

BENUTZERHANDBUCH

Vielen Dank für den
Kauf dieses Geräts..

Ihr Herd wurde **im
Vereinigten Königreich**
entworfen und gebaut.

Dieser Herd ist ein
technisches Meisterwerk,
die **Verkörperung**
exquisiter Qualität und
**stilvollen, durchdachten
Designs**.

Wir hoffen, dass Sie viele
glückliche Jahre damit
verbringen, unvergessliche
Familienmahlzeiten und
-momente zu kreieren.



Contents

1. Auspacken	1
2. Herdübersicht	3
Geräteübersicht	3
Layout des Kochfelds Layout der Kochzone	4
Erläuterungen zu Leuchten, Ofen und Grill	5
Timeranzeige und Tasten	6
Identifizierung von Leuchten und Ofen – Einzelkammerofen	6
Einstellen der Uhr	7
Einstellen der Minutenanzeige	7
Einstellen des linken Ofens	8
Ausstellen des Ofens zu einer bestimmten Tageszeit	8
Kochzone	9
Elektro-Gas	9
Einweisung für Kitchener	12
Einweisung für Professional+ / Professional Deluxe	13
Einweisung für das Standard-Kochfeld	14
Keramikkochfelder	18
4. Der Grill	19
Ausziehbarer Grill™	19
Positionierung des Grills	19
Montage der Teleskopschienen	19
Höheneinstellung des Grillaufsatzes	20
Einsetzen der Grillpfanne	20
5. Die Öfen	21
Multifunktionsofen	21
Umluftofen	23
Wärmeschublade	24
Der Niedertemperaturofen	25
Ofenroste	26
Einzelkammerofen	28
6. Garzeiten	29
Multifunktionsofen – Konventionell	29
Multifunktionsofen – Duo	30
Multifunktionsofen – mit Umluft	30
Multifunktionsofen – Unterhitze	31
Grillkammer	31
Wärmeschublade	32
Langsamgarkammer	32

Dual-Fuel-Kochplatte	33
Induktion	33
Testhaus Testgerichte	33
Umluftofen	34
7. Kochtipps	36
Umluft- und Multifunktionsofen	36
Aufgehen von Brotteig	36
Langsames Garen	36
Reinigungstabelle	37
Tipps zur Reinigung und Wartung	39
9. Hilfe und Kundendienst	43
10. Installation – Dual Fuel	47
Standort des Herdes	47
Aufstellen des Herds	49
Anbringung der Stabilitätskette	50
Elektroanschluss	52
11. Installation – Induktion	53
Sicherheitsanforderungen und -vorschriften	53
Belüftung	53
Standort des Herdes	53
Aufstellen des Herds	54
Elektroanschluss	56
Endgültige Kontrolle	56
Endmontage	57
Kundenbetreuung	57
12. Rechtshinweise	58
13. Umwelt- und Leistungsmerkmale	64

Vor der Inbetriebnahme ...

Bei vorschriftsmäßiger Installation und ordnungsgemäßem Betrieb wird Ihr Herd Ihnen viele Jahre lang problemloses Kochen und Backen ermöglichen. Lesen Sie bitte unbedingt die Rechtshinweise und den Abschnitt zur Installation, bevor Sie beginnen.

1. Auspacken

Je nach Modell wird Ihr Gerät mit bestimmtem Zubehör geliefert:

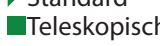
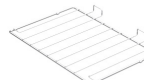
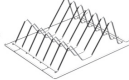
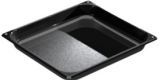
Im Lieferumfang enthaltenes Zubehör

    Wird mit Induktionsgeräten geliefert
    Wird mit Dual-Fuel-Geräten geliefert
 Wird mit dem Gerät geliefert
 Als Sonderausstattung erhältlich

Wok-Gestell	Classic-Grillpfanne	Deluxe-Grillpfanne	Induktions-grillpfanne	Rost für Einzelkammer	Grillpfannen-gestell
					

		90/100	110	Nur 110	90/100	110		
Cotswold								
Camden								
Estate								
Classic								
Infusion Classic								
Professional +								
Infusion								
Toledo								
Longstock								
Classic Deluxe								
Estel Deluxe								
Leckford Deluxe								
Professional Deluxe								
Longstock Deluxe								
Encore Deluxe								
Edge Deluxe								
Arina Nexus								
Elise								
Stanley Supreme								
* Einzelkammer	Classic Deluxe					 x2	 x1	
	Estel Deluxe					 x2	 x1	
	Edge Deluxe					 x2	 x1	
	Arina Nexus					 x2	 x1	
	Elise					 x2	 x1	

Alle Größenangaben in Zentimeter

Grillpfanne	Grillaufsatz	Halber Einschiebe- rost	Energie- spar- panel	Teleskop- schie- nen	Hauptofen	Rost für großen Ofen	Geschirr- stän- der	Handyrack & Auffang- schale
  Standard Teleskopisch								
 * Einzelkammer								

				90/100	110	90/100	110			
						 x2	 x4	 x4		
						 x2	 x4	 x4		

				 x1	 x1	 x2	 x4	 x4		
				 x1	 x1	 x2	 x4	 x4		
				 x1	 x1	 x2	 x4	 x4		
				 x1	 x1	 x2	 x4	 x4		
				 x1	 x1	 x2	 x4	 x4		
				 x1	 x1	 x2	 x4	 x4		
				 x1	 x1	 x2	 x4	 x4		

				 x1	 x2	 x2	 x4	 x4		
				 x1	 x2	 x2	 x4	 x4		
				 x1	 x2	 x2	 x4	 x4		
				 x1	 x2	 x2	 x4	 x4		
				 x1	 x2	 x2	 x4	 x4		
				 x1	 x2	 x2	 x4	 x4		
				 x1	 x2	 x2	 x4	 x4		

				 x2	 x4	 x2	 x4	 x4		
				 x2	 x4	 x2	 x4	 x4		
				 x2	 x4	 x2	 x4	 x4		

*  x2	 x2	 x3	 x1
*  x2	 x2	 x3	 x1
*  x2	 x2	 x3	 x1

*  x2	 x2	 x3	 x1
*  x2	 x2	 x3	 x1

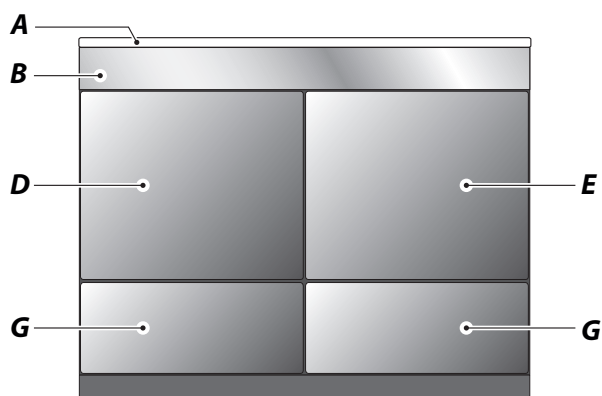
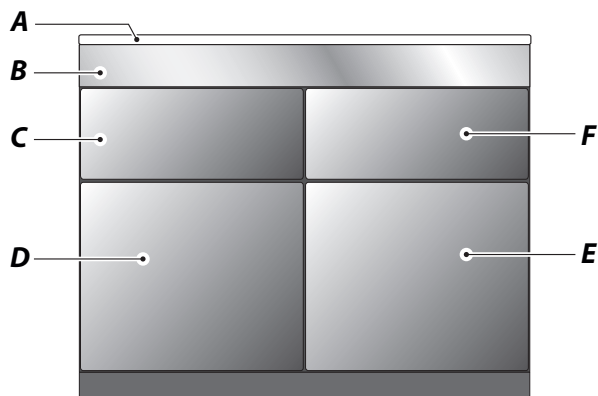
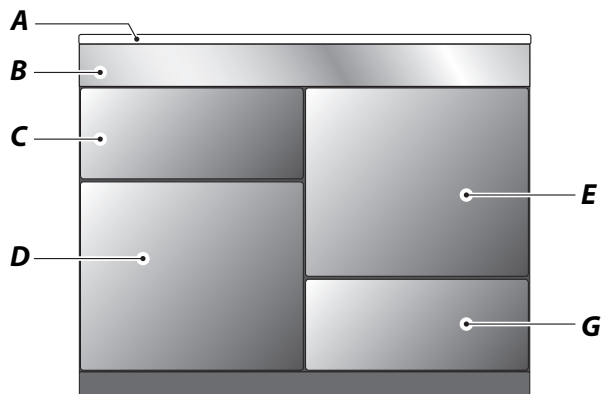
2. Herdübersicht

Dieses Benutzerhandbuch deckt eine Reihe verschiedener Serien und Modelle ab. Einige Merkmale und Funktionen sind modellspezifisch. Somit unterscheiden sich einige der Abbildungen eventuell von Ihrem speziellen Modell. Die Funktionen sind jedoch dieselben.

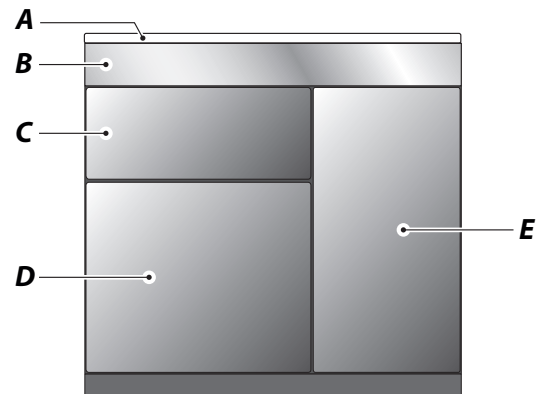
Geräteübersicht

Abb.2,1

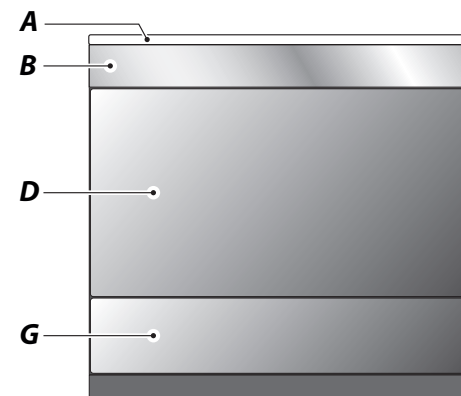
110-cm-Modelle



90-cm- und 100-cm-Modelle



Einzelkammer



Ihr Herd (Abb.2,1) kann die folgenden Funktionen aufweisen:

A. Kochzone

- Dual Fuel – Kochplatten, Wok-Brenner oder Keramik-Multizonen-Kochplatte
- Induktionskochfeld **ODER**
- Keramikkochfeld

B. Bedienfeld

C. Ausziehbarer Grill™ / Grill

D. Multifunktionsofen / Umluftofen

E. Umluftofen

F. Niedertemperaturofen

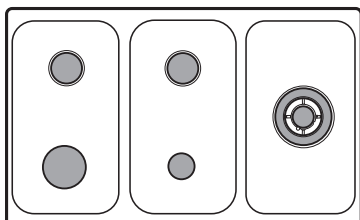
G. Wärme-/Aufbewahrungsschublade

Layout des Kochfelds | Layout der Kochzone

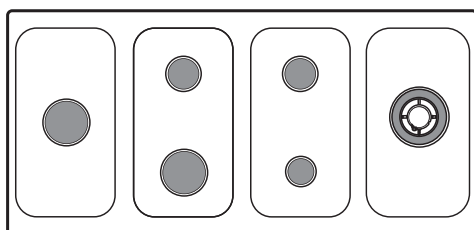
Das Layout ist je nach Modellreihe Ihres Geräts unterschiedlich.

Elektro-Gas

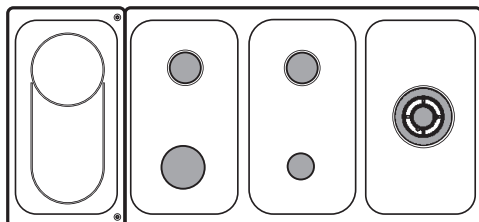
90 cm und 100 cm



110 cm

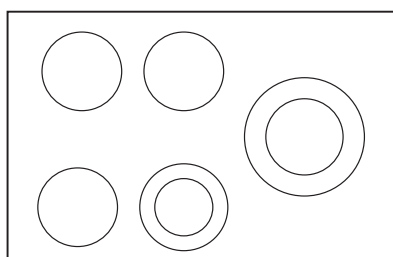


110 cm mit Multizone

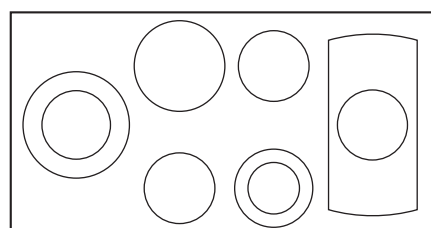


Keramik

90 cm und 100 cm

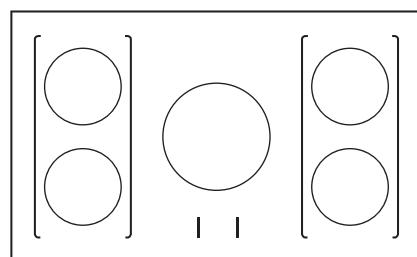
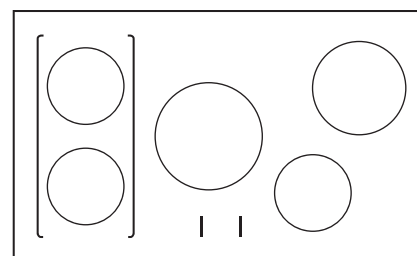
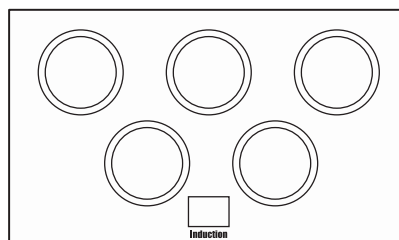


110 cm

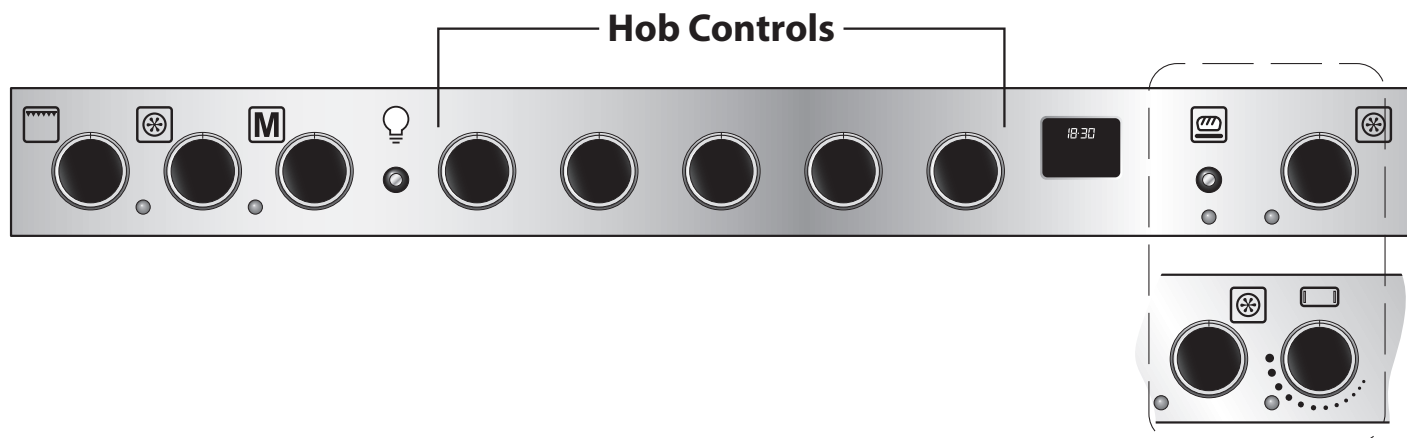


Induktion

90 cm, 100 cm und 110 cm



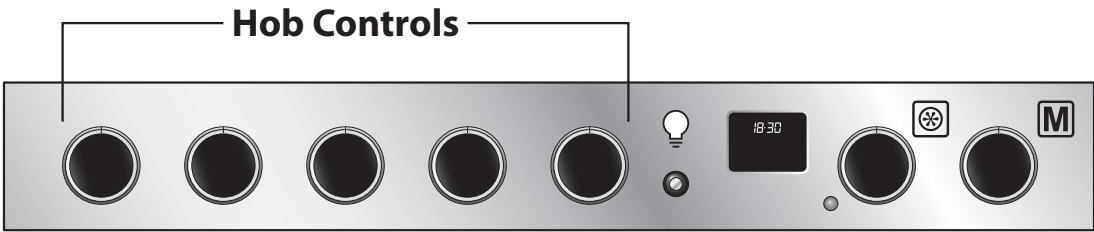
Erläuterungen zu Leuchten, Ofen und Grill



Neben den oben hervorgehobenen Kochfeld-Bedienelementen hat Ihr Herd noch weitere Funktionsregler.

Symbol Neonleuchten	Beschreibung	Symbol Neonleuchten	Beschreibung
	Grill		Wärmeschublade Betätigung per Drucktaste; das Einstellen der Temperatur ist nicht erforderlich.
	Temperaturregelung des linken Ofens - Die Neonleuchte geht an, wenn Sie die Ofentemperatur ein- oder verstellen. - Die Neonleuchte geht aus, wenn der Ofen die gewählte Temperatur erreicht hat.		Langsames Garen Stellen Sie die abgestufte Temperaturskala auf entweder langsames Garen für mehrere Stunden (d. h. herkömmliches Langsamgaren), ganztägiges verlängertes Langsamgaren oder Tellerwärmen.
	Multifunktionsofen-Auswahl (falls vorhanden) Die Neonleuchte geht an, wenn Sie den Ofen einschalten und den Multifunktionsmodus wählen		Temperaturregelung des rechten Ofens - Die Neonleuchte geht an, wenn Sie die Ofentemperatur ein- oder verstellen. - Die Neonleuchte geht aus, wenn der Ofen die gewählte Temperatur erreicht hat.
	Ofenbeleuchtung Drücken Sie die Taste, um die Ofenbeleuchtung einzuschalten.		

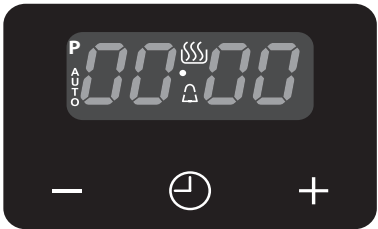
Identifizierung von Leuchten und Ofen – Einzelkammerofen



Die Kochfeldrehknöpfe für **Einzelkammeröfen** sind oben erläutert. Hier sind weitere Funktionsdrehknöpfe Ihres Herds aufgeführt.

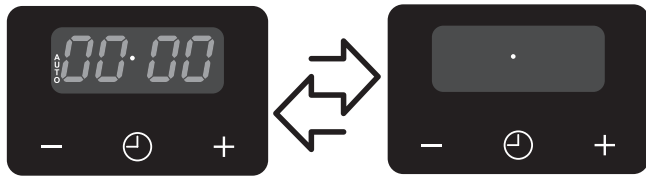
Symbol Neonleuchten	Beschreibung	Symbol Neonleuchten	Beschreibung
	Temperaturregelung des Ofens - Die Neonleuchte geht an, wenn Sie die Ofentemperatur ein- oder verstellen. - Die Neonleuchte geht aus, wenn der Ofen die gewählte Temperatur erreicht hat.		Multifunktionsofen-Auswahl Die Neonleuchte geht an, wenn Sie den Ofen einschalten und den Multifunktionsmodus wählen
			Ofenbeleuchtung Drücken Sie die Taste, um die Ofenbeleuchtung einzuschalten.

Timeranzeige und Tasten



Anzeige Tasten	Beschreibung	Anzeige Tasten	Beschreibung
AUTO	AUTO-Kochmodus		
	Kochsymbol		
	Alarmsymbol Erscheint, wenn Sie die Minutenanzeige einstellen		Drücken Sie die Tasten (+ / - / ☰), um die Zeit und die Minutenanzeige einzustellen oder anzupassen, das Kochen zu starten und zu stoppen und den Alarmton zu ändern.
	Dezimalpunkt Im Uhreinstellmodus blinkt der Dezimalpunkt [·].		
dur	Dies ist die Zeitdauer, für die der Ofen garen soll, wenn Sie den Anfang und das Ende der Kochzeit einstellen.		
End			
	Alarmton Sie haben 3 Alarmtöne zur Auswahl.		
ton 1			

Abb.2,2



Wenn Sie das Gerät eingeschaltet haben, blinkt die Ofenuhranzeige **00:00** und **AUTO** zeigen an, dass die Uhr nicht eingestellt war (Abb.2,2).

*** WICHTIG**

Die Uhr muss auf die richtige Uhrzeit eingestellt werden, damit der Ofen funktioniert.

Einstellen der Uhr

Es gibt 2 Möglichkeiten für das Einstellen. (Abb.2,3)

1. Drücken Sie **oder** Drücken Sie **+** und **-** gleichzeitig.
↳ Sowohl **00:00** als auch blinken.
2. Drücken Sie **+** und **-**, um die Zeit zu verstellen.
↳ Wenn die Uhrzeit eingestellt wird, bestätigt die Uhr dies nach einigen Sekunden automatisch. **Alternativ können**
↳ Sie drücken, um zu bestätigen.

Setzen Sie Ihre Uhr zurück

Um nach dem Einstellen der Uhr die Uhrzeit zu ändern, können Sie Folgendes tun:

1. Drücken Sie **+** und **-** gleichzeitig.
↳ **00:00** blinkt.
2. Drücken Sie **+** und **-**, um die Zeit zu verstellen.
↳ Wenn die Uhrzeit eingestellt wird, bestätigt die Uhr dies nach einigen Sekunden automatisch. **Alternativ können**
↳ Sie drücken, um zu bestätigen.

Einstellen der Minutenanzeige

1. Drücken Sie im Uhrmodus. (Abb.2,4)
↳ **0:00** und erscheinen auf der Anzeige.
 2. Drücken Sie **+** und **-**, um die Minutenanzeige zu verstellen.
- Falls Sie zurücksetzen müssen, drücken Sie erneut und drücken Sie dann **+** und **-** gleichzeitig

Sobald der Countdown-Timer abgelaufen ist, ertönt der Alarm.

Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Alarm zu stoppen.

Abb.2,3

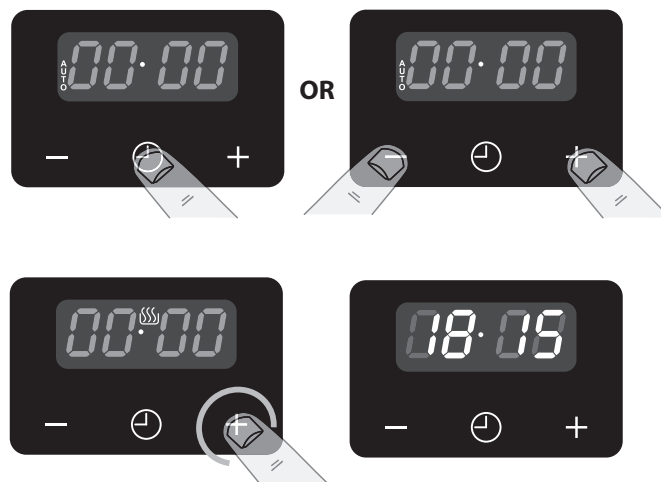
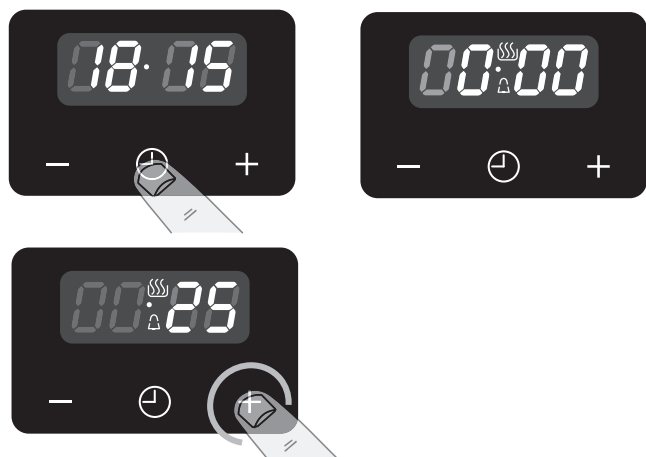


Abb.2,4



Einstellen des linken Ofens

Sie haben die gewünschte Temperatur und den gewünschten Funktionsmodus eingestellt und möchten, dass der Herd automatisch funktioniert.

Wechsel von automatischem zu manuellem Kochen

Eventuell möchten Sie den Ofen während des Kochvorgangs von automatischem auf manuellen Betrieb umstellen.

Drücken Sie entweder auf **+** oder **-**, um wieder auf manuelles Kochen umzustellen.

Ändern des Alarmtons

Sie können den Alarmton Ihres Herds ändern. (Abb.2,5)

1. Drücken Sie im Uhrmodus **+** und **-** gleichzeitig.
↳ Das **•** blinkt.
2.  Drücken Sie **•**, um anzuzeigen.
3.  Drücken Sie **-**, um zwischen verschiedenen Tönen zu wechseln.
• Insgesamt gibt es 3 Töne.

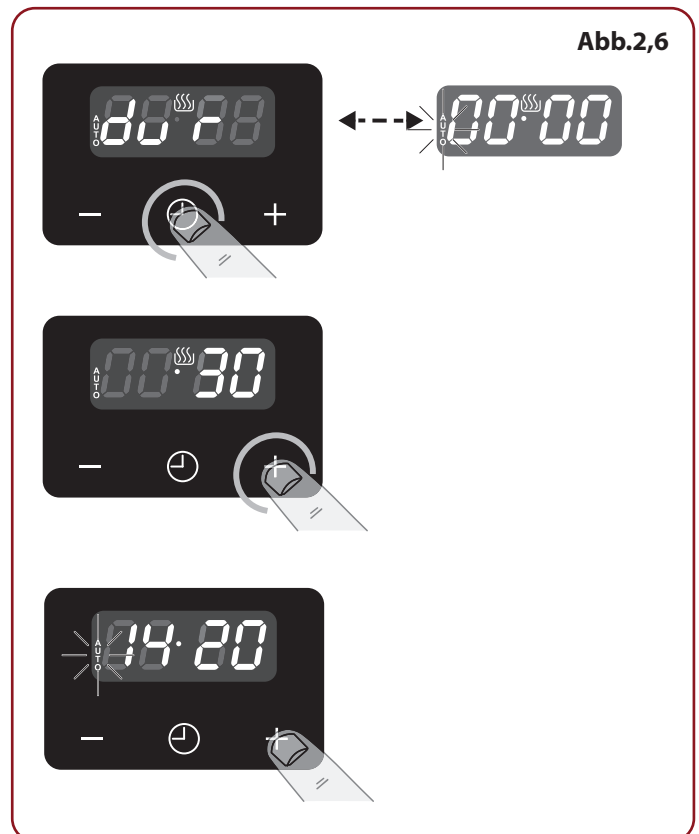
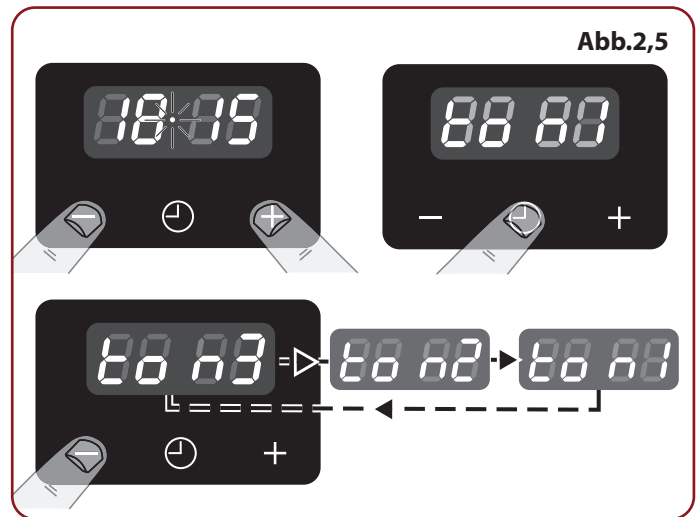
Ausstellen des Ofens zu einer bestimmten Tageszeit

(Nur Hauptofen) Sie haben die gewünschte Temperatur und den gewünschten Funktionsmodus eingestellt und möchten, dass der Herd sich automatisch abschaltet. (Abb.2,6 Seite 8)

1.  Drücken Sie dreimal lang auf **•**, während **AUTO** blinkt.
↳ **du r 00 00** und abwechselnd angezeigt wird.
↳ **AUTO**  blinkt weiterhin und ist sichtbar.
2. Stellen Sie mit **+** und **-** die Zeitdauer ein, für die der Ofen kochen soll, beispielsweise 30 Minuten.
↳ Sie brauchen nichts weiter zu tun. Der Countdown beginnt automatisch. **AUTO**  und bleiben weiterhin sichtbar.
↳  Wenn das Kochen beendet ist, erklingt der Alarmton, **AUTO**  blinkt und verschwindet.
3. Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Alarm abzuschalten.

* WICHTIG

DENKEN SIE DARAN, den oder die Drehknöpfe des Ofens auf 0 zu stellen.



Kochzone

Abb.3,1

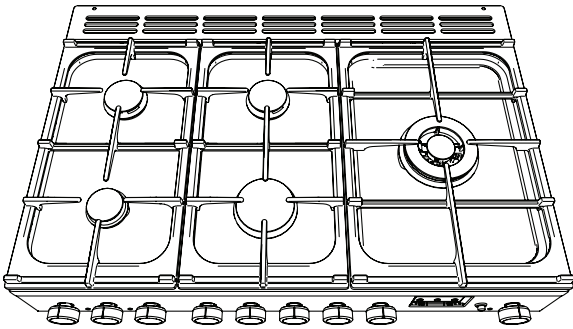


Abb.3,2

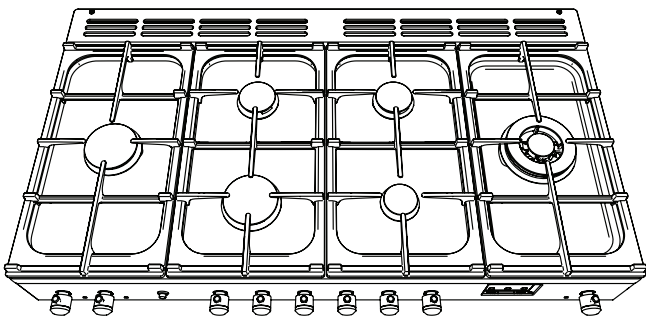


Abb.3,3

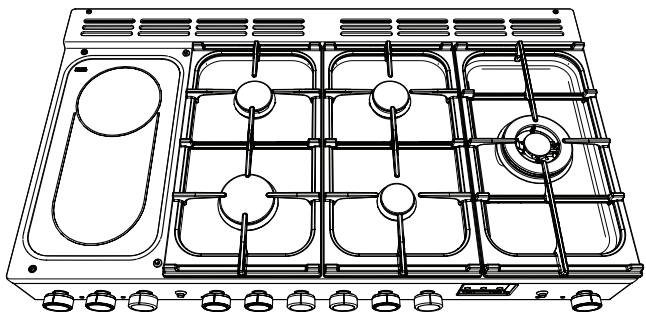
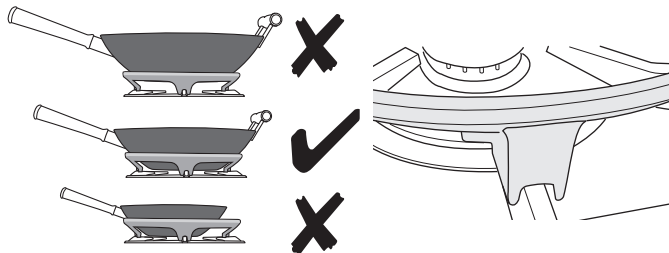


Abb.3,4



Elektro-Gas

Kochplattenbrenner

90 cm und 100 cm (Abb.3,1)

110 cm (Abb.3,2)

110 cm mit Multizone (Abb.3,3)

Jeder Brenner verfügt über ein Flammenüberwachungsgerät (FSD), das den Gasstrom abbricht, wenn die Flamme erlischt.

- Beim Betätigen des Drehknopfs einer Kochplatte werden auf jedem Brenner Funken erzeugt – dies ist völlig normal. Versuchen Sie nicht, einen Brenner zu demontieren oder den Bereich darum herum zu reinigen, während ein anderer Brenner eingeschaltet ist. In diesem Fall besteht Stromschlaggefahr.

Um einen Brenner anzuzünden, drücken Sie den entsprechenden Drehknopf und drehen Sie ihn dann gegen den Uhrzeigersinn.

Die Zündung erzeugt einen Funken, der das Gas entzündet. Halten Sie den Drehknopf gedrückt, um das Gas etwa zehn Sekunden lang zum Brenner durchzulassen. Drehen Sie den Knopf, um die Flammenhöhe einzustellen.

Wenn sich der Brenner ausschaltet, nachdem Sie den Drehknopf losgelassen haben, wurde das FSD nicht umgangen. Drehen Sie den Drehknopf auf AUS(0) und warten Sie eine Minute, bevor Sie es erneut versuchen. Halten Sie den Drehknopf dieses Mal etwas länger gedrückt.

- Stellen Sie sicher, dass die Flammen sich unter dem Töpfen befinden. Beim Gebrauch eines Deckels wird der Siedepunkt schneller erreicht.
- Zwischen großen Töpfen muss ausreichend Abstand gelassen werden.
- Verwenden Sie keine instabilen oder deformierten Töpfe, die leicht umkippen können, und auch keine Töpfe mit sehr kleinem Bodendurchmesser wie z. B. Milchtöpfe oder kleine Eierkochtöpfe.
- Verwenden Sie KEINE Kochtöpfe auf Kochplatten, die über den Topfrand hinausreichen.

Wok-Brenner

Wok-Brenner liefern gleichmäßige Hitze über eine große Fläche hinweg. Sie eignen sich ideal für größere Pfannen und Schnellbratgerichte. Beim Erhitzen kleinerer Töpfe sind die oben beschriebenen Kochplattenbrenner eventuell effizienter.

Wok-Gestell

Vergewissern Sie sich, dass Ihr Wok auf das Gestell passt. Woks können sich in Größe und Form stark unterscheiden. Es ist wichtig, dass der Wok richtig auf dem Stützgestell sitzt. (**Abb.3,4**) Das Gestell darf nur auf den Wok-Brennern verwendet werden. Stellen Sie es sicher auf einen Topfträger und sorgen Sie dafür, dass der Wok waagrecht im Gestell sitzt.

- Das Gestell wird beim Kochen sehr heiß – lassen Sie es vor dem Anfassen lange genug abkühlen.

Keramikkochplatte

Das Kochplattenfeld links hat zwei Funktionen. Es kann als Keramikherdplatte verwendet werden, um Töpfe auf herkömmliche Weise zu erhitzen, oder zum Erhitzen der mitgelieferten Deluxe-Grillpfanne. (**Abb.3,5**)

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

Es gibt zwei Elemente, mit denen entweder die gesamte Fläche oder nur die hintere Hälfte erhitzt werden.

- Um den gesamte Fläche wie ein Kochfeld zu erhitzen, drehen Sie den Drehknopf für die Kochplatte *im Uhrzeigersinn*.
- Um nur den hinteren Ring zu erwärmen, drehen Sie den Drehknopf für die Kochplatte *entgegen dem Uhrzeigersinn*.
- Die Neonleuchte über dem Drehknopf leuchtet auf, wenn die Kochplatte eingeschaltet ist, und leuchtet weiter, bis die Oberfläche abgekühlt ist.
- Seien Sie vorsichtig beim Berühren der Oberfläche, auch wenn der Herd ausgeschaltet ist – sie kann heißer sein als erwartet.
- Beim Kochen auf dem Kochfeld schaltet sich die genutzte Kochfeldfläche eventuell selbstständig aus und wieder ein. Dies geschieht durch eine Sicherheitsvorrichtung, die die Temperatur des Kochfelds begrenzt. Dieser Vorgang ist normal, besonders beim Kochen mit hohen Temperaturen. Wenn es häufig bei einem bestimmten Topf geschieht, weist das eventuell darauf hin, dass dieser nicht für ein Keramikkochfeld geeignet ist – eventuell ist er zu klein oder zu ungleichmäßig.
- Wärmen Sie für die besten Ergebnisse einen abgedeckten Servierteller für 10 Minuten, bevor Sie Speisen darauflegen.
- Verwenden Sie nur hitzebeständiges Geschirr.

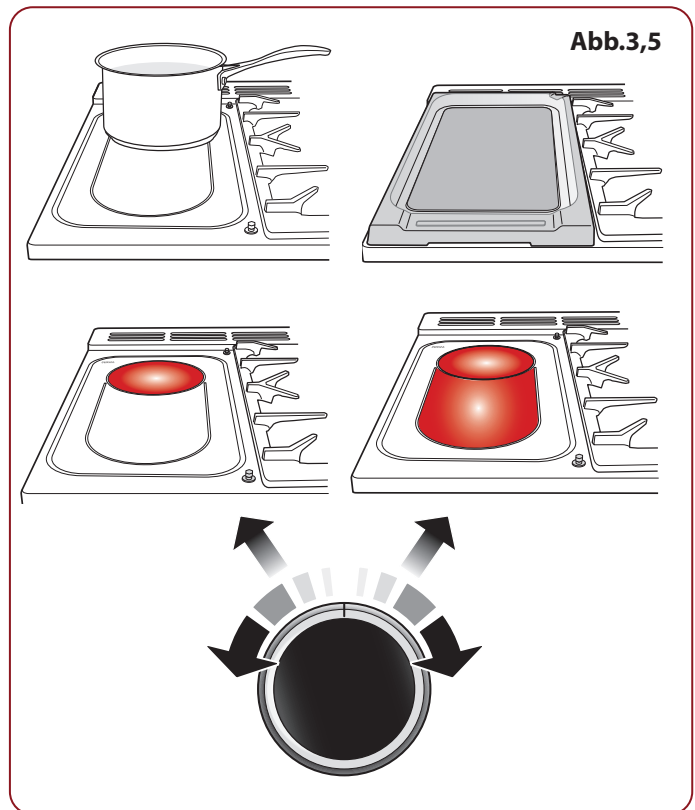


Abb.3,6

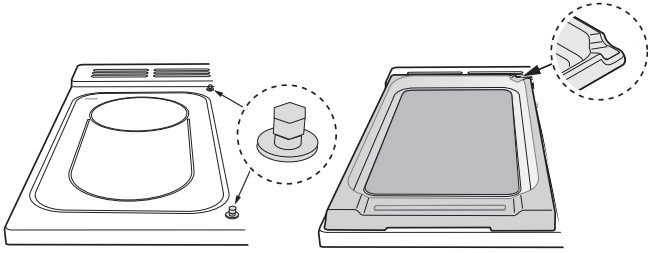


Abb.3,7

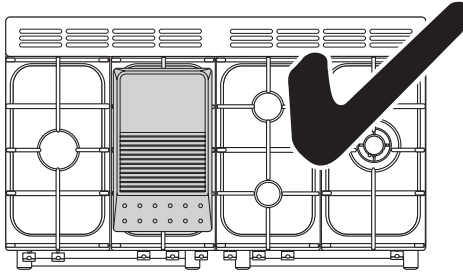
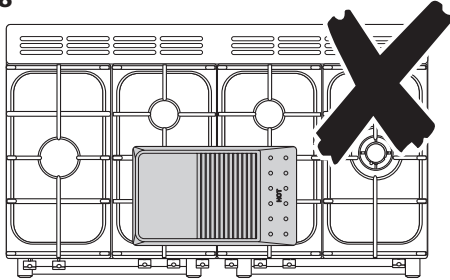


Abb.3,8



Grillpfannen

Deluxe-Grillpfanne

Die Deluxe-Grillpfanne passt fest auf die Fixierstifte über dem Keramik Kochfeld. Die Grillpfanne hat hinten rechts eine Aussparung, um nach der Zubereitung überschüssiges Fett abzugießen (**Abb.3,6**).

Classic-Grillpfanne

Die Classic-Grillpfanne passt mit dem vorderen Ende nach hinten auf den linken Topfträger (**Abb.3,7**).



Stellen Sie die Grillpfanne nicht quer und auch nicht auf einen anderen Brenner – sie passt nicht darauf und steht dort nicht stabil (Abb.3,8**).**



Stellen Sie niemals zwei Grillpfannen nebeneinander. Lassen Sie um eine Grillpfanne immer Platz, damit das Gas entweichen kann.

Beide Grillpfannen sind für das direkte Garen von Speisen entwickelt. **Stellen Sie KEINE** Töpfe jeglicher Art darauf. Der Oberfläche ist mit Antihaftbeschichtung versehen. Kochutensilien aus Metall (z. B. Bratwender) beschädigen die Oberfläche. Verwenden Sie hitzebeständige Utensilien aus Kunststoff oder Holz.

Heizen Sie die Grillpfanne für **maximal 5 Minuten** vor, bevor Sie Speisen darauflegen. Längeres Vorheizen könnte Schäden verursachen.



Vorsicht – die Grillpfanne kann sehr heiß werden.

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

Einweisung für Kitchener

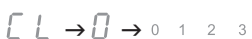
Überprüfung der Topfleistung

1.

Stellen Sie den Topf zur Einstufung auf die entsprechenden Kochzonen.
2.

Drücken Sie  und drücken Sie dann dreimal .
3.

Drücken Sie .
-  Die Zone beginnt mit der Einstufung des Topfs. Die Symbole  blinken nacheinander auf. Das Wasser sollte innerhalb von 3½ Minuten kochen. Wenn die Prüfung abgeschlossen ist, erscheint auf der Anzeige eines der folgenden Symbole:
- Stufe 3  – Hervorragend; optimale Kochleistung.
- Stufe 2  – Durchschnittlich; reduzierte Kochleistung.
- Stufe 1  – Schlechte Leistung. 

Betriebssequenz [Drücken Drücken & Wischen]	Anzeige	Funktion
		Einschalten und Timer bereitmachen
  →	  Blitz	Niedrigtemperatureinstellungen – nur Stufe 1
 A →	A	Automatisches Aufheizen (falls verfügbar)
 →  → 0 1 2 3		- Timer-Einstellung mit maximal 99 Minuten. 1-Minuten-Timer; Countdown von 59 Sekunden.

Anzeige	Funktion
  0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	Temperatureinstellung – Stufe 1 bis 9
P	Power-Boost-Einstellung
H	Restwärmeanzeige
	Keine Topfanzeige
0	Topf/Pfanne in der entsprechenden Zone erkannt
E #	Wartung anfordern
E R	
E H	
E r	

Kitchener Bedienanzeige (Abb.3,9):-

Abb.3,9

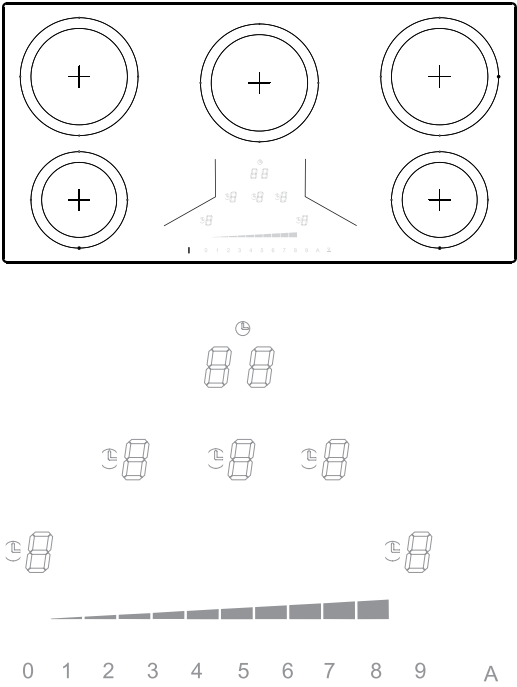
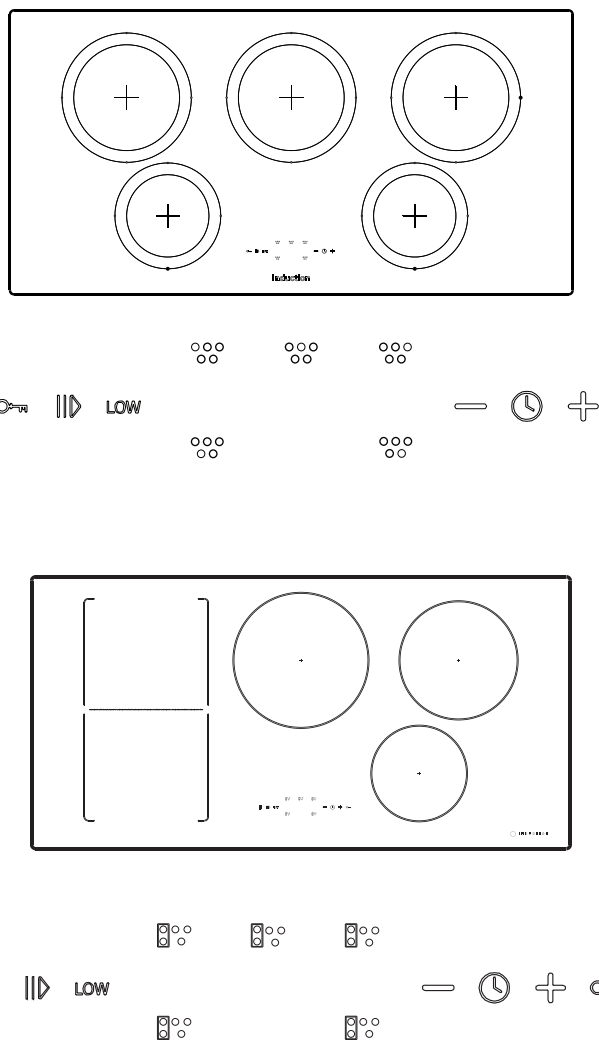


Abb.3,10



Einweisung für Professional+ / Professional Deluxe

Überprüfung der Topfleistung

1. Stellen Sie den Topf zur Einstufung auf die entsprechenden Kochzonen.
2. Drücken Sie und drücken Sie dann dreimal .
3. Drücken Sie .

Die Zone beginnt mit der Einstufung des Topfs. Die Symbole blinken nacheinander auf. Das Wasser sollte innerhalb von 3½ Minuten kochen. Wenn die Prüfung abgeschlossen ist, erscheint auf der Anzeige eines der folgenden Symbole:

Stufe 3 bedeutet Hervorragend; optimale Kochleistung.
Stufe 2 bedeutet Durchschnittlich; reduzierte Kochleistung.

Stufe 1 bedeutet Schlecht.

Professional+ / Professional Deluxe Bedienanzeige (Abb.3,10):

Betriebsablauf [Drücken]	Anzeige	Funktion
		• Kindersicherung
		• Brückenfunktion aktivieren/deaktivieren
		• Alle Kochzonen vorübergehend stoppen
→	TIMER	• Timer-Einstellung mit maximal 99 Minuten.
LOW → LOW		• Niedrigtemperatur-einstellungen – nur Stufe 1 bis 3

Anzeige	Funktion
	• Temperatureinstellung – Stufe 1 bis 9
	• Power-Boost-Einstellung
	• Restwärmeanzeige
	• Wartung anfordern
	• Keine Topfanzeige

Einweisung für das Standard-Kochfeld

Überprüfung der Topfleistung

Verwenden Sie eine 1,85-kW-Zone (die Einstufung der einzelnen Zonen sind im Handbuch aufgeführt).

Füllen Sie ½ Liter Wasser mit Zimmertemperatur in einen Topf ohne Deckel (der Topfdurchmesser sollte nicht größer als die Zone sein).

Stellen Sie die Zone auf Stufe 9.

Das Wasser sollte innerhalb von 3½ Minuten kochen.

Eine andere Kochzeit deutet darauf hin, dass die Topfkonstruktion nicht zur Erbringung der besten Leistung geeignet und ein vorzeitiger Komponentenausfall möglich ist.

Das Induktionskochfeld besteht aus fünf Kochzonen mit Induktionselementen in unterschiedlichen Stärken und Durchmessern, jeweils mit Topferkennung und Restwärmeanzeige, sowie einer Kochfeld-Bedienanzeige.

Standard-Kochfeld Bedienanzeige (**Abb.3,11**):

	Topferkennung
	Restwärmeanzeige
	Automatisches Aufheizen (falls verfügbar)
	Kindersicherung
	Niedrigtemperatureinstellungen 1 - Schmelzen:  2 - Köcheln: 
	Niedrigtemperatureinstellungen 1 - Schmelzen:  2 - Warmhalten:  3 - Köcheln: 
	Power-Boost-Einstellung
	2 Topf- oder Glas-Temperatur ist zu hoch. Lassen Sie das System abkühlen.
	3 Ungeeignetes Kochgeschirr; führen Sie den Pfannentest durch oder probieren Sie ein anderes Kochgeschirr aus.
	Manueller Neustart erforderlich. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den Kundendienst.

Standard-Kochfeld Induktionsanordnung und Brückenzonenanordnung (**Abb.3,12**).

Abb.3,11

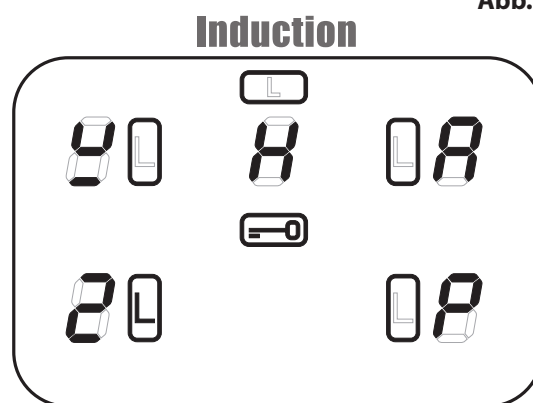


Abb.3,12

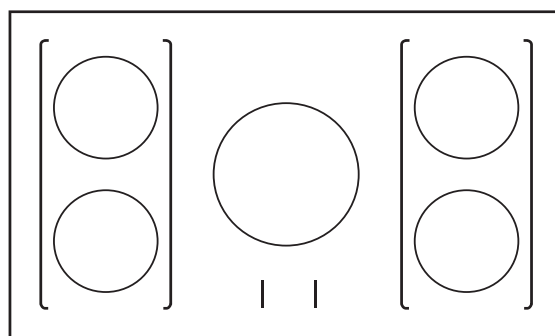
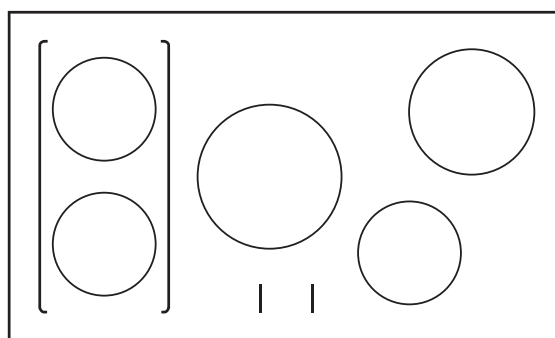
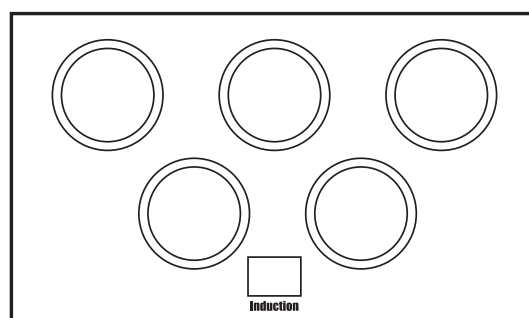
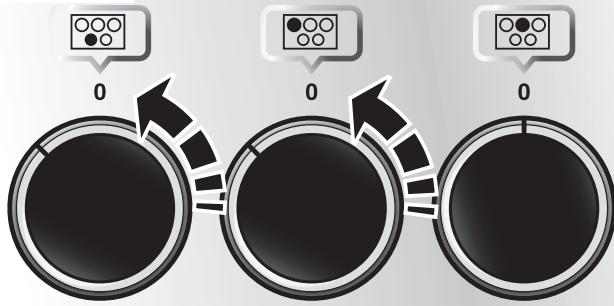
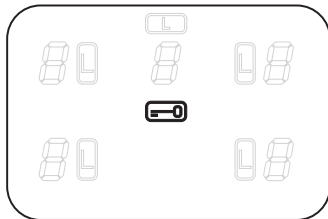


Abb.3,13



Induction



Leistungsstufe	Maximale Betriebszeiten
L1, L2 und L3 falls vorhanden	2 Stunden
1	6 Stunden
2	6 Stunden
3	5 Stunden
4	5 Stunden
5	4 Stunden
6	1,5 Stunden
7	1,5 Stunden
8	1,5 Stunden
9	1,5 Stunden
Power Boost	10 Minuten

Tabelle 3.1

Topferkennung

WICHTIG: Schalten Sie nach dem Gebrauch das Kochfeld mit den Bedienknöpfen aus. Verlassen Sie sich NICHT auf die Topferkennung.

- Wenn eine Kochfläche eingeschaltet ist und kein Topf darauf steht oder der Topf zu klein für die Kochfläche ist, wird keine Wärme erzeugt. Das Symbol [] erscheint auf der Kochfeld-Bedienanzeige; Es zeigt an, dass kein Kochtopf vorhanden ist. Stellen Sie einen Topf der richtigen Größe auf die Kochfläche. Daraufhin verschwindet das Symbol [], und der Kochvorgang beginnt. Wenn nach 10 Minuten kein Topferkannt wird, schaltet sich die Kochzone automatisch ab.

Restwärmeanzeige

Nach dem Gebrauch bleibt eine Kochzone eine Weile heiß, während die Wärme abklingt. Wenn eine Kochzone ausgeschaltet wird, erscheint die Restwärmeanzeige [H] auf dem Display. Das ist ein Hinweis, dass die Kochzonentemperatur noch über 60°C liegt und zu Verbrennungen führen kann. Sobald die Temperatur unter 60°C gefallen ist, erlischt das [H].

Automatisches Aufheizen

Diese Funktion ist auf allen Kochzonen verfügbar. Es ermöglicht ein schnelles Aufheizen des Elements, um die ausgewählte Kochzone auf Temperatur zu bringen. Sobald die Zone die erforderliche Gartemperatur erreicht hat, wird die Leistung automatisch auf die voreingestellte Stufe reduziert.

Zum Auswählen der Funktion wird der Drehknopf auf Position „A“ gedreht. Drehen Sie den Drehknopf aus der Nullstellung kurz gegen den Uhrzeigersinn, bis das Symbol [A] auf dem Display der Kochfeld-Bedienanzeige erscheint.

Sobald das [A] angezeigt wird, drehen Sie den Drehknopf auf die von Ihnen gewünschte Stufe (1 bis 9). Der Topf wird für eine bestimmte Zeit bei 100 % Leistung erwärmt, bevor die Leistung auf den ausgewählten Wert reduziert wird.

Wenn Automatisches Aufheizen aktiviert ist, blinkt die Kochfeld-Bedienanzeige abwechselnd zwischen der Einstellung [A] und der gewählten Leistungsstufe.

Sobald die automatische Aufheizzeit abgelaufen ist, hört die Kochfeldanzeige zu blinken auf und zeigt die gewählte Leistungsstufe an.

Zum Stoppen des Automatischen Aufheizens drehen Sie entweder den Drehknopf zurück auf die Leistungsstufe „0“ oder auf die Leistungsstufe „9“.

Kindersicherung

WICHTIG: Die Kindersicherung kann nur aktiviert werden, wenn alle Kochzonen ausgeschaltet sind. Um die unbeabsichtigte Nutzung durch Kinder zu verhindern, kann das Kochfeld verriegelt werden. Drehen Sie zum Verriegeln des Kochfelds gleichzeitig die beiden linken Drehknöpfe gegen den Uhrzeigersinn (Abb. 3.15) und

halten Sie sie in dieser Stellung, bis das Symbol  in der Mitte der Kochfeld-Bedienanzeige erscheint.

- **HINWEIS:** [A] blinkt auf, wenn Sie das Kochfeld sperren – das ist normal.
- Das Verriegeln des Kochfelds wirkt sich **NICHT** auf die Öfen aus. Sie können weiterhin verwendet werden.

Um das Kochfeld zu entsperren, drehen Sie gleichzeitig die beiden linken Drehknöpfe gegen den Uhrzeigersinn und halten Sie sie in dieser Stellung, bis das Symbol  aus der Mitte der Kochfeld-Bedienanzeige verschwindet.

Niedrigtemperatureinstellung L1/L2

- L1 hält eine Temperatur von ca. 40 °C – ideal zum langsamem Schmelzen von Butter oder Schokolade.
- L2 hält eine Temperatur von etwa 90 °C – ideal zum Köcheln (Topf zum Kochen bringen und dann L2 wählen, um Suppen, Soßen, Eintöpfe etc. bei optimaler Temperatur zu simmern).

Niedrigtemperatureinstellung L1/L2/L3

- L1 hält eine Temperatur von ca. 40 °C – ideal zum langsamem Schmelzen von Butter oder Schokolade.
- L2 hält eine Temperatur von ca. 70 °C – ideal zum Warmhalten von bereits zubereitetem Essen.
- L3 hält eine Temperatur von etwa 90 °C – ideal zum Köcheln (Topf zum Kochen bringen und dann L3 wählen, um Suppen, Soßen, Eintöpfe etc. bei optimaler Temperatur zu simmern).

(Tabelle 3.1) Diese Einstellungen können für maximal 2 Stunden gewählt werden, danach schaltet sich das Kochfeld automatisch aus. Bei Bedarf können Sie die Niedrigtemperaturfunktion durch das erneute Aktivieren von L1 oder L2 unverzüglich wieder starten. Um die Hitze zu erhöhen, drehen Sie einfach den Drehknopf auf die gewünschte Stufe.

Power-Boost-Einstellung P

Power Boost ist für alle Induktionskochzonen verfügbar. Zum Aktivieren wird der Drehknopf im Uhrzeigersinn gedreht, bis [P] auf der Kochfeld-Bedienanzeige erscheint.

Bei Power Boost wird für jede der Kochzonen zusätzliche Leistung bereitgestellt. Das ist beispielsweise praktisch, um einen großen Wassertopf schnell zum Kochen zu bringen.

Die Power-Boost-Funktion bleibt auf jeder Zone für maximal 10 Minuten eingeschaltet. Danach wird die Leistung automatisch auf Stufe 9 reduziert.

Bei Verwendung der Power Boost-Funktion werden die Kochzonen miteinander verbunden (**Abb.3,14**).

- Dies ist eine integrierte Sicherheitsvorrichtung.

Dadurch wird beispielsweise bei Verwendung von Zone A auf Power Boost und anschließendem Umschalten von Zone B auf Power Boost die Leistung von Zone A leicht reduziert.

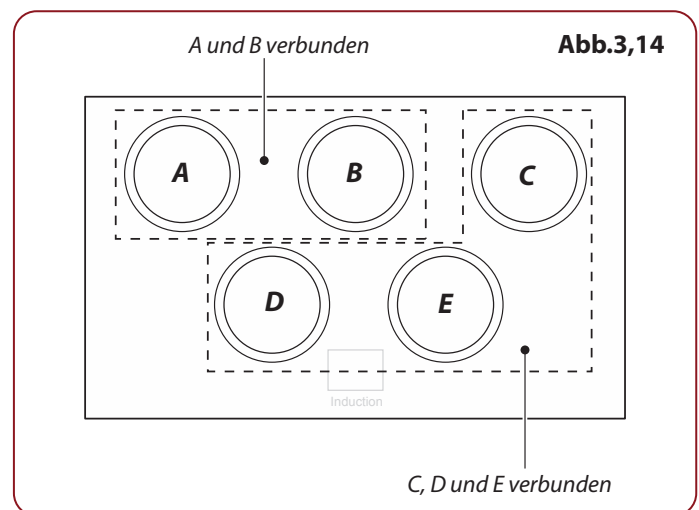
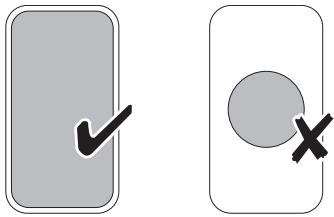


Abb.3,15



Die zuletzt auf Power Boost umgeschaltete Zone hat immer Vorrang. Die Zonen C, D und E funktionieren auf dieselbe Art.

Drehen Sie den Drehknopf, um auf eine niedrigere Stufe zu schalten und diese Funktion zu deaktivieren.

Die Brückenzonenfunktion,

Zonen A und B können überbrückt werden, um einen Bereich zu bilden, der sich ideal zum Gebrauch mit einer Induktionsgrillpfanne eignet (Sonderausstattung).

- **Hinweis:** Die Grillpfanne sollte eine induktionsfähige, flache Unterseite haben und groß genug sein, um die Zonen A und B des Kochfeldes zu bedecken **Abb.3,15**.

Verwenden Sie zum Erhitzen der Grillpfanne NICHT die Zonen C, D oder E (**Abb.3,16**).

Drehen Sie zum Aktivieren der Brückenfunktion die beiden linken Drehknöpfe gleichzeitig und vollständig im Uhrzeigersinn (**Abb.3,17/7**) und halten Sie sie in dieser Stellung, bis die Symbole [] in der Mitte der Kochfeld-Bedienanzeige erscheinen (**Abb.3,18**). Die Temperatur kann anschließend mithilfe des linken Drehknopfs verstellt werden (**Abb.3,19**).

Drehen Sie beide Drehknöpfe gegen den Uhrzeigersinn, um die Funktion zu deaktivieren und zum Normalbetrieb zurückzukehren.

- ⚠ **Drehen Sie die beiden Drehknöpfe links NICHT einzeln, um die Grillpfanne zu erhitzen. Dies kann zu übermäßig hohen Temperaturen führen und die Beschichtung der Grillpfanne beschädigen.**

Überhitzungsfunktion

Diese Funktion erkennt, wenn die Temperatur des Topfs schnell ansteigt und sorgt für eine gleichbleibend sichere Topftemperatur. Normales Kochen wird dadurch nicht beeinträchtigt.

Kochgeschirr mit Böden, die sich beim Erhitzen verformen, können den Betrieb der Überhitzungsfunktion beeinträchtigen. Dies kann zu Schäden an Ihrem Kochgeschirr oder am Induktionskochfeld führen.

- ⚠ **Bitte denken Sie daran, das Kochfeld nicht unbeaufsichtigt zu lassen. Achten Sie darauf, dass der Inhalt Ihrer Töpfe nicht vollständig einkocht. Das kann Schäden an Ihrem Kochgeschirr und am Induktionskochfeld verursachen.**

Bitte lesen und befolgen Sie die Anweisungen des Herstellers sorgfältig, bevor Sie Kochgeschirr auf Ihrem Induktionskochfeld verwenden.

Abb.3,16

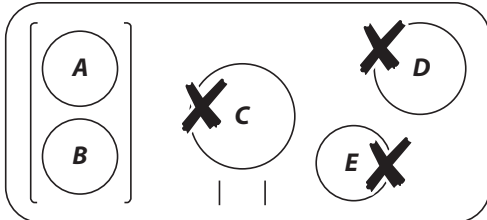


Abb.3,17

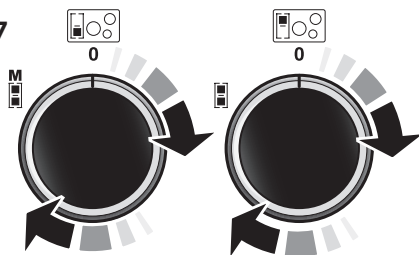


Abb.3,18

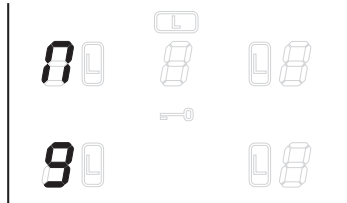
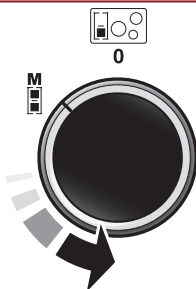


Abb.3,19



Keramikkochfelder

Beim Kochen auf dem Keramikkochfeld leuchtet eine Anzegetafel auf, um anzuzeigen, welche Kochzone verwendet wird (**Abb.3,20**).

- Möglicherweise wird die verwendete Kochfeldfläche aus- und wiedereingeschaltet. Dies geschieht durch eine Sicherheitsvorrichtung, die die Temperatur des Kochfelds begrenzt. Dieser Vorgang ist normal, besonders beim Kochen mit hohen Temperaturen. Wenn es häufig bei einem bestimmten Topf geschieht, weist das eventuell darauf hin, dass dieser nicht für ein Keramikkochfeld geeignet ist – eventuell ist er zu klein oder zu ungleichmäßig.

Auf der rechten Seite des Kochfelds befindet sich ein Bereich mit doppeltem Zweck. Der Innenring kennzeichnet die Kochfeldzone. Der äußere Bereich kennzeichnet die Abmessung einer Wärmzone, auf der Sie Speisen warm stellen können, während eine Mahlzeit fertig zubereitet wird (**Abb.3,20**).

Doppelement-Kochfeldplatten

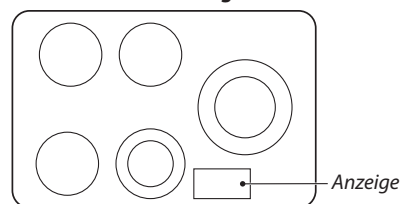
Die mit zwei konzentrischen Kreisen gekennzeichneten Bereiche haben ein inneres und ein äußeres Element (**Abb.3,21**). Drehen Sie den Drehknopf im Uhrzeigersinn, um den gesamten Bereich für größere Töpfe zu erhitzen. Drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, um für kleinere Töpfe nur den inneren Teil zu erhitzen.

Übersicht der Wärmezone und Kochzone

1. Um die kombinierte Zone zu verwenden, drehen Sie den Drehknopf auf die erste Position (**Abb.3,22**).
2. Die beiden äußeren Zonen können zum Wärmen genutzt werden. Die innere Zone kann zum Warmhalten verwendet werden. Achten Sie beim Gebrauch aller 3 Zonen bitte darauf, hitzebeständiges Kochgeschirr zu verwenden.
3. Zum Gebrauch des Doppelzweckkochfelds drehen Sie dieses weiter, um den Innenring wie eine normale Kochplatte zu verwenden.

Abb.3,20

90-cm- und 100-cm-Anordnung



110-cm-Anordnung

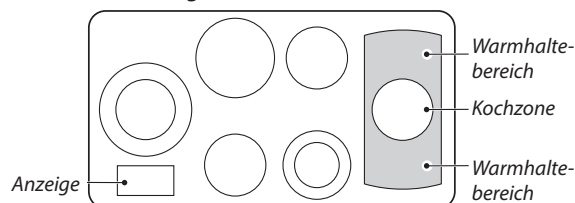


Abb.3,21

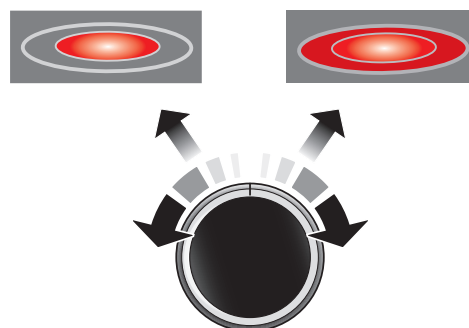
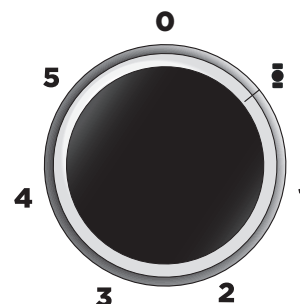


Abb.3,22



	1	2
Komplette Warmhaltezone	Niedrige Wärmeleistung	Mittlere Wärmeleistung – Butter schmelzen

3	4	5
Mittlere Wärmeleistung – Köcheln	Starke Hitze	Sehr hohe Wärmeleistung

4. Der Grill

Abb.4,1

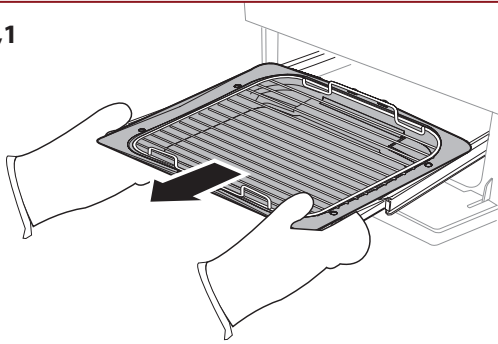


Abb.4,2

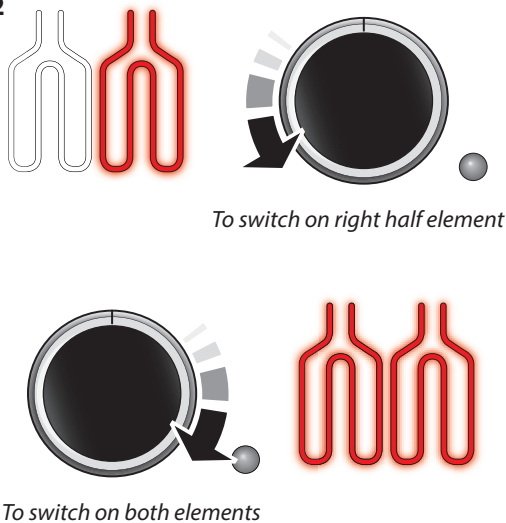


Abb.4,3

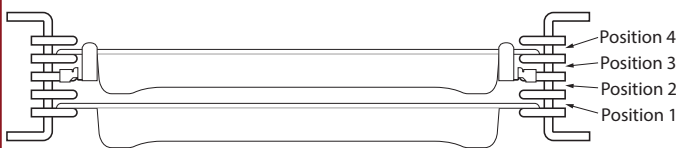


Abb.4,4

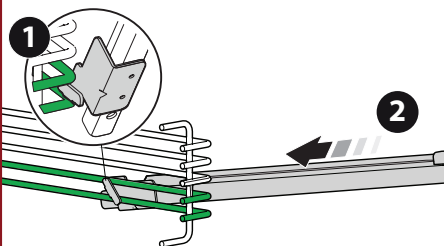
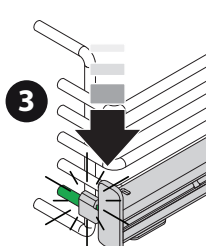


Abb.4,5



Ausziehbarer Grill™

Öffnen Sie die Tür und ziehen Sie den Grillpfannenhalter mit Ofenhandschuhen am Griff nach vorne (**Abb.4,1**).

Der Grill besteht aus zwei Elementen, mit denen entweder die ganze Grillpfanne oder nur die rechte Hälfte erhitzt werden (**Abb.4,2**).

Stellen Sie die Hitze wie erforderlich mit dem Drehknopf ein. Um den ganzen Grill zu erhitzen, drehen Sie den Drehknopf im Uhrzeigersinn.

Um die rechte Hälfte zu erhitzen, drehen Sie den Drehknopf entgegen dem Uhrzeigersinn. Daraufhin leuchtet die Neonanzeige neben der Grillbedienung auf.

Um optimale Ergebnisse zu erreichen, schieben Sie den Grillpfannenauszug zurück in die Grillkammer. Sie können den Grillaufsatz herausnehmen und Lebensmittel darauf legen, während Sie den Grill vorheizen.

⚠ LASSEN SIE DEN GRILL NICHT länger als einen Moment ohne die Grillpfanne darunter eingeschaltet. Andernfalls können die Drehknöpfe sehr heiß werden.

Sobald der Grill vorgeheizt ist, nehmen Sie die Grillpfanne wieder heraus und schieben Sie den Grillaufsatz mit den Lebensmitteln darauf wieder ein. Schieben Sie die Grillpfanne oder den Grillpfannenauszug zurück in die Grillkammer. Achten Sie darauf, dass die Pfanne oder der Auszug richtig eingeschoben ist.

⚠ Zugängliche Teile können heiß werden, wenn der Grill in Gebrauch ist. Kleinkinder sind vom Gerät fernzuhalten.

⚠ SCHLIESSEN SIE NIEMALS die Grilltür, wenn der Grill eingeschaltet ist.

⚠ VORSICHT: Dieses Gerät ist nur zum Kochen und Backen geeignet. Es darf nicht zu anderen Zwecken wie beispielsweise zum Beheizen eines Raumes verwendet werden.

⚠ WARNUNG: Wenn der Aufsatz aus der Grillpfanne genommen wurde, achten Sie bitte darauf, dass die Grillpfanne und das Gestell wieder vollständig in die Grillkammer geschoben werden.

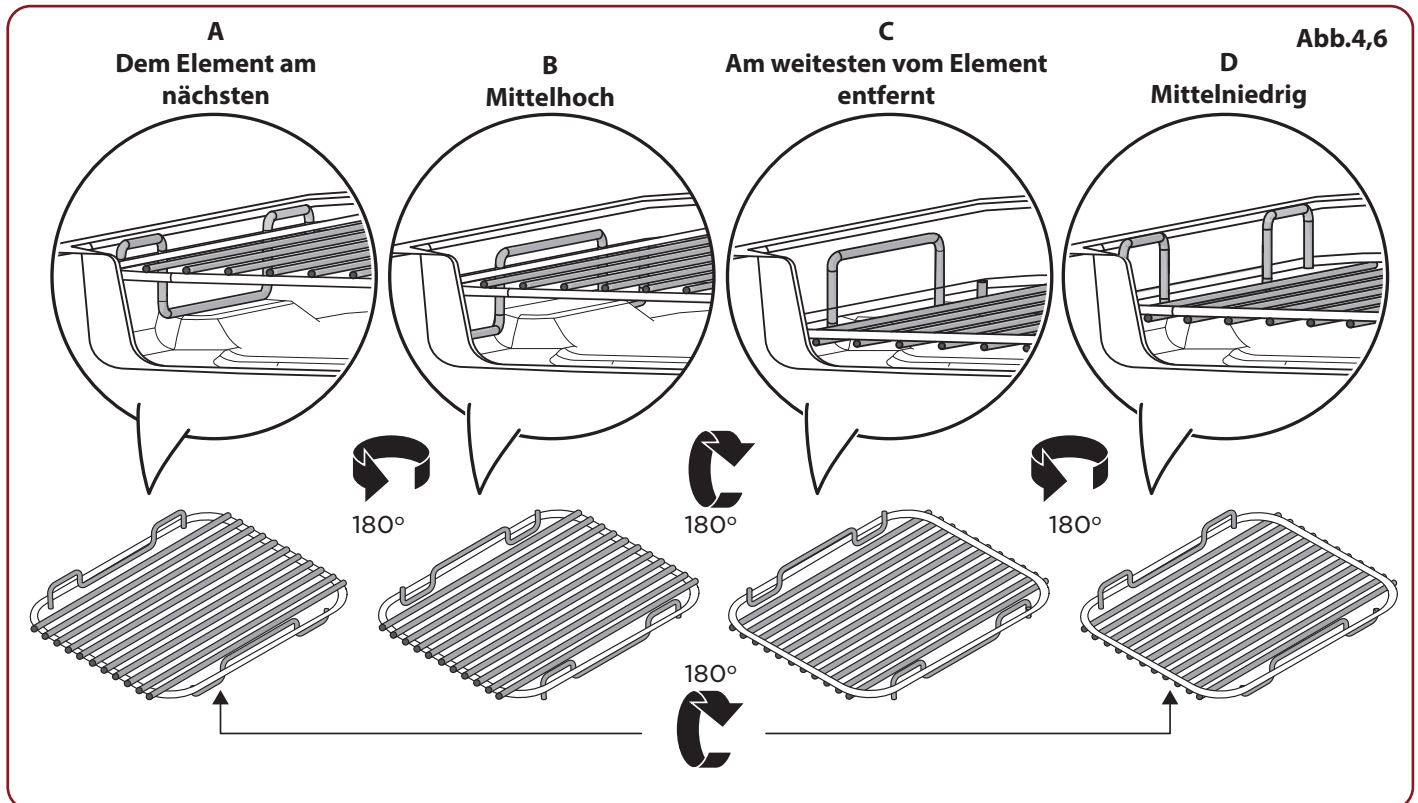
Positionierung des Grills

Die Grillpfanne kann auf 4 Stufen positioniert werden (Positionen 1 – 4). Bei Verwendung der Schienen sind nur 3 Stufen verfügbar (Positionen 2 – 4) (**Abb.4,3**).

Montage der Teleskopschienen

Schieben Sie die Teleskopschienen auf die ausgewählten Halterungen und klemmen Sie sie sicher fest. (**Abb.4,4** und **Abb.4,5**)

Höheneinstellung des



Grillaufsatzes

Der Grillaufsatz hat 4 verschiedene Höhenpositionen (Abb. 4,6).

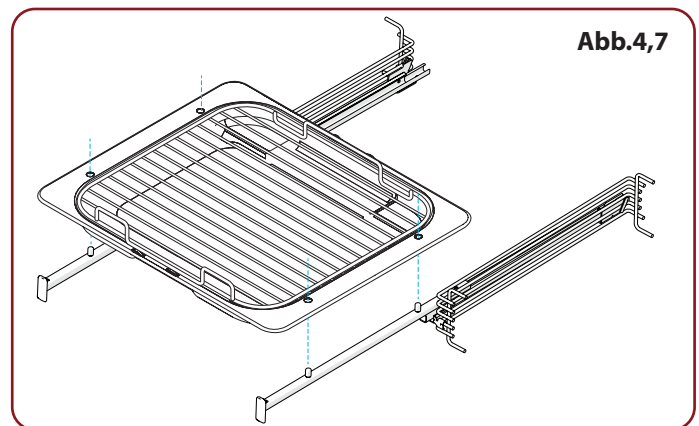
Kochvorschläge

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

HINWEIS: Kurze Kochvorgänge müssen durchgehend beaufsichtigt werden.

Einsetzen der Grillpfanne

Richten Sie die 4 Löcher an der Grillpfanne mit den 4 Fixierstiften der Teleskopschienen aus (Abb. 4,7) oder schieben Sie die Grillpfanne in Position 1 (Abb. 4,3) direkt auf die Halterung.



5. Die Öfen

Die Öfen funktionieren erst, wenn die Uhr eingestellt wurde. Die Anleitungen dazu finden Sie im Abschnitt zum Einstellen der Uhrzeit. **„Einstellen der Uhr“ auf Seite 7**

Erwähnungen der linken und rechten Ofenseite verstehen sich als von vorn gesehen.

Der linke Ofen ist je nach Modell entweder ein Umluft- oder ein Multifunktionsofen.

Der rechte Ofen ist ein Umluftofen.

Multifunktionsofen

Zusätzlich zum Ofengebläse und Gebläseelement sind die Multifunktionsöfen mit zwei zusätzlichen Heizelementen ausgestattet. Eines davon befindet sich sichtbar oben auf dem Ofen, das zweite unter dem Ofenboden. Achten Sie darauf, das obere Element und das Ableitungselement nicht zu berühren, wenn Sie Gegenstände in die Öfen stellen oder herausnehmen.

Der Multifunktionsofen verfügt über **3 Hauptkochfunktionen: Umluftofen, Heißluftofen und konventionelles Kochen**. Diese Funktionen sind für den Großteil Ihrer Kochvorgänge zu verwenden.

Das **Bräunungselement** und die **Unterhitze** können später im Kochprozess verwendet werden, um das Ergebnis auf Ihre speziellen Anforderungen abzustimmen.

Verwenden Sie **Heißluftgrillen** für Ihren gesamten Grillbedarf und die **Auftaufunktion**, um kleine Mengen Tiefkühlkost sicher aufzutauen.

Tabelle 5.1 sind die Multifunktionsmodi als Übersicht erläutert.

- Die Multifunktionsöfen sind vielseitig einsetzbar. Wir empfehlen, den Garvorgang im Auge zu behalten, bis Sie mit jeder Funktion vertraut sind. Denken Sie daran, dass nicht alle Funktionen für alle Arten von Lebensmitteln geeignet sind.
- Bitte denken Sie daran, dass alle Herde unterschiedlich sind. Die Temperaturen in einem neuen Ofen können sich von denen Ihres vorherigen Herdes unterscheiden.

Funktion	Verwendung
Auftauen	Zum Auftauen kleiner Artikel im Ofen ohne Hitze
Umluftofen	Eine vollständige Garfunktion, gleichmäßige Hitze während des gesamten Prozesses, hervorragend zum Backen
Heißluftgrill	Zum Grillen von Fleisch und Fisch bei geschlossener Tür
Umluft	Eine vollständige Garfunktion für das Braten und Backen
Konventioneller Ofen	Eine vollständige Garfunktion für das Braten und Backen in der unteren Ofenhälfte
Bräunungselement	Um mit Käse überbackene Gerichte zu bräunen und knusprig zu machen
Unterhitze	Zum Anbräunen von Quicheböden, Pizza oder Backwaren

Tabelle 5.1

Ofenfunktionen

Die Multifunktionsöfen verfügen über verschiedene Funktionen. Denken Sie daran, dass nicht alle Funktionen für alle Arten von Lebensmitteln geeignet sind.



Duo

Im Duo-Modus werden das Gebläse und das Heizelement um das Gebläse herum betrieben und erzeugen eine gleichmäßige Hitze zum Garen der Speisen. Dabei wird Unterhitze verwendet, um den Boden perfekt zu garen und zu knusprig zu machen. Verwenden Sie beim Einsatz dieser Funktion die unterste Rostposition (Rostposition 1).



Umluftofen

Bei dieser Funktion werden das Gebläse und das darum herum befindliche Heizelement betrieben. Im gesamten Ofen wird gleichmäßige Hitze erzeugt, so dass Sie auf mehreren Rostpositionen gleichzeitig garen können. Dies ist eine nützliche „Allround“-Funktion.



Heißluftgrill

Bei dieser Grillfunktion kommt bei geschlossener Tür das Gebläse zum Einsatz, während das obere Element eingeschaltet ist. Das sorgt für eine gleichmäßigere, weniger intensive Hitze als bei einem konventionellen Grill. Die Lebensmittel sollten auf eine Grillpfanne und einen Aufsatz gelegt werden, um bessere Luftzirkulation zu ermöglichen. Die Grillpfanne sollte nicht in die höchste Rostposition gesetzt werden.



Ofen mit Umluftfunktion

Diese Funktion betreibt das Gebläse, das durch die Elemente an der Ober- und Unterseite des Ofens erwärmte Luft zirkuliert. Die Kombination aus Umluft- und konventionellem Kochen (Ober- und Unterhitze) macht diese Funktion ideal für das Zubereiten von großen Fleischbraten.



Konventioneller Ofen (Ober- und Unterhitze)

Konventionelles Kochen beruht auf herkömmlichen Kochmethoden. Dabei wird die Hitze von Elementen oben und unten im Ofen kombiniert. Da kein Gebläse zum Einsatz kommt, trocknen die Lebensmittel nicht aus. Somit ist diese Funktion ideal, wenn für länger als 1½ Stunden im Ofen gegart oder gebacken wird. Es wird empfohlen, nur auf einem Rost zu garen und die Lebensmittel dabei möglichst in die Ofenmitte zu stellen.



Bräunungselement

Bei dieser Funktion wird nur das Element oben im Ofen verwendet. Das ist nützlich zum Bräunen oder kurzem Überbacken von Gerichten.



Unterhitze

Diese Funktion verwendet das Element an der Unterseite. Es bietet sanfte Hitze, die sich ideal für langsames Garen und Wasserbäder eignet.



Auftauen

Bei dieser Funktion zirkuliert das Gebläse nur kalte Luft. Das beschleunigt den Auftauprozess und schützt die Lebensmittel. Große Artikel wie ganze Hähnchen und Fleischstücke sollten nicht auf diese Weise aufgetaut werden. Tauen Sie Lebensmittel nicht in einem warmen Ofen auf, oder wenn ein danebenstehender Ofen noch in Gebrauch oder noch warm ist.



Wärmeschublade

Die Temperatur der Wärmeschublade ist ideal zum Aufgehen aller Arten von Hefeteig.

Vorheizen der Wärmeschublade

Die Bedienung erfolgt per Knopfdruck. Die Temperatur ist voreingestellt, ein manuelles Einstellen erübrigt sich.

Die Aufgedauer richtet sich nach Art und Menge des Teigs. Angaben dazu finden Sie im jeweiligen Rezept. Prüfen Sie darüber hinaus den Teig während des Aufgehens.

Behalten Sie den Teig beim Aufgehen im Auge; frische Hefe kann sehr schnell aufgehen, besonders, wenn sie die erste Gärstufe schon erreicht hat (sie wird dann auch Vorteig genannt). Vorteig hilft beim Zubereiten eines etwas leichteren Brotlaibs.



Niedertemperaturofen

Der Niedertemperaturofen ist für langsames Garen, Warmhalten oder Erwärmen von Tellern und Servierschüsseln vorgesehen.

Bedienen des Niedertemperaturofens

Mithilfe der abgestuften Temperaturskala auf der Bedienblende können Sie den Herd auf langsames Garen für mehrere Stunden (A) oder über den ganzen Tag hinweg (B) einstellen, während Sie unterwegs sind.

Bedienung des Multifunktionsofens

Der Multifunktionsofen verfügt über zwei Bedienelemente: einen Funktionswähler und einen Drehknopf für die Temperatureinstellung (**Abb.5,1**).

Drehen Sie den Funktionswähler auf eine Kochfunktion. Drehen Sie den Ofentemperaturknopf auf die gewünschte Temperatur.

Die Heizleuchte des Ofens leuchtet, bis der Ofen die von Ihnen gewählte Temperatur erreicht hat. Während des Kochvorgangs geht die Heizleuchte gelegentlich an und aus, während der Ofen gewählte Temperatur beibehält.

Umluftofen

Der rechte Ofen ist ein Umluftofen, in dem kontinuierlich heiße Luft zirkuliert. Damit ist ein schnelleres und gleichmäßigeres Garen möglich.

Die empfohlenen Gartemperaturen für Umluftöfen sind generell niedriger als bei konventionellen Öfen.

* **Hinweis:** Bitte denken Sie daran, dass alle Herde unterschiedlich sind. Die Temperaturen in einem neuen Ofen können sich von denen Ihres vorherigen Herdes unterscheiden.

Bedienung des Umluftofens

Drehen Sie den Drehknopf am Ofen auf die gewünschte Temperatur (**Abb.5,2**).

Die Heizleuchte des Ofens leuchtet, bis der Ofen die gewählte Temperatur erreicht hat. Während des Kochvorgangs geht die Heizleuchte gelegentlich an und aus.

Abb.5,1

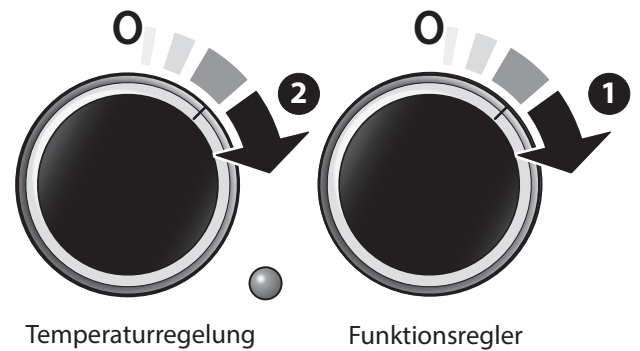


Abb.5,2

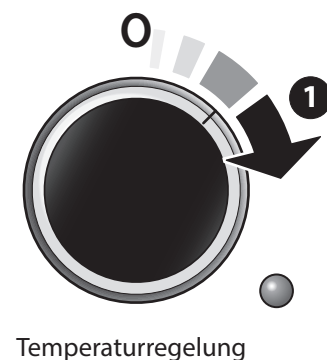
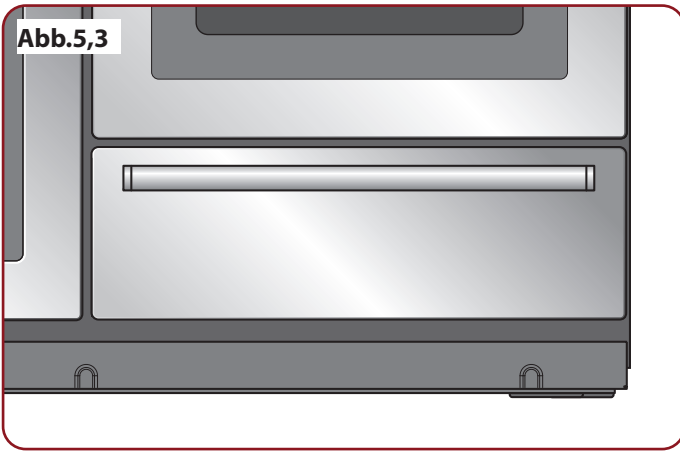


Abb.5,3



TOP-TIPPS

Nicht sicher, wie viel Fassungsvermögen Ihre Kastenformen haben?

- Eine 1-Pfund-Kastenform fasst 800 ml Wasser.
- Eine 2-Pfund-Kastenform fasst 1,5 Liter Wasser.
- Decken Sie den Teig während der Gärzeit mit geölter Frischhaltefolie ab. Achten Sie darauf, die Folie nicht zu fest zu befestigen, damit der Teig ungehindert aufgehen kann.

Wärmeschublade

Die Wärmeschublade befindet sich rechts unten am Herd (**Abb.5,3**). Die Wärmeschublade verfügt über Schlitz im Schubladenboden, durch die warme Luft aus dem darunterliegenden Element in die Schublade strömen kann.

Die Temperatur in der Wärmeschublade ist ideal zum Aufgehen aller Arten von Hefeteig (süß oder herzhaft, glutenfrei, Sauerteig, Teig aus frischer oder Trockenhefe, Backmischungen und -rezepte).

Die Wärmeschublade kann auch zur Aufbewahrung genutzt werden. Schalten Sie die Wärmeschublade nach dem Gebrauch ab und warten Sie, bis sie abgekühlt ist, bevor Sie etwas darin aufbewahren.

HINWEIS: Die Wärmeschublade wärmt keine Teller

Die Wärmeschublade vorheizen

Die Bedienung erfolgt über eine Drucktaste. Die Temperatur ist voreingestellt, ein manuelles Einstellen erübrigt sich.

Die Wärmeschublade bietet Platz für:

- Backbleche von maximal 340 mm x 340 mm zum Aufgehen von Brötchen; diese können dann direkt in einen vorgeheizten Ofen geschoben werden.
- Schüssel à 3 Liter mit Teig
- 3 Brotbackformen à 2 Pfund
- 4 Brotbackformen à 1 Pfund

Die Aufgedauer richtet sich nach Art und Menge des Teigs. Angaben dazu finden Sie im jeweiligen Rezept. Prüfen Sie darüber hinaus den Teig während des Aufgehens.

Wird ein großes Backblech genutzt, stellen Sie ein Abkühlgitter auf den Schubladenboden und legen Sie das Blech darauf. Dadurch kann die warme Luft an den Teig gelangen.

Beim Zubereiten größerer Hefeteigmengen mit 500 g Mehl oder mehr teilen Sie den Teig in zwei Schüsseln oder Behälter auf. Damit wird das Aufgehen in der Schublade einfacher.

Behalten Sie den Teig beim Aufgehen im Auge; frische Hefe kann sehr schnell aufgehen, besonders, wenn sie die erste Gärstufe schon erreicht hat (sie wird dann auch Vorteig genannt). Vorteig hilft beim Zubereiten eines etwas leichteren Brotlaibs.

Der Niedertemperaturofen

Der Niedertemperaturofen ist für langsames Garen von Speisen wie Eintöpfen, Fleischstücken etc. bestimmt. Sie können damit eine vollständige Mahlzeit zubereiten, beispielsweise Auflauf, Milchreis oder Ofenkartoffeln, oder einfach nur Speisen erwärmen (bitte hitzebeständiges Geschirr verwenden).

Er eignet sich auch zum Vorwärmen von Geschirr und Serviergeschirr (bitte hitzebeständiges Geschirr verwenden).

- Wir raten davon ab, feines Porzellangeschirr zu erwärmen.

Bedienen des Niedertemperaturofens

Mithilfe der abgestuften Temperaturskala auf der Bedienblende können Sie den Herd auf langsames Garen für mehrere Stunden **(A)** oder über den ganzen Tag hinweg **(B)** einstellen, während Sie unterwegs sind **(Abb.5,4)**.

Was beim Kochen mit niedriger Temperatur zu bedenken ist

- Heizen Sie den Ofen für 20–30 Minuten vor, bevor Sie mit dem Garen beginnen.
- Achten Sie darauf, dass die Schüsseln die Heizelemente auf beiden Seiten des Ofens nicht berühren.
- Bringen Sie Eintöpfe, Suppen etc. auf dem Herd zum Kochen und geben Sie sie dann in einen geeigneten Topf zum langsamen Garen.
- Achten Sie darauf, dass Eintöpfe ausreichend Flüssigkeit enthalten, besonders, wenn sie lange gekocht werden.
- Verwenden Sie Deckel für Eintöpfe oder decken Sie die Speisen beim Kochen mit Folie ab, um Flüssigkeit zurückzubehalten.
- Vergewissern Sie sich vor dem Zubereiten der Lebensmittel, dass alle Gerichte in den Ofen passen.
- Wickeln Sie gewaschene und eingestochene Ofenkartoffeln vor dem Kochen in Folie.
- Achten Sie darauf, dass Fleisch und Geflügel vor dem Verzehr eine sichere Temperatur von mindestens 90 °C erreichen.
- Lassen Sie tiefgefrorene Speisen vor dem Zubereiten immer vollständig auftauen.
- Ein Fruchtekuchen kann im Niedertemperaturofen auf der maximalen Hitzestufe zubereitet werden (falls beispielsweise Ihre anderen Öfen in Gebrauch sind). Wenn Sie gleichzeitig den Umluftofen unter dem Niedertemperaturofen nutzen, planen Sie etwas mehr Garzeit ein.
- Sie können im Niedertemperaturofen auch knuspriges, weißes Baiser zubereiten.
- Die Garzeiten für den Niedertemperaturofen richten sich nach Temperatur, Menge und Art des zubereiteten Gerichts; als Richtwert wird für Eintöpfe eine Garzeit von mindestens 3 Stunden empfohlen.
- Halten Sie ein Auge auf die Gerichte, bis Sie mit dem Ofen vertraut sind.

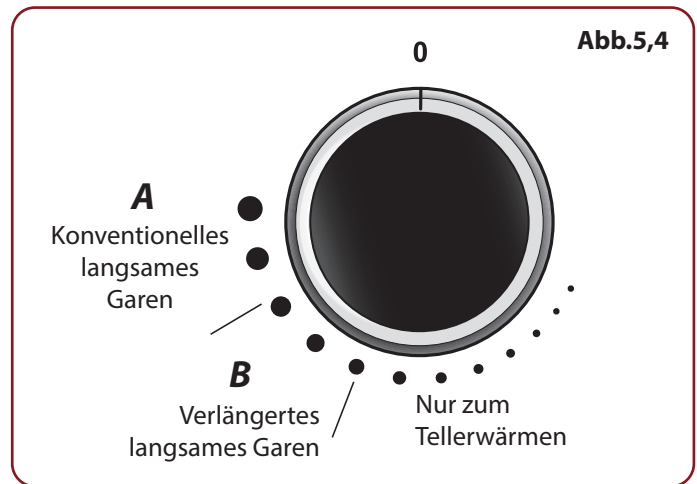


Abb.5,5

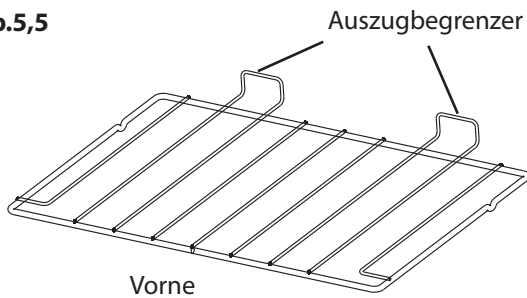


Abb.5,6

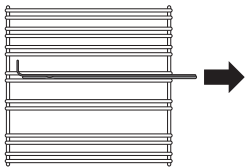


Abb.5,7

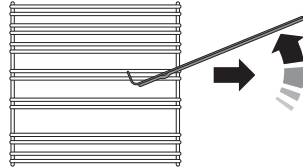


Abb.5,8

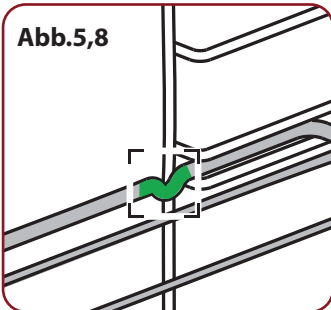


Abb.5,9

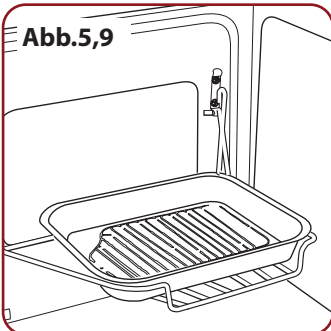


Abb.5,10

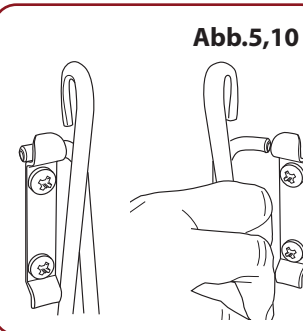


Abb.5,11

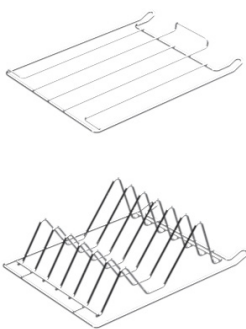
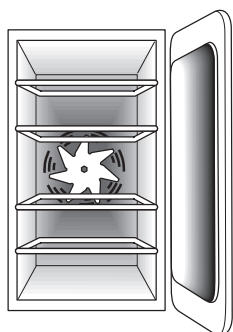


Abb.5,12



Ofenroste

Die Ofenroste (**Abb.5,5**) bleiben beim Herausziehen nach vorne befestigt, können jedoch leicht entnommen und wieder eingesetzt werden.

Ziehen Sie den Rost nach vorne, bis die Rostrückseite durch die Stoppvorrichtungen der Seitenhalterung gestoppt wird (**Abb.5,6**).

Heben Sie den Rost vorne an, so dass er hinten unter den Halterungen durchgleitet, und ziehen Sie ihn dann nach vorne heraus (**Abb.5,7** und **Abb.5,8**).

Um den Rost wieder einzusetzen, richten Sie ihn an einer Kerbe in der Ofenseite aus und schieben Sie ihn bis zum hinteren Anschlag ein. Heben Sie den Rost vorne an, um ihn unter dem Anschlag durchzuschieben, und lassen Sie ihn wieder herab, um ihn vollständig an die Ofenrückwand zu schieben.

Das Handrack

Das Handrack passt nur hinter die linke Backofentür (**Abb.5,9**). Darauf zubereitete Lebensmittel sind einfach zu beaufsichtigen und durch Öffnen der Ofentür einfach zugänglich.

Das Handrack hält ein Höchstgewicht von 5,5 kg (12 lbs). Es darf nur gemeinsam mit der mitgelieferten Bratform genutzt werden, die speziell für das Handrack entwickelt wurde. Andere Behälter sind eventuell nicht stabil.

Das Handrack kann auf zwei unterschiedlichen Höhen eingesetzt werden. Hierzu muss einer der Ofenroste entfernt und der andere entsprechend positioniert werden.

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

Um das Handrack einzusetzen, setzen Sie es zunächst an einer Seite in die Türhalterung. Ziehen Sie dann die andere Seite in die gegenüberliegende Halterung und lassen Sie sie einrasten (**Abb.5,10**).

Ofenroste – Rechter (großer) Ofen

Die großen Öfen (Modelle 90 & 100) werden mit vier flachen Garrosten und einem Gitter zum Tellerwärmen geliefert (**Abb.5,11**).

Beim Gebrauch des großen Ofens können Sie auf allen vier Rosten gleichzeitig garen (**Abb.5,12**). Achten Sie jedoch auf ausreichend Abstand zwischen den Rosten, damit die heiße Luft zirkulieren kann.

Ausziehbarer Ofenrost

Ausziehbare Ofenröste sind für alle Öfen außer dem großen Ofen erhältlich.

Hinweis: Das Handyrack muss vor dem Anbringen des ausziehbaren Rosts entfernt werden.

Die Sprossen sind jeweils paarweise an den Halterungen vorhanden. Die Schienen für den ausziehbaren Rost können an jedem Paar mit Ausnahme des obersten angebracht werden (Abb.5,13).

Anbringen der Schienen für den ausziehbaren Rost

Haken Sie die Schiene hinten über die obere Sprosse eines Halterungspaares. Haken Sie die Schiene dann vorne an die gleiche Sprosse. Drücken Sie den Clip unter die untere Sprosse (Abb.5,14).

Der vordere Teil der Rostschienen ist an der Halterung erkennbar.

Vergewissern Sie sich, dass die Rostschienen auf beiden Seiten gleich hoch positioniert sind (Abb.5,15).

Einsetzen des ausziehbaren Rosts

Vergewissern Sie sich, dass die Schienen fest angebracht sind, bevor Sie den ausziehbaren Rost einsetzen.

Haken Sie die Vorderseite des ausziehbaren Rosts wie abgebildet auf die Schienen. Die Hinterkante des Rosts sollte auf den Schienen vor dem hinteren Anschlag liegen (Abb.5,16).

Achten Sie darauf, dass das eingeschobene Rost flach sitzt.

! Reinigen Sie die Schienen des ausziehbaren Rosts NICHT im Geschirrspüler.

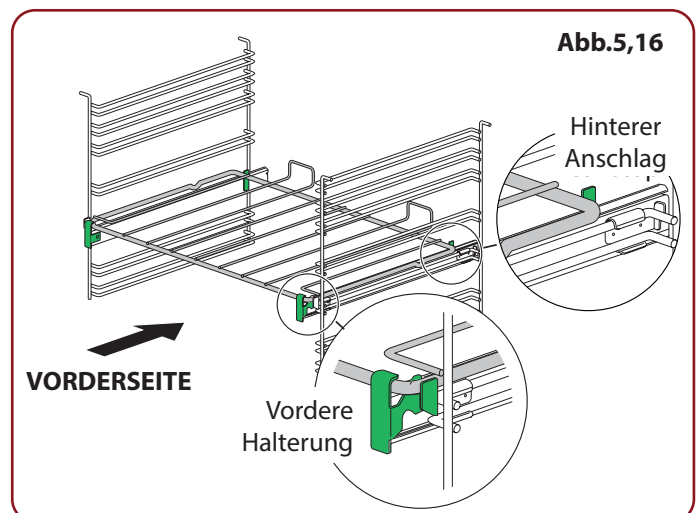
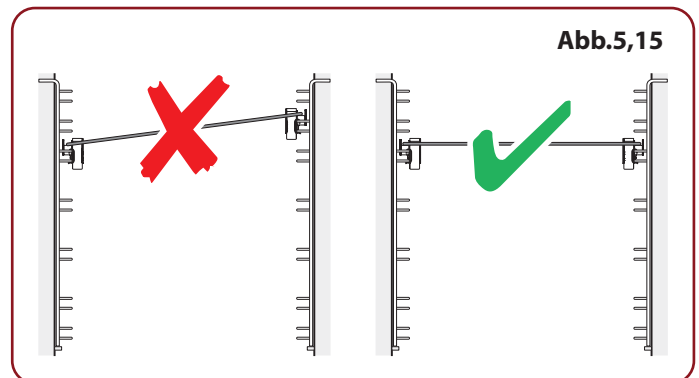
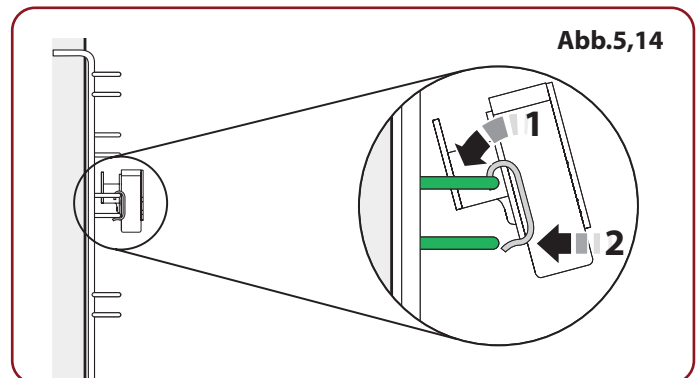
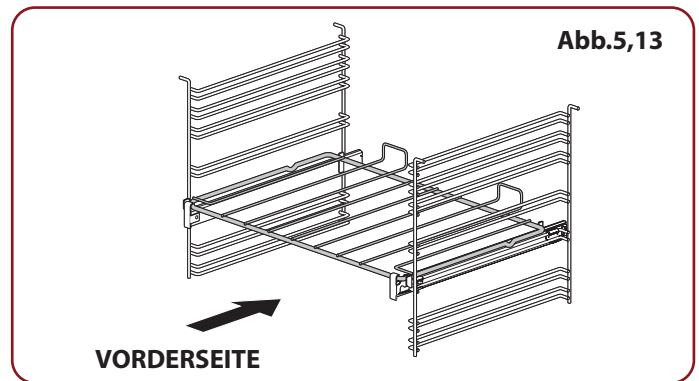
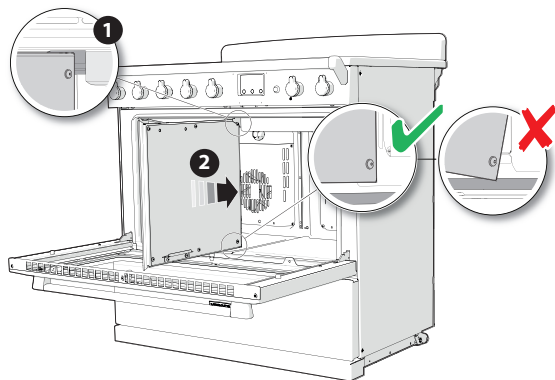


Abb.5,17



Einzelkammerofen

Energiesparpanel

Der Einzelkammerofen verfügt über eine Trennwand (Abb.5,17 & Abb.5,18). Ist diese eingesetzt, wird nur eine Hälfte des Ofens beheizt und es kommen nur die Elemente auf der rechten Seite zum Einsatz (Abb.5,19). Das spart Energie und ist ideal beim Zubereiten der meisten Speisen. Bei Verwendung der Trennwand kann im linken Ofen Kondensation auftreten – das ist normal.

Für die Zubereitung sehr großer Mengen oder großer Gerichte für besondere Anlässe kann die Trennwand herausgenommen werden. Dadurch kommen die Elemente auf der linken Seite ebenso wie die auf der rechten Seite zum Einsatz, wenn eine Funktion ausgewählt wird.

Alle Ofenfunktionen sind für die vollständige ebenso wie für die teilweise Nutzung des Ofens verfügbar, und Roste für beide Varianten sind inbegriffen.

⚠ Achtung!
Achten Sie beim Herausnehmen der Trennwand darauf, die Innenseite der Glastür nicht zu zerkratzen. Kratzer im Glas können zu Belastung und zum Versagen der Tür führen.

Entfernen des Energiesparpanels

⚠ Vergewissern Sie sich, dass der Herd abgekühlt ist, bevor Sie versuchen, das Panel zu entfernen.

Öffnen Sie die Tür ganz und nehmen Sie die Ofenroste heraus. Kippen Sie die Trennwand zum Herausnehmen leicht nach oben und fassen Sie sie an der Unterseite an, um zu verhindern, dass der Metallsockel die Türscheibe berührt (Abb.5,20).

Wir empfehlen Ihnen, vor dem Entfernen der Trennwand ein Geschirrtuch o. ä. auf die Türscheibe zu legen. Das soll verhindern, dass das Türinnere zerkratzt wird.

Stellen oder schieben Sie KEINE metallischen Gegenstände, einschließlich Kochgeschirr, auf das Türglas. Dies kann zu Kratzern und anschließendem Ausfall führen.

Abb.5,18

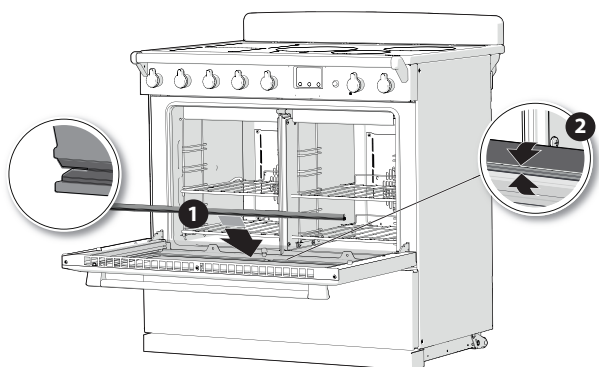


Abb.5,19

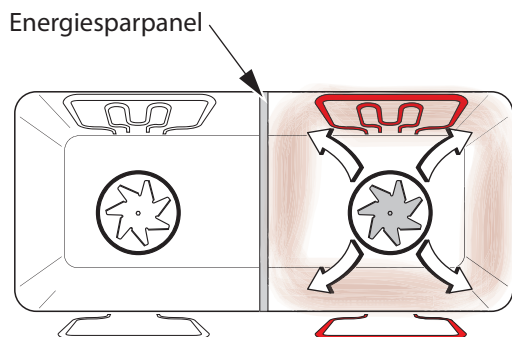
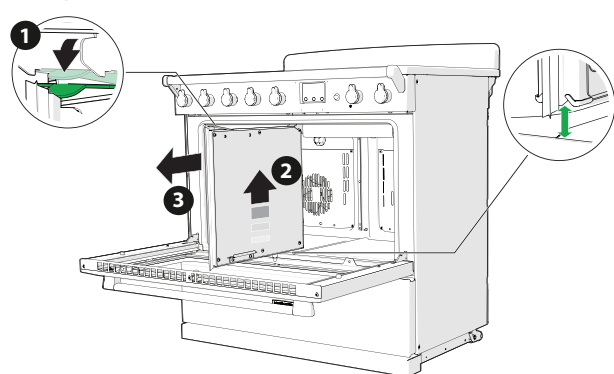


Abb.5,20

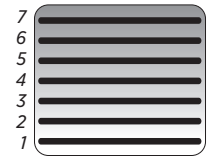


6. Garzeiten

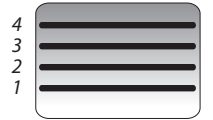
- Die Garzeiten und -temperaturen in diesen Tabellen sind lediglich Anhaltspunkte. Vergewissern Sie sich immer, dass Lebensmittel, insbesondere Fleisch und Geflügel, vollständig durchgegart sind.

Rostpositionen

- Sofern nicht anders angegeben, sollten sich die Speisen beim Garen auf einem Rost in der Mitte des Ofens befinden. Beim Verwenden von 2 oder mehr Rostpositionen, versuchen Sie, die Lebensmittel in gleichem Abstand voneinander zu platzieren, um einen Luftstrom zu ermöglichen.
- Abbildung der Rostpositionen, von unten nach oben gezählt.



Ofenrostpositionen



Grillrostpositionen

Multifunktionsofen – Konventionell

Fleisch und Geflügel

Lebensmittel	Ofenfunktion	Rostposition	Temperatur (°C/°F)	Garstufe	Zeit
Rindfleisch (ohne Knochen)	Konventionell	3	180 355	Roh	40 Minuten pro kg plus 20 Minuten
				Medium	50 Minuten pro kg plus 20 Minuten
				Durchgebraten	60 Minuten pro kg plus 20 Minuten
Lammfleisch	Konventionell	3	180 355	Medium	50 Minuten pro kg plus 20 Minuten
				Durchgebraten	60 Minuten pro kg plus 20 Minuten
Schweinefleisch	Konventionell	3	180 355	-	70 Minuten pro kg plus 35 Minuten
Brathähnchen	Konventionell	3	200 390	-	45 Minuten pro kg plus 20 Minuten
Truthahn (ganz)	Konventionell	3	190 375	-	40 Minuten pro kg plus 90 Minuten
Ente	Konventionell	3	200 395	-	40 Minuten pro kg plus 10 Minuten

Hauptgerichte, Beilagen und Extras

Lebensmittel	Ofenfunktion	Rostposition	Temperatur (°C/°F)	Zeit
Auflauf	Ventilator	3	140 285	Mindestens 3 Stunden

Kuchen

Lebensmittel	Ofenfunktion	Rostposition	Temperatur (°C/°F)	Zeit
Schwerer Früchtekuchen	Konventionell	2	160 320	45–50 Minuten pro 500 g Mischung
Farmhouse / Halbreichhaltiger Früchtekuchen (200-mm-Backform)	Konventionell	2	160 320	2–2½ Stunden
Madeirakuchen (2-Pfund-Brotbackform)	Konventionell	2	170 340	80–90 Minuten

Brot

Lebensmittel	Ofenfunktion	Rostposition	Temperatur (°C/°F)	Zeit
Brotlaib (2-Pfund- Brotbackform)	Konventionell	3	220 430 (anfänglich) 190 375 (nach 15 Minuten)	45 Minuten
Brötchen (80-g-Teigbällchen)	Konventionell	3	220 430	15–20 Minuten
Focaccia / Fladenbrot	Konventionell	3	220 430	20 Minuten

* Backblech mit Backofen vorheizen

Multifunktionsofen – Duo

Backwaren

Essen (25-cm- Flanpfanne)	Ofenfunktion	Rostposition	Temperatur (°C/°F)	Zeit
Bakewell Tart	Duo	1	170 340	35–40 Minuten
Zitronen-Baiser-Torte	Duo	1	180 355	35–40 Minuten
Quiche	Duo	1	170 340	30–35 Minuten

Brot

Lebensmittel	Ofenfunktion	Rostposition	Temperatur (°C/°F)	Zeit
Pizza (200 g frischer, roher Teig)	Duo	Ofenboden	210 410	5–8 Minuten

Multifunktionsofen – mit Umluft

Fleisch und Geflügel

Lebensmittel	Ofenfunktion	Rostposition	Temperatur (°C/°F)	Garstufe	Zeit
Rindfleisch (ohne Knochen)	Umluft	3 oder 4	180 355	Roh	40 Minuten pro kg plus 20 Minuten
				Medium	50 Minuten pro kg plus 20 Minuten
				Durchgebraten	60 Minuten pro kg plus 20 Minuten
Lammfleisch	Umluft	3 oder 4	180 355	Medium	50 Minuten pro kg plus 20 Minuten
				Durchgebraten	60 Minuten pro kg plus 20 Minuten
Schweinefleisch	Umluft	3 oder 4	180 355	- -	70 Minuten pro kg plus 35 Minuten
Brathähnchen	Umluft	3 oder 4	200 390	- -	45 Minuten pro kg plus 20 Minuten
Truthahn (ganz)	Umluft	3 oder 4	190 375	- -	40 Minuten pro kg plus 90 Minuten
Ente	Umluft	3 oder 4	200 395	- -	40 Minuten pro kg plus 10 Minuten

Hauptgerichte, Beilagen und Extras

Lebensmittel	Ofenfunktion	Rostposition	Temperatur (°C/°F)	Zeit
Nussbraten (2-Pfund-Brotbackform)	Umluft	4	160 320	45–50 Minuten
Vegetarisches Wellington	Umluft	4	190 375	35–40 Minuten
Yorkshire Pudding (12-Loch-Brötchenblech)	Umluft	4	210 410	30 Minuten plus Vorheizen des Öls
Röstkartoffeln	Umluft	3	200 395	60–70 Minuten plus Vorheizen des Öls

Multifunktionsofen – Unterhitze

Langsames Garen

Lebensmittel	Ofenfunktion	Rostposition	Temperatur (°C/°F)	Zeit
Auflauf	Unterhitze	1	140 285	Mindestens 3 Stunden

Bain-Marie

Lebensmittel	Ofenfunktion	Rostposition	Temperatur (°C/°F)	Zeit
Crème Brûlée (10-cm-Förmchen)	Unterhitze	1	150 300	35–40 Minuten

Grillkammer

Brotprodukte

Lebensmittel	Grill-Leistungsstufe	Aufsatzposition	Rostposition	Zeit
Toast	3			
Rosinenbrötchen/ Früchtebrot	3			
Käse auf Toast	3*			

Fleischsorten

Lebensmittel	Grill-Leistungsstufe	Aufsatzposition	Rostposition	Garstufe	Zeit
Rindersteak (Lende)	3			Roh	
				Medium	
				Durchgebraten	
Schinkenspeck	3				
Würstchen	3				
Hähnchenbrust (aufgeschnitten)	2				

Gemüse

Lebensmittel	Grill-Leistungsstufe	Aufsatzposition	Rostposition	Zeit
Gemüse-Spieße	3			
Pilze	2			
Mais	1			
Spargel	2			

Wärmeschublade

Lebensmittel	Phase	Status	Zeit
Weißbrotteig	Erstes Mal gehen lassen	In der Rührschüssel	40–45 Minuten
	Zweites Mal gehen lassen	In 2-Pfund-Brotbackform	25–30 Minuten
		Freiform-Laib	15–20 Minuten
		80-g-Brötchen	25–30 Minuten
Körner- oder Vollkornteig	Erstes Mal gehen lassen	In der Rührschüssel	50–60 Minuten
	Zweites Mal gehen lassen	In 2-Pfund-Brotbackform	40–45 Minuten
		Freiform-Laib	30–35 Minuten
		80-g-Brötchen	30–35 Minuten
Vollkornteig (erstes Mal gehen lassen)	Erstes Mal gehen lassen	In der Rührschüssel	1–1¼ Stunden
	Zweites Mal gehen lassen	In 2-Pfund-Brotbackform	45–50 Minuten
		Freiform-Laib	40–45 Minuten
		80-g-Brötchen	40–45 Minuten
Angereicherter Teig (erstes Mal gehen lassen)	Erstes Mal gehen lassen	In der Rührschüssel	2–3 Stunden
	Zweites Mal gehen lassen	In 2-Pfund-Brotbackform	1–2 Stunden

Langsamgarkammer

Lebensmittel	Rostposition	Temperatur (°C/°F)	Zeit
Auflauf	Ofenboden	Max.	Mindestens 6 Stunden
2 kg Huhn	Ofenboden	Max.	Mindestens 8 Stunden
Schweinebraten	Ofenboden	Max.	Mindestens 6 Stunden

Dual-Fuel-Kochplatte

Brenner

Brennername	Kochgeschirr	Verwendungsarten
Wok	Wok Großer Marmeladentopf Großer Pfeifkessel Paellapfanne	Pfannengericht, gebratener Reis Marmelade, Zitrusmarmelade, Chutney Wasserkochen Paella und Risottos
Schnell	Große Töpfe Herdplatten-Dampfgarer Große Bratpfannen Grillpfannen	Wasserkochen für Nudeln, Reis, Gemüse etc. Zubereitung von Curry, Pastasößen, Eintöpfen etc. Gemüse, Fisch, Fleisch, gedämpfter Pudding, Dim Sum. Braten von Fleisch und Eiern Braten von Fleisch und Gemüse
Mittelschnell	Mittelgroßer Topf	Zubereitung von Soßen
Zus.	Milchtöpfe*	Zum Erhitzen von Milch und Fertigsaucen.
	Espressomaschine*	Kaffeezubereitung

*Abstandshalter für Milchtöpfe

Induktion

Leistungsstufe	Wärme	Temperatur (°C/°F)	Verwendungsarten
L1	Voreinstellen	40 104	Schokolade und Butter schmelzen
L2		70/90 158/194	Warmhalten/ Köcheln (je nach Modell)
L3		90 194	Köcheln (je nach Modell)
L1–3	Niedrige Hitze		Erwärmen, Schmelzen, Soße (auf Eierbasis) und Vanillesoßenzubereitung
L4–6	Mittlere Hitze		Köcheln, Soßenkochen (auf Mehl- und Tomatenbasis), sautieren
L7–9	Starke Hitze		Braten, Kochen, Frittieren

Testhaus Testgerichte

Diese Tabellen wurden für Prüfinstitute erstellt, um die Geräteprüfung zu erleichtern. Gemäß EN 60350-1.

Umluftofen

Lebensmittel	Ofenfunktion	Rostposition	Temperatur (°C/°F)	Zeit
Mürbeteiggebäck, 1 Rost	Ventilator	3	180* 356*	12 Minuten
Mürbeteiggebäck, 2 Roste	Ventilator	2 und 4	180* 356*	12 Minuten
Mürbeteiggebäck, 3 Roste	Ventilator	1, 3 und 5	180* 356*	12 Minuten
Küchlein, 1 Rost	Ventilator	3	160* 320*	30 Minuten
Küchlein, 2 Roste	Ventilator	2 und 4	160* 320*	30 Minuten
Küchlein, 3 Roste	Ventilator	1, 3 und 5	160* 320*	30 Minuten
Fettloser Biskuit, 1 Rost	Ventilator	3	180* 356*	35 Minuten
Fettloser Biskuit, 2 Roste	Ventilator	2 und 4	180* 356*	35 Minuten

*Vorgeheizt

Grillkammer

Lebensmittel	Grill-Leistungsstufe	Aufsatzposition	Rostposition	Zeit
Toast	3*		3	3–4 Minuten
Beefburger	3*		2	15 Minuten

*3 Minuten lang vorgeheizt

Umluftofen

Fleisch und Geflügel

Lebensmittel	Rostposition	Temperatur (°C/°F)	Garstufe	Zeit
Rindfleisch (ohne Knochen)	3	160 320	Roh	40 Minuten pro kg plus 20 Minuten
			Medium	50 Minuten pro kg plus 20 Minuten
			Durchgebraten	60 Minuten pro kg plus 20 Minuten
Lammfleisch	3	160 320	Medium	50 Minuten pro kg plus 20 Minuten
			Durchgebraten	60 Minuten pro kg plus 20 Minuten
Schweinefleisch	3	160 320	- -	70 Minuten pro kg plus 35 Minuten
Brathähnchen	3	180 355	- -	45 Minuten pro kg plus 20 Minuten
Truthahn (ganz)	3	170 340	- -	40 Minuten pro kg plus 90 Minuten
Ente	3	180 355	- -	40 Minuten pro kg plus 10 Minuten
Würstchen		180 355	- -	

Fisch

Lebensmittel	Ofenfunktion	Rostposition	Temperatur (°C/°F)	Zeit
Filet	Umluftgrill	3	190 375	15–20 Minuten
Ganz	Umluftgrill	3	180 355	15–20 Minuten pr 500 g*

Hauptgerichte, Beilagen und Extras

Lebensmittel	Rostposition	Temperatur (°C/°F)	Zeit
Yorkshire Pudding (12-Loch-Brötchenblech)	4	210 410	30 Minuten plus Vorheizen des Öls
Röstkartoffeln	3	200 390	60–70 Minuten plus Vorheizen des Öls
Auflauf	3	140 285	Mindestens 2 Stunden
Lasagne/Cottage Pie (30 cm x 21 cm Auflaufform)	3	180 355	40–45 Minuten
Fleischpastete (nur oben mit Teig) (30 cm x 21 cm Auflaufform)	4	200 390	30–35 Minuten
Pizza (im Laden gekauft – gekühlt)	4	200 390	10–12 Minuten

Kuchen

Lebensmittel	Rostposition	Temperatur (°C/°F)	Zeit
Schwerer Früchtekuchen	2	140 285	45–50 Minuten pro 500 g Mischung
Farmhouse / Halbreichhaltiger Früchtekuchen (200-mm-Backform)	2	140 285	2–2½ Stunden
Madeirakuchen (2-Pfund-Brotbackform)	2	150 300	80–90 Minuten
Victoria Sandwich (210-mm-Backform)		160 320	30–35 Minuten
Törtchen		160 320	30–35 Minuten
Cupcakes (12-Loch-Brötchenblech)		170 340	20–25 Minuten

Desserts

Lebensmittel	Rostposition	Temperatur (°C/°F)	Zeit
Brandteig (2-cm-Windbeutel)	3	210 410	15–20 Minuten
Scones	3	200 390	12–15 Minuten
Baiser (7-cm-Nester)	3	100 210	4 Stunden
Blätterteig	3	200 410	15–20 Minuten
Obstkuchen (23-cm-Kuchenform)	3	200 390	30–35 Minuten
Bakewell Tarte (25-cm-Flanpfanne)	3	170 340	20 Minuten bis zum Blindbacken, dann 40–45 Minuten mit Füllung
Brotpudding (30 cm x 21 cm Auflaufform)	3	170 340	40–45 Minuten
Obststreusel (30 cm x 21 cm Auflaufform)	3	180 355	30–35 Minuten

Brot

Lebensmittel	Rostposition	Temperatur (°C/°F)	Zeit
Pizza (frischer, roher Teig)	Ofenboden	210* 410*	8–10 Minuten
Brotlaib (2-Pfund-Brotbackform)	3	200 410 reduziert auf 170 340 nach 15 Minuten	45 Minuten
Brötchen (80-g-Teigbällchen)	3	200 390	15–20 Minuten
Focaccia / Fladenbrote	3	200 390	20 Minuten

* Vorgeheizt

7. Kochtipps

Umluft- und Multifunktionsofen

Thema	Empfehlung
Kochen auf mehreren Rostpositionen	• Verwenden Sie immer die Lüfterfunktion. • Überprüfen Sie die maximalen Schalengrößen für eine möglichst gleichmäßige Wärmeverteilung: • Linke Kammer (alle Modelle) 340 x 340 (mm) • 90 cm hoher Ofen 320 x 230 (mm) • 100 cm hoher Ofen
Den Ofen vorheizen	• Um den Backofen vorzuheizen, warten Sie, bis die Backofenanzeige erloschen ist, bevor Sie die Speisen hineinlegen.
Einsetzen der Drahtroste	• Achten Sie darauf, die Roste fest gegen die Ofenrückseite zu drücken.
Wärme zirkulieren lassen	• Lassen Sie zwischen mehreren Speisen auf demselben Rost immer einen fingerbreiten Abstand. Dadurch kann die Wärme frei um die Speisen zirkulieren.
Fleisch braten	• Lassen Sie das Fleisch vor dem Braten auf Zimmertemperatur anwärmen. • Lassen Sie das Fleisch für etwa die Hälfte bis zur gesamten Garzeit ruhen.

Aufgehen von Brotteig

Thema	Empfehlung
Den Brotteig gehen lassen	• Den Teig während des Aufgehens mit gefetteter Frischhaltefolie abdecken.

Langsames Garen

Thema	Empfehlung
Den Niedertemperaturofen vorheizen	• Heizen Sie den Niedertemperaturofen für 20–30 Minuten vor, bevor Sie mit dem Garen beginnen.
Abstand zwischen Schalen und Heizelementen	• Achten Sie darauf, dass die Schüsseln die Heizelemente auf beiden Seiten des Ofens nicht berühren. • Für ein optimales Ergebnis auf dem Herd kochen und dann zum langsamen Garen in einen geeigneten Topf geben.
Zubereitung von Eintöpfen, Suppe etc.	• Achten Sie darauf, dass Eintöpfe ausreichend Flüssigkeit enthalten, besonders, wenn sie lange gekocht werden. • Verwenden Sie Deckel für Eintöpfe oder decken Sie die Speisen beim Kochen mit Folie ab, um Flüssigkeit zurückzubehalten.

Reinigungstabelle

- Lassen Sie den Herd abkühlen, bevor Sie ihn reinigen. Für größere Reinigungsarbeiten isolieren Sie die Stromversorgung.
- Eine regelmäßige Reinigung wird empfohlen. Wischen Sie zur leichteren Reinigung verschüttete Speisen unverzüglich auf.
- Verwenden Sie für emaillierte Oberflächen einen für die Verwendung auf Glasemaille zugelassenen Reiniger.
- Probieren Sie Chemikalien, die Sie noch nicht verwendet haben, immer an einem kleinen, unauffälligen Bereich Ihres Herdes aus
- Verwenden Sie niemals Farblösungsmittel, Waschsoda, bioaktive Pulver, Bleichmittel, Chlorbleichreiniger, grobe Scheuermittel oder Salz.
- Verwenden Sie niemals Stahlwolle, Ofenreinigungspads oder andere Materialien, die Kratzer auf der Herdoberfläche hinterlassen können.
- Alle Teile des Herds können mit warmem Seifenwasser gereinigt werden – achten Sie aber darauf, dass kein überschüssiges Wasser in das Gerät eindringt.

Komponente	Oberfläche	Empfohlene Reinigungsmethode
Kochplatte	Emaille oder Edelstahl	• Verwenden Sie warmes Seifenwasser und ein weiches Tuch. • Hartnäckige Flecken vorsichtig mit einem Nylonschwamm/einer Bürste entfernen. • Scheuermilch kann für hartnäckige Flecken auf Emaille und Edelstahlreiniger kann für hartnäckige Flecken auf Edelstahl verwendet werden.
		• Verwenden Sie warmes Seifenwasser und ein weiches Tuch.
Brennerdeckel		• Hartnäckige Flecken vorsichtig mit einem Nylonschwamm/einer Bürste entfernen. • Spülmaschinenfest.
Brennerkopf	Edelstahl Messing	• Verwenden Sie warmes Seifenwasser und ein weiches Tuch. • Hartnäckige Flecken vorsichtig mit einem Nylonschwamm/einer Bürste entfernen. • Verwenden Sie bei wirklich hartnäckigen Partikeln oder Verstopfungen eine Zahnbürste zum Reinigen.
Keramik-Multizone (nur 110-Modelle)	Gehärtetes Glas	• Verwenden Sie warmes Wasser und ein E-Tuch, Scheuermilch und Schwamm und gegebenenfalls einen Kochfeldreinigungsschaber. • Sorgen Sie immer dafür, dass Scheuermilch mit einem feuchten, weichen Tuch vollständig abgewischt und die Oberfläche mit einem Papiertuch getrocknet wird. • Abkühlen lassen.
Grillplatte/Multizone (nur einige Modelle)	Antihafbeschichtung	• Vom Herd heben und mit einem weichen Tuch in warmem Seifenwasser waschen. • Verwenden Sie für hartnäckige Flecken einen Nylonschwamm/eine Bürste. Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Schaber. • Spülmaschinenfest.

Topfträger		• Abkühlen lassen. In warmem Seifenwasser waschen
Wok-Gestell	Gusseisen	• Bei Bedarf Scheuermilch oder einen Schwamm verwenden. • Spülmaschinenfest.

Komponente	Oberfläche	Empfohlene Reinigungsmethode
Einfassung der Herdplatte	Emaillé oder Edelstahl	• Warmes Seifenwasser oder bei Bedarf Scheuermilch oder einen Schwamm verwenden.
Keramik- oder Induktionskochfeld	Gehärtetes Glas	• Warmes Seifenwasser oder bei Bedarf Scheuermilch oder einen Schwamm oder Kochfeldreinigungsschaber verwenden. • Abkühlen lassen.
Grillpfanne (nur bestimmte Modelle)	Antihafbeschichtung	• In warmem Seifenwasser waschen Verwenden Sie keine Scheuermittel/Schaber. • Kann aufgrund der Gummifüße nicht in die Spülmaschine gestellt werden.

Komponente	Oberfläche	Empfohlene Reinigungsmethode
Tür, Türrahmen und Außenseite der Stauschublade	Emaillé oder Lack	• Verwenden Sie warmes Seifenwasser und ein weiches Tuch. • Hartnäckige Flecken vorsichtig mit einem Flüssigreiniger entfernen.
	Edelstahl	• E-Tuch oder Mikrofaser-Allzwecktuch. • E-Tuch oder Mikrofaser-Allzwecktuch. • Edelstahlreiniger bei Bedarf.
Geräteseiten und -sockel	Lackierte Oberfläche	Warmes Seifenwasser, weiches Tuch.
Spritzschutz oder hinteres Gitter	Emaillé oder Edelstahl	Warmes Seifenwasser, weiches Tuch. Für Emaillé ist Scheuermilch erforderlich. Edelstahlreiniger (ist für Edelstahl erforderlich).
Bedienfeld	Lack, Emaillé oder Edelstahl	Warmes Seifenwasser. Verwenden Sie auf Schriftzügen keine Scheuermittel/ätzenden Reinigungsmittel.
Drehknöpfe, Griffe und Ränder	Kunststoff, Chrom, Kupfer oder lackiertes Messing	Warmes Seifenwasser, weiches Tuch.
	Messing	Messingpolitur
Ofentürglas oder Glasabdeckung (nur bestimmte Modelle)	Gehärtetes Glas	Warmes Seifenwasser, bei Bedarf Scheuermilch/Schwamm.

Komponente	Oberfläche	Empfohlene Reinigungsmethode
Seitenteile, Boden und Ofendecke	Emaillé	• Die Ofenelemente auf keinen Fall berühren. • Alle für Emaillé geeigneten Ofenreinigermarken.
Nicht selbstreinigende Kochflächen (siehe unten)		 VORSICHT BEI KORROSIVEN UND ÄTZENDEN OFENREINIGERN. BEACHTEN SIE DIE HERSTELLERANGABEN.

Selbstreinigende Ofenplatten	Spezielle Emaille mit Selbstreinigungsfunktion	• Diese Oberfläche reinigt sich selbst bei Temperaturen ab 200 °C 392 °F. • Die Platten können entfernt und mit warmem Seifenwasser und einer Nylonbürste gereinigt werden. • Alle für Chrom geeigneten Reiniger für das Ofeninnere.
Ofenroste, Handyrack, Handygrillgestell (nur bestimmte Modelle)	Chrom	• Seifenpad. • Spülmaschinenfest. • Warmes Seifenwasser.
Grillpfanne/Bratenform (nur bestimmte Modelle)	Emaille	• Seifenpad. • Spülmaschinenfest. • Warmes Seifenwasser.
Teleskopschienen	Edelstahl	• Nicht in die Spülmaschine stellen.

Komponente	Oberfläche	Empfohlene Reinigungsmethode
Grillpfanne	Emaille	• Warmes Seifenwasser. • Kann bei hartnäckigen Flecken eingeweicht werden, Nylonschwamm/-bürste. • Spülmaschinenfest. • Warmes Seifenwasser.
Grillaufsatz	Chrom	• Kann bei hartnäckigen Flecken eingeweicht werden, Nylonschwamm/-bürste. • Spülmaschinenfest.
Grillpfannenschienen		• Nicht in die Spülmaschine stellen. • Die Ofenelemente auf keinen Fall berühren.
Seitenteile, Boden und Ofendecke	Antihafbeschichtung	• Alle für Emaille geeigneten Ofenreinigermarken.
 VORSICHT BEI KORROSIVEN UND ÄTZENDEN OFENREINIGERN. BEACHTEN SIE DIE HERSTELLERANGABEN.		

Tipps zur Reinigung und Wartung

Dual-Fuel-Kochfeld

Elektro-Gas

Thema	Tipps und Erinnerungen
Verschüttungen und Überkochen während des Kochens.	• WICHTIG: Tragen Sie Ofenhandschuhe, um Ihre Hände vor Verbrennungen zu schützen. • Schalten Sie das Gerät aus und wischen Sie die Fläche um die Kochplatte herum mit einem sauberen Papiertuch ab. • Wischen Sie so schnell wie möglich nach dem Verschütten die Emaille-Oberfläche des Herds um die Heizplattenbrenner herum ab. Wischen Sie wenn möglich die Flächen ab, während die Emaille noch warm ist.
Verwendung von Kochgeschirr	• Aluminiumtöpfe können metallische Spuren an den Topfträgern hinterlassen. Diese beeinträchtigen die Haltbarkeit der Emaille nicht und können mit einem geeigneten Metallreiniger abgewischt werden.

Induktionskochfeld

Thema	Tipps und Erinnerungen
Versehentliches Schmelzen von Substanzen auf der Oberfläche oder Verschütten von Lebensmitteln mit hohem Zuckergehalt.	Entfernen Sie die Verschüttung unverzüglich mit einem Rasierschaber, während das Gerät noch heiß ist. Schaben Sie so viel wie möglich der verschütteten oder geschmolzenen Substanz von der Kochzone ab und schieben Sie sie auf eine kalte Fläche. Schalten Sie das Gerät dann AUS und lassen Sie es vor dem weiteren Reinigen abkühlen.
Verhindern Sie Kratzer und Ablagerungen auf der Kochfeldplatte	Vergewissern Sie sich, dass der Topf unten sauber und trocken ist, damit keine Rückstände in die Kochfeldplatte einbrennen. Vergewissern Sie sich, dass die Restwärmeanzeigelichter erloschen und das Kochfeld kalt sind.
Entfernen Sie überschüssige, eingebrannte Substanzen	Mit einem einschneidigen Rasierschaber entfernen. Halten Sie den Schaber in einem Winkel von etwa 30° zur Oberfläche und schaben Sie die eingebrannten Rückstände ab. Befolgen Sie nach dem Entfernen der eingebrannten Substanz das tägliche Pflegeverfahren .
Tägliche Pflegeverfahren	Vergewissern Sie sich, dass die Restwärmeanzeige erloschen und die Kochfläche kalt ist. Geben Sie eine kleine Menge Keramikreiniger in die Mitte der zu reinigenden Fläche. Feuchten Sie ein sauberes Papiertuch an und verteilen Sie das Reinigungsmittel auf der Kochfläche. Reiben Sie abschließend die Kochfläche mit einem sauberen Papiertuch trocken.

Entfernen des Innenglases der Ofentür zum Reinigen

*** Es wird empfohlen, dies zu zweit herauszuheben.**

Die Innenscheibe der Backofentür kann zum Reinigen herausgenommen werden (**Abb.8,1**).

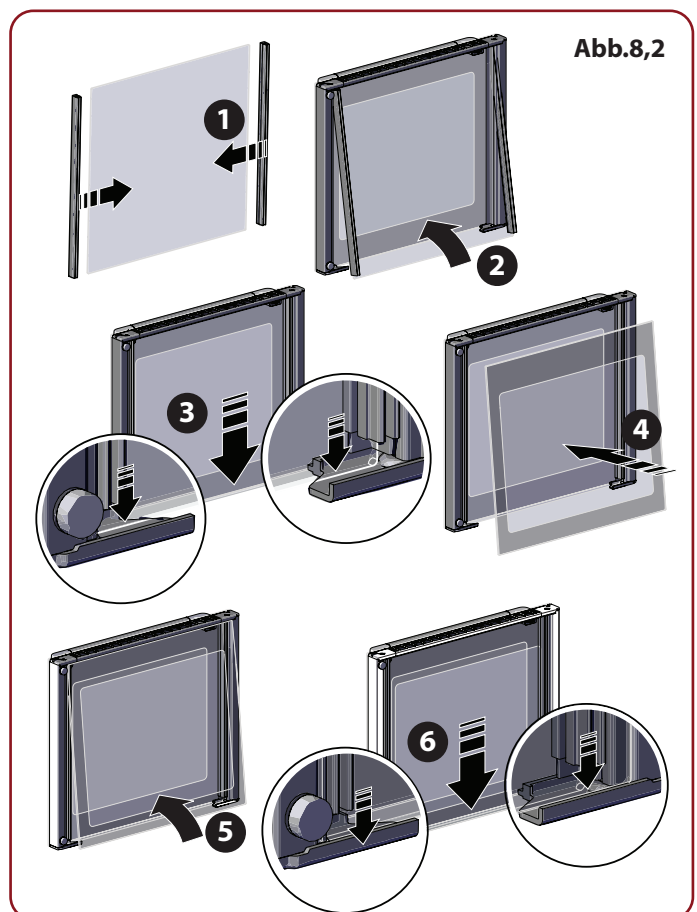
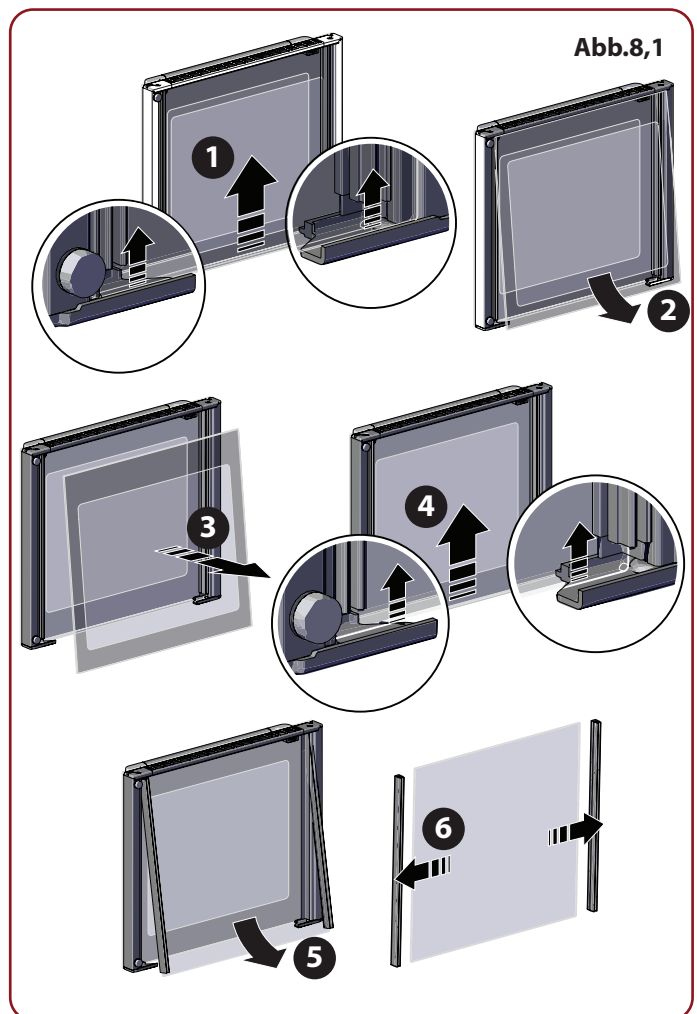
1. Öffnen Sie die Ofentür und heben Sie das Innenglas der Ofentür vorsichtig heraus.
- * Achten Sie darauf, das Glas über die Ofentürhalterungen zu heben.**
2. Kippen Sie den Boden des Glases leicht nach außen und schieben Sie es langsam nach unten.
3. Nehmen Sie das Glas vorsichtig von der Ofentür ab.
4. Heben Sie die Mittelschicht des Ofentürglases vorsichtig ab. Achten Sie darauf, sie über die Halterungen zu heben.
5. Kippen Sie den Boden des Glases leicht nach außen und schieben Sie es langsam nach unten. Achten Sie darauf, beide Gummiklammern zusammen mit dem Glas herauszunehmen.
6. Entfernen Sie die Gummiklammern.

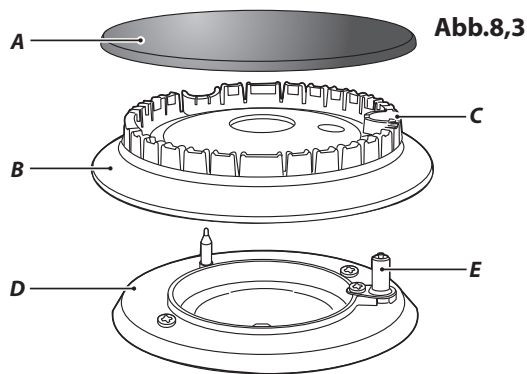
Wiederzusammenbauen

Das Ofentürglas

*** Es wird empfohlen, dies zu zweit herauszuheben.**

Zum Wiedereinsetzen gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor (**Abb.8,2**).





A – Deckel, B – Kopf, C – Kerbe, D – Unterteil, E – Elektrode

Einzelringbrenner

- Achten Sie beim Wiederaufsetzen des Brennerkopfs darauf, dass die Einkerbung an der Elektrode bzw. der Aussparung in der Unterseite ausgerichtet ist. Vergewissern Sie sich, dass der Brennerkopf eben ist und der Deckel mittig auf dem Brennerkopf liegt (**Abb.8,3**).

Wok-Brenner

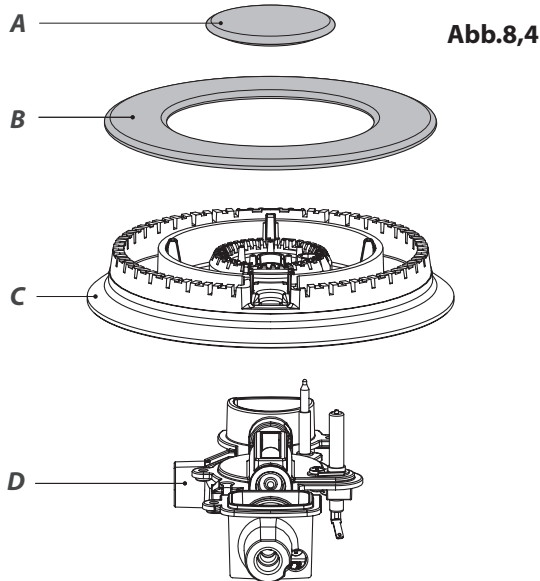
Der Wok-Brenner kann ebenfalls zum Reinigen auseinandergenommen werden.

Drehen Sie beim erneuten Zusammenfügen des Wok-Brenners den großen Ring unten um und suchen Sie die D-förmige Aussparung (**Abb.8,4**). Drehen Sie den Kopf, bis das „D“ dem am Brennerunterteil entspricht. Drehen Sie den Brenner wieder um und setzen ihn auf das Brennerunterteil.

Achten Sie darauf, dass die Brennerschlitze frei liegen. Sind diese blockiert, entfernen Sie hartnäckige Partikel mit einer Zahnbürste

Bringen Sie jetzt die beiden Brennerdeckel an – achten Sie darauf, dass sie richtig sitzen.

Achten Sie darauf, dass die Brenneröffnungen frei liegen. Sind diese blockiert, entfernen Sie hartnäckige Partikel mit einem Sicherungsdraht.



A – Innerer Brennerdeckel, B – Äußerer Brennerdeckel, C – Brennerkopf, D - Wok-Brennerunterteil

9. Hilfe und Kundendienst

⚠ Eingriffe und Reparaturen am Herd dürfen **NICHT** von unqualifizierten Personen durchgeführt werden. **VERSUCHEN SIE NICHT**, den Herd selbst zu reparieren. Das kann zu Verletzungen und Schäden führen. Wenden Sie sich an unseren Kundendienst, um Reparaturen zu vereinbaren.

Keramikkochfeld

Problem	Vorschläge
In der Kochfeldoberfläche ist ein Riss aufgetreten.	Trennen Sie den Herd unverzüglich von der Stromversorgung und lassen Sie ihn reparieren. VERWENDEN SIE den Herd erst nach der Reparatur wieder.
Mein Kochfeld ist zerkratzt	Verwenden Sie nur die in dieser Anleitung empfohlenen Reinigungsmethoden und sorgen Sie dafür, dass die Topfböden glatt und sauber sind. Mineral- oder Wasserspuren oder eingetrocknete Lebensmittelreste lassen sich mit flüssigem Reinigungsmittel entfernen. Kleine Kratzer lassen sich nicht entfernen, werden aber bei regelmäßiger Reinigung im Laufe der Zeit weniger sichtbar.
Der zeitgesteuerte Ofen geht bei manuellem Einschalten nicht an	Ist der Strom eingeschaltet? Ist die Uhr beleuchtet? Falls nicht, könnte es ein Problem mit der Stromversorgung geben. Ist die Stromversorgung für den Herd am Trennschalter eingeschaltet? Wurde die Uhrzeit eingestellt?
Der zeitgesteuerte Ofen geht bei automatischem Kochen nicht an	Wurde der Drehknopf versehentlich auf AUS gestellt?

Elektro-Gas

Problem	Vorschläge
Zündung der Herdplatte/des Kochfelds oder Kochplattenbrenner defekt	Ist der Strom eingeschaltet? Ist die Uhr beleuchtet? Falls nicht, könnte es ein Problem mit der Stromversorgung geben. Sind die Zündfunken- (Zündelektrode) oder Brennerschlitze durch Schmutzablagerungen verstopft? Liegen die Brennerränder und Kappen richtig auf? Siehe Abschnitt „Reinigung“.
Die Kochplatten-/Kochfeldbrenner lassen sich nicht anzünden	Sorgen Sie dafür, dass die Brennerteile nach dem Abwischen oder Entfernen für die Reinigung wieder korrekt eingesetzt wurden. Vergewissern Sie sich, dass es kein Problem mit Ihrer Gasversorgung gibt. Um das festzustellen, können Sie überprüfen, ob Ihre anderen Gasgeräte funktionieren.
Sprühen die Brennringe Funken, wenn Sie den Knopf drücken?	Wenn nicht, vergewissern Sie sich, dass das Gerät eingeschaltet ist und prüfen Sie, ob die Uhr beleuchtet ist
Aus dem Ofen kommt Dampf	Bei der Zubereitung von Lebensmitteln mit hohem Wasseranteil (z. B. Backofen-Pommes-frites) kann etwas Dampf im hinteren Gitter sichtbar sein. Seien Sie beim Öffnen der Ofentür vorsichtig, da es zu einem kurzen Dampfstoß kommen kann. Treten Sie zurück, bis der Dampf sich aufgelöst hat.
Welche Reinigungsmaterialien werden für den Herd empfohlen?	Siehe Abschnitt „Reinigung“ für empfohlene Reinigungsmaterialien. Verwenden Sie keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel, da diese die Oberfläche beschädigen.

Problem	Vorschläge
Wenn es ein Problem mit der Installation gibt und mein ursprünglicher Installateur nicht abkömmlich ist, wer trägt dann die Kosten?	Sie selbst. Dienstleistungsunternehmen stellen ihre Einsätze in Rechnung, wenn sie die Arbeit Ihres ursprünglichen Installateurs nachbessern. Es liegt daher in Ihrem eigenen Interesse, Ihren ursprünglichen Installateur wiederzufinden.

Induktionskochfeld

Hinweis: Das Induktionskochfeld kann eine Reihe von Problemen selbst diagnostizieren und den Benutzer über die Kochfeld-Bedienanzeige darauf aufmerksam machen. Eventuell werden Fehlercodes angezeigt, wenn auf Ihrem Kochfeld ein Fehler aufgetreten ist.

Wenn Ihr Gerät einen Fehler meldet oder nicht funktioniert, können Sie den Fehler möglicherweise beheben. Beziehen Sie sich dabei auf die folgenden Informationen.

Problem	Vorschläge
Fehlercode E2 wird angezeigt.	Das elektronische Gerät ist zu heiß. Bitte überprüfen Sie die Installation des Herds und achten Sie auf ausreichende Belüftung. Im Extremfall kann dieser Fehlercode auch angezeigt werden, wenn ein Kochgerät trocken gekocht wurde. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an Ihren Installateur oder einen qualifizierten Reparaturtechniker.
Fehlercode E3 wird angezeigt.	Ungeeignetes Kochgeschirr; Überprüfen Sie die Topfleistung oder probieren Sie anderes Kochgeschirr mit hervorragender Induktion aus.
Die Anzeige funktioniert nicht	Überspannung oder Verlust der Versorgungsspannung zum Herd. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an Ihren Installateur oder einen qualifizierten Reparaturtechniker.
Fehlercodes beginnen mit Er-E, oder E2 und E3 werden weiterhin angezeigt	Manuelles Zurücksetzen der Stromversorgung. Wenn das Problem anhält, wenden Sie sich an Ihren Installateur oder einen qualifizierten Reparaturtechniker.
Fehlercode Er gefolgt von einer Zahl wird angezeigt.	Das Gerät hat eine technische Störung, die nicht vom Benutzer behoben werden kann. Wenden Sie sich an Ihren Installateur oder einen qualifizierten Reparaturtechniker.
Die Sicherung brennt durch oder der Fehlerstromschutzschalter wird regelmäßig ausgelöst	Wenden Sie sich an Ihren Installateur oder einen qualifizierten Reparaturtechniker.
Der Herd lässt sich nicht einschalten	Ist am Leitungsnetz im Haus eine Sicherung durchgebrannt oder ein Fehlerstromschutzschalter ausgelöst worden? Wurde der Herd korrekt an das Stromnetz angeschlossen?
Das Induktionskochfeld ist laut	Beim Gebrauch des Induktionskochfelds gibt der Topf eventuell Geräusche von sich. Das ist normal und macht sich eventuell besonders beim Kochen mit starker Hitze oder bei der Verwendung von 5 Töpfen gleichzeitig bemerkbar. Auch die Art des Topfs kann zu Geräuschen auf dem Induktionskochfeld beitragen.
Das Kühlgebläse	Das Induktionskochfeld ist mit einem Kühlgebläse ausgestattet. Dieses Kühlgebläse läuft, wenn entweder der Grill oder der Ofen/ die Öfen eingeschaltet sind. Unter bestimmten Bedingungen läuft das Kühlgebläse weiter, auch wenn der Grill oder der Ofen/die Öfen ausgeschaltet sind. Das ist normal. Das Gebläse schaltet sich automatisch wieder ab.
Die Bedienblende wird heiß, wenn ich den Ofen benutze	Wenn die Bedienblende beim Gebrauch des Herds übermäßig heiß wird, ist eventuell das Kühlgebläse ausgefallen. In diesem Fall wenden Sie sich bitte an Ihren Installateur, eine qualifizierte Fachkraft oder den Kundendienst für die Reparatur.
In der Kochfeldoberfläche ist ein Riss aufgetreten	Trennen Sie den Herd unverzüglich von der Stromversorgung und lassen Sie ihn reparieren. Verwenden Sie den Herd erst nach der Reparatur wieder.

Ofen und Grill

Problem	Vorschläge
Die Ofenlampe funktioniert nicht	Wahrscheinlich ist die Glühbirne durchgebrannt. Eine Ersatzglühbirne (die nicht von der Garantie gedeckt ist) erhalten Sie in jedem Elektrofachgeschäft. Bitten Sie um eine 40-W-230-V-Halogenlampe (G9). Schalten Sie den Strom an Leistungsschalter ab. Vor dem Entfernen der vorhandenen Glühbirne die Stromversorgung ausschalten und sicherstellen, dass der Ofen abgekühlt ist. Die Ofentür und die Ofenroste herausnehmen. Ziehen Sie die vorhandene Glühbirne zum Entfernen heraus. Berühren Sie das Glas der neuen Glühbirne nicht mit den Fingern. Fett an Ihren Händen könnte einen vorzeitigen Ausfall verursachen. Drücken Sie die Ersatzglühbirne in die Fassung, bis es klickt.
Die Bedienblende wird heiß, wenn ich den Ofen oder Grill benutze	Der Herd wird durch ein Gebläse gekühlt. Wenn die Bedienblende beim Gebrauch des Herds übermäßig heiß wird, ist eventuell das Kühlgebläse ausgefallen. In diesem Fall wenden Sie sich bitte an Ihren Installateur, eine qualifizierte Fachkraft oder den Kundendienst für die Reparatur.
Die Drehknöpfe werden heiß, wenn ich den Ofen oder Grill benutze. Kann ich das vermeiden?	Ja. Dies wird durch die Hitze verursacht, die aus dem Ofen aufsteigt und sie erwärmt. LASSEN SIE die Ofentür nicht offen. Achten Sie darauf, dass die Grillpfanne zum Grillen vollständig nach hinten geschoben wird. Grillen Sie stets bei geöffneter Grillfachtür.
Der Grill funktioniert nicht richtig	Verwenden Sie die mitgelieferte Grillpfanne mit Aufsatz? Ist die Pfanne in die Laufschienen eingesetzt, anstatt auf dem Boden des Grillfachs zu stehen? Wurde die Grillschale bis zum hinteren Ende eingeschoben?

Sonstiges Allgemein

Problem	Vorschläge
Das Ofengebläse macht laute Geräusche	Das Ofengebläse wird lauter, wenn der Ofen wärmer wird – das ist völlig normal.
Der Ofen gart nicht gleichmäßig	VERWENDEN SIE kein Backblech, das größer ist als im Abschnitt „Allgemeine Tipps zum Ofen“ angegeben. Beim Garen größerer Stücke sollten Sie diese während der Zubereitung ggf. wenden. Werden zwei Roste verwendet, sorgen Sie dafür, dass genügend Raum für die Wärmezirkulation vorhanden ist. Wenn Sie ein Backblech in den Ofen schieben, sollte dies mittig auf dem Rost stehen. Vergewissern Sie sich, dass die Türdichtung nicht beschädigt und die Türverriegelung so eingestellt ist, dass die Tür fest gegen die Dichtung drückt. Eine auf dem Rost stehende Schale mit Wasser sollte überall die gleiche Tiefe aufweisen. (Falls die Schale beispielsweise hinten tiefer ist, muss der Herd hinten höher gehoben oder vorne niedriger gestellt werden.) Wenn der Herd nicht waagerecht steht, veranlassen Sie, dass Ihr Händler diesen waagerecht aufstellt.
Der Ofen geht nicht an	Ist der Strom eingeschaltet? Ist die Uhr beleuchtet? Falls nicht, könnte es ein Problem mit der Stromversorgung geben. Ist die Stromversorgung für den Herd am Trennschalter eingeschaltet? Wurde die Uhrzeit eingestellt?

Problem	Vorschläge
Die Ofentemperatur wird mit zunehmendem Alter des Herdes immer höher.	Wenn das Herabstellen der Temperatur mit dem Drehknopf nicht oder nur für kurze Zeit funktioniert, brauchen Sie eventuell ein neues Thermostat. Dieses sollte von einer qualifizierten Fachkraft eingebaut werden.
Mein Kochfeld ist zerkratzt	Verwenden Sie nur die in dieser Anleitung empfohlenen Reinigungsmethoden und sorgen Sie dafür, dass die Topfböden glatt und sauber sind. Mineral- oder Wasserspuren oder eingetrocknete Lebensmittelreste lassen sich mit flüssigem Reinigungsmittel entfernen. Kleine Kratzer lassen sich nicht entfernen, werden aber bei regelmäßiger Reinigung im Laufe der Zeit weniger sichtbar.
Der Grill gart nicht richtig	Verwenden Sie die mitgelieferte Grillpfanne mit Aufsatz? Ist die Pfanne in die Laufschiene eingesetzt, anstatt auf dem Grillfachboden zu stehen? Wurde die Grillschale bis zum hinteren Ende eingeschoben?
Beim Gebrauch des Ofens oder Grills werden die Drehknöpfe heiß. Kann ich das vermeiden?	Ja. Dies wird durch die Hitze verursacht, die aus dem Ofen oder Grill aufsteigt und sie erwärmt. Lassen Sie die Ofentür nicht offen. Achten Sie darauf, dass die Grillpfanne zum Grillen vollständig nach hinten geschoben wird. Die Grilltür bleibt während des Betriebs immer offen Die Ofentüren sind während des Betriebs immer geschlossen.
Speisen kochen zu langsam, zu schnell oder brennen an.	Die Garzeiten können sich von denen Ihres früheren Herdes unterscheiden. Achten Sie darauf, die empfohlenen Temperaturen und Rostpositionen zu verwenden – siehe die Kochanleitung für den Ofen. Ändern Sie dann die Einstellungen je nach Ihrem Geschmack.
Stromausfall	Denken Sie bei einem Ausfall der Stromversorgung daran, die Uhr neu einzustellen, um den Timer-Betrieb des Ofens fortzusetzen.

10. Installation – Dual Fuel

Sicherheitsanforderungen und -vorschriften

- ⚠ **Dieser Herd muss gemäß den jeweiligen Anleitungen in dieser Broschüre, den einschlägigen nationalen und lokalen Auflagen und den Anforderungen der örtlichen Gas- und Stromversorgungsunternehmen installiert werden.**
- ⚠ **Dieser Herd ist ein Gerät der Klasse 2, Unterklasse 1.**
- ⚠ **Vergewissern Sie sich vor der Installation, dass der Herd für Ihre Gasart und Versorgungsspannung geeignet ist. Siehe das Gerätetypenschild.**
- ⚠ **Das Gerät muss den geltenden Vorschriften entsprechend und nur in einem gut belüfteten Raum installiert werden.**
- ⚠ **Lesen Sie vor Installation und Gebrauch dieses Geräts bitte die Anweisungen.**
- ⚠ **In Ihrem eigenen und im Interesse der Sicherheit ist es gesetzlich vorgeschrieben, dass alle Gasgeräte von sachkundigen Personen installiert werden. Eine nicht ordnungsgemäße Installation des Geräts kann gegebenenfalls alle Garantie- und Haftungsansprüche ungültig machen und zu strafrechtlicher Verfolgung führen.**
- ⚠ **Dieses Gerät kann für den Betrieb mit einer anderen Gasart umgerüstet werden.**

Belüftung

Dieses Gerät ist nicht an eine Abluftvorrichtung für Verbrennungsprodukte angeschlossen. Besonders zu beachten sind die jeweiligen Belüftungsanforderungen.

Alle Zimmer müssen über ein Fenster verfügen, das geöffnet werden kann, oder ein entsprechendes Äquivalent. Einige Räume benötigen zusätzlich zum Fenster eine permanente Entlüftung.

Standort des Herdes

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

Dieses Gerät ist nur zum Kochen und Backen in Privathaushalten geeignet. Die Verwendung für andere Zwecke kann gegebenenfalls Garantie- oder Haftungsansprüche ungültig machen.

Hinweis: Ein zur Verwendung mit Flüssiggas bestimmtes Gerät darf nicht in einem Raum oder Innenraum unter der Erde installiert werden, z. B. in einem Keller.

Umstellung

Dieses Gerät wird auf G20 20 mbar Cat II_{2H3+} eingestellt geliefert.

Für den Herd ist ein Umstellungssatz für eine andere Gasart verfügbar.

Wir empfehlen, eine Umstellung des Geräts auf eine andere Gasart vor der Installation durchzuführen.

- ⚠ **Weiterhin empfehlen wir, bei jeder Flüssiggasinstallation eine Überdrucksperrung oder ein Überdruckventil zu verwenden, um die nachgeschalteten Armaturen/Geräte im Falle eines Reglerausfalls keinem übermäßigen Druck (über 75 mbar) auszusetzen.**

Bitte kleben Sie nach Umstellung des Geräts den Gasumstellungsaufkleber über den entsprechenden Bereich des Gerätetypenschilds – damit wird die Gasart angegeben, auf die das Gerät jetzt eingestellt ist.

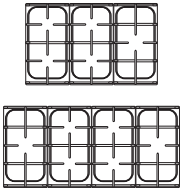
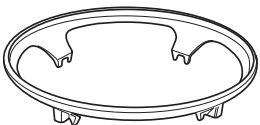
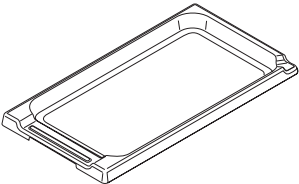
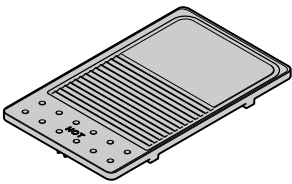
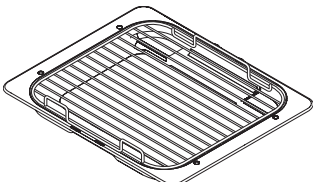
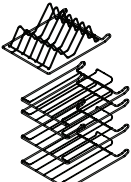
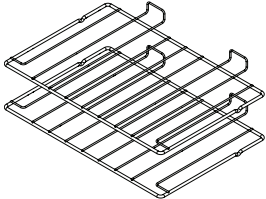
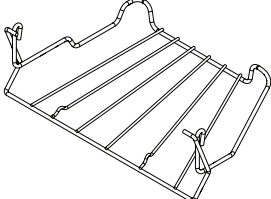
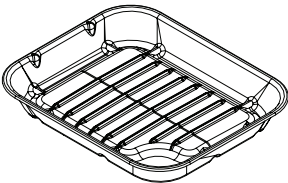
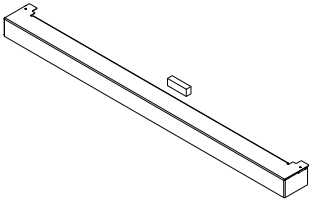
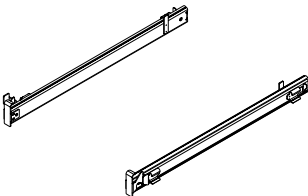
Sie benötigen die folgende Ausrüstung, um den Herd ordnungsgemäß zu installieren:

- Stabilitätshalterung: Wenn der Herd über einen flexiblen Schlauch mit Gas versorgt werden soll, muss eine Stabilitätshalterung oder -kette montiert werden. **Diese werden nicht mit dem Herd geliefert, sind aber bei den meisten Baufachgeschäften erhältlich.**
- Gasdruckprüfgerät/Manometer.
- Der flexible Gasschlauch muss den geltenden Normen entsprechen.
- Multimeter: Für elektrische Prüfungen.

INSTALLATION

Das Gerät nach durchgeführter Arbeit auf elektrische und gastechnische Sicherheit prüfen.

Überprüfung der Teile:

3/4 Topfträger (je nach Größe)	Wok-Gestell (je nach Modell)
	
Deluxe-Grillpfanne (je nach Modell)	Klassische Grillpfanne (je nach Modell)
	
Grillpfanne und Aufsatz	Lange Ofenroste und Abtropfständer (je nach Modell)
	
Flache Roste (Hauptofen)	Handyrack (je nach Modell)
	
Bratform	Sockel
	
Teleskopschienen (je nach Modell)	
	

Sie brauchen außerdem die folgenden Werkzeuge:

1. Elektrobohrer
2. Mauerbohrer (nur erforderlich, wenn der Herd auf Stein- oder Betonboden aufgestellt wird)
3. Dübel (nur erforderlich, wenn der Herd auf Stein- oder Betonboden aufgestellt wird)
4. Stahlbandmaß
5. Kreuzschlitzschraubendreher
6. Flachschraubendreher
7. Wasserwaage
8. Bleistift
9. Verstellbarer Schraubenschlüssel
10. 13-mm-Schrauben- oder Steckschlüssel

Aufstellen des Herds

Abb.10,1 und **Abb.10,2** zeigen den empfohlenen Mindestabstand des Herds von umgebenden Flächen.

Der Herd darf nicht auf einen Sockel gestellt werden.

Abb.10,1 und **Abb.10,2** In Nischen eingebaute Herde: Der Herd muss **ÜBER** dem Kochfeld einen Seitenabstand von 75 mm bis zu einer Höhe von 410 mm haben. Dies kann auf 25 mm verringert werden, wenn die Oberfläche aus nicht brennbarem Material besteht.

Zwischen der Oberseite des Kochfelds und einer horizontalen brennbaren Fläche ist ein Mindestabstand von 650 mm erforderlich.

*Eine Dunstabzugshaube muss gemäß den Herstelleranweisungen installiert werden.

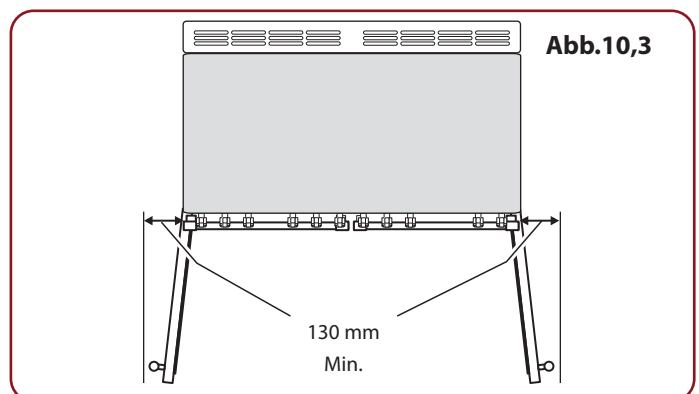
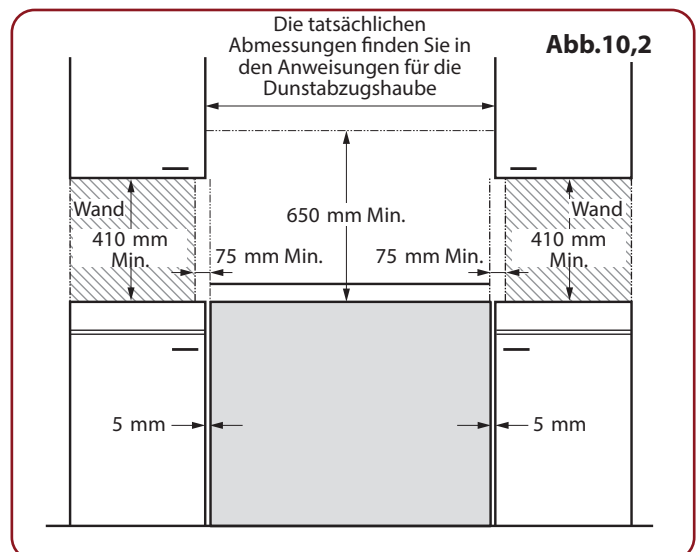
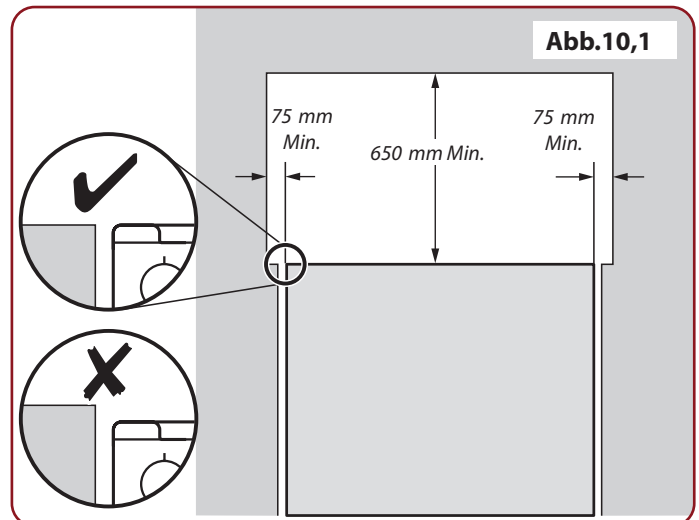
**Ein Spritzschutz muss gemäß den Herstelleranweisungen angebracht werden. Zusätzlich ist die Höhe der an der Herdplatte angebrachten Dunstabzugshaubenverkleidung zu berücksichtigen.

Möbel- und Wandoberflächen an den Seiten und an der Rückseite des Gerätes müssen hitze-, spritz- und dampfbeständig sein. Bestimmte Arten von Küchenmöbeln aus Vinyl oder Laminat sind besonders anfällig für Hitzeschäden und Verfärbung. Wir übernehmen keine Haftung für Schäden, die durch den normalen Gebrauch des Herds an Materialien verursacht werden, die sich bei Temperaturen von weniger als 65 °C über Raumtemperatur delaminieren oder verfärben.

DER HERD DARF NICHT mit anderen Einrichtungsgegenständen zugestellt oder zugebaut werden – er muss zur Reinigung und Wartung ein- und ausgeschoben werden können.

Damit sich die Ofentüren öffnen lassen, ist ein Abstand von 130 mm erforderlich, wenn der Herd in der Nähe einer Küchenecke steht

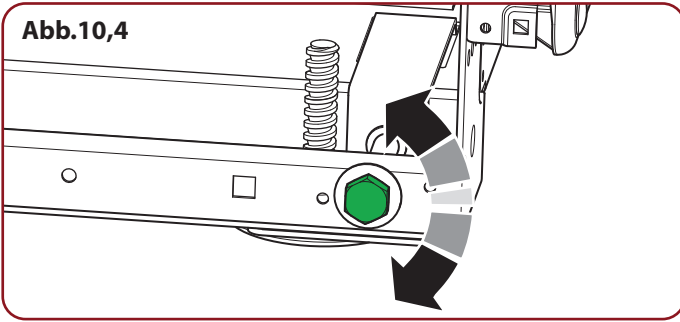
(**Abb.10,3**). Die geöffneten Ofentüren nehmen tatsächlich etwas weniger Platz in Anspruch, so ist jedoch beim Öffnen der Tür etwas Spielraum für Ihre Hand gegeben.



INSTALLATION

Das Gerät nach durchgeführter Arbeit auf elektrische und gastechnische Sicherheit prüfen.

Abb.10,4



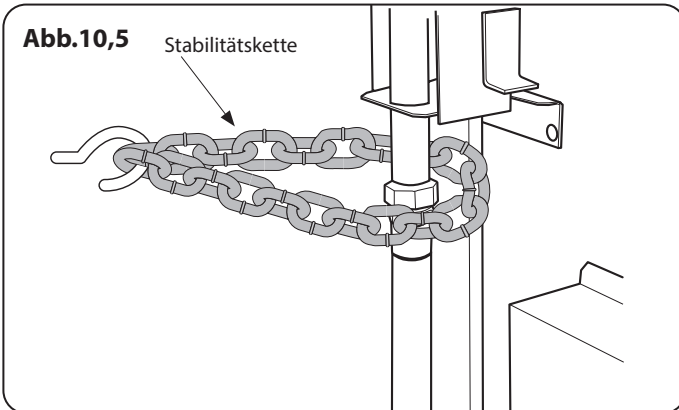
Einstellen der beiden hinteren Rollen

Um die Höhe des Herdes hinten zu verstellen, stecken Sie zunächst einen 13-mm-Schrauben- oder Steckschlüssel in die hexagonale Verstellmutter (**Abb.10,4**). Drehen Sie die Mutter zum Höherstellen im Uhrzeigersinn und zum Herabstellen gegen den Uhrzeigersinn.

Führen Sie zehn vollständige (360 °) Drehungen im Uhrzeigersinn aus.

Achten Sie darauf, BEIDE HINTEREN ROLLEN herabzustellen.

Abb.10,5



Einstellen der Vorderfüße

Um die Höhe vorne am Herd einzustellen, drehen Sie die Schraubfüße zum Hochstellen im Uhrzeigersinn und zum Herabstellen gegen den Uhrzeigersinn.

Anbringung der Stabilitätskette

Sofern nicht anders angegeben muss ein Herd mit einem flexiblen Gasanschluss mit einer geeigneten Stabilitätsvorrichtung gesichert werden.

Bei Verwendung einer Stabilitätskette (**Abb.10,5**) sollte die Kette so kurz wie möglich sein und fest an der Rückseite des Herdes befestigt werden.

Gasanschluss

Dieser muss den geltenden Normen entsprechen.

Der flexible Schlauch (nicht im Lieferumfang des Herds
inbegriffen) muss den geltenden Normen entsprechen.
Schläuche sind in den meisten Baufachgeschäften erhältlich.

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

Die hinteren Abdeckkästen begrenzen die Position des
Versorgungsanschlusses.

Die Höhe des Herds ist verstellbar und jeder Anschluss ist
anders. Deshalb ist es schwierig, genaue Abmessungen
anzugeben.

Ein 900-mm-Schlauch ist zur Verwendung geeignet, ein
1250-mm-Schlauch bietet jedoch etwas mehr Spielraum bei
der Positionierung des Hahns und erleichtert das Bewegen
des Herds.

Der Schlauch sollte so montiert werden, dass sowohl der
Einlass- als auch der Auslassanschluss vertikal sind und der
Schlauch U-förmig nach unten hängt.

Idealerweise sollte sich der Anschluss für den
Versorgungsschlauch im schattiert eingezeichneten Bereich
„A“ befinden (**Abb.10,6**).

Schrauben Sie das Gewindeende des Schlauchs in den
Gaseinlass.

Vergewissern Sie sich nach dem Schließen des
Gasanschlusses durch eine Druckprüfung, dass der Herd
gasdicht ist.

Druckprüfung

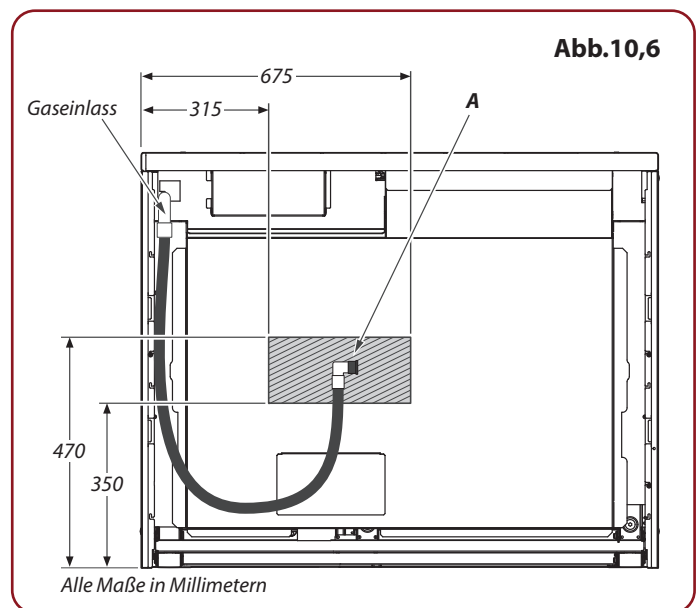
Der Gasdruck kann an einer der Kochplattenbrennerdüse
(nicht am Wok-Brenner) gemessen werden.

Nehmen Sie den Brennerkopf ab. Bingen Sie den
Druckmesser an der Düse an. Schalten Sie einen der anderen
Kochplattenbrenner ein und zünden Sie ihn an.

Schalten Sie den Drehknopf für den Brenner mit
angebrachtem Druckmesser ein, um Gas durchzulassen.

Die Testdruckwerte finden Sie auf dem Gerätetypenschild.

Schalten Sie die Brenner aus. Achten Sie darauf, dass Sie den
Brennerkopf wieder richtig auf dem Brenner montieren.



INSTALLATION

Das Gerät nach durchgeführter Arbeit auf elektrische und gastechnische Sicherheit prüfen.

Elektrischer Fehlerstromschutzschalter

Die gleichzeitige Verwendung Ihres Induktionsherds und anderer Haushaltsgeräte kann zu Fehlauslösungen führen. Daher empfehlen wir, den Herd mit einem separaten RCD (Fehlerstromschutzschalter) oder RCBO (Fehlerstromschutzschalter mit Überlast) zu schützen.

BITTE WENDEN SIE SICH IM ZWEIFELSFALL AN EINEN ENTSPRECHEND QUALIFIZIERTEN ELEKTRIKER.

Abb.10,7

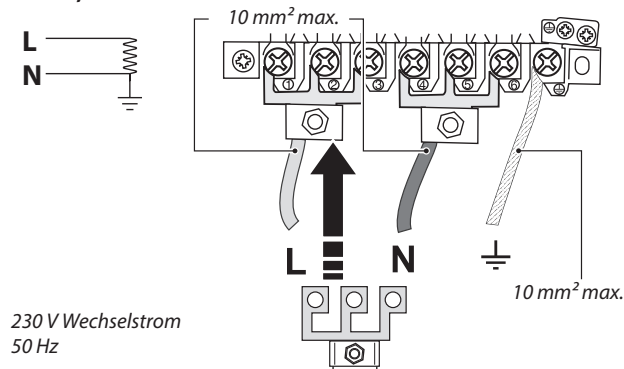
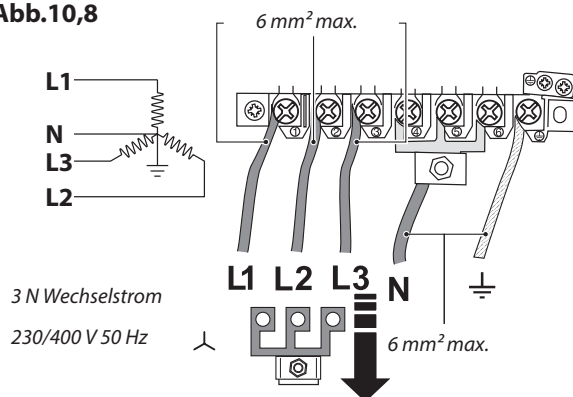


Abb.10,8



Elektroanschluss

Der Herd muss von einem qualifizierten Elektriker gemäß allen geltenden nationalen und regionalen Vorschriften installiert werden.

⚠️ WARNUNG: DIESES GERÄT MUSS GEERDET WERDEN.

Hinweis: Der Herd muss über eine geeignete Herdsteuerung mit Doppelpolschalter und Kontaktabstand von mindestens 3 mm an allen Polen an eine speziell hierfür bestimmte 32-Amp-Stromversorgung angeschlossen werden. Der Schalter muss sich im selben Raum innerhalb von 2 Metern Abstand vom Herd befinden und zugänglich sein.

⚠️ Der Herd DARF NICHT an eine normale Haushaltssteckdose angeschlossen werden.

Um Zugriff auf den Netzanschluss zu erhalten, muss der Abdeckkasten für die elektrische Klemme an der Rückwand abgenommen werden. Schließen Sie das Netzkabel an die korrekten Anschlüsse für Ihre Stromversorgung an (**Abb.10,7** und **Abb.10,8**). Verwenden Sie dafür 6,0-mm-Zwilling- und Erdungskabel. Vergewissern Sie sich, dass die Verbindungen richtig montiert und die Anschlussschrauben fest angezogen sind. Sichern Sie das Netzkabel mit der Kabelklemme.

11. Installation – Induktion

Sicherheitsanforderungen und -vorschriften

- ⚠ **Dieser Herd muss gemäß den jeweiligen Anleitungen in dieser Broschüre, den einschlägigen nationalen und lokalen Auflagen und den Anforderungen der örtlichen Stromversorgungsunternehmen installiert werden.**
- ⚠ **Das Gerät muss den geltenden Vorschriften entsprechend und nur in einem gut belüfteten Raum installiert werden.**
- ⚠ **Lesen Sie vor Installation und Gebrauch dieses Geräts bitte die Anweisungen.**

Belüftung

Dieses Gerät ist nicht an eine Abluftvorrichtung für Verbrennungsprodukte angeschlossen. Besonders zu beachten sind die jeweiligen Belüftungsanforderungen.

Alle Zimmer müssen über ein Fenster verfügen, das geöffnet werden kann, oder ein entsprechendes Äquivalent. Einige Räume benötigen zusätzlich zum Fenster eine permanente Entlüftung.

Standort des Herdes

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

- ⚠ **Dieses Gerät ist nur zum Kochen und Backen in Privathaushalten geeignet. Die Verwendung für andere Zwecke kann gegebenenfalls Garantie- oder Haftungsansprüche ungültig machen.**

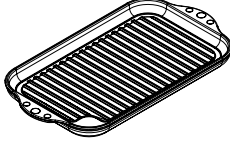
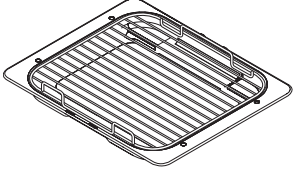
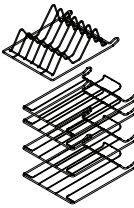
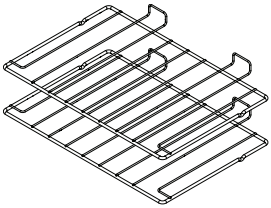
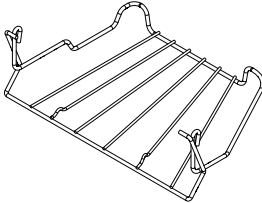
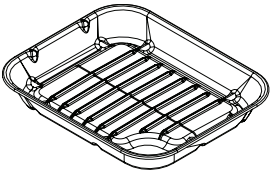
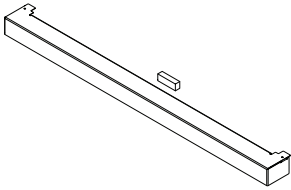
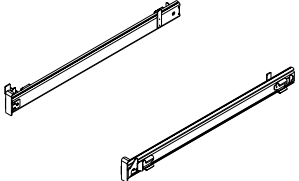
Sie benötigen die folgende Ausrüstung, um den Herd ordnungsgemäß zu installieren:

- Multimeter (für elektrische Prüfungen).

Sie brauchen außerdem die folgenden Werkzeuge:

1. Stahlbandmaß
2. Kreuzschlitzschraubendreher
3. Flachsraubendreher
4. Wasserwaage
5. Bleistift
6. Verstellbarer Schraubenschlüssel
7. 3-mm- und 4-mm-Inbusschlüssel
8. 13-mm-Schrauben- oder Steckschlüssel

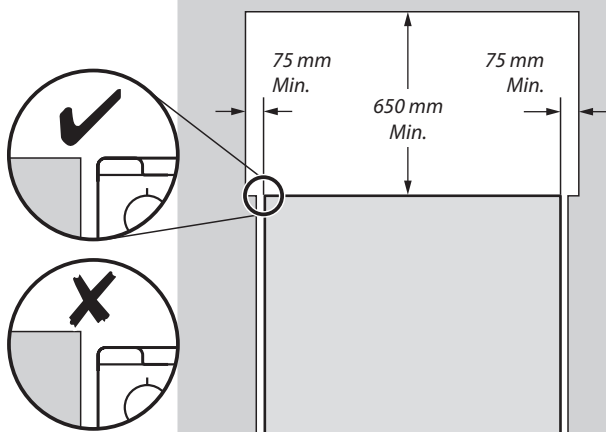
Überprüfung der Teile:

Induktionsgrillpfanne (je nach Modell)	Grillpfanne und Aufsatz
	
Lange Ofenroste und Abtropfständer (je nach Modell)	Flache Roste (Hauptofen)
	
Handyrack (je nach Modell)	Bratform
	
Sockel	Teleskopschienen (je nach Modell)
	

INSTALLATION

Das Gerät nach durchgeführter Arbeit auf elektrische Sicherheit prüfen.

Abb.11,1



Aufstellen des Herds

Abb.11,1 und Abb.11,2 zeigen den empfohlenen Mindestabstand des Herds von umgebenden Flächen.

Der Herd darf nicht auf einen Sockel gestellt werden.

Abb.11,1 und Abb.11,2 In Nischen eingebaute Herde: Der Herd muss **ÜBER** dem Kochfeld einen Seitenabstand von 75 mm bis zu einer Höhe von 410 mm haben. Dies kann auf 25 mm verringert werden, wenn die Seitenwand eine feuerfeste Oberfläche hat.

Zwischen der Oberseite des Kochfelds und einer horizontalen brennbaren Fläche ist ein Mindestabstand von 650 mm erforderlich.

*Eine Dunstabzugshaube muss gemäß den Herstelleranweisungen installiert werden.

**Ein Spritzschutz muss gemäß den Herstelleranweisungen angebracht werden. Zusätzlich ist die Höhe der an der Herdplatte angebrachten Dunstabzugshaubenverkleidung zu berücksichtigen.

Möbel- und Wandoberflächen an den Seiten und an der Rückseite des Gerätes müssen hitze-, spritz- und dampfbeständig sein. Bestimmte Arten von Küchenmöbeln aus Vinyl oder Laminat sind besonders anfällig für Hitzeschäden und Verfärbung. Wir übernehmen keine Haftung für Schäden, die durch den normalen Gebrauch des Herds an Materialien verursacht werden, die sich bei Temperaturen von weniger als 65 °C über Raumtemperatur delaminieren oder verfärben.

DER HERD DARF NICHT mit anderen

Einrichtungsgegenständen zugestellt oder zugebaut werden – er muss zur Reinigung und Wartung ein- und ausgeschoben werden können.

Wenn der Herd in der Nähe einer Küchenecke steht, ist ein Abstand von 130 mm erforderlich, damit sich die Ofentüren öffnen lassen

(Abb.11,3). Die geöffneten Ofentüren nehmen tatsächlich etwas weniger Platz in Anspruch, so ist jedoch beim Öffnen der Tür etwas Spielraum für Ihre Hand gegeben.

Abb.11,2

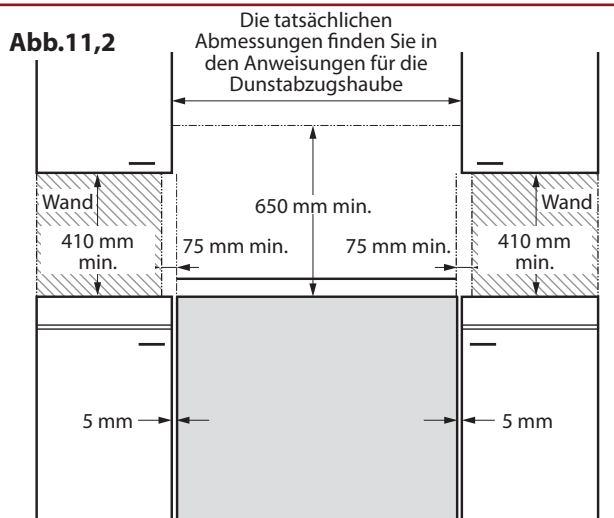
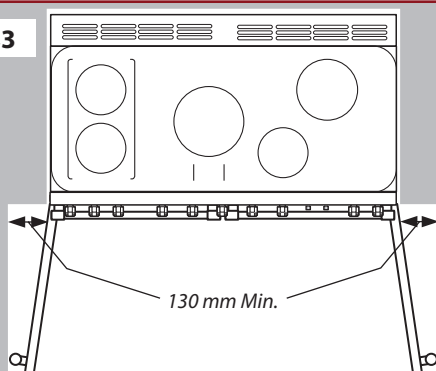


Abb.11,3



INSTALLATION

Das Gerät nach durchgeführter Arbeit auf elektrische Sicherheit prüfen.

Höheneinstellung: Hinten

Um die Höhe des Herdes hinten zu verstellen, stecken Sie zunächst einen 13-mm-Schrauben- oder Steckschlüssel in die hexagonale Verstellmutter (**Abb. 11.4**). Drehen Sie die Mutter zum Höherstellen im Uhrzeigersinn und zum Herabstellen gegen den Uhrzeigersinn.

Höheneinstellung: Vorne

Stecken Sie den mitgelieferten Schraubenschlüssel in die am Gerät befindliche hexagonale Verstellmutter (**Abb. 11.5**). Drehen Sie die Mutter zum Höherstellen im Uhrzeigersinn und zum Herabstellen gegen den Uhrzeigersinn.

Positionieren des Sockelmagneten

Bringen Sie den Magneten vorne unten zwischen den beiden Schlitzen an (**Abb. 11.6**).

! Der Sockelmagnet muss richtig ausgerichtet sein, damit er Sockel angebracht werden kann.

Montage des Sockels

Der Sockel besteht aus 2 Teilen – einem *äußeren* und einem *inneren*.

! Vergewissern Sie sich vor dem Montieren, dass beide Teile richtig ausgerichtet sind (**Abb. 11.7**).

1. Passen Sie den äußeren Sockel wie abgebildet am inneren an, um ein einziges Bauteil zu bilden
2. Richten Sie beide Seiten des Sockels am Herdboden aus. Schieben Sie den Sockel vorsichtig ein, bis der Magnet ihn festhält. Lassen Sie den inneren Sockel auf den Boden sinken **Abb. 11.6**

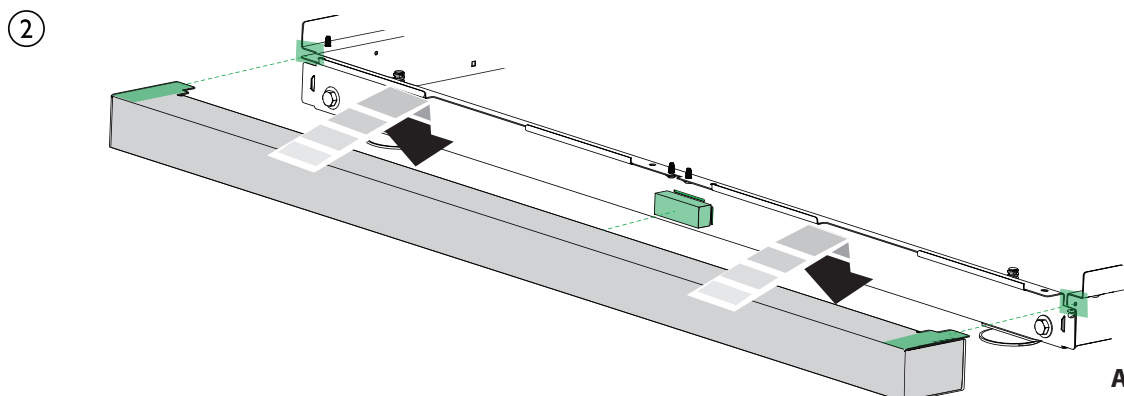
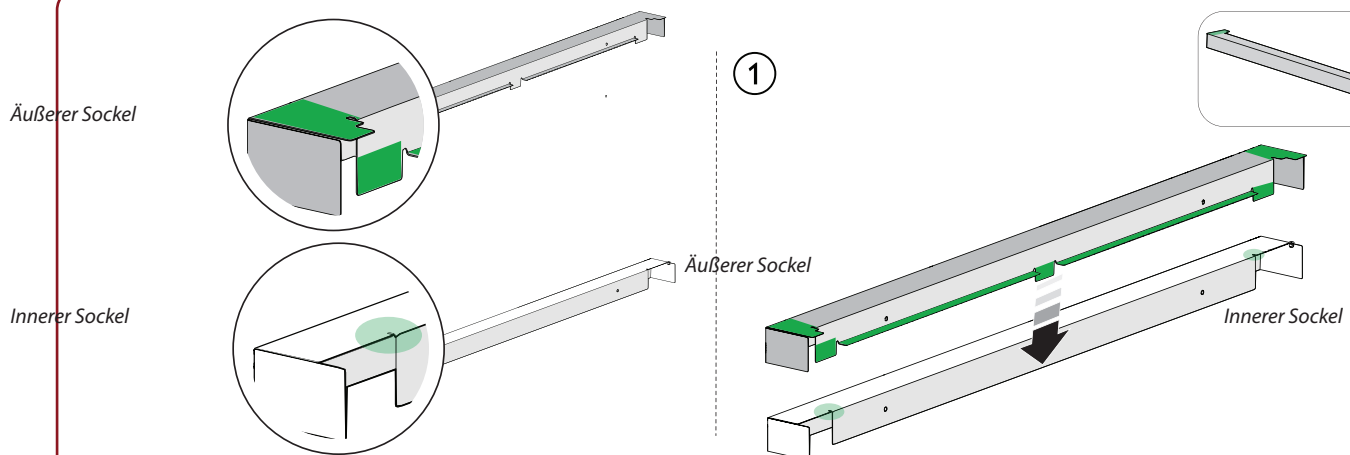
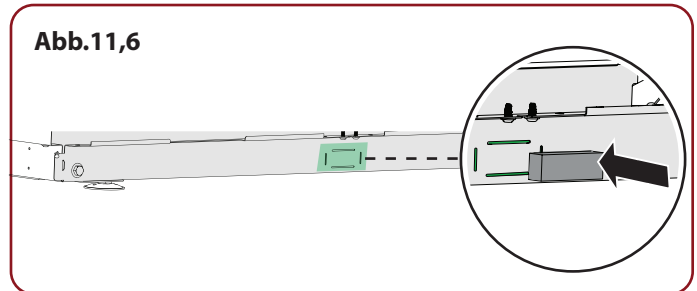
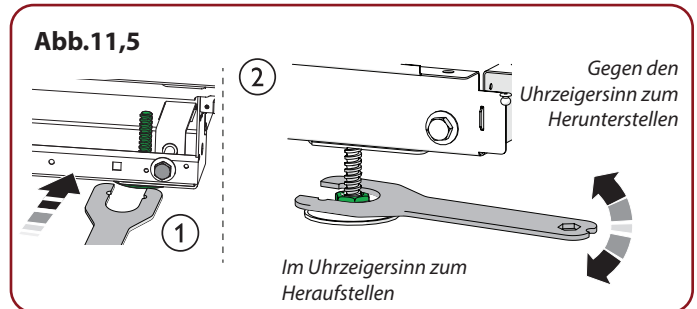
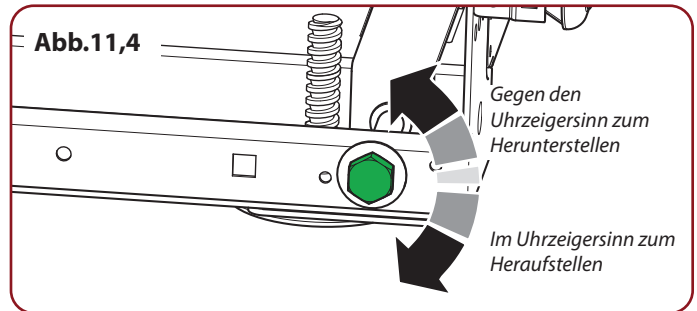


Abb. 11,7

INSTALLATION

Das Gerät nach durchgeführter Arbeit auf elektrische Sicherheit prüfen.

Elektrischer Fehlerstromschutzschalter

Die gleichzeitige Verwendung Ihres Induktionsherds und anderer Haushaltsgeräte kann zu Fehlauslösungen führen. Daher empfehlen wir, den Herd mit einem separaten RCD (Fehlerstromschutzschalter) oder RCBO (Fehlerstromschutzschalter mit Überlast) zu schützen.

BITTE WENDEN SIE SICH IM ZWEIFELSFALL AN EINEN ENTSPRECHEND QUALIFIZIERTEN ELEKTRIKER.

Abb.11,8

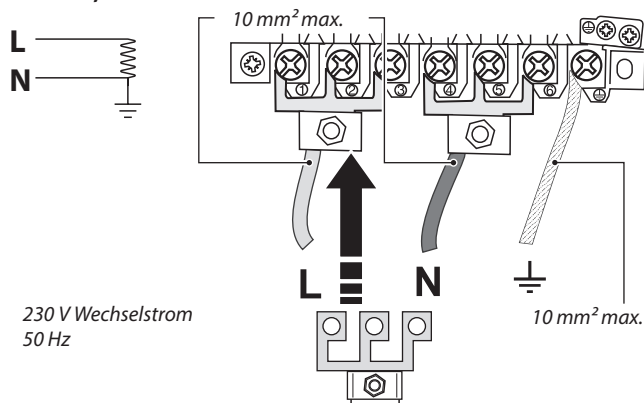
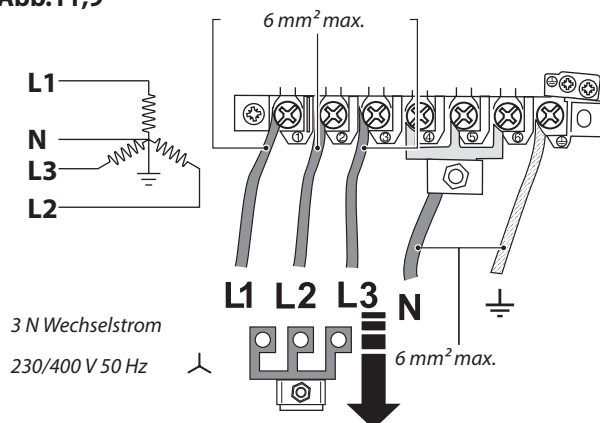


Abb.11,9



Elektroanschluss

Der Herd muss von einem qualifizierten Elektriker gemäß allen geltenden Normen/Verfahrensregeln oder gemäß den relevanten nationalen und regionalen Vorschriften installiert werden.

⚠️ WARNUNG: DIESES GERÄT MUSS GEERDET WERDEN.

Hinweis: Der Herd muss über eine geeignete Herdsteuerung mit Doppelpolschalter und Kontaktabstand von mindestens **3 mm an allen Polen an einen speziell hierfür bestimmten Stromanschluss mit mindestens * 32 Amp** angeschlossen werden. Der Schalter muss sich im selben Raum innerhalb von 2 Metern Abstand vom Herd befinden und zugänglich sein.

* Vorausgesetzt der Herdsteuerungsschalter umfasst keine 13-Amp-Steckdose, was die Mindestversorgung auf 40 Amp erhöhen würde.

⚠️ Der Herd DARF NICHT an eine normale Haushaltssteckdose angeschlossen werden.

Um Zugriff auf den Netzanschluss zu erhalten, muss der Abdeckkasten für die elektrische Klemme an der Rückwand abgenommen werden. Schließen Sie das Netzkabel an die richtigen Anschlüsse für Ihre Stromversorgungsart an (Abb.11,8 und Abb.11,9). Verwenden Sie ein 6,0-mm-Zwillingserdungskabel für einen 32-Amp-Anschluss und ein 10,0-mm-Zwillings- und Erdungskabel für einen 40- bis 50-Amp-Anschluss. Vergewissern Sie sich, dass die Verbindungen richtig montiert und die Anschlussschrauben fest angezogen sind.

Sichern Sie das Netzkabel mit der Kabelklemme.

Endgültige Kontrolle

Kochfeldkontrolle

Überprüfen Sie jede Kochzone der Reihe nach. Verwenden Sie dabei Kochtöpfe der richtigen Größe und aus geeignetem Material.

Grillkontrolle

Schalten Sie die Grillbedienung ein und prüfen Sie, ob sich der Grill erhitzt.

Ofenkontrolle

Stellen Sie die Uhr wie zuvor beschrieben ein und schalten Sie dann die Öfen ein. Vergewissern Sie sich, dass die Ofengebläse laufen und sich der Backofen erhitzt.

INSTALLATION

Das Gerät nach durchgeführter Arbeit auf elektrische Sicherheit prüfen.

Endmontage

Anbringen der Griffe und des Handlaufs (je nach Modell)

Entfernen Sie die 4-mm-Inbusschrauben von den Türen (Abb.11,10). Montieren Sie die Türgriffe und befestigen Sie sie mit den 4-mm-Schrauben.

! Die Griffe sollten sich über den Befestigungselementen befinden.

Entfernen Sie die 4-mm-Inbusschrauben aus den oberen Ecken der Bedienblende (Abb.11,11). Bringen Sie den vorderen Handlauf mit den 4-mm-Schrauben fest an.

Anbringen des Spritzschutzes (je nach Modell)

Bringen Sie den Spritzschutz hinten an der Kochplatte an und befestigen Sie ihn mit den mitgelieferten Schrauben.

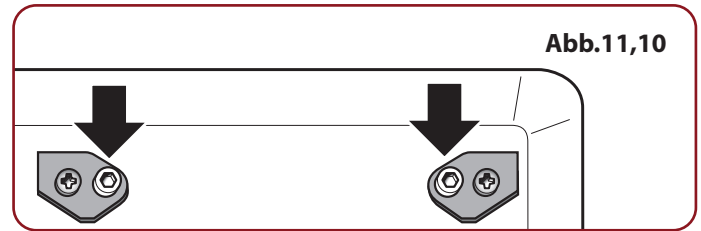


Abb.11,10

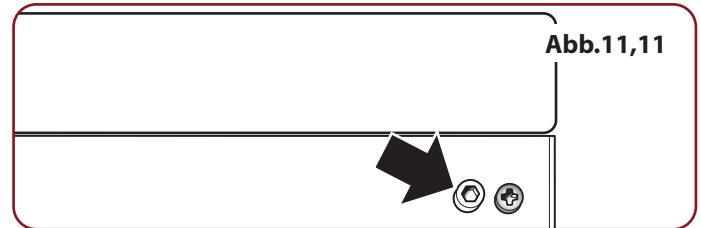


Abb.11,11

Kundenbetreuung

Installateur: Bitte tragen Sie Ihre Angaben in dieser Anleitung ein, informieren Sie den Nutzer über die Bedienung des Herds und übergeben Sie die Anleitungen.

12. Rechtshinweise

ALLE GEZEIGTEN BILDER DIENEN NUR ZUR VERANSCHAULICHUNG. DIE TATSÄCHLICHEN PRODUKTE UND KOMPONENTEN KÖNNEN AUFGRUND VON PRODUKTVERBESSERUNGEN VARIIEREN.

ADRESSE DES HERSTELLERS:

AGA Falcon, Clarence Street,
Royal Leamington Spa, Warwickshire,
CV31 2AD, Großbritannien

Vor der Inbetriebnahme ...

- **ACHTUNG:**Ein längerer Kochvorgang muss zeitweise beaufsichtigt werden. Kurze Kochvorgänge müssen durchgehend beaufsichtigt werden.
- **WARNUNG:**Brandgefahr: **Auf den Kochfeldern KEINE** Gegenstände ablegen.
- Bei Aufbewahrung von Gegenständen über oder in der Nähe des Rangecookers. Die Temperaturen sind eventuell für brennbare oder entzündliche Materialien / Gegenstände / Flüssigkeiten nicht sicher.
- **Die Ofenkammern dürfen NICHT** zur Aufbewahrung verwendet werden, da gelagerte Gegenstände bei eingeschaltetem Ofen eine Brandgefahr darstellen können.
- Um Überhitzung zu vermeiden den Herd **NICHT** hinter einer Dekotür aufstellen.
- **Wärmen Sie NIEMALS** ungeöffnete Lebensmittelbehälter auf. Der Druckaufbau kann die Behälter zum Platzen bringen und Verletzungen verursachen.
- **Den Herd NICHT** mit einem Dampfreiniger reinigen.
- **ACHTUNG:**Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß und halten Wärme auch noch, wenn Sie das Kochen beendet haben. Vermeiden Sie es, die Heizelemente zu berühren.
- Das Gerät darf von Kindern ab acht Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen bzw. geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung bzw. fehlendem Wissen nur dann verwendet werden, wenn diese beaufsichtigt werden bzw. eine Einweisung in die sichere Nutzung des Gerätes erhalten haben und die damit verbundenen Risiken kennen. Kinder dürfen nicht mit diesem Gerät spielen. Reinigung und Wartung darf nur durch Kinder erfolgen, wenn diese durch Erwachsene beaufsichtigt werden.
- Das Kochfeld und der Grill sind bei Gebrauch zu beaufsichtigen und können eine Gefahr darstellen.
- Der Herd darf nicht auf einen Sockel gestellt werden.
- **ACHTUNG:**Schalten Sie vor dem Austausch der Glühbirne die Stromversorgung aus, um das Risiko eines Stromschlags zu vermeiden. Vergewissern Sie sich, dass der Herd kalt ist.
- **ACHTUNG:**Das Kochen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und einen Brand verursachen.
- **KEIN** Wasser auf Fettbrände geben und niemals eine brennende Pfanne anfassen. Schalten Sie den Herd mit den Bedienknöpfen aus und löschen Sie eine brennende Pfanne auf der Herdoberfläche durch vollständiges Abdecken mit einer Feuerlöschdecke oder einem passenden Deckel.
- **Dieses Gerät darf NICHT** modifiziert werden. Das Gerät ist nicht für die Bedienung mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernbedienung geeignet.
- (Induktions-/Keramikgerät):
Legen Sie **KEINE** Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf die Kochfläche, da diese heiß werden können.
- Schalten Sie nach dem Gebrauch das Kochfeld mit den Bedienknöpfen aus.**Verlassen Sie sich NICHT** auf die Topferkennung.
- **Verwenden Sie KEINE** aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel oder scharfe Metallschaber zum Reinigen der Türscheibe. Diese könnten die Oberfläche zerkratzen und zum Zerbersten der Scheibe führen.
- Wichtige Information für Personen mit Herzschrittmachern und implantierten Insulinpumpen: Die Funktionen dieses Kochfelds entsprechen den geltenden europäischen Normen für elektromagnetische Störungen. Wenn Sie einen Herzschrittmacher oder eine implantierte Insulinpumpe tragen und Bedenken haben, konsultieren Sie bitte Ihren Arzt.

Betrieb / Nutzung

- **ACHTUNG:** Dieses Gerät ist nur zum Kochen und Backen geeignet. Es darf nicht zu anderen Zwecken wie beispielsweise zum Beheizen eines Raumes verwendet werden. Die Verwendung für andere Zwecke verschwendet Kraftstoff und verursacht eventuell eine Überhitzung der Drehknöpfe.
- **ACHTUNG:** Zugängliche Teile können heiß werden, wenn der Grill und/oder der Ofen in Gebrauch sind. Kleinkinder sind vom Gerät fernzuhalten.
- **ACHTUNG:** Beim Gebrauch eines Kochgeräts entstehen Wärme und Feuchtigkeit in dem Raum, in dem das Gerät steht. Achten Sie deshalb darauf, dass die Küche gut belüftet ist. Decken Sie vorhandene Belüftungsöffnungen nicht ab oder installieren Sie gegebenenfalls eine elektrische Dunstabzugshaube mit Entlüftung nach außen. Wenn Sie mehrere Kochplatten/Brenner verwenden oder den Herd über längere Zeit verwenden, öffnen Sie ein Fenster oder schalten Sie die Dunstabzugshaube ein. Wenn Sie keine Dunstabzugshaube haben, lassen Sie sich vor dem Einbau zusätzlicher Belüftung fachmännisch beraten.

Ofenroste

- Jeder Rost kann nach Belieben in einer der Positionen eingesetzt werden. Die Ofenroste bleiben beim Herausziehen nach vorne befestigt, können jedoch leicht entnommen und wieder eingesetzt werden.
- Zum Entfernen und Wiederanbringen der Halterungen. Heben Sie die Stützhaken der Seitenschienen aus den beiden Befestigungslöchern in der Ofenseite (oder Trennwand) und heben Sie das Schienengestell dann aus der unteren Leiterhalterung. Zum Wiederanbringen den unteren Teil des Schienengestells in die Halterung einsetzen und dann die Haken durch die Befestigungslöcher stecken.
- Entnehmen und Wiedereinsetzen der Roste. Ziehen Sie den Rost nach vorne, bis die Rostrückseite durch die Halterung gestoppt wird. Heben Sie den Rost vorne an, so dass er hinten zwischen den Halterungen hindurchgleitet, und ziehen Sie ihn dann nach vorne heraus. Zum Wiedereinsetzen gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor. Achten Sie darauf, den Rost ganz zurück in den Ofen zu schieben.
- Um den ausziehbaren Rost einzusetzen, haken Sie den Rost vorne auf die Schienen. Die Hinterkante des Rosts sollte auf den Schienen vor dem hinteren

Anschlag liegen.

Bedienung des Ofens

- Der Multifunktionsofen verfügt über zwei Bedienelemente: einen Funktionswähler und einen Drehknopf für die Temperatureinstellung. Drehen Sie den Funktionswähler auf eine Kochfunktion. Wählen Sie mit dem Drehknopf die gewünschte Temperatur. Die Heizleuchte des Ofens leuchtet, bis der Ofen die von Ihnen gewählte Temperatur erreicht hat. Während des Kochvorgangs geht die Heizleuchte gelegentlich an und aus, während der Ofen gewählte Temperatur beibehält.

Bedienung des Grills

- Öffnen Sie die Tür und ziehen Sie den Grillpfannenhalter mit dem Griff nach vorne. Der Grill besteht aus zwei Elementen, mit denen entweder die ganze Grillpfanne oder nur die rechte Hälfte erhitzt werden.
- Stellen Sie die Hitze wie erforderlich mit dem Drehknopf ein. Um den ganzen Grill zu erhitzen, drehen Sie den Drehknopf im Uhrzeigersinn. Um die rechte Hälfte zu erhitzen, drehen Sie den Drehknopf entgegen dem Uhrzeigersinn. Daraufhin leuchtet die Neonanzeige neben der Grillbedienung auf.
- Schieben Sie den Grillpfannenauszug zurück in die Grillkammer. Sie können den Grillrost herausnehmen und Lebensmittel darauf legen, während Sie den Grill vorheizen.
- Wenn der Grill vorgeheizt ist, ziehen Sie den Grillpfannenauszug wieder heraus. Platzieren Sie den Grillaufsatz mit den Lebensmitteln darauf und schieben Sie den Grillpfannenauszug zurück in die Grillkammer. Achten Sie darauf, dass dieser richtig eingeschoben wird, da andernfalls die Drehknöpfe sehr heiß werden können.
- **Schließen Sie NIEMALS** die Grilltür, wenn der Grill eingeschaltet ist.
- Schließen Sie die Grilltür, nachdem der Grill ausgeschaltet wurde.

Bedienung der Heizplatte

- Gasgerät. Um einen Brenner anzuzünden, drücken Sie zum Zünden den entsprechenden Drehknopf und drehen Sie ihn auf die höchste Stufe (angezeigt durch das große Flammensymbol). Die Zündung erzeugt einen Funken, der das Gas entzündet. Halten Sie den Drehknopf gedrückt, um das Gas etwa zehn Sekunden lang zum Brenner

durchzulassen. Wenn sich der Brenner ausschaltet, nachdem Sie den Drehknopf losgelassen haben, wurde das FSD nicht umgangen. Drehen Sie den Drehknopf auf **AUS** und warten Sie eine Minute, bevor Sie es erneut versuchen. Halten Sie den Drehknopf dieses Mal etwas länger gedrückt.

- **Gasgerät. Verwenden Sie KEINEN**

Kochplattenschutz, Folien oder andere Arten von Kochplattenabdeckungen. Diese können den sicheren Gebrauch Ihrer Kochplattenbrenner beeinträchtigen und sind potenziell gesundheitsgefährdend.

- **Gasgerät.** Empfohlen werden Töpfe mit einem Minstdurchmesser von 120 mm.

- Töpfe und Kessel mit nach innen oder außen gewölbten Böden dürfen nicht benutzt werden.

- **Verwenden Sie KEINE** Kochtöpfe auf Kochplatten, die über den Topfrand hinausreichen.

- Verwenden Sie keine instabilen oder deformierten Töpfe, die leicht umkippen können, und auch keine Töpfe mit sehr kleinem Bodendurchmesser wie z. B. Milchtöpfe oder kleine Eierkochtöpfe. Achten Sie darauf, dass Sie die Griffe vom Rand der Kochplatte weg positionieren.

Pflege von Keramikoberflächen

- **HEBEN Sie Töpfe IMMER** vom Kochfeld ab. Töpfe über das Kochfeld zu ziehen könnte Spuren und Kratzer verursachen.

- Legen Sie **KEINE HEISSEN DECKEL** auf die Kochfläche. Falls dies doch geschieht, versuchen Sie **NICHT**, den Deckel abzuheben; schieben Sie ihn stattdessen an den Rand.

Pflege des Herds und Vorsichtsmaßnahmen

- Der Herd muss vor dem Reinigen ausgeschaltet und abgekühlt sein.

- Achten Sie beim Garen von Speisen auf Dampfstöße beim Öffnen der Ofentür.

- Seien Sie beim Schließen der Ofentüren vorsichtig – das Glas kann zerspringen oder zerbrechen.

- Die Belüftungsöffnungen für die Kochplatten hinten am Herd müssen frei bleiben.

- Lassen Sie bei eingeschaltetem Herd die Ofentür **NICHT** länger als notwendig offen. Die Drehknöpfe und Handgriffe können andernfalls sehr heiß werden.

- Halten Sie den Herd immer sauber von Lebensmittel- und Fettablagerungen, um Gesundheits-, Sicherheits- und Brandgefahren zu vermeiden. Verwenden Sie nur die empfohlenen Reinigungsmittel.

- Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeiten in das Gerät gelangen.

Installation

Sicherheitsanforderungen und -vorschriften

- Bitte beachten Sie unbedingt die folgenden Sicherheitsanforderungen und -vorschriften:

- Dieser Herd muss gemäß den geltenden Vorschriften sowie den einschlägigen nationalen und lokalen Auflagen und den Anforderungen der örtlichen Strom- und Gasversorgungsunternehmen installiert werden.

- Der Herd muss von einem zugelassenen Ingenieur gewartet werden, und es dürfen nur genehmigte Ersatzteile verwendet werden.

- Das Gerät darf nur in einem gut belüfteten Raum aufgestellt werden.

- **Verwenden Sie NIEMALS** die Drehknöpfe, Griffe oder Handtuchhalter, um den Herd zu bewegen.

- Lesen Sie vor Installation und Gebrauch dieses Geräts bitte die Anweisungen.

- **(Gasgerät).** Vergewissern Sie sich vor der Installation, dass die Versorgungsbedingungen vor Ort (Art der Gasversorgung und Gasdruck) mit den Geräteeinstellungen kompatibel sind.

- **(Gasgerät).** Dieses Gerät ist nicht an eine Abluftvorrichtung für Verbrennungsprodukte angeschlossen. Installation und Anschluss müssen gemäß den aktuell geltenden Installationsvorschriften erfolgen. Besonders zu beachten sind die jeweiligen Belüftungsanforderungen.

Elektroanschluss

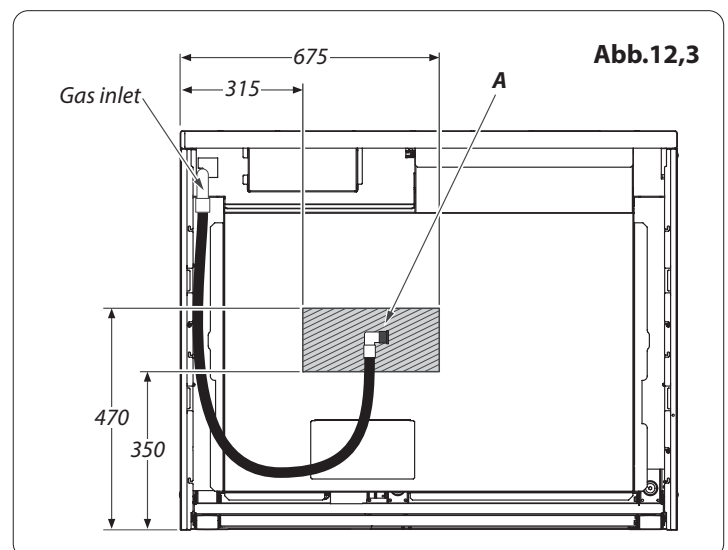
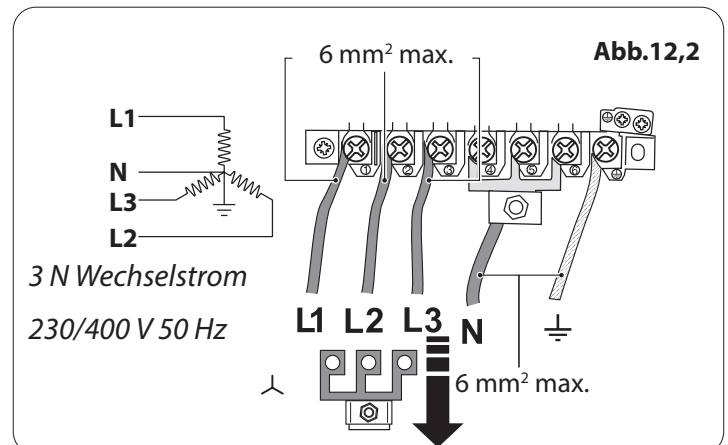
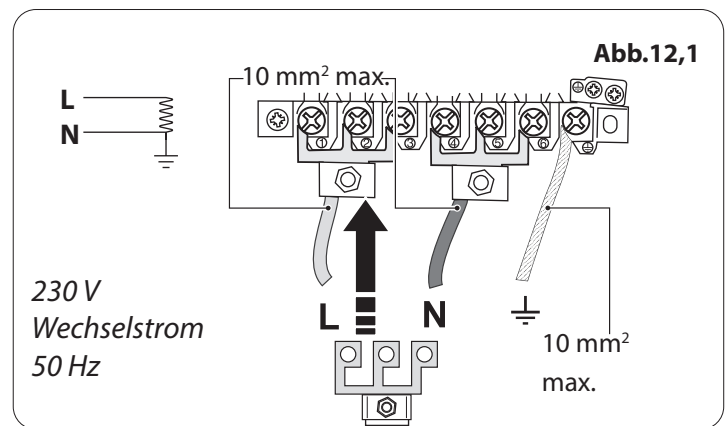
- Der Herd muss von einem qualifizierten Elektriker gemäß allen geltenden Normen/Verfahrensregeln oder gemäß den relevanten nationalen und regionalen Vorschriften installiert werden.

- **WARNHINWEIS: DAS GERÄT MUSS GEERDET WERDEN.**

- **Hinweis:** Der Herd muss über eine geeignete Herdsteuerung mit Doppelpolschalter und Kontaktabstand von mindestens 3 mm an allen Polen an die auf dem Spannungsschild am Herd angegebene richtige Stromversorgung angeschlossen werden.
- **Der Herd DARF NICHT an eine normale Haushaltssteckdose angeschlossen werden.**
- Um Zugriff auf den Netzanschluss zu erhalten, muss der Abdeckkasten für die elektrische Klemme an der Rückwand abgenommen werden. Schließen Sie das Netzkabel an die korrekten Anschlüsse für Ihre Stromversorgung an (**Abb.12,1** & **Abb.12,2**). Vergewissern Sie sich, dass die Verbindungen richtig montiert und die Anschlusschrauben fest angezogen sind.
- Sichern Sie das Netzkabel mit der Kabelklemme.

Gasanschluss (Gasgerät)

- Dies muss den geltenden Normen entsprechen. Der Anschluss befindet sich direkt unter der Kochplattenebene an der Rückseite des Herdes (**Abb.12,3**).
- Verwenden Sie nur vom Hersteller gelieferte Flüssiggas-Umrüstsätze.
- Die hinteren Abdeckkästen begrenzen die Position des Versorgungsanschlusses. Die Höhe des Herds ist verstellbar und jeder Anschluss ist anders. Deshalb ist es schwierig, genaue Abmessungen anzugeben.
- Ein 900-mm-Schlauch ist zur Verwendung geeignet, ein 1250-mm-Schlauch bietet jedoch etwas mehr Spielraum bei der Positionierung des Hahns und erleichtert das Bewegen des Herds.
- Der Schlauch sollte so montiert werden, dass sowohl der Einlass- als auch der Auslassanschluss vertikal sind und der Schlauch U-förmig nach unten hängt. Idealerweise sollte sich der Anschluss für den Versorgungsschlauch im schattiert eingezeichneten Bereich „A“ befinden (**Abb.12,3**).
- Der flexible Schlauch muss so angebracht werden, dass er nicht mit beweglichen Teilen des Gehäuses in Berührung kommt (z. B. mit einer Schublade) und darf durch keinen Raum laufen, in dem Stauungen möglich sind.
- Schrauben Sie das Gewindeende des Schlauchs in den Gaseinlass. Vergewissern Sie sich nach dem Schließen des Gasanschlusses durch eine Druckprüfung, dass der Herd gasdicht ist.



Druckprüfung auf korrekten Betrieb

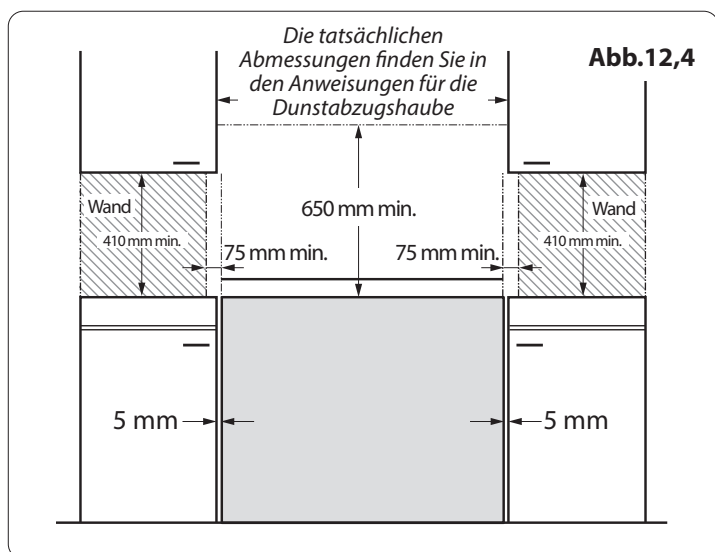
- Der Gasdruck kann an einer der Kochplattenbrennerdüse (nicht am Wok-Brenner) gemessen werden.
- Nehmen Sie den Brennerkopf ab. Bingen Sie den Druckmesser an der Düse an. Schalten Sie einen der anderen Kochplattenbrenner ein und zünden Sie ihn an.
- Schalten Sie den Drehknopf für den Brenner mit angebrachtem Druckmesser ein, um Gas durchzulassen.
- Die Testdruckwerte finden Sie auf dem Gerätetypenschild.
- Schalten Sie die Brenner aus. Achten Sie darauf, dass Sie den Brennerkopf wieder richtig auf dem Brenner montieren.

Stellen Sie die beiden hinteren Rollen herunter

- Um die Höhe des Herdes hinten zu verstellen, stecken Sie zunächst den richtigen Schrauben- oder Steckschlüssel in die hexagonale Verstellmutter. Drehen Sie die Mutter zum Höherstellen im Uhrzeigersinn und zum Herabstellen gegen den Uhrzeigersinn.
- Führen Sie zehn vollständige (360 °) Drehungen im Uhrzeigersinn aus. Achten Sie darauf, **BEIDE HINTEREN ROLLEN herabzustellen**.

Aufstellen des Herds

- Das Diagramm zeigt den empfohlenen Mindestabstand vom Herd zu nahegelegenen Flächen (**Abb.12,4**).
- In Nischen eingebaute Herde: Der Herd muss **ÜBER** dem Kochfeld einen Seitenabstand von 75 mm bis zu einer Höhe von 410 mm haben. Dies kann auf 25 mm verringert werden, wenn die Seitenwand eine feuerfeste Oberfläche hat.
- Zwischen der Oberseite der Kochplatte und einer horizontalen brennbaren Fläche ist ein Mindestabstand von 650 mm erforderlich.
- **Der Herd darf NICHT** mit anderen Einrichtungsgegenständen zugestellt oder zugebaut werden – er muss zur Reinigung und Wartung ein- und ausgeschoben werden können.



Wartung und Fehlerbehebung

- Dieser Herd ist ein Gerät der Klasse 2, Unterklasse 1.
- Vor dem Entfernen der vorhandenen Glühbirne die Stromversorgung ausschalten und sicherstellen, dass der Ofen abgekühlt ist. Die Ofentür und die Ofenroste herausnehmen.
- **(Induktions-/Keramikgerät):** **WARNUNG:** Bei einem Riss in der Oberfläche das Gerät unverzüglich vom Stromnetz trennen und die Reparatur veranlassen, um das Risiko eines Stromschlags zu vermeiden.
- Der Herd wird durch ein Gebläse gekühlt. Wenn die Bedienblende beim Gebrauch des Herdes übermäßig heiß wird, ist eventuell das Kühlgebläse ausgefallen. In diesem Fall wenden Sie sich bitte an Ihren Installateur, eine qualifizierte Fachkraft oder den Kundendienst für die Reparatur.

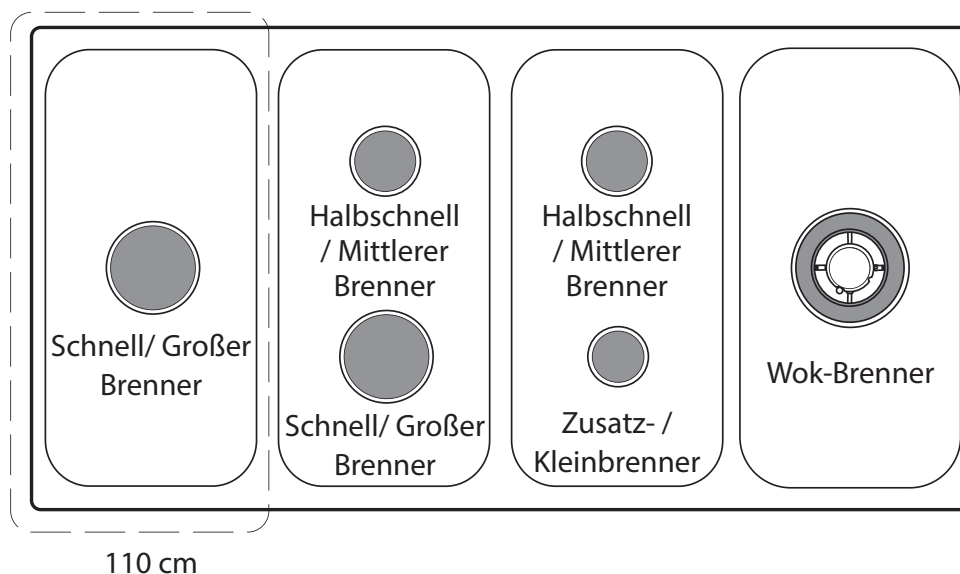
- **(Gasgerät):**

Die Nennwärmezufuhr für jeden der Brenner, ausgedrückt in Kilowatt basierend auf dem Bruttoheizwert und in Gramm pro Stunde für Flüssiggas, ist in der folgenden Tabelle aufgeführt:

Kochplattenbrenner	Bypass-Schraube*	Erdgas G20 20 mb		Flüssiggas 29 / 37 mb	
			Injektor		Injektor
Wok-Brenner	62	4.0 kW	148	4.0 kW (291 g/h)	103
Schnell / Groß	40	3.0 kW	134	3.0 kW (218 g/h)	87
Halbschnell / Mittel	32	1.7 kW	109	1.7 kW (124 g/h)	68
Hilfs- / Klein-	28	1.0 kW	75	1.0 kW (73 g/h)	51

* Die Ventile in diesem Herd sind mit verstellbaren Bypassschrauben ausgestattet. Das Gerät wird auf Erdgas eingestellt geliefert. Für die Umrüstung auf Flüssiggas müssen die Bypassschrauben vollständig zugeschraubt werden.

Abb.12,5



13. Umwelt- und Leistungsmerkmale

Fiche	65/2014
Handelsmarke	Kitchener / Rangemaster / Falcon
Modell	Camden / Cotswold / Classic / Estate / Infusion / Infusion Classic / Longstock / Professional / Toledo
Produktbreite	90
Anzahl der Ofenkammern	2
Linker Ofen	Umluft
Art	Elektrisch
Volumen (Liter)	80
Energieverbrauch – Konventionell (kWh/Zyklus)	
Energieverbrauch – Um- und Heißluft (kWh/Zyklus)	0.83
Energieeffizienzindex – Konventionell (EEI)	
Energieeffizienzindex – Um- und Heißluft (EEI)	94.4
Energieklasse	A
Rechter Ofen	Umluft
Art	Elektrisch
Volumen (Liter)	67
Energieverbrauch – Konventionell (kWh/Zyklus)	
Energieverbrauch – Um- und Heißluft (kWh/Zyklus)	0.79
Energieeffizienzindex – Konventionell (EEI)	
Energieeffizienzindex – Um- und Heißluft (EEI)	95.6
Energieklasse	A
Masse des Geräts (kg)	124

Fiche	65/2014
Handelsmarke	Kitchener / Rangemaster / Falcon
Modell	Camden / Cotswold / Classic / Professional
Produktbreite	100
Anzahl der Ofenkammern	2
Linker Ofen	Umluft
Art	Elektrisch
Volumen (Liter)	80
Energieverbrauch – Konventionell (kWh/Zyklus)	
Energieverbrauch – Um- und Heißluft (kWh/Zyklus)	0.83
Energieeffizienzindex – Konventionell (EEI)	
Energieeffizienzindex – Um- und Heißluft (EEI)	94.4
Energieklasse	A

Rechter Ofen	Umluft
Art	Elektrisch
Volumen (Liter)	82
Energieverbrauch – Konventionell (kWh/Zyklus)	
Energieverbrauch – Um- und Heißluft (kWh/Zyklus)	0.78
Energieeffizienzindex – Konventionell (EEI)	
Energieeffizienzindex – Um- und Heißluft (EEI)	87.3
Energieklasse	A
Masse des Geräts (kg)	133

Fiche	65/2014
Handelsmarke	Kitchener / Rangemaster / Falcon
Modell	Camden / Cotswold / Classic / Infusion / Infusion Classic / Longstock / Professional / Toledo
Produktbreite	110
Anzahl der Ofenkammern	2
Linker Ofen	Umluft
Art	Elektrisch
Volumen (Liter)	80
Energieverbrauch – Konventionell (kWh/Zyklus)	
Energieverbrauch – Um- und Heißluft (kWh/Zyklus)	0.83
Energieeffizienzindex – Konventionell (EEI)	
Energieeffizienzindex – Um- und Heißluft (EEI)	94.4
Energieklasse	A
Rechter Ofen	Umluft
Art	Elektrisch
Volumen (Liter)	80
Energieverbrauch – Konventionell (kWh/Zyklus)	
Energieverbrauch – Um- und Heißluft (kWh/Zyklus)	0.83
Energieeffizienzindex – Konventionell (EEI)	
Energieeffizienzindex – Um- und Heißluft (EEI)	94.4
Energieklasse	A
Masse des Geräts (kg)	147

Fiche	65/2014
Handelsmarke	Kitchener / Rangemaster / Stanley
Modell	Classic Deluxe / Edge Deluxe / Encore Deluxe / Estel Deluxe / Leckford Deluxe / Longstock Deluxe / Professional Deluxe / Arina / Nexus / Stanley Supreme
Produktbreite	90
Anzahl der Ofenkammern	2
Linker Ofen	Multifunktion
Art	Elektrisch
Volumen (Liter)	80
Energieverbrauch – Konventionell (kWh/Zyklus)	1.01
Energieverbrauch – Um- und Heißluft (kWh/Zyklus)	0.88
Energieeffizienzindex – Konventionell (EEI)	114
Energieeffizienzindex – Um- und Heißluft (EEI)	100
Energieklasse	A
Rechter Ofen	Umluft
Art	Elektrisch
Volumen (Liter)	67
Energieverbrauch – Konventionell (kWh/Zyklus)	
Energieverbrauch – Um- und Heißluft (kWh/Zyklus)	0.79
Energieeffizienzindex – Konventionell (EEI)	
Energieeffizienzindex – Um- und Heißluft (EEI)	95.6
Energieklasse	A
Masse des Geräts (kg)	124

Fiche	65/2014
Handelsmarke	Kitchener / Rangemaster / Stanley
Modell	Classic Deluxe / Edge Deluxe / Encore Deluxe / Estel Deluxe / Professional Deluxe / Arina / Nexus
Produktbreite	100
Anzahl der Ofenkammern	2
Linker Ofen	Multifunktion
Art	Elektrisch
Volumen (Liter)	80
Energieverbrauch – Konventionell (kWh/Zyklus)	1.01
Energieverbrauch – Um- und Heißluft (kWh/Zyklus)	0.88
Energieeffizienzindex – Konventionell (EEI)	114
Energieeffizienzindex – Um- und Heißluft (EEI)	100
Energieklasse	A

Rechter Ofen	Umluft
Art	Elektrisch
Volumen (Liter)	82
Energieverbrauch – Konventionell (kWh/Zyklus)	
Energieverbrauch – Um- und Heißluft (kWh/Zyklus)	0.78
Energieeffizienzindex – Konventionell (EEI)	
Energieeffizienzindex – Um- und Heißluft (EEI)	87.3
Energieklasse	A
Masse des Geräts (kg)	133

Fiche	65/2014
Handelsmarke	Kitchener / Rangemaster / Stanley
Modell	Classic Deluxe / Edge Deluxe / Encore Deluxe / Estel Deluxe / Leckford Deluxe / Longstock Deluxe / Professional Deluxe / Arina / Nexus / Stanley Supreme
Produktbreite	110
Anzahl der Ofenkammern	2
Linker Ofen	Multifunktion
Art	Elektrisch
Volumen (Liter)	80
Energieverbrauch – Konventionell (kWh/Zyklus)	1.01
Energieverbrauch – Um- und Heißluft (kWh/Zyklus)	0.88
Energieeffizienzindex – Konventionell (EEI)	114
Energieeffizienzindex – Um- und Heißluft (EEI)	100
Energieklasse	A
Rechter Ofen	Umluft
Art	Elektrisch
Volumen (Liter)	80
Energieverbrauch – Konventionell (kWh/Zyklus)	
Energieverbrauch – Um- und Heißluft (kWh/Zyklus)	0.83
Energieeffizienzindex – Konventionell (EEI)	
Energieeffizienzindex – Um- und Heißluft (EEI)	94.4
Energieklasse	A
Masse des Geräts (kg)	147

Fiche	65/2014
Handelsmarke	Kitchener / Rangemaster / Stanley
Modell	Classic Deluxe / Estel Deluxe / Professional Deluxe / Arina / Nexus
Produktbreite	90
Anzahl der Ofenkammern	1
Einzelkammerofen	Multifunktion
Art	Elektrisch
Volumen (Liter)	114
Energieverbrauch – Konventionell (kWh/Zyklus)	1.16
Energieverbrauch – Um- und Heißluft (kWh/Zyklus)	0.97
Energieeffizienzindex – Konventionell (EEI)	112.8
Energieeffizienzindex – Um- und Heißluft (EEI)	93.9
Energieklasse	A
Masse des Geräts (kg)	124

Elektrische Kochfelder

5-ZONEN-INDUKTIONSKOCHFELD

Modellbezeichnung	Marke Rangemaster – Professional+	
Art des Kochfelds	Elektrisch	
Heiztechnik	Induktion	
Anzahl der Kochzonen und/oder -bereiche	5	
Zone 1 – Durchmesser Ø	cm	14.5
Energieverbrauch (EC-Elektrokochen)	Wh/kg	181
Zone 2 – Durchmesser Ø	cm	21
Energieverbrauch (EC-Elektrokochen)	Wh/kg	173
Zone 3 – Durchmesser Ø	cm	21
Energieverbrauch (EC-Elektrokochen)	Wh/kg	173
Zone 4 – Durchmesser Ø	cm	21
Energieverbrauch (EC-Elektrokochen)	Wh/kg	173
Zone 5 – Durchmesser Ø	cm	14.5
Energieverbrauch (EC-Elektrokochen)	Wh/kg	181
Energieverbrauch (EC Elektrokochfeld)	Wh/kg	176

5-ZONENINDUKTIONSKOCHFELD MIT 1 BRÜCKENZONE

Modellbezeichnung	Marke Rangemaster – Professional Deluxe	
Art des Kochfelds	Elektrisch	
Heiztechnik	Induktion	
Anzahl der Kochzonen und/oder -bereiche	5	
Zone 1 – Durchmesser Ø	cm	18
Energieverbrauch (EC-Elektrokochen)	Wh/kg	189
Zone 2 – Durchmesser Ø	cm	18
Energieverbrauch (EC-Elektrokochen)	Wh/kg	189
Zone 3 – Durchmesser Ø	cm	21
Energieverbrauch (EC-Elektrokochen)	Wh/kg	173
Zone 4 – Durchmesser Ø	cm	21
Energieverbrauch (EC-Elektrokochen)	Wh/kg	173
Zone 5 – Durchmesser Ø	cm	14.5
Energieverbrauch (EC-Elektrokochen)	Wh/kg	181
Energieverbrauch (EC Elektrokochfeld)	Wh/kg	181

5-ZONEN-INDUKTIONSKOCHFELD

Modellbezeichnung	Marke Rangemaster – Classic / Infusion Classic / Longstock / Infusion / Toledo	
Art des Kochfelds	Elektrisch	
Heiztechnik	Induktion	
Anzahl der Kochzonen und/oder -bereiche	5	
Zone 1 – Durchmesser Ø	cm	18.5
Energieverbrauch (EC-Elektrokochen)	Wh/kg	180
Zone 2 – Durchmesser Ø	cm	15.5
Energieverbrauch (EC-Elektrokochen)	Wh/kg	172
Zone 3 – Durchmesser Ø	cm	18.5
Energieverbrauch (EC-Elektrokochen)	Wh/kg	180
Zone 4 – Durchmesser Ø	cm	15.5
Energieverbrauch (EC-Elektrokochen)	Wh/kg	172
Zone 5 – Durchmesser Ø	cm	18.5
Energieverbrauch (EC-Elektrokochen)	Wh/kg	180
Energieverbrauch (EC Elektrokochfeld)	Wh/kg	175

5-ZONEN-INDUKTIONSKOCHFELD

Modellbezeichnung	Marke Rangemaster – Classic Deluxe / Edge Deluxe / Estel Deluxe / Longstock Deluxe / Nexus/ Arina Marke Stanley – Supreme	
Art des Kochfelds	Elektrisch	
Heiztechnik	Induktion	
Anzahl der Kochzonen und/oder -bereiche	5	
Zone 1 – Durchmesser Ø	cm	18
Energieverbrauch (EC-Elektrokochen)	Wh/kg	176
Zone 2 – Durchmesser Ø	cm	18
Energieverbrauch (EC-Elektrokochen)	Wh/kg	176
Zone 3 – Durchmesser Ø	cm	21
Energieverbrauch (EC-Elektrokochen)	Wh/kg	180
Zone 4 – Durchmesser Ø	cm	18
Energieverbrauch (EC-Elektrokochen)	Wh/kg	169
Zone 5 – Durchmesser Ø	cm	15.5
Energieverbrauch (EC-Elektrokochen)	Wh/kg	183
Energieverbrauch (EC Elektrokochfeld)	Wh/kg	177

5-ZONEN-INDUKTIONSKOCHFELD

Modellbezeichnung	Marke Kitchener – Cotswold / Camden Marke Rangemaster – Estate Marke Falcon – Kitchener	
Art des Kochfelds	Elektrisch	
Heiztechnik	Induktion	
Anzahl der Kochzonen und/oder -bereiche	5	
Zone 1 – Durchmesser Ø	cm	14.5
Energieverbrauch (EC-Elektrokochen)	Wh/kg	163
Zone 2 – Durchmesser Ø	cm	16
Energieverbrauch (EC-Elektrokochen)	Wh/kg	185
Zone 3 – Durchmesser Ø	cm	20
Energieverbrauch (EC-Elektrokochen)	Wh/kg	167
Zone 4 – Durchmesser Ø	cm	16
Energieverbrauch (EC-Elektrokochen)	Wh/kg	190
Zone 5 – Durchmesser Ø	cm	14.5
Energieverbrauch (EC-Elektrokochen)	Wh/kg	184
Energieverbrauch (EC Elektrokochfeld)	Wh/kg	178

5-ZONEN-KERAMIKKOCHFELD – 90 & 100

Modellbezeichnung	Marke Kitchener – Cotswold / Camden Marke Falcon – Classic / Prof+	
Art des Kochfelds	Elektrisch	
Heiztechnik	Strahlung	
Anzahl der Kochzonen und/oder -bereiche	5	
Zone 1 – Durchmesser Ø	cm	14.5
Energieverbrauch (EC-Elektrokochen)	Wh/kg	180
Zone 2 – Durchmesser Ø	cm	18.5
Energieverbrauch (EC-Elektrokochen)	Wh/kg	177
Zone 3 – Durchmesser Ø	cm	14.5
Energieverbrauch (EC-Elektrokochen)	Wh/kg	180
Zone 4 – Durchmesser Ø	cm	18.5
Energieverbrauch (EC-Elektrokochen)	Wh/kg	177
Zone 5 – Durchmesser Ø	cm	21
Energieverbrauch (EC-Elektrokochen)	Wh/kg	175
Energieverbrauch (EC Elektrokochfeld)	Wh/kg	177

6-ZONEN-KERAMIKKOCHFELD – 110

Modellbezeichnung		Marke Kitchener – Cotswold / Camden Rangemaster Brand - Classic / Prof+. Estate	
Art des Kochfelds		Elektrisch	
Heiztechnik		Strahlung	
Anzahl der Kochzonen und/oder -bereiche		6	
Zone 1 – Durchmesser Ø	cm	14.5	
Energieverbrauch (EC-Elektrokochen)	Wh/kg	175	
Zone 2 – Durchmesser Ø	cm	14.5	
Energieverbrauch (EC-Elektrokochen)	Wh/kg	180	
Zone 3 – Durchmesser Ø	cm	18.5	
Energieverbrauch (EC-Elektrokochen)	Wh/kg	177	
Zone 4 – Durchmesser Ø	cm	14.5	
Energieverbrauch (EC-Elektrokochen)	Wh/kg	180	
Zone 5 – Durchmesser Ø	cm	18.5	
Energieverbrauch (EC-Elektrokochen)	Wh/kg	177	
Zone 6 – Durchmesser Ø	cm	14.5	
Energieverbrauch (EC-Elektrokochen)	Wh/kg	180	
Energieverbrauch (EC Elektrokochfeld)	Wh/kg	178	

Gaskochfelder

5-ZONEN-GASKOCHFELD – 90 & 100

Modellbezeichnung		Marke Kitchener – Cotswold / Camden Marke Rangemaster – Classic / Prof+ / Infusion Classic / Longstock / Infusion / Toledo / Classic Dlx / Estel Dlx / Leckford Dlx / Edge Dlx / Prof Dlx / Longstock Dlx / Encore Dlx / Arina / Nexus / Stanley Supreme / Estate	
Art des Kochfelds		Gas	
Anzahl der Gasbrenner		5	
Zusatz- / Kleinbrenner (EE-Gasflamme)	%	/	
Halbschnell/Mittlerer Brenner (EE-Gasflamme)	%	58	
Halbschnell/Mittlerer Brenner (EE-Gasflamme)	%	58	
Schnell/Großer Brenner (EE-Gasflamme)	%	56	
Wok (EE-Gasflamme)	%	54	
Kochplatte (EE-Gaskochfeld)	%	56	

5-ZONEN-GASKOCHFELD MIT WARMHALTEPLATTE – 110

Modellbezeichnung		Marke Falcon – Classic Dlx / Estel Dlx / Leckford Dlx / Edge Dlx / Prof Dlx / Longstock Dlx / Encore Dlx / Arina / Nexus / Stanley Supreme.	
Art des Kochfelds		Gas	
Anzahl der Gasbrenner		5	
Zusatz- / Kleinbrenner (EE-Gasflamme)	%	/	
Halbschnell/Mittlerer Brenner (EE-Gasflamme)	%	58	
Halbschnell/Mittlerer Brenner (EE-Gasflamme)	%	58	
Schnell/Großer Brenner (EE-Gasflamme)	%	56	
Wok (EE-Gasflamme)	%	54	
Kochplatte (EE-Gaskochfeld)	%	56	
Art des Kochfelds		Elektrisch	
Heiztechnik		Keramik	
Anzahl der Kochzonen und/oder -bereiche		2	
Zone 1 – Durchmesser Ø	cm	14.5	
Energieverbrauch (EC-Elektrokochen)	Wh/kg	180	
Zone 2 – Durchmesser Ø	cm	14.5	
Energieverbrauch (EC-Elektrokochen)	Wh/kg	180	

6-ZONEN-GASKOCHFELD – 110

Modellbezeichnung		Marke Kitchener – Cotswold / Camden / Estate. Marke Falcon – Classic / Prof+ / Infusion Classic / Longstock / Infusion / Toledo	
Art des Kochfelds		Gas	
Anzahl der Gasbrenner		6	
Zusatz- / Kleinbrenner	%	/	
Halbschnell/Mittlerer Brenner (EE-Gasflamme)	%	58	
Halbschnell/Mittlerer Brenner (EE-Gasflamme)	%	58	
Schnell/Großer Brenner (EE-Gasflamme)	%	56	
Schnell/Großer Brenner (EE-Gasflamme)	%	56	
Wok (EE-Gasflamme)	%	54	
Kochplatte (EE-Gaskochfeld)	%	56	

5-ZONEN PKR GASKOCHFELD – 90, 100 & 110

Modellbezeichnung	Marke AGA – Mercury / Masterchef / Elise	
Art des Kochfelds	Gas	
Anzahl der Gasbrenner	5	
Halbschnell/Mittlerer Brenner (EE-Gasflamme)	%	60.8
Schnell/Großer Brenner (EE-Gasflamme)	%	58.5
Schnell/Großer Brenner (EE-Gasflamme)	%	58.5
Schnell/Großer Brenner (EE-Gasflamme)	%	58.5
Ultraschnell/Großer Brenner (EE-Gasflamme)	%	55.4
Kochplatte (EE-Gaskochfeld)	%	58.3

5-ZONEN PKR GASKOCHFELD – 90 & 110

Modellbezeichnung	Marke La Cornue – Cornufé / Albertine	
Art des Kochfelds	Gas	
Anzahl der Gasbrenner	5	
Halbschnell/Mittlerer Brenner (EE-Gasflamme)	%	60.8
Schnell/Großer Brenner (EE-Gasflamme)	%	58.5
Schnell/Großer Brenner (EE-Gasflamme)	%	58.5
Schnell/Großer Brenner (EE-Gasflamme)	%	58.5
Ultraschnell/Großer Brenner (EE-Gasflamme)	%	55.4
Kochplatte (EE-Gaskochfeld)	%	58.3

Ende der Gerätelebensdauer

WARUM RECYCELN?

Elektrische und elektronische Geräte sind heute der am schnellsten wachsende Abfallstrom im Vereinigten Königreich und weltweit. Recycling und die Wiederverwendung unerwünschter elektrischer und elektronischer Geräte kann helfen, den Planeten zu retten, die Wirtschaft anzukurbeln und die Lebensqualität zu verbessern. Darüber hinaus enthalten elektrische und elektronische Geräte (EEE) Materialien, Teile und Substanzen, die bei unsachgemäßer Entsorgung gefährlich für die Umwelt und schädlich für die menschliche Gesundheit sein können.

www.recycleyourelectricals.org.uk



WAS KANN ICH RECYCELN?

Alles, was einen Stecker, eine Batterie oder ein Kabel hat, kann recycelt oder wiederverwendet werden! Materialien aus recycelten elektronischen Geräten können in allen Bereichen verwendet werden, von Kinderspielplätzen bis hin zu lebensrettenden Geräten. Gespendete Technik kann helfen, die digitale Kluft zu überbrücken.



Sie finden dieses Symbol auf all Ihren elektrischen Geräten. Es ist eine Erinnerung daran, Ihre alten Elektrogeräte zu recyceln und nicht einfach wegzuworfen.





Registered Office: c/o Aga Rangemaster,
Meadow Lane, Long Eaton, Nottingham, NG10 2GD

agafalcon.com



08-000046-01