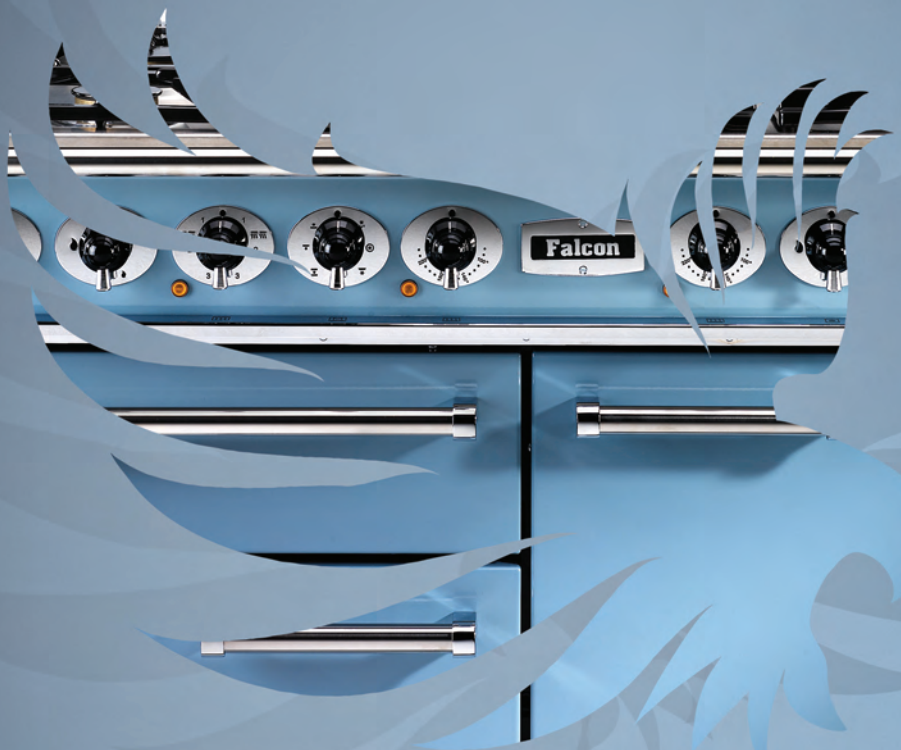


Gebrauchsanleitung & Installations Anleitung

1200 Mercury Elektro-Gas-Herd

MERCURY

DESIGNED FOR PERFECTION

U110541-03

LACHS MIT KRÄUTERPANADE

ZUTATEN *(Portionen: 4)*

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

ZUBEREITUNG

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

MANDELTORTE MIT APFELSAHNE

ZUTATEN *(Portionen: 12)*

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

ZUBEREITUNG

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

Inhalt

1. Vor der Inbetriebnahme 1

Wichtig ! 1
Installation und Wartung 1
Seltsame Gerüche 1
Bei Gasgeruch 1
Belüftung 1
Persönliche Sicherheit 1
Herdpflege 2
Reinigung 2

2. Der Herd im Überblick 3

Kochstellenbrenner 3
Wok-Brenner 4
Das Wok-Gestell 4
Die Grillplatte *(Sonderzubehör)* 5
Der Gleitgrill 5
Die Backöfen 6
Zusätze 8
Schublade 10

3. Hinweise zum Kochen 11

Kochbuch für Multifunktionsofen 11
Allgemeine Hinweise zum Ofen 11

4. Tabelle des Kochens 12

5. Reinigen Ihres Herdes 13

Wichtige Informationen 13
Obere Hauptarbeitsfläche 13
Griddleplatte 14
Der Gleitgrill 14
Bedienblende und Ofentüren 15
Ofens 15
Reinigungsübersicht 16

6. Problembeseitigung 17

7. Installation 19

Lieber Installateur 19
Sicherheitsanforderungen und Vorschriften 19
Belüftungsmaßnahmen 19
Standort des Herdes 19
Umstellung 19
Versetzen des Herdes 21

8. Montage des Abzugs, der Abzugshaube und der Seiten wände 22

Montage des Abzugs, der Abzugshaube und der Seitenwände 22
Montage der Abzugshaube 22
Höheneinstellung 22
Montage der hinteren Halteklammern für Seitenwände 23
Entfernen Sie die Transporthalterung 24
Montage der Abdeckleisten 24
Montage der Seitenwände 25
Montage der vorderen Befestigungswinkel 26
Befestigung der Bodenplatte *(Sockel)* 27
Befestigung der Schublade 28
Vervollständigen Sie diesen Schritt. 28

9. Entfernen der Seitenwände 29

10. Höheneinstellung 31

11. Schaltplan 34

12. Technische Daten 35

Aufgrund unserer Unternehmenspolitik kontinuierlicher Verbesserung behalten wir uns das Recht vor, Spezifikationen ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

1. Vor der Inbetriebnahme

Danke, dass Sie sich für den herd entschieden haben. Bei richtiger Installation und Bedienung bietet er Ihnen viele Jahre unbeschwerten Kochens. Lesen Sie diesen Abschnitt durch, bevor Sie das Gerät benutzen, im Besonderen, wenn Sie zuvor noch keinen Gas-Elektro-Herd benutzt haben.

Wichtig !

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

⚠ **Dieser Herd ist ein Gerät der Klasse 1.**

Installation und Wartung

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

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

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

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

Seltsame Gerüche

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

Vor dem ersten Gebrauch des Grills sollten Sie auch den Grill einschalten und 15 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.

Bei Gasgeruch

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

Belüftung

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

Persönliche Sicherheit

⚠ **Nehmen Sie KEINE Änderungen an diesem Gerät vor.**

⚠ **Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren, von Personen mit eingeschränkten körperlichen, Sinnes- oder psychischen Fähigkeiten und von Personen ohne bisherige Erfahrung mit einem solchen Gerät benutzt werden, sofern sie eine Einweisung zur sicheren Bedienung des Geräts und zu den möglichen Gefahren erhalten. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von unbeaufsichtigten Kindern ausgeführt werden.**

⚠ **VORSICHT: Ein langer Kochvorgang muss von Zeit zu Zeit überwacht werden. Ein kurzer Kochvorgang muss durchgehend überwacht werden.**

⚠ **Feuergefahr: Lagern Sie KEINE Gegenstände auf den Kochfeldern.**

⚠ **Um Überhitzung zu vermeiden, montieren Sie den Herd NICHT hinter einer Dekortür.**

⚠ **Verwenden Sie zur Reinigung des Herds KEINEN Dampfreiniger.**

⚠ **ACHTUNG: Das Gerät und alle zugänglichen Bereiche werden beim Gebrauch heiß. Achten Sie darauf, die Heizelemente nicht zu berühren. Kinder unter 8 Jahren dürfen sich nur unter Aufsicht in der Nähe des Geräts aufhalten.**

Vergewissern Sie sich immer, dass sich die Regler in der AUS-Stellung befinden, wenn der Ofen nicht benutzt wird und bevor Sie versuchen, den Herd zu reinigen.

Wenn der Ofen eingeschaltet ist, lassen Sie die Backofentür NICHT LÄNGER als notwendig geöffnet, die Regler können sonst sehr heiß werden.

Bei Verwendung des Grills darauf achten, dass die Grillpfanne richtig und vollständig eingesetzt ist. Andernfalls können die Regler sehr heiß werden.

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

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.

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

Betreiben Sie den Herd niemals mit nassen Händen.

Verwenden Sie keine Aluminiumfolie zum Abdecken von Rosten, Auskleidungen oder Ofendach.

Verwenden Sie KEINE Herdplattenabdeckungen oder Folie jeglicher Art. Diese können die sichere Verwendung Ihrer Herdplattenbrenner beeinträchtigen und stellen potentielle Gesundheitsrisiken dar.

Erwärmen Sie niemals ungeöffnete Speisebehälter. Druckaufstauung kann zum Platzen der Behälter und damit Verletzungen führen.

Verwenden Sie keine unstabilen Töpfe und stellen Sie sicher, dass Sie die Griffe vom Rand der Kochstelle entfernt halten.

Verwenden Sie KEIN Kochgeschirr auf der Kochstelle, das an den Kanten übersteht.

Lassen Sie die Kochstelle niemals unbeaufsichtigt auf einer hohen Einstellung. Überkochende Töpfe können zu Rauch führen und Fettspritzer können Feuer fangen. Benutzen Sie, wenn möglich, ein Frittierthermometer, um das Überhitzen von Fett über den Rauchpunkt hinaus zu verhindern.

WARNUNG! Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und Feuer auslösen.

Lassen Sie eine Fritteuse niemals unbeaufsichtigt. Erwärmen Sie Fett immer langsam und beobachten Sie es, während es sich erhitzt. Frittierpfannen sollten nur zu einem Drittel mit Fett gefüllt sein. Füllen der Pfanne mit zu viel Fett kann zu Spritzern führen, wenn Nahrungsmittel hinzugegeben werden. Wenn Sie eine Kombination aus Ölen oder Fetten zum Braten verwenden, rühren Sie diese vor dem Erwärmen oder während das Fett schmilzt, zusammen.

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

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

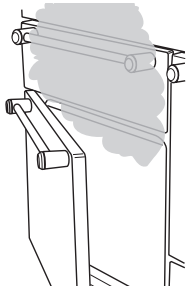
Verwenden Sie bei Fettbränden kein Wasser und heben Sie niemals einen brennenden Topf hoch. Stellen Sie die Regler aus und ersticken Sie dann das Feuer in einem brennenden Topf auf einer Fläche durch vollständiges Abdecken mit einem gut passenden Deckel oder Backblech. Verwenden Sie einen Trockenchemikalien-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

Beim Zubereiten von Speisen mit hohem Feuchtigkeitsgehalt kann ein „Dampfstoß“ auftreten, wenn die Backofentür geöffnet wird. Treten Sie beim Öffnen des Backofens zurück und lassen Sie eventuell vorhandenen Dampf austreten.

Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt.

Dieses Gerät ist schwer und beim Umsetzen sollte Vorsicht walten gelassen werden.

Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einem externen Timer oder einer getrennten Fernbedienung ausgelegt.



Herdpflege

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

Reinigung

Im Interesse von Hygiene und Sicherheit sollte der Herd jederzeit sauber gehalten werden, da sich ansammelnde Fette oder andere Lebensmittelreste zu einem Feuer führen können. Reinigen Sie nur die in dieser Anleitung aufgeführten Teile. Lassen Sie beim Reinigen Vorsicht walten. Wenn ein nasser Schwamm oder ein nasses Tuch zum Aufwischen von Spritzern auf einer heißen Oberfläche verwendet wird, seien Sie vorsichtig, um Dampfverbrennungen zu vermeiden. Einige Reinigungsmittel können bei Anwendung auf einer heißen Oberfläche schädliche Dämpfe entwickeln.

2. Der Herd im Überblick

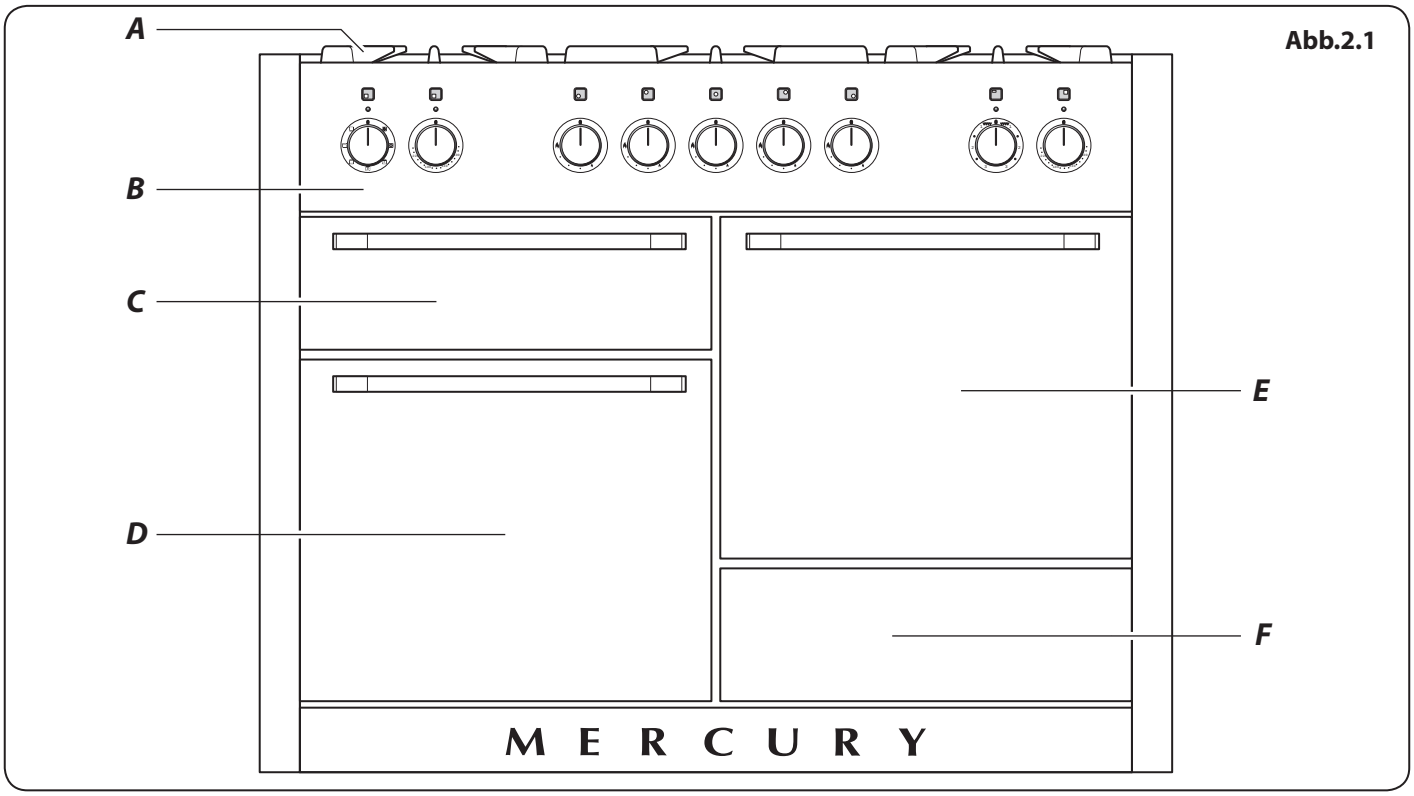


Abb.2.1

Der 1200„Dual-Fuel"-Herd (**Abb.2.1**) hat die folgenden Eigenschaften:

A. 5 Kochstellenbrenner & 1 Wok-Brenner

B. 1 Bedienblende

C. 1 Gleitgrill

D. Haupt Multifunktionsofen

E. Umluftofen

F. 1 Schublade

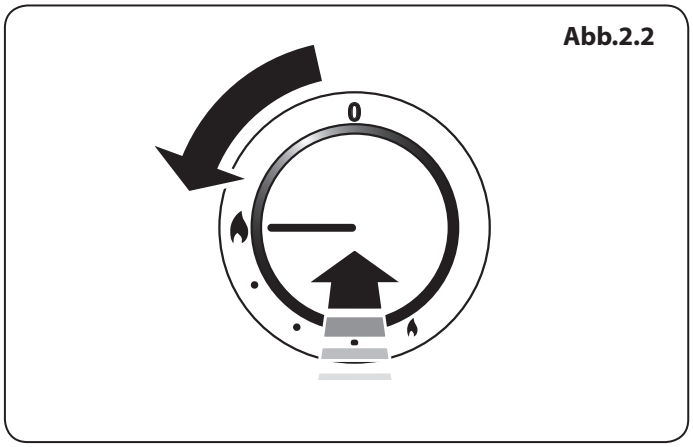


Abb.2.2

Kochstellenbrenner

Die Zeichnung an jedem der mittleren Regler gibt an, welchen Gasbrenner dieser Regler regelt. Jeder Gasbrenner hat eine Flammensicherung, die den Gasstrom unterbricht, falls die Flamme erlischt.

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

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

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

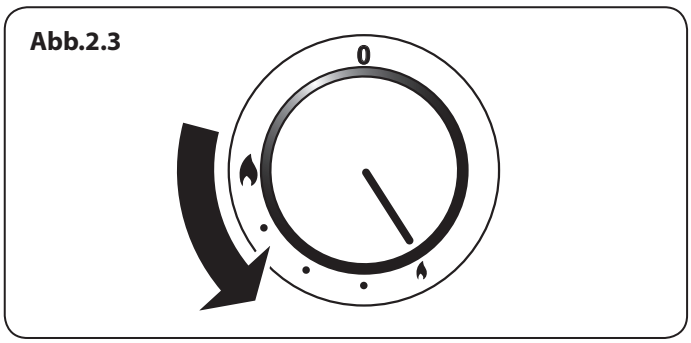


Abb.2.3

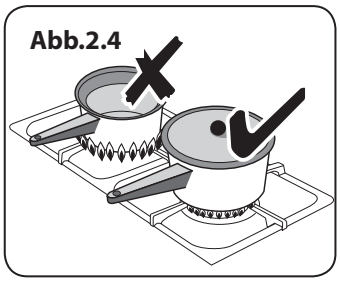


Abb.2.4

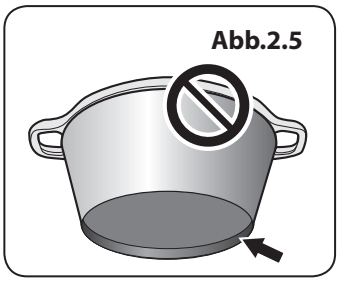


Abb.2.5

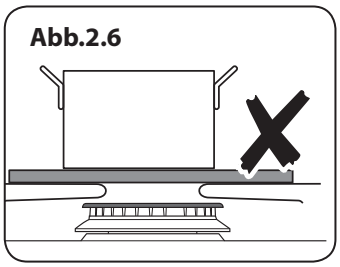


Abb.2.6

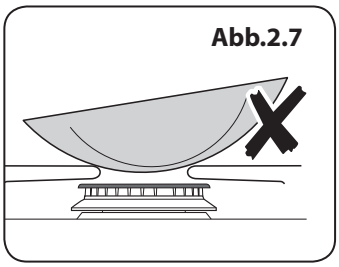


Abb.2.7

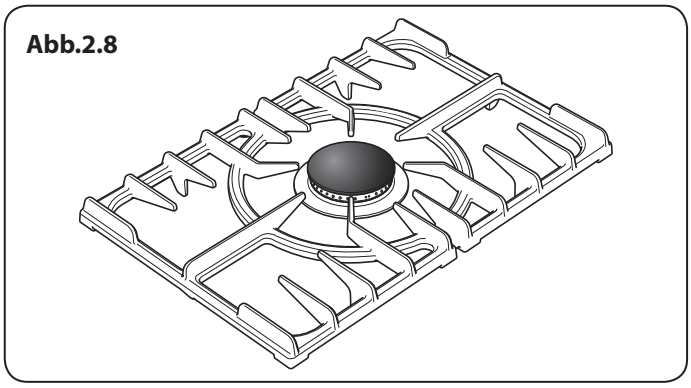


Abb.2.8

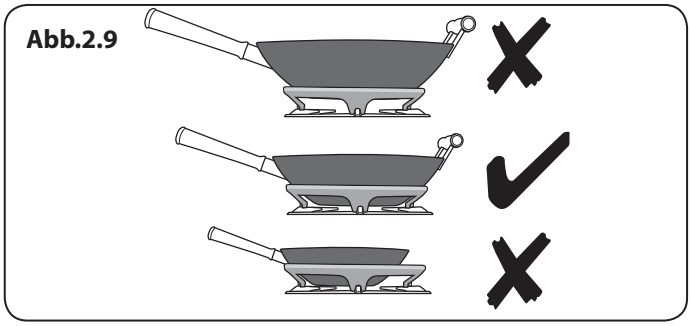


Abb.2.9

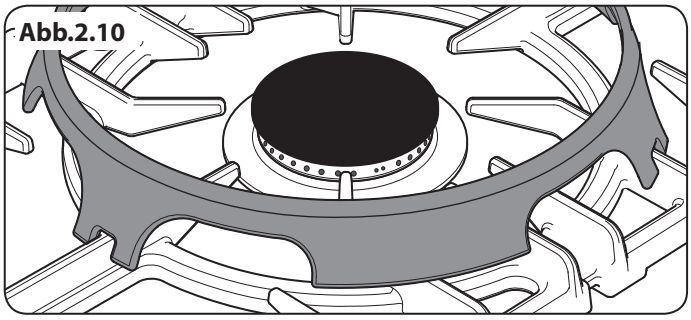


Abb.2.10

nicht gehalten. Den Regler auf Aus stellen. Den Vorgang nach einer Minute wiederholen und diesmal den Regler etwas länger und evtl. fester eindrücken.

Regulieren Sie die Flammenhöhe durch Drehen des Reglers gegen den Uhrzeigersinn auf die gewünschte Kochstufe (**Abb.2.3**). Bei diesem Herd befindet sich die niedrige Einstellung hinter der hohen, nicht zwischen Hoch und Aus.

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

Stellen Sie sicher, dass Flammen unter den Töpfen sind. Aufsetzen eines Deckels hilft, den Inhalt schneller kochen zu lassen (**Abb.2.4**).

Zwischen größeren Töpfen sollte genügend Abstand gelassen werden. Töpfe und Kessel mit konkaven Böden oder nach unten gedrehten Bodenrändern sollten nicht benutzt werden (**Abb.2.5**).

Hilfen zum Kochen auf kleiner Flamme, wie Asbest- oder Gittermatten werden NICHT empfohlen (**Abb.2.6**). Sie verringern die Gasbrennerleistung und können die Pfannenträger beschädigen. Vermeiden Sie nach Möglichkeit, unstabile oder verformte Töpfen zu verwenden, da diese leicht kippen, sowie Töpfe mit sehr geringem Bodendurchmesser, wie z. B. Milchtöpfe, Einzeleierkocher (**Abb.2.7**).

Der empfohlene Mindesttopfdurchmesser ist 160 mm. Der größte zulässige Topfbodendurchmesser ist 260 mm. Verwenden Sie KEIN Kochgeschirr auf der Kochstelle, das an den Kanten übersteht.

Wok-Brenner

Der Wok-Brenner ist ausgelegt, gleichmäßige Hitze über eine große Fläche zu liefern. Er ist ideal für große Töpfe und zum Schnellbraten (**Abb.2.8**). Zum Erwärmen kleinerer Töpfe sind die bereits erwähnten Kochstellenbrenner ggf. wirtschaftlicher. Sie können die Brennerteile zum Reinigen entfernen - Hinweise dazu finden Sie unter „Reinigen Ihres Herdes“.

Sie sollten die Emailleoberfläche des Herdes rund um die Kochplattenbrenner nach Spritzern so bald wie möglich abwischen. Versuchen Sie, diese abzuwischen, während die Emaille noch warm ist. Hinweis: Aluminiumtöpfe können Metallspuren auf den Pfannenträgern hinterlassen. Diese beeinträchtigen die Haltbarkeit der Emaille nicht und können mit einem speziellen Metallreiniger entfernt werden.

Das Wok-Gestell

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

Das Gestell sollte nur auf dem Zentrum-Wok-Brenner benutzt werden. Beim Anbringen des Rings überprüfen,

dass der Wok an der richtigen Stelle ist und dass er von einer Pfannenhalterung ordnungsgemäß getragen wird (**Abb.2.10**).

Stellen Sie sicher, dass das Gestell stabil ist und der Wok waagerecht im Ring sitzt. Das Gestell wird während des Gebrauchs sehr heiß, lassen Sie viel Zeit zum Abkühlen, bevor Sie es abnehmen.

Die Grillplatte *(Sonderzubehör)*

Die Griddleplatte passt über die linke Schale unterstützt, von vorne nach hinten (**Abb.2.11**). Sie dient zum direkten Kochen von Speisen. Keine Töpfe oder Pfannen jeder Art darauf stellen. Die Grilloberfläche ist teflonbeschichtet und Küchenutensilien aus Metall (z. B. Schaber) beschädigen die Oberfläche. Wärmebeständige Plastik- oder Holzutensilien verwenden.

⚠ **Die Platte nicht quer aufsetzen – sie passt nicht richtig und wird dadurch unstabil.**

⚠ **LEGEN SIE SIE NICHT auf einen anderen Brenner – sie ist nicht für die Verwendung mit den anderen Pfannenträger vorgesehen.**

Setzen Sie die Grillplatte auf die Kochmuldenbrenner und lassen Sie die Platte auf dem Pfannenträger aufliegen (**Abb.2.12**). Kontrollieren Sie, ob sie fest sitzt.

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

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

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

⚠ **Niemals zwei Grillplatten nebeneinander aufsetzen.**

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

Der Gleitgrill

Öffnen Sie die Tür und ziehen Sie den Grillpfannenauszug am Griff nach vorne (**Abb.2.13**).

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.2.14**).

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

Um ein besseres Ergebnis zu erzielen, das Grillblech wieder in die Grillkammer schieben und den entsprechenden Teil bzw. die entsprechenden Teile des Grills zwei Minuten vorheizen. Der Grillhalter kann herausgenommen und die Speisen

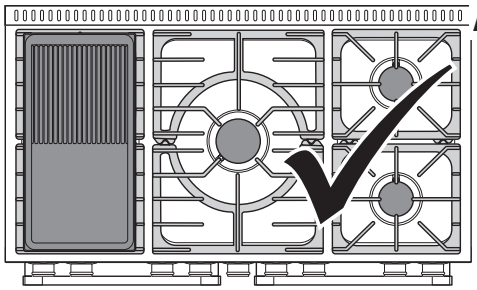


Abb.2.11

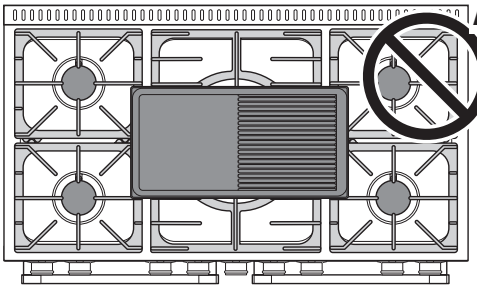


Abb.2.12

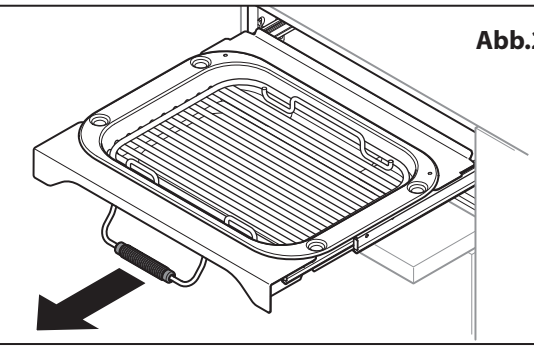


Abb.2.13

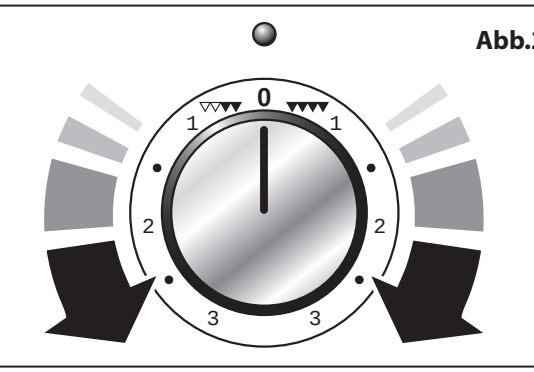


Abb.2.14

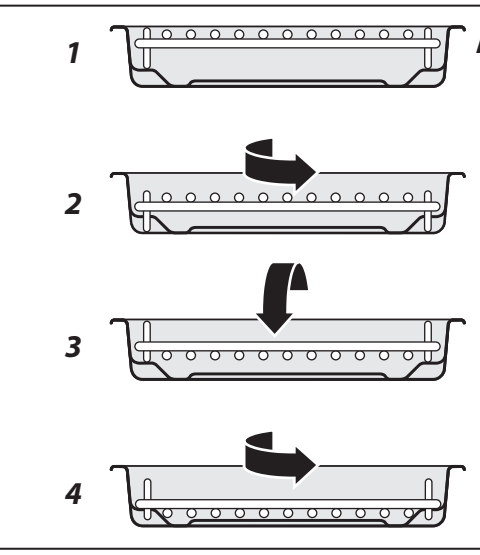


Abb.2.15

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.

Ist der Grill einmal vorgeheizt, den Auszug wieder herausziehen. Ist der Grillhalter mit den darauf platzierten Speisen wieder in Position, den Grillauszug wieder in den Grillraum schieben. Stellen Sie sicher, dass er vollständig hinein geschoben wurde.

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

Der Grillpfannenrost kann auf vier unterschiedliche Grillhöhen eingestellt werden, indem er nach vorn gedreht und auf den Kopf gestellt wird (**Abb.2.15**).

Niemals die Grilltür schließen, während der Grill eingeschaltet ist.

Die Backöfen

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

Der linke Ofen ist ein Umluftofen: der hohe rechte Ofen ist ein Umluftofen

Die Linke Multi-Funktions-Ofen

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

Der Multifunktionsofen besitzt 3 Hauptgarfunktionen: **Heißluft**, **Umluft** und **Ober-/Unterhitze**. Mit diesen Funktionen sollten Sie den Großteil Ihrer Garvorgänge erledigen. Das **Bräunungselement** und **Unterhitze** können in der Endphase des Garvorgangs eingesetzt werden, um das Ergebnis nach Ihren Wünschen zu gestalten. Setzen Sie das **Grillen mit Heißluft** für das Grillen ein und Auftauen für das sichere Auftauen kleiner eingefrorener Nahrungsmittel.

Tabelle 2.1 enthält eine Zusammenfassung der Funktionen des Multifunktionsofens.

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

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

Funktionen des Multifunktionsofens

Auftauen

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

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

Beim Auftauen die Ofentür geschlossen halten.

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

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

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

Heißluftbackofen

Diese Funktion betätigt das Gebläse und das Heizelement rund um das Gebläse. Es wird eine gleichmäßige Hitze im ganzen Ofen erzeugt, 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.

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

Bräunungselement

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

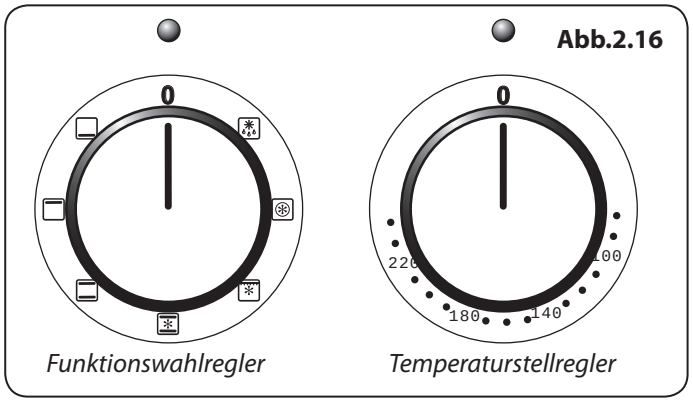
Unterhitze

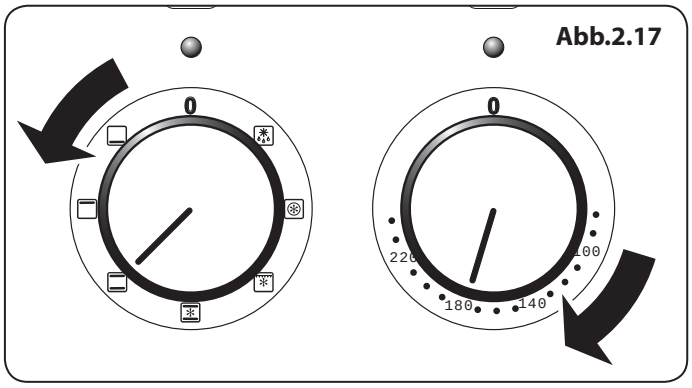
Diese Funktion verwendet nur das untere Element. Es macht Ihren Pizza- oder Quicheboden knusprig oder backt die Unterseite eines Tortenbodens auf einem unteren Einschub fertig. Es ist ebenfalls eine langsame Hitze, die gut zur langsamen Zubereitung von Kasserollen in der Mitte des Ofens oder zum Tellerwärmen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

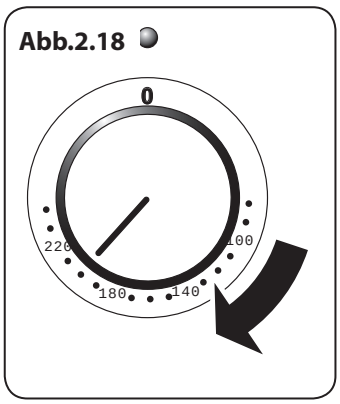
Die Bräunungs- und Unterhitzefunktionen sind nützliche Ergänzungen für Ihren Ofen und geben Ihnen die Flexibilität, Speisen perfekt zuzubereiten.

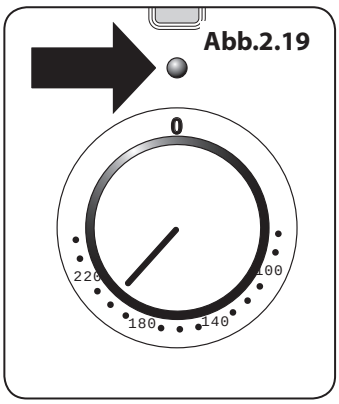
Funktion	Verwendungszweck
Auftauen	Auftauen kleiner Nahrungsmittel im Ofen ohne Hitze
Heißluftbacken	Eine vollwertige Garfunktion, gleichmäßige Wärme rundum; hervorragend zum Backen geeignet
Grillen mit Heißluft	Grillen von Fleisch und Fisch bei geschlossener Tür
Umluft	Eine vollwertige Garfunktion,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

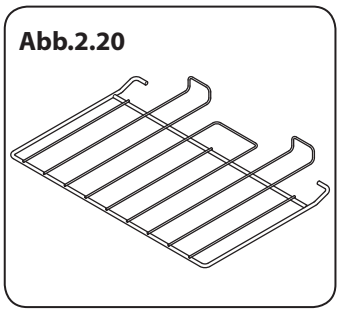
Tabelle 2.1

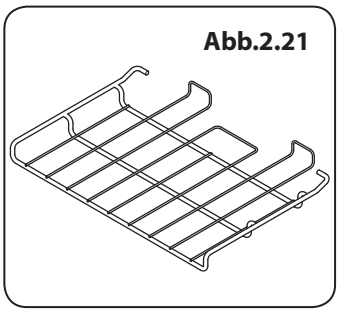


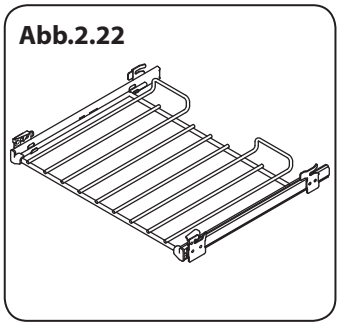


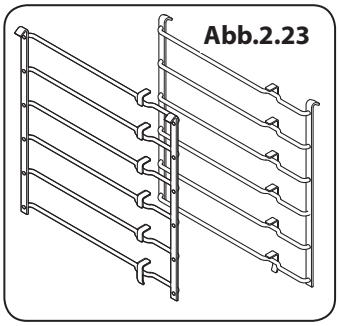












Rechter Umluftherd

Der rechte Ofen ist ein Umluftherd in dem ständig die heiße Luft zirkuliert und damit ein schnelleres, gleichmäßigeres Backen bzw. Braten ermöglicht wird. Die empfohlenen Back- und Brattemperaturen für einen Umluftbackofen sind im Allgemeinen niedriger als für einen normalen Backofen.

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

Betrieb der Ofen

Bedienung des linken Multifunktionsofens

Der Multifunktionsofen hat zwei Regler, einen Funktionswahlregler und einen Temperaturstellregler (**Abb.2.16**).

Drehen Sie den Funktionswahlregler auf eine Backfunktion. **Abb.2.17** stellt die Einstellung für das Kochen mit Konvektionsfunktion.

Drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur (**Abb.2.18**).

Die Backofenkontrollleuchte leuchtet, bis der Ofen die gewählte Temperatur erreicht hat Sie schaltet sich dann während des Kochens ein und aus (**Abb.2.19**).

Bedienung des Rechten Umluftofens

Drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur (Abb.2.18).

Die Backofenkontrollleuchte leuchtet, bis der Ofen die gewählte Temperatur erreicht hat Sie schaltet sich dann während des Kochens ein und aus (Abb.2.19).

Zusätze

Ofenroste

Jeder Ofen ist ausgestattet mit:

- 3 Standard-Roste **(Abb.2.20)**
- 1 Gekröpfter Rost **(Abb.2.21)**
- 1 Ausziehbarer Rost mit Gleitschienen **(Abb.2.22)**
- 2 Satz seitliche Halterungen **(Abb.2.23)**

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

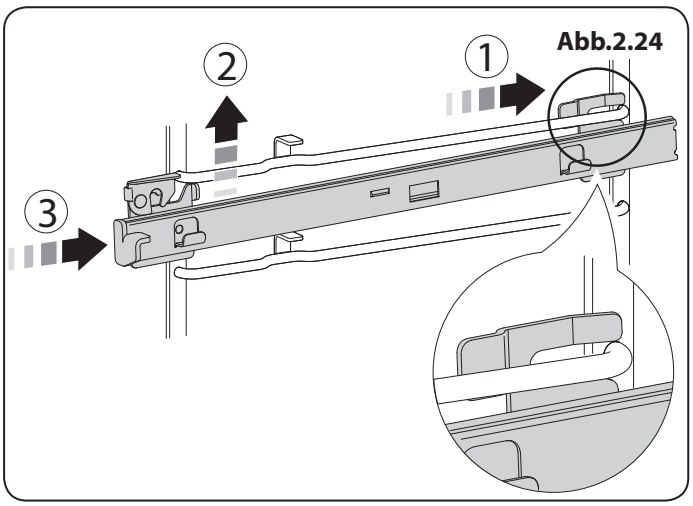
Anbringen der Teleskopschiene

Suchen Sie die Öffnung des oberen hinteren Schlitzes auf der Seitenhalterung, während die Schiene geschlossen ist (**Abb.2.24**). Benutzen Sie keine weitere Öffnung an dieser Stelle.

Heben Sie das Vorderstück der Schiene an, um den vorderen Schlitz in der Seitenhalterung zu finden (Abb.2.24).

Schieben Sie die Schiene nach hinten in den Ofen. Der

vordere Schnapper hebt und senkt sich, um die Schiene zu sichern (Abb.2.24).



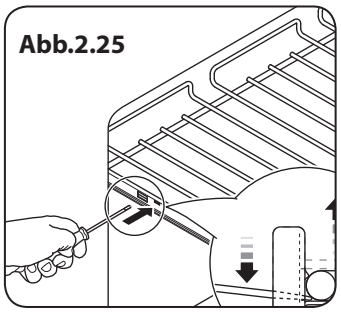
Anbringen eines Einschubs auf der Teleskopschiene

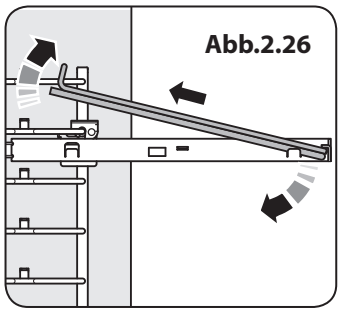
Schieben Sie die Teleskopschienen nach vorn, bis sie stoppen. Halten Sie den Einschub über den Schienen, neigen Sie die Vorderseite nach unten und setzen Sie sie in das Vorderstück der Schienen ein. Legen Sie den Einschub flach ab. Drücken Sie auf den hinteren Teil des Einschubs, um den Einschub zu sichern.

Entfernen eines Einschubs von der Teleskopschiene

Den Rost auf den Gleitschienen herausziehen. Eine der Schienen gut festhalten und gleichzeitig den hinteren Teil des Rostes anheben: Der Rost springt dann aus dem mittleren Haltenase. Die Schritte für die gegenüberliegende Seite des Rostes wiederholen.

Hinweis: Um das Entfernen des Rostes zu erleichtern, können Sie ein geeignetes flaches Werkzeug durch die Öffnung in der Seite der Gleitschiene einführen und den Rost heraushebeln (**Abb.2.25**).





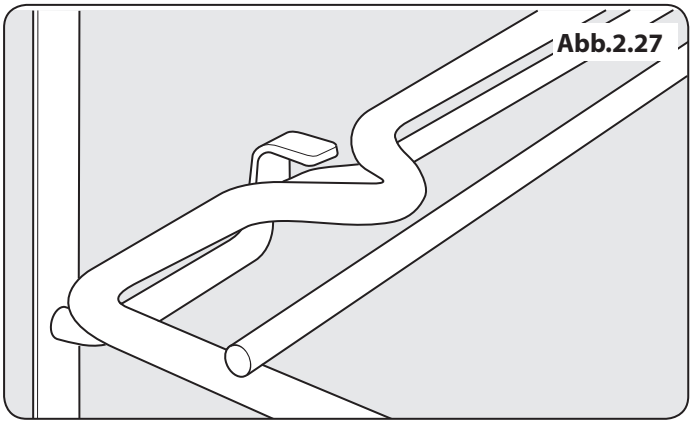
Die Vorderseite des Rostes nach unten kippen und ihn dann von den Gleitschienen heben (**Abb.2.26**).

Entfernen der Teleskopschiene

Entfernen Sie zunächst den Einschub gemäß Abschnitt „Entfernen eines Einschubs von der Teleskopschiene".

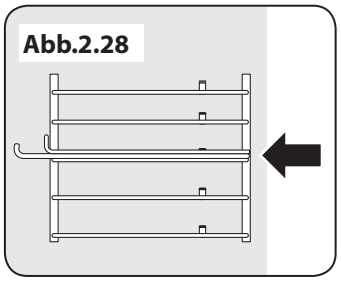
Platzieren Sie einen Finger auf der Unterseite der Teleskopschiene und heben Sie sie an.

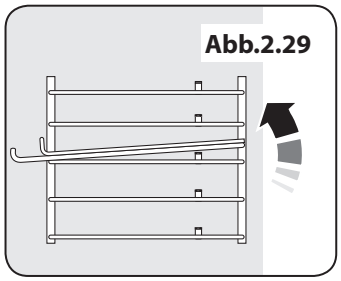
Öffnen Sie den Schnapper oben auf der Schiene, ziehen Sie die Schiene nach vorn und entfernen Sie sie nach unten.



Entfernen und Anbringen eines Einschubs an den Seitenhalterungen

Der Rost hat an jeder Seite eine kleine Kerbe (**Abb.2.27**). Zum Entfernen des Rostes diese Kerbe auf die Höhe der Stopper an der Halterung bringen (**Abb.2.28**). Heben Sie den hinteren Teil des Einschubs an, so dass er über dem Stopper ist. Ziehen Sie nun den Einschub nach vorn (**Abb.2.29**).



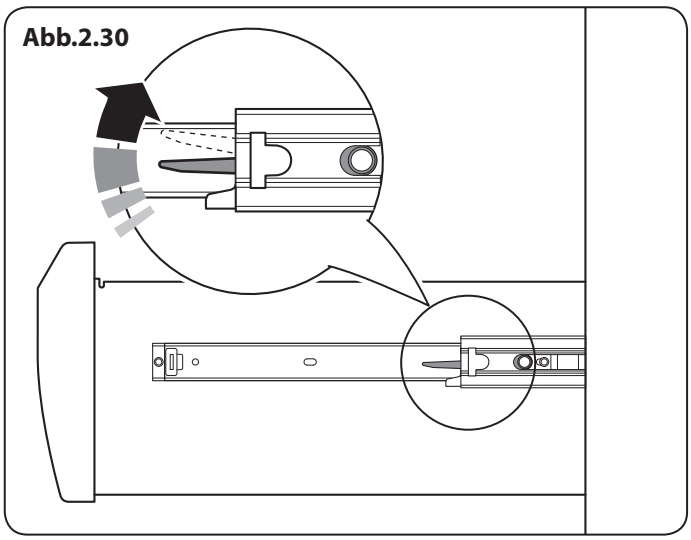


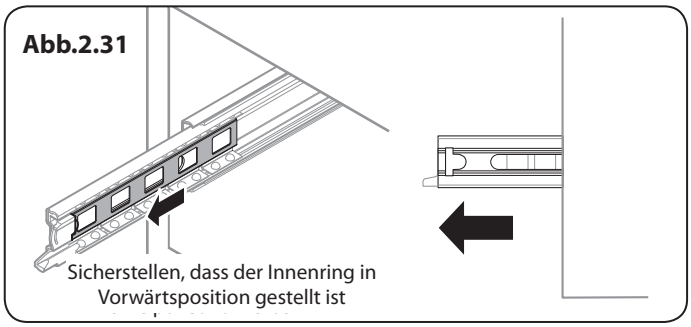
Setzen Sie den Einschub auf umgekehrte Weise wieder ein und schieben Sie ihn dabei vollständig nach hinten.

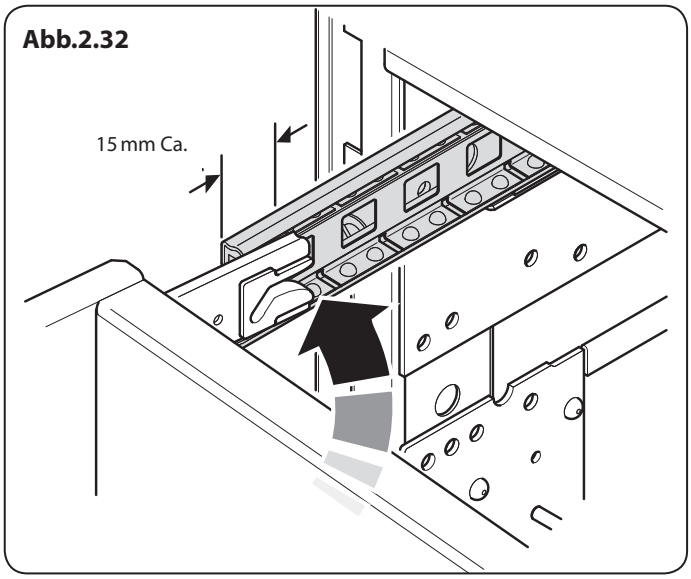
Die Seitlichen Einschubgitter Entfernen und Wieder Einsetzen

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

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







Schublade

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

Zum Öffnen einfach auf den Auszug drücken und loslassen. Der Auszug öffnet sich.

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

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

Die Schublade kann zum Reinigen usw. vollständig herausgenommen werden.

Entfernen der Lagerschublade

Zum Öffnen einfach auf den Auszug drücken und loslassen. Der Auszug öffnet sich.

Heben Sie die Enden der Kunststoffclips (einer auf jeder Seite) an, um die Anschläge, die die Schublade an den Seitenleisten halten, zu lösen, und ziehen Sie gleichzeitig die Schublade nach vorne und von den Seitenleisten ab (**Abb.2.30**).

Schieben Sie aus Sicherheitsgründen die inneren Seitenschienen zurück in die Kammer.

Einsetzen der Lagerschublade

Schieben Sie die inneren Seitenschienen heraus, bis sie vollkommen vollständig ausgefahren sind (**Abb.2.31**).

Heben Sie die Schublade an den Seiten an und platzieren Sie eine der Schienen (ca. 15 mm) auf der inneren Seitenschiene (**Abb.2.32**).

Drehen Sie die Schublade, um die verbleibende Schiene auf der gegenüberliegenden inneren Seitenschiene zu platzieren.

Schieben Sie die Schublade vorsichtig nach hinten in die Kammer. Wenn die Schubladenschienen vollständig auf den inneren Seitenschienen einrasten, ist ein leichter Widerstand zu spüren.

3. Hinweise zum Kochen

Kochbuch für Multifunktionsofen

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

Allgemeine Hinweise zum Ofen

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

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

Für gleichmäßiges Bräunen ist die maximal empfohlene Größe eines Backblechs 340 mm mal 340 mm.

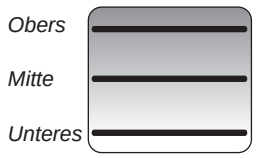
Wenn der Ofen eingeschaltet ist, die Tür nicht länger als notwendig geöffnet lassen, da sonst die Regler sehr heiß werden können.

- 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.
- Wenn Sie den Boden eines Teiggerichts bräunen wollen, heizen Sie ein Backblech 15 Minuten lang vor, bevor Sie das Gericht in die Mitte des Bleches setzen.

4. Tabelle des Kochens

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

Speisen werden in einem Umlufbacktofen 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.



Regalpositionen

Speise	Ofenventilators Funktion	Temperatur °C	Regal Positionen	Herkömmlichen Funktion Temperatur °C	Ungefähre Garzeit
Fleisch					
Rind mit Knochen		150	M	160	20-25 minuten pro 500g +20-25 minuten.
		190	M	200	15-20 minuten pro 500g +15-20 minuten.
Rind ohne Knochen		150	M	160	30-35 minuten pro 500g +30-35 minuten.
		190	M	200	20-25 minuten pro 500g +20-25 minuten.
Lamm		150	M	160	30-35 minuten pro 500g +30-35 minuten.
		190	M	200	25-30 minuten pro 500g +25-30 minuten.
Schwein		150	M	160	35-40 minuten pro 500g +35-40 minuten.
		190	M	200	25-30 minuten pro 500g +25-30 minuten.
Geflügel					
Hühnchen (2,3 kg)		150	M	160	20-25 minuten pro 500g +20-25 minuten.
		190	M	200	15-20 minuten pro 500g +15-20 minuten.
Truthahn (4,5 kg)		150	M	160	25-30 minuten pro 500g +25-30 minuten.
		190	M	200	20 minuten pro 500g +20 minuten.
Truthahn (rüber 4,5 kg)		150	M	160	20 minuten pro 500g +20 minuten.
		190	M	200	15 minuten pro 500g +15 minuten.
Ente / Entlein		150	M	160	25-30 minuten pro 500g.
Kasserole		130-140	M	140-150	2-4 Std. je nach Rezept.
Fisch		180	M/U	190	Filets 15-20 minuten.
		180	M/U	190	Steaks je nach Dicke.
		180	M/U	190	Ganze fische 10 minuten 500g +10
Kuchen					minuten.
Sehr schwerer Englischer kuchen		130	M/U	140	
Englischer kuchen		140	M/U	150	45-50 minuten pro 500g Mischung.
Licht cake		160	M	170	2½-3 Std.
Gebäck					20-30 minuten.
Fruchttorte		190	M	200	
Törtche		190	M	200	35-40 minuten.
Blätterteig		220	M	230	10-20 minuten je nach große.
Brot		210	M/O	220	20-40 minuten je nach große.
Meringue		100	M	110	20-30 minuten.

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.

Gefülltes Geflügel - Bei 200°C braten oder 20 Min. lang bei 200°C und dann 160°C für den Rest der Zeit braten.
Bei verpacktem Geflügel (frisch oder gefroren) den Garzeiten auf der Verpackung folgen.
Gefrorene geflügel vor dem braten grundlich auftauen.

Im konventionellen Backofen: Lassen Sie beim Garen auf zwei Einschüben mindestens eine Einschubleiste Abstand zwischen Rosten oder Blechen.

Platzieren Sie das Backblech mit der Vorderkante an der Vorderseite des Ofeneinschubs.

Bei Zubereitung auf zwei Einschüben sollten die Bleche nach etwa der Hälfte der Zubereitungszeit gegeneinander ausgetauscht werden.

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.

5. Reinigen Ihres Herdes

Wichtige Informationen

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**.

Vor dem erneuten Verwenden des Herds die Stromversorgung einschalten.

Tägliche Pflege

Das Reinigen des Herds ist keine erfreuliche Aufgabe, ist aber zum Aufrechterhalten der Leistungsfähigkeit und des Erscheinungsbildes des Herds notwendig. Am besten Spritzer sofort abwischen, damit sie nicht anbrennen und sich später nur schwer entfernen lassen.

⚠ **Stellen Sie sicher, dass die Verbrennungs- und Luftzirkulation zum Herd nicht beeinträchtigt ist – zum Beispiel durch angesammeltes Fett oder Öl.**

Reinigen von Spritzern

Bei Spritzern oder Übergekochtem den Herd so bald wie möglich ausschalten und abkühlen lassen. Nicht säubern, bevor die Fläche nicht vollständig abgekühlt ist. Spritzer so schnell wie möglich aufwischen.

Achten Sie darauf, dass kein überschüssiges Wasser in den Herd eindringt.

Kochstellenbrenner

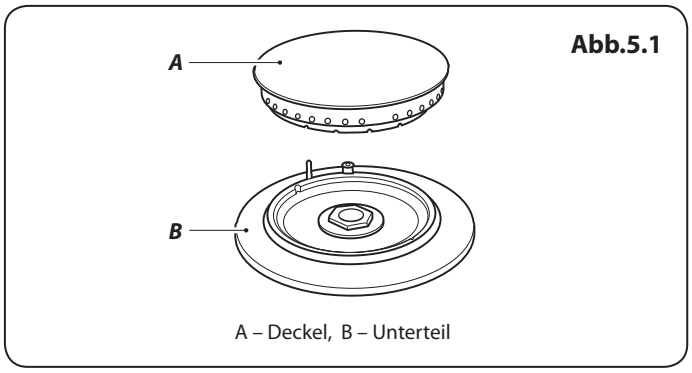
Die Gasbrennerköpfe und -deckel können zum Reinigen entfernt werden. Vergewissern Sie sich, dass diese absolut trocken sind, bevor Sie sie wieder anbringen (**Abb.5.1**).

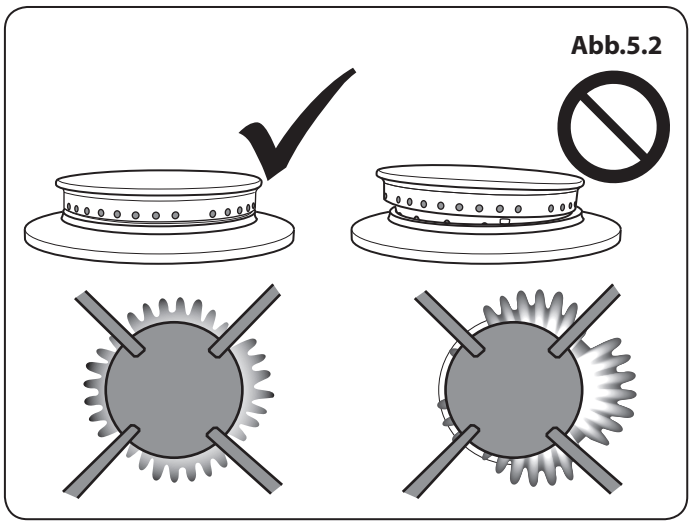
Bei Anbringung des Brennerkopfes ist darauf zu achten, dassdieser richtig im Unterteil sitzt (**Abb.5.2**). Wenn Sie sich den Boden des Brennerkopfes ansehen, sehen Sie zwei Ansätze - diese passen in die beiden Kerben imBrennerunterteil (**Abb.5.3**).

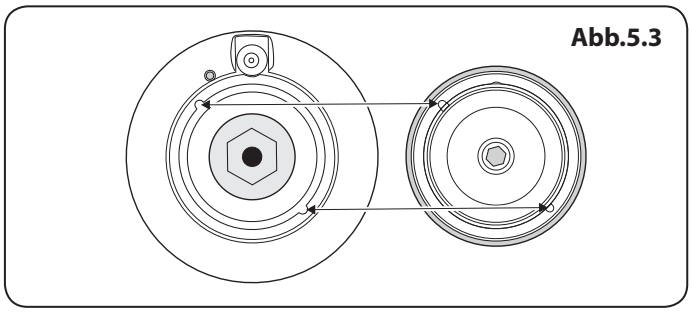
Überprüfen Sie, ob die Brenneröffnungen nicht blockiert sind. Bei einer Blockierung entfernen Sie die hartnäckigen Partikel mit einem Stück Sicherungsdraht.

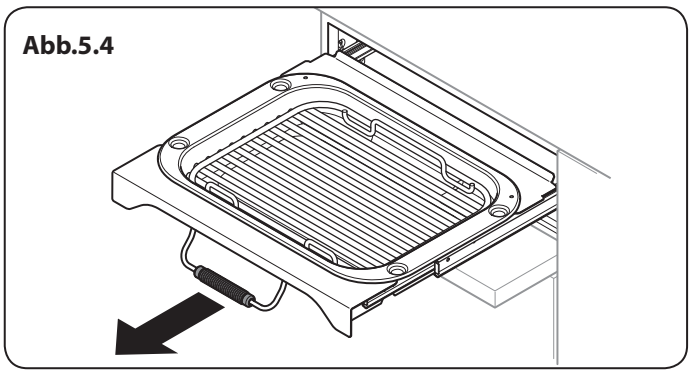
Obere Hauptarbeitsfläche

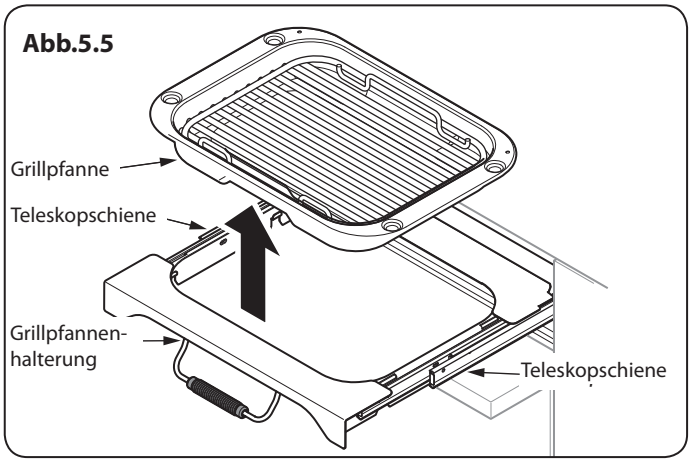
Alle Töpfe und Pfannen von der oberen Hauptarbeitsfläche entfernen. Die Pfannenhalterungen aus dem Bereich mit den verschütteten Flüssigkeiten und Nahrungsmittelüberresten entfernen und vorsichtig in ein Waschbecken mit warmem Seifenwasser geben.

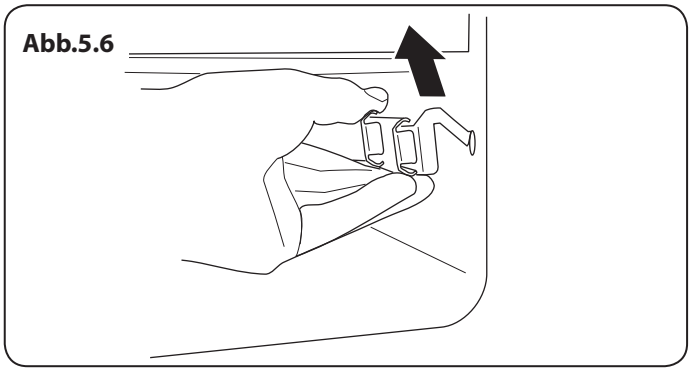


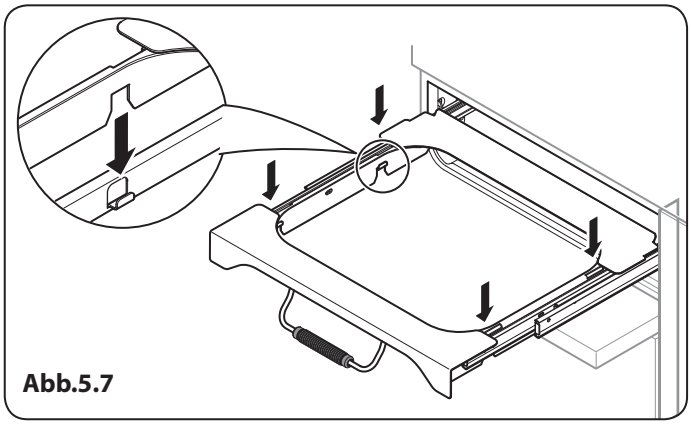












Kleinere Überreste von der Hauptarbeitsfläche wischen. Die Verwendung von Scheuermitteln, einschließlich Scheuermilch, auf gebürsteten Edelstahloberflächen vermeiden. Ein flüssiges Spülmittel verwenden um ein optimales Ergebnis zu erzielen. Mit kaltem Wasser abwaschen und mit einem sauberen weichen Tuch gut abtrocknen. Vor dem Zusammenbau sicherstellen, dass alle Teile trocken sind.

Griddleplatte

Die Griddleplatte nach dem Gebrauch immer reinigen. Lassen Sie sie vollständig abkühlen, bevor Sie sie abnehmen. Die Griddleplatte in heiße Spülmittellauge tauchen. Ein weiches Tuch oder für hartnäckige Flecken eine Nylon-Spülbürste verwenden.

Obs: Om pannkakslaggen tvättas i diskmaskin kan diskmaskinsrester tänkas finnas på baksidan. Detta är normalt och påverkar inte resultatet för din pannkakslagg.

Der Gleitgrill

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

Die Grillpfanne und den Grilleinsatz können für die Reinigung einfach herausgenommen werden.

Die Grillpfanne und der Grilldreifuß 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.

Zum Entfernen der Grillpfanne den Grilleinsatz nach vorn ziehen **(Abb.5.4)** und dann die Grillpfanne aus dem Einsatz herausheben **(Abb.5.5)**.

Zur Sicherheit den Grilleinsatz zurück in die Grillkammer schieben.

Falls es zum Reinigen der Grillkammer notwendig ist, die Teleskopschienen zu entfernen, nehmen Sie zuerst den Grilleinsatz heraus und haken Sie die Schienen dann aus den Seitenwänden der Grillkammer aus **(Abb.5.6)**.

Wischen Sie die Seiten mit einem weichen Tuch und einem milden Reinigungsmittel reinigen.

Geben Sie die Seitenleisten NICHT in eine Geschirrspülmaschine.

Nach der Reinigung die Seitenschienen wieder in den Seitewänden der Kammer einhaken. Die Teleskopschienen herausziehen und den Grilleinsatz darauf setzen, dabei darauf achten, dass die Aussparungen auf die Nasen an den Teleskopschienen gesetzt werden **(Abb.5.7)**.

Die Grillpfanne wieder einsetzen.

Bedienblende und Ofentüren

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

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

Die Ofentüren sollten nur mit einem weichen Tuch, das in sauberer und heißer Spülmittellauge ausgewrungen wurde, gereinigt werden.

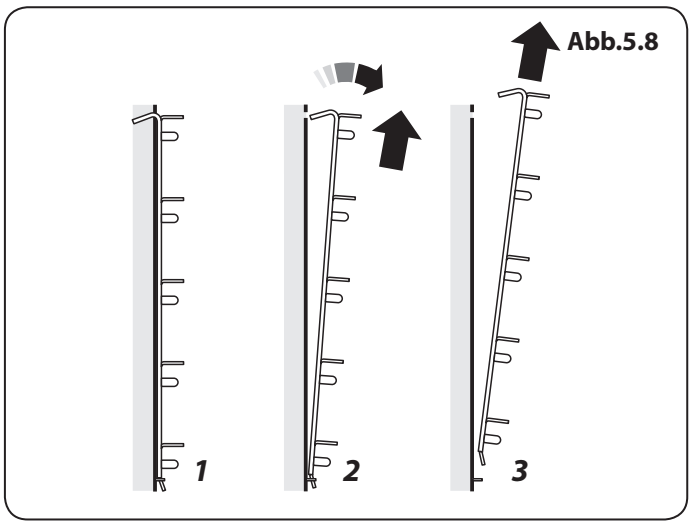


Abb.5.8

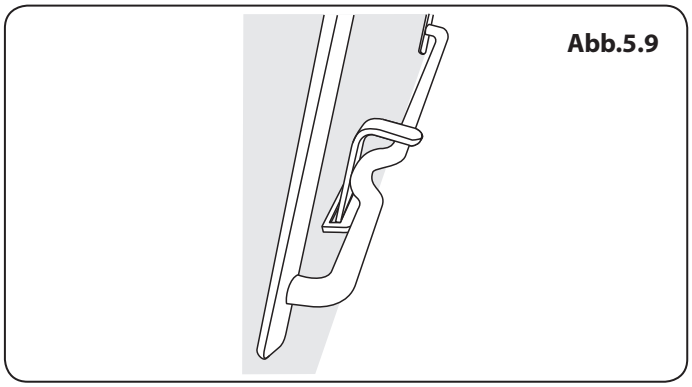


Abb.5.9

Ofens

„Cook & Clean“-Verkleidungen

Die ofen haben 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.

⚠ **Keine Stahlwolle, Ofenreinigungsschwämme oder andere Materialien, die die Oberfläche verkratzen können, verwenden.**

Die Ofenrosthalterungen

Die Rosthalterungen an den Ofenwänden können zum Reinigen herausgenommen werden.

Ofenrosthalterungen Herausnehmen

Oftenrosthalterungen entfernen. Die Rosthalterung oben anheben und von der Ofenwand weg bewegen. Anschließend die Halterung aus dem Aufnahmebügel am unteren Ende der Ofenwand herausheben (**Abb.5.8**).

Ofenrosthalterungen Wieder Anbringen

Zum Wiedereinsetzen der seitlichen Halterungen: Die Markierung unten an der Halterung im Schlitz des Aufnahmebügels an der Ofenwand fixieren (**Abb.5.9**). Nun den jeweils oberen Teil der Seitenarme in den Löchern oben fixieren und etwas nach unten drücken.

Reinigungsübersicht

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

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

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

Kochstelle		
Teil	**Beschichtung**	**Empfohlene Reinigungsmethode**
Kochmulde	Emaille oder Edelstahl	Heiße Spülmittellauge, weiches Tuch. Hartnäckige Flecken vorsichtig mit einem Nylontopfkratzer entfernen.
Keramik-/Induktionskochfeld	Sicherheitsglas	Heiße Spülmittellauge, ggfs. Scheuermilch/Topfkratzer.
Griddleplatte (nur einige Modelle)	Teflonbeschichtet	Lassen Sie die Platte abkühlen. Waschen Sie sie mit heißer Spülmittellauge ab. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Topfkratzer. Geschirrspülmaschine.
Wärmeplatte (nur einige Modelle)	Sicherheitsglas	Heiße Spülmittellauge, ggfs. Scheuermilch/Topfkratzer.
Außenseite des Herdes		
Teil	**Beschichtung**	**Empfohlene Reinigungsmethode**
Tür, Türeinfassung und Außenseite der Schublade	Emaille oder lackiert	Heiße Spülmittellauge, weiches Tuch.Entfernen Sie hartnäckige Flecken vorsichtig mit einem flüssigen Reinigungsmittel.
	Edelstahl	Mikrofaser- plus Allzwecktuch (Supermarkt).
Seiten und Sockel	Lackierte Oberfläche	Heiße Spülmittellauge, weiches Tuch.
Spritzschutz/hinterer Luftschlitz	Emaille oder Edelstahl	Heiße Spülmittellauge, weiches Tuch. Reinigen Sie, falls erforderlich, vorsichtig mit Scheuermilch.
Bedienblende	Lackiert, Emaille oder Edelstahl	Warme Spülmittellauge. Verwenden Sie auf den Beschriftungen keine scheuernden Reinigungsmittel.
Regler/Griffe und Verkleidungen	Kunststoff/Chrom oder Kupfer oder lackierter Messing	Warme Spülmittellauge, weiches Tuch.
	Messing	Messingpolitur
Türscheibe/Glasdeckel	Sicherheitsglas	Heiße Spülmittellauge, ggfs. Scheuermilch/Topfkratzer.
Ofen und Grill		
Teil	**Beschichtung**	**Empfohlene Reinigungsmethode**
Seiten, Boden, Trennwand und Backofendach NICHT DIE 'COOK & CLEAN'-OFENABDECKUNGEN (siehe unten)	Emaille	Alle Markenofenreiniger, die sich für Emaille eignen. VORSICHT: ÄTZENDE OFENREINIGER: BEFOLGEN SIE DIE ANWEISUNGEN DES HERSTELLERS GENAUVermeiden 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 5.1

6. Problembeseitigung

Defekte Kochstellenzündung oder Kochstellenbrenner

Ist die Stromversorgung eingeschaltet?

Sind die Zündelektroden oder Gasbrennerlöcher durch Schmutz blockiert?

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

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

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

Kochstellenbrenner zünden nicht

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

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

Sehen Sie einen Funken an den Gasbrennern, wenn Sie den Regler gedrückt halten? Wenn dies nicht der Fall ist, prüfen Sie, ob der Strom eingeschaltet ist.

Dampf kommt aus dem Backofen

Beim Kochen von Speisen mit hohem Wassergehalt (z. B. Backofen-Pommes frites) ist ggf. ein wenig Dampf am hinteren Luftschlitz zu sehen. Passen Sie auf, wenn Sie die Ofentür öffnen, da es einen kurzen Dampfstoß geben kann, wenn die Ofentür geöffnet wird. Zurückstehen und den Dampf austreten lassen.

Lautes Ofengebläse

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

Welche Reinigungsmittel sind für den Herd empfohlen?

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

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

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

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

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

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

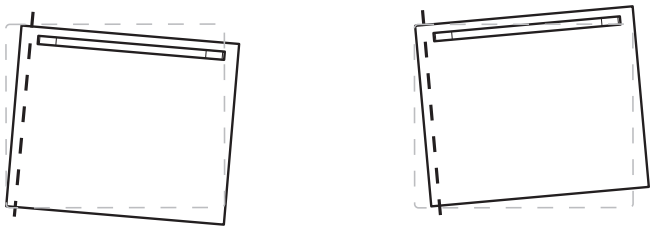
Wenn es ein Problem mit der Installation gibt und mein ursprünglicher Installateur nicht kommen kann, wer zahlt?

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

Speisen garen zu langsam, zu schnell oder verbrennen

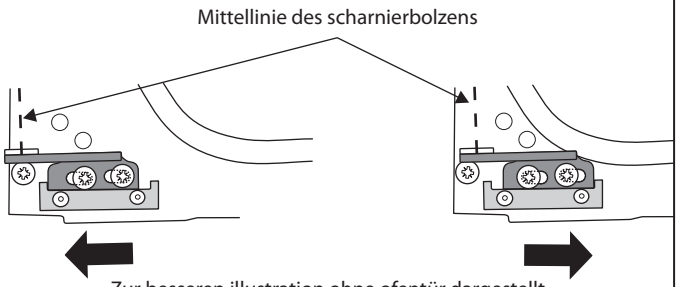
Garzeiten können anders als bei Ihrem vorherigen Herd sein. Kontrollieren Sie, ob Sie die empfohlenen Temperaturen und Einschubleistenpositionen verwenden - siehe Backofenkochbuch. Die Einstellungen des Backofens und die Zubereitungszeiten dienen lediglich als Richtlinien. Je nach individuellem Geschmack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

Abb.6.1



Auswirkung der scharnieranpassung – zur besseren Illustration übertrieben dargestellt

Abb.6.2



Zur besseren illustration ohne ofentür dargestellt

Der Backofen backt oder brät nicht gleichmäßig

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

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

Kontrollieren Sie, ob die Türdichtung beschädigt.

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

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

Der Backofen geht nicht an

Ist die Stromversorgung eingeschaltet?

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

Haben Sie eine Backfunktion eingestellt?

Backofentemperatur wird heißer, wenn der Herd älter wird

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

Einstellen des Ofentürwinkels

Das Scharnier an der Unterseite jeder Ofentür kann eingestellt werden, um den Winkel der Tür zu ändern (**Abb.6.1**). Die Befestigungsschrauben der Scharniere an der Unterseite lösen und mithilfe des Lochs und eines flachkantigen Schraubenziehers die Position des Scharniers versetzen (**Abb.6.2**).

Die Scharnierschrauben wieder fest anziehen.

7. Installation

Lieber Installateur

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

Name des Installateurs
Firma des Installateurs
Telefonnummer des Installateurs
Geräteseriennummer

Sicherheitsanforderungen und Vorschriften

Bitte beachten Sie unbedingt die folgenden Sicherheitsbestimmungen.

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

⚠ **Dieser Herd ist ein Gerät der Klasse 1.**

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

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

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

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

⚠ **Bei unkorrekter Installation des Geräts können Garantie- oder Haftungsansprüche nichtig werden und zu Strafverfolgung führen.**

Belüftungsmaßnahmen

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

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

Standort des Herdes

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

Umstellung

Dieses Gerät wird geliefert als G25 20mbar.

- Kat $II_{2ELL3B/P}$

Ein Umstellsatz für andere Gasarten.

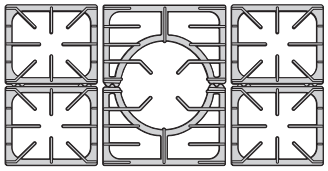
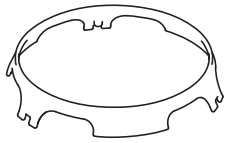
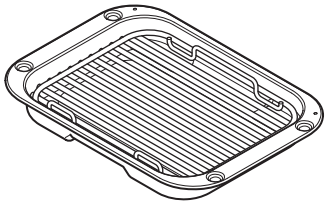
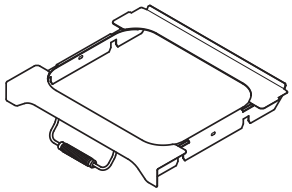
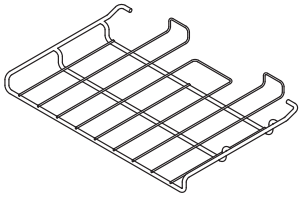
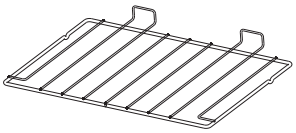
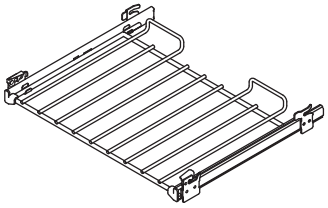
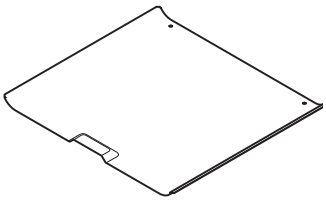
Soll das Gerät auf die Verwendung einer anderen Gasart umgestellt werden, empfehlen wir, dies vor der Installation zu tun. Siehe dazu der Abschnitt Gasumstellung dieser Anleitung.

Kleben Sie nach der Umstellung den Umstellungsaufkleber an der entsprechenden Position auf das Leistungsschild. Dadurch wird anzeigt, für welches Gas das Gerät nun eingestellt ist.

NSTALLATION

Nach Abschluss prüfen, ob das Gerät elektrisch sicher ist.

Überprüfung der Teile:

5 Pfannenträger	Wok-Gestell
	
Grillpfanne und Halter	Grillpfannenhalterung
	
1 gekröpfter rost	3 Flachrosten
	
1 Teleskopauszug	Backofen Bodenwanne
	

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

- Vielfachmessgerät: Für elektrische Prüfungen
- Innensechskant schlüssel (Lieferung in der Packung).

Sie benötigen ebenfalls die folgenden Werkzeuge:

1. Stahlbandmaß
2. Kreuzschlitzschraubendreher
3. Flachschraubendreher
4. Wasserwaage
5. 13-mm-Schraubenschlüssel
6. 8 mm Schraubenschlüssel

Aufstellen des Herdes

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

Der Herd sollte nicht auf einen Sockel gestellt werden.

Die Kochstelleneinfassung sollte auf einer Ebene mit oder über jeder benachbarten Arbeitsfläche liegen.

ÜBER der Kochstellenhöhe sollte eine Lücke von 33 mm an jeder Seite des Herdes und zu jeder benachbarten senkrechten Fläche gelassen werden.

Für nicht entflammbare Oberflächen (wie zum Beispiel unlackiertes Metal oder Keramikfliesen) ist dieser Abstand nicht erforderlich.

Ein Mindestraum von 800 mm ist zwischen der Oberseite des Kochfeldes und einer waagerechten, entzündlichen Fläche erforderlich.

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

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

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

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

Wir empfehlen eine Lücke von 1200 mm zwischen Einheiten, um Bewegen des Herdes zu berücksichtigen. Den Herd nicht einklemmen. Es muss möglich sein, den Herd zur Reinigung und Wartung hereinzuschieben und herauszuziehen.

Ein Abstand von 90 mm ist erforderlich, wenn der Herd nahe einer Ecke der Küche steht, damit sich die Backofentüren öffnen lassen (**Abb.7.3**). Die tatsächliche Öffnungsweite der Türen ist etwas geringer, doch dies schützt Ihre Hand beim Öffnen der Tü.

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.7.5**).

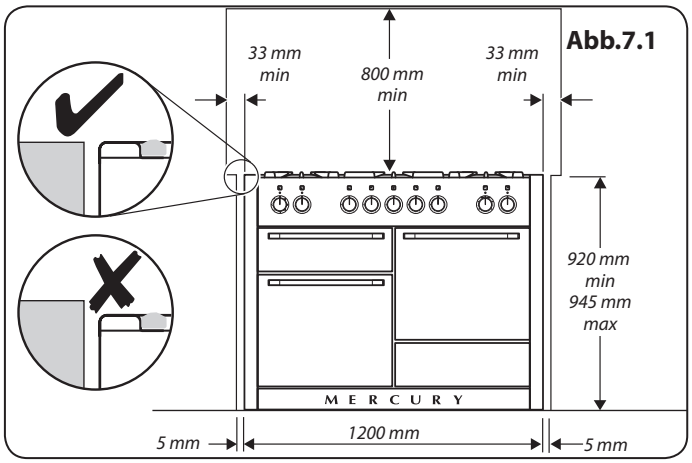


Abb.7.1

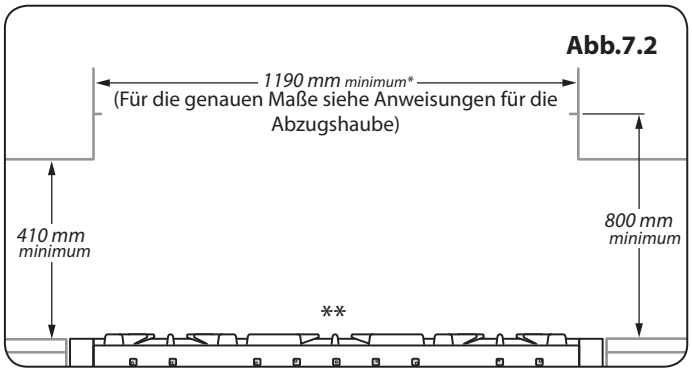


Abb.7.2

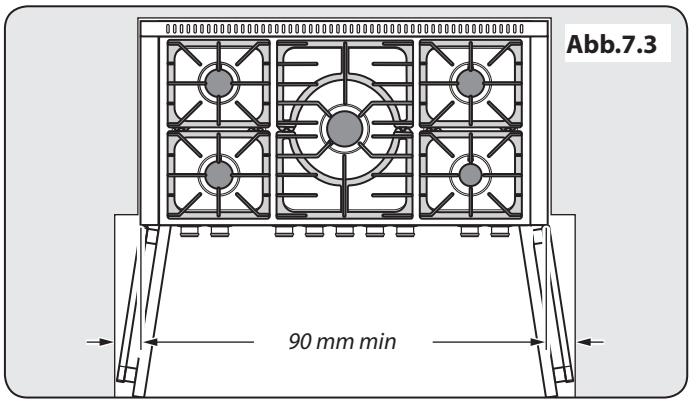


Abb.7.3

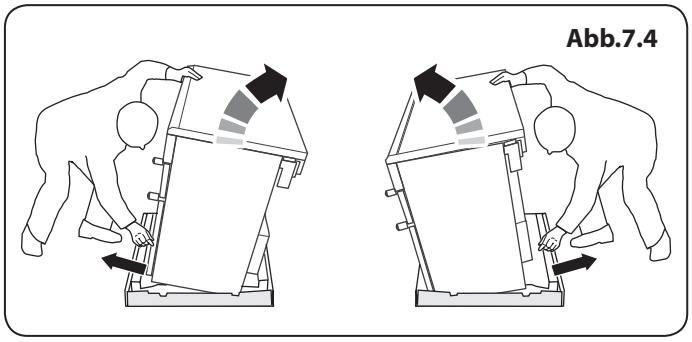


Abb.7.4

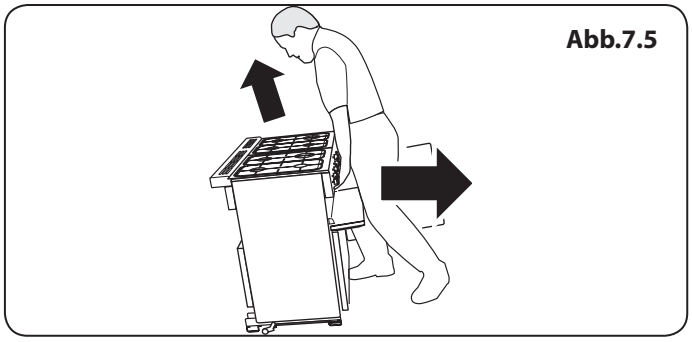
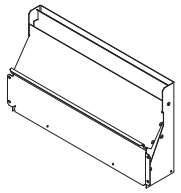
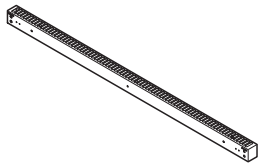


Abb.7.5

8. Montage des Abzugs, der Abzugshaube und der Seiten wände

Überprüfung der Teile:

Abzug	Abzugshaube
	

Montage des Abzugs, der Abzugshaube und der Seitenwände

1. Entfernen Sie die vier Schrauben von der Grillabzugsöffnung (**Abb.8.1**).
2. Halten Sie den abnehmbaren Abzug an die Grillabzugsöffnung. Stellen Sie sicher, dass der Untergurt des abnehmbaren Abzugs in den des festen Abzugs passt und befestigen Sie ihn mit den vier beiliegenden Schrauben (**Abb.8.1** und **Abb.8.2**).
3. Sobald der Abzug angebracht ist, befestigen Sie das untere Ende des Abzugs mit den beiden mitgelieferten Schrauben (**Abb.8.2**).

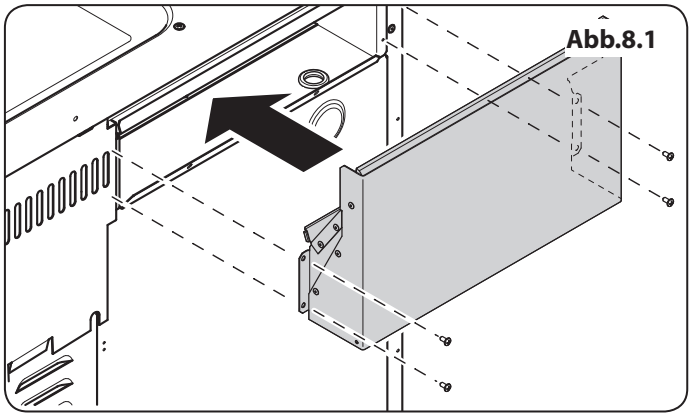


Abb.8.1

Montage der Abzugshaube

1. Lockern Sie die drei Schrauben auf der Rückseite der Kochplatte (**Abb.8.3**).
2. Setzen Sie den Abzug über die Schrauben und lassen Sie ihn herabgleiten (**Abb.8.3**). Ziehen Sie die Schrauben fest, um den Abzug sicher zu befestigen.

⚠ **Bevor die Seitenwände angepasst werden, ist es empfehlenswert, die erforderliche Höhe des Herdes einzustellen. Dies erleichtert die Montage der Seitenwände.**

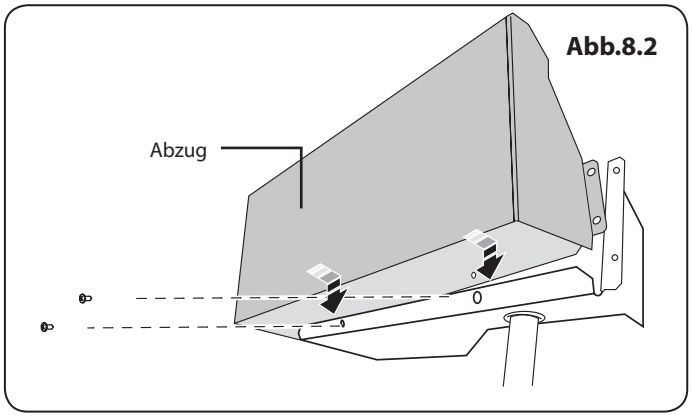


Abb.8.2

Höheneinstellung

Es wird empfohlen eine Wasserwaage auf der Kochplatte zu verwenden, um zu überprüfen, ob der Herd nivelliert ist.

Die Vorderfüße und hinteren Rollen können umgestellt werden, um den Herd nivellieren zu können (**Abb.8.4**).

1. Um die Höhe der Rückseite des Herdes einzustellen, muss ein 13mm Schraubenschlüssel oder Steckschlüssel auf die hexagonale Stellmutter gesteckt werden.
2. Drehen Sie die Mutter - im Uhrzeigersinn zum Erhöhen - gegen den Uhrzeigersinn zum Senken. Stellen Sie sicher, dass Sie **BEIDE HINTEREN ROLLEN** absenken.
3. Um die Vorderseite zu verstellen, drehen Sie die Vorderfüße nach oben (erhöhen) oder unten (senken).

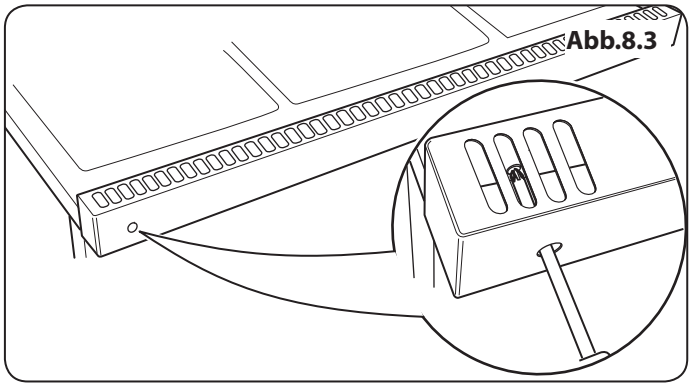


Abb.8.3

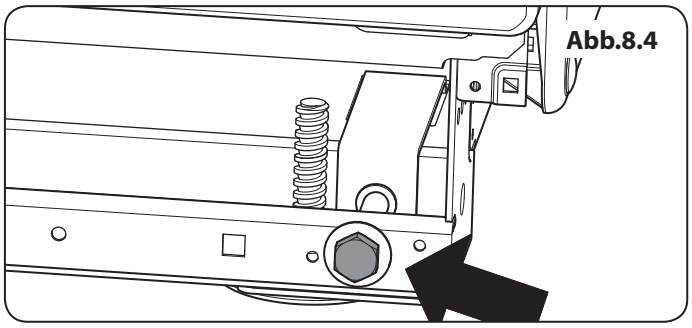
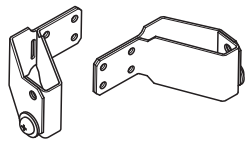
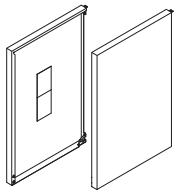
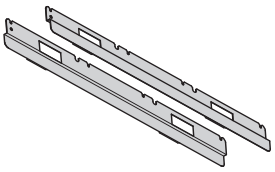
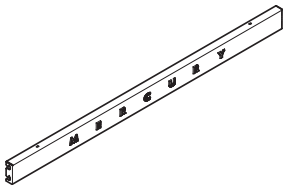
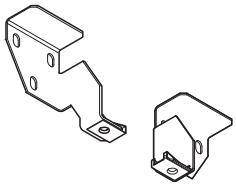
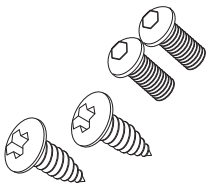


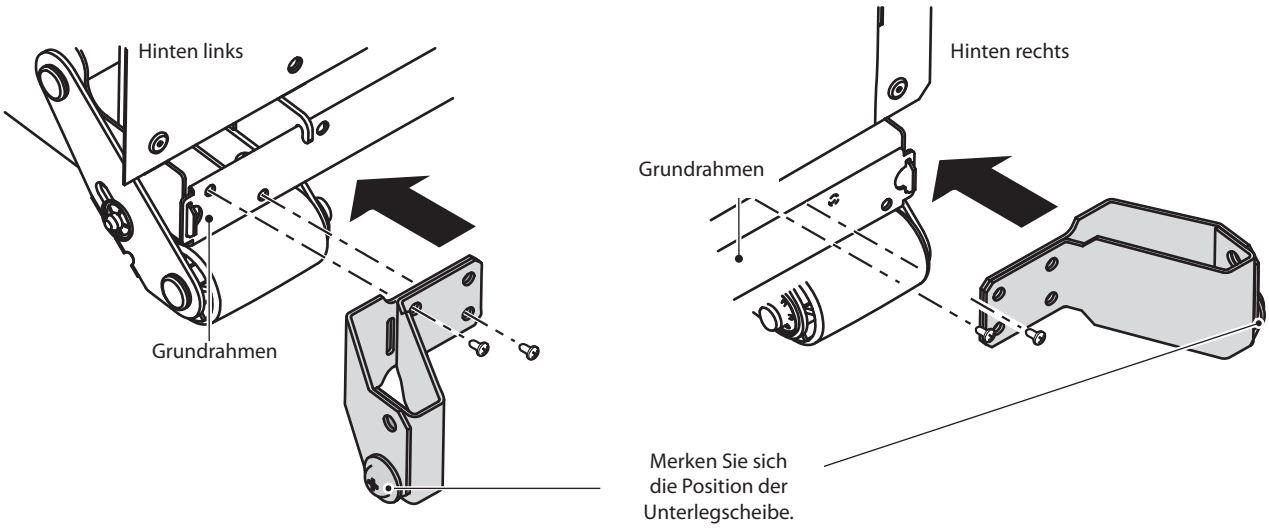
Abb.8.4

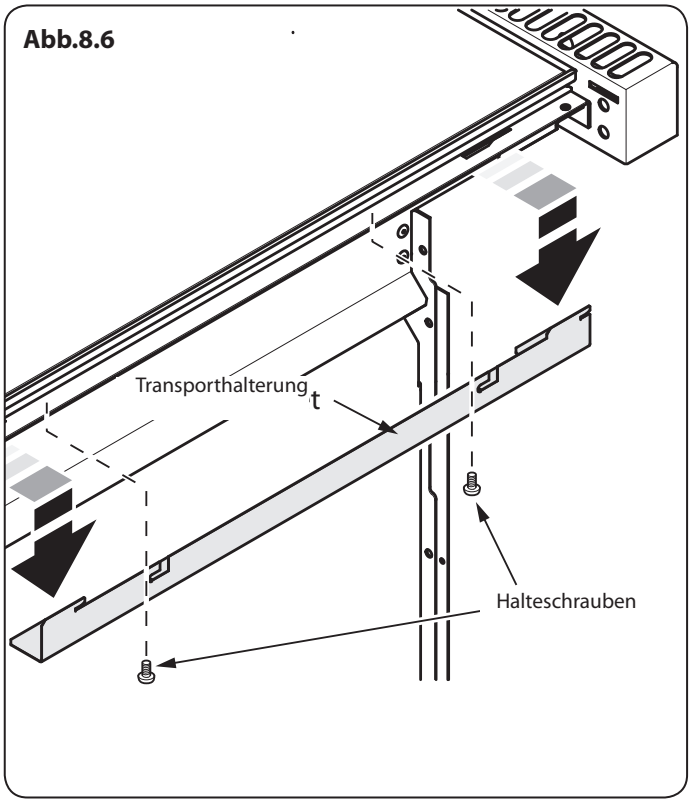
Überprüfung der Teile:	
Hintere Halteklammern für Seitenwände A052064 - Rechte Seite A052067 - Linke Seite	Seitenwände A051761 - Rechte Seite A051759 - Linke Seite
	
Abdeckleisten für Seitenwändex2 Q050718	Bodenplatte (Sockel) Farbe auf den Herd abgestimmt
	
Bodenplatte (Sockel) Vordere Befestigungswinkel Q050878 - Rechte Seite Q050877 - Linke Seite	Schrauben, mitgeliefert 2x Maschinenschraube 2x Selbstanziehende Schraube
	

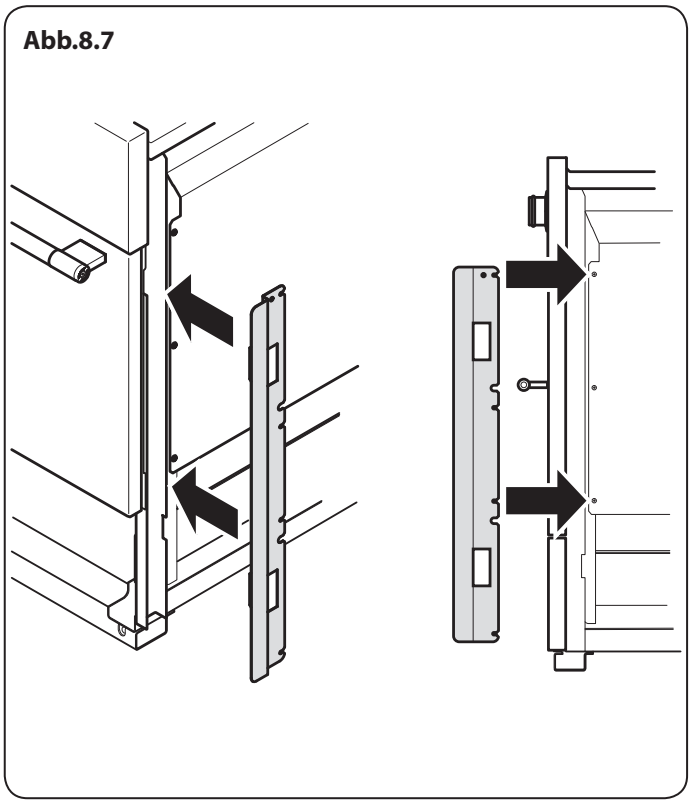
Montage der hinteren Halteklammern für Seitenwände

1. Entfernen Sie die beiden Schrauben , die sich unten an der linken und rechten hinteren Ecke des Herds befinden (**Abb.8.5**).
2. Montieren Sie die linke und rechte Halteklammer an dem Grundrahmen und befestigen Sie die Schrauben wieder (**Abb.8.5**).

Abb.8.5







Entfernen Sie die Transporthalterung

1. Lockern Sie die beiden Schrauben an der Unterseite der Transporthalterung (**Abb.8.6**).
2. Schieben Sie die Halterung nach vorn und nehmen Sie sie ab. Entfernen Sie die Transporthalterung.

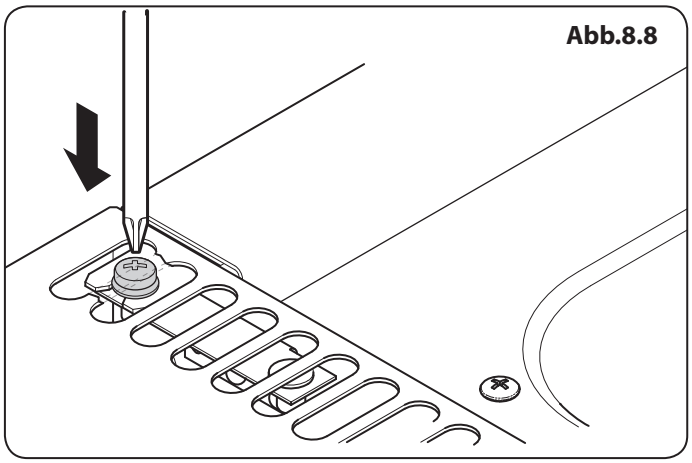
Montage der Abdeckleisten

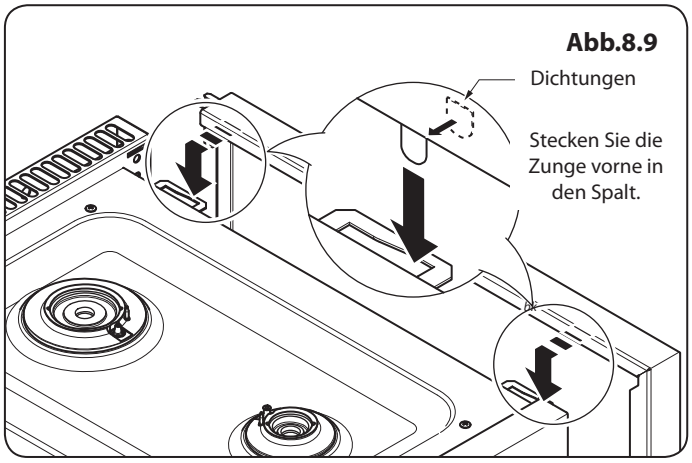
1. In der Nähe der Vorderseite des Herds befinden sich auf jeder Seite drei Schrauben. Lösen Sie die oberen und unteren Schrauben (**Abb.8.7**).
2. Schieben Sie die Leisten auf die Schrauben und ziehen Sie diese dann wieder an.

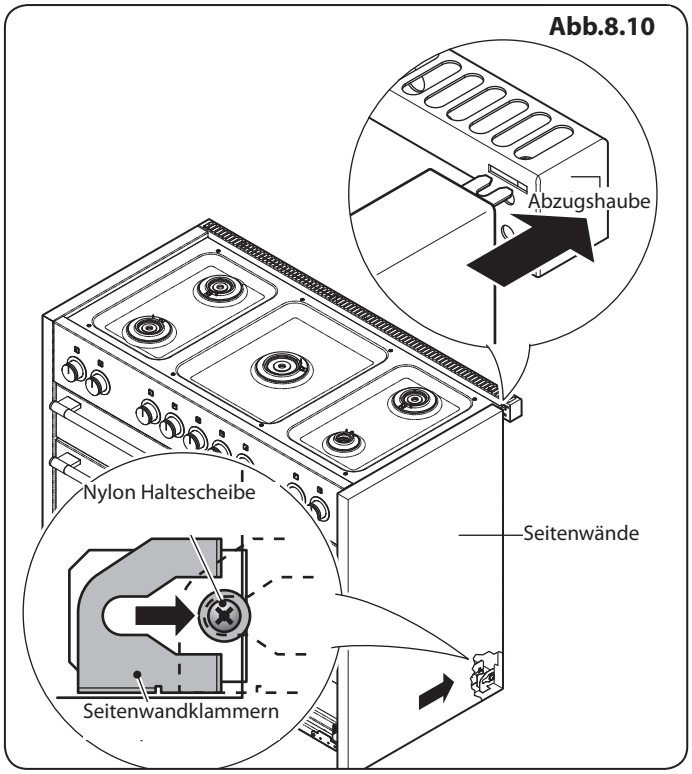
Montage der Seitenwände

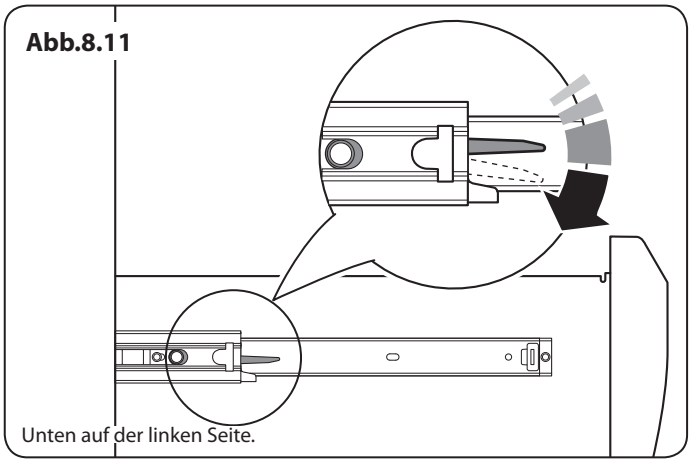
1. Lockern Sie die Schraube in der Abzugshaube (**Abb.8.8**).
2. Im inneren der Seitenwand, sind oben zwei Zungen. Führen Sie diese Zungen in die Aussparungen am oberen Rand des Herdes ein (**Abb.8.9**).
3. Schieben Sie die Seitenwand wieder zurück, sodass sich die Seitenwandhalterung am Boden mit der hinteren Haltescheibe verbindet und die geschlitzte Zunge (oben, hinten) sich mit der Schraube in der Abzugshaube verbindet (**Abb.8.10**).
4. Überprüfen Sie, dass alles fest verbunden ist und ziehen Sie die Schraube in der Abzugshaube an, um sicherzustellen, dass die Seitenwand festsitzt (**Abb.8.8**).

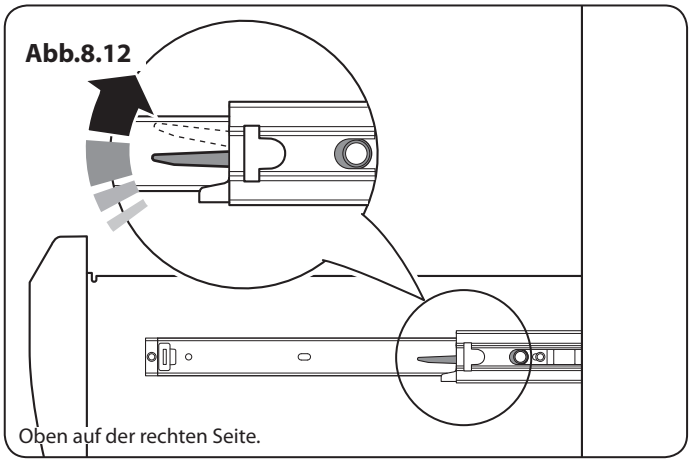
Hinweis: Der Vorderboden der Seitenwände wird locker sein. Diese werden befestigt, wenn die Bodenplatte (Sockel) montiert ist.









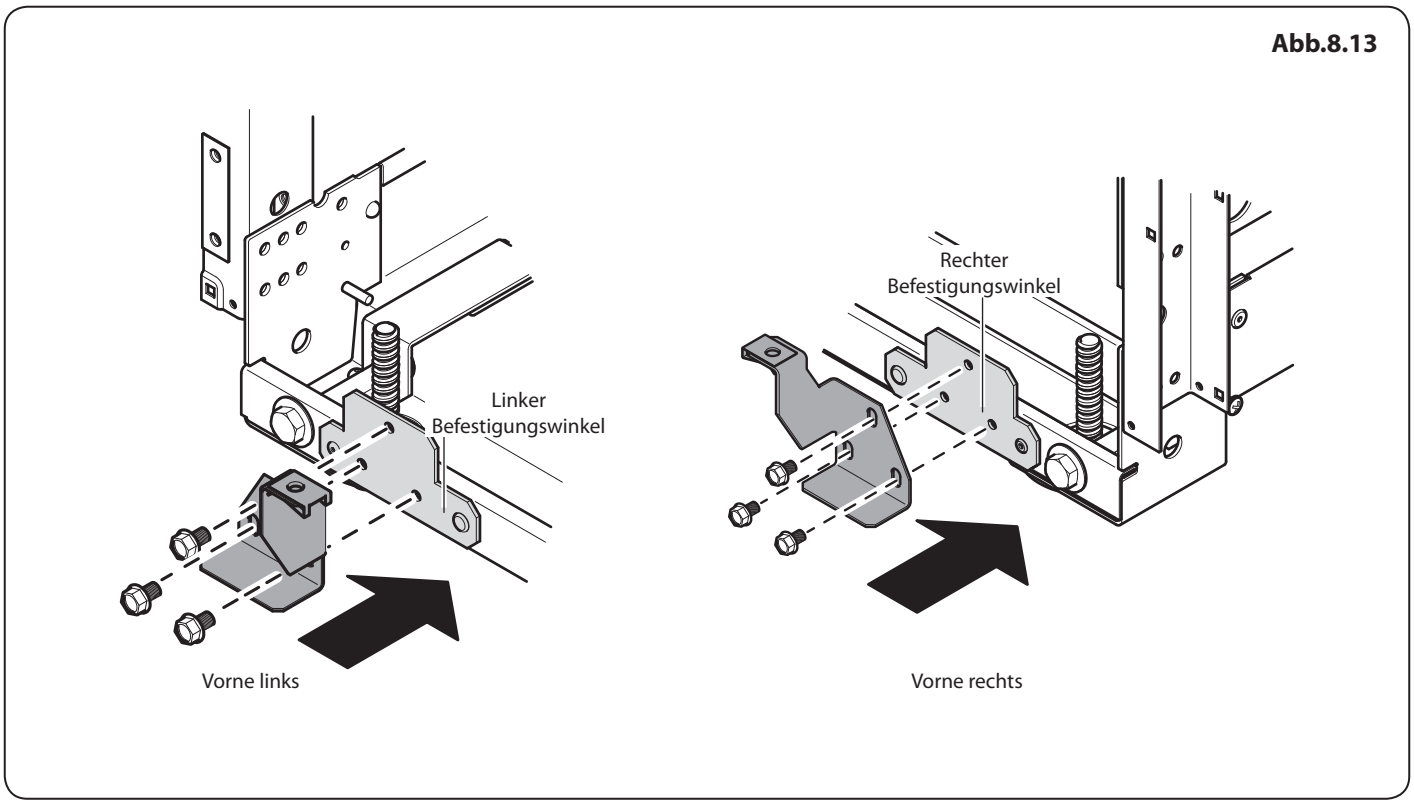


Montage der vorderen Befestigungswinkel

1. Öffnen Sie die linke Ofentür und ziehen Sie die Schublade so weit wie möglich heraus.
2. Drücken Sie die Enden der Kunststoffclips zusammen (**Abb.8.11** und **Abb.8.12**) um die Verschlüsse der Schublade von den Seitenleisten zu lösen. Ziehen Sie zur gleichen Zeit die Schublade nach vorne und weg von den Seitenleisten .

⚠ **Aus Sicherheitsgründen stellen Sie sicher, dass die Schubladenschienen nicht im Weg sind.**

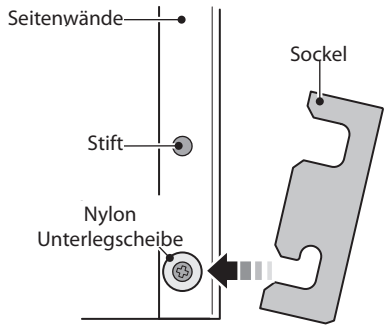
3. An der Vorderseite des Herdunterbaus befinden sich zwei Montageplatten. Entfernen Sie die drei Befestigungsschrauben von jeder Platte (**Abb.8.13**).
4. Montieren Sie die linken und rechten vorderen Befestigungswinkel wie in (**Abb.8.13**). gezeigt. Ziehen Sie die Befestigungsschrauben **NOCH NICHT** fest.



Befestigung der Bodenplatte *(Sockel)*

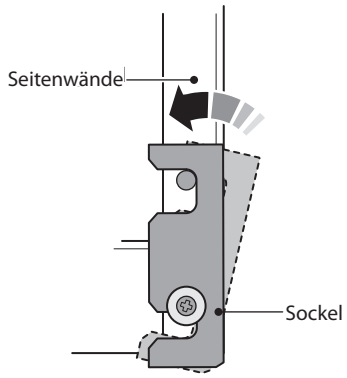
1. Neigen Sie die Blende etwas nach vorne, um die unteren Langlöcher auf den Unterlegscheibe zu platzieren (**Abb.8.14**). Drehen Sie anschließend das Teil, um es auf die Haltestifte zu setzen (**Abb.8.15**).
2. Nehmen Sie nun die beiden Schrauben und den beiliegenden Imbusschlüssel um die Bodenplatte lose auf den Halterungen zu befestigen (**Abb.8.17**). Ziehen Sie die Schrauben **NOCH NICHT FEST.**
3. Richten Sie die Bodenplatte so aus, dass die Lücke zwischen den Seitenplatten und der Tür gleich sind (**Abb.8.16**). Nachdem alles in der richtigen Position ist, ziehen Sie zuerst die Halterungsschrauben und dann die Schrauben der unteren Blende mit einem geeigneten flachen Imbusschlüssel an (**Abb.8.17**).

Abb.8.14



Seitenansicht auf die Frontplatte des Herds

Abb.8.15



Seitenansicht auf die Frontplatte des Herds

Abb.8.16

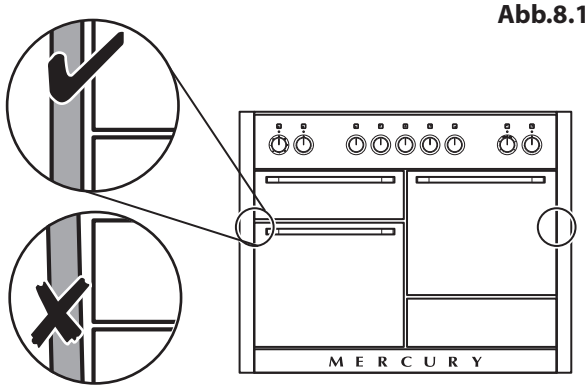
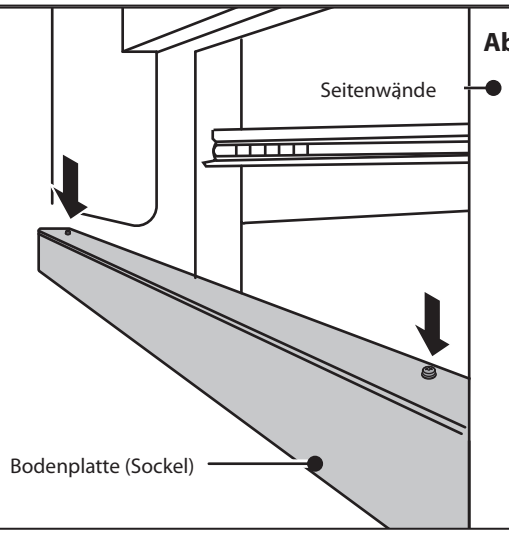
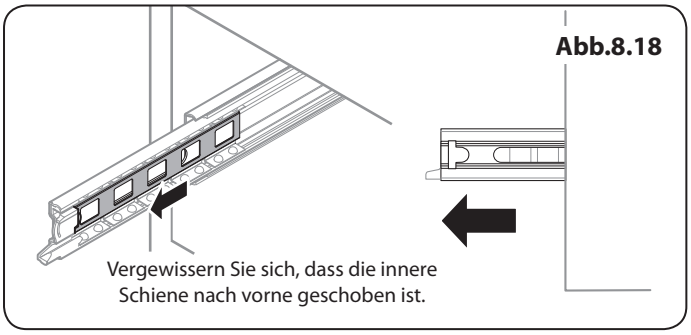


Abb.8.17



Befestigung der Schublade

1. Um die Schublade zu befestigen ziehen Sie die Seitenschienen vollständig heraus (**Abb.8.18**).
2. Schieben Sie die Schublade vorsichtig zwischen den Schienen zurück, bis sie auf den Seitenschienen liegt.
3. Halten Sie die Vorderseite der Schublade an jeder Seite gegen die Seitenschienen und schieben dabei die Seitenschienen so, dass die Klammern in der richtigen Stellung einrasten (**Abb.8.19**).



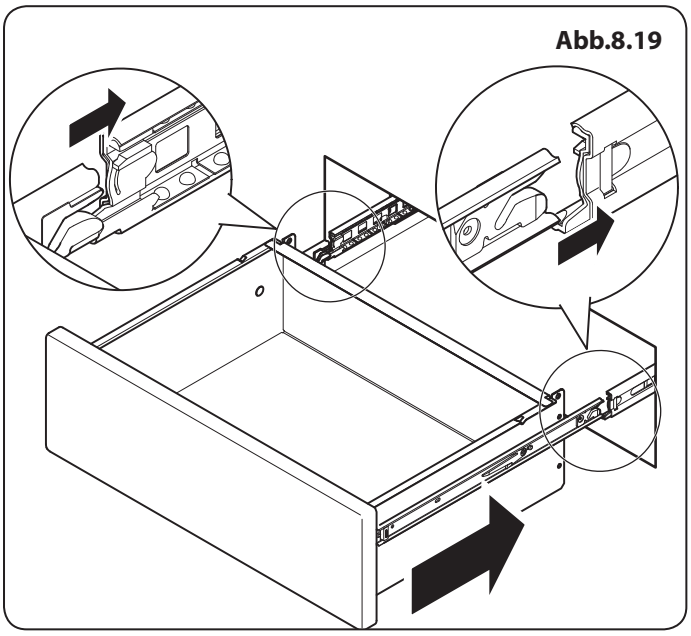
Vervollständigen Sie diesen Schritt.

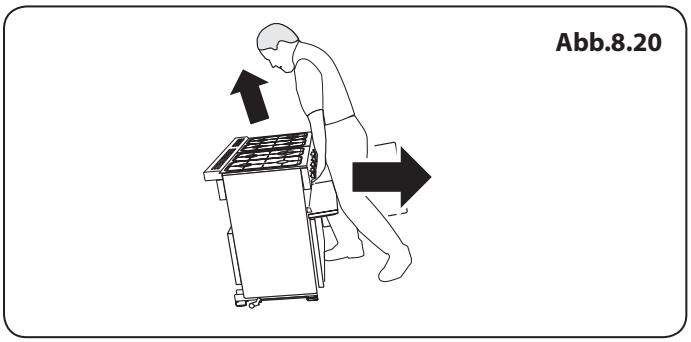
Sie müssen nun die Grilltür sowie die Ofentür öffnen um einen guten Haltegriff an der Unterseite der Blendentafel zu bekommen, wenn Sie den Ofen verschieben **(Abb.8.20)**.

Schieben Sie den Herd vorsichtig nach hinten, um ihn vom Verpackungsboden zu entfernen. Entfernen Sie den Verpackungsboden.

Positionieren Sie den Herd nahe seiner Endposition, indem Sie genug Platz lassen, um dahinter zu gelangen.

⚠ **Benutzen Sie nicht die Türgriffe oder Bedienungsknöpfe um den Herd zu bewegen.**





9. Entfernen der Seitenwände

Sie benötigen die folgende Ausrüstung um die Seitenwände zu entfernen:

1. Kreuzschlitzschraubenzieher
2. Flachkopfschraubenzieher
3. Imbusschlüssel (in der Packung enthalten)

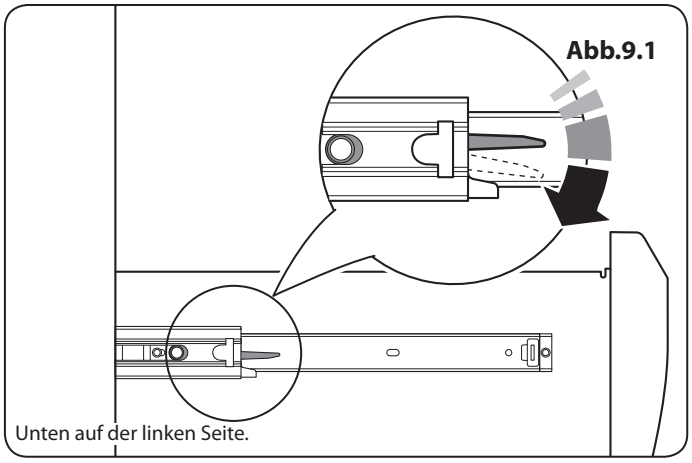
Entfernen der Vorratsschublade

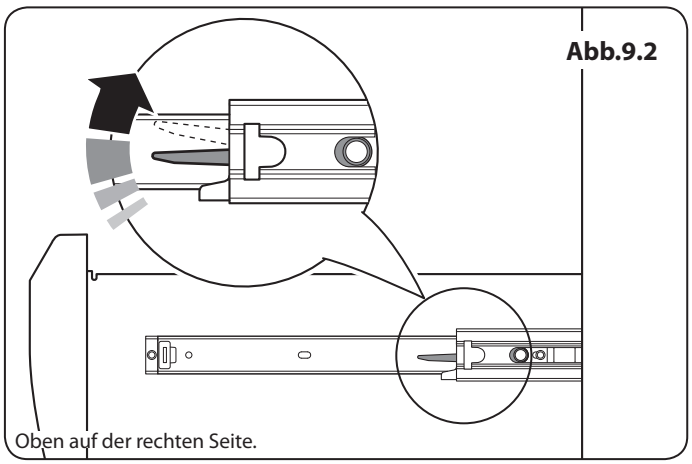
1. Ziehen Sie die Schublade weitmöglichst heraus.
2. Drücken Sie die Enden der Kunststoffclips zusammen (**Abb.9.1** und **Abb.9.2**) um die Verschlüsse der Schublade von den Seitenleisten zu lösen. Ziehen Sie zur gleichen Zeit die Schublade nach vorne und weg von den Seitenleisten .

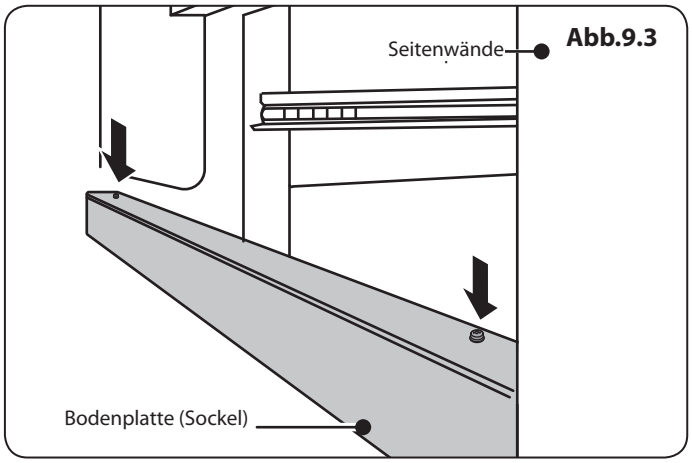
⚠ **Aus Sicherheitsgründen stellen Sie sicher, dass die Schubladenschienen nicht im Weg sind.**

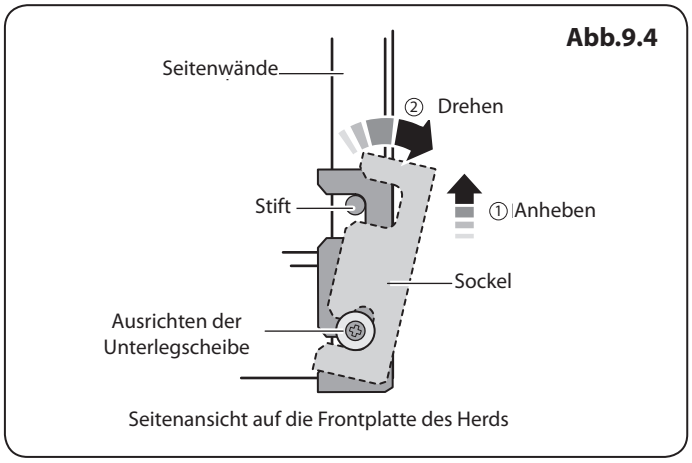
Entfernen der Bodenplatte *(Sockels)*

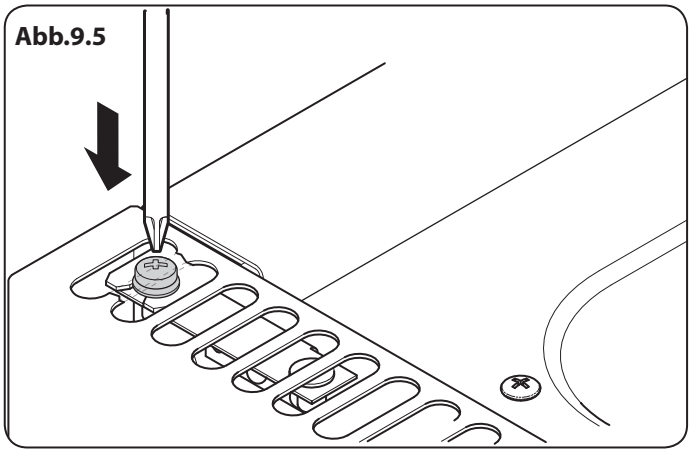
1. Nachdem Sie die Schublade entfernt haben, öffnen Sie die linke Ofentür.
2. Schrauben Sie die beiden Imbusschrauben (**Abb.9.3**), heraus, heben Sie die Bodenplatte an und drehen Sie sie leicht fort von den Stiften (**Abb.9.4**).

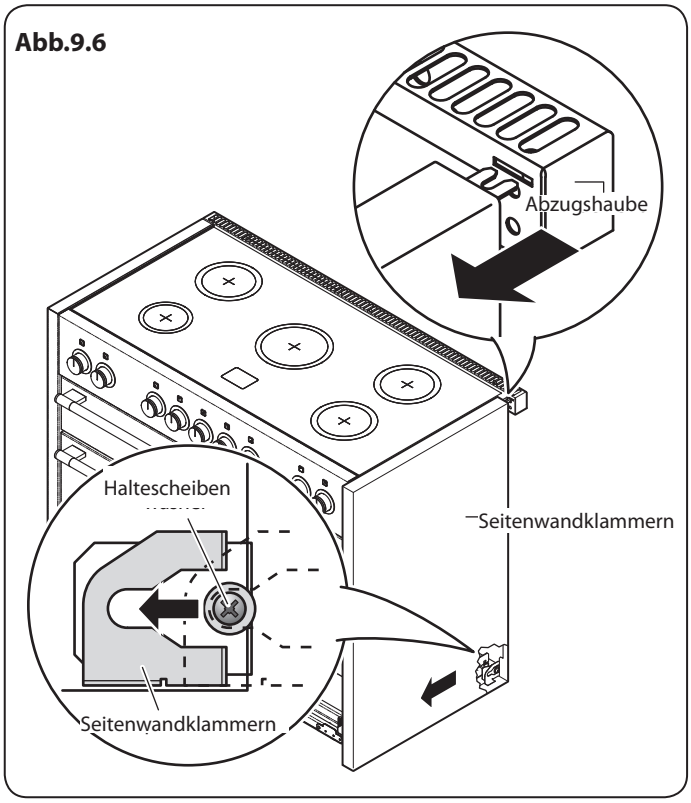


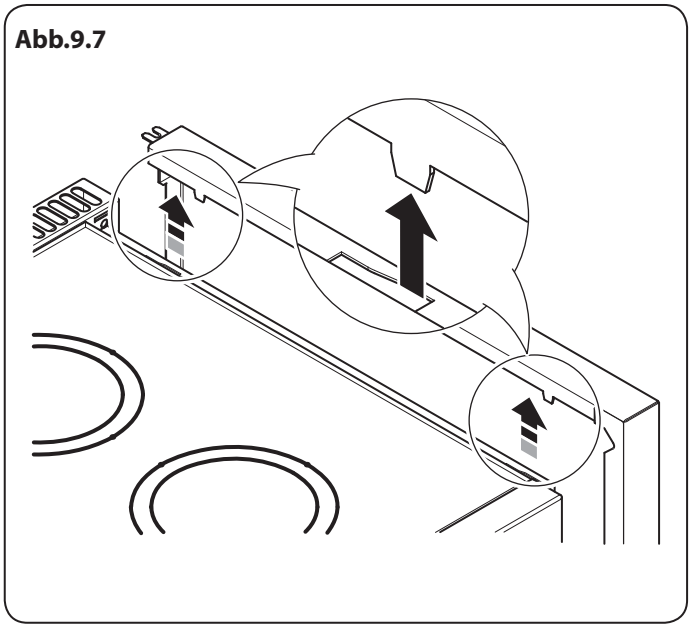












Entfernen der Seitenwände

1. Lockern Sie die Schraube im Abzug (**Abb.9.5**).
2. Schieben Sie die Seitenwand weg von der Abzugshaube und der Haltescheibe (**Abb.9.6**).
3. Im inneren der Seitenwand, sind oben zwei Zungen. Bewegen Sie die Seitenwand hoch und fort vom Ofen (**Abb.9.7**).

10. Höheneinstellung

Umstellung auf eine andere Gasart

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

Höheneinstellung

Es wird empfohlen, eine Wasserwaage auf einem Einschubblech in einem der Backofen zu benutzen, um zu prüfen, ob er waagerecht steht.

Den Herd in seine gewünschte Position stellen und dabei darauf achten, ihn nicht in der Lücke zwischen Kücheneinheiten zu verdrehen, da dies den Herd oder die Einheiten beschädigen könnte.

Die Vorderfüße und hinteren Rollen können eingestellt werden, um den Herd waagerecht zu stellen. Um die Höhe der Rückseite des Herdes einzustellen, das im Lieferumfang enthaltene Verstellwerkzeug benutzen, um die Stellmuttern an den vorderen Ecken des Herdes zu drehen. Drehen Sie zum Einstellen der Vorderfüße die Unterteile, um sie zu heben oder zu senken.

Das Nivellierwerkzeug in der Schublade lassen, damit der Kunde es benutzen kann, wenn er den Herd versetzen möchte.

Gasanschluss

Dieser muss einschlägigen Normen entsprechen.

Der flexible Schlauch (im Lieferumfang des Herdes nicht enthalten) muss mit den entsprechenden Normen übereinstimmen.

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

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

Die hinteren Abdeckkästen beschränken die Position des Versorgungsanschlusses.

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

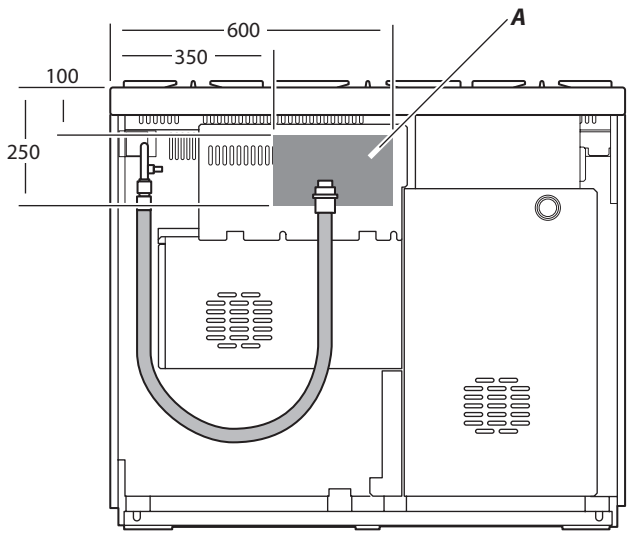
Ein 900 mm langer Schlauch kann zwar verwendet werden, ein 1250 mm langer Schlauch lässt jedoch etwas mehr Flexibilität bei der Positionierung des Hahnes und macht Umsetzen des Herdes einfacher.

Der Schlauch sollte so angebracht werden, dass Ein- und Auslassanschlüsse senkrecht stehen und der Schlauch U-förmig nach unten hängt.

Hausversorgungsanschluss im schraffierten Bereich in der Abbildung befinden („A“ in der Abbildung) (**Abb.10.1**).

Schrauben Sie den Gewindeteil des Schlauches in den Gaseinlass.

Abb.10.1



Alle Maßangaben in Millimeter

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

Druckprüfung

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

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

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

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

Testdrücke entnehmen Sie dem Gerätedatenschild.

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

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.10.1

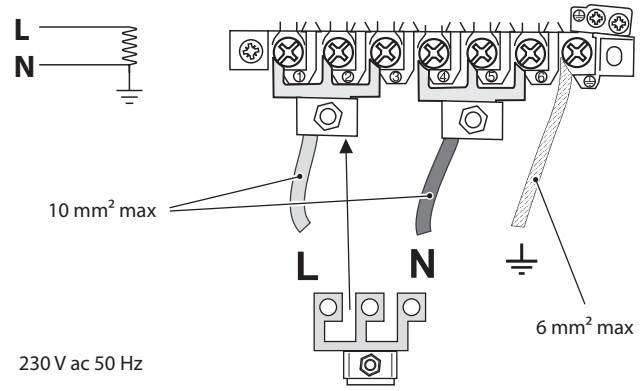
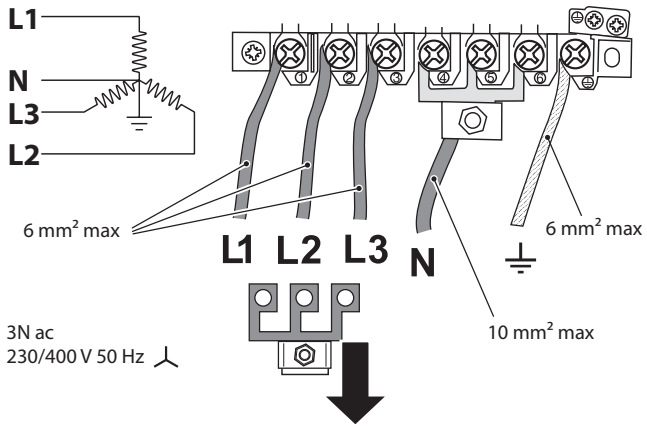


Abb.10.2



Elektrischer Anschluss

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

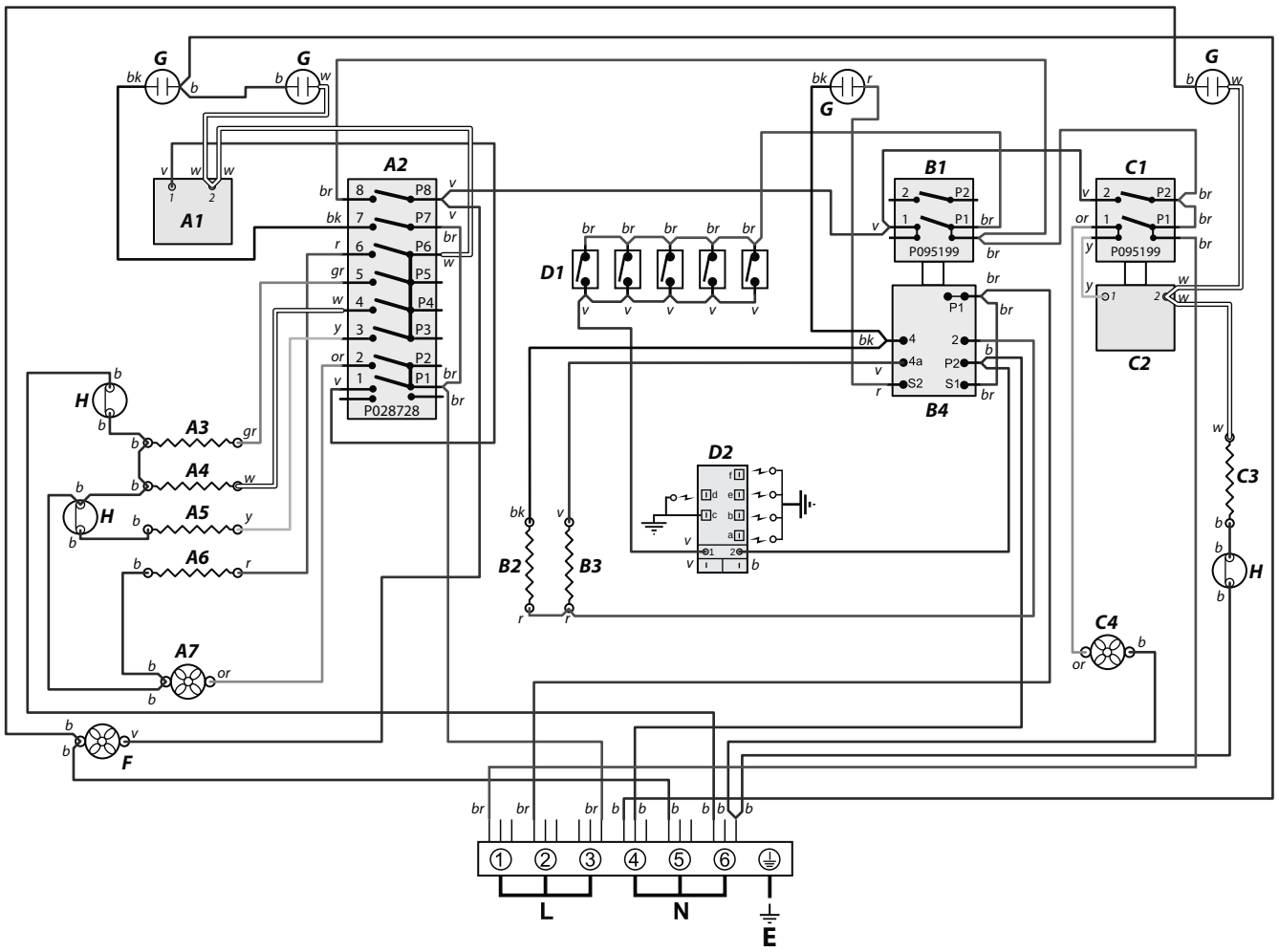
ACHTUNG: DIESES GERÄT MUSS GEERDET WERDEN.

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.10.1** und **Abb.10.2**). Kontrollieren, ob die Verbindungen korrekt angebracht und die Klemmschrauben fest angezogen sind. Das Netzkabel über die Kabelschelle befestigen.

11. Schaltplan



Legende

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

Code	Bezeichnung
A1	Linkes MF Ofenregler
A2	Linkes MF Ofenregler Schalter
A3	Linkes MF oberes element ofen (äußer)
A4	Linkes MF Bräunungselement (inner)
A5	Gebläseelement, Multifunktionsofen, links
A6	Unteres Element, Multifunktionsofen, links
A7	MF Ofengebläse links
B1	Grillregler
B2	Linkes Grillelement
B3	Rechtes Grillelement

Code	Bezeichnung
C1	Rechtes Umluftofenregler
C2	Rechtes Umluft-Thermostat
C3	Element rechter Umluftofen
C4	Ofengebläse rechts
D1	Zündschalter
D2	Zündfunkengeber
F	Kühlgebläse
G	Neon
H	Thermischer Auslöser

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

12. Technische Daten

DIESER HERD GEHÖRT ZUR KATEGORIE : Kat $II_{2ELL3B/P}$.
Er wird eingestellt auf Erdgas Gruppe H geliefert (G25-Erdgas mit 20 mbar). Für den Herd ist ein Umbausatz von Erdgas zu einem andern Gas erhältlich.

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

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

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

Anschlüsse

Gas (Rp ½" hinten rechts)		**Strom**
Erdgas	20 mbar	230/400 V 50 Hz
Butan / Propan	50 mbar	

Testdrücke siehe Gerätedatenschild.

Abmessungen

Modellbezeichnung	Mercury 1200 Elektro-Gas-Herd	
Gesamthöhe	minimum 920 mm	maximum 945 mm
Gesamtbreite	1190 mm	
Gesamttiefe	638 mm ohne Griffen, 700 mm mit Griffen	
Platz für Herdplatte (min.)	650 mm	

Nennwerte

Kochstelle	**Bypass-Schrauben***	**Erdgas 20 mb**		**Flüssiggas**	
			Injektor		**Injektor**
Wok Brenner	57	5 kW	Innen 165 Außen -	3.5 kW (246 g/h	Innen 107 Außen -
Schnelle Kochstelle/Große Flamme (EE-Gasflamme)	40	3 kW	120	3.0 kW (210 g/h)	87
Halbschnelle Kochstelle/Mittlere Flamme (EE-Gasflamme)	32	1.7 kW	95	1.7 kW (119 g/h)	64
Zusatzflamme/Kleine Flamme (EE-Gasflamme)	-	- kW	-	-	-

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

Heizplatte energiespartipps:

Verwenden Sie Kochgeschirr mit flachem Boden.

Verwenden Sie Kochgeschirr in der richtigen Größe.

Verwenden Sie Kochgeschirr mit Deckel.

Minimieren Sie die Flüssigkeitsmenge bzw. Menge an Fett.

Reduzieren Sie die Energiezufuhr, sobald die Flüssigkeit zu kochen begonnen hat.

Verbrauch basiert auf G30.

Ofen energiespartipps:

Kochen Sie Speisen gleichzeitig, wenn möglich.

Beschränken Sie das Vorheizen auf ein Minimum.

Verlängern Sie die Kochzeit möglichst nicht.

Vergessen Sie nicht, das Gerät am Ende auszuschalten.

Öffnen Sie die Backofentür während des Backvorgangs nicht.

Leistungsdaten Heizplatte

Marke	Falcon
Modellbezeichnung	Mercury
Größe	1200
Typ	Elektro-Gas-Herd

Art des Kochfelds	GAS
Anzahl der Kochfelder	5
Zusatzflamme/Kleine Flamme (EE-Gasflamme)	-
Halbschnelle Kochstelle/Mittlere Flamme (EE-Gasflamme)	60.8%
Halbschnelle Kochstelle/Mittlere Flamme (EE-Gasflamme)	-
Schnelle Kochstelle/Große Flamme (EE-Gasflamme)	58.5%
Schnelle Kochstelle/Große Flamme (EE-Gasflamme)	58.5%
Schnelle Kochstelle/Große Flamme (EE-Gasflamme)	58.5%
Ultra schnelle Kochstelle/Große Flamme (EE-Gasflamme)	55.4%
Wok (EE-Gasflamme)	-
Wok (EE-Gasflamme)	-
Heizplatte EE-Gaskochfeld (*)	58.3%

Mit (*) markierte Informationen gelten nicht bei unterschiedlichen Brennstoffen

Ofendaten

Marke		Falcon
Modellbezeichnung		Mercury
Ofentyp		Strom
Masse	kg	173
Anzahl der Kammern		2
Wirkungsgrad links		
Kraftstoffart		Strom
Art des Kammern		Multifunktions
Leistung - Heißluft		2.2
Leistung - Gebläseumluft		2.5
Volumen	Liter	80
Energieverbrauch (Strom) - konventionell	kWh / cycle	1
Energieverbrauch (Strom) - Gebläseumluft	kWh / cycle	0.84
Energieeffizienzindex - konventionell		112.9
Energieeffizienzindex - Gebläseumluft		94.8
Energieklasse		A
Wirkungsgrad rechts		
Kraftstoffart		Strom
Art des Kammern		Umluftofen
Leistung - Heißluft		-
Leistung - Gebläseumluft		2.5
Volumen	Liter	79
Energieverbrauch (Strom) - konventionell	kWh / cycle	-
Energieverbrauch (Strom) - Gebläseumluft	kWh / cycle	0.89
Energieeffizienzindex - konventionell		-
Energieeffizienzindex - Gebläseumluft		100.9
Energieklasse		A

Zusätzliche Information	
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	-

Maximale elektrische Gesamtlast bei 230 V (Ca.-Wert insgesamt, einschließlich Backofenleuchten, Backofenlüfter usw.):	7.4 kW

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

CE