

NL

Nederland

Gebruiksaanwijzing FORNUIS EN OFEN

Inhoud

WAARSCHUWING, 2

SNELLE REFERENTIEGIDS 11

Installatie, 12

Starten en gebruik, 16

Klok/Minuut timer bediening 19

Onderhoud en verzorging, 21

DE

Deutsch

Bedienungsanleitungen HERD UND OFEN

Inhalt

ZUR BEACHTUNG ,6

KURZ ANLEITUNG 23

Installation, 24

Bedienungsanleitung und Gebrauch 29

Bedienung der Uhr/Minutenzeitschalter 32

Reinigung und Pflege 34

The Whirlpool logo, featuring a stylized swirl icon above the brand name "Whirlpool" in a bold, sans-serif font.


VEILIGHEIDSIINSTRUCTIES

Voor u het apparaat in gebruik neemt, moet u de gezondheids- en veiligheidsrichtlijnen en de onderhouds- en gebruikshandleiding zorgvuldig te lezen. Houd deze instructies bij de hand voor een eventuele raadpleging in de toekomst.

Deze instructies zijn ook beschikbaar op de website: www.whirlpool.eu

UW VEILIGHEID EN DE VEILIGHEID VAN ANDEREN IS UITERST BELANGRIJK

Deze handleiding en het apparaat zelf voorzien belangrijke veiligheidswaarschuwingen die altijd moeten gelezen en gerespecteerd.

-  Dit is het veiligheid alarmsymbool.
- Dit symbool wijst u op potentiële gevaren die fataal kunnen aflopen of u en anderen kunnen kwetsen.
- Alle veiligheidsberichten volgen het veiligheid alarmsymbool of het woord "DANGER" of "WARNING". Deze woorden betekenen:

GEVAREN

Wijst op een gevaarlijke situatie die, indien ze niet wordt vermeden, ernstige letsels zal veroorzaken.

WAARSCHUWING

Wijst op een gevaarlijke situatie die, indien ze niet wordt vermeden, ernstige letsels kan veroorzaken.

Alle veiligheidswaarschuwingen bieden specifieke details met betrekking tot het aanwezige potentiële risico en die aantonen hoe u het risico op letsels, schade en elektrische schokken kunt verminderen als resultaat van een incorrect gebruik van het apparaat. Respecteer de volgende instructies zorgvuldig.

Het niet naleven van deze instructies kan resulteren in ernstige risico's. De fabrikant weigert elke vorm van aansprakelijkheid voor letsels aan personen of dieren of schade aan eigendom als dit advies en deze voorzorgsmaatregelen niet worden gerespecteerd.

- Heel jonge (0-3 jaar) en jonge kinderen (3-8 jaar) moeten uit de buurt worden gehouden tenzij ze onder permanent toezicht staat.
- Kinderen van 8 jaar en ouder en personen met een verminderd fysiek, sensorisch en mentaal vermogen of met een gebrek aan ervaring en kennis mogen dit apparaat enkel gebruiken als ze onder toezicht staan of als instructies hebben gekregen met betrekking tot het veilige gebruik van het apparaat en als ze de bestaande risico's begrijpen. Kinderen mogen niet spelen met het apparaat. De reiniging en het onderhoud door de gebruiker mag niet worden uitgevoerd door kinderen die niet onder toezicht staan.
- Het apparaat is exclusief ontworpen voor huishoudelijk gebruik om etenswaren te bereiden. Andere toepassingen zijn niet toegelaten (bijv. een kamer opwarmen).
- Het apparaat en haar toegankelijke onderdelen worden heet tijdens het gebruik. Jonge kinderen moeten dus uit de buurt worden gehouden.
- Laat het apparaat niet in contact komen met stoffen of andere ontvlambaar materiaal tot alle onderdelen volledig afgekoeld zijn.
- Tijdens en na gebruik mag u de verwarmingselementen of de interne oppervlakken niet aanraken - brandrisico.
- Oververhitte olie en vetten branden gemakkelijk. Blijf altijd waakzaam wanneer u etenswaren bereidt met veel vet, olie of alcohol (bijv. rum, cognac, wijn).
- Laat het apparaat nooit zonder toezicht tijdens het drogen van etenswaren.
- Περιβάλλοντα τύπου ενοικιαζόμενου δωματίου με πρῶινó.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε υπαίθριους χώρους.

WAARSCHUWING: U mag geen afgesloten containers opwarmen of bereiden in het apparaat. De druk die opbouwt in deze containers kan ontploffingen veroorzaken waardoor u het apparaat kunt beschadigen.

- Als u alcoholische dranken gebruikt tijdens de bereidingen (bijv. rum, cognac, wijn) mag u niet vergeten dat alcohol verdampt bij hoge temperaturen. Als resultaat bestaat het risico dat de vrijgekomen dampen van de alcohol in brand schieten als ze in contact komen met het elektrische verwarmingselement.
- Gebruik ovenwanten om pannen en accessoires te verwijderen. Zorg ervoor de verwarmingselementen niet aan te raken.
- Als het apparaat geschikt is voor het gebruik van een sonde mag u enkel de temperatuursonde gebruiken die geschikt is voor deze oven.

BRANDGEVAAR: U mag geen zaken bewaren op de kookoppervlakken aangezien ze in brand kunnen schieten.

WAARSCHUWING: Als het oppervlak gebarsten is, moet u het apparaat uitschakelen om het risico op elektrische schokken te vermijden (enkel voor apparaten met een glazen oppervlak).

BEOOGD GEBRUIK VAN HET PRODUCT

- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Elk professioneel gebruik van dit apparaat is verboden.
- De fabrikant wijst elke verantwoordelijkheid af voor incorrect gebruik of een incorrecte instelling van de bedieningsknoppen.
 - Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik en gelijkaardige toepassingen zoals:
 - Personeelskeuken in winkels, kantoren en andere professionele omgevingen;
 - Boerderijen;
 - Door klanten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen;
 - Bed and breakfast omgevingen.
- Gebruik het apparaat niet buiten.

OPGELET: De branders mogen niet worden gebruikt met een externe timer of afzonderlijk afstandsbediening systeem.

- U mag geen explosieve of ontvlambare stoffen zoals aerosol flessen opslaan in het apparaat en u mag geen benzine of andere ontvlambaar materiaal in of in de buurt van het apparaat opslaan: dit kan brand veroorzaken als het apparaat per ongeluk wordt ingeschakeld.

INSTALLATIE

- De installatie en reparaties moeten worden uitgevoerd door een gekwalificeerde technicus, conform met de instructies van de fabrikant en de lokale veiligheidsregels. U mag geen enkel onderdeel van het apparaat repareren of vervangen, tenzij specifiek vermeld in de handleiding.
- Kinderen mogen geen installatiebewerkingen uitvoeren. Houd kinderen uit de buurt tijdens de installatie van het apparaat. Bewaar de verpakking (plastic zakken, polystyreen onderdelen, etc.) buiten het bereik van kinderen tijdens en na de installatie van het apparaat.
- Gebruik beschermende handschoenen om alle verpakking te verwijderen en de installatie uit te voeren.
- Na het uitpakken van het apparaat moet u controleren of het niet beschadigd is tijdens het transport. Als u problemen vaststelt, moet u contact opnemen met de verdelen of uw dichtstbijzijnde dienst na verkoop.
- Na het uitpakken van het apparaat moet u controleren of de deur van het apparaat correct sluit. Als u problemen vaststelt, moet u contact opnemen met de verdelen of uw dichtstbijzijnde dienst na verkoop. Om schade te voorkomen, mag u de oven enkel verwijderen uit de polystyreen schuimbasis aan het einde van de installatie.
- Het apparaat moet worden gehanteerd en geïnstalleerd door twee of meer personen.
- Het apparaat moet losgekoppeld worden van de voeding voor de installatie wordt uitgevoerd.
- Tijdens de installatie moet u er op toezien dat u het netsnoer niet beschadigt.
- Schakel het apparaat enkel in aan het einde van de installatieprocedure.
- Keukeneenheden die in contact komen met het apparaat moeten hittebestendig zijn (min 90°C).
- Na de installatie mag de onderzijde van het apparaat niet meer toegankelijk zijn.
- Voor een correcte bediening van het apparaat mag u de minimum opening tussen de werktafel en de bovenste rand van de oven niet blokkeren.
- Het apparaat mag niet achter een decoratieve deur geïnstalleerd worden om oververhitting te vermijden.
- Het apparaat mag niet op een basis geplaatst worden.

ELEKTRISCHE WAARSCHUWINGEN

- Zorg ervoor dat de spanning vermeld op het naamplaatje overeenstemt met die van uw netwerk thuis.
- Het naamplaatje bevindt zich op de voorzijde van de oven (zichtbaar als de deur geopend is).
- Om zeker te zijn dat de installatie conform is met de huidige veiligheidsregelgeving is een meerpolige schakelaar met een minimum contactopening van 3 mm vereist.
- Het is wettelijk vereist dat het apparaat geaard wordt.
- Voor apparaten met een vaste stekker, als de stekker niet geschikt is voor uw stopcontact moet u contact opnemen met een gekwalificeerde technicus.
- Gebruik geen verlengsnoeren, meerdere stopcontacten of adapters. Het apparaat mag niet worden aangesloten op een stopcontact dat kan bediend worden met een afstandsbediening.
- Het netsnoer moet lang genoeg zijn om het apparaat, aangebracht in de behuizing, te kunnen aansluiten op het elektrisch net.
- Trek niet aan de stroomkabel.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen met een identiek snoer. - Het netsnoer moeten worden vervangen door een gekwalificeerde technicus, conform met de instructies van de fabrikant en de lokale veiligheidsregels. Neem contact op met een geautoriseerd servicecentrum.
- U mag dit apparaat niet bedienen als het snoer of de stekker beschadigd zijn, als het niet correct werkt of als het beschadigd of gevallen is. U mag het snoer of de stekker niet in water onderdompelen. Houd het snoer uit de buurt van warme oppervlakken.
- De elektrische onderdelen moeten toegankelijk blijven voor de gebruiker na de installatie.
- U mag het apparaat niet aanraken met een nat lichaamsdeel en u mag het niet bedienen op blote voeten.

CORRECT GEBRUIK

OPGELET: De bereiding moet onder toezicht gebeuren. Een korte bereiding moet voortdurend onder toezicht gebeuren.

WAARSCHUWING: Etenswaren bereiden zonder toezicht op een brander met vet of olie kan gevaarlijk zijn en resulteren in brand. Probeer een dergelijke brand nooit te blussen met water maar schakel het apparaat uit en dek de vlam af met een deksel of een branddeken.


- Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op de brander worden geplaatst want ze kunnen opwarmen.
- Gebruik de brander niet als een werkoppervlak of als steun.
- U moet alle gemorste materiaal voorzichtig van het glazen deksel verwijderen voor u het opent. Laat de brander afkoelen voor u het deksel sluit.

REINIGING EN ONDERHOUD

- Het apparaat moet losgekoppeld worden van de voeding voor de reiniging of onderhoud wordt uitgevoerd.
- Draag beschermende kledij als u het apparaat reinigt of onderhoudt.
- Zorg ervoor dat het apparaat uitgeschakeld is voor u de lamp vervangt om elektrische schokken te vermijden.
- Gebruik nooit stoomreinigers.
- Gebruik geen harde schurende schoonmaakmiddelen of scherpe metalen schrapers om het glas van de deur van het apparaat schoon te maken. Deze kunnen namelijk krassen nalaten op de oppervlakte en dit kan leiden tot het barsten van het glas.
- Zorg ervoor dat het apparaat afgekoeld is voor u het reinigt of onderhoudt.
- Gebruik geen schurende of corrosieve producten, chloor gebaseerde reinigers of schuursponsjes.

HET MILIEU BESCHERMEN

VERWIJDERING VAN VERPAKKING

- De verpakking is 100% recyclebaar en is gemarkeerd met het recycle symbool . De uiteenlopende delen van de verpakking moet dus op verantwoordelijke wijze worden verwijderd conform de lokale autoriteiten regelgeving die de afvalverwerking regeren.

HUISHOUDELIJKE APPARATEN SLOPEN

- Wanneer het apparaat gesloopt wordt, moet u het onbruikbaar maken door het netsnoer door te knippen en de deuren en laden (indien aanwezig) te verwijderen zodat kinderen er niet in kunnen klimmen en geklemd raken.
- Dit apparaat is vervaardigd van recyclebaar  en herbruikbaar materiaal. Weggoeien in overeenstemming met lokale afvalverwerking regelgeving.
- Voor bijkomende informatie over de behandeling, recuperatie en recycling van huishoudelijke elektrische apparaten kunt u contact opnemen met de bevoegde lokale autoriteiten, de collectiedienst voor huishoudelijk afval of de winkel waar u het apparaat gekocht hebt.
- Dit apparaat is gemarkeerd in overeenstemming met de Europese Richtlijn 2012/19/EU, betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA).
- Door ervoor te zorgen dat dit product correct wordt weggegooid, helpt u potentiële negatieve gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid die het gevolg kunnen zijn van de ongeschikte afvalverwerking van dit product.
- Het symbool op  het product of op de begeleidende documentatie wijst er op dat het niet als huishoudelijk afval mag behandeld worden maar dat het naar een geschikt collectiecentrum voor de recycling van elektrische en elektronische uitrusting.

ENERGIEBESPARING TIPS

- U mag de oven enkel voorverwarmen indien gespecificeerd in de bereidingstabel of uw recept.
- Gebruik donkere gelakte of enamel bakmodules want deze absorberen de warmte beter.
- Schakel de oven 10/15 minuten uit voor de ingestelde bereidingsduur. Etenswaren die lange tijd in de oven moeten worden geplaatst, blijven koken wanneer de oven uitgeschakeld is.*

CONFORMITEITSVERKLARING

- Dit apparaat werd ontworpen, vervaardigd en verdeeld in conformiteit met de veiligheidsvereisten van Europese Richtlijnen:
 - 2006/95/EC Laagspanningsrichtlijn
 - 2004/108/EC Elektromagnetische compatibiliteit richtlijn
- Dit apparaat dat bedoeld is in contact te komen met etenswaren is conform de Europese regelgeving (LOGO CE) n. 1935/2004.
- Dit apparaat voldoet aan de Eco Ontwerp vereisten van Europese regelgeving n. 65/2014 en n. 66/2014 in conformiteit met de Europese norm EN 60350-1.

EIGENSCHAPPENTABEL	
Oven afmetingen (HxBxD)	32,4x45,5x40,3 cm
Volume	61 λίτρα
Nuttige afmetingen van het ovencompartime	breedte 42 cm
	diepte 44cm
	hoogte 8,5 cm
Spanning en frequentie	
Keramische brander	zie naamplaatje
ENERGIELABEL en ECODESIGN	Energieverbruik voor natuurlijke convector - verwarmingsmodus: Convectormodus 
	Aangegeven energieverbruik voor geforceerde convector - verwarmingsmodus: Bakken 

Dienst na verkoop

Voor u contact opneemt met de Dienst na verkoop:

1. Controleer of u het probleem zelf kunt oplossen (zie de "Probleemoplossen gids").
2. Schakel het apparaat uit en opnieuw in om te zien of het probleem aanhoudt.

Als het defect niet opgelost is na de bovenstaande controles moet u contact opnemen met uw dichtstbijzijnde Dienst na verkoop.

Specificeer: het type defect;

- exact type en model van de oven;
- het nummer van de dienst na verkoop (het nummer aangeduid na het woord "Service" op het naamplaatje) in het opbergvak. Het nummer van de service staat ook vermeld in de garantie.
- uw volledige adres;
- uw telefoonnummer.

Neem voor reparaties contact op met een **Geautoriseerde dienst na verkoop**, aangegeven in de garantie.

Als er werkzaamheden worden uitgevoerd door technici die geen deel uitmaken van de geautoriseerde dienst na verkoop van de fabrikant moet u een ontvangstbewijs vragen met een specificatie van de uitgevoerde werken en moet u er zeker van zijn dat de reserveonderdelen originele stukken zijn.

De niet-naleving van deze regels kan de veiligheid van het apparaat in gevaar brengen.

SERVICE 00 0000 00000



WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

BITTE UNBEDINGT LESEN UND BEACHTEN

Lesen Sie sich vor der Verwendung des Geräts die Gesundheit- und Sicherheitshinweise sowie Bedienungs- und Pflegeanleitung durch.

Bitte bewahren Sie diese Bedienungsanleitung für den zukünftigen Gebrauch auf.

Diese Bedienungsanleitung kann zudem auf der folgenden Website abgerufen werden: www.whirlpool.eu

IHRE SICHERHEIT UND DIE SICHERHEIT DRITTER IST ÄUSSERST WICHTIG

Das Handbuch und das Gerät selber verfügen wichtige Sicherheitswarnungen, die Sie lesen und jederzeit beachten müssen.

Das ist das Symbol für Sicherheitswarnungen.

 Dieses Symbol warnt Sie vor potenziellen Gefahren, die das Risiko von Verletzungen bis einschließlich Todesfolge für Sie oder Dritte in sich bergen.

Alle Sicherheitsmeldungen stehen hinter dem Sicherheitswarnungen bzw. dem Wort „GEFAHR“ oder „WARNUNG“. Diese Wörter bedeuten:

 **GEFAHR**

Weist auf eine unmittelbar gefährliche Situation hin, die, wenn sie nicht vermieden wird,

 **WARNUNG**

Weist auf eine unmittelbar gefährliche Situation hin, die, wenn sie nicht vermieden wird, zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen kann.


Alle Sicherheitswarnungen beschreiben bestimmte Details der bestehenden potenziellen Risiken und geben Hinweise, wie sich Gefahren oder Verletzungen vermeiden lassen.

Das betrifft insbesondere Schäden und Stromschläge als Folge der unsachgemäßen Nutzung des Geräts. Achten Sie insbesondere auf die folgenden Anweisungen.

Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu ernsthaften Gefahren führen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Verletzungen,

die bei Menschen oder Tieren auftreten bzw. Sachschäden, die verursacht werden können, wenn diese Hinweise und Vorsichtsmaßnahmen nicht eingehalten werden.

- Säuglinge bzw. Kleinkinder (0-3 Jahre) und jüngere Kinder (3-8 Jahre) sind von dem Geräten fernzuhalten, sofern sie nicht durchgehend beaufsichtigt werden.
- Kinder ab 8 Jahren und darüber sowie Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen dürfen das Gerät nutzen, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Anwenderwartung sollte nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Das Gerät und dessen zugängliche Teile werden während des Betriebs heiß, sodass jüngere Kinder davon ferngehalten werden sollten. Vermeiden Sie den direkten Kontakt des Geräts mit Stoffen oder anderen entflammaren Materialien, solange all dessen Komponenten nicht vollständig abgekühlt sind.
- Während und unmittelbar nach der Benutzung dürfen die Heizelemente sowie die Innenseiten des Geräts nicht berührt werden, andernfalls akute Verbrennungsgefahr besteht.
- Überhitzte Öle und Fette können sich rasch entzünden. Seien Sie bei der Zubereitung von Speisen mit Fetten, Ölen oder Spirituosen (z. B. Rum, Cognac, Wein) besonders vorsichtig.
- Lassen Sie das eingeschaltete Gerät niemals unbeaufsichtigt.
- **WARNUNG:** Erhitzen bzw. kochen Sie keine geschlossenen Konservengefäße im Gerät. Der sich andernfalls in den Gefäßen aufbauende Druck könnte sonst diese zum Explodieren bringen.
- Wenn alkoholische Getränke zum Kochen der Speisen verwendet werden, sollten Sie stets daran denken, dass Alkohol bei Hitze verdampft. Als ein Ergebnis dessen besteht das Risiko, dass sich die Dämpfe entzünden können, wenn sie in Kontakt mit dem elektrischen Heizelement kommen.

-
- Wenn das Gerät für die Nutzung eines Thermometers geeignet ist, verwenden Sie ausschließlich für diesen Herd empfohlene Modelle.
 - **BRANDGEFAHR:** Legen Sie keine Gegenstände auf die Garflächen, da sich diese entzünden könnten.
 - **VORSICHT:** Sollte das Glas einer Heizplatte brechen: schalten Sie sofort alle Brenner und sämtliche elektrische Heizelemente aus. Ziehen Sie den Gerätenetzstecker. - Berühren Sie nicht die heißen Oberflächen und verwenden Sie das Gerät keinesfalls weiter
 - Diese Anweisungen gelten, wenn das Ländersymbol auf dem Gerät sichtbar ist. Wenn das Symbol nicht auf dem Gerät sichtbar sein sollte, müssen Sie in den technischen Unterlagen nachlesen, welche technischen Modifikationen am Gerät für den Einsatz in dem jeweiligen Land erforderlich sind.
 - **VORSICHT:** Der Einsatz eines mit Gas betriebenen Herds erzeugt Hitze, Feuchtigkeit sowie Verbrennungsprodukte, die in den Raum, in dem dieser aufgestellt ist, abgegeben werden. Sorgen Sie dafür, dass die Küche gut belüftet ist, vor wenn das Gerät in Betrieb sein sollte: Erlauben Sie eine natürliche Luftzufuhr oder installieren Sie bei Bedarf eine mechanische Lüftungsanlage (Dunstabzugshaube). Die längere, intensive Nutzung des Geräts erfordert eine zusätzliche Lüftung, beispielsweise indem Sie ein Fenster öffnen oder, sofern vorhanden, die mechanische Lüftung auf eine höhere Stufe schalten.
 - Der Glasdeckel kann beim Erhitzen zerbrechen. Schalten Sie alle Brenner und Heizplatten aus, bevor Sie den Deckel schließen.
-  Schließen Sie den Deckel niemals bei eingeschalteten Brennern.
- Eine Nichtbefolgung der in diesem Handbuch gegebenen Anweisungen kann zu Bränden oder Explosionen und in der Folge zu Verletzungen bzw. Sachschäden führen.

VORGESEHENE VERWENDUNG DES GERÄTS

- Dieses Gerät ist nur für den Einsatz im Haushalt bestimmt. Eine Nutzung für andere als den vorgesehenen Zwecke ist nicht zulässig (beispielsweise zur Heizung von Räumen). Die gewerbliche Nutzung des Geräts ist untersagt. Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für alle aus unsachgemäßer Nutzung bzw. falscher Einstellung der Steuerung entstehenden Schäden.
- Dieses Gerät ist ausschließlich zur Verwendung in einem Haushalt und vergleichbaren Einrichtungen gedacht, darunter:
 - Teeküchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und vergleichbaren Einrichtungen;
 - In landwirtschaftlicher Familienbetrieben;
 - Durch Kunden in Hotels, Motels und anderen wohnähnlichen Bereichen;
 - In Gästehäusern oder Pensionen.
- **VORSICHT:** Das Gerät darf mit keinem externen Zeitschalter oder durch separate Fernbedienungen gesteuerten Zuführungssystem betrieben werden.
- Verwenden Sie das Gerät niemals im Freien.
- Lagern Sie niemals explosive oder entflammbare Substanzen, wie Spraydosen, im Herd, und vermeiden Sie die Nutzung bzw. Lagerung von Benzin bzw.
- anderer brennbarer Materialien am oder in unmittelbarer Nähe des Geräts: Es besteht andernfalls Brandgefahr, wenn das Gerät unbeabsichtigt eingeschaltet werden sollte.
- Lagern Sie niemals explosive oder entflammbare Substanzen, wie Spraydosen, im Herd, und vermeiden Sie die Nutzung bzw. Lagerung von Benzin bzw. anderer brennbarer Materialien am oder in unmittelbarer Nähe des Geräts: Es besteht andernfalls Brandgefahr, wenn das Gerät unbeabsichtigt eingeschaltet werden sollte.

AUFSTELLUNG

- Aufstellung und Reparaturen dürfen nur durch qualifizierte Installateure und unter Einhaltung der Anweisungen des Herstellers sowie der vor Ort geltenden Vorschriften erfolgen. Führen Sie keine Reparaturen am Gerät durch und tauschen Sie niemals eigenmächtig Teile aus, sofern dies in dieser Bedienungsanleitung nicht ausdrücklich vorgegeben wurde.
- Die Elektro- und Gasanschlüsse müssen den örtlichen Vorschriften entsprechen.
- Kinder dürfen in keiner Weise an der Geräteaufstellung beteiligt werden. Halten Sie Kinder während der Aufstellungsarbeiten von dem Gerät fern. Halten Sie während und nach der Aufstellung des Geräts alle Verpackungsmaterialien (Kunststofftüten, Polystyrolelemente usw.) von Kindern fern.
- **WARNUNG:** Die vorschriftsmäßige Modifikation und Aufstellung des Geräts sind von grundlegender Bedeutung für dessen sichere und gefahrlose Verwendung in den weiteren Ländern
- Verwenden Sie Schutzhandschuhe, wenn Sie das Gerät auspacken und aufstellen.
- Nach dem Auspacken kontrollieren Sie, ob die Gerätetür vorschriftsmäßig schließt. Wenden Sie sich bei Problemen entweder an den Händler oder den nächstgelegenen technischen Kundendienst. Um Schäden zu vermeiden, nehmen Sie die Schutzelemente aus Polystyrol erst unmittelbar vor der Aufstellung ab.
- Das Gerät muss von zwei oder mehreren Personen transportiert und installiert werden.
- Vor der Durchführung sämtlicher Aufstellungsarbeiten muss das Gerät vom elektrischen Netz getrennt werden.
- Stellen Sie während der Installation sicher, dass das Gerät nicht das Stromkabel beschädigt.
- Schalten Sie das Gerät erst ein, wenn die Aufstellungsarbeiten abgeschlossen worden sind.
- Alle Küchenmöbel bzw. Geräte, die in unmittelbarer Nähe zu Gerät aufgestellt sind, müssen hitzebeständig sein (mindestens 90°C).

GASANSCHLUSS

- **WARNUNG:** Vor der Aufstellung müssen Sie sicherstellen, dass die örtliche Gasversorgung (Gassorte und Druck) mit den technischen Spezifikationen des Geräts konform ist (siehe Typenschild und Zufahrtabelle).
- Verwenden Sie die für den Gasdruck passenden, in der Bedienungsanleitung angegebenen Druckregler.
- **WARNUNG:** Die technischen Daten für die Einstellung des Geräts finden sich in der Tabelle (bzw. auf dem Typenschild)
- **WARNUNG:** Dieses Gerät ist an keine Ableitungsvorrichtung für Verbrennungsprodukte angeschlossen. Es muss gemäß den geltenden Sicherheitsvorschriften aufgestellt und angeschlossen werden. Achten Sie insbesondere auf alle die Belüftung betreffenden Vorschriften.
- **WARNUNG:** Diese Arbeiten dürfen nur durch qualifizierte Installateure ausgeführt werden.
- Wenn das Gerät mit Flüssiggas betrieben wird, muss die Regulierungsschraube so fest wie möglich angezogen werden.
- Bei einer Versorgung über Gasflaschen sind diese vorschriftsmäßig aufzustellen (senkrechte Ausrichtung).
- Für den Gasanschluss dürfen ausschließlich flexible oder starre Metallschläuche verwendet werden.
- **WICHTIG:** Bei der Verwendung von Schläuchen aus Edelstahl sind diese so zu verlegen, dass sie nicht mit den beweglichen Teilen der Möbel (Schubladen usw.) in Berührung kommen. Sie müssen in einem Bereich frei von Hindernissen verlegt werden, der für regelmäßige Kontrollen über die gesamte Länge zugänglich ist.
- Kontrollieren Sie die Leitungen nach dem Gasanschluss mit Seifenwasser auf mögliche Lecks. Schalten Sie die Brenner ein und drehen Sie die Regelschalter von der Maximalposition 1* auf die Minimalposition 2*, um die Stabilität der Flamme zu kontrollieren.

ELEKTRISCHE WARNHINWEISE

- Achten Sie darauf, dass die auf dem Typenschild angegebenen Spannungswerte denen in Ihrem Haushalt vorhandenen entsprechen.
- Damit die Installation den geltenden Sicherheitsvorschriften genügt, ist ein allpoliger Schalter mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm erforderlich.
- Die Vorschriften verlangen, dass das Gerät geerdet ist.
- Wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektroinstallateur, wenn bei Geräteausführungen mit konfektioniertem Stecker, dieser nicht an die Wandsteckdose angeschlossen werden kann.
- Die Verwendung von Verlängerungskabeln, Mehrfachsteckdosen oder Adaptern ist nicht zulässig. Der Anschluss des Geräts an eine per Zeitschaltuhr gesteuerte Steckdose ist nicht zulässig.

- Das Stromkabel muss lang genug sein, um die Entfernung von der Anschlussbuchse bis zur Anschlussstelle an die Stromleitung überbrücken zu können.
- Ziehen Sie niemals am Stromversorgungskabel.
- Ein beschädigtes Stromkabel ist unverzüglich auszutauschen. Das Stromkabel darf nur durch qualifizierte Installateure und unter Einhaltung der Anweisungen des Herstellers sowie der geltenden Vorschriften erfolgen.
- Kontaktieren Sie den zuständigen Kundendienst.
- Das Gerät darf niemals mit beschädigtem Stromkabel oder Netzstecker verwendet werden. Gleiches gilt, falls das Gerät beschädigt oder umgestoßen bzw. fallengelassen wurde. Tauchen Sie die Netzkabel oder Netzstecker niemals in Wasser. Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen fern.
- Nach der Aufstellung dürfen die elektrischen Komponenten für Benutzer nicht mehr zugänglich sein.
- Berühren Sie das Gerät nicht nassen Körperteilen, und bedienen Sie es nicht, wenn Sie barfuß sind.
- Bei Anschluss über Steckdose muss es auch möglich sein, den Gerätenetzstecker zu ziehen, der sich daher an gut erreichbarer Stelle befinden muss. Alternativ muss die Ausschaltung über einen gut zugänglichen, mehrpoligen Schalter erfolgen können, welcher der Steckdose vorgeschaltet ist und den vor Ort geltenden Sicherheitsvorschriften für Elektroinstallationen entspricht.
- Das Typenschild an der Vorderkante des Herds (sichtbar bei geöffneter Ofentür).

BESTIMMUNGSGEMÄSSER GEBRAUCH

VORSICHT: Das Garen und Kochen von Speisen muss unter Aufsicht erfolgen. Alle kurzen Koch- und Garvorgänge sind durchgehend zu beaufsichtigen.

- Benutzen Sie die Herdoberfläche nicht als Arbeits- oder Stellfläche.

WARNUNG: Unbeaufsichtigtes Kochen mit Fett oder Öl auf der Kochfläche kann gefährlich sein und einen Brand verursachen. Versuchen Sie NIE Feuer mit Wasser zu löschen. Schalten Sie stattdessen das Gerät aus und ersticken die Flamme mit einem Deckel oder einer Feuerdecke.

WICHTIG: Sollten Sie Schwierigkeiten haben, die Regelschalter der Brenner zu drehen, wenden Sie sich bitte an den technischen Kundendienst, damit dieser die Gashähne im Falle von Defekten ausschalten kann.


- Die Öffnungen für die Ventilation und Hitzeableitung dürfen niemals abgedeckt sein.
- Verwenden Sie Töpfe und Pfannen, deren Böden den gleichen bzw. einen etwas größeren Durchmesser als die Brenner haben (siehe die entsprechende Tabelle).
- Achten Sie darauf, die Töpfe auf den Rosten nicht über den Rand der Herdoberfläche hinausragen.
- **WARNUNG:** Lassen Sie die Brennerflamme nicht über den Rand der Pfanne hinausreichen.
- **WICHTIG:** Die unsachgemäße Nutzung der Gitter kann die Herdoberfläche beschädigen: Legen Sie diese nicht mit der Oberseite nach unten auf oder schieben Sie diese nicht auf der Herdoberfläche hin und her.
- Nicht verwendet werden dürfen: Gusseiserne Grillplatten, Steinzeug, Töpfe und Pfannen aus Terrakotta, Hitzeverteiler, wie Metallgewebe und andere Arten. Zwei Brenner zum Erhitzen eines Gefäßes (z. B. Fischtopf)
- **Hinweis:** Sollte aufgrund der örtlichen Bedingungen der Gasversorgung der Zündvorgang an den Brennern erschwert werden, empfiehlt es sich, diesen Vorgang bei Einstellung auf kleiner Flamme zu wiederholen.
- **Hinweis:** Beachten Sie bei der möglichen Installation einer Dunstabzugshaube über dem Herd den in der Bedienungsanleitung für ein derartiges Gerät angegebenen Mindestabstand
- **WARNUNG:** Die zum Schutz dienenden Gummifüße an den Rosten können bei Kleinkindern im Falle des Verschluckens zum Erstickten führen. Achten Sie darauf, dass beim Hochheben der Roste, diese Gummifüße fest anliegen.
- Entfernen Sie alle Flüssigkeit vom Deckel, bevor Sie ihn öffnen.

REINIGUNG UND WARTUNG

- Vor der Reinigung bzw. Wartung muss das Gerät vom elektrischen Netz getrennt werden.
- Die Reinigung mit einem Dampfreiniger ist nicht zulässig.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe ersetzen, um die Möglichkeit eines Stromschlags zu vermeiden.
- Verwenden Sie keine harten scheuernden Reiniger oder scharfe Metallschaber, um das Glas der Ofentür zu reinigen, da dies die Oberfläche verkratzt und zum Zerspringen des Glases führt.
- Verwenden keine scheuernden ätzenden oder korrosiven Produkte, Chlorreiniger bzw. Topfkratzer.
- Um Schäden an der elektrischen Zündvorrichtung zu vermeiden, dürfen Sie diese nicht verwenden, wenn die Brenner sich nicht in Ihrem Gehäuse befinden.


SCHUTZ DER UMWELT

ENTSORGUNG VON VERPACKUNGSMATERIALIEN

- Die Verpackungsmaterialien ist zu 100% recyclingfähig und mit dem entsprechenden Symbol markiert  Die verschiedenen Verpackungsteile sind daher verantwortungsbewusst und gemäß den jeweils geltenden Umwelt- und Entsorgungsvorschriften zu entsorgen


AUSSERBETRIEBNAHME VON HAUSHALTSGERÄTEN

- Bei der Außerbetriebnahme des Geräts ist diese durch Abschneiden des Stromkabel sowie den Abbau der Tür und Einsätze (sofern vorhanden) unbrauchbar zu machen, so dass Kinder, sollten sie versehentlich hineinklettern, nicht darin eingesperrt sind.

- Dieses Gerät wurde unter Verwendung recyclingfähiger  bzw. wiederverwertbarer Materialien hergestellt. Die Entsorgung muss gemäß den behördlichen Vorschriften erfolgen.

- Weitere Informationen zur Entsorgung, Erfassung und Wiederverwertung von Elektrohaushaltsgeräten erhalten Sie bei den zuständigen Behörden, den Recyclingunternehmen bzw. in dem Geschäft, in dem Sie das Gerät gekauft haben.
- Dieses Gerät verfügt über eine Kennzeichnung gemäß der EU-Direktive 2012/19/EU zur Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten (WEEE).
- Durch die Gewährleistung einer ordnungsgemäßen Entsorgung dieses Produkts helfen Sie, potenzielle Umwelt- und Gesundheitsschäden zu verhindern, die sonst durch eine unsachgemäße Entsorgung dieses Geräts verursacht werden könnten.



- Das Symbol  auf dem Produkt bzw. den dazugehörigen Unterlagen geben an, dass es nicht in den normalen Hausmüll entsorgt werden darf, sondern in den für die Wiederverwertung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten zuständigen Sammelstellen abgegeben werden muss.

ENERGIESPARTIPPS

- Heizen Sie den Backofen nur vor, wenn das in der Garzeitentabelle oder Ihrem Rezept vorschrieben ist.
- Verwenden Sie dunkel beschichtete bzw. emalierte Backformen und Bleche, da diese die Wärme besser absorbieren.
- Schalten Sie den Backofen 10/15 Minuten vor dem Ende der vorgesehenen Backzeit aus. Der Gangvorgang läuft auch bei ausgeschaltetem Backofen noch für eine längere Zeit weiter.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

- Dieses Gerät wurde in Übereinstimmung mit den Sicherheitsanforderungen der Europäischen Richtlinien entwickelt, hergestellt und verkauft:
 - ° 2006/95/EG Niederspannungsrichtlinie
 - ° 2004/108/EG Elektromagnetische Verträglichkeitsrichtlinie
- Dieses Gerät, das für die Verarbeitung von Lebensmitteln vorgesehen ist, entspricht der Europäischen Verordnung (LOGO CE) Nr. 1935/2004.
- Das Gerät erfüllt die Vorschriften für umweltgerechte Produktgestaltung der Europäischen Verordnungen Nr. 65/2014 und Nr. 66/2014 in Übereinstimmung mit der Europäischen Norm EN 60350-1.

TECHNISCHE DATEN	
Herdabmessungen (HxBxT)	32,4x45,5x40,3 cm
Volumen	61l
Abmessungen des Backofenfachs	Breite 42 cm Tiefe 44 cm Höhe 8,5 cm
Brenner	können für die Verwendung aller auf dem Typenschild angezeigten Garsorten eingestellt werden
Spannung und Frequenz	Siehe Typenschild
ENERGIELABEL UND UMWELTGERECHTE PRODUKTGESTALTUNG	Energieverbrauch für Natürliche Konvektion -  Heizmodus Konvektion-Modus Erklärter Stromverbrauch für die erzwungene Konvektionskategorie -  Heizmodus: Backen.

KUNDENSERVICE

Bevor Sie den Kundenservice kontaktieren

1. Prüfen Sie, ob Sie das Problem selbstständig beheben können („Anleitung zur Fehlersuche“).
2. Schalten Sie das Gerät aus und dann wieder ein, um zu sehen, ob das Problem weiterbesteht.

Wenn der Fehler auch nach dieser Prüfung weiterhin besteht, wenden Sie sich an den nächstgelegenen Kundendienst.

Beschreiben Sie die Störungsart;

- den genauen Herdtyp und das Modell;
- die Kundendienstnummer (After Sales Service Number, diese befindet sich auf dem Typenschild hinter dem Wort „Service“), die beim Öffnen der Backofentür sichtbar wird. Die Kundendienstnummer findet sich zudem im Garantieheft;
- Ihre vollständige Adresse;
- Ihre Telefonnummer.

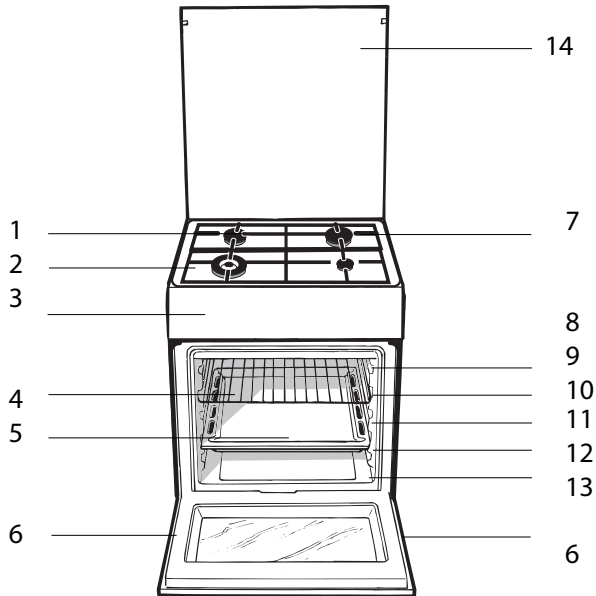
Wenden Sie sich für Reparaturen an den zuständigen Kundendienst, dessen Kontaktdaten im Garantieheft angegeben sind.

Sollten Reparaturen durch Fachinstallateure ausgeführt werden, die nicht zum durch den Hersteller autorisierten Kundendienst gehören, fordern Sie eine genaue Aufstellung der durchgeführten Arbeiten und achten Sie darauf, dass nur Originalersatzteile eingebaut werden. Die Nichtbefolgung dieser Anweisungen kann die Sicherheit und die Qualität des Geräts beeinträchtigen.

SNELLE REFERENTIEGIDS

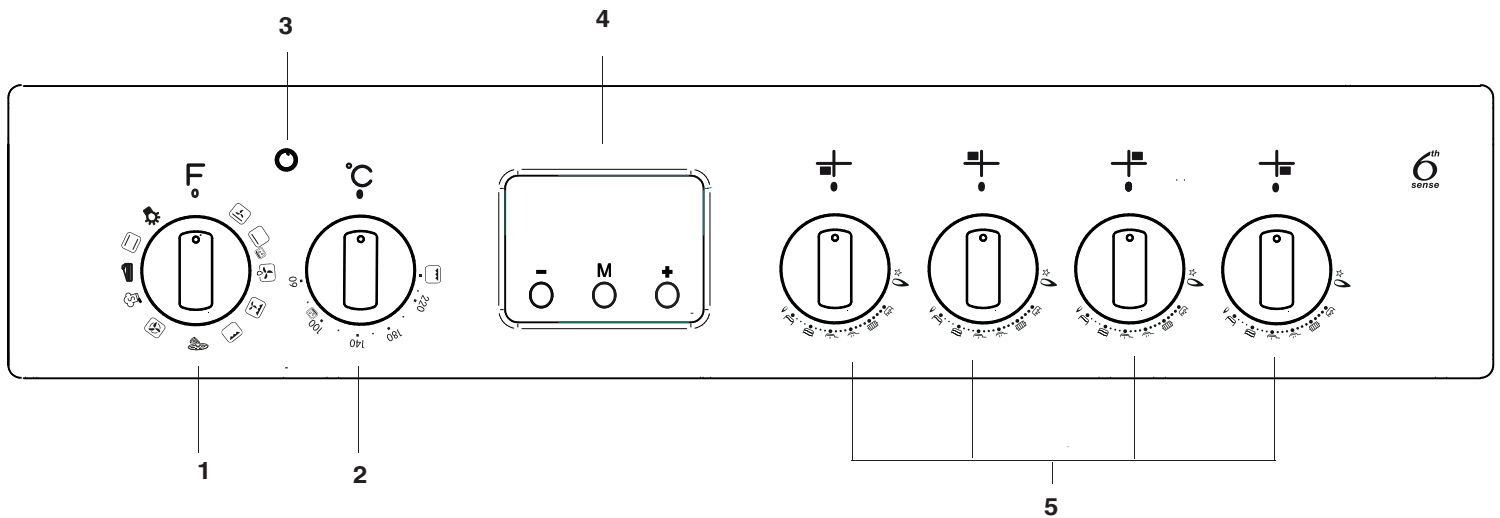
! Lees voordat u het apparaat gaat gebruiken zorgvuldig de gids voor **Gezondheid en Veiligheid**.

PRODUCTBESCHRIJVING



1. Gasbrander
2. Rooster van het fornuis
3. Bedieningspaneel
4. Ovenrek
5. Lekplaat of bakplaat
6. Stelschroeven
7. Plaat voor opvangen van overkooksel
8. Geleiders van de roosters
9. stand 5
10. stand 4
11. stand 3
12. stand 2
13. stand 1
14. Glazen deksal (Slechts op enkele modellen aanwezig)

BEDIENINGSPANEEL

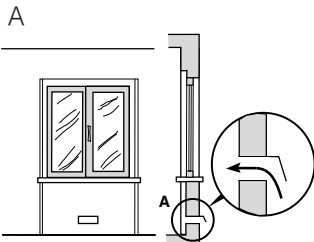


1. PROGRAMMAKNOP
2. THERMOSTAATKNOP
3. Controlelampje THERMOSTAAT
4. Elektronische programmering van de bereiding
5. Knoppen BRANDERS van de kookplaat

Ventilatie van de vertrekken

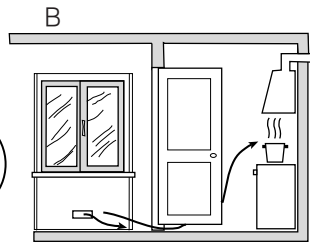
Dit apparaat mag uitsluitend worden geïnstalleerd in permanent geventileerde ruimten, overeenkomstig de geldende nationale voorschriften. In het vertrek waar het apparaat wordt geïnstalleerd moet zoveel lucht kunnen toestromen als nodig is voor de normale gasverbranding (de luchtcapaciteit mag niet minder zijn dan 2 m³/h per kW geïnstalleerd vermogen). De luchttoevoeropeningen, beschermd door roosters, moeten voorzien zijn van een leiding met een minstens 100 cm² bruikbare doorsnede en zo moeten zijn geplaatst dat ze, zelfs niet gedeeltelijk, worden verstopt, (zie afbeelding A). Deze openingen moeten met 100% worden verbreed - met een minimum van 200 cm² - als het fornuis niet voorzien is van een thermokoppelbeveiliging en wanneer de toevoer van lucht op indirecte manier van aangrenzende vertrekken plaatsvindt (zie afbeelding B) - mits dit geen gemeenschappelijke ruimtes zijn van het gebouw, vertrekken met een verhoogd brandgevaar of slaapkamers, die beschikken over een ventilatieopening die verbonden is met buiten, zoals zojuist beschreven.

Aangrenzend vertrek



Ventilatieopening voor verbrandingslucht

Te ventileren vertrek



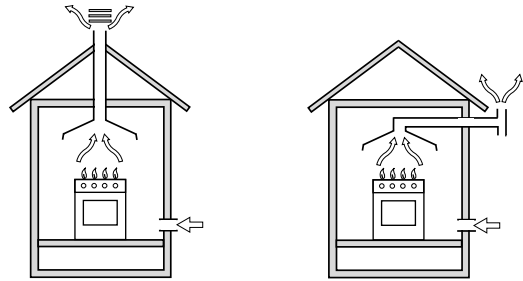
Vergroting van de kier tussen de deur en de vloer

Na een langdurig gebruik van het apparaat is het aan te raden een raam te openen of de draaisnelheid van eventuele ventilatoren te vermeerderen.

Dit moet worden uitgevoerd door een door de fabrikant bevoegde installateur.

Afvoer van de verbrandingsgassen

De afvoer van de verbrandingsgassen moet plaatsvinden door middel van een afzuigkap die is aangesloten op een veilige en goedwerkende schoorsteen met natuurlijke trek, ofwel door middel van een elektrische ventilator die automatisch in werking treedt elke keer dat u het apparaat aanzet (zie afbeeldingen).



Afvoer rechtstreeks naar buiten

Afvoer door een schoorsteen of vertakt rookkanaal (alleen bestemd voor kookapparaten)

De vloeibare petroleumgassen, die zwaarder zijn dan de lucht, blijven laag hangen, daarom moeten LPG flessen afvoeropeningen naar buiten toe hebben om een eventuele gaslekage naar onder toe af te kunnen voeren.

Lege of halfvolle LPG flessen mogen dus niet worden geïnstalleerd of bewaard in vertrekken die lager liggen dan de vloer (kelders, enz.). Het is beter alleen de in gebruik zijnde fles in het vertrek te bewaren, ver van warmtebronnen (ovens, open haard, kachels) die hem tot temperaturen van meer dan 50°C zouden kunnen brengen.

Plaatsen en waterpas zetten

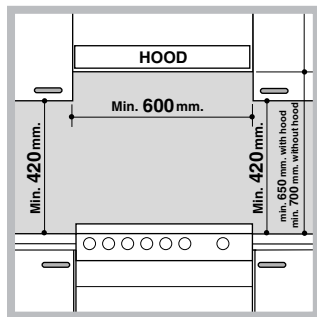
Het apparaat kan naast meubels worden geplaatst die niet hoger zijn dan het werkvlak.

Controleer dat de wand die in contact komt met de achterkant van het apparaat van niet ontvlambaar materiaal is en bestand tegen hitte (T 90°C).

Voor een correcte installatie:

- plaats het apparaat in de keuken, in de eetkamer of in een eenkamerappartement (niet in de badkamer);
- als het kookvlak hoger is dan de meubels, moeten zij op minstens 600 mm van het apparaat vandaan worden geplaatst;

- als het fornuis onder een keukenkastje wordt geïnstalleerd,



moet de afstand tussen de twee minstens 420 mm zijn.

Deze afstand moet 700 mm worden als de keukenkastjes zijn vervaardigd uit ontvlambaar materiaal (zie afbeelding);

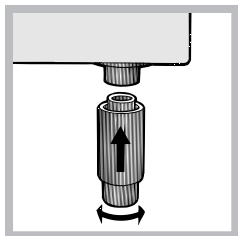
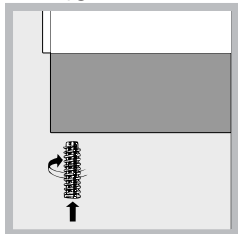
- hang geen gordijnen achter het fornuis, of op

minder dan 200 mm vanaf de zijkant;

- eventuele afzuigkappen moeten volgens de instructies van hun eigen gebruiksaanwijzing worden geïnstalleerd.

Waterpas zetten

Indien het nodig is het apparaat te nivelleren, kunnen de bijgeleverde stelvoetjes in de daarvoor geschikte openingen in de hoeken van het onderstuk van het fornuis worden geschroefd (zie afbeelding).



De poten* moeten aan het onderstuk van het fornuis vast worden gezet.

Het apparaat mag niet achter een decoratieve deur geïnstalleerd worden om oververhitting te vermijden.

Elektrische aansluiting

Gebruik voor de voedingskabel een stekker die genormaliseerd is voor de lading aangegeven op het typeplaatje(zie tabel Technische gegevens).

wordt aangesloten, moet u tussen het apparaat en het net een meerpolige schakelaar aanbrengen met een afstand tussen de contacten van minstens 3 mm, aangepast aan het elektrische vermogen en voldoende aan de geldende nationale normen (de aarding mag niet worden onderbroken door de schakelaar). De voedingskabel moet zodanig worden geplaatst dat hij nergens een temperatuur bereikt van 50°C hoger dan de kamertemperatuur.

Voor de aansluiting moet u controleren dat:

- de contactdoos geaard is en voldoet aan de geldende normen;
- het stopcontact in staat is het maximale vermogen van het apparaat te dragen, zoals aangegeven op het typeplaatje;
- de spanning zich bevindt tussen de waarden die staan aangegeven op het typeplaatje;
- de contactdoos en de stekker overeenkomen. Als dat niet zo is, dient u ofwel de stekker ofwel de contactdoos te vervangen; gebruik geen verlengsnoeren of dubbelstekkers.

Wanneer het apparaat geïnstalleerd is, moeten de elektrische kabel en de contactdoos gemakkelijk te bereiken zijn.

De kabel mag niet gebogen of samengedrukt worden.

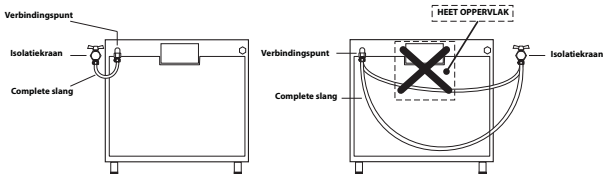
De kabel moet van tijd tot tijd worden gecontroleerd en mag alleen door erkende monteurs worden vervangen.

De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld wanneer deze normen niet worden nageleefd.

Gasaansluiting

De aansluiting van het apparaat op de gasleiding of -fles moet worden uitgevoerd m.b.v. een flexibele rubberen of stalen buis, in overeenstemming met de normen UNI-CIG 7129 en 7131 en daaropvolgende aanpassingen, en uitsluitend na te hebben gecontroleerd dat het apparaat is afgesteld op het soort gas waarmee het zal worden gevoed (zie etiket met de ijking op het deksel: als dit niet het geval is, zie onder). Bij gebruik van vloeibaar gas uit een gasfles gebruikt u drukregelaars die voldoen aan de normen UNI EN 12864 en daaropvolgende wijzigingen. Om de aansluiting te vergemakkelijken kan de gasvoeding aan de zijkant worden geplaatst*: verander de plaats van de slanghouder voor de aansluiting met de afsluitdop en vervang de bijgeleverde afdichting.

Voor het veilig functioneren, een juist gebruik van de energie en een langere levensduur van het apparaat moet u zich ervan verzekeren dat de gasdruk overeenkomt met de waarden die zijn aangegeven in de Tabel Eigenschappen branders en sproeiers (zie onder).



Als u aan één of meer van deze voorwaarden niet kunt voldoen of als het fornuis wordt geïnstalleerd volgens de voorwaarden van klasse 2 - onderklasse 1 (apparaat gemonteerd tussen twee meubels), dient u een flexibele, stalen buis gebruiken (zie onder).

Aansluiting met een flexibele roestvrije stalen buis aan een onafgebroken wand voorzien van aanhechtingen met schroefdraad.

Controleer of de buis en de afdichtingen overeenkomen met de geldende nationale normen.

Voordat u de buis monteert verwijdert u de buishouder op het apparaat (het verbindingsstuk waardoor het gas toegang krijgt tot het fornuis is voorzien van schroefdraad: 1/2 gas cilindrische schroefbout).

Voer de verbinding zodanig uit dat de lengte van de buis, in uitgestrekte toestand, niet langer is dan 2 meter. Verzekert u ervan dat de buis niet in contact komt met bewegende delen en dat hij niet wordt afgekneld.

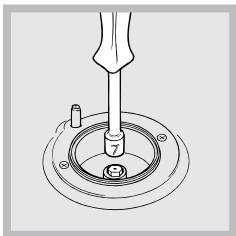
Controle gasdichtheid

Nadat het installeren heeft plaats gevonden moet de gasdichtheid van alle verbindingsstukken worden gecontroleerd met een zeepoplossing en nooit met een vlam.

Aanpassen aan de verschillende soorten gas

Het is mogelijk het fornuis aan te passen voor een verschillende gassoort (anders dan die staat aangegeven op het typeplaatje op het deksel).

Aanpassen kookplaat



Het vervangen van de sproeiers van de branders van de kookplaat:

1. verwijder de pannendragers en haal de branders van hun plek;
2. draai de sproeiers los met een pijpsleutel van 7 mm (zie afbeelding) en vervang ze met de sproeiers die geschikt zijn voor het nieuwe type gas (zie Tabel Eigenschappen branders en sproeiers);

3. zet de onderdelen in omgekeerde volgorde weer op hun plaats.

3. zet de onderdelen in omgekeerde volgorde weer op hun plaats.

Het regelen van de minimum stand van de branders:

1. zet het kraantje op de minimum stand;

2. haal de knop eraf en draai aan het regelschroefje in of naast de spil van het kraantje totdat u een kleine regelmatige vlam krijgt.

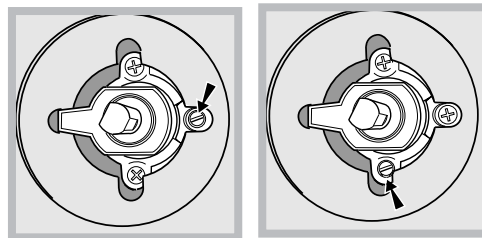
Bij vloeibaar gas moet het regelschroefje geheel worden vastgeschroefd;

3. controleer of door de kraan snel van maximum naar minimum te draaien de branders niet uitgaan.

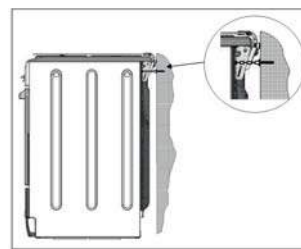
De branders hebben geen regeling van de primaire lucht nodig.

Na de afregeling van een ander soort gas dan het goedgekeurde gas moet u het oude etiket van de gasinstelling vervangen met het etiket dat overeenkomt met het nieuwe gas, verkrijgbaar bij onze Erkende Technische Servicedienst.

Als de gasdruk van het gebruikte gas verschillend (of variabel) is dan hetgeen is voorzien, moet op de toevoerbuis een drukregelaar worden aangebracht die voldoet aan de geldende landelijke normen voor de "drukregelaars voor gekanaliseerd gas".



Veiligheidsketen



! Om per ongeluk kantelen van het apparaat te voorkomen, bijvoorbeeld doordat een kind op de ovendeur klimt, MOET de bijgeleverde veiligheidsketting geïnstalleerd worden.

Het fornuis is uitgerust met een veiligheidsketting die door middel van een (niet bijgeleverde) schroef aan de

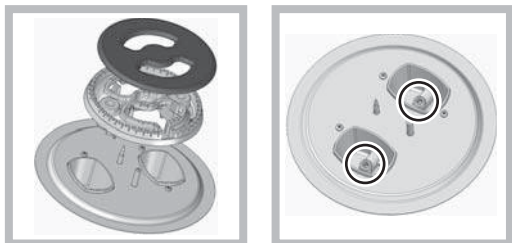
muur achter het apparaat bevestigd moet worden, op dezelfde hoogte als waarop de ketting aan het apparaat bevestigd is.

Kies de schroef en het schroefanker in overeenstemming met het soort materiaal van de muur achter het apparaat. Als de kop van de schroef een kleinere diameter dan 9 mm heeft, moet een sluitring worden gebruikt. Op een betonnen muur moet een schroef met een diameter van minstens 8mm en 60mm lengte gebruikt worden.

Zorg ervoor dat de schroef bevestigd wordt aan de achterkant van het fornuis en de muur, zoals in de afbeelding getoond wordt, zodat de schroef na installatie gespannen is en parallel aan het niveau van de vloer is.

Vervanging van de sproeiers op de brander met Drievoudige vlammenkroon

1. verwijder de roosters en branders van hun plaats. De brander bestaat uit twee afzonderlijke delen (zie afbeeldingen.);
2. schroef de sproeiers los met een steeksleutel van 7 mm. Vervang de sproeiers met degene die geschikt zijn voor het nieuwe type gas (zie tabel 1). De twee sproeiers hebben dezelfde gaten.
3. zet de onderdelen weer op hun plaats door de handelingen omgekeerd uit te voeren t.o.v. hierboven.



- Regelen primaire lucht van de straalpijpjes (voor België)

De branders hebben geen regeling van de primaire lucht nodig.

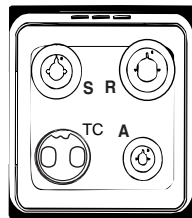
- Het regelen van de minimumstand (voor België)

1. Zet het kraantje op de minimumstand;
2. Verwijder de knop en draai aan het regelschroefje in of naast de spil van het kraantje totdat u een kleine, regelmatige vlam bereikt.
3. Controleer of de brander aanblijft als u de knop snel van hoog naar laag draait.
4. Als bij de apparaten met een veiligheidsmechanisme (thermo-element) dit systeem niet werkt als de branders op de minimum stand staan, moet u het minimum verhogen door aan de stelschroef te draaien.
5. Als de regeling voltooid is moet u de zegels op de bypass schroefjes weer op hun plaats brengen met zegellak of dergelijk materiaal.

Bij vloeibaar gas moet het regelschroefje geheel dicht worden geschroefd.

Aan het einde van deze handelingen moet u het oude etiket van de gasinstelling vervangen met het etiket dat correspondeert met het nieuwe gas, verkrijgbaar bij onze Technische Service Centers.

Als de gasdruk van het gebruikte gas verschillend (of variabel) is dan hetgeen is voorzien, moet op de toevoerbuis een drukteregelaar worden aangebracht die voldoet aan de geldende landelijke normen.



Vlammen aanpassen naargelang de verschillende niveaus

	Ideaal voor zachte bereidingen (bijv. rijst, sauzen, roosteren, vis) met vloeistoffen (water, wijn, bouillon, melk)
	Ideaal voor stoofpotjes (gedurende een lange periode) en om in te dikken. Pasta opromen,
	Ideaal om te bakken.
	Bereiden op een hoge vlam en bruin bakken (roosteren, steaks, schnitzels, visfilets, spiegeleieren).
	Ideaal om te grillen en bruin te bakken, te beginnen koken, frituren van ingevroren producten.
	Ideaal om de temperatuur van etenswaren snel te verhogen tot snel koken in het geval van water of vloeistoffen snel te koken.



BELANGRIJK! De glazen afdekplaat kan breken bij oververhitting. Doe alle branders of eventuele elektrische kookplaten uit voordat u hem dicht doet.*Betreft alleen modellen met glazen deksel

Starten en gebruik

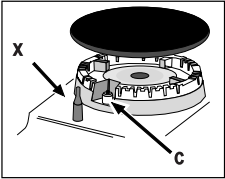
Gebruik van de kookplaat

Aansteken van de branders

Naast elke BRANDER knop wordt met een vol rondje aangegeven bij welke brander deze knop hoort.

Om een brander van de kookplaat aan te steken:


1. houd een vlam of aansteker bij de brander;
2. druk en draai tegelijkertijd de BRANDER knop linksom tot aan het symbool van de grootste vlam .
3. regel de sterkte van de gewenste vlam, door de BRANDER knop linksom te draaien: op het minimum , op het maximum  of op een tussenliggende stand.









Voor het aansteken van de gewenste gasbrander drukt u de bijhorende knop geheel in en draait u hem tegen de klok in tot aan de maximum  stand; houd hem ingedrukt totdat de brander aan is.

Mocht de vlam per ongeluk uitgaan, doe dan de brander uit en wacht minstens 1 minuut voordat u hem weer probeert aan te steken.

Als het apparaat is voorzien van een thermokoppelbeveiliging* dient u de BRANDER knop circa 2-3 seconden ingedrukt te houden om de vlam aan te houden en de beveiliging te activeren.

Om de brander uit te zetten draait u aan de knop tot hij op uit staat .

Vlammen aanpassen naargelang de verschillende niveaus

	Ideaal voor zachte bereidingen (bijv. rijst, sauzen, roosteren, vis) met vloeistoffen (water, wijn, bouillon, melk)
	Ideaal voor stoofpotjes (gedurende een lange periode) en om in te dikken. Pasta opromen,
	Ideaal om te bakken.
	Bereiden op een hoge vlam en bruin bakken (roosteren, steaks, schnitzels, visfilets, spiegeleieren).
	Ideaal om te grillen en bruin te bakken, te beginnen koken, frituren van ingevroren producten.
	Ideaal om de temperatuur van etenswaren snel te verhogen tot snel koken in het geval van water of vloeistoffen snel te koken.

Praktisch advies voor het gebruik van de branders

Voor een beter rendement van de branders en een minimaal gasverbruik dient u pannen te gebruiken met een platte onderkant, die voorzien zijn van een deksel en die afgestemd zijn op de afmetingen van de brander:

Brander	ř Diameter pan (cm)
Snel (R)	24 - 26
Half-snel (S)	16 - 20
Spaarbrander (A)	10 - 14
Drievoudige Ring (TC)	24 - 26

Om het type brander te selecteren kunt u de tekeningen raadplegen die staan weergegeven in het hoofdstuk "Eigenschappen branders en sproeiers".

Op modellen die voorzien zijn van een vlamverspreider moet deze alleen worden gebruikt op de extra brander wanneer men pannen gebruikt die een doorsnede hebben van minder dan 12 cm.

Gebruik van de oven

Wij raden u aan bij het eerste gebruik de oven minstens een uur leeg te laten functioneren, op maximum temperatuur en met de deur dicht. Nadat u de oven heeft uitgeschakeld, opent u de ovendeur en lucht u het vertrek. De lucht die u ruikt komt door het verdampen van de middelen die worden gebruikt om de oven te beschermen.

Vóór gebruik is het strikt noodzakelijk het plastic folie aan de zijkanten van het apparaat te verwijderen.

Zet nooit voorwerpen op de bodem van de oven; u riskeert hiermee het email te beschadigen.

1. Selecteer het gewenste kookprogramma door aan de PROGRAMMAKNOP te draaien.
2. Kies de aangeraden temperatuur voor het betreffende programma of de door u gewenste temperatuur door aan de THERMOSTAATKNOP te draaien.

Een lijst met kooktijden en aanbevolen kooktemperaturen kunt u terugvinden in de speciale tabel (zie Kooktabel oven).

Tijdens het koken kunt u nog altijd:


- het kookprogramma veranderen met behulp van de PROGRAMMAKNOP;
- de temperatuur veranderen met behulp van de THERMOSTAATKNOP;
- het koken onderbreken door de PROGRAMMAKNOP weer op stand "0" te zetten.











Plaats de ovenschalen altijd op bijgeleverde roosters.

Controlelampje THERMOSTAAT

Het oplichten van dit lampje geeft aan dat de oven aan het verwarmen is. Het licht gaat uit als de geselecteerde temperatuur is bereikt. Vanaf dit moment gaat het controlelampje aan en uit, hetgeen aangeeft dat de thermostaat werkt en de temperatuur in de oven constant houdt.

Ovenverlichting

De verlichting gaat aan door de PROGRAMMAKNOP in een willekeurige stand (behalve "0") te zetten. Hij zal aanblijven totdat de oven werkt. Door met de knop  te selecteren gaat het licht aan zonder dat de verwarming wordt ingeschakeld.

Functie	Functie	Functie
	TRADITIONELE OVEN	Zowel het bovenste als het onderste verwarmingselement schakelt in. Als u deze traditionele bereidingsmodus gebruikt, is het best slechts een rek te gebruiken. Indien meer dan een rek wordt gebruikt, wordt de warmte ongelijkmatig verdeeld.
	BAKKEN	Het achterste verwarmingselement en de ventilator worden ingeschakeld en dit garandeert de distributie van de warmte op een delicate en gelijkmatige wijze in de hele oven. Deze modus is ideaal om temperatuurgevoelige etenswaren te bakken en te koken (zoals cakes die moeten rijzen) en voor de bereiding van gebak op 3 laden gelijktijdig.
	SNELLE BEREIDING	De verwarmingselementen en de ventilator worden ingeschakeld en dit garandeert de distributie van de warmte op een consistente en gelijkmatige wijze in de hele oven. De oven hoeft niet te worden voorverwarmd in deze bereidingsmodus. Deze modus is bijzonder geschikt voor de snelle bereiding van voorverpakte etenswaren (ingevroren of vooraf bereid). De beste resultaten worden bereikt met slechts een rek.
	MEERVOUDIG KOKEN	Alle verwarmingselementen (top, onder en rond) en de ventilator schakelen in. Aangezien de warmte constant blijft in heel de oven worden de etenswaren gelijkmatig bereid en gebruikt. U mag maximum twee rekken gelijktijdig gebruiken.
	PIZZA	De cirkelvormige verwarmingselementen en de elementen onderin de oven worden samen met de ventilator ingeschakeld. Deze combinatie verwarmt de oven snel door een hoge hitte te produceren, in het bijzonder het element onderaan. Als u meer dan een rek gebruikt per keer moet u de stand van de schotels halfweg tijdens de bereiding omwisselen.
	GRILL	Het centrale deel van het bovenste verwarmingselement wordt ingeschakeld. De hoge en directe temperatuur van de grill is aanbevolen voor etenswaren die een hoge oppervlaktetemperatuur vereist (kalfsvlees en beesteaks, filet steak en entrecote). Deze bereidingsmodus gebruikt een beperkte hoeveelheid energie en is ideaal om kleine schotels te grillen. Plaats de etenswaren in het midden van het rek want het zal niet correct bereid worden als het in een hoek wordt geplaatst.
	GRATIN	Het bovenste verwarmingselement en de rotisserie (indien aanwezig) worden ingeschakeld samen met de ventilator. Deze combinatie van kenmerken verhoogt de doeltreffendheid van de uni-directionele thermische straling geleverd door de verwarmingselementen via een geforceerde luchtcirculatie in heel de oven. Dit helpt het verbranden van etenswaren op de oppervlakte te voorkomen en laat de warmte doordringen in de etenswaren.
	ONTDOOIEN	De ventilator onderin de oven laat de lucht circuleren bij kamertemperatuur rond de etenswaren. Dit is aanbevolen om alle soorten etenswaren te ontdooien, maar in het bijzonder voor delicate types van etenswaren die geen warmte vereisen, zoals bijv.: ijscrème cakes, crème of pudding desserts, fruittaarten. Als u de ventilator gebruikt, wordt de ontdooitijd bijna gehalveerd. In het geval van vlees, vis en brood is het mogelijk dit proces te versnellen met de "multi-bereiding" modus en de temperatuur in te stellen op 80°C-100°C.
	Onderzijde	Het onderste verwarmingselement wordt ingeschakeld. Deze stand wordt aanbevolen om reeds bereide schotels (in bakschotels) op te warmen op het oppervlak maar die in het midden moeten worden opgewarmd, of voor desserts met een laag fruit of jam die slechts een lichte kleuring vereisen van de het oppervlak. Dient te worden opgemerkt dat deze functie niet toelaat de maximum temperatuur te bereiken in de oven (250°C) en het is daarom niet aanbevolen etenswaren enkel in deze instelling op te warmen, tenzij u een cake bakt (die moet worden gebakken aan een temperatuur van 180°C of lager).
	Onderzijde GEVENTILEERD	Het onderste verwarmingselement en de ventilator worden ingeschakeld. Dit genereert de warmtedistributie in de hele ovenholte. Deze combinatie is nuttig voor een lichte bereiding van groenten en vis.

Praktisch kookadvies

In de GRILL bereidingsmodus, plaats de opvangbakje in stand 1 om kookresten (vet) op te vangen.


GRILL

- Voer het rek in stand 3 of 4. Plaats de etenswaren in het midden van het rek.
- We raden aan de oven op het maximumniveau in te schakelen.
Het bovenste verwarmingselement wordt geregeld met een thermostaat en werkt mogelijk niet constant.

PIZZA

- Gebruik een lichte aluminium pizza pan. Plaats ze op het voorziene rek.
Voor een krokante korst mag u het opvangbakje niet gebruiken want dit belet de korstvorming door de totale bereidingsduur te verlengen.
- Als de pizza veel toppings heeft, raden we aan de mozzarella kaas in de helft van de bereidingstijd op de pizza te plaatsen.

Gelijktijdig koken op meerdere laden

Als het nodig is twee rekken te gebruiken, kunt u de  VENTILATOR ONDERSTEUNDE modus gebruiken aangezien dit is de enige bereidingsmodus geschikt voor dit type bereidingen. We raden ook aan:



WAARSCHUWING! De oven is voorzien van een stopsysteem om de rekken te verwijderen en te voorkomen dat ze uit de oven komen. (1) Zoals weergegeven in de tekening, om ze volledig te verwijderen, tilt u de rekken op, waarbij u ze vooraan vasthoudt en trek (2).

- Standen 1 en 5 worden niet gebruikt. Dit is te wijten aan het feit dat de hoge directe warmte temperatuur gevoelige etenswaren verbranden.
- Standen 2 en 4 worden gebruikt en de etenswaren die meer warmte nodig hebben, wordt op het rek geplaatst op stand 2.
- Als u etenswaren bereidt die uiteenlopende bereidingstijden en temperaturen vereisen, moet u een temperatuur instellen halfweg tussen de twee aanbevolen temperaturen (zie Oven bereiding advies-tabel) en plaats de meer delicate etenswaren op het rek in stand 4. Verwijder eerst de etenswaren die een kortere bereidingstijd vereisen.
- Wanneer u pizza's bereidt op meerdere rekken met de temperatuur ingesteld op 220°C wordt de oven 15 minuten voorverwarmd. Algemeen gezien duren de bereidingen op het rek in stand 4 langer: we raden aan dat de pizza op het onderste rek eerst wordt verwijderd, gevolgd door de pizza in stand 4 een aantal minuten later.
- Plaats het drupbakje op de onderzijde en het rek bovenaan.

Tabel eigenschappen branders en sproeiers

Tabel 1

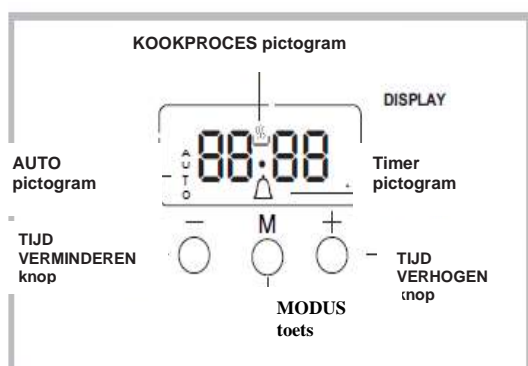
Branders	Doorsnee (mm)	Thermisch vermogen kW (p.c.s. *)		Natuurlijk gas				
		Nom.		Straal. 1/100 (mm)	Bereik* (l/h)			
		G25/G25.3	G20		G25/G25.3	G20	G25 /G25.3	G20
Snel (Groot) (R)	100	3,00	3,00	0,70	129	128	332	286
Half Snel (Medium) (S)	75	1,90	1,90	0,40	104	104	210	181
Hulp (Klein) (A)	51	1,00	1,10	0,40	79	79	111	105
Drievoudige Ring (TC)	130	3,10	3,25	1,50	2 x 99	2x99	343	309
Spanning van voeding		Nominale (mbar)					25	20
		Minimum (mbar)					15	17
		Maximum (mbar)					30	25

A 15°C en 1013 mbar-droog gas
P.C.S. Natuurlijk gas G25 = 32,49 MJ/m³

P.C.S. natural gas G25.3 = 33,2 MJ/m³

P.C.S. natural gas G20 = 37,78 MJ/m³

Klok/Minuut timer bediening




De klok instellen

De klok kan ingesteld worden wanneer de oven uitgeschakeld is of wanneer ze ingeschakeld is, op voorwaarde dat de eindtijd van een kookcyclus niet vooraf geprogrammeerd is. Nadat het apparaat aangesloten is op het netwerk, of na een black-out, beginnen de 00:00 cijfers te knipperen op het SCHERM.

1. Druk gelijktijdig op de "+" en "-" knoppen. Daarna begint de kolom tussen het uur en de minuten te knipperen.



2. Gebruik de "+" en "-" knoppen om de tijd aan te passen. Als u een van de knoppen ingedrukt houdt, bladert het scherm sneller door de waarden waardoor het sneller en eenvoudiger is de gewenste waarde in te stellen.

De zoemer frequentie wijzigen

1. Druk eerst op de "+" en "-" knoppen gelijktijdig en druk daarna op de  knop om het menu te selecteren om de zoemer frequentie te selecteren. Wanneer de XX tekst zichtbaar is, kan het kan de frequentie van het zoemersignaal worden gewijzigd door de "-" herhaaldelijk aan te tikken.

De minuut timer instellen

Deze functie onderbreekt de bereiding niet en ze heeft geen effect op de oven. Ze wordt eenvoudig gebruikt om de zoemer in te schakelen wanneer de ingestelde tijdsduur verstreken is.

1. Druk herhaaldelijk op de  knop tot het  pictogram en de drie cijfers op het scherm beginnen knipperen.

2. Gebruik de "+" en "-" knoppen om de tijd aan te passen. Als u een van de knoppen ingedrukt houdt, bladert het scherm sneller door de waarden waardoor het sneller en eenvoudiger is de gewenste waarde in te stellen.



3. Wacht 5 seconden, als u de knop opnieuw indrukt, geeft het scherm de tijd weer die afgeteld wordt.


Wanneer deze periode verstreken is, wordt de zoemer ingeschakeld.

Bereidingen programmeren

Een kookmodus moet geselecteerd worden voor de programmering kan worden uitgevoerd.

De bereidingstijd programmeren

1. Druk herhaaldelijk op de  knop tot het  pictogram en de DUR cijfers op het scherm beginnen knipperen.
2. Gebruik de "+" en "-" knoppen om de tijdsduur aan te passen. Als u een van de knoppen ingedrukt houdt, bladert het scherm sneller door de waarden waardoor het sneller en eenvoudiger is de gewenste waarde in te stellen.


3. Wacht 5 seconden. Daarna is het  pictogram zichtbaar op het scherm.

4. Wanneer de ingestelde tijdsduur verstreken is en de oven stopt, hoort u het geluid van de zoemer. Druk een van de toetsen in om de zoemer te stoppen.

• Bijvoorbeeld: het is 9u00 een tijdsduur van 1 uur en 15 minuten is geprogrammeerd. Het programma stopt automatisch om 10u15

Een programma annuleren

Om een programma te annuleren:

- druk op de  knop tot het pictogram dat overeenstemt met de instelling die u wilt annuleren en de cijfers op het scherm beginnen knipperen. Druk op de "-" knop tot de 00:00 cijfers verschijnen op het scherm.
- Houd de "+" en "-" knoppen ingedrukt. Dit annuleert alle instellingen die u vooraf geselecteerd hebt, inclusief de timer instellingen.

Over bereidingsadvies tabel

Bereidingsmod i	Etenswaren	Gewicht (in kg)	Rekstand	Voorverwarming duur (minuten)	Aanbevolen temperatuur	Bereidingstijd (minuten)
Traditioneel	Eend	1	3	15	200	65-75
	Geroosterd kalfsvlees of rundsvlees	1	3	15	200	70-75
	Varkensgebraad	1	3	15	200	70-80
	Biscuits (kort gebak)	-	3	15	180	15-20
	Taartjes	1	3	15	180	30-35
Bakken Modus	Taartjes	0,5	3	15	180	20-30
	Fruittaarten Pruintaart Biscuit	1	2 of 3	15	180	40-45
	Gevulde pannenkoeken (op 2 rekken)	0,7	3	15	180	40-50
	Kleine cakes (op 2 rekken)	0,5	3	15	160	25-30
	Kaassoetsjes (op 2 rekken)	1,2	2 en 4	15	200	30-35
	Roomsoetsjes (op 3 rekken)	0,6	2 en 4	15	190	20-25
	Biscuits (op 3 rekken)	0,4	2 en 4	15	210	15-20
	Meringues (op 3 rekken)	0,7	1 en 3 en 5	15	180	20-25
		0,7	1 en 3 en 5	15	180	20-25
		0,5	1 en 3 en 5	15	90	180
Snelle bereiding	Ingevroren etenswaren	0,3	2	-	250	12
	Pizza	0,4	2	-	200	20
	Courgette en garnaalpastei	0,5	2	-	220	30-35
	Spinaziepastei op landelijke wijze	0,3	2	-	200	25
	Wentelteeftjes	0,5	2	-	200	35
	Lasagne	0,4	2	-	180	25-30
	Gouden broodjes	0,4	2	-	220	15-20
	Kippenstukjes	0,4	2	-	220	15-20
	Vorbereide etenswaren	0,4	2	-	200	20-25
	Gouden kippenvleugels	0,4	2	-	200	20-25
Meervoudig koken	Verse etenswaren	0,3	2	-	200	15-18
	Biscuits (kort gebak)	0,6	2	-	180	45
	Pruintaart	0,2	2	-	210	10-12
	Kaassoetsjes	0,2	2	-	210	10-12
Meervoudig koken	Pizza (op 2 rekken)	1	2 en 4	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Lamsvlees	1	2	10	180	40-45
	Geroosterde kip + aardappelen	1+1	2 en 4	15	200	60-70
	Makreel	1	2	10	180	30-35
	Pruintaart	1	2	10	170	40-50
	Roomsoezen (op 2 rekken)	0,5	2 en 4	10	190	20-25
	Biscuits (op 2 rekken)	0,5	2 en 4	10	180	10-15
	Biscuit (op 1 rek)	0,5	2	10	170	15-20
	Biscuit (op 2 rekken)	1	2 en 4	10	170	20-25
	Hartige pasteien	1,5	3	15	200	25-30
	PIZZAMODUS	Pizza	0,5	3	15	220
Geroosterd kalfsvlees of rundsvlees		1	2	10	220	25-30
Kip		1	2 of 3	10	180	60-70
Grill	Scholletjes en inktvis	0,7	4	-	Max	10-12
	Inktvis en garnaal	0,6	4	-	Max	8-10
	kebabs Inktvis	0,8	4	-	Max	10-15
	Kabeljauwfilet	0,8	4	-	Max	10-15
	Geroosterde groenten	0,4	3 of 4	-	Max	15-20
	Kalfsvlees steak	0,8	4	-	Max	15-20
	Worstjes	0,6	4	-	Max	15-20
	Hamburgers	0,6	4	-	Max	10-12
	Makreel	1	4	-	Max	15-20
	Geroosterde sandwiches (of toast)	4 en 6	4	-	Max	3-5
Gratin	Geroosterde kip	1,5	2	10	200	55-60
	Inktvis	1,5	2	10	200	30-35
Onderzijde Geventileerd	Brasem	0,5	3	18	170-180	25-35
	Kabeljauwfilet	0,5	3	16	160-170	15-20
	Zeebaars in aluminiumfolie	0,5	3	24	200-210	35-45
	Gemengde groenten (type ratatouille)	0,8-1,0	3	21	190-200	50-60
	Gare groenten	1,5-2,0	3	21	180-190	55-60
Onderzijde	Voor een perfecte bereiding					

* de bereidingstijden zijn een benadering en kunnen variëren volgens persoonlijke smaak. Als u etenswaren bereidt met de grill of ventilator moet het drupbakje altijd op het eerste ovenrek van onder worden geplaatst.

Deze reinigingsmethode is specifiek aanbevolen nadat u heel vet (geroosterd) vet hebt bereid.

Dit reinigingsproces biedt de mogelijkheid vuil te verwijderen van de wanden van de oven door stoom te genereren in de oven voor een gemakkelijkere reiniging.


Belangrijk! Voor u start met stoom reinigen:

-Verwijder alle voedselresten en vet uit de bodem van de oven.

- Verwijder alle ovenaccessoires (roosters en opvangbakjes).

Voer de bovenstaande bewerkingen uit volgens deze procedure:

1.giet 300ml water in de bakschotel in de oven en plaats deze op de onderste lade. In de modellen waar geen opvangbakje aanwezig is, plaatst u bakpapier op de grill op de onderste plaat;

2.selecteer de functie van de oven en stel de temperatuur in op 100 ° C; 

3.houd de oven warm gedurende 15 minuten;

4.schakel de oven uit;

5. Wanneer de oven afgekoeld is, kunt u de deur openen om hem volledig te reinigen met water en een vochtige doek;

6.verwijder alle waterresten uit de holte na de reiniging

Aan het einde van de stoomreiniging, na de bereiding van bijzonder vette etenswaren, of als het moeilijk is het vet te verwijderen, moet u de reiniging mogelijk afwerken met de traditionele methode beschreven in de vorige paragraaf.

Voor de reiniging enkel uit in een koude oven!

Onderhoud en verzorging

- Bereid uw etenswaren in afgesloten potten of pannen met goed passende deksels en gebruik zo weinig mogelijk water. Koken zonder deksel zal het energieverbruik enorm verhogen
- Gebruik enkel vlakke potten en pannen
- Als u iets bereidt dat lang duurt, kunt u eventueel een snelkookpan gebruiken die twee maal sneller werkt en een derde van de energie bespaart.

De elektrische stroom afsluiten

Sluit altijd eerst de stroom af voordat u tot enige handeling overgaat.

Reinigen van het apparaat

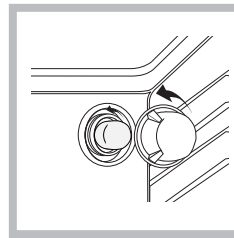
Gebruik nooit stoom- of hogedrukreinigers voor het reinigen van het apparaat.

- De buitenkant, dus zowel het email en het roestvrij staal als de rubberen afdichtingen, kunnen met een spons en een sopje worden afgenomen. Als de vlekken moeilijk te verwijderen zijn, kunt u een speciaal reinigingsmiddel gebruiken. Spoel en droog het na het schoonmaken goed af. Gebruik geen schuurmiddelen of bijtende producten.
- De pannendragers, de branderdeksels, de vlamkronen en de branders van de kookplaat kunnen worden verwijderd voor een gemakkelijkere reiniging; was ze in warm water en een niet schurend reinigingsmiddel. Zorg ervoor de afzettingen te verwijderen en doe ze pas op hun plaats als ze volledig droog zijn.
- Reinig geregeld het uiteinde van de thermokoppelbeveiliging*.
- De binnenkant van de oven kunt u het beste direct na gebruik schoonmaken, als hij nog lauw is. Gebruik warm water en een schoonmaakmiddel, spoel vervolgens af en droog met een zachte doek. Gebruik geen schuurmiddelen.
- Reinig het glas van de deur met een spons en niet schurende producten. Droog met een zachte doek. Gebruik geen ruwe schurende materialen of scherpe schrapertjes die het oppervlak zouden kunnen krassen waardoor als gevolg het glas zou kunnen barsten.
- De accessoires kunnen gewoon worden afgewassen (eventueel ook in de vaatwasser).
- Sluit het deksel van de kookplaat nooit zolang de gasbranders nog aan of warm zijn.

Het controleren van de afdichtingen van de oven

Controleer regelmatig de staat van de afdichtingen rondom de ovendeur. In het geval de afdichting beschadigd is, dient u zich tot de dichtstbijzijnde Erkende Servicedienst te wenden. Gebruik de oven niet voordat de reparatie is uitgevoerd.

Vervangen van het ovenlampje



1. Nadat u de oven heeft losgekoppeld van het elektrische net, verwijdert u het glazen deksel van de lamphouder (zie afbeelding).

2. Schroef het lampje los en vervang het met eenzelfde soort lampje: spanning 230 V,

vermogen 25 W, fitting E 14.

3. Doe het deksel weer op zijn plaats en verbind de oven weer aan het elektrische net.

Dit product bevat een lichtbron van energieefficiëntieklasse E.

Onderhoud gaskranen

Met verloop van tijd kan een kraan stroef worden of vast blijven zitten; in dat geval is het noodzakelijk hem te vervangen.

Dit moet worden uitgevoerd door een door de fabrikant bevoegde installateur.

Ovenlade ondersteuning

De lade ondersteuning is verwijderbaar en vaatwasbestendig.

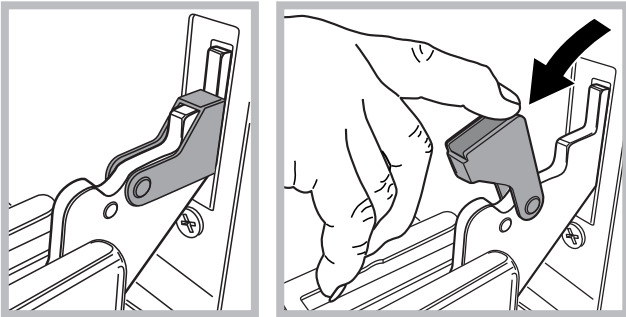
Om te verwijderen houdt u de ondersteuning vooraan vast en u trekt ze weg van de oven. De ondersteuning kan daarna worden gereinigd in een wastafel of vaatwasmachine.

Indien verwijderd, krijgt u toegang tot de ovenzijde die kan worden gereinigd met een warm zeepsopje.

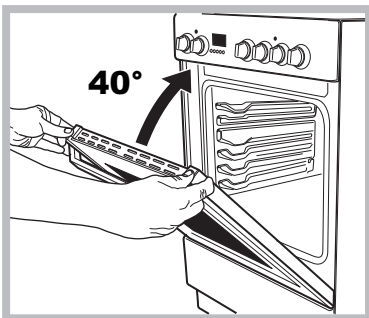
Om opnieuw te monteren voert u het langere been in de bevestigingsopening aan de achterzijde en duwt u op het voorste been.

Demonteren en weer monteren van de ovendeur

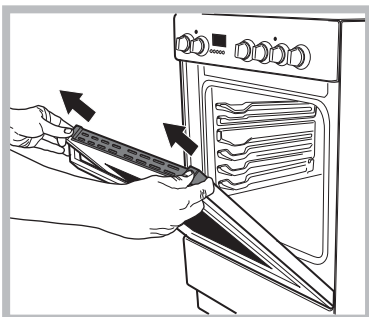
1. Open de deur
2. Laat de haken van de scharnieren van de ovendeur helemaal naar achter draaien (zie foto)



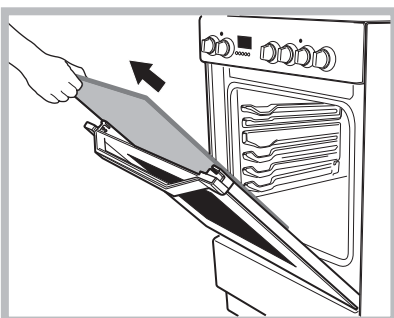
3. Sluit de deur tot de uiterste stand van de haak (de deur blijft ongeveer 40° geopend) (zie foto)



4. Druk op de twee knoppen op het bovenste profiel en neem het profiel uit (zie foto)



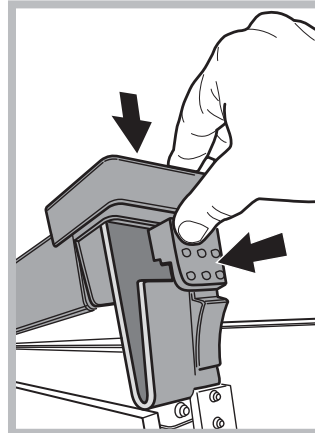
5. Verwijder de glazen plaat en reinig de plaat zoals aangegeven in het hoofdstuk: "Onderhoud en verzorging".



6. Plaats de glazen plaat weer terug.

WAARSCHUWING! De oven mag niet worden gebruikt als de glazen plaat aan de binnenzijde is verwijderd!
WAARSCHUWING! Als u de glazen plaat aan de binnenzijde weer in elkaar zet, dient u het paneel goed op zijn plaats te schuiven zodat de waarschuwingstekst niet achterstevoren staat en goed te lezen is.

7. Plaats het profiel weer terug: wanneer het onderdeel juist geplaatst is hoort u een klikgeluid.
8. Open de deur volledig.
9. Sluit de haakbouten weer (zie foto)

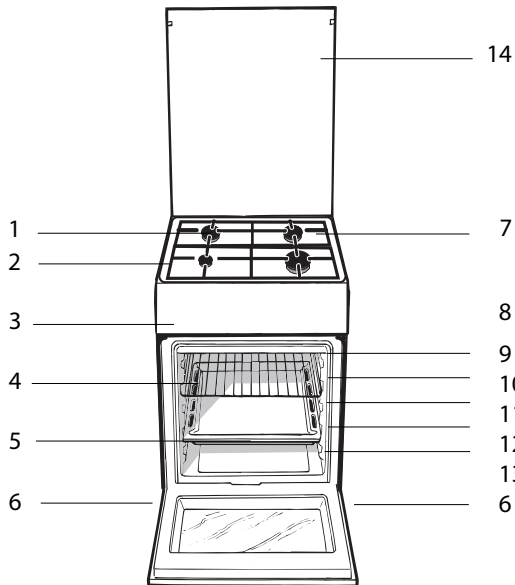


10. Nu kan de deur volledig gesloten worden en de oven voor normaal gebruik gestart worden.

KURZ ANLEITUNG

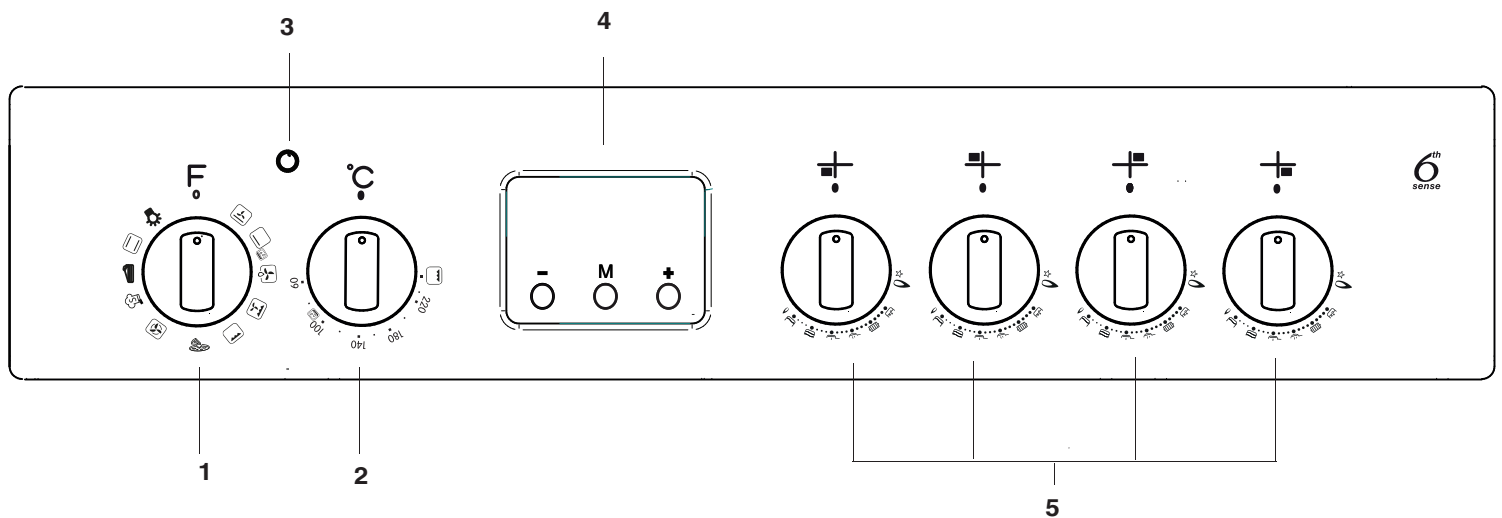
! Lesen Sie vor Inbetriebnahme des Geräts sorgfältig die Sicherheitshinweise.

PRODUKTBESCHREIBUNG



1. Gasbrenner
2. Kochmuldenrost
3. Bedienfeld
4. Einschub BACKOFENROST
5. Einschub FETTPFANNE
6. Höhenverstellbarer Stellfuß
7. Kochfeld-Überlaufschutz
8. GLEITFÜHRUNGEN für die Einschübe
9. Einschubhöhe 5
10. Einschubhöhe 4
11. Einschubhöhe 3
12. Einschubhöhe 2
13. Einschubhöhe 1
14. Glasabdeckung*

BEDIENTAFEL



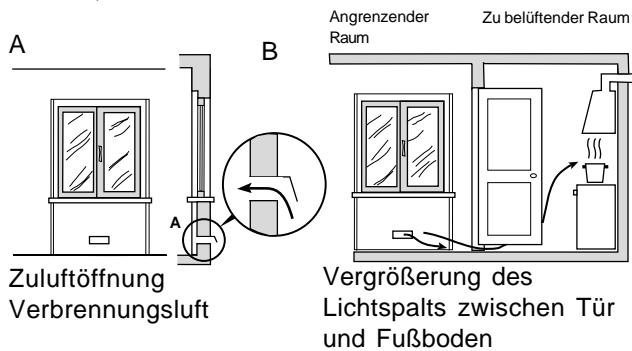
1. AUSWAHLDREHSCHALTER
2. THERMOSTATSCHALTER
3. THERMOSTAT Anzeigelampe
4. Elektronische Kochprogrammierung
5. Brennersteuerschalter

Belüftung der Räume

Das Gerät darf nur in ständig belüfteten Räumen und in Übereinstimmung mit den geltenden Normvorschriften installiert werden. Dem Raum, in welchem das Gerät installiert wird, muss ebenso viel Luft zugeführt werden, wie zur ordnungsgemäßen Gasverbrennung erforderlich ist (das Luftvolumen darf 2 m³/h pro kW der installierten Leistung nicht unterschreiten).

Die mit Gittern geschützten Belüftungsöffnungen müssen über einen Nutzquerschnitt von mindestens 100 cm² verfügen und so ausgelegt werden, dass sie nicht – auch nicht teilweise – verstopft bzw. verdeckt werden (*siehe Abbildung A*).

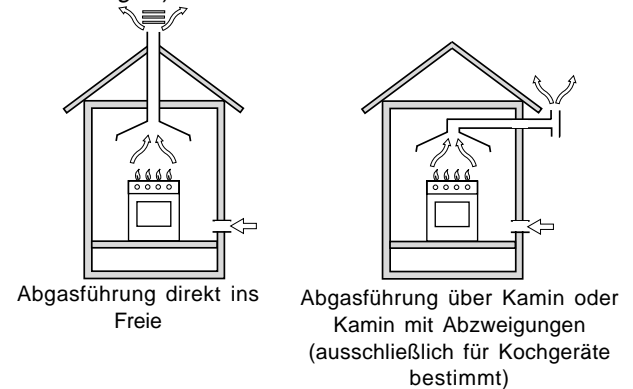
Diese Öffnungen sind um 100 % - auf einen Nutzquerschnitt von mindestens 200 cm² - zu vergrößern, falls die Kochfläche des Gerätes nicht über ein Flammenausfall-Sicherheitssystem verfügt, und wenn die Belüftung indirekt über angrenzende Räume erfolgt, die über (wie oben beschrieben) ins Freie führende Belüftungsschächte verfügen (*siehe Abbildung B*), vorausgesetzt es handelt sich weder um Gebäudeteile des gemeinsamen Gebrauchs, noch um Räumlichkeiten, in denen Brandgefahr besteht, oder um Schlafzimmer.



Nach langem Gebrauch des Gerätes, sollte möglichst ein Fenster geöffnet oder – im Falle der Anwesenheit von Ventilatoren - eine höhere Gebläsestufe eingestellt werden.

Abluftsystem

Das System zur Ableitung der Abgase ist über eine an einen gut funktionierenden Kamin mit natürlichem Zug angeschlossene Dunstabzugshaube oder über einen Elektroventilator zu gewährleisten, der sich bei jeder Inbetriebnahme des Gerätes (*siehe Abbildungen*) automatisch einschaltet.



Die Flüssiggase, die schwerer als Luft sind, stauen sich im unteren Raumbereich; deshalb müssen Räume, in welchen GPL-Flüssiggasflaschen gelagert werden, über Öffnungen nach Außen verfügen, damit eventuelle Gasverluste entweichen können. Demnach dürfen leere oder halbvolle GPL-Flüssiggasflaschen nicht in Räumlichkeiten, die unter der Erde liegen (Keller usw.), installiert oder gelagert werden. Bewahren Sie im betreffenden Raum lediglich die Flasche, die gerade in Gebrauch ist, in großer Entfernung von Wärmequellen (Backöfen, Kamine, Öfen), die sie auf eine Temperatur von über 50°C aufheizen können, auf.

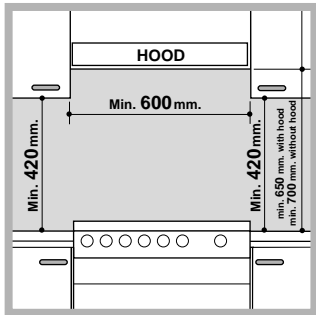
Aufstellung und Ausrichtung

Das Gerät kann neben Schränken installiert werden, deren Höhe die der Kochfläche nicht überschreitet.

Vergewissern Sie sich, dass die mit der Rückwand des Herdes in Berührung kommende Wand aus nicht entzündbarem Material beschaffen und wärmeresistent ist (T 90°C).

Beachten Sie Folgendes zur korrekten Installation des Gerätes:

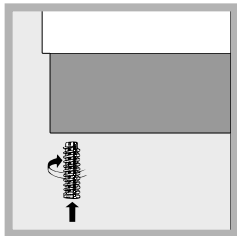
- Das Gerät kann in der Küche, im Esszimmer oder in einer Einzimmerwohnung (jedoch nicht im Bad) installiert werden.
- Ist die Kochfläche des Herdes höher als die der Schränke, sind diese in einem Mindestabstand von 200 mm vom Gerät aufzustellen.
- Sollte der Herd unter einem Hängeschrank installiert werden, ist letzterer in einem Mindestabstand von 420 mm von der Arbeitsfläche anzubringen. Sollten die Hängeschränke aus entzündbarem Material geschaffen sein, muss der Abstand 700 mm betragen (*siehe Abbildung*).



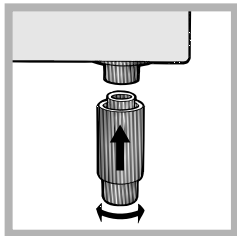
- Bringen Sie keine Vorhänge hinter dem Herd oder in einem Seitenabstand von weniger als 200 mm an.
- Eventuelle Dunstabzugshauben sind gemäß den in den Bedienungsanleitungen der Dunstabzugshaube aufgeführten

Anweisungen zu installieren.

Ausrichtung



Muss das Gerät ausgerichtet werden, schrauben Sie die mitgelieferten, höhenverstellbaren Stellfüße an den dafür in den Ecken des Herdbodens vorgesehenen Stellen ein (*siehe Abbildung*).



Die Beine* sind unter dem Herdboden einzustecken.

Das Gerät darf zum Schutz gegen Überhitzung nicht hinter einer Dekortür eingebaut werden.

Elektroanschluss

Versehen Sie das Kabel mit einem Normstecker für die auf dem am Gerät angebrachten Typenschild angegebene Belastung (*siehe Tabelle Technische Daten*).

Wird das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen, ist zwischen Stromnetz und Gerät ein allpoliger, der Last und der Norm NFC 15-100 entsprechender Schalter mit einer Mindestöffnung der Kontakte von 3 mm zwischenzuschalten (Der Erdleiter darf vom Schalter nicht unterbrochen werden.). Das Versorgungskabel muss so verlegt werden, dass es an keiner Stelle einer Temperatur ausgesetzt wird, die 50°C über der Raumtemperatur liegt.

Vor dem Anschluss stellen Sie bitte sicher, dass:

- die Netzsteckdose geerdet ist und den gesetzlichen Bestimmungen entspricht;
- die Netzsteckdose für die auf dem Typenschild angegebene maximale Leistungsaufnahme des Gerätes ausgelegt ist;
- die Netzspannung im Bereich der auf dem Typenschild angegebenen Werte liegt;
- die Netzsteckdose mit dem Netzstecker kompatibel ist. Sollte dies nicht der Fall sein, wechseln Sie bitte

* Nur bei einigen Modellen.

die Netzsteckdose oder den Netzstecker aus; verwenden Sie keine Verlängerungen und Mehrfachsteckdosen.

Netzkabel und Netzsteckdose müssen bei installiertem Gerät leicht zugänglich sein.

Das Netzkabel darf nicht gebogen oder eingeklemmt werden.

Das Netzkabel muss regelmäßig kontrolliert werden und darf nur durch autorisiertes Fachpersonal ausgetauscht werden.

Der Hersteller lehnt jede Verantwortung ab, falls diese Vorschriften nicht eingehalten werden sollten.

Gasanschluss

Der Anschluss an die Gasleitung oder an die Gasflasche kann mit Hilfe eines Gummi- oder Stahl-Flexschlauchs gemäß den geltenden, nationalen Gesetzen vorgenommen werden; versichern Sie sich jedoch zuvor, dass das Gerät für den verwendeten Gastyp geeignet ist (*siehe Eichungs-Etikett auf der Abdeckung; sollte dies nicht der Fall sein siehe unten*). Bei Anschluss an Flüssiggas (Gasflasche) sind gemäß den geltenden, nationalen Bestimmungen entsprechende Druckregler zu montieren. Zur Erleichterung des Anschlusses ist der Versorgungsschlauchansatzstutzen seitlich* ausrichtbar: Tauschen Sie den Schlauchanschlussstutzen und den Verschlussstöpsel gegeneinander aus und ersetzen Sie die mitgelieferte Dichtung.

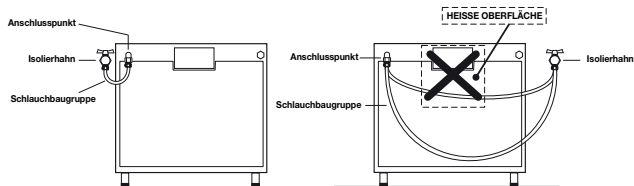
Um eine sichere Funktionsweise, einen angemessenen Einsatz der Energie, und eine lange Lebensdauer Ihres Gerätes zu gewährleisten, vergewissern Sie sich, dass der Zuleitungsdruck den in der Tabelle "Merkmale Brenner und Düsen" angegebenen Werten entspricht (*siehe unten*).

Gasanschluss mittels Gummischlauch

Kontrollieren Sie, dass der Schlauch den geltenden, nationalen Richtlinien entspricht.

Stellen Sie nach dem Anschluss sicher, dass der Schlauch:

- an keiner Stelle mit Teilen in Berührung kommt, die eine Temperatur von mehr als 50°C erreichen;
- weder Zug- noch Drehbelastungen ausgesetzt wird; noch Knicke oder Verengungen aufweist;
- nicht mit spitzen Gegenständen, scharfen Kanten oder beweglichen Teilen in Berührung kommt, und auch nicht eingeklemmt wird;
- leicht zugänglich ist, um über die gesamte Länge hinweg seinen Zustand überprüfen zu können;
- eine Länge von 1500 mm nicht überschreitet;
- an beiden Enden, an denen er gemäß den geltenden, nationalen Richtlinien mit Hilfe von Schellen zu befestigen ist, fest aufgezogen wurde.



Sollten eine oder mehrere dieser Bedingungen nicht erfüllt werden können oder sollte der Herd gemäß den Vorschriften der Klasse 2 – Unterklasse 1 (Einbau zwischen zwei Unterschränken) installiert werden, ist ein Flex-Schlauch aus Stahl zu verwenden (siehe unten).

Gasanschluss mittels mit Gewindeanschlüssen versehenem Flex-Schlauch aus Edelstahl mit hermetischen Wänden.

Kontrollieren Sie, dass Schlauch und Dichtungen den geltenden, nationalen Richtlinien entsprechen. Schließen Sie diesen Schlauch an dem am Gerät befindlichen Gaseingangs-Anschlussstutzen an. Bei dem Anschlussstutzen handelt es sich um einen zylindrischen 1/2 Gas-Gewindezapfen).

Führen Sie den Anschluss so aus, dass die Schlauchleitungen eine Höchstlänge von 2 Metern nicht überschreiten; vergewissern Sie sich, dass der Schlauch nicht mit beweglichen Teilen in Berührung kommt und nicht eingeklemmt wird.

Kontrolle auf Dichtheit

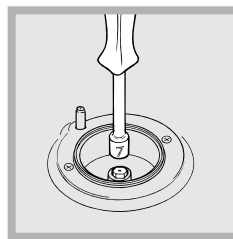
Nach Abschluss der Installationsarbeiten überprüfen Sie bitte die vollständige Dichtheit aller Anschlüsse; verwenden Sie hierzu auf keinen Fall eine Flamme, sondern eine Seifenlösung.

Anpassung an verschiedene Gasarten

Das Gerät kann auf eine andere Gasart als die, für die es vorgesehen wurde, eingestellt werden (ersichtlich aus dem Eichungs-Etikett auf der Abdeckung).

Anpassung des Kochfeldes

Austausch der Kochfeld-Brennerdüsen:



1. Nehmen Sie die Kochflächenroste ab und ziehen Sie die Brenner aus ihren Sitzen heraus;
2. Schrauben Sie die Düsen mittels eines 7 mm Steckschlüssels ab (siehe Abbildung), und ersetzen Sie sie durch die entsprechenden

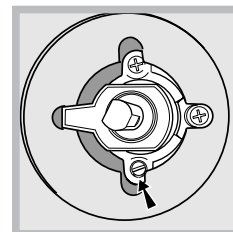
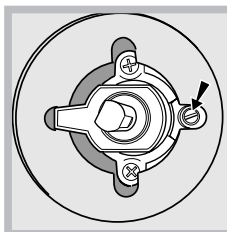
der neuen Gasart (siehe Tabelle Merkmale Brenner und Düsen);

3. Alle Teile in umgekehrter Reihenfolge wieder einsetzen.

Brenner-Minimumeinstellung:

1. Drehen Sie den Brenner auf die Position Minimum;
2. Ziehen Sie den Reglerknopf ab, verstellen Sie nun die innen oder seitlich der Gashahnstange befindliche Einstellschraube, bis eine kleine, gleichmäßige Flamme erreicht wird.

Bei Flüssiggasen muss die Einstellschraube ganz angezogen werden.



3. Vergewissern Sie sich, dass bei schnellem Drehen des Reglerknopfes von Position Maximum auf Position Minimum die Flamme des Brenners nicht erlischt.

An den Brennern des Kochfeldes ist keine Primärlufteinstellung erforderlich.

Nachdem die Einstellung auf eine andere Gasart erfolgt ist, ersetzen Sie bitte das Etikett der alten Eichung durch ein der neuen Gasart entsprechendes Etikett (in unseren Kundendienstzentren erhältlich).

Sollte der Gasdruck der Anlage von den vorgesehenen Werten abweichen, oder nicht konstant sein, muss am Zuleitungsrohr ein geeigneter, den einschlägigen Normen für "Druckregler für Gasleitungen" entsprechender Druckregler installiert werden.

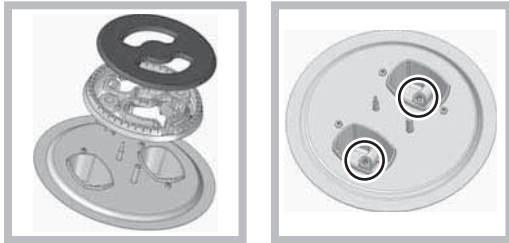
Austausch der Dreikreis-Ringbrennerdüsen

1. Nehmen Sie die Topfaufsätze und heben Sie Brenner aus den Gehäusen. Die Brenner bestehen aus zwei separaten Teilen (siehe Abbildung)
2. Schrauben Sie die Düsen mit einem Steckschlüssel (7 mm) ab. Ersetzen Sie die Düsen mit Modellen, die für den Einsatz mit der neuen Gassorte konfiguriert sind (siehe Tabelle 1). Die beiden Düsen haben den gleichen Lochdurchmesser.
3. Tauschen Sie alle Komponenten aus, indem Sie die oben beschriebenen Schritte in umgekehrter Reihenfolge ausführen.

- Einstellung der Luftzufuhr für die Brenner:

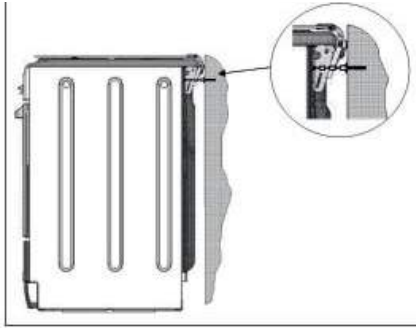
Es sind keine Einstellungen erforderlich.

1. Drehen Sie den Regler auf die Position für eine kleine Flamme.
2. Entfernen Sie den Regler und stellen Sie die Schraube nach, die sich in oder neben dem Reglerstift befindet, bis die Flamme klein aber gleichmäßig brennt.
3. Nachdem die Flamme bei angezündetem Brenner für die erforderliche niedrige Stärke eingestellt wurde, ändern Sie nun rasch die Reglerposition auf Maximum und zurück, um zu prüfen, dass die Flamme sich nicht ausschaltet.



4. Einige Geräte verfügen über eine Sicherheitsvorrichtung (Thermoelement). Wenn diese Vorrichtung nicht ordnungsgemäß funktioniert, wenn die Brenner auf niedrige Flammenstärke eingestellt sind, erhöhen Sie diese niedrige Flammeneinstellung durch die Regulierung der Schraube.
5. Sobald die Einstellung vorgenommen wurde, tauschen Sie die Siegel an den Bypässen aus. Verwenden Sie dazu Siegelwachs. Wenn das Gerät mit Flüssiggas betrieben wird, muss die Regulierungsschraube so fest wie möglich gezogen werden. Sobald dieser Vorgang abgeschlossen wurde, tauschen Sie den alten Sicherheitsaufkleber gegen einen aus, auf dem die neue Gassorte angegeben ist. Die Aufkleber sind in all unseren Kundendienststellen erhältlich. Sollte der Gasdruck sich von dem empfohlenen Wert unterscheiden (oder leicht abweichen) muss ein geeigneter Druckregulierer in die Zufuhrleitung eingebaut werden (um mit die bestehenden Vorschriften zu erfüllen).

Sicherheitskette



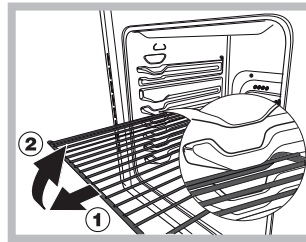
Um ein Kippen des Geräts zu verhindern, beispielsweise durch ein Kind, das auf die geöffnete Ofentür klettert, MUSS die Sicherheitskette installiert werden!

Der Herd ist

mit einer Sicherheitskette ausgestattet, die mit einer Schraube (nicht mitgeliefert) an der hinter dem Herd liegenden Wand in der gleichen Höhe der Befestigung der Kette am Herd befestigt werden muss. Wählen Sie die für die Wand hinter dem Gerät passende Schraube und Schraubenverankerung aus. Wird eine Schraube mit einem Schraubenkopf kleiner als 9 mm verwendet, muss eine Unterlegscheibe eingesetzt werden. Betonwände erfordern Schrauben mit einem Mindestdurchmesser von 8 mm und einer Länge von 60 mm.

Befestigen Sie die Kette an der Rückwand des Herd und an der Wand, wie in der Abbildung gezeigt.

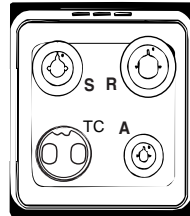
Nach der Installation sollte die Kette gespannt und parallel zum Fußboden sein.



sie nur, wie auf der Zeichnung zu sehen, vorne zu greifen und zu ziehen (2).

ACHTUNG! Der Ofen ist mit einem Arretierungssystem der Roste ausgestattet. Damit lassen diese sich ausziehen, ohne aus dem Ofen hervorzustehen.

Um die Roste komplett auszuziehen, braucht man



Merkmaltabelle Brenner und Düsen

Brenner	Durchmesser (mm)	Erdgas						
		Wärmeleistung kW (p.c.s.*)			Düse 1/100 (mm)	Menge (l/h)		
		Nominal	Reduz.	G25/G25.3		G20	G25 /G25.3	G20
Rapid (R)	100	3,00	3,00	0,70	129	128	332	286
Semi-rapid (S)	75	1,90	1,90	0,40	104	104	210	181
Auxiliary (A)	51	1,00	1,10	0,40	79	79	111	105
Tripple Ring (TC)	130	3,10	3,25	1,50	2 x 99	2x99	343	309
Versorgungsdruck	Nominal (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar)						25 15 30	20 17 25

P.C.S. erdgas G25.3 = 33,2 MJ/m³

P.C.S. erdgas G20 = 37,78 MJ/m³

Bei 15°C und 1013 mbar - Trockengas

Erdgas oberer Heizwert G25 = 32,49 MJ/m³




Inbetriebsetzung und Gebrauch

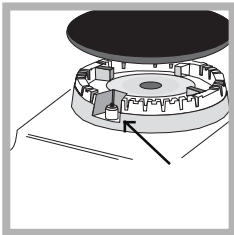
Gebrauch des Kochfeldes

Zündung der Brenner

Neben jedem BRENNER-Reglerknopf ist durch ein ausgefülltes Kreissymbol die zugehörige Gasflamme gekennzeichnet.

Zum Zünden eines Kochfeld-Brenners verfahren Sie bitte wie folgt:

1. Führen Sie ein brennendes Streichholz oder einen Gasanzünder an den Brenner.
2. Drücken Sie den BRENNER-Reglerknopf nach innen und drehen Sie ihn gleichzeitig gegen den Uhrzeigersinn bis er auf dem Symbol der maximalen Flamme  steht.
3. Stellen Sie die gewünschte Flammenleistung ein; drehen Sie hierzu den BRENNER-Reglerknopf gegen den Uhrzeigersinn: minimale , maximale  oder mittlere Flamme.



Verfügt das Gerät über eine elektronische Zündung* (siehe Abbildung), drücken Sie zuerst die Taste Zündung mit dem entsprechenden Symbol; drücken Sie dann den BRENNER-Reglerknopf bis zum Anschlag und drehen Sie

ihn gleichzeitig gegen den Uhrzeigersinn auf das Symbol der großen Flamme bis die Zündung erfolgt ist. Sollte die Flamme bei Freigabe des Reglerknopfes wieder erlöschen, wiederholen Sie die Schritte und halten Sie den Reglerknopf dieses Mal etwas länger gedrückt.

Sollte die Flamme unbeabsichtigter Weise erlöschen, schalten Sie den Brenner aus und warten Sie mindestens 1 Minute, bevor Sie ihn erneut anzünden.

Drehen Sie zum Ausschalten des Brenners den Reglerknopf bis auf die Position Aus •.

Praktische Hinweise zum Gebrauch der Brenner

Zur Verbesserung der Brennerleistung und für einen minimalen Gasverbrauch sollte Kochgeschirr mit flachem Boden und Deckeln verwendet werden, welches der Größe des Brenners angepasst ist.

Burner	∅ Cookware Diameter (cm)
Rapid (R)	24 – 26
Semi-rapid (S)	16 – 20
Auxiliary (A)	10 – 14
Triple Crown (TC)	24 - 26

Gebrauch des Backofens

Bei erstmaliger Inbetriebnahme sollte der leere Backofen für etwa eine Stunde bei Höchsttemperatur und geschlossener Backofentür in Betrieb genommen werden. Schalten Sie das Gerät dann aus, öffnen Sie die Backofentür und lüften Sie die Küche. Der bei diesem Vorgang entstehende Geruch wird durch das Verdunsten der zum Schutz des Backofens aufgetragenen Stoffe verursacht.

Stellen Sie niemals Kochgeschirr auf dem Backofenboden ab, da dadurch das Email beschädigt werden könnte.

1. Wählen Sie das gewünschte Garprogramm durch Drehen des Reglerknopfes PROGRAMME aus.
2. Wählen Sie die für das Programm empfohlene oder die gewünschte Temperatur an; drehen Sie hierzu den Reglerknopf THERMOSTAT. Eine Liste von Garprogrammen nebst der empfohlenen Temperaturen kann in der entsprechenden Tabelle eingesehen werden (siehe Tabelle Garen im Backofen).

Während des Garvorgangs sind folgende Einstellungen jederzeit möglich:


- Änderung des Garprogramms durch Betätigen des Reglerknopfes PROGRAMME;
- Änderung der Temperatur mit Hilfe des Reglerknopfes THERMOSTAT;
- Unterbrechung des Garvorgangs durch Drehen des Reglerknopfes PROGRAMME auf die Position „0“.











Stellen Sie Ihr Kochgeschirr stets auf den mit dem Gerät gelieferten Backofenrost.

Kontrollleuchte THERMOSTAT

Die eingeschaltete Kontrollleuchte zeigt an, dass der Backofen Wärme produziert. Die Kontrollleuchte erlischt, wenn im Inneren des Backofens die gewünschte Temperatur erreicht wurde. Das nun abwechselnde Aufleuchten und Erlöschen der Kontrollleuchte zeigt an, daß der Thermostat korrekt arbeitet, und die Backofentemperatur konstant gehalten wird.

Backofenlicht

Durch Drehen des Reglerknopfes PROGRAMME schaltet sich das Backofenlicht ein und bleibt solange eingeschaltet, wie der Backofen aktiviert ist (ausgeschaltet nur auf Position "0"). Wählen Sie über den Reglerknopf die Position  an, schaltet sich das Licht ein, Heizelemente jeglicher Art werden jedoch nicht aktiviert.

Function	Function	Function
	TRADITIONELE OVEN	Zowel het bovenste als het onderste verwarmingselement schakelt in. Als u deze traditionele bereidingsmodus gebruikt, is het best slechts een rek te gebruiken. Indien meer dan een rek wordt gebruikt, wordt de warmte ongelijkmatig verdeeld.
	BAK	Het achterste verwarmingselement en de ventilator worden ingeschakeld en dit garandeert de distributie van de warmte op een delicate en gelijkmatige wijze in de hele oven. Deze modus is ideaal om temperatuurgevoelige etenswaren te bakken en te koken (zoals cakes die moeten rijzen) en voor de bereiding van gebak op 3 laden gelijktijdig.
	SNELLE BEREIDING	De verwarmingselementen en de ventilator worden ingeschakeld en dit garandeert de distributie van de warmte op een delicate en gelijkmatige wijze in de hele oven. Deze modus is ideaal om temperatuurgevoelige etenswaren te bakken en te koken (zoals cakes die moeten rijzen) en voor de bereiding van gebak op 3 laden gelijktijdig.
	MULTI-BEREIDING	Alle verwarmingselementen (top, onder en rond) en de ventilator schakelen in. Aangezien de warmte constant blijft in heel de oven worden de etenswaren gelijkmatig bereid en gebruikt. U mag maximum twee rekken gelijktijdig gebruiken.
	PIZZA	De cirkelvormige verwarmingselementen en de elementen onderin de oven worden samen met de ventilator ingeschakeld. Deze combinatie verwarmt de oven snel door een hoge hitte te produceren, in het bijzonder het element onderaan. Als u meer dan een rek gebruikt per keer moet u de positie van de schotels halfweg tijdens de bereiding omwisselen.
	GRILL	Het centrale deel van het bovenste verwarmingselement wordt ingeschakeld. De hoge en directe temperatuur van de grill is aanbevolen voor etenswaren die een hoge oppervlaktetemperatuur vereist (kalfsvlees en beefsteaks, filet steak en entrecote). Deze bereidingsmodus gebruikt een beperkte hoeveelheid energie en is ideaal om kleine schotels te grillen. Plaats de etenswaren in het midden van het rek want het zal niet correct bereid worden als het in een hoek wordt geplaatst.
	GRATIN	Het bovenste verwarmingselement en de rotisserie (indien aanwezig) worden ingeschakeld samen met de ventilator. Deze combinatie van kenmerken verhoogt de doeltreffendheid van de uni-directionele thermische straling geleverd door de verwarmingselementen via een geforceerde luchtcirculatie in heel de oven. Dit helpt het verbranden van etenswaren op de oppervlakte te voorkomen en laat de warmte doordringen in de etenswaren. De GRILL en GRATIN bereidingsmodi moeten worden uitgevoerd met een gesloten ovendeur.
	ONTDOOI	De ventilator onderin de oven laat de lucht circuleren bij kamertemperatuur rond de etenswaren. Dit is aanbevolen om alle soorten etenswaren te ontdooien, maar in het bijzonder voor delicate types van etenswaren die geen warmte vereisen, zoals bijv.: ijscrème cakes, crème of pudding desserts, fruittaarten. Als u de ventilator gebruikt, wordt de ontdooitijd bijna gehalveerd. In het geval van vlees, vis en brood is het mogelijk dit proces te versnellen met de "multi-bereiding" modus en de temperatuur in te stellen op 80°C-100°C.
	ONDERSTE	Het onderste verwarmingselement wordt ingeschakeld. Deze stand wordt aanbevolen om reeds bereide schotels (in bakschotels) op te warmen op het oppervlak maar die in het midden moeten worden opgewarmd, of voor desserts met een laag fruit of jam die slechts een lichte kleuring vereisen van de het oppervlak. Dient te worden opgemerkt dat deze functie niet toelaat de maximum temperatuur te bereiken in de oven (250°C) en het is daarom niet aanbevolen etenswaren enkel in deze instelling op te warmen, tenzij u een cake bakt (die moet worden gebakken aan een temperatuur van 180°C of lager).
	ONDERSTE GEVENTILEERDE	Het onderste verwarmingselement en de ventilator worden ingeschakeld. Dit genereert de warmtedistributie in de hele ovenholte. Deze combinatie is nuttig voor een lichte bereiding van groenten en vis.

Praktische Back-/Brathinweise

Verwenden Sie beim Heißluftgaren nicht die Einschubhöhen 1 und 5: Sie sind zu direkt der Heißluft ausgesetzt, wodurch empfindliche Gerichte leicht verbrennen könnten.

Setzen Sie beim Garen mit den Programmen GRILL und Überbacken/Bräunen die Fettpfanne zum Auffangen von abtropfendem Fett oder Fleischsaft auf Einschubhöhe 1 ein.

Echte Heißluft

- Verwenden Sie die Einschubhöhen 2 und 4, wobei die 2. Ebene für die Speisen verwendet werden sollte, die mehr Hitze verlangen.
- Setzen Sie die Fettpfanne in die untere und den Grillrost in die obere Führung ein.

GRILL

- Schieben Sie den Grillrost in die Führung 3 oder 4 ein, und legen Sie die zu garenden Speisen auf die Mitte des Grillrostes.
- Es empfiehlt sich, die höchste Energiestufe zu verwenden. Im Übrigen ist es bei dieser Funktion völlig normal, dass das obere Heizelement nicht ständig rot glüht: Es wird durch einen Thermostaten gesteuert.

PIZZA

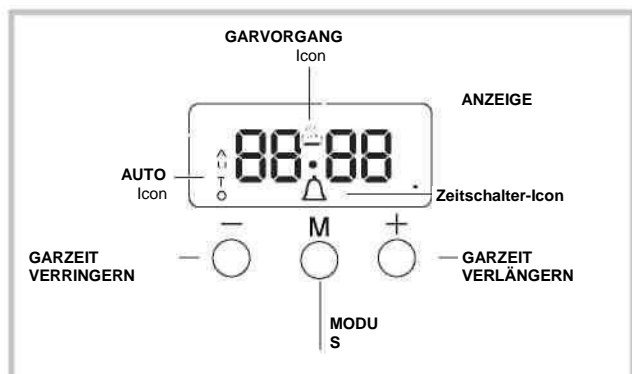
- Zum optimalen Garen einer Pizza verwenden Sie das Programm Echte Heißluft
- Verwenden Sie eine Leichtmetallform und stellen Sie diese direkt auf den Rost. Bei Verwendung der Fettpfanne wird die Garzeit verlängert, und man wird kaum eine knusprige Pizza erhalten.
- Bei reich belegten Pizzas ist es ratsam, den Mozzarella erst nach Verstreichen der halben Backzeit hinzuzugeben.

Die gleichzeitige Benutzung mehrerer Backofeneinsätze.

Wenn erforderlich können Sie auf zwei Schienen gleichzeitig Speisen zu bereiten. Stellen Sie dazu den UMLUFTMODUS ein, da nur dieser eine gleichmäßige Garung in diesem Fall ermöglicht. Wir empfehlen außerdem, dass:

- Die Positionen 1 und 5 nicht verwendet werden. Ein übermäßige direkte Wärmezufuhr kann andernfalls empfindliche Speisen verbrennen.
 - Die Positionen 2 und 4 verwendet werden und dass die Speisen, die größerer Hitze benötigen, auf Position 2 gestellt werden.
 - Wenn Speisen mit unterschiedlichen erforderlichen Garzeiten und Temperaturen zubereitet werden, stellen Sie den Mittelwert der empfohlenen Temperaturen ein (siehe die Tabelle mit den empfohlenen Ofengarzeiten) und stellen Sie die empfindlicheren Speisen auf Position 4. Nehmen Sie die Speisen mit der kürzen Garzeit zuerst aus dem Ofen.
 - Beim gleichzeitigen Backen von Pizzen auf mehreren Einsätzen bei 220°C, muss der Backofen 15 Minuten vorgeheizt werden. Im Allgemeinen dauert das Backen oder Garen auf Position 4 länger: daher empfohlen wird, dass die Pizza auf dem untersten Einsatz als Erste aus dem Backofen genommen wird, gefolgt einige Minuten später von jener auf Position 4.
 - Stellen Sie das Auffanggefäß auf den Boden und den obersten Einsatz.
-

Bedienung der Uhr/Minutenzeitschalter



Einstellung der Uhr

Die Uhr kann bei ausgeschaltetem oder auch eingeschaltetem Backofen eingestellt werden, sofern die Endzeit für einen Garzyklus nicht zuvor programmiert worden ist. Nachdem das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen wurde oder nach einer Stromunterbrechung, wird die Anzeige automatisch auf die Ziffern 00:00 zurückgestellt und die ANZEIGE beginnt zu blinken.

1. Drücken Sie dazu gleichzeitig die „+“ und die „-“-Taste. Der Doppelpunkt zwischen der Stunden- und Minutenanzeige beginnt zu blinken.
2. Stellen Sie die Zeit mit Hilfe der „+“ und die „-“-Taste ein. Wenn Sie dazu beide Tasten gedrückt halten, scrollt die Anzeige die Werte schneller durch, sodass die Einstellung einfacher und schneller vorgenommen werden kann.

Änderung der Alarmtonhäufigkeit

1. Drücken Sie zuerst gleichzeitig die „+“ sowie die „-“-Taste und dann die Taste zur Menüauswahl, um die Alarmtonhäufigkeit zu ändern. Wenn die Anzeige „Ton X“ sichtbar ist, kann die Alarmtonhäufigkeit durch mehrmaliges Berühren der „-“-Taste berührt werden.

Zeitschalter einstellen

Diese Funktion unterbricht nicht den Backofenbetrieb, sie dient nur dazu, den Alarmton zu aktivieren, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.

1. Drücken Sie die Taste mehrmals, bis das Icon und die drei Ziffern auf der Anzeige zu blinken anfangen.
2. Stellen Sie die gewünschte Zeit mit Hilfe der „+“ und die „-“-Taste ein. Wenn Sie dazu beide Tasten gedrückt halten, scrollt die Anzeige die Werte schneller durch, sodass die Einstellung einfacher und schneller vorgenommen werden kann.
3. Warten Sie 5 Sekunden. Wenn Sie die Taste noch einmal drücken, erscheint die Zeit auf der Anzeige als Count-down. Sobald diese Zeit abgelaufen ist, wird ertönt der Alarm.

Programmierte Zubereitung

Vor der Programmierung muss ein Gar-Modus eingestellt werden.

Programmierung der Zubereitungsdauer

1. Drücken Sie die Taste mehrmals, bis das Icon und die DUR Ziffern auf der Anzeige zu blinken anfangen.
2. Stellen Sie die gewünschte Dauer mit Hilfe der „+“ und die „-“-Taste ein. Wenn Sie dazu beide Tasten gedrückt halten, scrollt die Anzeige die Werte schneller durch, sodass die Einstellung einfacher und schneller vorgenommen werden kann.
3. Warten Sie 5 Sekunden, nachdem das Icon auf der Anzeige sichtbar geworden ist.
4. Sobald die eingestellte Zeit abgelaufen ist und der Backofen sich ausgeschaltet hat, ertönt der Alarmton. Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Alarm auszustellen
 - Zum Beispiel: Es ist 9:00 Uhr morgens, und die Dauer wurde auf eine 1 Stunde und 15 Minuten programmiert. Das Programm wird automatisch um 10:15 Uhr stoppen.

Ein Programm abbrechen

Um ein Programm abzubrechen:

- Drücken Sie die Taste, bis das Icon für die abzubrechende Einstellung und die Zahlen auf der Anzeige zu blinken anfangen. Drücken Sie die „-“-Taste, bis die Zahlen 00:00 auf der Anzeige erscheinen.
- Halten Sie die „+“ und „-“-Tasten gedrückt. Dadurch werden alle vor gewählten Einstellungen, einschließlich der Zeitschalter-Einstellungen, gelöscht.

Tipps zur Benutzung des Ofens

Kochmodi	Speisen	Gewicht (in kg)	Rostposition	Vorheizzeit (Minuten)	Empfohlene Temperatur	Kochzeit (Minuten)
Traditioneller Ofen	Ente	1	3	15	200	65-75
	Gebratenes Kalb- oder Rindfleisch	1	3	15	200	70-75
	Gebratenes Schweinefleisch	1	3	15	200	70-80
	Plätzchen	-	3	15	180	15-20
	Böden	1	3	15	180	30-35
Backmodus	Böden	0.5	3	15	180	20-30
	Obstkuchen	1	1 und 2	15	180	40-45
	Pflaumenkuchen	0.7	3	15	180	40-50
	Biskuit Boden	0.5	3	15	160	25-30
	Gefüllte Pfannkuchen (auf 2 Blechen)	1.2	1 und 2	15	200	30-35
	Kleine Kuchen (auf 2 Blechen)	0.6	1 und 2	15	190	20-25
	Kleine Kuchen (auf 2 Blechen)	0.4	1 und 2	15	210	15-20
	Kleine Kuchen (auf 3 Blechen)	0.7	1 und 3 und 5	15	180	20-25
	Plätzchen (auf 3 Blechen)	0.7	1 und 3 und 5	15	180	20-25
	Baiser (auf 3 Blechen)	0.5	1 und 3 und 5	15	90	180
Schnell- kochen	Gefrorene Lebensmittel					
	Pizza	0.3	2	-	250	12
	Zucchini und Garnelenpastete	0.4	2	-	200	20
	Omas Spinatkuchen	0.5	2	-	220	30-35
	Umschläge	0.3	2	-	200	25
	Lasagne	0.5	2	-	200	35
	Brötchen	0.4	2	-	180	25-30
	Hühnerklein	0.4	2	-	220	15-20
	Vorgekochte Speisen					
	Chicken Wings	0.4	2	-	200	20-25
	Frische Lebensmittel					
	Plätzchen	0.3	2	-	200	15-18
	Pflaumenkuchen	0.6	2	-	180	45
Käsekuchen	0.2	2	-	210	10-12	
Umluft	Pizza (auf 2 Blechen)	1	2 und 4	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Lamm	1	2	10	180	40-45
	Gebratenes Huhn + Kartoffeln	1+1	2 und 4	15	200	60-70
	Makrele	1	2	10	180	30-35
	Pflaumenkuchen	1	2	10	170	40-50
	Käsekuchen (auf 2 Blechen)	0.5	2 und 4	10	190	20-25
	Plätzchen (auf 2 Blechen)	0.5	2 und 4	10	180	10-15
	Biskuitboden (auf 1 Blech)	0.5	2	10	170	15-20
	Biskuitboden (auf 2 Blechen)	1	2 und 4	10	170	20-25
	Torten	1.5	3	15	200	25-30
Pizza Modus	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Gebratenes Kalb- oder Rindfleisch	1	2	10	220	25-30
	Hühnchen	1	2 und 3	10	180	60-70
Grill	Seezunge und Tintenfisch	0.7	4	-	Max	10-12
	Tintenfisch und Krabben Kebabs	0.6	4	-	Max	8-10
	Tintenfisch	0.6	4	-	Max	10-15
	Kabeljau Filet	0.8	4	-	Max	10-15
	Gegrilltes Gemüse	0.4	3 und 4	-	Max	15-20
	Kalbsteak	0.8	4	-	Max	15-20
	Würstchen	0.6	4	-	Max	15-20
	Hamburger	0.6	4	-	Max	10-12
	Makrelen	1	4	-	Max	15-20
	Toasts	4 und 6	4	-	Max	3-5
Gratin	Gegrilltes Hühnchen	1.5	2	10	200	55-60
	Tintenfisch	1.5	2	10	200	30-35
Boden Umluft	Brasse	0.5	3	18'	170-180	25-35
	Dorsch Filet	0.5	3	16'	160-170	15-20
	Seebrasse in Folie	0.5	3	24'	200-210	35-45
	Mischgemüse	0.8 – 1,0	3	21'	190 - 200	50 - 60
	Ratatouille Gut gegartes Gemüse	1,5 – 2,0	3	20'	180 - 190	55 - 60
Boden	Für Perfektionierung Kochen					

Hinweis: Die Kochzeiten sind Richtwerte und können je nach persönlichem Geschmack unterschiedlich sein. Wenn Sie das Gerät als Grill, Doppelgrill oder Doppel-Umluftgrill benutzen, muss die Auffangschale immer auf dem ersten Rost von unten platziert werden.

Reinigung und Pflege

Abschalten des Gerätes vom Stromnetz

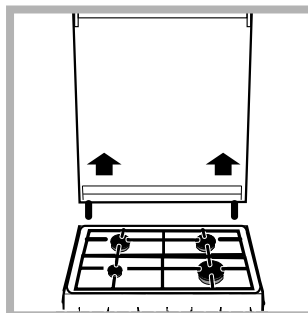
Vor jeder Reinigung und Pflege ist das Gerät vom Stromnetz zu trennen.

Reinigung des Gerätes

Verwenden Sie zur Reinigung keinen Dampfstrahler.

- Die emaillierten oder aus Edelstahl gefertigten Außenteile des Gerätes sowie die Gummidichtungen können mit einem mit lauwarmem Wasser und einem neutralen Reinigungsmittel getränkten Schwamm gereinigt werden. Sollten die Flecken nur schwer zu entfernen sein, verwenden Sie spezielle Reinigungsmittel. Verwenden Sie zur Reinigung ausreichend Wasser und trocknen Sie das Gerät hinterher sorgfältig. Benutzen Sie auf keinen Fall Scheuermittel oder sonstige scharfe Reiniger.
- Bitte benutzen Sie keine rauen, scheuernden Materialien oder Metallschaber zur Reinigung der Glasoberflächen.
- Die Grillroste, die Abschlusskappen, die Flammenkränze und die Kochfeld-Brenner sind zur Erleichterung der Reinigung abnehmbar; säubern Sie sie mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Entfernen Sie dabei sorgfältig alle Verkrustungen warten Sie ab, bis sie vollständig getrocknet sind.
- Reinigen Sie regelmäßig die Spitzen des Flammenausfall-Sicherheitsystems*.
- Der Backofen sollte möglichst nach jedem Gebrauch, solange er noch leicht warm ist, gereinigt werden. Verwenden Sie hierzu warmes Wasser und ein Reinigungsmittel, spülen Sie mit Wasser nach und reiben Sie den Backofen mit einem weichen Tuch trocken. Vermeiden Sie Scheuermittel.
- Reinigen Sie das Glas der Backofentür mit einem milden Reiniger und einem nicht scheuernden Schwamm. Trocknen Sie es anschließend mit einem weichen Tuch.
- Das Zubehör lässt sich wie normales Geschirr reinigen (auch im Geschirrspüler).

Die Abdeckung



Bei Modellen mit Glas-Abdeckung ist die Reinigung mit lauwarmem Wasser durchzuführen. Vermeiden Sie Scheuermittel. Die Abdeckung kann zur Erleichterung der Reinigungsarbeiten im hinteren Bereich des Kochfeldes abgenommen

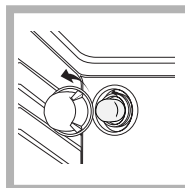
werden; öffnen Sie diese hierzu und heben Sie sie nach oben ab (*siehe Abb.*).

Schließen Sie die Abdeckung nicht, solange die Brenner eingeschaltet oder noch warm sind.

Kontrolle der Backofendichtungen

Kontrollieren Sie in regelmäßigen Abständen den Zustand der Dichtung rund um die Backofentür. Wenden Sie sich im Falle einer Beschädigung dieser Dichtung an die nächstgelegene Kundendienststelle. Es empfiehlt sich, den Backofen bis zur erfolgten Reparatur nicht in Gebrauch zu nehmen.

Austausch der Backofenlampe



1. Nachdem Sie den Backofen von der Stromversorgung abgenommen haben, entfernen Sie die Glasabdeckung der Lampenhalterung (*siehe Abbildung*).

2. Schrauben Sie die Lampe heraus und ersetzen Sie sie durch eine neue Lampe desselben Typs: Spannung 230V, Leistung 25 W, Sockel E 14.

3. Setzen Sie die Abdeckung wieder ein und schließen Sie den Backofen erneut an die Stromversorgung an.

Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse E.

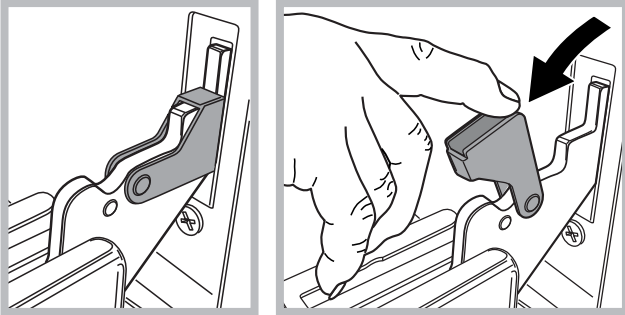
Bitte halten Sie folgende Informationen bereit:

- Art des aufgetretenen Problems
- Gerätemodell (Mod.)
- Die Seriennummer (S/N).

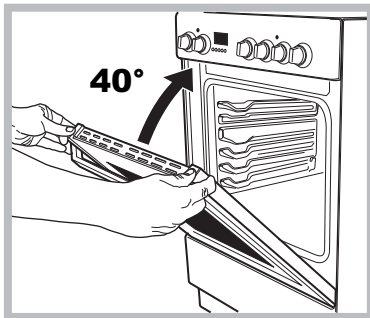
Die letzten beiden Angaben finden Sie auf dem auf dem Gerät befindlichen Typenschild.

Aus- und Einbau der Ofentür:

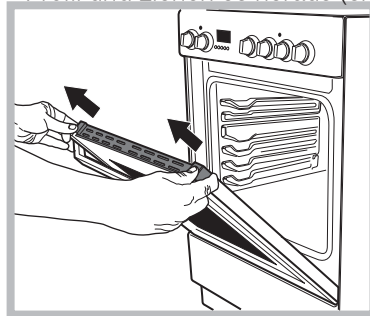
1. Öffnen Sie die Tür
2. Drehen Sie die Scharnierklammern der Ofentür vollständig nach hinten (siehe Foto)



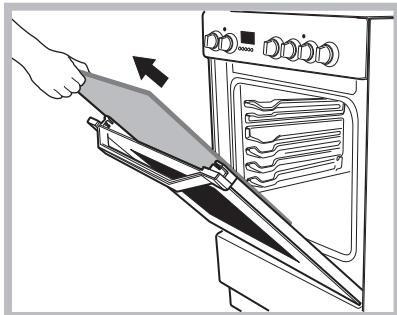
3. Schließen Sie die Tür, bis sie von den Klammern aufgehalten wird (die Tür bleibt in einem Winkel von ca. 40° geöffnet) (siehe Foto)



4. Drücken Sie auf die beiden Knöpfe auf dem oberen Profil und ziehen es heraus (siehe Foto)



5. Entfernen Sie die Glascheibe und reinigen Sie sie wie im Abschnitt „Pflege und Wartung“ angegeben.

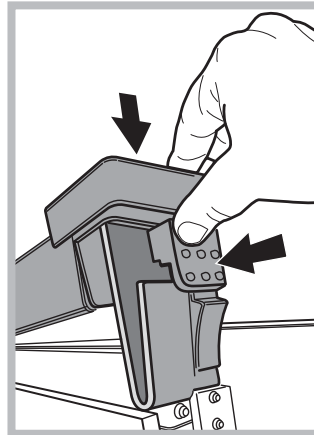


6. Setzen Sie das Glas wieder ein.

ACHTUNG! Der Ofen darf nicht ohne das innere Türglas betrieben werden!

ACHTUNG! Wenn Sie die innere Glastür wieder einbauen, fügen Sie die Glasplatte korrekt ein, so dass der auf der Platte geschriebene Text nicht verdreht ist und leicht erkennbar ist.

7. Befestigen Sie das Profil wieder. Ein Klick zeigt an, dass das Teil korrekt positioniert wurde.
8. Öffnen Sie die Tür vollständig.
9. Schließen Sie die Halterungen (siehe Foto).



10. Jetzt kann die Tür vollständig geschlossen und der Ofen wieder normal verwendet werden.


Diese Reinigungsmethode ist insbesondere nach dem Kochen sehr fettigen (gebratenem) Fleisch empfehlenswert.

Diese Reinigungsmethode erleichtert die Entfernung von Schmutz von den Ofenwänden, indem Dampf innerhalb der Ofenkammer zur leichteren Reinigung erzeugt wird.

! Wichtig! Bevor Sie mit dem Dampfreinigen beginnen:

- Entfernen Sie alle Speisereste und Fett vom Boden des Ofens.
- Entfernen Sie sämtliches Ofenzubehör (Roste und Bleche).

Führen Sie die oben genannte Handlungen anhand des folgenden Verfahrens durch:

1. Gießen Sie 300 ml Wasser auf ein Backblech im Ofen, und schieben Sie es in die unterste Führung. Bei den Modellen, die keine Tropfwanne haben, verwenden Sie ein Backpapier und legen es auf den Grill auf dem Bodenregal;
2. Wählen Sie die Reinigungsfunktion des Ofens, und stellen Sie die Temperatur auf 100 °C ein; 
3. Lassen Sie das Blech für 15 Minuten im Ofen;
4. Schalten Sie den Ofen aus;
5. Sobald der Ofen abgekühlt ist, können Sie die Tür öffnen und das Reinigen mit Wasser und einem feuchten Tuch abschließen;
6. Entfernen das verbleibende Wasser aus der Ofenkammer nach dem Ende des Reinigungsvorgangs. Wenn das Dampfreinigen nach der Zubereitung insbesondere von fettigen Speisen, oder wenn Fett schwer zu entfernen ist, beendet ist, muss der Backofen in der Regel noch auch auf die übliche, im vorherigen Abschnitt beschriebene Weise weiter gereinigt werden.

Reinigen Sie den Ofen nur, wenn er kalt ist!