



# GEBRAUCHSANLEITUNG & INSTALLATIONS ANLEITUNG

Professional+ FXP 90 Elektro-Gas-Herd

U111284-02b



# Inhalt

---

<b>1. Vor der Inbetriebnahme</b>	<b>1</b>	<b>7. Problembeseitigung</b>	<b>26</b>
Persönliche Sicherheit	1	<b>8. Installation</b>	<b>28</b>
Sicherheitsbestimmungen für elektrischen Anschluss	2	Umbau	28
Bei Gasgeruch	3	Aufstellen des Herdes	30
Seltsame Gerüche	3	Versetzen des Herdes	31
Kühlgebläse	3	Höheneinstellung	31
Belüftung	3	Montage von Konsolen- bzw. Kettenhalterung	32
Wartung	3	Ausrichten des Herdes nach dem Anschluss	32
Ofenpflege	4	Elektrischer anschluss	34
Ofenroste	5	<b>9. Endkontrolle</b>	<b>35</b>
Herdpflege	6	Einsetzen der iagerschublade	36
Reinigung	6	Entfernen der iagerschublade	36
<b>2. Der Herd im Überblick</b>	<b>8</b>	<b>10. Schaltplan</b>	<b>37</b>
Kochstellenbrenner	8	<b>11. Technische Daten</b>	<b>38</b>
Wok-Brenner	9		
Das Wok-Gestell	10		
Die Grillplatte	10		
Multifunktionsofen	11		
Energiesparfunktion	13		
Betrieb der ofen	14		
Zusätze	14		
<b>3. Uhr mit 6 Reglern</b>	<b>16</b>		
<b>4. Hinweise zum Kochen</b>	<b>18</b>		
<b>5. Tabelle des kochens</b>	<b>19</b>		
<b>6. Reinigen Ihres herdes</b>	<b>20</b>		



# 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.

## Persönliche Sicherheit

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

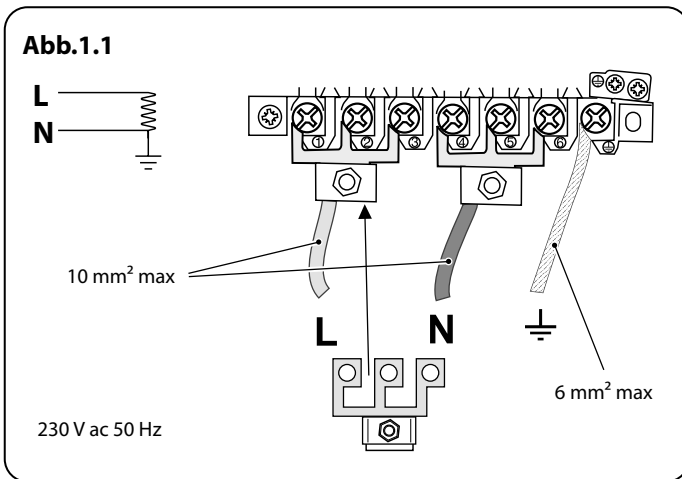
Dieser Herd muss gemäß der entsprechenden Anleitung in diesem Heft, den einschlägigen nationalen und lokalen Vorschriften sowie den Anforderungen lokaler Gas- und Elektrizitätsversorgungsunternehmen entsprechend installiert werden.

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren, von Personen mit eingeschränkten körperlichen, Sinnes- oder psychischen Fähigkeiten und von Personen ohne bisherige Erfahrung mit einem solchen Gerät benutzt werden, sofern sie eine Einweisung zur sicheren Bedienung des Geräts und zu den möglichen Gefahren erhalten.
- **WARNUNG:** Kinder unter 8 Jahren dürfen sich nur unter Aufsicht in der Nähe des Geräts aufhalten. Children shall not play with the appliance. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von unbeaufsichtigten Kindern ausgeführt werden.
- Der Herd sollte nicht auf einen Sockel gestellt werden.
- Dieses Gerät ist nur zum Haushaltsgebrauch ausgelegt. Die

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

- Bevor Sie den / die Ofen (e) in Betrieb nehmen, beachten Sie bitte die Installation des Ofenregals im Abschnitt Zubehör.
- **WARNUNG:** Das Gerät und alle zugänglichen Bereiche werden beim Gebrauch heiß. Achten Sie darauf, die Heizelemente nicht zu berühren. Kinder unter 8 Jahren dürfen sich nur unter Aufsicht in der Nähe des Geräts aufhalten.
- **VORSICHT:** Ein langer Kochvorgang muss von Zeit zu Zeit überwacht werden. Ein kurzer Kochvorgang muss durchgehend überwacht werden.
- **WARNUNG:** Feuergefahr: Lagern Sie KEINE Gegenstände auf den Kochfeldern.
- Um Überhitzung zu vermeiden, montieren Sie den Herd **NICHT** hinter einer Dekortür.
- **WARNUNG:** Zugängliche Teile werden beim Gebrauch heiß und bleiben auch nach dem Kochen noch eine Zeit lang heiß. Halten Sie Babys und Kinder vom Herd fern und tragen Sie niemals lose oder hängende Kleidung während der Benutzung des Gerätes.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Herds KEINEN Dampfreiniger.
- Brennbare Materialien wie etwa Vorhänge und entzündliche Flüssigkeiten sollten im sicheren Abstand zu Ihrem Herd angebracht oder aufgestellt sein.
- Versprühen Sie keine Aerosole in der Nähe des Herdes, während er eingeschaltet ist.

Abb.1.1



## Sicherheitsbestimmungen für elektrischen Anschluss

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

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

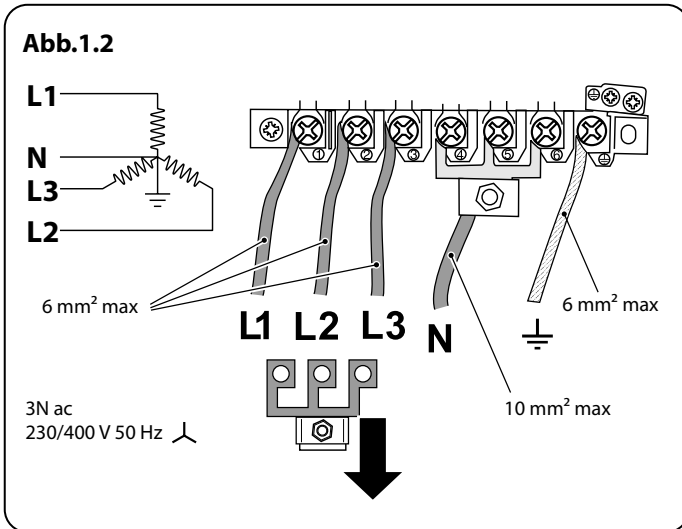
**⚠ Der Herd darf nicht an eine normale Haushaltssteckdose angeschlossen werden.**

Zugriff auf den Netzanschluss erhalten Sie durch Entfernen des elektrischen Klemmenanschlusskastens an der Rückwand. Das Netzkabel an die korrekten Anschlüsse für Ihre Stromversorgungsart anschließen (**Abb.1.1** und **Abb.1.2**). Kontrollieren, ob die Verbindungen korrekt angebracht und die Klemmschrauben fest angezogen sind. Das Netzkabel über die Kabelschelle befestigen.

Minimale Temperaturbewertung T105.

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

Abb.1.2



## Gasanschluss Sicherheit

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

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

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

## Bei Gasgeruch

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

## Seltsame Gerüche

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

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

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

## Kühlgebläse

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

## Belüftung

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

## Wartung

- Verwenden Sie **KEIN** Kochgeschirr auf der Kochstelle, das an den Kanten übersteht.
- Schalten Sie vor dem Entfernen der vorhandenen Lampe die Stromversorgung aus, und stellen Sie sicher, dass sich der Ofen und die Lampe abgekühlt haben.
- Lassen Sie den Herd stets abkühlen und schalten Sie ihn dann an der Netzversorgung aus. Dies gilt auch vor der Reinigung oder vor der Durchführung von Wartungsarbeiten, wenn in dieser Anleitung nicht anders angegeben.
- Nehmen Sie nie einen Brenner auseinander und putzen Sie nie um einen Brenner herum, während ein anderer Brenner eingeschaltet ist, andernfalls kann dies zu einem Stromschlag führen.
- Betreiben Sie den Herd niemals mit nassen Händen.
- Verwenden Sie kein Geschirrtuch oder ein anderes großes Tuch statt eines Handschuhs – es kann Feuer fangen, wenn es eine heiße Oberfläche berührt.
- Verwenden Sie **KEINE** Herdplattenabdeckungen oder Folie jeglicher Art. Diese können die sichere

## Deutsch

Verwendung Ihrer Herdplattenbrenner beeinträchtigen und stellen potentielle Gesundheitsrisiken dar.

- Erwärmen Sie niemals ungeöffnete Speisebehälter. Druckaufstauung kann zum Platzen der Behälter und damit Verletzungen führen.
- Verwenden Sie keine unstabilen Töpfe und stellen Sie sicher, dass Sie die Griffe vom Rand der Kochstelle entfernt halten.
- Lassen Sie die Kochstelle niemals unbeaufsichtigt auf einer hohen Einstellung. Überkochende Töpfe können zu Rauch führen und Fettspritzer können Feuer fangen. Benutzen Sie, wenn möglich, ein Frittierthermometer, um das Überhitzen von Fett über den Rauchpunkt hinaus zu verhindern.

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

- Lassen Sie eine Fritteuse niemals unbeaufsichtigt. Erwärmen Sie Fett immer langsam und beobachten Sie es, während es sich erhitzt. Frittierpfannen sollten nur zu einem Drittel mit Fett gefüllt sein
- Versuchen Sie niemals, eine Pfanne mit heißem Fett zu bewegen, vor allem eine Fritteuse. Warten Sie, bis das Fett abgekühlt ist. Füllen der Pfanne mit zu viel Fett kann zu Spritzern führen, wenn Nahrungsmittel hinzugegeben werden. Wenn Sie eine Kombination aus Ölen oder Fetten zum Braten verwenden, rühren Sie diese vor dem Erwärmen oder während das Fett schmilzt, zusammen.
- Bratgut sollte so trocken wie möglich sein. Frost an Gefriergut oder Feuchtigkeit an frischen Lebensmitteln kann zu Überkochen von heißem Fett über den Rand der Pfanne führen. Achten Sie beim Braten mit hohen oder mittelhohen

Temperaturen sorgfältig auf Spritzer oder Überhitzen von Nahrungsmitteln.

- Verwenden Sie nicht die Oberseite des Abzugs (der Schlitz entlang der Rückseite des Herdes) zum Vorwärmen von Platten, Tellern, Trocknen von Geschirrtüchern oder Erweichen von Butter.
- Verwenden Sie bei Fettbränden kein Wasser und heben Sie niemals einen brennenden Topf hoch. Stellen Sie die Regler aus und ersticken Sie dann das Feuer in einem brennenden Topf auf einer Fläche durch vollständiges Abdecken mit einem gut passenden Deckel oder Backblech. Verwenden Sie einen Trockenchemikalien- oder Schaumfeuerlöscher, falls verfügbar.
- Nehmen Sie KEINE Änderungen an diesem Gerät vor. Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einem externen Timer oder einer getrennten Fernbedienung ausgelegt.
- Brennbare Materialien können explodieren und ein Feuer auslösen oder großen Schaden anrichten.

## Ofenpflege

- Vergewissern Sie sich immer, dass sich die Regler in der AUS-Stellung befinden, wenn der Ofen nicht benutzt wird und bevor Sie versuchen, den Herd zu reinigen.
- Schützen Sie Ihre Hand mit einem Ofenhandschuh vor möglichen Verbrennungen.
- Beim Zubereiten von Speisen mit hohem Feuchtigkeitsgehalt kann ein „Dampfstoß“ auftreten, wenn die Backofentür geöffnet wird. Treten Sie beim Öffnen des Backofens zurück und lassen Sie eventuell vorhandenen Dampf austreten (**Abb.1.3**).
- Die Innenseite der Tür ist mit Einschichtsicherheitsglas versehen. Achten



Sie darauf, die Oberfläche NICHT zu zerkratzen, auf die Glasplatte.

- Versehentliche Beschädigung kann zum Bruch der Glasscheibe führen.
- Halten Sie die Ofenlüftungen frei.
- Verwenden Sie KEINE scharfen scheuernden Reinigungsmittel oder scharfen Metallkratzer zur Reinigung der Backofentür, da sie die Oberfläche verkratzen können, was wiederum zum Splittern des Glases führen kann.
- **SCHLIESSEN** Sie die **TÜR NICHT** gegen die Backofenroste.
- Verwenden Sie keine Aluminiumfolie zum Abdecken von Rosten, Auskleidungen oder Ofendach.
- Wenn der Ofen eingeschaltet ist, lassen Sie die Backofentür NICHT LÄNGER als notwendig geöffnet, die Regler können sonst sehr heiß werden.
- Den Timer des Ofens nicht benutzen, wenn der Ofen daneben warm ist.
- Keine warmen Speisen in den Ofen mit Timer stellen.
- Einen Ofen, der bereits warm ist, nicht mit Timer benutzen.
- Verwenden Sie trockene Ofenhandschuhe. Feuchte Handschuhe können zu Dampfverbrennungen beim Berühren einer heißen Oberfläche führen

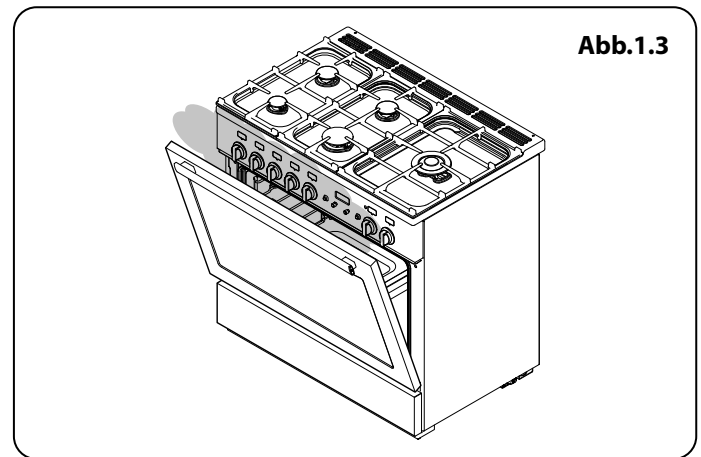


Abb.1.3

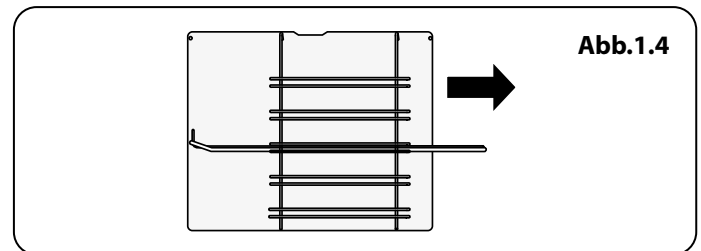


Abb.1.4

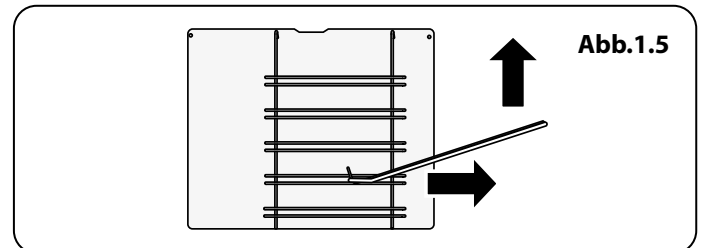


Abb.1.5

## Ofenroste

Die Ofenroste entfernen und wieder einsetzen.

Ziehen Sie das Blech nach vorn, bis die Blechrückseite durch die Blechhalterung gestoppt wird (**Abb.1.4**). Heben Sie den Vorderrand des Bleches an, sodass das Blech durch die Halterungen hindurch passt, und ziehen Sie es dann vorwärts (**Abb.1.5**).

Zum Einsetzen in umgekehrter Reihenfolge

## Deutsch

vorgehen und sicherstellen, dass der Rost bis ganz nach hinten geschoben wird.

## Herdpflege

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

## Reinigung

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



## 2. Der Herd im Überblick



Der „Dual-Fuel“-Herd (**Abb.2.1**) hat die folgenden Funktionsmerkmale:

- A. 5 Induktionskochfelder
- B. Ein Bedienfeld mit integrierter Zeitschaltuhr
- C. Ein Hauptmultifunktionsofen
- D. Eine Schublade

### Kochstellenbrenner

Die Zeichnung an jedem der mittleren Regler gibt an, welchen Gasbrenner dieser Regler regelt.

Jeder Gasbrenner hat eine Flammensicherung, die den Gastrom unterbricht, falls die Flamme erlischt.

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

Drücken Sie den Zündknopf, um den Brenner zu zünden, und drücken und drehen Sie den jeweiligen Regler auf die höchste Position, die mit einem großen Flammensymbol gekennzeichnet ist (🔥), (**Abb.2.2**).

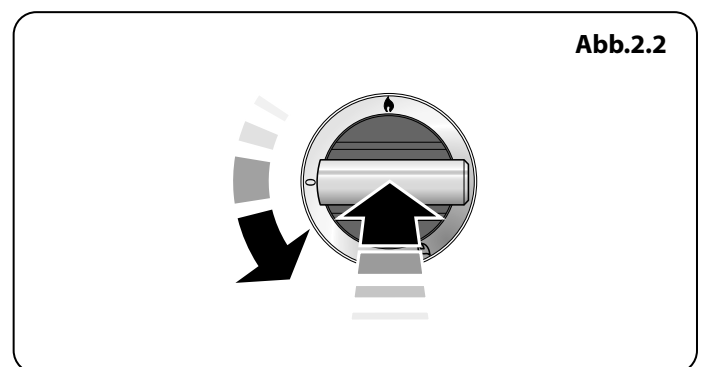
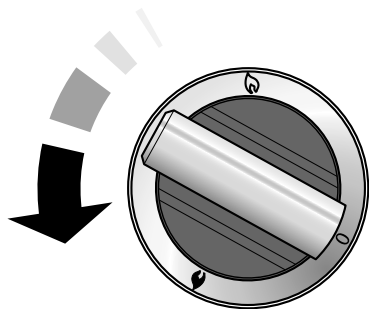


Abb.2.3



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

Erlischt der Gasbrenner, wenn der Regler losgelassen wird, hat die Flammensicherung nicht gehalten. Den Regler auf Aus stellen. Den Vorgang nach einer Minute wiederholen und diesmal den Regler etwas länger und evtl. fester eindrücken.

Regulieren Sie die Flammenhöhe durch Drehen des Reglers im gegen den Uhrzeigersinn auf die gewünschte Kochstufe (**Abb.2.3**). Bei diesem Herd liegt die kleinste Einstellung hinter der Maximum- Position und nicht zwischen Maximum und AUS.

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

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

Zwischen größeren Töpfen sollte genügend Abstand gelassen werden.

Abb.2.4

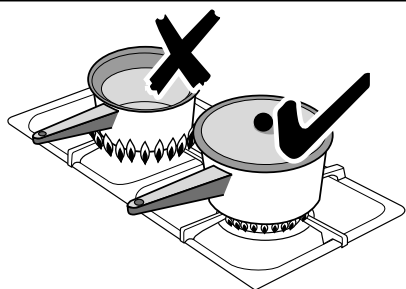


Abb.2.5

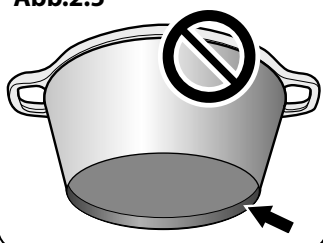
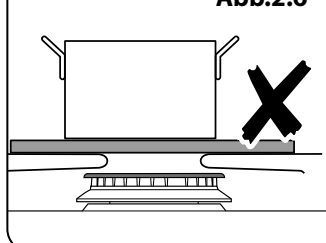


Abb.2.6



Töpfe und Kessel mit konkaven Böden oder nach unten gedrehten Bodenrändern sollten nicht benutzt werden (**Abb.2.5**).

Hilfen zum Kochen auf kleiner Flamme, wie Asbest- oder Gittermatten werden NICHT empfohlen (**Abb.2.6**). Sie verringern die Gasbrennerleistung und können die Pfannenträger beschädigen.

Vermeiden Sie nach Möglichkeit, instabile oder verformte Töpfen zu verwenden, da diese leicht kippen, sowie Töpfe mit sehr geringem Bodendurchmesser, wie z. B. Milchtöpfe, Einzeleierkocher (**Abb.2.7**).

Der empfohlene Mindesttopfdurchmesser ist 120 mm. Der größte zulässige Topfbodendurchmesser ist 260 mm.

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

Abb.2.7

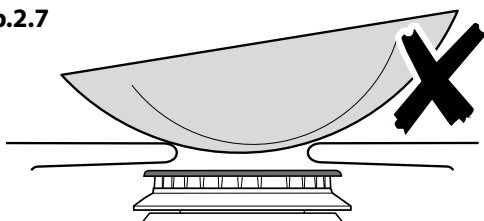
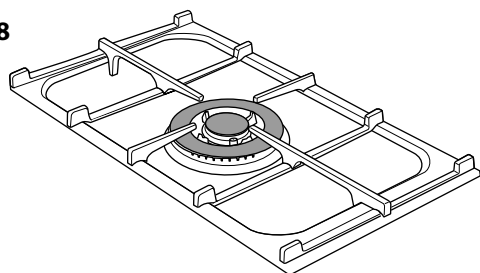


Abb.2.8



## Wok-Brenner

Der Wok- Brenner ist ausgelegt, gleichmäßige Hitze über eine große Fläche zu liefern. Er ist ideal für große Töpfe und zum Schnellbraten (**Abb.2.8**).

Zum Erwärmen kleinerer Töpfe sind die bereits erwähnten Kochstellenbrenner ggf. wirtschaftlicher.

Sie können die Brennerteile zum Reinigen entfernen. Hinweise dazu finden Sie unter „Reinigen Ihres Herdes“.

Sie sollten die Emailleoberfläche des Herdes rund um die Kochplattenbrenner nach Spritzern so bald wie möglich abwischen. Versuchen Sie, diese abzuwischen, während die Emaille noch warm ist.

**Hinweis:** Aluminiumtöpfe können Metallspuren auf den Pfannenträgern hinterlassen. Diese beeinträchtigen die Haltbarkeit der Emaille nicht und können mit einem speziellen Metallreiniger entfernt werden.

## Das Wok-Gestell

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

Das Gestell sollte nur auf dem Dreiring- Wok- Brenner benutzt werden. Beim Anbringen des Rings überprüfen, dass der Wok an der richtigen Stelle ist und dass er von einer Pfannenhalterung ordnungsgemäß getragen wird. Stellen Sie sicher, dass das Gestell stabil ist und der Wok waagrecht im Ring sitzt (**Abb.2.10**).

Das Gestell wird während des Gebrauchs sehr heiß, lassen Sie viel Zeit zum Abkühlen, bevor Sie es abnehmen.

## Die Grillplatte

Die Grillplatte passt von vorn nach hinten über die Topfauflagen auf der linken Seite (**Abb.2.11**). Sie dient zum direkten Kochen von Speisen. Keine Töpfe oder Pfannen jeder Art darauf stellen. Die Grilloberfläche ist teflonbeschichtet und Küchenutensilien aus Metall (z. B. Schaber) beschädigen die Oberfläche. Wärmebeständige Plastik- oder Holzutensilien verwenden.

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

**⚠ Legen Sie sie NICHT auf einen anderen Brenner – sie ist nicht für die Verwendung mit den anderen Kochstellen vorgesehen.**

Entfernen Sie den linken Pfannenträger. Legen Sie die Griddleplatte auf die Kochstelle. Kontrollieren Sie, ob sie fest sitzt.

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

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

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

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

Anmerkung: Wenn das Backblech in der Spülmaschine gewaschen wird können Rückstände auf der Rückseite des Blechs verbleiben. Dies ist normal und beeinträchtigt die Leistungsfähigkeit Ihres Backblechs nicht.

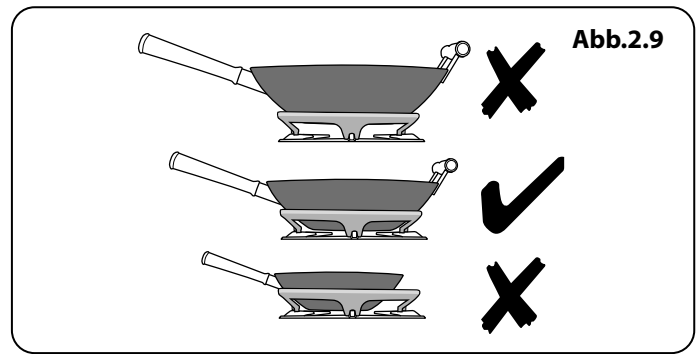


Abb.2.9

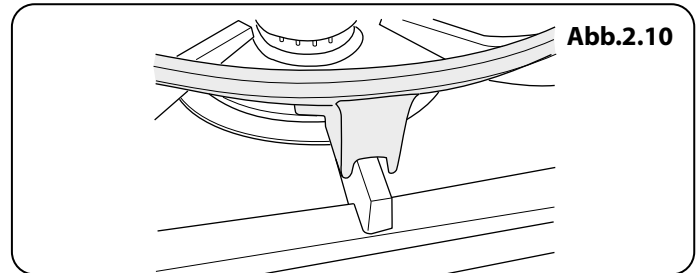


Abb.2.10

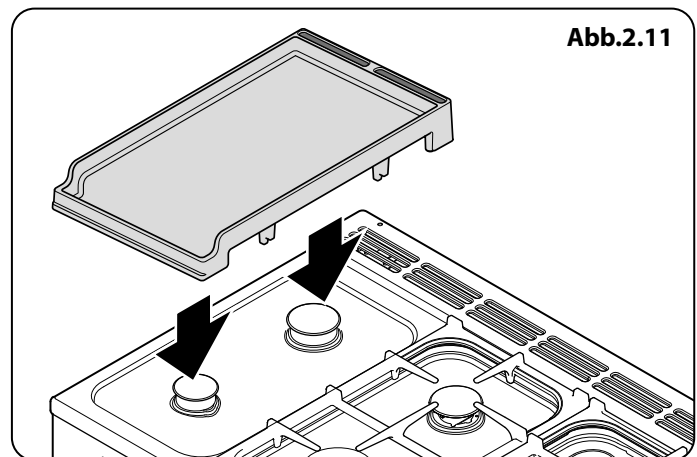


Abb.2.11

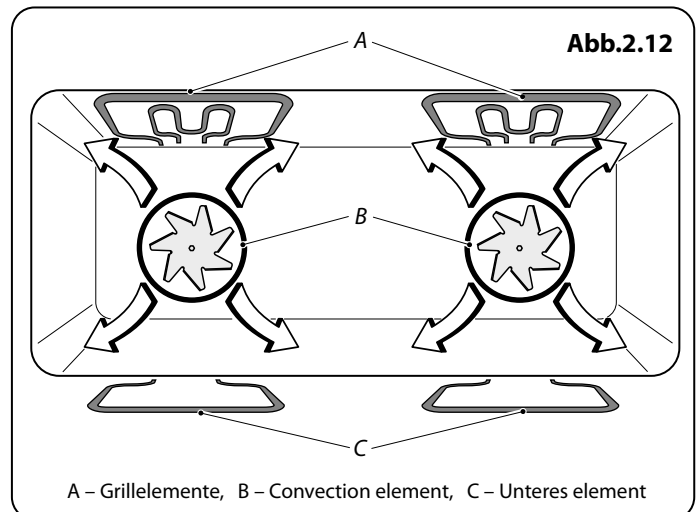


Abb.2.12

A – Grillelemente, B – Convection element, C – Unteres element

## Multifunktionsofen

Der Backofen ist ein Multi-Funktionsofen (**Abb.2.12**). 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 2.1** enthält eine Zusammenfassung der Funktionen des Multifunktionsofens.

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

## Funktionen des Multifunktionsofens

(**Abb.2.13**)

### Auftauen



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

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

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

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

### Heißluftbackofen



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

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

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

### Grillen mit Heißluft



Diese Funktion betätigt das Gebläse, während das obere Element eingeschaltet ist. Sie erzeugt eine gleichmäßigere, weniger starke Hitze als ein konventioneller Grill. Um beste Ergebnisse zu erzielen, das Grillgut auf den Rost im Deluxe-Ofenblech 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, das Grillpfannengestell auf der zweiten Schiebeleiste zu platzieren.

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

### Umluftofen



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

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

### Konventioneller Backofen (Ober- und Unterhitze)



Diese Funktion kombiniert die Hitze der oberen und unteren Elemente.

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

**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.**

## Deutsch

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

### Bräunungselement



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

### Unterhitze



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

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

### Selbstreinigung

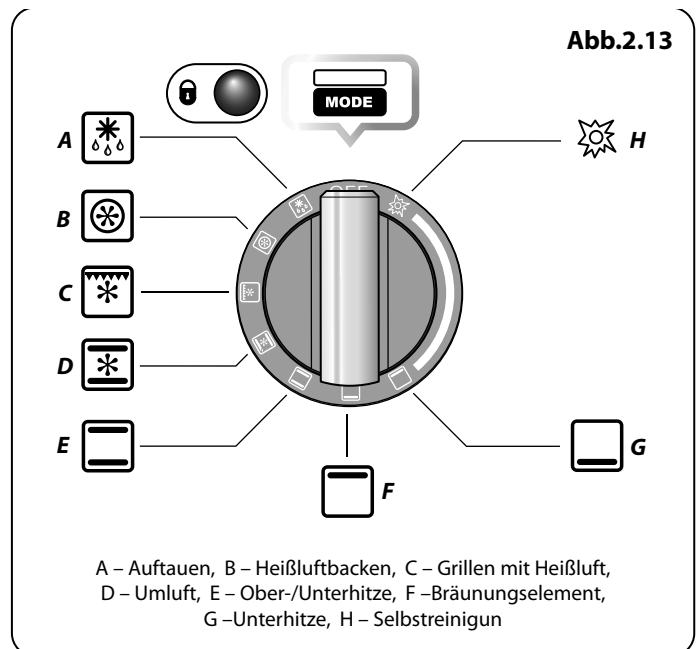


Der Ofen verfügt über eine Selbstreinigungsfunktion. Dabei läuft er bei sehr hoher Temperatur, um alle Kochrückstände zu Asche zu verbrennen, die dann einfach mit einem feuchten Tuch weggewischt werden kann. Der Ofen verriegelt sich aus Sicherheitsgründen während des Reinigungsvorgangs.

Siehe Abschnitt „Reinigen“ für weitere Einzelheiten zum Selbstreinigungsprozess.

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

Tabelle 2.1





## Energiesparfunktion

Der Backofen hat ein Trennwand-Feature (**Abb.2.14**). 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.2.15** und **Abb.2.16**). 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 **NIE** **MALS** Metallgegenstände oder Geschirr auf die Glastür und schieben diese auch nicht über die Tür.

Abb.2.14

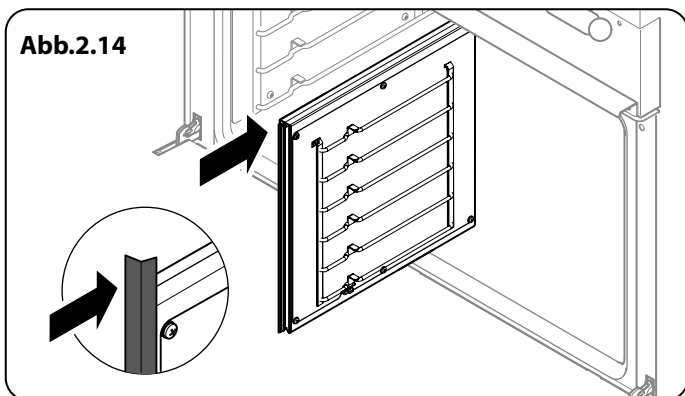


Abb.2.15

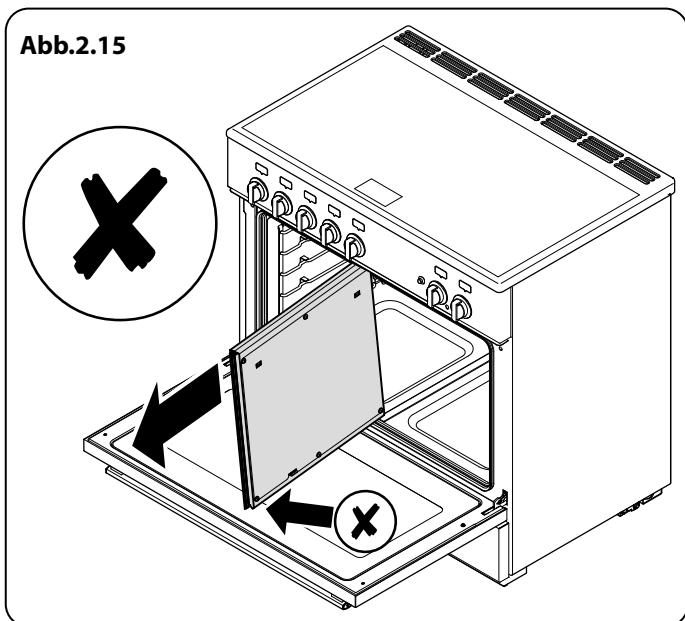
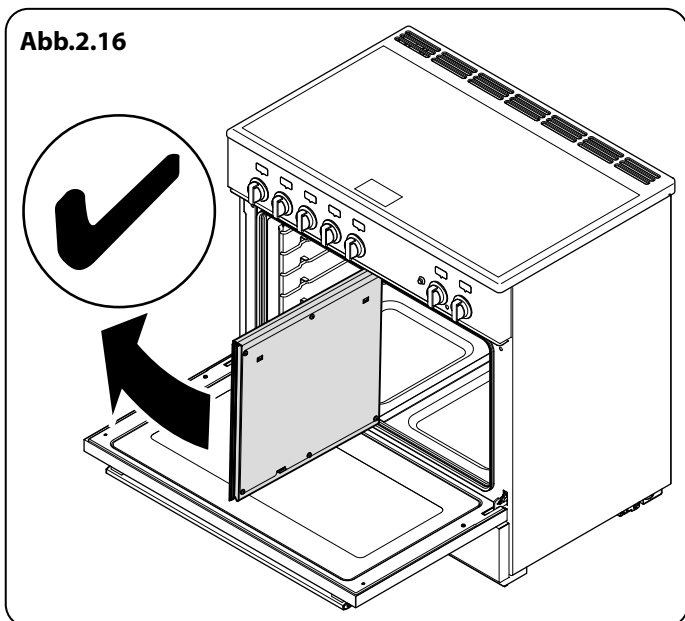


Abb.2.16



# Deutsch

## Betrieb der Ofen

Der Multifunktionsofen hat zwei Regler, einen Funktionswahlregler und einen Temperaturregler

(Abb.2.17).

Drehen Sie den Funktionswahlregler auf eine Backfunktion.

**Abb.2.18** stellt die Einstellung für das Kochen mit 8Konvektionsfunktion.

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.2.19**).

## Zusätze

### Ofenroste

Der Herd wird mit folgendem Zubehör geliefert:

- Zwei volle Kapazität Regale (**Abb.2.20**)
- Grillpfanne Tablett-Unterstützung (**Abb.2.21**)
- Zwei Grill Pfannen mit Untersetzer (**Abb.2.22**)
- Drei Energieeinsparung Regale (**Abb.2.23**)
- Fünf Satz seitliche Halterungen ladder shelf supports (**Abb.2.24**)
- Und ein Teiler (**Abb.2.25**)

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.

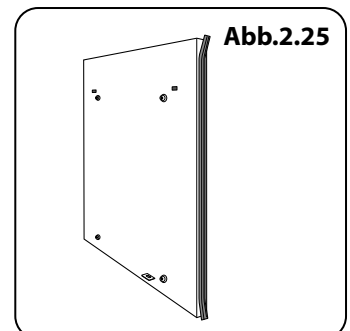
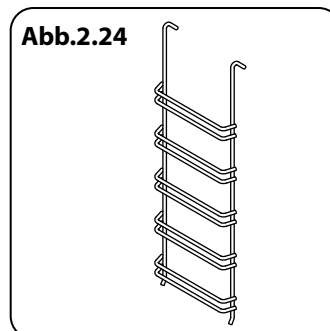
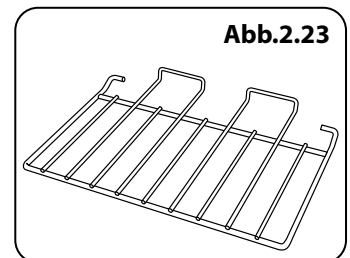
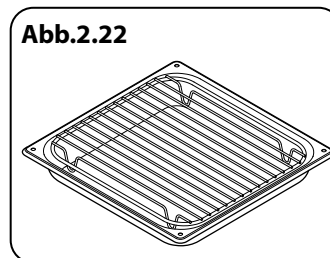
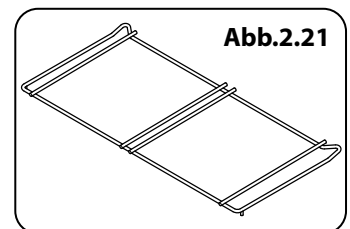
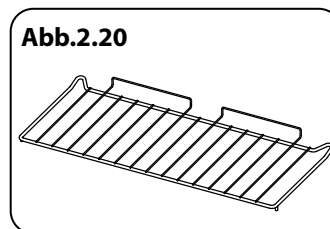
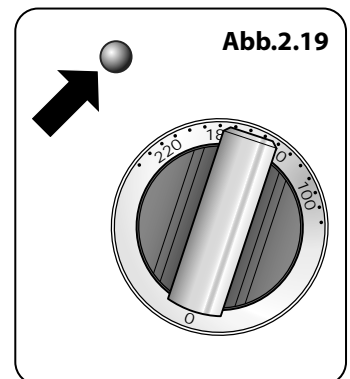
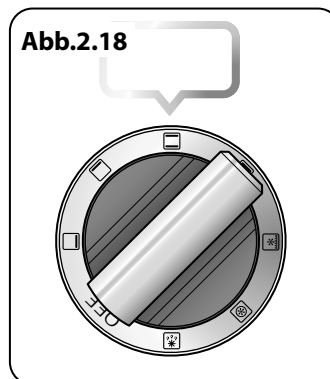
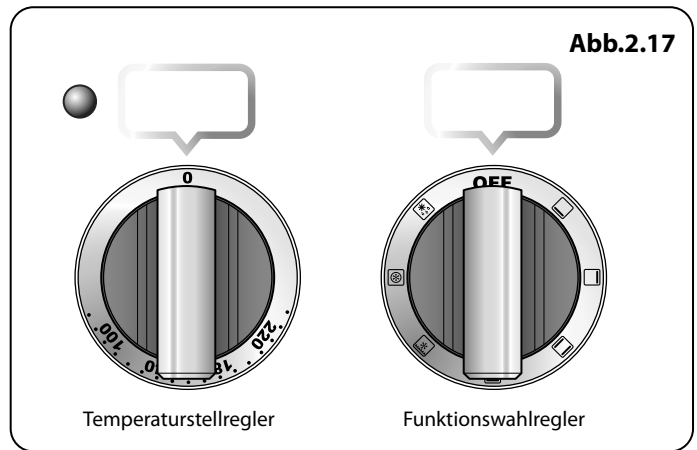


Abb.2.26

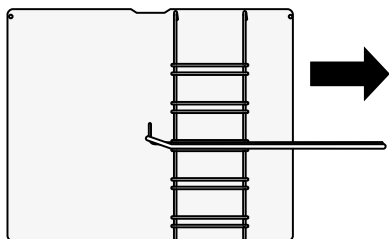


Abb.2.27

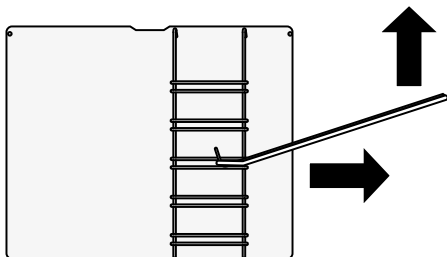
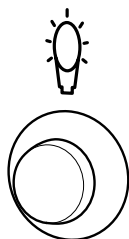


Abb.2.28



### Die Ofenroste entfernen und wieder einsetzen

Ziehen Sie das Blech nach vorn, bis die Blechrückseite durch die Blechhalterung gestoppt wird (**Abb.2.26**). Heben Sie den Vorderrand des Bleches an, sodass das Blech durch die Halterungen hindurch passt, und ziehen Sie es dann vorwärts (**Abb.2.27**).

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.2.28**).

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.**

## 6. Uhr mit 6 Reglern

**Fig. 6.1**

A – Minutenzähler,  
 B – Kochzeit,  
 C – Abschaltzeit,  
 D – Manuell,  
 E & F – Regler für Zeiteinstellung

Symbol	Funktion	Hinweise
[🔔]	Minutenzähler ist aktiv	
[🍳]	Ofen/Öfen können betrieben werden	Wenn das 'Koch'-Symbol [🍳] nicht angezeigt wird, ist das Programm entweder beendet und der Ofen ist / die Öfen sind abgeschaltet oder es steht ein Automatikprogramm an, das noch nicht begonnen hat.
[AUTO]	Der Ofen wird/Die Öfen werden im semiautomatischen oder automatischen Modus bedient	
[P]	Selbstreinigungsmodus (pyrolytischer Modus) wurde aktiviert	Ggf. verfügt Ihr Herd nicht über diese pyrolytische Funktion
[Punkt]	Blinkt beim Einstellen der aktuellen Uhrzeit	

Table 6.1 Funktionsübersicht

### Einstellen der Zeit

Bevor der Ofen verwendet werden kann, muss die Uhrzeit eingestellt sein. Die Uhrzeit kann auf zwei unterschiedliche Weisen eingestellt werden:

1.

Drücken Sie entweder auf [+] oder [-].

Gedrückt halten

2.

Drücken Sie entweder auf [+] oder [-].

Gedrückt halten

**BITTE BEACHTEN SIE, dass es sich um eine 24-Stunden-Uhr handelt.**

Schalten Sie den Strom ab, warten Sie einige Minuten und schalten Sie den Herd erneut ein, um die Uhr/den Herd zurückzusetzen.

### Automatisches Dimmen

Sofern keine Automatikprogramme eingestellt sind und der Minutenzähler nicht aktiv ist, wird die Beleuchtung der Uhr im Zeitraum zwischen 22:00 und 6:00 Uhr automatisch gedimmt.

### Minutenzähler

**Step. 1** Drücken und halten Sie den Regler [🔔]

Gedrückt halten

Drücken Sie entweder auf [+] oder [-]

**Step. 2**

Drücken Sie den Regler [🔔], um die verbleibende Zeit einzusehen

**Step. 3**

Den Alarm stoppen Sie durch Drücken eines beliebigen Reglers.

### Minutenzähler und Automatikprogramme zurücksetzen

### Einstellen des Pieptons.

Gedrückt halten

Lassen Sie den Regler [-] los und drücken sie unmittelbar wieder. Dadurch wird der Piepton um einen Balken verringert.

### Einstellen der Kochzeit (nur Hauptofen)

Sie haben die gewünschte Temperatur und Funktion eingestellt und möchten, dass sich der Herd automatisch abschaltet?

**Step. 1**

Drücken Sie entweder auf [+] oder [-].

Gedrückt halten

**Step. 2**

Den Alarm stoppen Sie durch Drücken eines beliebigen Reglers.

**▲ BITTE BEACHTEN** Stellen Sie den/die Drehregler des Ofens auf 0.

### Einstellen des Endes der Kochzeit (nur Hauptofen)

Sie haben die gewünschte Temperatur und Funktion eingestellt und möchten, dass sich der Herd automatisch abschaltet?

**Step. 1**

**Step. 2**

**Step. 3** Den Alarm stoppen Sie durch Drücken eines beliebigen Reglers.

**▲ BITTE BEACHTEN** Stellen Sie den/die Drehregler des Ofens auf 0.

### Automatisches Ein- und Ausschalten der Backöfen (nur Hauptofen)

Sie haben die gewünschte Temperatur und Funktion eingestellt und möchten, dass sich der Herd automatisch abschaltet?

**Step. 1**

Stellen Sie die Kochdauer ein, indem Sie entweder auf [+] oder [-] drücken.

Gedrückt halten

**Step. 2**

Auf dem Display wird die aktuelle Zeit angezeigt.

Gedrückt halten

**Step. 3**

Stellen Sie die Abschaltzeit ein, indem Sie entweder auf [+] oder [-] drücken. Regler loslassen.

Gedrückt halten

**Step. 4**

Die aktuelle Zeit und das AUTO-Symbol werden auf dem Display angezeigt.

**Step. 5** Den Alarm stoppen Sie durch Drücken eines beliebigen Reglers.

**▲ BITTE BEACHTEN** Stellen Sie den/die Drehregler des Ofens auf 0.

## 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.

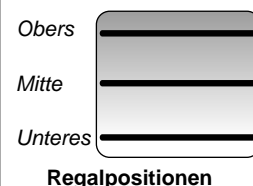
Wenn der Ofen eingeschaltet ist, lassen Sie die Tür nicht länger als notwendig geöffnet, da sonst die Regler sehr heiß werden können.

- 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.

## 4. Tabelle des kochens

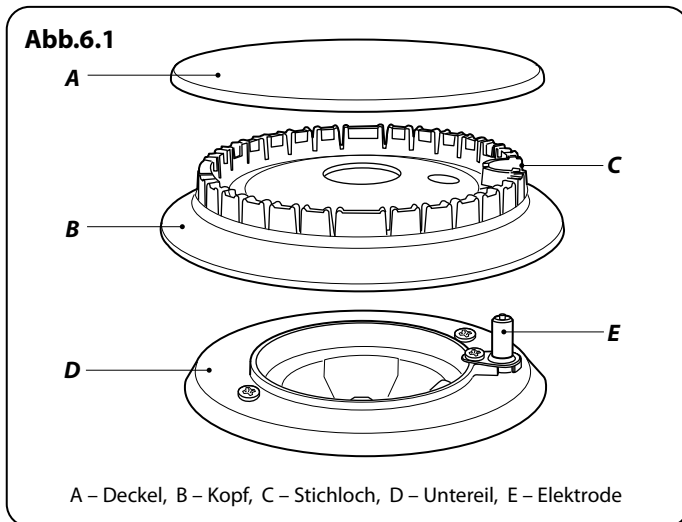
Die in der nachstehenden Tabelle angegebenen Einstellungen und Garzeiten für den Backofen sollen **NUR ALS EINE RICHTLINIE DIENEN**. Je nach individuellem Geschmack kann die Temperatur geändert werden, um das gewünschte Ergebnis zu erzielen.

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



Speise	Ofenventilators		Herkömmlichen		Ungefähre Garzeit		
	Funktion	Temperatur °C	Regal Positionen	Funktion Temperatur °C			
<b>Fleisch</b>							
Rind mit Knochen		150	M	160	20-25 minuten pro 500g +20-25 minuten.	<i>Gefüllt und gerollt - etwa 10 Min. pro 500 g zu den obigen Garzeiten hinzufügen oder 20 Min. lang bei 200°C, danach bei 160°C für den Rest der Zeit.</i>	
		190	M	200	15-20 minuten pro 500g +15-20 minuten.		
Rind ohne Knochen		150	M	160	30-35 minuten pro 500g +30-35 minuten.		
		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.		
<b>Geflügel</b>							
Hähnchen (2,3 kg)		150	M	160	20-25 minuten pro 500g +20-25 minuten.	<i>Im konventionellen Backofen: Lassen Sie beim Garen auf zwei Einschüben mindestens eine Einschubleiste Abstand zwischen Rosten oder Blechen. 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.		
<b>Kasserole</b>		130-140	M	140-150	2-4 Std. je nach Rezept.		
<b>Fisch</b>							
		180	M/U	190	Filets 15-20 minuten.	<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.		
<b>Kuchen</b>							
Sehr schwerer Englischer kuchen		130	M/U	140		<i>In einem Umluftbackofen kann auf bis zu drei Einschubebenen übereinander gearbeitet werden, lassen Sie jedoch mindestens eine Einschubleiste Abstand zwischen jedem Rost oder Blech, auf dem zubereitet wird.</i>	
Englischer kuchen		140	M/U	150	45-50 minuten pro 500g Mischung.		
Licht cake		160	M	170	2½-3 Std.		
<b>Gebäck</b>							
Fruchttorte		190	M	200	20-30 minuten.		
Törtche		190	M	200	35-40 minuten.		
Blätterteig		220	M	230	10-20 minuten je nach große.		
<b>Brot</b>		210	M/O	220	20-40 minuten je nach große.		
<b>Meringue</b>		100	M	110	20-30 minuten.		

## 6. Reinigen Ihres Herdes



Trennen Sie vor der Durchführung einer größeren Reinigung die Netzversorgung. Lassen Sie den Herd abkühlen.

**⚠ Verwenden Sie niemals Lösungsmittel, Bleichsoda, Ätzmittel, biologische Pulver, Bleichmittel, Bleichen auf Chlorbasis, grobe Scheuermittel oder Salz.**

**⚠ Mischen Sie keine unterschiedlichen Reinigungsprodukte. Sie können miteinander mit gesundheitsschädlichen Ergebnissen reagieren.**

Alle Teile des Herdes können mit heißer Spülmittellaug 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.

### Tägliche Pflege

Das Reinigen des Herdes ist eine eher lästige Pflicht, die jedoch erledigt werden muss, um seine Effizienz und sein Aussehen zu bewahren. Denken Sie daran, dass es besser ist, Spritzer sofort abzuwischen, damit sie nicht anbrennen und später nur schwer entfernt werden können.

**⚠ Achten Sie darauf, dass die Ab- und Zuluftzufuhr zum Herd nicht durch Fett- oder Schmieransammlungen behindert wird.**

Bei Verwendung von Erdgas sollten die Flammen der Brenner eine bläuliche Färbung mit einem leicht gelblichen Rand haben. Bei Flüssiggas können die Flammen „weicher“ sein. Die Flammen der Kochstellenbrenner können eine leicht gelbliche Spitze haben. Wenn die Flammen mit einer langen weißen Spitze brennen, sollten Sie den Kundendienst anrufen.

### Reinigen von Spritzern

Schalten Sie bei Spritzern oder Übergekochtem den Herd so bald wie möglich aus und lassen Sie ihn abkühlen. Säubern Sie ihn nicht, bevor die Fläche nicht vollständig abgekühlt ist. Wischen Sie Spritzer so schnell wie möglich auf. Achten Sie darauf, dass kein überschüssiges Wasser in den Herd eindringt.

### Kochstellenbrenner

Die Gasbrennerköpfe und -deckel können zum Reinigen entfernt werden.

**⚠ Die Brennerhauben nicht in der Spülmaschine reinigen.**

Vergewissern Sie sich, dass diese absolut trocken sind, bevor Sie sie wieder anbringen.

### Die Brenner mit Einfachring

Wenn Sie den Gasbrennerkopf wieder aufsetzen, vergewissern Sie sich, dass das Stichloch auf die Elektrode oder das Loch im Unterteil passt. Kontrollieren Sie, ob der Gasbrennerkopf waagrecht und der Deckel mittig auf dem Gasbrennerkopf sitzt (**Abb.6.1**).



**Der Wok-Brenner**

Beim Zusammenbau des Wok-Brenners (**Abb.6.2**) drehen Sie den größeren, unteren Ring um und suchen den D-förmigen Bereich (**Abb.6.3**). Drehen Sie den Kopf, bis das D dem auf dem Brennerunterteil gegenüberliegt. Drehen Sie den Brenner erneut um und setzen Sie ihn auf das Brennerunterteil.

Stellen Sie sicher, dass die Brennerschlitze frei sind. Sind diese blockiert, entfernen Sie hartnäckige Partikel mit einer Zahnbürste (**Abb.6.4**).

Setzen Sie nun die beiden Brennerdeckel auf, und vergewissern Sie sich, dass sie fest sitzen.

Die Brennerauslässe dürfen nicht blockiert sein. Bei Blockierungen entfernen Sie hartnäckige Partikel mit einem Stück feinem Draht.

**Griddleplatte**

Reinigen Sie die Griddleplatte immer nach dem Gebrauch. Lassen Sie sie vollständig abkühlen, bevor Sie sie abnehmen. Tauchen Sie die Griddleplatte in heiße Spülmittellauge. Verwenden Sie ein weiches Tuch oder für hartnäckige Flecken eine Nylon-Spülbürste.

**Das Wok-Gestell**

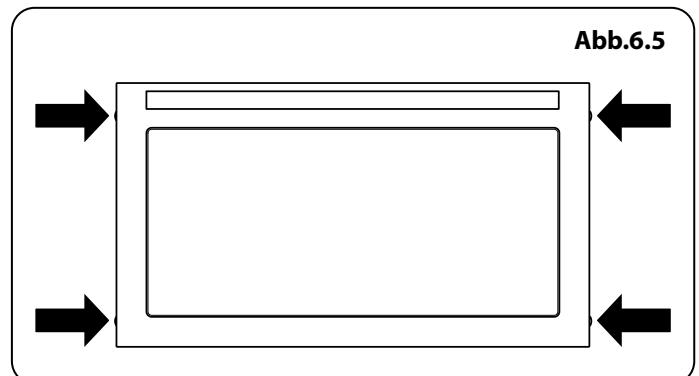
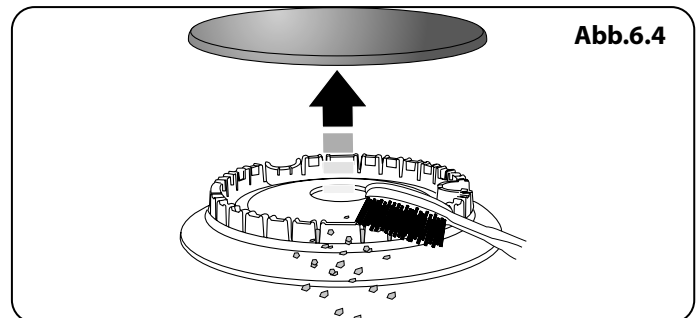
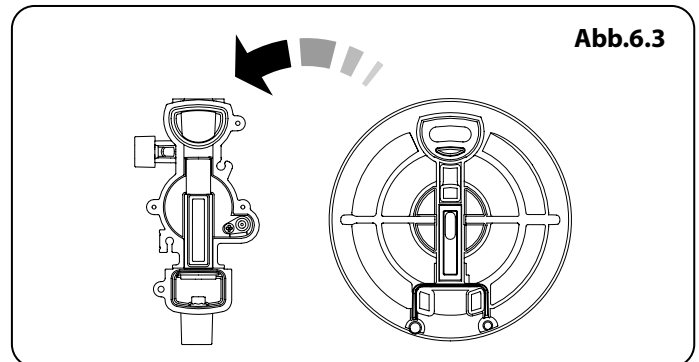
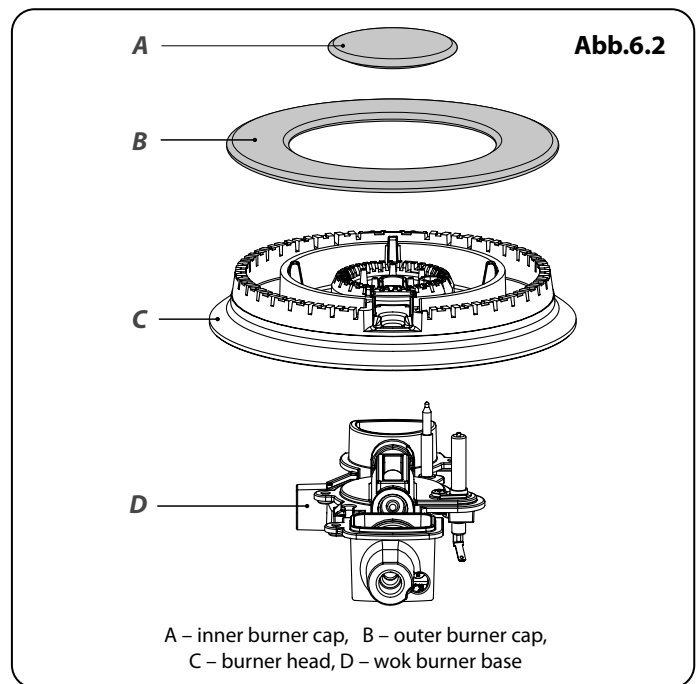
Empfohlene Reinigungsmaterialien sind heiße Spülmittellauge, ein angefeuchtetes Seifenkissen, sanfte Scheuermilch oder ein Nylontopfkratzer.

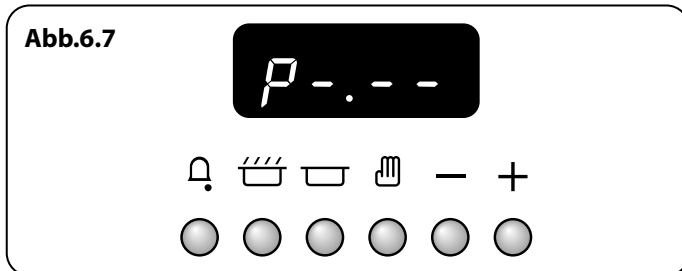
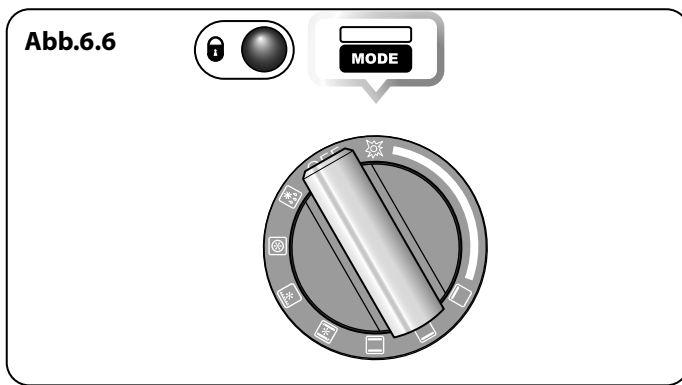
**Bedienfeld und Ofentüre**

Das Bedienfeld und die Bedienknöpfe 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. Entfernen Sie die 4 Schrauben (2 auf jeder Seite) an der Tür (**Abb.6.6**). Öffnen Sie die Tür leicht und heben Sie die Tür mithilfe des Griffes vorsichtig nach oben heraus. Gehen Sie zum Einbauen in umgekehrter Reihenfolge vor.





## Selbstreinigender Ofen

- ⚠️ WARNUNG!**  
Vor Verwendung der Selbstreinigungsfunktion alle Kochtöpfe, Roste und Rosthalterungen aus dem Ofen entfernen. Wenn die Roste und Rosthalterungen nicht herausgenommen werden, verfärben sie und werden rau.
- ⚠️ WARNUNG!**  
Die Selbstreinigungsfunktion führt zu höheren Temperaturen als jene, die beim normalen Kochen erreicht werden. Unter diesen Umständen können Oberflächen heißer als gewohnt werden. Halten Sie also Kinder vom Herd fern.
- ⚠️ WARNUNG!**  
Vor Verwendung der Selbstreinigungsfunktion die Trennwand herausnehmen. Siehe Seite 8 „Herausnehmen des Gittereinsatzes“.
- ⚠️** Die Dichtungsmanschette an der Tür NICHT reinigen: die Dichtungsmanschette ist für eine gute Abdichtung unerlässlich. Es ist darauf zu achten, die Dichtungsmanschette nicht zu scheuern, zu beschädigen oder zu verschieben.
- ⚠️ KEINE Ofenreiniger verwenden:** Keinen im Handel erhältlichen Ofenreiniger oder Schutzbeschichtungen für die Ummantelung des Ofens, an oder um einzelne Teile des Ofens herum verwenden.
- ⚠️** Nur die Teile reinigen, die in diesem Benutzerhandbuch aufgelistet sind.
- ⚠️** Im Selbstreinigungsmodus das Ofenlicht NICHT verwenden.

### Vor dem Benutzen der Selbstreinigungsfunktion

Alle Bereiche vorreinigen, die während des Selbstreinigungsvorgangs nicht gereinigt werden. Dazu gehören z.B. die äußeren Ecken der Ofentür. Überflüssiges Fett oder Flüssigkeiten aufwischen.

Vor dem Einschalten des Selbstreinigungsvorgangs alle hartnäckigen Flecken mit heißem Wasser und Spülmittel oder einer Paste aus Wasser und Backpulver entfernen. Alle Rückstände mit Essigwasser abspülen. Dadurch wird verhindert, dass die Verschmutzungen durch die große Hitze im Selbstreinigungsvorgang festbrennen.

### Selbstreinigungsvorgang

**Hinweis:** Der Kurzzeitmesser kann nach wie vor verwendet werden, wenn die Uhr den pyrolytischen Zyklus steuert.

Die Ofenkontrollfunktion auf Selbstreinigung stellen (Abb.6.6). Auf der Zeitanzeige erscheint nun ein ‚P‘ (Abb.6.7).

Den [☒] Knopf erneut drücken (Abb.6.8) um die Standardreinigungszeit (3 Stunden) einzustellen. Der Reinigungszyklus beginnt sofort.

Sie können die Dauer des Reinigungszyklus justieren, indem Sie die Taste [☒] drücken und niederhalten. ‚P‘ wird nicht

mehr angezeigt und [AUTO] blinkt auf. Drücken Sie die Taste [-] oder [+] und stellen Sie die gewünschte Dauer ein; siehe **Tabelle 6.1**. Lassen Sie die Taste [☞] los, sobald Sie die richtige Dauer erreicht haben.

**Bitte beachten Sie:** Der Selbstreinigungsvorgang kann auf höchstens 4 Stunden eingestellt werden. Die Mindestdauer beträgt 1 Stunde.

Das Kühlgebläse schaltet auf die höchste Geschwindigkeitsstufe und sobald eine bestimmte Temperatur erreicht ist verriegelt sich die Ofentür. Dies wird durch die aufleuchtende Neonlampe angezeigt (**Abb.6.9**).

**Anmerkung:** Aufgrund der hohen Temperaturen, die während dem Selbstreinigungsvorgang erzeugt werden, wird die Tür anschließend noch einige Zeit verriegelt bleiben. Wenn die Ofentemperatur ausreichend gesunken ist, erlischt die Neonlampe und die Tür wird entriegelt.

Wenn die Tür entriegelt ist, die Ofenkontrollfunktion wieder auf AUS stellen.

**⚠ WARNUNG! Der Ofen ist immer noch heiß!**

Wenn die Tür entriegelt und der Ofen abgekühlt ist die Rückstände und die Asche mit einem feuchten Tuch entfernen.

**Selbstreinigungsvorgang automatisch starten**

Der Selbstreinigungsvorgang kann mit Hilfe der Zeitschaltuhr so programmiert werden, dass er sich automatisch ein- und ausschaltet.

**Anmerkung:** Die Startzeit kann nicht direkt eingestellt werden - sie wird automatisch eingestellt, indem die „Reinigungszeit“ und der „Anhaltezeitpunkt“ eingestellt werden. Entspricht jener für normales Kochen im automatischen Modus.

Die Ofenkontrollfunktion auf Selbstreinigung stellen (**Abb.6.6**). Den [☞] Knopf einmal drücken, um die Standardreinigungszeit einzustellen (**Abb.6.8**). Um die Dauer des Reinigungsvorgangs anzupassen den [☞] Knopf gedrückt halten und entweder den [-] oder [+] Knopf drücken, um die gewünschte Zeit einzustellen.

Drücken Sie nun die Taste [☞] und halten Sie sie nieder, um die minimale ‚Endzeit‘ (**Abb.6.10**) auf dem Bildschirm anzuzeigen. Drücken Sie so lange die Taste [+], bis die gewünschte ‚Endzeit‘ angezeigt wird (**Abb.6.11**). Lassen Sie die Tasten los. Die Symbole [AUTO] und ‚P‘ erscheinen. Wenn die Selbstreinigungszeit erreicht ist, wird das Symbol [☞] angezeigt, und der Selbstreinigungszyklus startet automatisch.

Nach Ablauf der Selbstreinigung blinkt [AUTO] auf und die Uhr kehrt zu (0.00) zurück (**Abb.6.12**). Schalten Sie die Selbstreinigungsfunktion am Schalter aus und kehren Sie zum normalen Kochmodus zurück.

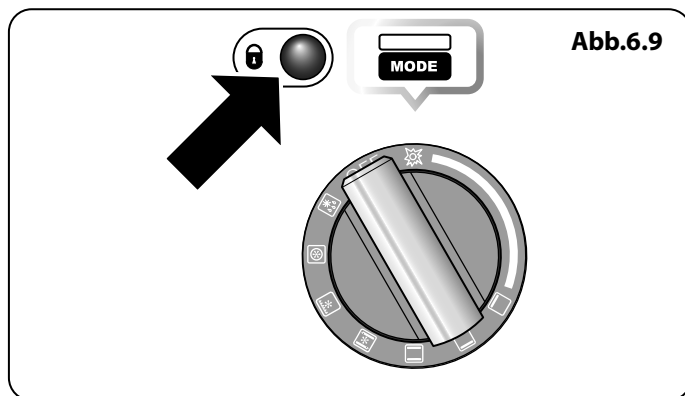


Abb.6.9

Stunden	Verschmutzung
2 Stunden	Normal sauber
3 Stunden	Starke Verschmutzung
4 Stunden	Sehr starke Verschmutzung

Tabelle 6.1

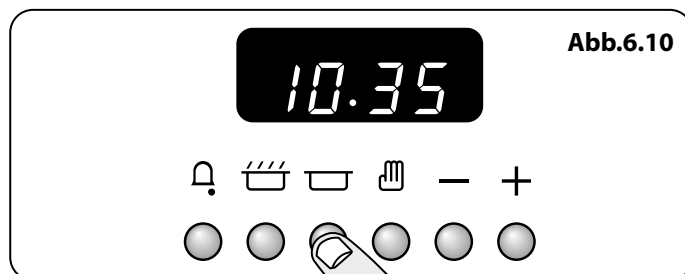


Abb.6.10



Abb.6.11

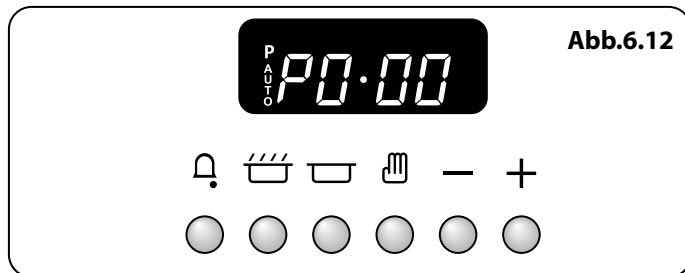


Abb.6.12

## Deutsch

Symbol	Funktion	Hinweise
[🔔]	Stellt den Kurzzeitmesser	Mit den Tasten [+] und [-] verwendet
[🔥]	Legt die pyrolytische Dauer	Mit den Tasten [+] und [-] verwendet
[🕒]	Legt die pyrolytische Endzeit	Mit den Tasten [+] und [-] verwendet
[-]	Verringert das Zeitintervall	Niederhalten dieser Taste ermöglicht Schnelleinstellung
[+]	Erhöht das Zeitintervall	Niederhalten dieser Taste ermöglicht Schnelleinstellung
[+] & [-]	Löscht die pyrolytische Dauer auf Null	

**Tabelle 6.2**

### Selbstreinigungszyklus abbrechen

Die Selbstreinigungsfunktion kann durch Niederhalten der Tasten [+] und [-] abgebrochen werden. Die Zykluszeit wird wieder auf (0.00) zurückgesetzt. Der Erhitzungsvorgang wird abgebrochen und es wird mit der Abkühlphase begonnen. Wenn die Ofentemperatur ausreichend gesunken ist, erlischt die Neonlampe und die Tür wird entriegelt. Wenn die Tür entriegelt wurde, die Ofenkontrollfunktion wieder auf AUS stellen.



#### **WARNUNG!**

**Die Ofenkontrollfunktion NICHT auf AUS stellen, um den Selbstreinigungszyklus abzubrechen. Damit wird nicht nur der Heizvorgang gestoppt, sondern auch die Kühlung.**

Ein Überblick über die Funktionen ist **Tabelle 6.2** zu entnehmen.

## Reinigungsübersicht

Die aufgelisteten Reinigungsmittel sind im Supermarkt oder in Elektrofachgeschäften erhältlich. Für emaillierte Flächen verwenden (**Tabelle 6.3**).

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.

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

## 7. Problembeseitigung

---

### **Defekte Kochstellenzündung oder Kochstellenbrenner**

Ist die Stromversorgung eingeschaltet? Ist die Uhr beleuchtet?

Wenn nicht, kann ein Problem mit der Stromversorgung vorliegen

Sind die Zündelektroden oder Gasbrennerlöcher durch Schmutz blockiert?

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

### **Kochstellenbrenner zünden nicht**

Vergewissern Sie sich, dass die Brennerteile nach dem Abwischen oder Entfernen zur Reinigung wieder richtig eingesetzt wurden.

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

Sehen Sie einen Funken an den Gasbrennern, wenn Sie den Regler gedrückt halten?

Falls nicht, kontrollieren Sie, ob die Stromversorgung eingeschaltet ist, indem Sie überprüfen, ob die Uhr leuchtet.

### **Dampf kommt aus dem Backofen**

Beim Kochen von Speisen mit hohem Wassergehalt (z. B. Backofen-Pommes frites) ist ggf. ein wenig Dampf am hinteren Luftschlitz zu sehen.

Passen Sie auf, wenn Sie die Ofentür öffnen, da es einen kurzen Dampfstoß geben kann, wenn die Ofentür geöffnet wird. Zurückstehen und den Dampf austreten lassen.

### **Welche Reinigungsmittel sind für den Herd empfohlen?**

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

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

### **Ein Backofengebläse ist laut**

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

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

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

### **Stromausfall**

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

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

Garzeiten können anders als bei Ihrem vorherigen Herd sein.

Kontrollieren Sie, ob Sie die empfohlenen Temperaturen und Einschubleistenpositionen verwenden - siehe Backofenkochbuch. Die Einstellungen des Backofens und die Zubereitungszeiten dienen lediglich als Richtlinien.

Je nach individuellem Geschmack kann die Temperatur geändert werden, um das gewünschte Ergebnis zu erzielen.

### **Der Backofen backt oder brät nicht gleichmäßig**

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

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

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

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

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

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

### **Backofen schaltet sich nicht**

Ist die Stromversorgung eingeschaltet? Ist die Uhr beleuchtet? Wenn nicht, kann ein Problem mit der Stromversorgung vorliegen.

Ist die Sicherung für den Herd in Ordnung?

### **Haben Sie die Tageszeit eingestellt?**

Wird das Schlüsselsymbol [?] im Display angezeigt, um zu signalisieren, dass der Ofen blockiert ist? Weitere Informationen zur Schlüsselsperrfunktion der Uhr finden Sie im Abschnitt „Uhr“ in der Anleitung.

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

Steht der Ofenregler vielleicht versehentlich auf AUS?

Is the word 'AUTO' showing in the display? See the 'Clock' section of the instructions for more information.

**Backofentemperatur wird heißer, wenn der Herd älter wird**

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

**Die Ofenbeleuchtung funktioniert nicht**

Die Glühlampe ist wahrscheinlich durchgebrannt. Sie können eine Ersatzglühlampe (die nicht unter die Garantie fällt) in den meisten Elektrofachgeschäften kaufen. Fragen Sie nach einer Halogenlampe mit 40 W und 230 V (G9) (**Abb.7.1**).

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.7.2**).

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.

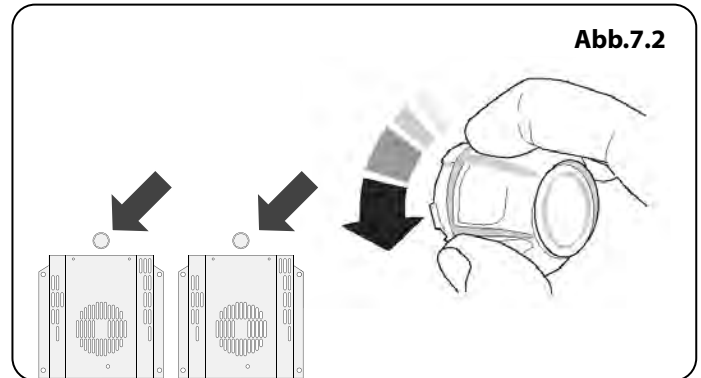
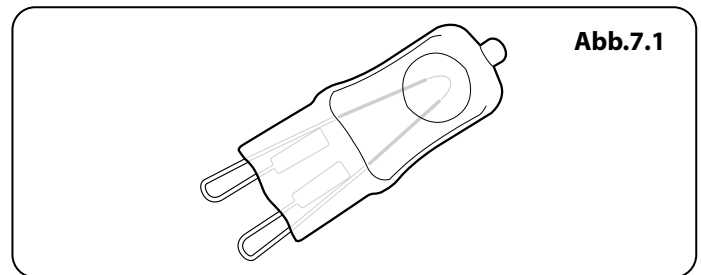
Bringen Sie die Abdeckung wieder an, indem Sie sie eine Viertelumdrehung im Uhrzeigersinn drehen.

**Einstellen des Ofentürwinkels**

Der Herd wurde nicht korrekt ausgerichtet. Verstellen Sie die Füße und hinteren Rollen, um den Herd waagrecht auszurichten. Benutzen Sie eine Wasserwaage, um zu prüfen, ob der Herd - vorn und an beiden Seiten - waagrecht in der Ofenöffnung sitzt.

**Das Bedienfeld wird heiß, wenn ich den Ofen benutze.**

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



## 8. Installation

### Lieber Installateur

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

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

### Sicherheitsanforderungen und Vorschriften

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

**⚠** Wenn das Gerät in der Schweiz installiert werden, sollten die folgenden Vorschriften und Richtlinien zu beachten:

- SVGW - Gas Prinzipien G1: Gas-Installation.
- EKAS - Form. 1942: Flüssiges Gas-Richtlinie, Teil 2.
- kantonalen Instanzen Vorschriften (zB Brandschutzaufsichtsbehörden).

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

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

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

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

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

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

### Belüftungsmaßnahmen

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

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

### Aufstellung des herdes

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

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

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

### Umbau

Für den Herd ist ein Umbausatz für die Umrüstung auf ein anderes Gas erhältlich.

Wenn das Gerät auf ein anderes Gas umgerüstet werden soll, empfehlen wir, dies vor der Installation zu tun.

**⚠** Bei jeder LPG-Installation empfehlen wir die Verwendung einer Überdruckabschaltvorrichtung oder eines Druckbegrenzungsventils, um im Falle eines Versagens des Reglers eine Belastung der nachgelagerten Armaturen durch übermäßigen Druck (über 75 mbar) zu verhindern.

Bringen Sie nach dem Umbau des Geräts den Gasumrüstungsaufkleber über dem entsprechenden Bereich des Typenschildes an – das dient der Kennzeichnung der Gasart, für die das Gerät nun ausgelegt ist.



## INSTALLATION

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

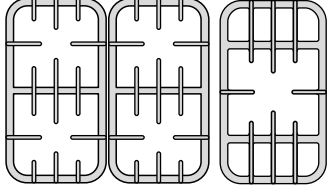
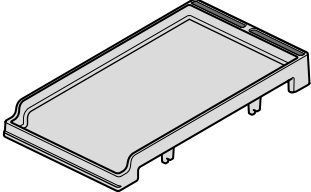
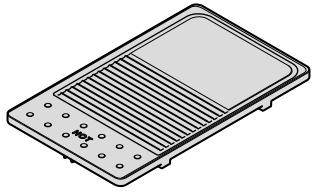
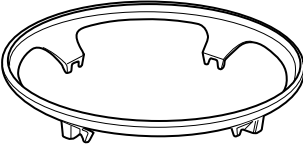
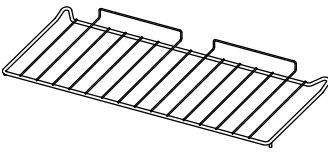
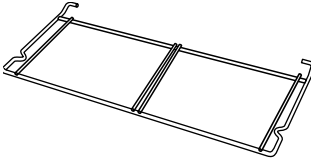
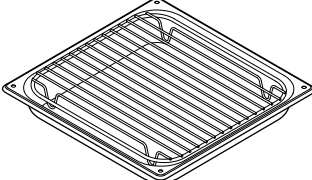
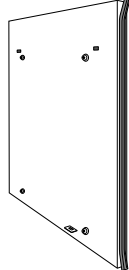
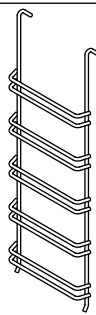
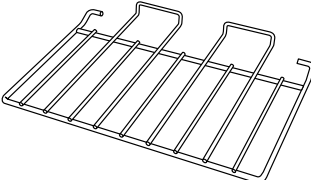
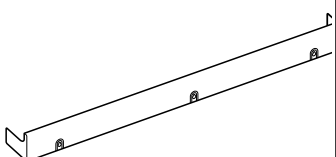
Zur zufrieden stellenden Installation des Herdes wird die folgende Ausrüstung benötigt:

- Stützhalter: Wird der Herd durch einen Schlauch mit Gas versorgt, muss ein Stützwinkel oder eine Stabilitätskette angebracht werden. Diese sind nicht im Lieferumfang des Herds enthalten, sind aber in jedem Baumarkt erhältlich.
- Gasdrucktester/Manometer.
- Flexibler Gasschlauch: Muss einschlägigen Normen entsprechen.
- Multimeter: für elektrische Prüfungen.

### Sie benötigen außerdem die folgenden Werkzeuge:

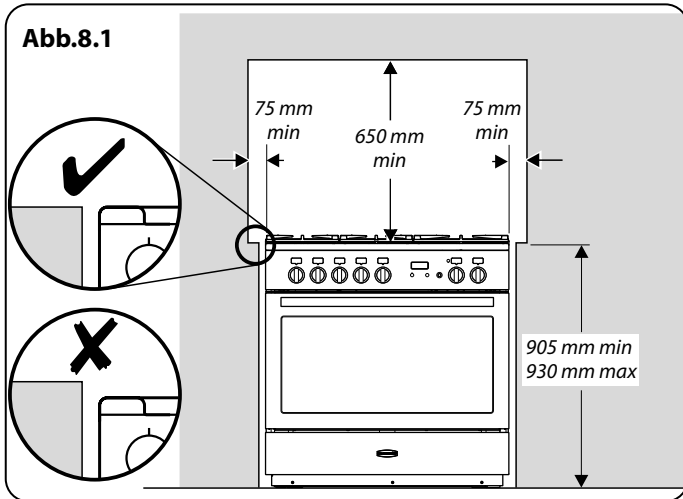
1. Elektrobohrer
2. Mauerbohrer (nur benötigt, wenn der Herd auf einem Stein- oder Betonfußboden aufgestellt wird)
3. Dübel (nur benötigt, wenn der Herd auf einem Steinoder Betonfußboden aufgestellt wird)
4. Stahlbandmaß
5. Kreuzschlitzschraubendreher
6. Flachsraubendreher
7. Innensechskantschlüssel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

### Überprüfung der Teile:

3 Pfannenträger	Teppanyaki (Geliefert)
	
Griddle-Platte (optional)	Wok-Gestell
	
Zwei Ofenroste voller Breite	Grillrostträger
	
2 Grillpfannen mit Dreifuß	Trennwand
	
4 Rosthalterungen	3 energiesparende Ofenroste
	
Sockel	
	

## INSTALLATION

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



## Aufstellen des Herdes

**Abb.8.1** und **Abb.8.2** zeigt den empfohlenen Mindestabstand des Herdes zu benachbarten Flächen.

Der Herd sollte nicht auf einen Sockel gestellt werden.

Die Kochstelleneinfassung sollte auf einer Ebene mit oder über jeder benachbarten Arbeitsfläche liegen. ÜBER der Kochstellenhöhe sollte eine Lücke von 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.

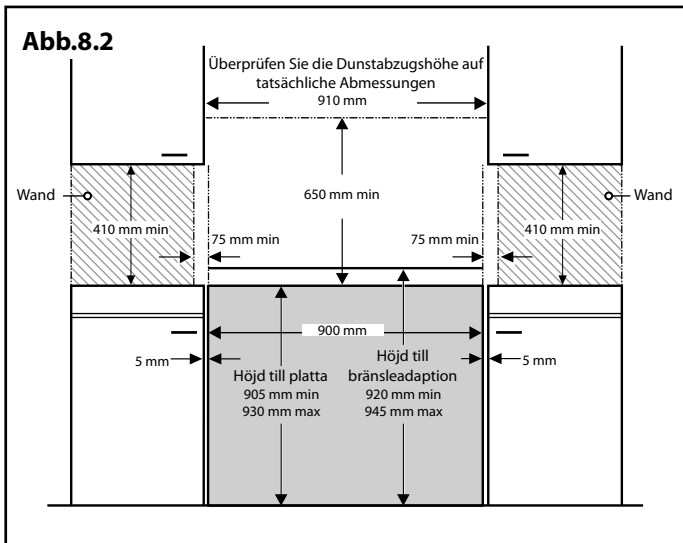
Ein Mindestraum von 650 mm ist zwischen der Oberseite des Kochfeldes und einer waagerechten, entzündlichen Fläche erforderlich.

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

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

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

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



## INSTALLATION

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

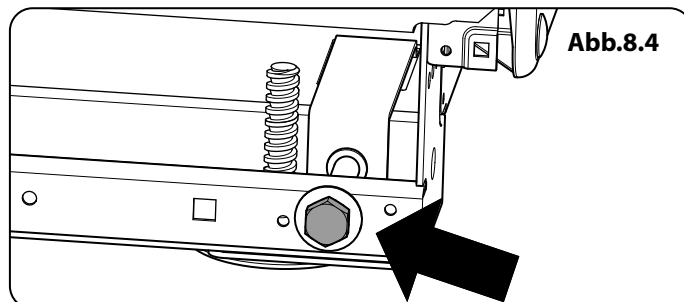
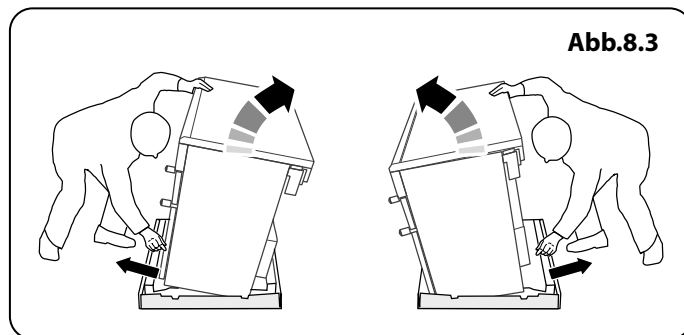
### Versetzen des Herdes

- ⚠ **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 Herdes zu vermeiden. Als Hilfestellung hat er zwei Verstellrollen an der Rückseite und eine Verstellrolle und zwei schraubbare Verstellfüße an der Vorderseite. Sie benötigen das Verstellwerkzeug.

Entfernen Sie die Polystyrol-Verpackung. Kippen Sie den Herd von der Rückseite nach vorne und entfernen Sie die vordere Hälfte der Polystyrol-Verpackung (**Abb.8.3**).

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

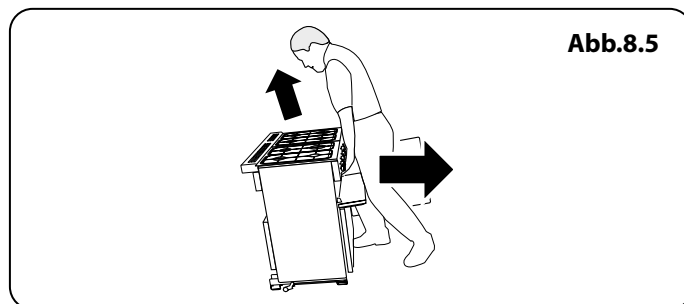


### Absenken der Zwei Hinteren Rollen

Um die Höhe an der Rückseite des Ofens einzustellen, führen Sie zuerst einen 13 mm Schraubenschlüssel oder Steckschlüssel in die hexagonale Verstellmutter ein (**Abb.8.4**). Drehen Sie die Mutter- im Uhrzeigersinn zum Heben und gegen den Uhrzeigersinn zum Senken.

10 vollständige (360°) Drehungen ausführen.

Senken Sie unbedingt BEIDE HINTEREN ROLLEN AB.



### Das Versetzen Abschließen

Öffnen Sie die hintere Seite der Bodenplatte aus Karton. Grilltür und die rechte Ofentür öffnen, sodass sich die Unterseite der Bedienblende gut greifen lässt, während Sie den Herd bewegen (**Abb.8.5**).

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

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

### 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, verwenden Sie einem 13 mm Schraubenschlüssel oder Steckschlüssel, 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.

## INSTALLATION

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

Abb.8.6

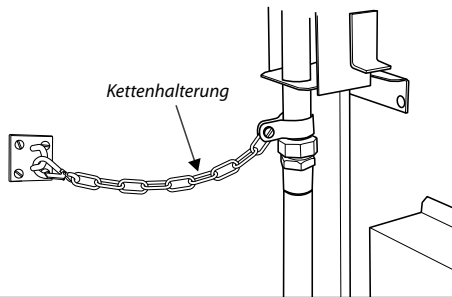
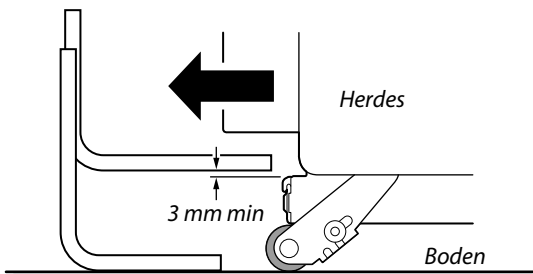


Abb.8.7

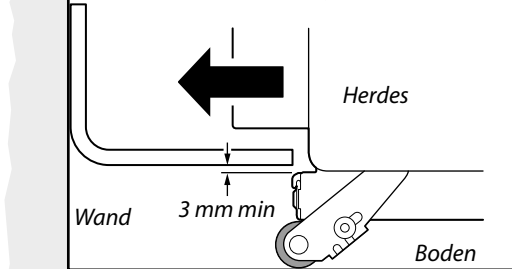
Konsolenhalterung



Typische Bodenmontage

Abb.8.8

Äußere Konsolenhalterung



Typische Wandmontage

## Montage von Konsolen- bzw. Kettenhalterung

Sofern nicht anders angegeben, muss ein Herd mit flexiblem Gasanschluss mit einer geeigneten Befestigungsvorrichtung gesichert werden.

Geeignete Befestigungsvorrichtungen sehen Sie auf Abbildgn **Abb.8.6**, **Abb.8.7** und **Abb.8.8**.

Falls Sie eine Kettenhalterung (**Abb.8.6**) verwenden, sollte die Kette möglichst kurz sein und sicher an der Rückseite des Herdes befestigt werden.

Falls Sie eine Konsolenhalterung verwenden (**Abb.8.7** und **Abb.8.8**), bringen Sie die Konsole so an, dass sie den kleinstmöglichen Abstand zwischen der Konsole und dem Befestigungsschlitz an der Rückseite des Herdes lässt.

Montieren Sie die Konsole so, dass sie möglichst weit über das Herdgehäuse hervorsteht.

## Ausrichten des Herdes nach dem Anschluss

Wenn Sie den Herd nach dem Anschluss bewegen müssen, trennen Sie die Stromversorgung und stellen Sie sicher, dass sich der Gasschlauch nicht verfangen hat, indem Sie unter die Bedienblende greifen und das Vorderteil des Herdes (**Abb.8.5**), leicht anheben.

Stellen Sie beim weiteren Vorgehen sicher, dass das Stromkabel und der Gasschlauch immer lang genug sind, um den Herd zu bewegen.

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

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

## INSTALLATION

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

### Gasanschluss

Dieser muss einschlägigen Normen entsprechen.

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

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

Die hinteren Abdeckkästen beschränken die Position des Versorgungsanschlusses.

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

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

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

Hausversorgungsanschluss im schraffierten Bereich in der Abbildung befinden („A“ in der Abbildung) (**Abb.8.9**).

**Anmerkung:** Wenn hinter dem Herd nur begrenzt Raum vorhanden ist, den Abstandhalter montieren, um einen größeren Spielraum zu ermöglichen (**Abb.8.10**).

Schrauben Sie den Gewindeteil des Schlauches in den Gaseinlass.

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

### Druckprüfung

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

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

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

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

Testdrücke entnehmen Sie dem Gerätedatenschild.

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

Abb.8.11

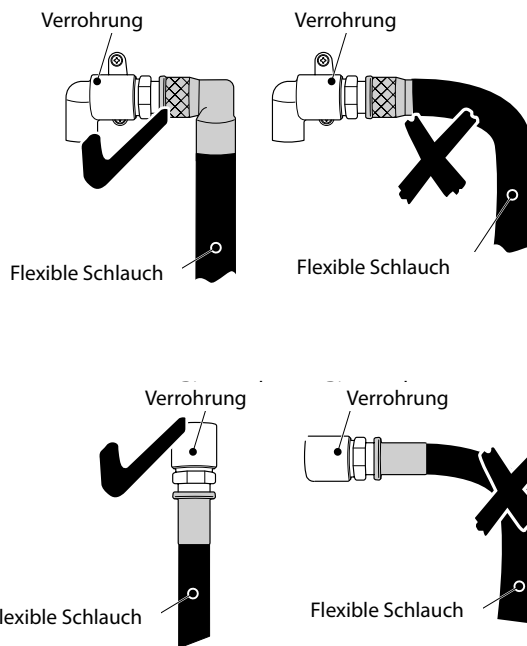
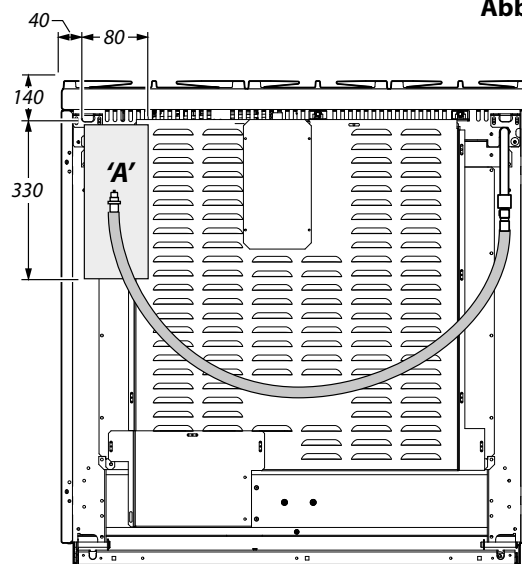
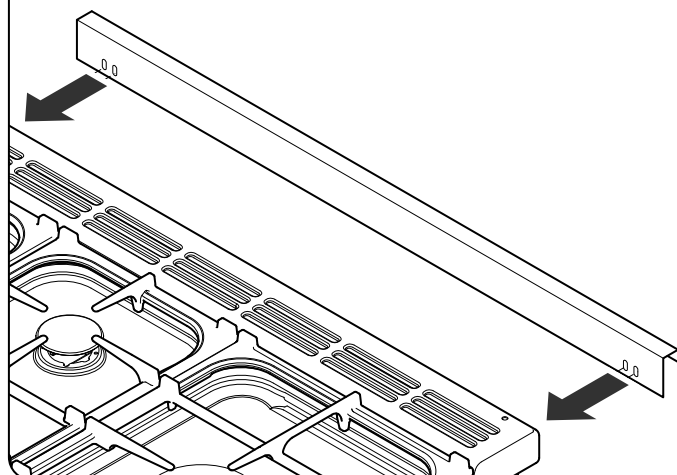


Abb.8.9



Alle Maßangaben in Millimeter

Abb.8.10



## INSTALLATION

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

### 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.**

## Elektrischer Anschluss

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

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

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

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

Zugriff auf den Netzanschluss erhalten Sie durch Entfernen des elektrischen Klemmenanschlusskastens an der Rückwand. Das Netzkabel an die korrekten Anschlüsse für Ihre Stromversorgungsart anschließen (**Abb.8.12** und **Abb.8.13**). Kontrollieren, ob die Verbindungen korrekt angebracht und die Klemmschrauben fest angezogen sind.

Das Netzkabel über die Kabelschelle befestigen.

Abb.8.12

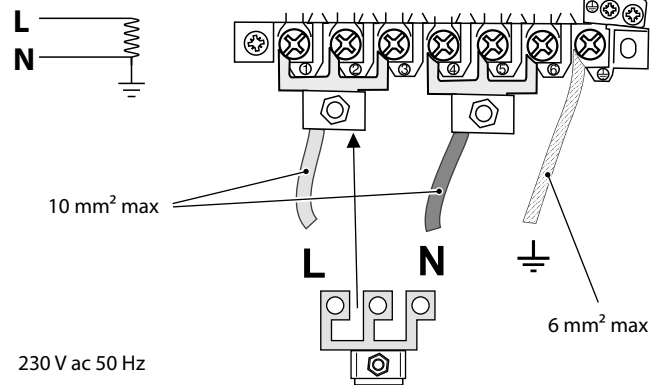
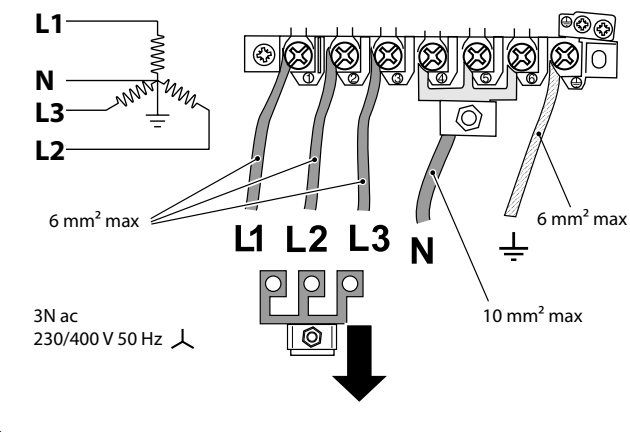


Abb.8.13



## INSTALLATION

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

# 9. Endkontrolle

Abb.9.1

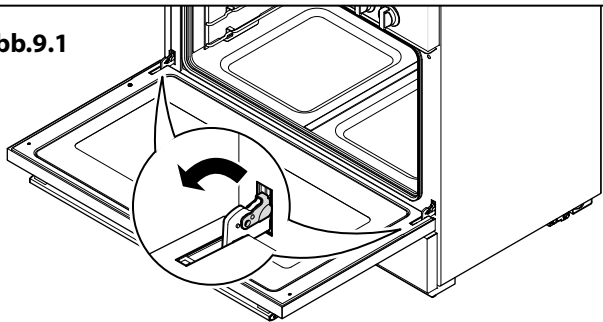


Abb.9.2

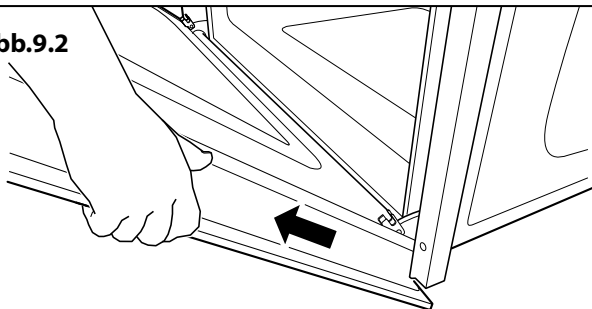
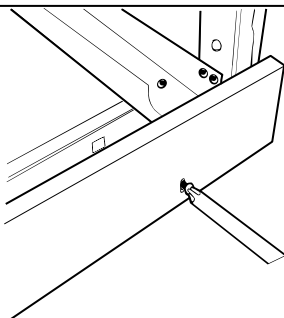


Abb.9.3



### Kochplattenkontrolle

Alle Brenner nacheinander kontrollieren.

Jeder Gasbrenner besitzt eine Flammensicherheitsvorrichtung, die den Gasstrom unterbricht, falls die Flamme erlischt.

Zum Anzünden eines Brenners drücken Sie die Zündtaste. Dann drücken und drehen Sie den entsprechenden Regler auf die hohe Stellung, die durch das große Flammensymbol, (🔥) gekennzeichnet ist.

Durch die Funken der Zündung wird das Gas entzündet. Halten Sie den Regler etwa zehn Sekunden lang gedrückt, damit das Gas zum Brenner strömen kann.

Erlischt der Gasbrenner, wenn der Regler losgelassen wird, wurde die Flammensicherheitsvorrichtung nicht umgangen. Stellen Sie den Regler auf AUS. Wiederholen Sie den Vorgang nach einer Minute und drücken Sie diesmal den Regler etwas länger und evtl. fester ein.

### Backofenprüfungs

Die Öfen einschalten. Sicherstellen, dass die Backofengebläse sich einschalten und die Öfen sich erwärmen. Kontrollieren Sie, ob die Backofenbeleuchtung funktioniert. Die Öfen ausschalten.

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

## Endmontage

### Entfernen der backofentür

Öffnen Sie die Backofentür zum Entfernen vollständig. Schwenken Sie die arretierenden U-förmigen Klammern nach vorne in die Arretierposition (**Abb.9.1**). Ergreifen Sie die Seiten der Tür, heben Sie sie und an und schieben Sie sie dann nach vorne (**Abb.9.2**).

### Anbringen des sockels

Die drei Schrauben für die Sockelhalterungen entlang der vorderen Unterkante des Herds entfernen (**Abb.9.3**). Den Sockel mit diesen Schrauben anbringen (andersfarbige Schrauben finden Sie im losen Zubehör).

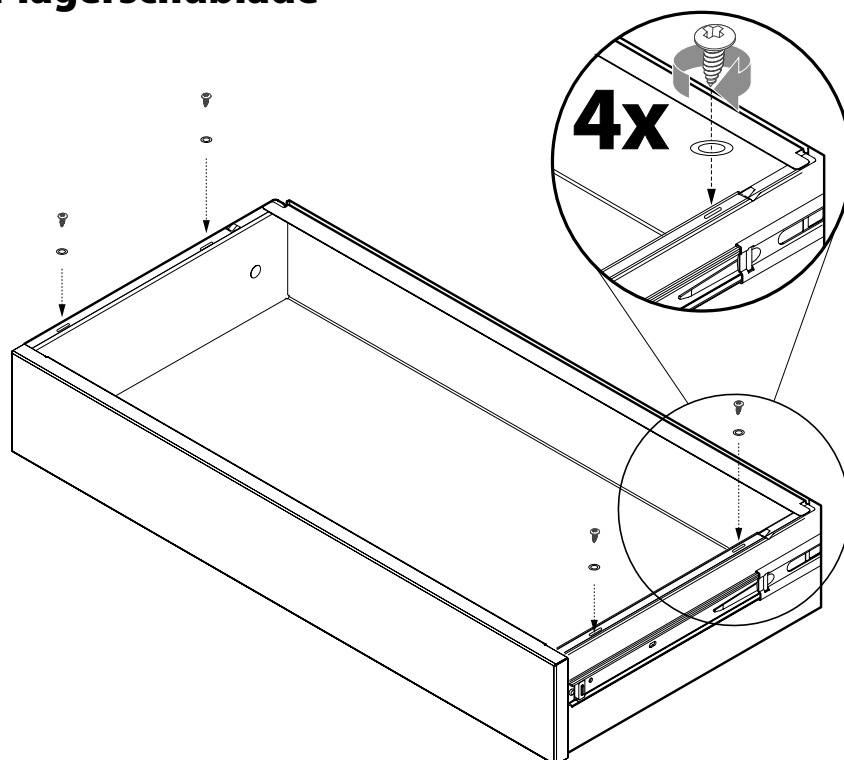
### Wiedereinbau der backofentür

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.

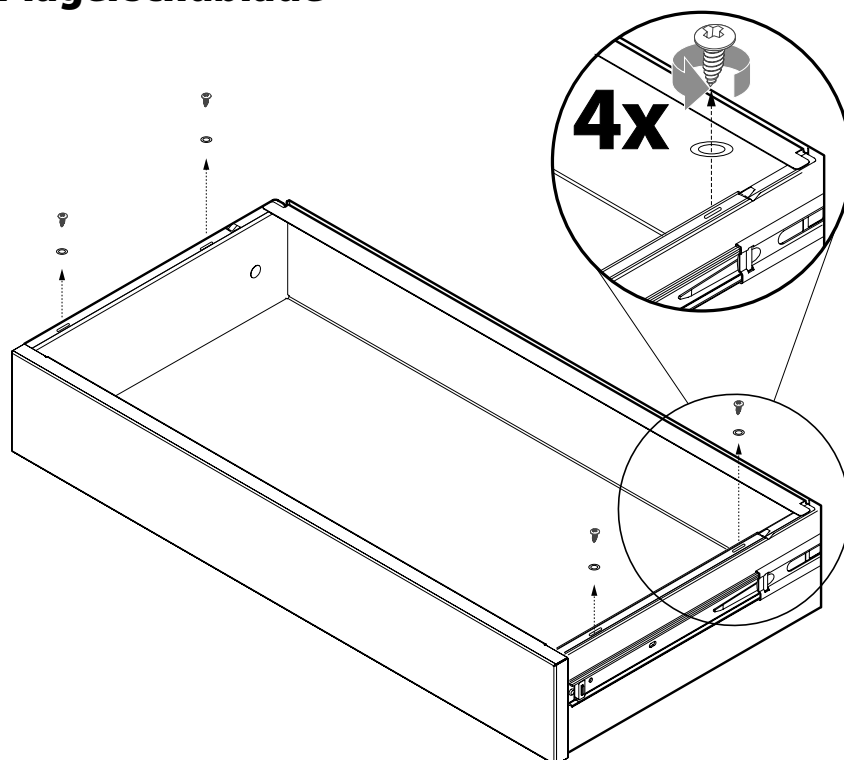
## Kundendienst

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

## Einsetzen der iagerschublade



## Entfernen der iagerschublade







# 11. Technische Daten

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

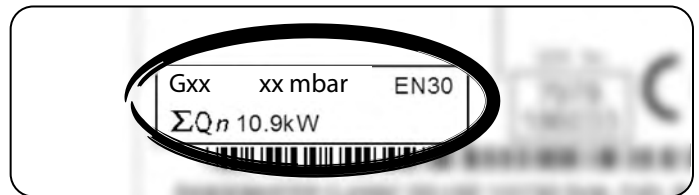
**DATENSCHILDBEFESTIGUNG :** Innenseite Schubladenboden – Schublade entfernen. Zum Entfernen der Schublade siehe Einbauanleitung. **BESTIMMUNGSLAND:** GB, IE, FR, NL, DE, SE, BE.

**Kategorie: Gas/Druckeinstellungen** Dieses Gerät ist -abhängig vom Bestimmungsland- bei Auslieferung auf eine der Gasarten aus nachfolgender Tabelle eingestellt.

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

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

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



## Nennwerte

Kochstelle	Bypass-Schrauben*	Erdgas G20 20 mb		Flüssiggas 29/37 mb	
			Injektor		Injektor
Wok Brenner	62	4,0 kW	148	4,0 kW (291 g/h)	103
Schnelle Kochstelle/Große Flamme (EE-Gasflamme)	40	3,0 kW	134	3,0 kW (218 g/h)	87
Halbschnelle Kochstelle/Mittlere Flamme (EE-Gasflamme)	32	1,7 kW	109	1,7 kW (124 g/h)	68
Zusatzflamme/Kleine Flamme (EE-Gasflamme)	28	1,0 kW	75	1,0 kW (73 g/h)	51

Kochstelle	Bypass-Schrauben*	Erdgas G25 25 mb		Flüssiggas 29 mb	
			Injektor		Injektor
Wok Brenner	62	4,0 kW	152	4,0 kW (291 g/h)	103
Schnelle Kochstelle/Große Flamme (EE-Gasflamme)	40	3,0 kW	135	3,0 kW (218 g/h)	87
Halbschnelle Kochstelle/Mittlere Flamme (EE-Gasflamme)	32	1,7 kW	105	1,7 kW (124 g/h)	68
Zusatzflamme/Kleine Flamme (EE-Gasflamme)	28	1,0 kW	76	1,0 kW (73 g/h)	51

Kochstelle	Bypass-Schrauben*	Erdgas G25 20 mb		Flüssiggas 50 mb	
			Injektor		Injektor
Wok Brenner	62	4,0 kW	163	4,0 kW (291 g/h)	86
Schnelle Kochstelle/Große Flamme (EE-Gasflamme)	40	3,0 kW	141	3,0 kW (218 g/h)	81
Halbschnelle Kochstelle/Mittlere Flamme (EE-Gasflamme)	32	1,7 kW	113	1,7 kW (124 g/h)	60
Zusatzflamme/Kleine Flamme (EE-Gasflamme)	28	1,0 kW	85	1,0 kW (73 g/h)	46

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

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

## Anschlüsse

<b>Strom</b>	230/400V 50Hz
--------------	---------------

## Abmessungen

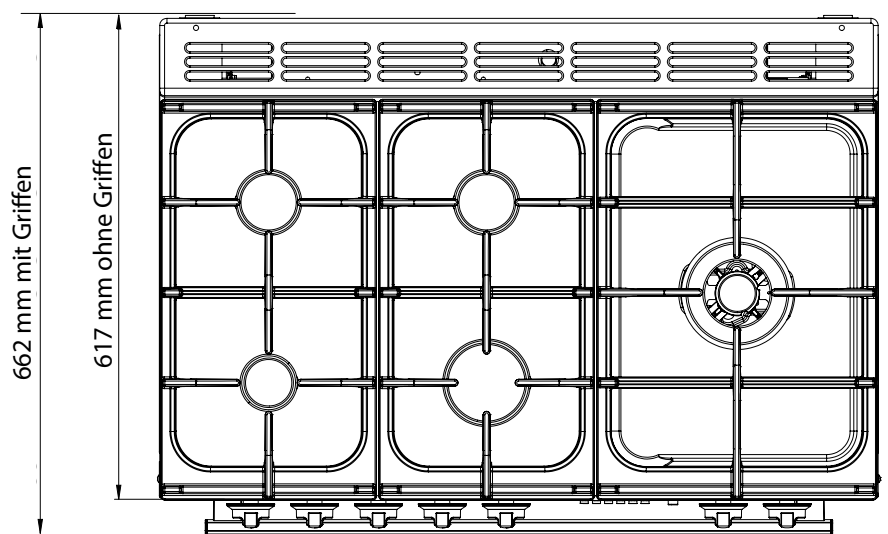
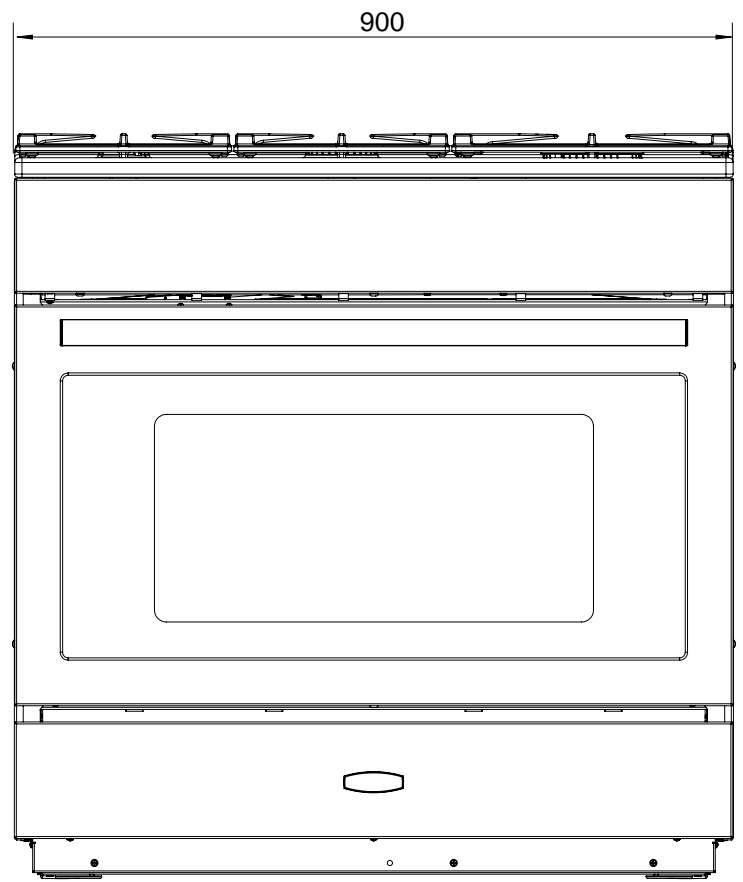
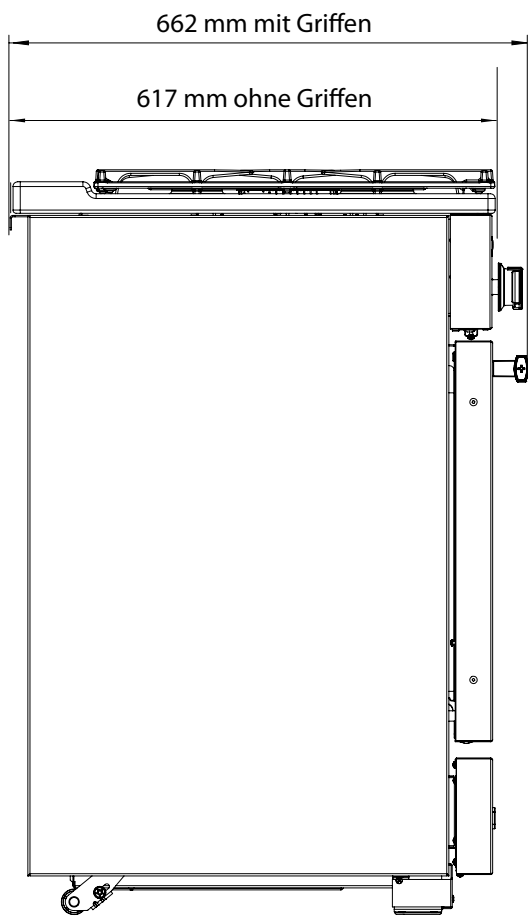
Modellbezeichnung	Professional+ FXP 90 Elektro-Gas-Herd	
Gesamthöhe	minimum 905 mm	maximum 930 mm
Gesamtbreite	900 mm	
Gesamttiefe	617 mm ohne Griffen, 662 mm mit Griffen	
Platz für Herdplatte (min.)	650 mm	

### Heizplatte energiespartipps:

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

### Ofen energiespartipps:

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



## Leistungsdaten heizplatte

Marke	Falcon
Modellbezeichnung	Professional+ FXP
Größe	90 Single Hohlraum
Typ	Elektro-Gas-Herd

Art des Kochfelds	GAS
Anzahl der Kochfelder	5
Zusatzflamme/Kleine Flamme (EE-Gasflamme)	-
Halbschnelle Kochstelle/Mittlere Flamme (EE-Gasflamme)	58%
Halbschnelle Kochstelle/Mittlere Flamme (EE-Gasflamme)	58%
Schnelle Kochstelle/Große Flamme (EE-Gasflamme)	56%
Schnelle Kochstelle/Große Flamme (EE-Gasflamme)	-
Wok (EE-Gasflamme)	54%
Wok (EE-Gasflamme)	-
Heizplatte EE-Gaskochfeld (*)	56%

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

## Deutsch

### Ofendaten

Marke	Falcon	
Modellbezeichnung	Professional FXP	
Art des Ofen		Strom
Masse	kg	133
Anzahl der Kammern		2
<b>Single Hohlraum</b>		
Kraftstoffart		Strom
Art des Kammern * Klapptür		Multifunktion*
Leistung - Heißluft		2.75
Leistung - Gebläseumluft		3.3
Volumen	Liter	114
Energieverbrauch (Strom) - konventionell	kWh / cycle	1.22
Energieverbrauch (Strom) - Gebläseumluft	kWh / cycle	1.05
Energieeffizienzindex - konventionell		118.6
Energieeffizienzindex - Gebläseumluft		102.1
Energieklasse		A

<b>Zusätzliche Information</b>		
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

<b>Maximale elektrische Gesamtlast bei 230 V</b> (Ca.-Wert insgesamt, einschließlich Backofenleuchten, Backofenlüfter usw.):	3.65 kW
--	---------



Clarence Street, Royal Leamington Spa,  
Warwickshire, CV31 2AD, England.  
[www.falconworld.com](http://www.falconworld.com)

CE  
UK  
FA