



Gebrauchsanleitung & Installations Anleitung

Professional+ FXP 90 Elektro-Gas-Herd

LACHS MIT KRÄUTERPANADE



ZUTATEN (Portionen: 4)

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

ZUBEREITUNG

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

MANDELTORTE MIT APFELSAHNE



ZUTATEN (Portionen: 12)

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

ZUBEREITUNG

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

Inhalt

1. Vor der Inbetriebnahme ...	1	6. Reinigen Ihres Herdes	17
Installation und Wartung	1	Tägliche Pflege	17
Seltsame Gerüche	1	Reinigen von Spritzern	17
Bei Gasgeruch	1	Kochstellenbrenner	17
Belüftung	1	Griddleplatte	18
Persönliche Sicherheit	1	Das Wok-Gestell	18
Reinigung	2	Obere Hauptarbeitsfläche	18
2. Der Herd im Überblick	3	Bedienfeld und Ofentüre	18
Kochstellenbrenner	3	Selbstreinigender Ofen	19
Wok-Brenner	4	Reinigungsübersicht	21
Das Wok-Gestell	5	7. Installation	22
Die Grillplatte	5	Lieber Installateur	22
Multifunktionsofen	6	Sicherheitsanforderungen und Vorschriften	22
Energiesparfunktion	8	Belüftungsmaßnahmen	22
Betrieb der Ofen	8	Aufstellung des Herdes	22
Die Uhr	9	Umstellung	22
Zusätze	11	Aufstellen des Herdes	24
Ofenbeleuchtung	11	Versetzen des Herdes	24
Schublade	12	Das Versetzen abschließen	25
3. Hinweise zum Kochen	13	Umstellung auf eine andere Gasart	25
Kochen mit einem Multifunktionsofen	13	Höheneinstellung	25
Hinweise zum Kochen mit dem Timer	13	Montage von Konsolen- bzw. Kettenhalterung	26
Allgemeine Hinweise zum Ofen	13	Gasanschluss	27
4. Tabelle des Kochens	14	Druckprüfung	27
5. Problembeseitigung	15	Elektrischer Anschluss	28
		Backofenprüfungs	28
		Endmontage	29
		Kundendienst	29
		8. Schaltplan	30
		9. Technische Daten	31

1. Vor der Inbetriebnahme ...

Danke, dass Sie sich für diesen Herd entschieden haben. Bei richtiger Installation und Bedienung bietet er Ihnen viele Jahre unbeschwertes Kochens. Es ist wichtig, dass Sie diesen Abschnitt vor der Inbetriebnahme lesen. Dies gilt vor allem, wenn Sie noch nie zuvor einen Kombiherd benutzt haben.

⚠ 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.

⚠ Wir übernehmen keinerlei Haftung für Schäden wie das Lösen von Laminatbeschichtungen oder Verfärbungen bei Temperaturen unter 70 °C über Raumtemperatur, die durch die normale Verwendung des Herdes verursacht werden (wie von EN30 / EN60335 gemessen).

Installation und Wartung

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

Stellen Sie sicher, dass die Gasversorgung eingeschaltet und der Herd angeschlossen und eingeschaltet ist (der Herd benötigt Strom).

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

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

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

Seltsame Gerüche

Beim ersten Gebrauch des Herdes kann ein leichter „Neugeruch“ auftreten. Dieser sollte nach einiger Zeit des Gebrauchs aufhören.

Vergewissern Sie sich vor dem ersten Gebrauch des Herds zuerst, dass alle Verpackungsmaterialien entfernt worden sind. Stellen Sie danach die Backöfen auf 200 °C ein und lassen Sie sie eine Stunde lang heizen, um den Neugeruch zu beseitigen.

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

Bei Gasgeruch

- ELEKTRISCHE SCHALTER NICHT ein- oder ausschalten
- 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

Belüftung

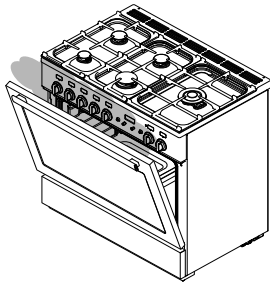
ACHTUNG:: Die Verwendung eines Gaskochgerätes führt zu Wärme- und Feuchtigkeitsbildung im Aufstellraum. Achten Sie deshalb auf eine gute Belüftung der Küche: Halten Sie natürliche Belüftungsöffnungen offen oder sehen Sie eine elektrische Lüftungseinrichtung (z. B. eine Dunstabzugshaube) vor, die nach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

Persönliche Sicherheit

- ⚠ Nehmen Sie KEINE Änderungen an diesem Gerät vor.**
- ⚠ Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren, von Personen mit eingeschränkten körperlichen, Sinnes- oder psychischen Fähigkeiten und von Personen ohne bisherige Erfahrung mit einem solchen Gerät benutzt werden, sofern sie eine Einweisung zur sicheren Bedienung des Geräts und zu den möglichen Gefahren erhalten. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von unbeaufsichtigten Kindern ausgeführt werden.**
- ⚠ ACHTUNG: 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.**
- ⚠ Tragen Sie niemals lose oder hängende Kleidung während der Benutzung des Gerätes.**
- ⚠ VORSICHT: Ein langer Kochvorgang muss von Zeit zu Zeit überwacht werden. Ein kurzer Kochvorgang muss durchgehend überwacht werden.**
- ⚠ Feuergefahr: Lagern Sie KEINE Gegenstände auf den Kochfeldern.**
- ⚠ Um Überhitzung zu vermeiden, montieren Sie den Herd NICHT hinter einer Dekortür.**
- ⚠ Wenn der Ofen eingeschaltet ist, lassen Sie die Backofentür NICHT LÄNGER als notwendig geöffnet, die Regler können sonst sehr heiß werden.**

Deutsch

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.



- ⚠ **Keine Gegenstände auf die Türverglasung fallen lassen oder dort abstellen. Obwohl das Glas äußerst stabil ist, kann der Aufschlag eines spitzen Objektes oder eines fallenden Gegenstandes zu Rissen oder Bruchstellen in der Glasoberfläche führen.**
- ⚠ **Verwenden Sie KEINE scharfen scheuernden Reinigungsmittel oder scharfen Metallkratzer zur Reinigung der Backofentür, da sie die Oberfläche verkratzen können, was wiederum zum Splintern des Glases führen kann.**
- ⚠ **Brennbare Materialien wie etwa Vorhänge und entzündliche Flüssigkeiten sollten im sicheren Abstand zu Ihrem Herd angebracht oder aufgestellt sein.**
- ⚠ **Bewahren Sie KEINE entzündlichen Stoffe in der Schublade oder in der Nähe des Geräts auf.**
- ⚠ **Versprühen Sie KEINE Aerosole in der Nähe des Herdes, während er eingeschaltet ist.**

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

- ⚠ **Betreiben Sie den Herd NIEMALS mit nassen Händen.**
- ⚠ **Verwenden Sie KEINE Aluminiumfolie zum Abdecken von Rosten, Auskleidungen oder Ofendach.**
- ⚠ **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.**
- ⚠ **Benutzen Sie KEINE unstabilen Töpfe. Achten Sie immer darauf, dass die Griffe vom Rand der Kochstelle entfernt sind.**

Lassen Sie die Kochstelle niemals unbeaufsichtigt auf einer hohen Einstellung. Überkochende Töpfe können zu Rauch führen, Fettspritzer können Brände verursachen. 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. Füllen der Pfanne mit zu viel Fett kann zu Spritzern führen, wenn Nahrungsmittel hinzugegeben werden. Wenn Sie eine Kombination aus Ölen oder Fetten zum Braten verwenden, rühren Sie diese vor dem Erwärmen oder während das Fett schmilzt, zusammen.**

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

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

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

Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt. Nur bestimmte Arten von Glas, Glaskeramik, Tonwaren oder anderen glasierten Behältern eignen sich zum Kochen auf der Kochstelle. Andere können aufgrund der plötzlichen Temperaturänderung zerbrechen.

- ⚠ **Dieses Gerät ist schwer und beim Umsetzen muss man mit Vorsicht vorgehen.**
- ⚠ **Lassen Sie niemanden auf das Kochfeld klettern oder darauf stehen.**
- ⚠ **Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einem externen Timer oder einer getrennten Fernbedienung ausgelegt.**

Reinigung

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.

2. Der Herd im Überblick



Der „Dual-Fuel“-Herd (**Abb.2-1**) hat die folgenden Funktionsmerkmale:

- A.** 5 Induktionskochfelder
- B.** Ein Bedienfeld mit integrierter Zeitschaltuhr
- C.** Ein Hauptmultifunktionsofen
- D.** Eine Schublade

Kochstellenbrenner

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

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

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

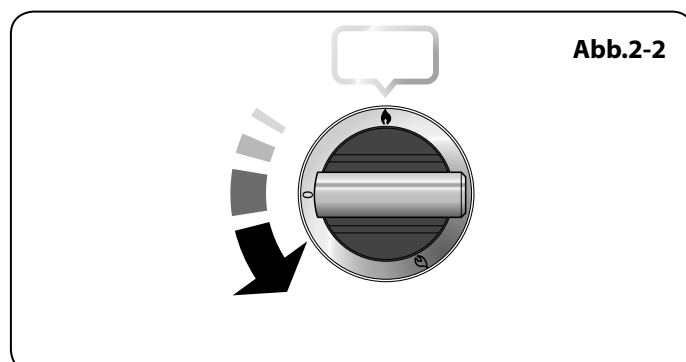
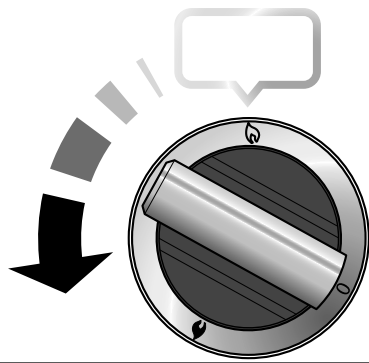


Abb.2-3

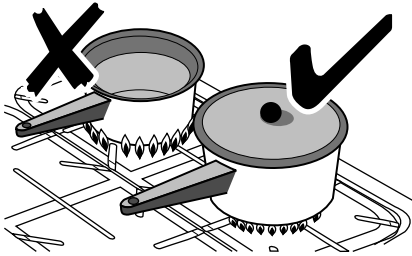


Drücken Sie den Zündknopf, um den Brenner zu zünden, und drücken und drehen Sie den jeweiligen Regler auf die höchste Position, die mit einem großen Flammensymbol gekennzeichnet ist (▲), (Abb.2-2).

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

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

Abb.2-4



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).

Abb.2-5

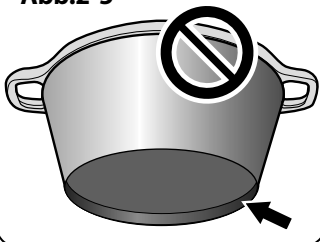
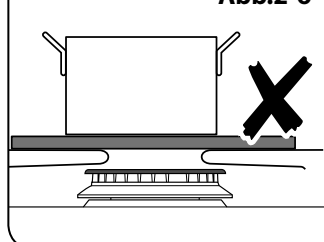


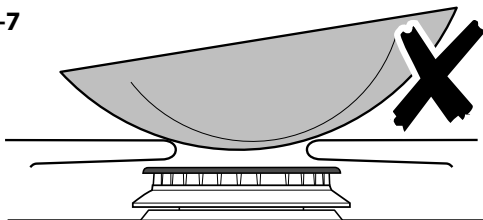
Abb.2-6



Zwischen größeren Töpfen sollte genügend Abstand gelassen werden.

Töpfe und Kessel mit konkaven Böden oder nach unten gedrehten Bodenrändern sollten nicht benutzt werden (Abb.2-5).

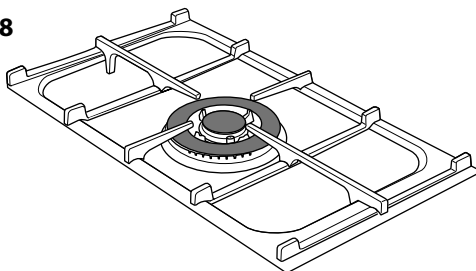
Abb.2-7



Hilfen zum Kochen auf kleiner Flamme, wie Asbest- oder Gittermatten werden NICHT empfohlen (Abb.2-6). Sie verringern die Gasbrennerleistung und können die Pfannenträger beschädigen.

Vermeiden Sie nach Möglichkeit, instabile oder verformte Töpfen zu verwenden, da diese leicht kippen, sowie Töpfe mit sehr geringem Bodendurchmesser, wie z. B. Milchtöpfe, Einzeleierkocher (Abb.2-7).

Abb.2-8



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

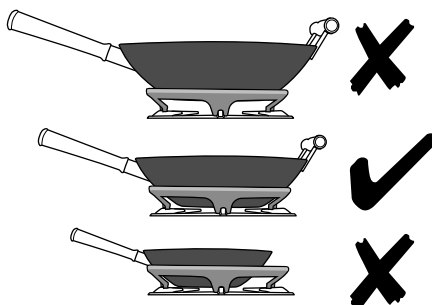
Der Wok- Brenner ist ausgelegt, gleichmäßige Hitze über eine große Fläche zu liefern. Er ist ideal für große Töpfe und zum Schnellbraten (Abb.2-8).

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.

Abb.2-9



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

Das Wok-Gestell

Das Wok-Gestell ist passend für einen 35 cm Wok konstruiert. Falls Sie einen anderen Wok benutzen, vergewissern Sie sich, dass er auf das Gestell passt. Woks können in Größe und Form stark variieren. Es ist wichtig, dass der Wok gut auf dem Pfannenträger aufliegt - ist der Wok jedoch zu klein, stützt ihn das Gestell nicht korrekt ab (**Abb.2-9**).

Das Gestell sollte nur auf dem Dreiring-Wok-Brenner benutzt werden. Beim Anbringen des Rings überprüfen, dass der Wok an der richtigen Stelle ist und dass er von einer Pfannenhalterung ordnungsgemäß getragen wird. Stellen Sie sicher, dass das Gestell stabil ist und der Wok waagrecht im Ring sitzt (**Abb.2-10**).

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

Die Grillplatte

Die Grillplatte passt von vorn nach hinten über die Topfauflagen auf der linken Seite (**Fig.2-11**). Sie dient zum direkten Kochen von Speisen. Keine Töpfe oder Pfannen jeder Art darauf stellen. Die Grilloberfläche ist teflonbeschichtet und Küchenutensilien aus Metall (z. B. Schaber) beschädigen die Oberfläche. Wärmebeständige Plastik- oder Holzutensilien verwenden.

- ⚠ Die Platte nicht quer aufsetzen – sie passt nicht richtig und wird dadurch instabil.**
- ⚠ Legen Sie sie NICHT auf einen anderen Brenner – sie ist nicht für die Verwendung mit den anderen Kochstellen vorgesehen.**

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

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

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

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

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

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

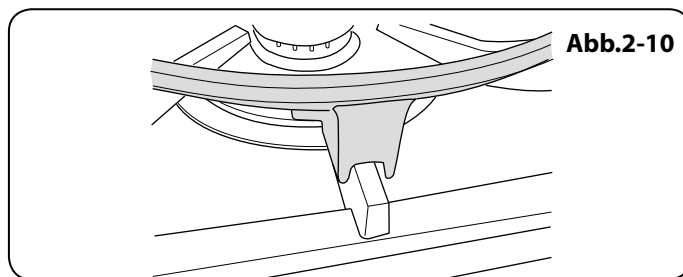


Abb.2-10

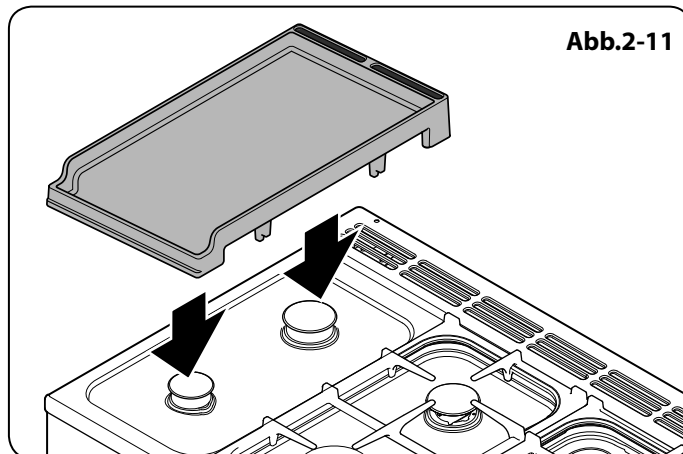


Abb.2-11

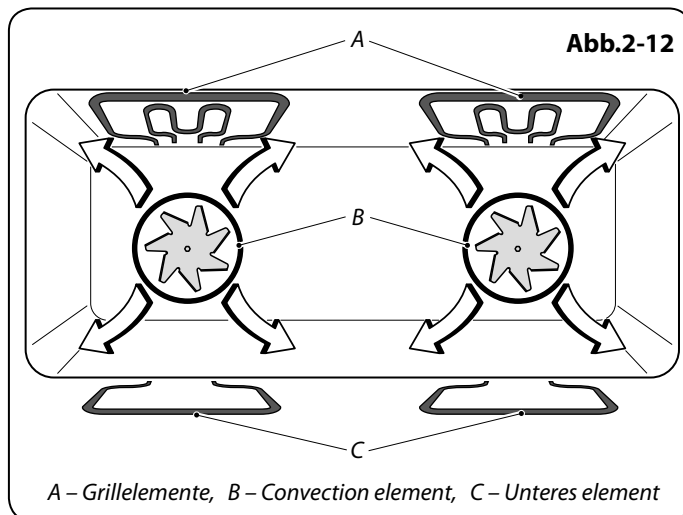


Abb.2-12

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

Deutsch

Multifunktionsofen

Der Backofen ist ein Multi-Funktionsofen (**Abb.2-12**). Zusätzlich zu dem Gebläse und dem Gebläseelement ist der Backofen mit zwei weiteren Heizelementen ausgestattet, von denen sich ein Element an der Oberseite des Ofens, und das andere unter dem Boden desselben befindet. Achten Sie beim Einschieben oder Herausnehmen von Dingen aus dem Backofen darauf, nicht das obere Element und den Elementdeflektor zu berühren.

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

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

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

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

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

Funktionen des Multifunktionsofens

(**Abb.2-13**)

Auftauen



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

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

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

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

Heißluftbackofen



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

Die Zubereitung im Heißluftofen eignet sich besonders

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

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

Grillen mit Heißluft



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

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

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

Umluftofen



Diese Funktion betätigt das Gebläse, der von den Elementen aufgeheizte Luft oben und unten im Backofen zirkuliert. Die Kombination aus Umluft und konventioneller Zubereitung (Ober- und Unterhitze) macht diese Funktion ideal zur Zubereitung großer Speisen, die gründlich gekocht werden müssen, wie ein großer Fleischbraten. Es ist ebenfalls möglich, auf zwei Einschubleisten gleichzeitig zu backen, obwohl diese während der Backzeit gewechselt werden müssen, da die Hitze oben im Ofen größer als unten ist, wenn diese Funktion benutzt wird.

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

Konventioneller Backofen (Ober- und Unterhitze)



Diese Funktion kombiniert die Hitze der oberen und unteren Elemente.


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

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


Wird gleichartiges Gargut zubereitet, muss dessen Position

für eine gleichmäßige Zubereitung umgetauscht werden.

Bräunungselement


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

Unterhitze

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

Die Bräunungs- und UnterhitzeFunktionen sind nützliche Ergänzungen für Ihren Ofen und geben Ihnen die Flexibilität, Speisen perfekt zuzubereiten. Im Laufe der Zeit werden Sie schon bald merken, wie diese Funktionen kombiniert werden können, um Ihre Kochkünste zu erweitern.

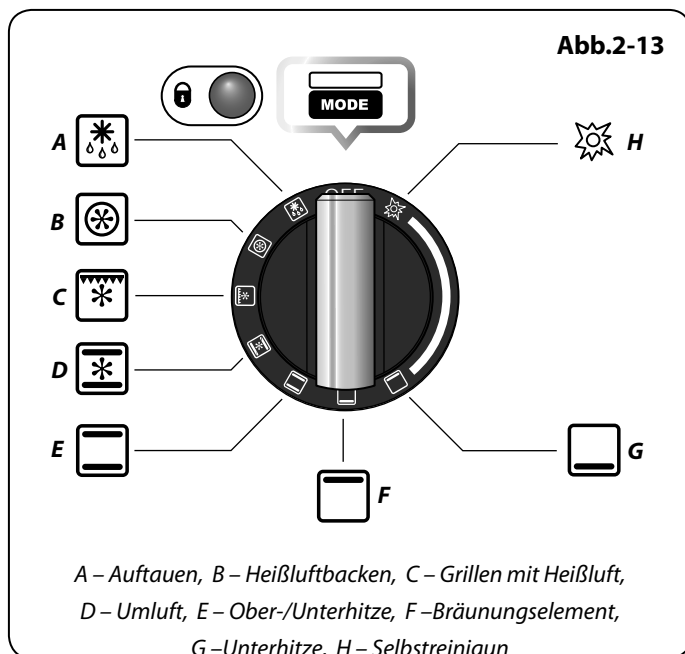
Selbstreinigung

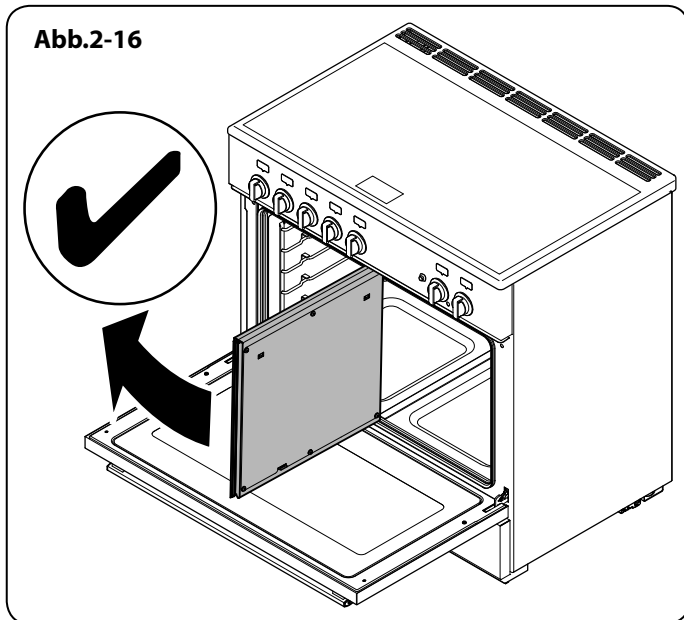
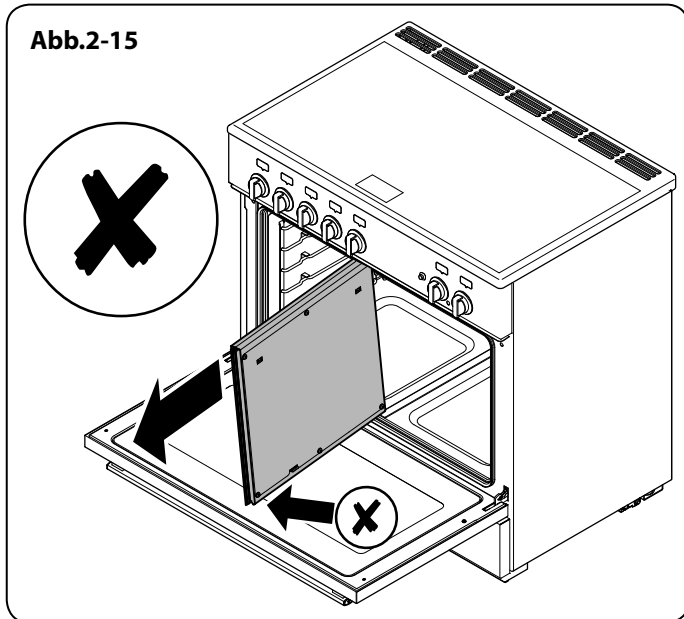
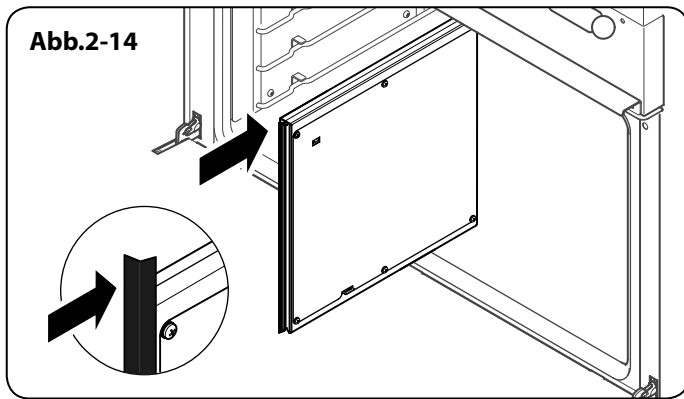
 Der Ofen verfügt über eine Selbstreinigungsfunktion. Dabei läuft er bei sehr hoher Temperatur, um alle Kochrückstände zu Asche zu verbrennen, die dann einfach mit einem feuchten Tuch weggewischt werden kann. Der Ofen verriegelt sich aus Sicherheitsgründen während des Reinigungsvorgangs.

Siehe Abschnitt „Reinigen“ für weitere Einzelheiten zum Selbstreinigungsprozess.

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

Tabelle 2-1





Energiesparfunktion

Der Backofen hat ein Trennwand-Feature (**Abb.2-14**). Wenn diese Trennwand eingesetzt ist, wird nur die eine Ofenseite beheizt, und nur die rechten Elemente werden benutzt. Dies spart Energie und ist ideal zum Braten bzw. Backen der meisten Lebensmittel. Wenn Sie die Trennwand einsetzen, kann sich im rechten Ofen Kondenswasser bilden – das ist normal.

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

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

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

Herausnehmen des Gittereinsatzes

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

Öffnen Sie die Tür vollständig und nehmen die Ofenbleche heraus. Wenn Sie den Gittereinsatz herausnehmen, dann neigen Sie diesen leicht nach oben und ergreifen die Unterseite, um sicherzustellen, dass das Metallblech nicht mit der Glastür in Berührung kommt (**Abb.2-15** und **Abb.2-16**). Wir empfehlen, vor dem Herausnehmen des Gittereinsatzes ein Geschirrtuch oder einen ähnlich weichen Gegenstand über die Glastür zu legen. Sie bewahren so die Tür vor dem Verkratzen der Innenseite.

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

Betrieb der Ofen

Der Multifunktionsofen hat zwei Regler, einen Funktionswahlregler und einen Temperaturregler (**Abb.2-17**).

Drehen Sie den Funktionswahlregler auf eine Backfunktion. **Abb.2-18** stellt die Einstellung für das Kochen mit 8Konvektionsfunktion.

Drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur. Die Backofenkontrollleuchte leuchtet, bis der Ofen die gewählte Temperatur erreicht hat. Es wird sich dann während dem Kochen ein- und ausschalten, da der Ofen die gewählte Temperatur konstant beibehält (**Abb.2-19**).

Die Uhr

Mit der Uhr können Sie die Backöfen ein- und ausschalten (**Abb.2-20**). Die Uhr muss auf die Uhrzeit eingestellt sein, bevor der Ofen funktioniert.

Einstellen der Uhrzeit

Wenn die Uhr zum ersten Mal angeschlossen wird, blinkt die Anzeige abwechselnd (0.00) und ().

Drücken Sie die Knöpfe [] und [] wie gezeigt (**Abb.2-21**) und halten Sie sie gedrückt. Gleichzeitig [-] oder [+] drücken, bis die korrekte Zeit zu sehen ist.

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

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

Minutentimer

Halten Sie den Minutentimer [] gedrückt (**Abb.2-22**). Gleichzeitig [-] oder [+] drücken, bis die gewünschte Kochzeit gezeigt wird (**Abb.2-23**).

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

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

Abstellen des Ofens zu einer Bestimmten Uhrzeit

Dies ist möglich, wenn Sie den Ofen manuell gestartet haben. Halten Sie die Taste „Stopzeit“ [] gedrückt (**Abb.2-24**). Gleichzeitig [-] oder [+] drücken, bis Ihre gewünschte „Stopzeit“ zu sehen ist (**Abb.2-25**). Die Anzeige zeigt AUTO.

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

Starten und Stoppen des Backofens mit dem Timer

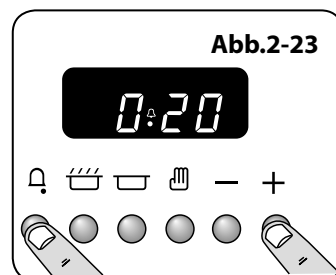
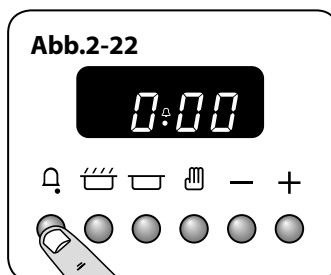
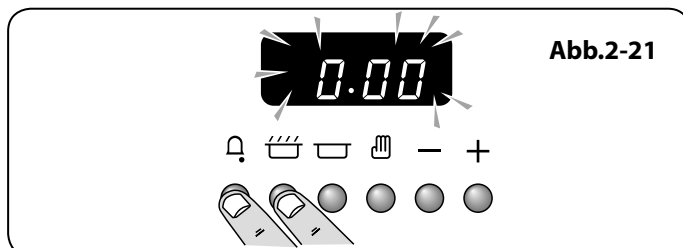
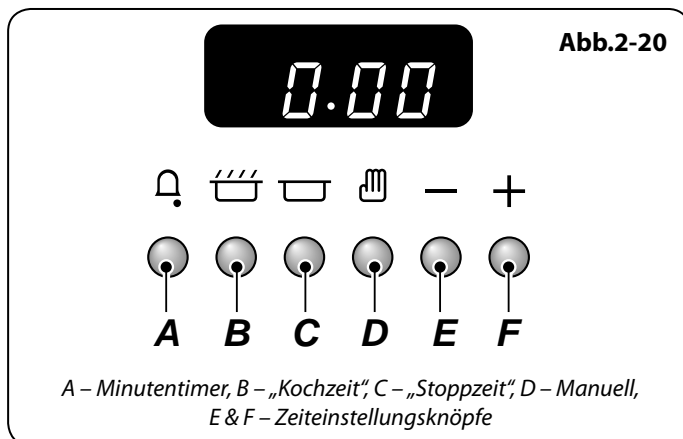
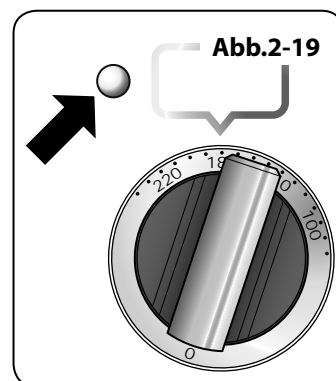
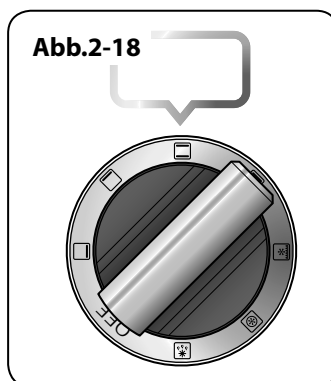
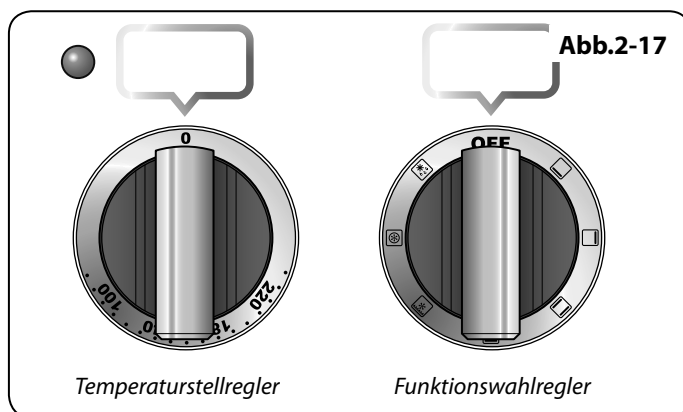
Bevor Sie die Uhr einstellen, entscheiden Sie sich für die „Kochzeit“, den Zeitraum, über den das Gericht gekocht werden soll und die „Stopzeit“, die Uhrzeit, zu der der Backofen stoppen soll.

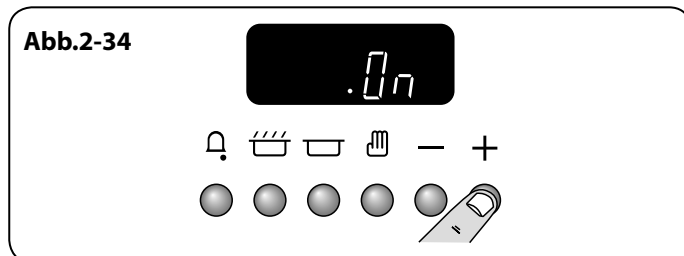
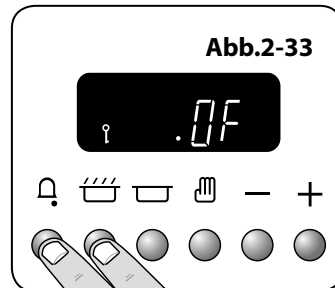
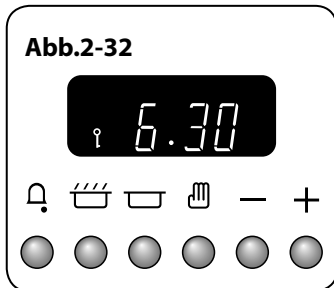
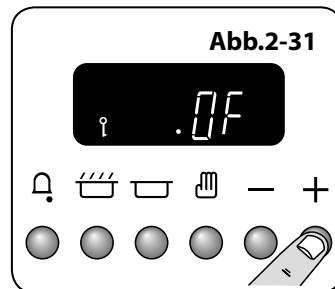
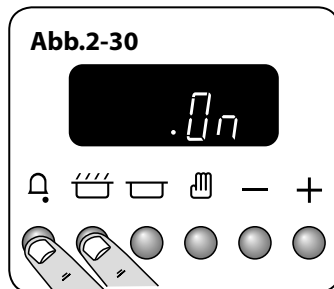
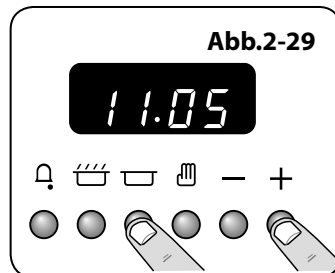
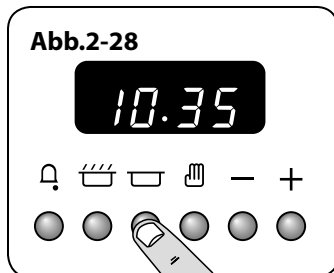
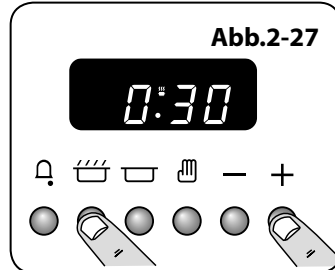
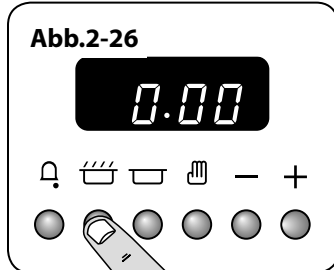
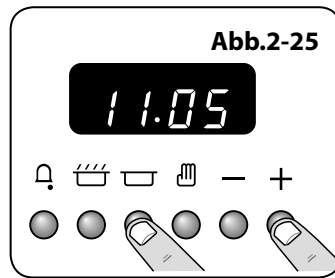
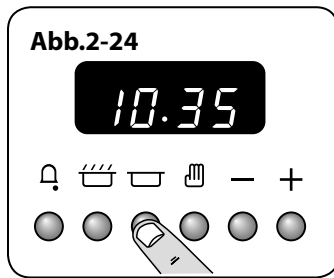
Sie können die Startzeit nicht direkt einstellen – diese wird automatisch durch eine Kombination der „Kochzeit“ und „Stopzeit“ eingestellt.

Halten Sie die Taste „Garzeit“ [] gedrückt (**Abb.2-26**). Gleichzeitig [-] oder [+] drücken, bis Ihre gewünschte „Kochzeit“ zu sehen ist (**Abb.2-27**).

Halten Sie die Taste „Stopzeit“ [] gedrückt (**Abb.2-28**). Gleichzeitig [-] oder [+] drücken, bis Ihre gewünschte „Stopzeit“ zu sehen ist (**Abb.2-29**). Die Anzeige zeigt AUTO.

Den Backofen auf die gewünschte Temperatur stellen. Wenn die Garzeit abgelaufen ist, ertönt ein Warnton. drehen sie zuerst den ofenregler auf 0 (AUS), drücken Sie danach einmal





auf [Start], um den Warnton zu stoppen und drücken Sie erneut, um zum manuellen Kochen zurückzukehren.

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

AUTO wird Anzeigt. Sie Wollen Jedoch zum Manuellen Garen zurückkehren

Um von einer automatischen Einstellung zum manuellen Garen zurückzukehren, muss die „Kochzeit“ aufgehoben werden. Drücken Sie die Taste [Start] und halten Sie sie gedrückt. Drücken Sie anschließend die Taste [-], bis auf dem Display (0:00) zu sehen ist.

Drücken Sie dazu die Taste [Start].

Schlüsselsperre

Bei aktivierter Schlüsselsperre, die Öfen sind jedoch blockiert und schalten sich nicht ein.

Aktivieren der Schlüsselsperre

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

Halten Sie die Tasten für den Minutentimer [Start] und die Kochzeit [Start] etwa 8 Sekunden lang gedrückt. „On“ erscheint im Display (**Abb.2-30**).

Drücken Sie einmal die Taste „+“. Das Schlüssel-Symbol [Key] und „Of“ wird im Display gezeigt (**Abb.2-31**). Lassen Sie die Tasten los.

Der Öfen sind jetzt blockiert. Dies wird durch die vom Display angegebene Uhrzeit neben dem Schlüssel-Symbol [Key] bestätigt (**Abb.2-32**).

Ausschalten der Schlüsselsperre

Halten Sie die Tasten für den Minutentimer [Start] und die Kochzeit [Start] etwa 8 Sekunden lang gedrückt. „Of“ erscheint im Display (**Abb.2-33**).

Drücken Sie einmal die Taste „+“. Das Schlüssel-Symbol [Key] erlischt und „On“ wird im Display gezeigt (**Abb.2-34**). Lassen Sie die Tasten los.

Nach einigen Sekunden zeigt das Display wieder die Uhrzeit.

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

Zusätze

Ofenroste

Der Herd wird mit folgendem Zubehör geliefert:

- Zwei volle Kapazität Regale (**Fig.2-35**)
- Grillpfanne Tablett-Unterstützung (**Fig.2-36**)
- Zwei Grill Pfannen mit Untersetzer (**Abb.2-37**)
- Drei Energieeinsparung Regale (**Abb.2-38**)
- Fünf Satz seitliche Halterungen ladder shelf supports (**Abb.2-39**)
- Und ein Teiler (**Abb.2-40**)

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

Die seitlichen Einschubgitter entfernen und wieder einsetzen

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

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

Die Ofenroste entfernen und wieder einsetzen

Ziehen Sie das Blech nach vorn, bis die Blechrückseite durch die Blechhalterung gestoppt wird (**Abb.2-41**). Heben Sie den Vorderrand des Bleches an, sodass das Blech durch die Halterungen hindurch passt, und ziehen Sie es dann vorwärts (**Abb.2-42**).

Zum Einsetzen in umgekehrter Reihenfolge vorgehen und sicherstellen, dass der Rost bis ganz nach hinten geschoben wird.

Ofenbeleuchtung

Drücken Sie den Schalter, um das Licht einzuschalten (**Abb.2-43**).

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

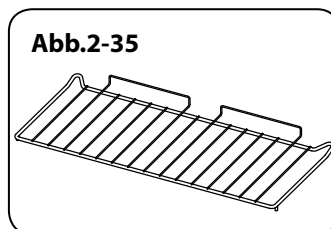


Abb.2-35

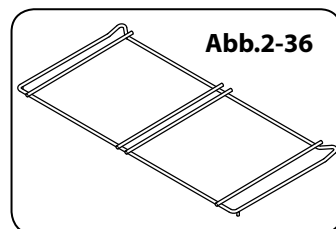


Abb.2-36

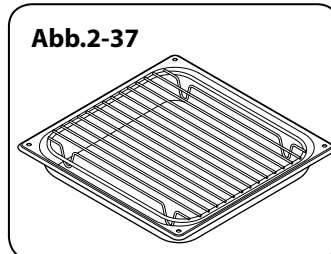


Abb.2-37

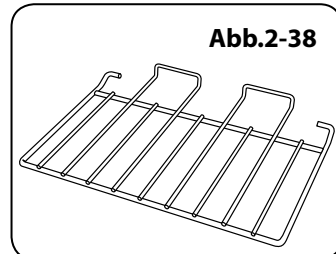


Abb.2-38

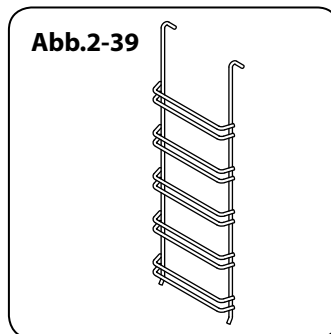


Abb.2-39

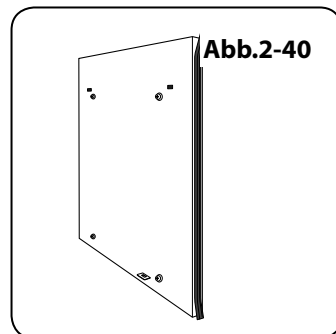


Abb.2-40

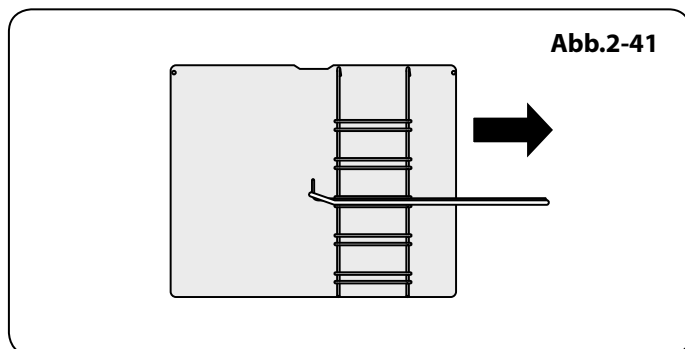


Abb.2-41

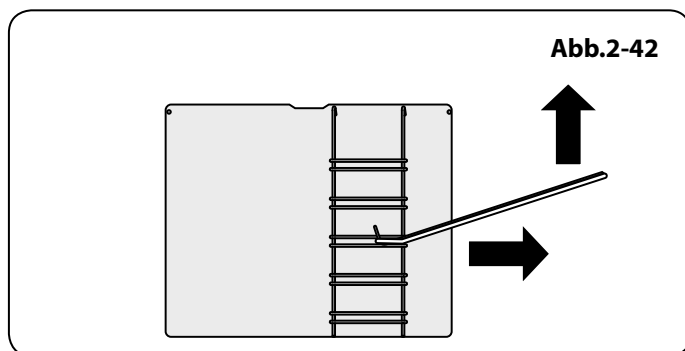


Abb.2-42

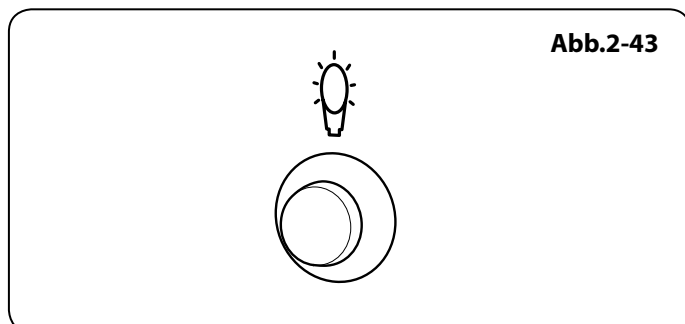
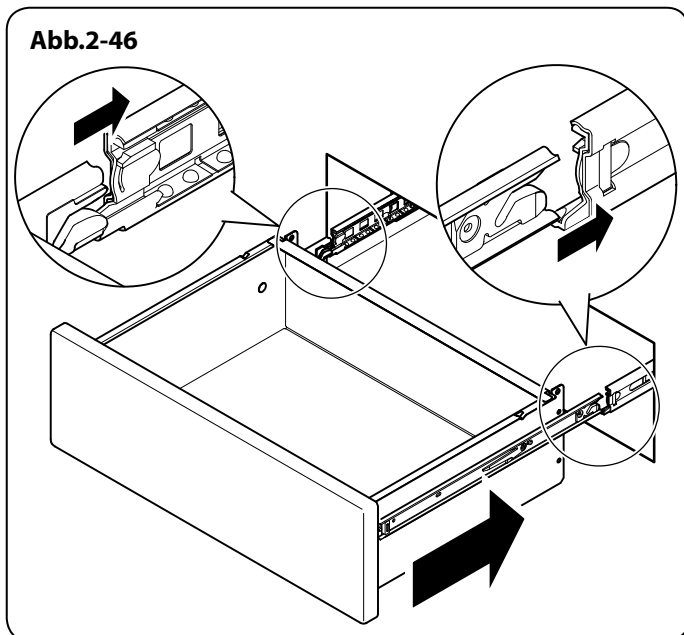
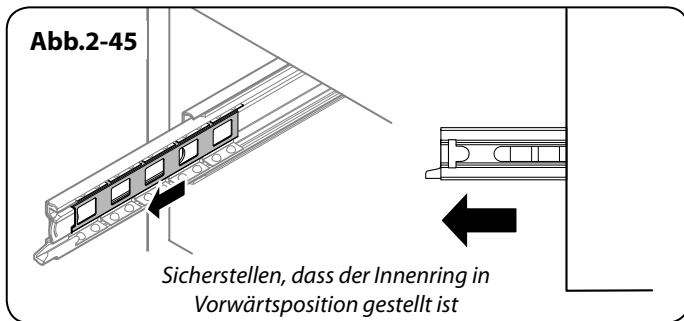
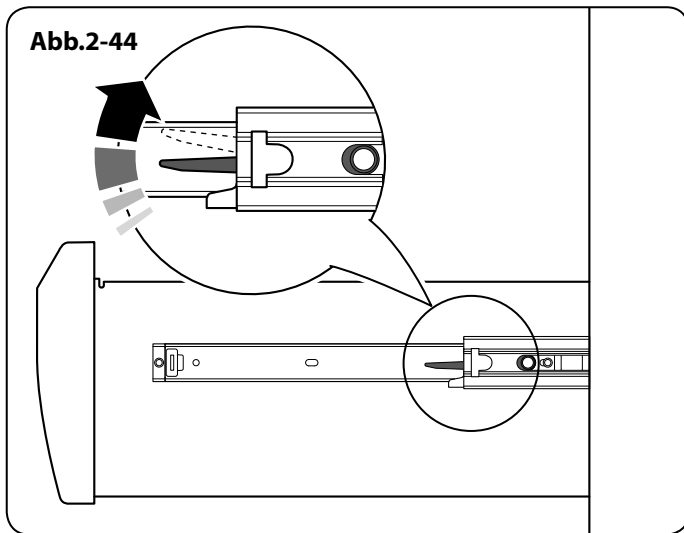


Abb.2-43



Schublade

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

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

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

Die Schublade kann zum Reinigen usw. vollständig herausgenommen werden.

Entfernung des Einschubs

Ziehen Sie die Schublade komplett heraus.

Heben Sie die Enden der Kunststoffclips (einer auf jeder Seite) an, um die Anschläge, die die Schublade an den Seitenleisten halten, zu lösen, und ziehen Sie gleichzeitig die Schublade nach vorne und von den Seitenleisten ab (**Abb.2-44**).

Aus Sicherheitsgründen sollten Sie die Schubladenleisten wieder einschieben.

Einsetzen der Schublade

Um die Schublade wieder in den Herd einzusetzen, ziehen Sie die seitlichen Laufleisten ganz heraus (**Abb.2-45**).

Schieben Sie die Schublade vorsichtig zwischen die Seitenleisten und lassen Sie sie auf diesen aufliegen (**Abb.2-46**).

Den Auszug nach hinten schieben, bis die Clips einschnappen.

3. Hinweise zum Kochen

Kochen mit einem Multifunktionsofen

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

Hinweise zum Kochen mit dem Timer

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

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

⚠ Keine warmen Speisen in den Ofen mit Timer stellen.

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

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

Allgemeine Hinweise zum Ofen

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

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

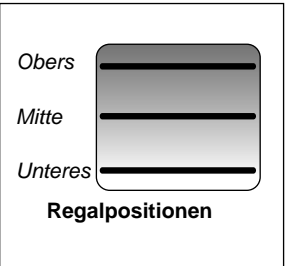
Wenn der Ofen eingeschaltet ist, lassen Sie die Tür nicht länger als notwendig geöffnet, da sonst die Regler sehr heiß werden können.

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

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

5. Problembeseitigung

Defekte Kochstellenzündung oder Kochstellenbrenner

Ist die Stromversorgung eingeschaltet?

Sind die Zündelektroden oder Gasbrennerlöcher durch Schmutz blockiert?

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

Denken Sie daran, dass jeder Kochstellenbrenner eine spezielle Sicherheitsvorrichtung besitzt, die den Gasstrom unterbricht, falls die Flamme erlischt. Beim Anzünden eines Kochstellenbrenners muss die Sicherheitsvorrichtung umgangen werden, indem der Reglerknopf eingedrückt wird, sodass das Gas ausströmen kann. Dies gibt dem Flammensensor die Möglichkeit, sich aufzuheizen und die Sicherheitsvorkehrung zu betätigen. Halten Sie den Regler einige Sekunden lang gedrückt, damit das Gas zum Brenner strömen kann. Durch die Funken der Zündung wird das Gas entzündet.

Falls der Brenner beim Loslassen des Reglers erlischt, funktioniert die Sicherheitsvorrichtung nicht. Stellen Sie den Regler auf „Aus“. Wiederholen Sie den Vorgang nach einer Minute und drücken Sie diesmal den Regler etwas länger und evtl. fester.

Kochstellenbrenner zünden nicht

Wenn nur eine oder alle Kochstellenbrenner nicht zünden, vergewissern Sie sich, dass die Teile nach dem Wischen oder Entfernen zur Reinigung wieder richtig angebracht worden sind.

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?

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.

Lautes Ofengebläse

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

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.

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

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

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.

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

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.

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.

Abb.5-1

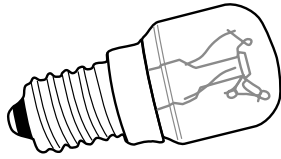
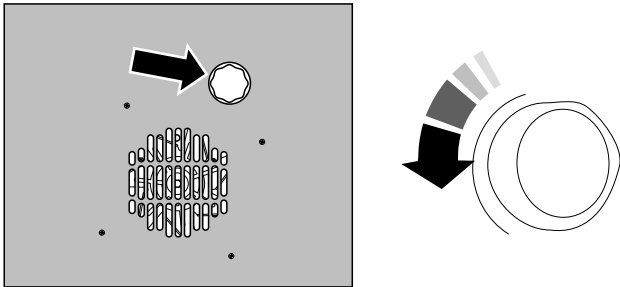


Abb.5-2



Der Timer des Backofens geht beim manuellen Einschalten nicht an

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 eine Kochfunktion eingestellt?

Backofentemperatur wird heißer, wenn der Herd älter wird

Wenn das Herunterdrehen der Temperatur mit dem Ofenregler nicht funktioniert hat oder nur für eine kurze Zeit funktioniert hat, benötigen Sie eventuell ein neues Thermostat.

Dies sollte von einem Kundendienstvertreter eingebaut werden.

Die Ofenbeleuchtung funktioniert nicht

Die Glühlampe ist wahrscheinlich durchgebrannt. Sie können eine Ersatzglühlampe (die nicht unter die Garantie fällt) in den meisten Elektrofachgeschäften kaufen. Sie benötigen eine 15 Watt, 230 V Glühlampe mit Edisongewinde FÜR BACKÖFEN. Es muss eine spezielle Glühlampe sein, die bis 300 °C wärmebeständig ist (**Abb.5-1**).

Schalten Sie den Strom über den Schutzschalter aus.

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

Ist die Glühlampenabdeckung zugänglich, kann Sie durch Schrauben gegen den Uhrzeigersinn gelöst werden (sie ist ggf. schwergängig) (**Abb.5-2**).

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

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

Einstellen des Ofentürwinkels

Der Herd wurde nicht korrekt ausgerichtet.

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

Falls der Herd nicht waagrecht ausgerichtet ist, lassen Sie ihn von Ihrem Händler ausrichten.

6. Reinigen Ihres Herdes

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

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

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

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

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

Tägliche Pflege

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

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

Bei Verwendung von Erdgas sollten die Flammen der Brenner eine bläuliche Färbung mit einem leicht gelblichen Rand haben. Bei Flüssiggas können die Flammen „weicher“ sein. Die Flammen der Kochstellenbrenner können eine leicht gelbliche Spitze haben. Wenn die Flammen mit einer langen weißen Spitze brennen, sollten Sie den Kundendienst anrufen.

Reinigen von Spritzern

Schalten Sie bei Spritzern oder Übergekochtem den Herd so bald wie möglich aus und lassen Sie ihn abkühlen. Säubern Sie ihn nicht, bevor die Fläche nicht vollständig abgekühlt ist. Wischen Sie Spritzer so schnell wie möglich auf. Achten Sie darauf, dass kein überschüssiges Wasser in den Herd eindringt.

Kochstellenbrenner

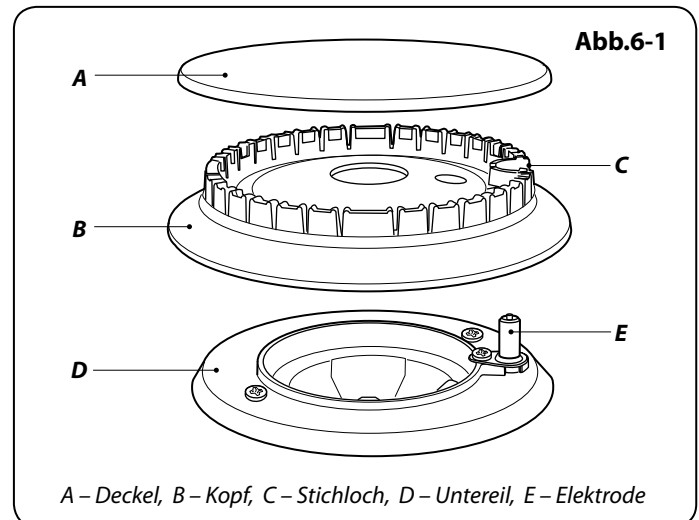
Die Gasbrennerköpfe und -deckel können zum Reinigen entfernt werden.

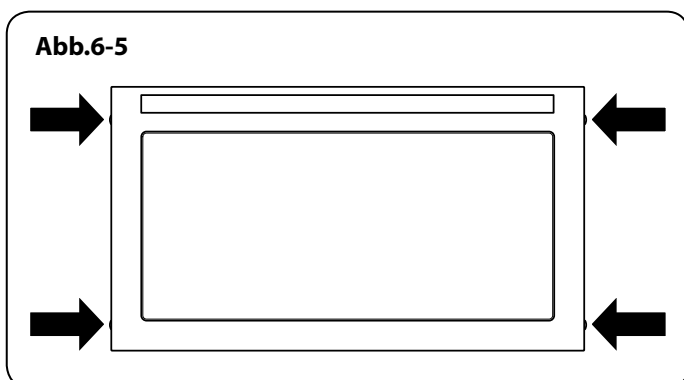
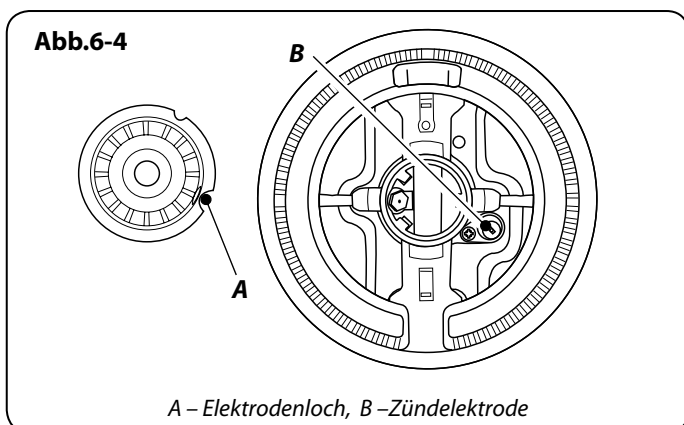
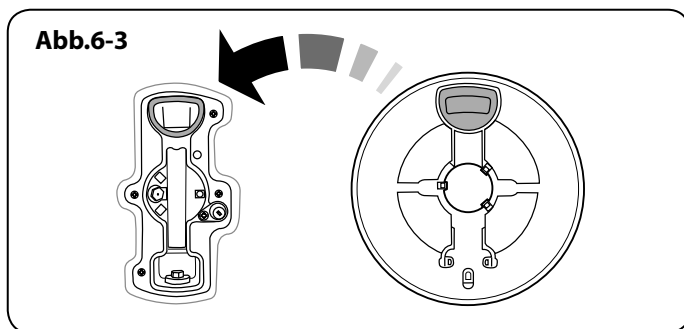
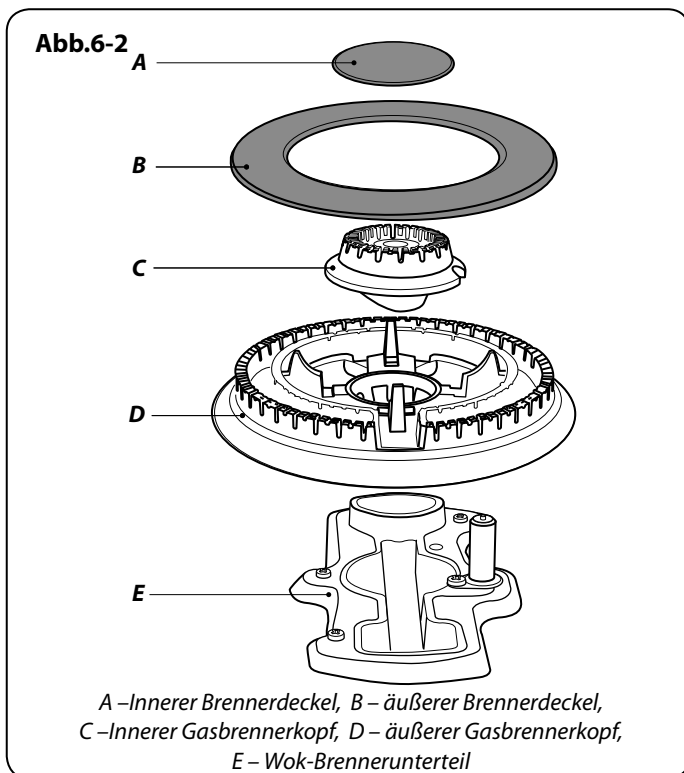
⚠ Die Brennerhauben nicht in der Spülmaschine reinigen.

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

Die Brenner mit Einfachring

Wenn Sie den Gasbrennerkopf wieder aufsetzen, vergewissern Sie sich, dass das Stichloch auf die Elektrode oder das Loch im Unterteil passt. Kontrollieren Sie, ob der Gasbrennerkopf waagrecht und der Deckel mittig auf dem Gasbrennerkopf sitzt (**Abb.6-1**).





Der Wok-Brenner

Beim Zusammenbau des Wok-Brenners (**Abb.6-2**) drehen Sie den größeren, unteren Ring um und suchen den D-förmigen Bereich (**Abb.6-3**). Drehen Sie den Kopf, bis das D dem auf dem Brennerunterteil gegenüberliegt. Drehen Sie den Brenner erneut um und setzen Sie ihn auf das Brennerunterteil.

Um den kleineren, inneren Gasbrenner anzubringen, suchen Sie das größere Elektrodenloch im Gasbrennerrand. Richten Sie dieses an der weißen Zündelektrode aus und setzen Sie den inneren Gasbrenner auf den großen, unteren Ring (**Abb.6-4**).

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

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

Griddleplatte

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

Das Wok-Gestell

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

Obere Hauptarbeitsfläche

Alle Töpfe und Pfannen von der oberen Hauptarbeitsfläche entfernen. Die Pfannhalterungen aus dem Bereich mit den verschütteten Flüssigkeiten und Nahrungsmittelüberresten entfernen und vorsichtig in ein Waschbecken mit warmem Seifenwasser geben. Kleinere Überreste von der Hauptarbeitsfläche wischen. Die Verwendung von Scheuermitteln, einschließlich Scheuermilch, auf gebürsteten Edelstahloberflächen vermeiden. Ein flüssiges Spülmittel verwenden um ein optimales Ergebnis zu erzielen. Mit kaltem Wasser abwaschen und mit einem sauberen weichen Tuch gut abtrocknen. Vor dem Zusammenbau sicherstellen, dass alle Teile trocken sind.

⚠ Die Verwendung von scheuernden Reinigungsmitteln wie auch Reinigungsmilch auf polierten Edelstahlfächen vermeiden.

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

Bedienfeld und Ofentüre

Das Bedienfeld und die Bedienknöpfe sollten nur mit einem weichen Lappen gereinigt werden, der mit heißem Seifenwasser getränkt und dann ausgewrungen wurde - achten Sie darauf, dass kein überschüssiges Wasser in das Gerät läuft. Wischen Sie mit einem sauberen, feuchten Lappen darüber und polieren Sie mit einem trockenen

Lappen nach. Die Ofentüren sollten nur mit einem weichen Lappen gereinigt werden, der mit heißem Seifenwasser getränkt und dann ausgewrungen wurde.

Entfernen der äußeren Platte der Ofentür

Die äußere Platte der Ofentür kann entfernt werden, um die Innenseite des Glases zu reinigen. Entfernen Sie die 4 Schrauben (2 auf jeder Seite) an der Tür (Abb. 6-5). Öffnen Sie die Tür leicht und heben Sie die Tür mithilfe des Griffes vorsichtig nach oben heraus. Gehen Sie zum Einbauen in umgekehrter Reihenfolge vor.

Selbstreinigender Ofen

- ⚠ WARNUNG!**
Vor Verwendung der Selbstreinigungsfunktion alle Kochtöpfe, Roste und Rosthalterungen aus dem Ofen entfernen. Wenn die Roste und Rosthalterungen nicht herausgenommen werden, verfärben sie und werden rau.
- ⚠ WARNUNG!**
Vor Verwendung der Selbstreinigungsfunktion die Trennwand herausnehmen. Siehe Seite 8 „Herausnehmen des Gittereinsatzes“.
- ⚠** Die Dichtungsmanschette an der Tür NICHT reinigen: die Dichtungsmanschette ist für eine gute Abdichtung unerlässlich. Es ist darauf zu achten, die Dichtungsmanschette nicht zu scheuern, zu beschädigen oder zu verschieben.
- ⚠ KEINE Ofenreiniger verwenden:** Keinen im Handel erhältlichen Ofenreiniger oder Schutzbeschichtungen für die Ummantelung des Ofens, an oder um einzelne Teile des Ofens herum verwenden.
- ⚠** Nur die Teile reinigen, die in diesem Benutzerhandbuch aufgelistet sind.
- ⚠** Im Selbstreinigungsmodus das Ofenlicht NICHT verwenden.

Vor dem Benutzen der Selbstreinigungsfunktion

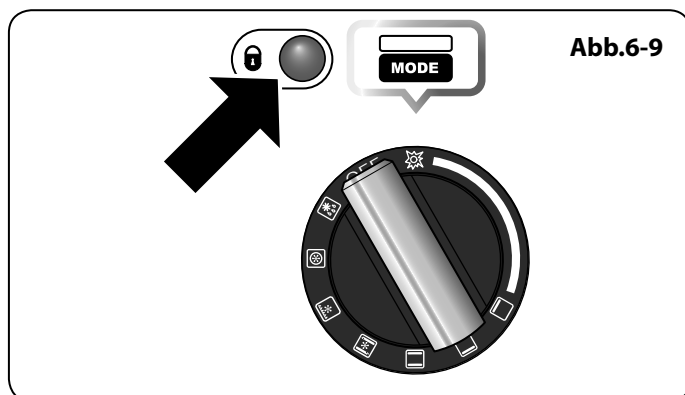
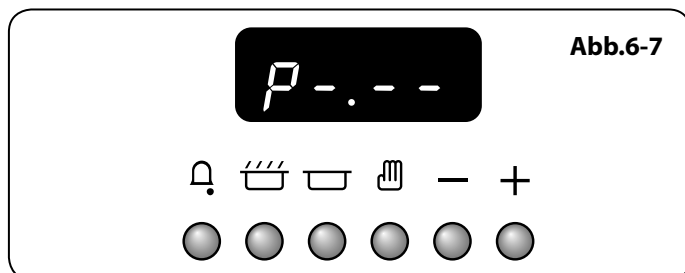
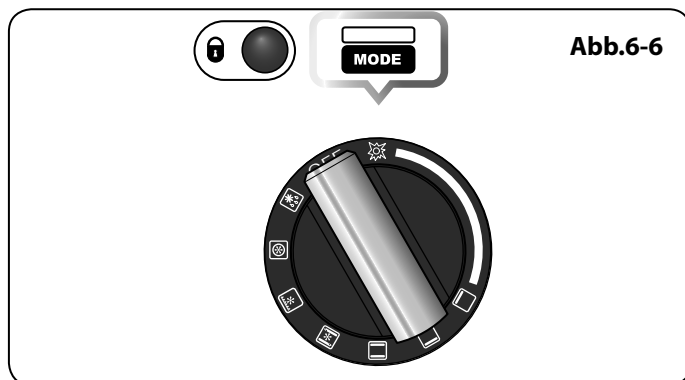
Alle Bereiche vorreinigen, die während des Selbstreinigungsvorgangs nicht gereinigt werden. Dazu gehören z.B. die äußeren Ecken der Ofentür. Überflüssiges Fett oder Flüssigkeiten abwischen.

Vor dem Einschalten des Selbstreinigungsvorgangs alle hartnäckigen Flecken mit heißem Wasser und Spülmittel oder einer Paste aus Wasser und Backpulver entfernen. Alle Rückstände mit Essigwasser abspülen. Dadurch wird verhindert, dass die Verschmutzungen durch die große Hitze im Selbstreinigungsvorgang festbrennen.

Selbstreinigungsvorgang

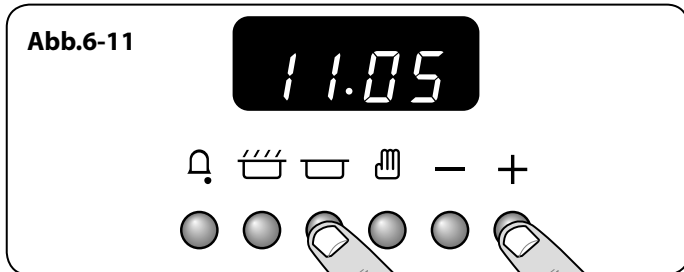
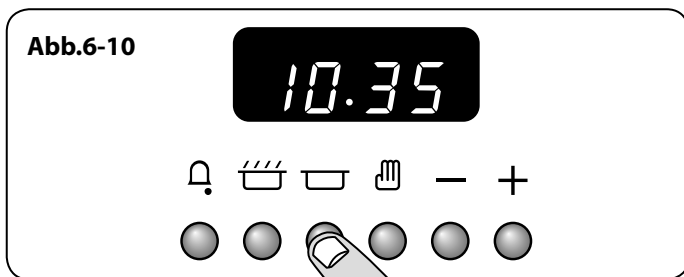
Die Ofenkontrollfunktion auf Selbstreinigung stellen (Abb.6-6). Auf der Zeitanzeige erscheint nun ein 'P' (Abb.6-7).

Den [🔔] Knopf erneut drücken (Abb.6-8) um die Standardreinigungszeit (3 Stunden) einzustellen. Um die Dauer des Reinigungsvorgangs anzupassen, den [D] Knopf gedrückt halten und entweder den [-] oder [+] Knopf



Stunden	Verschmutzung
2 Stunden	Normal sauber
3 Stunden	Starke Verschmutzung
4 Stunden	Sehr starke Verschmutzung

Tabelle 6-1



drücken, um die gewünschte Zeit einzustellen; siehe **Tabelle 6-1**.

Bitte beachten Sie: Der Selbstreinigungsvorgang kann auf höchstens 4 Stunden eingestellt werden.

Das Kühlgebläse schaltet auf die höchste Geschwindigkeitsstufe und sobald eine bestimmte Temperatur erreicht ist verriegelt sich die Ofentür. Dies wird durch die aufleuchtende Neonlampe angezeigt (**Abb.6-9**).

Anmerkung: Aufgrund der hohen Temperaturen, die während dem Selbstreinigungsvorgang erzeugt werden, wird die Tür anschließend noch einige Zeit verriegelt bleiben. Wenn die Ofentemperatur ausreichend gesunken ist, erlischt die Neonlampe und die Tür wird entriegelt.

⚠️ WARNUNG! Der Ofen ist immer noch heiß!

Wenn die Tür entriegelt ist, die Ofenkontrollfunktion wieder auf AUS stellen. Wenn die Tür entriegelt und der Ofen abgekühlt ist die Rückstände und die Asche mit einem feuchten Tuch entfernen.

Selbstreinigungszyklus abbrechen

Um den Selbstreinigungsvorgang abzubrechen, den [☐] Knopf gedrückt halten und anschließend den [-] Knopf drücken, um die Zeit wieder auf (0.00) zurückzustellen. Der Erhitzungsvorgang wird abgebrochen und es wird mit der Abkühlphase begonnen. Wenn die Ofentemperatur ausreichend gesunken ist, erlischt die Neonlampe und die Tür wird entriegelt. Wenn die Tür entriegelt wurde, die Ofenkontrollfunktion wieder auf AUS stellen.

⚠️ WARNUNG!
Die Ofenkontrollfunktion NICHT auf AUS stellen, um den Selbstreinigungszyklus abzubrechen. Damit wird nicht nur der Heizvorgang gestoppt, sondern auch die Kühlung.

Selbstreinigungsvorgang automatisch starten

Der Selbstreinigungsvorgang kann mit Hilfe der Zeitschaltuhr so programmiert werden, dass er sich automatisch ein- und ausschaltet.

Anmerkung: Die Startzeit kann nicht direkt eingestellt werden - sie wird automatisch eingestellt, indem die „Reinigungszeit“ und der „Anhaltezeitpunkt“ eingestellt werden.

Die Ofenkontrollfunktion auf Selbstreinigung stellen (**Abb.6-6**). Den [☐] Knopf einmal drücken, um die Standardreinigungszeit einzustellen (**Abb.6-8**). Um die Dauer des Reinigungsvorgangs anzupassen den [☐] Knopf gedrückt halten und entweder den [-] oder [+] Knopf drücken, um die gewünschte Zeit einzustellen.

Nun den [☐] Knopf einmal drücken, damit der Mindest-„Anhaltezeitpunkt“ auf der Anzeige erscheint (**Abb.6-10**). Den [☐] Knopf gedrückt halten und anschließend den [+] Knopf solange drücken, bis der gewünschte „Anhaltezeitpunkt“ angezeigt wird (**Abb.6-11**). Die Knöpfe wieder loslassen.

Der Selbstreinigungsvorgang startet nun automatisch.

Automatischen Selbstreinigungszyklus abbrechen

Um zur manuellen Bedienung zurückzukehren muss die „Reinigungszeit“ abgebrochen werden. Den [□] Knopf drücken und gedrückt halten und anschließend den [-] Knopf drücken, bis auf der Anzeige der Zeitschaltuhr (0.00) aufleuchtet.

Reinigungsübersicht

Die aufgelisteten Reinigungsmittel sind im Supermarkt oder in Elektrofachgeschäften erhältlich. Für emaillierte Flächen verwenden (**Tabelle 6-2**).

Sie einen Reiniger, der für die Verwendung auf Emaille bestimmt ist.

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

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

Tabelle 6-2

7. Installation

Lieber Installateur

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

Name des Installateurs
Firma des Installateurs
Telefonnummer des Installateurs
Geräteseriennummer

Sicherheitsanforderungen und Vorschriften

- ⚠** Dieser Herd muss gemäß der entsprechenden Anleitung in diesem Heft, den einschlägigen nationalen und lokalen Vorschriften sowie den Anforderungen lokaler Gas- und Elektrizitätsversorgungsunternehmen entsprechend installiert werden.
- ⚠** Vergewissern Sie sich vor der Installation, dass der Herd für Ihre Gasart und Versorgungsspannung geeignet ist. Entnehmen Sie diese dem Gerätedatenschild.
- ⚠** Dieses Gerät muss gemäß geltenden Richtlinien und nur in einem gut belüfteten Raum installiert werden.
- ⚠** Lesen Sie vor der Installation oder dem Gebrauch dieses Geräts die Anleitung.
- ⚠** In Ihrem eigenen Interesse und im Interesse der Sicherheit ist es gesetzlich vorgeschrieben, dass alle Gasgeräte von Fachleuten installiert werden müssen. Bei unsachgemäßer Installation des Geräts können Garantie- oder Haftungsansprüche nichtig werden und zu Strafverfolgung führen.
- ⚠** Dieses Gerät kann auf die Verwendung anderer Gasarten umgestellt werden.

Belüftungsmaßnahmen

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

Aufstellung des Herdes

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

Hinweis: Ein Gerät für Flüssiggas darf NICHT in einem Zimmer oder internen Raum unter Erdgeschossenebene, z. B. in einem Keller, installiert werden.

Umstellung

Dieses Gerät wird geliefert für:

G20 20 mbar

Cat II 2H3+

Cat II 2E3+

Cat II 2E3B/P

Cat II 2H3B/P

Cat II 2L3B/P

Cat II 2ELL3B/P

Ein Umstellungsatz für eine andere Gasart ist im Lieferumfang des Herds enthalten.

Soll das Gerät auf die Verwendung einer anderen Gasart umgestellt werden, empfehlen wir, dies vor der Installation zu erledigen. Siehe dazu die Anleitung, die in diesem Umstellungsatz enthalten ist.

Kleben Sie nach der Umstellung den Gasumstellungsaufkleber an der entsprechenden Position auf das Gerätedatenschild. Dadurch wird angezeigt, für welches Gas das Gerät nun eingestellt ist.

INSTALLATION

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


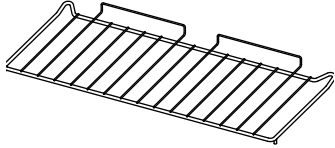
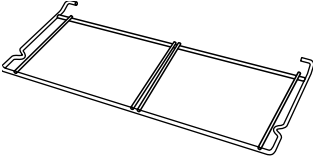
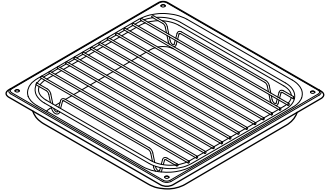
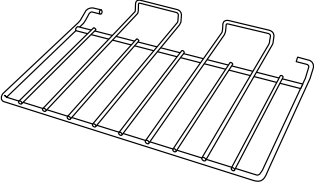
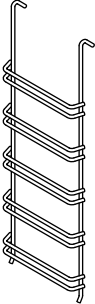
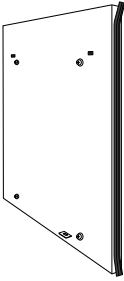
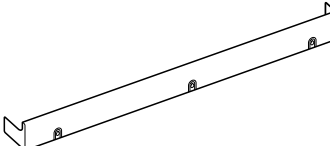
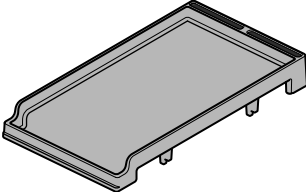
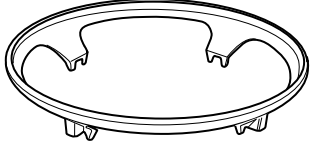
Zur zufrieden stellenden Installation des Herdes wird die folgende Ausrüstung benötigt:

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

Sie benötigen außerdem die folgenden Werkzeuge:

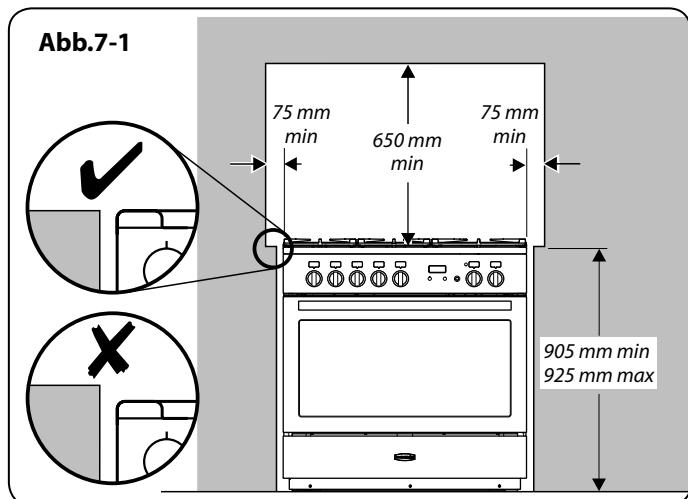
1. Elektrobohrer
2. Mauerbohrer (nur benötigt, wenn der Herd auf einem Stein- oder Betonfußboden aufgestellt wird)
3. Dübel (nur benötigt, wenn der Herd auf einem Stein- oder Betonfußboden aufgestellt wird)
4. Stahlbandmaß
5. Kreuzschlitzschraubendreher
6. Flachsraubendreher
7. Innensechskantschlüssel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

Überprüfung der Teile:

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

INSTALLATION

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



Aufstellen des Herdes

Die Abbildungen zeigen den empfohlenen Mindestabstand des Herdes zu benachbarten Flächen (**Abb.7-1**).

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

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

Ein Mindestraum von 650 mm ist zwischen der Oberseite der Kochstelle und einer horizontalen entzündlichen Fläche erforderlich.

Abb.7-2 zeigt die empfohlenen Abstände über dem Herd.

**Jede Dunstabzugaube sollte gemäß den Anweisungen des Dunstabzugaubenherstellers 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 70°C über Raumtemperatur, die durch die normale Verwendung des Herdes verursacht werden (wie von EN30 / EN60335 gemessen).

Wir empfehlen eine Lücke von 905 mm zwischen Einheiten, um Bewegungen des Herdes zu berücksichtigen. Klemmen Sie den Herd nicht ein - es muss noch immer möglich sein, den Herd zur Reinigung und Wartung hineinzuschieben und herauszuziehen.

Versetzen des Herdes

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

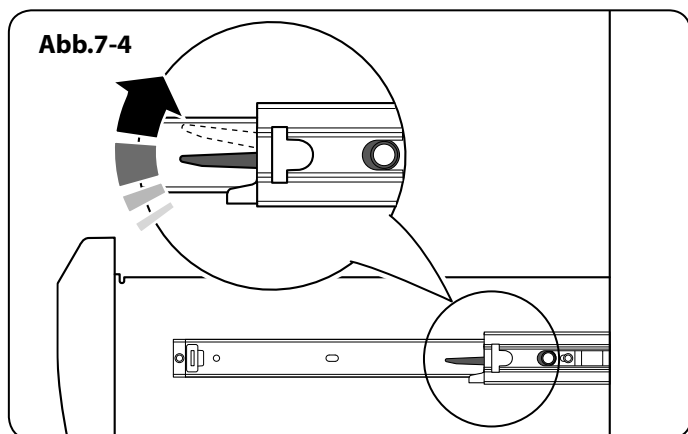
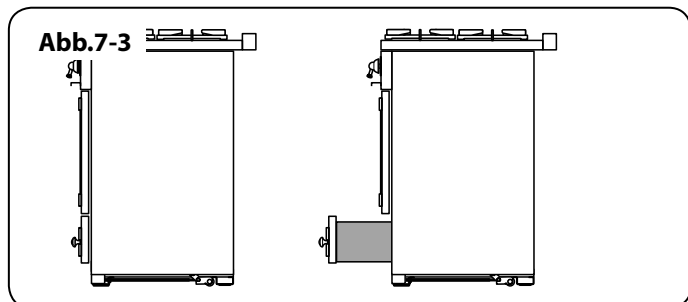
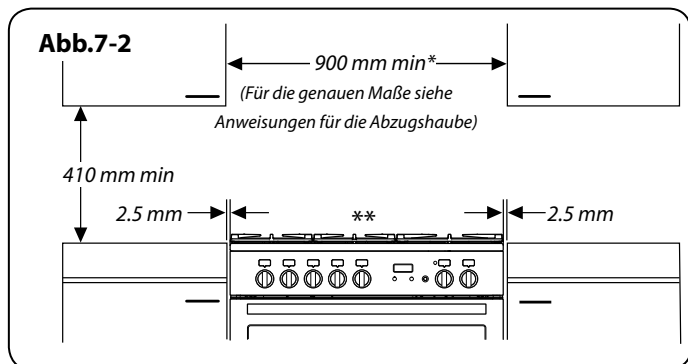
⚠ Der Herd ist sehr schwer, also seien Sie sehr vorsichtig.

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

Entfernen des Schublade

Ziehen Sie die Schublade bis zum Anschlag heraus (**Abb.7-3**).

Auf die Enden der Kunststoffclips drücken - an der linken Seite nach unten und auf der rechten Seite nach oben -



INSTALLATION

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

um die Arretierungen zu lösen, die den Auszug an den Seitenschienen festhalten (**Abb.7-4**). Gleichzeitig den Auszug nach vorn und von den Seitenschienen wegziehen.

Aus Sicherheitsgründen sollten Sie die Schubladenleisten wieder einschieben. Legen Sie die Schublade an einen sicheren Ort sie wird erst wieder eingesetzt, wenn die Installation abgeschlossen ist.

Entfernen der Backofentür

Öffnen Sie die Backofentür zum Entfernen vollständig. Schwenken Sie die arretierenden U-förmigen Klammern nach vorne in die Arretierposition (**Abb.7-5**). Ergreifen Sie die Seiten der Tür, heben Sie sie und an und schieben Sie sie dann nach vorne (**Abb.7-6**).

Wenn die Backofentür entfernt ist, verfahren Sie wie folgt:

Senken Sie unbedingt BEIDE HINTEREN ROLLEN AB. An den vorderen unteren Ecken des Herdes befinden sich zwei Stellmuttern – je eine pro Rolle. Das Verstellwerkzeug an die Stellmutter anlegen (**Abb.7-7**).

10 vollständige (360°) Drehungen ausführen. (Dazu müssen Sie das Verstellwerkzeug 20-mal drehen und neu ansetzen.)

Das Versetzen abschließen

Klappen Sie den hinteren Rand des Verpackungsbodens auf. Greifen Sie unter die Bedienblende und heben Sie das Vorderteil des Herdes leicht an (**Abb.7-8**).

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.

Umstellung auf eine andere Gasart

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

Höheneinstellung

Es wird empfohlen, eine Wasserwaage auf einem Einschubblech in einem der Backofen zu benutzen, um zu prüfen, ob er 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 Vorderfüße und hinteren Rollen können eingestellt werden, um den Herd waagrecht zu stellen. Um die Höhe der Rückseite des Herdes einzustellen, das im Lieferumfang enthaltene Verstellwerkzeug benutzen, um die Stellmuttern an den vorderen Ecken des Herdes zu drehen. Drehen Sie zum Einstellen der Vorderfüße die Unterteile, um sie zu heben oder zu senken.

Das Nivellierwerkzeug in der Schublade lassen, damit der

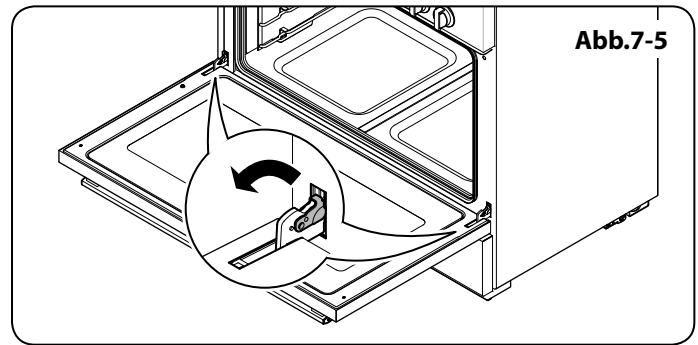


Abb.7-5

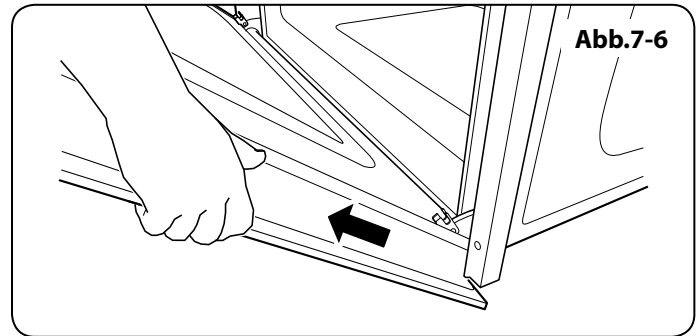


Abb.7-6

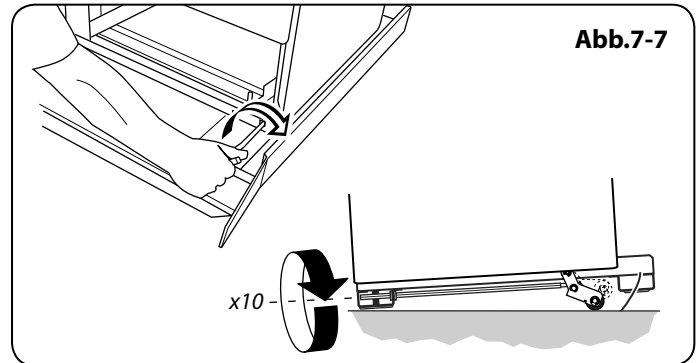


Abb.7-7

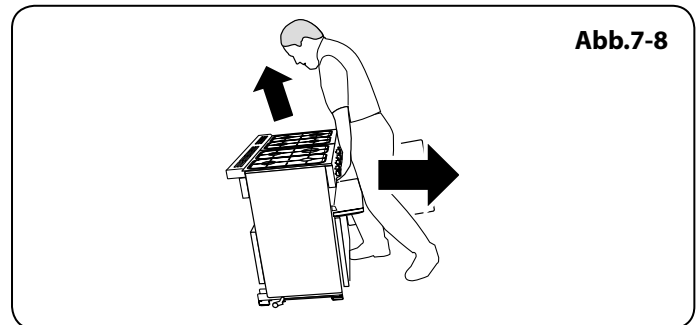
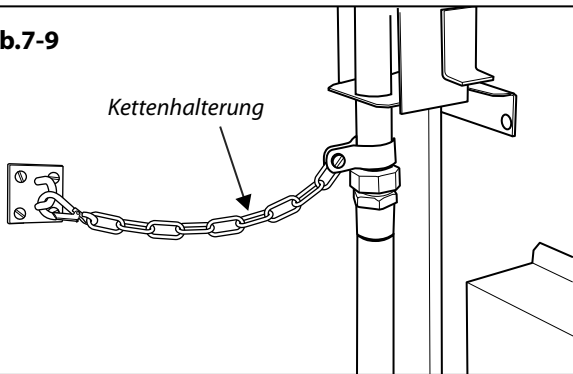


Abb.7-8

INSTALLATION

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

Abb.7-9



Kunde es benutzen kann, wenn er den Herd versetzen möchte.

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.7-9**, **Abb.7-10** und **Abb.7-11**.

Falls Sie eine Kettenhalterung (**Abb.7-9**) verwenden, sollte die Kette möglichst kurz sein und sicher an der Rückseite des Herdes befestigt werden.

Falls Sie eine Konsolenhalterung verwenden (**Abb.7-10** und **Abb.7-11**), bringen Sie die Konsole so an, dass sie den kleinstmöglichen Abstand zwischen der Konsole und dem Befestigungsschlitz an der Rückseite des Herdes lässt.

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

Stützwinkels

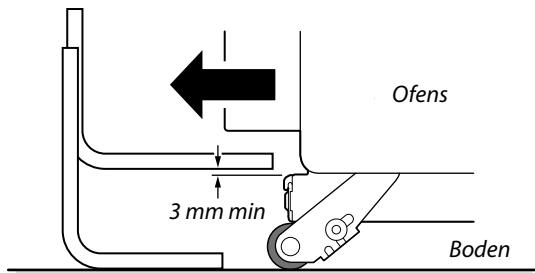
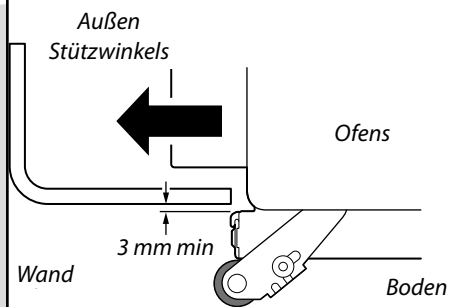


Abb.7-10

Typische Bodenmontage

Abb.7-11



Typische Wandmontage

INSTALLATION

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

Gasanschluss

Muss einschlägigen Normen entsprechen. Der Schlauch (nicht im Lieferumfang des Herdes enthalten) MUSS den einschlägigen Normen entsprechen.

Schläuche können in den meisten Bau- und Handwerkermärkten erworben werden.

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

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

Die hinteren Abdeckkästen beschränken die Position des Versorgungsanschlusses.

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

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

Der Schlauch sollte so angebracht werden, dass Ein- und Auslassanschlüsse senkrecht stehen und der Schlauch U-förmig nach unten hängt. Idealerweise sollte sich der Hausversorgungsanschluss im schraffierten Bereich in der Abbildung befinden („A“ in der Abbildung) (**Abb.7-12**).

Anmerkung: Wenn hinter dem Herd nur begrenzt Raum vorhanden ist, den Abstandhalter montieren, um einen größeren Spielraum zu ermöglichen (**Abb.7-13**).

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

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

Testdrücke entnehmen Sie dem Gerätedatenschild.

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

Abb.7-12

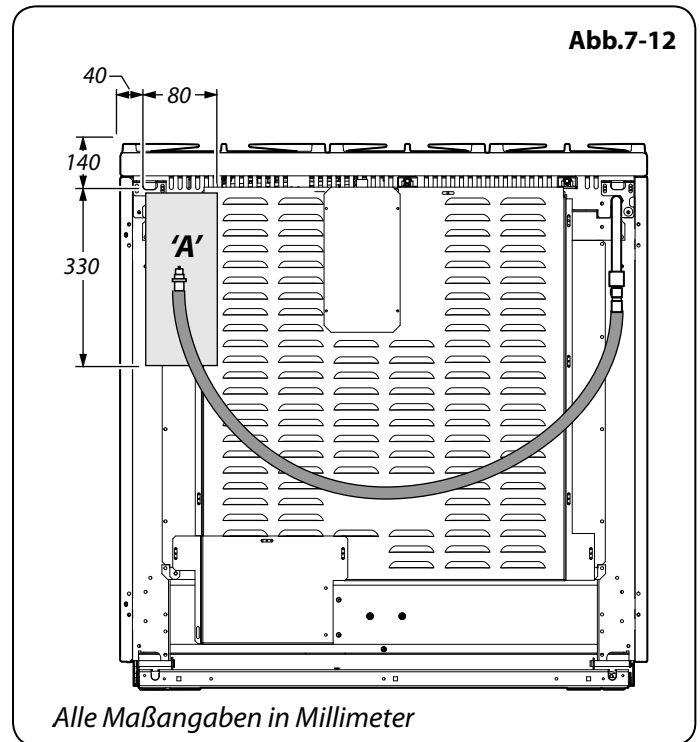
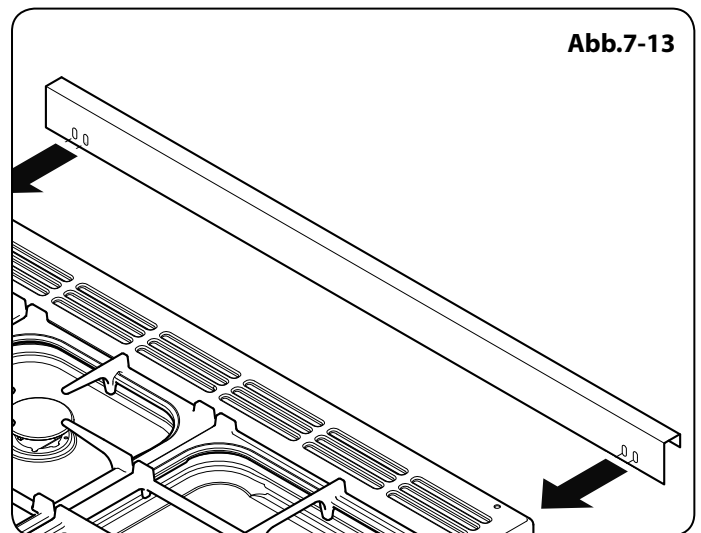


Abb.7-13



INSTALLATION

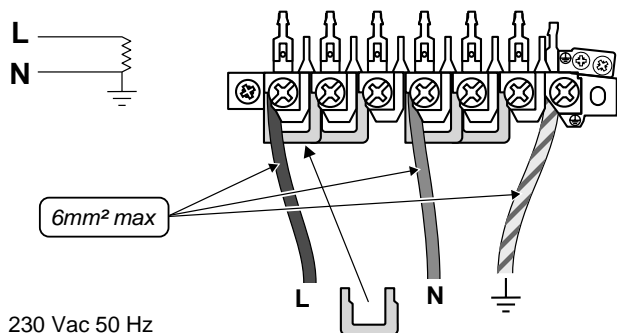
Nach Abschluss prüfen, ob das Gerät elektrisch sicher und gasdicht ist.

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

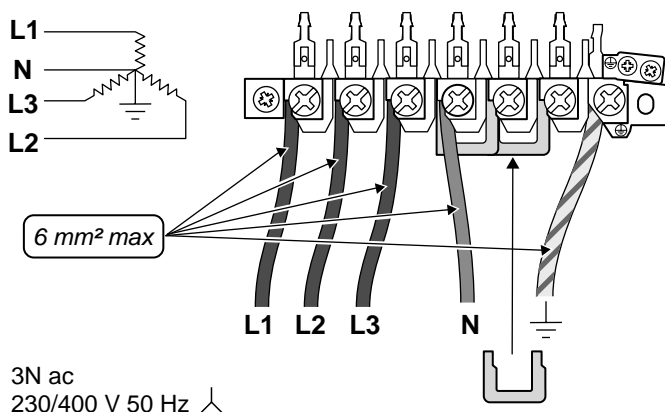
WENDEN SIE SICH IM ZWEIFELSFALL AN EINEN

Abb.7-14



230 Vac 50 Hz

Abb.7-15



3N ac

230/400 V 50 Hz

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.

Die gesamte elektrische Belastung des Geräts beträgt etwa 3,6 kW. Die verwendete Kabelgröße sollte für diese Belastung geeignet sein und alle örtlichen Anforderungen erfüllen.

Zugriff auf den Netzanschluss erhalten Sie durch Entfernen des elektrischen Klemmenanschlusskastens an der Rückwand. Das Netzkabel an die korrekten Anschlüsse für Ihre Stromversorgungsart anschließen (**Abb.7-14** und **Abb.7-15**). Kontrollieren, ob die Verbindungen korrekt angebracht und die Klemmschrauben fest angezogen sind.

Das Netzkabel über die Kabelschelle befestigen.

Kochplattenkontrolle

Alle Brenner nacheinander kontrollieren.

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

Zum Anzünden eines Brenners drücken Sie die Zündtaste. Dann drücken und drehen Sie den entsprechenden Regler auf die hohe Stellung, die durch das große Flammensymbol, (🔥) (**Abb.2-2**) gekennzeichnet ist.

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

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

Backofenprüfungs

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

Hinweis: The oven light bulb is not included in the guarantee.

Die Öfen ausschalten.

INSTALLATION

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

Endmontage

Anbringen des Sockels

Die drei Schrauben für die Sockelhalterungen entlang der vorderen Unterkante des Herds entfernen (**Abb.7-16**). Den Sockel mit diesen Schrauben anbringen (andersfarbige Schrauben finden Sie im losen Zubehör).

Einsetzen der Schublade

Um die Schublade wieder in den Herd einzusetzen, ziehen Sie die seitlichen Laufleisten ganz heraus (**Fig.7-17**). Sicherstellen, dass der Innenring in Vorwärtsposition gestellt ist.

Setzen Sie die Schublade wieder auf die Seitenleisten, halten Sie sie waagrecht und schieben Sie sie ganz nach hinten. Die Clips sollten einrasten und die Schublade an den Seitenleisten halten (**Abb.7-18**).

Wiedereinbau der Backofentür

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

Kundendienst

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

Vielen Dank.

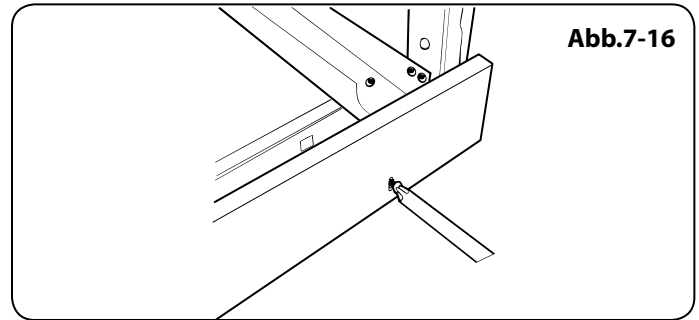


Abb.7-16

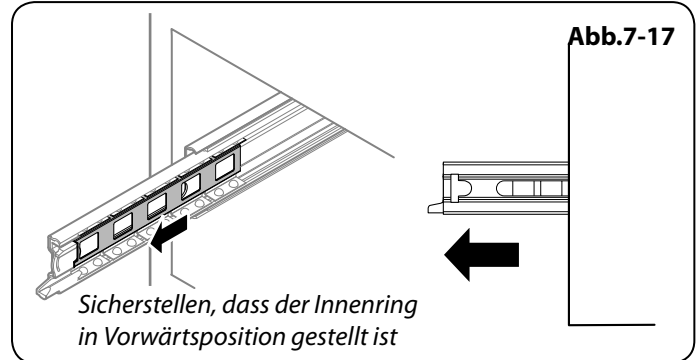


Abb.7-17

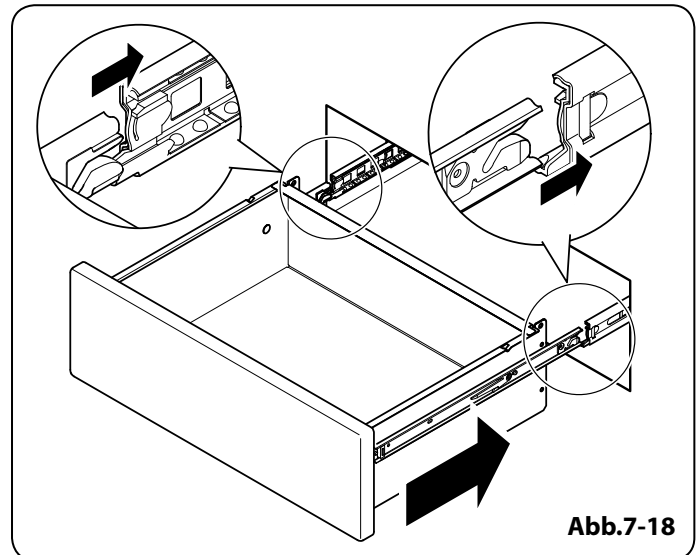
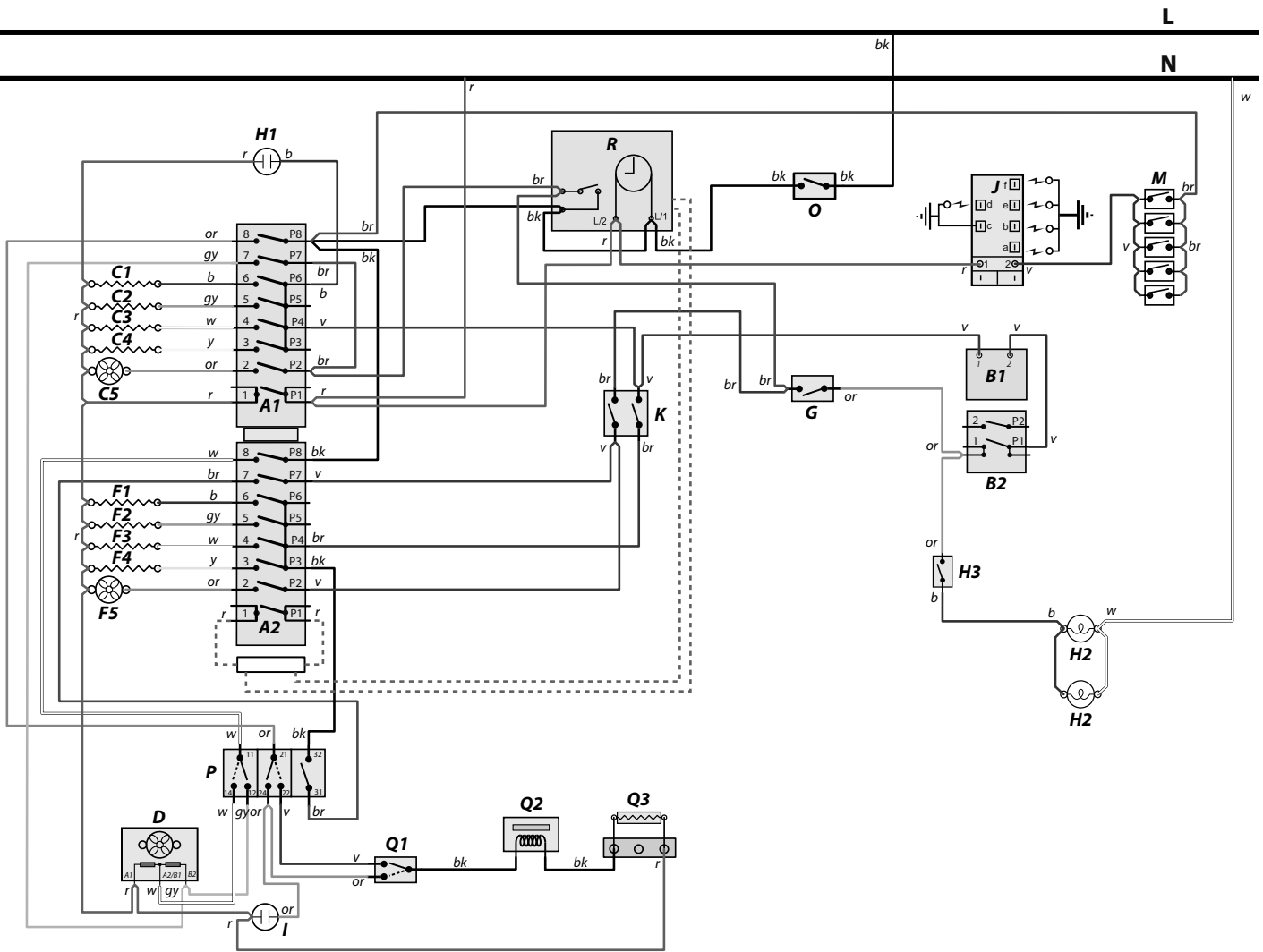


Abb.7-18

8. Schaltplan



Code	Bezeichnung
A1	MF Hauptschalter des Ofens
A2	MF Schalter sekundären Backofen
B1	Thermostat, Multifunktionsofen
B2	Ofenschalter
C1	Unteres element ofen, rechts
C2	Oberes element ofen (äußer), rechts
C3	Oberes element ofen (inner), rechts
C4	Umluftofen element, rechts
C5	Ofengebläse rechts
D	Kühlgebläse (2 Geschwindigkeitsstufen)
F1	Unteres element ofen, links
F2	Oberes element ofen (äußer), links
F3	Oberes element ofen (inner), links
F4	Umluftofen element, links
F5	Ofengebläse links

Code	Bezeichnung
G	Schutzthermostat für Ofen
H1	Ofen neon
H2	Backofenglühlampen
H3	Ofenlichtschalter
I	Neonlampe Türverriegelung
J	Zündfunkteneber
K	Schalten Sie den Backofen Trennzeichen (In),
M	Zündschalter
O	Abschaltung des Kühlgebläse schlägt fehl
P	Pyrolytischer Thermostat
Q1	Verriegelung Nockenschalter
Q2	Verriegelung Motor
Q3	Verriegelung Motorwiderstand
R	Uhr / Ofen-Timer

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

9. Technische Daten

DIESER HERD GEHÖRT DER KATEGORIE: II_{2H3+}, II_{2E+3+}, II_{2L3B/P}, II_{2E3B/P}, II_{2ELL3B/P}, II_{2H3B/P}, I_{2E}.

Er wird eingestellt auf Erdgas Gruppe H geliefert. Ein Umstellsatz von Erd- auf Flüssiggas ist im Lieferumfang des Herds enthalten.

INSTALLATEUR: Bitte überlassen Sie diese Anleitung dem Benutzer.

GERÄTEDATENSCHILDBEFESTIGUNG: Innenseite Schubladenboden.

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

Anschlüsse

Gas		Strom
Erdgas	20 mbar	230/400 V 50 Hz
Butan	29 mbar	
Propan	37 mbar	

Testdrücke siehe Gerätedatenschild.

Abmessungen

Gesamthöhe	min 905 mm	max 925 mm
Gesamtbreite	900mm (siehe <i>Aufstellen des Herdes</i>)	
Gesamttiefe	645 mm	
Platz für Herdplatte (min.)	800 mm	

Nennwerte

Backofen	Vollmodus	Trennmodus
Gebälseelement	3,31 kW	1,65 kW
Oberes Element	3,49 kW	1,75 kW
Bräunungselement	2,11 kW	1,06 kW
Unteres Element	1,38 kW	0,69 kW

Kochstelle	Bypass-Schrauben*	Erdgas		Flüssiggas	
			Gasdüse		Gasdüse
Wok-Brenner	57	3,5 kW	Innen 78	3,5 kW (246 g/h)	Innen 53
			Außen 126		Außen 82
Starkbrenner	40	3,0 kW	134	3,0 kW (210 g/h)	87
Normalbrenner	32	1,7 kW	109	1,7 kW (119 g/h)	68
Kleinbrenner	28	1,0 kW	75	1,0 kW (70 g/h)	51

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

Effizienz des Backofens

Energieeffizienzklasse auf einer Skala von A (sehr effizient) bis G (wenig effizient)	A
Energieverbrauch bei Standardbeladung	0,99 kWh
Nettovolumen (Liter)	115
Typ	Groß
Kochzeit bei Standardbeladung	44 minuten
Oberfläche der Roste	2400 cm ²

Maximale elektrische Last bei 230 V (inkl. Ofengebläse, Beleuchtung usw.): 3,6 kW.



AGA RANGEmaster

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

Tel: +44 (0) 1926 457400 Fax: +44 (0) 1926 450526

E-mail: consumers@falconappliances.co.uk

