



# GEBRAUCHSANLEITUNG & INSTALLATIONS ANLEITUNG

Nexus SE  
110 Elektro-Gas-Herd

U111237-02b



# Inhalt

<b>1. Vor der Inbetriebnahme</b>	<b>1</b>	<b>7. Reinigen Ihres Herdes</b>	<b>23</b>
Persönliche Sicherheit	1	Grundlegende Informationen	23
Sicherheitsbestimmungen für elektrischen Anschluss	2	Kochfeldbrenner	23
Bei Gasgeruch	3	Ceranfeld	24
Seltsame Gerüche	3	Die Grillplatte	25
Kühlgebläse	3	Der Grill	25
Belüftung	3	Öfen	26
Wartung	3	Reinigungstabelle	27
Ofenpflege	4	<b>8. Problembeseitigung</b>	<b>28</b>
Grill/Gleitgrill™ Flege	5	<b>9. Installation</b>	<b>30</b>
Ofenroste (je nach Modell)	5	Lieber Installateur	30
Glaskeramik-Warmhaltezone	5	Belüftungsmaßnahmen	30
Herdpflege	7	Standort des Herdes	30
Reinigung	7	Umbau	30
<b>2. Der Herd im Überblick</b>	<b>8</b>	Aufstellen des Herdes	32
Kochstellenbrenner	8	Versetzen des Herdes	32
Wok- Brenner	9	Das Versetzen Abschließen	33
Das Wok- Gestell	10	Montage von	
Ceranfeld	10	Konsolen- bzw. Kettenhalterung	33
Die Grillplatte	11	Ausrichten des Herdes nach dem Anschluss	33
Gebrauch des Schiebegrills™(Abb.2.21)	12	Höheneinstellung	34
Die Backöfen	13	Gas Connection	34
Funktionen des Multifunktionsofens	14	Elektrischer Anschluss	35
Der Schmorofen	15	Endkontrolle	35
Betrieb der Ofen	16	Endmontage	35
Zusätze	17	Kundendienst	35
Backofenleuchte	17	<b>10. Schaltplan</b>	<b>36</b>
<b>3. Uhr mit 3 Reglern</b>	<b>18</b>	<b>11. Technische Daten</b>	<b>37</b>
<b>4. Gebrauch des Schiebegrills™</b>	<b>20</b>		
<b>5. Hinweise zum Kochen</b>	<b>21</b>		
<b>6. Tabelle des Kochens</b>	<b>22</b>		



# 1. Vor der Inbetriebnahme

---

Bei richtiger Installation und Bedienung den Herd bietet er Ihnen viele Jahre unbeschwertes Kochen. Lesen Sie diesen Abschnitt durch, bevor Sie das Gerät benutzen.

## Persönliche Sicherheit

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

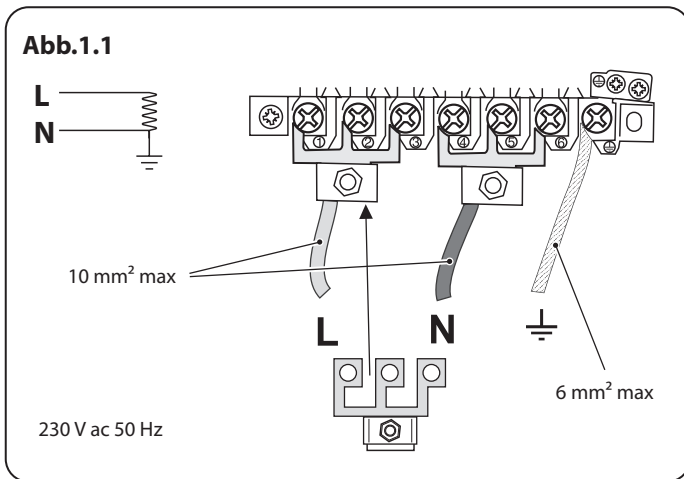
Dieser Herd muss gemäß der entsprechenden Anleitung in diesem Heft, den einschlägigen nationalen und lokalen Vorschriften sowie den Anforderungen lokaler Gas- und Elektrizitätsversorgungsunternehmen entsprechend installiert werden.

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren, von Personen mit eingeschränkten körperlichen, Sinnes- oder psychischen Fähigkeiten und von Personen ohne bisherige Erfahrung mit einem solchen Gerät benutzt werden, sofern sie eine Einweisung zur sicheren Bedienung des Geräts und zu den möglichen Gefahren erhalten.
- **WARNUNG:** Kinder unter 8 Jahren dürfen sich nur unter Aufsicht in der Nähe des Geräts aufhalten. Children shall not play with the appliance. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von unbeaufsichtigten Kindern ausgeführt werden.
- Der Herd sollte nicht auf einen Sockel gestellt werden.
- Dieses Gerät ist nur zum Haushaltsgebrauch ausgelegt. Die

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

- Bevor Sie den / die Ofen (e) in Betrieb nehmen, beachten Sie bitte die Installation des Ofenregals im Abschnitt Zubehör.
- **WARNUNG:** Das Gerät und alle zugänglichen Bereiche werden beim Gebrauch heiß. Achten Sie darauf, die Heizelemente nicht zu berühren. Kinder unter 8 Jahren dürfen sich nur unter Aufsicht in der Nähe des Geräts aufhalten.
- **VORSICHT:** Ein langer Kochvorgang muss von Zeit zu Zeit überwacht werden. Ein kurzer Kochvorgang muss durchgehend überwacht werden.
- **WARNUNG:** Feuergefahr: Lagern Sie KEINE Gegenstände auf den Kochfeldern.
- Um Überhitzung zu vermeiden, montieren Sie den Herd **NICHT** hinter einer Dekortür.
- **WARNUNG:** Zugängliche Teile werden beim Gebrauch heiß und bleiben auch nach dem Kochen noch eine Zeit lang heiß. Halten Sie Babys und Kinder vom Herd fern und tragen Sie niemals lose oder hängende Kleidung während der Benutzung des Gerätes.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Herds KEINEN Dampfreiniger.
- Brennbare Materialien wie etwa Vorhänge und entzündliche Flüssigkeiten sollten im sicheren Abstand zu Ihrem Herd angebracht oder aufgestellt sein.
- Versprühen Sie keine Aerosole in der Nähe des Herdes, während er eingeschaltet ist.

Abb.1.1



## Sicherheitsbestimmungen für elektrischen Anschluss

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

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

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

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

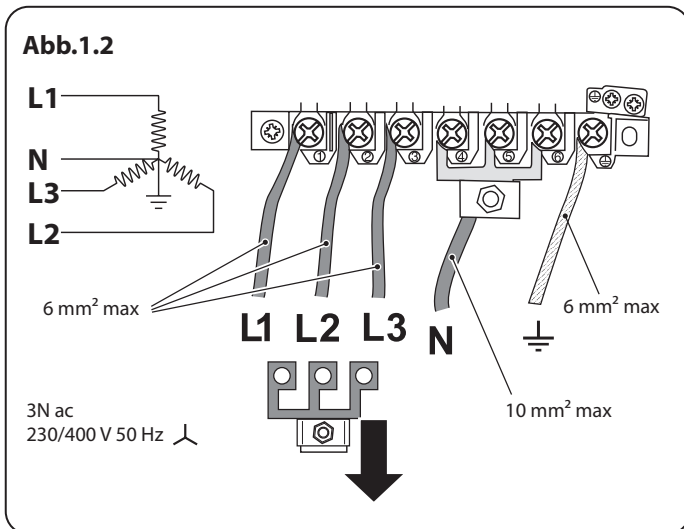
Minimale Temperaturbewertung T105.

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

## Gasanschluss Sicherheit

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

Abb.1.2



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

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

### Bei Gasgeruch

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

### Seltsame Gerüche

Beim ersten Gebrauch kann Ihr Herd einen unangenehmen Geruch verströmen. Dieser verfliegt nach der Benutzung.

Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch Ihres Herdes alle Verpackungsmaterialien. Stellen Sie alle Öfen für mindestens eine Stunde auf 200°C ein, um herstellungsbedingte Gerüche zu beseitigen.

Vor dem ersten Gebrauch des Grills sollten Sie auch den Grill einschalten und 30 Minuten laufen lassen. Dabei muss die Grillpfanne eingesetzt sein, ganz nach hinten geschoben werden und die Grilltür geöffnet sein.

Der Raum muss gut zur Außenluft belüftbar sein (siehe „Belüftung“). Personen mit Atmungsschwierigkeiten oder Allergien sollten den Bereich für diesen kurzen Zeitraum verlassen.

### Kühlgebläse

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

### Belüftung

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

### Wartung

- Verwenden Sie **KEIN** Kochgeschirr auf der Kochstelle, das an den Kanten übersteht.
- Schalten Sie vor dem Entfernen der vorhandenen Lampe die Stromversorgung aus, und stellen Sie sicher, dass sich der Ofen und die Lampe abgekühlt haben.
- Lassen Sie den Herd stets abkühlen und schalten Sie ihn dann an der Netzversorgung aus. Dies gilt auch vor der Reinigung oder vor der Durchführung von Wartungsarbeiten, wenn in dieser Anleitung nicht anders angegeben.
- Nehmen Sie nie einen Brenner auseinander und putzen Sie nie um einen Brenner herum, während ein anderer Brenner eingeschaltet ist, andernfalls kann dies zu einem Stromschlag führen.
- Betreiben Sie den Herd niemals mit nassen Händen.
- Verwenden Sie kein Geschirrtuch oder ein anderes großes Tuch statt eines

## Deutsch

Handschuhs – es kann Feuer fangen, wenn es eine heiße Oberfläche berührt.

- Verwenden Sie **KEINE** Herdplattenabdeckungen oder Folie jeglicher Art. Diese können die sichere Verwendung Ihrer Herdplattenbrenner beeinträchtigen und stellen potentielle Gesundheitsrisiken dar.
- Erwärmen Sie niemals ungeöffnete Speisebehälter. Druckaufstauung kann zum Platzen der Behälter und damit Verletzungen führen.
- Verwenden Sie keine 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 auf seite 6**).

- Die Innenseite der Tür ist mit Einschichtsicherheitsglas versehen. Achten Sie darauf, die Oberfläche NICHT zu zerkratzen, auf die Glasplatte.
- Versehentliche Beschädigung kann zum Bruch der Glasscheibe führen.
- Halten Sie die Ofenlüftungen frei.
- Verwenden Sie KEINE scharfen scheuernden Reinigungsmittel oder scharfen Metallkratzer zur Reinigung der Backofentür, da sie die Oberfläche verkratzen können, was wiederum zum Splittern des Glases führen kann.
- **SCHLIESSEN** Sie die **TÜR NICHT** gegen die Backofenroste.
- Verwenden Sie keine Aluminiumfolie zum Abdecken von Rosten, Auskleidungen oder Ofendach.
- Wenn der Ofen eingeschaltet ist, lassen Sie die Backofentür NICHT LÄNGER als notwendig geöffnet, die Regler können sonst sehr heiß werden.
- Den Timer des Ofens nicht benutzen, wenn der Ofen daneben warm ist.
- Keine warmen Speisen in den Ofen mit Timer stellen.
- Einen Ofen, der bereits warm ist, nicht mit Timer benutzen.
- Verwenden Sie trockene Ofenhandschuhe. Feuchte Handschuhe können zu Dampfverbrennungen beim Berühren einer heißen Oberfläche führen

## Grill/Gleitgrill™ Flege

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

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

## Ofenroste *(je nach Modell)*

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

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

## Glaskeramik-Warmhaltezone

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

Abb.1.3

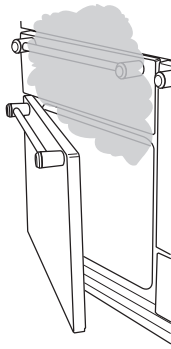


Abb.1.4

Vordere Halterung

Hinterer Anschlag

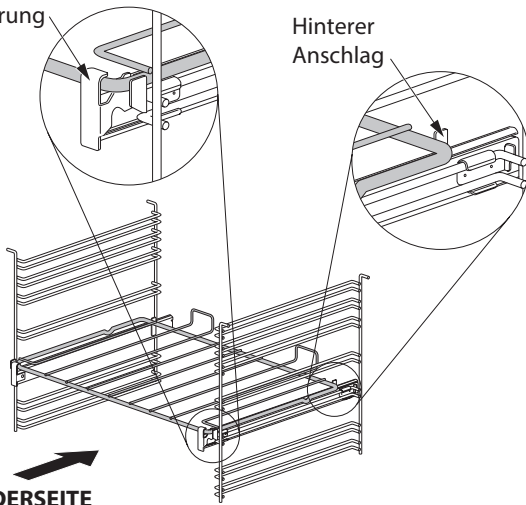


Abb.1.5

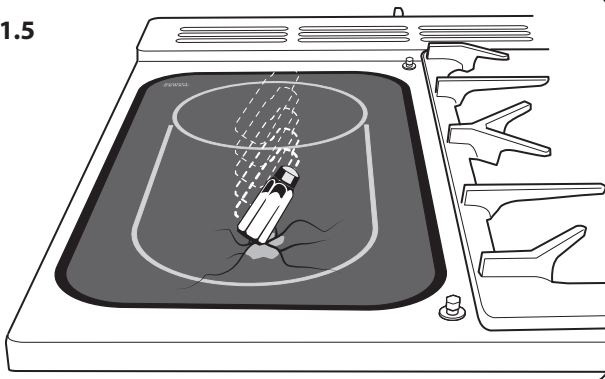
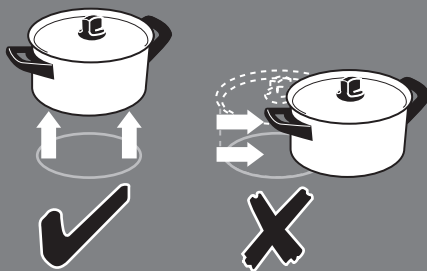


Abb.1.6



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

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

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

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

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

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

Nur bestimmte Arten von Glas-, Glaskeramik-

und Steingutbehältnissen oder andere glasierte Behältnisse sind zur Anwendung auf der Warmhaltezone geeignet; andere können durch plötzliche Temperaturschwankungen springen.

## **Herdpflege**

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

## **Reinigung**

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

## 2. Der Herd im Überblick

Abb.2.1

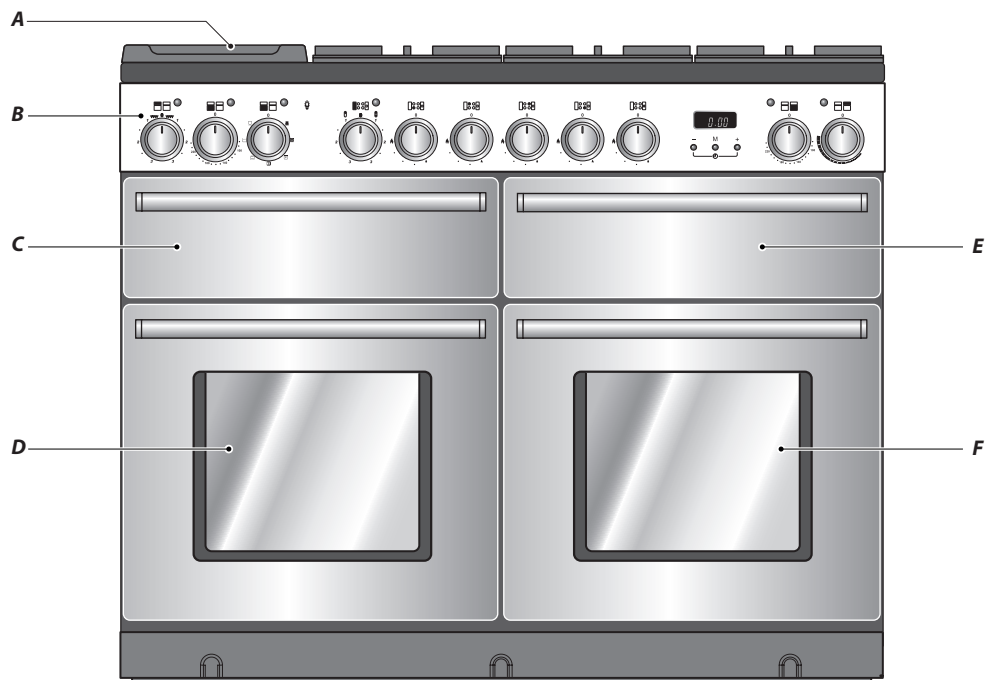
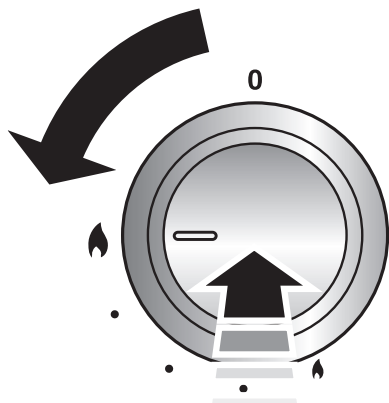


Abb.2.2



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

- A. 4 Kochplatten, eine Warmhaltezone und eine Wok-Platte
- B. Eine Bedienblende
- C. Einen Gleitgrill
- D. Ein Hauptmultifunktionsofen
- E. Schmorofen
- F. 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 der Regler gedrückt gehalten wird, entstehen bei allen Brennern Funken – dies ist völlig normal. Nehmen Sie nie einen Brenner auseinander und putzen Sie nie um einen Brenner herum, während ein anderer Brenner eingeschaltet ist, andernfalls kann dies zu einem Stromschlag führen.

Drücken Sie den Zündknopf, um den Brenner zu zünden, und drücken und drehen Sie den jeweiligen Regler auf die höchste Position, die mit einem großen Flammensymbol gekennzeichnet ist (🔥), (**Abb.2.2**). Durch die Funken der Zündung wird das Gas entzündet. Halten Sie den Regler einige Sekunden lang gedrückt, damit das Gas zum Brenner strömen kann.

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

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

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

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

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

Vermeiden Sie nach Möglichkeit, un stabile 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.

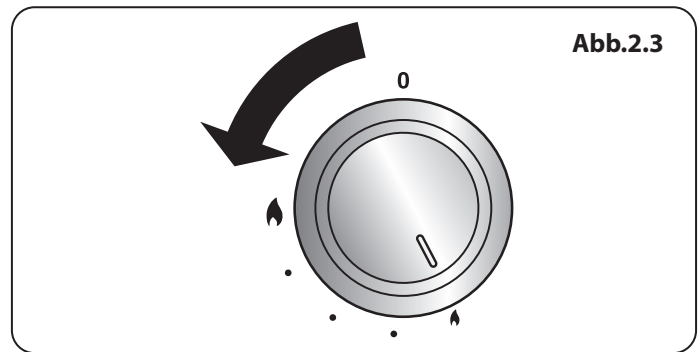


Abb.2.3

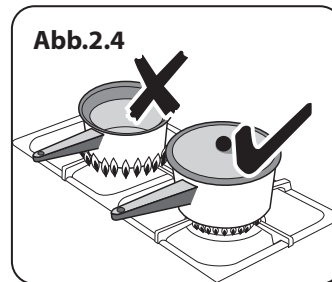


Abb.2.4

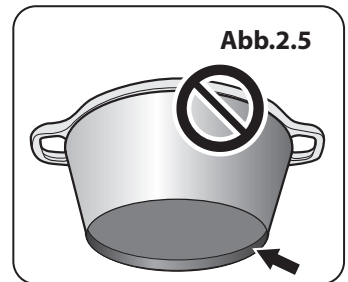


Abb.2.5

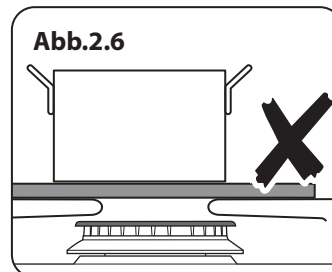


Abb.2.6

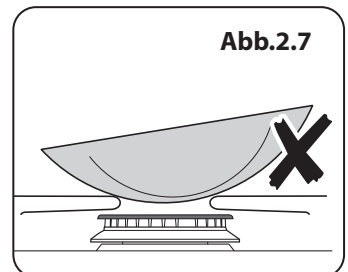


Abb.2.7

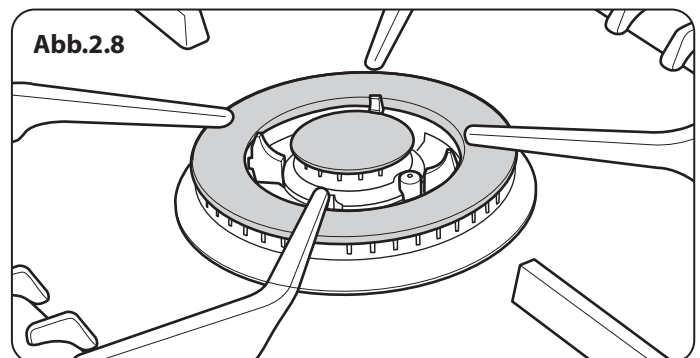


Abb.2.8

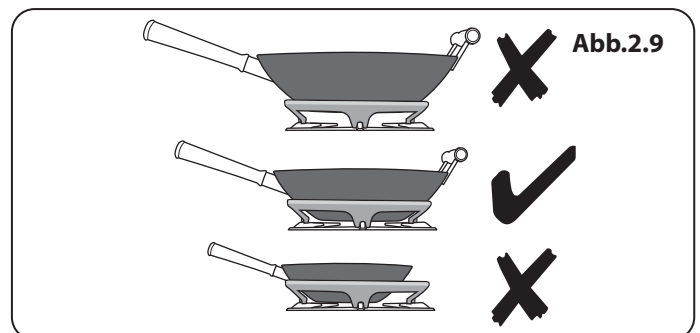


Abb.2.9

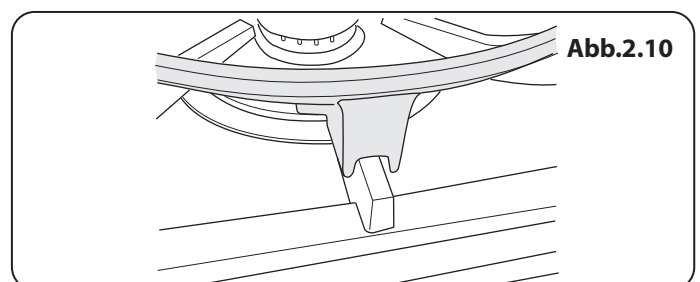
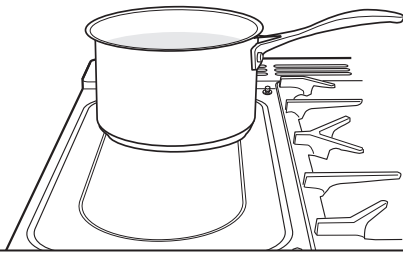


Abb.2.10

Abb.2.11



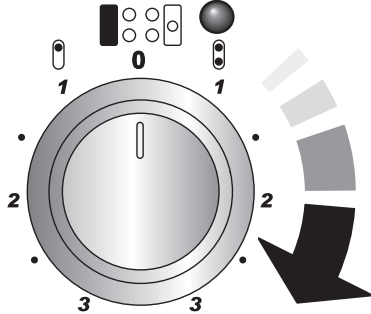
## Das Wok- Gestell

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

Das Gestell sollte nur auf dem Wok-Brenner benutzt werden. Vergewissern Sie sich beim Anbringen des Aufsatzes, dass der Wok sicher auf einem Wok-Ständer steht und sich waagrecht im Aufsatz befindet (**Abb.2.10**).

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

Abb.2.12



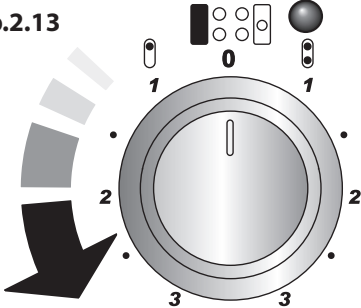
## Ceranfeld

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

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

Es gibt zwei Elemente, mit denen entweder der gesamte Bereich oder nur die hintere Hälfte aufgeheizt werden kann. Drehen Sie den Wahlschalter im Uhrzeigersinn, um den gesamten Bereich aufzuheizen (**Abb.2.12**). Um den hinteren Ring zu benutzen, drehen Sie den Wahlschalter gegen den Uhrzeigersinn (**Abb.2.13**).

Abb.2.13



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

Sie können auch einen großen Fischtopf über beide Heizzonen platzieren. Drehen Sie den Wahlschalter im Uhrzeigersinn, um den gesamten Bereich aufzuheizen. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Oberfläche berühren: Auch im ausgeschalteten Zustand kann sie heißer als erwartet sein.

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

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

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

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

Abb.2.14

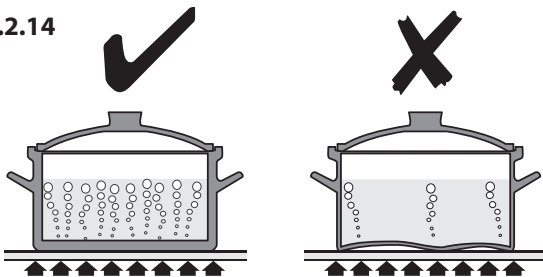


Abb.2.15

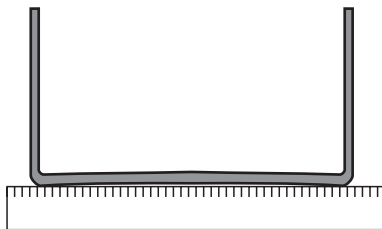
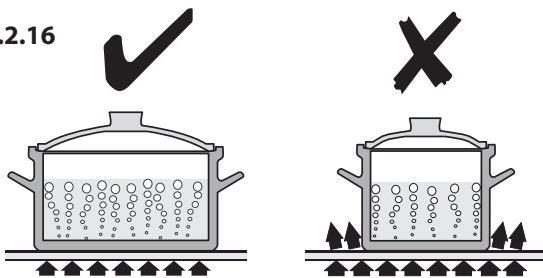


Abb.2.16



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

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

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

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

## Die Grillplatte

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

Es gibt zwei Elemente, die entweder die Möglichkeit, den gesamten Bereich erwärmt werden oder einfach nur die hintere Hälfte.

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

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

Sie dient zum direkten Kochen von Speisen. Keine Töpfe oder Pfannen jeder Art darauf stellen. Die Grilloberfläche ist teflonbeschichtet und Küchenutensilien aus Metall (z. B. Schaber) beschädigen die Oberfläche. Wärmebeständige Plastik- oder Holzutensilien verwenden.

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

Die Grillplatte **maximal 5 Minuten** vorheizen, bevor Sie Speisen darauf legen.

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

**⚠ Vorsicht! Es kann sehr heiß sein.**

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

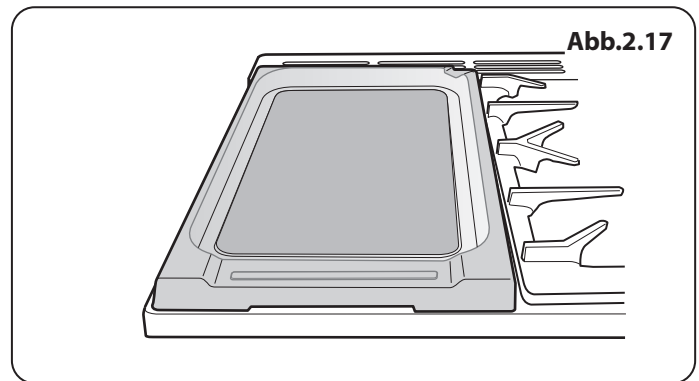


Abb.2.17

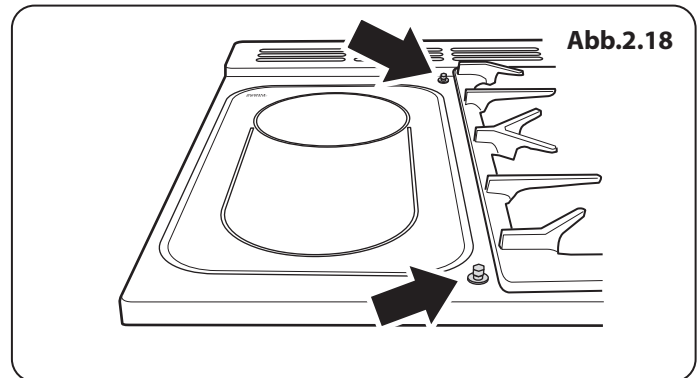


Abb.2.18

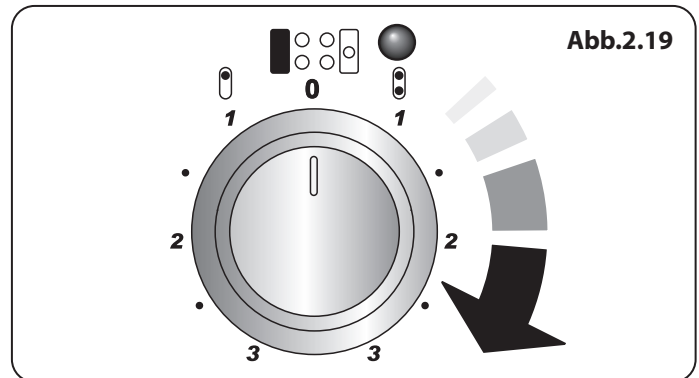


Abb.2.19

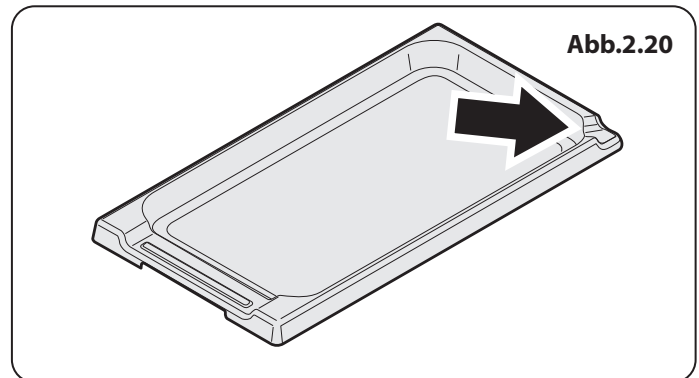
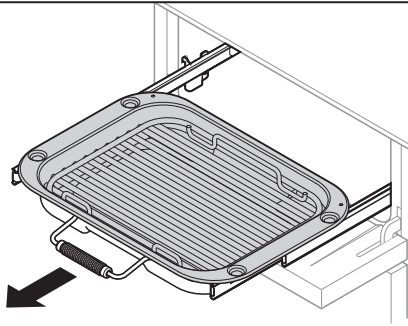


Abb.2.20

Abb.2.21



### Gebrauch des Schiebegrills™ (Abb.2.21)

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

## Die Backöfen

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

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

Der linke Ofen ist ein Multi-Funktions-Ofen, während die rechte Hand Ofen ist ein Heißluftofen.

## Multifunktionsofen

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

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

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

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

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

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

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

Funktion	Verwendungszweck
<b>Rapid Response</b>	Um schnell aufheizen Backofen
<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**

## Deutsch

# Funktionen des Multifunktionsofens

### Rapid Response



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

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

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

### Heißluftbackofen



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

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

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

### Grillen mit Heißluft



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

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

### Bräunungselement



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

### Unterhitze



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

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

### Auftauen



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

Fliegen. Fleisch, Fisch und Geflügelstücke sollten auf ein Backrost über einem Blech gesetzt werden, um Tropfen aufzufangen. Das Rost und Blech müssen nach dem Auftauen gespült werden. Beim Auftauen die Ofentür geschlossen halten.

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

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

## Heißluftbackofen

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

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

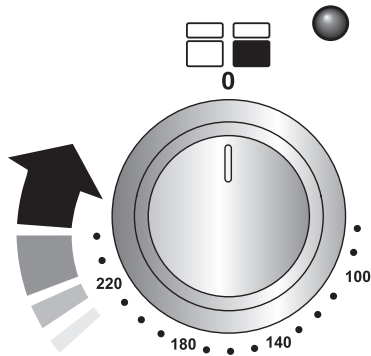
## Der Schmorofen

Der Schmorofen Ihres Excel-Herdes dient zum Schmoren von Gerichten wie Aufläufe, Fleischbraten, usw. Ihr Schmorofen kann ein komplettes Menü kochen – zum Beispiel einen Auflauf, Reispudding und Backkartoffeln – oder nur die Teller aufwärmen (dazu nur hitzebeständiges Geschirr verwenden).

Beim Schmoren zu beachtende Punkte:

- Den Ofen 20-30 Minuten lang vorwärmen, bevor mit dem Schmoren begonnen wird.
- Das Kochgeschirr darf die Heizelemente an beiden Seiten des Ofens nicht berühren.
- Aufläufe, Suppen, usw. auf dem Herd aufkochen lassen, bevor Sie sie in eine geeignete Kasserole zum Schmoren geben.
- Sicherstellen, dass Kasserolen ausreichend Flüssigkeit enthalten, vor allem beim Kochen über einen langen Zeitraum.
- Beim Kochen die Aufläufe mit Deckeln oder Gerichte mit Folie abdecken, um sie vor dem Austrocknen zu schützen.
- Überzeugen Sie sich vor der Zubereitung der Speisen davon, dass sämtliches Geschirr in den Ofen hineinpasst.
- Gewaschene und angestochene Backkartoffeln vor dem Kochen in Folie einwickeln.
- Fleisch und Geflügel müssen vor dem Verzehr unbedingt eine sichere Temperatur von mindestens 90 °C erreichen.

Abb.2.22



- Tiefkühlprodukte vor dem Kochen immer vollständig auftauen.

Ihr Schmorofen ist ebenfalls zum Aufwärmen von Tellern und Servierschüsseln nützlich (nur hitzebeständiges Geschirr verwenden). Wir raten davon ab, feines Porzellan Geschirr zu erwärmen.

Sie können einen Obstkuchen bei maximaler Wärmeeinstellung im Schmorofen backen (falls vielleicht Ihre anderen Öfen in Gebrauch sind). Wenn Sie gleichzeitig den Umluftofen unter dem Schmorofen benutzen, dauert die Backzeit etwas länger. Sie können auch knuspriges, weißes Baisergebäck erhalten, wenn Sie es langsam im Schmorofen backen.

Die Zeiten für das Kochen im Schmorofen hängen von der Temperatur, Menge und Art des Gerichts ab, das Sie zubereiten. Als Richtwert wird für Aufläufe eine Kochzeit von mindestens 3 Stunden empfohlen.

Behalten Sie die Gerichte im Auge, bis Sie mit dem Ofen vertraut sind.

## Betrieb der Ofen

### Heißluftofen

Drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur (**Abb.2.22**). Die Backofenkontrollleuchte leuchtet, bis der Ofen die gewählte Temperatur erreicht hat. Er schaltet sich dann während des Backens ein und aus

### Multifunktionsofen

Der Multifunktionsofen hat zwei Regler: einen Funktionswahlregler und einen Temperaturregler (**Abb.2.23**).

Drehen Sie den Funktionswahlregler auf eine Backfunktion. Drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur.

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

### Schmorofen

Mittels der graduierten Temperaturskala an der Bedienblende (**Abb.2.24**) können Sie Gerichte mehrere Stunden oder den ganzen Tag lang langsam garen lassen, wenn Sie nicht zu Hause sind.

Abb.2.23

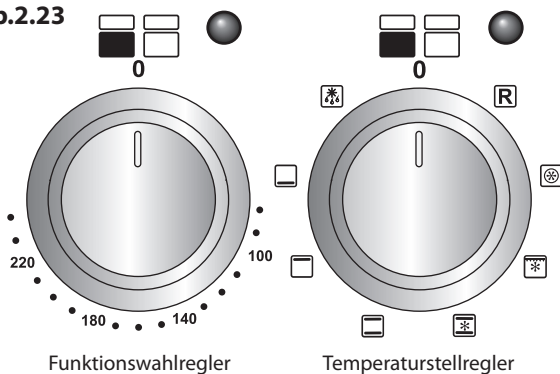
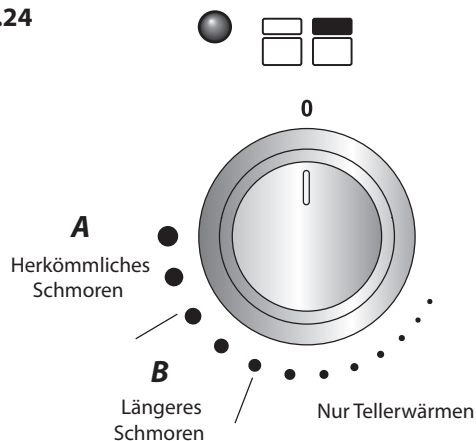


Abb.2.24



## Zusätze

### Ofenroste

Wenn ein Gitterrost (**Abb.2.25**) herausgezogen wird, bleibt es ihm Ofen fixiert, kann aber leicht herausgenommen und wieder hineingeschoben werden.

Ein Rost kann leicht entfernt und wieder eingesetzt werden.

Den Rost nach vorne ziehen, bis die Rückseite des Rostes durch die Einschubleistenanschläge in den Ofenseiten gestoppt wird (**Abb.2.26**).

Die Vorderseite des Rostes anheben, sodass die Rückseite des Rostes unter dem Einschubleistenanschlag hindurchgeht, und dann den Rost nach vorne ziehen (**Abb.2.27**).

Um den Rost wieder einzusetzen, den Rost mit einer Rille in der Ofenseite ausrichten und den Rost nach hinten schieben, bis das Ende an den Einschubleistenanschlag stößt. Heben Sie das Vorderteil an, so dass die Rostenden über die Schiebeleistenanschläge gehen und senken Sie dann das Vorderteil ab, so dass der Rost waagrecht ist und schieben Sie ihn ganz nach hinten (**Abb.2.28**).

### Das „Handyrack“ (Hauptofen)

Das „Handyrack“ (**Abb.2.29**) 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.

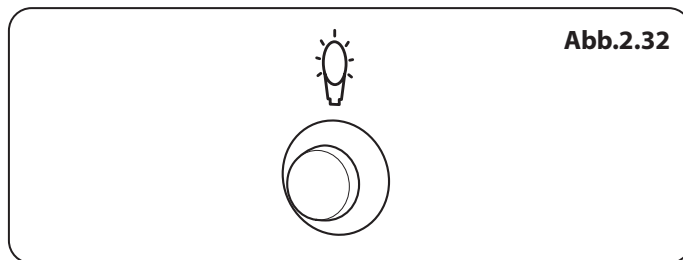
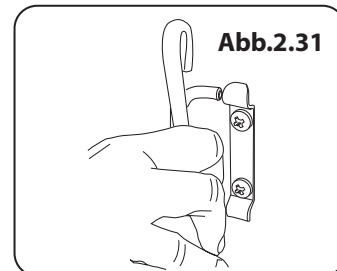
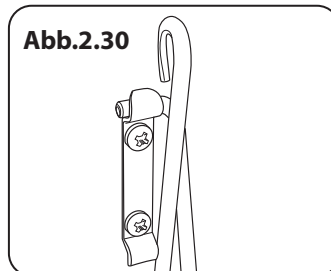
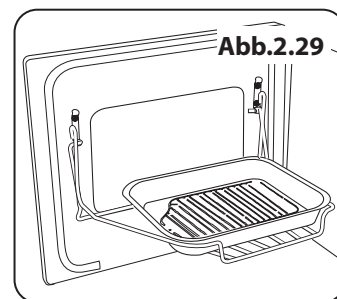
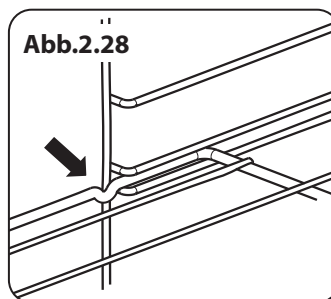
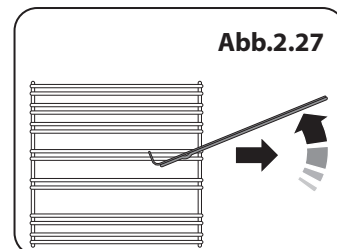
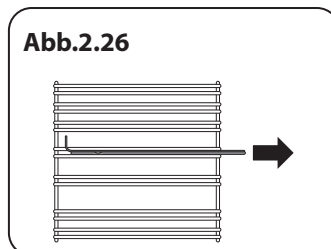
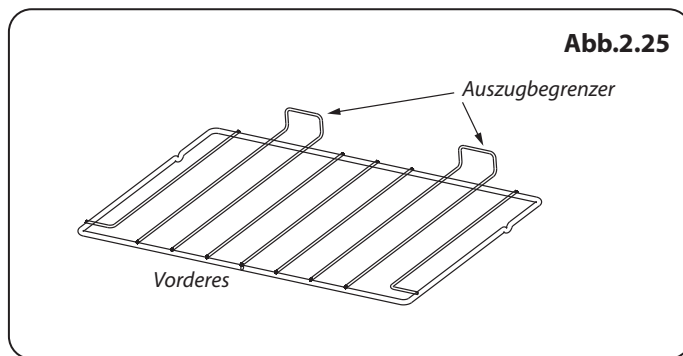
Wenn das Handyrack in seiner niedrigeren Position verwendet wird, können andere Gerichte direkt auf dem Boden des Ofens gekocht werden.

Zur Anbringung des Handyracks eine Seite in die Türhalterung einsetzen (**Abb.2.30**). Danach die andere Seite herausbiegen und an die andere Halterung anklebmen (**Abb.2.31**).

## Backofenleuchte

Drücken Sie den Schalter, um das Licht einzuschalten (**Abb.2.32**).

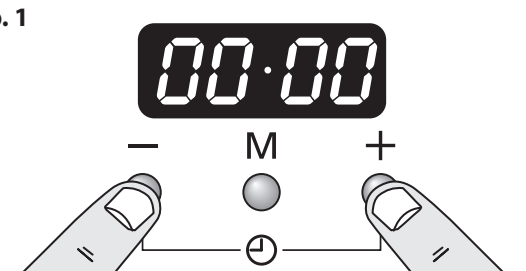
Bei Ausfall einer der Leuchten des Backofens vor dem Auswechseln der Glühlampe die Netzversorgung ausschalten. Genaueres zum Auswechseln der Glühlampe siehe Abschnitt „Problembeseitigung“.



## 4. Uhr mit 3 Reglern

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

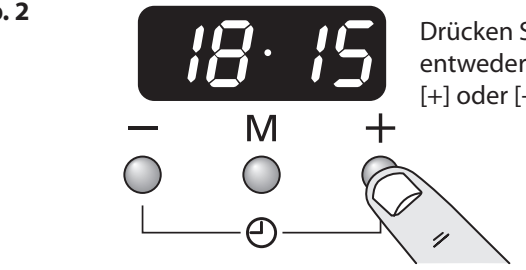
**Step. 1**



00:00

– M +

**Step. 2**



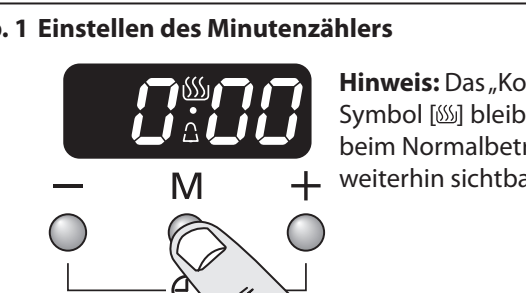
18:15

– M +

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

### Minutenzähler

**Step. 1 Einstellen des Minutenzählers**

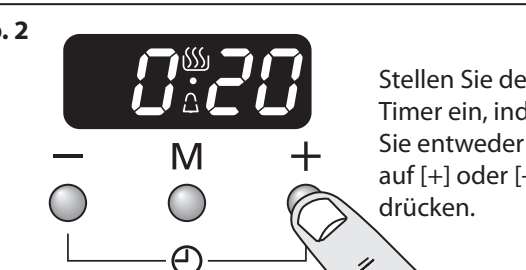


0:00

– M +

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

**Step. 2**

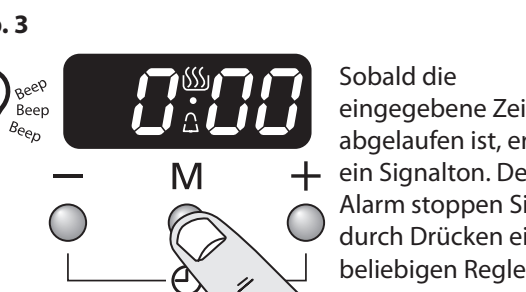


0:20

– M +

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

**Step. 3**



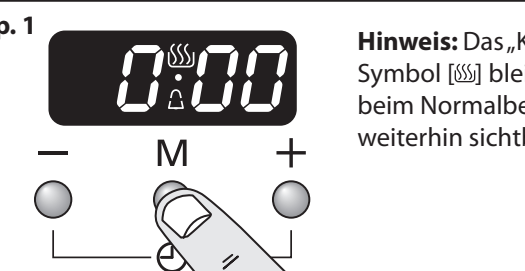
0:00

– M +

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

### Zurücksetzen des Minutenzählers

**Step. 1**




0:00

– M +

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

**Step. 2**



0:00

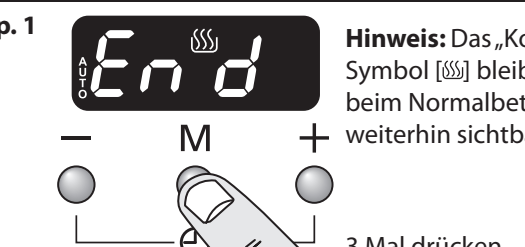
– M +

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

### Abschalten des Ofens zu einem bestimmten Zeitpunkt (nur Hauptofen)

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

**Step. 1**




End

– M +

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

3 Mal drücken

**Step. 2**

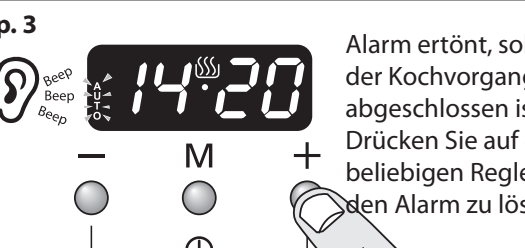


14:20

– M +

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

**Step. 3**

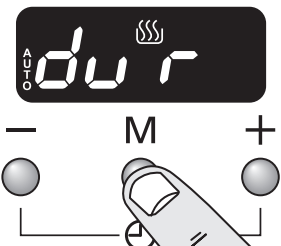


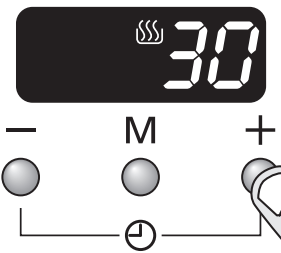
14:20

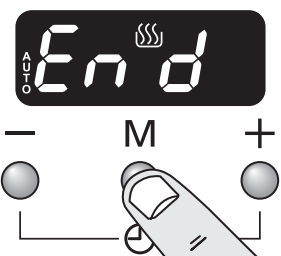
– M +

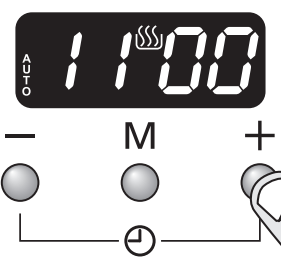
Alarm ertönt, sobald der Kochvorgang abgeschlossen ist. Drücken Sie auf einen beliebigen Regler, um den Alarm zu löschen.

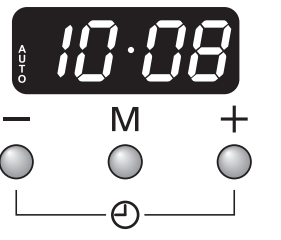
## Automatisches Ein- und Ausschalten des Backofens (nur Hauptofen)

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

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

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

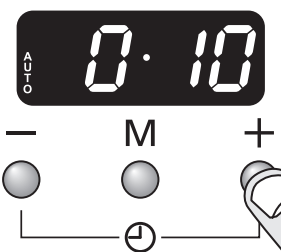
**Step. 4**  Stellen Sie die Abschaltzeit ein, indem Sie entweder auf [+] oder [-] drücken.

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

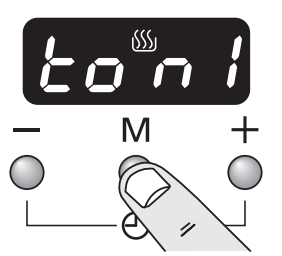
**Step. 6** Alarm ertönt, sobald der Kochvorgang abgeschlossen ist. Drücken Sie auf einen beliebigen Regler, um den Alarm zu löschen.  
 **BITTE BEACHTEN**  
Stellen Sie den/die Drehregler des Ofens auf 0.

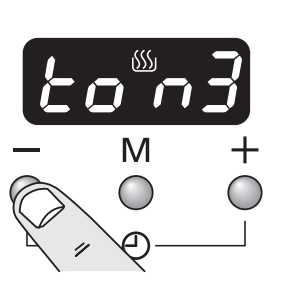
Der Alarm stoppt nach ungefähr 7 Minuten, wenn er nicht manuell abgeschaltet wird.

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

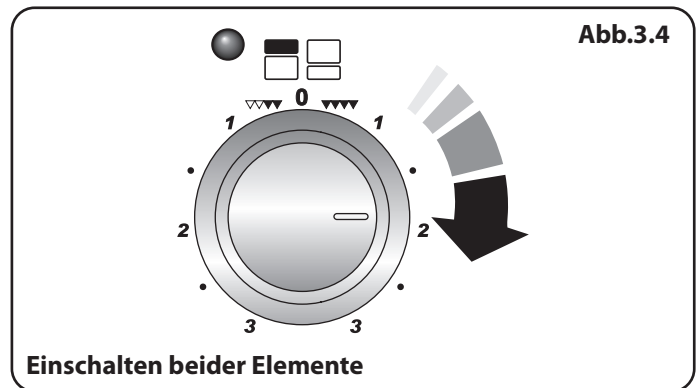
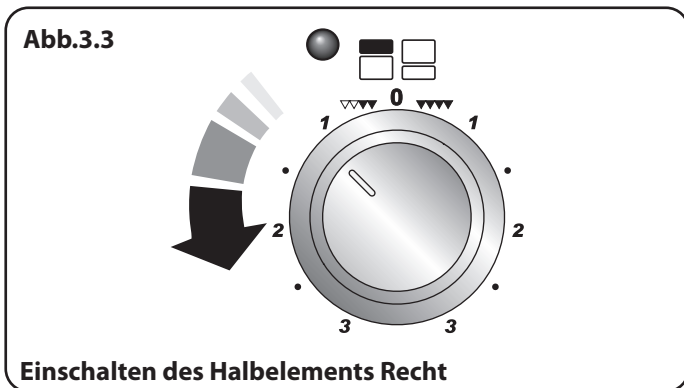
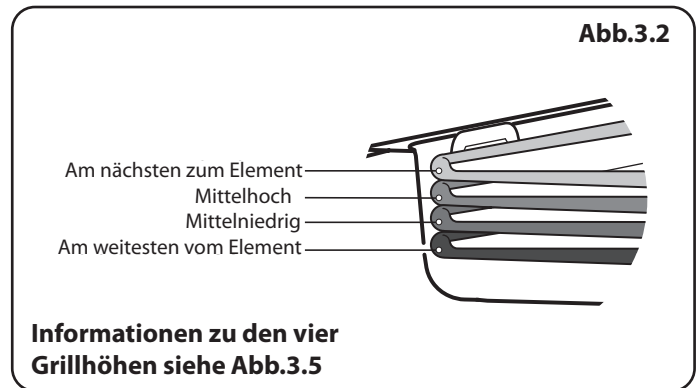
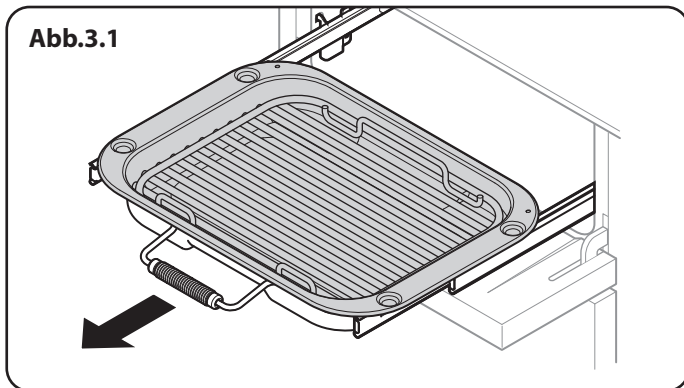
 Drücken Sie entweder auf [+] oder [-]

## Ändern der Alarmfrequenz

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

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

### 3. Gebrauch des Schiebegrills™



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

Am nächsten zum Element	Mittelhoch	Am weitesten vom Element	Mittelniedrig

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.

## 5. Hinweise zum Kochen

### Tips för Matlagning med Timer

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

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

**⚠ Använd inte timerfunktionerna för mat som redan är varm.**

**⚠ Använd inte timerfunktionerna om ugnen redan är varm.**

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

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

### Allgemeine Hinweise zum Ofen

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

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

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

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

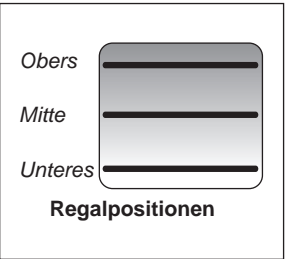
**Wenn der Ofen eingeschaltet ist, die Tür nicht länger als notwendig geöffnet lassen, da sonst die Regler sehr heiß werden können.**

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

## 4. Tabelle des Kochens

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

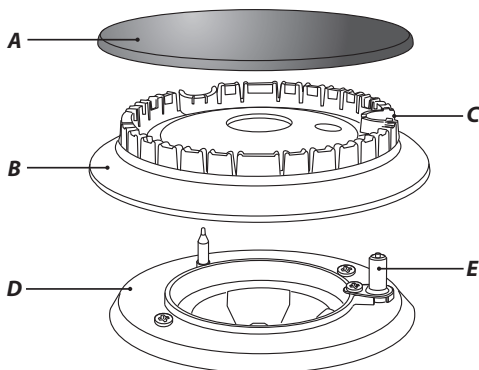
Speisen werden in einem Umluftbackofen mit niedrigeren Temperaturen gegart als in einem konventionellen Backofen. Wenn Sie nach Rezept arbeiten, senken Sie die Umluftofentemperatur um 10 °C und kürzen Sie die Garzeit um 5-10 Minuten. Die Temperatur im Umluftofen hängt nicht von der Höhe im Ofen ab –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

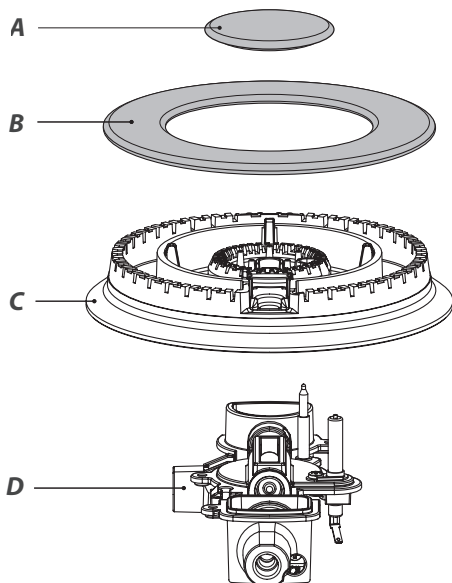
## 7. Reinigen Ihres Herdes

Abb.7.1



A – Kappe, B – Kopf, C – Kerbe, D – Sockel, E – Elektrode

Abb.7.2



A - Innere Brennerkappe, B - Äußere Brennerkappe, C - Brennerkopf, D - Wok-Brennersockel

Abb.7.3

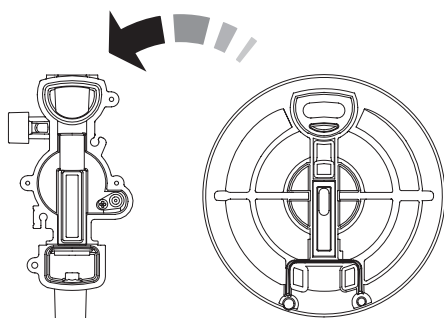
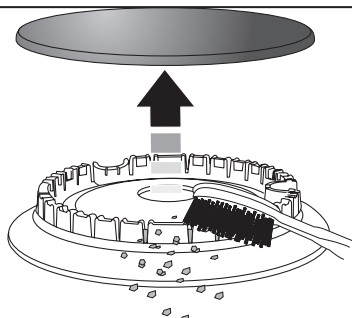


Abb.7.4



### 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 nicht verschiedene 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

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 Ausparung im Sockel zueinander ausgerichtet sind. Überprüfen Sie, dass der Brennerkopf eben ist und dass die Kappe mittig auf dem Brennerkopf liegt (**Abb.7.1**).

### Wok-Brenner

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

Beim Zusammenbau des Wok-Brenners (**Abb.7.2**) drehen Sie den großen Sockelring um, so dass Sie die „D“-Form erkennen (**Abb.7.3**). 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.7.4**).

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.

## Deutsch

### Der Wok-Ständer

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

### Ceranfeld

#### Tägliche Pflege

Stellen Sie zunächst sicher, dass die Restwärmeanzeige erloschen ist und die Kochflächen kalt sind.

Geben Sie eine kleine Menge Glaskeramik-Reinigungsmittel in die Mitte der zu reinigenden Fläche. Feuchten Sie ein sauberes Papiertuch an und verteilen Sie das Reinigungsmittel auf der Oberfläche. Reiben Sie abschließend die Oberfläche mit einem sauberen Papiertuch trocken.

#### Reinigung von Rückständen

Um die heiße Zone herum verschüttete und übergekochte Reste entfernen Sie mit einem sauberen Papiertuch, nachdem Sie das Gerät abgeschaltet haben. Reste (keine zuckerhaltigen Substanzen) auf dem Kochfeld sollten Sie erst entfernen, nachdem dieses vollständig abgekühlt ist. Befolgen Sie dazu die nachstehende Anleitung „Entfernung von eingebrannten Rückständen“.

Sollte versehentlich etwas auf der Oberfläche geschmolzen oder ein Lebensmittel mit einem hohen Zuckergehalt verschüttet worden sein (Eingemachtes, Tomatensauce, Fruchtsaft usw.), so entfernen Sie diese Reste SOFORT mit einem Glasschaber, solange das Kochfeld noch heiß ist.

**ZUR BEACHTUNG: Verwenden Sie Ofenhandschuhe, um Ihre Hände vor Verbrennungen zu schützen.**

Größere eingebrannte Verschmutzungen oder geschmolzene Rückstände schaben Sie von der Warmhaltezone in den kalten Bereich ab. Schalten Sie das Gerät anschließend auf „AUS“ und lassen es weiter abkühlen. Nach dem Abkühlen der Kochflächen und dem Erlöschen der Restwärmeanzeigen gehen Sie wie oben unter „Tägliche Pflege“ beschrieben vor.

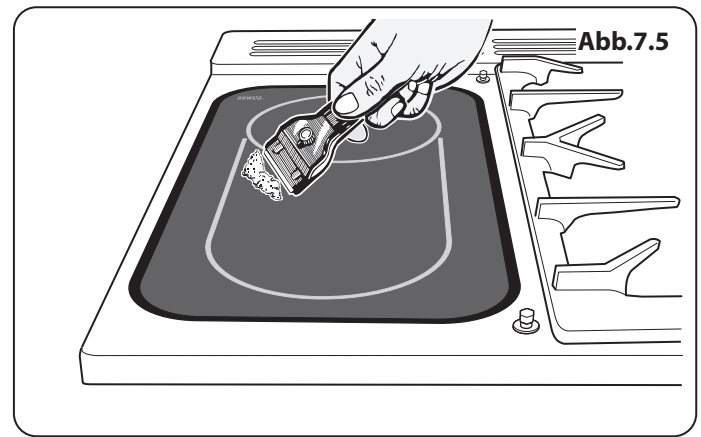
#### Entfernung von eingebrannten Rückständen

Stellen Sie sicher, dass die Restwärmeanzeigen erloschen sind und das Kochfeld erkaltet ist. Entfernen Sie die eingebrannte Verschmutzung mit einem Glasschaber. Halten Sie den Schaber in einem Winkel von etwa 30° zur Oberfläche, wenn Sie die eingebrannten Rückstände entfernen (**Abb.7.5**).

Nachdem Sie den Großteil mit dem Schaber entfernt haben, befolgen Sie die oben unter „Tägliche Pflege“ beschriebenen Schritte.

#### Entfernen von Metallrückständen

Beim Ziehen von Töpfen oder Pfannen (insbesondere aus Aluminium oder Kupfer) über die Oberfläche können Spuren auf der Glaskeramikfläche zurückbleiben. Diese häufig als Kratzer erscheinenden Markierungen können leicht entfernt werden (siehe „Reinigung von Rückständen“). Sind sie jedoch besonders hartnäckig, verwenden Sie ein Reinigungsmittel zusammen mit dem Glasschaber.



## Die Grillplatte

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

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

## Der Grill

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

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

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

**⚠** **Verwenden Sie KEINE Scheuermittel.**

## Verwendung des Glide-out Grills

Die Grillpfanne kann zur Reinigung leicht entfernt werden. Gehen Sie wie folgt vor: Entfernen Sie den Grillpfannen-Auflagerahmen, indem Sie die Grillpfanne nach vorne ziehen (**Abb.7.6**).

Nehmen Sie die Grillpfanne vom Auflagerahmen ab.

Der Auflagerahmen wird durch 2 Klemmen an den Seitenschiene gehalten (**Abb.7.7**).

Unterstützen Sie jeweils eine Seitenschiene mit einer Hand während Sie mit der anderen Hand den Rahmen anheben und aus den Seitenklemmen lösen (**Abb.7.8**).

Schieben Sie die Seitenschiene zur Sicherheit wieder in den Grillraum.

Falls Sie die Seitenschiene entfernen müssen, um den Grillraum zu reinigen, können Sie diese an den Seiten des Grillraums aushängen (**Abb.7.9**) und die Seitenwände mit einem weichen Tuch und milden Reinigungsmittel säubern.

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

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

Abb.7.6

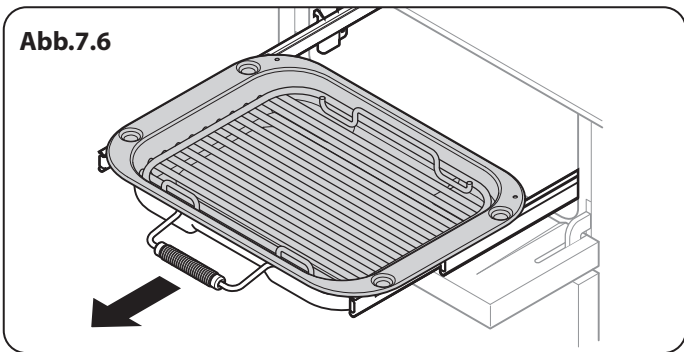


Abb.7.7

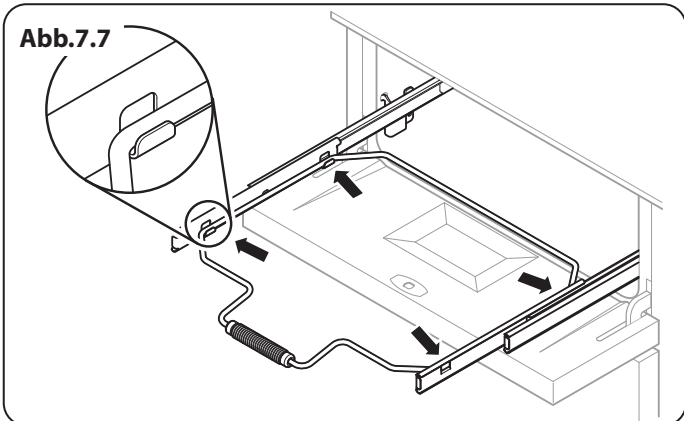


Abb.7.8

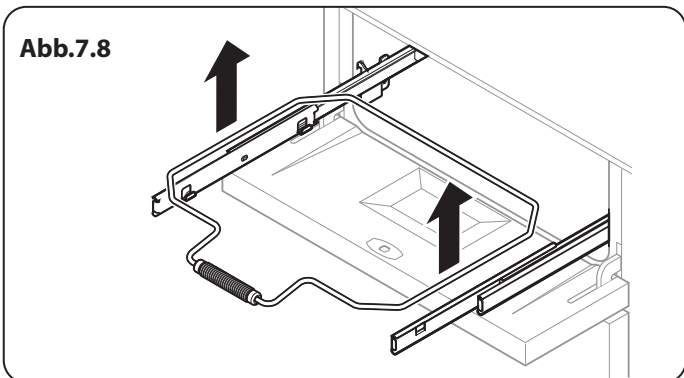
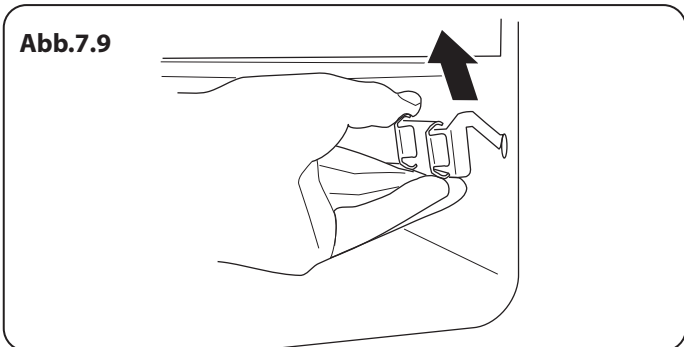


Abb.7.9



## Deutsch

### Bedienfeld und Türen

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

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

### Glasfront-Türverkleidung

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

Öffnen Sie die Ofentür leicht und entfernen Sie die Befestigungsschrauben der Frontverkleidung von den Türseiten (zwei pro Seite) (**Abb.7.10**).

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

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

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

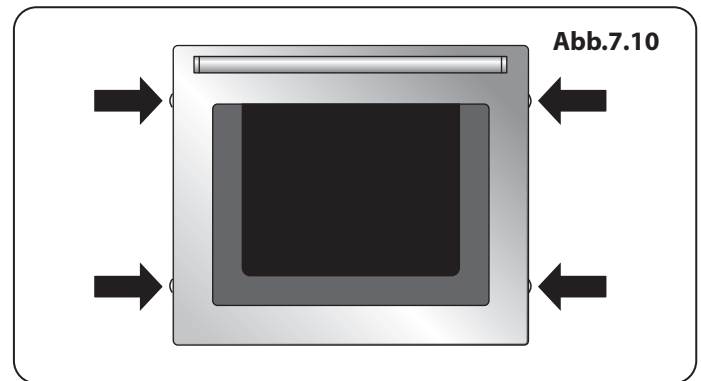


Abb.7.10

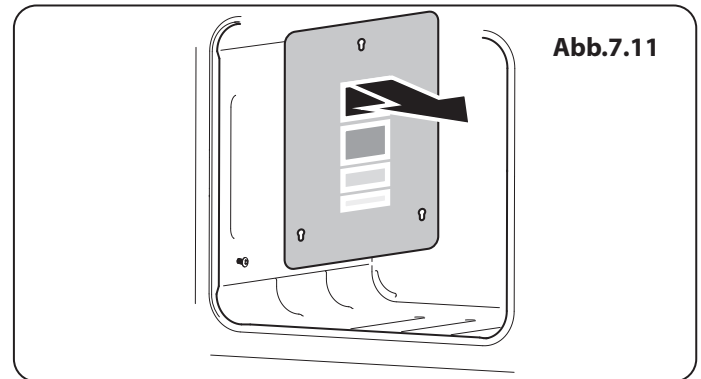


Abb.7.11

### Entfernen der Verkleidungen für die Emaille-Innenreinigung

Ein Teil der Auskleidung kann zum Reinigen entfernt werden.

Wenn Sie eine Innenreinigung des emaillierten Ofens durchführen wollen, müssen Sie zunächst die Roste und danach die „Cook & Clean“-Verkleidung entfernen. Für den Ausbau der Seitenverkleidung heben Sie diese an und ziehen Sie nach vorn (**Abb.7.11**).

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

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

Der Zusammenbau erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

### Reinigungstabelle

Die aufgeführten Reinigungsmittel (**Table 7.1**) sind in Supermärkten oder im Elektrofachhandel erhältlich (wie angegeben).

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

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

Hotplate		
Part	Finish	Recommended Cleaning Method
Hob top (including burner heads and caps)	Enamel, stainless steel, aluminium	Hot soapy water, soft cloth. Any stubborn stains remove gently with a nylon scourer.
Ceramic/Induction hob	Toughened glass	Hot soapy water; cream cleaner/scourer if necessary.
Griddle plate (some models only)	Non-stick surface	Allow to cool. Wash in hot soapy water. Do not use abrasive cleaners/scourers. Dishwasher.
Warming zone (some models only)	Toughened glass	Hot soapy water, cream cleaner/scourer if necessary.
Outside of Cooker		
Part	Finish	Recommended Cleaning Method
Door, door surround and storage drawer exterior	Enamel or paint	Hot soapy water, soft cloth. Any stubborn stains, remove gently with a liquid detergent.
	Stainless steel	E-cloth (electrical retailers) or microfibre all-purpose cloth (supermarket).
Sides and plinth	Painted surface	Hot soapy water, soft cloth.
Splashback/rear grille	Enamel or stainless steel	Hot soapy water, soft cloth. Cream cleaner, with care, if necessary.
Control panel	Paint, enamel or stainless steel	Warm soapy water. Do not use abrasive cleaners on lettering.
Control knobs/handles & trims	Plastic/chrome, copper or lacquered brass	Warm soapy water, soft cloth.
	Brass	Brass polish.
Oven door glass/glass lid (some models only)	Toughened glass	Hot soapy water, cream cleaner/scourer if necessary.
Oven and Grill		
Part	Finish	Recommended Cleaning Method
Sides, floor & roof of oven NOT COOK & CLEAN OVEN PANELS (see below)	Enamel	Any proprietary oven cleaner that is suitable for enamel. CAUTION: CORROSIVE/CAUSTIC OVEN CLEANERS: FOLLOW MANUFACTURER'S INSTRUCTIONS. Do not allow contact with the oven elements.
Cook & Clean oven panels (some models only)	Special enamel that partly cleans itself	This surface cleans itself at 200 °C and above, or the panels can be removed and washed with hot soapy water and a nylon brush.
Oven shelves, Handyrack, Grill trivet, Handygrill rack (some models only)	Chrome	An oven interior cleaner that is suitable for chrome. Soap filled pad. Dishwasher.
Grill pan/meat tin (some models only)	Enamel	Hot soapy water. Soap filled pad. Dishwasher.

Table 7.1

## 10. Problembeseitigung

---

### Defekte Kochstellenzündung oder Kochstellenbrenner

Ist die Stromversorgung eingeschaltet? Ist die Uhr beleuchtet?

Wenn nicht, kann ein Problem mit der Stromversorgung vorliegen

Sind die Zündelektroden oder Gasbrennerlöcher durch Schmutz blockiert?

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

### Kochstellenbrenner zünden nicht

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

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

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

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

### Dampf kommt aus dem Backofen

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

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

### Welche Reinigungsmittel sind für den Herd empfohlen?

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

**! Niemals ätzende oder scheuernde reiniger verwenden, da diese die Oberfläche beschädigen werden.**

### Ein Backofengebläse ist laut

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

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

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

### Stromausfall

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

### Speisen garen zu langsam, zu schnell oder verbrennen

Garzeiten können anders als bei Ihrem vorherigen Herd sein.

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

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

### Der Backofen backt oder brät nicht gleichmäßig

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

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

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

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

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

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

### Backofen schaltet sich nicht

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

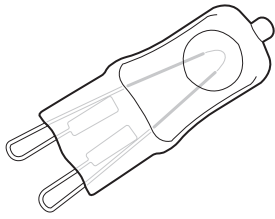
Ist die Sicherung für den Herd in Ordnung?

Haben Sie die Tageszeit eingestellt?

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

Steht der Ofenregler vielleicht versehentlich auf AUS?

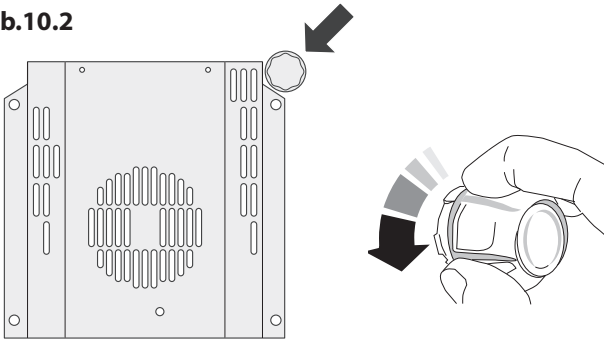
Abb.10.1



**Backofentemperatur wird heißer, wenn der Herd älter wird**

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

Abb.10.2



**Die Ofenbeleuchtung funktioniert nicht**

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

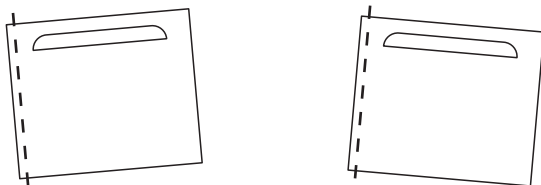
Schalten Sie vor dem Entfernen der vorhandenen Lampe die Stromversorgung aus, und stellen Sie sicher, dass sich der Ofen und die Lampe abgekühlt haben.

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

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

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

Abb.10.3



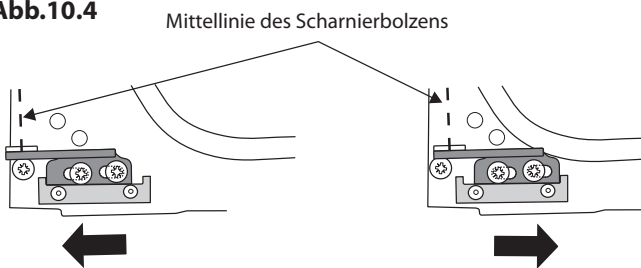
Auswirkung der Scharnieranpassung - zur besseren Illustration übertrieben dargestellt

**Einstellen des Ofentürwinkels**

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

Die Scharnierschrauben wieder fest anziehen.

Abb.10.4



Zur besseren Illustration ohne Ofentür dargestellt

**Grill**

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

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

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

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

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

Immer mit geöffneter Grillfachtür grillen.

## INSTALLATION

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

# 9. 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

Bitte beachten Sie unbedingt die folgenden Sicherheitsbestimmungen.

- ⚠** 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 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.

## 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.

## Standort 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 Typenschilds an – das dient der Kennzeichnung der Gasart, für die das Gerät nun ausgelegt ist.

## INSTALLATION

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

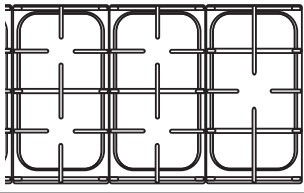
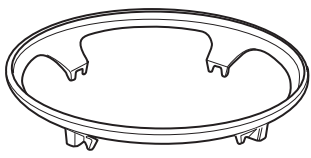
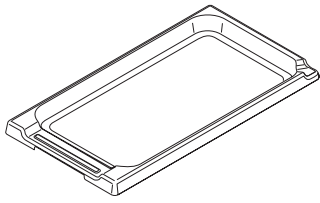
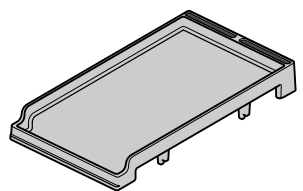
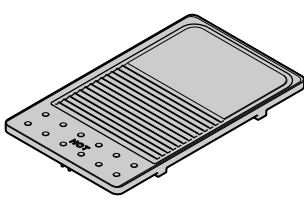
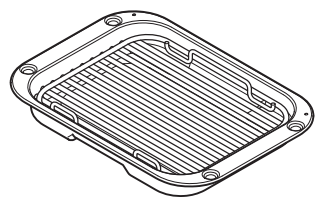
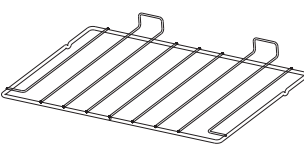
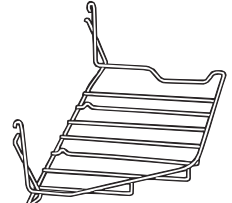
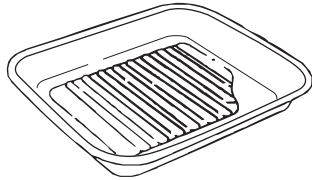
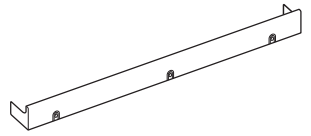
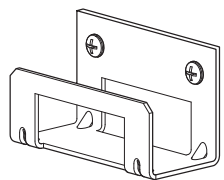
### Zur zufrieden stellenden Installation des Herdes wird die folgende Ausrüstung benötigt:

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

### Sie benötigen ebenfalls die folgenden Werkzeuge:

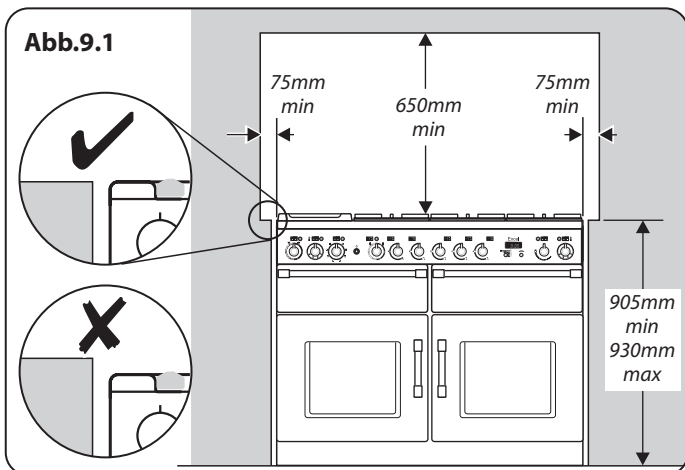
1. Elektrobohrer
2. Mauerbohrer (nur benötigt, wenn der Herd auf einem Stein- oder Betonfußboden aufgestellt wird)
3. Dübel (nur benötigt, wenn der Herd auf einem Stein- oder Betonfußboden aufgestellt wird)
4. Stahlbandmaß
5. Kreuzschlitzschraubendreher
6. Flachsraubendreher
7. Wasserwaage
8. Bleistift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

### Überprüfung der Teile:

3 Pfannenträger	Wok-Gestell
	
Griddleplatte (Geliefert)	Teppanyaki (Sonderzubehör)
	
Griddleplatte (Sonderzubehör)	Grillpfanne und Halter
	
4 Flachroste	Handyrack
	
Fleischschale	Sockel
	
Stabilität Lage Klammer	
	

## INSTALLATION

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



## Aufstellen des Herdes

**Abb.9.1** und **Abb.9.2** zeigt den empfohlenen Mindestabstand des Herdes zu benachbarten Flächen. Der Herd sollte nicht auf einen Sockel gestellt werden. Die Kochstelleneinfassung sollte auf einer Ebene mit oder über jeder benachbarten Arbeitsfläche liegen.

**Abb.9.1** und **Abb.9.2** In einer Nische installierter Herd: Der Herd muss **über** der Kochfeldebene und bis zu einer Höhe von 410 mm einen seitlichen Abstand von 75 mm haben. Dies kann auf 25 mm verringert werden, wenn die Fläche der Seitenwand feuerfest ist.

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

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

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

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

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

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

Ein Abstand von 130 mm ist erforderlich, wenn der Herd nahe einer Ecke der Küche steht, damit sich die Backofentüren öffnen lassen (**Abb.9.3**). Die tatsächliche Öffnungsweite der Türen ist etwas geringer, doch dies schützt Ihre Hand beim Öffnen der Tür.

## Versetzen des Herdes

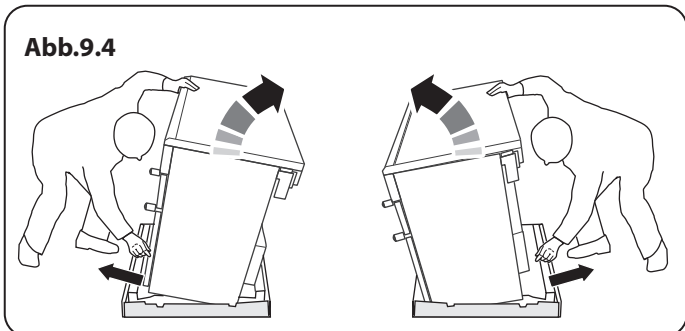
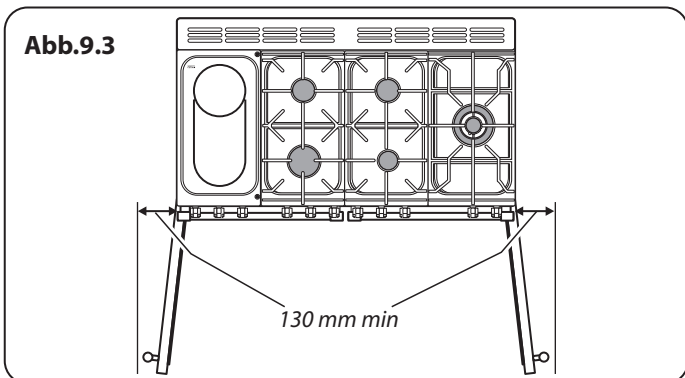
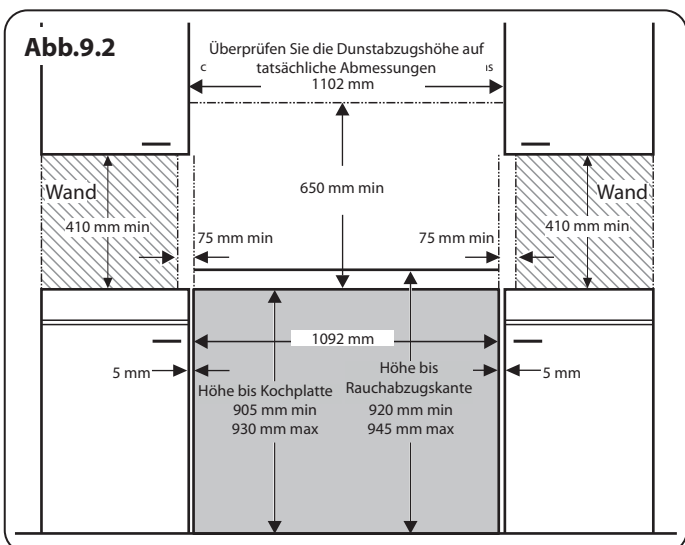
**⚠ Versuchen Sie niemals den Herd zu bewegen, während er an die Stromversorgung angeschlossen ist.**

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

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

Entfernen Sie die Polystyrol-Verpackung. Kippen Sie den Herd von der Rückseite nach vorne und entfernen Sie die vordere Hälfte der Polystyrol-Verpackung (**Abb.9.4**).

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

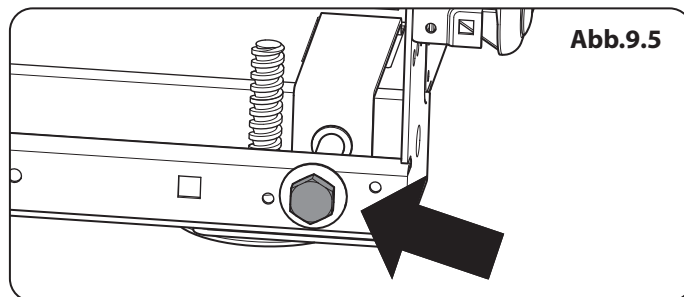


## INSTALLATION

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

### Absenken der Zwei Hinteren Rollen

Um die Höhe an der Rückseite des Ofens einzustellen, führen Sie zuerst einen 13 mm Schraubenschlüssel oder Steckschlüssel in die hexagonale Verstellmutter ein (**Abb.9.5**). Drehen Sie die Mutter- im Uhrzeigersinn zum Heben und gegen den Uhrzeigersinn zum Senken. 10 vollständige (360°) Drehungen ausführen. Senken Sie unbedingt **BEIDE HINTEREN ROLLEN AB**.



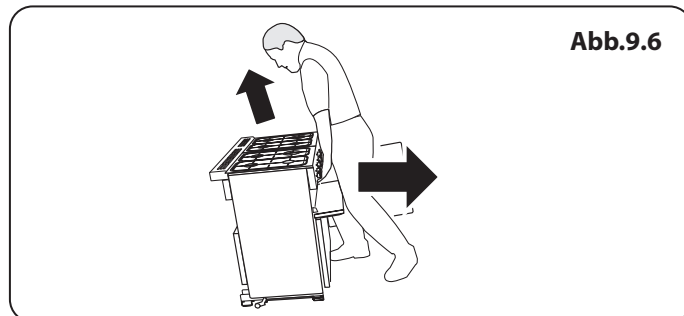
### Das Versetzen Abschließen

Klappen Sie den hinteren Rand des (Karton) Verpackungsbodens auf. Die Grilltür und die rechte Ofentür öffnen, sodass sich die Unterseite der Bedienblende gut greifen lässt, während Sie den Herd bewegen (**Abb.9.6**).

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

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

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

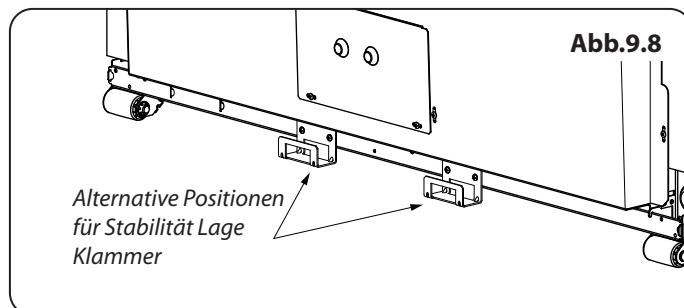
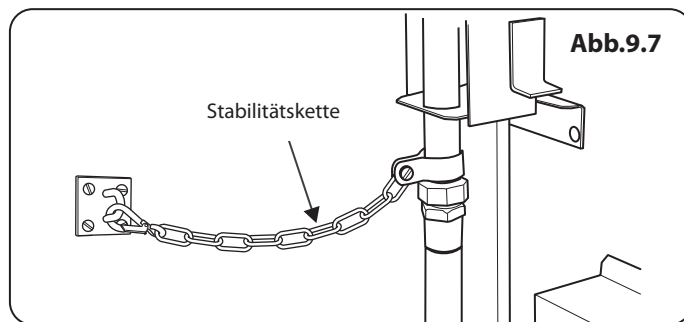


### Montage von Konsolen- bzw. Kettenhalterung

Sofern nicht anders angegeben, muss ein Herd mit flexiblem Gasanschluss mit einer geeigneten Befestigungsvorrichtung gesichert werden. Geeignete Befestigungsvorrichtungen sehen Sie auf Abbildgn **Abb.9.7**, **Abb.9.8**, **Abb.9.9** und **Abb.9.11**.

Falls Sie eine Kettenhalterung (**Abb.9.7**) 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.9.8**). Dann stellen Sie die Halterung durch den Schlitz des Gerätes eingreifen (**Abb.9.9** und **Abb.9.11**).

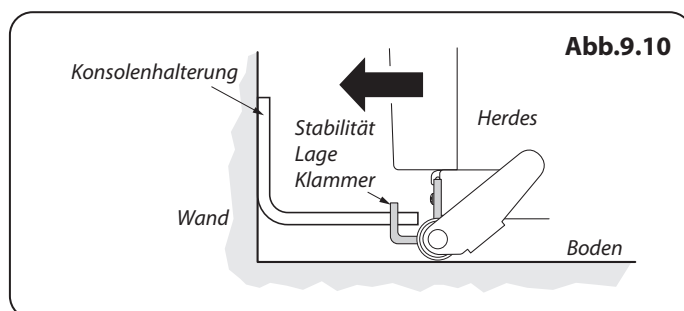
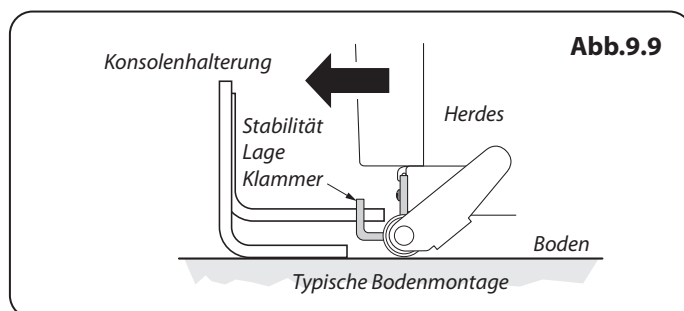


### Ausrichten des Herdes nach dem Anschluss

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 (**Fig. 8.6**), leicht anheben. Stellen Sie beim weiteren Vorgehen sicher, dass das Stromkabel und der Gasschlauch immer lang genug sind, um den Herd zu bewegen.

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

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



## INSTALLATION

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

Abb.9.11

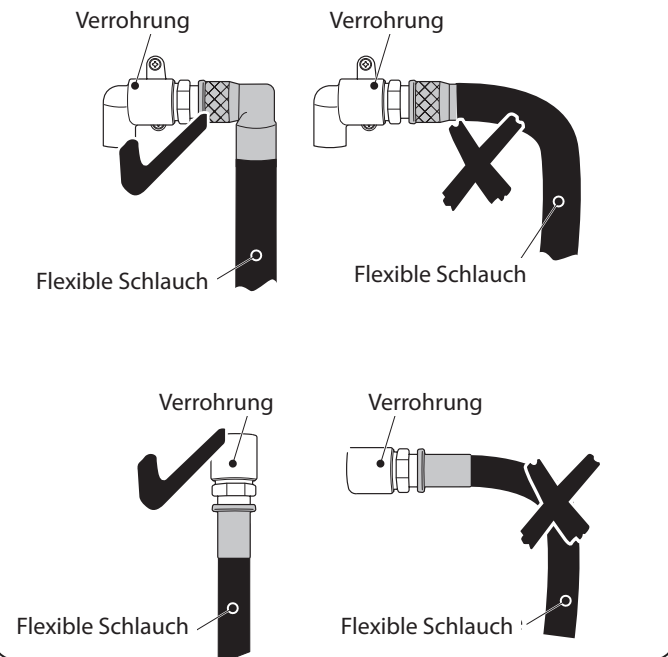
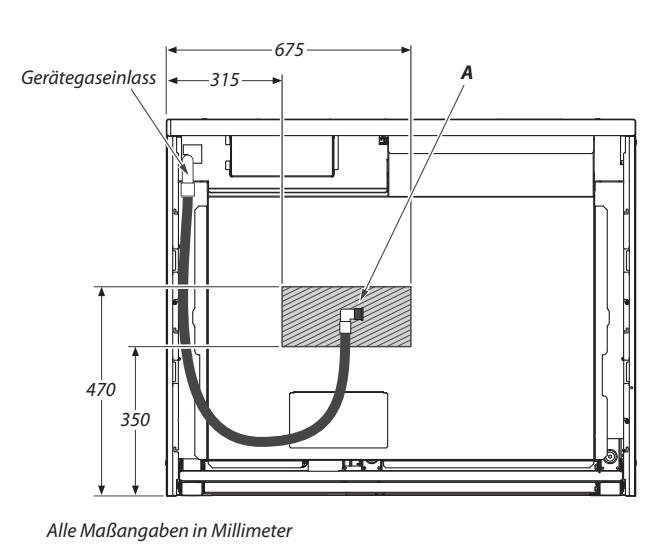


Abb.9.12



## Höheneinstellung

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

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

## Gas Connection

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

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

Die hinteren Abdeckkästen beschränken die Position des Versorgungsanschlusses. Da die Höhe des Herdes verstellbar ist und jeder Anschluss anders ist, ist es schwierig, genaue Abmessungen anzugeben.

Ein 900 mm langer Schlauch kann zwar verwendet werden, ein 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.9.12).

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

## Druckprüfung

Der Gasdruck kann an der Gasdüse eines der mittleren Kochstellenbrenner gemessen werden (nicht dem Wok-Brenner). Den Brennerkopf abheben. Das Manometer an der Düse anbringen. Einen der anderen Kochplattenbrenner einschalten und entzünden. Den Regler für den Brenner einschalten. Dabei muss das Manometer befestigt sein, um Gas durchzulassen.

Testdrücke entnehmen Sie dem Gerätedatenschild.

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

## INSTALLATION

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

### Fehlerstrom-Schutzschalter (FI-Schalter)

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

**WENDEN SIE SICH IM ZWEIFELSFALL AN EINEN QUALIFIZIERTEN ELEKTRIKER.**

Abb.9.13

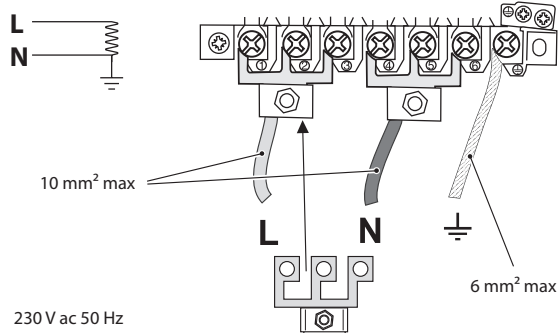


Abb.9.14

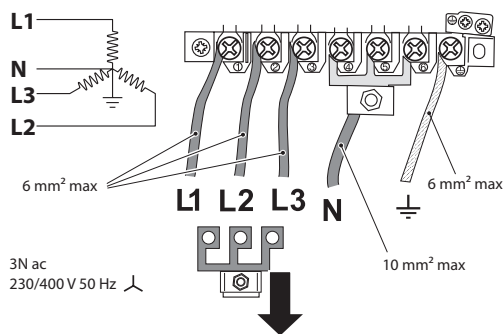
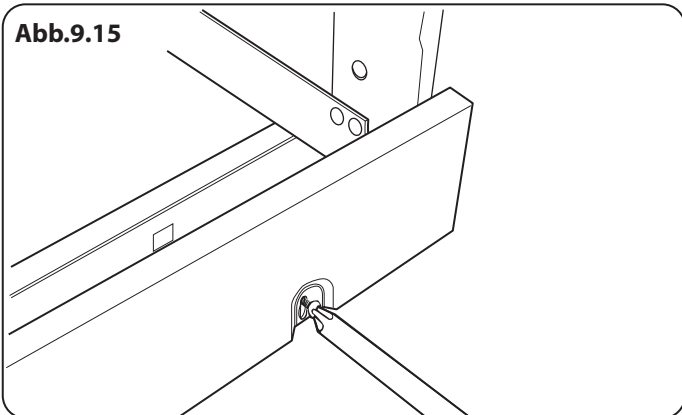


Abb.9.15



## Elektrischer Anschluss

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

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

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

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

Zugriff auf den Netzanschluss erhalten Sie durch Entfernen des elektrischen Klemmenanschlusskastens an der Rückwand. Das Netzkabel an die korrekten Anschlüsse für Ihre Stromversorgungsart anschließen (**Abb.9.13** und **Abb.9.14**). Kontrollieren, ob die Verbindungen korrekt angebracht und die Klemmschrauben fest angezogen sind. Das Netzkabel über die Kabelschelle befestigen.

## Endkontrolle

### Kochfeldtest

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

### Grillkontrolle

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

### Backofenprüfung

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

## Endmontage

### Anbringen den einteiligen Sockel Montieren

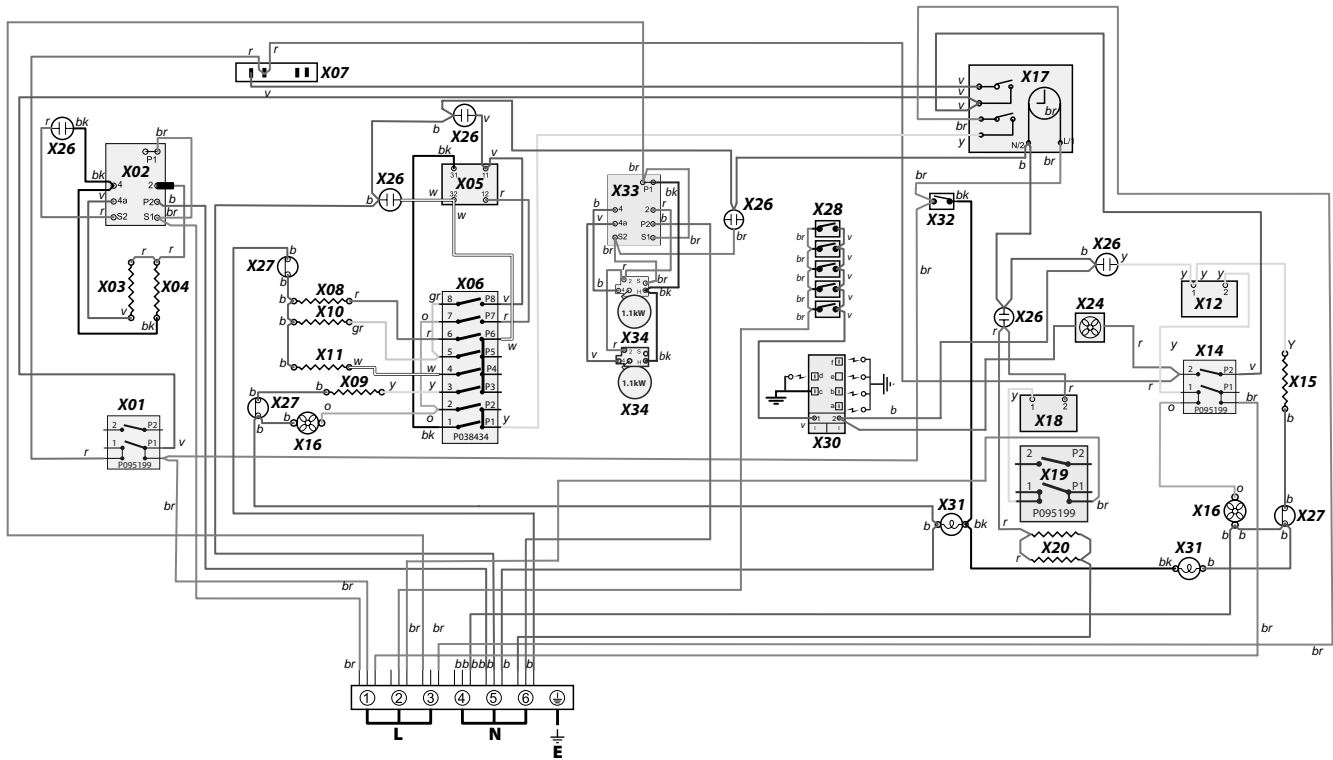
Die drei Schrauben an der vorderen Unterkante des Herdes lösen. Das mittlere Schlüsselloch über die mittlere Schraube haken. Jedes Endschlüsselloch verdrehen und auf seine jeweiligen Schrauben setzen. (**Abb.9.15**).

## Kundendienst

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

Vielen Dank.

# 10. Schaltplan



## Legende

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

Code	Bezeichnung
X01	Grill-Frontschalter
X02	Grill-Temperaturregler
X03	Linke Grillelemente
X04	Rechte Grillelemente
X05	Linke Backofen Thermostat
X06	Linke Multifunktionsschalter
X07	Linken vorderen Schalter Backofen
X08	Linke Backofen Basiselement
X09	Linkes Ofenlüfterelement
X10	Oberes Ofenelement links (außen)
X11	Oberes Ofenelement links (innen)
X12	Backofen-Thermostat, rechts
X14	Ofen-Frontschalter, rechts
X15	Backofen-Element, rechts

Code	Bezeichnung
X16	Backofen-Lüfter
X17	Uhr
X18	Schmorofen-Thermostat
X19	Schmorofen-regler
X20	Schmorofen elemente
X24	Kühlgebläse
X26	Neonanzeige
X27	Wärmeschutzschalter
X28	Zündschalter
X30	Funkenerzeuger
X31	Backofenleuchte(n)
X32	Schalter Backofenleuchte
X33	Kochfeld-Energieregler
X34	Kochfeld element

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

# 11. 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.

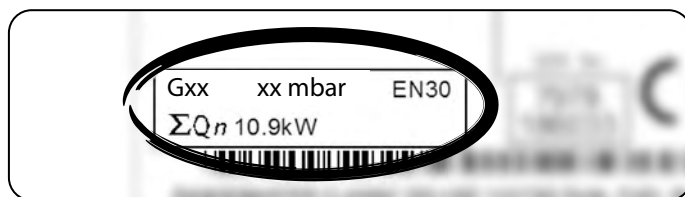
**Kategorie: Gas/Druckeinstellungen** Dieses Gerät ist -abhängig vom Bestimmungsland- bei Auslieferung auf eine der Gasarten aus nachfolgender Tabelle eingestellt.

Kategorie	Bestimmungsland	Erdgas	Flüssiggas
Cat II <sub>2H3+</sub>	GB, IE	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	G20 20mbar	G30 butan 29mbar G31 propan 29mbar
Cat II <sub>2L3B/P</sub>	NL	G25 25mbar	G30 butan 29mbar G31 propan 29mbar

## Nennwerte

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

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



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

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

## Deutsch

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

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

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

## Anschlüsse

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

## Abmessungen

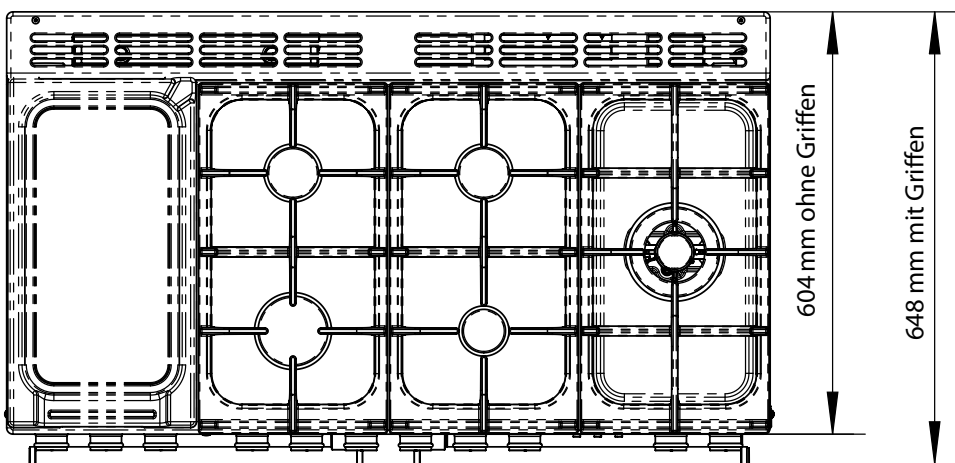
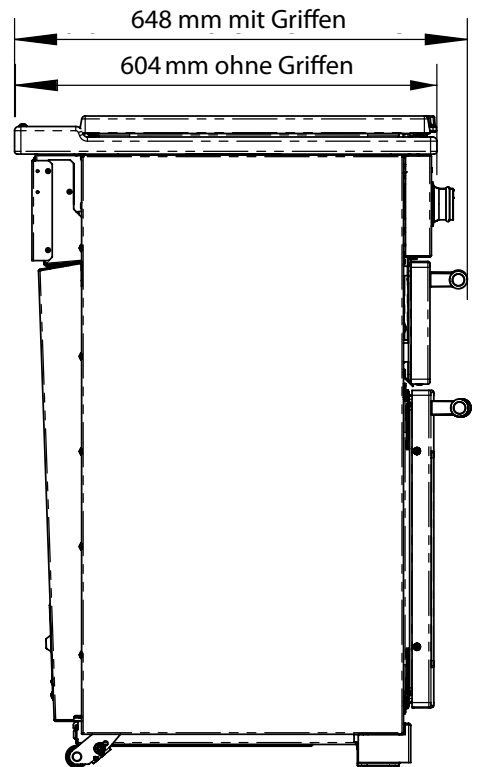
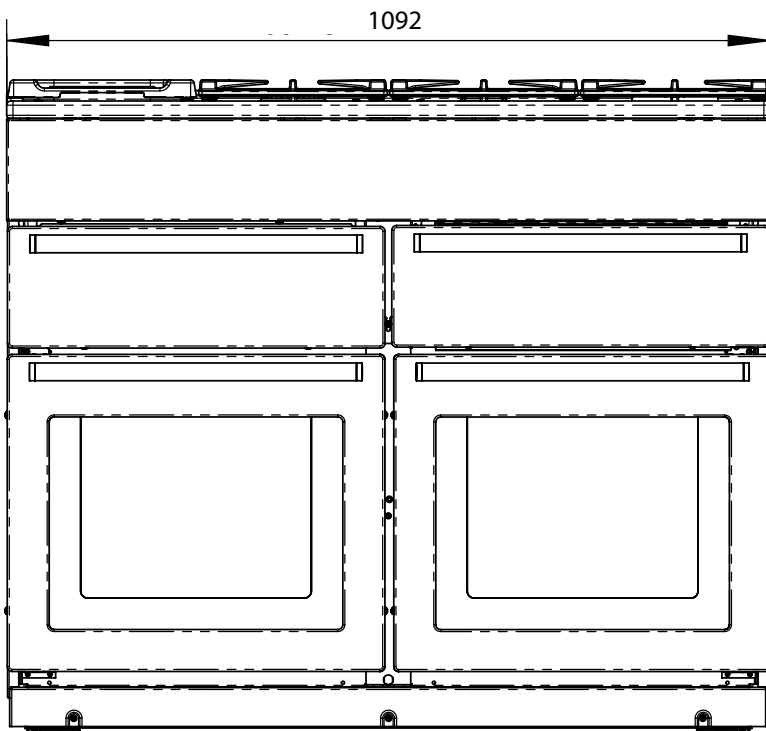
Modellbezeichnung	Nexus SE 110 Elektro-Gas-Herd	
Gesamthöhe	minimum 905 mm	maximal 930 mm
Gesamtbreite	1092 mm	
Gesamttiefe	604 mm ohne Griffen, 648 mm mit Griffen	
Platz für Herdplatte (min.)	650 mm	

### Heizplatte energiespartipps:

- Verwenden Sie Kochgeschirr mit flachem Boden.
- Verwenden Sie Kochgeschirr in der richtigen Größe.
- Verwenden Sie Kochgeschirr mit Deckel.
- Minimieren Sie die Flüssigkeitsmenge bzw. Menge an Fett.
- Reduzieren Sie die Energiezufuhr, sobald die Flüssigkeit zu kochen begonnen hat.
- Verbrauch basiert auf G30.

### Ofen energiespartipps:

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



## Leistungsdaten Heizplatte

Marke	Falcon
Modellbezeichnung	Nexus SE
Größe	110
Typ	Elektro-Gas-Herd

Art des Kochfelds	Gas
Anzahl der Kochfelder	5
Zusatzflamme/Kleine Flamme (EE-Gasflamme) - %	-
Halbschnelle Kochstelle/Mittlere Flamme (EE-Gasflamme) - %	58%
Halbschnelle Kochstelle/Mittlere Flamme (EE-Gasflamme) - %	58%
Schnelle Kochstelle/Große Flamme (EE-Gasflamme) - %	56%
Schnelle Kochstelle/Große Flamme (EE-Gasflamme) - %	-
Wok (EE-Gasflamme) - %	54%
Wok (EE-Gasflamme) - %	-
Heizplatte EE-Gaskochfeld - % (*)	-

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

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

## Ofendaten

Marke		Falcon
Modellbezeichnung		Nexus SE
Ofentyp		Strom
Masse	kg	139
Anzahl der Kammern		2
<b>Wirkungsgrad links</b>		
Kraftstoffart		Strom
Art des Kammern		Multifunktions
Leistung - Heißluft		2.2
Leistung - Gebläseumluft		2.5
Volumen	Liter	79
Energieverbrauch (Strom) - konventionell	kWh / cycle	1.01
Energieverbrauch (Strom) - Gebläseumluft	kWh / cycle	0.88
Energieeffizienzindex - konventionell		114
Energieeffizienzindex - Gebläseumluft		100
Energieklasse		A
<b>Wirkungsgrad rechts</b>		
Kraftstoffart		Strom
Art des Kammern		Heißluft
Leistung - Heißluft		-
Leistung - Gebläseumluft		2.5
Volumen	Liter	79
Energieverbrauch (Strom) - konventionell	kWh / cycle	-
Energieverbrauch (Strom) - Gebläseumluft	kWh / cycle	0.83
Energieeffizienzindex - konventionell		-
Energieeffizienzindex - Gebläseumluft		94.4
Energieklasse		A

<b>Zusätzliche Information</b>	
Dieser Herd erfüllt die Regelung EN 60350-1	
Max. Leistung bei 230 V 50 Hz	
Heißluft	-
Multifunktion	2.5 kW
Multifunktions-Ofenvariante (mit Rapid Response)	3.7 kW
Gebläseumluft	2.5 kW
Grill	2.3 kW
Backofen mit Ober- und Unterhitze	1.0 kW
Brotofen	-

<b>Maximale elektrische Gesamtlast bei 230 V</b> (Ca.-Wert insgesamt, einschließlich Backofenleuchten, Backofenlüfter usw.):	<b>11.84 kW</b>
--	-----------------





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

CE  
UK  
RA