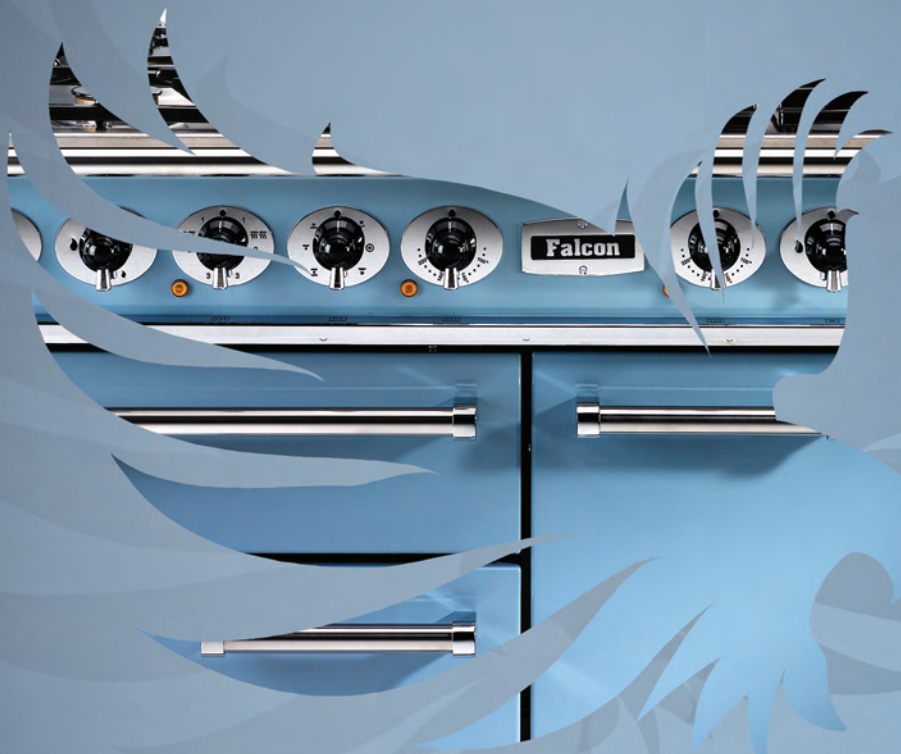
Falcon



Gebrauchsanleitung & Installations Anleitung

1200 Mercury Induktion

MERCURY

DESIGNED FOR PERFECTION

U110532-02

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

Persönliche Sicherheit 1
Elektrischer Anschluss 1
Seltsame Gerüche 2
Belüftung 2
Induktions und Keramik Pflege 2
Ofenpflege 4
Kochfeldpflege 5
Grill/Gleitgrill™ Flege 5
Kühlgebläse 5
Herdpflege 5
Reinigung 5

2. Der Herd im Überblick 6

Kochfeld 6
Der Gleitgrill 10
Die Backöfen 11
Zusätze 13
Schublade 15

3. Hinweise zum Kochen 16

Kochbuch für Multifunktionsofen 16
Allgemeine Hinweise zum Ofen 16

4. Tabelle des Kochens 17

5. Reinigen Ihres Herdes 18

Kochfeld 18
Der Gleitgrill 19
Bedienblende und Ofentüren 19
Ofens 20
Reinigungsübersicht 21

6. Problembeseitigung 22

7. Installation 24

Lieber Installateur 24
Sicherheitsanforderungen und Vorschriften 24
Belüftungsmaßnahmen 24
Standort des Herdes 24
Versetzen des Herdes 25

8. Montage des Abzugs, der Abzugshaube und der Seiten wände 26

Montage des Abzugs, der Abzugshaube und der Seitenwände 26
Montage der Abzugshaube 26
Höheneinstellung 26
Montage der hinteren Halteklammern für Seitenwände 27
Entfernen Sie die Transporthalterung 28
Montage der Abdeckleisten 28
Montage der Seitenwände 29
Montage der vorderen Befestigungswinkel 30
Befestigung der Bodenplatte *(Sockel)* 31
Befestigung der Schublade 32
Vervollständigen Sie diesen Schritt. 32

9. Entfernen der Seitenwände 33

10. Schaltplan 36

11. Technische Daten 38

1. Vor der Inbetriebnahme

Bei richtiger Installation und Bedienung den herd bietet er Ihnen viele Jahre unbeschwerten Kochens. Lesen Sie diesen Abschnitt durch, bevor Sie das Gerät benutzen.

Persönliche Sicherheit

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

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

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren, von Personen mit eingeschränkten körperlichen, Sinnes- oder psychischen Fähigkeiten und von Personen ohne bisherige Erfahrung mit einem solchen Gerät benutzt werden, sofern sie eine Einweisung zur sicheren Bedienung des Geräts und zu den möglichen Gefahren erhalten.
- Kinder unter 8 Jahren dürfen sich nur unter Aufsicht in der Nähe des Geräts aufhalten. Children shall not play with the appliance. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von unbeaufsichtigten Kindern ausgeführt werden.
- 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.
- Das Gerät und alle zugänglichen Bereiche werden beim Gebrauch heiß. Achten Sie darauf, die Heizelemente nicht zu berühren. Kinder unter 8 Jahren dürfen sich nur unter Aufsicht in der Nähe des Geräts aufhalten.
- Ein langer Kochvorgang muss von Zeit zu Zeit überwacht werden. Ein kurzer Kochvorgang muss durchgehend überwacht werden.
- Feuergefahr: Lagern Sie KEINE Gegenstände auf den Kochfeldern.
- Um Überhitzung zu vermeiden, montieren Sie den Herd NICHT hinter einer Dekortür.
- Zugängliche Teile werden beim Gebrauch heiß und bleiben auch nach dem Kochen noch eine Zeit lang heiß. Halten Sie Babys und Kinder vom Herd fern und tragen Sie niemals lose oder hängende Kleidung während der Benutzung des Gerätes.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Herds KEINEN Dampfreiniger.
- Brennbare Materialien wie etwa Vorhänge und entzündliche Flüssigkeiten sollten im sicheren Abstand zu Ihrem Herd angebracht oder aufgestellt sein.
- Versprühen Sie keine Aerosole in der Nähe des Herdes, während er eingeschaltet ist.

Elektrischer Anschluss

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

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.

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

- Dieses Gerät ist schwer und beim Umsetzen sollte Vorsicht walten gelassen werden.
- Der Herd kann in einer Küche bzw. Küche mit Esszimmer installiert werden, jedoch NICHT in einem Raum mit einer Badewanne oder Dusche.
- Achtung: dieses gerät muss geerdet werden.
- Der Herd darf nicht an eine normale Haushaltssteckdose angeschlossen werden.
- Der Herd darf nicht an eine normale Haushaltssteckdose angeschlossen werden.
- Die Uhr in der Anleitung einstellen und dann die Öfen einschalten.
- Dieses Gerät muss gemäß geltenden Richtlinien und nur in einem gut belüfteten Raum installiert werden.
- Bei unkorrekter Installation des Geräts können Garantie- oder Haftungsansprüche nichtig werden und zu Strafverfolgung führen.
- NICHT das Gerät auf eine Plattform zu installieren.
- Versuchen Sie niemals den Herd zu bewegen, während er an die Stromversorgung angeschlossen ist.
- Vor dem Wiederanschluss an die Stromversorgung ist sicherzustellen, dass das Gerät elektrisch sicher ist.

Seltsame Gerüche

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

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

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

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

Belüftung

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

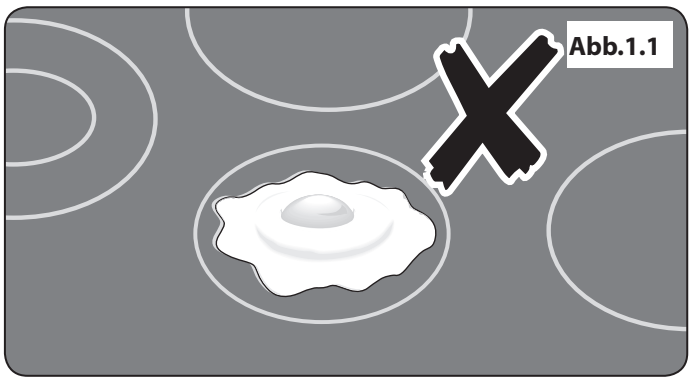
Wartung

- Verwenden Sie KEIN Kochgeschirr auf der Kochstelle, das an den Kanten übersteht.
- Lassen Sie den Herd stets abkühlen und schalten Sie ihn dann an der Netzversorgung aus. Dies gilt auch vor der Reinigung oder vor der Durchführung von Wartungsarbeiten, wenn in dieser Anleitung nicht anders angegeben.
- Nehmen Sie nie einen Brenner auseinander und putzen Sie nie um einen Brenner herum, während ein anderer Brenner eingeschaltet ist, andernfalls kann dies zu einem Stromschlag führen.
- Betreiben Sie den Herd niemals mit nassen Händen.
- Verwenden Sie kein Geschirrtuch oder ein anderes großes Tuch statt eines Handschuhs – es kann Feuer fangen, wenn es eine heiße Oberfläche berührt.
- Verwenden Sie KEINE Herdplattenabdeckungen oder Folie jeglicher Art. Diese können die sichere Verwendung Ihrer Herdplattenbrenner beeinträchtigen und stellen potentielle Gesundheitsrisiken dar.
- Erwärmen Sie niemals ungeöffnete Speisebehälter. Druckaufstauung kann zum Platzen der Behälter und damit Verletzungen führen.
- Verwenden Sie keine unstabilen Töpfe und stellen Sie sicher, dass Sie die Griffe vom Rand der Kochstelle entfernt halten.
- Lassen Sie die Kochstelle niemals unbeaufsichtigt auf einer hohen Einstellung. Überkochende Töpfe können zu Rauch führen und Fettspritzer können Feuer fangen. Benutzen Sie, wenn möglich, ein Frittierthermometer, um das Überhitzen von Fett über den Rauchpunkt hinaus zu verhindern.
- Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und Feuer auslösen.
- Lassen Sie eine Fritteuse niemals unbeaufsichtigt. Erwärmen Sie Fett immer langsam und beobachten Sie es, während es sich erhitzt. Frittierpfannen sollten nur zu einem Drittel mit Fett gefüllt sein
- Versuchen Sie niemals, eine Pfanne mit heißem Fett zu bewegen, vor allem eine Fritteuse. Warten Sie, bis das Fett abgekühlt ist. Füllen der Pfanne mit zu viel Fett kann zu Spritzern führen, wenn Nahrungsmittel hinzugegeben werden. Wenn Sie eine Kombination aus Ölen oder Fetten zum Braten verwenden, rühren Sie diese vor dem Erwärmen oder während das Fett schmilzt, zusammen.
- Bratgut sollte so trocken wie möglich sein. Frost an Gefriergut oder Feuchtigkeit an frischen Lebensmitteln kann zu Überkochen von heißem Fett über den Rand der Pfanne führen. Achten Sie beim Braten mit hohen oder mittelhohen Temperaturen sorgfältig auf Spritzer oder Überhitzen von Nahrungsmitteln.
- Verwenden Sie nicht die Oberseite des Abzugs (der Schlitz entlang der Rückseite des Herdes) zum Vorwärmen von Platten, Tellern, Trocknen von Geschirrtüchern oder Erweichen von Butter.
- Verwenden Sie bei Fettbränden kein Wasser und heben Sie niemals einen brennenden Topf hoch. Stellen Sie die Regler aus und ersticken Sie dann das Feuer in einem brennenden Topf auf einer Fläche durch vollständiges Abdecken mit einem gut passenden Deckel oder Backblech. Verwenden Sie einen Trockenchemikalien- oder Schaumfeuerlöscher, falls verfügbar.
- Nehmen Sie KEINE Änderungen an diesem Gerät vor. Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einem externen Timer oder einer getrennten Fernbedienung ausgelegt.
- Brennbare Materialien können explodieren und ein Feuer auslösen oder großen Schaden anrichten.

Induktions und Keramik Pflege

- Wichtige Informationen für Personen mit Herzschrittmachern und implantierten Insulinpumpen: Die Funktionen dieses Kochfelds entsprechen den einschlägigen europäischen Normen zur elektromagnetischen Störaussendung. Falls Sie einen Herzschrittmacher oder eine implantierte Insulinpumpe haben und besorgt sind, befragen Sie Ihren Arzt zu entsprechenden medizinischen Ratschlägen.
- Wenn das Kochfeld in Gebrauch ist, magnetische Gegenstände, wie Kredit- und Bankkarten, Disketten, Taschenrechner usw. fern halten.

- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie das Kochfeld berühren, vor allem die markierten Kochzonen.
- Verwenden Sie Töpfe ausreichender Größe mit flachen Böden, die groß genug sind, um die Heizzone des Kochfeldes zu bedecken.
- Nur bestimmte Arten von Glas-, Glaskeramik- und Steingutbehältnissen oder andere glasierte Behältnisse sind zur Anwendung auf der Warmhaltezone geeignet; andere können durch plötzliche Temperaturschwankungen springen.
- Nur bestimmte Arten von Töpfen aus rostfreiem Stahl, emailliertem Stahl oder Gusseisen mit emailliertem Boden sind zum Kochen auf Induktionsfeldern geeignet.
- Achten Sie darauf, die Oberfläche NICHT zu zerkratzen, wenn Sie Kochgeschirr auf die Glasplatte stellen.
- Nur bestimmte Arten von Glas, Glaskeramik, Tonwaren oder anderen glasierten Behältern eignen sich zum Kochen auf der Kochstelle. Andere können aufgrund der plötzlichen Temperaturänderung zerbrechen. Kochen Sie niemals direkt auf der Fläche (**Abb.1.1**).
- Lassen Sie die Kochzonen NUR eingeschaltet, wenn sie zum Kochen benutzt werden.
- Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf dem Kochfeld ab. Obwohl die Keramikoberfläche sehr kräftig ist, kann ein heftiger Stoß oder ein scharfer, fallender Gegenstand (z. B. ein Salzstreuer) zu einem Riss oder Bruch der Oberfläche führen (**Abb.1.2**).
- Sobald ein Riss in der Oberfläche zu sehen ist, trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung und lassen Sie es reparieren.
- Töpfe immer vom Kochfeld ABHEBEN. Rutschende Töpfe können Flecken und Kratzer verursachen (**Abb.1.3**). Seien Sie vorsichtig, wenn Sie heiße Deckel auf der Kochfeldoberfläche platzieren. Deckel, die kochende oder dampfende Speisen abgedeckt haben, können am Keramikglas „festkleben". Sollte dies der Fall sein, versuchen Sie NICHT, den Deckel von der Kochplatte zu heben: dies könnte die Kochfeldoberfläche beschädigen. Ziehen Sie den Deckel stattdessen bis zum Rand der Plattenoberfläche und entfernen Sie ihn.
- Legen Sie nichts zwischen den Boden des Topfes und die Kochfläche (z. B. Asbestunterlagen, Aluminiumfolie, Wok-Ständer).
- Achten Sie darauf, KEINE Gegenstände aus Metall wie Messer, Gabeln, Löffel und Topfdeckel auf das Kochfeld zu legen, da diese heiß werden können..
- Wir empfehlen, dass Sie vermeiden, Kochzonen abzuwischen, bis sie abgekühlt sind und die Leuchtanzeige erloschen ist. Eine Ausnahme hierzu bilden Zuckerspritzer (siehe „Reinigen Ihres Herdes"). Nach der Reinigung Reinigungsmittelreste mit einem trockenen Tuch oder Papiertuch entfernen.



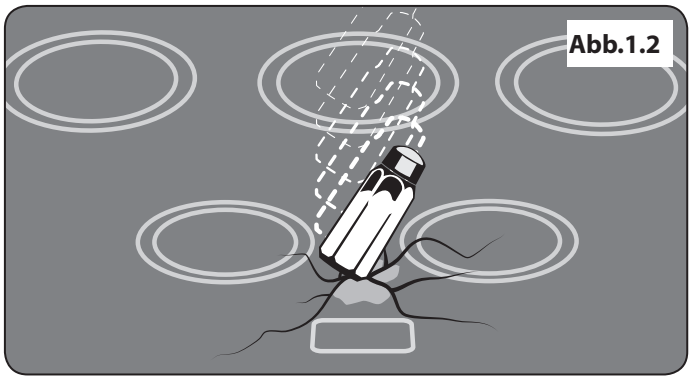


Abb.1.3

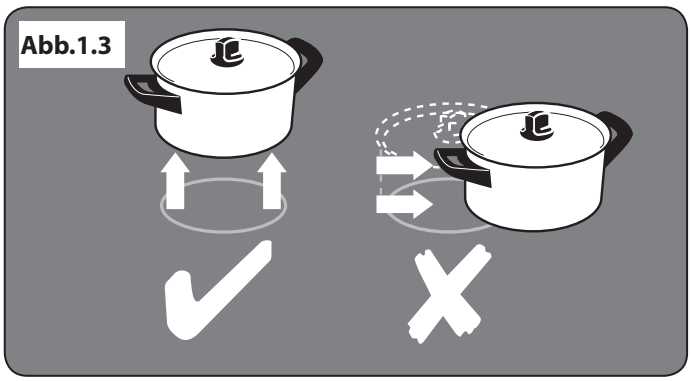


Abb.1.4

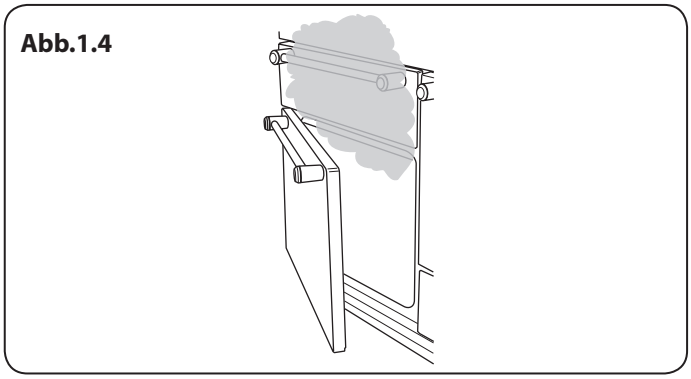
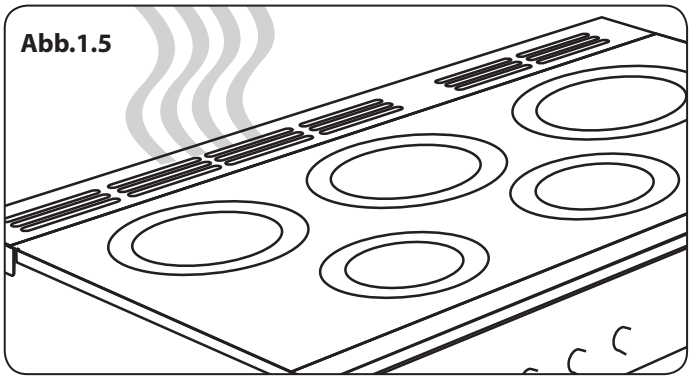


Abb.1.5



- Die Glaskeramikoberfläche muss nach dem Gebrauch abgewischt werden, um zu verhindern, dass sie zerkratzt oder schmutzig wird. Sie sollten das Kochfeld vorsichtig reinigen, da einige Reinigungsmittel bei der Anwendung auf einer heißen Oberfläche schädliche Dämpfe entwickeln können.
- Bitte denken Sie daran, das Kochfeld nicht unbeaufsichtigt zu lassen. Es sollte darauf geachtet werden, nicht das gesamte Wasser im Kochgeschirr verkochen zu lassen.
- Nach dem Gebrauch das Kochfeldelement über seinen Regler ausschalten und NICHT allein auf den Topfmelder VERLASSEN.

Ofenpflege

- Vergewissern Sie sich immer, dass sich die Regler in der AUS-Stellung befinden, wenn der Ofen nicht benutzt wird und bevor Sie versuchen, den Herd zu reinigen.
- Schützen Sie Ihre Hand mit einem Ofenhandschuh vor möglichen Verbrennungen.
- Beim Zubereiten von Speisen mit hohem Feuchtigkeitsgehalt kann ein „Dampfstoß“ auftreten, wenn die Backofentür geöffnet wird. Treten Sie beim Öffnen des Backofens zurück und lassen Sie eventuell vorhandenen Dampf austreten (**Abb.1.4**).
- Die Innenseite der Tür ist mit Einschichtsicherheitsglas versehen. Achten Sie darauf, die Oberfläche NICHT zu zerkratzen, auf die Glasplatte.
- Versehentliche Beschädigung kann zum Bruch der Glasscheibe führen.
- Halten Sie die Ofenlüftungen frei.
- Verwenden Sie KEINE scharfen scheuernden Reinigungsmittel oder scharfen Metallkratzer zur Reinigung der Backofentür, da sie die Oberfläche verkratzen können, was wiederum zum Splittern des Glases führen kann.
- SCHLIESSEN Sie die Tür NICHT gegen die Backofenroste.
- Verwenden Sie keine Aluminiumfolie zum Abdecken von Rosten, Auskleidungen oder Ofendach.
- Wenn der Ofen eingeschaltet ist, lassen Sie die Backofentür NICHT LÄNGER als notwendig geöffnet, die Regler können sonst sehr heiß werden.
- Den Timer des Ofens nicht benutzen, wenn der Ofen daneben warm ist.
- Keine warmen Speisen in den Ofen mit Timer stellen.
- Einen Ofen, der bereits warm ist, nicht mit Timer benutzen.
- Verwenden Sie trockene Ofenhandschuhe. Feuchte Handschuhe können zu Dampfverbrennungen beim Berühren einer heißen Oberfläche führen

Kochfeldpflege

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

Grill/Gleitgrill™ Flege

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

Kühlgebläse

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

Herdpflege

Da Dampf an der kühlen äußeren Ofenverkleidung zu Wassertropfen kondensieren kann, muss die Feuchtigkeit möglicherweise während des Kochens mit einem weichen Tuch weggewischt werden. Dies vermeidet ebenfalls Verschmutzungen und Verfärbungen am Äußeren des Ofens durch Kochdünste (**Abb.1.5**).

Reinigung

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

2. Der Herd im Überblick

Abb.2.1

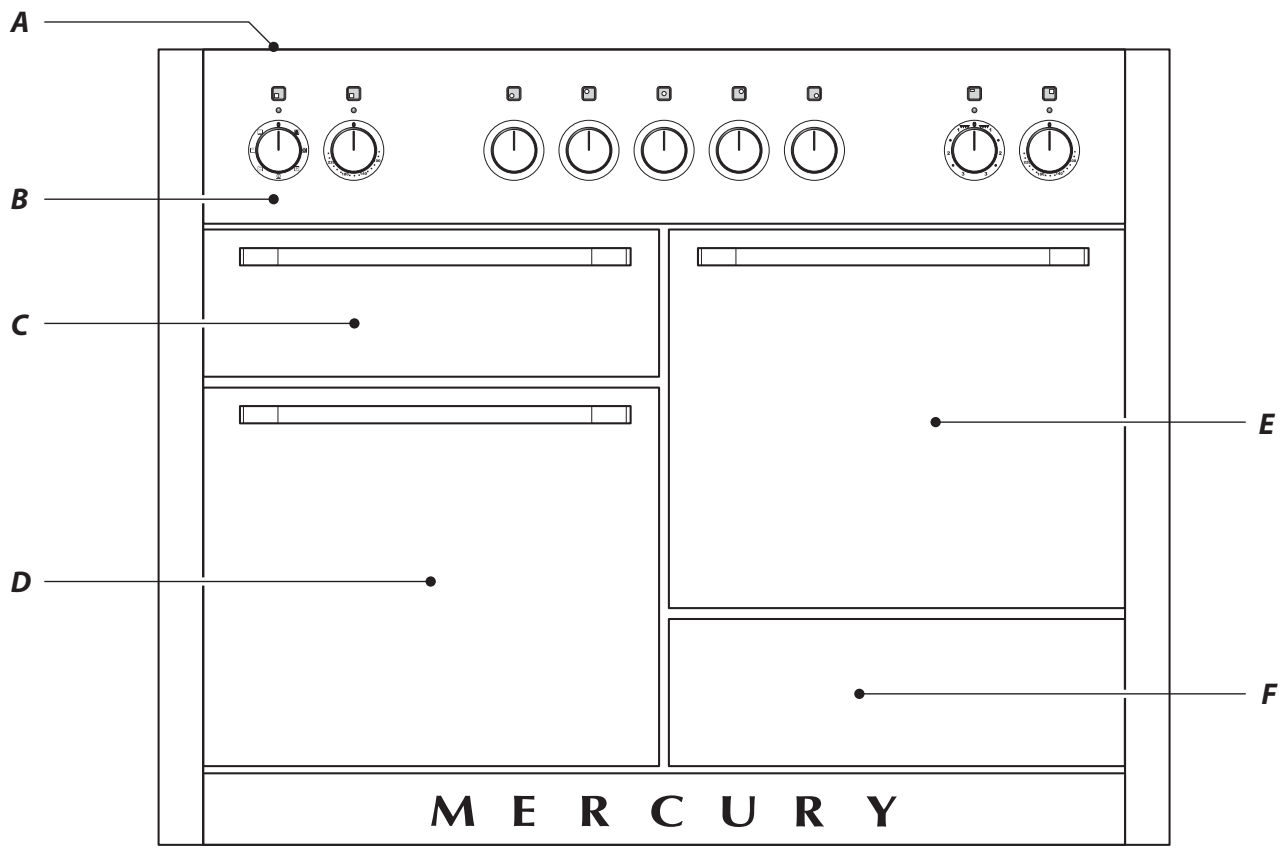
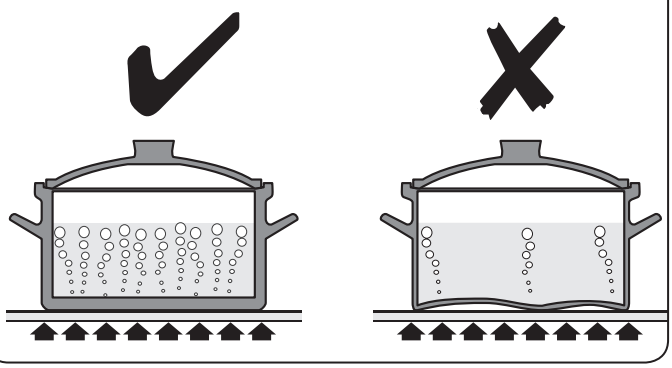


Abb.2.2



Der Induktionsherd 1200 **(Abb.2.1)** hat die folgenden Funktionsmerkmale:

A. 5 Induktionskochfelder

B. Eine Bedienblende

C. Einen Gleitgrill

D. Ein Hauptmultifunktionsofen

E. Umluftofen

F. Eine Schublade

Kochfeld

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- Topfmelder
- H Restwärmeanzeige
- A Automatisches Aufheizen
- Kindersicherung
- L1/L2 Niedrige Temperatur//Einstellung für das Kochen auf kleiner Flamme
- P Einstellung für Temperatur-Booster

Topfmelder,

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

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

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

Hinweis: Bei Verwendung von Töpfen mit kleineren

Abb.2.3

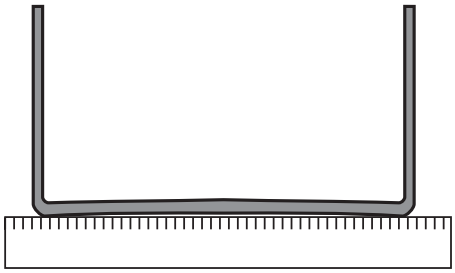


Abb.2.4

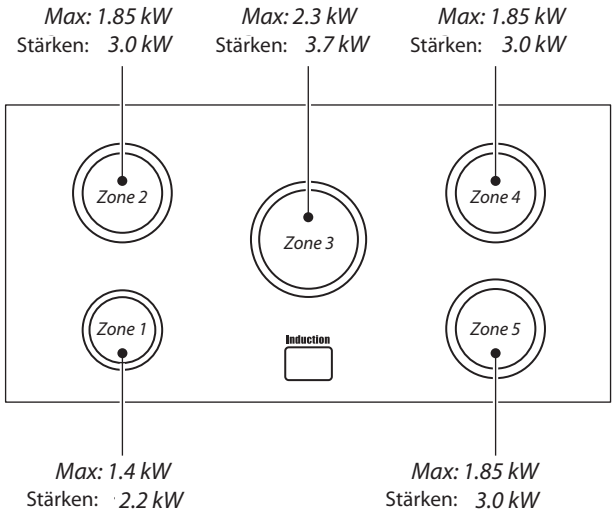
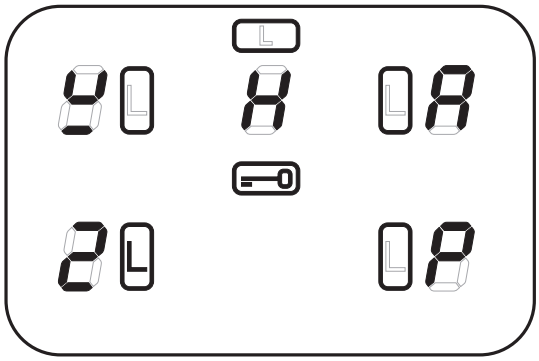


Abb.2.5



Kochzonen	Minimaler Wannendurchmesser (Wannenunterseite) mm
Vorderes linkes	120
Hinteres linkes	140
Mitte	160
Hinteres recht	140
Vorderes recht	140

Tabelle 2.1

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

Tabelle 2.2

Abb.2.6

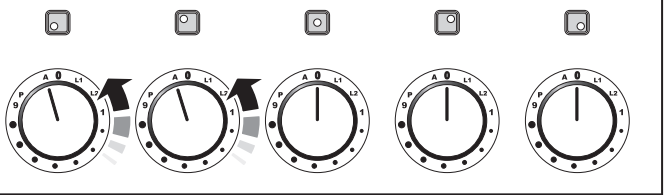
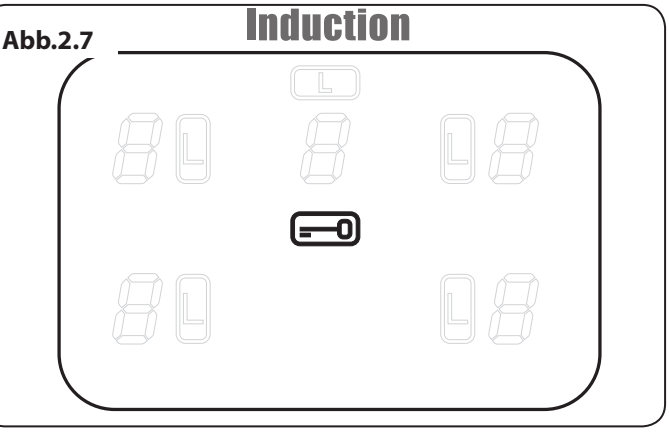


Abb.2.7



als den empfohlenen Bodendurchmessern führt zu Leistungsminderung.

Restwärmeanzeige, H

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

Automatisches Aufheizen, A

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

Die Funktion wird durch kurzes Drehen des Reglers gegen den Uhrzeigersinn, bis das Symbol [A] in der Bedienfeldanzeige angezeigt wird, ausgewählt. Sobald das [A] angezeigt wird, den Regler auf die gewünschte Stufe

(1 bis 9) drehen. Der Topf wird für eine festgelegte Zeit mit 100 % Leistung aufgeheizt, bevor die Energie auf die gewählte Stufe reduziert wird.

Wenn die Automatische Aufheizfunktion eingeschaltet ist, blinkt in der Bedienfeldanzeige abwechselnd die

[A]-Einstellung und die gewählte Energiestufe.

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

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

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

Kindersicherung,

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

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

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

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

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

Um das Kochfeld zu entsperren, drehen Sie die beiden Regler

auf der linken Seite gleichzeitig gegen den Uhrzeigersinn und halten Sie sie in dieser Stellung, bis in der Mitte des Kontrolldisplays das Symbol verschwindet ⊟.

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

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

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

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

Diese Einstellung kann maximal auf 2 Stunden eingestellt werden. Um die Hitze zu erhöhen, einfach den Bedienknopf auf die gewünschte Stufe drehen.

Einstellung für Temperatur-Booster, P

Alle Induktionskochfelder verfügen über einen Temperatur-Booster, der durch Drehen des Bedienknopfes im Uhrzeigersinn, bis [*P*] auf der Kochfeld-Steuerungsanzeige angezeigt wird, aktiviert wird.

Der Temperatur-Booster ermöglicht, dass für jedes der Kochfelder zusätzliche Leistung zur Verfügung gestellt wird. Dies ist nützlich, um einen großen Topf mit Wasser schnell zum Kochen zu bringen.

Die Temperatur-Boost-Funktion ist maximal 10 Minuten auf jedem Kochfeld in Betrieb. Danach wird die Temperatur automatisch auf Stufe 9 reduziert.

Beim Benutzen der Temperatur-Boost-Funktion sind die Kochfelder gepaart.

Abb.2.8 zeigt das Kochfeldlayout. Die Zonen A und B und die Zonen D und E sind jeweils miteinander verbunden.

Dies bedeutet, dass die Temperatur auf Feld A etwas verringert wird, wenn Feld A mit Temperatur-Boost verwendet wird und anschließend Feld B auch auf Temperatur-Boost geschaltet wird. Das Feld, das zuletzt auf Power-Boost gestellt wurde, hat Vorrang. Felder D und E funktionieren auf die gleiche Weise.

⚠ **Hierbei handelt es sich um eine eingebaute Schutzvorrichtun.**

Durch Drehen des Bedienknopfes auf eine niedrigere Temperatureinstellung kann die Temperatur-Boost-Funktion deaktiviert werden.

Abb.2.8

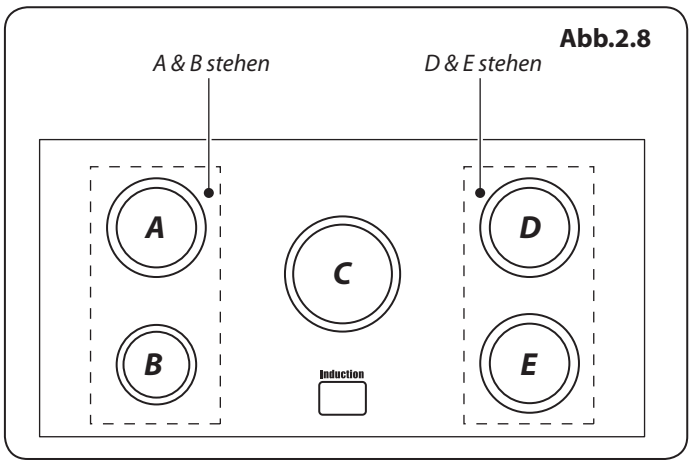


Abb.2.9

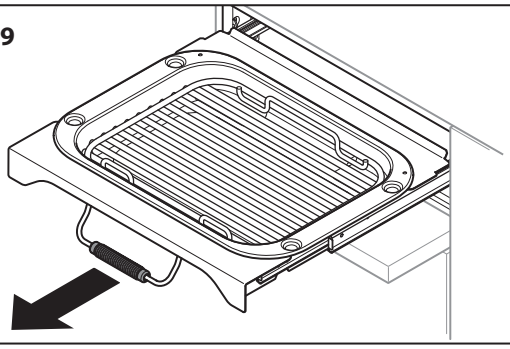
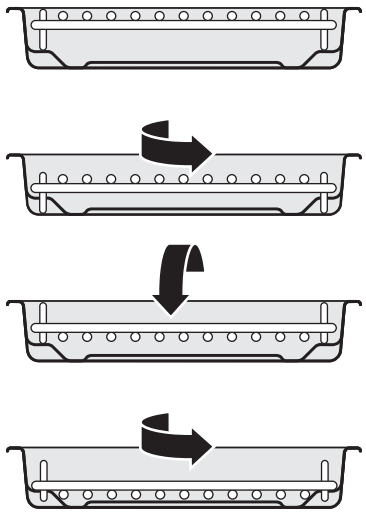


Abb.2.10

Abb.2.11



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 2.3

Überhitzungsfunktion

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

⚠ **Bitte denken Sie daran, das Kochfeld nicht unbeaufsichtigt zu lassen. Es sollte darauf geachtet werden, nicht das gesamte Wasser im Kochgeschirr verkochen zu lassen.**

Der Gleitgrill

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

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

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

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

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.

⚠ **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.2.11**).

⚠ **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 Multifunktionsofens, während Der rechte Ofen ist ein Umluftofen.

Linker Multifunktionsofen

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

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

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

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

Tabelle 2.3 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. Auftauen sollte nicht in einem warmen Ofen erfolgen oder wenn ein benachbarter Ofen in Gebrauch oder noch warm ist. Große Speisen wie ganze Hühner und Fleischbraten sollten nicht auf diese Weise aufgetaut werden. Wir empfehlen, dies in einem Kühlschrank zu machen.

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

Heißluftbackofen

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

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

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

Grillen mit Heißluft

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

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

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

Umluftofen

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

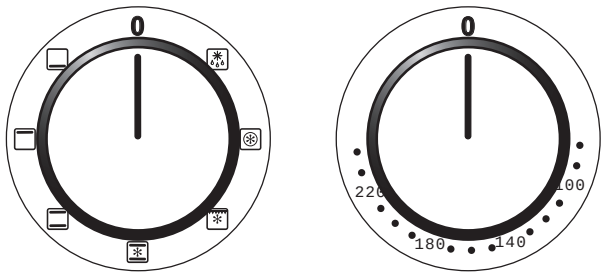
Dies ist eine schnelle, intensive Form des Backens: behalten Sie die Speisenzubereitung im Auge, bis Sie sich an diese Funktion gewöhnt haben.

Konventioneller Backofen *(Ober- und Unterhitze)*

Diese Funktion kombiniert die Hitze der oberen und unteren Elemente.

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

Abb.2.12



Funktionswahlregler *Temperaturstellregler*

Abb.2.13

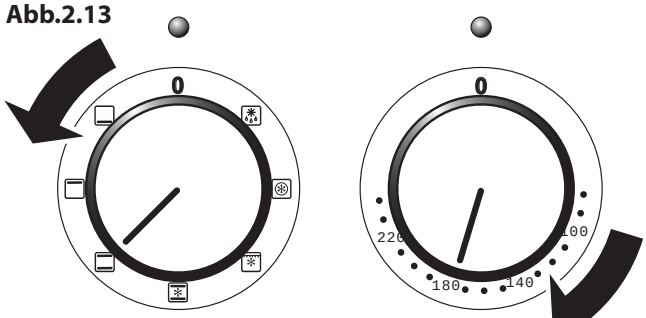


Abb.2.14

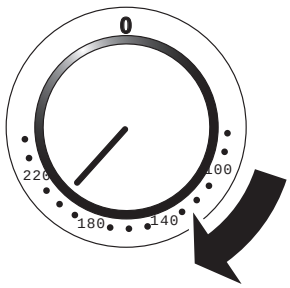
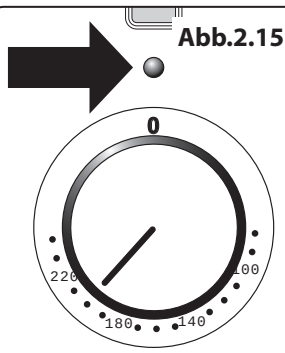


Abb.2.15



Das offene obere Element gart manche Gerichte möglicherweise zu schnell. Deshalb empfehlen wir, das Gericht zum Garen in die untere Ofenhälfte zu stellen. Außerdem muss eventuell auch die Backofentemperatur gesenkt werden. Wird gleichartiges Gargut zubereitet, muss dessen Position für eine gleichmäßige Zubereitung umgetauscht werden.

Bräunungselement

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

Unterhitze

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

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

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.2.12**). Drehen Sie den Funktionswahlregler auf eine Backfunktion. **Abb.2.13** stellt die Einstellung für das Kochen mit Konvektionsfunktion.

Drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur (**Abb.2.13**).

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

Die Bedienung des Rechten Heißluftofen

Drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur (**Abb.2.14**). Die Backofenkontrollleuchte leuchtet, bis der Ofen die gewählte Temperatur erreicht hat. Er schaltet sich dann während des Backens ein und aus (Abb.2-15).

Zusätze

Ofenroste

Der Herd wird mit folgendem Zubehör geliefert:

- 3 Standard-Roste **(Abb.2.16)**
- 1 Gekröpfter Rost **(Abb.2.17)**
- 1 Ausziehbarer Rost mit Gleitschienen **(Abb.2.18)**
- 2 Satz seitliche Halterungen **(Abb.2.19)**

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.2.20**). 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.2.20**).

Schieben Sie die Schiene nach hinten in den Ofen. Der vordere Schnapper hebt und senkt sich, um die Schiene zu sichern (**Abb.2.20**).

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.2.21**).

Die Vorderseite des Rostes nach unten kippen und ihn dann von den Gleitschienen heben (**Abb.2.22**).

Entfernen der Teleskopschiene

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

Abb.2.16

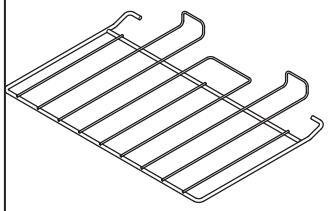


Abb.2.17

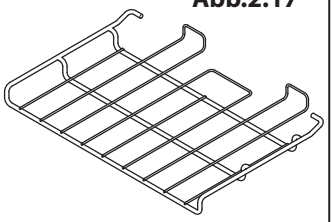


Abb.2.18

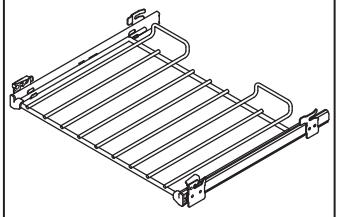


Abb.2.19

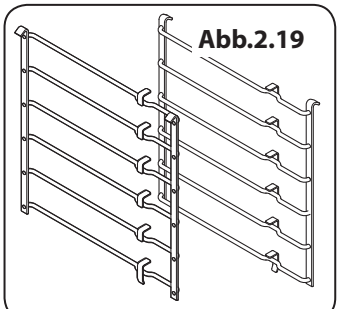


Abb.2.20

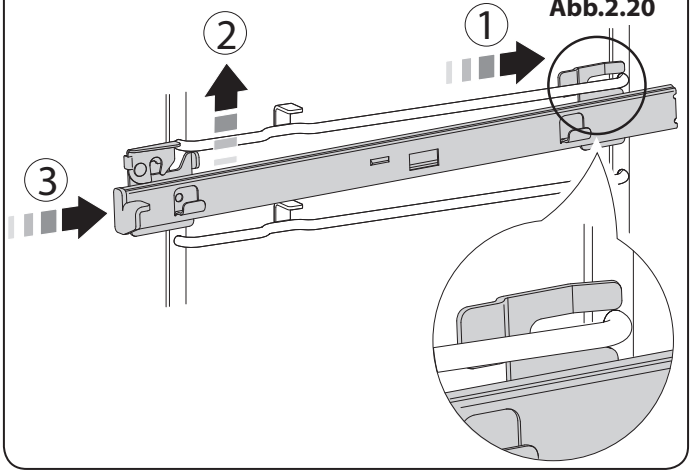


Abb.2.21

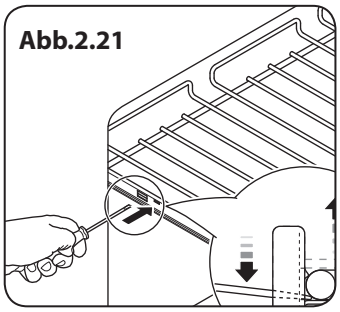


Abb.2.22

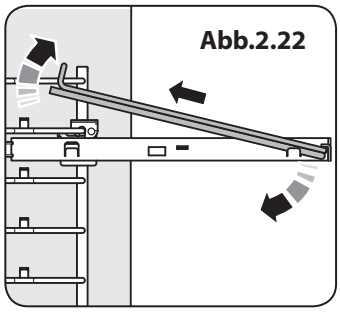
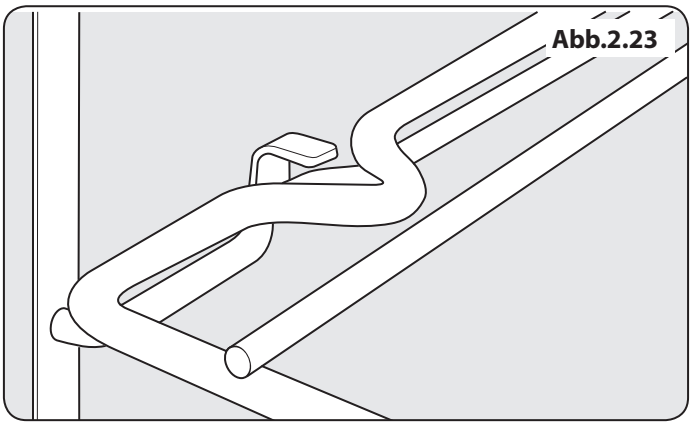
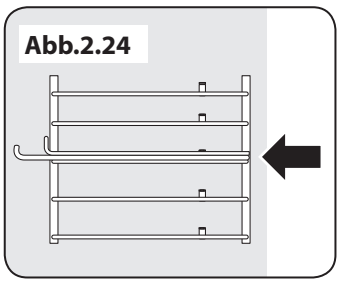
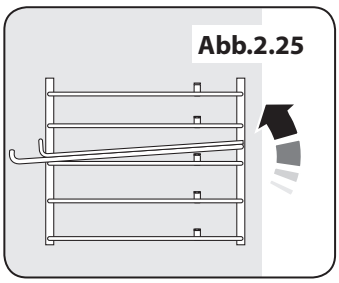


Abb.2.23







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.2.23**). Zum Entfernen des Rostes diese Kerbe auf die Höhe der Stopper an der Halterung bringen (**Abb.2.24**). Heben Sie den hinteren Teil des Einschubs an, so dass er über dem Stopper ist. Ziehen Sie nun den Einschub nach vorn (**Abb.2.25**).

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.2.26**).

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.2.27**).

Heben Sie die Schublade an den Seiten an und platzieren Sie eine der Schienen (ca. 15 mm) auf der inneren Seitenschiene (**Abb.2.28**).

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.

Abb.2.26

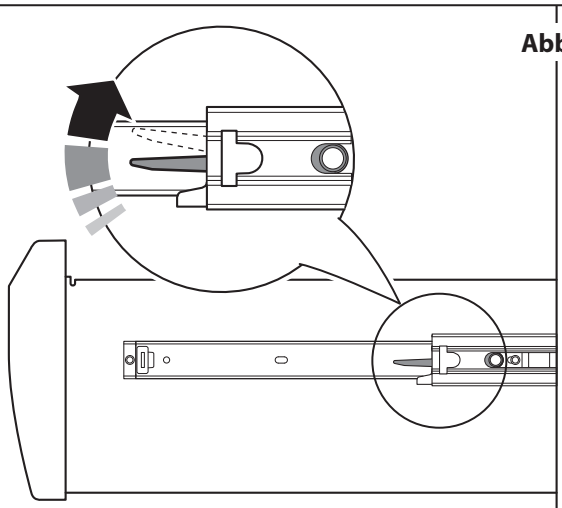
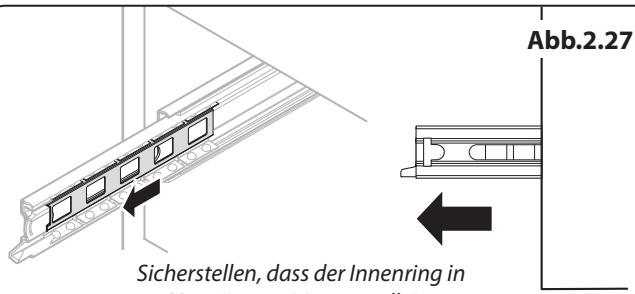
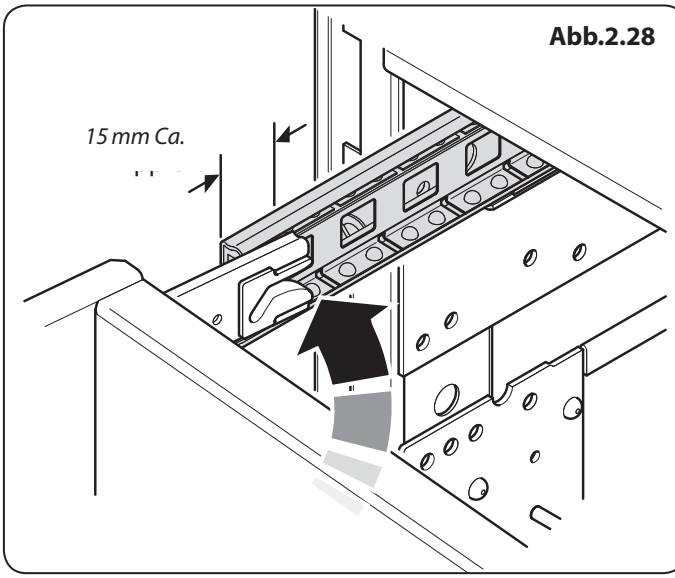


Abb.2.27



Sicherstellen, dass der Innenring in Vorwärtsposition gestellt ist

Abb.2.28



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.

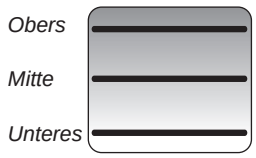
Wenn der Ofen eingeschaltet ist, die Tür nicht länger als notwendig geöffnet lassen, da sonst die Regler sehr heiß werden können.

- 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.

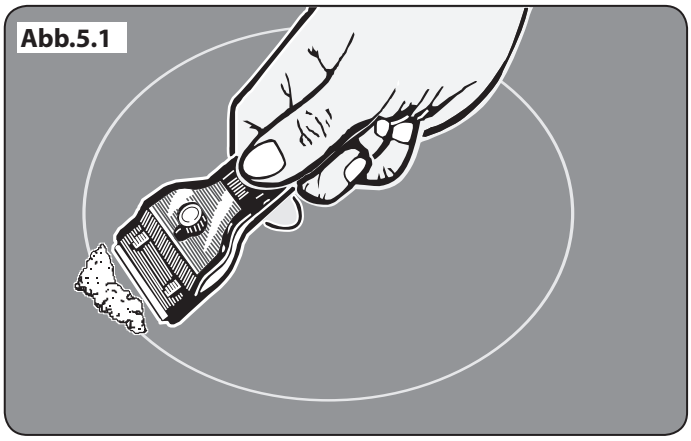
Im konventionellen Backofen: Lassen Sie beim Garen auf zwei Einschüben mindestens eine Einschubleiste Abstand zwischen Rosten oder Blechen.

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



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

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

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

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

Kochfeld

Tägliche Pflege

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

Reinigen von Spritzern

Für Spritzer oder Übergekochtes den Herd ausschalten und die Fläche rund um die Kochzone mit einem sauberen Papiertuch abwischen. Befindet sich ein Spritzer (außer einer zuckerhaltigen Substanz) auf der Kochzone, reinigen Sie diese erst, wenn sich der Herd vollkommen abgekühlt hat und folgen Sie den Schritten unten („Reinigen festgebrannter Spritzer"). Wenn Sie versehentlich etwas auf der Oberfläche schmelzen oder Nahrungsmittel mit hohem Zuckergehalt (Marmeladen, Tomatensoße, Fruchtsaft, usw.) verschütten, entfernen Sie den Spritzer SOFORT mit einem Glasschaber, während die Kochfläche noch heiß ist.

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

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

Reinigen festgebrannter Spritzer

Vergewissern Sie sich, dass die Heizleuchtanzeigen erloschen sind und das Kochfeld kalt ist. Entfernen Sie überschüssige, festgebrannte Substanz mit einem Einklingen-Glasschaber. Halten Sie den Schaber ungefähr in einem 30° Winkel zur Oberfläche und schaben Sie die festgebrannte Substanz ab (**Abb.5.1**).

Der Gleitgrill

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

Grillpfanne und Grillpfannenträger lassen sich zum Reinigen leicht herausnehmen.

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.5.2**) und dann die Grillpfanne aus dem Einsatz herausheben (**Abb.5.3**).

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.5.4**).

Wischen Sie die Seiten mit einem weichen Lappen und einem milden Reinigungsmittel ab.

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.5.5**).

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.5.2

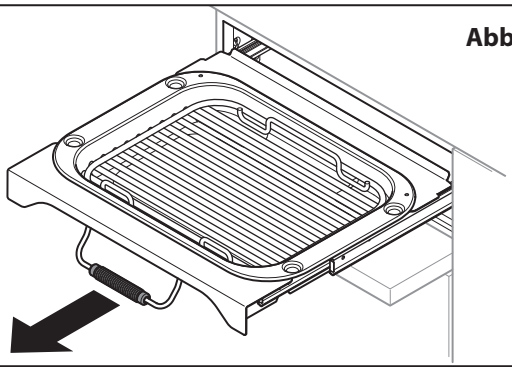


Abb.5.3

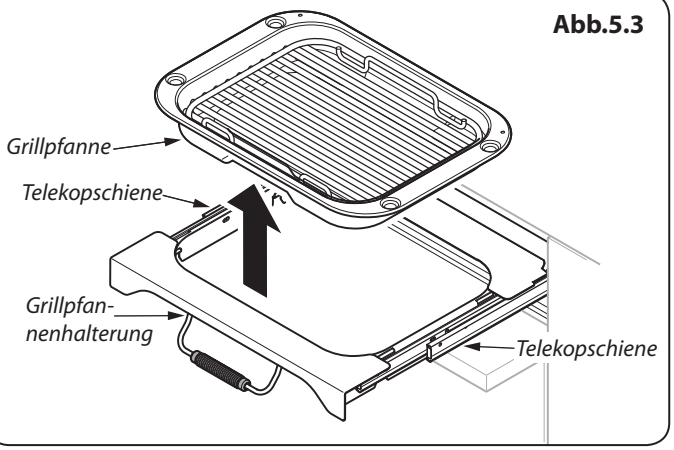


Abb.5.4

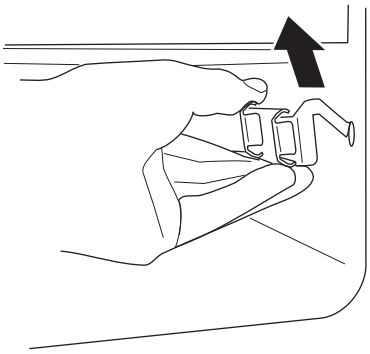


Abb.5.5

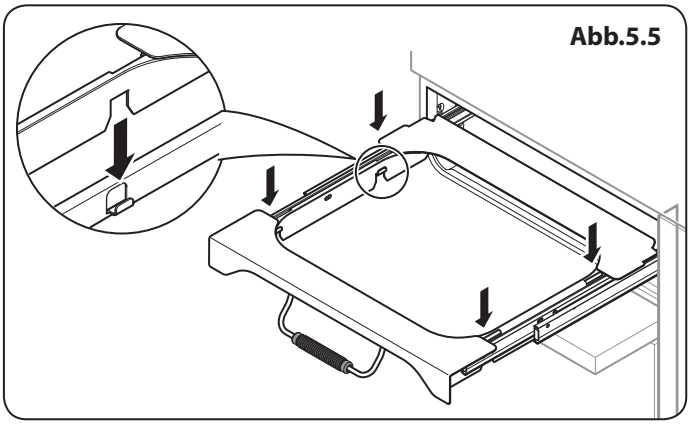


Abb.5.6

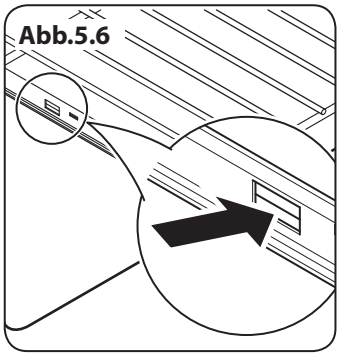


Abb.5.7

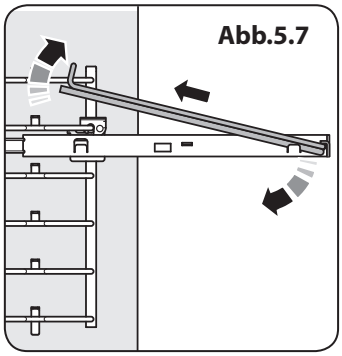


Abb.5.8

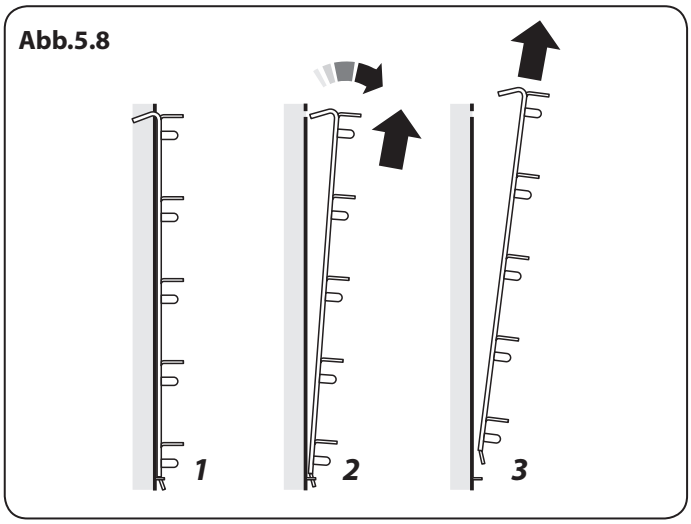
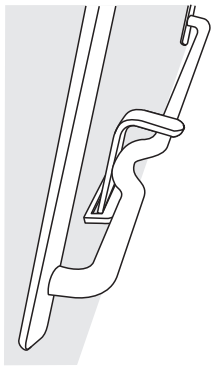


Abb.5.9



Ofens

Bodenblech

Der Herd verfügt über ein herausnehmbares Bodenblech, das sich zur Reinigung problemlos entnehmen lässt.

Reinigen Sie das Bodenblech mit einem unserer Emaille-Reiniger. Sie können es auch im Geschirrspüler waschen.

„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.**

⚠ **Keine Reinigungspads für den Ofen verwenden.**

Die Ofenrosthalterungen

Die Rosthalterungen an den Ofenwänden können zum Reinigen herausgenommen werden.

Den ausziehbaren Rost und die Gleitschienen entfernen und wieder einsetzen

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.5.6**).

Die Vorderseite des Rostes nach unten kippen und ihn dann von den Gleitschienen heben (**Abb.5.7**).

Zum Einsetzen in umgekehrter Reihenfolge vorgehen und sicherstellen, dass der Rost auf die Arme der Schienen gedrückt wird.

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

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

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

Wenn Ihr Gerät einen Fehler meldet oder nicht funktioniert, können Sie den Fehler ggf. beheben, indem Sie den folgenden Text konsultieren.

Fehlercode E2 wird angezeigt

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

Display funktioniert nicht

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

Fehlercode U400 wird angezeigt

Hällen/spisen är felaktigt installerad. Styrningen kopplas från efter ungefär en sekund och felkoden kommer att visas permanent.

Ziehen Sie bitte Ihren Installateur oder einen qualifizierten Reparaturtechniker zurate.

Fehlercode Er plus Nummer wird angezeigt

Das Gerät hat einen internen technischen Defekt entwickelt, der vom Benutzer nicht behoben werden kann. Ziehen Sie bitte Ihren Installateur oder einen qualifizierten Reparaturtechniker zurate.

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

Ziehen Sie bitte Ihren Installateur oder einen qualifizierten Reparaturtechniker zurate.

Das Kochfeld lässt sich nicht einschalten

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

Wurde das Kochfeld richtig an die Netzversorgung angeschlossen?

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

Das Induktionskochfeld macht Geräusche

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

Kühlgebläse

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

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

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

Ein Riss ist in der Kochfeldoberfläche zu sehen

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

Mein Kochfeld ist verkratzt

Verwenden Sie immer die in dieser Anleitung empfohlenen Reinigungsverfahren und stellen Sie sicher, dass Topfböden glatt und sauber sind. Spuren von Mineralablagerungen von Wasser oder Nahrungsmitteln können mit einem Reinigungsmittel entfernt werden. Winzige Kratzer lassen sich nicht entfernen, werden jedoch mit der Zeit durch Reinigen weniger auffällig.

Lautes Ofengebläse

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

Grill bereitet nicht richtig zu

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

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

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

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

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

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.

Backofentemperatur wird heißer, wenn der Herd älter wird

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

Der Backofen backt oder brät nicht gleichmäßig

Verwenden Sie kein Backblech, das größere Dimensionen als die im Abschnitt „Allgemeine Hinweise zum Ofen“ aufgeführten Maße aufweist. Wenn Sie größere Lebensmittel zubereiten, sollten Sie diese während der Zubereitung umdrehen.

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

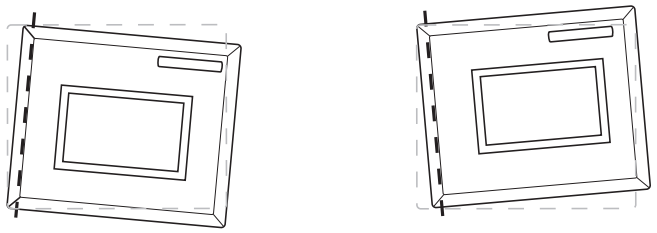
Kontrollieren Sie, ob die Türdichtung beschädigt und die Türverriegelung so eingestellt ist, dass die Tür fest an der Dichtung sitzt. Eine Schale mit Wasser, die auf die Einschubleiste gesetzt wird, sollte überall die gleiche Tiefe haben. (Wenn sie zum Beispiel hinten tiefer ist, sollte der hintere Teil des Herdes angehoben oder die Vorderseite abgesenkt werden.) Wenn der Herd nicht waagerecht steht, lassen Sie Ihren Lieferanten den Herd für Sie waagerecht stellen.

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**).

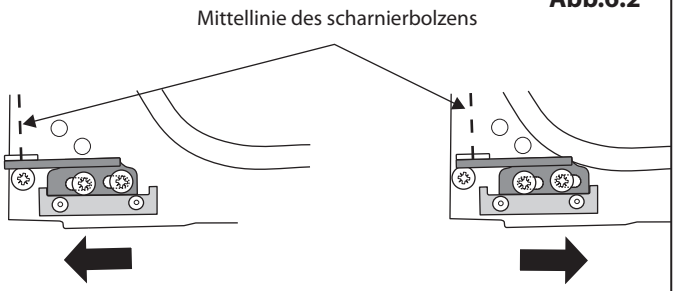
Die Scharnierschrauben wieder fest anziehen.

Abb.6.1



Auswirkung der scharnieranpassung – zur besseren illustration übertrieben dargestellt

Abb.6.2



Zur besseren Illustration ohne ofentür dargestellt

NSTALLATION
Nach Abschluss prüfen, ob das Gerät elektrisch sicher ist.

1. 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 Elektrizitätsversorgungsunternehmen entsprechend installiert werden.**

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

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

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

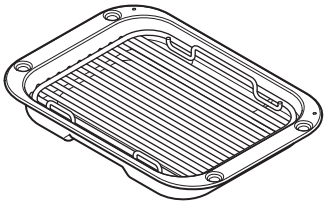
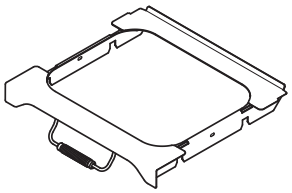
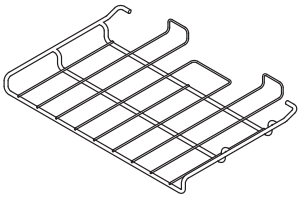
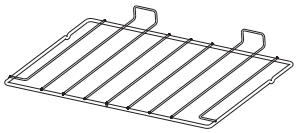
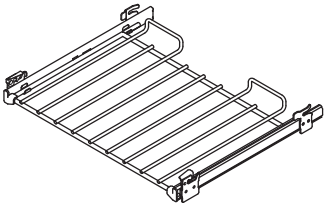
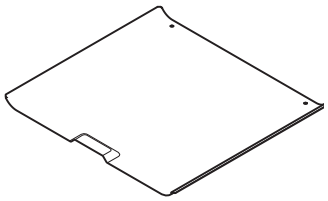
Der Herd kann in einer Küche bzw. Küche mit Esszimmer installiert werden, jedoch NICHT in einem Raum mit einer Badewanne oder Dusche.

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

Überprüfung der Teile:	
Grillpfanne und Halter	Grillpfannenhalterung
	
1 gekröpfter rost	3 Flachrosten
	
1 Teleskopauszug	Backofen Bodenwanne
	

Aufstellen des Herdes

Abb.1.1 und **Abb.1.2** 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

Abb.1.1

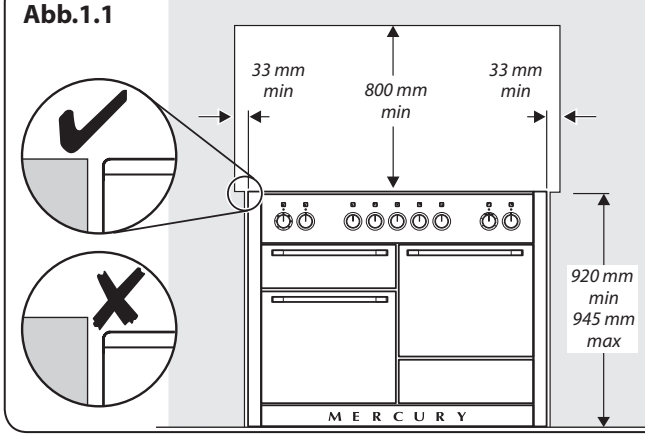


Abb.1.2

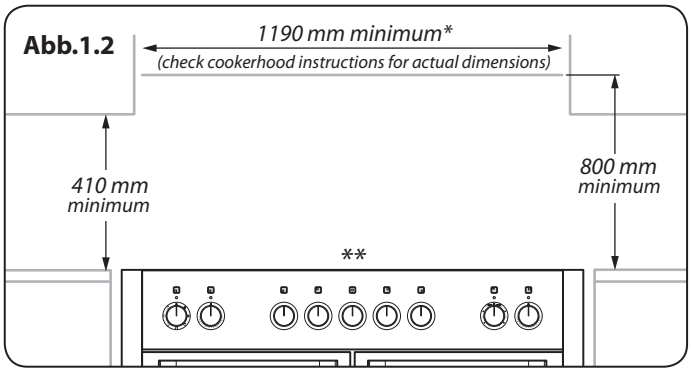


Abb.1.3

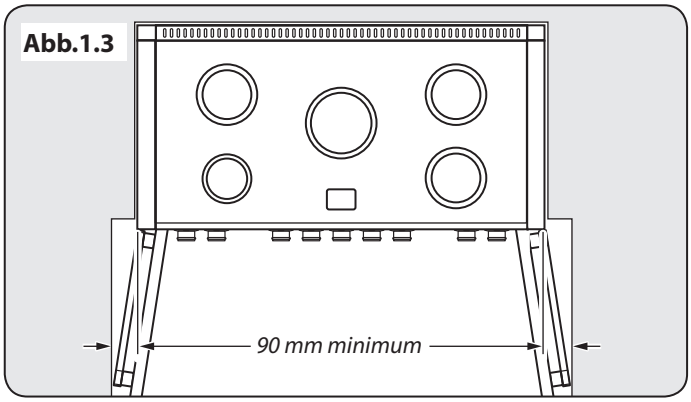


Abb.1.4

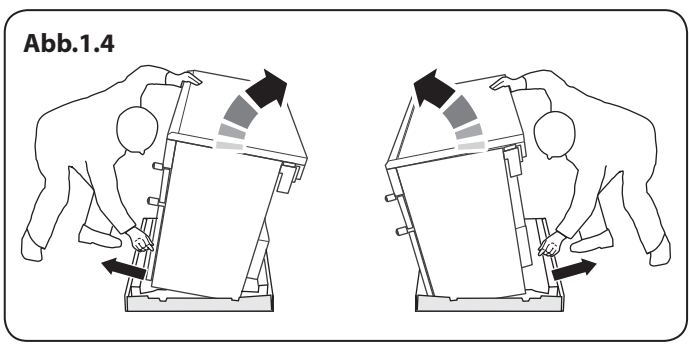
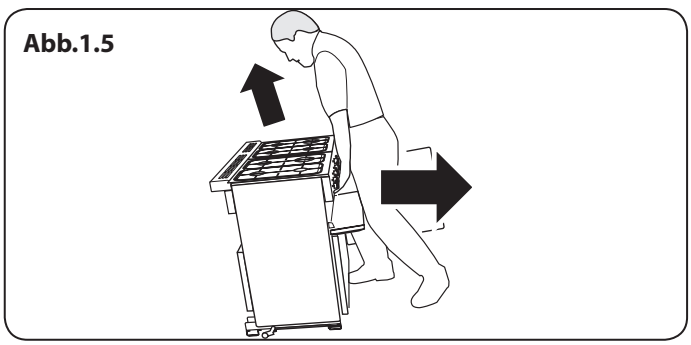


Abb.1.5



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.1.3**). 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.**

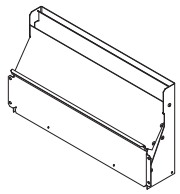
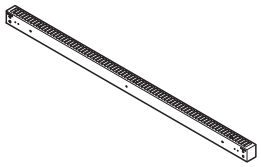
⚠ **Der Herd ist sehr schwer, also seien Sie sehr vorsichtig.**

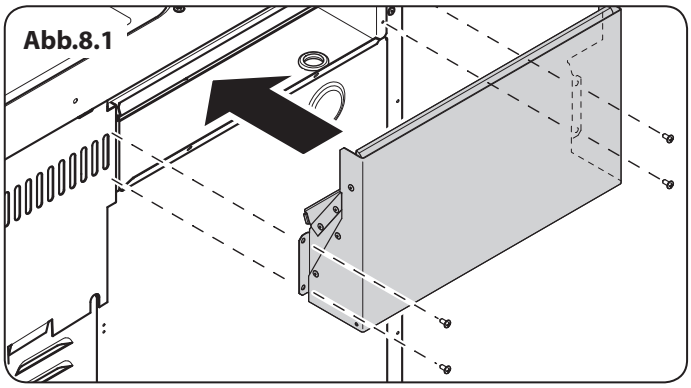
Wir empfehlen, dass zwei Personen den Herd bewegen. Sorgen Sie dafür, dass der Bodenbelag fest angebracht ist oder entfernt wurde, um Beschädigungen beim Bewegen des Herds zu vermeiden.

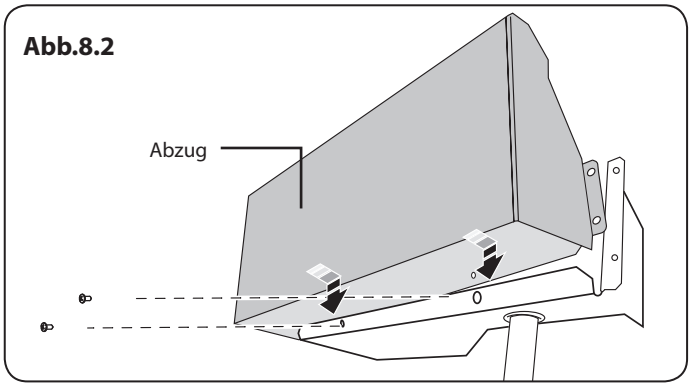
Als Hilfestellung hat er zwei Verstellrollen an der Rückseite und eine Verstellrolle und zwei schraubbare Verstellfüße an der Vorderseite.

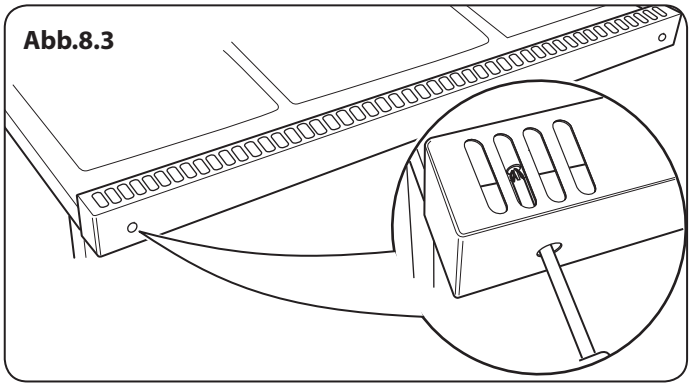
Entfernen Sie die Polystyrol-Verpackung. Kippen Sie den Herd von der Rückseite nach vorne und entfernen Sie die vordere Hälfte der Polystyrol-Verpackung (**Abb.1.5**).

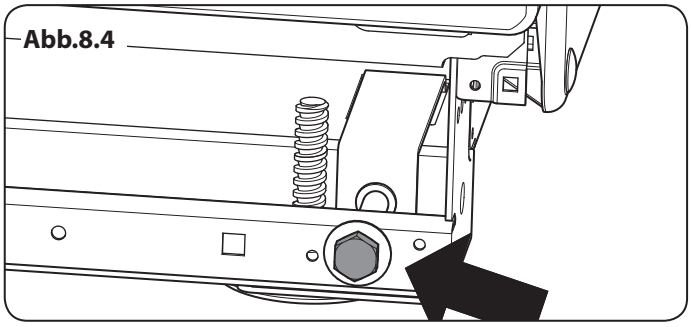
8. Montage des Abzugs, der Abzugshaube und der Seiten wände

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**).

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.**

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).

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**).

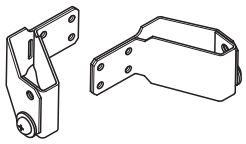
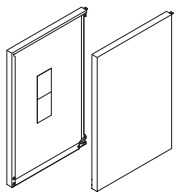
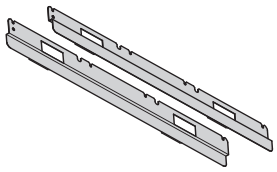
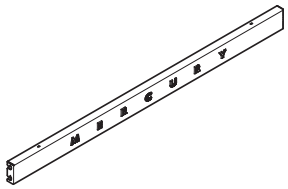
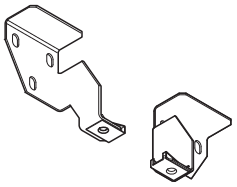
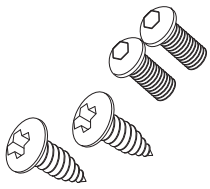
Überprüfung der Teile:	
Hintere Halteklammern für Seitenwände A052064 - Rechte Seite A052067 - Linke Seite	Seitenwände A051761 - Rechte Seite A051759 - Linke Seite
	
Abdeckleisten für Seitenwändex2 Q050718	Bodenplatte (Sockel) Farbe auf den Herd abgestimmt
	
Bodenplatte (Sockel) Vordere Befestigungswinkel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

Abb.8.5

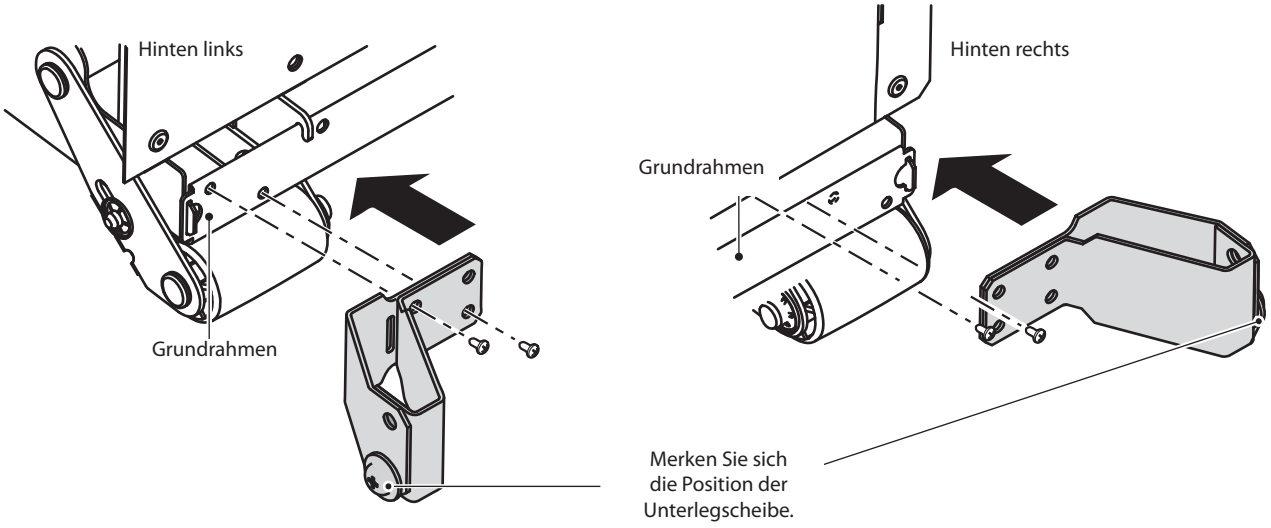
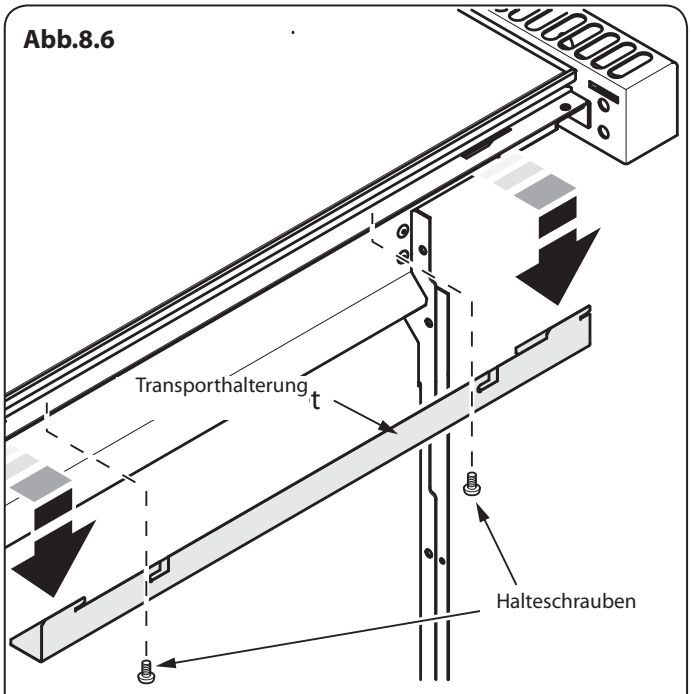


Abb.8.6



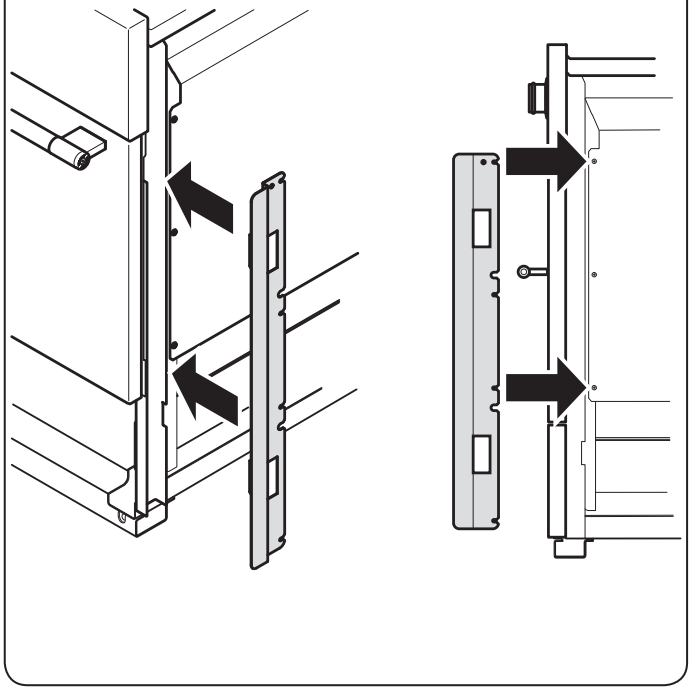
Entfernen Sie die Transporthalterung

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.

Abb.8.7



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.

Abb.8.8

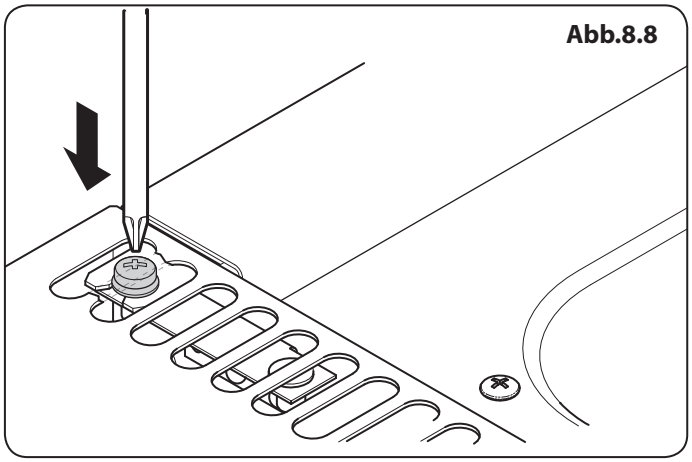


Abb.8.9

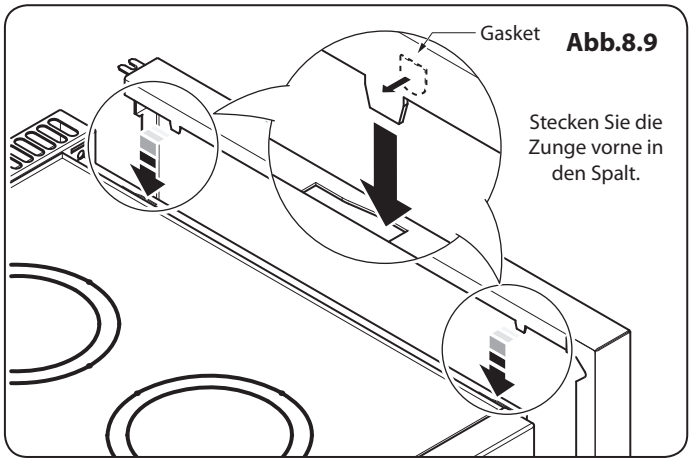


Abb.8.10

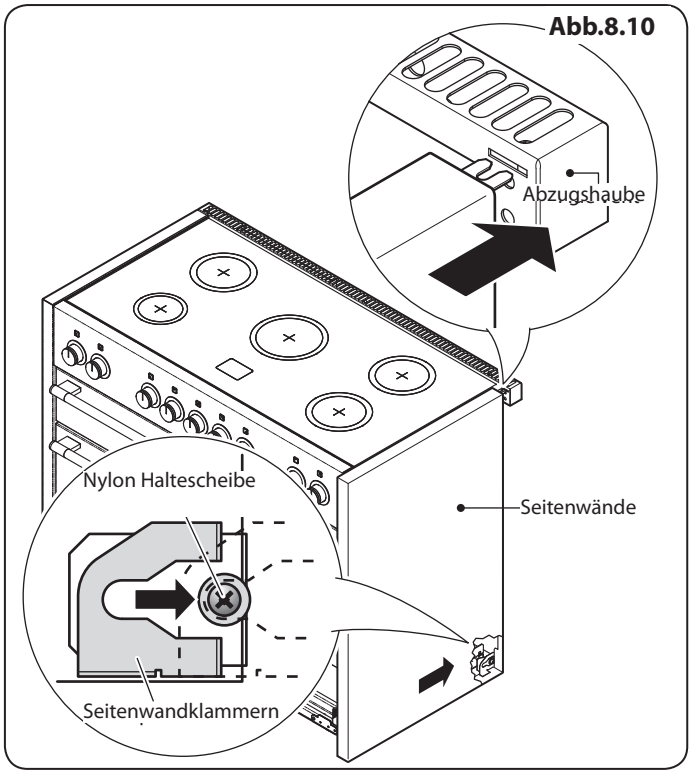
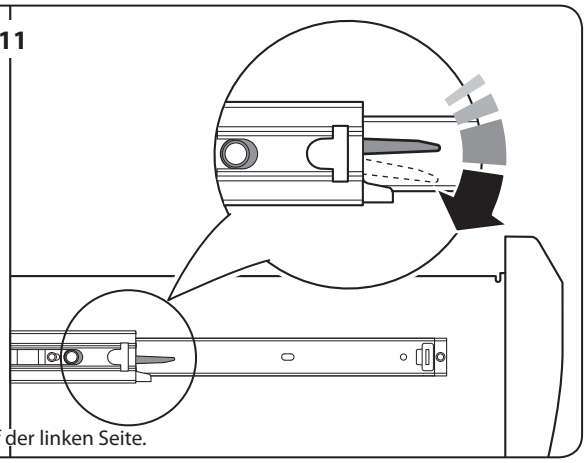
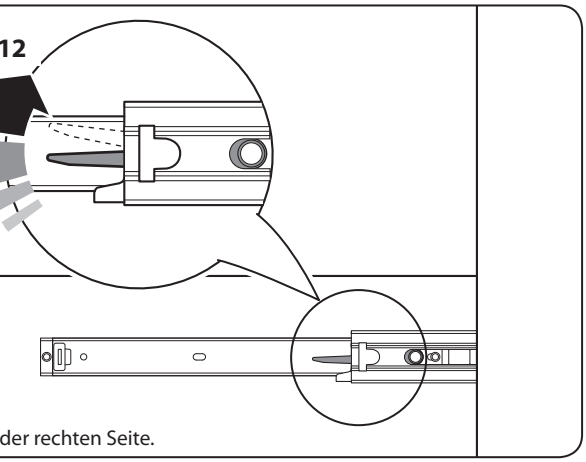


Abb.8.11



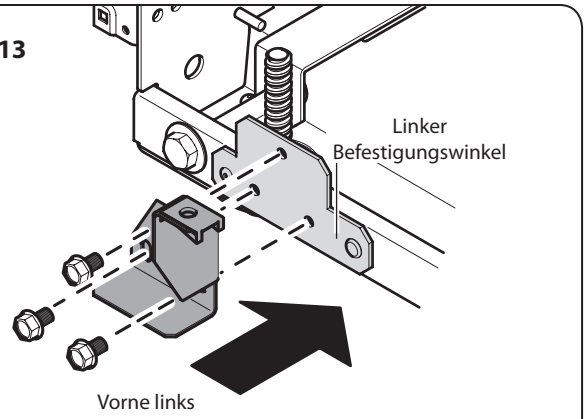
Unten auf der linken Seite.

Abb.8.12



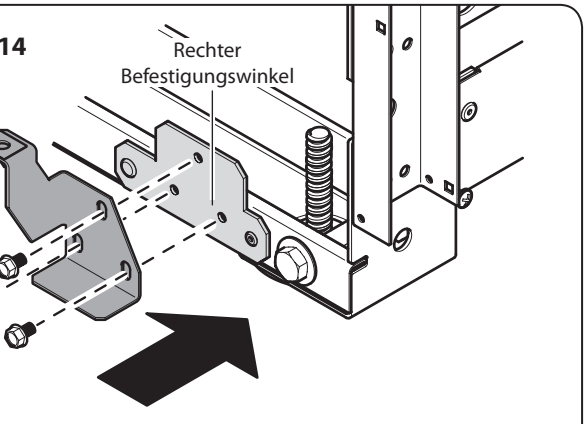
Oben auf der rechten Seite.

Abb.8.13



Vorne links

Abb.8.14



Vorne rechts

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 .

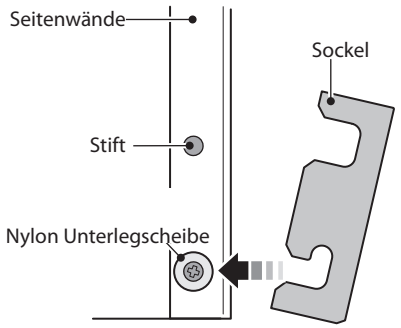
⚠ **Aus Sicherheitsgründen stellen Sie sicher, dass die Schubladenschienen nicht im Weg sind.**

3. An der Vorderseite des Herdunterbaus befinden sich zwei Montageplatten. Entfernen Sie die drei Befestigungsschrauben von jeder Platte (**Abb.8.13** und **Abb.8.14**).
4. Montieren Sie die linken und rechten vorderen Befestigungswinkel wie in (**Abb.8.13** und **Abb.8.14**). gezeigt. Ziehen Sie die Befestigungsschrauben **NOCH NICHT** fest.

Befestigung der Bodenplatte *(Sockel)*

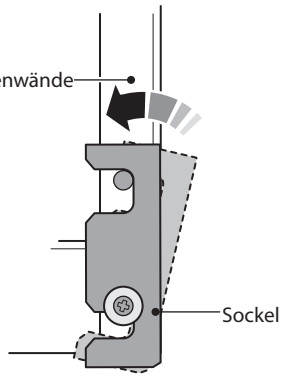
1. Neigen Sie die Blende etwas nach vorne, um die unteren Langlöcher auf den Unterlegscheibe zu platzieren (**Abb.8.15**). Drehen Sie anschließend das Teil, um es auf die Haltestifte zu setzen (**Abb.8.16**).
2. Nehmen Sie nun die beiden Schrauben und den beiliegenden Imbusschlüssel um die Bodenplatte lose auf den Halterungen zu befestigen (**Abb.8.18**). 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.8.17**). 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.8.18**).

Abb.8.15



Seitenansicht auf die Frontplatte des Herds

Abb.8.16



Seitenansicht auf die Frontplatte des Herds

Abb.8.17

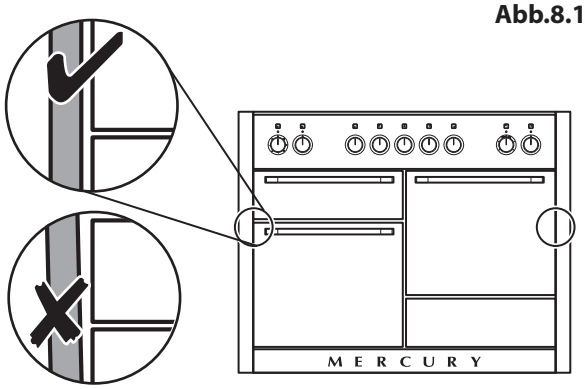


Abb.8.18

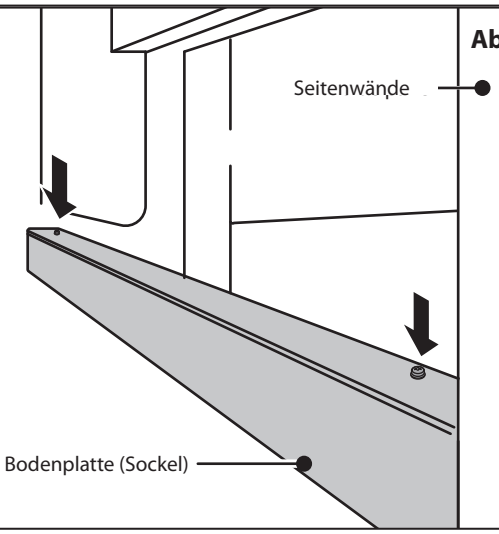
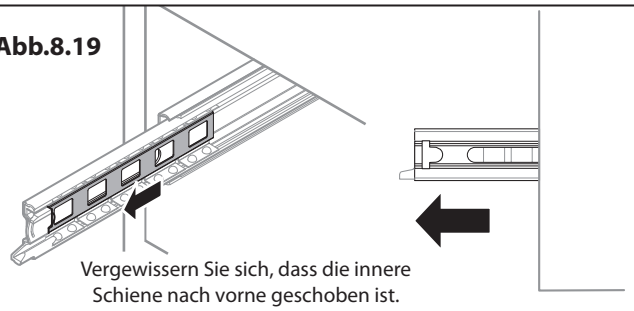


Abb.8.19



Vergewissern Sie sich, dass die innere Schiene nach vorne geschoben ist.

Abb.8.20

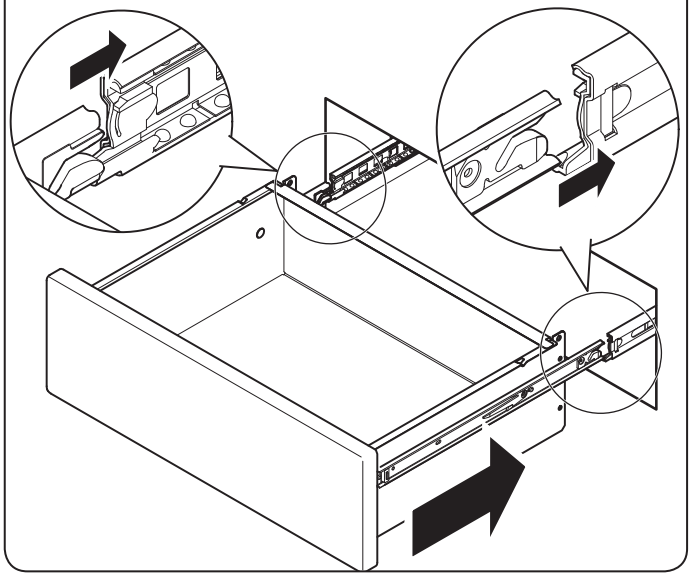
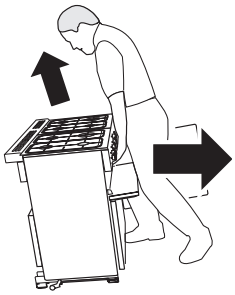


Abb.8.21



Befestigung der Schublade

1. Um die Schublade zu befestigen ziehen Sie die Seitenschienen vollständig heraus (**Abb.8.19**).
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.8.20**).

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.8.21)**.

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)

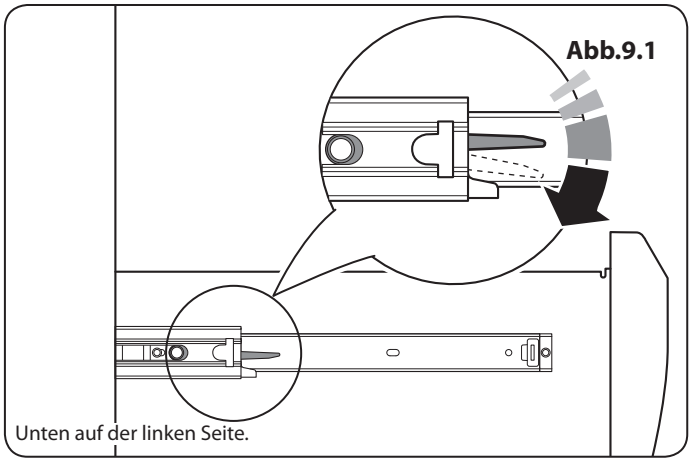
Entfernen der Vorratsschublade

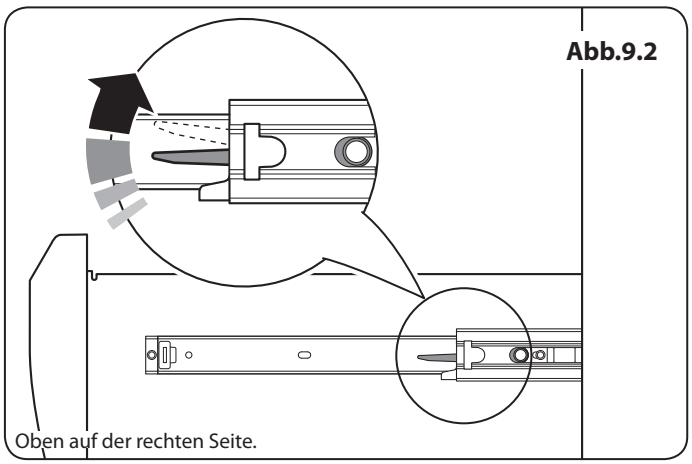
1. Ziehen Sie die Schublade weitmöglichst heraus.
2. Drücken Sie die Enden der Kunststoffclips zusammen (**Abb.9.1** und **Abb.9.2**) um die Verschlüsse der Schublade von den Seitenleisten zu lösen. Ziehen Sie zur gleichen Zeit die Schublade nach vorne und weg von den Seitenleisten .

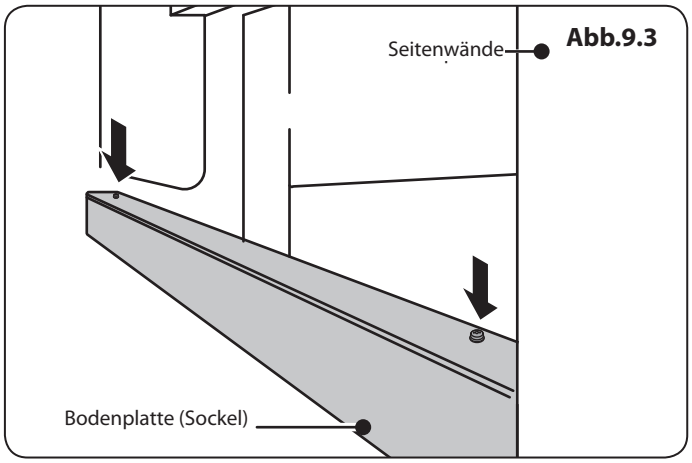
⚠ **Aus Sicherheitsgründen stellen Sie sicher, dass die Schubladenschienen nicht im Weg sind.**

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**).







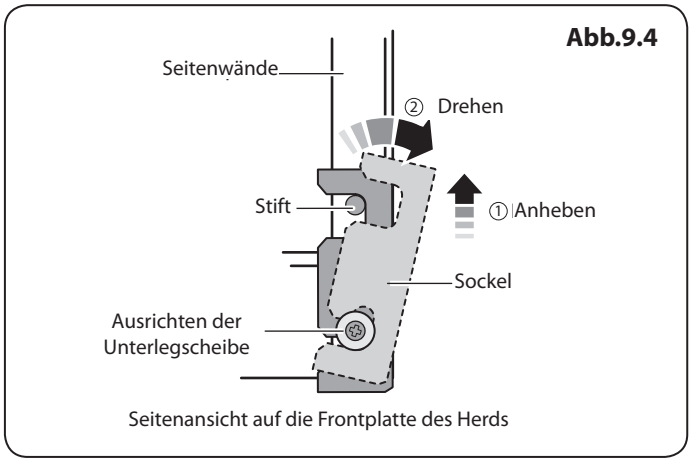


Abb.9.5

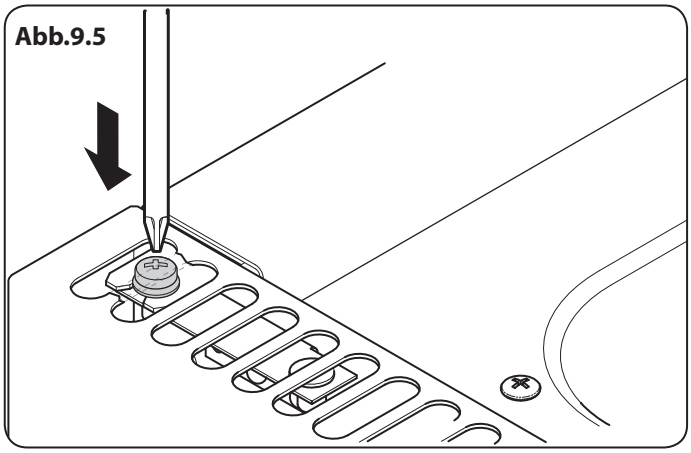


Abb.9.6

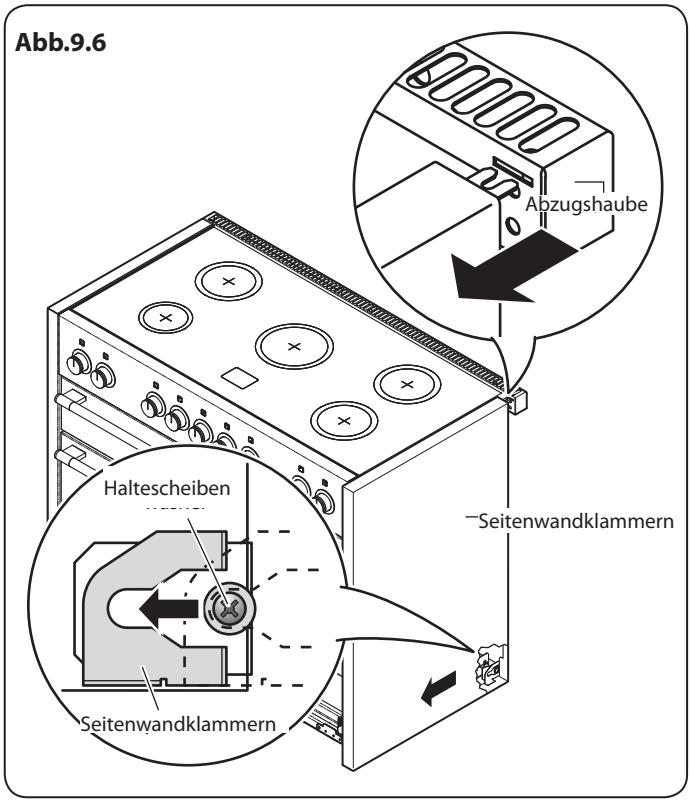
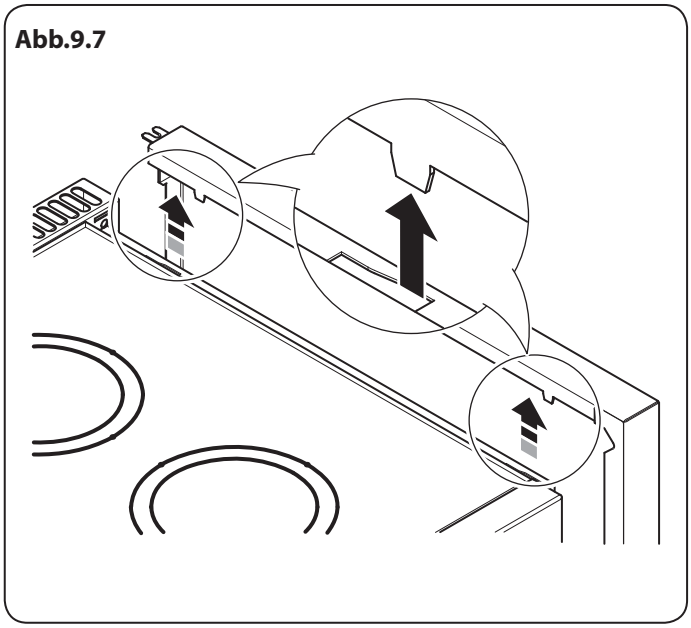


Abb.9.7



Entfernen der Seitenwände

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

11. 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.11.1** und **Abb.11.2**). Kontrollieren, ob die Verbindungen korrekt angebracht und die Klemmschrauben fest angezogen sind. Das Netzkabel über die Kabelschelle befestigen.

Fehlerstrom-Schutzschalter (FI-Schalter)

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

WENDEN SIE SICH IM ZWEIFELSFALL AN EINEN QUALIFIZIERTEN ELEKTRIKER.

Abb.11.1

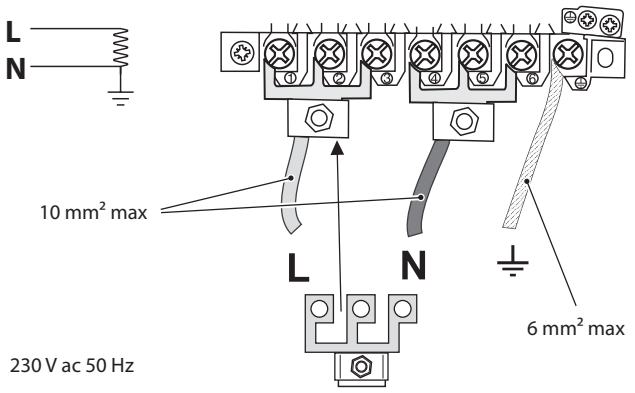
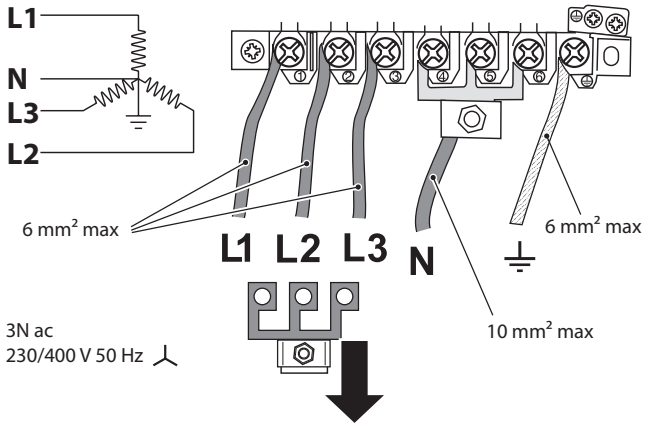
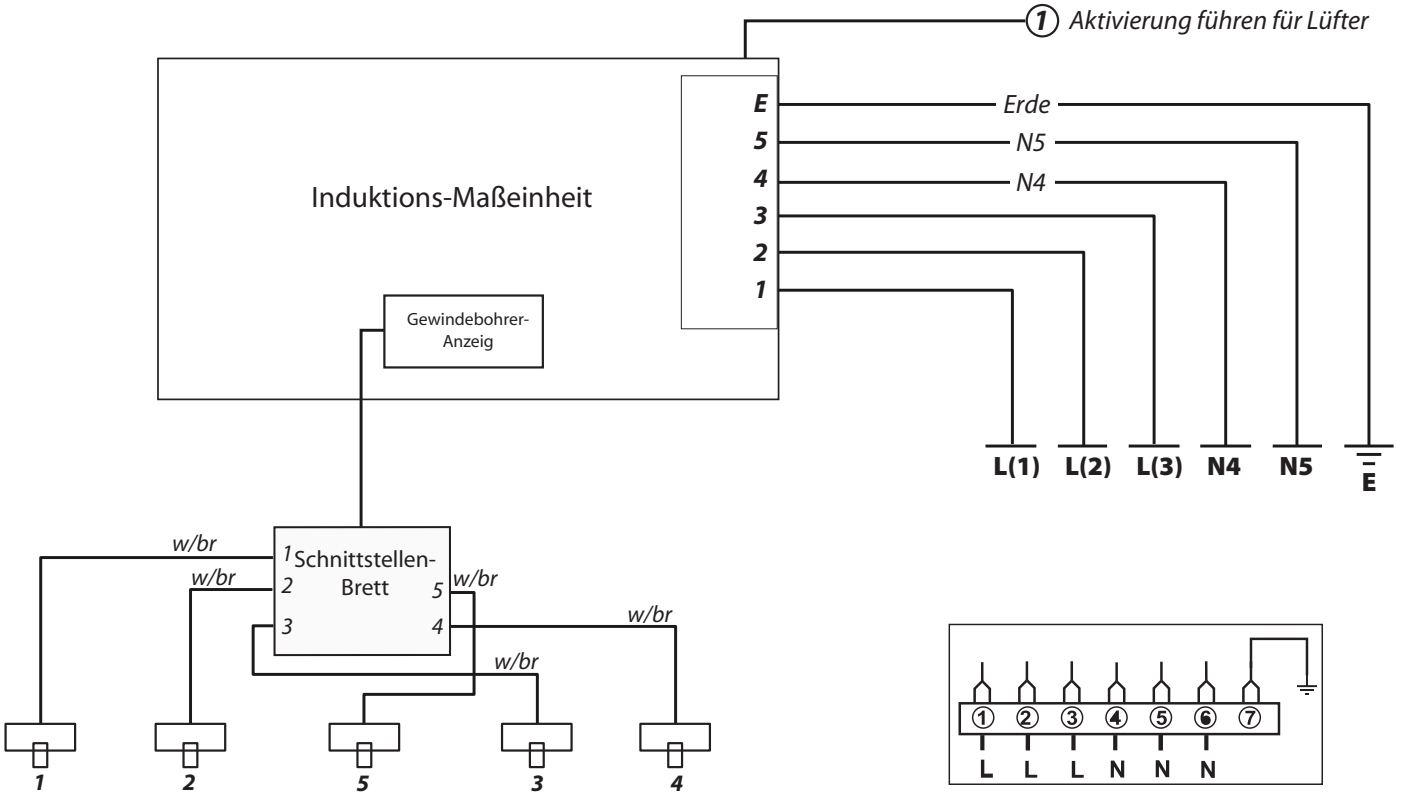


Abb.11.2



11. Schaltplan

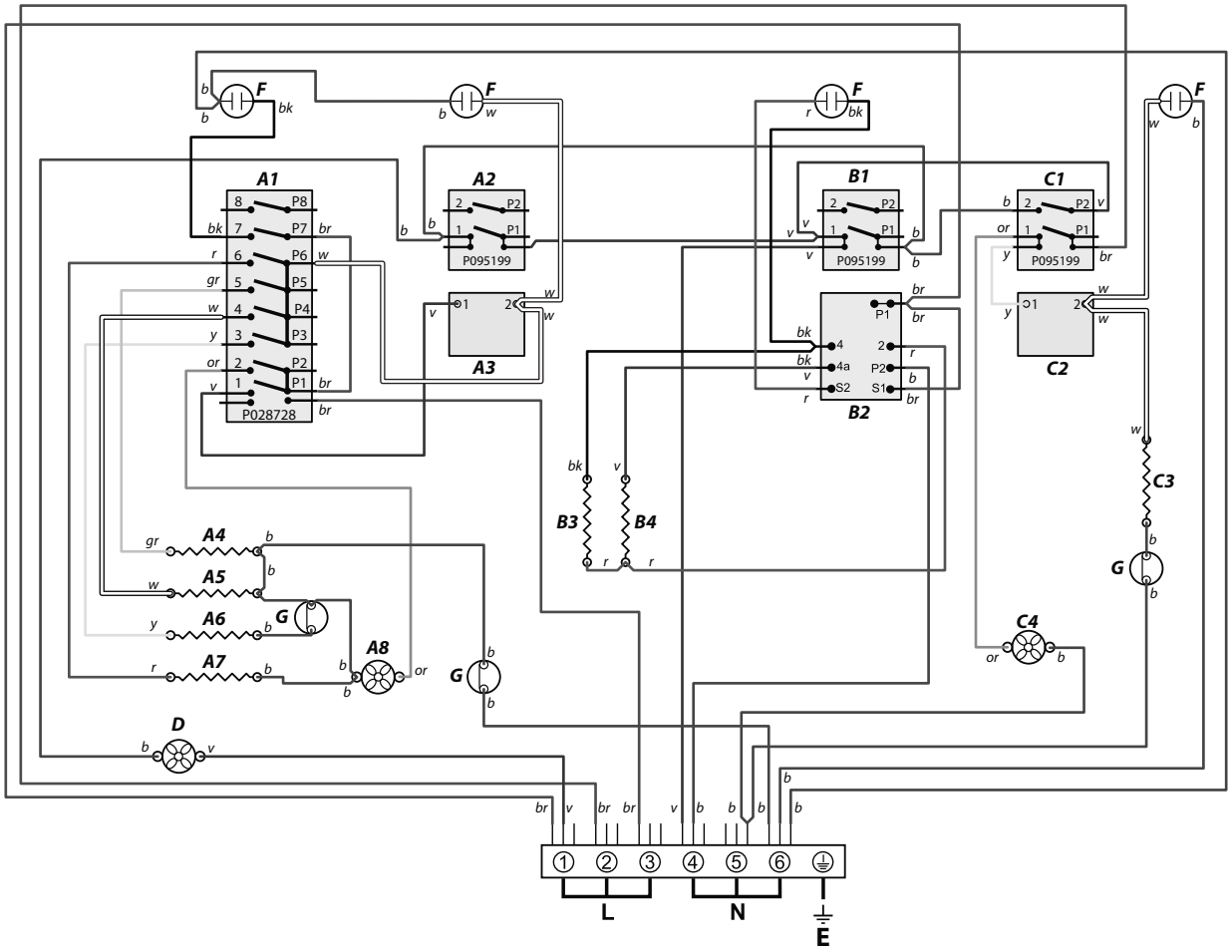
Kochfeld



Code	Bezeichnung
1	Linke Handfrontseite element
2	Linke Handrückseite element
3	Recht Handrückseite element
4	Recht Handfrontseite element
5	Mitte element

Code	Farbe
w/br	Weiß/Braun

Ofen



Legende

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

Code	Bezeichnung
A1	Linkes multifunktion ofenregler
A2	Linkes multifunktion ofenregler schalter
A3	Linkes multifunktionsofen thermostat
A4	Linkes multifunktion element ofen (äußer)
A5	Linkes bräunungselement (inner)
A6	Linkes multifunktion ofengebläse element
A7	Linkes multifunktion unteres element ofen
A8	Linkes multifunktion ofengebläse
B1	Schalter grillenergieregler
B2	Grillenergieregler
B3	Linkes grillelement
B4	Rechtes grillelement

Code	Bezeichnung
C1	Rechtes umluftofenregler
C2	Rechtes umluft-thermostat
C3	Rechts ofengebläse element
C4	Ofengebläse rechts
D	Kühlgebläse
F	Neon
G	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

11. Technische Daten

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

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

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

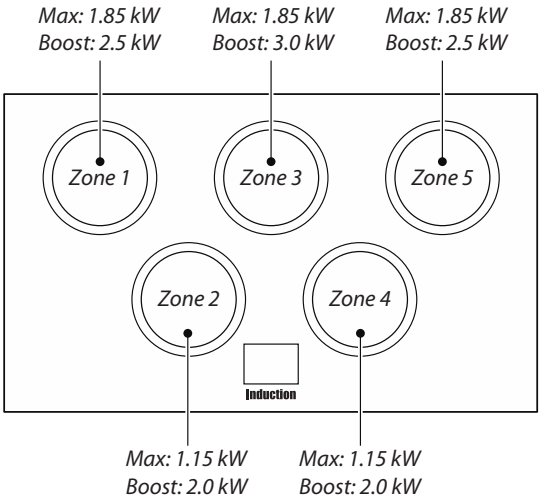
Anschlüsse

Strom	230 / 400 V ~ 50 Hz 3N

Abmessungen

Modellbezeichnung	Mercury 1200 Induktion	
Gesamthöhe	minimum 920 mm	maximale 945 mm
Gesamtbreite	1190 mm	
Gesamttiefe	638 mm ohne Griffen, 700 mm mit Griffen	
Platz für Herdplatte (min.)	650 mm	

Nennwerte



Heizplatte energiespartipps:

Verwenden Sie Kochgeschirr mit flachem Boden.

Verwenden Sie Kochgeschirr in der richtigen Größe.

Verwenden Sie Kochgeschirr mit Deckel.

Minimieren Sie die Flüssigkeitsmenge bzw. Menge an Fett.

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

Verbrauch basiert auf G30.

Ofen energiespartipps:

Kochen Sie Speisen gleichzeitig, wenn möglich.

Beschränken Sie das Vorheizen auf ein Minimum.

Verlängern Sie die Kochzeit möglichst nicht.

Vergessen Sie nicht, das Gerät am Ende auszuschalten.

Öffnen Sie die Backofentür während des Backvorgangs nicht.

Leistungsdaten Heizplatte

Marke	Falcon
Modellbezeichnung	Mercury
Größe	1200
Type	Induktion

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

Mit (*) markierte Informationen gelten nicht bei unterschiedlichen Brennstoffen

Ofendaten

Marke		Falcon
Modellbezeichnung		Mercury
Art des ofen		Strom
Masse	kg	166
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	0.95 kW
Multifunktions-Ofenvariante (mit Rapid Response)	-
Gebläseumluft	0.90 kW
Grill	2.3 kW
Backofen mit Ober- und Unterhitze	-
Brotofen	-

Maximale elektrische Gesamtlast bei 230 V (Ca.-Wert insgesamt, einschließlich Backofenleuchten, Backofenlüfter usw.):	18.5 kW

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

CE