



# GEBRAUCHSANLEITUNG & INSTALLATIONS ANLEITUNG

Classic | Classic Deluxe  
90 Keramik

U110778-01

# 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>10. Installation</b>	<b>28</b>
Persönliche Sicherheit	1	Lieber Installateur	28
Elektrischer Anschluss	1	Sicherheitsanforderungen und vorschriften	28
Seltsame Gerüche	2	Belüftungsmaßnahmen	28
Belüftung	2	Aufstellung des Herdes	28
Wartung	2	Aufstellen des Herdes	30
Umgang mit Keramikbestandteilen	3	Versetzen des Herdes	31
Ofenpflege	5	Senken Sie die zwei hinteren Rollen	31
Pflege des Kochfelds	5	Das Versetzen abschließen	31
Der Grill / Der Gleitgrill	5	Ausrichten des Herdes nach dem Anschluss	32
Kühlgebläse	5	Ausrichten des Ofens	32
Herdpflege	5	Elektrischer Anschluss	33
Reinigung	6	Endkontrolle	33
<b>2. Der Herd im Überblick</b>	<b>7</b>	Endmontage	34
Kochfeld	7	Kundendienst	34
Der Gleitgrill	9	<b>11. Schaltplan</b>	<b>35</b>
Zusätze	10	<b>12. Technische Daten</b>	<b>38</b>
<b>3. Die Backöfen</b>	<b>12</b>		
<b>4. Uhr mit 3 Knöpfen</b>	<b>15</b>		
<b>5. Uhr mit 6 Knöpfen</b>	<b>17</b>		
<b>6. Hinweise zum Kochen</b>	<b>20</b>		
<b>7. Tabelle des Kochens</b>	<b>21</b>		
<b>8. Reinigen Ihres Herdes</b>	<b>22</b>		
<b>9. Problembeseitigung</b>	<b>26</b>		



# 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.
- Dieses Gerät ist nur zum Kochen und Backen in Haushalten geeignet. Die Verwendung für andere Zwecke kann zum Verlust Ihrer Gewährleistungs- oder Haftungsansprüche führen.
- 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.
- Brennbare Materialien wie etwa Vorhänge und entzündliche Flüssigkeiten sollten im sicheren Abstand zu Ihrem Herd angebracht oder aufgestellt sein.

- Versprühen Sie keine Aerosole in der Nähe des Herdes, während er eingeschaltet ist.

## 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.

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

# Deutsch

## 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

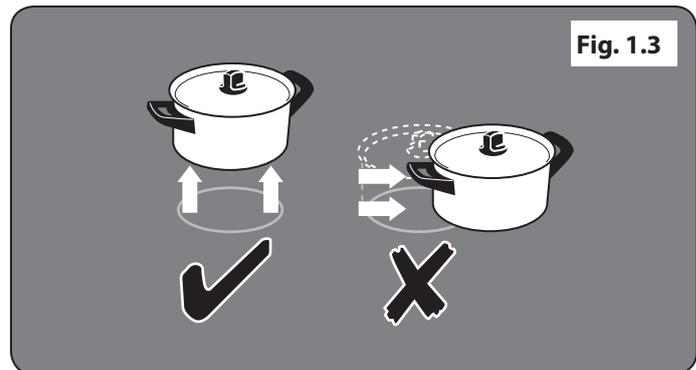
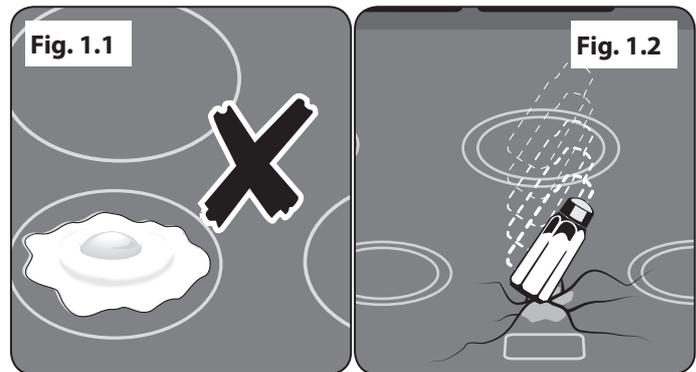
- Das Gerät darf ausschließlich durch einen qualifizierten Service-Techniker gewartet werden und es sind nur zugelassene Ersatzteile zu verwenden. Für dieses Gerät wird eine jährliche Wartung empfohlen.
- Verwenden Sie **KEIN** Kochgeschirr auf der Kochstelle, das an den Kanten übersteht.
- Lassen Sie 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** Handtuch oder dickes Tuch anstelle eines Topfhandschuhs – es könnte beim Kontakt mit einer heißen Oberfläche Feuer fangen.
- 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.

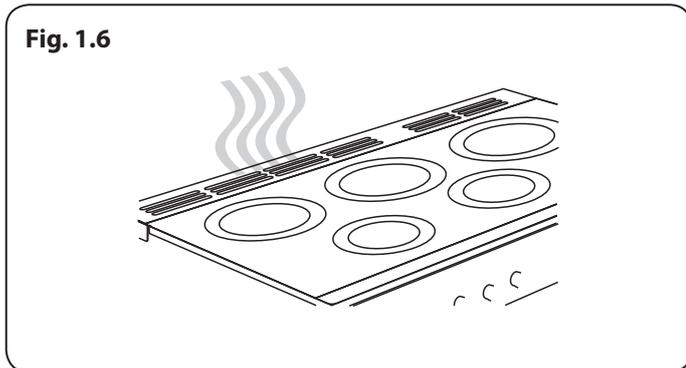
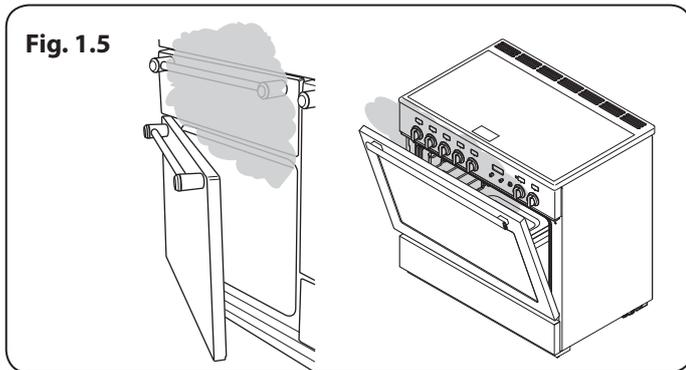
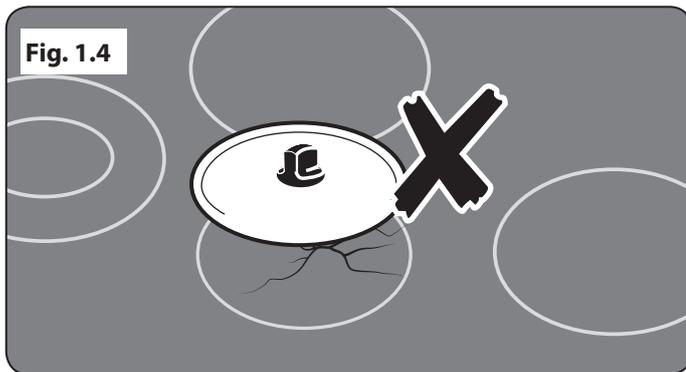
- Verwenden Sie keine unstabilen Töpfe und stellen Sie sicher, dass Sie die Griffe vom Rand der Kochstelle entfernt halten.
- Lassen Sie die Kochstelle niemals unbeaufsichtigt auf einer hohen Einstellung. Überkochende Töpfe können zu Rauch führen und Fettspritzer können Feuer fangen. Benutzen Sie, wenn 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 **NIEMAL**s unbeaufsichtigt. Erwärmen Sie Fett stets langsam und lassen Sie es nicht unbeaufsichtigt. 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.

## Umgang mit Keramikbestandteilen

- 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 (**Fig. 1.1**).
- 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 Gegenstand (z. B. ein Salzstreuer) zu einem Riss oder Bruch der Oberfläche führen (**Fig. 1.2**).
- 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 (**Fig. 1.3**).
- Legen Sie auf keinen Fall **HEISSE DECKEL** auf die Herdplatte (**Fig. 1.4**). 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).



## Deutsch



- 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 Bedientasten 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. (**Fig. 1.5**). 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.

## Der Grill / Der Gleitgrill

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

## 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 (**Fig. 1.6**).

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

## 2. Der Herd im Überblick



Abb.2.1

Der 90 Keramik (Abb.2.1) besitzt die folgenden Funktionen:

- A. Ein Keramikkochfeld
- B. Eine Bedienblende
- C. Ein Gleitgrill
- D.

<b>Umluftbacköfen</b>	<b>Multifunktions oven</b>
Classic	Classic Deluxe Automatikherd

- E. Hoher Umluftofen

### Kochfeld

Benutzen Sie nur Töpfe und Pfannen, die für Glaskeramikkochfelder geeignet sind. Wir empfehlen Edelstahltöpfe oder Töpfe aus emailliertem Stahl, da Töpfe und Pfannen mit Kupfer oder Aluminiumböden Spuren auf dem Kochfeld hinterlassen, die sich nur schwer entfernen lassen.

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.

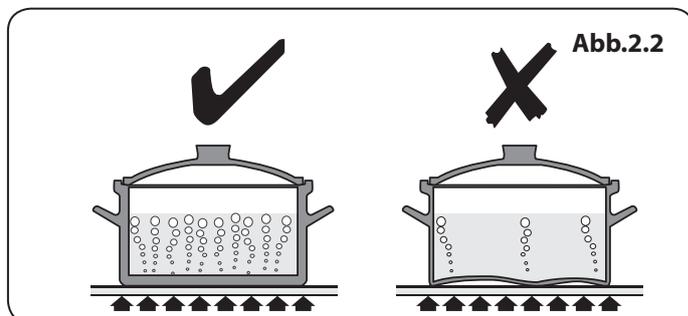


Abb.2.2

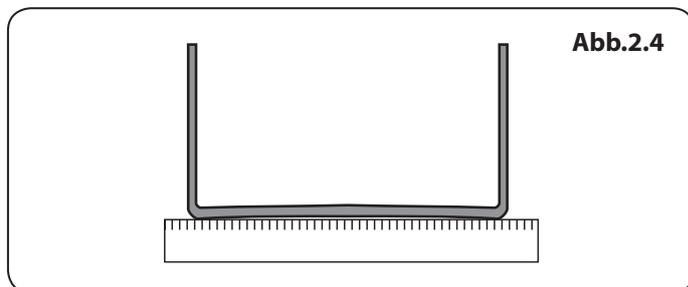


Abb.2.4

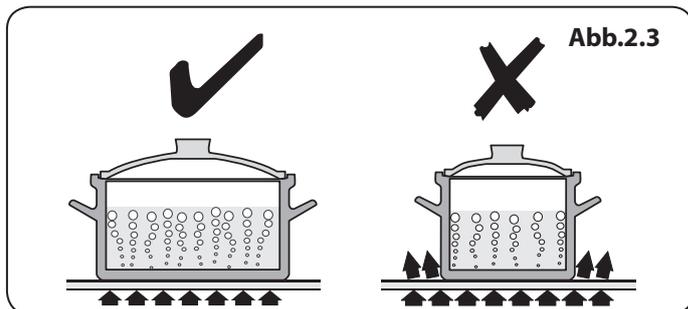
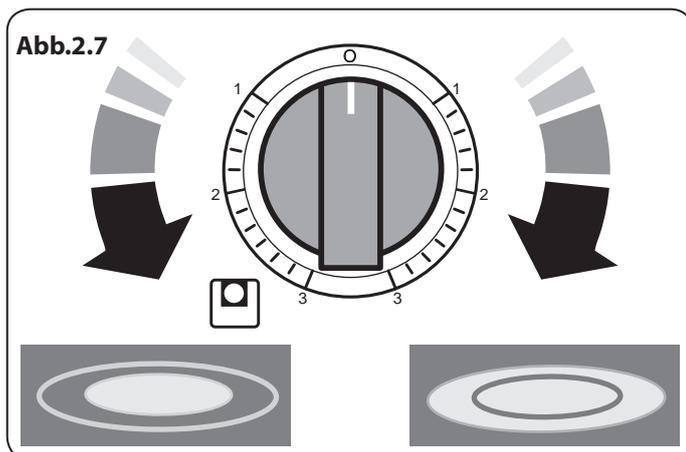
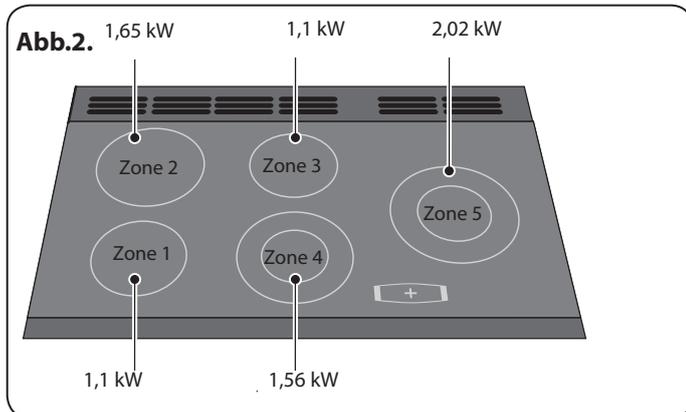
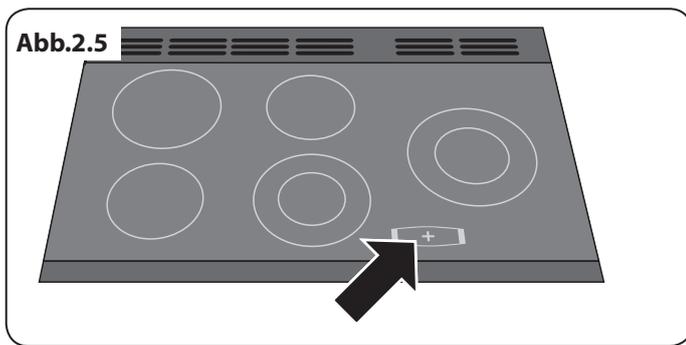


Abb.2.3



Die allerbesten Töpfe und Pfannen haben Böden, die im kalten Zustand leicht gewölbt sind (**Abb.2.4**). Wenn Sie ein Lineal unter den Boden halten, sehen Sie eine kleine Lücke in der Mitte. Wenn sich die Töpfe erwärmen, dehnt sich das Metall und liegt flach auf der Kochfläche.

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

Verwenden Sie immer Töpfe und Pfannen der gleichen Größe wie (oder etwas größer als) die auf der Kochfeldoberseite markierten Flächen (**Abb.2.3**). Aufsetzen eines Deckels hilft, den Inhalt schneller kochen zu lassen.

Vor dem Abnehmen eines Topfes den Regler stets ausschalten.

Für jede der Kochzonen sind Leuchtanzeigen vorhanden (**Abb.2.5**). Die Leuchtanzeigen leuchten auf, wenn ein Regler eingeschaltet ist und bleiben erleuchtet, während sich die Oberfläche abkühlt.

**⚠ Seien Sie stets vorsichtig, wenn Sie die Oberfläche berühren, auch wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist – es kann heißer sein, als Sie denken.**

Die Nennleistungen der Kochzonen werden in (**Abb.2.6**) dargestellt.

Die mit zwei konzentrischen Kreisen markierten Bereiche haben ein Innen- und ein Außenelement (**Abb.2.7**). Drehen Sie den Regler nach rechts, um die gesamte Fläche für größere Töpfe zu erhitzen und drehen Sie ihn nach links, um für kleinere Töpfe nur den inneren Teil zu erhitzen.

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

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

Verwenden Sie nur wärmebeständiges Geschirr.

## Der Gleitgrill

Öffnen Sie die Tür und ziehen Sie den Träger (**Abb.2.8** und **Abb.2.9**) am Griff nach vorne.

Der Grill hat zwei Elemente, mit denen entweder die gesamte Fläche der Grillpfanne oder nur die rechte Hälfte erhitzt werden kann.

Die Temperatur durch Drehen des Reglers passend einstellen. Drehen Sie den Regler im Uhrzeigersinn, um den gesamten Grill zu heizen (**Abb.2.10**).

Um die rechte Hälfte zu erhitzen, drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn. Die Neonleuchte am Grillregler leuchtet auf.

Für das beste Ergebnis den Grillauszug wieder in den Grillraum schieben und die entsprechenden Teile des Grills zwei Minuten vorheizen. Der Grillhalter kann herausgenommen und die Speisen darauf gelegt werden, während Sie auf das Vorheizen des Grills warten.

**⚠ Lassen Sie den Grill NICHT mehr als ein paar Augenblicke ohne eine Grillpfanne darunter eingeschaltet, da die Regler heiß werden können.**

Sobald der Grill vorgeheizt ist, nehmen Sie die Grillpfanne wieder heraus und setzen Sie den Halter mit der Speise darauf wieder ein. Schieben Sie die Grillpfanne oder den Träger wieder in den Grillraum. Achten Sie darauf, dass die Grillpfanne beim Grillen vollständig in den Ofen eingeschoben ist.

**⚠ Frei zugängliche Teile können heiß sein, wenn der Grill in Gebrauch ist. Von Kleinkindern fern halten.**

Der Grillpfannenrost (**Abb.2.8**) kann umgedreht werden, um zwei Grillstellungen zu erhalten (**Abb.2.11**).

Der Grillpfannenrost (**Abb.2.9**) kann umgedreht werden, um vier Grillstellungen zu erhalten (**Abb.2.12**).

**⚠ Niemals die Grilltür schließen, während der Grill eingeschaltet ist.**

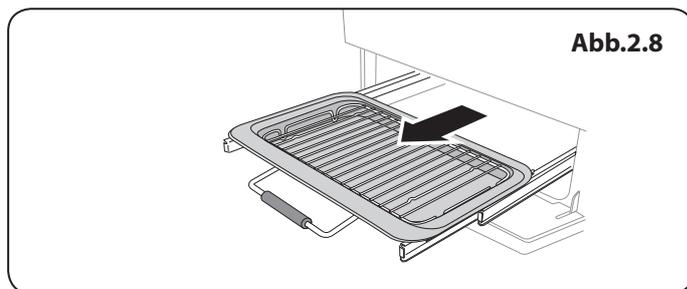


Abb.2.8

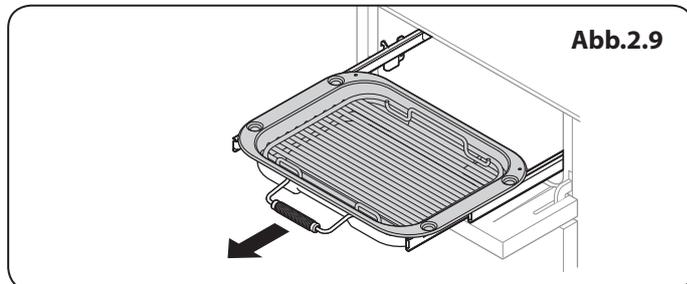


Abb.2.9

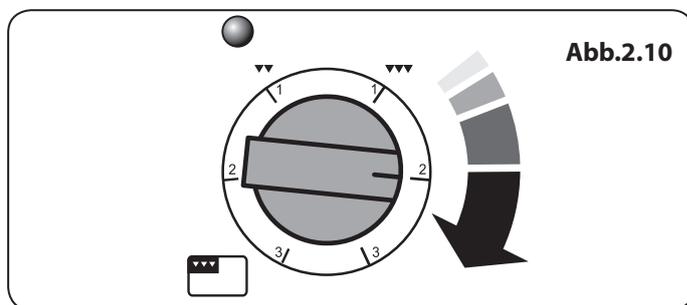


Abb.2.10

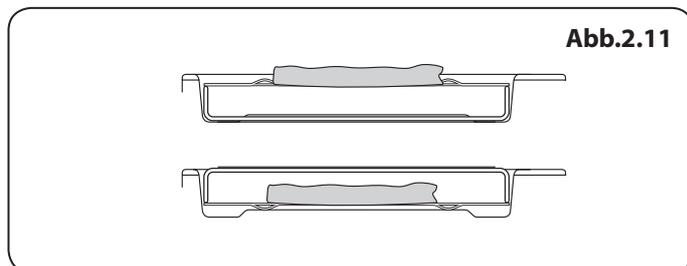


Abb.2.11

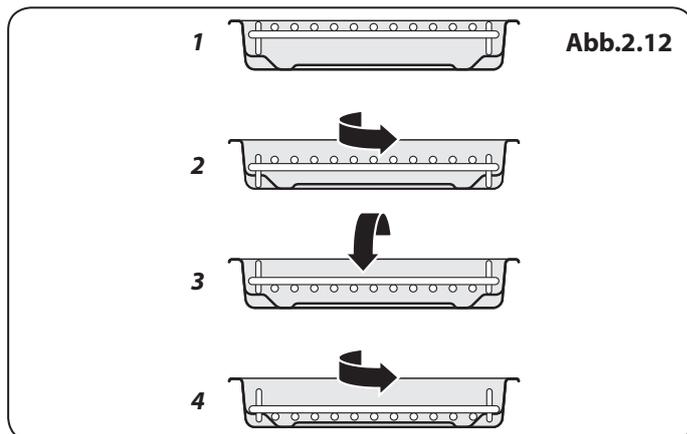
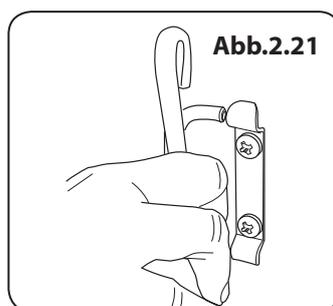
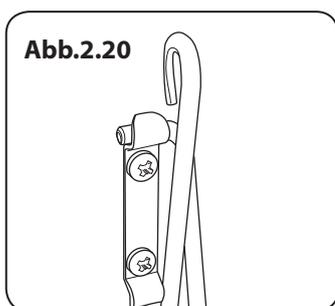
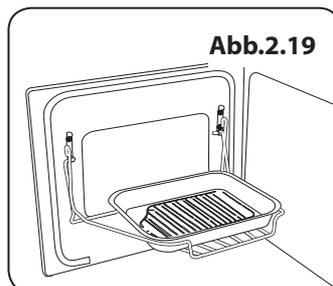
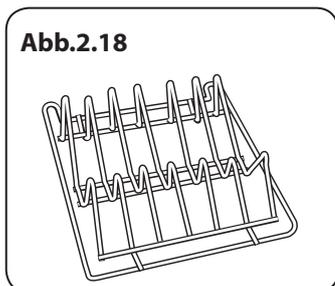
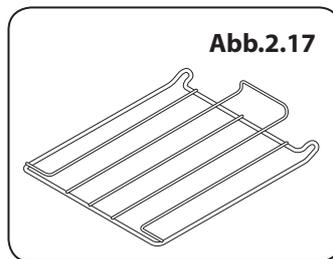
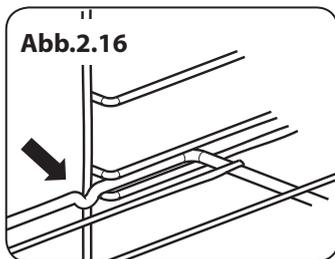
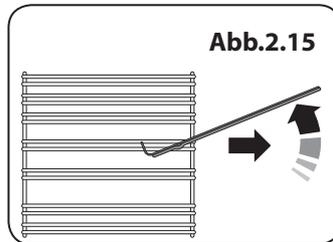
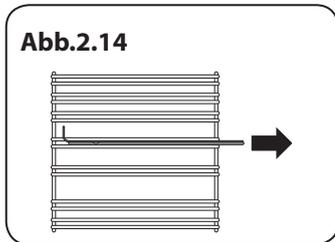
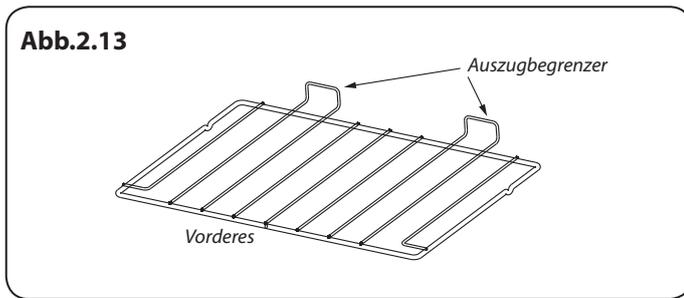


Abb.2.12



## Zusätze

### Ofenroste (Hauptofen)

Wenn ein Gitterrost (**Abb.2.13**) herausgezogen wird, bleibt es ihm Ofen fixiert, kann aber leicht herausgenommen und wieder hineingeschoben werden.

Den Rost nach vorne ziehen, bis die Rückseite des Rostes durch die Einschubleistenanschlüge in den Ofenseiten gestoppt wird (**Abb.2.14**).

Die Vorderseite des Rostes anheben, sodass die Rückseite des Rostes unter dem Einschubleistenanschlag hindurchgeht, und dann den Rost nach vorne ziehen (**Abb.2.15**).

Um den Rost wieder einzusetzen, den Rost mit einer Rille in der Ofenseite ausrichten und den Rost nach hinten schieben, bis das Ende an den Einschubleistenanschlag stößt. Heben Sie das Vorderteil an, so dass die Rostenden über die Schiebeleistenanschlüge gehen und senken Sie dann das Vorderteil ab, so dass der Rost waagrecht ist und schieben Sie ihn ganz nach hinten (**Abb.2.16**).

### Ofenroste – Rechter (hoher) Ofen

Der hohe Backofen wird mit vier normalen Ofenrosten (**Abb.2.17**) und einem Geschirrwärmer geliefert (**Abb.2.18**).

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

### Das „Handyrack“ (Hauptofen)

Das „Handyrack“ (**Abb.2.19**) passt in die linke Hauptofentür. Braten und Backen auf ihm ist einfach zu überwachen, da es sofort zugänglich ist, wenn die Tür geöffnet ist.

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

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

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

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

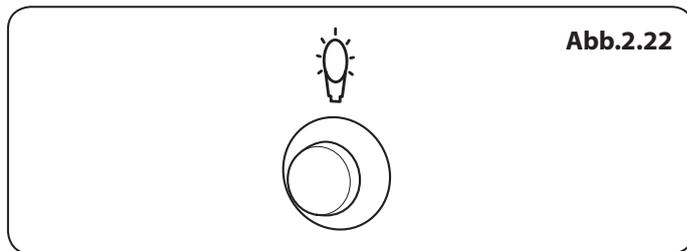
Zur Anbringung des Handyracks eine Seite in die Türhalterung einsetzen (**Abb.2.20**).

Danach die andere Seite herausbiegen und an die andere Halterung anklammern (**Abb.2.21**).

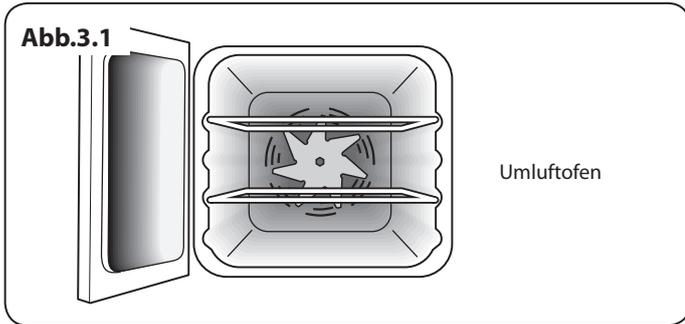
**Backofenleuchte**

Drücken Sie den Schalter, um das Licht einzuschalten  
(**Abb.2.22**).

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



### 3. Die Backöfen



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

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

Der linke Backofen ist je nach Modell entweder ein Umluftofen (**Abb.3.1**) oder ein Multifunktionsofen (**Abb.3.2**).

Der hohe rechte Ofen ist ein Umluftofen (**Abb.3.3**).

In Umluftofen wird ständig heiße Luft zirkuliert, was ein schnelleres und gleichmäßigeres Braten und Backen ermöglicht.

Multifunktionsöfen sind mit einem Backofengebläse und einem Ofengebläseelement sowie mit zwei zusätzlichen Heizelementen ausgestattet. Ein Element befindet sich in der Oberseite des Backofens, das zweite unter dem Ofenboden. Passen Sie auf, dass Sie beim Einschieben oder Herausnehmen von Speisen nicht das obere Element und den Elementdeflektor berühren.

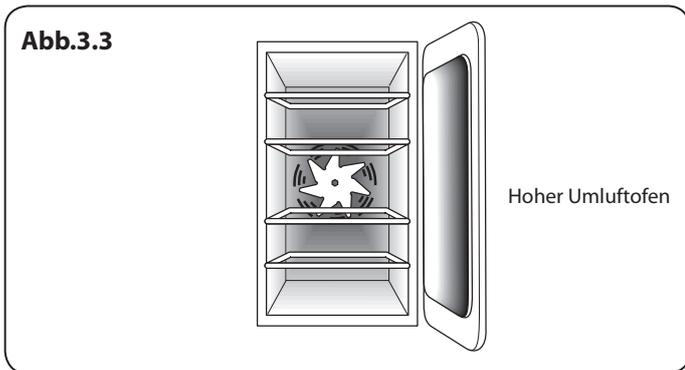
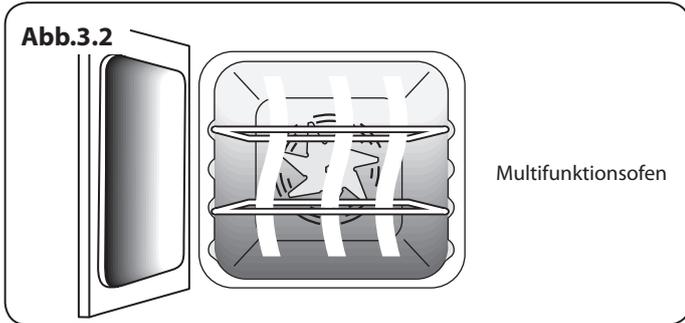
Der Multifunktionsofen besitzt 3 Hauptgarfunktionen: **Heißluft**, **Umluft** und **Ober/Unterhitze**. Mit diesen Funktionen sollten Sie den Großteil Ihrer Garvorgänge erledigen.

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 3.1** enthält eine Zusammenfassung der Funktionen des Multifunktionsofens.

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



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

**Tabelle 3.1**

## Multifunktionsofens

### Schnellheizfunktion „Rapid Response“ (nur Classic Deluxe)

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

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

Wenn die Temperatur erreicht ist, erlischt die Leuchte und das Element oben im Ofen schaltet sich ab.

Die Backofentemperatur wird dann durch das Umluftelement und das Gebläse aufrechterhalten.

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

### Heißluftbackofen

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

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

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

### Grillen mit Heißluft

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

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

Sie werden ebenfalls bemerken, dass die Speisen weniger beobachtet und umgedreht werden müssen als beim normalen Grillen. Heizen Sie diese Funktion vor der Zubereitung vor. Für beste Ergebnisse empfehlen wir, dass die Grillpfanne nicht auf dem obersten Blech platziert wird.

### Umluftofen



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

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

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

### Konventioneller Backofen (Ober- und Unterhitze)



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

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

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

### Bräunungselement



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

### Unterhitze



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

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

### Auftauen



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

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

Abb.3.4

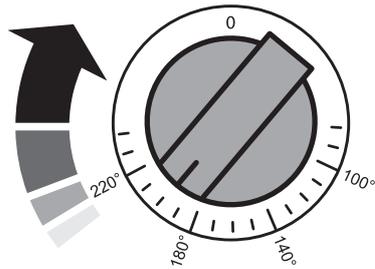
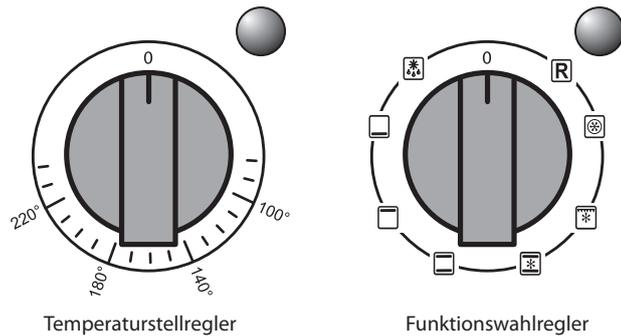


Abb.3.5



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

Beim Auftauen die Ofentür geschlossen halten.

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

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

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

## Betrieb der Ofen

### Umluftofens

Drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur (**Abb.3.4**).

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

### Multifunktionsofen

Der Multifunktionsofen hat zwei Regler, einen Funktionswahlregler und einen Temperaturstellregler (**Abb.3.5**).

Drehen Sie den Funktionswahlregler auf eine Backfunktion. Drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur (**Abb.3.4**).

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

Beim Kochen von Speisen mit hohem Wassergehalt ist ggf. ein wenig Dampf am Gitter hinten an der Kochstelle zu sehen. Dies ist ganz normal.

## 4. Uhr mit 3 Knöpfen

Die Uhr muss auf die Uhrzeit eingestellt sein, bevor der Ofen funktioniert.

### Verwenden der Uhr

Zum Ein- und Ausschalten des Ofens auf der linken Seite können Sie die Uhr verwenden. **Die Uhrzeit muss eingestellt sein, damit der linke Ofen funktioniert.**

**HINWEIS:** Beim Einsatz der Zeitschaltuhrfunktionen stellen Sie die Uhr zuerst nach Bedarf, bevor Sie die Backofentemperatur.

Der Ofen kann eingeschaltet werden, wenn das Kochsymbol [🔥] angezeigt wird.

### Einstellen der Uhrzeit

1. Die LCD-Uhr ist in (Abb.4.1). dargestellt. Sobald der Herd an den Strom angeschlossen und eingeschaltet ist, blinkt die Anzeige (00.00) und die Uhrzeit startet von (00.00).
2. Drücken Sie zum Einstellen der Uhr gleichzeitig die Tasten [+] und [-]. Daraufhin beginnt der Punkt zwischen Stunden und Minuten für 5 Sekunden zu blinken. Drücken Sie entweder die Taste [+] oder [-], während der Punkt blinkt, um die korrekte Uhrzeit einzustellen.

**WICHTIG:** Der Ofen-Timer funktioniert nur, wenn die Uhr eingestellt wurde.

### Einstellen der Eieruhr

Der Minutenton [🔔] bietet die Möglichkeit, einen Countdown von 00.01 h bis 23.59 h einzustellen, nach dessen Ablauf ein Alarm ertönt.

1. Drücken Sie einmal die Modustaste [M] (Abb.4.2). Das Glockensymbol [🔔] blinkt in der Anzeige. Wählen Sie den gewünschten Countdown von 00.01 h bis 23.59 h mithilfe der Taste [+] aus (Abb.4.3). Der Countdown beginnt automatisch, und das Symbol [🔔] wird angezeigt.
2. Sobald die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Alarm.
3. Zum Stoppen des Alarms können Sie eine beliebige Taste drücken.

### Zurücksetzen des Minutentons

Um den Minutenton zurückzusetzen, wählen Sie zunächst das Minutentonprogramm aus, indem Sie die Modustaste [M] drücken. Betätigen Sie anschließend gleichzeitig die Tasten [+] und [-].

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

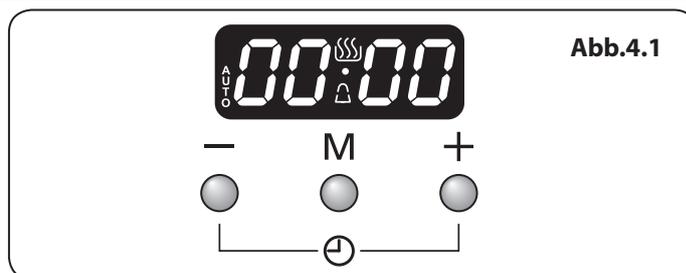


Abb.4.1

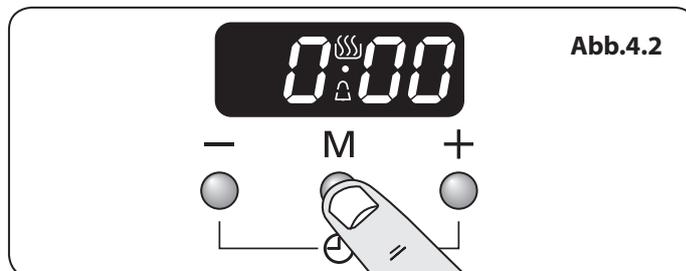


Abb.4.2

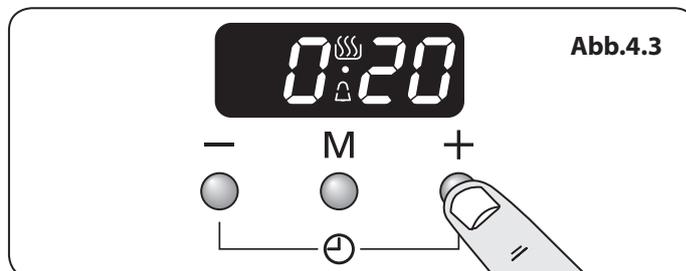


Abb.4.3

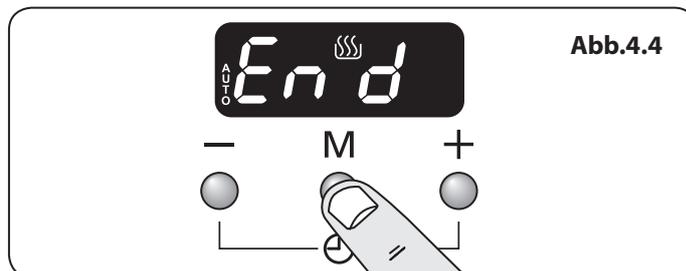
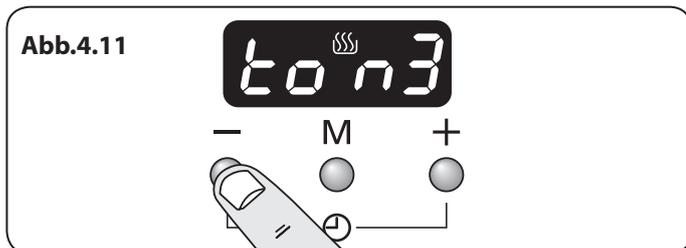
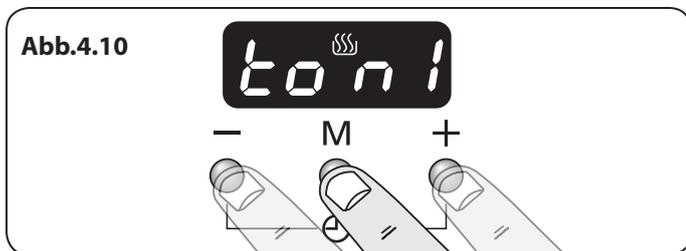
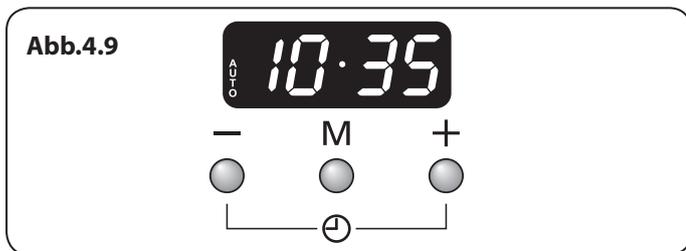
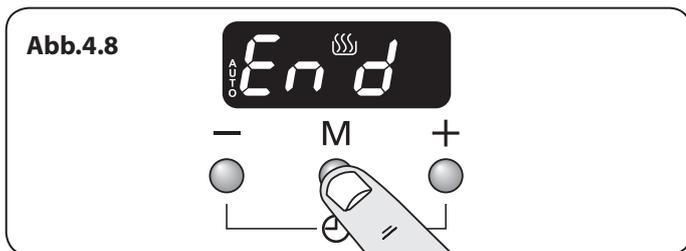
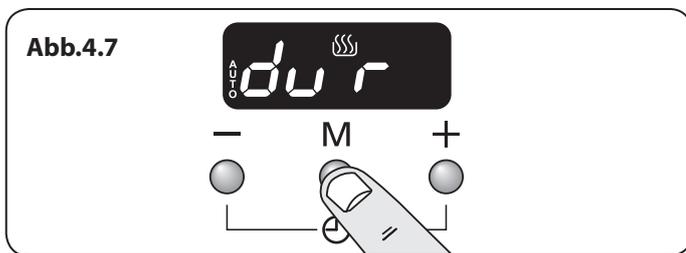
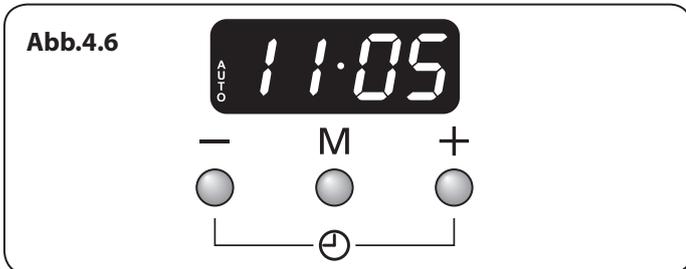
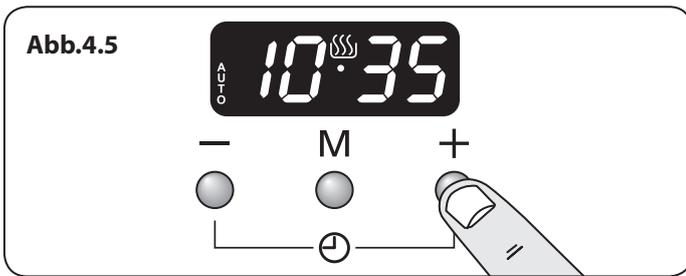


Abb.4.4



## Abstellen des linken Ofens zu einer bestimmten Uhrzeit

1. Drücken Sie dreimal die Modustaste [M], bis die Anzeige blinkt: End (**Abb.4.4**).
2. Wählen Sie die „Stopzeit“ mithilfe der Tasten [+] und [-] aus. Die Anzeige zeigt die aktuelle Uhrzeit zusammen mit den Symbolen AUTO und Kochen an (**Abb.4.5**).
3. Wenn die „Stopzeit“ erreicht ist, ertönt ein Alarm und der Ofen schaltet sich ab. Das Wort „AUTO“ blinkt in der Anzeige (**Abb.4.6**).
4. Nach dem Kochen ertönt ein Alarm. Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Alarm zu stoppen und zum manuellen Kochmodus zurückzukehren. Falls der Alarm nicht gestoppt wird, schaltet er sich nach 7 Minuten automatisch aus.

## Starten und Stoppen des linken Backofens mit dem Timer

Stellen Sie den rechten Ofen ein, um automatisch zu starten und zu stoppen. Nutzen Sie dazu eine Kombination aus „Kochdauer“ und „Stopzeit“.

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

1. Drücken Sie die Modustaste [M], bis die Anzeige blinkt: dur (**Abb.4.7**). Stellen Sie anschließend die „Kochdauer“ mithilfe der Tasten [+] und [-] ein.
2. Drücken Sie die Modustaste [M], bis die Anzeige blinkt: End (**Abb.4.8**). Stellen Sie anschließend die „Stopzeit“ mithilfe der Tasten [+] und [-] ein. Die aktuelle Uhrzeit wird zusammen mit dem Wort „AUTO“ angezeigt (**Abb.4.9**).
3. Stellen Sie den Ofen auf die erforderliche Kochtemperatur ein.
4. Während der „Kochdauer“ leuchtet das Kochsymbol [☹] in der Anzeige auf.
5. Nach dem Kochen ertönt ein Alarm. Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Alarm zu stoppen und zum manuellen Kochmodus zurückzukehren. Falls der Alarm nicht gestoppt wird, schaltet er sich nach 7 Minuten automatisch aus.

## AUTO wird angezeigt. Sie wollen jedoch zum manuellen Garen zurückkehren.

Sie können automatische Einstellungen abbrechen, indem Sie die Tasten [+] und [-] gleichzeitig drücken.

## Ändern der Alarmfrequenz

Sie können die Alarmfrequenz ändern.

1. Drücken Sie dazu gleichzeitig die Tasten [+] und [-] und anschließend die Taste [M]. In der Anzeige wird „ton1, 2 oder 3“ angezeigt (**Abb.4.10**).
2. Drücken Sie zur Auswahl des Tons die Taste [-], bis der gewünschte Ton erreicht ist (**Abb.4.11**).

## 5. Uhr mit 6 Knöpfen

Mit der Uhr können Sie die Backöfen ein- und ausschalten (**Abb.5.1**). Die Uhr muss auf die Uhrzeit eingestellt sein, bevor der Ofen funktioniert.

**Tabelle 5.1** beschreibt die Symbole, die auf der Digitalanzeige zu sehen sind.

### Einstellen der Uhrzeit

Nach erstmaligem Anschluss des Herds an die Stromversorgung oder nach einer längeren Stromunterbrechung blinken auf der Uhranzeige [ 0.00 ] und [AUTO] auf.

Bei der Einstellung der Uhrzeit blinkt der Punkt in der Mitte auf. Nach Abschluss des Prozesses blinkt der Punkt nicht mehr auf und das Symbol [👉] erscheint.

Die Uhrzeit kann auf zweierlei Weise eingestellt werden:

- Drücken und halten Sie die Taste [👉] nieder. Drücken Sie nun die Tasten [+] oder [-], um die Uhrzeit vor- oder zurückzustellen (**Abb.5.2**). Halten Sie die Tasten [+] oder [-] länger als 2 Sekunden gedrückt, um die Uhrzeit schneller vor- oder zurück zu schalten. Lassen Sie die Tasten los, um die Tageszeit einzustellen.
- Drücken Sie die Knöpfe [👉] und [👈] wie gezeigt (**Abb.5.3**) 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.

### Automatisches Dimmen

Solange keine automatischen Programme eingestellt wurden und der Kurzzeitmesser nicht aktiviert ist, wird Ihre Uhr zwischen 22:00 und 06:00 automatisch gedimmt.

### Minutentimer

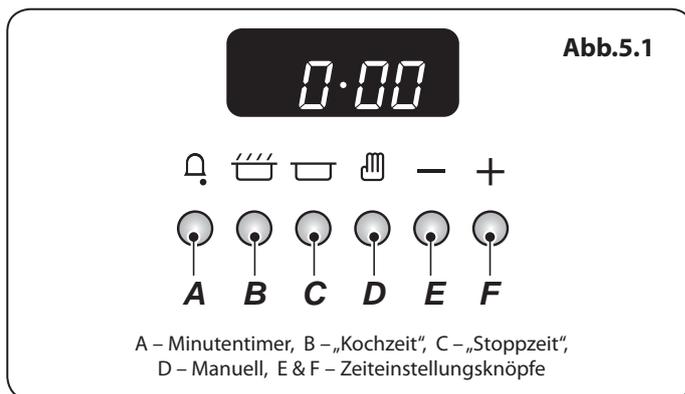
Drücken und halten Sie die Taste [👉] nieder (**Abb.5.4**) und drücken Sie dann die Taste [+] (oder die Taste [-]), bis die gewünschte Kochzeit angezeigt wird (**Abb.5.5**).

Sie können die verbleibende Kochzeit durch Drücken der Taste [👉] anzeigen. Wenn der Piepser ertönt, stellen Sie ihn durch Drücken einer beliebigen Taste ab.

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

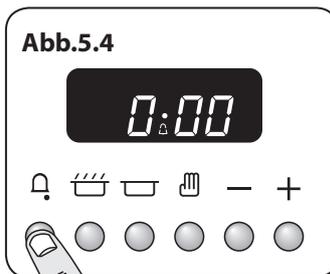
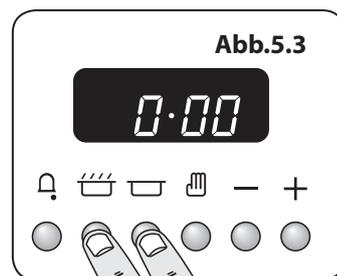
Um den Kurzzeitmesser zurückzusetzen, drücken Sie gleichzeitig die Tasten [+] und [-], wenn die Kurzzeitmessfunktion ausgewählt ist.

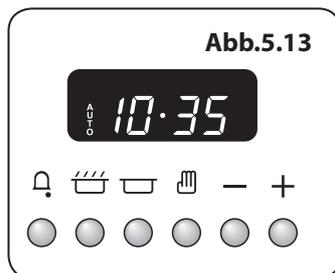
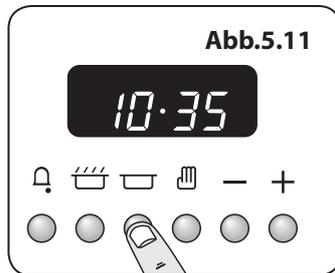
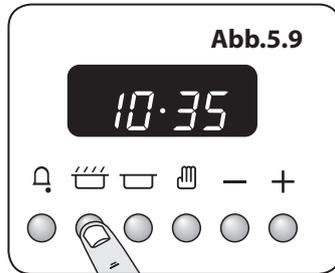
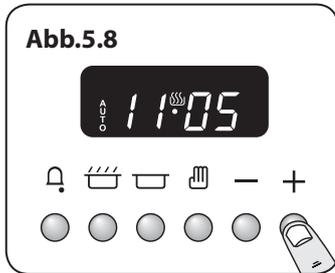
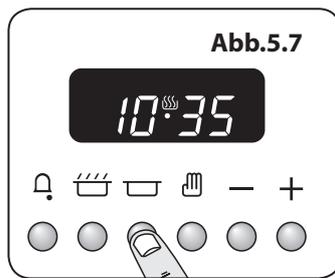
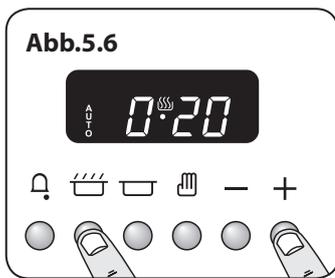
**HINWEIS:** so werden automatische Programme aufgehoben.



Symbol	Funktion	Hinweise
[👉]	Kurzzeitmesser ist aktiv	
[👈]	Backofen ist (Backöfen sind) einsatzbereit	Wird das Kochsymbol [👉] nicht angezeigt: ist das Programm entweder abgelaufen und der Backofen ist (die Backöfen sind) nicht einsatzbereit  wird der Backofen (werden die Backöfen) von einem automatischen Programm gesteuert, das noch nicht begonnen hat
[AUTO]	Backofen befindet (Backöfen befinden) sich im halbautomatischen oder automatischen Modus	
[P]	Selbstreinigungsmodus (pyrolytisch) ist aktiviert	Ihr Herd verfügt evtl. nicht über diese pyrolytische Funktion
[dot]	Blinkt bei Einstellung der Tageszeit auf	

Tabelle 5.1





Symbol	Funktion	Hinweise
[🔔]	Stellt den Kurzzeitmesser ein	Mit den Tasten [+] und [-] verwendet
[🔥]	Stellt die Dauer / Kochzeit ein	Mit den Tasten [+] und [-] verwendet
[🕒]	Stellt das Ende / die Kochendzeit ein	Mit den Tasten [+] und [-] verwendet
[🕒] or [🔥] & [🕒]	Ermöglicht die Einstellung der Tageszeit, wenn AUTO nicht aktiv ist	Mit den Tasten [+] und [-] verwendet
[🕒]	Stellt die Kochregelung auf manuell zurück	
[-]	Verringert das Zeitintervall	Niederhalten dieser Taste ermöglicht Schnelleinstellung
[+]	Erhöht das Zeitintervall	Niederhalten dieser Taste ermöglicht Schnelleinstellung
[+] & [-]	Hebt alle AUTO- und Kurzzeitmessprogramme auf	

Tabelle 5.2

## Einstellen der Kochzeit

Halten Sie die Taste „Garzeit“ [🔥] gedrückt. Gleichzeitig (-) oder (+) drücken, bis Ihre gewünschte „Kochzeit“ zu sehen ist (Abb.5.6).

Sobald die ‚Kochzeit‘ abgelaufen ist, ertönt der Piepser und das Symbol [AUTO] blinkt auf. Drehen Sie den Drehregler des Backofens auf 0 und drücken Sie dann eine beliebige Taste, um den Piepser abzustellen. Drücken Sie [🕒], um zum manuellen Kochmodus zurückzukehren.

## Einstellen der Kochendzeit

Dies ist möglich, wenn Sie den Ofen manuell gestartet haben. Halten Sie die Taste „Stopzeit“ [🕒] gedrückt (Abb.5.7). Gleichzeitig (-) oder (+) drücken, bis Ihre gewünschte „Stopzeit“ zu sehen ist (Abb.5.8). Die Symbole [🔥] und [AUTO] sind auf der Anzeige zu sehen.

Sobald die ‚Endzeit‘ erreicht ist, ertönt der Piepser und das Symbol [AUTO] blinkt auf. Drehen Sie den Drehregler des Backofens auf 0 und drücken Sie dann eine beliebige Taste, um den Piepser abzustellen. Drücken Sie [🕒], um zum manuellen Kochmodus 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.

**HINWEIS :** 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.5.9). Gleichzeitig (-) oder (+) drücken, bis Ihre gewünschte „Kochzeit“ zu sehen ist (Abb.5.10).

Halten Sie die Taste „Stopzeit“ [🕒] gedrückt (Abb.5.11). Gleichzeitig (-) oder (+) drücken, bis Ihre gewünschte „Stopzeit“ zu sehen ist (Abb.5.12).

Die Anzeige zeigt AUTO (Abb.5.13).

Stellen Sie den Backofen (die Backöfen) auf die gewünschte Temperatur ein. Nach Ablauf der Kochzeit, blinkt [AUTO] auf und der Piepser ertönt. Drehen Sie den (die) Backofenregler zuerst in die Position OFF und drücken Sie dann einmal eine beliebige Taste, um den Piepser abzustellen. Drücke Om vanuit een automatische instelling terug te keren naar handmatig bakken, drukt u de [+] - en [-]-knoppen tegelijkertijd in, hiermee wordt het automatische programma gewist en keert het toestel terug naar handmatige modus.n Sie die Taste [🕒], um zum manuellen Kochmodus 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 [🕒] drücken, um zum manuellen Kochen zurückzukehren.

### **AUTO wird angezeigt. Sie wollen jedoch zum manuellen Garen zurückkehren**

Um nach dem automatischen Modus zum manuellen Kochmodus zurückzukehren, drücken Sie gleichzeitig die Tasten [+] und [-]. So verlassen Sie das automatische Programm; der manuelle Kochmodus wird wiederhergestellt.

Dieser Vorgang hebt auch die Einstellung [Kurzzeitmesser] auf.

### **Einstellung des Piepstons**

Der Piepston kann auf drei verschiedene Stufen eingestellt werden.

Drücken Sie im Tagesmodus so lange die Taste [-], bis auf der Anzeige die Tonbalken erscheinen (**Abb.5.14**). Lassen Sie die Taste [-] los und drücken Sie sie sofort noch einmal. Dadurch wird der Ton um einen Balken justiert. Wiederholen Sie diesen Vorgang, bis Sie einen angenehmen Ton erreicht haben.

Nach einer Wiederherstellung der Stromversorgung bewahrt die Uhr den zuletzt eingestellten Ton.

Ein Überblick über die Funktionen ist **Tabelle 5.2** zu entnehmen.

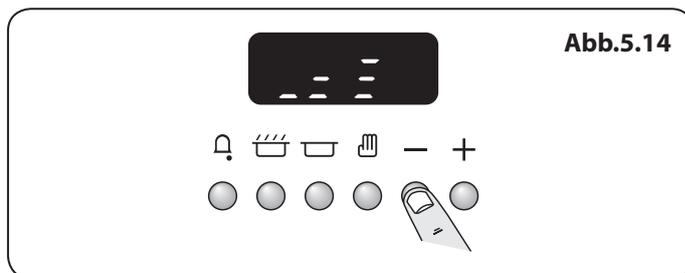


Abb.5.14

## 6. Hinweise zum Kochen

---

### Hinweise zum Kochen mit dem Timer

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

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

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

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

### Allgemeine Hinweise zum Ofen

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

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

Für gleichmäßiges Bräunen ist die maximal empfohlene Größe eines Backblechs 340 mm mal 340 mm für den Hauptbackofen und 232 mm mal 321 mm für den hohen Backofen.

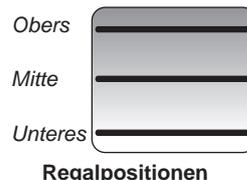
Wenn der Ofen eingeschaltet ist, die Tür **NICHT** länger als notwendig geöffnet lassen, da sonst die Regler sehr heiß werden können.

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

## 7. Tabelle des Kochens

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

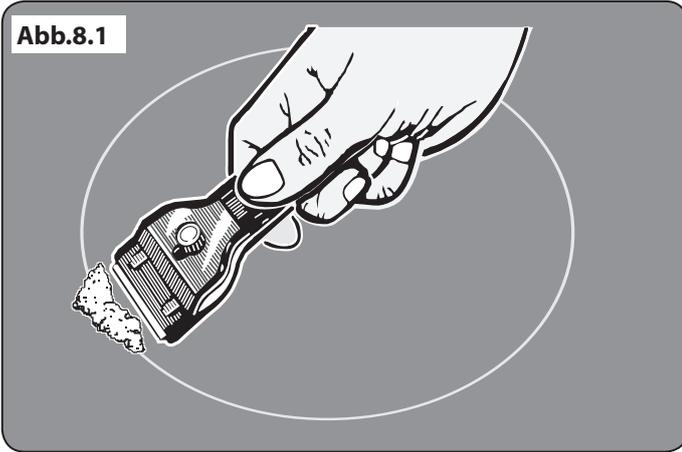
Speisen werden in einem Umluftbackofen mit niedrigeren Temperaturen gegart als in einem konventionellen Backofen. Wenn Sie nach Rezept arbeiten, senken Sie die Umluftofentemperatur um 10 °C und kürzen Sie die Garzeit um 5-10 Minuten. Die Temperatur im Umluftofen hängt nicht von der Höhe im Ofen ab –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



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

## 8. Reinigen Ihres Herdes

Abb.8.1



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 Übergelocktes 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.8.1**). Wenn Sie so viel wie möglich mit dem Schaber entfernt haben, reinigen Sie das Kochfeld wie unter der täglichen Pflege oben beschrieben.

### Grills

**! Stellen Sie sicher, dass die Grillteile abgekühlt sind, bevor Sie diese zur Reinigung entfernen, oder benutzen Sie dazu Ofenhandschuhe.**

Die Grillpfanne und der Rost sollten mit heißer Spülmittellauge abgespült werden. Nach dem Grillen von Fleisch oder Speisen, die den Grill verschmutzen, die Grillschale sofort nach dem Gebrauch einige Minuten im Spülbecken einweichen lassen. Hartnäckiger Schmutz kann vom Rost mit einer Nylonbürste entfernt werden. Die Grillpfanne kann auch in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

#### Entnehmen des Gleitgrills

Die Grillpfanne lässt sich zum Reinigen leicht herausnehmen. Ziehen Sie die Grillpfanne nach vorne, um das Grillpfannengestell zu entfernen (**Abb.8.2**).

Heben Sie die Grillpfanne vom Gestell ab. Das Gestell ist mit zwei Clips an jeder Seite an den zwei Seitenschienen befestigt (**Abb.8.3**). Stützen Sie für jede Seite die Seitenschiene mit einer Hand und heben Sie mit der anderen das Gestell nach oben und aus den Seitenclips heraus (**Abb.8.4**).

Drücken Sie aus Sicherheitsgründen die Seitenschienen wieder zurück in den Grillraum. Wenn Sie zum einfacheren Reinigen des Grillraums die Seitenschienen entfernen müssen, können Sie diese an den Grillraumseiten (**Abb.8.5**) aushaken und sie mit einem weichen Tuch und mildem Reinigungsmittel sauber wischen.

**! Geben Sie die Seitenleisten NICHT in eine Geschirrspülmaschine.**

Haken Sie zum Schluss die Seitenschienen wieder an den Seiten der Kammer ein. Ziehen Sie zum Einsetzen des Gestells die Seitenschienen nach vorne, stützen Sie auf jeder Seite die Seitenschiene ab und drücken Sie das Gestell nach unten in die Seitenschienen. Setzen Sie die Grillpfanne wieder ein. Beim Wiedereinbau der Grillpfanne sicherstellen, dass der breite Rand vorne ist (**Abb.8.6**).

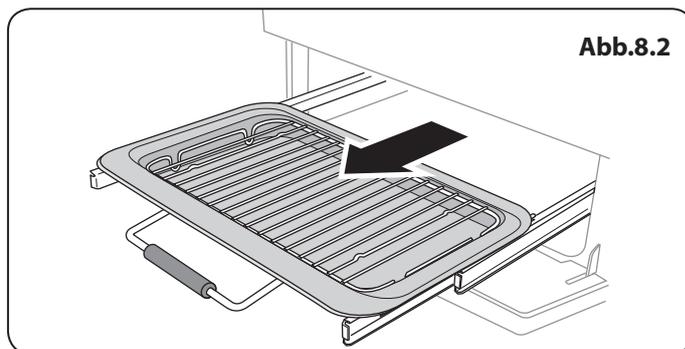


Abb.8.2

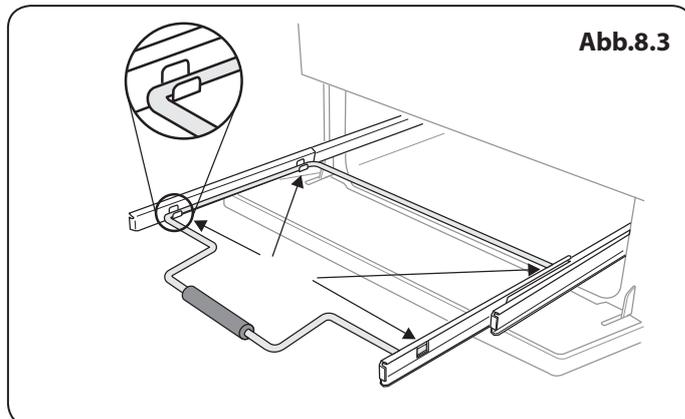


Abb.8.3

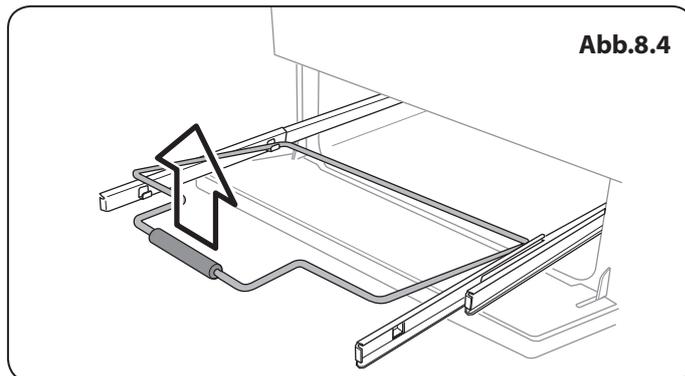


Abb.8.4

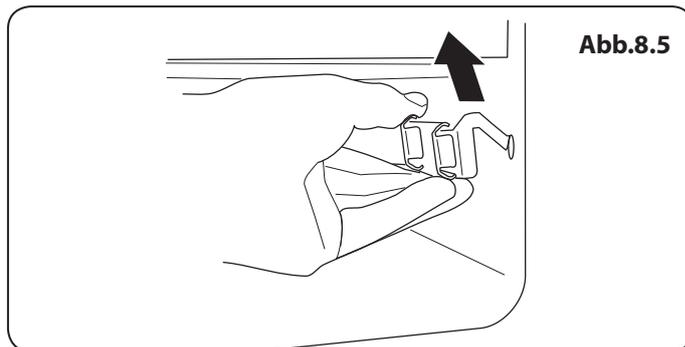


Abb.8.5

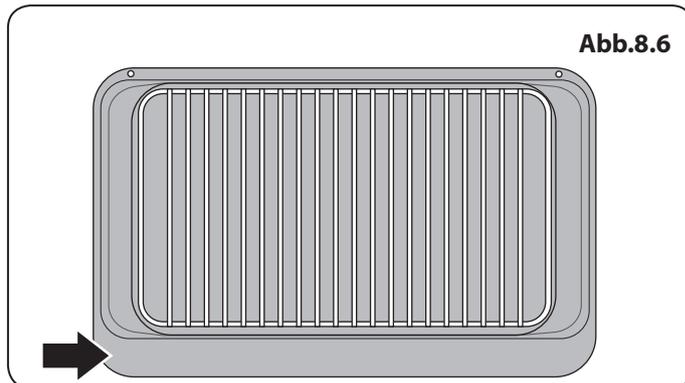
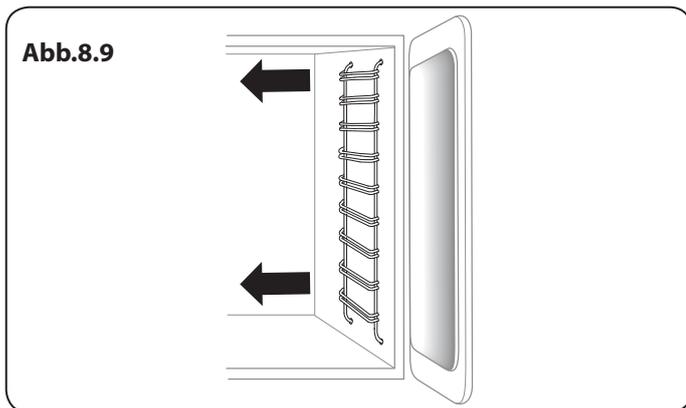
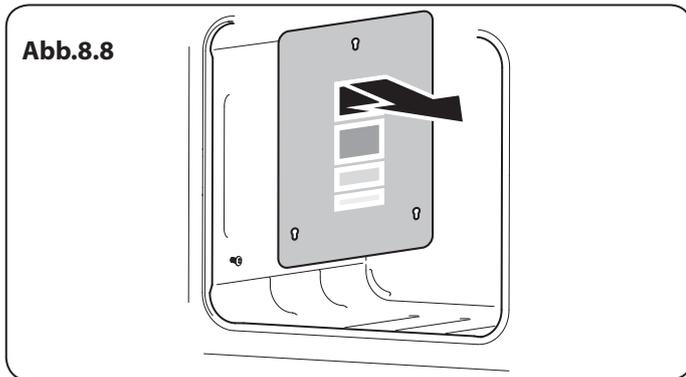
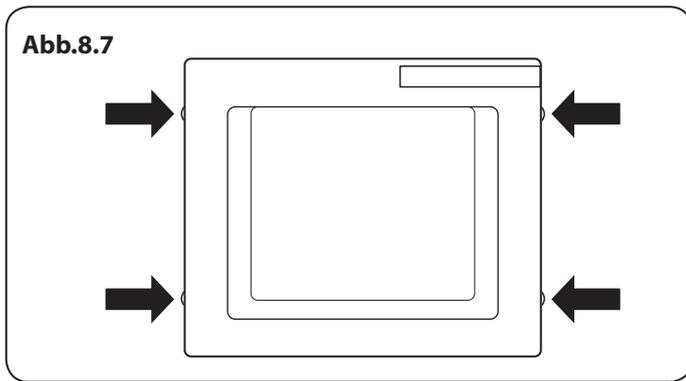


Abb.8.6



## Bedienblende und Ofentüren

Die Verwendung von scheuernden Reinigungsmitteln wie auch Reinigungsmilch auf polierten Edelstahlflächen vermeiden. Beste Ergebnisse erzielen Sie mit einem flüssigen Reinigungsmittel. Alle Teile des Herdes können mit heißer Spülmittellauge gereinigt werden. Achten Sie jedoch darauf, dass kein überschüssiges Wasser in das Gerät eindringt. Nach dem Reinigen mit einem trockenen Tuch polieren.

## Türverkleidungen mit Glasfront

Die Vorderverkleidungen der Ofentüren lassen sich abnehmen, sodass die Glasfelder gereinigt werden können. Bewegen Sie den Herd nach vorne, um Zugang zu den Seiten zu erhalten (siehe Abschnitt „Versetzen des Herdes“ unter „Installation“).

Öffnen Sie die Ofentür etwas und entfernen Sie die Befestigungsschrauben der Vorderabdeckung von den Türseiten (zwei pro Seite), (**Abb.8.7**). Heben Sie die äußere Türverkleidung vorsichtig ab. Die Innenfläche der Glasscheiben kann nun gereinigt werden. Achten Sie darauf, die Türisolierung nicht zu stören oder nass zu machen.

**HINWEIS:** Besitzt die Tür eine Dreifachverglasung, sind die beiden inneren Scheiben fest und sollten nicht getrennt werden.

Bringen Sie nach dem Reinigen die äußere Türverkleidung vorsichtig wieder an und setzen Sie die seitlichen Befestigungsschrauben wieder ein.

**⚠ Verwenden Sie KEINE scharfen scheuernden Reinigungsmittel oder scharfen Metallkratzer zur Reinigung der Backofentür, da sie die Oberfläche verkratzen können, was wiederum zum Splittern des Glases führen kann.**

## Ofens

### „Cook & Clean“-Verkleidungen

Der Hauptbackofen hat seitliche „Cook & Clean“-Verkleidungen, die mit spezieller Emaille beschichtet wurden, die sich teilweise selbst reinigt. Dies verhindert nicht alle Markierungen an der Auskleidung, hilft aber dabei, einen Großteil des erforderlichen Reinigens von Hand zu verringern.

Diese Verkleidungen funktionieren besser über 200 °C. Wenn Sie das meiste Braten und Backen unter dieser Temperatur ausführen, nehmen Sie gelegentlich die Verkleidungen heraus und wischen sie mit einem fuselfreien Tuch und heißer Spülmittellauge ab. Die Verkleidungen sollten dann getrocknet und wieder eingesetzt und der Ofen etwa 1 Stunde lang bei 200 °C geheizt werden. Dies stellt sicher, dass die Verkleidungen effektiv arbeiten.

### Entfernen der Bleche zur Reinigung des Emaille-Inneren

Wenn Sie den emaillierten Ofeninnenraum säubern möchten, müssen Sie zunächst die Einschübe entfernen und anschließend die „Cook & Clean“-Seitenwände. (**Abb.8.8**)

Bringen Sie die Halterungen und Bleche in umgekehrter Reihenfolge wieder an.

## Der hohe Ofen

Schieben Sie zum Reinigen des Ofens die Roste heraus, haken Sie die Leisten von den Ofenseiten ab und heben Sie sie heraus (**Abb.8.9**).

## Reinigungsübersicht Tabelle 8.1

Die aufgelisteten Reinigungsmittel sind im Supermarkt oder in Elektrofachgeschäften erhältlich.

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

Damit Ihr Ofen sauber bleibt, sollten Sie Fleisch beim Braten mit Aluminiumfolie abdecken oder in einem Bratbeutel garen. Bestreichen Sie Gemüse mit Fett, bevor Sie es rund um das Fleisch verteilen.

<b>Kochstelle</b>		
<b>Teil</b>	<b>Beschichtung</b>	<b>Empfohlene Reinigungsmethode</b>
Kochmulde	Emaille oder Edelstahl	Heiße Spülmittellauge, weiches Tuch. Hartnäckige Flecken vorsichtig mit einem Nylontopfkratzer entfernen.
Elektrische Kochplatte	Gusseisen	Entfernen Sie Rost und Lebensmittelreste mit einem hinreichend eingeseiften Stahlwollreinigungspad entlang der Körnungsstruktur. Spülen Sie die Seife ab und lassen Sie die Stelle trocknen. Wenden Sie zur Wiederherstellung der Farbe und zum Schutz der Kochstellen ein spezielles Pflegemittel (erhältlich in Elektrofachgeschäften) an.
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.
<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 oder lackierter Messing	Warme Spülmittellauge, weiches Tuch.
	Messing	Messingpolitur.
Türscheibe/Glasdeckel	Sicherheitsglas	Heiße Spülmittellauge, ggfs. Scheuermilch/Topfkratzer.
<b>Ofen und Grill</b>		
<b>Teil</b>	<b>Beschichtung</b>	<b>Empfohlene Reinigungsmethode</b>
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 8.1

## 9. 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.**

### 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 Aluminium und Kupfertöpfen sowie 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.

### Lautes Ofengebläse

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

### Grill bereitet nicht richtig zu

Verwenden Sie die mitgelieferte Pfanne und den Halter? Wird die Pfanne auf den Einschubleisten, nicht auf dem Boden des Grillfaches benutzt? Ist das Grillblech ganz bis an den Anschlag geschoben?

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

Ja, dies wird durch Hitze verursacht, die aus dem Ofen oder Grill steigt und sie aufheizt. Die Backofentür stets geschlossen lassen. Stellen Sie sicher, dass die Grillpfanne beim Grillen ganz nach hinten an den „Anschlag“ gedrückt ist.

Immer mit geöffneter Grillfachtür grillen.

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

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

### Stromausfall

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

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

Garzeiten können anders als bei Ihrem vorherigen Herd sein. Kontrollieren Sie, ob Sie die empfohlenen Temperaturen und Einschubleistenpositionen verwenden - siehe Backofenkochbuch. Je nach individuellem Geschmack kann die Temperatur geändert werden, um das gewünschte Ergebnis zu erzielen.

### Der Backofen backt oder brät nicht gleichmäßig

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

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

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

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

Eine Schale mit Wasser, die auf die Einschubleiste gesetzt wird, sollte überall die gleiche Tiefe haben. (Wenn sie zum Beispiel hinten tiefer ist, sollte der hintere Teil des Herdes angehoben oder die Vorderseite abgesenkt werden.) Wenn der Herd nicht waagrecht steht, lassen Sie Ihren Lieferanten den Herd für Sie waagrecht stellen.

### Der Backofen geht nicht an, wenn er von Hand eingeschaltet wird

Ist die Stromversorgung eingeschaltet? Ist die Uhr beleuchtet? Wenn nicht, kann ein Problem mit der Stromversorgung vorliegen. Ist die Sicherung für den Herd in Ordnung?

Haben Sie die Tageszeit eingestellt?

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

Steht der Ofenregler vielleicht versehentlich auf AUS? Ist der Ofen blockiert (siehe oben)?

**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.9.1).

Bevor Sie die alte Glühbirne 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.9.2).

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**

Das Scharnier an der Unterseite jeder Ofentür kann eingestellt werden, um den Winkel der Tür zu ändern (Abb.9.3). Die Befestigungsschrauben der Scharniere an der Unterseite lösen und mithilfe des Lochs und eines flachkantigen Schraubenziehers die Position des Scharniers versetzen (Abb.9.4).

Die Scharnierschrauben wieder fest anziehen.

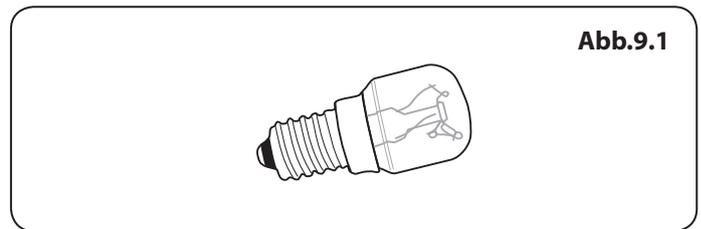


Abb.9.1

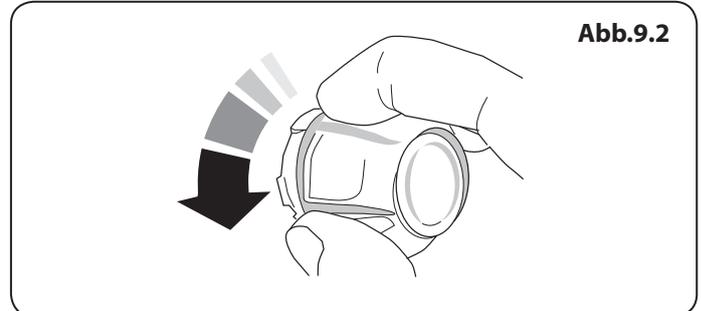


Abb.9.2

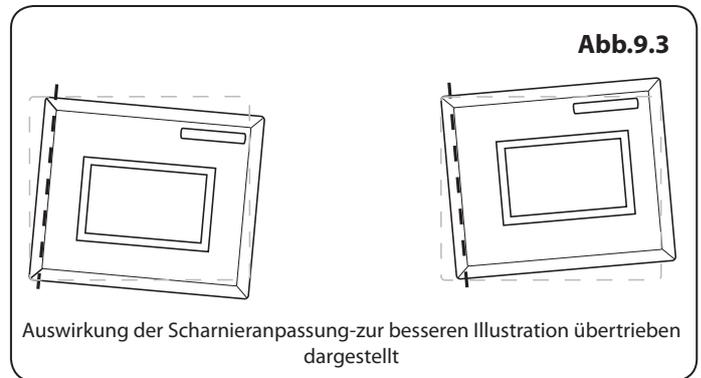


Abb.9.3

Auswirkung der Scharnieranpassung-zur besseren Illustration übertrieben dargestellt

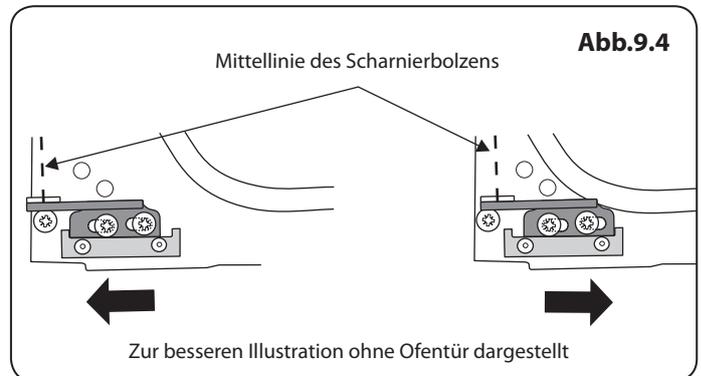


Abb.9.4

Zur besseren Illustration ohne Ofentür dargestellt

## 10. Installation

### Lieber Installateur

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

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

### Aufstellung des Herdes

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

Dieses Gerät ist nur zum Haushaltsgebrauch ausgelegt. Die Verwendung für einen anderen Zweck kann zum Verfall der Garantie oder der Haftungsansprüche führen.

### 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.

## INSTALLATION

Nach Abschluss prüfen, ob das Gerät elektrisch sicher ist.

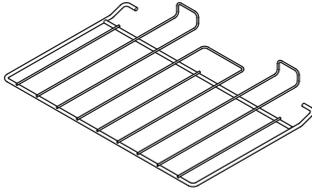
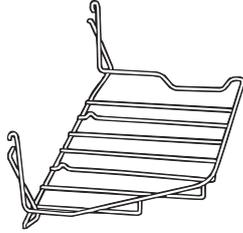
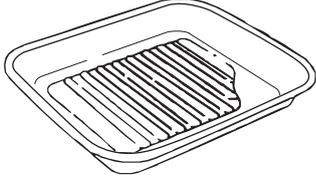
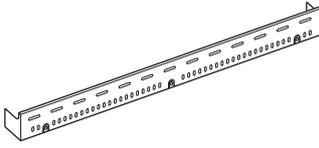
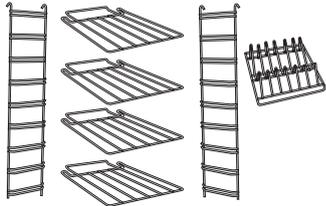
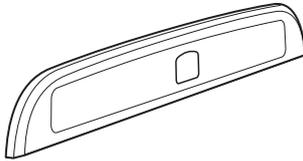
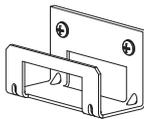
Zur zufrieden stellenden Installation des Herdes wird die folgende Ausrüstung benötigt:

- Vielfachmessgerät: Für elektrische Prüfungen

Sie benötigen ebenfalls die folgenden Werkzeuge:

1. Stahlbandmaß
2. Kreuzschlitzschraubendreher
3. Flachsraubendreher
4. Wasserwaage
5. Bleistift
6. Verstellbarer Schraubenschlüssel
7. Innensechskant schlüssel (4 mm und 3 mm)
8. 13 mm Schraubenschlüssel

Überprüfung der Teile:

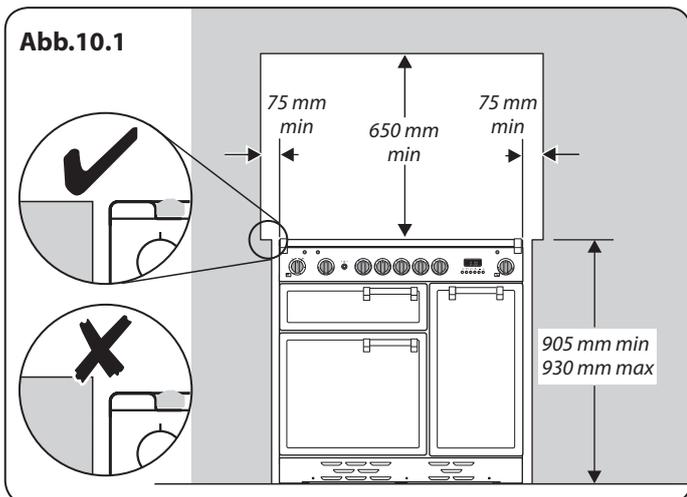
Grillpfanne und Halter (Darstellung eines Standardmodells)	Flachroste
	
Handyrack	Fleischschale
	
Sockel	Hohe Ofenroste und Einschubleisten
	
Spritzschutz	Innensechskant schlüssel
	
Stabilität Lage Klammer	
	

\*Die Bilder können sich bei verschiedenen Modellen unterscheiden

## INSTALLATION

Nach Abschluss prüfen, ob das Gerät elektrisch sicher ist.

Abb.10.1



## Aufstellen des Herdes

Abb.10.1 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.

Abb.10.2

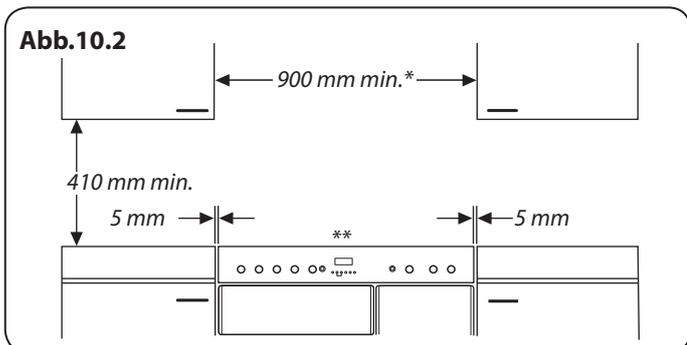
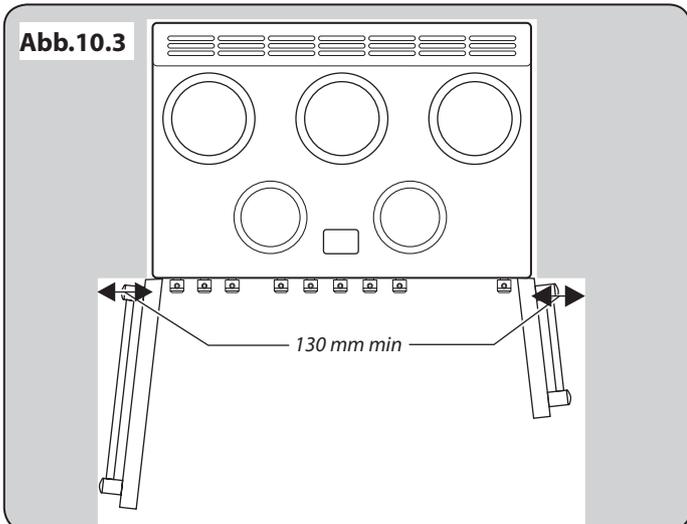


Abb.10.2 zeigt die empfohlenen Abstände über dem Herd.

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

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

Abb.10.3



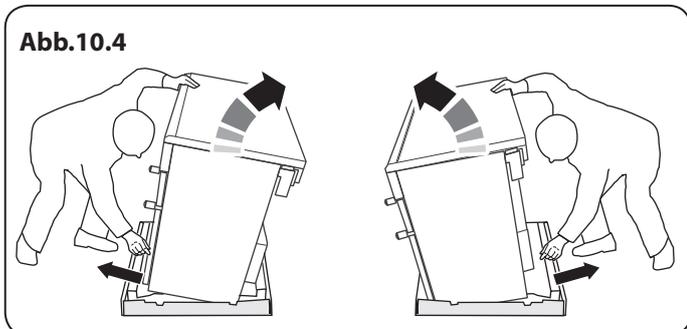
Möbel und Wandflächen auf beiden Seiten und hinter dem Gerät sollten wärme, spritz- und dampfbeständig sein.

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.

Ein Abstand von 130 mm ist erforderlich, wenn der Herd nahe einer Ecke der Küche steht, damit sich die Backofentüren öffnen lassen (Abb.10.3). Die tatsächliche Öffnungsweite der Türen ist etwas geringer, doch dies schützt Ihre Hand beim Öffnen der Tür.

Abb.10.4



## INSTALLATION

Nach Abschluss prüfen, ob das Gerät elektrisch sicher ist.

### Versetzen des Herdes

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

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

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

Als Hilfestellung hat er zwei Verstellrollen an der Rückseite und eine Verstellrolle und zwei schraubbare Verstellfüße an der Vorderseite.

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

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

### Senken Sie die 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.10.5**).

Drehen Sie die Mutter-im Uhrzeigersinn zum Heben und gegen den Uhrzeigersinn zum Senken. 10 vollständige (360°) Drehungen ausführen.

Senken Sie unbedingt BEIDE HINTEREN ROLLEN AB.

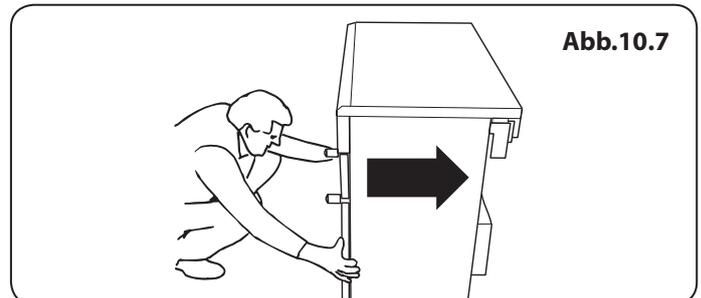
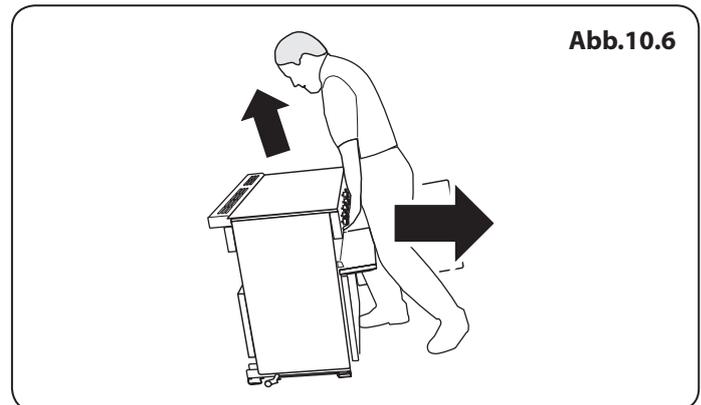
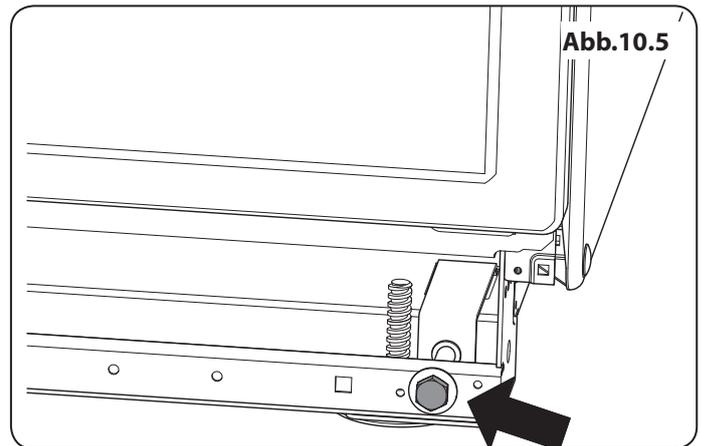
### Das Versetzen abschließen

Klappen Sie den hinteren Rand des Verpackungsbodens auf. Die Grilltür und die rechte Ofentür öffnen, sodass sich die Unterseite der Bedienblende gut greifen lässt, während Sie den Herd bewegen (**Abb.10.6**).

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

Setzen Sie den Herd nah an seine endgültige Position und lassen Sie nur genug Platz, um hinter ihn greifen zu können (**Abb.10.7**).

**!** 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.10.6**) 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 Stromkabel und Gasschlauch sich nicht verfangen haben.

## **Ausrichten des Ofens**

Wir empfehlen den Einsatz einer Wasserwaage auf einem der Einsätze im Ofen, um den Stand des Ofens zu überprüfen.

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 an der Rückseite des Ofens einzustellen, führen Sie zuerst einen 13 mm Schraubenschlüssel oder Steckschlüssel in die hexagonale Verstellmutter ein. Stellmuttern an den boden Ecken des Herdes zu drehen.

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

## INSTALLATION

Nach Abschluss prüfen, ob das Gerät elektrisch sicher ist.

### Elektrischer Anschluss

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

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

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

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

Zugriff auf den Netzanschluss erhalten Sie durch Entfernen des elektrischen Klemmenanschlusskastens an der Rückwand. Das Netzkabel an die korrekten Anschlüsse für Ihre Stromversorgungsart anschließen (**Abb.10.8** und **Abb.10.9**). Kontrollieren, ob die Verbindungen korrekt angebracht und die Klemmschrauben fest angezogen sind. Das Netzkabel über die Kabelschelle befestigen.

### Endkontrolle

#### Kochfeldprüfung

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

#### Grillkontrolle

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

#### Backofenprüfung

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

#### Fehlerstrom-Schutzschalter (FI-Schalter)

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

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

Abb.10.8

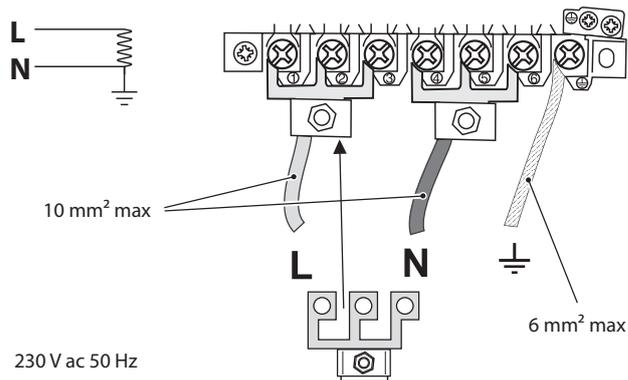
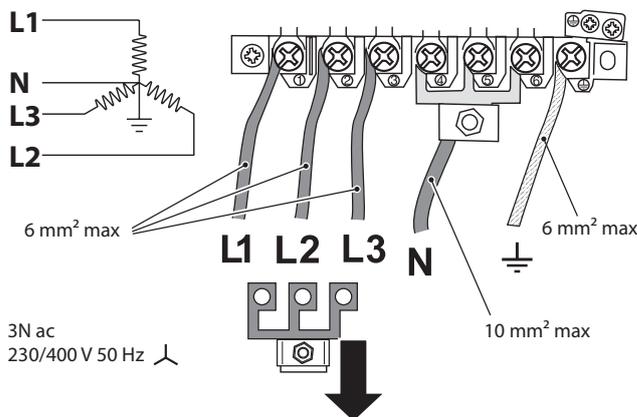


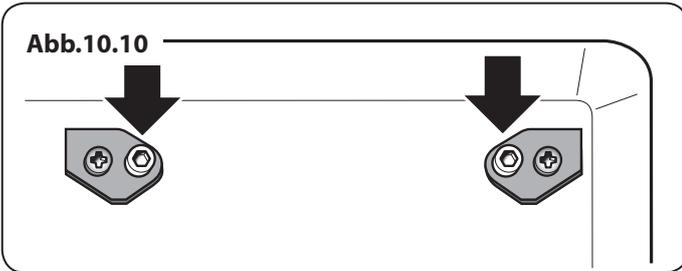
Abb.10.9



## INSTALLATION

Nach Abschluss prüfen, ob das Gerät elektrisch sicher ist.

Abb.10.10



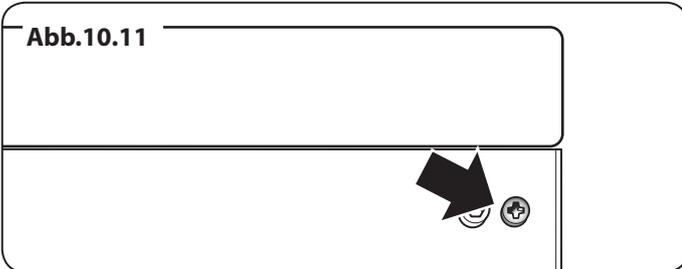
## Endmontage

### Anbringen der Handgriffe und der Handläufe

Die 4 mm Inbusschrauben mit dem Innensechskantschlüssel von den Türen entfernen (**Abb.10.10**). Die Türgriffe mit den Schrauben befestigen.

**⚠ Die Griffe sollten über den Befestigungselementen sein.**

Abb.10.11

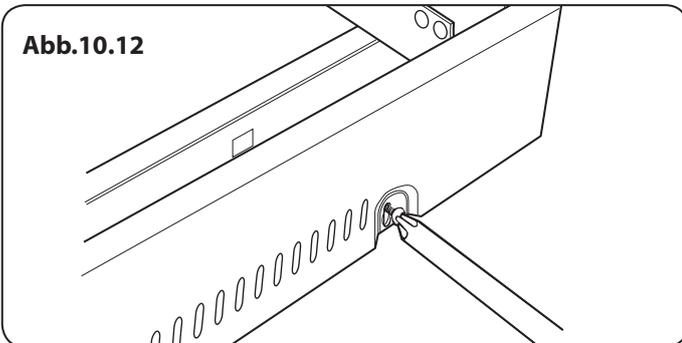


Inbusschrauben (4 mm) von den oberen Ecken der Blende entfernen (**Abb.10.11**). Vorderen Handlauf anbringen und mit den 4 mm Schrauben befestigen.

### Anbringen des Sockels

Die drei Schrauben an der vorderen Unterkante des Herdes lösen. Das mittlere Schlüsselloch über die mittlere Schraube haken. Jedes Endschlüsselloch verdrehen und auf seine jeweiligen Schrauben setzen. Die Befestigungsschrauben anziehen (**Abb.10.12**).

Abb.10.12

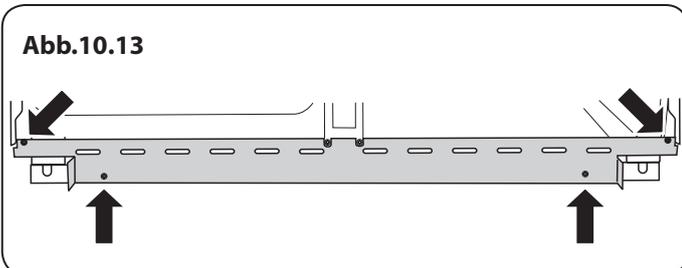


### Anbringen des Sockels

Den inneren Sockel mit den vier mitgelieferten Schrauben vorne an der Unterseite des Herdes anbringen (**Abb.10.13**).

Den äußeren Sockel (zwei Schrauben, eine auf jeder Seite) am inneren Sockel anbringen. Die Höhe des äußeren Sockels kann angepasst werden, indem er über das geschlitzte Loch hoch- oder heruntergeschoben wird (**Abb.10.14**).

Abb.10.13



### Anbringen des Spritzschutzes

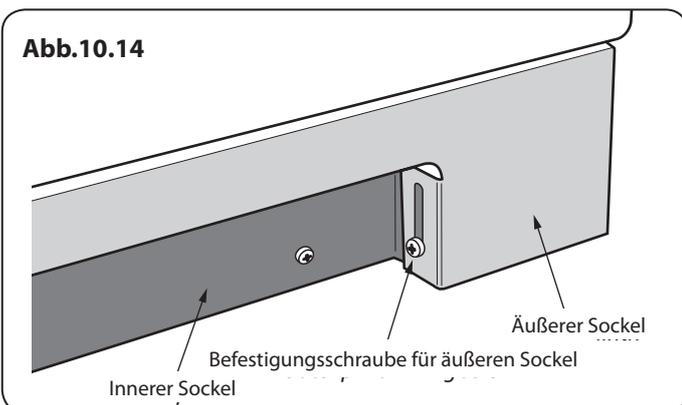
Bringen Sie den Spritzschutz an der Rückseite der Kochstelle an und befestigen Sie ihn mit den mitgelieferten Schrauben.

## 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.

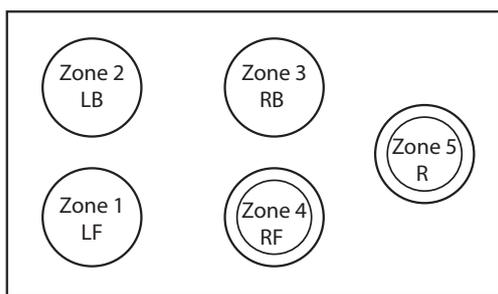
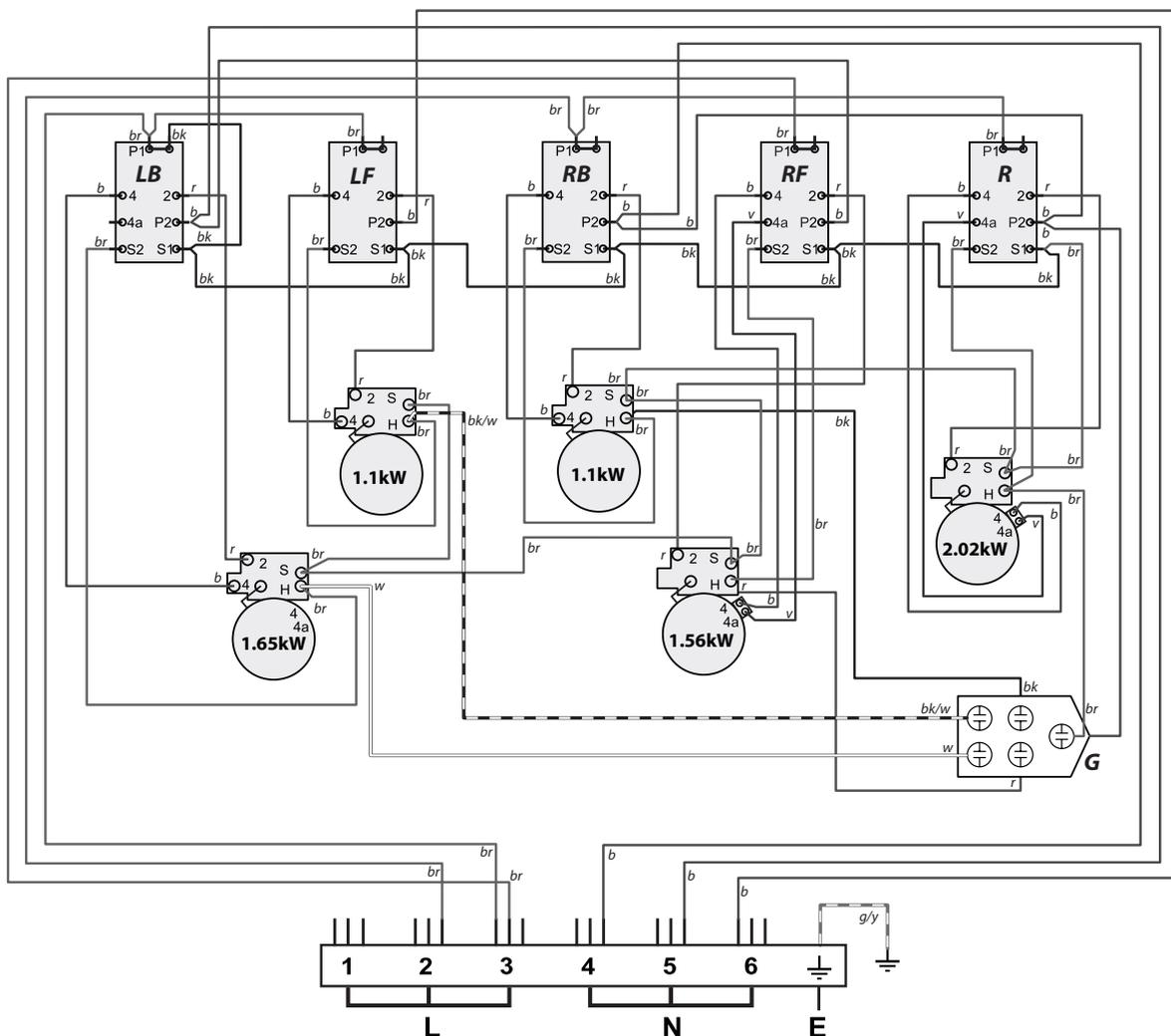
Vielen Dank.

Abb.10.14



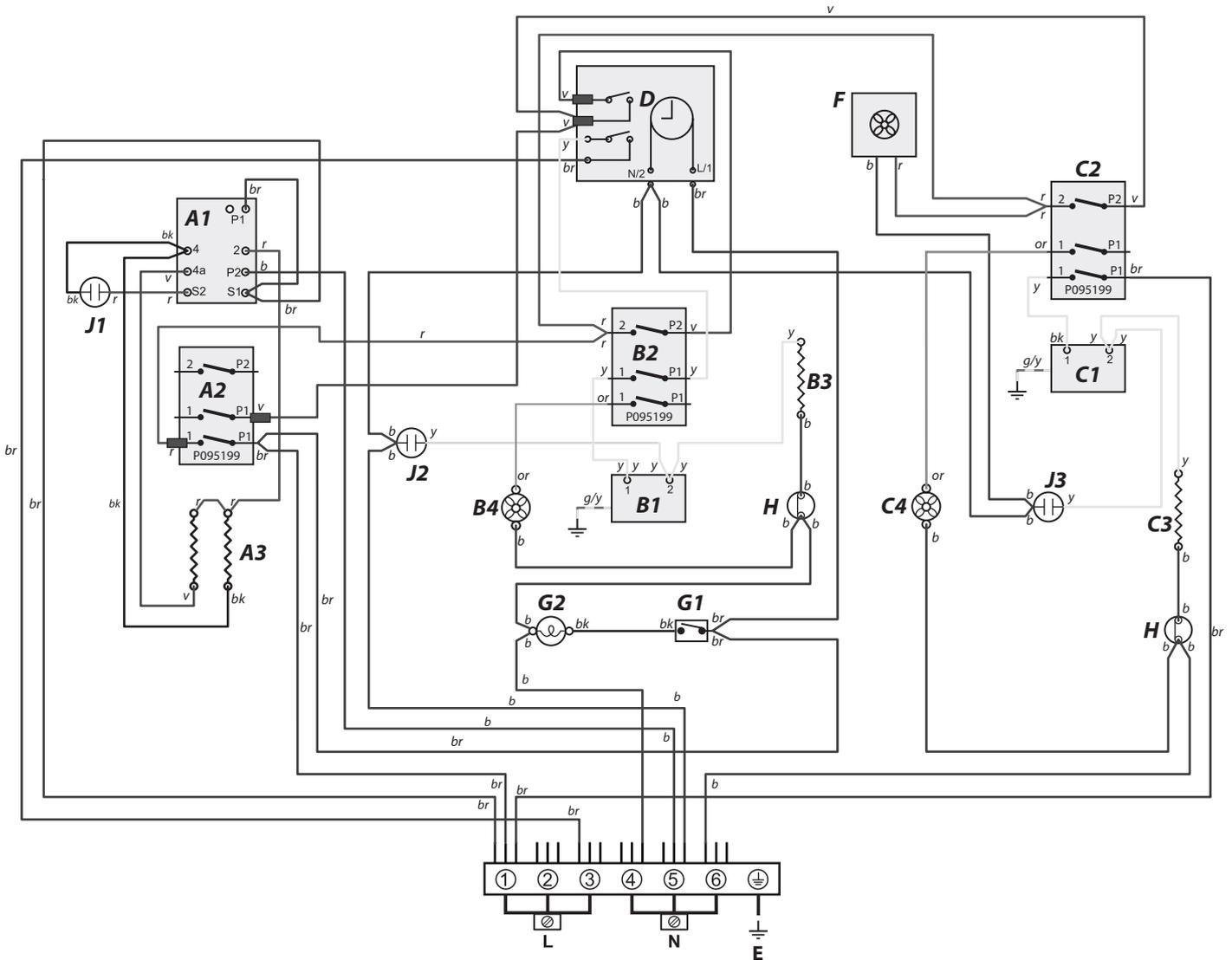
# 11. Schaltplan

## Kochfeld



Code	Bezeichnung
<b>LB</b>	Keramikzonenregler, links hinten
<b>LF</b>	Keramikzonenregler, links vorn
<b>RB</b>	Keramikzonenregler, rechts hinten
<b>RF</b>	Keramikzonenregler, rechts vorn
<b>R</b>	Regelung rechte Keramikzone
<b>G</b>	Neonanzeige

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



**Legende**

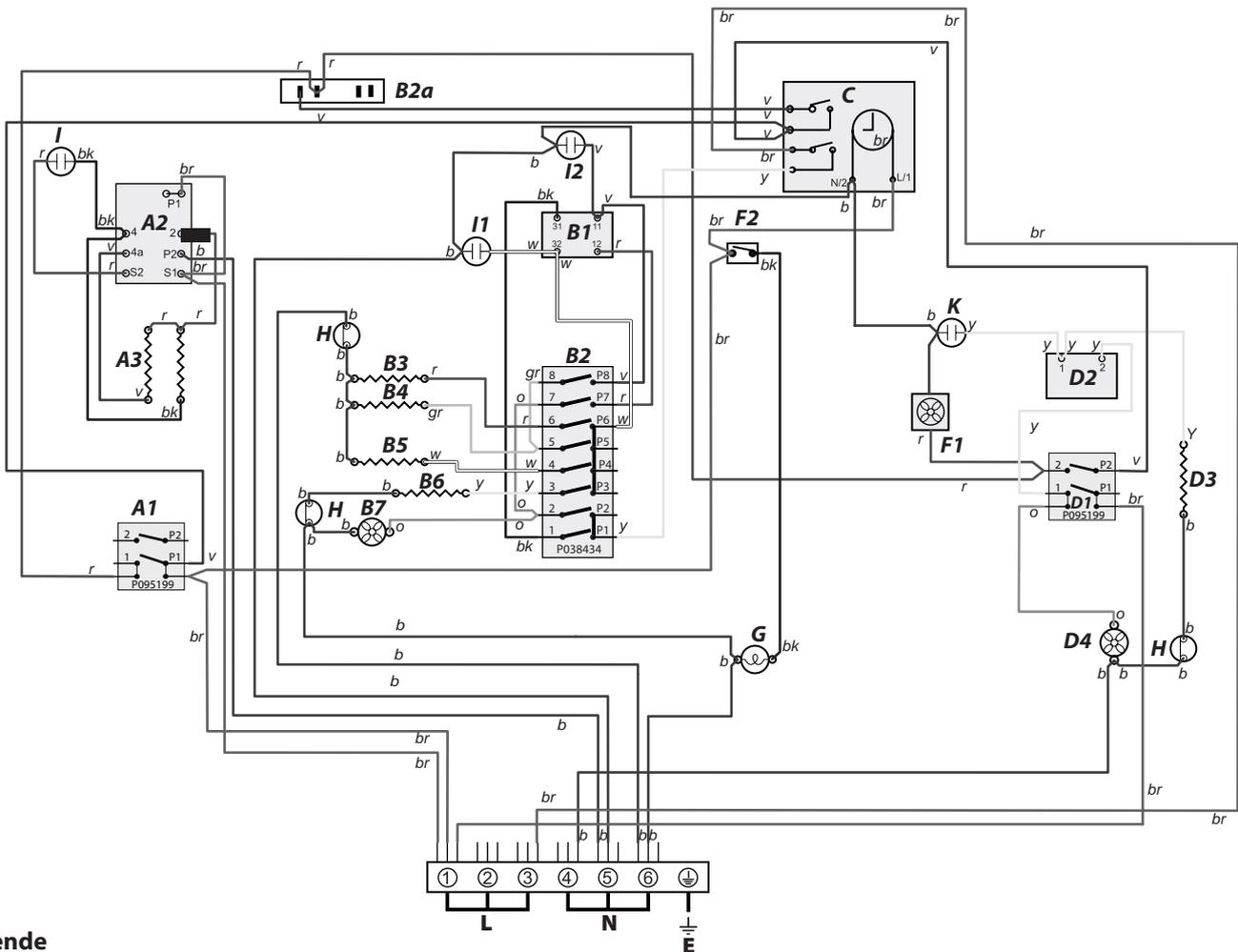
Der im Schaltplan gezeigte Anschluss gilt für eine Phase. Nennwerte sind für 230 V 50 Hz

Code	Bezeichnung
<b>A1</b>	Grill-Temperaturregler
<b>A2</b>	Grill-Frontschalter
<b>A3</b>	Grillelemente
<b>B1</b>	Thermostat unterteilter Backofen, links
<b>B2</b>	Thermostat-Frontschalter des Backofens, links
<b>B3</b>	Linkes Ofenelement
<b>B4</b>	Linker Ofenlüfter
<b>C1</b>	Backofen-Thermostat, rechts
<b>C2</b>	Backofen-Lüfterthermostat, rechts
<b>C3</b>	Backofen-Element, rechts

Code	Bezeichnung
<b>C4</b>	Backofen-Lüfter, rechts
<b>D</b>	Uhr
<b>F</b>	Kühlgebläse
<b>G1</b>	Schalter Backofenleuchte
<b>G2</b>	Backofenleuchten
<b>H</b>	Wärmeschutzschalter
<b>J1</b>	Grill-Neonanzeige
<b>J2</b>	Neonlicht Backofen, links
<b>J3</b>	Backofen-Frontschalter, rechts

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

# Multifunktionsofens *Classic Deluxe*



## Legende

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

Code	Bezeichnung
<b>A1</b>	Grill-Frontschalter
<b>A2</b>	Grill-Temperaturregler
<b>A3</b>	Grillelemente
<b>B1</b>	Multifunktionsbackofen-Thermostat, links
<b>B2</b>	Multifunktionsbackofen-Regler, links
<b>B2a</b>	Frontschalter für Multifunktionsbackofen-Thermostat, links
<b>B3</b>	Bodenheizelement Multifunktionsbackofen, links
<b>B4</b>	Oberes Heizelement Multifunktionsbackofen, links (äußeres Paar)
<b>B5</b>	Oberes Heizelement Multifunktionsbackofen, links (inneres Paar)
<b>B6</b>	Lüfterelement Multifunktionsbackofen, links
<b>B7</b>	Lüfter Multifunktionsbackofen, links
<b>C</b>	Uhr

Code	Bezeichnung
<b>D1</b>	Backofen-Lüfterthermostat, rechts
<b>D2</b>	Lüftersteuerung des rechten Ofens
<b>D3</b>	Backofen-Lüfterelement, rechts
<b>D4</b>	Backofen-Lüfter, rechts
<b>F1</b>	Kühlgebläse
<b>F2</b>	Schalter Backofenleuchte
<b>G</b>	Backofenleuchte(n)
<b>H</b>	Wärmeschutzschalter
<b>I</b>	Grill-Neonanzeige
<b>I1</b>	Multifunktionsofen neon
<b>I2</b>	Schnellauflheizen Neon
<b>K</b>	Neonanzeige Backofen, rechts

Code	Farbe
<b>b</b>	Blue
<b>br</b>	Brown
<b>bk</b>	Black
<b>or</b>	Orange
<b>r</b>	Red
<b>v</b>	Violet
<b>w</b>	White
<b>y</b>	Yellow
<b>g/y</b>	Green/yellow
<b>bk/w</b>	Black/white

## 12. Technische Daten

**INSTALLATEUR:** Bitte überlassen Sie diese Anleitung dem Benutzer.

**DATENSCHILDBEFESTIGUNG:** Herdrückseite, Seriennummerschild unter Backofentüröffnung.

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

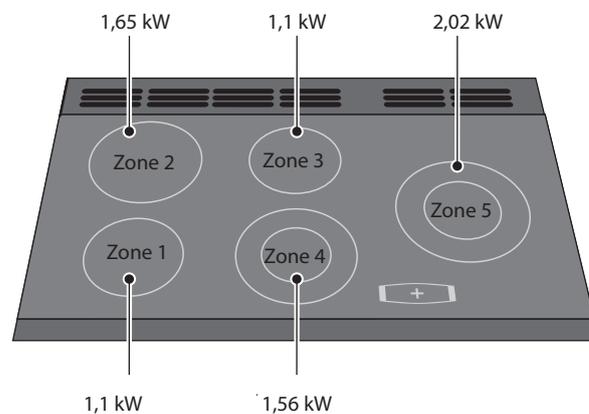
### Anschlüsse

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

### Abmessungen

Gesamthöhe	mindestens 905 mm	maximum 930 mm
Gesamtbreite	900 mm	
Gesamttiefe: Classic	608 mm bis zur Leistenvorderseite, 670 mm über herdplatte	
Gesamttiefe: Classic Deluxe	608 mm bis zur Leistenvorderseite, 670 mm über herdplatte	

### Nennwerte



Heizplatte energiespartipps:	Ofen energiespartipps:
Verwenden Sie Kochgeschirr mit flachem Boden.	Kochen Sie Speisen gleichzeitig, wenn möglich.
Verwenden Sie Kochgeschirr in der richtigen Größe.	Beschränken Sie das Vorheizen auf ein Minimum.
Verwenden Sie Kochgeschirr mit Deckel.	Verlängern Sie die Kochzeit möglichst nicht.
Minimieren Sie die Flüssigkeitsmenge bzw. Menge an Fett.	Vergessen Sie nicht, das Gerät am Ende auszuschalten.
Reduzieren Sie die Energiezufuhr, sobald die Flüssigkeit zu kochen begonnen hat.	Öffnen Sie die Backofentür während des Backvorgangs nicht.

## Leistungsdaten Heizplatte

Marke	Falcon
Modellbezeichnung	Classic
	Classic Deluxe
Größe	90
Type	Keramik

Art des Kochfelds	Strahlungsheizung
Anzahl der elektrischen Zonen	5
Zone 1 - Ø cm	14.5
Heiztechnik	-
Energieverbrauch (Elektrisches Kochen) - Wh/kg	180
Zone 2 - Ø cm	18.5
Heiztechnik	-
Energieverbrauch (Elektrisches Kochen) - Wh/kg	177
Zone 3 - Ø cm	14.5
Heiztechnik	-
Energieverbrauch (Elektrisches Kochen) - Wh/kg	180
Zone 4 - Ø cm	18.5
Heiztechnik	-
Energieverbrauch (Elektrisches Kochen) - Wh/kg	177
Zone 5 - Ø cm	21
Heiztechnik	-
Energieverbrauch (Elektrisches Kochen) - Wh/kg	175
Zone 6 - Ø cm	-
Heiztechnik	-
Energieverbrauch (Elektrisches Kochen) - Wh/kg	-
Energieverbrauch (Energieverbrauch elektrisches Kochfeld) - Wh/kg (*)	177

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

**Ofendaten**

Marke		Falcon
Modellbezeichnung		Classic
Masse	kg	105
Art des Ofen		Strom
Anzahl der Kammern		2
<b>Wirkungsgrad links</b>		
Kraftstoffart		Strom
Art des Kammern		Heißluft
Leistung - Heißluft		-
Leistung - Gebläseumluft		2.5
Volumen	Liter	67
Energieverbrauch (Strom) - konventionell	kWh / cycle	-
Energieverbrauch (Strom) - Gebläseumluft	kWh / cycle	0.8
Energieeffizienzindex - konventionell		-
Energieeffizienzindex - Gebläseumluft		96.2
Energieklasse		A
<b>Wirkungsgrad rechts</b>		
Kraftstoffart		Strom
Art des Kammern		Heißluft
Leistung - Heißluft		-
Leistung - Gebläseumluft		2.5
Volumen	Liter	67
Energieverbrauch (Strom) - konventionell	kWh / cycle	-
Energieverbrauch (Strom) - Gebläseumluft	kWh / cycle	0.8
Energieeffizienzindex - konventionell		-
Energieeffizienzindex - Gebläseumluft		96.2
Energieklasse		A

<b>Zusätzliche Information</b>		
Dieser Herd erfüllt die Regelung EN 60350-1		
Max. Leistung bei 230 V 50 Hz		
Heißluft		2.2 kW
Multifunktion		2.5 kW
Multifunktions-Ofenvariante (mit Rapid Response)		-
Gebläseumluft		2.5 kW
Grill		2.3 kW
Backofen mit Ober- und Unterhitze		-
Brotofen		-

<b>Maximale elektrische Gesamtlast bei 230 V</b> (Ca.-Wert insgesamt, einschließlich Backofenleuchten, Backofenlüfter usw.):	14.8 kW
--	---------

## Ofendaten

Marke	Falcon	
Modellbezeichnung	Classic Deluxe	
Masse	kg	109
Art des Ofen	Strom	
Anzahl der Kammern	2	
<b>Wirkungsgrad links</b>		
Kraftstoffart	Strom	
Art des Kammern	Multifunktions	
Leistung - Heißluft	2.2	
Leistung - Gebläseumluft	2.5	
Volumen	Liter	73
Energieverbrauch (Strom) - konventionell	kWh / cycle	1.08
Energieverbrauch (Strom) - Gebläseumluft	kWh / cycle	0.91
Energieeffizienzindex - konventionell	126.1	
Energieeffizienzindex - Gebläseumluft	106.2	
Energieklasse	A	
<b>Wirkungsgrad rechts</b>		
Kraftstoffart	Strom	
Art des Kammern	Heißluft	
Leistung - Heißluft	-	
Leistung - Gebläseumluft	2.5	
Volumen	Liter	67
Energieverbrauch (Strom) - konventionell	kWh / cycle	-
Energieverbrauch (Strom) - Gebläseumluft	kWh / cycle	0.8
Energieeffizienzindex - konventionell	-	
Energieeffizienzindex - Gebläseumluft	96.2	
Energieklasse	A	

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

<b>Maximale elektrische Gesamtlast bei 230 V</b> (Ca.-Wert insgesamt, einschließlich Backofenleuchten, Backofenlüfter usw.):		
Classic Deluxe (Rapid Response)	16.0 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)

