



# MASTERCHEF DELUXE 110 ELEKTRO-GAS-HERD



## GEBRAUCHSANLEITUNG & INSTALLATIONS ANLEITUNG



# Inhalt

|                                                    |           |                                            |           |
|----------------------------------------------------|-----------|--------------------------------------------|-----------|
| <b>1. Vor der Inbetriebnahme</b>                   | <b>1</b>  | <b>8. Reinigen Ihres Herdes</b>            | <b>21</b> |
| Persönliche Sicherheit                             | 1         | Kochstellenbrenner                         | 21        |
| Sicherheitsbestimmungen für elektrischen Anschluss | 2         | Griddleplatte                              | 21        |
| Bei Gasgeruch                                      | 2         | Der Gleitgrill (Sonderzubehör)             | 22        |
| Seltsame Gerüche                                   | 2         | Bedienblende und Ofentüren                 | 22        |
| Belüftung                                          | 3         | Ofens                                      | 23        |
| Wartung                                            | 3         | Reinigungsübersicht                        | 24        |
| Ofenpflege                                         | 4         | <b>9. Problembeseitigung</b>               | <b>25</b> |
| Grill/Gleitgrill™ Flege                            | 5         | <b>7. Installation</b>                     | <b>27</b> |
| Kühlgebläse                                        | 5         | Lieber Installateur                        | 27        |
| Herdpflege                                         | 5         | Sicherheitsanforderungen und vorschritten  | 27        |
| Reinigung                                          | 6         | Belüftungsmaßnahmen                        | 27        |
| <b>2. Der Herd im Überblick</b>                    | <b>7</b>  | Standort des Herdes                        | 27        |
| Kochstellenbrenner                                 | 7         | Umstellung                                 | 27        |
| Das Wok-Gestell (Sonderzubehör)                    | 8         | Aufstellen des Herdes                      | 29        |
| Der Gleitgrill                                     | 9         | Versetzen des Herdes                       | 29        |
| Die Backöfen                                       | 10        | Absenken der Hinteren Rollen               | 30        |
| Betrieb der Ofen                                   | 13        | Das Versetzen Abschließen                  | 30        |
| Zusätze                                            | 14        | Montage von Konsolen- bzw. Kettenhalterung | 30        |
| <b>3. Gebrauch des Schiebegrills™</b>              | <b>15</b> | Ausrichten des Herdes nach dem Anschluss   | 30        |
| <b>4. Gebruik van de sonde</b>                     | <b>16</b> | Umstellung auf Eine Andere Gasart          | 31        |
| <b>5. Uhr mit 3 Knöpfen</b>                        | <b>17</b> | Montieren der Griffe                       | 31        |
| <b>6. Hinweise zum Kochen</b>                      | <b>19</b> | Höheneinstellung                           | 31        |
| <b>7. Tabelle des Kochens</b>                      | <b>20</b> | Gasanschluss                               | 32        |
|                                                    |           | Druckprüfung                               | 32        |
|                                                    |           | Elektrischer Anschluss                     | 33        |
|                                                    |           | Endkontrolle                               | 34        |
|                                                    |           | Endmontage                                 | 34        |
|                                                    |           | Kundendienst                               | 34        |
|                                                    |           | <b>8. Schaltplan</b>                       | <b>35</b> |
|                                                    |           | <b>9. Technische Daten</b>                 | <b>36</b> |



# 1. Vor der Inbetriebnahme

---

Bei richtiger Installation und Bedienung den Herd bietet er Ihnen viele Jahre unbeschwertes Kochen. Lesen Sie diesen Abschnitt durch, bevor Sie das Gerät benutzen.

## Persönliche Sicherheit

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

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

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

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

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

**Abb.1.1**

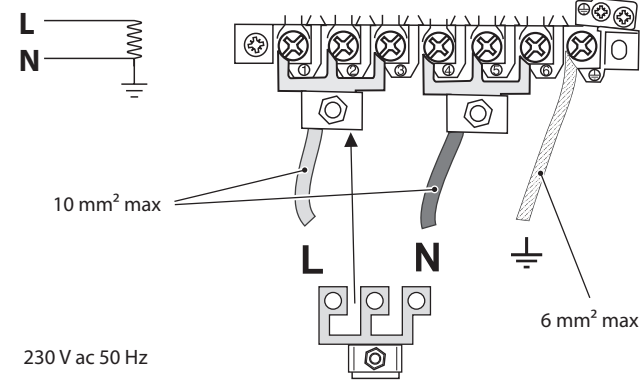
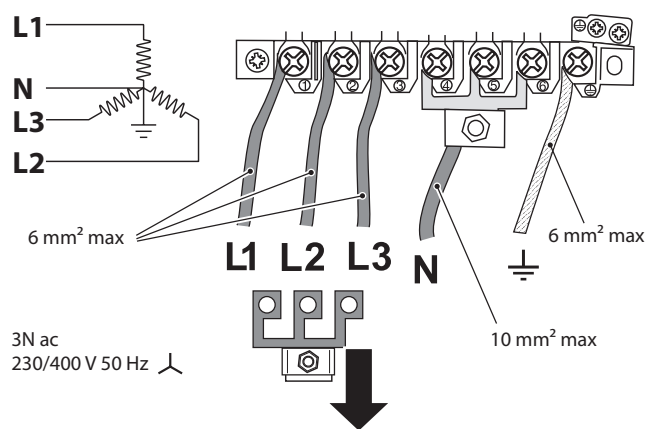


**Abb.1.2**



- Verwenden Sie nur den für diesen Ofen empfohlenen Temperaturfühler.

## Sicherheitsbestimmungen für elektrischen Anschluss

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

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

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

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

Minimale Temperaturbewertung T105.

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

## Gasanschluss Sicherheit

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

von der Stromversorgung trennen.

- Bei Reparatur oder Austausch gasführender Bauteile den Herd vor Beginn der Arbeiten vom Gas trennen und nach Abschluss prüfen, ob das Gerät gasdicht ist.
- Stellen Sie sicher, dass die Gasversorgung eingeschaltet und der Herd angeschlossen und eingeschaltet ist
- Eingriffe oder Reparaturen am Kochfeld DÜRFEN NICHT von unqualifizierten Laien vorgenommen werden.
- Ein Gerät für flüssiges Propangas darf nicht in einem Zimmer oder internen Raum unter Erdgeschosebene wie z. B. in einem Keller installiert werden.

## Bei Gasgeruch

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

## Seltsame Gerüche

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

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

Vor dem ersten Gebrauch des Grills sollten Sie auch den Grill einschalten und 30 Minuten

laufen lassen. Dabei muss die Grillpfanne eingesetzt sein, ganz nach hinten geschoben werden und die Grilltür geöffnet sein.

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

## Belüftung

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

## Wartung

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

## Deutsch

- Verwenden Sie **KEINE** Herdplattenabdeckungen oder Folie jeglicher Art. Diese können die sichere Verwendung Ihrer Herdplattenbrenner beeinträchtigen und stellen potentielle Gesundheitsrisiken dar.
- Erwärmen Sie niemals ungeöffnete Speisebehälter. Druckaufstauung kann zum Platzen der Behälter und damit Verletzungen führen.
- Verwenden Sie keine unstabilen Töpfe und stellen Sie sicher, dass Sie die Griffe vom Rand der Kochstelle entfernt halten.
- Lassen Sie die Kochstelle niemals unbeaufsichtigt auf einer hohen Einstellung. Überkochende Töpfe können zu Rauch führen und Fettspritzer können Feuer fangen. Benutzen Sie, wenn möglich, ein Frittierthermometer, um das Überhitzen von Fett über den Rauchpunkt hinaus zu verhindern.

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

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

Überkochen von heißem Fett über den Rand der Pfanne führen. Achten Sie beim Braten mit hohen oder mittelhohen Temperaturen sorgfältig auf Spritzer oder Überhitzen von Nahrungsmitteln.

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

## Ofenpflege

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

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

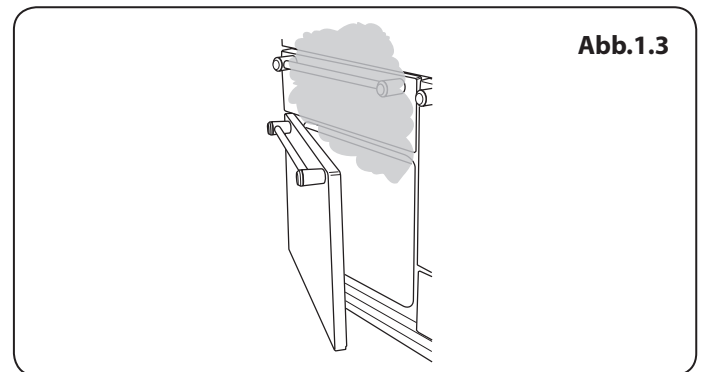


Abb.1.3

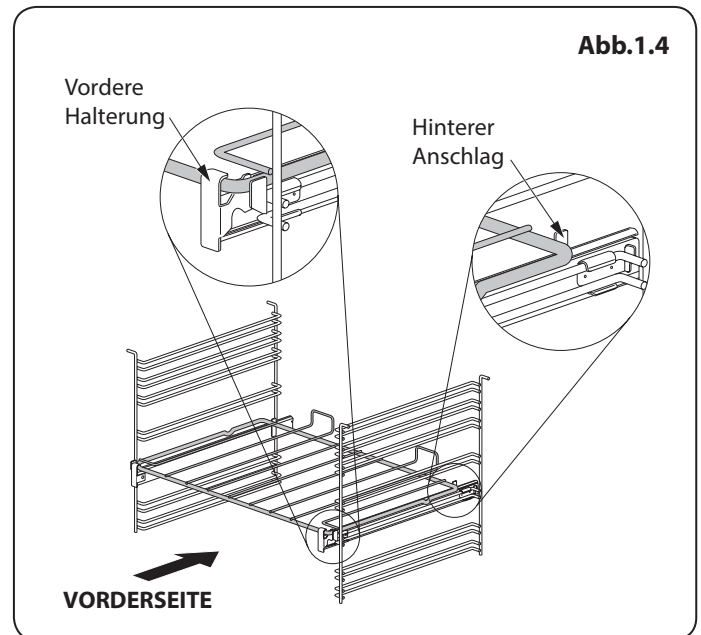


Abb.1.4

## Ofenroste (dependant on model)

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

Um den Rost wieder einzusetzen, den Rost mit

## Deutsch

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 Schiebeleistenanschlänge gehen und senken Sie dann das Vorderteil ab, so dass der Rost waagrecht ist und schieben Sie ihn ganz nach hinten.

### Grill/Gleitgrill™ Flege

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

### Kühlgebläse

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

### Herdpflege

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

### Reinigung

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

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

Materialien, die die Oberfläche verkratzen können, verwenden.

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

## 2. Der Herd im Überblick



Der 1100 „Dual-Fuel“-Herd (**Abb.2.1**) hat die folgenden Eigenschaften:

- A.** 5 kookplaatbranders
- B.** Eine Bedienblende
- C.** Einen Gleitgrill
- D.** Ein Hauptmultifunktionsofen
- E.** Schmorofen
- F.** Umluftofen

### Kochstellenbrenner

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

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

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

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

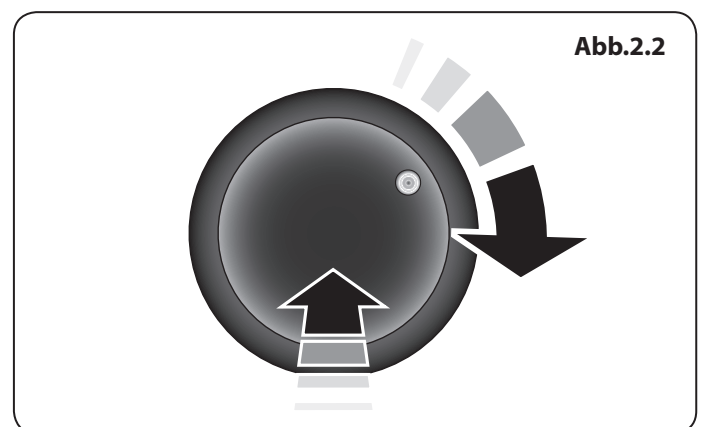
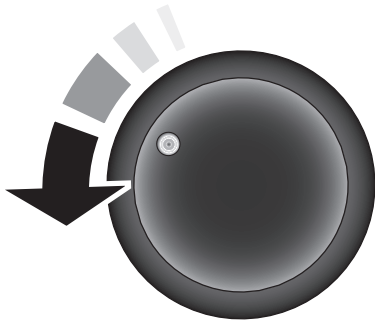


Abb.2.3



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

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

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

Abb.2.4

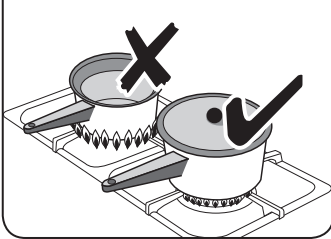
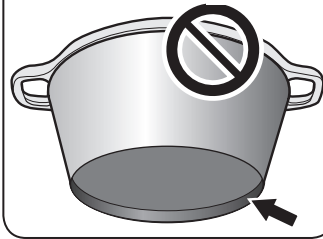


Abb.2.5



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

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

Zwischen größeren Töpfen sollte genügend Abstand gelassen werden.

Abb.2.6

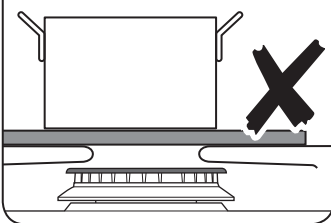
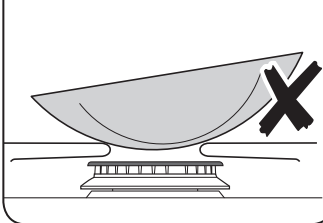


Abb.2.7



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

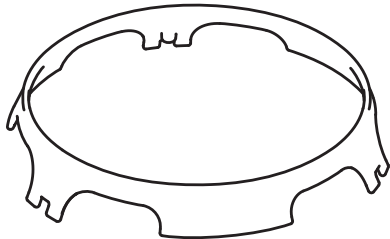
Hilfen zum Kochen auf kleiner Flamme, wie Asbest- oder Gittermatten werden **NICHT** empfohlen (**Abb.2.6**). Sie verringern die Gasbrennerleistung und können die Pfannenträger beschädigen.

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

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

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

Abb.2.8



## Das Wok-Gestell (Sonderzubehör)

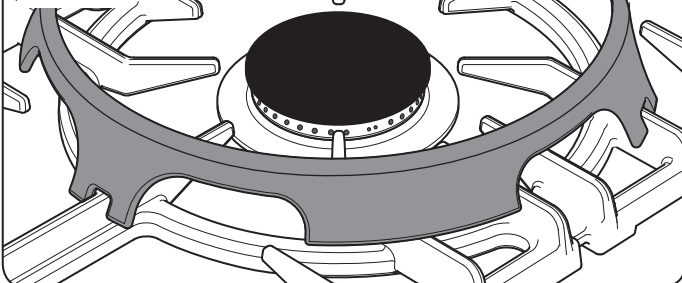
Das Wok-Gestell (**Abb.2.8**) ist passend für einen 35 cm Wok konstruiert. Falls Sie einen anderen wok benutzen, vergewissern Sie sich, dass er auf das Gestell passt.

Woks können in Größe und Form stark variieren. Es ist wichtig, dass der Wok gut auf dem Pfannenträger aufliegt- ist der Wok jedoch zu klein, stützt ihn das Gestell nicht korrekt ab.

Vergewissern Sie sich beim Anbringen des Aufsatzes, dass der Wok sicher auf einem Wok-Ständer steht und sich waagrecht im Aufsatz befindet (**Abb.2.9**).

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

Abb.2.9



### Der Gleitgrill

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

 Nach Entfernen des Untersetzers aus der Broilerpfanne stellen Sie bitte sicher, dass die Broilerpfanne und der Aufsatz wieder ganz in den Broilerraum geschoben werden. Die Tür des Broilerraums darf **NICHT** geschlossen werden.

1. 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.
2. Lassen Sie den Grill **NICHT** mehr als ein paar Augenblicke ohne eine Grillpfanne darunter eingeschaltet, da die Regler heiß werden können.
3. 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.

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

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

Tabelle 2-1

## Die Backöfen

Die Uhr muss auf die Uhrzeit eingestellt werden, bevor der linke Ofen funktioniert. 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, while Der 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 2-1 enthält eine Zusammenfassung der Funktionen des Multifunktionsofens.

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

## Funktionen des Multifunktionsofens

### 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 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.

## Umluftherd

Der rechte Ofen ist ein Umluftherd, in dem ständig die heiße Luft zirkuliert und damit ein schnelleres, gleichmäßigeres Backen bzw. Braten ermöglicht wird.

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

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

## 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.

## Deutsch

### Betrieb der Ofen

#### Umluftofens

Drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur (**Abb.2.10**).

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

#### Multifunktionsofen

Der Multifunktionsofen hat zwei Regler, einen Funktionswahlregler und einen Temperaturregler (**Abb.2.11**).

Drehen Sie den Funktionswahlregler auf eine Backfunktion. Drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur (**Abb.2.12**).

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

#### Schmorofen

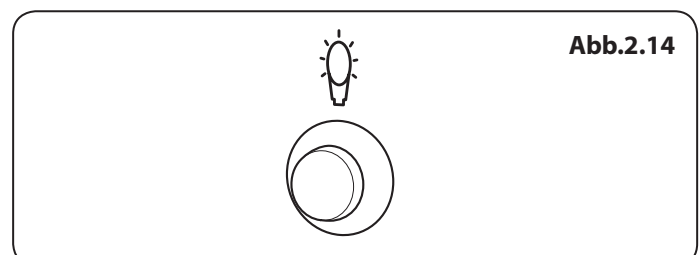
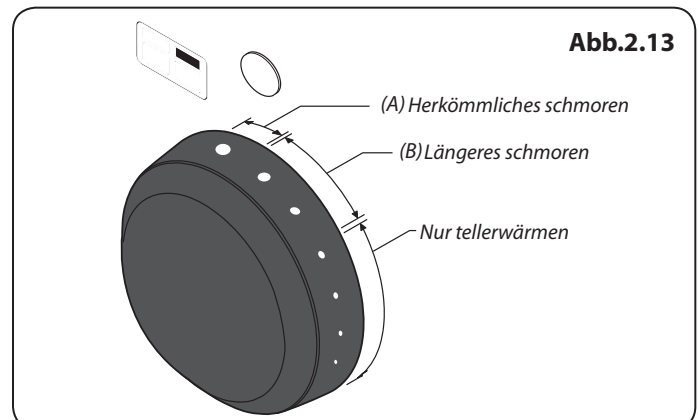
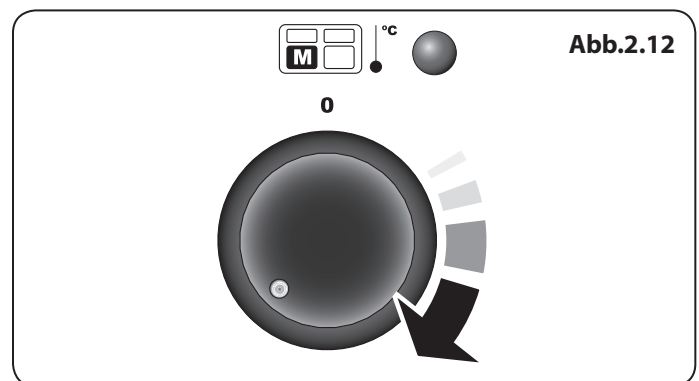
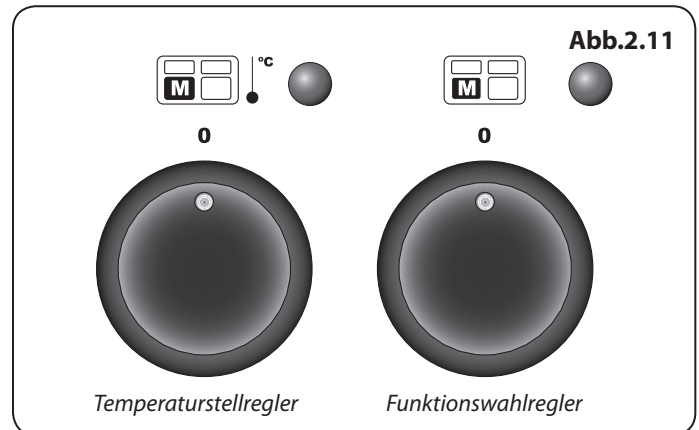
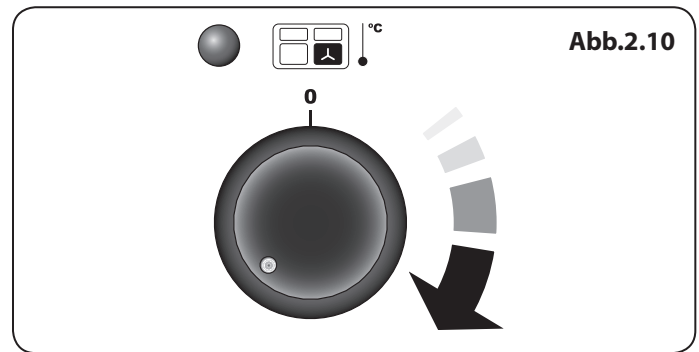
Mittels der graduierten Temperaturskala an der Bedienblende (**Abb.2.13**) können Sie Gerichte mehrere Stunden (A) oder den ganzen Tag lang langsam garen lassen, wenn Sie nicht zu Hause sind (B).

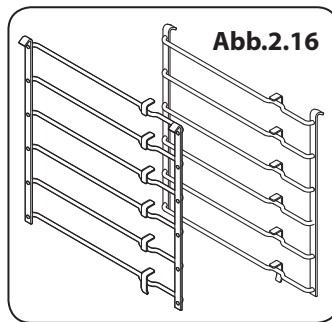
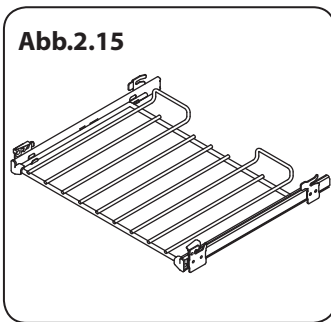
Wählen Sie für längerfristiges Kochen das kühlere Ende der Skala und für eine kürzere Kochzeit das heißere Ende.

#### Backofenleuchte

Drücken Sie den Schalter, um das Licht einzuschalten (**Abb.2.14**).

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





## Zusätze

### Ofenroste

Der Herd wird mit folgendem Zubehör geliefert::

- 4 Ausziehbarer Rost mit Gleitschienen (**Abb.2.15**)
- 2 Satz seitliche Halterung (**Abb.2.16**)

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

### Anbringen der Teleskopschiene

1. Suchen Sie die Öffnung des oberen hinteren Schlitzes auf der Seitenhalterung, während die Schiene geschlossen ist (**Abb.2.17**). Benutzen Sie keine weitere Öffnung an dieser Stelle.
2. Heben Sie das Vorderstück der Schiene an, um den vorderen Schlitz in der Seitenhalterung zu finden (**Abb.2.17**).
3. Schieben Sie die Schiene nach hinten in den Ofen. Der vordere Schnapper hebt und senkt sich, um die Schiene zu sichern (**Abb.2.17**).

### Anbringen eines Einschubs auf der Teleskopschiene

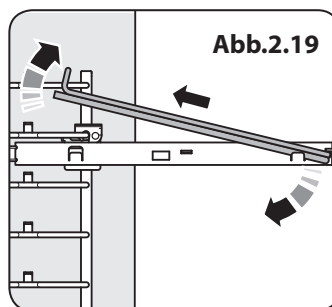
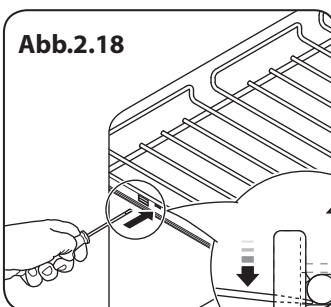
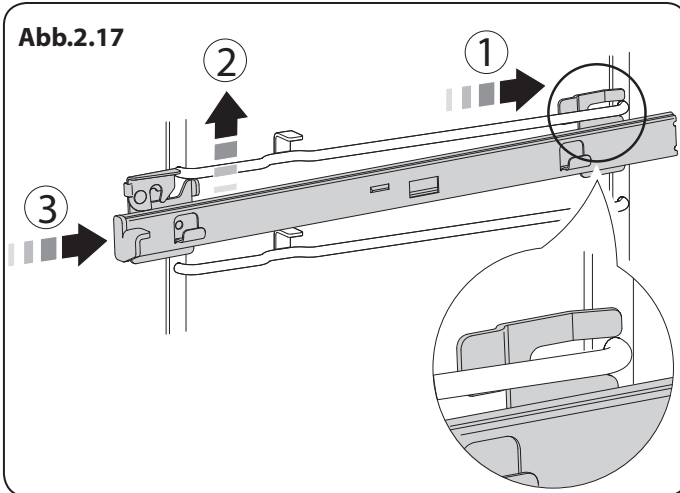
Schieben Sie die Teleskopschienen nach vorn, bis sie stoppen. Halten Sie den Einschub über den Schienen, neigen Sie die Vorderseite nach unten und setzen Sie sie in das Vorderstück der Schienen ein. Legen Sie den Einschub flach ab. Drücken Sie auf den hinteren Teil des Einschubs, um den Einschub zu sichern.

### Anbringen eines Einschubs auf der Teleskopschiene

1. Den Rost auf den Gleitschienen herausziehen. Eine der Schienen gut festhalten und gleichzeitig den hinteren Teil des Rostes anheben: Der Rost springt dann aus dem mittleren Haltenase. Die Schritte für die gegenüberliegende Seite des Rostes wiederholen.
2. **HINWEIS:** Um das Entfernen des Rostes zu erleichtern, können Sie ein geeignetes flaches Werkzeug durch die Öffnung in der Seite der Gleitschiene einführen und den Rost heraushebeln (**Abb.2.18**).
3. Die Vorderseite des Rostes nach unten kippen und ihn dann von den Gleitschienen heben (**Abb.2.19**).

### Entfernen der Teleskopschiene

1. Entfernen Sie zunächst den Einschub gemäß Abschnitt „Entfernen eines Einschubs von der Teleskopschiene“.
2. Platzieren Sie einen Finger auf der Unterseite der Teleskopschiene und heben Sie sie an.
3. Öffnen Sie den Schnapper oben auf der Schiene, ziehen Sie die Schiene nach vorn und entfernen Sie sie nach unten.



### 3. Gebrauch des Schiebegrills™

Fig. 3.1

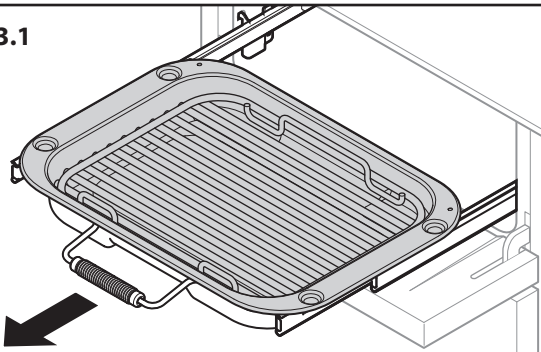
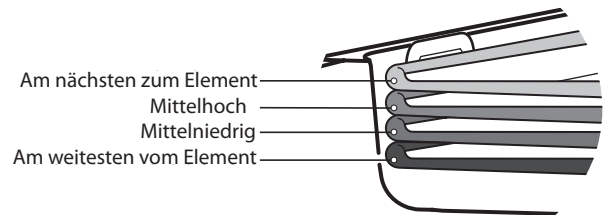
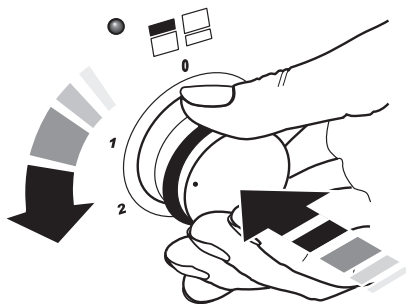


Fig. 3.2



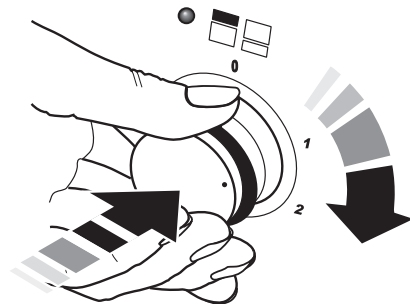
Informationen zu den vier Grillhöhen siehe Fig. 3.5

Fig. 3.3



Einschalten des Halbelements Recht

Fig. 3.4



Einschalten beider Elemente

#### Informationen zu den vier Grillhöhen

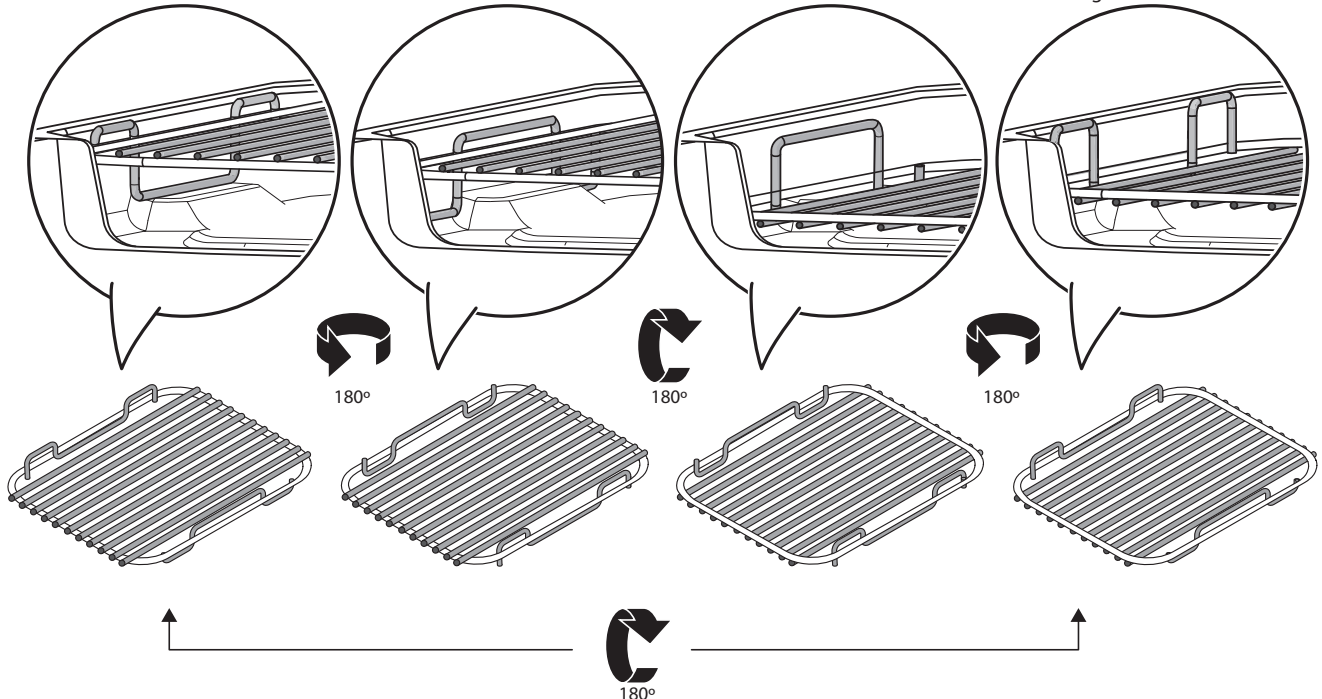
Fig. 3.5

Am nächsten zum Element

Mittelhoch

Am weitesten vom Element

Mittelniedrig



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

**VORSICHT:** Kurze Kochvorgänge müssen durchgehend beaufsichtigt werden.

## 4. Gebruik van de sonde

De linker oven beschikt over een aansluiting voor een vleessonde (meegeleverd) (**Abb.4.1**).

Achten Sie darauf, den Anschluss nicht zu beschädigen, wenn Sie Gegenstände aus dem Ofen nehmen.

De sonde wordt gebruikt voor het meten van de interne temperatuur van vlees, brood of ander bereid voedsel.

**⚠ BELANGRIJK: zorgt dat alleen een door AGA goedgekeurde sonde wordt gebruikt (onderdeelnummer: P068958). Een niet-goedgekeurde sonde werkt niet.**

**⚠ Reinig de sonde niet in de vaatwasser.**

### Instellen van de sondetemperatuur voor het stoppen van de oven

Schakel voor de beste resultaten de oven in om deze voor te verwarmen. Stel de oven in op de vereiste bereidingstemperatuur.

Steek de sonde in het te bereiden voedsel. Sluit de sonde aan op de aansluiting in de oven. Zorg dat deze er geheel in is gestoken (**Abb.4.1**).

**⚠ Let op bij het insteken of verwijderen van de ovensonde. Gebruik ovenwanten.**

De klok wisselt om de huidige temperatuur van de sonde en de beoogde stoptemperatuur aan te geven (**Abb.4.2**). De stoptemperatuur kan worden ingesteld tussen 30°C tot 99°C.

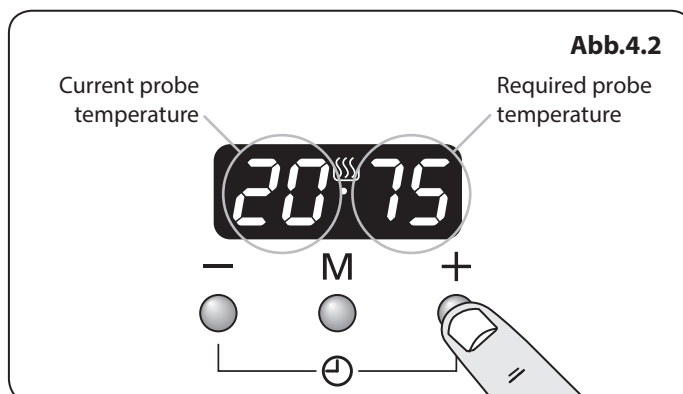
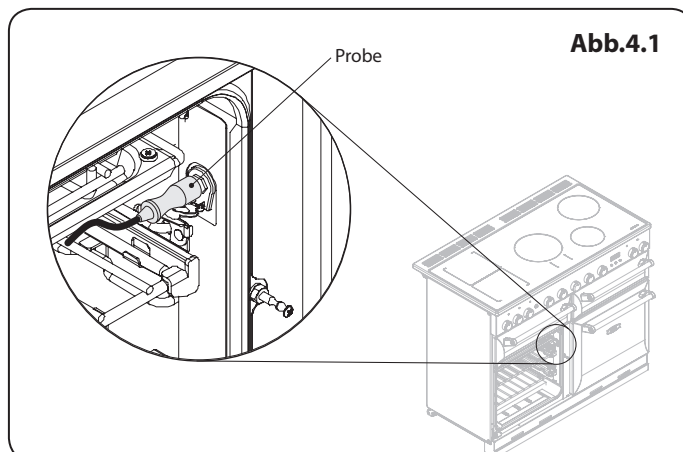
Druk op de knoppen [+] en [-] om de stoptemperatuur in te stellen (**Abb.4.2**).

De oven blijft verhitten tot de temperatuur van de sonde de stoptemperatuur heeft bereikt. Daarna klinkt een alarm en stopt de oven.

Druk op een willekeurige knop om het alarm te stoppen. Verwijder het bereide voedsel uit de oven en verwijder de sonde.

**⚠ Zorg dat de oven is uitgeschakeld en dat de sonde uit de aansluiting aan de zijkant van de oven is verwijderd, anders blijft de oven verhitten om de stoptemperatuur van de sonde aan te houden.**

**⚠ Als u verder wilt verhitten zonder de sonde, zorg dan dat de sonde uit de aansluiting is verwijderd.**



## 5. Uhr mit 3 Knöpfen

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

### Verwenden der Uhr

Zum Ein- und Ausschalten des Ofens auf der linken Seite können Sie die Uhr verwenden. **Die Uhrzeit muss eingestellt sein, damit der linke Ofen funktioniert.**

**HINWEIS:** Beim Einsatz der Zeitschaltuhrfunktionen stellen Sie die Uhr zuerst nach Bedarf, bevor Sie die Backofentemperatur.

Der Ofen kann eingeschaltet werden, wenn das Kochsymbol [🔥] angezeigt wird. Dieses Symbol bleibt während des normalen Betriebs sichtbar.

### Einstellen der Uhrzeit

1. Die LCD-Uhr ist in (Abb.5.1). dargestellt. Sobald der Herd an den Strom angeschlossen und eingeschaltet ist, blinkt die Anzeige (00.00) und die Uhrzeit startet von (00.00).
2. Drücken Sie zum Einstellen der Uhr gleichzeitig die Tasten [+] und [-]. Daraufhin beginnt der Punkt zwischen Stunden und Minuten für 5 Sekunden zu blinken. Drücken Sie entweder die Taste [+] oder [-], während der Punkt blinkt, um die korrekte Uhrzeit einzustellen.

**WICHTIG:** Der Ofen-Timer funktioniert nur, wenn die Uhr eingestellt wurde.

### Einstellen der Eieruhr

Der Minutenton [🔔] bietet die Möglichkeit, einen Countdown von 00.01 h bis 23.59 h einzustellen, nach dessen Ablauf ein Alarm ertönt.

1. Drücken Sie einmal die Modustaste [M] (Abb.5.2). Das Glockensymbol [🔔] blinkt in der Anzeige. Wählen Sie den gewünschten Countdown von 00.01 h bis 23.59 h mithilfe der Taste [+] aus (Abb.5.3). Der Countdown beginnt automatisch, und das Symbol [🔔] wird angezeigt.
2. Sobald die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Alarm.
3. Zum Stoppen des Alarms können Sie eine beliebige Taste drücken.

### Zurücksetzen des Minutentons

Um den Minutenton zurückzusetzen, wählen Sie zunächst das Minutentonprogramm aus, indem Sie die Modustaste [M] drücken. Betätigen Sie anschließend gleichzeitig die Tasten [+] und [-].

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

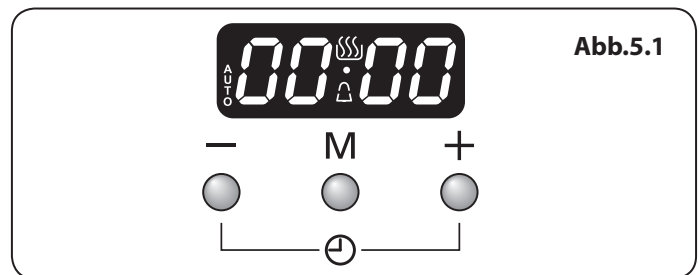


Abb.5.1

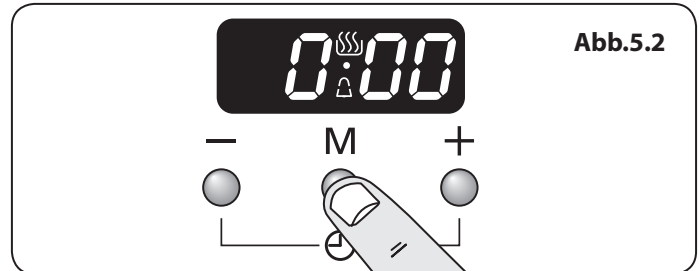


Abb.5.2

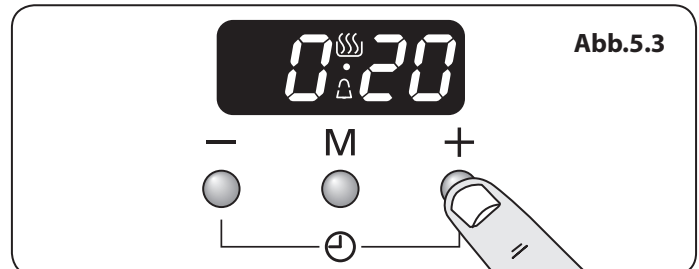


Abb.5.3

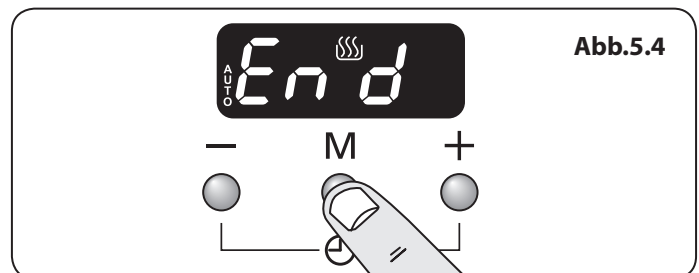


Abb.5.4

Abb.5.5

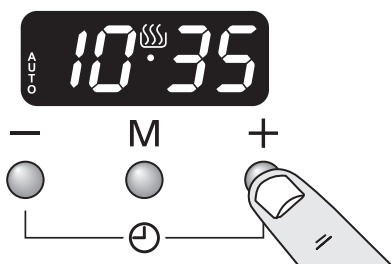


Abb.5.6

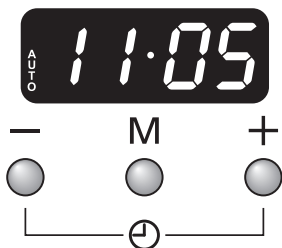


Abb.5.7

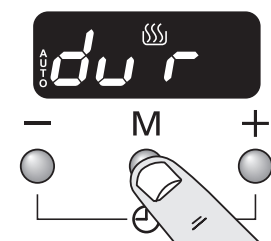


Abb.5.8

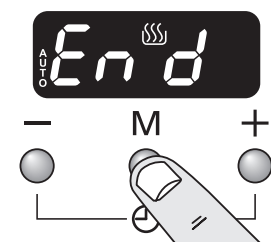


Abb.5.9

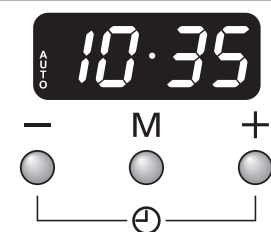


Abb.5.10

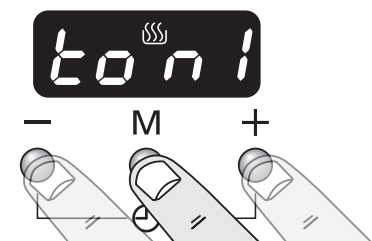
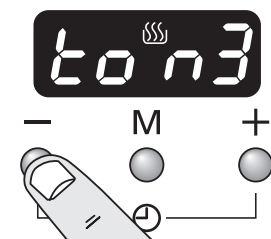


Abb.5.11



### Abstellen des linken Ofens zu einer bestimmten Uhrzeit

1. Drücken Sie dreimal die Modustaste [M], bis die Anzeige blinkt: End (**Abb.5.4**).
2. Wählen Sie die „Stoppzeit“ mithilfe der Tasten [+] und [-] aus. Die Anzeige zeigt die aktuelle Uhrzeit zusammen mit den Symbolen AUTO und Kochen an (**Abb.5.5**).
3. Wenn die „Stoppzeit“ erreicht ist, ertönt ein Alarm und der Ofen schaltet sich ab. Das Wort „AUTO“ blinkt in der Anzeige (**Abb.5.6**).
4. Nach dem Kochen ertönt ein Alarm. Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Alarm zu stoppen und zum manuellen Kochmodus zurückzukehren. Falls der Alarm nicht gestoppt wird, schaltet er sich nach 7 Minuten automatisch aus.

### Starten und Stoppen des linken Backofens mit dem Timer

Stellen Sie den rechten Ofen ein, um automatisch zu starten und zu stoppen. Nutzen Sie dazu eine Kombination aus „Kochdauer“ und „Stoppzeit“.

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

1. Drücken Sie die Modustaste [M], bis die Anzeige blinkt: dur (**Abb.5.7**). Stellen Sie anschließend die „Kochdauer“ mithilfe der Tasten [+] und [-] ein.
2. Drücken Sie die Modustaste [M], bis die Anzeige blinkt: End (**Abb.5.8**). Stellen Sie anschließend die „Stoppzeit“ mithilfe der Tasten [+] und [-] ein. Die aktuelle Uhrzeit wird zusammen mit dem Wort „AUTO“ angezeigt (**Abb.5.9**).
3. Stellen Sie den Ofen auf die erforderliche Kochtemperatur ein.
4. Während der „Kochdauer“ leuchtet das Kochsymbol [☹] in der Anzeige auf.
5. Nach dem Kochen ertönt ein Alarm. Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Alarm zu stoppen und zum manuellen Kochmodus zurückzukehren. Falls der Alarm nicht gestoppt wird, schaltet er sich nach 7 Minuten automatisch aus.

### AUTO wird angezeigt. Sie wollen jedoch zum manuellen Garen zurückkehren.

Sie können automatische Einstellungen abbrechen, indem Sie die Tasten [+] und [-] gleichzeitig drücken.

### Ändern der Alarmfrequenz

Sie können die Alarmfrequenz ändern.

1. Drücken Sie dazu gleichzeitig die Tasten [+] und [-] und anschließend die Taste [M]. In der Anzeige wird „ton1, 2 oder 3“ angezeigt (**Abb.5.10**).
2. Drücken Sie zur Auswahl des Tons die Taste [-], bis der gewünschte Ton erreicht ist (**Abb.5.11**).

## 6. Hinweise zum Kochen

---

### 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 timerfunktionerna för mat som redan är varm.**

 **Använd inte timerfunktionerna om ugnen redan är varm.**

 **Använd inte timerfunktionerna 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.

### 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 eine ebenmäßige Bräunung wird folgende maximale Größe des Backblechs empfohlen:

- Tiefe: 340 mm (13 ⅜") Breite: 340 mm (13 ⅜") im Hauptofen

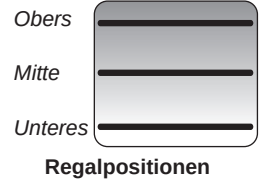
**Wenn der Ofen eingeschaltet ist, die Tür nicht länger als notwendig geöffnet lassen, da sonst die Regler sehr heiß werden können.**

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

## 7. Tabelle des Kochens

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

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



|                                 | Ofenventilators | Regal         | Herkömmlichen |                                        |                                                                                                                                                                                                               |
|---------------------------------|-----------------|---------------|---------------|----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Speise                          | Funktion        | Temperatur °C | 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.                                                                                                |
|                                 | 190             | M             | 200           | 25-30 minuten pro 500g +25-30 minuten. |                                                                                                                                                                                                               |
| Schwein                         | 150             | M             | 160           | 35-40 minuten pro 500g +35-40 minuten. | Bei verpacktem Geflügel (frisch oder gefroren) den Garzeiten auf der Verpackung folgen.                                                                                                                       |
|                                 | 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. | Gefrorene geflügel vor dem braten grundlich auftauen.                                                                                                                                                         |
|                                 | 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. | Im konventionellen Backofen: Lassen Sie beim Garen auf zwei Einschüben mindestens eine Einschubleiste Abstand zwischen Rosten oder Blechen.                                                                   |
|                                 | 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.                | Platzieren Sie das Backblech mit der Vorderkante an der Vorderseite des Ofeneinschubs.                                                                                                                        |
| Kasserole                       | 130-140         | M             | 140-150       | 2-4 Std. je nach Rezept.               |                                                                                                                                                                                                               |
| Fisch                           | 180             | M/U           | 190           | Filets 15-20 minuten.                  | Bei Zubereitung auf zwei Einschüben sollten die Bleche nach etwa der Hälfte der Zubereitungszeit gegeneinander ausgetauscht werden.                                                                           |
|                                 | 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.                         |                                                                                                                                                                                                               |

## 8. 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.**

Vor dem erneuten Verwenden des Herds die Stromversorgung einschalten.

### Kochstellenbrenner

Die Gasbrennerköpfe und -deckel können zum Reinigen entfernt werden. Vergewissern Sie sich, dass diese absolut trocken sind, bevor Sie sie wieder anbringen

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

Beim Auswechseln eines Brennerkopfes sicherstellen, dass er gut in der Basis verankert ist (**Abb.8.1**). Wenn Sie sich den Boden des Brennerkopfes ansehen, sehen Sie zwei Ansätze – diese passen in die beiden Kerben im Brennerunterteil (**Abb.8.2**).

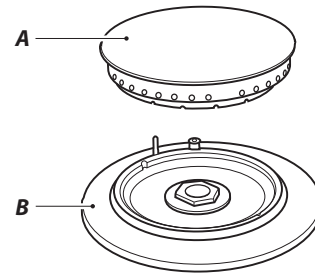
Überprüfen Sie, ob die Brenneröffnungen nicht blockiert sind. Bei einer Blockierung entfernen Sie die hartnäckigen Partikel mit einem Stück Sicherungsdraht.

### Griddleplatte

Die Griddleplatte nach dem Gebrauch immer reinigen. Lassen Sie sie vollständig abkühlen, bevor Sie sie abnehmen. Die Griddleplatte in heiße Spülmittellauge tauchen. Ein weiches Tuch oder für hartnäckige Flecken eine Nylon- Spülbürste verwenden.

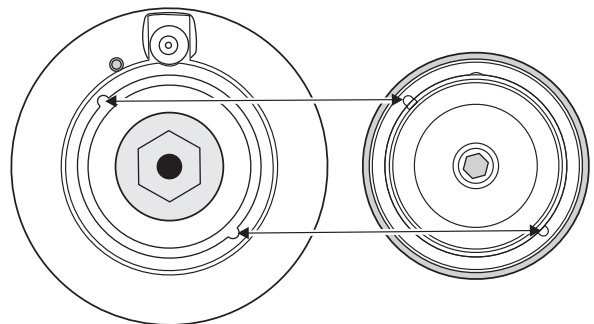
**HINWEIS:** Wenn die Grillplatte in der Spülmaschine gereinigt wird, können sich auf der Rückseite Spülmittelreste absetzen. Dies ist normal und beeinträchtigt die Funktion der Grillplatte nicht.

Abb.8.1



A – Deckel, B – Unterteil

Abb.8.2



## Der Gleitgrill (Sonderzubehör)

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

**⚠ Verwenden Sie KEINE Scheuermittel am Grill und seinen Bestandteilen.**

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.

Heben Sie die Grillpfanne vom Gestell ab. Das Gestell ist mit zwei Clips an jeder Seite an den zwei Seitenschiene befestigt (**Abb.8.3**).

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.8.4**).

Drücken Sie aus Sicherheitsgründen die Seitenschiene wieder zurück in den Grillraum.

Wenn Sie zum einfacheren Reinigen des Grillraums die Seitenschiene entfernen müssen, können Sie diese an den Grillraumseiten (**Abb.8.5**) aushaken und sie mit einem weichen Tuch und mildem Reinigungsmittel sauber wischen.

**⚠ Geben Sie die Seitenleisten NICHT in eine Geschirrspülmaschine.**

Haken Sie zum Schluss die Seitenschiene wieder an den Seiten der Kammer ein. Ziehen Sie zum Einsetzen des Gestells die Seitenschiene nach vorne, stützen Sie auf jeder Seite die Seitenschiene ab und drücken Sie das Gestell nach unten in die Seitenschiene. Setzen Sie die Grillpfanne wieder ein.

## Bedienblende und Ofentüren

Die Verwendung von scheuernden Reinigungsmitteln wie auch Reinigungsmilch auf polierten Edelstahlflächen vermeiden. Beste Ergebnisse erzielen Sie mit einem flüssigen Reinigungsmittel.

Alle Teile des Herdes können mit heißer Spülmittellauge gereinigt werden. Achten Sie jedoch darauf, dass kein überschüssiges Wasser in das Gerät eindringt.

Nach dem Reinigen mit einem trockenen Tuch polieren.

Abb.8.3

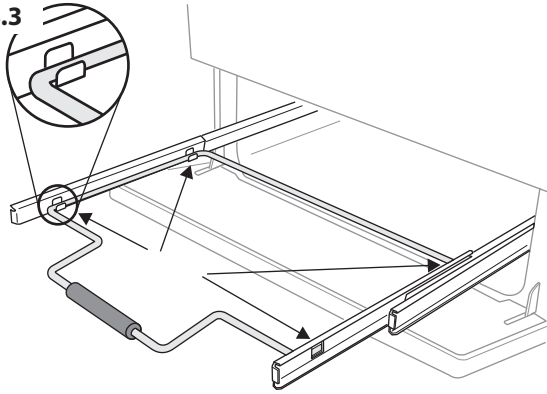


Abb.8.4

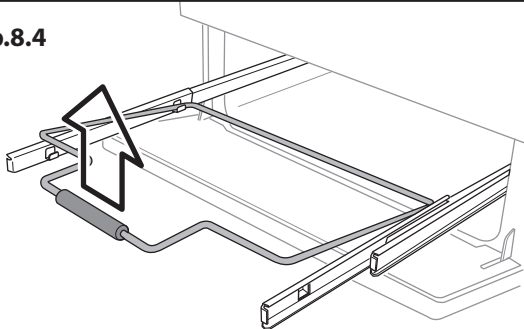
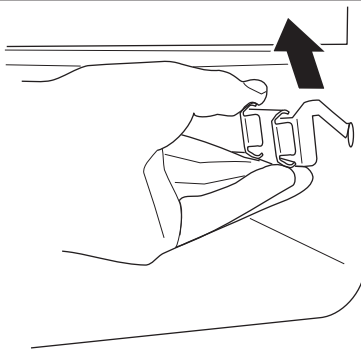


Abb.8.5



## Deutsch

### 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.

**! Verwenden Sie KEINE Stahlwolle, Topfreiniger oder andere Materialien, die Kratzer auf der Oberfläche hinterlassen können.**

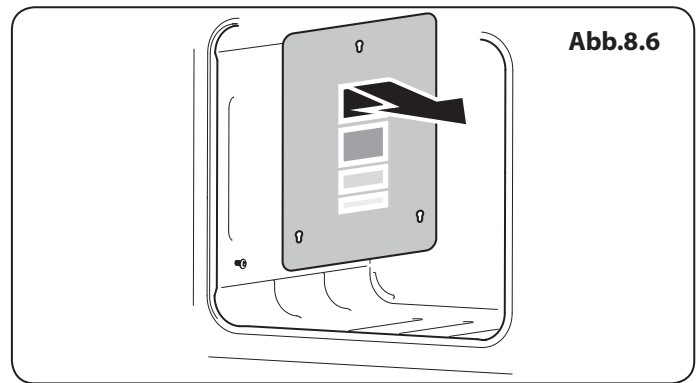
#### Entfernen der Hauptofenauskleidungen

Einige der Auskleidungsbleche können zum Reinigen entfernt werden.

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.8.6**).

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 8.1**).

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.

| <b>Kochstelle</b>                                                                              |                                                      |                                                                                                                                                                                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Teil</b>                                                                                    | <b>Beschichtung</b>                                  | <b>Empfohlene Reinigungsmethode</b>                                                                                                                                                                 |
| Kochmulde (einschließlich Brennerhauben und Flammenkränze)                                     | Emaille, Edelstahl, aluminium                        | Heiße Spülmittellauge, weiches Tuch. Hartnäckige Flecken vorsichtig mit einem Nylontopfkratzer entfernen.                                                                                           |
| Keramik-/Induktionskochfeld                                                                    | Sicherheitsglas                                      | Heiße Spülmittellauge, ggfs. Scheuermilch/Topfkratzer.                                                                                                                                              |
| Griddleplatte (nur einige Modelle)                                                             | Teflonbeschichtet                                    | Lassen Sie die Platte abkühlen. Waschen Sie sie mit heißer Spülmittellauge ab. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Topfkratzer. Geschirrspülmaschine.                             |
| Wärmeplatte (nur einige Modelle)                                                               | Sicherheitsglas                                      | Heiße Spülmittellauge, ggfs. Scheuermilch/Topfkratzer.                                                                                                                                              |
| <b>Außenseite des Herdes</b>                                                                   |                                                      |                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Teil</b>                                                                                    | <b>Beschichtung</b>                                  | <b>Empfohlene Reinigungsmethode</b>                                                                                                                                                                 |
| Tür, Türeinfassung und Außenseite der Schublade                                                | Emaille oder lackiert                                | Heiße Spülmittellauge, weiches Tuch. Entfernen Sie hartnäckige Flecken vorsichtig mit einem flüssigen Reinigungsmittel.                                                                             |
|                                                                                                | Edelstahl                                            | Mikrofaser- plus Allzwecktuch (Supermarkt).                                                                                                                                                         |
| Seiten und Sockel                                                                              | Lackierte Oberfläche                                 | Heiße Spülmittellauge, weiches Tuch.                                                                                                                                                                |
| Spritzschutz/hinterer Luftschlitz                                                              | Emaille oder Edelstahl                               | Heiße Spülmittellauge, weiches Tuch. Reinigen Sie, falls erforderlich, vorsichtig mit Scheuermilch.                                                                                                 |
| Bedienblende                                                                                   | Lackiert, Emaille oder Edelstahl                     | Warme Spülmittellauge. Verwenden Sie auf den Beschriftungen keine scheuernden Reinigungsmittel.                                                                                                     |
| Regler/Griffe und Verkleidungen                                                                | Kunststoff/Chrom oder Kupfer oder lackierter Messing | Warme Spülmittellauge, weiches Tuch.                                                                                                                                                                |
|                                                                                                | Messing                                              | Messingpolitur.                                                                                                                                                                                     |
| Türscheibe/Glasdeckel                                                                          | Sicherheitsglas                                      | Heiße Spülmittellauge, ggfs. Scheuermilch/Topfkratzer.                                                                                                                                              |
| <b>Ofen und Grill</b>                                                                          |                                                      |                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Teil</b>                                                                                    | <b>Beschichtung</b>                                  | <b>Empfohlene Reinigungsmethode</b>                                                                                                                                                                 |
| Seiten, Boden, Trennwand und Backofendach NICHT DIE COOK & CLEAN-OFENABDECKUNGEN (siehe unten) | Emaille                                              | Alle Markenofenreiniger, die sich für Emaille eignen. VORSICHT: ÄTZENDE OFENREINIGER: BEFOLGEN SIE DIE ANWEISUNGEN DES HERSTELLERS GENAU.<br>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 8.1**

## 9. Problembeseitigung

### Defekte Kochstellenzündung oder Kochstellenbrenner

Ist die Stromversorgung eingeschaltet? Ist die Uhr beleuchtet?

Wenn nicht, kann ein Problem mit der Stromversorgung vorliegen

Sind die Zündelektroden oder Gasbrennerlöcher durch Schmutz blockiert?

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

#### Kochstellenbrenner zünden nicht

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

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

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

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

#### Dampf kommt aus dem Backofen

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

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

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

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

**! Niemals ätzende oder scheuernde reiniger verwenden, da diese die Oberfläche beschädigen werden.**

#### Ein Backofengebläse ist laut

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

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

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

### Stromausfall

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

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

Garzeiten können anders als bei Ihrem vorherigen Herd sein.

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

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

#### Der Backofen backt oder brät nicht gleichmäßig

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

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

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

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

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

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

#### Backofen schaltet sich nicht

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

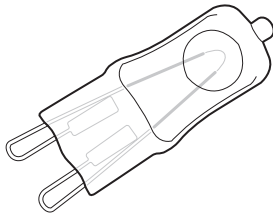
Ist die Sicherung für den Herd in Ordnung?

Haben Sie die Tageszeit eingestellt?

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

Steht der Ofenregler vielleicht versehentlich auf AUS?

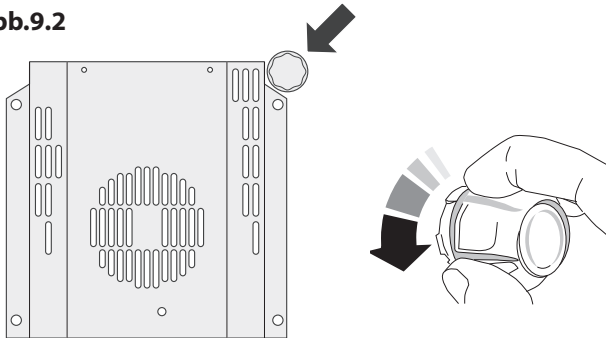
Abb.9.1



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

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

Abb.9.2



### Die Ofenbeleuchtung funktioniert nicht

Die Glühlampe ist wahrscheinlich durchgebrannt. Sie können eine Ersatzglühlampe (die nicht unter die Garantie fällt) in den meisten Elektrofachgeschäften kaufen. Fragen Sie nach einer Halogenlampe mit 40 W und 230 V (G9) (**Abb.9.1**).

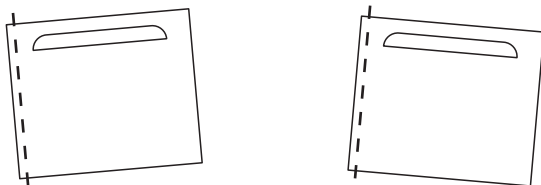
Schalten Sie vor dem Entfernen der vorhandenen Lampe die Stromversorgung aus, und stellen Sie sicher, dass sich der Ofen und die Lampe abgekühlt haben.

Entfernen Sie die Lampenabdeckung, indem Sie sie eine Viertelumdrehung gegen den Uhrzeigersinn drehen. Die Abdeckung könnte etwas festsitzen (**Abb.9.2**).

Entfernen Sie die vorhandene Lampe. Vermeiden Sie, das Glas der Ersatzlampe mit den Fingern zu berühren, da das Öl Ihrer Hände einen vorzeitigen Ausfall verursachen könnte. Drücken Sie die Ersatzlampe in die Fassung, bis es klickt.

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

Abb.9.3



Auswirkung der Scharnieranpassung - zur besseren Illustration übertrieben dargestellt

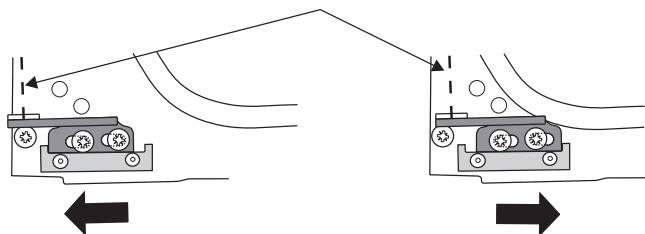
### Einstellen des Ofentürwinkels

Das Scharnier an der Unterseite jeder Ofentür kann eingestellt werden, um den Winkel der Tür zu ändern (**Abb.9.3**). Die Befestigungsschrauben der Scharniere an der Unterseite lösen und mithilfe des Lochs und eines flachkantigen Schraubenziehers die Position des Scharniers versetzen (**Abb.9.4**).

Die Scharnierschrauben wieder fest anziehen.

Abb.9.4

Mittellinie des Scharnierbolzens



Zur besseren Illustration ohne Ofentür dargestellt

## Grill

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

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

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

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

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

Immer mit geöffneter Grillfachtür grillen.

## INSTALLATION

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

# 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.

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

## Sicherheitsanforderungen und vorschriften

Bitte beachten Sie unbedingt die folgenden Sicherheitsbestimmungen.

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

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

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

**⚠ Dieser Herd ist ein Gerät der Klasse 1.**

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

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

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

## 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.

## Standort des Herdes

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

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

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

## Umstellung

Anweisungen für das Umrüsten auf LPG sind in dieser Bedienungsanleitung unter „Umrüstung auf LPG-Betrieb“ beschrieben.

Ein Umrüstsatz auf andere Gase sind für diesen Herd erhältlich.

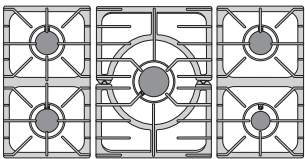
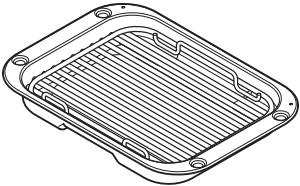
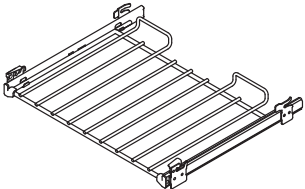
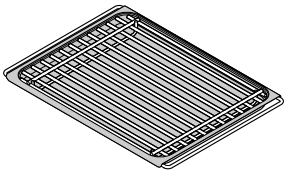
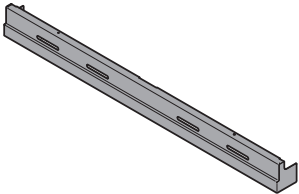
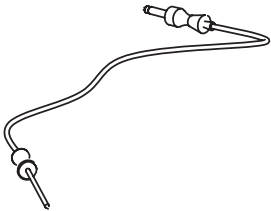
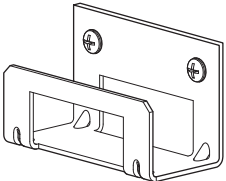
Soll das Gerät auf die Verwendung einer anderen Gasart umgestellt werden, empfehlen wir, dies vor der Installation zu tun.

Kleben Sie nach der Umstellung den Umstellungsaufkleber an der entsprechenden Position auf das Leistungsschild. Dadurch wird angezeigt, für welches Gas das Gerät nun eingestellt ist.

## INSTALLATION

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

### Überprüfung der Teile:

|                                                                                     |                                                                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Pfannenträger                                                                       | grillpfanne und halter                                                             |
|    |   |
| 4 Teleskopauszug                                                                    | Deluxe-fach                                                                        |
|    |   |
| 2- teiliges sockel                                                                  | Fleischsonden                                                                      |
|   |  |
| Stabilität Lage Klammer                                                             |                                                                                    |
|  |                                                                                    |

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

- Stützwinkel: Wird der Herd durch einen Schlauch mit Gas versorgt, muss ein Stützwinkel oder eine Stabilitätskette angebracht werden. **Diese sind nicht** im Lieferumfang des Herds enthalten, sind aber in jedem Baumarkt erhältlich.
- Gasdruckprüfgerät / manometer.
- Gasschlauch: Muss einschlägigen Normen entsprechen.
- Vielfachmessgerät: Für elektrische Prüfungen.

### Sie benötigen ebenfalls die folgenden Werkzeuge:

1. Elektrobohrer
2. Mauerbohrer (nur benötigt, wenn der Herd auf einem Stein- oder Betonfußboden aufgestellt wird)
3. Dübel (nur benötigt, wenn der Herd auf einem Stein- oder Betonfußboden aufgestellt wird)
4. Stahlbandmaß
5. Kreuzschlitzschraubendreher
6. Flachsraubendreher
7. Wasserwaage
8. Bleistift
9. Verstellbarer Schraubenschlüssel
10. Schrauben zur Befestigung des Stützwinkels
11. 13- mm- Schraubenschlüssel

## INSTALLATION

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

### Aufstellen des Herdes

**Abb.7.1** und **Abb.7.2** zeigen den empfohlenen Mindestabstand des Herdes von umgebenden 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 800 mm ist zwischen der Oberseite des Kochfeldes und einer waagerechten, entzündlichen Fläche erforderlich.

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

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

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

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

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

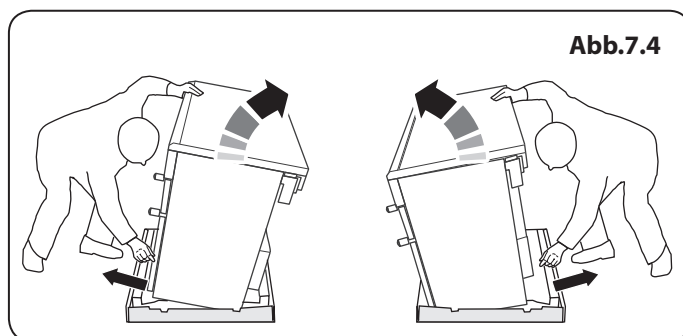
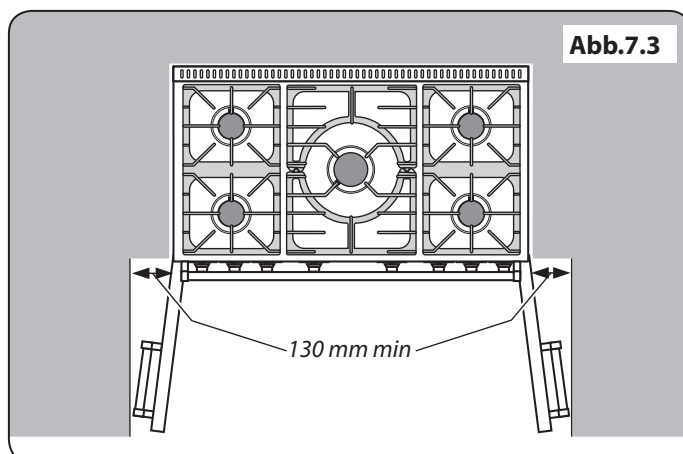
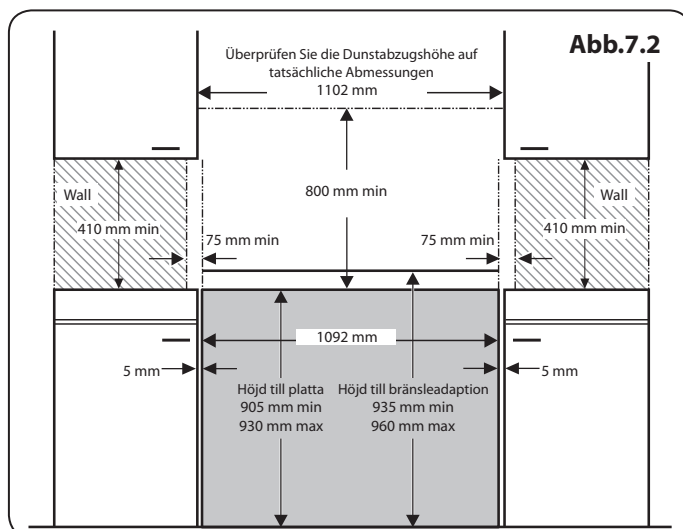
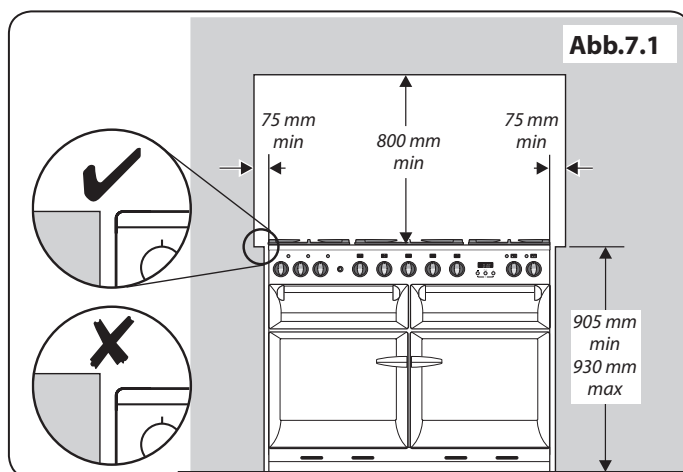
**⚠ Versuchen Sie niemals den Herd zu bewegen, während er an die Stromversorgung angeschlossen ist.**

**⚠ 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 Herdes zu vermeiden.

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

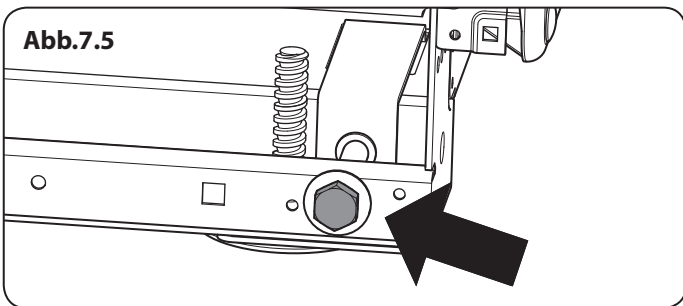
Entfernen Sie die Polystyrol- Verpackung. Kippen Sie den Herd von der Rückseite nach vorne und entfernen Sie die vordere Hälfte der Polystyrol- Verpackung (**Abb.7.4**).



## INSTALLATION

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

Abb.7.5



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

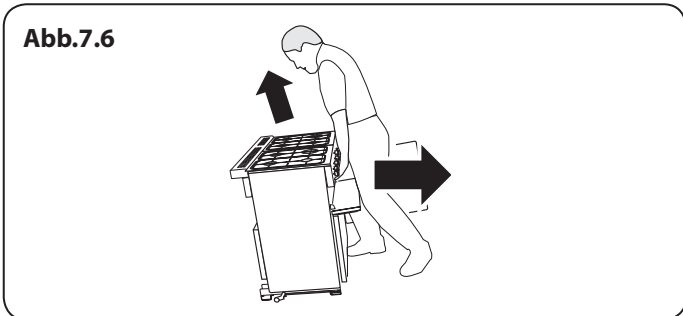
### Absenken der Hinteren Rollen

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.

Abb.7.6



### Das Versetzen Abschießen

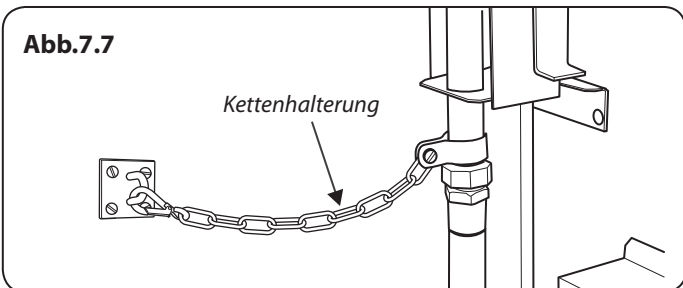
Klappen Sie den hinteren Rand des Verpackungsbodens auf. Öffnen Sie die Ofentüren, so dass sich die Unterseite der Bedienblende gut greifen lässt, während Sie den Herd bewegen (Abb.7.6).

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.**

Abb.7.7



### Montage von Konsolen- bzw. Kettenhalterung

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

Geeignete Befestigungsvorrichtungen sehen Sie auf Abb.7.7 und Abb.7.8.

Om man använder en säkerhetskedja (Abb.7.7) ska kedjan vara så kort som möjligt och fast ansluten till spisens baksida.

Wenn Sie eine Stabilität Konsole verwenden; Fixieren Sie die Halterung Ortungseinrichtung an der Rückseite des Herdes (Abb.7.8). Dann stellen Sie die Halterung durch den Schlitz des Gerätes eingreifen (Abb.7.9 und Abb.7.10).

Abb.7.8

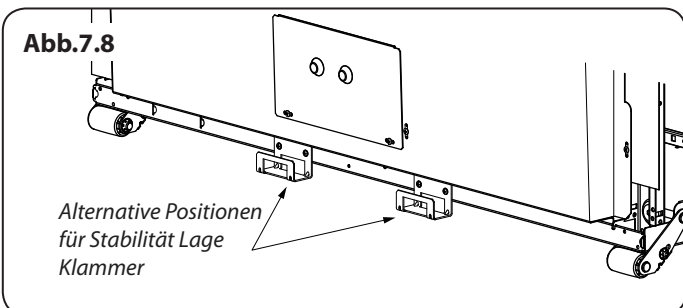
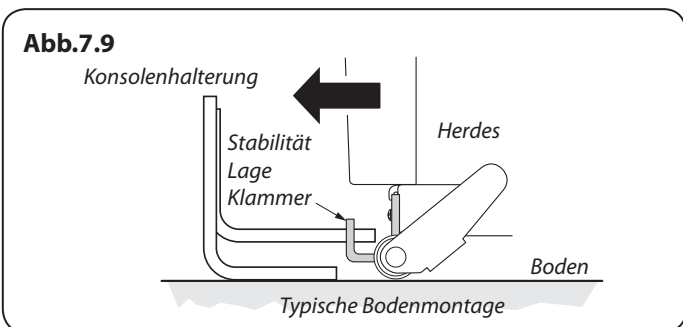


Abb.7.9



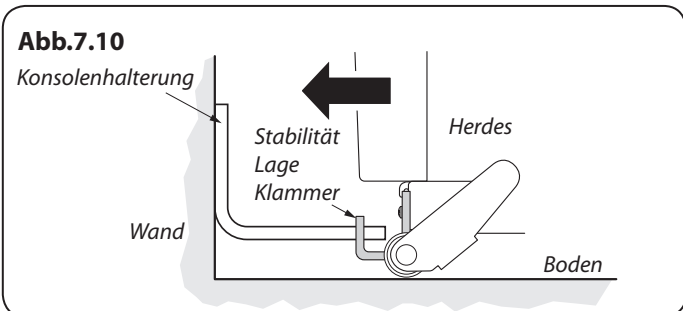
### Ausrichten des Herdes nach dem Anschluss

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

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

Wenn eine Stabilitätskette angebracht ist, diese lösen, während Sie den Herd vorsichtig herausziehen. Vergessen

Abb.7.10



## INSTALLATION

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

Sie nicht, sie nach dem Wiederanschieben des Herdes wieder anzubringen.

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

## Umstellung auf Eine Andere Gasart

Wenn das Gerät auf eine andere Gasart umgestellt werden soll, nehmen Sie die Umstellung an dieser Stelle vor. Siehe dazu den Abschnitt Gasumstellung dieser Anleitung und die Anleitungen des Umstellsatzes.

## Montieren der Griffe

Die Griffe müssen wie folgt montiert werden:

Entfernen Sie die vorhandenen M5-Schrauben von den Türen. Bewahren Sie sie an einem sicheren Ort auf (**Abb.7.11**).

Positionieren Sie den Griff (**Abb.7.12**) und sichern Sie ihn (**Abb.7.13**).

## Höheneinstellung

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

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

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

Um die Höhe der Rückseite des Herdes einzustellen, das 13- mm- Schraubenschlüssel benutzen, um die Stellmuttern an den vorderen Ecken des Herdes zu drehen.

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

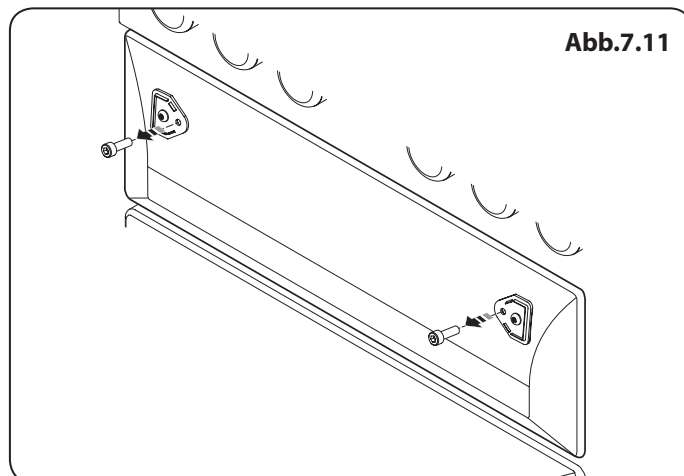


Abb.7.11

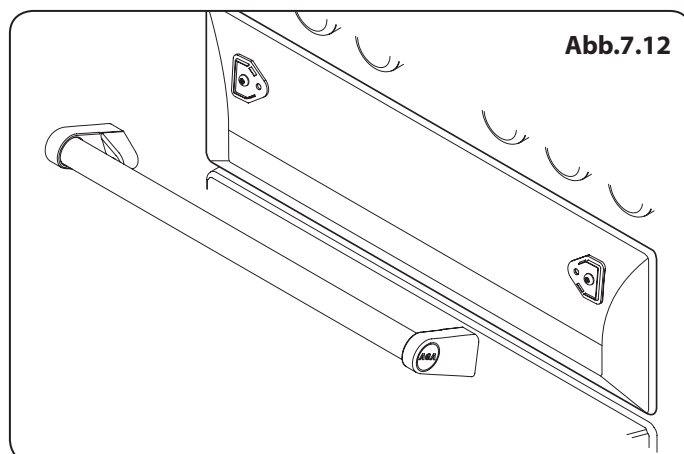


Abb.7.12

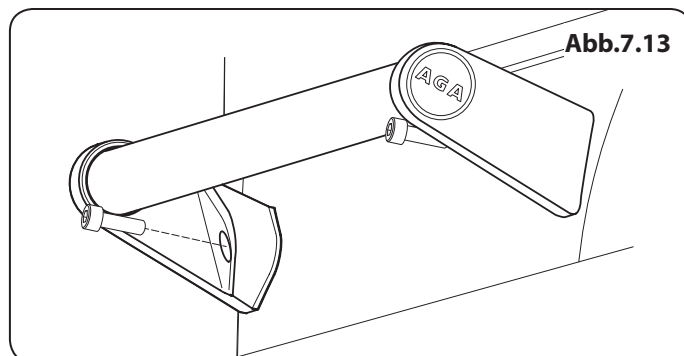
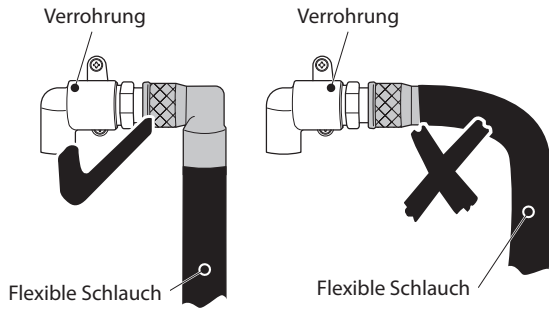


Abb.7.13

## INSTALLATION

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

**Abb.7.14**



## Gasanschluss

Dieser muss einschlägigen Normen entsprechen.

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

Die Gasleitung muss mit einem seitwärts ausgerichteten Kniestück und einer nach unten zeigenden bajonettähnlichen Verbindung enden (**Abb.7.14**).

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

Die hinteren Abdeckkästen beschränken die Position des Versorgungsanschlusses.

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

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

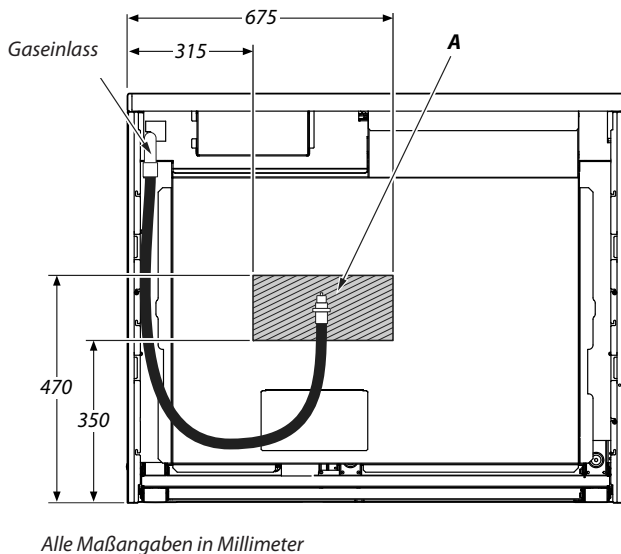
Der Schlauch sollte so angebracht werden, dass Ein- und Auslassanschlüsse senkrecht stehen und der Schlauch U-förmig nach unten hängt.

Idealerweise sollte sich der Hausversorgungsanschluss im schraffierten Bereich in der Abbildung befinden („A“ in der Abbildung) (**Abb.7.15**).

Schrauben Sie den Gewindeteil des Schlauches in den Gaseinlass.

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

**Abb.7.15**



Alle Maßangaben in Millimeter

## Druckprüfung

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

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

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

Testdrücke entnehmen Sie dem Gerätedatenschild.

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

## INSTALLATION

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

### Elektrischer Anschluss

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

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

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

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

Zugriff auf den Netzanschluss erhalten Sie durch Entfernen des elektrischen Klemmenanschlusskastens an der Rückwand. Das Netzkabel an die korrekten Anschlüsse für Ihre Stromversorgungsart anschließen (**Abb.7.16** und **Abb.7.17**). Kontrollieren, ob die Verbindungen korrekt angebracht und die Klemmschrauben fest angezogen sind. Das Netzkabel über die Kabelschelle befestigen.

#### Fehlerstrom- Schutzschalter (FI- Schalter)

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

**WENDEN SIE SICH IM ZWEIFELSFALL AN EINEN QUALIFIZIERTEN ELEKTRIKER.**

Abb.7.16

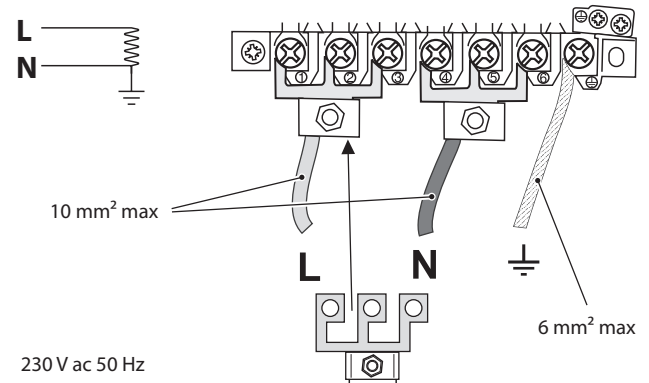
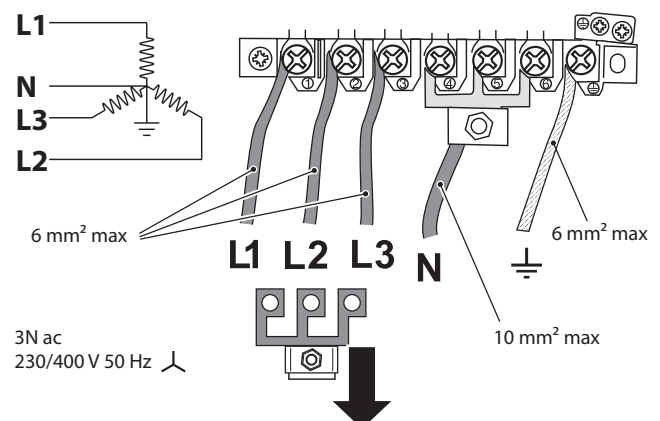
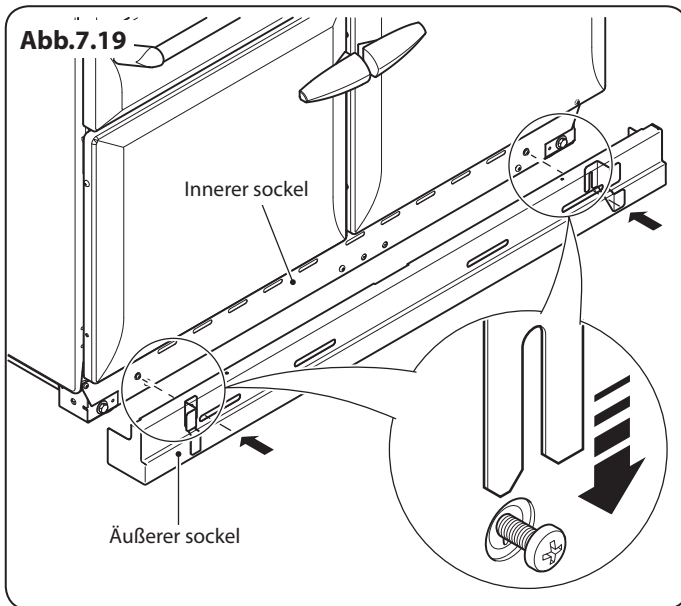
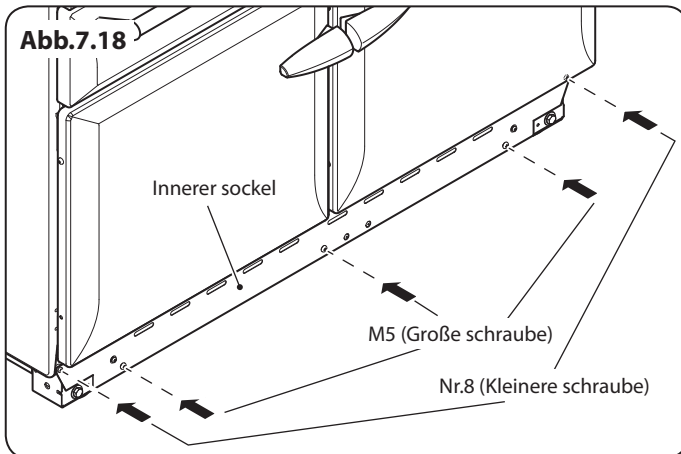


Abb.7.17



## INSTALLATION

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



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

## Endmontage

### Montieren des 2-teiligen Sockels

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. 7.18**).

Die 2 Schrauben vor dem inneren Sockel lösen.

Die 2 Schlitzhalterungen an der Innenseite des äußeren Sockels auf die 2 Schrauben setzen (**Abb. 7.19**). Die 2 Schrauben mit einem geeigneten Schraubendreher durch die Schlitzte 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

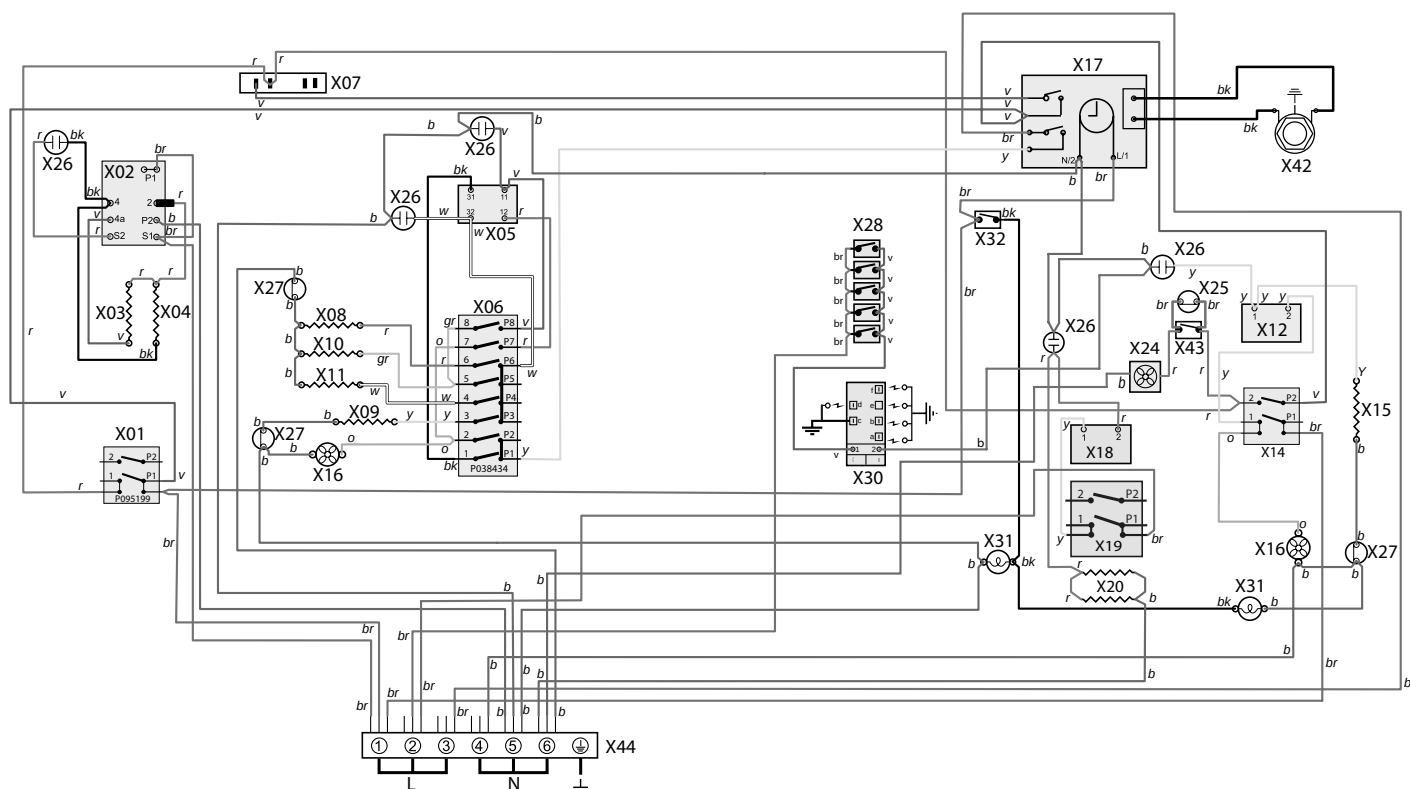
Bringen Sie den Spritzschutz an der Rückseite der Kochstelle an und befestigen Sie ihn mit den mitgelieferten Schrauben.

## 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 Anleitungen.

Vielen Dank.

## 8. Schaltplan



### Legende

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

| Code       | Bezeichnung                       |
|------------|-----------------------------------|
| <b>X01</b> | Grill-Frontschalter               |
| <b>X02</b> | Grill-Temperaturregler            |
| <b>X03</b> | Linke Grillelemente               |
| <b>X04</b> | Rechte Grillelemente              |
| <b>X05</b> | Linke Backofen Thermostat         |
| <b>X06</b> | Linke Multifunktionsschalter      |
| <b>X07</b> | Linken vorderen Schalter Backofen |
| <b>X08</b> | Linke Backofen Basiselement       |
| <b>X09</b> | Linkes Ofenlüfterelement          |
| <b>X10</b> | Oberes Ofenelement links (außen)  |
| <b>X11</b> | Oberes Ofenelement links (innen)  |
| <b>X12</b> | Backofen-Thermostat, rechts       |
| <b>X14</b> | Ofen-Frontschalter, rechts        |
| <b>X15</b> | Backofen-Element, rechts          |
| <b>X16</b> | Backofen-Lüfter                   |

| Code       | Bezeichnung                     |
|------------|---------------------------------|
| <b>X17</b> | Uhr                             |
| <b>X18</b> | Schmorofen-Thermostat           |
| <b>X19</b> | Schmorofen-regler               |
| <b>X20</b> | Schmorofen elemente             |
| <b>X24</b> | Kühlgebläse                     |
| <b>X25</b> | Kühlgebläse wärmeschutzschalter |
| <b>X26</b> | Neonanzeige                     |
| <b>X27</b> | Wärmeschutzschalter             |
| <b>X28</b> | Zündschalter                    |
| <b>X30</b> | Funkenerzeuger                  |
| <b>X31</b> | Backofenleuchte(n)              |
| <b>X32</b> | Schalter Backofenleuchte        |
| <b>X42</b> | Fleischsondenbuchse             |
| <b>X43</b> | Testschalter für Lüfter         |
| <b>X44</b> | Klemmenleiste                   |

| Code       | Farbe       |
|------------|-------------|
| <b>b</b>   | Blau        |
| <b>br</b>  | Braun       |
| <b>bk</b>  | Schwarz     |
| <b>or</b>  | Orange      |
| <b>r</b>   | Rot         |
| <b>v</b>   | Voilett     |
| <b>w</b>   | Weiß        |
| <b>y</b>   | Gelb        |
| <b>g/y</b> | Grün / gelb |
| <b>gr</b>  | 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, DE, SE, BE.

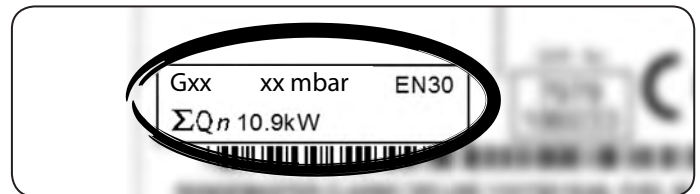
### Kategorie: Gas/Druckeinstellungen

Dieses Gerät ist -abhängig vom Bestimmungsland- bei Auslieferung auf eine der Gasarten aus nachfolgender Tabelle eingestellt.

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

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

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



### Nennwerte

| Kochstelle                                             | Bypass-Schrauben* | Erdgas G20 20 mb |                       | Flüssiggas       |                      |
|--------------------------------------------------------|-------------------|------------------|-----------------------|------------------|----------------------|
|                                                        |                   |                  | Injektor              |                  | Injektor             |
| Wok Brenner                                            | 57                | 3.5 kW           | Innen 78<br>Außen 126 | 3.5 kW (246 g/h) | Innen 53<br>Außen 82 |
| Schnelle Kochstelle/Große Flamme (EE-Gasflamme)        | 40                | 3 kW             | 134                   | 3.0 kW (210 g/h) | 87                   |
| Halbschnelle Kochstelle/Mittlere Flamme (EE-Gasflamme) | 32                | 1.7 kW           | 109                   | 1.7 kW (119 g/h) | 68                   |
| Zusatzflamme/Kleine Flamme (EE-Gasflamme)              | 28                | 1 kW             | 75                    | 1.0 kW (70 g/h)  | 51                   |

| Kochstelle                                             | Bypass-Schrauben* | Erdgas G25 25 mb |                    | Flüssiggas       |                      |
|--------------------------------------------------------|-------------------|------------------|--------------------|------------------|----------------------|
|                                                        |                   |                  | Injektor           |                  | Injektor             |
| Wok Brenner                                            | 57                | 3.5 kW           | Innen -<br>Außen - | 3.5 kW (246 g/h) | Innen 53<br>Außen 82 |
| Schnelle Kochstelle/Große Flamme (EE-Gasflamme)        | 40                | 3 kW             | -                  | 3.0 kW (210 g/h) | 87                   |
| Halbschnelle Kochstelle/Mittlere Flamme (EE-Gasflamme) | 32                | 1.7 kW           | -                  | 1.7 kW (119 g/h) | 68                   |
| Zusatzflamme/Kleine Flamme (EE-Gasflamme)              | 28                | 1 kW             | -                  | 1.0 kW (70 g/h)  | 51                   |

## Deutsch

| Kochstelle                                             | Bypass-Schrauben* | Erdgas G25 20 mb |                       | Flüssiggas       |                      |
|--------------------------------------------------------|-------------------|------------------|-----------------------|------------------|----------------------|
|                                                        |                   |                  | Injektor              |                  | Injektor             |
| Wok Brenner                                            | 57                | 3.5 kW           | Innen 73<br>Außen 131 | 3.5 kW (246 g/h) | Innen 42<br>Außen 69 |
| Schnelle Kochstelle/Große Flamme (EE-Gasflamme)        | 40                | 3 kW             | 141                   | 3.0 kW (210 g/h) | 81                   |
| Halbschnelle Kochstelle/Mittlere Flamme (EE-Gasflamme) | 32                | 1.7 kW           | 113                   | 1.7 kW (119 g/h) | 60                   |
| Zusatzflamme/Kleine Flamme (EE-Gasflamme)              | 28                | 1 kW             | 85                    | 1.0 kW (70 g/h)  | 46                   |

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

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

## Anschlüsse

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

## Abmessungen

|                                    |                                            |                |
|------------------------------------|--------------------------------------------|----------------|
| <b>Modellbezeichnung</b>           | AGA Masterchef Deluxe 110 Elektro-Gas-Herd |                |
| <b>Gesamthöhe</b>                  | minimum 905 mm                             | maximal 930 mm |
| <b>Gesamtbreite</b>                | 1092 mm                                    |                |
| <b>Gesamttiefe</b>                 | 608 mm ohne Griffen, 694 mm mit Griffen    |                |
| <b>Platz für Herdplatte (min.)</b> | 650 mm                                     |                |

### Heizplatte energiespartipps:

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

### Ofen energiespartipps:

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

## Leistungsdaten Heizplatte

|                   |                   |
|-------------------|-------------------|
| Marke             | AGA               |
| Modellbezeichnung | Masterchef Deluxe |
| Größe             | 110               |
| Typ               | Elektro-Gas-Herd  |

|                                                            |       |
|------------------------------------------------------------|-------|
| Art des Kochfelds                                          | GAS   |
| Anzahl der Kochfelder                                      | 5     |
| Zusatzflamme/Kleine Flamme (EE-Gasflamme) - %              | -     |
| Halbschnelle Kochstelle/Mittlere Flamme (EE-Gasflamme) - % | 60.8% |
| Halbschnelle Kochstelle/Mittlere Flamme (EE-Gasflamme) - % | -     |
| Schnelle Kochstelle/Große Flamme (EE-Gasflamme) - %        | 58.5% |
| Schnelle Kochstelle/Große Flamme (EE-Gasflamme) - %        | 58.5% |
| Schnelle Kochstelle/Große Flamme (EE-Gasflamme) - %        | 58.5% |
| Ultra schnelle Kochstelle/Große Flamme (EE-Gasflamme) - %  | 55.4% |
| Wok (EE-Gasflamme) - %                                     | -     |
| Wok (EE-Gasflamme) - %                                     | -     |
| Heizplatte EE-Gaskochfeld - % (*)                          | 58.3% |

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

## Ofendaten

|                                          |                       |                |
|------------------------------------------|-----------------------|----------------|
| Marke                                    | AGA                   |                |
| Modellbezeichnung                        | 110 Masterchef Deluxe |                |
| Art des Ofen                             |                       | 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                 | 67             |
| Energieverbrauch (Strom) - konventionell | kWh / cycle           | -              |
| Energieverbrauch (Strom) - Gebläseumluft | kWh / cycle           | 0.8            |
| Energieeffizienzindex - konventionell    |                       | -              |
| Energieeffizienzindex - Gebläseumluft    |                       | 96.2           |
| 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                                         | -      |

|                                                                                                                              |               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Maximale elektrische Gesamtlast bei 230 V</b> (Ca.-Wert insgesamt, einschließlich Backofenleuchten, Backofenlüfter usw.): | <b>9.6 kW</b> |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|









Station Road  
Ketley  
Telford  
Shropshire  
TF1 5AQ  
England

E-mail: [customerrelations@agarangemaster.co.uk](mailto:customerrelations@agarangemaster.co.uk)  
Consumer Services Tel: **01952 643149**

**agaliving.com**

For ROI Enquiries Tel: 01 663 6166  
For International Enquiries Tel: +44 (0) 115 946 6138



Follow us:



Registernummer: 354715 Registergericht: c/o Aga Rangemaster, Meadow Lane, Long Eaton, Nottingham, NG10 2GD

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

