



# GEBRAUCHSANLEITUNG & INSTALLATIONS ANLEITUNG

Falcon 900s Induktion

U110556-03

# LACHS MIT KRÄUTERPANADE



## ZUTATEN (Portionen: 4)

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

## 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

---

<b>1. Vor der Inbetriebnahme...</b>	<b>1</b>	<b>6. Problembeseitigung</b>	<b>21</b>
Persönliche Sicherheit	1	<b>7. Installation</b>	<b>23</b>
Elektrischer Anschluss	1	Lieber Installateur	23
Seltsame Gerüche	2	Sicherheitsanforderungen und Vorschriften	23
Belüftung	2	Belüftungsmaßnahmen	23
Wartung	2	Standort des Herdes	23
Umgang mit Induktions	3	Aufstellen des Herdes	24
Ofenpflege	5	<b>8. Versetzen des Herdes</b>	<b>25</b>
Pflege des Kochfelds	5	<b>9. Elektrischer anschluss</b>	<b>27</b>
Kühlgebläse	5	<b>10. Endkontrolle</b>	<b>28</b>
Herdpflege	5	Einsetzen der iagerschublade	29
Reinigung	6	Entfernen der iagerschublade	29
<b>2. Der Herd im Überblick</b>	<b>7</b>	<b>11. Schaltplan</b>	<b>30</b>
Das Kochfeld	7	<b>12. Technische Daten</b>	<b>32</b>
Der Multifunktionsofen	11		
Funktionen des Multifunktionsofens	11		
Energiesparfunktion	13		
Zubehör	15		
<b>3. Hinweise zum Kochen</b>	<b>16</b>		
<b>4. Tabelle des kochens</b>	<b>17</b>		
<b>5. Reinigen Ihres Herdes</b>	<b>18</b>		
Kochfeld	18		
Bedienblende und Ofentüren	19		
Ofenverkleidungen wieder Anbringen	19		
Reinigungsübersicht	20		



# 1. Vor der Inbetriebnahme...

Bei richtiger Installation und Bedienung den Herd bietet er Ihnen viele Jahre unbeschwertes Kochens. Lesen Sie diesen Abschnitt durch, bevor Sie das Gerät benutzen, im Besonderen, wenn Sie zuvor noch keinen Gasherd benutzt haben.

## Persönliche Sicherheit

Dieses Gerät ist nur zum Kochen und Backen geeignet. Es darf nicht zu anderen Zwecken, wie beispielsweise zum Beheizen des Raumes verwendet werden. Die Verwendung für andere Zwecke kann zum Verlust Ihrer Gewährleistungs- oder Haftungsansprüche führen. Neben diesem Verlust Ihrer Ansprüche wird Brennstoff verschwendet und die Drehknöpfe können heiß werden.

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren, von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder von Personen ohne Erfahrung mit/Wissen über ein solches Gerät benutzt werden, sofern sie eine Einweisung in die sichere Bedienung des Geräts erhalten haben und die möglichen Gefahren kennen.
- Kinder **unter** 8 Jahren dürfen sich nur unter Aufsicht in der Nähe des Geräts aufhalten. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von unbeaufsichtigten Kindern ausgeführt werden.
- Der Herd sollte nicht auf einen Sockel gestellt werden.
- Dieses Gerät ist nur zum Kochen und Backen in Haushalten geeignet. Die Verwendung für andere Zwecke kann zum Verlust Ihrer Gewährleistungs- oder Haftungsansprüche führen.
- Bevor Sie den / die Ofen (e) in Betrieb nehmen, beachten Sie bitte die Installation des Ofenregals im Abschnitt Zubehör.
- Das Gerät und alle zugänglichen Bereiche werden beim Gebrauch heiß. Achten Sie darauf, die Heizelemente nicht zu berühren. Kinder unter 8 Jahren dürfen sich nur unter Aufsicht in der Nähe des Geräts aufhalten.
- Ein langer Kochvorgang muss von Zeit zu Zeit überwacht werden. Ein kurzer Kochvorgang muss durchgehend überwacht werden.
- **FEUERGEFAHR: LAGERN SIE KEINE** Gegenstände auf den Kochfeldern.
- Um Überhitzung zu vermeiden, montieren Sie den Herd **NICHT** hinter einer Dekortür.
- Zugängliche Teile werden beim Gebrauch heiß und bleiben auch nach dem Kochen noch eine Zeit lang heiß. Halten Sie Babys und Kinder vom Herd fern und tragen Sie niemals lose oder hängende Kleidung während der Benutzung des Gerätes.

- Verwenden Sie zur Reinigung des Herds **KEINEN** Dampfreiniger.
- Brennbar Materialien wie etwa Vorhänge und entzündliche Flüssigkeiten sollten im sicheren Abstand zu Ihrem Herd angebracht oder aufgestellt sein.
- Versprühen Sie keine Aerosole in der Nähe des Herdes, während er eingeschaltet ist.

## Elektrischer Anschluss

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

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

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

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

- Berücksichtigen Sie das hohe Gewicht beim Bewegen des Geräts.
- Der Herd kann in einer Küche bzw. Küche mit Esszimmer installiert werden, jedoch **NICHT** in einem Raum mit einer Badewanne oder Dusche.
- Für dieses Gerät ist eine Erdverbindung zwingend erforderlich.
- Der Herd darf nicht an eine normale Haushaltssteckdose angeschlossen werden.
- Het is normaal dat het display van de kookplaat ongeveer 2 seconden knippert bij de eerste keer instellen van de stroom.
- Stellen Sie die Zeit ein, um sicherzugehen, dass der Ofen funktionsfähig ist (siehe den entsprechenden Abschnitt in diesem Handbuch).
- Bei der Installation dieses Geräts sind die geltenden Vorschriften zu beachten. Der Aufstellort muss gut belüftet sein.
- Bei unkorrekter Installation des Geräts können Garantie- oder Haftungsansprüche nichtig werden und zu Strafverfolgung führen.
- Stellen Sie dieses Gerät **NICHT** auf einem Podium auf.
- Bewegen Sie den Herd **NICHT**, solange er an die Stromversorgung angeschlossen ist.

## Deutsch

- Prüfen Sie die elektrische Sicherheit vor dem erneuten Anschließen des Geräts an die Stromversorgung

## Seltsame Gerüche

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

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

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

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

## Belüftung

The use of a cooking appliance results in the production of heat and moisture in the room in which it is installed. Halten Sie natürliche Belüftungsöffnungen offen oder sehen Sie eine elektrische Lüftungseinrichtung (z. B. eine Dunstabzugshaube) vor, die nach außen entlüftet.

Ein längerer, intensiver Gebrauch des Geräts macht eine zusätzliche Belüftung notwendig, zum Beispiel indem ein Fenster geöffnet wird oder die mechanische Belüftungsvorrichtung, soweit vorhanden, auf eine höhere Stufe eingestellt wird.

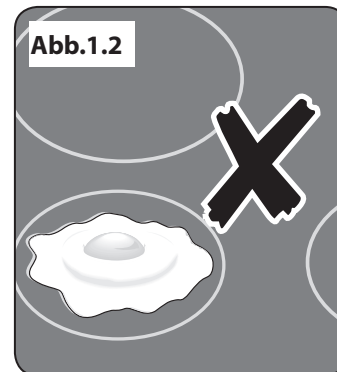
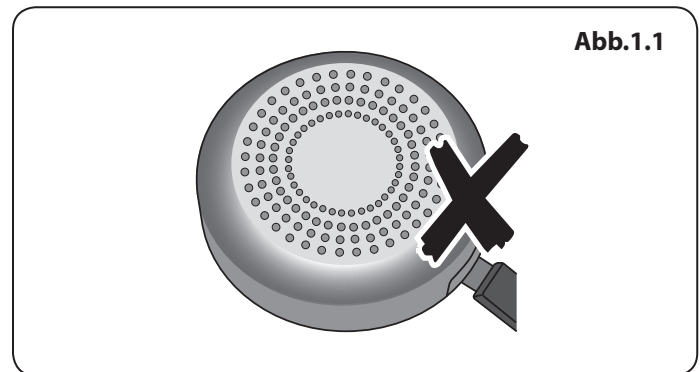
## Wartung

- Das Gerät darf ausschließlich durch einen qualifizierten Service-Techniker gewartet werden und es sind nur zugelassene Ersatzteile zu verwenden. Für dieses Gerät wird eine jährliche Wartung empfohlen.
- Schalten Sie vor dem Entfernen der vorhandenen Lampe die Stromversorgung aus, und stellen Sie sicher, dass sich der Ofen und die Lampe abgekühlt haben.
- Verwenden Sie **KEIN** Kochgeschirr auf der Kochstelle, das an den Kanten übersteht.
- Lassen Sie den Herd stets abkühlen und schalten Sie ihn dann an der Netzversorgung aus. Dies gilt auch vor der Reinigung oder vor der Durchführung von Wartungsarbeiten, wenn in dieser Anleitung nicht anders angegeben.
- Benutzen Sie **NICHT** die Regler zum Schieben des Herdes.
- Betreiben Sie den Herd niemals mit nassen Händen.
- Verwenden Sie kein Geschirrtuch oder ein anderes großes Tuch statt eines Handschuhs – es kann Feuer fangen, wenn es eine heiße Oberfläche berührt.
- Verwenden Sie **KEINE** Herdplattenabdeckungen oder Folie jeglicher Art. Diese können die sichere Verwendung Ihrer Herdplattenbrenner beeinträchtigen und stellen potentielle Gesundheitsrisiken dar.
- Erwärmen Sie niemals ungeöffnete Speisebehälter. Druckaufstauung kann zum Platzen der Behälter und damit Verletzungen führen.
- Verwenden Sie keine unstabilen Töpfe und stellen Sie sicher, dass Sie die Griffe vom Rand der Kochstelle entfernt halten.
- Lassen Sie die Kochstelle niemals unbeaufsichtigt auf einer hohen Einstellung. Überkochende Töpfe können zu Rauch führen und Fettspritzer können Feuer fangen. Benutzen Sie, wenn möglich, ein Frittierthermometer, um das Überhitzen von Fett über den Rauchpunkt hinaus zu verhindern.
- Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und Feuer auslösen.
- Lassen Sie Fritteusen NIEMALS unbeaufsichtigt. Erwärmen Sie Fett immer langsam und beobachten Sie es, während es sich erhitzt. Frittierpfannen sollten nur zu einem Drittel mit Fett gefüllt sein.
- Versuchen Sie niemals, eine Pfanne mit heißem Fett zu bewegen, vor allem eine Fritteuse. Warten Sie, bis das Fett abgekühlt ist. Füllen der Pfanne mit zu viel Fett kann zu Spritzern führen, wenn Nahrungsmittel hinzugegeben werden. Wenn Sie eine Kombination aus Ölen oder Fetten zum Braten verwenden, rühren Sie diese vor dem Erwärmen oder während das Fett schmilzt, zusammen.
- Bratgut sollte so trocken wie möglich sein. Frost an Gefriergut oder Feuchtigkeit an frischen Lebensmitteln kann zu Überkochen von heißem Fett über den Rand der Pfanne führen. Achten Sie beim Braten mit hohen oder mittelhohen Temperaturen sorgfältig auf Spritzer oder Überhitzen von Nahrungsmitteln.
- Verwenden Sie nicht die Oberseite des Abzugs (der Schlitz entlang der Rückseite des Herdes) zum Vorwärmen von Platten, Tellern, Trocknen von Geschirrtüchern oder Erweichen von Butter.
- Verwenden Sie bei Fettbränden kein Wasser und heben Sie niemals einen brennenden Topf hoch. Stellen Sie die Regler aus und ersticken Sie dann das Feuer in einem brennenden Topf auf einer Fläche durch vollständiges Abdecken mit einem gut passenden Deckel oder Backblech. Verwenden Sie einen Trockenchemikalien- oder Schaumfeuerlöscher, falls verfügbar.
- Nehmen Sie **KEINE** Änderungen an diesem Gerät vor. Das Gerät ist nicht für die Verwendung mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernbedienung bestimmt.
- Keine brennbaren Materialien in Schublade, Backofen oder Grill lagern, da sie bersten oder Feuer fangen und Sachschaden verursachen könnten.

- Lassen Sie Kochgeschirr vor der Reinigung **IMMER** abkühlen.

## Umgang mit Induktions

- **WICHTIGE INFORMATIONEN FÜR PERSONEN MIT HERZSCHRITTMACHERN UND IMPLANTIERTEN INSULINPUMPEN:** Die Funktionen dieses Kochfelds entsprechen den einschlägigen europäischen Normen zur elektromagnetischen Störaussendung. Falls Sie einen Herzschrittmacher oder eine implantierte Insulinpumpe haben und besorgt sind, befragen Sie Ihren Arzt zu entsprechenden medizinischen Ratschlägen.
- Wenn das Kochfeld in Gebrauch ist, magnetische Gegenstände, wie Kredit- und Bankkarten, Disketten, Taschenrechner usw. fern halten.
- Um die Leistung Ihres Induktionsfeldes voll zu nutzen und für eine lange Nutzungsdauer zu sorgen, empfehlen wir die Verwendung der von AGA Rangemaster zugelassenen Induktionstöpfe und -pfannen. Falls Sie sich entscheiden, andere Töpfe auf Ihrem Induktionsherd zu verwenden, würden wir ernsthaft empfehlen, den Gebrauch von Töpfen aus Aluminiumverbundwerkstoff mit Stahleinsätzen wie in **Abb.1.1**, zu vermeiden. Diese Art der Topfkonstruktion kann die Lebensdauer und Leistung Ihres Induktionsfeldes deutlich reduzieren.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie das Kochfeld berühren, vor allem die markierten Kochzonen.
- Verwenden Sie Töpfe ausreichender Größe mit flachen Böden, die groß genug sind, um die Heizzone des Kochfeldes zu bedecken. Werden zu kleine Töpfe verwendet, liegt ein Teil der Kochzone für direkten Kontakt frei und kann dazu führen, dass Kleidung Feuer fängt.
- Nur bestimmte Arten von Glas-, Glaskeramik- und Steingutbehältnissen oder andere glasierte Behältnisse sind zur Anwendung auf der **Warmhaltezone** geeignet; andere können durch plötzliche Temperaturschwankungen springen.
- Nur bestimmte Arten von Glas, Glaskeramik, Tonwaren oder anderen glasierten Behältern eignen sich zum **Kochen auf der Kochstelle**. Andere können aufgrund der plötzlichen Temperaturänderung zerbrechen. Kochen Sie niemals direkt auf der Fläche (**Abb.1.2**).
- Nur bestimmte Arten von Töpfen aus rostfreiem Stahl, emailliertem Stahl oder Gusseisen mit emailliertem Boden sind zum Kochen auf Induktionsfeldern geeignet.
- Achten Sie darauf, die Oberfläche **NICHT** zu zerkratzen, wenn Sie Kochgeschirr auf die Glasplatte stellen.
- Lassen Sie die Kochzonen **NUR** eingeschaltet, wenn sie zum Kochen benutzt werden.
- Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf dem Kochfeld ab. Obwohl die Keramikoberfläche sehr kräftig ist, kann ein heftiger Stoß oder ein scharfer, fallender



## Deutsch

Abb.1.4

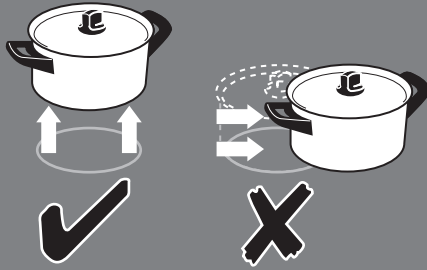


Abb.1.5

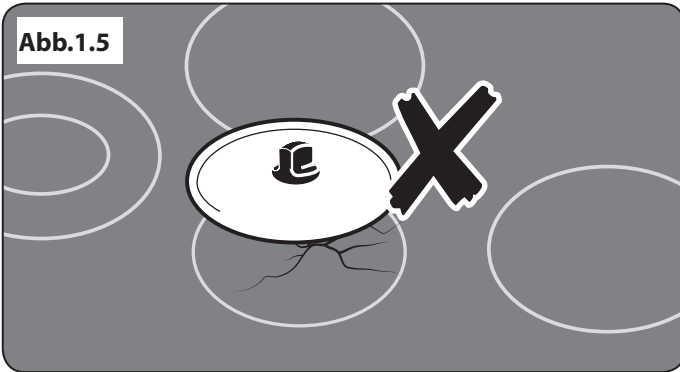


Abb.1.6

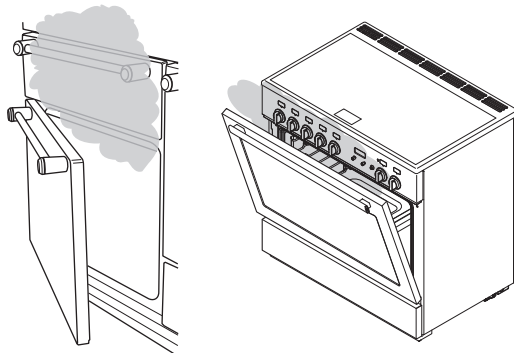
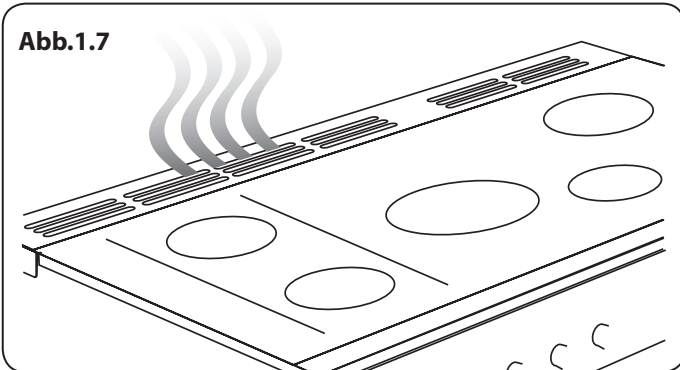


Abb.1.7



Gegenstand (z. B. ein Salzstreuer) zu einem Riss oder Bruch der Oberfläche führen (**Abb.1.3**).

- Sobald ein Riss in der Oberfläche zu sehen ist, trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung und lassen Sie es reparieren.
- Töpfe immer vom Kochfeld **ABHEBEN**. Rutschende Töpfe können Flecken und Kratzer verursachen (**Abb.1.4**).
- Legen Sie auf keinen Fall **HEISSE DECKEL** auf die Herdplatte (**Abb.1.5**). Deckel, die sich zuvor auf einem heißen Topf befanden, können auf dem Glaskochfeld „haften“ oder einen „Vakuumeffekt“ verursachen. Versuchen Sie in diesem Fall **NICHT**, den Deckel von der Glasfläche abzuheben, da so das Glas beschädigt werden könnte. Schieben Sie den Deckel stattdessen zum Rand der Herdplatte und heben Sie ihn hoch. Achten Sie dabei darauf, dass auf der Herdplatte keine Kratzer zurückbleiben. Alternativ können Sie warten, bis sich der Deckel auf Raumtemperatur abgekühlt hat und das Vakuum sich aufgelöst hat. Sie können den Deckel nun von der Herdplatte nehmen.
- Legen Sie nichts zwischen den Boden des Topfes und die Kochfläche (z. B. Asbestunterlagen, Aluminiumfolie, Wok-Ständer).
- Achten Sie darauf, **KEINE** Gegenstände aus Metall wie Messer, Gabeln, Löffel und Topfdeckel auf das Kochfeld zu legen, da diese heiß werden können.
- Wir empfehlen, dass Sie vermeiden, Kochzonen abzuwischen, bis sie abgekühlt sind und die Leuchtanzeige erloschen ist. Eine Ausnahme hierzu bilden Zuckerspritzer (siehe „Reinigen Ihres Herdes“). Nach der Reinigung Reinigungsmittelreste mit einem trockenen Tuch oder Papiertuch entfernen.
- Die Glaskeramikoberfläche muss nach dem Gebrauch abgewischt werden, um zu verhindern, dass sie zerkratzt oder schmutzig wird. Sie sollten das Kochfeld vorsichtig reinigen, da einige Reinigungsmittel bei der Anwendung auf einer heißen Oberfläche schädliche Dämpfe entwickeln können.
- Lassen Sie das Kochfeld **NICHT** unbeaufsichtigt. Es ist darauf zu achten, dass der Inhalt in Ihren Töpfen nicht vollständig eindampft. Dies kann Ihr Kochgeschirr und Induktions-Glaskochfeld beschädigen.
- Nach dem Gebrauch schalten Sie das Kochfeld bitte mit den Bedienelementen aus. Überlassen Sie das Ausschalten **NICHT** dem Kochfeldsensor.



## Ofenpflege

- Wird der Ofen nicht benutzt und soll gereinigt werden, stellen Sie stets sicher, dass sich die Drehknöpfe in der Position 'AUS' befinden.
- Verwenden Sie Ofenhandschuhe, um Ihre Hände vor möglichen Verbrennungen zu schützen.
- Beim Zubereiten von Speisen mit hohem Feuchtigkeitsgehalt kann ein „Dampfstoß“ auftreten, wenn die Backofentür geöffnet wird. (**Abb.1.6**). When opening the oven, stand well back and allow any steam to disperse.
- Die Innenseite der Tür ist mit Einschichtssicherheitsglas versehen. Achten Sie darauf, die Oberfläche beim Reinigen der Glasplatte **NICHT** zu zerkratzen.
- Versehentliche Beschädigung kann zum Bruch der Glasscheibe führen.
- Alle Lüftungskanäle sind stets freizuhalten.
- 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.
- Stellen Sie sicher, dass die Ofenroste bis zur Rückseite des Ofens eingeschoben sind. **SCHLIESSEN** Sie die Tür **NICHT** gegen die Backofenroste.
- Verwenden Sie **KEINE** Aluminiumfolie zum Abdecken von Rosten, Auskleidungen oder Ofendach.
- Wenn der Backofen eingeschaltet ist, lassen Sie die Ofentür nicht länger als notwendig offen, da sonst die Drehknöpfe sehr heiß werden könnten.
- Den Timer des Ofens nicht benutzen, wenn der Ofen daneben warm ist.
- **KEINE** warmen Speisen in den Ofen mit Timer stellen.
- Einen Ofen, der bereits warm ist, nicht mit Timer benutzen.
- Verwenden Sie kein Geschirrtuch oder ein anderes großes Tuch statt eines Handschuhs – es kann Feuer fangen, wenn es eine heiße Oberfläche berührt.

## Pflege des Kochfelds

- Lassen Sie niemanden auf das Kochfeld klettern oder darauf stehen.
- Die Oberfläche nicht als Schneidbrett benutzen.
- Lassen Sie Utensilien, Nahrungsmittel oder brennbare Gegenstände nicht auf dem Kochfeld liegen, wenn es nicht in Gebrauch ist (z.B. Trockentücher, Bratpfannen mit Öl).
- Legen Sie Plastik oder Aluminiumfolie oder Kunststoffbehälter **NICHT** auf das Kochfeld.
- Vor dem Abnehmen eines Topfes den Regler stets ausschalten.
- Erhitzen eines leeren Topfes vermeiden. Dies kann das Kochfeld und den Topf beschädigen.

## Kühlgebläse

Dieses Gerät verfügt über ein Kühlgebläse. Ist der Grill oder der Ofen in Betrieb, läuft das Kühlgebläse, um die Gerätefront und die Drehknöpfe zu kühlen.

## Herdpflege

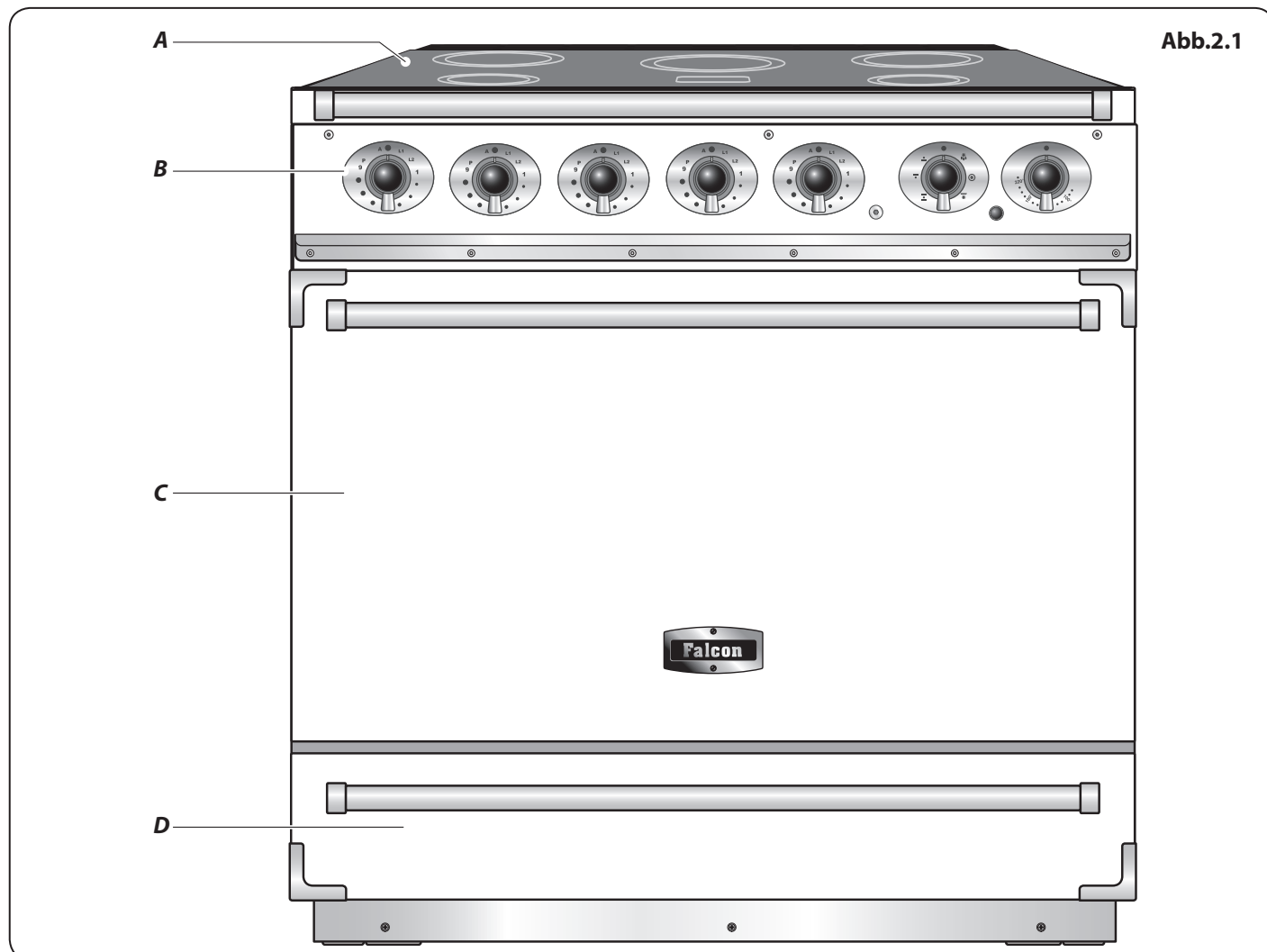
Da Dampf an der kühlen äußeren Ofenverkleidung zu Wassertropfen kondensieren kann, muss die Feuchtigkeit möglicherweise während des Kochens mit einem weichen Tuch weggewischt werden. Dies vermeidet ebenfalls Verschmutzungen und Verfärbungen am Äußeren des Ofens durch Kochdünste (**Abb.1.7**).

# Deutsch

## Reinigung

- Vor der Durchführung einer größeren Reinigung die Netzversorgung trennen. Dann den Herd abkühlen lassen.
- Im Interesse von Hygiene und Sicherheit sollte der Herd jederzeit sauber gehalten werden, da sich ansammelnde Fette oder andere Lebensmittelreste zu einem Feuer führen können.
- Reinigen Sie nur die in dieser Anleitung aufgeführten Teile.
- Lassen Sie beim Reinigen Vorsicht walten. Wenn ein nasser Schwamm oder ein nasses Tuch zum Aufwischen von Spritzern auf einer heißen Oberfläche verwendet wird, seien Sie vorsichtig, um Dampfverbrennungen zu vermeiden. Einige Reinigungsmittel können bei Anwendung auf einer heißen Oberfläche schädliche Dämpfe entwickeln.
- Niemals Lösungsmittel, Bleichsoda, Ätzmittel, biologische Pulver, Bleichmittel, Bleichen auf Chlorbasis, grobe Scheuermittel oder Salz verwenden.
- **KEINE** unterschiedlichen Reinigungsprodukte mischen. Sie können miteinander mit gesundheitsschädlichen Ergebnissen reagieren.
- Alle Teile des Herdes können mit heißer Spülmittellaug gereinigt werden.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt.
- Bevor Sie Teile des Grills zur Reinigung entfernen, stellen Sie sicher, dass diese abgekühlt sind oder verwenden Sie Ofenhandschuhe.
- Verwenden Sie **KEINE** Scheuermittel am Grill und seinen Bestandteilen.
- Reinigen Sie die Schienen **NICHT** im Geschirrspüler.
- Die Brennerhauben **NICHT** in der Spülmaschine reinigen.
- Niemals ätzende oder scheuernde reiniger verwenden, da diese die oberfläche beschädigen werden.
- Verwenden Sie **KEINE** Stahlwolle, Topfreiniger oder andere Materialien, die Kratzer auf der Oberfläche hinterlassen können.
- Bewahren Sie niemals entzündliche Gegenstände im Ofen auf. Dazu gehören Papier, Kunststoff und Stoffteile wie Kochbücher, Kunststoffbehälter und Hand-/Trockentücher sowie entzündliche Flüssigkeiten.
- Bewahren Sie **KEINE** Explosivstoffe wie Sprühdosen auf oder im Gerät auf.
- Verwenden Sie **KEINE** Stahlwolle, Topfreiniger oder andere Materialien, die Kratzer auf der Oberfläche hinterlassen können.
- Nehmen Sie nie einen Brenner auseinander und putzen Sie nie um einen Brenner herum, während ein anderer Brenner eingeschaltet ist, andernfalls kann dies zu einem Stromschlag führen.

## 2. Der Herd im Überblick



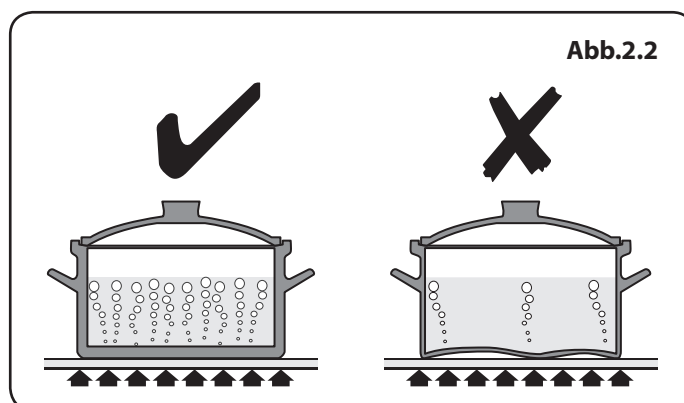
Der Induktionsherd (**Abb.2.1**) hat die folgenden Funktionsmerkmale:

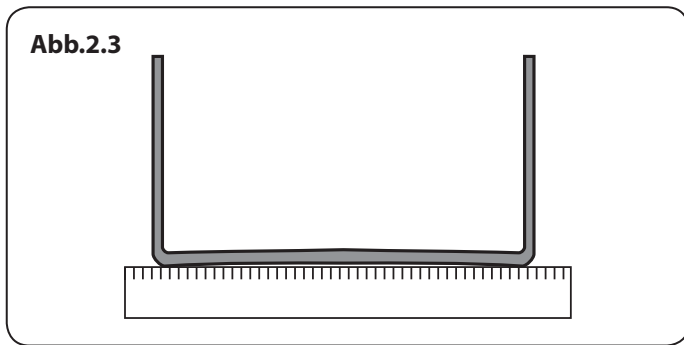
- A. 5 Induktionskochfelder
- B. Eine Bedienblende
- C. Einen konventionellen Backofen
- D. Eine Schublade

### Das Kochfeld

Benutzen Sie nur Töpfe und Pfannen, die für Induktionskochfelder geeignet sind. Wir empfehlen Töpfe aus Edelstahl, emailliertem Stahl oder Gusseisen mit emaillierten Böden. Beachten Sie, dass einige Edelstahltöpfe nicht für die Verwendung mit einem Induktionskochfeld geeignet sind. Vergewissern Sie sich daher sorgfältig über seine Eignung, bevor Sie Kochgeschirr kaufen.

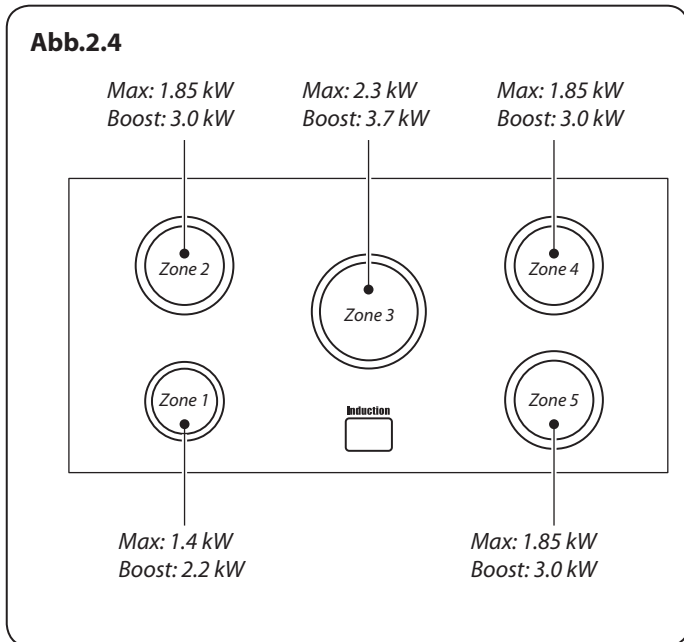
Töpfe aus Kupfer, Aluminium oder Keramik sind für die Verwendung auf einem Induktionskochfeld nicht geeignet. Die Art des verwendeten Topfes und die Lebensmittelmenge beeinflusst die benötigte Einstellung. Für größere Mengen sind höhere Einstellungen erforderlich.





Töpfe und Pfannen sollten starke, glatte und flache Böden haben (**Abb.2.2**). Dies stellt maximale Wärmeübertragung vom Kochfeld zum Topf sicher und macht das Kochen schnell und energiesparend. Verwenden Sie niemals einen Wok mit rundem Boden, auch nicht mit einem Ständer.

Die allerbesten Töpfe und Pfannen haben Böden, die im kalten Zustand leicht gewölbt sind (**Abb.2.3**). Wenn Sie ein Lineal unter den Boden halten, sehen Sie eine kleine Lücke in der Mitte. Wenn sich die Töpfe erwärmen, dehnt sich das Metall und liegt flach auf der Kochfläche.



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

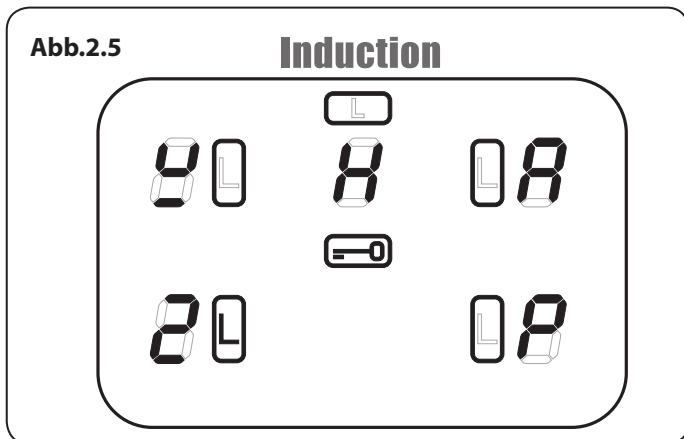
Verwenden Sie immer Töpfe und Pfannen der gleichen Größe wie (oder etwas größer als) die auf dem Kochfeld markierten Flächen. Aufsetzen eines Deckels hilft, den Inhalt schneller kochen zu lassen.

**⚠ Vor dem Berühren der Oberfläche immer aufpassen, selbst wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist. Sie kann heißer als gedacht sein!**

Das Induktionskochfeld besteht aus fünf Kochzonen mit Induktionselementen verschiedener Nennleistungen und Durchmesser. Jede hat einen Topfmelder und eine Restwärmanzeige, das Kochfeld hat eine Bedienfeldanzeige (**Abb.2.4**).

Die Kochfeld-Bedienfeldanzeige (**Abb.2.5**) informiert Sie über die folgenden Funktionen des Induktionskochfelds:

- $\text{☒}$  Topfmelder
- *H* Restwärmanzeige
- *R* Automatisches Aufheizen
- $\text{☒}$  Kindersicherung
- *L1/L2* Kochtopferkennung
- *P* Energieverstärkungseinstellung



## Topfmelder, $\text{☒}$

**WICHTIG:** Nach dem Gebrauch das Kochfелеlement über seinen Regler ausschalten und **NICHT** allein auf den Topfmelder **VERLASSEN**.

Wenn eine Kochzone eingeschaltet ist und kein Topf darauf steht oder der Topf zu klein für die Kochzone ist, wird keine Wärme erzeugt. Das Symbol  $\text{☒}$  erscheint in der Bedienfeldanzeige. Dies wird als „Topf fehlt“-Symbol bezeichnet. Stellen Sie einen Topf der richtigen Größe auf die Kochzone und das Symbol  $\text{☒}$  wird ausgeblendet. Das Kochen kann beginnen. Wenn nach 10 Minuten immer noch kein Topf erfasst wird, wird die Kochzone automatisch abgeschaltet.

**Tabelle 2.1** zeigt die Mindesttopfgrößen, die für jede Kochzone empfohlen werden.

**Hinweis:** Bei Verwendung von Töpfen mit kleineren als den empfohlenen Bodendurchmessern führt zu Leistungsminderung.

Kochzonen	Minimaler Wannendurchmesser (Wannenunterseite) mm
Vorderes Linkes	120
Hinteres Linkes	140
Mitte	180
Hinteres Recht	140
Vorderes Recht	140

**Tabelle 2.1**

## Restwärmeanzeige, *H*

Nach dem Gebrauch bleibt eine Kochzone eine Weile lang heiß, während die Wärme abgeführt wird. Wenn eine Kochzone abgeschaltet wird, erscheint das Restwärmeanzeigesymbol [*H*] im Display. Dies zeigt, dass die Kochzonentemperatur über 60°C liegt und noch immer Verbrennungen verursachen kann. Sobald die Temperatur unter 60°C gesunken ist, erlischt das [*H*].

## Automatisches Aufheizen, *A*

Diese Funktion steht für alle Kochzonen zur Verfügung. Sie ermöglicht schnelles Aufheizen des Elements, um die gewählte Kochzone auf Temperatur zu bringen. Sobald die Zone die erforderliche Kochtemperatur erreicht hat, wird die Energie automatisch auf den festgelegten Wert reduziert.

Die Funktion wird durch kurzes Drehen des Reglers gegen den Uhrzeigersinn, bis das Symbol [*A*] in der Bedienfeldanzeige angezeigt wird, ausgewählt. Sobald das [*A*] angezeigt wird, den Regler auf die gewünschte Stufe (1 bis 9) drehen. Der Topf wird für eine festgelegte Zeit mit 100% Leistung aufgeheizt, bevor die Energie auf die gewählte Stufe reduziert wird.

Wenn die Automatische Aufheizfunktion eingeschaltet ist, blinkt in der Bedienfeldanzeige abwechselnd die [*A*]-Einstellung und die gewählte Energiestufe.

Wenn die Automatische Aufheizzeit beendet ist, hört die Bedienfeldanzeige zu blinken auf und zeigt die gewählte Energiestufe an.


Die Automatische Aufheizfunktion kann gestoppt werden, indem entweder der Regler zurück auf die Energieeinstellung „0“ oder der Regler auf die Energieeinstellung „9“ gedreht wird.

Zur Orientierung zeigt **Tabelle 2.2** die verfügbare Zeit bei 100% Energie, abhängig von der im Automatischen Aufheizmodus gewählten Energiestufe.

## Kindersicherung,


Um die Benutzung des Kochfelds durch Kinder zu verhindern, kann es gesperrt werden.

**WICHTIG:** Dies kann nur eingeschaltet werden, wenn alle Kochzonen ausgeschaltet sind.

Um das Kochfeld zu sperren, drehen Sie die beiden Regler auf der linken Seite (**Abb.2.6**) gleichzeitig gegen den Uhrzeigersinn und halten Sie sie in dieser Stellung, bis in der Mitte des Kontrolldisplays (**Abb.2.7**) das Symbol erscheint .

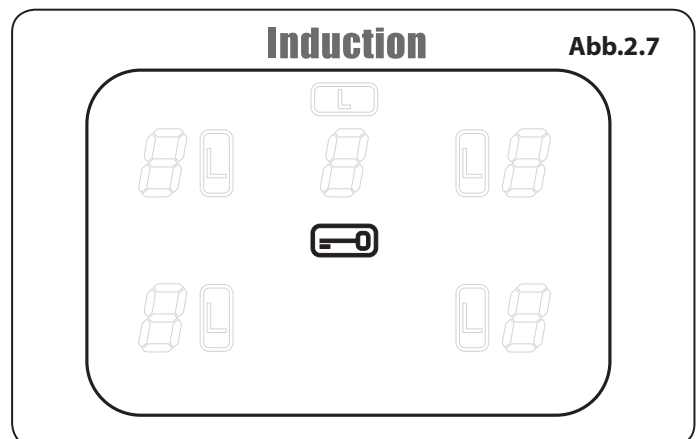
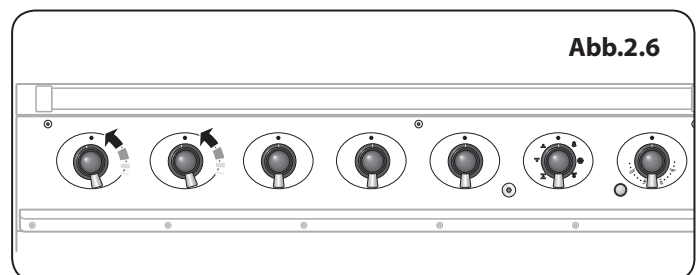
**Hinweis:** [*A*] blinkt auf, wenn Sie das Kochfeld sperren – das ist normal.

Die Sperrung des Kochfeldes hat **KEINE** Auswirkungen auf den Herd; dieser kann weiter verwendet werden.

Um das Kochfeld zu entsperren, drehen Sie die beiden Regler auf der linken Seite gleichzeitig gegen den Uhrzeigersinn und halten Sie sie in dieser Stellung, bis in der Mitte des Kontrolldisplays das Symbol verschwindet .

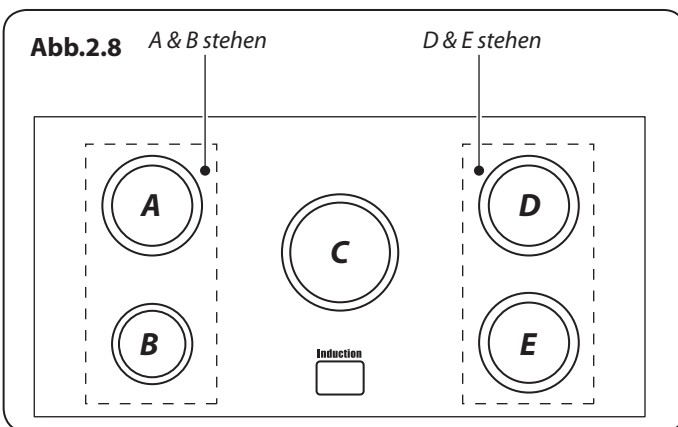
Energieniveau	Auomatische Aufwärmzeit bei 100% (min:secs)
1	0:48
2	2:24
3	3:50
4	5:12
5	6:48
6	2:00
7	2:48
8	3:36
9	

Tabelle 2.2



Energieniveau	Maximale Betriebszeit
L1 und L2	2 Stunden
1	6 Stunden
2	6 Stunden
3	5 Stunden
4	5 Stunden
5	4 Stunden
6	1.5 Stunden
7	1.5 Stunden
8	1.5 Stunden
9	1.5 Stunden
Temperatur-Booster	10 Minuten

Tabelle 2.4



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

Tabelle 2.3

## Niedrige Temperatur//Einstellung für das Kochen auf kleiner Flamme, L1/L2

Jeder Kochbereich verfügt über zwei Einstellungen zum Kochen bei niedrigen Temperaturen:

- L1 wird eine Temperatur von ca. 40 °C beibehalten – ideal zum langsamen Schmelzen von Butter oder Schokolade.
- L2 wird eine Temperatur von ca. 90 °C beibehalten – ideal zum Sieden (bringen Sie die Pfanne zum Kochen und wählen Sie dann L2, um Suppen, Soßen, Eintöpfe etc. optimal sieden zu lassen).

Diese Einstellung kann maximal 2 Stunden genutzt werden, nach denen sich die Kochplatte automatisch ausschalten wird. Wenn erforderlich, können Sie die Niedrigtemperaturfunktion sofort neu starten, indem Sie erneut L1 oder L2 drücken.

Um die Hitze zu erhöhen, einfach den Bedienelement auf die gewünschte Stufe drehen.

Die maximale Dauer für alle anderen Leistungspegel wird in **Tabelle 2.4** aufgeführt.

## Überhitzungsfunktion

Diese Funktion erkennt, wenn die Temperatur des Topfes schnell ansteigt und ihre Wirkung besteht darin, eine sichere Topf temperaturstufe aufrecht zu erhalten. Sie sollte die normale Kochfunktion auf keine Weise beeinträchtigen.

Kochgeschirr, dessen Boden sich beim Erhitzen (**Abb.2.2**) verformt, kann den Überhitzungsschutz beeinträchtigen. Dies kann zu Schäden am Kochgeschirr oder am Induktionskochfeld führen.

**⚠ Bitte denken Sie daran, das Kochfeld nicht unbeaufsichtigt zu lassen. Es sollte darauf geachtet werden, nicht das gesamte Wasser im Kochgeschirr verkochen zu lassen. Hierdurch können Schäden an Ihrem Kochgeschirr oder am Induktionskochfeld entstehen.**

Vor dem Einsatz von Kochbehältnissen auf Ihrem Induktionsherd lesen Sie bitte die Herstelleranweisungen sorgfältig durch und halten Sie diese ein.

## Energieverstärkungseinstellung, P

Alle Induktionskochzonen haben eine Energieverstärkungsfunktion, die eingeschaltet wird, indem der Regler im Uhrzeigersinn gedreht wird, bis P in der Bedienfeldanzeige zu sehen ist.

Mit der Energieverstärkung wird zusätzliche Leistung für jede Kochzone zur Verfügung gestellt. Dies ist nützlich, um einen großen Topf mit Wasser schnell zum Kochen zu bringen.

Die Energieverstärkungsfunktion arbeitet maximal 10 Minuten für jede Zone, danach wird die Energie automatisch auf die Einstellung 9 verringert.

Bei Verwendung der Energieverstärkungsfunktion werden die Kochzonen paarweise miteinander verbunden.

Die Tabelle unten zeigt die Zonen, die „gepaart“ werden. Zonen A und B sind ein Paar wie auch die Zonen D und E (**Abb.2.8**).

Die mittlere Zone C arbeitet unabhängig, unbeeinflusst von der Verwendung anderer Kochzonen.

Dies alles bedeutet, dass, wenn die Energieverstärkung für Zone A eingeschaltet ist und auch die Energieverstärkung für Zone B eingeschaltet wird, die Leistung von Zone A etwas verringert wird. Die letzte Zone des Paares, für die die Energieverstärkung eingeschaltet wird, hat Vorrang. Die Wirkungsweise für Zonen D und E ist identisch.

**! Dies ist eine integrierte Sicherheitsvorrichtung.**

Die Energieverstärkungsfunktion kann durch Drehen des Reglers auf eine niedrigere Einstellung ausgeschaltet werden.

## Der Multifunktionsofen

Der Backofen ist ein Multi-Funktionsofen. 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.

Das obere Element und der Elementdeflektor sollten niemals berührt werden, wenn Gegenstände in den Ofen gestellt oder aus demselben entfernt werden.

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 2.4** enthält eine Zusammenfassung der Funktionen des Multifunktionsofens.

Ihr Backofen ist besonders anpassungsfähig. Wir empfehlen, dass Sie Backvorgänge anfangs besonders sorgfältig überwachen, bis Sie sich an den Backofen gewöhnt haben. Sie sollten dabei nicht vergessen, dass nicht jede Funktion für alle Backvorgänge geeignet ist.

## Funktionen des Multifunktionsofens

### 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, Sahnetörtchen 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 einen Backrost über einem Blech gesetzt werden, um Tropfen aufzufangen. Rost und Blech müssen nach dem Auftauen gespült werden.


Beim Auftauen die Ofentür geschlossen halten.

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

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

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


### Heißluftbackofen

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

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


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

### Grillen mit Heißluft

 Diese Funktion betätigt das Gebläse, während das obere Element eingeschaltet ist. Sie erzeugt eine gleichmäßigere, weniger starke Hitze als ein konventioneller Grill. Um beste Ergebnisse zu erzielen, das Grillgut auf den Rost im Deluxe-Ofenblech setzen. Dicke Fleisch- oder Fischstücke sind ideal zum Grillen auf diese Weise geeignet, da die zirkulierte Luft die Stärke der Hitze des Grills verringert. Die Ofentür sollte geschlossen gehalten werden, während das Grillen stattfindet, um Energie zu sparen. Sie werden ebenfalls bemerken, dass die Speisen weniger beobachtet und umgedreht werden müssen als beim normalen Grillen. Heizen Sie diese Funktion vor der Zubereitung vor.

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

### Umluftofen

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

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

## **Konventioneller Backofen** (Ober- und Unterhitze)



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

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

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.

## **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. Die Ofentür geschlossen halten.

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



## Energiesparfunktion

Der Ofen besitzt eine Trennwand (Abb.2-9). Ist die Trennwand angebracht, wird nur die Hälfte des Ofens beheizt und nur Elemente der rechten Seite werden genutzt. Dies spart Energie und ist ideal für das Garen der meisten Gerichte. Bei Einsatz der Trennwand kann es zu Kondensation im linken Backofen kommen dieses Verhalten ist normal.

Für sehr große Mengen oder große Gerichte für besondere Anlässe kann die Trennwand entfernt werden. Dadurch werden zusätzlich zu den Elementen der rechten Seite auch die der linken Seite benutzt, wenn eine Funktion ausgewählt wird.

Alle Ofenfunktionen können im Voll- und Trennmodus ausgeführt werden und es sind genügend Topfräger für beide Formen vorhanden.

**⚠ ACHTUNG!**  
**Achten Sie beim Entfernen der Trennwand sorgfältig darauf, die Innenfläche der Glastür NICHT zu verkratzen. Kratzer im Glas können Spannungen und damit einen Defekt der Tür verursachen.**

## Herausnehmen des Gittereinsatzes

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

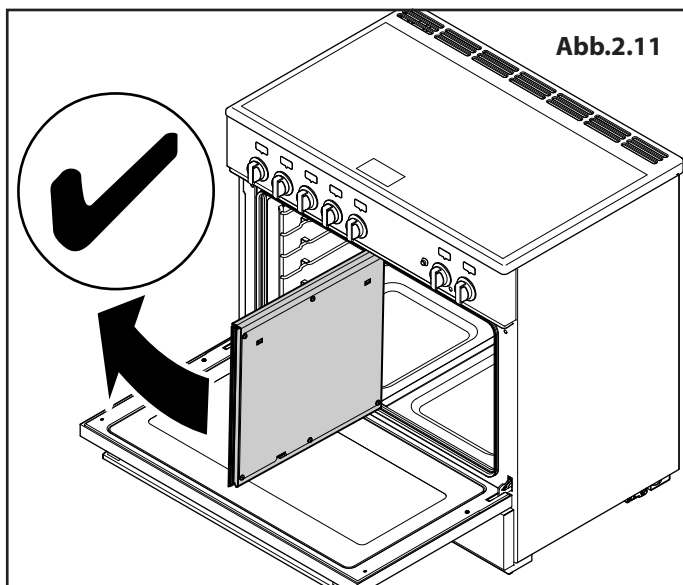
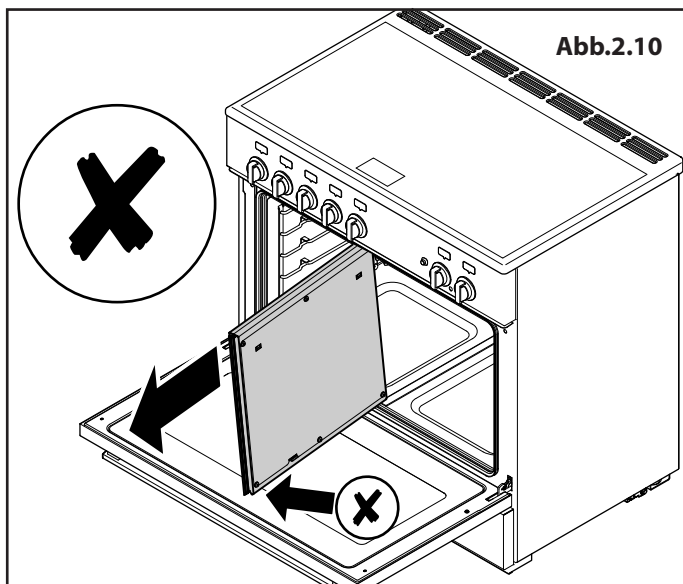
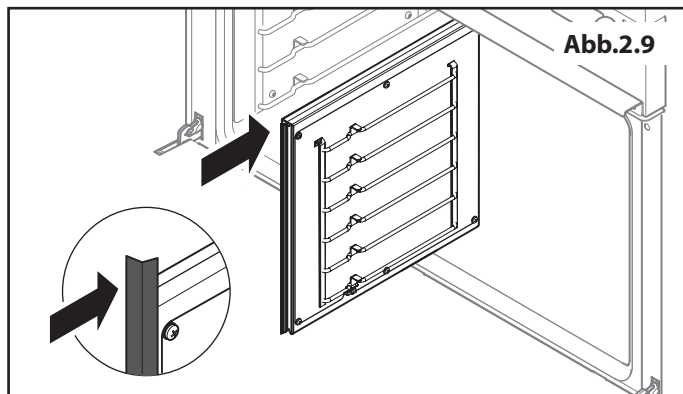
Öffnen Sie die Tür vollständig und nehmen die Ofenbleche heraus. Wenn Sie den Gittereinsatz herausnehmen, dann neigen Sie diesen leicht nach oben und ergreifen die Unterseite, um sicherzustellen, dass das Metallblech nicht mit der Glastür in Berührung kommt (**Abb.2.10** und **Abb.2.11**).

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.

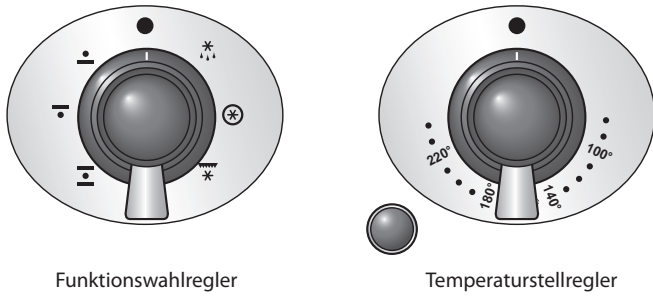
Um Kratzer und nachhaltige Schäden zu vermeiden, **LEGEN Sie NIEMALS** Metallgegenstände oder Geschirr auf die Glastür und schieben diese auch nicht über die Tür.

**⚠ ACHTUNG! ⚠**

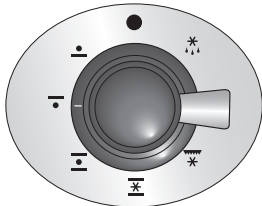
Achten Sie beim Entfernen der Trennwand sorgfältig darauf, die Innenfläche der Glastür NICHT zu verkratzen. Kratzer im Glas können Spannungen und damit einen Defekt der Tür verursachen.



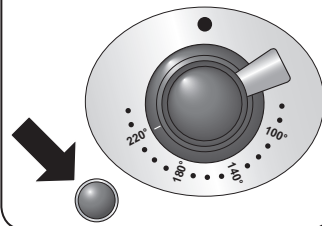
**Abb.2.12**



**Abb.2.13**



**Abb.2.14**



## Betrieb der Ofen

Der Multifunktionsofen hat zwei Regler, einen Funktionswahlregler und einen Temperaturregler (**Abb.2.12**).

Drehen Sie den Funktionswahlregler auf eine Backfunktion (**Abb.2.13**).

Drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur.

Die Backofenkontrollleuchte leuchtet, bis der Ofen die gewählte Temperatur erreicht hat (**Abb.2.14**). Sie schaltet sich dann während des Kochens ein und aus.

Ihr Backofen ist besonders anpassungsfähig. Wir empfehlen, dass Sie Backvorgänge anfangs besonders sorgfältig überwachen, bis Sie sich an den Backofen gewöhnt haben. Sie sollten dabei nicht vergessen, dass nicht jede Funktion für alle Backvorgänge geeignet ist.

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

## Zubehör

### Ofeneinschübe

Jeder Ofen ist ausgestattet mit:

- Ofenroste voller Breite (**Abb.2.15**)
- 3x Energiesparende Ofenroste (**Abb.2.16**)
- 1x Grillrostträger (**Abb.2.17**)
- 2 Grillpfannen mit Halter (**Abb.2.18**)
- 1x Trennwand (**Abb.2.19**)

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

### Die Ofenroste Entfernen und Wieder Einsetzen

Der Rost hat an jeder Seite eine kleine Kerbe (**Abb.2.20**). Zum Entfernen des Rostes diese Kerbe auf die Höhe der Stopper an der Halterung bringen (**Abb.2.21**). Dann den Rost anheben, sodass er sich über den Stopper hinweg schiebt, und anschließend nach vorn ziehen (**Abb.2.22**).

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

### Backofenleuchte

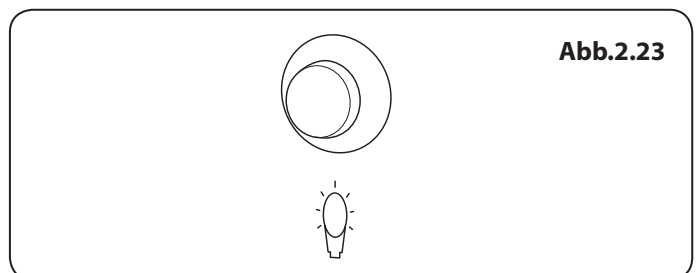
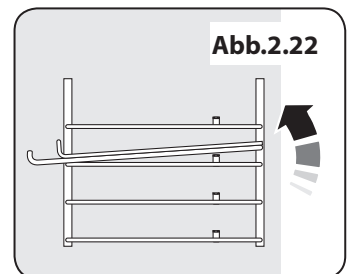
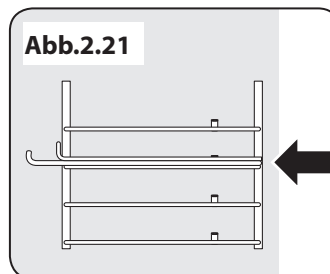
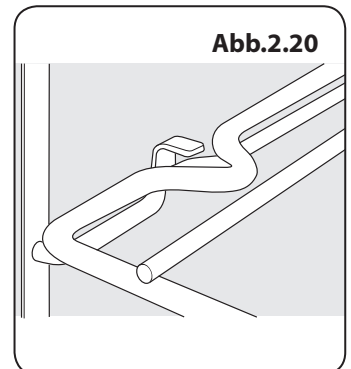
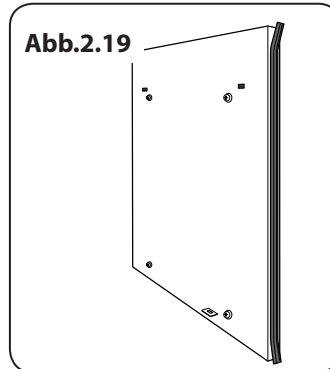
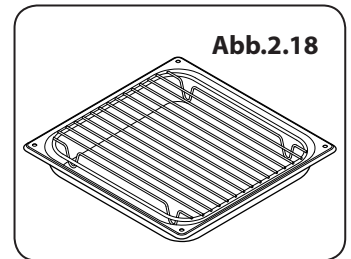
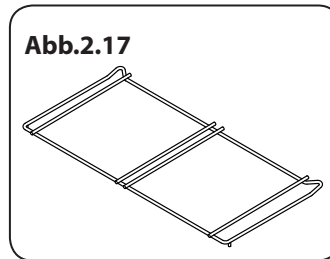
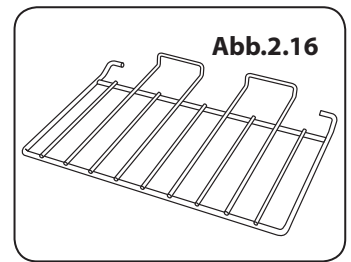
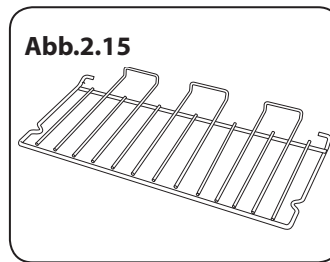
Drücken Sie den entsprechenden Schalter, um die Backofenleuchten einzuschalten (**Abb.2.23**).

Bei Ausfall einer der Leuchten des Backofens vor dem Auswechseln der Glühlampe den Geräteschutzschalter des Herdes ausschalten. Genaueres zum Auswechseln einer Glühlampe der Ofenbeleuchtung siehe Abschnitt „Problembeseitigung“.

### Schublade

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

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



### 3. Hinweise zum Kochen

---

#### Benutzung Ihres Induktionsherds

Wenn Sie noch nie an einem Induktionsherd gearbeitet haben, beachten Sie bitte Folgendes:

Stellen Sie sicher, dass Ihre Pfannen für die Verwendung auf einem Induktionsherd geeignet sind. Edelstahl, emaillierter Stahl oder Gusseisen ist ideal. Überprüfen Sie beim Kauf von Pfannen, dass diese über eine magnetische Grundplatte verfügen.

Nehmen Sie sich Zeit, um mit dem Induktionsverfahren vertraut zu werden: es ist schnell und leistungsfähig und doch sanft. Beim Garen auf kleiner Flamme wird Ihnen auffallen, dass Flüssigkeiten scheinbar aufhören zu wallen und anschließend fast umgehend wieder aufsprudeln. Dies ist ganz normal.

Bei der Verwendung einer Induktionskochstelle bemerken Sie möglicherweise ein leichtes Vibrationsgeräusch vom Kochgeschirr. Auch das ist ganz normal und hängt von Art und Ausführung des verwendeten Kochgeschirrs ab.

Beim Garen werden die Induktionsheizelemente ein- und ausgeschaltet. Es kann so wirken, als ob eine aktive Kochzone ein- und ausgeschaltet wird, doch erreicht den Topfboden eine konstante Wärme. Dies ist ganz normal.

#### Kochen mit einem Multifunktionsofen

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

#### Allgemeine Hinweise zum Ofen

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

Backbleche, auf denen 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.

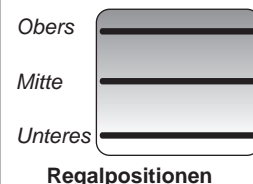
**Wenn der Ofen eingeschaltet ist, lassen Sie die Tür nicht länger als notwendig geöffnet, da sonst die Regler sehr heiß werden können.**

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

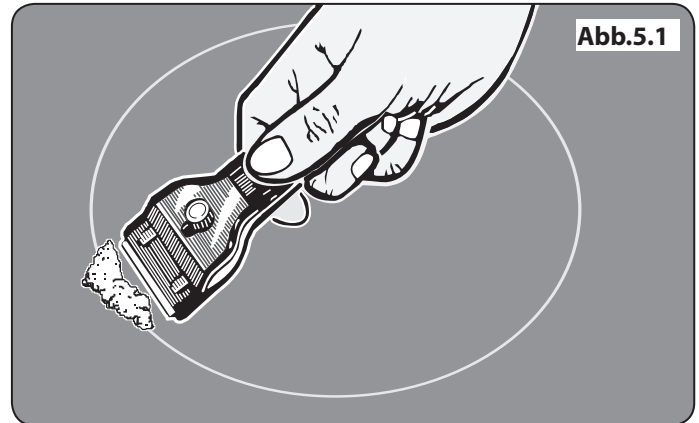
# 5. Reinigen Ihres Herdes

Vor der Durchführung einer größeren Reinigung die Netzversorgung trennen. Dann den Herd abkühlen lassen.

- ⚠ **Niemals Lösungsmittel, Bleichsoda, Ätzmittel, biologische Pulver, Bleichmittel, Bleichen auf Chlorbasis, grobe Scheuermittel oder Salz verwenden.**
- ⚠ **Keine unterschiedlichen Reinigungsprodukte mischen. Sie können miteinander mit gesundheitsschädlichen Ergebnissen reagieren.**

Alle Teile des Herdes können mit heißer Spülmittellauge gereinigt werden. **Achten Sie 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.



## Kochfeld

### Tägliche Pflege

Vergewissern Sie sich zuerst, dass alle Leuchtanzeigen erloschen sind und die Herdoberfläche kühl ist. Tragen Sie einen kleinen Tropfen Glaskeramik-Reinigungsmittel auf der Mitte jeder zu reinigenden Fläche auf. Feuchten Sie ein sauberes Papiertuch an und verreiben Sie das Reinigungsmittel auf der Kochfläche. Wischen Sie zuletzt die Kochfläche mit einem sauberen, trockenen Papiertuch ab.

### Reinigen von Spritzern

Für Spritzer oder Übergekochtes den Herd ausschalten und die Fläche rund um die Kochzone mit einem sauberen Papiertuch abwischen. Befindet sich ein Spritzer (außer einer zuckerhaltigen Substanz) auf der Kochzone, reinigen Sie diese erst, wenn sich der Herd vollkommen abgekühlt hat und folgen Sie den Schritten unten („Reinigen Festgebrannter Spritzer“).

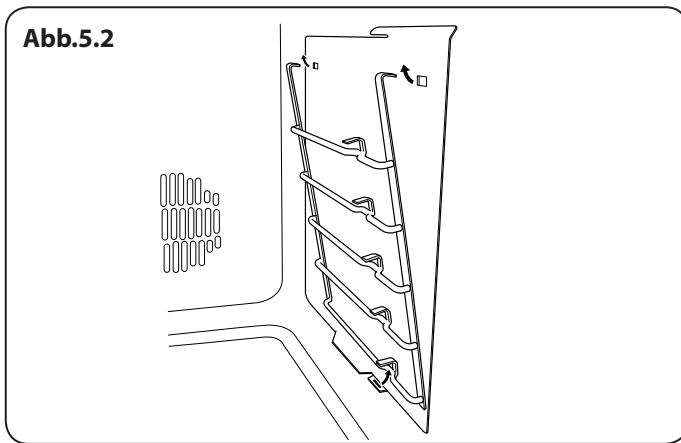
Wenn Sie versehentlich etwas auf der Oberfläche schmelzen oder Nahrungsmittel mit hohem Zuckergehalt (Marmeladen, Tomatensoße, Fruchtsaft, usw.) verschütten, entfernen Sie den Spritzer SOFORT mit einem Glasschaber, während die Kochfläche noch heiß ist.

**WICHTIG:** Schützen Sie Ihre Hand mit einem Ofenhandschuh vor möglichen Verbrennungen.

Schaben Sie das verschüttete oder geschmolzene Material von der Kochzone und schieben Sie es in einen kalten Bereich. Schalten Sie dann den Herd „AUS“ und lassen Sie ihn abkühlen, bevor Sie ihn weiter reinigen. Nachdem sich die Kochfläche abgekühlt hat und die Heizleuchtanzeigen erloschen sind, gehen Sie wie oben unter der täglichen Pflege beschrieben vor.

### Reinigen Festgebrannter Spritzer

Vergewissern Sie sich, dass die Heizleuchtanzeigen erloschen sind und das Kochfeld kalt ist. Entfernen Sie überschüssige, festgebrannte Substanz mit einem Einklingen-Glasschaber. Halten Sie den Schaber ungefähr in einem 30°-Winkel zur

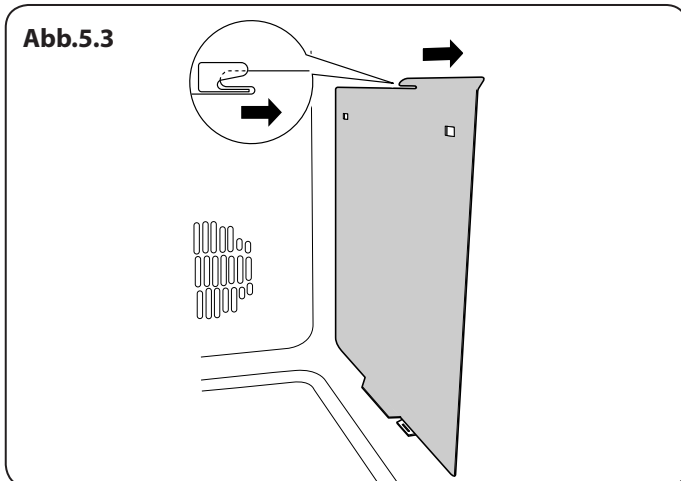


Oberfläche und schaben Sie die festgebrannte Substanz ab (**Abb.5.1**).

## Bedienblende und Ofentüren

Die Verwendung von scheuernden Reinigungsmitteln wie auch Reinigungsmilch. Beste Ergebnisse erzielen Sie mit einem flüssigen Reinigungsmittel.

Die Bedienblende und die Regler sollten nur mit einem weichen Tuch, ausgewrungen in sauberer, heißer Spülmittellaug, gereinigt werden. Dabei jedoch darauf achten, dass kein überschüssiges Wasser in das Gerät gelangt. Mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen und dann mit einem trockenen Tuch polieren.



## Ofenverkleidungen wieder Anbringen

Zuerst die Roste entfernen. Die Ofenrosthalterungen zum Herausnehmen aus den zwei Halterungslöchern anheben und nach außen ziehen (**Abb.5.2**).

Anmerkung: Die Verkleidungen für die linke und die rechte Seite sind verschieden.

Die Seitenteile zum Entfernen einfach anheben und nach vorne schieben (**Abb.5.3**).

### Ofenverkleidungen wieder Anbringen

Zum Wiedereinsetzen der Verkleidung muss der ausgeschnittene Bereich auf der Oberseite der Verkleidung sein. Die Verkleidung in Richtung hinterer Teil der Ofenkammer schieben. Wenn die Verkleidung wieder angebracht ist, können die Rosthalterungen befestigt werden. Hierzu zunächst den unteren Teil der Halterung in den ausgeschnittenen Bereich einsetzen und dann die zwei Haken oben einsetzen.

### Herd und Herdteiler

Reinigen Sie Herd und Herdteiler mit einem unserer für Emaille geeigneten Herdreiniger.

**WICHTIG: DIE TRENNWAND NICHT IN WASSER TAUCHEN.** Dies kann zu Beschädigung führen.

## Deutsch

### Reinigungsübersicht

Die aufgelisteten Reinigungsmittel sind im Supermarkt oder in Elektrofachgeschäften erhältlich (**Tabelle 5.1**).

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

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

<b>Kochstelle</b>		
<b>Teil</b>	<b>Beschichtung</b>	<b>Empfohlene Reinigungsmethode</b>
Induktionskochfeld	Sicherheitsglas	Heiße Spülmittellauge, ggfs. Scheuermilch/Topfkratzer.
<b>Außenseite des Herdes</b>		
<b>Teil</b>	<b>Beschichtung</b>	<b>Empfohlene Reinigungsmethode</b>
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.
<b>Ofen</b>		
<b>Teil</b>	<b>Beschichtung</b>	<b>Empfohlene Reinigungsmethode</b>
Seiten, Boden, Trennwand und Backofendach	Emaille	Alle Markenofenreiniger, die sich für Emaille eignen. <b>VORSICHT: ÄTZENDE OFENREINIGER: BEFOLGEN SIE DIE ANWEISUNGEN DES HERSTELLERS GENAU.</b> Vermeiden Sie unbedingt Kontakt mit den Ofenelementen.
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 5.1**



## 6. Problembeseitigung

**⚠ Eingriffe oder Reparaturen am Kochfeld DÜRFEN NICHT von unqualifizierten Laien vorgenommen werden. Versuchen Sie nicht, das Kochfeld selbst zu reparieren, da dies zu Verletzungen und Beschädigung am Kochfeld führen kann. Bitte lassen Sie die Reparatur von einer ausgebildeten Fachkraft durchführen.**

**Hinweis:** Das Induktionskochfeld ist zur Eigendiagnose einer Reihe von Problemen fähig und kann diese Informationen dem Benutzer über die Bedienfeldanzeige anzeigen. Fehlercodes werden ggf. nicht angezeigt, wenn Ihr Kochfeld einen Defekt entwickelt hat.

### **Fehlercode E2 wird angezeigt**

Die Elektronikeinheit ist zu heiß. Bitte überprüfen Sie die Installation des Herds und stellen Sie sicher, dass ausreichend Belüftung vorhanden ist. In extremen Fällen kann dieser Fehlercode ebenfalls angezeigt werden, wenn Leerkochen von Kochgeschirr zugelassen wurde. Ziehen Sie im Zweifelsfall Ihren Installateur oder einen qualifizierten Reparaturtechniker zurate.

### **Display funktioniert nicht**

Überspannung oder Verlust der Versorgungsspannung zum Herd. Ziehen Sie im Zweifelsfall Ihren Installateur oder einen qualifizierten Reparaturtechniker zurate.

### **Fehlercode U400 wird angezeigt**

Kochfeld bzw. Herd wurden fehlerhaft angeschlossen. Der Regler schaltet sich nach etwa einer Sekunde ab, und der Fehlercode wird dauerhaft angezeigt.

Ziehen Sie bitte Ihren Installateur oder einen qualifizierten Reparaturtechniker zurate.

### **Fehlercode Er plus Nummer wird angezeigt**

Das Gerät hat einen internen technischen Defekt entwickelt, der vom Benutzer nicht behoben werden kann.

Ziehen Sie bitte Ihren Installateur oder einen qualifizierten Reparaturtechniker zurate.

### **Die Sicherung brennt durch oder der FI-Schalter löst ständig aus**

Ziehen Sie bitte Ihren Installateur oder einen qualifizierten Reparaturtechniker zurate.

### **Das Kochfeld lässt sich nicht einschalten**

Ist eine Sicherung im Sicherungskasten des Hauses durchgebrannt oder wurde ein FI-Schalter ausgelöst?

Wurde das Kochfeld richtig an die Netzversorgung angeschlossen?

Wurde die Kindersicherung aktiviert? Bitte lesen Sie nähere Informationen zu dieser Funktion im Abschnitt zur Kindersicherung nach.

### **Das Induktionskochfeld macht Geräusche**

Bei Gebrauch des Induktionskochfelds können einige Geräusche vom Topf gemacht werden. Dies ist ganz normal und vielleicht am auffälligsten, wenn auf hohen Energiestufen gekocht wird oder fünf Töpfe gleichzeitig benutzt werden. Die Art des Topfes kann ebenfalls zu „Geräuschen“ vom Induktionskochfeld beitragen.

### **Kühlgebläse**

Der Induktionskochherd mit integriertem Kühlgebläse. Dieses Kühlgebläse läuft entweder beim Grillen oder, wenn der Backofen angeschaltet ist. Unter bestimmten Umständen läuft das Kühlgebläse weiter, wenn der Grill oder der Backofen ausgeschaltet sind. Dies ist normal, das Gebläse schaltet sich automatisch aus.

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

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

### **Ein Riss ist in der Kochfeldoberfläche zu sehen**

Den Herd sofort von der Stromversorgung trennen und seine Reparatur veranlassen. Den Herd erst wieder nach der Reparatur benutzen.

### **Mein Kochfeld ist verkratzt**

Verwenden Sie immer die in dieser Anleitung empfohlenen Reinigungsverfahren und stellen Sie sicher, dass Topfböden glatt und sauber sind.

Spuren von Mineralablagerungen von Wasser oder Nahrungsmitteln können mit einem Reinigungsmittel entfernt werden. Winzige Kratzer lassen sich nicht entfernen, werden jedoch mit der Zeit durch Reinigen weniger auffällig.

### **Ein Backofengebläse ist laut**

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

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

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

### **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.

## Deutsch

### 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.

### Der Backofen backt oder brät nicht gleichmäßig

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

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

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

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

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

### 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

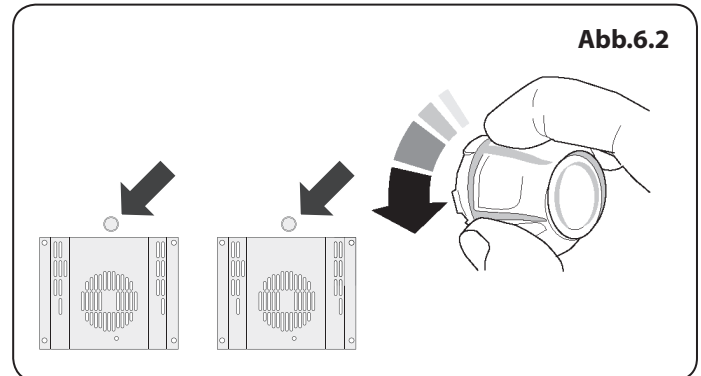
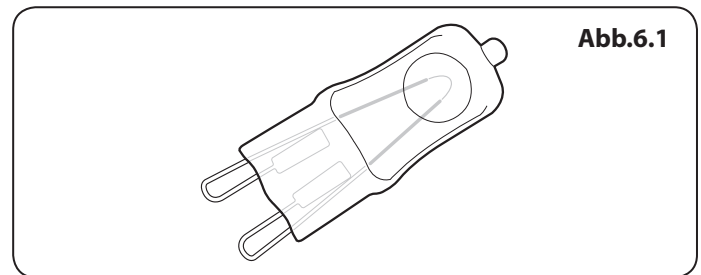
Die Glühlampe ist wahrscheinlich durchgebrannt. Sie können eine Ersatzglühlampe (die nicht unter die Garantie fällt) in den meisten Elektrofachgeschäften kaufen. Fragen Sie nach einer Halogenlampe mit 40 W und 230 V (G9) (**Abb.6.1**).

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

Entfernen Sie die Lampenabdeckung, indem Sie sie eine Viertelumdrehung gegen den Uhrzeigersinn drehen. Die Abdeckung könnte etwas festsitzen (**Abb.6.2**).

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

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



## INSTALLATION

Nach Abschluss prüfen, ob das Gerät elektrisch sicher ist.

# 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.

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

## Sicherheitsanforderungen und Vorschriften

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

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

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

## Belüftungsmaßnahmen

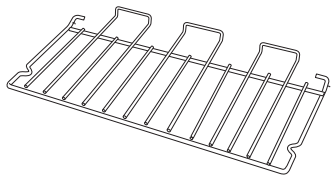
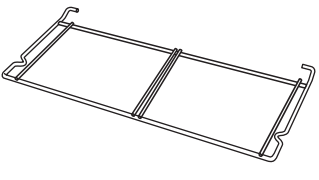
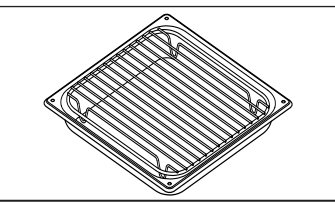
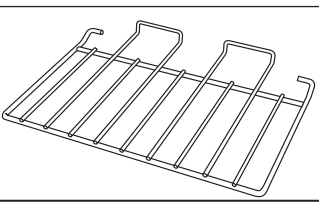
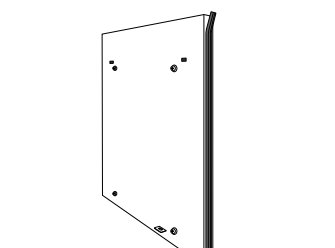
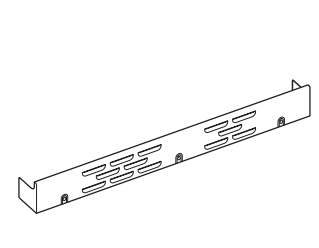
Dieses Gerät wird nicht an eine Abgasleitung angeschlossen. Besonders zu beachten sind deshalb geeignete Belüftungsmaßnahmen.

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

## Standort des Herdes

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

### Überprüfung der Teile:

Ofenroste voller Breite	Grillrostträger
	
2 Grillpfannen mit Halter	3 energiesparende Ofenroste
	
Trennwand	Plint
	

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

- Stützwinkel.
- Vielfachmessgerät: Für elektrische Prüfungen.

Sie benötigen ebenfalls die folgenden Werkzeuge:

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

## INSTALLATION

Nach Abschluss prüfen, ob das Gerät elektrisch sicher ist.

### Aufstellen des Herdes

**Abb.7.1** und **Abb.7.2** zeigt den empfohlenen Mindestabstand des Herdes zu benachbarten Flächen.

Der Herd sollte nicht auf einen Sockel gestellt werden.

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

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

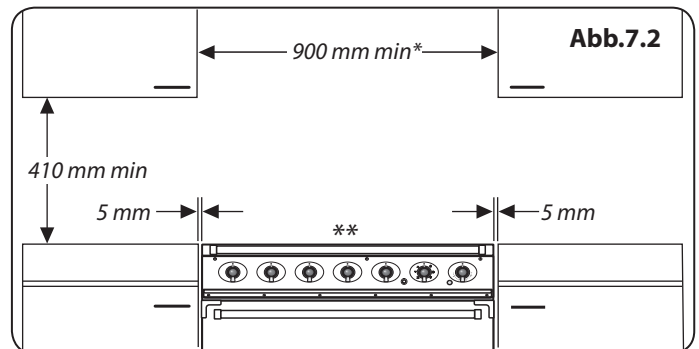
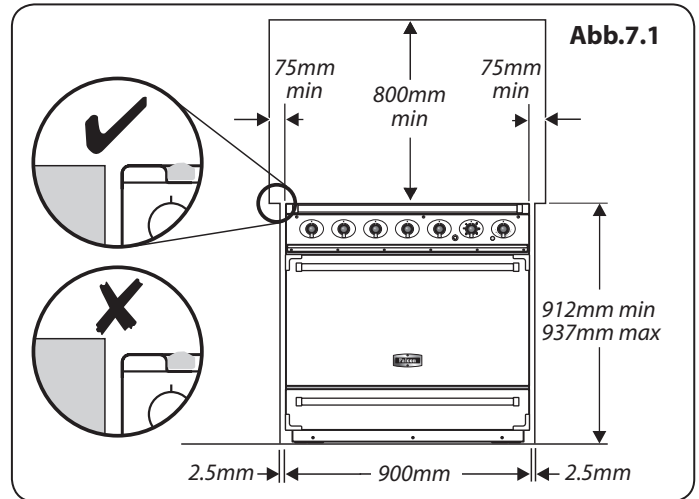
Ein Mindestraum von 650 mm ist zwischen der Oberseite des Kochfeldes und einer waagerechten, entzündlichen Fläche erforderlich.

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

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

Möbel- und Wandflächen auf beiden Seiten und hinter dem Gerät sollten wärme-, spritz- und dampfbeständig sein. Bestimmte Arten von vinyl- oder laminatbeschichteten Küchenmöbeln sind besonders anfällig für Hitzeschäden und Verfärbungen. Wir übernehmen keinerlei Haftung für Schäden wie das Lösen von Laminatbeschichtungen oder Verfärbungen bei Temperaturen unter 65 °C über Raumtemperatur, die durch die normale Verwendung des Herdes verursacht werden.

Wir empfehlen eine Lücke von 910 mm zwischen Einheiten, um Bewegungen des Herdes zu berücksichtigen. Den Herd nicht einklemmen. Es muss möglich sein, den Herd zur Reinigung und Wartung hereinzuschieben und herauszuziehen.



## INSTALLATION

Nach Abschluss prüfen, ob das Gerät elektrisch sicher ist.

# 8. Versetzen des Herdes

Abb.8.1

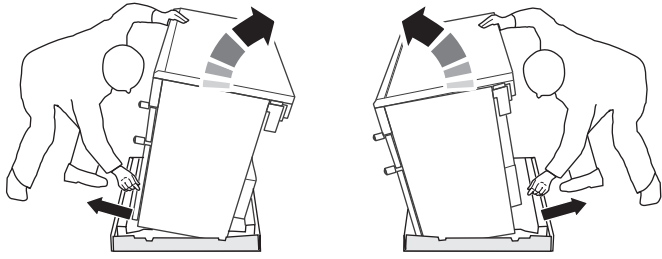


Abb.8.2

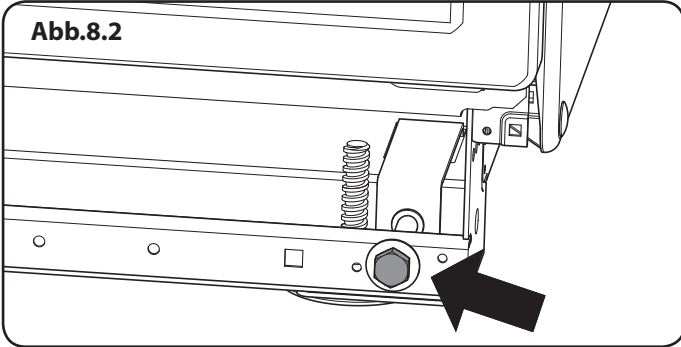


Abb.8.3

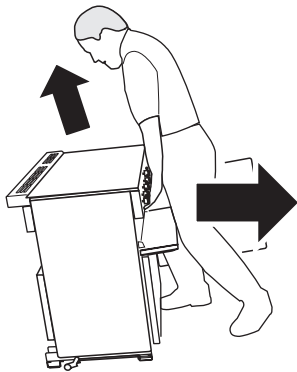
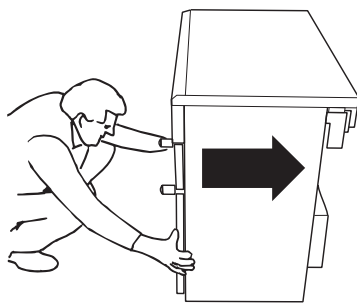


Abb.8.4



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

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

Wir empfehlen, dass zwei Personen den Herd bewegen. Sorgen Sie dafür, dass der Bodenbelag fest angebracht ist oder entfernt wurde, um Beschädigungen beim Bewegen des Herds zu vermeiden.

Entfernen Sie die Polystyrol-Verpackung. Kippen Sie den Herd von der Rückseite nach vorne und entfernen Sie die vordere Hälfte der Polystyrol-Verpackung (**Abb.8.1**). Wiederholen Sie dies an der Rückseite und entfernen Sie die hintere Hälfte des Verpackungsbodens.

### Absenken der Zwei Hinteren Rollen

Um die Höhe an der Rückseite des Ofens einzustellen, führen Sie zuerst einen 13 mm Schraubenschlüssel oder Steckschlüssel in die hexagonale Verstellmutter ein (**Abb.8.2**).

Drehen Sie die Mutter - im Uhrzeigersinn zum Heben und gegen den Uhrzeigersinn zum Senken.

10 vollständige (360°) Drehungen ausführen.

Senken Sie unbedingt **BEIDE HINTEREN ROLLEN AB**.

### Das Versetzen Abschließen

Öffnen Sie die hintere Seite der Bodenplatte aus Karton. Grilltür und die rechte Ofentür öffnen, sodass sich die Unterseite der Bedienblende gut greifen lässt, während Sie den Herd bewegen (**Abb.8.3**).

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

Setzen Sie den Herd nah an seine endgültige Position und lassen Sie nur genug Platz, um hinter ihn greifen zu können (**Abb.8.4**).

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

### Ausrichten des Herdes nach dem Anschluss

Wenn Sie den Herd nach dem Anschluss bewegen müssen, trennen Sie die Stromversorgung und stellen Sie sicher, dass sich das Netzkabel nicht verfangen hat, indem Sie unter die Bedienblende greifen und das Vorderteil des Herdes (**Abb.7-6**) leicht anheben. Stellen Sie beim weiteren Vorgehen sicher, dass das Netzkabel lang genug ist, um den Herd zu bewegen.

Beim Wiederanschieben des Herdes erneut dahinter kontrollieren, um sicherzustellen, dass das Stromkabel sich nicht verfangen hat.

## INSTALLATION

Nach Abschluss prüfen, ob das Gerät elektrisch sicher ist.

### 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, verwenden Sie einen 13 mm Schraubenschlüssel oder Steckschlüssel, um die Stellmutter an den vorderen Ecken des Herdes zu drehen.

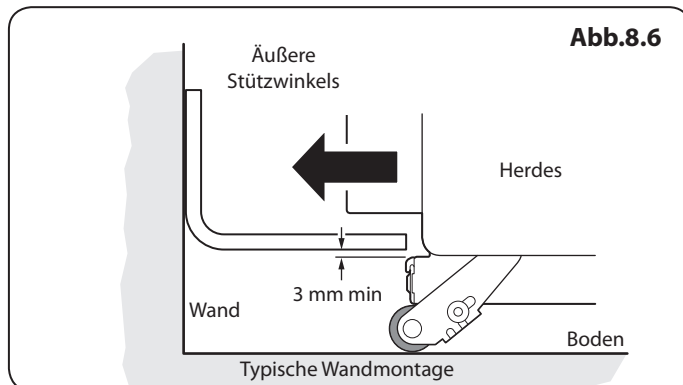
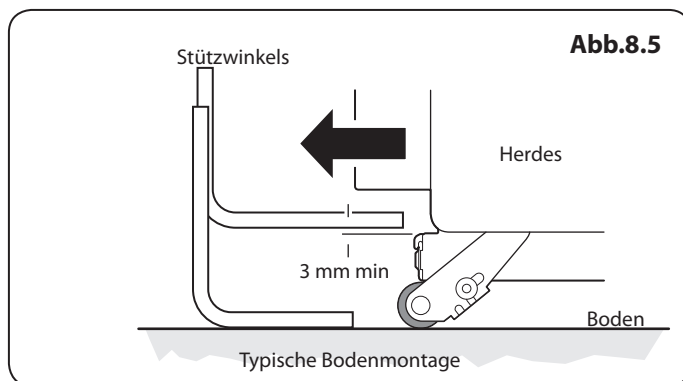
Drehen Sie zum Einstellen der Vorderfüße die Unterteile, um sie zu heben oder zu senken.

### Montage von Konsolen

Geeignete Befestigungsvorrichtungen sehen Sie auf **Abb.8.5** und **Abb.8.6**.

Falls Sie eine Konsolenhalterung verwenden (**Abb.8.5** und **Abb.8.6**), bringen Sie die Konsole so an, dass sie den kleinstmöglichen Abstand zwischen der Konsole und dem Befestigungsschlitz an der Rückseite des Herdes lässt.

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



## INSTALLATION

Nach Abschluss prüfen, ob das Gerät elektrisch sicher ist.

# 9. 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.

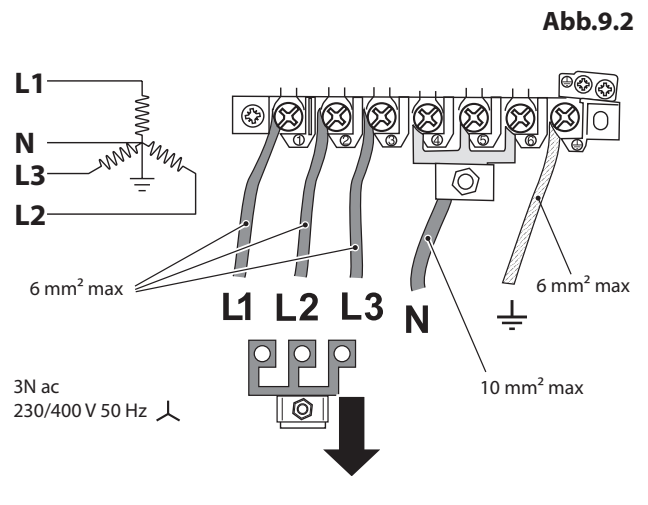
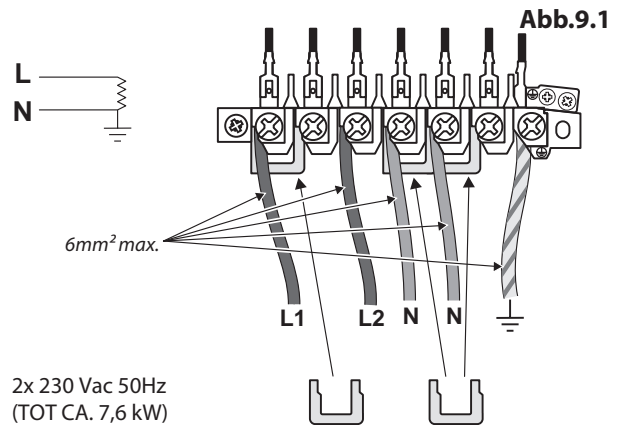
Die gesamte elektrische Belastung des Geräts beträgt etwa 3,6 kW. Die verwendete Kabelgröße sollte für diese Belastung geeignet sein und alle örtlichen Anforderungen erfüllen.

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.9.1** und **Abb.9.2**). Kontrollieren, ob die Verbindungen korrekt angebracht und die Klemmschrauben fest angezogen sind. Das Netzkabel über die Kabelschelle befestigen.

### Fehlerstrom-Schutzschalter (FI-Schalter)

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

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



## INSTALLATION

Nach Abschluss prüfen, ob das Gerät elektrisch sicher ist.

# 10. Endkontrolle

### Kochplattenkontrolle

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

### Backofenprüfungs

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

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

## Endmontage

### Entfernen der Backofentür

Öffnen Sie die Backofentür zum Entfernen vollständig. Schwenken Sie die arretierenden U-förmigen Klammern nach vorne in die Arretierposition (Abb.10.1). Ergreifen Sie die Seiten der Tür, heben Sie sie an und schieben Sie sie dann nach vorne (Abb.10.2).

### Anbringen des Sockels

Die drei Schrauben für die Sockelhalterungen entlang der vorderen Unterkante des Herds entfernen (Abb.10.3). Den Sockel mit diesen Schrauben anbringen (andersfarbige Schrauben finden Sie im losen Zubehör).

### Wiedereinbau der Backofentür

Schieben Sie zum Wiedereinbau der Tür die Scharniere zurück in ihre 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.

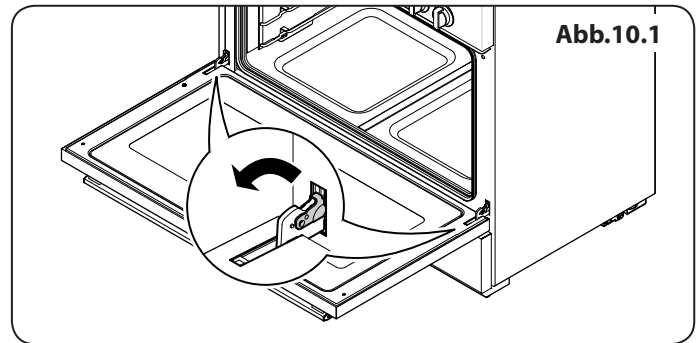


Abb.10.1

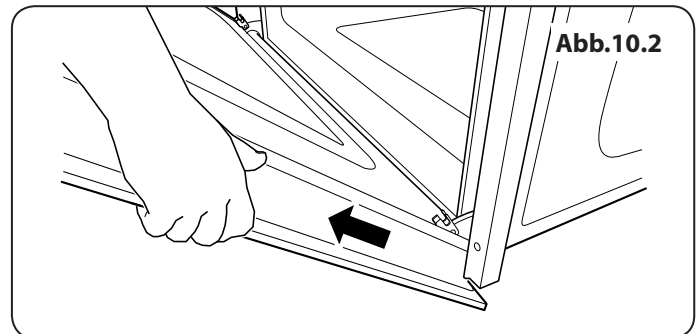


Abb.10.2

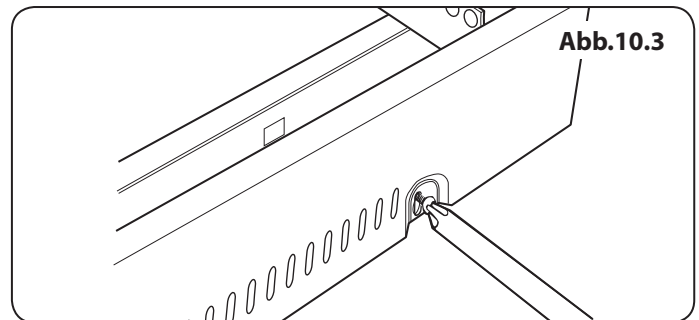
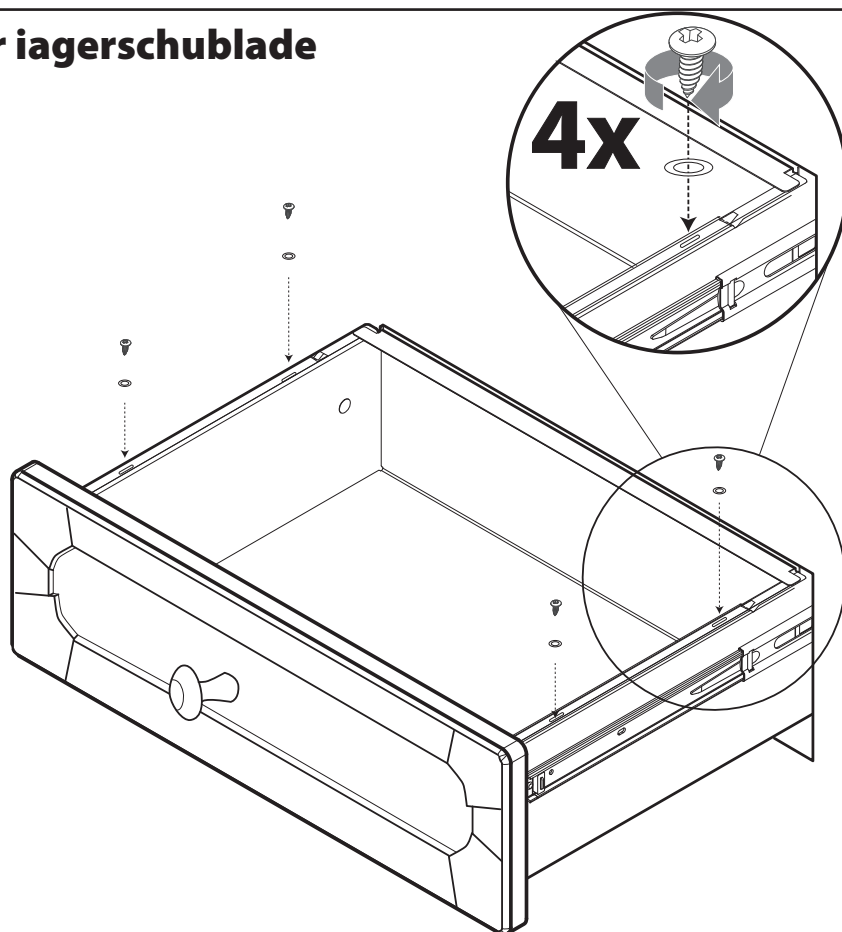


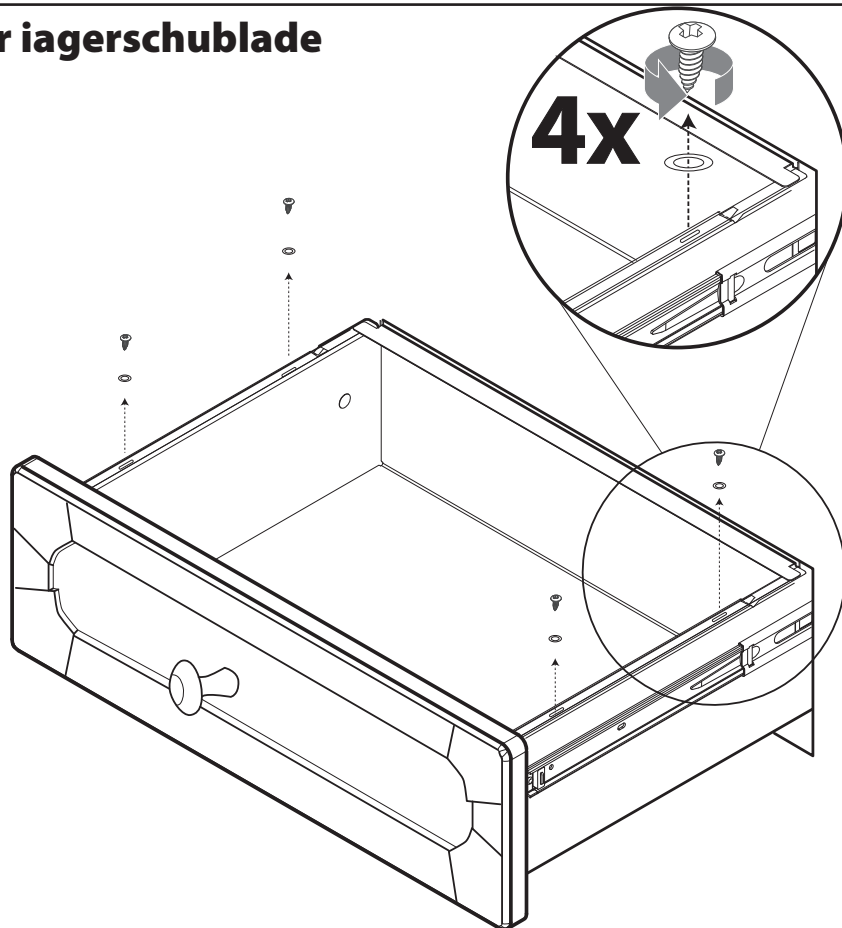
Abb.10.3



### Einsetzen der iagerschublade

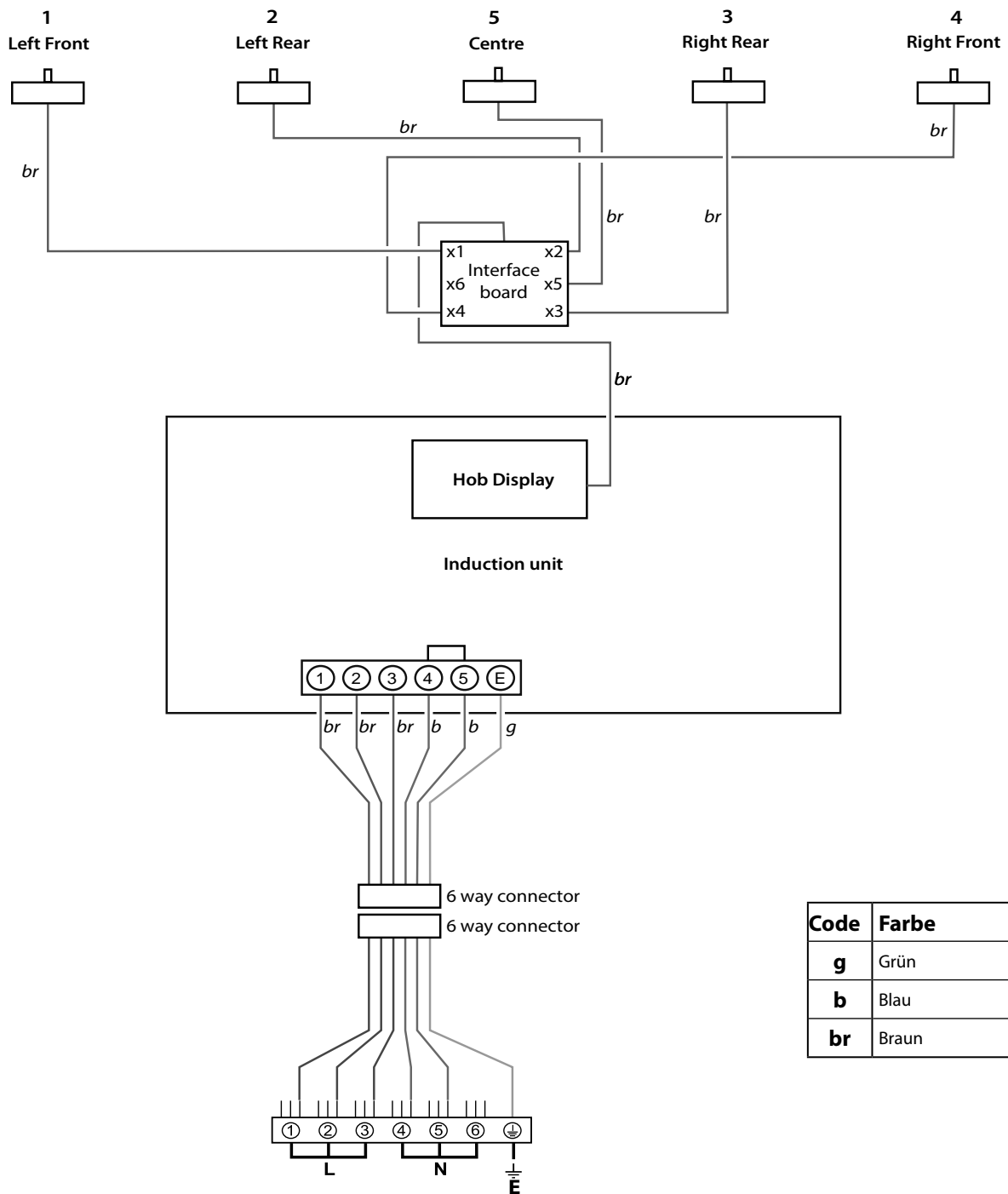


### Entfernen der iagerschublade



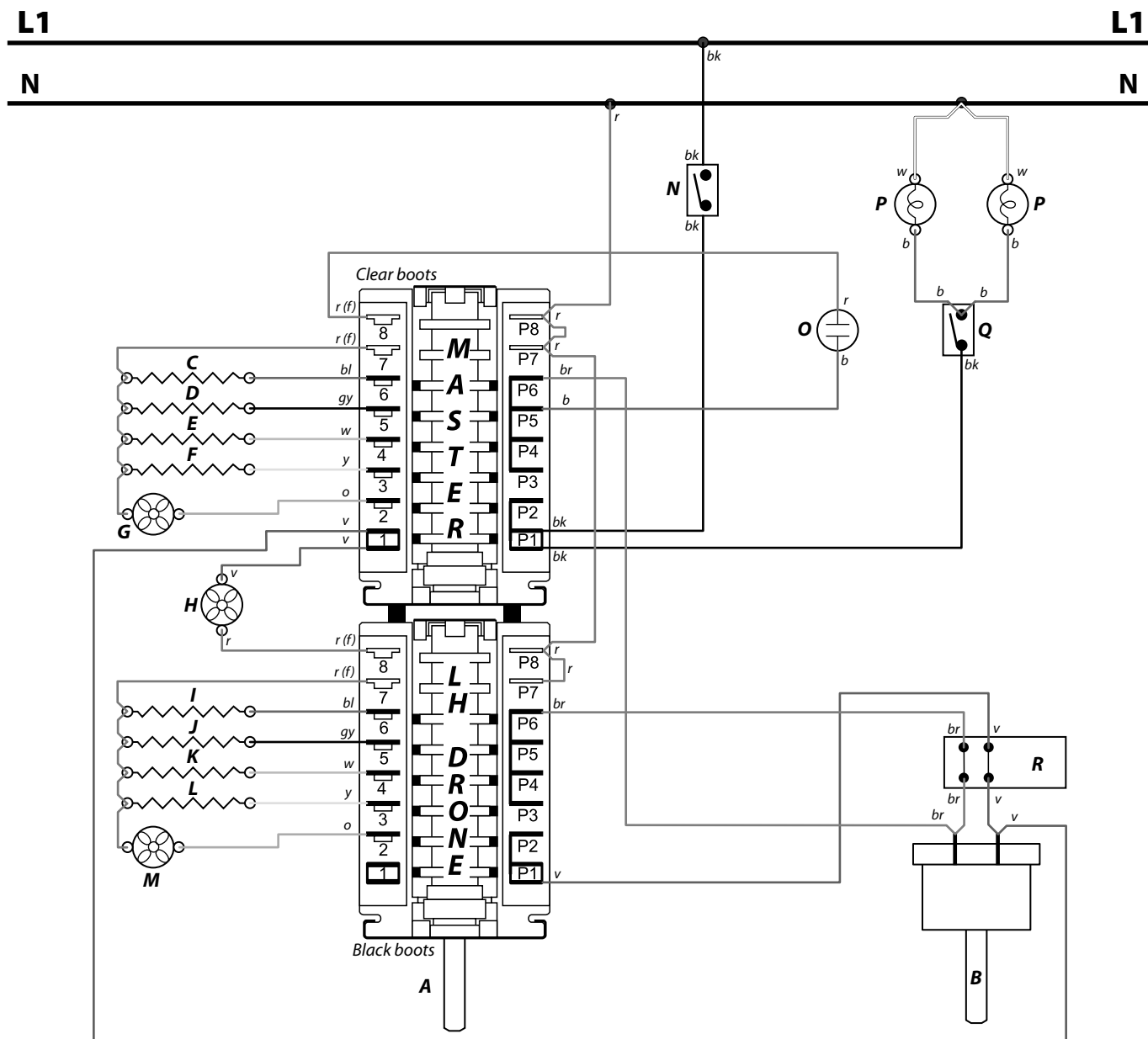
# 11. Schaltplan

## Kochfeld



Code	Farbe
<b>g</b>	Grün
<b>b</b>	Blau
<b>br</b>	Braun

Ofen



Code	Bezeichnung
A	Funktionsschalter Multifunktionsofen
B	Thermostat Multifunktionsofen
C	Rechtes unteres Element
D	Rechtes oberes Element außen
E	Rechtes oberes Element innen
F	Rechtes Gebläseelement
G	Umluft rechts
H	Kühlgebläse
I	Linkes unteres Element

Code	Bezeichnung
J	Linkes oberes Element außen
K	Linkes oberes Element innen
L	Linkes Gebläseelement
M	Umluft links
N	Thermostatschutz
O	Ofenleuchte
P	Backofenleuchte
Q	Ofenlichtschalter
R	Trennschalter

Code	Farbe
b	Blau
br	Braun
bk	Schwarz
or	Orange
r	Rot
v	Voilett
w	Weiß
y	Gelb
g/y	Grün / gelb
gy	Grau
r(f)	Rot (flagge)

## 12. Technische Daten

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

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

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

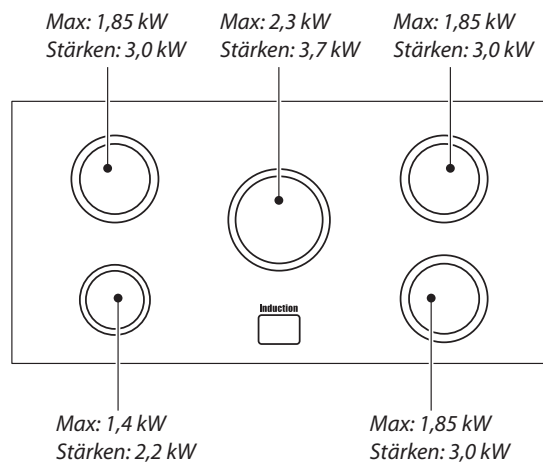
### Anschlüsse

Strom	230 / 400V ~ 50 Hz 3N
-------	-----------------------

### Abmessungen

Modellbezeichnung	Falcon S 900 Induktion	
Gesamthöhe	minimum 912 mm	maximum 937 mm
Gesamtbreite	900 mm	
Gesamttiefe	610 mm ohne Griffen, 680 mm mit Griffen	
Platz für Herdplatte (min.)	650 mm	

### Nennwerte



#### Heizplatte energiespartipps:

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

#### Ofen energiespartipps:

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

## Leistungsdaten Heizplatte

Marke	Falcon
Modellbezeichnung	900 S
Größe	900
Type	Induktion

Art des Kochfelds	Induction
Anzahl der elektrischen Zonen	5
Zone 1 - Ø cm	15.5
Heiztechnik	
Energieverbrauch (Elektrisches Kochen) - Wh/kg	180
Zone 2 - Ø cm	18.5
Heiztechnik	
Energieverbrauch (Elektrisches Kochen) - Wh/kg	172
Zone 3 - Ø cm	21.5
Heiztechnik	
Energieverbrauch (Elektrisches Kochen) - Wh/kg	171
Zone 4 - Ø cm	18.5
Heiztechnik	
Energieverbrauch (Elektrisches Kochen) - Wh/kg	172
Zone 5 - Ø cm	18.5
Heiztechnik	
Energieverbrauch (Elektrisches Kochen) - Wh/kg	172
Zone 6 - Ø cm	-
Heiztechnik	
Energieverbrauch (Elektrisches Kochen) - Wh/kg	-
Energieverbrauch (Energieverbrauch elektrisches Kochfeld) - Wh/kg (*)	173

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

## Deutsch

### Ofendaten

Marke		Falcon
Modellbezeichnung		Falcon S
Art des Ofen		Strom
Masse	kg	137
Anzahl der Kammern		2
<b>Single Hohlraum</b>		
Kraftstoffart		Strom
Art des Kammern *Klapptür		Multifunktion*
Leistung - Heißluft		2.75
Leistung - Gebläseumluft		3.3
Volumen	Liter	114
Energieverbrauch (Strom) - konventionell	kWh / cycle	1.16
Energieverbrauch (Strom) - Gebläseumluft	kWh / cycle	1.03
Energieeffizienzindex - konventionell		112.8
Energieeffizienzindex - Gebläseumluft		100.1
Energieklasse		A

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

<b>Maximale elektrische Gesamtlast bei 230 V</b> (Ca.-Wert insgesamt, einschließlich Backofenleuchten, Backofenlüfter usw.):	14.2 kW
--	---------



Clarence Street, Royal Leamington Spa,  
Warwickshire, CV31 2AD, England.  
Tel: +44 (0) 1926 457628  
E-mail: [consumers@falconappliances.co.uk](mailto:consumers@falconappliances.co.uk)

