weichen, mit Seifenwasser angefeuchteten Tuch gereinigt werden – es muss allerdings darauf geachtet werden, dass überschüssiges Wasser nicht in das Gerät eindringt.

Wischen Sie mit einem trockenen, weichen Tuch nach.

Glasfront-Türverkleidung

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

Öffnen Sie die Ofentür leicht und entfernen Sie die Befestigungsschrauben der Frontverkleidung von den Türseiten (zwei pro Seite) (**Abb.9.8**).

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

HINWEIS: Bei Dreifachverglasung sind die inneren beiden Scheiben verbunden und sollten nicht voneinander getrennt werden.

Setzen Sie nach der Reinigung die äußere Türverkleidung wieder ein und befestigen diese mit den Sicherungsschrauben.

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

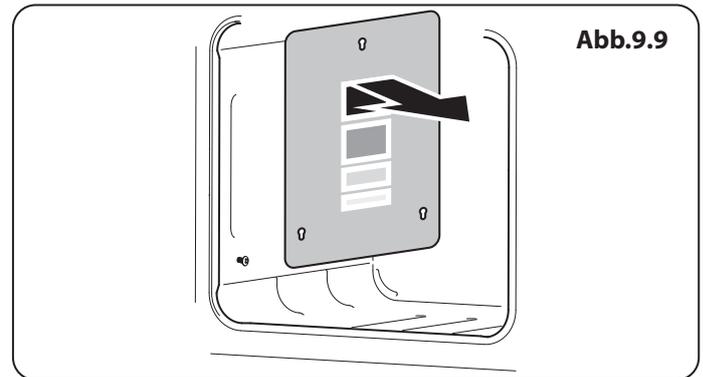
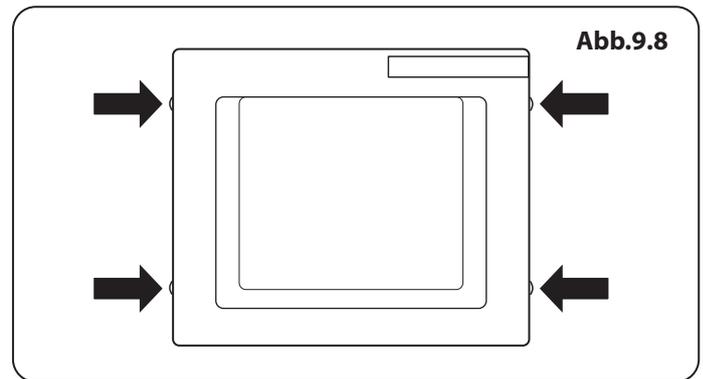
Öfen

„Cook & Clean“-Wände

Der Hauptofen verfügt über Seitenwände, die mit einer speziellen Emaille beschichtet wurden und sich teilweise selbst reinigen. Dies verhindert zwar nicht alle Flecken auf der Auskleidung, hilft aber die später erforderliche Reinigung zu reduzieren.

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

! **VERWENDEN SIE KEINE Stahlwolle, Topfreiniger oder andere Materialien, die Kratzer auf der Oberfläche hinterlassen können.**



Hauptofenverkleidung entfernen

Ein Teil der Auskleidung kann zum Reinigen entfernt werden.

Wenn Sie eine Innenreinigung des emaillierten Ofens durchführen wollen, müssen Sie zunächst die Roste und danach die „Cook & Clean“-Verkleidung entfernen. Die Halterungen müssen nicht entfernt werden, um die Verkleidung zu entfernen. Heben Sie jede Verkleidungswand an und schieben Sie sie nach vorne über die Halterungen (**Abb.9.9**).

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

Der Zusammenbau erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

Reinigungstabelle

Die aufgeführten Reiniger sind in Supermärkten oder im Elektrofachhandel erhältlich (wie angegeben).

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

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

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

10. 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 Brenner Teile 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 waagrecht steht, lassen Sie Ihren Lieferanten den Herd für Sie waagrecht stellen.

Backofen schaltet sich nicht

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

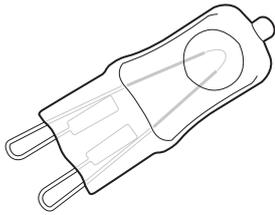
Ist die Sicherung für den Herd in Ordnung?

Haben Sie die Tageszeit eingestellt?

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

Steht der Ofenregler vielleicht versehentlich auf AUS?

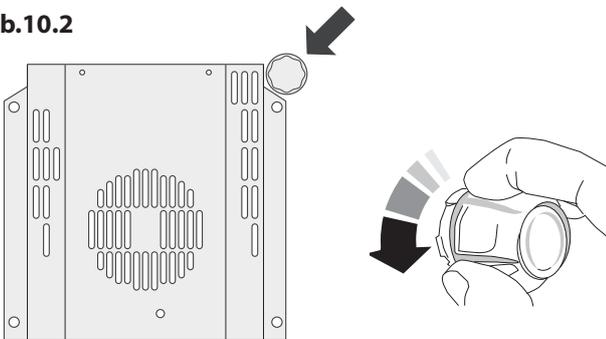
Abb.10.1



Backofentemperatur wird heißer, wenn der Herd älter wird

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

Abb.10.2



Die Ofenbeleuchtung funktioniert nicht

Die Glühlampe ist wahrscheinlich durchgebrannt. Sie können eine Ersatzglühlampe (die nicht unter die Garantie fällt) in den meisten Elektrofachgeschäften kaufen. Fragen Sie nach einer Halogenlampe mit 40 W und 230 V (G9) (**Abb.10.1**).

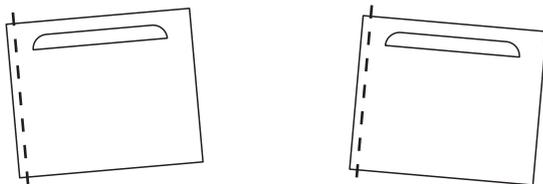
Schalten Sie vor dem Entfernen der vorhandenen Lampe die Stromversorgung aus, und stellen Sie sicher, dass sich der Ofen und die Lampe abgekühlt haben.

Entfernen Sie die Lampenabdeckung, indem Sie sie eine Viertelumdrehung gegen den Uhrzeigersinn drehen. Die Abdeckung könnte etwas festsitzen (**Abb.10.2**).

Entfernen Sie die vorhandene Lampe. Vermeiden Sie, das Glas der Ersatzlampe mit den Fingern zu berühren, da das Öl Ihrer Hände einen vorzeitigen Ausfall verursachen könnte. Drücken Sie die Ersatzlampe in die Fassung, bis es klickt.

Bringen Sie die Abdeckung wieder an, indem Sie sie eine Viertelumdrehung im Uhrzeigersinn drehen.

Abb.10.3



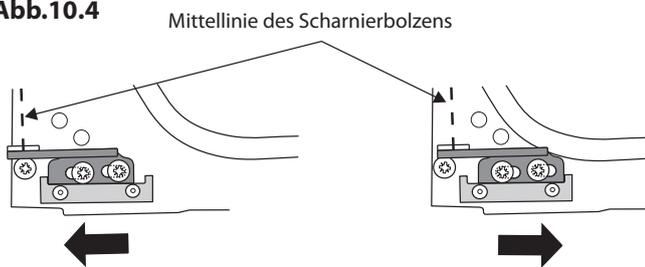
Auswirkung der Scharnieranpassung - zur besseren Illustration übertrieben dargestellt

Einstellen des Ofentürwinkels

Das Scharnier an der Unterseite jeder Ofentür kann eingestellt werden, um den Winkel der Tür zu ändern (**Abb.10.3**). Die Befestigungsschrauben der Scharniere an der Unterseite lösen und mithilfe des Lochs und eines flachkantigen Schraubenziehers die Position des Scharniers versetzen (**Abb.10.4**).

Die Scharnierschrauben wieder fest anziehen.

Abb.10.4



Zur besseren Illustration ohne Ofentür dargestellt

Grill

Das Bedienfeld wird heiß, wenn ich den Ofen oder Grill 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.

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

Ja, dies wird durch Hitze verursacht, die aus dem Ofen oder Grill steigt und sie aufheizt. Die Backofentür stets geschlossen lassen.

Stellen Sie sicher, dass die Grillpfanne beim Grillen ganz nach hinten an den „Anschlag“ gedrückt ist.

Immer mit geöffneter Grillfachtür grillen.

11. 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.
- ⚠** In Ihrem eigenen und dem Interesse der Sicherheit ist es gesetzlich vorgeschrieben, dass alle Gasgeräte von Fachleuten installiert werden müssen. Bei unkorrekter Installation des Geräts können Garantie- oder Haftungsansprüche nichtig werden und zu Strafverfolgung führen.
- ⚠** Dieses Gerät kann 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.

Umbau

Für den Herd ist ein Umbausatz für die Umrüstung auf ein anderes Gas erhältlich.

Wenn das Gerät auf ein anderes Gas umgerüstet werden soll, empfehlen wir, dies vor der Installation zu tun.

- ⚠** Bei jeder LPG-Installation empfehlen wir die Verwendung einer Überdruckabschaltvorrichtung oder eines Druckbegrenzungsventils, um im Falle eines Versagens des Reglers eine Belastung der nachgelagerten Armaturen durch übermäßigen Druck (über 75 mbar) zu verhindern.

Bringen Sie nach dem Umbau des Geräts den Gasumrüstungsaufkleber über dem entsprechenden Bereich des Typenschildes an – das dient der Kennzeichnung der Gasart, für die das Gerät nun ausgelegt ist.

INSTALLATION

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

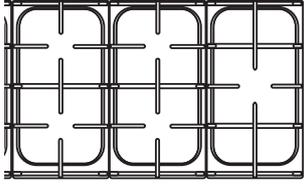
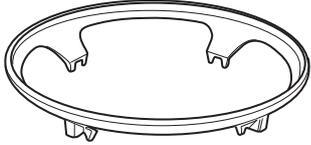
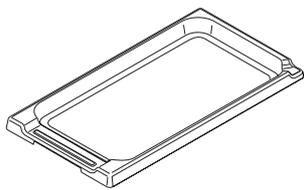
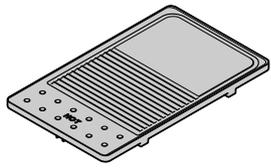
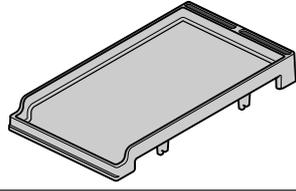
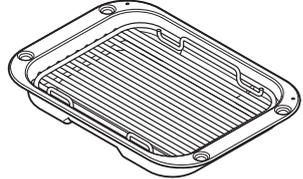
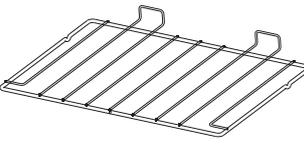
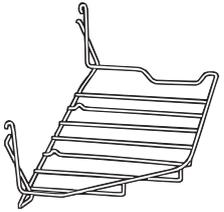
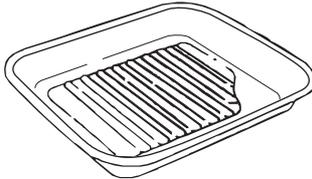
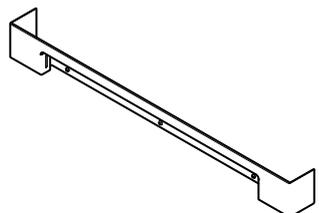
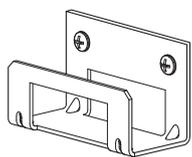
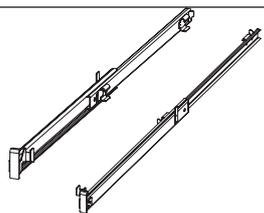
Zur zufrieden stellenden Installation des Herdes wird die folgende Ausrüstung benötigt:

- Stützwinkel: Wird der Herd durch einen Schlauch mit Gas versorgt, MUSS ein Stützwinkel oder eine Stabilitätskette angebracht werden. **Diese sind nicht im Lieferumfang des Herds enthalten**, sind aber in jedem Baumarkt erhältlich.
- Gasdruckprüfgerät / manometer.
- Gasschlauch: Muss einschlägigen Normen entsprechen.
- Vielfachmessgerät: Für elektrische Prüfungen.

Sie benötigen ebenfalls die folgenden Werkzeuge:

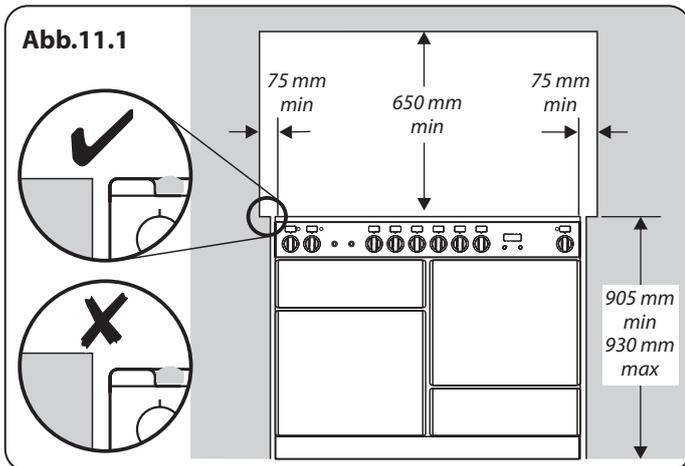
1. Elektrobohrer
2. Mauerbohrer (nur benötigt, wenn der Herd auf einem Stein- oder Betonfußboden aufgestellt wird)
3. Dübel (nur benötigt, wenn der Herd auf einem Stein- oder Betonfußboden aufgestellt wird)
4. Stahlbandmaß
5. Kreuzschlitzschraubendreher
6. Flachsraubendreher
7. Wasserwaage
8. Bleistift
9. Verstellbarer Schraubenschlüssel
10. Schrauben zur Befestigung des Stützwinkels
11. 13 mm-Schraubenschlüssel

Überprüfung der Teile:

3 Pfannenträger	Wok-Gestell (Geliefert)
	
Griddleplatte (Geliefert)	Griddleplatte (Optional)
	
Teppanyaki (Optional)	Grillpfanne und Halter
	
4 Flachroste	Handyrack
	
Fleischschale	2-teiliges Sockel
	
Stabilität Lage Klammer	Inbusschlüssel
	
1 Teleskopauszug (Sonderzubehör)	
	

INSTALLATION

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



Aufstellen des Herdes

Abb.11.1 und **Abb.11.2** 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.

Abb.11.1 und **Abb.11.2** In einer Nische installierter Herd: Der Herd muss **über** der Kochfeldebene und bis zu einer Höhe von 410 mm einen seitlichen Abstand von 75 mm haben. Dies kann auf 25 mm verringert werden, wenn die Fläche der Seitenwand feuerfest ist.

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

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

Möbel und Wandflächen auf beiden Seiten und hinter dem Gerät sollten wärme, spritz und dampfbeständig sein. Bestimmte Arten von vinyl oder laminatbeschichteten Küchenmöbeln sind besonders anfällig für Hitzeschäden und Verfärbungen.

Wir übernehmen keinerlei Haftung für Schäden wie das Lösen von Laminatbeschichtungen oder Verfärbungen bei Temperaturen unter 65 °C über Raumtemperatur, die durch die normale Verwendung des Herdes verursacht werden.

Den Herd nicht einklemmen. Es muss möglich sein, den Herd zur Reinigung und Wartung hereinzuschieben und herauszuziehen.

Ein Abstand von 130 mm ist erforderlich, wenn der Herd nahe einer Ecke der Küche steht, damit sich die Backofentüren öffnen lassen (**Abb.11.3**). Die tatsächliche Öffnungsweite der Türen ist etwas geringer, doch dies schützt Ihre Hand beim Öffnen der Tür.

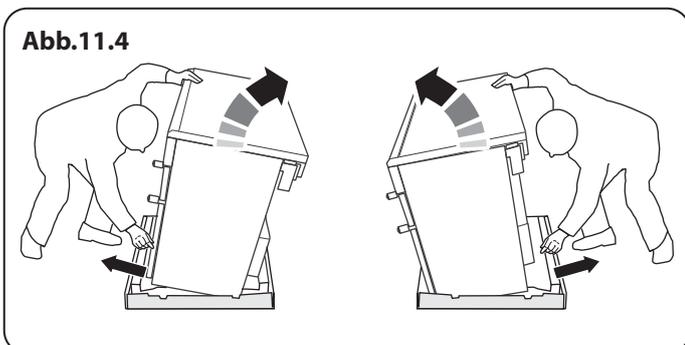
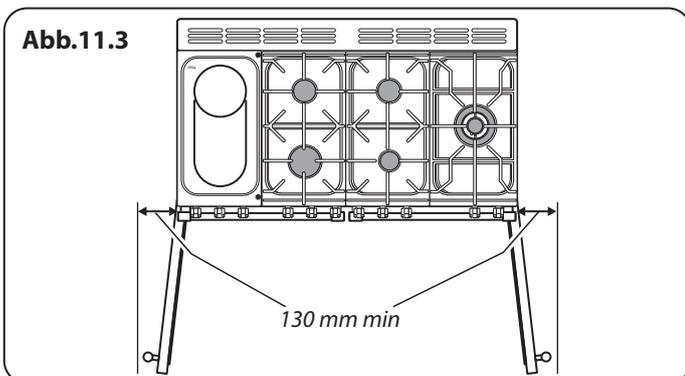
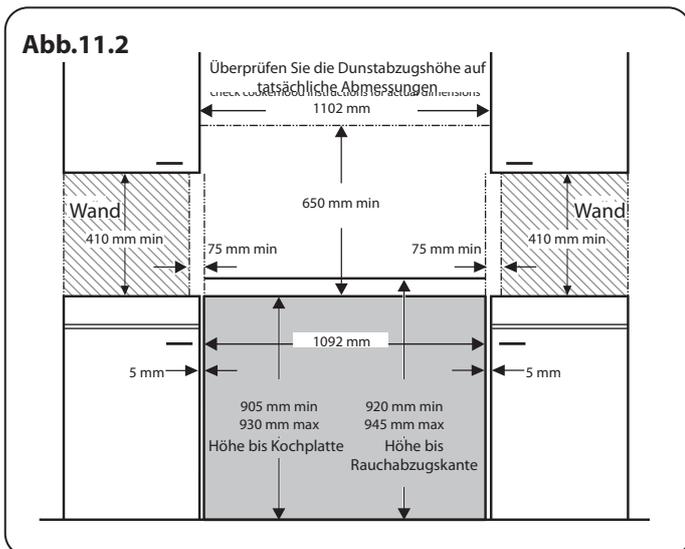
Versetzen des Herdes

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

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

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

Entfernen Sie die Polystyrol-Verpackung. Kippen Sie den Herd von der Rückseite nach vorne und entfernen Sie die vordere Hälfte der Polystyrol-Verpackung (**Abb.11.4**). Wiederholen Sie dies an der Rückseite und entfernen Sie die hintere Hälfte des Verpackungsbodens.

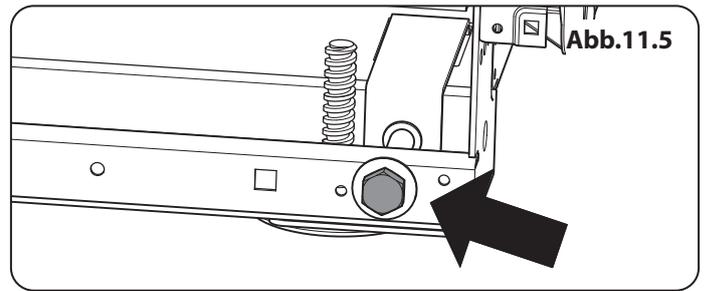


INSTALLATION

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

Absenken der Zwei Hinteren Rollen

Um die Höhe an der Rückseite des Ofens einzustellen, führen Sie zuerst einen 13 mm Schraubenschlüssel oder Steckschlüssel in die hexagonale Verstellmutter ein (**Abb.11.5**). Drehen Sie die Mutter- im Uhrzeigersinn zum Heben und gegen den Uhrzeigersinn zum Senken. 10 vollständige (360°) Drehungen ausführen. Senken Sie unbedingt **BEIDE HINTEREN ROLLEN AB**.



Das Versetzen Abschließen

Klappen Sie den hinteren Rand des (Karton) Verpackungsbodens auf. Die Grilltür und die rechte Ofentür öffnen, sodass sich die Unterseite der Bedienblende gut greifen lässt, während Sie den Herd bewegen (**Abb.11.6**).

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

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

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

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 Abbildn **Abb.11.7** und **Abb.11.8**.

Falls Sie eine Kettenhalterung (**Abb.11.7**) verwenden, sollte die Kette möglichst kurz sein und sicher an der Rückseite des Herdes befestigt werden.

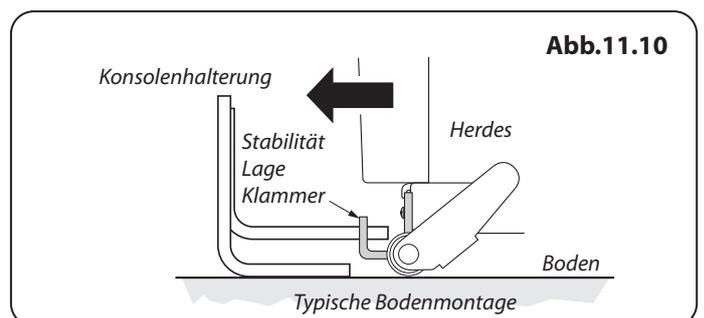
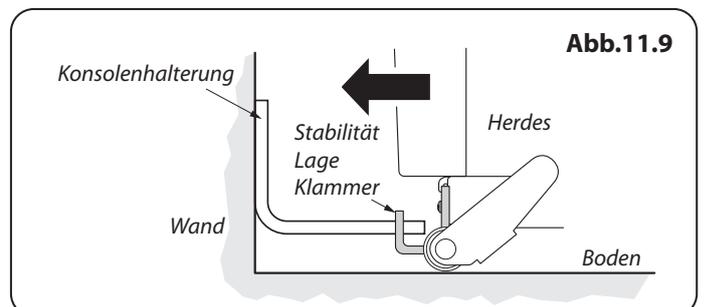
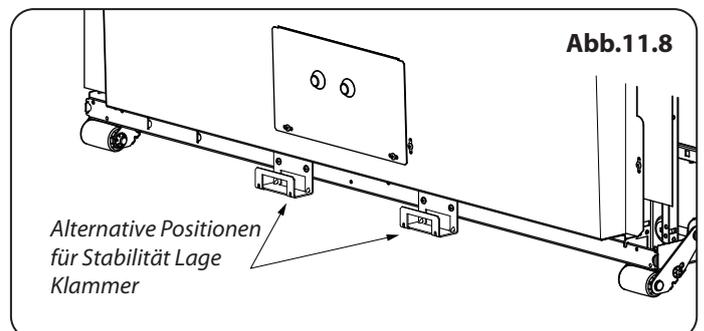
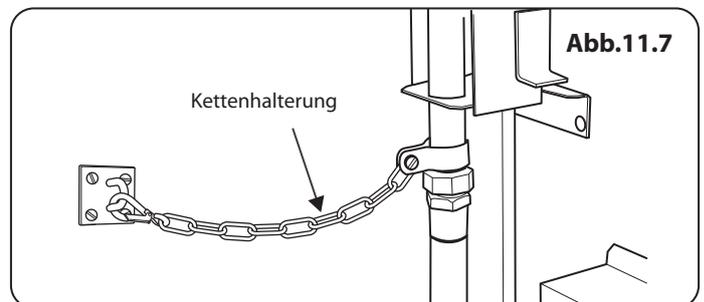
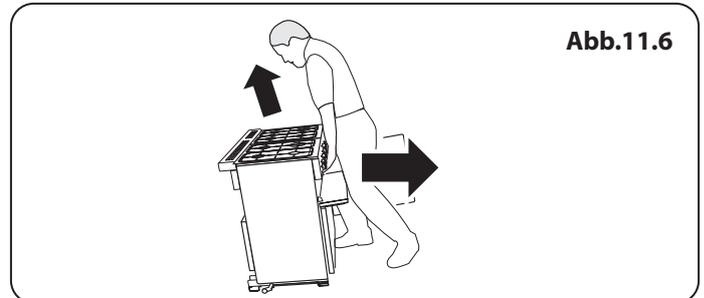
Wenn Sie eine Stabilität Konsole verwenden; Fixieren Sie die Halterung Ortungseinrichtung an der Rückseite des Herdes (**Abb.11.8**). Dann stellen Sie die Halterung durch den Schlitz des Gerätes eingreifen (**Abb.11.9** und **Abb.11.10**).

Ausrichten des Herdes nach dem Anschluss

Wenn Sie den Herd nach dem Anschluss bewegen müssen, trennen Sie die Stromversorgung und stellen Sie sicher, dass sich der Gasschlauch nicht verfangen hat, indem Sie unter die Bedienblende greifen und das Vorderteil des Herdes (**Abb.11.6**), 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.



INSTALLATION

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

Abb.11.11

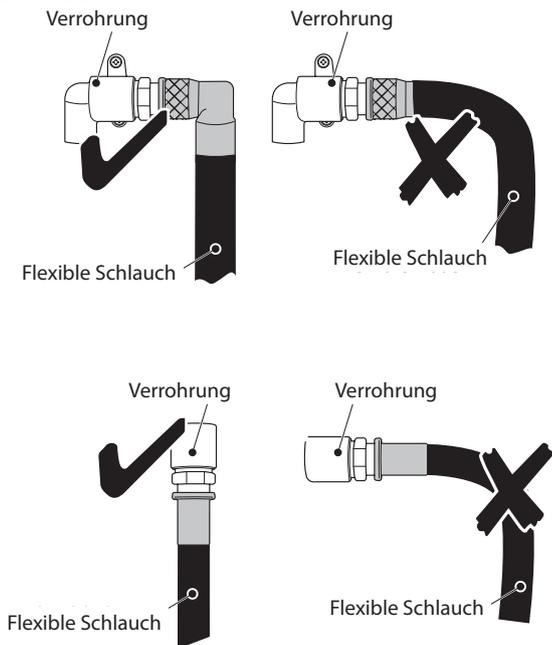
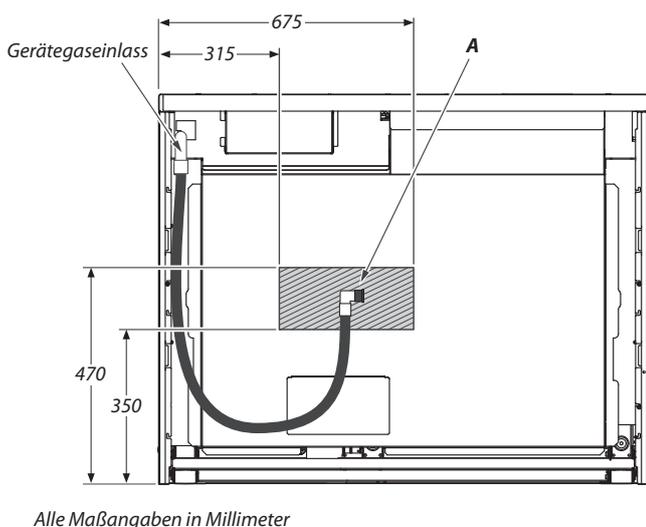


Abb.11.12



Höheneinstellung

Es wird empfohlen, eine Wasserwaage auf einem Einschubblech in einem der Backofen zu benutzen, um zu prüfen, ob er waagrecht steht. Den Herd in seine gewünschte Position stellen und dabei darauf achten, ihn nicht in der Lücke zwischen Kücheneinheiten zu verdrehen, da dies den Herd oder die Einheiten beschädigen könnte.

Die Rollen können eingestellt werden, um den Herd waagrecht zu stellen. Um die Höhe der Rückseite des Herdes einzustellen, 13 mm- Schraubenschlüssel benutzen, um die Stellmuttern an den vorderen Ecken des Herdes zu drehen. Drehen Sie zum Einstellen der Vorderfüße die Unterteile, um sie zu heben oder zu senken.

Gasanschluss

Dieser muss einschlägigen Normen entsprechen. Der flexible Schlauch (im Lieferumfang des Herdes nicht enthalten) muss mit den entsprechenden Normen übereinstimmen. Schläuche sind in den meisten Baumärkten erhältlich.

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 verstellbar ist und jeder Anschluss anders ist, ist es schwierig, genaue Abmessungen anzugeben.

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

Der Schlauch sollte so angebracht werden, dass Ein- und Auslassanschlüsse senkrecht stehen und der Schlauch U-förmig nach unten hängt. Idealerweise sollte sich der Hausversorgungsanschluss im schraffierten Bereich in der Abbildung befinden („A“ in der Abbildung) (Abb.11.12).

Schrauben Sie den Gewindeteil des Schlauches in den Gaseinlass. Kontrollieren Sie nach Herstellung des Gasanschlusses mit einer Druckprüfung, ob der Herd gasdicht ist.

Druckprüfung

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

INSTALLATION

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

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.11.13** und **Abb.11.14**). Kontrollieren, ob die Verbindungen korrekt angebracht und die Klemmschrauben fest angezogen sind. Das Netzkabel über die Kabelschelle befestigen.

Endkontrolle

Kochfeldtest

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

Grillkontrolle

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

Backofenprüfung

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

Endmontage

Anbringen den zweiteiligen Sockel montieren

Den inneren Sockel mit den vier mitgelieferten Schrauben vorne an der Unterseite des Herds anbringen (**Abb.11.15**).

Den äußeren Sockel (zwei Schrauben, eine auf jeder Seite) am inneren Sockel anbringen.

Die Höhe des äußeren Sockels kann angepasst werden, indem er über das geschlitzte Loch hoch- oder heruntergeschoben wird (**Abb.11.16**).

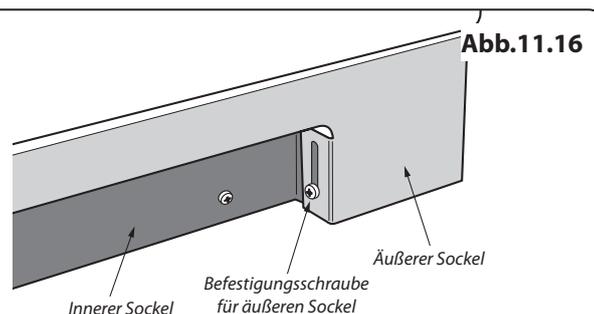
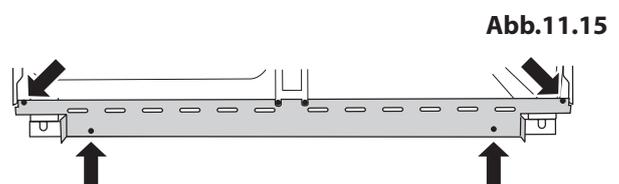
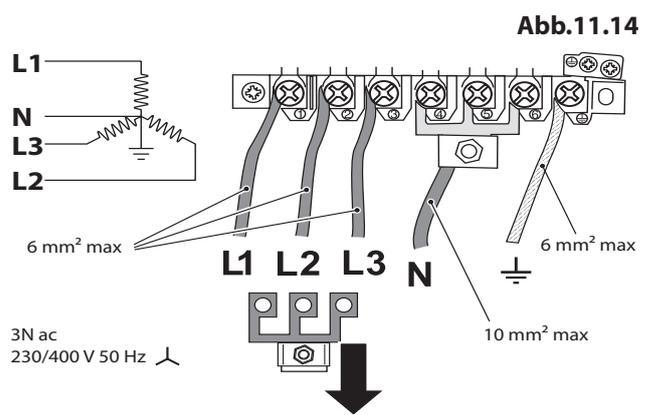
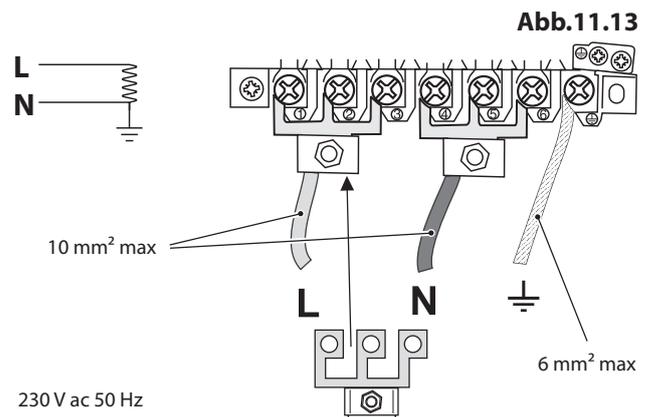
Kundendienst

Installateur: Bitte tragen Sie Ihre Kontaktdaten vorne in diesem Abschnitt ein. Bitte informieren Sie den Benutzer über die Bedienung des Herdes und übergeben Sie ihm den Anleitungen. Vielen Dank.

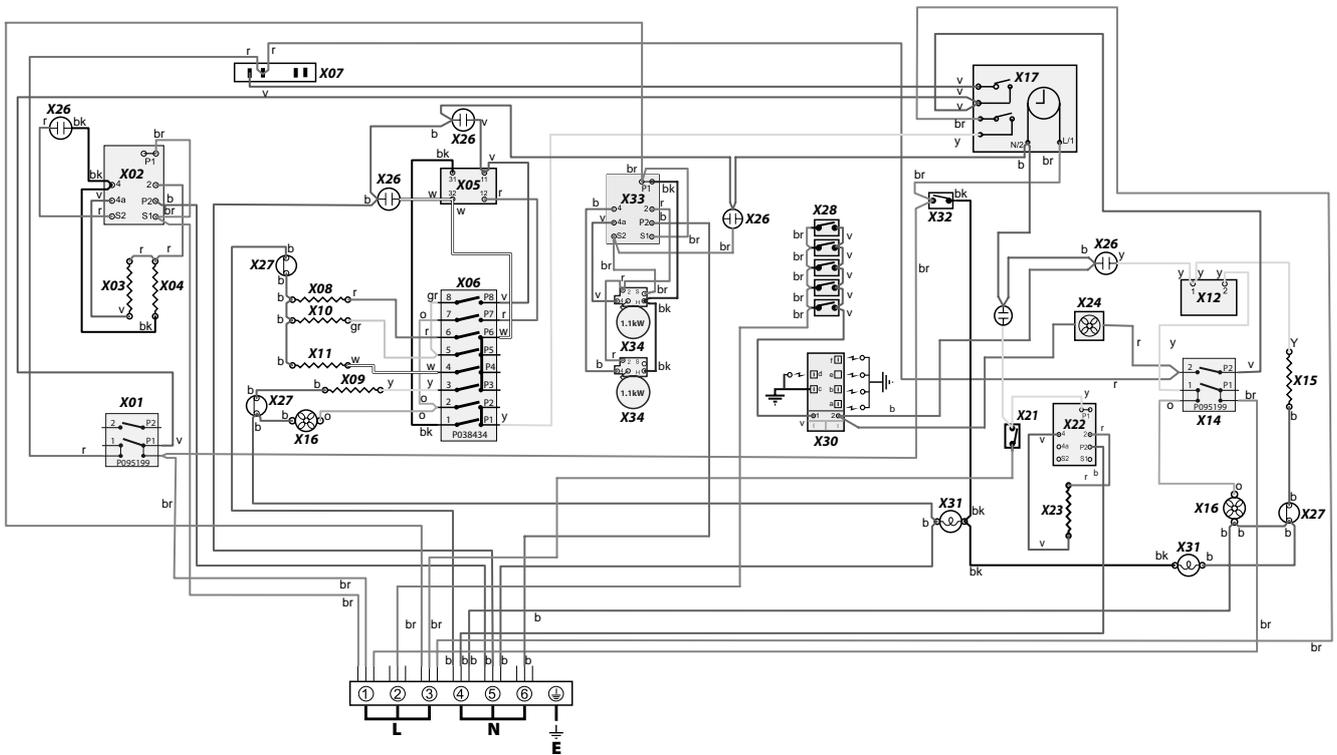
Fehlerstrom-Schutzschalter (FI-Schalter)

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.



12. Schaltplan



Legende

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

Code	Bezeichnung	Code	Bezeichnung
X01	Grill-Frontschalter	X16	Backofen-Lüfter
X02	Grill-Temperaturregler	X17	Uhr
X03	Linke Grillelemente	X21	Brotfenshalter
X04	Rechte Grillelemente	X22	Brotfenergieregler
X05	Linke Backofen Thermostat	X23	Brotfenelement
X06	Linke Multifunktionsschalter	X24	Kühlgebläse
X07	Linken vorderen Schalter Backofen	X26	Neonanzeige
X08	Linke Backofen Basiselement	X27	Wärmeschutzschalter
X09	Linkes Ofenlüfterelement	X28	Zündschalter
X10	Oberes Ofenelement links (außen)	X30	Funkenerzeuger
X11	Oberes Ofenelement links (innen)	X31	Backofenleuchte(n)
X12	Backofen-Thermostat, rechts	X32	Schalter Backofenleuchte
X14	Ofen-Frontschalter, rechts	X33	Kochfeld-Energieregler
X15	Backofen-Element, rechts	X34	Kochfeld element

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

13. Technische Daten

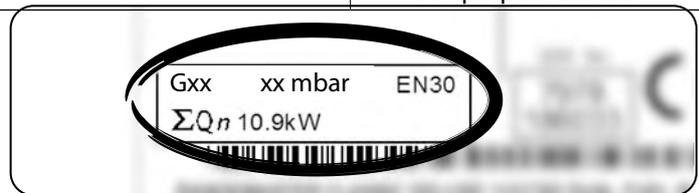
INSTALLATEUR: Bitte lassen Sie diese Anleitung im Anleitungspack und übergeben Sie ihn dem Benutzer.
DATENSCHILDBEFESTIGUNG : Innenseite Schubladenboden – Schublade entfernen. Zum Entfernen der Schublade siehe Einbauanleitung. **BESTIMMUNGSLAND:** GB, IE, FR, NL, DE, SE, BE, CH

Kategorie: Gas/Druckeinstellungen Dieses Gerät ist -abhängig vom Bestimmungsland- bei Auslieferung auf eine der Gasarten aus nachfolgender Tabelle eingestellt.

Kategorie	Bestimmungsland	Erdgas	Flüssiggas
Cat II 2H3+	GB, IE, CH	G20 20mbar	G30 butan 29mbar G31 propan 37mbar
Cat II 2E3B/P Cat II 2ELL3B/P	DE	G20 20mbar G25 20mbar	G30 butan 29mbar G31 propan 29mbar G30 butan 50mbar G31 propan 50mbar
Cat II 2E+3+	FR, BE	G20 20/25mbar	G30 butan 29mbar G31 propan 37mbar
Cat II 2H3B/P	SE, CH	G20 20mbar	G30 butan 29mbar G31 propan 29mbar
Cat II 2L3B/P	NL	G25 25mbar	G30 butan 29mbar G31 propan 29mbar

Informationen über Gas- und Druckeinstellungen des Geräts entnehmen Sie bitte der Plakette.

Sollte eine Umrüstung erforderlich sein, befolgen Sie bitte die entsprechende Umrüstanleitung.



Nennwerte

Kochstelle	Bypass-Schrauben*	Erdgas G20 20 mb		Flüssiggas 29 / 37 mb	
			Injektor		Injektor
Wok Brenner	62	4,0 kW	148	4,0 kW (291 g/h)	103
Schnelle Kochstelle/Große Flamme (EE-Gasflamme)	40	3,0 kW	134	3,0 kW (218 g/h)	87
Halbschnelle Kochstelle/Mittlere Flamme (EE-Gasflamme)	32	1,7 kW	109	1,7 kW (124 g/h)	68
Zusatzflamme/Kleine Flamme (EE-Gasflamme)	28	1,0 kW	75	1,0 kW (73 g/h)	51

Kochstelle	Bypass-Schrauben*	Erdgas G25 25 mb		Flüssiggas 29 mb	
			Injektor		Injektor
Wok Brenner	62	4,0 kW	152	4,0 kW (291 g/h)	103
Schnelle Kochstelle/Große Flamme (EE-Gasflamme)	40	3,0 kW	135	3,0 kW (218 g/h)	87
Halbschnelle Kochstelle/Mittlere Flamme (EE-Gasflamme)	32	1,7 kW	105	1,7 kW (124 g/h)	68
Zusatzflamme/Kleine Flamme (EE-Gasflamme)	28	1,0 kW	76	1,0 kW (73 g/h)	51

Deutsch

Kochstelle	Bypass-Schrauben*	Erdgas G25 20 mb		Flüssiggas 50 mb	
			Injektor		Injektor
Wok Brenner	62	4,0 kW	163	4,0 kW (291 g/h)	86
Schnelle Kochstelle/Große Flamme (EE-Gasflamme)	40	3,0 kW	141	3,0 kW (218 g/h)	81
Halbschnelle Kochstelle/Mittlere Flamme (EE-Gasflamme)	32	1,7 kW	113	1,7 kW (124 g/h)	60
Zusatzflamme/Kleine Flamme (EE-Gasflamme)	28	1,0 kW	85	1,0 kW (73 g/h)	46

* Die Ventile in diesem Herd sind mit einstellbaren Bypass-Schrauben ausgestattet. Wurde das Gerät für die Verwendung mit Erdgas ausgeliefert, sind die Bypass-Schrauben aufgeschraubt. Für die Umrüstung auf LPG-Gas müssen die Bypass-Schrauben vollständig zugeschraubt werden.

Wurde das Gerät für die Verwendung mit LPG-Gas ausgeliefert, sind die Bypass-Schrauben vollständig zugeschraubt. Für die Umrüstung auf Erdgas müssen die Bypass-Schrauben gemäß der Anleitung im Umbausatz aufgeschraubt werden.

Anschlüsse

Strom:	230/400V 50Hz
---------------	---------------

Abmessungen

Modellbezeichnung	Classic Deluxe 110 Elektro-Gas-Herd	
Gesamthöhe	minimum 905 mm	maximal 930 mm
Gesamtbreite	1092 mm	
Gesamttiefe	608 mm ohne Griffen, 670 mm mit Griffen	
Platz für Herdplatte (min.)	650 mm	

Modellbezeichnung	Professional Deluxe 110 Elektro-Gas-Herd	
Gesamthöhe	minimum 905 mm	maximal 930 mm
Gesamtbreite	1092 mm	
Gesamttiefe	604 mm ohne Griffen, 642 mm mit Griffen	
Platz für Herdplatte (min.)	650 mm	

Modellbezeichnung	Elan Deluxe 110 Elektro-Gas-Herd	
Gesamthöhe	minimum 905 mm	maximal 930 mm
Gesamtbreite	1092 mm	
Gesamttiefe	608 mm ohne Griffen, 685 mm mit Griffen	
Platz für Herdplatte (min.)	650 mm	

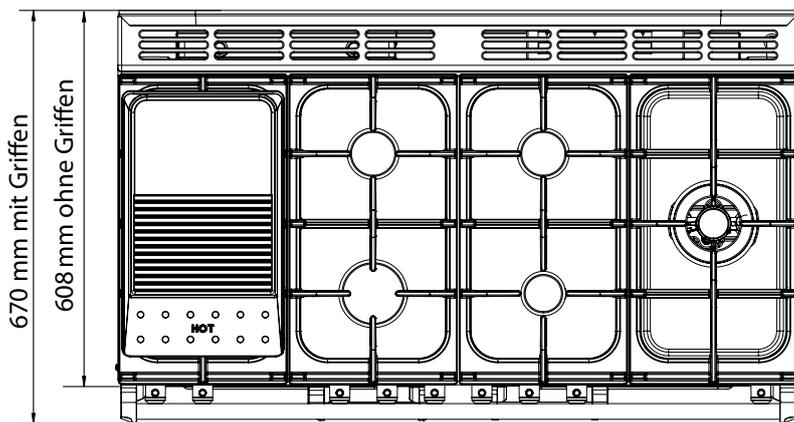
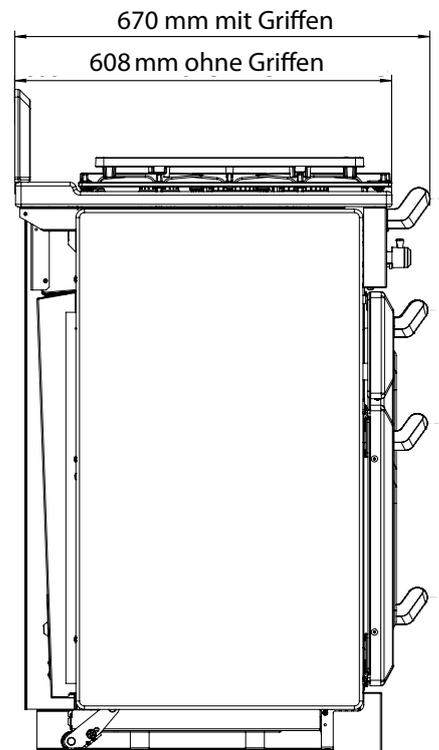
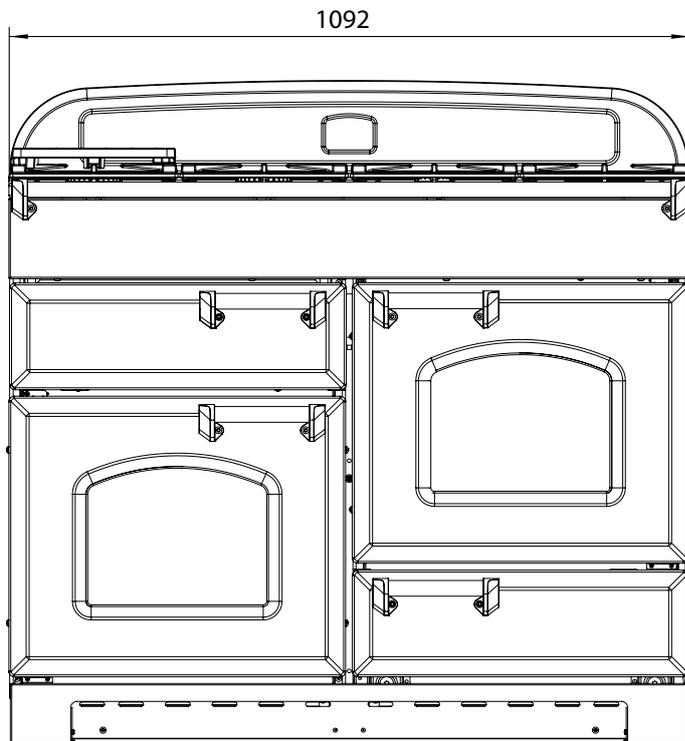
Heizplatte energiespartipps:

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:

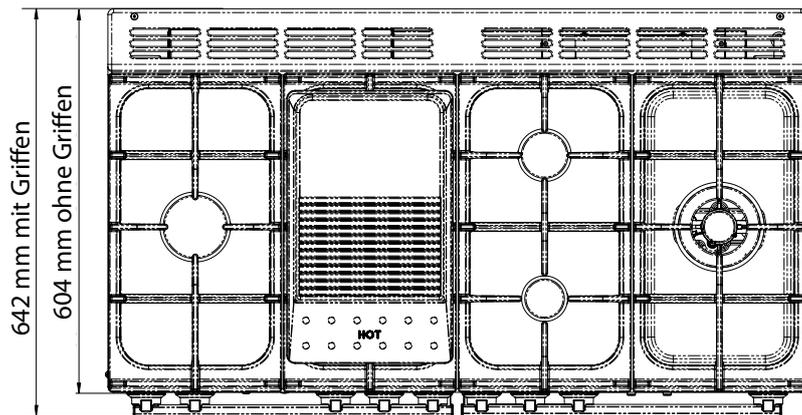
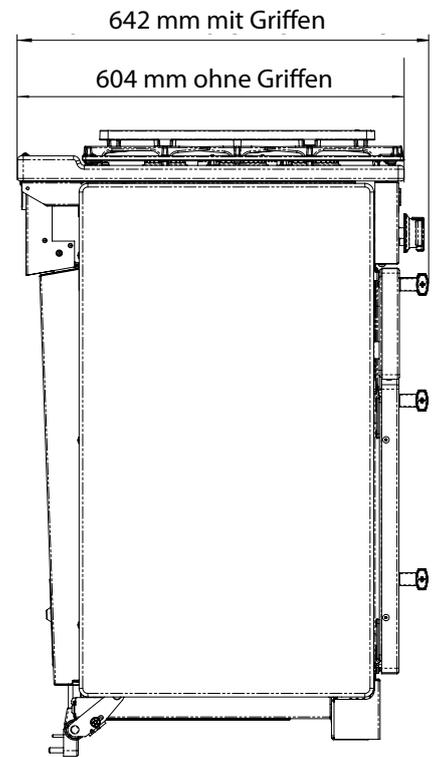
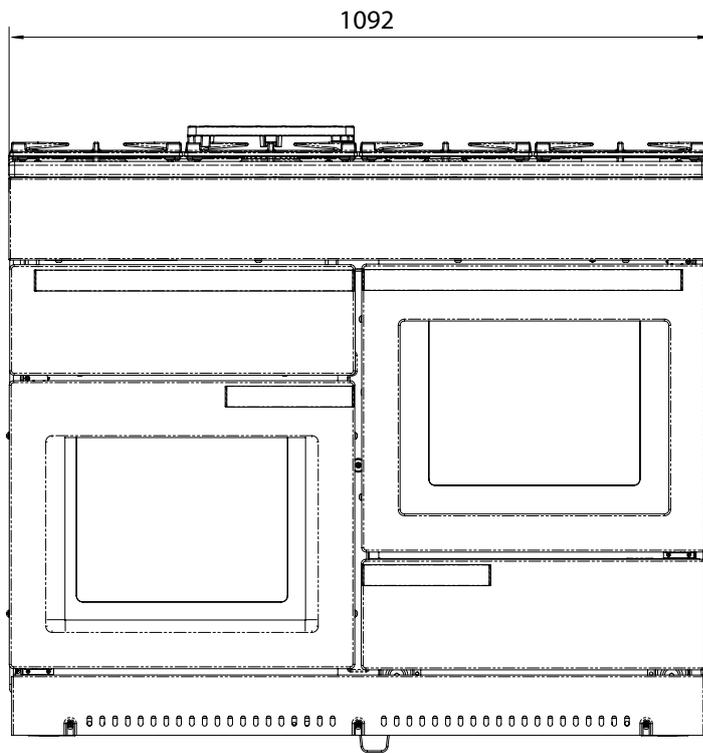
Kochen Sie Speisen gleichzeitig, wenn möglich.
 Beschränken Sie das Vorheizen auf ein Minimum.
 Verlängern Sie die Kochzeit möglichst nicht.
 Vergessen Sie nicht, das Gerät am Ende auszuschalten.
 Öffnen Sie die Backofentür während des Backvorgangs nicht.

Classic Deluxe

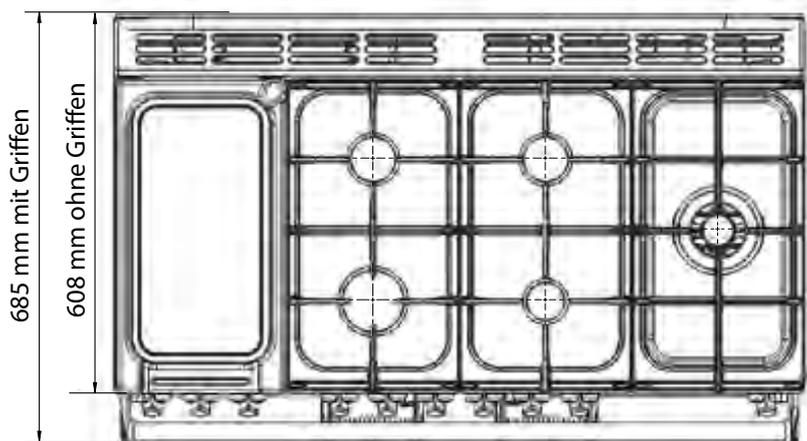
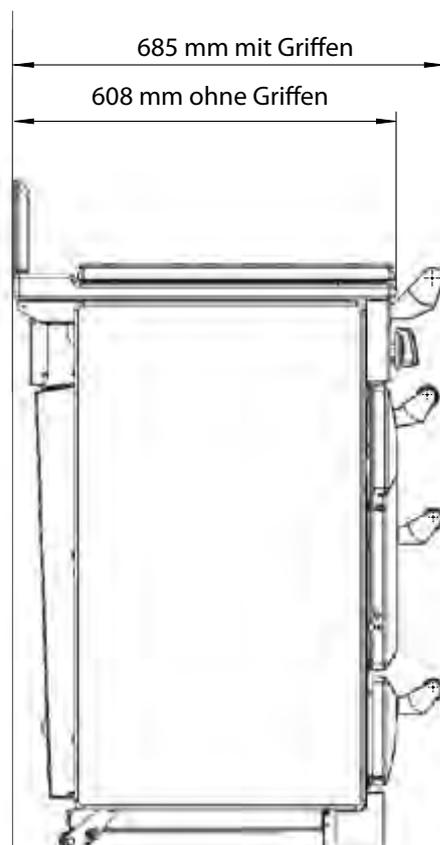
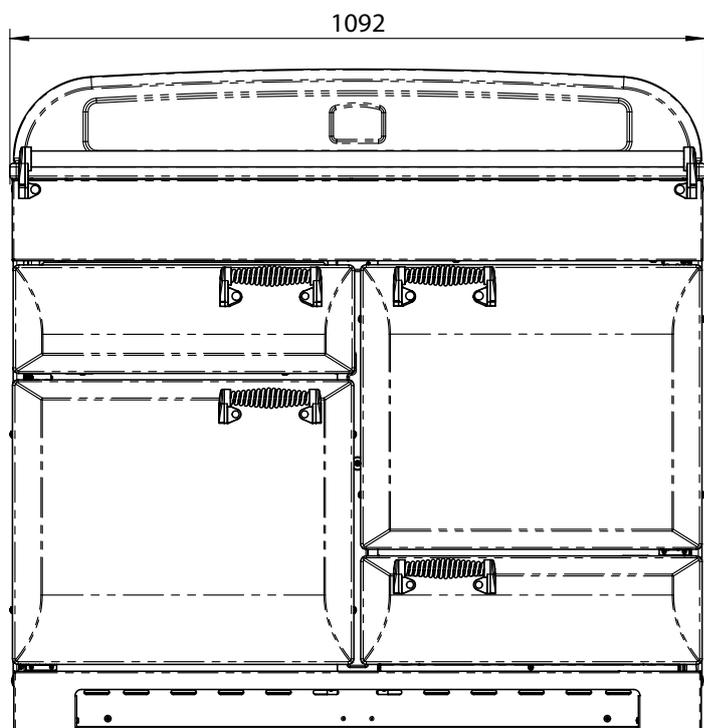


Deutsch

Professional Deluxe



Elan Deluxe



Leistungsdaten Heizplatte

Marke	Falcon
Modellbezeichnung	Classic Deluxe Professional Deluxe Elan Deluxe
Größe	110
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) - %	54%
Wok (EE-Gasflamme) - %	-
Heizplatte EE-Gaskochfeld - % (*)	-

Art des Kochfelds	Strahlungsheizung
Anzahl der elektrischen Zonen	2
Zone 1 - Ø cm	14.5
Heiztechnik	
Energieverbrauch (Elektrisches Kochen) - Wh/kg	180
Zone 2 - Ø cm	14.5
Heiztechnik	
Energieverbrauch (Elektrisches Kochen) - Wh/kg	180
Energieverbrauch (Energieverbrauch elektrisches Kochfeld) - Wh/kg (*)	-

Mit (*) markierte Informationen gelten nicht bei unterschiedlichen Brennstoffen

Ofendaten

Marke		Falcon
Modellbezeichnung		Professional Deluxe
Masse	kg	130
Modellbezeichnung		Classice Deluxe
Masse	kg	136
Modellbezeichnung		Elan Deluxe
Masse	kg	136
Ofentyp		Strom
Anzahl der Kammern		2
Wirkungsgrad links		
Kraftstoffart		Strom
Art des Kammern		Multifunktions
Leistung - Heißluft	kW	2.2
Leistung - Gebläseumluft	kW	2.5
Volumen	Liter	79
Energieverbrauch (Strom) - konventionell	kWh / cycle	1.01
Energieverbrauch (Strom) - Gebläseumluft	kWh / cycle	0.88
Energieeffizienzindex - konventionell		114
Energieeffizienzindex - Gebläseumluft		100
Energieklasse		A
Wirkungsgrad rechts		
Kraftstoffart		Strom
Art des Kammern		Heißluft
Leistung - Heißluft	kW	-
Leistung - Gebläseumluft	kW	2.5
Volumen	Liter	79
Energieverbrauch (Strom) - konventionell	kWh / cycle	-
Energieverbrauch (Strom) - Gebläseumluft	kWh / cycle	0.83
Energieeffizienzindex - konventionell		-
Energieeffizienzindex - Gebläseumluft		94.4
Energieklasse		A

Zusätzliche Information		
Dieser Herd erfüllt die Regelung EN 60350-1 (Strom) EN 15181 (Gas)		
Max. Leistung bei 230 V 50 Hz		
Heißluft		2.2 kW
Multifunktion		-
Multifunktions-Ofenvariante (mit Rapid Response)		3.7 kW
Gebläseumluft		2.5 kW
Grill		2.3 kW
Backofen mit Ober- und Unterhitze		-
Brotofen		0.2 kW
Ceranfeld		2.2 kW

Maximale elektrische Gesamtlast bei 230 V (Ca.-Wert insgesamt, einschließlich Backofenleuchten, Backofenlüfter usw.):	11.04 kW
--	----------

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

CE
UK
RA