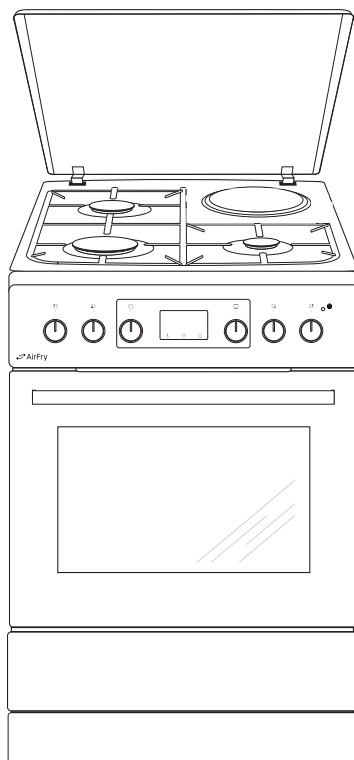


Amica

ACM7037RN
ACM7037RB



(DE) BEDIENUNGSANLEITUNG
(NL) GEBRUIKSAANWIJZING



Gerät nur bedienen, wenn Sie sich mit dem Inhalt dieser Bedienungsanleitung vertraut gemacht haben.

Lees de gebruiksaanwijzing voordat u het apparaat installeert en gaat gebruiken.

SEHR GEEHRTER KUNDE,

Dieser Gasherd verbindet außergewöhnliche Bedienungsfreundlichkeit mit perfekter Kochwirkung. Wenn Sie sich mit dieser Bedienungsanleitung vertraut gemacht haben, wird die Bedienung des Geräts kein Problem darstellen.

Bevor der Gasherd das Herstellerwerk verlassen konnte, wurde er eingehend auf Sicherheit und Funktionstüchtigkeit überprüft.

Vor Inbetriebnahme lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung aufmerksam durch. Durch Befolgung der darin enthaltenen Hinweise vermeiden Sie Bedienungsfehler.

Diese Bedienungsanleitung ist so aufzubewahren, dass sie im Bedarfsfall jederzeit griffbereit ist.

Befolgen Sie ihre Hinweise sorgfältig, um mögliche Unfälle zu vermeiden.

Achtung!

Gerät nur bedienen, wenn Sie sich mit dem Inhalt dieser Bedienungsanleitung vertraut gemacht haben.

Das Gerät ist nur zur Verwendung im privaten Haushalt bestimmt.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, solche Änderungen vorzunehmen, die keinen Einfluss auf die Funktionsweise des Geräts haben.

INHALTSVERZEICHNIS

Grundinformationen	2
Sicherheitshinweise	4
Tipps zum Energiesparen	9
Bedienelemente	11
Charakteristik des Gerätes	12
Installation	13
Anschließen des Gerätes ans Stromnetz.....	17
Bedienung.....	21
Elektronische schaltuhr	22
Bedienung der Oberflächenbrenner	31
Backen im Backofen – praktische Hinweise	34
Allgemeine Pflegehinweise.....	39
Wenn´s mal ein problem gibt.....	44
Technische Daten	45

SICHERHEITSHINWEISE

Achtung. Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während der Benutzung heiß. Seien Sie beim Berühren sehr vorsichtig. Kinder unter 8 Jahren sollten sich nicht in der Nähe des Geräts aufhalten. Das Gerät darf von Kindern nur unter Aufsicht benutzt werden.

Das Gerät darf von Kindern (ab einem Alter von 8 Jahren) sowie von Personen, die nicht im vollen Besitz ihrer körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sind nur unter Aufsicht und gebrauchsanweisungsgemäß benutzt werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen Reinigungsarbeiten nur unter Aufsicht durchführen. Kinder dürfen das Gerät nur unter Aufsicht bedienen.

Achtung! Erhitzen Sie Fett oder Öl niemals unbeaufsichtigt (Brandgefahr!).

Versuchen Sie Flammen niemals mit Wasser zu löschen. Schalten Sie das Gerät aus und ersticken Sie die Flammen z.B. mit einem Topfdeckel oder einer nichtentflammenden Decke.

Achtung! Verwenden Sie die Kochfläche nicht als Ablagefläche (Brandgefahr!).

Starke Erhitzung des Geräts während des Betriebs. Seien Sie vorsichtig und vermeiden Sie das Berühren der heißen Innenteile des Geräts.

Zugängliche Teile können bei Benutzung heiß werden. Kinder fern halten.

SICHERHEITSHINWEISE

Achtung. Verwenden Sie zur Reinigung der Kochfläche keine aggressiven Putzmittel oder scharfen Metallgegenstände, die die Oberfläche beschädigen könnten (Entstehung von Sprüngen oder Brüchen).

Achtung. Um Stromschläge zu vermeiden, muss man sich vor dem Wechsel die Glühlampe vergewissern, dass das Gerät abgeschaltet ist.

Es wird empfohlen die Abdeckung vor dem Öffnen von jeglicher Verschmutzung zu reinigen. Es wird empfohlen die Oberfläche der Kochplatte vor dem Zudecken abkühlen zu lassen.

Zur Reinigung des Geräts keine Dampfreiniger verwenden.

Verbrühungsgefahr! Heißer Dampf kann beim Öffnen der Gerätetür entweichen. Während oder nach dem Garbetrieb die Gerätetür vorsichtig öffnen. Beim Öffnen nicht über die Gerätetür beugen. Beachten Sie, dass Dampf je nach Temperatur nicht sichtbar ist.

WARNUNG: Es dürfen nur Kochmuldenschutzgitter oder Kochmuldenabdeckungen des Kochmuldenherstellers oder die vom Hersteller in der Gebrauchsanweisung des Gerätes freigegebenen Kochmuldenschutzgitter oder Kochmuldenabdeckungen oder eingebaute Kochmuldenschutzgitter oder Kochmuldenabdeckungen verwendet werden. Die Verwendung von ungeeigneten Kochmuldenschutzgittern oder Kochmuldenabdeckungen kann zu Unfällen führen.

SICHERHEITSHINWEISE

Es wird empfohlen die Abdeckung vor dem Öffnen von jeglicher Verschmutzung zu reinigen. Es wird empfohlen die Oberfläche der Kochplatte vor dem Zudecken abkühlen zu lassen.

Die Glasabdeckung kann infolge von Erhitzung springen. Vor dem Zudecken alle Brenner ausmachen.



VORSICHT: Der Kochvorgang ist zu überwachen. Ein kurzer Kochvorgang ist ständig zu überwachen.

Das Gerät ist ausschließlich zum Kochen im haushaltsüblichen Rahmen ausgelegt. Ein anderweitiger Gebrauch jeder Art (z.B. zur Raumbeheizung) ist nicht bestimmungsgemäß und kann gefährlich sein.



WARNUNG: Um ein Umkippen des Gerätes zu verhindern, die Stabilisierungsmittel installieren.

SICHERHEITSHINWEISE

- Während des Gebrauchs wird das Gerät heiß. Besondere Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen im Inneren des Backofens zu vermeiden.
- Wir bitten Sie auf Kinder während der Nutzung des Herdes zu achten, da sie ja mit der Bedienung des Herdes nicht vertraut sind. Besonders heiße Oberflächenbrenner, Backofeninnenraum, Roste, Backofentürscheibe, Kochgeschirr mit heißen Flüssigkeiten können zur Verbrennung Ihres Kindes führen.
- Achten Sie darauf, dass elektrische Anschlussleitungen von mechanischen Küchengeräten, z.B. Mixer, keine heißen Herdteile berühren.
- Bewahren Sie in der Schublade keine leicht entzündlichen Stoffe auf, da diese sich während des Betriebs des Backofens entzünden können.
- Beim Braten den Herd nicht ohne Aufsicht lassen! Öle und Fette können sich infolge von Überhitzung entzünden.
- Auf den Siedemoment achten, um ein Überlaufen auf den Brenner zu vermeiden.
- Bei Betriebsstörungen darf der Herd erst nach der Beseitigung des Schadens durch eine Fachkraft in Betrieb genommen werden.
- Den Gasanschlusshahn oder das Gasflaschenventil nicht öffnen, ohne zuvor festzustellen, dass alle Hähne zu sind.
- Vermeiden Sie ein Überlaufen und die Verschmutzung der Brenner. Bei Verschmutzung sofort nach dem Abkühlen reinigen und trocknen.
- Kochgeschirr nicht direkt auf den Brennern abstellen,
- Auf dem Rost über einem Brenner kein Kochgeschirr, das schwerer als 10 kg sind, abstellen. Auf dem gesamten Rost darf kein Kochgeschirr abgestellt werden, dessen Gesamtgewicht 40 kg übersteigt.
- Nicht gegen die Drehknöpfe und Brenner schlagen.
- Keine Gegenstände, die schwerer als 15 kg sind, auf der geöffneten Backofentür abstellen.
- Verboten ist die Durchführung von Umbau- und Instandsetzungsarbeiten am Herd durch unqualifizierte Personen.
- Es ist verboten die Gashähne am Herd aufzudrehen, wenn kein angezündetes Streichholz oder sonstiges Gaszündgerät bereitgehalten wird.
- Es ist verboten die Gasflamme durch Ausblasen zu löschen.
- Nicht autorisierte Personen dürfen den Gasherd nicht willkürlich auf eine andere Gassorte umstellen, an einen andern Platz stellen oder Veränderungen an der Gas- und Elektroinstallation vornehmen. Diese Arbeiten dürfen nur von qualifizierten und autorisierten Installateuren vorgenommen werden.

SICHERHEITSHINWEISE

- Keine Scheuermittel oder scharfen Metallgegenstände zur Glasreinigung verwenden; sie können die Oberfläche zerkratzen, was dazu führen kann, dass das Glas springt.
- Keine Kleinkinder und Personen, die nicht mit Bedienungsanleitung des Herdes vertraut sind, an den Herd lassen.
- **BEI VERDACHT, DASS GAS ENTWEICHT, IST ES VERBOTEN:**
Streichhölzer anzuzünden, zu rauchen, elektrische Stromverbraucher ein- oder auszuschalten (Klingel oder Lichtschalter) und andere elektrische und mechanische Geräte, die Funkenbildung verursachen können, zu gebrauchen. In solch einem Fall ist das Ventil der Gasflasche beziehungsweise das Sperrventil der Gasanschlussleitung sofort zu schließen und der Raum zu lüften, anschließend ist eine befugte Fachkraft zur Beseitigung der Störungsursache hinzuzuziehen.
- Bei Betriebsstörungen infolge technischer Mängel muss unbedingt die Stromzufuhr unterbrochen (Vorgehensweise wie oben) und eine Reparatur veranlasst werden.
- An die Gasinstallation dürfen keine Antennenleitungen, z. B. Radioantennen, angeschlossen werden.
- Falls es zu einer Entzündung des entweichenden Gases aus einer undichten Installation kommt, ist die Gaszufuhr sofort am Sperrventil zu schließen.
- Falls es zu einer Entzündung des entweichenden Gases aus einem undichten Gasflaschenventil kommt, ist wie folgt vorzugehen: Verdecken Sie die Gasflasche mit einer nassen Decke, um die Gasflasche abzukühlen, schließen Sie das Gasflaschenventil. Nach dem Abkühlen bringen Sie die Gasflasche ins Freie. Die Wiederverwendung von beschädigten Gasflaschen ist untersagt.
- Wird der Gasherd für einige Tage nicht genutzt, schließen Sie das Hauptventil der Gasinstallation, falls Sie Gasflaschen verwenden, schließen Sie das Gasventil nach jeder Nutzung.
- Die Nutzung des Koch- und Bratgerätes bewirkt die Absonderung von Wärme und Feuchtigkeit im Raum, in welchem das Gerät installiert ist. Es ist sicherzustellen, dass der Küchenraum gut gelüftet ist; die natürlichen Lüftungsöffnungen sind offen zu halten oder mechanische Lüftungsgeräte zu installieren (Dunstabzugshaube mit mechanischem Abzug).
- Eine langandauernde, intensive Nutzung des Gerätes kann eine zusätzliche Lüftung notwendig machen, zum Beispiel durch Öffnen eines Fensters oder durch wirksamere Ventilation, beispielsweise durch Erhöhung der Ausbeute der mechanischen Ventilation, wenn eine solche angewendet wird.

UNSERE ENERGIESPARTIPPS



Wer Energie verantwortlich verbraucht, der schont nicht nur die Haushaltskasse, sondern handelt auch umweltbewusst. Seien Sie dabei! Sparen Sie Strom! Folgendes können Sie tun:

● **Das richtige Kochgeschirr benutzen.**

Das Kochgeschirr sollte nie kleiner als der Flammenkranz des Brenners sein. Benutzen Sie Kochgeschirrdeckel.

● **Halten Sie die Brenner, den Rost und das Herdoberblech sauber.**

Verschmutzungen stören die Wärmeübertragung – sind sie erst einmal stark eingebrannt, ist die Reinigung oft nur noch mit umweltbelastenden Mitteln möglich.

Besonders sauber zu halten sind die Flammenaustrittsöffnungen an den Brennerkappenringen und die Brennerdüsenaustritte.

● **Unnötiges „Topfgucken“ vermeiden.**

Auch die Backofentür nicht unnötig oft öffnen.

● **Backofen nur bei größeren Mengen einsetzen.**

Fleisch mit einem Gewicht bis zu 1 kg lässt sich sparsamer im Topf auf dem Gasherd garen.

● **Nachwärme des Backofens nutzen.**

Bei Garzeiten von mehr als 40 Minuten wird empfohlen, den Backofen 10 Minuten vor dem Ende der Garzeit auszuschalten.

● **Backofentür gut geschlossen halten.**

Durch Verschmutzungen an den Türdichtungen geht Wärme verloren. Deshalb: Am besten sofort beseitigen!

● **Herd nicht direkt neben Kühl- oder Gefrieranlagen einbauen.**

Deren Stromverbrauch steigt dadurch unnötig.

AUSPACKEN



Für den Transport haben wir das Gerät durch die Verpackung gegen Beschädigung gesichert. Nach dem Auspacken bitte Verpackungsteile umweltfreundlich entsorgen.

Alle Verpackungsmaterialien

sind umweltverträglich, hundertprozentig wiederzuverwerten und wurden mit einem entsprechenden Symbol gekennzeichnet.

Achtung! Die Verpackungsmaterialien (Polyäthylenbeutel, Styroporstücke etc.) sind beim Auspacken von Kindern fern zu halten.

AUSSERBETRIEBNAHME



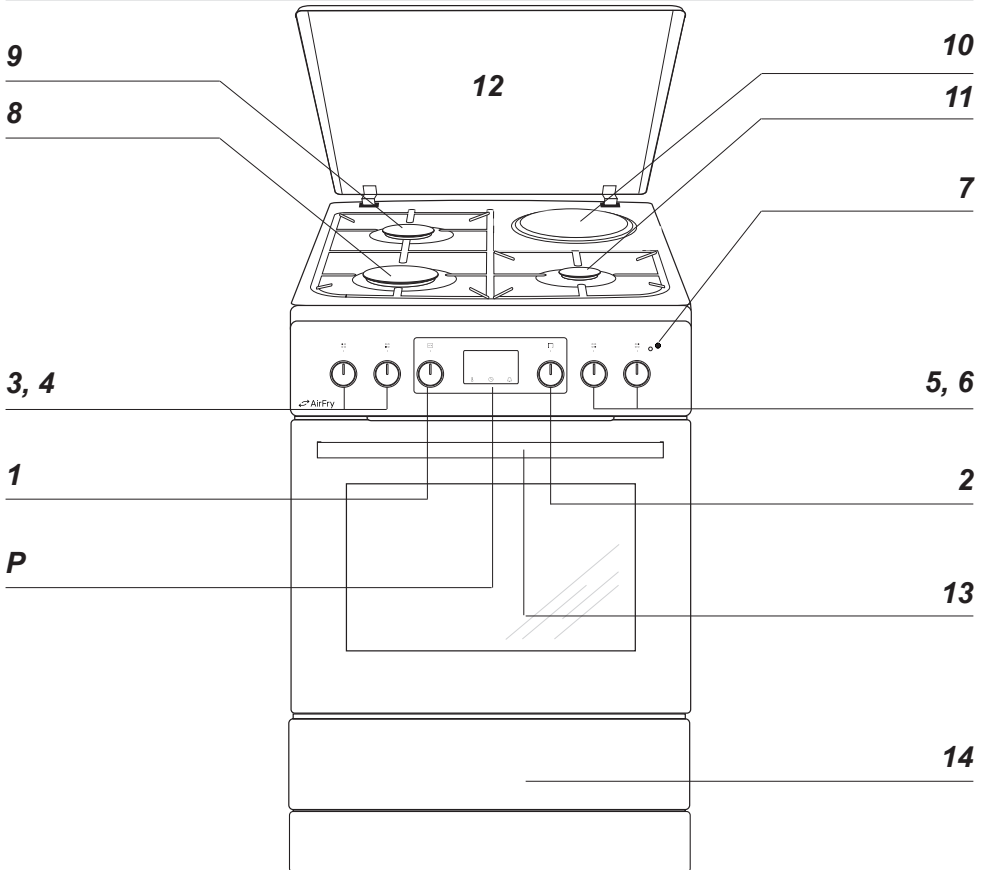
Nach Beendigung der Benutzung des Geräts darf er nicht zusammen mit dem gewöhnlichen Hausmüll entsorgt werden, sondern ist an einer Sammel- und Recyclingstelle für Elektro- und elektronische

Geräte abzugeben. Darüber werden Sie durch ein Symbol auf dem Gerät, auf der Bedienungsanleitung oder der Verpackung informiert.

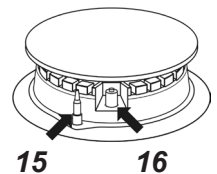
Die bei der Herstellung dieses Geräts eingesetzten Materialien sind ihrer Kennzeichnung entsprechend zur Wiederverwendung geeignet. Dank der Wiederverwendung, der Verwertung von Wertstoffen oder anderer Formen der Verwertung von gebrauchten Geräten leisten Sie einen wesentlichen Beitrag zum Umweltschutz.

Ihre Gemeindeverwaltung wird Ihnen Auskunft über die zuständige Recyclingstelle für Altgeräte erteilen.

BEDIENELEMENTE



- P* : Zeit schaltuhr
- 1 : Einstellschalter +/-
- 2 : Funktionswahlschalter
- 3, 4, 5, 6 : Schalter für Gasbrenner (Kochplatte)
- 7 : Kontrollleuchte (Betriebsanzeige)
- 8 : Großer Brenner
- 9 : Mittlerer Brenner
- 10 : Kochplatte
- 11 : Hilfsbrenner
- 12 : Abdeckung
- 13 : Türgriff
- 14 : Schublade
- 15 : Sicherheitsvorrichtung gegen Gasaustritt
- 16 : Funken-zünder

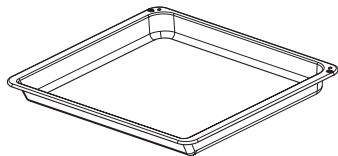


CHARAKTERISTIK DES GERÄTES

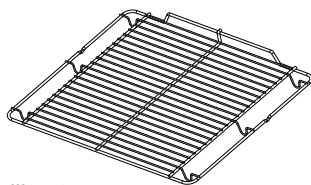
Kochfeld	Durchmesser	Wärmebelastung
Großer Brenner vorne links	9,0 cm	3,00 kW
Mittlerer Brenner hinten links	6,5 cm	1,75 kW
Kochplatte hinten rechts	18,0 cm	1,20 kW
Hilfsbrenner vorne rechts	4,5 cm	1,00 kW

Backofen	Leistung
Oberhitze	0,9 kW
Unterhitze	1,1 kW
Grill	1,5 kW
Heißluftheizung	2,1 kW

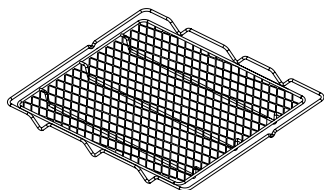
Ausstattung des Herdes



Bratenblech

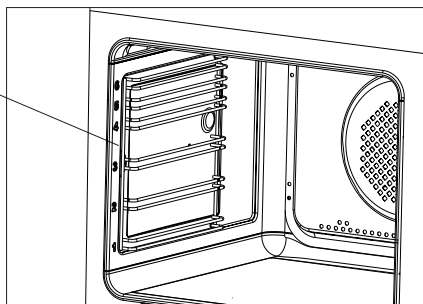


Grillrost



Grillrost (Airfry-Gitter)

Blechträger



INSTALLATION

Die nachfolgenden Anweisungen sind für qualifizierte Fachkräfte zur Installation des Geräts bestimmt. Diese Anweisungen sollen eine möglichst maximal fachgerechte Ausführung der Installations- und Wartungsarbeiten des Geräts gewährleisten.

Der richtige Einbauort

- Der Küchenraum muss trocken und gut belüftbar sein und über eine intakte Ventilationsanlage verfügen, gemäß den geltenden technischen Vorschriften.
- Der Küchenraum muss mit einem Entlüftungssystem ausgestattet sein, das die bei der Verbrennung entstehenden Abgase nach draußen leitet. Die Installation sollte aus einem Entlüftungsgitter oder einer Dunstabzugshaube bestehen. Abzugshauben sind gemäß den beigefügten Bedienungsanleitungen einzubauen. Die Aufstellung des Gerätes sollte einen freien Zugang zu allen Bedienelementen sicherstellen.
- Falls das Gerät intensiv und lange genutzt wird, kann es sich als notwendig erweisen das Fenster zu öffnen, um die Lüftung zu verbessern.

Beim Anschluß an das Gasnetz sind insbesondere die einschlägigen Vorschriften und Richtlinien der Institutionen des Landes zu beachten, in dem das Gerät betrieben wird. Dies sind z.B.:

DVGW-TRGI 1986/96: Technische Regeln für Gasinstallation (Deutschland)

TRF 1988: Technische Regeln Flüssiggas (Deutschland)

ÖVGW-TRGI und TRG 2 Teil 1: Technische Regeln (Österreich)

SVGW-Gasleitsätze G1: Gasinstallation (Schweiz)

EKAS-Richtlinie Nr. 1941/2: Flüssiggas, Teil 2 (Schweiz)

„Vor Anschluß des Gerätes prüfen, ob die örtlichen Anschlußbedingungen (Gasart und Gasdruck) und die Geräteeinstellung übereinstimmen“;

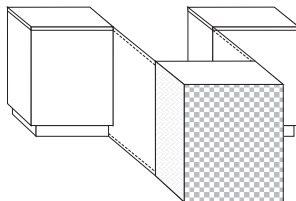
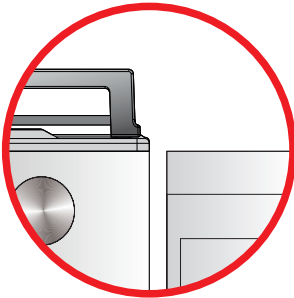
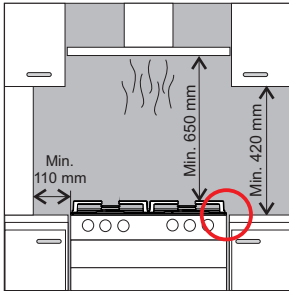
„Die Einstellwerte für dieses Gerät sind auf einem Hinweisschild (oder auf dem Geräteschild) angegeben“;

„Dieses Gerät wird nicht an eine Abgasabführung angeschlossen. Es muß nach den geltenden Installationsbedingungen aufgestellt und angeschlossen werden. Besonders zu beachten sind geeignete Belüftungsmaßnahmen“.

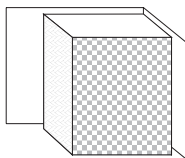
- Der Gasherd ist ein Gerät der Klasse 1 oder Klasse 2 Subklasse 1 bezüglich der Überhitzungsschutzes von umgebenden Oberflächen und kann deswegen in einer Möbelzeile nur bis zur Höhe der Arbeitsfläche, dh. ca. 850 mm über dem Fußboden, verbaut werden. Ein Verbau oberhalb dieser Höhe ist nicht ratsam. Die Einbaumöbel müssen Beläge und Belagkleber haben, die bis zu einer Temperatur von 100°C widerstandsfähig sind. Bei Nichtbeachtung dieser Bedingung kann es zur Deformierung der Oberflächen oder Ablösen der Beläge kommen. Falls Sie die thermische Widerstandsfähigkeit Ihrer Küchenmöbel nicht kennen, sind zwischen den Möbeln und dem Herd ca. 2 cm Abstand zu belassen. Die Wand hinter dem Herd muss gegen hohe Temperaturen geschützt sein. Während der Nutzung des Herdes kann sich die Hinterwand bis zu einer Temperatur von ca. 50°C über die Umgebungstemperatur erwärmen.
- Der Herd ist auf einer harten und ebenen Bodenfläche (nicht auf einem Untersatz) aufzustellen.

INSTALLATION

- Vor Beginn der Nutzung, ist der Herd in der Ebene auszustufen, was besonders wichtig für die gleichmäßige Verteilung von Fett in den Bratpfannen ist. Dazu sind die RegelfüÙe vorgesehen; sie sind zugänglich, wenn man die Schublade herauszieht. Regelbereich +/- 5 mm.



Klasse 2 Subklassen 1

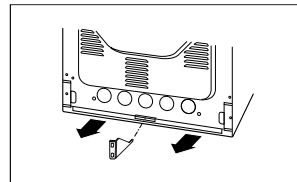
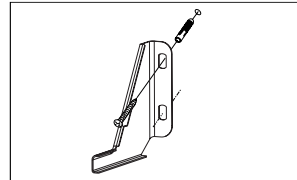
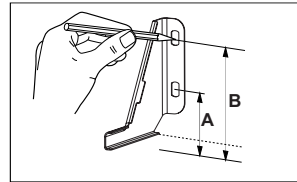


Klasse 1

Montage der Sicherung gegen Umkippen des Kochherdes

Um dem Umkippen des Elektroherdes vorzubeugen, die mit dem Gerät gelieferte Blockade montieren und folgende Hinweise beachten.

In der Wand, an der der Elektroherd installiert wird, eine Öffnung auf einer Höhe von 6 cm über dem Boden (A) bohren. Anschließend eine weitere Öffnung auf einer Höhe von 10,3 cm über dem Boden (B) bohren. Die Blockade mit den gelieferten zwei Schrauben und Dübeln an der Wand montieren und entsprechende Öffnungen in der Blockade und in der Wand gebohrte Öffnungen einstellen.



INSTALLATION

Gasanschluss

Achtung!

Der Herd muss an eine Gasinstallation mit einer solchen Gassorte, für die der Herd nach seiner Bauart bestimmt ist, angeschlossen werden. Die Information über die Gassorten, für die der Herd seiner Bauart nach bestimmt ist, befindet sich auf dem Typenschild. Der Herd darf nur von einer autorisierten Installationsfachkraft angeschlossen werden, und ausschließlich diese Fachkraft ist berechtigt, den Herd auf eine andere Gassorte abzustimmen.

Hinweise für den Installateur

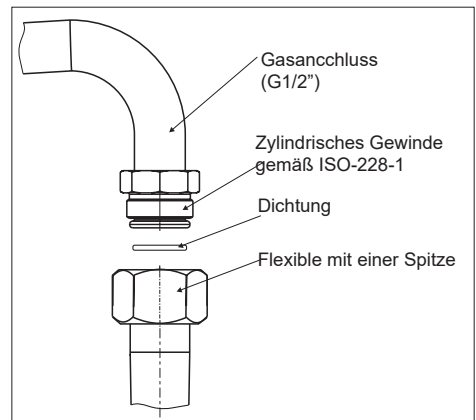
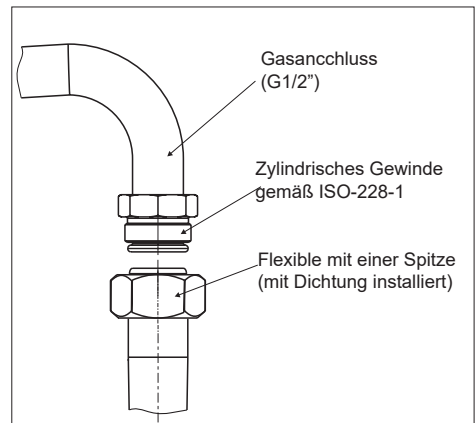
Der Installateur muss:

- über Gasinstallationsberechtigungen verfügen,
- mit den Informationen auf dem Typenschild des Herdes über die Gassorten, für die der Herd bestimmt ist, vertraut sein, diese Informationen sind mit den Gaslieferbedingungen am Installationsstandort zu vergleichen,
- folgendes überprüfen:
 - Wirkungsgrad der Lüftung, d.h. Luftmassenzirkulation in den Räumen,
 - Dichtigkeit der Gasarmaturenverbindungen,
 - Funktion aller Bedienelemente des Herdes,
 - ob die Elektroinstallation für den Betrieb mit einer Schutzleitung (Nullleitung) ausgelegt ist.
- für den richtigen Betrieb der Zünder und der Gassicherung muss die Einstellung der Gas-Drehknöpfe mittels mitgelieferten Unterlagen justiert werden,
 - die Funktion der Zünder und der Gassicherung überprüfen,
 - im Falle einer Fehlfunktion die Drehknöpfe abnehmen und eine Justierung durch das Einsetzen der Unterlage (der

Unterlagen) auf den Bolzen des Ventils durchführen,

- nach der Justierung die Gassicherung mittels Klemmunterlage absichern und den Drehknopf aufsetzen.

Der Herd ist mit Gewinderohrstutzen mit Durchmesser 1/2" ausgestattet.



INSTALLATION

Achtung!

Nach jedem Wechsel des Druckminderers sollte die technische Prüfung des Gasherdes, der auch die Gasventile und die Sicherung vor Gasaustritt unterzogen werden, durchgeführt werden.

Der Herd ist mit Gewinderohrstutzen mit Durchmesser 1/2" ausgestattet.

Wir empfehlen die Verbindungen mit Teflondichtband abzudichten (Teflonband das Gewindedichtband aus reinem ungesinterten PTFE). Beispiele: GoldenBand Typ -G-, PTFE Gewindeband Typ GRp / BAM, BonnaFlon Typ FRp / BAM). Die Anwendung eines übermäßigen Drehmoments oder Verwendung von Dichtungswerg kann zur Beschädigung der Verbindung und Undichtigkeit führen. Max. Drehmoment von 20 Nm anzuziehen.

Bei Anschluss des Gasherdes an eine Flüssiggasinstallation ist auf den R1/2"-Anschluss ein mindestens 0,5 m langer Metallaufsatz mit Schlauchaufsatz 8x1 mm aufzuschrauben. Dazu ist die Feder vom Deckelscharnier abzuschrauben. Die Gasleitung sollte keine Metallteile des hinteren Gehäuseteils des Herdes berühren.

Achtung!

Nach Beendigung der Herdinstallation ist die Dichtigkeit aller Verbindungen zu prüfen, z.B. durch Verwendung von Wasser mit Seife.

Die Verwendung von Feuer für die Dichtigkeitsprüfung ist verboten.

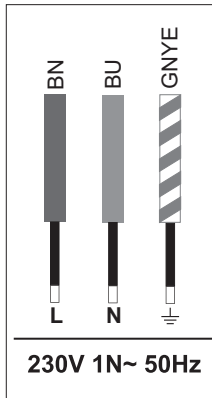
INSTALLATION

Anschließen des Geräts an die Elektroinstallation

Achtung. Der Anschluss an die Elektroinstallation darf nur von einem qualifizierten Elektroinstallateur vorgenommen werden, der über die entsprechenden Berechtigungen verfügt. Es ist verboten, unbefugte Umbauten oder Veränderungen an der elektrischen Anlage vorzunehmen.

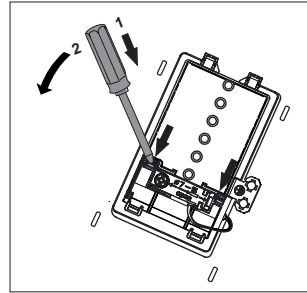
Hinweise für den Installateur

Das Gerät ist werkseitig für einphasigen Wechselstrom (230V 1N~50Hz) ausgelegt und verfügt über ein Anschlusskabel H05VV-F 3G4mm² für den Anschluss an eine Klemmleiste. Die Adern des Anschlusskabels sind wie folgt gekennzeichnet: Außenleiter L - BN - braun, Neutralleiter N - BU - blau, Schutzleiter PE - GNYE - gelb-grün.



Das Gerät an eine zwei- oder dreiphasige Stromversorgung (400/230 V) angepasst werden, indem die Klemmen der Klemmleiste entsprechend der nachstehenden Schaltplantabelle, Punkt 2 und Punkt 3, gebrückt werden und indem anstelle des mit dem Gerät mitgelieferten Kabels ein der Tabelle entsprechendes Anschlusskabel verwendet wird. Verwenden Sie die mit

dem Gerät mitgelieferten Brücken, um die Verbindungen herzustellen. Um Zugang zur Klemmleiste zu erhalten, müssen Sie die Anschlussabdeckung abnehmen, indem Sie die Verschlüsse mit einem Schlitzschraubendreher entriegeln.



Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung in Bezug auf die Anschlussart und die Nennleistung des Geräts richtig gewählt ist.

Es ist verboten, die Kabelenden durch Löten zu verstärken.

Das Anschlusskabel muss in der Zugentlastung des Geräteanschlusses befestigt werden, die für Kabel mit einem Durchmesser von 7 bis 15 mm ausgelegt ist.

Achtung. Denken Sie daran, die Schutzschaltung an die Anschlussklemme des Geräts, die mit dem Symbol \oplus gekennzeichnet ist, anzuschließen. Die Stromzufuhr zum Gerät muss mit einem Sicherheitsschalter versehen sein, der die Stromzufuhr im Notfall unterbricht. Der Abstand zwischen den Arbeitskontakten des Sicherheitsschalters muss mindestens 3 mm betragen.

Bevor Sie das Gerät an den Netzstrom anschließen, beachten Sie die Angaben auf dem Typenschild und im Anschlussplan.

Achtung. Der Installateur ist verpflichtet, dem Benutzer eine „Bescheinigung über den Anschluss des Geräts an die Elektroinstallation“ auszustellen. Wenn Sie das Gerät anders als in der Abbildung gezeigt anschließen, kann es beschädigt werden.

INSTALLATION

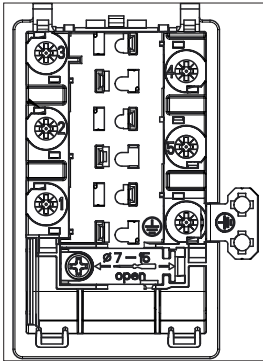


Diagramm der möglichen Anschlüsse

Achtung. Die Spannung der Heizelemente beträgt 230V.

Für jeden Anschluss muss der Schutzleiter an eine PE-Klemme (⊕) angeschlossen werden.

Empfohlenes Anschlusskabel

1	Einphasiger 230 V-Netzanschluss mit Neutralleiter, Brücken verbinden die Klemmen 1-2-3 und 4-5, Schutzleiter an (⊕).	1N~		H05VV-F3G4 3x 4 mm ²
2	Zweiphasiger 400/230 V- Netzanschluss mit Neutralleiter Brücken verbinden die Klemmen 2-3 und die Klemmen 4-5, Schutzleiter an (⊕).	2N~		H05VV-F4G4 4x 4 mm ²
3	Dreiphasiger 400/230 V- Netzanschluss mit Neutralleiter, Brücken verbinden die Klemmen 4-5, Außenleiter an 1, 2 und 3, Neutralleiter an 4-5, Schutzleiter an (⊕).	3N~		H05VV-F5G1,5 5x 1,5 mm ²

L1, L2, L3 - Außenleiter; N - Neutralleiter; PE - Schutzleiter

Die Pfeile in den obigen Diagrammen zeigen, wo die Leiter angeschlossen sind.

Achtung. Bei einer Beschädigung des Netzkabels, muss es vom Hersteller, einem autorisierten Kundendienst oder einer anderen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.

INSTALLATION

Abstimmung des Herds auf eine andere Gassorte.

Dies darf nur von einem entsprechend qualifizierten und autorisierten Installateur vorgenommen werden.

Falls das Gas, mit dem der Herd gespeist werden soll, andere Parameter besitzt als das Gas, für welches der Herd nach seiner Bauart ausgelegt ist, d.h. G20/25 20/25 mbar, sind die Brennerdüsen auszutauschen und eine Flammenkalibrierung durchzuführen.

Um den Herd auf die Verbrennung einer anderen Gassorte abzustimmen, ist wie folgt zu verfahren:

- Austausch der Düsen (siehe folgende Tabelle),
- Kalibrierung der „Spar“-Flamme.

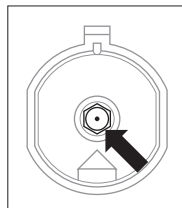
Achtung!

Die vom Hersteller gelieferten Gasherde sind mit Brennern ausgestattet, die werkseitig für die Verbrennung der auf dem Typenschild und auf der Garantiekarte angegebenen Gassorte ausgelegt sind.

DEFENDI-Brenner

Gassorte	Brenner		
	hilfs Düsedurchmesser [mm]	mittlerer Düsedurchmesser [mm]	großer Düsedurchmesser [mm]
	Wärmebelastung 1,00 kW	Wärmebelastung 1,75 kW	Wärmebelastung 3,00 kW
G20/G25 20/25 mbar	0,77	0,97	1,29
G30 28-30 mbar	0,50	0,65	0,87
G31 37 mbar	0,50	0,62	0,83

Für die Regulierarbeiten sind die Schalter der Hähne abzunehmen.



Austausch der Brennerdüse – Düse mit dem Sondersteckschlüssel SW7 herausdrehen und gegen eine für die neue Gassorte entsprechende Düse (siehe Tabelle) austauschen.

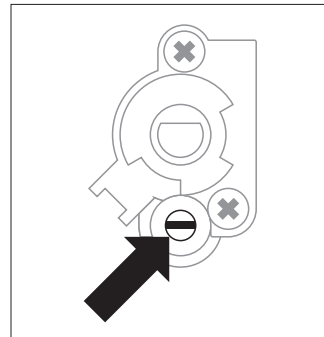
INSTALLATION

Vorgehensweise bei Wechsel der Gassorte

Brenner	Flamme	Umrüstung von Flüssiggas auf Erdgas	Umrüstung von Erdgas auf Flüssiggas
Oberflächenbrenner	Vollflamme	1. Die Brennerdüse gegen eine neue entsprechend der Düsentabelle austauschen.	1. Die Brennerdüse gegen eine neue entsprechend der Düsentabelle austauschen.
	Sparflamme	2. Die Regelschraube leicht eindrehen und die Flammenhöhe regulieren.	2. Die Regelschraube leicht eindrehen und die Flammenhöhe regulieren.

Die verwendeten Oberflächenbrenner erfordern keine Regulierung der Zuluft. Das richtige Flammenbild besitzt deutliche Flammenkegel innerhalb der blau-grünen Bereiche. Eine kurze und zischende Flamme oder eine lange, gelbe und qualmende Flamme, ohne klar eingezeichnete Flammenkegel zeugen von schlechter Gasqualität in der Hausinstallation oder einer möglichen Beschädigung oder Verschmutzung des Brenners. Für die Flammenprüfung ist der Brenner ca. 10 Minuten lang auf voller Flamme zu heizen und danach der Drehregler auf Sparflamme zu stellen. Die Flamme sollte weder erlöschen noch auf die Düse springen.

Herden mit Gasaustrittsschutz wird ein entsprechender Spezialhahn verwendet. Die Kalibrierung der Hähne hat beim betriebenen Brenner in der Sparflammenstellung zu erfolgen, unter Zuhilfenahme eines Regelschraubendrehers der Größe 2,5 mm.



Achtung!

Nach Beendigung der Regulierarbeiten ist ein Aufkleber mit der Bezeichnung der Gassorte, auf welche der Herd jetzt abgestimmt ist, anzubringen.

BEDIENUNG

Vor der ersten Inbetriebnahme des Gerätes

- vorhandene Verpackungsteile vom Kochfeld und vom Backofen entfernen, Schublade entleeren, Backofen-Innenraum und Kochfeld von Konservierungsmitteln reinigen,
- Ausstattungselemente des Backofens herausnehmen und mit warmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen,
- Raumbelüftung einschalten oder Fenster öffnen,
- Backofen bei 250°C, etwa 30 min. eingeschaltet lassen, Verschmutzungen entfernen und genau reinigen, Kochplatten etwa 4 min. ohne Kochgeschirr eingeschaltet lassen.

Wichtig!

Backofen-Innenraum nur mit warmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen.

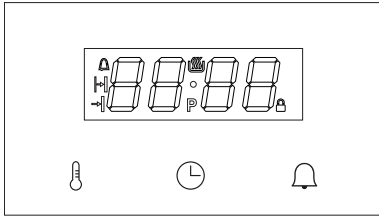
Wichtig!

Bei Backöfen mit Zeitschaltuhr erscheint nach dem Netzanschluss in der Zeit-Anzeige die Uhrzeit „0.00“.




Aktuelle Uhrzeit auf der Zeitschaltuhr einstellen. Ohne die Einstellung der aktuellen Uhrzeit läßt sich der Backofen nicht betreiben.

BEDIENUNG

Elektronische Schaltuhr









Der Elektronische Schaltuhr verfügt über eine LED-Anzeige und 3 Tasten.

Taste	Beschreibung
	Einstellung der Temperatur
	Einstellen der Uhr
	Timer

Hinweis: Jede Benutzung einer Taste (eines Sensors) wird durch einen Signaltone bestätigt. Diese Signaltöne können nicht ausgeschaltet werden.

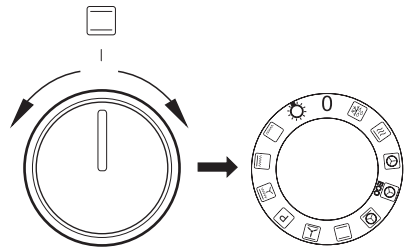
Bedeutung der Symbole in der Anzeige.

Symbol	Beschreibung
	Thermostat
	Timer
	Betriebsdauer
	Betriebsende
	Pyrolyse
	Kindersicherung

Funktionswahlschalter

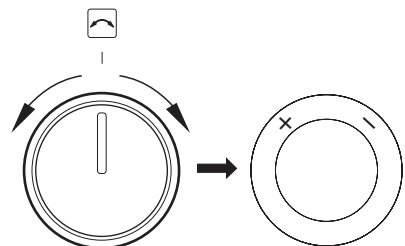
Der Backofen kann mit der unteren Heizspirale, mit der oberen Heizspirale, mit der Umluftheizung oder mit dem Grill beheizt werden. Die gewünschte Funktion wird mit dem Funktionswahlschalter gewählt.

Die untenstehende Zeichnung zeigt die Funktionen auf dem Drehschalter (in entsprechender Reihenfolge):



Einstellschalter +/-


Der Einstellschalter +/- ist kein Drehschalter, sondern ein Wippschalter. Er dient zum Einstellen der Betriebsparameter wie der Temperatur und der Zeit. Indem Sie den Schalter nach rechts, können Sie den Wert des betreffenden Parameters erhöhen. Indem Sie ihn auf die andere Seite kippen, können Sie den Parameterwert verringern. Mit diesem Schalter können Sie die Temperatur, die Zeit und auch die aktuelle Uhrzeit in der Anzeige einstellen. Wenn Sie den Einstellschalter in der gekippten Position halten, ändert sich der Parameterwert schneller.





BEDIENUNG


Einschalten des Netzstroms

Nach dem Anschließen an den Netzstrom (oder bei Rückkehr der Stromversorgung nach einem Stromausfall) schaltet der Backofen auf die Funktion zum Einstellen der aktuellen Uhrzeit, in der Anzeige blinkt **0.00**.

Drücken Sie die Taste . Mit dem Einstellschalter +/- kann die Zeitangabe geändert werden. Ohne eingestellte Zeit kann das Gerät nicht benutzt werden.



Um die eingestellte Zeit zu bestätigen, muss der Funktionswahlschalter auf 0 stehen. Wenn der Funktionswahlschalter auf einer anderen Position steht, blinkt das Symbol  und der Programmierer wartet, bis der Funktionswahlschalter auf 0 gestellt wird.

Durch Drücken der Taste  wird die Zeit bestätigt und der Programmierer geht in den Standby-Modus.

Hinweis: Bei einem Stromausfall werden alle eingegebenen Parameter, wie Betriebszeit, Temperatur und Funktion, gelöscht. Um den Garvorgang fortzusetzen, müssen sie erneut eingegeben werden. Bei einer Unterbrechung der pyrolytischen Reinigung (oder einer Türblockade aus einem anderen Grund - das Symbol  leuchtet), muss der Backofen vor dem Einstellen der Uhrzeit auskühlen und die Tür muss geöffnet werden. Wenn im Backofen eine Temperatur von über 80°C erkannt wird, schaltet sich die Backofenkühlung ein. Das hat keinen Einfluss auf den Ablauf der Uhrzeiteinstellung. Die Kühlung schaltet sich wieder aus, wenn die Temperatur auf unter 75°C gefallen ist.

Standby-Modus

Beim Übergang in den Standby-Modus werden alle Zeit-, Temperatur- und Timereinstellungen gelöscht. Die Heizspiralen werden abgeschaltet. Die Anzeige zeigt die aktu-

elle Uhrzeit und die Helligkeit der Anzeige ist reduziert. Aktiv sind die Taste , durch deren Drücken zur Einstellung der Uhrzeit, zur Änderung des Tons und zur Änderung der Helligkeit übergegangen werden kann, sowie die Taste , durch deren Drücken zu Einstellung der Timerzeit übergegangen werden kann.

Wenn die Temperatur im Backraum 80°C übersteigt, erscheint in der Anzeige statt der Zeit die aktuelle Backraumtemperatur (erfüllt die Funktion der Restwärmeanzeige) und das Kühlgebläse schaltet sich ein. Wenn die Temperatur auf 75°C gesunken ist, schaltet sich das Gebläse aus und statt der Backraumtemperatur wird wieder die aktuelle Uhrzeit angezeigt.

Einschalten des Standby-Modus:


- zu einem beliebigen Zeitpunkt durch Drehen des Funktionswahlschalters auf 0, wird auf diese Weise der Standby-Modus aktiviert, erklingt ein Signalton;
- nach einem Stromausfall und nach Einstellen der aktuellen Uhrzeit;
- nach Ende eines Zeitprogramms (automatische und halbautomatische Programme, Timer);
- nach Aktivierung des Dauerbetriebsschutzes;
- wenn während der pyrolytischen Reinigung der Drehschalter auf 0 gestellt wird, werden zunächst die Backofenkühlung und die Türblockade aktiviert, erst wenn der Backofen ausgekühlt und die Tür entsperrt ist, erfolgt der Übergang in den Standby-Modus.

Ausschalten des Standby-Modus:

Wenn man den Drehschalter von 0 auf eine beliebige Funktion stellt, erfolgt der Übergang vom Standby zum aktiven Modus. Hinweis – wenn der Programmierer automatisch in den Standby-Modus übergegangen ist, müssen Sie den Drehschalter zunächst

BEDIENUNG



auf 0 stellen, daraufhin können Sie den Standby-Modus ausschalten.

Wenn der Funktionswahlschalter, während der Standby-Modus eingeschaltet ist, auf einer anderen Position als 0 steht, blinkt das Symbol .

Tiefes Standby:

Nach 10 Minuten im Standby-Modus geht der Backofen in den tiefen Standby-Modus über – d. h. weder die Sensoren noch der +/- Einstellknopf funktionieren, und das Gerät kann nur aufgeweckt werden, indem man den Funktionswahlschalter von der Position „0“ auf eine beliebige andere Position dreht.


Einstellen der aktuellen Uhrzeit

Das Einstellen der aktuellen Uhrzeit ist einzig und allein im Standby-Modus möglich. Durch Drücken der Taste  erscheint die Uhrzeit in der Anzeige mit normaler Helligkeit. Mit dem Einstellschalter +/- kann die aktuelle Uhrzeit korrigiert werden, nach 10-sekundiger Untätigkeit werden die aktuelle Einstellung gespeichert und wieder der Standby-Modus aktiviert. Mit der Taste  kann man zur Einstellung der Signaltonfrequenz übergehen. Die Uhrzeit wird nur im 24-Stunden-Modus angezeigt.

Nachtmodus


Wenn das Gerät im Standby-Modus ist, wird die Helligkeit der Anzeige in der Zeit von 22:00 – 6:00 Uhr auf den Nachtwert, also um zwei Helligkeitsstufen im Verhältnis zur eingestellten Helligkeit, reduziert.

Änderung der Signaltonfrequenz

Diese Funktion ist im Standby-Modus jederzeit, ohne Zeiteinschränkung, verfügbar. Auf erneutes Drücken der Taste  wäh-

rend des Einstellens der Uhrzeit erscheint in der Anzeige Ton1, wobei 1 den aktuell eingestellten Signalton der Optionen 1 bis 3 anzeigt. Durch Drehen des Einstellschalters +/- können Sie den aktuellen Signalton ändern. Nach 5-sekundiger Untätigkeit werden der gewählte Ton bestätigt und wieder der Standby-Modus aktiviert.

Ändern der Helligkeit des Displays

Diese Funktion ist im Standby-Modus jederzeit, ohne Zeiteinschränkung, verfügbar. Auf erneutes Drücken der Taste  während des Änderns der Signaltonfrequenz erscheint in der Anzeige bri4, wobei 4 die Helligkeit in einer Skala von 1 bis 9 kennzeichnet. Durch Drehen des Einstellschalters +/- können Sie die Helligkeit ändern. Nach 5-sekundiger Untätigkeit werden die gewählte Helligkeit bestätigt und wieder der Standby-Modus aktiviert.

Aktivmodus.

In diesem Modus realisiert der Backofen die Back- und Bratfunktionen (Reinigung) entsprechend der mit dem Funktionswahlschalter gewählten Funktion.

Auto-off: Am Ende programmierter Funktionen (automatischer Betrieb, halbautomatischer Betrieb, Reinigung, Timer) geht der Programmierer in den Standby-Modus über, auch wenn der Funktionswahlschalter nicht auf 0 steht.

Beleuchtung

Die Backofenbeleuchtung wird durch den Programmierer gesteuert. Als Voreinstellung ist sie eingeschaltet.

Die Beleuchtung schaltet sich aus:

- in den Positionen 0, Pyrolyse und ECO;


BEDIENUNG

- wenn die Temperatur im Backraum auf über 300°C ansteigt;
- für die Programme Pyrolyse und Kühlung;
- vor dem Aktivieren des Erwärmens im automatischen Programm sowie nach Ende der automatischen oder halbautomatischen Programme;
- im Standby-Modus, wenn der Drehschalter nicht auf 0 steht.




Kühlungsmotor


Der Kühlungsmotor schaltet sich unabhängig von den eingestellten Funktionen und dem Stand des Programmierers ein und aus. Der Kühlungsmotor bleibt eingeschaltet, wenn die Temperatur im Backraum 80°C übersteigt und schaltet sich aus, wenn die Temperatur unter 75°C fällt.

Thermostat-Symbol

Das Symbol des Thermostats  signalisiert den Betriebszustand der Heizspiralen. Wenn eine der Heizspiralen eingeschaltet ist, leuchtet das Symbol. Das Symbol erlischt, wenn keine Heizspirale in Betrieb ist (z. B. wenn der Backofen die programmierte Temperatur erreicht und sich die Heizspiralen ausschalten, bis die Temperatur sinkt).

Timer

Der Timer ist nach Drücken der Taste  im Standby-Modus und im Aktivmodus verfügbar. Auf Drücken von  blinkt das Symbol  und in der Anzeige erscheint die aktuelle Zeitzählung oder 0.00, wenn der Timer nicht aktiv ist.

Daraufhin wird mit dem Einstellschalter +/- der zu zählende Zeitwert eingestellt und mit der Taste  oder durch 5-sekundige Untätigkeit bestätigt.

Wenn der Timer aktiv ist (die Zeit zählt)

leuchtet in der Anzeige das Symbol .

Wenn der Timer den Wert Null erreicht hat, ertönt der Timeralarm, der mit einer beliebigen Taste (einem beliebigen Sensor) ausgeschaltet werden kann.

Durch den zählenden Timer wird der automatische Übergang des Bedienfelds vom aktiven Modus zum Standby-Modus blockiert – das Bedienfeld geht erst nach Ausschalten des Timeralarms automatisch in Standby über.

Backofentür

Beim Garen soll die Backofentür geschlossen sein.

Wird die Tür geöffnet, während eine Backofenfunktion in Betrieb ist, werden dadurch die Heizelemente des Backofens abgeschaltet. Wenn die Tür länger als 60 Sekunden geöffnet bleibt, ertönt ein Signalton [Alarm bei offenen Tür]. Der Alarm kann durch Drücken einer beliebigen Taste oder durch Schließen der Tür ausgeschaltet werden. Das Öffnen der Tür hat keinen Einfluss auf die Temperatur- und Zeiteinstellungen, aber wenn die Tür länger als 10 Minuten offen bleibt, löscht der Programmierer alle Einstellungen und geht in den Standby-Modus.

Betriebsdauerbegrenzung


Aus Sicherheitsgründen ist die Betriebsdauer des Backofens begrenzt. Wenn die eingestellte Temperatur maximal 100°C beträgt, geht der Backofen nach 10 Stunden in den Standby-Modus über, beträgt die eingestellte Temperatur 200°C oder mehr, ist die Betriebsdauer auf 3 Stunden beschränkt. Im Bereich von 101°C bis 199°C ändert sich die Betriebsdauer linear, d. h. je höher die Temperatur, desto kürzer die Betriebsdauer (von 3 bis 10 Stunden).


BEDIENUNG

Einschalten einer Backofenfunktion

Die Backofenfunktionen werden durch Drehen des Funktionswahlschalters von 0 auf die gewünschte Position eingeschaltet. Nach dem Einstellen der Backofenfunktion erscheint in der Anzeige statt der aktuellen Uhrzeit die voreingestellte Temperatur von 170°C, die für jede Position getrennt definiert ist.


Der Temperaturwert blinkt (mit reduzierter Helligkeit), während das Symbol C durchgehend leuchtet. Wenn der Funktionswahlschalter gedreht wird, ändert sich der Wert.

Wenn der Sensor  gedrückt wird, geht der Backofen automatisch in den aktiven Modus über. Nach 10 Minuten Inaktivität geht der Backofen in den Standby-Modus über.

Durch Drücken der Taste (des Sensors)  wird der Automatikmodus eingeschaltet.

Einstellung der Temperatur

Bei der Wahl der Backofenfunktion dient der Einstellschalter +/- zum Ändern der Temperatureinstellung. Die Temperatur ändert sich in 5°C-Schritten in dem für das jeweilige Programm vordefinierten Bereich. Durch Halten des Einstellschalters +/- für mindestens 1s kann die Temperatur in 10°C-Schritten geändert werden.



Durch Drücken der Taste  bzw. nach 5 Sekunden Untätigkeit wird die Temperatur gespeichert und es wird wieder die aktuelle Uhrzeit angezeigt.

Wird der Einstellschalter +/- gedreht, werden für 2 Sekunden folgende Werte angezeigt:

- nach links [-] – die eingestellte Temperatur;
- nach rechts [+] – die Temperatur im Backraum;

Die angezeigte Temperatur blinkt nicht und die Einstellungen werden nicht geändert.

Änderung der Temperatureinstellungen













Durch Drücken der Taste  während der Backofen in Betrieb ist, wird der Modus zum Ändern der Einstellungen aktiviert. Der Temperaturwert in der Anzeige blinkt (mit reduzierter Helligkeit), während das Symbol C durchgehend leuchtet. Die Einstellung wird durch Drehen des Einstellschalters +/- geändert. Auf Drücken der Taste  wird die Temperatur gespeichert und in der Anzeige erscheint wieder die aktuelle Uhrzeit – im Fall einer 5-sekündigen Untätigkeit kehrt der Programmierer in den Aktivmodus zurück.

Änderung der Einstellungen während des Betriebs.

Es ist möglich, die eingeschaltete Funktion während des Betriebs zu ändern. Wenn Sie den Funktionswahlschalter während einer Temperaturänderung drehen, wird die voreingestellte Temperatur für das neue Programm angezeigt und die 5 Sekunden Inaktivität werden erneut abgezählt. Wenn Sie den Funktionswahlschalter drehen, wenn die Temperatur eingestellt ist, wird das Programm mit der eingestellten Temperatur fortgesetzt, es sei denn, die neue Funktion hat einen kleineren Temperaturbereich – in diesem Fall wird die nächstmögliche Temperatur eingestellt.

BEDIENUNG





Tabelle der Backofenfunktionen


Beschreibung der Funktion		Ablauf						Temperatur [°C]		Voreingestellte Temperatur [°C]	
		Licht	Oberhitze	Grill	Lufter-Heiz- element	Unterhitze	Ventilator	min.	max.		
	Auftauen	✓					✓	---	---	---	
	Schnellaufheizung	✓		✓	✓		✓	30	280	170	
	Heißluft	✓			✓		✓	30	280	170	
	ECO				✓		✓	30	280	170	
	Pizza	✓			✓	✓	✓	30	280	220	
	Ober- und Unterhitze	✓	✓				✓	30	280	180	
	Kuchen	✓	✓				✓	✓	30	280	170
	Pyrolytische Reinigung		✓	✓			✓	---	---	480	
	Turbogrill	✓	✓	✓			✓	30	280	190	
	Supergrill	✓	✓	✓				30	280	250	
	Grill	✓		✓				30	280	250	
	Beleuchtung	✓						---	---	---	
0	Backofen ist ausgeschaltet							-	-	-	

BEDIENUNG


Halbautomatischer Betrieb

Der halbautomatische Betrieb besteht in der Einstellung der Dauer, nach der sich das Gerät automatisch ausschalten soll. Die Ausschaltzeit kann im Bereich von 1 Minute bis 23 Stunden und 59 Minuten eingegeben werden.

Um die Betriebsdauer einzustellen, müssen Sie im Aktivmodus oder nachdem Sie den Funktionswahlschalter auf die gewünschte Position gedreht haben, die Taste  drücken. In der Zeitanzeige blinkt das Symbol , für 1 s erscheint dann die Anzeige dur und daraufhin die Anzeige 0.00 (oder die aktuelle Ausschaltzeit des Backofens, wenn die Funktion vorher bereits aktiv war). Durch Drehen des Einstellschalters +/- können Sie den eingestellten Wert ändern, durch 5-sekundige Untätigkeit wird der Modus ohne Änderung der aktuellen Einstellungen beendet und durch Drücken der Taste  wird die aktuelle automatische Ausschaltzeit bestätigt. Nach 5-sekündiger Untätigkeit nach dem Drücken der Taste  erscheint in der Zeitanzeige wieder die aktuelle Uhrzeit.

Während des halbautomatischen Betriebs leuchtet das Symbol  ununterbrochen.


Backofenfunktion und Temperatur können während des halbautomatischen Betriebs beliebig geändert werden.

Sie können den halbautomatischen Betrieb deaktivieren, indem Sie die Betriebsdauer auf 0.00 stellen – in diesem Fall geht der Backofen durch Drücken der Taste  oder nach 5 Sekunden Untätigkeit zum Betrieb mit unbestimmter Zeit über.

Nach dem Herunterzählen der vorgegebenen Zeit ertönt ein Signalton [Alarm Endzeit]. Alle Heizelemente werden ausgeschaltet. Um den Alarm auszuschalten, haben Sie 3 Möglichkeiten:


a) Führen Sie eine der folgenden Tätigkei-

ten aus:

- drücken Sie eine beliebige Taste außer ;
- drehen Sie den Funktionswahlschalter;
- bewegen Sie den Einstellschalter +/-;
- öffnen Sie die Tür.



Durch diese Tätigkeiten werden alle Funktions- und Temperatureinstellungen gelöscht. Trotz Drehen des Funktionswahlschalter auf eine Backofenfunktion, geht der Backofen in den Standby-Modus über.

b) Drehen Sie den Funktionswahlschalter auf 0 – der Backofen geht in den Standby-Modus über.




c) Drücken Sie die Taste , um in den Modus zum Einstellen der Betriebsdauer überzugehen – so kann der Garvorgang mit der bisherigen Backofenfunktion und Temperatur für eine neu eingestellte Zeit fortgesetzt werden. Hinweis – in diesem Fall (Verlängerung der vorher eingestellten Zeit während des Alarms für das Ende des halbautomatischen Betriebs) wird durch die Zeiteinstellung 0.00 der Backofen ausgeschaltet, nicht aber der Betrieb für unbestimmte Zeit.




Automatischer Betrieb.


Der automatische Betrieb besteht darin, den Programmierer so zu programmieren, dass der Backofen sich mit einer Verzögerung einschaltet und den Garvorgang zu einer bestimmten Zeit beendet.

Um die Einstellungen für den automatischen Betrieb vorzunehmen, sollte zunächst die gewünschte Dauer der Beheizung eingestellt werden (wie beim halbautomatischen Betrieb). Nach der Bestätigung der Betriebsdauer mit der Taste  blinkt das Symbol , in der Anzeige erscheint für 1 s das Wort end und daraufhin die Dauer des Garvorgangs (berechnet als aktuelle Uhrzeit + eingestellte Betriebsdauer +1 Minute). Mit dem Einstellschalter +/- kann das Ende der Betriebsdauer geändert werden. Bei 5-se-

BEDIENUNG

kundiger Untätigkeit erfolgen keinerlei Änderungen der Einstellungen und mit der Taste  wird die Ausschaltzeit bestätigt. Nach der Bestätigung der Ausschaltzeit leuchten die Symbole  und  durchgehend und in der Zeitanzeige erscheint wieder die aktuelle Uhrzeit.


Während des Herunterzählens bis zum Beginn des Garvorgangs leuchten die Symbole  und . Ab Beginn des Garvorgangs leuchtet das Symbol  in Übereinstimmung mit dem Zustand der Heizspiralen (volle Helligkeit oder ausgeschaltet) und der Backofen verhält sich wie beim halbautomatischen Betrieb.

Um die eingestellten Zeiten zu sehen oder zu ändern, müssen Sie  drücken. Nach dem ersten Drücken der Taste (des Sensors) erscheint die eingestellte Betriebsdauer, nach dem zweiten Drücken die eingestellte Ausschaltzeit und nach dem dritten Drücken wieder die aktuelle Uhrzeit. Durch Umprogrammieren der Betriebsdauer auf 0.00 werden gleichzeitig die Betriebsdauer und die Ausschaltzeit gelöscht und es erfolgt der Übergang zum Betrieb für unbestimmte Zeit.

Die Ausschaltzeit kann im Bereich von (laufende Uhrzeit + Betriebsdauer + 1 Minute) bis (laufende Uhrzeit + Betriebsdauer + 10 Stunden) geändert werden. Die Betriebsdauer (bei der eingestellten Ausschaltzeit) kann von 0 bis (Ausschaltzeit – laufende Uhrzeit – 1 Minute) geändert werden.


Stellen Sie den Funktionswahlschalter nach Betriebsende auf 0.



Pyrolyse

Für die Funktion der Pyrolyse blinkt der Wert **P2.00** und das Symbol  leuchtet auf. Mit dem Einstellschalter +/- kann der Wert im Bereich von 2.00 - 2.30 - 3.00 geändert werden. Nach 20-sekundiger Untätigkeit

oder auf Drücken von  beginnt der Prozess der Pyrolyse.


Die Pyrolyse ist ein Sonderprogramm mit zusätzlichen Anforderungen.

Im ersten Schritt wird der Türzustand geprüft: Ist die Tür offen, blinkt das Symbol  und der Backofen wartet maximal 10 Minuten, dass die Tür geschlossen wird, andernfalls wird das Programm annulliert.

Ist die Tür geschlossen, leuchtet das Symbol  auf und die Tür wird blockiert. Nach dem Blockieren der Tür leuchtet das Symbol  auf und das automatische Programm mit einer Dauer von 2.00, 2.30 oder 3.00 Stunden, je nachdem welche Einstellung gewählt wurde, setzt sich in Betrieb.

Statt der aktuellen Uhrzeit wird die bis zum Ende des Programms verbleibende Zeit angezeigt.

Eine Stunde vor Ablauf der eingestellten Zeit schalten sich die Heizspiralen aus, die Temperatureinstellung wechselt zu ---C und der Backofen geht in die Auskühlphase über.

Nach dem Auskühlen auf 150°C beginnt der Prozess des Entsperrens der Tür. Die Entsperrung der Tür wird durch das Erlöschen des Symbols  signalisiert. Nach der Entsperrung der Tür endet das Programm ähnlich wie die halbautomatischen Programme, jedoch ohne die Möglichkeit einer „Zusatzgarzeit“.

Im Fall der Pyrolyse können die Einstellungen während des Programmablaufs nicht geändert werden, noch kann das Programm unterbrochen und mit denselben Einstellungen fortgesetzt werden, aber es besteht die Möglichkeit die Einstellungen und die aktuelle Temperatur zu überprüfen. Nach dem Erlöschen des Alarms geht der Programmierer immer in den Standby-Modus über.

HINWEIS:

BEDIENUNG

Die Backofentür verfügt über eine Sicherung, die das Öffnen des Backofens während des Programms verhindert. Die Tür nicht öffnen, um den Reinigungsvorgang nicht zu unterbrechen.

Bei der Unterbrechung der Pyrolyse durch Stromausfall geht das Steuermodul in den Modus des Abkühlens und danach in den Modus des Öffnens der Tür – wie in den letzten 60 Minuten dieses Programms.

Wird das Pyrolyseprogramm durch Drehen des Funktionswahlschalters auf eine andere Position (einschließlich 0) unterbrochen, schaltet sich der Backofen nicht aus und nimmt keine neue Einstellung vor, sondern geht, wie oben, zum Auskühlen und Entsperrern der Tür über. Nach dem Entsperrern der Tür geht der Backofen in den Standby-Modus über.

Wird die Tür im Pyrolyseprogramm vor dem Entsperrern geöffnet, reagiert der Programmierer darauf mit einem Signalton [Alarm bei offener Tür], beendet das Pyrolyseprogramm und geht zur Entsperrung der Tür über (siehe oben).

Lesen Sie, bevor Sie das Pyrolyseprogramm starten, die Anleitungen im Kapitel „Reinigung und Wartung“ aufmerksam durch.

Fehlercodes

Werden Fehler erkannt, wird das Programm unterbrochen und in der Anzeige erscheint ein Fehlercode:

E1 – Ausfall des Temperatursensors; der Backofen kann nicht benutzt werden.

E2 – Kurzschluss oder Beschädigung des Temperatursensors; der Backofen kann nicht benutzt werden.

E3 - Überhitzung des Programmierers, der Backofen kann erst nach dem Abkühlen wieder benutzt werden.

E4 - Fehler des Bratenthermometers – der

Fehler verschwindet nach Entfernen des Bratenthermometers, der Backofen kann für die Programme ohne Bratenthermometer weiter benutzt werden.

E5 –falsch eingesetztes Bratenthermometer oder Kurzschluss im Stromkreis des Bratenthermometers.


E6 – die Temperatur im Garraum beträgt über 320°C für eine andere Funktion als die Pyrolyse oder der Garraumsensor ist beschädigt, der Backofen kann nicht benutzt werden.

Prob - das Bratenthermometer wurde während der Pyrolyse eingesetzt.

Grillen

Beim Grillen wird das Gericht mittels der Infrarotstrahlen vom erhitzten Grillheizelement zubereitet.

Um den Grill einzuschalten:

- Backofen-Schalter in die Position umdrehen, die mit Symbolen Grill,  gekennzeichnet ist:
- Backofen während 5 Minuten (bei geschlossener Backofentür) durchwärmen,
- Backblech mit der zuzubereitenden Speise in richtiger Höhe im Backofen anordnen; beim Grillen am Rost ist ein leeres Backblech für das abtropfende Fett in direkt niedrigerer Höhe (unter dem Rost) anzuordnen,
- Gegrillt wird bei geschlossener Backofentür.

Bei den Backofenfunktion Grillhitze und Intensiv-Grillen die Temperatur 220°C einstellen, und bei Backofenfunktion Umluft-Grillen höchstens 190°C einstellen.

Zugängliche Teile können bei Benutzung als Grillgerät heiß werden. Kinder fern halten!

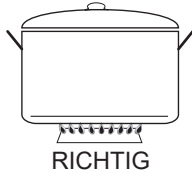
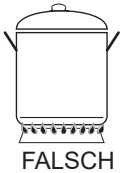
BEDIENUNG

Bedienung der Oberflächenbrenner

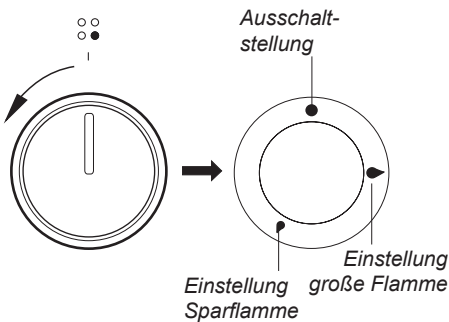
Das richtige Koch- und Backgeschirr

Achten Sie darauf, dass der Durchmesser des Kochgeschirrbodens stets größer als der Flammenkranz ist, und dass das Kochgeschirr selbst abgedeckt ist. Empfehlenswert ist, dass der Durchmesser etwa 2,5 – 3 mal größer ist als der Brennerdurchmesser, d.h. für:

- den Hilfsbrenner – Kochgeschirrdurchmesser von 90 bis 150 mm,
- den mittleren Brenner – Kochgeschirrdurchmesser von 160 bis 220 mm,
- den großen Brenner – Kochgeschirrdurchmesser von 200 bis **240** mm; die Topfhöhe sollte dabei nicht größer sein als der Topfdurchmesser.



Brenner-Schalter



Anzünden von Brennern mit gekoppeltem Zünder

- den Drehknopf des gewählten Hahns bis zum Anschlag drücken und nach links drehen bis zur Stellung „große Flamme“
- solange festhalten bis sich das Gas entzündet,
- Nach Entzündung der Flamme den Druck auf den Drehknopf lösen und die gewünschte Flammenhöhe einstellen.

Achtung!

In Herdmodellen mit Schutzvorrichtung gegen Gasaustritt an Oberflächenbrennern ist beim Zündungsvorgang der Drehknopf ca. 10 Sekunden lang bis zum Anschlag in der Stellung „große Flamme“ zu halten, damit die Schutzvorrichtung anspricht.

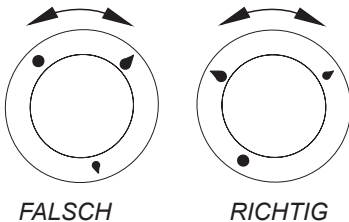
BEDIENUNG

Wahl der Brennerflamme

Richtig kalibrierte Brenner haben eine hellblaue Flamme mit klar eingezeichnetem Innenkegel. Die Wahl der Flammenhöhe hängt von der Stellung des Brennerdrehreglers ab:

- große Flamme
- kleine Flamme (oder auch: „Sparflamme“)
- Ausschaltstellung (geschlossene Gaszufuhr)

Je nach Bedürfnissen kann die Flammenhöhe stufenlos eingestellt werden.



Achtung!

Es ist verboten die Flamme in dem Bereich zwischen der Ausschaltstellung ● und der Stellung „große Flamme“ zu regulieren ●

Funktionsweise der Schutzvorrichtung gegen Gasaustritt

Einige Modelle sind mit einem automatischen System ausgestattet, das die Gaszufuhr zum Brenner abschneidet, falls die Flamme verschwindet.

Das System sichert vor einem unkontrollierten Gasaustritt, wenn die Flamme am Brenner, z.B. in Folge eines Überlaufens auf den Brenner, erlischt.

Ein erneutes Anzünden des Brenners erfordert das Eingreifen des Nutzers.

BEDIENUNG

Schalter für Kochplatte

Sobald eine Kochplatte oder auch der Backraum eingeschaltet wird, leuchtet die Betriebsanzeige auf.

Die Kochplatten werden mit dem zugehörigen 7-Takt-Schalter geregelt. Dieser bietet neben den Schaltstufen

0 • 1 • 2 • 3

noch jeweils eine Zwischenstufe, die mit einem kleinen Punkt gekennzeichnet ist.

Diese Zwischenstufen werden gewählt, wenn die Temperatur der nächstkleineren Stufe zu niedrig und die der nächstgrößeren Stufe zu hoch wäre.

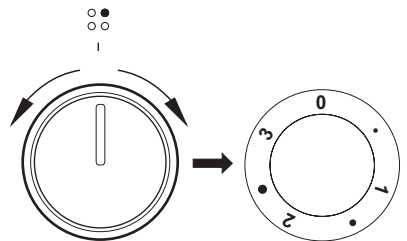
Damit ist es möglich, die jeweilige Temperatur der Menge und der Art des Kochgutes feinstufig anzupassen.

Die mit einem roten Punkt gekennzeichneten Blitz-Kochplatten haben einen Überhitzungsschutz, damit die Platten bei Leerlauf oder Verwendung von falschen Geschirr vor zu hohen Temperaturen geschützt werden.



Beispiele für Reglereinstellungen

- 0 Aus
- MIN. Warmhalten
- 1 Dünsten von Gemüsen, Schonendes Kochen
- Kochen von Suppen, mehreren Speisen
- 2 Schwaches Braten
- Anbraten von Fleisch, Fisch
- 3 MAX. Schnelles Erwärmen, Schnellkochen, Braten



BACKEN UND BRATEN - PRAKTISCHE HINWEISE

Gebäck

- Zum Backen verwenden Sie am besten die mitgelieferten Bleche.
- Es können auch handelsübliche Formen und Bleche verwendet werden, die im Backofen auf den Gitterrost zu stellen sind. Zum Backen eignen sich am besten schwarz lackierte Bleche, die sich durch gute Wärmeübertragung auszeichnen und die Backzeit verkürzen.
- Bei herkömmlicher Erhitzung (Ober- und Unterhitze) sollten keine hellen und blanken Backformen verwendet werden, da ansonsten der Teig möglicherweise von unten nicht ausreichend gar wird.
- Beim Backen mit Umluft braucht der Backofen nicht vorgeheizt zu werden, bei den anderen Erhitzungsarten ist ein Vorheizen nötig, bevor das Gebäck in den Backofen geschoben werden kann.
- Vor Entnahme des Gebäcks aus dem Backofen sollte mit einem Holzstäbchen überprüft werden, ob der Teig richtig durchbacken ist (ist das Holzstäbchen frei von Teigspuren, so ist das Gebäck gar).
- Es empfiehlt sich, den Ofen auszustellen und das Gebäck noch ca. 5 min im Ofen durchgaren zu lassen.
- Beim Backen mit Umluft sind die Backofentemperaturen grundsätzlich ca. 20-30 Grad niedriger als bei reiner Ober-/Unterhitze.
- Nähere Backhinweise finden Sie in der Tabelle, diese können jedoch abhängig von eigenen Erfahrungen und Gewohnheiten geändert werden.
- Falls die Angaben aus den Kochbüchern stark von den in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Werten abweichen, berücksichtigen Sie bitte die Bedienungsanleitung.

Braten von Fleisch







- Im Backofen sollte nur Fleisch mit einem Gewicht von über 1 kg zubereitet werden, kleinere Portionen empfiehlt es sich auf den Gasherdbrennern zu garen.
- Zum Braten empfiehlt sich die Verwendung von feuerfestem Geschirr, das auch hitzebeständige Griffe haben sollte.
- Beim Braten auf dem Gitter- oder Grillrost empfiehlt es sich ein Blech mit etwas Wasser in die untere Einschubleiste einzuschieben.
- Mindestens einmal, nach der Hälfte der Garzeit, sollte der Braten gewendet werden; den Braten während der Garzeit ab und zu mit der entstehenden Soße oder mit heißem, gesalzenem Wasser begießen, dabei kein kaltes Wasser verwenden.
- Grillrost (Airfry-Gitter). Zum Braten und Aufwärmen von fettfreien Gerichten wie Pommes Frites, Gemüse, Fischstäbchen usw. Airfry eignet sich auch zum Braten in einem Bratschlauch. Wenn Sie auf dem Airfry-Gitter braten, schieben Sie das Gitter auf Stufe 3 und wählen Sie die Umluffunktion. Es empfiehlt sich, ein Backblech unter das Airfry-Gitter zu stellen. Es ist ratsam, das Bratgut während des Braten umzudrehen, um optimale Ergebnisse zu erzielen.

BACKEN UND BRATEN - PRAKTISCHE HINWEISE


















Heizfunktion ECO

- Mit der Heizfunktion ECO wird eine optimierte Heizart gestartet, um Energie bei der Zubereitung der Speisen zu sparen,
- die Backzeit lässt sich durch die Einstellung höherer Temperaturen nicht verkürzen, es wird auch nicht empfohlen, das Vorwärmen des Backofens zuvor einzuschalten,
- man sollte beim Backen weder die Einstellungen der Temperatur zu ändern noch die Backofentür zu öffnen.

Empfohlene Parameter bei der Heizfunktion ECO

Art Gebäck	Backofenfunktionen	Temperatur (°C)	Einschubhöhe	Garzeit (Min.)
Biskuitgebäck	 ECO	180 - 200	2 - 3	50 - 70
Napfkuchen	 ECO	180 - 200	2	50 - 70
Fisch	 ECO	190 - 210	2 - 3	45 - 60
Rindfleisch	 ECO	200 - 220	2	90 - 120
Schweinefleisch	 ECO	200 - 220	2	90 - 160
Hähnchen	 ECO	180 - 200	2	80 - 100

BACKEN IM BACKOFEN – PRAKTISCHE HINWEISE

Art des Backens oder Bratens	Backofen-Funktion	Temperatur (°C)	Stufe	Zeit (Min.)
Biskuitkuchen		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Hefekuchen / Rührkuchen		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Hefekuchen / Rührkuchen		155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Pizza		200 - 230 ¹⁾	2 - 3	15 - 25
Fisch		210 - 220	2	45 - 60
Fisch		160 - 180	2 - 3	45 - 60
Fisch		190	2 - 3	60 - 70
Würstchen		220	4	14 - 18
Rindfleisch		225 - 250	2	120 - 150
Rindfleisch		160 - 180	2	120 - 160
Schweinefleisch		160 - 230	2	90 - 120
Schweinefleisch		160 - 190	2	90 - 120
Hähnchen		180 - 190	2	70 - 90
Hähnchen		160 - 180	2	45 - 60
Hähnchen		175 - 190	2	60 - 70
Gemüse		190 - 210	2	40 - 50
Gemüse		170 - 190	3	40 - 50

Soweit anders nicht angegeben wurde, gelten die Zeitangaben für einen nicht vorgeheizten Backofen. Für einen vorgeheizten Backofen sind die Zeitangaben um ca. 5-10 Minuten zu verkürzen.











¹⁾ Den leeren Backofen vorheizen

²⁾ Diese Zeitangaben gelten fürs Backen in keinen Backformen

Hinweis: Die Angaben in der Tabelle gelten nur der Orientierung und können nach eigener Erfahrung und Kochvorlieben berichtigt werden.

TESTGERICHTE. Nach Norm EN 60350-1.



Backen

Gericht	Zubehör	Stufe	Heizfunktion	Temperatur (°C)	Backdauer (Min.)
Kleine Kuchen	Gebäckblech	3		155 ¹⁾	29 - 32
	Gebäckblech	3		155 ¹⁾	31 - 34
	Gebäckblech	3		150 ¹⁾	34 - 37
	Gebäckblech Bratenblech	2 + 4 2 - Gebäckblech oder Bratenblech 4 - Gebäckblech		150 ¹⁾	40 - 43
Mürbeteig (Streifen)	Gebäckblech	3		150 - 160 ¹⁾	30 - 40
	Gebäckblech	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35
	Gebäckblech	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35
	Gebäckblech Bratenblech	2 + 4 2 - Gebäckblech oder Bratenblech 4 - Gebäckblech		160 - 175 ¹⁾	25 - 35
Fettfreier Biskuit	Grillrost + schwarz beschichtete Backform Ø 26 cm	2		170 - 180 ¹⁾	38 - 46
Apfelkuchen	Grillrost + zwei schwarz beschichtete Backformen Ø 20 cm	2 Die Formen wurden auf dem Grillrost diagonal recht Hinterseite lin- ke Vorderseite platziert.		180 - 200 ¹⁾	50 - 65

¹⁾ Den leeren Backofen vorheizen, die Funktion der Schnellaufheizung nicht verwenden ca. 5 Minuten



TESTGERICHTE Nach Norm EN 60350-1.

Grillen

Gericht	Zubehör	Stufe	Heizfunktion	Temperatur (°C)	Zeit (Min.)
Weißbrot-Toasts	Grillrost	4		220 ¹⁾	3 - 7
Rindfleisch-Burger	Grillrost + Bratenblech (Zum Auffangen von abtropfendem Fett)	4 - Grillrost 3 - Bratenblech		220 ¹⁾	1 Seite 13 - 18 2 Seite 10 - 15

¹⁾ Den leeren Backofen über 8 Minuten vorheizen, die Funktion der Schnellaufheizung nicht verwenden.

Braten

Gericht	Accessoires	Stufe	Heizfunktion	Temperatur (°C)	Zeit (Min.)
Ganzes Hähnchen	Grillrost + Bratenblech (Zum Auffangen von abtropfendem Fett)	2 - Grillrost 1 - Bratenblech		180 - 190	70 - 90
	Grillrost + Bratenblech (Zum Auffangen von abtropfendem Fett)	2 - Grillrost 1 - Bratenblech		180 - 190	80 - 100

Soweit anders nicht angegeben wurde, gelten die Zeitangaben für einen nicht vorgeheizten Backofen. Für einen vorgeheizten Backofen sind die Zeitangaben um ca. 5-10 Minuten zu verkürzen.

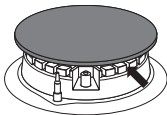
ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE

Die Pflege und ständige Reinhaltung des Herdes sowie dessen richtige Wartung haben einen wesentlichen Einfluss auf die Verlängerung der einwandfreien Funktionstüchtigkeit des Gerätes.

Vor der Reinigung Herd ausschalten. Dabei nicht vergessen, sicherzustellen, dass sich alle Schalter in Position „I“, „0“ befinden. Lassen Sie den Herd vollständig auskühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

Brenner, Rost des Herdoberblechs, Herdgehäuse

- Bei Verschmutzung von Rost und Brennern diese Ausstattungsteile vom Herd abnehmen und im warmen Wasser mit Zusatz von fett- und schmutzlöslischen Mitteln waschen. Danach trocken reiben. Ist der Rost abgenommen, so ist das Herdoberblech zu reinigen und mit einem trockenen und weichen Tuch abzuwischen. Besonders sauber zu halten sind die Flammenaustrittsöffnungen an den Brennerkappenringen und die Brennerdüsenaustritte – siehe Abbildung unten. Die Düsenaustritte sind mit einem dünnen Kupferdraht zu reinigen. Keinen Stahldraht benutzen! Düsenaustritte nicht anbohren!



Achtung!

Brennerteile müssen stets trocken sein. Wasserteilchen können den Gasaustritt hemmen und eine schlechte Verbrennung bewirken.

Stellen Sie sicher, dass alle Elemente des Brenners nach dem Reinigen richtig aufliegen.

Den Brennerdeckel ggf. durch Drehen einrasten. Sonst kann der Brenner dauerhaft beschädigt werden.

RICHTIG



FALSCH



- Bei Emailleoberflächen schonende Reinigungsmittel verwenden. Keine aggressiven Scheuermittel, wie z.B. Scheuermittel mit Schleifmitteln, Scheuermittel, -steine, Bimssteine, Stahlwolle usw. verwenden.
- Bei Inox-Stahlherden ist die Arbeitsfläche vor Beginn der Nutzung sorgfältig zu reinigen. Besondere Vorsicht ist bei der Beseitigung von Kleberresten von Folien, die vom Herd während der Montage abgezogen werden, bzw. der Verpackungsklebebandstücke geboten. Die Arbeitsfläche regelmäßig nach jedem Gebrauch reinigen. Eine starke Verschmutzung der Arbeitsfläche, insbesondere das Einbrennen von übergelaufenem Kochgut vermeiden.

ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE

Backofen

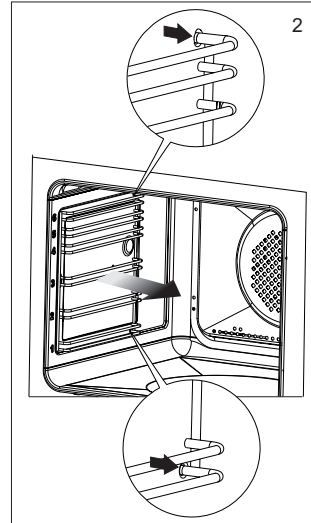
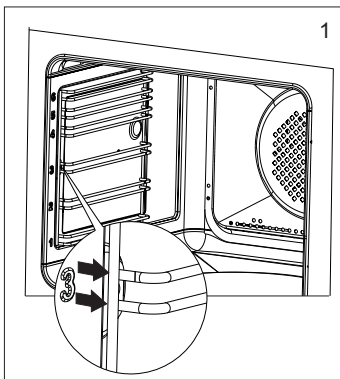
- Den Backofen nach jedem Gebrauch reinigen. Bei der Reinigung die Backofen-Beleuchtung einschalten, um dadurch eine bessere Sicht im Arbeitsbereich zu bekommen.
- Den Backofen-Innenraum nur mit warmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen.
- Nach der Reinigung Backofen-Innenraum trockenreiben.

Wichtig!

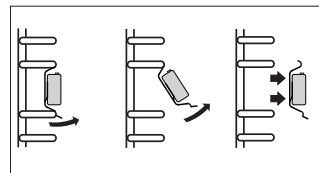
Bei der Reinigung und Wartung keine Scheuermittel, scharfe Reinigungsmittel oder Schleifmittel verwenden.

Für die Reinigung der Fronten nur warmes Wasser mit etwas Spülmittel oder Glasreiniger verwenden. Keine Reinigungsmilch verwenden.

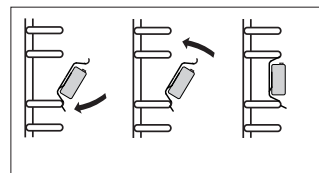
- Die Backöfen wurden mit leicht ausbaubaren Blechträgern ausgerüstet. Um diese zur Reinigung herausnehmen zu können, an der vorderen Halterung ziehen, den Blechträger kippen und aus der hinteren Halterung herausnehmen.



- Der Backofen verfügt über nicht rostende Auszüge, die an den Blechträgern befestigt sind. Die Auszüge sind samt Blechträgern herauszunehmen und zu waschen. Vor dem Einlegen der Bleche sind sie herauszuziehen (wenn der Backofen heiß ist, sind die Führungsschienen herausziehen, indem die hintere Kante der Bleche an den Stoßstangen im vorderen Bereich der Auszüge angesetzt wird) und anschließend mit dem Blech einschieben.



Herausnehmen der Teleskopauszüge



Achtung!

Teleskopauszüge nicht in der Spülmaschine reinigen

ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE

Pyrolytische Reinigung

Der Backofen wird auf die Temperatur von ca. 480°C vorgeheizt.

Aus Sicherheitsgründen bleibt die Tür während der gesamten Prozessdauer gesperrt.

Vor Einschalten der Funktion Pyrolyse.

Hinweis! Das gesamte Zubehör aus dem Innenraum des Backofens entfernen (Bleche, Blechträger, seitlichen Führungsschienen, Teleskop-Führungsschienen). Das während der Pyrolyse im Backofen befindliche Zubehör wird dauerhaft beschädigt.

- Starke Verschmutzungen aus dem Backofen-Innenraum entfernen.
- Die Außenflächen des Backofens mit feuchtem Tuch reinigen.
- Die Hinweise befolgen.

Während der Reinigung

- Das Kochfeld nicht einschalten.
- Die Backofen-Beleuchtung nicht einschalten.
- Die Backofentür wurde mit einer Sicherung ausgestattet, die das Öffnen des Backofens während des Vorgangs verhindert. Die Tür nicht öffnen, um den Reinigungsvorgang nicht unterbrechen.

Hinweis! Während der Pyrolyse kann der Kochherd sehr hohe Temperaturen erreichen. Aus diesem Grunde können die Außenflächen des Kochherdes heißer als gewöhnlich werden und daher ist es dafür zu sorgen, dass die Kinder sich dann in der Nähe des Kochherdes nicht aufhalten. Wegen der Dämpfe, die bei der Reinigung entstehen, muss die Küche gut gelüftet werden.

Vorgang der pyrolytischen Reinigung

- Die Backofentür schließen.
- Die Hinweise im Kapitel Funktion der pyrolytischen Reinigung.

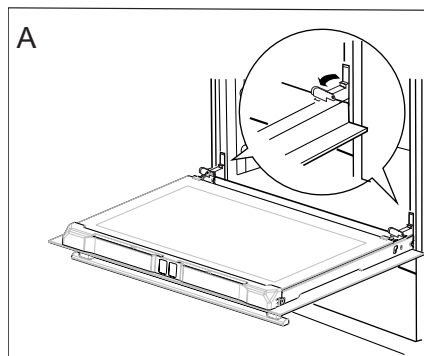
Hinweis: Gibt es im Backofen eine hohe Temperatur (höher als während der üblichen Nutzung) bleibt die Tür gesperrt.

Nach dem Auskühlen kann man die Tür öffnen und die Asche mit weichem, feuchtem Tuch entfernen. Die seitlichen Führungsschienen und anderes vorhandenes Zubehör einsetzen. Der Backofen ist betriebsbereit.

ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE

Backofentür aushängen

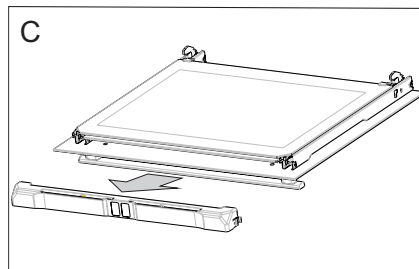
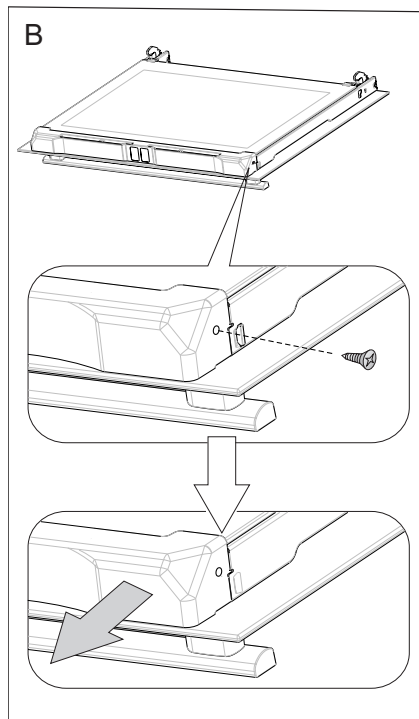
Zum Reinigen und für einen besseren Zugang zum Backofen-Innenraum lässt sich die Backofentür aushängen. Backofentür öffnen, die Klappbügel an den Scharnieren an beiden Seiten nach oben drücken (Abb. A). Tür leicht zudrücken, anheben und nach vorne herausziehen. Das Einsetzen der Backofentür erfolgt in umgekehrter Reihenfolge. Beim Einsetzen sicherstellen, dass die Ausparung des Scharniers richtig zu dem Haken des Scharnierhalters passt. Danach sind die beiden Klappbügel unbedingt wieder nach unten zu legen. Ist das nicht der Fall, können Scharniere beim Schließen der Backofentür beschädigt werden.



Klappbügel nach oben drücken

Herausnahme der inneren Scheibe

1. Mit dem Kreuzschraubendreher die Schrauben in der oberen Türleiste aus-schrauben (Abb.B).
2. Mit dem flachen Schraubendreher die obere Türleiste herausschieben, indem sie an den Seiten leicht angehoben wird (Abb. B, C).



ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE

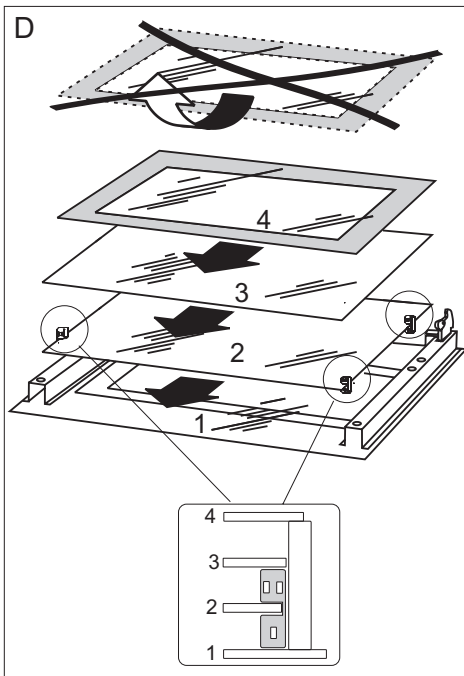
3. Innere Scheibe aus den Befestigungen (im unteren Bereich der Tür) nehmen. (Zeichnung D).

Hinweis! Gefahr der Beschädigung der Scheibenbefestigung. Die Scheibe einschieben und nicht nach oben heben.

Mittlere Scheibe herausnehmen (Zeichnung D).

4. Die Scheibe mit warmem Wasser und einer kleinen Menge Reinigungsmittel abwaschen.

Zwecks erneuter Montage der Scheibe sind oben genannte Handlungen in umgekehrter Reihenfolge auszuführen. Der glatte Teil der Scheibe muss sich im oberen Teil befinden.

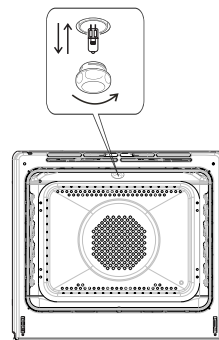


Herausnahme der inneren Scheibe

Wechsel der Halogenleuchte im Backofen

Um Stromschläge zu vermeiden, muss man sich vor dem Wechsel der Halogenleuchte vergewissern, dass das Gerät abgeschaltet ist.

1. Das Gerät von der Stromversorgung trennen.
2. Die Bleche herausnehmen.
3. Die Abdeckung der Leuchte abschrauben und waschen sowie anschließend sorgfältig trocken wischen.
4. Die Halogenleuchte mit einem Tuch oder Papier herausnehmen. Bei Bedarf die Leuchte durch eine neue Halogenleuchte G9 ersetzen:
 - Spannung 230V
 - Leistung 25W
5. Die Halogenleuchte sorgfältig in die Fassung setzen.
6. Die Abdeckung der Leuchte wieder einschrauben.



Beleuchtung des Backofens

WENN'S MAL EIN PROBLEM GIBT

In jedem Notfall:

- Baugruppen des Gerätes ausschalten
- Stromzufuhr des Geräts abschalten
- Reparatur anmelden

Manche kleineren Störungen können vom Benutzer gemäß den in der nachfolgenden Tabelle angegebenen Anweisungen selbst behoben werden: Bevor Sie sich an den Kundendienst oder an die Kundendienst-Servicewerkstatt wenden, lesen Sie bitte die in der Tabelle dargestellten Probleme durch.

PROBLEM	URSACHE	MASSNAHMEN
Brenner zündet nicht	Verschmutzte Flammenausstritte	Gassperrventil zudrehen, Brennerhähne schließen, Raum lüften, Brenner herausnehmen, Flammenausstritte reinigen und durchblasen
Gaszünder zündet nicht	Stromausfall	Sicherungen im Haus prüfen, durchgebrannte Sicherungen ersetzen
	Gasausfall	Gassperrventil aufdrehen
	Verschmutzter (verölter) Gasanzünder	Gaszünder reinigen
	Hahndrehknopf nicht ausreichend lange gedrückt	Drehknopf gedrückt halten bis zur vollen Flamme um den Brennerkranz herum
Auf der Zeit-Anzeige erscheint die Uhrzeit „0.00“	Die Stromzufuhr für das Gerät wurde abgeschaltet oder es gab einen kurzzeitigen Stromausfall.	Aktuelle Uhrzeit einstellen (siehe Bedienung Zeitschaltuhr)
Flamme am Brenner erlischt	Hahndrehknopf zu schnell losgelassen	Drehknopf länger in der Position „große Flamme“ gedrückt halten
Elektroteile funktionieren nicht	Stromausfall	Sicherungen im Haus prüfen, durchgebrannte Sicherungen ersetzen
Backofen-Beleuchtung ist ausgefallen	Glühlampe gelockert oder beschädigt	Defekte Backofen-Beleuchtung auswechseln (siehe Abschnitt Reinigung und Wartung).

Konnte ein Problem nicht gelöst werden, das Gerät vom Netz trennen und den Fehler melden.

Hinweis! Alle Reparaturen dürfen ausschließlich durch qualifizierte Servicetechniker durchgeführt werden.




TECHNISCHE DATEN

Nennspannung	230V~50 Hz
Leistung	4,8 kW
Wärmebelastung	5,75 kW
Gerätekategorie	FR III1c2E+3+ BE II2E+3+
Gerätemaße H / B / T	85 / 60 / 60 cm

Das Produkt erfüllt die Anforderungen der Normen EN 60335-1; EN 60335-2-6, EN 30-1-1 die in der Europäischen Union gelten.

Die Angaben auf den Energieeffizienzzeichnung für elektrische Backöfen erfolgen nach der Norm EN 60350-1 /IEC 60350-1. Diese Werte werden bei Standardbelastung durch aktive Funktionen: Unterhitze und Oberhitze (konventioneller Modus) und Unterstützung der Beheizung mit dem Ventilator ermittelt (soweit diese Funktionen verfügbar sind).

Die Ermittlung der Energieeffizienzklasse erfolgte je nach der verfügbaren Funktion gemäß der nachstehenden Priorität:

Umluft ECO (Heißluftheizung + Ventilator)	 ECO
Umluft ECO (Unterhitze + Oberhitze + Grill + Ventilator)	 ECO
Konventioneller Modus ECO (Unterhitze + Oberhitze)	 ECO

Bei der Ermittlung des Stromverbrauchs sind die Teleskop-Führungsschienen auszubauen (soweit diese im Produkt verfügbar sind).

Übereinstimmungserklärung des Herstellers

Hiermit erklärt der Hersteller, dass das Gerät grundsätzlich den folgenden EU Richtlinien entspricht:

- Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EC,
- Elektromagnetische Verträglichkeit 2014/30/EC,
- Verordnung (EU) 2016/426 des Europäischen Parlaments und des Rates ,
- ErP Richtlinie 2009/125/EC,

Dem Gerät wurde deshalb das **CE** Zeichen zugewiesen und es erhielt die Konformitätserklärung vorgesehen für die Marktaufsichtsbehörde.

GEACHTE KLANT,

De fornuizen van Amica combineren uitzonderlijk gebruiksgemak en optimale doeltreffendheid. Na het lezen van deze gebruikershandleiding zult u zonder problemen dit fornuis kunnen bedienen.

Voor het ingepakt werd en de fabriek verliet, werd dit fornuis bij de controleposten grondig gecontroleerd op het gebied van veiligheid en functionaliteit.

Voordat u het toestel aanschakelt, dient u deze gebruikershandleiding grondig door te lezen. De instructies uit deze handleiding helpen u om verkeerd gebruik van het toestel te voorkomen.

Bewaar deze gebruikershandleiding goed en zorg dat ze altijd binnen bereik is. Om ongelukken te vermijden moeten de instructies uit deze handleiding precies nageleefd worden.

Opgelet!

Het fornuis mag pas gebruikt worden nadat u deze gebruikershandleiding grondig doorgelezen heeft.

Het toestel is uitsluitend ontworpen voor huishoudelijke kookdoeleinden.

De producent behoudt zich het recht voor om wijzigingen aan te brengen die geen invloed hebben op de werking van het toestel.

INHOUDSTAFEL

Informatie	47
Veiligheidsinstructies	48
Energiebesparing	53
Beschrijving van het toestel	55
Kenmerken van het toestel	56
Installatie	57
Bediening	66
Elektronische programmator	67
Bediening van de branders	76
Bakken in de oven – praktische tips	79
Reiniging en onderhoud.....	85
Handelswijze bij probleemsituaties	90
Technische gegevens	91

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Attentie. Dit apparaat en de bereikbare onderdelen ervan worden tijdens het gebruik heet. Wees bijzonder voorzichtig bij het aanraken van de verwarmingselementen. Zorg dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar niet bij het apparaat kunnen komen, tenzij ze onder permanent toezicht staan.

Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met lichamelijke of geestelijke beperkingen of personen zonder ervaring met of kennis van het apparaat, als dit gebruik plaatsvindt onder toezicht of in overeenstemming met de gebruiksaanwijzing van het apparaat, door personen die verantwoordelijk zijn voor hun veiligheid. Zorg ervoor dat kinderen niet met het apparaat kunnen spelen. Kinderen mogen de kookplaat niet zonder toezicht schoonmaken of onderhoudswerkzaamheden verrichten.

Attentie. Het koken van vetten of olie op de kookplaat zonder toezicht kan erg gevaarlijk zijn en leiden tot brand.

Probeer het vuur NOOIT met water te blussen, maar schakel het apparaat uit en bedek de vlammen met een deksel of een niet-brandbare deken.

Attentie. Brandgevaar: geen voorwerpen verzamelen op de kookoppervlakte.

Tijdens het gebruik wordt het toestel heet. Wees voorzichtig en raak de hete onderdelen in de oven niet aan.

Als dit apparaat gebruikt wordt, kunnen de bereikbare onderdelen heet worden. Laat geen kinderen bij de oven komen.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Attentie. Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of scherpe metalen voorwerpen voor het schoonmaken van het glas van de deur, omdat deze krassen kunnen veroorzaken op het oppervlak. Dit kan leiden tot barsten van het glas.

Attentie. Om elektrocutie te vermijden dient u het toestel uit te schakelen vooraleer u het lampje vervangt.

Het is aan te raden het deksel te reinigen vooraleer u het opent. U laat het oppervlak van de kookplaat best eerst afkoelen voordat u het deksel sluit.

Gebruik geen stoomreinigers voor het schoonmaken van het fornuis.

Gevaar voor verbranding! Bij het openen van de ovendeur kan hete stoom ontsnappen. Wees voorzichtig met het openen van de deur tijdens of na afloop van het koken. Buig u bij het openen niet over de deur. Vergeet niet dat stoom bij bepaalde temperaturen onzichtbaar kan zijn.

WAARSCHUWING. Gebruik uitsluitend schermen voor de kookplaat die zijn ontworpen door de producent van het apparaat of die door de producent in de gebruiksaanwijzing worden aanbevolen. Het toepassen van ongeschikte schermen kan ongevallen veroorzaken.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Het is aan te raden het deksel te reinigen vooraleer u het opent. U laat het oppervlak van de kookplaat best eerst afkoelen voordat u het deksel sluit.

Het glazen deksel kan barsten als het opgewarmd wordt. Doof eerst alle branders voordat u het deksel sluit.



Opgelet. Het kookproces moet onder toezicht plaatsvinden. Kortdurend koken moet onder continu toezicht plaatsvinden.

Het toestel is uitsluitend ontworpen voor kookdoeleinden. Elke andere toepassing (bv. voor het verwarmen van ruimtes) stemt niet overeen met de bestemming van het toestel en kan gevaar veroorzaken.



WAARSCHUWING: Om te voorkomen dat het toestel omvalt, dient u de bijgevoegde blokkade te installeren.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- Wees bijzonder voorzichtig als er kinderen in de buurt van het fornuis zijn, want ze kennen de bedieningsprincipes van het fornuis niet. De hete branders van de gaskookplaat, de ovenkamer, het rooster, de ruit van de deur, en potten en pannen met hete vloeistoffen kunnen brandwonden veroorzaken!
- Zorg ervoor, dat de elektrische kabels van gemechaniseerde keukentoestellen, bv. mixers, de hete onderdelen van het fornuis niet raken.
- Plaats geen lichtontvlambare materialen in de schuif, want deze kunnen ontvlammen terwijl de oven werkt.
- Laat het fornuis niet achter zonder toezicht terwijl u kookt. Oliën en vetten kunnen ontvlammen als gevolg van oververhitting.
- Let op het kookpunt, zodat de branders niet onderlopen.
- Als het fornuis beschadigd is, mag u het pas opnieuw gebruiken na herstelling door een vakman.
- Open de kraan op de gasaansluiting of het ventiel op de gasfles niet voordat u gecontroleerd hebt of alle kranen gesloten zijn.
- Zorg ervoor dat de branders niet onderlopen of vuil worden. Reinig en droog vuile branders onmiddellijk nadat ze afgekoeld zijn.
- Plaats geen potten of pannen rechtstreeks op de branders.
- Plaats geen potten of pannen van meer dan 10 kg op het rooster boven een brander, en geen potten en pannen met een gezamenlijk gewicht van meer dan 40 kg op het volledige rooster.
- Sla niet op de draaiknoppen of branders.
- Plaats geen potten of pannen met een gewicht van meer dan 15 kg op de open deur van de oven
- Het is verboden om aanpassingen of herstellingen aan het fornuis te laten uitvoeren door ongeschoolde personen.
- Het is verboden om de kranen van het fornuis open te draaien zonder dat u een aangestoken lucifer of een aansteker bij de hand hebt.
- Het is verboden om de vlam van de brander te doven door erop te blazen.
- Het is verboden om zelfstandig het fornuis aan te passen aan een ander soort gas, het fornuis naar een ander plaats te verplaatsen of aanpassingen door te voeren aan de voeding. Deze handelingen moeten uitgevoerd worden door een erkend installateur.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of scherpe metalen voorwerpen om de glazen deur te reinigen. Hierdoor kan het oppervlak gekrast raken, wat kan leiden tot barsten in het glas.
- Laat geen kinderen of personen die de gebruikershandleiding niet kennen, toe tot het fornuis.
- **NDIEN U VERMOEDT DAT ER GAS VRIJKOMT, IS HET VERBODEN OM:**
 - ucifers aan te steken, sigaretten te roken, elektrische ontvangers aan- en uit te schakelen (bel of lichtknop) en andere elektrische en mechanische toestellen te gebruiken die elektrische of contactvonken kunnen doen ontstaan. In zulke gevallen moet u onmiddellijk het ventiel van de gasfles of de kraan van de gasinstallatie afsluiten en de ruimte verluchten, en daarna een gekwalificeerde persoon roepen om de oorzaak van de gaslek te verhelpen.
- In geval van technische defecten moet u onmiddellijk de elektrische voeding van het fornuis uitschakelen (en daarbij bovenstaande regel toepassen) en een herstelling aanvragen.
- Er mogen geen antennekabels bv. voor radio-ontvangers, aangesloten worden op de gasinstallatie.
- In geval van ontbranding van gas dat ontsnapt uit een lekkende gasinstallatie, moet u onmiddellijk de gastoevoer afsluiten met het afsluitventiel.
- In geval van ontbranding van gas dat ontsnapt uit een lekkend ventiel van de gasfles, moet u een natte deken op de fles gooien en het ventiel van de fles afsluiten om de fles te laten afkoelen. Draag de fles naar een open ruimte als ze afgekoeld is. Het is verboden om een beschadigde gasfles opnieuw te gebruiken.
- Als u het fornuis gedurende enkele dagen niet gebruikt, sluit dan de hoofdkraan van de gasinstallatie af. Als u gebruik maakt van een gasfles, sluit dan het ventiel af na elk gebruik.
- Tijdens het gebruik scheidt het kook- en baktoestel warmte en vochtigheid af in de ruimte waar het geïnstalleerd is. Zorg ervoor dat de keukenruimte goed wordt verlucht; hou de natuurlijke ventilatie-openingen open of installeer een mechanische ventilatie-installatie (afzuigkap met mechanische afzuiging).
- Bij langdurig intensief gebruik van het toestel kan extra verluchting noodzakelijk zijn, bijvoorbeeld door het raam te openen of doeltreffender te ventileren, bijvoorbeeld door het vermogen van de mechanische ventilatie te verhogen, indien deze wordt gebruikt.

ENERGIEBESPARING



Door op verantwoorde wijze energie te gebruiken bespaart u niet alleen op de kosten van het huishouden, maar werkt u ook bewust mee aan de bescherming van het milieu. Laten we daarom ons steentje bijdragen aan energiebesparing! Dat kan op de volgende manier:

● **Gebruik goede potten en pannen om te koken.**

Kookpotten en pannen mogen niet kleiner zijn dan de kroon van de vlam van de brander. Dek de potten en pannen steeds af met een deksel.

● **Zorg ervoor dat de branders, het rooster en de gaskookplaat rein zijn.**

Vuil verstoort de warmteoverdracht – sterk aangebrand vuil kan soms enkel verwijderd worden met gebruik van reinigingsmiddelen die niet milieuvriendelijk zijn.

Let er bijzonder op dat de vlamopeningen in de ring onder de branderdop en de openingen van de branderkoppen rein zijn.

● **Vermijd onnodig opheffen van deksels om het kookproces te controleren.**

Open ook niet onnodig vaak de deur van de oven.

● **Gebruik de oven enkel voor grotere hoeveelheden.**

Porties vlees tot 1 kg kunnen spaarzamer bereid worden in een pot op een brander van het fornuis.

● **Gebruik de restwarmte in de oven.**

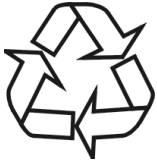
Schakel bij baktijden van meer dan 40 minuten de oven 10 minuten voor het einde van de bakbeurt uit.

● **Sluit de deur van de oven zorgvuldig.** Otherwise energy consumption increases unnecessarily.

● **Bouw het fornuis niet in in de onmiddellijke nabijheid van koelkasten of diepvriezers.**

Het energiegebruik van deze toestellen stijgt hierdoor onnodig.

UITPAKKEN



Het toestel wordt door zijn verpakking beveiligd tegen beschadigingen tijdens het transport. Na het uitpakken van het toestel dient u de verpakkingselementen te recyclen op milieuvriende-

lijke wijze.

Alle materialen die gebruikt worden voor de verpakking zijn onschadelijk voor het milieu. Ze zijn 100% geschikt voor recycling en zijn aangeduid met het gepaste symbool.

Opgelet! De verpakkingmaterialen (zakjes uit polyethyleen, stukken piepschuim, enz.) moeten tijdens het uitpakken buiten het bereik van kinderen gehouden worden.

RECYCLAGE VAN GEBRUIKTE TOESTELLEN



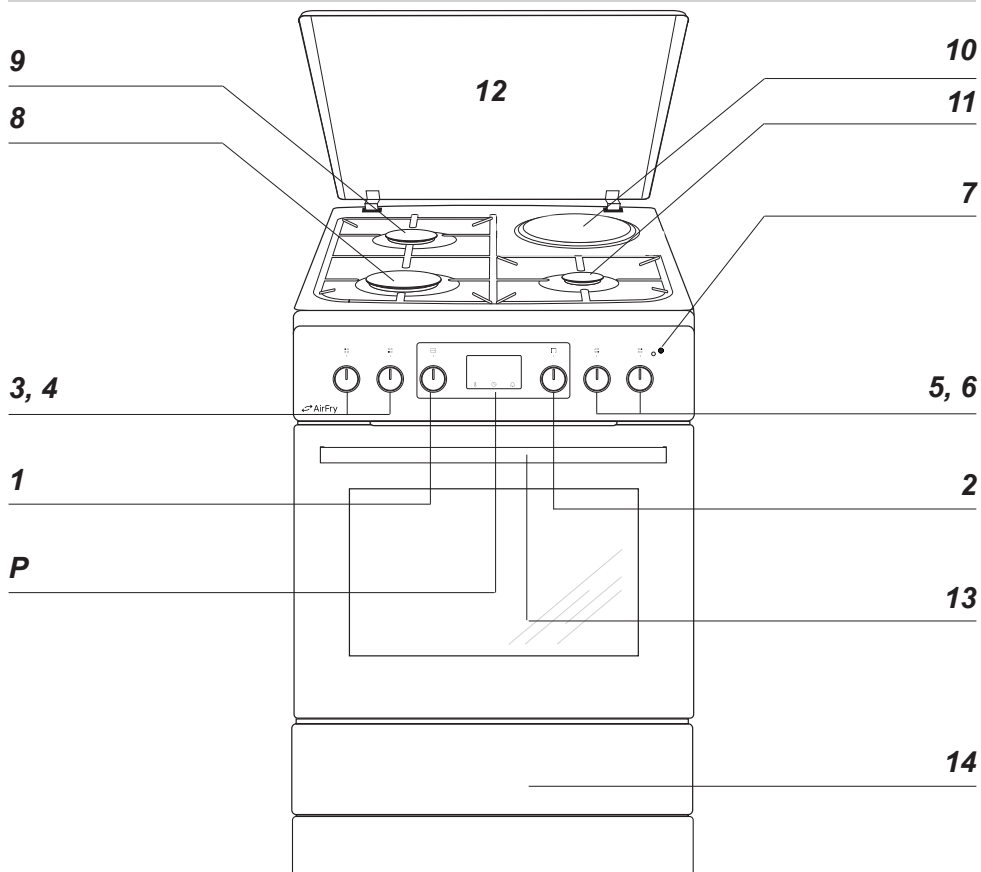
Op het einde van de gebruik-speriode mag dit product niet bij het gewone huisvuil geplaatst worden, maar moet afgegeven worden bij een verzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische toestellen. Dit

wordt aangegeven door het gepaste symbool op het product, in de gebruikershandleiding of op de verpakking.

De materialen die gebruikt zijn bij de productie van het toestel, zijn geschikt voor hergebruik volgens hun aanduiding. Dankzij dit hergebruik, de verwerking van materialen of andere vormen van hergebruik van afgedankte toestellen draagt u bij tot de bescherming van het milieu.

Informatie over het verzamelpunt voor gebruikte toestellen kunt u krijgen bij de gemeentediensten.

BESCHRIJVING VAN HET TOESTEL



P : Elektronische programmator

1 : Draaiknop instellingen +/-

2 : Functiedraaiknop oven

3, 4, 5, 6 : Draaiknoppen voor de bediening van de gasbranders (kookplate)

7 : Controlelampje voor de werking van het kookplate

8 : Sterkbrander

9 : Normaalbrander

10 : Kookplate

11 : Sudderbrander

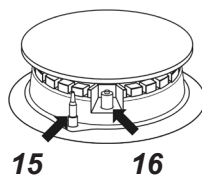
12 : Deksel

13 : Greep van de deur van de oven

14 : Schuif

15 : Gaslekbeveiliging

16 : Vonkontsteker

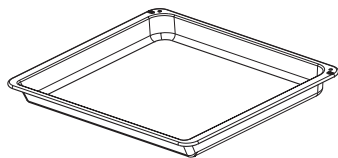


KENMERKEN VAN HET TOESTEL

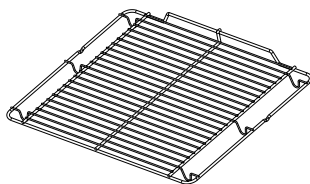
Kookplaat	Doorsnede	Warmtevermogen
Sterkbrander linksvoor	9,0 cm	3,00 kW
Normaalbrander linksachter	6,5 cm	1,75 kW
Kookplate linksachter	18,0 cm	1,20 kW
Sudderbrander rechtsvoor	4,5 cm	1,00 kW

Oven	Vermogen
Verwarmingselement boven	0,9 kW
Verwarmingselement onder	1,1 kW
Grill	1,5 kW
Heteluchtverwarming	2,1 kW

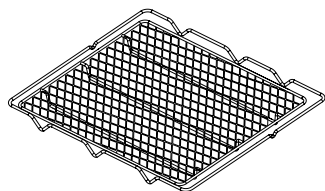
Uitrusting van het fornuis



Bakplaat voor gebraad

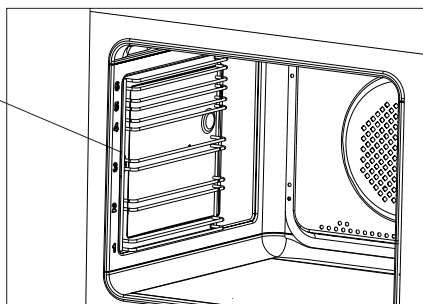


Grillrooster



Grillrooster (Airfry-airfryer)

Laddertjes



INSTALLATIE

Onderstaande instructies zijn bestemd voor gekwalificeerde installateurs die het toestel installeren. Met behulp van deze instructies kan het toestel op een zo professioneel mogelijke manier geïnstalleerd en onderhouden worden.

- Verzekeer u ervan dat de plaatselijke distributievoorwaarden (het soort gas en de gasdruk) en de instelling van het apparaat geschikt zijn, voordat u begint met de installatie.
- De instellingsgegevens staan vermeld op de verpakking en op het typeplaatje.
- Dit apparaat is niet aangesloten op kanalen voor de afvoer van verbrandingsgassen. Het moet worden geïnstalleerd en aangesloten volgens de geldende installatievoorschriften. U dient in het bijzonder rekening te houden met de vereisten voor ventilatie.

Opstelling van het fornuis

- De keukenruimte moet droog en goed verlucht zijn en een goed werkende ventilatie bezitten in overeenstemming met de geldende technische voorschriften. De geschiktheid van de ruimte voor het opstellen van een gasfornuis wordt geëvalueerd op basis van volgende rechtsvoorschriften.
- De ruimte moet voorzien zijn van een ventilatiesysteem dat verbrandingsgassen die tijdens het verbrandingsproces ontstaan, naar buiten afvoert. Deze installatie moet bestaan uit een ventilatierooster of een afzuigkap. Afzuigkappen moeten gemonteerd worden volgens de bijgevoegde gebruikershandleidingen. De opstelling van het fornuis moet een vrije toegang tot alle bedieningselementen garanderen.
- De ruimte moet ook de toevoer van lucht toelaten, die onontbeerlijk is voor een

correcte verbranding van het gas. De luchttoevoer mag niet minder zijn dan 2m³/h voor 1 kW vermogen van de branders. De lucht moet direct van buiten aangevoerd worden door een kanaal met een doorsnede van min. 100 cm², of direct uit aanpalende ruimtes die uitgerust zijn met ventilatiekanalen die uitgeven naar buiten.

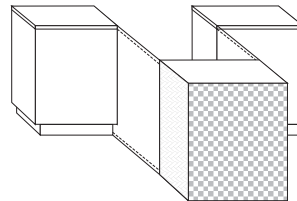
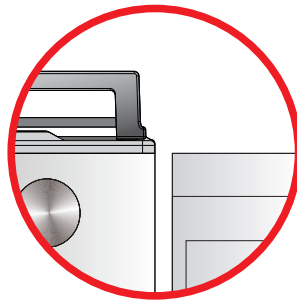
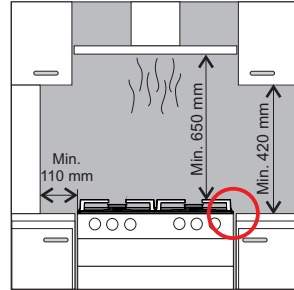
- Als het fornuis intensief en lang gebruikt wordt, kan het noodzakelijk zijn om een venster te openen om de ventilatie te verbeteren.
- Vloeibaar gas is zwaarder dan lucht en heeft daarom de neiging om zich in de onderste niveaus te verzamelen. Ruimtes waarin flessen met vloeibaar gas geïnstalleerd zijn moeten uitgerust zijn met ventilatiekanalen die vanuit de ruimte naar buiten leiden en zo het gas kunnen afvoeren in geval van lekken. Om dezelfde reden mogen gasflessen, zowel lege als gedeeltelijk gevulde, niet geïnstalleerd of bewaard worden in ruimtes die zich onder de grond bevinden (bv. in kelders). De flessen mogen zich niet dicht bij een warmtebron bevinden (kachel, schouw, oven, enz.), die de temperatuur in de fles kan verhogen tot meer dan 50°C.

INSTALLATIE

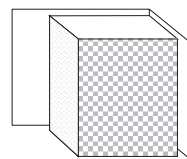
- De bekleding en de lijmen van de inbouwmeubelen moeten bestand zijn tegen een temperatuur van 100°C. Als deze voorwaarde niet vervuld is, kan het oppervlak vervormd raken of kan de bekleding losraken.

Als u niet zeker bent of de meubelen tegen zulke temperaturen bestand zijn, moet u bij het inbouwen een tussenruimte van ong. 2 cm vrijlaten tussen de meubelen en het fornuis. De muur die zich achter het fornuis bevindt, moet bestand zijn tegen hoge temperaturen. Tijdens het gebruik van het fornuis kan de achterwand opwarmen tot ongeveer 50°C boven de omgevingstemperatuur.

- Het fornuis moet opgesteld worden op een harde, effen ondergrond (niet op een onderstel zetten).
- Voordat u het fornuis in gebruik neemt, moet u het waterpas zetten. Dit is vooral belangrijk voor het gelijkmatige verspreiden van vet in de pan. Hiervoor dienen de regelvoetjes die bereikbaar zijn als u de schuif wegneemt. Regelbereik +/- 5mm.



Klasse 2 subklasse 1



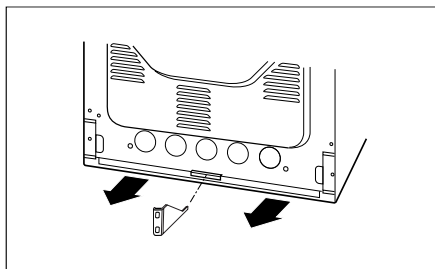
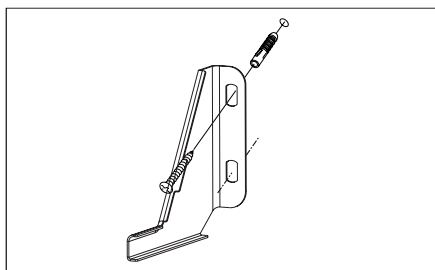
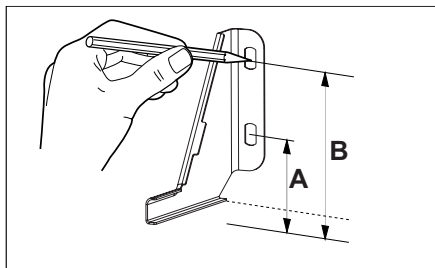
Klasse 1

INSTALLATIE

Montage van de beveiliging tegen het omvallen van het fornuis.

Om te voorkomen dat het fornuis omvalt, moet u de blokkade installeren die is meegeleverd met het apparaat, volgens de onderstaande aanwijzingen.

Boor op een hoogte van 6 cm vanaf de grond een gat in de muur waartegen het fornuis zal worden geïnstalleerd (A). Boor vervolgens een tweede gat op een hoogte van 10,3 cm vanaf de vloer (B). Bevestig de blokkade op de wand met de hulp van de meegeleverde schroeven en pluggen door de gaten in de blokkade te passen op de gaten die u in de muur heeft geboord.



INSTALLATIE

Aansluiting van het fornuis op de gasinstallatie

Opgelet!

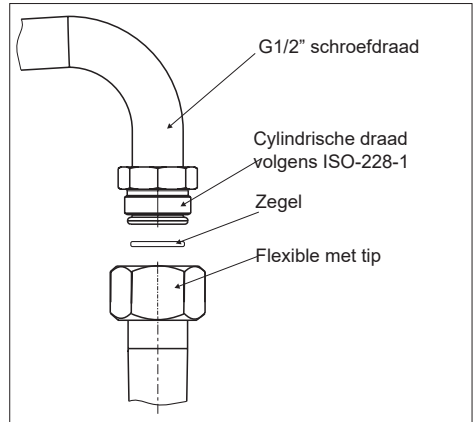
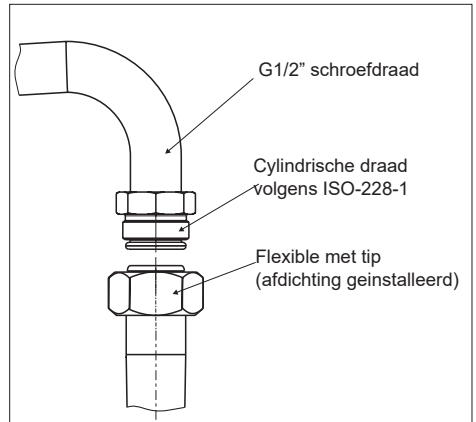
Het fornuis moet op een gasinstallatie aangesloten met het soort gas waaraan het fornuis in de fabriek werd aangepast. Informatie over het soort gas waaraan het fornuis aangepast is, vindt u op het typeplaatje. Het fornuis mag enkel aangesloten worden door een erkend installateur met de gepaste kwalificaties en enkel een installateur mag het fornuis aanpassen aan een ander soort gas.

Instructies voor de installateur

De installateur moet:

- gekwalificeerd zijn voor het aansluiten van gasinstallaties,
- de informatie op het typeplaatje van het fornuis inzake het soort gas waaraan het fornuis aangepast is doorlezen en de informatie vergelijken met de gasleveringsvoorwaarden op de installatieplaats,
- controleren of:
 - de ventilatie, d.w.z. de luchtcirculatie in de ruimtes, goed werkt,
 - de gasaansluitingen lekvrij zijn,
 - alle werkende onderdelen van het fornuis goed functioneren,
 - de elektrische installatie kan samenwerken met een aardingsleiding (nulleiding).
- de instellingen van de draaiknoppen voor de gasbranders met behulp van de bijgevoegde regelplaatjes regelen om een goede werking van de vonkontsteking en de gaslekbeveiliging te garanderen.

De verbinding die het gas naar het fornuis aanvoert, heeft een G1/2" schroefdraad.



INSTALLATIE

Aansluiting op een elastische stalen leiding.

Als het fornuis in overeenstemming met de principes voor klasse 2, subklasse I, geïnstalleerd wordt, dan raden we aan om bij de aansluiting van het fornuis op de gasinstallatie uitsluitend een elastische metalen leiding te gebruiken, die aan de geldende nationale voorschriften voldoet. De verbinding die het gas naar het fornuis aanvoert, heeft een G1/2" schroefdraad.

Voor de aansluiting mogen enkel buizen en pakkingen gebruikt worden, die aan de geldende normen voldoen. De maximale lengte van de elastische leiding mag niet meer dan 2000 mm bedragen.

Zorg ervoor, dat de aansluiting niet in contact komt met andere beweeglijke delen, die de aansluiting zouden kunnen beschadigen.

Aansluiting op een onbuigbare installatiebuis.

Het fornuis heeft een verbindingsstuk met een G1/2" schroefdraad.

Het toestel moet zo op de gasinstallatie aangesloten worden, dat er op geen enkel punt van de installatie en op geen enkel element van het toestel spanning ontstaat.

Als er een overdreven draaimoment toegepast wordt bij het aandraaien (meer dan 20 Nm), dan kan dit de aansluiting beschadigen of lekken doen ontstaan.

Opgelet!

Het fornuis mag enkel door een erkend installateur op een gasfles met vloeibaar gas of een vaste gasinstallatie aangesloten worden. Hierbij moeten de geldende veiligheidsvoorschriften in acht genomen worden.

De gasleiding mag de metalen elementen van de ombouw aan de achterkant van het fornuis niet raken.

Attentie!

Steeds nadat u de drukregelaar heeft vervangen, moet u het apparaat een technische keuring laten ondergaan die de gaskranen en de uitstroombeveiliging omvat.

Opgelet!

Na de installatie van het fornuis moet de afdichting van alle aansluitingen gecontroleerd worden met bv. water met zeep.

Er mag geen vuur gebruikt worden om de afdichting te controleren.

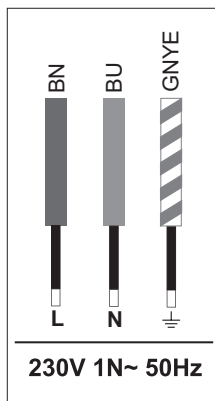
INSTALLATIE

Elektrische aansluiting

Waarschuwing. Alle elektrische werkzaamheden moeten worden uitgevoerd door een voldoende gekwalificeerde en bevoegde elektricien. Er mogen geen aanpassingen of opzettelijke wijzigingen in de elektriciteitsvoorziening worden uitgevoerd.

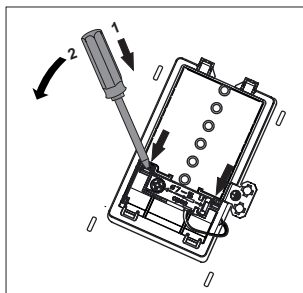
Montagerichtlijnen

Het apparaat is in de fabriek geconfigureerd voor enkelfasige wisselstroom (230V 1N ~ 50Hz) en voorzien van een H05VV-F 3G 4 mm² aansluitkabel die op het klemmenblok is aangesloten. De draden van de aansluitkabel zijn als volgt gemarkeerd: fasedraad L - BN - bruin, nuldraad N - BU - blauw, aardendraad PE - GNYE - geel-groen.



U kunt het toestel configureren voor tweefasige of driefasige voeding (400 / 230V) door de klemmen op het klemmenblok te overbruggen volgens onderstaande tabel en aansluitschema's, item 2 en item 3 en vervolgens dient u een aansluitkabel te gebruiken zoals gespecificeerd in de tabel in plaats van de kabel die met het apparaat is meegeleverd. Gebruik de verbidingsbruggen die met het apparaat zijn meegeleverd. Om toe-

gang te krijgen tot het klemmenblok, verwijder het deksel door het open te wrikken met een platkopschroevendraaier.



Denk eraan dat de aansluitdraad moet passen bij het type aansluiting en het vermogen van het fornuis.

Soldeer de kabeluiteinden niet. De kabelmantel moet worden gemonteerd in de trekontlasting die is aangepast aan kabels met een diameter tussen 7 en 15 mm.

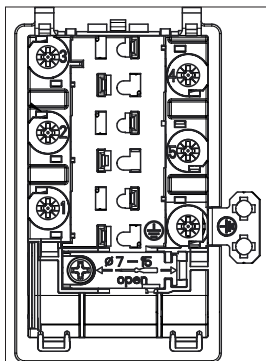
Waarschuwing. Vergeet niet om het veiligheidscircuit aan te sluiten op de aansluitklem gemarkeerd met \oplus . De stroomvoorziening van het apparaat moet van een veiligheidsschakelaar voorzien zijn om in geval van nood de stroom uit te schakelen. De afstand tussen de werkcontacten van de veiligheidsschakelaar moet minimaal 3 mm zijn.

Voordat u het apparaat op de voeding aansluit, is het belangrijk om de informatie op het typeplaatje en het aansluitschema te lezen.

Waarschuwing. De installateur is verplicht de gebruiker te voorzien van een 'Certificaat voor elektrische aansluiting van het apparaat'.

Als u het apparaat anders aansluit dan aangegeven op het bedradingsschema, kan het apparaat beschadigd raken.

INSTALLATIE



Verbindingsdiagram

Waarschuwing: Spanning van verwarmingselementen 230V.

In geval van een aansluiting moet de aarddraad worden aangesloten op de \oplus PE-aansluitklem.

				Aanbevolen type aansluitkabel
1	Voor 230 V eenfasige aansluiting met een nuldraad zijn de aansluitklemmen 1-2-3 en 4-5 overbrugd en wordt de aarddraad op de aardingsklem \oplus aangesloten.	1N~		H05VV-F3G4 3x 4 mm ²
2	Voor 400/230 V tweefasige aansluiting met een nuldraad zijn de aansluitklemmen 2-3 en 4-5 overbrugd en wordt de aarddraad op de aardingsklem \oplus aangesloten.	2N~		H05VV-F4G4 4x 4 mm ²
3	Voor 400/230 V driefasige aansluiting met een nuldraad, zijn de aansluitklemmen 4-5 overbrugd, worden de individuele fasedraden op respectievelijk de aansluitklemmen 1, 2, 3 aangesloten, wordt de nuldraad op de overbruggingsklemmen 4-5 aangesloten en wordt de aarddraad op de aardingsklem \oplus aangesloten.	3N~		H05VV-F5G1,5 5x 1,5 mm ²
L1, L2, L3 - Fasedraden; N - Nuldraad; PE - Aarddraad De pijlen in de bovenstaande schema's geven aan waar u de individuele kabeldraden dient aan te sluiten.				

Waarschuwing: Als het netsnoer van het apparaat beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, zijn klantenservice of door een gekwalificeerde vakman.

INSTALLATIE

Aanpassing van het fornuis aan een ander soort gas

Deze handeling mag enkel uitgevoerd worden door een erkend installateur met de gepaste kwalificaties.

Als het gas waarmee het fornuis gevoed moet worden, verschilt van het gas dat voor het fornuis voorzien is in de fabrieksversie, d.w.z. G20/25 20/25 mbar dan moeten de branderkoppen vervangen worden en moet de vlam opnieuw ingesteld worden.

Om het fornuis aan te passen aan de verbranding van een ander soort gas, moet u:

- de branderkoppen vervangen (zie tabel hieronder),
- de “spaarvlam” instellen.

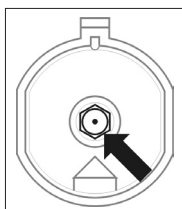
Opgelet!

De fornuizen worden door de producent uitgerust met branders die in de fabriek aangepast zijn aan het verbranden van het gas dat opgegeven is op het typeplaatje en op de garantiekaart.

Brander van het type DEFENDI ((volgens de aanduiding “Defendi” op de onderdelen van de brander)

Soort gas	Brander		
	Sudderbrander doorsnede van de sproeier [mm]	Normaalbrander doorsnede van de sproeier [mm]	Sterkbrander doorsnede van de sproeier [mm]
	nominaal warmtevermogen 1,00 kW	nominaal warmtevermogen 1,75 kW	nominaal warmtevermogen 3,00 kW
G20/G25 20/25 mbar	0,77	0,97	1,29
G30 28-30 mbar	0,50	0,65	0,87
G31 37 mbar	0,50	0,62	0,83

Om de instellingen te regelen moeten de draaiknoppen van de kranen weggenomen worden.



Vervanging van een branderkop – draai de kop los met behulp van een speciale dopsleutel 7 en vervang de kop door een nieuwe die aangepast is aan het soort gas (zie tabel hierboven)

INSTALLATIE

Handelswijze bij omschakeling naar een ander soort gas

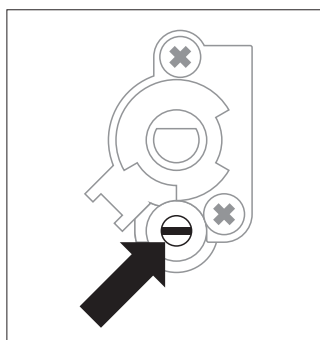
Brander	Vlam	Omschakeling van vloeibaar gas naar aardgas	Omschakeling van aardgas naar vloeibaar gas
bovenbrander	volledig	1. Gaskop van de brander vervangen door een gepaste kop volgens de tabel met gaskoppen.	1. Gaskop van de brander vervangen door een gepaste kop volgens de tabel met gaskoppen.
	sparzaam	2. Regelschroef licht indraaien en grootte van de vlam controleren	2. Regelschroef licht indraaien en grootte van de vlam controleren

De toegepaste branders van de gaskookplaat vereisen geen instelling van de basisluchtstroom.

Een correcte vlam heeft binnenin duidelijk blauwgroene kegeltjes.

Een korte, ruisende vlam of een lange, gele, rokende vlam zonder duidelijk afgetekende kegeltjes wijst op een slechte kwaliteit van het gas in de huisinstallatie of een beschadigde of vervuilde brander. Om de vlam te controleren moet u de brander ongeveer 10 minuten laten branden met volle vlam en daarna de draaiknop van het ventiel op spaarvlam plaatsen. De vlam mag niet uitgaan of overspringen naar de branderkoppen.

Bij fornuizen met beveiliging is een kraan met een gaslekbeveiliging toegepast volgens fig. De kranen moeten ingesteld worden terwijl de brander aangeschakeld is op spaarvlam, dit met behulp van een regelschroevendraaier van 2,5 mm.



Regelgeving kraan

Opgelet!

Kleef na de instelling een etiketje met een beschrijving van het soort gas waaraan het fornuis aangepast is, op het fornuis.

BEDIENING

Voordat u het fornuis voor de eerste maal aanschakelt

- verwijder alle verpakkingsonderdelen, verwijder de onderhoudsmiddelen die in de fabriek aangebracht zijn, uit de kamer van de oven en van de kookplaat,
- neem de uitrusting uit de oven en reinig die in warm water met afwasmiddel,
- schakel de ventilatie in de ruimte aan of open een raam,
- warm de oven op (op een temp. van 250°C, ong. 30 min.), verwijder vuil en reinig hem grondig. Warm de kookvelden van de plaat ong. 4 minuten op zonder potten of pannen.

Belangrijk!

Was de binnenkant van de oven enkel met warm water met een kleine hoeveelheid afwasmiddel.

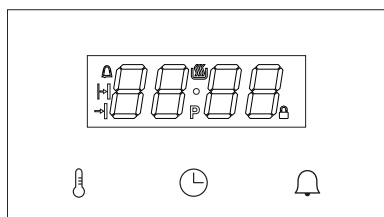
Attentie!

In ovens die zijn uitgerust met de elektronische programmeerfunctie, verschijnt na aansluiting op het lichtnet op het display de pulserende tijdsaanduiding „0:00”.




Stel de actuele tijd van de programmeerfunctie in. (Zie bediening van de programmeerfunctie) De oven werkt niet als u de actuele tijd niet instelt.

BEDIENING

Elektronische programmator









De programmafunctie is uitgerust met een led-display en 3 knoppen.

Knop	Beschrijving
	Instelling temperatuur
	Instelling klok
	Kookwekker

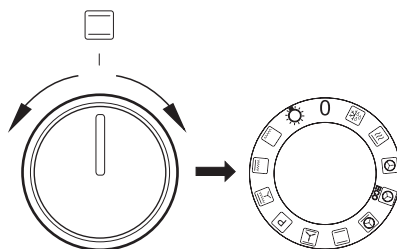
Opgelet: Elk gebruik van een knop (tiptoets) gaat gepaard met een geluidssignaal. Het is niet mogelijk om de geluidsignalen uit te schakelen.

Betekenis van de symbolen op de display.

Symbol	Beschrijving
	Thermostaat
	Kookwekker
	Werkingsduur
	Eindtijd werking
	Pyrolyse
	Kinderslot

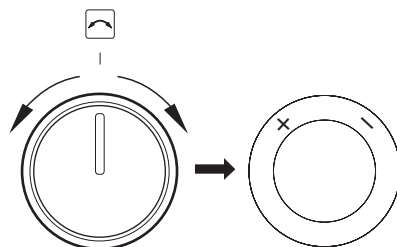
Func tiedraaiknop oven

De oven kan worden verwarmd met behulp van het verwarmingselement onder, het verwarmingselement boven, het heteluchtverwarmingselement of het verwarmingselement van de grill. U kiest de gewenste functie met behulp van de func tiedraaiknop. Onderstaande afbeelding toont de functies (in de betreffende volgorde) die op de draaiknop staan:



Draaiknop instellingen +/-


De draaiknop instellingen draait u niet, maar kantelt u naar beide kanten. Hij dient voor het instellen van de werkparameters zoals temperatuur en tijd. Een slag van de draaiknop naar rechts verhoogt de waarde van de parameter. Een slag naar de andere kant verlaagt de waarde van de parameter. De parameters die u met deze knop kunt wijzigen zijn temperatuur, tijd en instelling van de actuele tijd op de display. Als u de draaiknop in gekantelde positie vasthoudt, gaat de snelheid waarmee de waarde wijzigt omhoog.




BEDIENING

De voeding inschakelen


Na aansluiting op de stroomvoorziening (of terugkeer van de stroomvoorziening na een eerdere stroomonderbreking) komt de oven in de modus 'instellen actuele tijd' en knippert **0:00** op de display. Druk op de knop . Met de draaiknop instellingen +/- verandert u de tijd. U kunt het apparaat niet gebruiken zonder instelling van de actuele tijd.


Om de instelling van de tijd te bevestigen moet de functiedraaiknop op de positie 0 staan. Als de functiedraaiknop op een andere positie staat knippert het symbool  en wacht de programmafunctie totdat de functiedraaiknop op de positie 0 wordt gezet.

Een druk op de knop  bevestigt de tijd en de programmafunctie schakelt over naar de stand-bymodus.

Opgelet: Bij een stroomonderbreking worden alle ingevoerde parameters als werkingsduur, temperatuur en functie gewist. Om door te gaan moet u de instellingen opnieuw invoeren. Indien het onderbroken programma pyrolytische reiniging was (of wanneer de deur om een andere reden is vergrendeld - het symbool  brandt), dan wordt voor het instellen van de klok eerst de oven afgekoeld en de deur geopend. Als in de oven een temperatuur wordt gedetecteerd van meer dan 80°C schakelt de koeling van de oven in. Dit heeft geen invloed op het verloop van de instelling van de klok. De koeling schakelt uit zodra de temperatuur daalt onder 75°C.

Stand-bystand

Bij overgaan naar de stand-bymodus worden alle instellingen van tijden, temperaturen en kookwekker gewist. De verwarmingselementen worden uitgeschakeld. De display toont de actuele tijd en is minder helder. Actief zijn de knoppen , waarmee

u overgaat op het instellen van de tijd, geluidssignaal en helderheid, en de knop  waarmee u de kookwekker in kunt stellen. Als de temperatuur in de ovenruimte hoger is dan 80°C, dan wordt in plaats van de tijd de temperatuur van de ovenruimte getoond (als aanduiding van de restwarmte) en is de koelventilator ingeschakeld. Zodra de temperatuur daalt beneden 75°C schakelt de ventilator uit en de temperatuuraanduiding van de ovenruimte verandert in de actuele tijd.


Overgang naar de stand-bymodus:

- op ieder moment door de functieknop op positie 0 te zetten; als u op deze manier overgaat naar de standby-modus hoort u een geluidssignaal;
- na onderbreking van de stroomvoorziening en instelling van de actuele tijd;
- na afloop van tijdgestuurde programma's (automatisch en halfautomatisch, kookwekker);
- na activering van de bescherming tegen doorlopende verwarming;
- bij een lopende pyrolysecyclus gaat de oven na het plaatsen van de knop op de positie 0 pas over naar de stand-bymodus als de oven is afgekoeld en de deur is ontgrendeld.

Verlaten van de stand-bymodus:

Als u de functiedraaiknop van de positie 0 op een andere positie zet, schakelt de oven van de stand-bymodus naar de actieve modus.

Opmerking - als de programmafunctie automatisch naar de stand-bymodus is gegaan, moet u eerst de draaiknop op de positie 0 zetten. Pas daarna kan de oven de stand-bymodus verlaten.



Als de functiedraaiknop in de stand-bymodus op een andere positie dan 0 staat, knippert het symbool .

BEDIENING

Diepe stand-by:

Als de oven 10 minuten in de stand-by-modus heeft gestaan, schakelt hij naar de diepe stand-by-modus - de tiptoetsen en de +/- instelknop werken niet. U kunt de oven alleen activeren door de functieknop uit de positie "0" in een andere positie te zetten.


Instelling van de actuele tijd

Instelling van de actuele tijd is alleen mogelijk in de stand-by-modus. Het indrukken van de knop  in deze modus toont de actuele tijd bij normale helderheid. Met de draaiknop instellingen +/- kunt u de actuele tijd corrigeren. Als u langer dan 10 seconden niets doet wordt de actuele instelling opgeslagen en keert de oven terug naar de stand-by-modus. Met de knop  kunt u de frequentie van het geluidssignaal instellen. De klok werkt alleen in 24-uursmodus.

Nachtmodus


Als het apparaat zich in de stand-by-modus bevindt, dan wordt de lichtintensiteit van de display tussen 22:00 – 6:00 uur verlaagd tot de waarde die geschikt is voor de nachtmodus – 2 niveaus lager dan het ingestelde niveau.

Wijziging van de frequentie van het geluidssignaal

De functie is altijd beschikbaar in de stand-by-modus, zonder tijdslimiet. Door het opnieuw indrukken van de knop  tijdens het instellen van de uren verschijnt **ton1**, waarvan **1** de aanduiding is van het huidige geluidssignaal in de opties van 1 tot 3. Door aan de draaiknop instellingen +/- te draaien, verandert het huidige geluidssignaal. 5 seconden inactiviteit bevestigt het actueel geselecteerde geluid en zorgt voor over-

schakeling naar de stand-by-modus.

Wijzigen van de helderheid van de display

De functie is altijd beschikbaar in de stand-by-modus, zonder tijdslimiet. Door het opnieuw indrukken van de knop  tijdens het instellen van de frequentie van het signaal verschijnt **bri4**, waarvan **4** de aanduiding is van het huidige helderheid op een schaal van 1 tot 9. Door aan de draaiknop instellingen +/- te draaien, verandert de helderheid. 5 seconden inactiviteit bevestigt de actueel geselecteerde helderheid en zorgt voor overschakeling naar de stand-by-modus.

Actieve modus

Dit is de modus waarin de oven de bakfunctie (reinigingsfunctie) uitvoert volgens de waarde die op de functiedraaiknop is ingesteld.

Auto-off: Bij beëindiging van de geprogrammeerde acties (automatische werking, halfautomatische werking, reiniging, kookwekker) schakelt de programmafunctie naar de stand-by-modus, zelfs wanneer de functiedraaiknop niet op 0 staat.

Verlichting

De ovenverlichting bestuurt u zonder gebruik te maken van de programmafunctie. Hij is standaard ingeschakeld.

Het licht is uitgeschakeld:

- in de posities: 0, Pyrolyse, ECO;
- als de temperatuur in de ovenruimte hoger is dan 300°C;
- tijdens de pyrolyse en het afkoelen;
- voordat de opwarming in het automatische programma start en nadat de automatische en halfautomatische programma's zijn be-

BEDIENING

eindigd;

- in de stand-bymodus als de draaiknop op een andere positie dan 0 staat.




Koelventilator


Inschakeling en uitschakeling van de koelventilator werkt onafhankelijk van de ingestelde functies en status van de programmafunctie. De koelventilator schakelt in als de temperatuur in de ovenruimte hoger is dan 80°C en schakelt uit zodra de temperatuur lager is dan 75°C.


Thermostaatsymbool

Het thermostaatsymbool  geeft de werking van de verwarmingselementen aan. Zodra een van de verwarmingselementen aanstaat, brandt het symbool. Het symbool dooft als geen van de verwarmingselementen aanstaat (bv. wanneer de oven de ingestelde temperatuur heeft bereikt en de verwarmingselementen worden uitgeschakeld totdat de temperatuur is gedaald).

Kookwekker

De kookwekker is beschikbaar na een druk op de knop  in de stand-bymodus of in de actieve modus. Door het indrukken van  gaat het symbool  knipperen en de actuele stand van de afgetelde tijd wordt getoond of **0.00** als de kookwekker niet actief is.

Stel vervolgens met de draaiknop instellen +/- de waarde van de af te tellen tijd in. Bevestig de ingestelde tijd met de knop  of door 5 seconden niets te doen.

Als de kookwekker actief is (aftellen van de ingestelde tijd) toont de display het symbool .

Na het aftellen naar nul klinkt het alarm van de kookwekker dat u met een willekeurige knop (tiptoets) kunt uitzetten.

Zolang de kookwekker de tijd aftelt is de automatische overgang van actieve modus naar stand-bymodus geblokkeerd - het paneel gaat alleen automatisch naar de stand-bymodus nadat het kookwekkeralarm is uitgezet.

Ovendeur

Tijdens de werking moet de ovendeur gesloten zijn.

Als u de deur opent tijdens de werking van de oven schakelen de verwarmingselementen van de oven uit. Als deze toestand langer dan 60 seconden duurt, hoort u een signaal [alarm geopende deur]. U kunt het alarm uitschakelen door een willekeurige knop in te drukken of de deur te sluiten. Het openen van de deur heeft geen invloed op de ingestelde temperatuur en tijd, maar als de deur langer dan 10 minuten open blijft staan, dan wist de programmafunctie alle instellingen en keert terug naar de stand-bymodus.

Beperking van de werkingsduur

Uit veiligheidsoverwegingen beschikt de oven over een beperking van de werkingsduur. Als de ingestelde temperatuur tot 100°C bedraagt, schakelt de oven na 10 uur over in de stand-bymodus. Als de ingestelde temperatuur 200°C of meer bedraagt, is de maximale werkingsduur beperkt tot 3 uur. Binnen het bereik van 101°C-199°C verandert de werkingsduur lineair, nl. hoe hoger de temperatuur, hoe korter de werkingsduur (tussen 3h en 10h).


Inschakelen verwarmingsfunctie


U schakelt de verwarmingsfunctie in door de functiedraaiknop vanaf de positie 0 op de gewenste positie te zetten. Na plaatsing van de draaiknop op de verwarmingsfunctie verschijnt op de display in plaats van de ac-

BEDIENING


tuele tijd de standaardtemperatuur die apart is gedefinieerd voor elke positie in de vorm **170C**.

De temperatuurwaarde knippert (de helderheid neemt af) en het symbool C brandt continu. De waarde verandert als u aan de functiedraaiknop draait.

Na het aanraken van de tiptoets  schakelt de oven automatisch over naar de actieve modus. Als er gedurende 10 minuten geen handeling wordt uitgevoerd, schakelt de oven over op de stand-bymodus.

Door het indrukken van de knop  stelt u de automatische modus in.

Instelling temperatuur


Tijdens het kiezen van de verwarmingsfunctie dient de draaiknop instellingen +/- voor het wijzigen van de ingestelde temperatuur. De temperatuur verandert in stappen van 5°C binnen het vastgestelde bereik van ieder programma. Als u de draaiknopinstellingen +/- langer dan 1s ingedrukt houdt, verandert de temperatuur in stappen van 10°C. De temperatuur wordt opgeslagen na indrukken van de knop  of na 5 seconden niets doen. De klok toont hierna de actuele tijd.


Als u aan de draaiknop instellingen +/- draait, worden gedurende 2 seconden getoond:

- naar links [-] – ingestelde temperatuur;
- naar rechts [+] – temperatuur in de ovenruimte.

De temperatuur wordt zonder knipperen weergegeven, de instellingen wijzigen niet.

Wijzigen temperatuurinstellingen

Met een druk op de knop  tijdens de werking van de oven gaat u naar de modus instellingen wijzigen. Op de display knip-













pert de temperatuurwaarde (de helderheid neemt af) en het symbool C brandt continu. Met de draaiknop instellingen +/- wijzigt u de instelling. De temperatuur wordt opgeslagen na een druk op de knop . Vervolgens toont de klok de actuele tijd – als u niets doet keert de programmafunctie na 5 seconden terug naar de actieve modus.

Wijziging van de parameters tijdens de werking

Tijdens de werking is het mogelijk om de uitgevoerde functie te wijzigen. Als de gebruiker aan de functieknop draait tijdens het wijzigen van de temperatuur wordt de standaardtemperatuur voor het nieuwe programma getoond en het aftellen van de 5 seconden inactiviteit opnieuw gestart. Wanneer de gebruiker aan de functieknop draait als de temperatuur is ingesteld, gaat het programma verder met de ingestelde temperatuur, behalve wanneer de nieuwe functie een kleiner temperatuurbereik heeft - in dat geval wordt de dichtstbijzijnde mogelijke temperatuur ingesteld.

BEDIENING



Tabel verwarmingsfuncties


Functieomschrijving		Uitvoering						Temperatuur [°C]		Standaard-temp. [°C]	
		Licht	Verwarmings-element boven	Verwarmings-element grill	Verwarmings-element ventilator	Verwarmings-element onder	Ventilator	min.	max.		
	Ontdooien	√					√	---	---	---	
	Snel verwarmen	√		√	√		√	30	280	170	
	Hetelucht	√			√		√	30	280	170	
	ECO				√		√	30	280	170	
	Pizza	√			√	√	√	30	280	220	
	Conventioneel	√	√				√	30	280	180	
	Gebak	√	√				√	√	30	280	170
	Pyrolytische reiniging		√	√			√	---	---	480	
	Turbogrill	√	√	√			√	30	280	190	
	Supergrill	√	√	√				30	280	250	
	Grill	√		√				30	280	250	
	Verlichting	√						---	---	---	
0	De oven is uitgeschakeld							-	-	-	

BEDIENING


Halfautomatische werking

Halfautomatische werking berust op het instellen van de tijd waarop het apparaat zichzelf uitschakelt. Het is mogelijk een tijd in te stellen van 1 minuut tot 23 uur en 59 minuten.

Om de werkingstijd in te stellen, drukt u op de knop (tiptoets)  in de actieve modus of nadat u de functiedraaiknop op de gewenste positie heeft gezet. Op de display van de tijdschakelaar knippert het symbool  en verschijnt gedurende 1s het opschrift **dur** en vervolgens de aanduiding **0.00** (of de aanduiding van de tijd tot het uitschakelen van de oven als deze functie al eerder actief was). Met de draaiknop instellingen +/- wijzigt u de waarde van de instelling, met 5 seconden nietsdoen verlaat u het programma zonder de actuele instellingen te wijzigen, en met de knop (tiptoets)  bevestigt u de actuele instelling van de tijd tot het automatisch uitschakelen van de oven. Als u na het indrukken van de toets (tiptoets)  gedurende 5 seconden niets doet, schakelt de klok naar het tonen van de actuele tijd.


Tijdens de halfautomatische werking brandt het symbool  continu.

Tijdens de halfautomatische werking kunt u de verwarmings- en temperatuurfunctie naar wens wijzigen.

U kunt de halfautomatische werking deactiveren door de werkingstijd in te stellen op 0.00 – na het indrukken van de knop (tiptoets)  of 5s nietsdoen, schakelt de oven dan over op werking voor onbepaalde tijd.


Nadat de ingestelde tijd is afgeteld, hoort u een geluid [alarm beëindiging werking]. Alle verwarmingselementen worden uitgeschakeld. U kunt het alarm op 3 manieren uitschakelen:

a) Door één van de volgende handelingen uit te voeren:

- indrukken van een willekeurige knop (tiptoets), uitgezonderd ;
- veranderen van de positie van de functiedraaiknop;
- aanraken van de draaiknop instellingen +/-;
- openen van de deur.



Hierdoor worden alle functie- en temperatuurinstellingen gewist. Ondanks de instelling van de draaiknop op de verwarmingsfunctie schakelt de oven naar de stand-bymodus.

b) Door de functiedraaiknop op 0 te zetten – de oven schakelt naar de stand-bymodus.




c) Door op de knop (tiptoets)  te drukken. Hierdoor komt u bij de instelling van de werkingstijd en kunt u het kookproces voortzetten volgens de ingevoerde parameters voor de verwarmingsfunctie en temperatuur door de tijd opnieuw in te stellen. Opmerking – in dit geval (verlenging van de eerder ingestelde tijd tijdens het alarm aan het einde van de halfautomatische werking) veroorzaakt de ingestelde tijd **0.00** het uitschakelen van de oven en niet werking voor onbepaalde tijd.




Automatische werking


Automatische werking berust op een zodanige programmering van de programmafunctie dat de oven later inschakelt en het kookproces op een ingesteld tijdstip beëindigt.

Om automatische werking in te stellen, moet u eerst de gewenste werkingstijd instellen (zoals bij halfautomatische werking). Na bevestiging van de werkingstijd met de knop (tiptoets)  knippert het symbool , op de display verschijnt gedurende 1s de mededeling **end** en vervolgens verschijnt de werkingstijd (berekend als actuele tijd + ingestelde werkingsduur +1 minuut). Met de draaiknop instellingen +/- kunt u de eindtijd wijzigen. Door 5 seconden niets te doen keert u terug zonder de instellingen te

BEDIENING

veranderen. Met de knop (tiptoets)  bevestigt u de eindtijd. Na bevestiging van de eindtijd branden de symbolen  en  continu en op de klok wordt opnieuw de actuele tijd getoond.



Tijdens het aftellen tot de start van het kookproces zijn de symbolen  en  verlicht. Op het moment dat het kookproces begint, werkt het symbool  in overeenstemming met de staat van de verwarmingselementen (volledig helder of uitgeschakeld), en de oven gedraagt zich verder als bij halfautomatische werking.

Met  kunt u de ingestelde tijden bekijken en veranderen. Als u de knop (tiptoets) éénmaal indrukt gaat u naar de instelling van de werkingstijd, tweemaal – naar de instelling van de eindtijd, driemaal – naar het tonen van de actuele tijd. Wijziging van de werkingstijd naar **0:00** veroorzaakt het wissen van de werkingstijd en de eindtijd – overgang naar onbepaalde werkingstijd.

U kunt de eindtijd veranderen binnen het bereik van (actuele tijd + werkingstijd + 1 minuut) tot (actuele tijd + werkingstijd + 10 uur). De werkingstijd (bij een ingestelde eindtijd) kunt u veranderen van 0 tot (eindtijd – actuele tijd – 1 minuut).


Zet de functiedraaiknop aan het einde van de werking op de positie 0.



Pyrolyse

Tijdens de pyrolysefunctie wordt de knipperende waarde **P2.00** getoond en brandt het symbool . Met de draaiknopinstellingen +/- kunt u de waarde veranderen binnen het bereik 2.00 - 2.30 - 3.00. Het pyrolyseprogramma start door  aan te raken of gedurende 20 seconden niets te doen.

Het pyrolyseprogramma is een speciaal programma met extra vereisten.


In de eerste stap wordt de status van de deur gecontroleerd: Als de deur openstaat,

knippert het symbool  en wacht de oven max. 10 minuten op het sluiten van de deur. Als dit niet gebeurt, wordt het programma geannuleerd.

Als de deur is gesloten gaat het symbool  branden en wordt de deur vergrendeld. Na vergrendeling van de deur brandt het symbool  en start het automatische programma met een duur van 2.00 – 2.30 – 3.00, afhankelijk van uw keuze tijdens de instelling.

In plaats van de actuele tijd wordt de tijd tot het einde van het programma getoond.

Een uur voor het verstriken van de ingestelde tijd worden de verwarmingselementen uitgeschakeld, de temperatuurinstelling verandert in **---C** en de oven start de koelcyclus.

Als de oven is afgekoeld tot 150°C begint het ontgrendelen van de deur. Ontgrendeling van de deur wordt gesignaleerd doordat het symbool  dooft. Na ontgrendeling van de deur eindigt het programma op dezelfde wijze als het halfautomatische programma, zonder de mogelijkheid van “afbakken”.

Bij pyrolyse is het niet mogelijk om tijdens het programma de instellingen te wijzigen, noch om het programma voort te zetten met dezelfde instellingen. U kunt echter wel de instellingen en de actuele temperatuur bekijken. Na het uitzetten van het alarm gaat de programmafunctie altijd over naar de stand-bymodus.

ATTENTIE:

De ovendeur is uitgerust met een vergrendeling die het openen van de deur tijdens het proces onmogelijk maakt. Maak de deur niet open om te voorkomen dat het reinigingsproces wordt onderbroken.

Als de pyrolyse wordt onderbroken door een stroomstoring, gaat de programmafunctie

BEDIENING

over op de koelmodus en opent vervolgens de deur – net als tijdens de laatste 60 minuten van het normale programma.

Als de pyrolyse wordt onderbroken doordat de draaiknop op een andere positie wordt gezet (inclusief 0), dan schakelt de oven niet uit en voert ook de nieuwe instellingen niet uit, maar gaat over op de koelmodus en het openen van de deur zoals hierboven beschreven. Na het ontgrendelen van de deur schakelt de oven over naar de stand-bymodus.

Als u tijdens het starten van de pyrolyse de deur opent voor dat hij vergrendeld wordt, dan reageert de programmafunctie met het signaal [alarm geopende deur], wist het pyrolyseprogramma en ontgrendelt de deur (als boven).

Lees voordat u de pyrolytische reiniging inschakelt het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud".

Foutcodes

Wanneer er fouten zijn gedetecteerd, wordt het programma onderbroken en verschijnt een foutcode op de display:

E1 - temperatuursensor ontbreekt, u kunt de oven niet gebruiken.

E2 - kortsluiting of beschadiging van de temperatuursensor, u kunt de oven niet gebruiken.

E3 - programmafunctie oververhit, u kunt de oven niet gebruiken totdat hij is afgekoeld.

E4 - fout kerntemperatuurmeter – de fout verdwijnt als de kerntemperatuurmeter is verwijderd. U kunt de oven gebruiken met programma's zonder kerntemperatuurmeter.

E5 - verkeerd geplaatste temperatuurvoeler of kortsluiting in het circuit van de temperatuurvoeler.

E6 - temperatuur in de ovenruimte is hoger


dan 320°C bij andere functies dan pyrolyse of beschadiging van de temperatuursensor, u kunt de oven niet gebruiken.

Prob - de kerntemperatuurmeter is ingebracht tijdens pyrolyse.

Gebruik van de grill

Tijdens het grillproces ondergaan de gerechten de inwerking van infrarood dat uitgezonden wordt door het verhitte verwarmingselement van de grill.

Om de grill aan te schakelen moet u:

- de draaiknop van de oven op de stand ,
- de oven ongeveer 5 minuten verwarmen (met gesloten deur),
- de bakplaat met het gerecht op het gepaste niveau plaatsen, en als u gebruikt maakt van het spit een bakplaat voor het druipende vet vlak onder het spit plaatsen,
- de deur van de oven sluiten.

Voor de grillfunctie en supergrill moet de temperatuur ingesteld worden op 220°C, en voor de functie grill met ventilator op maximum 190°C.

Opgelet!

Tijdens het grillen moet de deur van de oven gesloten zijn.

Als de grill gebruikt wordt, kunnen de bereikbare onderdelen heet worden. Laat geen kinderen bij de oven komen.

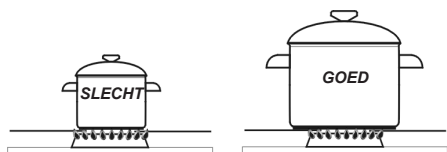
BEDIENING

Bediening van de branders van de gaskookplaat

Keuze van de potten en pannen

Zorg ervoor dat de diameter van de bodem van de potten en pannen steeds groter is dan de kroon van de vlam en dat de potten en pannen afgedekt zijn met een deksel. Het is aangeraden om een pot te kiezen met een diameter van ongeveer 2,5-3 keer groter dan de diameter van de brander, d.w.z. :

- voor de hulpbrander – een diameter van 90 tot 150 mm,
- voor de gemiddelde brander – een diameter van 160 tot 220 mm,
- voor de grote brander – een diameter van 200 tot 240 mm, en de hoogte van de pot mag niet groter zijn dan zijn diameter.



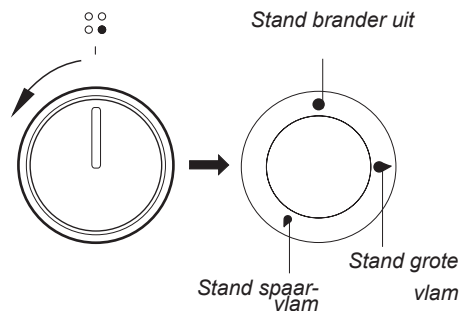
Aansteken van de branders met een ontsteker die aan de draaiknop gekoppeld is

- druk de draaiknop van de kraan van de gewenste brander in totdat hij niet meer verder kan en draai hem naar links in de stand “grote vlam”
- hou ingedrukt totdat het gas ontvlamt,
- nadat de vlam aangeslagen is, kunt u de draaiknop lossen en dan de gewenste grootte van de vlam instellen.

Opgelet!

Bij fornuismodellen met een gaslekbeveiliging voor de branders van de kookplaat moet u tijdens het aansteken ongeveer 10 sec. de draaiknop stevig ingedrukt houden in de stand “grote vlam” voordat de beveiliging gaat werken.

Draaiknop voor de bediening van de branders



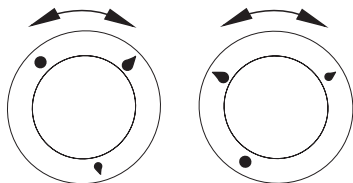
BEDIENING

Keuze van de vlam van de brander

Correct ingestelde branders hebben een helderblauwe vlam met een duidelijk afgetekende kegel binnenin. De keuze van de grootte van de vlam hangt af van de instelling van de draaiknop van de brander:

- grote vlam
- kleine vlam (zgn. "spaarvlam")
- uitgedoofde brander (de gastoevoer is afgesloten)

Afhankelijk van de behoefte kan de grootte van de vlam geleidelijk ingesteld worden.



SLECHT

GOED

Opgelet!

Het is verboden om de vlam in te stellen tussen de stand 'uitgedoofde brander'

- en de stand 'grote vlam' ●.

Werking van de gaslekbeveiliging

Branders zijn uitgerust met een automatisch systeem dat de gastoevoer naar de brander afsluit wanneer de vlam verdwijnt.

Dit systeem beveiligt tegen het ontsnappen van gas wanneer de vlam op de brander uitgaat, bv. als gevolg van het onderstromen van de brander.

De gebruiker moet tussenkomen om de brander terug aan te steken.

BEDIENING

Bediening van de kookvelden van de kookplaat.

Het verwarmingsvermogen van een plaat kan stapsgewijs geregeld worden door de draaiknop naar links of rechts te draaien. Als de plaat aangeschakeld wordt, gaat het gele controlelampje op het bedieningspaneel branden

Goed gekozen potten en pannen hebben een bodemdiameter die ongeveer overeenstemt met het gebruiksoppervlak van de kookplaat. Gebruik geen potten en pannen met een holle of bolle bodem. Het is aan te raden om speciale potten en pannen met een dikke, gedraaide bodem te gebruiken. Hou er ook rekening mee dat de potten en pannen een gepast deksel moeten hebben.

Als het oppervlak van de kookplaten en de potten en pannen vuil is, kan de warmte niet volledig benut worden.



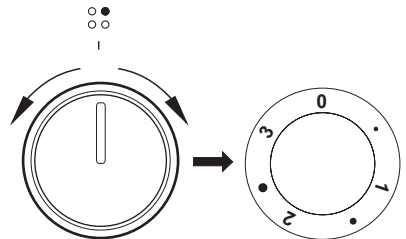
Opgelet!

Bescherm de plaat tegen corrosie.

Schakel de plaat uit voor u de pot eraf neemt. Laat geen potten of pannen met spijzen die met vetten of oliën bereid zijn, op een aangeschakelde plaat achter zonder toezicht. Heet vet ontvlamt vanzelf.

Voorbeeldinstellingen van de draaiknop

- 0 Uitschakelen
- MIN. Opwarmen
- 1 Stoven van groenten, langzaam koken
- Koken van soepen, grotere hoeveelheden
- 2 Langzaam braden
- Aanbraden van vlees, vis
- 3 MAX. Snel opwarmen, snel koken, braden



BAKKEN IN DE OVEN – PRAKTISCHE TIPS

Gebak

- het is aan te raden om gebak te bereiden op de bakplaten die deel uitmaken van de uitrusting van het fornuis,
- gebak kan bereid worden in bakvormen of bakplaten die op het droogrekje geplaatst moeten worden. Voor gebak worden best zwarte bakvormen gebruikt omdat deze beter de warmte geleiden en de baktijd verkorten.
- we raden af om bakvormen en bakplaten met een helder en blinkend oppervlak te gebruiken wanneer u gebruik maakt van de conventionele verwarmfunctie (verwarmingselementen bovenaan + onderaan). Bij dit soort bakvormen wordt de onderkant van het gebak niet goed doorbakken.
- als u gebruik maakt van de functie voor heteluchtcirculatie moet u de oven niet voorverwarmen. Voor de andere verwarmingsfuncties moet de ovenkamer voorverwarmd worden voordat u het gebak erin plaatst,
- voordat u het gebak uit de oven neemt, kunt u de kwaliteit ervan controleren met een houten stokje (als het gebak gelukt is, blijft het stokje droog en zuiver wanneer u het erin steekt),
- het is aangeraden om het gebak nog ong. 5 min. in de oven te laten nadat u de oven uitgeschakeld heeft.
- de baktemperaturen bij gebruik van de functie voor heteluchtcirculatie zijn normaal gezien ong. 20-30 graden lager dan bij conventioneel bakken (met gebruik van de verwarmingselementen bovenaan en onderaan),
- de parameters voor gebak in tabel geven enkel aanwijzingen en kunnen gecorrigeerd worden volgens uw eigen ervaring en culinaire smaak,
- indien de informatie in kookboeken duidelijk afwijkt van de waarden in de handleiding van het fornuis, laat u zich best leiden door de richtlijnen in de handleiding.

BAKKEN IN DE OVEN – PRAKTISCHE TIPS

Vlees braden







- in de oven kunnen porties vlees van meer dan 1 kg bereid worden. Kleinere stukken worden beter op de gasbranders van het fornuis bereid.
- bij het braden worden best vuurvaste schotels gebruikt. Ook de handgrepen van deze schotels moeten bestand zijn tegen hoge temperaturen.
- bij braden op het droogrekje of op het rooster wordt er best een braadplaat met een kleine hoeveelheid water op het laagste niveau geplaatst.
- het vlees wordt best minstens éénmaal halverwege de braadtijd omgedraaid op zijn andere zijde. Tijdens het bakken moet het vlees ook af en toe overgoten worden met de saus die ontstaat bij het braden of met heet, zout water. Het vlees mag niet met koud water overgoten worden.
- airfry-airfryer. Voor het roosteren en opwarmen van vetvrije gerechten, zoals friet, groenten, vissticks, enz. Airfry is ook geschikt voor gebruik bij het bakken in een ovenschaal. Als je bakt op de Airfry, plaats deze dan op niveau 3 en selecteer de functie thermo-circuit. Aanbevolen wordt om een bakplaat onder de airfryer te plaatsen. Aanbevolen wordt om het voedsel tijdens het bakken te draaien voor de beste resultaten.

BAKKEN IN DE OVEN – PRAKTISCHE TIPS


















ECO-verwarmingsfunctie

- bij gebruik van de functie ECO-verwarmingsfunctie start een optimale verwarmingswijze die bedoeld is om energie te besparen tijdens het bereiden van gerechten;
- het is niet mogelijk om de kooktijd te verkorten door hogere temperaturen in te stellen; wij raden ook af om de oven voor te verwarmen;
- tijdens het koken mag u de temperatuurinstellingen niet wijzigen en de deur niet openen.

Aanbevolen parameters bij gebruik van de functie ECO-verwarmingsfunctie

Soort gebak gerecht	Funcities van de oven	Temperatuur (°C)	Niveau	Tijd (min.)
Biscuittaart	 ECO	180 - 200	2 - 3	50 - 70
Viervierencake	 ECO	180 - 200	2	50 - 70
Vis	 ECO	190 - 210	2 - 3	45 - 60
Rundvlees	 ECO	200 - 220	2	90 - 120
Varkensvlees	 ECO	200 - 220	2	90 - 160
Kip	 ECO	180 - 200	2	80 - 100

BAKKEN IN DE OVEN – PRAKTISCHE TIPS

Soort gerecht	Verwarmingsmethode	Temperatuur [°C]	Niveau	Tijd [min.]
Biscuittaart		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Brioche/cake		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Brioche/cake		155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Pizza		200 - 230 ¹⁾	2 - 3	15 - 25
Vis		210 - 220	2	45 - 60
Vis		160 - 180	2 - 3	45 - 60
Vis		190	2 - 3	60 - 70
Worstjes		220	4	14 - 18
Rundvlees		225 - 250	2	120 - 150
Rundvlees		160 - 180	2	120 - 160
Varkensvlees		160 - 230	2	90 - 120
Varkensvlees		160 - 190	2	90 - 120
Kip		180 - 190	2	70 - 90
Kip		160 - 180	2	45 - 60
Kip		175 - 190	2	60 - 70
Groenten		190 - 210	2	40 - 50
Groenten		170 - 190	3	40 - 50

De tijden gelden voor gerechten die in een koude oven zijn geplaatst. Bij een voorverwarmde oven moet u de tijd verminderen met ongeveer 5-10 minuten.











¹⁾ Voorverwarmen

²⁾ Bakken van kleinere gerechten

Opgelet: De bakparameters die in de tabel staan vermeld zijn ter oriëntatie. U kunt ze op grond van uw ervaring of culinaire smaak veranderen;

TESTGERECHTEN. In overeenstemming met de norm EN 60350-1.



Bakken van taarten

Soort gerecht	Accessoires	Niveau	Verwarmingsfunctie	Temperatuur (°C)	Baktijd (min.)
Kleine taart	Bakblik	3		155 ¹⁾	29 - 32
	Bakblik	3		155 ¹⁾	31 - 34
	Bakblik	3		150 ¹⁾	34 - 37
	Bakblik Bakplaat	2 + 4 2 - bakblik of bakplaat 4 - bakblik		150 ¹⁾	40 - 43
Spritsen (stroken)	Bakblik	3		150 - 160 ¹⁾	30 - 40
	Bakblik	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35
	Bakblik	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35
	Bakblik Bakplaat	2 + 4 2 - bakblik of bakplaat 4 - bakblik		160 - 175 ¹⁾	25 - 35
Vetvrij biscuit- deeg	Rooster + springvorm met zwarte coating Ø 26 cm	2		170 - 180 ¹⁾	38 - 46
Appeltaart	Rooster + twee springvormen met zwarte coating Ø 20 cm	2 de vormen als volgt op het rooster plaatsen: rechtsachter en linksvoor		180 - 200 ¹⁾	50 - 65

¹⁾Verwarm de lege oven voor, de functie snel voorverwarmen niet gebruiken met 5 minuten.



TESTGERECHTEN. In overeenstemming met de norm EN 60350-1.

Grillen

Soort gerecht	Accessoires	Niveau	Verwarmingsfunctie	Temperatuur (°C)	Tijd (min.)
Toast van witbrood	Rooster	4		220 ¹⁾	3 - 7
Rundvleesburgers	Rooster + bakplaat (voor het opvangen van lekkende vleessappen)	4 - rooster 3 - bakplaat		220 ¹⁾	1 pagina 13 - 18 2 pagina 10 - 15

¹⁾ Verwarm de lege oven voor door hem 8 minuten aan te zetten, de functie snel voorverwarmen niet gebruiken.

Bakken

Soort gerecht	Accessoires	Niveau	Verwarmingsfunctie	Temperatuur (°C)	Tijd (min.)
Hele kip	Rooster + bakplaat (voor het opvangen van lekkende vleessappen)	2 - rooster 1 - bakplaat		180 - 190	70 - 90
	Rooster + bakplaat (voor het opvangen van lekkende vleessappen)	2 - rooster 1 - bakplaat		180 - 190	80 - 100

Indien niet anders vermeld gelden deze tijden voor een onverwarmde ovenruimte. Voor een voorverwarmde oven moet u deze tijden met 5-10 minuten verkorten.

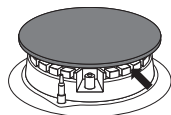
REINIGING EN ONDERHOUD

De zorg waarmee de gebruiker het fornuis reinigt en onderhoudt, heeft een belangrijke invloed op zijn levensduur en probleemloze werking.

Voor de reiniging moet de oven uitgeschakeld worden. Let er hierbij op dat alle draaiknoppen in de stand “●”/“0” staan. De oven mag pas gereinigd worden als hij afgekoeld is.

Branders, rooster van de gaskookplaat, ombouw van het fornuis

- Als de branders en het rooster vuil zijn, moet u deze onderdelen wegnemen en wassen in warm water met een reinigingsmiddel dat vet en vuil verwijderd. Wrijf de onderdelen daarna droog. Reinig grondig de gaskookplaat nadat u het rooster weggenomen heeft en wrijf ze droog met een zachte doek. Zorg er vooral voor dat de vlamopeningen van de ring rond de branderdop rein blijven – zie figuur hieronder. Reinig de openingen van de branderkoppen met behulp van een dunne koperdraad. Gebruik geen staaldraad om de openingen te reinigen, boor ze niet open.



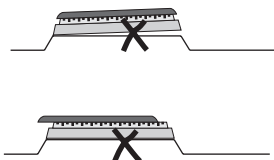
Opgelet!

De onderdelen van de branders moeten steeds droog zijn. Waterresten kunnen de gasstroom blokkeren, waardoor de brander slecht zal branden.

GOED



SLECHT



- Gebruik voor het reinigen van de geëmailleerde oppervlakken zachte reinigingsmiddelen. Gebruik geen sterk schurende middelen, zoals bv. schuurpoeders, schuurpasta's, schuurstenen, puimsteen, ijzersponsjes enz.
- Bij fornuizen van roestvrij staal moet de gaskookplaat eerst grondig gewassen worden voordat u ze gebruikt. Hierbij moet u in het bijzonder letten op restjes lijm van de folie die u wegnam bij de montage en kleefband die aangebracht werd bij het inpakken van het fornuis. De plaat moet regelmatig gereinigd worden na elk gebruik. Laat geen vuil aancoeken op de kookplaat, en laat zeker geen overgelopen gerechten aanbranden.

REINIGING EN ONDERHOUD

Oven

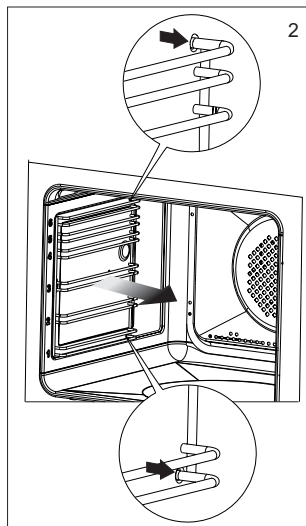
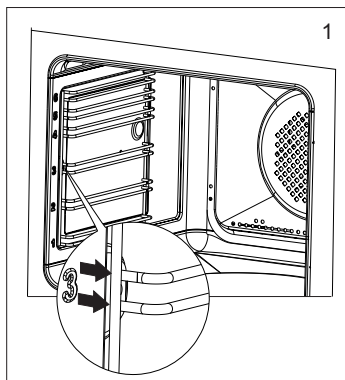
- De oven moet na elk gebruik gereinigd worden. Bij de reiniging moet de verlichting aangeschakeld worden, zodat u beter de werkruimte ziet.
- De kamer van de oven mag enkel met warm water met een beetje afwasmiddel gereinigd worden.

Opgelet.

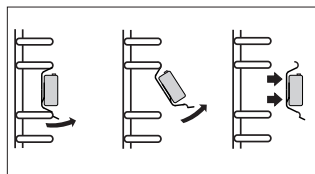
Het is verboden schuurcrèmes, schuurmiddelen of schurende voorwerpen te gebruiken voor de reiniging en het onderhoud van de oven.

Voor het schoonmaken van de voorzijde, gebruikt u enkel warm water met een kleine hoeveelheid afwasmiddel of ruitenreiniger. Geen schuurmiddelen gebruiken.

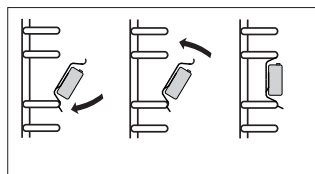
- Fornoizen zijn uitgerust met eenvoudig te verwijderen zijwandgeleiders voor de ovenroosters. Trek aan de klem aan de voorkant, kantel vervolgens de geleider en verwijder hem uit de klemmen aan de achterkant. U kunt hem nu reinigen.



- Oven hebben roestvrijstalen geleiders die zijn bevestigd aan de zijwandgeleiders. Verwijder en reinig deze geleiders samen met de zijwandgeleiders. Trek de geleiders uit voordat u er een bakblik op plaatst (als de oven heet is, haak dan de achterste rand van het bakblik aan de voorkant in de geleiders en trek ze naar voren) en schuif ze vervolgens samen met het bakblik weer naar binnen.



Verwijderen van de telescoopgeleiders



Attentie!

De telescoopgeleiders niet wassen in de afwasmachine.

REINIGING EN ONDERHOUD

Pyrolytische reiniging

De oven warmt op tot een temperatuur van circa 480 °C.

Om veiligheidsredenen blijft de deur tijdens het hele proces geblokkeerd.

Vóór inschakeling van de pyrolytische reiniging.

Attentie!

Verwijder alle accessoires uit de ovenruimte (bakplaten, droogrekjes, zijwandgeleiders, telescoopgeleiders). Accessoires die zich tijdens het pyrolyseproces in de ovenruimte bevinden, raken onherstelbaar beschadigd.

- Verwijder sterke verontreinigingen uit de ovenruimte.
- Maak de binnenoppervlakte van de oven schoon met een vochtig doekje.
- Handel volgens de aanwijzingen.

Tijdens het reinigingsproces.

De grill- en bakresten worden omgezet in eenvoudig te verwijderen as die u na beëindiging van het proces wegveegt of afneemt met een vochtig doekje.

- Schakel de kookplaat niet in.
- Schakel de verlichting van de oven niet in.
- De ovendeur is uitgerust met een blokade die het openen van de deur tijdens het proces onmogelijk maakt. Maak de deur niet open om te voorkomen dat het reinigingsproces wordt onderbroken.

Attentie!

Tijdens het pyrolytische reinigingsproces kan het fornuis bijzonder heet worden. Het buitenoppervlak van het fornuis kan daardoor heter worden dan normaal. Zorg er daarom voor dat er zich geen kinderen in de buurt van het fornuis bevinden.

Zorg voor een goede ventilatie van de keuken vanwege de dampen die tijdens het proces ontstaan.

Pyrolytisch reinigingsproces:

- Sluit de ovendeur.
- Handel volgens de aanwijzingen uit het hoofdstuk *Pyrolyse*.

Attentie!

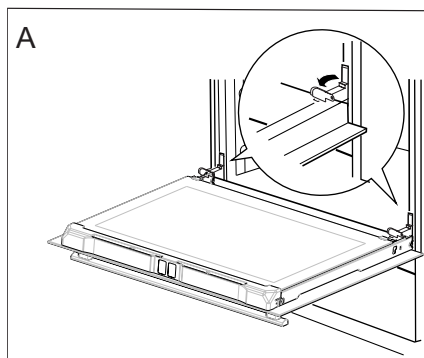
Wanneer een hoge temperatuur heerst in de ovenruimte (hoger dan bij normaal gebruik) dan blijft de deur geblokkeerd.

Na afkoeling kunt u de deur openen en de as verwijderen met een zacht, vochtig doekje. Monteer de zijwandgeleiders en de andere accessoires. De oven is klaar voor gebruik.

REINIGING EN ONDERHOUD

Afnemen van de deur

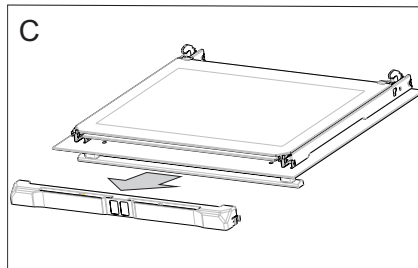
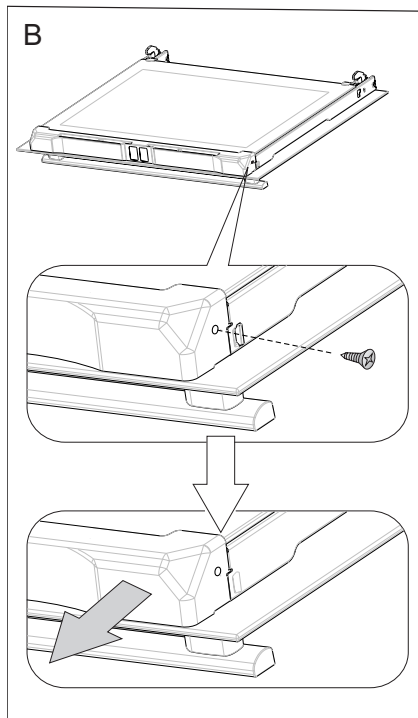
Het is mogelijk om de oven deur los te maken van de oven om betere toegang te krijgen tot de ovenruimte. Maak hiertoe de deur open en buig het beveiligingselement dat in de scharnier is geplaatst naar boven (afb. A). De deur enigszins sluiten, optillen en naar voren afnemen. Om de deur weer in de oven te monteren, voert u de handelingen in omgekeerde volgorde uit. Zorg ervoor dat u bij het terugplaatsen de uitsparing in de scharnier goed op het uitsteeksel in de scharnierhouder plaatst. Nadat u de deur in de oven heeft geplaatst, moet u het beveiligingselement losmaken en goed aandrukken. Onjuiste positionering van het beveiligingselement kan beschadiging van de scharnier veroorzaken, wanneer u de deur sluit.



Buigen van de beveiligingselementen van de scharnieren

Uitnemen van de binnenruit

1. Maak de schroeven die zich in de bovenrand van de deur bevinden los met een kruiskopschroevendraaier (afb. B).
2. Duw met behulp van een platte schroevendraaier de bovenrand van de deur los, terwijl u hem aan de zijkanten voorzichtig oplicht (afb. B, C).



REINIGING EN ONDERHOUD

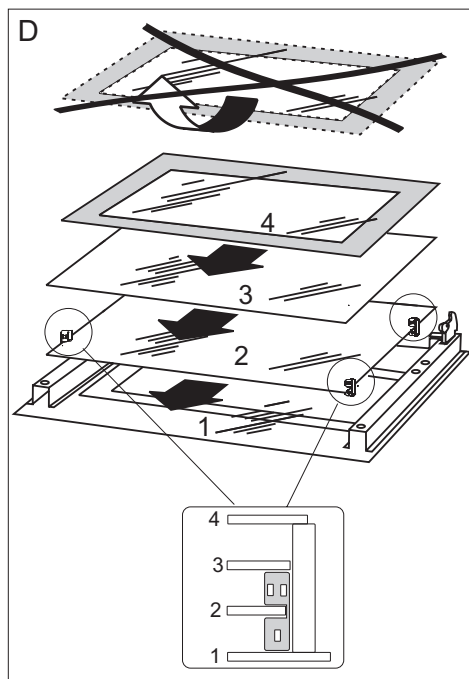
3. Haal de binnenruit uit de bevestiging (in het ondergedeelte van de deur).

Belangrijk! Gevaar voor beschadiging van de bevestiging van de ruit.
De ruit eruit schuiven, niet optillen.

Verwijder de binnenruit (afb. D).

4. Maak de ruit schoon met warm water met een mild schoonmaakmiddel.

Om de binnenruit weer te monteren, voert u de handelingen in omgekeerde volgorde uit. De gladde oppervlakte moet naar boven zijn gericht.

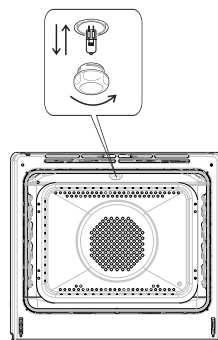


Uitnemen van de binnenruit

Vervanging van de halogeenlamp van de ovenverlichting

Zorg ervoor dat het apparaat is losgekoppeld van het lichtnet voordat u de halogeenlamp gaat vervangen. Hiermee voorkomt u elektrische schokken.

1. Koppel de stroomvoorziening van de oven los.
2. Verwijder de bakblikken en roosters uit de oven.
3. Draai het lampenkasje los en veeg hem heel goed droog.
4. Verwijder het halogeenlampje. Gebruik hiervoor een doekje of papier. Vervang het halogeenlampje indien nodig door een nieuwe G9:
 - spanning 230V
 - vermogen 25W
5. Plaats het halogeenlampje voorzichtig in de fitting.
6. Draai het lampenkasje vast.



Ovenverlichting

Opgelet!

Alle herstellingen en instellingen moeten uitgevoerd worden bij een erkende onderhoudsdienst of door een erkend installateur met gepaste kwalificaties.

HANDELSWIJZE BIJ PROBLEEMSITUATIES

Bij probleemsituaties moet u:

- De werkende onderdelen van het fornuis uitschakelen
- De elektrische voeding ontkoppelen
- Een herstelling aanvragen
- Sommige kleine problemen kan de gebruiker zelf oplossen met behulp van de aanwijzingen in de tabel hieronder. Controleer opeenvolgend alle punten in de tabel voordat u de onderhouds- of klantendienst contacteert.

PROBLEEM	OORZAAK	SOLUTION
De brander gaat niet aan	Vervuilde vlamopeningen	Sluit de gastoevoer af, sluit de kranen van de branders af, verlucht de ruimte, neem de brander weg, reinig de vlamopeningen en blaas ze uit
De vonkontsteker steekt het gas niet aan	Stroompanne	Controleer de zekering van de huisinstallatie, vervang de doorgebrande zekering
	Onderbreking in de gastoevoer	Open het ventiel van de gastoevoer
	Vervuilde (vette) vonkontsteker	Reinig de vonkontsteker
	De draaiknop van de kraan is niet voldoende ingedrukt	Hou de draaiknop ingedrukt totdat er een volle vlam rond de kroon van de brander ontstaat
De display van de programmator geeft het uur "0.00" aan	het toestel werd van het stroomnet ontkoppeld of er was een tijdelijke stroompanne	stel het uur in (zie Gebruikershandleiding van de programmator)
De vlam gaat uit bij het aansteken van de brander	De draaiknop van de kraan werd te vlug gelost	Hou de draaiknop langer ingedrukt in de stand "grote vlam"
De elektrische uitrusting werkt niet	Stroompanne	Controleer de zekering van de huisinstallatie, vervang de doorgebrande zekering
De verlichting van de oven werkt niet	Losgekomen of beschadigd lampje	Draai het lampje aan of vervang het doorgebrande lampje (zie hoofdstuk Reiniging en onderhoud)

Als ze het probleem hiermee niet is opgelost, moet u het apparaat loskoppelen van het elektriciteitsnet en de storing melden. **Attentie!** Alle reparaties mogen uitsluitend door gekwalificeerd personeel van de servicedienst worden uitgevoerd.




TECHNISCHE GEGEVENS

Nominale spanning	230V~50 Hz
Nominaal vermogen	4,8 kW
Nominaal warmtevermogen	5,75 kW
Categorie van het toestel	FR III1c2E+3+
	BE II2E+3+
Afmetingen van het fornuis	85 / 60 / 60 cm

Het product voldoet aan de eisen van de normen EN 60335-1, EN 60335-2-6, EN 30-1-1 die gelden in de Europese Unie.

De gegevens op de energie-etiketten van elektrische ovens staan vermeld in overeenstemming met de norm EN 60350-1/IEC 60350-1. Deze waarden zijn bepaald bij een standaardbelasting met de actieve functies: onder- en bovenverwarming (conventioneel) en met ondersteuning door een ventilator (indien betreffende functies beschikbaar zijn).

De energie-efficiëntieklasse is aangeduid afhankelijk van de functies die in het product beschikbaar zijn, in overeenstemming met de volgende prioriteiten:

Gedwongen luchtcirculatie ECO (verwarmingselement hetelucht + ventilator)	
Gedwongen luchtcirculatie ECO (verwarmingselement onder + boven + grill + ventilator)	
Conventioneel ECO (verwarmingselement onder + boven)	

Tijdens de aanduiding van het energieverbruik moet u de telescoopgeleiders demonteren (indien beschikbaar in het product).

Verklaring van de producent

De producent verklaart hierbij, dat dit product voldoet aan de basisvereisten van de hieronder vernoemde

Europese richtlijnen:

- Laagspanningsrichtlijn 2014/35/EC,
- Richtlijn voor elektromagnetische compatibiliteit 2014/30/EC,
- Verordening (EU) 2016/426 van het Europees Parlement en de Raad,
- Richtlijn voor ErP 2009/125/EC,

en dat het product daarom gemerkt is met **CE** en dat er een conformiteitsverklaring voor afgeleverd werd, die ter beschikking gesteld wordt aan de organen die toezicht houden over de markt.

SIDEME SA
BP 200
F-92306 Levallois-Perret Cedex



Tous les papiers
se recyclent,
pensez au tri.

PAPIERS



À RECYCLER

Pour en savoir plus:
www.quefairedemesdechets.fr