



# GEBRAUCHSANLEITUNG & INSTALLATIONS ANLEITUNG

Classic Deluxe  
Professional Deluxe  
100 Elektro-Gas-Herd

U111159-03b



# Inhalt

---

<b>1. Vor der Inbetriebnahme</b>	<b>1</b>	<b>9. Problembeseitigung</b>	<b>27</b>
Persönliche Sicherheit	1	<b>10. Installation</b>	<b>29</b>
Sicherheitsbestimmungen für elektrischen Anschluss	2	Lieber Installateur	29
Bei Gasgeruch	3	Sicherheitsanforderungen und Vorschriften	29
Seltsame Gerüche	3	Belüftungsmaßnahmen	29
Belüftung	3	Aufstellung des Herdes	29
Wartung	3	Umbau	29
Ofenpflege	4	Aufstellen des Herdes	31
Ofenroste ( <i>je nach Modell</i> )	5	Versetzen des Herdes	31
Kühlgebläse	6	Absenken der zwei hinteren Rollen	32
Herdpflege	6	Das Versetzen abschließen	32
Reinigung	6	Montage von Konsolen- bzw. Kettenhalterung	32
<b>2. Der Herd im Überblick</b>	<b>8</b>	Ausrichten des Herdes nach dem Anschluss	32
Kochstellenbrenner	8	Höheneinstellung	33
Wok-Brenner	9	Gasanschluss	34
Das Wok-Gestell	10	Druckprüfung	34
Die Grillplatte	10	Elektrischer Anschluss	35
Gebrauch des Schiebegrills™	11	Kundendienst	35
Die Backöfen	12	<b>11. Schaltplan</b>	<b>36</b>
Zusätze	15	<b>12. Technische Daten</b>	<b>37</b>
<b>3. Gebrauch des Schiebegrills™</b>	<b>16</b>		
<b>4. Drehuhr</b>	<b>17</b>		
<b>5. Uhr mit 6 Reglern</b>	<b>19</b>		
<b>6. Hinweise zum Kochen</b>	<b>21</b>		
<b>7. Tabelle des Kochens</b>	<b>22</b>		
<b>8. Reinigen Ihres Herdes</b>	<b>23</b>		
Grundlegende Informationen	23		
Kochfeldbrenner	23		
Die Grillplatte	24		
Glide-out Grill	24		
Bedienfeld und Türen	25		
Öfen	25		
Reinigungstabelle	26		



# 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.

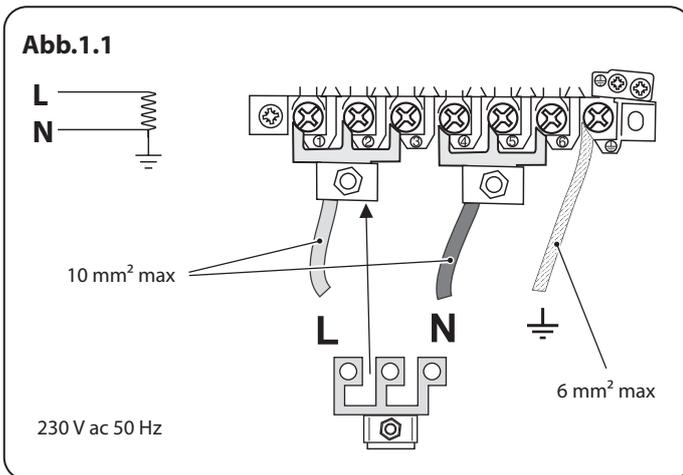
Dieser Herd muss gemäß der entsprechenden Anleitung in diesem Heft, den einschlägigen nationalen und lokalen Vorschriften sowie den Anforderungen lokaler Gas- und Elektrizitätsversorgungsunternehmen entsprechend installiert werden.

- 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.

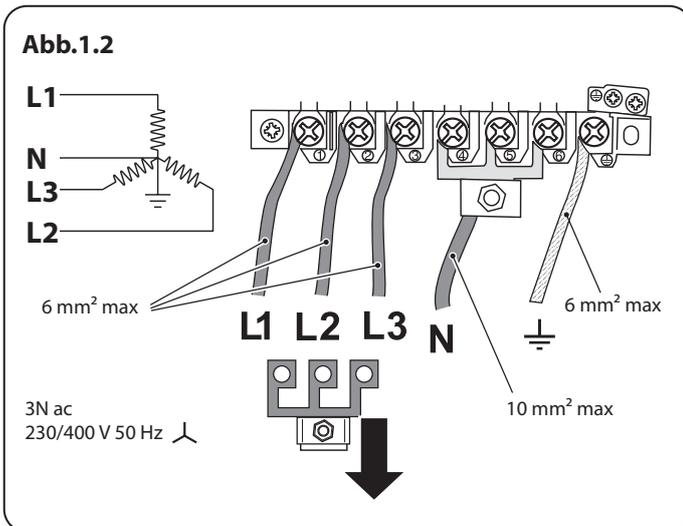
**⚠ Der Herd darf nicht an eine normale Haushaltssteckdose angeschlossen werden.**

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.

Abb.1.2



## Gasanschluss Sicherheit

- Dieser Herd ist ein Gerät der Klasse 2 Unterklasse 1.
- Dieses Gerät kann für den Einsatz auf einem anderen Gas umgewandelt werden..
- Stellen Sie vor der Installation sicher, dass der Herd für Ihren Gastyp und Ihre Versorgungsspannung geeignet ist. Entnehmen Sie diese dem Leistungsschild.
- Keine erneuerten oder unbefugten Gasregler verwenden.
- Vor Beginn der Wartung oder Reparatur von der Stromversorgung trennen.
- Bei Reparatur oder Austausch gasführender Bauteile den Herd vor Beginn

der Arbeiten vom Gas trennen und nach Abschluss prüfen, ob das Gerät gasdicht ist.

- Stellen Sie sicher, dass die Gasversorgung eingeschaltet und der Herd angeschlossen und eingeschaltet ist
- Eingriffe oder Reparaturen am Kochfeld DÜRFEN NICHT von unqualifizierten Laien vorgenommen werden.
- Ein Gerät für flüssiges Propangas darf nicht in einem Zimmer oder internen Raum unter 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.

## 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 Handschuhs – es kann Feuer fangen, wenn es eine heiße Oberfläche berührt.
- Verwenden Sie **KEINE** Herdplattenabdeckungen oder Folie jeglicher Art. Diese können die sichere

## Deutsch

Verwendung Ihrer Herdplattenbrenner beeinträchtigen und stellen potentielle Gesundheitsrisiken dar.

- Erwärmen Sie niemals ungeöffnete Speisebehälter. Druckaufstauung kann zum Platzen der Behälter und damit Verletzungen führen.
- Verwenden Sie keine unstabilen Töpfe und stellen Sie sicher, dass Sie die Griffe vom Rand der Kochstelle entfernt halten.
- Lassen Sie die Kochstelle niemals unbeaufsichtigt auf einer hohen Einstellung. Überkochende Töpfe können zu Rauch führen und Fettspritzer können Feuer fangen. Benutzen Sie, wenn möglich, ein Frittierthermometer, um das Überhitzen von Fett über den Rauchpunkt hinaus zu verhindern.

### **⚠️ 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**).
- 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

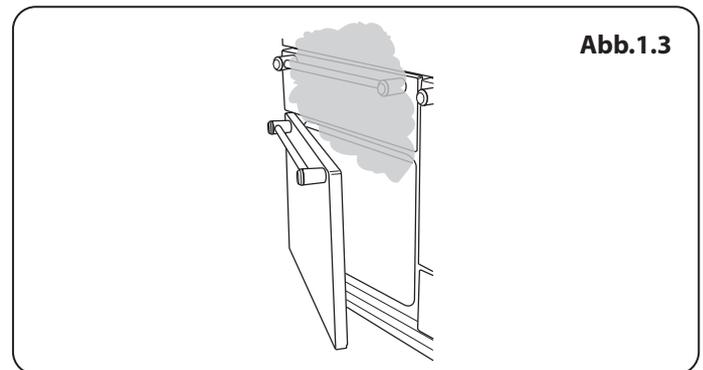


Abb.1.3

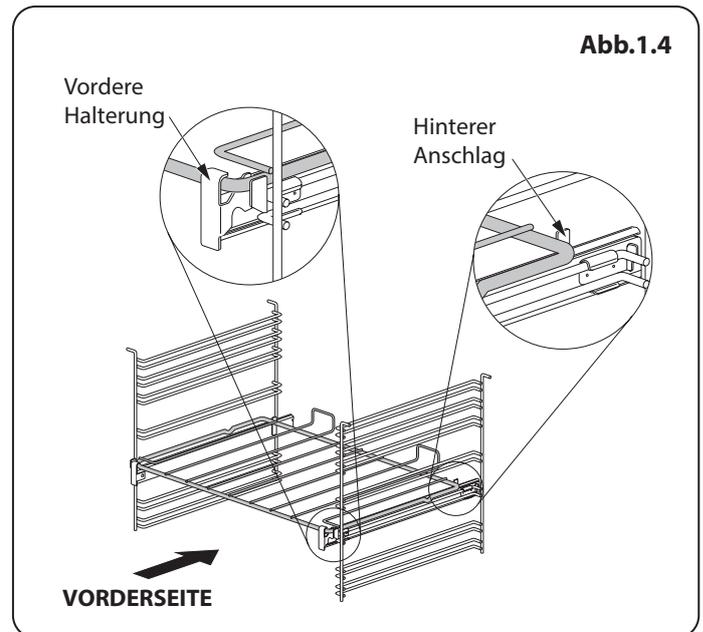


Abb.1.4

### Ofenroste *(je nach Modell)*

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

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

## Deutsch

Einschubleistenanschlag stößt. Heben Sie das Vorderteil an, so dass die Rostenden über die Schiebeleistenanschlänge gehen und senken Sie dann das Vorderteil ab, so dass der Rost waagrecht ist und schieben Sie ihn ganz nach hinten.

### 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.

### Kühlgebläse

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

### Herdpflege

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

## Reinigung

- Vor der Durchführung einer größeren Reinigung die Netzversorgung trennen. Dann den Herd abkühlen lassen.
- Im Interesse von Hygiene und Sicherheit sollte der Herd jederzeit sauber gehalten werden, da sich ansammelnde Fette oder andere Lebensmittelreste zu einem Feuer führen können.
- Reinigen Sie nur die in dieser Anleitung aufgeführten Teile.
- Lassen Sie beim Reinigen Vorsicht walten. Wenn ein nasser Schwamm oder ein nasses Tuch zum Aufwischen von Spritzern auf einer heißen Oberfläche verwendet wird, seien Sie vorsichtig, um Dampfverbrennungen zu vermeiden. Einige Reinigungsmittel können bei Anwendung auf einer heißen Oberfläche schädliche Dämpfe entwickeln.
- Niemals Lösungsmittel, Bleichsoda, Ätzmittel, biologische Pulver, Bleichmittel, Bleichen auf Chlorbasis, grobe Scheuermittel oder Salz verwenden.
- Keine unterschiedlichen Reinigungsprodukte mischen. Sie können miteinander mit gesundheitsschädlichen Ergebnissen reagieren.
- Alle Teile des Herdes können mit heißer Spülmittellauge gereinigt werden.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt.
- Stellen Sie sicher, dass die Grillteile abgekühlt sind, bevor Sie diese zur Reinigung entfernen, oder benutzen Sie dazu Ofenhandschuhe.
- Geben Sie die Seitenleisten NICHT in eine Geschirrspülmaschine.
- Die Brennerhauben nicht in der Spülmaschine reinigen.

- Niemals ätzende oder scheuernde reiniger verwenden, da diese die oberfläche beschädigen werden.
- Keine Stahlwolle, Ofenreinigungsschwämme oder andere Materialien, die die Oberfläche verkratzen können, verwenden.
- Niemals brennbare Materialien in der Schublade aufbewahren. Dies schließt Papier, Kunststoff und Stoffgegenstände wie Kochbücher, Kunststoffartikel und Handtücher und entzündliche Flüssigkeiten ein.
- Plaats geen explosieve stoffen zoals spuitbussen op of bij het apparaat.
- Keine Stahlwolle, Ofenreinigungsschwämme oder andere Materialien, die die Oberfläche verkratzen können, verwenden.
- Nehmen Sie nie einen Brenner auseinander und putzen Sie nie um einen Brenner herum, während ein anderer Brenner eingeschaltet ist, andernfalls kann dies zu einem Stromschlag führen.

## 2. Der Herd im Überblick

Abb.2.1



Der 100 „Dual-Fuel“-Herd (**Abb.2.1**) hat die folgenden Eigenschaften:

- A. 5 Kochstellenbrenner einschließlich 1 Wok-brenner
- B. Eine Bedienblende
- C. Einen Gleitgrill
- D. Ein Multifunktionsofen
- E. Hoher Umluftofen

### 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.

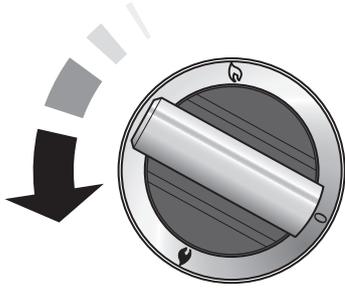
**Wenn ein Bedienknopf für die Kochfläche gedrückt wird, werden an jedem Brenner Funken erzeugt - dies ist normal. Nehmen Sie nie einen Brenner auseinander und putzen Sie nie um einen Brenner herum, während ein anderer Brenner eingeschaltet ist, andernfalls kann dies zu einem Stromschlag führen.**

Um einen Brenner anzuzünden, den entsprechenden Bedienknopf drücken und auf die hohe Stufe drehen, die durch das große Flammensymbol gekennzeichnet ist (🔥), (**Abb.2.2**).

Abb.2.2



Abb.2.3



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

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

Regulieren Sie die Flammenhöhe durch Drehen des Reglers 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.2.4

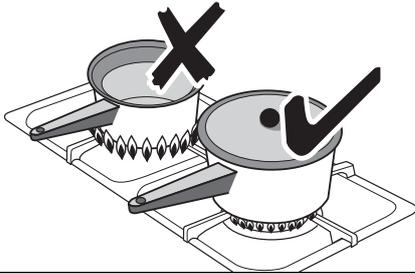


Abb.2.5

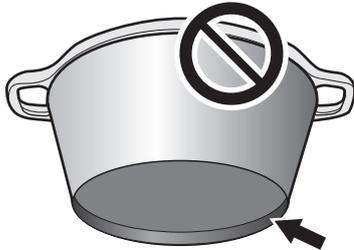


Abb.2.6

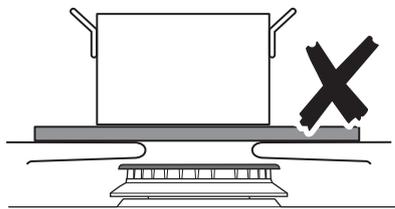


Abb.2.7

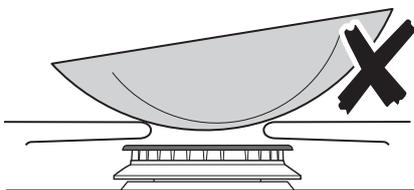
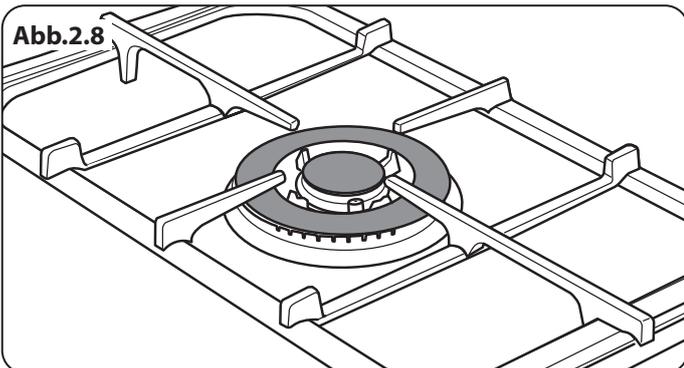


Abb.2.8



# Deutsch

## 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.

## Die Grillplatte

Die Grillplatte passt längs auf einen einzelnen Pfannenträger (**Abb.2.11**). Sie dient zum direkten Kochen von Speisen. Keine Töpfe oder Pfannen jeder Art darauf stellen. Die Grilloberfläche ist teflonbeschichtet und Küchenutensilien aus Metall (z. B. Schaber) beschädigen die Oberfläche. Wärmebeständige Plastik- oder Holzutensilien verwenden.

- ⚠ **Die Platte nicht quer aufsetzen – sie passt nicht richtig und wird dadurch instabil (Abb.2.12).**
- ⚠ **LEGEN SIE SIE NICHT auf einen anderen Brenner – sie ist nicht für die Verwendung mit den anderen Pfannenträger vorgesehen.**

Setzen Sie die Grillplatte auf die Kochmuldenbrenner und lassen Sie die Platte auf dem Pfannenträger aufliegen. Kontrollieren Sie, ob sie fest sitzt.

Die Grillplatte kann vor dem Gebrauch leicht mit Kochöl bestrichen werden (**Abb.2.13**). Die Kochstellenbrenner anzünden und die Flammenhöhe auf die passende Kochstufe regulieren.

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

- ⚠ **Immer genügend Platz zum Entweichen der Gase rund um die Grillplatte lassen.**
- ⚠ **Niemals zwei Grillplatten nebeneinander aufsetzen (Abb.2.14).**

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

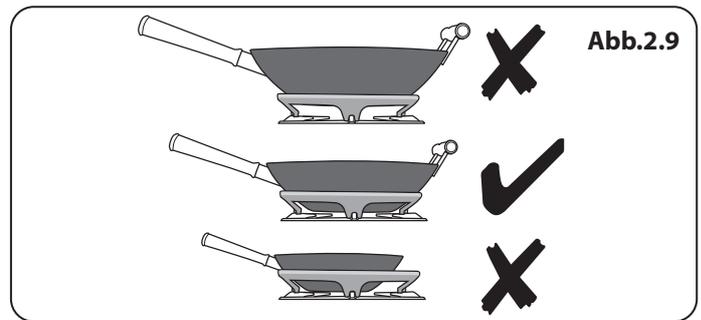


Abb.2.9

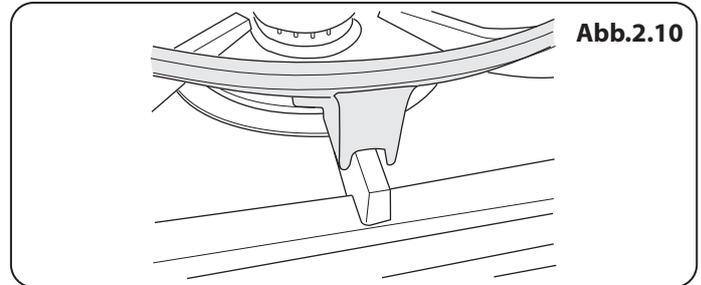


Abb.2.10

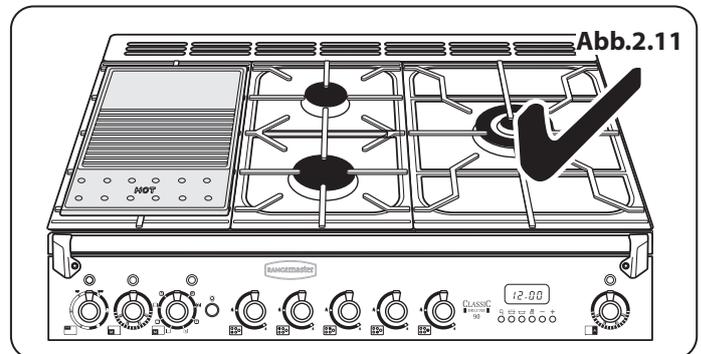


Abb.2.11

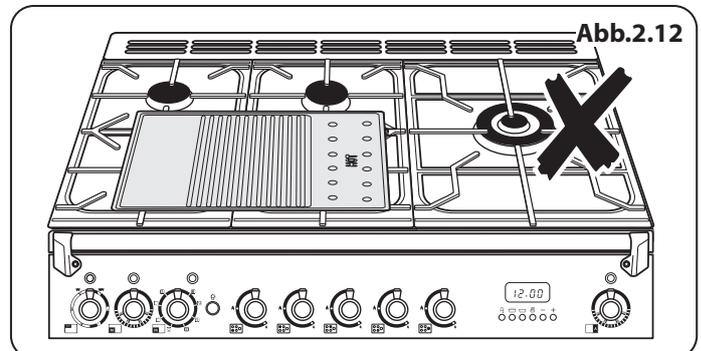


Abb.2.12

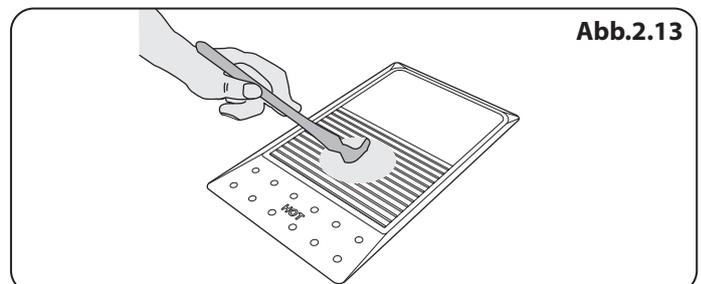


Abb.2.13

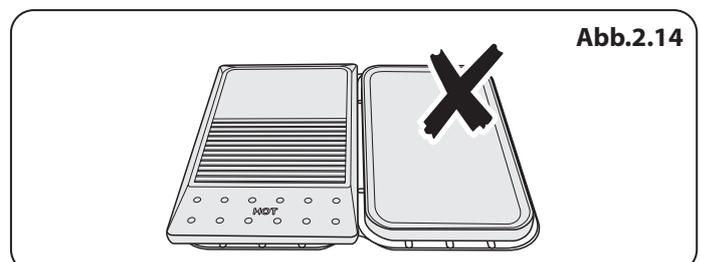
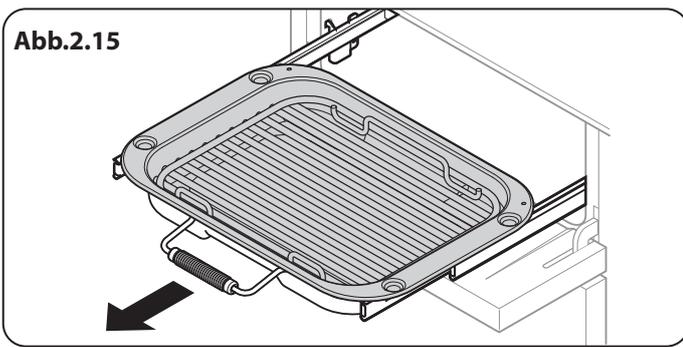


Abb.2.14

## Gebrauch des Schiebegrills™ (Abb.2.15)



**⚠ ACHTUNG:** Nach Entfernen des Untersetzers aus der Broilerpfanne stellen Sie bitte sicher, dass die Broilerpfanne und der Aufsatz wieder ganz in den Broilertraum geschoben werden. Die Tür des Broilerraums 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™**.

# Deutsch

## 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 Multifunktionsofen (**Abb.2.16**), der rechte Ofen ist ein Umluftofen (**Abb.2.17**).

In Umluftöfen 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.

Multifunktionsöfen sind mit einem Backofengebläse und einem Ofengebläseelement sowie mit zwei zusätzlichen Heizelementen ausgestattet. Ein Element befindet sich in der Oberseite des Backofens, das zweite unter dem Ofenboden. Achten Sie beim Einschieben oder Herausnehmen von Dingen aus dem Backofen darauf, nicht das obere Element und den Elementdeflektor zu berühren.

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

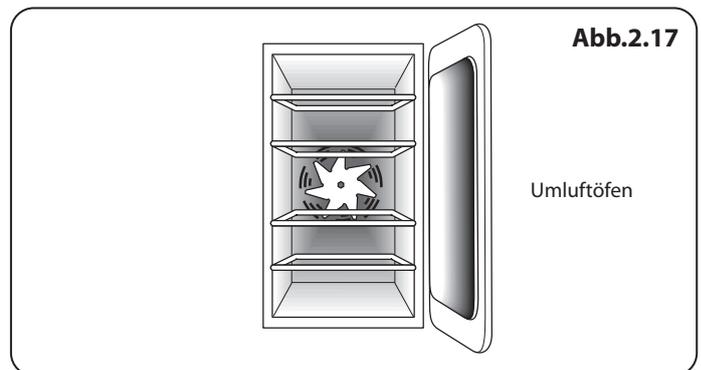
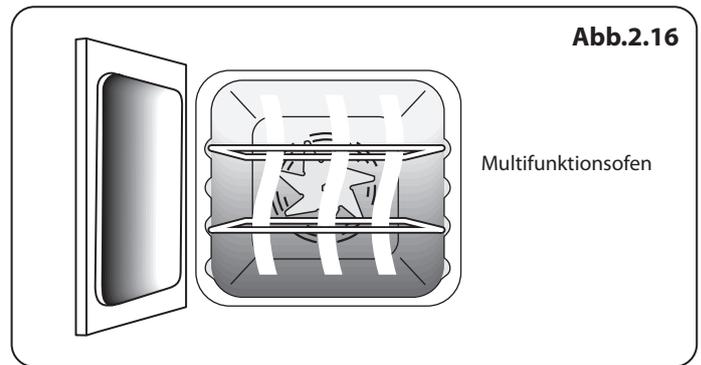
Das **Bräunungselement** und **Unterhitze** können in der Endphase des Garvorgangs eingesetzt werden, um das Ergebnis nach Ihren Wünschen zu gestalten.

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

**Tabelle 2.1** enthält eine Zusammenfassung der Funktionen des Multifunktionsofens.

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

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



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

**Tabelle 2.1**

## Funktionen des Multifunktionsofens

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

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

Wenn die Temperatur erreicht ist, erlischt die Leuchte und das Element oben im Ofen schaltet sich ab. Die Backofentemperatur wird dann durch das Umluftelement und das Gebläse aufrechterhalten.

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

### Heißluftbackofen



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

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

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

### Grillen mit Heißluft



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

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

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

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

### Umluftofen



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

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

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

### Konventioneller Backofen (Ober- und Unterhitze)



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

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

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

### Bräunungselement



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

### Unterhitze



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

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

### Auftauen



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

Auftauen auf diese Weise beschleunigt den Vorgang und schützt die Speisen vor Fliegen. Fleisch-, Fisch- und Geflügelstücke sollten auf ein Backrost über einem Blech

## Deutsch

gesetzt werden, um Tropfen aufzufangen. Das Rost und Blech müssen nach dem Auftauen gespült werden.

Beim Auftauen die Ofentür geschlossen halten.

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

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

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

## Rechter Großer Umluftherd

Der rechte <große> Ofen ist ein Umluftherd, in dem ständig die heiße Luft zirkuliert und damit ein schnelleres, gleichmäßigeres Backen bzw. Braten ermöglicht wird.

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

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

## Betrieb der Ofen

### Die Bedienung des Rechten Heißluftofen

Der Multifunktionsofen hat zwei Regler, einen Funktionswahlregler und einen Temperaturregler (**Abb.2.18**).

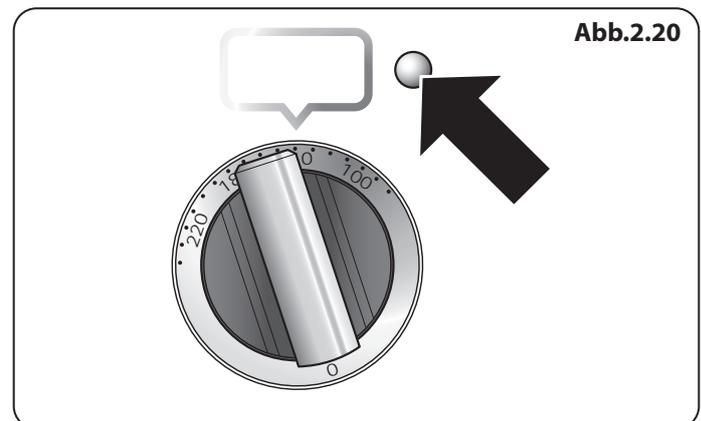
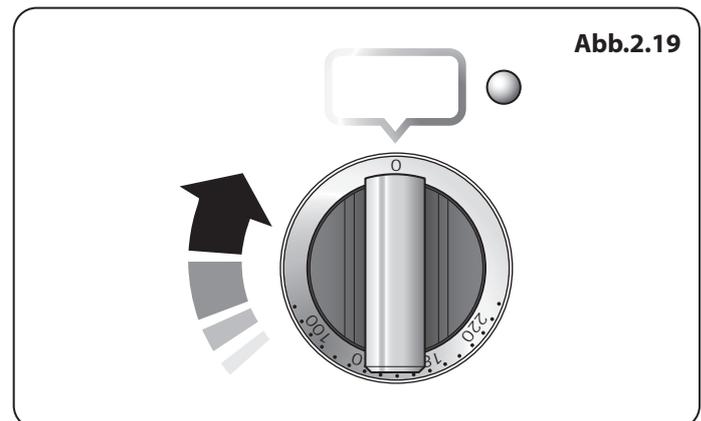
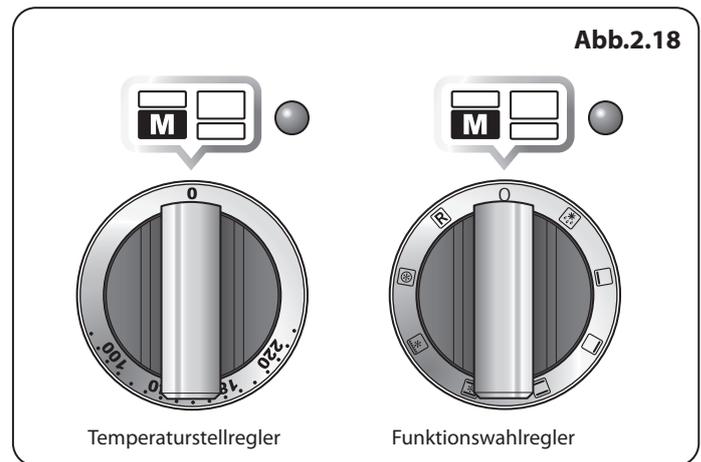
Drehen Sie den Funktionswahlregler auf eine Backfunktion. Drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur (**Abb.2.19**).

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

### Die Bedienung des Rechten Heißluftofen

Drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur (**Abb.2.19**).

Die Backofenkontrollleuchte leuchtet, bis der Ofen die gewählte Temperatur erreicht hat (**Abb.2.20**). Er schaltet sich dann während des Backens ein und aus.



## Zusätze

### Ofenroste (Hauptofen)

Wenn ein Gitterrost (**Abb.2.21**) herausgezogen wird, bleibt es ihm Ofen fixiert, kann aber leicht herausgenommen und wieder hineingeschoben werden.

Den Rost nach vorne ziehen, bis die Rückseite des Rostes durch die Einschubleistenanschlüsse in den Ofenseiten gestoppt wird (**Abb.2.22**).

Die Vorderseite des Rostes anheben, sodass die Rückseite des Rostes unter dem Einschubleistenanschlag hindurchgeht, und dann den Rost nach vorne ziehen (**Abb.2.26**).

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 Schiebeleistenanschlänge gehen und senken Sie dann das Vorderteil ab, so dass der Rost waagrecht ist und schieben Sie ihn ganz nach hinten (**Abb.2.23**).

### Ofenroste - Rechter (Hoher) Ofen

Der hohe Backofen wird mit vier normalen Ofenrosten (**Abb.2.27**) und einem Geschirrwärmer geliefert (**Abb.2.24**).

Bei Gebrauch des hohen Ofens können Sie auf allen vier Rosten gleichzeitig backen. Stellen Sie jedoch sicher, dass Sie genügend Abstand voneinander haben, damit die heiße Luft zirkulieren kann.

### Das „Handyrack“ (Hauptofen)

Das „Handyrack“ (**Abb.2.28**) 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.2.25**); danach die andere Seite herausbiegen und an die andere Halterung anklebmen (**Abb.2.29**).

### Backofenleuchte

Drücken Sie den Schalter, um das Licht einzuschalten (**Abb.2.30**). Bei Ausfall einer der Leuchten des Backofens vor dem Auswechseln der Glühlampe die Netzversorgung ausschalten. Genaueres zum Auswechseln der Glühlampe siehe Abschnitt „Problembeseitigung“.

Abb.2.21

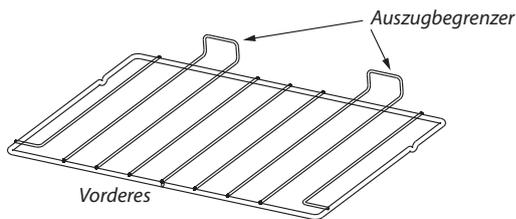


Abb.2.22

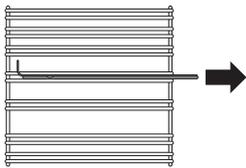


Abb.2.26

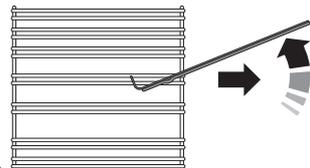


Abb.2.23

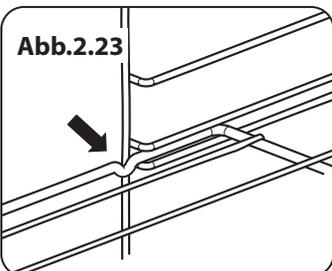


Abb.2.27

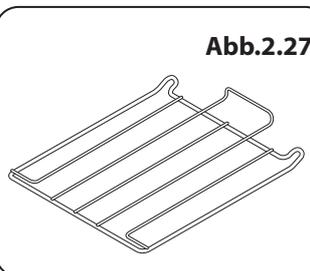


Abb.2.24

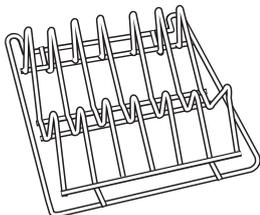


Abb.2.28

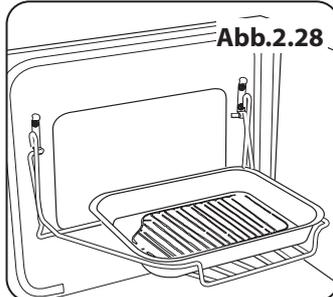


Abb.2.25

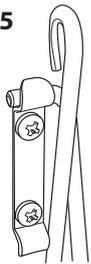


Abb.2.29

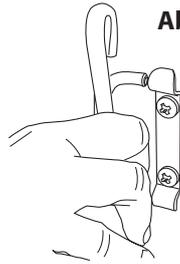
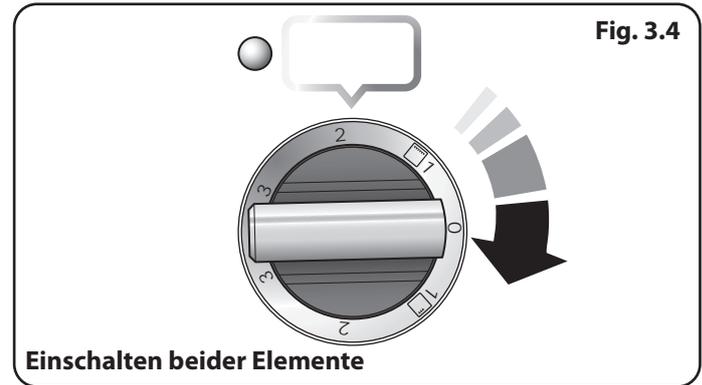
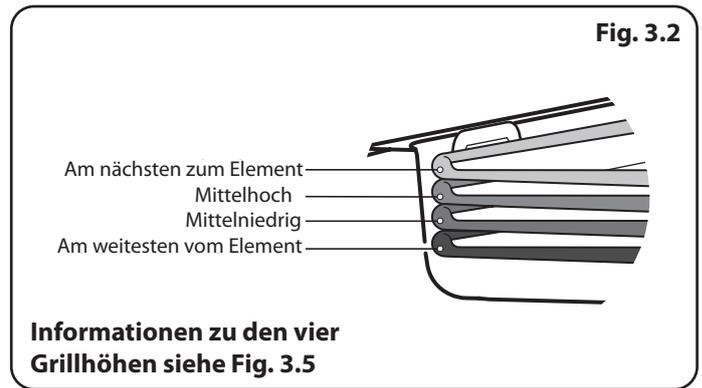
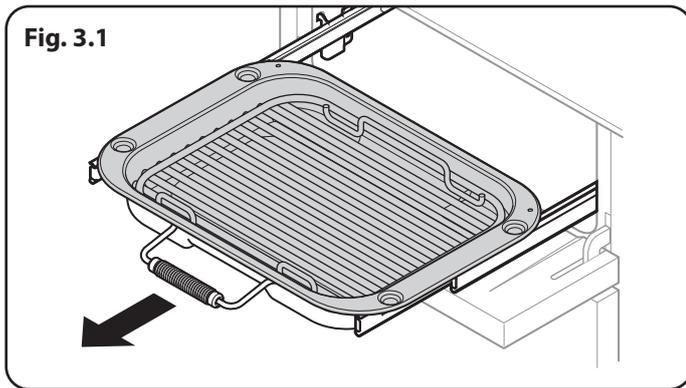


Abb.2.30



### 3. Gebrauch des Schiebegrills™



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

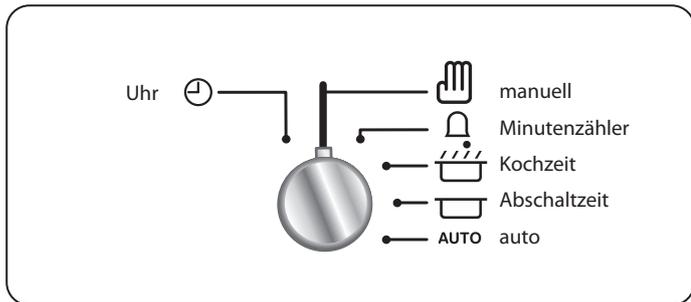
Am nächsten zum Element	Mittelhoch	Am weitesten vom Element	Mittelniedrig
	180° 		180° 
	180° 		180° 
↑		180° 	↑

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.

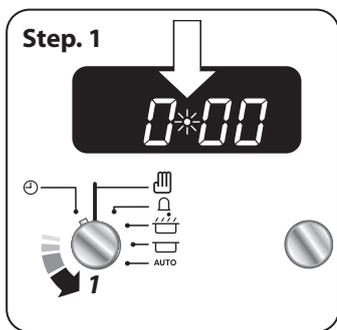
## 4. Drehuhr

### Symbolregler

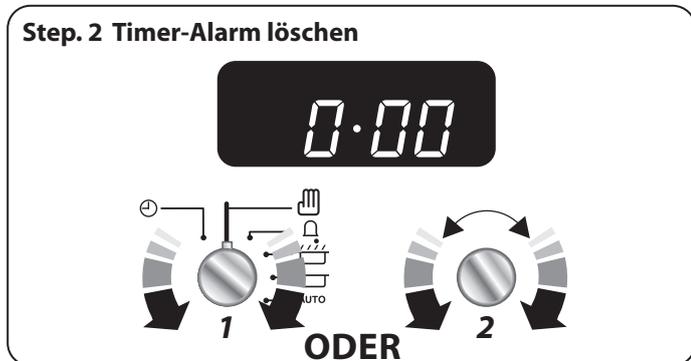
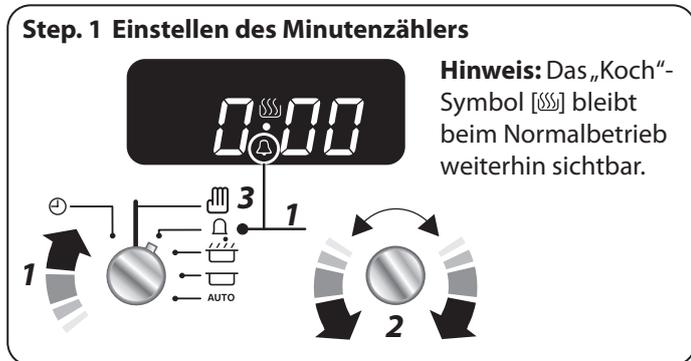


### Einstellen der Zeit

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



### Minutenzähler

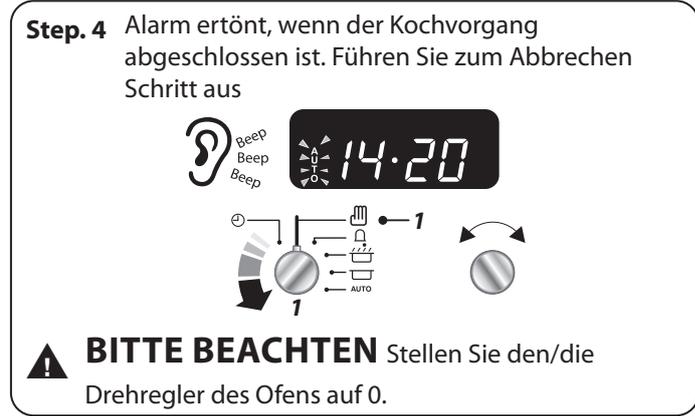
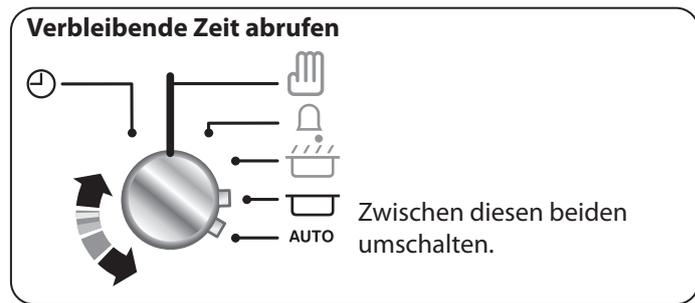
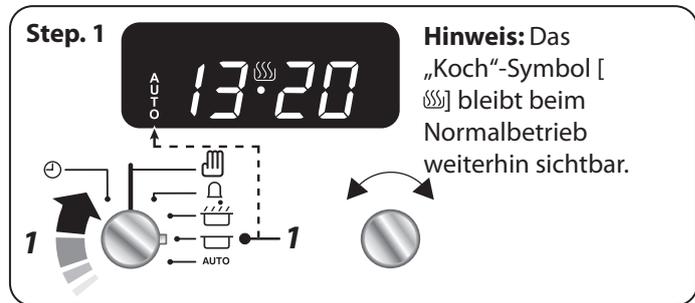


**HINWEIS**

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?

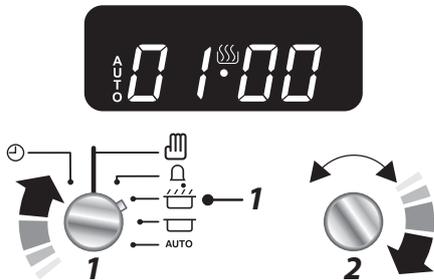


# Deutsch

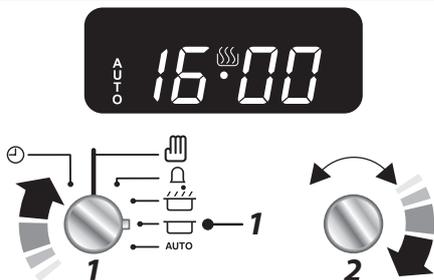
## Automatisches Ein- und Ausschalten des Backofens (nur Hauptofen)

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

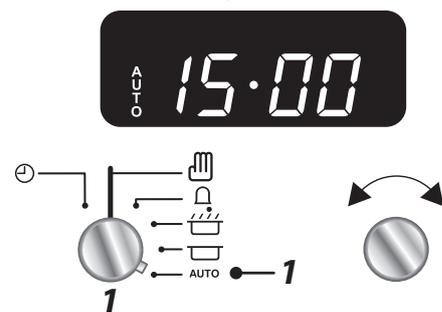


### Step. 4



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

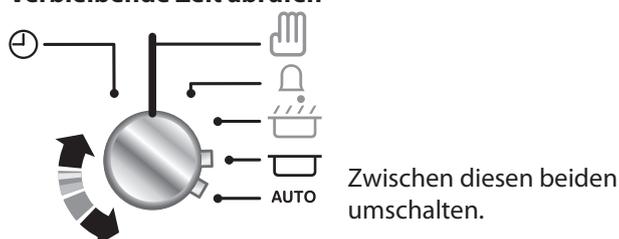
**Step. 5** Die aktuelle Zeit wird mitsamt dem Wort „AUTO“ angezeigt. Stellen Sie den Herd auf die gewünschte Kochtemperatur und Funktion ein.



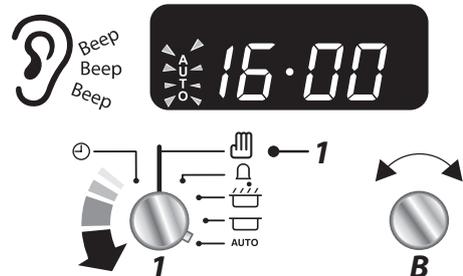
In diesem Beispiel schaltet sich der Ofen automatisch um 16:00 Uhr ein und um 17:00 Uhr wieder aus.

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

### Verbleibende Zeit abrufen

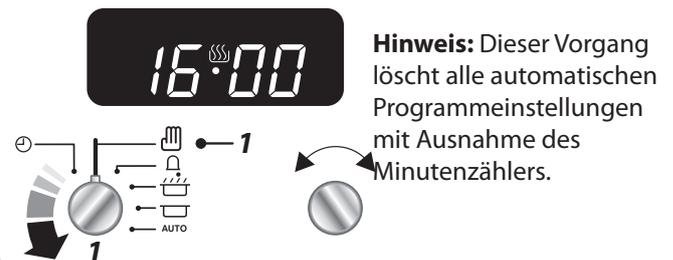


**Step. 6.** Alarm ertönt, wenn der Kochvorgang abgeschlossen ist. Führen Sie zum Abbrechen Schritt aus



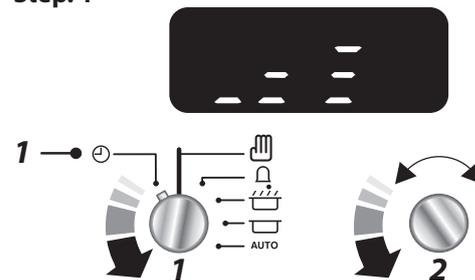
**▲ BITTE BEACHTEN** Stellen Sie den/die Drehregler des Ofens auf 0.

## Abbrechen aller automatischer Einstellungen



## Einstellen des Pieptons

### Step. 1



### Step. 2



## 5. Uhr mit 6 Reglern

**Fig. 5.1**

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 5.1 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

# Deutsch

## 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.

## 6. Hinweise zum Kochen

---

### Hinweise zum Kochen mit dem Timer

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

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

-  **Keine warmen Speisen in den Ofen mit Timer stellen.**
-  **Einen Ofen, der bereits warm ist, nicht mit Timer benutzen.**
-  **Den Timer des Ofens nicht benutzen, wenn der Ofen daneben warm ist.**

Ganzes Geflügel muss gründlich aufgetaut werden, bevor es in den Backofen gestellt wird. Vor dem Servieren kontrollieren, ob Fleisch und Geflügel gar sind.

### Allgemeine Hinweise zum Ofen

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

Backbleche, Bratformen usw. sollten waagrecht und mittig auf die Drahtroste des Backofens 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  $\frac{3}{8}$ " ) Breite: 340 mm (13  $\frac{3}{8}$ " ) im Hauptofen.
- Tiefe: 321 mm (12  $\frac{5}{8}$ " ) Breite: 289 mm (11  $\frac{3}{8}$ " ) im großen Ofen.

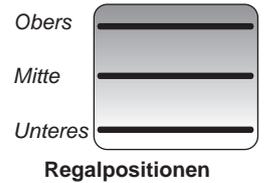
Wenn der Ofen eingeschaltet ist, die Tür **NICHT** länger als notwendig geöffnet lassen, da sonst die Regler sehr heiß werden können.

- 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.

## 7. 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		
<b>Fleisch</b>						
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.	
<b>Geflügel</b>						
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.	
<b>Kasserole</b>		130-140	M	140-150	2-4 Std. je nach Rezept.	
<b>Fisch</b>						
		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.	
<b>Kuchen</b>						
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.	
<b>Gebäck</b>						
Fruchttorte		190	M	200	20-30 minuten.	
Törtche		190	M	200	35-40 minuten.	
Blätterteig		220	M	230	10-20 minuten je nach große.	
<b>Brot</b>		210	M/O	220	20-40 minuten je nach große.	
<b>Meringue</b>		100	M	110	20-30 minuten.	

## 8. 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.8.1**).

#### Wok-Brenner

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

Beim Zusammenbau des Wok-Brenners (**Abb.8.2**) drehen Sie den großen Sockelring um, so dass Sie die „D“-Form erkennen (**Abb.8.3**). 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.8.4**).

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.

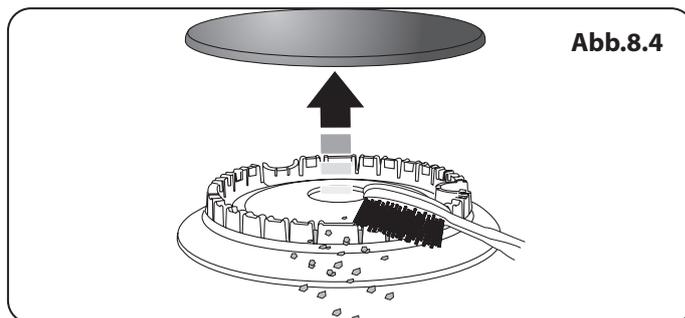
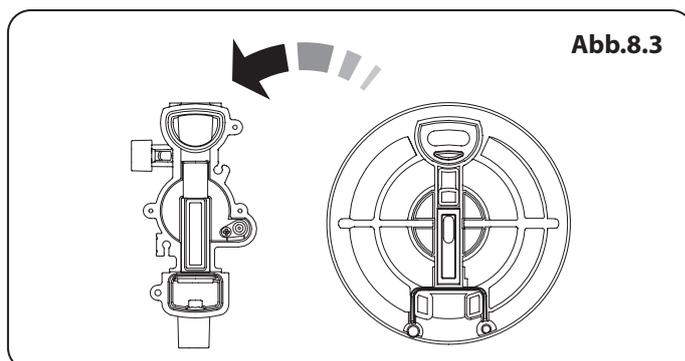
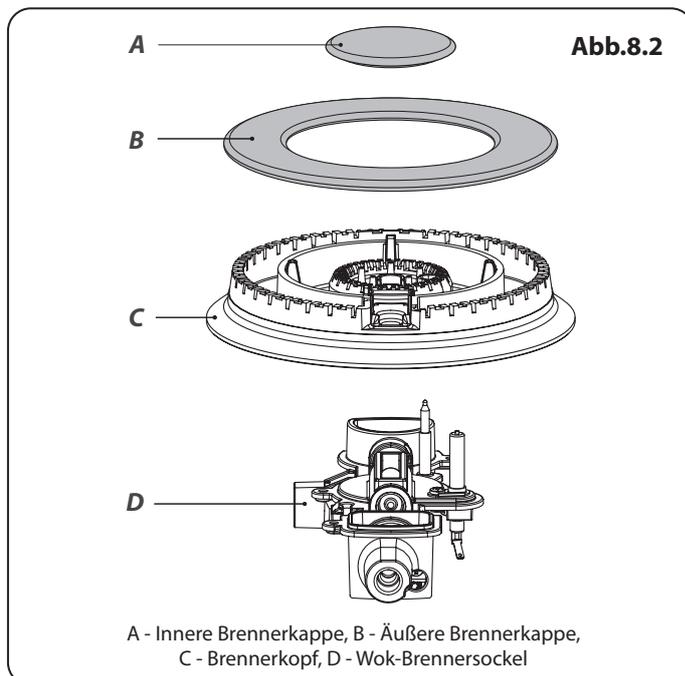
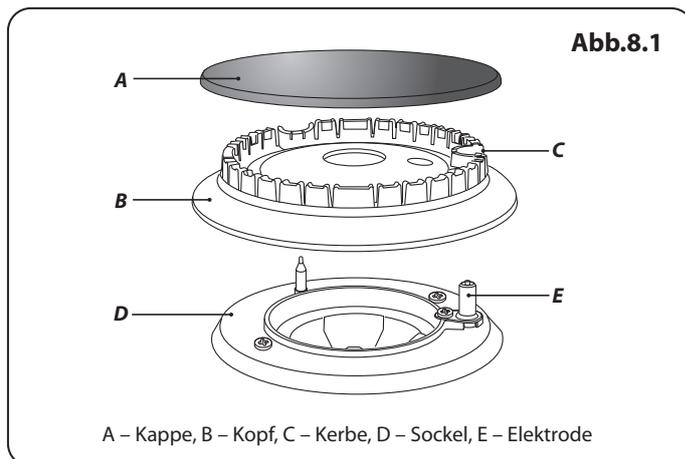


Abb.8.5

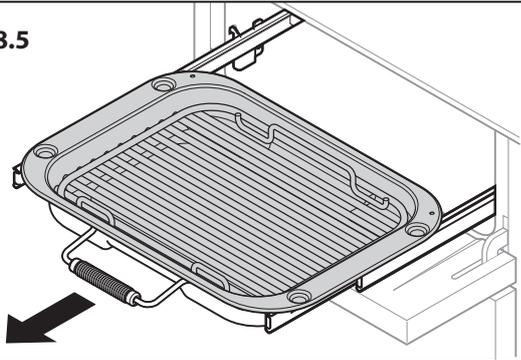


Abb.8.6

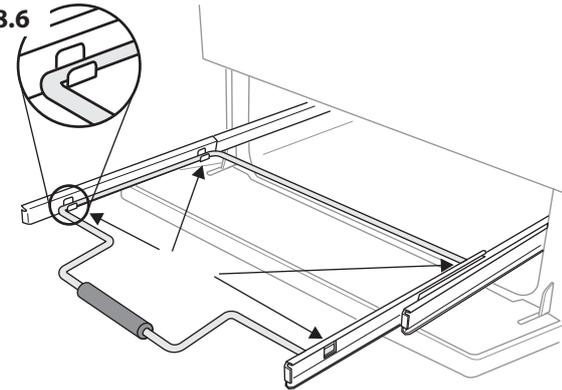


Abb.8.7

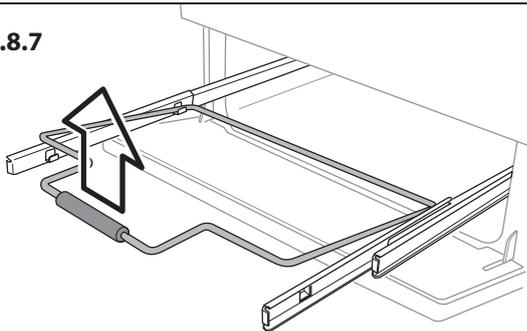
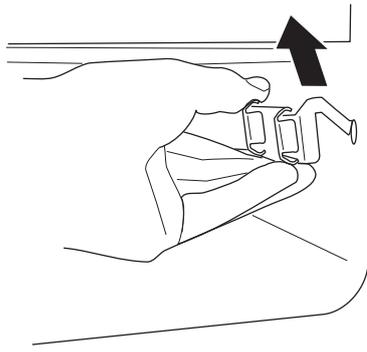


Abb.8.8



## Der Wok-Ständer

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

## Die Grillplatte

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

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

## Glide-out Grill

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

**⚠** **VERWENDEN SIE keine Scheuermittel.**

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.

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

Entfernen Sie den Grillpfannen-Auflagerahmen, indem Sie die Grillpfanne nach vorne ziehen (**Abb.8.5**).

Nehmen Sie die Grillpfanne vom Auflagerahmen ab. Der Auflagerahmen wird durch 2 Klemmen an den Seitenschienen gehalten (**Abb.8.6**).

Unterstützen Sie jeweils eine Seitenschiene mit einer Hand während Sie mit der anderen Hand den Rahmen anheben und aus den Seitenklemmen lösen (**Abb.8.7**).

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.8.8**) 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. Tauschen Sie die Grillpfanne aus.

## 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.8.9**).

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 fusselfreien Tuch und heißer Seifenlauge abwischen. Danach sollten die Teile nach dem Trocknen wieder angebracht und der Ofen etwa eine Stunde auf 200 °C erhitzt werden. Dies stellt die Funktionalität der „Cook & Clean“-Wände sicher.

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

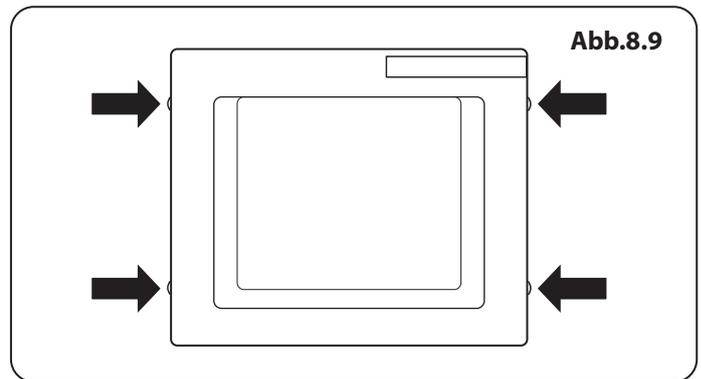


Abb.8.9

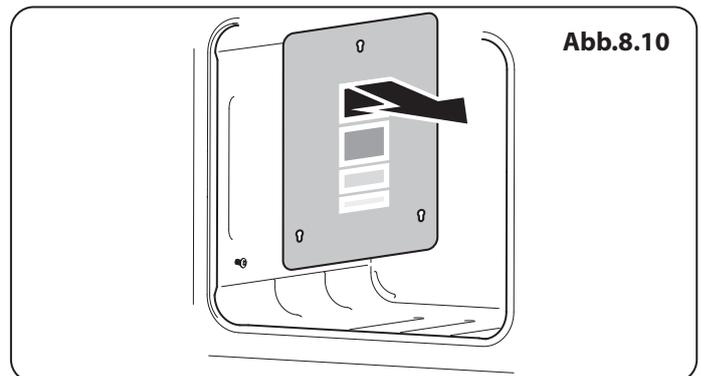


Abb.8.10

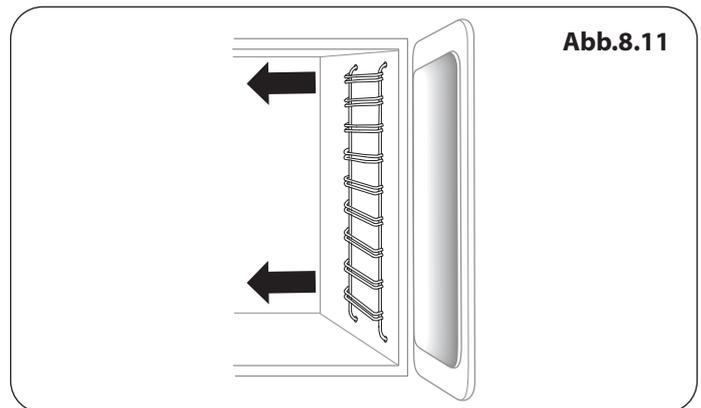


Abb.8.11

## Deutsch

### 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.8.10**).

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

Der Zusammenbau erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

### Der große Ofen

Ziehen Sie zum Reinigen der Ofenseiten die Roste heraus, haken Sie die Halter an den Ofenseiten aus und heben Sie sie heraus (**Abb.8.11**).

### 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.

<b>Herdplatte</b>		
<b>Komponente</b>	<b>Oberfläche</b>	<b>Empfohlene Reinigungsmethode</b>
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.
<b>Andere Komponenten</b>		
<b>Komponente</b>	<b>Oberfläche</b>	<b>Empfohlene Reinigungsmethode</b>
Tür, Türrahmen und Schublade (Außenseite)	Emaille oder Lack	Heiße Seifenlauge, weiches Tuch. Hartnäckige Flecken vorsichtig mit einem flüssigen Reiniger entfernen.
	Edelstahl	E-Cloth ( <i>Elektrofachhandel</i> ) oder Mikrofaser-Allzwecktuch ( <i>Supermarkt</i> ).
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.
<b>Ofen und Grill</b>		
<b>Komponente</b>	<b>Oberfläche</b>	<b>Empfohlene Reinigungsmethode</b>
Seiten, Boden & Oberseite des Ofens <b>NICHT</b> „COOK & CLEAN“-SEITENWÄNDE (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.

## 9. 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.

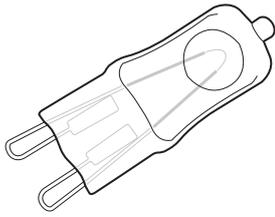
Ist die Sicherung für den Herd in Ordnung?

Haben Sie die Tageszeit eingestellt?

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

Steht der Ofenregler vielleicht versehentlich auf AUS?

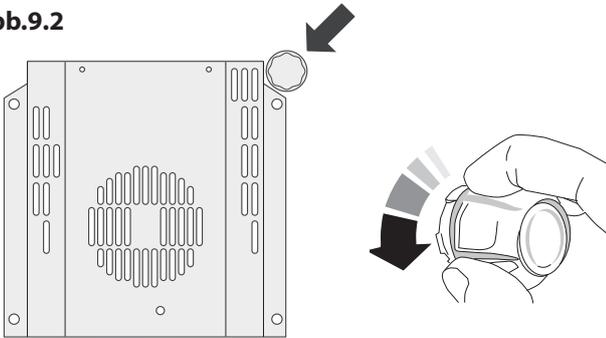
Abb.9.1



## 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.9.2



## 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.9.1**).

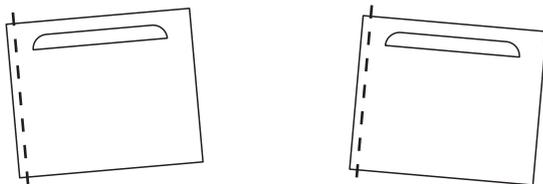
Schalten Sie vor dem Entfernen der vorhandenen Lampe die Stromversorgung aus, und stellen Sie sicher, dass sich der Ofen und die Lampe abgekühlt haben.

Entfernen Sie die Lampenabdeckung, indem Sie sie eine Viertelumdrehung gegen den Uhrzeigersinn drehen. Die Abdeckung könnte etwas festsitzen (**Abb.9.2**).

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.9.3



Auswirkung der Scharnieranpassung - zur besseren Illustration übertrieben dargestellt

## Einstellen des Ofentürwinkels

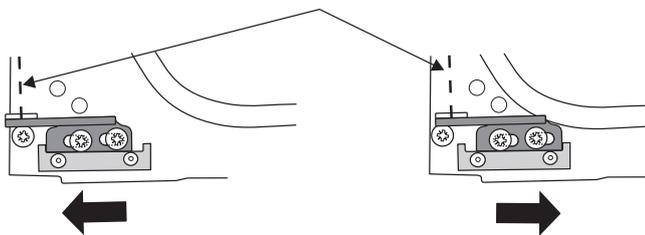
Das Scharnier an der Unterseite jeder Ofentür kann eingestellt werden, um den Winkel der Tür zu ändern (**Abb.9.3**).

Die Befestigungsschrauben der Scharniere an der Unterseite lösen und mithilfe des Lochs und eines flachkantigen Schraubenziehers die Position des Scharniers versetzen (**Abb.9.4**).

Die Scharnierschrauben wieder fest anziehen.

Abb.9.4

Mittellinie des Scharnierbolzens



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.

## 10. 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.

<b>Name des Installateurs</b>
<b>Firma des Installateurs</b>
<b>Telefonnummer des Installateurs</b>
<b>Geräteseriennummer</b>

### 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.

**!** Wenn das Gerät in der Schweiz installiert werden, sollten die folgenden Vorschriften und Richtlinien zu beachten:

- SVGW - Gas Prinzipien G1: Gas-Installation.
- EKAS - Form. 1942: Flüssiges Gas-Richtlinie, Teil 2.
- kantonalen Instanzen Vorschriften (zB Brandschutzaufsichtsbehörden).

**!** Dieser Herd ist ein Gerät der Klasse 2, Unterklasse 1.

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

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

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

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

**!** 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 Erdgeschossenebene 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.

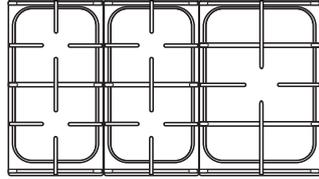
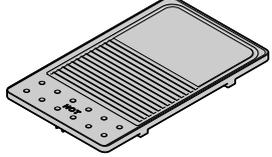
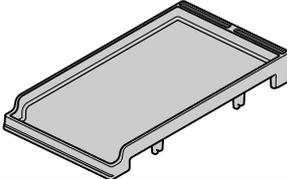
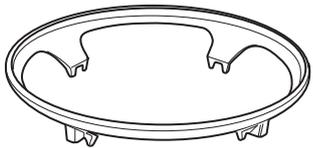
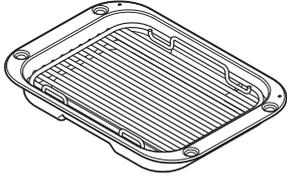
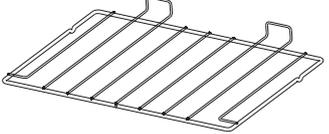
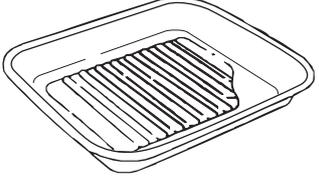
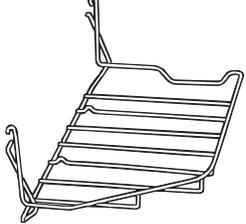
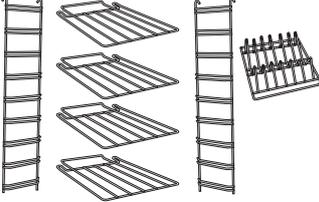
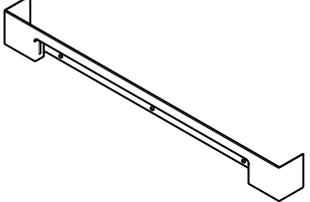
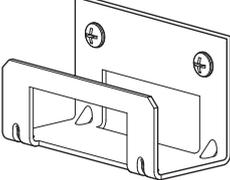
Zur zufrieden stellenden Installation des Herdes wird die folgende Ausrüstung benötigt:

- 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. Innensechskantschlüssel (4 mm und 3 mm)

### Überprüfung der Teile:

3 Pfannenträger	Griddleplatte (Geliefert)
	
Teppanyaki (Optional)	Wok-Gestell
	
Grillpfanne und Halter	2 Flachroste
	
Fleischschale	Handyrack
	
Hohe Ofenroste und Einschubleisten	Sockel
	
Stabilität Lage Klammer	Innensechskant schlüssel
	

## INSTALLATION

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

### Aufstellen des Herdes

**Abb.10.1** und **Abb.10.2** zeigt den empfohlenen Mindestabstand des Herdes zu benachbarten Flächen.

Der Herd sollte nicht auf einen Sockel gestellt werden.

**Abb.10.1** und **Abb.10.2** In einer Nische installierter Herd: Der Herd muss **über** der Kochfeldebene und bis zu einer Höhe von 410 mm einen seitlichen Abstand von 75 mm haben. Dies kann auf 25 mm verringert werden, wenn die Fläche der Seitenwand feuerfest ist.

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

**Abb.10.2** zeigt die empfohlenen Abstände über dem Herd.

\*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.10.3**). Die tatsächliche Öffnungsweite der Türen ist etwas geringer, doch dies schützt Ihre Hand beim Öffnen der Tür.

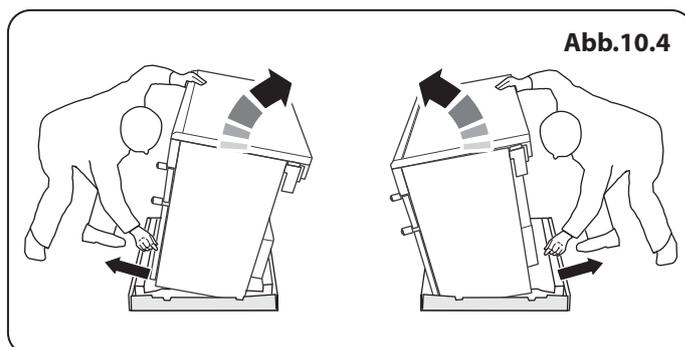
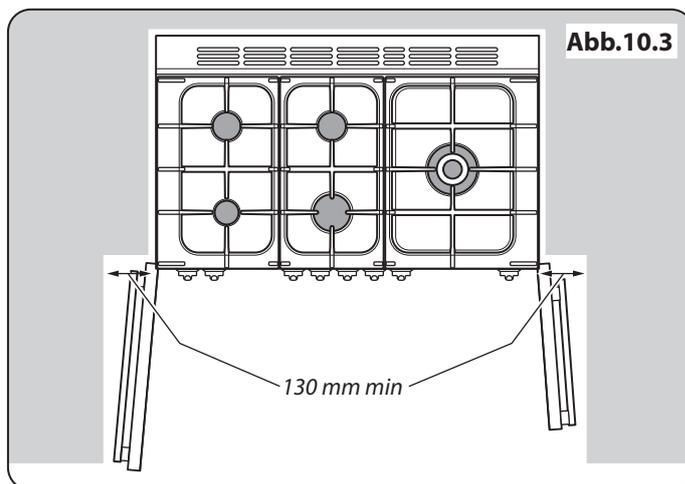
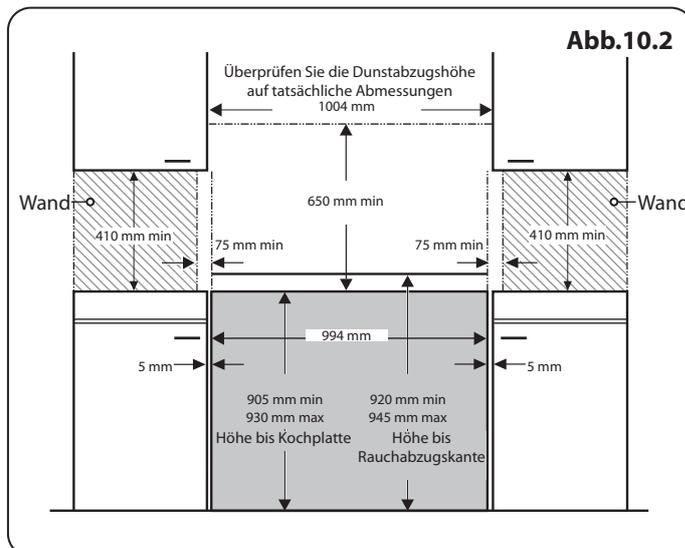
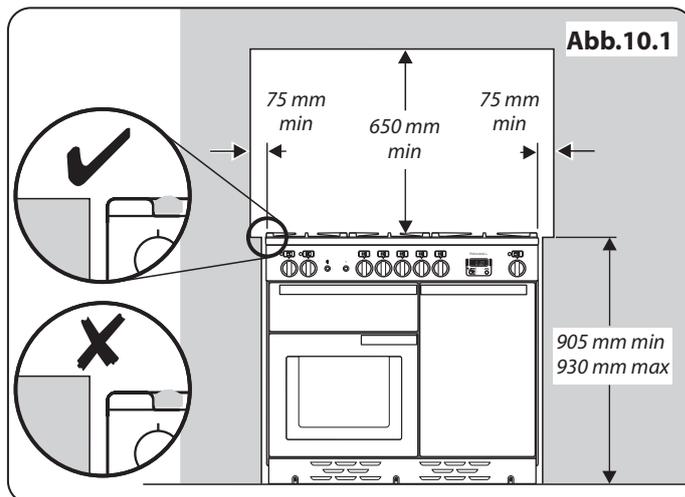
### Versetzen des Herdes

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

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

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

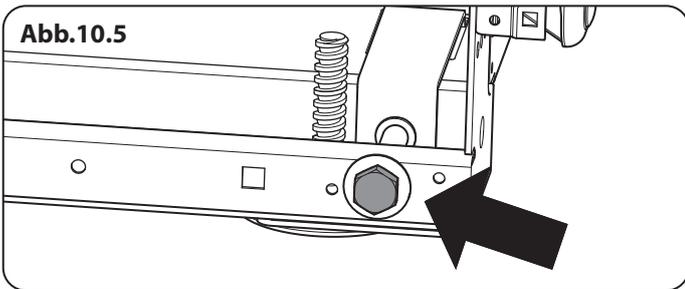
Entfernen Sie die Polystyrol-Verpackung. Kippen Sie den Herd von der Rückseite nach vorne und entfernen Sie die vordere Hälfte der Polystyrol-Verpackung (**Abb.10.4**). Wiederholen Sie



## INSTALLATION

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

Abb.10.5



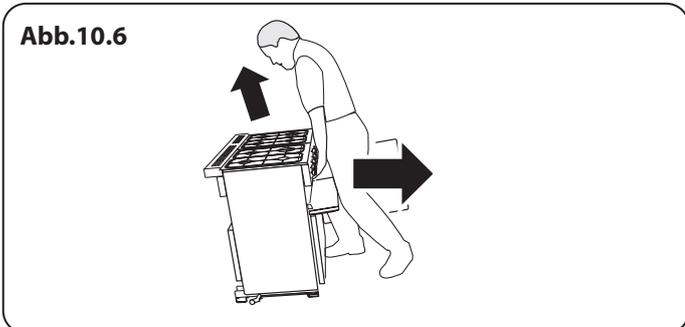
dies an der Rückseite und entfernen Sie die hintere Hälfte des Verpackungsbodens.

### Absenken der zwei hinteren Rollen

Führen Sie zuerst einen 13 mm Schraubenschlüssel oder Steckschlüssel in die hexagonale Verstellmutter ein (Abb.10.5). 10 vollständige (360°) Drehungen ausführen.

Senken Sie unbedingt BEIDE HINTEREN ROLLEN AB. An den vorderen unteren Ecken des Herdes befinden sich zwei Stellmuttern – je eine pro Rolle.

Abb.10.6

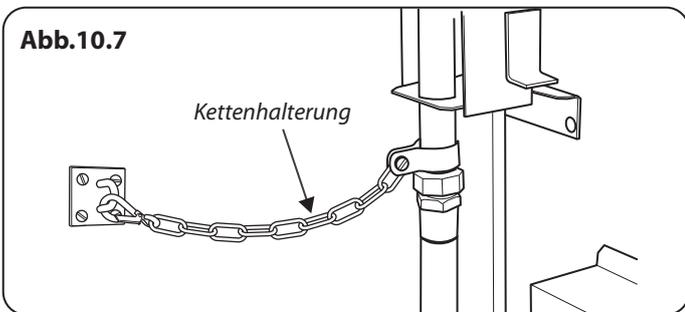


### Das Versetzen abschließen

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.10.6).

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

Abb.10.7



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 (Abb.10.7, Abb.10.8, Abb.10.9 und Abb.10.10).

Falls Sie eine Kettenhalterung (Abb.10.7) 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.10.8). Dann stellen Sie die Halterung durch den Schlitz des Gerätes eingreifen (Abb.10.9 und Abb.10.10).

Abb.10.8

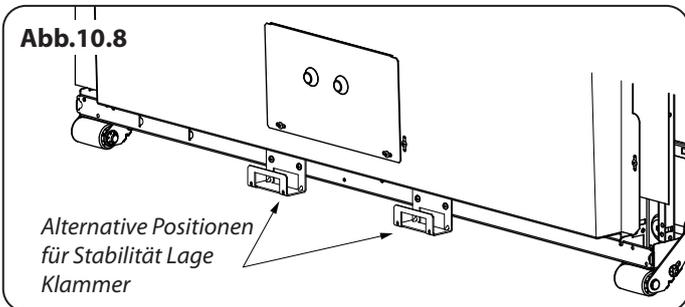
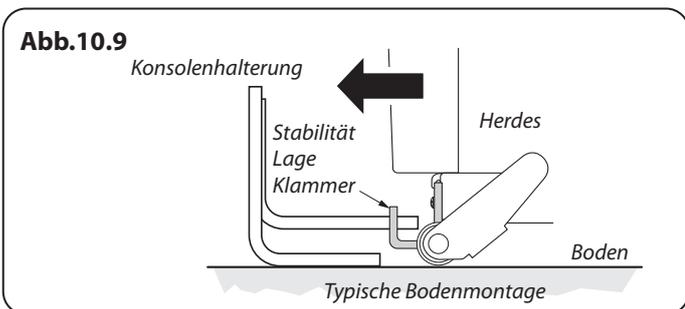


Abb.10.9



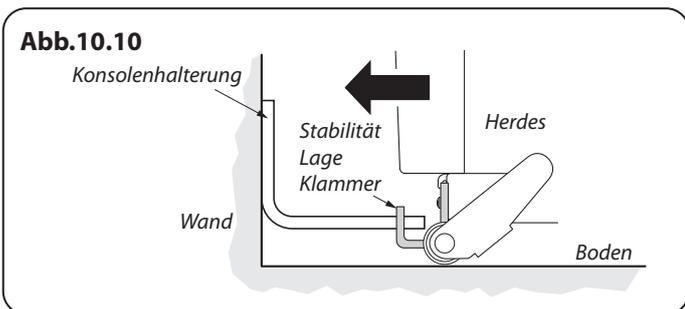
### Ausrichten des Herdes nach dem Anschluss

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.10.6), 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.

Abb.10.10



## INSTALLATION

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

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

### **Höheneinstellung**

Es wird empfohlen, eine Wasserwaage auf einem Einschublech 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, das im Lieferumfang enthaltene Verstellwerkzeug benutzen, um die Stellmuttern an den vorderen Ecken des Herdes zu drehen.

## INSTALLATION

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

Abb.10.11

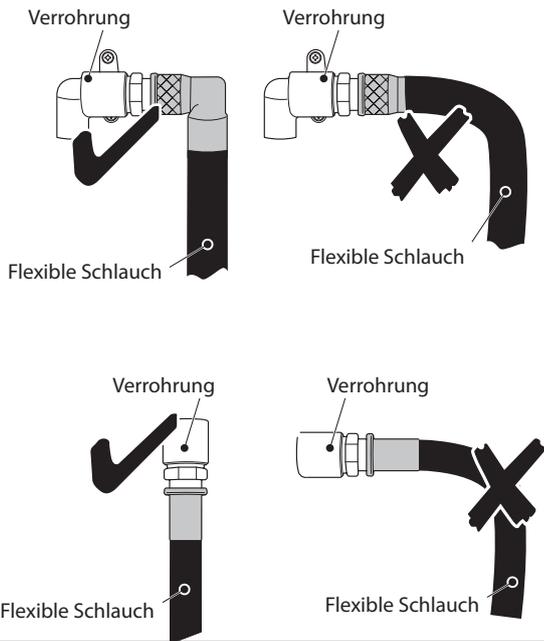
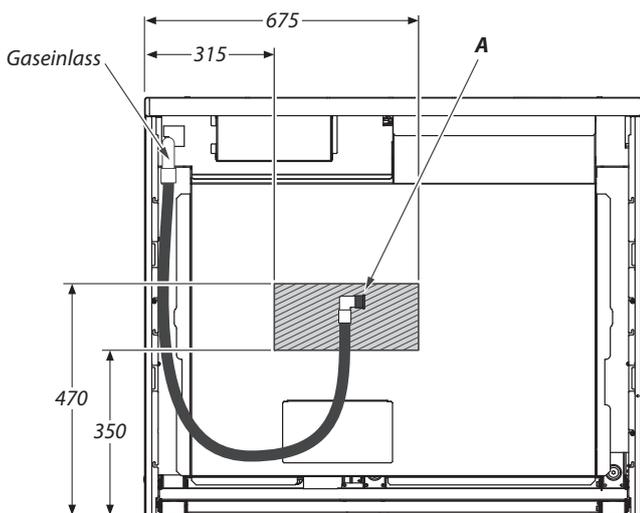


Abb.10.12



Alle Maßangaben in Millimeter

## 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 verstellt werden kann und jeder Anschluss anders ist, ist es schwierig, genaue Abmessungen anzugeben.

Ein 900 mm langer Schlauch kann zwar verwendet werden, ein 1100 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.10.12**).

Schrauben Sie den Gewindeteil des Schlauches in den Gaseinlass.

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

## Druckprüfung

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

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

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

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

Testdrücke entnehmen Sie dem Gerätedatenschild.

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

## 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.

**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.10.13** und **Abb.10.14**). Kontrollieren, ob die Verbindungen korrekt angebracht und die Klemmschrauben fest angezogen sind. Das Netzkabel über die Kabelschelle befestigen.

#### Kochplattenkontrolle

Alle Brenner nacheinander kontrollieren (siehe Abschnitt „Kochplattenbrenner“ am Anfang dieser Anleitung).

#### Grillkontrolle

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

#### Backofenprüfung

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

#### Anbringen des Sockels

Den inneren Sockel mit den 3 mitgelieferten Schrauben vorne an der Unterseite des Herds anbringen (**Abb.10.15**). 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.10.16**).

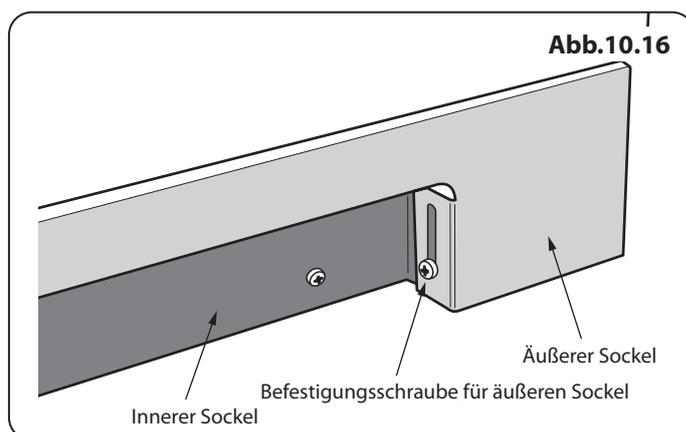
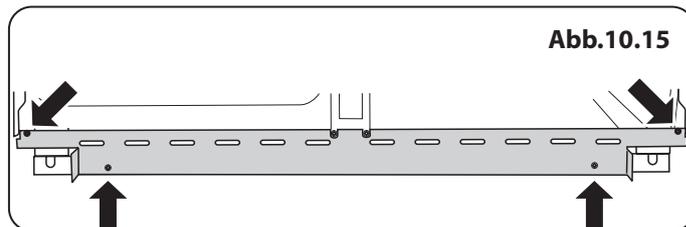
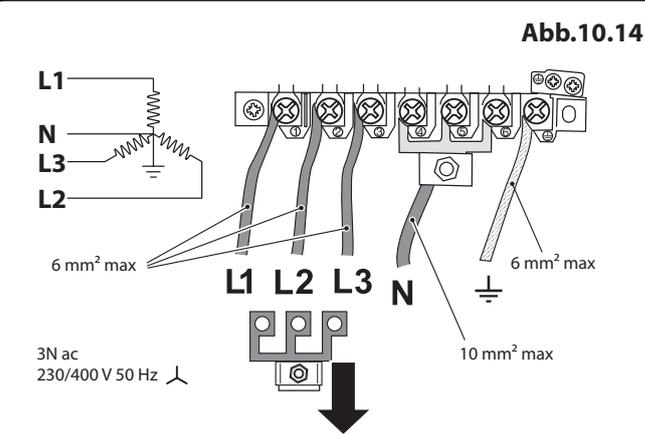
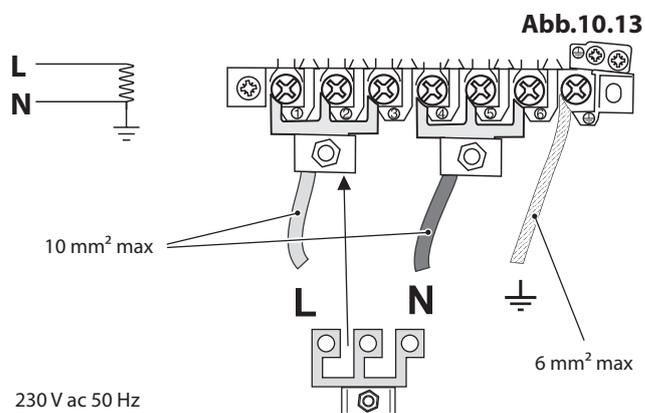
### Kundendienst

**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.

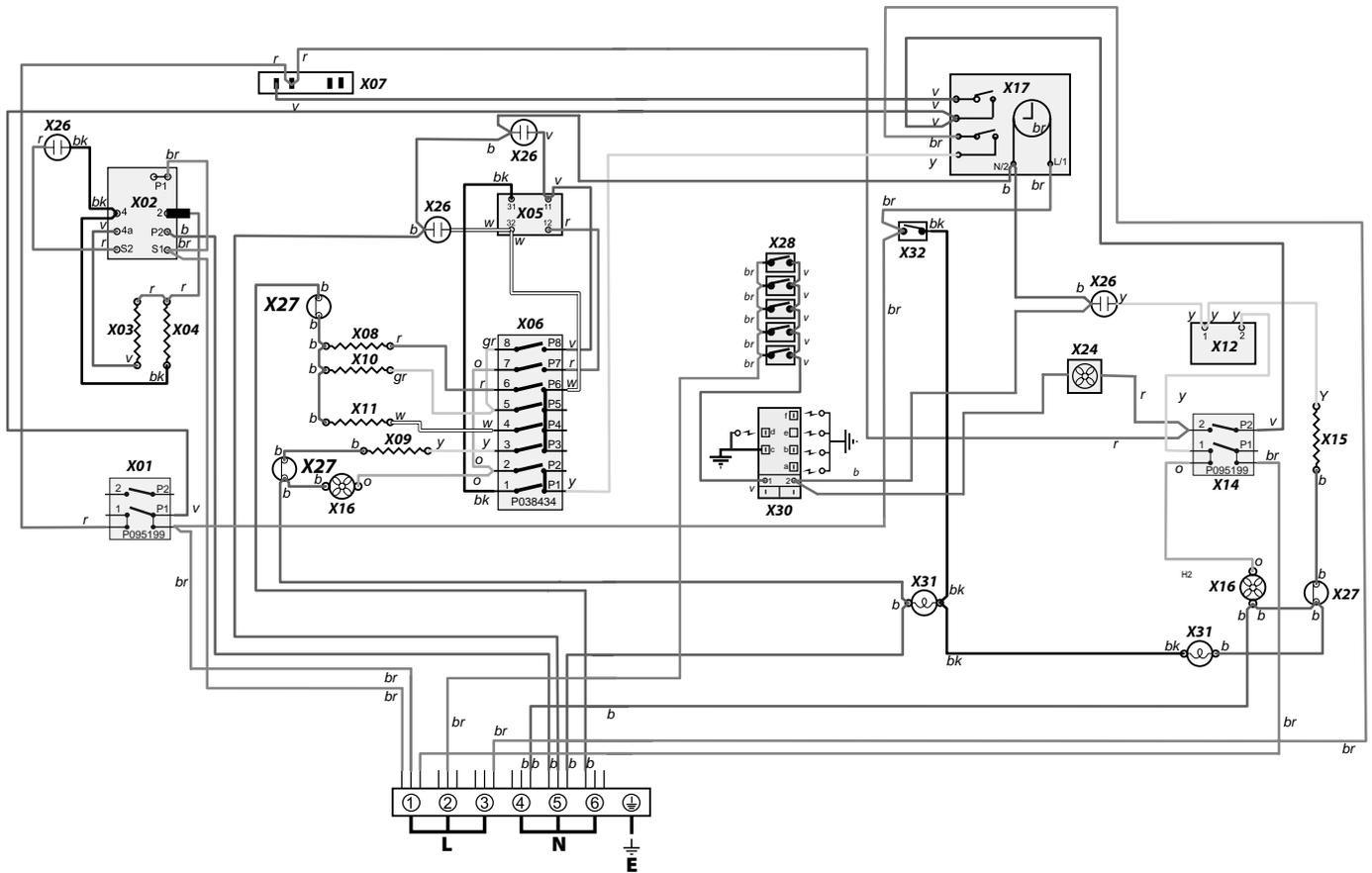
#### FEHLERSTROM-SCHUTZSCHALTER (FI-SCHALTER)

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.**



# 11. Schaltplan



## Legende

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

Code	Bezeichnung	Code	Bezeichnung	Code	Farbe
X01	Grill-Frontschalter	X12	Backofen-Thermostat, rechts	b	Blau
X02	Grill-Temperaturregler	X14	Ofen-Frontschalter, rechts	br	Braun
X03	Linke Grillelemente	X17	Uhr	bk	Schwarz
X05	Linke Backofen Thermostat	X24	Kühlgebläse	or	Orange
X06	Linke Multifunktionsschalter	X26	Neonanzeige	r	Rot
X07	Linken vorderen Schalter Backofen	X27	Wärmeschutzschalter	v	Voilett
X08	Linke Backofen Basiselement	X28	Zündschalter	w	Weiß
X09	Linkes Ofenlüfterelement	X30	Funkenerzeuger	y	Gelb
X10	Oberes Ofenelement links (außen)	X31	Backofenleuchte(n)	g/y	Grün / gelb
X11	Oberes Ofenelement links (innen)	X32	Schalter Backofenleuchte	gr	Grau

## 12. Technische Daten

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

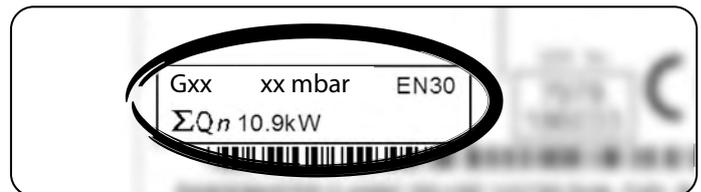
**DATENSCHILDBEFESTIGUNG :** Innenseite Schubladenboden – Schublade entfernen. Zum Entfernen der Schublade siehe Einbauanleitung. **BESTIMMUNGSLAND:** GB, IE, FR, NL, DE, SE, BE, CH

**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 <sub>2H3+</sub>	GB, IE, CH	G20 20mbar	G30 butan 29mbar G31 propan 37mbar
Cat II <sub>2E3B/P</sub> Cat II <sub>2ELL3B/P</sub>	DE	G20 20mbar G25 20mbar	G30 butan 29mbar G31 propan 29mbar G30 butan 50mbar G31 propan 50mbar
Cat II <sub>2E+3+</sub>	FR, BE	G20 20/25mbar	G30 butan 29mbar G31 propan 37mbar
Cat II <sub>2H3B/P</sub>	SE, CH	G20 20mbar	G30 butan 29mbar G31 propan 29mbar
Cat II <sub>2L3B/P</sub>	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 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 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 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 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 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 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

<b>Strom:</b>	230/400V 50Hz
---------------	---------------

## Abmessungen

Modellbezeichnung	Classic Deluxe 100 Elektro-Gas-Herd	
<b>Gesamthöhe</b>	minimum 905 mm	maximal 930 mm
<b>Gesamtbreite</b>	994 mm	
<b>Gesamttiefe</b>	608 mm ohne Griffen, 670 mm mit Griffen	
<b>Platz für Herdplatte (min.)</b>	mm	

Modellbezeichnung	Professional Deluxe 100 Elektro-Gas-Herd	
<b>Gesamthöhe</b>	minimum 905 mm	maximal 930 mm
<b>Gesamtbreite</b>	994 mm	
<b>Gesamttiefe</b>	604 mm ohne Griffen, 642 mm mit Griffen	
<b>Platz für Herdplatte (min.)</b>	mm	

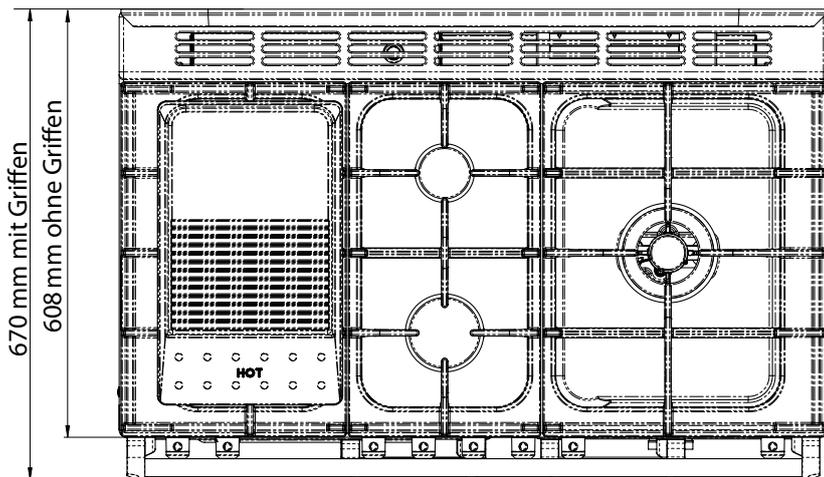
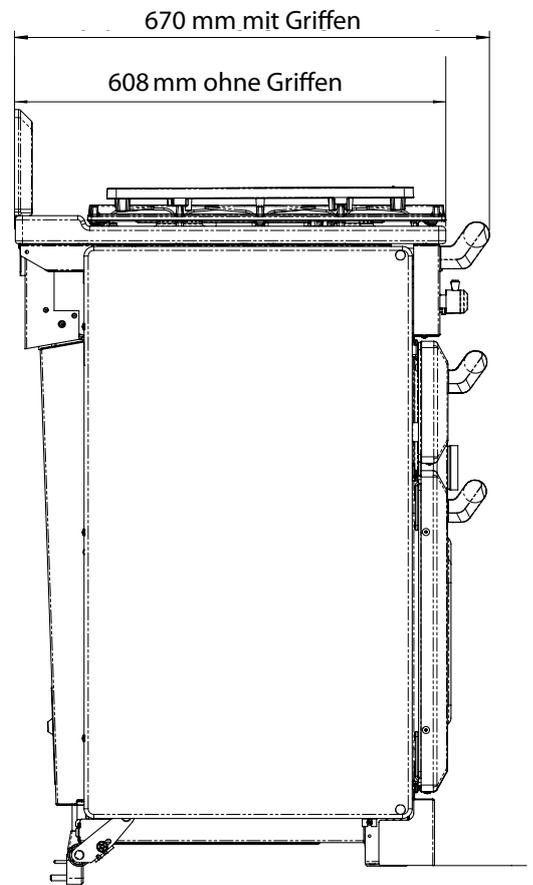
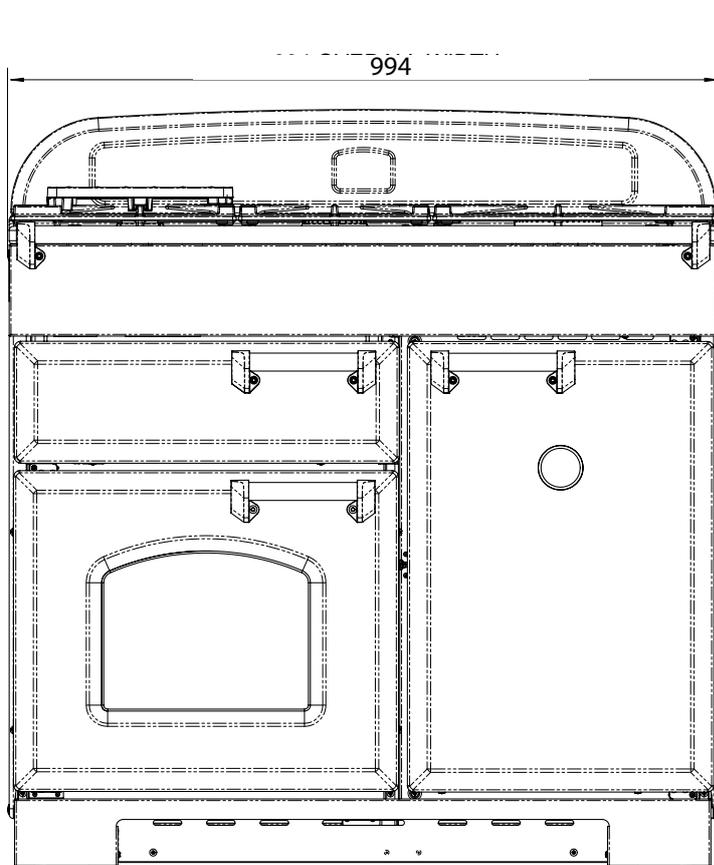
### Heizplatte energiespartipps:

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:

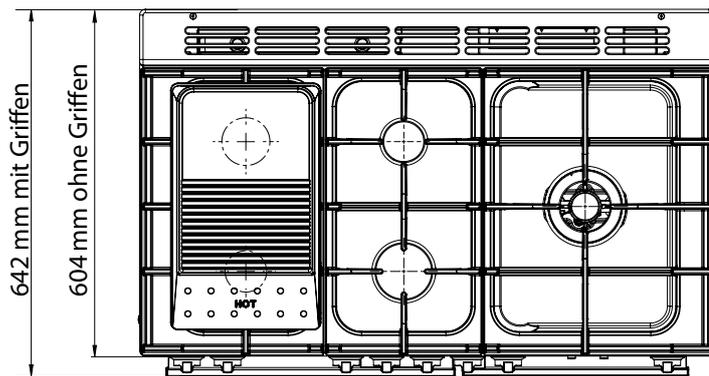
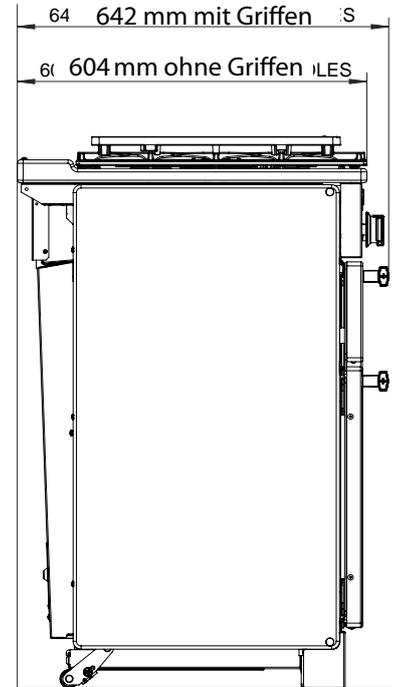
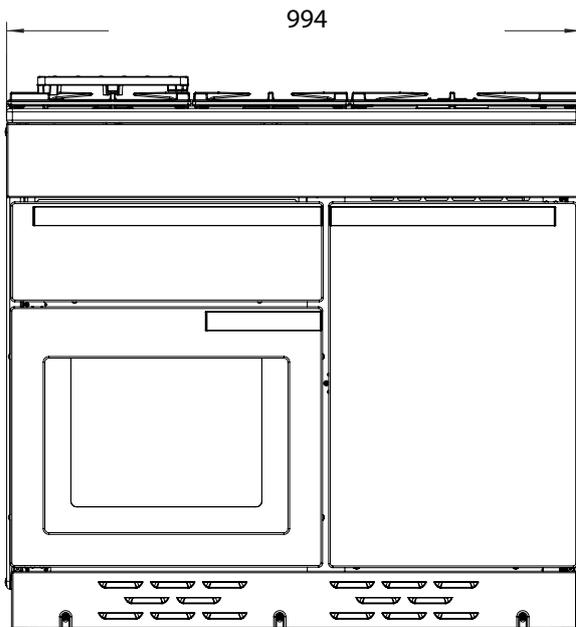
Kochen Sie Speisen gleichzeitig, wenn möglich.  
 Beschränken Sie das Vorheizen auf ein Minimum.  
 Verlängern Sie die Kochzeit möglichst nicht.  
 Vergessen Sie nicht, das Gerät am Ende auszuschalten.  
 Öffnen Sie die Backofentür während des Backvorgangs nicht.

Classic Deluxe



Deutsch

# Professional Deluxe



## Leistungsdaten Heizplatte

Marke	Falcon
Modellbezeichnung	Classic Deluxe Professional Deluxe
Größe	100
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 (*)	56%

Mit (\*) markierte Informationen gelten nicht bei unterschiedlichen Brennstoffen

**Ofendaten**

Marke		Falcon
Modellbezeichnung		Classic Deluxe
Ofentyp		Strom
Masse	kg	136
Modellbezeichnung		Professional Deluxe
Ofentyp		Strom
Masse	kg	130
Anzahl der Kammern		2
<b>Wirkungsgrad links</b>		
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
<b>Wirkungsgrad rechts</b>		
Kraftstoffart		Strom
Art des Kammern		Umluftofen
Leistung - Heißluft	kW	-
Leistung - Gebläseumluft	kW	2.5
Volumen	Liter	82
Energieverbrauch (Strom) - konventionell	kWh / cycle	-
Energieverbrauch (Strom) - Gebläseumluft	kWh / cycle	0.78
Energieeffizienzindex - konventionell		-
Energieeffizienzindex - Gebläseumluft		87.3
Energieklasse		A

<b>Zusätzliche Information</b>		
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		-

<b>Maximale elektrische Gesamtlast bei 230 V</b> (Ca.-Wert insgesamt, einschließlich Backofenleuchten, Backofenlüfter usw.):	8.60 kW
--	---------



Clarence Street, Royal Leamington Spa,  
Warwickshire, CV31 2AD, England.  
[www.falconworld.com](http://www.falconworld.com)

