Home to great cooking

MASTERCHEF^{XL}

GEBRAUCHSANLEITUNG & INSTALLATIONS- UND WARTUNGSANLEITUNG

110 Induktion

Inhalt

1. Vor der Inbetriebnahme... 1

Installation und Wartung 1
Seltsame Gerüche 1
Belüftung 1
Persönliche Sicherheit 1
Kochfeldpflege 3
Herdpflege 3

2. Der Herd im Überblick 4

Kochfeld 4
Der Gleitgrill 8
Die Backöfen 9
Die Uhr 12
Zusätze 14
Backofenleuchte 14

3. Hinweise zum Kochen 15

Benutzung Ihres Induktionsherds 15
Hinweise zum Kochen mit dem Timer 15
Allgemeine Hinweise zum Ofen 15

4. Tabelle des Kochens 16

5. Reinigen Ihres Herdes 17

Kochfeld 17
Der Gleitgrill 18
Bedienblende und Ofentüren 18
Ofens 18
Reinigungsübersicht 19

6. Problembeseitigung 20

7. Installation 23

Lieber Installateur 23
Sicherheitsanforderungen und Vorschriften 23
Belüftungsmaßnahmen 23
Aufstellung des Herdes 23
Aufstellen des Herdes 24
Versetzen des Herdes 24
Ausrichten des Herdes nach dem Anschluss 25
Montieren der Griffe 26
Höheneinstellung 26
Elektrischer Anschluss 26
Endkontrolle 27
Endmontage 27
Kundendienst 27

8. Schaltplan 28

Schaltplan: Kochfeld 28
Schaltplan : Ofen 29

9. Technische Daten 30

Leistungsdaten Heizplatte 31
Ofendaten 32

1. Vor der Inbetriebnahme...

Danke, dass Sie sich für den herd entschieden haben. Bei richtiger Installation und Bedienung bietet er Ihnen viele Jahre unbeschwerten Kochens. Dies gilt vor allem, wenn Sie noch nie zuvor einen Induktionsherd benutzt haben.

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

Installation und Wartung

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

Stellen Sie sicher, dass der Herd angeschlossen und eingeschaltet ist.

Die Kochfeld-Bedienanzeige blinkt etwa 2 Sekunden nach dem ersten Einschalten. Dies ist ganz normal.

Stellen Sie die Uhr ein, um sicherzustellen, dass alle Öfen funktionieren - siehe dazu den entsprechenden Abschnitt in diesem Handbuch.

Für dieses Gerät wird eine jährliche Wartung empfohlen.

Der Herd sollte ausschließlich von einem qualifizierten Wartungstechniker repariert und nur geprüfte Ersatzteile verwendet werden.

Lassen Sie den Herd stets abkühlen und schalten Sie ihn dann an der Netzversorgung aus. Dies gilt auch vor der Reinigung oder vor der Durchführung von Wartungsarbeiten, wenn in dieser Anleitung nicht anders angegeben.

Seltsame Gerüche

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

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

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

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

Belüftung

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

Persönliche Sicherheit

Wichtige Informationen für Personen mit Herzschrittmachern und implantierten Insulinpumpen: Die Funktionen dieses Kochfelds entsprechen den einschlägigen europäischen Normen zur elektromagnetischen Störaussendung. Falls Sie einen Herzschrittmacher oder eine implantierte Insulinpumpe haben und besorgt sind, befragen Sie Ihren Arzt zu entsprechenden medizinischen Ratschlägen.

Nehmen Sie KEINE Änderungen an diesem Gerät vor.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren, von Personen mit eingeschränkten körperlichen, Sinnes- oder psychischen Fähigkeiten und von Personen ohne bisherige Erfahrung mit einem solchen Gerät benutzt werden, sofern sie eine Einweisung zur sicheren Bedienung des Geräts und zu den möglichen Gefahren erhalten. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von unbeaufsichtigten Kindern ausgeführt werden.

ACHTUNG: Das Gerät und alle zugänglichen Bereiche werden beim Gebrauch heiß. Achten Sie darauf, die Heizelemente nicht zu berühren. Kinder unter 8 Jahren dürfen sich nur unter Aufsicht in der Nähe des Geräts aufhalten.

Wenn das Kochfeld in Gebrauch ist, magnetische Gegenstände, wie Kredit- und Bankkarten, Disketten, Taschenrechner usw. fern halten.

VORSICHT: Ein langer Kochvorgang muss von Zeit zu Zeit überwacht werden. Ein kurzer Kochvorgang muss durchgehend überwacht werden.

Feuergefahr: Lagern Sie KEINE Gegenstände auf den Kochfeldern.

Um Überhitzung zu vermeiden, montieren Sie den Herd NICHT hinter einer Dekortür.

Zugängliche Teile werden beim Gebrauch heiß und bleiben auch nach dem Kochen noch eine Zeit lang heiß. Halten Sie Babys und Kinder vom Herd fern und tragen Sie niemals lose oder hängende Kleidung während der Benutzung des Gerätes.

Verwenden Sie zur Reinigung des Herds KEINEN Dampfreiniger.

Vergewissern Sie sich immer, dass sich die Regler in der AUS-Stellung befinden, wenn der Ofen nicht benutzt wird und bevor Sie versuchen, den Herd zu reinigen.

Seien Sie vorsichtig, wenn Sie das Kochfeld berühren, vor allem die markierten Kochzonen.

Wenn der Ofen eingeschaltet ist, lassen Sie die Backofentür NICHT LÄNGER als notwendig geöffnet, die Regler können sonst sehr heiß werden.

Bei Verwendung des Grills darauf achten, dass die Grillpfanne richtig und vollständig eingesetzt ist. Andernfalls können die Regler sehr heiß werden.

Brennbare Materialien wie etwa Vorhänge und entzündliche Flüssigkeiten sollten im sicheren Abstand zu Ihrem Herd angebracht oder aufgestellt sein.

Versprühen Sie keine Aerosole in der Nähe des Herdes, während er eingeschaltet ist.

Beim Zubereiten von Speisen mit hohem Feuchtigkeitsgehalt kann ein „Dampfstoß" auftreten, wenn die Backofentür geöffnet wird. Treten Sie beim Öffnen des Backofens zurück und lassen Sie eventuell vorhandenen Dampf austreten **("Abb.1.1")**.

Verwenden Sie trockene Ofenhandschuhe. Feuchte Handschuhe können zu Dampfverbrennungen beim Berühren einer heißen Oberfläche führen. Verwenden Sie kein Geschirrtuch oder ein anderes großes Tuch statt eines Handschuhs – es kann Feuer fangen, wenn es eine heiße Oberfläche berührt.

Betreiben Sie den Herd niemals mit nassen Händen.

Verwenden Sie keine Aluminiumfolie zum Abdecken von Rosten, Auskleidungen oder Ofendach.

Erwärmen Sie niemals ungeöffnete Speisebehälter. Druckaufstauung kann zum Platzen der Behälter und damit Verletzungen führen.

Verwenden Sie keine unstabilen Töpfe und stellen Sie sicher, dass Sie die Griffe vom Rand der Kochstelle entfernt halten.

Lassen Sie die Kochstelle niemals unbeaufsichtigt auf einer hohen Einstellung. Überkochende Töpfe können zu Rauch führen und Fettspritzer können Feuer fangen. Benutzen Sie, wenn möglich, ein Frittierthermometer, um das Überhitzen von Fett über den Rauchpunkt hinaus zu verhindern.

ACHTUNG!
Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und Feuer auslösen.

Lassen Sie eine Fritteuse niemals unbeaufsichtigt. Erwärmen Sie Fett immer langsam und beobachten Sie es, während es sich erhitzt. Frittierpfannen sollten nur zu einem Drittel mit Fett gefüllt sein. Füllen der Pfanne mit zu viel Fett kann zu Spritzern führen, wenn Nahrungsmittel hinzugegeben werden. Wenn Sie eine Kombination aus Ölen oder Fetten zum Braten verwenden, rühren Sie diese vor dem Erwärmen oder während das Fett schmilzt, zusammen.

Bratgut sollte so trocken wie möglich sein. Frost an Gefriergut oder Feuchtigkeit an frischen Lebensmitteln kann zu Überkochen von heißem Fett über den Rand der Pfanne führen. Achten Sie beim Braten mit hohen oder mittelhohen Temperaturen sorgfältig auf Spritzer oder Überhitzen von Nahrungsmitteln. Versuchen Sie niemals, eine Pfanne mit heißem Fett zu bewegen, vor allem eine Fritteuse. Warten Sie, bis das Fett abgekühlt ist.

Verwenden Sie nicht die Oberseite des Abzugs (der Schlitz entlang der Rückseite des Herdes) zum Vorwärmen von Platten, Tellern, Trocknen von Geschirrtüchern oder Erweichen von Butter.

Verwenden Sie bei Fettbränden kein Wasser und heben Sie niemals einen brennenden Topf hoch. Stellen Sie die Regler aus und ersticken Sie dann das Feuer in einem brennenden Topf auf einer Fläche durch vollständiges Abdecken mit einem gut passenden Deckel oder Backblech. Verwenden Sie einen Trockenchemikalien – oder Schaumfeuerlöscher, falls verfügbar.

Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt.

Kochen Sie niemals direkt auf der Fläche ("Abb.1.2").

Kochfeldpflege

⚠ **Dieses Gerät ist schwer und beim Umsetzen sollte Vorsicht walten gelassen werden.**

⚠ **Lassen Sie niemanden auf das Kochfeld klettern oder darauf stehen.**

⚠ **Die Oberfläche nicht als Schneidbrett benutzen.**

Lassen Sie Utensilien, Nahrungsmittel oder brennbare Gegenstände nicht auf dem Kochfeld liegen, wenn es nicht in Gebrauch ist (z.B. Trockentücher, Bratpfannen mit Öl).

⚠ **Legen Sie Plastik oder Aluminiumfolie oder Kunststoffbehälter NICHT auf das Kochfeld.**

⚠ **Lassen Sie die Kochzonen NUR eingeschaltet, wenn sie zum Kochen benutzt werden.**

Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf dem Kochfeld ab. Obwohl die Keramikoberfläche sehr kräftig ist, kann ein heftiger Stoß oder ein scharfer, fallender Gegenstand (z. B. ein Salzstreuer) zu einem Riss oder Bruch der Oberfläche führen **("Abb.1.3")**.

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

⚠ **Achten Sie darauf, KEINE Gegenstände aus Metall wie Messer, Gabeln, Löffel und Topfdeckel auf das Kochfeld zu legen, da diese heiß werden können.**

⚠ **Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einem externen Timer oder einer getrennten Fernbedienung ausgelegt.**

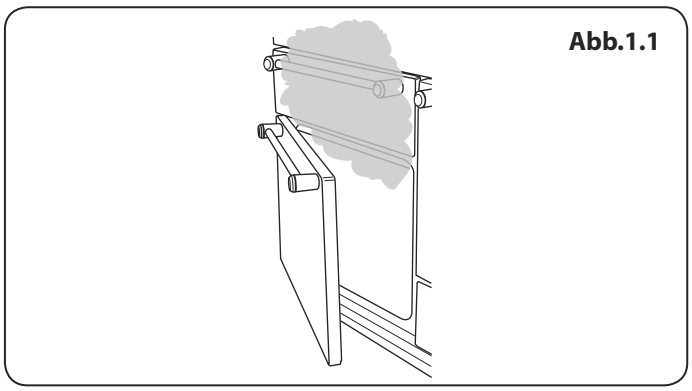
Töpfe immer vom Kochfeld ABHEBEN. Rutschende Töpfe können Flecken und Kratzer verursachen **("Abb.1.4")**. Vor dem Abnehmen eines Topfes den Regler stets ausschalten.

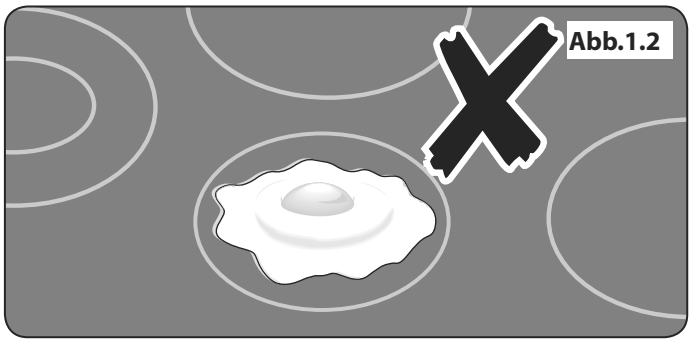
⚠ **Seien Sie vorsichtig, wenn Sie heiße Deckel auf der Kochfeldoberfläche platzieren. Deckel, die kochende oder dampfende Speisen abgedeckt haben, können am Keramikglas „festkleben". Sollte dies der Fall sein, versuchen Sie NICHT, den Deckel von der Kochplatte zu heben: dies könnte die Kochfeldoberfläche beschädigen. Ziehen Sie den Deckel stattdessen bis zum Rand der Plattenoberfläche und entfernen Sie ihn.**

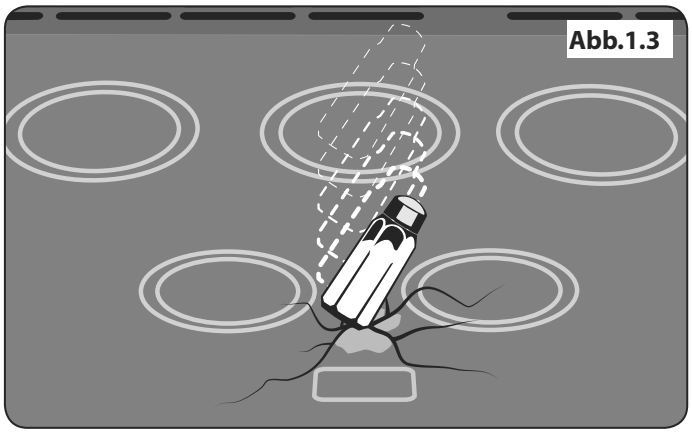
Legen Sie nichts zwischen den Boden des Topfes und die Kochfläche (z. B. Asbestunterlagen, Aluminiumfolie, Wok - Ständer).

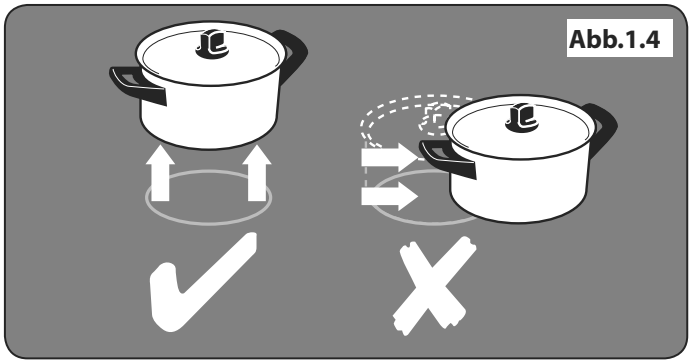
Herdpflege

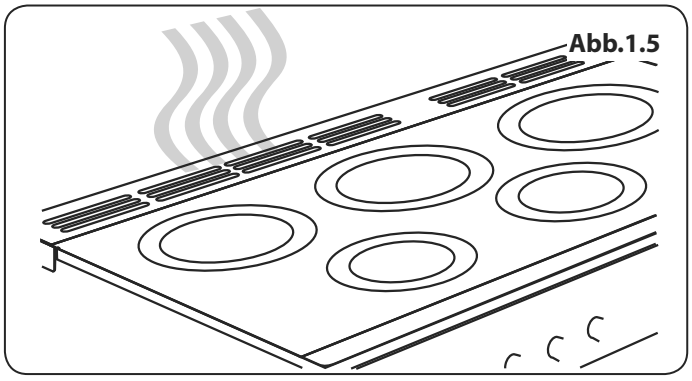
Da Dampf an der kühlen äußeren Ofenverkleidung zu Wassertropfen kondensieren kann, muss die Feuchtigkeit möglicherweise während des Kochens mit einem weichen Tuch weggewischt werden. Dies vermeidet ebenfalls Verschmutzungen und Verfärbungen am Äußeren des Ofens durch Kochdünste **("Abb.1.5")**.











2. Der Herd im Überblick

Abb.2.1

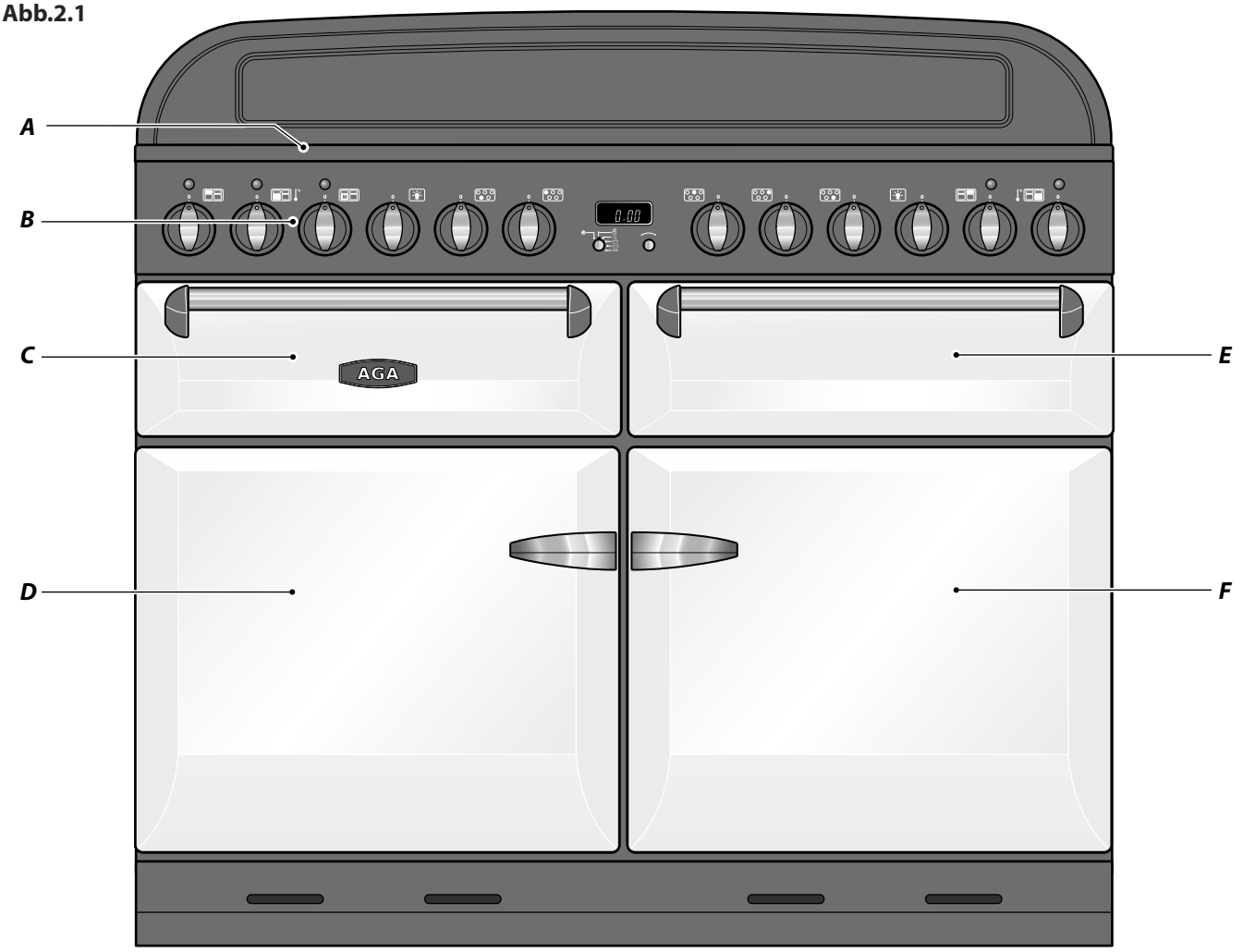


Abb.2.2

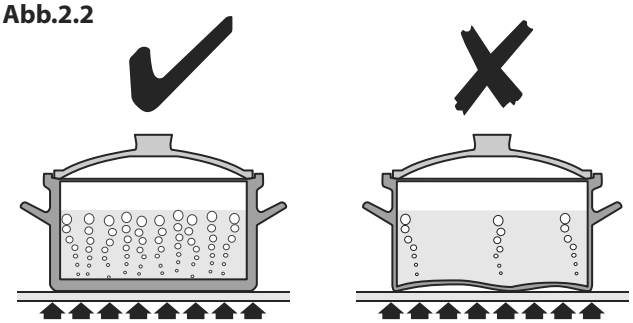
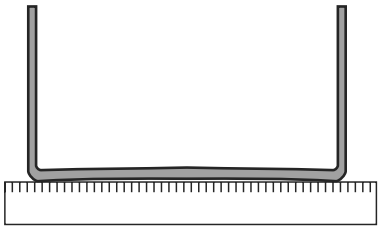


Abb.2.3



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

A. 5 Induktionskochfelder
B. Eine Bedienblende
C. Einen Gleitgrill
D. Ein Multifunktionsofen
E. Schmorofen
F. Umluftofen

Kochfeld

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

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

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

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

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

⚠ **Seien Sie vorsichtig, wenn Sie heiße Deckel auf der Kochfeldoberfläche platzieren. Deckel, die kochende oder dampfende Speisen abgedeckt haben, können am Keramikglas „festkleben". Sollte dies der Fall sein, versuchen Sie NICHT, den Deckel von der Kochplatte zu heben: dies könnte die Kochfeldoberfläche beschädigen. Ziehen Sie den Deckel stattdessen bis zum Rand der Plattenoberfläche und entfernen Sie ihn.**

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

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

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

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

- Topfmelder
- H Restwärmeanzeige
- A Automatisches Aufheizen
- Kindersicherung
- L1/L2 Niedrige Temperatur//Einstellung für das Kochen auf kleiner Flamme
- P Einstellung für Temperatur-Booster

Topfmelder,

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

Wenn eine Kochzone eingeschaltet ist und kein Topf darauf steht oder der Topf zu klein für die Kochzone ist, wird keine Wärme erzeugt. Das Symbol [] erscheint in der Bedienfeldanzeige. Dies wird als „Topf fehlt"-Symbol bezeichnet. Stellen Sie einen Topf der richtigen Größe auf die Kochzone und das Symbol [] wird ausgeblendet. Das Kochen kann beginnen.

Abb.2.4

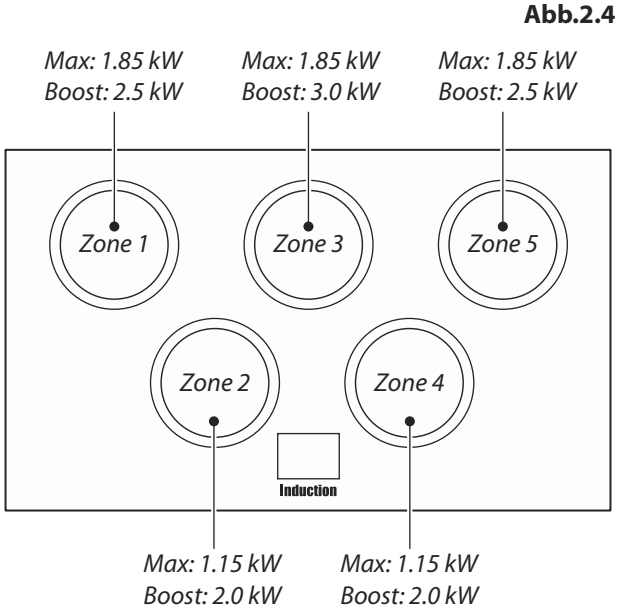
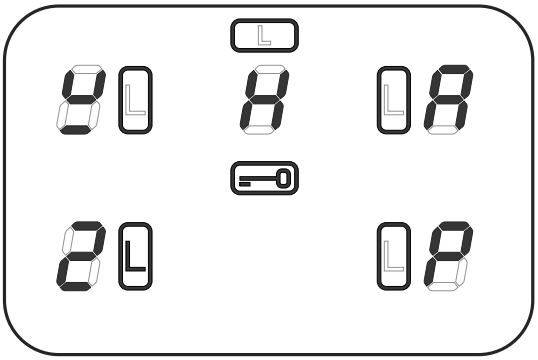


Abb.2.5



Kochzonen	Minimaler Wannendurchmesser (Wannenunterseite) mm
Vorderes linkes	*140*
Hinteres linkes	*180*
Mitte	*180*
Hinteres recht	*180*
Vorderes recht	*140*

Tabelle 2.1

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

Tabelle 2.2

Abb.2.6

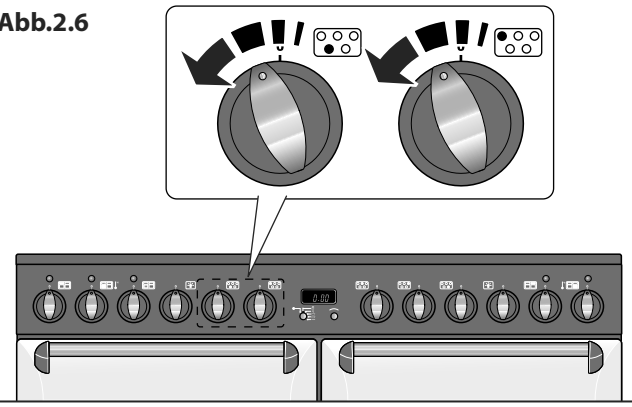
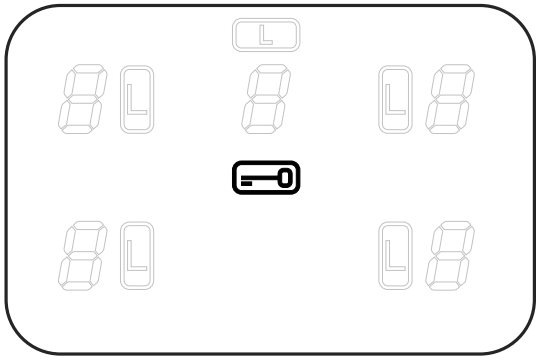


Abb.2.7



Wenn nach 10 Minuten immer noch kein Topf erfasst wird, wird die Kochzone automatisch abgeschaltet.

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

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

Restwärmeanzeige, H

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

Automatisches Aufheizen, A

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

Die Funktion wird durch kurzes Drehen des Reglers gegen den Uhrzeigersinn, bis das Symbol [A] .in der Bedienfeldanzeige angezeigt wird, ausgewählt.

Sobald das [A] angezeigt wird, den Regler auf die gewünschte Stufe (1 bis 9) drehen. Der Topf wird für eine festgelegte Zeit mit 100% Leistung aufgeheizt, bevor die Energie auf die gewählte Stufe reduziert wird.

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

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

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

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

Kindersicherung, ⊟

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

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

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

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

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

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

Niedrige Temperatur, L1/L2

Jeder Kochbereich verfügt über zwei Einstellungen zum Kochen bei niedrigen Temperaturen:

- L1 wird eine Temperatur von ca. 40 °C beibehalten – ideal zum langsamen Schmelzen von Butter oder Schokolade.
- L2 wwird eine Temperatur von ca. 90 °C beibehalten – ideal zum Sieden (bringen Sie die Pfanne zum Kochen und wählen Sie dann L2, um Suppen, Soßen, Eintöpfe etc. optimal sieden zu lassen).

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

Einstellung für Temperatur-Booster, P

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

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

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

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

Abb.2.8 zeigt das Kochfeldlayout. Die Zonen A und B und die Zonen C, D und E sind jeweils miteinander verbunden.

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

Hierbei handelt es sich um eine eingebaute Schutzvorrichtun

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

Überhitzungsfunktion

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

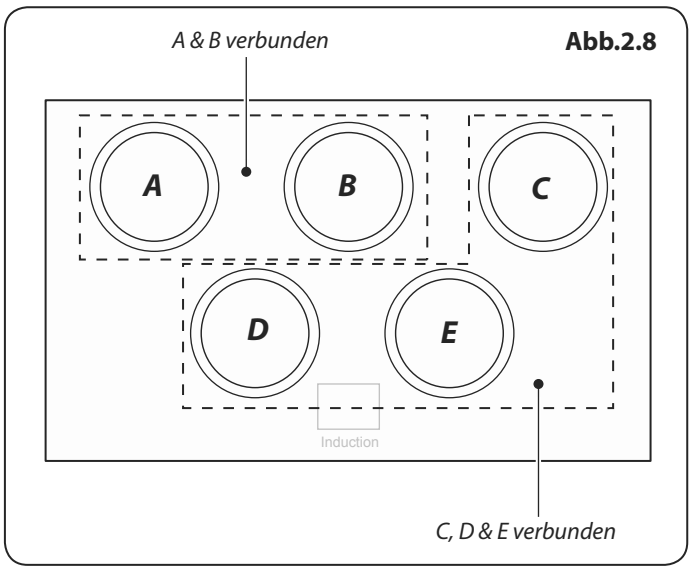
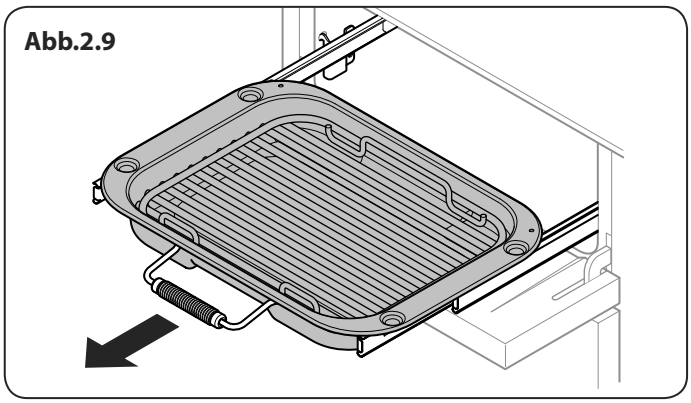
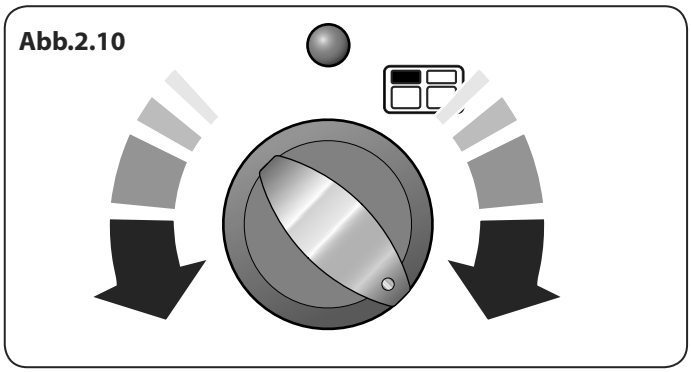
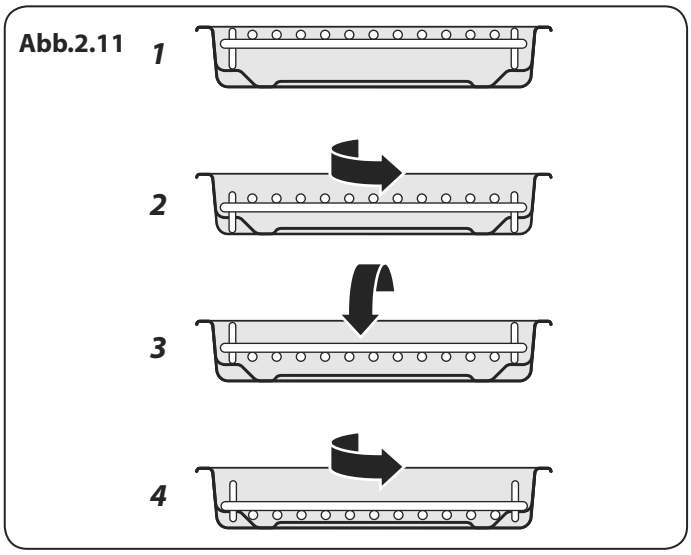


Abb.2.8







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

Tabelle 2.3

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

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

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

Der Gleitgrill

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

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

Öffnen Sie die Tür und ziehen Sie den Grillpfannenauszug am Griff nach vorne **(Abb.2.9)**.

Der Grill hat zwei Elemente, mit denen entweder die gesamte Fläche der Grillpfanne oder nur die rechte Hälfte erhitzt werden kann.

Drehen Sie den Regler im Uhrzeigersinn, um den gesamten Grill zu heizen **(Abb.2.10)**.

Um die rechte Hälfte zu erhitzen, drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn. Die Neonleuchte am Grillregler leuchtet auf.

Um ein besseres Ergebnis zu erzielen, das Grillblech wieder in die Grillkammer schieben und den entsprechenden Teil bzw. die entsprechenden Teile des Grills zwei Minuten vorheizen. Der Grillhalter kann herausgenommen und die Speisen darauf gelegt werden, während Sie auf das Vorheizen des Grills warten.

Lassen Sie den Grill NICHT mehr als ein paar Augenblicke ohne eine Grillpfanne darunter eingeschaltet, da die Regler heiß werden können.

Ist der Grill einmal vorgeheizt, den Auszug wieder herausziehen. Ist der Grillhalter mit den darauf platzierten Speisen wieder in Position, den Grillauszug wieder in den Grillraum schieben. Stellen Sie sicher, dass er vollständig hinein geschoben wurde.

Der Grillpfannenrost kann auf vier unterschiedliche Grillhöhen eingestellt werden, indem er nach vorn gedreht und auf den Kopf gestellt wird **(Abb.2.11)**.

NIEMALS die Grilltür schließen, während der Grill eingeschaltet ist.

Die Backöfen

Die Uhr muss auf die Uhrzeit eingestellt sein, bevor die backöfen funktionieren. Zu den Schritten zur Einstellung der Uhrzeit siehe folgenden Abschnitt *„Die Uhr“*.

Hinweise auf den 'linken' und 'rechten' ofen beziehen sich auf die frontansicht des gerätes.

Der linke Ofen ist ein Umluftofen, der hohe rechte Ofen ist ein Umluftofen. Über dem rechten Backofen befindet sich der Niedrigtemperatur-Ofen.

Multifunktionsofen

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

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

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

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

Tabelle 2-3 enthält eine Zusammenfassung der Funktionen des Multifunktionsofens.

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

Funktionen des Multifunktionsofens

Schnellheizfunktion „Rapid Response“

Mit der Einstellung „Rapid Response“ können Sie den Ofen schneller als normal vorheizen. Sie verwendet das Umluftofenelement mit zusätzlicher Hitze von einem der Elemente oben im Ofen. Umluftöfen von heizen sich bereits sehr schnell auf, mit der Funktion „Rapid Response“ lässt sich dieser Vorgang jedoch beschleunigen, und Sie können mit dem Kochen schneller beginnen.

Zur Verwendung der Funktion „Rapid Response“ drehen Sie einfach den Funktionsregler auf **R** und stellen die gewünschte Temperatur ein. Die Leuchte am Bedienblende neben dem R Symbol leuchtet auf.

Wenn die Temperatur erreicht ist, erlischt die Leuchte und das Element oben im Ofen schaltet sich ab.

Die Backofentemperatur wird dann durch das Umluftelement und das Gebläse aufrechterhalten.

Wenn Sie sich entscheiden, Speisen vor dem Kochen in den kalten Ofen zu stellen, während Sie die Funktion „Rapid Response“ benutzen, stellen Sie sicher, dass Kuchen usw. nicht zu nah an das Ofendach gestellt wird.

Heißluftbackofen

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

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

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

Grillen mit Heißluft

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

Die Ofentür sollte geschlossen gehalten werden, während das Grillen stattfindet, um Energie zu sparen. Sie werden ebenfalls bemerken, dass die Speisen weniger beobachtet und umgedreht werden müssen als beim normalen Grillen. Heizen Sie diese Funktion vor der Zubereitung vor.

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

Umluftofen

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

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

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

Konventioneller Backofen (Ober- und Unterhitze)

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

Speisen, die auf dem oberen Rost gebacken werden, werden schneller als auf dem unteren Rost braun und knusprig, da die Hitze, wie bei der Funktion „Konvektionsofen“, oben im Ofen

größer als unten ist. Einige Speisen, die zubereitet werden, müssen für gleichmäßige Zubereitung umgetauscht werden. Dies bedeutet, dass Speisen, die verschiedene Temperaturen benötigen, zusammen zubereitet werden können, da die kühlere Zone in der unteren Hälfte und der heißere Bereich oben im Ofen genutzt werden können.

Das offene obere Element gart manche Gerichte möglicherweise zu schnell. Deshalb empfehlen wir, das Gericht zum Garen in die untere Ofenhälfte zu stellen. Außerdem muss eventuell auch die Backofentemperatur gesenkt werden.

Bräunungselement

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

Unterhitze

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

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

Auftauen

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

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

Beim Auftauen die Ofentür geschlossen halten.

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

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

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

Heißluftbackofen

De Rechter Ofen in dem ständig die heiße Luft zirkuliert und damit ein schnelleres, gleichmäßigeres Backen bzw. Braten ermöglicht wird.

Die empfohlenen Back- und Brattemperaturen für einen Umluftbackofen sind im Allgemeinen niedriger als für einen normalen Backofen.

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

Der Schmorofen

Der Schmorofen Ihres Excel-Herdes dient zum Schmoren von Gerichten wie Aufläufe, Fleischbraten, usw.

Ihr Schmorofen kann ein komplettes Menü kochen – zum Beispiel einen Auflauf, Reispudding und Backkartoffeln – oder nur die Teller aufwärmen (dazu nur hitzebeständiges Geschirr verwenden).

Beim Schmoren zu beachtende Punkte:

- Den Ofen 20-30 Minuten lang vorwärmen, bevor mit dem Schmoren begonnen wird.
- Das Kochgeschirr darf die Heizelemente an beiden Seiten des Ofens nicht berühren.
- Aufläufe, Suppen, usw. auf dem Herd aufkochen lassen, bevor Sie sie in eine geeignete Kasserole zum Schmoren geben.
- Sicherstellen, dass Kasserolen ausreichend Flüssigkeit enthalten, vor allem beim Kochen über einen langen Zeitraum.
- Beim Kochen die Aufläufe mit Deckeln oder Gerichte mit Folie abdecken, um sie vor dem Austrocknen zu schützen.
- Überzeugen Sie sich vor der Zubereitung der Speisen davon, dass sämtliches Geschirr in den Ofen hineinpasst.
- Gewaschene und angestochene Backkartoffeln vor dem Kochen in Folie einwickeln.
- Fleisch und Geflügel müssen vor dem Verzehr unbedingt eine sichere Temperatur von mindestens 90 °C erreichen.
- Tiefkühlprodukte vor dem Kochen immer vollständig auftauen.

Ihr Schmorofen ist ebenfalls zum Aufwärmen von Tellern und Servierschüsseln nützlich (nur hitzebeständiges Geschirr verwenden).

Sie können einen Obstkuchen bei maximaler Wärmeeinstellung im Schmorofen backen (falls vielleicht Ihre anderen Öfen in Gebrauch sind). Wenn Sie gleichzeitig den Umluftofen unter dem Schmorofen benutzen, dauert die Backzeit etwas länger.

Sie können auch knuspriges, weißes Baisergebäck erhalten, wenn Sie es langsam im Schmorofen backen.

Die Zeiten für das Kochen im Schmorofen hängen von der Temperatur, Menge und Art des Gerichts ab, das Sie zubereiten. Als Richtwert wird für Aufläufe eine Kochzeit von mindestens 3 Stunden empfohlen.

Behalten Sie die Gerichte im Auge, bis Sie mit dem Ofen vertraut sind.

Betrieb der Ofen

Heißluftofen

Drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur **(Abb.2-12)**.

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

Multifunktionsofen

Der Multifunktionsofen hat zwei Regler: einen Funktionswahlregler und einen Temperaturstellregler **(Abb.2-13)**.

Drehen Sie den Funktionswahlregler auf eine Backfunktion. Drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur **(Abb.2-14)**.

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

Schmorofen

Mittels der graduierten Temperaturskala an der Bedienblende **(Abb.2-15)** können Sie Gerichte mehrere Stunden oder den ganzen (A) Tag lang langsam garen lassen, wenn Sie nicht zu Hause sind (B).

Wählen Sie für längerfristiges Kochen das kühlere Ende der Skala und für eine kürzere Kochzeit das heißere Ende.

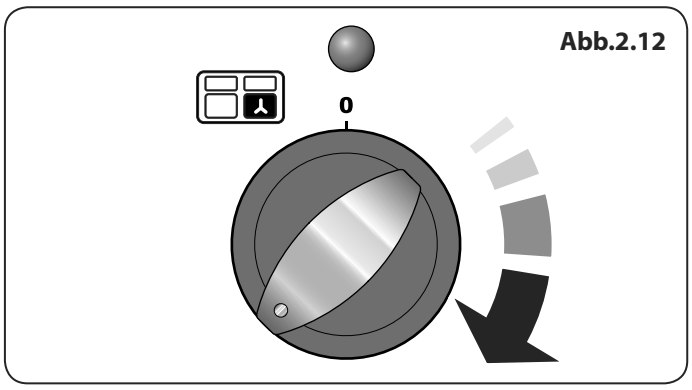


Abb.2.12

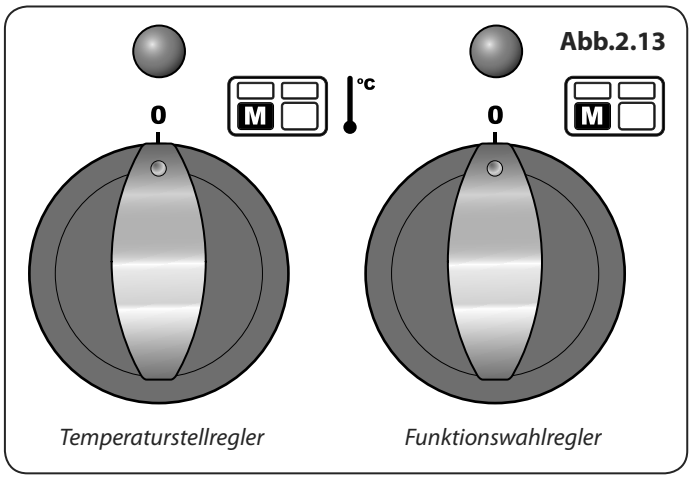


Abb.2.13

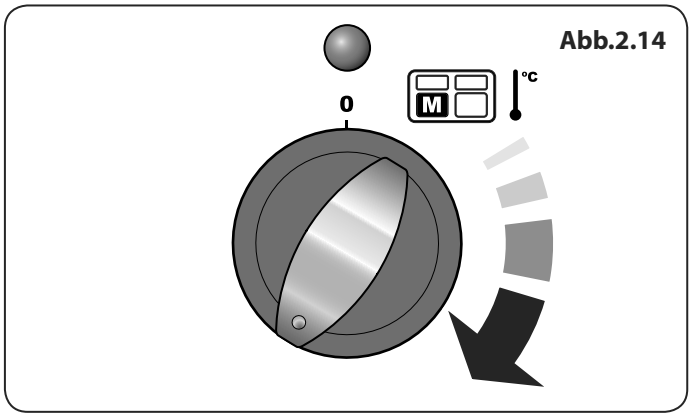


Abb.2.14

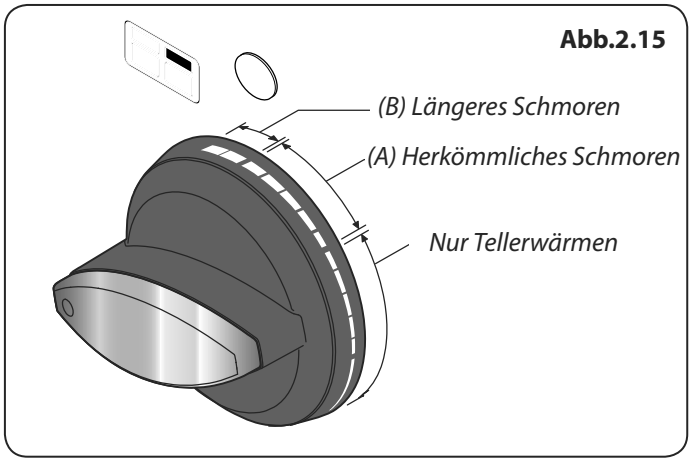
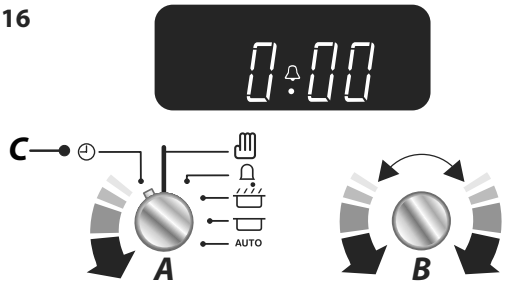


Abb.2.15

Abb.2.16



A – Zeitschaltuhrknopf, B – Stellknopf

Abb.2.17

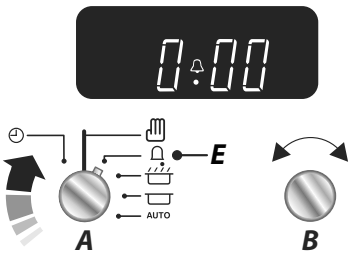


Abb.2.18

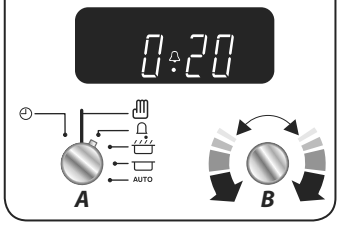


Abb.2.19

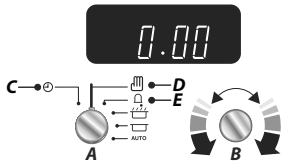


Abb.2.20

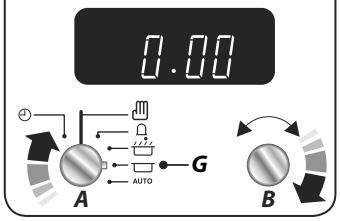


Abb.2.21

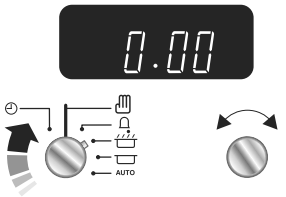


Abb.2.22

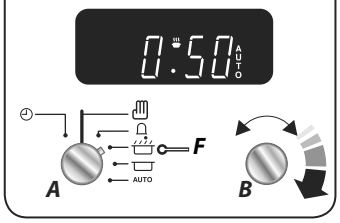
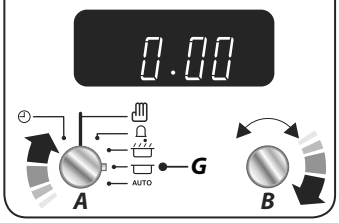


Abb.2.23



Die Uhr

Einstellen der Uhrzeit

Der Uhr wird innen gezeigt **(Abb.2.16)**. Wenn die Uhr zum ersten Mal angeschlossen wird, blinkt die Anzeige abwechselnd (0.00) und ( ).

Zum Einstellen der Zeit den Zeitschaltuhrknopf gedrückt halten und auf das Uhrsymbol [◷] drehen und gleichzeitig den Einstellknopf nach links oder rechts drehen, bis die Uhr die richtige Uhrzeit zeigt.

WICHTIG: Der linker ofen funktioniert nur dann, wenn die Uhr eingestellt wurde.

Minutentimer

Drehen Sie den Einstellknopf nach rechts auf die Garzeiteinstellung [🔔] er sollte klicken, wenn er einrastet **(Abb.2.17)**.

Stellen Sie die benötigte Zeit mit dem Einstellknopf wie nachstehend beschrieben ein **(Abb.2.18)**.

Sie können den Knopf entweder zurück auf die senkrechte manuelle Einstellung [✋] drehen, um einen Blick auf die Uhrzeit zu werfen oder ihn in der Kochzeitstellung [🔔] lassen, während die Zeit abläuft.

Um den Warnton abzustellen, wenn er erklingt, den Einstellknopf gegen den Uhrzeigersinn drehen.

- Die *„Kochzeit“* – der Zeitraum, über den das Gericht kochen soll.
- Die *„Stoppzeit“* – die Uhrzeit, zu der der Backofen stoppen soll.

Abstellen des Ofens zu Einer Bestimmten Uhrzeit

Drehen Sie den Zeitschaltuhrknopf auf die Stellung [▭] **(Abb.2.19)**.

Stellen Sie die Stoppzeit des Ofens mit dem Einstellknopf wie nachstehend beschrieben ein. Sie können den Backofen einstellen, zu einer beliebigen Zeit in den folgenden 24 Stunden eingeschaltet zu werden. Die Anzeige zeigt AUTO **(Abb.2.20)**.

Drehen Sie den Zeitschaltuhrknopf auf die Stellung AUTO, um wieder auf der Zeitschaltuhr.

Ist die eingestellte Zeit erreicht, ertönt ein Warnton. Drehen Sie den Zeitschaltuhrknopf auf die vertikale Stellung [✋] um zur manuellen Zubereitung zurückzukehren.

Starten und Stoppen des Backofens mit dem Timer

Sie können die Startzeit nicht direkt einstellen - diese wird automatisch durch eine Kombination der *„Kochzeit“* und *„Stoppzeit“* eingestellt.

Drehen Sie den Zeitschaltuhrknopf auf die Stellung [▭] **(Abb.2.21)**.

Stellen Sie die benötigte *„Kochzeit“* mit dem Einstellknopf ein **(Abb.2.22)**.

Drehen Sie den Zeitschaltuhrknopf auf die Stellung [▭]. Die Anzeige zeigt die aktuelle Uhrzeit plus die *„Kochzeit“*, die Sie gerade eingestellt haben. Stellen Sie die benötigte *„Stoppzeit“* mit dem Einstellknopf ein **(Abb.2.23)**.

Die *„Stoppzeit“* wird angezeigt, gefolgt von „AUTO“. Stellen Sie den/die Ofen/Öfen auf die benötigte Backtemperatur ein. Drehen Sie den Zeitschaltuhrknopf auf die Stellung AUTO.

Wenn die Garzeit abgelaufen ist, ertönt ein Warnton. Drehen Sie den Zeitschaltuhrknopf auf die vertikale Stellung [✋] um zur manuellen Zubereitung zurückzukehren.

Wenn Sie aus dem Haus gehen, brauchen Sie sich keine Sorgen um den Warnton machen – er stoppt nach einer Weile automatisch. Wenn Sie zurückkehren, drehen Sie den Zeitschaltuhrknopf in die vertikale Stellung [✋] um zur manuellen Zubereitung zurückzukehren.

AUTO Wird Angezeigt. Sie Wollen Jedoch zum Manuellen Garen Zurückkehren

Sie können jede automatische Einstellung löschen, indem Sie den Zeitschaltuhrknopf kurz auf das Uhrsymbol [◷] stellen und ihn dann loslassen.

Schlüsselsperre

Bei aktivierter Schlüsselsperre ist der Hauptofen gesperrt und kann nicht eingeschaltet werden.

Der Rechter Ofen kann nun ganz normal benutzt werden.

Aktivieren der Schlüsselsperre

Vergewissern Sie sich, dass die Uhr im manuellen Betrieb ist und heben Sie alle aktiven Programme auf.

Drehen Sie den Zeitschaltuhrregler auf das Uhr-Symbol [◷] und halten Sie ihn etwa 8 Sekunden in dieser Stellung. „On“ erscheint im Display **(Abb.2.24)**.

Halten Sie den Zeitschaltuhrregler weiter auf dem Uhr-Symbol [◷], und drehen Sie den Stellregler im Uhrzeigersinn, bis das Schlüssel-Symbol [🔑] und „OF“ im Display zu sehen sind **(Abb.2.25)**. Sie die Regler los.

Der Hauptofen ist jetzt blockiert. Dies wird durch die vom Display angegebene Uhrzeit neben dem Schlüssel-Symbol [🔑] bestätigt.

Bei aktivierter Schlüsselsperre, die Linke Öfen sind jedoch blockiert und schalten sich nicht ein. **(Abb.2.26)**.

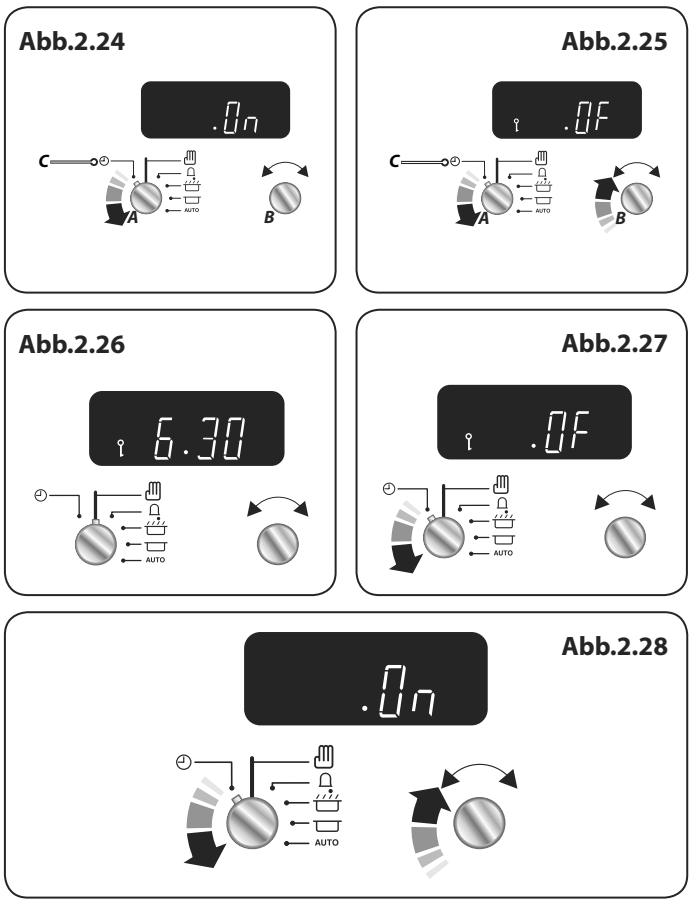
Ausschalten der Schlüsselsperre

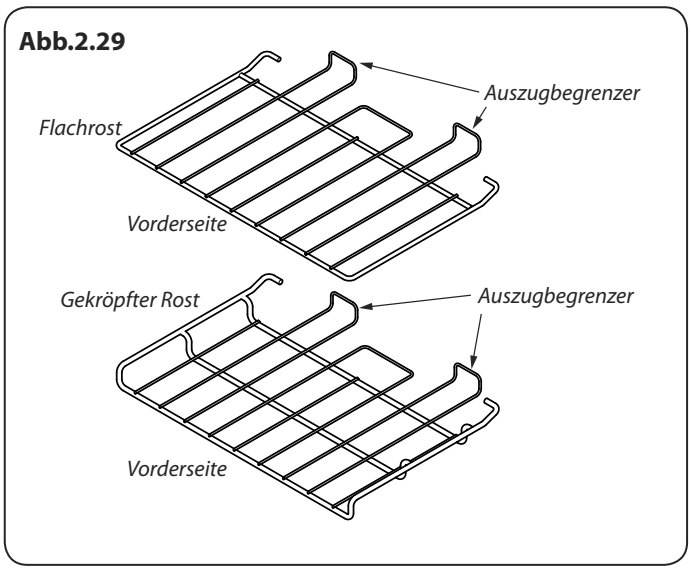
Drehen Sie den Zeitschaltuhrregler auf das Uhr-Symbol [◷] und halten Sie ihn etwa 8 Sekunden in dieser Stellung. „OF“ erscheint im Display **(Abb.2.27)**.

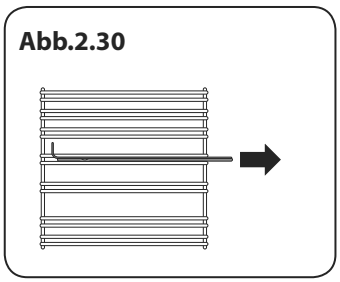
Halten Sie den Zeitschaltuhrregler weiter auf dem Uhr-Symbol [◷], und drehen Sie den Stellregler im Uhrzeigersinn, bis das Schlüssel-Symbol [🔑] im Display erlischt und „On“ zu sehen ist **(Abb.2.28)**. Lassen Sie die Regler los.

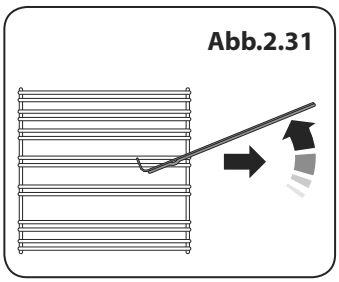
Nach einigen Sekunden zeigt das Display wieder die Uhrzeit.

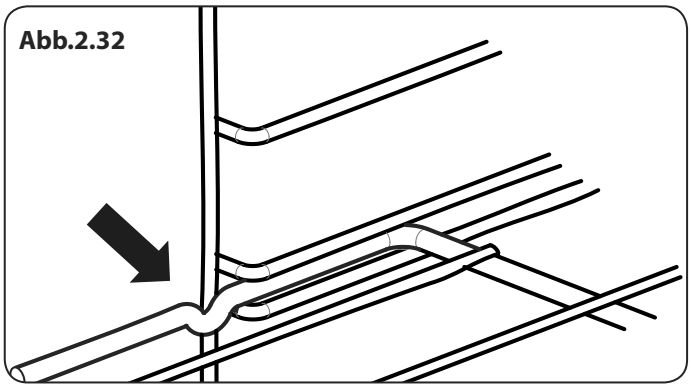
Der Ofen kann nun ganz normal benutzt werden.

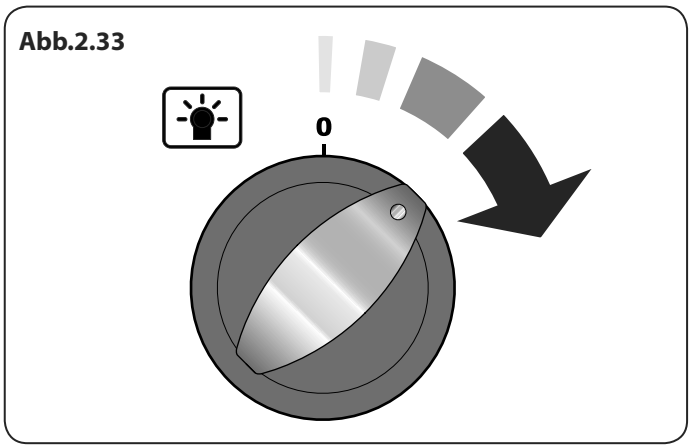












Zusätze

Ofenroste

Neben dem Flachrost **(Abb.2.29)** steht ein gekröpfter Rost zu Verfügung, der mehr Möglichkeiten zum Einsetzen bietet.

Ein Rost kann leicht entfernt und wieder eingesetzt werden.

Den Rost nach vorne ziehen, bis die Rückseite des Rostes durch die Einschubleistenanschläge in den Ofenseiten gestoppt wird **(Abb.2.30)**.

Die Vorderseite des Rostes anheben, sodass die Rückseite des Rostes unter dem Einschubleistenanschlag hindurchgeht, und dann den Rost nach vorne ziehen **(Abb.2.31)**.

Um den Rost wieder einzusetzen, den Rost mit einer Rille in der Ofenseite ausrichten und den Rost nach hinten schieben, bis das Ende an den Einschubleistenanschlag stößt. Heben Sie das Vorderteil an, so dass die Rostenden über die Schiebeleistenanschläge gehen und senken Sie dann das Vorderteil ab, so dass der Rost waagerecht ist und schieben Sie ihn ganz nach hinten **(Abb.2.32)**.

Backofenleuchte

Drehen Sie den Ofenlichtregler in die gewünschte Position **(Abb.2.33)**.

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

3. Hinweise zum Kochen

Benutzung Ihres Induktionsherds

Wenn Sie noch nie an einem Induktionsherd gearbeitet haben, beachten Sie bitte Folgendes:

- Stellen Sie sicher, dass Ihre Pfannen für die Verwendung auf einem Induktionsherd geeignet sind. Edelstahl, emaillierter Stahl oder Gusseisen ist ideal. Überprüfen Sie beim Kauf von Pfannen, dass diese über eine magnetische Grundplatte verfügen.
- Nehmen Sie sich Zeit, um mit dem Induktionsverfahren vertraut zu werden: es ist schnell und leistungsfähig und doch sanft. Beim Garen auf kleiner Flamme wird Ihnen auffallen, dass Flüssigkeiten scheinbar aufhören zu wallen und anschließend fast umgehend wieder aufsprudeln. Dies ist ganz normal.
- Bei der Verwendung einer Induktionskochstelle bemerken Sie möglicherweise ein leichtes Vibrationsgeräusch vom Kochgeschirr. Auch das ist ganz normal und hängt von Art und Ausführung des verwendeten Kochgeschirrs ab.
- Beim Garen werden die Induktionsheizelemente ein- und ausgeschaltet. Es kann so wirken, als ob eine aktive Kochzone ein-und ausgeschaltet wird, doch erreicht den Topfboden eine konstante Wärme. Dies ist ganz normal.

Hinweise zum Kochen mit dem Timer

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

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

⚠ **Keine warmen Speisen in den Ofen mit Timer stellen.**

⚠ **Einen Ofen, der bereits warm ist, nicht mit Timer benutzen.**

⚠ **Den Timer des Ofens nicht benutzen, wenn der Ofen daneben warm ist.**

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

Allgemeine Hinweise zum Ofen

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

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

Für gleichmäßiges Bräunen ist die maximal empfohlene Größe eines Backblechs 340 mm mal 340 mm.

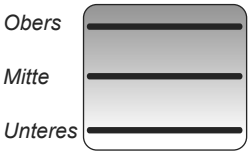
Wenn der Ofen eingeschaltet ist, die Tür nicht länger als notwendig geöffnet lassen, da sonst die Regler sehr heiß werden können.

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

4. Tabelle des Kochens

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

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



Regalpositionen

O - Obers; M - Mitte; U - Unteres

Speise	Ofenventilators Funktion Temperatur °C	Regal Positionen	Herkömmlichen Funktion Temperatur °C	Ungefähre Garzeit
Fleisch				
Rind mit Knochen	150	M	160	20-25 minuten pro 500g +20-25 minuten.
	190	M	200	15-20 minuten pro 500g +15-20 minuten.
Rind ohne Knochen	150	M	160	30-35 minuten pro 500g +30-35 minuten.
	190	M	200	20-25 minuten pro 500g +20-25 minuten.
Lamm	150	M	160	30-35 minuten pro 500g +30-35 minuten.
	190	M	200	25-30 minuten pro 500g +25-30 minuten.
Schwein	150	M	160	35-40 minuten pro 500g +35-40 minuten.
	190	M	200	25-30 minuten pro 500g +25-30 minuten.
Geflügel				
Hühnchen (2,3 kg)	150	M	160	20-25 minuten pro 500g +20-25 minuten.
	190	M	200	15-20 minuten pro 500g +15-20 minuten.
Truthahn (4,5 kg)	150	M	160	25-30 minuten pro 500g +25-30 minuten.
	190	M	200	20 minuten pro 500g +20 minuten.
Truthahn (rüber 4,5 kg)	150	M	160	20 minuten pro 500g +20 minuten.
	190	M	200	15 minuten pro 500g +15 minuten.
Ente / Entlein	150	M	160	25-30 minuten pro 500g.
Kasserole	130-140	M	140-150	2-4 Std. je nach Rezept.
Fisch	180	M/U	190	Filets 15-20 minuten.
	180	M/U	190	Steaks je nach Dicke.
	180	M/U	190	Ganze fische 10 minuten 500g +10 minuten.
Kuchen				
Sehr schwerer Englischer kuchen	130	M/U	140	
Englischer kuchen	140	M/U	150	45-50 minuten pro 500g Mischung.
Licht cake	160	M	170	2½-3 Std.
Gebäck				20-30 minuten.
Fruchttorte	190	M	200	
Törtche	190	M	200	35-40 minuten.
Blätterteig	220	M	230	10-20 minuten je nach große.
Brot	210	M/O	220	20-40 minuten je nach große.
Meringue	100	M	110	20-30 minuten.

Gefüllt und gerollt - etwa 10 Min. pro 500 g zu den obigen Garzeiten hinzufügen oder 20 Min. lang bei 200°C, danach bei 160°C für den Rest der Zeit.

Gefülltes Geflügel - Bei 200°C braten oder 20 Min. lang bei 200°C und dann 160°C für den Rest der Zeit braten.
Bei verpacktem Geflügel (frisch oder gefroren) den Garzeiten auf der Verpackung folgen.
Gefrorene geflügel vor dem braten grundlich auftauen.

Im konventionellen Backofen: Lassen Sie beim Garen auf zwei Einschüben mindestens eine Einschubleiste Abstand zwischen Rosten oder Blechen.

Platzieren Sie das Backblech mit der Vorderkante an der Vorderseite des Ofeneinschubs.

Bei Zubereitung auf zwei Einschüben sollten die Bleche nach etwa der Hälfte der Zubereitungszeit gegeneinander ausgetauscht werden.

In einem Umluftbackofen kann auf bis zu drei Einschubebenen übereinander gearbeitet werden, lassen Sie jedoch mindestens eine Einschubleiste Abstand zwischen jedem Rost oder Blech, auf dem zubereitet wird.

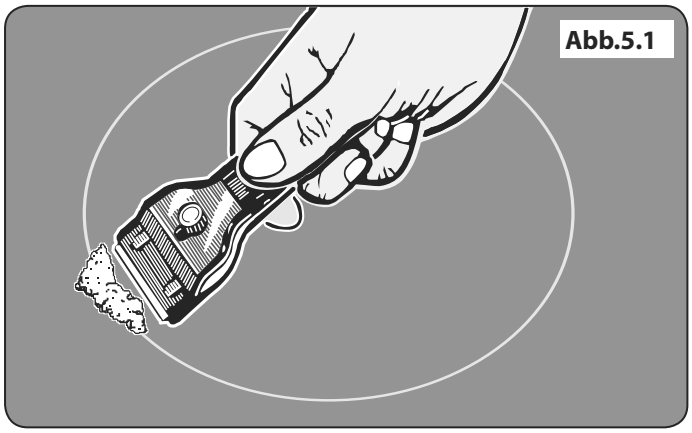
5. Reinigen Ihres Herdes

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

⚠ **Niemals Lösungsmittel, Bleichsoda, Ätzmittel, biologische Pulver, Bleichmittel, Bleichen auf Chlorbasis, grobe Scheuermittel oder Salz verwenden.**

⚠ **Keine unterschiedlichen Reinigungsprodukte mischen. Sie können miteinander mit gesundheitsschädlichen Ergebnissen reagieren.**

Alle Teile des Herdes können mit heißer Spülmittellauge gereinigt werden. **Achten Sie jedoch darauf, dass kein überschüssiges Wasser in das Gerät eindringt.** Denken Sie daran, die Stromversorgung wieder einzuschalten und die Uhr zurückzustellen, bevor Sie den Herd benutzen.



Kochfeld

Tägliche Pflege

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

Reinigen von Spritzern

Für Spritzer oder Übergekochtes den Herd ausschalten und die Fläche rund um die Kochzone mit einem sauberen Papiertuch abwischen. Befindet sich ein Spritzer (außer einer zuckerhaltigen Substanz) auf der Kochzone, reinigen Sie diese erst, wenn sich der Herd vollkommen abgekühlt hat und folgen Sie den Schritten unten („*Reinigen festgebrannter Spritzer*"). Wenn Sie versehentlich etwas auf der Oberfläche schmelzen oder Nahrungsmittel mit hohem Zuckergehalt (Marmeladen, Tomatensoße, Fruchtsaft, usw.) verschütten, entfernen Sie den Spritzer SOFORT mit einem Glasschaber, während die Kochfläche noch heiß ist.

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

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

Reinigen Festgebrannter Spritzer

Vergewissern Sie sich, dass die Heizleuchtanzeigen erloschen sind und das Kochfeld kalt ist. Entfernen Sie überschüssige, festgebrannte Substanz mit einem Einklingen-Glasschaber. Halten Sie den Schaber ungefähr in einem 30°-Winkel zur Oberfläche und schaben Sie die festgebrannte Substanz ab **(Abb.5.1)**. Wenn Sie so viel wie möglich mit dem Schaber entfernt haben, reinigen Sie das Kochfeld wie unter der täglichen Pflege oben beschrieben.

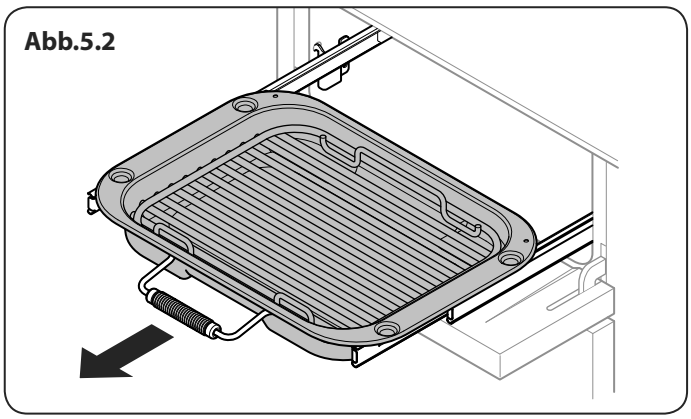


Abb.5.2

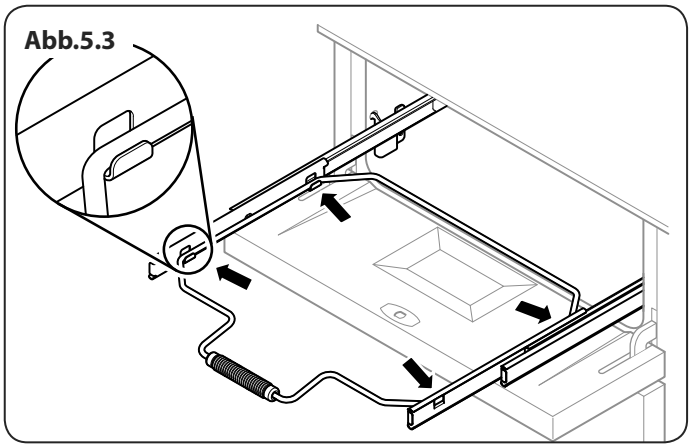


Abb.5.3

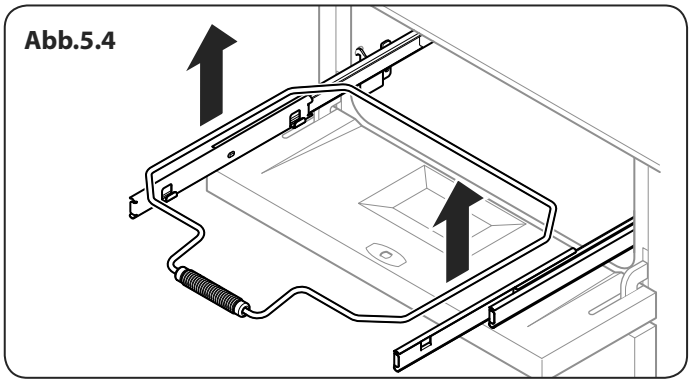


Abb.5.4

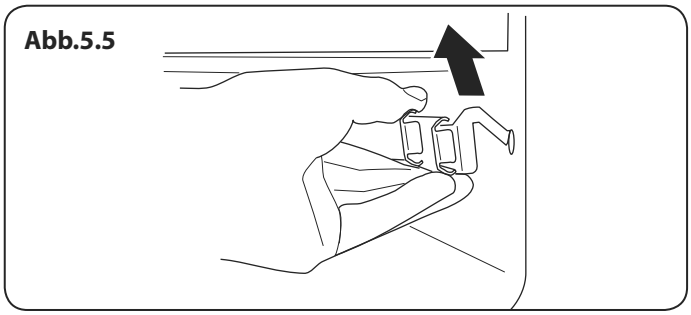


Abb.5.5

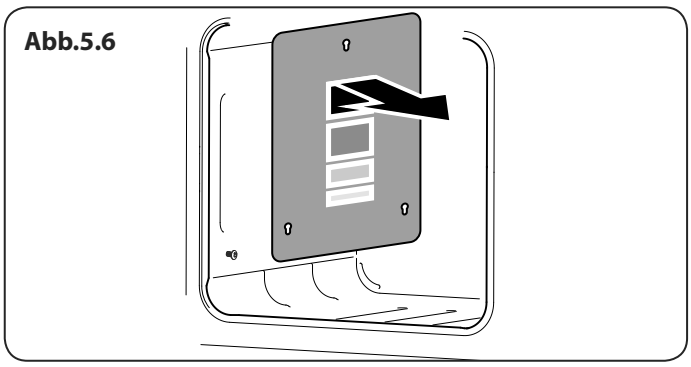


Abb.5.6

Der Gleitgrill

Stellen Sie sicher, dass die Grillteile abgekühlt sind, bevor Sie diese zur Reinigung entfernen, oder benutzen Sie dazu Ofenhandschuhe.

Die Grillpfanne und der Grilldreifuß sollten mit heißer Spülmittellauge abgespült werden. Die Grillpfanne kann auch in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

Nach dem Grillen von Fleisch oder Speisen, die den Grill verschmutzen, die Grillschale sofort nach dem Gebrauch einige Minuten im Spülbecken einweichen lassen. Hartnäckiger Schmutz kann vom Rost mit einer Nylonbürste entfernt werden. Die Grillpfanne lässt sich zum Reinigen leicht herausnehmen: Ziehen Sie die Grillpfanne nach vorne, um das Grillpfannengestell zu entfernen **(Abb.5.2)**. Heben Sie die Grillpfanne vom Gestell ab. Das Gestell ist mit zwei Clips an jeder Seite an den zwei Seitenschienen befestigt **(Abb.5.3)**. Stützen Sie für jede Seite die Seitenschiene mit einer Hand und heben Sie mit der anderen das Gestell nach oben und aus den Seitenclips heraus **(Abb.5.4)**. Drücken Sie aus Sicherheitsgründen die Seitenschienen wieder zurück in den Grillraum.

Wenn Sie zum einfacheren Reinigen des Grillraums die Seitenschienen entfernen müssen, können Sie diese an den Grillraumseiten **(Abb.5.5)** aushaken und sie mit einem weichen Tuch und mildem Reinigungsmittel sauber wischen.

Geben Sie die Seitenleisten NICHT in eine Geschirrspülmaschine.

Nach der Reinigung die Seitenschienen wieder in den Seitewänden der Kammer einhaken. Die Teleskopschienen herausziehen und den Grilleinsatz darauf setzen, dabei darauf achten, dass die Aussparungen auf die Nasen an den Teleskopschienen gesetzt werden. Die Grillpfanne wieder einsetzen.

Bedienblende und Ofentüren

Die Verwendung von scheuernden Reinigungsmitteln wie auch Reinigungsmilch auf polierten. Beste Ergebnisse erzielen Sie mit einem flüssigen Reinigungsmittel. Die Ofentüren sollten nur mit einem weichen Tuch, das in sauberer und heißer Spülmittellauge ausgewrungen wurde, gereinigt werden – Achten Sie jedoch darauf, dass kein überschüssiges Wasser in das Gerät eindringt. Nach dem Reinigen mit einem trockenen Tuch polieren.

Ofens

„Cook & Clean“-Verkleidungen

Der Hauptbackofen hat seitliche „Cook & Clean“-Verkleidungen, die mit spezieller Emaille beschichtet wurden, die sich teilweise selbst reinigt. Dies verhindert nicht alle Markierungen an der Auskleidung, hilft aber dabei, einen Großteil des erforderlichen Reinigens von Hand zu verringern. Diese Verkleidungen funktionieren besser über 200 °C. Wenn Sie das meiste Braten und Backen unter dieser Temperatur ausführen, nehmen Sie gelegentlich die Verkleidungen heraus und wischen sie mit einem fuselfreien Tuch und heißer Spülmittellauge ab. Die Verkleidungen sollten dann getrocknet und wieder eingesetzt und der Ofen etwa 1

Stunde lang bei 200 °C geheizt werden. Dies stellt sicher, dass die Verkleidungen effektiv arbeiten.

Keine Stahlwolle, Ofenreinigungsschwämme oder andere Materialien, die die Oberfläche verkratzen können, verwenden.

Entfernen der Bleche zur Reinigung des Emaille-Inneren

Zur Reinigung des Emaille-Inneren des Ofens müssen Sie zunächst die Bleche und anschließend die Blechhalterungen entfernen. Zum Entfernen der Blechhalterungen müssen Sie nicht die Träger für die Halterungen entfernen. Heben Sie jede Blechhalterung an und schieben Sie sie nach vorn vom Träger **(Abb.5.6)**. Sobald die Bleche entfernt wurden, können Sie das Emaille-Innere reinigen. Bringen Sie die Halterungen und Bleche in umgekehrter Reihenfolge wieder an.

Reinigungsübersicht

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

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

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

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

Tabelle 5.1

6. Problembeseitigung

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

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

Fehlercode E2 wird angezeigt

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

Display funktioniert nicht

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

Fehlercode U400 wird angezeigt.

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

Ziehen Sie bitte Ihren Installateur oder einen qualifizierten Reparaturtechniker zurate.

Fehlercode Er plus Nummer wird angezeigt

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

Ziehen Sie bitte Ihren Installateur oder einen qualifizierten Reparaturtechniker zurate.

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

Ziehen Sie bitte Ihren Installateur oder einen qualifizierten Reparaturtechniker zurate.

Das Kochfeld lässt sich nicht einschalten

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

Wurde das Kochfeld richtig an die Netzversorgung angeschlossen?

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

Das Induktionskochfeld macht Geräusche

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

Kühlgebläse

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

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

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

Ein Riss ist in der Kochfeldoberfläche zu sehen

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

Mein Kochfeld ist verkratzt

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

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

Ein Backofengebläse ist laut

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

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

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

Immer mit geöffneter Grillfachtür grillen.

Die Backofentür stets geschlossen lassen.

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

Sie zahlen. Kundendienste berechnen Gebühren, wenn sie Arbeiten korrigieren, die von Ihrem ursprünglichen Installateur ausgeführt wurden. Daher ist es in Ihrem Interesse, die Kontaktdaten dieses Installateurs

aufzubewahren, damit Sie ihn bei Bedarf hinzuziehen können.

Speisen garen zu langsam, zu schnell oder verbrennen

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

Die Ofenbeleuchtung funktioniert nicht

Die Glühlampe ist wahrscheinlich durchgebrannt. Sie können eine Ersatzglühlampe (die nicht unter die Garantie fällt) in den meisten Elektrofachgeschäften kaufen. Sie benötigen eine 15 Watt, 230 V Glühlampe mit Edisongewinde FÜR BACKÖFEN. Es muss eine spezielle Glühlampe sein, die bis 300 °C wärmebeständig ist **(Fig.6-1)**.

Bevor Sie die alte Glühbirne entfernen, stellen Sie die Stromversorgung ab und stellen Sie sicher, dass der Backofen kühl ist. Die Ofentür öffnen und die Ofenroste und -bleche herausnehmen.

Jetzt die vorhandene Glühlampe gegen den Uhrzeigersinn lösen und Ihre Finger mit einem Handschuh schützen, falls die Glühlampe splittern sollte **(Fig.6-2)**.

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

Einstellen des Ofentürwinkels

Das Scharnier an der Unterseite jeder Ofentür kann eingestellt werden, um den Winkel der Tür zu ändern **(Fig. 6-3)**. Die Befestigungsschrauben der Scharniere an der Unterseite lösen und mithilfe des Lochs und eines flachkantigen Schraubenziehers die Position des Scharniers versetzen **(Fig. 6-4)**.

Die Scharnierschrauben wieder fest anziehen.

Der Backofen backt oder brät nicht gleichmäßig

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

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

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

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

Eine Schale mit Wasser, die auf die Einschubleiste gesetzt wird, sollte überall die gleiche Tiefe haben.

Fig. 6-1

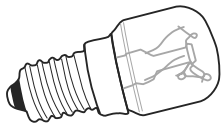


Fig. 6-2

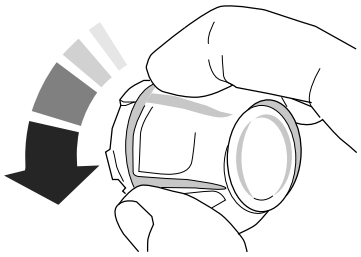
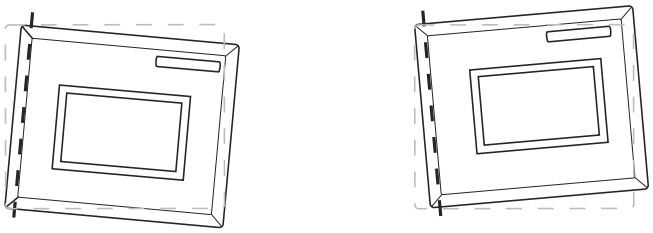
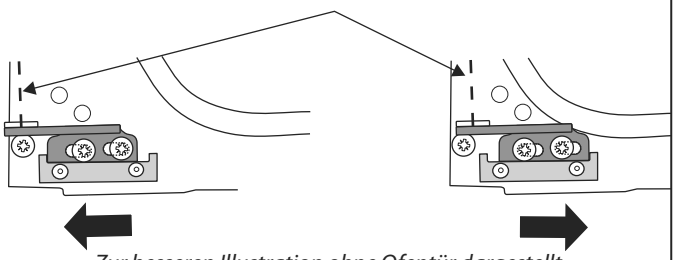


Fig. 6-3



Auswirkung der Scharnieranpassung - zur besseren Illustration übertrieben dargestellt

Fig. 6-4



Zur besseren Illustration ohne Ofentür dargestellt

(Wenn sie zum Beispiel hinten tiefer ist, sollte der hintere Teil des Herdes angehoben oder die Vorderseite abgesenkt werden.)

Stromausfall

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

Der Timer des Backofens geht beim manuellen Einschalten nicht an

Ist die Stromversorgung eingeschaltet? Ist die Uhr beleuchtet? Wenn nicht, kann ein Problem mit der Stromversorgung vorliegen. Ist die Sicherung für den Herd in Ordnung?

Haben Sie die Tageszeit eingestellt?

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

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

Steht der Ofenregler vielleicht versehentlich auf AUS?

Backofentemperatur wird heißer, wenn der Herd älter wird

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

7. Installation

Lieber Installateur

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

Name des Installateurs
Firma des Installateurs
Telefonnummer des Installateurs
Geräteseriennummer

Sicherheitsanforderungen und Vorschriften

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

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

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

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

Belüftungsmaßnahmen

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

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

Aufstellung des Herdes

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

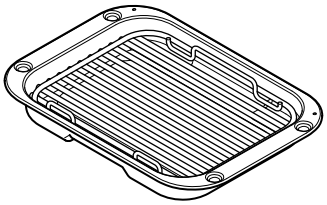
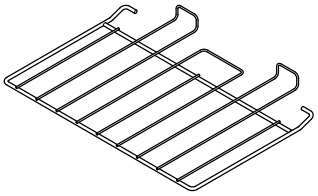
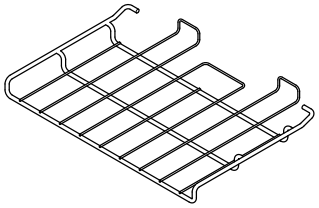
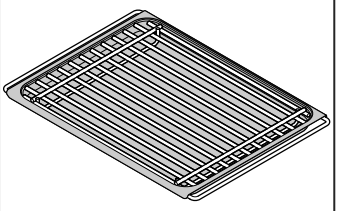
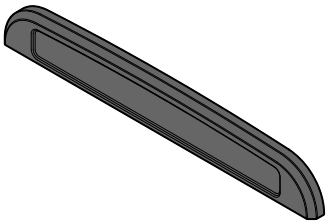
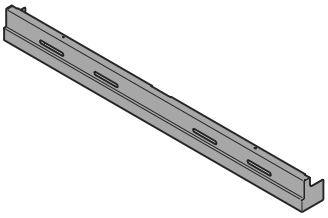
Zur zufrieden stellenden Installation des Herdes wird die folgende Ausrüstung benötigt:

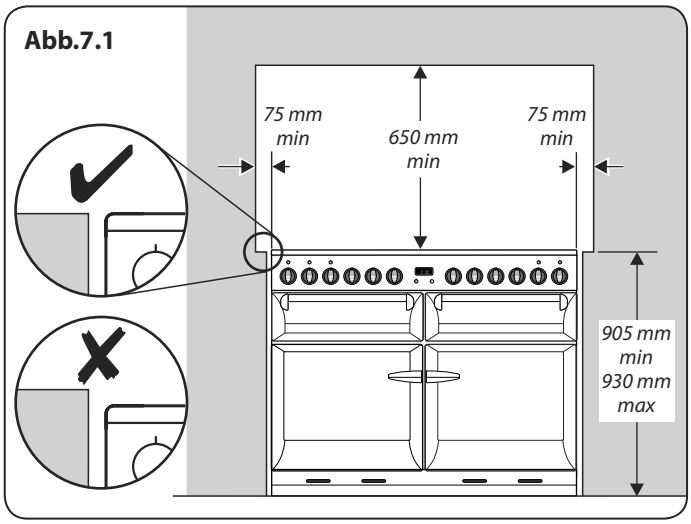
- Vielfachmessgerät: Für elektrische Prüfungen.

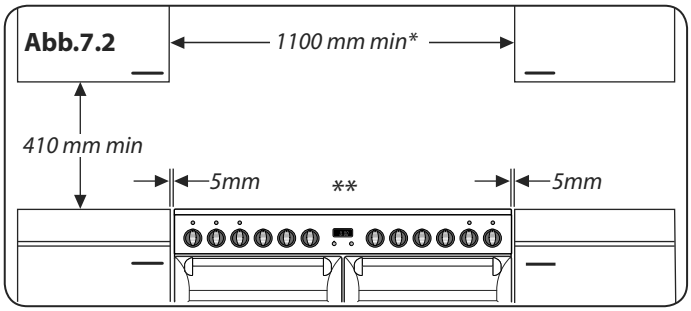
Sie benötigen ebenfalls die folgenden Werkzeuge:

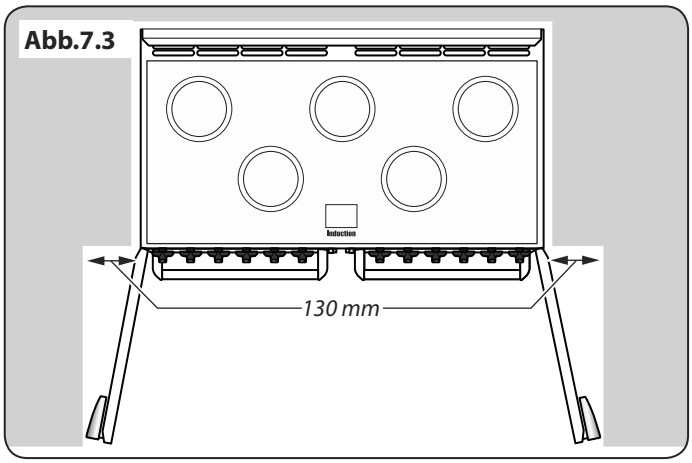
1. Stahlbandmaß
2. Kreuzschlitzschraubendreher
3. Flachschraubendreher
4. Wasserwaage
5. Bleistift
6. Verstellbarer Schraubenschlüssel
7. 13-mm-Schraubenschlüssel

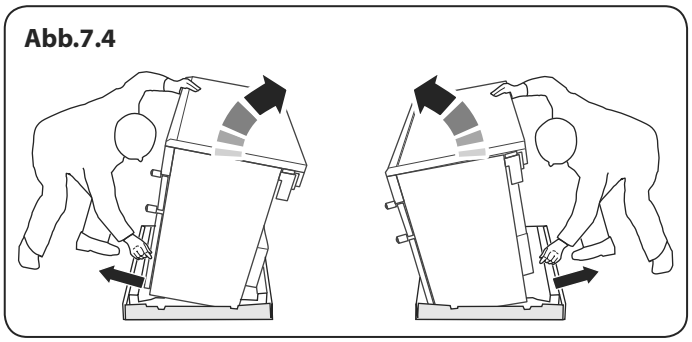
Überprüfung der Teile:

Grillpfanne und halter	*3 flachrosten*
	
1 gekröpfter rost	*Deluxe tablett*
	
Spritzschutz	*2-teiliges sockel*
	









Aufstellen des Herdes

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

Der Herd sollte nicht auf einen Sockel gestellt werden.

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

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

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

Abb.7.2 zeigt die empfohlenen Abstände über dem Herd.

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

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

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

Wir empfehlen eine Lücke von 1110 mm zwischen Einheiten, um Bewegen des Herdes zu berücksichtigen. Den Herd nicht einklemmen. Es muss möglich sein, den Herd zur Reinigung und Wartung hereinzuschieben und herauszuziehen.

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

Versetzen des Herdes

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

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

Wir empfehlen, dass zwei Personen den Herd bewegen. Sorgen Sie dafür, dass der Bodenbelag fest angebracht ist oder entfernt wurde, um Beschädigungen beim Bewegen des Herds zu vermeiden.

Als Hilfestellung hat er zwei Verstellrollen an der Rückseite und eine Verstellrolle und zwei schraubbare Verstellfüße an der Vorderseite.

Entfernen Sie die Polystyrol-Verpackung. Kippen Sie den Herd

von der Rückseite nach vorne und entfernen Sie die vordere Hälfte der Polystyrol-Verpackung **(Abb.7.4)**.

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

Absenken der Zwei Hinteren Rollen

Um die Höhe an der Rückseite des Ofens einzustellen, führen Sie zuerst einen 13 mm Schraubenschlüssel oder Steckschlüssel in die hexagonale Verstellmutter ein **(Abb.7.5)**. Drehen Sie die Mutter - im Uhrzeigersinn zum Heben und gegen den Uhrzeigersinn zum Senken.

10 vollständige (360°) Drehungen ausführen.

Senken Sie unbedingt BEIDE HINTEREN ROLLEN AB.

Das Versetzen Abschließen

Öffnen Sie die hintere Seite der Bodenplatte aus Karton. Klappen Sie den hinteren Rand des Verpackungsbodens auf. Öffnen Sie die Ofentüren, so dass sich die Unterseite der Bedienblende gut greifen lässt, während Sie den Herd bewegen **(Abb.7.6)**.

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

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

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

Ausrichten des Herdes nach dem Anschluss

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

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

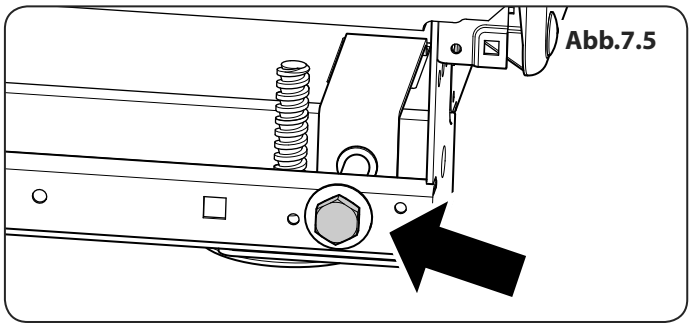


Abb.7.5

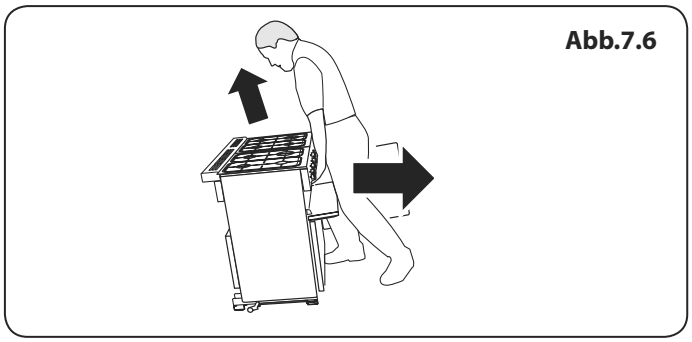


Abb.7.6

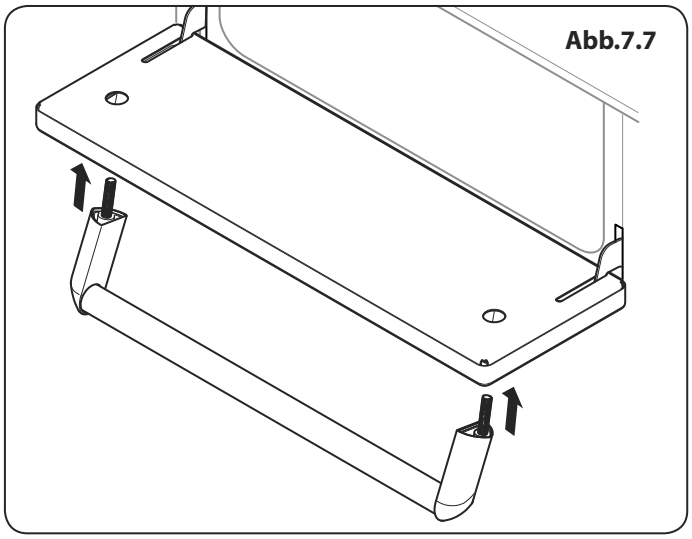
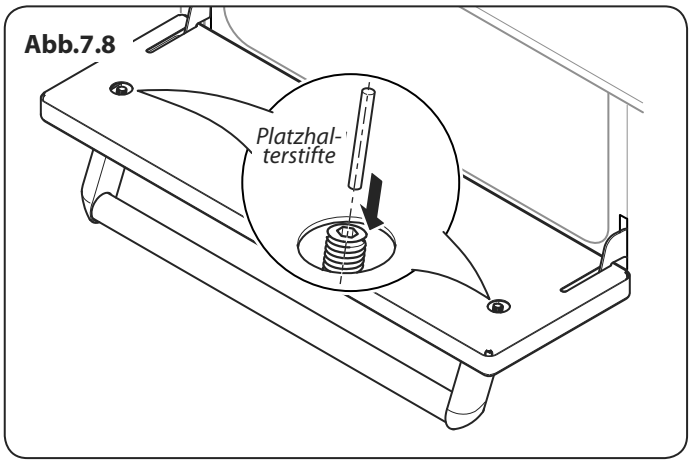
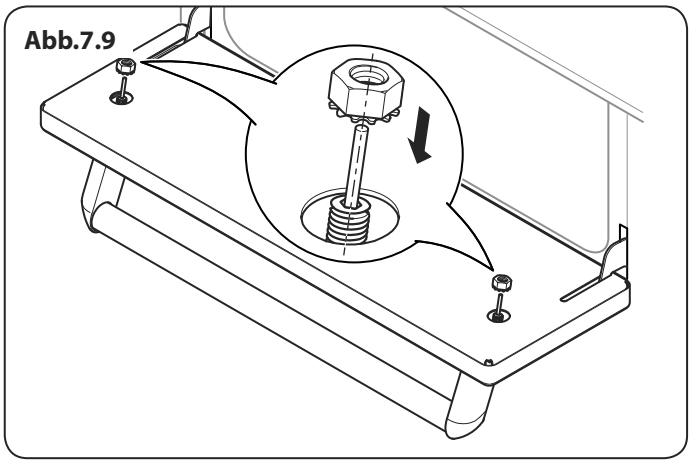
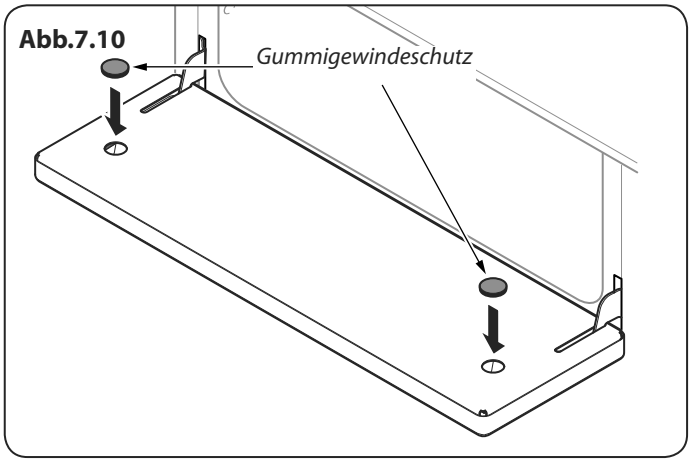
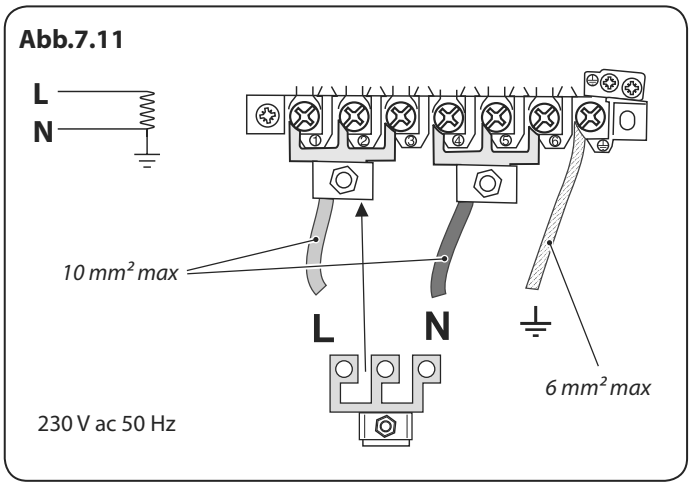


Abb.7.7









Montieren der Griffe

Die Griffe für den Grill und den Niedrigtemperatur-Ofen sind wie folgt anzubringen:

Öffnen Sie die Tür. Die Tür zum Offenhalten entweder mit einem geeigneten Gewicht beschweren oder eine weitere Person halten lassen.

Den Griff auf die Stifte an der Türvorderseite platzieren **(Abb.7.7)**. Anschließend die Platzhalterstifte für die Mutter in die Gewindestifte im Griff setzen **(Abb.7.8)**.

Die Muttern über die Stifte schieben **(Abb.7.9)** und mit dem mitgelieferten Schraubenschlüssel fest anziehen.

Platzhalterstifte entfernen.

Vorgang an der anderen Tür wiederholen.

Den mitgelieferten Gummigewindeschutz anbringen **(Abb.7.10)**.

Höheneinstellung

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

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

Die Vorderfüße und hinteren Rollen können eingestellt werden, um den Herd waagerecht zu stellen.

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

Drehen Sie zum Einstellen der Vorderfüße die Unterteile, um sie zu heben oder zu senken.

Elektrischer Anschluss

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

Fehlerstrom-Schutzschalter (FI-Schalter)

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

WENDEN SIE SICH IM ZWEIFELSFALL AN EINEN QUALIFIZIERTEN ELEKTRIKER.

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

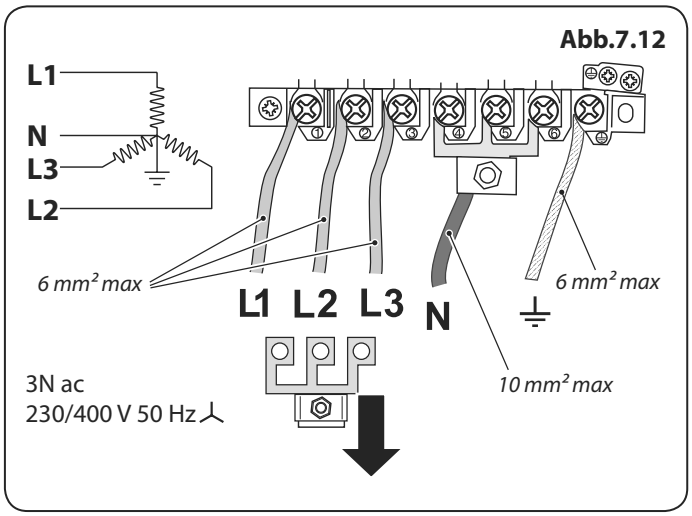
Hinweis: Der Herd muss über eine geeignete Herdsteuerung mit einem doppelpoligen Schalter mit einer Kontakttrennung von mindestens 3 mm an allen Polen an die korrekte Stromversorgung angeschlossen werden, wie auf dem

Spannungsschild am Herd angegeben.

Der Herd darf nicht an eine normale Haushaltssteckdose angeschlossen werden.

Zugriff auf den Netzanschluss erhalten Sie durch Entfernen des elektrischen Klemmenanschlusskastens an der Rückwand. Das Netzkabel an die korrekten Anschlüsse für Ihre Stromversorgungsart anschließen (**Abb.7.11** und **Abb.7.12**). Kontrollieren, ob die Verbindungen korrekt angebracht und die Klemmschrauben fest angezogen sind.

Das Netzkabel über die Kabelschelle befestigen.



Endkontrolle

Kochfeldtest

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

Grillkontrolle

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

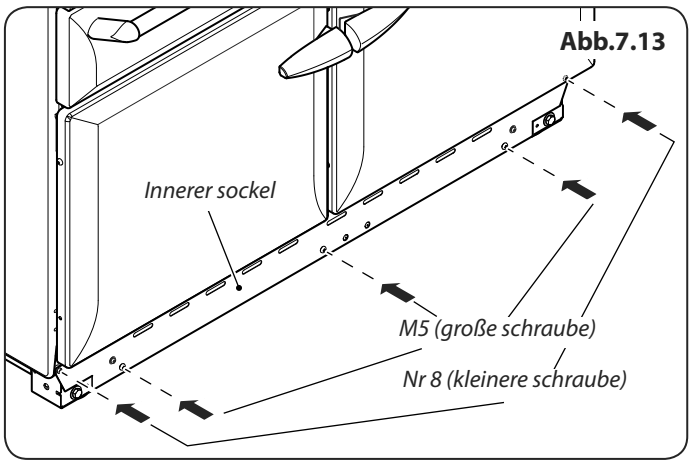
Backofenprüfung

Die Uhr wie weiter vorne in der Anleitung beschrieben einstellen und dann die Öfen einschalten. Kontrollieren Sie, ob die Backofenbeleuchtung funktioniert.

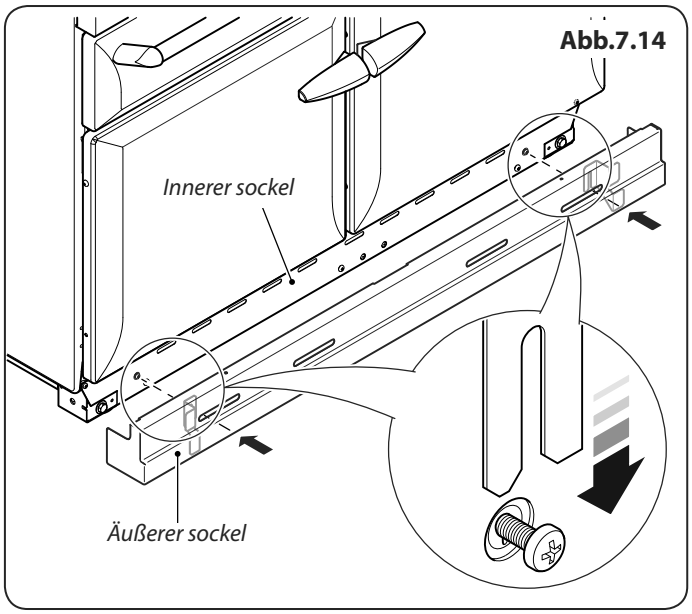
Endmontage

Anbringen den Zweiteiligen Sockel Montieren

Montieren Sie den inneren Sockel mit den 5 mitgelieferten Schrauben (3 x M5 Schrauben am unteren Rand, 2 x Nr. 8 Schrauben an beiden Enden) unten an der Backofenvorderseite **(Abb.7.13)**.



Die 2 Schrauben vor dem inneren Sockel lösen. Die 2 Schlitzhalterungen an der Innenseite des äußern Sockels auf die 2 Schrauben setzen **(Abb.7.14)**. Die 2 Schrauben mit einem geeigneten Schraubendreher durch die Schlitze im Sockel hindurch fest anziehen.



Die Höhe des äußeren Sockels kann verändert werden. Dazu die 2 Halteschrauben lösen, Sockel in die gewünschte Position nach oben oder unten schieben und anschließend Schrauben wieder fest anziehen. **Hinweis:** Um das Montieren des äußeren Sockels zu erleichtern, empfehlen wir die Türen zu öffnen, um besseren Zugang zu den 2 Schlitzhalterungen zu erhalten.

Anbringen des Spritzschutzes

Bringen Sie den Spritzschutz an der Rückseite der Kochstelle an und befestigen Sie ihn mit den mitgelieferten Schrauben.

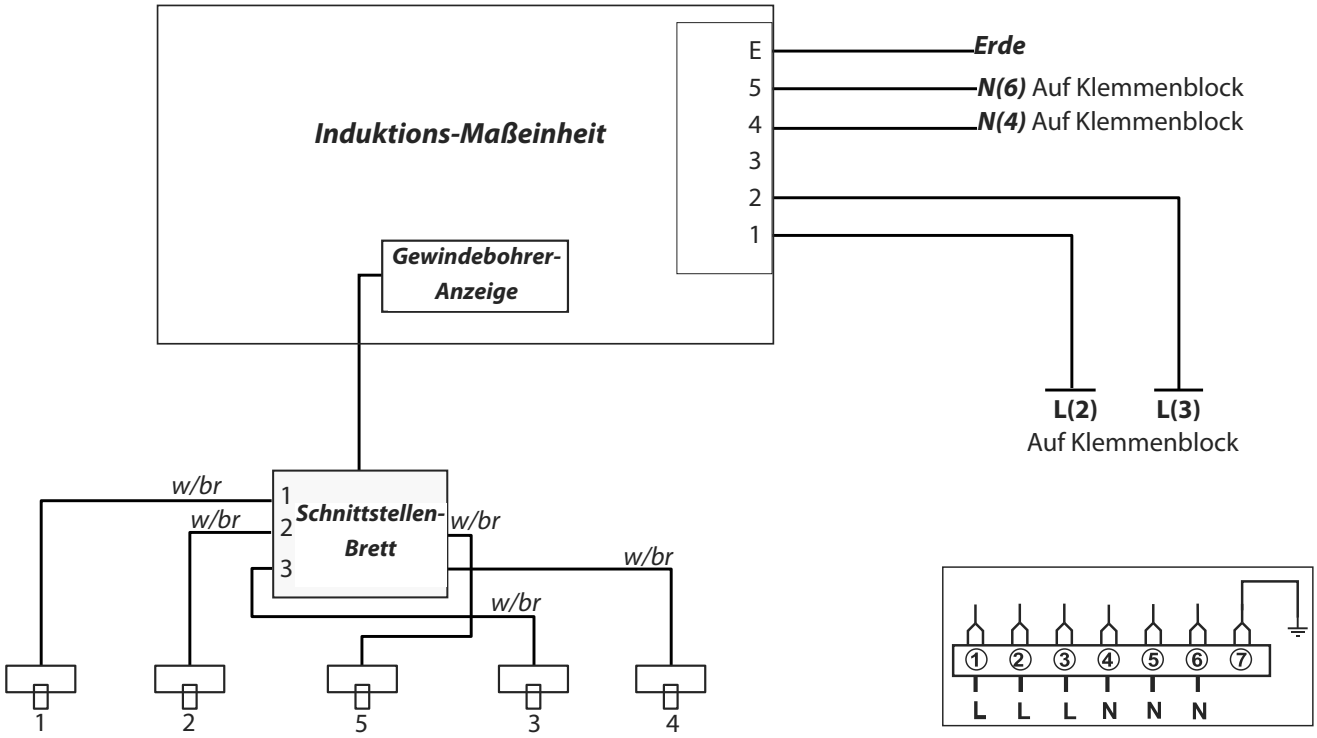
Kundendienst

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

Vielen Dank.

8. Schaltplan

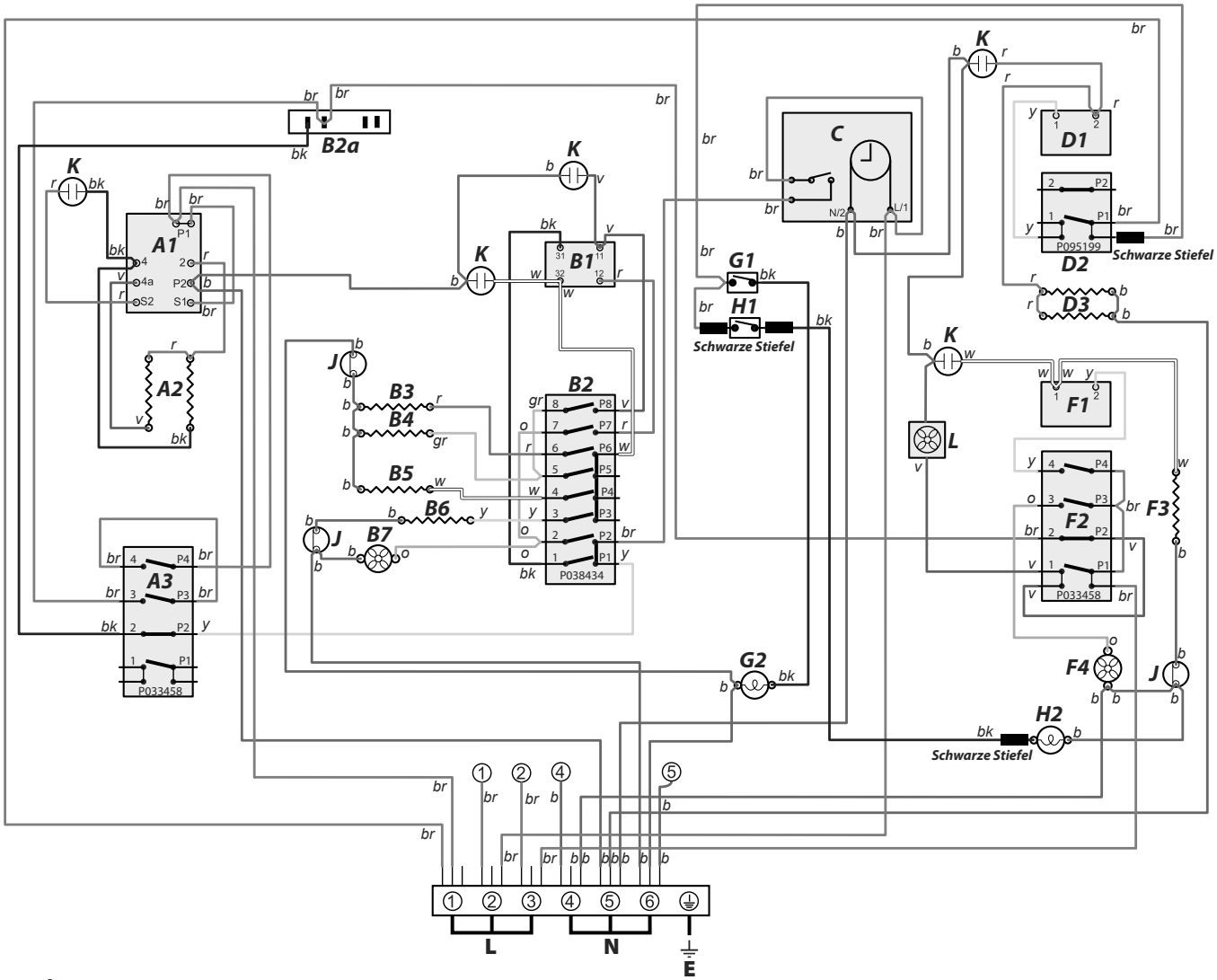
Schaltplan: Kochfeld



Code	Bezeichnung
1	Element links vorne
2	Element links hinten
3	Element rechts vorne
4	Element rechts hinten
5	Element mitte

Code	Farbe
w/br	weiß oder braun

Schaltplan : Ofen



Legende

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

Code	Bezeichnung
A1	Grill thermostat
A2	Grillelement
A3	Vorderer grillschalter
B1	Thermostat multifunktionsofen
B2	Funktionsschalter multifunktionsofen
B2a	Multifunktionsofen-regler
B3	Unteres Element, Multifunktionsofen
B4	Oberes element Multifunktionsofen (äußer)
B5	Bräunungselement Backofen (innere)
B6	Gebläseelement Multifunktionsofen
B7	Multifunktionsofen gebläse
C	Uhr
D1	Schmorofen-Thermostat

Code	Bezeichnung
D2	Schmorofen-regler
D3	Schmorofen elemente
F1	Umluftofen-thermostat
F2	Umluftofen-regler
F3	Element umluftofen
F4	Umluftofen gebläse
G1	Hauptbackofen-Lichtschalter
G2	Backofenglühlampen
H1	Umluftofen lichtschalter
H2	Backofenglühlampen
J	Thermischer Auslöser
K	Neon
L	Kylfläkt

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

9. Technische Daten

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

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

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

Anschlüsse

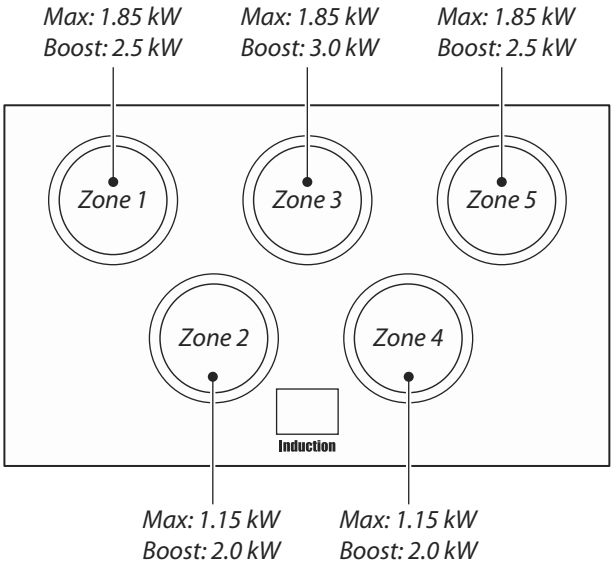
Strom	230/400 V 50 Hz

Abmessungen

Gesamthöhe	minimum 905 mm	maximale 930 mm
Gesamtbreite	1100 mm	
Gesamttiefe	610 mm bis zur Leistenvorderseite; 685 mm über die Griffe	
Platz für Herdplatte (min.)	650 mm	

Siehe *„Aufstellung des Herdes“*.

Nennwerte



Heizplatte energiespartipps:

Verwenden Sie Kochgeschirr mit flachem Boden.

Verwenden Sie Kochgeschirr in der richtigen Größe.

Verwenden Sie Kochgeschirr mit Deckel.

Minimieren Sie die Flüssigkeitsmenge bzw. Menge an Fett.

Reduzieren Sie die Energiezufuhr, sobald die Flüssigkeit zu kochen begonnen hat.

Ofen energiespartipps:

Kochen Sie Speisen gleichzeitig, wenn möglich.

Beschränken Sie das Vorheizen auf ein Minimum.

Verlängern Sie die Kochzeit möglichst nicht.

Vergessen Sie nicht, das Gerät am Ende auszuschalten.

Öffnen Sie die Backofentür während des Backvorgangs nicht.

Leistungsdaten Heizplatte

Marke	AGA
Modellbezeichnung	Masterchef XL
Größe	110
Typ	Induktion

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

Mit (*) markierte Informationen gelten nicht bei unterschiedlichen Brennstoffen

Ofendaten

Marke		AGA
Modellbezeichnung		110 Masterchef XL
Ofentyp		Strom
Masse	kg	132
Anzahl der Kammern		2
Wirkungsgrad links		
Kraftstoffart		Strom
Art des Kammern		Multifunktions
Leistung - Heißluft		2.2
Leistung - Gebläseumluft		2.5
Volumen	Liter	73
Energieverbrauch (Strom) - konventionell	kWh / cycle	1.08
Energieverbrauch (Strom) - Gebläseumluft	kWh / cycle	0.91
Energieeffizienzindex - konventionell		126.1
Energieeffizienzindex - Gebläseumluft		106.2
Energieklasse		A
Wirkungsgrad rechts		
Kraftstoffart		Strom
Art des Kammern		Heißluft
Leistung - Heißluft		-
Leistung - Gebläseumluft		2.5
Volumen	Liter	73
Energieverbrauch (Strom) - konventionell	kWh / cycle	-
Energieverbrauch (Strom) - Gebläseumluft	kWh / cycle	0.88
Energieeffizienzindex - konventionell		-
Energieeffizienzindex - Gebläseumluft		102.7
Energieklasse		A

Zusätzliche Information	
Dieser Herd erfüllt die Regelung EN 60350-1	
Max. Leistung bei 230 V 50 Hz	
Heißluft	2.2 kW
Multifunktion	2.5 kW
Multifunktions-Ofenvariante (mit Rapid Response)	3.7 kW
Gebläseumluft	2.5 kW
Grill	2.3 kW
Backofen mit Ober- und Unterhitze	1.0 kW
Brotofen	-

Maximale elektrische Gesamtlast bei 230 V (Ca.-Wert insgesamt, einschließlich Backofenleuchten, Backofenlüfter usw.):	17 kW

Ugnsdata

Varumärke		AGA
Modellidentifiering		110 Masterchef XL
Typ av ugn		Elektricitet
Massa	kg	132
Antal ugnsutrymmen		2
Extra effektiv ugn till vänster		
Bränsletyp		Elektricitet
Typ av ugnsutrymme		Multi-funktion
Effekt - Konvektion		2.2
Effekt - Forcerad luftkonvektion		2.5
Volym	Liter	73
Energiförbrukning (elektricitet) - konventionell	kWh/cykel	1.08
Energiförbrukning (elektricitet) - forcerad luftkonvektion	kWh/cykel	0.91
Energieffektivitetsindex - konventionell		126.1
Energieffektivitetsindex - forcerad luftkonvektion		106.2
Energiklass		A
Extra effektiv ugn till rechts		
Bränsletyp		Elektricitet
Typ av ugnsutrymme		Varmlufts
Effekt - Konvektion		-
Effekt - Forcerad luftkonvektion		2.5
Volym	Liter	73
Energiförbrukning (elektricitet) - konventionell	kWh/cykel	-
Energiförbrukning (elektricitet) - forcerad luftkonvektion	kWh/cykel	0.88
Energieffektivitetsindex - konventionell		-
Energieffektivitetsindex - forcerad luftkonvektion		102.7
Energiklass		A

Ytterligare information	
Denna ugn efterlever EN 60350-1	
Max. uteffekt vid 230 V 50 Hz	
Konvektion	2.2 kW
Multi-funktion	2.5 kW
Multifunktionell ugn (med snabb respons)	3.7 kW
Forcerad luftkonvektion	2.5 kW
Grill	2.3 kW
Långsam ugn	1.0 kW
Brödjäsningslåda	-

Max. total elektrisk belastning vid 230 V (ungefärlig totalsumma inklusive ugnslampor, ugnsfläkt osv.)	17 kW

Effektivitetsdata för spisplatta

Varumärke	AGA
Modellidentifiering	Masterchef XL
Storlek	110
Typ	Induktion

Typ av häll	Induktion
Antal elektriska zoner	5
Zone 1 - Ø cm	18.5
Uppvärmningsteknik	
Energiförbrukning (EC elektrisk tillagning) - Wh/kg	172
Zone 2 - Ø cm	15.5
Uppvärmningsteknik	
Energiförbrukning (EC elektrisk tillagning) - Wh/kg	180
Zone 3 - Ø cm	18.5
Uppvärmningsteknik	
Energiförbrukning (EC elektrisk tillagning) - Wh/kg	172
Zone 4 - Ø cm	15.5
Uppvärmningsteknik	
Energiförbrukning (EC elektrisk tillagning) - Wh/kg	180
Zone 5 - Ø cm	18.5
Uppvärmningsteknik	
Energiförbrukning (EC elektrisk tillagning) - Wh/kg	172
Zone 6 - Ø cm	-
Uppvärmningsteknik	
Energiförbrukning (EC elektrisk tillagning) - Wh/kg	-
Energiförbrukning (EC elektrisk häll) - Wh/kg (*)	175

Information märkt (*) krävs inte för spisar för blandade bränslen

9. Tekniska Data

INSTALLATÖR: Ge dessa instruktioner åt användaren.

DATASKYLTENS LÄGE: Spisens baksida, serienummer finns även på en andra skylt under ugnsluckans öppning.

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

Anslutningar

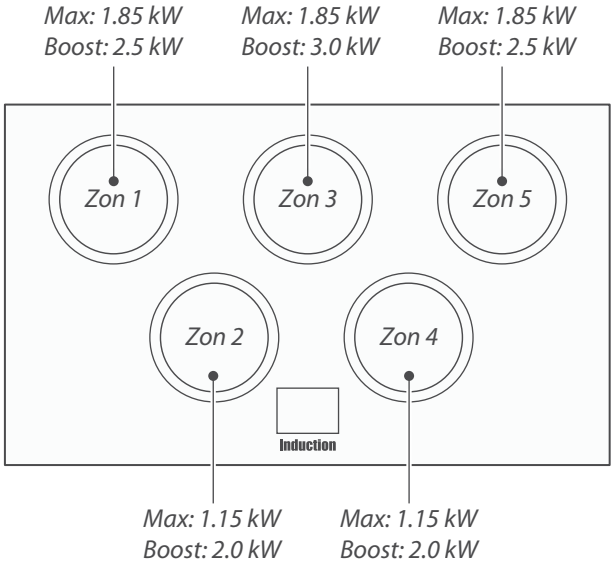
Elektrisk	230/400 V 50 Hz

Mått

Total höjd	minsta 905 mm	maximal 930 mm
Total bredd	1100 mm	
Totalt djup	610 mm till framsidan på takfot; 685 mm över handtagen	
Minsta utrymme för häll	650 mm	

Se avsnittet "*Placering av Spisen*".

Värden



Spisplatta energispartips

Använd kastruller/stekpannor med plan botten.

Använd kastruller/stekpannor med rätt storlek.

Lägg locket på kastrullen.

Minimera mängden vätska eller fett.

När vätskan börjar koka, sänk inställningen.

Ugn energispartips

Laga gärna flera måltider samtidigt, om det går.

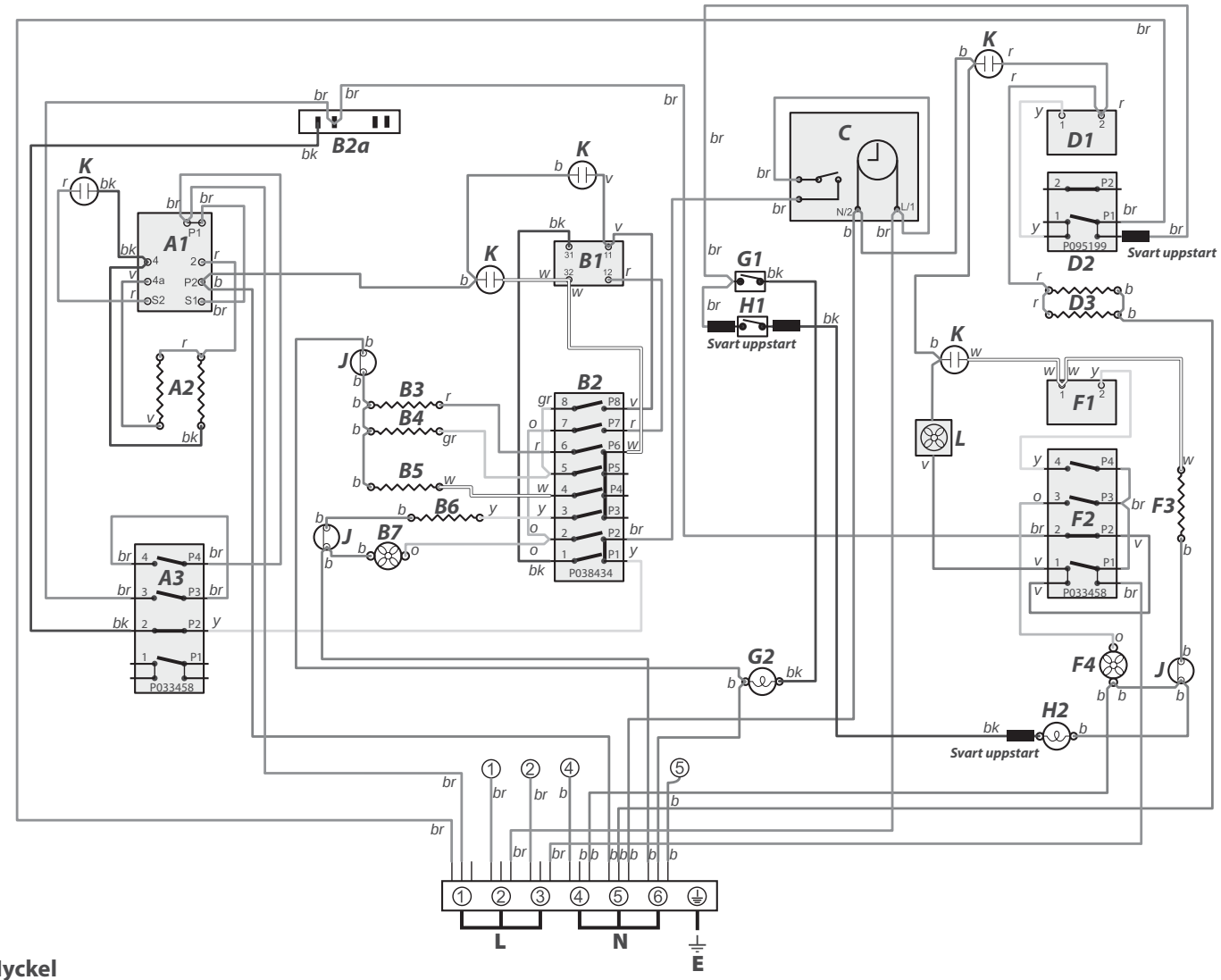
Håll förvärmningstiden kort.

Förläng inte tillagningstiden.

Glöm inte bort att stänga av spisen när du är klar med matlagningen.

Öppna inte ugnsluckan medan maten tillagas.

Kopplingsschema: Ugnar



Nyckel

Anslutningarna som syns i strömkretsdiagrammet är för en-fas. Värden gäller vid 230 V 50 Hz.

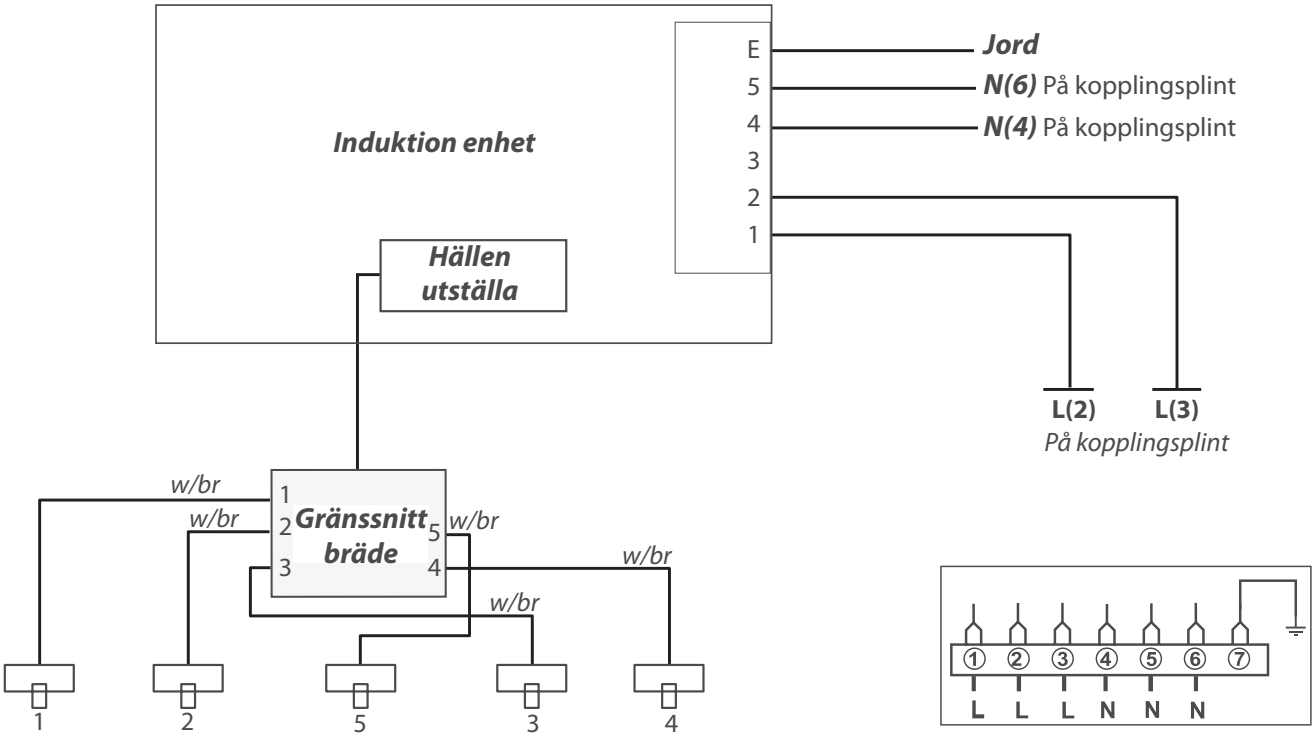
Kod	Beskrivning
A1	Termostat för grill
A2	Grillelement
A3	Främre strömbrytare för grill
B1	Termostat för multifunktionsugnen
B2	Funktionsomkopplare för multifunktionsugnen
B2a	Främre strömbrytare för multifunktionsugnen
B3	Nedre element för multifunktionsugnen
B4	Övre element för multifunktionsugnen (yytre)
B5	Gratineringselement för multifunktionsugnen (inre)
B6	Fläktelement för multifunktionsugnen
B7	Fläkt för multifunktionsugnen
C	Klocka

Kod	Beskrivning
D1	Termostat för långkoksugnen
D2	Främre strömbrytare för långkoksugnen
D3	Termostat för långkoksugnen
F1	Termostat för varmluftsugn
F2	Främre strömbrytare för varmluftsugn
F3	Element för varmluftsugn
F4	Fläkt för varmluftsugn
G1	Lampbrytare för multifunktionsugnen
G2	Lampa för multifunktionsugnen
H1	Huvudugnens lampbrytare
H2	Huvudugnens lampa
J	Termisk säkring
K	Indikator
L	Kylfläkt

Kod	Färgkod
b	Blå
br	Brun
bk	Svart
or	Orange
r	Röd
v	Lila
w	Vit
y	Gul
g/y	Grön / gul
gr	Grå

8. Kopplingsschema

Kopplingsschema: Hällen



Kod	Beskrivning
1	Främre vänster elementt
2	Bakre vänster element
3	Främre höger element
4	Bakre höger element
5	Mitten element

Kod	Färgkod
w/br	Vit eller brun

Slutlig Montering

Installation av Plint i två Stycke

Montera den inre sockeln till spisens främre bottenkant med de 5 medföljande skruvarna (3 x M5-skruvar i den nedre kanten samt 2 x skruvar nr 8 i vardera änden **(Fig.7.13)**.

Lossa de två (2) skruvarna framtill på den inre sockellisten.

Passa in de två spårfästena på den yttre sockellistens insida på de två skruvarna **(Fig.7.14)**. Använd en lämplig skruvmejsel och dra åt de två skruvarna genom spåren i den yttre sockellisten.

Den yttre sockellistens höjd kan justeras om du lossar de två fästskruvarna och skjuter listen uppåt eller nedåt till lämplig höjd. Dra sedan åt skruvarna på nytt.

Obs: För att underlätta monteringen av den yttre sockellisten bör du öppna luckorna när du lokaliserar de två spårfästena.

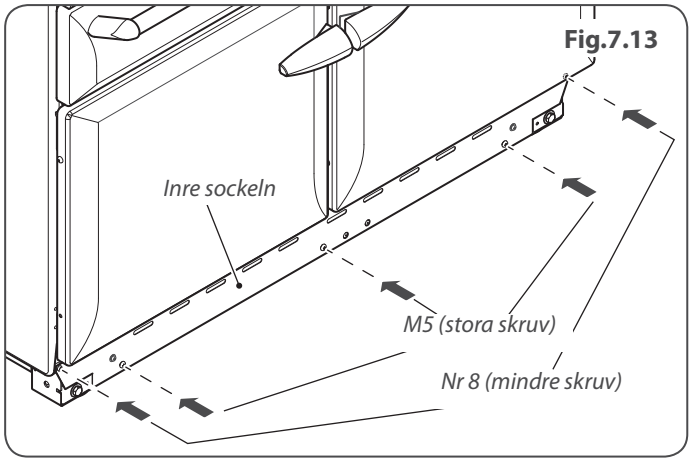
Installation av Stänkvägg

Placera stänkskyddet baktill på hällen och fäst det med de medföljande skruvarna.

Kundservice

Installatör: Fyll i dina kontaktuppgifter i bruksanvisningen, berätta för kunden hur spisen används och ge honom/henne dessa anvisningar.

Tack så mycket.



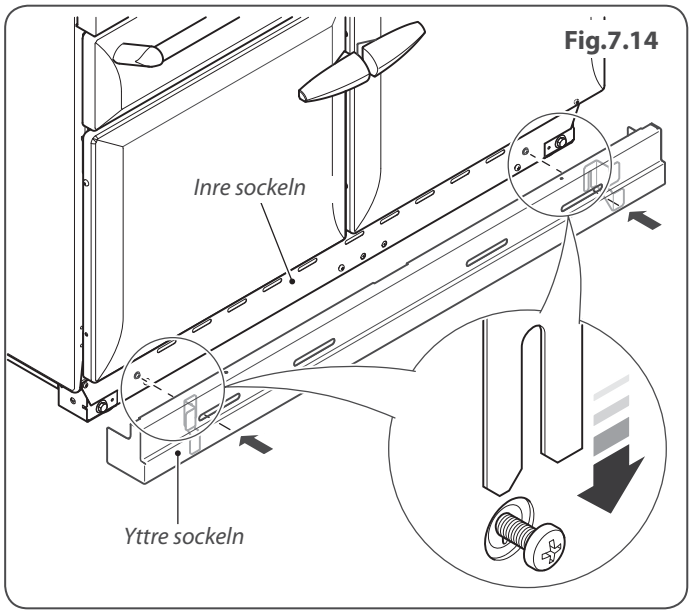


Fig.7.11

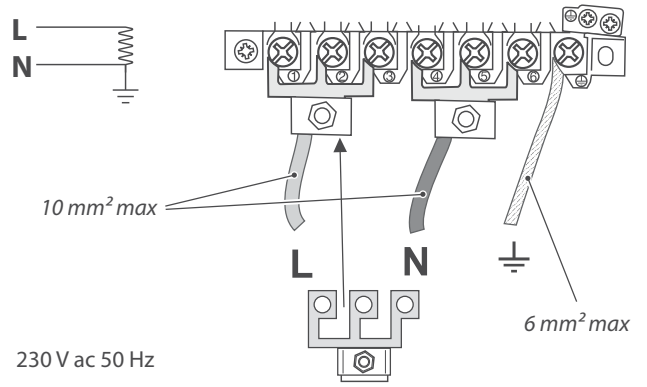
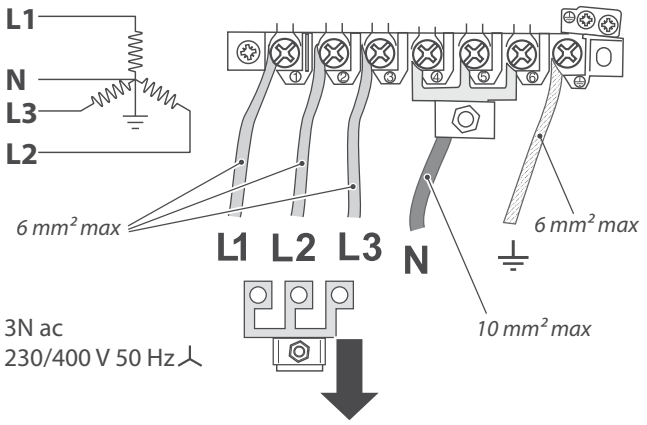


Fig.7.12



Elektrisk Koppling

Denna apparat måste installeras av en kvalificerad elektriker för att uppfylla gällande bestämmelser och kraven från det lokala elbolaget.

Strömdrivna Jordslutningsbrytare

Samtidig användning av din spis och andra köksmaskiner kan leda till att strömmen bryts. Vi rekommenderar därför att spisen skyddas med en egen RCD (jordfelsbrytare) eller RCBO (jordsfelsbrytare med överbelastningsskydd).

KONTAKTA EN BEHÖRIG ELEKTRIKER OM DU ÄR OSÄKER.

⚠ **VARNING: DENNA PRODUKT MÅSTE JORDAS.**

OBS: Ugnen måste vara ansluten till korrekt eltillförsel enligt anvisningarna på ugnens spänningsetikett, genom en lämplig ungskontrollsenhet med en tvåpolig strömställare och en kontaktseparation på minst 3 mm på alla poler.

⚠ **Spisen får inte anslutas till ett vanligt eluttag.**

Du kan komma åt huvuduttaget genom att ta bort terminalskyddet på bakpanelen. Anslut nätkabeln till rätt anslutningar för din typ av eltillförsel så som anges ovan (**Fig.7.11** och **Fig.7.12**). Kontrollera att länkarna är korrekt monterade och att anslutningarnas skruvar är ordentligt åtdragna.

Sätt fast nätkabeln med hjälp av kabelklammern.

Slutkontroll

Kontroll av Häll

Kontrollera varje matlagningszon i taget. Kom ihåg att använda kokkärl med rätt storlek och av rätt material.

Kontrollera Grillen

Slå på grillreglaget och kontrollera att grillen värms upp.

Kontrollera Ugnarna

Ställ klockan så som beskrivs ovan i bruksanvisningen och slå sedan på ugnarna. Kontrollera att ugnsfläktarna börjar rotera och att ugnarna börjar värmas upp.

Montera Handtagen

Handtagen för grillen och långkoksugnen måste monteras på följande sätt:

Öppna luckan. Håll luckan öppen genom att antingen sätta en lämplig vikt på den eller låt någon hålla den.

Montera handtaget över tapparna på luckans framsida **(Fig.7.7)**. När handtaget sitter på plats passar du in muttertapparna på handtagets gängade skruvar **(Fig.7.8)**.

Skjut fästmuttrarna över tapparna **(Fig.7.9)** och använd den medföljande skruvnyckeln för att dra åt säkert.

Ta bort muttertapparna och montera medföljande skyddshylsorna **(Fig.7.10)**.

Upprepa rutinen för den andra luckan.

Utjämning

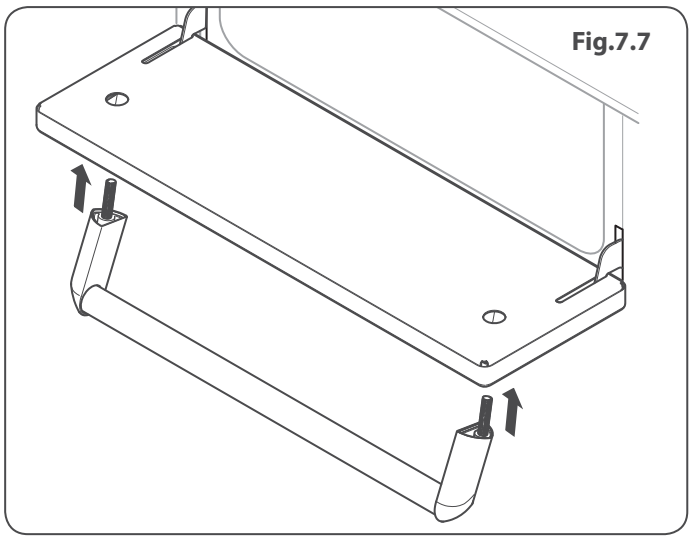
Vi rekommenderar att du placerar ett vattenpass på en hylla i en av ugnarna för att kontrollera att spisen står jämnt.

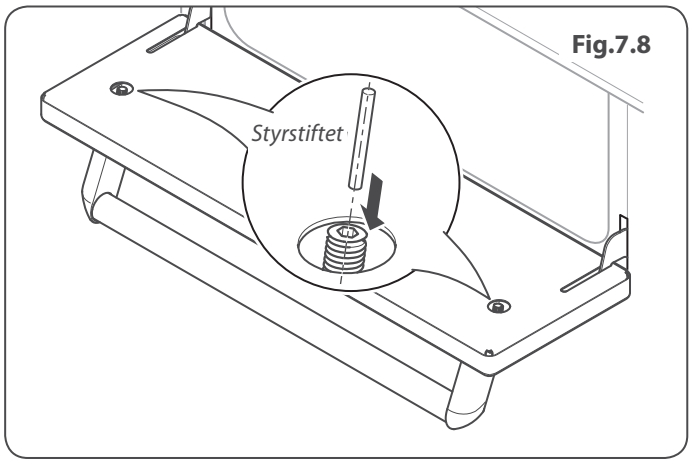
Placera spisen på avsedd plats. Undvik att vända på den inuti utrymmet mellan köksenheterna eftersom detta kan skada spisen eller enheterna.

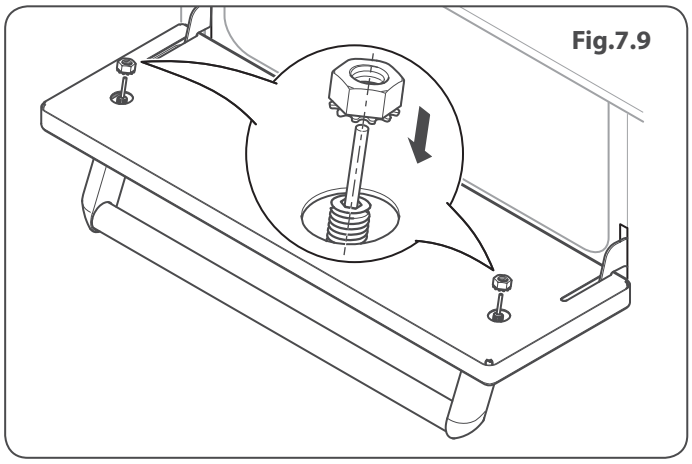
Framfötterna och valsarna kan justeras för att jämna ut spisen.

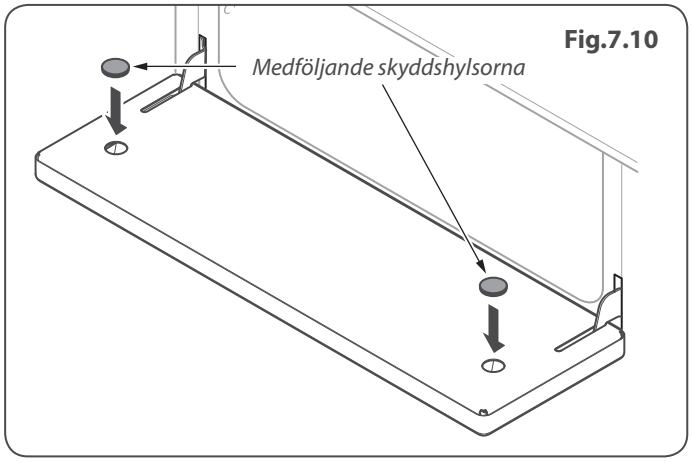
För att justera höjden på baksidan av spisen, montera först en 13 mm skiftnyckel eller hylsnyckel på den sexkantiga justermuttern. Vrid muttern, medurs för att höja, moturs för att sänka.

För att ställa in fronten, vrid fötterna baserna för att höja eller sänka.









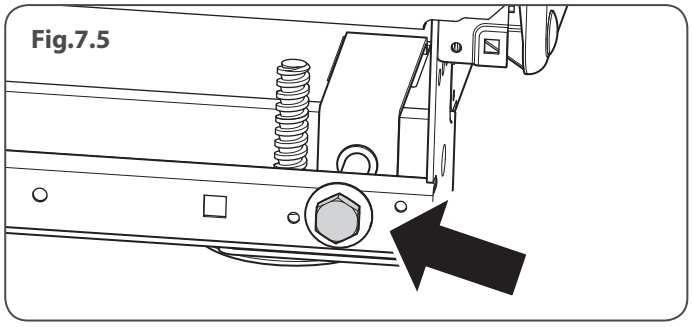


Fig.7.5

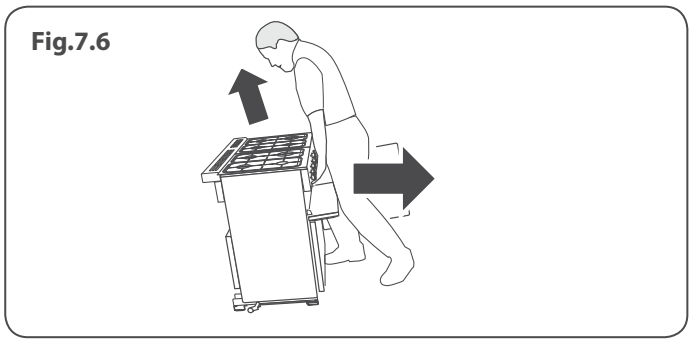


Fig.7.6

Sänka de Två Bakre Valsarna

För att justera höjden på baksidan av spisen, montera först en 13 mm skiftnyckel eller hylsnyckel på den sexkantiga justermuttern **(Fig.7.5)**.

Vrid muttern, medurs för att höja, moturs för att sänka. Vrid 10 hela varv (360°) medurs.

Se till att du sänker ner BÅDA BAKVALSARNA.

Avsluta Flytten

Öppna grilluckan och den högra ugnsluckan så att du kan fatta tag i kontrollpanelens undre del när du flyttar ugnen **(Fig.7.6)**.

Skjut försiktigt spisen bakåt och bort från basen. Ta bort basen.

Positionera spisen på avsedd plats och lämna precis tillräckligt med utrymme så att du kan komma in bakom den.

Håll inte i ugnsluckornas handtag eller knapparna när du flyttar spisen.

Flytta Spisen Efter Anslutning

Om du behöver flytta spisen när den har anslutits ska du först koppla bort den från strömförsörjningen. Fatta sedan tag i kontrollpanelens nedre del och lyft upp spisens framsida en aning **(Fig.7.6)**, kontrollera även att nätsladden inte har fastnat bakom spisen. Kontrollera alltid att sladden inte spänns när spisen förflyttas.

När du flyttar tillbaka spisen ska du återigen kontrollera att elkabeln inte har fastnat eller kläms.

Placering av Spisen

Fig.7.1 visar de minsta rekommenderade avstånden mellan spisen och närliggande ytor.

Spisen får inte placeras på en sockel.

Hällkanten bör vara i jämnhöjd med, eller ovanför, angränsande ytor. Ett utrymme på 75 mm ska finnas mellan spisens sidor **OVANFÖR** hällnivå och angränsande vertikala ytor.

För icke-brännbara ytor (exempelvis omålad metall och kakelplattor) kan detta avstånd minskas till 25 mm.

Ett avstånd på minst 650 mm krävs mellan hällens översida och en horisontell brännbar yta.

Fig.7.2 visar rekommenderade fria utrymmen ovanför spisen.

** Eventuell spishuv installeras i enlighet med huvtillverkarens anvisningar.*

*** Eventuellt stänkskydd måste monteras enligt tillverkarens instruktioner. Man måste lämna extra plats i höjdled för ventilationslisten som sitter på spishällen.*

Möbler och väggar vid sidan av och bakom apparaten bör vara värme- och ångbeständiga och motståndskraftiga mot stänk. Vissa typer av köksinredningar av vinyl eller laminat är speciellt känsliga för värmeskador och missfärgning. Vi tar inte ansvar för skada som uppstår vid normal användning av spisen på material som delamineras eller missfärgas vid temperaturer under 65 °C över rumstemperatur.

Vi rekommenderar ett utrymme på 1110 mm mellan spisen och andra enheter för att underlätta flyttning av spisen. . Stäng inte in spisen, den måste kunna flyttas för rengöring och underhåll.

För att ugnsluckorna ska kunna öppnas krävs ett fritt utrymme på 130 mm om spisen är placerad i närheten av ett hörn i köket **(Fig.7.3)**. Det krävs ett något mindre avstånd för att kunna öppna luckorna, men det extra utrymmet skyddar din hand när du öppnar luckan.

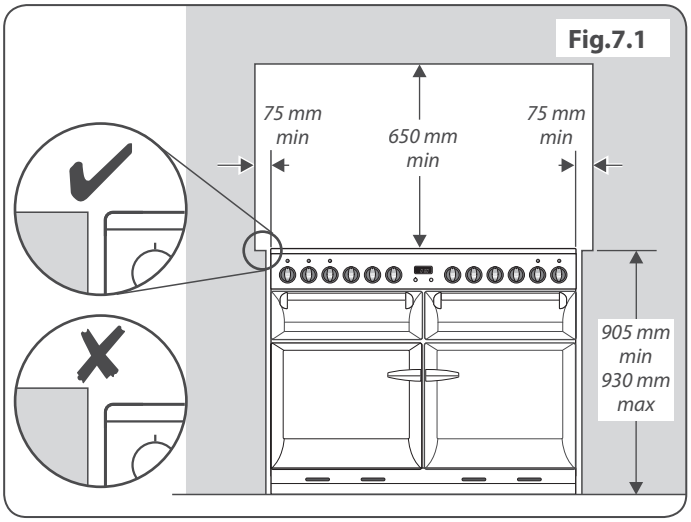
Flytta Spisen

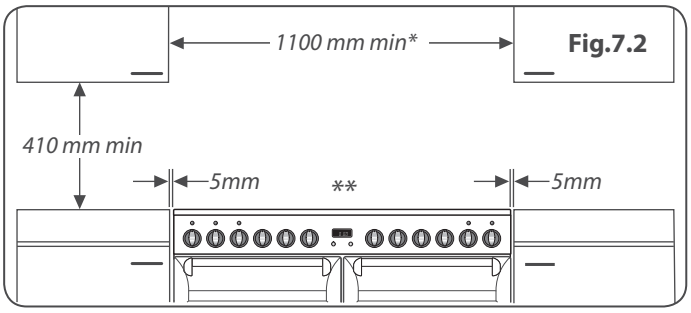
⚠ **Försök aldrig flytta spisen när den är ansluten till strömförsörjningen.**

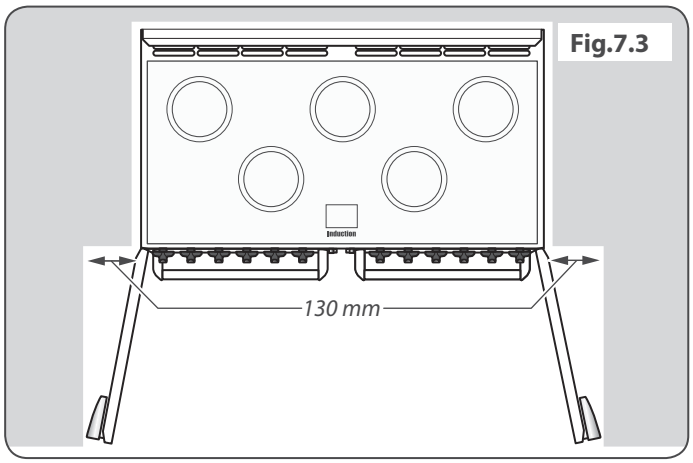
⚠ **Var försiktig, spisen är tung.**

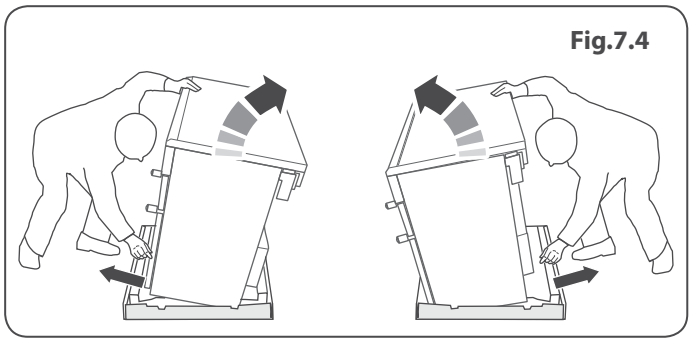
Vi rekommenderar att två personer flyttar spisen. Golvbeläggningen måste sitta fast ordentligt. Ta annars bort den så att den inte kommer i vägen när spisen flyttas.

Ta bort polystyrenbasen. Luta spisen framåt från framsidan och ta bort den främre halvan av polystyrenbasen **(Fig.7.4)**. Gör likadant på baksidan och ta bort den bakre halvan av polystyrenbasen.









7. Installation

Bäste Montör

Innan du påbörjar installationen ber vi dig fylla i uppgifterna nedan så att kunden kan kontakta dig om ett problem uppstår.

Montörens Namn
Montörens Adress
Montörens Telefonnummer
Enhetens Serienummer

Säkerhetskrav och Föreskrifter

⚠ **Denna spis måste installeras i enlighet med anvisningarna i denna handbok, i enlighet med tillämpliga nationella och lokala föreskrifter och i enlighet med krav från lokala elleverantörer.**

⚠ **Denna apparat måste installeras i enlighet med gällande föreskrifter och endast i ett väl ventilerat utrymme.**

⚠ **Läs igenom anvisningarna innan du installerar eller använder apparaten.**

⚠ **Denna produkt är endast avsedd för matlagning i hushåll. Annan användning kan upphäva garantier eller ansvar.**

Ventilation

Denna produkt är inte ansluten till en evakueringsanordning för förbränningsprodukter. Särskild uppmärksamhet ska ägnas åt gällande krav för ventilation.

Alla rum måste ha ett öppningsbart fönster eller motsvarande, och vissa rum måste dessutom ha en permanent ventil.

Spisens Placering

Spisen kan installeras i ett kök/matrum, men INTE i ett rum som innehåller ett badkar eller en dusch.

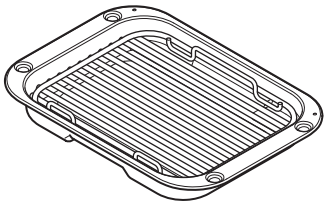
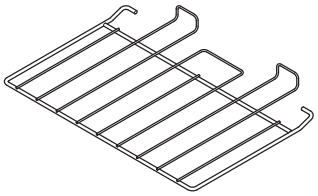
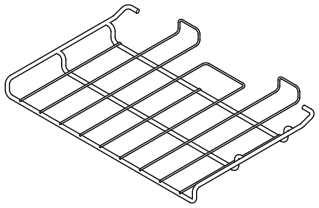
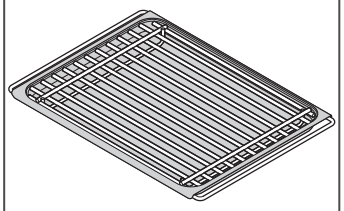
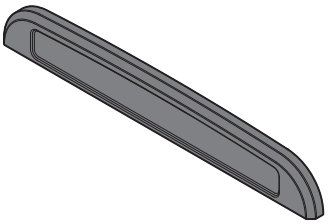
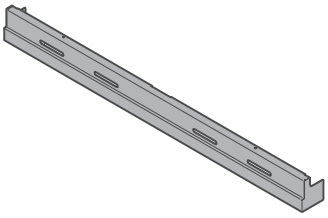
Du behöver följande utrustning för att installera spisen på rätt sätt:

- Multimeter: För elektriska kontroller.

Dessutom behövs följande verktyg:

1. Måttband av stål
2. Kryssmejsel
3. Skruvmejsel med platt huvud
4. Vattenpass
5. Penna
6. Skiftnyckel
7. 13 mm skruvnyckel eller hylsnyckel

Kontrollera delarna:

Grillpanna och ställning	*3 platta ugnsgaller*
	
1 nedsänkt galler	*Deluxe tray*
	
Stänkskyddet	*Två stycke Sockel*
	

Ugnsbelysningen fungerar inte

Glödlampan har troligen gått sönder. Du kan köpa en ny glödlampa (som inte täcks av garantin) i de flesta elbutiker. Fråga efter en Edison glödlampa 15 W 240 V, FÖR UGNAR. Det måste vara en speciell typ av glödlampa som tål värme upp till 300 °C **(Fig.6.1)**.

Innan du tar bort lampan ska du stänga av elförsörjningen och kontrollera att ugnen svalnat. Öppna ugnsluckan och ta bort ugnsgallren.

Skruva loss lampan moturs, skydda fingrarna med en handske i händelse av att lampan splittras **(Fig.6.2)**.

Skruva in den nya lampan medurs och sätt tillbaka skyddskåpan. Slå på strömmen och kontrollera att glödlampan fungerar.

Justera vinkeln på en ugnslucka

Det nedre gångjärnet på ugnarna kan justeras så att luckans vinkel ändras **(Fig.6.3)**. Skruva loss fästskruvarna på det nedre gångjärnet och flytta gångjärnet till önskad plats med hjälp av skåran och en platt skruvmejsel **(Fig.6.4)**.

Skruva fast gångjärnsskruvarna igen.

Grill

Takfoten blir varm när jag använder ugnen eller grillen

Om takfoten blir extremt varm när spisen används kan kylfläkten tänkas ha gått sönder. Ifall detta inträffar - kontakta din installatör, en kvalificerad reparationsingenjör eller kundservice för att ordna en reparation.

Knapparna blir varma när jag använder ugnen eller grillen. Kan jag undvika det?

Ja, det orsakas av värme som stiger upp från ugnen eller grillen och värmer upp knapparna. Lämna inte ugnsluckan öppen.

Kontrollera att grillpannan skjuts in helt till det bakre stoppet när du använder grillen.

Grilla alltid med grilluckan öppen.

Fig.6.1

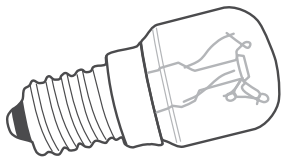


Fig.6.2

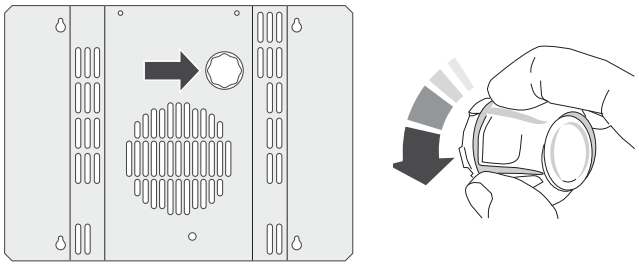
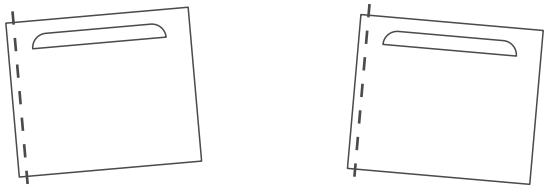
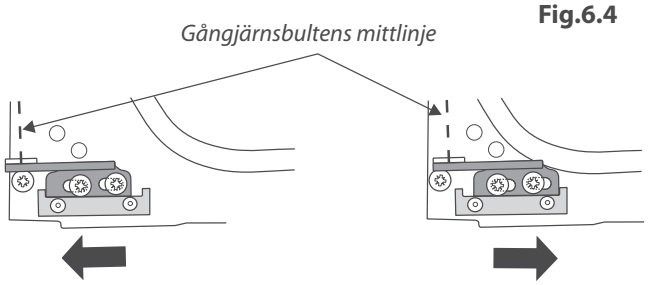


Fig.6.3



Effekt av gångjärnsjustering - överdriven för extra tydlighet

Fig.6.4



För extra tydlighet visas inte ugnsluckan

6. Felsökning

Hällens tändning eller brännare fungerar inte

Är strömmen på? Är klockan upplyst?

Om inte kan det vara fel på strömförsörjningen.

Är tändningselektroden eller brännarhålen blockerade av smuts?

Sitter ringarna och locken som de ska (se avsnittet om rengöring)?

Brännarna tänds inte

Se till att alla delar sitter fast ordentligt efter att du har torkat av dem eller satt tillbaka dem efter rengöring.

Kontrollera att gastillförseln fungerar ordentligt. Du kan göra det genom att se om andra anordningar som drivs med gas fungerar.

Tänds det en gnista vid brännarna när du trycker på knappen?

Om inte, kan du kontrollera att strömmen är på genom att titta om klockan är tänd.

Ånga strömmar ut från ugnen

Vid tillagning av mat som innehåller mycket vatten (t.ex. pommes frites) kan det bildas lite ånga vid gallret vid kanten av hällen.

Var försiktig när du öppnar ugnsluckan, eftersom ånga kan strömma ut. Stå på avstånd tills ångan har strömmat ut.

Vilka rengöringsmaterial rekommenderas för spisen?

En fullständig lista över rekommenderade rengöringsmaterial finns i avsnittet ”Rengöring”.

⚠ **Använd aldrig frätande eller slipande rengöringsmedel eftersom dessa skadar ytan.**

Ugnsfläkten låter mycket

Ugnsfläktens ljud kan skifta när ugnen värms upp - det är normalt.

Om det är ett problem med installationen och den ursprungliga montören inte kan komma tillbaka och rätta till problemet, vem betalar?

Det gör du. Installationsföretagen tar betalt för att rätta till fel om någon annan installerade produkten. Det är därför i ditt eget intresse att känna till företagets detaljer så att de kan kontaktas vid behov.

Strömavbrott

I händelse av strömavbrott bör du komma ihåg att ställa in klockan igen så att ugnen med timer fungerar.

Maten tillagas för sakta, för snabbt eller bränner vid

Tillagningstiderna kan skifta från din förra ugn.

Kontrollera att du använder rekommenderade temperaturer och gallerplaceringar, se vägledningen för matlagning i ugn.

Det kan hända att du måste sänka eller höja temperaturen för att uppnå önskat resultat.

Skruva fast gångjärnsskruvarna igen.

Använd inte formar med större diameter än de som anges i avsnittet “Allmänna tips för matlagning i ugnen”.

Om du tillagar en stor matbit bör du vända på den under tillagning.

Om du använder två eller flera galler bör du se till att det finns tillräckligt utrymme mellan dem för att värmen ska kunna cirkulera fritt. När du sätter in en bakplåt i ugnen bör du placera den mitt på gallret.

Se till att lucktätningen inte är skadad och att luckspärren är inställd så att det inte finns något utrymme mellan luckan och lucktätningen.

Om du placerar en skål med vatten på ugnsgallret ska vattnets yta vara helt jämn. (Om vattnet t.ex. är djupare i skålens bakände bör ugnens bakände lyftas upp eller framänden sänkas.)

Ugnen slås inte på

Är strömmen på? Är klockan upplyst? Om inte kan det vara fel på strömförsörjningen.

Är spisens strömförsörjning påslagen vid huvudströmbrytaren?

Har aktuell tid ställts in?

Visas nyckelsymbolen [🔑] på displayen som anger att ugnen är låst? Se avsnittet «Klocka» för mer information om låsfunktionen.

Ugnen med timer värms inte upp när jag använder automatisk tillagning

Är ugnsknappen i avstängt läge?

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

Ugnstemperaturen stiger ju äldre ugnen blir

Om det inte fungerar att sänka temperaturen genom att vrida på knappen, eller om det bara fungerar ett kort tag, kan du behöva en ny termostat.

Rengöringstabell

Rengöringsmedlen som anges finns att köpa i snabbköp eller elbutiker **(Tabell 5.1)**. Använd ett rengöringsmedel som godkänts för användning på vitrös emalj vid rengöring av emaljytor.

Vi rekommenderar regelbunden rengöring. Underlätta rengöringen genom att torka upp spill omedelbart.

Täck över kött med folie eller använd en stekpåse, det hjälper till att hålla ugnen ren. Pensla grönsaker med fett innan du lägger dem runt köttet.

Hällen		
Delar	***Yta***	***Rekommenderad Rengöringsmetod***
Hällens överdel	Emalj eller rostfritt stål	Varmt tvålvatten och en mjuk trasa. Avlägsna svåra fläckar försiktigt med en nylonskurdyna.
Elektriskt tätad platta	Gjutjärn	Avlägsna rost och matrester med en väl intvålad stålullsdyna längs med ådringen. Skölj och låt torka. Applicera ett särskilt tätande hällåterställningsmedel (elbutiker) för att återställa färgen och skydda plattorna.
Keramisk häll/induktionshäll	Härdat glas	Hett såpvatten, rengöringskräm/skurmedel om det behövs.
Grillplatta (endast vissa modeller)	Teflonyta	Låt svalna. Tvätta med varmt tvålvatten. Använd inte slipande rengöringsmedel/skurmedel. Diskmaskin.
Uppvärmningszon (endast vissa modeller)	Härdat glas	Varmt såpvatten, rengöringskräm/skurmedel om det behövs.
Spisens Utsida		
Delar	***Yta***	***Rekommenderad Rengöringsmetod***
Lucka, karm och förvaringslådans utsida	Emalj eller färg	Varmt tvålvatten och en mjuk trasa. Avlägsna svåra fläckar försiktigt med ett flytande rengöringsmedel.
	Rostfritt stål	Mikrofiber och en allroundtrasa (snabbköpet).
Sidor och sockel	Målad yta	Varmt tvålvatten och en mjuk trasa.
Stänkskydd/bakre grill	Emalj eller rostfritt stål	Varmt tvålvatten och en mjuk trasa. Rengöringsmedel i krämform vid behov.
Kontrollpanelen	Färg, emalj eller rostfritt stål	Varmt såpvatten. Använd inte slipande rengöringsmedel på texterna.
Reglervreden/handtagen och listerna	Plast/krom eller koppar	Varmt tvålvatten och en mjuk trasa.
	Mässing	Mässingspolish.
Ugnsluckans glas/glaspanel	Härdat glas	Varmt såpvatten, rengöringskräm/skurmedel om det behövs.
Ugnen och Grillen		
Delar	***Yta***	***Rekommenderad Rengöringsmetod***
Ugnens sidor, botten, avdelare och tak **INTE** ‘COOK & CLEAN’-UGNSPANELER (se nedan)	Emalj	Ugnsrengöringsmedel som lämpar sig för emalj. FÖRSIKTIGHET: KORRODERANDE/FRÄTANDE UGNSRENGÖRINGSMEDEL: FÖLJ TILLVERKARENS ANVISNINGAR. Låt inte medlet komma i kontakt med ugnselementen.
‘Cook & Clean’-ugnspaneler (endast vissa modeller)	Speciallack som delvis rengör sig själv	Ytan rengörs vid 200 °C och över. Panelerna kan även tas bort och tvättas med varmt såpvatten och en nylonborste.
Ugnsgaller, Handyrack, grillställning, Handygrill-galler	Krom	Ett ugnsrengöringsmedel som är lämpligt för krom. Tvålfylld svamp. Diskmaskin.
Grillpanna/stekform (endast vissa modeller)	Emalj	Varmt tvålvatten. Tvålfylld svamp. Diskmaskin.

Tabell 5.1

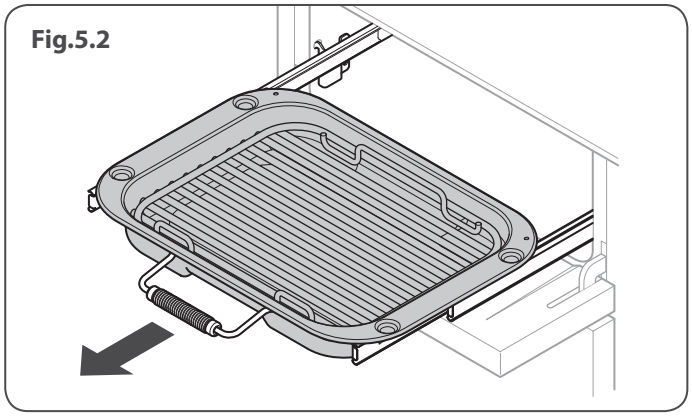


Fig.5.2

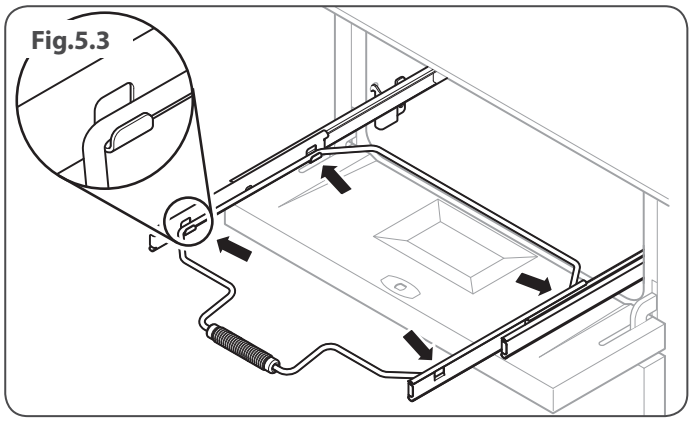


Fig.5.3

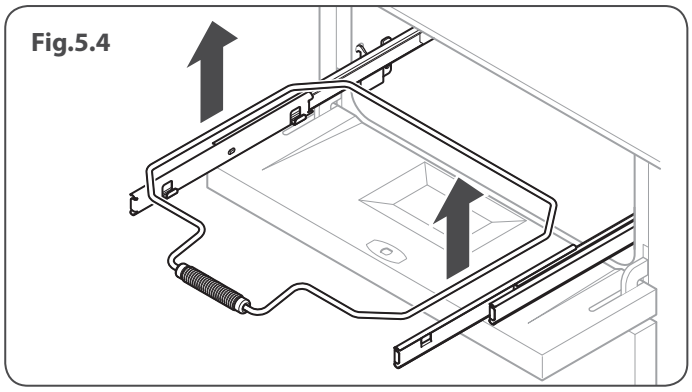


Fig.5.4

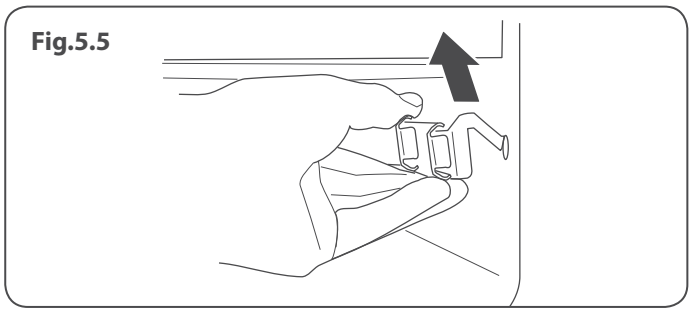


Fig.5.5

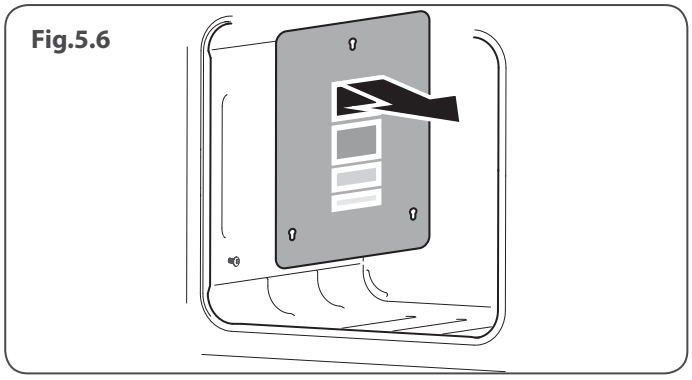


Fig.5.6

När du har grillat kött eller annan mat som lämnar spår bör du lägga dem i blöt i några minuter direkt efter användning. Envisa fläckar kan avlägsnas från gallret med en nylonborste.

Grillpannan kan lätt tas bort för rengöring på följande sätt:

Ta bort grillpannans stödram genom att dra grillpannan framåt **(Fig.5.2)**. Lyft bort grillpannan från stödramen. Stödramen hålls fast på sidoskenorna av två klämmor på varje sida **(Fig.5.3)**. Stötta sidoskenan med en hand och lyft ramen upp och bort från sidoklämmorna med den andra och upprepa sedan på den andra sidan **(Fig.5.4)**. Av säkerhetsskäl bör du skjuta tillbaka sidoskenorna in i grillen.

Om du vill ta bort sidoskenorna för att underlätta rengöring av grillens insida, ska du haka loss dem från sidorna och torka grillens sidor rena med en mjuk trasa och ett milt rengöringsmedel **(Fig.5.5)**.

Diska INTE sidoskenorna i en diskmaskin.

Haka fast sidoskenorna i grillens sidor när du är klar. Sätt tillbaka ramen genom att dra fram sidoskenorna, fatta tag i en sidoskena och tryck ned ramen på sidoskenan. Upprepa sedan på nästa sidoskena.

Ersätt grillpannan.

Kontrollpanel och Luckor

Använd inte slipande rengöringsmedel (vare sig i pulver eller flytande form) på borstat rostfritt stål. För bästa resultat bör du använda ett flytande rengöringsmedel eller vårt allrengöringsmedel.

Alla delar av spisen kan rengöras med varmt såpvatten-men se till att det inte läcker in vatten i spisen. Polera med en torr trasa efter rengöringen.

Polera med en torr trasa efter rengöringen.

Ugnar

“Cook & Clean”-paneler

Huvudugnen har “Cook & Clean”-paneler täckta med en speciell emalj som är delvis självrengörande. Detta förhindrar inte alla fläckar på panelerna, men minskar behovet av manuell rengöring. Panelerna fungerar bättre över 200 °C. Om du oftast lagar mat under denna temperatur bör du då och då ta av panelerna och torka dem med en luddfri trasa och varmt såpvatten. Panelerna bör sedan torkas och sättas tillbaka och ugnen sättas på 200 °C i ungefär en timme. Detta garanterar att panelerna fungerar effektivt.

Använd inte stålull, ugnsrengöringssvampar eller andra material som kan repa ytan.

Ta bort paneler för att rengöra insidan av emalj

Om du vill rengöra ugnens insida av emalj måste du ta bort hyllorna innan du tar bort listerna. Du behöver inte ta bort stödfästena för att kunna ta bort listerna. Lyft upp varje list och låt den glida framåt och av stödfästena **(Fig.5.6)**. När panelerna är borttagna kan du rengöra ugnens insida av emalj. Sätt tillbaka delarna i omvänd ordningsföljd.

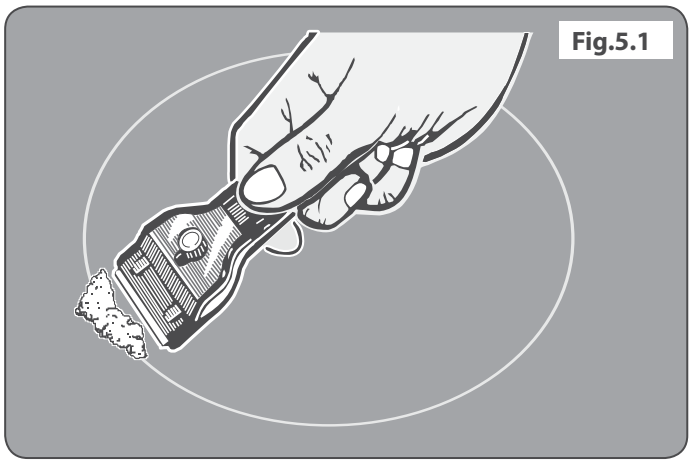
5. Rengöra Spisen

Isolera strömkällan innan du påbörjar större rengöringsarbeten. Låt sedan spisen svalna.

Använd aldrig lösningsmedel, tvättsoda, frätande rengöringsmedel, biologiska tvättpulver, klorbaserade blekmedel, hårda slipmedel eller salt.

Blanda inte olika typer av rengöringsmedel – de kan reagera med varandra och orsaka skada.

Alla delar av spisen kan rengöras med varmt såpvatten – **men se till att det inte läcker in vatten i spisen.** Kom ihåg att slå på strömmen och ställa in klockan innan du använder ugnen igen.



Häll

Dagligt Underhåll

Se först till att alla indikatorlampor är släckta och att matlagningsytan är avsvalnad. Spruta en liten klick rengöringsmedel för keramikhällar i mitten av varje område som ska rengöras. Fukta en bit rent hushållspapper och arbeta in medlet på matlagningsytan. Torka till sist av ytan med en bit rent och torrt hushållspapper.

Rengöra Spill

Vid spill eller om något kokar över bör du stänga av spisen och torka av ytan runt värmezonen med en bit rent hushållspapper. Om du spiller något (förutom något som innehåller socker) i värmezonen bör du inte rengöra ytan förrän spisen är helt avsvalnad och sedan följa anvisningarna nedan *("Avlägsna Fastbrända Spill")*.

Om du råkar smälta något på ytan eller om du spiller mat som innehåller mycket socker (sylt, ketchup, saft osv.) ska du OMEDELBART avlägsna spillet med en rakbladsskrapa medan spisen fortfarande är varm.

VIKTIGT: Använd en ugnsvante så att du inte bränner dig.

Skrapa av det mesta av spillet eller det smälta materialet från matlagningszonen och för över det till ett svalt område på hällen. Stäng sedan AV spisen och låt den svalna innan du fortsätter rengöringen. När matlagningsytan har svalnat och indikatorlamporna släckts rengör du spisen enligt anvisningarna för daglig skötsel.

Avlägsna Fastbrända Spill

Se till att indikatorlamporna är släckta och hällen är avsvalnad. Ta bort fastbrända matrester med en skrapa med en vass kant. Håll skrapan i ungefär 30 graders vinkel mot ytan och skrapa loss de fastbrända resterna **(Fig.5.1)**. När du har avlägsnat så mycket som möjligt med skrapan rengör du spisen enligt anvisningarna för daglig skötsel ovan.

Utdragbar Grill

Se till att alla delar i grillen har svalnat eller använd ugnsvantar när du tar bort och rengör dem.

Grillpannan och grillställning bör tvättas i varmt såpvatten. Alternativt kan grillpannan diskas i en diskmaskin.

4. Vägledning för Matlagning i Ugnen

Kontrollinställningarna och tillagningstiderna i motstående tabell är endast AVSEDDA SOM RIKTLINJER. Beroende på personlig smak kan temperaturen behöva ändras för att uppnå önskat resultat.

Mat tillagas på lägre temperatur i varmluftsugnar än i vanliga ugnar. Om du följer recept bör du minska den angivna temperaturen med 10 °C och tillagningstiden med 5-10 minuter. Temperaturen i varmluftsugnar varierar inte beroende på placering i ugnen, så du kan använda vilket ugnsgaller som helst.

Gallrets Läge

Mat	Ugnen Fläktfunktion	Gallrets Läge	Konventionella Funktion	Ungefärlig Tillagningstid	
Ugnsstekt Kött					
Oxkött utan ben	150	M	160	30-35 minuter per 500g +30-35 minuter.	*Fylld och rullad - Lägg till ca. 10 min. per 500 g till tillagningstiderna ovan eller tillaga på 200°C i 20 min. och sedan på 160°C under den återstående tiden.*
	190	M	200	20-25 minuter per 500g +20-25 minuter.	
Lamm	150	M	160	30-35 minuter per 500g +30-35 minuter.	
	190	M	200	20-25 minuter per 500g +20-25 minuter.	
Fläskkött	150	M	160	30-35 minuter per 500g +30-35 minuter.	
	190	M	200	25-30 minuter per 500g +25-30 minuter.	
Fågel					
Kyckling	150	M	160	20-25 minuter per 500g +20-25 minuter.	*Fylld fågel - tillaga på 200°C eller 200°C i 20 min. och sedan på 160°C under återstående tid.* *Förberedd (färsk eller fryst) följ tillverkarens tillagningstider.* *Tina frysta stekar och fågel noga innan tillagning.*
	190	M	200	15-20 minuter per 500g +15-20 minuter.	
Kalkon	150	M	160	20 minuter per 500g +20 minuter.	
	190	M	200	15 minuter per 500g +15 minuter.	
Anka	150	M	160	25-30 minuter per 500g.	
	190	M	200	20 minuter per 500g.	
Grytor	130-140	M	140-150	2-4 timmar enligt recept.	
Fisk	180	M/N	190	Filéer 15-20 minuter.	*Använda den vanliga ugnen: Lämna minst ett hyllutrymme mellan gallren om du använder två galler samtidigt.* *Placera bakplåten med framkanten längs ugnsgallrets främre del.*
	180	M/N	190	Hel fisk 10 minuter per 500g +10 minuter.	
	180	M/N	190	Kotletter beroende på tjocklek.	
Mjuka kakor					
Kakor med mycket frukt	130	M/N	140	45-50 minuter per 500 g blandning.	
Fyllig fruktkaka (180mm)	140	M/N	150	2½-3 tim.	
Sockerkak	160	M	170	20-30 minuter.	*Om du använder två galler ska du byta plats på dem ungefär halvvägs under tillagningen.*
Pajer					
Fruktpaj	190	M	200	35-40 minuter.	
Mördegsformar	190	M	200	10-20 minuter beroende på storlek.	*Upp till tre galler kan användas samtidigt i en varmluftsugn, men lämna minst ett hyllutrymme mellan varje galler.*
Smördeg	220	M	230	20-40 minuter beroende på storlek.	
Bröd	210	M	220	20-30 minuter.	
Maräng	100	M/N	110	2-3 tim.	

3. Matlagningstips

Använda din Induktionsspis

Tänk på följande om du inte har använt en induktionsspis tidigare:

- Kontrollera att de kastruller/stekpannor du har eller köper lämpar sig för användning på induktionshällen. Rostfritt stål, emaljerat stål och gjutjärn lämpar sig mycket bra. Dubbelkolla kastruller/stekpannor innan du köper dem – de måste ha undersidor som kan dra till sig en magnet.
- Ta dig tid att lära dig induktionsmatlagning. Det är en tillredningsmetod som är såväl snabb och kraftfull som skonsam. När du sjuder kan du se att vätskor ibland tycks sluta bubbla och sedan börja igen nästan omedelbart. Detta är helt normalt.
- Du kan också höra ett svagt vibrationsljud från kokkärlen när du använder induktionshällen. Också detta är helt normalt och beror på vilken typ av kokkärl du använder.
- Induktionsvärmeelementen slår på och av under tillagningen. En aktiv matlagningszon kan tyckas slå på och av, men en konstant värme tillförs hela tiden kokkärlets botten – detta är helt normalt.

Tips för Matlagning med Timer

Om du vill laga mer än en rätt på samma gång bör du välja rätter som tar ungefär lika lång tid att tillaga. Mat kan dock lagas långsammare om du använder små formar och täcker dem med aluminiumfolie, eller snabbare genom att laga en mindre mängd mat eller placera maten i större formar.

Undvik sådan mycket lättförstörbar mat som fläsk och fisk om den ska förvaras under längre tid, särskilt när det är varmt ute.

⚠ **Använd inte timerfunktionen för mat som redan är varm.**

⚠ **Använd inte timerfunktionen om ugnen redan är varm.**

⚠ **Använd inte timerfunktionen om den andra ugnen redan är varm.**

Hel fågel måste vara helt upptinad innan du sätter in den i ugnen. Kontrollera noggrant att kött och fågel är helt färdiglagade innan du serverar dem.

Allmänna Tips för Matlagning i Ugnen

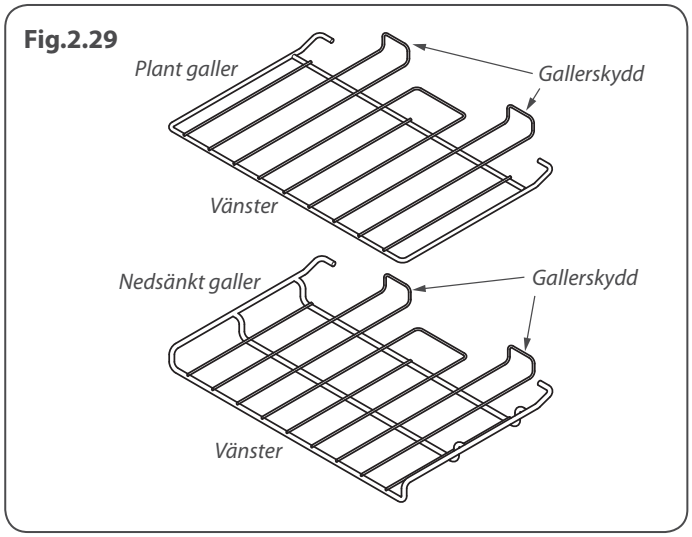
Ugnsgallren ska alltid skjutas in i ugnen helt.

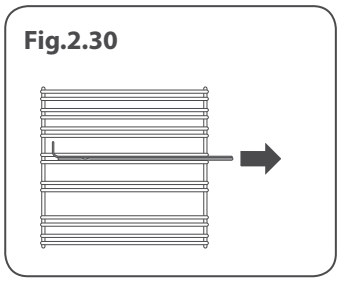
Bakplåtar, stekformar osv. bör placeras i mitten på ugnsgallren. Andra behållare ska placeras i mitten. Se till att inga plåtar och formar vidrör ugnens sidor eftersom det kan leda till att maten bränns vid.

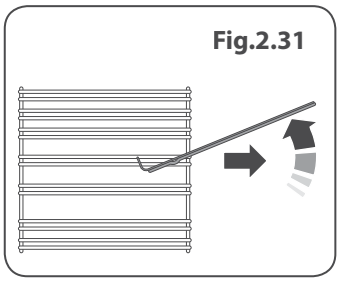
För jämn tillagning är den största rekommenderade storleken på en stekform 340 mm x 340 mm.

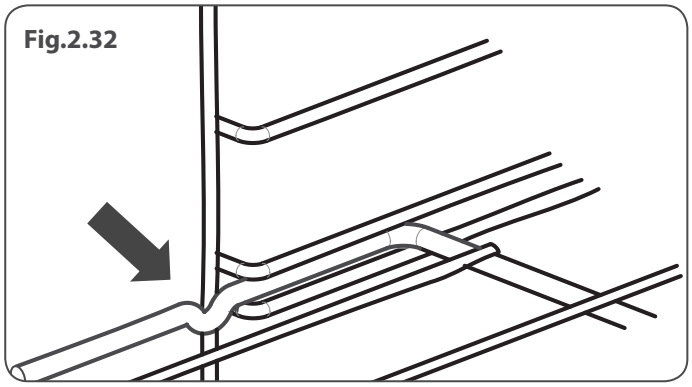
När ugnen är på bör du inte ha ugnsluckan öppen längre än nödvändigt, annars kan knapparna bli mycket varma.

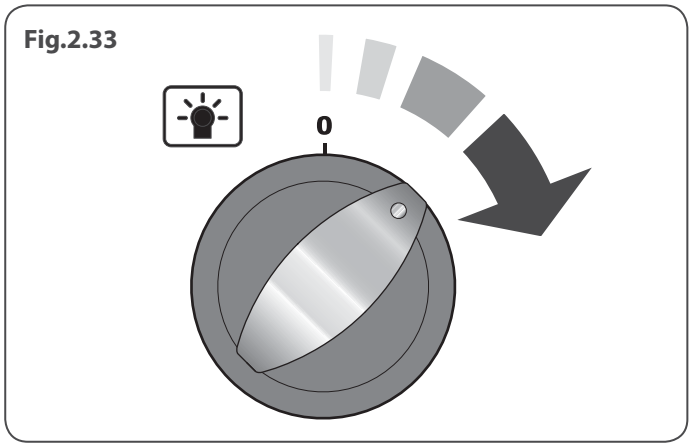
- Se till att all mat på samma plåt befinner sig på några centimeters avstånd från varandra.
- För att minska fettstänk när du lägger grönsaker i varmt fett runt en stek bör du torka dem noga eller pensla dem med ett tunt lager matlagningsolja.
- När det finns risk för att maträtter kokar över under tillagning bör du placera dem på en bakplåt.
- ”Cook & Clean” ugnspanelerna (se ”*Rengöra Spisen*”) fungerar bättre om du undviker fettfläckar. Täck över kött vid tillagning.
- Tillräckligt med värme stiger upp från ugnen under tillagningen för att du ska kunna värma tallrikar i grillen.
- Om du vill grädda ett smördegsskal bör du värma upp bakplåten i 15 minuter innan du placerar formen på mitten av plåten.











Accessories

Ugnsgaller

Förutom det platta gallret **(Fig.2.29)** har vissa modeller ett nedsänkbart galler som ökar möjligheterna för placering.

Du kan lätt ta bort och sätta tillbaka ugnsgaller på följande sätt.

Dra fram gallret tills bakänden stoppas av upphöjningarna på ugnens sidor **(Fig.2.30)**.

Lyft upp gallrets framände så att bakänden kan dras ut under upphöjningarna och dra sedan gallret framåt **(Fig.2.31)**.

När du sätter tillbaka gallret placerar du det jäms med ett spår i ugnssidan och skjuter sedan in det tills bakänden når upphöjningarna. Lyft upp framänden så att plåten kan skjutas in under upphöjningarna. Sänk sedan ner framänden så att plåten är jämn och skjut in den så långt det går **(Fig.2.32)**.

Ugnslampa

Tänd lampan genom att trycka på knappen **(Fig.2.33)**.

Om ugnslampan går sönder måste du stänga av strömmen innan du byter ut lampan. Mer information om hur du byter lampan finns i avsnittet "*Felsökning*".

Om du är borta behöver du inte bekymra dig om signalen, den tystnar efter en stund. När du återvänder skall du först vrida ugnsknappen till av - läge, sedan trycka två gånger på [✋] för att återgå till manuell tillagning.

Om AUTO Syns Men du Vill Återgå till Manuell Tillredning

Du kan radera automatiska inställningar genom att vrida timerknappen till klocksymbolen [◷] ett ögonblick och sedan släppa upp den.

Nyckellås

Om nyckellåset är aktiverat är vänster ugn låst och kan inte slås på.

Den ugnen till höger ugnen kan nu användas normalt.

Aktivera Nyckellåset

Kontrollera att klockan är inställd på manuellt läge och avbryt aktiva program.

Vrid timerknappen till klocksymbolen [◷] och håll nere ungefär 8 sekunder. 'On' visas på displayen **(Fig.2.24)**.

Fortsätt att hålla nere timerknappen vid klocksymbolen [◷] och vrid justeringsknappen medsols tills nyckelsymbolen [🔑] och 'OF' visas på displayen **(Fig.2.25)**. Släpp upp knapparna.

Den vänstra ugnen är nu låst. En nyckelsymbol visas bredvid aktuell tid på displayen [🔑].

Om nyckellåset är aktiverat är vänster ugn låst och kan inte slås på **(Fig.2.26)**.

Avaktivera Nyckellåset

Vrid timerknappen till klocksymbolen [◷] och håll nere ungefär 8 sekunder. 'OF' visas på displayen **(Fig.2.27)**.

Fortsätt att hålla nere timerknappen vid klocksymbolen [◷] och vrid justeringsknappen medsols tills nyckelsymbolen [🔑] försvinner och 'On' visas på displayen **(Fig.2.28)**. Släpp upp knapparna.

Efter ett par sekunder visas aktuell tid på displayen igen.

Ugnen kan nu användas på vanligt sätt.

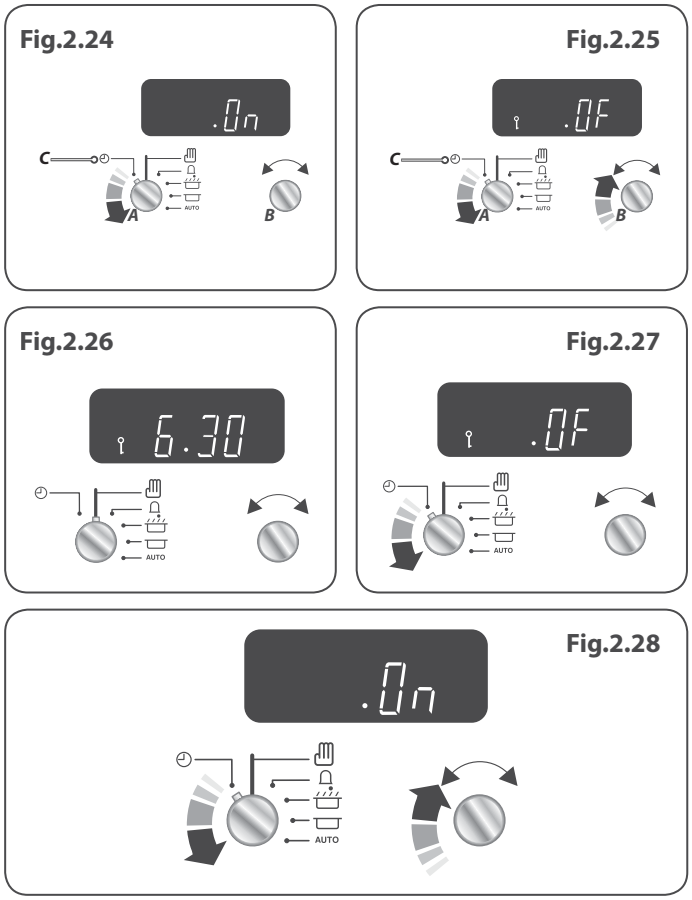
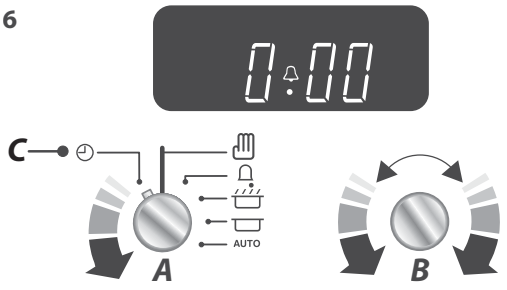


Fig.2.16



A – Timerknapp, B – Justeringsknapp

Fig.2.17

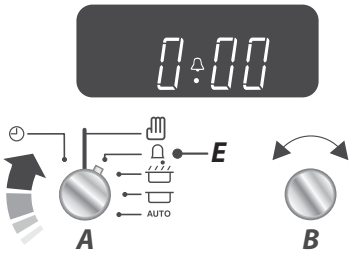


Fig.2.18

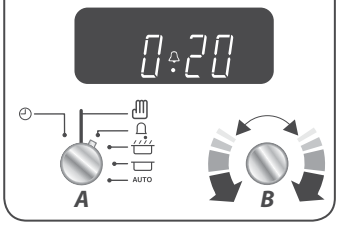


Fig.2.19

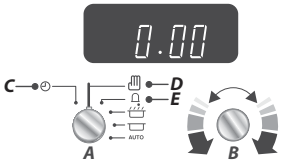


Fig.2.20

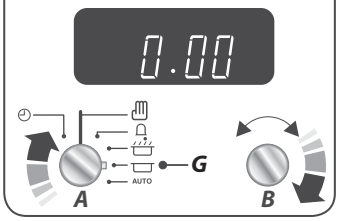


Fig.2.21

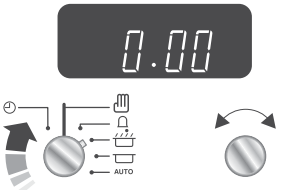


Fig.2.22

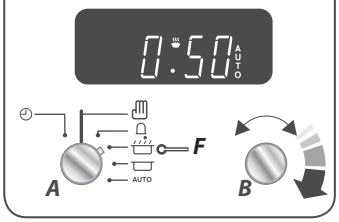
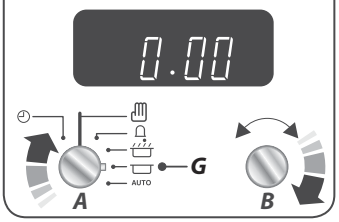


Fig.2.23



Klocka

Ställa in Rätt Tid

LCD-klockan visas i **(Fig.2.16)**. När klockan ansluts för första gången växlar displayen mellan (0.00) och ( ).

För att ställa in tiden vrider du och håller ned timerknappen till klocksymbolen [] och vrider samtidigt justeringsknappen till vänster eller höger tills klockan visar rätt tid. Kom ihåg att detta är en 24-timmars klocka. När du släpper upp timerknappen går den tillbaka till den manuella ugnsinställningen.

VIKTIGT: Spisen fungerar inte om klockan inte är inställd.

Minute Minder

Vrid timerknappen till höger till [] minute minder - inställningen – ett klick hörs när den är i rätt läge **(Fig.2.17)**.

Vrid på inställningsreglaget för att ställa in önskad tid **(Fig.2.18)**.

Du kan antingen vrida tillbaka knappen till manuell inställning [] för att hålla ett öga på hur mycket klockan är, eller låta den vara i [] minute minder **–** läge allteftersom tiden räknas ner.

För att stänga av signalen när den hörs vrider du justeringsknappen moturs.

- '*Tillagningsperioden*' är den tid ugnen ska vara påslagen.
- '*Stopptiden*' är den tidpunkt då du vill att ugnen ska slås av.

Stänga av Den Vänstra Ugnen Vid en Viss Tid På Dagen

Vrid timerknappen till läget [] **(Fig.2.19)**.

Använd justeringsknappen för att ställa in den tid som ugnen ska stängas av. Du kan ställa in ugnen så att den sätts på när som helst under påföljande 24 **–** timmarsperiod. AUTO visas på displayen **(Fig.2.20)**.

Vrid timerknappen till det 'AUTO' - läget för att återgå till klockvisning.

När den inställda tiden infaller hörs en signal. Vrid timerknappen till det vertikala läget [] för att återgå till manuell matlagning.

Slå På Och Sedan Stänga av Den Ugnen Med Timern

Du kan inte ställa in en starttid – den ställs in automatiskt beroende på "*tillagningstid*" och "*stopptid*".

Vrid timerknappen till läget [] **(Fig.2.21)**.

Använd justeringsknappen för att ställa in önskad "*tillagningstid*" **(Fig.2.22)**.

Vrid timerknappen till läget []. Tid på dagen och den inställda "*tillagningstiden*" visas på displayen. Använd justeringsknappen för att ställa in önskad "*stopptid*" **(Fig.2.23)**.

Stopptiden visas, följt av AUTO. Ställ in ugnen/ugnarna på önskad temperatur. Vrid timerknappen till AUTO.

När tillagningen är färdig hörs en signal. Vrid timerknappen till det vertikala läget [] för att återgå till manuell matlagning.

Använda Ugnarna

Varmluftsugnen

Vrid temperaturknappen till önskad temperatur **(Fig.2.12)**.

Ugnens indikatorlampa är tänd tills ugnen har nått rätt temperatur. Den växlar sedan av och på under tillagningen.

Multifunktionsugnen

Multifunktionsugnen har två reglage: en funktionsväljare och en temperaturknapp **(Fig.2.13)**.

Vrid funktionsväljaren till en matlagningsfunktion. Vrid temperaturknappen till önskad temperatur **(Fig.2.14)**.

Ugnens indikatorlampa är tänd tills ugnen har nått rätt temperatur. Den kommer sedan att sättas på och av under tillagningen då ugnen håller den valda temperaturen.

Långkoksugn

Den graderade temperaturskalan på listen **(Fig.2.15)** tillåter dig att antingen tillaga maten långsamt i flera timmar (A) eller hela dagen medan du är ute (B).

För långskalig tillagning, välj den kallare änden av skalan och för kortare tillagningstid, välj den varmare änden av den.

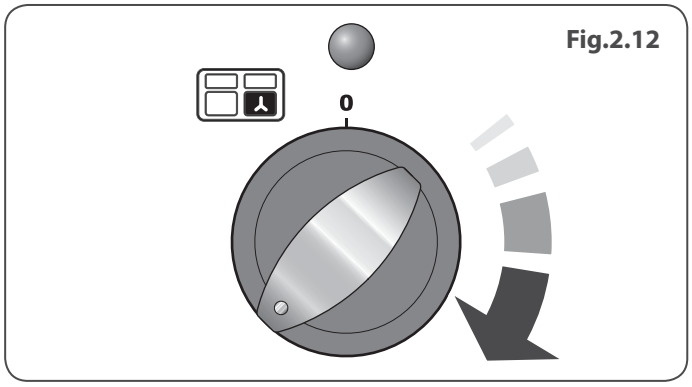


Fig.2.12

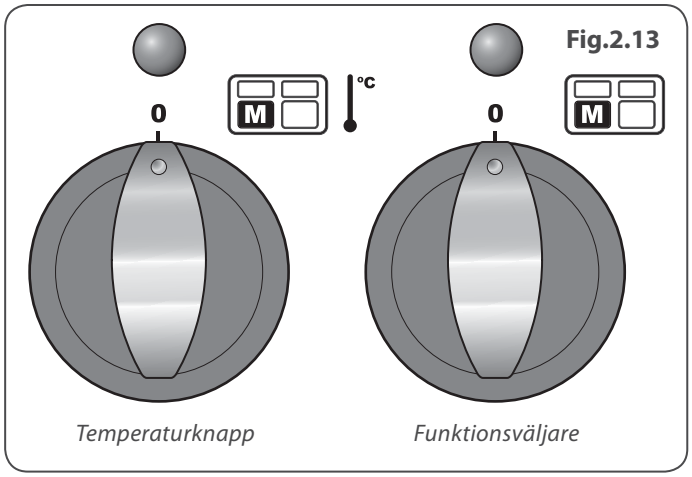


Fig.2.13

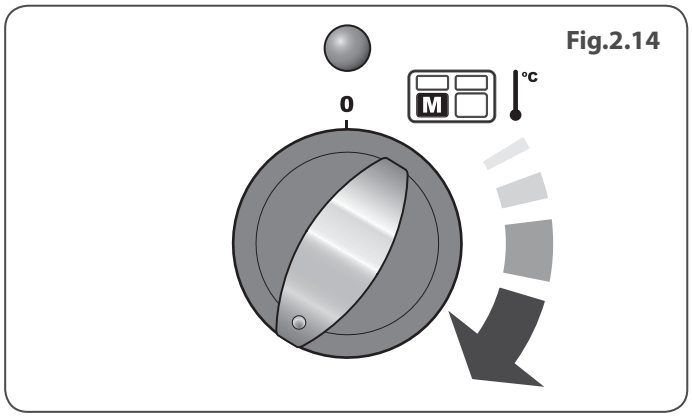


Fig.2.14

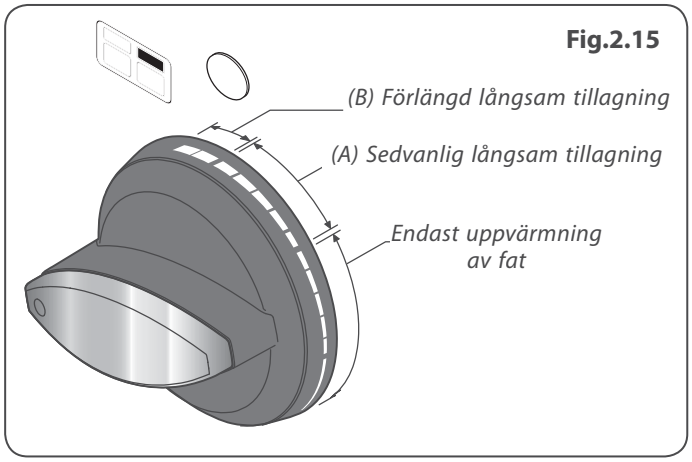


Fig.2.15

Gratineringselement

Vid denna inställning används endast ugnens takelement. Det passar bra för att gratinera eller färdiglaga pastarätter, grönsaker i sås och lasagne eftersom maten redan är varm när takelementet slås på.

Undervärme

Vid denna inställning används endast bottenelementet. Den kan användas för att göra pizzabottnar eller pajskal knapriga eller för att laga färdigt smördegsskal på en av de nedre hyllorna. Det är också en mild värme som passar bra för långsam tillagning av grytor i mitten av ugnen eller för att värma upp tallrikar.

Upptining

Vid denna inställning cirkulerar fläkten endast kall luft. Kontrollera att temperaturreglaget står på 0° och att ingen värme tillförs. Det gör att små saker som efterrätter, kakor med grädde och kött, fisk och kycklingbitar kan tinas upp.

Upptining på detta sätt går snabbare och skyddar maten från flugor. Kött, fisk och kycklingbitar bör placeras på en ställning över en plåt som kan fånga upp droppar. Rengör ställningen och plåten efter upptining.

Håll ugnsluckan stängd under upptining.

Stora matvaror som till exempel hela kycklingar och köttstekar bör inte tinas på detta sätt. Vi rekommenderar att dessa matvaror tinas i kylskåp.

Upptining bör inte ske i en varm ugn eller när en angränsande ugn används eller fortfarande är varm.

Se till att mejeriprodukter, kött och kyckling är helt upptinade före tillagning.

Varmluftsugn på Högersida

Varmluftsugnen, är en ugn med fläktar som konstant cirkulerar varmluft, vilket innebär snabbare, jämnare tillagning.

De rekommenderade tillagningstemperaturerna för en varmluftsugn är normalt lägre än för en vanlig ugn.

OBS: Kom ihåg att alla ugnar är olika - temperaturen i din nya ugn kan skilja sig från din förra ugn.

Långkoksugnen

Långkoksugnen är ämnad för långsam matlagning såsom grytor, köttbitar etc.

Din långkoksugn är kapabel att laga en komplett måltid, till exempel gryta, risgrynsgröt och bakad potatis, eller helt enkelt bara värma faten (använd endast värmetåliga fat).

Punkter att minnas vid matlagning med långkoksugnen:

- Förvärm ugnen i 20-30 minuter innan matlagning påbörjas.
- Tillåt inte faten att nudda värmeelementen på vardera sida av ugnen.
- Koka upp grytor, soppor etc. på spishällen före du placerar dem i en passande gryta för tillagning i långkoksugnen.
- Försäkra dig om att grytor har tillräckligt med vätska, speciellt vid tillagning under längre tid.
- Använd lock till grytorna eller folie att täcka maten med medan den tillagas så att fuktigheten bevaras.
- Se till att alla fat passar i ugnen före du förbereder maten.
- Slå in avsköljda och naggade bakpotatisar i folie före tillagning.
- Se till att kött och fågel når en säker temperatur på åtminstone 90 °C före de äts.
- Tina alltid fryst mat helt och hållet före tillagning.

Din långkoksugn kan även användas till att värma tallrikar och serveringsfat (använd endast värmetåliga fat).

Du kan tillaga en fruktkaka i långkoksugnen på maximal värmeinställning (om dina andra ugnar skulle vara i användning). Om du använder varmluftsugnen under långkoksugnen samtidigt, tillåt lite längre tillagningstid.

Du kan även producera frasiga, vita maränger, tillagade i långkoksugnen.

Tillagningstiden i långkoksugnen beror på temperaturen, kvantiteten och typen av mat du tillagar. Som vägledning för grytor rekommenderas 3 timmars tillagning.

Håll ett öga på maten tills du är välbekant med ugnen.

Ugnarna

Klockan måste ställas in innan du kan använda ugnarna. Se avsnittet "*Klocka*" nedan för anvisningar om hur du ställer in tiden.

Vid hänvisningar till vänster och höger ugn antas att spisen ses från framsidan.

Den vänstra ugnen är en multifunktionsugn, den ugnen till höger är en fläktugn. Överst till höger sitter långkoksugnen.

Vänster Multifunktionsugn

Den har en ugnsfläkt och ett fläktelement, och har dessutom två extra värmeelement. Ett i ugnstaket och ett under ugnsbotten. Var försiktig så att du inte vidrör takelementet och elementdeflektorn när du sätter in eller tar bort föremål från ugnen.

Multifunktionsugnen har tre huvudberedningsfunktioner – **fläkt**, **fläktassisterad** och **konventionell beredning**. Dessa funktioner bör täcka in de flesta av dina matlagningsbehov.

Gratineringselementet och **undervärmen** kan användas i slutet av tillredningsprocessen för att finavstämma resultaten i enlighet med dina specifika behov.

Använd **varmluftsgrillning** för all grillning och för avfrostning för att tina små volymer på ett säkert sätt.

Tabell 2.3 sammanfattar multifunktionslägena.

Den vänstra multifunktionsugnen kan användas på många olika sätt. Vi rekommenderar att du håller noga uppsyn över tillagningen tills du har lärt dig hur de olika funktionerna fungerar. Kom ihåg – inte alla funktioner kan användas för alla typer av mat.

Multifunktionsugnens Funktioner

Snabb Reaktion

Inställningen för snabb reaktion ger dig möjlighet att förvärma ugnen snabbare än normalt. Den använder varmluftugnsfunktionen med ytterligare värme från ett av elementen uppe i ugnen. Varmluftsugnar värms snabbt upp, men Snabbreaktions - funktionen gör denna process ännu snabbare och gör det möjligt för dig att starta tillagningen tidigare.

Vrid bara kontrollknappen till **R** och ställ in den önskade temperaturen för att använda Snabbreaktions - funktionen. Ljuset på kontrollpanelen bredvid R - symbolen tänds.

Då temperaturen uppnåtts slocknar ljuset samtidigt med elementet upptill I ugnen.

Därefter upprätthålls ugnstemperaturen av fläktugnselementet och fläkten.

Om du väljer att lägga mat i den kalla ugnen före tillagning medan du använder Snabbreaktions - funktionen skall du se till att kakor osv. inte är placerade för nära ugnstaket.

Varmluftsugn

Vid denna inställning är fläkten och värmeelementet runt den påslagna. Värmen i ugnen är jämnt fördelad, vilket innebär att du snabbt kan tillaga stora mängder mat.

Matlagning i varmluftsugn passar speciellt bra för bakning på flera galler på en gång och är en bra allroundfunktion. Det kan hända att du behöver minska värmen med ungefär 10 °C för recept som tidigare har tillagats i en vanlig ugn.

Om du vill värma upp ugnen före tillagning väntar du tills lampan har slocknat innan du sätter in maten.

Varmluftsgrill

Vid denna inställning är fläkten på samtidigt som takelementet. Det gör att värmen är jämnare och mildare än i en vanlig grill. För bästa resultat ska du placera maten som ska grillas på ett galler över en stekform som är mindre än en vanlig grillpanna. Det gör att luften cirkulerar bättre.

Tjocka kött - eller fiskbitar passar perfekt att grilla på detta sätt eftersom den cirkulerande luften mildrar värmen från grillen.

Ugnsluckan bör vara stängd under grillning för att spara energi.

Du kommer också att upptäcka att du inte behöver hålla uppsikt över och vända på maten lika mycket som vid normal grillning. Värm upp ugnen före tillagning vid denna inställning.

För bästa resultat rekommenderar vi att du inte placerar grillpannan på den översta hyllan.

Kombinationsugn

Vid denna inställning är fläkten på och cirkulerar luften som värms upp av elementen i taket och botten på ugnen. Kombinationen av varmluft och konventionell tillagning (över - och undervärme) gör att denna funktion passar perfekt för att tillaga stora matvaror som behöver lång tillagningstid, till exempel stora köttstekar.

Du kan också baka på två galler på samma gång, men du måste byta plats på dem under bakningen eftersom överdelen av ugnen är varmare än underdelen när funktionen används.

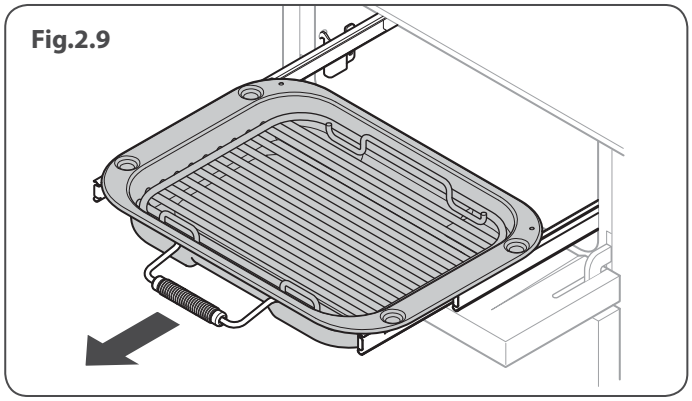
Det här är en snabb, intensiv tillagningsmetod. Håll uppsikt över tillagningen tills du har vant dig vid att använda denna funktion.

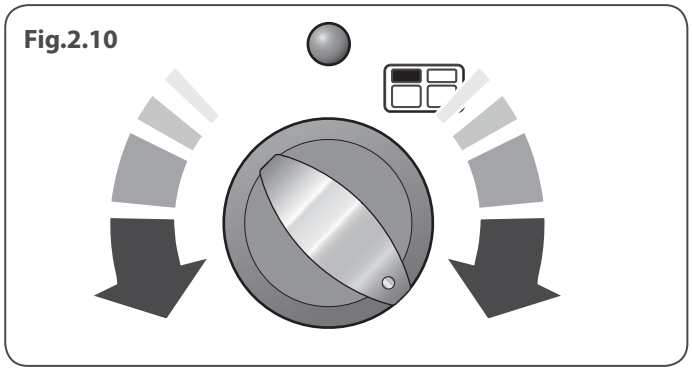
Konventionell Ugn (Över- och Undervärme)

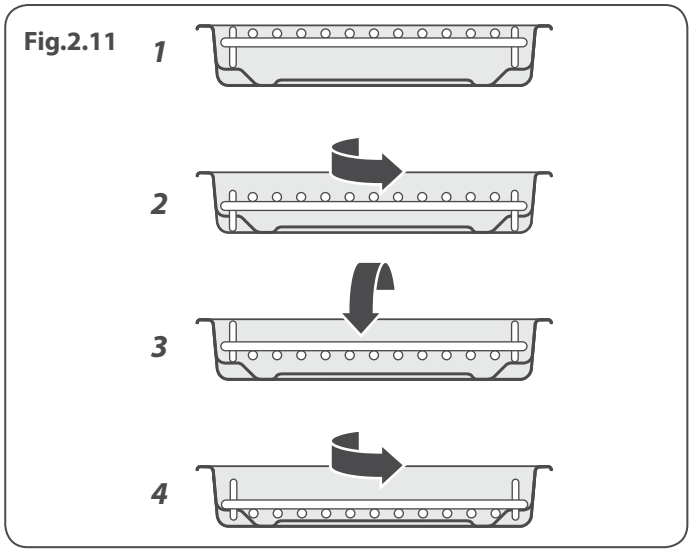
Vid denna inställning kombineras värme från tak - och bottenelementet. Det passar speciellt bra för ugnsstekning och för att baka pajer, kakor och kex.

Mat som tillagas på det översta gallret blir brun och knaprig snabbare än på det nedre gallret eftersom den övre delen av ugnen är varmare än den nedre delen (i likhet med funktionen "Kombinationsugn"). För att uppnå jämn tillagning måste du byta plats på matvaror av samma typ under tillagning. Detta innebär att du kan tillaga mat som kräver olika temperaturer samtidigt, och utnyttja både det svalare området i ugnens nederdel och det varmare området i överdelen.

Det frilagda översta elementet kan tillreda vissa livsmedel alltför snabbt varför vi rekommenderar att maten i stället tillreds i ugnens undre halva. Dessutom kan ugnstemperaturen behöva sänkas.







Funktion	*Användning*
Avfrostning	Tina små livsmedelsportioner i ugnen utan värme
Fläktugn	En komplett tillredningsfunktion med jämn värme i hela ugnen. Mycket bra för bakning
Varmluftsgrill	Grillning av kött och fisk med luckan stängd
Fläktassisterad	En komplett tillredningsfunktion. Bra för ugnsstekning och bakning
Konventionell ugn	En komplett tillredningsfunktion för ugnsstekning och bakning i ugnens undre halva
Gratineringselement	För gratinering av maträtter med ost överst
Undervärme	För att göra quiche, pizza och pajskal knapriga

Tabell 2.3

Utdragbar Grill

VARNING: Den här apparaten är endast avsedd för matlagning. Den får inte användas i andra syften (t.ex. rumsuppvärmning).

VARNING: Åtkomliga delar kan bli varma när ugnen används. Håll barn borta från spisen.

Öppna grilluckan och dra ut ställningen med handtaget **(Fig.2.9)**.

Grillen har två element som gör att hela grillpannans yta kan värmas upp eller enbart den högra halvan.

Du kan justera värmen genom att vrida på knappen. Vrid knappen medurs om du vill värma upp hela grillen **(Fig.2.10)**.

Vrid den moturs om du vill värma upp den högra halvan. Indikatorlampan vid grillreglaget tänds.

För bästa resultat, skjut tillbaka redet in i grillkammaren och förvärm grillens lämplig(a) del(ar) i två minuter. Du kan ta ut gallret och maten när du väntar på att grillen ska värmas upp.

LÄMNA INTE grillen på under mer än en kort stund utan grillplåten eftersom rattarna annars blir mycket varma.

Dra ut ställningen igen när grillen har värmts upp. Placera gallret med maten i ställningen och skjut in den i grillen igen. Kontrollera att den skjutits in helt.

Grillgallret kan vändas så att du får två olika grillägen **(Fig.2.11)**.

Låt inte grillen stå på under en längre tid utan att grillpannan är placerad under den.

Stäng inte grilluckan när grillen är på.

Inställning för Lågtemperaturstekning/ Sjudning, L1/L2

Varje kokzon är utrustad med två inställningar för låg temperatur:

- L1 håller en temperatur på ungefär 40 °C – perfekt för att sakta smälta smör eller choklad.
- L2 håller en temperatur på ungefär 90 °C – perfekt för sjudning (låt en kastrull eller panna koka upp och välj sedan L2 för att låta soppor, såser, grytor, etc. sjuda på en lagom nivå).

Extra Effektinställning, P

Alla matlagningszoner har en inställning för extra effekt som aktiveras genom att reglaget vrids medurs tills [P] visas på hällens skärm.

Den extra effektinställningen gör att extra effekt finns tillgänglig för de olika matlagningszonerna. Det är praktiskt när du snabbt vill koka upp en stor kastrull med vatten.

Den extra effektfunktionen aktiveras i maximalt 10 minuter i en zon, därefter minskas effekten automatiskt till inställning 9.

Matlagningszonerna paras ihop när den extra effektfunktionen används.

Fig.2.8 visar hällens layout. Zonerna A och B är sammanlänkade, precis som zonerna C, D och E.

Det innebär att om du använder extra effekt i zon A och även aktiverar funktionen i zon B, kommer effekten i zon A att minskas en aning. Den sista zon som aktiveras i ett par har prioritet. Zonerna C, D och E fungerar på samma sätt.

Det finns en inbyggd säkerhetsanordning.

Effektökningsfunktionen kan avaktiveras genom att vrida regleringsknoppen till en lägre inställning.

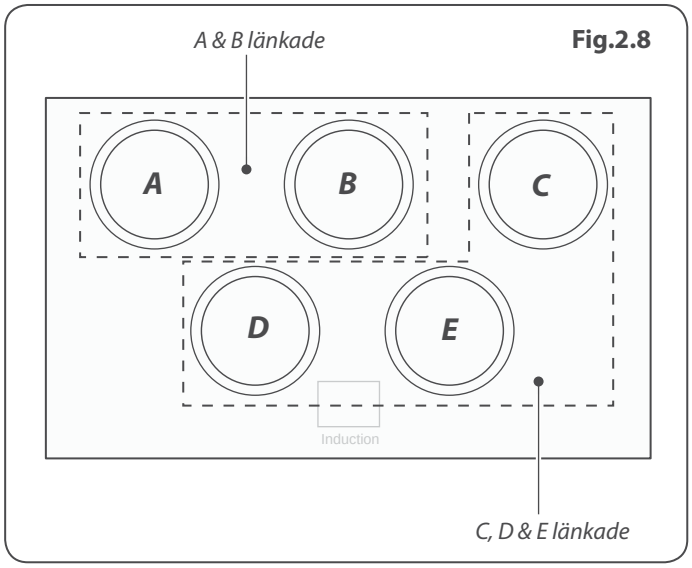
Överhettningsfunktion

Funktionen avkänner när temperaturen i kärlet stiger snabbt och försöker hålla kärlet på en säker temperaturnivå. Den bör inte påverka vanlig matlagning.

Kokkärl med bottnar som blir skeva **(Fig.2.2)** när de hettas upp kan störa överhettningsfunktionen. Det kan resultera i skada på kokkärlen eller induktionsglashällen.

Kom ihåg att hällen inte får lämnas utan översyn. Var uppmärksam så att inte kärl kokar torrt. Följden kan bli skada på kokkärlen eller induktionsglashällen.

Läs igenom och följ tillverkarens instruktioner noga innan du använder kokkärl på din induktionshäll.



Effektnivå	Automatisk Uppvärmningstid (min: sek) på 100 %
1	0:48
2	2:24
3	3:50
4	5:12
5	6:48
6	2:00
7	2:48
8	3:36
9	

Tabell 2.2

Fig.2.6

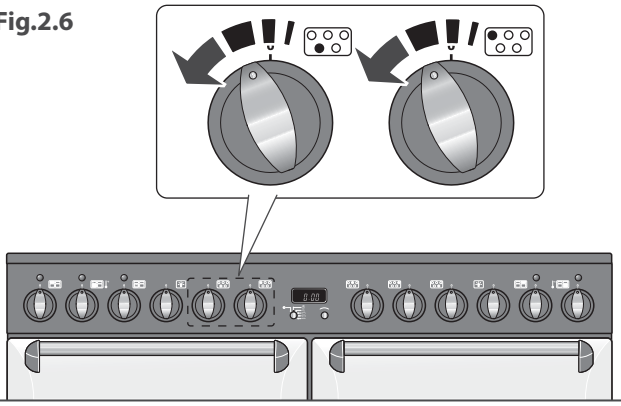
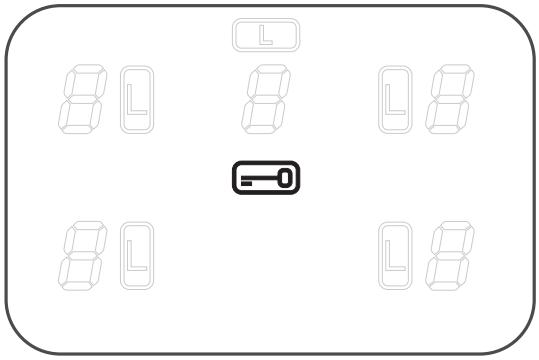


Fig.2.7



Indikator för Återstående Värme, H

En matlagningszon fortsätter att vara het tills värmen försvinner efter användning. Indikatorn för återstående värme [H] visas i teckenfönstret när en matlagningszon stängs av. Den anger att matlagningszonens temperatur är högre än 60 °C och fortfarande kan orsaka brännskador. Indikatorn [H] slocknar när temperaturen sjunker under 60 °C.

Automatisk Uppvärmning, A

Funktionen kan användas för alla matlagningsområden. Den gör att elementet för den valda matlagningszonen snabbt värms upp till temperatur. Effektnivån återgår automatiskt till den förinställda nivån när zonen har nått önskad temperatur.

Du kan välja funktionen genom att tillfälligt vrida kontrollknappen moturs tills symbolen [A] visas i teckenfönstret.

Vrid kontrollknappen till önskad effektnivå (1 till 9) när [A] visas. Kokkärlet värms upp på full effekt under en viss tid innan effekten sänks till den valda nivån.

När funktionen för automatisk uppvärmning är aktiverad, visas [A] och den valda effektnivån omväxlande i teckenfönstret.

Teckenfönstret slutar blinka och endast den valda effektnivån visas när den automatiska uppvärmningstiden har gått.

Funktionen för automatisk uppvärmning kan avbrytas genom att du vrider kontrollknappen till effektinställningen ”0” eller ”9”.

Som en vägledning visar **Tabell 2.2** den tillgängliga tiden på full effekt beroende på effektnivån som valts för automatiskt uppvärmningsläge.

Barnspärr, ⊟

VIKTIGT: Funktionen kan bara aktiveras när alla matlagningszoner är avstängda.

Hällen kan spärras så att barn inte kan använda den av misstag.

För att låsa hällen ska du samtidigt vrida båda de vänstra reglagen moturs **(Fig.2.6)** och hålla kvar tills symbolen ⊟ visas i mitten av hällens kontrollskärm **(Fig.2.7)**.

Obs! [A] blinkar när hällen låses – detta är normalt.

Ugnen påverkas INTE av att hällen låses, den kan fortfarande användas.

För att låsa upp hällen ska du samtidigt vrida båda de vänstra reglagen moturs och hålla kvar tills symbolen ⊟ i mitten av hällens kontrollskärm försvinner.

till kastrull, vilket gör matlagningen snabb och energisnål. Använd aldrig wokar med rund botten, inte ens med ett stativ.

De allra bästa kastrullerna har bottnar som är något rundade när de är kalla **(Fig.2.3)**. Om du håller en linjal längs botten på kastrullen ser du att det finns ett litet mellanrum i mitten. När kastrullen värms upp utvidgas metallen och flatas ut mot matlagningsytan.

För att undvika att eventuella matresten bränns vid på hällen bör du se till att botten på kastrullen är ren och torr. Det förhindrar även repor och avlagringar.

Var försiktig när du placerar varma lock ovanpå spisen. Lock som har använts vid kokning eller ångkokning av mat kan "fastna" på det keramiska glaset. Skulle detta ske, försök att inte lyfta av locket från värmeplattan: då kan spisen skadas. Skjut i stället locket över spiskanten och avlägsna det

Använd alltid kastruller som är lika stora (eller något större) som de markerade områdena på hällen (Fig.2-4). Om du använder ett lock kokar innehållet snabbare.

Var alltid försiktig när du rör vid ytan även när hällen är avstängd – den kan vara hetare än du tror.

Induktionshällen har fem matlagningszoner med induktionselement med olika effekt och diameter **(Fig.2.4)**. Varje zon har en kastrullavkännare, indikator för återstående värme och ett teckenfönster.

I hällens teckenfönster **(Fig.2.5)** visas information om följande funktioner på induktionshällen:

- Kastrullavkännare
- Indikator för återstående värme
- Automatisk uppvärmning
- Barnspärr
- L1/L2 Inställning låg temperatur
- P Inställning effektförstärkning

Kastrullavkännare,

VIKTIGT: Stäng av hällelementet med reglaget efter användning. Förlita dig INTE på kastrullavkännaren.

Ingen värme genereras om ett matlagningsområde aktiveras när det inte finns ett kärl på matlagningsområdet eller om kärlet är för litet för matlagningsområdet. Symbolen [ ] visas i teckenfönstret, symbolen kallas för "kastrull saknas". Symbolen [ ] slocknar och tillagningen startar när du placerar ett kärl med rätt storlek på matlagningsområdet. Matlagningszonen stängs av automatiskt om ett kokkärl inte avkänns inom 10 minuter.

Tabell 2.1 visar den minsta rekommenderade storleken på kokkärl för varje matlagningszon.

OBS: Effekten försämras om du använder kokkärl med en mindre bottendiameter än den som rekommenderas.

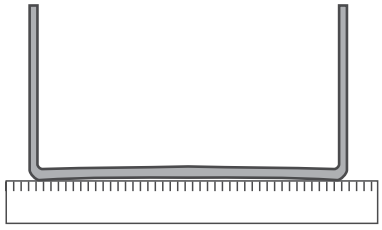


Fig.2.3

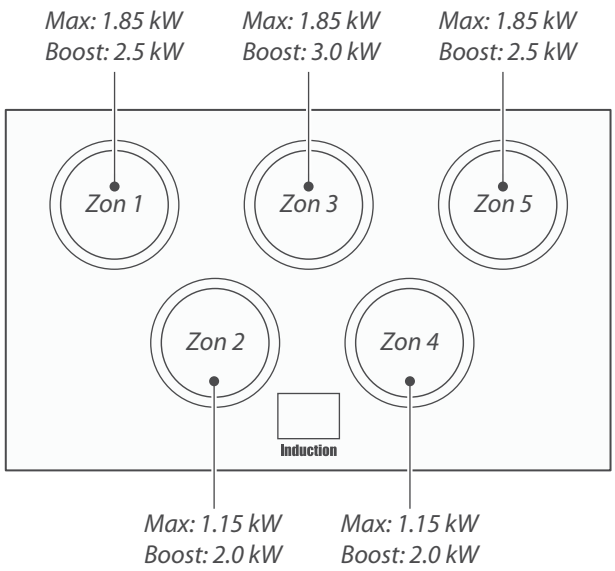


Fig.2.4

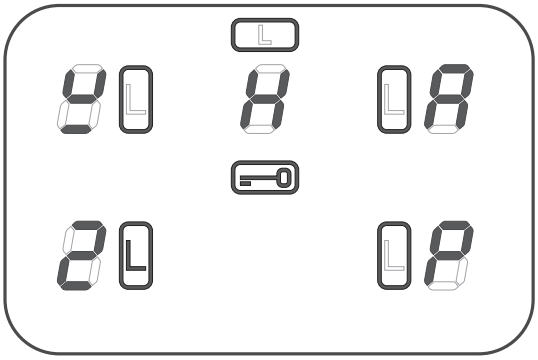


Fig.2.5

Matlagningszon	Minsta Rekommenderade Storleken (mm)
Vänster Främre	*140*
Vänster Bakre	*180*
Mitten	*180*
Höger Bakre	*180*
Höger Främre	*140*

Tabell 2.1

2. Cooker Overview

Fig.2.1

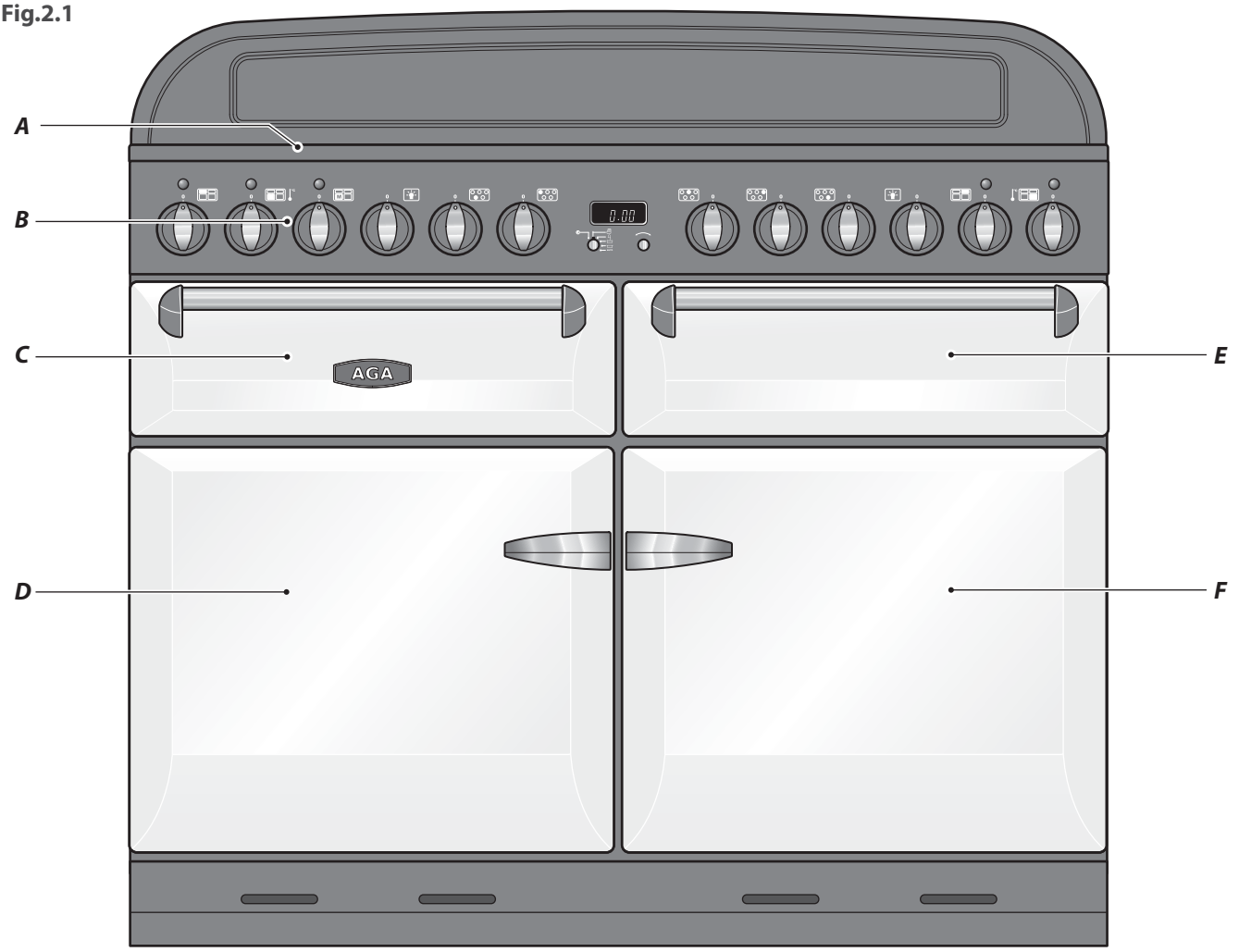
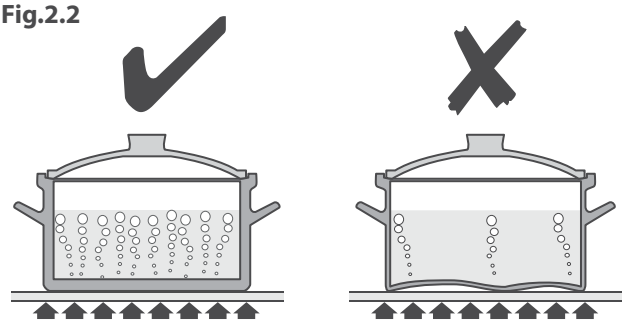


Fig.2.2



Induktionsspisen **(Fig.2.1)** har följande funktioner:

A. 5 induktionszoner för matlagning

B. Een kontrollpanel

C. Een utdragbar grill

D. Een multifunktionsugnen

E. Een långkoksugnen

F. Varmluftsugn

Hällen

Använd endast kokkärl som är avsedda för induktionshällar. Vi rekommenderar kärl av rostfritt stål, emaljerat stål eller gjutjärnskärl med emaljerad botten. Observera att det bara är vissa kärl av rostfritt stål som är lämpliga att användas på induktionshällar. Kontrollera kärlen noga före inköp.

Kokkärl av koppar, aluminium och keramik är inte lämpliga att användas på en induktionshäll. Vilken inställning du väljer beror på vilken typ av kastrull du använder och hur mycket mat du tillagar. Ju mer mat du lagar, desto högre inställning krävs.

Ju mer mat du lagar, desto högre inställning krävs **(Fig.2.2)**. Detta garanterar största möjliga värmeöverföring från häll

Använd inte vatten för att släcka fettbränder och plocka aldrig upp en stekpanna som har fattat eld. Stäng av knapparna och kväv sedan elden i en stekpanna genom att täcka pannan helt med ett tättslutande lock eller en bakplåt. Använd en kemisk torr-eller skumsläckare om sådan finns tillgänglig.

Se till att det inte kommer in vatten i spisen.

Apparaten är tung, så var försiktig när du flyttar den.

Hällens Skötsel

Laga aldrig mat direkt på hällytan (”Fig.1.2”).

Låt aldrig någon klättra eller stå på hällen.

Använd inte ytan som skärbräda.

Förvara inte köksredskap, mat eller brännbara föremål på hällen när den inte används (t.ex. handdukar, stekpannor med olja).

Placera inte plast-eller aluminiumfolie, eller plastbehållare på hällen.

Ha inte värmezonerna på när de inte används för matlagning.

Keramikytan är mycket tålig, men en kraftig stöt eller ett vasst fallande föremål (t.ex. ett saltkar) kan orsaka sprickor **(”Fig.1.3”)**.

Om en spricka uppkommer ska du omedelbart koppla från spisen och se till att den blir reparerad.

Var försiktig och placera INTE metallföremål som t.ex. knivar, gafflar, skedar och lock på spishällen eftersom de kan hettas upp.

Apparaten är inte avsedd att användas med hjälp av en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.

Lyft alltid av kastruller från hällen. Om du drar kastruller över hällen kan det orsaka märken och repor **(”Fig.1.4”)**. Stäng alltid av värmen med kontrollknappen innan du avlägsnar en kastrull.

Var försiktig när du placerar varma lock ovanpå spisen. Lock som har använts vid kokning eller ångkokning av mat kan ”fastna” på det keramiska glaset. Skulle detta ske, försök att inte lyfta av locket från värmeplattan: då kan spisen skadas. Skjut i stället locket över spiskanten och avlägsna det.

Placera inte något mellan kastrullens botten och hällytan (t.ex. grytunderlägg, aluminiumfolie, wokstativ).

Spisens Skötsel

Eftersom ånga kan kondensera och bilda vattendroppar på ugnens svala ytterlist, kanske du ibland måste torka bort fukt med en mjuk trasa när spisen används. Det undviker även att ugnens utsida smutsas ned och missfärgas av matlagningsångor **(”Fig.1.5”)**.

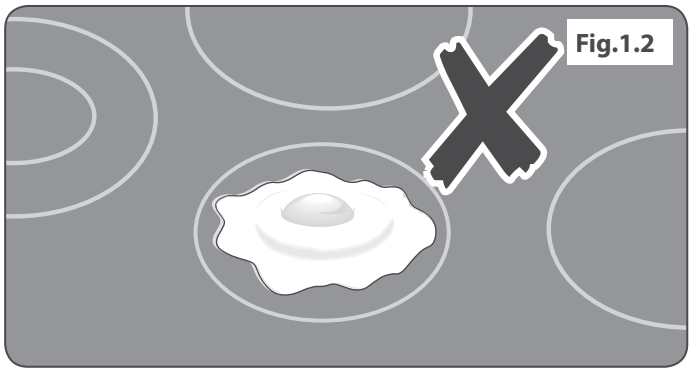


Fig.1.2

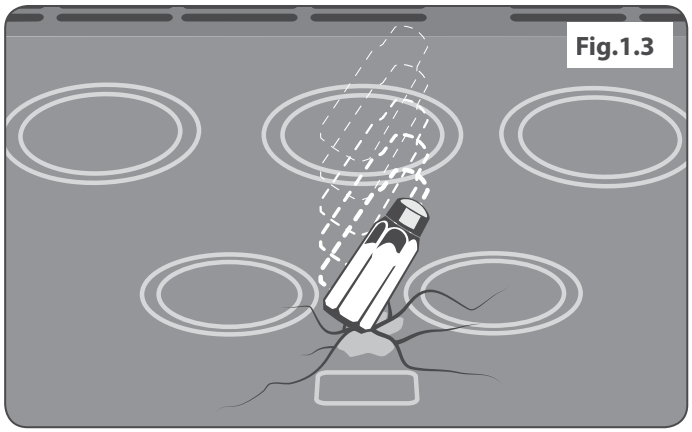


Fig.1.3

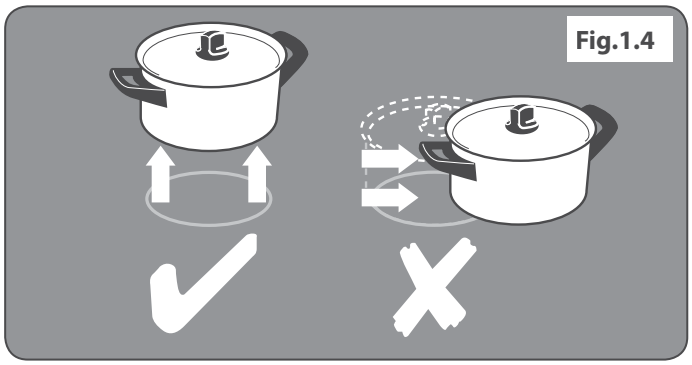


Fig.1.4

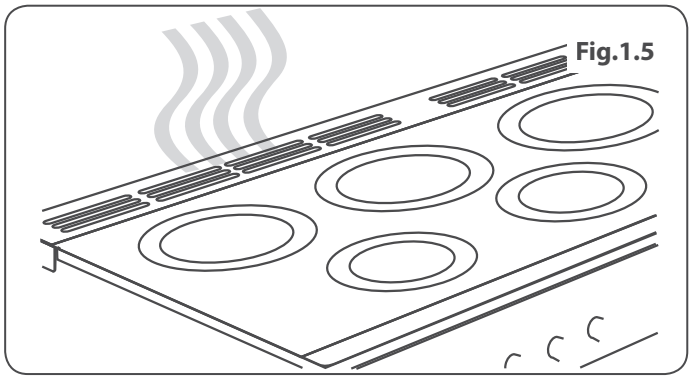
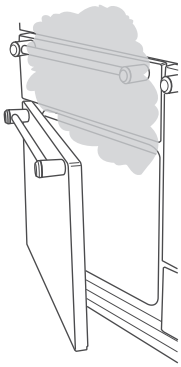


Fig.1.5

Fig.1.1



⚠ När ugnen är på bör du INTE ha ugnsluckan öppen längre än nödvändigt, det kan göra att knapparna blir mycket varma.

⚠ Var noga med att grillplåten är på plats, och helt inskjuten, när grillen används, eftersom reglagen kan bli mycket varma.

Håll brännbart material (t.ex. gardiner) och brännbara vätskor på säkert avstånd från spisen.

⚠ Använd inte sprayflaskor i närheten av spisen när den är på.

Vid tillagning av mat som innehåller mycket vatten kan ånga strömma ut när ugnsluckan öppnas **("Fig.1.1")**. Se till att du inte står för nära när du öppnar ugnen och vänta tills eventuell ånga har strömmat ut.

Använd torra ugnsvantar – användning av fuktiga ugnsvantar på varma ytor kan ge brännskador av ånga. Använd inte en handduk eller stor trasa i stället för en ugnsvante – den kan fatta eld om den vidrör en het yta.

⚠ Rör aldrig spisen om du har våta händer.

⚠ Använd inte aluminiumfolie för att täcka över galler, paneler eller ugnstak.

⚠ Värm inte upp mat i oöppnade förpackningar. Tryck kan byggas upp som kan göra att förpackningen går sönder och orsakar skada.

⚠ Använd inte ostadiga kastruller. Placera alltid handtagen bortvända från hällkanten.

Håll alltid hällen under uppsikt vid högre temperaturer. Om kastruller kokar över kan det orsaka rök och fettspill som kan fatta eld. Använd om möjligt en termometer för olja för att undvika överhettning.

⚠ VARNING!
Om tillagningen lämnas på hällen utan översikt kan fettet eller oljan utgöra en brandfara.

⚠ Håll alltid fritöser under tillsyn. Värm alltid upp olja långsamt och håll pannan under uppsikt under uppvärmning. Fritöser bör endast fyllas till en tredjedel med olja. Om du häller i för mycket olja kan den spilla över när du lägger i maten. Om du använder olika typer av olja eller matfett bör du blanda ihop dem före uppvärmning eller under tiden fettet smälter.

Matvaror som ska stekas bör vara så torra som möjligt. Frost på frusen mat eller fuktighet på färsk mat kan leda till att hett matfett bubblar upp över sidorna på pannan. Håll noga uppsikt efter spill eller överhettning av mat när du steker mat på hög eller medelhög temperatur. Flytta aldrig en panna med varmt matfett, speciellt inte en fritös. Vänta tills fettet har svalnat.

Använd inte översidan av ventilgallret (springan längs spisens baksida) för att värma upp tallrikar eller formar, torka kökshanddukar eller mjuka upp smör.

1. Innan du Börjar...

Tack för att du köpt en spis. Om den installeras och används på rätt sätt kommer den att ge dig många års problemfri användning. Det är därför viktigt att du läser detta avsnitt innan du börjar använda spisen, i synnerhet om du inte har använt en induktionsspis tidigare.

FÖRSIKTIGT: Denna apparat är endast avsedd för matlagning. Den får inte användas för några som helst andra ändamål som t.ex. rumsuppvärmning. Om apparaten används för något som helst annat ändamål kan detta göra eventuella garanti- eller skadeståndsanspråk ogiltiga. Utöver att göra sådana anspråk ogiltiga, är det slöseri med energi och kontrollvreden kan komma att överhettas.

Installation och Underhåll

Denna spis måste installeras i enlighet med anvisningarna i denna handbok, i enlighet med tillämpliga nationella och lokala föreskrifter och i enlighet med krav från lokala elleverantörer.

Se till att spisen är ansluten och påslagen.

Kontrollknappskärmen blinkar i ungefär två sekunder när strömmen slås på – detta är normalt.

Ställ in klockan så att alla ugnar fungerar-se lämpligt avsnitt i den här handboken.

Den här utrustningen bör genomgå service en gång om året.

Spisen bör endast underhållas av en kvalificerad servicetekniker och endast godkända reservdelar bör användas.

Låt alltid spisen svalna och stäng av huvudströmbrytaren före rengöring eller underhåll, såvida inte annat anges i denna bruksanvisning.

Konstiga Lukter

När du använder spisen för första gången kan det hända att den luktar lite konstigt. Denna lukt försvinner när spisen har använts ett litet tag.

Innan du använder ugnen för första gången bör du se till att allt förpackningsmaterial har avlägsnats och sedan värma upp ugnen till 200 °C i 1 timme för att bli av med tillverkningslukter.

Innan du använder grillen för första gången bör du också ha grillen på i 30 minuter. Skjut in grillpannan så långt det går in i grillen och lämna grilldörren öppen.

Se till att rummet är väl ventilerat (se avsnittet "*Ventilation*" nedan). Personer med andningsproblem eller allergi bör inte befinna sig i rummet under denna korta period.

Ventilation

Viktigt! Användning av gasdrivna matlagningsapparater ger upphov till värme och fuktighet i det rum där de är placerade. Se därför till att köket har god ventilation. Se till att naturliga ventilationsöppningar inte är blockerade eller installera en spishuv med fläkt på utsidan. Om du har flera hällbrännare på eller använder spisen under lång tid bör du öppna ett fönster eller slå på en utsugsfläkt.

Personlig Säkerhet

Viktig information för personer med pacemaker eller insulinpump: Hällens funktioner uppfyller tillämpliga europeiska standarder angående elektromagnetiska störningar. Kontakta din läkare för rådgivning om du har en pacemaker eller insulinpump och är osäker.

MODIFIERA INTE utrustningen.

Den här apparaten kan användas av barn från åtta års ålder och uppåt, samt av personer med rörelsehinder eller annan nedsatt fysisk eller psykisk förmåga, eller bristande erfarenheter/kunskaper, förutsatt att personerna ifråga har fått handledning eller anvisningar om säker användning av enheten, och förutsatt att personerna förstår alla risker med användningen. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn utan uppsikt – en vuxen måste alltid finnas med.

VARNING: Apparaten och dess åtkomliga delar blir heta under användning. Undvik att vidröra värmeelementen. Barn under åtta års ålder måste hållas på behörigt avstånd eller hållas under oavbruten uppsikt.

Håll sådana magnetiska saker som kredit- och betalkort, disketter, räknare m.m. borta när hällen används.

VARNING: En långkokning måste passas då och då. En snabbare kokning måste passas hela tiden.

Brandfara: Förvara EJ föremål på spisplattorna.

För att undvika överhettning, installera ej spisen bakom en dekorationsdörr.

Åtkomliga delar blir varma vid användning och förblir varma en stund efter användning. Håll barn borta från spisen och bär inte löst sittande eller hängande kläder när du använder enheten.

Använd INTE ånga när enheten rengörs.

Kontrollera alltid att knapparna är avstängda när ugnen inte används och innan du rengör spisen.

Var försiktig när du vidrör de markerade matlagningsområdena på hällen.

Innehålle

1. Innan du Börjar... 1

Installation och Underhåll 1
Konstiga Lukter 1
Ventilation 1
Personlig Säkerhet 1
Hällens Skötsel 3
Spisens Skötsel 3

2. Cooker Overview 4

Hällen 4
Utdragbar Grill 8
Ugnarna 9
Klocka 12
Accessories 14
Ugnslampa 14

3. Matlagningstips 15

Använda din Induktionsspis 15
Tips för Matlagning med Timer 15
Allmänna Tips för Matlagning i Ugnen 15

4. Vägledning för Matlagning i Ugnen 16

5. Rengöra Spisen 17

Häll 17
Utdragbar Grill 17
Kontrollpanel och Luckor 18
Ugnar 18
Rengöringstabell 19

6. Felsökning 20

7. Installation 22

Bäste Montör 22
Säkerhetskrav och Föreskrifter 22
Ventilation 22
Spisens Placering 22
Placering av Spisen 23
Flytta Spisen 23
Flytta Spisen Efter Anslutning 24
Montera Handtagen 25
Utjämning 25
Elektrisk Koppling 26
Slutkontroll 26
Slutlig Montering 27
Kundservice 27

8. Kopplingsschema 28

Kopplingsschema: Hällen 28
Kopplingsschema: Ugnar 29

9. Tekniska Data 30

Effektivitetsdata för spisplatta 31
Ugnsdata 32

Home to great cooking

MASTERCHEF^{XL}

ANVÄNDARHANDBOK & ANVISNINGAR FÖR INSTALLATION

110 Induktion