



GEBRAUCHSANLEITUNG & INSTALLATIONS ANLEITUNG

Professional+ FX 90 Induktion

U110131-08

LACHS MIT KRÄUTERPANADE



ZUTATEN (Portionen: 4)

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

ZUBEREITUNG

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

MANDELTORTE MIT APFELSAHNE



ZUTATEN (Portionen: 12)

Für den Teig:

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

ZUBEREITUNG

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

Inhalt

1. Vor der Inbetriebnahme	1	4. Hinweise zum Kochen	20
Persönliche Sicherheit	1	Tabelle des kochens	21
Elektrischer Anschluss	1	5. Reinigen Ihres Herdes	22
Seltsame Gerüche	2	6. Problembeseitigung	25
Belüftung	2	7. Installation	27
Wartung	2	Lieber Installateur	27
Umgang mit Induktions	3	Sicherheitsanforderungen und vorschriften	27
Ofenpflege	4	Belüftungsmaßnahmen	27
Kochfeldpflege	5	Aufstellung des Herdes	27
Kühlgebläse	5	Aufstellen des Herdes	28
Herdpflege	5	Versetzen des Herdes	29
Reinigung	5	Entfernen der Backofentür	29
2. Der Herd im Überblick	7	Absenken der zwei hinteren Rollen	29
Kochfeld	7	Das Versetzen abschließen	29
Topfmelder,	8	Die Stabilitätsteuern of -kettung Installieren	30
Restwärmeanzeige, H	9	Höheneinstellung	30
Automatisches Aufheizen, A	9	Elektrischer anschluss	31
Kindersicherung, 	9	Ausrichten des Herdes nach dem Anschluss	32
Niedrige Temperatureinstellung L1/L2	10	Endkontrolle	32
Einstellung für Temperatur-Booster, P	10	Endmontage	32
Überhitzungsfunktion	10	Kundendienst	32
Multifunktionsofens	11	Einsetzen der iagerschublade	33
Energiesparfunktion	13	Entfernen der iagerschublade	33
Herausnehmen des Gittereinsatzes	13	8. Schaltplan	34
Betrieb der ofen	14	9. Technische Daten	36
Zusätze	14		
3. Die Uhr	16		

1. Vor der Inbetriebnahme

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

Persönliche Sicherheit

Dieses Gerät ist nur zum Kochen 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.

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren, von Personen mit eingeschränkten körperlichen, Sinnes- oder psychischen Fähigkeiten und von Personen ohne bisherige Erfahrung mit einem solchen Gerät benutzt werden, sofern sie eine Einweisung zur sicheren Bedienung des Geräts und zu den möglichen Gefahren erhalten.
- Kinder unter 8 Jahren dürfen sich nur unter Aufsicht in der Nähe des Geräts aufhalten.
- Dieses Gerät ist nur zum Kochen und Backen in Haushalten geeignet. Die Verwendung für andere Zwecke kann zum Verlust Ihrer Gewährleistungs- oder Haftungsansprüche führen.
- Das Gerät und alle zugänglichen Bereiche werden beim Gebrauch heiß. Achten Sie darauf, die Heizelemente nicht zu berühren. Kinder unter 8 Jahren dürfen sich nur unter Aufsicht in der Nähe des Geräts aufhalten.
- Ein langer Kochvorgang muss von Zeit zu Zeit überwacht werden. Ein kurzer Kochvorgang muss durchgehend überwacht werden.
- Lagern Sie **KEINE** Gegenstände auf den Kochfeldern.
- Um Überhitzung zu vermeiden, montieren Sie den Herd **NICHT** hinter einer Dekortür.
- Zugängliche Teile werden beim Gebrauch heiß und bleiben auch nach dem Kochen noch eine Zeit lang heiß. Halten Sie Babys und Kinder vom Herd fern und tragen Sie niemals lose oder hängende Kleidung während der Benutzung des Gerätes.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Herds **KEINEN** Dampfreiniger.
- Brennbare Materialien wie etwa Vorhänge und entzündliche Flüssigkeiten sollten im sicheren Abstand zu Ihrem Herd angebracht oder aufgestellt sein.
- Versprühen Sie keine Aerosole in der Nähe des Herdes, während er eingeschaltet ist.

Elektrischer Anschluss

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

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

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

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.

Voordat u de grill voor het eerst gebruikt, dient u de grill 30 minuten te laten lopen met de grillpan helemaal naar achteren op zijn plaats geduwd en de grilldeur open.

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

Belüftung

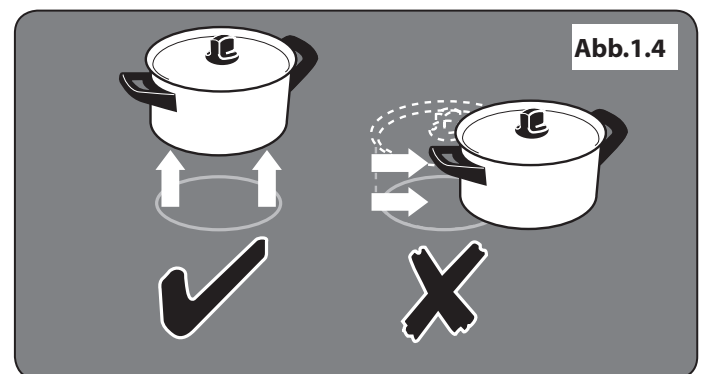
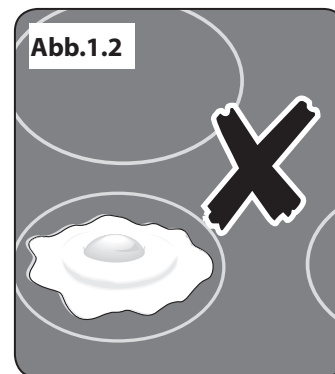
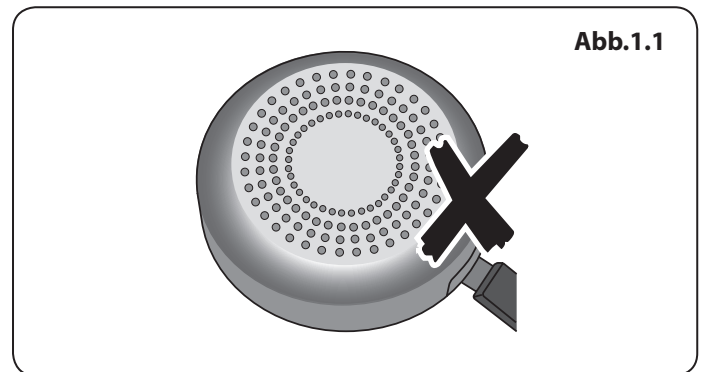
Die Verwendung eines Kochgerätes führt zu Wärme- und Feuchtigkeitsbildung im Aufstellraum. Achten Sie deshalb auf eine gute Belüftung der Küche: Halten Sie natürliche Belüftungsöffnungen offen oder sehen Sie eine elektrische Lüftungseinrichtung (z. B. eine Dunstabzugshaube) vor, die nach außen entlüftet.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

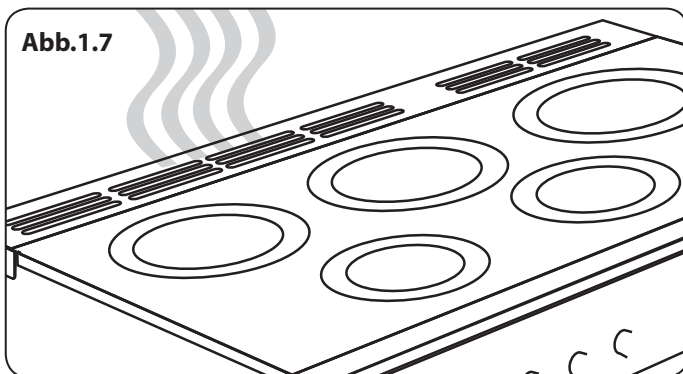
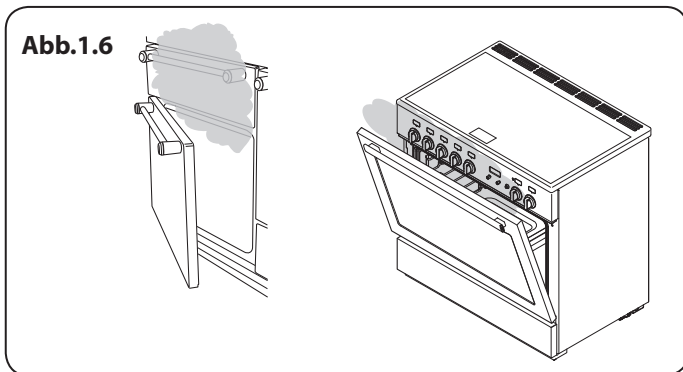
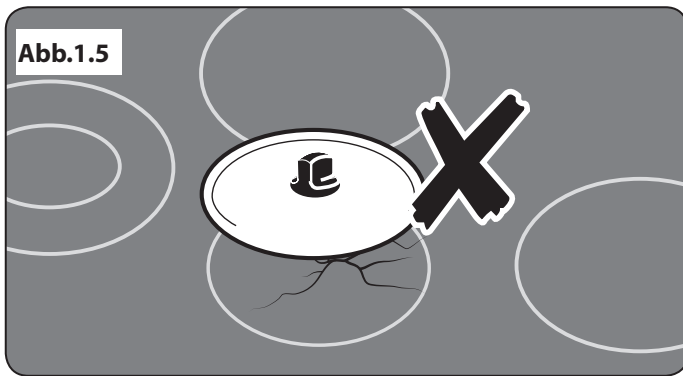
Wartung

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

Umgang mit Induktions

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





Bruch der Oberfläche führen (**Abb.1.3**).

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

Ofenpflege

- Wird der Ofen nicht benutzt und soll gereinigt werden, stellen Sie stets sicher, dass sich die Drehknöpfe in der Position 'AUS' befinden.
- Verwenden Sie Ofenhandschuhe, um Ihre Hände vor möglichen Verbrennungen zu schützen.

- Beim Zubereiten von Speisen mit hohem Feuchtigkeitsgehalt kann ein „Dampfstoß“ auftreten, wenn die Backofentür geöffnet wird (**Abb.1.6**). Treten Sie beim Öffnen des Backofens zurück und lassen Sie eventuell vorhandenen Dampf austreten.
- Die Innenseite der Tür ist mit Einschichtsicherheitsglas versehen. Achten Sie darauf, die Oberfläche **NICHT** zu zerkratzen, wenn Sie Kochgeschirr auf die Glasplatte stellen.
- Versehentliche Beschädigung kann zum Bruch der Glasscheibe führen.
- Alle Lüftungskanäle sind stets freizuhalten.
- Verwenden Sie **KEINE** scharfen scheuernden Reinigungsmittel oder scharfen Metallkratzer zur Reinigung der Backofentür, da sie die Oberfläche verkratzen können, was wiederum zum Splintern des Glases führen kann.
- Stellen Sie sicher, dass die Ofenroste bis zur Rückseite des Ofens eingeschoben sind. **SCHLIESSEN** Sie die Tür **NICHT** gegen die Backofenroste.
- Verwenden Sie keine Aluminiumfolie zum Abdecken von Rosten, Auskleidungen oder Ofendach.
- Wenn der Ofen eingeschaltet ist, lassen Sie die Backofentür **NICHT LÄNGER** als notwendig geöffnet, die Regler können sonst sehr heiß werden.
- Den Timer des Ofens nicht benutzen, wenn der Ofen daneben warm ist.
- Keine warmen Speisen in den Ofen mit Timer stellen.
- Einen Ofen, der bereits warm ist, nicht mit Timer benutzen.
- Verwenden Sie trockene Ofenhandschuhe. Feuchte Handschuhe können zu Dampfverbrennungen beim Berühren einer heißen Oberfläche führen.

Kochfeldpflege

- Lassen Sie niemanden auf das Kochfeld klettern oder darauf stehen.
- Die Oberfläche nicht als Schneidbrett benutzen.
- Lassen Sie Utensilien, Nahrungsmittel oder brennbare Gegenstände nicht auf dem Kochfeld liegen, wenn es nicht in Gebrauch ist (z.B. Trockentücher, Bratpfannen mit Öl).
- Legen Sie Plastik oder Aluminiumfolie oder Kunststoffbehälter **NICHT** auf das Kochfeld.
- Töpfe immer vom Kochfeld **ABHEBEN**. Rutschende Töpfe können Flecken und Kratzer verursachen (**Abb.1.7**). Vor dem Abnehmen eines Topfes den Regler stets ausschalten.
- Erhitzen eines leeren Topfes vermeiden. Dies kann das Kochfeld und den Topf beschädigen.

Kühlgebläse

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

Herdpflege

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

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 Spülmittellaugung gereinigt werden.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt.
- Bevor Sie Teile des Grills zur Reinigung entfernen, stellen Sie sicher, dass diese abgekühlt sind oder verwenden Sie Ofenhandschuhe.
- Verwenden Sie **KEINE** Scheuermittel am Grill und seinen Bestandteilen.
- 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.
- Bewahren Sie niemals entzündliche Gegenstände im Ofen auf. Dazu gehören Papier, Kunststoff und Stoffteile wie Kochbücher, Kunststoffbehälter und Hand-/Trockentücher sowie entzündliche Flüssigkeiten.
- Bewahren Sie keine Explosivstoffe wie Sprühdosen auf oder im Gerät auf.
- Verwenden Sie **KEINE** Stahlwolle, Topfreiniger oder andere Materialien, die Kratzer auf der Oberfläche hinterlassen können.
- Nehmen Sie nie einen Brenner auseinander und putzen Sie nie um einen Brenner herum, während ein anderer Brenner eingeschaltet ist, andernfalls kann dies zu einem Stromschlag führen.

2. Der Herd im Überblick



Abb.2.1

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

- A. 5 Induktionskochfelder
- B. Eine Bedienblende
- C. Ein Hauptmultifunktionsofen
- D. Eine Schublade

Kochfeld

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

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

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

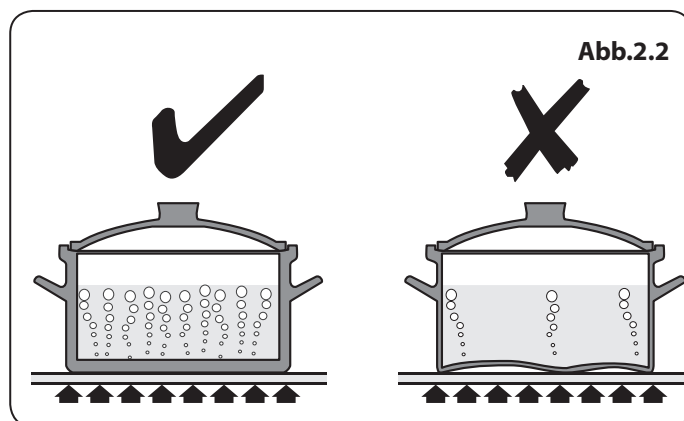
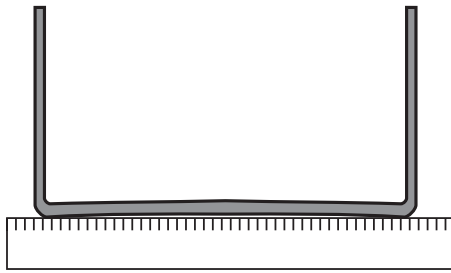


Abb.2.2

Abb.2.3



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

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

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

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

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

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

- Topfmelder
- *H* Restwärmanzeige
- *R* Automatisches Aufheizen
- Kindersicherung
- *L1/L2* Niedrige Temperatureinstellung
- *P* Einstellung für Temperatur-Booster

Abb.2.4

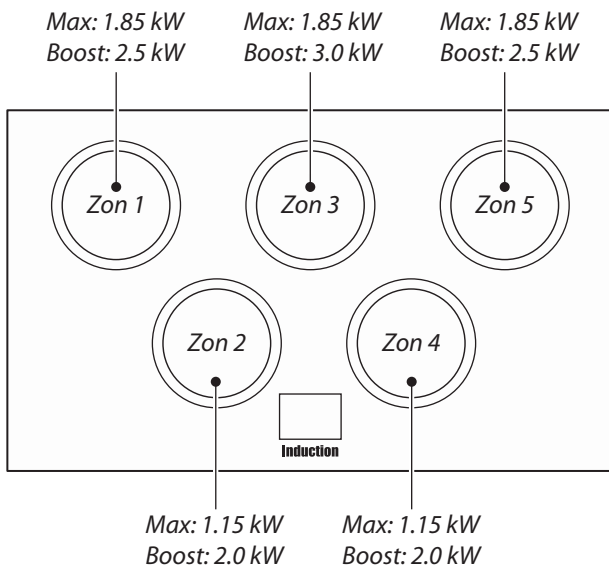
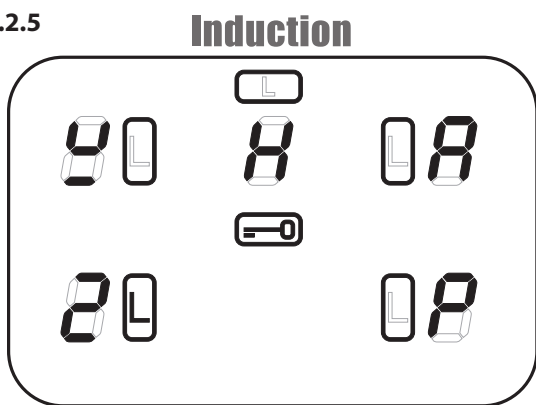


Abb.2.5



Topfmelder,

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

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

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

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

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

Tabelle 2.1

Restwärmeanzeige, H

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

Automatisches Aufheizen, A

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

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

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

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


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

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

Kindersicherung,

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

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

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

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

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

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

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

Tabelle 2.2

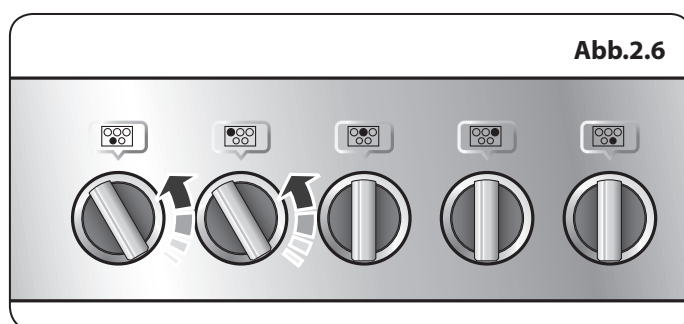


Abb.2.6

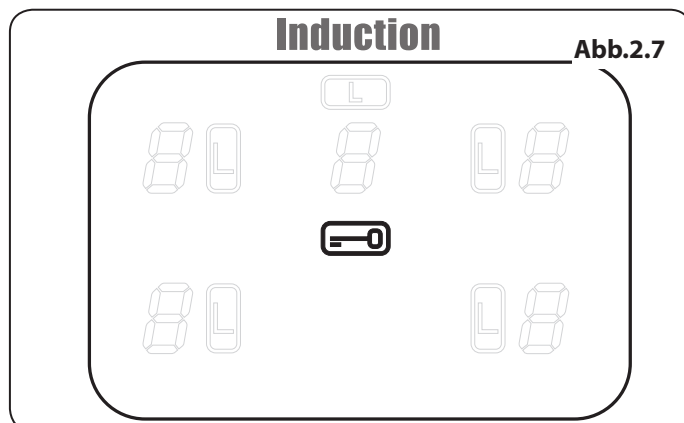
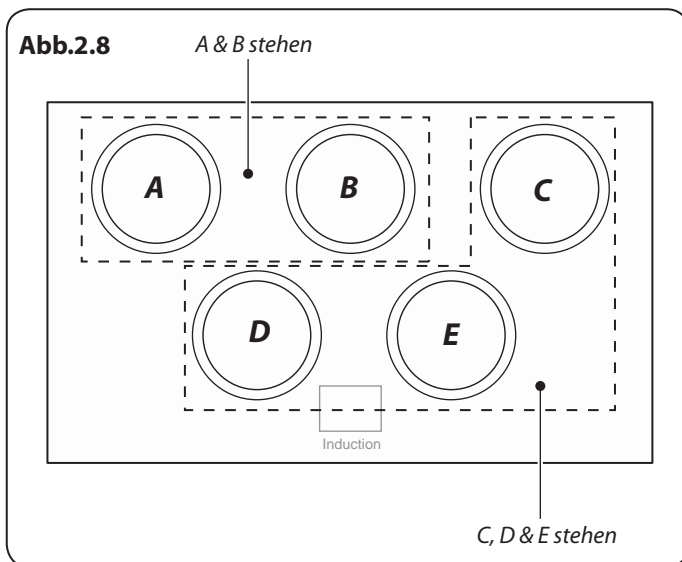


Abb.2.7



Niedrige Temperatureinstellung L1/ L2

Jedes Kochfeld verfügt über eine Niedrigtemperatureinstellung:

- L1 hält die Temperatur bei etwa 40 °C.
- L2 hält die Temperatur bei etwa 90 °C.

Mit diesen Einstellungen halten Sie die jeweilige Temperatur konstant: L1 ist nützlich, um Butter oder Schokolade zu schmelzen, ohne dass diese anbrennt, und L2 hält Wasser nach dem Kochen sanft am köcheln.

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

Einstellung für Temperatur- Booster, P

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

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

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

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

Abb.2.8 Zonen A und B sind ein Paar wie auch die Zonen C, D und E.

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

⚠ Hierbei handelt es sich um eine eingebaute Schutzvorrichtung.

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

Überhitzungsfunktion

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

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

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

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

Multifunktionsofens

Der Backofen ist ein Multi-Funktionsofen (**Abb.2.9**). Zusätzlich zu dem Gebläse und dem Gebläseelement ist der Backofen mit zwei weiteren Heizelementen ausgestattet, von denen sich ein Element an der Oberseite des Ofens, und das andere unter dem Boden desselben befindet. Achten Sie beim Einschieben oder Herausnehmen von Dingen aus dem Backofen darauf, nicht das obere Element und den Elementdeflektor zu berühren.

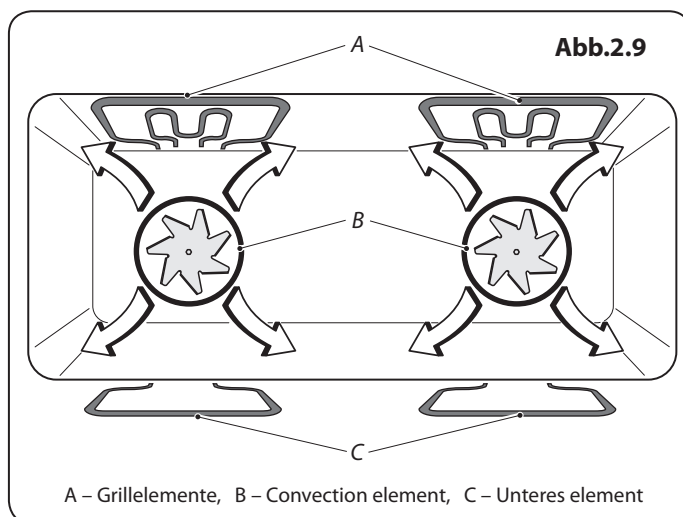
Der Multifunktionsofen besitzt 3 Hauptgarfunktionen: Heißluft, Umluft und Ober-/Unterhitze. Mit diesen Funktionen sollten Sie den Großteil Ihrer Garvorgänge erledigen.

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

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

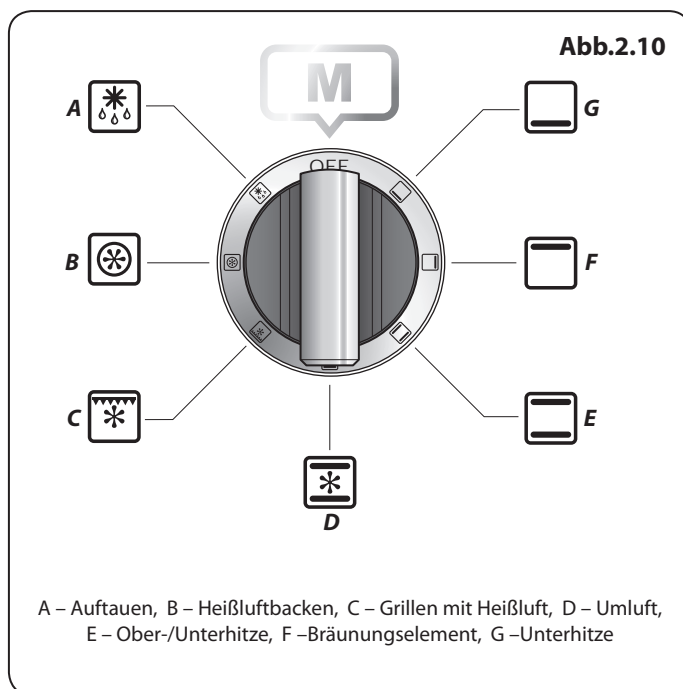
Tabelle 2.3 enthält eine Zusammenfassung der Funktionen des Multifunktionsofens.

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



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

Tabelle 2.3



Deutsch

Funktionen des Multifunktionsofens

(Abb.2.10)

Auftauen (A)



Diese Funktion betätigt das Gebläse nur zum Zirkulieren von Kaltluft. Es wird keine Hitze eingesetzt. Hiermit können kleine Speisen, wie Desserts, Cremetörtchen und Fleisch-, Fisch- und Geflügelstücke aufgetaut werden.

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

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

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

Heißluftbackofen (B)



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

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

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

Grillen mit Heißluft (C)



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

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

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

Umluftofen (D)



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

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

Konventioneller Backofen (E) (Ober- und Unterhitze)



Diese Funktion kombiniert die Hitze der oberen und unteren Elemente. Hinweis: Passen Sie auf, dass Sie beim Einschieben oder Herausnehmen von Speisen nicht das obere Element und den Elementdeflektor berühren. Das offene obere Element gart manche Gerichte möglicherweise zu schnell. Deshalb empfehlen wir, das Gericht zum Garen in die untere Ofenhälfte zu stellen. Außerdem muss eventuell auch die Backofentemperatur gesenkt werden.

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

Bräunungselement (F)



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

Unterhitze (G)



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

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

Energiesparfunktion

Der Backofen hat ein Trennwand-Feature (**Abb.2.11**). Wenn diese Trennwand eingesetzt ist, wird nur die eine Ofenseite beheizt, und nur die rechten Elemente werden benutzt. Dies spart Energie und ist ideal zum Braten bzw. Backen der meisten Lebensmittel. Wenn Sie die Trennwand einsetzen, kann sich im rechten Ofen Kondenswasser bilden – das ist normal.

Bei sehr großen Mengen oder bei großen Speisen für besondere Anlässe kann die Trennwand entfernt werden. Dabei können die Elemente sowohl der linken als auch der rechten Seite verwendet werden, wenn eine Funktion gewählt wird.

Alle Funktionen des Backofens sind in gemeinsamen und getrennten Formen verfügbar, und die Schiebeleisten sind für den Gebrauch in beiden Formen.

⚠ ACHTUNG! Beim Entfernen der Trennwand darauf achten, dass die Oberfläche der Innenglastür NICHT verkratzt wird. Kratzer im Glas können Störungen verursachen, sodass die Tür eventuell nicht mehr richtig funktioniert.

Herausnehmen des Gittereinsatzes

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

Öffnen Sie die Tür vollständig und nehmen die Ofenbleche heraus. Wenn Sie den Gittereinsatz herausnehmen, dann neigen Sie diesen leicht nach oben und ergreifen die Unterseite, um sicherzustellen, dass das Metallblech nicht mit der Glastür in Berührung kommt (**Abb.2.12** und **Abb.2.13**). Wir empfehlen, vor dem Herausnehmen des Gittereinsatzes ein Geschirrtuch oder einen ähnlich weichen Gegenstand über die Glastür zu legen. Sie bewahren so die Tür vor dem Verkratzen der Innenseite.

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

⚠ ACHTUNG! ⚠

Beim Entfernen der Trennwand darauf achten, dass die Oberfläche der Innenglastür NICHT verkratzt wird. Kratzer im Glas können Störungen verursachen, sodass die Tür eventuell nicht mehr richtig funktioniert.

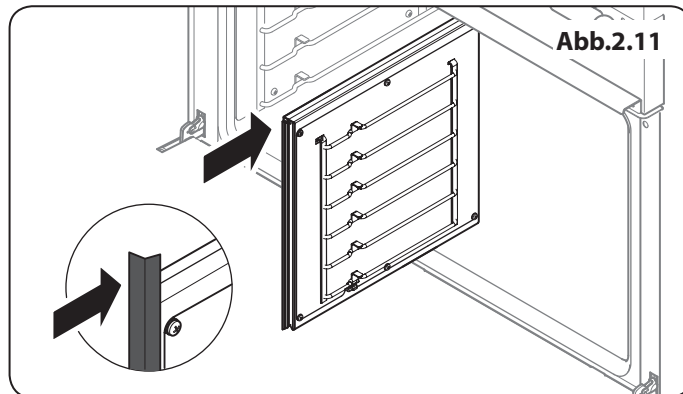


Abb.2.11

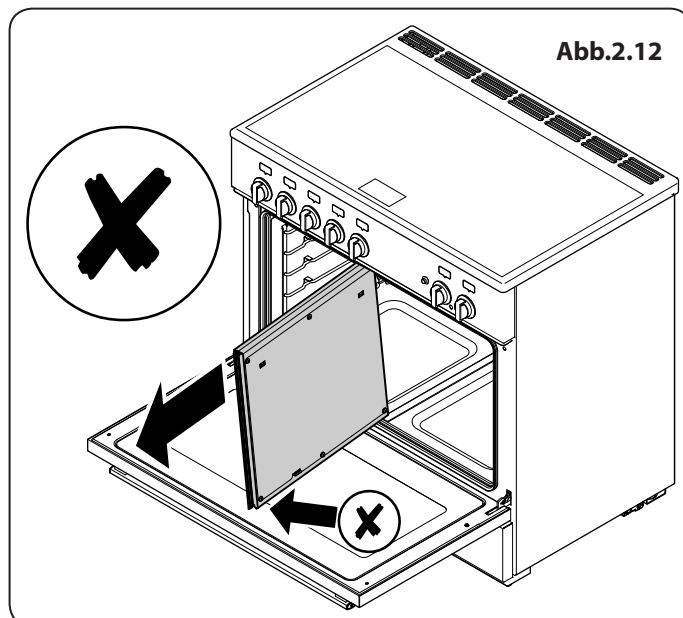


Abb.2.12

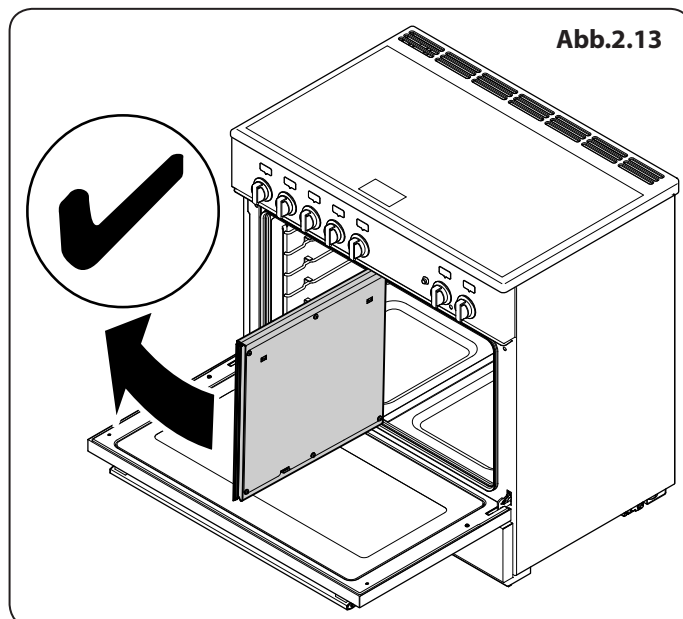
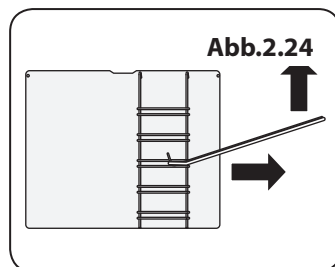
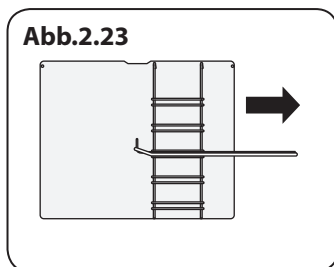
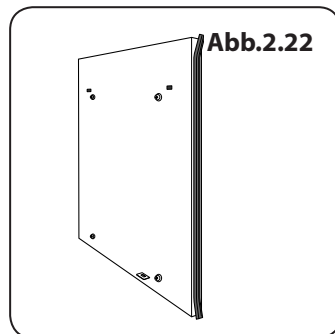
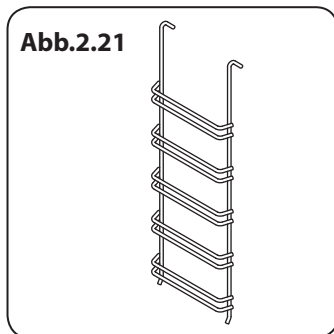
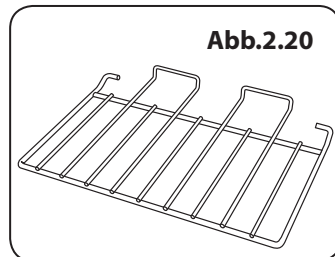
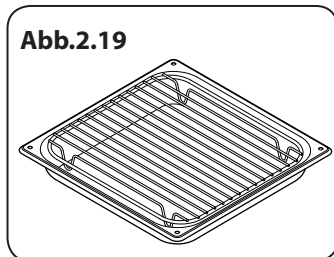
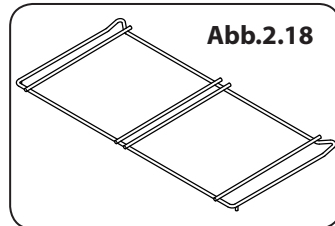
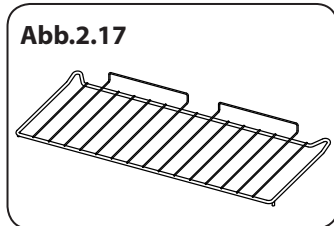
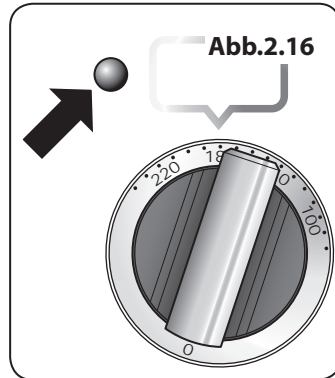
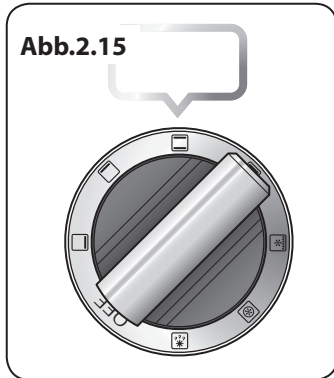
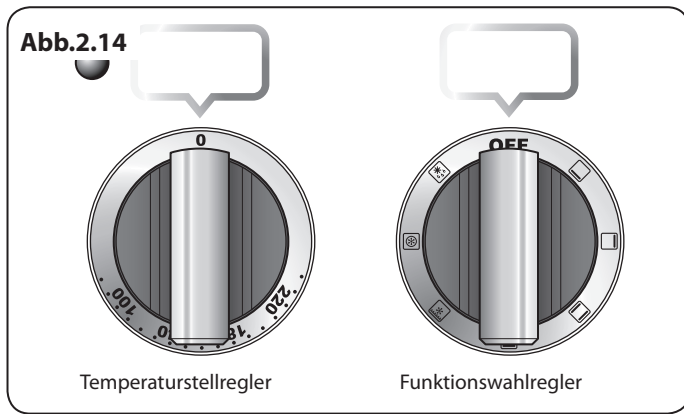


Abb.2.13



Betrieb der Ofen

Der Multifunktionsofen hat zwei Regler, einen Funktionswahlregler und einen Temperaturstellregler (**Abb.2.14**).

Drehen Sie den Funktionswahlregler auf eine Backfunktion. **Abb.2.15** stellt die Einstellung für das Kochen mit Konvektionsfunktion.

Drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur. Die Backofenkontrollleuchte leuchtet, bis der Ofen die gewählte Temperatur erreicht hat. Es wird sich dann während dem Kochen ein- und ausschalten, da der Ofen die gewählte Temperatur konstant beibehält (**Abb.2.16**).

Zusätze

Ofenroste

Der Herd wird mit folgendem Zubehör geliefert:

- 2 Ofenroste voller Breite (**Abb.2.17**)
- Grillrostträger (**Abb.2.18**)
- 2 Grillpfannen mit Dreifuß (**Abb.2.19**)
- 3 energiesparende Ofenroste (**Abb.2.20**)
- 4 Rosthalterungen (**Abb.2.21**)
- Und eine Trennwand (**Abb.2.22**)

Jeder Einschub kann auf jede vorgesehene Einschubleiste geschoben werden. Die Ofenroste lassen sich einfach entfernen und wieder anbringen.

Die seitlichen Einschubgitter entfernen und wieder einsetzen

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

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

Die Ofenroste entfernen und wieder einsetzen

Ziehen Sie das Blech nach vorn, bis die Blechrückseite durch die Blechhalterung gestoppt wird (**Abb.2.23**). Heben Sie den Vorderrand des Bleches an, sodass das Blech durch die Halterungen hindurch passt, und ziehen Sie es dann vorwärts (**Abb.2.24**).

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

Ofenbeleuchtung

Drücken Sie den Schalter, um das Licht einzuschalten (**Abb.2.25**).

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

Schublade

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

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

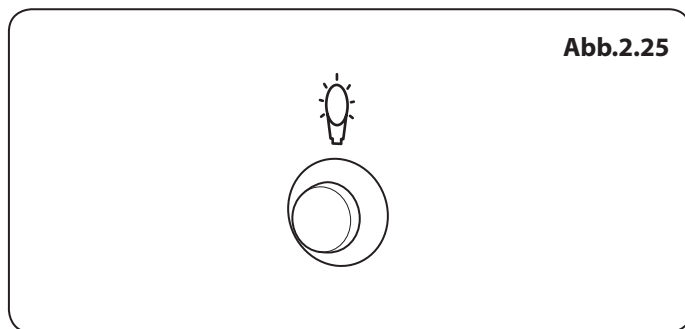
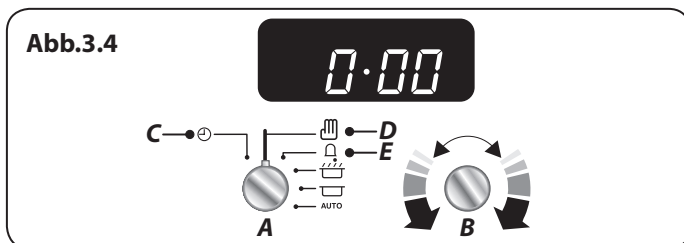
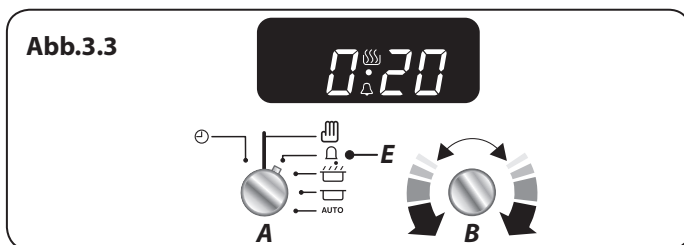
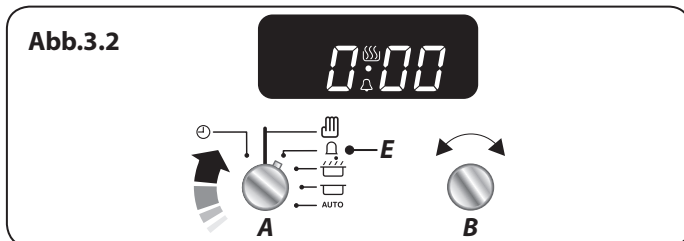
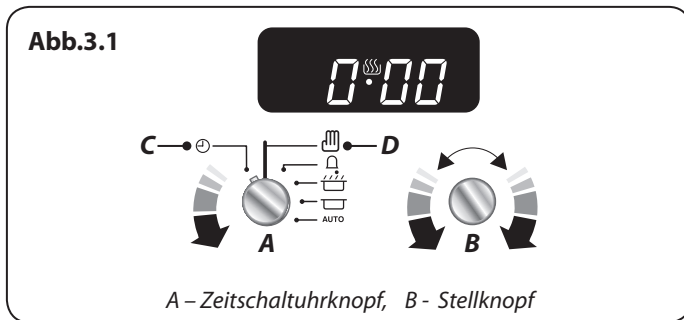


Abb.2.25

3. Die Uhr



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

Einstellen der Uhr

1. Sobald der Herd angeschlossen wurde und eingeschaltet wird, beginnt die Anzeige zu blinken.
2. Zur Einstellung der Uhrzeit richten Sie bitte den **Timer-Knopf (A)** auf das **Uhrensymbol (C)** und drehen gleichzeitig den **Einstellknopf (B)** im oder gegen den Uhrzeigersinn (**Abb.3.1**).
3. Nachdem die Uhrzeit eingestellt ist, endet das Blinken des Punktes und die Uhrzeit wurde übernommen.

Einstellen der Eieruhr

Ein **Kurzzeitmesser (E)** ist eine Funktion, bei der Sie eine bestimmte Anzahl von Minuten festlegen können und bei der ein Warnsignal ertönt, wenn die angegebene Zeit abgelaufen ist.

1. Richten Sie den **Timer-Knopf (A)** auf das **Kurzzeitmesser-Symbol (E)** (**Abb.3.2**).
2. Drehen Sie den **Einstellknopf (B)** auf die gewünschte Zeitdauer. Die Mindestdauer ist 1 Minute (**Abb.3.3**).
3. Drehen Sie den **Einstellknopf Timer (A)** in die **Stellung Manuell (D)**, wenn Sie die aktuelle Uhrzeit und das Alarm-Symbol im Display sehen möchten.

Abstellen des Alarms auf Seite

Sobald die angegebene Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton. Es gibt zwei Möglichkeiten, um den Alarm zu löschen:

1. Drehen Sie den **Einstellknopf (B)** gegen oder im Uhrzeigersinn (**Abb.3.4**).
2. Drehen Sie den **Timer-Knopf (A)** entweder auf das **Uhrensymbol (C)** oder auf das **Kurzzeitmesser-Symbol (E)**. Kehren Sie danach zum Normalmodus 'Manuell' (D) (**Abb.3.4**) zurück.

HINWEIS:

Der Alarm stoppt nach ungefähr 2 Minuten, wenn er nicht manuell abgeschaltet wird

Wenn der Kurzzeitmesser aktiv ist, wird die Uhrzeitanzeige zwischen 22 Uhr und 6 Uhr nicht gedimmt.

Ausschalten des Multifunktionsofens zu einem vorbestimmten Zeitpunkt

Sie haben die erforderliche Temperatur und Funktion am Multifunktionsofen eingestellt und möchten, dass der Multifunktionsofen automatisch abschaltet?

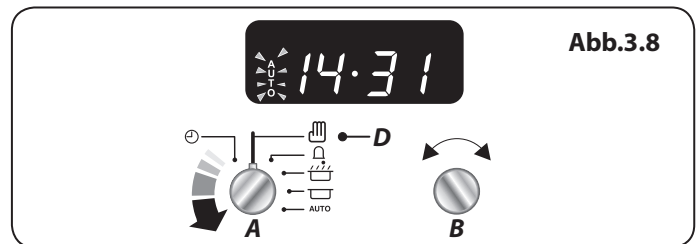
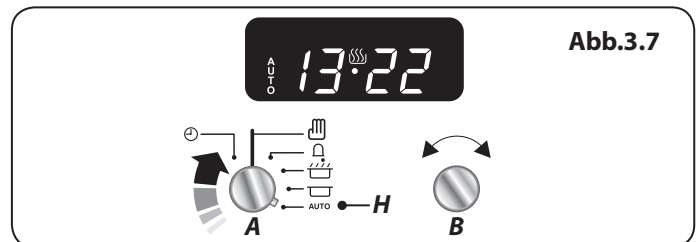
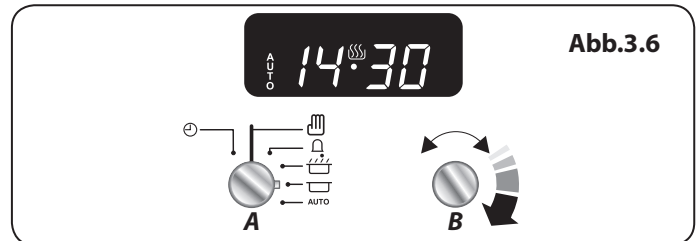
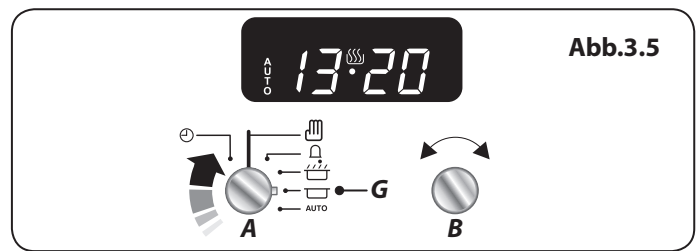
TIPP

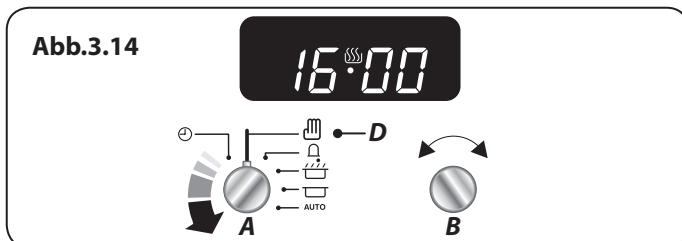
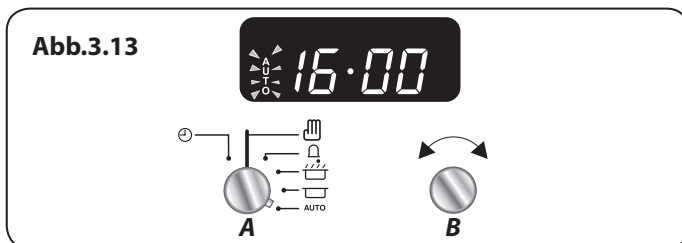
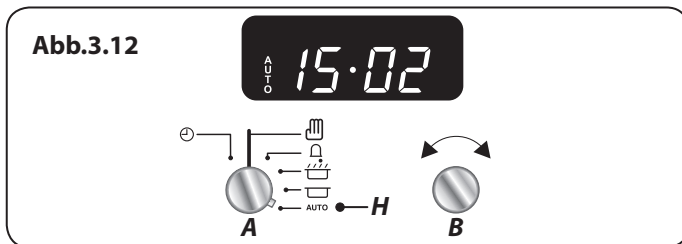
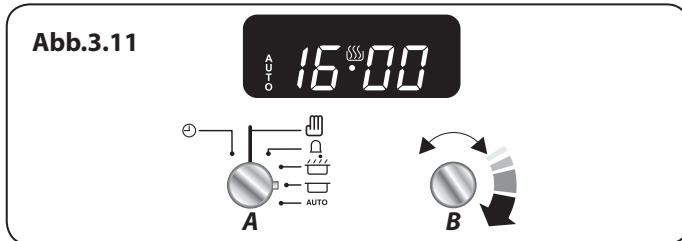
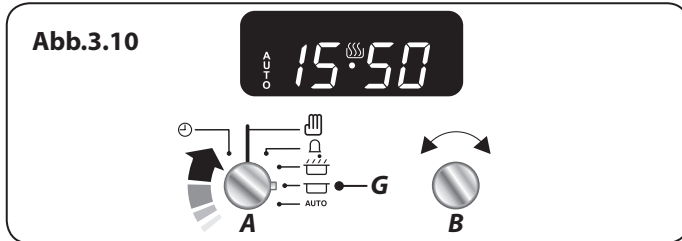
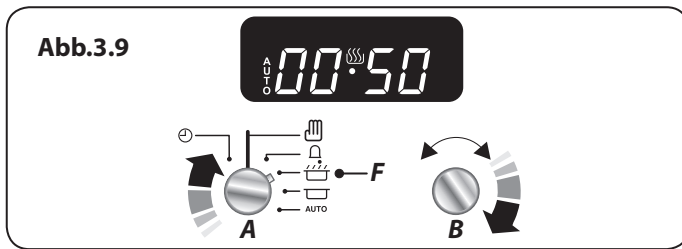
Merken Sie sich die aktuelle Zeit auf einer Notiz.

1. Richten Sie den **Timer-Knopf (A)** auf das **Abschaltsymbol (G)** (Abb.3.5).
2. Drehen Sie den **Einstellknopf (B)** auf die gewünschte Zeitdauer. Das Display zeigt nun die aktuelle Uhrzeit sowie die gewünschte, eingestellte Zeitdauer an (Abb.3.6).
3. Richten Sie den **Timer-Knopf (A)** auf **Auto (H)**. Das Display zeigt nun die aktuelle Uhrzeit, das Kochsymbol und die „**AUTO**“-Anzeige an (Abb.3.7).
4. Sobald die vorgegebene Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton und der Multifunktionsofen schaltet ab. Das Kochsymbol auf dem Display verschwindet und die „**AUTO**“-Anzeige blinkt (Abb.3.8).
5. Wenn Sie zurückkehren, drehen Sie den **Einstellknopf Timer (A)** in die **Stellung Manuell (D)**, um den Kochvorgang manuell fortzuführen (Abb.3.8).

TIPP

Sie können die verbleibende Zeit bis zum Ende der programmierten Kochdauer abrufen, indem Sie den **Einstellknopf Timer (A)** von **Auto (H)** auf **Abschaltzeit (G)** und zurück zu **Auto (H)** drehen





Starten und Stoppen des Backofens mit dem Timer

Durch das Kombinieren der Garzeitdauer und der der Stoppzeit können Sie den Multifunktionsofen automatisch ein- und ausschalten lassen. So bleiben Sie auch während Ihrer Abwesenheit flexibel und können trotzdem Aufläufe etc. zubereiten. Die eigentliche Startzeit können Sie nicht einstellen.

1. Stellen Sie den **Timer-Knopf (A)** auf **Garzeit-Einstellung (F)**. Drehen Sie den **Einstellknopf (B)** nach rechts, um die gewünschte Garzeit einzustellen (**Abb.3.9**).
2. Stellen Sie den **Timer-Knopf (A)** auf die **Ausschaltzeit (G)** (**Abb.3.10**). Das Display zeigt nun die aktuelle Uhrzeit sowie die „Garzeit“ an, die Sie soeben eingestellt haben.
3. Drehen Sie den **Einstellknopf (B)** auf die Uhrzeit, zu der der Herd abschalten soll (**Abb.3.11**).
4. Stellen Sie den Herd auf die gewünschte Kochtemperatur und den Funktionsmodus.
5. Drehen Sie den den **Einstellknopf Timer (A)** in die Stellung **Auto (H)** (**Abb.3.12**). Wenn die aktuelle Uhrzeit und das Wort „**AUTO**“ auf dem Display angezeigt ist, schaltet sich der Herd ein bzw. aus.
6. Sobald das Programm den Ofen startet, erscheint das Kochsymbol auf dem Display. Wenn die vorgegebene Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton und der Multifunktionsherd schaltet sich ab. Das Kochsymbol auf dem Display verschwindet und die „**AUTO**“-Anzeige blinkt (**Abb.3.13**).
7. Sobald die angegebene Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton. Zum Abstellen des Alarmtons gibt es zwei Möglichkeiten, siehe Abstellen des Alarms auf Seite 13.
 - Die „Kochzeit“ – der Zeitraum, über den das Gericht kochen soll.
 - Die „Stoppzeit“ – die Uhrzeit, zu der der Backofen stoppen soll.

Grundeinstellung für normalen Kochvorgang

Pour annuler tous les réglages automatiques, tournez le bouton de la **minuterie (A)** pour sélectionner le réglage de **Stellung Manuell (D)** (**Abb.3.14**).

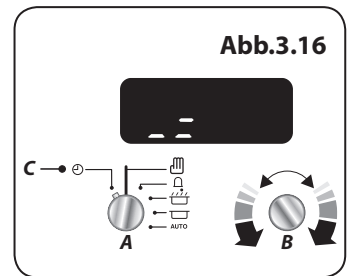
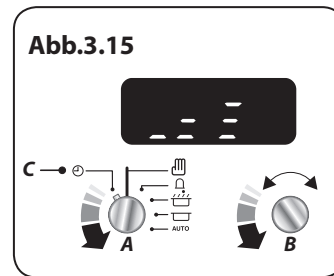
HINWEIS: Dieser Vorgang löscht alle automatischen Programmeinstellungen mit Ausnahme des Kurzzeitmessers.

Einstellung des Piepstons

Der Piepston kann auf drei verschiedene Stufen eingestellt werden.

Drehen Sie den **Einstellknopf Timer (A)** in die **Stellung Uhr (C)**. Drehen Sie den **Einstellknopf (B)** gegen den Uhrzeigersinn, bis die Klangstäbe angezeigt werden (**Abb.3.15**).

Zum Einstellen des Alarmtons, lassen Sie den Einstellknopf (B) los und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn (**Abb.3.16**). Der Alarmton hat sich nun geändert. Wiederholen Sie diese Schritte, bis der gewünschte Alarmton eingestellt ist.



4. Hinweise zum Kochen

Kochen mit einem Multifunktionsofen

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

Hinweise zum Kochen mit dem Timer

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

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

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

Den Timer des Ofens nicht benutzen, wenn der Ofen daneben warm ist. Vor dem Servieren kontrollieren, ob Fleisch und Geflügel gar sind.

Allgemeine Hinweise zum Ofen

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

Backbleche, auf denen Speichen gekocht werden, sollten waagrecht und mittig auf die Drahtroste des Backofens gesetzt werden. Andere Behälter sollten mittig gesetzt werden. Halten Sie alle Schalen und Behälter von der Rückseite des Backofens fern, da übermäßiges Bräunen der Speisen auftreten kann.

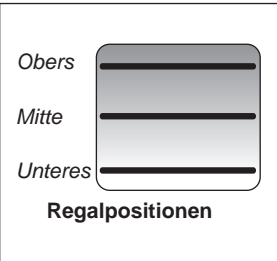
Wenn der Ofen eingeschaltet ist, lassen Sie die Tür nicht länger als notwendig geöffnet, da sonst die Regler sehr heiß werden können.

- Lassen Sie immer einen „Fingerbreit“ zwischen Gerichten auf dem gleichen Einschub. Damit kann die heiße Luft frei um sie zirkulieren.
- Um Fettspritzer zu verringern, wenn Sie Gemüse in heißes Fett rund um einen Braten legen, trocknen Sie das Gemüse gründlich ab oder bestreichen Sie es mit einer dünnen Schicht Öl.
- Wenn Speisen während des Kochens überkochen können, setzen Sie sie auf ein Backblech.
- Der Backofen gibt während des Bratens genügend Hitze ab, um Teller im Grillfach zu erwärmen.
- Wenn Sie den Boden eines Teiggerichts bräunen wollen, heizen Sie das Backblech 15 Minuten lang vor, bevor Sie das Gericht in die Mitte des Bleches setzen.

Tabelle des kochens

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

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



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

5. Reinigen Ihres Herdes

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

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

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

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

Kochfeld

Tägliche Pflege

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

Reinigen von Spritzern

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

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

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

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

Reinigen festgebrannter Spritzer

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

Herd und Herdteiler

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

⚠ WICHTIG: Bevor Sie den Herdteiler reinigen, entfernen Sie unbedingt den Dichtstreifen aus Silikon am vorderen Rand – einige Herdreiniger können die Dichtung beschädigen. Entfernen Sie den Streifen, indem Sie sanft an beiden Enden ziehen, um die Haken, mit denen er befestigt ist, zu lösen.

Entfernen der äußeren Platte der Ofentür

Das Bedienfeld und die Bedienelemente sollten nur mit einem weichen Lappen gereinigt werden, der mit heißem Seifenwasser getränkt und dann ausgewrungen wurde - achten Sie darauf, dass kein überschüssiges Wasser in das Gerät läuft. Wischen Sie mit einem sauberen, feuchten Lappen darüber und polieren Sie mit einem trockenen Lappen nach.

Die Ofentüren sollten nur mit einem weichen Lappen gereinigt werden, der mit heißem Seifenwasser getränkt und dann ausgewrungen wurde.

Entfernen der äußeren Platte der Ofentür

Die äußere Platte der Ofentür kann entfernt werden, um die Innenseite des Glases zu reinigen. Öffnen Sie die Tür und lösen Sie die beiden Schrauben auf der Innenseite (**Abb.5.2**). Schließen Sie die Tür und lösen Sie die drei Schrauben auf der Türunterseite.

Heben Sie die Tür vorsichtig am Griff heraus.

Gehen Sie zum Einbauen in umgekehrter Reihenfolge vor.

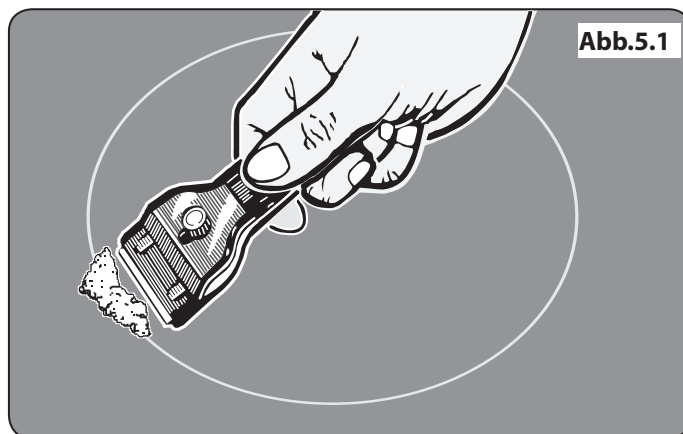


Abb.5.1

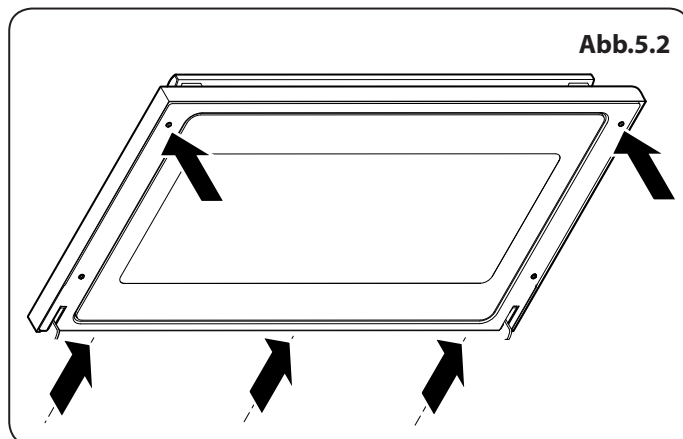


Abb.5.2

Reinigungsübersicht

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

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

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

Kochstelle		
Teil	Beschichtung	Empfohlene Reinigungsmethode
Kochmulde	Emaille oder Edelstahl	Heiße Spülmittellauge, weiches Tuch. Hartnäckige Flecken vorsichtig mit einem Nylontopfkratzer entfernen.
Keramik-/Induktionskochfeld	Sicherheitsglas	Heiße Spülmittellauge, ggfs. Scheuermilch/Topfkratzer.
Griddleplatte (nur einige Modelle)	Teflonbeschichtet	Lassen Sie die Platte abkühlen. Waschen Sie sie mit heißer Spülmittellauge ab. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Topfkratzer. Geschirrspülmaschine.
Wärmeplatte (nur einige Modelle)	Sicherheitsglas	Heiße Spülmittellauge, ggfs. Scheuermilch/Topfkratzer.
Außenseite des Herdes		
Teil	Beschichtung	Empfohlene Reinigungsmethode
Tür, Türeinfassung und Außenseite der Schublade	Emaille oder lackiert	Heiße Spülmittellauge, weiches Tuch. Entfernen Sie hartnäckige Flecken vorsichtig mit einem flüssigen Reinigungsmittel.
	Edelstahl	Mikrofaser- plus Allzwecktuch (Supermarkt).
Seiten und Sockel	Lackierte Oberfläche	Heiße Spülmittellauge, weiches Tuch.
Spritzschutz/hinterer Luftschlitz	Emaille oder Edelstahl	Heiße Spülmittellauge, weiches Tuch. Reinigen Sie, falls erforderlich, vorsichtig mit Scheuermilch.
Bedienblende	Lackiert, Emaille oder Edelstahl	Warme Spülmittellauge. Verwenden Sie auf den Beschriftungen keine scheuernden Reinigungsmittel.
Regler/Griffe und Verkleidungen	Kunststoff/Chrom oder Kupfer oder lackierter Messing	Warme Spülmittellauge, weiches Tuch.
	Messing	Messingpolitur.
Türscheibe/Glasdeckel	Sicherheitsglas	Heiße Spülmittellauge, ggfs. Scheuermilch/Topfkratzer.
Ofen und Grill		
Teil	Beschichtung	Empfohlene Reinigungsmethode
Seiten, Boden, Trennwand und Backofendach NICHT DIE COOK & CLEAN-OFENABDECKUNGEN (siehe unten)	Emaille	Alle Markenofenreiniger, die sich für Emaille eignen. VORSICHT: ÄTZENDE OFENREINIGER: BEFOLGEN SIE DIE ANWEISUNGEN DES HERSTELLERS GENAU. Vermeiden Sie unbedingt Kontakt mit den Ofenelementen.
Cook & Clean-Ofenabdeckungen (nur einige Modelle)	Spezialemaille, die sich teilweise selbst reinigt	Diese Oberfläche reinigt sich ab 200 °C selbst. Alternativ können die Abdeckungen entfernt und in heißer Spülmittellauge mit einer Nylonbürste abgewaschen werden (siehe „Die Backöfen“ unter „Reinigen Ihres Herdes“).
Ofenroste, Handyrack, Grilldreifuß, Handygrillgestell	Chrom	Spezieller Backofenreiniger, der sich für Chrom eignet. Seifenkissen. Geschirrspülmaschine.
Grillrost/Fleischschale (nur einige Modelle)	Emaille	Heiße Spülmittellauge. Seifenkissen. Geschirrspülmaschine.

Tabelle 5.1

6. Problembeseitigung

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

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

Fehlercode E2 wird angezeigt

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

Display funktioniert nicht

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

Fehlercode U400 wird angezeigt.

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

Ziehen Sie bitte Ihren Installateur oder einen qualifizierten Reparaturtechniker zurate.

Fehlercode Er plus Nummer wird angezeigt

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

Ziehen Sie bitte Ihren Installateur oder einen qualifizierten Reparaturtechniker zurate.

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

Ziehen Sie bitte Ihren Installateur oder einen qualifizierten Reparaturtechniker zurate.

Das Kochfeld lässt sich nicht einschalten

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

Wurde das Kochfeld richtig an die Netzversorgung angeschlossen?

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

Das Induktionskochfeld macht Geräusche

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

Kühlgebläse

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

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

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

Ein Riss ist in der Kochfeldoberfläche zu sehen

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

Mein Kochfeld ist verkratzt

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

Spuren von Mineralablagerungen von Wasser oder Nahrungsmitteln können mit einem Reinigungsmittel entfernt werden.

Ein Backofengebläse ist laut

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

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

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

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

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

Abb.6.1

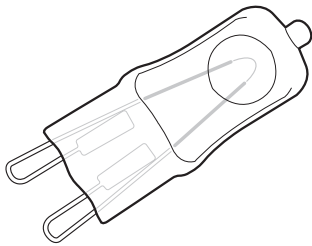
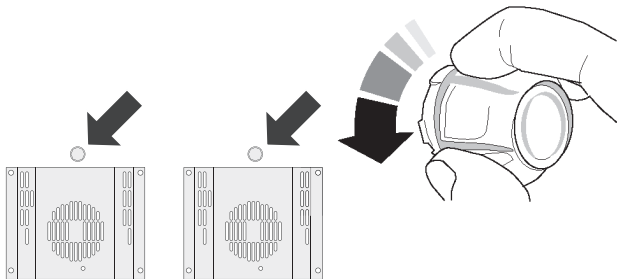


Abb.6.2



Speisen garen zu langsam, zu schnell oder verbrennen

Garzeiten können anders als bei Ihrem vorherigen Herd sein. Kontrollieren Sie, ob Sie die empfohlenen Temperaturen und Einschubleistenpositionen verwenden - siehe Backofenkochbuch. Die Einstellungen des Backofens und die Zubereitungszeiten dienen lediglich als Richtlinien.

Die Ofenbeleuchtung funktioniert nicht

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

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

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

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

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

Der Backofen backt oder brät nicht gleichmäßig

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

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

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

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

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

Frontbeleuchtung schaltet sich nicht ein

Ist die Stromversorgung eingeschaltet? Das Gerät hat eine Störung, die nicht vom Bediener behoben werden kann. Wenden Sie sich an Ihren Monteur oder einen qualifizierten Reparaturtechniker.

Backofentemperatur wird heißer, wenn der Herd älter wird

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

INSTALLATION

Nach Abschluss prüfen, ob das Gerät elektrisch sicher ist.





7. Installation

Lieber Installateur

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

Name des Installateurs
Firma des Installateurs
Telefonnummer des Installateurs
Geräteseriennummer

Sicherheitsanforderungen und Vorschriften

-  **Bitte beachten Sie unbedingt die folgenden Sicherheitsbestimmungen.**
-  **Dieser Herd muss gemäß der entsprechenden Anleitung in diesem Heft, den einschlägigen nationalen und lokalen Vorschriften sowie den Anforderungen lokaler Gas- und Elektrizitätsversorgungsunternehmen entsprechend installiert werden.**
-  **Dieses Gerät muss gemäß geltenden Richtlinien und nur in einem gut belüfteten Raum installiert werden.**
-  **Lesen Sie vor der Installation oder dem Gebrauch dieses Geräts die Anleitung.**

Belüftungsmaßnahmen

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

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

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.

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 Herdes enthalten, sind aber in jedem Baumarkt erhältlich.
- Vielfachmessgerät: Für elektrische Prüfungen.
- Innensechskant schlüssel (Lieferung in der Packung).

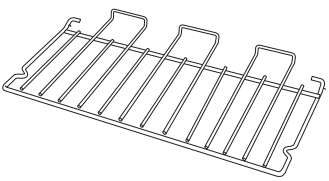
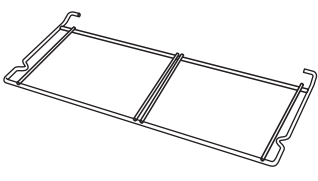
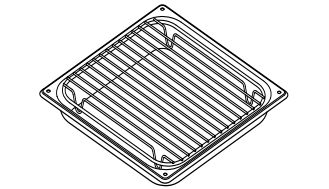
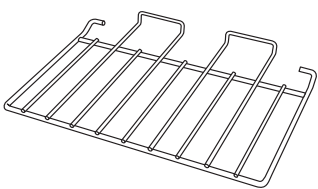
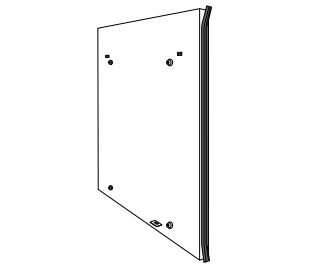
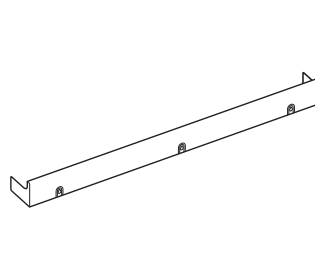
Sie benötigen ebenfalls die folgenden Werkzeuge:

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

INSTALLATION

Nach Abschluss prüfen, ob das Gerät elektrisch sicher ist.

Überprüfung der Teile:

Ofenroste voller Breite	Grillrostträger
	
2 Grillpfannen mit Dreifuß	2 energiesparende Ofenroste
	
Trennwand	Sockel
	

Aufstellen des Herdes

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

Der Herd sollte nicht auf einen Sockel gestellt werden.

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

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

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

Abb.7.2 zeigt die empfohlenen Abstände über dem Herd.

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

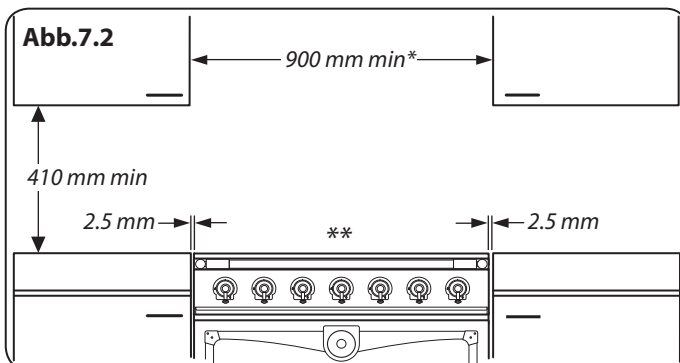
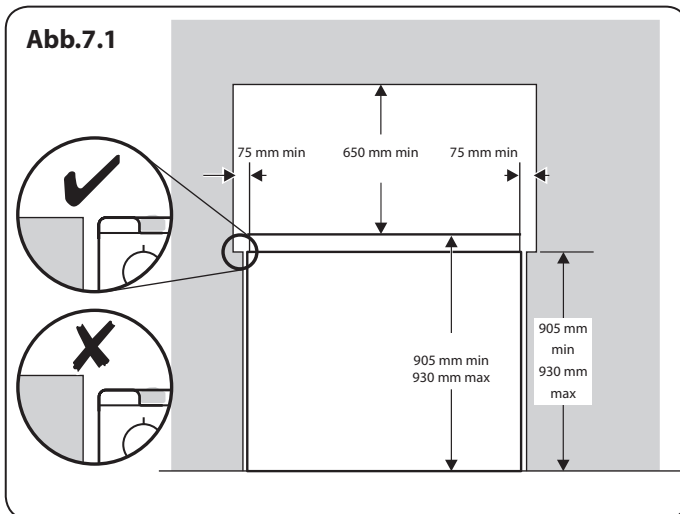
** Die Anbringung eines Spritzschutzes darf nur nach Anweisung des Herstellers erfolgen. Für den Abzug, der an das Kochfeld angebracht wird, sollte zusätzliche Höhe eingeplant werden.

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

Wir empfehlen eine Lücke von 905 mm zwischen Einheiten, um Bewegungen des Herdes zu berücksichtigen.

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

Wird der Herd nicht zwischen zwei Einheiten installiert, ist ein Seitenverlängerungsteil, das die Lücke hinten zur Wand schließt, als Sonderausstattung erhältlich.



INSTALLATION

Nach Abschluss prüfen, ob das Gerät elektrisch sicher ist.

Versetzen des Herdes

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

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

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

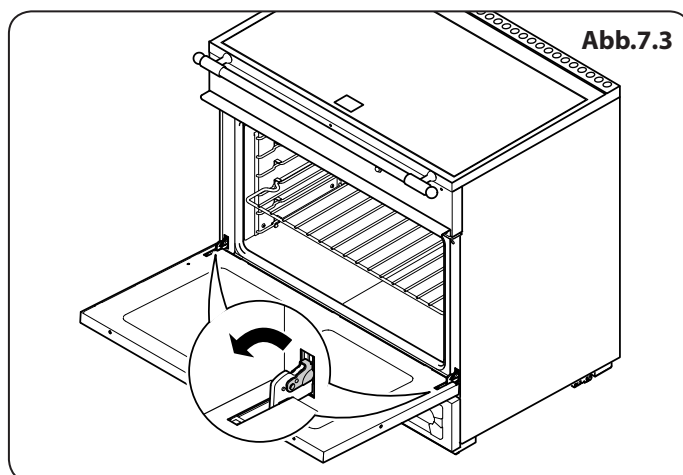


Abb.7.3

Entfernen der Backofentür

Öffnen Sie die Backofentür zum Entfernen vollständig. Schwenken Sie die arretierenden U-förmigen Klammern nach vorne in die Arretierposition (**Abb.7.3**). Ergreifen Sie die Seiten der Tür, heben Sie sie an und schieben Sie sie dann nach vorne (**Abb.7.4**).

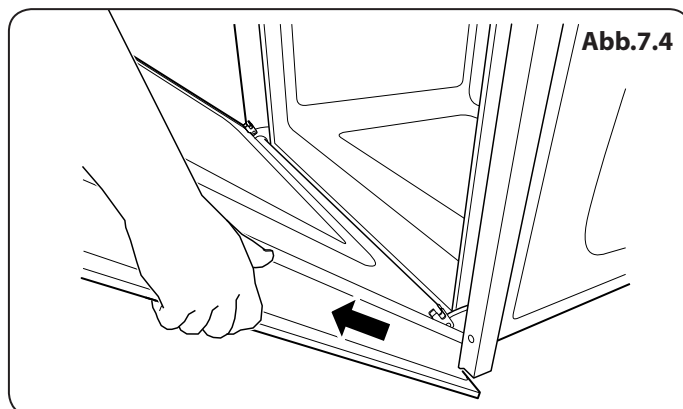


Abb.7.4

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**.

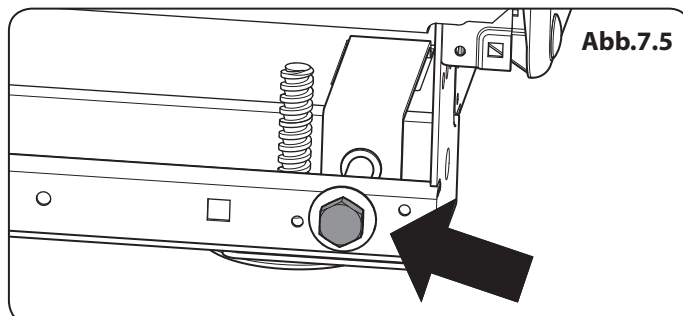


Abb.7.5

Das Versetzen abschließen

Klappen Sie den hinteren Rand des (Karton) Verpackungsbodens auf. Greifen Sie unter die Bedienblende und heben Sie das Vorderteil des Herdes leicht an (**Abb.7.6**).

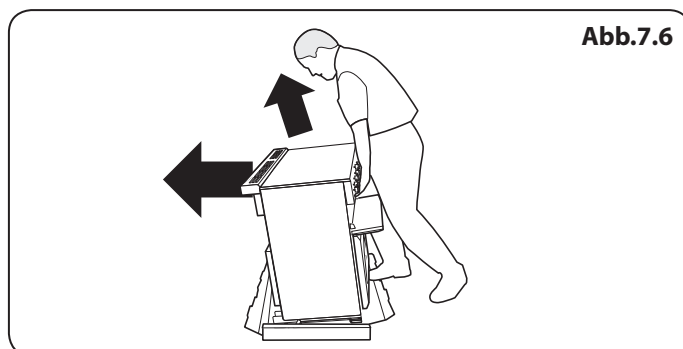
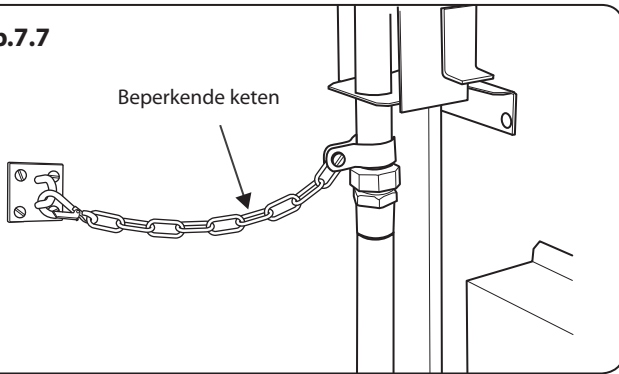


Abb.7.6

INSTALLATION

Nach Abschluss prüfen, ob das Gerät elektrisch sicher ist.

Abb.7.7



De Stabiliteitsteun of -ketting Installeren

Tenzij anders aangegeven, moet een fornuis dat een buigzame gasconnector gebruikt, vastgezet worden met een geschikt stabiliteitsmiddel.

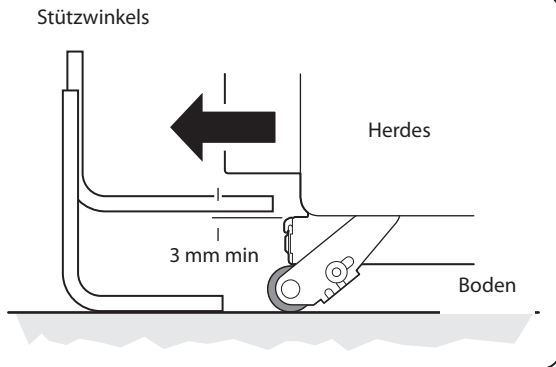
Geschikte stabiliteitsmiddelen worden getoond in **Abb.7.7**, **Abb.7.8** und **Abb.7.9**.

Als u een stabiliteitketting gebruikt (**Abb.7.7**) dient de ketting zo kort mogelijk gehouden te worden en stevig bevestigd te worden aan de achterkant van het fornuis.

Als u een stabiliteitsteun gebruikt (**Abb.7.8** und **Abb.7.9**) dient de steun zo aangepast te worden dat er zo weinig mogelijk tussenruimte is tussen de steun en de inschakelinggleuf aan de achterkant van het fornuis.

Plaats de steun zodanig dat hij zo ver mogelijk over het chassis van het fornuis past.

Abb.7.8



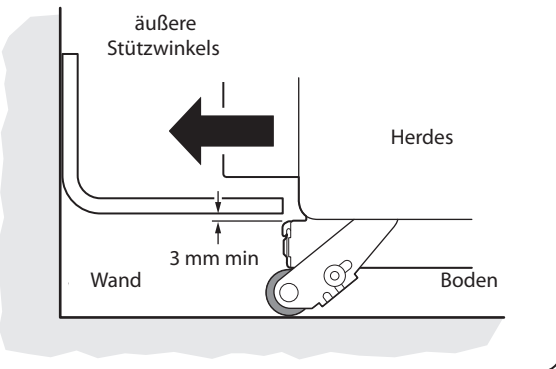
Höheneinstellung

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

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

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

Abb.7.9



INSTALLATION

Nach Abschluss prüfen, ob das Gerät elektrisch sicher ist.

Elektrischer anschluss

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

⚠ ACHTUNG: DIESES GERÄT MUSS GEERDET WERDEN.

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

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

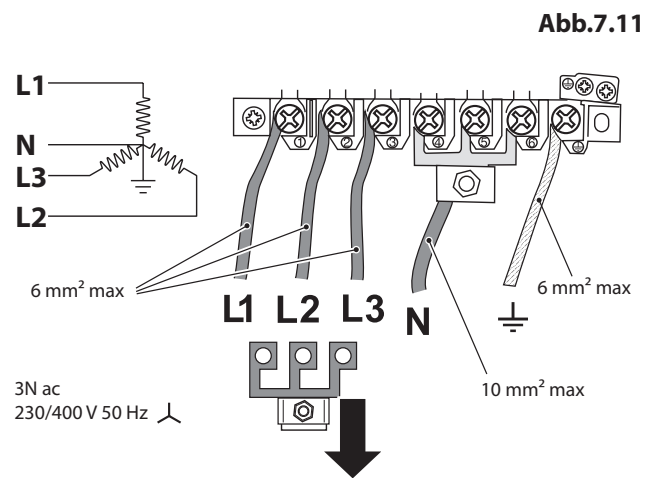
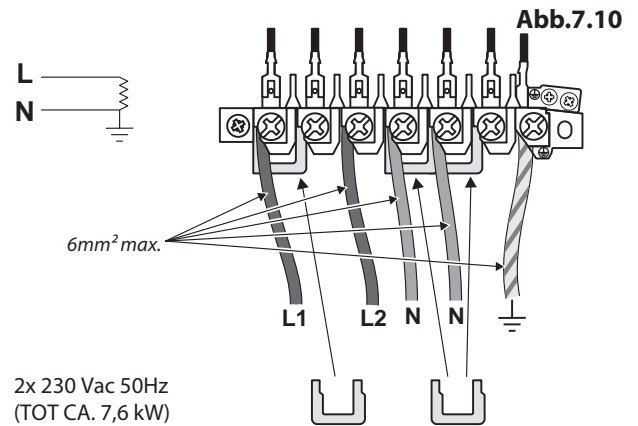
Die gesamte elektrische Belastung des Geräts beträgt etwa 3,6 kW. Die verwendete Kabelgröße sollte für diese Belastung geeignet sein und alle örtlichen Anforderungen erfüllen.

Zugriff auf den Netzanschluss erhalten Sie durch Entfernen des elektrischen Klemmenanschlusskastens an der Rückwand. Das Netzkabel an die korrekten Anschlüsse für Ihre Stromversorgungsart anschließen (**Abb.7.1** und **Abb.7.2**). Kontrollieren, ob die Verbindungen korrekt angebracht und die Klemmschrauben fest angezogen sind. Das Netzkabel über die Kabelschelle befestigen.

Fehlerstrom-Schutzschalter (FI-Schalter)

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

WENDEN SIE SICH IM ZWEIFELSFALL AN EINEN QUALIFIZIERTEN ELEKTRIKER.



INSTALLATION

Nach Abschluss prüfen, ob das Gerät elektrisch sicher ist.

Ausrichten des Herdes nach dem Anschluss

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

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

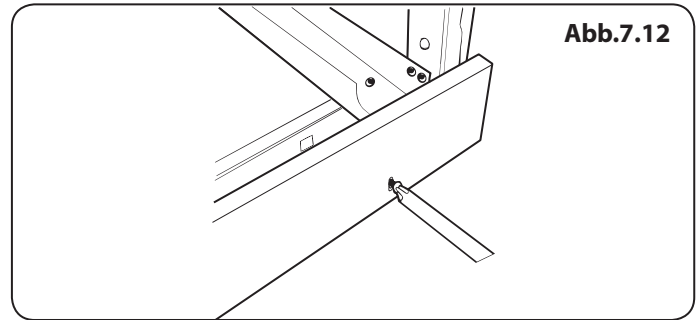


Abb.7.12

Endkontrolle

Kochfeldprüfung

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

Backofenprüfung

Hinweis: Achten Sie darauf, die Uhr einzustellen (siehe Abschnitt 2).

Die Öfen einschalten. Sicherstellen, dass die Backofengebläse sich einschalten und die Öfen sich erwärmen.

Die Öfen ausschalten.

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

Endmontage

Anbringen des Sockels

Die drei Schrauben für die Sockelhalterungen entlang der vorderen Unterkante des Herdes entfernen (**Abb.7.12**). Den Sockel mit diesen Schrauben anbringen (andersfarbige Schrauben finden Sie im losen Zubehör).

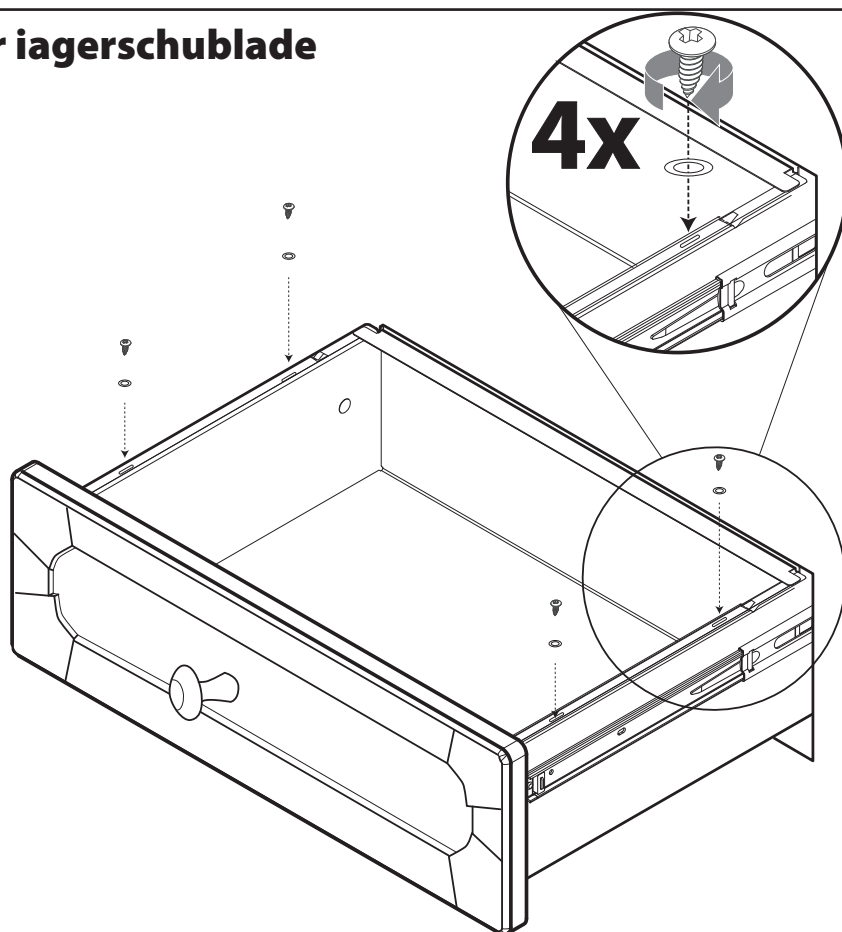
Wiedereinbau der Backofentür

Schieben Sie zum Wiedereinbau der Tür die Scharniere zurück in ihre Schlitze. Bringen Sie die arretierenden U-förmigen Klammern durch Drehen wieder an den Scharnieren an.

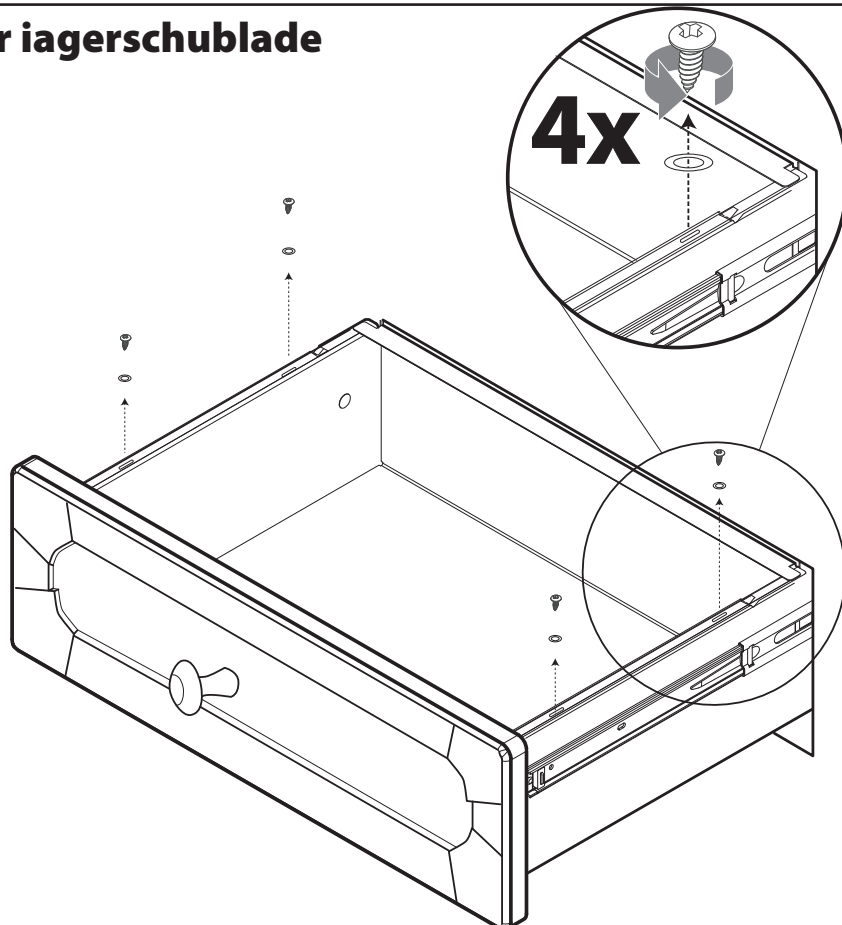
Kundendienst

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

Einsetzen der iagerschublade

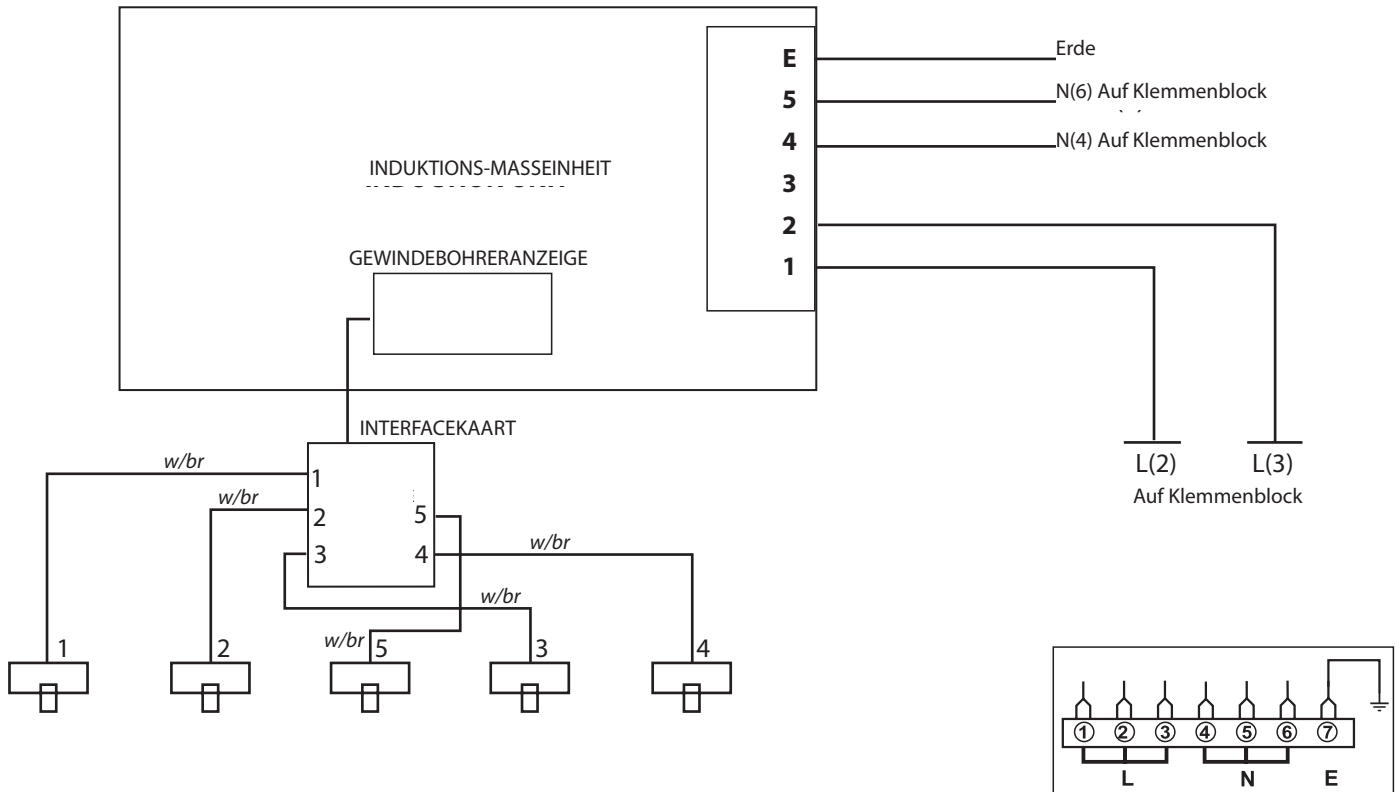


Entfernen der iagerschublade



8. Schaltplan

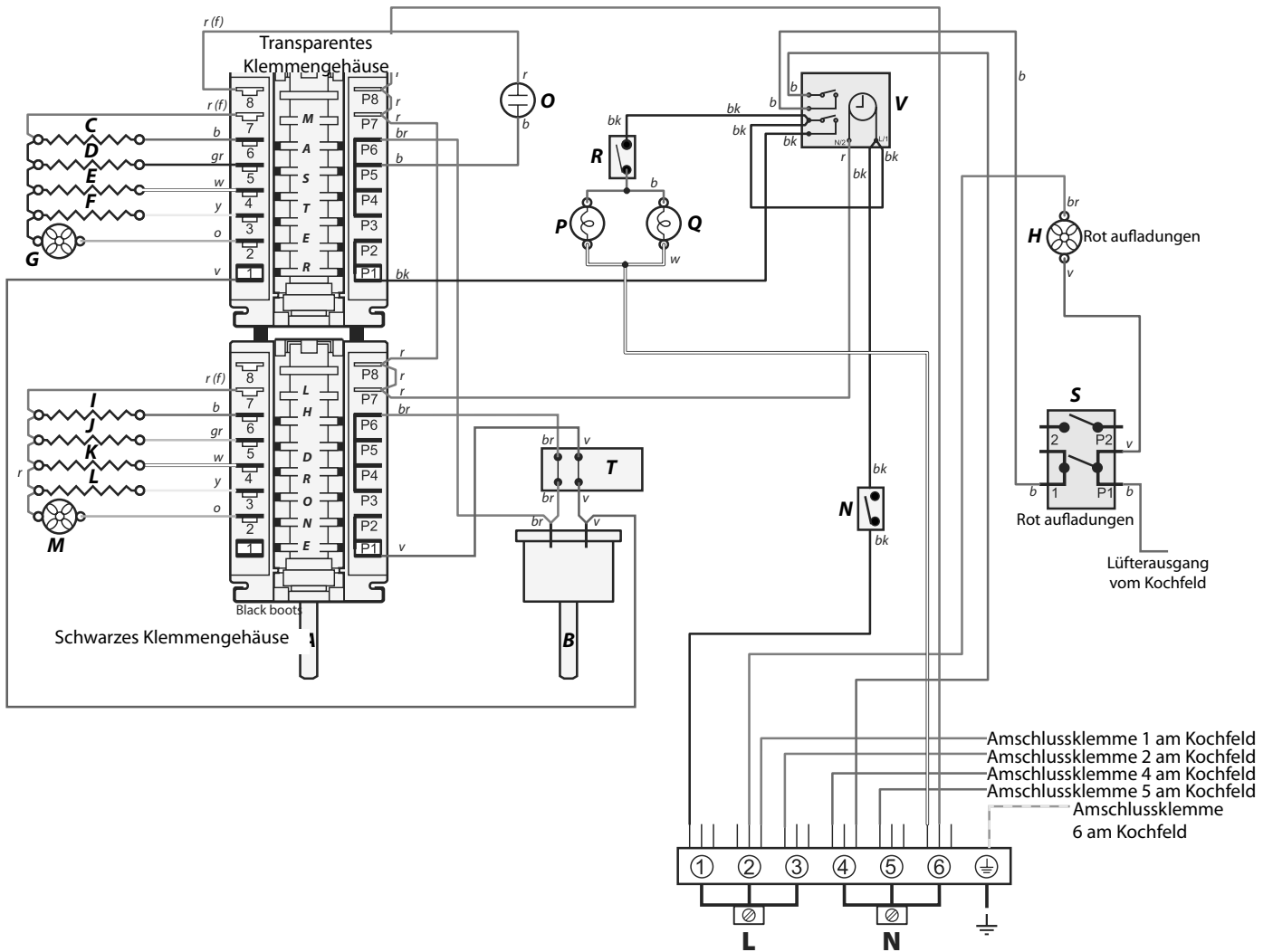
Kochfeld



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

Code	Farbe
w/br	Weiß/Braun

Ofen



Legende

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

Code	Bezeichnung
A	Funktionsregler
B	Thermostat
C	Rechtes unteres element
D	Rechtes oberes element äußer
E	Rechtes oberes element innen
F	Rechtes geblaseelement
G	Umluft rechts
H	Kuhlgeblase
I	Linkes unteres element
J	Linkes Oberes Element Ofen (äußer)
K	Linkes Oberes Element Ofen (inner)

Code	Bezeichnung
L	Linkes geblaseelement
M	Umluft links
N	Thermostatschutz
O	Ofenneonleuchte
P	Backofenleuchte
Q	Backofenleuchte
R	Ofenlichtschalter
S	Thermostatschalter
T	Trennschalter
V	Zeitschaltuhr

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

9. Technische Daten

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

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

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

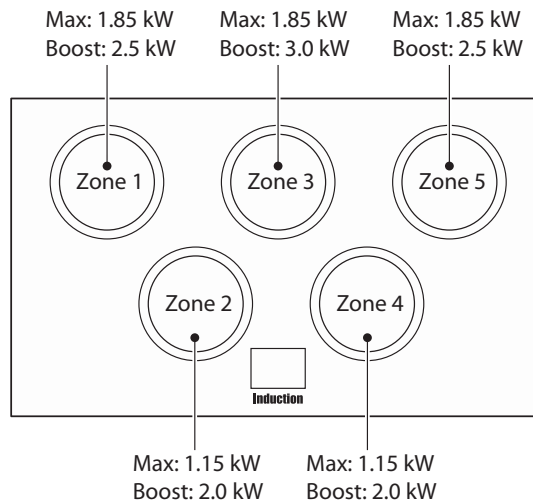
Anschlüsse

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

Abmessungen

Modellbezeichnung	Professional+ FX 90 Induktion	
Gesamthöhe	minimum 905 mm	maximum 930 mm
Gesamtbreite	900 mm	
Gesamttiefe	608 mm ohne Griffen, 645 mm mit Griffen	
Platz für Herdplatte (min.)	650 mm	

Nennwerte



Heizplatte energiespartipps:

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

Ofen energiespartipps:

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

Leistungsdaten Heizplatte

Marke	Falcon
Modellbezeichnung	Professional+ FX
Größe	90
Type	Induktion

Art des Kochfelds	Induktion
Anzahl der elektrischen Zonen	5
Zone 1 - Ø cm	18.5
Heiztechnik	
Energieverbrauch (Elektrisches Kochen) - Wh/kg	172
Zone 2 - Ø cm	15.5
Heiztechnik	
Energieverbrauch (Elektrisches Kochen) - Wh/kg	180
Zone 3 - Ø cm	18.5
Heiztechnik	
Energieverbrauch (Elektrisches Kochen) - Wh/kg	172
Zone 4 - Ø cm	15.5
Heiztechnik	
Energieverbrauch (Elektrisches Kochen) - Wh/kg	180
Zone 5 - Ø cm	18.5
Heiztechnik	
Energieverbrauch (Elektrisches Kochen) - Wh/kg	172
Zone 6 - Ø cm	-
Heiztechnik	
Energieverbrauch (Elektrisches Kochen) - Wh/kg	-
Energieverbrauch (Energieverbrauch elektrisches Kochfeld) - Wh/kg (*)	175

Mit (*) markierte Informationen gelten nicht bei unterschiedlichen Brennstoffen

Deutsch

Ofendaten

Marke	Falcon	
Modellbezeichnung	Professional+ FX	
Art des Ofen		Strom
Masse	kg	119
Anzahl der Kammern		2
Single Hohlraum		
Kraftstoffart		Strom
Art des Kammern *Klapptür		Multifunktion*
Leistung - Heißluft		2.75
Leistung - Gebläseumluft		3.3
Volumen	Liter	114
Energieverbrauch (Strom) - konventionell	kWh / cycle	1.16
Energieverbrauch (Strom) - Gebläseumluft	kWh / cycle	1.03
Energieeffizienzindex - konventionell		112.8
Energieeffizienzindex - Gebläseumluft		100.1
Energieklasse		A

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

Maximale elektrische Gesamtlast bei 230 V (Ca.-Wert insgesamt, einschließlich Backofenleuchten, Backofenlüfter usw.):	11.45 kW
--	----------

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

