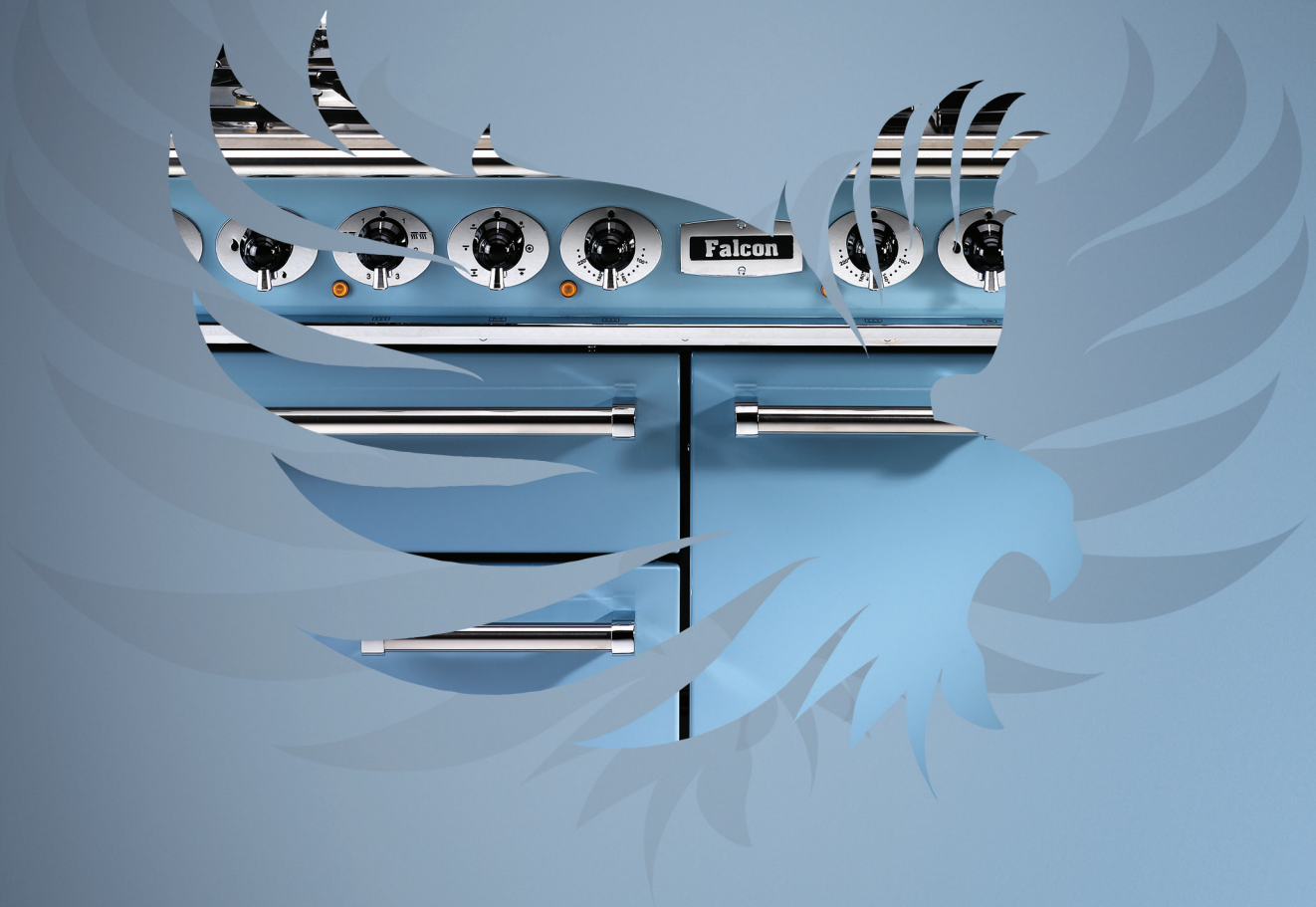


GEBRAUCHSANLEITUNG & INSTALLATIONS ANLEITUNG

Nexus

110 Elektro-Gas-Herd / Dampf

U111025-01

Inhalt

1. Vor der Inbetriebnahme 1

Persönliche Sicherheit 1
Sicherheitsbestimmungen für elektrischen Anschluss 2
Bei Gasgeruch 3
Seltsame Gerüche 3
Kühlgebläse 3
Belüftung 3
Wartung 3
Ofenpflege 4
Grill/Gleitgrill™ Flege 5
Ofenroste (je nach Modell) 5
Glaskeramik-Warmhaltezone 5
Herdpflege 7
Reinigung 7

2. Herd – Übersicht 8

Kochfeldbrenner 8
Wok-Kochfeld 9
Der Wok-Ständer 9
Das Keramikkochfeld 10
Die Grillplatte 11
Der Glide-out Grill™ 12
Brotgärfach 13
Reinigung 14

3. Der Multifunktionsofen 15

Betrieb des Multifunktionsofens 15
Zubehör 17
Gartabelle 21

4. Der Dampfgarofen 22

Dampfgarofen-Funktionen 24
Programmmodus-Arten 24
Uhr / Timer 25

5. Reinigen Ihres Herdes 26

Grundlegende Informationen 26
Kochfeldbrenner 26
Ceranfeld 27
Die Grillplatte 28
Der Grill 28
Multifunktionsofen 29
Dampfgarofen 30
Reinigungstabelle 31

6. Fehlerbehebung 32

7. Installation 35

Lieber Installateur 35
Sicherheitsanforderungen und Vorschriften 35
Belüftungsmaßnahmen 35
Aufstellung des Herdes 35
Umstellung 35
Aufstellen des Herdes 37
Versetzen des Herdes 37
Montage von Konsolen- bzw. Kettenhalterung 38
Ausrichten des Herdes nach dem Anschluss 38
Umstellung auf Eine Andere Gasart 39
Höheneinstellung 39
Gasanschluss 40
Elektrischer Anschluss 41
Endkontrolle 41
Endmontage 41
Kundendienst 41

8. Umstellung auf eine andere Gasart 42

Gasdüsen 42
Aufkleber 42
Druckprüfung 43

9. Schaltplan 44

Spannungsversorgungsplatine 45

10. Technische Daten 46

1. Vor der Inbetriebnahme

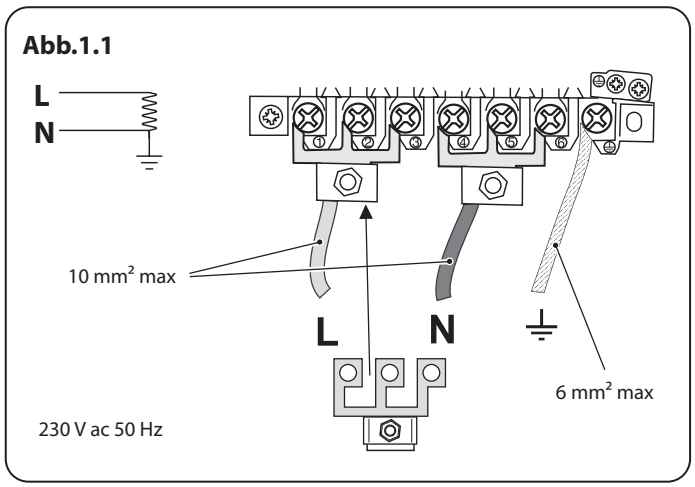
Bei richtiger Installation und Bedienung den herd bietet er Ihnen viele Jahre unbeschwerten Kochens. Lesen Sie diesen Abschnitt durch, bevor Sie das Gerät benutzen.

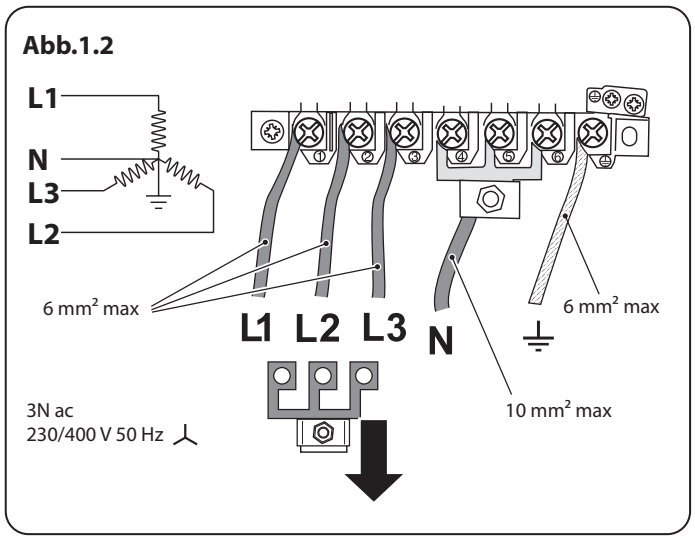
Persönliche Sicherheit

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.
- **WARNUNG:** 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.
- Der Herd sollte nicht auf einen Sockel gestellt 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.
- Bevor Sie den / die Ofen (e) in Betrieb nehmen, beachten Sie bitte die Installation des Ofenregals im Abschnitt Zubehör.
- **WARNUNG:** 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.
- **VORSICHT:** Ein langer Kochvorgang muss von Zeit zu Zeit überwacht werden. Ein kurzer Kochvorgang muss durchgehend überwacht werden.
- **WARNUNG:** Feuergefahr: Lagern Sie KEINE Gegenstände auf den Kochfeldern.
- Um Überhitzung zu vermeiden, montieren Sie den Herd **NICHT** hinter einer Dekortür.
- **WARNUNG:** 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.





Sicherheitsbestimmungen für elektrischen Anschluss

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

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

⚠ **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.1.1** und **Abb.1.2**). Kontrollieren, ob die Verbindungen korrekt angebracht und die Klemmschrauben fest angezogen sind. Das Netzkabel über die Kabelschelle befestigen.

Minimale Temperaturbewertung T105.

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

Gasanschluss Sicherheit

- Dieser Herd ist ein Gerät der Klasse 2 Unterklasse 1.
- Dieses Gerät kann für den Einsatz auf einem anderen Gas umgewandelt werden..
- Stellen Sie vor der Installation sicher, dass der Herd für Ihren Gastyp und Ihre Versorgungsspannung geeignet ist. Entnehmen Sie diese dem Leistungsschild.
- Keine erneuerten oder unbefugten Gasregler verwenden.
- Vor Beginn der Wartung oder Reparatur von der Stromversorgung trennen.
- Bei Reparatur oder Austausch gasführender Bauteile den Herd vor Beginn

der Arbeiten vom Gas trennen und nach Abschluss prüfen, ob das Gerät gasdicht ist.

- Stellen Sie sicher, dass die Gasversorgung eingeschaltet und der Herd angeschlossen und eingeschaltet ist
- Eingriffe oder Reparaturen am Kochfeld DÜRFEN NICHT von unqualifizierten Laien vorgenommen werden.
- Ein Gerät für flüssiges Propangas darf nicht in einem Zimmer oder internen Raum unter Erdgeschossebene wie z. B. in einem Keller installiert werden.

Bei Gasgeruch

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

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.

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.

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

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

- Lassen Sie eine Fritteuse niemals unbeaufsichtigt. Erwärmen Sie Fett immer langsam und beobachten Sie es, während es sich erhitzt. Frittierpfannen sollten nur zu einem Drittel mit Fett gefüllt sein
- 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.

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.1.3 auf seite 6**).

- 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

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.

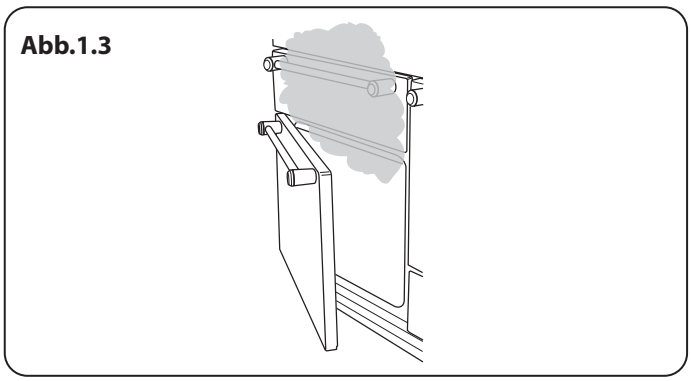
Ofenroste (je nach Modell)

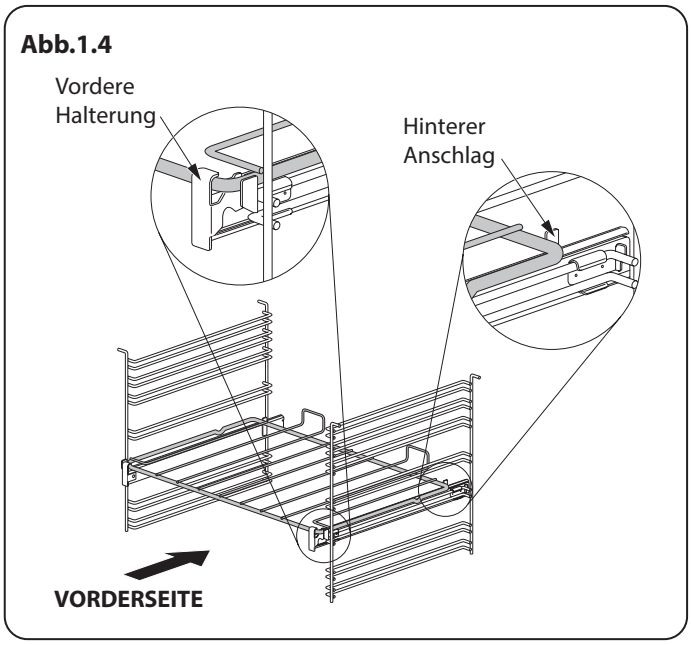
Haken Sie zur Anbringung des Schiebeblechs die Vorderkante des Blechs in die Schienen ein (**Abb.1.4 auf seite 6**). Die Hinterkante des Blechs sollte auf der Schiene vor dem hinteren Anschlag liegen (**Abb.1.4 auf seite 6**).

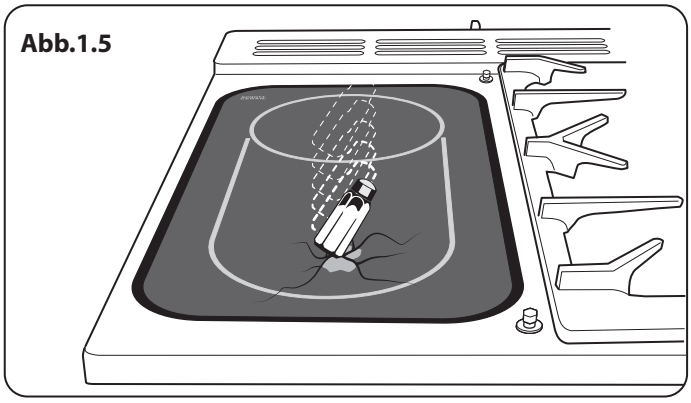
Um den Rost wieder einzusetzen, den Rost mit einer Rille in der Ofenseite ausrichten und den Rost nach hinten schieben, bis das Ende an den Einschubleistenanschlag stößt. Heben Sie das Vorderteil an, so dass die Rostenden über die Schiebeleistenanschläge gehen und senken Sie dann das Vorderteil ab, so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

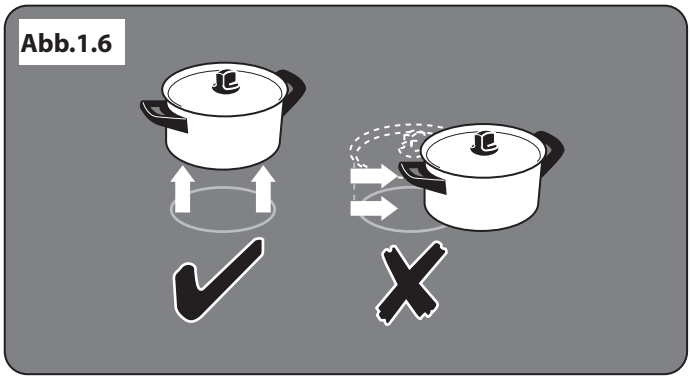
Glaskeramik-Warmhaltezone

- Verwenden Sie die Warmhaltezone NIE zum Kochen.
- Verwenden Sie die Fläche der Warmhaltezone NIE als Schneidebrett.
- Lassen Sie Utensilien, Nahrungsmittel oder brennbare Gegenstände nicht auf dem Kochfeld liegen, wenn es nicht in Gebrauch ist (z.B. Trockentücher, Bratpfannen mit Öl).
- Frischhalte- bzw. Alufolie oder Kunststoffbehälter dürfen NICHT auf der









Warmhaltezone abgelegt oder abgestellt werden.

- Lassen Sie die Warmhaltezone NICHT eingeschaltet, wenn sie nicht in Gebrauch ist.
- Stellen oder stützen Sie schwere Objekte nicht auf der Warmhaltezone 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.1.5**).

⚠ **Sobald ein Riss in der Oberfläche zu sehen ist, trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung und lassen Sie es reparieren.**

HEBEN Sie Töpfe und Pfannen immer von der Warmhaltezone. Beim Ziehen von Töpfen oder Pfannen können Spuren und Kratzer entstehen(**Abb.1.6**). Vor dem Herunternehmen eines Topfes oder einer Pfanne den Schalter stets in Position „AUS“ stellen.

- **Legen Sie nichts zwischen Boden von Töpfen oder Pfannen und die Oberfläche der Warmhaltezone (z. B. Asbestuntersetzer, Alufolie, Wok-Ständer).**
- Achten Sie bitte darauf, KEINE Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf die Kochfläche zu legen, da sie heiß werden können.
- Das Gerät ist nicht für die Verwendung mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernbedienung bestimmt.
- Halten Sie keine leeren Töpfe oder Pfannen warm. Hierdurch können Warmhaltezone und Topf/Pfanne beschädigt werden.

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.

Herdpflege

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

Reinigung

- 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. Herd – Übersicht

Abb.2.1

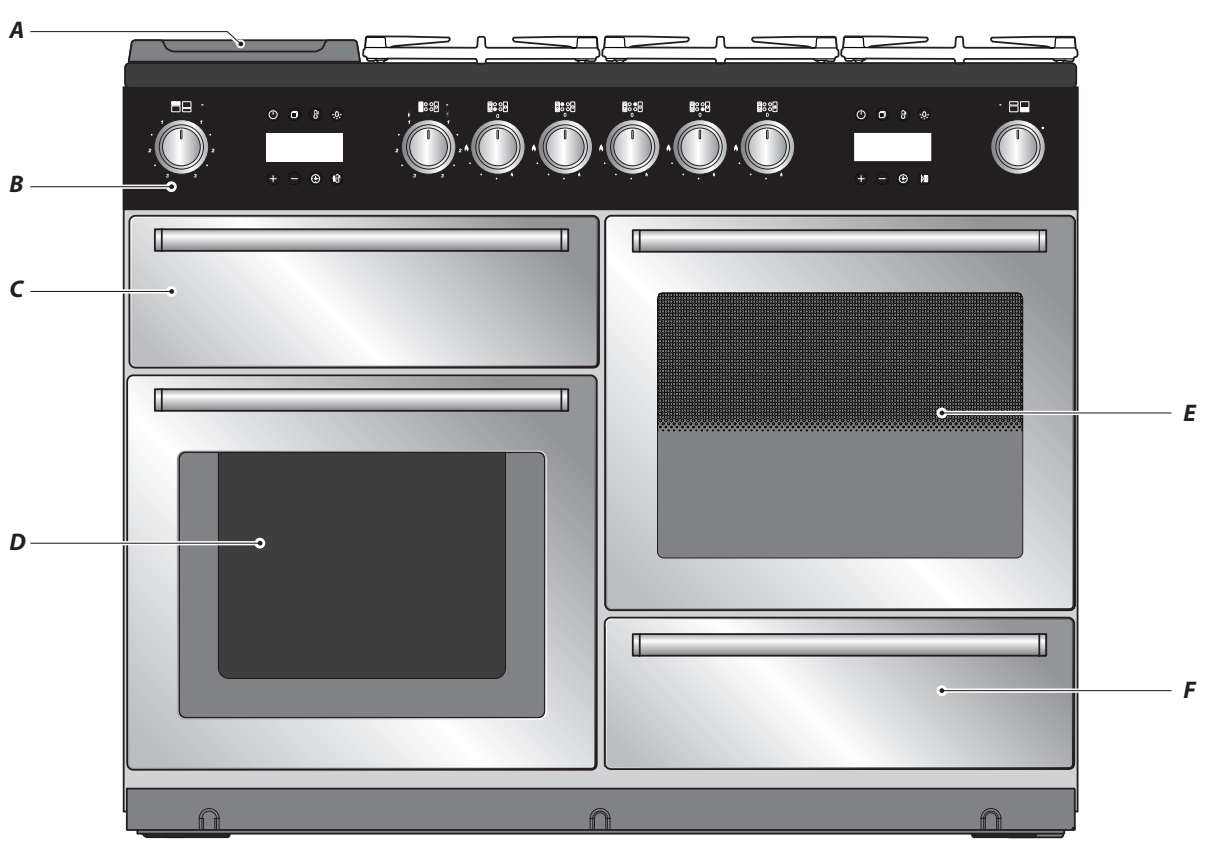
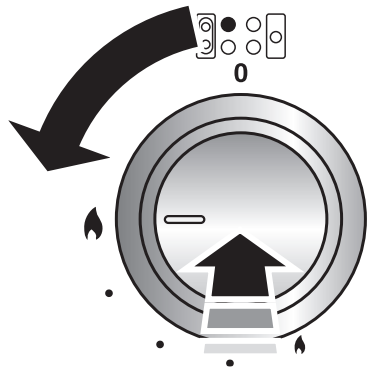


Abb.2.2



Der 110 Dual Fuel Cooker **(Abb.2.1)** besteht aus folgenden Elementen:

A. 4 Kochfeldbrenner, ein Wok-Kochfeld und ein Multizonen-Keramikkochfeld

B. Bedienfeld

C. Glide-out Grill™ mit 4-Positionen-Untersetzer

D. Multifunktionsofen

E. Dampfgarofen

F. Brotgärfach/Ablage

Kochfeldbrenner

Das Symbol über dem jeweiligen Wahlschalter zeigt an, welchen Bereich der Wahlschalter reguliert.

Jedes Feld verfügt über ein Flammenüberwachungsgerät (Flame Supervision Device, FSD), das den Gasstrom unterbricht, wenn die Flamme erlischt.

Wenn ein Wahlschalter eines Kochfelds betätigt wird, wird ein Funken in jedem Feld erzeugt – dies ist ganz normal. Versuchen Sie nicht, die Kochfelder zu demontieren oder den Bereich um die Felder zu reinigen, während ein anderes Feld aktiv ist, da Stromschlaggefahr besteht.

Um ein Kochfeld zu entzünden, drücken Sie den jeweiligen Wahlschalter hinein und drehen ihn in die höchste Stellung (großes Flammensymbol (🔥), **(Abb.2.2)**.

Nun sollte die Zündung einen Funken erzeugen, durch den sich das Gas entzündet. Halten Sie den Schalter weiter gedrückt und lassen Sie das Gas etwa zehn Sekunden lang durch das Kochfeld strömen.

Wenn Sie den Schalter loslassen oder der Brenner ausgeht, wurde das FSD nicht überbrückt. Drehen Sie den Wahlschalter in die AUS-Stellung und warten Sie eine Minute, bevor Sie es erneut versuchen. Halten Sie den Wahlschalter dieses Mal etwas länger gedrückt.

Passen Sie die Flammenhöhe an, indem Sie den Wahlschalter gegen den Uhrzeigersinn drehen **(Abb.2.3)**. Bei diesem Brenner befindet sich die Stufenverringerung nach dem großen Flammensymbol, **NICHT** zwischen „groß“ und „klein“.

Erlischt der Brenner, stellen Sie den Wahlschalter auf AUS und warten Sie eine Minute, bevor Sie es erneut versuchen.

Stellen Sie sicher, dass Flammen unter dem Topf zu sehen sind. Nutzen Sie einen Deckel, um den Siedepunkt schneller zu erreichen **(Abb.2.4)**.

Zwischen großen Töpfen sollte ein ausreichender Abstand gelassen werden.

Töpfe und Kessel mit nach innen oder außen gewölbten Böden dürfen nicht benutzt werden.**(Abb.2.5)**.

Siedehilfen wie Asbest- oder Geflechtmatten sind NICHT zu empfehlen.**(Abb.2.6)**. Dadurch wird die Brennerleistung vermindert und die Topfträger können Schaden nehmen.

Vermeiden Sie stets instabile oder deformierte Töpfe, die leicht umkippen können, sowie Töpfe mit geringem Bodendurchmesser wie bspw. Milchtöpfe oder kleine Eierkochtöpfe **(Abb.2.7)**.

Für Töpfe wird ein Mindestdurchmesser von 120 mm empfohlen. Der maximal zulässige Topfbodendurchmesser beträgt 260 mm.

Nutzen Sie KEINE Kochgefäße auf den Kochfeldern, deren Kanten überlappen.

Wok-Kochfeld

Beim Wok-Kochfeld wird die Hitze gleichmäßig über eine große Fläche verteilt. Daher eignet es sich ideal für größere Töpfe und Woks/Pfannen **(Abb.2.8)**.

Bei kleineren Töpfen sind die oben beschriebenen Kochfeldbrenner ggf. effektiver.

Wischen Sie die Emaille-Oberfläche des Herds um die Kochfeldbrenner herum ab, sobald etwas übergelaufen ist. Versuchen Sie, die Flächen abzuwischen, während die Emaille noch warm ist.

HINWEIS: Aluminiumpfannen können metallische Spuren an den Topfträgern hinterlassen. Diese beeinträchtigen die Haltbarkeit der Emaille nicht und können mit einem geeigneten Metallreiniger abgewischt werden.

Der Wok-Ständer

Der Wok-Ständer ist für Woks mit einer Größe von 35 cm geeignet. Wenn Sie einen Wok mit abweichender Größe

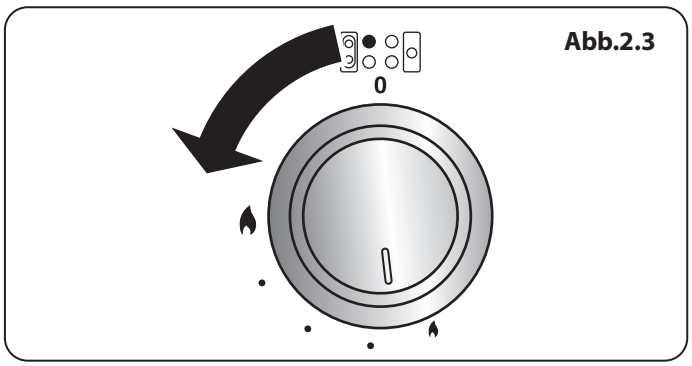


Abb.2.3

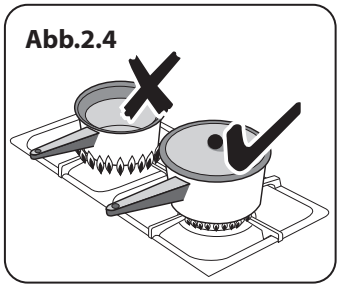


Abb.2.4

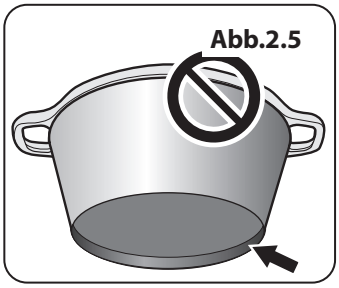


Abb.2.5

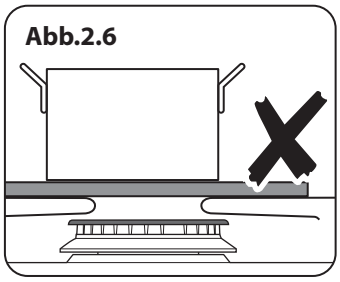


Abb.2.6

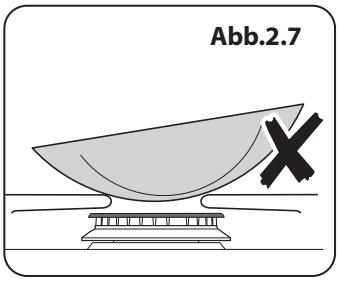


Abb.2.7

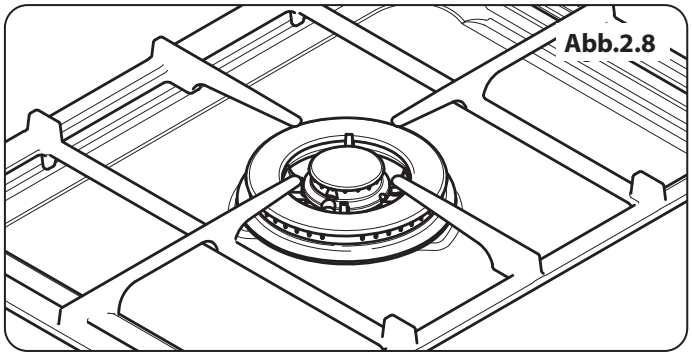


Abb.2.8

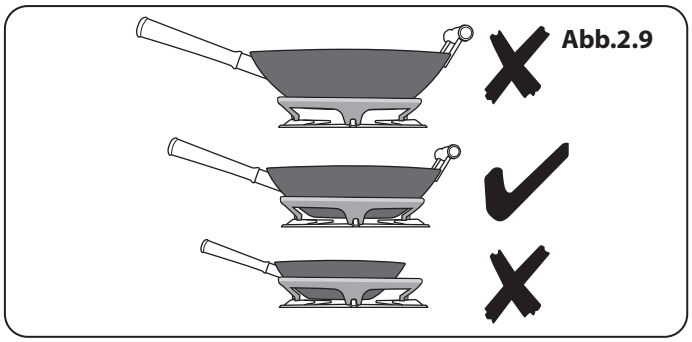


Abb.2.9

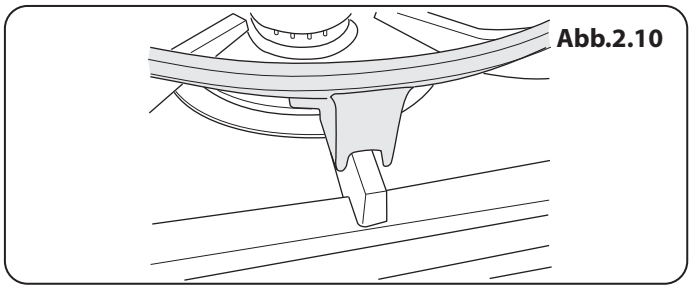


Abb.2.10

Abb.2.11

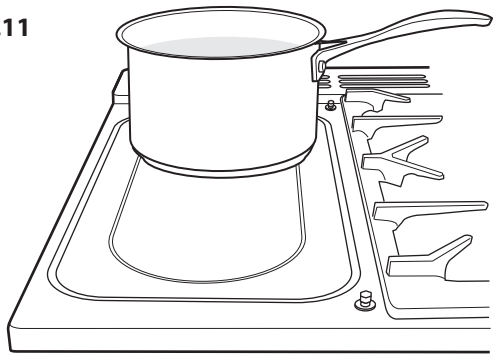


Abb.2.12

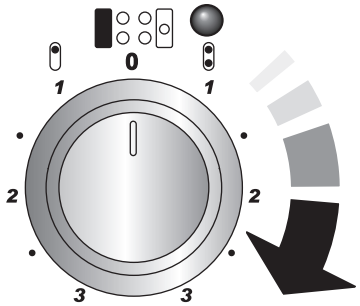


Abb.2.13

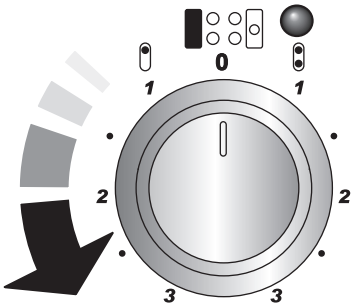


Abb.2.14

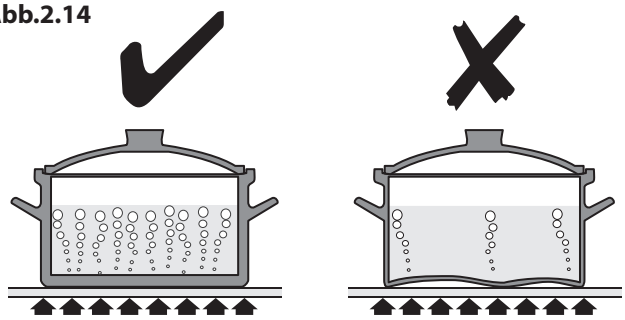
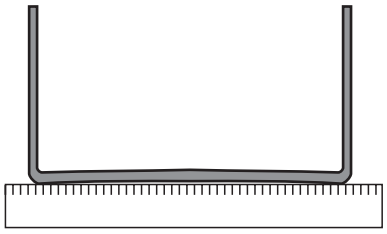


Abb.2.15



nutzen möchten, sollten Sie sicherstellen, dass er auf den Ständer passt. Größen und Formen von Woks können sehr unterschiedlich ausfallen. Es ist wichtig, dass der Wok auf den Topfträgern aufliegt – ist der Wok zu klein, wird er ggf. nicht ordnungsgemäß von den Topfträgern gestützt **(Abb.2.8)**.

Der Ständer sollte nur auf dem Wok-Kochfeld verwendet werden. Vergewissern Sie sich beim Aufstellen des Ständers, dass dieser sicher auf den Topfträgern aufliegt und der Wok eben auf dem Ständer aufliegt **(Abb.2.10)**.

Der Ständer wird sehr heiß – und sollte ausreichend abgekühlt sein, bevor Sie ihn vom Herd nehmen.

Das Keramikkochfeld

Das Kochfeld auf der linken Seite hat zwei Funktionen. Es kann entweder als Keramikkochfeld zum gewöhnlichen Erhitzen von Töpfen (**Abb.2.11**) oder zum Erwärmen des mitgelieferten Backblechs genutzt werden.

Der mit einem Ring markierte hintere Bereich ist für das Kochen mit einem Topf vorgesehen.

Es gibt zwei Elemente, mit denen entweder der gesamte Bereich oder nur die hintere Hälfte aufgeheizt werden können.

Drehen Sie den Schalter des Kochfelds im Uhrzeigersinn, um den gesamten Bereich aufzuheizen (**Abb.2.12**).

Drehen Sie den Schalter gegen den Uhrzeigersinn, um nur den hinteren Ring aufzuheizen (**Abb.2.13**).

Die Neonanzeige über dem Wahlschalter leuchtet auf, wenn ein Schalter eingeschaltet ist, und bleibt solange aktiviert, bis die Oberfläche abgekühlt ist.

Einen großen Fischtopf können Sie beispielsweise auch über beide Heizzonen stellen.

Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Oberfläche berühren: Auch im ausgeschalteten Zustand kann sie heißer als erwartet sein.

Nutzen Sie ausschließlich Töpfe, die für Keramikkochfelder geeignet sind.

Wir empfehlen Edelstahl- oder emaillierte Stahltöpfe, da Töpfe und Pfannen mit Kupfer- oder Aluminiumboden schlecht entfernbare Spuren auf dem Kochfeld hinterlassen.

Töpfe und Pfannen sollten einen dicken, glatten und flachen Boden haben (**Abb.2.14**). Dadurch ist gewährleistet, dass die Hitze bestmöglich vom Kochfeld auf den Topf übertragen wird und rasch und energiesparend gekocht werden kann. Nutzen Sie niemals Woks mit rundem Boden (auch nicht mit Ständer).

Im Optimalfall nutzen Sie Töpfe, die im kalten Zustand sehr leicht nach oben gewölbt sind. Wenn Sie ein Lineal an den Boden halten, sehen Sie eine kleine Lücke in der Mitte (**Abb.2.15**). Wenn sich die Töpfe erhitzen und sich das Metall ausdehnt, liegen sie flach auf der Kochfläche auf.

Vergewissern Sie sich, dass der Topf von unten sauber ist, und trocken Sie ihn ab, um zu vermeiden, dass angebrannte Reste mit dem Feld in Kontakt geraten. Dadurch können auch Kratzer und Ablagerungen vermieden werden.

Nutzen Sie ausschließlich Töpfe, die dieselbe Größe wie die Markierung auf dem Kochfeld haben oder diese ein wenig überlappen (**Abb.2.16**). Wenn Sie kleinere Töpfe benutzen, geht Hitze verloren und Übergekochtes brennt ein. Nutzen Sie einen Deckel, um den Siedepunkt schneller zu erreichen

Heben Sie Töpfe stets vom Kochfeld ab. Beim Ziehen von Töpfen können Spuren und Kratzer entstehen. Vor dem Herunternehmen eines Topfes oder einer Pfanne den Schalter stets in die „AUS"-Stellung bewegen.

Beim Nutzen des Kochfelds werden Sie ggf. feststellen, dass sich diese selbstständig aus- und wieder anschaltet. Dies geschieht aufgrund einer Sicherheitsvorrichtung, die Temperatur des Kochfelds begrenzt. Dieser Vorgang ist normal, insbesondere dann, wenn bei hohen Temperaturen gekocht wird. Wenn dies sehr häufig bei einem bestimmten Topf geschieht, deutet dies eventuell darauf hin, dass er nicht zu diesem Zweck geeignet und zu klein oder zu uneben für ein Keramikkochfeld ist.

Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie einen abgedeckten Servierteller 10 Minuten lang vorheizen, bevor Sie Speisen darauflegen.

Nutzen Sie ausschließlich hitzebeständige Servierteller.

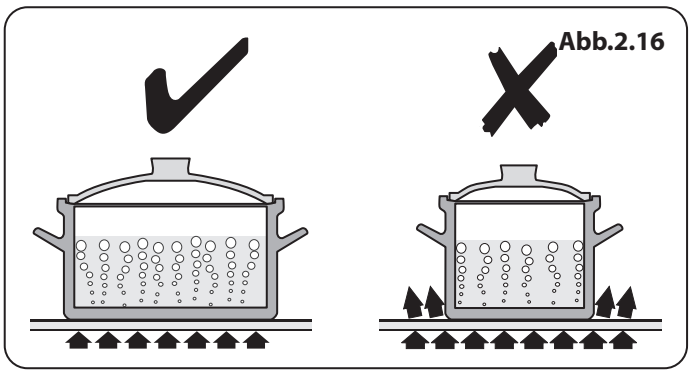


Abb.2.16

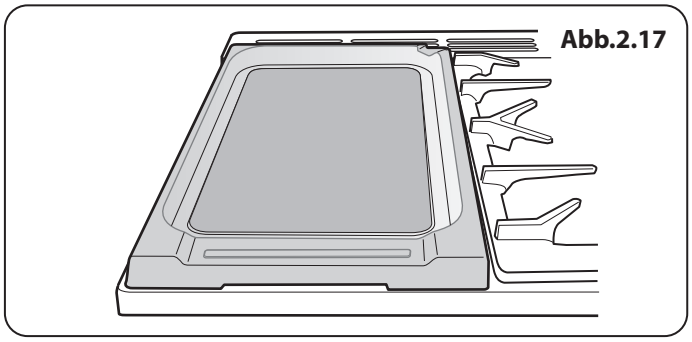


Abb.2.17

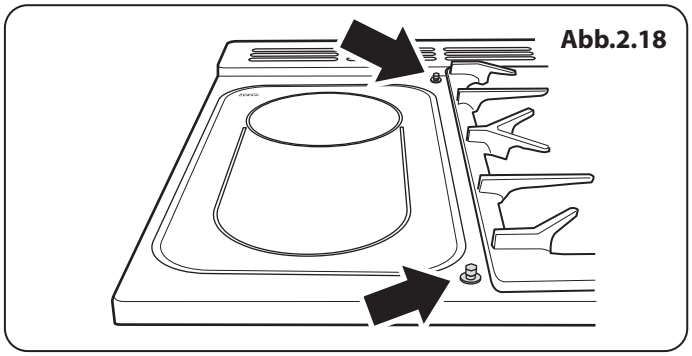


Abb.2.18

Die Grillplatte

Die Grillplatte (**Abb.2.17**) passt sicher auf die Haltestifte über dem Keramikfeld (**Abb.2.18**). **VERSUCHEN SIE NICHT,** die Grillplatte über den Gasflammen zu nutzen. Sie kann hier nicht befestigt werden und es besteht die Gefahr, dass die Antihaftbeschichtung beschädigt wird.

Drehen Sie den Schalter des Kochfelds im Uhrzeigersinn, um den gesamten Bereich aufzuheizen (**Abb.2.19**).

Die Neonanzeige über dem Wahlschalter leuchtet auf, wenn ein Schalter eingeschaltet ist, und bleibt solange aktiviert, bis die Oberfläche abgekühlt ist.

Die Grillplatte ist zum Kochen bei direkter Hitze entwickelt worden. **Nutzen Sie KEINE** Töpfe auf der Grillplatte. Der Oberfläche der Grillplatte ist mit Antihaftbeschichtung versehen. Metallische Kochutensilien (z. B. Spatel) beschädigen die Oberfläche. Nutzen Sie hitzebeständige Utensilien aus Kunststoff oder Holz.

Vor dem Einsatz kann die Grillplatte leicht mit Speiseöl eingerieben werden.

Heizen Sie die Grillplatte **höchstens 5 Minuten vor,** bevor Sie Lebensmittel auf ihr platzieren. Bei längerer Vorheizdauer können Schäden entstehen.

In der rechten hinteren Ecke der Grillplatte befindet sich eine Aussparung (**Abb.2.20**), in die überschüssiges Fett nach dem Kochen gegossen werden kann.

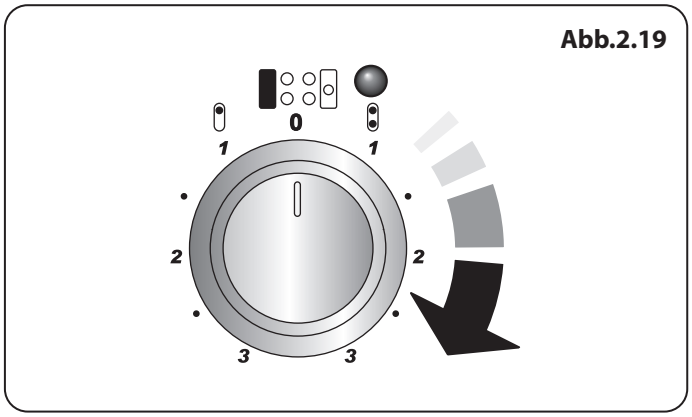


Abb.2.19

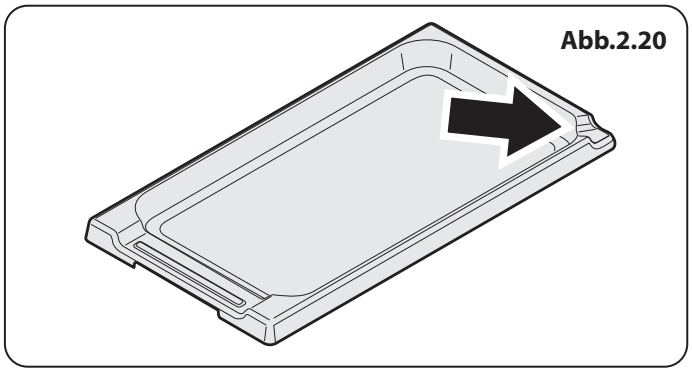
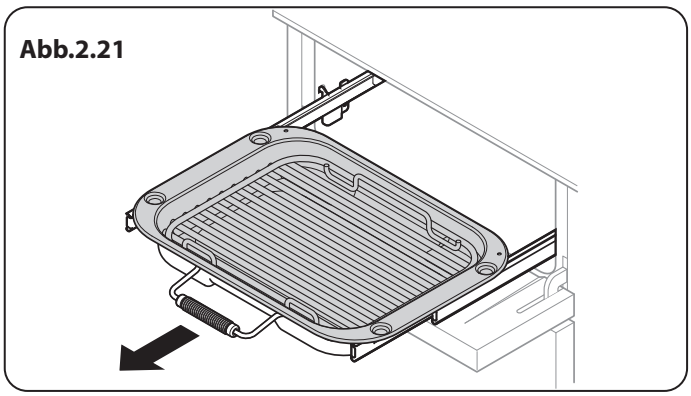
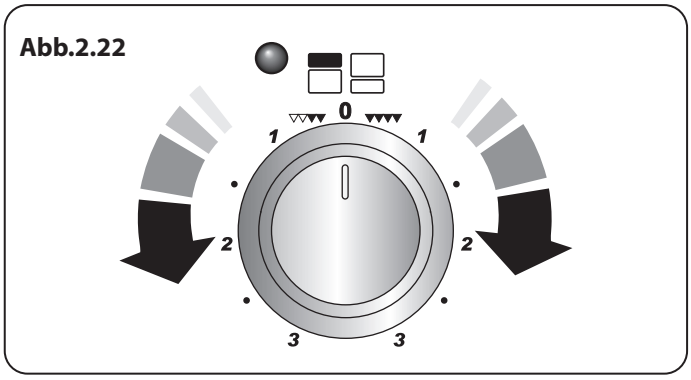


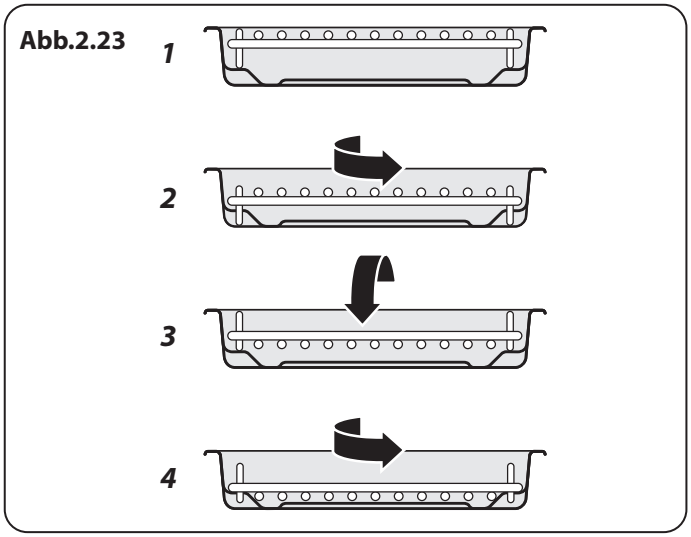
Abb.2.20

⚠ **Vorsicht! Die Grillplatte kann sehr heiß werden.**

Lassen Sie die Grillplatte nach dem Kochen ausreichend abkühlen, bevor Sie sie reinigen.







Der Glide-out Grill™

Öffnen Sie die Tür und ziehen Sie den Grillpfannenhalter mit dem Griff nach vorn heraus (**Abb.2.21**).

Der Grill besteht aus zwei Elementen, mit denen entweder der gesamte Bereich oder nur die rechte Hälfte aufgeheizt werden kann.

Passen Sie die Hitze mithilfe des Wahlschalters an. Drehen Sie den Wahlschalter im Uhrzeigersinn, um den gesamten Grill aufzuheizen (**Abb.2.22**).

Drehen Sie den Wahlschalter gegen den Uhrzeigersinn, um nur die rechte Hälfte aufzuheizen. Die Neonanzeige leuchtet daraufhin an der Grillsteuerung auf.

Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie den Grillpfannenhalter wieder in den Grill hineinschieben und die gewünschten Teile des Grills zwei Minuten lang vorheizen. Der Grilluntersetzer kann entfernt werden, um Lebensmittel daraufzulegen, während Sie darauf warten, dass der Grill vorgeheizt ist.

Lassen Sie den Grill NICHT länger als ein paar Sekunden lang eingeschaltet, ohne dass sich die Grillpfanne darunter befindet, da die Griffe sehr heiß werden können.

Ziehen Sie den Grillpfannenhalter wieder heraus, wenn der Grill vorgeheizt ist. Schieben Sie den Grillpfannenhalter zurück in den Grillraum, nachdem Sie den Untersetzer mit den darauf platzierten Speisen eingesetzt haben. Achten Sie darauf, die Grillpfannenhalter vollständig hineinzuschieben.

ACHTUNG: Bei eingeschaltetem Grill können zugängliche Bereiche heiß werden. Kleine Kinder fernhalten.

Der Grillpfannenuntersetzer kann auf vier unterschiedliche Höhen eingestellt werden, indem Sie Vorder- und Rückseite vertauschen oder den Untersetzer auf den Kopf drehen. **Abb.2.23**).

LASSEN SIE DEN GRILL NICHT länger als ein paar Sekunden lang eingeschaltet, ohne dass sich die Grillpfanne darunter befindet.

Schließen Sie die Grillklappe niemals, während der Grill heizt.

ACHTUNG: Dieses Gerät ist nur zum Kochen und Backen geeignet. Es darf nicht zu anderen Zwecken, z.B. zum Beheizen eines Raumes, verwendet werden.

Brotgärfach

Das Brotgärfach befindet sich rechts unten im Herd (**Abb.2.24**). Das Brotgärfach ist mit Schlitzen versehen, durch die warme Luft aus dem darunterliegenden Element in das Fach strömen kann.

Die sich im Fach entwickelnde Temperatur ist ideal zum Gären aller Arten an Hefeteig (süß oder herzhaft, glutenfrei, Sauerteig, Teig aus frischer oder Trockenhefe, Backmischungen und Rezepte aus dem Rangemaster Good Housekeeping-Kochbuch) geeignet.

Heizen Sie das Fach vor, um dann den Teig hineinzulegen.

Drehen Sie den Schalter im Uhrzeigersinn (**Abb.2.25**). Die Temperatur ist voreingestellt und muss nicht mehr manuell eingestellt werden.

Das Brotgärfach bietet Platz für:

- Backbleche à max. 340 mm x 340 mm zum Gären von Brötchen; diese können nach dem Gären direkt in den vorgeheizten Ofen gelegt werden.
- Wenn Sie zwei Bleche im Fach gären möchten, indem Sie ein Blech auf einem Abkühlgestell oder Untersetzer platzieren, dass auf dem unteren Blech abliegt, denken Sie daran, ausreichend Platz zu lassen, damit der Teig während des Gärens aufgehen kann.
- Schüssel à 3 l, mit Teig gefüllt
- 3 Brotbackformen à 2 Pfund
- 4 Brotbackformen à 1 Pfund

Die Gärdauer ist von der Teigart und -menge abhängig. Eine Anleitung finden Sie im jeweiligen Rezept. Darüber hinaus sollten Sie den Teig während des Gärvorgangs prüfen.

Wird ein großes Backblech genutzt, stellen Sie ein Abkühlgestell auf den Boden des Fachs und legen Sie das Blech darauf. Dadurch kann die warme Luft auch von unten an den Teig gelangen.

Teilen Sie den Teig in zwei Schüsseln oder Behälter auf, wenn Sie größer Mengen an Hefeteig mit mehr als 500 g Mehl vorbereiten möchten. Dies vereinfacht den Gärprozess im Fach.

Behalten Sie den Teig beim Gären im Auge; frische Hefe kann sich rasch ausdehnen, besonders dann, wenn sie die erste Gärstufe erreicht (Vorteig). Mit einem Vorteig kann ein etwas leichterer Laib erzeugt werden.

DIE BESTEN TIPPS

Sind Sie sich nicht sicher, wie viel in Ihre Brotbackform passt?

- In eine Brotbackform à 1 Pfund passen 800 ml Wasser
- In eine Brotbackform à 2 Pfund passen 1,5 l Wasser
- Decken Sie den Teig beim Gären mit Frischhaltefolie ab. Achten Sie darauf, die Folie nicht zu eng zu spannen, ansonsten kann der Teig nicht richtig aufgehen.

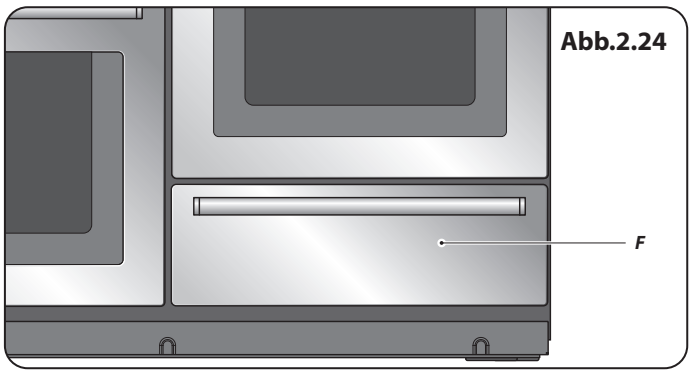


Abb.2.24

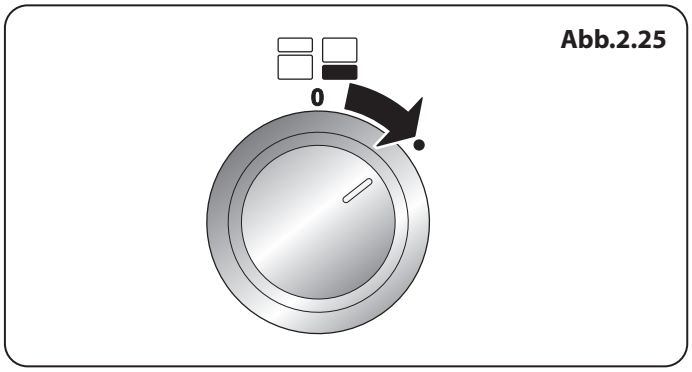


Abb.2.25

Das Brotgärfach kann als Ablage genutzt werden. Schalten Sie es nach der Nutzung ab und warten Sie, bis es etwas abgekühlt ist, bevor Sie Gegenstände darin ablegen.

HINWEIS: Die Kochfelder können nicht über das Brotgärfach beheizt werden

Reinigung

Das Fach kann von innen mit heißem Seifenwasser und einem weichem Tuch gereinigt, abgespült und abgetrocknet werden.

Das Brotgärfach ist ideal zum Aufbewahren von Backblechen und anderen Kochutensilien geeignet.

Das Fach kann warm werden. Daher sollten Sie keine Gegenstände darin aufbewahren, die schmelzen oder sich entzünden können.

Bewahren Sie niemals entzündliche Materialien im Fach auf, darunter Gegenstände aus Papier, Kunststoff und Textilien wie etwa Kochbücher, Kunststoffwaren, Handtücher oder entzündliche Flüssigkeiten.

Bewahren Sie keine explosiven Stoffe wie etwa Sprühdosen auf oder in der Nähe des Herds auf.

Entzündliche Materialien können explodieren und dadurch ein Feuer verursachen oder Ihr Eigentum beschädigen.

3. Der Multifunktionsofen

Bevor der Ofen verwendet werden kann, muss die Uhrzeit eingestellt sein. Siehe Abschnit **„Uhr/Timer“** bezüglich der Einstellung der aktuellen Uhrzeit.

Hinweise mit Bezug auf die linke und rechte Ofenseite verstehen sich als von vorn gesehen.

Die linke Ofenseite ist ein Multifunktionsofen, die rechte Ofenseite ist ein Dampfgarofen.

Der Multifunktionsofen (links)

Wie auch der Ofenlüfter und das Lüfterelement sind die Multifunktionsöfen mit zwei zusätzlichen Heizelementen ausgestattet, von denen sich eines oben im Ofen und das andere unter dem Ofenboden befindet. Achten Sie darauf, das obere Element und das Abfangelement nicht zu berühren, wenn Sie Gegenstände aus dem Ofen holen.

Tabelle 3.1 ist eine Übersicht der unterschiedlichen Funktionen aufgeführt.

Der Multifunktionsofen ist vielseitig einsetzbar. Wir empfehlen, den Garvorgang im Auge zu behalten, bis Sie mit jeder Funktion vertraut sind. Bitte beachten Sie, dass nicht alle Funktionen für alle Speisearten geeignet sind.

Symbol	Funktion	Zweck
	Umluft	Funktion für vollständiges Garen, gleichmäßige Hitze während des gesamten Prozesses, sehr zum Backen geeignet
	Duo	Schongarfunktion über Bodenhitze und Umluft. Geeignet für Gebäck, Kuchen und offene Kuchen wie bspw. Quiches
	Normal	Funktion für vollständiges Garen, geeignet zum Braten und Backen im unteren Teil des Ofens
	Unterhitze	Zum Anbräunen von Quiches, Pizzen oder Gebäck geeignet
	Grillen	Bei dieser Funktion wird Hitze über das Grillelement ausgestrahlt
	Umluftgrillen	Zum Grillen von Fleisch und Fisch bei geschlossener Klappe
	Lüfter zugeschaltet	Funktion für vollständiges Garen, gut zum Braten oder Backen geeignet
	Schongaren	Zum Garen empfindlicher Speisen wie Crème brûlée und zum Blindbacken und zum Warmhalten von Speisen im Bain-Marie geeignet
ECO	ECO-Modus	Zeitbasiertes Garen durch Restwärme.
	Auftauen	Zum Auftauen kleinerer Gerichte im Ofen ohne Hitze

Tabelle 3.1

Betrieb des Multifunktionsofens

Abb.3.1 zeigt das linke berührungsempfindliche Bedienfeld für den Multifunktionsofen.

Berühren und halten Sie die

„Standby“-Taste (**1**) gedrückt, um eine Kochfunktion auszuwählen. Auf der Anzeige ist der Umluftofenmodus und die Temperatureinstellung 180 °C zu sehen. In diesem Modus leitet der Ofen den Garvorgang nach 5 Sekunden ein.

Die Backofenbeleuchtung ist 2 Minuten lang aktiv und schaltet sich danach ab. Die Backofenbeleuchtung kann jederzeit durch Berühren der Taste**(4) ausgeschaltet werden.**).

Berühren und halten Sie die Taste „Modus“, bis das Garsymbol (**2**) zu blinken beginnt, um die Garfunktion zu wechseln.

Die Garfunktion wird mithilfe der Tasten [+] und [-] (**5** oder **6**) gewechselt. Nach 5 Sekunden wird der Garvorgang eingeleitet.

Berühren und halten Sie die Taste

„Temperatur“ (**3**), bis die Anzeige zu blinken beginnt.

Stellen Sie die gewünschte Temperatur mithilfe der Tasten [+] und [-] (**5** oder **6**) ein. Nach 5 Sekunden leitet der Ofen den Garvorgang bei der neuen Temperatur ein.

Hinweis: Wenn eine geringere Gartemperatur ausgewählt wird, dauert es eine kurze Zeit, bis die Kammer auf die geringere Temperatur heruntergekühlt ist.

Hinweis: Berühren Sie die Taste „Temperatur“ während des Garvorgangs, um sich die aktuelle Temperatur in der Ofenkammer anzeigen zu lassen.

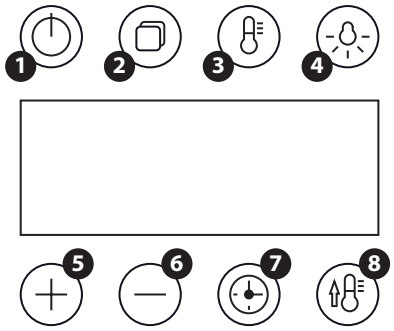
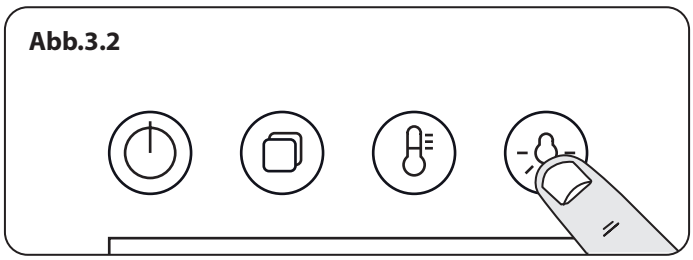


Abb.3.1

1	Standby / Ein	**5**	Temperatur erhöhen
2	Modus	**6**	Temperatur verringern
3	Temperatur	**7**	Timer/Kurzzeitmesser
4	Ofenbeleuchtung	**8**	Schnellheizmodus, nur bei Umluftgaren

Abb.3.2



Multifunktionsofen ausschalten

Der Multifunktionsofen wird durch Berühren der Taste „Standby / Ein“ (**1 ausgeschaltet.**).

ECO Mode

Beim ECO-Modus (Sparbetrieb) handelt es sich um eine Garfunktion, bei der die Restwärme des Ofens genutzt wird, um den Garvorgang zu vollenden. Der ECO-Modus ist für das Garen auf zwei Ebenen ohne Vorheizen ausgelegt.

Der ECO-Modus ist für die Zubereitung folgender Speisen geeignet:

- Fertiggerichte – sollten eine maximale Garzeit von 45 min im gekühlten Zustand haben und dürfen nicht gefroren sein.
- Gefrorene Ofen-Pommes, Fischstäbchen, Pizza oder ähnliche Lebensmittelprodukte.
- Cookies, Brownies und ähnliche Speisen, die nicht mit Hefe gebacken werden.

Wir empfehlen, stets zu überprüfen, ob die Speisen durchgegart sind. Im Zweifelsfall längere Garzeit einplanen.

Schnellheizmodus

Der Schnellheizmodus (**8**) ermöglicht es Ihnen, den Ofen schneller als üblich vorzuheizen. Dabei wird das Backofen-Lüfterelement durch zusätzliche Hitze aus einem der Elemente oben im Ofen ergänzt.

Wenn die Ofenkammer die eingestellte Temperatur erreicht hat, ertönt ein Signalton, der Schnellheizzyklus wird beendet und der ausgewählte Garmodus aktiviert.

Der Schnellheizmodus kann nur aktiviert werden, wenn die Umluftfunktion angewählt ist.

Ofenbeleuchtung

Berühren Sie die Taste, um die Ofenbeleuchtung einzuschalten **(Abb.3.2)**.

Wenn die Ofenbeleuchtung defekt ist, schalten Sie bitte die Stromzufuhr ab, bevor Sie die Glühbirne austauschen. Einzelheiten zum Wechseln der Glühbirne siehe Abschnitt *„Fehlerbehebung“* .

Display-Sperre

Um die Display-Sperre zu aktivieren, berühren und halten Sie die Tasten [+] und [-] gleichzeitig. Dadurch werden die Tastenfunktionen gesperrt. Das Schlosssymbol [] wird angezeigt.

Um die Display-Sperre aufzuheben, berühren und halten Sie die Tasten [+] und [-] erneut. Daraufhin erlischt das Schlosssymbol.

Zubehör

Schieberoste

Der linke Ofen wird mit 2 Schieberosten geliefert.

Um diese einzusetzen, haken Sie die Vorderkante des jeweiligen Rosts in die Schienen ein (siehe**Abb.3.3**). Die Hinterkante des Rosts sollte auf den Schienen und vor dem hinteren Anschlag liegen (**Abb.3.3**).

Das Schieberost und die Schienen können einfach entfernt und neu positioniert werden.

Entfernen des Schieberosts

Heben Sie die Hinterkante des Rosts an, sodass die hinteren Anschläge frei liegen. Haken Sie das Rosts anschließend aus der vorderen Halterung aus.

Entfernen der Auszugschienen

Kippen Sie die Schiene, um die Unterseite aus der unteren Sprosse der Rostaufhängung zu lösen. Haken Sie anschließend die Schiene aus der oberen Sprosse der Rostaufhängung aus und entfernen Sie sie (**Abb.3.4**).

Einsetzen der Auszugschienen

Haken Sie den hinteren Teil der Schiene über der oberen Sprosse des Rostaufhängungspaars ein. Haken Sie anschließend den vorderen Teil der Schiene auf der gleichen Sprosse ein. Drücken Sie die Schiene unter die untere Sprosse, bis sie einrastet. (**Abb.3.5**).

Vergewissern Sie sich, dass sich die Rostschienen auf beiden Seiten in derselben Position befinden (**Abb.3.6**).

Der vordere Teil der Rostschienen ist an der Halterung erkennbar (**Abb.3.3**).

⚠ **Reinigen Sie die Schienen des Schieberosts NICHT im Geschirrspüler.**

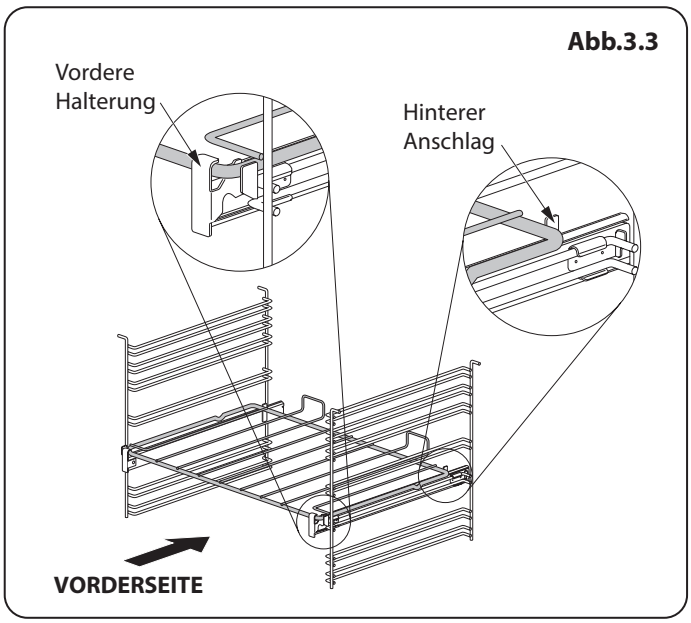
Roste für den Dampfgarofen

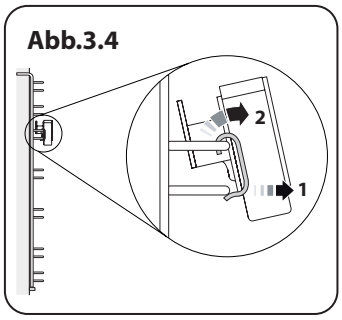
Die Roste für den Dampfgarofen (**Abb.3.7**) können nicht gerade herausgezogen werden, sind jedoch leicht entfernbar und wieder einsetzbar.

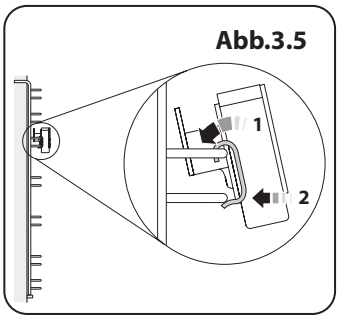
Ziehen Sie den Rost nach vorn, bis die Rückseite des Rosts von der Rosthalterung gestoppt wird (**Abb.3.8**).

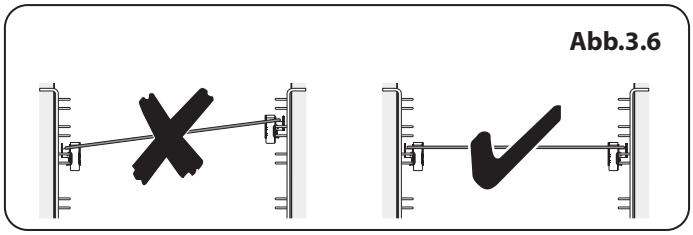
Heben Sie die Vorderkante des Rosts an, sodass die Hinterkante unter der Rosthalterung hindurch passt, und ziehen Sie ihn dann nach vorne heraus (**Abb.3.9**).

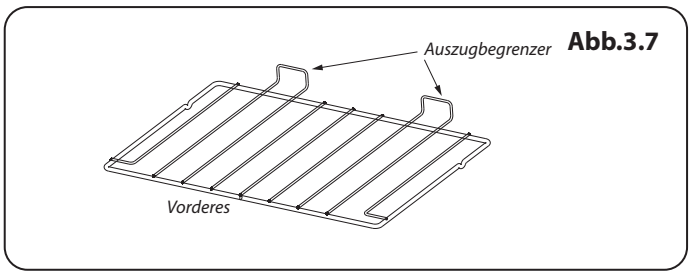
Um den Rost wieder einzusetzen, richten Sie ihn an einer Kerbe in den Ofensprossen aus und drücken sie es bis zum Rostanschlag hinein. Heben Sie das Rost vorne an, um es über den Rostanschlag zu schieben, und lassen Sie es danach wieder herab, um es vollständig an die Ofenrückwand zu schieben (**Abb.3.10**).

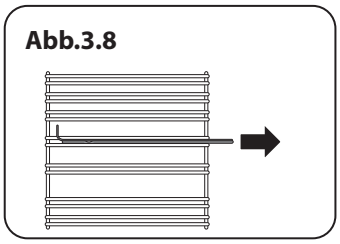


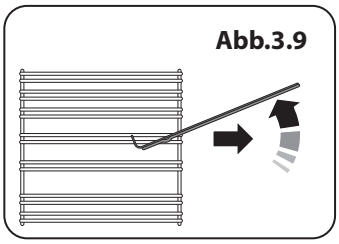


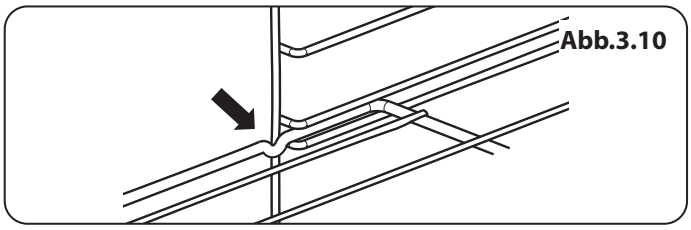


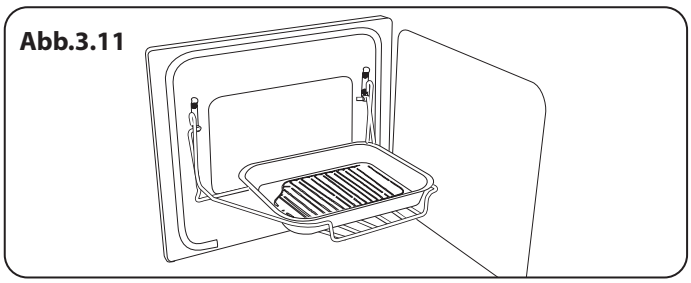


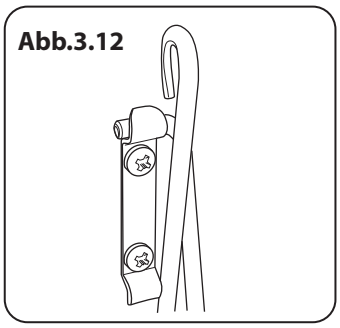


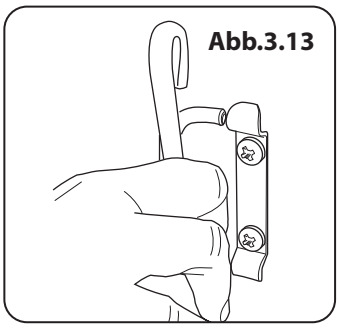


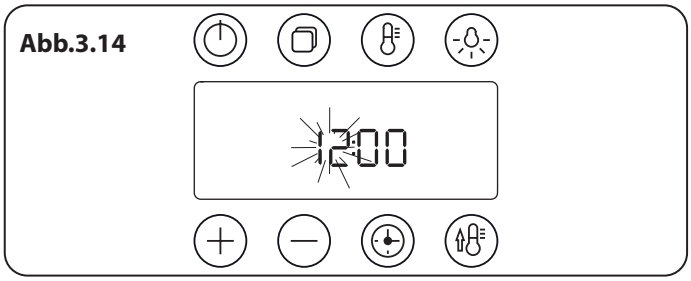


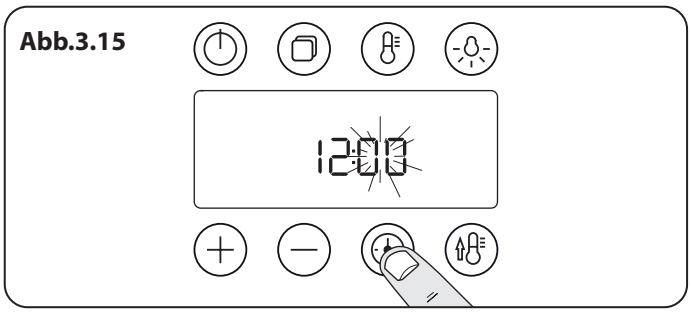


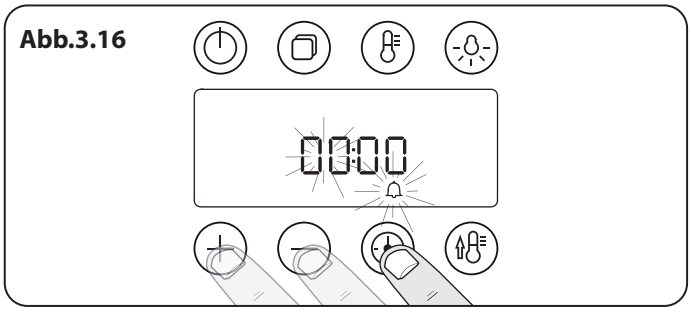












Das Handyrack (optional)

Das Handyrack (**Abb.3.11**) passt nur durch die Klappe des linken Ofens. Auf dieser Ablage können Speisen einfach zubereitet werden, da sie bei offener Klappe zugänglich ist.

Das Handyrack ist für ein Höchstgewicht von 5,5 kg (12 lb) ausgelegt. Es sollte ausschließlich in Kombination mit der mitgelieferten Fettpfanne genutzt werden, die genau auf das Handyrack passt. Anderweitige Behälter stehen ggf. nicht stabil auf dem Handyrack.

Das Handyrack kann auf zwei unterschiedlichen Höhen genutzt werden. Hierzu muss eines der Ofenroste entfernt und das andere so positioniert werden, dass es zusammen mit dem Handyrack in den Ofen passt.

Wird das Handyrack in der oberen Position genutzt, können andere Gerichte auf dem unteren Rost oder auf dem Ofenboden gegart werden.

Wird das Handyrack in der unteren Position genutzt, können andere Gerichte auf dem darüberliegenden Rost oder auf dem Ofenboden gegart werden.

Um das Handyrack einzusetzen, setzen Sie zunächst eine Seite des Racks in die Türhalterung (**Abb.3.12**).

Lassen Sie anschließend die andere Seite in die gegenüberliegende Halterung einrasten (**Abb.3.13**).

Uhr/Timer

Die Öfen können erst dann verwendet werden, wenn die Uhr eingestellt wurde..

Einstellen der Uhr

1. Sobald der Herd angeschlossen wurde und eingeschaltet wird, beginnt die Stundenanzeige zu blinken (**Abb.3.14**).
2. Stellen Sie die Stunden über die Tasten [+] und [-] ein.
3. Berühren Sie nun die Taste „Timer", woraufhin die Minutenanzeige zu blinken beginnt. Stellen Sie die Minuten über die Taste [+] und [-] ein (**Abb.3.15**).

Berühren und halten Sie die Taste „Timer", bis die Stundenanzeige zu blinken beginnt, und wiederholen Sie das oben beschriebene Verfahren mithilfe der Tasten [+] und [-], wenn Sie die Uhrzeit umstellen möchten.

Hinweis: Bei Nichtaktivität wird nach 5 Sekunden die aktuell angezeigte Uhrzeit gespeichert.

Einstellen des Kurzzeitmessers

Der Kurzzeitmesser kann unabhängig von der Aktivität des Ofens als Erinnerung eingestellt werden.

Nutzen Sie den Kurzzeitmesser, um einen Alarm zwischen 00:01 und 23:59 Stunden einzustellen. Der Timer hat *eine Stunden- und : Minutenanzeige.*.

1. Berühren Sie den Timer einmalig, um den Kurzzeitmesser einzustellen (**Abb.3.16**).

2. Die Stundenanzeige beginnt zu blinken. Stellen Sie nun die Stunden mithilfe der Tasten [+] und [-] ein (**Abb.3.16**).

3. Berühren Sie den „Timer“ erneut, woraufhin die Minutenanzeige zu blinken beginnt. Stellen Sie nun die Minuten mithilfe der Tasten [+] und [-] ein. Der Countdown beginnt automatisch und das Symbol [🔔] wird auf der Anzeige angezeigt.

4. Sobald die eingegebene Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton. Der Signalton verstummt nach 10 Sekunden automatisch.

5. Um den Kurzzeitmesser zu unterbrechen und eine neue Zeit einzugeben, berühren Sie die Uhranzeige, während das Symbol [🔔] aktiv ist.

Ausschalten des Multifunktionsofens zu einem vorbestimmten Zeitpunkt

1. Stellen Sie die Garfunktion und Temperatur ein (*siehe „Betrieb des Multifunktionsherds“ auf page 15)*.

2. Berühren und halten Sie die Taste „Timer“, bis das Symbol für die Garzeit [|→|] angezeigt wird (**Abb.3.17**). Stellen Sie nun die Stunden mithilfe der Tasten [+] und [-] ein.

3. Berühren Sie das Timer-Symbol erneut und stellen Sie die Minuten mithilfe der Tasten [+] und [-] ein. Nach 5 Sekunden wird der Garvorgang automatisch eingeleitet und die Garzeit angezeigt.

4. Wenn die Garzeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton und der Ofen schaltet sich ab. Auf dem Display wird „End“ angezeigt. Nehmen Sie das Gargut aus dem Ofen und schließen Sie die Ofenklappe.

5. Wird der Signalton nicht deaktiviert, wiederholt er sich zweimal, bevor er verstummt.

Ein- und Ausstellen des Ofens

Stellen Sie den Multifunktionsofen so ein, dass er sich automatisch ein- und ausschaltet, indem Sie eine Kombination aus „Garzeit“ und „Abschaltzeit“ nutzen.

Der Startzeitpunkt selbst kann nicht eingestellt werden, sondern wird automatisch durch die Kombination aus „Garzeit“ und „Abschaltzeit“ vorgegeben.

1. Stellen Sie die Garfunktion und Temperatur ein (*siehe Betrieb des Multifunktionsherds auf page 15)*.

2. Berühren und halten Sie die „Timer“-Taste, bis das Symbol für die Garzeit [|→|] angezeigt wird. Stellen Sie nun die Stunden mithilfe der Tasten [+] und [-] ein. Berühren Sie die Timer-Taste erneut und stellen Sie die Minuten mithilfe der Tasten [+] und [-] ein (**Abb.3.17**).

3. Berühren Sie die „Timer“-Taste und wählen Sie die Abschaltzeit [→|]. Nutzen Sie die Tasten [+] und [-], um die Zeit einzustellen, nach der Garvorgang beendet werden soll. Berühren Sie die Timer-Taste erneut und stellen Sie die Minuten mithilfe der Tasten [+] und [-] ein.

4. Der Ofen wechselt nach 3 Sekunden in den Standby-Modus und das Display zeigt die Garzeit (**Abb.3.18**)

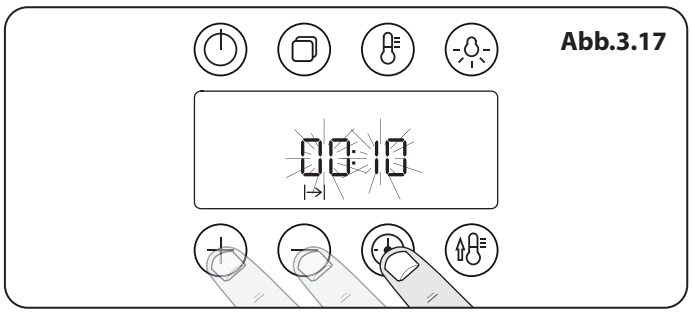


Abb.3.17

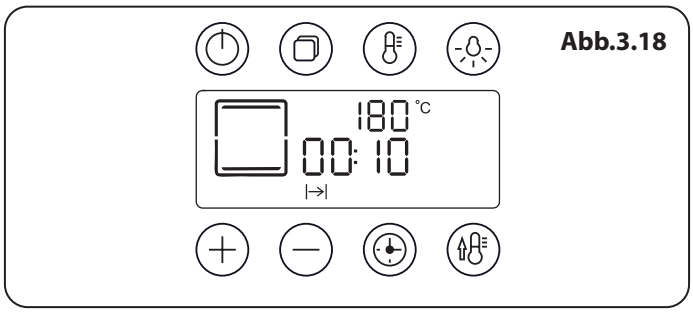


Abb.3.18

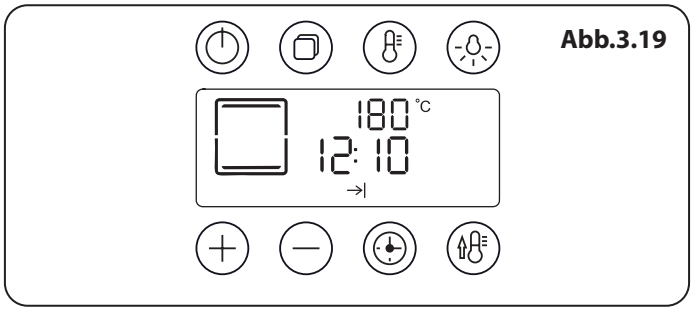


Abb.3.19

und die Abschaltzeit an (**Abb.3.19**). Durch Ändern der Garfunktion wird die Auswahl zurückgesetzt.

5. Ist die „Abschaltzeit“ erreicht, ertönt ein Signalton und der Ofen schaltet sich ab. Auf dem Display wird „End“ angezeigt. Nehmen Sie das Gargut aus dem Ofen und schließen Sie die Ofenklappe.

6. Wird der Signalton nicht deaktiviert, wiederholt er sich zweimal, bevor er verstummt.

Hinweis: **Abb.3.18** und **Abb.3.19** ist die gewöhnliche Heizfunktion veranschaulicht. Alle anderen Modus sind verfügbar.

Gartipps

Tipps zum Garen mit Timer-Funktion

Wenn Sie mehrere Gerichte zubereiten möchten, sollten diese ungefähr dieselbe Garzeit haben. Sie können die Garzeit jedoch geringfügig „verlangsamen“, indem Sie Gerichte in kleinen Gefäßen garen oder mit Alufolie bedecken, oder geringfügig „beschleunigen“, indem Sie kleine Portionen garen oder diese in großen Gefäßen garen.

Vermeiden Sie schnell verderbliche Speisen wie etwa Schweinefleisch oder Fisch, wenn mit längeren Wartezeiten zu rechnen ist – besonders bei warmem Wetter.

⚠ **LEGEN SIE KEINE WARMEN SPEISEN IN DEN OFEN, wenn die Timer-Funktion aktiviert ist.**

⚠ **NUTZEN SIE DIE TIMER-FUNKTION NICHT, wenn der zu nutzende Ofen bereits erwärmt ist.**

⚠ **NUTZEN SIE DIE TIMER-FUNKTION NICHT, wenn der anliegende Ofen bereits erwärmt ist.**

Ganze Hähnchen sollten vor dem Garen vollständig aufgetaut werden. Stellen Sie vor dem Servieren sicher, dass Fleisch, darunter Geflügel, vollständig durchgegart ist.

Allgemeine Tipps für den Ofen

Die Roste sollten bis ganz an die Ofenrückwand geschoben werden.

Backbleche mit daraufliegenden Speisen sollten bündig an der Vorderkante des Rosts ausgerichtet werden. Andere Formen sollten mittig platziert werden. Halten Sie sämtliche Bleche und Formen von der Ofenrückwand entfernt, da die Speisen an dieser Stelle ggf. übermäßig gebräunt werden.

Für eine ebenmäßige Bräunung wird folgende maximale Backblechgröße empfohlen:

- Tiefe: 340 mm (13 ⅜”) x Breite: 340 mm (13 ⅜”) im Hauptofen

Lassen Sie die Klappe NICHT LÄNGER ALS NÖTIG GEÖFFNET, wenn der Ofen vorheizt, da die Drehschalter sehr heiß werden können.

- Halten Sie immer einen „Finger breit“ Abstand zwischen mehreren Speisen auf einem Rost. Dadurch kann die Wärme frei um die Speisen zirkulieren.
- Um Fettspritzer zu vermeiden, wenn Sie Gemüse in das heiße Fett um einen Braten geben, trocknen Sie das Gemüse ab und bestreichen Sie es leicht mit Speiseöl.
- Gerichte, bei denen die Möglichkeit besteht, dass sie während des Vorgangs überkochen, sollten auf ein Backblech gestellt werden.
- Die „Cook & Clean“-Ofenverkleidung (siehe „Reinigung Ihres Herds“) funktioniert besser, wenn Fettspritzer vermieden werden. Fleisch während des Garvorgangs abdecken.
- Während des Garvorgangs gibt der Ofen ausreichend Wärme ab, um Teller im Grillfach zu erwärmen.
- Heizen Sie ein Backblech 15 Minuten vor und legen Sie dieses in die Backofenmitte, wenn Sie Gebäck backen möchten und dieses von unten angebräunt werden soll.

Gartabelle

Alle in der unteren Tabelle angegebenen Ofeneinstellungen und Garzeiten dienen nur als **Orientierungshilfe**. Die Temperaturen können je nach persönlichem Geschmack abweichen.

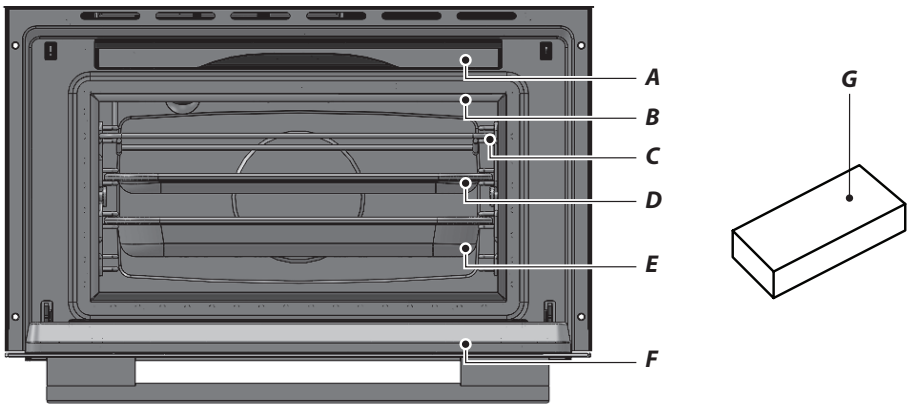
In einem Umluftofen werden Speisen bei einer geringeren Temperatur als in einem gewöhnlichen Ofen zubereitet. Wenn Sie nach Rezept kochen, sollte bei Umluft die Ofentemperatur um 10 °C und die Garzeit um 5 bis 10 Minuten gesenkt werden. Die Temperatur im Umluftofen ist positionsunabhängig, daher können Sie die Speisen auf einer beliebigen Ebene zubereiten.

Regalpositionen

Speisen	Normale Ofentemp. in °C (Blechposition)	Umluftofentemp. in °C	Garzeit (ca.)	
Fleisch				Gefrorene Knochen vor dem Garen vollständig auftauen. Fleisch kann bei 220 °C (210 °C bei Umluft) gegart und die Temperatur entsprechend angepasst werden. Gefülltes und gerolltes Fleisch etwa 10 min pro 500 g länger oder 20 min bei 200 °C (190 °C) und weitere 20 min bei 160 °C (150 °C) bis zum Erreichen des gewünschten Garpunkts garen.
Rind (ohne Knochen)	160 (C)	150	30 - 35 min pro 500 g + 30 - 35 min.	
	200 (C)	190	20 - 25 min pro 500 g + 20 - 25 min.	
Lamm	160 (C)	150	30 - 35 min pro 500 g + 30 - 35 min.	
	200 (C)	190	25 - 30 min pro 500 g + 25 - 30 min.	
Schwein	160 (C)	150	35 - 40 min pro 500 g + 35 - 40 min.	
	200 (C)	190	25 - 30 min pro 500 g + 25 - 30 min.	
Geflügel	160 (C)	150	20 - 25 min pro 500 g + 20 - 25 min.	Gefülltes Geflügel 20 min lang bei 200 °C (190 °C) und bei 160 °C (150 °C) bis zum Erreichen des gewünschten Garpunkts garen. Gewicht der Füllung berücksichtigen. Frisches und gefrorenes vorverpacktes Geflügel gemäß Packungsanweisung zubereiten. Gefrorenes Geflügel vor dem Garen vollständig auftauen.
Hähnchen	200 (C)	190	15 - 20 min pro 500 g +15 - 20 min.	
	160 (C)	150	20 min pro 500 g + 20 min.	
Pute	200 (C)	190	15 min pro 500 g + 15 min.	
	160 (C)	150	25 - 30 min pro 500 g.	
Ente	200 (C)	190	20 min pro 500 g.	
Schmorgerichte	140 - 150 (C)	130 -140	2 - 4 h, je nach Rezept.	
Yorkshire-Pudding	220 (C)	210	Große Dosen 30 - 35 min; einzeln 10 - 20 min.	
Kuchen				
Mit sehr viel Obst – Weihnachts-, Hochzeitskuchen etc.	140 (C/B)	130 °C	45 - 50 min pro 500 g Mischung.	Bei konventionellem Garen: Beim Garen auf zwei Ebenen mindestens eine Schienenabstand Platz zwischen den Ebenen lassen. Backblech an der Vorderkante des Ofenrosts ausrichten. In einem Umluftofen kann auf bis zu drei Ebenen gleichzeitig gegart werden. Gewährleisten Sie jedoch einen Abstand von einer Schienenbreite zwischen jeder Ebene.
Obstkuchen 180 mm Blech	150 (C/B)	140	2 - 2½ h.	
Obstkuchen 230 mm Blech	150 (C/B)	140	Bis zu 3½ h.	
Madeira 180 mm	160 (C/B)	150	80 - 90 min.	
Königin-Elizabeth-Kuchen	190 (C/B)	180	15 - 25 min.	
Teegebäck	220 (C/B)	210	10 - 15 min.	
Victoria-Sandwich				
180 mm Blech	180 (C/B)	170	20 - 30 min.	
210 mm Blech	180 (C/B)	170	30 - 40 min.	
Nachtisch				
Mürbeteiggebäck	200 (C/B)	190	20 - 30 min auf vorgeheiztem Blech.	In einem Umluftofen kann auf bis zu drei Ebenen gleichzeitig gegart werden. Gewährleisten Sie jedoch einen Abstand von einer Schienenbreite zwischen jeder Ebene.
Obstkuchen	200 (C/B)	190 °C	35 - 45 min.	
Törtchen	200 (C/B)	190	10 - 20 min (je nach Größe).	
Blätterteiggebäck	210 (C/B)	200	20 - 40 min (je nach Größe).	
Schaumgebäck/Baisers	100 (C/B)	90	2 - 3 h.	
Eierpudding	160 (C/B)	150	45 - 60 min.	
Gebackener Sponge Pudding	180 (C/B)	170	40 - 45 min.	
Milchpudding	140-150 (C/B)	130 -140	2 - 3 h.	
Brot	210 (C)	200	20 - 30 min.	
Fisch	Umluftgrillen			
Filet	190 (C/B)	190 (C/B)	15 - 20 Minuten.	
Ganz	190 (C/B)	190 (C/B)	15 - 20 min pro 500 g.	
Steak	190 (C/B)	190 (C/B)	Steaks je nach Dicke.	

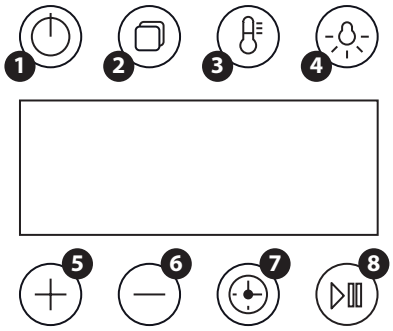
4. Der Dampfgarofen

Abb.4.1



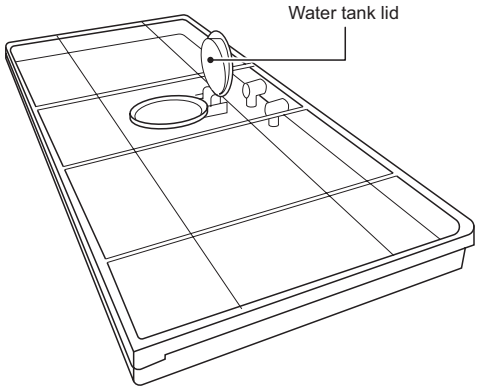
Schlüssel	
A	Wassertank
B	Türdichtung
C	1 x Rost
D	1 x Backblech
E	1 x gelochtes Blech
F	Tür
G	Schwamm

Abb.4.2



1	Standby / Ein	5	Erhöhen
2	Modus	6	Verringern
3	Temperatur	7	Timer
4	Ofenbeleuchtung	8	Start/Pause

Abb.4.3



Der Dampfgarofen (rechte Seite)

Der Dampfgarofen ist dargestellt in **Abb.4.1**.

Abb.4.2 zeigt das berührungsempfindliche Bedienfeld des Dampfgarofens an.

Wasserfüllstand

Um den Wassertank zu füllen oder den Füllstand zu kontrollieren, heben Sie den Tank an und ziehen ihn aus dem Garraum (**Abb.4.1**).

Öffnen Sie den Deckel und füllen Sie den Tank aus dem Wasserhahn oder einem kleinen Behälter bis zur oberen Markierung (**Abb.4.3**). Nehmen Sie übergelaufenes Wasser mit einem trockenen Tuch auf.

Die Uhr auf der **linken Ofenseite** muss auf die aktuelle Uhrzeit eingestellt sein, bevor der Ofen verwendet werden kann. Siehe Abschnitt **„Uhr / Timer“** bezüglich der Einstellung der aktuellen Uhrzeit.

Hinweise mit Bezug auf die linke und rechte Ofenseite verstehen sich als von vorn gesehen.

Die linke Ofenseite ist ein Multifunktionsofen, die rechte Ofenseite ist ein Dampfgarofen.

Hinweis: Das Bedienfeld des Dampfgarofens enthält keine Uhrzeitanzeige.

Display-Sperre

Um die Display-Sperre zu aktivieren, berühren und halten Sie die Tasten [+] und [-] gleichzeitig. Dadurch werden die Tastenfunktionen gesperrt. Das Schlosssymbol [🔒] wird angezeigt.

Um die Display-Sperre aufzuheben, berühren und halten Sie die Tasten [+] und [-] erneut.

⚠ Hygiene

Zur Beachtung:

- Wechseln Sie das Wasser im Tank vor der Verwendung. Das Display erinnert Sie daran (**Abb.4.9**).

- Reinigen Sie den Dampfgarofen nach jedem Kochzyklus.
- Beachten Sie das Entkalkungsintervall.

Bedienung des Dampfgarofens

Hinweis: Der Dampfgarofen führt ggf. einen Abpumpzyklus aus (**Abb.4.11**), wenn er neu eingeschaltet wird. Dies ist ein normaler Vorgang, der abgewartet werden muss. Er dauert circa 2 Minuten.

1. Berühren und halten Sie die Standby-Taste, um den Dampfgarofen einzuschalten (**Abb.4.4**). Die Displayanzeige zeigt nun 100 ºC Temperatur, 15 Minuten Garzeit und das Dampfsymbol blinkt auf (**Abb.4.5**).
2. Um die Temperatur zu ändern, berühren und halten Sie die Temperatur-Taste (**Abb.4.6**) und verwenden die Tasten [+] oder [-] (**Abb.4.7**).
3. Zur Einstellung der Garzeit berühren Sie kurz die Timer-Taste und verwenden Sie die Tasten [+] oder [-] für die Stundeneinstellung (**Abb.4.8**). Berühren Sie die Timer-Taste erneut, um die Minuten einzustellen.
4. Berühren Sie die Start/Pause-Taste. Sie erhalten eine Mitteilung, wenn das Wasser im Tank zu wechseln ist (**Abb.4.9**). Siehe *'Wasserfüllstand' on page 22*. Wenn Sie bereits frisches Wasser verwenden, berühren Sie Start oder warten Sie.

   Das Gerät beginnt damit, Wasser aus dem Wassertank in den Boiler zu pumpen (**Abb.4.10**).
5. Der Garraum wird nun auf die eingestellte Temperatur aufgeheizt. Die aktuelle Temperatur im Garraum lässt sich überprüfen, indem Sie die Temperatur-Taste berühren (**Abb.4.6**).

   Hat der Ofen die voreingestellte Temperatur erreicht, beginnt der Kochzyklus und die Dezimalpunkte im Timer blinken.

   Ist der Kochvorgang beendet, wird dies durch [END] und 10 Pieptöne signalisiert. Dies wird noch zweimal wiederholt. Darüber hinaus schaltet sich das Garraumlicht ein und der Ventilator läuft für eine Dauer von 2 Minuten.
6. Am Ende des Kochzyklus zeigt das Display H2O HOT (**Abb.4.11**). Dies weist darauf hin, dass das Wasser im Boiler heiß ist und zurück in den Wassertank gepumpt wird, sobald es eine vorgegebene Temperatur erreicht hat. Während das Wasser abgepumpt wird, erscheint H2O OUT (**Abb.4.12**) im Display.

   Bitte warten Sie, bis der Zyklus beendet ist.
7. Sie können Ihren Dampfgarofen sofort wiederverwenden, indem Sie die Start/Pause-Taste berühren.
8. Der Kochzyklus kann durch Berühren der Pause-Taste jederzeit unterbrochen werden.

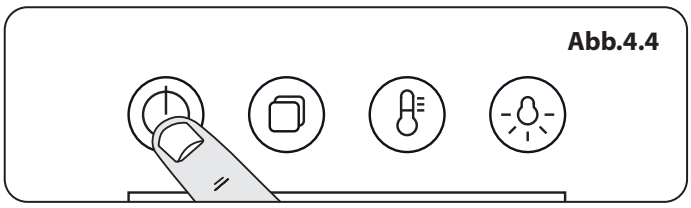


Abb.4.4

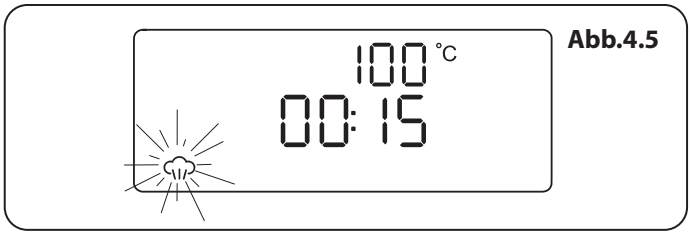


Abb.4.5

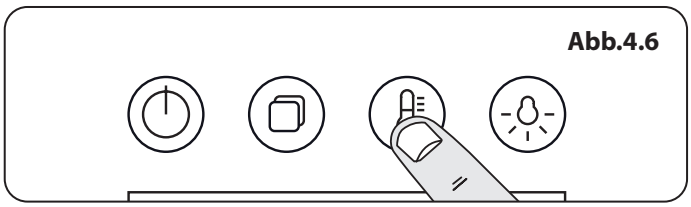


Abb.4.6

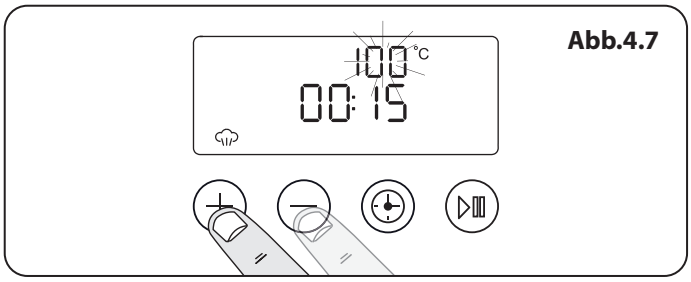


Abb.4.7

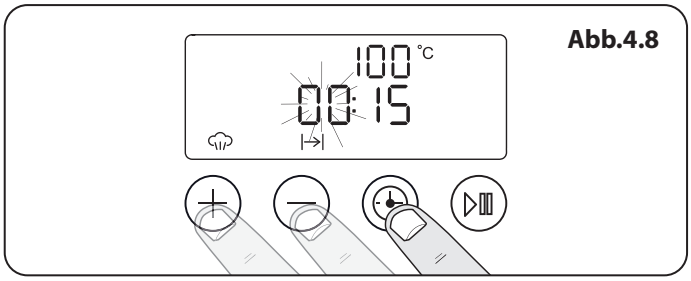


Abb.4.8

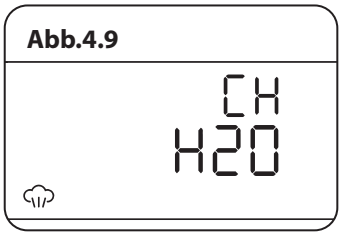


Abb.4.9

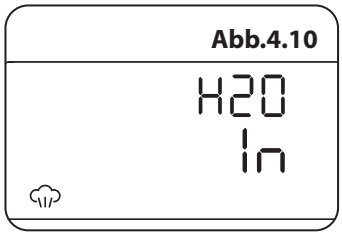


Abb.4.10

Abb.4.11

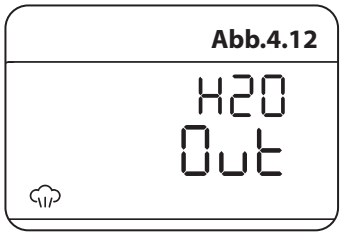
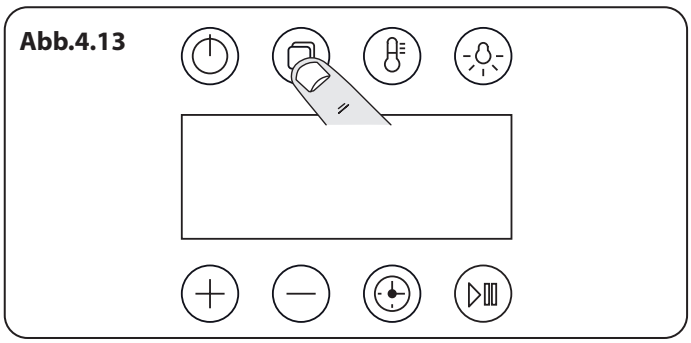


Abb.4.12



Dampfgarofen-Funktionen

Der Dampfgarofen hat drei Hauptfunktionen:

Dampf

Grill

Entkalkung

Schalten Sie den Ofen ein und berühren Sie die [+] oder [-]-Tasten, um durch diese Funktionen zu blättern.

Programmmodus-Arten

Der Dampfgarofen verfügt über mehrere vorprogrammierte Modusarten für verschiedene Nahrungsmittel.

Um einen Modus zu aktivieren, berühren und halten Sie zunächst die Standby-Taste, die den Dampfgarofen einschaltet.

Berühren und halten Sie die Programm-Taste (**Abb.4.13**). [**A1**] wird im Display angezeigt. Blättern Sie durch die Programme mithilfe der Tasten [+] oder [-].

Berühren und halten Sie die Programm-Taste erneut, um die nächste Reihe von Programmen für Fisch abzurufen. [**b1**] wird angezeigt.

Berühren und halten Sie die Programmtaste ein drittes Mal, um auf die Programme für Fleisch zuzugreifen. [**C1**] wird angezeigt.

Siehe **Tabelle 4.1** für einen Überblick der Programmfunktionen.

Gemüse

Programm	Gemüseart	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Behälter	Pegel
A1	Brokkoli	100	20	Gelocht	2
A2	Karotten	100	25	Gelocht	2
A3	Kartoffeln und Gemüsemix	100	25	Gelocht	2
A4	Zuckerschote	100	15	Gelocht	2
A5	Spargel	100	25	Gelocht	2

Fisch

Programm	Fischart	Temperatur (°C))	Dauer (Min.)	Behälter	Pegel
b1	Forelle	80	25	Gelocht	2
b2	Shrimps	90	15	Gelocht	2
b3	Fischfilet	80	18	Gelocht	2
b4	Miesmuscheln	100	25	Gelocht	2
b5	Hummer	100	30	Gelocht	1/2

Fleisch

Programm	Fleischsorte	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Behälter	Pegel
C1	Hähnchenbrust	100	30	Gelocht	2
C2	Kasseler	100	45	Gelocht	2
C3	Putenschnitzel	100	20	Gelocht	2
C4	Schweinefilet am Stück	100	25	Gelocht	2
C5	Wiener Würstchen	90	15	Gelocht	2

Tabelle 4.1

Uhr / Timer

Die Öfen können erst dann verwendet werden, wenn die Uhr eingestellt wurde..

Siehe *„Einstellen der Uhr“ page 18*.

Hinweis: Der Dampfgarofen enthält keine eigene Uhrzeitanzeige. Diese wird automatisch vom Multifunktionsofen übertragen.

Die Anzeige bleibt leer, bis der Dampfgarofen eingeschaltet wird.

Abschalten des Dampfgarofens zu einem bestimmten Zeitpunkt

1. Schalten Sie den Ofen ein und stellen Sie die Temperatur ein *(Siehe 'Bedienung des Dampfgarofens' on page 23)*.
2. Berühren Sie die Timer-Taste, um die „Garzeit“ (in Stunden) mithilfe der Tasten [+] oder [-] einzustellen. Berühren Sie die Timer-Taste erneut und stellen Sie die Minuten mithilfe der Tasten [+] oder [-] ein (**Abb.4.14**).
3. Berühren Sie die Start/Pause-Taste.

Dampfgarofen ein- und ausschalten

Stellen Sie den Dampfgarofen so ein, dass er sich automatisch ein- und ausschaltet, indem Sie eine Kombination aus „Garzeit“ und „Abschaltzeit“ nutzen.

Der Startzeitpunkt selbst kann nicht eingestellt werden, sondern wird automatisch durch die Kombination aus „Garzeit“ und „Abschaltzeit“ vorgegeben.

1. Schalten Sie den Ofen ein und stellen Sie die Temperatur ein *(Siehe 'Bedienung des Dampfgarofens' on page 23)*.
2. Berühren Sie die „Timer“-Taste, um das Garzeit-Symbol [|→|] anzuzeigen. Stellen Sie nun die Stunden mithilfe der Tasten [+] oder [-] ein. Berühren Sie die Timer-Taste erneut und stellen Sie die Minuten mithilfe der Tasten [+] oder [-] ein.
3. Berühren Sie die „Timer“-Taste und wählen Sie die Abschaltzeit [→|]. Geben Sie mithilfe von [+] oder [-] die Zeit ein, zu der Kochvorgang enden soll. Berühren Sie die Timer-Taste erneut, um die Minuten mit den Tasten [+] oder [-] einzustellen.
4. Berühren Sie die Start/Pause-Taste. Das Display zeigt nun die Garzeit (**Abb.4.15**) und die Abschaltzeit an (**Abb.4.16**).
5. Ist die „Abschaltzeit“ erreicht, ertönt ein Signalton und der Ofen schaltet sich ab. Auf dem Display wird „End“ angezeigt.

Tippen Sie auf die Temperatur-Taste während des Kochzyklus, um die aktuelle Ofentemperatur anzuzeigen.

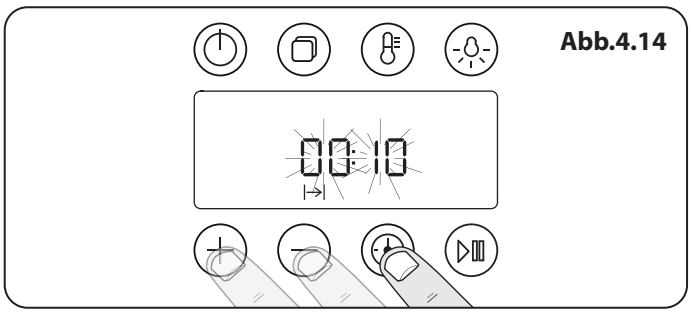


Abb.4.14

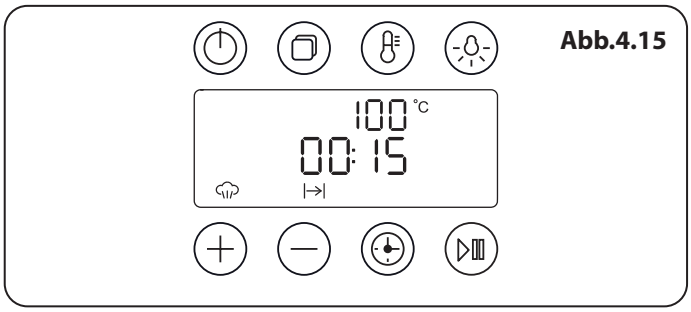


Abb.4.15

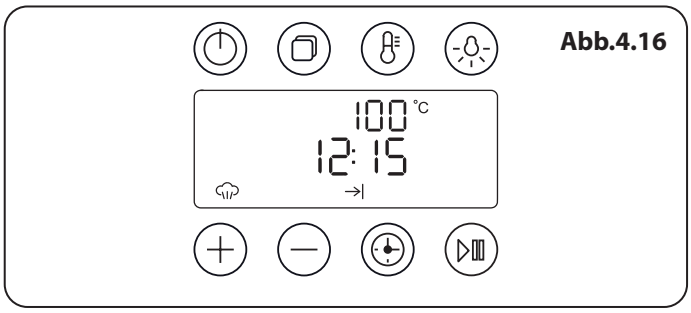
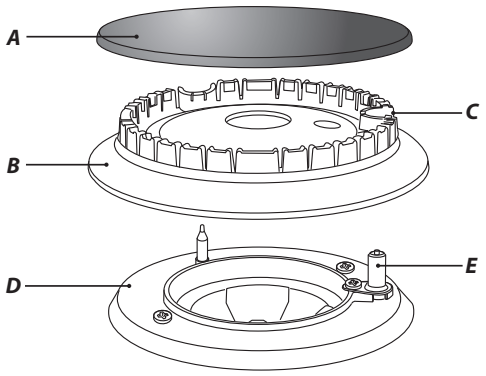


Abb.4.16

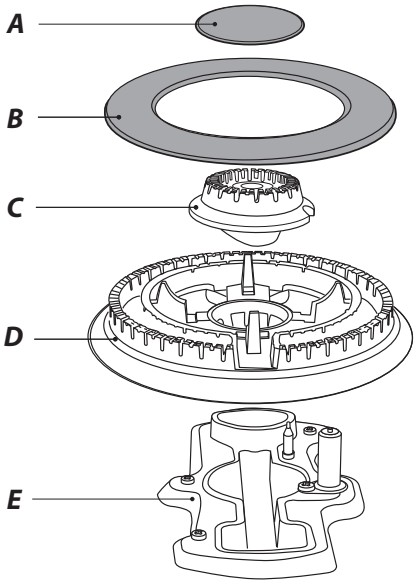
5. Reinigen Ihres Herdes

Abb.5.1



A – Kappe, B – Kopf, C – Kerbe, D – Sockel, E – Elektrode

Abb.5.2



A - Innere Brennerkappe, B - Äußere Brennerkappe, C - Innerer Brennerkopf, D - Äußerer Brennerkopf, E - Wok-Brennersockel

Abb.5.3

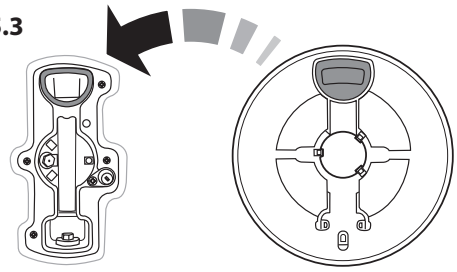
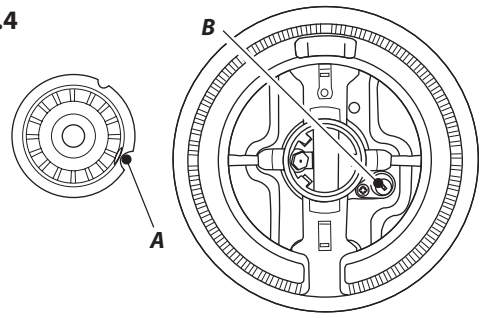


Abb.5.4



A – Elektroden-Kerbe, B – Zündelektrode

Grundlegende Informationen

Schalten Sie die Stromversorgung ab, bevor Sie eine gründliche Reinigung durchführen. Lassen Sie das Gerät abkühlen.

⚠ **Verwenden Sie niemals Lösungsmittel, Waschsoda, ätzende Reiniger, bioaktives Pulver, Bleichmittel, Chlorbleiche, grobes Scheuermittel oder Salz.**

⚠ **Verwenden Sie nicht verschiedene Reinigungsmittel in Kombination, da diese miteinander reagieren und Ihre Gesundheit gefährden könnten.**

Alle Teile des Herdes können mit warmer Seifenlauge gereinigt werden. **Achten Sie jedoch darauf, dass kein überschüssiges Wasser in das Gerät gelangt..**

Vergessen Sie dicht, das Gerät wieder ans Stromnetz anzuschließen und die Uhr einzustellen, bevor der Herd erneut genutzt wird.

Kochfeldbrenner

Brennerköpfe und -kappen können für die Reinigung entfernt werden.

⚠ **Reinigen Sie die Brennerköpfe NICHT in der Spülmaschine.**

Achten Sie darauf, dass sie absolut trocken sind, bevor sie wiedereingesetzt werden.

Einzelringbrenner

Wenn Sie den Brennerkopf wieder aufsetzen, müssen Sie sicherstellen, dass die Einkerbung und die Elektrode bzw. die Aussparung im Sockel zueinander ausgerichtet sind. Überprüfen Sie, dass der Brennerkopf eben ist und dass die Kappe mittig auf dem Brennerkopf liegt (**Abb.5.1**).

Wok-Brenner

Der Wok-Brenner kann ebenso für die Reinigung zerlegt werden.

Beim Zusammenbau des Wok-Brenners (**Abb.5.2**)drehen Sie den großen Sockelring um, so dass Sie die „D“ -Form erkennen (**Abb.5.3**). Rotieren Sie den Kopf bis das „D“ mit dem des Brennersockels übereinstimmt. Drehen Sie den Brenner wieder um und setzen ihn auf den Brennersockel.

Um den kleinen inneren Brenner einzupassen, finden Sie die größere Elektrodenkerbe im Brennerrand. Richten Sie diese an der weißen Zündelektrode aus und setzen den inneren Brenner auf den großen Sockelring **(Abb.5.4)**.

Nun bringen Sie die beiden Brennerkappen an, so dass sie ordnungsgemäß sitzen.

Stellen Sie sicher, dass die Brenneröffnungen frei sind. Sind diese blockiert, entfernen Sie hartnäckige Partikel mit einem Stück Sicherungsdraht.

Der Wok-Ständer

Empfohlene Reinigungsmittel sind heiße Seifenlauge, ein feuchter Schwamm und etwas Seife, Glaskeramikreiniger oder ein Nylon-Topfreiniger.

Ceranfeld

Tägliche Pflege:

Stellen Sie zunächst sicher, dass die Restwärmeanzeige erloschen ist und die Kochflächen kalt sind.

Geben Sie eine kleine Menge Glaskeramik-Reinigungsmittel in die Mitte der zu reinigenden Fläche. Feuchten Sie ein sauberes Papiertuch an und verteilen Sie das Reinigungsmittel auf der Oberfläche. Reiben Sie abschließend die Oberfläche mit einem sauberen Papiertuch trocken.

Reinigung von Rückständen

Um die heiße Zone herum verschüttete und übergekochte Reste entfernen Sie mit einem sauberen Papiertuch, nachdem Sie das Gerät abgeschaltet haben. Reste (keine zuckerhaltigen Substanzen) auf dem Kochfeld sollten Sie erst entfernen, nachdem dieses vollständig abgekühlt ist. Befolgen Sie dazu die nachstehende Anleitung *„Entfernung von eingebrannten Rückständen“*.

Sollte versehentlich etwas auf der Oberfläche geschmolzen oder ein Lebensmittel mit einem hohen Zuckergehalt verschüttet worden sein (Eingemachtes, Tomatensauce, Fruchtsaft usw.), so entfernen Sie diese Reste SOFORT mit einem Glasschaber, solange das Kochfeld noch heiß ist.

ZUR BEACHTUNG: Verwenden Sie Ofenhandschuhe, um Ihre Hände vor Verbrennungen zu schützen.

Größere eingebrannte Verschmutzungen oder geschmolzene Rückstände schaben Sie von der Warmhaltezone in den kalten Bereich ab. Schalten Sie das Gerät anschließend auf „AUS“ und lassen es weiter abkühlen. Nach dem Abkühlen der Kochflächen und dem Erlöschen der Restwärmeanzeigen gehen Sie wie oben unter „Tägliche Pflege“ beschrieben vor.

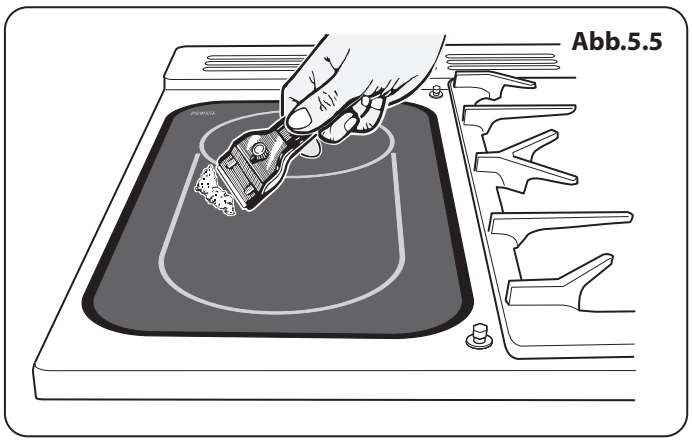
Entfernung von eingebrannten Rückständen

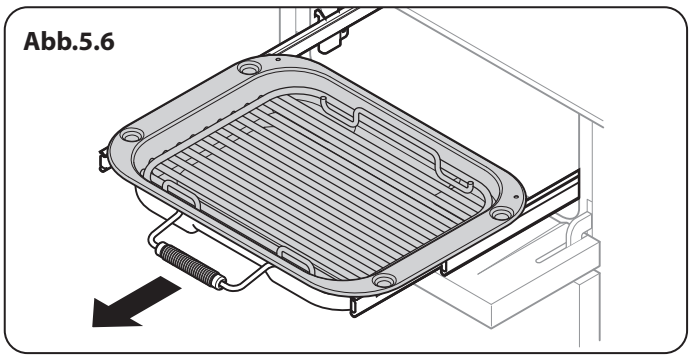
Stellen Sie sicher, dass die Restwärmeanzeigen erloschen sind und das Kochfeld erkaltet ist. Entfernen Sie die eingebrannte Verschmutzung mit einem Glasschaber. Halten Sie den Schaber in einem Winkel von etwa 30° zur Oberfläche, wenn Sie die eingebrannten Rückstände entfernen (**Abb.5.5**).

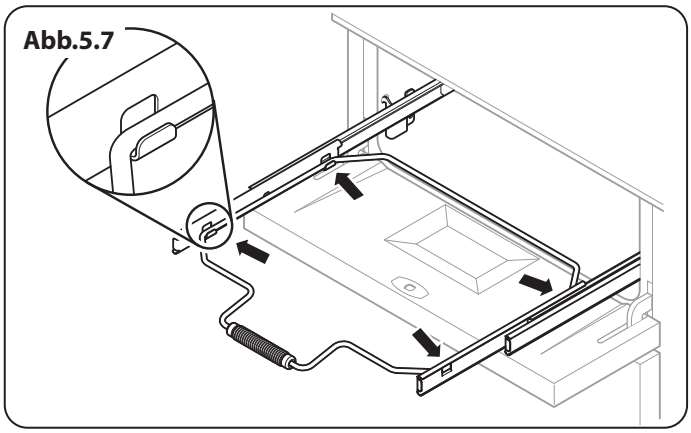
Nachdem Sie den Großteil mit dem Schaber entfernt haben, befolgen Sie die oben unter „Tägliche Pflege“ beschriebenen Schritte.

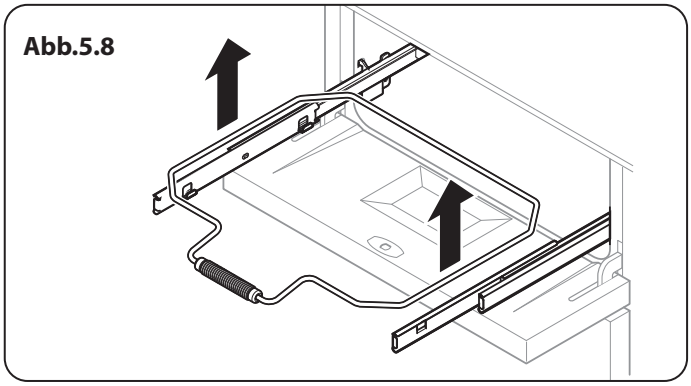
Entfernen von Metallrückständen

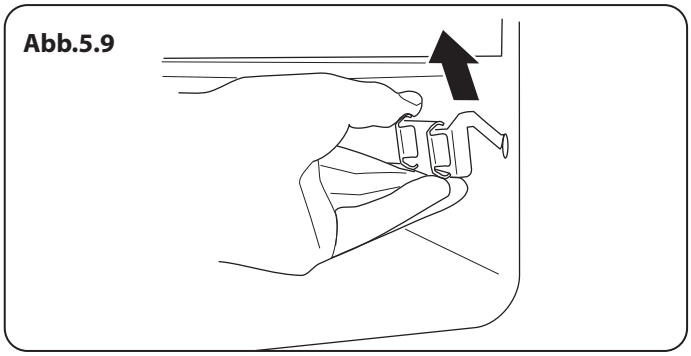
Beim Ziehen von Töpfen oder Pfannen (insbesondere aus Aluminium oder Kupfer) über die Oberfläche können Spuren auf der Glaskeramikfläche zurückbleiben. Diese häufig als Kratzer erscheinenden Markierungen können leicht entfernt werden (siehe „Reinigung von Rückständen“). Sind sie jedoch besonders hartnäckig, verwenden Sie ein Reinigungsmittel zusammen mit dem Glasschaber.











Die Grillplatte

Reinigen Sie die Grillplatte nach jedem Gebrauch. Lassen Sie sie vollständig abkühlen, bevor Sie sie abnehmen. Tauchen Sie die Grillplatte in heißes Seifenwasser. Verwenden Sie ein weiches Tuch oder eine Nylon-Spülbürste bei hartnäckigen Flecken.

Hinweis:: Wird die Grillplatte in einer Spülmaschine gereinigt, können Spülmaschinenflecken auf der Rückseite erscheinen. Dies ist normal und hat keine Auswirkung auf die Leistungsfähigkeit der Grillplatte.

Der Grill

Grillpfanne und Aufsatz sollten in heißer Seifenlauge gereinigt werden. Alternativ kann die Grillpfanne in der Spülmaschine gereinigt werden.

Nach dem Grillen von Fleisch oder Gerichten, die Schmutzreste hinterlassen, legen Sie die Teile unmittelbar nach Gebrauch für ein paar Minuten in heiße Seifenlauge. Hartnäckige Partikel können vom Aufsatz mit einer Nylonbürste entfernt werden.

⚠ **Bevor Sie Teile des Grills für die Reinigung entfernen, stellen Sie sicher, dass diese abgekühlt sind oder verwenden Sie Ofenhandschuhe.**

⚠ **Verwenden Sie KEINE Scheuermittel.**

Verwendung des Schiebegrills

Die Grillpfanne kann zur Reinigung leicht entfernt werden. Gehen Sie wie folgt vor: Entfernen Sie den Grillpfannen-Auflagerahmen, indem Sie die Grillpfanne nach vorne ziehen **(Abb.5.6)**.

Nehmen Sie die Grillpfanne vom Auflagerahmen ab.
Der Auflagerahmen wird durch 2 Klemmen an den Seitenschienen gehalten **(Abb.5.7)**.

Unterstützen Sie jeweils eine Seitenschiene mit einer Hand während Sie mit der anderen Hand den Rahmen anheben und aus den Seitenklemmen lösen **(Abb.5.8)**.

Schieben Sie die Seitenschienen zur Sicherheit wieder in den Grillraum.

Falls Sie die Seitenschienen entfernen müssen, um den Grillraum zu reinigen, können Sie diese an den Seiten des Grillraums aushängen **(Abb.5.9)** und die Seitenwände mit einem weichen Tuch und milden Reinigungsmittel säubern.

⚠ **Reinigen Sie die Seitenschienen NICHT im Geschirrspüler.**

Nach der Reinigung hängen Sie die Seitenschienen wieder im Grillraum ein. Um den Rahmen wieder anbringen, ziehen Sie die Seitenschienen nach vorn und unterstützten sie, während Sie den Rahmen nach unten in die Seitenschienen drücken.

Bedienfeld und Türen

Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Scheuermilch. Beste Ergebnisse erzielen Sie mit einem flüssigen Reiniger.

Dasselbe Reinigungsmittel kann auch für die Türen verwendet werden. Alternativ verwenden Sie ein weiches, in sauberer, heißer Seifenlauge ausgewrungenes Tuch. Die gleiche Methode können Sie zur Reinigung des Bedienfeldes und der Drehregler anwenden. Wischen Sie mit einem trockenen, weichen Tuch nach.

Glasfront-Türverkleidung

Die Frontverkleidung der Ofentür kann abgenommen werden, um die Glasscheibe zu reinigen. Ziehen Sie den Herd nach vorn, um Zugang zu den Seiten zu erhalten (Siehe Abschnitt „Verschieben des Herdes“ unter „Installation“).

Öffnen Sie die Ofentür leicht und entfernen Sie die Befestigungsschrauben der Frontverkleidung von den Türseiten (zwei pro Seite) **(Abb.5.10)**.

Nehmen Sie die äußere Türverkleidung vorsichtig ab. Die Innenseite der Glasscheiben kann nun gereinigt werden. Achten Sie jedoch darauf, die Türisolierung nicht zu beschädigen oder zu befeuchten.

Hinweis:
Bei Dreifachverglasung sind die inneren beiden Scheiben verbunden und sollten nicht voneinander getrennt werden. Setzen Sie nach der Reinigung die äußere Türverkleidung wieder ein und befestigen diese mit den Sicherungsschrauben.

⚠ **Verwenden Sie KEINE aggressiven Reinigungsmittel oder scharfe Metallschaber für die Reinigung der Türscheibe, da diese die Oberfläche zerkratzen und zum schließlich zum Zerbersten der Scheibe führen können.**

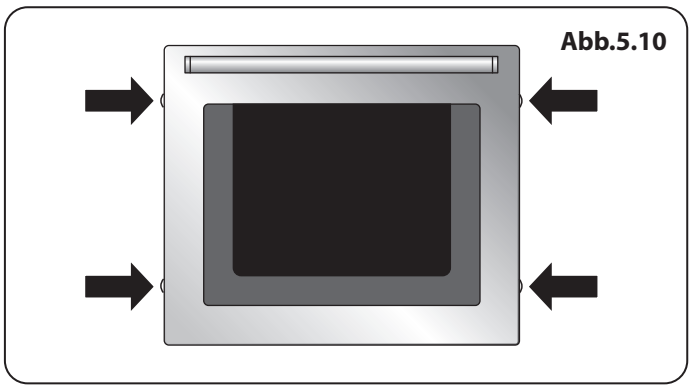


Abb.5.10

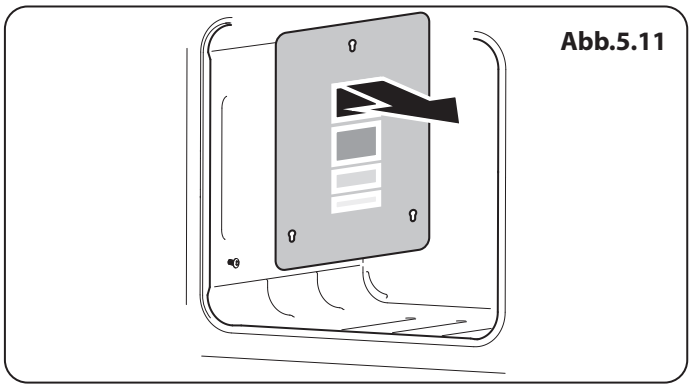


Abb.5.11

Multifunktionsofen

„Cook & Clean“-Wände

Die Öfen verfügen über „Cook & Clean“ Seitenwände, die mit einer speziellen Emaille beschichtet wurden und sich teilweise selbst reinigen. Dies verhindert zwar nicht alle Flecken auf der Auskleidung, hilft aber die später erforderliche Reinigung zu reduzieren.

Diese Wände haben einen besseren Wirkungsgrad bei Temperaturen über 200 °C. Falls Sie überwiegend Speisen unterhalb dieser Temperatur zubereiten, sollten Sie gelegentlich die Wände entfernen und mit einem fusselfreien Tuch und heißer Seifenlauge abwischen. Danach sollten die Teile nach dem Trocknen wieder angebracht und der Ofen etwa eine Stunde auf 200 °C erhitzt werden. Dies stellt die Funktionalität der Wände sicher.

Entfernen der Verkleidungen für die Emaille-Innenreinigung

Ein Teil der Auskleidung kann zum Reinigen entfernt werden.

Wenn Sie eine Innenreinigung des emaillierten Ofens

Abb.5.12

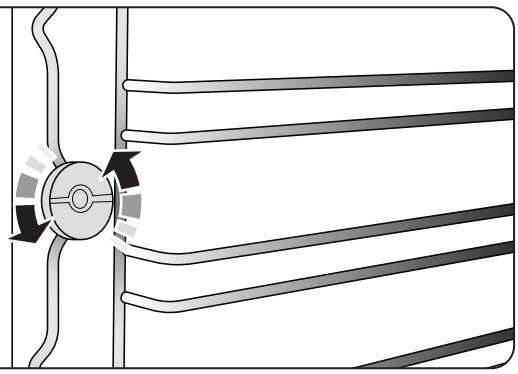
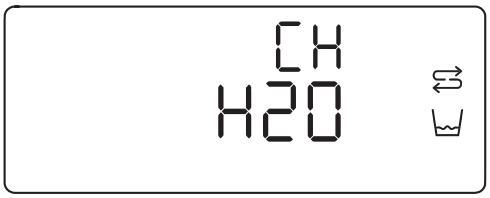


Abb.5.13

Abb.5.14



durchführen wollen, müssen Sie zunächst die Roste und danach die „Cook & Clean"-Verkleidung entfernen. Für den Ausbau der Seitenverkleidung heben Sie diese an und ziehen Sie nach vorn (**Abb.5.11**).

Sobald die Platten entfernt wurden, kann der emaillierte-Innenraum des Ofens gereinigt werden.

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

Der Zusammenbau erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

Dampfgarofen

⚠ **Vor der Reinigung Ihres Ofens oder der Durchführung einer Wartung ist die Stromversorgung zu unterbrechen. Um die Lebensdauer Ihres Dampfgarofens zu verlängern, beachten Sie bitte die folgenden Punkte:**

Emaillierte Teile und rostfreie Stahlkomponenten sollten ohne Verwendung von Scheuerpulver oder ätzenden Stoffen, die Oberfläche zerkratzen bzw. verfärben oder den Ofen beschädigen könnten, mit lauwarmem Wasser gesäubert werden. Nach der Reinigung empfiehlt es sich, die entsprechenden Stellen gut abzuspülen und zu trocknen.

Das Innere des Ofens sollte vorzugsweise unmittelbar nach dem Gebrauch (und solange noch warm) mit heißem Wasser und Seife gereinigt werden. Nach der Reinigung empfiehlt es sich, die entsprechenden Stellen gut abzuspülen und zu trocknen.

Um die Schienenleiter zu entfernen, lösen Sie die Befestigungsschrauben (**Abb.5.12**).

Verwenden Sie keine Scheuermittel (z. B. Scheuerpulver usw.) oder Geschirrscheuerschwämme oder Säuren (z. B. Kalkentferner usw.), die Emaille beschädigen könnten. Falls Fettablagerungen und Schmutz besonders hartnäckig sind, verwenden Sie ein speziell für Backofenreinigung geeignetes Produkt und beachten Sie die Anweisungen auf der Packung.

Verwenden Sie keinen Dampfreiniger für die Reinigung des Ofeninnenraums.

Verwenden Sie einen Entkalker wie beispielsweise zum Entkalken einer Kaffeemaschine. Verwenden Sie keinen Schaumreiniger.

Verwenden Sie keine sandhaltigen Reiniger (wie z. B. Wash-Mat) oder Stahldrahtknäuel usw., die Oberfläche beschädigen könnten.

⚠ **Wichtig: Bitte den Wassertank nicht in der Spülmaschine reinigen.**

Entkalkung (manuell)

Hinweis: Der Entkalkungsvorgang kann nach dem Beginn nicht unterbrochen werden und dauert ca. 30 Minuten.

Berühren und halten Sie die Standby-Taste, die das Display einschaltet und verwenden Sie die Tasten [+] oder [-], um die Entkalkungsfunktion auszuwählen [⇄].

Berühren Sie die Start/Pause-Taste, um den Entkalkungsvorgang zu starten.

Füllen Sie den Wassertank mit 0,5 Liter Entkalkerlösung (**Abb.5.13**). Sobald der Wassertank gewechselt ist, beginnt der Zyklus

Der Zyklus dauert 30 Minuten und nach dessen Ende werden Sie aufgefordert, das Wasser (**Abb.5.14**) zweimal zu ersetzen, während es durch den Boiler gepumpt wird, um die Entkalkerlösung zu entfernen.

Nach Fertigstellung ertönt ein Piepton und das Display zeigt [End].

Entkalkung (automatisch)

Nach 48 Stunden Verwendung mahnt der Dampfgarofen eine Entkalkung des Boilers an. Folgen Sie den obenstehenden Anweisungen unter „Entkalkung (manuell)“.

Reinigungstabelle

Die aufgeführten Reinigungsmittel **(Tabelle 5.1)** sind in Supermärkten oder im Elektrofachhandel erhältlich (wie angegeben).

Für emaillierte Oberflächen verwenden Sie einen Reiniger, der für die Verwendung auf Glasemaille geeignet und freigegeben ist.

Eine regelmäßige Reinigung wird empfohlen. Zur leichteren Reinigung nehmen Sie verschüttete Speisen sofort auf.

Herdplatte		
Komponente	**Oberfläche**	**Empfohlene Reinigungsmethode**
Kochfeld (einschl. Brennerköpfe und Kappen)	Emaille, Edelstahl, Aluminium	Heiße Seifenlauge, weiches Tuch. Hartnäckige Flecken vorsichtig mit einem Nylon-Topfreiniger entfernen.
Glaskeramik-/Induktionskochfeld	Gehärtetes Glas	Heiße Seifenlauge, Glaskeramikreiniger/Nylon-Topfreiniger, falls erforderlich.
Grillplatte (nur bestimmte Modelle)	Antihaftbeschichtung	Abkühlen lassen. In heißer Seifenlauge reinigen. Keine scheuernden Reinigungsmittel/Topfkratzer verwenden Spülmaschine.
Warmhaltezone (nur bestimmte Modelle)	Gehärtetes Glas	Heiße Seifenlauge, Glaskeramikreiniger/Nylon-Topfreiniger, falls erforderlich.
Andere Komponenten		
Komponente	**Oberfläche**	**Empfohlene Reinigungsmethode**
Tür, Türrahmen und Schublade (Außenseite)	Emaille oder Lack	Heiße Seifenlauge, weiches Tuch. Hartnäckige Flecken vorsichtig mit einem flüssigen Reiniger entfernen.
	Edelstahl	E-Cloth (Elektrofachhandel) oder Mikrofaser-Allzwecktuch (Supermarkt).
Geräteseiten und -sockel	Lackierte Oberfläche	Heiße Seifenlauge, weiches Tuch.
Spritzschutz/hinterer Grillbereich	Emaille oder Edelstahl	Heiße Seifenlauge, weiches Tuch. Scheuermilch, mit Sorgfalt, falls erforderlich.
Bedienfeld	Lack, Emaille oder Edelstahl	Warme Seifenlauge. Keine scheuernden Reinigungsmittel auf Schriftzügen verwenden.
Drehregler/Griffe und Umrandungen	Kunststoff/Chrom, Kupfer oder lackiertes Messing	Warme Seifenlauge, weiches Tuch.
	Messing	Messingpolitur.
Ofentürglas/Glasabdeckung (nur bestimmte Modelle)	Gehärtetes Glas	Heiße Seifenlauge, Glaskeramikreiniger/Nylon-Topfreiniger, falls erforderlich.
Ofen und Grill		
Komponente	**Oberfläche**	**Empfohlene Reinigungsmethode**
Seitenteil, Boden und Ofendecke (NICHT „Cook & Clean“-Seitenverkleidung - siehe unten)	Emaille	Alle für Emaille geeigneten Ofenreinigermarken VORSICHT bei korrosiven und ätzenden Ofenreinigern. Beachten Sie die Herstellerangaben. Unbedingt Kontakt mit den Ofenelementen vermeiden.
„Cook & Clean“-Seitenwände (nur bestimmte Modelle)	Spezielle Emaille mit Selbstreinigungsfunktion	Diese Oberfläche reinigt sich selbst bei 200 °C und höher. Die Platten können entfernt und mit heißer Seifenlauge und einer Nylonbürste gereinigt werden.
Ofenroste, Komforteinschub, Grillaufsatz, Komfortgrill-Einschub (nur bestimmte Modelle)	Chrom	Alle für Chrom geeigneten Innenraumreiniger. Seifenpad. Spülmaschine.
Grillpfanne/Fleischbräter (nur bestimmte Modelle)	Emaille	Warme Seifenlauge. Seifenpad. Spülmaschine.

Tabelle 5.1

6. Fehlerbehebung

Zündvorgang von Herdplatte/Kochfeld oder Kochfeldbrenner defekt

Ist der Strom eingeschaltet? Ist die Uhr beleuchtet?

Falls nicht, könnte es an der Stromversorgung liegen.

Sind die Zündfunken- (Zündelektrode) bzw. Brennerschlitze durch Schmutz verstopft?

Liegen die Brennerumrandungen und Kappen richtig auf? Siehe Abschnitt „Reinigung".

Herdplatten-/Kochfeldbrenner lassen sich nicht anzünden

Stellen Sie sicher, dass die Brennerteile nach der Reinigung wieder richtig zusammengesetzt wurden.

Stellen Sie sicher, dass die Versorgung mit Gas gewährleistet ist. Prüfen Sie beispielsweise, ob andere mit Gas betriebene Geräte im Haushalt ordnungsgemäß funktionieren.

Erzeugt der Brenner Funken, wenn Sie die Taste drücken?

Falls nicht: Überprüfen Sie, ob das Gerät eingeschaltet ist (d. h., ob das Uhrzeit-Display leuchtet).

Aus dem Ofen kommt Dampf

Wenn Lebensmittel mit einem hohen Wasseranteil (z. B. Backofen-Pommes frites) zubereitet werden, kann etwas Dampf im hinteren Grillbereich sichtbar werden.

Beachten Sie, dass es zu einem kurzzeitigen, stärkeren Austritt von Dampf kommen kann, wenn die Tür geöffnet wird. Halten Sie etwas Abstand bis sich der Dampf verflüchtigt hat.

Welche Reinigungsmittel sind für den Herd zu empfehlen?

Siehe Abschnitt „Reinigung" bezüglich empfohlener Reinigungsmittel.

⚠ **Verwenden Sie niemals ätzende oder scheuernde Reinigungsmittel, da diese die Oberfläche beschädigen können.**

Ein Ofenlüfter macht laute Geräusche

Die Geräuschentwicklung des Ofenlüfters nimmt zu, wenn der Ofen aufheizt - dies ist völlig normal.

Für den Fall, dass ein Installationsproblem auftritt und der ursprüngliche Monteur nicht abkömmlich ist: Wer trägt dann die Kosten?

Sie tragen die Kosten. Dienstleistungsunternehmen stellen ihren Einsatz in Rechnung, wenn sie Nachbesserungen an fremdmontierten Installationen vornehmen müssen, Es liegt daher in Ihrem eigenen Interesse, die ursprüngliche Installationsfirma erneut zu rufen.

Stromausfall

Im Falle eines Ausfalls der Stromversorgung, müssen Sie die Uhr neu einstellen, um den Timer-Betrieb des Ofens aufrechtzuerhalten.

Das Essen kocht zu langsam, zu schnell oder brennt an

Die Garzeiten können von denen Ihres alten Herdes abweichen.

Achten Sie darauf, die empfohlenen Temperaturen und Rostschienen zu verwenden (s. Anleitung zur Zubereitung von Speisen im Ofen) Die Einstellungen und Garzeiten dienen jedoch nur als Orientierungshilfe.

Individuelle Vorlieben machen es ggf. erforderlich, die Temperatur zu verändern, um das gewünschte Ergebnis zu erzielen.

Der Ofen brät nicht gleichmäßig

VERWENDEN SIE kein größeres Backblech als im Abschnitt „Allgemeine Ofen-Tipps" angegeben.

Beim Garen größerer Stücke, sollten Sie diese während der Zubereitung ggf. wenden.

Werden zwei Roste verwendet, stellen Sie sicher, dass genügend Raum für die Zirkulation von Hitze gelassen wurde. Wenn Sie ein Backblech in den Ofen schieben, sollte dies mittig auf dem Rost stehen.

Stellen Sie sicher, dass die Türdichtung nicht beschädigt ist und die Türverriegelung so eingestellt ist, dass die Tür fest gegen die Dichtung drückt.

Eine auf dem Rost stehende Schale mit Wasser sollte überall die gleiche Tiefe aufweisen. (Ist beispielsweise die Tiefe nach hinten größer, sollte der Herd hinten angehoben oder vorn abgesenkt werden. Ist der Herd nicht waagerecht, lassen Sie ihn von Ihrem Lieferanten eben ausrichten.

Der Ofen kommt nicht auf Temperatur

Ist der Strom eingeschaltet? Ist die Uhr beleuchtet? Falls nicht, könnte es an der Stromversorgung liegen.

Ist der Herd am Trennschalter eingeschaltet?

Wurde die Uhrzeit eingestellt?

Die Ofentemperatur nimmt mit dem Alter des Herdes zu.

Wenn Sie die Temperatur mit dem Drehregler verringern und dies keine Wirkung zeigt oder nur für kurze Zeit funktioniert, benötigen Sie eventuell ein neues Thermostat. Der Tausch sollte von einer qualifizierten Fachkraft ausgeführt werden.

Der Instrumentenbereich wird heiß, wenn ich den Backofen oder Grill benutze

Der Herd wird durch einen Lüfter gekühlt. Wird der Instrumentenbereich bei der Nutzung des Herdes übermäßig heiß, ist ggf. der Lüfter ausgefallen. In diesem Fall wenden Sie sich bitte an Ihren Installateur, eine qualifizierte Fachkraft oder einen Kundendienst für die Reparatur.

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

Ja, dies wird durch die Hitze verursacht, die aus dem Ofen oder dem Grill aufsteigt und sie aufheizt. **HALTEN SIE** die Ofentür geschlossen.

Achten Sie darauf, dass die Grillpfanne für das Grillen vollständig nach hinten geschoben wird.

Grillen Sie stets bei geöffnetem Grillfach.

Die Lampe im Multifunktionsofen funktioniert nicht

Die Glühbirne ist vermutlich durchgebrannt. Eine Ersatzlampe erhalten Sie in jedem Elektrofachgeschäft. (Lampen sind von der Garantie ausgenommen) Fragen Sie nach einer **40W - 230 V-** Halogenleuchte (G9) (**Abb.6.1**).

Schalten Sie die Stromversorgung vor dem Entfernen der defekten Lampe aus und stellen Sie sicher, dass sich der Ofen und die Lampe abgekühlt haben. Öffnen Sie die Ofentür und entfernen Sie die Ofenroste.

Entfernen Sie die Lampenabdeckung, indem Sie sie eine Viertelumdrehung gegen den Uhrzeigersinn drehen. Sie kann ggf. etwas schwergängig sein (**Abb.6.2**).

Entfernen Sie die vorhandene Lampe. Vermeiden Sie es, das Glas der Ersatzlampe mit den Fingern zu berühren, da Fett an Ihren Händen die Lebensdauer verkürzen könnte. Drücken Sie die Ersatzlampe in die Fassung, bis es klickt.

Bringen Sie die Abdeckung wieder an, indem Sie sie eine Viertelumdrehung im Uhrzeigersinn drehen. Schalten Sie den Schutzschalter ein und prüfen Sie, ob die Glühlampe nun leuchtet.

Die linke Ofentür ist nicht richtig ausgerichtet

Das untere Scharnier der linken Ofentür kann eingestellt werden, um den Winkel anzupassen. **(Abb.6.3)**.

Lösen Sie die Befestigungsschrauben des unteren Scharniers und verwenden Sie die Einkerbung und einen flachen Schraubenzieher, um die Stellung des Scharniers anzupassen **(Abb.6.4)**.

Ziehen Sie die Schrauben am Scharnier wieder fest.

Die Lampe im Dampfgarofen funktioniert nicht

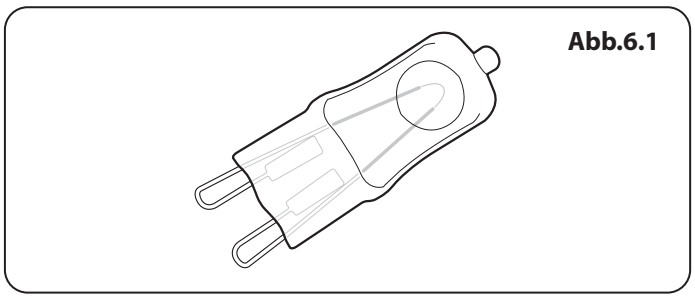
Die Glühbirne ist vermutlich durchgebrannt. Eine Ersatzlampe erhalten Sie in jedem Elektrofachgeschäft. (Lampen sind von der Garantie ausgenommen)Fragen Sie nach einer **25 W - 230 V-** Halogenleuchte. (G9) (**Abb.6.1**).

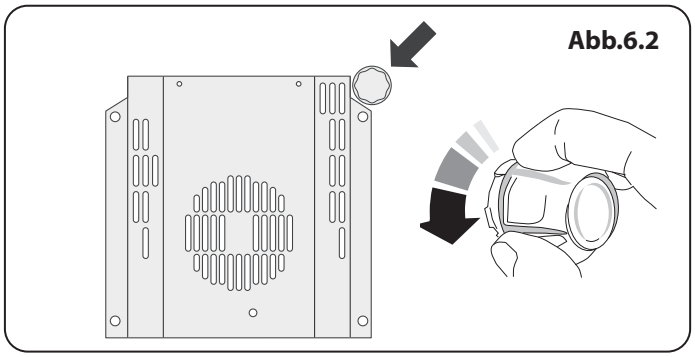
ACHTUNG: Schalten Sie die Stromversorgung vor dem Entfernen der defekten Lampe aus und stellen Sie sicher, dass sich der Ofen und die Lampe abgekühlt haben. Öffnen Sie die Ofentür und entfernen Sie die Ofenroste.

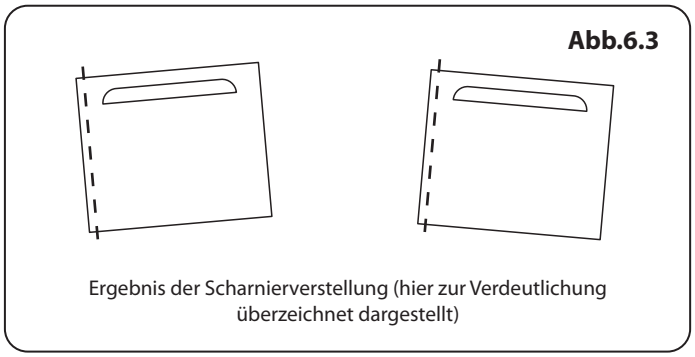
Entfernen Sie die Lampenabdeckung, indem Sie diese gegen den Uhrzeigersinn herausdrehen. Sie kann ggf. etwas schwergängig sein (**Abb.6.5**).

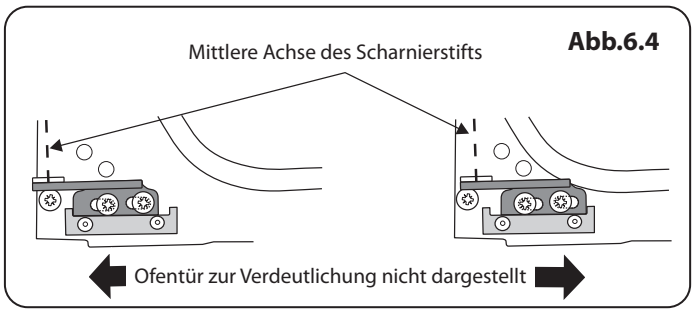
Entfernen Sie die vorhandene Lampe. Vermeiden Sie es, das Glas der Ersatzlampe mit den Fingern zu berühren, da Fett an Ihren Händen die Lebensdauer verkürzen könnte. Drücken Sie die Ersatzlampe in die Fassung, bis es klickt.

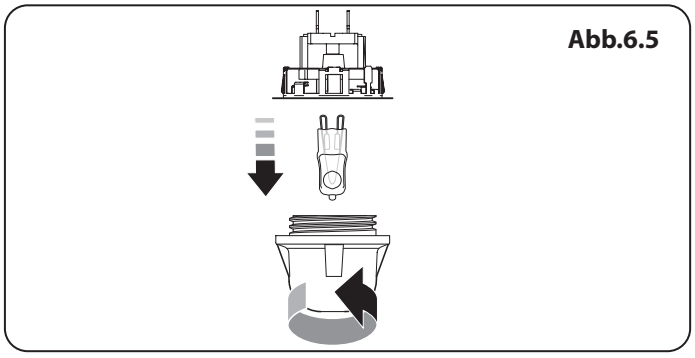
Bringen Sie die Lampenabdeckung wieder an, indem Sie diese im Uhrzeigersinn eindrehen. Schalten Sie den Schutzschalter ein und prüfen Sie, ob die Glühlampe nun leuchtet.











Fehlercodes

Multifunktionsofen		
Fehlercode	**Fehlerbeschreibung**	**Kommentar**
HE 1	NTC-Kurzschluss/Unterbrechung Ofensensor	
HE 2	Kurzschluss Kerntemperaturfühler	Nicht zutreffend
HE 3	Kommunikationsproblem zwischen UI und Spannungsversorgungsplatine	

Dampfgarofen		
Fehlercode	**Fehlerbeschreibung**	**Kommentar**
HE 1	NTC-Kurzschluss/Unterbrechung Ofensensor	
HE 2	Kurzschluss/Drahtbruch Wasserboiler-Sensor	
HE 3	Schaltung unterbrochen (Hi-oder Low-Sensor) Füllstandssensor	
HE 4	Nach Drücken der Taste 8: Kurzschluss Türschalter	
HE 5	Wassertank leer	
HE 6	Ausfall Türschalter (Kurzschluss)	

7. Installation

Lieber Installateur

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

Name des Installateurs
Firma des Installateurs
Telefonnummer des Installateurs
Geräteserienummer

Sicherheitsanforderungen und Vorschriften

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

- Wenn das Gerät in der Schweiz installiert werden, sollten die folgenden Vorschriften und Richtlinien zu beachten:
- SVGW - Gas Prinzipien G1: Gas-Installation.
- EKAS - Form. 1942: Flüssiges Gas-Richtlinie, Teil 2.
- kantonalen Instanzen Vorschriften (zB Brandschutzaufsichtsbehörden).

⚠ **Dieser Herd ist ein Gerät der Klasse 2, Unterklasse 1.**

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

⚠ **Bei der Installation dieses Geräts sind die geltenden Vorschriften zu beachten. Der Aufstellort muss gut belüftet sein.**

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

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

⚠ **Dieses Gerät kann für den Einsatz auf einem anderen Gas umgewandelt werden.**

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.

Aufstellung des Herdes

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

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

Hinweis: Ein Gerät für flüssiges Propangas darf nicht in einem Zimmer oder internen Raum unter Erdgeschossebene wie z. B. in einem Keller installiert werden.

Umstellung

Ein Umstellsatz für andere Gasarten ist im Lieferumfang des Herds enthalten.

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

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

INSTALLATION

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

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

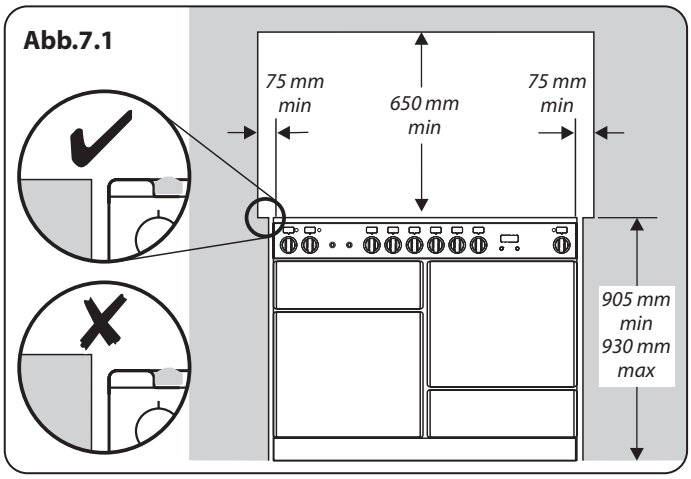
- Stützwinkel: Wird der Herd durch einen Schlauch mit Gas versorgt, MUSS ein Stützwinkel oder eine Stabilitätskette angebracht werden. **Diese sind nicht im Lieferumfang des Herds enthalten**, sind aber in jedem Baumarkt erhältlich.
- Gasdruckprüfgerät / manometer.
- Gasschlauch: Muss einschlägigen Normen entsprechen.
- Vielfachmessgerät: Für elektrische Prüfungen.

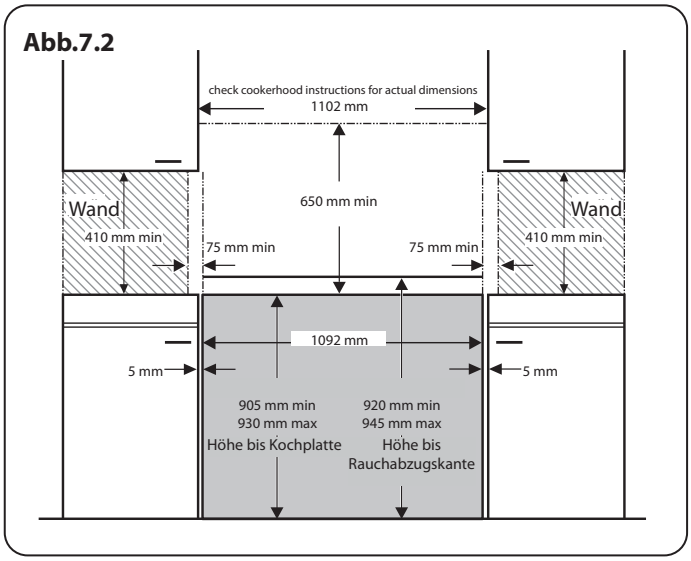
Sie benötigen ebenfalls die folgenden Werkzeuge:

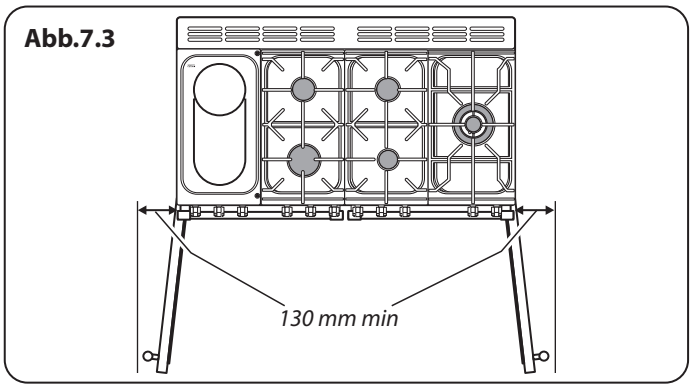
1. Elektrobohrer
2. Mauerbohrer (nur benötigt, wenn der Herd auf einem Stein- oder Betonfußboden aufgestellt wird)
3. Dübel (nur benötigt, wenn der Herd auf einem Stein- oder Betonfußboden aufgestellt wird)
4. Stahlbandmaß
5. Kreuzschlitzschraubendreher
6. Flachschraubendreher
7. Wasserwaage
8. Bleistift
9. Verstellbarer Schraubenschlüssel
10. Schrauben zur Befestigung des Stützwinkels
11. 13 mm-Schraubenschlüssel

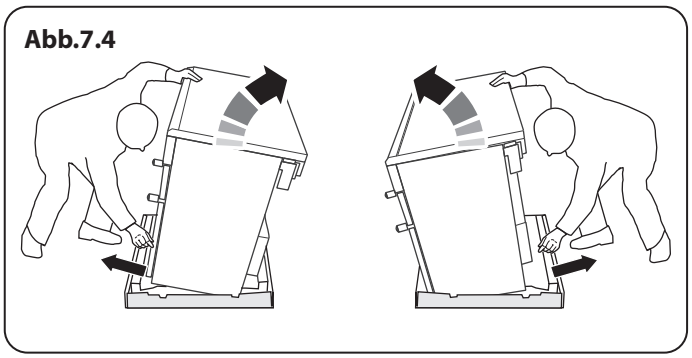
Überprüfung der Teile:

3 Pfannenträger	Wok-Gestell
Griddleplatte	Grillpfanne und Halter
Flachroste	Sockel
Stabilität Lage Klammer	









Aufstellen des Herdes

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

Der Herd sollte nicht auf einen Sockel gestellt werden.

Abb.7.1 und **Abb.7.2** In einer Nische installierter Herd: Der Herd muss **über** der Kochfeldebene und bis zu einer Höhe von 410 mm einen seitlichen Abstand von 75 mm haben. Dies kann auf 25 mm verringert werden, wenn die Fläche der Seitenwand feuerfest ist.

*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.

Den Herd nicht einklemmen. Es muss möglich sein, den Herd zur Reinigung und Wartung hereinzuschieben und herauszuziehen.

Ein Abstand von 130 mm ist erforderlich, wenn der Herd nahe einer Ecke der Küche steht, damit sich die Backofentüren öffnen lassen (**Abb.7.3**). Die tatsächliche Öffnungsweite der Türen ist etwas geringer, doch dies schützt Ihre Hand beim Öffnen der Tür.

Versetzen des Herdes

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

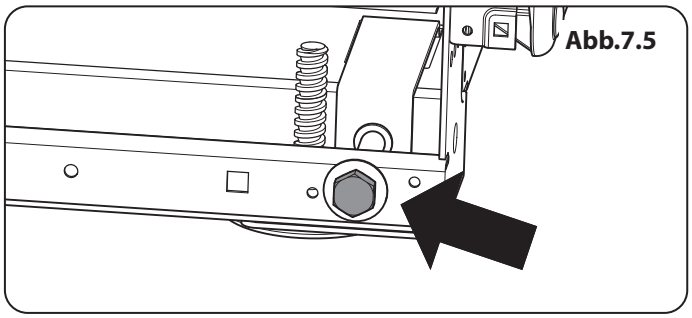
⚠ **Der Herd ist sehr schwer, also seien Sie sehr vorsichtig.**

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

Entfernen Sie die Polystyrol- Verpackung. Kippen Sie den Herd von der Rückseite nach vorne und entfernen Sie die vordere Hälfte der Polystyrol- Verpackung (**Abb.7.4**). Wiederholen Sie dies an der Rückseite und entfernen Sie die hintere Hälfte des Verpackungsbodens.

Absenken der Zwei Hinteren Rollen

Um die Höhe an der Rückseite des Ofens einzustellen, führen Sie zuerst einen 13 mm Schraubenschlüssel oder Steckschlüssel in die hexagonale Verstellmutter ein (**Abb.7.5**). Drehen Sie die Mutter- im Uhrzeigersinn zum Heben und gegen den Uhrzeigersinn zum Senken. 10 vollständige (360°) Drehungen ausführen. Senken Sie unbedingt BEIDE HINTEREN ROLLEN AB.

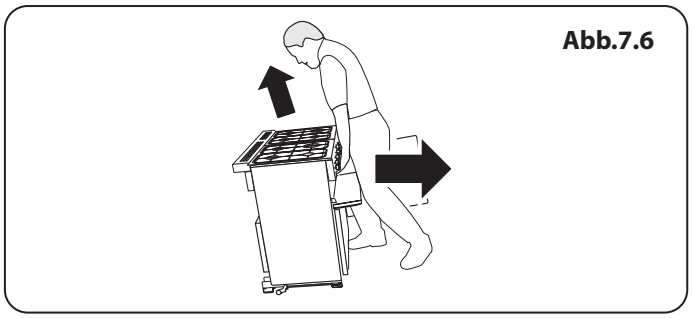


Das Versetzen Abschließen

Klappen Sie den hinteren Rand des (Karton) Verpackungsbodens auf. Die Grilltür und die rechte Ofentür öffnen, sodass sich die Unterseite der Bedienblende gut greifen lässt, während Sie den Herd bewegen (**Abb.7.6**).

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

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



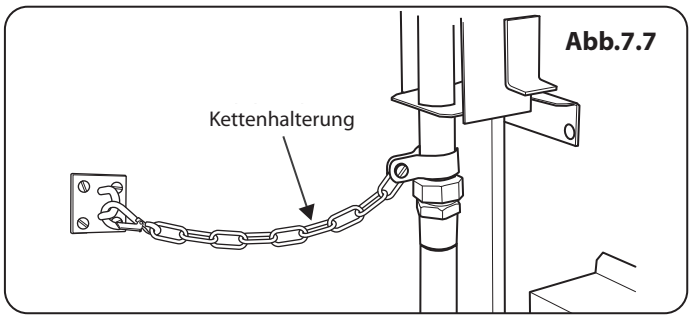
⚠ **Benutzen Sie nicht die Türgriffe oder Regler zum Schieben des Herdes.**

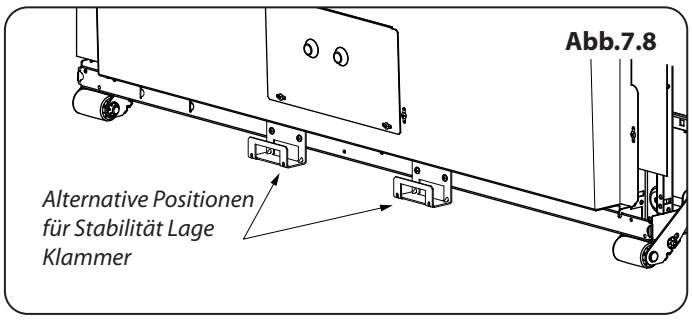
Montage von Konsolen- bzw. Kettenhalterung

Sofern nicht anders angegeben, muss ein Herd mit flexiblem Gasanschluss mit einer geeigneten Befestigungsvorrichtung gesichert werden. Geeignete Befestigungsvorrichtungen sehen Sie auf Abbildgn **Abb.7.7**, **Abb.7.8**, **Abb.7.9** und **Abb.7.10**.

Falls Sie eine Kettenhalterung (**Abb.7.7**) verwenden, sollte die Kette möglichst kurz sein und sicher an der Rückseite des Herdes befestigt werden.

Wenn Sie eine Stabilität Konsole verwenden; Fixieren Sie die Halterung Ortungseinrichtung an der Rückseite des Herdes (**Abb.7.8**). Dann stellen Sie die Halterung durch den Schlitz des Gerätes eingreifen (**Abb.7.9** und **Abb.7.10**).



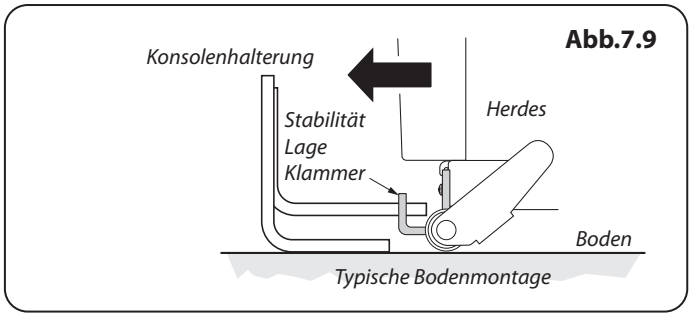


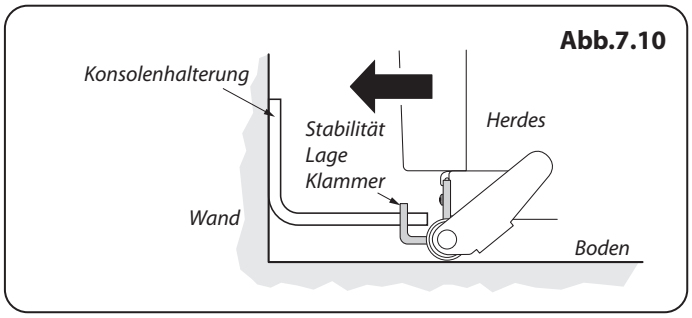
Ausrichten des Herdes nach dem Anschluss

Wenn Sie den Herd nach dem Anschluss bewegen müssen, trennen Sie die Stromversorgung und stellen Sie sicher, dass sich der Gasschlauch nicht verfangen hat, indem Sie unter die Bedienblende greifen und das Vorderteil des Herdes (**Abb.7.6**), leicht anheben. Stellen Sie beim weiteren Vorgehen sicher, dass das Stromkabel und der Gasschlauch immer lang genug sind, um den Herd zu bewegen.

Wenn eine Stabilitätskette angebracht ist, diese lösen, während Sie den Herd vorsichtig herausziehen. Vergessen Sie nicht, sie nach dem Wiederanschieben des Herdes wieder anzubringen.

Beim Wiederanschieben des Herdes erneut dahinter kontrollieren, um sicherzustellen, dass Stromkabel und Gasschlauch sich nicht verfangen haben.





Umstellung auf Eine Andere Gasart

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

Höheneinstellung

Es wird empfohlen, eine Wasserwaage auf einem Einschubblech in einem der Backofen zu benutzen, um zu prüfen, ob er waagerecht steht. Den Herd in seine gewünschte Position stellen und dabei darauf achten, ihn nicht in der Lücke zwischen Kücheneinheiten zu verdrehen, da dies den Herd oder die Einheiten beschädigen könnte.

Die Rollen können eingestellt werden, um den Herd waagerecht zu stellen. Um die Höhe der Rückseite des Herdes einzustellen, 13 mm- Schraubenschlüssel benutzen, um die Stellmuttern an den vorderen Ecken des Herdes zu drehen. Drehen Sie zum Einstellen der Vorderfüße die Unterteile, um sie zu heben oder zu senken.

Gasanschluss

Dieser muss einschlägigen Normen entsprechen.

Der flexible Schlauch (im Lieferumfang des Herdes nicht enthalten) muss mit den entsprechenden Normen übereinstimmen. Schläuche sind in den meisten Baumärkten erhältlich.

Die Gasversorgung muss mit einem nach unten gerichteten Anschluss abgeschlossen werden (**Abb.7.11**).

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

Die hinteren Abdeckkästen beschränken die Position des Versorgungsanschlusses.

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

Ein 900 mm langer Schlauch kann zwar verwendet werden, ein 1100 mm langer Schlauch lässt jedoch etwas mehr Flexibilität bei der Positionierung des Hahnes und macht Umsetzen des Herdes einfacher.

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

Idealerweise sollte sich der Hausversorgungsanschluss im schraffierten Bereich in der Abbildung befinden („A“ in der Abbildung) (**Abb.7.12**).

Schrauben Sie den Gewindeteil des Schlauches in den Gaseinlass.

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

Abb.7.11

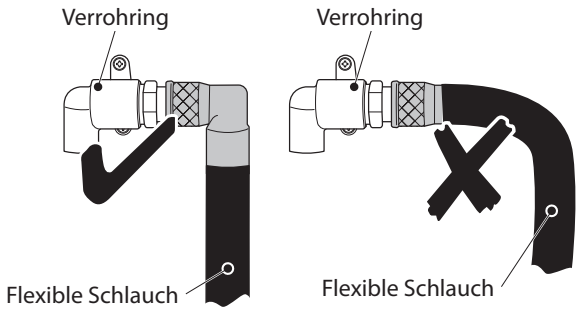
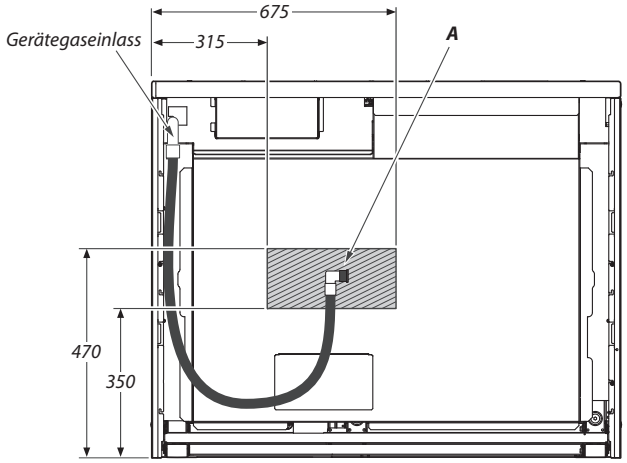


Abb.7.12



Alle Maßangaben in Millimeter

Druckprüfung

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

Den Brennerkopf abheben. Das Manometer an der Düse anbringen. Einen der anderen Kochplattenbrenner einschalten und entzünden. Den Regler für den Brenner einschalten. Dabei muss das Manometer befestigt sein, um Gas durchzulassen.

Testdrücke entnehmen Sie dem Gerätedatenschild.

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

Fehlerstrom-Schutzschalter (FI-Schalter)

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

WENDEN SIE SICH IM ZWEIFELSFALL AN EINEN QUALIFIZIERTEN ELEKTRIKER.

Abb.7.13

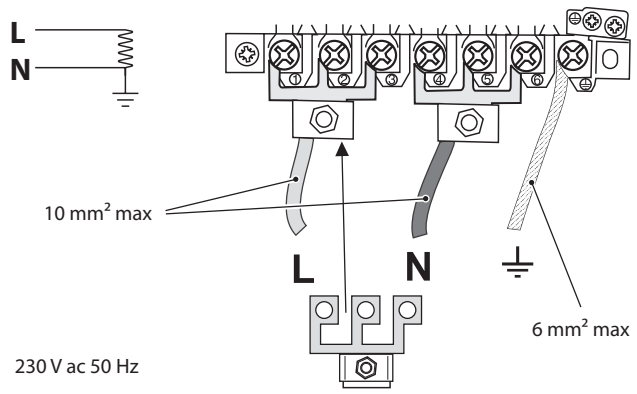


Abb.7.14

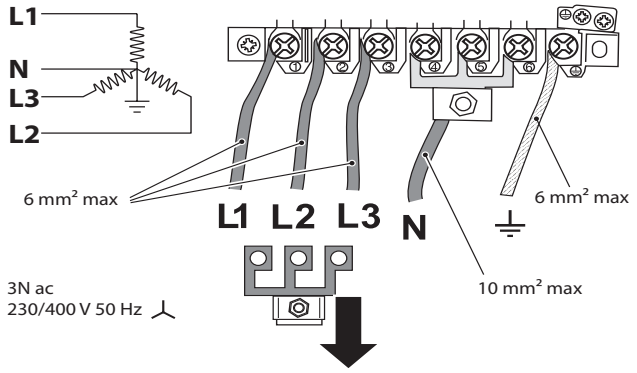
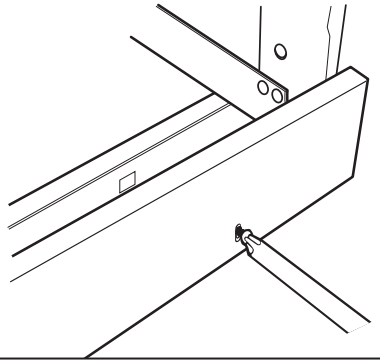


Abb.7.15



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.7.13** und **Abb.7.14**). Kontrollieren, ob die Verbindungen korrekt angebracht und die Klemmschrauben fest angezogen sind. Das Netzkabel über die Kabelschelle befestigen.

Endkontrolle

Kochfeldtest

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

Grillkontrolle

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

Backofenprüfung

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

Endmontage

Die Befestigungsschrauben anziehen

Die drei Schrauben für die Sockelhalterungen entlang der vorderen Unterkante des Herds entfernen. Den Sockel mit diesen Schrauben anbringen (andersfarbige Schrauben finden Sie im losen Zubehör) (**Abb.7.15**).

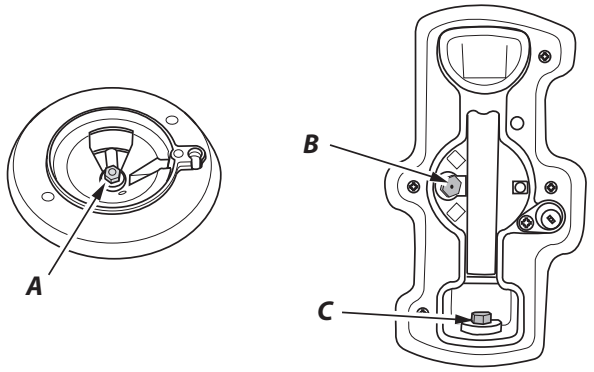
Kundendienst

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

Vielen Dank.

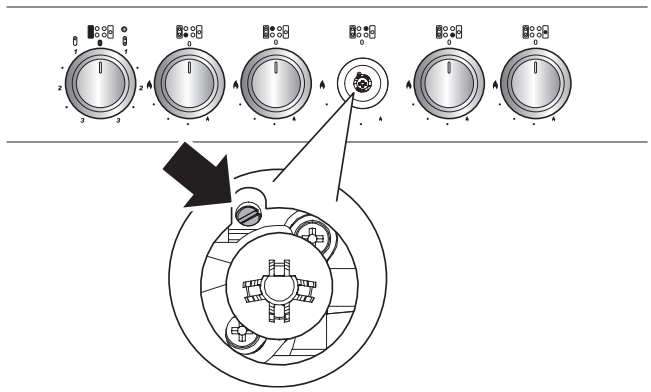
8. Umstellung auf eine andere Gasart

Abb.8.1



A - Düse, B - innere Einspritzdüse, C - Außere Einspritzdüse

Abb.8.2



Sehen Sie im Abschnitt Technische Daten auf der Rückseite der Anleitung nach, ob der Herd auf die Gasart, die Sie verwenden wollen, umgestellt werden kann.

Diese Umstellung muss von einer Fachkraft ausgeführt werden. Nach der Umstellung muss die Installation den einschlägigen Vorschriften sowie den Anforderungen lokaler Elektrizitätsversorgungsunternehmen entsprechen. Lesen Sie die Anleitung, bevor Sie dieses Gerät umstellen.

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

⚠ **Bei Reparatur oder Austausch gasführender Bauteile den Herd vor Beginn der Arbeiten vom Gas trennen und nach Abschluss prüfen, ob das Gerät gasdicht ist.**

⚠ **Keine erneuerten oder unbefugten Gasregler verwenden.**

⚠ **Vor Beginn der Wartung oder Reparatur von der Stromversorgung trennen.**

⚠ **Vor dem Wiederanschluss an die Stromversorgung ist sicherzustellen, dass das Gerät elektrisch sicher ist.**

Gasdüsen

Brennerdeckel und -köpfe entfernen. Alte Düsen entfernen (**Abb.8.1**). Die neuen Düsen montieren. Angaben zu den richtigen Düsen finden Sie im Abschnitt „Technische Daten“ im hinteren Teil des Handbuchs. In umgekehrter Reihenfolge zusammenbauen.

Anpassung der Bypassschraube

Entfernen Sie die Bedienknöpfe und drehen Sie die Bypass-Schraube an jedem Bedienelement im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag (**Abb.8.2**). Bringen Sie die Bedienknöpfe wieder an.

Aufkleber

Den passenden Aufkleber, der anzeigt, für welches Gas das Gerät nun eingestellt ist, auf das Datenschild kleben.

Druckprüfung

Das Gerät an die Gasversorgung anschließen.

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

Den Brennerkopf abheben. Der Gasdruck kann an einer der mittleren Das Manometer an die Düse anbringen.

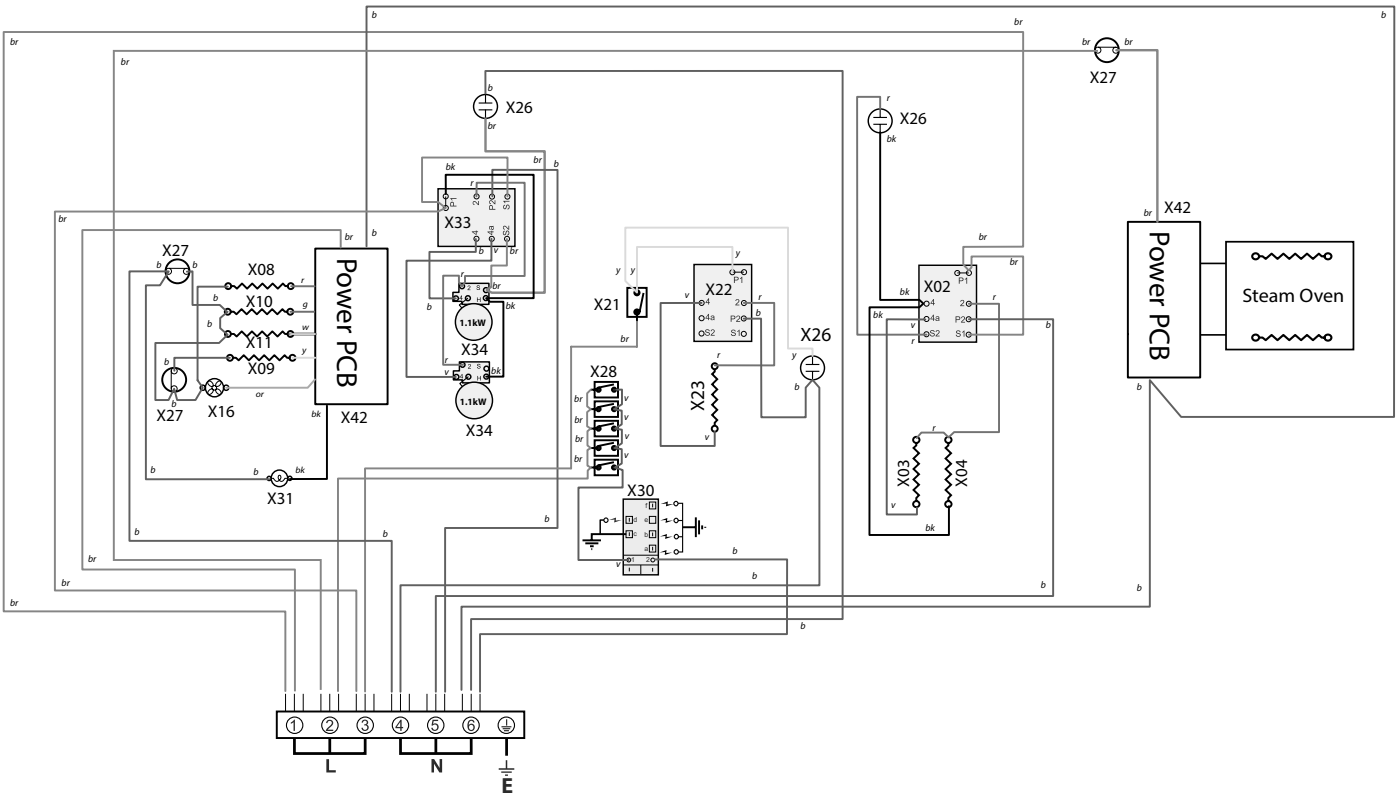
Nach dem Überprüfen des Drucks die Hähne abdrehen und den Brennerkopf austauschen.

Das Brenneroberteil wieder zusammensetzen und dabei sicherstellen, es korrekt auf dem Brennergehäuse zu montieren.

Kontrollieren, ob das Gerät gasdicht ist.

Die Funktion aller Brenner prüfen.

9. Schaltplan



Schlüssel

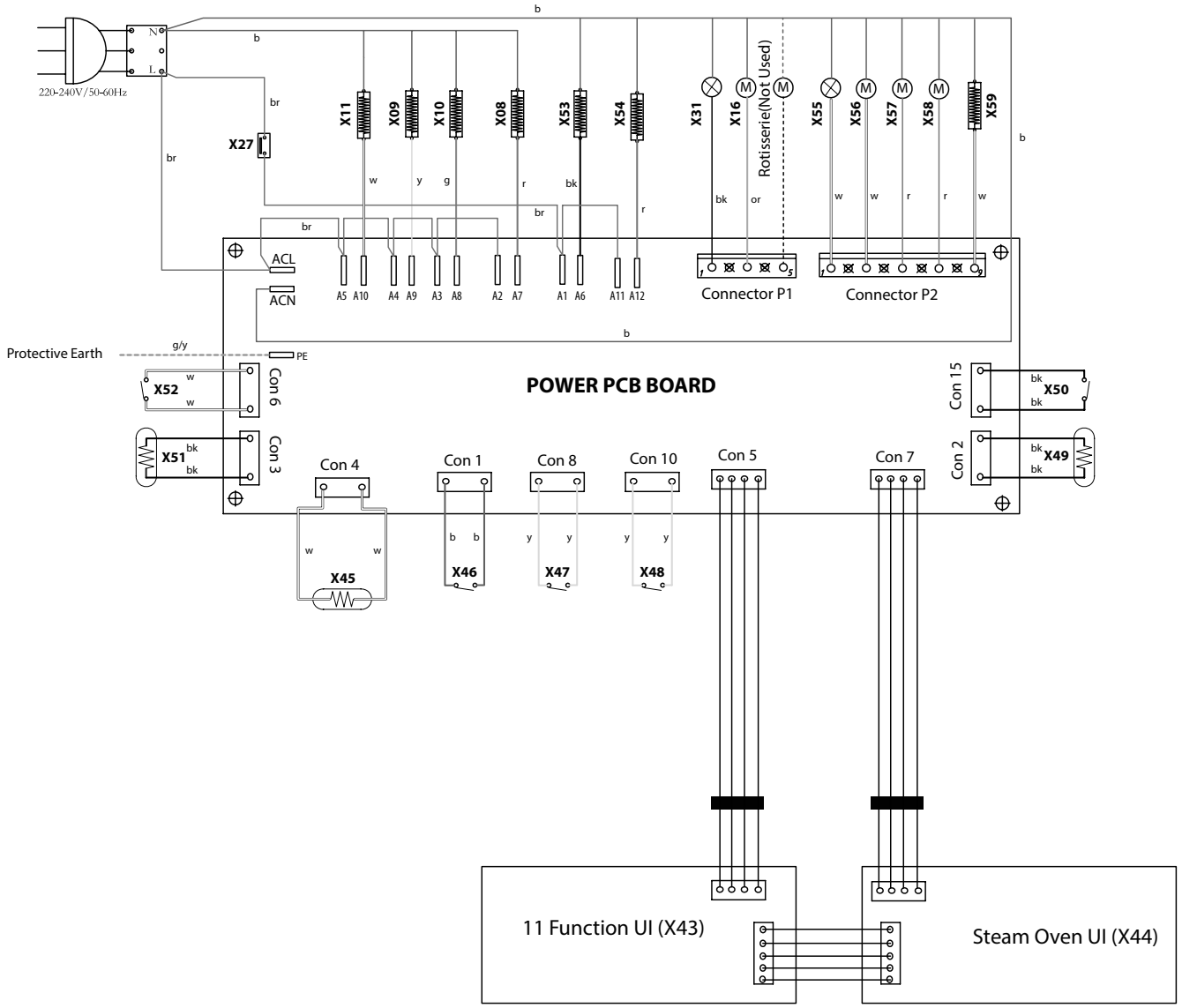
Die Anschlüsse im Schaltbild gelten für einphasige Schaltung. Die Nennwerte sind für 230V / 50Hz

Code	Beschreibung
X02	Grill-Temperaturregler
X03	Grillelement links
X04	Grillelement rechts
X08	Ofenboden-Heizelement links
X09	Ofenlüfter-Element links
X10	Äußeres, ob. Heizelement links
X11	Inneres, ob. Heizelement links
X16	Ofenlüfter
X21	Warmhaltefach-Schalter
X22	Warmhaltefach-Temperaturregler
X23	Warmhaltefach-Element

Code	Beschreibung
X26	Neonanzeige
X27	Wärmeschutzschalter
X28	Zündschalter
X30	Funkengeber
X31	Ofenbeleuchtung
X33	Herd-Temperaturregler
X34	Herd-Element
X42	Spannungsversorgungsplatine (Dampfgar- u. MF-Ofen)

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

Spannungsversorgungsplatine



Schlüssel

Die Anschlüsse im Schaltbild gelten für einphasige Schaltung. Die Nennwerte sind für 230V / 50Hz

Code	Beschreibung
X43	User Interface (UI) Multifunktionsofen
X44	User Interface (UI) Dampfgarofen
X45	Wasserboiler-Sensor
X46	Wassertank-Schalter
X47	Füllstandssensor (Low)
X48	Füllstandssensor (High)
X49	Temperatursensor MF-Ofen
X50	Türsensor MF-Ofen
X51	Temperatursensor Dampfgarofen
X52	Türsensor Dampfgarofen

Code	Beschreibung
X53	Wasserboiler-Element
X54	Dampfgarofen Ob.-Element
X55	Dampfgarofen-Licht
X56	Wasserpumpe IN
X57	Wasserpumpe OUT
X58	Dampfgarofen-Lüfter
X59	Dampfgarofen Unt.-Element

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

10. 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.

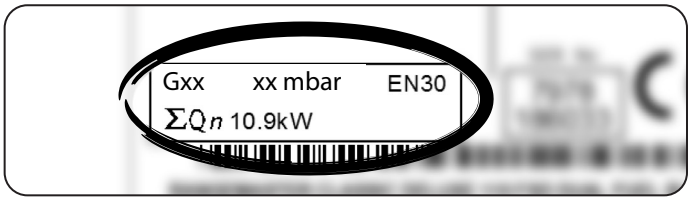
Kategorie: Gas/Druckeinstellungen

Dieses Gerät ist -abhängig vom Bestimmungsland- bei Auslieferung auf eine der Gasarten aus nachfolgender Tabelle eingestellt.

Kategorie	Bestimmungsland	Erdgas	Flüssiggas
Cat II $_{2H3+}$	GB, IE	G20 20mbar	G30 butan 29mbar G31 propan 37mbar
Cat II $_{2E3B/P}$ Cat II $_{2ELL3B/P}$	DE	G20 20mbar G25 20mbar	G30 butan 29mbar G31 propan 29mbar G30 butan 50mbar G31 propan 50mbar
Cat II $_{2E+3+}$	FR, BE	G20 20/25mbar	G30 butan 29mbar G31 propan 37mbar
Cat II $_{2H3B/P}$	SE	G20 20mbar	G30 butan 29mbar G31 propan 29mbar
Cat II $_{2L3B/P}$	NL	G25 25mbar	G30 butan 29mbar G31 propan 29mbar

Informationen über Gas- und Druckeinstellungen des Geräts entnehmen Sie bitte der Plakette.

Sollte eine Umrüstung erforderlich sein, befolgen Sie bitte die entsprechende Umrüstanleitung.



Nennwerte

Kochstelle	Bypass-Schrauben*	Erdgas G20 20 mb		Flüssiggas	
			Injektor		Injektor
Wok Brenner	57	3.5 kW	Innen 78 Außen 126	3.5 kW (246 g/h)	Innen 53 Außen 82
Schnelle Kochstelle/Große Flamme (EE-Gasflamme)	40	3 kW	134	3.0 kW (210 g/h)	87
Halbschnelle Kochstelle/Mittlere Flamme (EE-Gasflamme)	32	1.7 kW	109	1.7 kW (119 g/h)	68
Zusatzflamme/Kleine Flamme (EE-Gasflamme)	28	1 kW	75	1.0 kW (70 g/h)	51
Kochstelle	**Bypass-Schrauben***	**Erdgas G25 25 mb**		**Flüssiggas**	
			Injektor		**Injektor**
Wok Brenner	57	4 kW	Innen 73 Außen 127	4 kW (285 g/h)	Innen 53 Außen 82
Schnelle Kochstelle/Große Flamme (EE-Gasflamme)	40	3 kW	135	3.0 kW (210 g/h)	87
Halbschnelle Kochstelle/Mittlere Flamme (EE-Gasflamme)	32	1.7 kW	105	1.7 kW (119 g/h)	68
Zusatzflamme/Kleine Flamme (EE-Gasflamme)	28	1 kW	76	1.0 kW (70 g/h)	51
Auxiliary / Small Burner	28	1 kW	76	1.0 kW (70 g/h)	51

Kochstelle	Bypass-Schrauben*	Erdgas G25 20 mb		Flüssiggas	
			Injektor		Injektor
Wok Brenner	57	4 kW	Innen 73	4 kW (285 g/h)	Innen 42
			Außen 131		Außen 69
Schnelle Kochstelle/Große Flamme (EE-Gasflamme)	40	3 kW	141	3.0 kW (210 g/h)	81
Halbschnelle Kochstelle/Mittlere Flamme (EE-Gasflamme)	32	1.7 kW	113	1.7 kW (119 g/h)	60
Zusatzflamme/Kleine Flamme (EE-Gasflamme)	28	1 kW	85	1.0 kW (70 g/h)	46

* Die Ventile in diesem Herd sind mit einstellbaren Bypass-Schrauben ausgestattet. Wurde das Gerät für die Verwendung mit Erdgas ausgeliefert, sind die Bypass-Schrauben aufgeschraubt. Für die Umrüstung auf LPG-Gas müssen die Bypass-Schrauben vollständig zugeschraubt werden.

Wurde das Gerät für die Verwendung mit LPG-Gas ausgeliefert, sind die Bypass-Schrauben vollständig zugeschraubt. Für die Umrüstung auf Erdgas müssen die Bypass-Schrauben gemäß der Anleitung im Umbausatz aufgeschraubt werden.

Anschlüsse

Strom	230/400 V 50 Hz

Abmessungen

Modellbezeichnung	Nexus 110 Elektro-Gas-Herd / Dampf	
Gesamthöhe	minimum 905 mm	maximal 930 mm
Gesamtbreite	1092 mm	
Gesamttiefe	608 mm ohne Griffen, 648 mm mit Griffen	
Platz für Herdplatte (min.)	650 mm	

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	Nexus
Größe	110
Typ	Elektro-Gas-Herd / Dampf

Art des Kochfelds	Gas
Anzahl der Kochfelder	5
Zusatzflamme/Kleine Flamme (EE-Gasflamme) - %	-
Halbschnelle Kochstelle/Mittlere Flamme (EE-Gasflamme) - %	58%
Halbschnelle Kochstelle/Mittlere Flamme (EE-Gasflamme) - %	58%
Schnelle Kochstelle/Große Flamme (EE-Gasflamme) - %	56%
Schnelle Kochstelle/Große Flamme (EE-Gasflamme) - %	-
Wok (EE-Gasflamme) - %	53%
Wok (EE-Gasflamme) - %	-
Heizplatte EE-Gaskochfeld - % (*)	-

Art des Kochfelds	Strahlungsheizung
Anzahl der elektrischen Zonen	2
Zone 1 - Ø cm	14.5
Heiztechnik	
Energieverbrauch (Elektrisches Kochen) - Wh/kg	180
Zone 2 - Ø cm	14.5
Heiztechnik	
Energieverbrauch (Elektrisches Kochen) - Wh/kg	180
Energieverbrauch (Energieverbrauch elektrisches Kochfeld) - Wh/kg (*)	-

Mit (*) markierte Informationen gelten nicht bei unterschiedlichen Brennstoffen

Ofendaten

Marke		Falcon
Modellbezeichnung		Nexus
Ofentyp		Strom
Masse	kg	133
Anzahl der Kammern		2
Wirkungsgrad links		
Kraftstoffart		Strom
Art des Kammern		Multifunktions
Leistung - Heißluft		2.2
Leistung - Gebläseumluft		2.5
Volumen	Liter	79
Energieverbrauch (Strom) - konventionell	kWh / cycle	1.01
Energieverbrauch (Strom) - Gebläseumluft	kWh / cycle	0.88
Energieeffizienzindex - konventionell		114
Energieeffizienzindex - Gebläseumluft		100
Energieeffizienzindex - ECO	kWh / cycle	87
Energieklasse		A

Zusätzliche Information	
Dieser Herd erfüllt die Regelung EN 60350-1	
Max. Leistung bei 230 V 50 Hz	
Heißluft	2.2 kW
Multifunktion	2.5 kW
Multifunktions-Ofenvariante (mit Rapid Response)	-
Gebläseumluft	2.5 kW
Grill	2.3 kW
Backofen mit Ober- und Unterhitze	-
Brotofen	0.2 kW

Maximale elektrische Gesamtlast bei 230 V (Ca.-Wert insgesamt, einschließlich Backofenleuchten, Backofenlüfter usw.):	6.95 kW

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

CE