



Home to great cooking

MASTERCHEF^{XL} 90



GEBRAUCHSANLEITUNG & INSTALLATIONS ANLEITUNG

90 Induktion

Inhalt

1. Vor der Inbetriebnahme...	1	6. Problembeseitigung	21
Installation und Wartung	1	7. Installation	24
Seltsame Gerüche	1	Lieber Installateur	24
Belüftung	1	Sicherheitsanforderungen und	24
Persönliche Sicherheit	1	Vorschriften	24
Kochfeldpflege	3	Belüftungsmaßnahmen	24
Herdpflege	3	Aufstellung des Herdes	24
2. Der Herd im Überblick	4	Aufstellen des Herdes	25
Kochfeld	4	Versetzen des Herdes	26
Der Gleitgrill	8	Ausrichten des Herdes nach dem	26
Die Backöfen	9	Anschluss	26
Zusätze	12	Montieren der Griffe	27
Backofenleuchte	12	Höheneinstellung	27
Die Uhr	13	Elektrischer Anschluss	28
3. Hinweise Zum Kochen	16	Endkontrolle	28
Benutzung Ihres Induktionsherds	16	Endmontage	29
Hinweise Zum Kochen mit dem Timer	16	Kundendienst	29
Allgemeine Hinweise Zum Ofen	16	8. Schaltplan	30
4. Tabelle des Kochens	17	Schaltplan: Kochfeld	30
5. Reinigen Ihres Herdes	18	Schaltplan : Ofen	31
Kochfeld	18	9. Technische Daten	32
Der Gleitgrill	19	Leistungsdaten Heizplatte	33
Bedienblende und Ofentüren	19	Ofendaten	34
Ofens	19		
Reinigungsübersicht	20		

1. Vor der Inbetriebnahme...

Danke, dass Sie sich für den Herd entschieden haben. Bei richtiger Installation und Bedienung bietet er Ihnen viele Jahre unbeschwertes 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.

Deutsch

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 instabilen Töpfe und stellen Sie sicher, dass Sie die Griffe vom Rand der Kochstelle entfernt halten.**

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

-  **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").

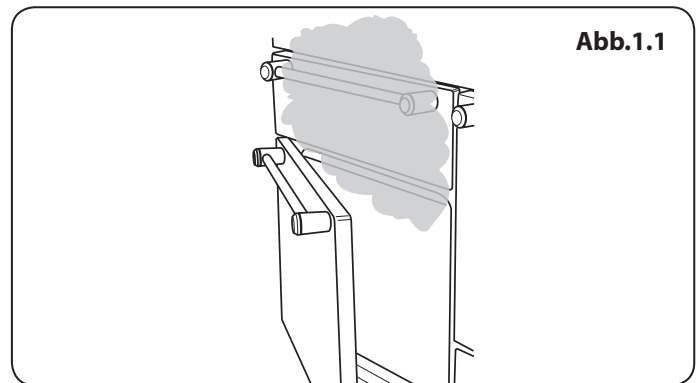


Abb.1.1

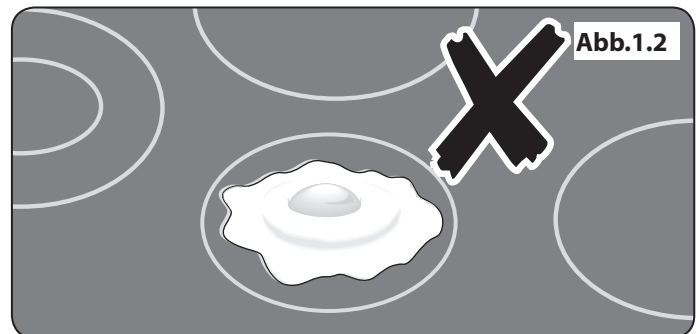


Abb.1.2

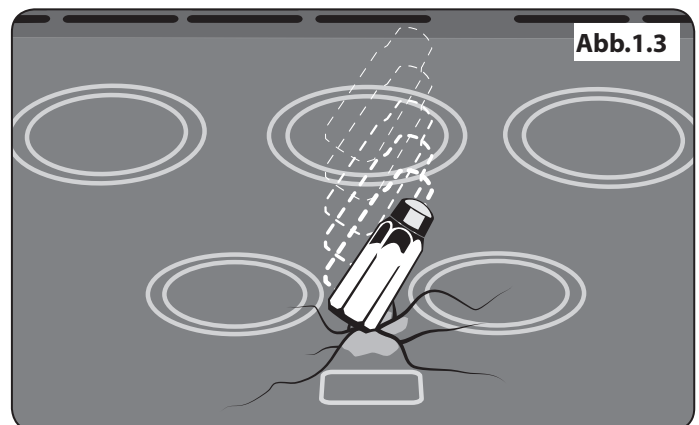


Abb.1.3

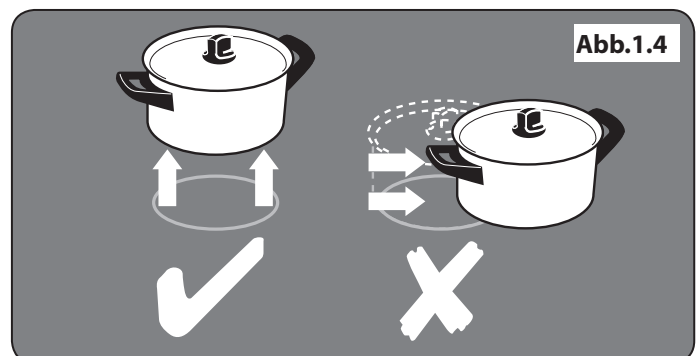


Abb.1.4

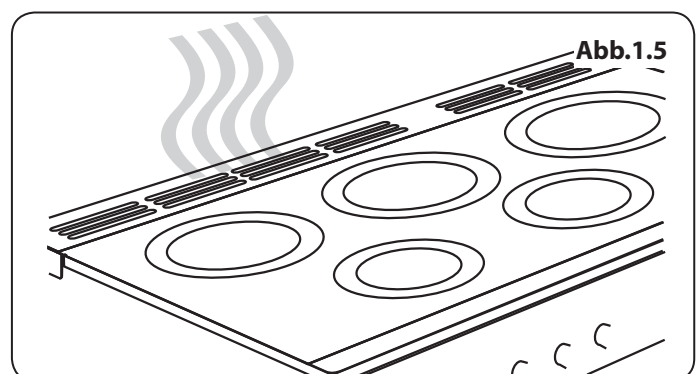


Abb.1.5

2. Der Herd im Überblick

Abb.2.1

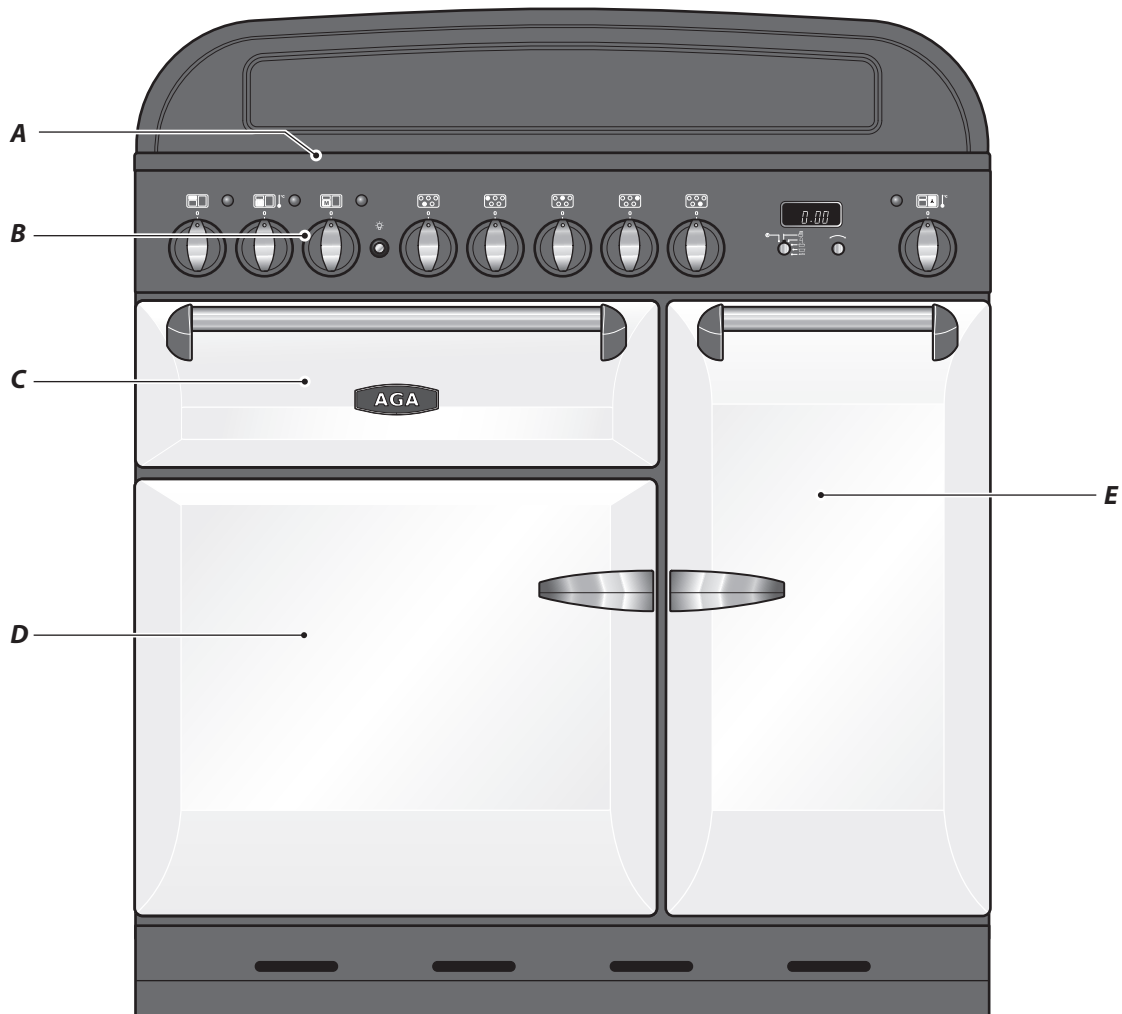


Abb.2.2

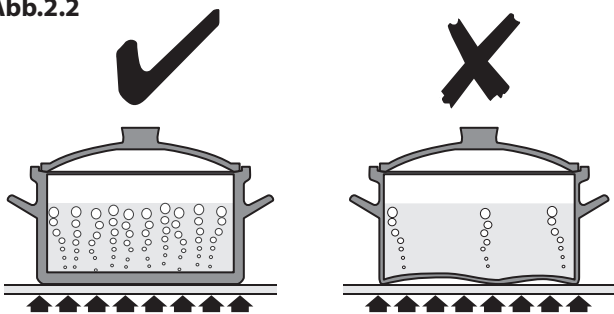
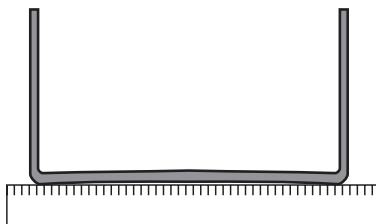


Abb.2.3



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

- A.** 5 Induktionskochfelder
- B.** Eine Bedienblende
- C.** Einen Gleitgrill
- D.** Ein Multifunktionsofen
- E.** 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.

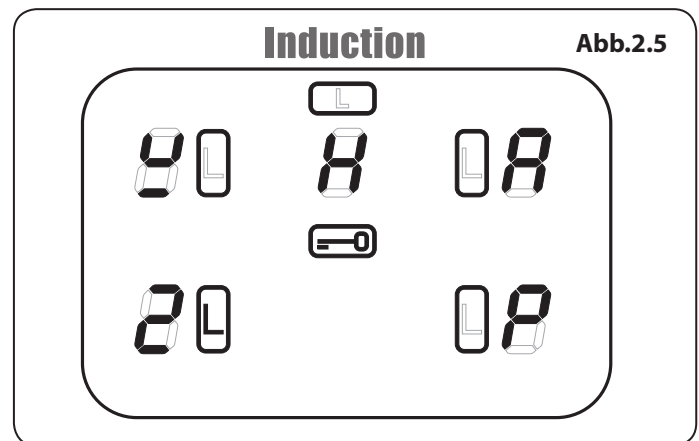
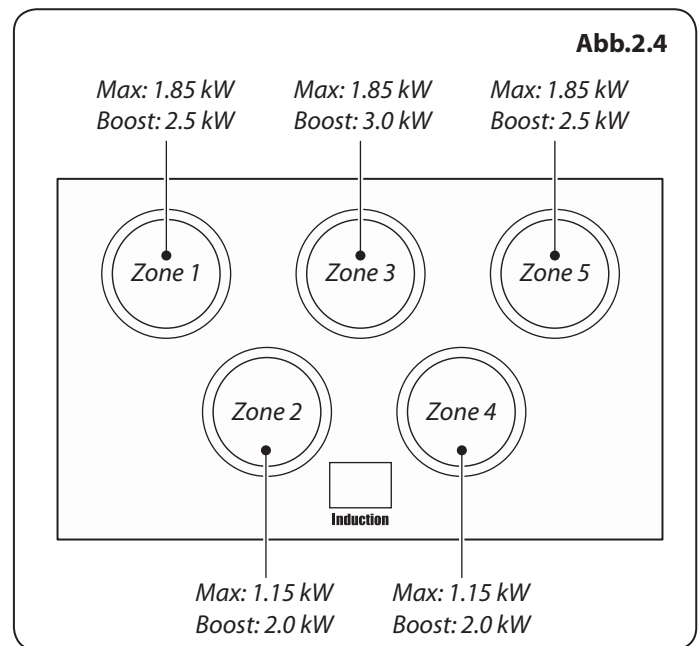
Die Kochfeld-Bedienfeldanzeige (**Abb.2.5**) informiert Sie über die folgenden Funktionen des Induktionskochfelds:

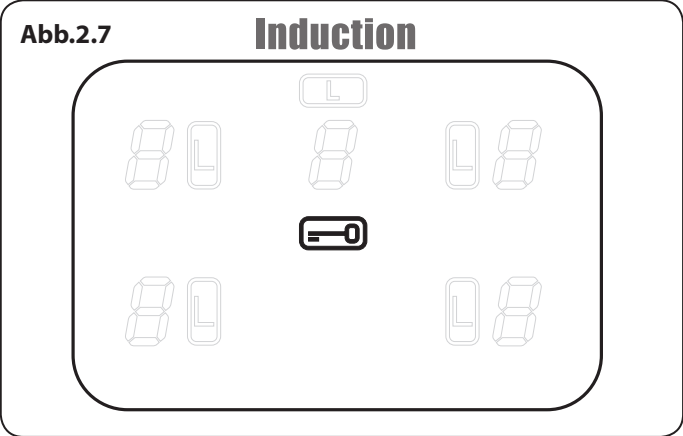
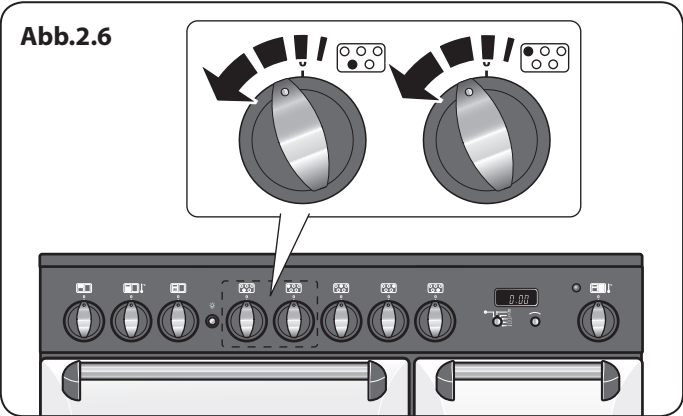
-  Topfmelder
-  Restwärmeanzeige
-  Automatisches Aufheizen
-  Kindersicherung
-  Niedrige Temperatur//Einstellung für das Kochen auf kleiner Flamme
-  Einstellung für Temperatur-Booster

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.





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

Tabelle 2.1

Energieniveau	Auomatische Aufwärmungzeit 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

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.

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

! Diese Funktion gilt nur für das Erhitzen vom Kaltzustand.

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 wird 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 Schutzvorrichtung

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

Überhitzungsfunktion

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

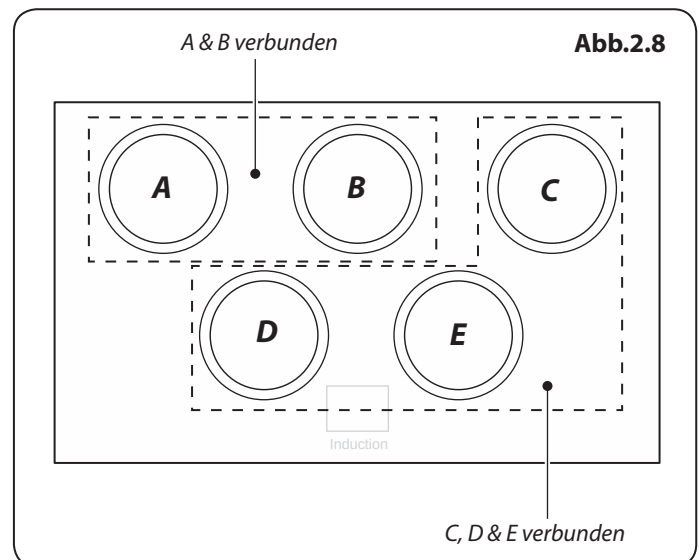


Abb.2.9

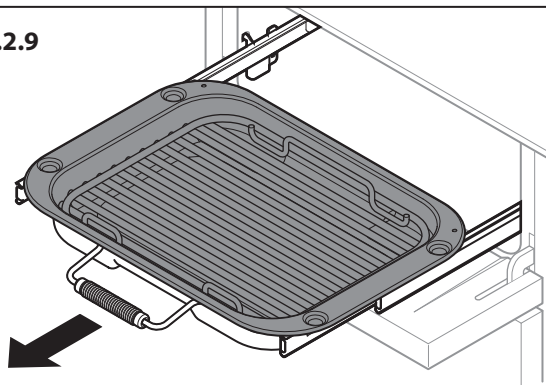


Abb.2.10

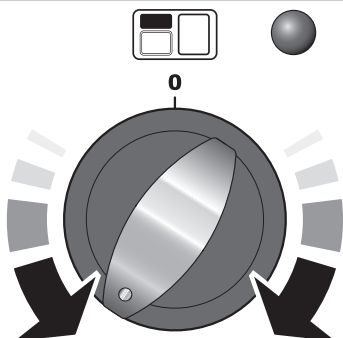
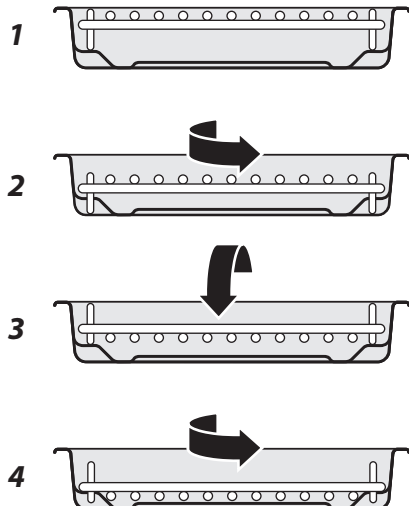


Abb.2.11



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.

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.

Deutsch

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

Der 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.

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.

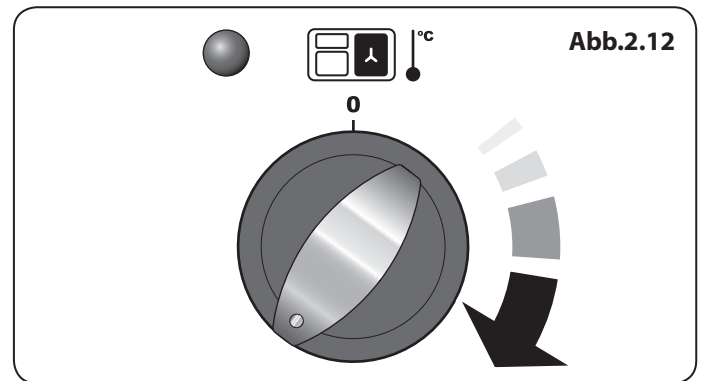


Abb.2.12

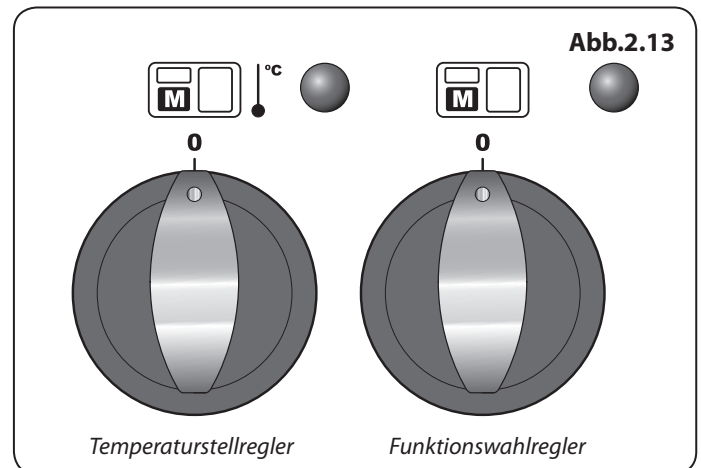


Abb.2.13

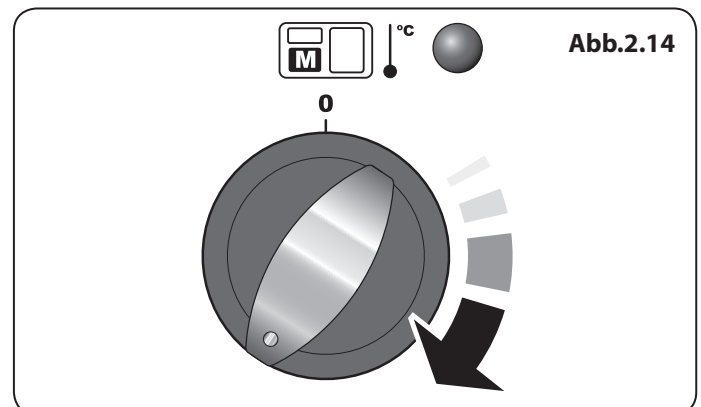
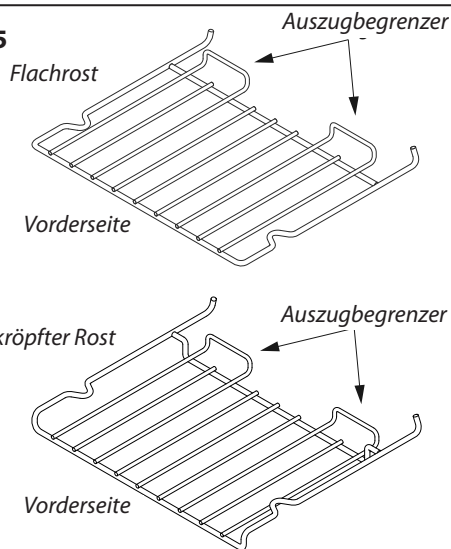


Abb.2.14

Abb.2.15



Zusätze

Ofenroste

Außer mit den flachen Einschüben wird Ihr Ofen mit einem vertieften Einschub ausgeliefert (**Abb.2.15**).

Die Ofenroste entfernen und wieder einsetzen

Der Rost hat an jeder Seite eine kleine Kerbe (**Abb.2.16**). Zum Entfernen des Rostes diese Kerbe auf die Höhe der Stopper an der Halterung bringen (**Abb.2.17**). Dann den Rost anheben, sodass er sich über den Stopper hinweg schiebt (**Abb.2.18**), und anschließend nach vorn ziehen (**Abb.2.19**).

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

Ofenroste - Rechter (hoher) Ofen

Der hohe Backofen wird mit vier normalen Ofenrosten (**Abb.2.20**) und einem Geschirrwärmer geliefert (**Abb.2.21**).

Backofenleuchte

Drücken Sie den Schalter, um das Licht einzuschalten (**Abb.2.22**).

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

Abb.2.16

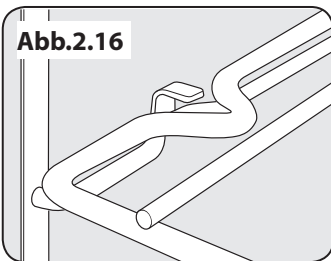


Abb.2.17

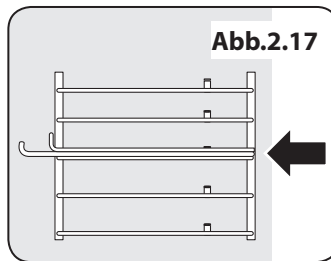


Abb.2.18

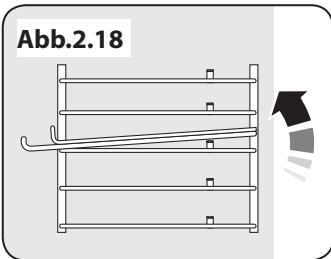


Abb.2.19

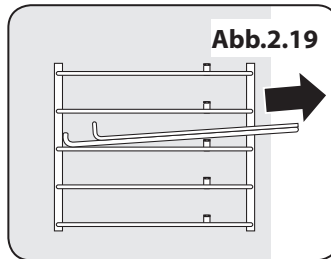


Abb.2.20

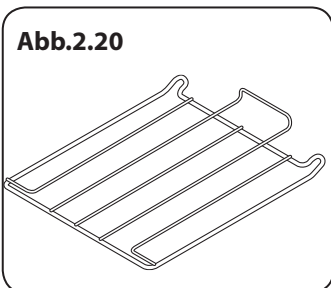


Abb.2.21

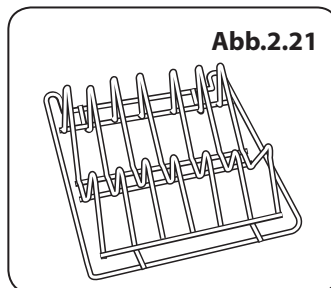


Abb.2.22



Die Uhr

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

Einstellen der Uhr

1. Sobald der Herd angeschlossen wurde und eingeschaltet wird, beginnt die Anzeige zu blinken.
2. Zur Einstellung der Uhrzeit richten Sie bitte den Timer-Knopf (A) auf das Uhrensymbol (C) und drehen gleichzeitig den Einstellknopf (B) im oder gegen den Uhrzeigersinn (**Abb.2.1**).
3. Nachdem die Uhrzeit eingestellt ist, endet das Blinken des Punktes und die Uhrzeit wurde übernommen.

Einstellen der Eieruhr

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

1. Richten Sie den Timer-Knopf (A) auf das Kurzzeitmesser-Symbol (E) (**Abb.2.2**).
2. Drehen Sie den Einstellknopf (B) auf die gewünschte Zeitdauer. Die Mindestdauer ist 1 Minute (**Abb.2.3**).
3. Drehen Sie den Einstellknopf Timer (A) in die Stellung Manuell (D), wenn Sie die aktuelle Uhrzeit und das Alarm-Symbol im Display sehen möchten.

Abstellen des Alarms auf Seite

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

1. Drehen Sie den Einstellknopf (B) gegen oder im Uhrzeigersinn (**Abb.2.4**).
2. Drehen Sie den Timer-Knopf (A) entweder auf das Uhrensymbol (C) oder auf das Kurzzeitmesser-Symbol (E). Kehren Sie danach zum Normalmodus 'Manuell' (D) (**Abb.2.4**) zurück.

HINWEIS:

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

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

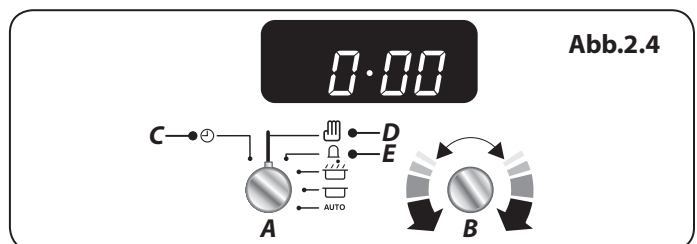
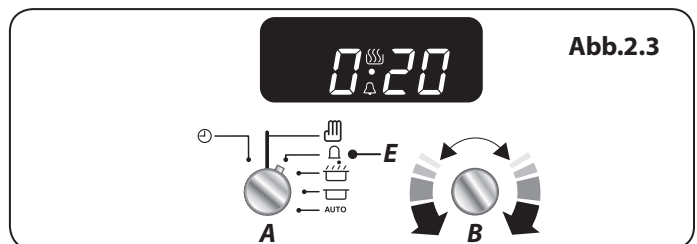
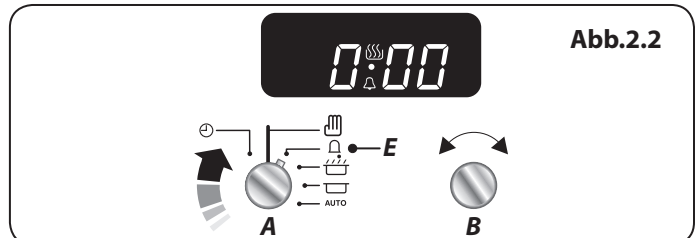
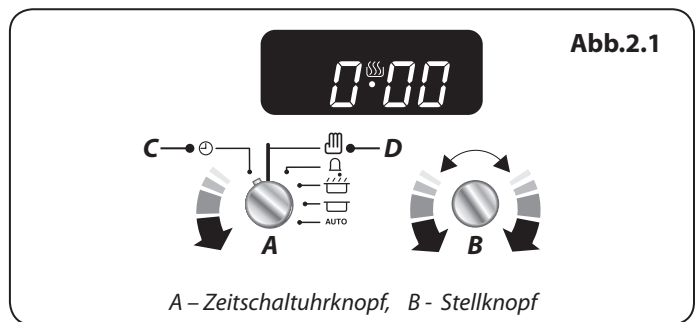


Abb.2.5

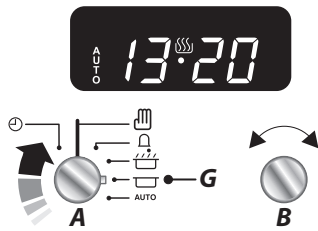


Abb.2.6

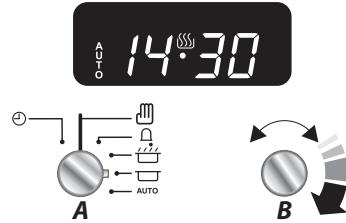


Abb.2.7

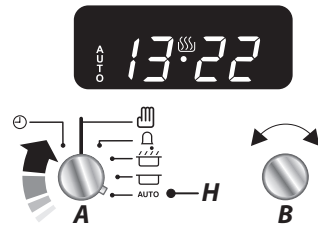
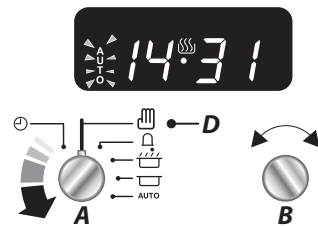


Abb.2.8



Ausschalten des Multifunktionsofens zu einem vorbestimmten Zeitpunkt

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

TIPP

Merken Sie sich die aktuelle Zeit auf einer Notiz.

1. Richten Sie den Timer-Knopf (A) auf das Abschaltsymbol (G) (**Abb.2.5**).
2. Drehen Sie den Einstellknopf (B) auf die gewünschte Zeitdauer. Das Display zeigt nun die aktuelle Uhrzeit sowie die gewünschte, eingestellte Zeitdauer an (**Abb.2.6**).
3. Richten Sie den Timer-Knopf (A) auf Auto (H). Das Display zeigt nun die aktuelle Uhrzeit, das Kochsymbol und die 'AUTO'-Anzeige an (**Abb.2.7**).
4. Sobald die vorgegebene Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton und der Multifunktionsofen schaltet ab. Das Kochsymbol auf dem Display verschwindet und die 'AUTO'-Anzeige blinkt (**Abb.2.8**).
5. Wenn Sie zurückkehren, drehen Sie den Einstellknopf Timer (A) in die Stellung Manuell (D), um den Kochvorgang manuell fortzuführen (**Abb.2.8**).

TIPP

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

Starten und Stoppen des Backofens mit dem Timer

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

1. Stellen Sie den Timer-Knopf (A) auf Garzeit-Einstellung (F). Drehen Sie den Einstellknopf (B) nach rechts, um die gewünschte Garzeit einzustellen (**Abb.2.9**).
2. Stellen Sie den Timer-Knopf (A) auf die Ausschaltzeit (G) (**Abb.2.10**). Das Display zeigt nun die aktuelle Uhrzeit sowie die „Garzeit“ an, die Sie soeben eingestellt haben.
3. Drehen Sie den Einstellknopf (B) auf die Uhrzeit, zu der der Herd abschalten soll (**Abb.2.11**).
4. Stellen Sie den Herd auf die gewünschte Kochtemperatur und den Funktionsmodus.
5. Drehen Sie den Einstellknopf Timer (A) in die Stellung Auto (H) (**Abb.2.12**). Wenn die aktuelle Uhrzeit und das Wort „AUTO“ auf dem Display angezeigt ist, schaltet sich der Herd ein bzw. aus.
6. Sobald das Programm den Ofen startet, erscheint das Kochsymbol auf dem Display. Wenn die vorgegebene Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton und der Multifunktionsherd schaltet sich ab. Das Kochsymbol auf dem Display verschwindet und die „AUTO“-Anzeige blinkt (**Abb.2.13**).
7. Sobald die angegebene Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton. Zum Abstellen des Alarmtons gibt es zwei Möglichkeiten, siehe Abstellen des Alarms auf Seite 13.

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

Grundeinstellung für normalen Kochvorgang

Pour annuler tous les réglages automatiques, tournez le bouton de la minuterie (A) pour sélectionner le réglage de Stellung Manuell (D) (**Abb.2.14**).

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

Einstellung des Piepstons

Der Piepston kann auf drei verschiedene Stufen eingestellt werden.

Drehen Sie den Einstellknopf Timer (A) in die Stellung Uhr (C). Drehen Sie den Einstellknopf (B) gegen den Uhrzeigersinn, bis die Klangstäbe angezeigt werden (**Abb.2.15**).

Zum Einstellen des Alarmtons, lassen Sie den Einstellknopf (B) los und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn (**Abb.2.16**). Der Alarmtone hat sich nun geändert. Wiederholen Sie diese Schritte, bis der gewünschte Alarmtone eingestellt ist.

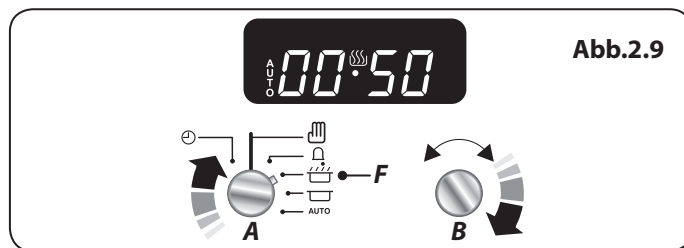


Abb.2.9

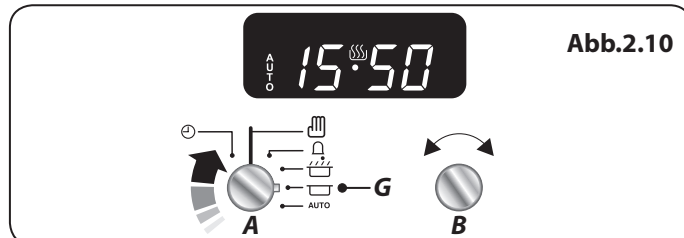


Abb.2.10

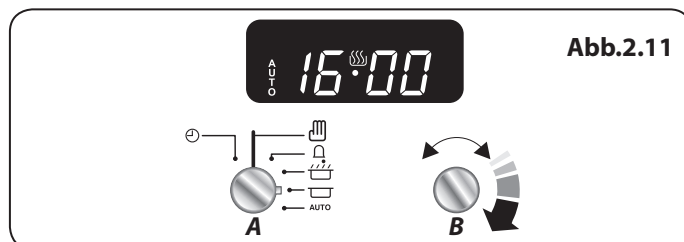


Abb.2.11

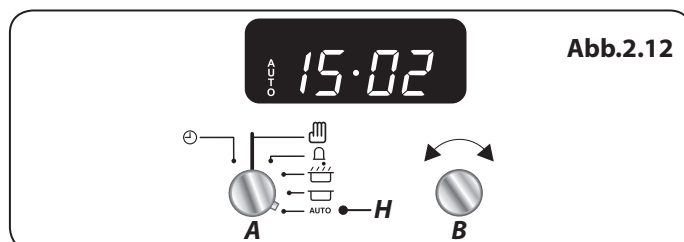


Abb.2.12

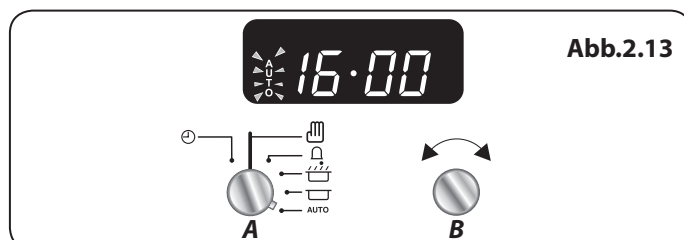


Abb.2.13

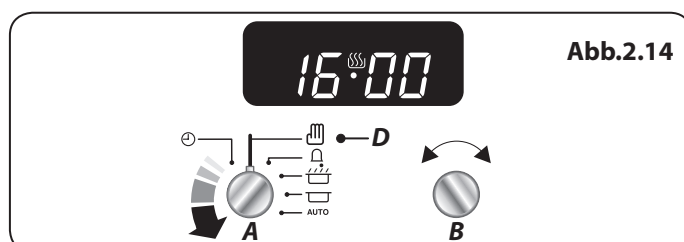


Abb.2.14

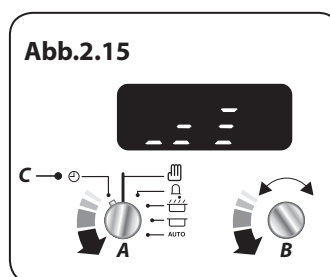


Abb.2.15

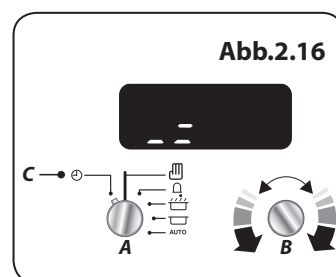


Abb.2.16

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 waagrecht 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 für den linken (Haupt) Backofen und 232 mm mal 321 mm für den rechten (Hohen) Backofen.

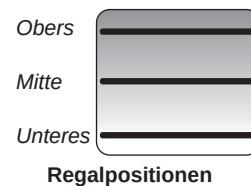
Wenn der Ofen eingeschaltet ist, die Tür nicht länger als notwendig geöffnet lassen, da sonst die Regler sehr heiß werden können.

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

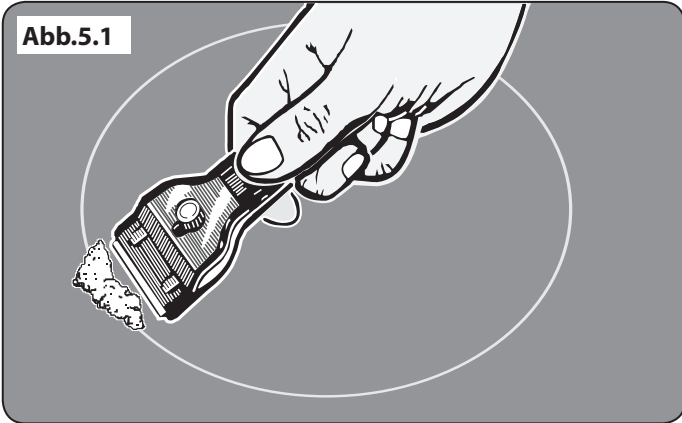


O - Obers; M - Mitte; U - Unteres

Herkömmlichen Funktion					O - Obers; M - Mitte; U - Unteres
Speise	Ofenventilators Funktion Temperatur °C	Regal Positionen	Temperatur °C	Ungefähre Garzeit	
Fleisch					
Rind mit Knochen	150	M	160	20-25 minuten pro 500g +20-25 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.
	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.	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 gründlich auftauen.
	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.	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.
	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.	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.
	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		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.
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.	

5. Reinigen Ihres Herdes

Abb.5.1



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.

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

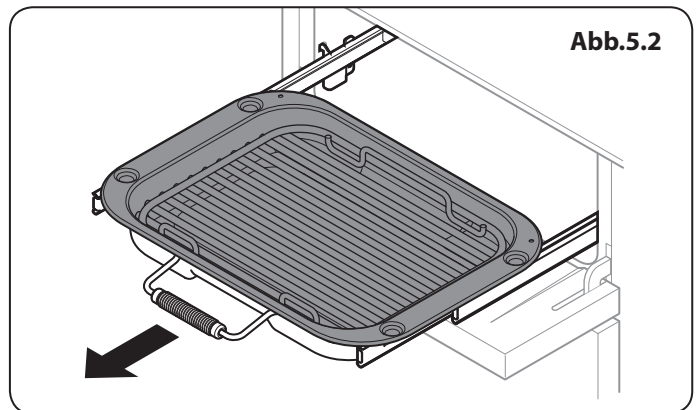


Abb.5.2

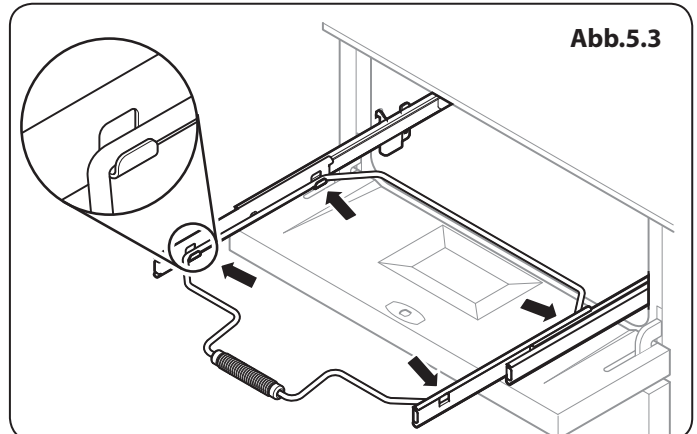


Abb.5.3

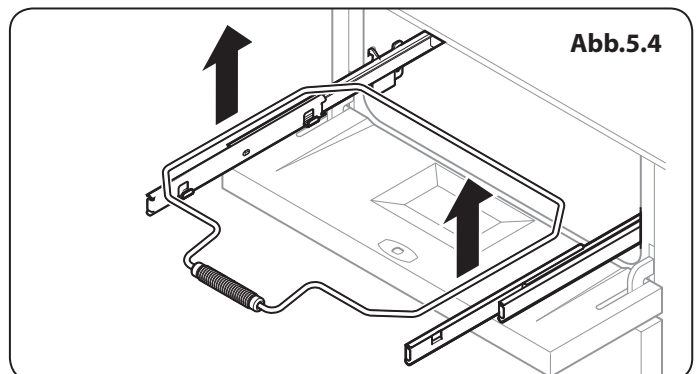


Abb.5.4

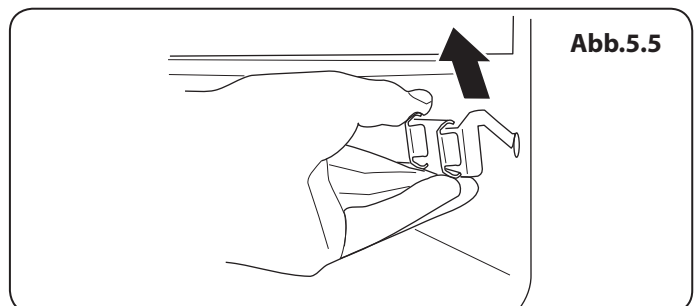


Abb.5.5

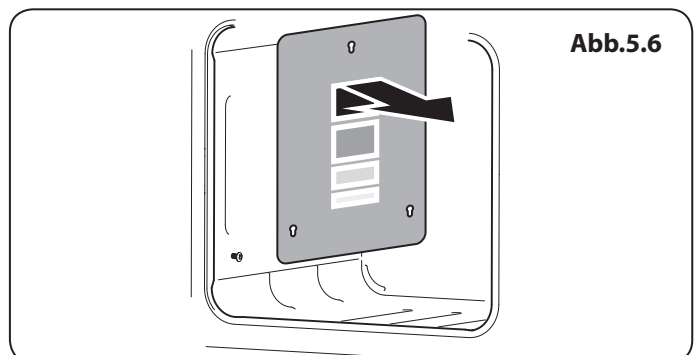


Abb.5.6

Deutsch

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

Wenn Sie den emaillierten Ofeninnenraum säubern möchten, müssen Sie zunächst die Einschübe entfernen und anschließend die "Cook & Clean"-Seitenwände (**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.

Wenn Ihr Gerät einen Fehler meldet oder nicht funktioniert, können Sie den Fehler ggf. beheben, indem Sie den folgenden Text konsultieren.

Fehlercode E2 wird angezeigt

Die Elektroneinheit 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 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.

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 Aluminium- und Kupfertöpfen sowie Mineralablagerungen von Wasser oder Nahrungsmitteln können mit einem Reinigungsmittel entfernt werden. Winzige Kratzer lassen sich nicht entfernen, werden jedoch mit der Zeit durch Reinigen weniger auffällig.

Lautes Ofengebläse

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

Deutsch

Grill bereitet nicht richtig zu

Verwenden Sie die mitgelieferte Pfanne und den Halter? Wird die Pfanne auf den Einschubleisten, nicht auf dem Boden des Grillfaches benutzt? Ist das Grillblech ganz bis an den Anschlag geschoben?

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

Ja, dies wird durch Hitze verursacht, die aus dem Ofen oder Grill steigt und sie aufheizt. Die Backofentür stets geschlossen lassen. Stellen Sie sicher, dass die Grillpfanne beim Grillen ganz nach hinten an den „Anschlag“ gedrückt ist.

Immer mit geöffneter Grillfachtür grillen.

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

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

Stromausfall

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

Frontbeleuchtung schaltet sich nicht ein (Hi-LITE nur)

Ist die Stromversorgung eingeschaltet?

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

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

Der Backofen backt oder brät nicht gleichmäßig

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

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

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

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

Kontrollieren Sie, ob die Türdichtung beschädigt.

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

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

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?

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? Ist der Ofen blockiert (siehe oben)?

Backofentemperatur wird heißer, wenn der Herd älter wird

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

Die Ofenbeleuchtung funktioniert nicht

Die Glühlampe ist wahrscheinlich durchgebrannt. Sie können eine Ersatzglühlampe (die nicht unter die Garantie fällt) in den meisten Elektrofachgeschäften kaufen. Sie benötigen eine 15 Watt, 230 V Glühlampe mit Edisongewinde FÜR BACKÖFEN. Es muss eine spezielle Glühlampe sein, die bis 300°C wärmebeständig ist (**Abb.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. Ist die Glühlampenabdeckung zugänglich, kann Sie durch Schrauben gegen den Uhrzeigersinn gelöst werden (sie ist ggf. schwergängig) (**Abb.6.3**).

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

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 (**Abb.6.3**). Die Befestigungsschrauben der Scharniere an der Unterseite lösen und mithilfe des Lochs und eines flachkantigen Schraubenziehers die Position des Scharniers versetzen (**Abb.6.4**).

Die Scharnierschrauben wieder fest anziehen.

Abb.6.1

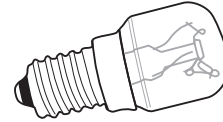


Abb.6.2

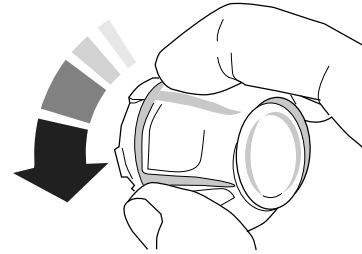
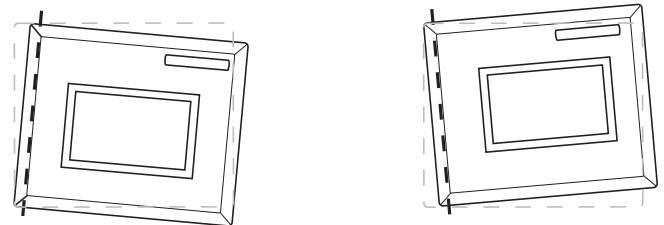
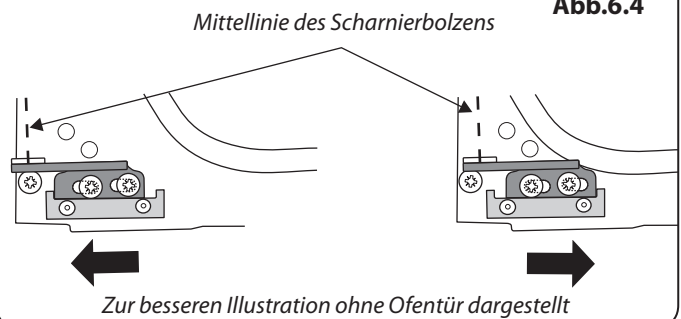


Abb.6.3



Auswirkung der Scharnieranpassung - zur besseren Illustration übertrieben dargestellt

Abb.6.4



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.

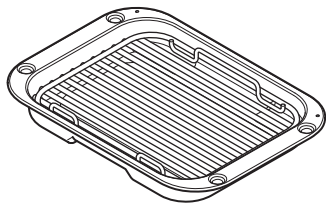
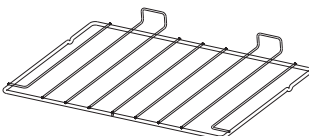
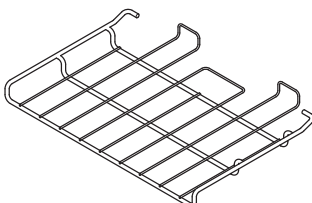
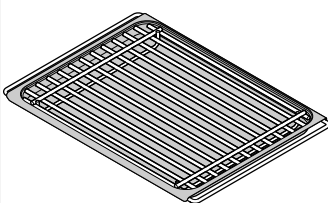
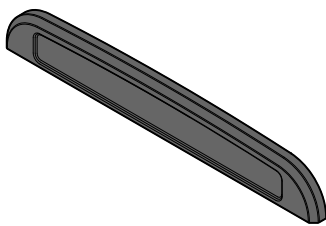
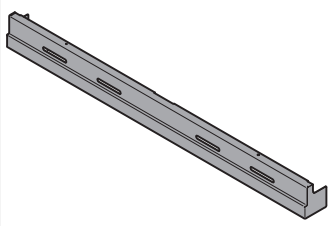
Zur zufrieden stellenden Installation des Herdes wird die folgende Ausrüstung benötigt:

- 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

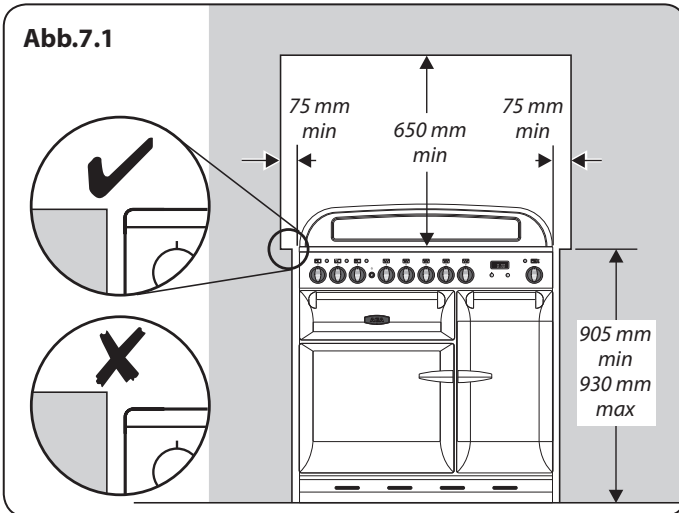
Überprüfung der Teile:

<i>Grillpfanne und halter</i>	<i>1 flachrosten</i>
	
<i>1 gekröpfter rost</i>	<i>Luxus-Ofeneinsatz und -Untersetzer</i>
	
<i>Spritzschutz</i>	<i>2-teiliges sockel</i>
	
<i>Hohe Ofenroste und Einschubleisten</i>	
	

INSTALLATION

Nach Abschluss prüfen, ob das Gerät elektrisch sicher ist.

Abb.7.1



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

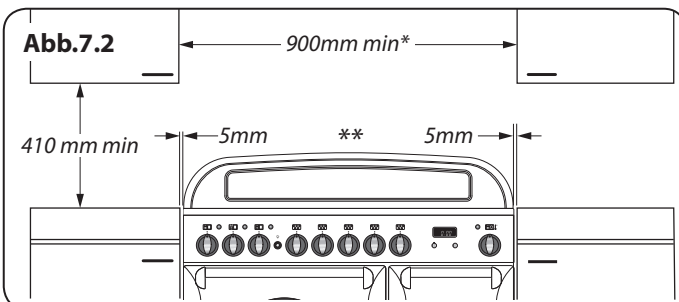


Abb.7.2 zeigt die empfohlenen Abstände über dem Herd.

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

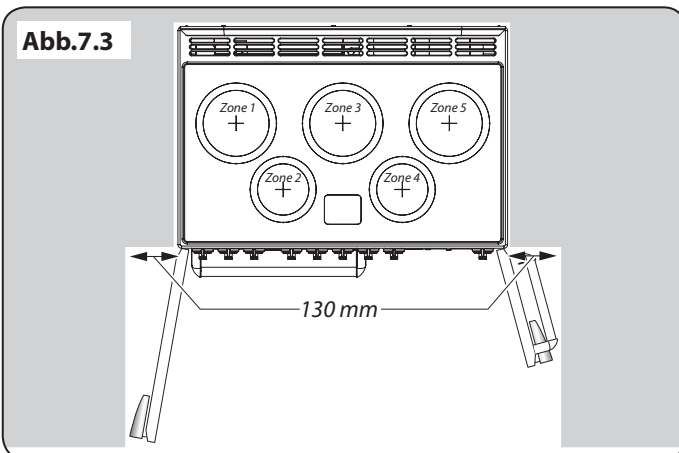
*** Die Anbringung eines Spritzschutzes darf nur nach Anweisung des Herstellers erfolgen. Für den Abzug, der an das Kochfeld angebracht wird, sollte zusätzliche Höhe eingeplant werden.*

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 910 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.

Abb.7.3



Versetzen des Herdes

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

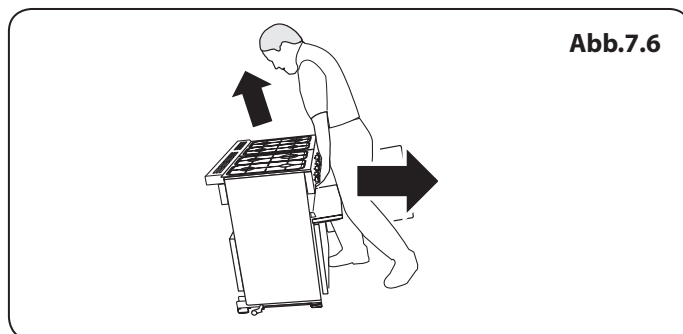
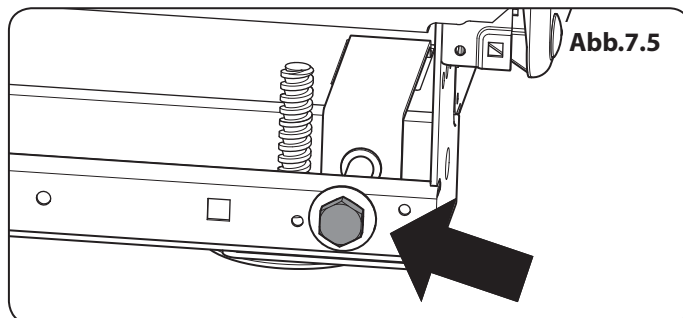
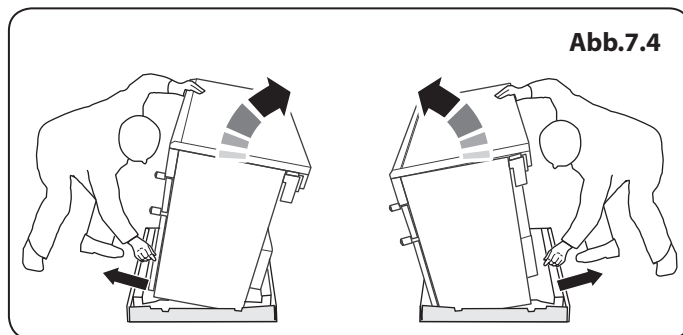
! Der Herd ist sehr schwer, also seien Sie sehr vorsichtig.

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 Abschießen

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

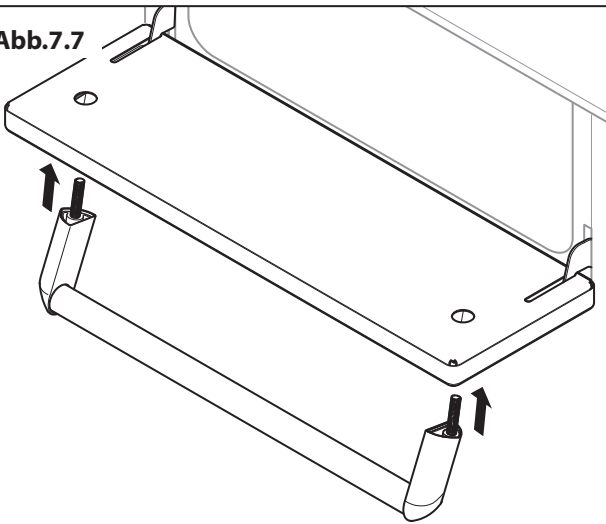
Wenn Sie den Herd nach dem Anschluss bewegen müssen, trennen Sie die Stromversorgung und stellen Sie sicher, dass sich das Netzkabel nicht verfangen hat, indem Sie unter die Bedienblende greifen und das Vorderteil des Herdes (**Abb.7.6**) leicht anheben. Stellen Sie beim weiteren Vorgehen sicher, dass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

INSTALLATION

Nach Abschluss prüfen, ob das Gerät elektrisch sicher ist.

Abb.7.7



Montieren der Griffe

Die Handgriffe für den Grill und großen Ofen erfordert pass wie folgt:

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**).

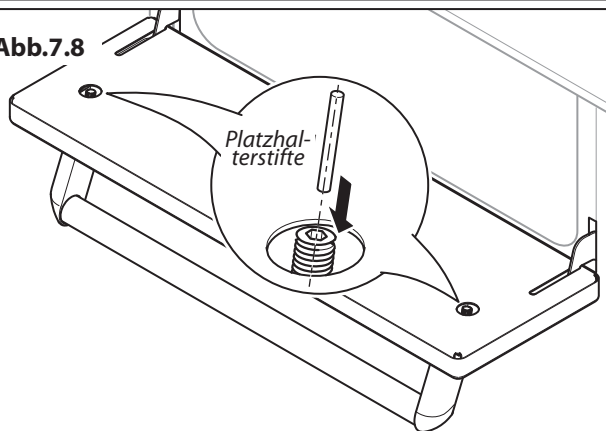
Die Muttern über die Stifte schieben (**Abb.7.9**) und mit dem mitgelieferten Schraubenschlüssel fest anziehen.

Platzhalterstifte entfernen.

Vorgang an der anderen Tür wiederholen.

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

Abb.7.8



Höheneinstellung

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

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

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

Um die Höhe 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.

Abb.7.9

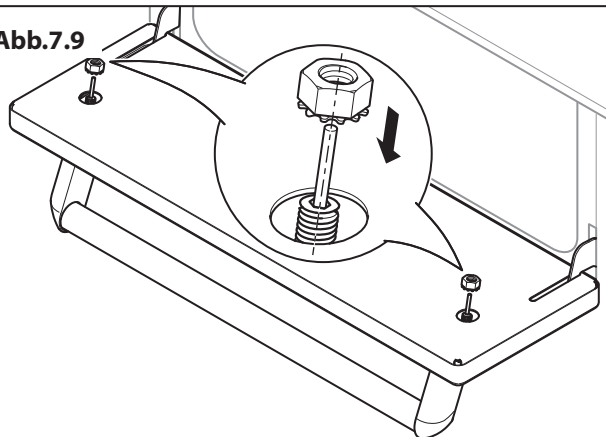
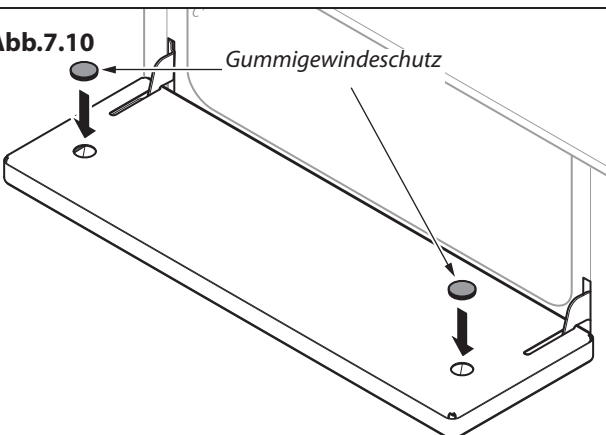


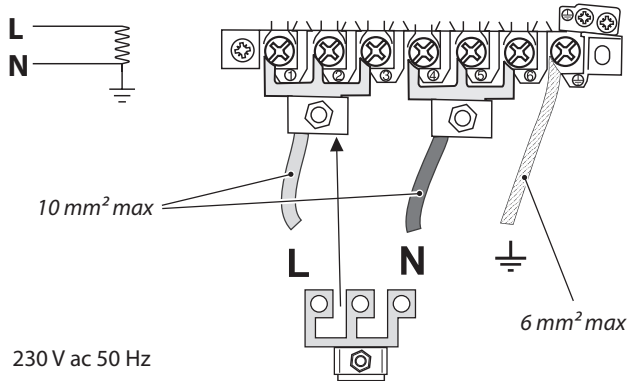
Abb.7.10



INSTALLATION

Nach Abschluss prüfen, ob das Gerät elektrisch sicher ist.

Abb.7.11



Elektrischer Anschluss

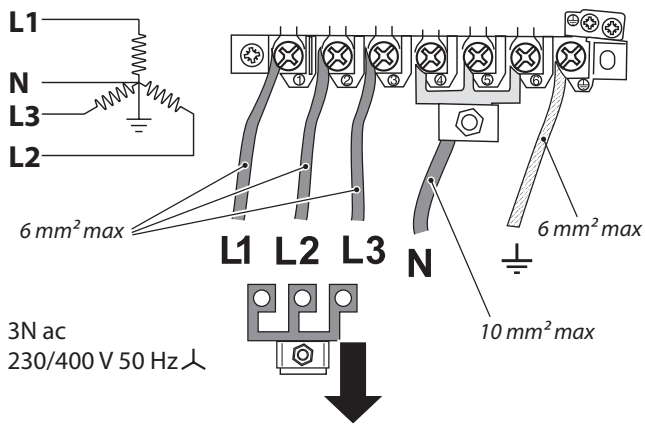
Dieses Gerät muss von einem qualifizierten Elektriker gemäß einschlägigen Elektrotechnikvorschriften sowie den Anforderungen lokaler Elektrizitätsversorgungsunternehmen installiert werden.

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.

Abb.7.12



⚠ 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**).

Hinweis: Um die Installation der äußeren Sockelblenden zu erleichtern, empfehlen wir, die Türen zu öffnen und die Flanken der äußeren Sockelblenden über den Seitenteilen in einem Winkel von ca. 45° anzubringen (**Abb.7.15**). Dies trägt dazu bei, die äußeren Sockelblenden für die Sicherungsschrauben zu positionieren.

Die 2 Schrauben mit einem geeigneten Schraubendreher durch die Schlitz 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.

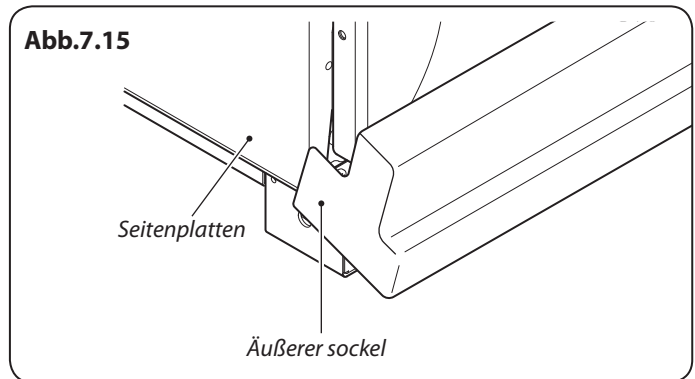
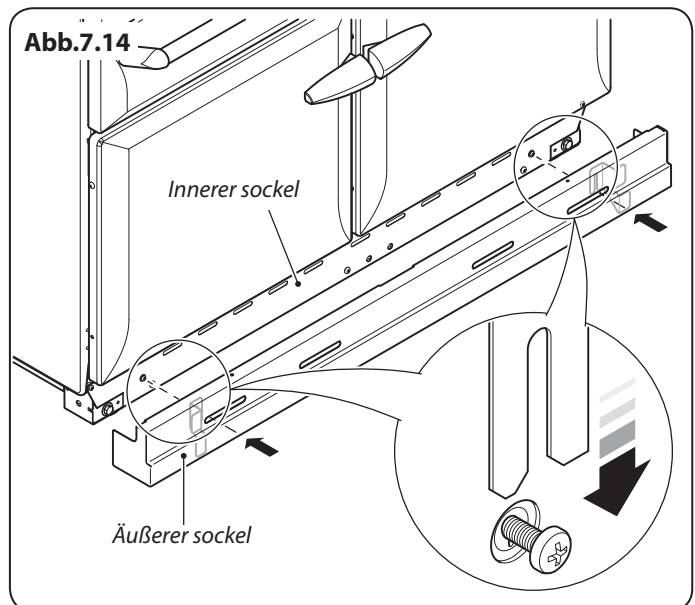
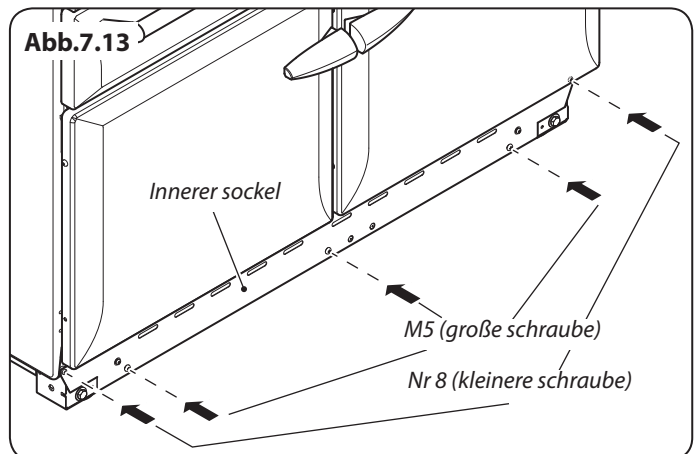
Anbringen des Spritzschutzes

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

Kundendienst

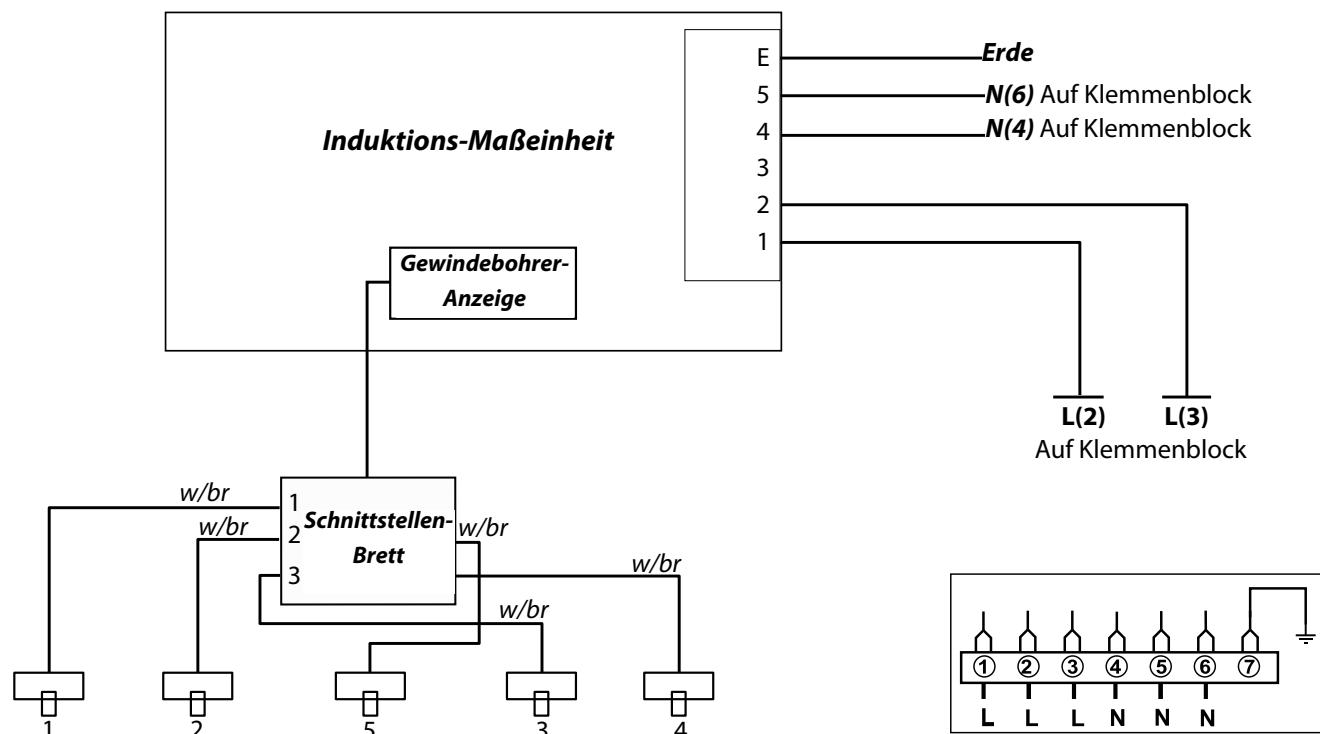
Installateur: Bitte tragen Sie Ihre Kontaktdaten vorne in diesem Abschnitt ein. Bitte informieren Sie den Benutzer über die Bedienung des Herdes und übergeben Sie ihm den Anleitungen.

Vielen Dank.



8. Schaltplan

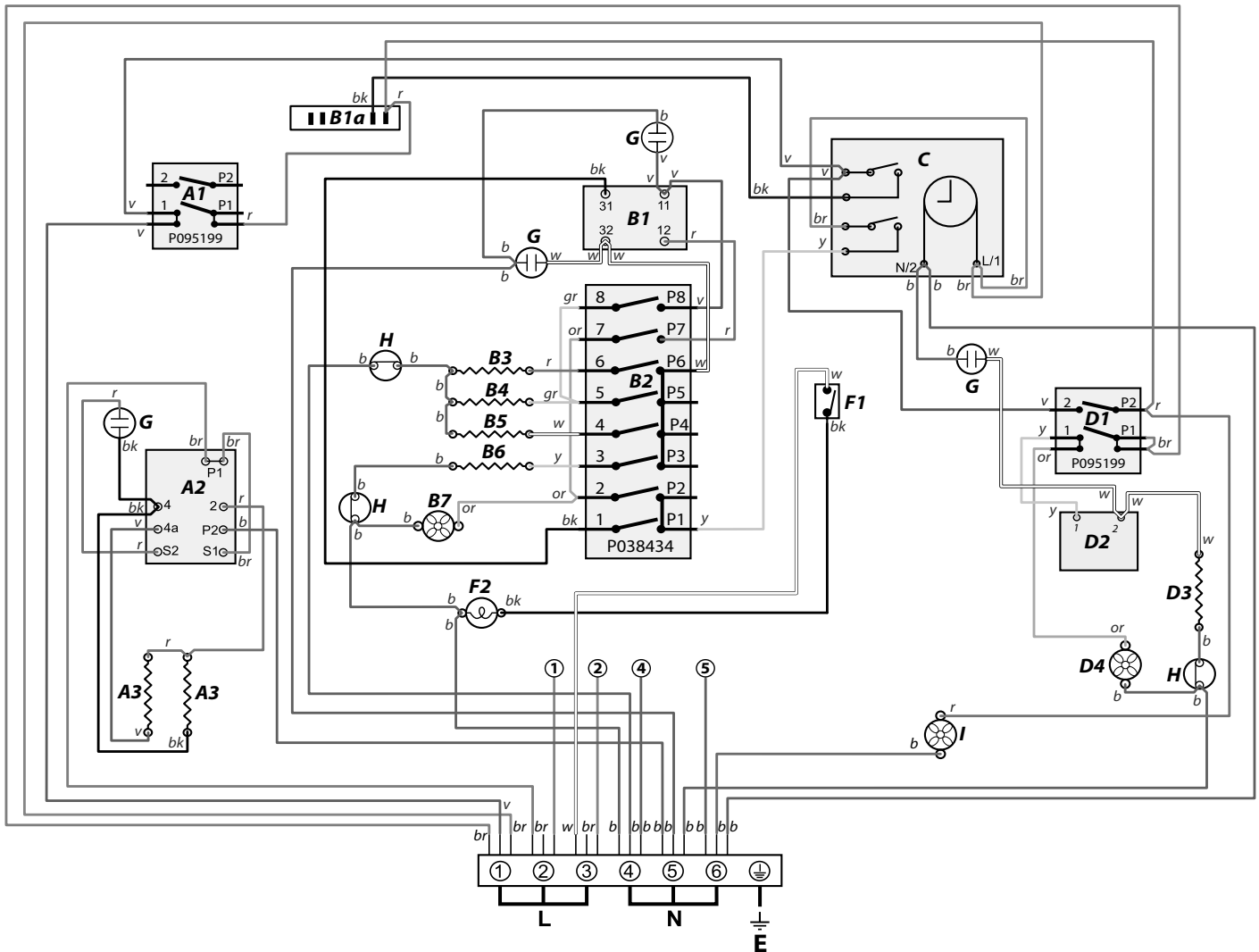
Schaltplan: Kochfeld



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 zeigte Anschluss gilt für eine Phase. Nennwerte sind für 230 V 50 Hz.

Code	Description
A1	Vorderer Grillschalter
A2	Grillenergieregler
A3	Grillelement
B1a	Multifunktionsofen-regler
B1	Thermostat Multifunktionsofen
B2	Linke Multifunktionsschalter
B3	Linke Backofen Basiselement
B4	Linke Backofen oberste Element (äußeren)
B5	Linke Backofen oberste Element (inneren)
B6	Linke Ofenventilators Element
B7	Linke Ofenventilators

Code	Description
C	Uhr
D1	Rechter Ofen Frontschalter
D2	Rechter Backofen Thermostat
D3	Rechter Ofen Element
D4	Rechter Ofenventilators
F1	Ofenlichtschalter
F2	Linke Ofenbeleuchtung
G	Neon
H	Thermischer Auslöser
I	Kühlgebläse

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

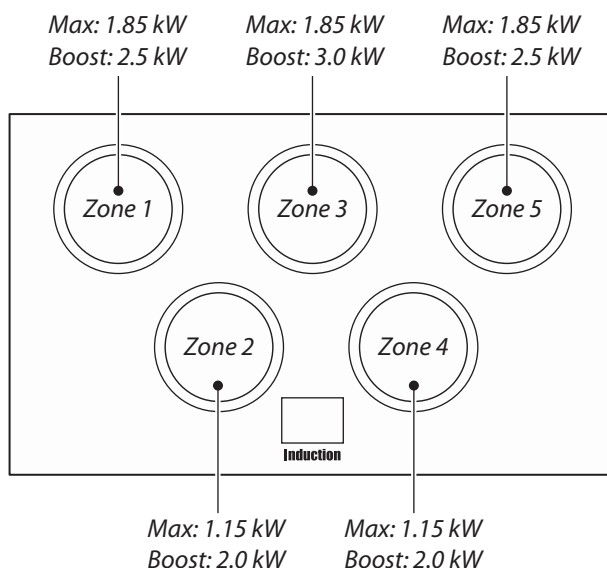
Strom	230 / 400V ~ 50 Hz 3N
-------	-----------------------

Abmessungen

Modellbezeichnung	AGAmasterchef 90 Induktion	
Gesamthöhe	minimum 905 mm	maximale 930 mm
Gesamtbreite	900 mm	
Gesamttiefe	607 mm ohne Griffen, 688 mm mit Griffen	
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	90
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		Masterchef ^{XL}
Ofentyp		Strom
Masse	kg	113
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		-
Brotofen		-

Maximale elektrische Gesamtlast bei 230 V (Ca.-Wert insgesamt, einschließlich Backofenleuchten, Backofenlüfter usw.):	16 kW
--	--------------



Station Road
Ketley
Telford
Shropshire
TF1 5AQ
England

@: customerrelations@agarangemaster.co.uk

☎: +44 (0) 115 946 6106

agaliving.com



Home to great cooking



Registernummer: 354715 Registergericht: Juno Drive, Leamington Spa, Warwickshire, CV31 3RG

Gemäß AGAs Richtlinie zur kontinuierlichen Produktoptimierung behält sich das Unternehmen das Recht vor, technische Daten jederzeit zu ändern und Änderungen am Gerät vorzunehmen.

