



GEBRAUCHSANLEITUNG & INSTALLATIONS ANLEITUNG

Elise 110 Elektro-Gas-Herd

U111169-02b

Inhalt

1. Vor der Inbetriebnahme	1	7. Problembeseitigung	23
Persönliche Sicherheit	1	8. Installation	25
Sicherheitsbestimmungen für elektrischen Anschluss	2	Umbau	25
Bei Gasgeruch	3	Aufstellen des Herdes	27
Seltsame Gerüche	3	Beim Einbau zwischen Küchenschränken	27
Belüftung	3	Versetzen des Herdes	28
Wartung	3	Absenken der Zwei Hinteren Rollen	28
Ofenpflege	4	Das Versetzen Abschließen	28
Ofenroste (<i>je nach Modell</i>)	5	Höheneinstellung	28
Kühlgebläse	6	Ausrichten des Herdes nach dem Anschluss	29
Herdpflege	6	Gasanschluss	30
Reinigung	6	Druckprüfung	30
2. Der Herd im Überblick	8	Elektrischer Anschluss	31
Kochstellenbrenner	8	9. Endmontage	32
Wok-Brenner	9	10. Schaltplan	33
Das Wok-Gestell	10	11. Technische Daten	34
Die Grillplatte (<i>Sonderzubehör</i>)	10		
Gebrauch des Schiebegrills™ (Abb.2.15)	11		
Die Backöfen	11		
Rechter Umluftherd	13		
Betrieb der ofen	13		
Backofenleuchte	13		
Zusätze	14		
Schublade	14		
Teleskopauszug (<i>rechten Ofen</i>)	15		
3. Gebrauch des Schiebegrills™	16		
4. Hinweise zum Kochen	17		
5. Tabelle des Kochens	18		
6. Reinigen Ihres Herdes	19		
Grundlegende Informationen	19		
Kochfeldbrenner	19		
Die Grillplatte (<i>optional</i>)	20		
Glide-out Grill	20		
Öfen	21		
Reinigungstabelle	22		

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.

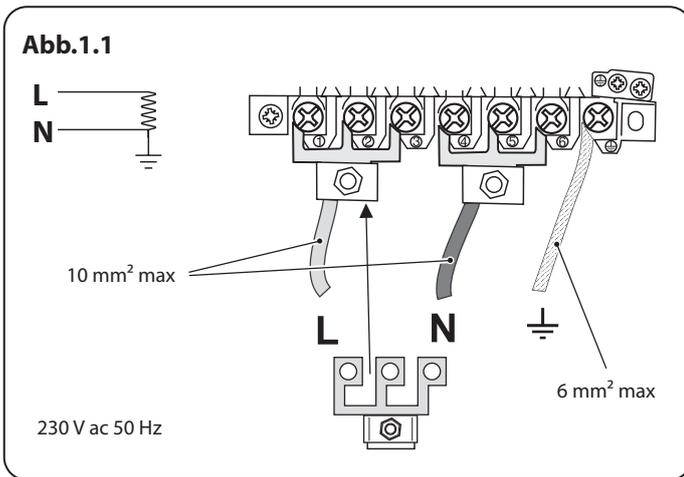
Dieser Herd muss gemäß der entsprechenden Anleitung in diesem Heft, den einschlägigen nationalen und lokalen Vorschriften sowie den Anforderungen lokaler Gas- und Elektrizitätsversorgungsunternehmen entsprechend installiert werden.

- 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.

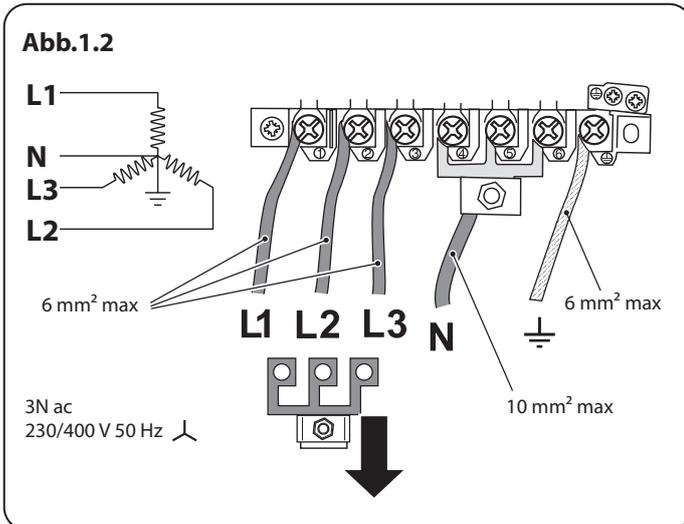
Minimale Temperaturbewertung T105.

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

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

Abb.1.2



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.

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

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

Belüftung

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

Wartung

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

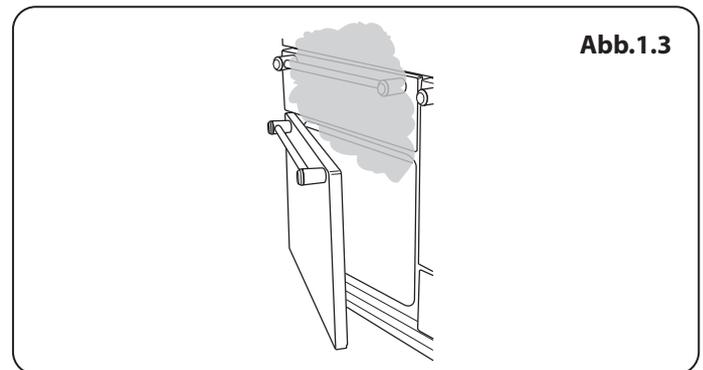


Abb.1.3

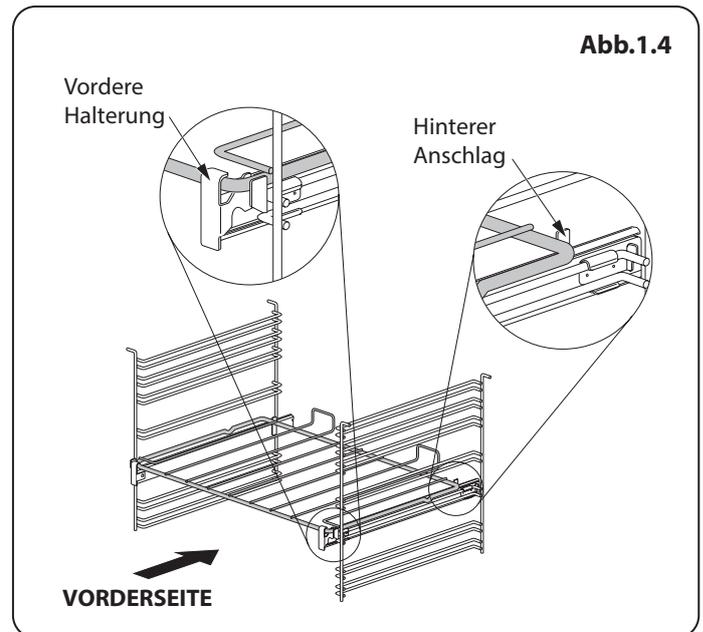


Abb.1.4

Ofenroste *(je nach Modell)*

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

Um den Rost wieder einzusetzen, den Rost mit einer Rille in der Ofenseite ausrichten und den Rost nach hinten schieben, bis das Ende an den

Deutsch

Einschubleistenanschlag stößt. Heben Sie das Vorderteil an, so dass die Rostenden über die Schiebeleistenanschlänge gehen und senken Sie dann das Vorderteil ab, so dass der Rost waagrecht ist und schieben Sie ihn ganz nach hinten.

Grill/Gleitgrill™ Flege

⚠️ WARNUNG: Unbeaufsichtigtes Kochen unter dem Grill kann gefährlich sein und zu Bränden führen.

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

Kühlgebläse

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

Herdpflege

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

Reinigung

- Vor der Durchführung einer größeren Reinigung die Netzversorgung trennen. Dann den Herd abkühlen lassen.
- Im Interesse von Hygiene und Sicherheit sollte der Herd jederzeit sauber gehalten werden, da sich ansammelnde Fette oder andere Lebensmittelreste zu einem Feuer führen können.
- Reinigen Sie nur die in dieser Anleitung aufgeführten Teile.
- Lassen Sie beim Reinigen Vorsicht walten. Wenn ein nasser Schwamm oder ein nasses Tuch zum Aufwischen von Spritzern auf einer heißen Oberfläche verwendet wird, seien Sie vorsichtig, um Dampfverbrennungen zu vermeiden. Einige Reinigungsmittel können bei Anwendung auf einer heißen Oberfläche schädliche Dämpfe entwickeln.
- Niemals Lösungsmittel, Bleichsoda, Ätzmittel, biologische Pulver, Bleichmittel, Bleichen auf Chlorbasis, grobe Scheuermittel oder Salz verwenden.
- Keine unterschiedlichen Reinigungsprodukte mischen. Sie können miteinander mit gesundheitsschädlichen Ergebnissen reagieren.
- Alle Teile des Herdes können mit heißer Spülmittellauge gereinigt werden.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt.
- Stellen Sie sicher, dass die Grillteile abgekühlt sind, bevor Sie diese zur Reinigung entfernen, oder benutzen Sie dazu Ofenhandschuhe.
- Geben Sie die Seitenleisten NICHT in eine Geschirrspülmaschine.
- Die Brennerhauben nicht in der Spülmaschine reinigen.

- Niemals ätzende oder scheuernde reiniger verwenden, da diese die oberfläche beschädigen werden.
- Keine Stahlwolle, Ofenreinigungsschwämme oder andere Materialien, die die Oberfläche verkratzen können, verwenden.
- Niemals brennbare Materialien in der Schublade aufbewahren. Dies schließt Papier, Kunststoff und Stoffgegenstände wie Kochbücher, Kunststoffartikel und Handtücher und entzündliche Flüssigkeiten ein.
- Plaats geen explosieve stoffen zoals spuitbussen op of bij het apparaat.
- Keine Stahlwolle, Ofenreinigungsschwämme oder andere Materialien, die die Oberfläche verkratzen können, verwenden.
- Nehmen Sie nie einen Brenner auseinander und putzen Sie nie um einen Brenner herum, während ein anderer Brenner eingeschaltet ist, andernfalls kann dies zu einem Stromschlag führen.

2. Der Herd im Überblick

Abb.2.1

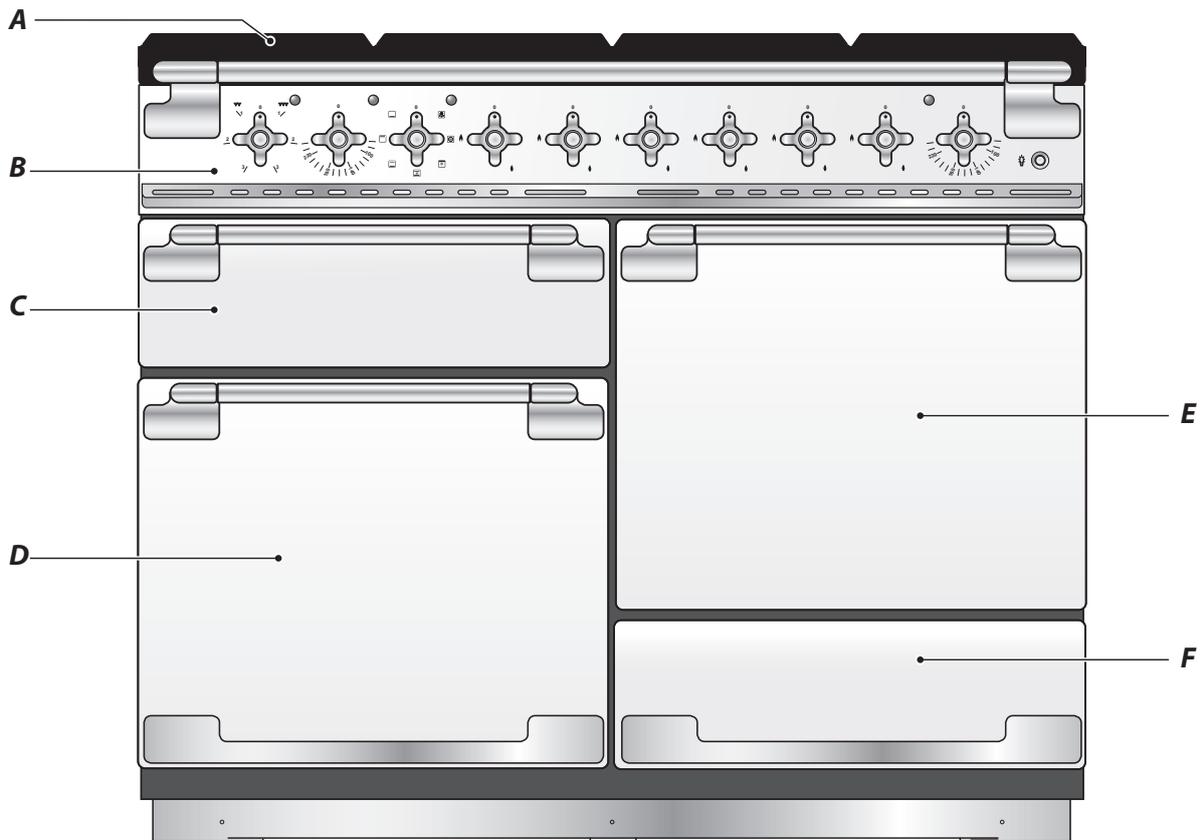
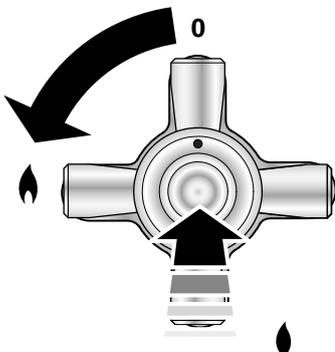


Abb.2.2



Der 110 „Dual-Fuel“-Herd (**Abb.2.1**) hat die folgenden Eigenschaften:

- A.** 6 Kochstellenbrenner inklusive 2 Wok-Brenners
- B.** Eine Bedienblende
- C.** Einen Gleitgrill
- D.** Ein Multifunktionsofen
- E.** Umluftofen
- F.** Eine Schublade

Kochstellenbrenner

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

Wenn ein Bedienknopf für die Kochfläche gedrückt wird, werden an jedem Brenner Funken erzeugt - dies ist normal. Nehmen Sie nie einen Brenner auseinander und putzen Sie nie um einen Brenner herum, während ein anderer Brenner eingeschaltet ist, andernfalls kann dies zu einem Stromschlag führen.

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

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

Erlischt der Gasbrenner, wenn der Regler losgelassen wird, hat die Flammensicherung 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. 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 Töpfe 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.

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 Emailloberfläche 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.

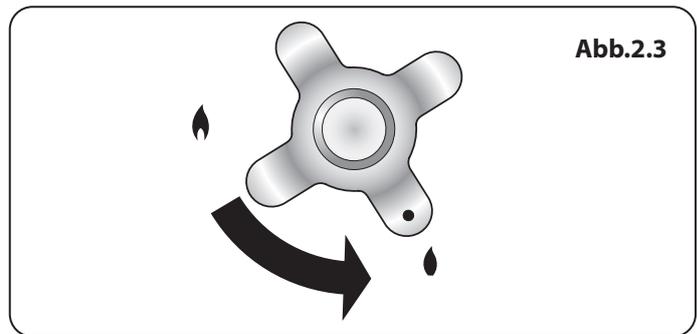


Abb.2.3

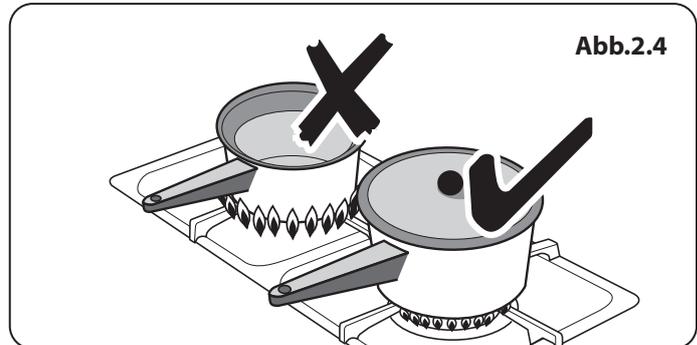


Abb.2.4

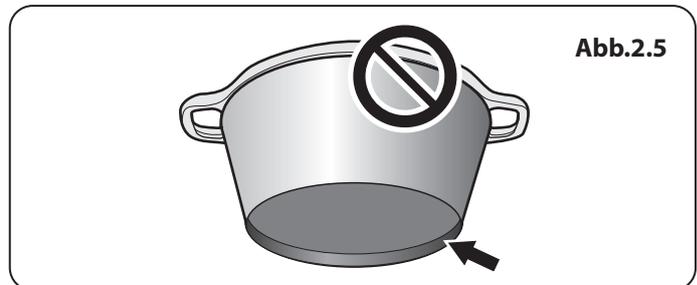


Abb.2.5

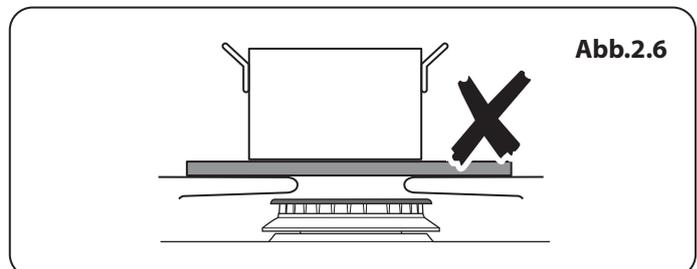


Abb.2.6

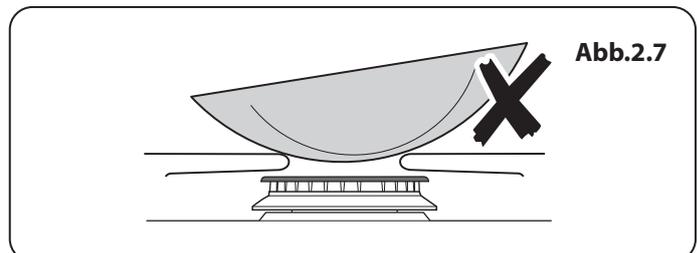


Abb.2.7

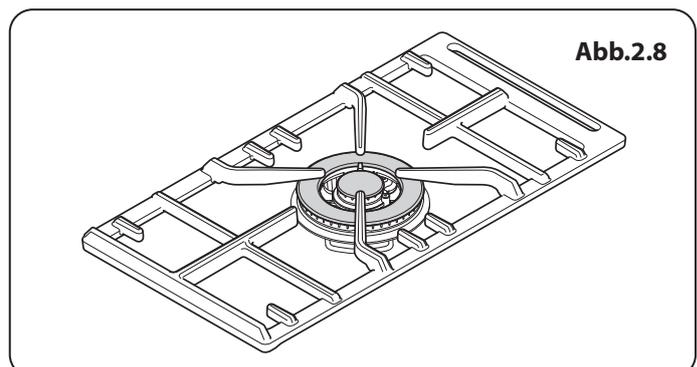
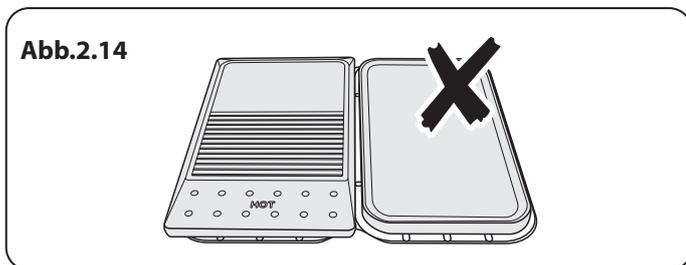
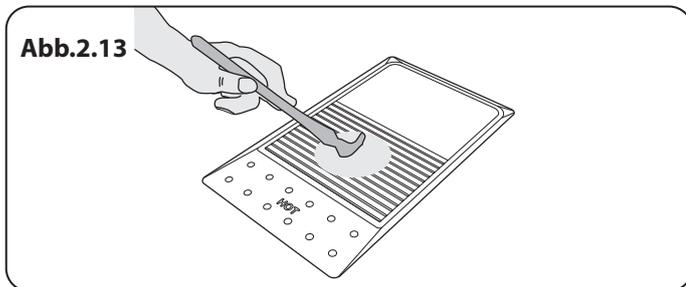
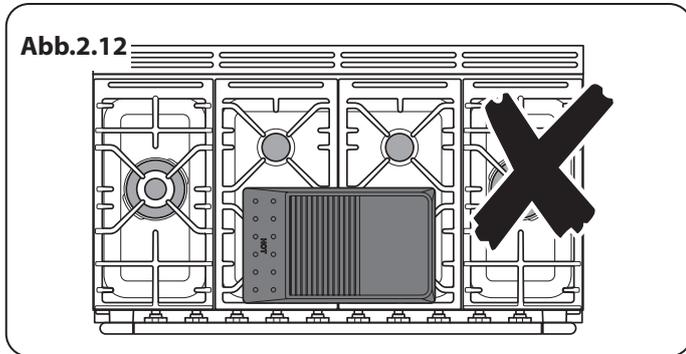
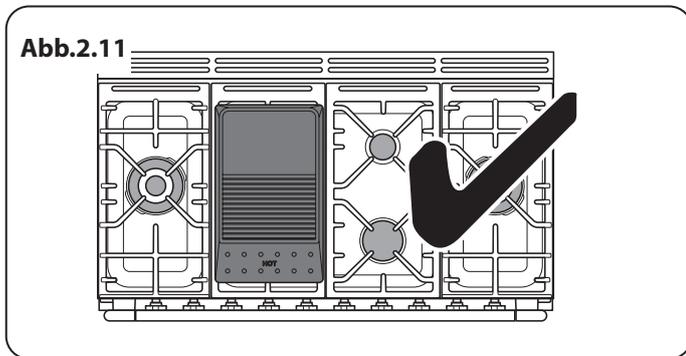
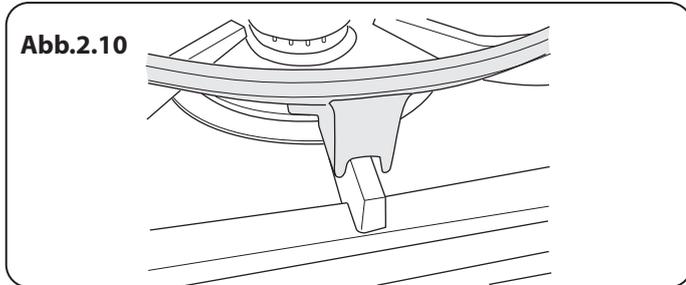
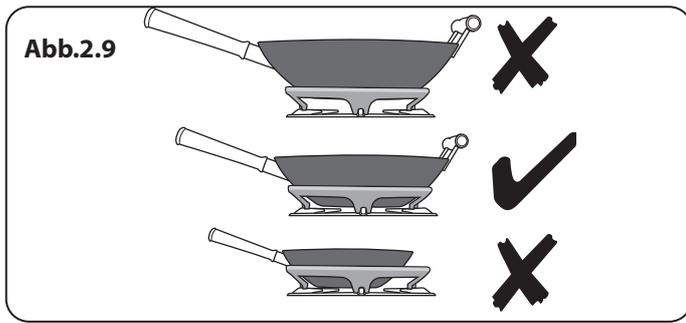


Abb.2.8



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 (**Abb.2.10**).

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

Die Grillplatte (Sonderzubehör)

Der Rost passt der Länge nach auf die mittleren Topfträger (**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 (**Abb.2.12**).**
- ⚠ **LEGEN SIE SIE NICHT auf einen anderen Brenner – sie ist nicht für die Verwendung mit den anderen Pfannenträger vorgesehen.**

Setzen Sie die Grillplatte auf die Kochmuldenbrenner und lassen Sie die Platte auf dem Pfannenträger aufliegen. Kontrollieren Sie, ob sie fest sitzt (**Abb.2.13**).

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

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

- ⚠ **Immer genügend Platz zum Entweichen der Gase rund um die Grillplatte lassen.**
- ⚠ **Niemals zwei Grillplatten nebeneinander aufsetzen (**Abb.2.14**).**

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

Gebrauch des Schiebegrills™ (Abb.2.15)

- ⚠ ACHTUNG:** Nach Entfernen des Untersetzers aus der Broilerpfanne stellen Sie bitte sicher, dass die Broilerpfanne und der Aufsatz wieder ganz in den Broilertraum geschoben werden. Die Tür des Broilertraums darf NICHT geschlossen werden.
 - ⚠** Frei zugängliche Teile können heiß sein, wenn der Grill in Gebrauch ist. Von Kleinkindern fern halten.
 - ⚠** Niemals die Grilltür schließen, während der Grill eingeschaltet ist.
1. Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie den Grill auf die gewünschte Temperatur vorheizen und erst anschließend das Grillgut einschieben. Wenn Sie den Grillrost herausnehmen, können Sie ihr Grillgut vorbereiten und auf den Rost legen, während der Grill aufheizt.
 2. Lassen Sie den **Grill NICHT** mehr als ein paar Augenblicke ohne eine Grillpfanne darunter eingeschaltet, da die Regler heiß werden können.
 3. Ist der Grill einmal vorgeheizt, den Auszug wieder herausziehen. Ist der Grillhalter mit den darauf platzierten Speisen wieder in Position, den Grillauszug wieder in den Grillraum schieben. Stellen Sie sicher, dass er vollständig hinein geschoben wurde.

Der Grillpfannenrost kann umgedreht werden, um zwei Grillstellungen zu erhalten. Informationen zu den vier Grillhöhen siehe **Gebrauch des Schiebegrills™**.

Die Backöfen

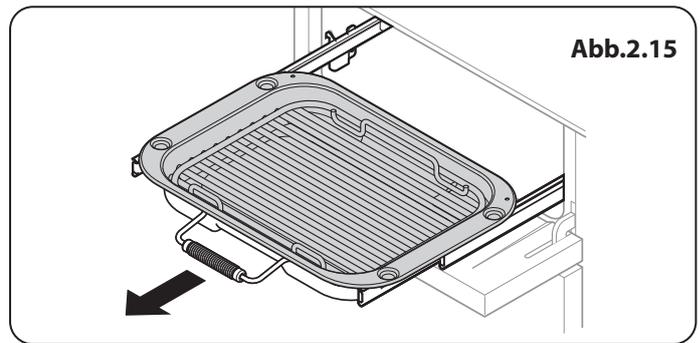
Hinweise auf den linken und rechten Ofen beziehen sich auf die Frontansicht des Gerätes. Der linke Ofen ist ein Umluftofen; Der rechte Ofen ist ein Umluftofen.

Linker Multifunktionsofen

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

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

Tabelle 2.1 enthält eine Zusammenfassung der Funktionen des Multifunktionsofens.



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

Tabelle 2.1

Deutsch

Funktionen des Multifunktionsofens

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

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

Auftauen



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

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

Beim Auftauen die Ofentür geschlossen halten.

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

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

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

Heißluftbackofen



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

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

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

Grillen mit Heißluft



Diese Funktion betätigt das Gebläse, während das obere Element eingeschaltet ist. Sie erzeugt eine gleichmäßigere, weniger starke Hitze als ein konventioneller Grill. Beste Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie die zu grillenden Speisen auf einen Rost über einer Bratform setzen, die kleiner als eine herkömmliche Grillpfanne sein sollte. Dies lässt größere Luftzirkulation zu. Dicke Fleisch- oder Fischstücke sind ideal zum Grillen auf diese Weise geeignet, da die zirkulierte Luft die Stärke der Hitze des Grills verringert.

Die Ofentür sollte geschlossen gehalten werden, während das Grillen stattfindet, um Energie zu sparen.

Sie werden ebenfalls bemerken, dass die Speisen weniger beobachtet und umgedreht werden müssen als beim normalen Grillen. Heizen Sie diese Funktion vor der Zubereitung vor.

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

Umluftofen



Diese Funktion betätigt das Gebläse, der von den Elementen aufgeheizte Luft oben und unten im Backofen zirkuliert. Die Kombination aus Umluft und konventioneller Zubereitung (Ober- und Unterhitze) macht diese Funktion ideal zur Zubereitung großer Speisen, die gründlich gekocht werden müssen, wie ein großer Fleischbraten.

Es ist ebenfalls möglich, auf zwei Einschubleisten gleichzeitig zu backen, obwohl diese während der Backzeit gewechselt werden müssen, da die Hitze oben im Ofen größer als unten ist, wenn diese Funktion benutzt wird.

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

Konventioneller Backofen (Ober- und Unterhitze)



Diese Funktion kombiniert die Hitze der oberen und unteren Elemente. Sie eignet sich besonders zum Braten und Backen von Feingebäck, Kuchen und Keksen.

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

Bräunungselement



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

Unterhitze



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

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

Rechter Umluftherd

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

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

Betrieb der Ofen

Bedienung des linken Multifunktionsofens

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

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

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

Die Backofenkontrollleuchte leuchtet, bis der Ofen die gewählte Temperatur erreicht hat. Es wird sich dann während dem Kochen ein- und ausschalten, da der Ofen die gewählte Temperatur konstant beibehält (**Abb.2.19**).

Die Bedienung des rechten Heißluftofens

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

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

Backofenleuchte

Drücken Sie den Schalter, um das Licht einzuschalten (**Abb.2.20**).

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

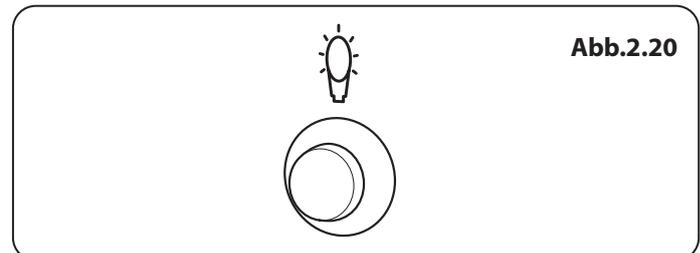
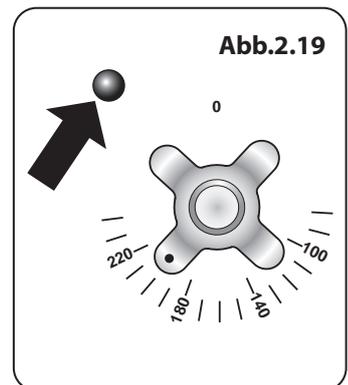
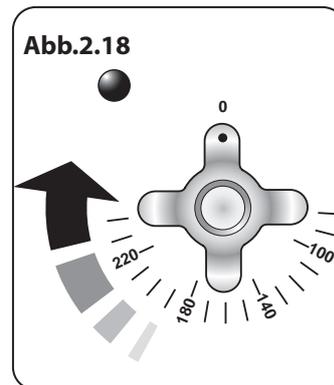
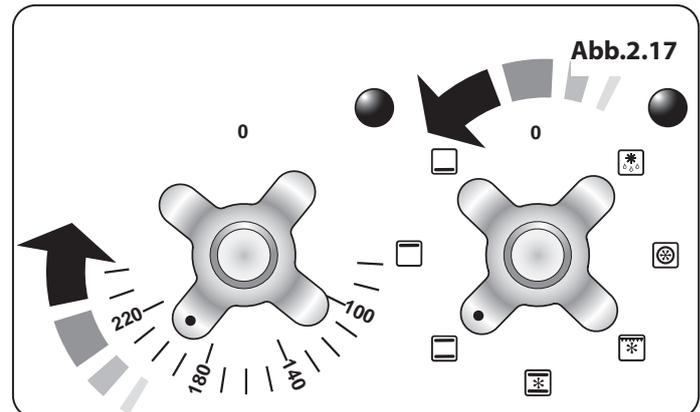
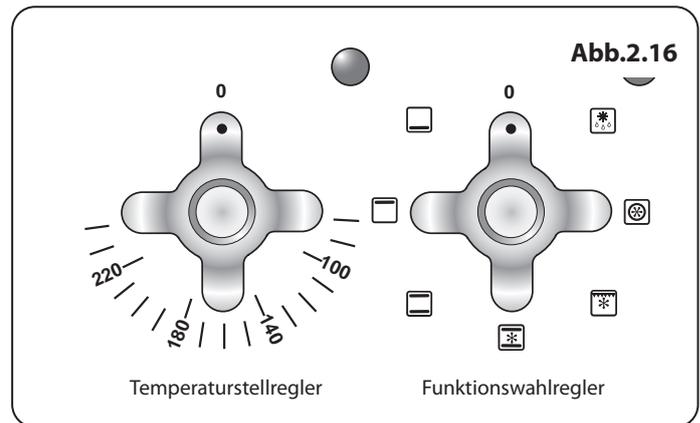


Abb.2.21

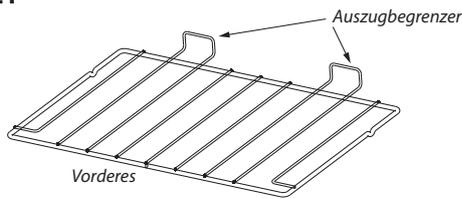


Abb.2.22

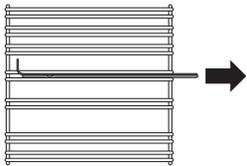


Abb.2.23

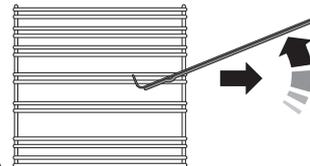


Abb.2.24

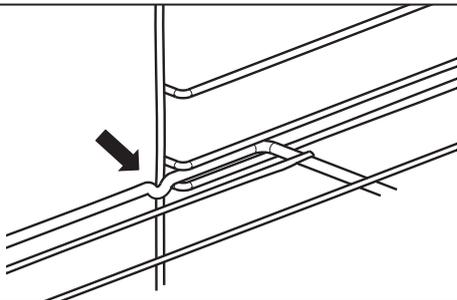


Abb.2.25

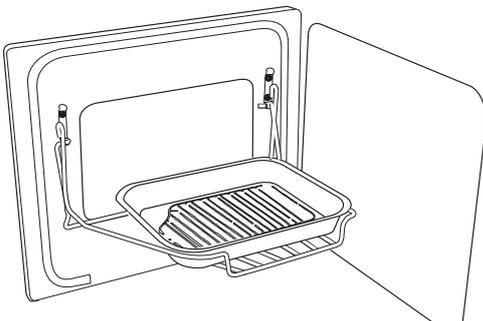


Abb.2.26

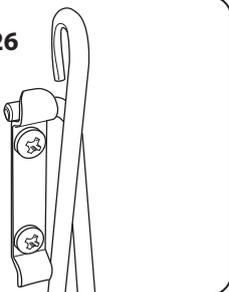
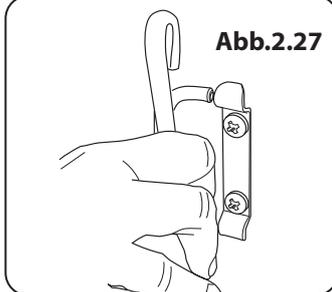


Abb.2.27



Zusätze

Ofenroste

Wenn ein Gitterrost (**Abb.2.21**) herausgezogen wird, bleibt es ihm Ofen fixiert, kann aber leicht herausgenommen und wieder hineingeschoben werden.

Den Rost nach vorne ziehen, bis die Rückseite des Rostes durch die Einschubleistenanschlüsse in den Ofenseiten gestoppt wird (**Abb.2.22**).

Die Vorderseite des Rostes anheben, sodass die Rückseite des Rostes unter dem Einschubleistenanschlag hindurchgeht, und dann den Rost nach vorne ziehen (**Abb.2.23**).

Um den Rost wieder einzusetzen, den Rost mit einer Rille in der Ofenseite ausrichten und den Rost nach hinten schieben, bis das Ende an den Einschubleistenanschlag stößt. Heben Sie das Vorderteil an, so dass die Rostenden über die Schiebeleistenanschlüsse gehen und senken Sie dann das Vorderteil ab, so dass der Rost waagrecht ist und schieben Sie ihn ganz nach hinten (**Abb.2.24**).

Das „Handyrack“ (Hauptofen)

Das „Handyrack“ (**Abb.2.25**) passt in die linke Hauptofentür. Braten und Backen auf ihm ist einfach zu überwachen, da es sofort zugänglich ist, wenn die Tür geöffnet ist.

Das Höchstgewicht, das vom Handyrack getragen werden kann, ist 5,5 kg. Es sollte nur zusammen mit der im Lieferumfang enthaltenen, genau passenden Bratform benutzt werden. Jedes andere Behältnis könnte instabil werden.

Es kann auf zwei verschiedenen Höhen angebracht werden. Einer der Ofenroste muss herausgenommen und der andere passend eingeschoben werden.

Wenn das Handyrack in seiner höheren Position verwendet wird, können andere Gerichte auf der unteren Einschubleiste oder mit direkt auf dem Boden des Ofens platziertem Blech gekocht werden.

Wenn das Handyrack in seiner niedrigeren Position verwendet wird, können andere Gerichte direkt auf dem Boden des Ofens gekocht werden.

Zur Anbringung des Handyracks eine Seite in die Türhalterung einsetzen (**Abb.2.26**). Danach die andere Seite herausbiegen und an die andere Halterung anklebmen (**Abb.2.27**).

Schublade

Die Schublade unten dient zum Aufbewahren von Ofenblechen und anderen Kochutensilien. Sie kann sehr warm werden, bewahren Sie daher nichts darin auf, das schmelzen oder Feuer fangen kann.

Die Schublade kann komplett herausgenommen werden, indem Sie sie heraus und nach oben ziehen.

Teleskopauszug (rechten Ofen)

Um diese einzusetzen, haken Sie die Vorderkante des jeweiligen Rosts in die Schienen ein (siehe **Abb.2.28**). Die Hinterkante des Rosts sollte auf den Schienen und vor dem hinteren Anschlag liegen (**Abb.2.28**).

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

Entfernen des Schieberosts

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

Entfernen der Auszugschienen

Kippen Sie die Schiene, um die Unterseite aus der unteren Sprosse der Rostaufhängung zu lösen. Haken Sie anschließend die Schiene aus der oberen Sprosse der Rostaufhängung aus und entfernen Sie sie (**Abb.2.29**).

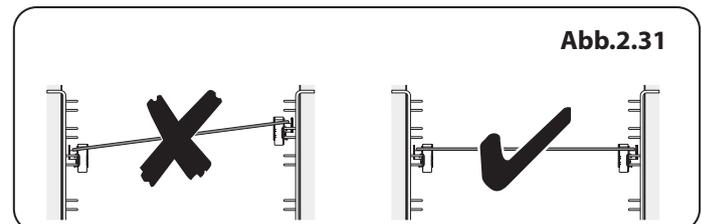
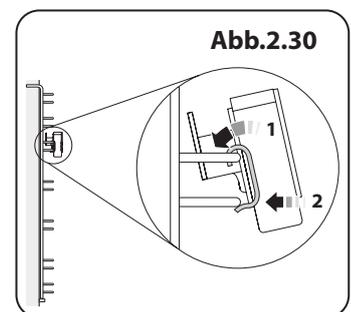
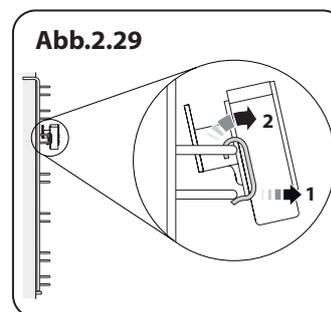
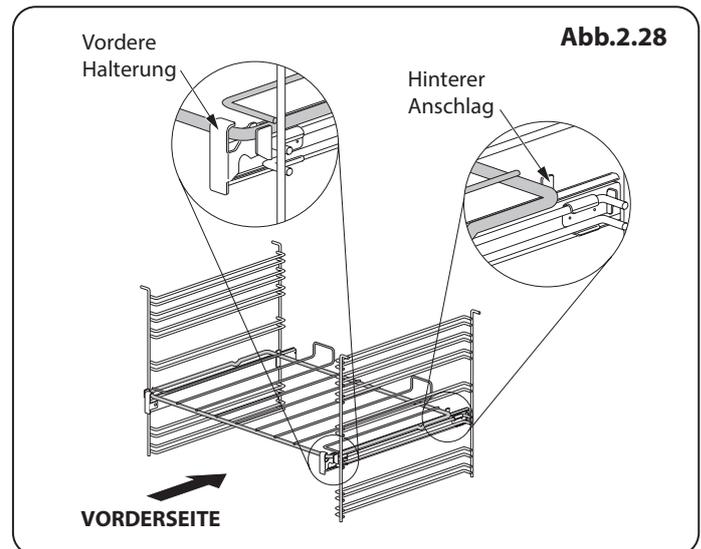
Einsetzen der Auszugschienen

Haken Sie den hinteren Teil der Schiene über der oberen Sprosse des Rostaufhängungspaares ein. Haken Sie anschließend den vorderen Teil der Schiene auf der gleichen Sprosse ein. Drücken Sie die Schiene unter die untere Sprosse, bis sie einrastet. (**Abb.2.30**).

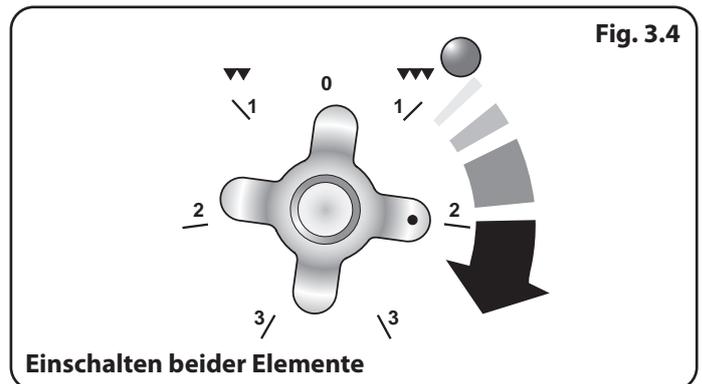
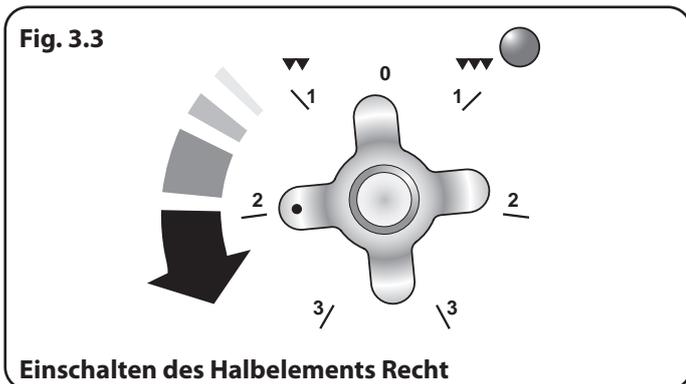
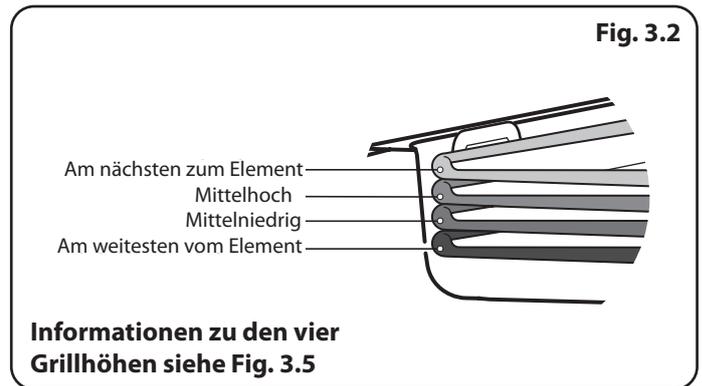
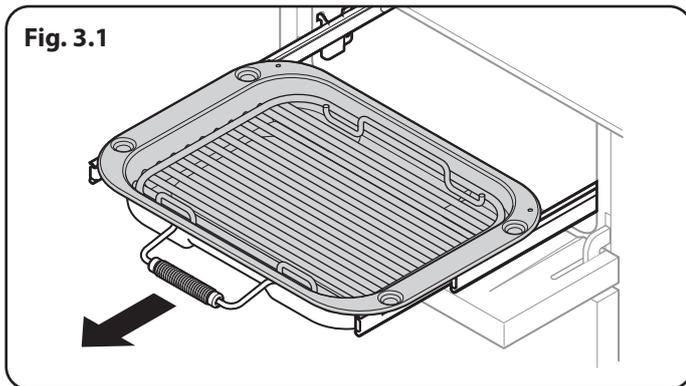
Vergewissern Sie sich, dass sich die Rostschienen auf beiden Seiten in derselben Position befinden (**Abb.2.31**).

Der vordere Teil der Rostschienen ist an der Halterung erkennbar (**Abb.2.28**).

! Reinigen Sie die Schienen des Schieberosts NICHT im Geschirrspüler.



3. Gebrauch des Schiebegrills™



Informationen zu den vier Grillhöhen **Fig. 3.5**

Am nächsten zum Element	Mittelhoch	Am weitesten vom Element	Mittelniedrig
	180°	180°	180°
		180°	

1. Am nächsten zum Element: Toast, durchwachsener Speck
2. Mittelhoch: Käsetoast, Zucchinischeiben, Rückenspeck
3. Mittelniedrig: Fischfilet, Gemüsespieße
4. Am weitesten vom Element: ganzer Fisch, dicke Schweinekoteletts, Hühnchenbrust, Hühnchen- oder Rindfleischspieße

VORSICHT: Kurze Kochvorgänge müssen durchgehend beaufsichtigt werden.

4. Hinweise zum Kochen

Kochbuch für Multifunktionsofen

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

Allgemeine Hinweise zum Ofen

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

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

Für eine ebene Bräunung wird folgende maximale Größe des Backblechs empfohlen:

- Tiefe: 340 mm (13 3/8") Breite: 340 mm (13 3/8") im Hauptofen

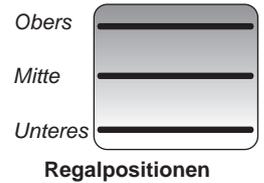
Wenn der Ofen eingeschaltet ist, die Tür nicht länger als notwendig geöffnet lassen, da sonst die Regler sehr heiß werden können.

- Immer eine „Fingerbreite“ zwischen Gerichten auf dem gleichen Einschub lassen. Damit kann die heiße Luft frei um sie zirkulieren.
- Um Fettspritzer zu verringern, wenn Sie Gemüse in heißes Fett rund um einen Braten legen, das Gemüse gründlich abtrocknen oder es mit einer dünnen Schicht Öl bestreichen.
- Wenn Speisen während des Garens überkochen können, setzen Sie sie auf ein Backblech.
- Die Cook & Clean-Backofenverkleidungen (siehe „Reinigen Ihres Herdes“) funktionieren besser, wenn Fettspritzer vermieden werden. Fleisch beim Garen abdecken.
- 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 ein Backblech 15 Minuten lang vor, bevor Sie das Gericht in die Mitte des Bleches setzen.

7. Tabelle des Kochens

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

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



Speise	Ofenventilators		Herkömmlichen		Ungefähre Garzeit	
	Funktion	Temperatur °C	Regal Positionen	Funktion Temperatur °C		
Fleisch						
Rind mit Knochen		150	M	160	20-25 minuten pro 500g +20-25 minuten.	<i>Gefüllt und gerollt - etwa 10 Min. pro 500 g zu den obigen Garzeiten hinzufügen oder 20 Min. lang bei 200°C, danach bei 160°C für den Rest der Zeit.</i>
		190	M	200	15-20 minuten pro 500g +15-20 minuten.	
Rind ohne Knochen		150	M	160	30-35 minuten pro 500g +30-35 minuten.	<i>Gefülltes Geflügel - Bei 200°C braten oder 20 Min. lang bei 200°C und dann 160°C für den Rest der Zeit braten.</i>
		190	M	200	20-25 minuten pro 500g +20-25 minuten.	
Lamm		150	M	160	30-35 minuten pro 500g +30-35 minuten.	<i>Bei verpacktem Geflügel (frisch oder gefroren) den Garzeiten auf der Verpackung folgen.</i>
		190	M	200	25-30 minuten pro 500g +25-30 minuten.	
Schwein		150	M	160	35-40 minuten pro 500g +35-40 minuten.	<i>Gefrorene geflügel vor dem braten grundlich auftauen.</i>
		190	M	200	25-30 minuten pro 500g +25-30 minuten.	
Geflügel						
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.</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.	<i>Platzieren Sie das Backblech mit der Vorderkante an der Vorderseite des Ofeneinschubs.</i>
		190	M	200	20 minuten pro 500g +20 minuten.	
Truthahn (rüber 4,5 kg)		150	M	160	20 minuten pro 500g +20 minuten.	<i>Bei Zubereitung auf zwei Einschüben sollten die Bleche nach etwa der Hälfte der Zubereitungszeit gegeneinander ausgetauscht werden.</i>
		190	M	200	15 minuten pro 500g +15 minuten.	
Ente / Entlein		150	M	160	25-30 minuten pro 500g.	
Kasserole		130-140	M	140-150	2-4 Std. je nach Rezept.	
Fisch						
		180	M/U	190	Filets 15-20 minuten.	
		180	M/U	190	Steaks je nach Dicke.	
		180	M/U	190	Ganze fische 10 minuten 500g +10 minuten.	
Kuchen						
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.	
Gebäck						
Fruchttorte		190	M	200	20-30 minuten.	
Törtche		190	M	200	35-40 minuten.	
Blätterteig		220	M	230	10-20 minuten je nach große.	
Brot		210	M/O	220	20-40 minuten je nach große.	
Meringue		100	M	110	20-30 minuten.	

9. Reinigen Ihres Herdes

Grundlegende Informationen

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

! VERWENDEN SIE niemals Lösungsmittel, Waschsoda, ätzende Reiniger, bioaktives Pulver, Bleichmittel, Chlorbleiche, grobes Scheuermittel oder Salz.

! VERWENDEN SIE KEINE verschiedenen Reinigungsmittel in Kombination, da diese miteinander reagieren und Ihre Gesundheit gefährden könnten.

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

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

Kochfeldbrenner

Einige Modelle haben einen separaten Ring, der auf den Brennerkopf passt.

Brennerköpfe und -kappen können zwecks Reinigung entfernt werden.

! Reinigen Sie die Brennerköpfe NICHT in der Spülmaschine.

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

Einzelringbrenner

Wenn Sie den Brennerkopf wieder aufsetzen, müssen Sie sicherstellen, dass die Einkerbung und die Elektrode bzw. die Aussparung im Sockel zueinander ausgerichtet sind. Überprüfen Sie, dass der Brennerkopf eben ist und dass die Kappe mittig auf dem Brennerkopf liegt (**Abb.9.1**).

Wok-Brenner

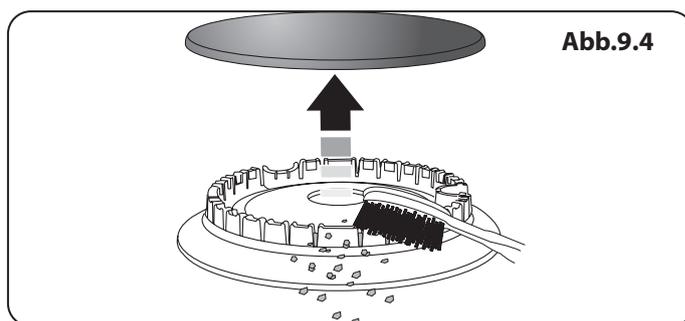
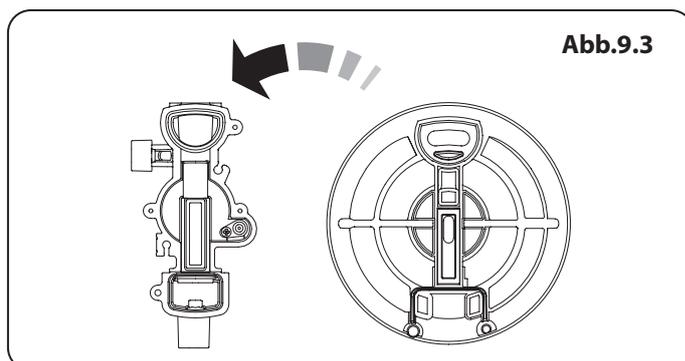
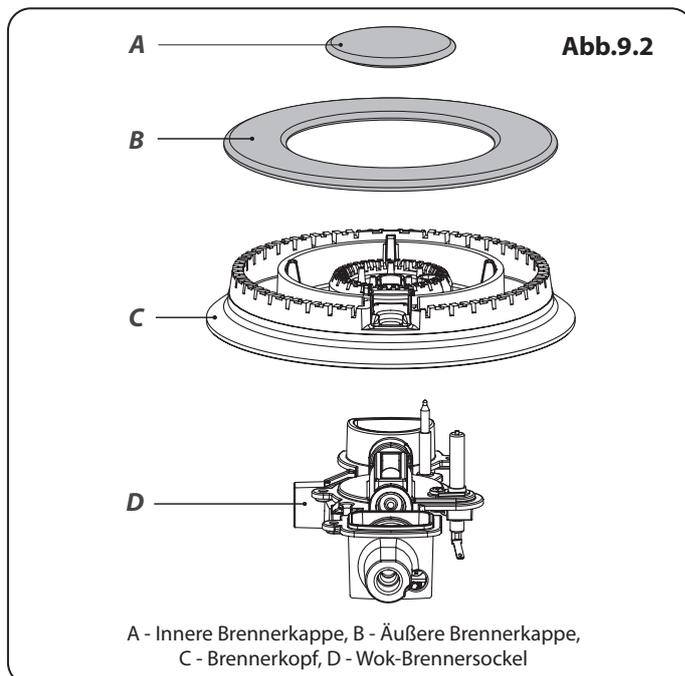
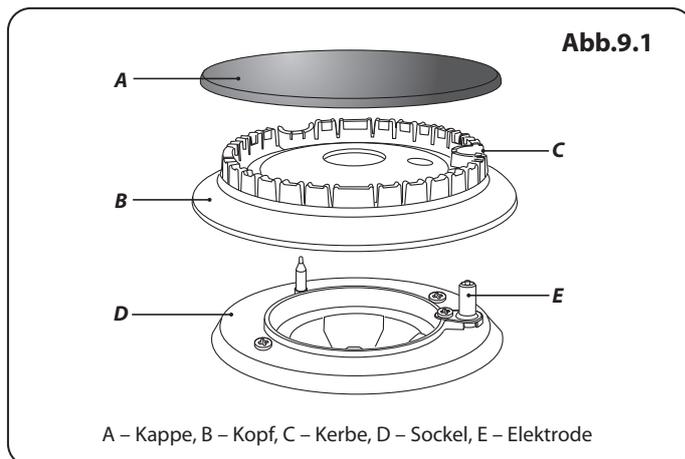
Der Wok-Brenner kann ebenso für die Reinigung zerlegt werden.

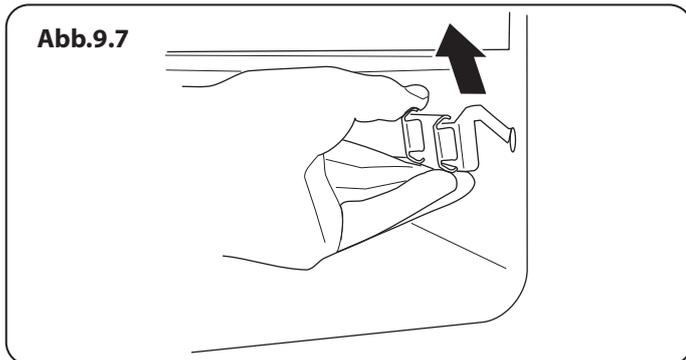
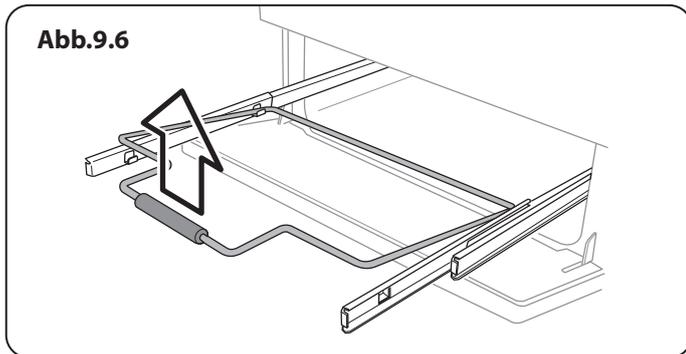
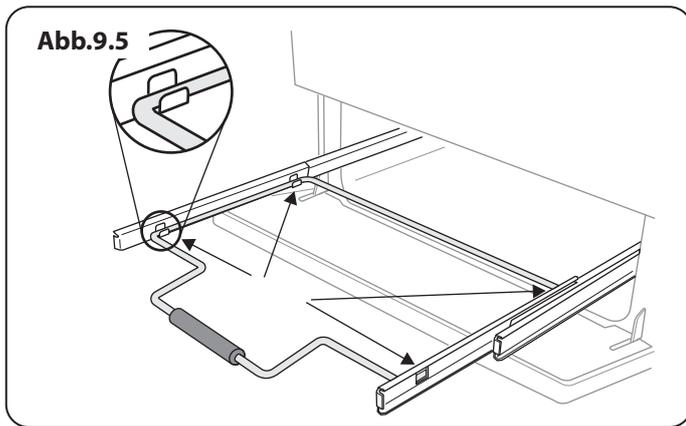
Beim Zusammenbau des Wok-Brenners (**Abb.9.2**) drehen Sie den großen Sockelring um, so dass Sie die „D“-Form erkennen (**Abb.9.3**). Rotieren Sie den Kopf bis das „D“ mit dem des Brennersockels übereinstimmt. Drehen Sie den Brenner wieder um und setzen ihn auf den Brennersockel.

Stellen Sie sicher, dass die Brennerslitze frei sind. Sind diese blockiert, entfernen Sie hartnäckige Partikel mit einer Zahnbürste (**Abb.9.4**).

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

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





Der Wok-Ständer

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

Die Grillplatte *(optional)*

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

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

Glide-out Grill

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

Nach dem Grillen von Fleisch oder Gerichten, die Schmutzreste hinterlassen, lassen Sie die Teile unmittelbar nach Gebrauch für ein paar Minuten im Spülbecken einweichen. Hartnäckige Partikel können vom Aufsatz mit einer Nylonbürste entfernt werden.

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

⚠ **VERWENDEN SIE keine Scheuermittel.**

Verwendung des Glide-out Grills

Die Grillpfanne kann zur Reinigung leicht entfernt werden. Gehen Sie wie folgt vor:

Entfernen Sie den Grillpfannen-Auflagerahmen, indem Sie die Grillpfanne nach vorne ziehen.

Nehmen Sie die Grillpfanne vom Auflagerahmen ab. Der Auflagerahmen wird durch 2 Klemmen an den Seitenschienen gehalten (**Abb.9.5**).

Unterstützen Sie jeweils eine Seitenschiene mit einer Hand während Sie mit der anderen Hand den Rahmen anheben und aus den Seitenklemmen lösen (**Abb.9.6**).

Schieben Sie die Seitenschienen zur Sicherheit wieder in den Grillraum.

Falls Sie die Seitenschienen entfernen müssen, um den Grillraum zu reinigen, können Sie diese an den Seiten des Grillraums aushängen (**Abb.9.7**) und die Seitenwände mit einem weichen Tuch und milden Reinigungsmittel säubern.

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

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

Bedienfeld und Türen

Verwenden Sie keine Scheuermittel wie etwa Scheuermilch auf gebürsteten Edelstahloberflächen. Beste Ergebnisse erzielen Sie mit einem flüssigen Reiniger.

Bedienfeld, Regler und Türen sollten ausschließlich mit einem weichen, mit Seifenwasser angefeuchteten Tuch gereinigt werden – es muss allerdings darauf geachtet werden, dass überschüssiges Wasser nicht in das Gerät eindringt.

Wischen Sie mit einem trockenen, weichen Tuch nach.

Glasfront-Türverkleidung

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

Öffnen Sie die Ofentür leicht und entfernen Sie die Befestigungsschrauben der Frontverkleidung von den Türseiten (zwei pro Seite) (**Abb.9.8**).

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

HINWEIS: Bei Dreifachverglasung sind die inneren beiden Scheiben verbunden und sollten nicht voneinander getrennt werden.

Setzen Sie nach der Reinigung die äußere Türverkleidung wieder ein und befestigen diese mit den Sicherungsschrauben.

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

Öfen

„Cook & Clean“-Wände

Der Hauptofen verfügt über Seitenwände, die mit einer speziellen Emaille beschichtet wurden und sich teilweise selbst reinigen. Dies verhindert zwar nicht alle Flecken auf der Auskleidung, hilft aber die später erforderliche Reinigung zu reduzieren.

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

! VERWENDEN SIE KEINE Stahlwolle, Topfreiniger oder andere Materialien, die Kratzer auf der Oberfläche hinterlassen können.

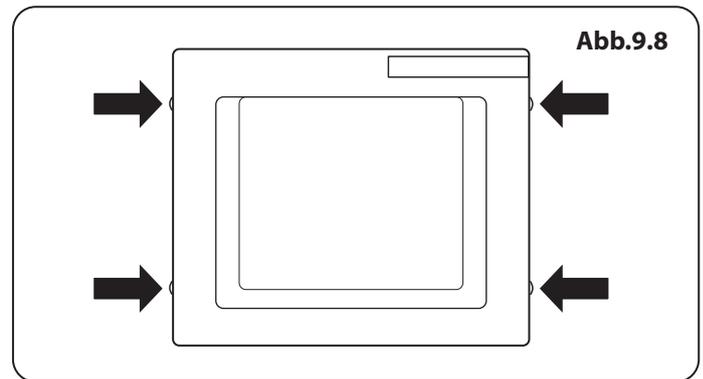


Abb.9.8

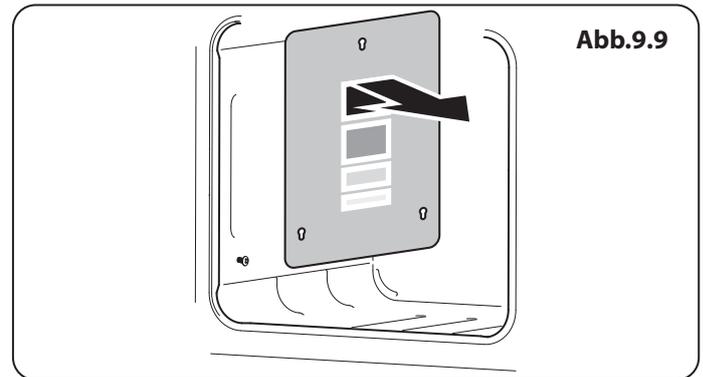


Abb.9.9

Deutsch

Hauptofenverkleidung entfernen

Ein Teil der Auskleidung kann zum Reinigen entfernt werden.

Wenn Sie eine Innenreinigung des emaillierten Ofens durchführen wollen, müssen Sie zunächst die Roste und danach die „Cook & Clean“-Verkleidung entfernen. Die Halterungen müssen nicht entfernt werden, um die Verkleidung zu entfernen. Heben Sie jede Verkleidungswand an und schieben Sie sie nach vorne über die Halterungen (**Abb.9.9**).

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

Der Zusammenbau erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

Reinigungstabelle

Die aufgeführten Reiniger sind in Supermärkten oder im Elektrofachhandel erhältlich (wie angegeben).

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

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

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

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 Brenner Teile 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? Wenn nicht, kann ein Problem mit der Stromversorgung vorliegen.

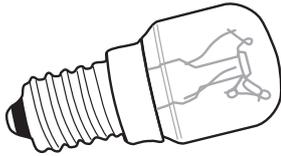
Ist die Sicherung für den Herd in Ordnung?

Haben Sie die Tageszeit eingestellt?

Backofentemperatur wird heißer, wenn der Herd älter wird

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

Abb.7.1



Die Ofenbeleuchtung funktioniert nicht

Die Glühlampe ist wahrscheinlich durchgebrannt. Sie können eine Ersatzglühlampe (die nicht unter die Garantie fällt) in den meisten Elektrofachgeschäften kaufen. Sie benötigen eine 15 Watt, 230 V Glühlampe mit Edisongewinde FÜR BACKÖFEN. Es muss eine spezielle Glühlampe sein, die bis 300 °C wärmebeständig ist (**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. Die Ofentür öffnen und die Ofenroste und -bleche herausnehmen.

Entfernen Sie die Lampenabdeckung, indem Sie sie eine Viertelumdrehung gegen den Uhrzeigersinn drehen. Die Abdeckung könnte etwas festsitzen (**Abb.7.2**).

Jetzt die vorhandene Glühlampe gegen den Uhrzeigersinn lösen und Ihre Finger mit einem Handschuh schützen, falls die Glühlampe splintern sollte.

Die neue Glühlampe im Uhrzeigersinn einschrauben und dann die Lampenabdeckung wieder aufschrauben. Die Stromversorgung einschalten und kontrollieren, ob die Glühlampe aufleuchtet.

Abb.7.2

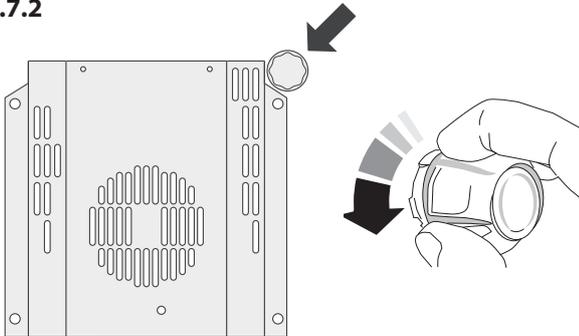
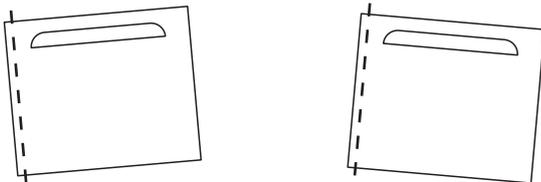


Abb.7.3



Auswirkung der Scharnieranpassung - zur besseren Illustration übertrieben dargestellt

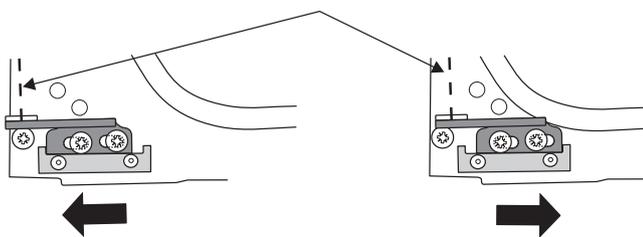
Einstellen des Ofentürwinkels

Das Scharnier an der Unterseite jeder Ofentür kann eingestellt werden, um den Winkel der Tür zu ändern (**Abb.7.3**). Die Befestigungsschrauben der Scharniere an der Unterseite lösen und mithilfe des Lochs und eines flachkantigen Schraubenziehers die Position des Scharniers versetzen (**Abb.7.4**).

Die Scharnierschrauben wieder fest anziehen.

Abb.7.4

Mittellinie des Scharnierbolzens



Zur besseren Illustration ohne Ofentür dargestellt

Grill

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

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

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

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

Stellen Sie sicher, dass die Grillpfanne beim Grillen ganz nach hinten an den „Anschlag“ gedrückt ist.

Immer mit geöffneter Grillfachtür grillen.

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.

Name des Installateurs
Firma des Installateurs
Telefonnummer des Installateurs
Geräteseriennummer

Sicherheitsanforderungen und Vorschriften

- ⚠** Dieser Herd muss gemäß der entsprechenden Anleitung in diesem Heft, den einschlägigen nationalen und lokalen Vorschriften sowie den Anforderungen lokaler Gas- und Elektrizitätsversorgungsunternehmen entsprechend installiert werden.
- ⚠** Wenn das Gerät in der Schweiz installiert werden, sollten die folgenden Vorschriften und Richtlinien zu beachten:
 - SVGW - Gas Prinzipien G1: Gas-Installation.
 - EKAS - Form. 1942: Flüssiges Gas-Richtlinie, Teil 2.
 - kantonalen Instanzen Vorschriften (zB Brandschutzaufsichtsbehörden).
- ⚠** Dieser Herd ist ein Gerät der Klasse 2, Unterklasse 1.
- ⚠** Stellen Sie vor der Installation sicher, dass der Herd für Ihren Gastyp und Ihre Versorgungsspannung geeignet ist. Entnehmen Sie diese dem Leistungsschild.
- ⚠** Bei der Installation dieses Geräts sind die geltenden Vorschriften zu beachten. Der Aufstellort muss gut belüftet sein.
- ⚠** Lesen Sie die Anweisungen, bevor Sie dieses Gerät aufstellen bzw. verwenden.

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

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

Belüftungsmaßnahmen

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

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

Aufstellung des herdes

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

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

Hinweis: Ein Gerät für flüssiges Propangas darf nicht in einem Zimmer oder internen Raum unter Erdgeschosebene 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.

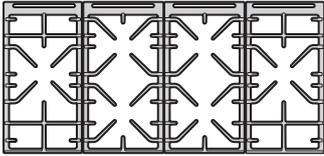
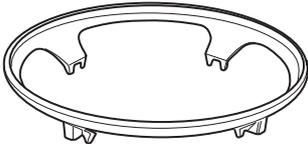
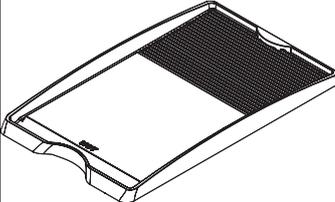
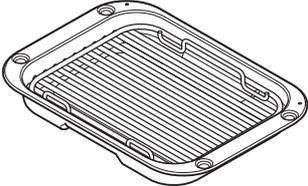
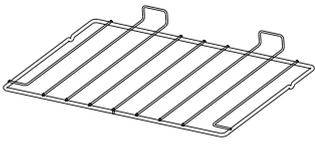
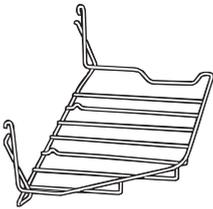
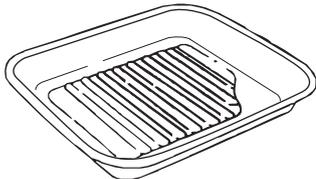
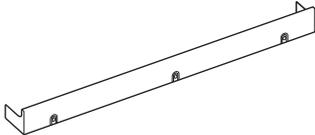
⚠ Bei jeder LPG-Installation empfehlen wir die Verwendung einer Überdruckabschaltvorrichtung oder eines Druckbegrenzungsventils, um im Falle eines Versagens des Reglers eine Belastung der nachgelagerten Armaturen durch übermäßigen Druck (über 75 mbar) zu verhindern.

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.

Überprüfung der Teile:

4 Pfannenträger	Wok-Gestell
	
Griddle (Optional)	Grillpfanne und Halter
	
Flachrosten	Handyrack
	
Fleischschale	Sockel
	
Inbusschlüssel	1 Teleskopauszug
	

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

- Stützwinkel: Wird der Herd durch einen Schlauch mit Gas versorgt, muss ein Stützwinkel oder eine Stabilitätskette angebracht werden.

Diese sind nicht im Lieferumfang des Herds enthalten, sind aber in jedem Baumarkt erhältlich.

- Gasdruckprüfgerät / manometer.
- Gasschlauch: Muss einschlägigen Normen entsprechen.
- Vielfachmessgerät: Für elektrische Prüfungen.

Sie benötigen ebenfalls die folgenden Werkzeuge:

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

INSTALLATION

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

Abb.8.4

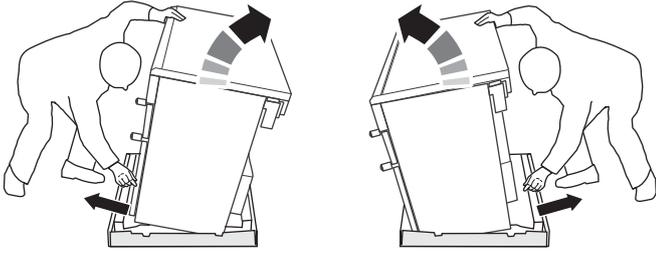


Abb.8.5

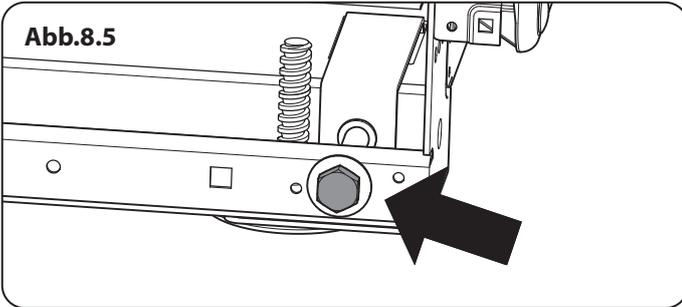
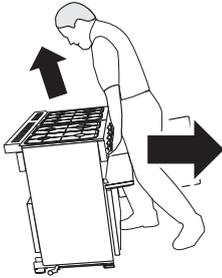


Abb.8.6



- B.** Lassen Sie auf beiden Seiten des Herds einen Abstand von mindestens 9 mm (1110 mm Abstand zwischen den Einheiten) (**Abb.8.2**). Der Herd sollte mittig positioniert werden.

Wir empfehlen auch, angrenzende Schränke erst dann endgültig zu montieren, wenn der Herd eingebaut ist. Dekorative Leisten und Griffe auf Schranktüren und -fronten können beim Öffnen der Ofentüren stören.

Versetzen des Herdes

- ⚠ **Versuchen Sie niemals den Herd zu bewegen, während er an die Stromversorgung angeschlossen ist.**
- ⚠ **Der Herd ist sehr schwer, also seien Sie sehr vorsichtig.**

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

Entfernen Sie die Polystyrol- Verpackung. Kippen Sie den Herd von der Rückseite nach vorne und entfernen Sie die vordere Hälfte der Polystyrol- Verpackung (**Abb.8.4**). Wiederholen Sie dies an der Rückseite und entfernen Sie die hintere Hälfte des Verpackungsbodens.

Absenken der Zwei Hinteren Rollen

Um die Höhe an der Rückseite des Ofens einzustellen, führen Sie zuerst einen 13 mm Schraubenschlüssel oder Steckschlüssel in die hexagonale Verstellmutter ein (**Abb.8.5**). Drehen Sie die Mutter- im Uhrzeigersinn zum Heben und gegen den Uhrzeigersinn zum Senken. 10 vollständige (360°) Drehungen ausführen. Senken Sie unbedingt **BEIDE HINTEREN ROLLEN AB**.

Das Versetzen Abschließen

Klappen Sie den hinteren Rand des (Karton) Verpackungsbodens auf. Die Grilltür und die rechte Ofentür öffnen, sodass sich die Unterseite der Bedienblende gut greifen lässt, während Sie den Herd bewegen (**Abb.8.6**).

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

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

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

Höheneinstellung

Es wird empfohlen, eine Wasserwaage auf einem Einschublech 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.

INSTALLATION

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

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

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.8.7**, **Abb.8.8**, **Abb.8.9** und **Abb.8.10**.

Falls Sie eine Kettenhalterung (**Abb.8.7**) verwenden, sollte die Kette möglichst kurz sein und sicher an der Rückseite des Herdes befestigt werden.

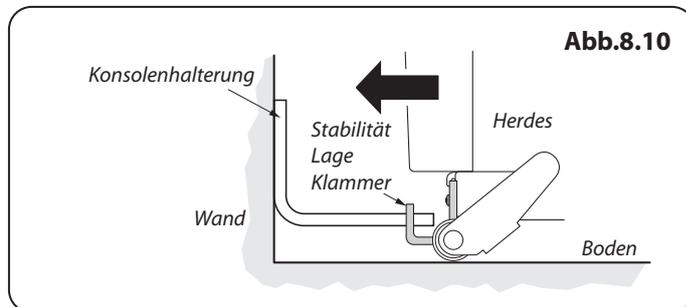
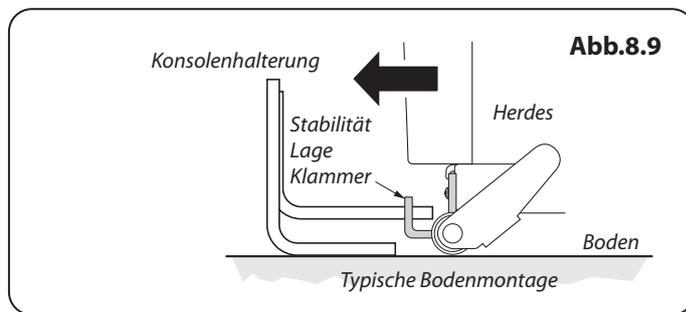
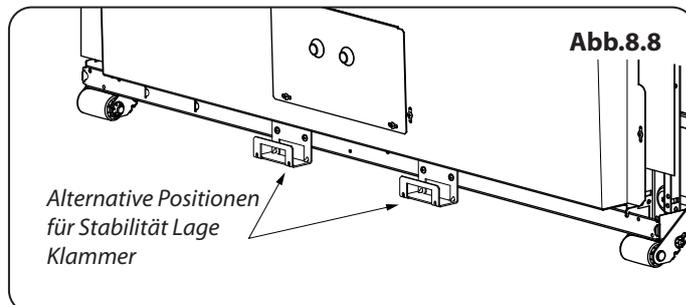
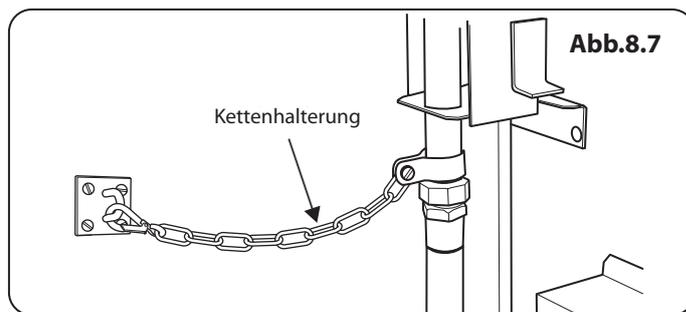
Wenn Sie eine Stabilität Konsole verwenden; Fixieren Sie die Halterung Ortungseinrichtung an der Rückseite des Herdes (**Abb.8.8**). Dann stellen Sie die Halterung durch den Schlitz des Gerätes eingreifen (**Abb.8.9** und **Abb.8.10**).

Ausrichten des Herdes nach dem Anschluss

Wenn Sie den Herd nach dem Anschluss bewegen müssen, trennen Sie die Stromversorgung und stellen Sie sicher, dass sich der Gasschlauch nicht verfangen hat, indem Sie unter die Bedienblende greifen und das Vorderteil des Herdes (**Abb.8.6**), leicht anheben. Stellen Sie beim weiteren Vorgehen sicher, dass das Stromkabel und der Gasschlauch immer lang genug sind, um den Herd zu bewegen.

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

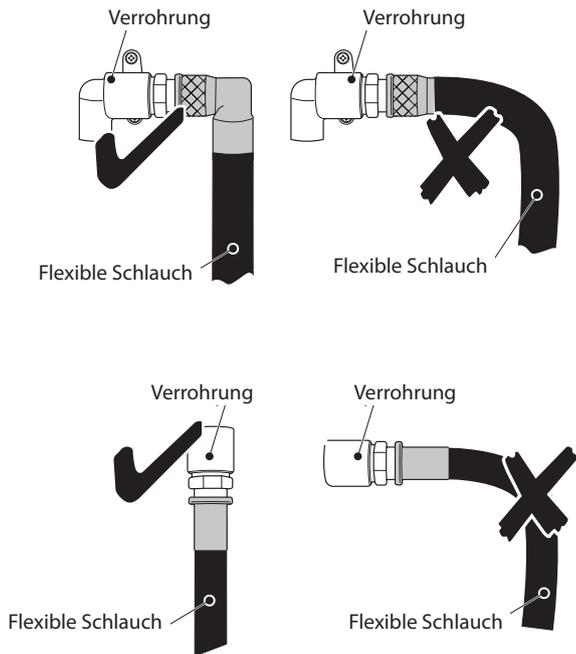
Beim Wiederanschieben des Herdes erneut dahinter kontrollieren, um sicherzustellen, dass Stromkabel und Gasschlauch sich nicht verfangen haben.



INSTALLATION

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

Abb.8.11



Gasanschluss

Dieser muss einschlägigen Normen entsprechen.

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

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

Die hinteren Abdeckkästen beschränken die Position des Versorgungsanschlusses.

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

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

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

Idealerweise sollte sich der Hausversorgungsanschluss im schraffierten Bereich in der Abbildung befinden („A“ in der Abbildung) (**Abb.8.12**).

Schrauben Sie den Gewindeteil des Schlauches in den Gaseinlass.

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

Druckprüfung

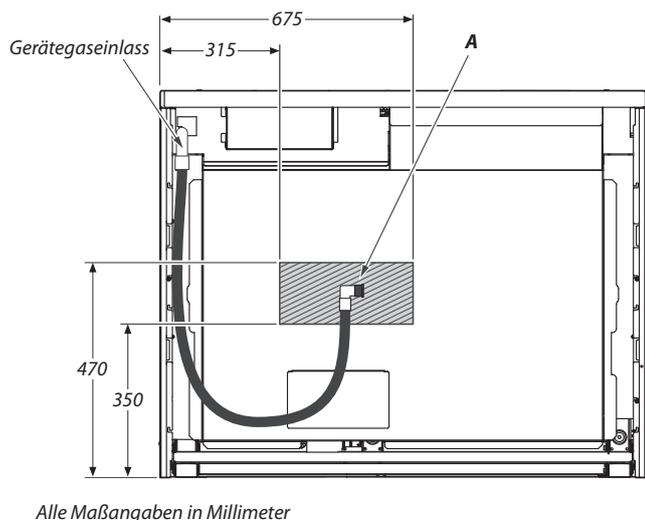
Der Gasdruck kann an der Gasdüse eines der mittleren Kochstellenbrenner gemessen werden (nicht dem Wok-Brenner).

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.8.12



INSTALLATION

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

Elektrischer Anschluss

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

⚠ ACHTUNG: DIESES GERÄT MUSS GEERDET WERDEN.

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

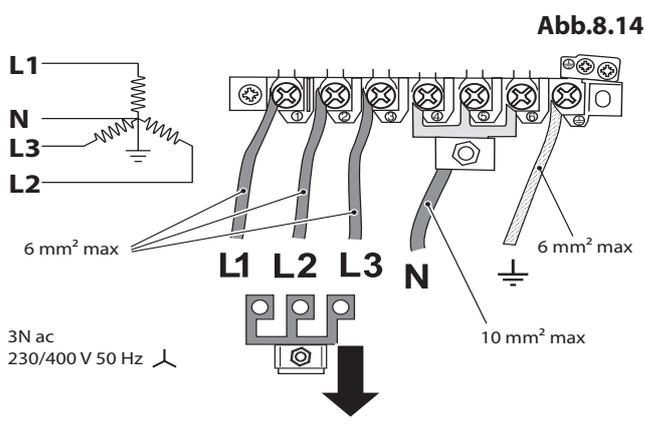
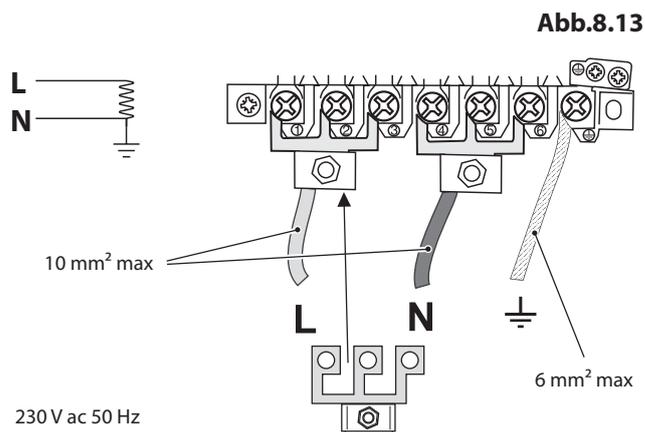
⚠ Der Herd darf nicht an eine normale Haushaltssteckdose angeschlossen werden.

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.8.13** und **Abb.8.14**). Kontrollieren, ob die Verbindungen korrekt angebracht und die Klemmschrauben fest angezogen sind. Das Netzkabel über die Kabelschelle befestigen.

Fehlerstrom-Schutzschalter (FI-Schalter)

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

WENDEN SIE SICH IM ZWEIFELSFALL AN EINEN QUALIFIZIERTEN ELEKTRIKER.

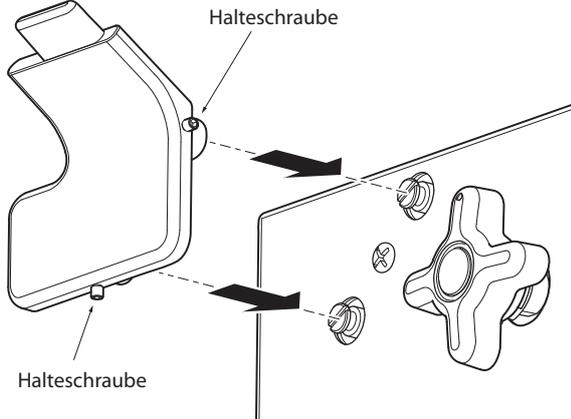


INSTALLATION

Nach Abschluss prüfen, ob das Gerät elektrisch sicher ist.

9. Endmontage

Abb.9.1



Anbringen der Handlauf

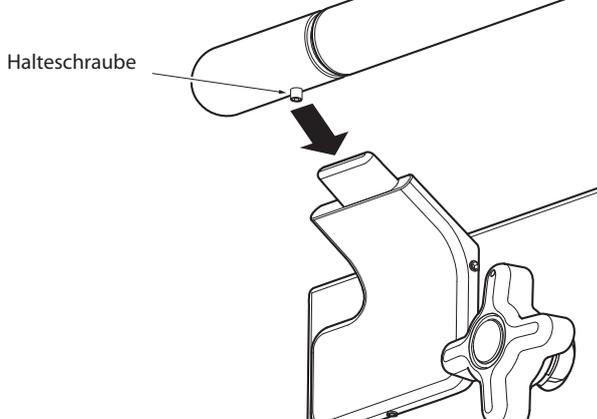
Lösen Sie mit Hilfe eines 2 mm Sechskantschlüssels die zwei Halteschrauben in der Halterung und der Seite der Handgriffstütze. Bringen Sie den Handgriff auf den Positionierungssockeln auf der Blende an (Abb.9.1).

Hinweis: Die Handgriffstütze muss nach oben zeigen.

Drücken Sie die Stütze gegen die Blende und ziehen Sie die einer Halteschrauben wieder an. Prüfen Sie die sichere Halterung der Stützen.

Positionieren Sie den Handgriff auf den Stützsockeln. Ziehen Sie die beiden Halteschrauben am Boden der einen Enden des Handgriffes mit dem mitgelieferten 3 mm Sechskantschlüssel fest (Abb.9.2).

Abb.9.2



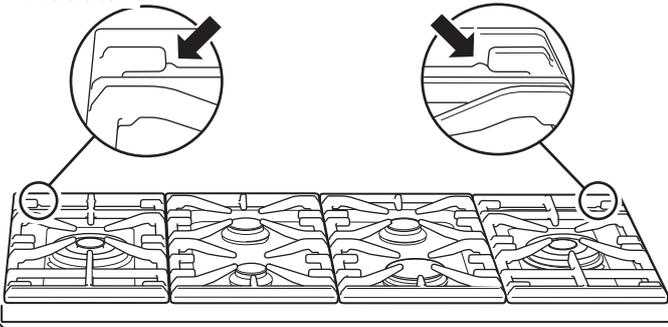
Anbringen der Topfträger

Bitte beachten Sie, dass die äußeren Topfträger Griffe haben, die ggf. bewirken, dass sich die mittleren Topfträger nicht richtig einsetzen lassen. An der Rückseite jedes der äußeren Topfträger befindet sich eine kleine Einkerbung. Diese Einkerbung sollte in Richtung des äußeren Herdrandes zeigen. (Abb.9.3).

Anbringen des Sockels

Die drei Schrauben für die Sockelhalterungen entlang der vorderen Unterkante des Herds entferne (Abb.9.4). Den Sockel mit diesen Schrauben anbringen.

Abb.9.3



Endkontrolle

Kochfeldtest

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

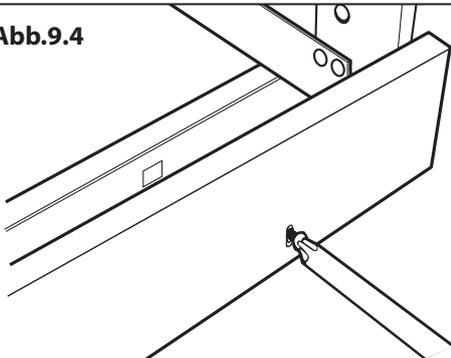
Grillkontrolle

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

Backofenprüfung

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

Abb.9.4

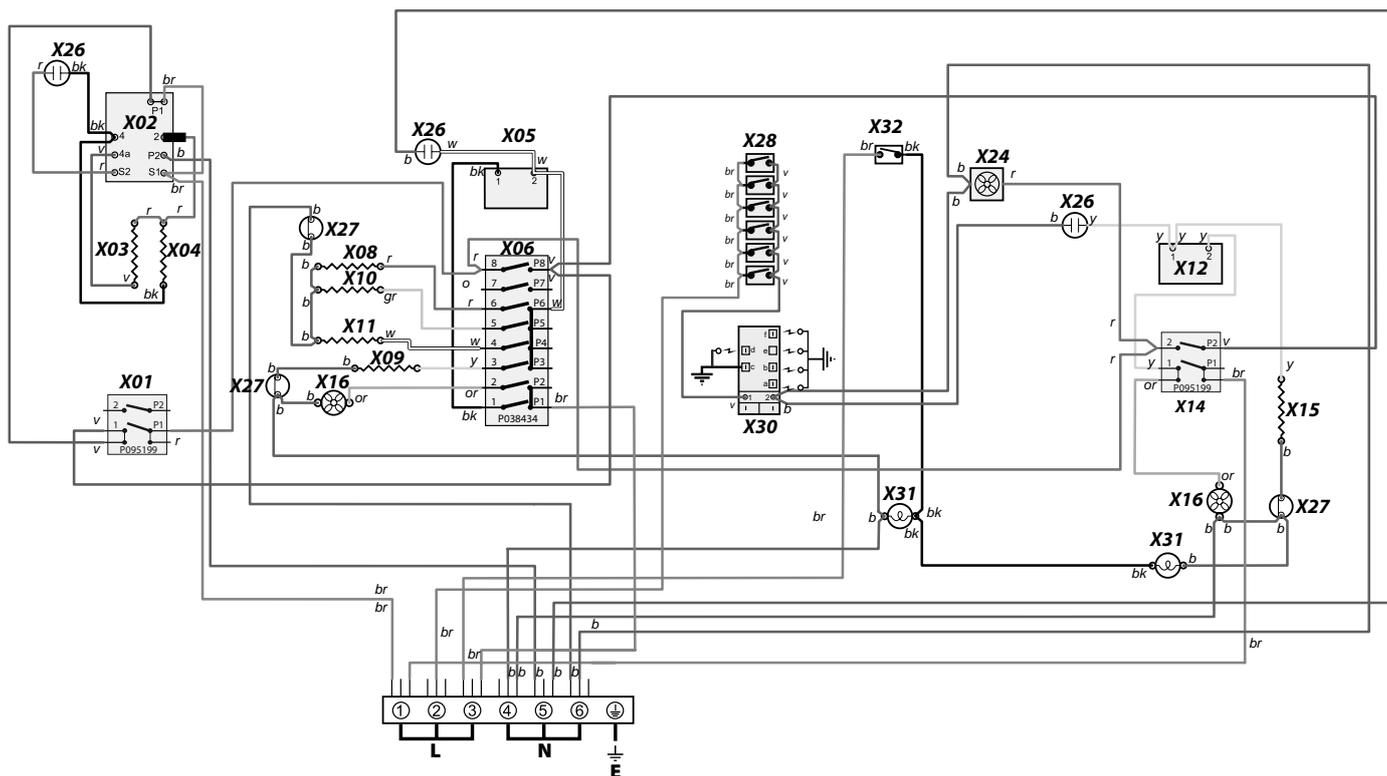


Kundendienst

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

Vielen Dank.

10. Schaltplan



Legende

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

Code	Bezeichnung
X01	Grill-Frontschalter
X02	Grill-Temperaturregler
X03	Linke Grillelemente
X04	Rechte Grillelemente
X05	Linke Backofen Thermostat
X06	Linker Multifunktionsschalter
X08	Linkes Ofenbodenelement
X09	Linkes Ofenlüfterelement
X10	Oberes Ofenelement links (außen)
X11	Oberes Ofenelement links (innen)
X12	Backofen-Thermostat, rechts

Code	Bezeichnung
X14	Ofen-Frontschalter, rechts
X15	Backofen-Lüfterelement, rechts
X16	Backofen-Lüfter
X24	Kühlgebläse
X26	Neonanzeige
X27	Wärmeschutzschalter
X28	Zündschalter
X30	Funkenerzeuger
X31	Ugnsbelysning
X32	Ugnsbelysningknapp

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

11. Technische Daten

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

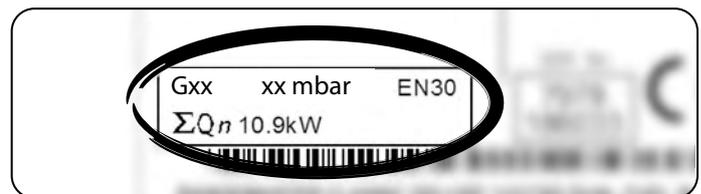
DATENSCHILDBEFESTIGUNG : Innenseite Schubladenboden – Schublade entfernen. Zum Entfernen der Schublade siehe Einbauanleitung. **BESTIMMUNGSLAND:** FR, NL, DE, SE, IT, AT, CH, LU, BE.

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

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

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

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



Nennwerte

Kochstelle	Bypass-Schrauben*	Erdgas G20 20 mb		Flüssiggas 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

Strom	230/400V 50Hz
-------	---------------

Abmessungen

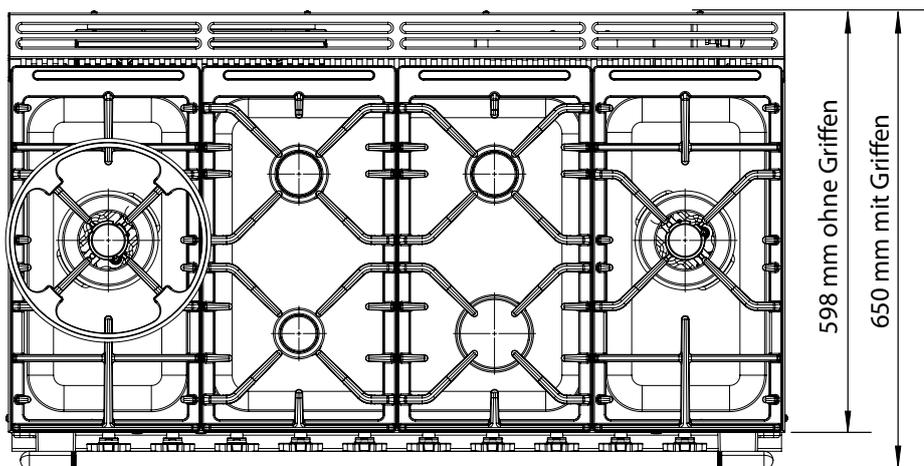
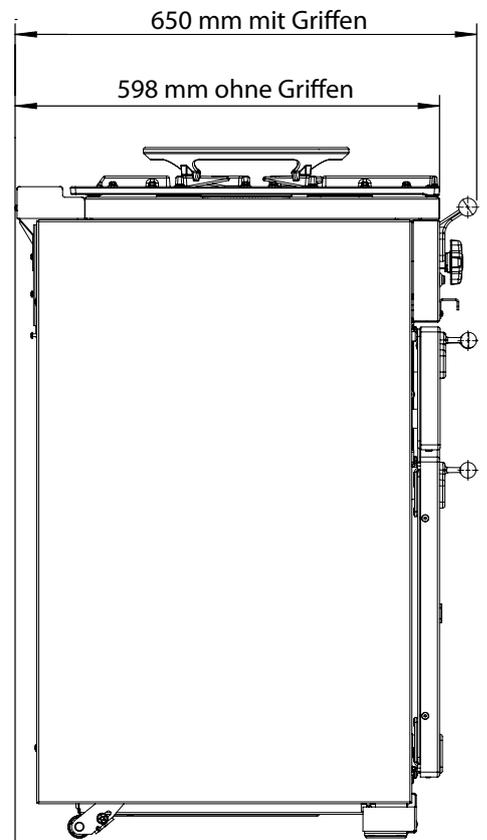
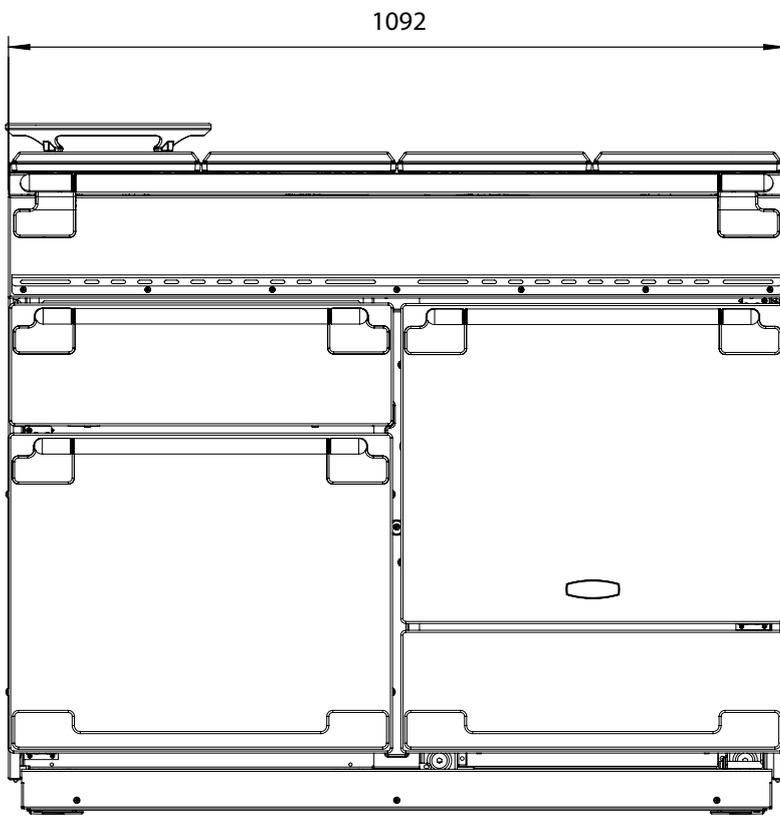
Modellbezeichnung	Elise 110 Elektro-Gas-Herd	
Gesamthöhe	minimum 910 mm	maximal 93530 mm
Gesamtbreite	1092 mm	
Gesamttiefe	598 mm ohne Griffen, 650 mm mit Griffen	
Platz für Herdplatte (min.)	650 mm	

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	Elise
Größe	110
Typ	Elektro-Gas-Herd

Art des Kochfelds	GAS
Anzahl der Kochfelder	6
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)	54%
Heizplatte EE-Gaskochfeld (*)	55%

Mit (*) markierte Informationen gelten nicht bei unterschiedlichen Brennstoffen

Ofendaten

Marke		Falcon
Modellbezeichnung		Elise
Ofentyp		Strom
Masse	kg	134
Anzahl der Kammern		2
Wirkungsgrad links		
Kraftstoffart		Strom
Art des Kammern		Multifunktions
Leistung - Heißluft		2.2
Leistung - Gebläseumluft		2.5
Volumen	Liter	79
Energieverbrauch (Strom) - konventionell	kWh / cycle	1.01
Energieverbrauch (Strom) - Gebläseumluft	kWh / cycle	0.88
Energieeffizienzindex - konventionell		114
Energieeffizienzindex - Gebläseumluft		100
Energieklasse		A
Wirkungsgrad rechts		
Kraftstoffart		Strom
Art des Kammern		Heißluft
Leistung - Heißluft		-
Leistung - Gebläseumluft		2.5
Volumen	Liter	79
Energieverbrauch (Strom) - konventionell	kWh / cycle	-
Energieverbrauch (Strom) - Gebläseumluft	kWh / cycle	0.83
Energieeffizienzindex - konventionell		-
Energieeffizienzindex - Gebläseumluft		94.4
Energieklasse		A

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

Maximale elektrische Gesamtlast bei 230 V (Ca.-Wert insgesamt, einschließlich Backofenleuchten, Backofenlüfter usw.):	7.44 kW
--	---------

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

CE
UK
RA